

平成30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30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30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5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2施設に対し、関東信越厚生局と合同で10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

食品表示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県拠点と連携し、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。

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	5
県外から調査依頼を受けた食中毒事件数	24

○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	19
県外から調査依頼を受けた違反（不良）食品数	35

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	総務課私学振興室長
県民生活環境	生活文化課長
保健福祉部	部長，次長，企画監，疾病対策課長，健康長寿福祉課長，医療局薬務課長，子ども政策局青少年家庭課長，水戸保健所長，衛生研究所長，県北食肉衛生検査所長，生活衛生課長，生活衛生課食の安全対策室長
営業戦略部	観光物産課長，販売流通課長
産業戦略部	中小企業課長
農林水産部	農業政策課長，産地振興課長，畜産課長，農業技術課長，林政課長，漁政課長
教 育 庁	保健体育課長
委員会代表	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】

所 属	幹 事
総 務 部	総務課私学振興室担当者
県民生活環境部	生活文化課消費者行政担当者，消費生活センター相談試験担当者
保健福祉部	企画室企画員，疾病対策課感染症・防疫担当者，健康長寿福祉課食育等担当者，医療局薬務課薬事担当者，子ども政策局青少年家庭課児童育成・母子福祉担当者，水戸保健所保健所食品衛生担当者，衛生研究所食品衛生検査担当者，県北食肉衛生検査所食肉衛生検査担当者，生活衛生課食品衛生担当者
営業戦略部	観光物産課物産担当者，販売流通課販売戦略担当者
産業戦略部	中小企業課団体担当者
農林水産部	農業政策課6次産業化，地産地消担当者，産地振興課農産振興担当者 畜産課家畜衛生・安全担当者，農業技術課エコ農業推進，技術普及担当者 林政課林政担当者，漁政課水産振興担当者
教 育 庁	保健体育課学校給食担当者

(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。

ウ 農畜水産物等の放射性物質検査については、平成24年4月1日に施行された新基準値を踏まえ、農林水産部と連携のうえ、四半期ごとに策定した検査計画に基づき検査を実施し、その結果を速やかに公表した。

(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。

(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生活衛生課食の安全対策室の食品表示法担当職員が合同で調査を実施した。

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県拠点、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2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	関東信越厚生局	合同監視	HACCP施設	10
	農林事務所	合同指導	HACCP関係	4
	干し芋対策協議会 ほしいも協同組合	講習会	ハサップ導入研修会	10
	県内市町村等	講習会等	食品衛生関係	4
	その他	巡回等	食品衛生関係	8

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88名が、食品等事業所56,074施設に対し、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133.3%、茨城県食品衛生条例関係施設は147%、給食施設は44.5%、認定小規模食鳥処理場は100%、と畜場は129.2%、大規模食鳥処理場は100%の実施率であり、給食施設を除き、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】

保健所名	食品衛生法関係				食品衛生条例関係				集団給食施設等(不要許可)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	給食監視 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	49,616	18,709	24,945	133.3	5,340	2,625	3,859	147.0	1,118	1,118	498	44.5	56,074	22,452	29,302	130.5

※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	12	24	31	129.2	5	10	10	100.0	17	34	34	100%

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	605	169
魚介類販売業	400	561
魚介類加工業	10	5
合計	1,015	735

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、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（一財）茨城県薬剤師会検査センター（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、8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〕アスパラガス1（山形県産）、キャベツ4（千葉県・栃木県産）、だいこん3（千葉県産）、とうもろこし2（山梨県、宮崎県）、トマト3（福島県・栃木県・熊本県産）、にんじん2（千葉県産）、ばれいしょ3（長崎県・鹿児島県産）、レタス2（群馬県・長野県産）

(3) 輸入野菜残留農薬検査

県内に流通する輸入野菜15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、メキシコ等〕

(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、イタリア、タイ、スペイン、フィリピン等〕

(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、367検体について実施したところ、不適となった食品はなかった。

〔主な輸出国名：中国、タイ、アメリカ、オーストラリア、スペイン、韓国等〕

(6) 農産物漬物の試験検査

県内に流通する農産物漬物50検体について、大腸菌、腸炎ビブリオ、ソルビン酸、ソルビン酸カリウムについて検査を実施した結果、1検体で大腸菌が検出された。当該製造者に対しては、漬物の衛生規範に基づいた監理を行うよう指導した。

