

令和5年度 岐阜市食品衛生監視指導計画の実施結果(詳細版)

<はじめに>

岐阜市では、食品衛生法第 24 条及び「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針(平成 15 年厚生労働省告示第 301 号)」に基づき、令和 5 年度岐阜市食品衛生監視指導計画を定めて監視、指導等を実施しました。今回、令和 5 年度の実施結果をまとめましたので報告します。

1 監視指導について

(1) 食品衛生法に基づく営業許可施設に対する監視指導

食品関連施設を業種ごとに、過去の食中毒の発生頻度、製造・販売される食品の流通の広域性及び営業の特殊性などを考慮し、効率的で実効性のある監視指導を行うために、監視重要度の高さに応じて危害度分類を行い、監視指導を実施しました。令和 3 年 6 月に公布された食品衛生法(以下「改正法」という。)に基づき、新たにレベル分けした施設と、従来の食品衛生法(以下「旧法」という。)により、レベル分けした施設について、監視を行いました(表 1-1、1-2)。

食品衛生法違反については、食中毒による営業禁止処分は 12 件、その他始末書徴取は 3 件ありました。

食品の流通拠点である岐阜市中央卸売市場では、市場内の卸、仲卸及び関連施設において衛生的食品流通が適正に行われるように、早朝監視を 48 回実施しました。

HACCPに沿った衛生管理導入の推進については、食品衛生責任者講習会等において周知を図りました。また、実際の導入方法については、各食品関連施設の監視時に、各施設の規模に応じた取組み方を説明しました。

表 1-1 (旧法)レベル別監視指導実施状況(業種別)

危害度	対 象 業 種	施設数 (R6.3.31)	目標数 (回)	実施数 (回)
レベル 1 年 1 回	飲食店営業(ホテル、旅館、式場等で 1 回 300 食以上 1 日 750 食以上の調理施設)	17	17	15
	アイスクリーム類製造業 (ソフトクリームを除く)(広域流通)	2	2	2
	乳製品製造業	3	3	4
	乳酸菌飲料製造業	1	1	1
	清涼飲料水製造業	7	7	8
	食肉製品製造業	1	1	1
	魚肉ねり製品製造業	0	0	0
	そうざい製造業(広域流通)	0	0	0
	過去 3 年間に食品事故等の発生があった施設	0	0	0
	加工を行う生食用食肉取扱営業施設	0	0	0
	小 計①	31	31	31
レベル 2 年 0.5 回	飲食店営業(レベル 1 以外のホテル・旅館、仕出し、給食施設、危害発生の高い食品取扱い施設(刺身、生ガキ等の生食取扱い施設や焼肉提供施設))	370	185	100
	食肉販売業(細切行為のある施設の内必要と認める施設)	84	42	136
	魚介類販売業(細切行為のある施設の内必要と認める施設)	66	33	143
	食肉処理業	13	6	51
	菓子製造業(広域流通)	45	22	19
	あん類製造業	1	0	26
	豆腐製造業	5	2	4
	めん類製造業	13	6	4
	そうざい製造業(レベル 1 以外)	44	22	9
	食品の冷凍又は冷蔵業(冷凍食品製造施設)	3	1	4
	つけもの製造業(浅漬け)	0	0	0
	添加物製造業	9	4	1
	調理のみを行う生食用食肉取扱営業施設	3	1	1
	小 計②	656	324	498

危 害 度	対 象 業 種	施設数 (R6.3.31)	実施数 (回)
レベル 3 年 0.2 回	飲食店営業(レベル 1,2 以外の施設)	2,314	162
	喫茶店営業	209	12
	食肉販売業(レベル 1,2 以外の施設)	16	2
	魚介類販売業(レベル 1,2 以外の施設)	30	96
	魚介類せり売営業	2	95
	乳類販売業	0	0
	菓子製造業(レベル 1,2 以外の施設)	410	88
	アイスクリーム類製造業(レベル 1,2 以外の施設)	18	3
	魚肉ねり製品製造業	2	0
	氷雪製造業	0	1
	氷雪販売業	0	0
	食用油脂製造業	3	0
	みそ製造業	2	2
	醤油製造業	1	2
	酒類製造業	5	1
	納豆製造業	0	0
	そうざい製造業(レベル 1,2 以外の施設)	24	19
	食品の冷凍又は冷蔵業(レベル 1,2 以外の施設)	1	5
	缶詰又は瓶詰食品製造業	6	6
	つけもの製造業(レベル 1,2 以外の施設)	0	0
	ソース類製造業	5	2
	添加物製造業(小分けのみ)	0	0
	小 計③	3,048	496
① ② ③ 合 計		3,735	1,025

