

## 9 生活衛生

## ◆ 薬務

「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 6 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	404	28	46	90
薬局	174	13	21	38
店舗販売業	74	8	9	18
医薬品製造業(薬局)	7	—	1	2
医薬品製造販売業(薬局)	7	—	1	2
高度管理医療機器等販売業	58	—	7	16
高度管理医療機器等貸与業	1	1	—	—
高度管理医療機器等販売・貸与業	83	6	7	14

許可を要しない(届出)施設数及び監視状況 (令和 6 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, 278	62	50
管理医療機器販売業	1, 063	54	25
管理医療機器販売・貸与業	215	8	25

毒物劇物営業者等施設数及び監視状況 (令和 6 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	120	3	17	30
一般販売業	95	2	13	21
農薬用品目販売業	23	1	4	4
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)	・	・	・	5

### (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 6 月及び 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	27	—	27
参加者数	2, 969	—	2, 969

## ◆ 食品衛生

「令和6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。

### (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、昨今、飲食店における持ち帰り販売が多く行われており、その安全性を確保するため、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6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	1,692	—	—	976
飲食店営業	1,099	—	—	660
菓子製造業	214	—	—	127
乳処理業	—	—	—	—
特別牛乳搾取処理業	—	—	—	—
乳製品製造業	1	—	—	2
集乳業	—	—	—	—
魚介類販売業	46	—	—	31
魚介類せり売営業	1	—	—	2
魚肉ねり製品製造業	—	—	—	—
食品の冷凍又は冷蔵業	5	—	—	13
缶詰又は瓶詰食品製造業	—	—	—	—
喫茶店営業	222	—	—	3
あん類製造業	—	—	—	—
アイスクリーム類製造業	29	—	—	14
食肉処理業	10	—	—	16
食肉販売業	42	—	—	38
食肉製品製造業	1	—	—	6
乳酸菌飲料製造業	—	—	—	—
食用油脂製造業	1	—	—	4
マーガリン又はショートニング製造業	—	—	—	—
みそ製造業	2	—	—	9
しょうゆ製造業	1	—	—	9
ソース類製造業	1	—	—	4
酒類製造業	3	—	—	2
豆腐製造業	1	—	—	—
納豆製造業	—	—	—	—
めん類製造業	1	—	—	3
そうざい製造業	9	—	—	26
添加物製造業	—	—	—	—
食品の放射線照射業	—	—	—	—
清涼飲料水製造業	1	—	—	2
氷雪製造業	2	—	—	5

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6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	3,345	980	—	604
飲食店営業	2,799	823	—	360
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	50	22	—	—
食肉販売業	49	10	—	17
魚介類販売業	59	13	—	26
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	26	5	—	23
食品の放射線照射業	—	—	—	—
菓子製造業	226	56	—	81
アイスクリーム類製造業	—	—	—	—
乳製品製造業	3	2	—	4
清涼飲料水製造業	2	1	—	7
食肉製品製造業	2	—	—	8
水産製品製造業	2	1	—	1
氷雪製造業	1	1	—	—
液卵製造業	—	—	—	—
食用油脂製造業	—	—	—	—
みそ又はしょうゆ製造業	6	2	—	4
酒類製造業	3	2	—	2
豆腐製造業	4	—	—	2
納豆製造業	—	—	—	—
麺類製造業	7	1	—	9
そうざい製造業	57	19	—	40
複合型そうざい製造業	—	—	—	—
冷凍食品製造業	1	1	—	—
複合型冷凍食品製造業	—	—	—	—
漬物製造業	39	16	—	13
密封包装食品製造業	6	3	—	7
食品の小分け業	3	2	—	—
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 6 年度末現在)

