

平成 1 9 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生活衛生課

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19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、食品衛生法に係る食品営業施設、と畜場法に係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。）に係る食鳥処理場の監視指導を実施するとともに、食品安全に係る消費者、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関す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	10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	11月
全国食品衛生主管課長会議	2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19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。

集団給食施設にあつては、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)のとおりであり、監視率の目標を達成した。

(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19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 10件、違反食品等 43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	7,224	4,368
検査検体数	434	171

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	256	9,453	
出前講座	123	4,839	再掲

(2) 優良な施設の公表

平成19年11月15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12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（6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。

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。

- ・ ノロウイルスによる食中毒について
- ・ 食中毒予防の3原則について
- ・ 毒きのこによる食中毒について
- ・ いかの塩辛による広域食中毒について
- ・ フグによる食中毒について
- ・ スギヒラタケの摂取について
- ・ 中国産冷凍ギョウザの自主回収について
- ・ 中国産冷凍ギョウザからの農薬ジクロロポスの検出について
- ・ 有機リン系農薬（ホレート）を検出した中国産冷凍食品について

イ 意見交換会

- ・福島県食品安全推進懇談会の開催

平成19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19年10月16日 南相馬市 参加者 約250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 167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	56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	28回	受講者数	843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	175校	受講者数	8,907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	1月	18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	15名派遣
全国食品衛生監視員研修会	厚生労働省	10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	2名派遣
食品安全行政講習会	厚生労働省	4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	1~2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	23	32	55
受講者数	878	794	1,672

イ 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20年3月12日 受講者数 12名

ウ 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19年10月31日 食肉衛生検査所 受講者数 33名

エ フグ取扱者の養成

平成19年9月12日及び19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 19名

オ 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	208	48
受講者数	7,107	2,346

カ 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	123回	受講者数	4,839名
------	------	------	--------

キ 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	59回	受講者数	2,052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19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洗剤の管理不徹底による食中毒の発生が挙げられる。

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、食品添加物の使用基準違反の発生等が挙げられる。

一方、全国的には、中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害や中国産冷凍食品から農薬が検出される事例が相次いで発生した。

このため、平成20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、毒きのこについての情報提供を行い、食品製造業者に対しては、使用する薬剤等の厳重管理、食品販売業者に対しては商品管理について指導を行う。

違反食品発生防止のためには、平成19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、製造基準及び添加物の使用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 試験検査 その他

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 ・ と畜場法に関すること。(会津保健所に限る。) ・ 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。) 	食品衛生監視員 “ と畜検査員 食鳥検査員
食肉衛生検査所	・ 食鳥処理法に関すること	

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 食品に係る細菌検査、食品添加物検査、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ング検査 ・ と畜検査及び食鳥検査にかかる抗生物質等の残留動物用医薬品及び飼料添加物の検査 ・ B S E スクリーニング検査(全頭検査)にかかる技術研修 ・ 食鳥検査にかかる高病原性鳥インフルエンザ簡易検査

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%	165%
	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		
	菓子製造業		
	アイスクリーム類製造業		
	めん類製造業		
	漬物製造業		
その他の製造業			
(2)特産食品製造施設	凍み豆腐製造	120%	150%
	あんぼ柿		
	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%	125%
	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%	490%
	乳製品製造業		
	乳酸菌飲料製造業		
	アイスクリーム類製造業		
	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%	136%
	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%	202%
	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	8,474	2,466
	仕出し屋・弁当屋	866	1,171
	旅 館	1,558	1,368
	そ の 他	4,436	4,399
	(小計)	15,334	9,404
菓子製造業		1,803	2,406
乳 処 理 業		9	52
特別乳さく取処理業		0	0
乳 製 品 製 造 業		23	54
集 乳 業		4	4
魚 介 類 販 売 業		2,283	1,775
魚介類せり売り営業		14	145
魚肉ねり製品製造業		4	4
食品の冷凍又は冷蔵業		55	131
かん詰又はびん詰食品製造業		158	142
喫 茶 店 営 業		3,605	1,602
あ ん 類 製 造 業		26	51
アイスクリーム類製造業		352	334
乳 類 販 売 業		4,465	1,742
食 肉 処 理 業		99	288
食 肉 販 売 業		2,215	1,410
食 肉 製 品 製 造 業		19	86
乳酸菌飲料製造業		7	22
食用油脂製造業		19	22
マーガリン又はショートニング製造業		0	0
み そ 製 造 業		248	124
醬 油 製 造 業		50	51
ソ ー ス 類 製 造 業		18	14
酒 類 製 造 業		77	47
豆 腐 製 造 業		237	244
納 豆 製 造 業		37	28
め ん 類 製 造 業		330	276
そうざい製造業		477	508
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	110
氷 雪 製 造 業		20	72
氷 雪 販 売 業		56	18
合 計		32,118	21,180

