

平成23年度 茨城県食品衛生監視指導計画実施結果

茨城県保健福祉部生活衛生課食の安全対策室

I はじめに

「平成23年度食品衛生監視指導計画実施結果」は、食品衛生法第24条第5項の規定に基づき、平成23年度の食品衛生関係の監視指導、食品の試験検査等の結果を公表するものです。

なお、本県においては、「茨城県食の安全・安心推進条例」（以下「推進条例」という。）の規定に基づき「茨城県食の安全・安心確保基本方針」（以下「基本方針」という。）を策定し、その具体的な行動計画にあたる「茨城県食の安全・安心確保アクションプラン」（以下「アクションプラン」という。）を定め食品の総合的な安全・安心確保に取り組んでいることから、本計画においても、関係機関との連携、食品等事業者（食品衛生法第3条第1項に規定する「食品等事業者」をいう。以下同じ。）の監視指導、食品等の試験検査、食中毒等健康被害防止対策、食品表示の適正化の推進、リスクコミュニケーションの推進等を柱に実施しました。

II 関係機関との連携に関する事項

1 国との連携

(1) 厚生労働省との連携

総合衛生管理製造過程承認施設24施設、対米輸出水産食品加工認定施設1施設及び対EU輸出水産食品加工認定施設3施設に対し、関東信越厚生局と合同で33回の監視指導を実施し、HACCPシステムに基づく衛生管理の実施状況を確認した。

(2) 農林水産省と連携

JAS法に基づく食品表示の適正化を図るため、農林水産省関東農政局茨城農政事務所と連携し、情報の共有化を図るとともに、必要に応じて合同調査を実施した。

また、業種別食品表示研修会を共催で開催し、食品表示の適正化を推進した。

2 他の都道府県等との連携

広域的な食中毒や違反・不良食品等の調査にあたっては、関係都道府県、政令市、中核市及び保健所設置市と緊密な連携のもと、原因の究明、被害の拡大防止、違反食品等の速やかな排除を行い、風評被害の防止に努めた。

○広域食中毒事件（疑いを含む。）調査における連携

県外へ調査依頼した食中毒事件数	25
県外から調査依頼を受けた食中毒事件数	42

○違反（不良）食品における連携

県外へ調査依頼した違反（不良）食品数	27
県外から調査依頼を受けた違反（不良）食品数	38

3 庁内関係部局との連携

基本方針及びアクションプランとの整合・調和を図るため、庁内関係課（所）で構成する茨城県食の安全・安心対策連絡会議等を開催し、全庁的な食の安全・安心確保対策について協議・連携した。

【茨城県食の安全対策連絡会議委員】

部 局	委 員				
総 務 部	企画監	総務課私学振興室長			
生活環境部	企画監	生活文化課長			
保健福祉部	部長 薬務課長 衛生研究所長	次長 生活衛生課長 県北食肉衛生検査所長	企画監	保健予防課長	子ども家庭課長 水戸保健所長
商工労働部	企画監	中小企業課長	観光物産課長		
農林水産部	次長 販売流通課長	企画監 エコ農業推進室長	農業経営課長	畜産課長	産地振興課長 林政課長 漁政課長
教 育 庁	教育企画監	保健体育課長			
食の安全・安心委員会	委員長	副委員長			

【茨城県食の安全対策連絡会議幹事会幹事】

部 局	幹 事				
総 務 部	企画室企画員	総務課私学振興室担当			
生活環境部	企画室企画員	生活文化課消費者行政担当	消費生活センター相談試験担当		
保健福祉部	企画室企画員	保健予防課感染症・防疫食育等担当	子ども家庭課母子保健担当		
	薬務課薬事担当	生活衛生課食品衛生担当	水戸保健所食品衛生担当		
	衛生研究所食品衛生検査担当	県北食肉衛生検査所食肉衛生検査担当			
商工労働部	企画室企画員	中小企業課団体担当	観光物産課物産担当		
農林水産部	企画室企画員	農業経営課技術普及担当	産地振興課農産振興担当		
	エコ農業推進室エコ農業推進担当	販売流通課アグリビジネス推進担当			
	畜産課家畜衛生・安全担当	林政課林政担当	漁政課水産振興担当		
教 育 庁	企画室企画員	保健体育課学校給食担当			

(1) 農林水産部との連携

ア 牛海綿状脳症（BSE）、残留農薬・動物用医薬品、有毒きのこ、貝毒等、生産段階における食の安全を確保するため、相互に連携して、県民に対する情報提供を行った。

イ 残留農薬等のポジティブリスト制度（食品中に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品について、一定量を超えて農薬等が残留する食品の流通を原則禁止する制度）の理解を深めるため、市場関係者、生産者団体等に対し、農林水産部と連携し講習会を行なった。

(2) 生活環境部との連携

食品等事業者における不当景品類及び不当表示防止法に基づく表示の適正化を図るため、連携して指導を行った。

また、茨城県消費生活センターと連携し、消費者行政の一環として、食の安全に関するリスクコミュニケーションを合計7回開催した。

(3) 教育庁との連携

学校給食施設の監視指導，教職員等の研修等を通じて，児童生徒への食品の正しい知識の普及や情報提供を行った。

(4) 保健福祉部内の連携

流通食品の適正表示を推進するため，必要に応じて保健所担当職員と JAS 法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）を所管する生活衛生課担当職員が合同で，食品スーパー，農産物直売所等に対して食品衛生法及び JAS 法に基づく立入検査を実施した。

また，社会福祉施設及び病院給食施設等の監視指導，健康食品及び保健機能食品に関する監視指導，食中毒（感染症が疑われる場合）の初動調査にあたっては，随時情報交換を行った。

さらに，関係課が相互に連携し，事故防止の啓発を実施した。

(5) 茨城県食品表示監視協議会を通じた連携

農林水産省関東農政局茨城農政事務所，独立行政法人農林水産消費安全技術センター，茨城県警本部生活環境課，茨城県消費生活センター及び庁内関係課から構成される「茨城県食品表示監視協議会」を4回開催し，情報の共有化や，必要に応じて相互に連携を図った。

