

令和 6 年度四日市市食品衛生監視指導結果について

本市では、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 24 条第 1 項に基づき、「四日市市食品衛生監視指導計画」を定め、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食の安全と安心の確保を図るために、食品取扱施設の監視指導、食品の試験検査等を実施しましたので、その結果を公表します。

【実施期間】 令和 6 年 4 月 1 日から令和 7 年 3 月 31 日

1. 食品営業許可・届出施設の監視指導状況

令和 3 年 6 月 1 日施行の改正食品衛生法により義務化された H A C C P に沿った衛生管理について、取組状況の確認と運用支援に重点を置き、取扱食品の流通の広域性、製造量などから食中毒が発生した場合に大規模となる可能性が高い施設を中心に監視指導を行いました。

（ランク別監視数）

項目 ランク	監視頻度 （目安）	許可区分	対象施設数 （令和 5 年度末施設数）	令和 6 年度 監視数（件）
A	1 回以上／1 年	許可施設	232	293
		許可を要しない施設	53	53
B	必要に応じて	許可施設	4,638	1,518
		許可を要しない施設	2,189	188

ランク A：食中毒が発生した場合に大規模となる可能性が高い施設（大量調理を行う飲食店営業、大量調理を行う集団給食施設、大規模小売り店舗、広域流通させる製造業）等
 ランク B：A 以外の施設

（監視時不適指導項目）

監視指導分類		件数
施設・設備	手洗い場の不備、不要物の管理等	36
食品の取扱	食品の温度管理、食材の期限管理、加熱不十分な食肉の提供等	15
食品取扱者	食品衛生責任者の届出不備等	22
清掃・消毒	施設の清掃、消毒、害虫対策等	12

2. 食品等の収去検査等実施状況

市内において生産、製造、加工又は販売される食品等について、収去検査（※）を実施しました。令和6年度は、316 検体の検査を行い、うち 1 検体が食品表示法に基づく食品表示基準違反、5 検体が四日市市食品の衛生管理指標に不適合でした。違反又は指標不適合の検体については、関係施設の立入検査、改善確認等を行い、再発防止に努めました。

※収去検査とは、食品衛生法に基づき、食品衛生監視員が食品関係施設に立ち入り、試験検査を行うために必要最小量の食品や食品添加物を採取することをいいます。

（乳以外の食品の収去検査）

分 類 \ 項 目	令和 6 年度 収去検体数	規格基準違 反件数	表示 違反件数	市指標 不適件数
魚 介 類	10	0	0	0
魚 介 類 加 工 品 （かん詰・びん詰を除く。）	10	0	0	0
肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品 （かん詰・びん詰を除く。）	17	0	0	0
乳類加工品（アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む。）	1	0	0	0
穀 類 及 び そ の 加 工 品 （かん詰・びん詰を除く。）	22	0	0	1
野 菜 ・ 果 物 及 び そ の 加 工 品 （かん詰・びん詰を除く。）	33	0	1	0
菓 子 類	32	0	0	3
清 涼 飲 料 水	1		0	0
か ん 詰 ・ び ん 詰 食 品	8	0	0	0
そ の 他 の 食 品	179	0	0	1
器 具 及 び 容 器 包 装	1	0	0	0
合 計	314	0	1	5

（乳の収去検査）

分 類 \ 項 目	令和 6 年度 収去検体数	規格基準違 反件数	表示 違反件数
牛乳	2	0	0
合 計	2	0	0

分 類 \ 項 目	令和 6 年度 収去検体数	規格基準違 反件数	表示 違反件数	市指標 不適件数
【総 計】	316	0	1	5

(その他の保存食検査・拭取り検査・ＡＴＰ検査※)

分 類 \ 項 目	検体数
保 存 食	
器 具 等 拭 取 検 査	45
器 具 等 Ａ Ｔ Ｐ 検 査	202

※ＡＴＰ検査とは、生き物を含む多くの有機物に含まれるＡＴＰ（アデノシン三リン酸）を汚れの指標とした検査方法です。

3. 食品等の要望・申出・相談・調査対応状況

「食品を食べて体調を崩した。」「食品中に異物（虫、毛等）が入っていた。」等の相談について、当市で調査を実施するとともに、広域的な食中毒事件や不良食品等の調査に際しては、関係の都道府県、政令市等と緊密な情報交換を行い、その原因究明と被害拡大防止に努めました。

(要望・申出・相談・調査件数)

分 類 \ 項 目	有症者・食中毒 (疑いを含む) 相談・調査件数	食品要望 申出・相談 ・調査件数	表示 相談・調査件数	【合 計】
当市での対応	33	46	14	93
市外から調査依頼	16	6	0	22
市外への調査依頼	6	0	1	7
【合 計】	55	52	15	122

4. 食中毒の発生

食中毒は2件発生し、いずれもノロウイルスが原因物質でした。原因施設に対して衛生指導を行い、再発防止を図りました。

発生年月	原因施設	患者数	原因食品	原因物質
令和6年5月	飲食店 (一般食堂、レストラン)	10名	令和6年5月26日夕に 調理された弁当	ノロウイルス
令和7年1月	飲食店 (すし屋)	20名	令和7年1月21日に調理 された弁当	ノロウイルス

5. 食中毒警報

令和6年度は、食中毒警報を3回発令しました。関係機関に情報提供を行うとともに、掲示板、立て看板、ホームページ、四日市市安全安心防災メール、市内ケーブルテレビのデータ放送にて情報発信しました。

発令月日	発令基準※
7月3日	(3)
7月22日	(1)
7月29日	(1)

※食中毒警報発令基準

- (1) 気温30℃以上が10時間以上継続することが予想される場合
- (2) 気温25℃以上で相対湿度90%以上が10時間以上継続することが予想される場合
- (3) 24時間以内に急激に気温が上昇し、その差が10℃以上を超えることが予想される場合
- (4) (1)から(3)に掲げるもののほか、食中毒及び感染症の発生状況等を勘案し、特に必要があると認める場合

警報の有効期間：警報発令後48時間

6. 食品衛生知識の普及啓発

食品等事業者に対し、食品衛生講習会を定期的に開催し、食中毒予防やHACCPに沿った衛生管理について説明しました。また、市民への食品衛生知識の普及啓発を目的として、講習会等を実施しました。

さらに、「広報よっかいち」に食中毒予防に係る啓発記事を掲載すると共に、8月8日には大型複合施設2店舗において、四日市食品衛生協会と協働し食中毒防止の注意喚起や啓発物品を配布して幅広く食中毒防止について普及啓発を行いました。

(食品衛生講習会等の実施状況)

項目 講習会対象者	実施回数	参加人数
食品事業者	26	1,056
給食関係従事者	2	224
食生活改善推進員	1	45
消費者	4	83
その他	3	65
【合計】	36	1,473

7. と畜検査

8. 食鳥検査(立入検査)

9. 食肉安全対策

10. 畜産食品残留有害物質検査

7. ～ 10. については、食品衛生検査所の食品衛生に関する統計情報をご覧ください。

<https://www.city.yokkaichi.lg.jp/www/genre/1000100000443/index.html>

お問い合わせ先

1. ～6. に関する事項

健康福祉部 保健所 衛生指導課

電話 059-352-0592

FAX 059-351-3304

E-mail: eiseishidou@city.yokkaichi.mie.jp

7. ～10. に関する事項

健康福祉部 保健所 食品衛生検査所

電話 059-352-0785

FAX 059-352-0786

E-mail: syokunikukensa@city.yokkaichi.mie.jp