

平成18年度

福島県食品衛生監視指導計画実施結果

福島県保健福祉部食品安全グループ

第1 はじめに

県は、食品の安全確保を図るため、平成14年11月、県民の健康保護を最優先することを基本理念とした「福島県食品の安全確保に係る基本方針」及び「福島県食品安全確保対策プログラム」を策定し、消費者の視点を重視しながら、事業者、消費者及び行政が連携して、生産から消費に至る一貫した食品安全対策に取り組んできた。

このような中、平成15年5月、食品衛生法が改正され、都道府県等は、平成16年度から年度ごとに、食品衛生監視指導計画を定め、食品衛生等に関する監視指導、その他の様々な施策を総合的に策定し、実施することとなった。

本県においても、これまでの当該計画を踏まえ、監視指導の実施に関する基本的方向と県の役割を明確に示すとともに、生産段階の食品安全確保対策を実施する農林水産部と連携しながら、食品供給行程（フードチェーン）の各段階における重点的、効率的かつ効果的な監視指導を実施することを目的として、平成18年度福島県食品衛生監視指導計画を策定し、県内の6保健所、食肉衛生検査所において、食品衛生法にかかる食品営業施設、と畜場法にかかると畜場及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下、「食鳥処理法」という。）にかかる食鳥処理場の監視指導を実施するとともに、食品安全にかかる消費者、生産者、食品関係事業者との意見及び情報の交換（リスクコミュニケーション）並びに違反食品等の自主回収にかかる県民に対する情報提供等を実施し、県内で生産、製造加工、流通、販売される食品の安全確保に努めた。

第2 実施結果

1 監視指導の実施体制及び関係行政機関との連携の確保に関する事項

(1) 監視指導の実施体制

保健所及び食肉衛生検査所に配置した食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員により実施した。

試験検査については、衛生研究所及び食肉衛生検査所において実施した。

業務内容については、別紙1のとおりである。

(2) 関係行政機関との連携の確保

ア 国及び他の都道府県等の食品衛生部局との連携体制の確保

1) 会議

全国食品衛生主管課長連絡協議会	6月
北海道・東北ブロック食品衛生主管課長会議	11月
北海道・東北ブロック食品衛生担当者会議	7月
全国市場食品衛生検査所協議会	10月
全国食品衛生主管課長会議	3月

2) 連絡体制

食中毒事件

食中毒事件（疑いを含む）が発生した場合に、複数の都道府県等に関連する場合には、速やかに相互に連絡を図り、調査等の協力を行った。

なお、事件の発生が、夜間、休日の場合には、緊急連絡網により対応した。

違反食品等

違反食品等を発見した場合に、製造元を管轄する都道府県等への調査指導及び流通先の都道府県等へ回収等の指導を依頼した。

BSE（牛海綿状脳症）

BSEに関する都道府県等の連絡網が確立されている。

平成18年度は、検査結果が陽性の連絡はなし。

イ 中核市との連携体制の確保

1) 福島県食品安全推進会議

県と中核市が構成員となって、福島県食品安全確保対策プログラムを合同で推進した。

2) 食品衛生担当課長（者）会議

県と中核市が共通の施設基準による営業許可処分や営業者への衛生指導を行っていることから、担当課長等会議において共通認識を得るため、情報交換等を行った。

ウ 農林水産部局等他部局との連携体制の確保

1) 県の他部局

福島県食品安全推進会議

農林水産部、生活環境部等が構成員となって、生産段階の食品安全確保対策、消費者への情報提供等を定めた食品安全確保対策プログラムを連携して推進した。

食品安全 110 番

JAS法、景表法に基づく表示に関する県民からの苦情、相談があった場合には、地域連絡会議を開催し連携して調査指導を実施した。

2) 他県の農林水産部局

必要に応じ、当該県の食品衛生部局を通じて情報交換を行うこととしている。

3) 国等の機関

福島農政事務所が主催する「食の安全安心推進福島連絡会議」、東北農政局が主催する「東北地域食の安全・安心推進連絡会議」に参加し、情報交換を行うとともに、東北農政局からの情報に基づき、適正表示の指導を行った。

