

令和3年度神戸市食品衛生監視指導計画の実施結果について

(お知らせ)

【食品衛生監視指導計画とは】

神戸市では、食品の安全性を確保し、市民の健康保護と快適な食生活を守るよう、市民の皆様から様々なご意見をお聞きしながら「神戸市食品衛生監視指導計画」を策定し、この計画に基づき施設への調査や抜き取り検査を実施しています。なお、この計画については、毎年度各自治体において策定・公表することになっています。

【令和3年度の実施結果の概要】

市内2ヶ所にある保健所各衛生監視事務所及び中央卸売市場に設置された食品衛生検査所では、令和3年度（令和3年4月1日～令和4年3月31日）の1年間で、監視対象施設^(*1)に対して延べ13,297回調査・監視指導を実施しました。

特に、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等による食中毒の予防のため、食肉を提供する市内焼肉店や食肉販売店等へ調査し、生食用食肉（牛）の規格基準の遵守状況の確認並びに牛肝臓及び豚肉の生食提供禁止の周知徹底等について監視指導を実施しました。

このほか、ノロウイルスによる食中毒の予防のため、食中毒が発生した場合に大規模化しやすい弁当調製施設・旅館・ホテル等の大量調理施設及び集団給食施設、発症した場合に重症化するおそれのある高齢者・子供等が利用する社会福祉施設並びにカキを取り扱う飲食店営業施設等に対して調査を行い、調理従事者の健康管理の徹底、カキ等の二枚貝の十分な加熱といった食品の取扱い等について監視指導を実施しました。

また、各衛生監視事務所、食品衛生検査所、食肉衛生検査所では、令和3年度の1年間で、1,490件（うち輸入食品は47件）について食品の抜き取り検査を実施しました。

このうち放射性物質については、厚生労働省が定めた「地方自治体における検査計画」に示された4県産を対象として、神戸市中央卸売市場を流通する青果物、魚介類及び市内を流通する食肉・食鳥肉、乳・乳製品、青果物について検査を実施しました。

これらの監視指導及び抜き取り検査等の結果、延べ28件の違反事例を発見し、改善や回収等の措置を講じさせ、健康被害の未然防止・再発防止を図りました。違反を類型別に見ると、食中毒原因食品（食事）の提供6件、規格基準違反10件、営業施設の基準を満たしていなかった違反2件、無許可で飲食店等を営業した違反8件、表示違反2件でした。

また、令和3年度には、市内で6件の食中毒が発生しました。そのうち、アニサキスによる食中毒は3件、クドア・セブテンブクタータによる食中毒は1件、ノロウイルスによる食中毒は1件、カンピロバクターによる食中毒は1件でした。

(*1)：食品衛生法第55条等で許可を要する施設（飲食店営業など令和3年度当初の施設数31,513施設）及び病院や事業所などの集団給食施設（施設数1,833施設）

なお、令和3年度も新型コロナウイルス感染症拡大に伴い、感染拡大防止の観点から人と人との対面接触を軽減する必要があったため立ち入り調査及び収去検査を計画通りに実施することができませんでした。

〔重点監視指導結果〕

○ 腸管出血性大腸菌やカンピロバクター食中毒を防止するため、国からの通知も踏まえて、令和3年5月から8月を中心に、焼肉店や焼鳥店等の飲食店や食肉販売店、食肉処理店に調査を行うなど、規格基準に適合しない生食用食肉（牛）、牛肝臓及び豚肉（内臓を含む）の生食用としての提供禁止、その他食肉類を生食で提供することの自粛や二次汚染防止等について監視指導を実施しました。業種別の監視指導件数は次のとおりでした。

- * 飲食店（焼肉店、焼鳥店）： 823回
- * 食肉販売店： 26回
- * 食肉処理店： 5回

なお、肉類の生食提供の自粛については、市民等に対し生食の危険性に関する啓発をあわせて実施し、健康被害の防止に努めました。

○ ノロウイルスによる食中毒の予防のため、カキを取り扱う飲食店営業施設等に対して調査を行うなど、調理従事者の健康管理の徹底、カキ等の二枚貝の十分な加熱等について監視指導を実施しました。業種別の監視指導件数は次のとおりでした。

