

平成24年度 茨城県食品衛生監視指導計画実施結果

茨城県保健福祉部生活衛生課食の安全対策室

I はじめに

「平成24年度食品衛生監視指導計画実施結果」は、食品衛生法第24条第5項の規定に基づき、平成24年度の食品衛生関係の監視指導、食品の試験検査等の結果を公表するものです。

なお、本県においては、「茨城県食の安全・安心推進条例」（以下「推進条例」という。）の規定に基づき「茨城県食の安全・安心確保基本方針」（以下「基本方針」という。）を策定し、その具体的な行動計画にあたる「茨城県食の安全・安心確保アクションプラン」（以下「アクションプラン」という。）を定め食品の総合的な安全・安心確保に取り組んでいることから、本計画においても、関係機関との連携、食品等事業者（食品衛生法第3条第1項に規定する「食品等事業者」をいう。以下同じ。）の監視指導、食品等の試験検査、食中毒等健康被害防止対策、食品表示の適正化の推進、リスクコミュニケーションの推進等を柱に実施しました。

II 関係機関との連携に関する事項

1 国との連携

(1) 厚生労働省との連携

総合衛生管理製造過程承認施設21施設、対米輸出水産食品加工認定施設1施設及び対EU輸出水産食品加工認定施設3施設に対し、関東信越厚生局と合同で28回の監視指導を実施し、HACCPシステムに基づく衛生管理の実施状況を確認した。

(2) 農林水産省と連携

JAS法に基づく食品表示の適正化を図るため、農林水産省関東農政局茨城農政事務所と連携し、情報の共有化を図るとともに、必要に応じて合同調査を実施した。

また、業種別食品表示研修会を共催で開催し、食品表示の適正化を推進した。

2 他の都道府県等との連携

広域的な食中毒や違反・不良食品等の調査にあたっては、関係都道府県、政令市、中核市及び保健所設置市と緊密な連携のもと、原因の究明、被害の拡大防止、違反食品等の速やかな排除を行い、風評被害の防止に努めた。

○広域食中毒事件（疑いを含む。）調査における連携

県外へ調査依頼した食中毒事件数	21
県外から調査依頼を受けた食中毒事件数	62

○違反（不良）食品における連携

県外へ調査依頼した違反（不良）食品数	25
県外から調査依頼を受けた違反（不良）食品数	50

3 庁内関係部局との連携

基本方針及びアクションプランとの整合・調和を図るため、庁内関係課（所）で構成する茨城県食の安全・安心対策連絡会議等を開催し、全庁的な食の安全・安心確保対策について協議・連携した。

【茨城県食の安全対策連絡会議委員】

部 局	委 員				
総 務 部	企画監	総務課私学振興室長			
生活環境部	企画監	生活文化課長			
保健福祉部	部長 薬務課長 衛生研究所長	次長 生活衛生課長 県北食肉衛生検査所長	企画監	保健予防課長	子ども家庭課長 水戸保健所長
商工労働部	企画監	中小企業課長	観光物産課長		
農林水産部	次長 販売流通課長	企画監 エコ農業推進室長	農業経営課長	畜産課長	産地振興課長 林政課長 漁政課長
教 育 庁	教育企画監	保健体育課長			
食の安全・安心委員会	委員長	副委員長			

【茨城県食の安全対策連絡会議幹事会幹事】

部 局	幹 事				
総 務 部	企画室企画員	総務課私学振興室担当			
生活環境部	企画室企画員	生活文化課消費者行政担当	消費生活センター相談試験担当		
保健福祉部	企画室企画員	保健予防課感染症・防疫食育等担当	子ども家庭課母子保健担当		
	薬務課薬事担当	生活衛生課食品衛生担当	水戸保健所食品衛生担当		
	衛生研究所食品衛生検査担当	県北食肉衛生検査所食肉衛生検査担当			
商工労働部	企画室企画員	中小企業課団体担当	観光物産課物産担当		
農林水産部	企画室企画員	農業経営課技術普及担当	産地振興課農産振興担当		
	エコ農業推進室エコ農業推進担当	販売流通課アグリビジネス推進担当			
	畜産課家畜衛生・安全担当	林政課林政担当	漁政課水産振興担当		
教 育 庁	企画室企画員	保健体育課学校給食担当			

(1) 農林水産部との連携

ア 牛海綿状脳症（BSE）、残留農薬・動物用医薬品、有毒きのこ、貝毒等、生産段階における食の安全を確保するため、相互に連携して、県民に対する情報提供を行った。

イ 残留農薬等のポジティブリスト制度（食品中に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品について、一定量を超えて農薬等が残留する食品の流通を原則禁止する制度）の理解を深めるため、市場関係者、生産者団体等に対し、農林水産部と連携し講習会を行なった。

ウ 農畜水産物等の放射性物質検査については、平成24年4月1日に施行された新基準値を踏まえ、農林水産部と連携のうえ、四半期ごとに策定した検査計画に基づき検査を実施し、その結果を速やかに公表した。

(2) 生活環境部との連携

食品等事業者における不当景品類及び不当表示防止法に基づく表示の適正化を図るため、連携して指導を行った。

(3) 教育庁との連携

学校給食施設の監視指導、教職員等の研修等を通じて、児童生徒への食品の正しい知識の普及や情報提供を行った。

(4) 保健福祉部内の連携

流通食品の適正表示を推進するため、必要に応じて保健所担当職員と JAS 法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）を所管する生活衛生課担当職員が合同で、食品スーパー、農産物直売所等に対して食品衛生法及び JAS 法に基づく立入検査を実施した。

また、社会福祉施設及び病院給食施設等の監視指導、健康食品及び保健機能食品に関する監視指導、食中毒（感染症が疑われる場合）の初動調査にあたっては、随時情報交換を行った。

さらに、関係課が相互に連携し、事故防止の啓発を実施した。

(5) 茨城県食品表示監視協議会を通じた連携

農林水産省関東農政局水戸（土浦）地域センター、独立行政法人農林水産消費安全技術センター、茨城県警本部生活環境課、茨城県消費生活センター及び庁内関係課から構成される「茨城県食品表示監視協議会」を 2 回開催し、情報の共有化や、必要に応じて相互に連携を図った。

