

2020年度福山市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

福山市保健所

I 食品関係施設への立入検査に関する事項

1 年間の監視状況

「2020年度福山市食品衛生監視指導計画」で、食品関係施設等の衛生状態、使用原材料、製品のリスク等を考慮して、施設毎に目標監視件数を設定し、監視指導を実施しました。

新型コロナウイルス感染拡大を受け、縮小して実施しましたが、広域流通施設や製造施設を重点的に監視を行いました。

監視の結果、主に施設の衛生管理、設備の不備等について指導を行いました。

また、行政処分は1件でした。(食中毒1件)

(新型コロナウイルス感染症の影響により、目標数を下回りました)

区分	施設数	目標監視件数	監視件数	監視率	指導件数	行政処分
合計	12,619 施設	9,200 件	6,680 件	72.6%	196 件	1 件

※ 施設数は2020年(令和2年)3月31日現在

2 各種一斉監視等結果

(1) 国の通知に基づくもの

例年、厚生労働省通知に基づき、夏期及び年末に食中毒発生の防止を図るため一斉監視を実施していますが、新型コロナウイルス感染拡大に伴い、厚生労働省からは特段の重点監視項目は示されませんでした。可能な限り監視指導を行いました。

(2) 県の制度に基づくもの

ア 食中毒予防月間(7~8月)

食中毒の発生しやすい時期である7月、8月を「食中毒予防月間」とし、食中毒予防の普及啓発、食品関係施設への監視指導を実施しました。

区分	監視件数	指導件数
食中毒予防月間	2,452 件	50 件

※ 監視件数等はのべ数



イ 広島県食品表示適正化推進月間(12月)

さまざまな食品が集中して流通する12月を「広島県食品表示適正化推進月間」とし、食品表示法等を所管する関係機関が連携し、食品表示の監視指導を実施しました。

区分	監視件数	指導件数(表示)
食品表示適正化推進月間	753 施設	27 件

(3) その他

ア 各種行事に併せた監視

修学旅行での利用施設等に対し、集中的に監視を実施しました。

イ 製造者等に対するHACCP導入の推進

製造者及び加工者に対して、HACCPによる工程管理の推進に向け、必要な助言や指導を行いました。

II 食品等の収去検査等に関する事項

1 食品収去検査

食品製造施設や販売店等における製造品や販売中の食品等の収去検査を実施しました。
(新型コロナウイルス感染症の影響により、目標数を下回りました)

区分	目標件数	検査件数	実施率	不適件数
合計	800件	408件	51.0%	0件

2 と畜場における食肉検査

区分	牛
合計	10,670頭

注：BSEスクリーニング検査 24頭実施

(BSE検査対象は24か月齢以上の牛のうち、生体検査において、神経症状が疑われたもの及び全身症状を呈するもの)
結果は全頭陰性でした。

III 食中毒発生に関する事項

1 食中毒発生状況

2020年1月から12月の1年間で、市内で4件の食中毒が発生しました。

発生件数	有症者数	死者数
4件	83人	0人

食中毒発生時には、「福山市食中毒対策要綱(1998年策定)」に基づき、迅速かつ的確な調査を行い、事故の拡大を防止しその原因究明等を行うとともに、市民への注意啓発を行いました。



IV 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

1 講習会等実施状況

食品等事業者や一般消費者等に対して、食中毒予防を中心とした講習会等を実施しました。

区分	回数	参加人数
食品等事業者等	60回	1,653人

V 関係者相互間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項

1 市民への情報及び意見交換の実施

ア 監視指導計画の公表

2020年度監視指導計画の策定にあたっては、市ホームページへの掲載、保健所及び各支所等へ閲覧窓口を設置し、市民から意見の募集を行い、策定後の公表も行いました。

2 消費者への食品による危害発生防止のための情報提供

食品の安全に関する情報及び家庭における食中毒予防対策について、市ホームページ、広報ふくやま、メール配信、講習会等を通じて情報提供を行いました。

自主回収に関する情報を広く市民に周知するため、随時、ホームページで掲載を行いました。

VI 食品衛生に携わる人材の養成及び資質の向上に関する事項

1 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員の資質向上

例年、厚生労働省主催の食品安全行政講習会、HACCP指導者養成研修会等、各種研修会へ出席していますが、2020年度については、新型コロナウイルス感染症の影響により、研修会は中止となり出席できませんでした。

2 食品衛生責任者等の食品等事業者の自主管理を担う者の資質の向上

2020年度については、新型コロナウイルス感染症の影響を鑑み、人数を減らすなど感染予防対策を行い、可能な範囲で食品等事業者等を対象とした食品衛生講習会、HACCP講習会等、各種講習会を実施しました。