

平成 1 7 年度

福島県食品衛生監視指導計画実施結果

福島県保健福祉部食品安全グループ

## 第1 はじめに

県は、食品の安全確保を図るため、平成14年11月、県民の健康保護を最優先することを基本理念とした「福島県食品の安全確保に係る基本方針」及び「福島県食品安全確保対策プログラム」を策定し、消費者の視点を重視しながら、事業者、消費者及び行政が連携して、生産から消費に至る一貫した食品安全対策に取り組んできた。

このような中、平成15年5月、食品衛生法が改正され、都道府県等は、年度ごとに、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、実施することとなった。

このため、県は、平成16年度の当該計画を踏まえ、監視指導の実施に関する基本的方向と県の役割を明確に示すとともに、生産段階の食品安全確保対策を実施する農林水産部と連携しながら、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17年度福島県食品衛生監視指導計画を策定し、県内の6保健所、食肉衛生検査所において、食品衛生法にかかる食品営業施設、と畜場法にかかると畜場及び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。）にかかる食鳥処理場の監視指導を実施するとともに、食品安全にかかる消費者、生産者、食品関係事業者との意見及び情報の交換（リスクコミュニケーション）並びに違反食品等の自主回収にかかる県民に対する情報提供等を実施し、県内で生産、製造加工、流通、販売される食品の安全確保に努めた。

## 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た。

試験検査については、衛生研究所及び食肉衛生検査所において実施した。業務内容については、別紙1のとおりである。

#### (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

###### 1) 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	11月
全国食品衛生主管課長会議	2月

###### 2) 連絡体制

###### 食中毒事件

食中毒事件（疑いを含む）が発生した場合に、複数の都道府県等に関連する場合には、速やかに相互に連絡を図り、調査等の協力を行った。

なお、事件の発生が、夜間、休日の場合には、緊急連絡網により対応した。

###### 違反食品等

違反食品等を発見した場合に、製造元を管轄する都道府県等への調査指導及び流通先の都道府県等へ回収等の指導を依頼した。

###### BSE（牛海綿状脳症）

BSEに関する都道府県等の連絡網が確立されている。

平成17年度は、検査結果が陽性の連絡はなし。

##### イ 中核市との連携体制の確保

###### 1) 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た。

## 2) 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、情報交換等を行った。

## ウ 農林水産部局等他部局との連携体制の確保

### 1) 県その他部局

#### 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た。

### 2) 他県の農林水産部局

必要に応じ、当該県の食品衛生部局を通じて情報交換を行うこととしている。

### 3) 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」、東北地方農政局が主催する「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、福島農政事務所からの情報に基づき、適正表示の指導を行った。

## 2 監視指導の実施に関する事項

### (1) 食品営業施設

次の項目を重点監視指導項目として、監視指導を実施した。

監視指導状況は別紙2-1(立入検査(監視指導)実施状況)及び別紙2-2(業種別監視指導状況)のとおりである。

食品衛生法に定められた不衛生食品ではないこと。

指定された食品添加物であること。

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。

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。

(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、食鳥検査を実施した。  
実施結果は別紙2 - 3のとおりであった。

重点監視指導項目

構造設備の基準に適合していること。

衛生管理基準に適合していること。

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

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、別紙3の事業について、  
農林水産部で実施した。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ある。

(4) 食中毒、違反食品等の発生状況

別紙4 - 1 (平成17年度食中毒発生状況) 及び4 - 2 (違反食品等の  
回収事例) のとおりである。

(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た。

公表を行った事例：食中毒事件5件、違反食品等27件

(6) 食品等の収去検査

過去の立入検査結果及び当該施設における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項目を選定し、検査を実施した。  
その結果は別紙5 - 1 (収去検査結果) 及び5 - 2 (食品安全対策事業検査  
結果) のとおりである。

(7) 一斉取締りの実施

食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末においては、各保健  
所において、地域の実情を勘案しながら、明確な方針及び計画を策定し、監  
視指導を重点的に実施した。

