

令和 4 年度西宮市食品衛生監視指導結果について

西宮市では、飲食に起因する衛生上の危害を未然に防止し、市民の食の安全を確保するため、西宮市食品衛生監視指導計画を策定し、食品関係営業施設に対する立入検査、市内で製造又は流通している食品等の収去検査及び食品衛生知識の普及啓発事業などを実施しています。

このたび、令和 4 年度西宮市食品衛生監視指導計画の実施結果を取りまとめましたので公表いたします。

※令和 4 年度は、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、規模を縮小して実施しております。

記

実施期間 令和 4 年 4 月 1 日～令和 5 年 3 月 31 日

1. 監視指導件数

(1) 旧食品衛生法に基づく食品関係営業施設に対する監視指導件数

許可を要する食品関係営業施設は 4,079 件、監視指導延件数は 1,317 件でした。ランク毎の詳細は下表のとおりです。

業種	ランク	施設数	目標監視件数	監視指導件数
許可を要する 食品関係営業施設	A	349	369.2	519
	B	313	170.2	41
	C	2,506	935.6	618
	D	911	178.0	139
	E	0	0	0
	計	4,079	1,653	1,317

各ランクの監視頻度基準は別表 1 のとおりです。

(2) 改正食品衛生法に基づく食品関係営業施設に対する監視指導件数

許可を要する食品関係営業施設は 1,703 件、監視指導延件数は 1,289 件でした。

届出を要する食品関係営業施設は 2,005 件、監視指導延件数は 307 件でした。

ランク毎の詳細は下表のとおりです。

業種	ランク	施設数	目標監視件数	監視指導件数
許可を要する 食品関係営業施設	A	113	74.7	143
	B	110	42.5	87
	C	1,028	257.1	789
	D	452	57.4	270
	E	0	0	0
	計	1,703	431.7	1,289

業種	ランク	施設数	目標監視件数	監視指導件数
届出を要する 食品関係営業施設	A	186	178.8	74
	B	3	1.2	2
	C	0	0	0
	D	0	0	0
	E	1,816	0	231
	計	2,005	180	307

各ランクの監視頻度基準は別表1のとおりです。

2. 収去等検査結果

収去等検査は 102 検体実施し、不良（不適）検体は 0 検体でした。食品分類毎の詳細は下表のとおりです。

食品分類	検体数	不良（不適） 検体数	不良（不適）理由
魚介類	6	—	—
魚介類加工品	5	—	—
肉卵類及びその加工品	52	—	—
乳・乳製品	1	—	—
野菜類・果物及びその加工品	26	—	—
菓子類	2	—	—
清涼飲料水	5	—	—
酒精飲料	1	—	—
かん詰・びん詰食品	2	—	—
その他の食品	2	—	—
合計	102	0	—

3. 食品に関する相談受付

635 件の相談を受け付け、営業許可に関する相談が最も多くありました。その他に有症苦情や不衛生な取扱い、表示や異物混入などに関する相談があり、市内の施設については、立入調査・改善指導等を行いました。市外の施設については、管轄の自治体に調査指導等を依頼しました。

不衛生な取扱い	腐敗・変敗	異味・異臭	有症苦情	異物混入	表示	営業許可	その他	合計
24	0	6	41	16	21	428	99	635

4. 食肉センター、食鳥処理場における検査及び監視

と畜場法に基づいて獣畜（牛、豚）を 1 頭ごとに検査し、食用に適さない肉等を排除しました。また、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき、認定小規模食鳥処理施設の監視指導を行いました。

【と畜検査頭数】

牛	豚
6,631	32,838

【食鳥処理羽数】

ブロイラー	成鶏
10,020	27

【認定小規模食鳥処理施設監視指導件数】

施設数	目標監視件数	監視指導件数
5	10	10

5. 違反食品について

食品衛生法違反（疑い）の食品について、他自治体に調査依頼等をしたものは 5 件ありました。また、他自治体等からの調査依頼等は 5 件ありました。

市内事業者からの自主回収報告は 4 件あり、不適切な表示についての情報提供は 1 件ありました。

該当施設については、調査・指導等を行いました。

6. 食中毒の発生状況

令和4年度、市内で食中毒事件が3件発生しました。

発生日	原因施設	原因食品	病因物質	摂食者数 (名)	患者数 (名)
2月4日	飲食店	複合調理食品	ノロウイルス	30	17
2月12日	飲食店	不明	ノロウイルス	22	21
3月28日	飲食店	不明	カンピロバクター	9	5

