

令和2年度岩手県食品衛生監視指導計画の実施結果の概要

県では、食品衛生法（以下「法」という。）第24条第1項の規定により、「令和2年度岩手県食品衛生監視指導計画」を策定し、岩手県食の安全安心条例に基づき策定した岩手県食の安全安心推進計画に掲げる食品衛生分野について具体的な施策を進めるため、県内の各保健所等が監視指導を実施しております。

このたび、令和2年度の実施結果の概要を取りまとめましたのでお知らせします。

1 実施期間及び対象区域

実施期間は令和2年4月1日～令和3年3月31日とし、対象区域は盛岡市（平成20年4月に中核市へ移行）を除く岩手県全域としました。

2 立入検査等

業種ごとの監視状況は**別表1**のとおりであり、飲食店営業等の営業許可を要する施設34業種については14,134件、給食施設等の許可を要しない施設については、11,976件の監視を行いました。また、営業許可を要する施設から7,789件、許可を要しない施設から923件の相談に応じました。【施設監視率：110.0%】

- ・ 食品営業施設への立入検査を実施し、構造設備基準の適合状況、施設の衛生管理状況及び食品表示等について確認しました。その結果、食品衛生に関する重大な違反は認められませんでした。
- ・ 一般的に食中毒リスクが高いとされる食肉の安全を確保するため、「と畜場」及び「食鳥処理場」に対する監視指導を重点的に行いました。

3 収去検査

収去検査状況は**別表2**のとおりであり、概ね計画どおりに検査を実施しました。

- ・ 食品の安全性を確保するとともに、効果的な食品監視や科学的根拠に基づいた衛生指導を行うため、収去検査（食品関係施設に抜き打ち的に立ち入り、食品等を持ち帰り検査すること）を実施しました。特に、広域流通食品等を中心に、県内で生産・製造・加工等された食品等について、施設の衛生管理や自主検査の状況等を踏まえながら違反の可能性が高い食品等及び項目に重点を置いて実施しました。

【総検査件数：1,000件、総検査項目数：12,780項目】

- ・ 残留農薬等について検査を行い、1件の基準超過が認められたことから、生産者に対し回収を命じました。（基準超過事例：ほうれんそうのエトフェンプロックス残留基準違反0.18ppm（基準値0.01ppm））

【残留農薬：100件、遺伝子組換え食品：6件、アレルギー物質：10件】

- ・ 菓子やそうざい等において複数の衛生規範不適合が確認されたことから、当該製品の製造工程の改善指導等を行いました。
- ・ 輸入食品について検査を行い、1件の基準超過が認められたことから、輸入者を所管する自治体に通報しました。（基準超過事例：冷凍えだまめのジフェノコナゾール残留基準違反0.02ppm（基準値0.01ppm））。

【輸入食品検査件数：58件（項目：残留農薬、動物用医薬品、添加物等）】

- ・ 放射性物質検査について検査を行い、基準超過はありませんでした（一般食品の基準値100

Bp/kg)。

【放射性物質の検査件数：193件】

4 重点監視・一斉取締り等の実施

過去の食中毒の発生状況及び製造・加工される食品の流通の広域性、営業の特性等を考慮して重点的に監視する業種を決定し、重要度に応じた計画的な監視（新型コロナウイルス感染症の影響により、一部については規模を縮小又は実施を見送り）を行いました。また、厚生労働省の方針等を踏まえ、夏期及び年末の一斉取締りの実施は見送りました（**別表3**）。

- ・ 一斉取締りについては、実施後に**別添資料**のとおり公表しました。

5 食中毒等健康危害発生時の対応

「岩手県食中毒対策要領」に基づき、感染症担当、水道部局等の関係機関及び盛岡市等関係自治体と連携を確保しつつ、被害拡大防止のため原因究明調査を実施しました。また、食品等事業者及び住民に対し、報道発表、ホームページ掲載により食中毒の発生状況等に関する情報提供を行い、注意喚起を図りました。

