

# 平成20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規定されています。

そこで県は、食品供給行程（フードチェーン）の各段階における重点的、効率的かつ効果的な監視指導を実施することを目的として、平成20年度福島県食品衛生監視指導計画を策定し食品営業施設等の監視指導を行うとともに、違反食品等の流通が確認された際は、被害の拡大防止のため県民への迅速な注意喚起を行い、さらに食品安全にかかる各種講習会を実施してきました。

このたび、平成20年度（平成20年4月1日から平成21年3月31日）の監視指導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 監視指導の実施体制及び関係行政機関との連携の確保に関する事項

#### (1) 監視指導の実施体制

保健所及び食肉衛生検査所に配置した食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員により実施しました。

食品等の試験検査を衛生研究所及び食肉衛生検査所にて実施しました。

[別紙1（監視指導等の実施体制）]

#### (2) 関係行政機関との連携の確保

##### ア 国及び他の都道府県等の食品衛生部局との連携体制の確保

###### (ア) 会議

- |                       |     |
|-----------------------|-----|
| ・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主管課長会議 | 11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       | 10月 |
| ・全国食品衛生主管課長会議         | 3月  |

###### (イ) 連絡体制

- ・食中毒事件（疑いを含む）が発生し複数の自治体に関連する場合には、速やかに相互に連絡を取り、調査等の協力を行いました。なお、事件の発生が夜間や祝休日の場合は、緊急連絡網により対応しました。
- ・違反食品等を発見した場合には、製造所を管轄する自治体への調査指導、流通先の自治体へ回収等の指導を依頼しました。
- ・BSE（牛海綿状脳症）に関する各自治体の連絡網が確立されています。平成20年度は、検査結果が陽性との連絡はありませんでした。

##### イ 中核市との連携体制の確保

###### (ア) 福島県食品安全推進会議

県と中核市が構成員となって、福島県食品安全確保対策プログラムを合同で推進しました。

(イ) 食品衛生担当課長(者)会議

県と中核市が共通の施設基準による営業許可処分や営業者への衛生指導を行っていることから、担当課長等会議において共通認識を得るため、情報交換等を行いました。

ウ 農林水産部局等他部局との連携体制の確保

(ア) 県の他部局

・福島県食品安全推進会議

農林水産部、生活環境部等が構成員となって、生産段階の食品安全確保対策、消費者への情報提供等を定めた食品安全確保対策プログラムを連携して推進しました。

・食品安全110番

JAS法、景表法に基づく表示に関する県民からの苦情、相談があった場合には、地域連絡会議を開催し連携して調査指導を実施しました。

(イ) 他県の農林水産部局

他自治体の食品衛生部局を通じて情報交換を行いました。

(ウ) 国等の機関

福島農政事務所が主催する「食の安全安心推進福島連絡会議」、東北農政局が主催する「東北地域食の安全・安心推進連絡会議」に参加し、情報交換を行うとともに、東北農政局からの情報に基づき適正表示の指導を行いました。

2 監視指導の実施に関する事項

(1) 食品営業施設等

次の重点監視指導項目により監視指導を実施し、監視率は全て目標を達成しました。

ア 食品衛生法に定められた不衛生食品ではないこと

イ 指定された食品添加物であること

ウ 食品等の成分規格基準、製造基準、調理加工基準、保存基準、表示基準、施設基準及び管理運営基準に適合していること

エ 集団給食施設にあっては、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か

[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)]

(2) と畜場・食鳥処理場

と畜場法、食鳥処理法に基づき、と畜検査及び食鳥検査を実施しました。

[別紙2-3(と畜および食鳥検査結果)]

重点監視指導項目

ア 構造設備の基準に適合していること

イ 衛生管理基準に適合していること

ウ 認定小規模施設における処理可能羽数の上限の遵守の徹底

エ その他必要とする事項

(ア) 健康な獣畜、家きんの搬入の推進

(イ) 病歴を踏まえた検査の実施

(ウ) 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

(I) 動物用医薬品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農林水産部で実施しました。

[別紙3(生産段階の食品安全確保対策)]