区分		施設数	監視延べ件数
総数		2, 831	536
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)	66	31
	食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)	90	39
	乳類販売業	343	48
	氷雪販売業	2	—
	コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)	1, 053	3
販売業	弁当販売業	7	14
	野菜果物販売業	36	25
	米穀類販売業	21	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	191	68
	百貨店、総合スーパー	110	97
	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。)	153	—
	その他の食料・飲料販売業	237	125
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。)	42	2
	農産保存食料品製造・加工業	146	9
	調味料製造・加工業	19	7
	糖類製造・加工業	—	—
	精穀・製粉業	7	1
	製茶業	31	—
	海藻製造・加工業	—	—
	卵選別包装業	5	—
	その他の食料品製造・加工業	112	25
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	155	41
	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	—	—

## (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。

区分	施設数 2)	計画件数	監視件数	実施率(%)
総数	8,457	1,860	2,129	114.5
Aランク	22	44	50	113.6
Bランク	492	492	697	141.7
Cランク	7,943	1,324	1,382	104.4

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6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		22	50
法違反(過去2年以内)により行政処分を受けた施設		2	5
学校給食調理施設		12	29
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	1	2
	ホテル及び旅館	—	—
	集団給食施設(工場、社会福祉施設等)	7	14

注 3) 計画作成時(令和6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
令和6年10月27日	居酒屋	9	8	—	不明(令和6年10月25日から令和6年10月26日の食事)	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ
令和7年2月16日	居酒屋	28	12	—	不明(令和7年2月15日の食事)	ノロウイルス

## (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	—	2	—	—	—
許可営業	—	2	—	—	—
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	202	—	—	—	—	—
魚介類	5	—	—	—	—	—
冷凍食品	12	—	—	—	—	—
魚介類加工品	4	—	—	—	—	—
肉卵類及びその加工品	24	—	—	—	—	—
牛乳・加工乳・その他の乳	4	—	—	—	—	—
乳製品・乳類加工品	14	—	—	—	—	—
アイスクリーム類・氷菓	4	—	—	—	—	—
穀類及びその加工品	8	—	—	—	—	—
野菜類・果物及びその加工品	21	—	—	—	—	—
菓子類	19	—	—	—	—	—
清涼飲料水	—	—	—	—	—	—
酒精飲料	—	—	—	—	—	—
氷雪	1	—	—	—	—	—
水	—	—	—	—	—	—
かん詰・びん詰食品	—	—	—	—	—	—
その他の食品	80	—	—	—	—	—
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(7月1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。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：7月3日、7月22日、7月29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	400	13	13	—	—	—	—	—	—
改正前の食品衛生法に基づく許可を要する営業施設	157	13	13	—	—	—	—	—	—
改正後の食品衛生法に基づく許可を要する営業施設	123	—	—	—	—	—	—	—	—
改正後の食品衛生法に基づく届出を要する営業施設	120	—	…	—	—	—	—	—	—

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	51	—	—	—	—	—
魚介類	5	—	—	—	—	—
冷凍食品	—	—	—	—	—	—
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	2	—	—	—	—	—
乳製品・乳類加工品	4	—	—	—	—	—
アイスクリーム類・氷菓	4	—	—	—	—	—
穀類及びその加工品	4	—	—	—	—	—
野菜類・果物及びその加工品	8	—	—	—	—	—
菓子類	5	—	—	—	—	—
清涼飲料水	—	—	—	—	—	—
酒精飲料	—	—	—	—	—	—
氷雪	1	—	—	—	—	—
水	—	—	—	—	—	—
かん詰・びん詰食品	—	—	—	—	—	—
その他の食品	14	—	—	—	—	—
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(12月2日から12月31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	206	13	9	—	—	4	—	—	—
改正前の食品衛生法に基づく許可を要する営業施設	66	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	79	4	—	—	—	4	—	—	—
改正後の食品衛生法に基づく届出を要する営業施設	61	—	—	—	—	—	—	—	—



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	17	—	—	—	—	—
魚介類	—	—	—	—	—	—
冷凍食品	6	—	—	—	—	—
魚介類加工品	4	—	—	—	—	—
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	2	—	—	—	—	—
菓子類	1	—	—	—	—	—
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	—	—	—	—	—	—
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

食品に関するリスクコミュニケーションの一環として、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2日に開催した。

