

令和5年度船橋市食品衛生法等に基づく年末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

年末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、「船橋市食品衛生監視指導計画」に基づき、令和5年12月1日から12月31日に実施した年末一斉監視指導の結果をお知らせします。

なお、食品流通量や来客数が増加する年末における食中毒の発生防止を図る観点から、大規模商業施設にて営業する事業者に対する施設及び設備等の衛生管理、食品又は添加物を取扱う者の衛生管理、危害要因の分析等と記録の作成状況の確認を中心に立入検査を実施し、食品の衛生的な取扱い等の指導を行いました。

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305件（うち、指導した件数は88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	42	食肉処理業		0
	仕出し屋、弁当屋	6	食肉販売業		3
	旅館	0	食肉製品製造業		0
	その他	46	乳酸菌飲料製造業		0
	小計	94	食用油脂製造業		1
菓子製造業 (パン製造業を含む。)		15	マーガリン又はショートニング製造業		1
乳処理業		0	みそ製造業		0
特別牛乳搾取処理業		0	醤油製造業		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		0
魚介類販売業		55	豆腐製造業		0
魚介類せり売営業		0	納豆製造業		0
魚肉ねり製品製造業		0	めん類製造業		0
食品の冷凍又は冷蔵業		0	そうざい製造業		1
缶詰又は瓶詰食品製造業		0	添加物製造業		1
喫茶店営業		1	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		5	氷雪製造業		0

合計	178
----	-----

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	81	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	1	食用油脂製造業	0
魚介類販売業	17	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	2
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	4	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	2	添加物製造業	0
		合計	107

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）	1	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）	3	コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）	0
乳類販売業	1	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	1	精穀・製粉業	0
野菜果物販売業	1	製茶業	0
		海藻製造・加工業	0

米穀類販売業	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	4
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。）	1	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	8	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	20

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8検体について、食中毒起因菌等の細菌検査を実施した結果、2検体の船橋市食品衛生監視指導の実施に関する事務処理要領に基づく指導基準外を発見し、必要な措置を行いました。

表2 収去検査実施状況

区分	総数		細菌		理化学		違反件数※	指導基準外件数※
	検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数		
麺類	8	16	8	16	0	0	0	2
合計	8	16	8	16	0	0	0	2

※違反件数は食品衛生法第13条第1項に基づく食品、添加物等の規格基準に定める成分規格違反を、指導基準外件数は食品衛生法第13条第1項に基づく食品、添加物等の規格基準に定める成分規格のない食品等について、市が定めた食品の細菌検査に関する指導基準を超過したものについて算定している。

3 食中毒の発生状況

12月1日から12月31日までの期間において、食中毒は1件発生しております。

- ・原因施設 市内飲食店営業（業態：集団給食）施設
- 原因食品等 12月7日に提供された食事
- 病因物質 ウエルシュ菌
- 行政処分等 12月14日から12月15日まで 2日間の営業停止処分