

平成26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。

本県においては、平成23年3月11日に発生した東日本大震災及び東京電力株式会社福島第一原子力発電所における事故（以下「原子力発電所事故」という。）に伴う放射性物質の放出により、食品衛生を取り巻く状況も大きく変容し、特に食品中の放射性物質についての対応が必要となりました。

平成26年度福島県食品衛生監視指導計画においては、引き続き、食品中の放射性物質対策として、食品製造施設等の監視指導や加工食品等の放射性物質検査等の施策を実施してきました。また、食品供給行程（フードチェーン）の各段階における重点的、効率的な監視指導を実施してきました。

このたび、平成26年度福島県食品衛生監視指導計画の実施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 実施期間

平成26年4月1日から平成27年3月31日までの1年間

2 地域

郡山市及びいわき市を除く県内全域（以下「県内」という。）

3 対象施設及び対象者

- ・食品衛生法の規定に基づく営業施設及び食品等事業者等
- ・と畜場法の規定に基づくと畜場及びと畜業者等
- ・食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥処理法」という。）の規定に基づく食鳥処理場及び食鳥処理業者等
- ・消費者

4 実施体制等

(1) 監視指導等

ア 保健福祉事務所（保健所）及び食肉衛生検査所

県内6か所の保健福祉事務所に配置した食品衛生監視員が食品等事業所の監視指導等を行いました。

また、会津保健福祉事務所に配置したと畜検査員並びに食肉衛生検査所に配置したと畜検査員及び食鳥検査員が、と畜場及び食鳥処理場の監視指導等を行いました。

イ 保健福祉部食品生活衛生課

食の安全・安心に関わる施策の方針や計画を策定し、各保健福祉事務所及び食肉衛生検査所と連絡調整のうえ、各種施策を実施しました。

また、食の安全・安心に関わる事案に対して、各保健福祉事務所、食肉衛生検査所、庁内、国及び他の都道府県等との連絡調整を行いながら対応し、必要な情報について公表を行いました。

(2) 検査機関

ア 衛生研究所

食品衛生監視員が収去した食品等の検査を実施しました。

イ 食肉衛生検査所

と畜場及び食鳥処理場で処理された豚、鶏等の食肉及び食鳥肉の検査を実施しました。

〔別紙1（監視指導等の実施体制）〕

(3) 食品衛生監視員等の育成

食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員及び衛生研究所職員を各種研修会等へ派遣し、専門知識の習得及び技術の研鑽を図り、資質の向上に努めました。

研修等の名称	実施主体	実施時期	派遣者数
食品安全行政講習会	厚生労働省	8月	1名派遣
食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会	厚生労働省	10月	2名派遣
全国食品衛生監視員研修会	厚生労働省	10月	2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	1名派遣
平成26年度HACCP研修会	厚生労働省	1月	1名派遣
HACCP指名監視員養成講習会	東北各県市	2月	2名派遣

(4) 関係機関との連携

ア 国及び他自治体

(ア) 連携対応

- ・複数の自治体に関連する食中毒（疑いを含む。）や違反食品等が発生した際に迅速かつ的確に対応するため、国及び他自治体との緊急連絡網を整備しました。
- ・他の自治体に関連する食中毒事件（疑いを含む。）や違反食品等が発生した際には、速やかに連絡を取りながら調査を行い、必要な措置を講じました。
- ・地方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。

(イ) 情報交換等

下記の会議に出席し、国及び他の都道府県等と情報交換等を行いました。

・福島県食品表示監視協議会	4月
・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担当者会議	7月
・全国市場食品衛生検査所協議会	
北海道・東北ブロック協議会総会	7月
・北海道・東北各道県市獣疫衛生担当者会議	7月
・北海道・東北ブロック食品衛生主管課長会議	11月
・全国食品衛生主管課長会議	3月

イ 中核市

中核市と緊密な連絡及び連携体制を確保し、県内全域の食品安全事業を推進しました。

ウ 他法令を所管する部局

農林水産部と連携のうえ、生産段階に係る食品安全確保対策を推進しました。

また、食品表示等の他、食品に関する県民からの苦情、相談を受け付ける食品安全110番の窓口を設け、苦情又は相談の内容に応じ、農林水産部及び生活環境部と連携のうえ、調査指導を実施しました。

