

# 平成23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、都道府県等は毎年度の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されています。

そこで県では、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ために、平成23年度福島県食品衛生監視指導計画を策定しましたが、平成23年3月11日に発生した東日本大震災及び東京電力株式会社福島第一原子力発電所における事故（以下「原子力発電所事故」という。）の影響により本県は甚大な被害を受け、住民の避難等の災害に係る対応を最優先に実施してきたことから、当該計画に定めた施策の多くは実施できる状況ではありませんでした。

このような中で、平成23年度に可能な限り実施した一部施策の結果と、災害に係る対応として新たに実施した加工食品等の放射性物質検査結果について、平成23年度福島県食品衛生監視指導計画の実施結果として取りまとめましたので公表します。

## 第2 実施結果

### 1 実施期間

平成23年4月1日から平成24年3月31日までの1年間

### 2 地域

郡山市及びいわき市を除く県内全域（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、各種施策を実施しました。

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

食品衛生監視員が収去した食品等の検査を実施しました。

### イ 食肉衛生検査所

と畜場及び食鳥処理場で処理された豚、鶏等の食肉及び食鳥肉の検査を実施しました。

[別紙 1 (監視指導等の実施体制)]

## (3) 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。

研修等の名称	実施主体	実施時期	派遣者数
食品安全行政講習会	厚生労働省	1 1月	1名派遣
食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会	厚生労働省	1月	2名派遣
食肉衛生検査技術研修会	厚生労働省	2月	1名派遣
食鳥肉衛生検査技術研修会	厚生労働省	2月	2名派遣
HACCP指名監視員養成講習会	東北各縣市	2月	3名派遣
地方衛生研究所地研衛生理学部門研修会	国立保健医療科学院等	2月	1名派遣

## (4) 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。）や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しました。
- ・他の自治体に関連する食中毒事件（疑いを含む。）や違反食品等が発生した際には、速やかに連絡を取りながら調査を行い、必要な措置を講じました。
- ・地方農政局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) 情報交換等

下記の会議に出席し、国及び他の都道府県等と情報交換等を行いました。

- ・全国食品安全連絡会議 1 1 月
- ・全国食品衛生主管課長会議 2 月

**イ 中核市**

中核市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**

農林水産部と連携のうえ、生産段階に係る食品安全確保対策を推進しました。

また、食品表示等の他、食品に関する県民からの苦情、相談を受け付ける食品安全110番の窓口を設け、苦情又は相談の内容に応じ、農林水産部及び生活環境部と連携のうえ、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**

(ア) 食品安全推進会議

関係部局等で構成する「食品安全推進会議」を2回開催する予定でしたが、災害に係る対応のため開催を中止しました。

(イ) 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おりましたが、東日本大震災及び原子力発電所事故については、本県に甚大な被害をもたらした未曾有の災害であったことから、県では「災害対策本部」を設置し食品を含めた様々な分野の問題に対し全庁的に対応しました。

**オ 食品関係団体との連携**

(社)福島県食品衛生協会、(社)福島県調理師会等の食品関係団体と連携を図り、食品関係施設の巡回指導、食品衛生知識の普及啓発等の各種事業を実施しました。

**5 監視指導の内容**

**(1) 食品営業施設等**

食品営業施設等に対する監視指導については、東日本大震災及び原子力発電所事故の影響により多くの施設が被害を受け、営業再開ができないまたは営業再開までに相当な期間を要する状態であったこと、また、監視指導を行う食品衛生監視員も避難者支援や食中毒防止対策の徹底のための避難所の巡回指導等の災害対応業務を優先して行っていたことから、当面の間実施を見合わせ、地域の状況を踏まえながら徐々に監視指導を再開してきました。そのため、ほとんどの対象施設業種において目標の監視回数を下回る結果となりました。

[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)]

なお、監視指導を実施する際は、以下の共通事項の適合状況を確認し、その遵守を指導するとともに、これまでに県内で発生した不良食品及び食中毒の発生状況を踏まえ、不良食品及び食中毒防止対策の監視指導を重点的に行いました。

