

# 令和2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

福島県では、県内に流通する食品の安全性を確保するため、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づき、食品衛生監視指導計画を策定し、食品製造施設等の監視指導を中心に、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しています。

このたび、令和2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 概要

### 1 実施期間

令和2年4月1日から令和3年3月31日までの1年間

### 2 対象

福島市、郡山市及びいわき市（以下「中核市」という。）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、各種事業を実施しました。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

と畜場で処理された豚及び馬並びに食鳥処理場で処理された食鳥肉の検査を実施しました。

**(3) 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。）、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するとともに、必要な措置を講じました。

特に、広域食中毒が疑われる事案については、積極的に国や関連自治体と情報共有を行い、原因究明及び拡大防止策を図りました。

他自治体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（書面又はオンライン開催を含む。）に出席し、国及び他の自治体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
- 北海道・東北ブロック食品衛生担当者会議
- 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
- 北海道・東北各道県市獣疫衛生担当者会議
- 北海道・東北ブロック食品衛生主管課長連絡協議会

イ 中核市

県内の中核市保健所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

農林水産部と連携し、生産段階における食品安全確保対策を推進しました。また、食品に関する県民からの苦情、相談等が寄せられた場合は、苦情、相談等の内容に応じ、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

### (7) ふくしま食の安全・安心推進会議

平成30年度から3年間の「ふくしま食の安全・安心対策プログラム（第3期）」について、令和2年度における各指標・目標の達成状況、各事業の評価と次年度に向けた対応等を確認しました。その結果、新型コロナウイルス感染症の影響がみられたこと等により、実施時期を令和3年度までの4年間に延長しました。

### (1) 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います。令和2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

公益社団法人福島県食品衛生協会、一般社団法人福島県調理師会等の食品関係団体と連携を図り、食品衛生知識の普及啓発、優良施設の表彰等の各種事業を実施しました。

## 第3 重点事業

### 1 ふくしまHACCPの導入普及

平成30年6月13日に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、令和2年6月1日から、原則、全ての食品等事業者へのHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が制度化されたことから、本県では、食品衛生法で制度化されたHACCPに沿った衛生管理に、本県の重要課題である放射性物質の情報管理を組み合わせた本県独自の「ふくしま食品衛生管理モデル」（以下「ふくしまHACCP」という。）の導入普及に重点的に取り組みました。

#### (1) ふくしまHACCP導入研修会の開催

各保健福祉事務所において、ふくしまHACCP導入研修会を計180回実施しました。延べ1,073施設が研修会に参加し、ふくしまHACCPを導入しました。

## **(2) ふくしまHACCPの消費者向け周知事業**

本県が開発・公開しているふくしまHACCPアプリ（以下「アプリ」という。）を利用してふくしまHACCPに取り組んでいる施設を、ふくしまHACCPオフィシャルポータルサイトにおいて公開しました。

【ふくしまHACCPオフィシャルポータルサイトURL】

<https://fukushima-haccp.com/>

また、県政広報テレビ番組で、アプリを利用してふくしまHACCPに率先して取り組んでいる飲食店の事例及びアプリの紹介を行い、消費者・食品事業者へのふくしまHACCP・アプリの周知を図りました。

## **2 食品の適正表示の推進**

平成27年4月1日に食品表示法が施行され、食品表示基準附則第4条に基づく経過措置期間が令和2年3月31日に終了しました。新たな食品表示基準に従った適正表示を確保するため、以下の項目について重点的に取り組みました。

### **(1) 食品等事業者に対する指導の強化**

立入検査時や講習会を利用して、期限表示、添加物、アレルギー等の適正表示を指導しました。また、出荷前の表示を複数名で確認する等適切な作業手順を定めて表示を行うよう併せて指導しました。

### **(2) 表示違反食品が流通した場合の対応**

令和2年度は、アレルギー、消費期限、添加物等の表示欠落・誤表示により、8件の食品表示法違反事例が発生しました。うち3件は、表示義務のあるアレルギーの表示が欠落した食品が流通したため、速やかに公表し、消費者の健康被害発生防止を図りました。

なお、表示ラベルの貼り間違い、食品等事業者の制度の認識不足等が主な原因であったことから、食品の製造時における作業手順の策定、複数名での確認の徹底、食品表示基準に基づく適正表示等を指導しました。

## **第4 重点事業以外の業務**

### **1 監視指導**

#### **(1) 食品営業施設等の監視**

食品関連施設への立入検査を実施し、施設基準の適合状況、施設の衛生管理状況、食品表示等について確認しました（別表1）。

また、過去の食中毒・違反食品の発生頻度、製造・販売される食品の流通の広域性、製造技術の特殊性等を考慮した重点監視施設については、1項目を除き監視目標を達成できなかった（別表2）ものの、引き続き、HACCPに沿った衛生管理の状況を監視し、その運用が適切に実施できているかを評価し、指導・助言を行っていきます。

## (2) と畜場・食鳥処理場の監視

と畜場及び食鳥処理場に対しては、構造設備や衛生管理の基準に適合していることを確認するとともに、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。

