

平成 30 年度いわき市食品衛生監視指導計画 実施結果

実施期間(平成 30 年4月1日～平成 31 年3月 31 日)

令和元年6月
いわき市保健所

平成 30 年度いわき市食品衛生監視指導の実施結果がまとまりましたので、次のとおり公表します。

1 実施方法

(1) 実施期間

平成 30 年 4 月 1 日から平成 31 年 3 月 31 日までの 1 年間

(2) 実施対象

ア 食品衛生法に基づく営業許可施設（6,915 施設）

イ 食品衛生法に基づく営業許可を要しない施設（3,700 施設）

（給食施設を有している病院等、その他）

(3) 実施体制

ア 食品関係施設への監視指導等

保健所生活衛生課の食品衛生監視員が、食品衛生法に基づく食品関係施設の監視指導等を実施しました。

イ 食品等の収去（抜き取り）検査

食品衛生法に基づく収去検査に関する微生物検査及び理化学検査、並びに、東京電力株式会社福島第一原子力発電所の事故を受けた加工食品等の放射性物質の検査、加えて、体調不良等に関する調査時の試験検査を保健所検査課で実施しました。

2 実施結果

(1) 監視指導

食中毒予防対策として、例年、全国的にカンピロバクターによる食中毒件数が多いことから、カンピロバクターによる汚染率が高いとされる鶏肉等を用いた料理を提供する飲食店等を対象に立ち入り検査を行い、十分な加熱について指導しました。

ノロウイルス対策としては、施設の立入指導や講習会等を通じ、調理従事者の健康管理も含め、施設における自主的な衛生管理の徹底を指導しました。

食品流通量が増加する夏期と年末を中心に、食中毒が発生しやすい業種、大規模な食中毒につながりやすい大量調理施設等のほか、観光地の飲食店、大型小売店についても重点的に監視しました。また、アニサキスによる食中毒が多発したことから、市内販売店立入の際は、目視確認等の徹底を指導しました。

H A C C P（ハサップ）による衛生管理の推進については、平成 30 年 6 月に食品衛生法が改正され、今後、原則全ての食品等事業者に H A C C P による衛生管理が制度化されることを踏まえ、食品等事業者に対し、施設への立入指導や講

習会等を通じ、H A C C Pの円滑な導入推進に向け、周知、助言を行いました。
なお、業種別の監視指導結果は、別表 1 及び別表 2のとおりです。

(2) 収去検査

ア 細菌検査等の食品検査

市内に流通する食品等について、季節毎に製造量、利用者等の多い時期を踏まえ、製造、販売している施設から主に食品の規格、基準が定められた食品等 372 品目について収去検査を実施しました。

その結果、氷菓 1 検体において成分規格違反（大腸菌群陽性）が、漬物 1 検体において添加物使用基準違反（ソルビン酸基準値超過）が確認されました。その後、当該食品については自主回収、廃棄等の措置が取られました。

なお、収去検査の実施結果は、別表 3のとおりです。

イ 加工食品等の放射性物質検査

東京電力株式会社福島第一原子力発電所の事故を受けて、市内で製造された加工食品や市内に流通する食品等 368 品目について、放射性物質（放射性セシウム等）の収去検査を実施しました。

その結果、368 品目のうち、3 品目が放射セシウムを検出したものの、基準値を下回る値（5.3～6.2Bq/kg）であり、ほか 365 品目は検出限界未満でした。

なお、放射性物質検査の実施結果は、別表 4のとおりです。

(3) 食中毒の発生状況

食中毒の発生が19件あり、その患者数は合わせて227名でした。内訳としては、家庭内の食中毒が9件、営業施設における食中毒が8件、その他不明2件であり、例年（約4件）に比べ発生件数が多くなりました。特にアニサキスによる食中毒が12件と多く発生しました。

その概要は別表 5のとおりです。

(4) 違反食品への対応

収去検査等の監視及び市民からの通報等による違反食品疑いに係る調査、並びに、不適正表示に係る調査を行った結果、9件の違反事例が確認されたことから、関係事業者へ自主回収を促し、衛生管理や表示確認を徹底するよう指導しました。