2 監視指導の実施に関する事項

(1) 食品営業施設等

次の項目を重点監視指導項目として、監視指導を実施した。

食品衛生法に定められた不衛生食品ではないこと。

指定された食品添加物であること。

食品等の成分規格基準、製造基準、調理加工基準、保存基準、表示基準、施設基準及び管理運営基準に適合していること。

集団給食施設にあっては、大量調理施設衛生管理マニュアルによる衛生管理の徹底が図られているか。

監視指導状況は、別紙 2 - 1 (立入検査(監視指導)実施状況)及び別紙 2 - 2 (業種別監視指導状況)のとおりである

監視率は、集団給食施設及び大型小売店市場・大量調理施設等 食品販売施設を除き、概ね目標を達成した。

(2) と畜場・食鳥処理場

と畜場法、食鳥処理法に基づき、と畜検査、食鳥検査を実施した。
実施結果は別紙2-3のとおりであった。

重点監視指導項目

構造設備の基準に適合していること。

衛生管理基準に適合していること。

認定小規模施設における処理可能羽数の上限の遵守の徹底

その他必要とする事項

(ア) 健康な獣畜、家きんの搬入の推進

(イ) 病歴を踏まえた検査の実施

(ウ) 枝肉、中抜きと体の微生物検査による衛生的な処理の検証

(エ) 動物用医薬品の投与歴を踏まえた残留物質検査の実施

(3) 生産段階における食品安全確保対策等

生産段階における食品安全確保対策については、別紙3の事業について、
農林水産部で実施した。

実施状況は、福島県食品安全確保対策プログラムの実施結果のとおりである。

(4) 食中毒、違反食品等の発生状況

別紙4-1(平成18年度食中毒発生状況)及び4-2(違反食品等の回収事例)のとおりである。

(5) 公表

「食品安全にかかる公表に関する取扱要領」に基づき、県民に対し、速やかな情報提供に努めた。

公表を行った事例：食中毒事件 14件、違反食品等 33件

(6) 食品等の収去検査

過去の立入検査結果及び当該施設における衛生管理状況を踏まえ、違反の可能性が比較的高いと考えられる食品等及び項目を選定し、検査を実施した。その結果は別紙5-1(収去検査結果)及び5-2(食品安全対策事業検査結果)のとおりである。

(7) 一斉取締りの実施

食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末においては、各保健所において、地域の実情を勘案しながら、明確な方針及び計画を策定し、監視指導を重点的に実施した。

夏期一斉取締り：7月～8月 ・ 年末一斉取締り：12月

実施状況

	夏期一斉	年末一斉
監視件数	6,936	4,625
検査検体数	435	164

3 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項

(1) 講習会の実施（保健所が実施した事業者向け講習会）

	開催回数	受講者数	備考
講習会	260	8,293	
出前講座	124	4,381	再掲

(2) 優良な施設の公表

平成18年11月14日、福島県生活衛生・食品衛生大会において、優良施設として知事表彰を行った。 飲食店営業等13施設

(3) 製造及び加工者に対するHACCP導入の推進

HACCP（総合衛生管理製造過程）承認施設（8施設）に対し、適正な管理等について、定期的に指導を行った。

また、HACCPの導入の推進を図るよう、講習会で指導するとともに、講師の派遣等を通じて、知識の普及及び啓発を図った。

平成18年6月15日（社）福島県食品衛生協会主催HACCP責任者養成基礎研修（講師派遣） 受講者数：185名

4 情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）並びに情報提供の実施に関する事項

(1) 県民との情報及び意見の交換の実施

ア 情報提供（公開）

次の項目について、ホームページ、広報誌等により情報公開を行った。

- ・ BSE（牛海綿状脳症）について
- ・ 有毒山野草による食中毒について
- ・ ビブリオ・バルニフィカスに関するQ&A
- ・ 毒きのこによる食中毒について
- ・ スギヒラタケの摂取について
- ・ 豚レバーや野生動物の肉の生食（食肉を介するE型肝炎ウイルス感染）について
- ・ ムラサキイガイの毒化に伴う採捕及び販売等の規制並びにトゲクリガニ及びイシガニに係る自粛要請について

イ 意見交換会

- ・福島県食品安全推進懇談会の開催

平成18年9月、11月、平成19年2月の計3回開催

- ・食の安全・安心に関するフォーラム

平成18年10月31日 白河市 参加者 約200名

- ・各保健所における食品衛生懇談会の開催

8月の食品衛生月間事業の一環として、各保健所において開催した。

開催状況 6保健所各1回 113名参加

ウ 苦情の受付及び講習

「食品安全110番」により、県民からの受付を行い、表示に関する苦情・相談については、農林水産部局等と連携を図りながら対応した。

受付件数	21件	内容	別紙6
------	-----	----	-----

(2) 消費者への食品による危害発生防止のための情報提供

家庭における食中毒発生を未然に防止するため、各種広報媒体の活用及び各保健所が実施する出前講座により、消費者教育及び情報の提供を行った。

出前講座	：	開催回数	16回	受講者数	434名
------	---	------	-----	------	------

また、各保健所から、小学校へ食品衛生監視員を派遣し、食中毒、正しい手洗い等について、小学生が興味を持つよう、実験や視覚に訴えるものを使用して講演した。

小学生の食の安全教室	：	開催校数	145校	受講者数	6,025名
------------	---	------	------	------	--------