エ 食品の安全に関する関係部局等との調整

(ア) 食品安全推進会議（ふくしま食の安全・安心推進会議）

県では、これまで関係部局等で構成する「食品安全推進会議」を開催し、食の安全確保に関する各事業を着実に実施してきました。しかしながら、平成23年3月の東日本大震災による甚大な被害に加え、東京電力福島第一原子力発電所事故に伴う放射性物質の放出により、「食の安全」を取り巻く状況は大きく変化しました。このような厳しい状況を踏まえ、「食の安全と安心の確保」に向け、平成24年に本会議の名称を「ふくしま食の安全・安心推進会議」に変更し、従来の基本方針及びプログラムの全面的な見直しを行い、新たに「ふくしま食の安全・安心に関する基本方針」及び「ふくしま食の安全・安心対策プログラム」を策定しました。

平成26年度は第1回推進会議を7月に開催し、「ふくしま食の安全・安心対策プログラム」（以下、プログラムという。）の平成25年度の実施状況についての報告を行いました。11月に第2回推進会議を開催し、平成26年度上半期のプログラムの実施状況の報告及び下半期の活動計画などについて審議を行いました。

(イ) 食の安全対策本部

県民の食の安全・安心に対する信頼を大きく揺るがし、かつ、県民に与える影響が大きい事案が発生した際は、関係部局等で構成する「食の安全対策本部」を開催し、県民の健康保護を最優先として迅速な対応に当たることとしております。東日本大震災及び原子力発電所事故以降、県では「災害対策本部」を設置し、食品を含めた様々な分野の問題に全庁的に対応しました。

オ 食品関係団体との連携

(公社)福島県食品衛生協会、(一社)福島県調理師会等の食品関係団体と連携を図り、食品関係施設の巡回指導、食品衛生知識の普及啓発や福島県生活衛生・食品衛生大会における優良施設の表彰等の各種事業を実施しました。

5 監視指導の内容

(1) 食品営業施設等

食品営業施設等に対する監視指導については、東日本大震災以前とほぼ同程度の目標値を設定し、対象施設に対する指導を実施してきました。昨年度と比較すると総合衛生管理製造過程承認施設及び卸売市場などの食品営業施設に対する監視指導回数について、若干の改善がありました。多くの施設において昨年度より監視指導回数が減少し、ほとんどの業種において目標の監視回数を下回る結果となりました。

[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)]

なお、監視指導を実施する際は、以下の共通事項の適合状況を確認し、その遵守を指導するとともに、これまでに県内で発生した不良食品及び食中毒の発生状況を踏まえ、不良食品及び食中毒防止対策の監視指導を重点的に行いました。

特に、県産の農林畜水産物等からは、件数は減少しましたが依然として食品衛生法上の基準値を超える放射性物質の検出が確認されております。また、国からの出荷制限等の指示や県による出荷自粛要請等も継続していることから、食品営業施設等に対して、引き続き、安全性が確認された原材料の使用や出荷前に加工食品の自主検査を徹底すること等を指導しました。

また、平成24年に漬物(浅漬け)を原因食品とする腸管出血性大腸菌による食中毒で8人が死亡する事件が県外で発生し、これに伴い国において「漬物の衛生規範」が改正されました。県においては平成25年に、「漬物製造施設の衛生確保に関する要綱」を定め、要綱の周知及び漬物製造施設の把握を進めるとともに、製造施設に対する衛生指導を実施しました。

《確認する共通事項》

- ア 食品衛生法に定められた販売等が禁止される食品及び添加物ではないこと。
- イ 食品衛生法で指定された食品添加物であること。
- ウ 食品衛生法に定められた食品等の成分規格基準、製造基準、調理加工基準、保存基準及び表示基準に適合していること。
- エ 福島県食品衛生法施行条例に定められた施設基準及び管理運営基準に適合していること。
- オ 食品等事業者における自主管理の徹底が図られていること。
- カ 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。

