

平成30年度山口県食品衛生監視指導計画の実施状況

令和元年6月

山口県

平成30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30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、下表のとおりである。

年間の総監視件数は20,568件であり、標準監視件数(25,018件)に対する達成率は82.2%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)	監視件数
Aランク (3回/年)	飲食店営業(大量調理する施設)	50	150	109
	乳処理業	4	12	14
	食肉製品製造業(広域)	11	33	13
	魚肉ねり製品製造業(広域)	10	30	27
	そうざい製造業(大量調理する施設)	22	66	36
	総合衛生管理製造過程承認施設	1	3	
	生食用食肉取扱施設	9	27	17
	小 計	107	321	216
Bランク (2回/年)	飲食店営業(旅館・仕出し・弁当屋)	1,069	2,138	1,194
	菓子製造業(回転焼き、自動車等除く)	1,265	2,530	1,029
	あん類製造業(広域)			
	アイスクリーム類製造業	229	458	333
	特別牛乳搾取処理業			
	乳製品製造業	4	8	9
	集乳業	2	4	2
	食肉処理業	54	108	73
	食肉製品製造業(広域を除く)	10	20	21
	魚介類販売業(包装魚介類、自動車を除く)	704	1,408	893
	魚肉ねり製品製造業(広域を除く)	19	38	24
	食品の冷凍又は冷蔵業(冷凍食品を製造する施設)	45	90	38
	食品の放射線照射業			
	清涼飲料水製造業(広域)	3	6	7
	乳酸菌飲料製造業	2	4	4
	食用油脂製造業	5	10	4
	みそ製造業(広域)	3	6	3
	醤油製造業(広域)	2	4	1
	ソース類製造業(広域)	6	12	6
	豆腐製造業(広域)	2	4	4
	納豆製造業			
	めん類製造業(広域)	7	14	8
	そうざい製造業(広域を除く)	235	470	158
	小 計	3,666	7,332	3,811

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)	監視件数
Cランク (1回/年)	飲食店営業(B、Dランクを除く)	6,139	6,139	2,749
	あん類製造業(広域を除く)	4	4	2
	食肉販売業(包装食肉を除く)	392	392	700
	魚介類せり売り営業	24	24	10
	食品の冷凍又は冷蔵業(Bランクを除く)	44	44	48
	清涼飲料水製造業(広域を除く)	27	27	29
	マーガリン又はショートニング製造業			
	みそ製造業(広域を除く)	60	60	33
	醤油製造業(広域を除く)	39	39	44
	ソース類製造業(広域を除く)	9	9	15
	酒類製造業	33	33	17
	豆腐製造業(広域を除く)	52	52	40
	めん類製造業(広域を除く)	40	40	32
	かん詰又はびん詰食品製造業(広域)	8	8	4
	添加物製造業(許可営業)	16	16	3
	食品製造業(広域)	60	60	16
	添加物製造業(許可営業以外、広域)	1	1	
小 計	6,948	6,948	3,742	
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)	3,759	1,879.5	1,915
	喫茶店営業(自動販売機を除く)	160	80	143
	菓子製造業(回転焼き、自動車等)	323	161.5	203
	乳類販売業	2,070	1035	1,258
	魚介類販売業(包装魚介類)	945	472.5	471
	食肉販売業(包装食肉)	1,063	531.5	605
	冰雪製造業(広域)	22	11	19
	かん詰又はびん詰食品製造業(広域を除く)	21	10.5	11
	乳搾取業	70	35	
	食品製造業(Cランク施設を除く)	2,621	1310.5	149
	添加物製造業(許可営業以外)	13	6.5	3
	魚介類行商	63	31.5	25
	小 計	11,130	5,565	4,802
Eランク (1回/ 2～5回)	喫茶店営業(自動販売機)	1,572	314.4	581
	冰雪販売業	16	3.2	7
	野菜果物販売業	2,263	452.6	1,108
	そうざい販売業	2,178	435.6	1,129
	菓子販売業(パン販売業を含む)	3,968	793.6	1,390
	添加物販売業	1,274	254.8	871
	食品販売業(許可営業、その他の非許可販売業を除く)	5,752	1150.4	1,450
	冰雪採取業			
	器具又は容器包装の製造又は販売業	1,541	308.2	886
	小 計	18,564	3,712.8	7,422
集団給食施設(1回/年)		1,140	1,140	575
合 計		41,555	25,018.8	20,568