(6) その他の連携

関係事務所間で、次のとおり連携して、食の安全・安心の確保に努めた。

実施機関	連携機関	連携方法	連携項目	連携回数
保健所	生活衛生課（JAS 法所管）	合同監視	卸売市場食品表示監視	1
	関東農政局水戸（土浦）地域センター	講習会	米トレーサビリティ関係	6
	関東信越厚生局	合同監視	HACCP 施設	28
	市町村	講習会 合同調査	集団給食関係 集団給食関係	2 3
食肉衛生検査所	家畜保健衛生所	情報交換	届出伝染病関係	47

III 立入検査結果

県内 12 保健所に配置されている食品衛生監視員 81 名（専任 42 名、兼任 39 名）が、食品等事業所 24, 582 施設に対し、食品製造業や大型店舗は 5 保健所の監視指導課の食品衛生監視員が、飲食店等については 12 保健所衛生課の食品衛生監視員が、営業の危害度、過去の違反状況、営業形態や地域の特殊性等を勘案して区分したランク付けに基づき、目標立入検査回数を定めて効率的な立入検査を行った。また、と畜場、大規模食鳥処理場については、県内 3ヶ所の食肉衛生検査所の食品衛生監視員が立入検査を実施するとともに、認定小規模食鳥処理場については、各保健

所の食鳥検査員が立入検査を実施した。

食品衛生法に基づく営業許可を有する施設については、目標に対して103%、茨城県食品衛生条例関係施設は130%、給食施設は38%、認定小規模食鳥処理場は90%、と畜場は127%、大規模食鳥処理場は100%の実施率であり、給食施設を除き、ほぼ目標を達成することができた。

【営業施設に対する監視指導状況】

施設別	食品衛生法関係				茨城県食品衛生条例関係				集団給食施設等関係				合計			
	総施設数	立入検査 目標回数	立入検査 実施回数	立入検査 実施率(%)	総施設数	立入検査 目標回数	立入検査 実施回数	立入検査 実施率(%)	総施設数	立入検査 目標回数	立入検査 実施回数	立入検査 実施率(%)	総施設数	立入検査 目標回数	立入検査 実施回数	立入検査 実施率(%)
計	53,169	20,113	20,742	103.1	5,539	2,766	3,590	129.8	1,308	1,308	496	37.9	60,016	24,187	24,828	102.7

※業種別監視指導状況等の詳細は表-1、表-2、表-3及び表-4を参照願います。

【と畜場等に対する監視指導状況】

施設別	と畜場				大規模食鳥処理場				認定小規模食鳥処理場			
	総施設数	立入検査 目標回数	立入検査 実施回数	立入検査 実施率(%)	総施設数	立入検査 目標回数	立入検査 実施回数	立入検査 実施率(%)	総施設数	立入検査 目標回数	立入検査 実施回数	立入検査 実施率(%)
計	11	22	28	127.3	5	10	10	100.0	24	48	43	89.6

また、フグによる食中毒防止のため、「茨城県フグ取扱指導要綱」に基づく営業施設の届出の徹底を図るとともに、フグの適正な取扱いを指導した。

業種	届出施設数	立入検査件数
飲食店営業	540	302
魚介類販売業	375	488
魚介類加工業	9	3
合計	924	793

IV 試験検査結果

県内で製造、加工、処理、販売等される食品等から不良食品等を排除することによって安全を確保するため、保健所、食肉衛生検査所が、計画的に検体を採取し、試験検査機関が連携して試験検査を行った。

さらに、計画的な収去検査とは別に、営業施設の監視指導に際して、食品全般を対象として、食品の規格検査を実施し、成分規格等への適合性を検証した。

なお、微生物学的試験検査は、保健所検査課（水戸及び土浦保健所）及び衛生研究所が実施し、理化学的試験検査は衛生研究所、県西食肉衛生検査所及び（財）茨城県薬剤師会公衆衛生検査センター（食品衛生法に基づく登録検査機関）が役割分担のうえ実施した。

⇒いばらき食の安全情報 Web Site

http://www.shoku.pref.ibaraki.jp/eisei_tokei/shiken_kensa_jyokyo/index.html

1 計画的収去検査

(1) 県内産農産物の残留農薬検査

県内で栽培・生産された農産物、23種70検体について、農薬の残留を検査した結果、不

適となった農産物は確認されなかった。

(2) 県外産農産物の残留農薬検査

県外産の農産物、6種20検体について、農薬の検査を実施したところ、不適となった農産物はなかった。

〔検査対象農産物〕キャベツ5検体（群馬県産）、だいこん2検体（北海道、青森県産）、にんじん3検体（北海道産）、レタス3検体（長野県、群馬県産）、きゅうり5検体（山形県、福島県、岩手県、宮城県産）トマト2検体（山形県、北海道産）

(3) 輸入野菜残留農薬検査

県内に流通する輸入野菜14種50検体について農薬の残留を検査したが、食品衛生法に基づく残留基準に違反した農産物はなかった。

〔主な輸出国：中国、アメリカ、タイ、メキシコ、ペルー等〕

(4) 輸入加工食品の残留農薬（有機りん系）試験検査

輸入加工食品中の有機りん系農薬の試験検査を行った結果、50検体すべてから有機りん系農薬は検出されなかった。

〔主な輸出国：中国、タイ、イタリア、フィリピン、台湾等〕

(5) 輸入食品検査

輸入柑橘類、食肉類、冷凍食品、乾燥果実、ワイン、清涼飲料水等の細菌検査及び理化学検査を、280検体について実施したところ、成分規格違反は確認されなかった。

〔主な輸出国名：中国、米国、フランス、チリ、南アフリカ、ドイツ、タイ、ベトナム等〕

(6) 農産物漬物の試験検査

県内に流通する農産物漬物25検体について、大腸菌、腸炎ビブリについて検査を実施した結果、不適はなかった。

〔検査対象漬物〕浅漬け等（塩漬け、醤油漬け等）

(7) 遺伝子組み換え食品検査

大豆加工食品の原材料である大豆10検体について、遺伝子組換え大豆の混入の有無を確認した結果、混入した食品は確認されなかった。

(8) アレルギー物質食品検査

一般食品80検体について、乳、卵、小麦、そば、落花生、甲殻類の含有の有無及び含有している場合の表示の適否を検査したところ、表示されていないアレルギー物質（そば）が1検体から検出され、当該製造者に対し、原材料への混入の確認及びコンタミネーション対策を指導し、健康被害の未然防止を図った。

