

令和4年度
名古屋市食品衛生監視指導計画
実施結果

名古屋市

名古屋市食品衛生監視指導計画は、食品衛生法及び関係法令に基づく監視指導等の事業を重点的、効果的かつ効率的に実施するために、食品衛生法第 24 条第 1 項に基づき毎年策定し、公表するものです。

このたび、「令和 4 年度 名古屋市食品衛生監視指導計画」の実施結果をまとめましたのでお知らせします。

目次

I	はじめに	1
II	監視指導計画の実施機関・関係機関との連携	1
III	令和 4 年度の重点事項	2
1	HACCP に沿った衛生管理の指導・助言等	2
2	カンピロバクター食中毒防止対策の強化	3
3	リスクコミュニケーションの充実	4
IV	監視指導及び食品等の検査の実施	8
1	食中毒防止対策	8
2	食品関連施設に対する監視指導	12
3	食品等の検査	16
4	危機管理体制の整備と緊急時の対応	19
5	食品衛生業務に係る人材育成	20
V	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	21
1	事業者への情報提供	21
2	制度に関する指導等	22
3	食品衛生団体等への支援	22
4	食品衛生自主管理認定制度	23
VI	リスクコミュニケーション事業及び情報発信	24
1	リスクコミュニケーション事業	24
2	食の安全に関する情報発信	24

I はじめに

本市では、市民の食の安全・安心を確保するため、名古屋市食の安全・安心条例に基づいて「食の安全・安心の確保のための行動計画 2023」を定め、中期的な視点で総合的かつ計画的に施策を実施しています。

さらに、単年度の計画として監視指導計画を策定し、これに基づき監視指導や検査を実施するとともに、食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進や、市民への食品衛生に関する正しい知識の普及を図りました。

II 監視指導計画の実施機関・関係機関との連携

1 監視指導計画の実施機関

各区保健センター、食品衛生検査所、食肉衛生検査所（以下「保健センター等」という。）、衛生研究所及び食品衛生課が、それぞれの役割のもと、互いに連携し、監視指導計画に基づく各事業を行いました。

2 関係機関との連携

（１）国及び他自治体との連携

広域的に流通する食品や輸入食品等の監視指導において、違反又は不良食品を発見した場合には、製造所を管轄する自治体に対し、速やかに情報提供を行うなど、連携して対応しました。

また、全国食品衛生主管課長会議、21 大都市食品衛生主管課長会議、東海・北陸 7 県 12 市食品衛生主管課長会議等の会議において、情報共有を図りました。

（２）市役所庁内関係部局との連携

庁内 6 局 1 委員会で構成する「名古屋市食の安全・安心対策推進本部会議」を開催し、名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画に基づく事業の実施について協議を行いました。また、幹事会やワーキンググループ会議による食の安全・安心に関する情報交換を行いました。

（３）その他関係機関との連携

食品表示に関しては、必要に応じて農林水産省東海農政局や愛知県農業水産局等と相互に情報共有を行い、連携を図りました。

Ⅲ 令和4年度の重点事項

1 HACCP に沿った衛生管理の指導・助言等

HACCP（ハサップ）とは、原材料の受け入れから最終製品までの工程ごとに、危害要因を分析し、危害防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録する衛生管理システムです。改正食品衛生法により、原則として全ての食品等事業者は「HACCP に沿った衛生管理」を実施する必要があります。

保健センター等は、監視指導や窓口での相談等を通じ、業界団体が策定し、厚生労働省が内容を確認した業種別手引書や本市の導入支援ツール等を活用し、HACCP 制度化の周知及び導入に向けた指導又は助言を行いました。また、事業者の HACCP に沿った衛生管理の実施状況について、定期的な立入検査や営業許可の更新の機会に、衛生管理計画や手順書の内容、記録等の確認及び検証の評価を行い、事業者の HACCP に沿った衛生管理の実施の定着に向けた必要な指導又は助言を行いました。

さらに、学校、保育所等の給食従事者に対して、HACCP 制度化を踏まえた研修や講習会を実施しました。

今後も引き続き、すべての事業者に定着するよう必要な指導又は助言を行います。また、新たに営業を開始する事業者等に対しては、円滑に HACCP 制度化に対応できるよう導入支援を行います。

GO! GO! HACCP!! ゴー ゴー ハサップ ～HACCPに沿った衛生管理の制度化～

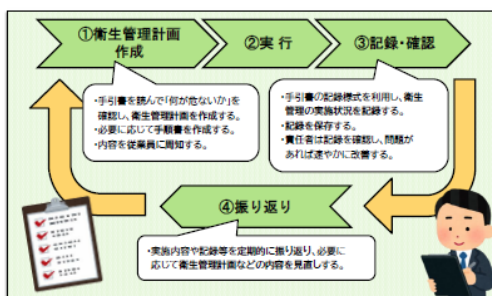
HACCPに沿った衛生管理について

原則として全ての食品等事業者は、その規模や形態等に応じて、次のいずれかの衛生管理を実施する必要があります。

HACCPに基づく衛生管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
HACCP 7原則に基づき、使用する原材料や製造方法等に準じた計画を作成し、適切な管理・記録を行う。	各業界団体が作成する手引書を参考に、一般衛生管理を基本とした計画を作成し、チェックリストに記録する。
・大規模事業者等 ・複合型そうざい製造業の事業者 ・複合型冷凍食品製造業の事業者	・小規模事業者等 ・飲食店、給食施設 ・そうざい・弁当の製造施設 など