5 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

(1) 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に対する技術研修

研修等の名称	実施主体	実施時期	派遣参加者数
福島県食品衛生監視員研修会	福島県、中核市	11月	16名参加
東北ブロック食品衛生・環境衛生監視員研修会	東北各県	9月	11名派遣
全国食品衛生監視員研修会	厚生労働省	11月	7名派遣
HACCP指名監視員養成講習会	東北各県	11月	2名派遣
食肉衛生検査技術研修会	厚生労働省	1月	3名派遣
食鳥肉衛生検査技術研修会	厚生労働省	1月	4名派遣
食品安全行政講習会	厚生労働省	5月	3名派遣
国立保健医療科学院特別課程(食肉衛生検査コース)	国立保健医療科学院	6～7月	1名派遣

(2) 食品等事業者に関する事項

ア 食品衛生責任者の養成

各保健所において食品衛生責任者の養成講習会及び再教育講習会を実施した。

	養成講習会	再教育講習会	計
開催回数	26	45	71
受講者数	1,081	882	1,963

イ 食品衛生管理者の再教育

食肉製品、添加物等を製造する施設の食品衛生管理者に対し、再教育講習会を実施した。

平成19年3月16日 受講者数 40名

ウ と畜場の衛生管理講習会

と畜場における作業衛生及び施設の衛生管理について、と畜場の管理者及び従事者に対し、講習会を実施した。

平成18年3月24日 受講者数 17名

エ 食鳥処理衛生管理者の養成

食鳥処理衛生管理者の再教育講習会を実施した。

平成18年12月6日 食肉衛生検査所 受講者数 32名

オ フグ取扱者の養成

平成18年9月6日及び14日、「フグの衛生確保に関する要綱」に基づき、フグ取扱者養成講習会を実施した。

(社)福島県調理師会委託 受講者 27名

カ 食中毒防止に関する講習会

食中毒の発生防止を図るため、各保健所において、食品等事業者、従事者及び集団給食施設の調理従事者に対し、衛生講習会を実施した。

	食品等事業者、従事者	集団給食施設従事者
開催回数	224	46
受講者数	6,375	2,418

キ 食品等業者自らが行う管理者等の養成等の推進

食品等業者からの要請により、食品衛生出前講座を実施した。

開催回数	124回	受講者数	4,381名
------	------	------	--------

ク 食品の表示に関する講習会

農産物直売所等で販売される食品を製造する小規模事業者を対象に食品表示早分かり講座を実施した。

開催回数	34回	受講者数	1,226名
------	-----	------	--------

第3 まとめ

本県では、福島県食品衛生監視指導計画を、福島県食品安全確保対策プログラムに盛り込み、農林水産部等県の他部局及び中核市と一体となって生産から消費にいたる一貫した食品安全確保対策を実施している。

このプログラムにおいては、福島県食品の安全確保に係る基本方針に基づき、各事業ごとに可能な限り数値目標を設定し、福島県食品安全推進会議において、事業の評価と進行管理を行っていることを踏まえ、この計画の実施については、効率的な監視指導に努めたところである。

実施結果としては、監視率、講習会の開催及び収去検査については概ね目標を達成したが、依然として食中毒や違反食品等の発生が絶えない。

平成18年度の食中毒の特徴としては、ノロウイルスによる食中毒の多発、毒きのこによる食中毒及び使用水による食中毒の発生が挙げられる。

一方、違反食品の特徴としては、期限表示の誤記載、アレルギー物質及び添加物の表示の記載もれ等の表示違反、アイスクリーム類の成分規格基準違反等の発生等が挙げられる。

このため、平成19年度は、ノロウイルス食中毒発生防止のために、旅館、仕出し・弁当屋等の大量調理施設を重点的に監視するとともに、施設の営業者及び従事者、消費者に対しノロウイルスによる食中毒防止についての情報提供を行う。

また、県民に対し、毒きのこの鑑別や使用水の管理について情報を提供していく。

違反食品発生防止のためには、平成18年度に発生が多かった製造施設を重点的に監視し、食品添加物を含めた使用原材料及び最終製品の表示の確認の徹底、成分規格及び製造基準の再確認等について指導して行く。

