

平成 22 年度福島県食品衛生監視指導計画実施結果

第 1 はじめに

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 24 条第 1 項の規定により、都道府県等は毎年度の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されています。

そこで県は、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ために、平成 22 年度福島県食品衛生監視指導計画を策定し、食品営業施設等の監視指導のほか、違反食品等の流通が確認された際は、健康被害の発生及び拡大防止に努めるとともに、食品の安全に対する県民不安を解消するための迅速な情報提供や食品安全にかかる各種講習会も実施してきました。

このたび、平成 22 年度福島県食品衛生監視指導計画の実施結果を取りまとめましたので公表します。

第 2 基本的事項

1 実施期間

平成 22 年 4 月 1 日から平成 23 年 3 月 31 日までの 1 年間

2 地域

郡山市及びいわき市を除く県内全域（以下「県内」という。）

3 対象施設及び対象者

- ・食品衛生法の規定に基づく営業施設及び食品等事業者等
- ・と畜場法の規定に基づくと畜場及びと畜業者等
- ・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。）の規定に基づく食鳥処理場及び食鳥処理業者等
- ・消費者

第 3 実施結果

1 実施体制等

(1) 監視指導等

ア 保健福祉事務所（保健所）及び食肉衛生検査所

県内 6 か所の保健福祉事務所に配置した食品衛生監視員が食品等事業所の監視指導等を行いました。

また、県北、会津、相双の各保健福祉事務所及び食肉衛生検査所に配置したと畜検査員及び食鳥検査員がと畜場及び食鳥処理場の監視指導等を行いました。

イ 保健福祉部食品生活衛生課

食の安全・安心に関わる施策の方針や計画を策定し、各保健福祉事務所及び食肉衛生検査所との連絡のうえ各種施策を実施しました。

また、食の安全・安心に関わる事案に対して、各保健福祉事務所、食肉衛生検査所、庁内、国及び他の都道府県等との連絡調整を行いながら対応し、必要な情報について公表を行いました。

(2) 検査機関

ア 衛生研究所

食品衛生監視員が収去した食品等の検査を実施しました。

イ 食肉衛生検査所

と畜場及び食鳥処理場で処理された豚、鶏等の食肉及び食鳥肉の検査を実施しました。

[別紙 1（監視指導等の実施体制）]

- (3) 食品衛生監視員等の育成
食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員を各種研修会や会議等へ派遣し、専門知識の習得及び技術の研鑽を図り、資質の向上に努めました。

研修等の名称	実施主体	実施時期	派遣参加者数
食品安全行政講習会	厚生労働省	6月	1名派遣
東北食中毒研究会研修会	東北食中毒研究会	8月	2名派遣
東北ブロック食品衛生・環境衛生監視員研修会	東北各県市	9月	11名派遣
福島県食品衛生監視員研修会	福島県、中核市	11月	24名参加
全国食品衛生監視員研修会	厚生労働省	11月	1名派遣
食肉衛生検査技術研修会	厚生労働省	1月	1名派遣
食鳥肉衛生検査技術研修会	厚生労働省	1月	1名派遣
HACCP指名監視員養成講習会	東北各県市	2月	5名派遣

- (4) 関係機関との連携
広域的に流通する食品の監視指導及び広域的な食中毒の発生や違反食品発生時に、関係機関と連携のうえ対応しました。

ア 国及び他自治体

(ア) 連携対応

- ・複数の自治体に関連する食中毒（疑いを含む。）や違反食品等が発生した際に迅速かつ的確に対応するため、国及び他自治体との緊急連絡網を整備しました。
- ・他の自治体に関連する食中毒事件（疑いを含む。）や違反食品等が発生した際には、速やかに連絡を取りながら調査を行い、必要な措置を講じました。
- ・地方農政局等からの情報に基づき食品事業者に対する適正表示の指導を行いました。

(イ) 情報交換等

下記の会議に出席し、国及び他の都道府県等と情報交換等を行いました。

- ・福島県食品表示監視協議会 4月
- ・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担当者会議 7月
- ・食の安全安心推進福島連絡会議 10月・3月
- ・北海道・東北ブロック食品衛生主管課長会議 11月
- ・全国市場食品衛生検査所協議会 11月
- ・全国食品安全連絡会議 11月
- ・全国食品衛生主管課長会議 3月

