

令和5年度

和歌山市食品衛生監視指導計画の実施結果

和歌山市では、「令和5年度食品衛生監視指導計画」に基づき食品取扱施設への立入検査及び食品等の収去検査を実施しました。

このたび、令和5年度の実施結果をとりまとめましたので報告します。

1 監視指導を実施すべき事項

(1) 食品衛生法に基づく営業許可施設等

食品に起因する健康被害の発生を未然に防止するため、許可営業施設及び集団給食施設等の届出施設を対象として、その業種・業態毎に過去の食中毒の発生頻度、製造・販売される食品の流通の広域性及び営業の特殊性を考慮し設定した年間の目標監視回数に基づき立入検査を実施しました。また、HACCPに沿った衛生管理の取組状況について確認し、食品等事業者の規模や事業内容に応じ、必要な指導を行いました。

➤ 食品取扱施設立入検査の実施結果（別添1）

(2) 集団給食施設

学校、保育所等において、「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日衛食第85号厚生省生活衛生局長通知別添）」に基づき、監視指導を行い、衛生管理状況の確認のため、施設内ふきとり検査（冷蔵庫取手、蛇口取手、シンク等）を実施しました。

また、大量調理施設に該当しない社会福祉施設等についても、HACCPに沿った衛生管理の取組状況を確認しました。

ふきとり検査 実施施設数	検査総数	不適検査数			
		一般細菌数	黄色ブドウ球菌	大腸菌群	大腸菌
17	340	0	7	0	2

【上記の細菌について】

一般細菌数：特定の菌を指すのではなく、いわゆる雑菌のことで大腸菌群と同様に衛生管理上の汚染指標とされています。

黄色ブドウ球菌：ヒトの髪の毛、皮膚、粘膜等に常在し、環境中にも広く分布しています。食品中で増殖するとエンテロトキシンという毒素を産生し食中毒を引き起こす原因になります。

大腸菌群・大腸菌：大腸菌群は、人や動物の糞便に限らず土壌中など環境中に広く分布しているため、衛生管理上の汚染指標とされています。

大腸菌は、大腸菌群より人や動物の糞便に存在している確率が高いため、大腸菌が陽性の場合、より糞便汚染の可能性が高いと言えます。

2 食品等の収去検査に関する事項

市内において生産、製造、加工等される食品等を中心とし、市内及び全国的な違反状況、問題発生状況等を勘案して、食品衛生法等に基づく検査を実施しました。

➤ 収去検査結果（別添2）

3 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

「和歌山市食中毒調査マニュアル」に基づき、関係部局と密接な連携を図るとともに、被害拡大防止のため、迅速な原因究明の実施、必要な情報の公表等に努めました。

また、食中毒予防の観点から、食中毒発生状況については情報提供を行いました。

発生年月日	摂食者数	患者数	原因食品	病因物質	原因施設	営業停止 (措置)
R5.7.4	9	5	当該飲食店で提供された食事(ハンバーグ等)	腸管出血性大腸菌 0111	飲食店営業	3日間 (営業停止)
R5.7.24	7	7	7月22日に当該飲食店で提供された食事	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店営業	3日間 (営業停止)
R5.10.29	4	3	10月27日に当該飲食店で提供された食事	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店営業	3日間 (営業停止)
R6.1.25	53	30	1月23日から28日に当該施設で製造された弁当	ノロウイルス	飲食店営業	3日間 (営業停止)
R6.2.10	281	59	2月8日から15日に当該施設で提供された食事	ノロウイルス	飲食店営業	3日間 (営業停止)

4 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項

食中毒予防等の衛生知識を普及啓発するため、食品事業者等を対象とした講習会を実施しました。また、食品衛生責任者講習会（養成・実務）を（一社）和歌山県食品衛生協会と協力して実施しました。

対象	開催回数	受講人数
営業者等	9回	129人
集団給食施設	1回	64人
出前講座	4回	69人
食品衛生責任者（養成・実務）講習会	7回	375人
計	21回	637人

収去検査結果

別添2

検体名		検査項目	収去検体数	検査数	不良検体数	不良理由	処分内容
魚介類	生食用かき	成分規格	5	15	1	大腸菌陽性	
	生食用魚介類	成分規格、黄色ブドウ球菌等	16	32			
魚介類加工品	魚肉練り製品	成分規格、保存料、着色料	7	29	2	大腸菌群陽性	始末書
	その他	過酸化水素、一般細菌数	3	6			
冷凍食品		成分規格	4	8			
肉・卵類及びその加工品	食肉製品	成分規格、保存料、亜硝酸	3	21			
	食肉	サルモネラ等、動物用医薬品	16	408			
	卵	サルモネラ、成分規格	5	160			
牛乳・アイスクリーム類		成分規格	9	46	1	大腸菌群陽性	始末書
めん類		大腸菌等、保存料等	12	48			
野菜・果実及びその加工品	野菜・果物	残留農薬、防ばい剤	29	4,298			
	豆腐	一般細菌数等	9	36			
	漬物	大腸菌、腸炎ピブリオ、保存料、着色料、漂白剤等	10	141			
	生あん	成分規格	0	0			
菓子類		黄色ブドウ球菌等、保存料	16	184			
その他の食品	弁当類、そうざい類	0-26、0-157、サルモネラ等	23	139			
	学校給食等	0-26、0-157、サルモネラ等	31	155			
清涼飲料水		成分規格	4	16			
ふきとり検査	卸売市場その他施設	サルモネラ、黄色ブドウ球菌等	105	400			
計			307	6,142	4		

食品取扱施設立入検査の実施結果

別添 1

ランク	監視回数	営業許可業種等	営業施設数	監視回数	監視率
A	2回/年	令和4年度に行政処分を受けた施設	3	5	83%
		恒常的に1回300食以上又は1日750食以上の食品の製造等を行っている施設（飲食店営業、給食施設）	43	25	29%
		広域流通食品等製造施設	10	22	110%
		許可を要する製造業（乳製品製造業、食肉製品製造業）	7	4	29%
		乳処理業、特別牛乳搾取処理業、集乳業、食品の放射性照射業	0		
B	1回/年	飲食店営業（焼き鳥屋、すし屋、給食場、宴会場、仕出し屋、弁当屋、そうざいの仕出し、旅館（簡易な営業を除く））	850	318	37%
		許可を要する製造業（添加物製造業、そうざい製造業、清涼飲料水製造業、豆腐製造業、めん類製造業、食用油脂製造業、漬物製造業、液卵製造業、水産製品製造業、冷凍食品製造業、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業）	171	104	61%
		食肉処理業	6	8	133%
		魚介類せり売り業	3	0	0%
		集団給食施設	108	39	36%
C	1回/3年	飲食店営業（一般食堂、レストラン、焼肉屋、料理屋、中華料理店、居酒屋、調理パン、軽食喫茶、ラーメン屋、うどん・そば屋、お好み焼き屋、ピザ屋、たこ焼き屋）	2,369	455	58%
		許可を要する製造業（みそ又はしょうゆ製造業、密封包装食品製造業、食品の小分け業、納豆製造業、酒類製造業、菓子製造業、アイスクリーム類製造業）	589	224	114%
		食肉販売業	231	92	119%
		魚介類販売業	214	67	94%
D	許可更新時	飲食店営業（露店、移動販売車、簡易な営業）	1,663	338	122%
		調理の機能を有する自動販売機	86	1	7%
		氷雪製造業	1	0	0%
	必要時	届出施設	1,742	131	