

9 生活衛生

◆ 業務

「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」に基づく医薬品や医療機器の販売に関すること及び「毒物及び劇物取締法」に基づく毒物、劇物の販売に関することについて許認可及び監視を行った。また、薬物乱用防止のため、積極的かつ効果的に啓発事業を実施するとともに、薬物乱用のない地域づくりを目指すことを目的とした「豊田市薬物乱用防止推進協議会」を設置し、街頭活動及び講習会を行った。

(1) 薬事指導

薬局、毒物劇物販売業者等に対する立入検査を実施し、法令に基づく店舗管理及び医薬品等の適正販売について指導を行った。

許可を要する施設数及び監視状況 (令和4年度末現在)

区分	施設数	新規許可申請数	更新許可申請数	立入検査延べ施設数
総数	393	22	70	122
薬局	169	12	28	53
店舗販売業	73	3	13	22
医薬品製造業(薬局)	7	—	1	5
医薬品製造販売業(薬局)	7	—	1	5
高度管理医療機器等販売業	58	4	14	21
高度管理医療機器等販売・貸与業	79	3	13	16

許可を要しない(届出)施設数及び監視状況 (令和4年度末現在)

区分	施設数	新規届出数	立入検査延べ施設数
総数	1,272	83	69
管理医療機器販売業	1,077	75	37
管理医療機器販売・貸与業	195	8	32

毒物劇物営業者等施設数及び監視状況 (令和4年度末現在)

区分	施設数	新規登録申請数	更新登録申請数	立入検査延べ施設数
総数	122	4	23	38
一般販売業	97	4	17	31
農業用品目販売業	23	—	6	6
特定品目販売業	1	—	—	—
業務上取扱者(電気めっき事業者等)	1	—	・	—
業務上取扱者(法第22条第5項の者)	・	・	・	1

(2) 薬物乱用防止対策

「豊田市薬物乱用防止推進協議会」を中心に、市内での街頭啓発活動を11月に実施し、また学校等における講習会を開催して薬物に関する正しい知識の普及を図った。

薬物乱用防止講習会開催状況

区分	学校	その他	合計
講習会開催回数	16	—	16
参加者数	1,278	—	1,278

◆ 食品衛生

「令和4年度豊田市食品衛生監視指導計画」に基づき、食品営業施設等に対する立入検査等を実施するとともに、食品衛生に関する知識の普及、市民及び食品等事業者との意見交換を実施するなどして、食中毒等の飲食に起因する衛生上の危害発生防止を図った。なお、令和4年度は新型コロナウイルス感染症の影響により、重点監視や収去検査、一斉取り締まり等を一部中止した。

(1) 営業許可及び監視指導

「食品衛生法」の改正により食品営業許可制度の全面的な改定がされるなか、営業許可が必要な業種について審査・許可するとともに、食品関係施設に対し、食品の取扱い等について監視指導を行った。また、新型コロナウイルス感染症対策として飲食店における持ち帰り販売が増加することが予想されたため、弁当・そうざい製造時の衛生管理、適切な許可取得及び食品表示方法等について、啓発、助言及び指導を行った。

改正前の食品衛生法に基づく許可を要する食品関係施設数及び監視状況（令和4年度末現在）

区分	施設数	新規営業許可	更新営業許可	監視延べ件数
総数	3,922	—	—	1,234
飲食店営業	2,420	—	—	732
菓子製造業	418	—	—	159
乳処理業	—	—	—	—
特別牛乳搾取処理業	—	—	—	—
乳製品製造業	2	—	—	6
集乳業	—	—	—	—
魚介類販売業	97	—	—	62
魚介類せり売営業	1	—	—	2
魚肉ねり製品製造業	—	—	—	5
食品の冷凍又は冷蔵業	11	—	—	11
缶詰又は瓶詰食品製造業	1	—	—	2
喫茶店営業	742	—	—	16
あん類製造業	—	—	—	—
アイスクリーム類製造業	50	—	—	28
食肉処理業	25	—	—	38
食肉販売業	93	—	—	70
食肉製品製造業	4	—	—	8
乳酸菌飲料製造業	—	—	—	—
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	—	—	—	—
みそ製造業	5	—	—	10
しょうゆ製造業	4	—	—	11
ソース類製造業	3	—	—	6
酒類製造業	4	—	—	8
豆腐製造業	3	—	—	2
納豆製造業	—	—	—	—
めん類製造業	3	—	—	3
そうざい製造業	29	—	—	41
添加物製造業	—	—	—	—
食品の放射線照射業	—	—	—	—
清涼飲料水製造業	3	—	—	10
氷雪製造業	3	—	—	3