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは？

現在取り組んでいる衛生管理を『見える化』することです。



【裏面もご覧ください】

GO! GO! HACCP
リーフレット

衛生管理計画作成シート					
飲食店における衛生管理計画					
※計画の作成は、事業者が自ら行うことが望ましい。必要に応じて、関係機関や専門家等からの助言を受けること。					
①	原料の購入・仕入れ	②	加工・調理	③	提供・販売
④	廃棄・廃棄物の処理	⑤	設備・器具の洗浄・消毒	⑥	従業員の健康管理
⑦	衛生管理計画の作成・更新	⑧	衛生管理計画の実施・確認	⑨	衛生管理計画の検証・評価
⑩	衛生管理計画の周知・教育	⑪	衛生管理計画の記録・保存	⑫	衛生管理計画の改善・見直し
⑬	衛生管理計画の点検・評価	⑭	衛生管理計画の報告・公表	⑮	衛生管理計画の公表・報告
⑯	衛生管理計画の公表・報告	⑰	衛生管理計画の公表・報告	⑱	衛生管理計画の公表・報告
⑲	衛生管理計画の公表・報告	⑳	衛生管理計画の公表・報告	㉑	衛生管理計画の公表・報告
㉒	衛生管理計画の公表・報告	㉓	衛生管理計画の公表・報告	㉔	衛生管理計画の公表・報告
㉕	衛生管理計画の公表・報告	㉖	衛生管理計画の公表・報告	㉗	衛生管理計画の公表・報告
㉘	衛生管理計画の公表・報告	㉙	衛生管理計画の公表・報告	㉚	衛生管理計画の公表・報告
㉛	衛生管理計画の公表・報告	㉜	衛生管理計画の公表・報告	㉝	衛生管理計画の公表・報告
㉞	衛生管理計画の公表・報告	㉟	衛生管理計画の公表・報告	㊱	衛生管理計画の公表・報告
㊲	衛生管理計画の公表・報告	㊳	衛生管理計画の公表・報告	㊴	衛生管理計画の公表・報告
㊵	衛生管理計画の公表・報告	㊶	衛生管理計画の公表・報告	㊷	衛生管理計画の公表・報告
㊸	衛生管理計画の公表・報告	㊹	衛生管理計画の公表・報告	㊺	衛生管理計画の公表・報告
㊻	衛生管理計画の公表・報告	㊼	衛生管理計画の公表・報告	㊽	衛生管理計画の公表・報告
㊾	衛生管理計画の公表・報告	㊿	衛生管理計画の公表・報告		

衛生管理計画作成シート
(導入支援ツール)

2 カンピロバクター食中毒防止対策の強化

近年、カンピロバクター食中毒が全国で多発しており、本市では平成 30 年度～令和 4 年度の 5 年間で 29 件発生しました。そのうち 25 件で生又は加熱不十分な鶏肉料理が提供されていました。そこで、5 月から 12 月を「カンピロバクターによる食中毒防止対策期間」と定め、重点的に事業者指導や消費者啓発を行いました。

(1) 鶏肉を取扱う事業者への監視指導

飲食店等の事業者に対し、鶏肉の生食によるリスクを広く周知し、「加熱用」として販売された鶏肉は中心部まで十分加熱し提供するように指導しました。

また、食鳥処理場、食肉処理施設、食肉販売店等の事業者に対し、指導検査を行ったほか、衛生的な取扱いによる汚染防止の徹底や「加熱用」の表示等により飲食店等に確実な情報伝達を行うよう指導しました。

(2) 消費者への予防啓発

消費者に対し、鶏肉の生食等による食中毒の発生状況などの情報を広く周知し、飲食店を利用する際には十分に加熱された鶏肉料理を選択するよう啓発するとともに、家庭における食中毒防止について注意喚起を行いました。

特に、患者数が多い傾向にある 20 代の大学生や社会人などの若年層を中心とした消費者にリーフレット等を配布し、啓発を行いました。

また、テレビ・ラジオ等の媒体による広報、メールマガジンやツイッターによる啓発、食の安全・安心フォーラムの開催、学校の新聞等へ記事の掲載、幼保育園へのリーフレットの配布等の啓発を行いました。

令和 5 年度は、市内の発生状況をふまえ、年間を通じて事業者への監視指導及び消費者への啓発を行うとともに、5月及び9月を監視強化月間として、生又は加熱不十分な鶏肉料理を提供する飲食店等に対する監視指導を重点的に行います。

食料衛生に関与する皆様の方へ

HACCP(ハセップ)に沿った衛生管理で 安全な鶏肉料理を提供しましょう！

カニカワウツは、市内で発生した食中毒の原因 **第1位!**
(平成27年～令和3年の食中毒28件中33件)

名古屋市内のカニカワウツ(バーベキュー)発生食中毒(令和2～3年)

	発生場所	主な原因メニュー	食中毒の症状
令和2年	4月	鶏肉、鶏皮	嘔吐・下痢
	6月	鶏肉、鶏皮	嘔吐・下痢・発熱
	7月	鶏肉、鶏皮	嘔吐・下痢・発熱
	8月	鶏肉、鶏皮	嘔吐・下痢・発熱
	7月	鶏肉、鶏皮	嘔吐・下痢・発熱
	8月	鶏肉、鶏皮	嘔吐・下痢・発熱
令和3年	10月	鶏肉、鶏皮	嘔吐・下痢
	11月	鶏肉、鶏皮	嘔吐・下痢
	11月	鶏肉、鶏皮	嘔吐・下痢
	12月	鶏肉、鶏皮	嘔吐・下痢・発熱・頭痛
	12月	鶏肉、鶏皮	嘔吐・下痢・発熱
	12月	鶏肉、鶏皮	嘔吐・下痢・発熱

ほとんどの事例で **「加熱用」鶏肉が 生又は加熱不十分状態** で提供されていた

「生」  

「新鮮だから生で食べられる」は **間違い**です
「肉の表面を加熱すれば大丈夫」は **間違い**です

- 鶏肉や鶏の内臓は、カニカワウツに最も感染しやすいので、重要なお客に「食中毒原因」として管理してください。
- 衛生管理計画では鶏肉の中心部を参考として、「重要管理のポイント」メニューを中心部で十分に加熱する方を定めています。

安全な鶏肉料理を提供するための調理方法を考えよう！



カンピロバクター食中毒防止
啓発リーフレット（事業者向け）

動画公開中

食中毒を予防しよう！

カンピロバクター編

名古屋市長
食品安全・安心学習センター

ナス・ナスコ
の
なすこだよ





なごや動画館「まるはっちゅ〜ぶ」

3ch 健康・福祉・子育て にて公開中 ↑

3 リスクコミュニケーションの充実

食の安全・安心を確保するためには、事業者や行政が様々な取組みにより安全を確保し、その取組みについて消費者が情報を得て理解し納得することが必要です。関係者間で情報や意見を交換するリスクコミュニケーション事業を充実することで、食の安全への信頼の醸成を図ります。

新型コロナウイルス感染症の感染防止対策を講じ、実施方法を工夫しながら、幅広い年代に対し食の安全に関する正確な情報を提供し、理解を深める事業を実施しました。

(1) 消費者等への情報提供・啓発

メールマガジン、ツイッター、ウェブサイト、広報誌、広報番組など各種媒体や啓発資材を活用し、食の安全に関する情報提供や啓発を行いました。

ノロウイルス食中毒予防のポイントや手洗いについての啓発動画など、食中毒を防ぐために必要な情報提供や注意喚起を行いました。その他、食品表示の基礎知識や市の取組みなどを情報提供しました（詳細は「Ⅵ 2 食の安全に関する情報発信」（P.24）を参照）。