(2) と畜場・食鳥処理場

と畜場及び食鳥処理場に対する監視指導においては、以下の共通事項の適合状況を確認し、その遵守を指導しました。

また、と畜場法第14条の規定に基づくと畜検査及び食鳥処理法第15条の規定に基づく食鳥検査を実施しました。

【別紙2-1（立入検査（監視指導）の実施状況）】

【別紙3（と畜および食鳥検査結果）】

《確認する共通事項》

- 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) 動物用医薬品及び飼料添加物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は農林水産部で実施しました。

また、県内産農林畜水産物の放射性物質については、国及び農林水産部において緊急時放射線モニタリング検査などを実施しました。

(4) 食品等の収去検査等

収去検査は引き続き加工食品等の放射性物質検査を加えた計画で検査を実施しました。放射性物質検査を実施した検体数は前年度の実績を下回り、目標検体数を達成することはできませんでした。放射性物質検査以外のほぼすべての項目において目標検体数を達成することができました。

なお、加工食品等の放射性物質検査は、主に県内産の農林水産物を原料とする食品や製造において放射性物質を濃縮する乾燥等の工程が含まれる食品などを中心に検査を実施しました。放射性物質以外の検査については、過去の立入検査結果及び製造等施設の衛生管理状況を踏まえ、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重点的に選定し、実施しました。検査において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。

また、あんぼ柿及び干し柿等の柿を原料とする乾燥果実（以下「あんぼ柿等」という）については、引き続き基準値を超過するおそれがあることから、生産量や特産品であることを踏まえ、加工または出荷の可否を判断するため、農林水産部と連携して集中的に放射性物質検査を実施しました。また、検査の結果、基準値を超過したものについては、当該市町村で産出された柿を原料としたあんぼ柿等の加工の自粛を当該市町村及び生産者団体等に要請しました。

【別紙4（収去検査結果）】

【別紙5（加工食品等の放射性物質検査結果）】

(5) 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、一斉取締りとして重点的に監視指導を行いました。

	夏 期	年 末
監視件数	4, 136件	1, 917件
検査検体数	812検体	332検体

6 違反発見時及び食中毒等健康危機発生時の対応

(1) 食中毒、違反食品等の発生状況

食品衛生法に違反する食品等を発見した際は、当該食品等が販売の用に供し又は営業上使用されないよう廃棄、回収等の措置を速やかに講じるとともに、原因究明調査を行い再発防止対策の指導を行いました。

また、食中毒（疑いを含む。）が発生した際は、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6-1（平成26年度食中毒発生状況）]

[別紙6-2（違反食品等の回収等事例）]

(2) 公表

「食品安全にかかる公表に関する取扱要領」に基づき、下記の事例について県民に対し速やかに情報提供を行いました。

- ・食中毒事件：9件
- ・違反食品等：13件

7 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

(1) 講習会の実施及び人材育成

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	29回	52回	81回
受講者数	1, 194名	1, 127名	2, 321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	1回	受講者数	14人
------	----	------	-----

ウ 食鳥肉衛生管理者の再教育講習会

食鳥肉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	23人
------	----	------	-----

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26年9月4日及び17日 受講者8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	148回	50回
受講者数	4,866名	2,154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。

	開催回数	受講者数	備考
出前講座	141回	4,957名	オの内容を含む

キ 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	53名
------	----	------	-----

(2) 優良施設等の表彰

平成26年11月13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19施設の県知事表彰を行いました。

(3) HACCPシステム導入の推進

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。

(4) ふくしま食の安全取組宣言登録制度の推進

食の安全に関する自主的な取組みを宣言する「ふくしま食の安全取組宣言」制度への参加を食品等事業者に促しました。

	平成26年度	累計	申請・相談中
登録施設（店舗）数	0	29	0

8 リスクコミュニケーションの実施と情報提供

(1) 県民との情報及び意見の交換

ア 情報提供

- (7) 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等について
 - ・加工食品等の放射性物質検査結果について
 - ・あんぼ柿及び干し柿等の柿を原料とする乾燥果実の加工自粛要請について
- (i) ホームページに掲載したもの
- 上記(7)に掲げるものの他、以下について注意を喚起しました。
- ・原子力災害対策特別措置法に基づく出荷制限等の指示に伴う要請及び県による出荷自粛要請等について
 - ・ノロウイルスによる食中毒について
- (ii) 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

