

# 平成21年度福島県食品衛生監視指導計画実施結果

## 第1 はじめに

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条第1項の規定により、都道府県等は毎年度の食品衛生監視指導計画を定め、食品衛生等に関する監視指導、その他の様々な施策を総合的に策定し実施することとされています。

そこで県は、食品供給行程（フードチェーン）の各段階における重点的、効率的かつ効果的な監視指導を実施するために、平成21年度福島県食品衛生監視指導計画を策定し、食品営業施設等の監視指導のほか、違反食品等の流通が確認された際は、健康被害の発生及び拡大防止に努めるとともに、食品の安全に対する県民不安を解消するための迅速な情報提供や食品安全にかかる各種講習会も実施してきました。

このたび、平成21年度（平成21年4月1日から平成22年3月31日）の監視指導結果を取りまとめましたので公表します。

## 第2 実施結果

### 1 監視指導の実施体制及び関係行政機関との連携の確保に関する事項

#### (1) 監視指導の実施体制

保健福祉事務所（保健所）及び食肉衛生検査所に配置した食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員により実施しました。

食品等の試験検査を衛生研究所及び食肉衛生検査所にて実施しました。

〔別紙1（監視指導等の実施体制）〕

#### (2) 関係行政機関との連携の確保

##### ア 国及び他の都道府県等の食品衛生部局との連携体制の確保

###### (ア) 会議

- |                       |     |
|-----------------------|-----|
| ・全国食品衛生主管課長連絡協議会      | 6月  |
| ・北海道・東北ブロック食品衛生主管課長会議 | 11月 |
| ・北海道・東北ブロック食品衛生担当者会議  | 7月  |
| ・全国市場食品衛生検査所協議会       | 11月 |
| ・全国食品衛生主管課長会議         | 2月  |

###### (イ) 連絡体制

- ・発生した食中毒事件（疑いを含む）が複数の自治体に関連する場合には、速やかに相互に連絡を取りながら、調査等の協力を行いました。なお、事件の発生が夜間や祝休日の場合は、緊急連絡網により対応しました。
- ・違反食品等を発見した場合には、製造所を管轄する自治体への調査指導、流通先の自治体へ回収等の指導を依頼しました。
- ・BSE（牛海綿状脳症）に関する各自自治体の連絡網が確立されています。  
なお、平成21年度に国内でのBSE発生はありませんでした。

##### イ 中核市との連携体制の確保

###### (ア) 福島県食品安全推進会議

県と中核市とが連携しながら、福島県食品安全確保対策プログラムを推進しました。

###### (イ) 食品衛生担当課長等会議

県と中核市は共通の施設基準により営業許可処分や営業者への衛生指導を行っていることから、共通認識を図るため、担当課長等会議において情報交換等を行いました。

ウ 農林水産部局等他部局との連携体制の確保

(ア) 県の他部局

・福島県食品安全推進会議

農林水産部、生活環境部等と連携しながら、生産段階の食品安全確保対策、消費者への情報提供等を定めた食品安全確保対策プログラムを推進しました。

・食品安全110番

JAS法、景表法に基づく表示等のほか食品に関する県民からの苦情、相談があった場合には、必要に応じ地域連絡会議を開催し連携して調査指導を実施しました。

(イ) 他県の農林水産部局

他自治体の食品衛生部局を通じて情報交換を行いました。

(ウ) 国等の機関

福島農政事務所が主催する「食の安全安心推進福島連絡会議」、東北農政局が主催する「東北地域食の安全・安心推進連絡会議」に参加し、情報交換を行うとともに、東北農政局等からの情報に基づき食品事業者に対する適正表示の指導を行いました。

2 監視指導の実施に関する事項

(1) 食品営業施設等

次の重点監視指導項目等により監視指導を実施し、集団給食施設を除き監視率は目標を達成しました。

集団給食施設については、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、概ね適正に管理が行われていたことから、再指導・助言を必要とする施設が少なかったこともあり、目標の監視率を若干下回りました。

