

令和4年度
富山市食品衛生監視指導計画
に基づく実施結果について

富山市保健所

令和4年度富山市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果
(目次)

1	はじめに	1
2	食品営業施設数等		
	A—1	食品関係営業施設数 (旧) 1
	A—2	食品関係営業施設数 (改正) 3
	B	届出を要する施設数 4
3	食品衛生営業許可及び監視指導状況等		
	A	食品衛生営業許可及び監視指導状況 5
	B	食品衛生監視指導件数 5
	C	不良食品発生状況 6
	D	食中毒の発生状況 6
	E	病因物質別の食中毒の発生状況 6
4	簡易検査	6
5	食品の試験検査状況	7
6	衛生教育	8
7	リスクコミュニケーションの実施	8

令和4年度富山市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

1 はじめに

本市では、市民の方々に安全な食品が提供され、安心した食生活を送っていただけるよう、市内で製造・販売される食品の流通状況を踏まえた令和4年度富山市食品衛生監視指導計画を策定し、監視指導及び検査を実施しました。この度、食品衛生法第24条第5項の規定により、その結果を報告いたします。

2 食品営業施設数等

A-1 食品関係営業施設数（旧食品衛生法に基づく営業許可施設）

区分		年度	令和4年度
飲食店営業	一般食堂・レストラン		966
	仕出し屋・弁当屋		240
	旅館		71
	その他		1,579
	小計		2,856
菓子（パンを含む。）製造業			342
乳処理業			1
特別牛乳搾取処理業			0
乳製品製造業			2
集乳業			0
魚介類販売業			133
魚介類競り売り榮売業			0
魚肉練り製品製造業			5
食品の冷凍又は冷蔵業			8
かん詰又はびん詰食品製造業			2

喫 茶 店 営 業	6 8
自 動 販 売 機	0
あ ん 類 製 造 業	3
アイスクリーム類製造業	4 0
食 肉 処 理 業	1 2
食 肉 販 売 業	6 0
食 肉 製 品 製 造 業	6
乳 酸 菌 飲 料 製 造 業	1
食 用 油 脂 製 造 業	2
マーガリン又はショートニング製造業	0
み そ 製 造 業	1 2
し ょ う ゆ 製 造 業	2
ソ ー ス 類 製 造 業	2
酒 類 製 造 業	4
豆 腐 製 造 業	1 3
納 豆 製 造 業	1
麵 類 製 造 業	1 9
そ う ざ い 製 造 業	9 0
添 加 物 製 造 業	9
食 品 の 放 射 線 照 射 業	0
清 涼 飲 料 水 製 造 業	1 4
氷 雪 製 造 業	3
計	3, 7 1 0

A-2 食品関係営業施設数（改正食品衛生法に基づく営業許可施設）

区分	年度	令和4年度
飲食店営業		1,649
調理の機能を有する自動販売機		8
食肉販売業		69
魚介類販売業		74
魚介類競り売り営業		3
集乳業		1
乳処理業		3
特別牛乳搾取処理業		0
食肉処理業		0
食品の放射線照射業		0
菓子製造業		250
アイスクリーム類製造業		14
乳製品製造業		1
清涼飲料水製造業		7
食肉製品製造業		3
水産製品製造業		8
氷雪製造業		1
液卵製造業		0
食用油脂製造業		2
みそ又はしょうゆ製造業		11
酒類製造業		5
豆腐製造業		3
納豆製造業		0
麺類製造業		9
そうざい製造業		48
複合型そうざい製造業		0
冷凍食品製造業		2
複合型冷凍食品製造業		2
漬物製造業		10
密封包装食品製造業		1
食品の小分け業		1
添加物製造業		5
計		2,190

B 届出を要する施設数

区分	年度	令和4年度
旧許可業種であった 営業	魚介類販売業（包装済み）	160
	食肉販売業（包装済み）	181
	乳類販売業	437
	氷雪販売業	3
	コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	428
販売業	弁当販売業	12
	野菜果物販売業	47
	米穀類販売業	24
	通信販売・訪問販売による販売業	6
	コンビニエンスストア	101
	百貨店・総合スーパー	122
	自動販売機による販売業（コップ式自動販売機〔自動販売機・屋内設置〕を除く。）	231
	その他の食料・飲料販売業	238
製造・加工業	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。）	4
	いわゆる健康食品の製造・加工業	29
	コーヒーの製造・加工業（飲料の製造を除く。）	18
	農産保存食料品製造・加工業	36
	調味料製造・加工業	3
	糖類製造・加工業	1
	精穀・製粉業	5
	製茶業	9
	海藻製造・加工業	6
	卵選別包装業	2
その他の食料品製造・加工業	28	
上記以外のもの （改正法による改正後の 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、加工業に限る） 含む。）	行商	10
	集団給食施設※	193
	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
	その他	17
	計	2,369