(6) その他の連携

関係事務所間で，次のとおり連携して，食の安全・安心の確保に努めた。

実施機関	連携機関	連携方法	連携項目	連携回数
保健所	生活衛生課（JAS 法所管）	合同監視	卸売市場食品表示監視	1
	農林水産省茨城農政事務所	講習会	米トレーサビリティ関係	9
	農林事務所	講習会	干しいも関係	6
		合同調査	放射性物質関係	1
	市町村	講習会	集団給食関係	3
		合同調査	集団給食関係	3
食肉衛生検査所	家畜保健衛生所	情報交換	届出伝染病関係	110

III 立入検査結果

県内12保健所に配置されている食品衛生監視員79名（専任40名，兼任39名）が，食品等事業所25，190施設に対し，食品製造業や大型店舗は5保健所の監視指導課の食品衛生監視員が，飲食店等については12保健所衛生課の食品衛生監視員が，営業の危害度，過去の違反状況，営業形態や地域の特殊性等を勘案して区分したランク付けに基づき，目標立入検査回数を定めて効率的な立入検査を行った。また，と畜場，大規模食鳥処理場については，県内3ヶ所の食肉衛生検査所の食品衛生監視員が立入検査を実施するとともに，認定小規模食鳥処理場については，各保健所の食鳥検査員が立入検査を実施した。

食品衛生法に基づく営業許可を有する施設については、目標に対して106%、茨城県食品衛生条例関係施設は115%、給食施設は35%、認定小規模食鳥処理場は75%、と畜場は123%、大規模食鳥処理場は100%の実施率であり、給食施設等を除き、ほぼ目標を達成することができた。

【営業施設に対する監視指導状況】

施設別	食品衛生法関係				茨城県食品衛生条例関係				集団給食施設等関係				合計			
	総施設数	立入検査 目標回数	立入検査 実施回数	立入検査 実施率(%)	総施設数	立入検査 目標回数	立入検査 実施回数	立入検査 実施率(%)	総施設数	立入検査 目標回数	立入検査 実施回数	立入検査 実施率(%)	総施設数	立入検査 目標回数	立入検査 実施回数	立入検査 実施率(%)
計	55,008	20,272	21,471	105.9	5,717	2,836	3,266	115.2	1,314	1,314	453	34.5	62,039	24,422	25,190	103.1

※業種別監視指導状況等の詳細は表-1、表-2、表-3及び表-4を参照願います。

【と畜場等に対する監視指導状況】

施設別	と畜場				大規模食鳥処理場				認定小規模食鳥処理場			
	総施設数	立入検査 目標回数	立入検査 実施回数	立入検査 実施率(%)	総施設数	立入検査 目標回数	立入検査 実施回数	立入検査 実施率(%)	総施設数	立入検査 目標回数	立入検査 実施回数	立入検査 実施率(%)
計	11	22	27	122.7	5	10	10	100.0	24	48	36	75.0

また、フグによる食中毒防止のため、「茨城県フグ取扱指導要綱」に基づく営業施設の届出の徹底を図るとともに、フグの適正な取扱いを指導した。

業種	届出施設数	立入検査件数
飲食店営業	537	301
魚介類販売業	378	237
魚介類加工業	9	6
合計	924	544

IV 試験検査結果

県内で製造、加工、処理、販売等される食品等から不良食品等を排除することによって安全を確保するため、保健所、食肉衛生検査所が、計画的に検体を採取し、試験検査機関が連携して試験検査を行った。

さらに、計画的な収去検査とは別に、営業施設の監視指導に際して、食品全般を対象として、食品の規格検査を実施し、成分規格等への適合性を検証した。

なお、微生物学的試験検査は、保健所検査課（水戸及び土浦保健所）及び衛生研究所が実施し、理化学的試験検査は衛生研究所、県西食肉衛生検査所及び（財）茨城県薬剤師会公衆衛生検査センター（食品衛生法に基づく登録検査機関）が役割分担のうえ実施した。

⇒いばらき食の安全情報 Web Site

http://www.shoku.pref.ibaraki.jp/eisei_tokei/shiken_kensa_jyokyo/index.html

1 計画的収去検査

(1) 県内産農産物の残留農薬検査

県内で栽培・生産された農産物、23種70検体について、農薬の残留を検査した結果、不適となった農産物は確認されなかった。

(2) 県外産農産物の残留農薬検査

県外産の農産物、6種20検体について、農薬の検査を実施したところ、不適となった農産物はなかった。

〔検査対象農産物〕ダイコン5検体（北海道、青森県及び福島県産）、ニンジン5検体（北海道産）、キャベツ4検体（群馬県産）、キュウリ2検体（福島県産）、レタス2検体（岩手県、群馬県産）、トマト2検体（青森県、群馬県産）

(3) 輸入野菜残留農薬検査

県内に流通する輸入野菜13種50検体について農薬の残留を検査したが、食品衛生法に基づく残留基準に違反した農産物はなかった。

〔主な輸出国：中国、アメリカ、タイ、メキシコ、ペルー、ベトナム等〕

(4) 輸入加工食品の残留農薬（有機りん系）試験検査

輸入加工食品中の有機りん系農薬の試験検査を行った結果、50検体すべてから有機りん系農薬は検出されなかった。

〔主な輸出国：中国、タイ、フィリピン、台湾、イタリア、ドイツ等〕

(5) 輸入食品検査

輸入柑橘類、食肉類、冷凍食品、乾燥果実、ワイン、清涼飲料水等の細菌検査及び理化学検査を、345検体について実施したところ、成分規格違反は確認されなかった。

〔主な輸出国名：中国、米国、フィリピン、チリ、南アフリカ、イタリア、タイ、ベトナム等〕

(6) 農産物漬物の試験検査

県内に流通する農産物漬物25検体について、食品添加物（保存料）の検査を実施した結果、不適はなかった。

〔検査対象漬物〕塩漬、しょうゆ漬、酢漬等

(7) 遺伝子組み換え食品検査

大豆加工食品の原材料である大豆10検体について、遺伝子組換え大豆の混入の有無を確認した結果、混入した食品は確認されなかった。

(8) アレルギー物質食品検査

一般食品80検体について、乳、卵、小麦、そば、落花生、甲殻類の含有の有無及び含有している場合の表示の適否を検査したところ、表示されていないアレルギー物質が1検体から検出され、当該製造者に対し、適正表示を指導し、健康被害の未然防止を図った。

