

令和2年度  
岡崎市食品衛生監視指導実施結果



岡 崎 市

## 1 はじめに

令和2年度に本市が行う食品衛生に関する監視指導については、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下、「法」という。）第24条第1項に基づき、令和2年度岡崎市食品衛生監視指導計画（以下、「計画」という。）を定め、同条第4項の規定に基づき、公表した上で実施してきました。

本計画において、食品等事業者への監視指導の状況及びその結果並びに食品等の収去の状況及びその結果について、令和3年6月末までに公表することとしており、このたび、令和2年度の監視指導実施結果を取りまとめましたので公表します。

なお、本書においては令和3年3月31日時点の法及び関係法令を記載しています。食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）により、令和3年6月1日から施行されている法の条項については、改正前の内容で記載されています。また、本書における岡崎市食品衛生条例とは、令和3年6月1日に8全部改正をされる前の岡崎市食品衛生条例（平成14年岡崎市条例第50号）を示します。

## 2 施設の監視指導

### (1) 食品関係施設への監視指導

法第52条に基づく食品営業許可を要する6,230施設と許可を要しない4,165施設に対し、それぞれ1,676件、40件の監視指導を実施しました（表1、2）。

表1 食品営業許可を要する施設の数及び監視指導件数

区 分		施設数	監視指導件数
飲食店営業	一般食堂・レストラン等	1,413	346
	仕出し屋・弁当屋	105	28
	旅館	36	7
	その他	1,826	640
	小計	3,380	1,021
菓子製造業		666	248
乳処理業		0	0
特別牛乳さく取処理業		0	0
乳製品製造業		3	5
集乳業		0	0
魚介類販売業		352	72
魚介類せり売営業		1	0
魚肉ねり製品製造業		2	0
食品の冷凍又は冷蔵業		13	8
かん詰又はびん詰食品製造業		6	5
喫茶店営業		727	25
あん類製造業		2	12

アイスクリーム類製造業	86	30
乳類販売業	500	93
食肉処理業	17	4
食肉販売業	377	86
食肉製品製造業	2	1
乳酸菌飲料製造業	1	2
食用油脂製造業	1	1
マーガリン又はショートニング製造業	1	1
みそ製造業	5	5
醤油製造業	4	3
ソース類製造業	4	2
酒類製造業	2	2
豆腐製造業	4	3
納豆製造業	1	0
めん類製造業	13	4
そうざい製造業	47	35
添加物製造業	2	2
食品の放射線照射業	0	0
清涼飲料水製造業	4	2
氷雪製造業	0	0
氷雪販売業	7	4
計	6,230	1,676

(施設数は令和3年3月末現在)

表2 許可を要しない施設の数及び監視指導件数

区 分		施 設 数	監 視 指 導 件 数
給 食 施 設	学 校	12	10
	病院・診療所	4	4
	事 業 所	10	1
	そ の 他	139	2
	乳 さ く 取 業	8	0
	食 品 製 造 業	267	3
	野 菜 果 物 販 売 業	296	1
	そ う ざ い 販 売 業	326	3
	菓 子 (パンを含む。) 販 売 業	252	5
	食 品 販 売 業 (上記以外。)	2,539	9
	添 加 物 (法第11条第1項の規定により規格が定められたものを除く。) の 製 造 業	2	0
	添 加 物 の 販 売 業	129	1
	氷 雪 採 取 業	0	0
	器 具 ・ 容 器 包 装、お も ち や の 製 造 業 又 は 販 売 業	181	1
	計	4,165	40

(施設数は令和3年3月末現在)

## (2) 市民からの苦情・相談処理状況

市民から寄せられた有症苦情、異物混入等の苦情・相談は70件あり、それぞれの苦情に対し施設の立入、食品・検便等の調査を行いました(表3)。

表3 市民からの苦情・相談処理状況

苦情の内容 食品の分類	有症 苦情	異物 混入等	不衛生な 取扱	施設の不衛生	カ ビ	腐敗・ 変敗	古い 商品	異 味	異 臭	変 色	変 質	寄 生 虫	表 示	許 可	放 射 性 物 質	そ の 他	計	前 年 比
魚介類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	2	-5
冷凍食品	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-1
魚介類加工品	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	3	1
肉卵類及びその加工品	1	1	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	1	-	2	7	1
乳・加工乳(生乳を含む。)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-1
乳製品	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
乳等を主原料とする食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
マーガリン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
アイスクリーム類・氷菓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-2
穀類及びその加工品	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-4
野菜類・果物及びその加工品	-	1	-	-	-	2	-	-	2	-	2	1	-	-	-	-	8	3
菓子類	-	3	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	5	-1
清涼飲料水	1	-	1	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	1	5	-7
酒精飲料	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-1
氷雪	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
水	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
かん詰・びん詰食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2	2
弁当類	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	2	-1
そうざい及びその半製品	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	3	-7
複合調理品・メニュー食品	6	4	-	1	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	2	17	-16
調味料(除みそ、しょうゆ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
健康食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-1
その他	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-7
添加物及びその製剤	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
器具及び容器包装	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-1
おもちゃ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0