夏期一斉取締り：7月～8月 ・ 年末一斉取締り：12月

## 実施状況

	夏期一斉	年末一斉
監視件数	7,562	4,539
検査検体数	436	167

### 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	239	8,880	
出前講座	87	3,286	再掲

#### (2) 優良な施設の公表

平成17年11月8日、福島県生活衛生・食品衛生大会において、優良施設として知事表彰を行った。 飲食店営業等17施設

#### (3) 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）承認施設は、県内に8施設あり、適正な管理等について、定期的に指導を行った。

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った。

平成17年7月12日 （社）福島県食品衛生協会主催HACCP責任者養成講習会（講師派遣） 受講者数：49名

### 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) 県民との情報及び意見の交換の実施

##### ア 情報提供（公開）

次の項目について、ホームページ、広報誌等により情報公開を行った。

- ・コンフリー及びこれを含む食品について
- ・コイヘルペスウイルス病（KHV）について
- ・BSE（牛海綿状脳症）について
- ・水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項
- ・食品に残留する農薬等のポジティブリスト制度について
- ・アガリクス（カワリハラタケ）を含む製品について
- ・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

## イ 意見交換会

- ・福島県食品安全推進懇談会の開催

平成17年9月、11月 平成18年2月の計3回開催

- ・食の安全に関するリスクコミュニケーション

平成17年10月28日 須賀川市 参加者約180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、各保健所において開催した。

開催状況 6保健所各1回 129名参加

## 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た。

受付件数	20件	内容	別紙6
------	-----	----	-----

## (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り、消費者教育及び情報の提供を行った。

出前講座	：	開催回数	41回	受講者数	1,621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	20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	9月	6名派遣
全国食品衛生監視員研修会	厚生労働省	10月	5名派遣
HACCP指名監視員養成講習会	東北各県	3月	4名派遣
食肉検査技術研修会	厚生労働省	1月	3名派遣
食鳥肉検査技術研修会	厚生労働省	1月	4名派遣
食品安全行政講習会	厚生労働省	5月	3名派遣
国立保健医療科学院特別課程(食品衛生管理コース)	国立保健医療科学院	1～2月	1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た。

	養成講習会	再教育講習会	計
開催回数	25	51	76
受講者数	948	1,207	2,155

イ 食品衛生管理者の再教育

食肉製品、添加物等を製造する施設の食品衛生管理者に対し、再教育講習会を実施した。

平成18年3月10日 受講者数 24名

ウ と畜場法の衛生管理責任者及び作業衛生責任者等の養成

と畜場法の衛生管理責任者及び作業衛生責任者講習会

平成17年12月14日 受講者数 3名

と畜場衛生講習会

平成18年 3月24日 受講者数 17名

エ 食鳥肉衛生管理者の養成

食鳥肉衛生管理者の再教育講習会を実施した。

平成18年2月15日 食肉衛生検査所 受講者数 50名

オ フグ取扱者の養成

平成17年9月7日及び14日、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た。

(社)福島県調理師会委託 受講者 30名

カ 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し、衛生講習会を実施した。

	食品等事業者、従事者	集団給食施設従事者
開催回数	201	38
受講者数	6,512	2,368

キ 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た。

開催回数 87回 受講者数 3,286名



ク ポジティブリスト制度に関する説明会の開催

ポジティブリスト制度の周知徹底を図るため、各保健所において、農林事務所と連携を図り、生産者に対する説明会を実施するとともに、15万部のリーフレットを作成し、生産者に対し配布した。

説明会開催回数 146回                      受講者数 7,632名

### 第3 まとめ

福島県食品衛生監視指導計画は、平成14年度から実施している福島県食品安全確保対策プログラムに盛り込み、農林水産部等県の他部局及び中核市と一体となって生産から消費にいたる一貫した食品安全確保対策を実施した。

このプログラムにおいては、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いることを踏まえ、この計画に基づき、効果的かつ効率的な監視指導に努めたところである。

監視率については、ほぼ、目標を達成したが、依然として食中毒や違反食品等の発生が絶えないことから、平成18年度の計画については、平成17年度の発生状況や監視指導結果を踏まえ、重点的かつ効率的な監視指導を行う必要がある。