〔違反の内容〕パンから表示にない卵成分を検出

(9) 食肉の微生物汚染状況検査

食肉及び食肉加工品 120 検体について、カンピロバクター属菌等による汚染の有無の検査を実施した結果、鶏肉 47 検体中、24 検体からカンピロバクター属菌が検出され、4 検体からサルモネラ属菌が検出された。このことから、加熱調理の徹底等について指導し、カンピロバクター及びサルモネラ食中毒の予防を図った。

また、牛肉 1 検体からカンピロバクター属菌が検出された。

検 体	検体数	カンピロバクター属菌 検出	サルモネラ属菌 検出	腸管出血性大腸菌 検出
鶏 肉	47	12	4	—
牛 肉	63	1	0	0
その他（馬肉、豚肉等）	10	0	0	0
計	120	13	4	0

※ 腸管出血性大腸菌は、O26、O111、O157について検査を実施

(10) 生食用鮮魚介類の試験検査

県内に流通する生食用鮮魚介類 24 検体を収去し、成分規格検査（腸炎ビブリオ最確数）を実施したところ、すべて適合していることが確認された。

(11) 畜水産食品中の動物用医薬品検査

県内産の牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵及びはちみつ 301 検体について、動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤、内部寄生虫用剤）の検査を行ったところ、不適はなく、安全性が確認された。

検体	牛肉	豚肉	鶏肉	鶏卵	はちみつ	計
検体数	60	118	71	42	10	301

(12) 大規模食鳥処理場における動物用医薬品モニタリング検査

大規模食鳥処理場に搬入される食鳥について、搬入養鶏場別に 1,476 検体について動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤、内部寄生虫用剤等）の検査を行い、すべて適合していることを確認した。

(13) 食品等輸入者取扱食品の試験検査

推進条例第 21 条の規定に基づく届出を行った食品等輸入者が取扱う食品 61 検体について、保存料、成分規格（細菌）等の検査を行い、すべて適合していることを確認した。

検査項目	保存料	T B H Q (指定外添加物)	動物用 医薬品	成分規格 (細菌)	衛生検査 (大腸菌群数)	芽胞数	計
検体数	10	7	1	13	27	3	61

2 監視指導等に併せて実施する収去検査

上記の検査事業のほか、夏期、年末、食中毒予防月間等を含む通常の監視指導の実施時に以下の試験検査を実施した。

品名	検査項目	実施検体数	検査結果	
			適合	不適合
食品等全般	食品等規格検査 (細菌検査, 理化学検査)	464	448	16

※不適合の主な理由：衛生規範（弁当そうざい、洋生菓子）に係る細菌数基準超過など

3 収去以外の検査

(1) 魚介類中の環境汚染物質検査

県内で採取された魚介類25検体について、水銀、PCBによる汚染の有無の検査を実施したが、厚生労働省が定める暫定基準値を超えるものはなかった。

(2) 集団給食施設衛生管理検証検査

学校、病院、社会福祉施設、工場などの集団給食施設で使用されている容器、調理器具、手指等の清浄度確認のATP検査を2,411件実施し、その結果に基づき、消毒の方法など衛生管理の徹底を指導した。

(3) 二枚貝のノロウイルス等試験検査

県内で採取された「二枚貝類」12検体及び県内に流通する「生食用かき」10検体を水産業者又はスーパー等から採取し、ノロウイルス及び生食用かきの成分規格検査を実施したところ、県外産の「生食用かき」2検体からノロウイルスが検出された。

(4) 県内産ヒラメの寄生虫（クドア）汚染状況調査

県内で採取されたヒラメ20検体について、寄生虫（クドア）の汚染状況の有無の検査を実施した結果、寄生虫（クドア）が検出されたものはなかった。

(5) 衛生指導のためのふき取り検査

公設地方卸売市場の衛生指導のため、市場内の食品取扱施設・設備のふき取り検査を79検体実施し、食品の衛生的な取扱等について指導を行った。

(6) 食中毒発生時等食品に起因する事故発生時に実施する検査

県内施設を原因とする食中毒事件16件（平成23年度中）等の発生に際し、原因究明及び再発防止のために、患者や従事者の便、食品、手指、機械器具等1,631検体について、細菌検査、ウイルス検査等を実施した。

(7) 認定小規模食鳥処理場微生物検査

県内の認定小規模食鳥処理場の衛生指導のため、24の処理場を対象に、食鳥と体のふき取

りを中心に187検体について、病原細菌（サルモネラ属菌及びカンピロバクター属菌）の検査を行ったところ、36検体から病原細菌を検出したため、衛生的な解体処理について指導を行った。

4 と畜検査・食鳥検査

県内11ヶ所のと畜場及び5ヶ所の大規模食鳥処理場で食用を目的として処理された牛、豚、鶏等について、県北、県南及び県西食肉衛生検査所のと畜検査員及び食鳥検査員が検査し、以下のとおり食用に適さない食肉、食鳥肉の流通を防止した。

また、と畜検査においては、と畜検査集計システムを活用し、迅速なと畜検査に努めるとともに、と畜検査結果を速やかに生産者に情報提供した。

(1) と畜検査

ア 検査頭数

平成23年度の検査頭数は、1,402,116頭（県北：353,405頭、県南：608,993頭、県西：440,223頭）で、前年度より52,914頭（8.3%）減少した。

家畜別では、牛は27,361頭、とくは1,136頭、豚は1,374,116頭、馬は8頭であった。

イ 検査結果に基づく処置状況

全部廃棄は、1,727頭（牛：107頭、とく：6頭、豚：1,613頭、馬：1頭）であった。

ウ 精密検査（BSEを除く）

精密検査を実施した頭数は458頭で、検査の結果、全部廃棄242頭（牛32頭、とく3頭、豚207頭、）、一部廃棄216頭の処分を行った。

全部廃棄の原因の主なものは、牛では敗血症14頭、尿毒症7頭、豚では豚丹毒109頭、敗血症82頭であった。

(2) 食鳥検査

ア 検査羽数

平成23年度の検査総数は、20,464,195羽で、前年度より410,825羽減少した。

内訳は、ブロイラーが2,569,883羽で、成鶏が17,894,312羽であった。

イ 検査結果に基づく処置状況

とさつ及び解体の禁止は146,142羽で26,376羽（22.0%）増加した。

その内訳は、ブロイラーが18,399羽で5,936羽（24%）減少し、成鶏が127,743羽で32,312羽（13.2%）増加した。

このうち主な疾病は、ブロイラーにおいては、削瘦及び発育不良16,038羽、炎症19,619羽であり、成鶏においては腹水症69,405羽、削瘦及び発育不良24,462羽などが見られた。

