

## 平成19年度滋賀県食品衛生監視指導計画に基づく実施結果（概要）

県では、食品の安全性の確保を図るため、食品衛生法第24条第1項の規定により、平成19年度の食品衛生監視指導計画を定め、食品関係営業施設への立入検査や食品等の試験検査等を行っています。今回、本計画に基づく平成19年度の監視指導等の実施状況を取りまとめましたので公表します。

### 1 食品営業施設への立入検査実施状況

#### (1) 監視対象施設数および監視実施施設数

平成19年4月1日～平成20年3月31日の1年間に食品等の製造・販売等の施設に対して監視指導を実施した結果は、以下のとおりです。

許可を必要とする食品関係営業施設(以下「食品関係許可施設」という。)および許可を必要としない食品関係営業施設(以下「食品関係届出施設」という。)への監視実施施設数は、計画20,000件に対して17,043件でした。

食品関係営業施設に対して、改善等の指導を1,816件、行政措置を45件(うち営業停止20件)行いました。

	監視対象施設数 *	監視計画施設数	監視実施施設数	指導件数	行政措置件数
食品関係許可施設	27,321	13,700	11,749	1,642	37
食品関係届出施設	12,222	6,300	5,294	174	8
<b>総計</b>	<b>39,543</b>	<b>20,000</b>	<b>17,043</b>	<b>1,816</b>	<b>45</b>

\* 平成20年3月末現在

#### (2) 重点的に実施した監視指導等実施状況（再掲）

##### ア 食品、添加物等の夏期一斉取締り

平成19年7月2日～7月31日の1ヶ月間に食品関係営業施設に対し3,351件の監視指導を実施し、改善等の指導を366件行いました。

	監視実施施設数	指導件数
食品関係許可施設	2,191	360
食品関係届出施設	1,159	6
<b>総計</b>	<b>3,351</b>	<b>366</b>

##### イ 年末食品一斉取締り

平成19年12月3日～12月28日の1ヶ月間に食品関係営業施設に対し2,436件の監視指導を実施し、改善等の指導を210件行いました。

	監視実施施設数	指導件数
食品関係許可施設	1,701	187
食品関係届出施設	735	23
<b>総計</b>	<b>2,436</b>	<b>210</b>

##### ウ 食肉、食鳥肉取扱施設一斉監視

平成19年4月16日～5月31日の間に県内の焼き鳥、焼き肉料理を提供する飲食店(ホテル、旅館等)に対して監視を実施しました。

監視実施施設数は147件であり、改善等の指導を16件行いました。

## エ 学校給食施設一斉監視

平成19年9月3日～10月31日の2ヶ月間に県内の給食施設に対して監視を実施しました。  
監視実施施設数は115件であり、改善等の指導を49件行いました。

## オ 地域特産品食品一斉監視の実施

平成20年1月16日～2月28日の間に県内に地域特産食品を販売または製造する施設に対して監視を実施しました。

監視実施施設数は119件、表示確認食品数は439件あり、改善等の指導を85件行いました。

## カ 食中毒予防一斉監視

平成19年11月1日～平成19年12月28日の2ヶ月間に、ノロウイルスによる食中毒の予防を目的に旅館、ホテル、給食施設等の大規模調理施設や、寿司屋、居酒屋等生食用二枚貝を提供する施設を対象に監視を実施しました。

監視実施施設数は857件であり、改善等の指導を131件行いました。

## 2 食品等の試験検査実施状況

### (1) 食品等の試験検査結果

県内で製造または販売される食品について、食中毒の発生防止、不良食品の流通防止を図るため、食品衛生法等に基づく試験検査(理化学検査、食品添加物検査、微生物検査等)を実施し、違反食品の排除を行いました。

平成19年度の検査は、計画2,400検体に対して、輸入食品223検体を含む2,398検体を実施しました。食品等の検査の結果、9検体の基準違反等を発見し、必要な措置を行いました。輸入食品については、基準違反はありませんでした。

#### 食品別検査検体数

食品群 (加工品を含む)	計画 検体数	実施 検体数	微生物 検査	理化学 検査	添加物 検査 (再掲)	残留農薬 等検査 (再掲)	違反 検体数
農産物	850	889 (138)	533	521	193	219	3
畜産物	450	408 (6)	300	287	72	108	4
水産物	300	299 (4)	268	106	72		1
菓子類	300	275 (23)	220	120	31		1
清涼飲料 水	100	80 (13)	79	80	22		
冷凍食品	100	72 (36)	52	22	13	5	
その他の食 品	400	375 (3)	359	17	11	2	
合計	2,400	2,398 (223)	1,811	1153	414	334	9