ア 食品衛生法に定められた不衛生食品ではないこと。

イ 指定された食品添加物であること。

ウ 食品等の成分規格基準、製造基準、調理加工基準、保存基準、表示基準、施設基準及び管理運営基準に適合していること。

エ 集団給食施設にあっては、大量調理施設衛生管理マニュアルによる衛生管理の徹底が図られていること。

[別紙2-1 (立入検査(監視指導)の実施状況)]

[別紙2-2 (業種別監視指導状況)]

(2) と畜場・食鳥処理場

と畜場法、食鳥処理法に基づき、と畜検査及び食鳥検査を実施しました。

[別紙2-3 (と畜および食鳥検査結果)]

重点監視指導項目

ア 構造設備の基準に適合していること。

イ 衛生管理の基準に適合していること。

ウ 認定小規模施設における法定処理可能羽数遵守の徹底

エ その他必要とする事項

(ア) 健康な獣畜、家きんの搬入の推進

(イ) 病歴を踏まえた検査の実施

(ウ) 枝肉、中抜きと体の微生物検査による衛生的な処理の検証

(エ) 動物用医薬品の投与歴を踏まえた残留物質検査の実施

(3) 生産段階における食品安全確保対策等

生産段階における食品安全確保対策について農林水産部で実施しました。

[別紙3 (生産段階の食品安全確保対策)]

実施状況は、福島県食品安全確保対策プログラムの実施結果のとおりです。

(4) 食中毒、違反食品等の発生状況

食中毒の発生及び違反食品等を発見した際は、原因究明調査を行い被害の拡大防止を図るとともに、再発防止対策の指導を行いました。

[別紙4-1 (平成21年度食中毒発生状況)]

[別紙4-2 (違反食品等の回収等事例)]

(5) 公表

「食品安全にかかる公表に関する取扱要領」に基づき、県民に対し速やかな情報提供に努めました。

公表を行った事例：食中毒事件5件、違反食品等12件

(6) 食品等の収去検査

過去の検査結果を踏まえ、違反の可能性が比較的高いと考えられる食品等及び検査項目を選定し実施しました。違反が確認された場合は、直ちに当該製品の回収や販売禁止等の措置を講じました。

なお、検査実施予定期間内に検体が確保できなかったことにより、目標検体数を達成できなかった項目がありました。

[別紙5-1 (収去検査結果)]

[別紙5-2 (食品安全対策事業検査結果)]

(7) 一斉取締りの実施

各保健福祉事務所(保健所)では、食中毒が多発する夏期及び食品等の流通量が増加する年末の時期に一斉取締を行いました。

	夏期	年末
監視件数	6,061件	3,481件
検査検体数	237検体	120検体

3 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項

(1) 講習会の実施(各保健福祉事務所(保健所)が実施した事業者向け講習会)

	開催回数	受講者数	備考
講習会	274回	10,716名	
出前講座	134回	5,002名	上記の再掲

(2) 製造及び加工者に対するHACCP導入の推進

HACCP(総合衛生管理製造過程)承認施設(7施設)に対し、管理状況の確認のために定期的な立入指導を行いました。また、HACCPの導入を図るよう講習会において指導するとともに、講師の派遣等を通じて、知識の普及及び啓発を図りました。

(3) 優良施設等の表彰

平成21年11月10日、福島県生活衛生・食品衛生大会において、優良施設として飲食店営業等14施設の県知事表彰を行いました。

#### 4 情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）並びに情報提供の実施に関する事項

##### (1) 情報の提供及び県民との情報・意見交換の実施

###### ア 情報提供

###### (ア) 報道機関へ情報提供したもの

- ・食中毒（様）事件の発生について
- ・違反食品等の自主回収等について
- ・県内産ムラサキイガイの毒化に伴う採捕及び販売等の規制並びにトゲクリガニ及びイシガニに係る自粛要請について

