

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 5 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	395	31	45	148
薬局	169	13	21	74
店舗販売業	72	3	11	29
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	57	9	4	16
高度管理医療機器等販売・貸与業	83	6	7	25

許可を要しない(届出)施設数及び監視状況 (令和 5 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, 256	97	99
管理医療機器販売業	1, 048	88	54
管理医療機器販売・貸与業	208	9	45

毒物劇物営業者等施設数及び監視状況 (令和 5 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	121	1	15	28
一般販売業	96	1	12	23
農業用品目販売業	23	—	3	3
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)	・	・	・	2

(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	22	1	23
参加者数	2, 348	29	2, 377

◆ 食品衛生

「令和５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、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５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	2,779	—	—	1,178
飲食店営業	1,739	—	—	654
菓子製造業	316	—	—	182
乳処理業	—	—	—	—
特別牛乳搾取処理業	—	—	—	—
乳製品製造業	1	—	—	—
集乳業	—	—	—	—
魚介類販売業	73	—	—	61
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	9	—	—	18
缶詰又は瓶詰食品製造業	1	—	—	5
喫茶店営業	473	—	—	13
あん類製造業	—	—	—	—
アイスクリーム類製造業	34	—	—	29
食肉処理業	15	—	—	28
食肉販売業	67	—	—	56
食肉製品製造業	3	—	—	13
乳酸菌飲料製造業	—	—	—	—
食用油脂製造業	1	—	—	3
マーガリン又はショートニング製造業	—	—	—	—
みそ製造業	4	—	—	16
しょうゆ製造業	3	—	—	13
ソース類製造業	2	—	—	9
酒類製造業	4	—	—	8
豆腐製造業	2	—	—	7
納豆製造業	—	—	—	—
めん類製造業	2	—	—	9
そうざい製造業	24	—	—	41
添加物製造業	—	—	—	—
食品の放射線照射業	—	—	—	—
清涼飲料水製造業	2	—	—	7
氷雪製造業	3	—	—	4

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５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	2,503	1,003	—	418
飲食店営業	2,103	862	—	238
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	30	14	—	1
食肉販売業	40	10	—	23
魚介類販売業	47	18	—	29
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	21	12	—	20
食品の放射線照射業	—	—	—	—
菓子製造業	173	60	—	44
アイスクリーム類製造業	—	—	—	—
乳製品製造業	1	1	—	5
清涼飲料水製造業	1	1	—	5
食肉製品製造業	2	1	—	5
水産製品製造業	1	—	—	3
氷雪製造業	—	—	—	—
液卵製造業	—	—	—	1
食用油脂製造業	—	—	—	—
みそ又はしょうゆ製造業	4	1	—	5
酒類製造業	1	—	—	2
豆腐製造業	5	2	—	2
納豆製造業	—	—	—	—
麺類製造業	6	2	—	7
そうざい製造業	40	8	—	17
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	24	7	—	11
密封包装食品製造業	3	3	—	—
食品の小分け業	1	1	—	—
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5年度末現在)

区分		施設数	監視延べ件数
総数		2,527	557
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)	87	44
	食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)	112	51
	乳類販売業	380	81
	氷雪販売業	2	—
	コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)	822	11
販売業	弁当販売業	7	3
	野菜果物販売業	31	25
	米穀類販売業	20	4
	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	167	84
	百貨店、総合スーパー	102	76
	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。)	123	4
	その他の食料・飲料販売業	208	87
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。)	28	2
	農産保存食料品製造・加工業	137	6
	調味料製造・加工業	13	3
	糖類製造・加工業	—	—
	精穀・製粉業	5	1
	製茶業	30	5
	海藻製造・加工業	—	—
	卵選別包装業	3	1
	その他の食料品製造・加工業	102	24
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	143	45
	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	7,652	1,727	2,259	130.8
Aランク	20	40	50	125.0
Bランク	527	502	894	178.1
Cランク	7,105	1,185	1,315	111.0

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5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		20	50
法違反(過去2年以内)により行政処分を受けた施設		1	6
学校給食調理施設		12	26
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	3
	ホテル及び旅館	—	—
	集団給食施設(工場、社会福祉施設等)	6	15

注 3) 計画作成時(令和5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5年11月17日	レストラン	29	15	—	不明(令和5年11月16日から令和5年11月17日の食事)	ノロウイルス
令和6年1月19日	居酒屋	97	71	—	不明(令和6年1月18日から令和6年1月20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	—	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	205	—	—	—	—	—
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	27	—	—	—	—	—
牛乳・加工乳・その他の乳	6	—	—	—	—	—
乳製品・乳類加工品	16	—	—	—	—	—
アイスクリーム類・氷菓	4	—	—	—	—	—
穀類及びその加工品	10	—	—	—	—	—
野菜類・果物及びその加工品	22	—	—	—	—	—
菓子類	20	—	—	—	—	—
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	72	—	—	—	—	—
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26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18日、7月26日、8月28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	395	12	12	—	—	—	—	—	—
改正前の食品衛生法に基づく許可を要する営業施設	218	12	12	—	—	—	—	—	—
改正後の食品衛生法に基づく許可を要する営業施設	73	—	—	—	—	—	—	—	—
改正後の食品衛生法に基づく届出を要する営業施設	104	—	…	—	—	—	—	—	—

