

平成22年度山口県食品衛生監視指導計画の実施状況

平成23年6月
山 口 県

平成22年度山口県食品衛生監視指導計画の実施状況

1 監視指導の実施状況

(1) 監視指導実績

平成22年度山口県食品衛生監視指導計画に基づき行った監視指導実施件数については、以下のとおりである。

年間の総監視件数は29,679件であり、標準監視件数(26,060件)に対する達成率は113.9%であった。

ランク (標準監視回数)	業種	対象施設数	標準(目標)監視件数(年間)	監視実施件数
Aランク (3回/年)	飲食店営業(大量調理する施設)	28	84	120
	乳処理業	4	12	12
	食肉製品製造業(広域)	11	33	34
	魚肉ねり製品製造業(広域)	21	63	72
	そうざい製造業(大量調理する施設)	20	60	43
	総合衛生管理製造過程承認施設	3	9	12
	小計	87	261	293
Bランク (2回/年)	飲食店営業(旅館・仕出し屋・弁当屋)	1,289	2,578	1,681
	菓子製造業(回転焼き、自動車等除く)	1,204	2,408	1,463
	あん類製造業(広域)	2	4	5
	アイスクリーム類製造業	207	414	502
	特別牛乳搾取処理業	0	0	0
	乳製品製造業	4	8	14
	集乳業	2	4	1
	魚介類販売業(包装魚介類、自動車を除く)	889	1,778	1,568
	魚肉ねり製品製造業(広域を除く)	16	32	21
	食肉処理業	59	118	73
	食肉製品製造業(広域を除く)	8	16	10
	食品の冷凍又は冷蔵業(冷凍食品を製造する施設)	38	76	54
	食品の放射線照射業	0	0	0
	清涼飲料水製造業(広域)	13	26	18
	乳酸菌飲料製造業	2	4	3
	食用油脂製造業	4	8	1
	みそ製造業(広域)	21	42	20
	醤油製造業(広域)	16	32	30
	ソース類製造業(広域)	6	12	10
	豆腐製造業(広域)	26	52	26
	納豆製造業	0	0	0
	めん類製造業(広域)	11	22	23
	そうざい製造業(広域を除く)	204	408	166
	小計	4,021	8,042	5,689

Cランク (1回/年)	飲食店営業(A, B, Dランク除く)	6,224	6,224	4,914
	あん類製造業(広域を除く)	5	5	4
	食肉販売業(「包装食肉」を除く)	446	446	1,235
	魚介類せり売り営業	31	31	30
	食品の冷凍又は冷蔵業(Bランクを除く)	32	32	33
	清涼飲料水製造業(広域を除く)	23	23	16
	マーガリン又はショートニング [※] 製造業	0	0	0
	みそ製造業(広域を除く)	53	53	36
	醤油製造業(広域を除く)	39	39	40
	ソース類製造業(広域を除く)	5	5	7
	酒類製造業	39	39	20
	豆腐製造業(広域を除く)	63	63	79
	めん類製造業(広域を除く)	46	46	51
	かん詰又はびん詰食品製造業(広域)	18	18	10
	添加物製造業(許可営業)	20	20	4
	食品製造業(広域)	260	260	70
	添加物製造業(許可営業以外、広域)	2	2	2
小計	7,306	7,306	6,551	
Dランク (1回/2年)	飲食店営業(一般食堂(いわゆるスナック等)、バー、自動車、自動販売機等)	4,114	2,057	1,248
	喫茶店営業(自動販売機を除く)	177	88	175
	菓子製造業(回転焼き、自動車等)	119	60	89
	乳類販売業	2,459	1,230	2,066
	魚介類販売業(包装魚介類等)	925	462	447
	食肉販売業(包装食肉)	1,029	514	500
	冰雪製造業(広域)	29	14	6
	かん詰又はびん詰食品製造業(広域を除く)	15	8	13
	乳搾取業	70	35	
	食品製造業(非許可営業)	1,804	902	106
	添加物製造業(許可営業以外)	8	4	2
	魚介類行商	127	64	44
	小計	10,876	5,438	4,696
Eランク (1回/2~5年)	喫茶店営業(自動販売機)	2,693	539	1,189
	冰雪販売業	22	4	3
	野菜果物販売業	2,250	450	1,540
	そうざい販売業	2,178	436	1,659
	菓子販売業(パン販売業を含む)	3,958	791	2,072
	添加物販売業	1,271	254	1,355
	食品販売業(許可営業、その他の非許可販売業を除く)	5,658	1,131	2,402
	冰雪採取業	3	1	0
	器具又は容器包装の製造または販売業	1,539	308	1,370
	小計	19,572	3,914	11,590
集団給食施設		1,099	1,099	860
合計		42,961	26,060	29,679