(9) 食肉の微生物汚染状況検査

食肉及び食肉加工品 119 検体について、カンピロバクター属菌等による汚染の有無の検査を実施した結果、鶏肉 70 検体中、10 検体からカンピロバクター属菌が検出され、12 検体からサルモネラ属菌が検出された。このことから、加熱調理の徹底等について指導し、カンピロバクター及びサルモネラ食中毒の予防を図った。

また、牛肉 1 検体からサルモネラ属菌が検出された。

検 体	検体数	カンピロバクター属菌 検出	サルモネラ属菌 検出	腸管出血性大腸菌 検出
鶏 肉	70	10	12	—
牛 肉	48	0	1	0
馬 肉	1	0	0	0
計	119	10	13	0

※ 腸管出血性大腸菌は、O26, O111, O157について検査を実施

(10) 生食用鮮魚介類の試験検査

県内に流通する生食用鮮魚介類 24 検体を収去し、成分規格検査（腸炎ビブリオ最確数）を実施したところ、すべて適合していることが確認された。

(11) 畜水産食品中の動物用医薬品検査

県内産の牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵及びはちみつ 300 検体について、動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤、内部寄生虫用剤）の検査を行ったところ、不適はなく、安全性が確認された。

検体	牛肉	豚肉	鶏肉	鶏卵	はちみつ	計
検体数	60	120	69	42	9	300

(12) 大規模食鳥処理場における動物用医薬品モニタリング検査

大規模食鳥処理場に搬入される食鳥について、搬入養鶏場別に 1,774 検体について動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤、内部寄生虫用剤等）の検査を行い、すべて適合していることを確認した。

(13) 食品等輸入者取扱食品の試験検査

推進条例第 21 条の規定に基づく届出を行った食品等輸入者が取扱う食品 74 検体について、保存料、成分規格（細菌）等の検査を行い、すべて適合していることを確認した。

検査項目	保存料	T B H Q (指定外添加物)	動物用 医薬品	成分規格 (細菌)	衛生検査 (大腸菌群数)	芽胞数	計
検体数	7	7	2	27	28	3	74

2 監視指導等に併せて実施する収去検査

上記の検査事業のほかに、夏期、年末、食中毒予防月間等を含む通常の監視指導の実施時に以下の試験検査を実施した。

品名	検査項目	実施検体数	検査結果	
			適合	不適合
食品等全般	食品等規格検査 (細菌検査, 理化学検査)	349	333	16

※不適合の主な理由：衛生規範（弁当そうざい、洋生菓子）に係る細菌数基準超過など

3 収去以外の検査

(1) 魚介類中の環境汚染物質検査

県内で採取された魚介類25検体について、水銀、PCBによる汚染の有無の検査を実施したが、厚生労働省が定める暫定基準値を超えるものはなかった。

(2) 集団給食施設衛生管理検証検査

学校、病院、社会福祉施設、工場などの集団給食施設で使用されている容器、調理器具、手指等の清浄度確認のATP検査を2,414件実施し、その結果に基づき、消毒の方法など衛生管理の徹底を指導した。

(3) 二枚貝のノロウイルス等試験検査

県内で採取された「岩かき」37検体を水産業者等から採取し、ノロウイルスの検査を実施したところ、6検体からノロウイルスが検出された。

(4) 衛生指導のためのふき取り検査

公設地方卸売市場の衛生指導のため、市場内の食品取扱施設・設備のふき取り検査を66検体実施し、食品の衛生的な取扱等について指導を行った。

(5) 食中毒発生時等食品に起因する事故発生時に実施する検査

県内施設を原因とする食中毒事件21件（平成24年度中）等の発生に際し、原因究明及び再発防止のために、患者や従事者の便、食品、手指、機械器具等1,373検体について、細菌検査、ウイルス検査等を実施した。

(6) 認定小規模食鳥処理場微生物検査

県内の認定小規模食鳥処理場の衛生指導のため、24の処理場を対象に、食鳥と体のふき取りを中心に166検体について、病原細菌（サルモネラ属菌及びカンピロバクター属菌）の検査を行ったところ、32検体から病原細菌を検出したため、衛生的な解体処理について指導を行った。

4 と畜検査・食鳥検査

県内11ヶ所のと畜場及び5ヶ所の大規模食鳥処理場で食用を目的として処理された牛、豚、鶏等について、県北、県南及び県西食肉衛生検査所のと畜検査員及び食鳥検査員が検査し、以下のとおり食用に適さない食肉、食鳥肉の流通を防止した。

また、と畜検査においては、と畜検査集計システムを活用し、迅速なと畜検査に努めるとともに、と畜検査結果を速やかに生産者に情報提供した。

(1) と畜検査

ア 検査頭数

平成24年度の検査頭数は、1,396,368頭（県北：353,506頭、県南：583,589頭、県西：459,273頭）で、前年度より5,748頭（0.41%）減少した。

家畜別では、牛は25,768頭、とくは1,416頭、豚は1,369,182頭、馬は2頭であった。

イ 検査結果に基づく処置状況

全部廃棄は、1,987頭（牛：130頭、とく：8頭、豚：1,849頭）であった。

ウ 精密検査（BSEを除く）

精密検査を実施した頭数は491頭で、検査の結果、全部廃棄280頭（牛48頭、とく6頭、豚226頭、）、一部廃棄211頭の処分を行った。

全部廃棄の原因の主なものは、牛では敗血症18頭、尿毒症16頭、豚では豚丹毒140頭、敗血症81頭であった。

(2) 食鳥検査

ア 検査羽数

平成24年度の検査総数は、20,589,089羽で、前年度より124,894羽増加した。

内訳は、ブロイラーが2,597,373羽で、成鶏が17,991,716羽であった。

イ 検査結果に基づく処置状況

とさつ及び解体の禁止は154,975羽で8,833羽（6.0%）増加した。

その内訳は、ブロイラーが20,823羽で2,424羽（13.2%）増加し、成鶏が134,152羽で6,409羽（5.0%）増加した。

このうち主な疾病は、ブロイラーにおいては、削瘦及び発育不良15,245羽、腹水症2,330羽であり、成鶏においては腹水症59,946羽、削瘦及び発育不良23,471羽などが見られた。

