

令和元年度船橋市食品衛生法等に基づく夏期一斉監視指導の実施結果について

船橋市保健所衛生指導課

夏期に多発する食中毒等の食品による事故の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、「船橋市監視指導計画」に基づき、令和元年7月16日から8月16日に実施した夏期一斉監視指導の結果をお知らせします。

1 監視指導実施状況

業種別の監視状況は表1のとおりで、総監視件数は777件でした。

表1 監視状況

許可を要する営業施設

業 種		監視施設数
飲食店営業	一般食堂、レストラン等	73
	仕出し屋、弁当屋	23
	旅館	0
	その他	84
	小計	180
菓子（パンを含む）製造業		42
乳処理業		0
特別牛乳搾取処理業		0
乳製品製造業		0
集乳業		0
魚介類販売業		110
魚介類せり売営業		1
魚肉ねり製品製造業		0
食品の冷凍又は冷蔵業		5
缶詰又は瓶詰食品製造業		1
喫茶店営業		24
あん類製造業		0
アイスクリーム類製造業		10
乳類販売業		46

業 種		監視施設数
食肉処理業		0
食肉販売業		29
食肉製品製造業		0
乳酸菌飲料製造業		1
食用油脂製造業		2
マーガリン又はショートニング製造業		0
みそ製造業		0
醤油製造業		1
ソース類製造業		0
酒類製造業		0
豆腐製造業		4
納豆製造業		0
めん類製造業		2
そうざい製造業		9
添加物製造業		1
食品の放射線照射業		0
清涼飲料水製造業		1
氷雪製造業		1
氷雪販売業		0
合計		470

許可を要しない営業施設

業 種		監視施設数
給 食 施 設	学校	0
	病院・診療所	1
	事業所	0
	その他	32
	小計	33
乳搾取業		0
食品製造業		3
野菜果物販売業		12

業 種	監視施設数
そうざい販売業	50
菓子（パンを含む）販売業	91
食品販売業（上記以外）	98
添加物の製造業	0
添加物の販売業	7
氷雪採取業	0
器具・容器包装・おもちゃの製造業又は販売業	13
合計	307

2 食品等収去検査実施状況

市内で生産、製造されている食品35検体について、食中毒起因菌等の細菌検査、放射性セシウム等の理化学検査を実施しました。

表2 収去検査実施状況

区 分	総数		細菌		理化学		違反件数
	検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数	
菓子類	18	62	12	36	18	26	0
穀類及びその加工品	7	14	0	0	7	14	0
野菜及びその加工品	7	14	7	14	0	0	0
清涼飲料水	3	6	0	0	3	6	0
合計	35	96	19	50	28	46	0

3 食中毒の発生状況

7月16日から8月16日までの期間において、船橋市における食中毒の発生はありませんでした。

4 食品等事業者、消費者に対する注意喚起及び啓発

(1) 食中毒注意報及び食中毒警報

夏期における食中毒発生防止のため、食中毒注意報を6月1日より発令しました。また、食中毒警報を7月29日より発令し、食品営業者及び市民の皆様に対し、食

品の取扱い等に関する注意喚起を行っています。

(2) 食中毒予防パレード

8月1日(木)に保健所広報車により、市内一円をスピーカー広報により食中毒予防を啓発しました。また、市内5箇所において、食中毒予防を啓発する物品(リーフレット、ボールペン)を配布しました。

(3) 衛生教育実施状況

食品関係従業者を対象とした講習会を3回開催し136人、消費者を対象とした講習会を2回実施し26人の参加がありました。