(2) 監視指導における特記事項

ア 重点監視事項として、「食品等事業者が講じている措置の点検・確認」を設定し、施設基準、製造基準、衛生規範等の遵守と食品表示の徹底を指導した。

イ 「おいでませ！山口国体・山口大会」で参加者が利用する施設について、監視指導を強化し、食品の衛生的取扱い等の衛生管理の徹底を指導した。

2 一斉監視指導、点検等の実施状況

(1) 給食施設の一斉点検

学校、病院、社会福祉施設等における大規模な集団食中毒の発生を未然に防止するため、集団給食施設の一斉点検を実施し、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成20年6月改正）に基づき、指導した。

また、ノロウイルス食中毒の発生防止対策を重点項目とし、特に、従事者の健康管理の徹底を指導した。

実施期間：平成22年5月6日～11月30日

点検施設数	主な指導内容
838施設	<ul style="list-style-type: none">・汚染作業区域、非汚染作業区域の明確な区分・シンクの用途別設置・食品の衛生的な取扱い

(2) 夏期食品一斉監視指導

食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用、食品及び添加物の適正な表示等について食品関係業者等に対する監視指導を実施し、夏期における食中毒の発生防止、不良食品の排除及び食品衛生の向上を図った。

実施期間：平成22年7月1日～8月31日

立入施設数	不適施設数	主な不適事項（重複あり）
6,581施設	289施設	<ul style="list-style-type: none">・施設、設備について 113施設・食品の取扱いについて 151施設・表示について 13施設・その他 51施設

(3) フグ処理施設等一斉監視指導

山口県の特産であるフグによる食中毒の発生を未然に防止するために、フグが多量に流通消費されるシーズンに、フグ取扱施設に立入り、適正表示やフグの適正な取扱いについて指導した。

実施期間：平成22年10月1日～平成23年2月28日

立入施設数	不適施設数	主な不適事項（延べ数）
324施設	12施設	<ul style="list-style-type: none"> ・施設、設備について 6施設 ・表示について 3施設 ・食品の取扱いについて 3施設

(4) 生かき処理加工施設一斉調査

生かきの処理加工施設に立入り調査を実施し、衛生的な取扱いや適正表示等について指導した。

実施期間：平成22年10月1日～平成23年2月28日

立入施設数	不適施設数
6施設	0施設

(5) 食品、添加物等の年末一斉監視指導

食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用、食品及び添加物の適正な表示等について食品関係業者等に対する監視指導を実施し、年末年始における食中毒の発生防止、不良食品の排除及び食品衛生の向上を図った。

実施期間：平成22年12月1日～12月28日

立入施設数	不適施設数	主な不適事項（重複あり）
2,627施設	94施設	<ul style="list-style-type: none"> ・施設、設備について 40施設 ・食品の取扱いについて 35施設 ・表示について 13施設 ・その他 31施設

(6) みやげ品（食品）の表示一斉点検

県内で製造又は販売されるみやげ品について、表示基準の遵守状況を調査し、違反品の排除を行った。

実施期間：平成23年2月1日～28日

立入施設数	不適正表示発見施設数	点検品目数	不適正表示品目
405施設	29施設	9,264品目	46品目

3 食品等の収去検査結果

(1) 監視指導計画に基づく規格基準等検査

県内で生産、製造、加工される食品及び県内を流通する食品を対象に、食品の規格基準や表示基準等の検査を実施した。

年間の検査件数は2,937件であり、検査計画数(3,115件)に対する達成率は94.3%であった。

規格基準等違反の食品については、食品衛生法の規定に基づき違反品の回収・廃棄等を指示するとともに、違反の原因を排除する等必要な措置を講じた。

また、指導基準不適合の食品についても、基準に適合するよう、必要な措置を指導した。

検体の種類	検体数	規格基準 違反	表示基準 違反	指導基準 不適合
魚介類	219			
冷凍食品	58			
魚介類加工品	162	1		
肉卵類及びその加工品	75			
乳、乳製品	57	1		
アイスクリーム類・氷菓	87	12		
穀類及びその加工品	107			1
野菜類・果物及びその加工品	228	2		
菓子類	319	1	1	59
清涼飲料水	47			
氷雪	7			
弁当・そう菜類	1,569			53
その他の食品	2			
合計	2,937	17	1	113

