

令和6年度倉敷市
食品衛生監視指導計画の実施結果

倉敷市保健所

令和6年度倉敷市食品衛生監視指導計画の実施結果

I はじめに

全国的に食の安全・安心をめぐる問題が発生していることから、市内における食品等の生産、製造、流通等の状況を把握し、食中毒や法令違反等食品衛生上の危害の発生を未然に防止し、市民の食の安全を確保することを目的に、監視指導を行いました。

II 実施期間

令和6年4月1日から令和7年3月31日まで

III 令和6年度食品衛生監視指導事業

「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年厚生労働省告示第301号）に基づき、倉敷市の特性や全国的な食中毒及び違反の発生状況等を踏まえて、以下の食品衛生対策を実施しました。

1 重点的監視指導の実施

食品衛生法（昭和22年法律第233号）、食品表示法（平成25年法律第70号）、倉敷市食品衛生法施行条例（平成13年倉敷市条例第12号）、岡山県ふぐ処理等規制条例（平成27年岡山県条例第57号）、岡山県食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する条例（平成18年岡山県条例第79号）等の法令遵守を徹底させるため、以下の施設及び事項について実施しました。

（1）重点的に監視指導を実施する施設

ア 大規模製造・調理施設

大規模製造施設には広域流通食品の取扱い施設が多数含まれており、立入検査に際しては、施設の衛生指導に加えて、食品表示や衛生管理に関する記録について重点的に監視指導を行いました。加えて、食中毒の発生及び食品衛生法に違反する食品の製造等の防止に有効であるHACCP（ハサップ）システムの適切な運用を支援するための指導・助言を行いました。また、食品表示基準の遵守についても併せて指導しました。

弁当・仕出し料理等を調製する大規模調理施設については、大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）のなかでも特に、ノロウイルスによる食中毒予防のための衛生管理について指導しました。非加熱食品や加熱後の食品の衛生的な取扱いについて指導するとともに、衛生管理に関する記録が適切になされるよう指導しました。

イ 集団給食施設

病院・福祉施設や学校給食施設は、利用者が入院患者や年少者などであることから、特に衛生面について高いレベルが求められます。そのため、提供する食数に関わらず大規模調理施設と同様に大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理を指導しました。

さらに、冬場の流行に備えノロウイルスによる食中毒予防のための衛生管理を徹底するよう従業員の健康管理記録や手洗いの励行等を重点的に指導しました。

ウ 米国向け輸出水産食品最終加工施設

米国向け輸出水産食品最終加工施設について、一般的衛生管理及びHACCPシステムに基づく衛生管理がなされているかを監視指導し、その結果を厚生労働省中国四国厚生局に報告しました。

(2) 食品供給行程（フードチェーン）を通じた重点監視指導

食品の安全性を確保するためには、農林水産物及び畜産物の生産から販売に至る食品供給行程の各段階において、安全性を確保するための措置が適切に講じられることが重要であることから、以下の事項について重点的に監視指導を実施しました。

ア 食品一般（製造及び加工）に対する監視指導

製造者、加工者等に対し、温度管理の徹底を指導しました。また、製品表示について、科学的・合理的根拠に基づいて期限が設定されているか記録等で確認したほか、遺伝子組換え食品や食品添加物及びアレルゲンを含む食品について、適切な表示のための使用原材料の確認及び表示の指導を行いました。

イ 食品供給行程の各段階における監視指導

食肉、食鳥肉及び食肉製品、乳及び乳製品並びに水産食品については、流通及び販売時の温度管理や衛生的な取り扱いについて指導しました。農産物については、農薬の残留基準に適合しているかどうか確認するために収去検査を実施しました。

2 監視指導の実施体制及び関係機関との連携協力

本計画の監視指導の実施のために倉敷市保健所生活衛生課及び衛生検査課に次の人員を配置しました。

生活衛生課	食品衛生監視員：	11名
衛生検査課	検査担当員	： 8名

(1) 厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携の確保

食中毒の発生時には、厚生労働省に速やかに報告しました。食中毒関連調査及び違反食品に係る調査時には、関連自治体と連携を図りつつ迅速に対応しました。また、岡山県、岡山市等隣接する自治体と、会議や研修会等により情報を共有しました。さらに、広域連携協議会に参加し、全国的な食中毒の発生状況について情報共有し、広域的な食中毒事案発生時の連絡体制について確認しました。