特に、原子力発電所事故の影響により、農林畜水産物等から食品衛生法上の暫定規制値を超える放射性物質が検出され、国から出荷制限及び摂取制限等の指示が出されたことから、食品営業施設等に対し、安全が確認された原材料の使用や出荷前に加工食品の自主検査を実施すること等を指導しました。

また、食肉の生食を原因とする腸管出血性大腸菌による食中毒で5人が死亡するという事件が県外で発生し、これに伴い生食用牛肉（内臓を除く。）の規格基準及び表示基準が定められたことから、飲食店営業、食肉販売業及び食肉処理業の施設の重点的な監視指導を行い、生食用食肉の取り扱いに関する注意喚起と基準の周知徹底を図りました。

### 《確認する共通事項》

- ア 食品衛生法に定められた販売等が禁止される食品及び添加物ではないこと。
- イ 食品衛生法で指定された食品添加物であること。
- ウ 食品衛生法に定められた食品等の成分規格基準、製造基準、調理加工基準、保存基準及び表示基準に適合していること。
- エ 福島県食品衛生法施行条例に定められた施設基準及び管理運営基準に適合していること。
- オ 食品等事業者における自主管理の徹底が図られていること。
- カ 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こと。

## (2) と畜場・食鳥処理場

と畜場及び食鳥処理場に対する監視指導においては、以下の共通事項の適合状況を確認し、その遵守を指導しました。

また、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。

**【別紙2-1（立入検査（監視指導）の実施状況）】**

**【別紙3（と畜および食鳥検査結果）】**

### 《確認する共通事項》

- ア 構造設備の基準に適合していること。
- イ 衛生管理の基準に適合していること。
- ウ 認定小規模施設における法定処理可能羽数遵守の徹底
- 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
  - (エ) 動物用医薬品及び飼料添加物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は農林水産部で実施しました。

また、県内産農林畜水産物の放射性物質については、国及び農林水産部において緊急時放射線モニタリング検査を実施しました。

### (4) 食品等の収去検査等

食品営業施設等に対する監視指導と同様の理由により、地域の状況を踏まえながら可能な範囲での実施となったことから、全ての項目において目標検体数を達成することはできませんでした。

なお、検査に当たっては、過去の立入検査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及び検査項目を重点的に選定し実施し、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の措置を講じました。

また、原子力発電所事故の発生に伴い、食品衛生法上の暫定規制値を超過する加工食品の流通を未然に防止するため、県内で製造・加工された加工食品等について放射性物質検査を実施し、検査の結果、暫定規制値を超過した加工食品等については、製造・加工者に対し出荷・販売の自粛を要請するとともに、当該食品の流通が認められた場合には併せて製造・加工者に対し自主回収を要請しました。

さらに、あんぼ柿及び干し柿等の柿を原料とする乾燥果実（以下「あんぼ柿等」という）並びに乾しいたけについては、暫定規制値を超過するおそれがあることから、生産量や特産品であることを踏まえ、加工または出荷の可否を判断するため、農林水産部と連携して集中的に放射性物質検査を実施しました。また、検査の結果、暫定規制値を超過したものについては、当該市町村で産出された柿を原料としたあんぼ柿等の加工の自粛を、または当該市町村で産出されたしいたけを使用した乾しいたけの出荷の自粛を当該市町村及び生産者団体等に要請しました。

【別紙 4（収去検査結果）】

【別紙 5（加工食品等の放射性物質検査結果）】

### (5) 一斉取締りの実施

各保健福祉事務所（保健所）では、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の時期に、一斉取締りとして重点的に監視指導を行いました。

	夏 期	年 末
監視件数	5, 0 8 0 件	2, 1 3 9 件
検査検体数	1 0 4 検体	6 8 検体

## 6 違反発見時及び食中毒等健康危機発生時の対応

### (1) 食中毒、違反食品等の発生状況

食品衛生法に違反する食品等を発見した際は、当該食品等が販売の用に供し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。

