

# 令和4年度甲府市食品衛生監視指導計画の実施結果

食品衛生法第24条第1項の規定に基づき策定した「令和4年度甲府市食品衛生監視指導計画」により、食品等事業者の施設への立入検査、食品等の収去検査、食品衛生に関する知識の普及啓発事業などを実施しました。その状況について、食品衛生法第24条第5項の規定により公表します。

## 1 重点的な監視指導について

### (1) 食中毒防止対策

食品等事業者や市民の方に手洗いチェッカー等を用いて食中毒防止対策に関する講習会を開催するとともに、農産物直売所や高等学校で食品衛生に関する出前講座を行いました。

また、市の広報誌に食中毒防止対策の記事を掲載したほか、ラジオによる声の広報やリーフレットの配布などにより、広く普及啓発を行いました。加えて、8月の食品衛生月間には、幟旗を活用した啓発を行いました。

#### 【食中毒の発生状況】

令和4年度における甲府市内での食中毒の発生件数は2件で、原材料の加熱不足などが原因と考えられます。甲府市内の発生件数は、令和2年度が2件、令和3年度が2件と同レベルで推移しています。

なお、令和4年の全国の食中毒発生件数は962件となっており、平成30年以来4年ぶりに増加しました。

	患者数	死亡数	原因施設	原因食品	病因物質
1	1	0	不明	不明	アニサキス
2	3	0	飲食店	調理、提供した食品	カンピロバクター

### (2) HACCPに沿った衛生管理の適切な運用指導

食品衛生責任者養成講習会や実務講習会の機会を捉えて、食品関係業者にHACCPに沿った衛生管理を周知するとともに、営業施設の監視指導の際には、リーフレットを用いて適切な運用を指導しました。

### (3) 食品表示の適正化対策

食品等事業者の監視時にパンフレットを活用した指導を行うほか、食品表示の相談に応じて、流通する食品が適正な食品表示となるよう必要な指導を行いました。

特に、食品を販売する店舗を対象に夏期に2回、年末に1回、集中的に食品表示の調査を実施しました。また、山梨県と食品表示合同調査を年3回(広域1回、

地域2回) 行い、不適正な食品について、表示の改善を指導しました。

区 分		調査品目数	不適正品数
市単独調査	夏期	8 4 0	7
	年末	8 1	4
	その他	2, 4 7 4	1 5
広域食品表示合同調査 (量販店等)		2 4 9	1 1
地域食品表示合同調査 (量販店等以外)		2 5 5	4 6
合計		3, 8 9 9	8 3

## 2 食品等事業者の施設への立入検査について

令和4年度末現在の営業許可を要する施設は3, 8 5 2件、許可を要しない施設は7 4 5件でした。

食品等事業者の施設について、食中毒防止対策など食品衛生の観点から重要度の高い順にA～Eの5段階に分類し、これを踏まえて食品等事業者の施設への立入検査を実施しました。

春の観光客の増加が見込まれる時期を前にした4月には、宿泊施設等の一斉監視を行うなど、新型コロナウイルス感染症対策により施設への監視が制約される中、効率的な監視となるよう心掛けましたが、全体の監視実績は延べ9 3 1回で目標の7 8%に止どまりました。

分類	監視頻度	施設例	目標数	監視実績数
A	年3回の監視	<ul style="list-style-type: none"> <li>・甲府市地方卸売市場</li> <li>・シアン化合物含有豆類を取り扱うあん類製造施設</li> <li>・1日の調製数が概ね7 5 0食以上の仕出し屋、弁当製造施設</li> <li>・全国的に流通する食品を製造する施設</li> <li>・認定小規模食鳥処理場</li> </ul>	9 6	4 5
B	年2回の監視	<ul style="list-style-type: none"> <li>・前年度に食中毒の原因となった施設</li> <li>・1日の調製数が概ね3 0 0食以上の仕出し屋、弁当製造施設</li> <li>・比較的広域に流通する食品を製造する施設</li> <li>・中間製品を製造するセントラルキッチン／カミサリー施設</li> </ul>	2 4 2	3 2
C	年1回の監視	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用牛肉 (内臓を除く。) 取扱施設</li> <li>・浅漬の製造を行う漬物製造施設</li> <li>・観光地における大・中規模宿泊施設等</li> <li>・大型量販店における食品取扱施設</li> </ul>	1 2 5	2 0