(2) 「岡山県食の安全・食育推進会議」との相互連携

食品の生産、加工（製造）及び流通する食品の安全確保を図り、県内食品関連産業の振興と安心できる消費生活の推進を図るとともに、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために県が設置した「岡山県食の安全・食育推進会議」に参画し、岡山県との緊密な連携を図りました。

(3) 庁内関係部局との連携

市学校教育部及び市子ども未来部と連携して、学校給食及び保育所給食の監視指導を行いました。また、市市民生活部と連携して食品表示の指導を行いました。

(4) 農林水産部局等との連携

農林水産省中国四国農政局等と食品表示に係る監視指導について連携を図りました。

3 試験検査体制の整備

適切な監視指導を行うため、その根拠となる衛生検査（理化学・微生物）に関する研修・講習に参加するとともに、調査研究を行い、試験検査機関の技術向上を図りました。

検査結果の信頼性確保のための取り組みとしては、外部精度管理調査（理化学・微生物）、内部精度管理（内部点検、添加回収試験等）及び検査機器の日常・定期点検を実施しました。また、検査方法についての検証試験を実施し、その妥当性の確認を行いました。

4 施設への立入検査

(1) 立入検査実施結果

市内の食品関係施設への立入状況は表1のとおりです。

表1 年間立入件数

	許可施設	届出施設	計
施設数※	6, 040	2, 373	8, 413
立入件数	1, 402	81	1, 483

※施設数は令和7年3月末現在

(2) 違反発見時の対応

ア 違反食品等の発見はありませんでした。

イ 立入検査により、法令等に規定する施設基準や衛生管理の基準等に違反している状況を発見した場合は、直ちに改善指導を行いました。

ウ 法令等に基づき処分を行った事例はありませんでした。

5 食品等の検査

(1) 収去検査

不適切な食品等の流通を防止し、食品等の安全を確保するため、規格基準を踏まえ、市内で生産、製造、加工、販売される食品等を対象に表2のとおり収去検査を実施しました。

表2 食品の収去検査結果

	検査項目	検査予定数	検査検体数	違反検体数※	
				規格基準	表示
清涼飲料水・果実酒	微生物、理化学	13	16	0	1
食肉製品（ハム、ソーセージ等）	微生物、理化学	20	19	0	0
魚肉練り製品（ちくわ、かまぼこ等）	微生物、理化学	8	15	0	1
生あん等	微生物、理化学	10	10	0	0
とうふ・あげ等	微生物	20	16	0	0
冷凍食品	微生物、理化学	8	8	0	0
乳製品	微生物	4	4	0	0
牛乳、加工乳、乳飲料、クリーム	微生物、理化学	10	10	0	0
乳酸菌飲料	微生物、理化学	1	1	0	0
アイスクリーム類	微生物、理化学	4	5	0	0
めん類	微生物、理化学	25	24	0	0
弁当・そうざい等	微生物、理化学	208	128	0	10
集団給食施設等保存食	微生物	200	262	—	—
野菜・果物類	理化学	27	26	0	0
漬物	微生物、理化学	13	10	0	0
菓子類	微生物、理化学	42	48	0	6
調味料	理化学	20	20	0	0
その他（ふきとり等）	微生物	46	43	—	—
合 計		679	665	0	18

※保存食とふきとりには基準がないため「—」で示す。

（2）実態調査

表3のとおり、食品の実態調査を実施しました。

表3 食品の実態調査結果

	検査項目	検査予定数	検査検体数	違反検体数
加工食品	アレルゲン	5	5	0
合 計		5	5	0

（3）違反発見時の対応

規格基準違反の事例はありませんでした。食品表示違反の事例については、書面等により改善指導を行いました。

6 集中監視等の実施

（1）計画的監視

食中毒が多発する夏期及び食品流通が増加する年末等、集中的に監視指導を実施

することが効果的な時期に、表４のとおり集中監視を実施しました。

表４ 計画的集中監視結果

実施期間	業務名	内容	監視数
４～７月	集団給食施設の集中監視	学校及び保育園等の給食施設を対象に、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じて指導を実施	48
７～８月	食品、添加物等の夏期一斉取締り	食中毒が発生しやすい夏期に、営業施設の立入指導、食品の収去検査を実施	262
８月	食品衛生月間事業	厚生労働省が食品衛生月間と定めている８月に、倉敷市食品衛生協会と合同で、集中的な広報活動及び巡回指導により食品衛生思想の普及啓発活動を実施	83
１１～１２月	食品、添加物等の年末一斉取締り	多種類の食品の流通が短期間に集中的に増加する年末に、営業施設の立入指導、食品の収去検査を実施	216

