

平成 24 年度岩手県食品衛生監視指導計画の実施概要

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 24 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 24 年度の実施状況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 24 年 4 月 1 日～平成 25 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

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 13,822 件、また給食施設等の許可を要しない施設について 14,031 件の監視を行いました。【施設監視率：81.9%】

- ・ 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、概ね計画どおり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。さらに、新たに規格基準が整備された食品中の放射性物質の検査を実施しました。

【総検査件数：1,281件、総検査項目数：17,079項目】

- ・ 消費者の関心の高い残留農薬等について検査を行い 1 件の基準値超過事例が認められたことから食品衛生法第 54 条に基づき回収を命じました。（基準値超過事例：ジノテフラン 23ppm（しゅんぎくの基準値 20ppm））

【残留農薬：134件、遺伝子組換え食品：4件、アレルギー物質：19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違反はありませんでした。

【放射性物質の検査件数：95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24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：38.6%】

※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

- ・ 法第61条第2項に基づき食品安全サポーター（食品衛生推進員）を委嘱し、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：4,757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、県民の関心が高い食品の放射性物質汚染やBSE、食品表示等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7回、参加者数：870人、出前講座44回2,756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をし対応しました。

【不良食品・苦情処理件数：241 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、消費者に対する情報提供や啓発活動等を行いました。
- ・ 平成 24 年度の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 24 年 2 月 20 日から同年 3 月 20 日、意見総数：0 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：1,423 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 | 5,714 | 2,352 |
| | 仕 出 し 屋 ・ 弁 当 屋 | 602 | 772 |
| | 旅 館 | 725 | 493 |
| | そ の 他 | 5,074 | 3,125 |
| 菓 子 製 造 業 | | 1,611 | 1,134 |
| 乳 処 理 業 | | 23 | 70 |
| 乳 製 品 製 造 業 | | 38 | 103 |
| 集 乳 業 | | 9 | 16 |
| 魚 介 類 販 売 業 | | 2,028 | 2,131 |
| 魚 介 類 せ り 売 り 営 業 | | 19 | 18 |
| 魚 肉 ね り 製 品 製 造 業 | | 6 | 8 |
| 食 品 の 冷 凍 又 は 冷 蔵 業 | | 282 | 225 |
| か ん 詰 又 は び ん 詰 食 品 製 造 業 | | 66 | 79 |
| 喫 茶 店 営 業 | | 2,481 | 1,316 |
| あ ん 類 製 造 業 | | 14 | 52 |
| ア イ ス ク リ ー ム 類 製 造 業 | | 49 | 83 |
| 乳 類 販 売 業 | | 3,429 | 2,552 |
| 食 肉 処 理 業 | | 132 | 156 |
| 食 肉 販 売 業 | | 1,819 | 2,138 |
| 食 肉 製 品 製 造 業 | | 40 | 67 |
| 乳 酸 菌 飲 料 製 造 業 | | 3 | 7 |
| 食 用 油 脂 製 造 業 | | 12 | 5 |
| み そ 製 造 業 | | 140 | 80 |
| 醤 油 製 造 業 | | 19 | 40 |
| ソ ー ス 類 製 造 業 | | 16 | 33 |
| 酒 類 製 造 業 | | 48 | 30 |
| 豆 腐 製 造 業 | | 218 | 112 |
| 納 豆 製 造 業 | | 16 | 5 |
| め ん 類 製 造 業 | | 182 | 167 |
| そ う ざ い 製 造 業 | | 829 | 548 |
| 添 加 物 製 造 業 | | 17 | 23 |
| 清 涼 飲 料 水 製 造 業 | | 62 | 78 |
| 氷 雪 製 造 業 | | 22 | 11 |
| 氷 雪 販 売 業 | | 13 | 2 |
| 合 計 | | 20,087 | 13,822 |

(2) 不要許可施設

| 業 種 | | 施 設 数 | 監 視 件 数 |
|-----------------------------------------|-------------|--------|---------|
| 給 食 施 設 | 学 校 | 107 | 125 |
| | 病 院 ・ 診 療 所 | 98 | 68 |
| | 事 業 所 | 67 | 5 |
| | そ の 他 | 557 | 272 |
| 乳 さ く 取 業 | | 1,048 | 2 |
| 食 品 製 造 業 | | 726 | 574 |
| 野 菜 ・ 果 物 販 売 業 | | 2,060 | 2,472 |
| そ う ざ い 販 売 業 | | 1,733 | 2,310 |
| 菓 子 販 売 業 | | 3,067 | 2,614 |
| 食 品 販 売 業 | | 3,115 | 2,753 |
| 添 加 物 製 造 業 | | 2 | 13 |
| 添 加 物 販 売 業 | | 803 | 1,440 |
| 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 | | 947 | 1,383 |
| 合 計 | | 14,330 | 14,031 |

| 区 分 | 施 設 数 | 監 視 件 数 |
|-------------|--------|---------|
| 要 許 可 施 設 | 20,087 | 13,822 |
| 不 要 許 可 施 設 | 14,330 | 14,031 |
| 合 計 | 34,417 | 27,853 |

