

## 平成22年度和歌山県食品衛生監視指導計画の実施結果について

和歌山県では、県民の食の安全を確保するため、『平成22年度和歌山県食品衛生監視指導計画』に基づいて、食品営業施設等への立入り検査や食品の収去検査等の業務を行ってきました。このたび、実施結果をとりまとめましたのでお知らせします。

### 1. 計画の実施範囲

和歌山県立保健所管内（和歌山市を除く）

### 2. 実施期間

平成22年4月1日から平成23年3月31日

### 3. 実施機関

県立各保健所（支所）、県環境衛生研究センター、食品・生活衛生課

### 4. 実施状況

- ①営業施設等の監視指導結果
- ②食品等の検査結果
- ③BSE検査の結果
- ④食中毒発生状況
- ⑤不良（違反）食品等対応状況
- ⑥食品衛生に関する苦情・相談受付状況
- ⑦食品等事業者の自主的な衛生管理の実施状況
- ⑧県民との意見交換会の開催状況
- ⑨食品等事業者及び消費者への情報提供

問い合わせ先  
環境生活部県民局食品・生活衛生課  
担当者 藪野、小河  
電話073-441-2624(内2624)

①営業施設等の監視指導結果

飲食店、食品製造施設、食肉や魚介類の取扱施設、給食施設等、延べ8,486施設の営業施設等に対して食品衛生監視員が立入し、施設基準、管理運営基準の遵守確認、表示の点検等の監視指導を行いました。その結果、延べ35施設に対し、営業停止命令5件を含む始末書の徴取、指導書の交付及び口頭注意等の行政措置を行い、不適事項の改善を指導しました。

主な不適事項は、不適正表示（16件）、施設の不備（10件）、従事者や施設の衛生管理・清掃不良（4件）、その他（5件）でした。

平成22年度	対象施設数	目標監視数(A)	立入施設数(B)	監視達成率(B/A)	違反数	
ラ ン ク 毎 の 内 訳	Aランク	33	99	149	150.5%	0
	Bランク	277	554	253	45.7%	1
	Cランク	8,451	8,451	4,274	50.6%	16
	Dランク	6,181	3,117	3,267	104.8%	9
	Eランク	3,477	719	543	75.5%	9
合計	18,419	12,940	8,486	65.6%	35	

※ランクについて

過去の食中毒の発生頻度、製造・販売される食品の流通の広域性等を考慮して、監視の重要度の高い業種（施設）の順にAからEの5ランクに分類し、監視回数を設定しています。

通常監視指導に加えて、細菌性食中毒が多発する7月に夏期一斉監視指導を、行楽客が増加する秋に行楽地等の一斉監視指導を、多くの食品が流通する12月に年末一斉監視指導を実施しました。また、過去4年間の実施結果及び不良・違反食品等の発見状況を勘案し、しらす加工業、菓子製造業（広域流通食品を製造する施設に限る）、そうざい製造業、魚肉ねり製品製造業、梅干製造業、清涼飲料水製造業及び集団給食施設を重点監視業種とし、集中的に監視指導を実施しました。しかしながら、食品衛生監視員の不足等により、前年度の監視率72.1%を下回り、22年度の監視率は65.6%となりました。この結果を踏まえ、23年度は、特に、B、Cランク業種への立入回数を増やすことと、事業者の自主衛生管理状況に応じたランクの見直しを図ることにより、監視指導業務の実効性を高めていきます。

②食品等の検査結果

食品販売店や製造施設から、食品1,124検体を収去し、残留農薬や食品添加物などが規格基準どおり使用されているかの検査や、衛生管理の状況を確認するための微生物検査等を行い、延べ検査項目が25,701項目にのびりました。