食 品 外	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	6	7	5
不 明	2	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2
計	11	16	2	3	0	2	2	0	6	0	5	2	1	5	0	15	70	-40	
前年比	-17	-11	-4	-5	-2	-3	-3	-1	3	-2	4	1	-1	3	0	-2	-40		

また、相談に応じて給食食材等の放射性物質（セシウム）の検査を2件実施しました。その結果、放射性物質は検出されませんでした。

### (3) 食鳥処理場の食鳥検査及び監視指導

認定小規模食鳥処理場（処理羽数が年間30万羽以下の食鳥処理場）を除いた食鳥処理場の食鳥検査については、指定検査機関として指定した公益社団法人愛知県獣医師会に行わせました。

なお、検査の結果、食用不適と判断されたものについては、廃棄処分を行いました（表4）。

表4 食鳥処理場等における食鳥検査及び監視指導状況

	食鳥処理場 (認定小規模食鳥 処理場を除く)	認定小規模食鳥処理場		届出食肉 販売業者
		生体処理を 行う施設	生体処理を 行わない施設	
施設数	1	—	2*	—
監視指導件数	1	—	—	—
検査(確認)羽数	3,441,117		364	
廃棄羽数	101,969		0	

※うち1施設は休止中

### (4) 現場検査実施件数

施設の監視の際には、必要に応じ現場検査を実施し、その結果に基づいた指導を行いました（表5）。

表5 現場検査項目及び実施件数

検査項目	実施件数
使用水の残留塩素	4
消毒液の残留塩素	1
油の酸価	4
食品の表面温度	4
食品の中心温度	12
ATP拭き取り検査	157
細菌拭き取り検査	40



使用水の残留塩素測定



ATP拭き取り検査

### 3 食品等の収去検査

#### (1) 収去検査実施状況（全体）

19 検体の収去検査を実施しました（表 6）。

その結果、違反はありませんでした。

なお、令和 2 年度は新型コロナウイルス感染症のまん延防止対策のため、収去計画を大幅に縮小しました。

表 6 収去検査実施状況（全体）

	魚介類	肉卵類及びその加工品	アイスクリーム類・氷菓	その他の食品	計
検体数	4	2	7	6	19
微生物学試験	4	2	7	6	19

#### (2) 理化学検査

新型コロナウイルス感染症のまん延防止対策のため、収去計画を大幅に縮小した影響で、実施できませんでした。



岡崎市総合検査センター（美合町）での検査

### (3) 微生物学検査

#### ア 規格検査

市内で製造、加工、調理、販売する規格の定められた食品 11 検体、延べ 18 項目について、微生物の規格検査を行いました。(表 7)

その結果、違反はありませんでした。

表 7 規格のある微生物学検査の状況

種別		検体数
生食用鮮魚介類*		4
アイスクリーム類・氷菓	アイスマルク	2
	ラクトアイス	3
	氷菓	2
計		11

#### イ 規格のない微生物学検査

衛生規範及び岡崎市食品衛生要綱に定めた規格のない食品の成分規格目標基準をもとに、製造施設や流通段階での衛生状態を確認するため、12 検体について微生物検査を行いました。

その結果、3 検体について食中毒菌等の微生物が検出されました。(表 8)

表 8 規格のない微生物学検査の状況

種別	検体数	検出検体数	検出された微生物(検出検体数:複数計上有)
生食用鮮魚介類*	4	1	大腸菌群(1)
肉卵類及びその加工品	2	0	
弁当・そうざい類	6	2	大腸菌群(2)、E.coli(1)

※生食用鮮魚介類については、規格のある微生物学検査も実施。

## 4 違反等の発見及びその対応

食品等の収去検査により違反等はありませんでした。

違反食品が発見された場合は、製造・流通されないよう、製造所等に対し、指導を行っています。

## 5 食中毒発生状況及びその対応

食中毒は 6 件発生し、患者 29 名、死者は 0 名でした。病因物質別は、カンピロバクター・ジェジュニとアニサキスでした(表 9)。

原因となった施設等に対し、指導を行い、再発防止対策を講じました。

表9 食中毒発生状況

発生年月日	原因施設	喫食者	患者 (死者再掲)	原因食品	病因物質
R 2 . 6 . 28	飲食店	10人	7人	6/27に調理提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ
R 2 . 7 . 14	飲食店	11人	9人	7/12、17日及び18日に調理提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ
R 2 . 10 . 11	飲食店	7人	6人	10/ 9 及び13日に調理提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ
R 2 . 10 . 11	飲食店	8人	5人	10/10に調理提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ
R 2 . 12 . 2	飲食店	不明	1人	シメサバ(推定)	アニサキス
R 3 . 3 . 10	不明	3人	1人	不明	アニサキス