その概要は別表 6のとおりです。

(5) 食品に関する苦情への対応

体調不良を伴う苦情（有症苦情）、異物混入、異味異臭、食品取扱上の問題等に関する苦情が 58 件寄せられ、原因究明に係る調査を行い、事業者に対し、再発防止のための指導を行いました。

その内訳は別表 7 のとおりです。

(6) 衛生講習会の実施

主に食中毒の発生防止対策や、食品の衛生的な取扱いに関して、食品等事業者及び給食施設事業者に対し、衛生講習会を 41 件実施しました。また、学校関係者や医療従事者等からの要請に基づき、衛生講習会を実施しました。

その内訳は別表 8 のとおりです。

(7) 市民への普及啓発

市民の食の安全を守り食中毒を予防するため、市ホームページ、チラシ等により、食品衛生に関する情報提供及び食中毒予防の啓発を行いました。

また、毎年 8 月に行われている食品衛生月間中に、市内 4 ヶ所で食中毒予防啓発街頭キャンペーンを実施し、市民等を対象に食中毒予防の啓発を行いました。



【食品衛生月間街頭キャンペーン】

(8) リスクコミュニケーションの実施

ア 食のこども探検隊（一日食品衛生監視員体験）

小学生を対象に、食品衛生に関する知識や食品に対する関心を高めてもらうことを目的とした、「食のこども探検隊（一日食品衛生監視員体験）」を開催しました。23 名の小学生に、一日食品衛生監視員として、スーパーマーケットでの日常の衛生管理を体験してもらいました。また、監視体験前の衛生講習について、保護者等の聴講を可能としたところ、17 名の参加があり、食品衛生に対して、家庭でも関心を高めてもらう良い機会になりました。



【食のこども探険隊】

イ 食の安全フォーラム

「予防しようアニサキス食中毒」をテーマに、市民を対象としたフォーラムを開催し、47名の方が参加しました。これまでと異なり、一般市民の方の参加が多く、関心の高さがうかがえました。国立感染症研究所寄生動物部主任研究官よりアニサキスを中心とした寄生虫による食中毒についての講演を受け、いわき市から近年の食中毒の発生状況について情報提供を行い、消費者、食品等事業者、行政の相互理解を深めるための意見交換を行いました。



【食の安全フォーラム】

3 まとめ

施設の監視指導においては、食中毒を予防する観点から、大量調理施設、大型小売店等を重点施設に位置付け、調理・加工施設の衛生管理状況等について確認し、一部の施設に対して、調理従事者の作業工程毎の手洗いや施設の清掃の徹底、衛生教育の実施等を指導しました。

また、食肉を取扱うことの多い飲食店等に対しては、生食用食肉の規格基準の遵守や食肉の衛生的な取扱いについて指導しました。

収去検査においては、基準等に適合しない食品（氷菓1品目、漬物1品目）が確認されたことから、事業者に対し、微生物または有害物質等に食品が汚染されることがないように、衛生的な取扱いや、適正な添加物の使用等、再発防止の徹底につ

いて指導しました。引き続き、基準等に適合しない食品が流通することがないように監視指導を継続します。

その他の違反食品として表示違反が5件確認されたことから、事業者に対し、速やかな自主回収を促し、再発防止の徹底について指導しました。引き続き、不適正表示の食品が販売されることがないように監視指導を継続します。

食中毒については19件の発生がありました。

全国的に食中毒の発生件数が多い刺身など生食用鮮魚介類を原因食品とする寄生虫（アニサキス）による食中毒が12件、ノロウイルスによる食中毒も2件発生したことから、引き続き食品等事業者に対して注意喚起を徹底し、食中毒の発生防止に努めます。加えて、野生きのこ、ツブ貝を原因とする家庭での食中毒も発生していることから、消費者に対しても注意喚起を図り食中毒の発生防止に努めます。

食品苦情については、58件寄せられました。有症苦情、異物混入及び飲食店等における食品の取扱いに関する苦情は引き続き寄せられていることから、事業者自身による衛生意識の向上を図る必要があります。