改正後の食品衛生法に基づく許可を要する食品関係施設数及び監視状況（令和4年度末現在）

区分	施設数	新規営業許可	更新営業許可	監視延べ件数
総数	1,642	956	—	182
飲食店営業	1,366	834	—	97
調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業	16	8	—	—
食肉販売業	31	14	—	12
魚介類販売業	32	19	—	20
魚介類競り売り営業	—	—	—	—
集乳業	—	—	—	—
乳処理業	—	—	—	—
特別牛乳搾取処理業	—	—	—	—
食肉処理業	9	4	—	13
食品の放射線照射業	—	—	—	—
菓子製造業	120	51	—	20
アイスクリーム類製造業	—	—	—	—
乳製品製造業	—	—	—	—
清涼飲料水製造業	—	—	—	—
食肉製品製造業	1	1	—	1
水産製品製造業	2	1	—	1
氷雪製造業	—	—	—	—
液卵製造業	1	1	—	—
食用油脂製造業	—	—	—	—
みそ又はしょうゆ製造業	3	1	—	—
酒類製造業	1	—	—	—
豆腐製造業	3	2	—	1
納豆製造業	—	—	—	—
麺類製造業	4	—	—	1
そうざい製造業	35	15	—	12
複合型そうざい製造業	—	—	—	—
冷凍食品製造業	—	—	—	—
複合型冷凍食品製造業	—	—	—	—
漬物製造業	18	5	—	4
密封包装食品製造業	—	—	—	—
食品の小分け業	—	—	—	—
添加物製造業	—	—	—	—

改正後の食品衛生法に基づく届出を要する食品関係営業施設

(令和4年度末現在)

区分		施設数	監視延べ件数
総数		2,063	382
旧許可業種であった営業	魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)	100	20
	食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)	120	25
	乳類販売業	409	66
	氷雪販売業	2	—
	コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)	462	12
販売業	弁当販売業	5	1
	野菜果物販売業	27	33
	米穀類販売業	18	1
	通信販売・訪問販売による販売業	1	—
	コンビニエンスストア	141	52
	百貨店、総合スーパー	99	60
	自動販売機による販売業(コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)を除く。)	110	1
	その他の食料・飲料販売業	174	59
製造・加工業	添加物製造・加工業(法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。)	1	—
	いわゆる健康食品の製造・加工業	—	—
	コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く。)	20	2
	農産保存食料品製造・加工業	120	4
	調味料製造・加工業	9	1
	糖類製造・加工業	—	—
	精穀・製粉業	6	—
	製茶業	29	2
	海藻製造・加工業	—	—
	卵選別包装業	3	—
	その他の食料品製造・加工業	74	14
上記以外のもの(改正法による改正後の法第68条第3項において準用されるものを含む。)	行商	1	—
	集団給食施設	129	29
	器具、容器包装の製造・加工業(合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。)	2	—
	露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの	—	—
	その他	1	—

(2) 市場監視

豊田市公設地方卸売市場にて早朝監視を行い、有害魚、不良食品等の発見、食品の衛生的な取扱い及び保管等について指導し、安全な食品の流通を促した。

市場監視：2回

(3) 監視指導計画による監視状況

食品等事業者について過去の食中毒の発生頻度や違反事例などを考慮し、監視の重要度の高い順にA、B、Cランクに分類して標準監視指導回数 1)を定めた。なお、令和4年度は新型コロナウイルス感染症の影響により、一部の施設については新規・更新調査にあわせてのみ監視を実施した。

区分	施設数 2)	計画件数	監視件数	実施率(%)
総数	7,652	1,750	1,809	103.4
Aランク	21	42	59	140.5
Bランク	523	523	943	180.3
Cランク	7,108	1,185	807	68.1

注 1) Aランク：2回/年、 Bランク：1回/年、 Cランク：1回/2～6年

2) 計画作成時(令和4年4月1日)の施設数

Aランク施設監視状況

区分		施設数 3)	監視件数
総数		21	59
法違反(過去2年以内)により行政処分を受けた施設		1	1
学校給食調理施設		12	40
1日の調理数が2,001食以上の施設	弁当調理施設及び仕出し屋	2	14
	ホテル及び旅館	—	—
	集団給食施設(工場、社会福祉施設等)	6	4

注 3) 計画作成時(令和4年4月1日)の施設数

(4) 食中毒

食中毒発生時に、直ちに疫学調査等を実施して原因究明にあたり、その措置と対策を講じて事故の拡大及び再発防止を図った。

発生年月日	原因施設	喫食者	有症者	死者	原因食品	病因物質
R4.6.22	家庭	3	1	—	しめ鯖(推定)	アニサキス
R4.7.22	家庭	4	1	—	しめ鯖またはしめ鯔(推定)	アニサキス
R4.10.2	料理教室	1	1	—	サンマの刺身(推定)	アニサキス
R5.2.14	仕出屋	537	246	—	不明(令和5年2月13日から令和5年2月15日の食事)	ノロウイルス
R5.3.4	家庭	3	1	—	しめ鯖(推定)	アニサキス