全部廃棄は73,086羽で11,826羽（13.9%）減少した。

その内訳は、ブロイラーが8,301羽で3,840羽（31.6%）減少し、成鶏が64,785羽で7,986羽（11.0%）減少した。

このうち主な疾病は、ブロイラーにおいては腹水症2,607羽、敗血症2,571羽であり、成

鶏においては腫瘍 44, 228 羽, 削瘦及び発育不良 27, 184 羽などが見られた。

5 BSEスクリーニング検査

食用を目的に県内で処理されたすべての牛 27, 184 頭について, 食肉衛生検査所で BSE スクリーニング検査を実施したが, すべて陰性であった。

また, すべての牛について, 特定部位(牛の頭部, せき髄, 回腸の一部等)がと畜場で確実に除去されたことを確認した。

6 と畜場及び食肉処理場における収去検査

(1) 食品中の残留有害物質モニタリング検査

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知「平成 24 年度畜水産食品の残留有害物質モニタリング検査の実施について」に基づき, 県内産の牛及び豚について検査を行った。

(単位: 件)

畜種	抗生物質 簡易法	抗生物質	合成抗菌剤	β ₂ 系 消炎剤	寄生虫 駆除剤	鎮静剤 (キヤン)	止瀉薬 (メプト)
牛	0/60	0/60	0/60	0/20	0/60	0/20	0/20
豚	0/90	0/60	0/90	0/30	0/90	0/30	0/30

※ 表内の数字は, 陽性頭数/検査頭数を示す。

(2) 食肉中の残留抗菌性物質検査

と畜検査により保留となった獣畜又は病畜として搬入された獣畜を対象として, 残留抗菌性物質検査を実施した。

(単位: 頭)

	牛		とく (1歳齢未満の牛)	豚	合計
	肉用	乳用			
検査実施件数	42	35	6	406	489
陽性(筋肉で陽性を示したもの)	0	0	0	4	4

7 食肉の衛生対策として実施した微生物検査

(1) 牛及び豚枝肉の微生物等検査

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知「平成 24 年度と畜場における枝肉の微生物汚染実態調査等について」に基づき, 496 検体のふき取り検査を行った。

(単位：個/cm²)

検査所名	畜種	ふきとり部位	検体数	一般細菌数	大腸菌群数
				(個/cm ²)	(個/cm ²)
県北	牛	肛門周囲	20	502.25	122.24
		胸部	20	107.62	0.17
	豚	肛門周囲	40	195.88	36.20
		胸部	40	359.38	0.92
県南	豚	肛門周囲	96	190.36	1.57
		胸部	96	300.65	0.91
県西	牛	肛門周囲	32	57.72	0.23
		胸部	32	125.64	0.14
	豚	肛門周囲	60	97.46	2.32
		胸部	60	414.55	9.66

(2) と畜場及び大規模食肉処理場内の衛生指導に係る微生物検査

と畜場の施設・設備, 使用器具類及び枝肉798検体並びに大規模食鳥処理場の施設・設備, 使用器具類及び食鳥と体368検体のふき取り検査を行い, 作業従事者等の衛生意識を高めること及び解体作業を見直すことにより, 衛生的な枝肉等の生産を行えるよう, 衛生講習会等の資料として活用した。

V リスクコミュニケーションの推進

1 計画策定に係る意見募集

平成24年度茨城県食品衛生監視指導計画の策定にあたり, 平成24年2月20日(月)から3月9日(金)までの間, 県のホームページ(いばらき食の安全情報WebSite)によって, 広く県民から計画への意見をいただいた。

また, 茨城県食の安全・安心委員会に諮り, 有識者の評価・助言をいただいた。

2 食品衛生に関するリスクコミュニケーション

(1) 監視指導をはじめとする食品衛生行政について, 広く県民の皆様にお知らせするために, 消費者や食品事業者等を対象とした情報提供と意見交換を行った。

また, 県のホームページ(食の安全情報WebSite), 県広報紙ひばり等を通じて情報公開を進めた。 ※ 食の安全情報WebSite <http://www.shoku.pref.ibaraki.jp/>

(2) 「食の安全に関する意見交換会」の開催

食の安全に関する「リスクコミュニケーション」の一環として, 食の安全性について消費者,

生産者、営業者、行政等の関係者相互の情報共有及び意見交換を促進し、県民の食に対する不安の軽減を図るとともに、行政に対する意見を聴取し、施策に反映させるため、県内6地区で「食の安全に関する意見交換会」を開催した。

【リスクコミュニケーションの開催概要】

回	開催日	時間	開催場所	出席者数	内容
第1回	平成24年11月19日(月)	午後2時 ～ 4時	茨城県健康プラザ	59	1 テーマ「県内の食品放射能汚染の現状を知る」 2 講演 (1)農産物の事故後における対応と現状 JA茨城県中央会 管理部次長 天海善昭氏 (2)水産物の事故後における対応と現状 JF茨城県沿海地区漁業協同組合連合会 専務理事 吉田彰宏氏 (3)食品の放射性物質汚染と防御の考え方 茨城大学理工学研究科 教授 高妻孝光氏 (4)食品の放射能検査の現状 食の安全対策室職員 3 意見交換
第2回	平成24年11月26日(月)	午前10時 ～ 午後0時30分	鹿嶋市立学校給食センター	32	1 テーマ「見て、聞いて、食べて、一緒に考えよう！学校給食の安全・安心対策ようこそ給食センターへ」 2 内容 (1)給食施設の概要説明と施設の見学 鹿嶋市立学校給食センター 栄養士 田川瞳氏 (2)安全・安心な給食のできるまで 鹿嶋市立学校給食センター 栄養士 田川瞳氏 (3)見てみよう！実際の放射能検査 鹿嶋市立学校給食センター 栄養士 田川瞳氏、関香与子氏 (4)学校給食の安全・安心対策への保健所のかかわり 潮来保健所職員 (5)衛生講座：きれいな手洗いとは 潮来保健所職員 (6)食べてみよう！今日の給食 3 意見交換
第3回	平成24年12月4日(火)	午後2時 ～ 4時	霞ヶ浦環境科学センター	55	1 テーマ「～農場から食卓まで～野菜の衛生管理について」 2 講演 (1)野菜の衛生管理について～栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針～ 農林水産省消費・安全局農産安全管理課 山原洋佑氏 (2)東海漬物株式会社茨城工場の衛生管理への取り組み 東海漬物株式会社 品質保証室室長 藤田雅貴氏 3 意見交換
第4回	平成24年12月6日(木)	午後2時 ～ 4時	日立保健所	47	1 テーマ「県産海産物はどうなっているの？～いろいろ心配しないで食べるために～」 2 講演 (1)震災後の漁業者の取り組みについて ひたち地魚倶楽部 今橋一也氏 (2)地魚を食べよう ひたち地域資源活用有限責任事業組合 佐藤淳三氏 (3)茨城県産魚介類における放射性物質検査の取り組みと現状 茨城県農林水産部漁政課職員 3 意見交換
第5回	平成24年12月19日(水)	午後1時30分 ～ 3時50分	筑西合同庁舎	59	1 テーマ「もう一度考えよう！お肉の安全」 2 講演 (1)食肉に潜む危険とその対策について 国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部長 山本茂貴氏 (2)県内の食中毒事例と食肉の安全対策について 食の安全対策室職員 3 意見交換
第6回	平成24年11月16日(水)	午後2時 ～ 4時30分	茨城県健康プラザ	60	1 テーマ「放射線と食の安全」 2 講演 (1)食品中の放射性物質のリスク評価について 内閣府食品安全委員会リスクコミュニケーション官 篠原隆氏 (2)放射性物質に対する生産現場での取り組みについて JA茨城県中央会県域営農支援センター 営農対策室長 渡辺政日氏 (3)放射線に対する消費者の意識について いばらきコープ 理事 櫻村道子氏 3 意見交換