- (7) ふくしま食の安全・安心推進懇談会の開催
- 平成26年8月1日及び平成27年1月15日に開催しました。
- (i) 食品衛生懇談会等の開催
- 各保健所において懇談会等を開催しました。

開催回数 6回

ウ 苦情・相談の受付

「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 19件

[別紙7（平成26年度食品安全110番受付状況）]

(2) 消費者への普及啓発

家庭における食中毒防止対策や食品表示、放射性物質の基準値等について、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 569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。

開催回数 95回 受講者数 4,127名

第3 まとめ

平成26年度福島県食品衛生監視指導計画で策定した施策のうち、食品営業施設等の監視指導について監視回数目標値を達成することができませんでした。食中毒の発生件数は、前年度に比較し1件減少した7件で、患者数は333名から207名に減少しました。前年度は、患者数が100名を超えるノロウイルスによる食中毒が発生しており、このことが患者数が300名を超える要因となりましたが、平成26年度は馬肉を原因食品とした腸管出血性大腸菌O-157による食中毒が発生し、88名の患者が確認されました。また、違反食品等の公表案件数は、前年度14件から13件に減少しました。この13件の公表案件のうち9件が表示に関する違反によるものでした。

前年度に比較し、食中毒患者数及び不良食品等の公表案件数は減少しておりますが、依然、患者数が50名を超える大規模食中毒及び表示違反による不良食品が発生していることから、平成27年度においては、更に食品製造施設などの食品営業施設等に対する監視指導を強化していきます。

加工食品の放射性物質検査においては、約3,800件の食品を検査し、基準値を超過して、市場に流通した加工食品は、前年度に引き続き0件でした。食品の放射性物質対策については、基準値超過食品の流通案件が発生しなかったことから、引き続き、食品の放射性物質検査及び食品営業者等に対する指導を徹底していきます。

別紙1 監視指導等の実施体制

1 監視指導

公所名	担当業務
保健福祉事務所 (6か所)	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法に関すること。 ・食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導に関すること。（農林水産物の生産段階を除く。） ・食中毒、違反食品の調査指導等に関すること。 ・と畜場法に関すること。（会津保健福祉事務所）
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> ・食鳥処理法及びと畜場法に関すること。

2 試験検査

公所名	担当業務
衛生研究所	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法に基づく収去に係る検査に関すること。 食品等に係る細菌検査、食品添加物検査、残留農薬、抗生物質等、貝毒、病原微生物、カドミウム、放射性物質等の検査 ・食中毒等の発生時に係る検査に関すること。 ・試験検査の精度管理に関すること。
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> ・と畜検査及び食鳥検査に係る精密検査、病原微生物等のモニタリング検査、抗生物質等の残留動物用医薬品及び飼料添加物の検査、高病原性鳥インフルエンザ簡易検査に関すること。 ・食品衛生法に基づく収去に係る食肉の抗生物質等の検査に関すること。 ・試験検査の精度管理に関すること。

3 実施体制等の企画・調整等

公所名	担当業務
保健福祉部 食品生活衛生課	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法に関すること。 ・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。 ・食中毒、違反食品の調査及び対応に関すること。 ・リスクコミュニケーションに関すること。 ・食の安全に関する事業の企画・立案に関すること。 ・食の安全に関わる事案への対応と庁内調整に関すること。 ・関係機関との連絡調整に関すること。 ・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	対象施設数	監視回数	
			実 績 (延べ監視回数)	目標値
(1) 食品製造施設	乳処理業	168施設	1.3回/年 (226回)	2回/年以上
	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			
	清涼飲料水製造業			
	魚肉練製品製造業			
	集乳業	1575施設	0.7回/年 (1036回)	1回/年以上
	菓子製造業			
	食用油脂製造業			
	かん詰又はびん詰食品製造業			
	食品の冷凍又は冷蔵業			
	添加物製造業			
	その他の製造業 (漬物製造業など)			
(2) 特産食品製造施設	凍み豆腐製造	136施設	0.4回/年 (58回)	1回/年以上
	あんぱ柿			
	こんにゃく粉			
	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	811施設	0.5回/年 (392回)	1回/年以上
	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	11施設	3.2回/年 (35回)	2回/年以上
	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			
	対米輸出食品			
(5) 観光地特別対策	一般食堂・レストラン	1480施設	0.7回/年 (1072回)	1回/年以上
	旅館			
	土産品販売店			
	土産品製造業			
(6) 大量調理施設等	旅館	991施設	0.6回/年 (575回)	1回/年以上
	仕出し・弁当			
(7) 大型小売店市場・ 食品販売施設	大型小売店	214施設	0.9回/年 (182回)	2回/年以上
	卸売市場	109施設	12.3回/年 (1343回)	12回/年以上
	卸売市場関連施設			
(8) と畜場・ 食鳥処理場	と畜場	11施設	2.6回/年 (29回)	4回/年以上
	食鳥処理場			

