

平成25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25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25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2施設に対し、関東信越厚生局と合同で23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水戸及び土浦地域センターと連携し、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	10
県外から調査依頼を受けた食中毒事件数	71

○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	48
県外から調査依頼を受けた違反（不良）食品数	25

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 薬務課薬事担当 衛生研究所食品衛生検査担当	保健予防課感染症・防疫食育等担当 生活衛生課食品衛生担当 県北食肉衛生検査所食肉衛生検査担当	子ども家庭課母子保健担当	水戸保健所食品衛生担当	
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 エコ農業推進室エコ農業推進担当 畜産課家畜衛生・安全担当	産地振興課農産振興担当	販売流通課アグリビジネス推進担当 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	2
	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	9
	関東信越厚生局	合同監視	HACCP 施設	23
	市町村	合同調査	集団給食関係	2
食肉衛生検査所	家畜保健衛生所	合同指導	届出伝染病関係	4

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 83 名（専任 41 名，兼任 42 名）が，食品等事業所 27，460 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118%，茨城県食品衛生条例関係施設は137%，給食施設は40%，認定小規模食鳥処理場は63%，と畜場は113%，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				食品衛生条例関係				集団給食施設等(不要許可)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	52826	19610	23174	118.2	5574	2741	3761	137.2	1298	1298	525	40.4	59698	23649	27460	116.1

※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	12	24	27	112.5	5	10	10	100.0	23 [※]	46	29	63.0

※ 休止施設7施設を除いた平成25年度当初施設数

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	554	219
魚介類販売業	374	518
魚介類加工業	9	6
合計	937	743

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（一財）茨城県薬剤師会検査センター（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、にんじん1検体から残留基準値を超える農薬が検出されたため、関係機関と連携し、再発防止を図った。

(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4検体（北海道、青森県産）、にんじん5検体（北海道産）、レタス3検体（長野県産）、きゅうり2検体（福島県産）、トマト1検体（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12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、オランダ等〕

(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、インドネシア、アメリカ、フィリピン、ベルギー等〕

(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、365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、タイ、アメリカ、韓国、台湾、イタリア等〕

(6) 農産物漬物の試験検査

県内に流通する農産物漬物50検体について、大腸菌、腸炎ビブリオ、ソルビン酸、ソルビン酸カリウム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〕塩漬け、醤油漬け、浅漬け等

(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78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の乳、卵、小麦が各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120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69検体中、6検体からカンピロバクター属菌が検出され、10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	69	6	10	—
牛 肉	48	0	0	0
豚 肉	2	0	0	—
馬 肉	1	0	0	—
計	120	6	10	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303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	121	70	42	10	303

(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、すべての搬入養鶏場を対象に総計で2,375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。

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)	327	317	10

※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2,430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「二枚貝」50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、2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11件（平成25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1,046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、23の処理場を対象に、食鳥と体のふき取りを中心に146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、47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25年度の検査頭数は、1,388,836頭（県北：348,364頭、県南：563,986頭、県西：476,486頭）で、前年度より7,532頭（0.54%）減少した。

家畜別では、牛は27,148頭、とくは1,090頭、豚は1,360,591頭、馬は7頭であった。

イ 検査結果に基づく処置状況

全部廃棄は、1,926頭（牛：179頭、とく：10頭、豚：1,737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594頭で、検査の結果、全部廃棄292頭（牛73頭、とく3頭、豚216頭、）、一部廃棄302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31頭、腫瘍27頭、豚では敗血症148頭、豚丹毒52頭であった。

(2) 食鳥検査

ア 検査羽数

平成25年度の検査総数は、21,047,183羽で、前年度より458,094羽増加した。

内訳は、ブロイラーが2,679,541羽で、成鶏が18,367,642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166,124羽で11,149羽（7.2%）増加した。

その内訳は、ブロイラーが18,696羽で2,127羽（10.2%）減少し、成鶏が147,428羽で13,276羽（9.9%）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11,444羽、腹水症3,722羽であり、成鶏においては腹水症68,644羽、削瘦及び発育不良26,039羽などが見られた。