3 県民及び食品等事業者からの食品等の安全性に関する相談等に対する対応

県民及び食品等事業者からの相談に対し、迅速かつ丁寧に対応するとともに、必要に応じて試験検査を実施することにより、科学的根拠に基づく明確な説明に努めた（詳細は、次頁参照）。

4 小学生の親子への情報提供及び意見交換

小学生及びその保護者を対象に、講習や調理実習をとおして、食の安全に関する正確な情報を提供や正しい食品の取扱いについて学び、意見交換を行うことを目的として、県内の調理師養成施設3施設に委託し、「コックさん・板前さんといっしょに食の安全親子教室」を開催した。

〔参加者〕 45組 90名

【平成24年度食品衛生関係相談受付状況】

事 項	区 分	受 理 件 数	内 訳		相 談 形 式			処 理 区 分				
			営 業 者	消 費 者	面 談	電 話	文 書	試験・検査を要した件数	行政措置を要した件数	行政措置の内容		
										指導を要した件数	処分を行った件数	他の機関に連絡した件数
不 良 係 食 相 品 談 等	腐敗変敗関係	200	52	148	29	165	4	4	94	121	1	1
	異物混入関係	161	55	106	38	113	8	2	73	89		7
	表示関係	249	221	28	55	141	50		149	152		2
	器具及び容器包装関係	4	3	1	1	2				1		
	添加物関係	5	2	3	1	4			4	4		
	その他	163	53	110	32	130	1	9	63	68	2	8
	小 計	782	386	396	156	555	63	15	383	435	3	18
施 設 係 等 相 談	施設の衛生状態関係	157	82	75	31	116	10		46	57		
	そ 族、昆虫関係	17	8	9		16	1		6	6		1
	従業員の衛生関係	81	56	25	3	76	2		33	35		1
	小 計	255	146	109	34	208	13		85	98		2
施設の排水等関係相談		8	2	6	2	6			5	5		1
その他の相談		5891	5186	705	3760	1717	385	23	1586	1594	3	9
合 計		6936	5720	1216	3952	2486	461	38	2059	2132	6	30

VI 一斉取締り

1 夏期一斉取締り

夏期に多発する食中毒等食品による事故の防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図るため、厚生労働省が示している7月に加え、本県独自に8月まで期間を延長して「食品、添加物等の夏期一斉取締り」を実施した。特に、腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター食中毒の防止対策を中心に監視指導を実施した。

2 年末一斉取締り

年末年始にかけて短期間に大量に流通する多種類の食品の安全確保を図るため、12月3日から28日まで「食品、添加物等の年末一斉取締り」を実施した。特に漬物による食中毒対策やノロウイルス対策を中心に監視指導や試験検査を実施した。

VII 違反食品等の処理

立入検査時に発見した軽微な違反については、即時指導を行い、早急な改善を指示した。

また、違反（不良）食品を発見した際には、製造施設が県内の場合には管轄する保健所が調査及び必要な措置を講じ、製造施設が県外の場合には、施設を管轄する自治体に通報し、措置依頼するとともに、県外で発見された違反食品に係る通報があった際には、製造所を管轄する保健所の食品

衛生監視員が、迅速に調査を行い、食品の回収や再発防止に向けた指導を実施した。

〔違反（不良）内容別状況〕

異物混入	規格基準	カビ発生	表示	その他
51	5	1	4	14

〔異物の内容別状況〕

毛髪	プラスチック類	金属類	虫	その他
9	8	4	4	26

〔食品別状況〕

菓子類	清涼飲料水	そうざい類	納豆	その他
19	6	5	2	43

VIII 食中毒等健康被害発生時の対応

1 食中毒発生状況

平成24年度中に21件の食中毒が発生し、382名に健康被害があった。病因物質としてはノロウイルス6件、カンピロバクター5件、植物性自然毒4件、腸炎ビブリオ1件、黄色ブドウ球菌1件、アニサキス1件、クドア・セプテンpunkタータ1件、不明2件であった。

2 食中毒発生予防のための情報提供

食中毒予防啓発用資材を配布して啓発したほか、県域テレビを活用した広報を展開し、また、いばらき食の安全情報 Web Site にウイルス性食中毒、カンピロバクターの食中毒、ノロウイルスの食中毒を掲載するなど、インターネットによる情報提供に努めた。

また、公益社団法人茨城県食品衛生協会及び各支部と協力し、「食品衛生相談会」の開設や、「食中毒予防キャンペーン」など街頭での啓発活動を行った。

IX 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の指導

食品営業者に対し、施設又は部門ごとに食品衛生管理者又は食品衛生責任者の設置を義務づけ、その製造、加工、調理等の自主的な衛生管理を推進した。

1 食品衛生管理者及び食品衛生責任者の設置状況

食品衛生管理者	食品衛生責任者											
	第6項 法第48条	令第9条	栄養士	調理師	製菓衛生師	衛生管理士 食鳥処理	船舶料理師	条例免許等 他都道府県等	養成講習受講 他都道府県等	推進員	養成講習	責任者計
133	207	13	667	11,785	533	23	1	0	3,071	1,045	35,077	52,422