別紙 1 監視指導等の実施体制

監視指導

公所名	担当業務	担当職員
県北保健所 県中保健所 県南保健所 会津保健所 南会津保健所 相双保健所	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品衛生法に関すること ・ 食中毒、違反食品の調査及び拡大防止対策 ・ 食鳥処理法に関すること (食鳥処理場のうち認定小規模施設に限る) ・ と畜場法に関すること (会津保健所に限る) 	食品衛生監視員 " 食鳥検査員 と畜検査員
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食鳥処理法に関すること 	食鳥検査員

試験検査

公所名	担当業務
衛生研究所	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品衛生法に係る収去検査等 食品の規格基準、細菌、食品添加物、残留農薬、抗生物質等、 貝毒、病原微生物、水銀、カドミウム等の検査 ・ 食中毒等の発生時に係る細菌等の検査 ・ と畜検査に係る病原微生物等のモニタリグ検査
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> ・ と畜検査及び食鳥検査に係る精密検査及び病原微生物等のモニタリグ検査 ・ と畜検査及び食鳥検査に係る抗生物質等の残留動物医薬品の検査 ・ B S E のスクリーニング検査 (全頭検査) にかかる技術研修

その他

公所名	担当業務
保健福祉部 食品安全グループ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品衛生法に関すること ・ 食中毒、違反食品の調査及び拡大防止対策に関すること ・ と畜場法に関すること ・ 食鳥処理法に関すること ・ 食品衛生監視指導計画に関すること ・ 情報及び意見交換 (リスクコミュニケーション) に関する こと ・ 情報の公表に関すること

別紙2 - 1 立入検査(監視指導)実施状況

種 類	業 種	監視率	
		目標値	実 績
(1)食品製造施設	乳処理業	150%	158%
	乳製品製造業		
	乳酸菌飲料製造業		
	集乳業		
	魚肉練製品製造業		
	食品の冷凍又は冷蔵業		
	かん詰又はびん詰食品製造業		
	食肉製品製造業		
	食用油脂製造業		
	添加物製造業		
	清涼飲料水製造業		
	その他の製造業		
	(2)特産食品製造施設		
あんぱ柿			
こんにゃく粉			
ラーメン			
山菜なめこの缶詰、瓶詰			
魚介類加工品			
(3)集団給食施設	学校	110%	104%
	病院		
	社会福祉施設		
	保育所		
	その他		
(4)総合衛生管理 製造過程承認施設	乳処理業	400%	542%
	乳製品製造業		
	乳酸菌飲料製造業		
	食肉製品製造業		
	そうざい製造業		
	清涼飲料水製造業		
	対米輸出食品		
(5)観光地特別対策	一般食堂・レストラン	130%	140%
	旅館		
	土産品販売店		
	土産品製造業		
(6)大型小売店市場・ 大量調理施設等 食品販売施設	旅館	200%	187%
	仕出し・弁当		
	大型小売店		
	卸売市場		
	卸売市場関連施設		

監視率は、1施設に年1回の立入を行った場合に100%とする。

別紙2 - 2 業種別監視指導状況

要許可施設

業 種		施設数	監視件数
飲食店営業	一般食堂・レストラン等	8,507	2,172
	仕出し屋・弁当屋	859	1,338
	旅 館	1,599	1,368
	そ の 他	4,622	3,520
	(小計)	15,587	8,398
菓子製造業		1,741	2,004
乳 処 理 業		11	64
特別乳さく取処理業			
乳 製 品 製 造 業		24	57
集 乳 業		4	5
魚 介 類 販 売 業		2,319	1,603
魚介類せり売り営業		14	125
魚肉ねり製品製造業		3	7
食品の冷凍又は冷蔵業		53	95
かん詰又はびん詰食品製造業		159	115
喫 茶 店 営 業		3,603	1,333
あ ん 類 製 造 業		25	33
アイスクリーム類製造業		347	244
乳 類 販 売 業		4,416	1,581
食 肉 処 理 業		95	109
食 肉 販 売 業		2,226	1,338
食 肉 製 品 製 造 業		22	63
乳酸菌飲料製造業		7	27
食用油脂製造業		15	15
マーガリン又はショートニング製造業			
み そ 製 造 業		233	118
醬 油 製 造 業		51	49
ソ ー ス 類 製 造 業		17	18
酒 類 製 造 業		78	84
豆 腐 製 造 業		255	277
納 豆 製 造 業		34	29
め ん 類 製 造 業		327	259
そうざい製造業		455	416
添 加 物 製 造 業		14	14
食品の放射線照射業			
清涼飲料水製造業		60	106
氷 雪 製 造 業		20	73
氷 雪 販 売 業		60	17
合 計		32,275	18,676