また、食中毒（疑いを含む。）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 6-1（平成 23 年度食中毒発生状況）]**

**[別紙 6-2（違反食品等の回収等事例）]**

## (2) 公表

「食品安全にかかる公表に関する取扱要領」に基づき、下記の事例について県民に対し速やかに情報提供を行いました。

- ・食中毒事件：11件
- ・違反食品等：4件
- ・放射性物質の暫定規制値を超過した加工食品の自主回収：4件

## 7 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

### (1) 講習会の実施及び人材育成

#### ア 食品衛生責任者の養成

各保健福祉事務所（保健所）におい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	21回	26回	47回
受講者数	733名	376名	1,109名

#### イ と畜場の衛生管理講習会

平成 23 年度は東日本大震災の影響により中止しました。

#### ウ 食鳥肉衛生管理者の再教育講習会

平成 23 年度は東日本大震災の影響により中止しました。

#### 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くフグ取扱者養成講習会を、社団法人福島県調理師会に委託して実施しました。

平成 23 年 9 月 7 日及び 21 日 受講者 17 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、各保健福祉事務所（保健所）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。

	食品等事業者、従事者	集団給食施設従事者
開催回数	124回	34回
受講者数	4,083名	1,660名

#### カ 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要請により、食品衛生出前講座を実施しました。

	開催回数	受講者数	備考
出前講座	61回	2,215名	オの再掲

## キ 食品衛生指導員研修会

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、知識の教育を行いました。

派遣回数	1回	受講者数	71名
------	----	------	-----

### (2) 優良施設等の表彰

例年、福島県生活衛生・食品衛生大会において、食品衛生優良施設の県知事表彰を行っていましたが、平成23年度は東日本大震災及び原子力発電所事故の発生に伴い大会の開催を中止しました。

### (3) HACCPシステム導入の推進

HACCP（総合衛生管理製造過程）承認施設（7施設）に対し、管理状況の確認のために定期的な立入指導を行いました。また、HACCPの導入を図るよう講習会において指導するとともに、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。

### (4) ふくしま食の安全取組宣言登録制度の推進

食の安全に関する自主的な取組みを宣言する「ふくしま食の安全取組宣言」制度への参加を食品等事業者に促しました。

	平成23年度	累計	申請・相談中
登録施設（店舗）数	1	27	4

## 8 リスクコミュニケーションの実施と情報提供

### (1) 県民との情報及び意見の交換

#### ア 情報提供

#### (ア) 報道機関へ情報提供したもの

- ・食中毒（様）事件の発生について
- ・違反食品等の自主回収等について
- ・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
- ・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柿を原料とする乾燥果実の加工自粛要請について
- ・乾しいたけの出荷自粛要請について

#### (イ) ホームページに掲載したもの

上記(ア)に掲げるものの他、以下について注意を喚起しました。

- ・原子力災害対策特別措置法に基づく出荷制限及び摂取制限等の指示に伴う要請について
- ・生食用牛肉の規格基準及び表示基準について
- ・食肉の生食に注意しましょう
- ・ノロウイルスによる食中毒に注意しましょう

(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

(ア) 福島県食品安全推進懇談会の開催

年2回の開催を予定しておりましたが、東日本大震災及び原子力発電所事故の発生に伴い開催を中止しました。

(イ) 食の安全・安心推進大会（県関係部局と共催）

平成23年度は東日本大震災及び原子力発電所事故の発生に伴い開催を中止しました。

## ウ 苦情の受付及び講習

「食品安全110番」により県民からの苦情や相談の受付を行い、表示に関する案件については、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	5件
------	----

[別紙7（平成23年度食品安全110番受付状況）]

## (2) 消費者への普及啓発

家庭における食中毒防止対策や食品表示、放射性物質の暫定規制値等について、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。