〔検査対象漬物〕塩漬け、しょう油漬け、酢漬け等

(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) 食品中に含まれるアレルゲン検査

加工食品78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結果、不適はなかった。

(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87検体中、13検体からカンピロバクター属菌が検出され、17検体からサルモネラ属菌が検出された。牛肉33検体中1検体からサルモネラ属菌が検出された。カンピロバクター属菌及び腸管出血性大腸菌等は検出されなかった。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。

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	腸内細菌科菌 群検出
鶏 肉	87	13	17	—	—
牛 肉	33	0	1	0	0
計	120	13	18	0	0

※ 腸管出血性大腸菌は、O26、O103、O111、O121、O145、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300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、不適となった検体はなかった。

検体	牛肉	豚肉	鶏肉	鶏卵	はちみつ	計
検体数	60	118	72	40	10	300
不適検体数	0	0	0	0	0	0

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に、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)	339	313	6

※不適合の主な理由：衛生規範（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2,570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」30検体を水産業者等から採取し、ノロウイルスの検査を実施したところ、ノロウイルスが検出された検体はなかった。

(4) 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20件（平成30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1433検体について、細菌検査、ウイルス検査等を実施した。

(5) 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、17の処理場を対象に、食鳥と体のふき取りを中心に138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、38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12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30年度の検査頭数は、1,303,947頭（県北：315,314頭、県南：529,511頭、県西：459,122頭）で、前年度より19,610頭（1.5%）減少した。

家畜別では、牛は33,095頭、とくは974頭、豚は1,269,876頭、馬は1頭、めん羊は1頭であった。

イ 検査結果に基づく処置状況

全部廃棄は、1,254頭（牛：192頭、とく：5頭、豚：1,057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563頭で、検査の結果、全部廃棄389頭（牛182頭、とく3頭、豚204頭、）、一部廃棄174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35頭、牛白血病116頭、豚では敗血症155頭、豚丹毒41頭であった。

(2) 食鳥検査

ア 検査羽数

平成30年度の検査総数は、23,928,756羽で、前年度より918,482羽増加した。

内訳は、ブロイラーが3,129,673羽で、成鶏が20,799,083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289,112羽（前年度226,881羽）で62,231羽（27.4%）増加した。

その内訳は、ブロイラーが36,982羽（前年度33,388羽）で3,594羽（10.8%）増加し、成鶏が252,130羽（前年度193,493羽）で58,637羽（30.3%）減少した。

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17,189羽、腹水症10,137羽、出血9,097羽であり、成鶏においては腹水症68,919羽、削瘦及び発育不良81,932羽、放血不良64,138羽などが見られた。

全部廃棄は56,668羽（前年度56,679羽）で11羽（0.02%）減少した。

その内訳は、ブロイラーが9,215羽（前年度9,530羽）で315羽（3.3%）減少し、成鶏が47,453羽（前年度47,149羽）で304羽（0.6%）増加した。

このうち主な疾病は、ブロイラーにおいては腹水症4,789羽、敗血症2,286羽であり、成鶏においては腫瘍20,818羽、削瘦及び発育不良4,800羽などが見られた。

5 BSEスクリーニング検査

平成29年4月1日から食肉として処理される生後24ヶ月齢以上の牛のうち、生体検査に

において運動障害、知覚障害、反射又は意識障害等の神経症状が疑われたもの及び全身症状を呈する牛についてスクリーニング検査を実施する体制となった。平成30年度はBSEスクリーニング検査を実施した牛はなかった。

6 と畜場及び食肉処理場における取去検査

(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・生活衛生局生活衛生・食品安全部基準審査課長及び監視安全課長通知「平成30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	寄生虫 駆除剤
牛	0/60	0/60	0/60	0/60
豚	0/90	0/90	0/90	0/90

※ 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	74	85	4	348	511
陽性(筋肉で陽性を示したもの)	0(0)	2(2)	1(1)	5(4)	8(7)

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30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、572検体のふき取り検査を行った。

各検査所の実施検体数

検査所名	畜種	ふきとり部位	検体数
県北	牛	胸部	40
		肛門周囲部	40
	豚	胸部	20
		肛門周囲部	20
県南	豚	胸部	134
		肛門周囲部	134
県西	牛	胸部	32
		肛門周囲部	32
	豚	胸部	60
		肛門周囲部	60
※ 検査項目：一般細菌数，大腸菌群数			

(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549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277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30年度茨城県食品衛生監視指導計画の策定にあたり，平成30年2月15日から3月16日までの30日間，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，有識者等からの評価・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った。