イ 中核市

中核市と緊密な連絡及び連携体制を確保し、県内全域の食品安全事業を推進しました。

ウ 他法令を所管する部局

農林水産部と連携のうえ、生産段階に係る食品安全確保対策を推進しました。

また、食品表示等の他、食品に関する県民からの苦情、相談を受け付ける食品安全110番の窓口を設け、苦情又は相談の内容に応じ、農林水産部及び生活環境部と連携のうえ、調査指導を実施しました。

エ 食品の安全に関する関係部局等との調整

(ア) 食品安全推進会議

関係部局等で構成する「食品安全推進会議」を2回開催し、本県の食の安全・安心に関わる施策の基本となる福島県食品安全確保対策プログラムの策定及び進行管理を行いました。

(イ) 食の安全対策本部

県民の食の安全・安心に対する信頼を大きく揺るがし、かつ、県民に与える

影響が大きい事案が発生した際は、関係部局等で構成する「食の安全対策本部」を開催し、県民の健康保護を最優先として迅速な対応に当たることとしておりましたが、平成22年度は該当事案の発生はありませんでした。

オ 食品関係団体との連携

(社)福島県食品衛生協会、(社)福島県調理師会等の食品関係団体と連携を図り、食品関係施設の巡回指導、食品衛生知識の普及啓発や福島県生活衛生・食品衛生大会における優良施設の表彰等の各種事業を実施しました。

2 監視指導の内容

(1) 食品営業施設等

食品営業施設等に対する監視指導においては、以下の共通事項の適合状況を確認し、その遵守を指導しました。また、これまでに県内で発生した不良食品及び食中毒の発生状況を踏まえ、不良食品及び食中毒防止対策を重点的に監視指導を実施しました。その結果、大型小売店市場・食品販売施設を除き監視回数は目標を達成しました。

大型小売店市場・食品販売施設のうち、大型小売店については概ね目標の監視回数を達成したものの、卸売市場及びその関連施設については、月1回の監視指導を目標としていたが、悪天候や突発的な事案対応等により監視指導の実施が困難な月があったため、目標の監視回数を下回る結果となりました。

[別紙2-1(立入検査(監視指導)の実施状況)]

[別紙2-2(業種別監視指導状況)]

《確認する共通事項》

ア 食品衛生法に定められた販売等が禁止される食品及び添加物ではないこと。

イ 食品衛生法で指定された食品添加物であること。

ウ 食品衛生法に定められた食品等の成分規格基準、製造基準、調理加工基準、保存基準及び表示基準に適合していること。

エ 福島県食品衛生法施行条例に定められた施設基準及び管理運営基準に適合していること。

オ 食品等事業者における自主管理の徹底が図られていること。

カ 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こと。

(2) と畜場・食鳥処理場

と畜場及び食鳥処理場に対する監視指導においては、以下の共通事項の適合状況を確認し、その遵守を指導しました。

また、と畜場法第14条の規定に基づくと畜検査及び食鳥処理法第15条の規定に基づく食鳥検査を実施しました。

[別紙2-1(立入検査(監視指導)の実施状況)]

[別紙3(と畜および食鳥検査結果)]

《確認する共通事項》

ア 構造設備の基準に適合していること。

イ 衛生管理の基準に適合していること。

ウ 認定小規模施設における法定処理可能羽数遵守の徹底

エ 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) 動物用医薬品及び飼料添加物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農林水産部で実施しました。

[別紙4(生産段階の食品安全確保対策)]

- (4) 食品等の収去検査

県内で製造された食品を含め、広域流通食品(輸入食品を含む。)を中心とし、過去の立入検査結果及び製造等施設の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検査項目を重点的に選定し実施しました。違反が確認された場合は、直ちに当該製品の回収や販売禁止等の措置を講じました。

なお、検査実施予定期間内に検体が確保できなかったことにより、目標検体数を達成できなかった項目がありました。

[別紙5-1(収去検査結果)]