全部廃棄は 84,912 羽で 26,352 羽 (23.6%) 減少した。

その内訳は、ブロイラーは前年度と同数の 12,141 羽となり、成鶏が 72,771 羽で 26,352 羽 (26.5%) 減少した。

このうち主な疾病は、ブロイラーにおいては腹水症 3,965 羽、大腸菌症 3,280 羽であり、成鶏においては腫瘍 40,336 羽、腹水症 69,405 羽などが見られた。

5 BSEスクリーニング検査

食用を目的に県内で処理されたすべての牛 28,497 頭について、食肉衛生検査所で BSE スクリーニング検査を実施したが、すべて陰性であった。

また、すべての牛について、特定部位（牛の頭部、せき髄、回腸の一部等）がと畜場で確実に除去されたことを確認した。

6 と畜場及び食肉処理場における収去検査

(1) 食品中の残留有害物質モニタリング検査

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知「平成 23 年度畜水産食品の残留有害物質モニタリング検査の実施について」に基づき、県内産の牛及び豚について検査を行った。

(単位：件)

畜種	抗生物質 簡易法	抗生物質	合成抗菌剤	アミノ系 消炎剤	寄生虫 駆除剤	鎮静剤 (キチン)	止瀉薬 (メプト)
牛	0/60	0/60	0/60	0/20	0/20	0/20	0/20
豚	0/91	0/91	0/91	0/30	0/30	0/30	0/30

※ 表内の数字は、陽性頭数/検査頭数を示す。

(2) 食肉中の残留抗菌性物質検査

と畜検査により保留となった獣畜又は病畜として搬入された獣畜を対象として、残留抗菌性物質検査を実施した。

(単位：頭)

	牛		とく (1歳齢未満の牛)	豚	合計
	肉用	乳用			
検査実施件数	27	26	4	401	458
陽性(筋肉で陽性を示したもの)	0	1	0	3	4

7 食肉の衛生対策として実施した微生物検査

(1) 牛及び豚枝肉の微生物等検査

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知「平成23年度と畜場における枝肉の微生物汚染実態調査等について」に基づき、480検体のふき取り検査を行った。

(単位：個/cm²)

畜種	部位	一般生菌数		大腸菌群数	
		全国平均	茨城県平均	全国平均	茨城県平均
牛	肛門周囲	239.4	91.8	1.2	0.8
	胸部	422.6	266.4	0.7	1.2
豚	肛門周囲	125.6	67.5	0.7	0.7
	胸部	353.8	232.2	6.0	2.0

(2) と畜場及び大規模食肉処理場内の衛生指導に係る微生物検査

と畜場の施設・設備、使用器具類及び枝肉833検体並びに大規模食鳥処理場の施設・設備、使用器具類及び食鳥と体394検体のふき取り検査を行い、作業従事者等の衛生意識を高めること及び解体作業を見直すことにより、衛生的な枝肉等の生産を行えるよう、衛生講習会等の資料として活用した。

V リスクコミュニケーションの推進

1 計画策定に係る意見募集

平成23年度茨城県食品衛生監視指導計画の策定にあたり、平成23年2月25日(金)から3月17日(木)までの間、県のホームページ(いばらき食の安全情報Web Site)によって、広く県民から計画への意見をいただいた。

また、茨城県食の安全・安心委員会に諮り、有識者の評価・助言をいただいた。

2 食品衛生に関するリスクコミュニケーション

(1) 監視指導をはじめとする食品衛生行政について、広く県民の皆様にお知らせするために、消費者や食品事業者等を対象とした情報提供と意見交換を行いました。

また、県のホームページ(食の安全情報WebSite)、県広報紙ひばり等を通じて情報公開を進めました。 ※ 食の安全情報WebSite <http://www.shoku.pref.ibaraki.jp/>

(2) 「食の安全に関する意見交換会」の開催

食の安全に関する「リスクコミュニケーション」の一環として、食の安全性について消費者、生産者、営業者、行政等の関係者相互の情報及び意見交換を促進し、県民の食に対する不安の軽減を図るとともに、行政に対する意見を聴取し、施策に反映させるため、県内7地区で「食