(5) 行政処分

病因物質の種類等に応じて、行政処分を行った。

区分	許可の取消	営業の禁停止	施設の改善命令	物品廃棄回収命令	告発
総数	—	1	—	—	—
許可営業	—	1	—	—	—
非許可営業	—	—	—	—	—

(6) 収去検査

夏期及び年末一斉取締りを中心に食品、器具及び容器包装を計画的に収去し、食中毒をおこす細菌を中心とした微生物検査及び食品添加物の適正使用や残留農薬を確認するための理化学検査を実施し、規格基準や衛生状態の確認を行った。

区分	収去 検体数	違反 検体数	違反食品			
			大腸菌群	細菌数	添加物 使用基準	その他
総数	157	—	—	—	—	—
魚介類	5	—	—	—	—	—
冷凍食品	6	—	—	—	—	—
魚介類加工品	6	—	—	—	—	—
肉卵類及びその加工品	23	—	—	—	—	—
牛乳・加工乳・その他の乳	6	—	—	—	—	—
乳製品・乳類加工品	11	—	—	—	—	—
アイスクリーム類・氷菓	—	—	—	—	—	—
穀類及びその加工品	5	—	—	—	—	—
野菜類・果物及びその加工品	21	—	—	—	—	—
菓子類	18	—	—	—	—	—
清涼飲料水	—	—	—	—	—	—
酒精飲料	—	—	—	—	—	—
氷雪	—	—	—	—	—	—
水	—	—	—	—	—	—
かん詰・びん詰食品	—	—	—	—	—	—
その他の食品	50	—	—	—	—	—
添加物及びその製剤	—	—	—	—	—	—
器具及び容器包装	6	—	—	—	—	—
おもちゃ	—	—	—	—	—	—

(7) 夏期食品一斉取締り(6月27日から8月31日)

夏期に多発する細菌性食中毒の防止を中心に監視指導を行い、不良食品等の排除に努めた。なお令和4年度は新型コロナウイルス感染症の影響により、一部を新規・更新調査にあわせてのみ実施した。また、食中毒警報の発令により、食中毒予防対策について広く注意を呼びかけた。

食中毒警報発令日：6月27日、8月1日

夏期一斉監視件数(再掲)

区分	監視 件数	違反 施設 数	違反件数					処分 件数	処分 以外の措 置件数
			施設 基準 違反	公衆衛生上 必要な措置の 基準違反	製造 基準 違反	表示 基準 違反	その 他		
総数	414	20	19	—	—	1	—	—	—
改正前の食品衛生法に基づく許可を要する営業施設	290	19	19	—	—	—	—	—	—
改正後の食品衛生法に基づく許可を要する営業施設	33	—	—	—	—	—	—	—	—
改正後の食品衛生法に基づく届出を要する営業施設	91	1	...	—	—	1	—	—	—

夏期一斉収去件数(再掲)

区分	収去 検体数	違反 検体数	違反食品			
			大腸菌群	細菌数	添加物使用基準	その他
総数	30	—	—	—	—	—
魚介類	5	—	—	—	—	—
冷凍食品	—	—	—	—	—	—
魚介類加工品	2	—	—	—	—	—
肉卵類及びその加工品	4	—	—	—	—	—
牛乳・加工乳・その他の乳	2	—	—	—	—	—
乳製品・乳類加工品	2	—	—	—	—	—
アイスクリーム類・氷菓	—	—	—	—	—	—
穀類及びその加工品	—	—	—	—	—	—
野菜類・果物及びその加工品	8	—	—	—	—	—
菓子類	—	—	—	—	—	—
清涼飲料水	—	—	—	—	—	—
酒精飲料	—	—	—	—	—	—
氷雪	—	—	—	—	—	—
水	—	—	—	—	—	—
かん詰・びん詰食品	—	—	—	—	—	—
その他の食品	2	—	—	—	—	—
添加物及びその製剤	—	—	—	—	—	—
器具及び容器包装	—	—	—	—	—	—
おもちゃ	—	—	—	—	—	—

(8) 年末食品一斉取締り(11月28日から12月28日)

食品の流通量が増加する年末に食品の衛生的な取扱い、食品添加物の適正使用、適正表示の確認等を中心に監視指導を行った。

年末一斉監視件数(再掲)

区分	監視 件数	違反 施設 数	違反件数					処分 件数	処分以 外の措 置件数
			施設 基準 違反	公衆衛生上 必要な措置の 基準違反	製造 基準 違反	表示 基準 違反	その他		
総数	254	9	9	—	—	—	—	—	—
改正前の食品衛生法に基づく許可を要する営業施設	137	9	9	—	—	—	—	—	—
改正後の食品衛生法に基づく許可を要する営業施設	55	—	—	—	—	—	—	—	—
改正後の食品衛生法に基づく届出を要する営業施設	62	—	…	—	—	—	—	—	—

年末一斉収去件数(再掲)