(2) 消費者の学習機会の確保、市民意見を反映した施策の実施

ア 食品安全・安心学習センター事業

幅広い世代の消費者を対象に、中央卸売市場本場や食品衛生検査所内の見学、食の安全について学ぶ体験講座を実施するとともに、身近な施設での出張形式の講座を行いました（表1、表2（P.5））。

夏休み期間中には、「夏休み親子体験教室」を実施し、親子で身近な食べ物について学ぶ体験講座を行いました。出張講座では、科学館の来館者、保育園児、トワイライトスクールの小学生を対象に講習会や簡易な体験講座を行いました。

また、公式ウェブサイトやツイッター、動画等を活用し情報発信を行い、食の安全に関する情報や講座内容を随時お知らせしました。

表1 食品安全・安心学習センター事業の実施結果

名称		実施回数	参加者数
食品安全・安心学習センター事業		85	2,378
内 訳	所内実施	54	482
	出張講座	31	1,896

表2 食品安全・安心学習センター事業における体験講座（一例）

講座メニュー
・いろいろドリンク 着色料って何だろう？ ドリンクから着色料を取り出す実験をします。着色料の役割や種類について知ることができます。 ・ギョギョッと発見！おさかなの世界 魚のクイズや耳石探しを通して、魚について知ることができます。 ・野菜 Vege 講座 野菜のクイズなどを通して、野菜の種類や残留農薬の検査について知ることができます。 ※メニューの一部は、出張講座でも実施しました。

イ 保健センターにおける講習会等

消費者を対象に、家庭での食中毒予防や食品表示等について講習会を行いました（表3）。

両親学級（パパママ教室）や乳幼児健診等では、妊産婦や乳幼児が注意すべき食品やアレルギー表示等についての情報提供を行いました。また、子育て支援の所管課の公式ウェブサイトでも食中毒予防について掲載をしました。

表3 消費者に対する講習会の実施結果

実施回数	参加者数
183	5,276

ウ 消費者、事業者、市の間での情報及び意見交換等

（ア）名古屋市食の安全・安心推進会議

学識経験者、消費者、事業者、市がそれぞれの立場から、食の安全・安心の確保に関する事項について協議する場として、「食の安全・安心推進会議」を開催しました（表4（P.6））。



名古屋市食の安全・安心推進会議

表4 名古屋市食の安全・安心推進会議開催状況

開催期間	主な内容
令和4年8月30日	・名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画 2023 に基づく事業等の令和3年度実施状況について ・食の安全・安心に関する市民アンケート（案）について 等
令和5年3月23日	・名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画 2023 に基づく事業等の令和4年度実施状況について ・食の安全・安心に関する市民アンケートの実施結果について 等

(イ) 意見交換会

新型コロナウイルス感染症対策を講じながら、食の安全・安心フォーラムや一日食品衛生監視員、懇談会等を実施しました。意見交換会では、消費者、事業者及び市が、それぞれの立場から食の安全・安心について意見交換することにより、相互理解を深めました（表5）。

表5 意見交換会の実施結果

名称	主な内容	参加者
食の安全・安心フォーラム （12月3日開催）	「お肉を安全に食べるには～知って防ごう！カンピロバクター食中毒～」をテーマに、情報提供と意見交換を実施	106名
一日食品衛生監視員 （8月5日実施）	市民の方が食品衛生監視員となり、中央卸売市場本場の監視体験と意見交換を実施	10名
食の安全・安心懇談会 （9月9日開催）	「食中毒を予防するために」をテーマに、意見交換を実施	13名
消費者懇談会等	食中毒予防、HACCPに沿った衛生管理等について、情報提供と意見交換を実施	56名 （4回）



食の安全・安心フォーラム



一日食品衛生監視員

(ウ) 食の安全・安心モニター制度

「活動モニター」と「意見モニター」の2種類を設け、消費者から情報や意見等をいただきました。

活動モニターを57名に委嘱し、食品販売施設の衛生管理状況やアレルギーの食品表示等の調査を行い、清掃の不備や食品の保存方法が不適切な施設等の報告がありました。必要に応じ、保健センターが調査や改善指導を行いました（表6）。

表6 活動モニターによる調査結果

調査区分	調査件数	保健センターによる改善指導件数
食品販売施設	364	11
食品の表示等	1,795	8

意見モニターを140名に委嘱し、テイクアウト・デリバリー、食肉の生食の危険性、遺伝子組換え食品の表示等、年間通じて計4回の食の安全に関するアンケート調査を実施しました。

いずれのモニターとも、市民の目線から市の事業に対する意見等をいただき、次年度の監視指導計画へ反映しました。

Ⅳ 監視指導及び食品等の検査の実施

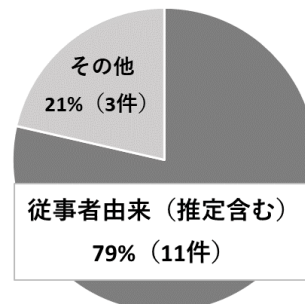
1 食中毒防止対策

(1) カンピロバクターによる食中毒防止対策

「Ⅲ 2 カンピロバクター食中毒防止対策の強化」(P.3)を参照。

(2) ノロウイルスによる食中毒防止対策

ノロウイルス食中毒は、ほとんどが冬季に発生していますが、5月や8月に発生している事例もあり、年間を通した食中毒防止対策が必要です。その原因のほとんどが調理従事者由来(感染した従事者の手指等を介した食品汚染)であり、市内で過去5年間に発生したノロウイルス食中毒においても、約8割が従事者由来と考えられました。調理従事者の健康状態の確認や、不顕性感染を前提とした手洗いの徹底等の衛生管理が重要です。



市内で過去5年間に発生したノロウイルス食中毒の発生原因
(平成30年1月～令和4年12月)

11月から2月を「ノロウイルスによる食中毒防止対策期間」と定め、重点的に事業者指導や消費者啓発を行いました。

事業者に対し、食品衛生責任者講習会等を活用し、手洗いの徹底や食品の十分な加熱等、ノロウイルス食中毒防止に関する周知を行いました。

消費者に対し、保健センターにおける講習会やツイッターでの情報提供により啓発を行いました。



ノロウイルス食中毒予防
啓発リーフレット

動画公開中

①正しい
手の洗い方



②消毒液の
作り方



③汚物処理
の方法

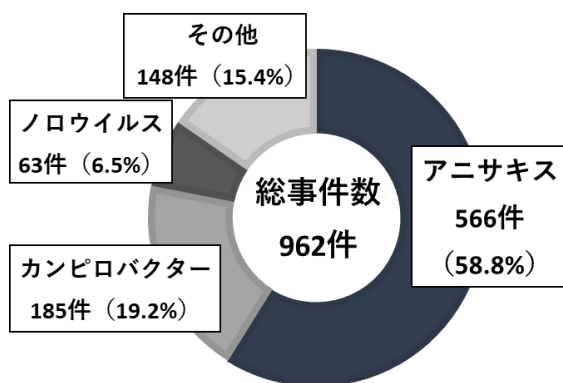


なごや動画館「まるはっちゅ〜ぶ」3ch 健康・福祉・子育てにて公開しています。

(3) アニサキスによる食中毒防止対策

アニサキスは、寄生虫の一種で、その幼虫がサバ、アジ、サンマ、カツオ等の生鮮魚介類に寄生します。アニサキス食中毒は、飲食店のほか、スーパーで購入した刺身等が原因で発生しており、令和4年は、全国の病因物質別食中毒発生件数が第1位(566件)であり、市内においても第1位(8件)でした。

