

令和6年度山形市食品衛生監視指導計画実施結果

第1 趣旨

食品衛生監視指導計画は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条第1項の規定により、毎年度定めることとされています。

山形市では、飲食に起因する衛生上の危害を未然に防止し、市民等の健康を保護することを目的に、「令和6年度山形市食品衛生監視指導計画」を定めました。この計画に基づき、食品等事業者及び食品営業施設の監視指導、食品等の収去検査、食中毒等の健康被害の発生防止対策等を実施しましたので、その結果について公表します。

第2 計画の期間及び対象区域

1 実施期間

令和6年4月1日から令和7年3月31日までの1年間

2 対象区域

山形市内全域

第3 実施体制

1 監視指導

食品衛生及び食品表示に関する監視指導は、山形市保健所又は山形市食肉衛生検査所に所属する食品衛生監視員25名が実施し、と畜検査は、山形市食肉衛生検査所に所属すると畜検査員18名が実施しました。

2 試験検査の実施機関

主な収去検査、違反食品、食中毒（疑いを含む）等に係る検体の採取は山形市保健所が実施し、採取した検体の試験検査は山形県衛生研究所又は山形県村山保健所に委託して行いました。

3 食品衛生監視員等の育成

食品衛生監視員及びと畜検査員は、法令等の改正に対応し、HACCP等の衛生管理技術その他食品衛生に関する専門知識や新たな検査技術の取得を目的として、厚生労働省や食品衛生関係機関等が主催する食品衛生関係講習会・研修会等に、延べ10名の本市食品衛生監視員等が参加し、知識の習得・資質の向上を図りました。

第4 監視指導に関する事項

1 年間を通じた立入検査

食品の生産、製造・加工、流通等の状況、食品の特性、法令違反の状況及び食品衛生上の問題の発生状況に加え、地域の実状を踏まえながら、1604件の立入検査を実施しました。

また、食品等事業者に対し食品製造・加工から食品流通・販売に至る各段階において監視し、法令遵守の徹底と自主衛生管理の推進について指導を行いました。

【別紙1 営業施設監視調査】

2 一斉監視指導

食中毒等の危険性が高まる夏期（7月）、食品の流通量が増加する年末（12月）において、厚生労働省及び消費者庁が示す指針を踏まえ、スーパー、産地直売所及び給食施設等へ重点的かつ効率的に監視指導を実施し、違反施設に対し指導等を行いました。

表1 一斉監視指導における監視件数及び検査検体数

区分	夏期	年末	違反件数
監視件数	280件	174件	1件
検査検体数	6検体	2検体	0検体

また、9月を「食肉衛生月間」とし、食肉処理・販売・提供飲食店17施設への監視指導を実施しました。

さらに、10月を「きのこ食中毒予防月間」とし、道の駅及び産地直売所等12施設に監視指導を実施したほか、チラシの配布等により、毒きのこによる食中毒予防の周知啓発を実施しました。

3 食品等の収去検査

市内で生産、製造、加工及び流通する食品等の安全性を確保するため、128検体の検査を実施しました。その結果、検査した食品は全て安全であることを確認しました。

【別紙2 食品の収去試験】

4 食中毒予防対策

(1) ノロウイルス対策

ノロウイルス食中毒については、食品取扱従事者や調理従事者からの汚染防止を図るため、「ノロウイルス食中毒対策について」(平成19年10月12日付け食安発第1012001号)等に基づき、手洗いの励行、調理台や調理器具の十分な殺菌、調理従事者の健康管理等について食品等事業者には指導するとともに、感染症担当部署との連携を図り市民に対しラジオ放送やホームページにて注意喚起を行いました。

(2) 腸管出血性大腸菌対策

腸管出血性大腸菌食中毒については、食品、添加物の規格基準及び「腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について」(令和4年9月16日付け薬生食監発0916第1号)等に基づき、関係食品等事業者には指導するとともに、感染症担当部署との連携を図り市民に対し注意喚起を行いました。

