

令和2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2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2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2年4月1日から令和3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、許可を要さない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	監視計画数	監視実績数	監視率 (%)	行政処分件数 (営業停止等)	行政指導件数
2	8,724	2,793	2,503	89.6	0	166

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2年度における食品衛生法等に基づく規格基準違反はありませんでした。

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 (%)
2	微生物検査	172	140	81.4
	添加物等検査	64	55	85.9
	残留農薬検査	10	7	70.0
	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
2	161	0	0.0%	0	0.0%	11	6.8%

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、重金属等
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必要な情報の公表を行い、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2年度に食中毒と断定された事件は1件でした。

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。

食中毒事件の概要

年度	発生年月日	摂食者数	患者数	死者数	病因物質	原因食品	原因施設
2	令和2年 8月1日	不明	7	0	カンピロバクター・ジェジュニ	不明	不明

(参考)

食中毒（疑いを含む）関係検査件数等

年度	検査項目	検体数	検査項目件数
2	細菌検査 (久留米市衛生検査センター)	20	40
	ウイルス検査 (久留米市衛生検査センター)	0	0

() 書きは、検査実施機関

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	5
髪の毛、虫等の異物の混入	22
健康被害の疑い	28
飲食店等の衛生管理問題	17
賞味期限切れ食品の販売	4
食品の表示不良	3
その他	8
計	87

(2) 相談等処理件数

内 訳	件 数
食品営業許可関係	31
食品の表示関係	14
一般衛生相談関係	2
計	47

※ 処理件数は、電話で確認等の軽微なものを含みません。

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	407	7
集団給食関係者を対象とする講習会	0	0
その他(消費者等)を対象とする講習会等	24	1
計	431	8

別表 1 (監視指導の実施状況)

ランク	監視回数	監視計画数 (施設数)	業種・施設	監視実績数	監視率 (%)
A	年に2 回以上	4 (2)	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)	4	100.0
B	年に1 回以上	122 (122)	飲食店営業(大量調理施設) 菓子製造業(広域流通食品製造施設) あん類製造業 アイスクリーム類製造業(特殊形態営業を除く) 乳製品製造業 食肉処理業 食肉製品製造業 魚肉ねり製品製造業(特殊形態営業を除く) 食品の冷凍又は冷蔵業 清涼飲料水製造業 乳酸菌飲料製造業 そうざい製造業(広域流通食品製造施設) 添加物(規格の定められた)製造業 集団給食施設(病院、福祉施設、事業所等)のうち大量調理施設	92	75.4
C	2年に 1回以上	1,234 (2,468)	飲食店営業(大量調理施設を除く一般、弁当・仕出し、旅館) 喫茶店営業(自動販売機、特殊形態営業を除く) 菓子製造業(広域流通食品製造施設、特殊形態営業を除く) 食肉販売業(包装食肉、特殊形態営業を除く) 魚介類販売業(包装魚介類、特殊形態営業を除く) そうざい製造業(広域流通食品製造施設を除く) 上記Bランク以外の製造業 上記Bランク以外の集団給食施設	942	76.3
D	3~6 年に1 回以上 (実情 に応じて)	1,422 (6,129)	上記B、Cランク以外の飲食店営業 喫茶店営業(自動販売機、特殊形態営業) 菓子製造業(特殊形態営業) アイスクリーム類製造業(特殊形態営業) 乳類販売業 食肉販売業(包装食肉、特殊形態営業) 魚介類販売業(包装魚介類、特殊形態営業) 魚肉ねり製品製造業(特殊形態営業) 氷雪販売業 福岡県食品取扱条例に基づく営業 食品等の製造業、販売業(法許可対象外施設)	1,454	102.3
E	年に4 回以上	8 (2)	大規模食鳥処理場	8	100.0
	年に6 回以上	3 (1)	認定小規模食鳥処理場	3	100.0

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	32					6	18.8%
1 1 加熱済	12					1	8.3%
2 未加熱	20					5	25.0%
2 弁当類	25					2	8.0%
1 調理ご飯	15					2	13.3%
2 調理パン	10						
3 その他							
3 魚介類及びその加工品	23					1	4.3%
1 調理鮮魚介類（生食用）	13					1	7.7%
2 その他の魚介類							
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	15						
1 獣鳥類の肉及び内臓	9						
2 食肉ハム、ソーセージ							
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							
7 アイスcream類、氷菓	7						
1 ソフトクリーム							
2 アイスcream類	5						
3 氷菓	2						
4 その他							
8 穀類及びその加工品	2						
1 生めん、ゆでめん							
2 油処理めん							
3 その他	2						
9 野菜類及びその加工品	27						
1 包装豆腐							
2 その他の豆腐	8						
3 野菜、果物類	7						
4 その他	12						
10 菓子類	10					2	20.0%
1 生菓子	10					2	20.0%

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
2 油菓子							
3 その他							
11 清涼飲料水	6						
1 1 ミネラルウォーター類	1						
2 2 その他	5						
12 酒精飲料	2						
13 氷雪							
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	6						
1 1 無加熱摂取	1						
2 2 加熱後摂取（未加熱）	3						
3 3 加熱後摂取（加熱済）	2						
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 1 器具							
2 2 容器包装							
21 おもちゃ							
22 洗剤							
23 その他							
合計	161	0	0.0%	0	0.0%	11	6.8%

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	119			8	6.7%
	大腸菌群	109			4	3.7%
	腸炎ビブリオ	27				
	黄色ブドウ球菌	71				
	サルモネラ属菌	30				
	カンピロバクター	6				
	その他	27				
小計		389	0	0.0%	12	3.1%
添加物検査	品質保持剤	0				
	甘味料	39				
	発色剤	8				
	保存料	41				
	殺菌料	0				
	着色料	25				
	重金属	5				
その他	27					
小計		145	0	0.0%	0	0.0%
残留農薬検査		7				
残留抗生物質検査		3				
小計		10	0	0.0%	0	0.0%
合計		544	0	0.0%	12	2.2%

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	6/9	食品営業者講習会	営業者	50
2	7/2	食中毒予防講習会	営業者	101
3	7/8	食中毒予防講習会	営業者	74
4	7/31	学祭説明会	一般市民	24
5	8/4	食品営業者講習会	営業者	11
6	8/6	食中毒予防講習会	営業者	38
7	11/4	ノロウイルス食中毒予防講習会	営業者	120
8	1/13	HACCP 講習会	営業者	13
				431