

令和2年度神戸市食品衛生監視指導計画の実施結果について

(お知らせ)

【食品衛生監視指導計画とは】

神戸市では、食品の安全性を確保し、市民の健康保護と快適な食生活を守るよう、市民の皆様から様々なご意見をお聞きしながら「神戸市食品衛生監視指導計画」を策定し、この計画に基づき施設への立入り調査や抜き取り検査を実施しています。なお、この計画については、毎年度各自治体において策定・公表することになっています。

【令和2年度の実施結果の概要】

市内5ヶ所にある保健所各衛生監視事務所及び中央卸売市場に設置された食品衛生検査所では、令和2年度（令和2年4月1日～令和3年3月31日）の1年間で、監視対象施設^(*1)に対して延べ22,151回立入り調査・監視指導を実施しました。

特に、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等による食中毒の予防のため、食肉を提供する市内焼肉店や食肉販売店等へ立入調査し、生食用食肉（牛）の規格基準の遵守状況の確認並びに牛肝臓及び豚肉の生食提供禁止の周知徹底等について監視指導を実施しました。

このほか、ノロウイルスによる食中毒の予防のため、食中毒が発生した場合に大規模化しやすい弁当調製施設・旅館・ホテル等の大量調理施設及び集団給食施設、発症した場合に重症化するおそれのある高齢者・子供等が利用する社会福祉施設並びにカキを取り扱う飲食店営業施設等に対して立ち入り調査を行い、調理従事者の健康管理の徹底、カキ等の二枚貝の十分な加熱といった食品の取扱い等について監視指導を実施しました。

また、各衛生監視事務所、食品衛生検査所、食肉衛生検査所では、令和2年度の1年間で、2,520件（うち輸入食品は58件）について食品の抜き取り検査を実施しました。

このうち放射性物質については、厚生労働省が定めた「地方自治体における検査計画」に示された4県産を対象として、神戸市中央卸売市場を流通する青果物、魚介類及び市内を流通する食肉・食鳥肉、乳・乳製品、青果物について検査を実施しました。

これらの監視指導及び抜き取り検査等の結果、延べ91件の違反事例を発見し、改善や回収等の措置を講じさせ、健康被害の未然防止・再発防止を図りました。違反を類型別に見ると、食中毒原因食品（食事）の提供3件、規格基準違反6件、営業施設の基準を満たしていなかった違反47件、無許可で飲食店等を営業した違反31件、表示違反4件でした。

また、令和2年度には、市内で3件の食中毒が発生しました。そのうち、カンピロバクターによる食中毒は1件、アニサキスによる食中毒は2件でした。

(*1)：食品衛生法第55条(旧52条)等で許可を要する施設(飲食店営業など令和2年度当初の施設数31,670施設)及び病院や事業所などの集団給食施設(施設数1,804施設)

なお、令和2年度は新型コロナウイルス感染症拡大に伴い、感染拡大防止の観点から人と人との対面接触を軽減する必要があったため立ち入り調査及び収去検査を計画通りに実施することができませんでした。一方、飲食店において急増した持ち帰りや宅配等のサービスに対して衛生管理にかかるリーフレットを作成し、啓発を行いました。

〔重点監視指導結果〕

- 腸管出血性大腸菌やカンピロバクター食中毒を防止するため、国からの通知も踏まえて、令和2年5月から8月を中心に、焼肉店や焼鳥店等の飲食店や食肉販売店、食肉処理店に立ち入り調査を行うなど、規格基準に適合しない生食用食肉(牛)、牛肝臓及び豚肉(内臓を含む)の生食用としての提供禁止、その他食肉類を生食で提供することの自粛や二次汚染防止等について監視指導を実施しました。業種別の監視指導件数は次のとおりでした。

- * 飲食店(焼肉店、焼鳥店)：495回

- * 食肉販売店：17回

- * 食肉処理店：6回

なお、肉類の生食提供の自粛については、市民等に対し生食の危険性に関する啓発をあわせて実施し、健康被害の防止に努めました。

- ノロウイルスによる食中毒の予防のため、カキを取り扱う飲食店営業施設等に対して立ち入り調査を行うなど、調理従事者の健康管理の徹底、カキ等の二枚貝の十分な加熱等について監視指導を実施しました。業種別の監視指導件数は次のとおりでした。

- * 飲食店(カキ取扱い施設)：198回

- * 魚介類販売店：598回

- * 魚介類せり売営業店：98回

- 大量調理施設であるホテル・旅館、集団給食施設等に立ち入り調査を行うなど、食品の取扱い等について監視指導を実施しました。業種別の監視指導件数は次のとおりでした。

