平成２９年度
千葉市食品衛生監視指導計画に
基づく監視指導結果

千葉市保健福祉局健康部

1　はじめに

千葉市では、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し市民の健康保護を図るため、平成１６年度から「千葉市食品衛生監視指導計画」を策定し、計画に基づく飲食店や食品製造施設、食鳥処理施設などの監視指導を行うほか、市内に流通する食品等※1の試験検査を行っています。

食品の放射性物質検査については、平成 23 年度から市内を流通する食品に対する検査を実施しており、これらの結果は、市のホームページで公開しています。

このほか、飲食店、食品製造施設などの監視指導や従来から実施している病原微生物、残留農薬、食品添加物など食品等の試験検査についても継続的に取り組み、食の安全性の確保に努めました。

※１　食品・添加物・器具及び容器包装をいいます。

2　監視指導の結果

（1）２９年度の結果

飲食店などの食品営業許可を要する施設及び食品販売店や給食施設などの食品営業許可を要しない施設の合計 26,770 施設に対して、延べ 23,066 件の監視指導を実施しました。その結果、食品衛生法違反による処分や、施設等の不備事項の指導を表１のとおり実施しました。

なお、業種別の詳細については、別添１をご覧ください。

表１　監視指導結果総括表

	施設数	監視件数（延べ）	処分・告発件数						指導票交付	口頭説諭
			告発	営業禁止	営業停止	改善命令	物品破棄命令	始末書徴収等		
総数	26,770	23,066	0	0	9	0	0	45	26	1382
食品営業許可を要する施設	15,638	10,456	0	0	9	0	0	44	23	1298
食品営業許可を要しない施設	11,132	12,610	0	0	0	0	0	1	3	84

（2）重点的に監視指導を実施した施設

ア　食品の取扱量や健康被害が起こったときの影響の大きさなどを考慮し、監視指導計画に基づき、表２のとおり重点監視指導施設に対して年１回以上の立入り検査を行い、従事者の衛生管理、施設の衛生管理、食品の取扱状況、食品の表示などを点検し、重点的な監視指導を行いました。

表２　重点監視指導施設

対　　象　　施　　設	予定件数	実施件数
食品製造施設 （パン・菓子などの製造工場、牛乳・乳製品の製造工場、ハム・ソーセージなどの食肉製品の製造工場、弁当の製造工場など）	406	386
大規模食品取扱施設 （日常的に広く市民が利用するデパート、スーパーマーケット内で食肉、魚介類、そうざいなどを調理、販売する施設など）	1,375	1,257
地方卸売市場内施設 （魚介類、野菜類など生鮮食料品を卸売する施設）	4,755	5,430
大規模食鳥処理場 （養鶏場で育てられた鶏などを食肉に処理・加工する施設）	41	45
給食施設 （大量に同一メニューを調理する学校給食センター、病院など）	221	262
ふぐ営業認証施設※ （飲食店でふぐ料理を提供する施設など）	87	68
生食用食肉取扱施設及び牛の肝臓（レバー）取扱施設 （飲食店等で生食用食肉（牛の肉（内臓肉を除く））及び牛の肝臓（レバー）を加工・調理・提供する施設など）	217	192

※　ふぐ営業認証施設とは、千葉県の条例に基づき保健所長の営業認証を受けた施設のことをいい、この営業認証を受けなければ千葉県内でふぐの処理はできません。

イ　大規模イベントにおける食品取扱施設

多数の来場者が予測され、多数の食品取扱施設が出店する大規模イベント（レッドブルエアレース千葉２０１７、幕張ビーチ花火フェスタ２０１７、千葉の親子三代夏祭りなど）の食品取扱施設に立入を実施し、施設の基準の遵守及び食品取扱い状況の確認を行いました。

ウ　大規模食鳥処理場（１施設）では、監視指導のほか、平成２９年度は 7,079,348 羽の食鳥検査を実施し、疾病等により 182,913 羽を全部廃棄処分し、4,178 羽を一部廃棄処分としました（表３）。