事業名	食品名	検査項目	検体数(輸入品)再掲	検査項目数	違反数
残留農薬検査	生鮮野菜・果実・ (県内食品・広域流通品) 輸入農産物	残留農薬 200項目 (有機リン系、有機塩素系、カーバメイト系、ピレスロイド系、他)	113( 19)	22,600	0
食品添加物検査	食肉製品・漬物・惣菜	保存料 (ソルビン酸)	60( 2)	60	0
	魚肉ねり製品・あん類	発色剤 (亜硝酸根)	20( 0)	20	0
	食肉製品・食肉ソーセージ				
	魚肉ハム				
	魚肉類乾燥品・菓子等	酸化防止剤 (BHA他)	60( 48)	240	0
	漬物・菓子等	着色料(合成タール色素)	30( 1)	360	1
	輸入果実	防かび剤 (イマザリル他)	20( 20)	80	0
	漬物・菓子等	甘味料 (サッカリンナトリウム他)	30( 2)	120	2
	水産加工品	漂白剤 (過酸化水素)	51( 0)	51	0
残留動物用医薬品等検査	食肉・鶏卵・養殖魚等	抗生物質	120( 33)	120	0
	輸入品 (えび)	合成抗菌剤 (スルファジミゾン他)	110( 32)	1320	1
細菌検査 ウイルス検査	食肉・食肉製品・惣菜等	腸管出血性大腸菌O157	100( 10)	100	0
		腸管出血性大腸菌O26	100( 10)	100	0
	魚介類	腸炎ビブリオ	10( 0)	10	0
	食肉・鶏卵・菓子	サルモネラ・エンテリテイディス	40( 0)	40	0
	鶏肉等	カンピロバクター	38( 0)	38	0
	弁当・惣菜	一般細菌・大腸菌・黄色ブドウ球菌	10( 0)	30	0
	牛乳・生乳・チーズ	リステリア	10( 0)	10	0
	生食用ぎ	一般細菌・大腸菌・腸炎ビブリオ	10( 0)	30	0
	ノロウイルス	10( 0)	10	0	
食鳥処理場微生物検査	鶏肉	カンピロバクター 大腸菌群、一般細菌、サルモネラ	60( 0)	240	0
遺伝子組換え食品検査	大豆加工品	遺伝子組換え大豆	16( 0)	16	0
アレルギー物質検査	菓子 魚肉練り製品	卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに	20( 0)	20	4
成分検査等	玄米	カドミウム	16( 0)	16	0
	鯨肉類	水銀	10( 0)	10	0
	いわゆる健康食品	栄養成分	50( 0)	50	0
	おもちゃ	鉛	10( 10)	10	0
総検体数・総件数			1124(121)	25,701	8

その結果、8検体について違反が発見され、所管の保健所において必要な指導を行いました。

- ・4検体 (菓子2検体、魚肉ねり製品2検体) についてアレルギー物質表示欠落
- ・2検体 (漬物1検体、しょうゆ1検体) について甘味料表示欠落
- ・1検体 (漬物1検体) について着色料表示の欠落
- ・1検体 (鶏肉) について基準を超過する合成抗菌剤検出

また、違反ではありませんでしたが、鶏肉38検体中26検体からカンピロバクター菌が検出され（陽性率68%）、所管の保健所を通じて適切な汚染防止対策等を講じるよう指導を行った他、生食用かき1検体からノロウイルスが検出されたため、生産地の自治体に情報提供しました。

[収去等検査検体数の年次推移]

	平成22年度	平成21年度	平成20年度	平成19年度	平成18年度
検査検体数	1,124	1,112	972	879	840
延べ検査項目数	25,701	22,676	19,202	17,448	15,770

平成22年度は、計画検査数1,126検体に対し1,124検体を実施しました（2検体は収去日に対象食品がなく予定通り収去出来ませんでした）。特に残留農薬検査については、ポジティブリスト制度に対応するため、一斉分析法の開発を行った結果、当初1検体あたりの検査項目を175～187項目で予定していたのに対し、200項目の検査を実施出来たことで、延べ検査項目数が予定の21,056項目から25,701項目へと拡充を図りました。