全部廃棄は82,575羽で9,489羽（13.0%）増加した。

その内訳は、ブロイラーが14,289羽で5,988羽（72.1%）増加し、成鶏が68,286羽で3,501羽（5.4%）増加した。

このうち主な疾病は、ブロイラーにおいては敗血症3,886羽、腹水症2,778羽であり、成鶏においては腫瘍46,013羽、削瘦及び発育不良7,548羽などが見られた。

5 BSEスクリーニング検査

厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則の改正により、平成25年7月1日からと畜場におけるBSEスクリーニング検査の対象となる牛の月齢が48ヶ月超となった。食用を目的に県内で処理された48ヶ月超の牛15,001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、と畜場施行規則の改正により、平成25年4月1日から特定部位(牛の頭部、せき髄、回腸の一部等)から月齢が30月以下の牛の頭部(扁桃を除く)及びせき髄が除外された。しかしながら、本県では、特定危険部位の管理及び牛海綿状脳症検査に係る分別管理等のガイドラインに基づき、すべての牛について、特定部位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25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	アロピ系 消炎剤	寄生虫 駆除剤	鎮静剤 (キアゾ)	止瀉薬 (ムブト)
牛	0/60	0/60	0/60	0/20	0/60	0/20	0/20
豚	0/92	0/62	0/92	0/31	0/92	0/31	0/31

※ 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	47	60	7	480	594
陽性(筋肉で陽性を示したもの)	0	0	0	6	6

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25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、440検体のふき取り検査を行った。

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	41.18	0.18
		胸部	20	32.39	0.19
	豚	肛門周囲	20	66.19	1.32
		胸部	20	116.83	1.90
県南	豚	肛門周囲	88	89.80	13.43
		胸部	88	114.70	8.66
県西	牛	肛門周囲	32	84.19	0.32
		胸部	32	341.46	0.45
	豚	肛門周囲	60	133.51	1.06
		胸部	60	230.12	2.63

