

令和6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6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6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6年4月1日～令和7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、発生や飲食店営業等の営業許可を要する旧法の施設34業種及び新法の32業種については9,229件、給食施設等の届出を要する施設については、8,655件の監視を行いました。また、営業許可を要する施設から10,583件、届出を要する施設から2,719相談に応じました。【施設監視率：137.5%】

- ・ 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、養豚場や養鶏場で豚熱、鳥インフルエンザが発生したことに伴う業務逼迫が生じたものの、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：1,011件、総検査項目数：16,131項目】

- ・ 残留農薬等について違反はありませんでした。

【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】

- ・ アイスクリーム類において1件の成分規格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、残留農薬基準等の違反はありませんでした。

【輸入食品検査件数：55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：200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を行いました。また、厚生労働省の方針等を踏まえ、食中毒が多発する夏期や食品の流通量が増加する年末に一斉取締りを実施しました（**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。特に、紅麹を含む健康食品による健康被害事案の際には、大阪市等と連携しながら、喫食者の調査や流通食品の回収状況等の確認を行いました。

併せて、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6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選任するとともに、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・加工者等に対して衛生管理計画作成ワークショップを開催、また食品衛生協会に委託してHACCPプラン作成セミナーを開催する等、HACCPに沿った衛生管理の実践及び定着の指導を行いました。

令和6年度 衛生管理計画作成ワークショップ参加者 130回 2,016名

- ・ 令和6年度に委嘱した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：5,712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9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輸入食品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4回、出前講座122回、3,311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：200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。

【食品衛生パレード10回、1,820人参加】

- ・ 令和6年度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6年2月16日から同年3月15日、意見総数：6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、研修等の開催または派遣を計画的に実施しました。

【研修等受講人数：12人】

(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：1,256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、指導や助言、同行等を行い、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（令和6年度）

(1) 要許可施設		(旧法許可)	(新法許可)
業 種		施 設 数	監視件数
飲食店営業	食 堂	1,347	958
	仕出し屋・弁当屋	186	294
	旅 館	265	109
	そ の 他	992	669
菓 子 製 造 業		392	347
乳 処 理 業		5	24
乳 製 品 製 造 業		19	29
集 乳 業		5	11
魚 介 類 販 売 業		274	421
魚 介 類 せ り 売 り 営 業		9	2
魚 肉 ね り 製 品 製 造 業		2	5
食 品 の 冷 凍 又 は 冷 蔵 業		102	98
か ん 詰 又 は び ん 詰 食 品 製 造 業		37	15
喫 茶 店 営 業		182	239
あ ん 類 製 造 業		4	6
ア イ ス ク リ ー ム 類 製 造 業		17	21
乳 類 販 売 業		0	27
食 肉 処 理 業		44	59
食 肉 販 売 業		167	294
食 肉 製 品 製 造 業		19	22
乳 酸 菌 飲 料 製 造 業		0	0
食 用 油 脂 製 造 業		5	3
み そ 製 造 業		25	17
醤 油 製 造 業		4	1
ソ ー ス 類 製 造 業		6	5
酒 類 製 造 業		20	13
豆 腐 製 造 業		33	7
納 豆 製 造 業		1	0
め ん 類 製 造 業		37	25
そ う ざ い 製 造 業		306	224
添 加 物 製 造 業		6	4
清 涼 飲 料 水 製 造 業		23	11
氷 雪 製 造 業		8	8
氷 雪 販 売 業		1	0
合 計		4,543	3,968

業 種		施 設 数	監視件数
飲 食 店 営 業		5,472	2,926
調 理 の 機 能 を 有 す る 調 自 動 販 売 機		8	11
食 肉 販 売 業		164	265
魚 介 類 販 売 業		473	437
魚 介 類 せ り 売 り 営 業		8	6
集 乳 業		2	6
乳 処 理 業		13	24
特 別 牛 乳 搾 取 処 理 業		0	0
食 肉 処 理 業		81	59
食 品 の 放 射 線 照 射 業		0	0
菓 子 製 造 業		968	540
ア イ ス ク リ ー ム 類 製 造 業		31	40
乳 製 品 製 造 業		20	32
清 涼 飲 料 水 製 造 業		20	10
食 肉 製 品 製 造 業		23	14
水 産 製 品 製 造 業		316	169
氷 雪 製 造 業		14	6
液 卵 製 造 業		0	0
食 用 油 脂 製 造 業		8	7
み そ 又 は し ょ う ゆ 製 造 業		81	24
酒 類 製 造 業		47	25
豆 腐 製 造 業		71	26
納 豆 製 造 業		5	1
麵 類 製 造 業		76	29
そ う ざ い 製 造 業		537	298
複 合 型 そ う ざ い 製 造 業		7	5
冷 凍 食 品 製 造 業		12	12
複 合 型 冷 凍 食 品 製 造 業		0	0
漬 物 製 造 業		366	244
密 封 包 装 食 品 製 造 業		58	22
食 品 の 小 分 け 業		27	21
添 加 物 製 造 業		10	2
合 計		8,918	5,261