今後の食品衛生の監視指導の取り組みとしましては、食品による健康被害の防止、並びに食品中に含まれる放射性物質に対する不安の解消に向け、食品関係施設等に対する監視指導を適時適切に実施するとともに、市民の皆様に対しても食中毒予防のための情報提供や食品安全に対する啓発等について積極的に取り組んでいきます。

別表1

食品関係施設監視指導結果(業種別)

食品関係施設への立入検査を実施し、施設及び製造・調理工程における衛生管理状況等について監視指導を実施しました。

【許可施設】

業 種		施設数	監視件数
飲食店営業	一般食堂・レストラン等	1,253	518
	仕出し屋・弁当屋	267	74
	旅 館	192	48
	そ の 他	2,064	938
	(小 計)	3,776	1,578
○ 菓子(パンを含む。)製造業	458	272	
乳 処 理 業	1	2	
特別牛乳さく取処理業	0	0	
○ 乳製品製造業	3	2	
集 乳 業	0	0	
魚介類販売業	517	188	
魚介類せり売り営業	9	8	
○ 魚肉ねり製品製造業	24	17	
食品の冷凍または冷蔵業	28	2	
かん詰またはびん詰食品製造業(上記及び下記以外)	21	4	
喫茶店営業	591	283	
あん類製造業	3	4	
アイスクリーム類製造業	12	6	
乳 類 販 売 業	732	147	
○ 食 肉 処 理 業	33	8	
○ 食 肉 販 売 業	399	98	
○ 食肉製品製造業	4	4	
乳酸菌飲料製造業	0	0	
食用油脂製造業	6	1	
マーガリン又はショートニング製造業	0	0	
みそ製造業	21	8	
醤油製造業	8	8	
ソース類製造業	8	2	
酒 類 製 造 業	4	3	
豆腐製造業	12	11	
納豆製造業	3	1	
めん類製造業	31	14	
そうざい製造業	180	32	
添加物製造業	9	2	
食品の放射線照射業	0	0	
○ 清涼飲料水製造業	8	3	
氷雪製造業	6	5	
氷雪販売業	8	0	
計	6,915	2,713	

【許可不要施設】

業 種		施設数	監視件数
給食施設	学 校	9	13
	病院・診療所	24	1
	事 業 所	13	0
	そ の 他	125	10
	(小 計)	171	24
乳さく取業	10	0	
食 品 製 造 業	288	547	
野菜果物販売業	838	54	
そうざい販売業	300	47	
菓子(パンを含む。)販売業	891	272	
食品販売業(上記以外。)	673	638	
添加物の製造業及び販売業	160	9	
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	369	6	
計	3,700	1,597	

○印のあるものは、別表2の重点監視指導対象施設になっています。

重点監視施設の監視実施状況

食中毒が発生しやすい業種、大規模な食中毒につながりやすい大量調理施設を重点的に監視指導しました。

種類	業種	対象施設数 (施設)	監視件数 (件)	目標監視回数	監視実施率
(1)食品製造施設	仕出し・弁当屋	273	74	1回／年以上 (1500施設)	40.6% (609件 / 1500施設)
	軽料理店	329	76		
	菓子製造業	454	272		
	乳処理業	1	2		
	魚肉練り製品製造業	25	17		
	食肉処理業	31	8		
	食肉販売業	90	98		
	食肉製品製造業	4	4		
	そうざい製造業	187	32		
	清涼飲料水製造業	7	3		
	漬物製造業	99	23		
	(計)	1,500	609		
(2)給食施設	学校	10	13	1回／年以上 (161施設)	14.9% (24件 / 161施設)
	病院・診療所	24	1		
	その他	127	10		
	(計)	161	24		
(3)大量調理施設・ 大型小売店	給食食堂	174	32	1回／年以上 (225施設)	54.7% (123件 / 225施設)
	結婚式場	10	4		
	大型小売店	41	87		
	(計)	225	123		
(4)卸売市場等	卸売市場	26	44	12回／年以上 (40施設)	15.0% (72件 / 40施設 × 12回)
	卸売市場関連施設	14	28		
	(計)	40	72		
(5)観光地特別対策	飲食店営業等	59	53	1回／年以上 (100施設)	64.0% (64件 / 100施設)
	旅館・民宿等	33	6		
	魚介類販売業	8	5		
	(計)	100	64		

