



【特集】
● 食肉の衛生検査

【資料】

- 平成15年度食品等検査実施状況
- 平成15年度食品等の監視指導状況
- 平成15年度違反又は苦情食品の届出状況
- 食中毒発生状況

【その他】

- 食の安全に関するWeb Site
- 茨城県における食品の安全確保アクションプラン

「いばらき食の安全モニター」を委嘱しました

食の安全に関するリスクコミュニケーション施策推進の一環として、県民の意見を反映させた食の安全対策の推進及び県民と行政の相互理解を深めるため、保健所長及び関係職能団体（栄養士会、調理師会等4団体）から推薦のあった方32名を、平成17年度末まで「いばらき食の安全モニター」に委嘱しました。

モニターからは、定期的に県が依頼した食の安全に関するアンケート調査に対し回答をいただき、一般県民が抱えている食の安全・安心に関する不安や疑問などを把握して、それらを県の施策に生かしていくこととなります。

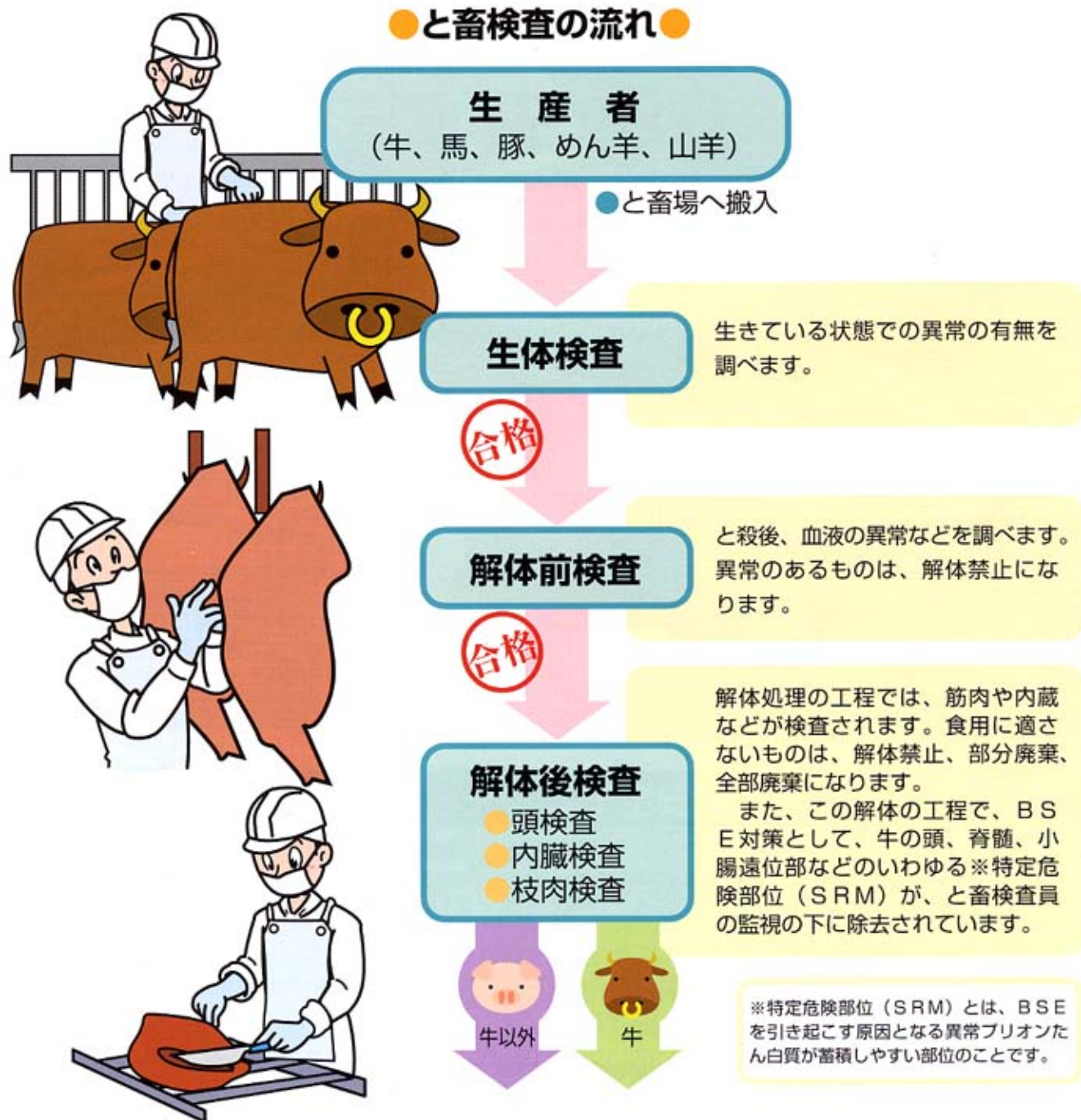
食肉の衛生検査

食肉として処理する牛や豚などの家畜をと殺、解体する際に行う食肉の衛生検査を「と畜検査」といいます。消費者に安全な食肉を供給するために、県内3箇所の食肉衛生検査所の検査員（獣医師）が、毎日と畜場で処理される牛、豚等を1頭ごとに、食べても安全かどうか衛生検査をしています。



この検査は、安全な食肉を供給することを目的とした「と畜場法」という法律に基づいて行っています。と畜場とは、食用となる家畜をと殺、解体する施設であり、そこで検査員が生体、解体等の各工程において病気（家畜の病気やヒトに感染する病気）や異常の有無の検査を1頭ごとに行っています。

●と畜検査の流れ●





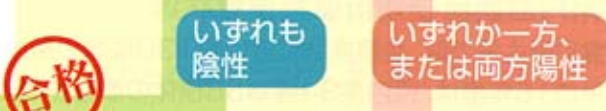
BSE検査 (すべての牛)

※ と畜場でと畜解体された全ての牛は、BSE検査に合格しなければと畜場から持ち出せません。