[別紙5-2(食品安全対策事業検査結果)]

- (5) 一斉取締りの実施

各保健福祉事務所(保健所)では、食中毒が多発する夏期及び食品等の流通量が増加する年末の時期に、一斉取締りとして重点的に監視指導を行いました。

	夏期	年末
監視件数	6,115件	3,442件
検査検体数	236検体	108検体

3 違反発見時及び食中毒等健康危機発生時の対応

- (1) 食中毒、違反食品等の発生状況

食品衛生法に違反する食品等を発見した際は、当該食品等が販売の用に供し又は営業上使用されないよう廃棄、回収等の措置を速やかに講じるとともに、原因究明調査を行い再発防止対策の指導を行いました。

また、食中毒(疑いを含む。)が発生した際は、原因究明調査を行い被害の拡大防止を図るとともに、再発防止対策の指導を行いました。

[別紙6-1(平成22年度食中毒発生状況)]

[別紙6-2(違反食品等の回収等事例)]

- (2) 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ました。

公表を行った事例：食中毒事件7件、違反食品等11件

4 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

- (1) 講習会の実施及び人材育成

ア 食品衛生責任者の養成

各保健福祉事務所(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ました。

	養成講習会	再教育講習会	計
開催回数	26回	75回	101回
受講者数	1,083名	1,748名	2,831名

イ と畜場の衛生管理講習会

と畜場の管理者及び従事者を対象に、と畜場における作業衛生及び施設の衛生管理についての講習会を実施しました。

開催回数 2回 受講者数 28名

ウ 食鳥肉衛生管理者の再教育講習会

食鳥肉衛生管理者の再教育講習会を実施しました。

開催回数 1回 受講者数 37名

エ フグ取扱者の養成

フグの衛生確保に関する要綱に基づくフグ取扱者養成講習会を、社団法人福島県調理師会に委託して実施しました。

平成22年9月2日及び15日 受講者17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、各保健福祉事務所（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する衛生講習会を実施しました。

	食品等事業者、従事者	集団給食施設従事者
開催回数	195回	55回
受講者数	7,151名	2,945名

カ 食品等事業者自らが行う管理者等の養成等の推進

食品等事業者からの要請により、食品衛生出前講座を実施しました。

	開催回数	受講者数	備考
出前講座	120回	4,419名	オの再掲

キ 食品衛生指導員研修会

社団法人福島県食品衛生協会主催の食品衛生指導員研修会に講師を派遣し、食品営業者の指導に必要な技術、知識の教育を行いました。

派遣回数	1回	受講者数	90名
------	----	------	-----

(2) 優良施設等の表彰

平成22年11月10日、福島県生活衛生・食品衛生大会において、優良施設として飲食店営業等18施設の県知事表彰を行いました。

(3) HACCPシステム導入の推進

HACCP（総合衛生管理製造過程）承認施設（7施設）に対し、管理状況の確認のために定期的な立入指導を行いました。また、HACCPの導入を図るよう講習会において指導するとともに、講師の派遣等を通じて、知識の普及及び啓発を図りました。

(4) ふくしま食の安全取組宣言登録制度の推進

食の安全に関する自主的な取組みを宣言する「ふくしま食の安全取組宣言」制度への参加を食品等事業者に促しました。

本制度の推進により、事業者がより安全な食品を提供することが期待され、登録施設へ交付されるステッカー及び事業者の取組み内容を県民が目にするにより、県民がより安心して食品を選択できるようになることが期待されます。

	平成22年度	累計	申請・相談中
登録施設（店舗）数	11	26	9

5 リスクコミュニケーションの実施と情報提供

(1) 県民との情報及び意見の交換

ア 情報提供

(ア) 報道機関へ情報提供したもの

- ・食中毒（様）事件の発生について
- ・違反食品等の自主回収等について
- ・県内産ムラサキ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) ホームページに掲載したもの

- 以下について注意を喚起しました。
- ・毒キノコによる食中毒にご注意を
- ・ノロウイルスによる食中毒に注意しましょう
- ・食肉の生食に注意しましょう
- ・スギヒラタケの摂取は控えましょう
- ・フグによる食中毒に注意しましょう