実施状況は、福島県食品安全確保対策プログラムの実施結果のとおりです。

(4) 食中毒、違反食品等の発生状況

食中毒及び違反食品等が発生した際は、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。

[別紙4-1(平成20年度食中毒発生状況)]

[別紙4-2(違反食品等の回収等事例)]

(5) 公表

「食品安全にかかる公表に関する取扱要領」に基づき、県民に対し速やかな情報提供に努めました。

公表を行った事例：食中毒事件6件、違反食品等20件

(6) 食品等の収去検査

過去の検査結果を踏まえ、違反の可能性が比較的高いと考えられる食品等及び検査項目を選定し実施しました。違反が確認された場合は、直ちに当該製品の回収や販売禁止等を指示しました。

[別紙5-1(収去検査結果)]

[別紙5-2(食品安全対策事業検査結果)]

(7) 一斉取締りの実施

各保健所において、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に一斉取締を行いました。

	夏 期	年 末
監視件数	5,989件	4,097件
検査検体数	222検体	156検体

3 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項

(1) 講習会の実施(保健所が実施した事業者向け講習会)

	開催回数	受講者数	備 考
講習会	278回	10,586名	
出前講座	119回	4,553名	上記の再掲

(2) 製造及び加工者に対するHACCP導入の推進

HACCP(総合衛生管理製造過程)承認施設(6施設)に対し、適正な管理等について定期的な立入指導を行いました。また、HACCPの導入の推進を図るよう講習会で指導するとともに、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。

(3) 優良施設等の表彰

平成20年11月18日、福島県生活衛生・食品衛生大会において、飲食店営業等13施設を優良施設として県知事表彰を行いました。

#### 4 情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）並びに情報提供の実施に関する事項

##### (1) 情報の提供と県民との情報及び意見の交換の実施

###### ア 情報提供

###### (ア) 報道機関への情報提供したもの

- ・ 県内産ムラサキイガイの毒化に伴う採捕及び販売等の規制並びにトゲクリガニ及びイシガニに係る自粛要請について
- ・ 清涼飲料水への異物混入にご注意
- ・ 食品への異物混入について
- ・ 中国産冷凍食品「いんげん」からの農薬の検出について

###### (イ) ホームページに掲載したもの

上記(ア)については全て情報提供を行ったほか、以下について注意を喚起しました。

- ・ 有毒山野草による食中毒について
- ・ アジサイの葉による食中毒にご注意ください
- ・ 毒キノコによる食中毒にご注意ください
- ・ スギヒラタケの摂取について

###### (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

- ・ 福島県食品安全推進懇談会の開催

平成20年9月及び平成21年2月に2回開催しました。

- ・ 食の安全・安心に関するフォーラム

平成20年10月21日 福島市文化センター 参加者約100名

- ・ 各保健所における食品衛生懇談会の開催

8月の食品衛生月間事業の一環として、各保健所で開催しました。

###### ウ 苦情の受付及び講習

「食品安全110番」により県民からの受付を行い、表示に関する苦情・相談については、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 54件

[別紙6(平成20年度食品安全110番受付状況)]

