

## 令和 3 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 3 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 3 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。

### 記

実施期間 令和 3 年 4 月 1 日～令和 4 年 3 月 31 日

#### 1. 監視指導件数

##### (1) 旧食品衛生法に基づく食品関係営業施設に対する監視指導件数

許可を要する食品関係営業施設は 5217 件、監視指導延件数は 1240 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 食品関係営業施設	A	9	18.0	7
	B	816	816.0	266
	C	2,890	1,445.0	770
	D	348	114.8	75
	E	1,154	230.8	122
	計	5,217	2,625	1,240

##### (2) 改正食品衛生法に基づく食品関係営業施設に対する監視指導件数

許可を要する食品関係営業施設は 675 件、監視指導延件数は 751 件でした。

届出を要する食品関係営業施設は 1686 件、監視指導延件数は 161 件でした。

## 2. 収去等検査結果

収去等検査は 80 検体実施し、不良（不適）検体は 8 検体でした。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	52	8	カンピロバクター属菌陽性 サルモネラ属菌陽性
野菜類・果物及びその加工品	15	—	—
清涼飲料水	3	—	—
その他の食品	2	—	—
合計	80	8	—

## 3. 食品に関する相談受付

953 件の相談を受け付け、営業許可に関する相談が最も多くありました。その他に表示や有症苦情、異物混入、不衛生な取扱いなどに関する相談があり、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。

営業許可	表示	有症苦情	異物混入	不衛生な取扱い	異味・異臭	腐敗・変敗	その他	合計
387	31	31	18	17	10	4	455	953

#### 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
6,672	37,465

##### 【食鳥処理羽数】

ブロイラー	成鶏
8,831	24

##### 【認定小規模食鳥処理施設監視指導件数】

施設数	目標監視件数	監視指導件数
5	10	5

#### 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、他自治体に調査等を依頼したものは6件ありました。また、他自治体等からの調査依頼等は5件ありました。

市内事業者からの自主回収報告は2件あり、不適切な表示についての情報提供は2件ありました。

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3年度、市内で食中毒事件が1件発生しました。

発生日	原因施設	原因食品	病因物質	摂食者数 (名)	患者数 (名)
12月30日	飲食店	不明	ノロウイルス	22	14

## 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21日	食中毒予防	さくらFM
6月28日 ～7月4日	食中毒予防	フロムにしのみや (ケーブルテレビ)
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26日	食品衛生月間 家庭で行う食品衛生管理	さくらFM
8月9日	食品添加物について	さくらFM
8月25日	食品衛生法に基づく営業届出制度について	市政ニュース 8月25日号
9月13日	きのこによる食中毒の予防	さくらFM
10月25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 フグによる食中毒の予防	市政ニュース 11月10日号
11月22日	ノロウイルスによる食中毒の予防	さくらFM
2月14日	アレルギー表示について	さくらFM

### (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開催していますが、令和3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3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11件あり、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) 食品衛生指導員の巡回指導について

令和3年度の食品衛生指導員による市内巡回指導は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため実施されませんでした。

以上

＜令和3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"> <li>・ 過去3年間に食中毒等の違反があった施設</li> <li>・ 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</li> <li>・ 食品の提供数が多い飲食店営業（旅館）</li> </ul>
B	1回/年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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）</li> <li>・ 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〕）</li> <li>・ 全国高校野球大会で利用される飲食店営業（旅館）</li> <li>・ 十日戎・厄除け大祭で露店による営業を行っている施設</li> <li>・ 飲食店営業（仕出し・弁当）</li> <li>・ ふぐ取扱い施設</li> <li>・ 集団給食施設（学校、病院）</li> </ul>
C	1回/2年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲食店営業（A,B,D,Eランク以外）</li> <li>・ 許可を要する製造業（A,B,Dランク以外）</li> <li>・ 食肉処理業（販売業）又は魚介類販売業（Eランク以外）</li> <li>・ 集団給食施設（その他〔寮を除く〕）</li> <li>・ 許可を要しない製造業</li> </ul>
D	1回/3年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲食物の提供がほとんど無い飲食店営業（旅館）</li> <li>・ 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</li> <li>・ 食品の冷凍又は冷蔵業（保管業）</li> <li>・ 喫茶店営業（露店、自動車、自動販売機以外）</li> <li>・ 乳類販売業（自動車、自動販売機以外）</li> <li>・ 集団給食施設（事業所、その他〔寮〕）</li> <li>・ 集団給食施設・製造業以外の許可を要しない営業</li> </ul>
E	1回/5年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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</li> <li>・ 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）</li> <li>・ 魚介類販売業（包装魚介類）又は食肉販売業（包装食肉）</li> <li>・ 許可を要する自動販売機</li> </ul>

※改正食品衛生法の施行前（令和3年5月31日以前）の基準による施設を対象としています。  
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。