###### (イ) ホームページに掲載したもの

以下について注意を喚起しました。

- ・フグによる食中毒に注意しましょう
- ・有毒山野草による食中毒にご注意ください
- ・食肉の生食に注意しましょう
- ・スギヒラタケの摂取は控えましょう

###### (ウ) その他

ラジオ、テレビ、広報紙により食中毒予防に関する啓発を実施しました。

###### イ 意見交換会

- ・福島県食品安全推進懇談会の開催

平成21年9月及び平成22年2月に2回開催しました。

- ・食の安全・安心推進大会（県関係部局と共催）

平成21年11月7日 県農業総合センター 来場者約1000名

- ・各保健福祉事務所（保健所）における食品衛生懇談会の開催

8月の食品衛生月間事業の一環として、各保健福祉事務所（保健所）で開催しました。

###### ウ 苦情の受付及び講習

「食品安全110番」により県民からの苦情や相談の受付を行い、表示に関する案件については、農林水産部局等と連携を図りながら対応しました。

受付件数 48件

〔別紙6（平成21年度食品安全110番受付状況）〕

##### (2) 食品による危害発生防止のための消費者への情報提供

家庭における食中毒発生を未然に防止するため、各種広報媒体の活用又は各保健福祉事務所（保健所）が実施する出前講座により、消費者への啓発及び情報提供を行いました。

出前講座：開催回数 22回 受講者数 578名

また、小・中学校へ各保健福祉事務所（保健所）の食品衛生監視員を派遣し、小・中学生が興味を持つよう食中毒予防や正しい手洗いの方法などについて、実験や視覚に訴える手法を用いた講習会を開催しました。

小・中学生の食の安全教室：開催校数 113校 受講者数 5,499名

5 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

(1) 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に対する技術研修

研修等の名称	実施主体	実施時期	派遣参加者数
福島県食品衛生監視員研修会	福島県、中核市	12月	24名参加
東北ブロック食品衛生・環境衛生監視員研修会	東北各県市	9月	13名派遣
HACCP指名監視員養成講習会	東北各県市	2月	3名派遣
食品安全行政講習会	厚生労働省	6月	2名派遣
全国食品衛生監視員研修会	厚生労働省	11月	3名派遣
食肉衛生検査技術研修会	厚生労働省	1月	2名派遣
食鳥肉衛生検査技術研修会	厚生労働省	1月	2名派遣

(2) 食品等事業者に関する事項

ア 食品衛生責任者の養成

各保健福祉事務所（保健所）において食品衛生責任者の養成講習会及び再教育講習会を実施しました。

	養成講習会	再教育講習会	計
開催回数	27回	50回	77回
受講者数	1,098名	1,537名	2,635名

イ と畜場の衛生管理講習会

と畜場の管理者及び従事者を対象に、と畜場における作業衛生及び施設の衛生管理についての講習会を実施しました。

開催回数	3回	受講者数	40名
------	----	------	-----

ウ 食鳥処理衛生管理者の再教育講習会

食鳥処理衛生管理者の再教育講習会を実施しました。

開催回数	1回	受講者数	33名
------	----	------	-----

エ フグ取扱者の養成

フグの衛生確保に関する要綱に基づくフグ取扱者養成講習会を、社団法人福島県調理師会に委託して実施しました。

平成21年9月3日及び16日 受講者20名

オ 食中毒防止に関する講習会

食中毒の発生防止を図るため、各保健福祉事務所（保健所）において食品等事業者、従事者及び集団給食施設の調理従事者に対する衛生講習会を実施しました。

	食品等事業者、従事者	集団給食施設従事者
開催回数	223回	51回
受講者数	8,314名	2,402名

カ 食品等事業者自らが行う管理者等の養成等の推進

食品等事業者からの要請により、食品衛生出前講座を実施しました。

キ 食品の表示に関する講習会

農産物直売所等で販売される食品を製造する小規模事業者等を対象に、食品表示早分かり講座を実施しました。

開催回数	56回	受講者数	2,112名
------	-----	------	--------

ク 食品衛生指導員研修会

社団法人福島県食品衛生協会主催の食品衛生指導員研修会に講師を派遣し、食品営業者の指導に必要な技術、知識の教育を行いました。

派遣回数	1回	受講者数	75名
------	----	------	-----

### 第3 まとめ

本県では、福島県食品衛生監視指導計画を福島県食品安全確保対策プログラムの中に取り入れ、農林水産部を始めとする他部局や中核市と連携のうえ、食品の安全や消費者の安心を確保するため、生産から消費に至る一貫した食品安全対策を実施しています。

