

令和 5 年度食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

- 1 広島県 p 1 ~ 4
- 2 広島市 p 5 ~14
- 3 呉市 p15~21
- 4 福山市 p22~24

令和5年度広島県食品衛生監視指導計画に基づく実施結果（概要）

「食品衛生法」及び「広島県食品の安全に関する基本方針及び推進プラン」に基づき策定した「令和5年度広島県食品衛生監視指導計画」の実施結果について取りまとめました。

I 監視指導の範囲

広島県内（保健所設置市である広島市、呉市、福山市を除く※。）

※ 食品衛生法の規定により、監視指導計画の策定・結果公表は県及び保健所設置市がそれぞれ行うこととなっています。

II 監視指導の期間

令和5年4月1日から令和6年3月31日まで

III 監視指導結果

1 年間立入検査件数（保健所、食肉衛生検査所実施）

営業施設等の衛生状態、使用原材料・製品のリスク等を考慮して、施設ごとに監視する回数を設定し、広域流通食品製造施設、大量調理施設などを中心に重点的、効果的な監視指導を実施しました。



計画件数	実施件数	達成率
18,000 件	17,055 件	95%

2 年間試験検査等件数（保健所、総合技術研究所保健環境センター、登録検査機関実施）

収去検査（食品衛生法に基づく食品等の検査）及び水産食品のモニタリング検査を実施した結果、違反件数は6件、違反率は0.17%でした。

検査項目		検査対象食品等	計画件数	検査件数	違反件数		
収去検査	食品添加物等	各種食品	3,600 検体 〔うち輸入食品〕 250 検体	3,525 件 〔うち輸入食品〕 258 件	6 件 〔うち輸入食品〕 0 件		
	細菌	各種食品					
	残留農薬	農産物、牛乳、輸入食肉					
	遺伝子組換え	野菜、その加工品					
	アレルギー物質	そうざい、菓子類					
	生かき成分規格	生かき					
	有害物質	魚介類、鶏卵、鶏肉					
	抗菌性物質	魚介類、食肉					
モニタリング検査	かき養殖海域の細菌数等	海水、かき				<達成率> 98%	<違反率> 0.17%
	貝毒	かき、アサリ、ムラサキイガイ				〔うち輸入食品〕 103%	〔うち輸入食品〕 0%
	有機塩素系物質・重金属	かき					

【違反食品の内容：6件】

食品名	違反等内容
アイスマイルク	大腸菌群 (3件)
清涼飲料水	沈殿物 (1件)
粉末清涼飲料	細菌数 (1件)、大腸菌群 (1件)

注) () 内は違反件数



3 一斉監視 (保健所実施)

施設に立入調査を行い、衛生管理の徹底や不適正表示の改善及び不良食品の排除などの指導をしました。

一斉監視	実施内容
夏期食品一斉監視 (R5. 7. 1~8. 31)	監視件数：3,100件 指導件数：64件 試験検査件数：408件
年末食品一斉監視 (R5. 12. 1~12. 31)	監視件数：2,862件 指導件数：47件 試験検査件数：249件
夏の食中毒予防期間 重点施設監視 (R5. 6. 1~9. 30)	監視件数：5,210件 指導件数：180件 試験検査件数：840件 講習会開催回数：119回
ノロウイルス食中毒予防期間 重点施設監視 (R5. 11. 1~R6. 1. 31)	監視件数：6,102件 指導件数：164件 講習会開催回数：46回
食品表示適正化推進月間 一斉監視 (R5. 12. 1~12. 31)	監視件数：1,972件 指導件数：46件 表示講習会開催回数：3回
食品衛生機動班による 重点監視 (12件/年)	監視件数：13件



4 食品等別重点監視指導・検査 (保健所、食肉衛生検査所実施)

大規模な健康被害の発生や食品表示の偽装等を未然に防止するため、広域流通食品などの重点的な監視指導等を実施しました。
また、安全な食肉の流通確保のため、食鳥検査を実施しました。

一斉監視	実施内容
生かき	作業場監視件数：885件 収去検査件数：418件 生産者衛生講習会等開催：11回
広域流通食品 (菓子、清涼飲料水等)	製造施設監視件数：3,116件 衛生管理及び記録の作成・保存の徹底 消費期限等の設定根拠の確認
食鳥検査	検査件数 (鳥)：3,832,385羽

