

平成 31 年度（2019 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、「平成 31 年度（2019 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 7,232 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	1,080	食肉処理業		20
	仕出し屋、弁当屋	255	食肉販売業		296
	旅館	5	食肉製品製造業		15
	その他	1,223	乳酸菌飲料製造業		5
	小計	2,563	食用油脂製造業		3
菓子（パンを含む）製造業		339	マーガリン又はショートニング製造業		2
乳処理業		5	みそ製造業		0
特別牛乳搾取処理業		0	醤油製造業		7
乳製品製造業		12	ソース類製造業		9
集乳業		0	酒類製造業		3
魚介類販売業		1,063	豆腐製造業		17
魚介類せり売営業		10	納豆製造業		0
魚肉ねり製品製造業		8	めん類製造業		8
食品の冷凍又は冷蔵業		39	そうざい製造業		110
缶詰又は瓶詰食品製造業		10	添加物製造業		7
喫茶店営業		168	食品の放射線照射業		0
あん類製造業		1	清涼飲料水製造業		12
アイスクリーム類製造業		62	冰雪製造業		15
乳類販売業		334	冰雪販売業		0
			合計		5,143

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	20	そうざい販売業		297
	病院・診療所	12	菓子（パンを含む）販売業		356
	事業所	2	食品販売業（上記以外）		686
	その他	73	添加物の製造業		0
	小計	107	添加物の販売業		161
乳搾取業		0	冰雪採取業		0
食品製造業		30	器具・容器包装・おもちゃの製造業又は販売業		222
野菜果物販売業		230	合計		2,089

（２）違反に対する措置状況

表 2 のとおり、総数は 51 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	7	0	0	0	10	34

（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 49 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	28	食肉販売業	3
菓子製造業	3	食肉製品製造業	1
魚介類販売業	7	食用油脂製造業	1
食品の冷凍又は冷蔵業	1	そうざい製造業	4
喫茶店営業	1		

表 3－2 違反施設（許可を要しない施設）

業 種	件 数
菓子（パンを含む）販売業	1
食品販売業	1

（４）夏期及び年末一斉監視指導実施結果について

令和元年度夏期における食品の一斉監視指導及び令和元年度年末における食品の一斉監視指導の実施結果は、船橋市ホームページより、「船橋市食品衛生監視指導計画・実施結果」をご参照下さい。

2 食品等収去検査実施状況

表４－１、４－２のとおり、市内で流通する農産物、水産物、畜産物、加工食品等の収去及び買上げ検査を実施した結果、違反はありませんでした。

表４－１ 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	
魚介類	23	69	23	69	0	0	0
冷凍食品	36	72	20	40	16	32	0
魚介類加工品	22	84	13	26	19	58	0
肉卵類及びその加工品	16	70	6	26	16	44	0
牛乳	3	10	2	4	3	6	0
乳製品	4	8	3	6	1	2	0
穀類及びその加工品	22	52	8	24	14	28	0
野菜類・果物及びその加工品	19	77	16	39	11	38	0
菓子類	48	132	32	78	36	54	0
清涼飲料水	16	89	7	7	23	82	0
酒精飲料	4	8	0	0	4	8	0
氷雪	9	18	5	10	4	8	0
その他の食品	98	296	80	240	23	56	0
合計	320	985	215	569	170	416	0

表４－２ 買上げ検査実施状況

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	
野菜類・果物及びその加工品	36	6,836	0	0	36	6,836	0
その他の食品	30	60	0	0	30	60	0
合計	66	6,896	0	0	66	6,896	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80回開催し、受講者は3,684人でした。

営業者に対しては、食品の衛生的な取り扱い、食中毒予防、食品の表示及び食品等事業者が食品営業上講ずべき措置等について周知するとともに、意識の向上を図りました。

また、消費者に対しては、家庭でできる食中毒予防、食品の表示等について普及啓発を図りました。

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
59	2,690	21	994	80	3,684

※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（8回、806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6件で、患者数は50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29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
平成31年 4月5日	飲食店営業 菓子製造業	桜餅、浅漬け（白菜とキュウリの浅漬け）等	ノロウイルス	13	10
令和元年 9月3日	魚介類販売業	アジ等の刺身	アニサキス	3	1
令和元年 10月20日	飲食店営業	刺身盛り合わせ（サンマ昆布、カツオたたき、ヒラメ、カンパチ、サワラたたき、マグロ、生ホタテ、ホッキ貝、白エビ）	アニサキス	2	1
令和元年 11月7日	飲食店営業	白レバー（加熱不十分な鶏レバーの焼き鳥）等	カンピロバクター・ジェジュニ	3	3
令和2年 1月12日	飲食店営業	当該飲食店で提供された食事	ノロウイルス	42	34
令和2年 3月12日	飲食店営業	刺身盛り合わせ（サバ、白身魚等）	アニサキス	2	1

5 まとめ

平成 31 年度（令和元年度）の食品衛生監視指導は、過去の食中毒等、食品衛生上の危害の発生状況や施設の管理状況を踏まえて実施いたしましたが、食中毒が 6 件発生しました。

一方、収去及び買上げ検査では、細菌等の検査を 215 検体、放射性物質検査を 135 検体、残留農薬検査を 36 検体実施し、いずれも違反がないことを確認しました。

引き続き令和 2 年度においても、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、高齢者、若齢者等が利用する食中毒発生時の影響度が高い施設については、特に重点的な立入検査を実施します。また、各施設における HACCP に沿った衛生管理による自主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。