

# 平成26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）

滋賀県では、食品の安全性確保を図るため、食品衛生法第24条第1項の規定により、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。

このたび、本計画に基づく平成26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26年4月1日から平成27年3月31日の1年間に、保健所、食肉衛生検査所および食品安全監視センターが食品等の製造・販売等を行う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。)への監視指導実施件数は、県が定めた計画件数13,377件に対して14,132件であり、業態または施設ごとに、取り扱う食品の特殊性、流通の広域性、危害発生の可能性および過去の監視実績などを考慮して、年間の立入回数を設定して立入検査を行いました。

これらの施設に対して、改善等の指導を1,179件、営業停止処分や始末書徴収等の行政措置を24件行いました。

| 業種       | 監視対象施設数 | 監視指導計画件数 | 監視指導実施件数 | 指導件数  | 行政措置件数 |
|----------|---------|----------|----------|-------|--------|
| 食品関係許可施設 | 21,137  | 9,392    | 9,730    | 1,068 | 23     |
| 食品関係届出施設 | 11,538  | 3,985    | 4,402    | 111   | 1      |
| 合計       | 32,675  | 13,377   | 14,132   | 1,179 | 24     |

### (2) 重点的に実施した監視等実施状況（再掲）

#### ア 食品、添加物等の夏期一斉監視

平成26年7月1日から7月31日にかけて、夏期における食中毒の発生防止および食品衛生の向上を図るため、食品関係営業施設に対して延べ2,774件の監視指導を実施しました。

#### イ 食品、添加物等の年末食品一斉監視

平成26年12月1日から12月26日にかけて、年末における食中毒の発生防止および食品衛生の向上を図るため、食品関係営業施設に対して延べ2,065件の監視指導を実施しました。

| 業種       | 夏期一斉取締り  |      | 年末一斉取締り  |      |
|----------|----------|------|----------|------|
|          | 監視指導延施設数 | 指導件数 | 監視指導延施設数 | 指導件数 |
| 食品関係許可施設 | 1,933    | 208  | 1,391    | 104  |
| 食品関係届出施設 | 841      | 13   | 674      | 13   |
| 合計       | 2,774    | 221  | 2,065    | 117  |

#### ウ 地域特産食品製造施設一斉監視

平成27年1月5日から2月27日にかけて、県内の地域特産食品製造施設延べ142施設(菓子製造施設数27施設、そうざい製造施設28施設、飲食店(弁当)施設24施設、漬物製造施設30施設およびその他食品製造施設33施設)に対して、適正表示の徹底、科学的・合理的根拠に基づく期限設定および製造等に関する記録・保管等について監視指導を実施しました。

#### エ 食肉、食鳥肉取扱施設一斉監視

平成26年5月1日から6月30日にかけて、県内の飲食店(焼肉・焼き鳥料理店等生食肉提供施設)延べ137施設および生食用食肉取扱施設延べ35施設に対して、生食メニューの提供自粛、十分な加熱調理の徹底、二次汚染の防止および生食用食肉の規格基準の遵守等について監視

指導を実施しました。

### オ 冬の食中毒予防一斉監視

平成26年10月1日から11月28日にかけて、弁当屋、仕出し屋、すし屋、料理店、大型のホテルや旅館および大規模給食弁当やコンビニ弁当等調製施設等延べ327施設に対し、監視指導を実施し、基準違反等があった延べ180施設に対し、改善指導を行いました。

## 2 食品等の試験検査実施状況

平成26年度は、計画2,000検体に対して、2,039検体について検査を実施しました。

そのうち、県民が特に不安に思っている食品について、計画600検体に対して、603検体を、監視指導や自主衛生管理の助言等に必要な調査・研究について、計画200検体に対して、178検体について検査を実施しました。