表 1-2 (改正法)レベル別監視指導実施状況(業種別)

危害度	対 象 業 種	施設数 (R6.3.31)	目標数 (回)	実施数 (回)
レベル 1 年 1 回	飲食店営業(ホテル、旅館、式場等で 1 回 300 食以上 1 日 750 食以上の調理施設)	23	23	80
	アイスクリーム類製造業 (ソフトクリームを除く)(広域流通)	4	4	8
	乳製品製造業	0	0	0
	清涼飲料水製造業	3	3	2
	食肉製品製造業	6	6	6
	水産製品製造業	5	5	6
	そうざい製造業(広域流通)	1	1	0
	複合型そうざい製造業	3	3	9
	複合型冷凍食品製造業	0	0	0
	過去 3 年間に食品事故等の発生があった施設	0	0	0
	加工を行う生食用食肉取扱営業施設	0	0	0
	小 計①	45	45	111
レベル 2 年 0.5 回	飲食店営業(レベル 1 以外の仕出し・弁当及びホテル・旅館、給食施設、危害発生の高い食品取扱い施設(刺身、生ガキ等の生食取扱い施設や焼肉提供施設)	248	124	184
	食肉販売業	46	23	40
	魚介類販売業	47	23	483
	食肉処理業	10	5	8
	菓子製造業(広域流通)	67	33	40
	液卵製造業	0	0	0
	豆腐製造業	1	0	2
	麺類製造業	13	6	6
	そうざい製造業(レベル 1 以外)	51	25	86
	冷凍食品製造業	4	2	3
	漬物製造業(浅漬け)	6	3	49
	密封包装食品製造業	8	4	14
	添加物製造業	0	0	0
	調理のみを行う生食用食肉取扱営業施設	1	0	0
	小 計②	502	248	915

危 害 度	対 象 業 種	施設数 (R6.3.31)	実施数 (回)
レベル 3 年 0.2 回	飲食店営業(レベル 1,2 以外の施設)	2,180	1,220
	調理機能を有する自動販売機	18	5
	食肉販売業(レベル 1,2 以外の施設)	9	28
	魚介類販売業(レベル 1,2 以外の施設)	8	42
	魚介類競り売り営業	0	0
	菓子製造業(レベル 1,2 以外の施設)	212	148
	アイスクリーム類製造業(レベル 1,2 以外の施設)	3	3
	水産製品製造業	5	5
	氷雪製造業	1	1
	食用油脂製造業	0	0
	みそ又はしょうゆ製造業	4	5
	酒類製造業	3	1
	納豆製造業	0	0
	そうざい製造業(レベル 1,2 以外の施設)	49	95
	漬物製造業	9	12
	食品の小分け業	7	7
	添加物製造業(小分けのみ)	0	0
	小 計③	2,508	1,572
	① ② ③ 合 計	3,055	2,598

(2) 集団給食施設の監視指導

令和 5 年度は、146 施設に対して立入を実施しました。

また、集団給食施設を対象とした食品衛生講習会は 11 回、1,683 人に実施しました。

(3) 夏期及び年末食品一斉取締りの実施

岐阜市では飲食店等について、夏期 238 施設、年末 282 施設の監視を行いました(表 2-1, 2-2)。違反は、夏期 87 件、年末 41 件ありましたが、軽微な違反のため、発見時に指導しすみやかに改善を確認しました。食品等の検査を夏期と年末合わせて 98 検体実施したところ、不適合のものが 4 検体あり、改善指導を実施しました。

表 2-1 夏期食品一斉取締り(R5.7.1～7.31)

区 分	監 視		違反数(件)	
飲食店等施設監視	施設数	238	施設基準	10
			管理運営基準	27
			製造基準	0
			表示基準	23
			その他	27
食品等検査件数(件)	検体数	73(0)	岐阜市食品衛生指導基準	4
():輸入品	再掲	不適合		
中央卸売市場早朝監視	回数(回)	4	-	

表 2-2 年末食品一斉取締り(R5.12.1～12.31)

