

平成 29 年度岩手県食品衛生監視指導計画の実施結果の概要

県では、食品衛生法（以下「法」という。）第 24 条第 1 項の規定により、「平成 29 年度岩手県食品衛生監視指導計画」を策定し、岩手県食の安全安心条例に基づき策定した岩手県食の安全安心推進計画に掲げる食品衛生分野について具体的な施策を進めるため、県内の各保健所等が監視指導を実施しております。

このたび、平成 29 年度の実施結果の概要を取りまとめましたのでお知らせします。

1 実施期間及び対象区域

実施期間は平成 29 年 4 月 1 日～平成 30 年 3 月 31 日とし、対象区域は盛岡市（平成 20 年 4 月に中核市へ移行）を除く岩手県全域としました。

2 立入検査等

業種ごとの監視状況は**別表 1**のとおりであり、飲食店営業等の営業許可を要する施設 34 業種については 16,170 件、給食施設等の許可を要しない施設については、14,573 件の監視を行いました。また、営業許可を要する施設から 4,043 件、許可を要しない施設から 899 件の相談に応じました。【施設監視率：107.4%】

- ・ 食品営業施設への立入検査を実施し、構造設備基準の適合状況、施設の衛生管理状況及び食品表示等について確認しました。その結果、食品衛生に関する重大な違反は認められませんでした。
- ・ 一般的に食中毒リスクが高いとされる食肉の安全を確保するため、「と畜場」及び「食鳥処理場」に対する監視指導を重点的に行いました。

3 収去検査

収去検査状況は**別表 2**のとおりであり、概ね計画どおりに検査を実施しました。

- ・ 食品の安全性を確保するとともに、効果的な食品監視や科学的根拠に基づいた衛生指導を行うため、収去検査（食品関係施設に抜き打ち的に立ち入り、食品等を持ち帰り検査すること）を実施しました。特に、広域流通食品等を中心に、県内で生産・製造・加工等された食品等について、施設の衛生管理や自主検査の状況等を踏まえながら違反の可能性が高い食品等及び項目に重点を置いて実施しました。

【総検査件数：1,037件、総検査項目数：16,001項目】

- ・ 残留農薬等について検査を行い、1件の基準超過が認められたことから、生産者に対し回収を指導しました（基準超過事例：ほうれんそうのフェニトロチオン残留基準違反1.7ppm（基準値0.2ppm））。

【残留農薬：127件、遺伝子組換え食品：6件、アレルギー物質：20件】

- ・ 菓子やそうざい等において複数の衛生規範不適合が確認されたことから、当該製品の製造工程の改善指導等を行いました。
- ・ 輸入食品について違反はありませんでした。

【輸入食品検査件数：55件】

- ・ 放射性物質検査について検査を行い、基準超過はありませんでした（一般食品の基準値100Bp/kg）。

【放射性物質の検査件数：200件】

4 重点監視・一斉取締り等の実施

過去の食中毒の発生状況及び製造・加工される食品の流通の広域性、営業の特性等を考慮して重点的に監視する業種を決定し、重要度に応じた計画的な監視を行いました。また、厚生労働省の方針等を踏まえ、食中毒が多発する夏期や食品の流通量が増加する年末に一斉取締りを実施しました（別表3）。

- ・ 一斉取締りについては、実施後に別添資料のとおり公表しました。

5 食中毒等健康危害発生時の対応

「岩手県食中毒対策要領」に基づき、感染症担当、水道部局等の関係機関及び盛岡市等関係自治体と連携を確保しつつ、被害拡大防止のため原因究明調査を実施しました。また、食品等事業者及び住民に対し、報道発表、ホームページ掲載により食中毒の発生状況等に関する情報提供を行い、注意喚起を図りました。

- ・ 平成29年度の食中毒発生状況は、別表4のとおりです。

6 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の指導

(1) 食品衛生管理者等の設置

食品営業者に対し、法令に基づき食品衛生管理者や食品衛生責任者を設置するとともに、製造・加工、調理等を衛生的に管理するよう指導しました。

(2) 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

製造・加工者等に対して現地指導や講習会等を実施し、HACCPの考え方に基づく衛生管理（岩手版HACCP）の普及啓発を図りました。

【HACCPシステムの考え方に基づく衛生管理導入施設（重点取組対象施設^{*}）割合：56.2%】

※重点取組対象施設：飲食店営業（仕出し・弁当屋、旅館）、乳製品製造業、魚肉ねり製品製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、食肉製品製造業、乳酸菌飲料製造業、添加物製造業、清涼飲料水製造業、乳処理業、集乳業、食肉処理業

