

平成29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。

本県においては、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における事故（以下「原子力発電所事故」という。）に伴う放射性物質の放出により、本県の食品衛生を取り巻く状況も大きく変容し、特に食品中の放射性物質への対応が必要となりました。平成29年度福島県食品衛生監視指導計画では、引き続き、食品中の放射性物質対策として、加工食品等の放射性物質検査等を実施するとともに、食品製造施設等の監視指導を中心に、食品供給行程（フードチェーン）の各段階における重点的、効率的な監視指導を実施することとされました。

このたび、平成29年度福島県食品衛生監視指導計画に従い実施した監視指導及び各種事業の結果を取りまとめましたので公表します。

第2 実施結果

1 実施期間

平成29年4月1日から平成30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

4 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、会津保健福祉事務所に配置したと畜検査員並

びに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連絡調整のうえ、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

食品衛生監視員が採取した市場流通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、馬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、食鳥検査員及び衛生研究所職員を各種研修会等へ派遣し、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。

研修会等の名称	実施主体	実施時期	派遣者数
食品安全行政講習会	厚生労働省	5月	2名
食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会	厚生労働省	5月	2名
食品衛生監視員・環境衛生監視員等初任者業務研修会	福島県	6月	4名
都道府県等食品表示担当者研修	消費者庁	6月	1名
HACCP 指導者養成研修会	厚生労働省	7月	1名
全国食品衛生監視員研修会	厚生労働省	10月	2名
HACCP 指導者養成研修会	厚生労働省	10月	1名
HACCP システムに係る食品衛生監視員東北ブロック講習会	岩手県	11月	3名
食肉衛生検査技術研修会	厚生労働省	1月	2名
食鳥肉衛生検査技術研修会	厚生労働省	1月	1名
食品衛生・環境衛生監視員業務研修会	福島県	2月	48名

(4) 関係機関との連携

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) 会議・情報交換等

以下の会議に出席し、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 5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
- ・ 全国市場食品衛生検査所協議会
北海道・東北ブロック協議会総会 7月
- ・ 北海道・東北各道県市獣疫衛生担当者会議 7月
- ・ 北海道・東北ブロック食品衛生主管課長会議 7月
- ・ 全国食品衛生主管課長会議 2月

イ 中核市

県内で中核市となっている郡山市及びいわき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、相談の受付窓口となる食品安全110番を設置し、苦情や相談の内容に応じ、農林水産部及び生活環境部と連携し、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) ふくしま食の安全・安心推進会議

食の安全・安心にかかわる施策の方針及び計画の策定、並びに進行管理について、「ふくしま食の安全・安心推進会議」において対応しました。

平成29年度は推進会議を6月に開催し、「ふくしま食の安全・安心対策プログラム」（以下、プログラムという。）の平成28年度の実施状況について報告しました。

(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す。平成29年度は、対象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

(公社) 福島県食品衛生協会、(一社) 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。

5 監視指導・試験検査

(1) 食品営業施設等

食品営業施設等に対する監視指導の際は、以下の共通事項の適合状況を確認し、その遵守を指導するとともに、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た指導を行いました。

特に、一部の県産農水産物には、今もなお国からの出荷制限等の指示や県による出荷自粛等が要請されていることから、食品営業施設等に対して、引き続き、県のモニタリング検査等で安全性の確認された原料の使用や出荷前に加工食品の自主検査を徹底するよう指導しました。

集団給食施設、大型小売店は目標の半分程度の監視回数となりましたが、その他の項目では目標の監視回数を概ね達成しました。

[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、保存基準及び適合していること。

エ 食品表示法に基づく食品表示基準に適合していること。

オ 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。

カ 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。

キ 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

- ① 健康な獣畜、家きんの搬入の推進
- ② 病歴を踏まえた検査の実施
- ③ 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
- ④ 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は農林水産部で実施しました。また、原子力災害対策特別措置法に基づく出荷制限等の措置や出荷制限品目の流通が想定される事例については農林水産部と連携し実施しました。

