

# 平成25年度山梨県食品衛生監視指導計画の実施結果

## 1 山梨県食品衛生監視指導計画の概要

食品衛生監視指導計画とは、年度ごとに食品の安全性の確保を図っていくために各都道府県等が行う食品衛生に関する監視指導の実施に関する計画であり、前年度末までに策定し、その実施結果については、実施年度の終了後に公表することとなっています。

## 2 監視指導の結果について

この計画では、食品等事業者の業種（施設）毎の監視指導について、過去の食中毒の発生頻度、製造・調理・販売される食品の流通の広域性、施設の規模、取扱い食品の特殊性及び山梨県において重点的に監視すべき項目についても配慮しながら、監視の重要度の高い順にA～Eの5ランクに分類し、それぞれに目標とする標準監視回数を設定し、別紙1のとおり13,412回の監視を行いました。

さらに、4月及び7月に観光地の食品衛生集中監視を延べ7日間実施し、6月末から8月までを夏期一斉取締り、11月から12月を年末一斉取締りの期間として監視指導の強化を図りました。8月の食品衛生月間では、食品等事業者に対し講習会を実施するとともに、一般消費者に対しては、啓発資材の配布や報道機関を通じた食中毒予防の啓発を行いました。

監視指導時に行った施設等のふきとり検査数は次のとおりでした。

### （1）ATP清浄度検査

対象施設及び事業	検査箇所数
集中監視	1,337箇所
食品営業施設、福祉施設、保育所等の監視・調査	1,977箇所
計	3,314箇所

ATP（アデノシン三リン酸）は、全ての生き物がエネルギーとして必ず使っている物質で、手指や施設に残っているATPをふきとり、その残量を汚れの指標として計測し、衛生指導に活用しています。

### （2）微生物学的検査

対象施設及び事業	検査箇所数
食品営業施設の調査	2,562箇所
食中毒関連調査	71箇所
計	2,633箇所

### 【参考：ランク別標準監視回数の設定方法】

	基本的な考え方	標準監視回数
A	・食品衛生上の危害が発生した場合にその危害が非常に大きくなるおそれのある施設 ・全国的に流通する食品を製造する施設	年3回以上
B	・食品衛生上の危害が発生した場合にその危害が大きくなるおそれのある施設 ・比較的広域に流通する食品を製造する施設	年2回以上
C	・食品衛生上の危害の発生の可能性が高い施設	年1回以上
D	・食品衛生上の危害の発生の可能性が低い施設	2年に1回以上
E	・食品衛生上の危害の発生の可能性が極めて低い施設	5年に1回以上

### 3 「重点的に監視指導すべき事項」の結果について

#### (1)食中毒防止対策

ノロウイルス、ウエルシュ菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、寄生虫等についての食中毒を防止するため、県ホームページへの情報掲載とともに、手洗いのポスター、食中毒防止のリーフレット及びティッシュの配布等により、食品等事業者及び消費者への注意喚起に努めました。食品衛生責任者、給食施設の調理従事者、一般消費者等を対象に食品関係講習会を延べ151回開催し、9,336名が受講しました。

また、ノロウイルス等の対策として、山梨県食品衛生法施行条例を一部改正し、おう吐処理の方法、使い捨て手袋の適正使用、従業員への適正な手洗い方法の衛生教育の実施の規定を定めました。

なお、平成25年度は7件（患者数61名）の食中毒の発生があり、その内訳は、ノロウイルス食中毒3件（患者数35名）、細菌性食中毒2件（患者数16名）、寄生虫1件（患者数1名）、毒きのこ1件（患者数9名）でしたが、いずれの事例でも死亡者はありませんでした。

原因施設に対しては、衛生状況の改善措置と再発を予防するための指導を行いました。

#### (2)大量調理施設等における食品の安全性確保対策

平成24年度に仕出し弁当の調理施設において、大規模な食中毒が発生したことから、仕出し弁当等大量調理施設（概ね1日300食以上を調理・提供）については、講習会の開催や監視をとおして衛生管理の徹底を指導するとともに、自主衛生管理の推進について指導を行いました。

