

平成 28 年度佐世保市食品衛生監視指導計画の実施結果の概要について

平成 28 年度佐世保市食品衛生監視指導計画に基づき実施した結果の概要について、食品衛生法第 24 条第 5 項に基づき下記のとおり公表します。

I. 市民との情報及び意見交換の推進

(1) リスクコミュニケーションの推進

- ・小学校高学年を対象として、「実践！親子で食中毒予防」を開催し、調理実習を行いながら食中毒予防の三原則について意見交換を行いました。
- ・大学生を対象として、「学園祭における食中毒予防」を開催し、HACCP を活用した食中毒予防について意見交換会を行いました。
- ・食肉衛生検査所及びと畜場で、①小学生親子対象の食育推進事業「体験！お肉ができるまで」②中学生対象の職場体験プログラム「体験！と畜検査員」等の各イベントを開催し、主に食肉を対象とした意見交換を行いました。

(2) 監視指導の実施状況等の公表

施設への立入調査や食品の収去検査結果等、平成 27 年度食品衛生監視指導計画の実施状況等を佐世保市ホームページに公表しました。

(3) 広報媒体等による情報提供

- ・市の広報誌「広報させぼ」で食中毒防止に関する記事を毎月掲載しました。
- ・佐世保市ホームページで食中毒防止や食品の安全性に関する記事を随時掲載しました。
- ・食中毒の防止等に関する市民向け・事業者向けのチラシを随時作成し、配布しました。
- ・TV 及びラジオ放送で、食中毒の予防について啓発を行いました。
- ・食品衛生月間行事として食中毒予防を啓発する街頭キャンペーンを行いました(8 月)。
(ポスター配布 250 枚、チラシ配布 2,250 枚、ポケットティッシュ 3,000 個)
- ・ノロウィルス食中毒予防強化月間行事として、街頭キャンペーンを行いました。(11 月)
(ポスター配布 200 枚、チラシ配布 3,200 枚、ポケットティッシュ 1,700 個)

(4) 食品衛生知識の普及啓発

事業者や市民を対象に食品衛生知識の普及及び向上を図るために食品衛生講習会を実施しました。

① 食品等事業者及び市民（消費者）に対する衛生講習会開催状況

総数		食品等事業者		市民	
回数	人員	回数	人員	回数	人員
58	4,194	52	3,966	6	228

② と畜場及び食鳥処理場の従事者に対する衛生講習会開催状況

総数		と畜場従事者		食鳥処理場従事者	
回数	人員	回数	人員	回数	人員
2	55	1	50	1	5

II. 食品等事業者による自主衛生管理の推進

食品等事業者による自主的な衛生管理の向上促進を図るため、衛生管理状況が他の模範となる優良

な施設を審査し、表彰しました。

食品衛生優良店	10 店舗
特 別 表 彰	4 店舗

Ⅲ. 監視指導の実施体制及び連携確保

- (1) 広域的な食中毒疑いの発生時や違反食品発生時には、他都道府県等と連携して調査及び措置を行いました。
- (2) 佐世保市食品衛生協会食品衛生指導員と合同で食品の衛生的取り扱いについて各営業施設の巡回指導を行いました。

Ⅳ. 食品等事業者に対する監視指導の実施方法

(1) 施設への立入検査

食品関係施設への立入調査を行い、施設の衛生状況を確認するとともに、衛生的取り扱い等について助言・指導を行いました。

- ① 食品衛生法の許可を要する営業施設の監視指導等結果 (別添ファイル1)
- ② 食品衛生法の許可を要しない営業施設の監視指導等結果 (別添ファイル2)
- ③ 長崎県食品衛生に関する条例の許可を要する営業施設の監視指導等結果 (別添ファイル2)
- ④ と畜場、食鳥処理場等の衛生管理に関する監視指導実施回数

監視対象施設	回数
と畜場	1 回
と畜場併設食肉処理場	9 回
食鳥処理場	6 回

(2) 食品等の収去検査

① 食品等収去検査結果の概要について

市内で製造・販売されている食品等を収去検査し、不良食品等の排除に努めるとともに、衛生的取り扱い等について助言・指導を行いました。 (収去検査結果の概要：別添ファイル3)

② 給食施設等の細菌検査等実施状況の概要について

給食施設等の細菌検査等を実施し、衛生的取り扱い等について助言・指導を行いました。

検査対象施設	検査内容	実施検体数
集団給食施設	学校、社会福祉施設等の調理場の細菌検査	230
飲 食 店	弁当、仕出し店、宿泊施設の細菌検査	228
と畜場・食鳥処理場	牛、豚及び食鳥の枝肉と施設の細菌検査等	2,147
	合計	2,605