- * 飲食店（カキ取扱い施設）： 443回
- * 魚介類販売店： 217回
- * 水産製品製造業店： 1回
- * 魚介類せり売営業店： 6回

○ HACCP（危害分析重要管理点）に沿った衛生管理の実施について、許可申請及び施設調査にあたっては全ての4,984施設に対してHACCPに沿った衛生管理の導入状況の確認を行いました。

また、HACCPが適正に運用されているか食品衛生監視票を用いて立入検査を行いました。

- * HACCPの考え方を取り入れた衛生管理対象施設： 99回
- * HACCPに基づく衛生管理対象施設： 92回

- 大量調理施設であるホテル・旅館、集団給食施設等に調査を行うなど、食品の取扱い等について監視指導を実施しました。業種別の監視指導件数は次のとおりでした。

- * 飲食店（ホテル・旅館、弁当調製施設等を含む）： 7,515 回

- * 集団給食： 50 回

- 輸入食品の安全性の確保のため、輸入食品に含まれる残留農薬や添加物についての検査を 47 件実施した結果、2 件の違反がありました。

〔リスクコミュニケーションについて〕

- 衛生意識の普及啓発を図るため、一般社団法人神戸市食品衛生協会（以下、「(一社)市食協」という。）と連携して令和3年11月25日に「食の安全・安心パトロール」を実施し、食品等事業者、消費者、行政の三者延べ14名で百貨店を巡回しました。

- 市民や食品関係業者に対して、食中毒の防止や衛生知識の普及啓発を図るために衛生講習会を実施しました。

- 市民向け講習会（出前トーク、保育所保護者講習、消費者学級など）には4回190名が、食品事業者向け講習会（業種別、許可切替時など）には19回556名が受講されました。

また、6月と11月にはさんちかの花時計ギャラリーにおいて、(一社)市食協と連携し食中毒予防に関する展示を行いました。

〔監視指導回数について〕

業種ごとの監視指導回数は以下のとおりです。目標は達成できました。

	監視対象施設	目標	結果
a	食中毒事故発生原因施設	3回	3.0回
b	違反・不良食品等の原因施設	1～2回	2.0回
	特に食中毒事故を起こしやすい営業施設(生食肉提供施設・フグ・カキ取扱い施設等)		1.1回
c	飲食店（主として酒類を提供する施設、露店、自動車及び自動販売機を除く）・許可を要する製造業及び販売業（乳類、包装魚介類・包装食肉及び自動販売機による営業を除く）・学校給食等集団給食施設	0.5回	0.6回

〔食品の抜き取り検査結果〕

- 市内を流通する食品について、流通の拠点である中央卸売市場や販売店、製造・加工所において抜き取りを実施し、法律で定められた規格(成分規格)・農薬・添加物・一般細菌や大腸菌群などの微生物・動物用医薬品・アレルギー物質などの検査を実施し、基準に適合しているかの確認を行いました。
- 令和3年度は、1,490件(うち輸入食品は47件)の食品の抜き取り検査を実施した結果、3件の違反がありました。
検査結果と違反の内訳は、8ページのとおりです。
- 放射性物質については、6件の検査を実施し、すべての検体から検出されませんでした。

〔市内の食中毒発生状況〕

- 令和3年度は、市内で6件の食中毒が発生しました。このため、原因施設に対しては、営業停止等の処分を行うとともに、再発防止に向けた施設の消毒や取扱いの改善指導・従事者教育などを実施しました。
食中毒の発生状況は、9ページのとおりです。
- 食品の摂取に伴う身体異常事例が発生した場合、その疑い事例も含めて早期の段階から関係者への調査を進め、原因究明・再発防止に努めました。
その結果、6件の食中毒事件について病因物質の特定を行うことができました。