表３　大規模食鳥処理場における食鳥検査結果

検査羽数	全部廃棄処分	一部廃棄処分
7,079,348 羽	182,913 羽	4,178 羽

３　食品等の試験検査結果

（１）食品等の規格基準の検査

市内を流通する鮮魚介類、野菜果実、加工食品など 503 検体について、食中毒菌などの微生物、食品添加物、残留農薬など、18,758 項目の検査を実施し、食品衛生法に違反する食品を３検体確認し、必要な措置を行いました。

また、味や臭いがおかしい、食べたら舌がしびれたなど、消費者が疑問を感じ保健所に持ち込んだ食品 20 検体について、有機リン系農薬や微生物検査など 282 項目の検査を実施し、食品衛生法違反となる食品は確認されませんでした。検査結果については別添２をご覧ください。

（2）放射性物質対策

市内を流通する食品の放射性物質検査を実施しました。

スーパーや地方卸売市場等から、市内に流通する食品 150 検体を検査したところ、基準値（表４）を超過する食品はありませんでした。

なお、放射性物質の検査結果は、市ホームページで随時公表しています。

【千葉市内の流通食品の放射性物質検査結果】

http://www.city.chiba.jp/hokenfukushi/kenkou/seikatsueisei/24kennsakekka.html

表４　（参考）放射性物質の基準値（放射性セシウム）の基準値（平成２４年４月１日～）

食品の区分	基準値（ベクレル／kg）
一般食品	100
乳児用食品	50
牛乳	50
飲料水	10

４　食中毒防止対策の実施

食中毒の発生を未然に防ぐため、表５のとおり対策を講じました。

表５　食中毒防止対策

対策の名称		主な内容
食品衛生夏期対策期間	食品、添加物等の夏期一斉取締り ７月１日から８月 15 日まで	○厚生労働省及び消費者庁が示す方針に基づき監視指導を重点的に実施
	食中毒予防強調月間 ８月１日から８月 31 日まで	○食中毒予防パレードの実施 ○大規模調理施設の監視指導など
	その他 ６月１日から９月 30 日まで	○衛生教育の強化 ○食中毒予防について市政だより、ホームページを利用した広報を実施
食中毒注意報、警報の発令 １　食中毒注意報 ６月１日から９月 30 日まで ２　食中毒警報 ７月 18 日から９月 30 日まで		○市関係施設に対する注意喚起など（千葉県と連携）
食鳥処理場清掃強調週間 ７月 24 日から７月 29 日まで		○施設等の清掃、整備及び改善を指導
食品、添加物等の年末一斉取締り １２月１日から 12 月２８日まで		○厚生労働省及び消費者庁が示す方針に基づき監視指導を重点的に実施

（1）食品衛生夏期対策期間

ア　夏期における食品等の一斉取締り（７月１日～８月１５日）

食中毒等の飲食に起因する事故が発生しやすい夏期に、厚生労働省及び消費者庁が示す方針に基づき、夏期一斉取締り期間として、食品の衛生的な取扱いや適正表示等に関する監視指導及び食品等の収去検査を実施しました。

イ　食中毒予防強調月間（８月１日～８月３１日）

厚生労働省からの通知に基づき、食品衛生管理の徹底とリスクコミュニケーションへの取組みを充実させることを目的に、期間中、大規模食品取扱施設の監視指導の強化、市政だよりを用いた食中毒予防の普及啓発（８月１日号）、食中毒予防パレードの実施（８月４日）、リーフレットの配布、などを実施しました。

（２）食中毒注意報及び食中毒警報

千葉県や市関係機関と連携して、夏期における食中毒の多発が予想される時期に、食中毒注意報を発令しました。食中毒注意報発令後も、特に気温の高い日が連続した場合には、さらに食中毒の危険性が高いとして食中毒警報を発令し、食品関係営業者及び市民に対して注意喚起を行いました。