平成17年度の食中毒及び違反食品の特徴として、毒きのこ及び有毒山野草による食中毒の多発、期限表示の誤記載、アレルギー物質及び添加物の表示の記載もれ、アイスクリーム類の成分規格基準違反等の違反食品の発生等が挙げられる。

このため、平成18年度においては、県民に対して、きのこ及び有毒山野草の鑑別に関する啓発を行うとともに、関係食品事業者及び従事者の意識の向上を図るための衛生教育及び重点対象業種に対する監視指導の強化等により、食中毒及び違反食品の発生防止を図るため、より計画的かつ効果的な監視指導を実施していくこととする。

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	・ 食品衛生法に関すること。	食品衛生監視員
県中保健所	・ 食中毒、違反食品の調査及び拡大防止対策	〃
県南保健所	・ 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。)	食鳥検査員
会津保健所		
南会津保健所	・ と畜場法に関すること。 (会津保健所に限る。)	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かか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 食品安全グループ	<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）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 4 0 %	1 4 7 %
	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		
	その他の製造業		
	( 2 ) 特産食品製造施設		
あんぼ柿			
こんにやく粉			
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 0 8 %	1 0 7 %
	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 %	7 9 2 %
	乳製品製造業		
	乳酸菌飲料製造業		
	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 2 8 %	1 4 1 %
	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	1 9 5 %	2 2 0 %
	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	8,479	2,811
	仕出し屋・弁当屋	824	1,449
	旅 館	1,592	1,399
	そ の 他	4,720	3,884
	(小計)	15,615	9,543
菓子製造業		1,688	2,498
乳 処 理 業		11	80
特別乳さく取処理業			
乳 製 品 製 造 業		23	61
集 乳 業		4	5
魚 介 類 販 売 業		2,361	1,977
魚 介 類 せ り 売 り 営 業		15	178
魚 肉 ね り 製 品 製 造 業		3	7
食品の冷凍又は冷蔵業		55	124
かん詰又はびん詰食品製造業		162	90
喫 茶 店 営 業		3,741	1,217
あ ん 類 製 造 業		23	41
アイスクリーム類製造業		341	366
乳 類 販 売 業		4,412	1,963
食 肉 処 理 業		100	145
食 肉 販 売 業		2,253	1,789
食 肉 製 品 製 造 業		22	68
乳 酸 菌 飲 料 製 造 業		8	27
食 用 油 脂 製 造 業		13	17
マ-ガリ又はショートニング製造業			
み そ 製 造 業		233	115
醬 油 製 造 業		51	24
ソ ー ス 類 製 造 業		16	19
酒 類 製 造 業		78	71
豆 腐 製 造 業		263	301
納 豆 製 造 業		33	32
め ん 類 製 造 業		318	239
そ う ざ い 製 造 業		437	462
添 加 物 製 造 業		14	23
食品の放射線照射業			
清 涼 飲 料 水 製 造 業		60	90
氷 雪 製 造 業		21	96
氷 雪 販 売 業		62	40
合 計		32,436	21,708

不要許可施設

業 種		施設数	監視件数
集団給食施設	学校	290	435
	病院・診療所	107	115
	事業所	84	77
	その他	430	417
	(小計)	911	1,044
食品製造業		2,537	750
野菜果物販売業		2,012	2,022
そうざい販売業		1,676	2,049
菓子(パンを含む)販売業		6,812	3,310
食品販売業(上記以外)		5,306	3,463
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	1
添加物の販売業		1,267	765
冰雪採取業			
器具・容器包装・おもちゃの製造業又は販売業		1,524	1,287
合 計		22,047	14,691

別紙 2 - 3

と畜検査結果

畜種	と殺頭数	措置		
		と殺禁止	全部廃棄	一部廃棄
牛	0			
馬	2,167		11	401
豚	24,497		53	13,841
めん羊	0			
山羊	0			
計	26,664	0	64	14,242

食鳥検査結果

食鳥の種類	処理羽数	措置		
		と殺禁止	全部廃棄	一部廃棄
ブロイラー	7,534,756	40,467	52,920	28,876
成鶏	3,026	19	45	
あひる	0			
七面鳥	0			
計	7,537,782	40,486	52,965	28,876