区分	収去 検体数	違反 検体数	違反食品			
			大腸菌群	細菌数	添加物使用基準	その他
総数	24	—	—	—	—	—
魚介類	—	—	—	—	—	—
冷凍食品	6	—	—	—	—	—
魚介類加工品	—	—	—	—	—	—
肉卵類及びその加工品	4	—	—	—	—	—
牛乳・加工乳・その他の乳	—	—	—	—	—	—
乳製品・乳類加工品	—	—	—	—	—	—
アイスクリーム類・氷菓	—	—	—	—	—	—
穀類及びその加工品	—	—	—	—	—	—
野菜類・果物及びその加工品	7	—	—	—	—	—
菓子類	—	—	—	—	—	—
清涼飲料水	—	—	—	—	—	—
酒精飲料	—	—	—	—	—	—
氷雪	—	—	—	—	—	—
水	—	—	—	—	—	—
かん詰・びん詰食品	—	—	—	—	—	—
その他の食品	7	—	—	—	—	—
添加物及びその製剤	—	—	—	—	—	—
器具及び容器包装	—	—	—	—	—	—
おもちゃ	—	—	—	—	—	—

(9) 輸入食品

市内を流通する輸入食品の安全性を確保するため、適正表示等について確認した。

(10) 食の安全・安心を語る懇談会

食の安全・安心に関し、市民、食品等事業者、学識経験者及び行政が相互にコミュニケーションを図るとともに、豊田市の取組みについて市民各界の意見を伺い、効果的な施策を推進するため、「食の安全・安心を語る懇談会」を8月に書面により開催した。

(11) 食品に関するリスクコミュニケーション

令和4年度は新型コロナウイルス感染症の影響により中止した。

(12) 啓発及び講習会等

市民及び食品事業者に対し、食品衛生講習会及びリーフレットの配布等を通して食中毒予防の啓発を行った。また、食品業界全体の衛生水準向上活動に協力するため食品事業者を対象とした「食品衛生責任者実務講習会」に食品衛生監視員を講師として派遣するとともに、改正食品衛生法の周知を図るため930施設に対しリーフレットを配布した。

区分	実施回数	受講者数
食品衛生講習会・研修会	17	2,303

◆ 食鳥処理

近年、食鳥肉を原因としたカンピロバクター食中毒が増えていることから、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき、食鳥処理場に立ち入り、食鳥肉の衛生的な取扱いについて監視指導を行い、衛生確保に努めた。

食鳥処理場等の状況

(令和4年度末現在)

区分	食鳥処理業者 (認定小規模食鳥 処理業者を除く)	認定小規模食鳥処理業者		届出食肉 販売業者	計
		生体処理を 行う施設	生体処理を 行わない施設		
施設数	—	3	1	—	4
監視延べ件数	—	3	1	—	4

◆ 食肉衛生検査所

安全で衛生的な食肉を流通させるため、豊田食肉センターにおいてと畜検査等を実施し、残留有害物質等食肉を取り巻く危害を排除するとともに、衛生的な枝肉の取り扱い等について作業員等に指導、啓発を行った。

なお、平成23年度から、豊田食肉センターで処理する獣畜の種類は豚のみとなった。

また、令和2年度から、豊田食肉センターはHACCPに基づく衛生管理を導入した。

(1) と畜検査

食用に供される豚について疾病の有無を1頭ごとに検査し、合格したものだけを流通させている。なお、検査で異常が確認されたものは必要に応じて精密検査を実施し、不合格となったものは全部又は一部廃棄処分とした。

と畜検査頭数

年度	30	元	2	3	4
頭数	83,867	68,305	78,411	88,282	89,434

処分頭数

措置	と殺禁止	解体禁止	全部廃棄	一部廃棄
頭数	—	—	56	22,932

全部廃棄頭数内訳

内訳	豚丹毒	敗血症	膿毒症	尿毒症	高度の 黄疸	全身性 腫瘍	その他
頭数	1	14	35	—	5	—	1

精密検査頭数

内訳	微生物検査	理化学検査	病理検査
頭数	20	—	19

(2) 衛生検査

家畜の病気の治療や子豚の疾病予防に使用される抗菌性物質の食肉への残留検査を実施し、不適なものについては廃棄等の措置を行った。

残留有害物質検査件数

区分	サーベイランス検査 1)	スクリーニング検査 2)
件数	8	157

注 1)と畜検査を実施した際、食肉等への薬物残留を疑う時に実施する検査

2)と畜場に搬入される獣畜について薬物残留を定期的に監視するための抜き取り検査新規農家から獣畜が搬入される場合にも実施する

(3) 外部検証

豊田食肉センターが導入したH A C C Pに基づく衛生管理が適切に実施されているか外部検証を実施し、不適な場合は改善措置等の措置を行った。

現場検査 1) : 243 回

記録検査 2) : 12 回

微生物試験 3)

区分	一般生菌数	腸内細菌科菌群数
検体数	60	60

注 1)と畜検査員が毎日実施する外部検証で、豊田食肉センターの作業現場において、H A C C Pに基づくと畜場の衛生管理及び衛生的なとさつ・解体が適切に実施されているか直接確認する検査

