# 平成23年度山口県食品衛生監視指導計画の実施状況

平成 2 4 年 6 月 山 口 県

# 平成23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23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25,179件であり、標準監視件数(25,834件)に対する達成率は97.5%であった。

ランク	業種	対象施設数	標準(目標)監	監視実施件数
(標準監視回数)			視件数(年間)	
Aランク	飲食店営業(大量調理する施設)	27	81	124
(3回/年)	乳処理業	4	12	14
	食肉製品製造業低劇	10	30	36
	魚肉ねり製品製造業低劇	18	54	60
	そうざい製造業(大量調理する施設)	18	54	41
	総合衛生管理製造過程承認施設	3	9	13
	小 計	80	240	288
Bランク	飲食店営業(旅館・仕出し屋・弁当屋)	1, 228	2, 456	1,576
(2回/年)	菓子製造業(回転焼き、自動車等除く)	1, 249	2, 498	1, 196
	あん類製造業低劇	2	4	3
	アイスクリーム類製造業	214	428	305
	特別牛乳搾取処理業	0	0	0
	乳製品製造業	4	8	11
	集乳業	2	4	0
	魚介類販売業佝裝魚介類、自動車を	858	1,716	1, 238
	除く)			
	魚肉ねり製品製造業低域を除	17	34	19
	<)			
	食肉処理業	59	118	88
	食肉製品製造業(広域を除く)	9	18	11
	食品の冷凍又は冷蔵業(冷凍食品を製造する施設)	38	76	42
	食品の放射線照射業			0
	清涼飲料水製造業低場	11	22	17
	乳酸菌飲料製造業	2	4	3
	食用油脂製造業	4	8	1
	みそ製造業低劇	20	40	27
	醬油製造業低劇	16	32	25
	ソース類製造業(広域)	6	12	7
	豆腐製造業低劇	27	54	23
	納豆製造業	0	0	0
	めん類製造業低劇	12	24	13
	そうざい製造業(広域を除く)	208	416	154
	小計	3,986	7, 972	4,759

Cランク	飲食店営業(A,B,Dランク除く)	6, 261	6, 261	4, 217
	あん類製造業はwerk()	6, 201	4	4, 217
(1回/年)	食肉販売業(「包装食肉」)を除く	436	436	1,075
【【四/平/	魚介類せり売り営業	29	29	1,073
	食品の冷凍又は冷蔵業(Bランクを除く)	36	36	28
	清涼飲料水製造業(広域を除く)	26	26	24
				0
	マーカ゛リン又はショートニンク゛製造業	52	52	
	みそ製造業(広城を除く) 醤油製造業(広城を除く)			33
	一番 世界 垣来 (広域を除く) フース 類製造業 (広域を除く)	38 5	38 5	4
	ブーク類製垣業(MWCM()) 酒類製造業	38	38	
	豆腐製造業(広城を除く)	63	63	19
	立腐製垣素(広城を除く)	43		40
	かん詰又はびん詰食品製造業(広域)	12	43 12	47
	添加物製造業(許可業)	21	21	17 6
	食品製造業(塩物)	282	282	70
	添加物製造業係可當以外、広域)	202	202	0
	小計	7, 348	7, 348	5, 642
Dランク	飲食店営業(一般食堂(いわゆるスナッ	3, 854	1, 927	1, 220
	ク等)、バー、自動車、自動販売機等)	0,001	1, 021	1,220
(1回/2年)	喫茶店営業(自動販売機を除く)	179	90	113
	菓子製造業(回転焼き、自動車等)	108	54	65
	乳類販売業	2, 396	1, 198	1,522
	魚介類販売業(包裝魚介類等)	905	453	396
	食肉販売業包裝食例	1,006	503	433
	氷雪製造業(広城)	26	13	17
	かん詰又はびん詰食品製造業(広域を除く)	23	12	11
	乳搾取業	70	35	0
	食品製造業 (非許可営業)	1,899	950	85
	添加物製造業(許可業以外)	8	4	3
	魚介類行商	115	58	28
	小 計	10, 589	5, 297	3,893
Eランク	喫茶店営業(自動販売機)	2,523	505	513
(1回/	氷雪販売業	23	5	3
$2\sim5$ 年)	野菜果物販売業	2, 250	450	1,407
	そうざい販売業	2, 178	436	1,548
	菓子販売業(パン販売業を含む)	3, 960	792	1,916
	添加物販売業	1, 271	254	1, 136
	食品販売業(許可営業、その他の非許可	5, 673	1, 135	2, 219
	販売業を除く)			0
	氷雪採取業 翌月 双片 京架 気 株 の 制 池 は た 付 販 吉 業	1 520	0	1 150
	器具又は容器包装の製造または販売業 ノト 言十	1, 539 19, 417	308	1, 150
	小 計   集団給食施設		·	9,892
	条凹桁及爬放 合 計	1, 092 42, 512	1, 092 25, 834	25, 179
	П н	42, 312	40, 834	45, 179