不要許可施設

業 種		施設数	監視件数
集団給食施設	学校	284	447
	病院・診療所	103	111
	事業所	74	38
	その他	428	327
	(小計)	889	923
食品製造業		2,537	684
野菜果物販売業		2,002	1,834
そうざい販売業		1,668	1,776
菓子(パンを含む)販売業		6,802	2,724
食品販売業(上記以外)		5,295	3,890
添加物(法第7条第1項の規定により規格が定められたものを除く)の製造業		2	1
添加物の販売業		1,264	650
氷雪採取業			
器具・容器包装・おもちゃの製造業又は販売業		1,519	1,117
合 計		21,978	13,599

別紙2 - 3

と畜検査結果

畜種	とさつ頭数	措置		
		とさつ禁止	全部廃棄	一部廃棄
牛				
馬	1,968		12	469
豚	25,485		35	14,836
めん羊				
山羊				
計	27,453	0	47	15,305

食鳥検査結果

畜種	とさつ頭数	措置		
		とさつ禁止	全部廃棄	一部廃棄
ブロイラー	7,918,806	38,889	50,272	27,644
成鶏	4,405	35	62	6
あひる				
七面鳥				
計	7,923,211	38,924	50,334	27,650

別紙3 生産段階の食品安全確保対策

事業名	目的等
農薬適正使用推進事業	食の安全確保のために農業者に対して一層の農薬適正使用の推進を図る。
野菜生産出荷衛生管理推進事業	野菜の生産出荷段階における衛生管理の取組を推進し、安全な野菜を提供する。
県産米のカドミウム対策	玄米のカドミウム濃度が0.4ppm未満の米の生産を図るため、営農対策を行う。
魚類防疫指導	養殖業者への医薬品及び使用が制限される薬剤の適正な使用方法を指導する。
貝毒検査指導	生産段階での貝類の安全性を確保するため、貝毒の検査を実施する。
水産物産地市場衛生管理指導	市場関係者対して衛生管理の徹底を図る。
良質生乳生産対策	安全な生乳の供給の推進
安全・安心きのこ栽培の定着化	無農薬を基本とするきのこの栽培方法とその栽培履歴の普及を図るとともに、その効果的運用法を検討する。

別紙 4 - 1

平成 1 8 年度食中毒発生状況

	発生日	原因施設 所在地	摂食者 数	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
1	4月9日	福島市	5	5	バイケイソウの 天ぷら	植物性自然毒 (バイケイソウ)	家庭
2	7月20日	平田村	2	2	きのこの油炒め	植物性自然毒 (シビレタケ属)	家庭
3	7月22日、23日	会津若松市	459	12	飲食店の食事	不明	飲食店
4	7月23日～27日	伊達市	41	25	仕出し料理	サルモネラ (S.Enteritidis)	仕出し屋、魚 介類販売店
5	8月20日～26日	猪苗代町	105	71	飲料水	カンピロバクター	給水施設
6	9月4日～7日	福島市	82	26	旅館の食事	ノロウイルス	旅館
7	10月15日	福島市	2	2	調理したきのこ	植物性自然毒 (ツキヨタケ)	家庭
8	10月18日	福島市	91	17	仕出し料理	ウェルシュ菌	仕出し屋
9	10月27日	会津若松市	4	3	きのこの油炒め	植物性自然毒 (ツキヨタケ)	家庭
10	12月10日～14日	会津若松市	97	31	旅館の食事	ノロウイルス	旅館
11	12月17日～19日	南会津町	219	113	飲食店の食事	ノロウイルス	飲食店
12	1月18～21日	会津若松市	125	62	弁当	ノロウイルス	飲食店
13	1月25日～2月1日	猪苗代町	546	281	旅館の食事	ノロウイルス	旅館
14	2月2日～5日	南相馬市	94	26	2月1日の夕食	ノロウイルス	給食食堂
15	3月7日～9日	本宮市	893	558	弁当	ウェルシュ菌	弁当屋
16	3月31日～4月4日	喜多方市	112	55	料理店の食事	ノロウイルス	飲食店
計			2,877	1,289			