の安全に関する意見交換会」を開催しました。

【リスクコミュニケーションの開催概要】

回	開催日	時間	開催場所	出席者数	内容
第1回	平成23年11月29日(火)	午後2時 ～ 4時	県北生涯学習センター	54	1 テーマ「食品の安全性と放射線のリスクを考えてみよう」 2 講演 放射線の基礎知識と消費者が知っておいてほしいこと 日本原子力研究開発機構核燃料サイクル工学研究所 主査 菖蒲順子氏 3 意見交換 日本原子力研究開発機構核燃料サイクル工学研究所 研究主幹 虎田真一郎氏
第2回	平成24年1月24日(火)	午後2時 ～ 4時	茨城県健康プラザ	53	1 テーマ「食肉の生食の安全性について」 2 講演 生食用食肉の健康影響評価について 内閣府食品安全委員会事務局リスクコミュニケーション専門官 浅見成志氏 3 事例発表 (1)食肉処理の衛生管理の状況について 有限会社霞南フードサービス 島田秀昭氏 (2)食肉の生食について～消費者の立場から～ 茨城県食の安全安心委員会委員 谷萩八重子氏 4 意見交換
第3回	平成24年1月28日(土)	午後2時 ～ 4時	茨城県健康プラザ	50	1 テーマ「放射能と食の安全について」 2 講演 (1)放射能と食生活について 茨城大学理工学研究科教授 高妻孝光氏 (2)茨城県の食品の放射能検査の現状 食の安全対策室職員 3 意見交換
第4回	平成24年2月2日(木)	午後2時 ～ 4時	筑西合同庁舎	100	1 テーマ「もっと知ろう！食品と放射能」 2 講演 (1)放射線の基礎と食品の安全性について 日本原子力研究開発機構核燃料サイクル工学研究所 主査 菖蒲順子氏 (2)放射線の健康影響について 茨城県筑西保健所長 緒方剛氏 3 意見交換 日本原子力研究開発機構核燃料サイクル工学研究所 研究主幹 虎田真一郎氏
第5回	平成24年2月5日(日)	午後2時 ～ 4時	霞ヶ浦環境科学センター	66	1 テーマ「放射能と食の安全について」 2 講演 (1)放射能と食生活について 茨城大学理工学研究科教授 高妻孝光氏 (2)茨城県の食品の放射能検査の現状 食の安全対策室職員 3 意見交換
第6回	平成24年2月8日(水)	午後1時30分 ～ 3時30分	レイクエコー	29	1 テーマ「洗剤の重要性について」 2 講演 より一層の食品の衛生管理を図るために～洗濯用洗剤の重要性について～ 日本石鹼洗剤工業会 洗たく科学専門委員 宮前喜隆氏 3 意見交換
第7回	平成24年2月10日(金)	午後2時 ～ 4時	霞ヶ浦環境科学センター	50	1 テーマ「生食用食肉について、放射能について」 2 講演 (1)食肉の生食によるリスクについて 内閣府食品安全委員会事務局リスクコミュニケーション専門官 浅見成志氏 (2)放射線の基礎講座 財団法人高度情報科学技術研究機構参与 北野匡四郎氏 3 意見交換

4 県民及び食品等事業者からの食品等の安全性に関する相談等に対する対応

県民及び食品等事業者からの相談に対し、迅速かつ丁寧に対応するとともに、必要に応じて試験検査を実施することにより、科学的事実に基づく明確な説明に努めた（詳細は、次頁参照）。

5 小学生の親子への情報提供及び意見交換

小学生及びその保護者を対象に、講習や調理実習をとおして、食の安全に関する正確な情報を提供や正しい食品の取扱いについて学び、意見交換を行うことを目的として、県内の調理師養成施設3施設に委託し、「コックさん・板前さんといっしょに食の安全親子教室」を開催した。

[参加者] 41組 85名

【平成23年度食品衛生関係相談受付状況】

事項	区分	受理件数	内 訳		相談形式			処 理 区 分				
			営業者	消費者	面談	電話	文書	試験・検査を要した件数	行政措置を要した件数	行政措置の内容		
										指導を要した件数	処分を行った件数	他の機関に連絡した件数
不関係 良係 食相 品談 等	腐敗変敗関係	264	52	212	40	212	6	11	52	134		5
	異物混入関係	190	59	131	53	124	14	2	55	83		9
	表示関係	240	200	40	45	179	13		47	156		
	器具及び容器包装関係	9	3	6	5	4			4	5		
	添加物関係	2		2	1	1						
	その他	202	71	131	41	151	8	9	29	59	2	8
	小 計	907	385	522	185	671	41	22	187	437	2	22
施設 係 等相 談	施設の衛生状態関係	172	78	94	28	138	4		36	78		1
	そ族、昆虫関係	26	8	18	4	21		1	7	12		1
	従業員の衛生関係	67	51	16	6	60	1		9	28		1
	小 計	265	137	128	38	219	5	1	52	118		3
施設の排水等関係相談		22	12	10	1	21			4	12		
その他の相談		4947	4280	667	3580	1280	76	5	827	1299	1	7
合 計		6141	4814	1327	3804	2191	122	28	1070	1866	3	32

VI 一斉取締り

1 夏期一斉取締り

夏期に多発する食中毒等食品による事故の防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図るため、厚生労働省が示している7月に加え、本県独自に8月まで期間を延長して「食品、添加物等の夏期一斉取締り」を実施した。主な違反の内容は、施設の一部破損、従事者健康診断未実施などであり、施設の管理、食品の温度管理の徹底などを指導した。

2 年末一斉取締り

年末年始にかけて短期間に大量に流通する多種類の食品の安全確保を図るため、12月1日から28日まで「食品、添加物等の年末一斉取締り」を実施した。特に大量調理施設、魚貝類・食肉・菓子・めん類・そうざいなどの製造・加工・販売施設等を中心に立入検査や試験検査を実施した。

VII 違反食品等の処理

立入検査時に発見した軽微な違反については、即時指導を行い、早急な改善を指示した。

また、違反（不良）食品を発見した際には、製造施設が県内の場合には管轄する保健所が調査及び必要な措置を講じ、製造施設が県外の場合には、施設を管轄する自治体に通報し、措置依頼する

とともに、県外で発見された違反食品に係る通報があった際には、製造所を管轄する保健所の食品衛生監視員が、迅速に調査を行い、食品の回収や再発防止に向けた指導を実施した。

〔違反（不良）内容別状況〕

異物混入	カビ発生	規格基準	表示	その他
41	5	3	1	15

〔異物の内容別状況〕

プラスチック類	虫	金属類	毛髪等	その他
12	8	4	4	37

〔食品別状況〕

菓子類	清涼飲料水	そうざい類	納豆	その他
15	5	4	3	38

VIII 食中毒等健康被害発生時の対応

1 食中毒発生状況

平成23年度中に16件の食中毒が発生し、441名に健康被害があった。病因物質としてはカンピロバクター7件、ノロウイルス6件、腸炎ビブリオ1件、セレウス菌1件、植物性自然毒1件であった。

2 食中毒発生予防のための情報提供

食中毒予防啓発用資材を配布して啓発したほか、県域テレビを活用した広報を展開し、また、いばらき食の安全情報 Web Site にウイルス性食中毒、カンピロバクターの食中毒、ノロウイルスの食中毒を掲載するなど、インターネットによる情報提供に努めた。

また、社団法人茨城県食品衛生協会及び各支部と協力し、「食品衛生相談会」の開設や、「食中毒予防キャンペーン」など街頭での啓発活動を行った。

IX 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の指導

食品営業者に対し、施設又は部門ごとに食品衛生管理者又は食品衛生責任者の設置を義務づけ、その製造、加工、調理等の自主的な衛生管理を推進した。

1 食品衛生管理者及び食品衛生責任者の設置状況

食品衛生管理者	食品衛生責任者													
	第6項 法第48条	令第9条	栄養士	調理師	製菓衛生師	衛生管理士	食鳥処理	船舶料理師	条例免許等	他道府県等	養成講習受講	他道府県等	推進員	養成講習
133	207	13	667	11,785	533	23	1	0	3,071	1,045	35,077	52,422		