区 分	監 視		違反数(件)	
飲食店等施設監視	施設数	282	施設基準	2
			管理運営基準	9
			製造基準	1
			表示基準	18
			その他	11
食品等検査件数(件)	検体数 ():輸入品	25(5) 再掲	岐阜市食品衛生指導基準 不適合	0
中央卸売市場早朝監視	回数(回)	3	-	

2 試験検査について

(1) 食品の衛生検査

市内で製造、加工又は流通する食品等について、食中毒及び不良食品の流通等を防止し、食品安全の確保を図るため、食品衛生法及び岐阜市食品衛生指導要領に基づく検査(理化学的検査と細菌学的検査)を実施しました(表 3)。

目標数 406 検体に対し 560 検体の検査を実施しました。その結果、岐阜市食品衛生指導基準を満たさないものが 25 検体あり、施設に対して改善指導を実施しました。

表 3 食品の衛生検査

分 類	主な品目	目標 検体数	実施 検体数	不適合検体数		項目数内訳	
				法 規格 基準	岐阜市 食品衛生 指導基準	理化学 的検査	細菌学 的検査
弁当・そうざい	弁当、寿司、おにぎり、調理パン、そうざい、佃煮、鵜飼弁当	158	281	0	8	40	1,124 【10】
魚介類 及びその加工品	刺身類、生カキ、魚肉練り製品等	48	51	0	0	467	92
肉卵類 及びその加工品	鶏卵、食肉類、食肉製品等	25	29	0	0	616	60
野菜果実類 及びその加工品	豆腐、野菜果実乾製品、漬物、生あん等	60	61	0	0	4,374	34
穀類 及びその加工品	ゆで麺、生めん、油揚げ麺、玄米、アレルゲン	20	21	0	0	3	26
乳及び乳製品	牛乳、乳飲料、チーズ、アイスクリーム類等	20	25	0	0	182	53
菓子類	生菓子、油菓子、輸入食品	51	67	0	17	136	222 【21】
その他の食品等	清涼飲料水、冷凍食品、容器包装、氷雪、調味料等	24	25	0	0	114	29
計		406	560	0	25	5,932	1,640 【31】

収去：岐阜市保健所 検査機関：岐阜市衛生試験所

【 】は岐阜市食品衛生指導基準不適合項目数 再掲

① 食品中の化学物質の検査（食品添加物を除く）

市内に流通する農畜水産物等について農薬や動物用医薬品の検査、PCB や重金属等の検査を実施しました。90 検体（うち県内産 33 検体、輸入品 13 検体）について検査した結果、違反はありませんでした（表 4）。

上記以外に、と畜場及び食鳥処理場で処理される食肉について、農畜水産物の安全確認の一環として、牛・豚・鶏の筋肉及び腎臓について、残留抗生物質・合成抗菌剤・駆虫薬の検査を 810 検体、1,046 項目行いましたが、すべて基準値以下でした（表 5）。

表 4 食品中の化学物質の検査(食品添加物を除く)

区分	目標検体数	内容	実施検体数	検査項目数	違反検体数
農薬	25	野菜・果実	28【15】 (7)	4,174【2,265】 (1,003)	0
PCB	5	鮎、牛乳	7【4】	7【4】	0
重金属	8	米(カドミウム)	2【2】	2【2】	0
		海産魚(水銀)	4【0】	4【0】	0
		鮎(カドミウム、 水銀、鉛)	2【2】	6【6】	0
		小 計	8【4】	12【8】	0
抗生物質	22	牛乳、鶏卵、魚 類(養殖魚)食 肉(牛、豚)、鶏 肉	26【6】 (3)	26【6】 (3)	0
合成抗菌剤 (内部寄生虫用 剤(駆虫薬)含む)	26	鶏卵、魚類(養 殖魚)食肉(牛、 豚)、鶏肉	21【4】 (3)	756【144】 (108)	0
合 計	86		90【33】 (13)	4,975【2,427】 (1,114)	0