- ・ 令和2年度の食中毒発生状況は、**別表4**のとおりです。

6 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の指導

(1) 食品衛生管理者等の設置

食品営業者に対し、法令に基づき食品衛生管理者や食品衛生責任者を設置するとともに、製造・加工、調理等を衛生的に管理するよう指導しました。

(2) 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

製造・加工者等に対して現地指導や講習会等を実施し、HACCPの考え方に基づく衛生管理（岩手版HACCP）の普及啓発を図りました。

【HACCPシステムの考え方に基づく衛生管理導入施設（重点取組対象施設※）割合：61.9%】

※重点取組対象施設：飲食店営業（仕出し・弁当屋、旅館）、乳製品製造業、魚肉ねり製品製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、食肉製品製造業、乳酸菌飲料製造業、添加物製造業、清涼飲料水製造業、乳処理業、集乳業、食肉処理業

また、岩手版HACCP導入済施設における衛生管理の継続的かつ確実な実践と新基準による衛生管理への移行を支援しました。

- ・ 平成26年度から委嘱している食品安全サポーター（食品衛生推進員）により、食品等事業者への助言・指導等の活動を推進しました。

【委嘱者数：85名、指導施設数：2,897施設】

- ・ 衛生管理の模範となる施設等を表彰しました。

【知事表彰：優良施設5施設、功労者8人】

7 関係者相互間の情報及び意見の交換

食品の信頼向上のための相互理解の増進と学習機会の充実のため、県民の関心が高い食品表示や食物アレルギー等についてリスクコミュニケーション及び出前講座を実施しました。

【実施回数：リスクコミュニケーション5回、参加者数：99人、出前講座48回、1,402人】

- ・ 食品等に係る基準違反や監視指導結果等について、随時、ホームページ等を通じて情報を公開しました。

- ・ 食品に係る苦情及び表示相談に対し、関係行政機関等と連携し対応しました。
【不良食品・苦情処理件数：150件】
- ・ 家庭における食中毒の発生を防止するため、食品の取扱いについて、食品衛生月間（8月）イベント等を通じて消費者に対する情報提供や啓発活動等を行いました。
【消費者を対象とした講習会2回、食品衛生パレード3回】
- ・ 監視指導計画の策定に当たっては、パブリックコメントを実施し、県民から意見を求めました。
【パブリックコメント実施期間：令和2年2月4日から同年3月3日、意見総数：0件】

8 人材の養成及び資質の向上

(1) 監視指導を行う職員の資質の向上

監視指導に従事する保健所等の職員に対し、研修等を計画的に実施しました。

【実施回数：2回】

(2) 食品衛生責任者等の養成及び資質の向上

食品衛生責任者養成講習会を実施するとともに、定期的にその再教育を実施しました。

【新規養成者数：1,061人】

- ・ 一般社団法人岩手県食品衛生協会の事業（指導員巡回指導等）に対し、指導・助言を行い、食品安全に係る知識及び技術を有する者の養成及び資質の向上を促進しました。

別表 1 業種別監視状況

(1) 要許可施設

業 種		施設数	監視件数
飲食店営業	食 堂	3,806	3,445
	仕出し屋・弁当屋	541	1,021
	旅 館	564	582
	そ の 他	3,221	3,971
菓 子 製 造 業		1,284	1,787
乳 処 理 業		18	56
乳 製 品 製 造 業		40	91
集 乳 業		9	8
魚 介 類 販 売 業		1,624	3,792
魚 介 類 せ り 売 り 営 業		18	26
魚 肉 ね り 製 品 製 造 業		10	28
食 品 の 冷 凍 又 は 冷 蔵 業		304	367
か ん 詰 又 は び ん 詰 食 品 製 造 業		75	113
喫 茶 店 営 業		1,356	1,924
あ ん 類 製 造 業		12	63
ア イ ス ク リ ー ム 類 製 造 業		37	109
乳 類 販 売 業		2,185	4,399
食 肉 処 理 業		122	171
食 肉 販 売 業		1,478	3,642
食 肉 製 品 製 造 業		45	72
乳 酸 菌 飲 料 製 造 業		2	2
食 用 油 脂 製 造 業		13	10
み そ 製 造 業		115	86
醤 油 製 造 業		14	14
ソ ー ス 類 製 造 業		15	27
酒 類 製 造 業		53	51
豆 腐 製 造 業		134	103
納 豆 製 造 業		11	10
め ん 類 製 造 業		132	131
そ う ざ い 製 造 業		854	1,060
添 加 物 製 造 業		13	16
清 涼 飲 料 水 製 造 業		48	84
氷 雪 製 造 業		26	16
氷 雪 販 売 業		5	2
合 計		18,184	14,134