2 と畜場衛生管理責任者及び作業衛生責任者並びに食鳥処理衛生管理者の設置状況

と畜場（施設数：11）		大規模食鳥処理場 （施設数：5）	認定小規模食鳥処理場 （施設数：32※）
衛生管理責任者	作業衛生責任者	食鳥処理衛生管理者	
18	44	81	64

※休止中の施設8施設を含む。

3 食品衛生推進員の活動

平成23年度茨城県食品衛生推進員活動結果（件数）

許可前施設指導	営業施設の巡回 指導	指摘事項に対す る改善確認	食品衛生普及啓 発活動	保健所事業協力
1,869	14,248	92	764	1,371

4 HACCPシステムによる衛生管理の導入促進

(1) いばらきハサップ認証制度の推進

茨城県独自の「いばらきハサップ」認証制度により、2施設のHACCP (Hazard Analysis Critical Control Point=危害分析重要管理点) プランを認証した。

業 種	施設数
菓子製造業	1
そうざい製造業	1
合 計	2

(2) ハサップ普及促進事業の推進

HACCPシステムの概念に基づく食品の衛生管理を広く普及させるため、総合衛生管理製造過程の承認対象外の食品の製造又は加工等を行っている者に対して、(社)茨城県食品衛生協会が行う「ハサップ普及促進事業」を支援した。

業 種	件数	業 種	件数
飲食店営業	2	漬物製造業	1
そうざい製造業	1	液卵製造業	2
めん類製造業	1	その他の食品製造業	1
みそ製造業	1		
食肉処理業	4		
食品の冷凍又は冷蔵業	1	合 計	14

X 食品表示の適正化の推進

食品衛生法及びJAS法等に基づく食品表示に関する講習会を開催するなど、事業者の自主的な取組みを支援するとともに、営業施設の監視指導時に、食品衛生法に基づく食品表示の確認及び指導を実施した。

1 食品適正表示推進員の養成事業

食品売り場責任者や食品製造業者を対象に、加工食品及び生鮮食品の表示に関する講習会を県内5ヶ所で開催し、受講者を「食品適正表示推進員」として認定することにより、食品事業者の自主的な取組みを支援した。

〔食品適正表示推進員養成者数〕 加工食品コース 207名
生鮮食品コース 20名

2 食品表示に関する研修会の開催

農林水産省関東農政局水戸及び土浦地域センターと共済して、業種別食品表示研修会を開催した。

(1) 米穀販売者、米生産農家等を対象としたJAS法及び米トレーサビリティ法に基づく食品表示に関する研修会を県内5会場で開催し、257名が受講した。

(2) 農産物漬物、乾燥野菜及びもち製造業者並びに販売者等を対象に食品衛生法、JAS法並びに米トレーサビリティ法に基づく食品表示に関する研修会を県内5会場で開催し、191名が受講した。

【参考】

上記1及び2に示す他、次の事業を実施し、食品表示の適正化を推進した。

JAS法に基づく食品表示巡回指導

県内の食品スーパーを中心に、1,232店舗に対する巡回指導を実施し、適正表示に向けた指導を行った。

	食品スーパー	食肉販売店	魚介類販売業	米穀取扱店	食品製造所	青果販売店	農産物直売所	その他	合計
4月	0	0	0	1	1	0	0	0	2
5月	22	0	3	3	5	4	7	0	44
6月	136	9	30	23	8	19	6	0	231
7月	73	6	20	24	2	9	7	3	144
8月	28	3	6	4	6	6	3	2	58
9月	95	11	15	15	8	10	16	1	171
10月	49	3	6	12	4	17	2	0	93
11月	25	4	10	5	6	3	35	2	90
12月	44	4	17	16	13	8	7	4	113
1月	30	7	11	28	4	3	1	7	91
2月	73	12	19	8	6	19	8	1	146
3月	14	0	4	10	12	2	7	0	49
合計	589	59	141	149	75	100	99	20	1232

XI 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

- 1 食品衛生監視員，と畜検査員，食鳥検査員及び検査担当職員等の資質の向上を図るため，技術研修，法令研修等を実施するとともに，各種学会等に積極的に参加した。

実施機関	対 象	実施方法	実施項目	実施人数
保 健 所 衛 生 研 究 所	食品衛生監視員	研修会，講習会，学 会，リスクミ，セミ ナー等	食品衛生監視員研修，厚生労働省派遣 研修，疫学研修，HACCP研修 食の安全に関するリスクコミュニケーション，食品表示セミナー等	208
	食鳥検査員	研修会，講習会等	食鳥肉衛生技術研修等	17
	試験検査担当	研修会	検査技術研修会	22
食肉衛生検査所	と畜検査員	研修会等	食肉衛生技術研修等	96
	食鳥検査員	研修会，研究会等	食鳥肉衛生技術研修等	11
	食品衛生監視員	研修会，講習会，学 会等	食品衛生監視員研修等	13
	試験検査担当	研修会	LC/MS/MS分析技術研修会	35

- 2 食品等事業者の自主的衛生管理を担う者の養成及び資質の向上

食品等事業者の自主的衛生管理を担う者の養成及び資質の向上を図るため，食品等事業者に対する食品衛生講習会を開催したほか，（社）茨城県食品衛生協会等関係団体の取組を支援した。

実施機関	対 象	実施方法	実施項目	実施人数
保 健 所	食品衛生推進員・指導員	講習会	法令遵守	228
	食品営業者	講習会	食品衛生	5,614
	食品衛生責任者	講習会	責任者養成・再教育	3,144
	給食施設従事者（栄養士含む。）	講習会	食品による健康被害防止	1,397
	その他	講習会	食品による健康被害防止	274
食 肉 衛 生 検 査 所	と畜場管理者，責任者及び 従事者	講習会	と畜場の衛生管理 微生物制御	402
	食鳥処理場の経営者，責任者 及び従事者	講習会	食鳥処理場の衛生管理 微生物制御	309