不要許可施設

業 種		施設数	監視件数
集団給食施設	学校	277	522
	病院・診療所	97	124
	事業所	73	41
	その他	436	414
	(小計)	883	1,101
食品製造業		2,536	857
野菜果物販売業		2,004	1,835
そうざい販売業		1,668	1,897
菓子(パンを含む)販売業		6,804	2,764
食品販売業(上記以外)		5,298	3,223
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	
添加物の販売業		1,260	826
氷雪採取業			
器具・容器包装・おもちゃの製造業又は販売業		1,517	1,293
合 計		21,972	13,796

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	1,877		5	266
豚	26,060		22	12,702
めん羊				
山羊				
計	27,937	0	27	12,968

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	7,691,111	41,148	52,604	23,817
成鶏	3,219	367	21	4
あひる				
七面鳥				
計	7,694,330	41,515	52,625	23,821

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等に対して一層の農薬適正使用の推進を図る。
農産物安全確保GAP推進事業	県産農産物の生産段階における安全性確保のための適正農業規範（GAP）の推進。
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。
野菜生産出荷衛生管理推進事業	野菜の生産段階における衛生管理状況を調査し、野菜の生産段階での衛生管理対策を推進する。
良質生乳生産対策	安全な生乳の供給の推進
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	市場関係者に対して衛生管理の徹底を図る。
安全・安心きのか栽培の定着化	「福島県安心きのか栽培マニュアル」に基づき、安全・安心な県産きのか栽培を推進する。

別紙4 - 1

平成19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14日 ～15日	福島市	30	14	飲食店の食事	ノロウイルス	飲食店
2	4月16日 ～18日	会津若松市	164	25	弁当	ノロウイルス	弁当屋
3	5月27日 ～28日	二本松市	65	27	旅館の食事	不明	旅館
4	5月29日 ～30日	棚倉町	7	6	家庭の食事	サルモネラ (S.Enteritidis)	家庭
5	6月16日 ～21日	会津若松市	725	163	6月15日～18日にかけて 提供された食事	ノロウイルス	飲食店、 仕出し屋
6	9月20日	伊達市	7	3	きのこことナスの油炒め	植物性自然毒 (クサウラベニタケ)	家庭
7	9月23日 ～24日	福島市	11	9	きのこことナスの油炒め きのこのおろし和え	植物性自然毒 (ツキヨタケ)	家庭
8	10月4日	伊達市	2	2	きのこことコンニャクの 油炒め	植物性自然毒 (クサウラベニタケ)	農産物直売所
9	10月11日	矢吹町、 玉川村	7	7	きのこの煮物及び炒め 物	植物性自然毒 (ツキヨタケ)	家庭
10	10月12日	南会津町	1	1	きのこことチンゲンサイ の炒めもの	植物性自然毒 (シロヒメカヤタケ)	家庭
11	10月22日	楢葉町	7	6	きのこのみそ汁	植物性自然毒 (ツキヨタケ)	家庭
12	3月2日	会津若松市	29	24	焼きそば、お好み焼き	台所用洗剤	飲食店
計			1,055	287			