2)と畜検査員が毎月実施する外部検証で、豊田食肉センターがH A C C Pに基づき作成した衛生管理記録の内容を確認する検査

3)と畜検査員が毎月実施する外部検証で、豊田食肉センターの衛生管理の実施状況の効果を客観的に評価するために行う試験

(4) 衛生指導等

安全で衛生的な食肉を確保するために、豊田食肉センター作業員等に対し、施設での清潔保持及び衛生的作業について教育、指導を行った。

と畜場衛生指導：243 回

◆ 狂犬病予防

「狂犬病予防法」に基づき、犬の登録及び狂犬病予防注射を実施した。また、飼い主の利便性を図るため、犬の登録及び狂犬病予防注射済票の交付を市内及び近隣市の動物病院に委託した。

犬の登録頭数(うち新規登録頭数)		22,146(1,801)
予防注射頭数	集合注射会場での実施頭数	658
	動物病院での実施頭数	18,021
	合計	18,679

集合注射実施日数及び会場数

区分	日数	会場数
豊田	4	8
藤岡	1	1
小原	1	1
下山	1	1
足助	1	1
旭	1	1
稲武	1	1
合計	10	14

登録鑑札・注射済票預託動物病院数

区分	病院数
市内	32
市外	29
合計	61

◆ 動物愛護

平成27年4月1日、人と動物の共生社会を推進するため、「命を大切に作る心の醸成」、「動物愛護精神の高揚」及び「飼い主の意識の向上」を基本理念とした「豊田市人と動物の共生社会の推進に関する条例」を制定し施行するとともに、鞍ヶ池公園内に「豊田市動物愛護センター」を開設した。動物愛護センターでは「動物の愛護及び管理に関する法律」等に基づく犬猫の保護や引取り、並びに飼育動物の適正飼養の指導等を行う一方、譲渡可能な犬、猫については新しい飼い主に譲渡することによって生存の機会を与え、殺処分頭数の削減を図った。また、野良猫を地域で管理し被害を軽減する「地域猫活動」の支援を行うとともに、豊田市動物愛護ボランティアと共働で犬のしつけ方教室及び動物愛護教室等を開催し、適正飼養や動物愛護精神の普及啓発を行った。

犬の捕獲及び返還頭数 (狂犬病予防法及び豊田市犬による危害防止条例)	犬	捕獲	13
		返還	13
負傷動物の収容及び返還頭数 (動物の愛護及び管理に関する法律)	犬	保護	8
		返還	—
	猫	保護	115
		返還	2
犬、猫の引取り頭数 (動物の愛護及び管理に関する法律)	犬	所有者	4
		所有者不明	15
		返還	13
	猫	所有者	5
		所有者不明	103
		返還	—
犬、猫の譲渡頭数	犬	12	
	猫	184	
犬、猫の殺処分数	犬(うち収容中死亡)	2 (—)	
	猫(うち収容中死亡)	39 (34)	
苦情・相談件数		1,660	

動物愛護ボランティア養成講座

講座数(全9回)	1
受講者数	8
訪問活動犬 新規認定頭数	1

猫の一時預かりボランティア養成講座

回数	1
受講者数	11

預かりボランティア預かり頭数

犬	6
猫	118

講座・教室

内容		参加者	回数	参加者数	
犬を飼う前講座		犬を飼おうとしている人	8	25	
猫を飼う前講座		猫を飼おうとしている人	42	393	
犬の譲渡会(個別)		犬を譲り受けたい人	8	25	
猫の譲渡会		猫を譲り受けたい人	42	460	
犬の飼い方講座(老犬)		犬の飼い主のみ	3	33	
犬のしつけ方教室		犬の飼い主と犬	4	講義	61
				実技	75
動物愛護教室	飼育動物の飼い方教室	小学校・こども園・幼稚園	5	199	
	訪問活動犬とのふれあい (ボランティアと共働)	小学校・こども園・幼稚園	12	343	
		親子	1	14	
		動物愛護フェスティバル	1	40	
動物介在活動	社会福祉施設訪問活動 (ボランティアと共働)	施設利用者	—	—	
いのちの教室		来館者	—	—	
		出前講座	2	58	
合計			128	1,726	

行事

動物愛護週間事業(幸せに暮らすための犬猫の写真コンテスト応募点数)	155
動物愛護フェスティバル参加者数	271

啓発

自治区への回覧依頼回数	36
取材回数	1

動物愛護センター来館者数

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
1,881	2,331	1,418	1,410	1,308	1,387	1,627	1,951	1,256	1,380	1,401	2,500	19,850

視察受入れ

団体数	1
人数	13

職場体験受入れ

学校数	8
人数	13

特定動物の飼養状況

(令和4年度末現在)

区分	許可施設数					許可頭数
	おり型施設等	擁壁式施設等	移動用施設	水槽型施設等	計	
オナガザル科	—	—	1	—	—	3
カミツキガメ科	—	—	1	4	5	54
合計	—	—	2	4	5	57

