平成23年度岩手県食品衛生監視指導計画の実施概要

県では、県内に流通する食品の安全性の確保をより一層推進し、県民の健康保護を図ることを目的に「平成 23 年度岩手県食品衛生監視指導計画」を策定し、県内の各保健所等が監視指導を実施しました。

このたび、平成23年度の実施状況概要がまとまりましたのでお知らせします。

実施期間

平成 23 年 4 月 1 日~平成 24 年 3 月 31 日

施設への立入検査

業種ごとの監視状況は**別表 1** のとおりであり、飲食店営業等の営業許可を要する施設 34 業種については 13,581 件、また給食施設等の許可を要しない施設について 11,624 件の監視を行ないました。【施設監視率:71.5%】

- ・ 食品営業施設への立入検査や収去検査を実施し、販売等される食品や添加物等の定められた 規格や基準等の適合状況や食品表示について確認しました。
- ・ また、営業施設の構造設備基準の適合状況及び施設の衛生的な管理状況を確認しました。その結果、食品衛生に関する重大な違反は摘発されませんでした。
- ・ 食中毒の原因となることの多い食肉の安全性を確保するため、特に「と畜場」及び「食鳥処理場」を重点的に監視指導しました。

【と畜場:6.0回/施設(12回/2施設)、食鳥処理場:2.9回/施設(40回/14施設)】

食品等の収去検査

収去検査状況は別表2のとおり、概ね計画どおり検査を実施しました。

・ 食品の安全性を確保するとともに、効果的な食品監視や科学的根拠に基づいた衛生指導を行 うため、広域流通食品等を中心とし、県内で生産、製造・加工等された食品等について、施設 の衛生管理や自主検査の状況等を踏まえながら違反の可能性が高い食品等及び項目に重点を置 いて実施しました。

【総検査件数:1,034件、総検査項目数:17,918項目】

- ・ 消費者の関心の高い残留農薬等について検査を行いましたが、違反はありませんでした。 【残留農薬:130件、遺伝子組換え食品:6件、アレルギー物質:18件】
- ・ 菓子やそうざいで衛生規範不適合が9検体発見されたことから、製造工程の改善等必要な措置を行いました。
- ・ また、輸入食品等については、国や他の自治体の検査状況等を勘案して選定して検査を行い ましたが違反はありませんでした。

【輸入食品検査件数:104件】

一斉取締りの実施

- ・ 厚生労働省の方針等を踏まえ、夏期や年末に一斉取締りを実施しました。(**別表3**)。
- ・ 監視指導の実施状況については、一斉取締りを実施した後に公表しました。なお、公表内容は**別添資料**のとおりです。

食中毒等健康危害発生時の対応

・ 食品等事業者及び住民に対し、随時、プレス発表、ホームページに掲載するなどして食中毒 の発生状況等に関する情報を提供しました。

なお、平成23年食中毒発生状況は別表4のとおりです。

食品等事業者に対する自主的な衛生管理の指導

1 食品衛生管理者等の設置

法令に基づく食品衛生管理者や食品衛生責任者を設置するとともに、製造・加工、調理等を衛生的に管理するよう指導しました。

2 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

・ 製造・加工者等に対して現地指導や講習会等を実施し、HACCP方式の考え方に基づく衛 生管理の普及啓発を図りました。

【HACCPシステムの考え方に基づく衛生管理導入施設(重点取組対象施設*割合): 33.1%】

**重点取組対象施設:飲食店営業(仕出し・弁当屋、旅館)、乳製品製造業、魚肉ねり製品製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、食肉製品製造業、乳酸菌飲料製造業、添加物製造業、清涼飲料水製造業、乳処理業、集乳業、食肉処理業

- ・ 衛生管理の基準や表示等について、食品等事業者に対して講習会や情報提供を行いました。 【事業者衛生講習会回数:192回、参加者数:7,044人】
- ・ 平成22年度から委嘱している、食品安全サポーターにより食品等事業者への助言、指導等の 活動を推進しました。

【委嘱者数:85名、現場指導施設数:5,779施設】

・ 衛生管理の模範となる施設等を表彰し、自主的な衛生管理の向上を促進しました。

【知事表彰:優良施設5施設、功労者8人】

関係者相互間の情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の実施

次の事項等によりリスクコミュニケーションの促進を図りました。

- ・ 食品等に係る基準違反や監視指導結果等について、随時、ホームページ等を通じて情報を公開しました。
- ・ 食品衛生の苦情に適切に対応するほか、食品表示の見方等の相談にも、関係行政機関等と連携を図りながら対応しました。

