

平成 30 年度西宮市食品衛生監視指導結果について

西宮市では、飲食に起因する衛生上の危害を未然に防止し、市民の食の安全を確保するため、西宮市食品衛生監視指導計画を策定し、食品関係営業施設に対する立入検査、市内で製造又は流通している食品等の収去検査及び食品衛生知識の普及啓発事業などを実施しています。

このたび、平成 30 年度西宮市食品衛生監視指導計画の実施結果を取りまとめましたので公表いたします。

実施期間：平成 30 年 4 月 1 日～平成 31 年 3 月 31 日

1. 監視指導件数

食品衛生関係施設数は 9,436 件、監視指導延件数は 7,826 件でした。ランク毎の詳細は下表のとおりです。

業種	ランク	施設数	目標監視件数	監視指導件数
許可を要する 営業	A	12	24.7	33
	B	1,029	1,026.4	1,380
	C	3,283	1,684.9	2,823
	D	852	282.1	626
	E	1,906	380	939
	計	7,082	3,398.1	5,801
許可を要しない 営業	B	100	100.3	109
	C	235	114.2	180
	D	2,019	667.4	1,736
	計	2,354	881.9	2,025
合計	A	12	24.7	33
	B	1,129	1,126.7	1,489
	C	3,518	1,799.1	3,003
	D	2,871	949.5	2,362
	E	1,906	380	939
	計	9,436	4,280.0	7,826

各ランクの監視頻度基準は別表 1 のとおりです。

2. 重点監視指導

大規模集客施設、大量調理施設及び、より高度な衛生管理が必要とされる施設等に対して、重点的な監視指導を行いました。

3. 収去等検査結果

収去等検査は 265 検体実施し、不良（不適）検体が 5 検体ありました。不良（不適）結果が判明した食品の製造所については、改善指導等を行いました。食品分類毎の詳細は下表のとおりです。

食品分類	検体数	不良（不適） 検体数	不良（不適）理由
魚介類	13	—	—
魚介類加工品	7	—	—
肉卵類及びその加工品	78	5	カンピロバクター属菌陽性 サルモネラ属菌陽性
乳・乳製品	12	—	—
穀類及びその加工品	11	—	—
野菜類・果物及びその加工品	43	—	—
菓子類	28	—	—
清涼飲料水	9	—	—
酒精飲料	1	—	—
氷雪	2	—	—
かん詰又はびん詰食品	1	—	—
その他の食品	60	—	—
合計	265	5	—

4. 食品に関する相談受付

537 件の相談を受け付けました。有症苦情や表示、異物混入などに関するものが多く見受けられました。市内の施設については、立入調査・改善指導等を行いました。市外の施設については、管轄の自治体に調査指導等を依頼しました。

有症苦情	表示	異物混入	不衛生な取扱い	異味・異臭	腐敗・変敗	その他	合計
74	63	50	30	9	6	305	537

5. 食肉センター、食鳥処理場における検査及び監視

と畜場法に基づいて獣肉（牛、豚等）を1頭ごとに検査し、食用に適さない肉等を排除しました。また、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、認定小規模食鳥処理施設の監視指導を行いました。