(4) 食品等の収去検査等

これまで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の検査を行いました。検査において違反が確認された製品については、直ちに回収等の措置を講じるとともに、関係する自治体に対し情報提供を行いました。

加工食品等の放射性物質検査については、県内産の農林水産物を原料とする食品や、乾燥や塩蔵などの工程により放射性物質が濃縮される食品などを中心に3, 109件の検査を実施しました。検査の結果、基準値を超過して市場に流通した食品はありませんでした。

また、柿を原料とするあんぽ柿及び干し柿等の乾燥果実（以下「あんぽ柿等」という）については、引き続き基準値を超過するおそれがあることから、加工または出荷の可否を判断するため、農林水産部と連携して出荷前に放射性物質検査を実施しました。検査の結果、基準値を超過または、そのおそれのある市町村で産出された柿を原料としたあんぽ柿等の加工の自粛を当該市町村及び生産者団体等に要請しました。

[別紙4（収去検査結果）]

[別紙5（加工食品等の放射性物質検査結果）]

(5) 一斉取締りの実施

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の一斉取締りとして重点的に監視指導及び検査を行いました。

	夏 期	年 末
監 視 件 数	5, 256件	4, 636件
検 査 検 体 数	658検体	367検体

6 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。

また、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。

なお、食中毒及び違反食品等のうち、被害の拡大防止又は県民へ注意を喚起すべき事例については、「食品安全にかかる公表に関する取扱要領」に基づき、県民に対し速やかに情報提供を行いました。

[別紙 6 - 1 (食中毒発生状況)]

[別紙 6 - 2 (違反食品等の回収等事例)]

7 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

食品衛生責任者養成講習会の実施については、(公社)福島県食品衛生協会を実施機関として指定し、一部の科目については各保健福祉事務所(保健所)から職員を講師として派遣しました。また、既に責任者としての登録された者を対象とした再教育講習会については、各保健福祉事務所(保健所)において実施しました。

	養成講習会※	再教育講習会
開催回数	24回	71回
受講者数	1,803名	1,550名

※(公社)福島県食品衛生協会が実施

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1回 受講者数13人

ウ 食鳥処理衛生管理者の再教育講習会

食鳥処理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62人

エ 食品等事業者等を対象とした衛生講習会

食中毒の発生防止や適正な食品表示の周知を図るため、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	271回	47回
受講者数	9,007名	2,728名

オ 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依頼により、食中毒の発生防止や食品表示に関して食品衛生出前講座を実施しました。

	開催回数	受講者数
出前講座	141回	4,551名

キ 食品衛生指導員研修会

(公社)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、知識に関する講習を行いました。

- ・ 派遣回数1回 受講者数34人

(2) 優良施設等の表彰

平成29年11月13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10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）及び対米輸出水産食品加工施設（1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。

また、HACCPの導入義務化を見据え、小規模な食品製造施設を対象に導入モデルの検討を行うとともに、食品等事業者を対象とするセミナーを開催しました。

- ・ 導入モデル検討会の開催 8回
- ・ セミナーの開催（3月7日） 196名が参加

8 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

- ・ 加工食品等の放射性物質検査結果について
 - ・ あんぽ柿及び干し柿等の柿を原料とする乾燥果実の加工自粛要請について
- (イ) ホームページに掲載したもの
- ・ 上記(ア)に掲げるものの他、原子力災害対策特別措置法に基づく出荷制限等の指示に伴う要請及び県による出荷自粛要請等について、注意を喚起しました。
- (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

- (ア) ふくしま食の安全・安心推進懇談会の開催
平成29年7月20日及び平成30年3月27日に開催しました。
- (イ) 食品衛生懇談会等の開催
各保健福祉事務所（保健所）において懇談会等を開催しました。
- ・ 開催回数 5回

ウ 苦情・相談の受付

「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ました。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 11件

[別紙7（平成29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防止対策や食品表示の見方などについて、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。