刺身等、生で食べる鮮魚介類を冷凍処理すること、処理の際に目視によりアニサキスを確実に除去することなどアニサキス食中毒の予防方法について、講習会の実施やリーフレット、ホームページ等の活用により、事業者指導や消費者啓発を行いました。



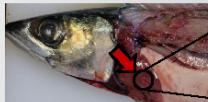
アニサキス食中毒発生状況
(全国、令和4年)

※令和4年度厚生労働省審議会資料より

⚠ アニサキス食中毒にご注意ください!!

アニサキス食中毒とは!?

☑ アニサキスとは、主にサバ、サンマ、アジ、イカなどの内臓に見られる寄生虫で、寄生している魚が死ぬと、内臓から魚の身(筋肉)に移行します。
 ☑ アニサキスが寄生した魚などを生で食べると、アニサキスが胃や腸に侵入し、激しい腹痛などの症状を起すことがあります。
提供: 下関市保健所




体長2cm~3cm

アニサキス食中毒の発生状況は?

☑ アニサキス食中毒は2017年(平成29年)の病因物質別発生件数が全国で第2位となっています。
 ☑ 魚介類の生食文化があるわが国では、年間2,000人以上の患者が発生していると推定されています。
※アニサキス症ファクトシート(食薬安全委員会)より



アニサキス食中毒を防ぐために

☑ アニサキスは、食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびでは死にません。次の方法でアニサキス食中毒を防ぎましょう!

Point① 新鮮 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く! 内臓は生で食べない!

Point② 目視 魚の身(筋肉)を、しっかり目で見えて確認し、アニサキスを確実に除去する!

Point③ 冷凍or加熱 『-20℃ 24時間以上』で冷凍! 『60℃ 1分』か『70℃以上 瞬時』で加熱!
 また、刺身は薄く切って提供し、食べる時はよく噛むよう心がけましょう!

平成30年9月 名古屋保健所・保健センター このリーフレットは、右欄のA3用紙を複数枚使用しています。 PH15-40

アニサキス食中毒防止
啓発リーフレット

(4) その他の食中毒防止対策

腸管出血性大腸菌 O157 等による食中毒防止対策として、牛の生食用食肉や牛レバー、豚肉(内臓を含む)等の食肉を取り扱う施設に対し、規格基準の遵守等について監視指導を行いました。また、食肉の十分な加熱調理について事業者指導や消費者啓発を行いました。

過去の食中毒事例を踏まえ、ウェルシュ菌や黄色ブドウ球菌等の細菌性食中毒、アニサキス以外の寄生虫や植物性自然毒等の食中毒についても、事業者指導や消費者啓発を行いました。

フグによる食中毒防止のため、事業者に対する法令等の周知及び遵守の徹底を図るとともに、消費者に対し、公式ウェブサイト等を用いて、素人調理の危険性について啓発を行いました。

テイクアウトやデリバリーを行う事業者に対し、製造及び販売等の衛生管理のポイントをまとめたリーフレットにより監視指導を行い、公式ウェブサイト等により情報提供をしました。併せて、消費者に対し、速やかに喫食する等の利用時のポイントをリーフレットや公式ウェブサイト等で情報提供を行いました。

飲食店等事業者の皆さまへ

食品のテイクアウト・デリバリー 衛生管理のポイント

調理から喫食までの時間が長くなると、細菌による食中毒が発生しやすくなります。特にテイクアウトやデリバリーを行う場合、普段以上に衛生管理に注意が必要です。
食中毒予防の3原則を守り、食中毒を防ぎましょう！



メニューの選定	・生ものの提供を避けるなど、 テイクアウト・デリバリーに適したメニューを選定 する。
販売食数	・施設の規模などを考慮し、 普段の調理能力を超えない食数 とする。 ・当日販売できる量とし、翌日に持ち越さない。
調理後の保管	・調理後の食品は、速やかに放冷し、 適切な温度で保管 する。 ・食品用の衛生的な容器を使用する。 ・販売・配送は、保冷剤・保冷バッグなどを活用し、短時間で行う。 ・置き配サービスや屋外での販売などを行う場合、食品に直射日光が当たらないよう注意する。
情報提供	・購入者に保存方法やアレルギーなどの情報を伝え、 できるだけ早く食べてもらうよう促す 。

食中毒予防の3原則

細菌を
つけない！
※はノロウイルスに注意！
・従業員の健康管理の徹底
・手洗いの徹底
・二次汚染の防止

細菌を
増やさない！
・適切な温度管理
(10℃以下又は65℃以上で保存)
・調理は素早く、速やかに提供

細菌を
やっつける！
・中心部までしっかり加熱
(75℃・1分以上)
・調理器具は十分に洗浄・消毒

出庫立てをすぐ冷ます。
細菌が増えやすい
温度での時間を短く！

食の安全・安心情報
各都道府県のホームページ

令和2年5月（令和2年10月更新） 名古屋市保健所・保健センター

食品のテイクアウト等における
食中毒防止啓発リーフレット
(事業者向け)

消費者の皆さまへ

食品のテイクアウト・デリバリー 利用のポイント

～食べる側も気を付けて
食中毒を防ぎましょう！～



- ①食べきれる量を購入しましょう。
- ②適切な温度で保管しましょう。

【テイクアウトを利用】
・予約をして、出来上がる時間に受け取りに行くようにする。
・保冷バッグを用意して持ち帰る。車内に長時間放置しない。

【デリバリーを利用】
・置き配サービス*を利用する場合、日かげなどの涼しい場所を指定し、配達後はすぐに受け取って室内で保管する。
(*玄関前、置き配バッグ、宅配ボックス、車庫、物置など、指定した場所に非対面で荷物を届けるサービス)

