

令和4年度久留米市食品衛生監視指導計画の実施結果について

久留米市では、食品の安全性を確保し、市民の健康被害の未然防止を図ることを目的に食品衛生法第24条の規定に基づき、「令和4年度食品衛生監視指導計画」を策定し、この計画により関係事業等を実施しました。

このたび、令和4年度の実施結果をとりまとめたので公表します。

【実施区域】久留米市全域

【実施期間】令和4年4月1日から令和5年3月31日まで

1 食品関連業者に対する監視指導結果について

食品衛生法等で定められた許可施設に対しては、新規・更新の営業許可申請時や夏期・年末の一斉監視時に、また、届出対象食品関係施設や給食施設に対しても、機会を捉えた計画的な立入調査等を行い、施設基準・監視基準等に照らして、必要な衛生指導を実施しました。

監視指導結果の概要（詳細の監視結果は別表1のとおり）

年度	施設数	監視実績数	行政処分件数 (営業停止等)	行政指導件数
4	7,668	1,678	0	208

※施設数については、令和5年3月31日現在

2 食品の収去検査結果について

久留米市内で、製造又は販売される食品等について、食品衛生法に基づく収去検査を実施し、一般細菌、食中毒細菌等の微生物検査と保存料、甘味料等の食品添加物、残留農薬等の化学検査を実施しました。

収去検査の結果、久留米市の指導基準に不適となった食品については、関係施設に対し、立入調査及び再発防止等の措置を講ずるよう指導を行いました。

なお、令和4年度における食品衛生法等に基づく規格基準等の違反は2件でした。

収去検査結果の概要（詳細の検査結果は別表2のとおり）

(1) 検査食品数等

年度	検査項目	検査予定食品数	検査実施食品数	実施率(%)
4	微生物検査	175	179	102.3
	添加物等検査	65	66	101.5
	残留農薬検査	10	10	100.0
	残留抗生物質検査	3	3	100.0

(2) 検査食品数別判定結果

年度	検体数	食品衛生法		食品表示法		久留米市指導基準	
		違反数	違反率	違反数	違反率	不適数	不適率
4	204	1	0.5%	1	0.5%	19	9.3%

(違反等の内容)

No.	食品分類	適用条項	違反内容
1	冷凍食品 (加熱後摂取冷凍食品(未加熱))	食品衛生法第13条第2項	規格基準違反 (1検体1項目)
2	野菜類・果物及びその加工品 (その他)	食品表示法第5条	食品添加物表示不備 (1検体1項目)

※その場で改善が図られるなどの軽微なものを除く

検査項目等

検査項目	検査区分
微生物検査	一般細菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、サルモネラ属菌、カンピロバクター等
添加物等検査	品質保持剤、甘味料、発色剤、保存料、殺菌料、着色料等
残留農薬検査	有機塩素系殺虫剤、有機リン系殺虫剤、カーバメート系殺虫剤、殺菌剤、除草剤等
残留抗生物質 検査	ペニシリン系抗生物質、アミノグリコシド系抗生物質、マクロライド系抗生物質、テトラサイクリン系抗生物質

検査機関

微生物検査、添加物検査：久留米市衛生検査センター

残留農薬検査、残留抗生物質検査：福岡県保健環境研究所

3 食中毒事件処理結果について

食中毒(疑いを含む)事件の発生時には、健康被害の拡大及び再発を防止する観点から、汚染源と推定される施設等の調査を実施し原因究明等に努めました。

なお、令和4年度に食中毒と断定された事件はありませんでした。

また、他の自治体が処理した食中毒(疑いを含む)事件で、患者等の関係者が久留米市管内の場合は、自治体の依頼により同様に調査を行いました。

4 食品に係る苦情、相談等について

味・においの異常、腐敗・変敗等の食品についての苦情に対して、原因食品や施設への調査を行い必要に応じ改善等指導を行いました。原因施設が他の自治体にある場合には、関係自治体に通報しました。

また、営業許可や食品の表示、食品衛生等に関する相談に対して制度の説明及び助言等を行いました。

(1) 苦情等処理件数

内 訳	件 数
味においの異常、変敗腐敗	6
髪の毛、虫等の異物の混入	15
健康被害の疑い	33
飲食店等の衛生管理問題	10
賞味期限切れ食品の販売	2
食品の表示不良	7
その他	11
計	84

(2) 相談等処理件数

内 訳	件 数
食品営業許可関係	14
食品の表示関係	7
一般衛生相談関係	2
計	23

※ 処理件数は、電話で確認等の軽微なものは含みません。

5 衛生教育の実施状況について

食品等事業者の自主衛生管理の推進や市民への食品衛生知識の普及啓発などを目的として、講習会等を実施しました。

(詳細は別表3のとおり)

内 容	延参加者数	回 数
営業者を対象とする講習会	449	11
集団給食関係者を対象とする講習会	68	1
その他(消費者等)を対象とする講習会等	144	7
計	661	19