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	59	—	—	—	—	—
魚介類	5	—	—	—	—	—
冷凍食品	—	—	—	—	—	—
魚介類加工品	—	—	—	—	—	—
肉卵類及びその加工品	8	—	—	—	—	—
牛乳・加工乳・その他の乳	3	—	—	—	—	—
乳製品・乳類加工品	8	—	—	—	—	—
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	7	—	—	—	—	—
菓子類	8	—	—	—	—	—
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	11	—	—	—	—	—
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1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	328	11	8	—	—	3	—	—	—
改正前の食品衛生法に基づく許可を要する営業施設	116	9	8	—	—	1	—	—	—
改正後の食品衛生法に基づく許可を要する営業施設	108	1	—	—	—	1	—	—	—
改正後の食品衛生法に基づく届出を要する営業施設	104	1	—	—	—	1	—	—	—

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	19	—	—	—	—	—
魚介類	—	—	—	—	—	—
冷凍食品	—	—	—	—	—	—
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	3	—	—	—	—	—
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	8	—	—	—	—	—
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9日に開催した。

(11) 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、7月から3月まで食品衛生講習会の動画をWEBに掲載した。さらに、改正食品衛生法の周知を図るため218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
総数	12	2,084
食品衛生講習会・出前講座	11	1,459
WEBによる食品衛生講習会	1	625

◆ 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5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	—	3	—	—	3

◆ 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	元	2	3	4	5
頭数	68,305	78,411	88,282	89,434	87,431

処分頭数

措置	と殺禁止	解体禁止	全部廃棄	一部廃棄
頭数	—	—	27	20,797

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	—	7	14	—	3	1	2

精密検査頭数

内訳	微生物検査	理化学検査	病理検査
頭数	7	—	—

(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	4	179

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)		22,036(1,724)
予防注射頭数	集合注射会場での実施頭数	698
	動物病院での実施頭数	17,629
	合計	18,327

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	31
市外	28
合計	59

◆ 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、「命を大切にする心の醸成」、「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	8
		返還	6
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	82
		返還	3
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	16
		返還	12
	猫	所有者	7
		所有者不明	107
		返還	5
犬、猫の譲渡頭数	犬		3
	猫		162
犬、猫の殺処分数	犬(うち収容中死亡)		1(一)
	猫(うち収容中死亡)		27(26)
苦情・相談件数			1,411

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	7
訪問活動犬 新規認定頭数	4

猫の一時預かりボランティア養成講座

回数	1
受講者数	10

預かりボランティア預かり頭数

犬	—
猫	71

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	4	7	
猫を飼う前講座		猫を飼おうとしている人	33	346	
犬の譲渡会(個別)		犬を譲り受けた人	4	7	
猫の譲渡会		猫を譲り受けた人	37	456	
犬の飼い方講座(老犬)		犬の飼い主のみ	3	17	
犬のしつけ方教室		犬の飼い主と犬	5	講義	78
				実技	78
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	6	218	
	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	15	440	
		親子	1	6	
		動物愛護フェスティバル	1	67	
	いのちの教室	小学校・こども園・幼稚園	4	214	
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	3	65	
いのちの教室		来館者	—	—	
		出前講座	—	—	
合計			116	1,999	

行事

動物愛護週間事業(うちの子ペット自慢フォトコンテスト応募作品展示・投票期間中来館者数)	1,086
動物愛護フェスティバル参加者数	720
豊田市外来生物展開催期間中来館者数	850

啓発

自治区への回覧依頼回数	30
取材回数	4

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
2,232	2,956	1,958	1,405	1,672	1,985	1,922	2,394	1,270	1,300	1,235	1,499	21,828

視察受入れ

団体数	2
人数	5

職場体験受入れ

学校数	8
人数	18

特定動物の飼養状況

(令和5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		236
避妊・去勢手術実施頭数	オス	211
	メス	250
	合計	461
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）	前林防災フェスタ	1
出前講座		2

◆ 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5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	22	41

◆ 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	—	—	—	—

区分	事件数	便	その他	計
腸管出血性大腸菌O157	3	5	1(菌株)	6
その他の腸管出血性大腸菌	6	38	6(菌株)	44
ノロウイルス及びサポウイルス	1	21	—	21
項目数計	10	64	7	71