### 【と畜検査結果】

畜種	検査頭数	措置		
		禁止	全部廃棄	一部廃棄
牛	-	-	-	-
馬	1,709	0	13	608
豚	22,261	0	11	7,511
めん羊	-	-	-	-
山羊	-	-	-	-
計	23,970	0	24	8,119

### 【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）	4,505,971	21,203	31,775	47,891
鶏（成鶏）	3,432	23	71	4
あひる	-	-	-	-
七面鳥	-	-	-	-
計	4,509,403	21,226	31,846	47,895

## 2 食品等の試験検査結果

これまでの立入検査の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（別表3）。検査において違反が確認された以下の1事例については、直ちに回収等の措置を促すとともに、原因究明調査を行い、再発防止対策の指導を行いました。

	食品の名称	違反の内容
1	しょうゆ漬け（刻み）	添加物（サッカリンナトリウム）の記載漏れ

### 3 一斉取締り等の実施

食中毒のリスクが増加する夏期及び食品等の流通量が増加する年末時期の一斉取締りとして、新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、各保健福祉事務所等において対応可能な範囲で監視業務を実施しました。

### 4 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

#### (1) 食品衛生責任者の養成

食品衛生責任者養成講習会は、実施機関として県が指定した公益社団法人福島県食品衛生協会が主体となり、一部の科目については各保健福祉事務所（保健所）から派遣された職員を講師として実施しました。

なお、既に責任者として登録された者を対象とした実務講習会については、新型コロナウイルス感染拡大防止を考慮して実施しませんでした。

	開催回数	受講者数
養成講習会	10回	646名

#### (2) 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	受講者数
と畜場衛生管理講習会	3回	48名

#### (3) 食鳥処理場の衛生講習会

食鳥処理場の管理者を対象に、食鳥処理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	受講者数
食鳥処理衛生管理者講習会	1回	6名

#### (4) 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、各保健福祉事務所等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。

	開催回数	受講者数
食品等事業者・従事者	125回	1,562名
集団給食施設従事者	12回	342名

#### (5) 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	33回	816名

#### (6) 食品衛生指導員研修会

公益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、知識に関する講習を行いました。

- ・ 派遣回数1回 受講者数45人

#### (7) 優良施設等の表彰

令和2年9月17日、優良施設として飲食店営業等6施設の県知事表彰を行いました。

なお、福島県食品衛生大会は、新型コロナウイルス感染拡大防止を考慮して中止しました。

## 5 食品衛生監視員等の育成

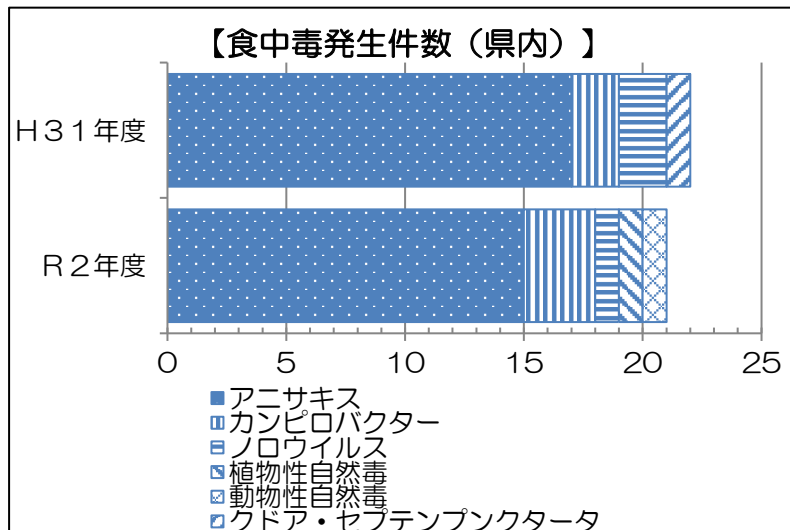
食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員及び衛生研究所職員を各種研修会等へ派遣（書面又はオンライン開催への参加を含む。）し、専門知識の習得及び技術の研鑽を図り、資質の向上に努めました。

研修会等の名称	実施主体	実施時期	派遣者数
HACCPシステムに係る食品衛生監視員東北ブロック講習会	山形県	11月	8名
HACCP指導者養成研修会	厚生労働省	11月	3名
食鳥肉衛生検査技術研修会	厚生労働省	1月	1名
HACCP指導者養成研修会	厚生労働省	2月	1名
HACCP上級指導者養成研修会	厚生労働省	3月	1名

## 第5 食中毒等の健康危機発生時の対応

### 1 食中毒の発生状況

令和2年度の県内の発生件数及び患者数は、21件85人でした（前年度：22件43人）。前年度に比べ、件数はアニサキスによる食中毒が微減しましたが、患者数はノロウイルスによる食中毒によりほぼ倍増しました。



### 2 違反食品等の発生状況

令和2年度は、県内で17件の食品衛生法又は食品表示法に違反する事案が発生しました。違反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。

