令和５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５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

- メディア（テレビ佐世保）を活用して１２月に食中毒予防に関する啓発を行いました。
- 食品衛生指導員向けの講習会を実施しました。
- 大学生向けの学祭に向けたリスクコミュニケーションを行いました。
- 小学生とその保護者を対象としたと畜場見学イベント「体験！お肉ができるまで」を開催し、食肉の衛生について啓発を行いました。

(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、令和 4 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随時作成し、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 200 枚、チラシ配布 2,000 枚、ポケットティッシュ 2,500 枚）
- ノロウイルスを原因とする食中毒予防を啓発する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 1,500 枚、ポケットティッシュ 2,000 枚）

(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
43	3,313	40	3,269	3	44

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）	３店舗
特別表彰	２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 給食施設等の細菌検査等実施状況の概要について

弁当、仕出し店、宿泊施設等飲食店の細菌検査等を 190 検体実施し、衛生的取り扱い等について助言・指導を行いました。

また社会福祉施設等集団給食施設については検食の検査を行い衛生状況の確認を行っております。

(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 36 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	0
4	カビ発生	2
5	食品取扱い	7
6	施設・設備	5
7	表示	0
8	有症	11
9	その他	3
	合計	36

(4) 食中毒等健康危害発生時の対応

令和５年度は、市内で２件の食中毒が発生しました。病因物質はアニサキス、クドア・セプテンプンクタータです。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	12,060 頭
豚	101,994 頭
山羊	15 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 130 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。

・と畜場管理者からの依頼により、と畜場関係者を対象とした衛生講習会の講師を務めました。

・と畜場でとさつ解体を行った獣畜に由来する食肉 1,353 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（385,073 羽）について、食鳥検査を行いました。

・と体や使用水等 621 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（72 検体）により検証を行いました。

・食鳥処理場で食鳥処理を行った鶏に由来する食鳥肉 30 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
5/25	令和５年度九州各県・政令指定都市・中核市生活衛生主管課長会議	１名
6/28、29	令和５年度食品安全行政講習会	１名
9/7	令和５年度九州地区食品衛生監視員協議会研修会	２名
10/19、20	令和５年度全国食品衛生監視員研修会	１名
11/27	令和５年度長崎県食品表示監視協議会	１名
1/18～20	令和５年度 HACCP システムに係る講習会	１名
2/2	令和５度長崎県食品衛生監視員研修会	２名
3/6～3/8	令和５度食中毒疫学研修会（初級）	１名
【と畜検査員･食鳥検査員】		
7/19、20	全国食肉衛生検査所協議会 所長会議･全国大会	１名
9/13	全国食肉衛生検査所協議会 微生物部会研修会	１名
10/6	全国食肉衛生検査所協議会 理化学部会研修会	１名
10/26、27	九州地区食肉衛生検査所所長会･研究部会･研修会	３名
11/1、2	全国食肉衛生検査所協議会 病理部会研修会	１名
1/22、23	食肉及び食鳥肉衛生技術研修会･研究発表会	２名
2/2	長崎県食肉衛生技術研修会･衛生発表会	３名