

令和元年度食品衛生監視指導計画実施状況

山形県防災くらし安心部

食 品 安 全 衛 生 課

令和元年度食品衛生監視指導計画実施状況

1 はじめに

県では、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 24 条第 1 項の規定により「食品衛生監視指導計画」を策定し、計画に基づき監視指導を行っております。

生産から販売に至るまでの食品供給行程（フードチェーン）の各段階において食品の安全性を確保するためには、行政、食品関連事業者、消費者がそれぞれの役目を果たすことが重要であることから、農林水産担当部局等と連携し、重点的かつ効果的に監視指導を行っております。

このたび、令和元年度（平成 31 年 4 月 1 日から令和 2 年 3 月 31 日）の監視指導結果を取りまとめたので公表します。

2 実施結果

（1）監視指導計画に基づく監視実施状況

食品の生産、製造・加工、流通等の状況、食品の特性、法違反の状況及び食品衛生法上の問題の発生状況に加え、各総合支庁（保健所）管内の実状を踏まえ、対象施設を 4 つの区分に分類し、各総合支庁（保健所）において監視指導計画を定めています。

令和元年度は、食品製造者に対し、食品の成分規格及び製造基準が適用される食品の製造について、これを遵守するよう監視指導を強化しました。対象となる 3,967 施設のうち、監視必要件数を 2,620 件とし、監視実施件数は 3,466 件（実施率 132.3%）でした。

実施状況は別添資料（表 1 監視指導計画に基づく監視実施状況）のとおりです。

（2）許可を要する食品営業施設及び届出を要する施設に対する監視指導状況

食品衛生法第 52 条の規定により営業許可を要する施設（17,563 施設）に対し 6,482 回監視指導を行い、30 施設に対し違反事実等の確認により始末書提出の行政措置を行いました。

また、食品衛生法の施行に関する規則（昭和 48 年 5 月県規則第 39 号）第 29 条に規定する届出を要する施設（1,978 施設）に対し 277 回の監視指導を行いました。

なお、監視指導は、各種重点取組み事項を踏まえて実施しました。

実施状況は別添資料（表 2-1、2 許可を要する食品営業施設及び届出を要する食品営業施設の監視指導状況）のとおりです。

（3）夏期一斉取締りにおける監視指導状況

7 月を「夏期食品等監視強化月間」として、夏期における食中毒予防のため重点的に監視指導を行いました。

期間中、営業許可を要する仕出屋、弁当屋などの大量調理施設及び魚介類取扱施設などを重点対象施設として 1,051 施設の監視を行い、82 施設に文書による指導を行い

ました。その内容は施設基準（21 施設）、管理運営基準（61 施設）、表示基準（3 施設）及びその他（1 施設）に関連する事項でした。また、届出を要する施設 40 施設についても監視を行い、6 施設に指導を行いました。

実施状況は別添資料（表 3 夏期一斉取締りにおける監視指導状況）のとおりです。

（４）食品、添加物等の年末一斉取締りにおける監視指導状況

12 月 1 日から 12 月 27 日まで食品、添加物等の年末一斉取締りを実施し、年末の食品衛生確保のため、重点的に監視指導を行いました。

期間中、営業許可を有する仕出屋、弁当屋などの大量調理施設など 698 施設の監視を行い、27 施設に文書による指導を行いました。その内容は施設基準（10 施設）、管理運営基準（16 施設）及びその他（1 施設）に関する事項でした。また、届出を要する施設 22 施設の監視を行い、1 施設に指導を行いました。

実施状況は別添資料（表 4 食品、添加物等の年末一斉取締りにおける監視指導状況）のとおりです。

（５）不良食品の発生状況

本県に流通する食品のうち、県内で製造されたもの 90 製品、県外で製造されたもの 3 製品、合計 93 製品が不良食品として発見され、調査、改善指導等を行いました。その内容は異物混入が 30 件（32.2%）、表示基準違反が 29 件（31.2%）で、この 2 つで全体の 63.4%を占めていました。

発生状況は別添資料（表 5 不良食品の発生状況）のとおりです。

（６）収去検査計画に対する実施状況

食品の安全確保のため、輸入食品を含めた県内に流通している食品について収去検査を行いました。818 件の収去計画に対し、827 件の収去検査（実施率 101.1%）を行いました。このうち、規格基準等の違反が 4 件（0.5%）発見されましたが、回収を行い、不良食品等の流通防止を図るとともに、再発防止の指導を行いました。