と畜された牛から延髄を取り出し、検査室で検査を行います。
(食肉衛生検査所の試験検査室)



国の検査機関が実施するさらに高度な確認検査を行います。
(2種類の検査)



BSE感染確定
焼却処分

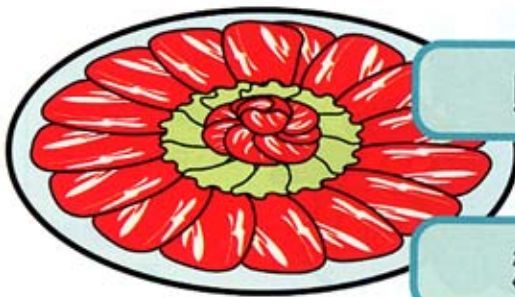
検印

と畜検査の結果、合格したものは牛・豚などの種類ごとに定められた様式の検印が押されます。これらの印に使用されるインクは、食品添加物の着色料が用いられており、口に入っても安全なものです。

出荷

販売店

消費者



平成15年度食品等検査実施状況

食品工業の進展に伴い、多種多様な食品が市場に流通していることから、食の安全を確保するため、規格基準が定められた食品等の検査を行っています。

平成15年度の食品検査状況は表のとおりです。簡易検査を含めると2,727検体のうち130検体が不良と判定されました。不良の理由としては、大腸菌群の検出が最も多い状況にあります。

【平成15年度食品分類別の検査状況(全体)】

食品分類	検体数	不良検体数	食品分類	検体数	不良検体数
魚介類	59	0	菓子類	42	7
冷凍食品	47	0	清涼飲料水	8	0
魚介類加工品	37	1	酒精飲料	21	0
肉卵類及びその加工品	465	11	水	9	0
乳製品	1	0	缶詰、瓶詰食品	25	0
穀類及びその加工品	28	0	その他の食品	545	13
野菜類、果物及びその加工品	276	6	計	1,517	38
			上記以外の簡易試験検査	2,727	130

◎県内産農産物残留農薬検査状況

食品衛生法では、全農産物に近い約130種類の農産物に、残留農薬基準が設定されています。

平成15年度は、県内産34種類68検体の農産物を卸売市場などから収去し、残留農薬基準のあるうちの61農薬について試験検査を実施しました。検査結果は下記のとおりです。