##### (2) 消費者への食品による危害発生防止のための情報提供

家庭における食中毒発生を未然に防止するため、各種広報媒体の活用及び各保健所が実施する出前講座による消費者への啓発及び情報提供を行いました。

出前講座：開催回数 32回 受講者数 929名

また、小学校へ各保健所の食品衛生監視員を派遣し、食中毒や正しい手洗いについて小学生が興味を持つよう実験や視覚に訴えるものを使用した講習会を開催しました。

小学生の食の安全教室：開催校数 134校 受講者数 7,120名

5 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

(1) 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に対する技術研修

研修等の名称	実施主体	実施時期	派遣参加者数
福島県食品衛生監視員研修会	福島県、中核市	11月	23名参加
東北ブロック食品衛生・環境衛生監視員研修会	東北各県市	9月	8名派遣
HACCP指名監視員養成講習会	東北各県市	2月	2名派遣
東北食中毒研究会研修会	東北各県市	8月	1名派遣
全国食品衛生監視員研修会	厚生労働省	11月	4名派遣
食肉衛生検査技術研修会	厚生労働省	1月	1名派遣
食鳥肉衛生検査技術研修会	厚生労働省	1月	3名派遣
食品安全行政講習会	厚生労働省	5月	3名派遣

(2) 食品等事業者に関する事項

ア 食品衛生責任者の養成

各保健所にて食品衛生責任者の養成講習会及び再教育講習会を実施しました。

	養成講習会	再教育講習会	計
開催回数	26回	51回	77回
受講者数	992名	1,731名	2,723名

イ と畜場の衛生管理講習会

と畜場における作業衛生及び施設の衛生管理について、と畜場の管理者及び従事者に対して講習会を実施しました。

平成20年3月13日 受講者12名

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。

平成20年10月8日 受講者34名

エ フグ取扱者の養成

フグの衛生確保に関する要綱に基づきフグ取扱者養成講習会を実施しました。

平成20年9月11日及び17日 (社)福島県調理師会へ委託 受講者44名

オ 食中毒防止に関する講習会

食中毒の発生防止を図るため、各保健所にて食品等事業者、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	227回	51回
受講者数	7,990名	2,596名

カ 食品等業者自らが行う管理者等の養成等の推進

食品等業者からの要請により、食品衛生出前講座を実施しました。

キ 食品の表示に関する講習会

農産物直売所等で販売される食品を製造する小規模事業者を対象に、食品早分かり講座を実施しました。

開催回数	66回	受講者数	2,166名
------	-----	------	--------

### 第3 まとめ

本県では、福島県食品衛生監視指導計画を福島県食品安全確保対策プログラムに盛り込み、農林水産部等県その他部局及び中核市と一体となって生産から消費に至る一貫した食品安全確保対策プログラムを実施しています。

このプログラムでは、福島県食品の安全確保に係る基本方針に基づき、各事業ごとに可能な限り数値目標を設定し、福島県食品安全推進会議において事業の評価と進行管理を行っており、本計画に設定されている監視指導及び検査の目標は概ね達しています。

しかしながら、依然として食中毒や違反食品等が発生していることから、重点的に監視指導する業種を選定し、次年度以降も効率的かつ効果的な事業の推進を図りたいと考えています。

別紙 1 監視指導等の実施体制

監視指導

公所名	担当業務	担当職員
県北保健所	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品衛生法に関すること</li> <li>・ 食中毒、違反食品の調査及び拡大防止対策</li> <li>・ 食鳥処理法に関すること (食鳥処理場のうち認定小規模施設に限る)</li> <li>・ と畜場法に関すること (会津保健所に限る)</li> </ul>	食品衛生監視員
県中保健所		"
県南保健所		食鳥検査員
会津保健所		
南会津保健所		と畜検査員
相双保健所		
食肉衛生検査所	・ 食鳥処理法に関すること	食鳥検査員

試験検査

公所名	担当業務
衛生研究所	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品衛生法に係る収去検査等 食品の規格基準、細菌、食品添加物、残留農薬、抗生物質等、 貝毒、病原微生物、水銀、カドミウム等の検査</li> <li>・ 食中毒等の発生時に係る細菌等の検査</li> <li>・ と畜検査に係る病原微生物等のモニタリグ検査</li> </ul>
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ と畜検査及び食鳥検査に係る精密検査及び病原微生物等のモニタリグ検査</li> <li>・ と畜検査及び食鳥検査に係る抗生物質等の残留動物医薬品の検査</li> <li>・ B S E のスクリーニング検査（全頭検査）にかかる技術研修</li> </ul>