(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489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272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25年度茨城県食品衛生監視指導計画の策定にあたり、平成25年2月14日から3月8日までの23日間、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、有識者等からの評価・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11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	
放射性物質関係	第1回	H25.8.27	9:30～11:30	くりえーとセンター大宮	30名	1 テーマ「食品の放射性物質汚染について」 2 講演 (1)放射線と生活 茨城大学理工学研究所 教授 高妻孝光氏 (2)茨城県における食品中の放射性物質の検査について 食の安全対策室職員
	第2回	H25.9.3	14:00～16:00	結城市民情報センター	28名	1 テーマ「放射性物質との向き合い方」 2 講演 (1)放射性物質との向き合い方 独協医科大学国際協力支援センター 准教授 木村真三氏 (2)県内の食品中放射性物質検査状況について 食の安全対策室職員
	第3回	H25.9.11	10:00～11:30	土浦保健所	27名	1 テーマ「食品の放射性物質汚染を考える」 2 講演 (1)食品の放射能汚染の現状 聖徳大学人間栄養学部 教授 林徹氏 (2)茨城県における食品の放射性物質検査の状況について 食の安全対策室職員
	第4回	H25.9.18	13:00～15:00	茨城町総合福祉センター ゆうゆう館	14名	1 テーマ「食品の放射性物質汚染について」 2 講演 (1)食品の放射能汚染の現状 聖徳大学人間栄養学部 教授 林徹氏 (2)茨城県における食品の放射性物質検査の状況について 食の安全対策室職員
	第5回	H25.9.18	9:30～12:30	茨城キリスト教学園 せいじ園	53名	1 テーマ「食品中の放射性物質による健康への影響」 2 講演 (1)食の安全と内部被ばく 独協医科大学国際協力支援センター 准教授 木村真三氏
	第6回	H25.9.18	14:00～16:00	県西生涯学習センター	35名	1 テーマ「放射線の健康影響と食品について考える」 2 講演 (1)放射線の健康影響と食品について (独法)放射線医学総合研究所人材育成センター 教務室長・研修業務室長 笠井清美氏 (2)茨城県における食品の放射性物質検査の状況について 食の安全対策室職員
	第7回	H25.9.26	14:00～15:45	日立市南高野 学校給食共同調理場	24名	1 テーマ「食品中の放射性物質による健康への影響」 2 講演 (1)調理場の概要について 日立市南高野学校給食共同調理場 場長 谷田部修司氏 (2)学校給食の様々な取り組み 茨城県教育庁保健体育課 指導主事 梶智香氏 (3)日立市における食品中の放射性物質検査 日立市総務部生活安全課 室長 玉置伸一氏
	第8回	H25.10.8	10:00～12:00	鹿嶋市立 学校給食センター	32名	1 テーマ「聞いて、見て、体験し、一緒に考えよう！放射能と食品の安全性！」 2 講演等 (1)聞いてみよう！放射線の基礎と食品の安全性 (独法)日本原子力開発機構東海研究センター核燃料サイクル工学研究所 主査 菖蒲順子氏 (2)知ってみよう！茨城県における食品中の放射能物質の検査 食の安全対策室職員 (3)見てみよう！毎日行われている給食の放射能検査 潮来保健所職員 (4)やってみよう！放射能測定体験と実験 (独法)日本原子力開発機構職員
	第9回	H25.10.11	10:00～12:00	神栖市立第三 学校給食共同調理場	25名	1 テーマ「聞いて、見て、体験し、一緒に考えよう！放射能と食品の安全性！」 2 講演等 (1)聞いてみよう！放射線の基礎と食品の安全性 (独法)日本原子力開発機構東海研究センター核燃料サイクル工学研究所 主査 菖蒲順子氏 (2)知ってみよう！茨城県における食品中の放射能物質の検査 食の安全対策室職員 (3)見てみよう！毎日行われている給食の放射能検査 潮来保健所職員 (5)やってみよう！放射能測定体験と実験 (独法)日本原子力開発機構職員
	第10回	H25.10.23	14:00～16:00	土浦市立 新治地区公民館	22名	1 テーマ「食品の放射性物質汚染について」 2 講演 (1)食品の放射性物質による汚染のリスクをどう考えるか？ NPO法人食品保健科学情報交流協議会 理事長 関澤純氏 (2)石岡市における農産物及び出荷制限解除施設で処理されたイノシシ肉の放射性物質検査結果について 石岡市経済部農政課 主幹 枝岳司氏 (3)食品の放射性物質汚染について 土浦保健所管内食生活改善推進員連絡協議会 会長 山岡つぎ子氏
その他	第1回	H25.6.4	14:00～16:00	茨城県水戸合同庁舎	44名	1 テーマ「BSE対策の見直しについて」 2 講演 (1)BSE対策の見直しに係る食品健康影響評価②の概要について 食品安全委員会事務局 評価第二課長 山本実氏 (2)BSE検査の見直しについて 厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課 BSE対策専門官 今西保氏 (3)茨城県におけるBSE対策について 食の安全対策室職員

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)。

【平成25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 関 良 係 食 相 談 等	腐敗変敗関係	120	21	99	18	97	5	5	48	45	1	4
	異物混入関係	158	51	107	36	117	5		73	65		8
	表示関係	220	191	29	41	160	19	3	70	65		3
	器具及び容器包装関係	10	2	8	2	6	2		7	5		2
	添加物関係	5	2	3	2	6		1				
	その他	258	87	171	50	193	12	19	101	85	1	22
	小 計	771	354	417	149	579	43	28	299	265	2	39
施 関 設 係 等 相 談	施設の衛生状態関係	116	46	70	20	81	14	4	65	61		2
	そ族, 昆虫関係	16	7	9		15	1		10	10		
	従業員の衛生関係	47	26	21	8	35	3	1	26	26		
	小 計	179	79	100	28	131	18	5	101	97		2
施設の排水等関係相談	75	66	9	53	21	1		67	64		3	
その他の相談	5588	4469	1119	2703	2532	305	40	1321	1247		6	
合 計	6613	4968	1645	2933	3263	367	73	1788	1673	2	50	

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、11月1日から12月27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
46	0	4	4	19

〔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	5	4	8	20

〔食品別状況〕

菓子類	清涼飲料水	そうざい類	納豆	その他
16	4	4	2	47

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25年度中に11件の食中毒が発生し、277名に健康被害があった。病因物質としてはノロウイルス5件、カンピロバクター3件、自然毒2件（動物性：1件、植物性：1件）、アニサキス1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地区食品衛生協会と協力し、「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													
	法第6項 令第48条	令第9条	栄養士	調理師	製菓衛生師	衛生管理者 食鳥処理 衛生管理者	衛生管理責任者 ・作業衛生管理者	船舶料理師	条例免許等 他道府県等	養成講習受講 他道府県等	推進員	養成講習	責任者計	
137	204	9	726	11,632	514	21	1	1	0	3,382	1,227	33,580	51,297	