(2) 不要許可施設

業 種		施設数	監視件数
集団給食	学 校	85	40
	病 院 ・ 診 療 所	99	44
	事 業 所	39	4
	そ の 他	617	192
乳 さ く 取 業		1,031	2
食 品 製 造 業		779	1,000
野 菜 ・ 果 物 販 売 業		1,843	3,479
そ う ざ い 販 売 業		1,580	3,631
菓 子 販 売 業		2,741	4,497
食 品 販 売 業		2,783	4,872
添 加 物 製 造 業		4	8
添 加 物 販 売 業		878	2,383
氷 雪 採 取 業		0	0
器 具 ・ 容 器 包 装 ・ お も ち ゃ の 製 造 又 は 販 売 業		969	2,926
合 計		13,448	11,976

区 分	施設数	監視件数	相談件数
要 許 可 施 設	18,184	14,134	7,789
不 要 許 可 施 設	13,448	11,976	923
合 計	31,632	26,110	8,712

別表2 収去検査状況

区分	検 体 数	検査項目(検体数)										
		微生物 検査	再 掲		乳等 成分 規格	残 留 農 薬	遺 伝 子 組 換 え 食 品	ア レ ル ギ ー 物 質	残 留 動 物 用 医 薬 品	貝 毒 ・ シ ア ン	添 加 物	そ の 他
			成 分 規 格	等 衛 生 規 範								
魚介類	68	23	15	0	0	0	0	0	6	7	0	32
魚介類加工品	14	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	11
食肉	392	0	0	0	0	20	0	0	356	0	0	16
食肉製品及び食肉加工品	22	12	12	0	0	0	0	0	3	0	8	4
食鳥卵及びその加工品	9	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0	0
乳	31	2	2	0	21	0	0	0	0	0	0	8
乳製品及び乳類加工品	17	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	7
アイスクリーム類・氷菓	22	10	8	2	12	0	0	0	0	0	0	0
穀類	36	0	0	0	0	10	6	0	0	0	0	20
めん類	26	19	0	17	0	0	0	7	0	0	0	0
菓子類	51(2)	44	0	44(2)	0	0	0	2	0	0	5	0
(上記以外の) 穀類加工品	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
生鮮野菜及び果実	140(2)	0	0	0	0	60(2)	0	0	0	0	0	80
漬物	25(1)	16	0	13(1)	0	0	0	0	0	0	9	0
(上記以外の) 野菜・果物加工品	17	0	0	0	0	7	0	0	0	0	10	0
そうざい及びその半製品	88(2)	88	0	59(2)	0	0	0	0	0	0	0	0
弁当	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水	25	11	10	0	0	0	0	0	0	0	2	12
酒精飲料	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	2
調味料	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
ハチミツ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他	3	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1
計	1,000(7)	227	47	135(5)	43	100(2)	6	10	375	7	44	193
(検査項目数)	12,780(7)	64	96	442(5)	180	9,600(2)	6	10	1,677	7	165	193

() 内は、衛生規範等不適の件数

別表3 重点監視・一斉取締り等の状況

事業名	実施時期	備考
第1回食品衛生関係施設重点監視	5月～6月	新型コロナウイルス感染症の影響により、一部を中止し集団給食施設等への監視指導を実施
食肉の生食等による食中毒発生防止対策	6月～8月	飲食店（焼肉店等）、食肉処理業、食肉販売業への普及啓発
夏期一斉取締り	7月	新型コロナウイルス感染症の影響により、実施を見送り、収去検査のみ実施
食品衛生月間	8月	全業種に対して、監視指導の強化、講習会の開催等
第2回食品衛生関係施設重点監視	9月～10月	社会福祉施設等一斉点検
ノロウイルス食中毒発生防止対策事業	11月	飲食店等への普及啓発等
年末一斉取締り	12月	新型コロナウイルス感染症の影響により、実施を見送ったが、通常監視において、HACCPに沿った衛生管理の導入等、新たに持ち帰りや宅配等を始める飲食店営業者への指導、食品表示の適正化等の指導を行った。