- ・ 平成26年度から委嘱している食品安全サポーター（食品衛生推進員）により、食品等事業者への助言・指導等の活動を推進しました。

【委嘱者数：85名、指導施設数：5,370施設】

- ・ 衛生管理の模範となる施設等を表彰しました。

【知事表彰：優良施設5施設、功労者8人】

7 関係者相互間の情報及び意見の交換

食品の信頼向上のための相互理解の増進と学習機会の充実のため、県民の関心が高いノロウイルスや残留農薬についてリスクコミュニケーション及び出前講座を実施しました。

【実施回数：リスクコミュニケーション4回、参加者数：730人、出前講座167回、6,713人】

- ・ 食品等に係る基準違反や監視指導結果等について、随時、ホームページ等を通じて情報を公開しました。
- ・ 食品に係る苦情及び表示相談に対し、関係行政機関等と連携し対応しました。

【不良食品・苦情処理件数：189件】

- ・ 家庭における食中毒の発生を防止するため、食品の取扱いについて、食品衛生月間（8月）イベント等を通じて消費者に対する情報提供や啓発活動等を行いました。

【食品衛生相談室9回開設、食品衛生パレード6回】

- ・ 監視指導計画の策定に当たっては、パブリックコメントを実施し、県民から意見を求めました。

【パブリックコメント実施期間：平成29年2月13日から同年3月13日、意見総数：1件】

8 人材の養成及び資質の向上

(1) 監視指導を行う職員の資質の向上

監視指導に従事する保健所等の職員に対し、研修等を計画的に実施しました。

【実施回数：2回】

(2) 食品衛生責任者等の養成及び資質の向上

食品衛生責任者養成講習会を実施するとともに、定期的にその再教育を実施しました。

【新規養成者数：880人】

- ・ 一般社団法人岩手県食品衛生協会の事業（指導員巡回指導等）に対し、指導・助言を行い、食品安全に係る知識及び技術を有する者の養成及び資質の向上を促進しました。

別表 1 業種別監視状況

(1) 要許可施設

業 種		施 設 数	監 視 件 数
飲 食 店 営 業	食 堂	4,017	2,147
	仕 出 し 屋 ・ 弁 当 屋	497	604
	旅 館	607	227
	そ の 他	3,559	2,858
菓 子 製 造 業		1,306	1,153
乳 処 理 業		19	35
乳 製 品 製 造 業		41	43
集 乳 業		8	37
魚 介 類 販 売 業		1,683	2,071
魚 介 類 せ り 売 り 営 業		18	58
魚 肉 ね り 製 品 製 造 業		10	5
食 品 の 冷 凍 又 は 冷 蔵 業		303	164
か ん 詰 又 は び ん 詰 食 品 製 造 業		77	49
喫 茶 店 営 業		1,625	1,365
あ ん 類 製 造 業		11	28
ア イ ス ク リ ー ム 類 製 造 業		35	53
乳 類 販 売 業		2,450	2,533
食 肉 処 理 業		116	116
食 肉 販 売 業		1,509	1,884
食 肉 製 品 製 造 業		40	41
乳 酸 菌 飲 料 製 造 業		2	1
食 用 油 脂 製 造 業		13	10
み そ 製 造 業		121	44
醤 油 製 造 業		15	10
ソ ー ス 類 製 造 業		13	8
酒 類 製 造 業		47	31
豆 腐 製 造 業		154	73
納 豆 製 造 業		12	6
め ん 類 製 造 業		138	77
そ う ざ い 製 造 業		845	375
添 加 物 製 造 業		15	10
清 涼 飲 料 水 製 造 業		51	37
氷 雪 製 造 業		27	15
氷 雪 販 売 業		5	2
合 計		19,389	16,170