2 と畜場衛生管理責任者及び作業衛生責任者並びに食鳥処理衛生管理者の設置状況

と畜場（施設数：11）		大規模食鳥処理場 （施設数：5）	認定小規模食鳥処理場 （施設数：32※）
衛生管理責任者	作業衛生責任者	食鳥処理衛生管理者	
14	35	81	64

※休止中の施設8施設を含む。

3 食品衛生推進員の活動

平成23年度茨城県食品衛生推進員活動結果（件数）

許可前施設指導	営業施設の巡回 指導	指摘事項に対する 改善確認	食品衛生普及 啓発活動	保健所事業協力
1, 254	23, 573	144	676	1, 338

4 HACCPシステムによる衛生管理の導入促進

(1) いばらきハサップ認証制度の推進

茨城県独自の「いばらきハサップ」認証制度により、2施設のHACCP (Hazard Analysis Critical Control Point=危害分析重要管理点) プランを認証した。

業種	施設数
菓子製造業	1
そうざい製造業	1
合計	2

(2) ハサップ普及促進事業の推進

HACCPシステムの概念に基づく食品の衛生管理を広く普及させるため、総合衛生管理製造過程の承認対象外の食品の製造又は加工等を行っている者に対して、(公社)茨城県食品衛生協会が行う「ハサップ普及促進事業」を支援した。

業種	件数	業種	件数
飲食店営業	1	食用油脂製造業	1
そうざい製造業	3	魚介類加工業	1
めん類製造業	1	その他（給食センター）	1
菓子製造業	2		
食肉処理業	2		
豆腐製造業	2	合計	14

X 食品表示の適正化の推進

食品衛生法及びJAS法等に基づく食品表示に関する講習会を開催するなど、事業者の自主的な取組みを支援するとともに、営業施設の監視指導時に、食品衛生法に基づく食品表示の確認及び指導を実施した。

1 食品適正表示推進員の養成事業

食品売り場責任者や食品製造業者を対象に、加工食品及び生鮮食品の表示に関する講習会を県内5ヶ所で開催し、「食品適正表示推進員」を養成することにより、食品事業者の自主的な取組みを支援した。

〔食品適正表示推進員養成者数〕加工食品コース 215名
生鮮食品コース 63名

2 食品表示に関する研修会の開催

農林水産省関東農政局水戸及び土浦地域センターと共催して、業種別食品表示研修会を開催した。

農産物直売所、米穀販売業者及び米農家を対象としたJAS法及び食品衛生法等に基づく食品表示に関する研修会を県内12会場で開催し、370名が受講した。

【参考】

上記1及び2に示す他、次の事業を実施し、食品表示の適正化を推進した。

JAS法に基づく食品表示巡回指導

県内の食品スーパーを中心に、674店舗に対する巡回指導を実施し、適正表示に向けた指導を行った。

	食品スーパー	食肉販売店	魚介類販売店	米穀取扱店	食品製造所	青果販売店	農産物直売所	その他	合計
4月	9	2	2	7	2	4	2	0	28
5月	25	1	4	9	3	2	13	1	58
6月	26	4	7	25	0	1	16	0	79
7月	5	1	0	9	1	1	2	1	20
8月	31	7	6	15	2	9	11	1	82
9月	6	0	0	3	4	3	4	1	21
10月	50	5	11	15	6	15	13	4	119
11月	10	1	8	12	3	6	13	3	56
12月	11	4	7	3	3	11	10	3	52
1月	12	1	7	21	4	6	11	1	63
2月	6	0	2	6	2	2	3	3	24
3月	36	4	4	15	2	8	3	0	72
合計	227	30	58	140	32	68	101	18	674

XI 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

1 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員及び検査担当職員等の資質の向上を図るため、技術

研修，法令研修等を実施するとともに，各種学会等に積極的に参加した。

実施機関	対 象	実施方法	実施項目	実施人数
保 健 所 衛 生 研 究 所	食品衛生監視員	研修会，講習会，学 会，リスコミ，セミ ナー等	食品衛生監視員研修，厚生労働省派遣 研修，疫学研修，HACCP研修 食の安全に関するリスクコミュニケ ーション，食品表示セミナー等	238
	食鳥検査員	研修会，講習会等	食鳥肉衛生技術研修等	17
	試験検査担当	研修会	検査技術研修会	5
食肉衛生検査所	と畜検査員及び 食鳥検査員	研修会，研究会等	全国食肉衛生検査所協議会研修，食肉 衛生技術研修，食鳥肉衛生技術研修等	74
	食品衛生監視員	研修会，講習会，学 会等	食品衛生監視員研修等	29
	試験検査担当	研修会	LC/MS/MS分析技術研修会等	42

2 食品等事業者の自主的衛生管理を担う者の養成及び資質の向上

食品等事業者の自主的衛生管理を担う者の養成及び資質の向上を図るため，食品等事業者に対す
る食品衛生講習会を開催したほか，（公社）茨城県食品衛生協会等関係団体の取組を支援した。

実施機関	対 象	実施方法	実施項目	実施人数
保 健 所	食品衛生推進員・指導員	講習会	法令遵守	350
	食品営業者	講習会	食品衛生	7,502
	食品衛生責任者	講習会	責任者養成・再教育	3,797
	給食施設従事者（栄養士含む。）	講習会	食品による健康被害防止	1,354
	その他	講習会	食品による健康被害防止	419
食 肉 衛 生 検 査 所	と畜場管理者，責任者及び 従事者	講習会	と畜場の衛生管理 微生物制御	355
	食鳥処理場の経営者，責任者 及び従事者	講習会	食鳥処理場の衛生管理 微生物制御	285

平成24年度監視指導計画実施結果

様式1-1(法関係)

