

令和 2 年度西宮市食品衛生監視指導結果について

西宮市では、飲食に起因する衛生上の危害を未然に防止し、市民の食の安全を確保するため、西宮市食品衛生監視指導計画を策定し、食品関係営業施設に対する立入検査、市内で製造又は流通している食品等の収去検査及び食品衛生知識の普及啓発事業などを実施しています。

このたび、令和 2 年度西宮市食品衛生監視指導計画の実施結果を取りまとめましたので公表いたします。

※令和 2 年度は、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、規模を縮小して実施しております。

実施期間：令和 2 年 4 月 1 日～令和 3 年 3 月 31 日

1. 監視指導件数

食品衛生関係施設数は 9,412 件、監視指導延件数は 3,891 件でした。ランク毎の詳細は下表のとおりです。

業種	ランク	施設数	目標監視件数	監視指導件数
許可を要する 営業	A	9	18.0	9
	B	926	927.0	311
	C	3,276	1,640.9	1,430
	D	850	277.2	296
	E	1,964	390.9	967
	計	7,025	3,254.0	3,013
許可を要しない 営業	B	101	100.6	69
	C	255	125.0	41
	D	2,031	667.4	768
	計	2,387	893.0	878
合計	A	9	18.0	9
	B	1,027	1,027.6	380
	C	3,531	1,765.9	1,471
	D	2,881	944.6	1,064
	E	1,964	390.9	967
	計	9,412	4,147.0	3,891

各ランクの監視頻度基準は別表 1 のとおりです。

2. 収去等検査結果

収去等検査は 153 検体実施し、不良（不適）検体が 2 検体ありました。不良（不適）結果が判明した食品の製造所については、改善指導等を行いました。食品分類毎の詳細は下表のとおりです。

食品分類	検体数	不良（不適） 検体数	不良（不適）理由
魚介類	6	—	—
魚介類加工品	2	—	—
肉卵類及びその加工品	65	—	—
乳・乳製品	2	—	—
穀類及びその加工品	8	1	大腸菌群陽性
野菜類・果物及びその加工品	22	—	—
菓子類	10	—	—
清涼飲料水	6	—	—
その他の食品	32	1	細菌数超過
合計	153	2	—

3. 食品に関する相談受付

928 件の相談を受け付けました。表示や有症苦情、不衛生な取扱いなどに関するものが多く見受けられました。市内の施設については、立入調査・改善指導等を行いました。市外の施設については、管轄の自治体に調査指導等を依頼しました。

表示	有症苦情	不衛生な取扱い	異物混入	異味・異臭	腐敗・変敗	その他	合計
85	49	35	26	17	4	712	928

4. 食肉センター、食鳥処理場における検査及び監視

と畜場法に基づいて獣畜（牛、豚）を1頭ごとに検査し、食用に適さない肉等を排除しました。また、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき、認定小規模食鳥処理施設の監視指導を行いました。

【と畜検査頭数】

牛	豚
7,856	36,118

【食鳥処理羽数】

ブロイラー	成鶏
9,299	25

【認定小規模食鳥処理施設監視指導件数】

施設数（令和2年度末）	目標監視件数	監視指導件数	監視率（%）
5	10	10	100

5. 違反食品について

食品衛生法違反（疑い）の食品について、他自治体に調査依頼したものは9件ありました。また、他自治体等からの調査依頼等は2件ありました。

市内施設からの自主回収報告は4件あり、必要に応じ、関係自治体へ情報提供を行いました。また、不適切な表示についての情報提供は0件でした。

該当施設については、調査・指導等を行いました。

6. 食中毒の発生状況

令和2年度、市内で食中毒事件の発生はありませんでした。

7. 食品衛生普及啓発

(1) 広報活動

市政ニュースなどの媒体を利用し、下記の広報活動を行いました。

時期	内容	広報媒体
6月10日	食中毒予防	市政ニュース6月10日号
6月22日	食中毒予防	さくらFM
7月25日	食品衛生月間（食中毒予防）	市政ニュース7月25日号
7月27日	食品衛生月間 家庭で行う食品衛生管理	さくらFM
9月7日	きのこによる食中毒の予防	さくらFM
10月26日	フグによる食中毒の予防	さくらFM
11月10日	ノロウイルスによる食中毒の予防 フグの食中毒の予防	市政ニュース11月10日号
11月16日	ノロウイルスによる食中毒予防	さくらFM
1月18日	食品添加物について	さくらFM
2月15日	アレルギー表示について	さくらFM
2月25日	食品衛生法の改正について	市政ニュース2月25日号