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する農薬適正使用の推進指導する。
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 17 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	4月 16日	福島市	1	1	お浸し	植物性自然毒 (バイケイソウ)	家庭
2	4月 27日	原町市	1	1	お浸し	植物性自然毒 (バイケイソウ)	家庭
3	5月 1日	鹿島町	2	2	山菜の油炒め	植物性自然毒 (バイケイソウ)	家庭
4	8月 4日	会津若松市	67	35	おにぎり	黄色ブドウ球菌	弁当屋
5	10月 9日	川俣町	2	2	きのこ汁及びきのこの炒め物	植物性自然毒 (ドクササコ)	家庭
6	11月 5日	月舘町	2	2	きのこの鉄板焼き	植物性自然毒 (カキシメジ)	家庭
7	12月 18日	相馬市	41	27	12月17日昼の宴会料理	ノロウイルス	旅館
計			116	70			



別紙4 - 2 違反食品等の回収事例

	発生日	不良内容	食品の種類	措置
1	4月4日	不衛生食品等の販売 (カビの発生)	菓子(どら焼き)	自主回収
2	4月28日	表示違反 (消費期限の記載漏れ)	生菓子	自主回収
3	6月1日	表示違反 (着色料誤記載)	ちりめんじゃこ	自主回収
4	6月14日	不衛生食品等の販売 (異物混入)	そうざい	自主回収
		無許可営業		
5	6月17日	表示違反 (保存料(ソルビン酸カリウム)の記載漏れ)	食肉製品	自主回収
6	6月21日	表示違反 (賞味期限記載漏れ)	鶏卵	自主回収
7	6月30日	成分規格違反 (細菌数基準超過)	氷菓(2種類 ミルク・イチゴ)	回収命令
8	7月1日	成分規格違反 (大腸菌群検出)	氷菓(抹茶)	回収命令
9	7月1日	成分規格違反 (大腸菌群検出)	氷菓(ミルク)	回収命令
10	7月8日	成分規格違反 (乳脂肪分規格不適合)	アイスクリーム	回収命令
11	7月8日	成分規格違反 (大腸菌群検出)	アイスクリーム	回収命令
12	7月8日	白濁	清酒	自主回収
13	7月8日	成分規格違反 (無脂乳固形分規格不適合)	はっ酵乳	回収命令
14	7月23日	成分規格違反 (大腸菌群検出)	アイスマルク	回収命令
15	7月28日	表示違反(アレルギー物質(小麦、卵、乳)、食品添加物(膨張剤)記載漏れ)	生菓子	自主回収
16	8月19日	製造基準違反 (殺菌条件不適合)	清涼飲料水(アイスコーヒー)	自主回収
17	8月23日	容器包装の不具合	弁当(レトルト食品)	自主回収
18	9月2日	凝固	低脂肪牛乳・牛乳	自主回収
19	10月25日	表示違反(アレルギー物質(乳)、食品添加物(着色料(クチナシ色素)記載漏れ)	生めん	自主回収
20	12月8日	表示違反(食品添加物(漂白剤(二酸化硫黄))の不記載)	菓子(甘納豆)	自主回収
21	12月14日	表示違反(加工者名・加工所所在地の虚偽記載、期限表示・保存方法の不記載、鳥獣の種類を不記載)	食肉(豚ヒキ肉、豚コマ肉、豚中肉、テバ肉)	自主回収
22	2月23日	表示違反(食品添加物(着色料(黄4号)、甘味料(サッカリンナトリウム)、調味料(アミノ酸)の不記載)	漬物	自主回収
23	3月1日	表示違反 (賞味期限誤記載)	焼肉のたれ	自主回収
24	3月7日	表示違反 (賞味期限誤記載)	あんぼ柿(乾燥果実)	自主回収
25	3月9日	表示違反 (製造者氏名の不記載)	ちりめん	自主回収
26	3月10日	食鳥検査を受けていない鶏肉の販売 無許可営業	鶏肉	回収命令
27	3月13日	表示違反 (賞味期限誤記載)	あんぼ柿(乾燥果実)	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。	2 2 0	2 2 0	0	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。	7 3 0	7 7 5	2	
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。	8 8	9 0	0	
食肉にかかる 残留動物用医薬品	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、動物用医薬品の残留基準に関する検査を実施する。	8 5 0	9 3 4	0	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。	4 0	4 0	0	衛生 研究所
魚介類の特定物質	県内で漁獲される魚介類について水銀、有機スズ化合物の検査を実施する。	6	6	0	
流通米に含まれる 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	0	
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。	1 9	1 9	0	
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。	2 9	2 9	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する。	1 2 2	1 8 2	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。	1 0 0 0	1 0 1 9	0	
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。	4 0 0	5 7 6	1 0	
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。	1 5	1 5	0	
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。	1 1 0 0	1 2 3 1	—	