23年度においても、不良食品を流通から排除するため、効果的な収去や買い上げを実施し、不良食品の発見に努めます。

### ③BSE検査の結果

新宮市の食肉処理場に搬入されるすべての牛について、BSE検査を実施した結果、すべて陰性であることを確認しました。

B S E 検査	検査実施数	検査結果
	749	すべて陰性

### ④食中毒発生状況

平成22年度における食中毒発生状況は、県立保健所管内での発生件数が5件、患者数が91名でした。

原因施設は、全て飲食店でした。病因物質の内訳は、ノロウイルスによるものが2件、セウス菌によるものが1件、不明が2件でした。

[平成22年度食中毒の発生件数]

	県立保健所管内 (和歌山市を除く)	和歌山市	合計
発生件数	5件	2件	7件
患者数	91名	77名	168名

[平成22年度県立保健所管内における食中毒事例の概要]

番号	発生日 (初発)	発生場所 (処理保健所)	摂食者 (人)	患者数 (人)	死者数 (人)	原因 食品	病因物質	原因施設
1	4月18日	有田市 (湯浅保健所)	12	6	0	会席料理	不明	飲食店
2	7月8日	田辺市 (田辺保健所)	4	3	0	チャーハン	セレウス菌	飲食店
3	9月1日	田辺市 (田辺保健所)	24	16	0	不明	不明	飲食店
4	1月29日	御坊・日高郡内 (田辺保健所)	69	56	0	仕出し 弁当	ノロウイルス	飲食店
5	3月6日	田辺・西牟婁郡内 (田辺保健所)	22	10	0	生炊	ノロウイルス	飲食店

(参考 和歌山市)

	5月11日	和歌山市 (和歌山市保健所)	5	3	0	トーフグ	テトトキシン(推定)	その他 (自宅)
	1月14日	和歌山市 (和歌山市保健所)	112	74	0	宴会料理	ノロウイルス	飲食店 (旅館)

⑤不良（違反）食品等対応状況

食品衛生監視員による監視業務、県外自治体と和歌山市からの通報及び消費者からの苦情により不良（違反）食品を発見しました。

平成22年度は、県外自治体（和歌山市を含む）からの通報が計30件、県立保健所管内での不良（違反）食品の発見が16件ありました。

不良及び違反の内容としては、表示違反が20件、異物混入が10件、異味・異臭が6件、添加物の使用基準違反が4件、有症苦情4件、その他2件でした。

食品の種類別では、梅干し等の漬け物が9件と最も多く、菓子類8件、清涼飲料水7件、弁当・そうざい類6件、魚肉ねり製品、水産加工品、肉類各2件、その他10件でした。

なお、不良及び違反食品等については、改善を指導しその改善を確認するとともに、違反食品については、始末書を徴取するなど必要な行政措置を講じました。

[不良（違反）食品等の対応状況]

	県外自治体 (和歌山市含む) からの通報受理	県立保健所管内発見(和歌山市を除く)		計
		県外自治体 (和歌山市含む) への通報	他の県内保健所(支所) への通報、又は発見保健 所で処理	
対応件数	30件	10件	6件	46件
始末書処分	7件	4件	2件	13件
処分以外の件数	23件	6件	4件	33件

⑥食品衛生に関する苦情・相談受付状況

平成22年度における食品関連の苦情及び相談件数は、計3,446件ありました。  
苦情・相談内容の内訳の詳細は以下のとおりです。

[食品衛生に関する苦情・相談件数]

1. 苦情

	要因	件数	
1	異物混入	昆虫	11
		毛髪	6
		木片	0
		金属	3
		繊維	1
		合成樹脂	1
		その他	11
	小計	33	
2	カビの発生	3	
3	腐敗・変敗	5	
4	異味・異臭	17	
5	容器包装の不良	2	
6	不適切な表示	26	
7	不衛生取扱管理	15	
8	有症苦情	54	
9	その他	16	
合計		171	

