

令和3年度（2021年度）岩手県食品衛生監視指導計画の実施結果の概要

県では、食品衛生法（以下「法」という。）第24条第1項の規定により、「令和3年度（2021年度）岩手県食品衛生監視指導計画」を策定し、岩手県食の安全安心条例に基づき策定した岩手県食の安全安心推進計画に掲げる食品衛生分野について具体的な施策を進めるため、県内の各保健所等が監視指導を実施しております。

このたび、令和3年度の実施結果の概要を取りまとめましたのでお知らせします。

1 実施期間及び対象区域

実施期間は令和3年4月1日～令和4年3月31日とし、対象区域は盛岡市（平成20年4月に中核市へ移行）を除く岩手県全域としました。

2 立入検査等

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旧法の施設34業種及び新法の32業種については9,896件、給食施設等の届出を要する施設については、6,917件の監視を行いました。また、営業許可を要する施設から6,193件、届出を要する施設から6,270相談に応じました。【施設監視率：135.0%】

- ・ 食品営業施設への立入検査を実施し、構造設備基準の適合状況、施設の衛生管理状況及び食品表示等について確認しました。その結果、食品衛生に関する重大な違反は認められませんでした。
- ・ 一般的に食中毒リスクが高いとされる食肉の安全を確保するため、「と畜場」及び「食鳥処理場」に対する監視指導を重点的に行いました。

3 収去検査

収去検査状況は別表2のとおりであり、概ね計画どおりに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、収去検査（食品関係施設に抜き打ち的に立ち入り、食品等を持ち帰り検査すること）を実施しました。特に、広域流通食品等を中心に、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：1,030件、総検査項目数：12,875項目】

- ・ 残留農薬等について違反はありませんでした。

【残留農薬：100件、遺伝子組換え食品：6件、アレルギー物質：10件】

- ・ アイスクリーム類において1件の成分規格不適合が確認されたことから、当該製品の製造工程の改善指導等を行いました。
- ・ 輸入食品について、残留農薬基準等の違反はありませんでした。

【輸入食品検査件数：55件（項目：残留農薬、動物用医薬品、添加物等）】

- ・ 放射性物質検査について検査を行い、基準超過はありませんでした（一般食品の基準値100Bp/kg）。

【放射性物質の検査件数：200件】

4 重点監視・一斉取締り等の実施

過去の食中毒の発生状況及び製造・加工される食品の流通の広域性、営業の特性等を考慮して重点的に監視する業種を決定し、重要度に応じた計画的な監視（新型コロナウイルス感染症の影響により、一部については規模を縮小又は実施を見送り）を行いました。また、厚生労働省の方針等を踏まえ、夏期及び年末の一斉取締りの実施は見送りました（**別表3**）。

- ・ 一斉取締りについては、実施後に**別添資料**のとおり公表しました。

5 食中毒等健康危害発生時の対応

「岩手県食中毒対策要領」に基づき、感染症担当、水道部局等の関係機関及び盛岡市等関係自治体と連携を確保しつつ、被害拡大防止のため原因究明調査を実施しました。また、食品等事業者及び住民に対し、報道発表、ホームページ掲載により食中毒の発生状況等に関する情報提供を行い、注意喚起を図りました。

- ・ 令和3年度の食中毒発生状況は、**別表4**のとおりです。

6 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

食品営業者に対し、法令に基づき食品衛生管理者や食品衛生責任者を選任するとともに、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・加工者等に対して衛生管理計画作成ワークショップを開催、また食品衛生協会に委託してHACCPプラン作成セミナーを開催する等、HACCPに沿った衛生管理の実践及び定着の指導を行いました。

令和3年度 衛生管理計画作成ワークショップ参加者 128回 2,346名

HACCPプラン作成セミナー参加事業者 1回 10事業者 11施設

- ・ 平成26年度から委嘱している食品安全サポーター（食品衛生推進員）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、指導施設数：4,099施設】

- ・ 衛生管理の模範となる施設等を表彰しました。

【知事表彰：優良施設5施設、功労者8人】

7 関係者相互間の情報及び意見の交換

食品の信頼向上のための相互理解の増進と学習機会の充実のため、県民の関心が高いノロウイルスや残留農薬について、リスクコミュニケーションは新型コロナの影響で中止し、出前講座を実施しました。

【実施回数：出前講座79回、2,050人】

- ・ 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。
- ・ 食品に係る苦情及び表示相談に対し、関係行政機関等と連携し対応しました。
【不良食品・苦情処理件数：126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、食品衛生月間（8月）イベント等を通じて消費者に対する情報提供や啓発活動等を行いました。

【食品衛生パレード3回、185人参加】

- ・ 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、県民から意見を求めました。

【パブリックコメント実施期間：令和4年2月4日から同年3月3日、意見総数：1件】

8 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。

【実施回数：2回】

(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。

【新規養成者数：1,687人】

- ・ 一般社団法人岩手県食品衛生協会の事業（指導員巡回指導等）に対し、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（令和3年度）

(1) 要許可施設

(旧法許可)

