

平成24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及び食品衛生の普及啓発活動を行うため、毎年「佐賀県食品衛生監視指導計画」を策定し、そ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24年度における佐賀県食品衛生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24年4月1日から平成25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り検査実施状況

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に立ち入り、監視・指導を行いました。

対象施設	施設数	監視件数
総 数	32,099	10,738

(施設数は平成25年3月末現在)

立ち入り検査の結果、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。

監視指導に際しては、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、食用に適さない食肉の排除を行いました。

また、牛海綿状脳症対策として、特定危険部位の焼却の適正処理を確認すると共に、全ての牛について BSE 検査を実施した結果、全頭陰性を確認しました。

畜 種	検査頭数
牛	7,009
馬	1
豚	120,367
めん山羊	0
計	127,377

◎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、食用に適さない食鳥肉の排除を行いました。

処理施設数 (年 30 万羽超食鳥処理場)	検査羽数
6	23,750,037

(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, 398 検体の抜き取り検査を実施し、細菌検査や残留農薬検査、添加物検査などを実施し、違反食品の排除に努めました。

試験検査の結果、食品から表示にない添加物(ソルビン酸)を検出し、表示の適正化について必要な指導等を行いました。

② 表示検査結果

県内流通食品 24, 281 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。本計画中に特定原材料(アレルギー物質:乳)の表示欠落を原因とする健康被害が 2 件発生し、当該食品の製造者に対し、被害の拡大防止及び表示の適正化について必要な指導等を行いました。

(4) 食中毒発生状況

昨年度は、飲食店において提供した食事を原因とする食中毒が 2 件発生しました。

発生年月日	患者数	原因施設	病因物質
平成 24 年 6 月 13 日	6 名	飲食店	カンピロバクター属菌
平成 24 年 7 月 13 日	73 名	飲食店	ウエルシュ菌

原因施設に対しては、保健福祉事務所の食品衛生監視員が、再発防止等について、衛生指導を行いました。

近年の佐賀県における食中毒発生状況は、平成 22 年度 1 件、平成 23 年度 3 件、平成 24 年度 2 件と食中毒の発生件数は少ない状態で推移しています。

(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

昨年度は、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3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24年7月2日 11:00
第2号	平成24年7月6日 11:00
第3号	平成24年7月12日 11:00

②夏期及び年末一斉取締り

食中毒が多発する夏期（7～8月）及び食品等の流通量が増加する歳末期（12月）には、厚生労働省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、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、啓発を行っています。

特に昨年度は、全国的には腸管出血性大腸菌による重大な食中毒事件やノロウイルスによる大規模な食中毒事件などが発生し、県のホームページ等で、注意喚起を行いました。