

令和5年度
一宮市食品衛生監視指導計画
実施結果

一宮市

令和5年度一宮市食品衛生監視指導計画実施結果

「令和5年度一宮市食品衛生監視指導計画」に基づき、食品営業施設への監視指導、食品等の収去検査及び食品衛生に関する知識の普及等を実施して、食品衛生上の危害の発生を防止しました。

1 施設への監視指導

(1) 営業許可・届出及び監視指導

食の安全・安心を確保するため、食品衛生法（以下「法」という。）に基づく営業の許可及び届出の受理を行うとともに、食品営業施設の監視指導等を実施しました。

ア 許可を要する食品営業施設数及び監視指導件数

a 旧食品衛生法に基づく許可を要する食品営業施設（2021(令和3)年5月までの許可業種（単位：件）

区分	施設数	新規営業許可件数	継続営業許可件数	廃業件数	監視指導件数
飲食店営業	1,530	—	—	280	198
菓子製造業	267	—	—	45	28
乳処理業	0	—	—	0	—
特別牛乳搾取処理業	0	—	—	0	—
乳製品製造業	0	—	—	0	—
集乳業	0	—	—	0	—
魚介類販売業	122	—	—	15	40
魚介類競り売り営業	0	—	—	0	—
魚肉練り製品製造業	0	—	—	0	—
食品の冷凍又は冷蔵業	8	—	—	0	4
缶詰又は瓶詰食品製造業	0	—	—	0	—
喫茶店営業	50	—	—	22	5
あん類製造業	0	—	—	0	—
アイスクリーム類製造業	19	—	—	3	6
食肉処理業	11	—	—	5	2
食肉販売業	141	—	—	15	39
食肉製品製造業	1	—	—	0	1
乳酸菌飲料製造業	0	—	—	0	—
食用油脂製造業	2	—	—	0	1
マーガリン又はショートニング製造業	0	—	—	0	—
みそ製造業	0	—	—	0	—
しょうゆ製造業	0	—	—	0	—
ソース類製造業	2	—	—	1	1
酒類製造業	1	—	—	0	0
豆腐製造業	4	—	—	0	0
納豆製造業	0	—	—	0	—
麺類製造業	9	—	—	2	2
そうざい製造業	26	—	—	3	9
添加物製造業	0	—	—	0	—
食品の放射線照射業	0	0	0	0	—

清涼飲料水製造業	3	0	0	0	0
氷雪製造業	0	0	0	0	—
計	2,196	0	0	391	336

b 改正食品衛生法に基づく許可を要する食品営業施設（2021(令和3)年6月からの許可業種）

(単位:件)

区分	施設数	新規営業 許可件数	継続営業 許可件数	廃業件数	監視指導 件数
飲食店営業	1,717	704	—	140	697
調理の機能を有する自動販売機	17	10	—	1	11
食肉販売業	36	12	—	1	34
魚介類販売業	35	12	—	1	30
魚介類競り売り営業	0	—	—	0	—
集乳業	0	—	—	0	—
乳処理業	0	—	—	0	—
特別牛乳搾取処理業	0	—	—	0	—
食肉処理業	9	1	—	0	7
食品の放射線照射業	0	—	—	0	—
菓子製造業	166	55	1	6	95
アイスクリーム類製造業	2	1	—	0	2
乳製品製造業	0	—	—	0	—
清涼飲料水製造業	1	—	—	0	1
食肉製品製造業	1	1	—	0	2
水産製品製造業	0	—	—	0	—
氷雪製造業	0	—	—	0	—
液卵製造業	0	—	—	0	—
食用油脂製造業	3	1	—	0	2
みそ又はしょうゆ製造業	1	1	—	0	1
酒類製造業	2	—	—	0	1
豆腐製造業	2	1	—	0	1
納豆製造業	0	—	—	0	—
麺類製造業	13	2	—	0	4
そうざい製造業	43	18	—	2	35
複合型そうざい製造業	5	1	—	0	7
冷凍食品製造業	1	1	—	0	3
複合型冷凍食品製造業	0	—	—	0	—
漬物製造業	2	—	—	0	1
密封包装食品製造業	7	4	—	0	8
食品の小分け業	5	—	—	0	0
添加物製造業	3	—	—	0	2
計	2,071	825	1	151	944

