

令和３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３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いましたので、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、１－３のとおり、総監視件数は 2,078 件でした。

表１－１ 監視状況（旧食品衛生法に基づく許可を要する施設）

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	358	食肉処理業		8
	仕出し屋、弁当屋	64	食肉販売業		70
	旅館	1	食肉製品製造業		5
	その他	442	乳酸菌飲料製造業		0
	小計	865	食用油脂製造業		2
菓子（パンを含む。）製造業		75	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		0
特別牛乳搾取処理業		0	しょうゆ製造業		1
乳製品製造業		2	ソース類製造業		1
集乳業		0	酒類製造業		1
魚介類販売業		302	豆腐製造業		1
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		0	麺類製造業		1
食品の冷凍又は冷蔵業		9	そうざい製造業		38
缶詰又は瓶詰食品製造業		0	添加物製造業		0
喫茶店営業		9	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		2
アイスクリーム類製造業		15	氷雪製造業		4
			合計		1,415

表 1－2 監視状況（改正食品衛生法に基づく許可を要する施設）

業 種	監視件数
飲食店営業	77
調理の機能を有する自動販売機	0
食肉販売業	4
魚介類販売業	16
魚介類競り売り営業	0
集乳業	0
乳処理業	1
特別牛乳搾取処理業	0
食肉処理業	0
食品の放射線照射業	0
菓子製造業	4
アイスクリーム類製造業	0
乳製品製造業	0
清涼飲料水製造業	1
食肉製品製造業	1
水産製品製造業	0

業 種	監視件数
冰雪製造業	0
液卵製造業	0
食用油脂製造業	0
みそ又はしょうゆ製造業	1
酒類製造業	0
豆腐製造業	0
納豆製造業	0
麺類製造業	0
そうざい製造業	3
複合型そうざい製造業	3
冷凍食品製造業	0
複合型冷凍食品製造業	1
漬物製造業	0
密封包装食品製造業	1
食品の小分け業	1
添加物製造業	0
合計	114

表 1－3 監視状況（届出を要する施設）

業 種	監視件数
魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）	0
食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	3
乳類販売業	36
氷雪販売業	0
コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	0
弁当販売業	63
野菜果物販売業	39
米穀類販売業	0
通信販売・訪問販売による販売業	0
コンビニエンスストア	14
百貨店、総合スーパー	44
自動販売機による販売業（コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）を除く。）	0
その他の食料・飲料販売業	282
添加物製造・加工業（法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。）	1

業 種	監視件数
いわゆる健康食品の製造・加工業	0
コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）	0
農産保存食料品製造・加工業	0
調味料製造・加工業	0
糖類製造・加工業	0
精穀・製粉業	0
製茶業	0
海藻製造・加工業	0
卵選別包装業	0
その他の食料品製造・加工業	14
行商	0
集団給食施設	5
器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。）	47
露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの	0
その他	1
合計	549

(2) 違反に対する措置状況

表2のとおり、総数は23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	1	0	0	1	4	17

(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20件、許可を要しない施設が3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	11	菓子製造業	3
食肉販売業	2	そうざい製造業	1
魚介類販売業	2	食用油脂製造業	1

表3-2 違反施設（届出を要する施設）

業 種	件 数
野菜果物販売業	1
その他の食料・飲料販売業	2

(4) 夏期及び年末一斉監視指導実施について

令和3年度夏期における食品の一斉監視指導及び令和3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んでした。

2 食品等収去検査等の実施状況

収去検査、買上げ検査については、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。

3 衛生教育実施状況

表4のとおり、食品衛生関係講習会は23回開催し、受講者は880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4 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	880	0	0	23	880

※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（12回、598人）を含む。

4 食中毒の発生状況

表5のとおり、船橋市における食中毒発生件数は1件で、患者数は3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、7月20日～9月30日の間でした。

表5 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3年 4月26日	飲食店営業	加熱不十分な状態で提供 された焼き鳥（レバー）	カンピロバクター・ジェジュニ	3	3

5 まとめ

令和3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、HACCPに沿った衛生管理、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1件発生し、カンピロバクター・ジェジュニを病因物質とするものでした。

令和4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。