買い上げ、収去：岐阜市保健所 検査機関：岐阜市衛生試験所

【 】は県内産 ()は輸入品 *いずれも再掲

※総水銀については、河川産の魚介類には適用が除外されているが、参考として実施した。

表 5 残留抗生物質等検査

区 分	家畜別	検査検体数		検査項目数	
抗生物質	牛肉	69	【69】	87	【87】
	豚肉	32	【32】	50	【50】
	鶏肉	4	【2】	8	【2】
	牛(腎臓)	93	【93】	93	【93】
	豚(腎臓)	498	【498】	498	【498】
	鶏(腎臓)	42	【22】	42	【22】
小 計		738	【716】	778	【752】
合成抗菌剤	牛肉	16	【16】	96	【96】
	豚肉	16	【16】	96	【96】
	鶏肉	4	【2】	24	【12】
小 計		36	【34】	216	【204】
内寄生虫用剤 (駆虫薬)	牛肉	16	【16】	24	【24】
	豚肉	16	【16】	24	【24】
	鶏肉	4	【2】	4	【2】
小 計		36	【34】	52	【50】
合 計		810	【784】	1,046	【1,006】
令和 5 年度監視指導計画実施状況 (残留抗生物質等の検査検体数)			目標数	実施数	実施率
			750	810	108.0%

収去及び検査機関：岐阜市食肉衛生検査所

【 】内は県内産 再掲

② アレルゲンの検査

市内で製造、流通する乳のアレルギー表示がない食品について、アレルゲン検査を 5 検体実施した結果、全て表示が適切であることを確認しました(表 6)。また、学校給食の乳アレルギー対応食について、9 検体検査したところ、乳成分は検出されませんでした。

表 6 アレルゲンの検査

区 分	検査内容	目標検体数	実施検体数	違反検体数
市内に流通する食品	表示義務のあるアレルゲン (乳)	5	5	0
アレルギー対応食	アレルゲンを除去した食品 中のアレルゲン(乳)	9	9	0
合 計		14	14	0

収去：岐阜市保健所 検査機関：岐阜市衛生試験所

③ 輸入食品等の検査

市内に流通する輸入食品等について、食品添加物や防カビ剤等について、20 検体を検査した結果、違反はありませんでした(表 7)。

表 7 輸入食品等の検査

検体分類	検査内容	目標検体数	実施検体数	違反検体数
農産物等	残留農薬	7	7	0
	(防カビ剤)	(3)	(3)	0
加工食品等(上記以外)	食品添加物等	9	13	0
	(指定外食品添加物)	(4)	(4)	0
合 計		16	20	0

収去:岐阜市保健所 検査機関:岐阜市衛生試験所

④ 食品の放射性物質の検査

市内に流通する主に東日本産の農畜水産物など(学校給食食材を含む)について、放射性物質(放射性セシウム)の検査を 26 検体実施した結果、違反はありませんでした。

本市ホームページにて公表

<https://www.city.gifu.lg.jp/kurashi/seikatukankyo/1002661/1002687/1002688/1002700.html>

⑤ 浅漬けの衛生対策に係る検査

市内に流通する浅漬け 5 検体について細菌検査を実施し、適正に製造管理されていることを確認しました。

(2) 食品製造施設設備のふき取り検査

食品衛生法第 28 条第 1 項に基づく収去検査の結果、大腸菌、黄色ブドウ球菌が陽性となった 2 施設において、合計 54 検体のふき取り検査を実施し、衛生指導を行いました。

(3) と畜場及び食鳥処理場における衛生状況の確認検査

衛生状況の確認のため、HACCP 外部検証の微生物検査として「切除法」及びふき取り検査を合計 264 検体実施し、その結果に基づいて従事者の衛生指導を実施しました(表 8)。

食肉の衛生状況は良好でした。

表 8 と畜場及び食鳥処理場の微生物検査結果

検査対象	検査検体数
と畜場(枝肉)	120
食鳥処理場(と体・作業工程等)	144
計	264

収去及び検査機関:岐阜市食肉衛生検査所

検査項目
一般細菌数・大腸菌群数・大腸菌数・腸内細菌科菌群数・サルモネラ属菌・黄色ブドウ球菌・カンピロバクター属菌・腸管出血性大腸菌

(4) BSE(牛海綿状脳症)検査について

牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則の改正により、平成 29 年 4 月 1 日から 24 か月齢以上の牛で神経症状を呈し BSE を疑う牛について、BSE 検査を実施することになりました。令和 5 年度は、該当牛の食肉衛生検査所への搬入はありませんでした。

3 食中毒発生状況について

令和 5 年度の食中毒の発生件数は 9 件 患者数 272 人でした。(表9)

原因究明のため、関係者からの聴き取り調査、患者や従業員等の検便、食品検査やふき取り検査等を実施しました。また、再発防止のため調理場にて、事業者に対して講習会及び衛生を保つための実施指導を行いました。

