

平成30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

福島県では、県内に流通する食品の安全性を確保するため、食品衛生法(昭和22年法律第233号)に基づき、食品衛生監視指導計画を策定し、食品製造施設等の監視指導を中心に、食品供給行程(フードチェーン)の各段階における重点的、効率的な監視指導を実施しています。

このたび、平成30年度福島県食品衛生監視指導計画の実施結果を取りまとめましたので公表します。

第2 概要

1 実施期間

平成30年4月1日から平成31年3月31日までの1年間

2 対象

福島市、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、各種事業を実施しました。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

食品衛生監視員が採取した市場流通品等の検査を実施しました。

イ 食肉衛生検査所

と畜場で処理された豚、馬等及び食鳥処理場で処理された食鳥肉の検査を実施しました。

(3) 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するとともに、必要な措置を講じました。
- 特に、広域食中毒が疑われる事案については、積極的に国や関連自治体と情報共有を行い、原因究明及び拡大防止策を図りました。
- 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) 会議・情報交換等

以下の会議に出席し、国及び他の自治体等と情報交換等を行いました。

- 福島県食品表示監視協議会
- 全国食品衛生主管課長連絡協議会
- 北海道・東北ブロック食品衛生担当者会議
- 全国市場食品衛生検査所協議会北海道・東北ブロック協議会総会
- 北海道・東北各道県市獣疫衛生担当者会議
- 北海道・東北ブロック食品衛生主管課長会議
- 全国食品衛生主管課長会議

イ 中核市

平成30年度から福島市が新たに中核市に移行したことから、県内の中核市保健所(福島市、郡山市及びいわき市)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、相談が寄せられた場合は、苦情や相談の内容に応じ、農林水産部及び生活環境部と連携し、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) ふくしま食の安全・安心推進会議

推進会議を6月に開催し、「ふくしま食の安全・安心対策プログラム(第2期)」の評価を行い、その結果をもとに平成31年度から3年間の第3期プログラムの策定を行いました。

(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す。平成30年度は、対象事案の発生はありませんでした。

オ 食品関係団体との連携

(公社)福島県食品衛生協会、(一社)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や福島県生活衛生・食品衛生大会における優良施設の表彰等の各種事業を実施しました。

第3 重点事業

1 食品中の放射性物質対策

(1)加工食品中の放射性物質検査

県内で製造・加工される食品を中心に2,504件の検査を実施しました。検査の結果、1検体(栃餅)から基準値を超過する130 Bq/Kg の放射性セシウムが検出されたことから、加工者に対して速やかな自主回収を指導しました。

管轄保健所の調査から、基準値を超過した要因は栃の実やもち米などの原材料由来ではなく、アク抜き工程で使用された木灰に含まれていた放射性セシウムが製品に移行した可能性が指摘されていることから、関係団体に対し、製造・加工段階での放射性物質の2次汚染対策の徹底を併せて指導しました。

(2)放射性物質の基準値を超過する食品の流通防止対策

出荷制限が指示されている山菜が誤って販売された事例が2件発生しました。販売者に対し速やかな自主回収を指導するとともに、関係機関と連携し、引き続

き食品販売施設に対する出荷制限品目の流通販売防止の徹底を指導しました。

2 HACCPの手法を用いた自主衛生管理の導入推進

県内の食品等事業者を対象とした講習会を開催するとともに、HACCPの導入義務化に関するリーフレットを作成・配布することで、啓発を図りました。

また、県内3カ所で開催されたイベントにおいて、HACCP導入義務化のPR活動を行い、消費者に対する周知を図りました。

3 食品の適正表示の推進

アレルギーの記載漏れ・期限表示の誤記載など、14件の食品表示法違反事例が発生しました。

食品等事業者の確認不足や制度の認識不足が主な原因であったことから、引き続き適正表示に向けた指導を行うとともに、新基準への速やかな移行に向けた助言を行います。

第4 重点事業以外の業務

1 監視指導

(1) 食品営業施設等の監視

食品関連施設への立入検査を実施し、施設基準の適合状況、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(別表1)。