IV 食中毒等健康危害発生時の対応

食中毒事件に際し、「広島県食中毒対策要綱」に基づき迅速かつ的確な調査を行い、原因究明、拡大防止及び再発防止を図りました。

	発生件数	有症者数	死者数
集団食中毒 (有症者6名以上の食中毒)	12件	196人	0人
散発食中毒	7件	13人	0人
合計	19件	209人	0人

注) 令和5年(R5.1~R5.12)に広島県内(保健所設置市を含む。)で発生した食中毒

V 食品等事業者の自主的衛生管理の推進

1 食品衛生講習会及び食品衛生責任者養成講習会の開催

食中毒予防や食品表示に関する講習会、食品衛生管理の中心的な役割を担う食品衛生責任者の養成講習会等を実施しました。

食品衛生講習会	
開催回数	参加者人数
150回	3,644人

食品衛生責任者養成講習会※	
開催回数	参加者人数
31回	866人

※ 一般社団法人広島県食品衛生協会に委託して実施

2 広島県食品自主衛生管理認証制度の推進

事業者の自主衛生管理体制を推進するため、認証取得の取組みを支援しました。

業種(全21業種)	認証施設数の推移	
	R5.3	R6.3
仲買事業者であって、「むき身したかき」若しくは「詰合せしたかき」を集荷して詰合せ、他に出荷する事業	18施設	15施設
菓子製造業(パン)	1施設	0施設
菓子製造業(和生菓子)	11施設	11施設
菓子製造業(洋生菓子)	5施設	5施設
菓子製造業(その他の菓子)	12施設	12施設
弁当・そうざい製造業(配送・卸売り)	15施設	17施設
弁当・そうざい製造業(店頭売り)	3施設	3施設
煮豆・佃煮製造業	8施設	8施設
加工のり製造業	7施設	7施設
鶏卵選別包装施設(GPセンター)	2施設	1施設
食酢・加工酢製造業	0施設	0施設
みそ製造業	3施設	3施設
めん類製造業	5施設	5施設
ソース類製造業(ウスターソース類)	0施設	0施設
ソース類製造業(その他のソース類)	0施設	0施設
ふりかけ類製造業	3施設	3施設
漬物製造業	1施設	1施設
かき加工品(冷凍)製造業	2施設	2施設
食品販売業	3施設	2施設
食肉販売業	1施設	1施設
魚介類販売業	3施設	3施設
合計	103施設	99施設



食の安全・安心がひと目でわかる!



VI 関係者相互の情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施

1 県民との意見交換

(1) 広島県食品安全推進協議会の開催

消費者、生産者、事業者、市町の代表及び学識経験者並びに行政関係者による食品の安全対策に関する意見交換や次年度の食品衛生監視指導計画等について検討しました。

(2) リスクコミュニケーションの推進

食品の安全・安心確保対策や食品衛生等についての講習会等を開催し、参加者との意見交換を行いました。

また、関係団体主催のシンポジウムに参加しました。



広島県食品安全推進協議会

2 消費者への情報提供

(1) 啓発等

県ホームページ、広報誌、SNS 等により食中毒予防、食品の安全に関する情報等を提供するとともに、監視指導の実施状況について、公表しました。

項目	実施内容
広島県食品安全推進協議会	開催回数： 2 回 参加者数： 67 人
広報・講習会等	広報回数： 14 件 開催回数： 38 件

(2) 講習会等の開催

農薬の適正使用や食品衛生に関する情報提供に努めました。

参考

1 監視指導の体制

機 関		
県保健所生活衛生課・衛生環境課 (4 保健所 3 支所)	県食肉衛生検査所	県庁食品生活衛生課

2 試験検査体制

機 関			
県保健所試験検査課 (2 保健所)	県食肉衛生検査所	県立総合技術研究所 保健環境センター	登録検査機関

3 人材育成

新任食品衛生監視員等研修会の開催及び各種研修会への派遣により、食品衛生監視員及び食鳥検査員等の知識、技術の向上に努めました。(25 回)

4 関係機関との連携

大規模・広域的な食中毒や食品等の違反事案に対応するため、国及び他の自治体等と情報交換を図るとともに、県内の保健所設置市や国の関係機関、県庁関係部局と食品の安全、表示対策に係る連絡会等を開催し、連携に努めました。

項目	実施回数
国及び他の都道府県との連携	12 回
県内保健所設置市との連携	10 回
県関係部局との連携	6 回

令和5年度広島市食品衛生監視指導計画に基づく
監視指導結果

広島市健康福祉局

【目次】

I	趣旨	1
II	実施期間	1
III	監視指導体制の整備と連携の確保	1
1	市役所内部の連携	1
2	国や関係自治体などとの連携	1
IV	効果的・効率的な監視指導の実施	1
1	食品関係施設への立入検査	1
2	食品等の試験検査	2
3	違反発見時の対応	3
4	食中毒予防対策	4
5	市内に流通する食品の拠点における食の安全確保	4
6	一斉監視	5
7	危機発生時の対応	5
8	HACCPに沿った衛生管理	6
V	自主衛生管理の促進	6
1	事業者の自主衛生管理の促進	6
2	関係団体との連携	7
VI	リスクコミュニケーションの推進（情報提供と意見交換）	7
1	食の安全・安心に関する情報の発信	7
2	市民や事業者との意見の交換	8
VII	担当職員の資質の向上	8
1	日常の業務における研修と研修会への参加	8
2	食品衛生に関する調査研究	8

I 趣旨

広島市では、市民が安心して食を楽しむことができるまちづくりを目指すために、令和5年度広島市食品衛生監視指導計画を定め、食の安全・安心を確保するための取組を行いました。

ここに令和5年度の監視指導結果をお知らせします。

II 実施期間

令和5年4月1日～令和6年3月31日

III 監視指導体制の整備と連携の確保

1 市役所内部の連携

市民局消費生活センターを始めとする19の関係課で構成する「食の安全・安心ネットワーク」により食の安全・安心に関する情報を共有するとともに、農林水産部水産課と協力して貝毒検査を実施するなど関係課と連携して取り組みました。

2 国や関係自治体等との連携

大規模食中毒や違反食品による健康被害の発生・拡大防止を図るため、立入検査や食中毒に関連した調査などを厚生労働省や広島県内の自治体と連携して実施しました。また、政令指定都市や瀬戸内沿岸の関係自治体で構成する会議で意見交換や情報共有を行いました。

連携先	連携内容
厚生労働省 (中国四国厚生局、検疫所を含む。)	食中毒の発生時の情報共有
	総合衛生管理製造過程承認施設や対米対EU輸出水産食品加工施設の立入検査
	輸入食品や市外流通品に係る違反情報の共有
	最新知識の情報共有
消費者庁	食品表示基準違反情報の共有
関係自治体	食中毒に関連した調査
	輸入食品や広域流通品に係る違反情報の共有
	会議での情報共有
県内の自治体 (広島県、福山市、呉市)	一斉監視(広島県食中毒予防月間、広島県食品表示適正化推進月間)