【残留農薬検査結果】

農産物	検体数	検査対象農薬	不適検体数
34	68	61	0

なお、検査を行った対象農産物34種類68品目は次のとおりです。

トマト、きゅうり、カリフラワー、セロリ、えだまめ、キャベツ、いちご、茶、ニラ、日本なし、じゃがいも、ほうれん草、米(玄米)、大根、かぶ(根)、かぶ(葉)、ごぼう、なす、白菜、ピーマン、レタス、さつまいも、とうもろこし、スイカ、メロン、ねぎ、ニンジン、さといも、未熟成いんげん、みつば、栗、山芋、ブロッコリー、レンコン、リンゴ



◎畜水産食品中の動物用医薬品試験検査状況

県内産の畜水産食品をと畜場、販売店などから収去し、食品毎に設定されている動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤）の残留基準の適否について試験検査を行いました。検査した299検体中、不適なものはありませんでした。

【畜水産食品中の動物用医薬品残留物質検査】

検体	牛肉	豚肉	鶏肉	鶏卵	養殖こい	はちみつ	計
検査検体数	42	118	78	40	10	9	297

◎輸入食品試験検査状況

食品流通の国際化の中、急激に増加している輸入食品の安全性を確保するために、県内に流通している輸入食品について、県内の卸売市場等から収去し、試験検査を行いました。検査した220検体中、不適なものはありませんでした。

【輸入食品検査結果】

食品	かんきつ類	乾燥果実	シロップ漬	ワイン	食肉	食肉製品	乳製品	冷凍食品	計
検査項目	残留農薬	漂白剤	漂白剤	酸化防止剤	抗生物質等	細菌検査	細菌検査	細菌検査	—
検査検体数	25	25	25	20	25	40	10	50	220

◎卵及びその加工品試験検査状況

卵及びその加工品については、342検体の試験検査を行い、不適なものはありませんでした。

【卵及びその加工品試験検査状況】

項目	検体数	不適検体数	検査項目
鶏卵	143	0	細菌数、サルモネラ属菌
液卵	130	0	//
卵加工品	69	0	//
計	342	0	—

◎腸管出血性大腸菌O157試験検査状況

集団給食施設等の保存検食、そうざい、野菜果物、食肉などについてO157の試験検査を実施しました。また、併せて調理器具などのふき取り検査を実施し、衛生管理の徹底を指導しました。

【食品及び集団給食施設のふき取り検査等の試験検査結果】

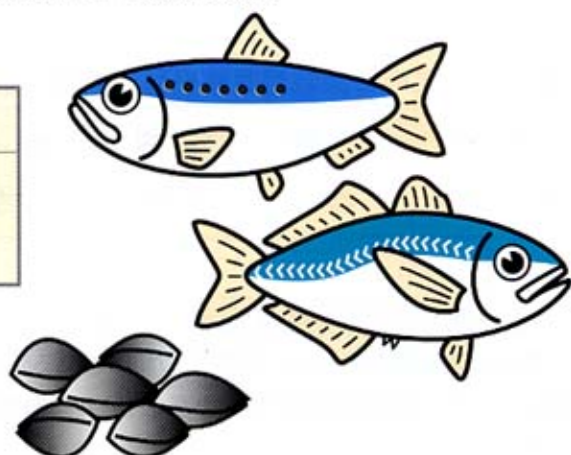
検査対象及び検査項目	試験検体数	検査結果
集団給食施設保存検食、そうざい、野菜果物、食肉などのO157検査	262	全て陰性
調理器具等のふき取りによる大腸菌群、一般細菌数の検査	1,826	不適合 83件

◎環境汚染物質及び環境ホルモン試験検査状況

環境汚染物質のPCB(カネミ油症)、有機水銀(水俣病)、TBTO(漁網防汚剤)について、県近海及び湖沼の魚介類を対象に毎年検査を行っており、試買検査を実施した30検体は全て不検出でした。