その他

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"> <li>・ 食品衛生法に関すること</li> <li>・ 食中毒、違反食品の調査及び拡大防止対策に関すること</li> <li>・ と畜場法に関すること</li> <li>・ 食鳥処理法に関すること</li> <li>・ 食品衛生監視指導計画に関すること</li> <li>・ 情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）に関する こと</li> <li>・ 情報の公表に関すること</li> </ul>

別紙 2 - 1 立入検査(監視指導)の実施状況

種 類	業 種	監視率	
		目標値	実 績
( 1 ) 食品製造施設	乳処理業	1 5 0 %	1 5 9 %
	乳製品製造業		
	乳酸菌飲料製造業		
	集乳業		
	魚肉練製品製造業		
	食品の冷凍又は冷蔵業		
	かん詰又はびん詰食品製造業		
	食肉製品製造業		
	食用油脂製造業		
	添加物製造業		
	清涼飲料水製造業		
	菓子製造業		
	アイスクリーム類製造業		
	その他の製造業		
( 2 ) 特産食品製造施設	凍み豆腐製造	1 2 0 %	1 5 1 %
	あんぼ柿		
	こんにゃく粉		
	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	1 1 0 %	1 1 9 %
	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	4 0 0 %	5 4 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		
	そうざい製造業		
	清涼飲料水製造業		
	対米輸出食品		
( 5 ) 観光地特別対策	一般食堂・レストラン	1 3 0 %	1 3 8 %
	旅館		
	土産品販売店		
	土産品製造業		
( 6 ) 大型小売店市場・ 大量調理施設等 食品販売施設	旅館	2 0 0 %	2 2 8 %
	仕出し・弁当		
	大型小売店		
	卸売市場		
	卸売市場関連施設		

監視率は、1施設に年1回の立入りを行った場合に100%とする。



別紙2-2 業種別監視指導状況

要許可施設

業 種		施設数	監視件数
飲食店営業	一般食堂・レストラン等	8,470	2,749
	仕出し屋・弁当屋	887	1,187
	旅 館	1,526	1,372
	そ の 他	4,104	3,606
	(小計)	14,987	8,914
菓子製造業		1,828	2,290
乳 処 理 業		9	64
特別乳さく取処理業			
乳 製 品 製 造 業		25	68
集 乳 業		4	8
魚介類販売業		2,187	1,731
魚介類せり売り営業		14	132
魚肉ねり製品製造業		4	2
食品の冷凍又は冷蔵業		54	108
かん詰又はびん詰食品製造業		157	114
喫茶店営業		3,482	1,453
あん類製造業		26	35
アイスクリーム類製造業		342	343
乳 類 販 売 業		4,313	1,607
食 肉 処 理 業		99	164
食 肉 販 売 業		2,123	1,402
食 肉 製 品 製 造 業		18	61
乳酸菌飲料製造業		7	23
食用油脂製造業		19	13
マーガリン又はショートニング製造業			
み ぞ 製 造 業		246	99
醬 油 製 造 業		50	31
ソ ー ス 類 製 造 業		17	24
酒 類 製 造 業		75	60
豆 腐 製 造 業		220	270
納 豆 製 造 業		37	30
めん類製造業		336	254
そうざい製造業		496	531
添加物製造業		15	17
食品の放射線照射業			
清涼飲料水製造業		58	93
氷 雪 製 造 業		18	78
氷 雪 販 売 業		55	26
合 計		31,321	20,045

不要許可施設

業 種		施設数	監視件数
集団給食施設	学校	272	488
	病院・診療所	93	127
	事業所	62	60
	その他	434	344
	(小計)	861	1,019
乳さく取業		579	12
食品製造業		2,542	651
野菜果物販売業		2,003	1,793
そうざい販売業		1,668	1,717
菓子(パンを含む)販売業		6,804	2,705
食品販売業(上記以外)		5,298	2,935
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		2	2
添加物の販売業		1,260	885
氷雪採取業			
器具・容器包装・おもちゃの製造業又は販売業		1,517	1,341
合 計		22,534	13,060