	開催回数	受講者数
出前講座	37回	960名

また、各保健福祉事務所（保健所）の食品衛生監視員を小・中学校へ派遣し、食中毒予防や正しい手洗いの方法などについて、講話だけでなく、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。

	開催回数	受講者数
小・中学生対象講習会	14回	584名

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。 食品表示法に関すること。 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。 食品等の細菌、食品添加物、残留農薬、抗生物質等、貝毒、病原微生物、カドミウム、放射性物質等の検査 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、病原微生物等のモニタリング検査、抗生物質等の残留動物用医薬品及び飼料添加物の検査、高病原性鳥インフルエンザ簡易検査に関すること。 食品衛生法に基づく収去に係る食肉の抗生物質等の検査に関すること。 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。 食品表示法に関すること。 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）の目標

種類	業種	対象 施設数	監視回数	
			実績※ (回/年)	目標値 (回/年)
(1) 食品製造施設	乳処理業	162	1.5 (245回)	2.0
	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	568	0.9 (529回)	1.0
	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（漬物製造業など）			
	(2) 特産食品製造施設	凍み豆腐製造	62	0.9 (53回)
あんぼ柿				
こんにやく粉				
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	670	0.6 (432回)	1.0
	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	4.0 (44回)	2.0
	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	1,126	0.9 (1,055回)	1.0
	旅館			
	土産品販売店			
	土産品製造業			
(6) 大量調理施設等	旅館	413	0.9 (383回)	1.0
	仕出し・弁当・給食食堂等			
(7) 大型小売店市場 食品販売施設	大型小売店	196	1.1 (215回)	2.0
	卸売市場	102	8.4 (858回)	12.0
	卸売市場関連施設			
(8) と畜場・食鳥処理場		8	1.9 (15回)	2.0

※ 監視回数の実績は、延べ監視回数／対象施設数で算出

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	6,694	2,008
	仕出し屋・弁当屋	791	597
	旅 館	1,126	977
	そ の 他	4,392	3,542
	(小 計)	13,003	7,124
菓子製造業	1,910	1,589	
乳 処 理 業	8	46	
特別乳さく取処理業	-	-	
乳製品製造業	25	67	
集 乳 業	2	2	
魚介類販売業	1,685	840	
魚介類せり売り営業	8	63	
魚肉ねり製品製造業	3	4	
食品の冷凍又は冷蔵業	62	92	
かん詰又はびん詰食品製造業	212	119	
喫茶店営業	2,343	936	
あん類製造業	27	19	
アイスクリーム類製造業	115	77	
乳 類 販 売 業	3,026	768	
食 肉 処 理 業	85	136	
食 肉 販 売 業	1,736	769	
食 肉 製 品 製 造 業	20	62	
乳酸菌飲料製造業	7	21	
食用油脂製造業	22	18	
マーガリン又はショートニング製造業	0	0	
み ぞ 製 造 業	224	150	
醬 油 製 造 業	40	40	
ソ ー ス 類 製 造 業	42	44	
酒 類 製 造 業	68	64	
豆 腐 製 造 業	127	122	
納 豆 製 造 業	23	11	
めん類製造業	330	197	
そうざい製造業	579	363	
添加物製造業	12	12	
食品の放射線照射業	-	-	
清涼飲料水製造業	81	146	
氷 雪 製 造 業	13	25	
氷 雪 販 売 業	31	18	
合 計	25,869	13,944	

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	248	249
	病院・診療所	74	70
	社会福祉施設	246	55
	保 育 所	253	50
	事 業 所	51	12
	そ の 他	11	5
	(小 計)	883	441
乳 さ く 取 業	512	10	
食 品 製 造 業	3,194	1,009	
野 菜 果 物 販 売 業	2,043	710	
そうざい販売業	1,605	575	
菓子(パンを含む)販売業	6,176	833	
食品販売業(上記以外)	5,891	1,102	
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	3	3	
添 加 物 の 販 売 業	980	333	
氷 雪 採 取 業	-	-	
器具・容器包装・おもちゃの製造業又は販売業	1,417	575	
合 計	22,704	5,591	