IV 効果的・効率的な監視指導の実施

1 食品関係施設への立入検査

飲食店などの食品営業許可を要する施設や食品販売店、給食施設などの食品営業許可を要しない施設に対して延べ14,904件の立入検査を行いました。食品の特性や食中毒の発生状況、施設の規模などを考慮して定めた監視指導項目に沿って指導を行うとともに、HACCP導入及び運用のための指導、助言を行いました。

なお、食品を大量に調理・製造する施設やハイリスク食品の提供施設などは例年どおり立入検査を実施しましたが、食品衛生法の改正に伴い、許可から届出となった業種の立入検査が減ったこともあり、立入検査の実施件数は目標件数を下回りました。

回数/年	対象施設		立入検査	
	調理・製造・加工施設	流通・販売施設	目標件数	実施件数
2回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業のうち1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設（大量調理施設） ・全国的に流通する食品を大量製造する施設 ・大規模宿泊施設 ・かき作業場 	<ul style="list-style-type: none"> ・広島市中央卸売市場内施設 ・デパート、ショッピングモールなどの大規模小売店 	22,000	14,904
1回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・ハイリスク食品提供施設 ・前年度食中毒事件発生施設 ・中規模宿泊施設 ・規格基準のある食品を大量製造する施設 ・大規模食肉処理施設 ・団体利用施設 	<ul style="list-style-type: none"> ・スーパーマーケットなどの中規模小売店 		
1/6回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・上記以外の要許可施設など 	<ul style="list-style-type: none"> ・個人商店、コンビニエンスストアなどの小規模小売店 		

2 食品等の試験検査

(1) 検査件数

市内に流通する食品1,428検体の食中毒菌、食品添加物などの検査を実施し、安全性を確認しました。

このうち、378検体は、G7広島サミットの開催のため、調理従事者の検便検査や施設用の拭き取り検査等として実施しました。

()内は違反件数

区分	試験検査項目	主な対象食品	検査件数	
			目標数	実施数
食中毒予防対策 (微生物検査)	食中毒起因菌など	食肉、野生鳥獣肉、鶏卵など	1,480	1,428 うち 輸入食品 55 (0)
	衛生規範、成分規格など	弁当、そうざい、生菓子、生麺、乳製品、食肉製品、冷凍食品、生かきなど		
食品安全対策 (理化学検査)	食品添加物、成分規格など	加工食品、輸入かんきつ類、食肉製品、乳、清涼飲料水、容器包装など		
	アレルギー物質、遺伝子組換え食品、環境汚染物質など	加工食品、穀物加工品、鮮魚介類など		
	塩分濃度、pHなど	生かき、漬物、食肉製品など		
農薬安全対策	残留農薬	野菜、果物、鶏肉など		
畜水産食品対策	残留動物用医薬品など	食肉、鶏卵、養殖魚など 食肉(牛、豚)【食肉衛生検査所実施】		
輸入食品対策	成分規格、添加物など	輸入食品(菓子、野菜果物など)		
貝毒対策	貝毒	アサリ、かき		
食肉衛生対策 【食肉衛生検査所実施】	細菌	食肉(牛、豚など)		

(2) 違反状況

検査を実施した食品などにおいて、違反した検体はありませんでした。

(3) 農薬安全対策と畜水産食品対策（再掲）

217検体の農畜水産物などの検査を実施し、農薬や動物用医薬品などが基準値を超えて残留していないことを確認しました。

（ ）内は違反件数

試験検査項目	検査件数			
	農産物	畜産物	水産物	合計
残留農薬	57 (0)	5 (0)	—	62 (0)
残留動物用医薬品	0 (0)	15 (0)	6 (0)	21 (0)
抗生物質のスクリーニング検査	0 (0)	128 (0)	6 (0)	134 (0)
合計	57 (0)	148 (0)	12 (0)	217 (0)

(4) 貝毒対策（再掲）

本市農林水産部水産課と連携し、29検体の市内で採取された二枚貝の検査を実施し、毒化状況に違反がないことを確認しました。

（ ）内は違反件数

試験検査項目	検査件数		
	アサリ	かき	合計
麻痺性貝毒	8 (0)	18 (0)	26 (0)
下痢性貝毒	1 (0)	2 (0)	3 (0)
合計	9 (0)	20 (0)	29 (0)

(5) 食肉衛生対策（再掲）

と畜場における衛生管理の実施状況の効果を確認するため、174検体のと畜処理された牛、豚の枝肉表面の検査を実施しました。

試験検査項目	検査件数		
	牛	豚	合計
拭き取りによる枝肉検査（生菌数）	54	0	54
拭き取りによる枝肉検査（腸内細菌科菌群数）	54	0	54
切除法による枝肉検査（生菌数）	60	60	120
切除法による枝肉検査（腸内細菌科菌群数）	60	60	120

3 違反発見時の対応

発見した違反については、違反の内容に応じて、営業の禁止などの行政処分や再発防止の指導を行いました。（他都市などからの情報提供を含む。）

区分	食品衛生法							食品表示法			合計
	食中毒・腐敗等 （第六条（第四号を除く））	異物混入等 （第六条第四号）	規格基準違反 （第十三条第二項（第六十八条準用規定を含む））	残留農薬基準違反 （第十三条第三項）	無許可営業 （第五十五条第一項）	施設基準違反	その他違反	衛生事項	品質事項	保健事項	
件数	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10