2. 相談

	事項	件数	
1	安全性への疑義	37	
2	表示	食品衛生法	626
		健康増進法	155
		JAS法	716
		その他	187
	小計	1,684	
3	食品の取扱い	195	
4	施設の衛生	344	
5	営業・届出	784	
6	その他	231	
合計		3,275	

⑦食品等事業者の自主的な衛生管理の実施状況

[和歌山県食品衛生管理認定制度]

本県では、食品事業者の自主衛生管理水準の向上と県産加工食品に高い安全性を付加することを目的に、県独自の認定制度（和歌山県食品衛生管理認定制度）を設けています。

この制度は、HACCPの考え方に基づく衛生管理手法により、高い安全性を確保しようとする取り組みを評価し、一定水準以上の管理が認められる施設を知事が認定する制度です。

認定は一般的衛生管理とHACCP導入衛生管理の二区分となっており、小規模の施設でも認定取得が可能な取り組みやすい制度となっています。

対象となる施設は、以下の27施設となっています。

漬物加工施設	水産加工食品加工施設（魚肉練り製品製造施設を除く。）		
菓子製造施設	そうざい製造施設	豆腐製造施設	めん類製造施設
みそ製造施設	醤油製造施設	酒類製造施設	ソース類製造施設
納豆製造施設	缶詰又は瓶詰食品製造施設	あん類製造施設	アイスクリーム類製造施設
乳処理施設	乳製品製造施設	食肉製品製造施設	魚肉練り製品製造施設
清涼飲料水製造施設	乳酸菌飲料製造施設	給食施設	弁当調整施設
旅館(ホテル)調理施設	食肉加工施設	食用油脂製造施設	冰雪製造施設
その他食品製造施設			

平成22年度末現在の認定施設数は以下のとおりです。

区 分	認定施設数	施設内訳( )内は施設数
HACCP導入施設	9	漬物製造(5)、水産加工(3)、菓子製造(1)
一般的衛生管理推進施設	25	漬物製造(7)、水産加工(4)、惣菜製造(3)、清涼飲料水製造(2)、菓子製造(2)、弁当(2)、豆腐製造(1)、給食施設(1)、乳処理(1)、めん類(1)、缶詰・瓶詰(1)

[和歌山県生鮮食品生産衛生管理システム認証制度]

また、生産者等の自主的な衛生管理を促進することにより、より安全な食品づくりやトレーサビリティシステムの確立を図り、県産生鮮食品に対する消費者の安心と信頼を確保するため、生産現場にHACCPの考え方を取り入れた和歌山県生鮮食品生産衛生管理システム認証制度を設けています。

平成22年度末現在の認証施設数は以下のとおりです。

区 分	認証施設数
殻付き鶏卵生産衛生管理システム	1
養殖マダイ生産衛生管理システム	3

(詳細については、食の安全・安心わかやまホームページ

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/>

「食品事業者・生産者の皆様へ」を参照してください。)

⑧県民との意見交換会の開催状況

[食の安全県民会議の開催]

県では食の安全・安心確保のための各種施策づくりの過程で県民の意見を反映するため、消費者をはじめ、生産・製造・流通に携わる方々や学識経験者、計15名からなる「和歌山県食の安全県民会議」を設置しています。

平成22年度の開催状況は以下のとおりです。

回数	開催日	開催場所	出席数	議題・内容
第21回	7月15日	アバローム紀の国	13	①平成21年度食品衛生監視指導計画の実施結果について ②平成21年度アクションプランの実施結果及び新規取組の追加について ③食の安全・安心に係る県民アンケート調査結果について ④第3次アクションプランの策定方針について ⑤平成22年度主な事業計画等について
第22回	10月15日	和歌山県書道資料館	11	①第3次アクションプラン（素案）について ②食の安全条例について ③第8回食の安全シンポジウムの開催について
第23回	2月2日	和歌山県自治会館	12	①平成22年度上半期アクションプラン進捗状況について ②第3次アクションプラン（中間案）について ③平成23年度食品衛生監視指導計画（素案）について ④食の安全・安心・信頼確保方策について