別表3

食品の収去等検査実施結果

市内で製造または流通している食品等について、食中毒菌等の微生物検査と添加物等の理化学検査を実施しました。

検査項目 食品の分類	検査 検 体 数	検 査 件 数	検 査 内 容		検 査 項 目 数		違 反 数
			微 生 物 等 検 査	理 化 学 検 査	微 生 物 等 検 査	理 化 学 検 査	
魚介類及び魚介類加工品(魚卵も含む)	34	45	30	15	70	61	0
肉卵類及びその加工品	8	14	8	6	49	16	0
乳類及び乳製品類	19	21	15	6	27	24	0
アイスクリーム類・氷菓、氷雪	9	12	9	3	18	6	1
穀類及びその加工品	12	19	10	9	30	11	0
野菜類・果物及びその加工品	54	63	26	37	104	2,199	1
菓子類	27	27	24	3	72	3	0
清涼飲料水	3	6	3	3	6	12	0
水	1	1	1	0	3	0	0
その他の食品	201	201	201	0	1,182	0	0
器具及び容器包装	4	4	0	4	0	4	0
計	372	413	327	86	1,561	2,336	2

結果

- 検査件数は、30年度の収去検査予定数に対し96.5%の達成率でした。
- 食品の規格、基準等に違反した食品が2検体(氷菓及び漬物各1検体)確認されました。
当該食品については、自主回収、廃棄等の措置が取られました。
- ※ 収去した検体について、1検体で複数の項目を検査する場合があります。

別表4

収去による放射性物質検査実施結果

市内で製造、加工または流通している食品について、放射性物質検査を実施しました。

1 食品中の放射性物質検査検体数

食品群	検体数	基準値内(件)	基準値超過(件)
飲料水	1	0	0
牛乳	10	0	0
乳児用食品	9	0	0
一般食品	348	3	0
合計	368	3	0

2 食品中の放射性物質検査結果

検体数	検査結果			
	不検出	基準値以下	基準値超過	
368	件数	365	3	0
	検出値		検出値5.3、6.0、6.2Bq/kg	
	検体名		フキ、クリ、しいたけ	

※不検出の検出下限値は、放射性セシウム134:0.50～8.1Bq/kg、放射性セシウム137:0.51～9.4Bq/kg及び放射性ヨウ素:0.61～9.3Bq/kgでした。

- 牛乳、乳児用食品はすべて不検出でした。
- 一般食品は、348検体のうち345検体(99.1%)で不検出でした。

- 一般食品に分類される主な食品は、次のとおりです。
 - ・農産物加工品(漬物、乾燥野菜等)
 - ・魚介類加工品(魚肉ねり製品、干物、刺身等)
 - ・そうざい(スーパー、旅館、仕出し屋、弁当屋等)
 - ・穀物加工品(豆腐、納豆、みそ、しょうゆ等)

(参考)

食品衛生法で定める放射性物質の基準は次のとおりです。

食品群	基準値(Bq/kg)
飲料水	10
牛乳	50
乳児用食品	50
一般食品	100

- 基準値は、平成24年4月1日から施行されています。
- 飲料水は、すべての人が摂取し、代替がきかず、摂取量が多いことから基準値が10Bq/kgとなっています。
- 牛乳及び乳児用食品は、放射線への感受性が高い可能性がある子どもへの配慮から独立の区分とし、一般食品の半分(50Bq/kg)としています。
- 一般食品の100Bqは、乳幼児をはじめ、すべての世代に配慮され計算された基準です。