実施機関

全保健所

業種(施設)	ランクI		ランクI(行政処分)		ランクII		ランクIII		ランクIV		ランクV		独自ランク		総施設数	証書立入検査 目録回数	立入検査 実施回数	処分件数						告発件数		
	施設数	立入検査 回数	施設数	立入検査 回数	施設数	立入検査 回数	施設数	立入検査 回数	施設数	立入検査 回数	施設数	立入検査 回数	施設数	立入検査 回数				営業許可 取消命令	営業禁止 命令	営業停止 命令	改善命令	物品廃棄 命令	その他	無許可 営業	その他	
飲食店営業	一般食堂・レストラン等		2	6			94	94	6156	2067	973	195	6	44	7231	2406	1707							5		
	仕出し屋・弁当屋	1	3			1	2	1239	1239						1241	1244	870							2		
	旅館	2	6	5	15			928	928			52	11	22	44	1009	1004	940							2	
	露店営業														138	25	55									
	自動車営業														380	72	65									
	自動販売機														73	13	11									
	その他	3	9	9	27	1	2	408	408	372	124	17394	3309	27	189	18214	4068	6209							10	
小計	6	18	16	48	2	4	2669	2669	6528	2191	19010	3625	55	277	28286	8832	9857							19		
菓子(パンを含む。)製造業					3	6	2635	2635			41	5	1	28	2680	2674	1936								1	
乳処理業					1	2	12	12								13	14	24								
特別牛乳さく取処理業																										
乳製品製造業							45	45							45	45	60									
集乳業							4	4							4	4	4									
小売業	店舗				1	2	39	39	1348	449			85	742	1473	1232	1357									
	自動車営業											84	17		84	17	12									
	包装魚介類										1909	414	75	120	1984	534	653									
小計				1	2	39	39	1348	449	1993	431	160	862	3541	1783	2022										
魚介類せり売業							15	15					4	96	19	111	55									
魚肉ねり製品製造業							21	21						1	2	22	23									
食品の冷凍又は冷蔵業			1	3	1	2	205	205			31	6	4	45	242	261	238									
かん詰又はびん詰食品製造業 (上記又は下記以外)					1	2	73	73							74	75	64									
小売業	自動販売機										5143	1039	3	36	5146	1075	690									
	その他								9	3	336	65			345	68	200									
	小計								9	3	5479	1104	3	36	5491	1143	890									
あん類製造業							27	27						27	27	53										
アイスクリーム類製造業					1	2	20	20			441	85			462	107	248									
小売業	自動販売機										2131	413			2131	413	251									
	その他										4425	862	7	164	4432	1026	1533									
	小計										6556	1275	7	164	6563	1439	1784									
食肉処理業					3	6	187	187			8	1		198	194	140										
小売業	店舗				1	2			980	326			46	215	1027	543	812									
	包装食肉										2414	476	117	367	2531	843	934									
	小計				1	2			980	326	2414	476	163	582	3558	1386	1746									
食肉製品製造業					5	10	55	55						60	65	53										
乳酸菌飲料製造業							7	7						7	7	20										
食用油脂製造業							25	25					1	3	26	28	53									
アミノ酸・ビタミン製造業							3	3						3	3	6										
みそ製造業							203	203							203	203	140									
醤油製造業							25	25							25	25	23									
ソース類製造業					2	4	52	52							54	56	67									
酒類製造業							69	69							69	69	37									
豆腐製造業					1	2	288	288							289	290	170									
納豆製造業							49	49							49	49	45									
めん類製造業							304	304							304	304	179							2		
そうざい製造業					4	8	616	616					2	14	622	638	537									
添加物製造業							71	71							71	71	67									
食品の放射線照射業																										
清涼飲料水製造業							72	72				1	2	73	74	107										
氷雪製造業							20	20					1	28	21	48	41									
氷雪販売業							16	16			50	9	2	40	68	65	53									
小計	6	18	17	51	26	52	7827	7827	8865	2969	36023	7017	405	2179	53169	20113	20742								21	

平成24年度監視指導計画実施結果

様式1-2(食品衛生条例関係)

実施機関

全保健所

業 種 (施 設)	ランクI		ランクI (行政処分)		ランクII		ランクIII		ランクIV		ランクV		独自ランク		総施設数	延べ立入検査 目標回数	立入検査 実施回数	処 分 件 数					告発件数		
	施設数	立入検査 目標回数	施設数	立入検査 目標回数	施設数	立入検査 目標回数	施設数	立入検査 目標回数	施設数	立入検査 目標回数	施設数	立入検査 目標回数	施設数	立入検査 目標回数				営業許可 取消命令	営業禁止 命令	営業停止 命令	改善命令	物品廃棄 命令	その他	無許可 営業	その他
行 商											25	5			26	5									
そうざい・弁当類販売業			1	2							4470	881	33	764	4504	1647	2442								
製 造 業 等	漬物製造業			1	2	572	572						1	12	574	586	779							1	
	魚介類加工業			1	2	334	334						4	96	339	432	292								
	そうざい半製品等製造業					84	84								84	84	65								
	液卵製造業					12	12								12	12	12								
	小 計			2	4	1002	1002						5	108	1009	1114	1148							1	
計			3	6	1002	1002					4495	886	38	872	5539	2766	3590						1		

様式1-3(集団給食施設等関係)

実施機関

全保健所

業 種 (施 設)	ランクI		ランクI (行政処分)		ランクII		ランクIII		ランクIV		ランクV		独自ランク		総施設数	延べ立入検査 目標回数	立入検査 実施回数	処 分 件 数				告発件数		
	施設数	立入検査 目標回数	施設数	立入検査 目標回数	施設数	立入検査 目標回数	施設数	立入検査 目標回数	施設数	立入検査 目標回数	施設数	立入検査 目標回数	施設数	立入検査 目標回数				営業禁止 命令	営業停止 命令	物品廃棄 命令	その他			
給 学 校							273	273							273	273	95							
食 病 院 ・ 診 療 所							129	129							129	129	107							
施 事 業 所							110	110							110	110	24							
設 其 他 集 団 給 食 施 設							796	796							796	796	270							
乳 さ く 取 業															271									
食 品 製 造 業				1	2	1	1						1	1	2045	4	359						1	
野 菜 果 物 販 売 業				1	2										843	2	373						3	
菓 子 (パンを含む。)販 売 業															8650		468							
食 品 販 売 業 (上 記 以 外)						4	4								7761	4	1072							
添 加 物 (法第7条第1項の規定により規格が定められたものを除く。)の 販 売 業															5		2							
添 加 物 の 販 売 業															61		83							
氷 雪 採 取 業															3									
器 具 ・ 容 器 包 装 ・ お も ち の 製 造 業 文 化 産 品 販 売 業															6856		69							
計				2	4	1313	1313						1	1	27803	1317	2922						4	