別紙4 - 2 違反食品等の回収事例

	月日	不良内容	食品の種類	措置
1	5月8日	賞味期限切れ食品の販売	ビール	自主回収
2	5月24日	添加物(ペクチン)の用途名(ゲル化剤)不記載	ジャム	自主回収
3	6月30日	成分規格違反(乳脂肪分規格不適合)	アイスクリーム	回収命令
4	7月6日	アレルギー物質(小麦)、食品添加物(酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤、ミョウバン)の不記載	漬物	自主回収
5	7月7日	成分規格違反(大腸菌群陽性)	アイスクリーム	回収命令
6		成分規格違反(乳脂肪分規格不適合)	アイスクリーム	回収命令
7	7月25日	保存方法(10℃以下で保存)、加熱食肉製品(加熱後包装)の不記載	食肉製品	自主回収
8	7月31日	消費期限誤記載	切り身魚	自主回収
9	8月8日	アレルギー物質(小麦)不記載	納豆	自主回収
10	8月9日	アレルギー物質(小麦)不記載	生菓子	自主回収
11	8月12日	成分規格違反(大腸菌群陽性)	アイスマルク	販売禁止
12	8月25日	成分規格違反(細菌数規格不適合)	未殺菌液卵	回収命令
13	9月13日	腐敗・変敗した食品の販売	生菓子	回収命令
14	9月22日	白濁及び異味	魚介類加工品	自主回収
15	9月26日	賞味期限及びパック日の誤記載	殻付き鶏卵	自主回収
16	10月6日	食品添加物(プロピレングリコール)使用基準超過	生めん	販売禁止
17			生めん	回収命令
18	10月11日	賞味期限誤記載	漬物	自主回収
19	11月15日	添加物(着色料「青1号」)の不記載	菓子	自主回収
20	12月11日	賞味期限誤記載、製造者氏名及び製造所所在地の不記載	あんぼ柿	自主回収
21	1月19日	添加物「甘味料(サッカリンナトリウム)」の不記載	漬物	自主回収
22	1月22日	期限表示偽装、期限表示不記載、表示不記載	魚介類加工品、魚肉練り製品、そう菜	営業停止 自主回収
23	1月24日	消費期限誤記載	洋生菓子	自主回収
24	2月1日	製造者氏名及び製造所所在地の不記載	あんぼ柿	自主回収
25	2月2日	(添加物(「甘味料(サッカリンナトリウム)」、「食用赤色102号及び食用赤色106号」、「調味料(アミノ酸等)」、「酸味料」、「リン酸カルシウム」、「硫酸カルシウム」)の不記載	漬物	自主回収
26	2月5日	賞味期限誤記載	あんぼ柿	自主回収
27	2月13日	アレルギー物質(小麦)及び食品添加物(アミノ酸等)不記載	そう菜	自主回収
28	2月15日	原料に、安全性み審査の遺伝子組換え米の混入した中国産米加工品を使用	和生菓子	自主回収
29	2月15日	消費期限誤記載	魚介類加工品等	自主回収
30	2月16日	表示ラベル(別商品)誤貼付	そう菜	自主回収
31	2月20日	加工年月日の誤記載	生食用カキ	自主回収
32	3月14日	カビの発生、賞味期限の誤記載	あんぼ柿	自主回収
33	3月26日	カビの発生、消費期限の誤記載	和生菓子	自主回収

別紙5 - 1 収去検査結果

	検査内容	検体数又は項目数		違反 検体数	検査機関
		目標値	実績		
野菜、果物等の残留農薬	県内で生産される主な農産物、県外産及び輸入品のうち流通量の多い食品を選定し、残留農薬の検査を実施する。	240	240		衛生 研究所
加工食品等に使用された添加物	保存料、発色剤等使用量の多い添加物等を選定し、使用基準に関する検査を実施する。	730	783	5	
流通食品の抗生物質等	畜水産食品について、抗生物質等の成分規格基準に関する検査を実施する。	88	91		
食肉にかかる残留動物用医薬品及び飼料添加物	と畜場、食鳥処理場において処理される家畜、家きんについて、動物用医薬品及び飼料添加物の残留基準に関する検査を実施する。	900	2838		食肉衛生 検査所
遺伝子組み換え食品	輸入食品にかかる遺伝子組み換え食品の基準に関する検査を実施する。	40	40		衛生 研究所
魚介類の特定物質	県内で漁獲される魚介類について水銀の検査を実施する。	6	6		
県産米のカドミウム	県内で生産される米についてカドミウムの検査を実施する。	5	5		
麻痺性及び下痢性貝毒	県内産のアサリ及び県内に流通するアサリ、ホタテガイについて貝毒の検査を実施する。	19	19		
畜産食品の病原微生物	生乳及びナチュラルチーズについて、リステリア菌の検査を実施する。	29	21		
水産食品の病原微生物	生食用魚介類に関し、腸炎ビブリオの検査を実施する。	160	191		
加工食品等の病原微生物	加工食品について、食中毒の原因となる病原菌の汚染防止を図るため、サルモネラ、黄色ぶどう球菌等の検査を実施する。	1000	1178		
食品等の成分規格基準	成分規格基準の設定されている食品について、適合しているか確認の検査を実施する。	500	520	5	
容器包装等の成分規格基準	容器包装について成分規格基準に適合しているか確認の検査を実施する。	15	15		
衛生状態の把握	成分規格基準の設定されていない食品について、衛生状態を把握し、改善を指導するため、細菌数等の検査を実施する。	1200	1202		