(2) 輸入食品の検査

○かんきつ類・バナナ、菓子類、果実乾燥品及び小麦等加工品の添加物

食品衛生法に基づく添加物の使用基準に適合しているか検査を実施した。

検査の結果、使用基準違反が1件判明したので、直ちに輸入者を管轄する自治体に通報した。

検体の種類	検体数	使用基準 違反	表示基準 違反	指導基準 不適合
かんきつ類・バナナ	67			
菓子類	80	1		
小麦等加工品	20			
果実乾燥品	23			
合 計	190	1	0	0

(3) アレルギー物質を含む食品の検査

表示基準違反の食品を排除するため、表示義務のある特定原材料（小麦、卵、乳、そば、落花生、えび・かに）の検査を行った。

表示基準違反はなかった。

検体の種類	検体数	表示基準違反
魚介類加工品	55	
穀類加工品	10	
菓子類	23	
清涼飲料水	9	
野菜類加工品	0	
その他の食品	3	
合 計	100	0

(4) 食品中の食中毒菌汚染実態調査

県内に流通する食品について、食中毒菌に汚染された食品を排除するため、食中毒菌汚染実態調査を行った。

大腸菌、サルモネラ属菌が検出された検体については、収去先若しくは加工所に対して衛生的な取扱いを指導した。

検体の種類	検体数	検査結果（陽性数）				
		大腸菌	サルモネラ属菌	O26	O157	カンピロバクター
野菜類	65	13				
肉類	75	54	8			11/25検体
合 計	140	67	8	0	0	11/25検体

(5) 畜水産食品中の残留有害物質モニタリング検査

県内に流通する畜水産食品中の抗生物質、合成抗菌剤及び内寄生虫用剤の残留実態を把握するとともに、違反品を排除するため検査を実施した。

検体の種類	抗生物質 (4種類)		合成抗菌剤 (23種類)		内寄生虫用剤 (1種類)	
	検体数	不適検体数	検体数	不適検体数	検体数	不適検体数
牛	18		18		18	
豚	0		0		0	
鶏	8		8		8	
鶏卵	9		9		9	
養殖魚介類	7		7			
はちみつ	6		6			
合計	48	0	48	0	35	0

(6) 食品中の農薬残留実態調査

ア 検査状況

食品中の農薬残留等に関するポジティブリスト制度の導入を踏まえ、農薬の使用実態を勘案し、検査項目を設定した。県内に流通する農産物について、殺虫剤、除草剤などの農薬が食品衛生法で定められている残留基準に適合しているか検査を実施した。

検体の種類	検体数				基準超過検体数	検査項目数
	県内産	県外産	国外産	計		
野菜、果物	67	50	43	160	2	202
加工品	0	0	61	61	0	57
合計	67	50	104	221	2	

イ 基準超過事例

県内産のチンゲンサイ及び春菊各1検体から基準値を超える農薬成分が検出されたので、直ちに販売者に回収を命じ、流通から排除した。

食品の種類	農薬成分	検出値 (ppm)	基準値 (ppm)
チンゲンサイ	トリシクラゾール (殺菌剤)	0.15	0.02以下
春菊	ダイアジノン (殺虫剤)	0.2	0.1以下

(7) 組換えDNA技術応用食品実態調査

県内に流通している食品について、日本で安全性未審査の組換えDNA技術応用食品の含有の有無及び表示が適正に行われているか実態調査を行った。

検体の種類	検体数	不適検体数
大豆(豆腐原材料)	11	
大豆加工品(豆腐)	10	
合 計	21	0

4 衛生講習会の実施状況

食中毒予防の知識の習得、食品衛生の普及・啓発等を目的とし、食品関係業者、集団給食施設従事者、一般消費者等を対象に、衛生講習会を実施した。

対 象		開催回数	受講人数
許可業態	飲食店営業	31	1,084
	菓子製造業	4	85
	アイスクリーム類製造業	2	24
	食品衛生指導員	12	392
	許可更新講習会	53	1,538
	食品衛生責任者講習会	22	1,221
	その他	37	866
非許可業態	集団給食施設	30	1,636
	その他	23	1,035
一般消費者		27	537
その他		17	369
合 計		258	8,787