## 6 食品の自主回収

岡崎市食品衛生条例により、営業者が行う食品等の自主回収のうち、法違反又はその疑いがある製品を自主回収する場合に、その内容を報告することが義務付けられています。

3件の自主回収が報告され(表10)、報告された情報は、市のホームページで公表して確実な回収を促し、再発防止対策等を指導しました。

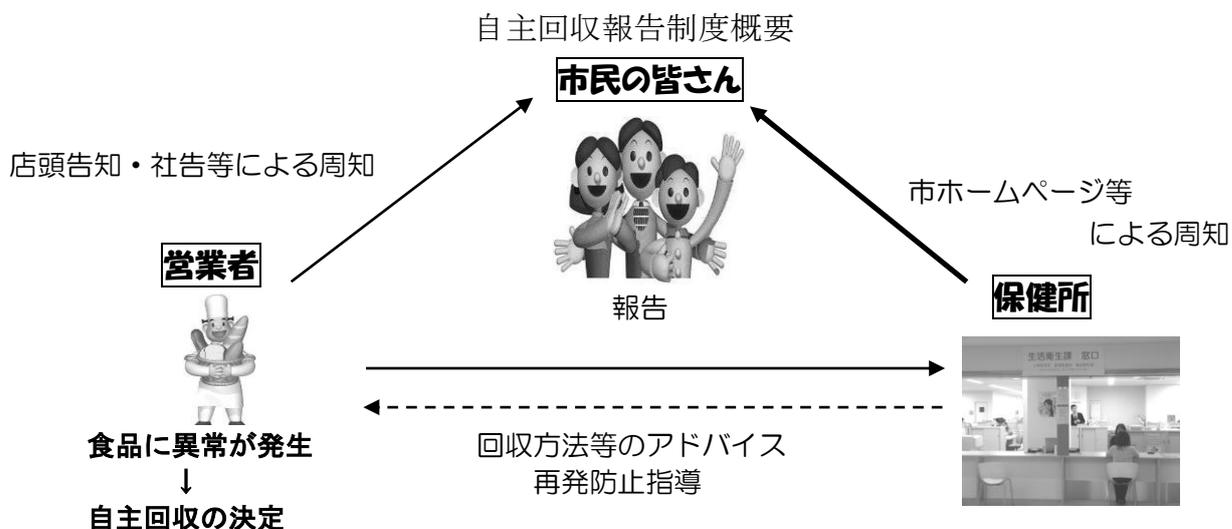


表 10 食品の自主回収

自主回収着手報告年月日	対象食品	原因
R 2. 7. 22	菓子	賞味期限表示を長く記載
R 2. 8. 13	菓子	要冷蔵の商品を常温で販売
R 3. 3. 15	みそ	原料原産地表示の間違い

## 7 一斉取締の実施

食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末において、監視指導を重点的に行いました。

### (1) 夏期一斉取締（令和2年7月1日～令和2年8月31日）

生食用食肉取扱施設、大量調理施設及びスーパー等の食品流通施設を中心に食品衛生監視員による監視指導を実施しました。また、食中毒予防の3原則などについて市政だよりを利用して広く呼びかけました。

また、生食用鮮魚介類・食肉・弁当・そうざい・アイスクリーム類等の収去検査を実施しました。

### (2) 年末一斉取締（令和2年12月1日～令和2年12月28日）

年末から年始にかけては多種類の食品が短期間に大量に流通するため、年末・年始用食品を製造、販売する施設に対する監視指導及びそれらの食品の収去検査や表示に関する監視を実施しています。

なお、令和2年度は新型コロナウイルス感染症のまん延防止対策のため、取締を実施しませんでした。

## 8 自主的な衛生管理の推進

営業者による食品衛生の向上に係る自主的な衛生管理水準の向上を図るため、営業者の方々が日々取り組んでいる自主的な活動を積極的に評価しています。

### (1) 岡崎市HACCP導入施設認定制度

国によるHACCPの承認品目以外の食品について、大量調理施設等でHACCP方式による衛生管理システムを導入した施設を、新たに1施設認定しました。現在4施設認定しています（表11）。