表 9 食中毒発生状況

発生年月日 (処分年月日)	原因施設	摂食者数 (人)	患者数 (人)	原因食品	病因物質
令和 5 年 10 月 3 日 (営業禁止処分 令和 5 年 10 月 19 日)	飲食店	57	4	9/30 に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ
令和 5 年 10 月 19 日 (営業禁止処分 令和 5 年 11 月 1 日)	飲食店	12	9	10/18 に提供された食事	ノロウイルス
令和 5 年 10 月 23 日 (営業禁止処分 令和 5 年 11 月 6 日)	飲食店	31	11	10/20、22、31、11/1 に 提供された食事	0157
令和 5 年 11 月 12 日 (営業禁止処分 令和 5 年 12 月 4 日)	飲食店 (菓子製造業)	32	11	11/12、13 に提供された 食事	サルモネラ属 菌
令和 5 年 12 月 17 日 (営業禁止処分 令和 6 年 1 月 1 日)	飲食店	8	4	12/15 に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ
令和 6 年 1 月 3 日 (営業禁止処分 令和 6 年 1 月 6 日)	飲食店	307	153	1/2、3 に提供された食事	ノロウイルス

令和 6 年 1 月 14 日 (営業禁止処分 令和 6 年 1 月 25 日)	飲食店 (魚介類販売業)	64	28	1/13、16、17 に提供された 食事	ノロウイルス
令和 6 年 2 月 12 日 (営業禁止処分 令和 6 年 2 月 16 日)	給食施設	84	28	2/10、11、12 に提供された 食事	ノロウイルス
令和 6 年 3 月 2 日 (営業禁止処分 令和 6 年 3 月 6 日)	飲食店 (無許可営業)	33	24	3/1、2、3 に提供された 食事	ノロウイルス

4 計画の実施状況及びリスクコミュニケーションの実施

(1) 計画の実施状況

- ① 令和 6 年度岐阜市食品衛生監視指導計画の策定にあたり、意見を募集しました。その後、ホームページ等に計画を掲載しました。

② 食中毒警報等の発表

食中毒警報は 4 回発表しました(表 10)。また、ノロウイルス食中毒注意報を 11 月 24 日に発表しました。

表 10 食中毒警報及びノロウイルス食中毒注意報・警報

発表日	警報等発表の基準
食中毒警報 7 月 3 日 7 月 18 日 7 月 26 日 8 月 28 日	<u>食中毒警報</u> 気温 30℃以上が 10 時間以上継続したとき又はそれが予想されるとき。 24 時間以内に急激に気温が上昇して、その差が 10℃を超えたとき、又はそれが予測されるとき。
ノロウイルス食中毒 注意報 11 月 24 日 警報 発表なし	<u>ノロウイルス食中毒注意報</u> 市内及び岐阜圏域(岐阜県岐阜保健所が所管する区域)でノロウイルス食中毒が 1 か月以内に 2 件以上発生した場合 市内で感染症発生動向調査における定点医療機関当たりの「感染性胃腸炎」報告症例数が次のいずれかを満たす場合 ア 前週と比較し 2 週続けて 1.1 倍以上の場合 イ 前週と比較し 2 倍以上の場合 そのほか、ノロウイルス食中毒が多発することが予想される場合 <u>ノロウイルス食中毒警報</u> 注意報発表中において、ノロウイルス食中毒による被害が多発するなどして、市民に対しさらなる注意喚起が必要と認める場合

(2) 市民とのリスクコミュニケーション

① 「出前講座」等の開催

市民等から依頼を受け食品衛生に関する出前講座等を実施しました。食品表示、食中毒予防や正しい手洗い体験等について実施しました。

(講座開催数 16 回、参加者 344 人)

② 「ぎふ市民健康まつり」への参加

ぎふ市民健康まつりにおいて、手の汚れを数値で示すことが出来る検査機器を利用して、正しい手洗い指導を行いました。

③ 「子ども一日食品衛生監視員」の実施

市内の小学生とその保護者を対象に食品衛生の知識や食品に対する関心を高めてもらうため、令和 5 年 7 月 28 日に食品衛生監視業務の一日体験を開催し、児童 12 人、保護者 12 人の参加がありました。

