

令和3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

令和3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

- ・ 新型コロナウイルスの影響を鑑み、メディア（テレビ佐世保）を活用して8月に「家庭での食中毒予防」について、12月に「ノロウイルス食中毒の予防対策」について人を集めない形で実施しました。
- ・ 食品衛生指導員向けの講習会を実施しました。
※例年実施している小学生親子を対象とした食育推進事業「体験！お肉ができるまで」については、新型コロナウイルスの感染拡大を防ぐため、中止しました。

(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、令和2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定期的に掲載しました。
- ・ 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掲載しました。
- ・ 食中毒の防止並びに法改正関係等に関する市民向け・事業者向けのチラシを隨時作成し、配布しました。
- ・ メールマガジンで食品衛生に関する情報を配信しました。
- ・ 食品衛生指導員との市内営業施設の夏期巡回指導と食中毒予防を啓発する資料の配布を行いました。
(ポスター配布250枚、チラシ配布2,500枚)
- ・ 8月の食品衛生月間行事として食中毒予防を啓発するため、食品衛生指導員および一部食品衛生協会会員の店舗や施設107店舗において設置型のチラシ配布を行いました。 (チラシ設置3,000枚)
- ・ 食品衛生指導員との市内営業施設の冬期巡回指導とノロウイルスを原因とする食中毒予防を啓発する資料の配布を行いました。 (チラシ配布2,500枚)
- ・ 11～12月に、ノロウイルスを原因とする食中毒の予防啓発のため、食品衛生指導員および一部食品衛生協会会員の店舗や施設73店舗において設置型のチラシ配布、保健所内でのチラシの設置、庁内放送、メルマガの配信を行いました。 (チラシ設置2,000枚、ポケットティッシュ2,000個)
- ・ と畜場の従事者向けに衛生管理に関するリーフレットを作成し、配布しました。

(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
9	1,911	8	1,902	1	9

※新型コロナウイルス感染拡大を防ぐため、講習会は対象者に資料を配布し、質疑応答を受け付ける形で実施したものも含む。

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。

一般表彰（食品の部）	7 店舗
特別表彰	3 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 旧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 改正食品衛生法の許可を要する営業施設の監視指導等結果 [\(別添ファイル2\)](#)
- ③ 届出を要する食品関係営業施設の監視指導等結果 [\(別添ファイル3\)](#)

(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。

- ・食品等収去検査結果の概要 [\(別添ファイル4\)](#)

② 納食施設等の細菌検査等実施状況の概要について

納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	0
飲食店	弁当、仕出し店、宿泊施設の細菌検査	60

(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 34 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	7
2	腐敗・変敗	1
3	異味・異臭	1
4	カビ発生	0
5	食品取扱い	3
6	施設・設備	8
7	表示	2
8	有症	5
9	その他	7
	合計	34

(4) 食中毒等健康危害発生時の対応

令和 3 年度は、市内で 1 件の食中毒が発生しました。病原物質はノロウイルスです。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) と畜場及び食鳥処理場の監視指導

① と畜場

- ・と畜場に搬入された全ての牛・豚・山羊について、1 頭ごとにと畜検査を行いました。より詳細な検査が必要と判断したものについては、細菌検査・病理検査・理化学検査等を実施しました。

畜種	と畜検査頭数
牛	11,055 頭
豚	112,480 頭
山羊	10 頭

- ・と畜場での特定危険部位の除去、分別管理及び処理が適切に行われるよう、監視指導を行いました。
- ・枝肉や施設等 120 検体について、細菌汚染状況の検査を行いました。
- ・と畜場の衛生管理について、衛生管理計画及び手順書の確認、衛生管理の実施記録の確認及び現場での実施状況の確認、衛生指標菌を用いた枝肉の微生物試験の実施（120 検体）により検証を行いました。
- ・と畜場関係者を対象とした衛生講習会については、新型コロナウイルスの感染拡大を防ぐため、中止しました。
- ・と畜場でとさつ解体を行った獣畜に由来する食肉 1,454 検体について残留有害物質の検査を実施しました。

② 食鳥処理場

- ・食鳥処理場に搬入された全ての鶏（387,488 羽）について、食鳥検査を行いました。より詳細な検査が必要と判断したものについては、細菌検査・病理検査を実施しました。
- ・と体や使用水等 1,709 検体について、細菌汚染状況等の検査を行いました。
- ・食鳥処理場の衛生管理について、衛生管理計画及び手順書の確認、衛生管理の実施記録の確認及び現場での実施状況の確認、衛生指標菌を用いたと体の微生物試験の実施（62 検体）により検証を行いました。

- ・食鳥処理場関係者を対象とした衛生講習会については、新型コロナウイルスの感染拡大を防ぐため、中止しました。
- ・食鳥処理場で食鳥処理を行った鶏に由来する食鳥肉 25 検体について残留抗菌性物質の検査を実施しました。

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、食鳥検査員等は、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
5/7	食品衛生主管課長ブロック会議（B ブロック）	Web 参加
6/24	令和3年度都道府県等食品表示担当者研修	Web 参加
11/24～26	令和3年度全国食品衛生監視員研修会	書面参加
【と畜検査員・食鳥検査員】		
6/7～7/2	国立保健医療科学院 食肉衛生検査研修（オンライン）	1
8月	全国食肉衛生検査所協議会 所長会議・全国大会	書面参加
11月	全国食肉衛生検査所協議会 病理部会研修会	書面参加
10月	全国食肉衛生検査所協議会 微生物部会研修会	書面参加
10月	全国食肉衛生検査所協議会 理化学部会研修会	書面参加
1/25～1/27	食肉及び食鳥肉衛生技術研修会・研究発表会	書面参加
10月	九州地区食肉衛生検査所所長会・研究部会・研修会	書面参加
2月	長崎県食肉衛生技術研修会・衛生発表会	書面参加