別表4 令和2年度食中毒発生状況

No.	発生年月日	保健所別	患者数	原因食品	病因物質	原因施設	備考
1	R2.4.9	二戸	3	スイセン（ニラ入り豚肉の生姜焼）	植物性自然毒（スイセン）	家庭	
2	R2.7.31	宮古	5	7月28日（火）に提供された料理	カンピロバクター	飲食店	営業停止 （3日間）
3	R2.8.27	奥州	1	カエンタケ（推定）	植物性自然毒（カエンタケ）（推定）	家庭	
4	R2.9.8	一関	1	自宅で調理したツブ貝（推定）	動物性自然毒（テトラミン）	家庭	
5	R2.9.22	釜石	1	どんこ（肝入りなめろう）、汐子（刺身）	アニサキス	家庭	
6	R2.9.30	中部	1	9月27日（日）に加工・販売したフグ（マフグ）	動物性自然毒（フグ毒：テトロドトキシン）（推定）	魚介類販売店	営業停止 （3日間）
7	R2.10.10	一関	5	クサウラベニタケ（きのこ汁）	植物性自然毒（クサウラベニタケ）	家庭	
8	R2.10.14	県央	3	クサウラベニタケ（スープ）	植物性自然毒（クサウラベニタケ）	家庭	
9	R2.10.14	釜石	1	サンマの刺身	アニサキス	家庭	
10	R2.10.26	久慈	1	イカ（刺身）	アニサキス	魚介類販売店	営業停止 （1日間）
11	R2.12.6	奥州	4	チョウセンアサガオ入りきんぴら	植物性自然毒（アトロピン及びスコポラミン）	家庭	

令和2年度食品、添加物等の夏期一斉取締り実施結果について

県は、夏期における食中毒の発生を未然に防止する等食品の安全を確保するため、令和2年度岩手県食品衛生監視指導計画に基づき、県内の飲食店や食品製造施設等に対する一斉の監視指導の実施を予定していましたが、新型コロナウイルス感染症の流行状況に鑑み、保健所の業務体制確保の取組を継続するため、本年度の実施を見送りました。

なお、収去検査と消費者への普及啓発を行いましたので、その概要をお知らせします。

【事業の概要】

- 実施期間：令和2年6月22日（月）～7月31日（金）

【実施結果の概要】

- 収去（抜取）検査結果
 - ・ 食品の収去検査（抜取検査）は、市場、販売店、製造業等から収去した126検体（国産品117検体、輸入品9検体）について実施し、その結果、規格基準違反はありませんでしたが、「弁当及びそうざいの衛生規範」に不適合であったもの（国内製造）が1件（生菌数超過）ありました。
 - ・ そうざい42検体について腸管出血性大腸菌の検査を行いましたが、検出されませんでした。
- 消費者等への啓発
 - ・ 食中毒予防のリーフレットを3万8千部、腸管出血性大腸菌食中毒予防リーフレットを1万部、カンピロバクター食中毒予防リーフレット1万部作成し、消費者等に対する正しい知識の普及啓発を実施しました。

令和2年度食品、添加物等の年末一斉取締り実施結果について

県は、食品の流通量が増加する年末において、食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図るため、令和2年度岩手県食品衛生監視指導計画に基づき、県内の飲食店や食品製造施設等に対する一斉の監視指導の実施を予定していましたが、新型コロナウイルス感染症の流行状況に鑑み、保健所の業務体制確保の取組を継続するため、本年度の実施を見送りました。

なお、収去検査と消費者への普及啓発を行いましたので、その概要をお知らせします。

【事業の概要】

- 実施期間:令和2年 12月1日(火)～12月31日(木)

【実施結果の概要】

● 施設監視指導状況

- ・ 通常監視に併せ、以下(1)～(3)の項目に取り組みました。
 - (1) HACCPに沿った衛生管理の普及啓発
 - (2) 新たに持ち帰りや宅配等を始める飲食店営業者への普及啓発
 - (3) 食品表示の点検
- ・ 本期間中において、食品衛生法・食品表示法違反は確認されませんでした。

● 収去(抜取)検査結果

- ・ 食品の収去検査(抜取検査)は、市場、販売店、製造業等から収去した57検体(国産品57検体、輸入品0検体)について実施し、その結果、規格基準違反はありませんでした。

● 消費者等への啓発

- ・ ノロウイルスリーフレットを15,300部作成し、消費者等に対する正しい知識の普及啓発を実施しました。