(2) 講習会

食品の衛生的取扱いや食中毒予防などの講習会を実施するとともに、食の安全に関するリスクコミュニケーション推進のために、例年は体験型講習を行っていますが、令和2年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止しました。希望者には食品衛生に関するDVDの貸し出しや資料の提供を行いました。

(3) 食の安全安心講演会

例年、食の安全・安心をテーマにし、市民及び市内食品関係事業者が食品や食品衛生に関する正しい知識を習得し、食品の安全性について理解を深めることを目的とした講演会を開いていますが、令和2年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止しました。

8. 食品等事業者の自主的衛生管理の推進

市内食品等事業者に対し、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の推進について普及啓発に努めました。

9. その他

(1) 臨時出店届について

臨時出店届は 6 件あり、その届出に基づき、食品の衛生的取扱いや食中毒予防などについて指導を行いました。

(2) 酒類の提供を主とする飲食店等への監視について

新型コロナウイルス感染症の流行を受け、酒類の提供を主とする飲食店等を中心に計 506 施設に対して、食品衛生管理の啓発と共に新型コロナウイルス感染症の予防について、資料等を配布し監視指導を行いました。

(別表1)

<令和2年度監視頻度基準>

ランク	監視頻度	基準
A	2回/年	<ul style="list-style-type: none">・ 過去3年間に食中毒等の違反があった施設・ 広域流通する食品（食肉製品、乳・乳製品、清涼飲料水、洋生菓子）を製造している施設・ 食品の提供数が多い飲食店営業（旅館）
B	1回/年	<ul style="list-style-type: none">・ 広域流通する又は提供数が多い食品（そうざい、乳製品、乳酸菌飲料、食肉製品等）を製造している施設（Aランク以外）・ 食中毒危害の発生しやすい食品を提供又は製造している施設（焼鳥屋、焼肉屋、洋生菓子製造施設〔Aランク以外〕）・ 全国高校野球大会で利用される飲食店営業（旅館）・ 十日戎・厄除け大祭で露店による営業を行っている施設・ 飲食店営業（仕出し・弁当）・ ふぐ取扱い施設・ 集団給食施設（学校、病院）
C	1回/2年	<ul style="list-style-type: none">・ 飲食店営業（A,B,D,Eランク以外）・ 許可を要する製造業（A,B,Dランク以外）・ 食肉処理業（販売業）又は魚介類販売業（Eランク以外）・ 集団給食施設（その他〔寮を除く〕）・ 許可を要しない製造業
D	1回/3年	<ul style="list-style-type: none">・ 飲食物の提供がほとんど無い飲食店営業（旅館）・ 食中毒危害の発生頻度が低い食品（たこ焼き、お好み焼き、回転焼き、たい焼き等）を提供する施設・ 食品の冷凍又は冷蔵業（保管業）・ 喫茶店営業（露店、自動車、自動販売機以外）・ 乳類販売業（自動車、自動販売機以外）・ 集団給食施設（事業所、その他〔寮〕）・ 集団給食施設・製造業以外の許可を要しない営業
E	1回/5年	<ul style="list-style-type: none">・ 飲食物の提供がほとんど無く、提供する場合においても加温等簡易な調理のみを行っている施設・ 露店又は自動車による営業を行っている施設（Bランク以外）・ 魚介類販売業（包装魚介類）又は食肉販売業（包装食肉）・ 許可を要する自動販売機

※必要に応じて、監視頻度にとらわれず監視指導を行います