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共有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6地区で「食の安全に関する意見交換会」を開催した。

【リスクコミュニケーションの開催概要】

平成30年度 食の安全・安心に係るリスクコミュニケーションの開催状況						
回数	担当保健所等	日程	会場	協力団体	テーマ・内容等	参加者数
1	筑西保健所	11月12日(月) 13:30~16:00	日本ハムファクトリー㈱茨城工場(筑西市みどり町2-1-1)	食生活改善推進委員会	【テーマ・内容】 ・HACCPについて ・栄養成分表示について	52
2	日立保健所	11月14日(水) 13:30~15:30	日立保健所大会議室 (日立市助川町2-6-15)	日立市食生活改善推進委員会	【テーマ・内容】 ・もっと知りたい! 冷凍食品	62
3	潮来保健所	11月20日(火) 13:30~16:00	鹿嶋勤労文化会館 (鹿嶋市宮中325-1)	潮来食品衛生協会	【テーマ・内容】 ・輸入食品の安全性について~安全安心な食品に係る取組み	40
6	水戸保健所	12月5日(水) 13:15~16:30	茨城県立健康プラザ 3階大会議室 (水戸市笠原町993-2)	食生活改善推進委員会 (水戸保健所管内) 他	【テーマ・内容】 ・宇宙食の栄養と衛生	51
5	土浦保健所	12月11日(火) 14:00~16:00	霞ヶ浦環境科学センター (土浦市沖宿町1853)	土浦市食生活改善推進員協議会(予定) 土浦食品衛生協会(予定)	【テーマ・内容】 「輸入食品の安全性を考える」	63
6	県西食肉衛生検査所	2月22日(金)	県西生涯学習センター (筑西市下野殿1371)	なし	【テーマ・内容】 お肉が食卓へあがるまで~HACCPによる安全・安心への取組み~	33
7	日立保健所	2月26日(火)	日立保健所大会議室 (日立市助川町2-6-15)	日立食品衛生協会	【テーマ・内容】 ・アニサキスなど寄生虫による食中毒と予防対策	64

3 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、科学的根拠に基づく明確な説明に努めた。

【平成30年度食品衛生関係相談受付状況】

区 分 事 項	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 良 係 食 相 談 等	腐敗変敗関係	94	31	63	12	71	5	2	89	88		6
	異物混入関係	287	173	114	26	154	106		253	262	1	7
	表示関係	134	118	16	41	76	15		116	126		1
	器具及び容器包装関係	9	5	4	1	6	2		8	9		
	添加物関係	3	3			3			3	3		
	その他	180	43	137	24	135	21	5	175	153	9	17
	小 計	707	373	334	104	445	149	7	644	641	10	31
施 関 設 係 等 相 談	施設の衛生状態関係	98	24	74	9	78	6	11	92	88		1
	そ 族、昆虫関係	15	1	14		13	2	1	12	10		1
	従業員の衛生関係	40	21	19	1	36	2		38	38		
	小 計	153	46	107	10	127	10	12	142	136		2
施設の排水等関係相談	5		5		5			5	4		1	
その他の相談	7,340	6,631	709	5,310	1,906	100	11	6,009	5,923	2	9	
合 計	8,205	7,050	1,155	5,424	2,483	259	30	6,800	6,704	12	43	

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。特に、腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター食中毒の防止対策を中心に監視指導を実施した。

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12月28日まで「食品、添加物等の年末一斉取締り」を実施した。特に漬物による食中毒対策やノロウイルス対策を中心に監視指導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	規格基準	カビ発生	表示	その他
35	1	6	2	10

〔異物の内容別状況〕

毛髪	プラスチック類	金属類	虫	その他
1	5	4	8	17

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30年度中に20件の食中毒が発生し、298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4件、アニサキス4件、植物性自然毒3件、その他2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 に加工食品の放射性物質検査結果、食の安全・安心に係るリスクコミュニケーションに関すること、HACCP 導入型基準施設届出一覧等を掲載するなど、インターネットによる情報提供に努めた。

また、公益社団法人茨城県食品衛生協会及び各地区食品衛生協会と協力し、「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 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	衛生管理者 食鳥処理 衛生管理者	衛生管理責任者 ・作業衛生管理者	船舶料理師	他都道府県等 条例免許等	他都道府県等 養成講習受講	推進員	養成講習	責任者計
157	17	835	10,156	476	23	0	0	3,348	706	31,279	46,997		