食中毒注意報の発令期間（６月１日から９月 30 日まで）

食中毒警報の発令期間（７月 18 日から９月 30 日まで）

（３）食鳥処理場清掃強調週間

７月 24 日から７月 29 日を期間とし、食鳥検査や収去検査、ふきとり検査に加え、糞や羽毛の処理、悪臭の発生防止、ハエ、ねずみ等の衛生害虫の駆除、施設の整備や補修など、食鳥肉の衛生的な取扱いや施設の衛生管理に関する監視指導を強化し、食肉に起因する食中毒事故の防止を図りました。

（４）食品、添加物等の年末一斉取締り

多品目の食品が短期間に流通する年末に、厚生労働省及び消費者庁が示す方針に基づき、１２月１日から１２月２８日までの間を年末一斉取締り期間として、食品の衛生的な取扱いや適正表示等に関する監視指導及び食品等の収去検査を実施しました。

５　食中毒等健康危害発生時の対応

食中毒の発生を探知した場合には、保健所が迅速かつ的確に原因究明調査等を行います。

その結果、食中毒の原因施設を特定した場合には、営業の停止等行政処分を行うとともに、処分期間に、施設の消毒や営業者等に対して衛生教育を実施するなど、再発防止に努めました。

平成 29 年度は、表６のとおり８件（患者数 199 人）の食中毒が発生し、食中毒の原因施設へは、営業停止の行政処分を行い、報道機関へ公表するとともに、市ホームページ上に掲載し、市民及び食品等事業者への注意喚起に努めました。

表６　食中毒発生状況（行政処分順）

	発生月日	患者数（死亡者）	原因食品	病因物質	原因施設	措置等
1	５月 27 日	11（０）	地鶏の３種盛り合わせ	カンピロバクター	飲食店営業	営業停止３日間
2	９月 20 日	３（０）	不明	カンピロバクター	飲食店営業	営業停止３日間
3	10 月２日	１（０）	シメサバ	アニサキス	飲食店営業	営業停止３日間
4	10 月 15 日	４（０）	不明	カンピロバクター	飲食店営業	営業停止３日間

5	11月2日	3 （0）	不明	カンピロバクター	飲食店営業	営業停止 3日間
6	11月17日	94 （0）	不明	ノロウイルス	飲食店営業	営業停止 3日間
7	1月3日	65 （0）	不明	ノロウイルス	飲食店営業	営業停止 3日間
8	3月24日	7 （0）	不明	ノロウイルス	飲食店営業	営業停止 3日間
合計8件		199 （0）				

※1月3日付の食中毒では2施設を行政処分しております。

6　市民、食品等事業者との情報及び意見の交換

講習会等を実施するほか、市ホームページに食品衛生情報を掲載し、市民等に対する情報提供に努めました。

（1）講習会

食品等事業者や消費者等に対して講習会を延べ 88 回 4,035 人に対して実施し（表7）、食品衛生に関する情報提供や知識の普及啓発を行いました。

食品等事業者に対しては、施設への立入検査時に指導を行い、HACCP（危害分析重要管理点）の概念の普及啓発、記録の作成や製品の自主検査の実施など、自主的衛生管理体制の確立の推進に努めました。

表7　講習会内訳

	回数	受講者数
食品等事業者	80	3,502
消費者	3	85
その他	5	448
合計※	88	4,035

※　合計には、千葉市政出前講座　3回　85 人を含みます。

（2）意見交換等

平成29年1月1日から2月7日まで、平成29 年度の食品衛生監視指導計画（案）についてのパブリックコメント手続※2を実施しました。

また、平成 29 年 2 月 1 日には、リスクコミュニケーション※3として市民及び食品等事業者を対象に「食の安全に関する講演会」及び「意見交換会」を開催しました。

※2　パブリックコメント手続とは、市の重要な政策の決定の過程において、当該施策の案を公表し、広く市民からの意見の提出を求め、その意見を考慮して意思決定を行うとともに、当該意見に対する考え方を公表する手段をいいます。