- * 飲食店：10,585回

- うち ホテル・旅館：168回

- 弁当調製施設等：568回

- * 集団給食：226回

- 輸入食品の安全性の確保のため、輸入食品に含まれる残留農薬や添加物についての検査を 58 件実施した結果、違反はありませんでした。

〔リスクコミュニケーションについて〕

- 市民や食品関係業者に対して、食中毒の防止や衛生知識の普及啓発を図るために衛生講習会を実施しました。
- 市民向け講習会（出前トーク、消費者学級など）には 7 回 226 名が、食品事業者向け講習会（業種別、許可切替時など）には 25 回 723 名が受講されました。
また、6 月と 10 月にはさんちかの花時計ギャラリーにおいて、食中毒予防に関する展示を行いました。

〔監視指導回数について〕

業種ごとの監視指導回数は以下のとおりです。概ね目標は達成できました。

	監視対象施設	目標	結果
a	食中毒事故発生原因施設	3 回	3.3 回
b	総合衛生管理製造過程承認施設	2 回	1.3 回
	継続的な監視が必要な施設（過去に複数回の苦情や違反が発生した施設等）		
	特に食中毒事故を起こしやすい営業施設（生食肉提供施設・フグ・カキ取扱い施設等）		
	上記以外で監視対象としている施設（危害度の高い食品の提供を行う飲食店又は大量に広域に流通する食品を製造する施設等）		
c	飲食店（下記 d の施設除く）・許可を要する製造業及び販売業（乳類、包装魚介類・包装食肉及び自動販売機による営業を除く）・学校給食等集団給食施設	1 回	0.8 回
d	飲食店（主として酒類を提供する施設、露店、自動車及び自動販売機）、その他の許可施設	0.3 回	0.4 回
	食鳥処理施設		

〔食品の抜き取り検査結果〕

- 市内を流通する食品について、流通の拠点である中央卸売市場や販売店、製造・加工所において抜き取りを実施し、法律で定められた規格（成分規格）・農薬・添加物・一般細菌や大腸菌群などの微生物・動物用医薬品・ア

アレルギー物質・遺伝子組換え食品などの検査を実施し、基準に適合しているかの確認を行いました。

- 令和2年度は、2,520件（うち輸入食品は58件）の食品の抜き取り検査を実施した結果、4件の違反がありました。
検査結果と違反の内訳は、8ページのとおりです。
- 放射性物質については、7件の検査を実施し、すべての検体から検出されませんでした。

〔市内の食中毒発生状況〕

- 令和2年度は、市内で3件の食中毒が発生しました。このため、原因施設に対しては、営業停止等の処分を行うとともに、再発防止に向けた施設の消毒や取扱いの改善指導・従事者教育などを実施しました。
食中毒の発生状況は、9ページのとおりです。
- 食品の摂取に伴う身体異常事例が発生した場合、その疑い事例も含めて早期の段階から関係者への調査を進め、原因究明・再発防止に努めました。
その結果、3件の食中毒事件について病因物質の特定を行うことができました。

〔市民等からの食品に関する通報や相談〕

- 市民や食品関係事業者等から、食品に関する通報や相談が市内5カ所の衛生監視事務所、食品衛生検査所及び各区役所、支所に1,900件寄せられました。

その内訳は、消化器系症状を呈する等の身体異常に関する相談が214件、食品中の異物混入に関する相談が146件、食品の表示に関する相談が195件で、他にカビ、腐敗、異味・異臭、食品の取扱いに関する相談がありました。

このような相談に対しては、対象となる食品の確認及び相談者からの聞き取りを行い、該当する食品を製造・販売・加工・調理した施設への調査を実施し、その原因究明及び再発防止に取り組むように指導を行っています。

特に、身体異常に関する相談は、調査が進むと食中毒事件と断定される場合もあり、より迅速な対応を行っています。

相談内容	異物混入	カビ発生	腐敗・変敗	異味・異臭
受付件数	146	11	11	26

相談内容	身体異常訴え	添加物	器具・容器	表示
受付件数	214	5	13	195

相談内容	食品の保存	食品の取扱い	施設・設備	H A C C P
受付件数	8	196	345	29

相談内容	その他
受付件数	688

〔食中毒警報注意報発令制度実施結果〕

- 食中毒の発生を防止するために、気温や湿度が統計的に食中毒の発生しやすい条件になった日に、「警報」又は「注意報」を発令し、市民や食品関係事業者の方々により一層の注意を呼びかけます。6月20日から9月30日の発令期間中は、テレフォンサービス(332-0147)で、その日の発令状況を知ることができます。