3 食品衛生推進員の活動

平成30年度茨城県食品衛生推進員活動結果（件数）

推進員数	営業施設の 巡回指導	営業許可前 指導件数	広報活動 協力延人数	保健所事業協力 (検便協力)
1, 281	33, 492	430	300	846

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、9施設10業種のHACCP (Hazard Analysis Critical Control Point=危害要因分析重要管理点) プランを認証した。

平成30年度いばらきハサップ認証施設数

業 種	施設数
菓子製造業	2
乳処理業	1
乳処理業及び乳製品製造業	1
飲食店営業	1
食肉処理業	1
納豆製造業	1
そうざい製造業	1
調味料等製造業	1
合 計	9

(2) ハサップ普及促進事業の推進

HACCPシステム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、(公社)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。

平成30年度ハサップ普及促進事業認定施設数

業 種	件数	業 種	件数
飲食店営業	4	菓子製造業	5
食肉処理業	4	そうざい製造業	3
めん類製造業	2	食品の冷蔵・冷凍業	1
ソース類製造業	1	漬物製造業	1
干し芋加工業	6	その他の加工業・製造業	6
		合 計	33

X 食品表示の適正化の推進

食品表示法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、小売店等に対し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2会場で実施し、「食品適正表示推進員」を養成することにより、食品事業者の自主的な取組みを支援した。

また、過去に養成講習会を修了した者に対するフォローアップを目的とした実践講習会を県内1会場で実施した。

〔食品適正表示推進員養成者数〕 加工食品コース 133名
生鮮食品コース 6名

〔実践講習会受講者数〕 35名

2 食品表示に関する研修会の開催

主に食品関連事業者を対象とした食品表示法等に関する研修会を計2回で開催し、

139名が受講した。

3 事業者等に対する出前方式による研修

事業者等が開催する食品表示等に関する研修に講師として県職員を派遣し、食品表示法に基づく食品表示の講義を行った。

〔派遣回数〕 26回（参加人数：812名）

【参考】

上記1～3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。

・小売店等に対する食品表示巡回指導

県内の小売店等を対象に、214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。

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, リスコミ, 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	190
	食鳥検査員	研修会, 講習会等	食鳥肉衛生技術研修等	14
	試験検査担当	研修会	検査技術研修会等	4
食肉衛生検査所	と畜検査員及び食鳥検査員	研修会, 研究会等	全国食肉衛生検査所協議会研修, 食肉衛生技術研修, 食鳥肉衛生技術研修等	114
	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	10
	試験検査担当	研修会	理化学検査関係(HPLC, LCMSMS)	30

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、(公社)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	食品営業者	講習会	食品衛生	10,746
	食品衛生責任者	講習会	責任者養成・実務者講習	2,393
	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	1,792
	その他	講習会	食品による健康被害防止	656
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	563
	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	292

立入検査実施結果

様式1-1(法関係)