福島県食品安全確保対策プログラムは、本県の食品安全対策の基本となる「福島県食品の安全確保に係る基本方針」に基づき、プログラムの4つの柱（①監視・指導プログラム、②検査・調査研究プログラム、③支援・連携プログラム、④情報の提供と総合的な取り組みプログラム）を構成している16事項ごとに成果指標を設定しています。これらの目標達成に向けて各関係部局等が各々の事業を実施しておりますが、これらの事業の進行管理と評価については、年2回開催する福島県食品安全推進会議において行っています。

本監視指導計画に設定された監視指導及び検査の目標については概ね達成されていますが、依然として食中毒や違反食品等が発生していることから、重点的に監視指導すべき業種を選定し、次年度以降も効率的かつ効果的な事業の推進を図っていきたいと考えています。

別紙 1 監視指導等の実施体制

監視指導

公 所 名	担 当 業 務	担当職員
県北保健福祉事務所（保健所）	・ 食品衛生法に関すること。	食品衛生監視員
県中保健福祉事務所（保健所）	・ 食中毒、違反食品の調査及び拡大防止対策	〃
県南保健福祉事務所（保健所）	・ と畜場法に関すること。	と畜検査員
会津保健福祉事務所（保健所）	（会津保健福祉事務所（保健所）に限る。）	
南会津保健福祉事務所（保健所）	・ 食鳥処理法に関すること。	食鳥検査員
相双保健福祉事務所（保健所）	（食鳥処理場のうち認定小規模施設に限る。）	
食肉衛生検査所	・ 食鳥処理法に関すること。 ・ と畜場法に関すること。	食鳥検査員 と畜検査員

試験検査

公 所 名	担 当 業 務
衛生研究所	・ 食品衛生法に係る収去検査等 食品の規格基準、細菌、食品添加物、残留農薬、抗生物質等、貝毒、病原微生物、水銀、カドミウム等の検査 ・ 食中毒等の発生時に係る細菌等の検査
食肉衛生検査所	・ と畜検査及び食鳥検査に係る精密検査及び病原微生物等のモニタリング検査 ・ と畜検査及び食鳥検査に係る抗生物質等の残留動物用医薬品及び飼料添加物の検査 ・ BSEスクリーニング検査（全頭検査）に係る技術研修 ・ 食鳥検査にかかる高病原性鳥インフルエンザ簡易検査

その他

公 所 名	担 当 業 務
保健福祉部 食品生活衛生課	・ 食品衛生法に関すること。 ・ 食中毒、違反食品の調査及び拡大防止対策に関すること。 ・ と畜場法に関すること。 ・ 食鳥処理法に関すること。 ・ 食品衛生監視指導計画に関すること。 ・ 情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）に関すること。 ・ 情報の公表に関すること。

別紙 2-1 立入検査(監視指導)の実施状況

種 類	業 種	監視率	
		目標値	実 績
(1) 食品製造施設	乳処理業	150%	197%
	乳製品製造業		
	乳酸菌飲料製造業		
	集乳業		
	魚肉練製品製造業		
	食品の冷凍又は冷蔵業		
	かん詰又はびん詰食品製造業		
	食肉製品製造業		
	食用油脂製造業		
	添加物製造業		
	清涼飲料水製造業		
	菓子製造業		
	アイスクリーム類製造業		
	その他の製造業		
(2) 特産食品製造施設	凍み豆腐	120%	143%
	あんぼ柿		
	こんにやく粉		
	ラーメン		
	山菜なめこの缶詰、瓶詰		
	魚介類加工品		
(3) 集団給食施設	学校	110%	104%
	病院		
	社会福祉施設		
	保育所		
	その他		
(4) 総合衛生管理 製造過程承認施設	乳処理業	400%	627%
	乳製品製造業		
	乳酸菌飲料製造業		
	アイスクリーム類製造業		
	食肉製品製造業		
	そうざい製造業		
	清涼飲料水製造業		
	対米輸出食品		
(5) 観光地特別対策	一般食堂・レストラン	130%	136%
	旅館		
	土産品販売店		
	土産品製造業		
(6) 大型小売店市場・ 大量調理施設等 食品販売施設	旅館	200%	221%
	仕出し・弁当		
	大型小売店		
	卸売市場		
	卸売市場関連施設		