※集団給食施設とは、寄宿舎、学校、および病院、介護老人保健施設、児童福祉施設および社会福祉施設、事業所等で1回当たり20食以上の給食を提供する施設をいう。

3 食品衛生営業許可及び監視指導状況等

A 食品衛生営業許可及び監視指導状況

種 別	区 分	営 業 施設数	許 可 件 数		廃 業	監 視 件 数	処 分 件 数		
			継 続	新 規			許 可 取 消 営 業 禁 止	施 設 改 善 命 令	廃 棄 又 は 置 命
許 可 営 業	飲 食 店	4, 5 8 1	0	3 5 4	3 6 0	1, 5 7 5	0	0	0
	製 造 業	9 8 0	0	8 7	6 6	6 0 9	0	0	0
	販 売 業	3 3 9	0	1 7	1 9	2 3 2	0	0	0
	小 計	5, 9 0 0	0	4 5 8	4 4 5	2, 4 1 6	0	0	0
届出施設		2, 3 6 9				9 3	0	0	0
計		8, 2 6 9	0	4 5 8	4 4 5	2, 5 0 9	0	0	0

B 食品衛生監視指導件数

施設の監視については、各業種及び取り扱う食品の種類ごとに、法違反の状況、問題発生状況等を考慮し、監視回数を定め、効率的な監視指導を行いました。

	年間監視回数	施設数	目標監視回数	※ ¹ 監視件数
A	2回/年	7 5	1 5 0	1 7 5
B	1回/年	7 2 8	7 2 8	6 0 5
C	0.17回/年 (1回/6年)	7, 4 6 6	1, 2 4 4	1, 7 2 9
計		8, 2 6 9	2, 1 2 2	2, 5 0 9

※1：監視件数は、食品衛生営業許可監視件数と集団給食施設監視数（54）を合わせたもの

C 不良食品発生状況

区分 年度	総数	異物混入	カビ発生	腐敗	その他
令和4年度	1	1	0	0	0

D 食中毒の発生状況

発生年月日	発生場所	摂食者数	患者数	死者数	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設	摂取場所
令和4年 8月19日	富山市	1	1	0	シメサバ	アニサキス	A. simplex	飲食店	飲食店

E 病因物質別の食中毒の発生状況

区分 年度	発生 件数	患者数	病因物質別の発生件数						食中毒 注意報 発令回数
			カンピロ バクター	ノロウイルス	寄生虫	病原大腸菌	その他	不明	
令和4年度	1	1	0	0	1	0	0	0	1

4 簡易検査

市内の集団給食施設（学校、病院、社会福祉施設、事業所等）については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について」に基づき、監視指導を行いました。

区 分	監視施設数	使用水の残留塩素	ATP測定
		検 査 数	検 査 数
学 校	11	1	3
病院・診療所	18	0	0
社会福祉施設等	23	0	0
事業所等	2	0	0
計	54	1	3

5 食品の試験検査状況

検査対象食品		検査項目	細菌検査		理化学検査	
			検体数	検査延数	検体数	検査延数
食肉、食鳥肉 及び食肉製品	豚肉	微生物（細菌）	3	24	3	66
	鶏肉	微生物（細菌）	2	18	2	40
		抗菌性物質				
	食肉製品	成分規格	9	81	9	54
添加物						
乳及び乳製品	牛乳	成分規格	(3) ※1 63	126	49	209
		抗菌性物質				
		汚染物質				
	乳飲料	成分規格	12	24	0	0
	乳酸菌飲料・ 発酵乳	成分規格	2	4	2	2
アイスクリーム類	成分規格	(1) ※2 5	45	5	10	
食鳥卵	鶏卵	微生物（細菌）	4	36	4	80
		抗菌性物質				
水産食品（魚介類 及び魚介類加工品）	生食用鮮魚介類	成分規格	15	120	0	0
		微生物（細菌）				
	生食用かき	成分規格	1	10	0	0
	魚介類	汚染物質	0	0	10	30
	魚肉練り製品	成分規格	6	48	6	32
		添加物				
	魚介類加工品	成分規格	0	0	5	35
添加物						
微生物（細菌）						
果実 野菜及び	野菜	残留農薬	0	0	(1) ※3 12	1,890
	果実	残留農薬	0	0	11	1,158
添加物						
その他の食品	清涼飲料水 冷凍食品等	成分規格	18	82	11	67
		添加物				
	味噌、しょうゆ等	成分規格	0	0	16	81
		添加物				
弁当、そうざい等	微生物（細菌）	131	977	14	14	
合 計			271	1,595	159	3,768

※表内の（ ）は、不適数再掲

※1：大腸菌群陽性（牛乳 3）

※2：大腸菌群陽性（アイスクリーム 1）

※3：農薬の基準違反（野菜 1）

6 衛生教育

食品衛生知識の向上、食の安全教育の推進のため定期的に研修会を開催し、また、市民からの要請により食品衛生関係の市民講座を行いました。

開催回数	参加人数	参加者の内訳	
		食品関係営業従事者等	食品衛生責任者養成講習・研修会
33	1,751	329	1,422

7 リスクコミュニケーションの実施

食品に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの実施については、次のとおりです。

A 食品衛生関係の情報提供の状況

- ・「広報とやま」（6月20日号）やホームページに食中毒予防の記事を掲載
- ・フェイスブックにおいて食品衛生関係記事を掲載（年間2回、年間アクセス件数：365件）

B 出前講座の実施状況：年間9回、参加者329名

C ホームページ上で意見募集した「令和5年度監視指導計画（案）」については、市民からの意見を反映しました。

・監視指導計画に対する意見募集状況

募集期間：令和5年1月13日から同年2月17日まで
意見件数：2件