## (11) 啓発及び講習会等

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、同講習会の動画を6月から3月までの間、WEBに掲載し受講できる環境を整えた。

また、市民に対し出前講座やリーフレットの配布等を行ったほか、「共働によるまちづくりパートナーシップ協定」を活用し協定企業と食中毒予防啓発コーナーの設置及び国道沿いのデジタルサイネージによる啓発画像の放映等を実施し、食中毒予防啓発を行った。

区分	実施回数	受講者数
総数	16	2,359
食品衛生講習会・出前講座	15	1,562
WEBによる食品衛生講習会	1	797

## ◆ 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 6 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	—	—	3
監視延べ件数	—	4	—	—	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	2	3	4	5	6
頭数	78,411	88,282	89,434	87,431	80,530

処分頭数

措置	と殺禁止	解体禁止	全部廃棄	一部廃棄
頭数	—	—	100	23,876

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	15	34	—	45	—	5

精密検査頭数

内訳	微生物検査	理化学検査	病理検査
頭数	17	6	1

## (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	6	197

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、犬の登録及び狂犬病予防注射済票の交付手続について、市内及び近隣市の動物病院への委託やあいち電子申請システムの活用により、飼い主の利便性を図った。

犬の登録頭数(うち新規登録頭数)		21, 855(1, 611)
予防注射頭数	集合注射会場での実施頭数	780
	動物病院での実施頭数	16, 331
	合計	17, 111

集合注射実施日数及び会場数

区分	日数	会場数
豊田	6	7
豊田	1	1
藤岡		1
下山		1
足助		1
小原		1
旭	1	1
稲武		1
合計	8	14

登録鑑札・注射済票預託動物病院数

区分	病院数
市内	28
市外	27
合計	55

## ◆ 動物愛護

「豊田市人と動物の共生社会の推進に関する条例」に基づき「豊田市動物愛護センター」において、各種事業等を実施した。「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	9
		返還	7
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	1
		返還	1
	猫	保護	71
		返還	1
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	2
		所有者不明	8
		返還	4
	猫	所有者	16
		所有者不明	77
		返還	1
犬、猫の譲渡頭数	犬	8	
	猫	131	
犬、猫の殺処分数	犬(うち収容中死亡)		4(一)
	猫(うち収容中死亡)		29(28)
苦情・相談件数			971

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	12
訪問活動犬 新規認定頭数	1

犬・猫の一時預かりボランティア養成講座

回数	1
受講者数	6

犬・猫預かり依頼頭数

犬	1
猫	71

## 譲渡会

内容	対象者	回数	参加者数
犬の譲渡会(個別)(飼う前講座含む)	犬を譲り受けた人	8	18
猫の譲渡会(飼う前講座含む)	猫を譲り受けた人	38	384
合計		46	402

## 講座・教室

内容	対象者	回数	参加者数
犬の飼い方講座(老犬)	犬の飼い主のみ	3	35
犬のしつけ方教室	犬の飼い主と犬	5	講義 80 実技 82
飼育動物の飼い方教室	小学校・こども園・幼稚園	3	160
出前講座(いのちの教室・ペット防災)	市民	4	561
モルモットホスティング	小学校	5	106
訪問活動犬とのふれあい (動物介在活動)	小学校・こども園・幼稚園	13	423
	親子	1	31
	社会福祉施設利用者	5	98
いのちの教室	小学校・こども園・幼稚園	4	99
保護犬・保護猫について知ろう	小学5・6年生	1	6
合計		44	1,681

## 行事

動物愛護週間に、本庁舎においてペットの防災展示を行うとともに、動物の愛護と適正な飼い方について、広く市民等に理解と関心を深めてもらうために、「動物愛護フェスティバル」を開催し、900名の参加があった。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
1,737	2,127	1,717	1,735	1,355	1,395	1,807	2,691	1,371	1,320	1,620	1,846	20,721

## 特定動物の飼養状況

(令和6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	—	1	3
カミツキガメ科	—	—	—	4	4	6
合計	—	—	1	4	5	9