発令期間中の結果は以下のとおりでした。

発令回数は、「警報」17回、「注意報」11回

テレフォンサービス受信回数は1,578回

警報発令日には、関係事業者(3,488施設)あてに連絡網により注意喚起を実施

〔ノロウイルス食中毒警報注意報発令制度実施結果〕

- ノロウイルスによる食中毒の発生を防止するために、ノロウイルス食中毒の多発時期である11月から3月にかけて、感染性胃腸炎患者数等を発令基準として、「警報」又は「注意報」を発令し、市民や食品関係事業者の方々により一層の注意を呼びかけます。

令和2年度は発令期間中の「警報」「注意報」の発令はありませんでした。

〔その他の監視指導結果〕

- 新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受けて、持ち帰りや宅配等を始める飲食店が急増したことに伴い、食品の取扱いによっては細菌性食中毒の発生リスクが高まることから、高温多湿となる夏期に飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理にかかるリーフレットを用いて啓発を行いました(4,534施設)。

- 監視指導、抜き取り検査結果、国や他都市からの違反食品等の通報、医師等からの食中毒疑いの通報及び市民等からの食品の相談・通報の結果、令和2年度の1年間で91件の違反事例が確認されたため、適切な措置を講じ、是正させました。

食品別、業種別の違反件数は、10ページのとおりです。

その内訳は、食中毒を発生させた事例（食品衛生法第6条違反）が3件、成分について定められた規格に適合しない食品を輸入、製造、販売した事例（食品衛生法第13条（旧11条）違反）が6件、営業施設の基準を満たしていなかった事例（食品衛生法第54条（旧51条）違反）が47件、無許可で飲食店等を営業した事例（食品衛生法第55条（旧52条）違反）が31件、定められた表示を記載していない食品を輸入、製造、販売した事例（食品表示法第5条違反）が4件でした。

また、食品分類別には、冷凍食品が2件、魚肉練り製品が1件、アイスクリーム類が4件、農産物及びその加工品3件、食中毒原因食事が3件でした。

〔業種ごとの監視指導件数〕

	業種名	施設数	監視件数
1	飲食店営業	2,0481	10,585
2	菓子製造業	2,362	1,217
3	乳処理業	4	5
4	乳製品製造業	44	54
5	魚介類販売業	1,467	5,762
6	魚介類競り売り営業	6	998
7	魚肉練り製品製造業	36	26
8	食品の冷凍又は冷蔵業	244	204
9	缶詰又は瓶詰食品製造業	56	37
10	喫茶店営業	1,992	534
11	あん類製造業	5	9
12	アイスクリーム類製造業	290	160
13	乳類販売業	2,048	699
14	食肉処理業	98	54
15	食肉販売業	1,602	910
16	食肉製品製造業	36	53
17	乳酸菌飲料製造業	1	1
18	食用油脂製造業	9	10
19	マーガリン又はショートニング製造業	6	14
20	みそ製造業	14	6
21	しょうゆ製造業	2	2
22	ソース類製造業	46	32
23	酒類製造業	29	19
24	豆腐製造業	36	22
25	納豆製造業	1	1
26	麺類製造業	90	70
27	そうざい製造業	419	385
28	添加物製造業	32	29
29	清涼飲料水製造業	33	22
30	氷雪製造業	8	0
31	氷雪販売業	16	5
32	集団給食施設	1,833	226
33	食鳥処理業	52	21