※直ちに改善が図られるなどの軽微な違反及び一斉監視における違反などの件数は除く

4 食中毒予防対策

(1) ノロウイルスやカンピロバクター食中毒予防対策

大量調理施設やハイリスク食品提供施設などに対して、ノロウイルスとカンピロバクターの食中毒予防対策を重点的に指導しました。

例年、大量調理施設の従事者を対象に開催していた食中毒予防講習会は、より多くの従事者に知識を共有してもらうことを目的として、本市ホームページで視聴ができる動画を作成・公開することで食中毒予防の啓発を行いました。

(2) 新型コロナウイルス感染症の流行拡大を踏まえた食品衛生への対応

飲食店などの許可施設にお持ち帰り（テイクアウト）などの販売状況を確認し、温度管理など不適切な取扱いについては指導し、改善を図りました。

(3) G7広島サミット開催における食品事故の発生防止対策

「広島サミット食品監視指導計画」及び「広島サミット食品監視指導計画実施要領」に基づき、主要施設、主要施設周辺の宿泊施設、弁当製造施設約350施設に監視指導を行うとともに、調理場内の衛生状態の確認及び食品等の検査を行いました。

5 市内に流通する食品の拠点における食の安全確保

広島市中央卸売市場と広島市食肉市場における食品の安全性を確保するために、次の取組を行いました。

(1) 広島市中央卸売市場

ア 早朝監視の実施

早朝監視を24回実施し、フグなどの有毒魚介類の混入の有無や食品表示、保存温度を点検しました。

イ 違反食品の排除

市場を経由して市内に流通していた違反食品はありませんでした。

ウ 市場関係者との連携

市場内の業者に対して、腸炎ビブリオやアニサキスの食中毒予防対策に関する情報提供をするとともに、HACCPによる衛生管理についての指導を行いました。

(2) 広島市食肉市場

ア と畜検査

と畜場に搬入された牛や馬、豚、めん羊、山羊61,355頭について、と畜検査員が1頭ずつ検査し、うち132頭については、とさつ解体禁止や全部廃棄の措置を行いました。

区分	牛	馬	豚	めん羊	山羊	合計
と畜検査頭数	7,605	0	53,695	40	15	61,355
とさつ解体禁止	8	0	1	0	0	9
全部廃棄	78	0	45	0	0	123

イ 自主衛生管理の促進

食肉衛生検査所のと畜検査員が、と畜場の衛生管理について外部検証を行い、と畜場の衛生管理責任者などに対して、HACCPに基づく自主衛生管理の促進について指導を行いました。

6 一斉監視

(1) 夏期食品一斉監視

夏期に多発する腸管出血性大腸菌やカンピロバクターなどの食中毒を防止するため、7月～8月の2か月間、監視指導を重点的に行い、実施結果を本市ホームページで公表しました。

(2) 冬期食品一斉監視

食品の流通量が増加する年末とノロウイルス食中毒患者が最も発生する冬期における食中毒を防止するため、12月に監視指導を重点的に行い、実施結果を本市ホームページで公表しました。

(3) 大規模イベントなどの衛生監視

フードフェスティバルなどの大規模イベントについて、事前に取扱品目の確認と衛生的な取り扱い指導を行うとともに、巡回指導を24回実施しました。

7 危機発生時の対応

(1) 食中毒発生時の対応

ア 食中毒発生状況

令和5年度は、13件（患者数は260人）の食中毒が発生しました。

食中毒の原因施設は営業禁止処分を行い、報道機関へ公表するとともに、本市ホームページに掲載し、市民及び食品等事業者への注意喚起に努めました。

（ ）内は前年度の値

病因物質		事件数	患者数
細菌	カンピロバクター	4 (3)	17 (15)
	病原大腸菌	0 (1)	0 (3)
	サルモネラ菌	1 (0)	33 (0)
ノロウイルス		5 (5)	207 (63)
寄生虫（アニサキス）		2 (8)	2 (8)
動物性自然毒（フグ毒）		1 (1)	1 (1)
ウエルシュ菌		0 (1)	0 (11)
不明		0 (0)	0 (0)
総数		13 (19)	260 (101)

イ 食中毒の原因施設への対応

家庭以外の食中毒の原因施設については、安全が確保されるまでの間、営業を禁止し、被害の拡大防止を図るとともに、原因の究明と食材の廃棄、施設の消毒、従事者の検便、衛生教育などの再発防止の指導を行いました。

(2) 苦情への対応

市民からの申出や食品等事業者からの報告は284件でした。食品や施設などに関する苦情については、必要に応じて速やかに事実確認するとともに原因の究明と再発防止の指導を行いました。

区分	食品					施設		有症苦情	その他 (※)	合計
	異物混入	カビ・腐敗 ・変質	味臭色 の異常 ・安全性	表示	その他	不衛生	許可 ・その他			
件数	41	12	31	47	20	29	17	59	28	284

※O157などの感染症が疑われた情報提供に対する調査など

8 HACCPに沿った衛生管理

(1) 導入状況の確認

定期的な立入検査や営業許可の更新などの機会を通じて導入状況を確認しました。特に、食中毒が発生した際に被害が広範囲に拡大するおそれがある大量調理施設や食品製造施設での導入状況を重点的に確認し、必要に応じて指導しました。

(2) 対象施設への指導・助言

リーフレットや厚生労働省が示した手引書により、対象施設への指導・助言を行うとともに、小規模な飲食店に対する導入支援動画を作成し、広島市ホームページで公開しました。