## 地域猫活動支援事業

実施地域数		255
避妊・去勢手術実施頭数	オス	227
	メス	256
	合計	483

## ペットの災害対策

地域イベントや各種講座等でのペット防災の啓発に加え、災害時に必要な避難所に移動してペットの一時避難所として使用できる木製コンテナハウスや同室避難所での隔離等に活用できるダンボールハウスを導入した。

また、崇化館中学校において地域住民とともに同室避難所設営訓練を実施した。

## ◆ 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6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	—	—	17	1	23	42

## ◆ 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

保健所関係各課からの依頼により、感染症発生による検査並びに食中毒及び有症苦情発生による検査を実施し、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	8	63	8(菌株)	71
その他の腸管出血性大腸菌	14	58	11(菌株)	69
ノロウイルス	—	—	—	—
項目数計	22	121	19	140

食中毒・有症苦情原因病原体検査実施件数

事件数：8 件

検体数：106 検体

区分	ふきとり	食材	便	その他	計
サルモネラ属菌	27	—	17	—	44
黄色ブドウ球菌	27	—	17	—	44
ビブリオ属菌	27	—	17	—	44
病原性大腸菌(腸管出血性大腸菌含む)	27	—	17	—	44
ウエルシュ菌	27	—	17	—	44
セレウス菌	27	—	17	—	44
カンピロバクター	27	—	17	—	44
赤痢菌	27	—	17	—	44
ノロウイルス	—	—	66	—	66
サポウイルス	—	—	—	—	—
項目数計	216	—	202	—	418

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	氷菓	液卵	食肉製品	魚肉ねり製品	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	生菓子	生めん・ゆでめん	計
検体数	10	8	2	1	2	—	8	4	5	12	2	62	2	14	4	136
細菌数	10	—	2	1	2	—	—	—	—	12	—	62	—	14	4	107
大腸菌群	10	8	2	1	2	—	3	4	—	8	—	—	—	14	3	55
E. coli	—	—	—	—	—	—	5	—	—	4	—	62	2	—	1	74
サルモネラ属菌	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	5
黄色ブドウ球菌	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	62	2	14	4	87
乳酸菌数又は酵母数	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8
腸炎ビブリオ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	2
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	20	16	4	2	4	—	22	4	5	24	2	186	6	42	12	349

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	24	8	4	12	—	6	5	17	6	86
保存料	安息香酸	4	8	—	—	—	—	6	—	1	—	19
	ソルビン酸	4	8	—	—	—	—	6	—	1	—	19
	デヒドロ酢酸	4	8	—	—	—	—	6	—	1	—	19
発色剤	亜硝酸根	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	8
着色料	合成着色料(許可)	—	—	—	—	—	—	—	48	—	—	48
甘味料	アセスルファムカリウム	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	2
	サッカリンナトリウム	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	2
残留農薬 1)		—	—	—	370	2,130	—	—	—	—	—	2,500
動物用医薬品	テトラサイクリン、クロラムテトラサイクリン及びミノサイクリン	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	8
	スルファキノキサリン	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	12
	スルファジミジン	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	8
	スルファジメトキシシン	—	16	—	—	—	—	—	—	—	—	16
	スルファモノメトキシシン	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	12
	スルファメラジン	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	8
	スルファジアジン	—	16	—	—	—	—	—	—	—	—	16
	スルファメトキサゾール	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	8
	スルファメトキシピリダジン	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	4
酸度		—	—	4	—	—	—	—	—	—	—	4
乳脂肪分		—	—	4	—	—	—	—	—	—	—	4
比重		—	—	4	—	—	—	—	—	—	—	4
無脂乳固形分		—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	8
蛍光染料		—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	4
酸価		—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	2
過酸化物価		—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	2
重金属		—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	2
溶出試験 2)		—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	6
特定原材料(卵)スクリーニング検査		—	—	—	—	—	—	—	—	16	—	16
特定原材料(小麦)スクリーニング検査		—	—	—	—	—	—	—	—	16	—	16
項目数計		12	124	20	376	2,130	—	20	50	35	10	2,777