令和2年度 食品の抜き取り検査結果と違反の内訳

業務内容別		件数	検査件数	検査項目数	違反件数			
			計	計	計	内訳		
						微生物	化学	表示
食品衛生監視	魚介類(生かきを含む)	154	1,031	-	-	-	-	
	冷凍食品	14	43	-	-	-	-	
	魚介類加工品(魚ねりを含む)	595	1,778	-	-	-	-	
	肉卵類及びその加工品	675	1,512	-	-	-	-	
	牛乳・乳製品・乳類加工品	9	39	-	-	-	-	
	アイスクリーム類・氷菓	11	36	4	2	-	2	
	穀類及びその加工品(めん等)	102	541	-	-	-	-	
	野菜・果実及びその加工品	240	24,764	-	-	-	-	
	菓子類	154	472	-	-	-	-	
	清涼飲料水	-	-	-	-	-	-	
	氷雪	-	-	-	-	-	-	
	缶詰・瓶詰	7	41	-	-	-	-	
	調味料・みそ	-	-	-	-	-	-	
	漬物	23	110	-	-	-	-	
	マーガリン・ショートニング	1	2	-	-	-	-	
	そうざい(煮豆・佃煮を含む)	267	792	-	-	-	-	
	豆腐	76	228	-	-	-	-	
	弁当類・調理パン	12	36	-	-	-	-	
	健康食品	-	-	-	-	-	-	
	即席めん類・油菓子	7	16	-	-	-	-	
	酒精飲料	-	-	-	-	-	-	
その他の食品	4	25	-	-	-	-		
食品添加物	-	-	-	-	-	-		
器具及び容器包装	34	222	-	-	-	-		
小計		2,385	31,688	4	2	-	2	
食中毒・有症苦情、通報・相談処		135	183	-	-	-	-	
指導啓発		-	-	-	-	-	-	
再掲	O157汚染実態調査	33	33	-	-	-	-	
	PCB対策	37	37	-	-	-	-	
	水銀対策	113	113	-	-	-	-	
	放射性物質	1	1	-	-	-	-	
	残留農薬対策	119	20,434	-	-	-	-	
	抗生物質・抗菌剤	649	834	-	-	-	-	
	有機スズ化合物	-	-	-	-	-	-	
	アレルギー物質対策	21	42	-	-	-	-	
	遺伝子組換え食品対策	5	10	-	-	-	-	
輸入食品	58	2,152	-	-	-	-		
食品関係の合計		2,520	31,871	4	2	-	2	

[令和2年度 食中毒の発生状況]

発生 月日	施設場所	患者数	病因物質	原因施設	主な症状
7/3	中央区	1	アニサキス	飲食店	胃痛
3/7	中央区	5	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店	下痢、腹痛、 発熱
3/19	中央区	1	アニサキス	飲食店	胃痛

令和2年度 違反件数（違反条項別）

(1) 食品別集計

内 容		食 品 等													総 計
		菓 子 類	冷 凍 食 品	食 肉 類	鮮 魚 介 類	魚 介 類 加 工 品	魚 肉 練 り 製 品	乳 ・ 乳 製 品	氷 菓	ア イ ス ク リ ー ム 類	清 涼 飲 料 水	工 農 産 物 及 び そ の 加 工 品	食 中 毒 原 因 食 品	そ の 他	
違 反 件 数		-	2	-	-	-	1	-	-	4	-	3	3	78	91
※ 違 反 理 由	6 条 違 反	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	3
	12条(旧10条)違反	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	13条(旧11条)違反	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	-	6
	54条(旧51条)違反	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	47	47
	55条(旧52条)違反	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	31	31
	食品表示法第5条	-	-	-	-	-	1	-	-	2	-	1	-	-	4

(2) 業種別集計

内 容		業 種															総 計
		飲 食 店 営 業	喫 茶 店 営 業	菓 子 製 造 業	ア イ ス ク リ ー ム 類 製 造 業	乳 類 販 売 業	食 肉 販 売 業	食 肉 処 理 業	魚 介 類 販 売 業	麵 類 製 造 業	そ う ざ い 製 造 業	ソ ー ス 類 製 造 業	缶 詰 又 は 瓶 詰 食 品 製 造 業	食 品 の 冷 凍 又 は 冷 蔵 業 (製 造)	食 品 販 売 業	魚 肉 練 り 製 品 製 造 業	
違 反 件 数		63	0	11	5	1	2	-	3	1	-	-	-	4	1	-	91
※ 違 反 理 由	6 条 違 反	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
	12条(旧10条)違反	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	13条(旧11条)違反	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	6
	54条(旧51条)違反	35	-	7	1	1	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-	47
	55条(旧52条)違反	25	-	3	-	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-	31
	食品表示法第5条	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-

※食品衛生法第6条違反とは、食中毒を発生させた事例、
 第12条（旧10条）違反とは、使用してはいけない添加物を使用していた違反事例、
 第13条（旧11条）違反とは、成分について定められた規格に適合しない食品を輸入、製造、販売した事例、
 第54条（旧51条）違反とは、営業施設の基準を満たしていなかった事例、
 第55条（旧52条）違反とは、無許可で飲食店等を営業した事例、
 食品表示法第5条違反とは、定められた表示を記載していない食品を販売した事例です。