(3) HACCPに関する講習会

市民や市内の食品等事業者からの依頼などにより、HACCPの導入方法などを含めた講習会を行いました。

(4) 相談窓口の設置

広島市保健所にHACCPの相談窓口を設置し、HACCPに沿った衛生管理の導入や適切に実施する際の相談に対応しました。

V 自主衛生管理の促進

1 事業者の自主衛生管理の促進

(1) 食品衛生責任者の設置

食品衛生責任者の設置が義務付けられている食品営業施設に食品衛生責任者の設置を指導しました。

区分	令和5年度末	令和4年度末
食品衛生責任者の設置率	96.2%	94.5%

(2) 食品衛生責任者に係る講習会の実施

食品衛生責任者養成講習会や食品衛生責任者実務講習会は、市長が指定・認定した講習会で、一般社団法人広島市食品衛生協会が実施しました。

講習会名	開催回数	受講者数
食品衛生責任者養成講習会	26回	1,628名
食品衛生責任者養成講習会 (eラーニング)	—	268名

講習会名	開催回数	受講者数
食品衛生責任者実務講習会	11回	647名

(3) 食品衛生功労者・優良施設の表彰

食品衛生意識の向上を図るため、業界の指導育成などに顕著な功績があった個人を食品衛生功労者として、また、他の模範となる良好な衛生管理を行っている施設を優良施設として表彰しました。

表彰名	食品衛生功労者	優良施設
広島市生活衛生事業功労表彰	3名	5施設
広島市保健所長表彰	5名	10施設

2 関係団体との連携

食品等事業者の自主衛生管理を推進するため、食品衛生指導員の活動を支援するとともに、食中毒予防啓発を連携して実施しました。

連携先	連携内容
一般社団法人広島市食品衛生協会	食品衛生指導員の活動支援 (研修会への講師派遣、食品衛生に関する情報の提供)
	食中毒予防啓発 (児童館などでの手洗い講習会)

VI リスクコミュニケーションの推進 (情報提供と意見交換)

1 食の安全・安心に関する情報の発信

(1) 食品安全情報センターによる情報発信

ホームページやメールマガジン、リーフレットにより市民や食品等事業者に食の安全・安心に関する情報や本市の食の安全確保のための取組を情報提供しました。

また、6月1日から9月30日の夏の食中毒予防期間には、本市ホームページやメールマガジンなどにより市民や食品等事業者に情報提供し、食中毒について注意喚起しました。

区分	実施内容
ホームページ	食中毒の基礎知識や予防方法、発生状況などを掲載
メールマガジン	市民向けに「ひろしま食の安全・安心ニュース」を8回発行 事業者向けに「広島市食品安全情報センターニュース」を9回発行
リーフレット	保健所に配置

(2) 食品衛生に関する知識の普及

ア 食品取扱い施設への立入検査時のリーフレット配布

監視指導時に最新の食中毒発生状況や食中毒予防対策などのリーフレットを配布し、食品等事業者に食品衛生に関する正しい知識の普及に努めました。

イ 広報紙への掲載や広報番組の放映

区分	実施回数又は期間
広報番組 (テレビ)	2回
市広報紙 (市民と市政)	2回
市民球場「食中毒予防啓発」アナウンス等	・ 通年 ・ (食中毒予防期間) 6月1日から9月30日まで
デジタルサイネージの配信	6月16日から8月15日まで 9月16日から11月15日まで 12月16日から3月15日まで

ウ 食品衛生講習会や市政出前講習会の開催

対象者と講習内容		開催回数	受講者数
食品関係業者 (動画配信を含む)	食中毒予防	40	1,712
	自主衛生管理	6	130
	その他	9	181
市民	食中毒予防	22	963
	その他	1	11
合計		78	2,997

エ 小学校での「上手な手洗い授業」の実施

区分	回数又は期間
実施校	18校 (45クラス1,315名)
実施期間	6月1日から11月17日まで

(3) 食品リコール（自主回収）情報の提供

市内では業者からの自主回収報告が13件あり、再発防止の指導を行いました。

2 市民や事業者との意見の交換

(1) 広島市生活衛生推進員活動の支援

研修会への講師派遣や食品衛生に関する情報の提供などにより、広島市生活衛生推進員の活動を支援しました。

(2) 食品衛生監視指導計画に関する市民からの意見募集

令和5年度の食品衛生監視指導計画の策定にあたり、令和5年2月1日から28日まで食品衛生監視指導計画の案を本市ホームページ、保健所及び保健所分室で公表し、市民から意見を募集しました。

Ⅶ 担当職員の資質の向上

1 日常の業務における研修と研修会への参加

日常の業務における研修として、新任者基礎研修や食中毒疫学研修などの内部研修を行いました。また、HACCP指導者養成研修や食中毒疫学研修会などの外部研修に参加し、担当職員の業務遂行のための資質の向上を図りました。

2 食品衛生に関する調査研究

食品の製造・加工技術の高度化、食品流通の広域化などに適切に対応するため、食品衛生の諸課題に関する調査研究を行い、食品衛生監視員業績発表会などで発表しました。

【主な研究発表】

- ・ATPふき取り検査におけるふき取り条件の違いが計測値に及ぼす影響
- ・アニサキスチェッカーの実用性の検証
- ・中華料理店で発生したサルモネラ属菌を原因とする食中毒事件について
- ・惣菜製造施設におけるレトルト殺菌製品で、セレウス菌が発生した事例について

