

令和４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４年７月１５日から８月１５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。

なお、同期間は新型コロナウイルス感染症第７波の流行と重なったため、監視及び収去検査の業務を原則中止としましたが、食中毒の発生や消費者からの申し出等により対応が必要となった施設について、立入検査を実施しています。

１ 監視指導実施状況

業種別の監視状況は表１－１から表１－３のとおりで、総監視件数は１１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	５	食肉処理業		１
	仕出し屋、弁当屋	０	食肉販売業		０
	旅館	０	食肉製品製造業		０
	その他	１	乳酸菌飲料製造業		０
	小計	６	食用油脂製造業		０
菓子（パンを含む。）製造業		０	マーガリン又はショートニング製造業		０
乳処理業		０	みそ製造業		０
特別牛乳搾取処理業		０	しょうゆ製造業		０
乳製品製造業		０	ソース類製造業		０
集乳業		０	酒類製造業		０
魚介類販売業		０	豆腐製造業		０
魚介類競り売り営業		０	納豆製造業		０
魚肉練り製品製造業		０	麺類製造業		０
食品の冷凍又は冷蔵業		０	そうざい製造業		０
缶詰又は瓶詰食品製造業		０	添加物製造業		０
喫茶店営業		０	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		０
アイスクリーム類製造業		０	氷雪製造業		０
			合計		７

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	業 種	監視件数
飲食店営業	3	冰雪製造業	0
調理の機能を有する自動販売機	0	液卵製造業	0
食肉販売業	0	食用油脂製造業	0
魚介類販売業	0	みそ又はしょうゆ製造業	0
魚介類競り売り営業	0	酒類製造業	0
集乳業	0	豆腐製造業	0
乳処理業	0	納豆製造業	0
特別牛乳搾取処理業	0	麺類製造業	0
食肉処理業	0	そうざい製造業	0
食品の放射線照射業	0	複合型そうざい製造業	0
菓子製造業	0	冷凍食品製造業	0
アイスクリーム類製造業	0	複合型冷凍食品製造業	0
乳製品製造業	0	漬物製造業	0
清涼飲料水製造業	0	密封包装食品製造業	0
食肉製品製造業	0	食品の小分け業	0
水産製品製造業	0	添加物製造業	0
		合計	3

表１－３ 監視状況（届出を要する施設）

業 種	監視件数	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	いわゆる健康食品の製造・加工業	0
食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	0	コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）	0
乳類販売業	0	農産保存食料品製造・加工業	0
冰雪販売業	0	調味料製造・加工業	0
コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	0	糖類製造・加工業	0
弁当販売業	0	精穀・製粉業	0
野菜果物販売業	0	製茶業	0
米穀類販売業	0	海藻製造・加工業	0
		卵選別包装業	0

通信販売・訪問販売による販売業	0	その他の食料品製造・加工業	0
コンビニエンスストア	0	行商	0
百貨店、総合スーパー	0	集団給食施設	1
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	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。）	0
その他の食料・飲料販売業	0	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
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。）	0	その他	0
		合計	1

2 食品等収去検査実施状況

市内で生産、製造している食品について、細菌検査及び理化学検査に係る試験検査の実施計画がありましたが、7月15日から8月15日までの期間において、実施はありませんでした。

3 食中毒の発生状況

7月15日から8月15日までの期間において、アニサキスによる食中毒の発生が1件ありました。

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6月29日より発令し、食品等事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4日（木）に市内6箇所において、食中毒予防を啓発する物品（リーフレット、ウェットティッシュ）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4回開催し39人の参加がありました。また、8月10日（水）からはYouTubeにてカンピロバクター食中毒についての講習会動画をアップし、事業者への周知に努めています。