(3) カンピロバクター対策

カンピロバクター食中毒については、市内においても過去に生肉、生レバー等の喫食によるものが確認されていることから、「飲食店におけるカンピロバクターによる食中毒予防の指導について」(平成28年6月17日付け事務連絡)に基づき、「カンピロバクター食中毒予防について(Q&A)」(厚生労働省作成)を周知しながら関係食品等事業者を指導するとともに、市民に対しホームページにて注意喚起を行いました。

(4) 有毒植物及び毒きのこ対策

有毒植物及び毒きのこによる食中毒については、自ら採取した山菜やきのこの喫食によることが多い現状を踏まえ、シーズン前から市民及び食品等事業者に対して積極的に食中毒予防に係る情報を提供し、注意喚起を行いました。

(5) 寄生虫(アニサキス)対策

アニサキス食中毒については、「アニサキス線虫による食中毒予防の注意喚起について」(平成26年5月27日付け厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課事務連絡)に基づき食品等事業者には指導するとともに、市民に対し注意喚起を行いました。

(6) 観光地における監視指導

蔵王温泉、山寺等には、国内外から多くの観光客が訪れています。観光地周囲の関係食品等事業者に対して、食品衛生協会と連携し、食中毒防止の徹底を図りました。

(7) 祭事における監視指導

本市で開催されている初市、植木市、花笠まつりは、県外からも多くの集客があり、食品の取扱いによっては大規模な食中毒等の発生につながることから、営業者

に対し、仮設店舗による飲食店営業における衛生管理の注意事項や提供に適した品目、調理従事者の体調管理等について指導を徹底しました。また、必要に応じて食品衛生監視員が現場確認を実施しました。

5 HACCPに沿った衛生管理の推進

平成30年6月の食品衛生法等の改正において、HACCPに沿った衛生管理が制度化されました。食品ごとの特性や事業者の状況等を踏まえ、食品等事業者が自ら行うHACCPに基づく衛生管理又はHACCPの考え方を取り入れた衛生管理について、講習会や監視指導等を通じて、食品衛生協会等関係団体と連携して普及啓発を図りました。また、HACCPに沿った衛生管理が適切に行われているか、監視指導を行いました。

6 食品表示対策

平成27年に食品表示法が施行され、食品表示に関する規定が統合されました。令和2年3月に経過措置期間が終了したため、新しい食品表示への切り替えが速やかに行われるよう、制度に関する周知を実施するほか、アレルギーや添加物等に関する表示について指導・助言を行いました。

令和6年度の表示相談受付件数は、20件でした。

7 と畜場の監視指導及び検査

(1) と畜検査・監視指導

と畜場設置者に技術的な指導や必要な助言を行い、付設の食肉処理施設においても衛生管理が適切になされるよう監視指導しました。

表2 監視指導数及び処分等の件数

対象施設	監視指導数	処分等の件数
と畜場	177件	0件
と畜場に付設された食肉処理場	257件	0件

また、と畜場に搬入される獣畜について、と畜検査や食肉の動物用医薬品の残留検査を実施しました。

【別紙3 山形市食肉衛生検査所検査実績】

輸出食肉については、90件の食肉衛生証明書の発行申請があり、申請の都度、輸出国の基準を遵守するように監視指導を行いました。

(2) と畜検査情報の還元

44戸（牛26戸、豚18戸）の生産者に対し、牛2,966頭、豚113,276

頭分のと畜検査情報を還元しました。

第5 食中毒、違反食品を発見した場合の対応

1 食中毒等健康被害発生時の対応

食中毒が疑われる情報を探知した際には、直ちに疫学的調査及び微生物学的調査等を実施しました。

令和6年度の市内における食中毒発生件数は、5件でした。

また、食中毒発生による営業停止処分は無く、対象施設等に指導を行いました。

表3 令和6年度 食中毒発生件数

No.	発生日時	対象施設または発生場所	患者数	原因物質
1	R6. 7. 31	不明	1名	アニサキス
2	R6. 8. 8	不明	1名	アニサキス
3	R6. 8. 20	飲食店	1名	アニサキス
4	R6. 9. 13	不明	1名	カンピロバクター
5	R6. 11. 10	不明	1名	カンピロバクター

