

2 食品等の衛生確保対策

食品の安全性を確保するため食品等の検査を実施し、違反食品、不良食品等の排除に努めました。また、製造所内の設備や調理器具を拭き取って検査を実施しました。

検査実施状況

食品等の分類		検体数	理化学検査	微生物検査	違反件数
収 去 に 関 す る も の	魚介類	18	3	15	0
	冷凍食品（無加熱摂取）	23	6 17	17 6	0
	冷凍食品（凍結直前加熱加熱後摂取）	18	0	18	0
	冷凍食品（凍結直前未加熱加熱後摂取）	44	8	36	0
	冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類）	2	0	2	0
	魚介類加工品（缶詰、瓶詰を除く）	10	10	0	0
	肉卵類及びその加工品（缶詰、瓶詰を除く）	13	13	5	0
	乳及び乳製品	0	0	0	0
	乳類加工品（アイスクリームを除き、マーガリンを含む）	0	0	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	16	16	16	0
	穀類及びその加工品（缶詰、瓶詰を除く）	5	5	0	0
	野菜類・果実及びその加工品（缶詰、瓶詰を除く）	69	69	6	0
	菓子類	42	42	0	0
	清涼飲料水	13	13	13	0
	酒精飲料	25	25	0	0
	氷雪	0	0	0	0
	水	0	0	0	0
	缶詰、瓶詰食品	13	13	0	0
	その他の食品	61	9	54	0
	添加物及びその製品	0	0	0	0
器具類及び容器包装	3	3	0	0	
おもちゃ	0	0	0	0	
小 計	375	235 246	182 171	0	
放射性物質	20	20	0	0	
拭取り検体	140	0	140	—	
合 計	535	255 266	322 311	0	

(1) 公衆衛生及び環境保全に係る試験検査

保健所等市の事業に基づく行政検査(感染症、食中毒、苦情・相談等への対応を含む)と市民や事業所等からの依頼に基づく依頼検査を実施しました。

			総検体数	総項目数	一般依頼検査		行政検査		
					検体数	項目数	検体数	項目数	
合計			2,999	19,607 20,225	70	993	2,929	18,614 19,158	
感染症法	発生動向調査	病原体定点	細菌	7	7	-	-	7	7
		病原体定点	ウイルス	195	195	-	-	195	195
		積極的疫学調査	細菌 (リケッチアを含む)	172	172	-	-	172	172
			ウイルス	173	173	-	-	173	173
			ゲノム解析	98	98	-	-	98	98
	健康診断	結核	226	226	-	-	226	226	
		細菌(結核を除く)	63	63	-	-	63	63	
	性感染症検査	梅毒	542	542	-	-	542	542	
		HIV	556	556	-	-	556	556	
	食品衛生法	食中毒検査※1		185	2,610 2,684	-	-	185	2,610
収去検査等		微生物学検査	282	650	-	-	282	650	
		理化学検査	241	12,581	-	-	241	12,581	
環境検査	水質検査	飲料水等	70	993	70	993	-	-	
		浴槽水等※1	54	159	-	-	54	159	
		工場排水等※2	42	411	-	-	42	411	
	家庭用品	60	104	-	-	60	104		
	悪臭	0	0	-	-	-	-		
放射性物質に関する検査	食品検査		20	40	-	-	20	40	
	飲料水(簡易水道等)検査		0	0	-	-	-	-	
	その他		0	0	-	-	-	-	
苦情検査			13	27 29	-	-	13	27 29	

※1：ふきとり検査を含む

※2：工場排水、利用水、排水自主検査等

(2) 公衆衛生に係る調査研究

国との共同研究事業「地方感染症情報センターの今後の在り方についての検討」を実施しました。

(3) 公衆衛生情報の収集、解析及び提供

感染症情報センターから感染症情報を発信し、市民への注意喚起を図りました。

ア 市ホームページや保健所への配架による定期的な情報発信

(ア) 週報 52回

(イ) 月報 12回