

令和5年度八尾市食品衛生監視指導計画の実施結果

八尾市では、食品等の安全性の確保と食品衛生に関する正しい知識の普及を目的として、飲食店や食品製造施設等の食品関係施設に対して監視指導を行うとともに、市内に流通する食品等の検査を行っています。

今般、「令和5年度八尾市食品衛生監視指導計画」に基づき実施した監視指導結果の概要を取りまとめましたので、お知らせします。

1 実施期間

令和5年4月1日から令和6年3月31日まで

2 監視指導の実施

(1) 立入検査

食品関係施設に対して、以下のとおり立入検査を実施し、施設の管理及び食品の衛生的な取扱いや適正表示等について監視指導を実施しました。

施設種別	許可施設（※1）	届出施設（※2）	合計
監視件数	1,116	151	1,267

※1 飲食店や食品製造業等で食品営業許可を要する施設

※2 学校や病院等の直営の給食施設等で食品営業届出を要する施設

(2) 一斉取締り

夏期（7月）及び年末（12月）に大規模小売店や食品製造施設等を対象に一斉取締りを実施しました。

(3) 食品等の試験検査

市内で製造又は流通する食品について、以下のとおり収去検査を実施したところ、食品衛生法にかかる規格基準違反はありませんでした。汚染実態の検査結果が陽性であった施設については、食品の取扱いに関する助言を行いました。

規格基準等法令遵守状況の監視を目的とする検査			
検査項目	微生物学的検査	理化学的検査	合計
検査件数	27	64	91
旧衛生規範及び汚染実態の監視を目的とする検査			
検査項目	微生物学的検査	理化学的検査	合計
検査件数	112	2	114
計			205

3 食品衛生に関する苦情・相談

食品の異物混入や異味・異臭、施設での不衛生な取扱い等の苦情や、食品の表示、施設での衛生管理等の相談を受け付け、原因調査や営業者等への指導・助言等を行いました。

内容	苦情	相談	合計
件数	66	1,100	1,166

4 行政処分等

食中毒発生状況

発生年月日	原因施設	患者数	原因食品	原因物質	措置
令和6年 3月22日	飲食店	16	3月20日(水)に 提供された食事	カンピロバクター	営業停止 衛生教育実施

5 食品衛生講習会・食中毒予防啓発キャンペーン実施状況

消費者及び食品等事業者に対して、食品衛生に関する知識の普及・啓発のために、衛生講習会を実施しました。

一方で、オンラインでの衛生教育事業として、小規模な一般飲食店事業者向けにHACCP導入・取組支援動画を作成し、YouTube八尾市公式チャンネルでの配信をしています。

その他にも、広報・ホームページを活用して、食品の安全性に関する情報の発信を行いました。

内容	消費者に対する 食中毒予防啓発	食品等事業者に 対する衛生講習会	合計
件数	6	8	14
参加人数	625	175	800