【違反食品発生状況（県内）】

違反理由		違反件数
食品衛生法	異物混入	6
	規格基準違反	3
食品表示法	アレルギーの記載漏れ	8
	添加物の記載漏れ	
	期限表示の誤記載	
	製造所固有記号の記載漏れ	
計		17



## 第6 リスクコミュニケーションの実施と情報提供

### 1 県民への情報提供

#### (1) 報道機関へ情報提供したもの

- 食中毒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乾燥果実の加工自粛要請について
- 貝の毒化に伴う規制（解除）等について

#### (2) ホームページに掲載したもの

上記の他、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。

#### (3) その他

県政広報テレビ番組により、ふくしまHACCPに関する啓発を実施しました。

### 2 消費者への普及啓発

家庭における食中毒防止対策、食品表示の見方等について、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	7回	147名

別表1 業種別監視件数

許可を要する業種		施設数	監視件数
飲食店営業	一般食堂・レストラン等	4,396	964
	仕出し屋・弁当屋	552	182
	旅館	923	279
	その他	3,749	728
	(小計)	9,633	2,184
菓子製造業	1,632	470	
乳処 理 業	6	15	
乳製品製造業	21	17	
集 乳 業	2	1	
魚介類販売業	1,331	241	
魚介類競り売り営業	9	11	
魚肉練り製品製造業	1	0	
食品の冷凍又は冷蔵業	48	24	
かん詰又はびん詰食品製造業	180	45	
喫茶店営業	1,636	235	
あん類製造業	26	7	
アイスクリーム類製造業	89	23	
乳類販売業	2,210	247	
食肉処 理 業	78	23	
食肉販売業	1,410	266	
食肉製品製造業	18	21	
乳酸菌飲料製造業	4	7	
食用油脂製造業	27	4	
みそ製造業	194	42	
しょうゆ製造業	34	11	
ソース類製造業	35	19	
酒類製造業	75	14	
豆腐製造業	84	15	
納豆製造業	16	2	
麺類製造業	284	66	
そうざい製造業	469	141	
添加物製造業	8	4	
清涼飲料水製造業	73	50	
氷雪製造業	9	6	
氷雪販売業	20	4	
合 計	19,662	4,197	

許可を要しない業種		施設数	監視件数
集団給食施設	学 校	207	30
	病 院 ・ 診 療 所	50	3
	社会福祉施設	199	18
	保 育 所	194	3
	事 業 所	35	3
	そ の 他	9	0
	(小計)	694	57
乳 さ く 取 業	373	0	
食品製造業	漬物製造業	790	38
	野菜類(漬物を除く)加工業	139	111
	魚介類加工業	14	3
	こんにゃく製造業	41	4
	そ の 他	937	98
(小計)	1,921	254	
野菜果物販売業	1,750	194	
そうざい販売業	1,365	131	
菓子(パンを含む)販売業	4,694	125	
食品販売業(上記以外)	5,031	178	
添加物の製造業	1	0	
添加物の販売業	898	43	
器具・容器包装・おもちゃの製造業	5	40	
器具・容器包装・おもちゃの販売業	1,307	67	
合 計	18,039	1,089	

別表2 監視指導結果

施設分類の考え方	対象施設	監視目標	対象施設数	監視実績 (カッコ内は監視率)
常に大量または多品目の食品等を取扱うことから、定期的な監視が必要な施設	■ 卸売市場	2回 /年以上	10	26 (2.6)
	■ と畜場・食鳥処理場	4回 /年以上	9	28 (3.1)
	■ 大型小売店	2回 /年以上	156	146 (0.9)
【重点監視対象施設】				
■ 大規模製造加工施設	● 広域流通食品（特産品を含む）を製造・加工する施設 ● 複雑な工程で製造・加工が行われ、食中毒や不良食品等の発生が想定される施設	1回 /年以上	488	246 (0.5)
■ 観光地関連施設	● 観光地など利用者の多くが広域に及び施設	1回 /年以上	623	198 (0.3)
■ 大量調理施設	● 同一メニューを大量に調理する施設（300食/回、700食/日以上）	1回 /年以上	223	57 (0.3)

**別表3 食品の試験検査結果**

分類	検査内容	検査 検体数	違反 検体数
加工食品等の放射性物質検査	出荷前又は流通段階において、県内産農林畜水産物等を原材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した。	1,064	0
野菜、果物等の残留農薬	流通量が多いと考えられる県内産、県外産及び輸入の農産物を選定し、残留農薬の検査を実施しました。	43	0
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に関する検査を実施しました。	21	0
食肉の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・家さんについて、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。	46	0
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。	7	0
麻痺性及び下痢性貝毒	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。	2	0
食品等の成分規格	成分規格が設定されている食品について、定められた項目の検査を実施しました。	100	0
衛生状態の確認	成分規格の設定されていない食品について、衛生状態を把握するため、細菌数及び大腸菌群の項目について検査を実施しました。	56	X
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、使用基準が定められた項目について検査を実施しました。	45	1
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腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌等の検査を実施しました。	104	X