検査状況は別添資料（表 6 収去検査計画に対する実施状況）のとおりです。

（７）県内のと畜検査状況、TSE（BSE）検査結果

県内にと畜される食肉の安全性を確保するため、牛、馬、豚、めん羊及び山羊 296,723 頭のと畜検査を行いました。また、国の BSE 対策の見直しを踏まえ、24 か月齢以上の神経症状等を示す牛の TSE（BSE）スクリーニング検査を実施することとしていましたが、対象となる牛はいませんでした。

検査状況は別添資料（表 7 県内のと畜検査状況及び表 8 県内の TSE（BSE）検査結果）のとおりです。

(8) と畜場及び認定小規模食鳥処理場監視状況

県内にあると畜場（2施設）及び認定小規模食鳥処理場（13施設）に対し監視指導を実施しました。

実施状況は別添資料（表9 と畜場監視状況及び表10 認定小規模食鳥処理場監視状況）のとおりです。

(9) 食品衛生講習会実施状況

食品衛生責任者等の資質向上のための講習会及び家庭における食中毒の未然防止のための講習会を開催しました。

実施状況は別添資料（表11 食品衛生講習会実施状況）のとおりです。

(10) 適正な食品表示に係る人材の養成及び消費者等への情報提供の状況

11月の適正表示推進月間にあたり県内2地区で食品適正表示推進者養成講習会を開催し、166名の参加がありました。

また、「安全・安心な山形の食品を消費者の皆さんへ」や「私たちの身近にある危険な食べ物～毒きのこ、トリカブト・スイセンなどの有毒植物、ふぐ毒～」について意見交換会（リスクコミュニケーション）を実施し、292名の参加がありました。

(11) 食中毒発生状況

県内における令和元年の食中毒事件は9件発生し、患者数は16名で、前年に比べ事件数は1件減少し、患者数は43名減少しました。

食中毒発生状況は別添資料（表12-1、2、3 食中毒発生状況）のとおりです。

食中毒事件を原因施設別にみると、家庭が8件、不明が1件でした。

病因物質別にみると、植物性自然毒によるものが6件（12名）と食中毒事件の大部分を占め、他に動物性自然毒が2件（3名）、アニサキスによるものが1件（1名）発生しましたが、細菌性及びウイルス性食中毒の発生はありませんでした。

植物性自然毒による食中毒は、スイセンによるものが3件（6名）、トリカブトによるものが2件（3名）、ツキヨタケによるものが1件（3名）発生しました。

動物性自然毒による食中毒は、フグによるものが1件（2名）、鯉の胆のう（推定）によるものが1件（1名）発生しました。

3 まとめ

令和元年度食品衛生監視指導計画に基づき各総合支庁（保健所）、食肉衛生検査所、衛生研究所が主体となり農林水産担当部局等関係機関と連携しながら、食品供給行程（フードチェーン）の各段階で重点取組事項を設定し、概ね計画どおり監視指導等食品安全対策を実施しました。

＜表1＞ 監視指導計画に基づく監視実施状況

分類	監視回数	食品取扱い施設	対象施設数	必要監視件数	監視実施件数	実施率(%)
1	1年間に最低2回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・前年度に食中毒事件を起こした施設 ・前年度に食品衛生法違反である食品を製造した施設 ・上記以外で各総合支庁が必要と認める食品取扱施設 	6	12	19	158.3
2	1年間に概ね2回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・成分規格が設定され、広域かつ大量に流通している食品製造施設 ・上記以外で各総合支庁が必要と認める食品取扱施設 	102	204	246	120.6
3	1年間に概ね1回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・分類2以外の乳処理、食肉処理施設 ・大量調理施設衛生管理マニュアル適用の給食、旅館・ホテル、仕出し、弁当調製施設 ・自主回収開始報告書を提出した食品の製造施設 ・上記以外で各総合支庁が必要と認める食品取扱施設 	947	947	1,434	151.4
4	2年間に概ね1回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・分類2以外で成分規格が設定されている食品の製造施設 ・分類3以外の給食、旅館・ホテル、仕出し、弁当調製施設 ・上記以外で各総合支庁が必要と認める食品取扱施設 	2,912	1,457	1,767	121.3
合計			3,967	2,620	3,466	132.3