【不良食品·苦情処理件数:265件】

・ 家庭における食中毒の発生を防止するため、食品の取扱いについて、消費者に対する情報提供や啓発活動等を行いました。

【食品衛生月間関連行事による食品衛生知識の普及啓発事業の実施】

【消費者衛生講習会回数:22回、参加者数:709人】

【研修会「食品衛生講習会(腸管出血性大腸菌関係)」の開催 7月15日】

【研修会「東北のきのこと食中毒について」の開催 10月20日、21日】

【研修会「ノロウイルス対策研修会」の開催 11月23日】

・ 平成 24 年度の監視指導計画の策定に当たっては、パブリックコメントを実施して住民からの 意見を求めました。

【パブリックコメント期間:平成23年2月20日から平成23年3月20日、意見総数:0件】

食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

1 監視指導を行う職員の資質の向上

監視指導に従事する保健所等の職員に対し、研修等を計画的に実施しました。

2 食品衛生責任者等の養成及び資質の向上

・ 食品衛生責任者について、養成講習会を実施するとともに、定期的にその再教育を実施しました。

【食品衛生責任者養成委託事業(新規養成者数:1,009人)】

・ 食品衛生協会事業(指導員巡回指導等)に対して指導・助言を行い、食品安全に係る知識及び技術を有する者の養成及び資質の向上を促進しました。

別表 1 業種別監視状況

(1) 要許可施設

業 施設数 監視件数 3, 935 2,088 堂 飲 食 仕出し屋・弁当屋 499 517 店 589 館 681 営 業 そ の 他 3, 871 2, 267 1, 327 913 菓 子 製 造 業 乳 処 理 21 60 業 94 乳 製 品 製 造 業 36 乳 13 集 業 10 1, 813 魚 介 類 販 売 業 1, 366 7 魚介類せり売り営業 20 魚肉ねり製品製造業 7 1 147 277 食品の冷凍又は冷蔵業 かん詰又はびん詰食品製造業 65 65 1,885 1, 149 喫 茶 店 営 34 類 製 造 13 あ 業 50 49 アイスクリーム類製造業 2, 918 乳 1, 894 類 業 販 売 119 178 食 肉 理 業 処 1.407 食 業 1,569 肉 販 売 食 肉 製 製 業 34 51 品 造 3 34 乳 酸菌飲料 製造 業 用 油 脂 製 造 業 10 9 食 造 130 72 H そ 製 業 醤 油 製 造 業 18 13 製 造 業 18 25 ソ ス 類 造 業 42 13 酒 類 製 78 豆 腐 製 造 業 238 納 豆 製 造 業 14 0 λ 類 製 業 160 85 め 造 ざ 718 312 そ う い 製 造 業 15 添 加 物 製 造 業 18 47 業 52 清 涼飲料水製造 3 氷 造 業 19 4 業 10 氷 売 計 20, 618 13, 581 合

(2) 不要許可施設

	業			種		施 設 数	監視件数
給	学				校	106	115
食	病	院	診	療	所	99	61
施	事		業		所	49	3
設	そ		の		他	550	417
乳	ż	<		取	業	1, 074	1
食	品	製		造	業	574	472
野菜	ŧ •	果	物	克売	業	2, 119	1, 860
そ・	5 ā	えい	販	売	業	1, 793	1, 843
菓	子	販		売	業	3, 164	2, 050
食	品	販	;	売	業	3, 227	2, 188
添	加	物	製	造	業	4	3
添	加	物	販	売	業	855	1, 297
氷	雪	採		取	業	9	0
器具·容	容器包装	・おもな	ちゃの製	造又は則	売業	989	1, 314
合					計	14, 612	11, 624

区					分	施設数	監視件数
要	許 可		施	設	20, 618	13, 581	
不	要	許	許 可		設	14, 612	11, 624
合					計	35, 230	25, 205