(2) 不要許可施設

業 種		施 設 数	監 視 件 数
給 食 施 設	学 校	93	132
	病 院 ・ 診 療 所	88	70
	事 業 所	40	2
	そ の 他	585	270
乳 さ く 取 業		1,052	2
食 品 製 造 業		635	183
野 菜 ・ 果 物 販 売 業		1,938	2,067
そ う ざ い 販 売 業		1,666	2,334
菓 子 販 売 業		2,870	3,017
食 品 販 売 業		2,914	3,283
添 加 物 製 造 業		3	1
添 加 物 販 売 業		927	1,540
氷 雪 採 取 業		0	0
器 具 ・ 容 器 包 装 ・ お も ち ゃ の 製 造 又 は 販 売 業		1,029	1,672
合 計		13,840	14,573

区 分	施 設 数	監 視 件 数	相 談 件 数
要 許 可 施 設	19,389	16,170	4,043
不 要 許 可 施 設	13,840	14,573	899
合 計	33,229	30,743	4,942

別表2 収去検査状況

区分	検 体 数	検査項目(検体数)										
		微生物検査	再掲		乳等成分規格	残留農薬	遺伝子組換え食品	アレルギー物質	残留動物用医薬品	貝毒・シアン	添加物	その他
			成分規格	衛生規範等								
魚介類	70	23	23					6	10		31	
魚介類加工品	10									1	9	
食肉	264	20			20			206		2	16	
食肉製品及び食肉加工品	24	19	12	3						17	2	
食鳥卵及びその加工品	14							9			5	
乳	34				27						7	
乳製品及び乳類加工品	20				11						9	
アイスクリーム類・氷菓	26				26							
穀類	29	2			7						20	
めん類	31	17		17				14				
菓子類	49 (3)	41 (3)		41 (3)				3		5		
(上記以外の) 穀類加工品	12				2	1	3		6	6		
生鮮野菜及び果実	204 (2)	41 (1)			88 (1)						75	
漬物	63 (2)	42 (2)		15						17	4	
(上記以外の) 野菜・果物加工品	22	6			6	4				4	2	
そうざい及びその半製品	97 (1)	96 (1)		96 (1)							1	
弁当												
冷凍食品	13	9	9		4							
清涼飲料水	33	17	17							2	14	
酒精飲料	4									2	2	
調味料	8									8		
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	4						1			2	1	
ハチミツ												
その他	6									2	2	
計	1,037 (8)	333 (7)	61	172 (4)	64	127 (1)	6	20	221	16	68	200
(検査項目数)	16,001	1,378	94	501	236	12,780	6	20	1,151	16	214	200

() 内は、衛生規範等不適の件数

別表3 重点監視・一斉取締り等の状況

事業名	実施時期	備考
第1回食品衛生関係施設重点監視	5月～6月	集団給食施設等への監視指導
食肉の生食等による食中毒発生防止対策	6月～8月	飲食店（焼肉店等）、食肉処理業、食肉販売業への普及啓発
夏期一斉取締り	7月	HACCP導入促進、0157検査等
食品衛生月間	8月	全業種に対して、監視指導の強化、講習会の開催等
第2回食品衛生関係施設重点監視	9月～10月	社会福祉施設等一斉点検
国体等に向けた監視指導等	4月～10月	国体等に関連する施設等の監視指導等
ノロウイルス食中毒発生防止対策事業	11月	飲食店等への普及啓発等
年末一斉取締り	12月	HACCP導入促進、洋生菓子検査等

別表 4 平成 29 年度食中毒発生状況

No.	発生 年月日	保健所別	患者数	原因食品	病因物質	原因施設	備考
1	H29. 4. 3	大船渡	2	4/2（日）に提供された料理	カンピロバクター・ジ ェジュニ	飲食店	営業停止 （3日間）
2	H29. 9. 2	県央	11	刺身（マグロ中落ち）	腸炎ビブリオ	魚介類販売業	営業停止 （3日間）
3	H29. 10. 8	県央	6	不明	カンピロバクター属 菌	不明	—
4	H30. 1. 19	大船渡	4	1月17日（水）の料理	ノロウイルス	飲食店	営業停止 （3日間）
5	H30. 2. 13	県央	1	家庭で調理した「しめ鯖」	アニサキス	家庭	—
6	H30. 3. 14	県央	5	3月14日（水）の料理	黄色ブドウ球菌	飲食店	営業停止 （3日間）