<表2-1> 許可を要する食品営業施設の監視指導状況

食品営業許可施設	施設数	監視指導回数	行政処分内容 ※2						
			営業許可取消命令	営業禁止命令	営業停止命令	改善命令	物品廃棄命令	その他※1	
飲食店営業	一般食堂・レストラン等	3,691	977	0	0	0	0	0	1
	仕出屋・弁当屋	543	257	0	0	0	0	0	1
	旅館	587	407	0	0	0	0	0	1
	その他	4,525	1,387	0	0	0	0	0	11
菓子(パンを含む)製造業	1,060	481	0	0	0	0	0	3	
乳処理業	8	31	0	0	0	0	0	0	
乳製品製造業	21	23	0	0	0	0	0	0	
集乳業	3	1	0	0	0	0	0	0	
魚介類販売業	1,316	553	0	0	0	0	0	2	
魚介類せり売り営業	13	19	0	0	0	0	0	0	
魚肉ねり製品製造業	10	7	0	0	0	0	0	0	
食品の冷凍又は冷蔵業	71	46	0	0	0	0	0	0	
かん詰又はびん詰食品製造業 (上記以外又は下記以外)	194	101	0	0	0	0	0	1	
喫茶店営業	1,300	212	0	0	0	0	0	1	
あん類製造業	22	48	0	0	0	0	0	0	
アイスクリーム類製造業	27	26	0	0	0	0	0	0	
乳類販売業	1,579	552	0	0	0	0	0	1	
食肉処理業	108	105	0	0	0	0	0	0	
食肉販売業	1,259	603	0	0	0	0	0	1	
食肉製品製造業	40	61	0	0	0	0	0	1	
乳酸菌飲料製造業	1	1	0	0	0	0	0	0	
食用油脂製造業	15	5	0	0	0	0	0	0	
みそ製造業	115	42	0	0	0	0	0	0	
醤油製造業	36	27	0	0	0	0	0	0	
ソース類製造業	48	34	0	0	0	0	0	1	
酒類製造業	82	35	0	0	0	0	0	0	
豆腐製造業	78	23	0	0	0	0	0	1	
納豆製造業	15	11	0	0	0	0	0	0	
めん類製造業	174	82	0	0	0	0	0	0	
そうざい製造業	493	247	0	0	0	0	0	3	
添加物(法第11条第1項の規定により規格が定められたものに限る)製造業	13	5	0	0	0	0	0	0	
清涼飲料水製造業	97	68	0	0	0	0	0	1	
氷雪製造業	11	1	0	0	0	0	0	0	
氷雪販売業	8	4	0	0	0	0	0	0	
計	17,563	6,482	0	0	0	0	0	30	

※1：始末書等の徴収

※2：食品表示法による違反についても計上すること。

<表2-2> 届出を要する食品営業施設の監視指導状況

食品営業届出施設		施設数	監視指導回数	行政処分内容 ※3							
				営業許可取消命令	営業禁止命令	営業停止命令	営業・業務禁止命令	営業・業務停止命令	改善命令	物品廃棄命令	その他※2
給食施設	学校	113	62	-	-	-	-	-	-	-	-
	病院・診療所	90	42	-	-	-	-	-	-	-	-
	事業所	27	3	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他	502	83	-	-	-	-	-	-	-	-
届出製造業 ※1		1,246	87	-	-	-	-	-	-	-	3
計		1,978	277	-	-	-	-	-	-	-	3