地域猫活動支援事業

実施地域数		233
避妊・去勢手術実施頭数	オス	176
	メス	208
	合計	384
地域猫活動地区説明会		2

ペットの災害対策

内容		回数
イベント出展（展示）	防災フェスタ	1
	猿投台ふれあい祭	1
出前講座		1

◆ 化製場等

生活環境の衛生保持のため、「化製場等に関する法律」及び「動物処理場等に関する条例」等に基づき、許可等を行った。

化製場等の施設数

（令和4年度末現在）

区分	化製場	死亡獣畜取扱場		法8条の 準用施設	畜舎	家きん舎	動物処理場	計
		内	外					
施設数	—	1	—	—	16	1	15	33

◆ 試験検査

市民の健康及び衛生環境を守るため、豊田市衛生試験所において食品・水質の検査及び感染症・食中毒等の病原物質検査を実施している。主要業務として、微生物検査、理化学検査及び水質検査を実施した。

また、近年の社会情勢の変容に伴う法改正等により、高い検査精度が要求されており、これに対応するため、高性能検査機器を導入するとともに、検査員の研修及び検査精度管理等を実施して検査機能の充実に努めた。

(1) 行政検査

保健所関係各課の依頼により、食中毒及び有症苦情に伴う検査及び感染症発生にともなう検査を実施し、検査データを提供した。

感染症原因病原体検査実施件数

区分	事件数	便	その他	計
赤痢菌	—	—	—	—
チフス菌	—	—	—	—
パラチフス菌	—	—	—	—
腸管出血性大腸菌O157	6	20	4(菌株)	24
その他の腸管出血性大腸菌	5	18	1(菌株)	19
ノロウイルス	—	—	—	—
サポウイルス	—	—	—	—
項目数計	11	38	5	43

食中毒・有症苦情原因病原体検査実施件数

事件数：5件

検体数：97体

区分	ふきとり	食材	便	その他	計
サルモネラ属菌	10	—	73	—	83
黄色ブドウ球菌	10	—	71	—	81
ビブリオ属菌	10	—	71	—	81
病原性大腸菌(腸管出血性大腸菌含む)	10	—	73	—	83
ウエルシュ菌	10	—	71	—	81
セレウス菌	10	—	71	—	81
カンピロバクター	10	—	73	—	83
赤痢菌	10	—	71	—	81
ノロウイルス	—	—	82	—	82
サポウイルス	—	—	—	—	—
項目数計	80	—	656	—	736

食品微生物検査実施件数

区分	牛乳等	はっ酵乳・乳酸菌飲料	アイスクリーム類	氷雪	液卵	食肉製品	魚肉ねり製	生食用かき	生食用鮮魚介類	冷凍食品	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	弁当・そうざい	漬物	洋菓子	生めん・ゆでめん	豆腐	計
検体数	12	5	—	—	3	8	6	—	5	6	2	40	4	14	—	—	105
細菌数	12	—	—	—	—	—	—	—	—	6	—	40	—	14	—	—	72
大腸菌群	12	5	—	—	—	3	6	—	—	5	—	—	—	14	—	—	45
E. coli	—	—	—	—	—	5	—	—	—	1	—	40	4	—	—	—	50
E. coli最確数	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
サルモネラ属菌	—	—	—	—	3	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8
黄色ブドウ球菌	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	40	4	14	—	—	63
乳酸菌数又は酵母数	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
腸炎ビブリオ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	—	—	—	4
腸炎ビブリオ最確数	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	5
クロストリジウム属菌	—	—	—	—	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
食品中で発生し得る微生物	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	2
項目数計	24	10	—	—	3	22	6	—	5	12	2	120	12	42	—	—	258

食品理化学検査実施件数

区分	魚介類及びその加工品	肉卵類及びその加工品	乳及び乳製品	穀類	野菜・果実	清涼飲料水	漬物	菓子類	その他	器具及び容器包装	計
検体数	4	20	9	5	10	—	7	4	8	6	73
保存料	安息香酸	4	8	—	—	—	7	—	—	—	19
	ソルビン酸	4	8	—	—	—	7	—	—	—	19
	デヒドロ酢酸	4	8	—	—	—	7	—	—	—	19
発色剤	亜硝酸根	—	8	—	—	—	—	—	—	—	8
着色料	合成着色料(許可)	—	—	—	—	—	12	12	—	—	24
甘味料	アセスルファムカリウム	—	—	—	—	—	2	—	—	—	2
	サッカリンナトリウム	—	—	—	—	—	2	—	—	—	2
残留農薬	1)	—	—	—	348	1,716	—	—	—	—	2,064
動物用医薬品	テトラサイクリン、ケルテラサイクリン及びピトサイクリン	—	8	—	—	—	—	—	—	—	8
	スルファキノキサリン	—	8	—	—	—	—	—	—	—	8
	スルファジミジン	—	8	—	—	—	—	—	—	—	8
	スルファジメトキシシン	—	12	—	—	—	—	—	—	—	12
	スルファモノメトキシシン	—	8	—	—	—	—	—	—	—	8
	スルファメラジン	—	8	—	—	—	—	—	—	—	8
	スルファジアジン	—	12	—	—	—	—	—	—	—	12
	スルファメトキサゾール	—	4	—	—	—	—	—	—	—	4
	スルファメトキシピリダジン	—	4	—	—	—	—	—	—	—	4
酸度	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	6
乳脂肪分	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	6
比重	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	6
無脂乳固形分	—	—	9	—	—	—	—	—	—	—	9
蛍光染料	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	4
酸価	—	—	—	3	—	—	—	3	—	—	6
過酸化物価	—	—	—	3	—	—	—	3	—	—	6
重金属	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	2
溶出試験	2)	—	—	—	—	—	—	—	—	10	10
アレルギー物質(卵)スクリーニング検査	—	—	—	—	—	—	—	—	16	—	16
項目数計	12	104	27	356	1,716	0	37	18	16	14	2,300