出前講座：開催回数	19回	受講者数	543名
-----------	-----	------	------

また、小・中学校へ各保健福祉事務所（保健所）の食品衛生監視員を派遣し、小・中学生が興味を持つよう食中毒予防や正しい手洗いの方法などについて、実験や視覚に訴える手法を用いた講習会を開催しました。

小・中学生の食の安全教室：開催校数	100校	受講者数	4,775名
-------------------	------	------	--------

## 第3 まとめ

平成23年度監視指導計画に策定した多くの施策が、東日本大震災及び原子力発電所事故の影響により実施されませんでした。食中毒防止対策の徹底のために避難所等の巡回指導や加工食品等の放射性物質検査等、災害に関連した施策を優先して実施してきました。

現在、災害の発生から1年3ヶ月余りが経過しましたが、依然として多くの農畜水産物等に対し国から出荷制限や摂取制限の指示が出されており、食品の安全性に対する消費者の不安が高まっていることから、平成24年度についても、引き続き国や関係部局と連携しながら食品中の放射性物質の検査を重点的に実施し、平成24年4月から新たに適用となった放射性物質に関する基準値を超える食品が市場等に流通することがないよう必要な措置を講じていきます。

また、食中毒や違反食品等の発生状況を踏まえ、重点的に監視指導すべき業種を選定し、効率的かつ効果的な事業の推進を図っていきたくと考えています。



## 別紙 1 監視指導等の実施体制

### 1 監視指導

公所名	担当業務
保健福祉事務所 (6か所)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生法に関すること。</li> <li>・食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導に関すること。（農林水産物の生産段階を除く。）</li> <li>・食中毒、違反食品の調査指導等に関すること。</li> <li>・と畜場法に関すること。（会津保健福祉事務所）</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。）※平成23年5月27日付けで食肉衛生検査所に業務移管した。</li> </ul>
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食鳥処理法及びと畜場法に関すること。</li> </ul>

### 2 試験検査

公所名	担当業務
衛生研究所	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生法に基づく収去に係る検査に関すること。</li> <li>食品等に係る細菌検査、食品添加物検査、残留農薬、抗生物質等、貝毒、病原微生物、カドミウム、放射性物質等の検査</li> <li>・食中毒等の発生時に係る検査に関すること。</li> <li>・試験検査の精度管理に関すること。</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ング検査に関すること。</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用医薬品及び飼料添加物の検査に関すること。</li> <li>・食鳥検査にかかる高病原性鳥インフルエンザ簡易検査に関すること。</li> <li>・試験検査の精度管理に関すること。</li> </ul>

### 3 実施体制等の企画・調整等

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>・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>・食中毒、違反食品の調査及び対応に関すること。</li> <li>・リスクコミュニケーションに関すること。</li> <li>・食の安全に関する事業の企画・立案に関すること。</li> <li>・食の安全に関わる事案への対応と庁内調整に関すること。</li> <li>・関係機関との連絡調整に関すること。</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	対象施設数	監視回数	
			実 績 (延べ監視回数)	目標値
(1) 食品製造施設	乳処理業	161施設	1.0回/年 (164回)	2回/年以上
	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			
	清涼飲料水製造業			
	魚肉練製品製造業			
	集乳業	1238施設	0.9回/年 (1134回)	1回/年以上
	菓子製造業			
	食用油脂製造業			
	かん詰又はびん詰食品製造業			
	食品の冷凍又は冷蔵業			
	添加物製造業			
	その他の製造業			
(2) 特産食品製造施設	凍み豆腐	158施設	0.6回/年 (89回)	1回/年以上
	あんぽ柿			
	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	842施設	0.7回/年 (551回)	1回/年以上
	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	11施設	3.3回/年 (36回)	2回/年以上
	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			
	対米輸出食品			
(5) 観光地特別対策	一般食堂・レストラン	1475施設	0.7回/年 (968回)	1回/年以上
	旅館			
	土産品販売店			
	土産品製造業			
(6) 大量調理施設等	旅館	1195施設	0.7回/年 (867回)	1回/年以上
	仕出し・弁当			
(7) 大型小売店市場・ 食品販売施設	大型小売店	215施設	1.1回/年 (246回)	2回/年以上
	卸売市場	207施設	6.3回/年 (1304回)	12回/年以上
	卸売市場関連施設			
(8) と畜場・ 食鳥処理場	と畜場	9施設	1.4回/年 (13回)	4回/年以上
	食鳥処理場			