令和5年度
呉市食品衛生監視指導計画に基づく
実施結果



呉市保健所

令和5年度呉市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果（概要）

第1 監視指導の範囲

呉市内

第2 監視指導の期間

令和5年4月1日から令和6年3月31日までの1年間

第3 実施体制

監視指導体制

実施機関	実施内容等
呉市保健所 生活衛生課	<ul style="list-style-type: none"> ・監視指導計画及び食品衛生に関する各種施策の策定 ・食品衛生関係施設の監視指導及び食品等の収去検査 ・違反食品、苦情食品に係る調査及び対応 ・食中毒（疑いを含む。）、有症苦情等に係る調査及び対応 ・食品の適正表示に係る監視、指導（衛生及び品質事項） ・食品衛生関係従事者及び市民等への各種衛生講習会やリスクコミュニケーションの実施など食品衛生に関する啓発事業 ・食品関係施設における自主衛生管理推進のための支援及び指導
環境試験センター 及び 登録検査機関	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒、有症苦情（ノロウイルス、食中毒起因菌等）の検査 ・食品の成分規格（食品衛生法に規定されている項目）検査 ・食品添加物、残留農薬、抗生物質等の検査 ・食品中の細菌検査 など

*平成25年度から食品の試験検査業務の一部を食品衛生法に基づく厚生労働省登録検査機関に外部委託している。

第4 関係機関との連携

食中毒など食品衛生上の危害防止対策、安全・安心な食品の製造・流通を図るため、各種連絡協議会・研修会に参加し、国や広島県、広島市、福山市等との情報共有、意見交換を行った。

また、食中毒や違反食品等の関連調査等の対応は関係機関と相互協力しながら実施し、食品表示に係る監視・指導については、食品表示法等を所管する関係機関と連携して実施した。

第5 監視指導結果

1 年間立入検査件数

計画件数	立入総件数	達成率	改善勧告等（件）	行政処分（件）
4,000	2,847	71.2%	3	2

- ・食品取扱い施設のうち、食中毒等危害発生の可能性が高い施設を重点的に監視指導した。

2 年間収去検査等実施件数（実施検体数として計上。下段の括弧内は輸入食品の内数）

計画件数	実施件数	達成率	文書等指導件数	違反件数
420 (20)	419 (35)	99.8% (175.0%)	22 (0)	1 (0)

- ・市内において製造・流通している食品等の安全性の確認と安心を確保するため、食品中の微生物、

食品添加物、農作物等中の残留農薬等について収去（行政）検査を実施した。

なお、結果不良の施設に対しては立入調査を行うとともに、指導書による現場指導を実施した。

3 一斉監視（年間立入検査及び収去検査実施件数より期間分を再掲）

(1) 夏期食品一斉監視（R5.7.1～8.31）

区 分	実施件数	文書等指導件数	行政処分
立入検査	369（78）	12（6）	0（0）
区 分	実施件数	文書等指導件数	違反件数
収去検査	51	8	0

※（ ）内は、監視に係る件数のうち、表示指導に係る件数を対象とした件数の内数

- 夏期に多発する食中毒等の食品による事故の未然防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図る見地から、食品取扱い施設に対して夏期一斉立入監視を実施した。

(2) 年末食品一斉監視（R5.12.1～12.31）

区 分	実施件数	文書等指導件数	行政処分
立入検査	237（92）	4（1）	0（0）
区 分	実施件数	文書等指導件数	違反件数
収去検査	49	1（0）	1（0）

※（ ）内は、監視に係る件数のうち、表示指導に係る件数を対象とした件数の内数

- 年末における食中毒等の未然防止及び多種類の食品が大量に流通することから、食品等の表示の信頼性の確保を図る見地から、食品取扱い施設に対して年末一斉立入監視を実施した。

(3) 夏期食中毒予防期間一斉監視（R5.6.1～9.30）

① 食品関連施設における食中毒防止の監視指導

- 夏期食品一斉監視の施設立入に合わせ、食品取扱い業者への食中毒予防に対する意識高揚と啓発をはかるため、ポスターやチラシ等の配布を実施した。

区 分	実施件数	文書等指導件数	行政処分
立入検査	911	25	0（0）

② 食中毒予防に係る啓発事業

- 期間行事の一つとして、市民及び食品取扱い業者に対して、食中毒予防に関する講習会を開催した。（令和5年6～9月 実施：24回、受講者数：623名）

(4) 食品表示適正化推進月間一斉監視（R5.12月）

① 適正食品表示に係る監視指導

- 年末食品一斉監視の施設立入に合わせ、市内で製造・販売されている食品について、表示の確認を実施した。また大型量販店においては、食品表示法等を所管する関係機関と連携して立入を実施した。（実施件数等：年末一斉結果参照）

② 適正食品表示に係る啓発事業

- 11～2月に市民及び食品取扱い業者に対して、食品の適正表示に関する講習会を開催した。（実施：3回、受講者数：121名）

第6 重点監視指導項目

次表の食品等について、指導要綱等により重点的に監視指導を実施した。その他、成分規格のある食品については、収去検査で適合を確認した。

特に冬期において、ノロウイルスによる大規模な集団食中毒事件が全国的に多発していることから、給食調理場など大量調理施設の監視指導を強化した。

食品群	指導要綱等	指導内容
生かき	生かきの取扱いに関する指導要領 (昭和53年9月広島県制定) 令和5年度「広島かき」重点指導方針	かき作業場に対して、講習会を実施し、収去検査等により、成分規格適合を確認した。
生食用食肉	「生食用食肉」に関する規格基準 (平成23年10月1日施行)	生食用食肉に関する規制について、その周知徹底を図った。
ふぐ	呉市ふぐの処理等に関する条例 (令和4年4月1日施行)	ふぐ処理者の資格について、免許制度となったこと、ふぐ・かき取扱施設、宴会場に対して、食中毒予防の指導を行い、食中毒防止対策の強化を図った。
集団給食、仕出し、弁当	大量調理施設衛生管理マニュアル (平成9年3月厚生省生活衛生局長通知) 食品衛生法施行規則(HACCPに沿った衛生管理)	給食施設の一斉点検等を行い、給食施設での衛生管理及び取扱いを指導した。また、大型仕出し、弁当施設についても給食施設に準じて指導した。
広域流通食品	食品等事業者に対する監視指導の強化について (平成19年12月12日厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知) 広域流通食品製造施設重点監視実施要領 (平成21年4月24日広島県食品衛生室制定)	広域流通食品製造施設に対して適宜、農林部局と合同で立入調査を行い、書類等の確認を行って適正表示等を指導した。