(ウ) その他
ラジオ、テレビ、広報紙により食中毒予防に関する啓発を実施しました。

イ 意見交換会

- ・福島県食品安全推進懇談会の開催
平成22年7月及び平成23年2月の2回開催しました。
- ・食の安全・安心推進大会（県関係部局と共催）
平成23年1月25日 県農業総合センター 来場者約200名
- ・各保健福祉事務所（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、各保健福祉事務所（保健所）で開催しました。

ウ 苦情の受付及び講習

「食品安全110番」により県民からの苦情や相談の受付を行い、表示に関する案件については、農林水産部局等と連携を図りながら対応しました。

受付件数 17件

[別紙7（平成22年度食品安全110番受付状況）]

(2) 消費者への普及啓発

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又は各保健福祉事務所（保健所）が実施する出前講座により、消費者への啓発及び情報提供を行いました。

出前講座：開催回数 9回 受講者数 204名

また、小・中学校へ各保健福祉事務所（保健所）の食品衛生監視員を派遣し、小・中学生が興味を持つよう食中毒予防や正しい手洗いの方法などについて、実験や視覚に訴える手法を用いた講習会を開催しました。

小・中学生の食の安全教室：開催校数 115校 受講者数 6,056名

第4 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の中に取り入れ、農林水産部を始めとする他部局や中核市と連携のうえ、食品の安全や消費者の安心確保のために、生産から消費に至る一貫した食品安全対策を実施しています。

福島県食品安全確保対策プログラムは、本県の食品安全対策の基本となる「福島県食品の安全確保に係る基本方針」に基づき、プログラムの4つの柱（監視・指導プログラム、検査・調査研究プログラム、支援・連携プログラム、情報の提供と総合的な取り組みプログラム）を構成している16事項ごとに成果指標を設定しています。これらの目標達成に向けて各関係部局等が各々の事業を実施しておりますが、これらの事業の進行管理と評価については、年2回開催する福島県食品安全推進会議において行っています。

本監視指導計画に設定された監視指導及び検査の目標については概ね達成されていますが、依然として食中毒や違反食品等が発生していることから、重点的に監視指導すべき業種を選定し、次年度以降も効率的かつ効果的な事業の推進を図っていきたいと考えています。

なお、平成23年3月11日に発生した東日本大震災及び東京電力株式会社福島第一原子力発電所での放射性物質放出事故に伴い、多くの県民が避難所生活を余儀なくされていることから、避難所等での食中毒防止対策の徹底のため、大震災等直後から避難所等への巡回指導を行っています。

また、放射性物質放出事故により、食品等の放射能汚染状況を確認するため、国と連携のうえ3月19日から緊急時モニタリング検査を実施し、食品衛生法の規定に基づく食品中の放射性物質に関する暫定規制値を超える食品が市場等に流通することがないよう必要な措置を講じています。

別紙 1 監視指導等の実施体制

1 監視指導

公所名	担当業務
保健福祉事務所 (6か所)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品衛生法に関すること。 ・ 食品供給行程(フードチェーン)の各段階における監視指導に関すること。(農林水産物の生産段階を除く。) ・ 食中毒、違反食品の調査指導等に関すること。 ・ と畜場法に関すること。(会津保健福祉事務所) ・ 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。)
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食鳥処理法及びと畜場法に関すること。

2 試験検査

公所名	担当業務
衛生研究所	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品衛生法に基づく収去に係る検査に関すること。 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、カドミウム等の検査 ・ 食中毒等の発生時に係る検査に関すること。 ・ 試験検査の精度管理に関すること。
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に関すること。 ・ と畜検査及び食鳥検査に係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に関すること。 ・ 食鳥検査に係る高病原性鳥インフルエンザ簡易検査に関すること。 ・ 試験検査の精度管理に関すること。