- ③購入した食品は早めに食べましょう。

・食べきれず残った食品は、清潔な容器に入れ冷蔵庫で保管し、しっかりと再加熱して早めに食べる。

食中毒予防の3原則

菌を
つけない
食べる人も
手洗いを！

菌を
ふやさない

菌を
やっつける

- ・石けんを使い、しっかり手を洗う。
- ・包丁やまな板は、肉や魚/野菜で使い分け、使うたびに洗い消毒する。
- ・肉や魚は他の食品と分けて保存する。
- ・購入した食品は、保存温度を守る。
- ・調理は素早く行い、すぐに食べる。
- ・菌が増えやすい温度(20～50℃)で長時間置かない。
- ・中心部までしっかり加熱する。
(中心温度が75℃で1分以上が目安)
- ・使用後の調理器具は、しっかり洗い消毒する。

令和2年5月（令和2年10月更新） 名古屋市保健所・保健センター

食品のテイクアウト等における
食中毒防止啓発リーフレット
(消費者向け)

食中毒警報等の発令

夏季の食中毒が起こりやすい温度や湿度になったときには「食中毒警報」を、冬季のノロウイルス食中毒の多発時期には「ノロウイルス食中毒注意報・警報」を発令し、（公社）名古屋市食品衛生協会等を通じて事業者に食中毒防止を呼びかけ、マスメディアを利用して市民に情報発信を行いました。

表7 食中毒警報、ノロウイルス食中毒注意報発令状況

警報・注意報の種類	発令日	適用条件
食中毒警報	令和4年6月27日	第1項
	8月1日	第1項
ノロウイルス食中毒注意報	発令せず	
ノロウイルス食中毒警報	発令せず	

〔参考〕食中毒警報発令基準（条件が予想される場合も含む）

発令条件	第1項	気温30度以上が10時間以上継続したとき
	第2項	湿度90%以上が24時間以上継続したとき
	第3項	24時間以内に急激に気温が上昇して、その差が10℃以上となったとき
	第4項	次の3つの条件が同時に発生したとき (1) 気温28度以上となり6時間以上継続したとき (2) 湿度が80%以上となり相当時間継続したとき (3) 48時間以内に気温が7℃上昇し相当時間継続したとき
	保健所長が特に必要と認めた場合	
発令期間	発令時から48時間（自動的に解除）	

〔参考〕ノロウイルス食中毒注意報・警報発令の条件と発令期間

	注 意 報	警 報
発令条件	ノロウイルス食中毒あるいはその疑いが複数発生するなど、必要があると認めた場合	ノロウイルス食中毒が続発するなど、さらなる注意喚起が必要な場合
発令期間	発令日から同年度の3月31日まで（自動的に解除）	発令日から1週間（自動的に解除）

2 食品関連施設に対する監視指導

飲食店等の食品衛生法による営業許可が必要な施設や、給食施設・食品販売施設等の届出を要する施設に対し監視指導を行いました。

保健センター等による監視指導の結果、食品の取扱いや表示等に関する違反・不適を発見し、文書等により改善を指導しました。食中毒が発生した場合には、原因となった施設に対し、営業禁止の行政処分を行うなど、危害拡大防止や再発防止の措置を行いました（表8）。

表8 監視指導結果（施設数は令和5年3月末現在）

業 種	旧食品衛生法に基づく許可を要する施設	改正食品衛生法に基づく許可を要する施設	届出を要する施設	計
施 設 数	32,493	13,589	12,256	58,338
監視指導延件数	9,681	13,905	8,643	32,229
違反・不適件数	367	1,774	215	2,356
行政処分件数	4	5	0	9

※行政処分件数は上表の件数に加え、許可又は届出を要さない施設において1件

（1）主な食品衛生対策

食品流通や季節の特性等を踏まえて対策期間等を設定し、収去・指導検査を含めた監視指導を計画的に行いました（表9）。

表9 主な対策事業の実施結果

事業名	実施期間	主な対象施設	実施結果
弁当・仕出し等 衛生対策	6月	弁当・仕出し屋 そうざい製造施設	衛生的な製造管理や、食品の適正表示等について指導しました（収去検査 150 検体、違反等 2 件）。
夏季食品 衛生対策	7月	飲食店 食肉処理・販売施設 魚介類販売施設	食肉の十分な加熱調理の徹底や、食品の温度管理等について指導しました（監視指導 2,600 件、収去検査 369 検体、違反等 7 件）。
年末食品 衛生対策	11月 、 12月	正月用食品製造施設 デパート ふぐ料理店	食品等取扱者の手洗いの徹底や、食品の適正表示等について指導しました（監視指導 6,123 件、収去検査 646 検体、違反等 3 件）。
輸入食品の 衛生対策	年間を 通じて	輸入食品取扱施設	輸入食品の適正表示や、自主検査の実施等について指導しました（収去検査 525 検体、違反等 1 件）。
社会福祉施設等 衛生対策	年間を 通じて	社会福祉施設 保育所 等	調理従事者・職員等の健康管理や、加熱調理品の十分な加熱等について指導しました（監視指導 136 件）。

（２）適正表示の指導

食品表示について 8,538 件の監視指導を行い、526 件（アレルギー、添加物表示等の衛生事項及び原産地表示等の品質事項）の表示違反等を発見しました（表 10、表 11）。違反等については、保健センター等（衛生事項）や食品衛生検査所広域監視係（品質事項）が事業者へ改善指導を行いました。また、必要に応じて国や他自治体の関係機関と連携して対応しました。

表 10 表示違反等（衛生事項）の内容

違反等内容	件数
アレルギー	76
添加物	69
製造者等氏名住所	40
消費期限・賞味期限	34
名称	15
使用方法・保存方法	14
その他	29
計	277

表 11 表示違反等（品質事項）の内容

違反等内容	件数
原産地名	84
名称	62
原料原産地名	59
精米年月日	14
原材料名	10
表示責任者	8
その他	12
計	249

（３）流通拠点等における食の安全の確保

ア 中央卸売市場（本場）

食品衛生検査所では、熱田区の中央卸売市場本場において監視指導、収去検査等を行い、本場内を流通する食品の安全確保を図りました。

（ア）監視指導

魚介類売り営業、魚介類販売業、野菜果物販売業等の施設 311 件に対し、9,612 件の監視指導を行い、食品の衛生的な取扱いや適正な表示、フグ等有毒な魚介類による食中毒防止について指導しました。また、HACCP に沿った衛生管理については、計画に基づき適切に衛生管理が実施されているか確認し、必要な指導等を行いました。