呉市主催のふぐ処理者養成講習会受講者及びふぐ処理施設でふぐ処理者として届出ておられる方に対し、広報誌や呉市HP及び郵便等によりふぐ処理者免許への切り替えを案内した結果、62名が呉市の免許を取得された。

第7 食中毒等健康被害発生時の対応

呉市内における食中毒の発生状況（原因施設等が呉市外に所在する場合を除く。）

区分	発生件数	有症者数	死者数	
食中毒発生件数	R3年度	2(2)	2	0
	R4年度	2(2)	3	0
	R5年度	3(1)	24	0

※（ ）内は、食中毒発生件数のうち、有症者数が5名以下の散発食中毒の内数

- 食中毒発生時には、「呉市食中毒処理要綱」に基づき、迅速かつ的確な調査を行い、原因究明を行うとともに、原因施設に対して、事件の拡大防止・再発防止対策を実施した。

第8 食品等事業者の自主的衛生管理の推進

1 食品衛生講習会の開催

講習対象者	食品取扱い者	一般市民等	合計
実施回数(回)	39	6	45
参加人数(人)	1,163	164	1,327

- ・ 食品取扱い業者及び市民等に対して、食品衛生の向上を図る事業として各種衛生講習会を保健所の主催あるいは依頼により実施した。
- ・ HACCP 制度化に向けた内容の講習会も実施した。

※ HACCPとは、食品の製造において発生しうる危害を分析し、その重要な行程を連続的に管理することによって、全ての製品の安全性を保障しようとする衛生管理手法

2 「広島県食品自主衛生管理認証制度」の活用

食品取扱い業者の自主的な衛生管理の推進と市民の食生活の安全・安心の確保を目的として、広島県において施行されている制度について、立入指導の際にその周知と普及に努めた。

呉市での認証施設数(令和5年度末現在)

業 種	認証施設数
かき作業場	3
菓子製造業(その他の菓子)	2
弁当・そうざい製造業	1
みそ製造業	1
ふりかけ類製造業	1
食品販売業	2

【参 考】広島県認証対象業種：21業態、県内99施設が認証されている。(令和5年度末現在)

「仲買業者であって「むき身したかき」若しくは「詰合せしたかき」を集荷して詰合せ、他に出荷する事業」、「菓子製造業(パン)」、「菓子製造業(和生菓子)」、「菓子製造業(洋生菓子)」、「菓子製造業(その他の菓子)」、「弁当・そうざい製造業(配送、卸売り)」、「弁当・そうざい製造業(店頭売り)」、「煮豆・佃煮製造業」、「加工のり製造業」、「鶏卵選別包装施設(GPセンター)」、「食酢・加工酢製造業」、「みそ製造業」、「ソース類製造業(ウスターソース類)」、「めん類製造業」、「ソース類製造業(その他のソース類)」、「ふりかけ類製造業」、「漬物製造業」、「かき加工品(冷凍)製造業」、「食品販売業」、「食肉販売業」、「魚介類販売業」

3 対米輸出水産食品取扱認定施設の指導・育成

呉市での対米輸出水産食品取扱認定施設(令和5年度末現在)

施設数	監視回数
1	4

- ・ 対米輸出水産食品取扱認定施設は、HACCPに基づく衛生管理基準を満たすことが要件の一つで

あるため、製造業者への立入、監視を実施し、適正な衛生管理の実施を確認した。

4 アイスクリーム類の成分規格の自主管理

アイスクリーム類製造業及び飲食店営業で製造したアイスクリーム類について、期間を定めて自主検査を指導し、自主管理を推進した。

第9 関係者相互の情報交換及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施

1 市民への情報提供

(1) 監視指導計画の公表

令和5年度監視指導計画は、計画（案）作成後、呉市ホームページ（生活衛生課）、各支所において、意見募集し、令和5年3月末までに、呉市ホームページ（生活衛生課）への掲載により公表した。

(2) 監視指導計画の実施状況の公表

前年度の監視指導計画実施結果は、呉市ホームページ（生活衛生課）に毎年6月末までに公表した。

2 消費者への食品による危害発生防止のための情報提供

下記の方法等により、食品衛生に関する各種情報を提供した。

(1) 食品の安全に関する情報等提供

提供方法：呉市ホームページ（生活衛生課）、市政だより等を通じた情報提供

提供内容：食中毒予防、食品の安全に関する資料等

(2) 消費者教育等（食中毒予防、食品表示講習会等の実施）

- ・市民等からの依頼・要望等を受け、現地に出向いて、食品衛生の向上について講習会を実施した。（実施回数、参加者数：食品衛生講習会の開催を参照）

3 リスクコミュニケーションの実施

食品に関わる者がそれぞれの立場から意見や情報を交換する場としての「リスクコミュニケーション」を開催した。

実施日：令和6年2月9日

テーマ：「いわゆる健康食品とその正しい使い方」

参加者：消費者等60名

内容：講演会並びに質疑応答

第10 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

1 食品衛生責任者等自主管理を担う者の育成（呉市食品衛生協会と共催）

- ・食品衛生責任者「養成」講習会の開催

開催回数	受講人数
4	207

*食品営業施設等の自主衛生管理を推進するために設置が義務付けられている「食品衛生責任者」を養成するための講習会を開催した。（講師：食品衛生監視員等）

- ・食品衛生責任者「実務」講習会（再講習制度）の開催

開催回数	受講人数
4	70

*すでに食品営業施設等に配置されている「食品衛生責任者」に対して、許可更新時に、より最新の衛生知識や情報を提供することを目的とした講習会を開催した。（講師：食品衛生監視員等）