※ 監視回数の実績は、延べ監視回数/対象施設数により算出しています。

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	7,599	1,745
	仕出し屋・弁当屋	855	566
	旅館	1,254	1,111
	その他	3,788	3,247
	(小計)	13,496	6,669
菓子製造業		1,926	1,543
乳処 理 業		7	39
特別乳さく取処理業		-	-
乳製品製造業		20	46
集 乳 業		2	3
魚介類販売業		1,810	864
魚介類せり売り営業		8	82
魚肉ねり製品製造業		3	6
食品の冷凍又は冷蔵業		64	91
かん詰又はびん詰食品製造業		194	116
喫 茶 店 営 業		2,626	714
あ ん 類 製 造 業		28	19
アイスクリーム類製造業		153	99
乳 類 販 売 業		3,434	810
食 肉 処 理 業		88	116
食 肉 販 売 業		1,817	798
食 肉 製 品 製 造 業		18	54
乳 酸 菌 飲 料 製 造 業		6	11
食 用 油 脂 製 造 業		15	10
マーガリン又はショートニング製造業		-	-
み そ 製 造 業		243	121
醬 油 製 造 業		42	39
ソ ー ス 類 製 造 業		32	24
酒 類 製 造 業		71	39
豆 腐 製 造 業		150	144
納 豆 製 造 業		26	15
め ん 類 製 造 業		343	172
そ う ざ い 製 造 業		556	376
添 加 物 製 造 業		16	4
食品の放射線照射業		-	-
清 涼 飲 料 水 製 造 業		77	98
氷 雪 製 造 業		12	36
氷 雪 販 売 業		37	28
合 計		27,320	13,186

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	250	206
	病院・診療所	76	55
	社会福祉施設	221	45
	保 育 所	237	80
	事 業 所	52	32
	そ の 他	12	2
	(小計)	848	420
乳 さ く 取 業		511	8
食 品 製 造 業		2,989	971
野 菜 果 物 販 売 業		2,046	707
そ う ざ い 販 売 業		1,608	528
菓子(パンを含む)販売業		6,679	853
食品販売業(上記以外)		5,394	1,016
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	0
添 加 物 の 販 売 業		984	298
氷 雪 採 取 業		0	0
器具・容器包装・おもちゃの製造業又は販売業		1,423	545
合 計		22,485	5,346

別紙 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	2,141	0	3	370
豚	23,466	0	18	7,724
めん羊				
山羊				
計	25,607		21	8,094

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	5,526,354	41,552	44,979	25,715
成鶏	3,508	16	50	16
あひる				
七面鳥				
計	5,529,862	41,568	45,029	25,731

別紙4 収去検査結果

	検査内容	検体数		違反 検体数	検査機関
		目標値	実績		
加工食品等の放射性物質	流通する食品の安全確保を図るため、県内産農林水産物等を原料とする加工食品等を中心に放射性物質の検査を実施します。	5000	3848	1	衛生研究所
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します。	80	107		
加工食品等に使用された添加物	保存料、発色剤等の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します。	150	210		
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します。	30	47		衛生研究所 食肉衛生検査所
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します。	30	44		食肉衛生検査所
遺伝子組換え食品	輸入食品に係る遺伝子組換え食品の基準に関する検査を実施します。	10	10		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します。	5	7		
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します。	6	6		
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します。	40	46		
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、黄色ブドウ球菌等の検査を実施します。	380	467		
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します。	150	193	5	
衛生状態の確認	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、細菌数及び大腸菌群の検査を実施します。	330	404	45	

別紙5 加工食品等の放射性物質検査結果

1 検査結果の総計(平成26年4月～平成27年3月)