別表2 収去検査状況

	区 分		検 査 項 目 (検体数)										
			微生	再	掲	乳 等 成	残留	遺伝子細	アレル	残留動物	貝毒・	添	そ
			物 検 査	成分規格	衛生規範等	成 分 規 格	農薬	遺伝子組換え食品	ギー 物質	残留動物用医薬品	・シァン	加物	の他
		数	且	1111	等	10	*		Ą			190	16
	魚介類	43	35	30	5	35				8			
	魚介類加工品	10	4		4							6	
	食肉	466	1		1		20			436			9
	食肉製品及び食肉加工品	21	16	16								16	
	食鳥卵及びその加工品	11								11			
	乳	51				51							
	乳製品及び乳類加工品	12				12							
	アイスクリーム類・氷菓	38	23	23		15							
	穀類	7					6		1				
	めん類	31	18		18				13				
	菓子類	48 (7)	41 (7)		41 (7)				1			6	
	(上記以外の)穀類加工品	7						1	1		2	3	
食	生鮮野菜及び果実	92					92						
品	漬物	32	15		15							17	
群	(上記以外の)野菜・果物加工品	21	6		6		4	2				9	
	そうざい及びその半製品	80 (2)	76 (2)		76 (2)				1			3	
	弁当	5	5		5								
	冷凍食品	12	3	3			8					1	
	清涼飲料水	18	18	18									
	酒精飲料	6										6	
	調味料	6										6	
	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	8	4	4				3	1				
	ハチミツ	5								4		1	
	その他	4				2					2	2	
	āł	1, 034	265 (9)	94	171	80	130	6	18	459	4	76	9
	(検査項目数)	17, 918	682	165	517	335	13, 260	6	18	3, 348	4	255	10

別表3 一斉取締り一覧

事 業 名	実施時期	備考
第1回インターハイ関係施設重点監視	4月中旬 ~ 5月中旬	衛生講習会の開催、収去検査
カンピロバクター食中毒発生防止対策事業	6月~8月	飲食店等への普及啓発等
第2回インターハイ関係施設重点監視	7月	衛生講習会の開催、収去検査
夏期一斉取締り	7月	HACCP 導入促進、0157 検査等
キノコ等植物性自然毒食中毒発生防止対策事業	9月~10月	関係営業施設等への普及啓発
第2回食品衛生関係施設重点監視	9月~10月	社会福祉施設等一斉点検
ノロウイルス食中毒発生防止対策事業	11 月~12 月	飲食店等への普及啓発等
年末一斉取締り	12 月	HACCP 導入促進、洋生菓子検査等

別表 4 平成 23 年食中毒発生状況

No.	発生 年月日	保健所別	患者数	原因食品	病因物質	原因施設	備考
1	H23. 2. 5	盛岡市	10	不明	ノロウイルス	飲食店 (食堂)	営業停止 (3日間)
2	H23. 2. 9	盛岡市	30	不明	ノロウイルス	保育園	業務停止 (3日間)
3	H23. 2. 26	大船渡	16	チーズクリームシチュー (推定)	ウエルシュ菌	福祉施設	業務停止 (2日間)
4	H23. 3. 1	久慈	47	レンコン入りきんぴら	ノロウイルス	幼稚園	業務停止 (3日間)
5	H23. 3. 2	久慈	12	夕食	ノロウイルス	飲食店 (旅館)	営業停止 (3日間)
6	H23. 5. 8	一関	35	仕出料理	ノロウイルス	飲食店 (料理店・ 仕出し屋)	営業停止 (3日間)
7	H23. 5. 18	県央	2	スイセン	植物性自然毒	家庭	
8	H23. 6. 5	県央	9	焼肉料理	カンピロバクター	飲食店 (食堂)	営業停止 (3日間)
9	H23. 6. 5	県央	22	夕食 朝食	ノロウイルス	飲食店 (旅館)	営業停止 (3日間)
10	H23. 6. 20	盛岡市	35	不明	カンピロバクター	飲食店 (食堂)	営業停止 (3日間)
11	H23. 7. 31	一関	13	そば定食	サルモネラ属菌	飲食店 (食堂)	営業停止 (3日間)
12	H23. 9. 12	中部	4	ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭	
13	H23. 9. 14	久慈	2	クサウラベニタケ(煮物)	植物性自然毒	家庭	
14	H23. 9. 19	中部	47	カレー	ウエルシュ菌	飲食店 (仕出し屋)	営業停止 (3日間)
15	H23. 12. 18	盛岡市	25	カキのみぞれ和え(推定)	ノロウイルス	飲食店 (食堂)	営業停止 (3日間)
16	H23. 12. 17	一関	10	生カキを含む宴会料理	ノロウイルス	飲食店 (料理店)	営業停止 (3日間)
17	H23. 12. 17	奥州	20	会食料理	ノロウイルス	飲食店 (旅館)	営業停止 (3日間)
18	H23. 12. 23	宮古	26	宴会料理	ノロウイルス	飲食店 (食堂)	営業停止 (3日間)
19	H23. 12. 31	一関	9	仕出し料理	ノロウイルス	飲食店 (食堂・仕出し屋 を含む)	営業停止 (3日間)