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：12）		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：27※）
衛生管理責任者	作業衛生責任者	食鳥処理衛生管理者	
19	45	81	57

※休止施設7施設を含む。

3 食品衛生推進員の活動

平成25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
602	29,044	201	759	678

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、6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。

平成25年度いばらきハサップ認証施設数

業 種	施設数
菓子製造業	2
あん類製造業	1*1
食肉処理業	2
調味料等製造業	1
野菜加工業	1
合 計	7

*1 菓子製造業施設と同一施設

(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。

平成25年度ハサップ普及促進事業認定施設数

業 種	件数	業 種	件数
そうざい製造業	4	みそ製造業	2
飲食店営業	3	豆腐製造業	1
食肉処理業	3	清涼飲料水製造業	1
魚介類加工業	3	食品製造業	1
菓子製造業	2	合 計	20

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3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。

また、過去に養成講習会を修了した者に対するフォローアップを目的とした実践講習会を県内2ヶ所で開催した。

〔食品適正表示推進員養成者数〕加工食品コース 157名

生鮮食品コース 28名

〔実践講習会受講者数〕50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。

農産物漬物製造業者等を対象とした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4会場で開催し、122名が受講した。

3 事業者に対する出前方式による研修

事業者等が開催する食品表示に関する研修に講師として県職員を派遣し、より専門的な食品表示の講義を行った。

〔派遣回数〕51回（参加人数：1,093名）

【参考】

上記1～3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等を対象に，848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。

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	161
	食鳥検査員	研修会，講習会等	食鳥肉衛生技術研修等	18
	試験検査担当	研修会	検査技術研修会	3
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	94
	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	20
	試験検査担当	研修会	LC/MS/MS分析技術研修会等	53

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	775
	食品営業者	講習会	食品衛生	9,232
	食品衛生責任者	講習会	責任者養成・実務者講習	943
	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	1,054
	その他	講習会	食品による健康被害防止	1,157
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	329
	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	290

平成25年度立入検査実施結果

様式1-1(法関係)

実施機関 **全保健所(食肉衛生検査所を除く)**

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	届べ立入検査 実施回数	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
飲食店営業	一般食堂・レストラン等	1	3	3	9	3	6	111	111	7012	2406		6	40	7136	2575	1921		5				6		
	仕出し屋・弁当屋			1	3	2	4	1168	1168						1171	1175	969		1				2		
	旅館			4	12			898	898					112	61	1014	971	902					1		
	露店営業												179	34	179	34	135								
	自動車営業												378	69	378	69	105								
	自動販売機												69	14	69	14	14								
	その他	1	3	15	45	2	4	190	190	385	128	17600	3256	27	165	18220	3791	6772		3				16	
	小計	2	6	23	69	7	14	2367	2367	7397	2534	18226	3373	145	266	28167	8629	10818		9				25	
菓子(パンを含む。)製造業			1	3	2	4	2718	2718			49	6	1	2	2771	2733	2224						2		
乳処理業							13	13							13	13	21								
特別牛乳さく取処理業																									
乳製品製造業					1	2	43	43							1	2	45	47	75						
業乳業							4	4								4	4	5							
売場小計	店舗					2	4	25	25	1313	424				85	681	1425	1134	1421						
	自動車営業											83	16			83	16	15							
	包装魚介類									187	62	1739	347	81	121	2007	530	704							
	小計					2	4	25	25	1500	486	1822	363	166	802	3515	1680	2140							
魚介類せり売業							15	15						4	84	19	99	62							
魚肉ねり製品製造業							21	21						1	2	22	23	33							
食品の冷凍又は冷蔵業					1	2	212	212			27	4	4	41	244	259	263								
かん詰又はびん詰食品製造業 (上記又は下記以外)					2	4	73	73						1	2	76	79	68							
売場小計	自動販売機											4926	942	3	36	4929	978	830							
	その他											324	59			324	59	230					1		
	小計											5250	1001	3	36	5253	1037	1060					1		
あん類製造業							29	29							29	29	56								
アイスクリーム類製造業							20	20			432	75			452	95	265								
売場小計	自動販売機											2059	425			2059	425	268							
	その他											4434	870	7	144	4451	1014	1809					1		
	小計											6493	1295	7	144	6510	1439	2077					1		
食肉処理業					3	6	199	199							202	205	207								
売場小計	店舗					1	2			967	322			46	171	1014	495	857							
	包装食肉											2419	464	122	324	2541	788	1099							
	小計					1	2			967	322	2419	464	168	495	3555	1283	1956							
食肉製品製造業					1	2	61	61							62	63	82						2		
乳酸菌飲料製造業							8	8							8	8	17								
食用油脂製造業							25	25						1	3	26	28	51							
マッシュドグリーン又は マッシュドニンニク製造業							3	3							3	3	6								
みそ製造業							204	204							204	204	152								
醤油製造業							25	25							25	25	27								
ソース類製造業					3	6	50	50						1	2	54	58	64						2	
酒類製造業							69	69							69	69	40								
豆腐製造業							276	276							276	276	229								
納豆製造業							47	47							47	47	53								
めん類製造業					1	2	306	306							307	308	225								
そうざい製造業					3	6	629	629						2	14	634	649	634							
添加物製造業							71	71							71	71	76								
食品の放射線照射業																									
清涼飲料水製造業							77	77						1	2	78	79	96							
氷雪製造業							20	20							20	20	32								
氷雪販売業							29	29				35	7	1	12	65	48	60							
計	2	6	24	72	27	54	7639	7639	9864	3342	34753	6588	507	1909	52826	19610	23174		9					33	