食中毒・有症苦情原因病原体検査実施件数

事件数：6件

検体数：82検体

区分	ふきとり	食材	便	その他	計
サルモネラ属菌	20	—	60	—	80
黄色ブドウ球菌	20	—	60	—	80
ビブリオ属菌	20	—	60	—	80
病原性大腸菌(腸管出血性大腸菌含む)	20	—	60	—	80
ウエルシュ菌	20	—	60	—	80
セレウス菌	20	—	60	—	80
カンピロバクター	20	—	60	—	80
赤痢菌	20	—	60	—	80
ノロウイルス	—	—	41	—	41
サポウイルス	—	—	—	—	—
項目数計	160	—	521	—	681

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	洋菓子	生めん・ゆでめん	計
検体数	12	10	3	1	1	3	8	4	5	12	2	54	2	14	4	135
細菌数	12	—	3	1	1	—	—	—	—	12	—	54	—	14	4	101
大腸菌群	12	10	3	1	1	—	3	4	—	9	—	—	—	14	3	60
E. coli	—	—	—	—	—	—	5	—	—	3	—	54	2	—	1	65
サルモネラ属菌	—	—	—	—	—	3	5	—	—	—	—	—	—	—	—	8
黄色ブドウ球菌	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	54	2	14	4	79
乳酸菌数又は酵母数	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10
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	24	20	6	2	2	3	22	4	5	24	2	162	6	42	12	336

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	12	6	12	—	7	6	17	6	94
保存料	安息香酸	4	8	—	—	—	—	7	—	1	—	20
	ソルビン酸	4	8	—	—	—	—	7	—	1	—	20
	デヒドロ酢酸	4	8	—	—	—	—	7	—	1	—	20
発色剤	亜硝酸根	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	8
着色料	合成着色料(許可)	—	—	—	—	—	—	12	36	—	—	48
甘味料	アセスルファムカリウム	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	1
	サッカリンナトリウム	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
残留農薬 1)		—	—	—	376	2,196	—	—	—	—	—	2,572
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		—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	6
乳脂肪分		—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	6
比重		—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	6
無脂乳固形分		—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	12
蛍光染料		—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	4
酸価		—	—	—	4	—	—	—	2	—	—	6
過酸化物価		—	—	—	4	—	—	—	2	—	—	6
重金属		—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	2
溶出試験 2)		—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	8
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	30	386	2,196	—	33	41	35	12	2,869