別表1（監視指導の実施状況）

ランク	監視回数	業種・施設	監視実績数
A	年に2回以上	・前年法違反による行政処分を受けた施設 ・流通拠点施設（魚介類せり売り営業含む）	5
B	年に1回以上	・大量調理施設 ・広域流通食品製造施設 ・規格基準設定食品製造施設	120
C	2年に1回以上	・飲食店営業（大量調理施設を除く一般、弁当・仕出し、旅館） ・上記Bランク以外の製造業等 ・上記Bランク以外の集団給食施設	684
D	必要に応じて	・上記B、Cランク以外の飲食店営業 ・食品販売業等	853
E	年に6回以上	・大規模食鳥処理場	13
	年に3回以上	・認定小規模食鳥処理場	3

別表2（収去検査の実施状況）

	食品等の品目	食品数	食品衛生法 違反		食品表示法 違反		久留米市指導基 準不適	
			違反数	違反率	違反数	違反率	不適数	不適率
1	そうざい	35						
	1 加熱済	21					1	4.8%
	2 未加熱	14					3	21.4%
2	弁当類	36						
	1 調理ご飯	26					7	26.9%
	2 調理パン	10					3	30.0%
	3 その他							
3	魚介類及びその加工品	29						
	1 生食用鮮魚介類	17					1	5.9%
	2 生食用かき	2						
	3 魚肉ハム、ソーセージ、特殊包装かまぼこ							
	4 その他のねり製品	8						
	5 その他	2						
4	肉、卵類及びその加工品	16						
	1 獣鳥類の肉及び内臓	9						
	2 食肉ハム、ソーセージ	1						
	3 その他の食肉製品	6						
	4 その他							
5	乳及び乳製品	2						
	1 乳	2						
	2 バター、チーズ、クリーム							
	3 発酵乳							
	4 乳飲料							
	5 その他							
6	乳類加工品	4						
	1 乳酸菌飲料	4						
	2 その他							

食品等の品目	食品数	食品衛生法違反		食品表示法違反		久留米市指導基準不適	
		違反数	違反率	違反数	違反率	不適数	不適率
7 アイスクリーム類、氷菓	12						
1 ソフトクリーム							
2 アイスクリーム類	11						
3 氷菓	1						
4 その他							
8 穀類及びその加工品	6						
1 生めん、ゆでめん	4					2	50.0%
2 油処理めん							
3 その他	2						
9 野菜類及びその加工品	30						
1 包装豆腐							
2 その他の豆腐	8						
3 野菜、果物類	10						
4 その他	12			1	8.3%		
10 菓子類	18						
1 生菓子	18					2	11.1%
2 油菓子							
3 その他							
11 清涼飲料水	6						
1 ミネラルウォーター類	1						
2 その他	5						
12 酒精飲料	2						
13 冰雪							
14 水							
15 容器包装詰加圧加熱殺菌食品							
16 かん、びん詰食品							
17 冷凍食品	8						
1 無加熱摂取							
2 加熱後摂取（未加熱）	4	1	25.0%				
3 加熱後摂取（加熱済）	4						
4 生食用冷凍鮮魚介類							
18 その他の食品							
19 添加物							
20 器具及び容器包装							
1 器具							
2 容器包装							
21 おもちゃ							
22 洗剤							
23 その他							
合計	204	1	0.5%	1	0.5%	19	9.3%

検査項目別内訳

区分		検査検体数	食品衛生法等違反		久留米市指導基準 不適合	
			違反数	違反率	不適数	不適率
微生物検査	一般細菌	153	1	0.7%	10	6.5%
	大腸菌群	140			13	9.3%
	腸炎ビブリオ	36				
	黄色ブドウ球菌	97				
	サルモネラ属菌	38				
	カンピロバクター	5				
	その他	30				
小計		499	1	0.2%	23	4.6%
添加物検査	品質保持剤	2				
	甘味料	46				
	発色剤	9				
	保存料	48	1	2.1%		
	殺菌料	4				
	着色料	31				
	重金属	0				
	その他	27				
小計		167	1	0.6%	0	0.0%
残留農薬検査		10				
残留抗生物質検査		3				
小計		13	0	0.0%	0	0.0%
合計		679	2	0.3%	23	3.4%

別表3（衛生教育の実施状況）

No.	日付	講習会名	対象	参加者数
1	6/10	食生活改善推進員養成教室	養成教室受講者	9
2	6/29	食品衛生責任者実務講習会	営業者	10
3	7/8	食中毒予防あれこれ	一般市民	2
4	7/13	食中毒予防講習会	営業者	101
5	7/19	食中毒予防講習会	営業者	94
6	7/20	食中毒予防あれこれ	一般市民	18
7	8/19	学校給食納入業者衛生管理講習会	営業者	76
8	8/30	食生活改善推進員養成教室	養成教室受講者	6
9	9/1	学祭説明会	一般市民	30
10	9/3	出店説明会	営業者	11
11	9/14	食品衛生責任者実務講習会	営業者	2
12	11/2	ノロウイルス食中毒予防講習会	営業者	85
13	11/28	食品衛生責任者実務講習会	営業者	8
14	1/16	食中毒予防あれこれ	一般市民	66
15	1/20	出店説明会	営業者	35
16	1/24	出店説明会	営業者	22
17	2/20	子ども食堂意見交換会	一般市民	13
18	2/27	食品衛生責任者実務講習会	営業者	5
19	3/9	給食関係者等合同研修会	給食関係者	68
				661