[食の安全シンポジウム、食の安全タウンミーティングの開催]

県民の皆様と生産・製造・流通に携わる方々、行政担当者が食の安全・安心についての意見交換を行い、共に考えることを目的に「食の安全シンポジウム」、「食の安全タウンミーティング」を開催しました。

行事名	対象	開催回数	参加人数
食の安全シンポジウム	消費者、生産者、製造加工業者、流通業者等	1回	282人
<p>「第8回食の安全シンポジウム」            実施日 平成23年1月14日（金）            会場 和歌山市民会館 市民ホール            内容 テーマ：「みんなで考えよう！『食の安全・安心』            ～リスク評価・管理からリスクコミュニケーションまで～」</p>			



◇第1部：講演

- ・講演①「食中毒の原因とその予防」  
近畿大学生物理工学部食品安全工学科教授 石井 營次 氏
- ・講演②「遺伝子組換え食品の作出とその安全性」  
近畿大学生物理工学部食品安全工学科准教授 石丸 恵 氏
- ・講演③「残留農薬の基準と安全への取り組み（JAグループの事例）」  
和歌山県農業協同組合連合会営農対策部長 平松文彦 氏

◇第2部：パネルディスカッション

「食の安全・安心について考える ～リスク評価・管理からリスクコミュニケーションまで～」

コーディネーター：近畿大学生物理工学部食品安全工学科教授 泉 秀実 氏

パネリスト：和歌山県食の安全県民会議

- 和歌山県生活協同組合連合会会長理事 尾添 仁 氏
- 株式会社きたかわ商店代表取締役社長 内藤和起 氏
- 和歌山県農業協同組合連合会営農対策部長 平松文彦 氏
- 内閣府食品安全委員会事務局リスクコミュニケーション官 新本英二 氏
- 近畿大学生物理工学部食品安全工学科教授 石井 營次 氏
- 准教授 石丸 恵 氏
- 和歌山県環境生活部食品・生活衛生課長 吉田武弘

食の安全タウンミーティング

消費者、生産者、製造加工業者、流通業者等

4回

169人

**第1・2回 海南・田辺会場 「健康食品の正しい使い方」(いわゆる健康食品安全対策事業)**

○海南会場

- 1 日時 平成22年10月8日(金) 14:00～16:00
- 2 場所 海南商工会議所(海南市日方1294-18)
- 3 参加者 34名

○田辺会場

- 1 日時 平成22年10月9日(土) 14:00～16:00
- 2 場所 紀伊田辺シティプラザホテル(田辺市東山1-5-32)
- 3 参加者 28名
- 4 内容(サイエンスカフェ形式)

①話題提供：「健康食品の正しい使い方～健康食品実態を正しく理解しましょう～」  
国立健康・栄養研究所 情報センター長 梅垣 敬三 氏

②参加者との意見交換：

コーディネーター：内閣府食品安全委員会事務局技術参与 横田 久美 氏

**第3回 新宮会場 「どう思う？食品添加物」**

- 1 日時 平成22年10月26日(火) 14:00～16:00
- 2 場所 東牟婁振興局(新宮市緑ヶ丘2-4-8)
- 3 参加者 34名
- 4 内容

①意見交換：ゲーミングシミュレーション「クロスロード」を活用したグループワーク形式

コーディネーター：内閣府食品安全委員会事務局技術参与 横田 久美 氏

②情報提供：「食品添加物のリスク評価について」

内閣府食品安全委員会事務局リスクコミュニケーション専門官 久保 順一 氏

## 第4回 紀の川会場 「一人ひとりが考える残留農薬」

- 1 日時 平成22年10月27日(水) 14:00~16:00
- 2 場所 粉河ふるさとセンター(紀の川市粉河580)
- 3 参加者 73名
- 4 内容