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 ( $\alpha$ 、 $\beta$ 、 $\gamma$ 、 $\delta$ 体の総和)	49	クロロベンジレート	99	ニトロタールイソプロピル	149	フルバリネート
		50	シアナジン	100	ノルフルラゾン	150	フルミオキサジン
2	DDT (DDD及びDDEを含む。)	51	シアノホス	101	バクロブトラゾール	151	フルミクロラックベンチル
		52	ジエトフェンカルブ	102	パラチオン	152	フルリドン
3	EPN	53	ジクロシメット	103	パラチオンメチル	153	プレチラクロール
4	XMC	54	ジクロフェンチオン	104	ハルフェンプロックス	154	プロシミドン
5	$\gamma$ -BHC	55	ジクロホップメチル	105	ピコリナフェン	155	プロチオホス
6	アクリナトリン	56	ジクロラン	106	ビテルタノール	156	プロパジン
7	アザコナゾール	57	ジコホール	107	ピフェノックス	157	プロパニル
8	アジンホスメチル	58	シハロトリン	108	ピフェントリン	158	プロパルギット
9	アトラジン	59	シハロホップブチル	109	ピペロホス	159	プロピコナゾール
10	アニロホス	60	ジフェナミド	110	ピラクロホス	160	プロピザミド
11	アメトリン	61	ジフェノコナゾール	111	ピラゾホス	161	プロフェノホス
12	アラクロール	62	シフルトリン	112	ピラフルフェンエチル	162	プロマシル
13	アルドリン及びディルドリン	63	ジフルフェニカン	113	ピリダフェンチオン	163	プロメトリン
14	イサゾホス	64	シプロコナゾール	114	ピリダベン	164	プロモプロピレート
15	イソキサチオン	65	シベルメトリン	115	ピリフェノックス	165	プロモホス
16	イソフェンホス	66	シマジン	116	ピリブチカルブ	166	ヘキサコナゾール
17	イソプロカルブ	67	ジメタメトリン	117	ピリプロキシフェン	167	ヘキサジノン
18	イソプロチオラン	68	ジメチルビンホス	118	ピリミノバックメチル	168	ベナラキシル
19	イプロベンホス	69	ジメテナミド	119	ピリミホスメチル	169	ベノキサコール
20	エスプロカルブ	70	ジメトエート	120	ピリメタニル	170	ベルメトリン
21	エタルフルラリン	71	シメトリン	121	ピロキロン	171	ペンコナゾール
22	エチオン	72	スピロキサミン	122	ピンクロゾリン	172	ベンディメタリン
23	エディフェンホス	73	スピロジクロフェン	123	フィプロニル	173	ベンフルラリン
24	エトキサゾール	74	ゾキサミド	124	フェナミホス	174	ベンフレセート
25	エトフェンプロックス	75	ターバシル	125	フェナリモル	175	ホサロン
26	エトフメセート	76	ダイアジノン	126	フェニトロチオン	176	ホスチアゼート
27	エトプロホス	77	チオベンカルブ	127	フェノキサニル	177	ホスファミドン
28	エンドスルファン	78	チオメトン	128	フェノチオカルブ	178	ホスメット
29	オキサジアゾン	79	チフルザミド	129	フェンアミドン	179	ホレート
30	オキサジキシル	80	テトラクロルビンホス	130	フェンスルホチオン	180	マラチオン
31	オキシフルオルフェン	81	テトラジホン	131	フェントエート	181	ミクロブタニル
32	カズサホス	82	テニルクロール	132	フェンバレレート	182	メタラキシル及びメフェノキサム
33	カフェンストロール	83	テブコナゾール	133	フェンブコナゾール	183	メチダチオン
34	カルフェントラゾンエチル	84	テブフェンピラド	134	フェンプロバトリン	184	メトキシクロール
35	キナルホス	85	テフルトリン	135	フェンプロピモルフ	185	メトミノストロビン
36	キノキシフェン	86	デメトン-S-メチル	136	フサライド	186	メトラクロール
37	キノクラミン	87	テルブトリン	137	ブタクロール	187	メビンホス
38	キントゼン	88	テルブホス	138	ブタミホス	188	メフェナセット
39	クレキソキシムメチル	89	トリアジメノール	139	ブピリメート	189	メフェンピルジエチル
40	クロマゾン	90	トリアゾホス	140	ブプロフェジン	190	メプロニル
41	クロルタールジメチル	91	トリアレート	141	フラムプロップメチル	191	モノクロトホス
42	クロルデン	92	トリシクラゾール	142	フルアクリピリム	192	レナシル
43	クロルピリホス	93	トリブホス	143	フルキンコナゾール		
44	クロルピリホスメチル	94	トリフルラリン	144	フルジオキソニル		
45	クロルフェナピル	95	トリフロキシストロビン	145	フルシトリネート		
46	クロルフェンビンホス	96	トルクロホスメチル	146	フルチアセットメチル		
47	クロルブファム	97	トルフェンピラド	147	フルトラニル		
48	クロルプロファム	98	ナプロパミド	148	フルトリアホール		

