

平成 26 年度佐賀県食品衛生監視指導の実施結果を公表します

佐賀県では、食品関係営業施設等への監視指導や収去検査（食品等の安全性を確認するため、食品衛生監視員が製造所や販売店舗等から最少量の食品等を採用し検査すること）及び食品衛生の普及啓発活動を行うための計画「佐賀県食品衛生監視指導計画」を毎年度策定し、これに基づいて監視指導等を実施しております。

このたび、平成 26 年度における監視指導の実施結果がまとまりましたので、食品衛生法第 24 条に基づき、公表します。

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

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	31,725	11,749

（施設数は平成 27 年 3 月末現在）

立入検査の結果、食品衛生上大きな危害となるような施設の不備、不適切な食品等の取扱・保管等はありませんでした。

併せて、自主検査、原材料の安全性確認、記録の保存等の自主的な衛生管理、及び食品の表示について、食品等事業者に助言、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	6,103
馬	0
豚	119,898
めん山羊	0
計	126,001

◎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	412

◎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
6※	22,234,437

※ 内 1 施設、平成 26 年 9 月廃止。

(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 1,337 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 1 件の違反を発見しました。

- ・魚肉練り製品（天ぷら）で大腸菌群が検出されたもの 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。

○残留農薬検査において 2 件の違反を発見しました。

- ・農産物（ほうれんそう）で農薬（クロルピリホス）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 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 28,826 検体について、食品衛生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 26 年度は、年間で計 9 件の食中毒が発生しました。

そのうち、6 件はアニサキスによる食中毒、1 件は黄色ブドウ球菌による食中毒、1 件はクワズイモのシュウ酸カルシウムによる食中毒、1 件は原因物質

不明の食中毒でした。

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5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26年7月8日 11時00分
第2号	平成26年7月10日 11時00分
第3号	平成26年7月14日 11時00分
第4号	平成26年7月17日 11時00分
第5号	平成26年8月4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、昨年度は全国的に腸管出血性大腸菌 O157 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。