### (1) 食品衛生法等に基づく試験検査結果

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1,258検体実施し、違反食品の排除を行いました。

検査の結果、4検体の違反を発見し、当該施設への立入検査、違反食品の流通防止、表示の改善等必要な指導を行いました。

#### ア.食品群別検査検体数

| 食品群<br>(加工品を含む) | 計画<br>検体数 | 実施<br>検体数 | 微生物<br>検査 | 食品<br>添加物<br>検査 | 残留農薬・<br>動物用医薬品検査 | 放射性<br>物質検査 | その他<br>検査 | 違反<br>検体数 |
|-----------------|-----------|-----------|-----------|-----------------|-------------------|-------------|-----------|-----------|
| 魚介類             | 130       | 119       | 67        | 31              | 8                 | 10          | 3         | 0         |
| 冷凍食品            | 0         | 3         | 0         | 0               | 0                 | 0           | 3         | 0         |
| 肉・卵類            | 114       | 110       | 10        | 6               | 94                | 0           | 0         | 0         |
| 乳・乳製品・<br>乳類加工品 | 50        | 37        | 20        | 0               | 0                 | 5           | 12        | 0         |
| アイスクリーム<br>類・氷菓 | 20        | 32        | 15        | 0               | 0                 | 0           | 17        | 4         |
| 穀類              | 54        | 59        | 27        | 0               | 0                 | 5           | 27        | 0         |
| 野菜・果物           | 409       | 373       | 69        | 32              | 140               | 77          | 55        | 0         |
| 菓子類             | 143       | 171       | 99        | 0               | 0                 | 0           | 72        | 0         |
| 清涼飲料水           | 30        | 30        | 15        | 0               | 0                 | 0           | 15        | 0         |
| かん詰・びん詰め<br>食品  | 0         | 5         | 0         | 0               | 0                 | 0           | 5         | 0         |
| 弁当・そうざい         | 262       | 288       | 268       | 0               | 0                 | 19          | 1         | 0         |
| その他の食品・<br>添加物  | 29        | 31        | 5         | 4               | 10                | 10          | 2         | 0         |
| 合計              | 1,241     | 1,258     | 595       | 73              | 252               | 126         | 212       | 4         |

#### イ. 重点的に実施した試験検査 (再掲)

##### (ア) 食品、添加物等の夏期一斉取締り

平成26年7月1日から7月31日にかけて、食品関係営業施設等から食品を108検体収去し、

検査を実施しました。検査の結果、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26年12月1日から12月26日にかけて、食品関係営業施設等から食品を51検体収去し、検査を実施しました。検査の結果、基準違反はありませんでした。

#### (ウ) 食品中の放射性物質検査

県内で製造または流通している食品126検体を対象に、放射性物質(セシウム-134、セシウム-137)の検査を実施しました。いずれの検体からも放射性物質は検出されませんでした。

#### (エ) 遺伝子組換え食品の検査

平成26年7月から12月にかけて、とうもろこし加工品6検体およびコメ・コメ加工品4検体について、安全性未審査遺伝子組換え食品の混入の有無を検査した結果、それぞれ安全性未審査遺伝子組換え食品の混入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26年5月から平成27年1月にかけて、県内製造食品40検体について、表示されていないアレルギー物質(特定原材料由来タンパク質)混入の有無の検査を実施しました。検査の結果、アレルギー物質は検出されず、表示基準に違反した食品はありませんでした。

#### (カ) 畜水産食品の残留動物用医薬品等検査

安全な畜水産食品の流通を図るため、県内で生産または流通している畜水産食品計102検体(食鳥肉14検体、牛肉40検体、豚肉40検体および輸入水産物(えび)8検体)を対象に、動物用医薬品および農薬の残留検査を実施しました。食品衛生法で定める基準値を超えた畜水産食品はありませんでした。

#### (キ) 農産物等の残留農薬検査

県内産農産物計150検体について残留農薬の検査を実施しました。食品衛生法で定める基準値を超えた農産物はありませんでした。

### (2) 検査を活用した食品安全情報の相互理解推進事業

県民が特に不安を感じている食品や検査項目についてアンケート調査を実施し、その結果に基づいて食品を計603検体購入し、規格基準等に定める検査を実施しました。いずれの食品も検査した項目について、基準に適合していました。検査の結果等はホームページにわかりやすく公表しました。

