

平成24年度山口県食品衛生監視指導計画の実施状況

平成25年6月
山口県

平成24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24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25,587件であり、標準監視件数(25,463件)に対する達成率は100.5%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)	24	72	64
	乳処理業	4	12	9
	食肉製品製造業(広域)	10	30	26
	魚肉ねり製品製造業(広域)	18	54	40
	そうざい製造業(大量調理する施設)	18	54	25
	総合衛生管理製造過程承認施設	3	9	4
	小計	77	231	168
Bランク (2回/年)	飲食店営業(旅館・仕出し屋・弁当屋)	1,205	2,410	1,371
	菓子製造業(回転焼き、自動車等除く)	1,141	2,282	1,194
	あん類製造業(広域)	1	2	1
	アイスクリーム類製造業	216	432	286
	特別牛乳搾取処理業	0	0	0
	乳製品製造業	2	4	3
	集乳業	2	4	0
	魚介類販売業(包装魚介類、自動車を除く)	836	1,672	1,355
	魚肉ねり製品製造業(広域を除く)	16	32	34
	食肉処理業	56	112	81
	食肉製品製造業(広域を除く)	13	26	12
	食品の冷凍又は冷蔵業(冷凍食品を製造する施設)	35	70	28
	食品の放射線照射業	0	0	0
	清涼飲料水製造業(広域)	6	12	22
	乳酸菌飲料製造業	2	4	2
	食用油脂製造業	4	8	3
	みそ製造業(広域)	8	16	3
	醤油製造業(広域)	7	14	2
	ソース類製造業(広域)	4	8	5
	豆腐製造業(広域)	10	20	5
	納豆製造業	0	0	0
	めん類製造業(広域)	5	10	11
	そうざい製造業(広域を除く)	216	432	185
	小計	3,785	7,570	4,603

Cランク (1回/年)	飲食店営業(A, B, Dランク除く)	6,097	6,097	3,874
	あん類製造業(広域を除く)	6	6	2
	食肉販売業(「包装食肉」を除く)	426	426	1,118
	魚介類せり売り営業	28	28	14
	食品の冷凍又は冷蔵業(Bランクを除く)	38	38	46
	清涼飲料水製造業(広域を除く)	29	29	27
	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)	67	67	47
	醤油製造業(広域を除く)	47	47	68
	ソース類製造業(広域を除く)	8	8	11
	酒類製造業	34	34	23
	豆腐製造業(広域を除く)	79	79	64
	めん類製造業(広域を除く)	52	52	39
	かん詰又はびん詰食品製造業(広域)	11	11	17
	添加物製造業(許可営業)	22	22	3
	食品製造業(広域)	68	68	43
	添加物製造業(許可営業以外、広域)	1	1	0
小計	7,013	7,013	5,396	
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)	4,159	2,080	1,179
	喫茶店営業(自動販売機を除く)	164	82	156
	菓子製造業(回転焼き、自動車等)	235	118	85
	乳類販売業	2,392	1,196	1,780
	魚介類販売業(包装魚介類)	915	458	476
	食肉販売業(包装食肉)	1,013	507	531
	冰雪製造業(広域)	25	13	10
	かん詰又はびん詰食品製造業(広域を除く)	20	10	10
	乳搾取業	66	33	0
	食品製造業(非許可営業)	2,258	1,129	257
	添加物製造業(許可営業以外)	11	6	0
	魚介類行商	124	62	51
	小計	11,382	5,691	4,535
Eランク (1回/ 2～5年)	喫茶店営業(自動販売機)	2,357	471	593
	冰雪販売業	21	4	9
	野菜果物販売業	2,253	451	1,534
	そうざい販売業	2,178	436	1,597
	菓子販売業(パン販売業を含む)	3,961	792	1,889
	添加物販売業	1,273	255	1,250
	食品販売業(許可営業、その他の非許可販売業を除く)	5,691	1,138	2,029
	冰雪採取業	0	0	0
	器具又は容器包装の製造又は販売業	1,540	308	1,255
	小計	19,274	3,855	10,156
集団給食施設	1,103	1,103	729	
合計	42,634	25,463	25,587	