【魚介類の水銀・PCB・TBTO試験検査結果】

種類	検体数	検査結果
淡水魚介類	8	全て不検出
近海魚介類	22	全て不検出



●淡水魚の採取:霞ヶ浦、北浦、涸沼、利根川下流域

コイ、ワカサギ、ハゼ、シジミ、

●近海魚の採取:平潟、久慈、那珂湊、大洗、波崎沖

イワシ、サバ、ヒラメ、カレイ、アナゴ、スズキ、ホウボウ、エビ、ハマグリ、イカ、セイゴ、マコガレイ、タイ、ベンカス、アジ、コエビ

食の安全対策強化事業

食品の安全性に関する新たな問題である輸入野菜の残留農薬、遺伝子組換え食品、輸入香料の添加物、アレルギー物質食品について試験検査を実施し、県民の健康の保護を図っています。

◎輸入野菜試験検査の実施

県内に流通している輸入野菜の安全性確保の目的で、10種類の野菜に対し、販売店より収去を実施し、残留農薬の検査を実施しています。

【輸入野菜の試験検査結果】

野菜の種類	検体数	不適検体数
ブロッコリー	5	0
アスパラガス	5	0
生しいたけ	3	0
長ネギ(わけぎ含む)	3	0
グリーンピース	4	0
とうもろこし	5	0
さといも	3	0
いんげん	5	0
竹の子水煮	3	0
パプリカ	3	0
計	39	0

◎遺伝子組換え食品試験検査の実施

近年増加している遺伝子組換え食品の安全性確保のため、県内流通のトウモロコシとジャガイモ加工食品計20検体について、販売所より収去し、加工食品ごとに検査を実施しています。

【遺伝子組換え食品試験検査結果】

	検体数	違反検体数
トウモロコシ加工食品	5	0
ジャガイモ加工食品	15	0

◎輸入香料試験検査の実施

製造技術の高度化、輸入食品の多様化のため、指定外添加物の流通を防ぐため、添加物製造所より20検体の輸入香料を収去し、検査を実施しています。

【輸入香料試験検査結果】

試験検査項目	検体数	違反検体数
N-エチル-4メンタン 3-カルボキサミド	10	0
メタノール、2-プロパ ノール	10	0

平成15年度食品営業施設等の監視指導状況

茨城県では、食品の安全性を確保するため、保健所の食品衛生監視員が、食品衛生法及び茨城県食品衛生条例に基づき、製造・流通・販売等の各段階において営業者等への監視指導を実施しています。

特に、事故発生時の影響が大きい製造所、流通拠点又は事故率の高い業種等を重視し、計画的に監視指導を行っています。

食品営業施設等の監視指導結果は次のとおりです。

◎平成15年度監視指導状況(全体)

項 目		件 数
施設数	法令	61,569
	条例	6,229
	許可不要	47,289
計		115,087
監視件数		41,620

- 法令 — 食品衛生法に規定する営業
飲食店営業・菓子製造業・魚介類販売業など34業種
- 条例 — 茨城県食品衛生条例に規定する営業
行商・漬物製造業・液卵製造業など7業種
- 許可不要 — 法令・条例以外の食品又は添加物の製造業及び販売業、学校・病院などの
集団給食施設

◎夏期一斉、年末一斉監視

通常の監視以外に、食中毒の発生が多くなる夏期(6月)及び食品の流通が多くなる年末(12月)には重点的に監視指導を行っています。

【重点監視状況】

項 目		夏期一斉	年末一斉
監視件数	法令	5,720	2,074
	許可不要	3,008	1,405



◎重点専門監視

事故発生の影響が大きい食品等の製造施設、集団給食施設等については、県内5ヶ所の保健所に設置されている監視指導課が県内全域を5地区に区分し、について重点的・専門的な監視指導を行っています。

【製造業等重点監視】

項 目		水戸地区	日立地区	潮来地区	土浦地区	下館地区
監 視 件 数	法 令	5,181	961	1,254	1,386	1,531
	条 例	1,678	242	230	412	223
	許可不要	1,267	68	14	32	4
	計	8,126	1,271	1,498	1,830	1,758

◎市場監視

食品流通の拠点である卸売市場については監視指導課が指導を行い、不良食品の発見・排除に努めています。

【公設卸売市場別施設数及び監視状況】

項 目		水 戸	日 立	土 浦
施 設 数	法 令	80	16	31
	条 例	31	14	25
	許可不要	37	11	8
	計	148	41	64
監 視 件 数		5,032	413	704