実施機関 全保健所（食肉衛生検査所を除く）

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	届べ立入検査 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 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	
																										施設数
飲 食 店 業	一般食堂・レストラン等	5	15			1	2	75	75	6383	2032			2	4	6466	2128	1919							3	
	仕出し屋・弁当屋							1086	1086							1086	1086	848						2		
	旅館	2	6	1	2			709	709					111	109	823	826	871						2		
	露店営業													288	58	288	58	99								
	自動車営業													576	115	576	115	164								
	自動販売機													229	47	229	47	46								
	その他	11	33			8	16	190	190	580	194	16454	3132	6	133	17249	3698	7963						24		
小計	18	54	1	2	9	18	2060	2060	6963	2226	17547	3353	119	246	26717	7959	11910						16			
菓子（パンを含む。）製造業			1	2	8	16	2828	2828			41	9	8	30	2886	2885	2294									
乳処理業							12	12					1	1	13	13	27							1		
特別牛乳さく取処理業																										
乳製品製造業							54	54					1	1	55	55	64							1		
集乳業							4	4							4	4	5									
売 魚 店 業	店 舗	6	18			1	2	30	30	1141	381			29	608	1207	1039	1399							2	
	自動車営業												70	17	70	17	20									
	包装魚介類												2263	452	7	135	2270	587	952							
	小計	6	18			1	2	30	30	1141	381			2333	469	36	743	3547	1643	2371					2	
魚介類せり売業							15	15					3	61	18	76	74									
魚肉ねり製品製造業							23	23							23	23	37									
食品の冷凍又は冷蔵業							230	230					31	9	2	37	263	276	274							
かん詰又はびん詰食品製造業 (上記又は下記以外)							82	82					1		83	82	66									
売 菓 店 業	自動販売機												3886	766	3	39	3889	805	858							
	その他												385	73		385	73	387								
	小計												4271	839	3	39	4274	878	1245							
あん類製造業							25	25							25	25	32									
アイスクリーム類製造業							125	125					346	64		471	189	346								
売 乳 店 業	自動販売機												1311	261	1	13	1312	274	253							
	その他												4174	823	7	168	4181	991	1979							
	小計												5485	1084	8	181	5493	1265	2232							
食肉処理業			1	2	2	4	193	193					4	2	200	201	188									
売 肉 店 業	店 舗					1	2			920	305			7	135	928	442	820								
	包装食肉												2718	543	12	266	2730	809	1310							
	小計					1	2			920	305			19	401	3658	1250	2130								
食肉製品製造業					1	2	66	66							67	68	63									
乳酸菌飲料製造業							8	8							8	8	25									
食用油脂製造業							38	38					1	3	39	41	61									
マーガリン又は ショートニング製造業							5	5							5	5	7									
みそ製造業							189	189							189	189	114									
醤油製造業					1	2	22	22							23	24	24									
ソース類製造業							58	58					1		59	58	86									
酒類製造業							61	61							61	61	31									
豆腐製造業							206	206							206	206	150									
納豆製造業							36	36					2	1	38	37	34									
めん類製造業			1	2	1	2	297	297							299	301	203									
そうざい製造業			3	7	1	2	661	661					1	1	666	671	605									
添加物製造業							77	77					1	3	78	80	71									
食品の放射線照射業																										
清涼飲料水製造業							82	82							82	82	92									
水雪製造業							18	18							18	18	35									
水雪販売業							14	14					33	8	1	13	48	35	49							
計	24	72	7	15	25	50	7519	7519	9024	2912	32805	6377	212	1763	49616	18709	24945							16	35	

3 収去等検査実施結果(平成30年4月～平成31年3月)

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)		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	367	367	367	0	100.0%
	食品等輸入者が取扱う食品検査							
	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、なたねの加工食品)	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	100	100	0	100.0%
	食肉の試験検査	食肉、焼き鳥等、生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く))	サルモネラ、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、腸内細菌科菌群	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	78	78	78	0	100.0%
	漬物の試験検査	漬物	大腸菌、腸炎ビブリオ、食品添加物	50	50	49	1	100.0%
	生食用鮮魚介類検査	生食用鮮魚介類(刺身)	腸炎ビブリオ	24	24	24	0	100.0%
	食品の放射性物質検査	一般食品、飲料水、乳児用食品、牛乳	放射性セシウム	100	96	96	0	96.0%
	監視指導等収去検査	食品等全般	食品等の規格検査等		339	333	6	
合 計				1039	1374	1367	7	100.0%
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、はまぐり、ホッキ貝)	ノロウイルス	30	30			100.0%
	県内産「ひらめ」の寄生虫検査	県内産「ひらめ」	粘液胞子虫(クドア)	20	20	0	0	100.0%
	合 計				75	75	25	0
その他	集団給食施設衛生管理検証検査	集団給食施設(施設・設備、容器、機械器具類等)	清浄度	2400	2570			107.1%
	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		1433			
	認定小規模食鳥処理場微生物検査	食鳥とたい、食鳥中抜きとたい、施設等	サルモネラ、カンピロバクター	100	138			138.0%
	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		0			
	その他の試験検査(清浄度検査等)	営業施設の施設・設備等	清浄度		0			
合 計				2500	4141	0	0	108.3%

収去等検査実施結果(平成30年4月～平成31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	100	100	0	100.0%
	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	95	95	95	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	150	150	0	100.0%
	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	50	50	0	100.0%
	と畜場及び大規模食鳥処理場における動物用医薬品の確認検査	枝肉、食鳥とたい、食鳥中抜きとたい	抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤		0	0	0	
	合 計				395	395		
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	490	572			116.7%
	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)	280	288			102.9%
	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	330	549			166.4%
	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		511	510	1	
	放射性物質検査	牛枝肉	放射性セシウム		34,069	34,069	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	1,998	1,998	0	133.2%
	大規模食鳥処理場における微生物検査	食鳥とたい、食鳥中抜きとたい、施設等	一般細菌数、大腸菌群数、大腸菌数等	250	277			110.8%
	合 計				2,850	38,264		