

# 平成 29 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 12 月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 13,263 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	189	1,195	1,737	145.4%
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	1,373	2,746	3,078	112.1%
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	984	984	1,466	149.0%
D	食品衛生上の危害の発生の可能性が低い施設	3 年に 1 回以上	2,654	885	1,239	140.0%
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	21,923	4,385	5,743	131.0%
計			27,123	10,194	13,263	130.1%

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	1,269箇所
食品営業施設、福祉施設、保育所等の監視・調査	2,130箇所
計	3,399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	3,178箇所
食中毒関連調査	133箇所
計	3,311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、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149回開催し、8,433名が受講しました。

なお、平成29年度は5件（患者数75名）の食中毒の発生があり、内訳は、ノロウイルス食中毒2件（患者数50名）、カンピロバクター食中毒1件（患者数5名）、セレウス食中毒1件（患者数19名）、アニサキス食中毒1件（患者数1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、平成29年度中に14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ました。平成29年度末現在の全届出施設数は34施設（66業種）になります。

(3) 第73回国民体育大会冬季大会スケート競技会及び平成29年度全国高等学校総合体育大会第67回全国高等学校スピードスケート競技・フィギュアスケート競技選手権大会における食品の安全性確保対策

大会期間中における食中毒等の発生を防止するため、弁当調製施設、宿泊施設について、のべ58回の監視指導を実施するとともに、大会会場における弁当等食品の取扱い状況の確認と指導をのべ15回実施しました。

また、弁当調製施設、宿泊施設の従事者を対象とした講習会を4回開催し、73名が受講しました。

#### 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1,317検体について実施しました。その結果、食品の表示基準違反であったものはなく、規格基準違反であることが判明したものは3件ありました。違反が判明した製造業者へは、再発防止対策等の指導を行いました。

##### 【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
アイスクリーム類	7月 8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

#### 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62件あり、異物混入が最も多く見られました。食品分類では、その他の食品、菓子に多く見られました。

それらを製造した施設に対しては、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	規格基準違反	その他	計
穀類及びその加工品	1	1			3	5
魚介類及びその加工品	1	3	1		3	8
食肉、食肉製品		1			1	2
乳、乳製品	1					1
菓子	3	2				5
そうざい	4				1	5
アイスクリーム類、氷菓	1					1
酒類					1	1
野菜果物及びその加工品		4		1	4	9
めん類	2					2
漬物		2				2
その他の食品	1 1	4	1		5	2 1
計	2 4	1 7	2	1	1 8	6 2

#### 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) 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変更及び更新に伴う現地調査に、延べ 1 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。

## 収去検査及び違反の状況

食品分類	品目	収去数	違反数
魚介類	生食用鮮魚介類など	37	0
魚介類加工品	魚肉ねり製品	13	0
食肉	牛肉、馬肉、豚肉、鶏肉	108	0
食肉製品及び食肉加工品	食肉製品	21	0
卵及びその加工品	鶏卵、液卵	18	0
乳・乳製品等	牛乳、チーズ、発酵乳、乳飲料など	19	0
アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム、ラクトアイス、アイスマルク、氷菓	44	3
穀類及びその加工品	めん類	73	0
野菜、果物	野菜、果物、茶	115	0
野菜果物乾燥品及び加工品	乾燥果実、こんにゃく、しょう油、みそなど	48	0
豆腐	豆腐	31	0
漬物	酢漬、みそ漬、しょうゆ漬など	33	0
菓子類	洋生菓子、和生菓子、生あんなど	106	0
清涼飲料水	清涼飲料水、ミネラルウォーター類	117	0
酒精飲料	ワイン	139	0
冰雪	冰雪	2	0
冷凍食品	冷凍食品	27	0
弁当	弁当	126	0
そうざい及びその半製品	そうざい	211	0
その他の食品	レトルト食品、調味料、はちみつ	14	0
器具及び容器包装	器具及び容器包装	10	0
おもちゃ	おもちゃ	5	0
	計	1,317	3