別表5

食中毒発生状況

平成30年度は、市内で19件の食中毒が発生しました。内容は次のとおりです。

No.	発生日	摂食者数	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
1	5月5日	不明	1	カツオの刺身	寄生虫 (アニサキス)	家庭
2	5月5日	443	172	5月5日に提供された夕食 (ビュッフェ)	ウエルシュ菌	飲食店
3	5月7日	1	1	カツオの刺身	寄生虫 (アニサキス)	家庭
4	5月16日	2	1	カツオの刺身	寄生虫 (アニサキス)	家庭
5	5月24日	4	1	5月23日に調理、販売された カツオの刺身	寄生虫 (アニサキス)	販売店
6	6月14日	不明	1	6月13日に調理、販売された アジの握り寿司	寄生虫 (アニサキス)	飲食店
7	6月25日	13	3	6月23日に提供された食事	カンピロバクター	飲食店
8	6月27日	2	1	シメサバ	寄生虫 (アニサキス)	家庭
9	8月16日	1	1	刺身(アイナメ、タイ、ヒラメ)	寄生虫 (アニサキス)	家庭
10	9月5日	不明	17	9月5日から7日に提供 された弁当、そうざい	黄色ブドウ球菌	飲食店
11	9月26日	1	1	カツオの刺身	寄生虫 (アニサキス)	家庭
12	10月4日	32	4	10月2日に提供された食事	ノロウイルス	飲食店
13	10月11日	3	3	きのこのみそ汁	植物性自然毒 (毒きのこ)	家庭
14	10月18日	不明	1	不明	寄生虫 (アニサキス)	不明
15	10月25日	不明	1	10月24日に調理、提供され たサンマの刺身	寄生虫 (アニサキス)	飲食店
16	11月15日	1	1	ツブ貝 (ヒメエゾボラ)	動物性自然毒 (テトラミン)	家庭
17	12月23日	49	15	12月22日に提供された食事	ノロウイルス	飲食店
18	1月20日	2	1	シメサバ	寄生虫 (アニサキス)	家庭
19	3月9日	不明	1	不明	寄生虫 (アニサキス)	不明

違反事例

食品関係施設に対する収去検査、並びに、市民からの通報等により、調査指導した違反食品は9件ありました。その内訳は次のとおりです。

No.	発見月日	食品の種類	違反の内容等
1	5月1日	魚介類加工品 (サンマ干し)	表示違反 (賞味期限の未記載)
2	5月9日	魚肉練り製品 (かまぼこ)	表示違反 (賞味期限の誤記載)
3	5月25日	氷菓	規格基準違反 (大腸菌群陽性)
4	6月25日	生食用食肉	加工基準違反
5	8月28日	清涼飲料水 (トマトジュース)	表示違反 (製造者住所の誤記載)
6	9月7日	弁当 (おにぎり)	表示違反 (アレルギー欠落)
7	9月10日	カステラ	品質不良 (カビ発生)
8	11月22日	米菓	表示違反 (アレルギー欠落)
9	2月28日	みそ漬け	添加物使用基準違反 (ソルビン酸基準値超過)

別表7

食品苦情件数

食品への異物混入や食品の取扱い等についての苦情を58件受理し、原因の調査と事業者に対する指導を実施しました。

【食品苦情の内訳】

苦情内容	件数
有症苦情	14
異物混入	14
異味異臭	4
変色・変質	1
腐敗・変敗	4
施設・設備	1
食品取扱い	9
表示不良	2
その他	9
計	58

【異物(14件)の内訳】

		件数	割合(%)
動物性異物	ヒト由来	3	21.5
	虫由来	1	7.1
	その他	1	7.1
植物性異物		2	14.2
鉱物性異物		3	21.5
その他(不明を含む)		4	28.6
小計		14	100.0

別表8

衛生講習会の実施状況

食中毒の発生防止を図るため、食品等事業者、給食関係者、消費者等に対し、衛生講習会を41件実施しました。

	回数	人数
食品取扱者(営業者)	12	580
食品取扱者(給食関係者)	4	214
食品衛生責任者養成講習会	5	440
食品衛生責任者実務講習会	20	543
計	41	1,777

※平成27年度より食品衛生責任者養成講習会の主催は公益社団法人福島県食品衛生協会となっております。