- 平成16年度からは、地域の特徴及び食中毒等健康被害の発生状況等を勘案し、業種毎の立入検査目標を盛り込んだ「監視指導計画」に基づき、計画的な監視指導を行っています。

平成15年度違反又は苦情食品の届出状況

◎概要

食品が製造され、流通、販売される過程で、何らかの原因によって腐敗・変敗、カビの発生、異物混入などが発生すると、その一部は消費者等から保健所に苦情として届けられます。

平成11年度までは、年間約60件ほどでしたが、平成12年度に269件と急激に増え、その後、徐々に減少しております。

10年度	11年度	12年度	13年度	14年度	15年度
57	66	269	116	98	58

◎違反内容別状況

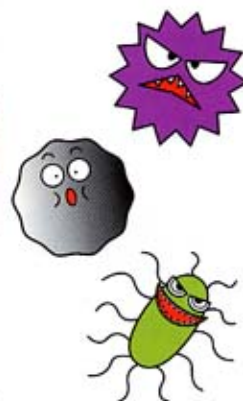
苦情食品の中で、最も多いのは異物混入です。

腐敗変敗	カビ発生	異物混入	規格基準	表示不適切	その他
2	3	32	3	9	9

◎異物の内容別状況

主に多いのは、虫や金属類の混入でした。

虫	プラスチック類	毛髪	金属類	不明
8	1	3	6	38



◎食品別状況

最も多かった食品は、菓子類が15件(26%)で、そうざい5件(9%)、清涼飲料水5件(9%)と併せて全体の4割を占めました。

菓子類	清涼飲料水	そうざい	その他
15	5	5	33

【異物とは】

本来、飲食の用に供されるものとして認識されていないものであって、当該物質を摂取することによって、主として物理的な作用によって健康上の危害を生じさせる可能性のあるものをいいます。