〔市民等からの食品に関する通報や相談〕

- 市民や食品関係事業者等から、食品に関する通報や相談が市内2カ所の衛生監視事務所、食品衛生検査所に1,933件寄せられました。

その内訳は、営業施設・設備に関する相談が623件、消化器系症状を呈する等の身体異常に関する相談が261件、食品中の異物混入に関する相談が121件、食品の表示に関する相談が199件で、他にHACCP、カビ、腐敗、異味・異臭、食品の取扱い等に関する相談がありました。

このような相談に対しては、対象となる食品の確認及び相談者からの聞き取りを行い、該当する食品を製造・販売・加工・調理した施設への調査を実施し、その原因究明及び再発防止に取り組むように指導を行っています。

特に、身体異常に関する相談は、調査が進むと食中毒事件と断定される場合もあり、より迅速な対応を行っています。

相談内容	異物混入	カビ発生	腐敗・変敗	異味・異臭
受付件数	121	11	12	19

相談内容	身体異常訴え	添加物	器具・容器	表示
受付件数	261	10	11	199

相談内容	食品の保存	食品の取扱い	施設・設備	H A C C P
受付件数	7	146	623	23

相談内容	その他
受付件数	474

〔その他の監視指導結果〕

- 監視指導、抜き取り検査結果、国や他都市からの違反食品等の通報、医師等からの食中毒疑いの通報及び市民等からの食品の相談・通報の結果、令和3年度の1年間で28件の違反事例が確認されたため、適切な措置を講じ、是正させました。

食品別、業種別の違反件数は、10ページのとおりです。

その内訳は、食中毒を発生させた事例（食品衛生法第6条違反）が6件、成分について定められた規格に適合しない食品を輸入、製造、販売した事例（食品衛生法第6条及び第13条違反）が10件、営業施設の基準を満たしていなかった事例（食品衛生法第54条（旧51条）違反）が2件、無許可で飲食店等を営業した事例（食品衛生法第55条（旧52条）違反）が8件、定められた表示を記載していない食品を輸入、製造、販売した事例（食品表示法第5条違反）が2件でした。

また、食品分類別には、菓子類が1件、冷凍食品が1件、鮮魚介類1件、農産物及びその加工品7件、食中毒原因食事が6件でした。

〔業種ごとの監視指導件数〕

旧食品衛生法に基づく許可を要する施設について

	業種名	施設数	監視件数
1	飲食店営業	18,058	3,018
2	菓子製造業	2,113	209
3	乳処理業	3	1
4	乳製品製造業	40	11
5	魚介類販売業	494	2,460
6	魚介類競り売り営業	4	510
7	魚肉練り製品製造業	27	10
8	食品の冷凍又は冷蔵業	151	42
9	缶詰又は瓶詰食品製造業	52	5
10	喫茶店営業	712	44
11	あん類製造業	2	3
12	アイスクリーム類製造業	264	43
13	乳類販売業	2,070	23
14	食肉処理業	81	39
15	食肉販売業	563	118
16	食肉製品製造業	32	7
17	乳酸菌飲料製造業	1	-
18	食用油脂製造業	9	7
19	マーガリン又はショートニング製造業	6	4
20	みそ製造業	14	-
21	しょうゆ製造業	2	-
22	ソース類製造業	39	5
23	酒類製造業	19	10
24	豆腐製造業	29	5
25	納豆製造業	1	-
26	麺類製造業	72	4
27	そうざい製造業	385	50
28	添加物製造業	29	6
29	清涼飲料水製造業	31	9
30	氷雪製造業	4	-
31	氷雪販売業	19	-
32	集団給食施設	1,833	50
33	食鳥処理業	50	49