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 | 46 | 40 | 26 | 4 | | | | 3 | | 2 | 1 | |
| 魚介類加工品 | 19 | 13 | 6 | | | | | | | 6 | | |
| 食肉 | 504 | 28 | | | 20 | | | 437 | | | 19 | |
| 食肉製品及び食肉加工品 | 46 | 29 | 26 | | | | | | | 17 | | |
| 食鳥卵及びその加工品 | 15 | | | | 10 | | | | | | 5 | |
| 乳 | 59 | | | | 48 | | | | | | 11 | |
| 乳製品及び乳類加工品 | 21 | | | | 20 | | | | | | 1 | |
| アイスクリーム類・氷菓 | 35 | 17 | | | 18 | | | | | | | |
| 穀類 | 10 | | | | 10 | | | | | | | |
| めん類 | 37 (1) | 22 (1) | | 22 (1) | | | | 15 | | | | |
| 菓子類 | 57 (1) | 51 (1) | | 46 (1) | | | | 3 | | 3 | | |
| (上記以外の) 穀類加工品 | 12 | | | | | | 2 | | 6 | 4 | | |
| 生鮮野菜及び果実 | 135 (1) | 15 | | | 84 (1) | | | | | | 36 | |
| 漬物 | 60 (1) | 36 (1) | | 13 (1) | | | | | | 15 | 9 | |
| (上記以外の) 野菜・果物加工品 | 7 | | | | 4 | | | | | | 3 | |
| そうざい及びその半製品 | 153 (4) | 153 (4) | | 153 (4) | | | | | | | | |
| 弁当 | 4 | 4 | | 4 | | | | | | | | |
| 冷凍食品 | 8 | 7 | 7 | | | | 1 | | | | | |
| 清涼飲料水 | 42 | 31 | 31 | | | | | | | 1 | 10 | |
| 酒精飲料 | 2 | | | | | | | | | | | |
| 調味料 | 5 | | | | | | | | | | | |
| 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 | 2 | | | | | | | | | 2 | | |
| ハチミツ | | | | | | | | | | | | |
| その他 | 2 | 1 | | | | | | | | 1 | | |
| 計 | 1,281 (8) | 449 (7) | 112 | 201 (7) | 86 | 118 (1) | 3 | 16 | 450 | 6 | 58 | 95 |
| (検査項目数) | 17,077 | 1,339 | 213 | 599 | 339 | 11,820 | 3 | 16 | 3,263 | 6 | 196 | 95 |

() 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 |
| キノコ等植物性自然毒食中毒発生防止対策事業 | 9月～10月 | 関係営業施設等への普及啓発 |
| 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 |
| ノロウイルス食中毒発生防止対策事業 | 11月～12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24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 | H24. 4. 13 | 盛岡市 | 18 | 宴会料理 | ノロウイルス | 飲食店（食堂） | 営業停止 （3日間） |
| 2 | H24. 4. 29 | 奥州 | 28 | 生鮮野菜（レタス、キャベツ千切り）（推定） | ロタウイルスA群 | 飲食店（食堂） | 営業停止 （3日間） |
| 3 | H24. 5. 26 | 県央 | 19 | 旅館が提供した食事 | 腸管出血性大腸菌 0121 | 飲食店（旅館） | 営業停止 （3日間） |
| 4 | H24. 9. 4 | 大船渡 | 13 | 茹でたジャガイモ（皮付き） | 植物性自然毒 | 学校 | 営業停止 （3日間） |
| 5 | H24. 9. 6 | 盛岡市 | 92 | 旅館が提供した食事 | エルシニア・エンテロ コリチカ | 飲食店（旅館） | 営業停止 （3日間） |
| 6 | H24. 11. 18 | 宮古 | 13 | 11月17日の会食料理 | ノロウイルス | 飲食店（食堂） | 営業停止 （2日間） |
| 7 | H24. 12. 27 | 久慈 | 11 | 生カキ酢の物（推定） | ノロウイルス | 飲食店（食堂） | 営業停止 （3日間） |
| 8 | H25. 1. 12 | 奥州 | 8 | カキ酢（推定） | ノロウイルス | 飲食店（食堂） | 営業停止 （3日間） |
| 9 | H25. 1. 13 | 中部 | 40 | 1月13日の昼食 | ノロウイルス | 飲食店（食堂） | 営業停止 （3日間） |
| 10 | H25. 2. 4 | 中部 | 13 | 2月3日の仕出料理 | ノロウイルス | 飲食店（仕出し屋） | 営業停止 （3日間） |
| 11 | H25. 2. 16 | 県央 | 14 | カキ酢（推定） | ノロウイルス | 飲食店（すし屋） | 営業停止 （3日間） |
| 12 | H25. 2. 20 | 盛岡市 | 15 | 2月19日の食事（朝食、昼食） | ノロウイルス | 老人福祉施設 | 営業停止 （3日間） |
| 13 | H25. 3. 10 | 盛岡市 | 62 | 3月9日及び3月10日に施設が調整した巻きずし | ノロウイルス | 飲食店（すし屋） | 営業停止 （3日間） |