平成23年度監視指導計画実施結果

様式1-1(法関係)

実施機関

全保健所

業種(施設)	ランクI		ランクI (行政処分)		ランクII		ランクIII		ランクIV		ランクV		独自ランク		総施設数	延べ立入検査 実施回数	立入検査 実施回数	処分件数						告発件数		
	施設数	立入検査 実施回数	施設数	立入検査 実施回数	施設数	立入検査 実施回数	施設数	立入検査 実施回数	施設数	立入検査 実施回数	施設数	立入検査 実施回数	施設数	立入検査 実施回数				営業許可 取消命令	営業禁止 命令	営業停止 命令	改善命令	物品廃棄 命令	その他	無許可 営業	その他	
																										施設数
飲食店営業	一般食堂・レストラン等		12	36			110	110	7398	2462			2	39	7522	2647	2053							37		
	仕出し屋・弁当屋	1	3	2	6			1226	1226	59	19				1288	1254	789			2						
	旅館	1	3	6	18			882	882	70	23	97	20	22	44	1078	990	766			3				2	
	露店営業														140	26	16									
	自動車営業														349	68	65									
	自動販売機														79	16	7									
	その他			12	36			269	269	422	139	17922	3309	79	241	18704	3994	6166			8				85	
小計	2	6	32	96			2487	2487	7949	2643	18587	3439	103	324	29160	8995	9862			13				124		
菓子(パンを含む。)製造業	1	3			1	2	2475	2475	122	41	39	6			2638	2527	1870								2	
乳処理業							13	13							13	13	32									
特別牛乳さく取処理業																										
乳製品製造業							46	46							46	46	71									
集乳業							4	4							4	4	4									
魚介類販売業	魚介類						106	106	1422	462			29	676	1557	1244	1450									
	自動車営業											87	15		87	15	20									
	包装魚介類								69	23	1935	386	5	84	2009	493	588									
	小計						106	106	1491	485	2022	401	34	760	3653	1752	2058									
魚介類せり売業						15	15					4	95	19	110	58										
魚肉わり製品製造業						23	23					1	2	24	25	30										
食品の冷凍又は冷蔵業						184	184					67	11	3	41	254	236	290					1	1		
かん詰又はびん詰食品製造業 (上記又は下記以外)						74	74								74	74	76									
菓子店営業	自動販売機											5535	1104	3	33	5538	1137	674								
	その他								9	3	348	67			357	70	185									
	小計								9	3	5883	1171	3	33	5895	1207	859									
あん類製造業						28	28			1				29	28	44										
アイスクリーム類製造業			1	3	1	2	62	62						405	75		469	142	229							
魚類販売業	自動販売機											2312	452			2312	452	202								
	その他											4601	910	7	162	4608	1072	1553								
	小計											6913	1362	7	162	6920	1524	1755								
食肉処理業						204	204							204	204	390									2	
食肉販売業	店舗					41	41	1018	325				7	145	1066	511	1079									2
	包装食肉							106	35	2445	487	14	341	2565	863	937										
	小計					41	41	1124	360	2445	487	21	486	3631	1374	2016									2	
食肉製品製造業					1	2	60	60						61	62	99										
乳酸菌飲料製造業							7	7						7	7	24										
食用油脂製造業							27	27					1	3	28	30	53									
ソーダ・ジュース製造業							3	3						3	3	5										
みそ製造業							203	203							203	203	105									
醤油製造業							24	24							24	24	23									
ソース類製造業							53	53							53	53	83									
酒類製造業							71	71							71	71	35									
豆腐製造業			1	3	1	2	305	305							307	310	218									
納豆製造業							48	48							48	48	51									
めん類製造業							306	306							306	306	212									
そうざい製造業			1	3	1	2	620	620					3	16	625	641	630								1	
添加物製造業							68	68							68	68	92									
食品の放射線照射業																										
清涼飲料水製造業							75	75					1	2	76	77	101									
氷雪製造業							21	21						1	28	22	49	37								
氷雪販売業							8	8						63	12	2	39	73	59	59						
計	3	9	35	105	5	10	7661	7661	10695	3532	36425	6964	184	1991	55008	20272	21471									13

平成23年度監視指導計画実施結果

様式1-2(食品衛生条例関係)

実施機関

全保健所

業種(施設)	ランクⅠ		ランクⅠ(行政処分)		ランクⅡ		ランクⅢ		ランクⅣ		ランクⅤ		独自ランク		総施設数	延べ立入検査目標回数	立入検査実施回数	処分件数						告発件数	
	施設数	立入検査目標回数	施設数	立入検査目標回数	施設数	立入検査目標回数	施設数	立入検査目標回数	施設数	立入検査目標回数	施設数	立入検査目標回数	施設数	立入検査目標回数				営業許可取消命令	営業禁止命令	営業停止命令	改善命令	物品廃棄命令	その他	無許可営業	その他
行商											27	5			27	5	3								
そうざい・弁当類販売業										4624	924	33	771	4657	1695	2499									
製造業等	漬物製造業							585	585				1	11	586	596	349								
	魚介類加工業							344	344				5	98	349	442	305								
	そうざい半製品等製造業							86	86						86	86	93								
	液卵製造業							12	12						12	12	17								
小計							1027	1027					6	109	1033	1136	764								
計							1027	1027					4651	929	39	880	5717	2836	3266						

様式1-3(集団給食施設等関係)

実施機関

全保健所

業種(施設)	ランクⅠ		ランクⅠ(行政処分)		ランクⅡ		ランクⅢ		ランクⅣ		ランクⅤ		独自ランク		総施設数	延べ立入検査目標回数	立入検査実施回数	処分件数						告発件数
	施設数	立入検査目標回数	施設数	立入検査目標回数	施設数	立入検査目標回数	施設数	立入検査目標回数	施設数	立入検査目標回数	施設数	立入検査目標回数	施設数	立入検査目標回数				営業許可取消命令	営業禁止命令	営業停止命令	物品廃棄命令	その他		
給食施設							292	292							292	292	101							
病院・診療所							129	129							129	129	86							
施事業所							114	114							114	114	15							
その他集団給食施設							780	780							780	780	251							
乳さく取業															271									
食品製造業							1	1					78	2	1960	3	262						3	
野菜果物販売業					1	2							2		842	2	370							
菓子(パンを含む。)販売業													67		8656		463						2	
食品販売業(上記以外)							4	4					50		7764	4	1193						1	
添加物の販売業													1		61		63							
氷雪採取業															3									
器具・容器包装・おもちゃ製造業又は販売業															6854		80							
計					1	2	1320	1320					198	2	27730	1324	2907							6