④ 児童等への啓発実施

次世代を担う児童に、食品の安全性に関する正しい知識を持ってもらうため、岐阜市教育委員会と連携し、児童向け学習教材「太郎さんの食中毒事件簿」を改訂し、小学校で授業教材として利用してもらいました(配布部数 3,839 部)。また、新たにホームページを作成し、広く啓発をしました。

⑤ 食品の安全・安心シンポジウムの開催

11 月 15 日に、岐阜県庁(ミナモホール)にて、「輸入食品」をテーマとするシンポジウムを岐阜県と共同開催しました。(参加者 126 人、内オンライン参加者 39 人)

5 食品等事業者の自主的衛生管理

(1) 岐阜市食品衛生協会との連携

岐阜市食品衛生協会が開催する食品衛生責任者養成講習会等に講師として参加するなど連携して新制度の周知、啓発に努めました。

(2) 優良施設に対する表彰について

衛生管理に優れ、他の模範となる10施設を、岐阜市保健所長表彰しました。

(3) 食品等事業者の自主的衛生管理の促進

集団給食施設、ホテル等従事者、露店等営業者を対象とした衛生講習会(開催数24回)と施設の立入り時の機会を捉え、食品衛生に関する知識の向上と、HACCPに沿った衛生管理の普及啓発を図りました。

6 食品衛生に係る人材育成・資質向上

(1) 食品衛生監視員の人材の育成と資質の向上

- ① 食品衛生危機管理研修
- ② 東海北陸ブロック食品衛生監視員研修会
- ③ 都道府県等食品表示担当者研修
- ④ 全国食品衛生監視員研修会
- ⑤ 食品安全行政講習会

(2) と畜検査員・食鳥検査員の人材の育成と資質の向上

- ① 全国食肉衛生検査所協議会理化学部会研修会
- ② 全国食肉衛生検査所協議会東海・北陸ブロック研修会
- ③ 全国食肉衛生検査所協議会微生物部会研修会
- ④ 食肉衛生技術研修会
- ⑤ 食鳥肉衛生技術研修会

<終わりに>

令和 3 年 6 月 1 日に施行された改正食品衛生法により HACCP の考え方に沿った衛生管理が義務化され、各営業許可施設で導入が進みました。しかしながら小規模な飲食店等では、まだ十分にその考え方が浸透したとは言えない状況にあります。今後も、計画、記録の有無等の実施状況を確認するのみならず、HACCP 導入状況が不十分な事業者に対し、丁寧な助言、指導を行う必要があります。そのため食品衛生協会と協力し参加者を少人数に絞った HACCP 研修会を開催し、その場で衛生管理計画の策定から実施記録票を完成させるまで個別にきめ細かく指導する内容の研修を実施しました。

令和 6 年度についても研修会をはじめ、きめ細かい指導を継続する予定です。

令和 5 年度には食中毒の発生が 9 件ありました。近年まれにみる発生件数と患者数となりました。内訳は表 9 にも記載しましたが、ノロウイルスによるものが 5 件、カンピロバクターによるものが 2 件、腸管出血性大腸菌 O157 及びサルモネラ属菌によるものがそれぞれ 1 件ずつ発生しました。原因究明のため、関係者からの聴き取り調査、患者や従業員等の検便、食品検査やふきとり検査等を実施し、再発防止のため、事業者に対して講習会を行いました。

厚生労働省による令和 5 年全国食中毒統計における発生件数は、海産魚に寄生するアニサキスによる食中毒が、前年に引き続き 1 位、カンピロバクターが 2 位、ノロウイルスは 3 位と、近年はいずれもこの 3 つの病因物質が上位を占めています。施設別発生統計では、飲食店、不明に次いで家庭での発生が上位を占めています。飲食店だけでなく家庭での調理においても、加熱不足や生の食肉等を食べることの危険性についてなどの注意喚起をホームページや広報誌等を活用し、引き続き情報発信を行います。

ノロウイルスに関しては、全国における食中毒患者の 46.6%がノロウイルスを原因としていることが

ら、引き続き予防啓発に努めます。特にノロウイルスを調理施設内へ持ち込まないための正しい手洗いの徹底と食品関連事業者の健康管理の重要性などノロウイルス食中毒防止を図るとともに食品の十分な加熱調理の重要性についても啓発します。

今後も、食品関連事業者に対して監視指導を行っていくと同時に、市民の皆様に対しても、食品安全に関する様々な情報提供を行い、協働で積極的に「食品の安全・安心」を確保することを目指し取り組んでいきます。