2 違反・不良食品等発見時の対応

令和6年度は、食品衛生法及び食品表示法に違反する食品を12件発見し、当該食品等事業者に対し、当該食品の販売停止、原因の究明、回収等の措置を速やかに行うよう指導しました。なお、広域流通食品や輸入食品等の違反発生時には、国や関係する自治体と連携して対応しました。

なお、行政処分の措置や告発はありませんでした。

3 消費者からの相談対応

相談受付件数は48件でした。食品又は食品関係施設に関する相談については、有症状や異物混入、食品の取扱いについて多く寄せられ、速やかに事実確認を行い、必要に応じて原因究明と再発防止の指導を行いました。

【別紙4 業種別相談件数】

第6 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進

食品衛生責任者に対する食品衛生関係講習会に講師派遣を行うなど、HACCPに沿った衛生管理の推進と食品取扱者の資質向上が図られました。市内各地で計27回の講習を行い、1375名の方が受講されました。

表4 食品衛生講習実施結果

対象	食品衛生責任者	食品関連事業者等	合計
開催回数	18回	9回	27回
受講者数	1063名	312名	1375名

第7 市民に対する情報提供・普及啓発

令和6年度山形市食品衛生監視指導計画の策定にあたっては、令和6年2月1日から令和6年3月1日までの間、当該計画案をホームページ等で公表し、市民から意見を募集しリスクコミュニケーションをはかりました。なお、市民からの意見はありませんでした。

第8 まとめ

令和6年度山形市食品衛生監視指導の実施結果については、例年通り監視指導を行うことができました。なお、食中毒の予防、HACCPに沿った衛生管理の推進に重点を置くことで、山形市における食品の安全、安心は達成されました。

別紙 1 営業施設監視調査

単位：件

根拠法令	区分	事業所等数	令和6年度
	事業所等の種別		実績
食品衛生法 (旧法：許可)	飲食店営業	957	60
	臨時飲食店営業（新・旧区別なし）		433
	喫茶店営業	114	
	菓子製造業	97	5
	あん類製造業	1	6
	アイスクリーム類製造業	2	2
	乳処理業	0	1
	特別牛乳搾取処理業	0	
	乳製品製造業	1	
	集乳業	0	
	乳類販売業	0	
	食肉処理業	7	3
	食肉販売業	25	10
	食肉製品製造業	4	3
	魚介類販売業	31	6
	魚介類せり売営業	0	
	魚肉ねり製品製造業	0	
	食品の冷凍又は冷蔵業	3	2
	食品の放射線照射業	0	
	清涼飲料水製造業	1	1
	乳酸菌飲料製造業	0	
	冰雪製造業	0	
	冰雪販売業	0	
	食用油脂製造業	0	
	マーガリン又はショートニング製造業	0	
	みそ製造業	3	1
	醤油製造業	5	4
	ソース類製造業	4	
	酒類製造業	0	
	豆腐製造業	2	
	納豆製造業	1	
	めん類製造業	9	2
	そうざい製造業	23	1
缶詰又は瓶詰食品製造業	7		
添加物製造業	0		
計	1297	540	
食品衛生法 (新法：許可)	飲食店営業	1832	679
	調理機能を有する自動販売機（要許可）	4	1
	食肉販売業	52	26
	魚介類販売業	59	30
	魚介類競り売り営業	2	4
	集乳業	0	
	乳処理業	2	4
	特別牛乳搾取処理業	0	
	食肉処理業	8	7
	食品の放射線照射業	0	
	菓子製造業	206	58
	アイスクリーム類製造業	6	3
	乳製品製造業	1	
	清涼飲料水製造業	3	1
	食肉製品製造業	8	7
	水産製品製造業	3	
	冰雪製造業	1	
	液卵製造業	0	
	食用油脂製造業	1	
	みそ又はしょうゆ製造業	14	4
酒類製造業	6	1	