別紙2 - 3

と畜検査結果

畜種	とさつ頭数	措置		
		とさつ禁止	全部廃棄	一部廃棄
牛				
馬	1,960		5	283
豚	25,202		23	12,051
めん羊				
山羊				
計	27,162	0	28	12,334

食鳥検査結果

畜種	検査羽数	措置		
		とさつ禁止	全部廃棄	一部廃棄
ブロイラー	7,685,955	43,012	45,360	23,115
成鶏	2,856	296	39	
あひる				
七面鳥				
計	7,688,811	43,308	45,399	23,115

別紙3 生産段階の食品安全確保対策

事業名	目的等
農薬適正使用推進事業	食の安全確保のために農業者に対して一層の農薬適正使用の推進を図る。
野菜生産出荷衛生管理推進事業	野菜の生産出荷段階における衛生管理の取組を推進し、安全な野菜を提供する。
県産米のカドミウム対策	玄米のカドミウム濃度が0.4ppm未満の米の生産を図るため、営農対策を行う。
魚類防疫指導	養殖業者への医薬品及び使用が制限される薬剤の適正な使用方法を指導する。
貝毒検査指導	生産段階での貝類の安全性を確保するため、貝毒の検査を実施する。
水産物産地市場衛生管理指導	市場関係者対して衛生管理の徹底を図る。
良質生乳生産対策	安全な生乳の供給の推進
安全・安心きのこ栽培の定着化	無農薬を基本とするきのこの栽培方法とその栽培履歴の普及を図るとともに、その効果的運用法を検討する。

## 別紙 4 - 1

## 平成 20 年度食中毒発生状況

	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20日	浪江町	1	1	フグの塩焼き	動物性自然毒 (アカメフグ)	家庭
2	4月30日	不明 (患者発生: 南会津町)	2	2	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	不明
3	5月22日 ~23日	会津若松市	28	8	飲食店の食事	不明	飲食店
4	6月8日 ~11日	会津若松市	21	8	飲食店の食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
5	8月12日	不明 (患者発生: 須賀川市)	2	2	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	不明
6	9月1日 ~2日	不明 (患者発生: 会津若松市)	3	3	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	不明
7	9月4日	猪苗代町	8	7	キノコ汁、キノコ 大根おろしあえ	植物性自然毒 (クサウラベニタケ)	家庭等
8	9月10日	伊達市	3	3	キノコとナスの煮 物	植物性自然毒 (推定:クサウラベニタケ)	家庭
9	9月13日 ~18日	会津若松市	58	10	飲食店の食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
10	10月1日	西会津町	4	4	キノコ汁	植物性自然毒 (ツキヨタケ)	家庭
11	10月9日	須賀川市	4	4	さんますり身揚げ	化学物質	家庭
12	10月21日 ~22日	会津坂下町	4	4	キノコの炊き込み ごはん	植物性自然毒 (推定:ツキヨタケ)	家庭
13	10月25日 ~26日	会津坂下町	4	4	キノコ鍋料理	植物性自然毒 (ツキヨタケ)	家庭
14	10月28日 ~29日	北塩原村	50	25	旅館の食事	不明	旅館
15	11月15日 ~18日	白河市	333	100	飲食店の食事	ノロウイルス	飲食店
16	3月16日 ~18日	喜多方市	8	5	飲食店の食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
計			533	190			