また、過去の食中毒や違反食品の発生頻度、製造・販売される食品の流通の広域性、製造技術の特殊性などを考慮した重点監視施設については、概ね目標の監視率は達成したものの(別表2)、HACCPが導入されていない施設に対する監視を積極的に実施し、HACCP導入に向けた助言等を行っていきます。

(2) と畜場・食鳥処理場の監視

と畜場及び食鳥処理場に対しては、構造設備や衛生管理の基準に適合していることを確認するとともに、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。

【と畜検査結果】

畜種	とさつ頭数	措置		
		禁止	全部廃棄	一部廃棄
牛	-	-	-	-

馬	1,594	0	2	569
豚	22,639	0	10	8,548
めん羊	-	-	-	-
山羊	-	-	-	-
計	24,233	0	12	9,117

【食鳥検査結果】

畜種	検査羽数	措置		
		禁止	全部廃棄	一部廃棄
鶏(ブロイラー)	4,740,100	32,050	18,082	25,775
鶏(成鶏)	2,526	0	12	8
あひる	-	-	-	-
七面鳥	-	-	-	-
計	4,742,626	32,050	18,094	25,783

2 食品等の試験検査結果

これまでの立入検査の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の検査を行いました(別表3)。検査において違反が確認された以下の3件の事例については、直ちに回収等の措置を促すとともに、原因究明調査を行い、再発防止対策の指導を行いました。

	食品の名称	違反の内容
1	アイスマルク	大腸菌群を検出
2	アイスクリーム	大腸菌群を検出
3	栃餅	130Bq/Kgの放射性セシウムを検出 (基準値:100Bq/Kg)

3 一斉取締り等の実施

食中毒のリスクが増加する夏期及び食品等の流通量が増加する年末時期の一斉取締りとして、重点的に監視指導及び検査を行いました。

	夏期	年末
監視件数	4,452件	1,344件
検査検体数	550検体	275検体

4 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

(1) 食品衛生責任者の養成

食品衛生責任者養成講習会は、実施機関として県が指定した(公社)福島県食品衛生協会が主体となり、一部の科目については各保健福祉事務所(保健所)から派遣された職員を講師として実施しました。

また、既に責任者としての登録された者を対象とした実務講習会については、各保健福祉事務所(保健所)において実施しました。

	養成講習会	実務講習会
開催回数	17回	40回
受講者数	981名	849名

(2) と畜場の衛生管理講習会

と畜場の管理者及び従事者を対象に、と畜場における作業衛生及び施設の衛生管理についての講習会を実施しました。

- ・ 開催回数3回 受講者数24人

(3) 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。

- ・ 開催回数1回 受講者数25人

(4) 食品等事業者等を対象とした衛生講習会

食中毒の発生防止や適正な食品表示の周知を図るため、各保健福祉事務所等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	167回	24回
受講者数	5,366名	1,177名

(5) 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依頼により、食中毒の発生防止や食品表示に関して食品衛生出前講座を実施しました。