※1： 内訳：漬物、焼ふ、こんにやく、ところてん、えご製造業

※2： 始末書等の徴収

※3： 食品表示法による違反についても計上すること。

<表3-1> 夏期一斉取締りにおける監視指導状況（許可を要する施設）

食品営業許可施設	調査・監視延 施設数	指導施設数	指導内容					
			施設基準	基管理 準運営	製造 基準等	表示 基準	その他	
飲食店営業	一般食堂・レストラン等	119	10	4	6	0	0	0
	仕出屋・弁当屋	33	10	4	6	0	0	0
	旅館	137	21	0	20	0	0	1
	その他	188	18	9	10	0	0	0
菓子（パンを含む）製造業	75	6	0	6	0	3	0	
乳処理業	1	0	0	0	0	0	0	
乳製品製造業	5	0	0	0	0	0	0	
集乳業	0	0	0	0	0	0	0	
魚介類販売業	114	8	3	5	0	0	0	
魚介類せり売り営業	3	0	0	0	0	0	0	
魚肉ねり製品製造業	0	0	0	0	0	0	0	
食品の冷凍又は冷蔵業	2	0	0	0	0	0	0	
かん詰又はびん詰食品製造業 （上記以外又は下記以外）	21	0	0	0	0	0	0	
喫茶店営業	33	1	0	1	0	0	0	
あん類製造業	6	0	0	0	0	0	0	
アイスクリーム類製造業	5	0	0	0	0	0	0	
乳類販売業	93	2	0	2	0	0	0	
食肉処理業	9	0	0	0	0	0	0	
食肉販売業	114	3	0	3	0	0	0	
食肉製品製造業	1	0	0	0	0	0	0	
乳酸菌飲料製造業	1	0	0	0	0	0	0	
食用油脂製造業	0	0	0	0	0	0	0	
みそ製造業	4	0	0	0	0	0	0	
醤油製造業	2	0	0	0	0	0	0	
ソース類製造業	5	1	1	0	0	0	0	
酒類製造業	6	0	0	0	0	0	0	
豆腐製造業	4	0	0	0	0	0	0	
納豆製造業	2	0	0	0	0	0	0	
めん類製造業	15	1	0	1	0	0	0	
そうざい製造業	36	1	0	1	0	0	0	
添加物（法第11条第1項の規定により 規格が定められたものに限る）製造業	1	0	0	0	0	0	0	
清涼飲料水製造業	12	0	0	0	0	0	0	
氷雪製造業	0	0	0	0	0	0	0	
氷雪販売業	4	0	0	0	0	0	0	
計	1,051	82	21	61	0	3	1	

※ 複数の指導を受けた施設を含む。

<表3-2> 夏期一斉取締りにおける監視指導状況（届出を要する施設）

食品営業届出施設		調査・監視 施設数	指導 施設数	指導内容			
				設備の 不備	食品の 取扱不良	表示 基準	その他
給食施設	学校	10	-	-	-	-	-
	病院・診療所	-	-	-	-	-	-
	事業所	-	-	-	-	-	-
	その他	7	6	1	-	-	6
届出製造業※		23	-	-	-	-	-
計		40	6	1	-	-	6

※内訳：漬物、焼ふ、こんにやく、ところてん、えご製造業

<表4-1> 食品、添加物等の年末一斉取締りにおける監視指導状況(許可を要する施設)

食品営業許可施設	調査・監視延 施設数	指導施設数	指導内容					
			施設基準	管理運営 基準	製造基準等	表示基準	その他	
飲食店営業	一般食堂・レストラン等	85	3	2	1	0	0	0
	仕出屋・弁当屋	29	1	0	1	0	0	0
	旅館	33	0	0	0	0	0	0
	その他	147	10	5	4	0	0	1
菓子(パンを含む)製造業	38	2	0	2	0	0	0	
乳処理業	4	0	0	0	0	0	0	
乳製品製造業	3	0	0	0	0	0	0	
集乳業	0	0	0	0	0	0	0	
魚介類販売業	88	6	1	5	0	0	0	
魚介類せり売り営業	1	0	0	0	0	0	0	
魚肉ねり製品製造業	0	0	0	0	0	0	0	
食品の冷凍又は冷蔵業	1	0	0	0	0	0	0	
かん詰又はびん詰食品製造業 (上記以外又は下記以外)	2	0	0	0	0	0	0	
喫茶店営業	24	1	1	0	0	0	0	
あん類製造業	4	0	0	0	0	0	0	
アイスクリーム類製造業	4	0	0	0	0	0	0	
乳類販売業	80	1	0	1	0	0	0	
食肉処理業	13	0	0	0	0	0	0	
食肉販売業	96	3	1	2	0	0	0	
食肉製品製造業	1	0	0	0	0	0	0	
乳酸菌飲料製造業	0	0	0	0	0	0	0	
食用油脂製造業	0	0	0	0	0	0	0	
みそ製造業	2	0	0	0	0	0	0	
醤油製造業	2	0	0	0	0	0	0	
ソース類製造業	1	0	0	0	0	0	0	
酒類製造業	12	0	0	0	0	0	0	
豆腐製造業	5	0	0	0	0	0	0	
納豆製造業	1	0	0	0	0	0	0	
めん類製造業	9	0	0	0	0	0	0	
そうざい製造業	11	0	0	0	0	0	0	
添加物(法第11条第1項の規定により 規格が定められたものに限る)製造業	0	0	0	0	0	0	0	
清涼飲料水製造業	2	0	0	0	0	0	0	
氷雪製造業	0	0	0	0	0	0	0	
氷雪販売業	0	0	0	0	0	0	0	
計	698	27	10	16	0	0	1	