別紙5 - 2 食品安全対策事業検査結果

ア 食品の残留農薬検査

検査対象食品名		検査数		検出数		違反数		検査対象食品名		検査数		検出数		違反数	
分類	農作物名	国産	輸入	国産	輸入	国産	輸入	分類	農作物名	国産	輸入	国産	輸入	国産	輸入
生	アスパラガス	6	2					生	いちご	5		2			
	えだまめ	3		1					うめ	4		2			
	えのきたけ	1							オレンジ		4		3		
	かぶ	2							かき	4					
	かぼちゃ	4	2						キウイフルーツ	2	4				
	カリフラワー	5							グレープフルーツ		4				
	かんしょ	3							さくらんぼ	4	1	3	1		
	キャベツ	4		1					すもも	2		1			
	きゅうり	8		3					西洋なし	4		2			
	ごぼう	5	2						日本なし	5		2			
	さといも	3	2						バナナ		4				
	しいたけ	3	4						ぶどう	5		3			
	しゅんぎく	4		2					ブルーベリー		2				
	セロリ	2	1	1	1				みかん	4					
	だいこん	7							もも	4		3			
	たまねぎ	4	1						りんご	4		2			
	トマト	5		1					レモン		4		4		
	なす	6		2					小計	47	23	20	8	0	0
	野	なめこ	2							穀類	玄米	6		1	
にら		5		3				大豆	3						
にんじん		3	1					小計	9		0	1	0	0	0
にんにく		2	3					合計	189		51	40	12	0	0
菜	ねぎ	4													
	はくさい	3													
	ばれいしょ	6													
	ピーマン	6	1	3	1										
	ブロッコリー	4	6												
	ほうれんそう	3		1											
	未成熟いんげん	6													
	未成熟えんどう	3	3		2										
	みつば	2													
	ミニトマト	4		1											
	レタス	3													
	れんこん	2													
	小計	133	28	19	4	0	0								

イ 魚介類中に含まれる水銀検査

検査対象食品	検体数	総水銀		メチル水銀	基準値
		検出数	検出値(mg/kg)	検出数	
魚類	アイナメ	1	1	0.06	暫定的規制値 総水銀 0.4mg/kg かつ メチル水銀0.3mg/kg
	アナゴ	1	1	0.14	
	マガレイ	1	1	0.03	
合計	3	3		0	

ウ 流通米に含まれるカドミウム検査

検査対象食品	検体数	検出数	検出値(mg/kg)	基準値
玄米(県内産)	5	5	0.016~0.081	1.0mg/kg未満

エ 麻痺性貝毒及び下痢性貝毒の検査

検査対象食品	検体数	麻痺性貝毒		下痢性貝毒	
		検出数	検出値:MU/g	検出数	検出値:MU/g
アサリ(県内産)	10		1.8MU/g未満		0.05MU/g未満
アサリ(県外産)	3		1.8MU/g未満		0.05MU/g未満
ホタテガイ(県外産)	6		1.8MU/g未満		0.05MU/g未満
合計	19	0		0	

オ 畜水産食品中の抗生物質等検査

検査対象品	検体数	検出数	検出物質名
豚肉	11		全て陰性
生乳	12		
鶏卵	12		
食鳥肉	27		
はちみつ	10		
コイ	3		
ニジマス	5		
イワナ	10		
ヒラメ	1		
合計	91	0	

カ 畜産食品のリストeria・モノサイトゲネス検査

検査対象品	検体数	検査結果
生乳(牛乳用)	10	全て陰性
生乳(ナチュラルチーズ用)	3	
ナチュラルチーズ	8	
合計	21	

キ 容器包装からの化学物質溶出検査

検査対象品名	検体数	フェノール		ビスフェノール		p-tert-ブチルフェノール	
		検出数	検出値	検出数	検出値	検出数	検出値
ポリカーポネイト製容器	5	全て定量下限値未満					