様式1-4(と畜場法及び食鳥処理場関係)

実施機関 全保健所・食肉衛生検査所

業種(施設)	総施設数	延べ立入検査目標回数	立入検査実施回数	処分件数						告発件数		
				許可取消命令	禁止命令	停止命令	制限命令	改善命令	その他	無許可営業	その他	
と畜場	11	22	27									
大規模食鳥処理場	5	10	10									
認定小規模食鳥処理場	24	48	36									
計	40	80	73									

試験検査実施結果(平成23年4月～平成24年3月) 保健所

区分	項目	品名	検査項目	目標検体数(A)	実施検体数(B)	結果		目標達成率% (B/A)
						適合	不適合	
収去	県内農畜産物残留農薬検査	県内産農畜水産物(野菜、果物、米)	残留農薬	70	70	70	0	100.0%
	県外産農畜産物残留農薬検査	県外産農畜産物(野菜)	残留農薬	20	20	20	0	100.0%
	輸入加工食品残留農薬検査	輸入加工食品	有機リン系農薬	50	50	50	0	100.0%
	輸入野菜残留農薬検査	輸入野菜(野菜)	残留農薬	50	50	50	0	100.0%
	輸入食品検査	柑橘類, 食肉類, 魚介類加工品, 冷凍食品, 食肉製品, 菓子, 穀物, 乾燥果実等	食品等の規格基準検査、食品添加物等	320	345	345	0	107.8%
	遺伝子組換え食品検査	加工食品(じゃがいも、とうもろこし、大豆の加工食品)	組換え遺伝子	10	10	10	0	100.0%
	食品中の動物用医薬品検査	豚肉, 鶏肉, 鶏卵, はちみつ	動物用医薬品等(抗生物質, 合成抗菌剤, 内寄生虫用剤等)等	100	99	99	0	99.0%
	食肉の試験検査	食肉, 焼き鳥等	サルモネラ, カンピロバクター, 腸管出血性大腸菌	120	120	120	0	100.0%
	アレルギー物質食品検査	加工食品	卵, 乳, 小麦, えび, かに, そば, 落花生	65	80	79	1	123.1%
	漬物の食品添加物検査	漬物	食品添加物	25	35	35	0	140.0%
	生食用鮮魚介類検査	生食用鮮魚介類(刺身, 二枚貝)	腸炎ピブリオ, ノロウイルス	24	24	24	0	100.0%
	食品等輸入者が取扱う食品検査	食品全般(原材料を含む。)	食品等の規格検査等	120	97	97	0	80.8%
	監視指導等収去検査	食品等全般	食品等の規格検査等		464	448	16	
	合 計				974	1464	1447	17
買上げ	魚介類中の環境汚染物質検査(買上げ)	県内産魚介類	水銀, PCB	25	25	25	0	100.0%
	県内産二枚貝のノロウイルス検査	県内産二枚貝(カキ, ハマグリ, ホッキガイ)	ノロウイルス	100	22	20	2	22.0%
	県内ヒラメの寄生虫検査	県内産ヒラメ	粘液胞子虫	20	20	20	0	100.0%
	合 計				145	67	65	2
その他	集団給食施設衛生管理検証検査	集団給食施設の容器, 機械器具類等	大腸菌群, 一般細菌, 清浄度	2400	2328	1215	1113	97.0%
	食中毒等発生時検査	細菌検査, 理化学検査, ウイルス検査	便, 食品, 手指, 機械器具等		1631			
	認定小規模食鳥処理場微生物検査	食鳥と体, 食鳥中抜きと体, 器具等	サルモネラ, カンピロバクター	182	187	151	36	102.7%
	苦情食品(異物混入・異臭等)検査	食品等全般	異物検査, 化学物質検査, 細菌検査		23	19	4	
	合 計				2582	4169	1385	1153

試験検査実施結果(平成23年4月～平成24年3月) 食肉衛生検査所

区分	項目	品名	検査項目	目標検体数(A)	実施検体数(B)	検査結果(判明分)		目標達成率%(B/A)
						適合	不適合	
収去	食品中の動物用医薬品検査(保健所収去:再掲)	豚肉、鶏肉、鶏卵、はちみつ	抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤	100	99	99	0	99.0%
	輸入食品検査(保健所収去:再掲)	食肉類	抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤	100	100	100	0	100.0%
	と畜場における残留有害物質モニタリング検査	枝肉	抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤	150	151	151	0	100.7%
	と畜場における保留等獣畜の残留有害物質検査	枝肉	動物用医薬品(抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤等)等	/	458	458	0	/
	大規模食鳥処理場における動物用医薬品検査	食鳥と体、食鳥中抜きと体	抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤	50	51	51	0	102.0%
	大規模食鳥処理場における動物用医薬品搬入養鶏場モニタリング検査	食鳥腎臓	動物用医薬品(抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤等)等	1,500	1,476	1,476	0	98.4%
合計				1,900	2,335			98.8%
その他	と畜場における枝肉の微生物等汚染実態検査	枝肉	一般細菌数、大腸菌群数、大腸菌数、腸管出血性大腸菌	900	600	/	/	66.7%
	と畜場における牛枝肉のグリア繊維性酸性タンパク(GFAP)汚染実態検査	牛枝肉	グリア繊維性酸性タンパク(GFAP)	100	208	/	/	208.0%
	と畜場における衛生指導に係る微生物等汚染実態検査	枝肉、器具、施設等	一般細菌数、大腸菌群数、大腸菌数、腸管出血性大腸菌	450	997	/	/	221.6%
	大規模食鳥処理場における微生物検査	食鳥と体、食鳥中抜きと体、施設等	一般細菌数、大腸菌群数、大腸菌数	370	394	/	/	106.5%
	合計				1,820	2,199	/	/