7. 食品衛生普及啓発

(1) 広報活動

市政ニュースなどの媒体を利用し、下記の広報活動を行いました。

時期	内容	広報媒体
6月10日	食中毒予防	市政ニュース 6月10日号
6月20日	食中毒予防	さくらFM
7月4日 ～7月10日	食中毒予防	フロムにしのみや (ケーブルテレビ)
7月25日	食品衛生月間(食中毒予防)	市政ニュース 7月25日号
7月25日	食品衛生月間 家庭で行う食品衛生管理	さくらFM
8月8日	食品添加物について	さくらFM
9月12日	きのこによる食中毒の予防	さくらFM
10月24日	フグによる食中毒の予防	さくらFM
11月10日	ノロウイルスによる食中毒の予防 フグによる食中毒の予防	市政ニュース 11月10日号
11月21日	ノロウイルスによる食中毒の予防	さくらFM
2月13日	アレルギー表示について	さくらFM

(2) 講習会

食品の衛生的取扱いや食中毒予防などの講習会を実施するとともに、食の安全に関するリスクコミュニケーション推進のために、例年は体験型講習を開催していますが、令和4年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止しました。希望者には食品衛生に関するDVDの貸し出しや資料の提供を行いました。

(3) 食の安全安心講演会

例年、食の安全・安心をテーマに市民及び市内食品関係事業者が食品や食品衛生に関する正しい知識を習得し、食品の安全性について理解を深めることを目的とした講演会を開催していますが、令和4年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止しました。

8. 食品等事業者の自主的衛生管理の推進

市内食品等事業者に対し、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の推進について普及啓発に努めました。

また兵庫県版 HACCP 認定施設は、兵庫県の認定後の監視等に同行することで、施設の衛生管理の方法について連携した監視指導に努めました。

兵庫県版HACCP認定施設

5

9. その他

(1) 臨時出店届について

臨時出店届は32件あり、届出に基づき、食品の衛生的取扱いや食中毒予防などについて指導を行いました。

(2) 食品衛生指導員の巡回指導について

令和4年度の食品衛生指導員による市内巡回指導は600件でした。

以上

＜監視頻度基準＞

ランク	監視頻度	対象施設
A	1回/年	<ul style="list-style-type: none"> ・ 過去3年間に食中毒等違反があった施設 ・ 大量調理施設^{※1} ・ 集団給食施設（学校、病院、保育所） ・ 複合型製造業許可を有する施設 ・ 全国高校野球大会で利用される宿泊施設 ・ 十日戎、厄除け大祭に出店する営業施設 ・ 生食用食肉及び肉の生食メニューを提供する営業施設 ・ ふぐ処理施設
B	1回/2年	<ul style="list-style-type: none"> ・ 仕出し、弁当、そうざい製造施設（大量調理施設を除く） ・ 集団給食施設（Aランク以外）
C	1回/3年	<ul style="list-style-type: none"> ・ A、B、D、Eランク以外の施設
D	1回/6年	<ul style="list-style-type: none"> ・ 酒類の提供を主体とする営業施設 ・ 簡易な営業^{※2}、露店、自動車による営業施設 ・ 許可を要する自動販売機
E	適宜	<ul style="list-style-type: none"> ・ 営業届出施設^{※3}（集団給食施設を除く）

※必要に応じて、監視頻度にとらわれず監視指導を行います。

※1 大量調理施設：同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設。

※2 簡易な営業：飲食店営業のうち、そのままの状態での飲食に供することのできる食品を食器に盛り、そうざい半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業。喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業）を含む。

※3 営業届出施設：営業許可の対象となっていない業種を営む施設（公衆衛生に与える影響が少ない営業として法令で規定されている業を営む施設を除く。）