表 11 岡崎市HACCP導入施設

認定年月日	施設名	認定区分
平成17年5月31日	オカザキ製パン株式会社 炊飯工場	大量調理施設（米飯）
平成31年2月22日	岡崎市東部学校給食センター	大量調理施設（給食）
令和2年3月2日	岡崎市北部学校給食センター	大量調理施設（給食）
令和3年3月26日	オカザキ製パン株式会社 製パン工場	菓子製造施設

## (2) 岡崎市食品衛生管理優秀店認定制度

食品関係業者が行う自主的な衛生管理を推進させ、衛生管理不備による食中毒などの事故を未然に防ぐことを目的として、市内で営業許可を有する施設を対象に、業者の取組む衛生管理が一定の水準にあると認められる施設を今年度は新たに1施設認定し、20施設について再認定の手続きを行いました。(表12、13)。

表12 令和2年度に認定した岡崎市食品衛生管理優秀店認定施設

認定期間	施設名	営業の種類	認定クラス
令和3年3月24日～ 令和6年3月23日	株式会社 麩屋万	菓子製造業	シルバー

表13 令和2年度に再認定の手続きをした岡崎市食品衛生管理優秀店認定施設

認定期間	施設名	営業の種類	認定クラス
令和3年4月1日～ 令和6年3月31日	珈琲亭 はんなり	飲食店営業	ゴールド
〃	菓匠 彩京	菓子製造業	ゴールド
〃	岡崎ニューグランドホテル バンケット	飲食店営業	ゴールド
〃	岡崎ニューグランドホテル スカイレストラン パリ	飲食店営業	ゴールド
〃	御菓子司 上田軒	菓子製造業	ゴールド
〃	株式会社 深瀬畜産	食肉処理業及び 食肉販売業	ゴールド
〃	岡崎げんき館 健康サービスステーション	飲食店営業	シルバー
〃	一升	飲食店営業	シルバー
〃	休右衛門	飲食店営業	シルバー
〃	岡崎ニューグランドホテル 和食処おとがわ	飲食店営業	シルバー
〃	三河ラーメン 日本晴れ	飲食店営業	シルバー
〃	グランクレール六ツ美	菓子製造業及び 飲食店営業	シルバー
〃	石窯パン工房 グランクレール	菓子製造業及び 飲食店営業	シルバー
〃	元祖 鉄板やきカレー	飲食店営業	シルバー
〃	食事処 休右衛門	飲食店営業	シルバー
〃	Q to CAFE	飲食店営業	シルバー
〃	石窯パン工房 POUSSÉ	菓子製造業及び 飲食店営業	シルバー
〃	ときわ食品株式会社	飲食店営業	シルバー
〃	株式会社 高橋精肉店	食肉処理業	ブロンズ
〃	からめ亭 岡崎店	飲食店営業	ブロンズ



岡崎市 HACCP 認定マーク



岡崎市食品衛生管理優秀店認定マーク

## 9 食の安全に係る情報提供及び意見の交換（リスクコミュニケーションの推進）

食の安全に係る情報については、随時、ホームページ、市政だより、チラシ等を通じて情報提供を行うとともに、食品関連事業者や市民との意見交換を実施しました。

### 岡崎市食の安全・安心推進に関する意見交換会

岡崎市の食の安全・安心確保施策に市民からの幅広い意見を反映させることを目的に、岡崎市食の安全・安心推進協議会を平成16年8月2日に設置し、令和2年4月1日から岡崎市食の安全・安心推進に関する意見交換会に移行しました。学識経験者、消費者、食品事業者等から10名を選出し、意見交換、情報交換等を行っています。開催内容及び活動内容の概要については以下のとおりです。なお、令和2年度は書面による開催としました。

#### <第1回意見交換会（書面開催）>

議題 ▶令和元年度岡崎市食品衛生監視指導実施結果について  
新型コロナウイルス感染症に対する食品衛生の取り組みについて  
HACCPに沿った衛生管理の制度化に係る対応状況について

#### <第2回意見交換会（書面開催）>

議題 ▶令和2年度岡崎市食品衛生監視指導計画案について

## 10 食中毒防止等啓発のための講習会等の開催

食中毒の発生を防止するための衛生知識の普及啓発を行うため、食品等事業者並びに消費者等を対象とした講習会等を次のとおり開催しました。

### (1) 食品等事業者対象

- ア 食品衛生教育講習会  
37回開催、延べ参加人数952名
- イ 食品衛生責任者養成講習会  
4回開催、延べ参加人数243名
- ウ 食品衛生責任者再講習会  
5回開催、延べ参加人数618名
- エ ノロウイルス食中毒予防特別講演会（11月11日）  
参加人数61名

(2) 消費者等対象

令和2年度は新型コロナウイルス感染症に対応するため、消費者対象の講習会等を中止しました。



食品衛生責任者再講習会



食中毒防止等啓発資料