本場における監視指導・収去検査

（イ）収去検査

中央卸売市場本場内を流通する魚介類の細菌検査や野菜・果物の残留農薬検査、食品添加物検査を中心に収去検査を行いました（表 15（P.18））。

この結果、規格基準違反等を発見し、製造所等を管轄する自治体への通知等の措置を行いました（表 16（P.18））。

食品中の放射性物質については、本市で定めた検査方針に従って、場内を流通する魚介類や野菜等 92 検体のスクリーニング検査を行いました。また、学

校給食に使用される食材等 77 検体を収去し、衛生研究所で精密検査を行いました。基準値を超えた食品はありませんでした。

イ 市内食品販売施設や流通拠点

スーパー、デパート等の市内食品販売施設や流通拠点における食の安全を確保するため、食品の適正な表示、販売方法等の監視指導 848 件、流通する食品の収去検査 1,174 検体を実施しました。また、HACCP に沿った衛生管理について、計画に基づき適切に衛生管理が実施されているか確認し、必要な指導等を行いました。

(4) 食肉の安全の確保

食肉衛生検査所では、名古屋市南部と畜場でのと畜検査や、南部市場内食肉処理施設の監視指導を行い、食肉の安全確保を図りました。また、市内の食鳥処理場の監視指導を行い、鶏肉の加熱用表示の徹底等を指導しました。

ア と畜場

(ア) と畜検査

南部と畜場においてと畜された全ての牛、豚について、と畜場法に基づき、と畜検査を行いました。検査の結果、食用不適と判断したものについては、流通されることがないように廃棄の処分を行いました（表 12）。

表12 と畜検査実施結果

家畜の種類	検査頭数	全部廃棄頭数
牛	7,742	24
豚	199,773	151
計	207,515	175

(イ) と畜場等への衛生監視指導

と畜場の HACCP 外部検証について、厚生労働省の通知に基づき策定した実施計画に沿って、と畜場の監視や記録点検を 1,097 件、切除法による枝肉表面の微生物検査を牛 60 頭 660 項目、豚 60 頭 300 項目実施し、と畜場の衛生管理の実施状況を確認し、検証しました。また、外部検証連絡会議を 12 回開催し、と畜業者等と検証結果について共有するとともに、必要な改善措置を講じるよう指導しました。

市場内食肉処理施設に対しては、立入りや HACCP 関連文書の確認、細菌検査による衛生管理指導を実施しました。

そのほか、BSE 対策として、と畜されるすべての牛について、月齢に応じた特定危険部位の分別管理の指導を行いました。

(ウ) 残留動物用医薬品等対策

南部と畜場においてと畜された牛豚 1,286 頭の食肉 5,158 項目について食品衛生法に基づく残留動物用医薬品等の検査を行い、生産段階で使用された動物用医薬品等が食肉に残留していないことを確認しました。

イ 食鳥処理場

市内の食鳥処理場全 26 施設に対して、食鳥肉の衛生的な処理や HACCP に沿った衛生管理の実施状況について指導又は助言を行いました。また、飲食店等へ販売する鶏肉の生食等の危険性について周知しました（監視指導 36 件）。

(5) 輸出食品への対応

食肉衛生検査所は、南部市場内の食肉処理施設2施設を新たに輸出適合施設として認定しました。また、輸出食肉衛生証明書発行申請の都度、南部市場内の牛肉を輸出する食肉処理施設に立入りし、加工処理工程等の確認を行い、証明書を54件交付しました。

保健センターは、輸出アイスクリーム類等の衛生証明書を1件交付しました。

3 食品等の検査

市内で製造・流通している食品等を対象に、細菌検査や理化学検査を行い 23 検体が食品衛生法に定められた基準等に違反等となりました(表 13)。違反等に対しては、市内製造所に対する改善指導や製造所等を管轄する自治体への通知等の措置を行いました(表 14 (P.17))。

表 13 検査実施結果

() 内は輸入品の件数(再掲)

検査区分		検査実施数		違反等件数	
		検体数	項目数	検体数	項目数
細菌等		1,428 (125)	6,471 (466)	21	21
理 化 学	食品添加物	1,369 (308)	9,116 (2,850)	1	1
	残留農薬	616 (161)	64,957 (22,738)	1 (1)	1 (1)
	残留動物用 医薬品	4,265 (129)	13,977 (2,491)		
	PCB・水銀	23	46		
	遺伝子組換え 食品	39 (18)	78 (36)		
	自然毒	36 (2)	36 (2)		
	放射性物質	249 (10)	396 (10)		
	アレルゲン	30	100		
	その他の規格	52 (33)	112 (75)		
	器具・容器 おもちゃ等の規格	61 (25)	330 (112)		
	その他	86 (27)	86 (27)		
計		7,358 (525)	95,705 (28,807)	23 (1)	23 (1)

※ 検体数については、1 つの検体で複数の検査区分に該当するものがあります。

表 14 収去検査※¹ により発見された食品衛生法違反等

分類	品名	内容（括弧内は項目数）	措置
規格基準※ ² 違反 （3 検体）	冷凍しいたけ	残留基準を超える農薬プロシ ミドンを検出（1）	輸入者、製造所等を 管轄する自治体に通 知
	しらす干し	使用基準を超える過酸化水素 を検出（1）	
	生食用カキ	E.coli（最確数）超過（1）	
名古屋市食品 指導基準※ ³ 不適 （20 検体）	生菓子	大腸菌群陽性（8） 細菌数（生菌数）超過（1）	製造所等を管轄する 自治体に情報提供 または保健センター 等が製造所等を改善 指導
	魚介類及び魚 介類等加工品	細菌数（生菌数）超過（6）	
	弁当	細菌数（生菌数）超過（2）	
	めん類	細菌数（生菌数）超過（2）	
	そうざい	E.coli 陽性（1）	
表示違反 （なし）			

※ 1 収去検査

食品衛生法等に基づき、製造所や販売所に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査のため必要な限度において検体（食品、器具、おもちゃ、食品添加物等）を無償で採取する行為をいいます。各食品等には規格基準等が定められており、検査でそれらが守られているか確認します。

※ 2 規格基準

食品衛生法第 13 条及び第 18 条に基づいて、公衆衛生の見地から定められた食品等の成分規格や製造等について定めたものです。食品添加物の使用基準や農薬等の残留基準等があります。

※ 3 名古屋市食品指導基準

主にそのまま食べる食品について、食中毒等による危害の発生を防止し、あわせて事業者による自主管理の推進を図ることを目的として本市が独自に定めたものです。

表 15 中央卸売市場本場内を流通する食品の検査実施結果（表 13 再掲）

検査区分	検査実施数		違反等件数	
	検体数	項目数	検体数	項目数
細菌等	688	3,635	12	12
理化学	906	38,454	1	1
計	1,594	42,089	13	13