検体数	3,848
基準値又は暫定規制値を超えたもの	8

2 検査結果の内訳

(1) 新基準値が適用される食品

検体区分	セシウムの基準値	検体数	基準値を超えたもの
ミネラルウォーター類 ・茶飲料	10Bq/kg	25	0
牛乳・乳飲料	50Bq/kg	29	0
一般食品	100Bq/kg	3,554	1
合計		3,608	1

(2) 暫定規制値が適用される食品

検体区分	セシウムの規制値	検体数	規制値を超えたもの
果実飲料を除く清涼飲料水 ・酒類	200Bq/kg	0	0
その他の食品	500Bq/kg	0	0
合計		0	0

(3) あんぽ柿・干し柿の試験的加工品(乾燥果実)

検体区分	セシウムの基準値	検体数	基準値を超えたもの
あんぽ柿	100Bq/kg	109	3
干し柿	100Bq/kg	130	4
合計		239	7

3 基準値を超過した食品と公表日(1検体)

公表日	種類	セシウム(Bq/kg)
6月11日	大豆粕	110

別紙6-1

平成26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	3月28日～ 4月14日	会津美里町	不明	88	3月24日から25日に加工された馬刺し（生食用食肉）	腸管出血性大腸菌	食肉処理施設
2	5月15日～ 16日	南相馬市	171	14	5月15日に提供された食事	不明	飲食店
3	10月7日	会津若松市	4	1	生寿司	寄生虫	飲食店
4	10月18日～ 19日	石川町	11	7	旅館の食事（13～17日の朝食または夕食）	カンピロバクター	旅館
5	2月17日～ 19日	会津若松市	49	12	2月16日、17日に提供された食事	ノロウイルス	飲食店
6	2月19日～ 21日	南会津町	68	39	2月18日に製造されたショートケーキ及びチョコケーキ	ノロウイルス	菓子製造業
7	3月19日～ 23日	須賀川市	308	46	3月18日～21日に提供された食事	ノロウイルス	飲食店
計			611	207			

別紙6-2 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	5月6日	消費期限の誤記載	魚介類加工品	自主回収
2	5月12日	アレルギー物質(乳)の不記載及び販売者住所の誤記載	菓子	自主回収
3	5月28日	規格基準違反(細菌数の超過)	牛乳	自主回収
4	7月11日	規格基準違反(大腸菌群陽性)	ラクトアイス	自主回収
5	8月1日	カビの発生	和菓子	自主回収
6	9月19日	カビの発生及び賞味期限の誤記載	和菓子	自主回収
7	10月14日	アレルギー物質(乳)の不記載	菓子	自主回収
8	10月22日	規格基準違反(細菌数の超過)	牛乳	自主回収
9	12月29日	消費期限の誤記載	和生菓子	自主回収
10	1月19日	賞味期限の誤記載	豆腐加工品	自主回収
11	1月19日	アレルギー物質(小麦)の不記載	和生菓子	自主回収
12	2月23日	アレルギー物質(小麦)、食品添加物の不記載及び名称の誤表示	辛子明太子	自主回収
13	3月18日	アレルギー物質(小麦、卵及び乳)の不記載	菓子パン	自主回収

別紙 7

平成26年度食品安全110番受付状況

ア 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	1	2		2	1		1			7	3	2	19
通 報													
意見・要望													
問い合わせ													
合 計	1	2		2	1		1	1		7	3	2	19

イ 事案の内容

	異 物 混入等	不適正 表 示	異味・異 臭等品質	不衛生な 施設等の 管理	商品管理 に対する 苦情	合 計
件数	9	5	4	0	1	19

○異物混入等（9件）

【異物混入】

- ・金属様異物（1件）
- ・植物片（1件）（異物ではなかった。）
- ・昆虫（1件）
- ・その他（2件）
- ・毛髪（1件）
- ・ビニール片（3件）

○異味・異臭等品質（4件）

- ・米飯（1件）
- ・菓子（1件）
- ・そうざい（1件）
- ・油揚げ（1件）

○不適正表示（5件）

- ・期限表示（2件）
- ・無表示（2件）
- ・二重表示（1件）

○商品管理に対する苦情（1件）

- ・賞味期限切れ食品の販売（1件）