

令和3年度（2021年度）

山口県食品衛生監視指導計画の実施状況

令和4年6月

山 口 県

令和3年度（2021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

令和3年度（2021年度）山口県食品衛生監視指導計画に基づいて行った監視件数については、別表のとおりである。

年間の総監視件数は10,347件であり、標準監視件数（23,357件）に対する達成率は44.3%であった。

(2) 監視指導における特記事項

ア 重点監視事項として、「改正食品衛生法の適切な運用に向けた指導・助言」、「食品等事業者が講じている措置の点検・確認」及び「食中毒予防対策の強化」を設定し、成分規格、製造基準、施設基準等の遵守の徹底と食品表示の適正化を指導した。

イ 食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認し、適切な実施に向けた指導を行った。

ウ 調理従事者からの食品汚染によるノロウイルス食中毒、生や加熱不十分な食肉類の提供によるカンピロバクター食中毒を予防するため、食品等事業者に予防対策を指導するとともに、県民に対して適切な予防方法等を啓発した。

エ 新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い増加した飲食店による持ち帰りや宅配等のサービスについては、店内喫食と比較し食中毒リスクが高まることから、衛生管理の徹底を指導するとともに、県民に対して注意喚起を行った。

(3) 一斉監視指導、点検等の実施状況

ア みやげ品（食品）の表示一斉点検

県内で製造又は販売されているみやげ品（食品）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：令和3年4月1日～4月23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
83施設	21施設	3,610品目	70品目

イ 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」に基づいて指導した。

また、ノロウイルス食中毒の発生防止対策及び異物混入対策を重点指導事項とし、従事者の健康管理の徹底等を指導した。

実施期間：令和3年5月6日～11月30日

点検施設数	主な指導内容
211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別 ・加熱調理食品の十分な加熱 ・施設の十分な換気（高温多湿を避ける）等

ウ 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等事業者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及び食品衛生の向上を図った。

実施期間：令和3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（延べ施設数）
食品衛生関係	1,980施設	276施設	<ul style="list-style-type: none"> ・施設、設備について 212施設 ・食品の取扱い等について 135施設
食品表示関係	774施設	42施設	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生事項 30施設 ・品質事項 12施設

エ 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、フグ取扱施設に立ち入り、フグの適正な取扱いや適正表示等について指導した。

実施期間：令和3年10月1日～令和4年2月28日

立入施設数	不適施設数	主な不適事項
251施設	5施設	<ul style="list-style-type: none"> ・フグの取扱い等について 5施設（延べ施設数） ・表示について 3施設（実施設数）

オ 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、食品等事業者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を図った。

実施期間：令和3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（延べ施設数）
食品衛生関係	732施設	98施設	<ul style="list-style-type: none"> ・施設、設備について 48施設 ・食品の取扱い等について 54施設
食品表示関係	313施設	9施設	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生事項 5施設 ・保健事項 1施設 ・品質事項 5施設 ・その他 6施設

2 食品等の収去検査結果

(1) 保健所で実施した検査

県内で生産、製造、加工された食品及び県内で流通している食品を対象に、食品の成分規格や表示基準等について検査を実施した。

保健所での検査検体数は、1,631件であり、検査計画数2,715件に対する達成率は60.1%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、違反の原因を排除させる等必要な措置を講じた。

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	90			
冷凍食品	29			
魚介類加工品	43			
肉卵類及びその加工品	24			
乳、乳製品	21			
アイスクリーム類・氷菓	40			
穀類及びその加工品	34			
野菜類・果物及びその加工品	58			
菓子類	147			7
清涼飲料水	18			
氷雪	3			
弁当・そう菜類	961			12
輸入食品	126	1		
アレルギー物質を含む食品	37			
合 計	1,631	1		19

ア 輸入食品の検査（再掲）

かんきつ類、バナナ、菓子類、果実乾燥品及び小麦等加工品について、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行った。

検体の種類	検体数	使用基準違反	表示基準違反
菓子類	57	1	
野菜・果物加工品	60		
小麦等加工品	9		
合 計	126	1	0

イ アレルギー物質を含む食品の検査（再掲）

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）について検査を行った。

検体の種類	検体数	表示基準違反
菓子類	21	
清涼飲料水	7	
穀類加工品	1	
その他食品	8	
合計	37	0

(2) 環境保健センターで実施した検査

ア 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（えび・かに）について検査を行った。

検体の種類	検体数	表示基準違反
魚介類加工品	10	
合計	10	0

イ 畜水産食品中の残留有害物質モニタリング検査

県内で流通している畜水産食品中の抗生物質、合成抗菌剤及び寄生虫駆除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行った。

検体の種類	抗生物質(4種類)		合成抗菌剤(16種類)		寄生虫駆除剤(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
牛肉	12		12		12	
鶏肉	12		12		12	
鶏卵	7		7		7	
養殖魚介類	6		6		6	
はちみつ	7		7		7	
合計	44	0	44	0	44	0

ウ 食品中の農薬残留実態調査

食品中の残留農薬基準（ポジティブリスト制度）を踏まえ、農薬の使用実態を勘案した検査項目を設定し、県内で流通している農産物について、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行った。

検体の種類	検体数			基準超過 検体数	1検体当たり の検査項目数
	国内産	国外産	計		
野菜、果物	46	16	62		207
輸入加工品		45	45		57
合計	46	61	107	0	—

エ 遺伝子組換え食品実態調査

県内で流通している食品について、組換えDNA技術応用食品の混入の可能性の有無及び表示について確認するため検査を行った。

検体の種類	検体数	不適検体数
大豆（豆腐原材料）	1	
大豆加工品（豆腐）	3	
合計	4	0

3 衛生講習会の開催状況

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、食品等事業者、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開催した。

対象等		開催回数	受講人数
許可業態	飲食店営業	4	34
	菓子製造業	2	20
	食肉製品製造業	1	9
	アイスクリーム類製造業	3	52
	魚介類・食肉販売業	1	11
	食品衛生指導員	8	144
	許可更新講習会	48	1,374
	食品衛生責任者講習会	34	1,212
	その他	28	799
非許可業態	集団給食施設	11	529
	その他	3	45
一般消費者		14	420
その他		30	519
合計		187	5,168