

令和3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3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
	C	集団給食施設数 5
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 6
	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 7
4	簡易検査	7
5	食品の試験検査状況	8
6	衛生教育	9
7	リスクコミュニケーションの実施	9

令和3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3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3年度
飲食店営業	一般食堂・レストラン		1,269
	仕出し屋・弁当屋		351
	旅館		97
	その他		2,169
	小計		3,886
菓子（パンを含む。）製造業			482
乳処理業			4
特別牛乳搾取処理業			0
乳製品製造業			4
集乳業			1
魚介類販売業			193
魚介類競り売り榮売業			3
魚肉練り製品製造業			6
食品の冷凍又は冷蔵業			10
かん詰又はびん詰食品製造業			3

喫 茶 店 営 業	8 5
あ ん 類 製 造 業	4
アイスクリーム類製造業	5 8
食 肉 処 理 業	1 3
食 肉 販 売 業	1 1 7
食 肉 製 品 製 造 業	7
乳 酸 菌 飲 料 製 造 業	1
食 用 油 脂 製 造 業	3
マーガリン又はショートニング製造業	0
み そ 製 造 業	2 1
し ょ う ゆ 製 造 業	4
ソ ー ス 類 製 造 業	3
酒 類 製 造 業	5
豆 腐 製 造 業	1 4
納 豆 製 造 業	1
麵 類 製 造 業	2 4
そ う ざ い 製 造 業	1 1 8
添 加 物 製 造 業	1 1
食 品 の 放 射 線 照 射 業	0
清 涼 飲 料 水 製 造 業	1 8
氷 雪 製 造 業	5
計	5, 1 0 4

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3年度
飲食店営業		533
調理の機能を有する自動販売機		3
食肉販売業		15
魚介類販売業		18
魚介類競り売り営業		0
集乳業		0
乳処理業		0
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		85
アイスクリーム類製造業		3
乳製品製造業		0
清涼飲料水製造業		2
食肉製品製造業		2
水産製品製造業		2
氷雪製造業		0
液卵製造業		0
食用油脂製造業		0
みそ又はしょうゆ製造業		5
酒類製造業		4
豆腐製造業		2
納豆製造業		0
麺類製造業		5
そうざい製造業		13
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		0
漬物製造業		6
密封包装食品製造業		0
食品の小分け業		0
添加物製造業		2
計		702

B 届出を要する施設数

区 分	年 度	令 和 3 年 度
旧許可業種であった 営業	魚介類販売業（包装済み）	182
	食肉販売業（包装済み）	208
	乳 類 販 売 業	505
	氷 雪 販 売 業	3
	コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	394
販売業	弁 当 販 売 業	11
	野 菜 果 物 販 売 業	37
	米 穀 類 販 売 業	23
	通信販売・訪問販売による販売業	4
	コンビニエンスストア	79
	百貨店・総合スーパー	113
	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）	226
	その他の食料・飲料販売業	200
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	21
	コーヒーの製造・加工業（飲料の製造を除く。）	11
	農産保存食料品製造・加工業	25
	調味料製造・加工業	1
	糖 類 製 造 ・ 加 工 業	1
	精 穀 ・ 製 粉 業	4
	製 茶 業	9
	海 藻 製 造 ・ 加 工 業	5
	卵 選 別 包 装 業	1
その他の食料品製造・加工業	21	
上記以外のもの （改正法による改正後の 法第68条第3項において 準用されるものを含 む。）	行 商	6
	集 団 給 食 施 設	175
	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）	17
	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	12
計		2,298

C 集団給食施設数

区分	年度	令和3年度
学 校		78
病 院・診 療 所		37
社 会 福 祉 施 設		155
事 業 所		9
そ の 他		1
計		280

集団給食施設とは、寄宿舍、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

区 分 種 別	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 は 措 置 命 令	
許 可 営 業	飲 食 店	4,507	167	636	614	1,626	1	0	0
	製 造 業	953	33	145	45	675	2	0	0
	販 売 業	346	27	42	145	324	0	0	0
	小 計	5,806	227	823	804	2,625	0	0	0
届出施設		2,298				279	0	0	0
計		8,104	227	823	804	2,904	3	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	77	154	204
B	1回/年	909	909	667
C	0.17回/年 (1回/6年)	7,118	1,186	2,033
計		8,104	2,249	2,904

※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（61）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3年度	4	2	0	0	2

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3年 5月10日	富山市	9	2	0	モミジガサのおひたし (トリカブト)	植物性自然毒	アコニチン系 アルカロイド	飲食店 (めん類)	飲食店 (めん類)
令和3年 6月15日	富山市	6243	1896	0	牛乳	病原性大腸菌 (疑い)	OgGp9:H18	製造所	学校等
令和4年 2月14日	富山市	50	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3年度	3	1899	0	0	1	1	1	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	指 導	検 査 数
学 校	12	1	0	2
病院・診療所	18	0	0	0
社会福祉施設等	22	2	0	0
事業所等	2	0	0	0
計	54	3	0	2

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	69
	鶏肉	微生物（細菌）	(2) ※1	18	2	46
		抗菌性物質	2			
	食肉製品	成分規格	10	90	10	60
添加物						
乳及び乳製品	牛乳	成分規格	(1) ※2	94	39	157
		抗菌性物質				
		汚染物質				
	乳飲料	成分規格	8	16	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	5	45	5	10	
食鳥卵	鶏卵	微生物（細菌）	3	27	3	69
		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	10	80	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
	魚肉ねり製品	成分規格	2	16	2	11
		添加物				
魚介類加工品	成分規格	0	0	0	0	
	添加物					
	微生物（細菌）					
野菜及び 果実	野菜	残留農薬	0	0	12	2,040
		果実	0	0	8	1,397
	添加物					
その他の食品	清涼飲料水 冷凍食品等	成分規格	16	64	11	67
		添加物				
	味噌、醤油等	成分規格	0	0	8	40
		添加物				
	弁当、そうざい等	衛生規範	(2) ※3 31	212	16	50
豆腐、給食食材等	微生物（細菌）	37	219	0	0	
合 計			177	919	131	4,048

※表内の（ ）は、不適数再掲

※1：カンピロバクター陽性（鶏肉 1）、サルモネラ属菌陽性（鶏肉 1）

※2：大腸菌群陽性（牛乳 1）

※3：大腸菌群陽性（洋生菓子 2）

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
25	1,746	203	1,543

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1回、年間アクセス件数：505件）

B 出前講座の実施状況：年間5回、参加者203名

C ホームページ上で意見募集した「令和4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4年2月28日から同年3月27日まで
- 意見件数：2件