注 1) 別表 残留農薬検査項目詳細

2) 溶出試験については他機関へ依頼

別表 残留農薬検査項目詳細

1	BHC (α 、 β 、 γ 、 δ 体の総和)	49	シアナジン	99	バラチオン	149	フルリドン
		50	シアノホス	100	バラチオンメチル	150	プレチラクロール
2	DDT (DDD及びDDEを含む。)	51	ジエトフェンカルブ	101	ハルフェンプロックス	151	プロシミドン
		52	ジクロシメット	102	ピコリナフェン	152	プロチオホス
3	EPN	53	ジクロフェンチオン	103	ビテルタノール	153	プロパジン
4	XMC	54	ジクロホップメチル	104	ビフェノックス	154	プロパニル
5	γ -BHC	55	ジクロラン	105	ビフェントリン	155	プロバルギット
6	アクリナトリン	56	シハロトリン	106	ピペロホス	156	プロピコナゾール
7	アザコナゾール	57	シハロホップブチル	107	ピラクロホス	157	プロピザミド
8	アトラジン	58	ジフェナミド	108	ピラゾホス	158	プロフェノホス
9	アニロホス	59	ジフェノコナゾール	109	ピラフルフェンエチル	159	プロマシル
10	アメトリン	60	シフルトリン	110	ピリダフェンチオン	160	プロメトリン
11	アラクロール	61	ジフルフェニカン	111	ピリダベン	161	プロモプロピレート
12	アルドリン及びディルドリン	62	シプロコナゾール	112	ピリフェノックス	162	プロモホス
13	イサゾホス	63	シベルメトリン	113	ピリプチカルブ	163	ヘキサコナゾール
14	イソキサチオン	64	ジメタメトリン	114	ピリプロキシフェン	164	ヘキサジノン
15	イソフェンホス	65	ジメチルピンホス	115	ピリミノバックメチル	165	ベナラキシル
16	イソプロカルブ	66	ジメテナミド	116	ピリミホスメチル	166	ベノキサコール
17	イソプロチオラン	67	ジメトエート	117	ピリメタニル	167	ベルメトリン
18	イプロベンホス	68	シメトリン	118	ピロキロン	168	ペンコナゾール
19	エスプロカルブ	69	スピロキサミン	119	ピンクロゾリン	169	ペンディメタリン
20	エタルフルラリン	70	スピロジクロフェン	120	フィプロニル	170	ベンフルラリン
21	エチオン	71	ゾキサミド	121	フェナミホス	171	ベンフレセート
22	エディフェンホス	72	ターバシル	122	フェナリモル	172	ホサロン
23	エトキサゾール	73	ダイアジノン	123	フェニトロチオン	173	ホスチアゼート
24	エトフェンプロックス	74	チオベンカルブ	124	フェノキサニル	174	ホスファミドン
25	エトフメセート	75	チオメトン	125	フェノチオカルブ	175	ホスメット
26	エトプロホス	76	チフルザミド	126	フェンアミドン	176	ホレート
27	エンドスルフアン	77	テトラクロルピンホス	127	フェンスルホチオン	177	マラチオン
28	オキサジアゾン	78	テトラジホン	128	フェントエート	178	マイクロブタニル
29	オキサジキシル	79	テニルクロール	129	フェンバレレート	179	メタラキシル及び メフェノキサム
30	オキシフルオルフェン	80	テブコナゾール	130	フェンブコナゾール		
31	カズサホス	81	テブフェンピラド	131	フェンプロバトリン	180	メチダチオン
32	カフェンストロール	82	テフルトリン	132	フェンプロピモルフ	181	メトキシクロール
33	カルフェントラゾンエチル	83	デメトン-S-メチル	133	フサライド	182	メトミノストロピン
34	キナルホス	84	テルブトリン	134	ブタクロール	183	メトラクロール
35	キノキシフェン	85	テルブホス	135	ブタミホス	184	メビンホス
36	キノクラミン	86	トリアジメノール	136	ブピリメート	185	メフェナセット
37	キントゼン	87	トリアゾホス	137	ブプロフェジン	186	メフェンピルジエチル
38	クレソキシムメチル	88	トリアレート	138	フラムプロップメチル	187	メプロニル
39	クロマゾン	89	トリシクラゾール	139	フルアクリピリム	188	モノクロトホス
40	クロルタールジメチル	90	トリブホス	140	フルキンコナゾール	189	レナシル
41	クロルデン	91	トリフルラリン	141	フルジオキソニル		
42	クロルピリホス	92	トリフロキシストロピン	142	フルシトリネート		
43	クロルピリホスメチル	93	トルクロホスメチル	143	フルチアセットメチル		
44	クロルフェナピル	94	トルフェンピラド	144	フルトラニル		
45	クロルフェンピンホス	95	ナプロパミド	145	フルトリアホール		
46	クロルブファム	96	ニトロタールイソプロピル	146	フルバリネート		
47	クロルプロファム	97	ノルフルラゾン	147	フルミオキサジン		
48	クロロベンジレート	98	パクロブトラゾール	148	フルマイクロラックベンチル		

