

# 令和4年度（2022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、「令和5年度（2022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、令和4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

実施期間は令和4年4月1日～令和5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旧法の施設34業種及び新法の32業種については9,588件、給食施設等の届出を要する施設については、8,192件の監視を行いました。また、営業許可を要する施設から6,966件、届出を要する施設から2,085件の相談に応じました。【施設監視率：120.4%】

- ・ 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、食品衛生法第12条違反が1件あり、営業禁止命令を行いました。当該施設に対しては、再発防止等に向けた改善指導を行いました。
- ・ 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：1,132件、総検査項目数：13,174項目】

- ・ 残留農薬等について違反はありませんでした。  
【残留農薬：100件、遺伝子組換え食品：6件、アレルギー物質：10件】
- ・ アイスクリーム類において1件の成分規格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、残留農薬基準等の違反はありませんでした。  
【輸入食品検査件数：53件（項目：残留農薬、動物用医薬品、添加物等）】
- ・ 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。

- ・ 令和4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選任するとともに、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・加工者等に対して衛生管理計画作成ワークショップを開催、また食品衛生協会に委託してHACCPプラン作成セミナーを開催する等、HACCPに沿った衛生管理の実践及び定着の指導を行いました。

令和4年度 衛生管理計画作成ワークショップ参加者 112回 2,064名

HACCPプラン作成セミナー参加事業者 1回 9事業者 16名

- ・ 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：4,102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表示や輸入食品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6回、出前講座64回、1,746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：121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。

【食品衛生パレード9回、375人参加】

- ・ 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：令和5年2月8日から同年3月7日、意見総数：2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：1,489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（令和4年度）

(1) 要許可施設

(旧法許可)

(新法許可)

業種	施設数	監視件数	
飲食店営業	食堂	2610	900
	仕出し屋・弁当屋	376	288
	旅館	410	197
	その他	2040	747
菓子製造業	789	541	
乳処理業	11	33	
乳製品製造業	30	43	
集乳業	7	7	
魚介類販売業	442	478	
魚介類せり売り営業	13	16	
魚肉ねり製品製造業	7	6	
食品の冷凍又は冷蔵業	189	151	
かん詰又はびん詰食品製造業	52	30	
喫茶店営業	657	172	
あん類製造業	10	85	
アイスクリーム類製造業	31	31	
乳類販売業	172	170	
食肉処理業	95	89	
食肉販売業	214	381	
食肉製品製造業	37	45	
乳酸菌飲料製造業	1	2	
食用油脂製造業	8	1	
みそ製造業	71	19	
醤油製造業	7	3	
ソース類製造業	11	12	
酒類製造業	35	18	
豆腐製造業	63	25	
納豆製造業	5	1	
めん類製造業	70	40	
そうざい製造業	550	424	
添加物製造業	8	11	
清涼飲料水製造業	31	32	
氷雪製造業	18	5	
氷雪販売業	0	0	
合計	9,070	4,953	

業種	施設数	監視件数
飲食店営業	3049	2767
調理の機能を有する自動販売機	5	11
食肉販売業	97	165
魚介類販売業	190	285
魚介類せり売り営業	5	5
集乳業	1	0
乳処理業	7	16
特別牛乳搾取処理業	0	0
食肉処理業	37	41
食品の放射線照射業	0	0
菓子製造業	545	552
アイスクリーム類製造業	18	19
乳製品製造業	8	20
清涼飲料水製造業	14	17
食肉製品製造業	8	11
水産製品製造業	182	128
氷雪製造業	7	3
液卵製造業	0	0
食用油脂製造業	5	7
みそ又はしょうゆ製造業	47	33
酒類製造業	33	43
豆腐製造業	57	43
納豆製造業	5	7
麺類製造業	53	37
そうざい製造業	240	252
複合型そうざい製造業	4	6
冷凍食品製造業	5	0
複合型冷凍食品製造業	0	0
漬物製造業	111	91
密封包装食品製造業	36	41
食品の小分け業	16	24
添加物製造業	9	11
合計	4,794	4,635

## (2) 要届出施設

業 種	施設数	監視件数
魚介類販売業 (包装済みの魚介類のみの販売)	957	574
食肉販売業 (包装済みの食肉のみの販売)	1202	843
乳類販売業	2074	1234
氷雪販売業	3	8
コップ式自動販売機 (自動洗浄・屋内設置)	466	298
弁当販売業	37	817
野菜果物販売業	219	1042
米穀類販売業	177	762
通信販売・訪問販売による販売業	27	6
コンビニエンスストア	168	322
百貨店、総合スーパー	155	360
自動販売機による販売業(コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)を除く。)	357	438
その他の食料・飲料販売業	643	1208
添加物製造・加工業 (法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。)	4	2
いわゆる健康食品の製造・加工業	4	1
コーヒー製造・加工業 (飲料の製造を除く。)	46	1
農産保存食料品製造・加工業	238	6
調味料製造・加工業	42	11
糖類製造・加工業	0	0
精穀・製粉業	84	3
製茶業	17	0
海藻製造・加工業	47	13
卵選別包装業	38	4
その他の食料品製造・加工業	721	137
行商	8	0
集団給食施設	626	84
器具、容器包装の製造・加工業 (合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。)	15	2
露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの	4	0
その他	34	16
合計	8,413	8,192