(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、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 平成29年に発生した惣菜を原因とするO157の広域食中毒を踏まえ、スーパー等惣菜の小売り販売施設への衛生管理の指導を強化した。
- ウ 食品等事業者に対し、ノロウイルスによる食中毒対策として、調理従事者からの汚染防止等について、カンピロバクター食中毒対策として、飲食店等で生や加熱不十分な食肉類を提供しないよう重点的に指導するとともに、県民への適切な予防方法等の啓発を行った。

(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：平成30年4月2日～4月27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
223施設	26施設	9,045品目	84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：平成30年5月1日～11月30日

点検施設数	主な指導内容
537施設	・汚染作業区域、非汚染作業区域の明確な区分 ・加熱調理食品の十分な加熱 ・調理従事者の健康状態の点検・記録 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：平成30年7月2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	3, 929施設	375施設	・施設、設備について 252施設 ・食品の取扱いについて 164施設
食品表示 関係	1, 651施設	35施設	・衛生事項 16施設 ・品質事項 17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：平成30年10月1日～平成31年2月28日

立入施設数	不適施設数	主な不適事項（延べ施設数）
871施設	19施設	・施設、設備について 15施設 ・表示について 5施設

オ 生食用かき処理加工施設等一斉監視指導

生食用かきの処理加工施設等に立ち入り調査を実施し、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30年10月1日～平成31年2月28日

立入施設数	不適施設数	主な不適事項（延べ施設数）
2施設	0施設	—

カ 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：平成30年12月3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	1, 329施設	100施設	・施設、設備について 64施設 ・関係・食品の取扱いについて 60施設
食品表示 関係	1, 014施設	3施設	・衛生事項 1施設 ・品質事項 2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。

保健所での検査件数は、2,631件であり、検査計画数2,670件に対する達成率は98.5%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	146			
冷凍食品	40	2		
魚介類加工品	60			
肉卵類及びその加工品	40			
乳、乳製品	32			
アイスクリーム類・氷菓	45	3		
穀類及びその加工品	72			3
野菜類・果物及びその加工品	121			
菓子類	203		1	16
清涼飲料水	21			
氷雪	5			
弁当・そう菜類	1,626			23
輸入食品	180			
アレルギー物質を含む食品	40			
合 計	2,631	5	1	42

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	100		
野菜・果物加工品	60		
小麦等加工品	20		
合 計	180	0	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。

表示基準違反のあった食品については、製造者に改善指導を行い、当該食品は、自主回収された。

検体の種類	検体数	表示基準違反
菓子類	20	1
清涼飲料水	10	
魚介類加工品	4	
穀類加工品	2	
野菜加工品	1	
その他食品	3	
合 計	40	1

(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、小麦）について検査を行った。

検体の種類	検体数	表示基準違反
魚介類加工品等	20	
合 計	20	0

イ 食品中の食中毒菌汚染実態調査

県内で流通している食品について、食中毒菌に汚染された食品を排除するため、検査を行った。

大腸菌等が検出された食品については、県内で製造されたものは管轄保健所が取扱い等について指導し、県外で製造されたものは、管轄自治体に情報提供を行った。

検体の種類	検体数	検査結果（陽性数）								
		大腸菌	026	0103	0111	0121	0145	0157	サルモネラ属菌	カンピロバクター
野菜、浅漬け	41	2							—	—
ミンチ肉	9	—							3	—
角切りステーキ等	6	—								—
生食用鶏肉等	4	—								
合計	60	2	0	0	0	0	0	0	3	0

ウ 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行った。

検体の種類	抗生物質(4種類)		合成抗菌剤(16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
牛肉	15		15		15	
鶏肉	10		10		10	
鶏卵	7		7		7	
養殖魚介類	7		7		7	
はちみつ	6		6		6	
合計	45	0	45	0	45	0

エ 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	90	40	130		208
輸入加工品		60	60		57
合計	90	100	190	0	—

オ 組換えDNA技術応用食品実態調査

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）	4	
大豆加工品（豆腐等）	8	
合計	12	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	1 2	4 3 2
	菓子製造業	2	2 2
	アイスクリーム類製造業	4	5 5
	魚介類・乳類・食肉販売業	2	3 5
	食品衛生指導員	1 2	2 9 6
	許可更新講習会	4 6	1, 3 7 9
	食品衛生責任者講習会	3 1	1, 5 8 6
	その他	3 5	1, 3 3 7
非許可業態	集団給食施設	3 0	1, 6 8 5
	その他	1 9	5 7 8
一般消費者		1 8	4 7 7
その他		3 6	7 3 3
合 計		2 4 7	8, 6 1 5