※監視率は、1施設に年1回の立入りを行った場合に100%とする。



別紙2-2 業種別監視指導状況

許可を要する施設

業 種		施設数	監視件数
飲食店営業	一般食堂・レストラン等	8,463	2,763
	仕出し屋・弁当屋	888	1,346
	旅 館	1,475	1,133
	そ の 他	4,035	3,998
	(小計)	14,861	9,240
菓子製造業		1,919	2,182
乳 処 理 業		9	51
特別乳さく取処理業			
乳 製 品 製 造 業		27	68
集 乳 業		4	7
魚 介 類 販 売 業		2,118	1,546
魚介類せり売り営業		14	101
魚 肉 ね り 製 品 製 造 業		4	3
食品の冷凍又は冷蔵業		56	107
かん詰又はびん詰食品製造業		161	122
喫 茶 店 営 業		3,473	1,290
あ ん 類 製 造 業		25	47
アイスクリーム類製造業		319	362
乳 類 販 売 業		4,175	1,529
食 肉 処 理 業		98	153
食 肉 販 売 業		2,056	1,405
食 肉 製 品 製 造 業		19	64
乳酸菌飲料製造業		8	20
食用油脂製造業		16	18
マーガリン又はショートニング製造業			
み そ 製 造 業		272	163
醬 油 製 造 業		51	46
ソ ー ス 類 製 造 業		20	24
酒 類 製 造 業		75	55
豆 腐 製 造 業		210	246
納 豆 製 造 業		37	25
めん類製造業		346	258
そうざい製造業		529	524
添加物製造業		15	18
食品の放射線照射業			
清涼飲料水製造業		58	123
氷 雪 製 造 業		16	44
氷 雪 販 売 業		53	18
合 計		31,044	19,859

許可を要しない施設

業 種		施設数	監視件数
集団給食施設	学校	269	448
	病院・診療所	89	105
	事業所	56	46
	その他	438	362
	(小計)	852	961
乳さく取業		577	20
食品製造業		2,527	741
野菜果物販売業		2,050	1,439
そうざい販売業		1,613	1,157
菓子(パンを含む)販売業		6,685	1,718
食品販売業(上記以外)		5,399	2,286
添加物(法第7条第1項の規定により規格が定められたものを除く)の製造業		3	6
添加物の販売業		1,188	729
氷雪採取業			
器具・容器包装・おもちゃの製造業又は販売業		1,423	1,236
合 計		22,317	10,293

## 別紙2-3

## と畜検査結果

畜種	とさつ頭数	措置		
		とさつ禁止	全部廃棄	一部廃棄
牛				
馬	2,016		2	320
豚	27,992		30	12,589
めん羊				
山羊				
計	30,008	0	32	12,909

## 食鳥検査結果

畜種	検査羽数	措置		
		とさつ禁止	全部廃棄	一部廃棄
ブロイラー	7,092,866	42,844	50,208	21,501
成鶏	2,049	3	6	10
あひる				
七面鳥				
計	7,094,915	42,847	50,214	21,511

別紙3 生産段階の食品安全確保対策

事業名	目的等
農薬適正使用推進事業	農産物の安全確保のために農業者等に対する農薬適正使用の推進を図る。
農産物安全確保GAP推進事業	県産農産物の生産段階における安全性確保のためのGAP（農業生産工程管理）の推進を図る。
県産米のカドミウム対策	玄米のカドミウム濃度が0.4ppm未満の米の生産を図るため、営農対策を行う。
魚類防疫指導	養殖業者への医薬品及び使用が制限される薬剤の適正な使用方法を指導する。
貝毒検査指導	生産段階での貝類の安全性を確保するため、貝毒の検査を実施する。
水産物産地市場衛生管理指導	産地市場関係者に対して衛生管理の徹底を図る。
安全・安心きのか栽培の推進	「福島県安心きのか栽培マニュアル」に基づき、安全・安心な県産きのか栽培の推進を図る。