※3　リスクコミュニケーションとは、消費者、事業者、行政担当者等のリスクに関係する人々の間で情報や意見を交換することをいいます。ホームページを通じた情報発信などの一方向的なものも広い意味でのリスクコミュニケーションに関する取組みに含まれています。

ア　パブリックコメント手続きの結果、12 件の意見が寄せられました（表8）。

表８　パブリックコメント手続で寄せられた意見件数

項　　目	意見数
計画総論に関すること	１件
対象施設に関すること	１件
実施体制に関すること	３件
重点的に監視指導を実施する施設及び施設への立入検査に関すること	４件
食品等の試験検査に関すること	１件
食品等事業者による自主的な衛生管理の推進に関すること	１件
食中毒等健康危害発生時の対応に関すること	１件
市民、食品等事業者への情報提供及び意見の交換に関すること	３件
合　　計	１５件

イ　食の安全に関する講演会

（ア）演　　題　「食の情報のウソ・ホント」

（イ）講　　師　株式会社毎日新聞社生活報道部

編集委員　小島　正美（こじま　まさみ）氏

（ウ）参加人数　５５名

（３）情報提供

市ホームページへの食品情報の掲載やリーフレット配布等により、情報提供に努めました。

ア　ホームページ掲載（計７０回）

- 食品の放射性物質検査結果　５０回
- 監視指導計画実施結果　２回（概要版、詳細版）
- 違反者公表（食中毒事件）　８回
- 食品の自主回収情報　４回
- 国、県からの通知に基づく注意喚起　８回
- 食品衛生夏期対策期間実施　２回

イ　記者発表（資料提供）

- 食中毒事件　８回
- 食中毒予防パレードの実施　１回
- 年末特別監視の実施　１回

ウ　違反者の告示

- 食中毒事件　８回

エ　食中毒注意報・警報発令

- 食中毒注意報（６／１～９／30）
- 食中毒警報　（７／１８～９／30）

オ　リーフレット等配布

- 監視指導計画

保健所他、市役所関連施設（図書館等）１４か所

・食中毒予防の普及啓発
・ノロウイルス食中毒予防
・手洗い手順
・イベント等の食品衛生　市内自治会に郵送配布

７　食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進

日常の監視指導や定期的な立入検査時、収去等の検査結果書の交付時、衛生講習会等さまざまな機会を通じて、自主的衛生管理の重要性、食品衛生責任者等の設置、その他法令の遵守についての普及啓発を行いました。

また、市が委嘱した市内食品営業者等からなる食品衛生推進員が食品等取扱施設の巡回指導を実施しました。（延べ活動人数 100 人、述べ巡回施設数 1,616 件）

大規模食鳥処理場においては、施設等のふきとり検査を実施し、その結果を基に衛生管理指導を行うことにより、自主的衛生管理を実施できるよう支援を行いました。

８　食品衛生行政に携わる人材の養成及び資質の向上等に関する事項

（１）調査研究

食品衛生に関する調査研究を行い、その成果を研修会や学会等の場で発表しました（表９、表１０）。

また、監視指導等の結果、得られた知見や特異事例などの調査研究を行いました。

表９　発表演題（保健所食品安全課）

No.	演題名	発表先等
1	食堂で発生したクドア属が原因と推測される食中毒疑い事例について	平成２９年度全国食品衛生監視員研修会関東ブロック研修大会

表１０　発表演題（環境保健研究所健康科学課）

No.	演題名	発表先等
1	清涼飲料水に関する試験法の改良と妥当性確認について	平成２９年度（第５６回）千葉県公衆衛生学会
2	クドア属粘液胞子虫の遺伝子配列による種同定について（*Kudoa hexapunctata* が原因と疑われた有症事例について）	平成２９年度（第５６回）千葉県公衆衛生学会
3	マイナーな血清群の腸管出血性大腸菌が分離同定された事例	平成２９年度地方衛生研究所全国協議会関東甲信静支部細菌研究部会