③ と畜場及び食鳥処理場での残留抗菌性物質検査結果の概要について

と畜場でと畜解体した牛、豚、めん羊および、食鳥処理場で処理した鶏について、食肉・食鳥肉中

の残留抗菌性物質の検査を実施しました。計 1,615 検体について検査を行い、陽性は認められませんでした。

(3) 食品等に関する苦情相談件数

市民からの苦情相談及び他自治体からの通報を、合計件受け付けました。苦情の分類及び件数の内訳は次のとおりです。

NO	要因別分類	件数
1	異物混入	18
2	腐敗・変敗	1
3	異味・異臭	2
4	カビ発生	2
5	食品取扱い	11
6	施設・設備	14
7	表示	0
8	有症	28
9	その他	7
合計		83

(4) 食中毒等健康危害発生時の対応

平成 28 年度は、市内で 3 件の食中毒が発生しました。病因物資の内訳は、ふぐによる食中毒が 1 件、カンピロバクターが 1 件、ノロウィルスが 1 件です。

原因となった施設については、再発防止のための衛生指導を行いました。

(5) 牛海綿状脳症（BSE）・伝達性海綿状脳症（TSE）に係る検査と監視指導

牛海綿状脳症対策特別措置法に基づき、検査が義務付けられている生後 48 ヶ月齢超の牛（593 頭）について BSE スクリーニング検査を行い、全頭で陰性を確認しました。

また、と畜場法施行規則に基づき、同様に検査が義務付けられている生後 12 ヶ月齢以上のめん羊（1 頭）について TSE スクリーニング検査を行い、陰性を確認しました。

特定部位の適正除去作業の監視と指導、及び枝肉のグリア細胞残留検査を行うことで、食肉に特定部位が残留しないよう徹底しました。さらに除去された特定部位の最終処分を監視するために、産業廃棄物処理施設へ立入検査を実施し、特定部位が確実に焼却されていること、肉骨粉への再生や混入がないことを確認しました。

V. 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

(1) 調査研究

業務において得られたデータや事例を分析し、その結果を勉強会や研修会等の場において発表しました。

(2) 職員に対する研修

食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等に対し、食品安全行政の新たな枠組み、HACCP 等衛生管理技術、その他食品衛生に関する専門的知識や新たな検査技術の取得を図るため、内部研修の実施とともに、厚生労働省や近隣の自治体が主催する研修会や講習会等に参加しました。

研修会名（主なもの）		
【食品衛生監視員】		受講人数
5/25～5/26	食品安全行政講習会	1
6/9～6/10	都道府県等食品表示法研修	1
6/17	食品安全モニター会議	1
8/30	九州地区食品衛生監視員協議会研修会	1
10/26～10/28	全国食品衛生監視員研修会	1
11/9	HACCP 普及推進九州地方行政担当者会議及び連絡協議会	1
12/13	加工食品の原料原産地表示制度に関する説明会	1
1/27	長崎県食品衛生監視員研修会	4
1/30	食品のリスクコミュニケーション 「輸入食品の安全性確保に関する意見交換会」	1
2/10	対米及び対 EU 輸出水産食品に係る指名食品衛生監視員養成講習会	1
2/23	九州地区輸入食品衛生担当者連絡会	1
2/28	食の安全に関する講演会	1
3/1	全国食品安全連絡会議	1
3/1～3/3	食中毒疫学研修	1
3/16	食品安全委員会主催講座	1
【と畜検査員・食鳥検査員】		
5/16	検体輸送に係る包装責任者研修会	2
5/19～5/20	全国食肉衛生検査所協議会 病理部会	1
6/6～7/1	国立保健医療科学院 食肉衛生検査研修	1
6/14	特別管理産業廃棄物管理責任者講習会	1
8/24	有機溶剤主任者技能講習会	1
10/7	全国食肉衛生検査所協議会 理化学部会	1
10/27～10/28	九州地区食肉衛生検査所所長会・研究部会・研修会	3
11/9	全国食肉衛生検査所協議会 微生物部会	1
11/17	長崎県家畜保健衛生業績発表会	1
11/16～11/17	全国食肉衛生検査所協議会 病理部会	1
1/23～1/24	全国食肉衛生技術研修会・衛生発表会	1
1/25～1/26	全国食鳥肉衛生技術研修会・衛生発表会	1
1/28	長崎県食肉衛生技術研修会・衛生発表会	5
2/8～2/10	HACCP に係る食品衛生監視員講習会	1