3 実施体制等の企画・調整等

公所名	担当業務
保健福祉部 食品生活衛生課	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品衛生法に関すること。 ・ 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。 ・ 食中毒、違反食品の調査及び対応に関すること。 ・ リスクコミュニケーションに関すること。 ・ 食の安全に関する事業の企画・立案に関すること。 ・ 食の安全に関わる事案への対応と庁内調整に関すること。 ・ 関係機関との連絡調整に関すること。 ・ 情報の公表に関すること。

別紙 2 - 1 立入検査(監視指導)の実施状況

種 類	業 種	対象施設数	監視回数	
			実 績 (延べ監視回数)	目標値
(1)食品製造施設	乳処理業	154施設	2.7回/年 (419回)	2回/年以上
	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			
	清涼飲料水製造業			
	魚肉練製品製造業			
	集乳業	1306施設	1.6回/年 (2086回)	1回/年以上
	菓子製造業			
	食用油脂製造業			
	かん詰又はびん詰食品製造業			
	食品の冷凍又は冷蔵業			
	添加物製造業			
	その他の製造業			
(2)特産食品製造施設	凍み豆腐	175施設	1.1回/年 (198回)	1回/年以上
	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	836施設	1.0回/年 (863回)	1回/年以上
	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	11施設	4.7回/年 (52回)	4回/年以上
	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			
	対米輸出食品			
(5)観光地特別対策	一般食堂・レストラン	1581施設	1.2回/年 (1819回)	1回/年以上
	旅館			
	土産品販売店			
	土産品製造業			
(6)大量調理施設等	旅館	1430施設	1.1回/年 (1506回)	1回/年以上
	仕出し・弁当			
(7)大型小売店市場・ 食品販売施設	大型小売店	220施設	1.9回/年 (411回)	2回/年以上
	卸売市場	226施設	9.9回/年 (2245回)	12回/年以上
	卸売市場関連施設			
(8)と畜場・ 食鳥処理場	と畜場	9施設	5.2回/年 (47回)	4回/年以上
	食鳥処理場			

監視回数の実績は、延べ監視回数/対象施設数により算出しています。

別紙 2 - 2 業種別監視指導状況

許可を要する施設

業 種		施設数	監視件数
飲食店営業	一般食堂・レストラン等	8,391	2,980
	仕出し屋・弁当屋	903	1,164
	旅 館	1,469	1,035
	そ の 他	3,832	2,814
	(小 計)	14,595	7,993
菓 子 製 造 業		1,946	1,822
乳 処 理 業		8	33
特 別 乳 さ く 取 処 理 業			
乳 製 品 製 造 業		24	56
集 乳 業		4	7
魚 介 類 販 売 業		2,053	1,485
魚 介 類 せ り 売 り 営 業		14	102
魚 肉 ね り 製 品 製 造 業		5	6
食 品 の 冷 凍 又 は 冷 蔵 業		56	118
か ん 詰 又 は び ん 詰 食 品 製 造 業		173	121
喫 茶 店 営 業		3,394	1,080
あ ん 類 製 造 業		26	41
ア イ ス ク リ ー ム 類 製 造 業		274	253
乳 類 販 売 業		3,985	1,743
食 肉 処 理 業		101	156
食 肉 販 売 業		1,983	1,342
食 肉 製 品 製 造 業		18	76
乳 酸 菌 飲 料 製 造 業		7	22
食 用 油 脂 製 造 業		17	13
マ ー ガ リ ン 又 は シ ョ ー ト ニ ン グ 製 造 業			
み そ 製 造 業		273	89
醤 油 製 造 業		51	34
ソ ー ス 類 製 造 業		21	29
酒 類 製 造 業		76	44
豆 腐 製 造 業		205	222
納 豆 製 造 業		37	32
め ん 類 製 造 業		345	242
そ う ざ い 製 造 業		566	543
添 加 物 製 造 業		15	15
食 品 の 放 射 線 照 射 業			
清 涼 飲 料 水 製 造 業		59	104
氷 雪 製 造 業		18	72
氷 雪 販 売 業		52	12
合 計		30,401	17,907