（２）職員に対する研修

食品衛生等に関する専門的知識や新たな検査技術の習得を図るために、内部研修を行なうとともに、各種学会、厚生労働省や千葉県主催の各種研修会や各種機器分析セミナーに積極的に参加しました。

ア　研修会

No.	研修会名	主催
１	平成２９年度生活衛生業務等担当新任職員研修	千葉県
２	平成２９年度食品媒介感染症調査に係る研修	
３	平成２９年度健康危機対策基礎研修会	
４	食品表示法に係る研修会	
５	平成２９年度健康危機対策研修会	
６	社会福祉施設における食中毒・感染症対策研修	
７	平成２９年度千葉県食肉衛生技術研修会	
８	平成２９年度 HACCP に係る食品衛生監視員研修会	
９	平成２９年度食品衛生等関係職員研修会	
１０	HACCP チャレンジセミナー	
１１	平成 29 年度千葉県食品防御及び食中毒関連セミナー	
１２	平成２９年度食品安全行政講習会	厚生労働省
１３	平成２９年度ＨＡＣＣＰ指導者養成研修会	
１４	平成２９年度食鳥肉衛生技術研修会	
１５	平成２９年度食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会	
１６	厚生労働省動物実験基本指針の遵守徹底のための研修会	
１７	腸管出血性大腸菌の遺伝子型試験法研修会	
１８	全国食品衛生監視員協議会第５７回 関東ブロック研修大会	さいたま市
１９	食品衛生検査及び家庭用品に係るＧＬＰ講習会	千葉市
２０	病原体等検査に係る安全管理研修会	
２１	病原体等検査に係る安全管理研修会	
２２	千葉市食品衛生研究協議会発表会	
２３	食品衛生危機管理研修	国立保健医療科学院
２４	平成２９年度都道府県等食品表示法担当者研修	消費者庁
２５	希少感染症診断技術研修会	国立感染症研究所
２６	地方衛生研究所全国協議会衛生理化学分野研修会	地方衛生研究所全国協議会
２７	マイクロ波前処理装置ユーザートレーニング	マイルストーンゼネラル 株式会社

イ　学会等

（ア）全国市場食品衛生検査所協議会

（イ）全国市場食品衛生検査所協議会関東ブロック協議会
（ウ）衛生微生物技術協議会
（エ）地方衛生研究所全国協議会関東甲信静支部細菌研究部会
（オ）地方衛生研究所全国協議会関東甲信静支部ウイルス研究部会
（カ）地方衛生研究所全国協議会関東甲信静支部理化学研究部会
（キ）千葉県公衆衛生学会
（ク）日本食品衛生学会
（ケ）全国衛生化学技術協議会

８　監視指導等の実施体制

（１）市役所庁内関係部局との連携

平成８年度から、食に関係する市役所庁内各部局が食の安全確保に関する施策を総合的、効果的に推進することを目的とした「食の安全連絡協議会」を市役所庁内に設置しており、その議事を補佐する「食の安全連絡協議会推進部会」を毎年１回開催しています。

平成２９年度は、食の安全連絡協議会推進部会を５月２５日に開催し、各部局が平成２８年度の実績及び平成２９年度の事業計画を報告し、各事業の相互認識と共有化を図りました。

（２）消費者庁及び他の関係機関との連携

食品衛生法に基づく表示の基準について、消費者庁の方針に従い、夏期、年末の一斉取締り期間に適正表示等に関する監視指導及び、食品等の収去検査を実施しました。

不適正な食品表示に関する対応を迅速かつ円滑に実施することを目的とし、千葉県内の表示に係る関係機関からなる千葉県食品表示監視協議会が平成 20 年に設置されました。

平成２９年度の千葉県食品表示監視協議会は、６月６日及び 11 月１０日の２回開催され、食品表示に関する情報提供及び食品表示や監視業務に関する意見交換を行い、関係機関との連携強化を図りました。