	豆腐製造業	4	4
	納豆製造業	3	2
	麺類製造業	20	6
	そうざい製造業	78	29
	複合型そうざい製造業	2	
	冷凍食品製造業	2	1
	複合型冷凍食品製造業	2	2
	漬物製造業	31	17
	密封包装食品製造業	19	5
	食品の小分け業	3	2
	添加物製造業	0	
	計	2372	893
食品衛生法 (届出)	魚介類販売業（包装済みの魚介類のみ）	124	9
	食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	180	23
	乳類販売業	308	22
	冰雪販売業	1	
	コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	331	
	弁当販売業	11	
	野菜果物販売業	94	28
	米穀類販売業	36	1
	通信販売・訪問販売による販売業	10	
	コンビニエンスストア	94	12
	百貨店、総合スーパー	70	27
	自動販売機による販売業	128	
	その他の食料・飲料販売業	285	12
	添加物製造・加工業	1	
	いわゆる健康食品の製造・加工業	1	
	コーヒー製造・加工業	25	
	農産保存食料品製造・加工業	18	2
	調味料製造・加工業	10	
	糖類製造・加工業	0	
	精穀・製粉業	3	
	製茶業	8	
	海藻製造・加工業（海藻加工業）	3	
	卵選別包装業	0	
	その他の食料品製造・加工業	53	4
	行商	4	
	集団給食施設	106	19
	器具、容器包装の製造・加工業	2	
	露店、仮設店舗等のうち、営業でないもの	30	
	その他	34	
	ふぐ取扱施設	55	10
	生食用食肉取扱施設	2	2
	計	2027	171
	合計	5696	1604

別紙2 食品の収去試験

単位：件

検査対象品目		検査項目						令和6年度		
		微生物	食品添加物	残留農薬	放射性物質	動物用医薬品等	その他（重金属等）	実施予定検体数	実施済み検体数	実施率（％）
魚介類	生食用鮮魚類、生かき、養殖魚	○				○		5	5	100
	加工品（魚肉ねり製品等）	○	○					2	2	100
肉類	食肉	○				○		96	98	102
	食肉製品	○	○				○	4	4	100
牛乳・乳製品		○					○	4	4	100
アイスクリーム類・氷菓		○					○	2	2	100
水・清涼飲料水		○	○				○	1	1	100
野菜・果実（生鮮及び冷凍農産物） ・きのこ類				○	○			12	11	92
漬物		○	○					1	1	100
その他加工食品			○			○		2	2	100
合計								129	130	101

別紙4 業種別相談件数

単位：
件

	相談												
	異物混入	腐敗・変敗	カビの発生	異味・異臭	変色	変質	食品の取り扱い	表示	有症	事項に関する	道にスミ報	その他	相談計
飲食店営業（一般食堂・レストラン）	0	0	0	0	0	1	0	0	2	0	0	0	3
飲食店営業（そうざい）	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
飲食店営業（すし）	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	3	
飲食店営業（居酒屋）	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	3	
飲食店営業（そば）	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	3	
飲食店営業（弁当屋）	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
飲食店営業（コンビニエンス）	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	
飲食店営業（その他）	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
魚介類販売業	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
菓子製造業	0	0	0	2	0	0	0	0	1	0	0	3	
みそ又はしょうゆ製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	
調味料製造・加工業（その他の調味料製造業）	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
百貨店、総合スーパー（百貨店、総合スーパー）	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
集団給食	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
その他（施設不明、市外、県外）	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	2	
（旧）飲食店営業（一般食堂・レストラン）	1	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	4	
（旧）飲食店営業（そうざい）	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
（旧）飲食店営業（すし）	0	0	0	0	0	0	0	1	3	0	0	4	
（旧）飲食店営業（居酒屋）	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
（旧）飲食店営業（そば）	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	
（旧）飲食店営業（コンビニエンス）	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	
（旧）飲食店営業（旅館・ホテル）	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	3	
（旧）飲食店営業（スナック・バー）	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
（旧）飲食店営業（ファーストフード）	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2	
（旧）飲食店営業（焼肉）	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
（旧）魚介類販売業（一般）	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	
（旧）菓子製造業	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
（旧）食肉製品製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
計	5	0	3	4	0	3	6	2	19	0	6	48	