(新法許可)

業	種	施設数	監視件数
飲食店営業	食堂	3254	1383
	仕出し屋・弁当屋	479	372
	旅館	476	188
	その他	2581	951
菓子製造業		1041	579
乳処 理 業		15	38
乳製 品 製 造 業		34	57
集 乳 業		8	14
魚介類販売業		568	736
魚介類せり売り営業		17	5
魚肉ねり製品製造業		8	13
食品の冷凍又は冷蔵業		257	165
かん詰又はびん詰食品製造業		63	47
喫茶店営業		853	255
あん類製造業		11	35
アイスクリーム類製造業		34	31
乳類販売業		568	410
食肉処 理 業		110	60
食肉販売業		255	594
食肉製品製造業		44	45
乳酸菌飲料製造業		1	3
食用油脂製造業		12	7
みそ製造業		91	38
醤油製造業		8	14
ソ ー ス 類 製 造 業		14	8
酒類製造業		47	18
豆腐製造業		102	45
納豆製造業		8	6
めん類製造業		102	61
そうざい製造業		703	521
添加物製造業		13	8
清涼飲料水製造業		36	41
氷雪製造業		20	16
氷雪販売業		0	0
合 計		11,833	6,764

業	種	施設数	監視件数
飲食店営業		1,428	1,931
調理の機能を有する自動販売機		2	4
食肉販売業		49	71
魚介類販売業		96	161
魚介類せり売り営業		1	2
集 乳 業		2	2
乳処 理 業		4	3
特別牛乳搾取処理業		0	0
食肉処 理 業		19	35
食品の放射線照射業		0	0
菓子製造業		261	339
アイスクリーム類製造業		6	11
乳製 品 製 造 業		4	7
清涼飲料水製造業		10	20
食肉製品製造業		3	7
水産製品製造業		93	143
氷雪製造業		6	5
液卵製造業		0	0
食用油脂製造業		0	2
みそ又はしょうゆ製造業		25	40
酒類製造業		12	13
豆腐製造業		28	21
納豆製造業		2	3
麵類製造業		27	25
そうざい製造業		113	142
複合型そうざい製造業		2	1
冷凍食品製造業		4	4
複合型冷凍食品製造業		0	0
漬物製造業		56	109
密封包装食品製造業		17	21
食品の小分け業		6	7
添加物製造業		2	3
合 計		2,278	3,132

(2) 要届出施設

業 種	施設数	監視件数
魚介類販売業 (包装済みの魚介類のみの販売)	896	449
食肉販売業 (包装済みの食肉のみの販売)	1143	564
乳類販売業	2123	951
氷雪販売業	4	12
コップ式自動販売機 (自動洗浄・屋内設置)	386	264
弁当販売業	20	572
野菜果物販売業	174	827
米穀類販売業	163	509
通信販売・訪問販売による販売業	13	3
コンビニエンスストア	134	233
百貨店、総合スーパー	137	287
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。)	279	247
その他の食料・飲料販売業	485	1509
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。)	4	4
いわゆる健康食品の製造・加工業	2	2
コーヒー製造・加工業 (飲料の製造を除く。)	25	1
農産保存食料品製造・加工業	170	19
調味料製造・加工業	23	7
糖類製造・加工業	0	0
精穀・製粉業	53	10
製茶業	14	0
海藻製造・加工業	38	10
卵選別包装業	7	2
その他の食料品製造・加工業	541	118
行商	3	25
集団給食施設	697	136
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。)	15	80
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	3	0
その他	17	76
合計	7,569	6,917

集計

区 分	施設数	監視件数
要 許 可 施 設	14,111	9,896
要 届 出 施 設	7,569	6,917
合 計	21,680	16,813

(参考) 盛岡市

区 分	施設数	監視件数
要 許 可 施 設	5,166	—
要 届 出 施 設	891	—
合 計	6,057	3,026

別表2 収去検査状況

区 分	検 体 数	検 査 項 目 (検体数)										
		微 生 物 検 査	再 掲		乳 等 成 分 規 格	残 留 農 薬	遺 伝 子 組 換 え 食 品	ア レ ル ギ ー 物 質	残 留 動 物 用 医 薬 品	貝 毒 ・ シ ア ン	添 加 物	そ の 他
			成 分 規 格	衛 生 規 範 等								
魚介類	72	27	9	5				6	10		28	
魚介類加工品	10	2	2								8	
食肉	361				20			361			9	
食肉製品及び食肉加工品	19	12	12							5	2	
食鳥卵及びその加工品	14							9			5	
乳	32			24							8	
乳製品及び乳類加工品	15			7						1	7	
アイスクリーム類・氷菓	24 (1)	12 (1)	12 (1)	12								
穀類	35				10	5					20	
めん類	23	17		15			6					
菓子類	50 (3)	44 (3)		44 (3)			3			3		
(上記以外の) 穀類加工品	4					1	1			1	1	
生鮮野菜及び果実	144				64					1	79	
漬物	23 (1)	14 (1)		12 (1)						9		
(上記以外の) 野菜・果物加工品	14				6					7	1	
そうざい及びその半製品	106 (2)	106 (2)		92 (2)								
弁当												
冷凍食品	5	5	4	1								
清涼飲料水	26	12	4	5						2	12	
酒精飲料	10									5	5	
調味料	6									6		
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	3									3		
ハチミツ												
その他	3									1	2	
計	1,030 (7)	251	43 (1)	174 (6)	43	100	6	10	376	10	44	200
(検査項目数)	12,875 (7)	764	91 (1)	569 (6)	182	9,644	6	10	1,800	10	152	200