表 16 中央卸売市場本場内を流通する食品の収去検査により発見された食品衛生法違反等（表 14 再掲）

分類	品名	内容（括弧内は項目数）	措置
規格基準違反 （2 検体）	しらす干し	使用基準を超える過酸化水素を検出（1）	製造所等を管轄する自治体に通知
	生食用カキ	E.coli（最確数）超過（1）	
名古屋市食品指導基準不適 （11 検体）	生菓子	大腸菌群陽性（4） 細菌数（生菌数）超過（1）	製造所等を管轄する自治体に情報提供
	しらす干し	細菌数（生菌数）超過（5）	
	生食用魚介類	細菌数（生菌数）超過（1）	



細菌の検査



残留農薬の検査

4 危機管理体制の整備と緊急時の対応

(1) 食中毒等健康被害発生時の対応

食中毒は 17 件発生し、患者数 298 名でした（表 17）。

病因物質別では、アニサキスによる食中毒が 7 件で最も多く発生し、カンピロバクターによる食中毒が 4 件、ノロウイルスによる食中毒が 3 件発生しました。

食中毒発生時には、保健センター等が関係機関と連携して患者調査や検査を行い、原因究明を行いました。原因施設に対しては、営業禁止等の措置により、被害拡大を防止するとともに、事業者への衛生教育や施設消毒の徹底等により再発防止を行いました。

表 17 食中毒発生状況（令和 4 年度）

病因物質	件数	患者数
アニサキス	7	7
カンピロバクター	4	20
ノロウイルス	3	238
ウェルシュ菌	1	23
黄色ブドウ球菌	1	5
その他（カンピロバクター及びサルモネラ属菌の複合汚染）	1	5
計	17	298

(2) 違反食品等発見時の対応

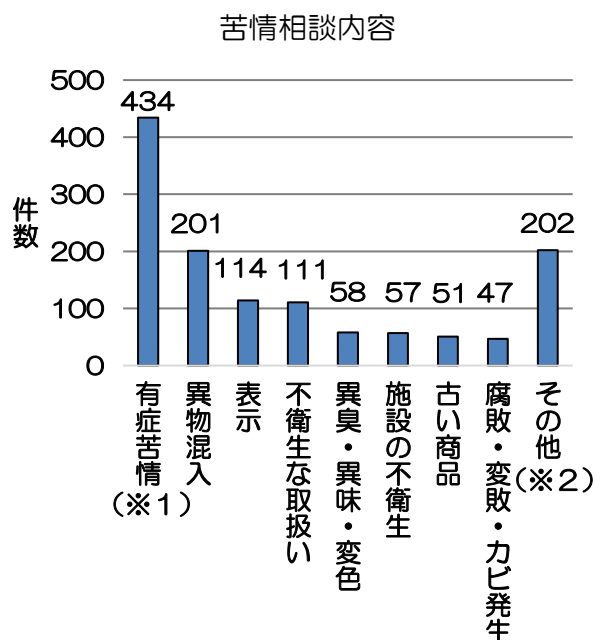
「Ⅳ 3 食品等の検査」（P.16）において、食品衛生法に定められた規格基準等に違反又は不適合であった食品等は、市内製造所に対する改善指導や製造所等を管轄する自治体への通知等の措置を行いました（表 14（P.17））。

(3) 食中毒等の公表

食中毒や違反食品による被害拡大の防止や健康被害のおそれのある食品の速やかな排除のため、緊急に注意喚起が必要な事例について、ホームページにより迅速に情報提供しました。

(4) 市民からの苦情・相談への対応

市民から保健センター等に、有症苦情、食品等への異物混入や不衛生な食品の取扱い等についての苦情が1,275件寄せられました。これらについては発生原因等の調査を行い、必要に応じて他自治体と連携を図りながら、原因施設に対し、再発防止等を指導しました。



※1 有症苦情 食品を食べて健康を害したという苦情相談
(調査の結果、食中毒と断定されなかったもの)

※2 その他 営業の許可に関する苦情相談、産地に関する苦情相談等

異物混入件数内訳

異物内訳	件数	割合 (%)
虫	26	12.9
合成樹脂	26	12.9
金属	24	11.9
ゴキブリ	20	10.0
髪の毛	19	9.5
寄生虫	13	6.5
食品の一部	6	3.0
紙類	4	2.0
その他	38	18.9
不明	25	12.4
計	201	100

保健センター等窓口における苦情受付件数

(5) 災害時の食品衛生の確保

避難所における食中毒防止対策に関するリーフレットを作成し、市内各区で実施する各種防災訓練において、避難所運営の関係者や市民に配布すること等により周知啓発を図りました。

なお、災害が発生した場合には、「名古屋市地域防災計画」に基づき、災害発生地域内の食品関係施設への監視指導や、避難所における食品の取扱いに関する指導を行います。

5 食品衛生業務に係る人材育成

事業者に対し適切な監視指導等を実施するため、HACCP や食品表示、疫学、検査等について食品衛生監視員を対象とした各種研修を行いました。

また、厚生労働省等が主催する各種専門の研修会へ職員を派遣し、最新の衛生管理知識等の習得を図りました。

V 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

1 事業者への情報提供

(1) 食品衛生責任者講習会

「食品衛生責任者」は施設の衛生管理について中心的な役割を担い、HACCP に沿った衛生管理を実施する全ての営業許可・届出対象施設で選任する必要があります。会場と e ラーニング（自宅や店舗等で、パソコンやスマートフォンにより動画等を視聴し受講する方法）の二つの受講方法で講習会を開催し、営業許可・届出制度、HACCP に沿った衛生管理、フグの取扱い規制などの法改正に関する情報を含めた国が示す標準的なプログラムに沿った内容の情報を提供しました（表 18）。

表 18 食品衛生責任者講習会実施状況

講習会	受講者数	うち e ラーニング 受講者数（再掲）
養成講習会	3,314	1,316
実務講習会	4,194	975

(2) 食の安全に関する講習会

HACCP に沿った衛生管理についての講習を含めた自主管理講習会や、保健センター等による食品衛生講習会等を通じて、事業者の食の安全・安心に対する意識を高め、事業者自らが取り組む衛生管理の推進を図りました（表 19）。

表 19 食の安全に関する講習会実施状況

講習会	実施回数	受講者数
自主管理講習会	3	125
保健センター等による 食品衛生講習会等	142	3,620
計	145	3,745

2 制度に関する指導等

(1) 食品等の自主回収（リコール）情報報告制度

食品衛生法及び食品表示法の改正に伴い、食品リコール（自主回収）制度が開始され、食品の自主回収情報を提供する仕組みが整備されました（令和3年6月1日施行）。

事業者からの自主回収情報の届出を受け、全国共通の食品衛生申請等システムにより把握した情報を公表しました（表 20）。

表 20 食品リコール自主回収報告受理件数

回収の理由	件数
アレルギー表示の欠落	14
期限表示の誤記載	7
一括表示の欠落	5
保存方法の誤り	3
異物混入のおそれ	1
その他	5
計	35

(2) 食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度

食品用器具・容器包装について、材質が合成樹脂のものを対象に、安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリスト制度が導入されました。関係事業者に対し、施設への監視等により必要な周知・指導を行いました。

