

令和4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4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の影響のため、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4年(2022年)4月1日から令和5年(2023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。

監視指導 予定回数	実施 計画数	監視数	対象施設	対象施設の要件
年1回	0	0	食中毒原因施設	過去2年間に食中毒の原因となった施設
	0	0	違反食品製造施設	過去2年間に違反食品を製造した施設
	6	4	苦情原因施設	過去1年間に食品等に関する苦情・相談の原因となった施設
	3	3	広域流通食品製造施設	広域的に流通する食品等の製造施設
	4	4	大量調理施設	仕出し、弁当調製等を行う施設のうち、同一メニューを概ね1回300食又は1日750食以上提供する施設
	8	6	中規模調理施設	仕出し、弁当調製等を行う施設のうち、同一メニューの提供数が概ね1回100食以上300食未満の施設
	54	43	集団給食施設	保育所、学校教育施設、高齢者福祉施設、病院、診療所等の給食施設
	8	7	規格基準の定められた食品の製造施設	乳製品、冷凍食品、食肉製品、アイスクリーム類、魚肉練り製品、清涼飲料水、添加物等の製造施設
	30	24	大規模小売店	バックヤードキッチンを有するスーパーマーケット等の施設
	20	15	ふぐ処理施設	ふぐの有毒部位を除去する施設

	53	40	食肉販売業施設 飲食店営業施設等	生食用食肉を提供すると考えられる施設
--	----	----	---------------------	--------------------

その他の施設

施設種別	許可施設（※1）	届出を要する施設（※2）	合計
監視件数	1133	124	1257

※1：飲食店、食品製造業等で食品営業許可を要する施設

※2：食品衛生法に基づく届出を要する営業施設

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、以下のとおり食品衛生法及び食品表示法に基づく収去検査を実施したところ、規格基準及び表示基準違反はありませんでした。

検査対象	微生物学的検査の件数		理化学的検査の件数	
	計画数	実績数	計画数	実績数
乳・乳製品 (アイスクリーム類を除く)	12	12	5	5
アイスクリーム類・氷菓	4	4	0	0
食肉・卵・食肉加工品	25	34	8	9
魚介類・魚介加工品	18	20	1	2(1)
農産物および加工品	15(4)	21(5)	17(12)	25(13)
その他の食品(*)	74(3)	56(3)	22(7)	12(5)
合計	148(7)	147(8)	53(19)	53(19)

(*) 菓子類、レトルト食品、清涼飲料水、弁当・惣菜類、給食施設食品、容器・包装等

() 内は輸入品を再掲

(2) 食中毒・苦情関連検査

食中毒を疑う事例で、患者や調理従事者の便、食品等の検査を実施しました。

検体種別	便	食品	ふきとり	合計
検体数(件)	24	8	6	38

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	67(4)	1269(33)	1336(37)

※()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3件でした。

発生年月日	患者数	原因物質	原因施設	原因食品	備考
令和4年 (2022年) 4月26日	15	ウェルシュ菌	老人ホーム	施設で提供された食事	営業停止 1日間
令和4年 (2022年) 8月16日	1	アニサキス	家庭	令和4年8月15日に喫食した鮭のマリネ	
令和4年 (2022年) 12月24日	2	カンピロバクター・ジェジュニ	不明	不明	

6 食品等事業者による自主的な衛生管理について

食品衛生法又は食品表示法に基づき事業者から自主回収の着手等の届出が8件あり、電子申請システム（食品衛生申請等システム、厚生労働省）により厚生労働省又は消費者庁に報告し、公表しました。

7 食品衛生に関する知識・啓発、食品の安全性に関する情報提供

(1) 講習会等の開催・参加実績

	総数	(内訳)	
		事業者対象	消費者対象
参加人数	約275人	約150人	約125人
講習会回数	4回	2回※	2回

※事業者対象の講習会の内1回は動画配信のため、参加人数不明

(2) 食品等事業者に対する自主衛生管理の推進

食中毒が発生しやすい夏期及び食品等の流通量が増加する年末に、スーパーや飲食店の一斉監視事業を行い、食中毒予防、HACCP に沿った衛生管理の推進等のリーフレットを用いて啓発しました。

(3) 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、部活、サークル、友人同士の会食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の予防について情報を配信しました。

また、市報、本市ホームページ及び SNS にて食中毒予防に関する情報提供を行いました。