※ 監視回数の実績は、延べ監視回数/対象施設数により算出しています。

別紙 2-2 業種別監視指導状況

許可を要する施設

業 種		施設数	監視件数
飲食店営業	一般食堂・レストラン等	8282	2131
	仕出し屋・弁当屋	878	659
	旅 館	1414	704
	そ の 他	3775	2796
	( 小 計 )	14349	6290
菓 子 製 造 業		1959	1217
乳 処 理 業		7	19
特 別 乳 さ く 取 処 理 業			
乳 製 品 製 造 業		24	29
集 乳 業		4	1
魚 介 類 販 売 業		1987	880
魚 介 類 せ り 売 り 営 業		12	40
魚 肉 ね り 製 品 製 造 業		4	1
食 品 の 冷 凍 又 は 冷 蔵 業		57	65
か ん 詰 又 は び ん 詰 食 品 製 造 業		177	122
喫 茶 店 営 業		3148	871
あ ん 類 製 造 業		27	41
ア イ ス ク リ ー ム 類 製 造 業		241	83
乳 類 販 売 業		3793	887
食 肉 処 理 業		95	111
食 肉 販 売 業		1911	941
食 肉 製 品 製 造 業		16	20
乳 酸 菌 飲 料 製 造 業		6	19
食 用 油 脂 製 造 業		16	6
マ ー ガ リ ン 又 は シ ョ ー ト ニ ン グ 製 造 業			
み そ 製 造 業		271	68
醤 油 製 造 業		48	22
ソ ー ス 類 製 造 業		24	23
酒 類 製 造 業		76	29
豆 腐 製 造 業		192	88
納 豆 製 造 業		34	10
め ん 類 製 造 業		355	143
そ う ざ い 製 造 業		566	248
添 加 物 製 造 業		15	7
食 品 の 放 射 線 照 射 業			
清 涼 飲 料 水 製 造 業		60	46
氷 雪 製 造 業		14	38
氷 雪 販 売 業		51	16
合 計		29,539	12,381

許可を要しない施設

業 種		施設数	監視件数
集団給食施設	学 校	259	196
	病 院 ・ 診 療 所	84	53
	事 業 所	47	39
	そ の 他	455	250
	( 小 計 )	845	538
乳 さ く 取 業		559	2
食 品 製 造 業		2,504	545
野 菜 果 物 販 売 業		2,035	833
そ う ざ い 販 売 業		1,601	667
菓 子 ( パ ン を 含 む ) 販 売 業		6,653	858
食 品 販 売 業 ( 上 記 以 外 )		5,364	1,167
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	
添 加 物 の 販 売 業		1,181	383
氷 雪 採 取 業			
器 具 ・ 容 器 包 装 ・ お も ち ゃ の 製 造 業 又 は 販 売 業		1,418	727
合 計		22,162	5,720

別紙 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	1,773			249
豚	23,947		9	9,724
めん羊				
山羊				
計	25,720		9	9,973

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	4,941,521	32,904	30,666	13,786
成鶏	2,472	2	27	35
あひる				
七面鳥				
計	4,943,993	32,906	30,693	13,821

別紙4 収去検査結果

	検査内容	検体数		違反 検体	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します。	200			衛生研究所
加工食品等に使用された添加物	保存料、発色剤等の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します。	450	107		
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します。	70			衛生研究所 食肉衛生検査所
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します。	30			食肉衛生検査所
遺伝子組換え食品	輸入食品に係る遺伝子組換え食品の基準に関する検査を実施します。	20			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します。	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します。	15			
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します。	10			
水産食品の病原微生物	生食用魚介類に関し、腸炎ビブリオの検査を実施します。	80	32		
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、黄色ブドウ球菌等の検査を実施します。	750	397		
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します。	350	80	2	
衛生状態の確認	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、細菌数及び大腸菌群の検査を実施します。	700	358		