イ 届出を要する食品営業施設数及び監視指導件数

(単位：件)

区分		施設数	監視指導件数
旧許可業種であった営業	魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）	28	1
	食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	52	2
	乳類販売業	204	18
	氷雪販売業	3	0
	コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	455	7
販売業	弁当販売業	10	3
	野菜果物販売業	36	6
	米穀類販売業	18	3
	通信販売・訪問販売による販売業	4	0
	コンビニエンスストア	128	30
	百貨店、総合スーパー	75	59
	自動販売機による販売業（コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）を除く。）	97	7
	その他の食料・飲料販売業	347	65
製造・加工業	添加物製造・加工業（法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。）	0	—
	いわゆる健康食品の製造・加工業	4	0
	コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）	23	1
	農産保存食料品製造・加工業	13	1
	調味料製造・加工業	4	0
	糖類製造・加工業	0	—
	精穀・製粉業	1	1
	製茶業	6	0
	海藻製造・加工業	0	—
	卵選別包装業	3	2
	その他の食料品製造・加工業	25	3
上記以外のもの	行商	2	0
	集団給食施設	166	95
	器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。）	13	0
	露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの	2	0
	その他	17	4
計		1,736	308

ウ 重点監視施設数及び監視指導件数

過去の食中毒発生状況、違反又は苦情の発生状況、取扱食品の種類、特性、流通範囲等を踏まえ、業種ごとの危害を分析し、監視指導の標準回数を定めて危害度の高い施設に重点において監視指導を実施しました。

区分	施設数 (件)	計画数 (件)	監視指導件数(件)	実施率 (%)
A (年2回)	2	4	4	100
B (年1回)	354	354	245	69
C (2年に1回)	57	29	37	128
D (2年～6年に1回)	5,590	1,118	1,301	116
計	6,003	1,505	1,587	105

(2) 食鳥処理場等への監視指導

食鳥処理場等に対し、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき、確認規程に基づく確認及び処理羽数の記録等について監視指導を実施しました。

ア 食鳥処理場等施設数及び監視指導件数

(単位：件)

区分		施設数	監視指導件数
認定小規模食鳥処理場	生体処理を行う施設	1	1
	生体処理を行わない施設	1	1
届出食肉販売業者		1	0
計		3	2

イ 食鳥検査状況

(単位：羽)

区分		処理羽数	廃棄羽数
認定小規模食鳥処理場	成鶏	1,387	0
	ブロイラー	3,158	0
計		4,545	0

2 食品等の収去検査

(1) 収去検査

主に市内において生産、製造、加工する食品等や広域流通食品を対象として、過去の違反発見状況や食品の特性、製造者の衛生管理の状況等を踏まえ、食品群ごとに検査項目を設定し、収去検査を実施しました。

収去検査実施状況

(単位：件)

区分	収去 検体数	違反 検体数	違反内容			
			微生物	理化学	表示	その他
魚介類	3	0	-	-	-	-
冷凍食品	13	0	-	-	-	-
魚介類加工品 (缶詰・瓶詰を除く。)	2	0	-	-	-	-
肉卵類及びその加工品 (缶詰・瓶詰を除く。)	15	0	-	-	-	-
乳製品	12	0	-	-	-	-
乳類加工品 (アイスクリーム類を 除き、マーガリンを含む。)	2	0	-	-	-	-
アイスクリーム類・氷菓	5	3	3	-	-	-
穀類及びその加工品 (缶詰・瓶詰を除く。)	9	0	-	-	-	-
野菜類・果物及びその加工品 (缶詰・瓶詰を除く。)	17	0	-	-	-	-
菓子類	9	0	-	-	-	-
清涼飲料水	3	0	-	-	-	-
酒精飲料	2	0	-	-	-	-
氷雪	-	0	-	-	-	-
水	-	0	-	-	-	-
缶詰・瓶詰食品	2	0	-	-	-	-
その他の食品	46	0	-	-	-	-
添加物及びその製剤	-	0	-	-	-	-
器具及び容器包装	2	0	-	-	-	-
おもちゃ	-	0	-	-	-	-
計	142	3	3	-	-	-