平成 29 年度食品、添加物等の夏期一斉取締り実施結果について

県は、夏期における食中毒の発生を未然に防止する等食品の安全を確保するため、平成29年度岩手県食品衛生監視指導計画に基づき、県内の飲食店や食品製造施設等に対する一斉の監視指導を実施しましたので、その概要をお知らせします。

【事業の概要】

- **実施期間**:平成 29 年 7 月 3 日(月)～7 月 31 日(月)
- **重点事項**
 - ・ 重点監視施設:大量調理施設(弁当屋、仕出し屋、旅館及び学校、病院等)、浅漬等の製造を行う施設、魚介類及びその加工品の製造、処理及び販売する施設、生食用食肉等を取り扱う施設、結着等の加工処理を行った食肉を取り扱う施設、と畜場・食鳥処理場及び食肉処理施設、食用油脂を製造する施設並びにエキス、ゼラチン及びその他の牛骨由来食品等を製造する施設
 - ・ 食中毒防止に係る事業者への指導、消費者等への注意喚起
 - ・ 食品等の表示、保存状況等に係る検査及び収去試験
 - ・ 腸管出血性大腸菌の汚染実態調査
 - ・ 食肉の生食等による食中毒発生防止対策の監視及び指導

【実施結果の概要】

- **施設監視指導状況**
 - ・ 重点監視施設を中心に、食品関係施設 2,860 施設(要許可施設 1,443 件、不要許可施設 1,417 件)に立ち入りし、監視指導を実施しました。
 - ・ 要許可施設においては、1件の違反(食品衛生法第6条違反)があり、指導を行いました。不要許可施設において、違反は発見されませんでした。
 - ・ 食肉の生食等による食中毒発生防止対策として、飲食店営業(焼肉店等の主として食肉を提供する施設)、食肉処理業及び食肉販売業等の監視・指導を徹底しました。
- **収去(抜取)検査結果**
 - ・ 食品の収去検査(抜取検査)は、市場、販売店、製造業等から収去した 87 検体について実施し、その結果、規格基準違反は発見されませんでした。
 - ・ そうざい 39 検体について腸管出血性大腸菌の検査を行いました。検出されませんでした。
- **消費者等への啓発**
 - ・ 食中毒予防のリーフレットを4万部、腸管出血性大腸菌食中毒予防リーフレットを1万部、カンピロバクター食中毒予防リーフレット1万部作成し、消費者等に対する正しい知識の普及啓発を実施しました。

平成 29 年度食品、添加物等の年末一斉取締り実施結果について

県は、食品の流通量が増加する年末において、食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図るため、平成 29 年度岩手県食品衛生監視指導計画に基づき、県内の飲食店や食品製造施設等に対する一斉の監視指導を実施しましたので、その概要をお知らせします。

【事業の概要】

- **実施期間**：平成 29 年 12 月 1 日（金）～28 日（木）

- **重点事項**
 - ・ 重点監視施設
 - (1) 大量調理施設（弁当屋・仕出し屋、旅館、学校、病院等）
 - (2) 生食用食肉を取扱う施設
 - (3) 結着等の加工処理を行った食肉を取扱う施設
 - (4) と畜場、食鳥処理場及び食肉処理施設
 - (5) 魚介類及びその加工品を製造、処理及び販売する施設
 - ・ 食中毒防止に係る事業者への指導及び消費者等への注意喚起
 - ・ 食品等の表示、保存状況等に係る検査及び収去試験

【実施結果の概要】

- **施設監視指導状況**
 - ・ 重点監視施設を中心に、食品関係施設 3,309 施設（要許可施設 1,846 件、不要許可施設 1,463 件）に立ち入りし、監視指導を実施しました。
 - ・ 要許可施設、不要許可施設全てにおいて、違反は発見されませんでした。

- **収去（抜取）検査結果**
 - ・ 食品の収去検査（抜取検査）は、市場、販売店、製造業等から収去した 84 検体（国産品 84 検体、輸入品 0 検体）について実施しました。

- **消費者等への啓発**
 - ・ ノロウイルスリーフレットを 15,300 部作成し、消費者等に対する正しい知識の普及啓発を実施しました。