( )内は輸入食品数

## (2) 違反発見状況

違反食品を発見した場合は、当該施設の立入検査を行い、違反食品が流通しないよう、回収等の措置を行いました。県外で生産・製造された食品の場合は速やかに当該自治体に違反事実を連絡しました。

## (3) 重点的に実施した試験検査実施状況（再掲）

### ア 食品、添加物等の夏期一斉取締り

平成19年7月2日～7月31日の1ヶ月間に食品関係営業施設等から食品を239検体収去し、検査を実施しました。基準違反はありませんでした。

### イ 年末食品一斉取締り

平成19年12月3日～12月28日の1ヶ月間に食品関係営業施設等から食品を201検体収去し、検査を実施しました。違反のあった1件に対し改善措置を行いました。

### ウ 指定外添加物検査

平成19年4月16日～5月31日の間に菓子類25検体、そうざい3検体、冷凍食品14検体、漬物1検体、その他7検体について、日本で使用が認められていない酸化防止剤および甘味料の有無の検査を実施しました。全て不検出でした。

### エ 遺伝子組換え食品の検査

平成19年5月21日～平成19年8月17日の間に、大豆加工品の原料大豆20検体について、遺伝子組換え体の定量検査を実施し、表示との整合性を確認した結果、遺伝子組換えの表示について不適切な食品はありませんでした。

### オ アレルギー物質含有食品検査

平成19年1月22日～2月16日の間に原材料に「卵」を使用していない菓子12検体、原材料に「小麦」を使用していない菓子12検体、原材料に「乳」を使用していない菓子5検体、清涼飲料水1検体について、アレルギー物質(特定原材料由来タンパク質)混入の有無の検査を実施し、菓子1検体から「小麦」が検出されたため、必要な措置を行いました。

### カ 畜産食品の残留有害物質検査

平成19年5月21日～平成20年3月17日の間に鶏卵17検体、はちみつ3検体、牛肉32検体、豚肉36検体、鶏肉20検体について、抗生物質、合成抗菌剤等の検査を実施しました。抗生物質、合成抗菌剤等は、検出されませんでした。

### キ 農産物の残留農薬試験

平成19年5月14日～平成20年3月18日の間に県内産農産物108検体、輸入農産物111検体について、残留農薬の検査を実施し、県内産のかぶら菜1検体から基準値を超える2種類の農薬が検出されたため、必要な措置を行いました。

## 3 食中毒発生状況等

### (1) 食中毒発生状況

平成19年度の食中毒事件の発生は、発生件数22件、患者数629人でした。原因施設別に見ると、原因施設は、飲食店によるものが19件、食品製造所によるものが1件、家庭によるものが2件でした。飲食店による19件の内訳は、一般食堂、レストラン、すし屋、料理店によるものが16件(患者数496人)、仕出し屋、弁当屋によるものが3件(患者数125人)でした。

## **(2) 食中毒の原因施設への措置状況**

食中毒発生時には、発生原因の究明調査を行い、営業者に対して再発防止のための衛生指導（食品の衛生的取扱い、従事者への健康管理、提供時間の管理、食品の保管方法等の指導）や施設の従事者に対する衛生教育を実施しました。

また、原因施設を3日間の営業停止処分としました。

## **4 食品等事業者の自主的な衛生管理の促進**

### **(1) 食品等事業者による自主管理の推進**

食品の安全確保を図るためには食品事業者の自主的な衛生管理が重要なことから、食品事業者に対し講習会等を通じて衛生管理に必要な知識の普及啓発に努めるとともに、食品衛生推進員による巡回指導を支援するなど、事業者の積極的な自主管理を促進しました。

### **(2) 「滋賀県食品自主衛生管理認証制度(S - HACCP)」による高度衛生管理の推進**

食品営業者による自主的な衛生管理の高度化を図るため、HACCP(ハサップ:危害要因分析重要管理点)の理念を取り入れた「滋賀県食品自主衛生管理認証制度(S - HACCP)」を平成18年度より施行しました。平成19年度、認証基準に達していると認められた28施設を認証しました。

## **5 情報提供および意見交換の実施状況**

食の安全に関する情報をホームページや広報紙などにより、迅速にわかりやすく提供するとともに、食品衛生講習会等を開催しました。

## **6 食品衛生に係る人材の養成および資質向上**

食品衛生向上のため、食品関係営業者に対して講習会等を開催しました。また、食品衛生監視員の資質向上のため研修会等に積極的に参加しました。