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14日	賞味期限の誤記載	魚介類加工品	自主回収
2	5月14日	期限表示の誤記載	魚介類加工品	自主回収
3	5月15日	食品添加物(ペクチン)の用途名「ゲル化剤」の不記載	ジャム	自主回収
4	5月30日	消費期限の不記載	豆腐	自主回収
5	6月14日	賞味期限切れ食品の販売	清涼飲料水	消費済み
6	6月14日	クリームラインの発生	牛乳	消費済み
7	6月27日	賞味期限の誤記載	焼き菓子	自主回収
8	6月28日	加工者氏名及び加工所所在地の偽装、鳥獣の種類「鶏」の欠落、表示の基準のに合わない食品の販売	食肉	自主回収
9	6月29日	加工者氏名、加工所所在地の不記載	食肉	自主回収
10	6月29日	賞味期限の誤記載	魚介類、魚介類加工品	自主回収
11	7月7日	大腸菌群陽性	アイスクリーム	販売禁止
12	7月26日	細菌数基準超過	氷菓	販売禁止
13	7月30日	食品添加物「保存料(ソルビン酸カリウム)」が使用できる食品以外への使用、期限表示の誤り	生菓子	回収命令
14	8月2日 8月3日	食品添加物「亜硝酸ナトリウム」の使用基準超過	食肉製品	回収命令 自主回収
15	8月3日	消費期限の誤記載	食肉	自主回収
16	8月16日	賞味期限切れ食品の出荷販売	冷し中華スープ	自主回収
17	8月18日	賞味期限の誤記載	鶏卵	自主回収
18	9月7日	アレルギー物質「小麦」の不記載	味付のり	自主回収
19	9月15日	賞味期限切れ食品の販売	塩蔵わかめ	自主回収
20	9月19日	消費期限の誤記載	弁当	自主回収
21	10月4日	製造日の虚偽表示	豆腐	自主回収
22	10月5日	賞味期限切れ食品の販売	菓子(冷凍食品)	消費済み
23	10月11日	賞味期限切れ食品の販売	生菓子	自主回収
24	11月5日	賞味期限切れ食品の販売	ピザ	自主回収
25	11月6日	賞味期限切れ食品の販売	即席カップめん	自主回収
26	11月9日	賞味期限切れ食品の販売	鶏卵	自主回収
27	11月9日	アレルギー物質「小麦」、食品添加物「甘味料(ステビア、甘草)」、「pH調整剤」の不記載	いくら	自主回収
28	11月9日	異臭、製造年月日の誤記載	竜田揚げ(冷凍品)	自主回収
29	11月19日	期限表示誤記載	鶏肉	自主回収
30	12月12日	製造所固有記号の誤記載	あんぼ柿	自主回収
31	12月18日	名称及び鳥獣の種類誤記載	食肉	自主回収
32	1月4日	消費期限の誤記載	牛たたき	自主回収
33	1月4日	賞味期限の誤記載	あんぼ柿	自主回収
34	1月15日	賞味期限の誤記載	納豆	自主回収
35	1月28日	賞味期限の誤記載	焼菓子	自主回収
36	2月5日	販売者の表示について、営業所名及び営業所所在地を記載 製造所固有記号について、当該記号を で囲んで記載	洋菓子	自主回収
37	2月13日	食品の腐敗の疑い	調理済おでん	自主回収
38	2月21日	賞味期限の二重記載、酸化防止剤(二酸化硫黄)の表示不記載	あんぼ柿	自主回収
39	2月21日	「保存料(ソルビン酸)」が使用できる食品以外への使用	まんじゅう	回収命令 自主回収
40	2月28日	消費期限の二重記載、期限切れ食品の販売	しめさば	自主回収
41	3月10日	賞味期限の不記載	ラーメンスープ	自主回収
42	3月11日	食品添加物「着色料(赤色106号)」の不記載	菓子	自主回収
43	3月18日	賞味期限の誤記載	ラーメン	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	728	4	
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。	2500	3078		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。	21	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	183		
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	1194		
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	510	2	
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	1187		

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		検査数		検出数		違反数		検査対象食品		検査数		検出数		違反数			
分類	食品名	国産	輸入	国産	輸入	国産	輸入	分類	食品名	国産	輸入	国産	輸入	国産	輸入		
生 鮮 野 菜	アスパラガス	6	2					生 鮮 果 実	いちご	4		1					
	えだまめ	3		1					うめ	4							
	えのきたけ	1							オレンジ		4		2				
	かぶ	2							かき	4							
	かぼちゃ	5	3						キウイフルーツ	4	4						
	カリフラワー	2							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	5							すもも	2		1					
	きゅうり	7		3					西洋なし	4		2					
	ごぼう	4	1						日本なし	4							
	さといも	3	2						バナナ		4						
	しいたけ	4	3						ぶどう	5							
	しゅんぎく	4		1					ブルーベリー		2						
	セロリ	1	2	1	2				みかん	4							
	だいこん	6							もも	4		2					
	たまねぎ	4	1						りんご	4		2					
	トマト	6		2					レモン		4		3				
	なす	6		1					小計	47	23	11	6	0	0		
	なめこ	2							穀 類	米(玄米)	6		1				
	にら	4		1						大豆	2						
	にんじん	4	2					小計		8	0	1	0	0	0		
	にんにく	2	5					合 計	187	53	29	8	0	0			
	ねぎ	4															
	はくさい	3															
	ばれいしょ	6															
	ピーマン	6	1	2													
	ブロッコリー	5	6	1													
	ほうれんそう	4															
	未成熟いんげん	6															
	未成熟えんどう	4	2	1													
	みつば	2		2													
	ミニトマト	3		1													
レタス	3																
れんこん	2																
小計		132	30	17	2	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	0.04		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	0.08		
	カレイ	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	0.004 ~ 0.107	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	検出値	基準値
豚肉	11				
生乳	12				
鶏卵	12				
食鳥肉	27				
はちみつ	10				
コイ	3				
ニジマス	5				
ヒラメ	1				
イワナ	10	1	オルメトプリム	0.03	0.1
合 計	91	1			

