

令和２年度吹田市食品衛生監視指導計画の実施結果

吹田市では、食品衛生上の危害発生防止と食品衛生に関する正しい知識の普及を目的として、飲食店や食品製造施設等の食品関係施設に対して監視指導を行うとともに、市内に流通する食品等の検査を行っています。

今般、「令和２年度吹田市食品衛生監視指導計画」に基づき実施した監視指導結果の概要を取りまとめましたので、お知らせします。

なお、新型コロナウイルス感染症蔓延防止のため、衛生教育など当初の計画どおり実施できなかった事業がありました。

１ 実施期間

令和２年(2020年)４月１日から令和３年(2021年)３月３１日まで

２ 監視指導実施件数

食品関係施設に対して、以下のとおり立入検査を実施し、施設の管理及び食品の衛生的な取扱いや適正表示等について監視指導を実施しました。

施設種別	許可施設（※１）	非許可施設（※２）	合計
監視件数	1,196	7	1,203

※１：飲食店、食品製造業等で食品営業許可を要する施設

※２：学校や病院等の直営の給食施設等で許可を要しない施設

３ 食品等の検査

（１）食品等の収去検査

市内で製造又は流通する食品について、以下のとおり検査を実施したところ、食品衛生法、食品表示法に係る規格基準の違反はありませんでした。

検査項目	細菌検査	理化学検査	合計
検査件数	58	38	96

（２）食中毒・苦情関連検査

食中毒を疑う事例などで、患者の便検査を１８件実施しました。

4 食品衛生に関する苦情・相談

食品の異物混入、不衛生な食品の取扱い、食品表示等に関する苦情・相談を受け付け、原因調査や営業者等への指導・助言等を行いました。

内容	苦情	相談	合計
件数	65(4)	724(53)	789(57)

※()内は食品表示に関する件数を再掲

5 食中毒発生状況

市内の食中毒発生件数は1件でした。

なお、原因食品及び原因施設の特定には至りませんでした。

6 食品等事業者による自主的な衛生管理について

食品等事業者から、大阪府食の安全安心推進条例に基づき、製造した食品等に係る自主回収の報告を2件受けました。

7 食品等事業者に対する自主衛生管理の推進

新型コロナウイルス感染症蔓延防止のため、出前やテイクアウトを行う飲食店が増加傾向にあるという状況を踏まえ、市内の一部飲食店に対し、出前やテイクアウトを提供する際の注意点等に関する啓発リーフレットを送付しました。

また、本市ホームページにて HACCP に沿った衛生管理、食中毒予防等に関する情報提供を行いました。

8 市民等に対する食品衛生に関する知識の普及

大学生になると、居酒屋等の飲食店で生又は加熱不足の鶏肉を喫食する機会が増えるため、市内5大学の学生に対し大学内イントラネットを活用した、カンピロバクター食中毒啓発情報を配信しました。

また、市報や本市ホームページにて、食中毒予防に関する情報提供を行いました。