（２）緊急監視

特定の違反事例が頻発する等、食品衛生に係る問題が発生し、全国一斉に同一の事項を対象とした監視指導の実施が必要な場合は、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて監視指導を実施することとしておりましたが、令和６年度はそのような事態はありませんでした。

７ 食中毒等健康危害発生時の対応

令和６年度は倉敷市で２件の食中毒事件が発生し、うち１件については営業停止処分を行いました。事件を探知した段階で速やかに有症者等に対する調査を行い、原因究明を図るとともに、原因施設に対し再発防止のための衛生指導を行いました。

表５ 食中毒発生状況

発生日	患者数	死者数	原因食品	原因物質名	原因施設等	処分等
６月２６日	11	0	不明 (６月２６日に提供された食事)	クドア・セプテンブ ンクタータ	飲食店	—
１２月２４日	13	0	不明 (１２月２３日に提供された食事)	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店	営業停止 処分

８ 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

（１）HACCPに沿った衛生管理の推進

ア 食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう、衛生管理計画、手順書の作成、記録の作成保存等について必要な指導・助言を行いました。

イ 食品等事業者が食品安全に係る人材を養成し、資質の向上を図る目的で自ら開催する衛生講習会に、依頼に応じて講師を8回派遣し延べ118名が受講しました。

(2) 食品等事業者が行う自主回収に対する指導

市内の食品事業者から自主回収に着手した旨の報告書の提出が5件あり、当該製品の迅速な回収、原因究明及び再発防止等を指導しました。回収が終了したものについては報告書を受理し、適切に自主回収が行われたことを確認しました。

(3) 倉敷市食品衛生協会への助言

食品等事業者による自主的な衛生管理の推進と衛生思想の普及を目的とした団体である倉敷市食品衛生協会が行う次の事業に対して、助言を行いました。

ア 食品衛生責任者養成講習会の実施

食品衛生責任者養成講習会を年5回開催し、583名の受講がありました。

イ 地域に根ざした食品衛生指導員活動の促進

延べ685名の食品衛生指導員が市内の飲食店や各種製造業の施設に対し、1,155件の巡回指導を行いました。

ウ 食品衛生優秀店制度の促進

施設の設備や製造、調理、販売等の衛生管理が優れており、かつ消費者に対する接客に好感の持てる施設を優秀店として認定しました。

9 監視指導計画の策定に係る情報及び意見交換並びに実施状況の公表

令和5年度の食品衛生監視指導計画の実施状況については、令和6年6月にホームページで公表しました。

令和7年度の食品衛生監視指導計画の策定に当たっては、法の規定に基づき、その案の段階において、ホームページや広報紙等により情報提供を行い、市民や各種団体等から意見を求めましたが、意見は寄せられませんでした。

10 リスクコミュニケーションの充実

(1) 消費者に対する衛生教育の実施

家庭における食品の衛生的な取扱い等について、出前講座などの衛生講習会を9回開催し、171名の参加がありました。

(2) 広報活動

令和6年度に発生した食中毒事件、倉敷市食品衛生監視指導計画及び食の安全に係る情報等について、広報誌や報道機関、ホームページ等により広報しました。

1 1 食品衛生行政に携わる人材の養成及び資質の向上

(1) 食品衛生監視員、検査関係職員及び食鳥検査員

食品衛生監視員及び検査関係職員を学会、研修会等へ積極的に参加させ、最新の技術と知識の習得や情報収集を行いました。

また、岡山県が主催する食品衛生監視員の養成及び資質向上を目的とした新任者研修会を倉敷市の3名が受講しました。なお、当研修会に倉敷市より講師として1名派遣しました。

(2) 調査研究

日常業務の中から食品衛生に関するテーマを設定し、調査研究を行いました。また、他都道府県等と情報共有を図り、得られた知見は監視指導に役立てました。