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
ポリカーボネイト製容器	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)	生菓子	111	1	1	タール系 色素 (着色料)	生菓子	30	7		
	魚肉練り製品	40	6			漬物	46	18	1	
	漬物	58	33			野菜類及び農産加工品	3	1		
	食肉製品	40	11			菓子	2	2		
	みそ	11				生めん	1			
	魚介類加工品	2	2			魚介類加工品	32	10		
	そうざい	1	1			小 計	114	38	1	
	魚肉ハム・ソーセージ	6	1			銅クロロ フィル (着色料)	漬物	3	3	
	しょうゆ	4					野菜類及び農産加工品	2	2	
	あん類	2	1				小 計	5	5	0
乾燥果実	2	1		計	1037	261	4			
小 計	277	57	1	防ばい 剤	イマザリル	グレープフルーツ	3	3		
デヒドロ 酢酸 (保存料)	生菓子	111					レモン	1	1	
	食肉製品	20					オレンジ	1	1	
	漬物	21					バナナ	1		
	魚肉練り製品	8				OPP	グレープフルーツ	1		
	魚肉ハム・ソーセージ	3					レモン	2		
	みそ	6					オレンジ	1		
	しょうゆ	4				DP	グレープフルーツ	1		
	あん類	2					レモン	2		
	乾燥果実	2					オレンジ	1		
小 計	177		0	TBZ	グレープフルーツ	1	1			
安息香酸 (保存料)	生菓子	79	1			レモン	2	2		
	しょうゆ	9	1			オレンジ	1			
	食肉製品	20			計	18	8	0		
	漬物	8			合計	1055	269	4		
	魚肉練り製品	7								
	魚肉ハム・ソーセージ	3								
	みそ	6								
小 計	132	2	0							
亜硝酸根 (発色剤)	食肉製品	75	50	1						
	魚介塩蔵品(魚卵)	19	16	1						
	魚肉練り製品	7								
	魚肉ハム・ソーセージ	5	4							
小 計	106	70	2							
亜硫酸塩・ 二酸化硫 黄 (漂白剤)	乾燥果実	53	19							
	かんぴょう	6	6							
	こんにやく粉	2	2							
	菓子	5	3							
	酒精飲料	1	1							
	野菜類及び農産加工品	14	3							
	穀物加工品	7	7							
	漬物	2								
	そうざい	2	1							
	酒精飲料	1	1							
小 計	93	43	0							
プロピレン グリコール (品質保持 剤)	生めん	62	23							
	ゆでめん	16	5							
	ギョウザ・しゅうまい等の皮	1								
小 計	79	28	0							
サッカリン ナトリウム (甘味料)	漬物	44	15							
	しょうゆ	9	3							
	その他	1								
小 計	54	18	0							

別紙 6 平成 19 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	1	4	3	3	4	3	3	5		1	4	2	33
通 報		1	2	3	1	1	6	2	4	2		1	23
意見・要望													
問い合わせ													
合 計	1	5	5	6	5	4	9	7	4	3	4	3	56

2 事案の内容

異物の混入 (14 件)

- ・虫 (6 件)
- ・ガラス片
- ・金属片
- ・毛髪
- ・ゴム片
- ・プラスチック片
- ・その他 (3 件)

カビの発生 (6 件)

- ・パン (2 件)
- ・菓子 (2 件)
- ・佃煮
- ・ジャム

不適正表示 (19 件)

- ・期限 (製造年月日) 表示 (11 件)
- ・原産地表示 (4 件)
- ・その他 (4 件)

「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。

異味・異臭 (1 件)

- ・菓子 (薬品臭)

期限切れ食品の販売 (4 件)

- ・米飯、ピザ (冷蔵品)、食肉、パン

その他 (12 件)

- ・原料の再利用 (2)、期限切れ原材料の使用 (2)、腐敗等に関する苦情 (2)、食品の色、配送温度、旅館への苦情、無許可販売、清涼飲料水の容器の穴、清涼飲料水の喫食による口唇の腫れ