	開催回数	受講者数
出前講座	95回	2,854名

(6) 食品衛生指導員研修会

(公社)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、知識に関する講習を行いました。

- ・ 派遣回数1回 受講者数37人

(7) 優良施設等の表彰

平成30年11月1日、福島県生活衛生・食品衛生大会において、優良施設として飲食店営業等12施設の県知事表彰を行いました。

5 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。

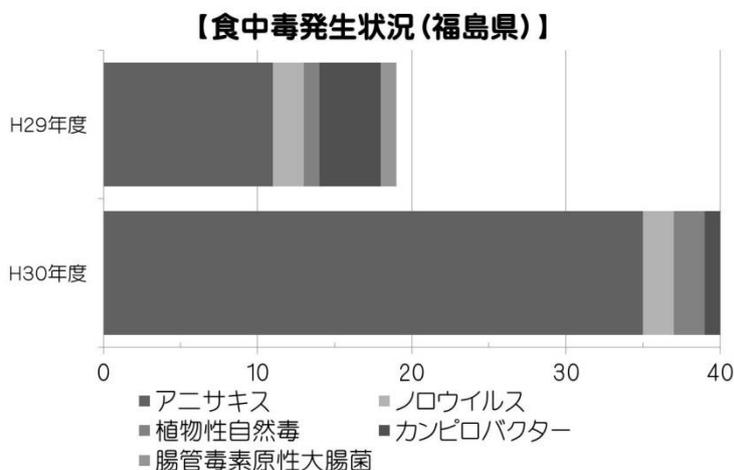
研修会等の名称	実施主体	実施時期	派遣者数
食品安全行政講習会	厚生労働省	6月	2名
食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会	厚生労働省	6月	3名
食品衛生監視員・環境衛生監視員等初任者業務研修会	福島県	6月	18名
都道府県等食品表示担当者研修	消費者庁	6月	1名
全国食品衛生監視員研修会	厚生労働省	10月	2名
HACCP システムに係る食品衛生監視員東北ブロック講習会	青森県	11月	1名
HACCP 指導者養成研修会	厚生労働省	12月	7名
食肉衛生検査技術研修会	厚生労働省	1月	2名
食鳥肉衛生検査技術研修会	厚生労働省	1月	1名
食品衛生・環境衛生監視員業務研修会	福島県	2月	50名

第5 食中毒等の健康危機発生時の対応

1 食中毒の発生状況

平成30年度の県内の発生件数及び患者数は40件64人でした(前年度;19件317人)。アニサキスによる食中毒が多発したことで(平成29年度11件→平成30年度35件)、前年度に比べ発生件数が大きく増加しています。

県内で発生したアニサキス食中毒の半数以上でカツオの刺身が原因魚種として特定又は推定されたことから、魚



介類販売施設に対して一斉監視を実施するとともに、県内3カ所で開催されたイベントにおいて消費者向けの注意喚起を行いました。

2 違反食品等の発生状況

平成30年度は28件の食品衛生法又は食品表示法に違反する事案が発生しました。違反食品等を発見した際は、当該食品等が販売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。

【違反食品発生状況(福島県)】

不良理由		違反件数
食品衛生法	規格基準違反	7
	品質不良	4
	異物混入	3
食品表示法	期限表示の誤記載	14
	アレルギーの記載漏れ	
	添加物の記載漏れ	
計		28

第6 リスクコミュニケーションの実施と情報提供

1 県民への情報提供及び意見の交換

(1) 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
- 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乾燥果実の加工自粛要請について

イ ホームページに掲載したもの

- 上記の他、原子力災害対策特別措置法に基づく出荷制限等の指示に伴う要請及び県による出荷自粛要請等について、注意を喚起しました。

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。

(2) 意見交換会

各保健福祉事務所において、以下の食品衛生懇談会等を開催しました。

	開催回数	参加者数		
		消費者	事業者	計
食品衛生懇談会等	5回	38名	30名	68名

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の見方などについて、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。