		<ul style="list-style-type: none"> <li>・集団給食施設（1回に概ね100食以上の同一メニューを調理提供する施設）</li> <li>・規格基準等のある食品の製造施設で、製造量が多い施設</li> </ul>		
D	3年に1回の監視	<ul style="list-style-type: none"> <li>・Cランク以外の観光地における宿泊施設等</li> <li>・集団給食施設（1回に概ね100食未満の同一メニューを調理提供する施設）</li> <li>・規格基準等のある食品の製造施設で、製造工程が簡易あるいは製造量が少ない施設</li> </ul>	54	27
E	5年に1回の監視	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生上の危害の発生の可能性がきわめて低い施設</li> </ul>	683	807
合計			1,200	931

### 3 食品等の収去検査について

年間計画に基づいて、市場で取り扱われる食品や、市内で製造・販売される食品等を中心に137検体を収去し、予定収去件数217検体の63%でした。

収去した食品等については、細菌学検査、理化学検査等を実施し、その結果において基準違反はありませんでした。

食品分類	品目	主な検査内容	収去件数	違反数
魚介類	生食用鮮魚介類（貝を含む）	細菌検査	4	0
	生食用かき	細菌検査	3	0
食肉	生食用食肉	細菌検査	1	0
	食肉製品	細菌検査、理化学検査	2	0
食鳥卵	液卵	細菌検査	1	0
乳等・氷菓	牛乳・乳製品	細菌検査、理化学検査	1	0
	アイスクリーム類	細菌検査、理化学検査	7	0
	氷菓	細菌検査	2	0
穀類	めん類	細菌検査、理化学検査	4	0
野菜・果物	野菜・果物	理化学検査、残留農薬検査	16	0
	乾燥果実	理化学検査	3	0
	調味料	理化学検査	1	0
菓子類	豆腐	細菌検査	2	0
	生あん	理化学検査	5	0
	洋生菓子・和生菓子	細菌検査	9	0
清涼飲料水	ミネラルウォーター類	細菌検査、理化学検査、放射性物質検査	3	0
酒精飲料		理化学検査、放射性物質検査	8	0

弁当・そうざい	細菌検査	61	0
器具・容器包装等	理化学検査	4	0
合計		137	0

#### 4 違反食品等への対応について

食中毒など人の健康を損なう事案や規格基準に違反する食品等を発見した場合には、被害の拡大を防止するために、必要に応じ、営業の禁・停止や食品等の廃棄・回収命令の行政処分を行うこととしており、令和4年度には、病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損うおそれがある食品を販売・提供した食品等事業者を営業停止の処分（2件）としました。

#### 5 食品等事業者による自主的な衛生管理について

食品等事業者の自主的な衛生管理を推進するため、食品衛生責任者実務講習会（計8回、延べ602人）においては、HACCPに沿った衛生管理の実践を指導しました。また、食品衛生推進員を対象とした研修会を8月に実施し、食品衛生推進員の活動を支援しました。

#### 6 甲府市食品リスクコミュニケーター養成事業について

市民の健康増進を図るため、食品のリスクや管理方法等について、科学的根拠をもとに正確な情報を地域において発信していただく食品リスクコミュニケーターを養成しました。

令和4年8月から11月までの期間に、食品の正しいリスクや最新の衛生管理の方法等の講義及び食品工場の見学やグループワークの計13回の講座を開講し、6人の受講者が修了しました。

また、修了者は、子育て支援センターの利用者にノロウイルスによる食中毒の予防法と正しい嘔吐物の処理方法や食品添加物に関する正しい知識を普及する活動を行い実践的な取組みも行いました。

このほか、甲府市・山梨県・消費者庁と共催で食の安全・安心を語る会を令和5年3月に開催し、遺伝子組換え食品とゲノム編集食品について、情報を提供するとともに、意見交換を行いました。

#### 7 その他

食品衛生監視員の資質の向上を図るため、HACCP導入・指導者養成研修や都道府県食品衛生表示担当者研修などに出席し、知識と技術の研習に努めました。