(2) 依頼検査

市民・事業者等からの依頼により、腸内細菌、寄生虫卵、食品及び水の検査を実施した。

感染症原因病原体検査実施件数

区分	腸内細菌	寄生虫卵	計
検体数	5,865	1	5,866
赤痢菌	5,865	—	5,865
サルモネラ属菌(チフス菌・パラチフス菌を含む)	5,865	—	5,865
腸管出血性大腸菌O157	3,804	—	3,804
寄生虫卵(ぎょう虫卵を含む)	—	1	1
項目数計	15,534	1	15,535

食品検査実施件数

区分	アイスクリーム類	氷雪	清涼飲料水	魚介類	魚介類加工品	食肉類	弁当・そうざい	菓子類	清涼飲料水	その他	計
検体数	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1
細菌数	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1
大腸菌群	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1
E. coli	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
黄色ブドウ球菌	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
サルモネラ属菌	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
腸炎ビブリオ最確数	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
カンピロバクター	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
項目数計	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	2

水質検査実施件数

区分	飲用水 (井水、水道水等)	プール水	浴用水	計
検体数	42	—	16	58
一般細菌	39	—	—	39
大腸菌	35	—	—	35
大腸菌群	5	—	14	19
レジオネラ属菌	—	—	16	16
硝酸態(性)窒素及び亜硝酸態(性)窒素	30	—	—	30
亜硝酸態(性)窒素	26	—	—	26
塩化物(塩素)イオン	39	—	—	39
過マンガン酸カリウム消費量	4	—	14	18
有機物(全有機炭素の量)	35	—	—	35
pH値	39	—	—	39
味	39	—	—	39
臭気	41	—	—	41
色度	39	—	—	39
濁度(比濁法)	39	—	14	53
項目数計	410	—	58	468

(3) 精度管理実施状況

食品衛生検査施設及び病原体等検査施設における業務管理を適切に行い、検査の信頼性を確保する一環として、外部機関による調査等に参加し、検査技術の評価を行った。

食品衛生外部精度管理調査実施状況

区分	内容		
	項目	検体	検体数
微生物検査	E. coli (加熱食肉製品(加熱後包装))	ハンバーグ	2
	一般細菌数(氷菓)	ゼラチン基材	1
	黄色ブドウ球菌(加熱食肉製品(加熱後包装))	マッシュポテト	2
	サルモネラ属菌(食鳥卵(殺菌液卵))	液卵	2
	大腸菌群(加熱食肉製品(包装後加熱))	ハンバーグ	2
理化学検査	重金属(カドミウムの定量)	玄米粉	1
	食品添加物(ソルビン酸の定量)	果実ペースト	1
	残留農薬(アトラジン、クロルピリホス、ダイアジノン、フェントエートフルトラニル及び馬拉チオンの6種農薬中3種の定性及び定量)	とうもろこしペースト	1
	残留動物用医薬品(スルファジミジンの定量)	鶏肉(むね)ペースト	1
	食品添加物(着色料の定性)	果実ペースト	1

病原体等外部精度管理調査実施状況

項目	内容	
	検体	検体数
コレラ菌	菌株	3

愛知県保健所試験検査精度管理事業参加状況

区分	検体配布方式			研修方式
	項目	検体	検体数	
微生物検査	病原細菌	保存培地	4	<ul style="list-style-type: none"> レジオネラ属菌の分子疫学解析法及び斜光法 クリプトスポリジウム等の生物学的特徴とその試験方法 寄生虫及び寄生虫卵の同定等
寄生虫検査	—	—	—	<ul style="list-style-type: none"> 寄生虫及び寄生虫卵の同定等
食品化学検査	甘味料	寒天	1	<ul style="list-style-type: none"> 着色料の検査
水質検査	硬度	調製試料	1	<ul style="list-style-type: none"> イオンクロマトグラフィーの基礎臭気検査