## 別紙 4 - 1

## 平成 21 年度食中毒発生状況

No.	発生日	原因施設所在地	摂食者数	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
1	8月 8日	南会津町	2	2	焼ききのこ	植物性自然毒	販売店
2	9月 3日	福島市	2	2	きのこ汁	植物性自然毒	家庭
3	9月 5日	伊達市	4	4	きのこ汁	植物性自然毒	家庭
4	9月 20日	只見町	9	8	きのこ料理	植物性自然毒	家庭
5	9月 30日	会津坂下町	2	2	きのこの煮物、 天ぷら	植物性自然毒	家庭
6	12月 28日 ～ 1月 5日	北塩原村	136	95	ホテルの食事	ノロウイルス	ホテル
7	1月 6日 ～ 8日	柳津町	26	17	飲食店の食事	ノロウイルス	旅館、 飲食店
8	1月 28日 ～ 30日	西郷村	7	3	寿司	ノロウイルス	飲食店
9	2月 7日 ～ 10日	須賀川市	277	122	弁当	ノロウイルス	弁当屋
計			465	255			

別紙4-2 違反食品等の回収等事例

No.	月 日	不 良 内 容	食品の種類	措置
1	4月10日	消費期限の誤表示	揚げ菓子	自主回収
2	5月28日	本県内業者が販売者表示(他自治体の業者製造)となっている菓子にアレルギー物質の「小麦」の表示欠落	菓子	注意喚起
3	6月13日	製造者の自主検査で大腸菌群を検出	牛乳	自主回収
4	6月17日	生産団体の自主検査で残留農薬基準を超過し、「ジメトエート」を検出	にら	自主回収
5	6月22日	カビ発生のおそれ	洋生菓子	自主回収
6	7月23日	殺菌不良の可能性	清涼飲料水	自主回収
7	8月 1日	大腸菌群陽性	アイスクリーム	回収命令 販売禁止
8	9月11日	カビ発生又はそのおそれ	魚介乾製品	自主回収
9	10月15日	賞味期限切れ食品の販売	魚介加工品	自主回収
10	11月11日	加熱殺菌不良により残存した乳酸菌による白濁	日本酒	自主回収
11	1月25日	県外製造の缶詰によるヒスタミン食中毒のおそれ	缶詰	注意喚起
12	2月26日	カビ発生又はそのおそれ	食用油脂	自主回収

別紙5-1 収去検査結果

	検査内容	検体数		違反 検体	検査機関
		目標値	実績		
野菜、果物等の残留農薬	県内で生産される主な農産物、県外産及び輸入品のうち流通量の多い食品を選定し、残留農薬の検査を実施する。	240	243		衛生研究所
加工食品等に使用された添加物	保存料、発色剤等使用量の多い添加物等を選定し、使用基準に関する検査を実施する。	730	729	1	
流通食品の抗生物質等	畜水産食品について、抗生物質等の成分規格基準に関する検査を実施する。	88	82		
食肉にかかる残留動物用医薬品及び飼料添加物	と畜場、食鳥処理場において処理される家畜、家きんについて、動物用医薬品及び飼料添加物の残留基準に関する検査を実施する。	390	391		食肉衛生検査所
遺伝子組み換え食品	輸入食品に係る遺伝子組み換え食品の基準に関する検査を実施する。	40	39		衛生研究所
県産米のカドミウム	県内で生産される米についてカドミウムの検査を実施する。	5	5		
麻痺性及び下痢性貝毒	県内産のアサリ及び県内に流通するアサリ、ホタテガイについて貝毒の検査を実施する。	19	19		
畜産食品の病原微生物	生乳及びナチュラルチーズについて、リステリア菌の検査を実施する。	10	10		
水産食品の病原微生物	生食用魚介類に関し、腸炎ビブリオの検査を実施する。	160	196		
加工食品等の病原微生物	加工食品について、食中毒の原因となる病原菌の汚染防止を図るため、サルモネラ、黄色ぶどう球菌等の検査を実施する。	1000	1215		
食品等の成分規格基準	成分規格基準の設定されている食品について、適合しているか確認の検査を実施する。	500	494	1	
容器包装等の成分規格基準	容器包装について成分規格基準に適合しているか確認の検査を実施する。	5	2		
衛生状態の把握	成分規格基準の設定されていない食品について、衛生状態を把握し、改善を指導するため、細菌数等の検査を実施する。	1200	1257		