許可を要しない施設

業 種		施設数	監視件数
集団給食施設	学 校	267	386
	病 院 ・ 診 療 所	83	96
	事 業 所	87	38
	そ の 他	396	263
	(小 計)	833	783
乳 さ く 取 業		577	9
食 品 製 造 業		2,523	1,176
野 菜 果 物 販 売 業		2,046	1,550
そ う ざ い 販 売 業		1,608	1,204
菓 子 (パ ン を 含 む) 販 売 業		6,679	1,621
食 品 販 売 業 (上 記 以 外)		5,394	1,999
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		1,184	686
氷 雪 採 取 業			
器 具 ・ 容 器 包 装 ・ お も ち ゃ の 製 造 業 又 は 販 売 業		1,424	1,279
合 計		22,270	10,307

別紙 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	2,056	1	7	270
豚	26,964		23	12,723
めん羊				
山羊				
計	29,020	1	30	12,993

食鳥検査結果

畜 種	検査羽数	措 置		
		とさつ禁止	全部廃棄	一部廃棄
ブロイラー	5,022,875	36,147	26,410	13,509
成鶏	2,193		6	2
あひる				
七面鳥				
計	5,025,068	36,147	26,416	13,511

別紙4 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	農産物の安全確保のために農業者等に対する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GAP(農業生産工程管理)の推進を図る。
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の営農対策を行う。
魚類防疫指導	養殖業者への水産用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	産地市場関係者に対して衛生管理の徹底を図る。
安全・安心きのか栽培の推進	「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 5 - 1 収去検査結果

	検査内容	検体数		違反 検体	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しました。	240	240	1	衛生研究所
加工食品等に使用された添加物	保存料、発色剤等の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しました。	550	549	1	
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しました。	84	84		衛生研究所 食肉衛生検査所
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しました。	120	121		食肉衛生検査所
遺伝子組換え食品	輸入食品に係る遺伝子組換え食品の基準に関する検査を実施しました。	20	20		衛生研究所
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しました。	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しました。	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しました。	10	10		
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しました。	85	95		
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、黄色ブドウ球菌等の検査を実施しました。	1100	1196		
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しました。	400	388	3	
衛生状態の確認	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、細菌数及び大腸菌群の検査を実施しました。	1000	1085		

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	2				生	いちご	4		3			
	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	5	1						キウイフルーツ	4	3				
	カリフラワー	2							グレープフルーツ		4		2		
	かんしょ	2		1					さくらんぼ	3	1	3	1		
	キャベツ	5							すもも	2		1			
	きゅうり	8		8					西洋なし	5		4			
	ごぼう	5	1	1					日本なし	5		5			
	さといも	3	2	1					バナナ		4				
	しいたけ	3	2						ぶどう	5		5			
	しゅんぎく	6		2					ブルーベリー		1				
	だいこん	6		1					みかん	3					
	鮮	たまねぎ	2	1						もも	4		3		
トマト		5		3				りんご	5		5				
なす		6		4				レモン		4		3			
なめこ		2						小計	48	21	31	9	0	0	
にら		6		4				穀類	玄米	6		2			
野	にんじん	5	1	2	1				大豆	2					
	にんにく	2	3						小計	8	0	2	0	0	0
菜	ねぎ	5		1				加工	冷凍枝豆		3		2		
	はくさい	3		1					冷凍さといも		2				
	パプリカ		2		2				冷凍とうもろこし		2				
	ばれいしょ	8							冷凍いんげん		1				
	ピーマン	7		5		1			冷凍ほうれんそう		1				
	ブロッコリー	4	2	1	2				冷凍いちご		1		1		
	ほうれんそう	5		3					小計	0	10	0	3	0	0
	未成熟いんげん	5		2				合計	191	49	82	18	1	0	
	未成熟えんどう	3	1	2	1										
	みつば	2		2											
ミニトマト	3		2												
レタス	3														
れんこん	2														
小計	135	18	49	6	1	0									

イ 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(ppm)	基準値
玄米(県内産)	5	4	0.02 ~ 0.08	0.4ppm以下

H22.4.8改正、H23.2.28施行

ウ 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		1.8未満	1	0.05
アサリ(県外産)	3		1.8未満		0.05未満
ホタテガイ(県外産)	6		1.8未満		0.05未満
合計	19	0		1	