様式1-4(と畜場法及び食鳥処理法関係)

実施機関 全保健所・食肉衛生検査所

業 種 (施 設)	総施設数	延べ立入検査 目標回数	立入検査 実施回数	処 分 件 数							告発件数	
				許可取消命令	禁止命令	停止命令	制限命令	改善命令	その他	無許可 営業	その他	
と 畜 場	12	24	28									
大 規 模 食 鳥 処 理 場	5	10	10									
認 定 小 規 模 食 鳥 処 理 場	24	48	43									
計	41	82	81									

試験検査実施結果(平成24年4月～平成25年3月) 保健所

区分	項目	品名	検査項目	目標検体数(A)	実施検体数(B)	結果		目標達成率%(B/A)
						適合	不適合	
収去	県内農畜産物残留農薬検査	県内産農畜水産物(野菜、果物、米)	残留農薬	70	70	70	0	100.0%
	県外産農畜産物残留農薬検査	県外産農畜産物(野菜)	残留農薬	20	20	20	0	100.0%
	輸入加工食品残留農薬検査	輸入加工食品	有機リン系農薬	50	50	50	0	100.0%
	輸入野菜残留農薬検査	輸入野菜(野菜)	残留農薬	50	50	50	0	100.0%
	輸入食品検査	柑橘類, 食肉類, 魚介類加工品, 冷凍食品, 食肉製品, 菓子, 穀物, 乾燥果実等	食品等の規格基準検査、食品添加物等	320	280	280	0	87.5%
	遺伝子組換え食品検査	加工食品(じゃがいも、とうもろこし、大豆の加工食品)	組換え遺伝子	10	10	10	0	100.0%
	食品中の動物用医薬品検査	豚肉, 鶏肉, 鶏卵, はちみつ	動物用医薬品等(抗生物質, 合成抗菌剤, 内寄生虫用剤等)等	100	99	99	0	99.0%
	食肉の試験検査	食肉, 焼き鳥等, 生食用食肉(牛の食肉)	サルモネラ, カンピロバクター, 腸管出血性大腸菌, 腸内細菌科菌群	120	119	119	0	99.2%
	アレルギー物質食品検査	加工食品	卵, 乳, 小麦, えび, かに, そば, 落花生	65	80	79	1	123.1%
	漬物の食品添加物検査	漬物	食品添加物	25	25	20	0	100.0%
	生食用鮮魚介類検査	生食用鮮魚介類(刺身, 二枚貝)	腸炎ピブリオ, ノロウイルス	24	24	24	0	100.0%
	食品等輸入者が取扱う食品検査	食品全般(原材料を含む。)	食品等の規格検査等	120	74	74	0	61.7%
	食品の放射性物質検査	一般食品, 飲料水, 牛乳, 乳児用食品	放射性セシウム		126	126		
	監視指導等収去検査	食品等全般	食品等の規格検査等		349	333	16	
合 計				974	1376	1354	17	92.5%
買上げ	魚介類中の環境汚染物質検査(買上げ)	県内産魚介類	水銀, PCB	25	25	25	0	100.0%
	県内産二枚貝のノロウイルス検査	県内産二枚貝(カキ)	ノロウイルス	50	37			74.0%
	県内ヒラメの寄生虫検査	県内産ヒラメ	粘液胞子虫	20	0	0	0	0.0%
	合 計				95	62	25	0
その他	集団給食施設衛生管理検証検査	集団給食施設の容器, 機械器具類等	大腸菌群, 一般細菌, 清浄度	2400	2414		0	100.6%
	食中毒等発生時検査	細菌検査, 理化学検査, ウイルス検査	便, 食品, 手指, 機械器具等		1373			
	認定小規模食鳥処理場微生物検査	食鳥と体, 食鳥中抜きと体, 器具等	サルモネラ, カンピロバクター	100	166			166.0%
	苦情食品(異物混入・異臭等)検査	食品等全般	異物検査, 化学物質検査, 細菌検査		15			
	その他の試験検査(清浄度検査等)	営業施設の施設・設備等	清浄度		212			
	合 計				2500	3968	0	0

試験検査実施結果(平成24年4月～平成25年3月) 食肉衛生検査所

区分	項目	品名	検査項目	目標検体数(A)	実施検体数(B)	検査結果(判明分)		目標達成率%(B/A)
						適合	不適合	
収去	食品中の動物用医薬品検査(保健所収去:再掲)	豚肉、鶏肉、鶏卵、はちみつ	抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤	100	99	99	0	99.0%
	輸入食品検査(保健所収去:再掲)	食肉類	抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤	100	50	50	0	50.0%
	と畜場における残留有害物質モニタリング検査	枝肉	抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤	150	150	150	0	100.0%
	と畜場における保留等獣畜の残留有害物質検査	枝肉	動物用医薬品(抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤等)等	/	489	489	0	/
	大規模食鳥処理場における動物用医薬品検査	食鳥と体、食鳥中抜きと体	抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤	50	51	51	0	102.0%
	大規模食鳥処理場における動物用医薬品搬入養鶏場モニタリング検査	食鳥腎臓	動物用医薬品(抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤等)等	1,500	1,774	1,774	0	118.3%
	合 計				1,900	2,613	2,613	0
その他	と畜場における枝肉の微生物等汚染実態検査	枝肉	一般細菌数, 大腸菌群数, 大腸菌数, 腸管出血性大腸菌	900	496	/	/	55.1%
	と畜場における牛枝肉のグリア繊維性酸性タンパク(GFAP)汚染実態検査	牛枝肉	グリア繊維性酸性タンパク(GFAP)	100	208	/	/	208.0%
	と畜場における衛生指導に係る微生物等汚染実態検査	枝肉、器具、施設等	一般細菌数, 大腸菌群数, 大腸菌数, 腸管出血性大腸菌	450	798	/	/	177.3%
	放射性物質検査	牛枝肉	放射性セシウム	/	23,442	23,442	0	/
	大規模食鳥処理場における微生物検査	食鳥と体、食鳥中抜きと体、施設等	一般細菌数, 大腸菌群数, 大腸菌数	370	368	/	/	99.5%
	合 計				1,820	25,312	23,442	0