別紙4 - 2 違反食品等の回収等事例

	月日	不良内容	食品の種類	措置
1	4月26日	基準に合わない食品の製造、表示違反、食品の無許可製造	清涼飲料水	回収命令
2	4月28日	期限切れ食品の販売	生餃子	自主回収
3	4月30日	有毒部位を十分に除去しない身欠きフグ(ショウサイフグ)の販売、魚介類の無許可販売	身欠きフグ	回収命令
4	5月23日	菓子の無許可製造	菓子	自主回収
5	7月2日	基準を超える農薬「アトラジン」の検出	きゅうり	回収命令
6	7月9日	細菌数基準超過	氷菓	回収命令
7	7月18日	大腸菌群陽性	アイスマイルク	回収命令
8		大腸菌群陽性	アイスクリーム	販売禁止
9	7月19日	風味異常	牛乳	自主回収
10	7月31日	細菌数基準超過	氷菓	回収命令
11	8月5日	乳酸発酵による内容物の漏出や酸敗の可能性	ドレッシング	自主回収
12	9月19日	異物混入(金属片)	キャンディ	自主回収
13	10月8日	製造者氏名及び製造所所在地の記載なし	しらたき	自主回収
14	11月13日	亜硝酸根基準超過	食肉製品	回収命令
15	1月9日	賞味期限の誤記載	そうざい	自主回収
16	1月15日	製造者氏名及び製造所所在地の記載なし	あんぼ柿	自主回収
17	1月31日	基準を超える農薬「トリフルラリン」の検出	しゅんぎく	自主回収
18	2月6日	食品添加物(「甘味料(サッカリンナトリウム)」及び「炭酸カルシウム」)の不記載	たくあん漬	自主回収
19	2月20日 2月23日	弁当から金属異物の発見	弁当	-
20	2月23日	品質の劣化	いか人参漬	自主回収

別紙5 - 1 収去検査結果

	検査内容	検体数又は項目数		違反 検体数	検査機関
		目標値	実績		
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する。	240	240	1	衛生 研究所
加工食品等に使用された添加物	保存料、発色剤等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する。	730	757	3	
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する。	88	96		
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する。	2500	3466		食肉衛生 検査所
遺伝子組み換え食品	輸入食品にかかる遺伝子組み換え食品の基準に関する検査を実施する。	40	40		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する。	5	5		
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する。	19	19		
畜産食品の病原微生物	生乳及びナチュラルチーズについて、リステリア菌の検査を実施する。	10	10		
水産食品の病原微生物	生食用魚介類に関し、腸炎ピブリオの検査を実施する。	160	212		
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、黄色ぶどう球菌等の検査を実施する。	1000	1763		
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する。	500	510	4	
容器包装等の成分規格基準	容器包装について成分規格基準に適合しているか確認の検査を実施する。	15	15		
衛生状態の把握	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、細菌数等の検査を実施する。	1200	1253		



イ 流通米に含まれるカドミウム検査

検査対象食品	検体数	検出数	検出値(mg/kg)	基準値
玄米(県内産)	5	1	0.09	1.0mg/kg未満

ウ 麻痺性貝毒及び下痢性貝毒の検査

検査対象食品	検体数	麻痺性貝毒		下痢性貝毒	
		検出数	検出値:MU/g	検出数	検出値:MU/g
アサリ(県内産)	10		1.8MU/g未満		0.05MU/g未満
アサリ(県外産)	3		1.8MU/g未満		0.05MU/g未満
ホタテガイ(県外産)	6		1.8MU/g未満		0.05MU/g未満
合計	19	0		0	

エ 畜水産食品中の抗生物質等検査

検査対象品	検体数	検出数	検出物質名
豚肉	8		全て陰性
生乳	9		
鶏卵	10		
食鳥肉	46		
はちみつ	9		
コイ	3		
ニジマス	4		
イワナ	1		
ヒラメ	6		
合計	96	0	

オ 畜産食品のリストeria・モノサイトゲネス検査

検査対象品	検体数	検査結果
生乳(牛乳用)	8	全て陰性
ナチュラルチーズ	2	
合計	10	

カ 容器包装からの化学物質溶出検査

検査対象品名	検体数	フェノール		ビスフェノール		p-tert-ブチルフェノール	
		検出数	検出値	検出数	検出値	検出数	検出値
ポリカーボネート製容器	5	全て定量下限値未満					