別紙5-2 食品安全対策事業検査結果

ア 食品の残留農薬検査

検査対象食品名		検査数		検出数		違反数		検査対象食品名		検査数		検出数		違反数			
分類	農作物名	国産	輸入	国産	輸入	国産	輸入	分類	農作物名	国産	輸入	国産	輸入	国産	輸入		
生	アスパラガス	6	3					生	いちご	4		2					
	えだまめ	3		1					うめ	4		3					
	えのきたけ	1							オレンジ		4		2				
	かぶ	2							かき	4		1					
	かぼちゃ	5	2	1					キウイフルーツ	4	3						
	カリフラワー	4							グレープフルーツ		4		2				
	かんしょ	3							さくらんぼ	3	1	3	1				
	キャベツ	5							すもも	2		2					
	きゅうり	7		4					西洋なし	5		3					
	ごぼう	5	1						日本なし	4							
	鮮	さといも	3	2					果	バナナ		4		1			
		しいたけ	3	2						ぶどう	5		2				
		しゅんぎく	4							ブルーベリー		1					
		セロリ		1						みかん	5						
		だいこん	6		1					もも	4		1				
		たまねぎ	3	2						りんご	6		1				
		トマト	5		2					レモン		5		4			
		なす	6		2					小計	50	22	18	10	0	0	
		なめこ	2							穀類	玄米	6		1			
		にら	4		1						大豆	2					
にんじん	5	1					小計	8	0		1	0	0	0			
野	にんにく	2	3					加工食品	冷凍アスパラガス		1						
	ねぎ	4							冷凍枝豆		2						
	はくさい	3		1					冷凍さといも		2						
	パプリカ		1						冷凍とうもろこし		2						
	ばれいしょ	6							冷凍ブルーベリー		1						
	ピーマン	6		4					冷凍ブロッコリー		2						
	ブロッコリー	4	4	1				小計	0	10	0	0	0	0			
	ほうれんそう	4						合計	188	55	41	11	0	0			
	未成熟いんげん	6															
	未成熟えんどう	3	1		1												
みつば	2		2														
ミニトマト	3		2														
レタス	3																
れんこん	2																
小計	130	23	22	1	0	0											

イ 流通米に含まれるカドミウム検査

検査対象食品	検体数	検出数	検出値(ppm)	基準値
玄米(県内産)	5	1	0.18	1.0ppm未満

ウ 麻痺性貝毒及び下痢性貝毒の検査

検査対象食品	検体数	麻痺性貝毒		下痢性貝毒	
		検出数	検出値:MU/g	検出数	検出値:MU/g
アサリ(県内産)	10		1.8MU/g未満		0.05MU/g未満
アサリ(県外産)	3		1.8MU/g未満		0.05MU/g未満
ホタテガイ(県外産)	6		1.8MU/g未満		0.05MU/g未満
合計	19	0		0	

エ 畜水産食品中の抗生物質等検査

検査対象品	検体数	検出数	検出物質名
豚肉	8		全て陰性
生乳	9		
鶏卵	10		
食鳥肉	34		
はちみつ	7		
コイ	2		
ニジマス	3		
イワナ	8		
ヒラメ	1		
合計	82	0	

オ 畜産食品のリステリア・モノサイトゲネス検査

検査対象品	検体数	検査結果
生乳(牛乳用)	8	全て陰性
ナチュラルチーズ	2	
合計	10	

カ 容器包装からの化学物質溶出検査

検査対象品名	検体数	フェノール		ビスフェノール		p-tert-ブチルフェノール	
		検出数	検出値	検出数	検出値	検出数	検出値
ポリカーボネート製容器	2	全て定量下限値未満					

