

令和2年度
船橋市食品衛生監視指導計画の実施状況

船橋市保健所衛生指導課

船橋市では、「令和2年度船橋市食品衛生監視指導計画」に基づき消費者の健康の保護を図るために、食品事業者に対し監視指導を行うとともに、市内で生産又は販売される食品等について、食品衛生法に基づく検査等を実施しましたので、その結果をお知らせします。

1 監視指導実施状況

(1) 業種別の監視状況

表1-1、1-2のとおり、総監視件数は2,794件でした。

表1-1 監視状況（許可を要する施設）

業 種		監視件数	業 種		監視件数
飲食店営業	一般食堂、レストラン等	494	食肉処理業		5
	仕出し屋、弁当屋	60	食肉販売業		102
	旅館	0	食肉製品製造業		2
	その他	859	乳酸菌飲料製造業		0
	小計	1,413	食用油脂製造業		3
菓子（パンを含む）製造業		104	マーガリン又はショートニング製造業		0
乳処理業		1	みそ製造業		1
特別牛乳搾取処理業		0	しょうゆ製造業		0
乳製品製造業		1	ソース類製造業		0
集乳業		0	酒類製造業		1
魚介類販売業		343	豆腐製造業		14
魚介類競り売り営業		3	納豆製造業		0
魚肉練り製品製造業		1	麺類製造業		6
食品の冷凍又は冷蔵業		7	そうざい製造業		26
缶詰又は瓶詰食品製造業		0	添加物製造業		0
喫茶店営業		12	食品の放射線照射業		0
あん類製造業		0	清涼飲料水製造業		1
アイスクリーム類製造業		11	氷雪製造業		3
乳類販売業		82	氷雪販売業		0
			合計		2,142

表 1 - 2 監視状況（許可を要しない施設）

業 種		監視件数	業 種		監視件数
給 食 施 設	学校	6	そうざい販売業	80	
	病院・診療所	0	菓子（パンを含む）販売業	88	
	事業所	0	食品販売業（上記以外）	232	
	その他	0	添加物の製造業	0	
	小計	6	添加物の販売業	54	
乳搾取業		0	冰雪採取業	0	
食品製造業		12	器具・容器包装・おもちゃの 製造業又は販売業	84	
野菜果物販売業		96	合計	652	

(2) 違反に対する措置状況

表 2 のとおり、総数は 41 件でした。

表 2 違反に対する措置状況

項目	営業禁止 命令	営業停止 命令	改善命令	物品廃棄 命令	回収命令	始末書等	処分以外 の措置
件数	0	3	0	0	1	19	18

(3) 違反施設の内訳（業種別）

表 3 - 1、3 - 2 のとおり、許可を要する施設が 39 件、許可を要しない施設が 2 件
でした（無許可営業に対する措置を含む）。

表 3 - 1 違反施設（許可を要する施設）

業 種	件 数	業 種	件 数
飲食店営業	29	食肉製品製造業	1
菓子製造業	3	みそ製造業	1
食肉処理業	1	豆腐製造業	1
食肉販売業	2	そうざい製造業	1

表 3 - 2 違反施設（許可を要しない施設）

業 種	件 数
野菜果物販売業	1
器具、容器包装、おもちゃの 製造業又は販売業	1

(4) 夏期及び年末一斉監視指導実施について

令和 2 年度夏期における食品の一斉監視指導及び令和 2 年度年末における食品の一
斉監視指導については、新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、実施要領を定めま
せませんでした。

2 食品等収去検査等の実施状況

収去検査については、新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、実施しませんでした。

表4のとおり、買上げ検査については、市内で流通する農産物及び加工食品の検査を実施し、違反はありませんでした。

表4 買上げ検査実施状況

区 分	総数		理化学		違反件数
	検体数	項目数	検体数	項目数	
野菜類・果物 及びその加工品	22	2,979	22	2,979	0
清涼飲料水	2	4	2	4	0
乳製品	1	2	1	2	0
合計	25	2,985	25	2,985	0

3 衛生教育実施状況

表5のとおり、食品衛生関係講習会は23回開催し、受講者は706人でした。

営業者に対しては、食中毒予防、食品衛生法改正、HACCPに関する内容等、食品営業上講ずべき事項等について周知するとともに、意識の向上を図りました。

新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、消費者を対象とする講習会は中止しました。

表5 衛生教育実施状況

営業者※		消費者		合計	
回数	受講者数	回数	受講者数	回数	受講者数
23	706	0	0	23	706

※営業者を対象に実施した講習会には、市長が指定した食品衛生責任者を養成するための講習会として、船橋市食品衛生協会が実施した数（7回、325人）を含む。

4 食中毒の発生状況

表6のとおり、船橋市における食中毒発生件数は5件で、患者数は5人でした。

食中毒注意報の発令は、6月1日～9月30日の間でした。

食中毒警報の発令は、8月7日～9月30日の間でした。

表6 市内食中毒発生状況

発生年月日	原因施設	原因食品	病因物質	摂食者数	患者数
令和2年 7月20日	飲食店営業	炙りシメサバ	アニサキス	2	1
令和2年 10月2日	飲食店営業	白身魚等の刺身盛り合わせ、 寿司	アニサキス	4	1
令和2年 10月12日	家庭	販売店で購入した鮭（家庭調理品）	アニサキス	2	1

令和3年 1月4日	不明	シメサバ	アニサキス	1	1
令和3年 3月17日	飲食店営業	シメサバ、カツオ等の寿司	アニサキス	1	1

5 まとめ

令和2年度の食品衛生監視指導は、新型コロナウイルス感染症の影響により規模を縮小して実施しました。監視時、食品衛生に関する指導等に加え、新型コロナウイルス感染症に係るパンフレットを配布し、感染症対策の周知や普及啓発に取り組みました。また、講習会については、年度当初は中止しましたが、年度途中から感染症対策を講じた上で再開し、食品衛生に関する最新の知識についての周知を図りました。

食中毒は5件発生し、全てアニサキスを病因物質とするものでした。また、買上げ検査として、放射性物質検査を10検体、残留農薬検査を15検体実施し、いずれも違反がないことを確認しました。

令和3年度においても、引き続き、本市の地域特性や食品衛生に関する違反事例、問題の発生状況を分析し、食品等事業者に対する監視指導を実施します。さらに、食中毒等の食品事故防止の観点から、食中毒発生リスクの高い施設や、食中毒発生時の影響度が高い施設等については、特に重点的な立入検査を実施します。監視指導にあたって、各施設において、HACCPに沿った自主衛生管理体制の強化促進及び監視指導を実施し、市民が健康で安心して生活できるよう食品の安全性確保に努めてまいります。