また、平成25年10月に改正された大量調理施設衛生管理マニュアルの改正内容について周知徹底を図りました。

#### (3)食品中の放射性物質対策

県内流通食品のなお一層の安全性を確保するために、県内で製造される特産品及び東日本を中心とした自治体で生産された農産物等、100検体を収去し、放射性セシウム134及び137について検査を行ったところ、全て不検出でした。

##### <検査の実施状況>

食品分類	収去検体数	食品分類	収去検体数
食肉製品・食肉	9検体	豆腐	10検体
乳・乳製品	5検体	漬物	7検体
めん類	5検体	ワイン	15検体
生鮮野菜等	22検体	清涼飲料水	27検体

### 4 違反食品の発見状況について

収去検査は、別紙2のとおり1299検体について実施しました。その結果、食品の規格基準違反及び表示基準違反であることが判明したものは8件あり、次の対応を行いました。

#### 【収去検査による違反食品発見状況】

食品分類	実施時期	違反内容	件	対応
食肉製品	6月	第19条第2項違反 表示基準違反（発色剤）	1	表示改善等の指示
アイスクリーム (ソフトクリーム)	7月	第11条第2項違反 成分規格違反（大腸菌群）	3	同一ロットの製品が既になかったため、衛生管理指導及び自主検査結果の報告を指示
ソフトアイス (ソフトクリーム)	8月		2	
ミネラルウォーター	8月	第11条第2項違反 成分規格違反（異物混入）	1	回収等の指示
魚肉練り製品	12月	第11条第2項違反 成分規格違反（大腸菌群）	1	同一ロットの製品が既になかったため、衛生管理指導及び自主検査結果の報告を指示

## 5 苦情食品の調査実施状況について

県内製造施設で製造した食品が、不良又は違反食品（疑い）であるとして消費者や他の自治体から寄せられた事例は合わせて32件あり、主な内容は、異物混入、表示、カビの順に多く、食品分類では、そうざいに多く見られました。このため、原因施設への立入調査を行い、原因を究明するとともに再発防止の指導を行いました。

食品分類	異物混入	表示	カビ	腐敗変敗	規格基準	その他	計
穀類及びその加工品	0	0	0	0	0	0	0
魚介類及びその加工品	0	0	0	0	0	0	0
食肉、食肉製品	4	0	0	0	0	1	5
乳、乳製品	0	0	0	0	0	0	0
菓子	2	1	1	0	0	0	4
そうざい	4	1	0	0	0	1	6
アイスクリーム類、氷菓	0	0	0	0	0	0	0
酒類	0	1	0	0	0	0	1
野菜果物及びその加工品	0	0	0	0	0	1	1
めん類	0	0	0	0	0	0	0
漬物	0	0	0	0	0	0	0
その他	3	2	4	1	0	5	15
計	13	5	5	1	0	8	32

## 6 関係機関との連携について

関係機関との主な連携事業は、次のとおりでした。

### (1) 食品表示合同調査の実施

消費生活安全課が中心となり、県民生活センター、衛生薬務課広域衛生監視指導担当及び関東農政局甲府地域センターが連携して行う「広域食品表示合同調査」を年4回実施しました。また、保健所（支所を含む）、農務事務所、県民生活センター、関東農政局甲府地域センターにおいても「地域食品表示合同調査」を実施し、食品表示の適正化を図りました。

### (2) 農薬適正使用指導強化対策会議への参加

食品に残留する農薬等のポジティブリスト制度の導入に伴い、県農業技術課を中心に県関係部局、農業者団体等で構成する「農薬適正使用指導強化対策会議」において、農薬適正使用指導の強化や飛散防止対策、違反発生時の対応について話し合いを行い、連携を強化しました。

### (3) 総合衛生管理製造過程承認施設への監視指導

食品衛生法第13条に基づく承認施設は、県内に2施設あり、関東信越厚生局の行う承認後監視等の立入の際に、延べ3回同行し、施設の衛生管理の方法について連携した監視指導に努めました。