試験検査実施結果(平成25年4月～平成26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	69	1	100.0%
	県外産農産物残留農薬検査	県外産農産物(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	385	365	365	0	94.8%
	食品等輸入者が取扱う食品検査							
	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、なたねの加工食品)	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	100	100	0	100.0%
	食肉の試験検査	食肉、焼き鳥等、生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く))	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	120	120	0	100.0%
	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	78	75	3	120.0%
	漬物の食品添加物検査	漬物	大腸菌、腸炎ビブリオ、食品添加物	50	50	50	0	100.0%
	生食用鮮魚介類検査	生食用鮮魚介類(刺身)	腸炎ビブリオ	24	24	24	0	100.0%
	食品の放射性物質	一般食品、飲料水、乳児用食品、牛乳	放射性セシウム	200	164	164	0	82.0%
	監視指導等収去検査	食品等全般	食品等の規格検査等	/	373	361	12	/
合 計				1144	1474	1458	16	99.3%
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、はまぐり、ホッキ貝)	ノロウイルス	30	50	/	/	166.7%
	県内産「ひらめ」の寄生虫検査	県内産「ひらめ」	粘液胞子虫(クドア)	20	0	0	0	0.0%
	合 計				75	75	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(施設・設備、容器、機械器具類等)	清浄度	2400	2430	/	/	101.3%
	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	/	1046	/	/	/
	認定小規模食鳥処理場微生物検査	食鳥とたい、食鳥中抜きとたい、施設等	サルモネラ、カンピロバクター	100	146	/	/	146.0%
	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	/	3	/	/	/
	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	/	90	/	/	/
	合 計				2500	3715	0	0

試験検査実施結果(平成25年4月～平成26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	100	100	0	100.0%
	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	95	95	95	0	100.0%
	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	152	152	0	101.3%
	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%
	と畜場及び大規模食鳥処理場における動物用医薬品の確認検査	枝肉、食鳥とたい、食鳥中抜きとたい	動物用医薬品(抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤等)等		0	0	0	
	合 計				395	398		
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	450	440			97.8%
	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)	200	208			104.0%
	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	330	489			148.2%
	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		594	594	0	
	放射性物質検査	牛枝肉	放射性セシウム		27,109	27,109	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	1,781	1,781	0	118.7%
	大規模食鳥処理場における微生物検査	食鳥とたい、食鳥中抜きとたい、施設等	一般細菌数、大腸菌群数、大腸菌数等	250	272			108.8%
	合 計				2,730	30,893		