平成23年度食品、添加物等の夏期一斉取締り実施結果について

県は、夏期における食中毒の発生を未然に防止する等食品の安全を確保するため、 平成23年度岩手県食品衛生監視指導計画に基づき、県内の飲食店や食品製造施設 等に対する一斉の監視指導を実施しましたので、その概要をお知らせします。

【事業の概要】

● 実施期間:平成23年7月1日(金)~29日(金)

● 重点事項

- ・ 重点監視施設:大量調理施設(弁当屋、仕出し屋、旅館及び学校、病院等)、 広域流通食品等を製造及び販売する施設、魚介類及びその加工 品の製造、処理及び販売する施設、卵及びその加工品の製造、 調理及び販売する施設、乳を処理する施設、と畜場・食鳥処理場 及び食肉処理施設、食用油脂製造施設、野菜・果実等を取り扱う 店舗、「いわゆる健康食品」の製造・販売施設
- ・ 食品等の表示、保存状況等に係る検査及び収去試験
- ・ 腸管出血性大腸菌の汚染実態調査
- ・ カンピロバクター食中毒防止対策の監視及び指導
- ・ 食中毒防止に係る事業者への指導、消費者等への注意喚起

【実施結果の概要】

● 施設監視指導状況

- ・ 重点監視施設を中心に、食品関係施設 3,171 施設 (要許可施設 1,625 件、不要許可施設 1,546 件)に立ち入りし、監視指導を実施しました。
- ・ 要許可施設においては、違反は発見されませんでした。不要許可施設においては、5件の違反を発見(内訳:設備の不備4件、食品の取扱不良1件)し、指導を行いました。
- ・ カンピロバクター食中毒防止対策として、飲食店営業(焼肉店等の主として食肉を提供する施設)、食肉処理業及び食肉販売業等の監視・指導を徹底しました。

● 収去(抜取)検査結果

- ・ 食品の収去検査(抜取検査)は、市場、販売店、製造業等から収去した73 検体について実施し、その結果、規格基準違反は発見されませんでした。
- ・ 弁当・そうざい 30 検体について腸管出血性大腸菌 O157 の検査を行いましたが、 検出されませんでした。

● 消費者等への啓発

・ 食中毒予防のリーフレットを5万部、腸管出血性大腸菌食中毒予防リーフレット を1万部、カンピロバクター食中毒予防リーフレット1万部作成し、消費者等に対す る正しい知識の普及啓発を実施しました。

平成23年度食品、添加物等の年末一斉取締り実施結果について

県は、食品の流通量が増加する年末において食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図るため、平成23年度岩手県食品衛生監視指導計画に基づき、県内の飲食店や食品製造施設等に対する一斉の監視指導を実施しましたので、その概要をお知らせします。

【事業の概要】

● 実施期間:平成23年12月1日(木)~28日(水)

● 重点事項

- ・ 重点監視施設:大量調理施設(弁当屋、仕出し屋、旅館等)、広域流通食品等を製造及び販売する施設(「食品衛生法第3条第2項の食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針(ガイドライン)」(平成15年8月29日付け食安発第0829001号別添)の第3の1の注3に規定する、中小規模の事業者を除く者、生食用食肉を取扱う施設、魚介類及びその加工品を製造、処理及び販売する施設、卵及びその加工品を製造、調理及び販売する施設、乳を処理する施設、食肉を処理又は販売する施設をびてきる施設、乳を処理する施設、食用油脂を製造する施設及びエキス、ゼラチン及びその他の牛骨由来食品等を製造する施設、野菜・果物等を取り扱う店舗、「いわゆる健康食品」を製造、販売する施設
- ・ 食中毒防止に係る事業者への指導及び消費者等への注意喚起
- 食品等の表示、保存状況等に係る検査及び収去試験

【実施結果の概要】

● 施設監視指導状況

- ・ 重点監視施設を中心に、食品関係施設 3,762 施設 (要許可施設 1,968 件、不要許可施設 1,794 件) に立ち入りし、監視指導を実施しました。その結果違反は発見されませんでした。
- ・ 牛せき柱の取扱施設(県内1施設、食肉処理業)の立入調査し、適正処理を確認しました。

● 収去(抜取)検査結果

・ 食品の収去検査(抜取検査)は、市場、販売店、製造業等から収去した 25 検体(国産品 19 検体、輸入品 6 検体)について実施し、その結果、規格 基準違反は発見されませんでした。

● 消費者等への啓発

・ ノロウイルスリーフレットを 15,000 部作成し、消費者等に対する正しい 知識の普及啓発を実施しました。