①情報提供:「農薬のリスク評価について」

内閣府食品安全委員会事務局リスクコミュニケーション専門官 久保 順一 氏

②パネリストディスカッション:各テーマごとに、参加者・パネリストの方々の意見を交えながら進行。

パネリスト:食の安全県民会議委員

近畿大学生物理工学部	教授	泉 秀実 氏
和歌山県農業協同組合連合会	営農対策部長	平松 文彦 氏
紀の川市食育推進会議	会長	三國 和美 氏
内閣府食品安全委員会事務局	リスクコミュニケーション専門官	久保 順一 氏
和歌山県環境生活部	食品衛生監視員	玉置 三朗

(詳細については、食の安全・安心わかやまホームページ

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/>

「わかやま食の安全・安心プロジェクト」を参照してください。)

### ⑨食品等事業者及び消費者への情報提供

食品取扱業者や集団給食施設の従事者、消費者等に対し、食品・生活衛生課と保健所の食品衛生監視員が食品衛生知識の向上及び食中毒予防に向けて講習会を開催するとともに、食中毒注意報の発令情報等を提供しました。

[食品表示推進者育成講習会の開催]

県内食品事業者による適正な食品表示の取組等を促進するために、以下のとおり「食品表示推進者育成講習会」を開催しました。

会場名	場所	開催日時	受講者数
和歌山会場	和歌山県自治会館	① 5月28日(金)	62名
		② 10月5日(火)	46名
田辺会場	紀南文化会館	① 6月8日(火)	41名
		② 10月14日(木)	60名
新宮会場	東牟婁振興局	9月28日(火)	41名
計			250名

講習内容(全会場同じ)

- 食品表示を規制している法律とその概要
- 食品表示の基本
- 表示の作成方法(演習 ~実際に表示を作成してみよう~)
- 事例検討(~表示のミスを見つけよう~)

[食品表示推進者育成フォローアップ講習会の開催]

○コンプライアンスに関する講習会

平成20~22年度上記講習会修了者を対象に、フォローアップ講習会を実施し、食品事業者のコンプライアンスの徹底等を図りました。

会場名	場所	開催日時		受講者数
和歌山会場	和歌山県自治会館	9月7日（火）	13:30～ 15:30	73名
田辺会場	和歌山情報交流センター ビッグ・ユウ	9月2日（木）		52名

講習内容

(1) 「食品業界におけるコンプライアンスの徹底について

～食品表示に関する事例を踏まえて～

講師：農林水産省 総合食料局 食品産業振興課

(田辺会場) コンプライアンス推進専門官 古久保 雅子 氏

(和歌山会場) コンプライアンス推進指導官 和根崎 智 氏

(2) 「食品表示関係法令の改正等について」 食品・生活衛生課

○業種別（梅干加工業）講習会

平成20～22年度上記講習会修了者を対象に、県内の主要産品である梅干加工品の表示方法を身に付けるための講習会を開催しました。

会場名	場所	開催日時		受講者数
田辺会場	和歌山情報交流センター ビッグ・ユウ	11月2日（火）	13:30～16:00	63名

講習内容

(1) JAS法、食品衛生法に基づく表示（農産物漬物品質表示基準等）について

(2) 健康増進法に基づく表示について

(3) 計量法に基づく表示について

[食品衛生教育実施状況]

内容	対象者	実施回数	受講者数(対象者数)
講習会	営業者等	160	6,319
	消費者等	25	890
	小計	185	7,209
啓発活動		106	471
その他		1	15
合計		292	7,695

[食中毒予防啓発状況]

①食中毒予防テレホンサービス（通年）

・073-441-2631、0739-22-2012

②食中毒予防月間（8月）

- ・調理従事者等に対する衛生講習会の実施
- ・消費者に対する食中毒予防講習会の実施
- ・新聞、広報誌等での記事の掲載、チラシ等の配布

③食中毒注意報発令（6月～9月）計5回

- ・発令日：7月16・17日（地域：県全域）
- 7月26・27日（地域：県全域）
- 8月10・11日（地域：県北部）
- 8月17・18日（地域：県南部）
- 8月25・26日（地域：県全域）