別紙 3

と畜検査結果

畜種	とさつ頭数	措置		
		禁止	全部廃棄	一部廃棄
牛	-	-	-	-
馬	1,634	0	2	551
豚	21,409	2	6	7,015
めん羊	-	-	-	-
山羊	-	-	-	-
計	23,043	2	8	7,566

食鳥検査結果

畜種	検査羽数	措置		
		禁止	全部廃棄	一部廃棄
鶏(ブロイラー)	4,897,053	32,855	25,442	26,077
鶏(成鶏)	3,189	4	28	3
あひる	-	-	-	-
七面鳥	-	-	-	-
計	4,900,242	32,859	25,470	26,080

別紙4 収去検査結果

	検査内容	検体数		違反 検体数	検査機関
		目標値	実績		
加工食品等の放射性物質	流通する食品の安全確保を図るため、県内産農林水産物等を原料とする加工食品等を中心に放射性物質の検査を実施します。	5,000	3,109		衛生研究所
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す。	95	105		
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す。	150	200		
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す。	30	34		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す。	30	39		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す。	10	10		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す。	5	7		
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す。	6	6	1	
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す。	35	40		
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す。	400	497		
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す。	150	176	1	
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す。	330	445		

別紙5 加工食品等の放射性物質検査結果

1 検査結果の総計(平成29年4月～平成30年3月)

検体数	3,109
基準値又は暫定規制値を超えたもの	4

2 検査結果の内訳

(1)新基準値が適用される食品

検体区分	セシウムの基準値	検体数	基準値を超えたもの
ミネラルウォーター類 ・茶飲料	10Bq/kg	29	0
牛乳・乳飲料	50Bq/kg	18	0
一般食品	100Bq/kg	3,000	0
合計		3,047	0

(2)暫定規制値が適用される食品

検体区分	セシウムの規制値	検体数	規制値を超えたもの
果実飲料を除く清涼飲料水 ・酒類	200Bq/kg	0	0
その他の食品	500Bq/kg	0	0
合計		0	0

(3)あんぽ柿・干し柿の試験的加工品(乾燥果実)

検体区分	セシウムの基準値	検体数	基準値を超えたもの
あんぽ柿	100Bq/kg	29	2
干し柿	100Bq/kg	33	2
合計		62	4

3 基準値を超過した食品と公表日

公表日	種類	セシウム(Bq/kg)
なし	—	—

4 100Bq/kgを超過した「あんぽ柿・干し柿の試験的加工品」と公表日(4検体)

公表日	種類	製造・加工場所	セシウム(Bq/kg)
H29.10.4	あんぽ柿	伊達市	150
H29.10.4	あんぽ柿	伊達市	350
H29.10.4	干し柿	伊達市	260
H29.10.4	干し柿	伊達市	410