別紙5 - 2 食品安全対策事業検査結果  
ア 食品の残留農薬検査

対象食品		検査数		検出数		違反数		対象食品		検査数		検出数		違反数		
分類	食品名	国産	輸入	国産	輸入	国産	輸入	分類	食品名	国産	輸入	国産	輸入	国産	輸入	
生 鮮	アスパラガス	4	2					生 鮮 果 実	いちご	4		1				
	えだまめ	2							いよかん	1		1				
	えのきたけ	1							梅	2		1				
	かぶ	3		1					オレンジ	0	4		1			
	かぼちゃ	4	3						かき	3						
	カリフラワー	2							キウイフルーツ	3	3					
	かんしょ	2							グレープフルーツ	0	5					
	キャベツ	3							さくらんぼ	5	1	2				
	きゅうり	7		5					すもも	2		1				
	ごぼう	4	1	1					西洋なし	5		4				
	さといも	4	1						日本なし	4		3				
	しいたけ	3	4						バナナ	0	4		1			
	春菊	5							ぶどう	4		1				
	セロリ	0	2		2				ブルーベリー	0	1		1			
	だいこん	6							みかん	4						
	たまねぎ	3	2						もも	3		1				
	トマト	6		1					りんご	6		3				
	なす	5		2					レモン	0	3		1			
	なめこ	2							小計	46	21	18	4	0	0	
にら	3		1				穀類	玄米	3		1					
にんじん	3	2						大豆	1							
にんにく	2	3						小計	4	0	1	0	0	0	0	
ねぎ	4	1		1			合計	169	51	33	9	0	0			
はくさい	3		1													
ばれいしょ	6															
ピーマン	5	1	1	1												
ひらたけ	1															
ブロッコリー	5	6														
ほうれんそう	2															
未成熟いんげん	4															
未成熟えんどう	4	2	1	1												
みつば	2															
ミニトマト	2															
みょうが	3															
レタス	1															
れんこん	3															
小計	119	30	14	5	0	0										

イ 魚介類中に含まれる有機スズ化合物検査

検査対象食品	検体数	TBTO		TBT		TPT		
		検出数	検出値 (mg/kg)	検出数	検出値 (mg/kg)	検出数	検出値 (mg/kg)	
魚類	アナゴ	1	1	0.004	1	0.004	1	0.002
	アイナメ	1					1	0.005
	カレイ	1					1	0.003
<b>合計</b>	<b>3</b>	<b>1</b>			<b>1</b>		<b>3</b>	

ウ 魚介類中に含まれる総水銀検査

検査対象食品	検体数	検出数	検出値 (mg/kg)	基準値
魚類	アナゴ	1	1	0.05
	アイナメ	1	1	0.05
	カレイ	1	1	0.03
<b>合計</b>	<b>3</b>	<b>3</b>		暫定的規制値 0.4mg/kg

エ 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	5	0.011~0.058	1.0mg/kg未満

オ 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
<b>合計</b>	<b>19</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	

カ 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	11	0	全て陰性
生乳	12	0	
鶏卵	12	0	
はちみつ	10	0	
コイ	2	0	
ニジマス	5	0	
イワナ	10	0	
ヒラメ	1	0	
<b>合計</b>	<b>63</b>	<b>0</b>	