(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、営業施設基準、製造基準、衛生規範及び表示基準等の遵守を指導した。
- イ 生食用食肉を取り扱う施設に対し、新たな規格基準に基づく監視指導を強化するとともに、牛レバー、鶏肉等の生食や加熱不足による食中毒等の予防対策を指導した。

(3) 一斉監視指導、点検等の実施状況

ア 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及びサルモネラ食中毒の発生防止対策を重点指導項目とし、従事者の健康管理の徹底等を指導した。

実施期間：平成24年5月1日～平成24年11月30日

点検施設数	主な指導内容
697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・原材料の検査結果の確認、保管

イ 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24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）
5,522施設	197施設	<ul style="list-style-type: none">・施設、設備について 119施設・食品の取扱いについて 92施設・表示について 20施設

ウ 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24年10月1日～平成25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）
662施設	36施設	<ul style="list-style-type: none"> ・施設、設備について 19施設 ・表示について 17施設

エ 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24年10月1日～平成25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）
6施設	2施設	<ul style="list-style-type: none"> ・製品の保管状況

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、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24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）
4,090施設	91施設	<ul style="list-style-type: none"> ・施設、設備について 55施設 ・食品の取扱いについて 49施設 ・表示について 4施設

カ 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24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
195施設	27施設	9,364品目	45品目

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、3, 157件であり、検査計画数3, 172件に対する達成率は99.5%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	190			
冷凍食品	51			
魚介類加工品	107			
肉卵類及びその加工品	72			
乳、乳製品	51			
アイスクリーム類・氷菓	87	3		
穀類及びその加工品	87			1
野菜類・果物及びその加工品	131	1		
菓子類	281			34
清涼飲料水	47			
氷雪	8			
弁当・そう菜類	1,805			41
輸入食品	180			
アレルギー物質を含む食品	60			
合 計	3,157	4	0	76

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
かんきつ類、バナナ	60		
菓子類	80		
果実乾燥品	20		
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。

検体の種類	検体数	表示基準違反
魚介類加工品	9	
穀類加工品	5	
野菜類加工品	10	
菓子類	22	
清涼飲料水	14	
合計	60	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	27	
穀類加工品	4	
野菜類加工品	2	
その他の食品	7	
合計	40	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、サルモネラ属菌及びカンピロバクターが検出された食品については、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	カンピロバクター
野菜類	41	6					—
肉類	55	37				5	10/21検体
漬物	14	1					—
合計	110	44	0	0	0	5	10/21検体

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(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
牛肉	18		18		18	
鶏肉	10		10		10	
鶏卵	9		9		9	
養殖魚介類	7		7			
はちみつ	6		6			
合計	50	0	50	0	37	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。

その結果、県内産いちご1検体から基準値を超える農薬を検出し、販売者に違反品の回収を命じた。なお、生産者にも再発防止について指導が行われた。

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
	県内産	県外産	国外産	計		
野菜、果物	108	12	40	160	1	202
輸入加工食品	0	0	60	60	0	57
合計	108	12	100	220	1	

オ 米中のカドミウム濃度実態調査

県内で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検査を行った。

検体の種類	検体数	基準超過検体数
米	20	0

カ 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、日本での安全性未審査の組換えDNA技術応用食品含有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)	13	
大豆加工品(豆腐)	10	
合計	23	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	40	1,112
	菓子製造業	4	122
	アイスクリーム類製造業	3	41
	食品衛生指導員	11	302
	許可更新講習会	60	1,671
	食品衛生責任者講習会	17	1,080
	その他	32	1,015
非許可業態	集団給食施設	40	2,534
	その他	14	505
一般消費者		23	743
その他		25	475
合計		269	9,600