別紙6-1

食中毒発生状況

No.	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10日～11日	福島市	24	4	4月8日に提供された食事	カンピロバクター	飲食店
2	4月16日～19日	会津若松市	90	41	4月14日及び15日に提供された食事	カンピロバクター	飲食店
3	4月23日	福島市	3	3	ニラ玉（スイセンが誤って混入）	植物性自然毒	家庭
4	5月15日	会津若松市	2	1	5月14日に購入した刺身	寄生虫（アニサキス）	魚介類販売業
5	5月16日	猪苗代町	5	1	5月16日に購入したカツオの刺身	寄生虫（アニサキス）	魚介類販売業
6	5月27日～29日	白河市	339	55	5月26日から28日に提供された食事	ノロウイルス	飲食店
7	5月31日	会津若松市	3	1	5月30日に購入したカツオの刺身	寄生虫（アニサキス）	魚介類販売業
8	6月13日	会津若松市	2	1	6月13日に購入したカツオの刺身	寄生虫（アニサキス）	魚介類販売業
9	6月30日	相馬市	7	1	アジのたたき、イカ刺し	寄生虫（アニサキス）	家庭
10	7月21日～29日	会津若松市	935	183	7月21日から29日に提供された食事	腸管毒素原性大腸菌	旅館
11	9月19日	福島市	2	1	9月18日に購入したサンマの刺身	寄生虫（アニサキス）	魚介類販売業
12	10月6日	須賀川市	4	1	サンマ料理（刺身、なめろう）	寄生虫（アニサキス）	家庭
13	10月7日	不明	不明	2	不明	カンピロバクター	不明
14	10月15日	福島市	8	5	10月13日及び14日に提供された食事	カンピロバクター	飲食店
15	11月5日	須賀川市	3	1	サンマの刺身	寄生虫（アニサキス）	家庭
16	11月29日	福島市	不明	1	11月28日に提供された刺身（スズキ、マダイ）	寄生虫（アニサキス）	
17	1月14日	不明 （患者発生：喜多方市）	1	1	サバの刺身（推定）	寄生虫（アニサキス）	家庭
18	2月3日	福島市	3	1	ピンチョウマグロの刺身	寄生虫（アニサキス）	魚介類販売業
19	3月25日	田村市	20	13	3月24日に提供された飲食店の食事	ノロウイルス	飲食店
計			1,451	317			

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	H29.4.4	異物混入(軟質異物)	こんにゃく	自主回収
2	H29.4.11	製造者名、製造所所在地の表示欠落	干しいたけ	自主回収
3	H29.4.28	規格基準違反(無脂乳固形分)	発酵乳	自主回収
4	H29.5.2	異物混入(虫)	生菓子	自主回収
5	H29.5.10	賞味期限の表示欠落	清涼飲料水	自主回収
6	H29.5.17	アレルギー及び添加物の表示欠落	菓子パン 調理パン	自主回収
7	H29.5.23	異物混入(硬質異物)	菓子 (パン)	自主回収
8	H29.5.29	アレルギーの表示欠落	ポテトサラダ	自主回収
9	H29.6.2	規格基準違反	アイスマルク	自主回収
10	H29.6.23	賞味期限の誤印字	鶏卵	自主回収
11	H29.7.3	アレルギー、添加物の表示欠落	ボイルホタテ	自主回収
12	H29.7.7	賞味期限の誤印字	菓子	自主回収
13	H29.8.16	かびの発生	そうざい (くんせい卵)	自主回収
14	H29.9.6	「乳脂肪分」と「植物性脂肪分」の誤記載	乳飲料	自主回収
15	H29.9.8	添加物の表示欠落	菓子 (すあま)	自主回収
16	H29.9.8	添加物の誤表示及び表示欠落	菓子 (和生菓子)	自主回収
17	H29.11.21	アレルギー、添加物の表示欠落	そうざい	自主回収

18	H30.1.9	賞味期限の誤印字	乾燥果実 (あんぽ柿)	自主回収
19	H30.1.19	賞味期限の誤印字	乾燥果実 (あんぽ柿)	自主回収
20	H30.2.2	賞味期限、製造者氏名、製造所所在地の表示欠落	乾燥果実 (あんぽ柿)	自主回収
21	H30.2.6	賞味期限の誤印字	漬物	自主回収
22	H30.2.8	添加物の表示欠落	漬物	自主回収

別紙 7

平成 29 年度食品安全 110 番受付状況

1 受付件数

	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月	計
苦情 相談	1	1		2			2		1		1	1	9
通報			1									1	2
意見 要望													
問い 合わせ													
計	1	1	1	2			2		1		1	2	11

2 事案の内容

分類	内容	件数
異物混入等	硬質異物	1
	軟質異物	2
品質不良	加熱不良	1
	異味異臭	2
不適正表示	期限表示	2
	製造者・製造施設所在地	2
衛生管理に対する苦情	食品の取扱い方法	1
計		11