水質検査件数

区分	浴槽水	計
検体数	8	8
レジオネラ属菌	8	8
大腸菌群	8	8
過マンガン酸カリウム消費量	8	8
濁度(比濁法)	8	8
計	32	32

(2) 依頼検査

市民・事業者等からの依頼により、腸内細菌及び水の検査を実施した。ただし、食品検査の依頼はなかった。

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	6,048	1	6,049
赤痢菌	6,048	—	6,048
サルモネラ属菌(チフス菌・パラチフス菌を含む)	6,048	—	6,048
腸管出血性大腸菌O157	3,819	—	3,819
寄生虫卵(ぎょう虫卵を含む)	—	1	1
項目数計	15,915	1	15,916

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	58	—	20	78
一般細菌	53	—	—	53
大腸菌	48	—	—	48
大腸菌群	6	—	18	24
レジオネラ属菌	—	—	20	20
硝酸態(性)窒素及び亜硝酸態(性)窒素	45	—	—	45
亜硝酸態(性)窒素	40	—	—	40
塩化物(塩素)イオン	52	—	—	52
過マンガン酸カリウム消費量	5	—	18	23
有機物(全有機炭素の量)	47	—	—	47
pH値	52	—	—	52
味	46	—	—	46
臭気	55	—	—	55
色度	55	—	—	55
濁度(比濁法)	55	—	18	73
カルシウム、マグネシウム等(硬度)	1	—	—	1
項目数計	560	—	74	634

### (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	検体数
微生物検査	E. coli (加熱食肉製品(加熱後包装))	2
	一般細菌数(氷菓)	1
	黄色ブドウ球菌(加熱食肉製品(加熱後包装))	2
	大腸菌群(加熱食肉製品(包装後加熱))	2
理化学検査	重金属(カドミウムの定量)	1
	食品添加物(ソルビン酸の定量)	1
	残留農薬(アトラジン、クロルピリホス、チオベンカルブ、フェントロチオン、フェントエート及びフルトラニルの6種農薬中3種の定性及び定量)	1
	残留動物用医薬品(スルファジミジンの定量)	1
	食品添加物(着色料の定性)	1

#### 病原体等外部精度管理調査実施状況

項目	検体数
腸管出血性大腸菌の遺伝子検査	4
コレラ菌	3

#### 厚生労働省水道水質検査精度管理のための統一試料調査実施状況

項目	検体数
有機物(全有機炭素(TOC)の量)	2

#### 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	検体数	
微生物検査	病原細菌	4	・細菌検査の基礎および注意点やコツ ・カンピロバクター及びサルモネラ属菌の試験法 ・インフルエンザの疫学
寄生虫検査	—	—	・寄生虫及び寄生虫卵の同定等
食品化学検査	保存料(安息香酸)	1	・溶媒抽出法による甘味料(サッカリン)検査法
水質検査	フッ素	1	・ICP-MSを用いた重金属検査