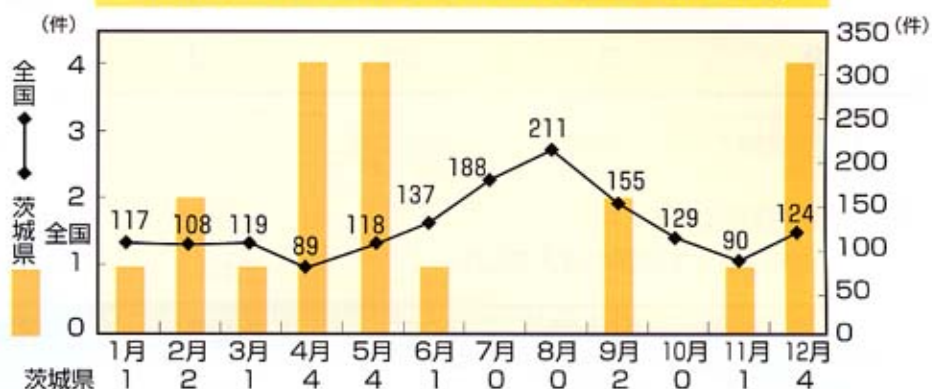
【食品衛生法上の意義】

食品または添加物に異物が混入していた場合、健康上に危害を生じる可能性があるため、その食品または添加物を製造、輸入、販売等することは禁止されています。

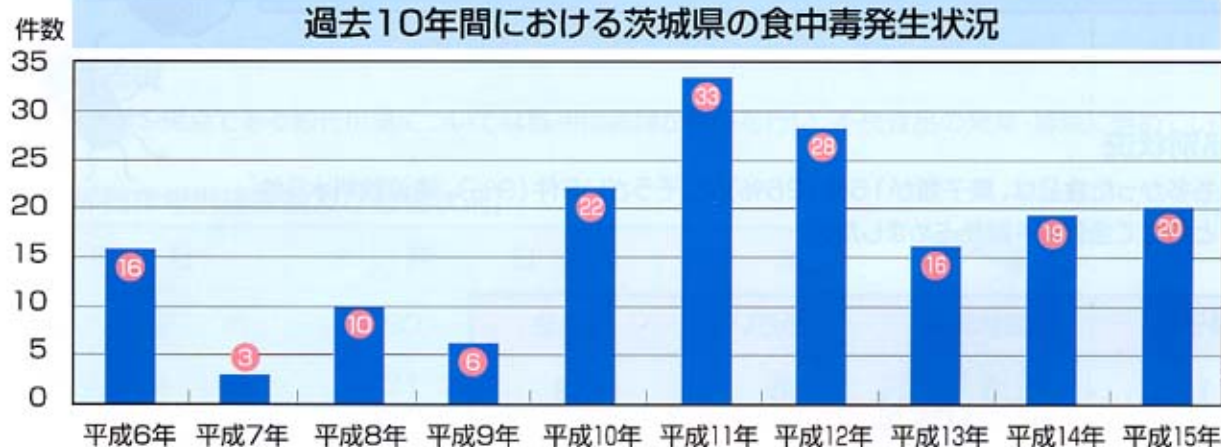
食中毒発生状況

平成15年次食中毒発生状況(茨城県・全国)

月別の食中毒発生状況は、これまでは、夏期に多い傾向でしたが、ここ数年は、茨城県及び全国ともに冬から春にかけてウイルスによる食中毒の発生が多く認められることから食中毒は季節を問わずに発生している状況です。

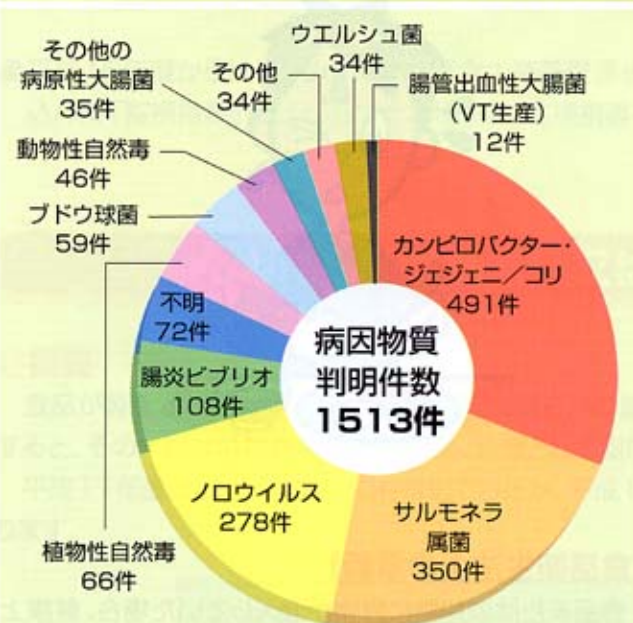


過去10年間における茨城県の食中毒発生状況



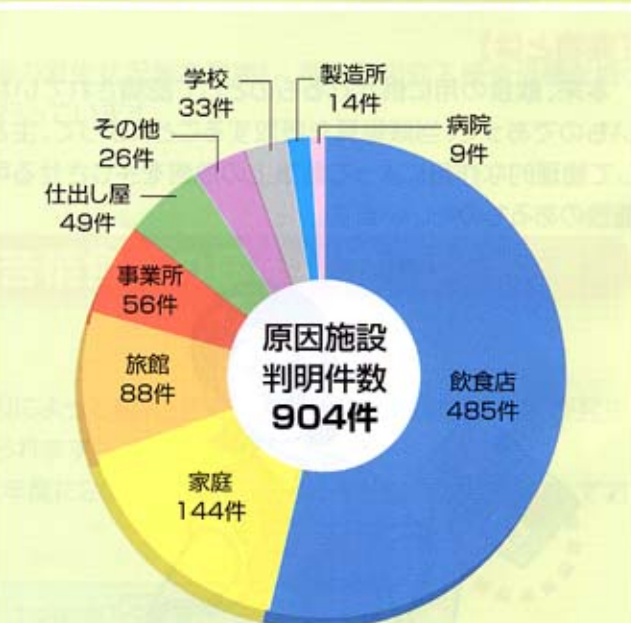
食品の多様化に伴い、平成10年以降は、食中毒発生件数が多い状況にあります。

平成15年原因物質別食中毒発生状況(全国)



原因物質としては、カンピロバクター、サルモネラ菌属、ノロウイルス(小型球形ウイルス)の順に発生が多く認められています。

平成15年原因施設別食中毒発生状況(全国)