滋賀県食の安全情報ホームページ

「平成26年度 検査を活用した食品安全情報の相互理解推進事業」

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/fuankaishou/h26-kensa.html>

### (3) 食の安全性確保のための調査研究事業

食の安全性確保に寄与するため、監視指導や自主衛生管理の助言等に有用な成果が得られるよう、7つのテーマについて調査・研究を実施し、178検体について微生物学的検査、理化学的検査等を実施しました。

### 3 食中毒発生状況等

#### (1) 食中毒発生状況

平成26年度の食中毒事件は、発生件数15件、患者数247人でした。

原因施設は、飲食店営業が10件(患者数212人)、魚介類販売業が3件(8人)、食肉販売業が1件(5人)および食品販売店が1件(15人)でした。

病因物質は、鶏肉の生食が原因と推定されるカンピロバクターによるものが5件(33.3%)と最も多く発生し、患者数は21人(8.5%)でした。次いでサバ、サンマなどの魚に広く寄生しているアニサキス(寄生虫)によるものおよびノロウイルスによるものがそれぞれ2件、また、ウェルシュ菌、サルモネラ属菌、植物性毒、クドア・セプテンブクタータ、サポウイルスによるものが各1件発生し、病因物質不明が1件でした。

| 病因物質          | 事件数 | 患者数 | 備考(推定原因食品)    |
|---------------|-----|-----|---------------|
| カンピロバクター      | 5   | 21  | 鶏刺身、鶏たたき、鶏ユッケ |
| アニサキス         | 2   | 2   | サバ刺身、サンマ刺身    |
| ノロウイルス        | 2   | 59  | 造り(カンパチ、タイ)   |
| ウェルシュ菌        | 1   | 59  | マグロの刺身        |
| サルモネラ属菌       | 1   | 15  | 不明(コース料理)     |
| 植物性毒          | 1   | 15  | ツキヨタケ         |
| クドア・セプテンブクタータ | 1   | 6   | ヒラメの刺身        |
| サポウイルス        | 1   | 60  | 不明(会席料理)      |
| 不明            | 1   | 10  | 不明(仕出し弁当)     |
| 合計            | 15  | 247 |               |

#### (2) 食中毒の原因施設への措置状況

食中毒発生時には危害拡大防止のため、原因施設を食品衛生法に基づく営業停止等の処分を行うとともに、疫学調査や試験検査等による発生原因の究明を行い、営業者等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、従事者の健康管理等)や調理従事者に対する衛生教育を実施しました。

### 4 食品等事業者の自主的な衛生管理

#### (1) 食品等事業者による自主衛生管理の推進

保健所の食品衛生監視員と社団法人滋賀県食品衛生協会に所属する食品衛生推進員が連携して、食品衛生推進員による地域の食品営業者等への巡回指導活動を推進し、助言指導を行いました。

#### (2) 滋賀県食品自主衛生管理認証制度(セーフフードしが)の推進

食品等事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本県独自の「滋賀県食品自主衛生管理認証制度」を推進し、平成26年度は、認証基準に達していると認められた14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

#### (1) 消費者および食品等事業者との意見交換会の開催

各保健所等が主体となり、生産者、事業者、消費者および行政による意見交換会を7回開催しました。(参加者:延べ380名)

#### (2) 食品安全情報の提供

ホームページ「食の安全情報」、しらせる滋賀情報サービス(通称「しらが」)による携帯メールマガジン等により、食中毒、食中毒注意報、食品回収情報、イベント情報などを速やかに提供しまし

た。

## 6 食品衛生に係る人材の育成および資質向上

### (1) 食品営業関係者に対する講習会等の開催

食品衛生の向上を目的として、食品等事業者を対象とした講習会を 137 回開催しました。(受講者:5,124 人)

### (2) 食品衛生監視員等の研修会等への参加

食品衛生監視員等の資質向上を図るための研修会を開催したほか、国等が主催する各種研修会に参加しました。