

令和6年度甲府市食品衛生監視指導計画の実施結果について

食品衛生法第24条第1項の規定により策定した「令和6年度甲府市食品衛生監視指導計画」に基づき、食品等事業者の営業の施設等への立入検査、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等を実施しましたので、その実施結果について、食品衛生法第24条第5項の規定により公表します。

1 重点的に監視指導する事項について

(1) 食中毒防止対策

食品等事業者や市民を対象に、手洗い後の洗い残しを確認することができる手洗いチェッカー等を使用し、食中毒防止に関する講習会を開催するとともに、地域の祭りや学園祭等で食品の提供を伴うイベントの出店者を対象に、食品衛生に関する出前講座を行いました。

また、市広報誌やラジオを活用して、食品の衛生的な取り扱いなど食中毒防止対策について周知しました。更に、8月の食品衛生月間には、食品衛生に関する公開講座を開催するとともに、幟旗の設置により市民に食中毒防止に関する啓発を行いました。

【食中毒の発生状況】

令和6年度の市内での食中毒発生件数は4件で、令和5年度より1件減少しました。発生原因は、不衛生な食品の取り扱いなどでした。

なお、令和6年の全国の食中毒の発生件数は1,037件で、16件増加していました。

	患者数	死亡者数	原因施設	原因食品	病因物質
1	3	0	不明	不明	カンピロバクター
2	51	0	飲食店	当該施設で調理し、提供した食品	ノロウイルス
3	82	0	飲食店	当該施設で調理し、提供した食品	ノロウイルス
4	1	0	不明	不明	アニサキス

(2) HACCPに沿った衛生管理の推進及び営業許可制度の見直しへの対応

食品衛生責任者実務講習会等においては、HACCPに沿った衛生管理の運用手法についてリーフレット等を用いて指導し、食品等事業者の営業の施設等の立入検査の際には、HACCPによる衛生管理の実施状況を確認するとともに、衛生管理計画や手順書の確認と助言を行いました。営業許可制度の見直しについて

は、関係者に対して営業許可の取得について再周知を行いました。

(3) 適切な食品表示の確保

食品等事業者の営業施設等の立入検査時には、食品表示に関するリーフレットを活用して指導しました。また、食品等事業者からの相談に応じ、食品表示が適正なものとなるよう指導を行いました。

夏期（7月～8月）と年末（12月）には、市内小売店を中心に、夏期・年末一斉監視を実施しました。

また、山梨県と共催で食品表示合同調査を実施しました。6月の広域食品表示合同調査では、国や山梨県の関係行政機関と合同で、市内量販店で調査を行いました。9月及び10月の地域食品表示合同調査では、山梨県中北農務事務所と合同で、農産物直売所を中心に調査を行いました。令和6年4月から令和7年2月には、市単独で食品等の広域流通の拠点である甲府市地方卸売市場及びその関連施設を中心に調査を行いました。

これらの監視により、食品添加物に関する表示の不備など40施設で不適正表示を発見し、食品等事業者に適正な表示として販売するよう指導を行いました。

調査		調査施設数	不適正表示を発見した施設数
夏期・年末一斉監視	夏期	267	11
	年末	195	3
広域食品表示合同調査		3	3
地域食品表示合同調査	合同	5	3
	単独	164	7
その他		129	13
合計		763	40

2 施設への立入検査に関する事項について

令和6年度末現在の食品衛生法に基づく許可を要する営業施設数は、3,688件で、届出を要する営業施設数は、980件でした。

食品等事業者の業種（施設）毎に、食品衛生上の危害や衛生管理の重要度を考慮し、監視の頻度をA～Eの5段階に分類し、これに基づき、立入検査を実施しました。また、ゴールデンウィーク前（4月）と夏休み前（7月）には、宿泊施設等の一斉監視を実施し効率的な監視に努めた結果、全体の監視実績は、延べ1,148回で、目標数の99.4%となりました。