- 食品衛生推進員（食品衛生指導員）研修会の開催

開催回数	参加人数（のべ）
4	74

*食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するために呉市が委嘱した食品衛生推進員（食品衛生協会に所属する食品衛生指導員）の資質向上を目的として講習会を開催した。
（講師：食品衛生監視員等）

2 食品衛生監視員等の資質向上等

保健所に在籍する食品衛生監視員等の資質向上や情報交換等により連携を深めること等を目的として、広島県や厚生労働省等が開催する研修会や会議に積極的に参加した。

参加回数	参加人数（のべ）
42	71

2023年度福山市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

福山市保健所

I 食品関係施設への立入検査に関する事項

1 年間の監視状況

「2023年度福山市食品衛生監視指導計画」で、食品関係施設等の衛生状態、使用原材料、製品のリスク等を考慮して、施設毎に目標監視件数を設定し、監視指導を実施しました。

監視の結果、主に施設の衛生管理、設備の不備等について指導を行いました。

区分	施設数	目標監視件数	監視件数	監視率	指導件数	行政処分
合計	8,903 施設	7,500 件	5,947 件	79.3%	181 件	0 件

※ 施設数は2023年（令和5年）3月31日現在

2 各種一斉監視等結果

(1) 国の通知に基づくもの

夏期に多発する食中毒等食品による事故を未然に防止するため、「食品等の夏期一斉監視」を実施しました。

また、年末年始は多種類の食品が広域のかつ大量に流通することに伴い、食中毒等食品による事故を未然に防止するため、「食品等の年末一斉監視」を実施しました。

区分	実施期間	監視件数
食品等の夏期一斉監視	7月～8月	1,972 件
食品等の年末一斉監視	12月	825 件

※ 監視件数等はのべ数

(2) 県の制度に基づくもの

ア 広島県夏の食中毒予防期間（6～9月）

食中毒の発生しやすい時期である6月～9月を「広島県夏の食中毒予防期間」とし、食中毒予防の普及啓発、食品関係施設への監視指導を実施しました。

区分	監視件数	指導件数
広島県夏の食中毒予防期間	2,638 件	63 件

※ 監視件数等はのべ数



イ 広島県食品表示適正化推進月間（12月）

さまざまな食品が集中して流通する12月を「広島県食品表示適正化推進月間」とし、食品表示法等を所管する関係機関が連携し、食品表示の監視指導を実施しました。

区分	監視件数	指導件数（表示）
広島県食品表示適正化推進月間	825 施設	40 件

（3）その他

ア 各種行事に併せた監視

福山ばら祭の出店施設や敬老会、修学旅行での利用施設等に対し、集中的に監視を実施しました。

イ 製造者等に対するHACCP導入の推進

製造者及び加工者に対して、HACCPによる工程管理の推進に向け、必要な助言や指導を行いました。

II 食品等の収去検査等に関する事項

1 食品収去検査

食品製造施設や販売店等における製造品や販売中の食品等の収去検査を実施しました。

区分	目標件数	検査件数	実施率	不適件数
合計	800 件	797 件	99.6%	0 件

2 と畜場における食肉検査

区分	牛
合計	11,379 頭

注：BSEスクリーニング検査 21 頭実施

(BSE 検査対象は 24 か月齢以上の牛のうち、生体検査において、神経症状が疑われたもの及び全身症状を呈するもの)
結果は全頭陰性でした。

III 食中毒発生に関する事項

1 食中毒発生状況

2023年1月から12月の間に、市内で1件の食中毒が発生しました。

発生件数	有症者数	死者数
1 件	30 人	0 人

食中毒発生時には、「福山市食中毒対策要綱（1998年策定）」に基づき、迅速かつ的確な調査を行い、事故の拡大を防止しその原因究明等を行うとともに、市民への注意啓発を行いました。



IV 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項

1 講習会等実施状況

食品等事業者や一般消費者等に対して、食中毒予防を中心とした講習会等を実施しました。

区分	回数	参加人数
食品等事業者等	92回	2,423人

V 関係者相互間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項

1 市民への情報及び意見交換の実施

ア 監視指導計画の公表

2023年度監視指導計画の策定にあたっては、市ホームページへの掲載、保健所及び各支所等へ閲覧窓口を設置し、市民から意見の募集を行い、策定後の公表も行いました。

2 消費者への食品による危害発生防止のための情報提供

食品の安全に関する情報及び家庭における食中毒予防対策について、市ホームページ、広報ふくやま、LINE配信、講習会等を通じて情報提供を行いました。

食品等の自主回収に関する情報は、随時、厚生労働省の自主回収（リコール）届出システムを利用して公表されました。

VI 食品衛生に携わる人材の養成及び資質の向上に関する事項

1 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員の資質向上

厚生労働省主催の食品安全行政講習会、食品表示にかかる研修会等、各種研修会に出席しました。

2 食品衛生責任者等の食品等事業者の自主管理を担う者の資質の向上

弁当・そうざい製造業者、食品等事業者等を対象とした食品衛生講習会、HACCP講習会等、各種講習会を実施しました。