エ 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	8		全て陰性
生乳	9		
鶏卵	10		
食鳥肉	36		
はちみつ	8		
コイ	1		
ニジマス	4		
イワナ	6		
ヤマメ	1		
ヒラメ	1		
合計	84	0	

オ 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)	6	全て陰性
生乳(ナチュラルチーズ用)	2	
ナチュラルチーズ	2	
合計	10	

カ 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	14	
とうもろこし	6	
合計	20	0

キ 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)	魚肉ねり製品	27	5		タール系 色素 (着色料)	魚介類加工品	28	7		
	食肉製品	33	7			生めん	1			
	あん類	3	1			豆類加工品	1			
	漬物	51	31			漬物	47	29		
	そうざい	3				生菓子	34	6		
	生菓子	88	1			小計	111	42	0	
	焼菓子	1				銅クロロ フィル (着色料)	野菜類加工品	5	4	
	清涼飲料水	1					小計	5	4	0
	みそ	15					小計	22	6	0
	小計	222	45	0		防ばい 剤	イマザリル	グレープフルーツ	2	2
デヒドロ 酢酸 (保存料)	魚肉ねり製品	10					バナナ	2		
	食肉製品	17			OPP		グレープフルーツ	3		
	あん類	3					レモン	2		
	漬物	11					オレンジ	1		
	そうざい	3			DP		グレープフルーツ	3		
	生菓子	88					レモン	2		
	焼菓子	1					オレンジ	1		
	清涼飲料水	1			TBZ		グレープフルーツ	3	3	
	小計	134	0	0			レモン	2		
						オレンジ	1	1		
安息香酸 (保存料)	魚肉ねり製品	10			小計	22	6	0		
	食肉製品	17			合計	937	238	1		
	あん類	3								
	漬物	11								
	そうざい	3								
	生菓子	61	2							
	焼菓子	1								
	清涼飲料水	9								
	しょうゆ	9	1							
	小計	124	3	0						
サッカリン ナトリウム (甘味料)	豆類加工品	1								
	漬物	54	17							
	みそ	15								
	しょうゆ	12	5							
	小計	82	22	0						
プロピレン グリコール (品質保 持剤)	生めん	75	25							
	ゆでめん	7	2							
	穀類加工品	1	1							
	小計	83	28	0						
亜硝酸根 (発色剤)	魚肉ハム・ソーセージ	4								
	魚介塩蔵品(魚卵)	9	6							
	食肉製品	61	50							
	そうざい	3								
	小計	77	56	0						
亜硫酸塩 ・二酸化 硫黄 (漂白剤)	乾燥果実	44	16							
	かんぴょう	1	1							
	こんにゃく粉	9	9	1						
	果実・野菜類加工品	16	2							
	菓子	3								
	果実酒	4	4							
	小計	77	32	1						