(2) 要届出施設

業 種	施 設 数	監視件数
魚 介 類 販 売 業 (包装済みの魚介類のみの販売)	885	743
食 肉 販 売 業 (包装済みの食肉のみの販売)	1,081	837
乳 類 販 売 業	1,701	1,256
氷 雪 販 売 業	6	43
コ ッ プ 式 自 動 販 売 機 (自動洗浄・屋内設置)	651	281
弁 当 販 売 業	50	771
野 菜 果 物 販 売 業	338	1,057
米 穀 類 販 売 業	209	879
通信販売・訪問販売による販売業	45	2
コ ン ビ ニ エ ン ス ス ト ア	215	236
百 貨 店 、 総 合 ス ー パ ー	153	502
自動販売機による販売業(コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)を除く。)	448	190
そ の 他 の 食 料 ・ 飲 料 販 売 業	804	1,388
添 加 物 製 造 ・ 加 工 業 (法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。)	5	2
いわゆる健康食品の製造・加工業	5	2
コ ー ヒ ー 製 造 ・ 加 工 業 (飲料の製造を除く。)	93	4
農産保存食料品製造・加工業	321	11
調 味 料 製 造 ・ 加 工 業	69	6
糖 類 製 造 ・ 加 工 業	2	0
精 穀 ・ 製 粉 業	93	7
製 茶 業	26	4
海 藻 製 造 ・ 加 工 業	69	8
卵 選 別 包 装 業	9	3
そ の 他 の 食 料 品 製 造 ・ 加 工 業	1,131	65
行 商	12	0
集 団 給 食 施 設	709	342
器具、容器包装の製造・加工業 (合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。)	18	1
露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの	5	0
そ の 他	73	15
合 計	9,226	8,655

集計

区 分	施 設 数	監視件数
要 許 可 施 設	13,461	9,229
要 届 出 施 設	9,226	8,655
合 計	22,687	17,884

(参考) 盛岡市

区 分	施 設 数	監視件数
要 許 可 施 設	4,287	3,040
要 届 出 施 設	1,853	657
合 計	6,140	3,697

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	そ の 他								
食 品 群	魚介類	57	23	23						6	8		20
	魚介類加工品	12										1	11
	食肉	383					20			336			27
	食肉製品及び食肉加工品	16	12	12								1	3
	食鳥卵及びその加工品	18								9		4	5
	乳	27				24							3
	乳製品及び乳類加工品	16				4							12
	アイスクリーム類・氷菓	25 (1)	1 (1)	1 (1)		24							
	穀類	27					10	5					12
	めん類	25	18		18					6		1	
	菓子類	48 (3)	38 (3)		38 (3)					3		7	
	（上記以外の）穀類加工品	8								1		1	6
	生鮮野菜及び果実	115					60					1	54
	漬物	31	16 (1)		16 (1)							10	4
	（上記以外の）野菜・果物加工品	28					6	1				7	14
	そうざい及びその半製品	113	109		109							3	1
	弁当	2	2		2								
	冷凍食品	11	7	2	5		4						
	清涼飲料水	25	9	9		3							13
	酒精飲料	4										1	3
	調味料	7										7	
	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	2										2	2
	ハチミツ												
	その他	10											10
計		1, 011 (5)	235 (5)	47 (1)	188 (4)	55	100	6	10	351	8	46	200
(検査項目数)		16, 131 (5)	797 (5)	79 (1)	718 (4)	169	12, 992	6	10	1, 768	8	181	200

（ ）内は、成分規格等不適の件数

※不適件数8件の内訳は次のとおり。

- ・アイスクリームの成分規格不適 1件
- ・その他 4件（そうざい等の衛生確保方針、細菌の検出等）

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	集団給食施設等への監視指導
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 (国)	7月	HACCP 導入促進、0157 検査等
食品衛生月間 (国)	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 (国)	12月	HACCP 導入促進、洋生菓子検査等