原因施設としては、飲食店、家庭、旅館の順に多く発生しており、事業所(給食施設)、仕出し屋でも食中毒の発生が多い傾向にあります。

食の安全に関する いろいろな情報を Web Siteで提供しています。

食の安全に関する
緊急情報を、素早
く掲載します。

マスコミ等に提供
した食の安全に関
する資料を掲載し
ています。

最新のBSE検査
結果を掲載して
います。
(毎週更新)

食品の試験・検査
結果を掲載して
います。

いばらき
茨城県保健福祉部 生活衛生課
食の安全対策室

食の安全情報 Web Site

サイト検索

新着情報 INFORMATION

- 平成17年度茨城県食品衛生監視指導計画(案)に関する意見募集について(平成17年2月18日)
- 変異性クロイツフェルト・ヤコブ病に関するQ&Aについて(平成17年2月16日)

プレスリリース PRESS RELEASE

- 「ノロウイルス」による食中毒の予防対策ビデオの貸し出しについて(平成17年2月3日)
- 古河保健所管内における食中毒発生について(平成17年2月2日)
- 大宮保健所管内における食中毒発生(BSE(牛海綿状脳症)スクリーニング検査結果)
- 平成17年2月第3週分(2月13日～2月19日)

食品衛生のひろば

- 食品の表示
- アレルギー物質を含む食品
- 大量調理施設衛生管理マニュアル
- HACCPシステムについて
- 動物用医薬品
- いわゆる健康食品と保健機能食品
- 食品添加物

食中毒について

- 食中毒の原因について
- 食中毒の予防について
- 食中毒の発生状況

食の安全に関する制度・検査案内

- 食品の試験・検査
 - 輸入食品の検査
 - 併等の検査
 - 残留農薬の試験・検査
 - 魚介類の水銀PCB等検査
 - 腸管出血性大腸菌O157・大腸菌群一般細菌数試験検査
 - 食品中の残留動物用医薬品の試験・検査
 - と畜検査・食鳥検査の結果
 - 輸入野菜・遺伝子組換え食品・輸入香料の試験検査結果
- 食品の安全確保対策
 - 茨城県における食品の安全確保基本方針
 - 茨城県における食品の安全確保アクションプラン
 - 茨城県食品衛生懇話会
 - 食の安全対策連絡会議
 - 平成16年度食品衛生監視指導計画
 - 食の安全対策室業務紹介

食の安全に関する制度・試験案内

- 食品衛生に関する制度・試験案内
 - 食品衛生に関する制度
 - 食品衛生法等の体系について
 - 茨城県食品衛生条例について
 - 食品衛生責任者について
 - 保健所が行う食品施設の監視
 - 食品営業許可について
 - ラベルの取扱いについて
- 試験案内
 - 調理師について
 - 茨城県調理師試験について
 - 製菓衛生師について
 - 茨城県製菓衛生師試験について

交流のひろば

食の安全に関する情報をみんなで交換しよう!!

- 意見の募集
- ご意見・ご感想
- リンク集
- 県内保健所等一覧
- サイトマップ

リンク集 Click

食の安全に関する国の機関、他都道府県、食品関係団体・施設等の情報をご覧になりたい方は「リンク集」をご覧ください。

茨城県ホームページ

茨城県保健福祉部 生活衛生課ホームページ

茨城県保健福祉部生活衛生課 食の安全対策室
310-8555 茨城県水戸市五反田978番6
TEL 029(301)3424 FAX 029(301)0800
ご意見・ご感想はこちらから