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	クロルプロファム	99	ナプロパミド	149	フルトリアホール
		50	クロロベンジレート	100	ニトロタールイソプロピル	150	フルバリネート
2	DDT (DDD及びDDEを含む。)	51	シアナジン	101	ノルフルラゾン	151	フルミオキサジン
		52	シアノホス	102	バクロブトラゾール	152	フルミクロラックベンチル
3	EPN	53	ジエトフェンカルブ	103	パラチオン	153	フルリドン
4	XMC	54	ジクロシメット	104	パラチオンメチル	154	プレチラクロール
5	γ -BHC	55	ジクロフェンチオン	105	ハルフェンブロックス	155	プロシミドン
6	アクリナトリン	56	ジクロホップメチル	106	ピコリナフェン	156	プロチオホス
7	アザコナゾール	57	ジクロラン	107	ビテルタノール	157	プロバジン
8	アジンホスメチル	58	ジコホール	108	ビフェノックス	158	プロパニル
9	アセタミプリド	59	シハロトリン	109	ビフェントリン	159	プロパルギット
10	アトラジン	60	シハロホップブチル	110	ビペロホス	160	プロピコナゾール
11	アニロホス	61	ジフェナミド	111	ピラクロホス	161	プロサミド
12	アメトリン	62	ジフェノコナゾール	112	ピラゾホス	162	プロヒドロジャスモン
13	アラクロール	63	シフルトリン	113	ピラフルフェンエチル	163	プロフェノホス
14	アルドリン及びディルドリン	64	ジフルフェニカン	114	ピリダフェンチオン	164	プロマシル
15	イサゾホス	65	シプロコナゾール	115	ピリダベン	165	プロメトリン
16	イソキサチオン	66	シベルメトリン	116	ピリフェノックス	166	プロモプロビレート
17	イソフェンホス	67	シマジン	117	ピリブチカルブ	167	プロモホス
18	イソプロカルブ	68	ジメタメトリン	118	ピリプロキシフェン	168	ヘキサコナゾール
19	イソプロチオラン	69	ジメチルビンホス	119	ピリミノバックメチル	169	ヘキサジノン
20	イプロベンホス	70	ジメテナミド	120	ピリミホスメチル	170	ベナラキシル
21	エスプロカルブ	71	ジメトエート	121	ピリメタニル	171	ベノキサコール
22	エタルフルラリン	72	シメトリン	122	ピロキロン	172	ヘプタクロール
23	エチオン	73	スピロキサミン	123	ピンクロゾリン	173	ベルメトリン
24	エディフェンホス	74	スピロジクロフェン	124	フィプロニル	174	ペンコナゾール
25	エトキサゾール	75	ゾキサミド	125	フェナミホス	175	ベンディメタリン
26	エトフェンブロックス	76	ターバシル	126	フェナリモル	176	ベンフルラリン
27	エトフメセート	77	ダイアジノン	127	フェニトロチオン	177	ベンフレセート
28	エトプロホス	78	チオベンカルブ	128	フェノキサニル	178	ホサロン
29	エンドスルファン	79	チオメトン	129	フェノチオカルブ	179	ホスチアゼート
30	オキサジアゾン	80	チフルザミド	130	フェンアミドン		
31	オキサジキシル	81	テトラクロルビンホス	131	フェンスルホチオン	180	ホスファミドン
32	オキシフルオルフェン	82	テトラジホン	132	フェントエート	181	ホスメット
33	カズサホス	83	テニクロール	133	フェンバレレート	182	ホレート
34	カフェンストロール	84	テブコナゾール	134	フェンブコナゾール	183	マラチオン
35	カルフェントラゾンエチル	85	テブフェンピラド	135	フェンプロパトリン	184	ミクロブタニル
36	キナルホス	86	テフルトリン	136	フェンプロピモルフ	185	メタラキシル及び メフェノキサム
37	キノキシフェン	87	デメトン-S-メチル	137	フサライド		
38	キノクラミン	88	テルブトリン	138	ブタクロール	186	メチダチオン
39	キントゼン	89	テルブホス	139	ブタミホス	187	メトキシクロール
40	クレソキシムメチル	90	トリアジメノール	140	ブピリメート	188	メトプレン
41	クロマゾン	91	トリアゾホス	141	ブプロフェジン	189	メトミノストロビン
42	クロルタールジメチル	92	トリアレート	142	フラムプロップメチル	190	メトラクロール
43	クロルデン	93	トリシクラゾール	143	フルアクリピリム	191	メビンホス
44	クロルビリホス	94	トリブホス	144	フルキンコナゾール	192	メフェナセット
45	クロルビリホスメチル	95	トリフルラリン	145	フルジオキシニル	193	メフェンピルジエチル
46	クロルフェナピル	96	トリフロキシストロビン	146	フルシトリネート	194	メプロニル
47	クロルフェンビンホス	97	トルクロホスメチル	147	フルチアセットメチル	195	モノクロトホス
48	クロルブファム	98	トルフェンピラド	148	フルトラニル	196	レナシル

水質検査件数

区分	浴槽水	計
検体数	2	2
レジオネラ属菌	2	2
大腸菌群	2	2
過マンガン酸カリウム消費量	2	2
濁度(比濁法)	2	2
計	8	8

(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	5,882	—	5,882
赤痢菌	5,882	—	5,882
サルモネラ属菌(チフス菌・パラチフス菌を含む)	5,882	—	5,882
腸管出血性大腸菌O157	3,682	—	3,682
寄生虫卵(ぎょう虫卵を含む)	—	—	—
項目数計	15,446	—	15,446

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	57	—	20	77
一般細菌	52	—	—	52
大腸菌	45	—	—	45
大腸菌群	8	—	18	26
レジオネラ属菌	—	—	20	20
硝酸態(性)窒素及び亜硝酸態(性)窒素	43	—	—	43
亜硝酸態(性)窒素	35	—	—	35
塩化物(塩素)イオン	52	—	—	52
過マンガン酸カリウム消費量	8	—	18	26
有機物(全有機炭素の量)	44	—	—	44
pH値	52	—	—	52
味	51	—	—	51
臭気	56	—	—	56
色度	54	—	—	54
濁度(比濁法)	54	—	18	72
カルシウム、マグネシウム等(硬度)	1	—	—	1
項目数計	555	—	74	629

(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(加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱))	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、チオベンカルブ、フェントエートフルトラニル及びマラチオンの6種農薬中3種の定性及び定量)	かぼちゃペースト	1
	残留動物用医薬品(スルファジミジンの定量)	豚肉(もも)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	・下痢原性大腸菌等が検出された食中毒事例 ・ <i>Campylobacter jejuni</i> のPCR型別法比較及び全ゲノム解析 ・ 枝肉等の残留抗菌性物質モニタリング検査(ベンジルペニシリン)
寄生虫検査	—	—	—	・ 寄生虫及び寄生虫卵の同定等
食品化学検査	着色料	辛子明太子	1	・ 着色料の検査
水質検査	塩化物イオン	調製試料	1	・ 天秤の基礎知識と管理方法 ・ 生物相観察