

## 平成 27 年度佐賀県食品衛生監視指導計画の実施結果

### 1 実施期間

平成 27 年 4 月 1 日から平成 28 年 3 月 31 日まで

### 2 実施結果（概要）

#### （1）食品関係施設への立入検査実施状況

県内各保健福祉事務所の食品衛生監視員が、県内の飲食店や販売店、製造所及び学校や社会福祉施設等の給食施設などでの立入検査を行いました。

対象施設	施設数	立入件数
総 数	31,730	11,764

（施設数は平成 28 年 3 月末現在）

立入検査の結果、生食用食肉の加工基準に適合しない牛刺し、牛たたきを提供していた施設を 2 件発見しましたので、それらを提供しないよう指導を行いました。

#### （2）と畜検査及び食鳥検査

##### ◎と畜検査頭数

と畜場でと畜される牛や豚などの家畜について、と畜検査員が目視検査や精密検査などを行い、疾病等で食用に適さないものを排除しました。

畜 種	と畜検査頭数
牛	6,106
馬	0
豚	114,864
めん山羊	0
計	120,970

##### ◎BSE 検査頭数

牛海綿状脳症（BSE）対策として、特定危険部位が適正に除去されたことを確認するとともに、48 か月齢超の牛を対象に BSE 検査を実施した結果、BSE 罹患牛は確認されませんでした。

畜 種	BSE 検査頭数
牛	389

##### ◎食鳥検査羽数

大規模食鳥処理場で処理される食鳥について、食鳥検査員が目視検査や精密検査などを行い、疾病等で食用に適さないものを排除しました。

処理施設数 （年 30 万羽超食鳥処理場）	検査羽数
5	23,376,027

### (3) 食品等の検査実施状況

#### ①抜き取り検査結果

県内に流通する食品等 1,411 検体の抜き取り検査を実施し、細菌、残留農薬査、添加物等の検査を実施し、違反食品の排除に努めました。

○細菌検査において 4 件の違反を発見しました。

- ・生食用牛たたきで腸内細菌科菌群が検出されたもの 1 件
  - ・アイスクリームで大腸菌群が検出されたもの 2 件
  - ・アイスクリームで大腸菌群が検出され、かつ生菌数が基準を超過したものの 1 件
- があり、製造者および加工者に対し、微生物汚染の原因究明等を指示し、その後、改善されたことを確認しました。

○器具・容器包装の検査において 1 件の違反を発見しました。

- ・陶磁器で鉛が基準を超過したものの 1 件
- があり、製造者に対し、原因究明等を指示し、その後、改善されたことを確認しました。

○残留農薬検査において 4 件の違反を発見しました。

- ・農産物（ブロッコリー）で農薬（エトフェンプロックス）が基準値を超過して検出されたもの 1 件
  - ・農産物（ほうれんそう）で農薬（エトフェンプロックス）が基準値を超過して検出されたもの 2 件
  - ・農産物（ほうれんそう）で農薬（プロシミドン）が基準値を超過して検出されたもの 1 件
- があり、回収するよう指導しました。

#### ②表示検査結果

県内に流通する食品 43,539 検体について、食品表示法に基づく消費期限又は賞味期限、特定原材料、製造者住所・氏名、使用添加物、保存方法などについて、表示検査を実施しました。

表示検査においては、食品衛生上大きな危害となるような違反は発見されませんでした。

### (4) 食中毒発生状況

平成 27 年度は、年間で計 8 件の食中毒が発生しました。

そのうち、5 件はアニサキスによる食中毒、2 件はノロウイルス G II による食中毒、1 件はフグ毒による食中毒でした。

原因施設に対しては、被害の拡大防止措置を講ずるとともに、再発防止対策を徹底するよう、指導を行いました。

(5) 県民への食品等による危害発生防止のための情報提供

①食中毒注意報発令

食中毒が発生しやすい気象条件になった夏期に、食中毒注意報を2回発令し、食品関連施設等に対し、食中毒の予防について注意喚起を行いました。

発令番号	発令日時
第1号	平成27年7月7日 11時00分
第2号	平成27年7月14日 11時00分

②夏期及び年末一斉取締り

細菌による食中毒が増加する夏期（7～8月）及びノロウイルスによる食中毒が増加し、食品等の流通量も増加する年末（12月）に、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえ、県内全域での一斉取締りを実施しました。

③食中毒予防の啓発

家庭等における食中毒発生を未然に防止するため、テレビ、広報誌等で家庭における食品等の衛生的な取扱いについての啓発を行いました。

また、昨年度は全国的にノロウイルスによる大規模な食中毒事件などが発生したことから、他の自治体で食中毒が発生した際にも、その病因物質による食中毒の予防について、県のホームページ等で啓発を行いました。