

平成 27 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ました。また、観光地の食品衛生集中監視を 4 月、6 月及び 7 月に延べ 7 日間実施するとともに、6 月末から 8 月までの期間は夏期一斉取締りを実施し、さらに 11 月から 12 月までの期間は年末一斉取締りを実施することで監視指導の強化を図り、次のとおり 12,606 回の監視を行いました。

	基本的な考え方	監視頻度	対象施設数	標準監視回数	監視実績数	達成率
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等	年 3 回以上	200	1,232	1,759	142.8%
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等	年 2 回以上	1,303	2,606	3,264	125.2%
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	1,106	1,106	1,017	92.0%
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	3,340	1,670	1,309	78.4%
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	21,779	4,356	5,257	120.7%
	計		27,728	10,970	12,606	114.9%

なお、8月の食品衛生月間においては、監視指導の実施と併せて食品等事業者に対する講習会を開催したほか、一般消費者に対する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。

また、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	1,023箇所
食品営業施設、福祉施設、保育所等の監視・調査	1,853箇所
計	2,876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	3,073箇所
食中毒関連調査	176箇所
計	3,249箇所

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、寄生虫等による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、衛生的な手洗いのポスター、食中毒防止のリーフレットの配布等により、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148回開催し、8,335名が受講しました。

なお、平成27年度は16件(患者数247名)の食中毒の発生があり、内訳は、ノロウイルス食中毒5件(患者数114名)、アニサキス食中毒5件(患者数5名)、黄色ブドウ球菌食中毒2件(患者数17名)、カンピロバクター食中毒1件(患者数55名)、ウエルシュ菌食中毒1件(患者数32名)、きのこ食中毒1件(患者数6名)、原因不明1件(患者数18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) HACCPを用いた衛生管理手法の導入推進

HACCPを用いた衛生管理基準を追加した改正食品衛生法施行条例が、平成27年4月1日から施行されました。

HACCP導入を推進するため、食品等事業者に対して行った講習会、施設の監視をとおしてHACCPを用いた衛生管理の導入について周知、指導を行いました。

結果、県内7施設23業種から、HACCPを用いた衛生管理を開始した旨の届出がなされ、県ホームページで公開しています。

< HACCPを用いた衛生管理の開始届出事業者（保健所管内別） >

所在地	事業者数	業種
中北保健所管内	3	そうざい製造業（2件） 飲食店営業（2件） 乳製品製造業（2件） めん類製造業、菓子製造業、アイスクリーム製造業、乳処理業、食品の冷凍又は冷蔵業、菓子製造業
中北保健所峡北支所管内	1	菓子製造業、アイスクリーム製造業、氷雪製造業、清涼飲料水製造業、あん類製造業、食品の冷凍又は冷蔵業
峡東保健所管内	1	缶詰又は瓶詰食品製造業、酒類製造業、清涼飲料水製造業
峡南保健所管内	0	
富士・東部保健所管内	2	清涼飲料水製造業（2件）

(3)食品表示法による食品表示制度の周知

平成27年4月1日に施行された食品表示法について、食品関連事業者を対象とした講習会で周知した他、消費者が参加する講習会へ職員を講師として派遣しました。

また、食品関連事業者や消費者からの相談に対応できるよう食品衛生監視員に対する研修を実施し、資質向上に努めました。

< 講習会等実施状況 >

名称	対象者	実施回数	参加者数
食品表示法説明会	食品関連事業者	1回	247名
食品衛生責任者実務講習会	食品衛生責任者	46回	3,376名
食品衛生責任者養成講習会	食品衛生責任者	7回	1,065名
外部講習会への講師派遣	食品関連事業者・消費者	6回	331名
食品衛生監視員技術研修会	食品衛生監視員	2回	36名

4 違反食品の発見状況について

収去検査は、別紙のとおり1,226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であったものはなく、表示基準違反であることが判明したものは1件あり、製造業者へ指導を行いました。

< 収去検査による違反食品発見状況 >

品目	実施時期	違反内容	件	対応
めん類	10月	食品表示基準第3条違反（添加物の記載漏れ）	1	店頭からの撤去、表示改善の指導

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82件ありました。内容は異物混入が最も多く、食品分類では菓子と清涼飲料水に多く見られました。なお、食中毒として処理するような事例はありませんでした。

これらに関係する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。

< 苦情食品の調査状況 >

食品分類	表示	カビ	腐敗変敗	異物混入	その他	計
魚介類加工品	1	0	0	4	1	6
食肉製品及び食肉加工品	0	0	0	2	0	2
乳・乳製品等	0	0	0	2	0	2
穀類及びその加工品	1	2	0	5	1	9
野菜果物乾燥品及び加工品	4	1	2	1	1	9
漬物	1	0	0	3	1	5
菓子類	4	1	0	7	2	14
清涼飲料水	0	4	0	8	2	14
弁当	0	0	0	4	0	4
そうざい及びその半製品	2	0	0	4	0	6
その他	1	0	0	10	0	11
計	14	8	2	50	8	82

6 関係機関との連携について

(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山梨支局が連携して行う「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、県民生活センター及び関東農政局山梨支局においても「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) 放射性物質検査等に係る関係部局との連携強化

東京電力福島第一原発事故に伴う放射性物質検査の実施について、県防災危機管理課が開催した「放射性物質検査等に係る担当者会議」にて、県関係部局と協議を行い、連携を強化しました。

(3) 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。

(4) 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変更及び更新に伴う現地調査に、延べ2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。