別表4 令和6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	R6. 4. 1	盛岡市	1	キンメダイ、真ソイの刺身（疑い）	アニサキス	不明	
2	R6. 4. 8	奥州	2	スイセン（ニラ玉を調理し、喫食）	植物性自然毒	家庭	
3	R6. 4. 29	中部	29	4月29日に調理提供された仕出し弁当	サボウイルス	飲食店	
4	R6. 6. 7	宮古	1	6月7日に提供された料理（刺身定食：タラ、サーモン、マグロ、ホタテ）	アニサキス	飲食店	
5	R6. 6. 21	盛岡市	1	刺身（魚種不明）	アニサキス	不明	
6	R6. 7. 16	県央	1	ヒラメの刺身	アニサキス	家庭	
7	R6. 10. 27	釜石	2	刺身（サンマ、イカ）	アニサキス	家庭	
8	R7. 2. 1	花巻	2	2月1日夕に提供した食事	ノロウイルス	飲食店	
9	R7. 2. 1	花巻	7	2月1日夕に提供した食事	ノロウイルス	飲食店	
10	R7. 3. 13	奥州	6	3月9日に提供した食事	ノロウイルス	集団給食施設	
11	R7. 3. 30	宮古	1	刺身（マグロ、カツオ）	アニサキス	魚介類販売業	

※ 食中毒発生事例は「年」で集計しているが、本表は監視指導計画に併せ、「年度」分を抜粋したものであること。

令和6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6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を実施しましたので、その概要をお知らせします。

【事業の概要】

- 実施期間：令和6年6月 17 日（月）～7月 31 日（水）
- 重点事項
 - ・ 重点監視施設：生食用又は加熱不十分な食肉を提供している施設、鶏肉を飲食店営業者に販売する施設、魚介類を処理若しくは販売又は魚介類を原材料とした製品を製造若しくは加工する施設、大量調理施設（弁当屋、仕出し屋、集団給食施設等）、乳を処理する施設、他の都道府県にまたがって広域的に流通する弁当の製造施設、いわゆる「健康食品」の製造施設及び野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設
 - ・ 食中毒防止に係る事業者への指導、消費者等への注意喚起
 - ・ 食品等の表示に係る監視指導（アレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等）
 - ・ 収去検査（腸管出血性大腸菌の汚染実態調査を含む）
 - ・ 食肉の生食等による食中毒発生防止対策の監視及び指導

【実施結果の概要】

- 施設監視指導状況
 - ・ 重点監視施設を中心に、食品関係施設 1,788 施設（許可営業施設 897 件、届出営業施設 891 件）に立ち入りし、監視指導を実施しました。
 - ・ 許可営業施設、届出営業施設において、違反は発見されませんでした。
 - ・ 食肉の生食等による食中毒発生防止対策として、飲食店営業（焼肉店等の主として食肉を提供する施設）、食肉処理業及び食肉販売業等の監視・指導を徹底しました。
- 表示収去（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 79 検体について実施し、その結果、規格基準違反は発見されませんでした。
 - ・ 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約2万6千部、カンピロバクター食中毒予防リーフレットを約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6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6（2024）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を実施しましたので、その概要をお知らせします。

【事業の概要】

- 実施期間：令和6年12月2日（月）～12月27日（金）
- 重点事項
 - ・ 重点監視施設
 - ①年間を通して食中毒の原因となる頻度が高い施設等
 - ア 生食用又は加熱不十分な食肉を提供している施設
 - イ 鶏肉を飲食店営業者に販売する施設（食鳥処理業者、卸売業者等）
 - ウ 魚介類の処理・販売又は魚介類を原材料とした製品を製造等する施設
 - エ 大量調理施設（弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院、福祉施設等）
 - ②冬期に食中毒の原因施設となる頻度が高い施設
飲食店営業（①エを除く）
 - ③その他、近年の食中毒の発生状況等を踏まえて監視が必要となる施設等
 - ア 機能性表示食品及び特定保健用食品に係る健康被害情報の提供
 - イ 野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設
 - ウ かきを取り扱う施設
 - ・ 食中毒防止に係る事業者への指導、消費者等への注意喚起
 - ・ 食品等の表示に係る監視指導（アレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等。）及び表示に係る制度改正等を踏まえた周知啓発
 - ・ 立入検査及び収去検査

【実施結果の概要】

- 施設監視指導状況
 - ・ 重点監視施設を中心に、食品関係施設1,285施設（許可営業施設614件、届出営業施設671件）に立ち入りし、監視指導を実施しました。
 - ・ 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。
- 表示収去（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51検体（国産品44検体、輸入品7検体）について実施し、その結果、規格基準違反は発見されませんでした。
- 消費者等への啓発
 - ・ ノロウイルスフリーレットを13,700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。