分類	監視頻度	施設例	目標数	監視実績数
A	年3回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・甲府市地方卸売市場 ・シアン化合物含有豆類を取り扱うあん類製造施設 ・1日の調製数が概ね750食以上の仕出し屋、弁当製造施設 ・全国的に流通する食品を製造する施設 ・認定小規模食鳥処理場 	144	157
B	年2回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・前年度に食中毒の原因となった施設 ・1日の調製数が概ね300食以上の仕出し屋、弁当製造施設 ・比較的広域に流通する食品を製造する施設 ・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 	72	31
C	年1回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・県内全域に流通する食品を製造する施設 ・生食用牛肉（内臓を除く。）取扱施設 ・ふぐを処理する施設 ・浅漬けの製造を行う漬物製造施設 ・観光地の宿泊施設及び大規模宿泊施設 ・大型量販店における食品取扱施設 ・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） ・規格基準等のある食品の製造施設で、製造量が多い施設 	245	120
D	3年に1回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・Cランク以外の観光地における宿泊施設等 ・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） ・規格基準等のある食品の製造施設で、製造工程が簡易又は製造量が少ない施設 	55	66
E	5年に1回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生上の危害の発生の可能性がきわめて低い施設 	639	774
合計			1,155	1,148

3 食品等の収去検査等に関する事項について

市内で生産・製造・加工された食品、市内で流通の多い食品等及び輸入食品について、食品の製造・加工を行う施設、甲府市地方卸売市場、量販店及び小売店において収去を行い、検査を実施しました。

なお、収去件数は計194検体で、予定件数207検体の93.7%となりました。

収去検査では、食品毎に細菌検査、理化学検査又は残留農薬検査を実施しました。

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	細菌検査	9	0
	生食用かき	細菌検査	6	0
魚介類加工品	魚肉練り製品	細菌検査 理化学検査	3	0
肉卵類	食肉製品	細菌検査 理化学検査	2	0
	液卵	細菌検査	1	0
乳／乳製品	牛乳・乳製品	細菌検査 理化学検査	1	0
アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム類・氷菓	細菌検査 理化学検査	15	1
穀類・その加工品	めん類	細菌検査 理化学検査	10	0
野菜類果物・その加工品	野菜・果物	理化学検査 残留農薬検査	21	0
	乾燥果実	理化学検査	4	0
	調味料	理化学検査	1	0
	豆腐	細菌検査	1	0
菓子類	生あん	理化学検査	5	0
	洋生菓子・和生菓子	細菌検査 理化学検査	19	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	2	0
	ミネラルウォーター類 以外	細菌検査 理化学検査	2	0
酒精飲料		理化学検査	5	0
弁当・そうざい		細菌検査	80	1
その他	冷凍食品	細菌検査 残留農薬検査	3	0
器具・容器包装等		理化学検査	4	0
合計			194	2

4 違反食品への対応について

収去検査を行ったアイスクリーム類1検体については規格基準違反が、弁当・そうざい1検体については指導基準の違反があり、原因究明及び再発防止対策を指導しました。

また、食中毒の発生にあっては、他自治体の協力も得て原因究明を行い、病原微

生物に汚染され、人の健康を損なうおそれがある食品を調理し、提供した食品等事業者（飲食店営業）を営業停止の行政処分（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の推進について

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を計8回開催し、延べ355人に、食品衛生に関する最新の知識や技術等について情報を提供するとともに、HACCPに沿った衛生管理の徹底を指導しました。また、11月には食品衛生推進員研修会を実施し、食品衛生推進員の活動を支援しました。

6 関係者相互間の情報及び意見の交換について

(1) 市民への情報の提供及び意見の交換

消費者庁及び山梨県と共催で、令和7年2月に「食の安全・安心を語る会」を開催し、アレルギー表示に関する最新情報の提供と食品事業者、消費者、行政間で意見交換を行いました。

(2) 甲府市食品リスクコミュニケーター養成事業

地域での自発的な活動を通じて、食品安全意識の醸成を図り、市民の健康増進につなげることを目的に、消費者庁、山梨学院大学及び山梨学院短期大学と共催で、甲府市食品リスクコミュニケーター養成事業を実施しました。8月から11月の全14回の講座（食品のリスク等に関する講義、グループワーク、食品工場の見学等）を開催し、8名の受講者が修了しました。

また、甲府市食品リスクコミュニケーターの活動を支援するため、3月にはフォローアップ講座を開催し、遺伝子組換え食品に関する最新情報を提供するとともに、活動報告の共有や相談に応じる等の活動支援を行いました。更に、市内で開催された食育イベントの参加者を対象に、食中毒の予防法や食品添加物に関する知識を普及啓発する活動を支援しました。

7 その他

食品衛生監視員の資質の向上を図るため、営業施設等の監視指導を主に担当する職員は、HACCP研修会に出席し、食品表示の監視指導を主に担当する職員は、都道府県食品衛生表示担当者研修を受講するなど、知識と技術の研鑽に努めました。