

## 別紙

### 令和2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

令和2年4月1日から令和3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	31,365	6,900

（施設数は令和3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	5,510（とく4）
馬	0
豚	105,710
めん山羊	0
計	111,220

###### 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、24か月齢以上の牛のうち、生体検査において神経症状が疑われるもの及び全身症状を呈するものを対象に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	1

### 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	23,773,075

### (3) 食品等の検査実施状況

#### 抜き取り検査結果

県内に流通する食品等 911 検体の抜き取り検査を実施し、細菌、残留農薬、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 件の違反を確認しました。

- ・氷菓で大腸菌群が検出されたものが 4 件あり、うち 2 件は細菌数も成分規格を超過しており、微生物汚染の原因究明と適切な食品の取扱いなどについて指導を行いました。

残留農薬検査において 1 件の違反を発見しました。

- ・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、回収等の指導を行いました。

○理化学検査において 1 件の違反を発見しました。

- ・アイスクリーム類で表示と異なる添加物(着色料)の検出が 1 件あり、適切な表示への改善指導を行いました。

#### 表示検査結果

県内に流通する食品 39,778 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

令和 2 年度は、年間で計(正)10(誤)0 件の食中毒が発生しました。

そのうち、(正)9(誤)0 件がアニサキスによる食中毒、1 件はカンピロバクターによる食中毒でした。

刺身など魚介類を販売・提供するアニサキスによる食中毒の原因施設に対しては、鮮度確認及び目視確認を徹底し、必要に応じて、冷凍や加熱を実施するよう指導を行いました。また、カンピロバクターによる食中毒の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

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10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	令和2年6月26日 11時
第2号	令和2年6月30日 11時
第3号	令和2年7月 6日 11時
第4号	令和2年7月 9日 11時
第5号	令和2年7月14日 11時
第6号	令和2年7月20日 11時
第7号	令和2年7月22日 11時
第8号	令和2年7月30日 11時
第9号	令和2年8月11日 11時
第10号	令和2年8月13日 11時

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。

食中毒予防の啓発

食中毒が発生しやすい夏期及び年末には、テレビ、ラジオや広報誌等で一般消費者向けに家庭における食中毒の予防方法についての啓発を行いました。