キ 畜産食品のリステリア・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)	18	全て陰性
生乳(ナチュラルチーズ用)	3	
ナチュラルチーズ	8	
<b>合計</b>	<b>29</b>	

ク 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
ポリカーボネイト製容器	5	全て検出限界値0.1mg/kg未満					

ケ 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	
<b>合計</b>	<b>40</b>	<b>0</b>

コ 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	84	52		亜硝酸根 (発色剤)	食肉製品	82	66		
	魚肉ハム・ソーセージ	10				魚介塩蔵品(魚卵)	17	10		
	魚肉ねり製品	49	12			魚肉ハム・ソーセージ	5	3		
	食肉製品	50	15			小計	104	79	0	
	生菓子	86	3		亜硫酸塩・ 二酸化硫黄 (漂白剤)	乾燥果実	56	44		
	菓子	12				かんぴょう	9	9		
	みそ	11				こんにゃく粉	5	5		
	そうざい	1	1			そうざい	5	1		
	野菜類及びその加工品	1				野菜類及び農産物加工品	13	2		
	魚介乾製品	5	5			菓子類	5	5	1	
	しょうゆ	3				水あめ	1			
	魚介類加工品	3	3			酒精飲料	6	5		
	あん	3				穀類加工品	1			
	小計	318	91	0		小計	101	71	1	
デヒドロ酢酸 (保存料)	菓子	2			タール系色素 (着色料)	漬物	59	23	1	
	生菓子	86				生菓子	30	12		
	あん	1				菓子	4	3		
	漬物	21				生めん	1			
	食肉製品	24				そうざい	1			
	魚肉ハム・ソーセージ	10				食肉製品	2	2		
	そうざい	1				豆類加工品	1	1		
	みそ	6				魚肉ソーセージ	1	1		
	しょうゆ	3				魚介類加工品	4	4		
	魚介類加工品	3				小計	103	46	1	
安息香酸 (保存料)	菓子	1			銅クロロフィリンNa (着色料)	チューインガム	2	1		
	生菓子	69	3			菓子	1			
	漬物	9				漬物	2	1		
	小計	125	6	0		小計	5	2	0	
	しょうゆ	10	3		計	1036	346	2		
	食肉製品	20			防ばい剤	イマザリル	オレンジ	2	2	
	魚肉ハム・ソーセージ	10					グレープフルーツ	2	2	
	小計	46	13	0			バナナ	1		
レモン	1	1		OPP			グレープフルーツ	2		
オレンジ	1					オレンジ	1			
レモン	1					レモン	1			
グレープフルーツ	2			DP		グレープフルーツ	2			
オレンジ	1					オレンジ	1			
レモン	1					レモン	1			
グレープフルーツ	2	1		TBZ		グレープフルーツ	2	1		
オレンジ	1				オレンジ	1				
レモン	1				レモン	1				
計	18	6	0	計	18	6	0			
合計	1054	352	2	合計	1054	352	2			

別紙 6

平成 17 年度食品安全 110 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		1	4	1	3		1	1	1	1	3	1	17
通 報								1	1			1	3
意見・要望													
問い合わせ													
合 計		1	4	1	3		1	2	2	1	3	2	20

2 事案の内容

不衛生な食品の販売

件数：5 件

- ・カビの発生・・・・・・・・3 件
- ・異物混入・・・・・・・・2 件（梅の種の破片、昆虫）

不適正表示

件数：5 件

- ・賞味期限の二重表示
- ・食品添加物の不記載
- ・加工者名・加工所所在地の偽装、期限表示・保存方法の不記載、鳥獣の種類不記載
- ・原産地の不適正表示
- ・広告の値段の表示

「不適正表示」に関するもので、複数の法律に関するものについては、保健所、農林事務所、振興局間で情報を共有するとともに、合同で現地調査を実施し、原因究明及び再発防止対策等の徹底を指導した。

期限切れ食品の販売

件数：2 件（清涼飲料水、その他の加工食品）

その他

件数：8 件

内容：不衛生な施設の管理及び食品の取扱に関する苦情等