() 内は、成分規格、衛生規範等不適の件数

※衛生規範は廃止されたため、実質的な不適は、アイスクリームの成分規格不適の1件のみ。

別表3 重点監視・一斉取締り等の状況

事業名	実施時期	備考
第1回食品衛生関係施設重点監視	5月～6月	新型コロナウイルス感染症の影響により、一部を中止し集団給食施設等への監視指導を実施
食肉の生食等による食中毒発生防止対策	6月～8月	飲食店（焼肉店等）、食肉処理業、食肉販売業への普及啓発
夏期一斉取締り (国)	7月	新型コロナウイルス感染症の影響により、実施を見送り、収去検査のみ実施
食品衛生月間 (国)	8月	全業種に対して、監視指導の強化、講習会の開催等
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	飲食店等への普及啓発等
年末一斉取締り (国)	12月	新型コロナウイルス感染症の影響により、実施を見送ったが、通常監視において、HACCPに沿った衛生管理の導入等、新たに持ち帰りや宅配等始める飲食店営業者への指導、食品表示の適正化等の指導を行った。

別表4 令和3年度食中毒発生状況

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	R3. 4. 19	宮古	1	スイセン（インスタントラーメンに入れて喫食）	植物性自然毒	家庭	
2	R3. 5. 21	宮古	3	5/21に提供された料理	カンピロバクター	飲食店	営業停止 （3日間）
3	R3. 6. 15	久慈	1	刺身の盛り合わせ（疑い）	アニサキス	不明	
4	R3. 7. 12	中部	1	刺身盛合わせ（カンパチ、マグロ、カツオ等）	アニサキス	飲食店	営業停止 （1日間）
5	R3. 7. 30	奥州	1	刺身盛合わせ（マグロ、ヒラメ、ホタテ）、寿司（マグロ）	アニサキス	飲食店	営業停止 （1日間）
6	R3. 8. 30	盛岡市	1	刺身（カツオ、イナダ）	アニサキス	魚介類販売業	営業停止 （1日間）
7	R3. 9. 14	盛岡市	3	9月14日（火）に調理・喫食したキノコの煮物	植物性自然毒	家庭	
8	R3. 9. 23	大船渡	1	9月21日（火）に提供された調理品（海鮮丼、サンマの刺身）	アニサキス	飲食店	営業停止 （1日間）
9	R3. 10. 15	盛岡市	1	10月15日（金）に提供された刺身	アニサキス	飲食店	営業停止 （1日間）
10	R3. 11. 2	久慈	1	10月31日（日）に自宅で調理したさんまの刺身	アニサキス	家庭	
11	R3. 11. 18	盛岡市	1	11月7日（火）に提供された刺身	アニサキス	飲食店	営業停止 （1日間）

令和3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、令和3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の実施を予定していましたが、新型コロナウイルス感染症の流行状況に鑑み、保健所の業務体制確保の取組を継続するため、本年度の実施を見送りました。

なお、収去検査と消費者への普及啓発を行いましたので、その概要をお知らせします。

【事業の概要】

- 実施期間：令和3年6月28日（月）～7月30日（金）

【実施結果の概要】

- 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124検体（国産品115検体、輸入品9検体）について実施し、その結果、規格基準違反はありませんでしたが、「弁当及びそうざいの衛生規範」に不適合であったもの（国内製造）が1件（生菌数超過）ありました。
 - ・ そうざい42検体について腸管出血性大腸菌の検査を行いました。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2万2千部、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。

令和3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、令和3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の実施を予定していましたが、新型コロナウイルス感染症の流行状況に鑑み、保健所の業務体制確保の取組を継続するため、本年度の実施を見送りました。

なお、収去検査と消費者への普及啓発を行いましたので、その概要をお知らせします。

【事業の概要】

- 実施期間:令和3年12月1日(水)～12月31日(金)

【実施結果の概要】

● 施設監視指導状況

- ・ 通常監視に併せ、以下(1)～(3)の項目に取り組みました。
 - (1) HACCPに沿った衛生管理の普及啓発
 - (2) 新たに持ち帰りや宅配等を始める飲食店営業者への普及啓発
 - (3) 食品表示の点検
- ・ 本期間中において、食品衛生法・食品表示法違反は確認されませんでした。

● 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22検体(国産品22検体、輸入品0検体)について実施し、その結果、規格基準違反はありませんでした。

● 消費者等への啓発

- ・ ノロウイルスリーフレットを7,000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。