暮らしに役立つ
食品衛生情報を、
分かりやすく掲
載しています。

食中毒の原因・予
防方法について掲
載しています。

食の安全について、
ご意見・ご感想を随
時募集しています。
あなたのご意見をお
書きください。

食品衛生に関する
制度や、調理師や
製菓衛生師試験に
ついて、掲載して
います。

URL : <http://www.shoku.pref.ibaraki.jp/>

ぜひ一度、ご覧ください。

茨城県 保健福祉部 生活衛生課 ● 食の安全対策室
Tel:029(301)3424 Fax:029(301)0800

「茨城県における食品の安全確保アクションプラン」の推進について

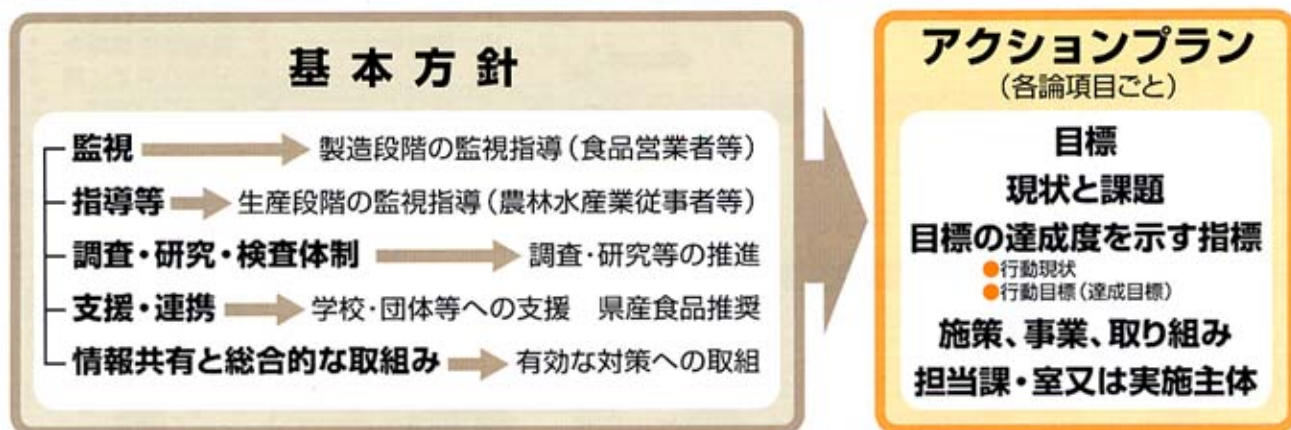
茨城県は、食品の安全安心に対する県民の不安や不信を解消し、総合的な対策を進めるため、平成14年3月に「茨城県における食品の安全確保基本方針」を策定しました。

さらに、茨城県はこの基本方針に基づき食品の総合的な安全対策を進めるため、平成15年3月に「茨城県における食品の安全確保アクションプラン」(以下「アクションプラン」といいます。))を策定しました。

アクションプランは、行政(県)、生産者、営業者、消費者が平成15年度から平成19年度にかけての5年間に進める施策や事業、取組を示した行動計画であり、具体的な行動目標が盛り込まれております。

アクションプランの構成、主な行動目標の進捗状況、特徴は次のとおりです。

●アクションプランの構成及び平成15年度進捗状況



●アクションプランの主な行動目標及び平成15年度進捗状況

●行政(保健福祉部)

製造施設等への高度な衛生管理手法(HACCPシステム)の導入
目標 622施設
結果 194施設(31%)

食肉の安全確保
目標 牛全頭のBSEスクリーニング検査
結果 100%

●生産者

減農薬・減化学肥料栽培農産物の普及と認証
目標 特別栽培農産物認証農家 2,000戸
結果 1,358戸(68%)

●営業者(給食提供者)

学校給食用食材の点検(細菌検査)の実施
目標 全市町村 2回/年
結果 48%

●行政(農林水産部)

農業適正使用アドバイザーの育成
目標 1,100名
結果 538名(49%)

●消費者

学習会等の開催
目標 年3回以上
結果 87回開催(4,499名参加)

●アクションプランの特徴

1. 行政、生産者、営業者及び消費者の責務と役割の明確化

食の安全対策推進について、行政、生産者、営業者及び消費者の責務と役割を明確にするために、実施主体を区分化してプランを策定しました。

2. 進行管理

(1) 庁内の関係課長等で構成する「食の安全対策連絡会議」を設置し、プランの目標達成度の進行管理を実施しています。

(2) 有識者で構成する「食品衛生懇話会」から進行状況について、評価・助言を受けます。

※アクションプランについては、県のホームページ「いばらき食の安全情報」(アドレスは11ページ参照)で見ることができますので、興味をお持ちの方は是非ご覧ください。