別紙5 加工食品等の放射性物質検査結果

(平成23年10月～平成24年3月)

検体区分	検体数	暫定規制値(※)を超えたもの
加工食品等	1066	15
乾燥きのこ類	73	15
あんぽ柿、干し柿 (試作品を含む)	114	11
脱渋柿	15	0
合 計	1268	41

※放射性セシウム：500Bq/kg

【暫定規制値を超過した加工食品の回収事例】

No.	月 日	食品の種類	措置
1	11月17日	乾燥きのこ	自主回収、出荷・販売の自粛
2	11月22日	乾燥野草	自主回収、出荷・販売の自粛
3	12月 6日	乾燥野草	自主回収、出荷・販売の自粛
4	2月12日	乾燥野菜	自主回収、出荷・販売の自粛

## 別紙 6 - 1

## 平成 23 年度食中毒発生状況

No.	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	5月13日 ～15日	会津若松市	66	24	飲食店の食事	不明	飲食店
2	5月20日 ～23日	須賀川市	25	6	飲食店の食事	カンピロバクター	飲食店
3	5月28日 ～29日	金山町	31	20	飲食店の食事	ノロウイルス	飲食店
4	6月4日 ～5日	不明	118	69	鶏肉のパプリカ煮	ウエルシュ菌	不明
5	6月17日 ～18日	白河市	15	8	カキ酢（推定）	ノロウイルス	飲食店
6	6月18日 ～20日	白河市	14	5	岩カキ酢（推定）	ノロウイルス	飲食店
7	6月17日 ～18日	白河市	5	5	飲食店の食事	ノロウイルス	飲食店
8	8月19日 ～21日	福島市	17	7	飲食店の食事	カンピロバクター	飲食店
9	8月20日 ～22日	不明	57	10	不明	腸炎ビブリオ	不明
10	11月17日 ～21日	福島市	175	53	カキのムニエル （推定）	ノロウイルス	飲食店
11	12月12日 ～14日	福島市	45	21	飲食店の食事	ノロウイルス	飲食店
12	12月20日 ～22日	会津若松市	51	25	飲食店の食事	ノロウイルス	飲食店
13	12月28日 ～30日	喜多方市	38	14	飲食店の食事	ノロウイルス	飲食店
14	2月26日 ～27日	福島市	86	9	2月25日に提供され た食事	ノロウイルス	旅館
15	3月24日 ～25日	福島市	8	8	3月23日に提供され た食事	ノロウイルス	飲食店
計			751	284			

## 別紙 6 - 2 違反食品等の回収等事例

No.	月 日	不 良 内 容	食品の種類	措置
1	6月24日	保存方法の誤表示	生めん	自主回収
2	7月12日	賞味期限の誤表示	焼菓子	自主回収
3	8月13日	カビの発生又はそのおそれ	焼菓子	自主回収
4	8月26日	異物(虫)の混入又はそのおそれ	調味料	自主回収



別紙 7

平成 23 年度食品安全 110 番受付状況

ア 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					1				1	1			3
通 報	1							1					2
意見・要望													
問い合わせ													
合 計	1				1			1	1	1			5

イ 事案の内容

	異 物 混入等	不適正 表 示	異味・異 臭等品質	腐 敗 変 敗	不衛生な 施設等の 管理	商品管理 に対する 苦情	合 計
件数	2	2				2	6 (重複 1)

○異物混入等（2件）

【異物混入】

・合成樹脂片（1件）

【カビの発生】

・菓 子（1件）

○不適正表示（2件）（重複1件）（うち1件は適正表示であった。）

・期 限 表 示（1件）

・製造所所在地表示（1件）（適正表示であった。）

○商品管理に対する苦情（2件）（重複1件）（2件とも不適正な事実はなかった。）

・賞味期限切れ（2件）