3 食品衛生団体等への支援

公益社団法人名古屋市食品衛生協会に対し、食品衛生指導員への研修を行うとともに、食品衛生パレードでの啓発、食中毒警報等の緊急情報の伝達及び食品衛生指導員による巡回指導等、自主管理推進事業への支援を行いました。

4 食品衛生自主管理認定制度

名古屋市食の安全・安心条例に基づき、食の安全の確保に関するより優れた取組みを行っている事業者を認定し、公表することにより、市内の食品関係施設全体の衛生管理水準の向上、消費者へのより安全性の高い食品の提供を目指す制度です。

令和4年度は新たに10施設認定し、計66施設となりました。



自主管理認定施設一覧

<https://www.city.nagoya.jp/kurashi/category/15-7-12-18-9-2-0-0-0-0.html>

なごや 食の安全

検索



トップ>消費者のみなさまへ

>自主管理認定制度

>自主管理認定施設一覧

Ⅵ リスクコミュニケーション事業及び情報発信

1 リスクコミュニケーション事業

「Ⅲ 3 リスクコミュニケーションの充実」(P.4)を参照。

2 食の安全に関する情報発信

(1) 名古屋市公式ウェブサイト

公式ウェブサイト内に、食の安全に関するポータルサイト「食の安全・安心をめざして(食の安全・安心情報ホームページ)」を設け、市の施策、家庭における食中毒の予防方法、表示に関する知識等について迅速に情報提供しました。

令和3年度監視指導計画実施結果、令和4年度夏季、年末食品衛生対策の実施結果の概要等を、ホームページ、マスメディアへの情報提供等により公表しました。

また、「広報なごや」やリーフレット等も活用して、市民の皆様へ食中毒予防や食品表示の基礎知識等の情報を積極的に提供しました(表21)。

表21 広報なごや掲載内容

区分	掲載タイトル
5月	・カンピロバクター食中毒を防ぎましょう！
7月	・夏場の食中毒に注意しましょう！
11月	・ノロウイルス食中毒を予防しよう！

(2) なごや「よい食」メール(メールマガジン)

食の安全・安心に関する最新情報をお届けする「なごや『よい食』メール」では、食中毒警報の発令、食の安全に関する記事等について計53回配信しました(表22)。

表22 記事の内容(抜粋)

区分	記事の内容
4月	・鶏肉を安全に美味しく調理するコツ！(鶏のから揚げ編) ・家庭菜園や山菜採りでは有毒植物に注意しましょう！
5月	・カンピロバクター食中毒に注意！
6月	・「なごや水フェスタ」が開催されます！ ・6月は食育月間です！
7月	・エコバッグを清潔に使いましょう！
8月	・「一日食品衛生監視員」が市場の監視を行いました！ ・お弁当作りによる食中毒を予防しましょう！
9月	・栄養成分表示の普及啓発に関する動画のご紹介【食品表示月間 第1回】

10月	・腸管出血性大腸菌O157等による食中毒に注意！ ・食の安全・安心フォーラムを開催します
11月	・ノロウイルスによる食中毒にご注意を！ ・カフェインを含む食品の摂りすぎに注意しましょう
12月	・鳥インフルエンザについて（鶏肉や鶏卵等の安全性に関する考え方）
1月	・餅による窒息事故にご注意ください！ ・なすこのお知らせ～食品衛生検査所ホームページがリニューアル～
2月	・お菓子を手作りする時の注意点について
3月	・ジビエはよく加熱して食べましょう！

（3）ツイッター（なすこ@食品安全・安心学習センター）

食品衛生検査所（食品安全・安心学習センター）から、食中毒関係などの食の安全に関する情報や、食品安全・安心学習センターが実施する講座の案内などについて、計127回配信しました（表23）。

表23 主な配信内容（配信回数）

- ・食中毒関係（54）
- ・食品に関する情報（19）
- ・食中毒警報関連（4）
- ・市場、検査所紹介（10）
- ・講座、イベント案内（34）

ツイッター配信例

なすこ@食品安全・安心学習センター
@kensa_nagoya

ノロウイルスの予防ポイントを紹介しますよ！
#ノロウイルス食中毒予防の4原則 は、
ノロウイルスを
①持ちこまない
②ひろげない
③加熱する🔥
④つけない👏🌟 だよ!!
4原則を守って食中毒を予防しよう🙏
#名古屋市 #ノロウイルス予防

名古屋市食品衛生検査所(食品安全・安心学習センター)

食の安全・安心をめざして (なごや食の安全・安心情報ホームページ)

食の安全に関する情報を総合的に情報提供します。



なごや 食の安全

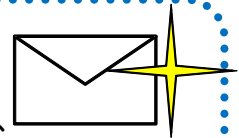
検索



<https://www.city.nagoya.jp/kurashi/category/15-7-12-0-0-0-0-0-0-0.html>

なごや「よい食」メール

食の安全に関する読み物、緊急情報や、名古屋市からのお知らせなど、食の安全に関する最新の情報をお知らせします。ご自宅のパソコンだけでなく携帯電話やスマートフォンでもご登録いただけます。



★登録方法はこちら↓

<https://www.city.nagoya.jp/kenkofukushi/page/0000094337.html>



ツイッター（なすこ@食品安全・安心学習センター）

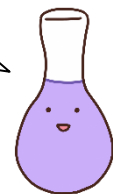
食品安全・安心学習センター（食品衛生検査所）から、ナスフラスコのなすこが食の安全に関する気になる情報をつぶやきます。

「なすこ@食品安全・安心学習センター」

https://twitter.com/kensa_nagoya



#なすこ
#名古屋市



「よい食」ダイヤル

食品の取扱いや施設の衛生管理に関する情報など、食の安全についての情報をお寄せください。

<電話> 受付時間：月曜日から金曜日(祝日および休日を除く)

午前 8 時 45 分から午後 5 時 15 分まで

052-961-4149

<電子メール> a2648@kenkofukushi.city.nagoya.lg.jp

令和4年度 名古屋市食品衛生監視指導計画実施結果

発行年月 令和5年6月

名古屋市保健所健康部食品衛生課

電話番号 052-972-2646

Fax 番号 052-955-6225

電子メール a2653@kenkofukushi.city.nagoya.lg.jp