ク 遺伝子組換え食品の検査

検査対象品名	検体数	検出数
大豆	28	
とうもろこし	12	
合計	40	0

ケ 食品添加物の検査

添加物名	食品分類名	検査数	検出数	違反数	添加物名	食品分類名	検査数	検出数	違反数
ソルビン酸 (保存料)	漬物	68	39		タール系 色素 (着色料)	漬物	64	26	1
	魚肉ねり製品	63	16			野菜類及び農産物加工品	1	1	
	食肉製品	61	24			生菓子	31	4	
	生菓子	90	3			菓子	1	1	
	みそ	10				生めん	1		
	そうざい	1	1			そうざい	1	1	
	野菜類及びその加工品	2				豆類加工品	1		
	しょうゆ	5				魚肉ハム	1	1	
	酒精飲料	2	2			魚肉ねり製品	2	2	
	魚介類加工品	5	5			魚介類加工品	32	13	
小 計	307	90	0	清涼飲料水	1	1			
デヒドロ 酢酸 (保存料)	菓子	4			小 計	136	50	1	
	生菓子	86			銅クロロ フィル (着色料)	そうざい	2	1	
	漬物	11				漬物	1	1	
	食肉製品	24				野菜類及び農産物加工品	2	2	
	魚肉ハム・ソーセージ	4			小 計	5	4	0	
	魚肉ねり製品	7			銅クロロ フィリンNa (着色料)	そうざい	2	1	
	みそ	5				漬物	1		
	しょうゆ	5				野菜類及び農産物加工品	2	2	
	魚介類加工品	1				小 計	5	3	0
小 計	147	0	0	計	1,050	324	5		
安息香酸 (保存料)	生菓子	70			防ばい 剤	イマザリル	オレンジ	2	2
	漬物	8					グレープフルーツ	2	1
	みそ	5					バナナ	1	
	しょうゆ	10	1				レモン	1	1
	食肉製品	19				OPP	グレープフルーツ	2	2
	魚肉ハム・ソーセージ	4					オレンジ	1	
	魚肉ねり製品	6					レモン	1	
	小 計	122	1	0		DP	グレープフルーツ	2	
サクカリン ナトリウム (甘味料)	漬物	40	13	1			オレンジ	1	
	しょうゆ	10	3				レモン	1	
	そうざい(つくだ煮)	1				TBZ	グレープフルーツ	2	
	小 計	51	16	1			オレンジ	1	1
プロピレン グリコール (品質保持 剤)	生めん	55	29	3			レモン	1	
	ゆでめん	11	1			計	18	7	0
	ぎょうざ・シュウマイ等の皮	1				合計	1,068	331	5
小 計	67	30	3						
亜硝酸根 (発色剤)	食肉製品	78	62						
	魚介塩蔵品(魚卵)	17	8						
	魚肉ハム・ソーセージ	4	1						
	魚肉ねり製品	6							
	小 計	105	71	0					
亜硫酸塩・ 二酸化硫 黄 (漂白剤)	乾燥果実	57	36						
	かんぴょう	3	2						
	こんにゃく粉	6	6						
	そうざい	2	1						
	野菜類及び農産物加工品	13	4						
	菓子	7	2						
	漬物	2							
	酒精飲料	9	7						
	魚介類加工品	3							
	穀類加工品	3	1						
小 計	105	59	0						

別紙 6
平成 18 年度食品安全 110 番受付状況

1 受付件数

内容 \ 月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	合計
苦情・相談		2	1	1		2	1	1		4	4	2	18
通 報		1						1	1				3
意見・要望													
問い合わせ													
合 計		3	1	1		2	1	2	1	4	4	2	21

2 事案の内容

異物の混入

件数：5 件

- ・毛髪様（2 件）
- ・虫
- ・爪様
- ・石
- ・リング状ゴム製異物
重複あり

不適正表示

件数：9 件

- ・偽 装（名称、期限表示）
- ・不記載（期限表示、原産地）
- ・誤記載（値段、原産地、加工年月日）

「不適正表示」に関するもので、複数の法律に関するものについては、保健所、農林事務所、振興局間で情報を共有するとともに、合同で現地調査を実施し、原因究明及び再発防止対策等の徹底を指導した。

異臭

件数：2 件

- ・あんぼ柿
- ・いちご

その他

件数：5 件

内容：不衛生な施設の管理及び食品の取扱い、腐敗・変敗等に関する苦情等