別紙 6 - 1

平成 22 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19日 ~5月2日	会津坂下町	不明	154	飲食店の食事又は仕出し弁当	ノロウイルス	一般食堂、仕出し屋、弁当屋
2	5月23日 ~24日	南会津町	13	6	5月21日に調理した野外炊飯の食事	カンピロバクター	屋外（自炊）
3	6月13日 ~16日	須賀川市	6	5	飲食店の食事	カンピロバクター	飲食店
4	7月6日 ~7日	南会津町	5	3	不明	カンピロバクター	不明
5	7月11日 ~14日	川俣町	46	12	不明	カンピロバクター	不明
6	8月3日 ~6日	会津若松市	23	4	飲食店の食事	カンピロバクター	飲食店
7	9月26日	田村市	2	2	きのこ汁	植物性自然毒	家庭
8	10月2日	小野町	3	3	きのこの油炒め	植物性自然毒	家庭
9	10月3日	南会津町	4	4	きのこ料理（バター炒め、きのこ汁）	植物性自然毒	家庭
10	10月3日	福島市	2	2	きのこ料理（油炒め、ムニエル、味噌汁）	植物性自然毒	家庭
11	10月4日	平田村	2	2	きのこ炊き込みご飯	植物性自然毒	販売店
12	10月4日	棚倉町	1	1	きのこ料理	植物性自然毒	家庭
13	10月6日	福島市	1	1	きのこの味噌汁	植物性自然毒	家庭
14	10月9日	会津美里町	3	3	きのこの味噌汁	植物性自然毒	家庭
15	10月12日	会津若松市	2	1	きのこ料理（すき焼き）	植物性自然毒	家庭
16	10月14日	福島市	3	1	きのこの油炒め	植物性自然毒	家庭
17	10月14日	須賀川市	4	2	きのこの煮物	植物性自然毒	家庭
18	10月14日	須賀川市	2	2	きのこの油炒め	植物性自然毒	家庭
19	10月16日	須賀川市	91	4	飲食店の食事	カンピロバクター	飲食店
20	10月17日	相馬市	6	5	きのこ汁	植物性自然毒	家庭
21	10月17日	会津若松市	3	3	きのこの炒め物	植物性自然毒	家庭
22	10月23日	鮫川村	2	2	きのこ料理（うどん）	植物性自然毒	家庭
23	10月31日	猪苗代町	3	3	きのこの味噌汁	植物性自然毒	家庭
24	10月31日	南相馬市	61	42	飲食店の食事	ウエルシュ菌	旅館、飲食店
25	11月2日	福島市	4	4	きのこ鍋	植物性自然毒	屋外（自炊）
計			292	271			

別紙6-2 違反食品等の回収等事例

No.	月 日	不 良 内 容	食品の種類	措置
1	4月15日	加熱用の生毛ガニの表示を、生食用と誤表示	鮮魚介類	自主回収
2	5月12日	賞味期限の誤表示及び表示欠落	豆腐	自主回収
3	6月22日	保存方法(要冷蔵(10℃以下))の欠落	漬物	自主回収
4	6月26日	アレルギー物質「小麦」の表示欠落	菓子	自主回収
5	7月 3日	大腸菌群陽性(規格基準違反)	アイスマルク	回収命令 販売禁止
6	7月27日	カビ発生の苦情が複数寄せられた	油揚げ	自主回収
7	7月31日	大腸菌群陽性(規格基準違反)	牛乳	自主回収
8	8月12日	賞味期限等の表示の欠落 (自家消費用に製造したものを販売)	缶詰及び 瓶詰食品	自主回収
9	8月16日	シール不良によるカビ発生又はそのおそれ	菓子	自主回収
10	9月27日	消費期限の誤表示	豆腐	自主回収
11	10月19日	シール不良によるカビ発生又はそのおそれ	菓子	自主回収

別紙 7

平成 22 年度食品安全 110 番受付状況

ア 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	1	4	2	1		1			1			11
通 報		4		1					1				6
意見・要望													
問い合わせ													
合 計	1	5	4	3	1		1		1	1			17

イ 事案の内容

	異 物 混入等	不適正 表 示	異味・異 臭等品質	腐 敗 変 敗	不衛生な 施設等の 管理	商品管理 に対する 苦情	合 計
件数	4	6	6		2		18 (重複 1)

異物混入等 (4 件)

【異物混入】

- ・針金様 (2 件)
- ・毛髪様 (1 件)

【カビの発生】

- ・菓 子 (1 件)

不適正表示 (7 件)(重複 1 件)(うち 4 件は適正表示であった。)

- ・名称等表示 (1 件)
- ・期限表示 (4 件)(うち 2 件は適正表示であった。)
- ・原材料表示 (1 件)(適正表示であった。)
- ・保存方法表示 (1 件)(適正表示であった。)

異味・異臭等品質 (6 件)(うち 5 件は異常なものではなかった。)

- ・そうざい (2 件)(2 件とも異常なものではなかった。)
- ・食 肉 (1 件)
- ・生 そ ば (1 件)(異常なものではなかった。)
- ・生 寿 司 (1 件)(異常なものではなかった。)
- ・おにぎり (1 件)(異常なものではなかった。)

不衛生な施設等の管理 (2 件)(うち 1 件は不衛生な事実はなかった。)