## 集計

区 分	施設数	監視件数
要 許 可 施 設	13,864	9,588
要 届 出 施 設	10,277	8,192
合 計	26,831	17,780

(参考) 盛岡市

区 分	施設数	監視件数
要 許 可 施 設	4,699	2,225
要 届 出 施 設	1,090	471
合 計	5,789	2,696

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	その他								
魚介類	62	21	9	12				6	10		25	
魚介類加工品	15									2	13	
食肉	436				20			400			16	
食肉製品及び食肉加工品	18	11	11							3	4	
食鳥卵及びその加工品	17							9		4	4	
乳	34			26							8	
乳製品及び乳類加工品	16			7							9	
アイスクリーム類・氷菓	25(1)	11	11	14(1)								
穀類	32				7	5					20	
めん類	25	17	2	15			6			1	1	
菓子類	51(7)	45(7)	45(7)				3			3		
(上記以外の)穀類加工品	3				1	1	1					
生鮮野菜及び果実	142	1		1	63						78	
漬物	26(1)	17(1)	17(1)							9		
(上記以外の)野菜・果物加工品	24	8		8	6					8	2	
そうざい及びその半製品	133	124		124						9		
弁当												
冷凍食品	8	7	7		1							
清涼飲料水	28	12	8	4						2	14	
酒精飲料	6									4	2	
調味料	9									9		
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	2									2		
ハチミツ												
その他	22				2					14	4	
計	1,132(9)	274(8)	48	226(8)	47(1)	100	6	10	415	10	70	200
(検査項目数)	13,174(13)	910(12)	103	807(12)	194(1)	9,840	6	10	1,809	10	195	200

( )内は、成分規格等不適の件数

※不適件数9件の内訳は次のとおり。

- ・アイスクリームの成分規格不適 1件
- ・その他 8件(そうざい等の衛生確保方針、細菌の検出等)

**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 (国)	7月	HACCP導入促進、0157検査等
食品衛生月間 (国)	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
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 (国)	12月	HACCP導入促進、洋生菓子検査等

**別表4 令和4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	R4.5.13	久慈	1	アイナメの生食（刺身）	アニサキス	家庭	
2	R4.6.28	盛岡市	1	6月28日（木）に提供した寿司（ソイ、ドンコ、タイ等）	アニサキス	飲食店	営業停止（1日間）
3	R4.6.29	盛岡市	1	6月29日（金）に提供した刺身（魚種不明）	アニサキス	飲食店	
4	R4.7.10	盛岡市	1	7月9日（土）に提供した生食用鮮魚介類を含む食事	アニサキス	飲食店	
5	R4.7.10	釜石	2	不明	サルモネラ属菌	不明	
6	R4.9.29	久慈	1	9月29日（木）に調理したサンマの刺身	アニサキス	家庭	
7	R4.10.19	県央	1	10月18日に加工、販売した生食用魚介類	アニサキス	魚介類販売業	
8	R4.10.23	盛岡市	1	刺身（スズキ、ヒラメ、マグロ、アイナメ）	アニサキス	不明	
9	R4.11.3	釜石	1	11月3日に購入したサンマ	アニサキス	家庭	

※ 食中毒発生事例は「年」で集計しているが、本表は監視指導計画に併せ、「年度」分を抜粋したものであること。

## 令和4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、令和4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：令和4年6月27日（金）～7月31日（日）
- 重点事項
  - ・ 重点監視施設：食鳥肉等（内臓を含む。）を生食もしくは加熱不十分な状態で提供している施設、鶏肉を飲食店営業者に販売する施設、野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設、大量調理施設（弁当屋、仕出し屋、集団給食施設等）
  - ・ 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
  - ・ 食品等の表示に係る監視指導（アレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等）
  - ・ 収去検査（腸管出血性大腸菌の汚染実態調査を含む）
  - ・ 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 1,442 施設（許可営業施設 857 件、届出営業施設 585 件）に立ち入りし、監視指導を実施しました。
  - ・ 許可営業施設、届出営業施設において、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。
- 表示収去（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 68 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 42 検体について腸管出血性大腸菌の検査を行いました。が、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3万9千部、カンピロバクター食中毒予防リーフレットを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。



## 令和4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、令和4（2022）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：令和4年12月1日（水）～12月31日（金）
- 重点事項
  - ・ 重点監視施設
    - (1) 大量調理施設（弁当屋、仕出し屋、集団給食施設等）
    - (2) 生食用食肉又は加熱不十分な食肉を取扱う施設
    - (3) 鶏肉を飲食店営業者に販売する施設（食鳥処理業者、卸売業者等）
    - (4) 野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設
    - (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、消費者等への注意喚起
  - ・ 食品等の表示に係る監視指導（アレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等。その他、遺伝子組換えに関する新しい任意表示制度への切り替え等。）
  - ・ 立入検査及び収去検査

### 【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1,250施設（許可営業施設645件、届出営業施設605件）に立ち入りし、監視指導を実施しました。
  - ・ 許可営業施設においては、1件の違反（食品衛生法第12条違反）があり、営業禁止命令を行いました。また、再発防止等に向けた改善指導を行いました。
  - ・ 届出営業施設において、違反は発見されませんでした。
- 表示収去（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57検体（国産品36検体、輸入品21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。
- 消費者等への啓発
  - ・ ノロウイルスリーフレットを16,700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。