キ 遺伝子組換え食品の検査

検査対象品名	検体数	検出数
大豆	28	
とうもろこし	12	
合計	40	0



ク 食品添加物の検査

添加物名	食品分類名	検査数	検出数	違反数	添加物名	食品分類名	検査数	検出数	違反数	
ソルビン酸 (保存料)	漬物	56	26		タール系 色素 (着色料)	漬物	59	24	1	
	魚肉ねり製品	55	5			野菜類及び農産物加工品	1			
	食肉製品	46	10			そうざい	1			
	生菓子	111	1			生菓子	31	4		
	みそ	10				生めん	1			
	野菜類及びその加工品	1				魚介類加工品	30	5		
	しょうゆ	5				小 計	123	33	1	
	あん類	2	1			銅クロロ フィル (着色料)	漬物	1	1	
	魚介類加工品						野菜類及び農産物加工品	4	3	
	小 計	286	43	0			小 計	5	4	0
デヒドロ 酢酸 (保存料)	生菓子	111			防ばい 剤	イマザリル	グレープフルーツ	2	2	
	漬物	22					レモン	1	1	
	食肉製品	36					オレンジ	1	1	
	魚肉ねり製品	20				OPP	グレープフルーツ	4	1	
	みそ	5					レモン	1		
	しょうゆ	5					オレンジ	1		
	あん類	2				DP	グレープフルーツ	4		
	小 計	201	0	0			レモン	1		
				オレンジ			1			
安息香酸 (保存料)	生菓子	91				TBZ	グレープフルーツ	4	3	
	漬物	22					レモン	1		
	みそ	5					オレンジ	1		
	しょうゆ	10	1		小 計	22	8	0		
	食肉製品	36			合計	1,166	264	3		
	あん類	2								
	魚肉ねり製品	20								
	小 計	186	1	0						
サッカリン ナトリウム (甘味料)	漬物	57	18	1						
	しょうゆ	10	3							
	みそ	5								
小 計	72	21	1							
プロピレン グリコール (品質保持 剤)	生めん	83	39							
	ゆでめん	12	2							
	ぎょうざ・シュウマイ等の皮	2	1							
小 計	97	42	0							
亜硝酸根 (発色剤)	食肉製品	66	57	1						
	魚介塩蔵品(魚卵)	12	11							
	魚肉ハム・ソーセージ	4								
	魚肉ねり製品	6								
小 計	88	68	1							
亜硫酸塩・ 二酸化硫 黄 (漂白剤)	乾燥果実	57	28							
	かんぴょう	5	5							
	こんにゃく粉	4	4							
	そうざい	4								
	野菜類及び農産物加工品	3								
	菓子	5	4							
	漬物	5								
	酒精飲料	3	3							
小 計	86	44	0							

表示にない添加物が検出された。

別紙 6

平成 2 0 年度食品安全 1 1 0 番受付状況

1 受付件数

内容 \ 月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	合計
苦情・相談	4	6	3	3	4	1	6	6	4	2			39
通 報		2				3	3		3		2		13
意見・要望													
問い合わせ	1					1							2
合 計	5	8	3	3	4	5	9	6	7	2	2	0	54

2 事案の内容

	異物混入等	不適正表示	異味・異臭	不衛生な施設等の管理	その他	合計
件数	27	10	6	4	7	54

異物混入等（27件）

【異物混入】

- ・虫（5件）
- ・プラスチック片（5件）
- ・金属片（5件）
- ・毛（3件）
- ・植物片（3件）
- ・その他（4件）

【カビの発生】

- ・納豆（1件）、乾燥果実（1件）

不適正表示（10件）

- ・期限表示（3件）
- ・原産地表示（3件）
- ・表示欠落（2件）
- ・製造者等（2件）

異味・異臭（6件）

- ・菓子（2件）
- ・豆腐、鮮魚、野菜、そうざい半製品（各1件）

不衛生な施設等の管理（4件）

その他（7件）