	開催回数	受講者数
出前講座	29回	667名

別表1 業種別監視件数

許可を要する業種		施設数	監視件数
飲食店営業	一般食堂・レストラン等	4,600	1,475
	仕出し屋・弁当屋	574	479
	旅館	973	846
	その他	3,795	2,576
	(小計)	9,942	5,376
菓子製造業	1,599	1,353	
乳処 理 業	6	27	
乳製品製造業	19	36	
集 乳 業	2	2	
魚介類販売業	1,362	741	
魚介類せり売り営業	7	44	
魚肉ねり製品製造業	2	0	
食品の冷凍又は冷蔵業	47	49	
かん詰又はびん詰食品製造業	177	100	
喫茶店営業	1,798	595	
あん類製造業	24	16	
アイスクリーム類製造業	99	73	
乳類販売業	2,342	607	
食肉処 理 業	71	100	
食肉販売業	1,417	628	
食肉製品製造業	17	46	
乳酸菌飲料製造業	4	6	
食用油脂製造業	24	13	
みそ製造業	203	83	
醤油製造業	34	23	
ソース類製造業	36	28	
酒類製造業	67	34	
豆腐製造業	98	114	
納豆製造業	19	11	
めん類製造業	296	179	
そうざい製造業	478	298	
添加物製造業	7	0	
清涼飲料水製造業	74	91	
氷雪製造業	10	25	
氷雪販売業	22	11	
合 計	20,303	10,709	

許可を要しない業種		施設数	監視件数
集団給食施設	学 校	210	233
	病院・診療所	53	60
	社会福祉施設	195	89
	保 育 所	195	69
	事 業 所	34	38
	そ の 他	8	4
(小計)	695	493	
乳 さ く 取 業	373	3	
食品製造業	漬物製造業	773	147
	野菜類(漬物を除く)加工業	139	128
	魚介類加工業	14	11
	こんにゃく製造業	41	37
	そ の 他	938	219
(小計)	1,905	542	
野菜果物販売業	1,757	588	
そうざい販売業	1,372	470	
菓子(パンを含む)販売業	4,701	590	
食品販売業(上記以外)	5,038	764	
添加物の製造業	1	0	
添加物の販売業	905	271	
氷雪採取業	0	0	
器具・容器包装・おもちゃの製造業	5	19	
器具・容器包装・おもちゃの販売業	1,314	736	
合 計	18,066	4,476	

別表2 監視指導結果

施設分類の考え方	対象施設	監視目標	対象施設数	監視実績	
常に大量または多品目の食品等を取扱うことから、定期的な監視が必要な施設	■ 卸売市場	6回 /年以上	4	40 (10.0)	
	■ と畜場・食鳥処理場	4回 /年以上	7	25 (3.6)	
	■ 大型小売店	2回 /年以上	152	300 (2.0)	
【重点監視対象施設】					
■ 大規模製造加工施設	● 広域流通食品(特産品を含む)を製造・加工する施設	HACCP 未導入施設	2回 /年以上	261	312 (1.2)
		HACCP 導入済施設	1回 /年以上	67	85 (1.3)
■ 観光地関連施設	● 観光地など利用者の多くが広域に及ぶ施設	HACCP 未導入施設	2回 /年以上	677	589 (0.9)
		HACCP 導入済施設	1回 /年以上	2	6 (3.0)
■ 大量調理施設	● 同一メニューを大量に調理する施設(300食/回、700食/日以上)	HACCP 未導入施設	2回 /年以上	69	72 (1.0)
		HACCP 導入済施設	1回 /年以上	119	104 (0.9)

別表3 食品の試験検査結果

分類	検査内容	検査 検体数	違反 検体数
加工食品等の 放射性物質検査	出荷前又は流通段階において、県内産農林畜水産物等を原材料とする加工食品等を中心に放射性物質の検査を実施しました。	2,504	1
野菜、果物等 の残留農薬	流通量が多いと考えられる県内産、県外産及び輸入の農産物を選定し、残留農薬の検査を実施しました。	95	0
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、使用基準が定められた項目について検査を実施しました。	189	0
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*に関する検査を実施しました。	30	0
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、家さんについて、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した。	51	0
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した。	10	0
県産米の кад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した。	7	0
麻痺性及び 下痢性貝毒	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した。	4	0
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*の検査を実施しました。	35	0
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腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌*、黄色ブドウ球菌*等の検査を実施しました。	386	
食品等の成分規格	成分規格が設定されている食品について、定められた項目の検査を実施しました。	65	2
衛生状態の確認	成分規格の設定されていない食品について、衛生状態を把握するため、細菌数及び大腸菌群の項目について検査を実施しました。	365	