(2) 違反等の発見状況

ア 規格が定められた食品の検査

法第 13 条第 1 項の規定により規格が定められた食品については、規格に適合しているかを確認するための検査を実施しました。その結果、違反はありませんでした。

イ 規格が定められていない食品の検査

規格が定められていない食品については、製造における衛生管理の状況を確認するため、旧衛生規範を参考として検査を実施しました。その結果、衛生管理の確認が必要と考えられた検体はありませんでした。

3 食中毒等健康危害発生時の対応

(1) 食中毒

食中毒発生時には、原因となった食品及び病因物質を追求するため、患者の疫学的調査及び施設の衛生管理に関する調査を実施します。営業者及び食品等取扱者に対し、必要な措置、衛生講習等を実施し、健康被害の拡大及び再発の防止を図ります。なお、20231(令和5)年度は食中毒の発生はありませんでした。

食中毒発生状況

(単位：人)

発生日	原因施設	喫食者数	患者数	原因食品	病因物質
—	—	—	—(—)	—	—

※患者数の()内は死者数再掲

(2) 行政処分

食中毒の発生及び違反食品の発見に対して、行政処分を行います。また、無許可営業施設に対しては、始末書を徴収し、直ちに許可を取得させました。

行政処分状況

(単位：件)

区分	許可の取消	営業の禁停止	施設の改善命令	物品の廃棄回収命令	告発	その他
許可を要する施設	—	—	—	—	—	2
届出を要する施設等	—	—	—	—	—	—
計	—	—	—	—	—	2

4 食品等事業者自らが実施する衛生管理

(1) 食品等事業者が講ずべき公衆衛生上の措置の指導等

営業許可に係る実地調査及び定期的な監視指導において、食品等事業者に対し、HACCP に沿った衛生管理を適切に実施できるよう、衛生管理計画の作成、実施状況の記録について指導及び啓発を実施しました。監視指導件数については、1(1)のとおりです。

(2) 食品の自主回収

法及び食品表示法に基づく食品の自主回収(リコール)報告制度により、食品等事業者が行う食品等の自主回収についての届出を受理し、対応を確認したうえで厚生労働省及び消費者庁に報告しました。

自主回収届出状況

届出年月日	対象食品	回収理由
2023(令和5)年4月21日	そうざい	アレルギー表示・名称・原材料名・添加物・内容量・栄養成分表示の欠落
2023(令和5)年4月27日	野菜類	基準値を超える農薬を検出
2023(令和5)年10月2日	魚介類加工品	保存温度の誤記
2024(令和6)年1月1日	穀類加工品	期限表示の欠落

5 食品リスクに関する情報提供等

(1) 市民からの相談対応

市民から寄せられた有症苦情又は異物混入等の申出を受け、調査等を実施しました。食品の取扱いの相談に対しては、衛生知識の普及啓発を行いました。

相談対応状況 (単位：件)

区分	件数
有症苦情	34
異物混入	21
異味・異臭	3
食品の取扱い	21
表示	4
計	83

(2) 食品衛生講習会の開催

食品衛生責任者や給食調理従事者等に対しては、食中毒予防や HACCP に沿った衛生管理に関する講習会を開催しました。また、消費者に対しては、小学生向けにアニサキス食中毒予防に関する講習会を開催しました。

講習会開催状況

区分	回数	人数
事業者向け講習会	17	1,250
消費者向け講習会	1	17
計	18	1,267