【と畜検査結果】

		と畜検査頭数
検査頭数	牛	9,912
	豚	45,036
	計	54,948

【食鳥処理羽数】

	ブロイラー	成鶏
処理羽数	12,799	5

【認定小規模食鳥処理施設監視指導件数】

施設数	目標監視件数	監視指導件数	監視率(%)
6	12	12	100

6. 違反食品について

食品衛生法違反（疑い）の食品について、他自治体に調査依頼したものは5件ありました。また、他自治体等からの調査依頼等は4件ありました。

市内施設からの自主回収報告は3件あり、必要に応じ、関係自治体へ情報提供を行いました。また、不適切な表示についての情報提供は1件ありました。

該当施設については、調査・指導等を行いました。

7. 食中毒の発生状況

発生日	原因施設	原因食品	病因物質	摂食者数(名)	患者数(名)
11月21日	飲食店	不明	黄色ブドウ球菌	4	4

8. 食品衛生普及啓発

(1) 広報活動

市政ニュースなどの媒体を利用し、下記の広報活動を行いました。

時期	内容	広報媒体
6月1日～ 6月30日	生肉等による食中毒予防	保育所給食献立表
6月10日	食中毒予防	市政ニュース6月10日号
6月11日	食中毒予防	さくらFM
7月25日	食品衛生月間（食中毒予防）	市政ニュース7月25日号
8月6日	食品衛生月間 臨時出店と食品衛生管理	さくらFM
10月22日	きのこによる食中毒予防	さくらFM
11月10日	ノロウイルスによる食中毒予防 フグの食中毒予防	市政ニュース11月10日号
11月12日	フグによる食中毒の予防	さくらFM
12月3日	ノロウイルスによる食中毒予防	さくらFM
1月21日	食品添加物について	さくらFM
2月18日	アレルギー表示について	さくらFM

(2) 講習会

市民や事業者向けの講習会を下記のとおり開催しました。

開催回数	参集人数	使用媒体
34回	1176名	レジメ、パンフレット、DVD、スライド

(3) 食の安全安心講演会

市民や事業者向けに下記のとおり開催しました。

開催回数	参集人数
1回	20名

9. 食品等事業者の自主的衛生管理の推進

市内の食品衛生法第 13 条に基づく総合衛生管理製造過程承認施設数及び兵庫県版 HACCP 認定施設数は下記のとおりです。

総合衛生管理製造過程承認施設は、近畿厚生局の承認後の監視等に同行し、兵庫県版 HACCP 認定施設は、兵庫県の認定後の監視等に同行することで、施設の衛生管理の方法について連携した監視指導に努めました。

総合衛生管理製造過程承認施設	兵庫県版HACCP認定施設
2	2

10. その他

(1) 臨時出店届について

臨時出店届は 279 件あり、その届出に基づき、にしのみや市民祭りをはじめとする不特定多数の人が集まるイベント時に監視指導を行いました。

(2) 食品衛生指導員の巡回指導について

平成 30 年度の食品衛生指導員による市内巡回指導施設数は 643 件でした。

(別表1)

<平成30年度監視頻度基準>

ランク	監視頻度	基準
A	2回/年	<ul style="list-style-type: none">過去3年間に食中毒等の違反があった施設広域流通する食品（食肉製品、乳・乳製品、清涼飲料水、洋生菓子）を製造している施設食品の提供数が多い飲食店営業（旅館）
B	1回/年	<ul style="list-style-type: none">広域流通する又は提供数が多い食品（そうざい、魚肉練り製品、乳製品、乳酸菌飲料、食肉製品〔Aランク以外〕）を製造している施設食中毒危害の発生しやすい食品を提供又は製造している施設（焼鳥屋、焼肉屋、洋生菓子製造施設〔Aランク以外〕）全国高校野球大会で利用される飲食店営業（旅館）十日戎・初厄神で露店による営業を行っている施設飲食店営業（仕出し・弁当）ふぐ取扱い施設集団給食施設（学校、病院）
C	1回/2年	<ul style="list-style-type: none">飲食店営業（A,B,D,Eランク以外）許可を要する製造業（A,B,Dランク以外）食肉処理業（販売業）又は魚介類販売業（Eランク以外）集団給食施設（その他〔寮を除く〕）許可を要しない製造業
D	1回/3年	<ul style="list-style-type: none">飲食物の提供がほとんど無い飲食店営業（旅館）食中毒危害の発生頻度が低い食品（たこ焼き、お好み焼き、回転焼き、たい焼き等）を提供する施設食品の冷凍又は冷蔵業（保管業）喫茶店営業（露店、自動車、自動販売機以外）乳類販売業（自動車、自動販売機以外）集団給食施設（事業所、その他〔寮〕）集団給食施設・製造業以外の許可を要しない営業
E	1回/5年	<ul style="list-style-type: none">飲食物の提供がほとんど無く、提供する場合においても加温等簡易な調理のみを行っている施設露店又は自動車による営業を行っている施設（Bランク以外）魚介類販売業（包装魚介類）又は食肉販売業（包装食肉）許可を要する自動販売機

※必要に応じて、監視頻度にとらわれず監視指導を行います