改正後の食品衛生法に基づく許可を要する施設について

	業種名	施設数	監視件数
1	飲食店営業	3,175	4,497
2	調理の機能を有する自動販売機	21	34
3	食肉販売業	120	152
4	魚介類販売業	101	970
5	魚介類競り売り営業	2	95
6	集乳業	-	-
7	乳処理業	2	3
8	特別牛乳搾取処理業	-	-
9	食肉処理業	16	10
10	食品の放射線照射業	-	-
11	菓子製造業	295	411
12	アイスクリーム類製造業	10	28
13	乳製品製造業	5	11
14	清涼飲料水製造業	2	4
15	食肉製品製造業	8	19
16	水産製品製造業	17	50
17	冰雪製造業	2	3
18	液卵製造業	-	-
19	食用油脂製造業	1	4
20	みそ又はしょうゆ製造業	1	2
21	酒類製造業	14	25
22	豆腐製造業	4	6
23	納豆製造業	-	-
24	麺類製造業	16	26
25	そうざい製造業	107	132
26	複合型そうざい製造業	6	13
27	冷凍食品製造業	8	30
28	複合型冷凍食品製造業	-	-
29	漬物製造業	11	23
30	密封包装食品製造業	7	23
31	食品の小分け業	14	29
32	添加物製造業	3	4

令和3年度 食品の抜き取り検査結果と違反の内訳

業務内容別		件数	検査件数		違反件数		
			計	計	内訳		
					微生物	化学	表示
食品衛生監視	魚介類(生かきを含む)	136	1	1	-	-	
	冷凍食品	14	-	-	-	-	
	魚介類加工品(魚ねりを含む)	437	-	-	-	-	
	肉卵類及びその加工品	110	-	-	-	-	
	牛乳・乳製品・乳類加工品	9	-	-	-	-	
	アイスクリーム類・氷菓	12	-	-	-	-	
	穀類及びその加工品(めん等)	96	-	-	-	-	
	野菜・果実及びその加工品	206	-	-	-	-	
	菓子類	103	-	-	-	-	
	清涼飲料水	-	-	-	-	-	
	氷雪	1	-	-	-	-	
	缶詰・瓶詰	1	1	-	1	-	
	調味料・みそ	2	-	-	-	-	
	漬物	11	-	-	-	-	
	マーガリン・ショートニング	1	-	-	-	-	
	そうざい(煮豆・佃煮を含む)	243	-	-	-	-	
	豆腐	70	-	-	-	-	
	弁当類・調理パン	23	-	-	-	-	
	健康食品	-	-	-	-	-	
	即席めん類・油菓子	-	-	-	-	-	
酒類	-	-	-	-	-		
その他の食品	1	1	-	1	-		
食品添加物	-	-	-	-	-		
器具及び容器包装	14	-	-	-	-		
小計	1,490	3	1	2	-		
食中毒・有症苦情、 通報・相談処理	128	-	-	-	-		
指導啓発	-	-	-	-	-		
再掲	O157汚染実態調査	26	-	-	-	-	
	PCB対策	19	-	-	-	-	
	水銀対策	83	-	-	-	-	
	放射性物質	-	-	-	-	-	
	残留農薬対策	101	-	-	-	-	
	抗生物質・抗菌剤	605	-	-	-	-	
	有機スズ化合物	-	-	-	-	-	
	アレルギー物質対策	9	-	-	-	-	
	遺伝子組換え食品対策	-	-	-	-	-	
	輸入食品	47	2	-	2	-	
食品関係の合計	1,490	3	1	2	-		

[令和3年度 食中毒の発生状況]

発生月日	施設場所	患者数	病因物質	原因施設	主な症状
7/15	中央区	4	クドア・セプテンブ ンクタータ	飲食店	下痢、嘔吐、 発熱
8/5	東灘区	1	アニサキス	飲食店	胃痛
11/29	中央区	1	アニサキス	飲食店	胃痛
12/23	中央区	7	ノロウイルスGⅡ	飲食店	発熱、下痢、 嘔吐
12/31	中央区	7	カンピロバクター	飲食店	下痢、腹痛、 発熱
3/5	中央区	1	アニサキス	飲食店	腹痛