キ 遺伝子組換え食品の検査

検査対象品名	検体数	検出数
大豆	28	
とうもろこし	11	
合計	39	0



ク 食品添加物の検査

添加物名	食品分類名	検査数	検出数	違反数	添加物名	食品分類名	検査数	検出数	違反数	
ソルビン酸 (保存料)	漬物	60	33		タール系 色素 (着色料)	漬物	57	31		
	魚肉ねり製品	50	8			野菜類及び農産物加工品	1			
	食肉製品	37	5			生菓子	31	5		
	そうざい	2				生めん	1			
	生菓子	125	2			あん類	1			
	みそ	10				魚介類加工品	28	4		
	野菜類及びその加工品	1				小計	119	40	0	
	しょうゆ	5				銅クロロ フィル (着色料)	野菜類及び農産物加工品	5	5	
	あん類	2	1				小計	5	5	0
	小計	292	49	0						
デヒドロ 酢酸 (保存料)	漬物	26			防ばい 剤	イマザリル	グレープフルーツ	2	2	
	魚肉ねり製品	15					レモン	1	1	
	食肉製品	27					オレンジ	1	1	
	生菓子	125				OPP	グレープフルーツ	2	1	
	油菓子	1					レモン	1		
	みそ	5					オレンジ	2		
	しょうゆ	5				DP	オロブランコ(スウィーティー)	1		
	あん類	2					グレープフルーツ	2		
	小計	206	0	0			レモン	1		
	安息香酸 (保存料)	漬物	26				TBZ	オレンジ	2	
魚肉ねり製品		15			グレープフルーツ	2				
食肉製品		27			レモン	1				
清涼飲料水		10			小計	オレンジ	2	1		
生菓子		97	2			オロブランコ(スウィーティー)	1	1		
油菓子		1				小計	21	7	0	
みそ		5			合計	1,178	273	1		
しょうゆ		10	1							
あん類		2								
小計		193	3	0						
サッカリン ナトリウム (甘味料)	漬物	57	19							
	しょうゆ	9	3							
	みそ	6								
小計	72	22	0							
プロピレン グリコール (品質保 持剤)	生めん	84	34	1						
	ゆでめん	11	2							
	小計	95	36	1						
亜硝酸根 (発色剤)	食肉製品	68	56							
	魚介塩蔵品(魚卵)	14	14							
	魚肉ねり製品	4								
	そうざい	1								
小計	87	70	0							
亜硫酸 塩・ 二酸化硫 黄 (漂白剤)	乾燥果実	61	29							
	かんぴょう	2	2							
	こんにゃく粉	9	9							
	野菜類及び農産物加工品	11								
	菓子	3	1							
	漬物	2								
小計	88	41	0							

別紙6

平成21年度食品安全110番受付状況

1 受付件数

内容 \ 月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	合計
苦情・相談	3	3	5		1	2		1	1			2	18
通 報	2	4		2	3	2	4	1	2	2	5	1	28
意見・要望													
問い合わせ	1											1	2
合 計	6	7	5	2	4	4	4	2	3	2	5	4	48

2 事案の内容

	異物混入等	不適正表示	異味・異臭・異色	腐敗・変敗	不衛生な施設等の管理	商品管理に対する苦情	合計
件数	10	30	4	1	3	1	49 (重複1)

○異物混入等（10件）（うち2件は異物ではなかった。）

【異物混入】

- ・虫 様（4件）（うち2件は異物ではなかった。）
- ・樹脂片（1件）
- ・金属片（1件）
- ・毛髪様（1件）
- ・その他（2件）

【カビの発生】

- ・甘納豆（1件）

○不適正表示（32件）（重複2件）（うち12件は適正表示であった。）

- ・名称等表示（1件）
- ・添加物表示（4件）（うち1件は適正表示であった。）
- ・期限表示（10件）（うち3件は適正表示であった。）
- ・原産地表示（7件）（うち5件は適正表示であった。）
- ・内容量表示（2件）（うち1件は適正表示であった。）
- ・製造者等表示（2件）（うち1件は適正表示であった。）
- ・表示欠落（2件）
- ・重複表示（2件）
- ・虚偽表示（2件）（うち1件は適正表示であった。）

○異味・異臭・異色（4件）（うち2件は異常なものではなかった。）

- ・菓 子（1件）
- ・食肉製品（1件）（うち1件は異常なものではなかった。）
- ・青 の り（1件）
- ・肉の煮汁（1件）（うち1件は異常なものではなかった。）

○腐敗・変敗（1件）

○不衛生な施設等の管理（3件）

○商品に管理に対する苦情（1件）