#### (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」で参加者等が利用する施設に対して、重 点的な監視指導を実施し、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及びサルモネラ食中毒の発生防止対策を指導重点項目とし、従事者の健康管理の徹底等を指導した。

実施期間:平成23年5月2日~平成24年2月29日

点検施設数	主な指導内容			
	・汚染作業区域、非汚染作業区域の明確な区分			
690施設	・シンクの用途別設置			
	・原材料の検査結果の確認、保管			

#### (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:平成23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)			
		・施設、設備について	157施設		
5,150施設	3 2 5 施設	<ul><li>食品の取扱いについて</li></ul>	139施設		
		・表示について	33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、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:平成23年10月3日~平成24年2月29日

立入施設数	不適施設数	主な不適事項(延べ施設数)			
576施設	2 2 施設	・施設、設備について	6 施設		
		・表示について	17施設		

#### (4) 生かき処理加工施設一斉監視指導

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23年10月3日~平成24年2月29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営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23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	ī設数)
		・施設、設備について	5 1 施設
2,647施設	107施設	・食品の取扱いについて	28施設
		・表示について	2 5 施設
		・その他	5 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4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
192施設	4 5 施設	12,350品目	92品目

#### 3 食品等の収去検査結果

# (1) 監視指導計画に基づく成分規格等検査

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、食品の成分 規格や表示基準等の検査を実施した。

保健所での検査件数は、3, 401件であり、検査計画数3, 466件に対する達成率は98.1%であった。

成分規格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。

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	表示基準	指導基準
		違反	違反	不適合
魚介類	191			
冷凍食品	4 3	5		
魚介類加工品	106			
肉卵類及びその加工品	7 3			
乳、乳製品	4 4			
アイスクリーム類・氷菓	7 9	1.1		
穀類及びその加工品	8 7			1
野菜類・果物及びその加工品	1 3 3		1	
菓子類	3 0 1	1		4 4
清涼飲料水	5 3			
氷雪	8			
弁当・そう菜類	2, 107			8 1
輸入食品	176			1
合 計	3, 401	1 7	1	1 2 7

# (2) 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実施した。

検体の種類	検体数	使用基準	表示基準	指導基準
		違反	違反	不適合
かんきつ類・バナナ	5 2			1
菓子類	8 4			
小麦等加工品	2 0			
果実乾燥品	2 0			
合 計	1 7 6	0	0	1

# (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。

検体の種類	検体数	表示基準違反
魚介類加工品	5 2	
穀類加工品	1 2	
野菜類加工品	3	
菓子類	2 1	
清涼飲料水	1 0	
その他の食品	2	
合 計	1 0 0	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、サルモネラ属菌及びカンピロバクター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	026	0157	0111	サルモネラ属菌	カンヒ゜ロハ゛クター
野菜類		5 0	1 0					_
肉類		5 5	3 7				6	11/20検体
漬物		1 0	1					_
合 書	+	1 1 5	4 8	0	0	0	6	11/20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。

	抗生物質(4種類)		合成抗菌剤(23種類)		内寄生虫用剤(1種類)	
検体の種類	検体数	不適	検体数	不適	検体数	不適
		検体数		検体数		検体数
牛	1 8		1 8		1 8	
鶏	1 0		1 0		1 0	
鶏卵	9		9		9	
養殖魚介類	6		6			
はちみつ	6		6			
合 計	4 9	0	4 9	0	3 7	0

#### (6) 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)に基づく基準の設定状況を踏まえ、 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	9 2	2 6	4 2	160	0	202
加工品	1	0	0	6 0	6 0	0	5 7
合	計	9 2	2 6	102	2 2 0	0	

## (7) 米中のカドミウム濃度実態調査

県内に流通している米について、カドミウム濃度が成分規格に適合しているか実態 調査を行った。

検体の種類	検体数	基準超過検体数
米	2 0	0

# (8) 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)	1 1	
大豆加工品(豆腐)	1 0	
合 計	2 1	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、食品関係営業者、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
	飲食店営業	5 8	1, 470
	菓子製造業	7	1 1 0
許可業態	アイスクリーム類製造業	6	5 0
	食品衛生指導員	1 3	4 4 5
	許可更新講習会	4 6	1, 522
	食品衛生責任者講習会	1 9	1, 298
	その他	2 3	6 2 4
非許可業態	集団給食施設	2 6	2, 037
	その他	4 5	2, 311
一般消費者		3 4	1, 230
その他		1 6	3 4 4
	合 計	293	11,441