<表4-2> 食品、添加物等の年末一斉取締りにおける監視指導状況(届出を要する施設)

食品営業届出施設		調査・監視延 施設数	指導施設数	指導内容			
				設備の不備	取扱不良 食品の	表示基準	その他
給食施設	学校	3	-	-	-	-	-
	病院・診療所	8	-	-	-	-	-
	事業所	-	-	-	-	-	-
	その他	8	1	-	1	-	-
届出製造業 *		3	-	-	-	-	-
計		22	1	-	1	-	-

* 内訳: 漬物、焼ふ、こんにやく、ところてん、えご製造業

＜表5＞ 不良食品の発生状況

	異物混入		腐敗・変敗		カビの発生		規格基準違反		表示基準違反		その他		合計	
	①	②	①	②	①	②	①	②	①	②	①	②	①	②
	計		計		計		計		計		計		計	
魚介類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0
魚介類加工品 (かん詰・びん詰を除く。)	1	0	0	0	0	0	0	0	4	0	2	0	7	0
肉卵類及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く。)	3	1	4	1	0	0	0	0	6	0	2	0	12	1
アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0
穀類及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く。)	6	0	6	0	1	0	0	0	2	0	1	0	10	0
野菜類・果物及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く。)	2	0	2	0	1	0	1	5	8	0	4	0	20	0
菓子類	8	1	9	1	0	0	0	0	8	0	8	0	25	1
清涼飲料水	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	3	0	4	0
酒精飲料	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0
かん詰・びん詰食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	6	1	7	0	0	0	0	0	1	0	2	0	9	1
計	27	3	30	2	2	0	2	7	29	0	23	0	90	3

①：県内で製造されたもの ②：県外で製造されたもの

※ ①及び②には食品事業者等に改善や報告を指導したものを計上すること。

※ 他県から送付された食品の自主回収報告書を除くこと。

※ 当課を通して他県から調査依頼及び回答させたものは、食品安全衛生課で計上するので各保健所では計上しないこと。

<表6> 収去検査計画に対する実施状況

実施計画数	実施数	実施率	違反数	違反率(%)
818	827	101.1	4	0.5

※ 以下の表に記載する検体分を含む

○県内流通農産物の残留農薬検査結果

	検体種類	検体数	延べ検査項目数	違反検体数
県内流通農産物等	9	80	8,856	0

農産物等：農産物(8種)と輸入冷凍加工野菜

○県内生産畜水産食品中の残留有害物質モニタリング検査結果

	収去件数	検査検体数	延べ検査項目数	陽性検体数
牛肉(筋肉)	18	18	54	0
豚肉(筋肉)	124	124	404	0
食鳥肉	6	6	114	0
鶏卵	11	11	198	0
乳	7	7	140	0
養殖魚	にじます	0	0	0
	鯉	5	5	45
	やまめ	1	1	9
	あゆ	2	2	18
はちみつ	5	5	5	0
合計	179	179	987	0

※ 検査項目：抗生物質、合成抗菌性物質など18成分

※ 牛肉、豚肉の収去件数は頭数

○食品中のアレルギー物質検査結果

検査項目	検体数	不適正表示
特定原材料 乳	11	0

○食品中の放射性物質検査結果

検査項目	検体数	基準超過検体数
放射性セシウム(134及び137) 放射性ヨウ素(131)	38	0

○総合支庁(保健所)が行った食品の収去検査結果

食品別	試験検体数	検査延べ数		違反等検体数	違反等内容
		細菌	理化学		
魚介類	47	47	0	0	
魚介類加工品	38	31	19	0	
肉卵類及びその加工品	83	83	42	0	
牛乳・加工乳・生乳	48	48	48	0	
乳製品・乳類加工品	4	4	0	0	
アイスクリーム類・氷菓	17	17	2	1	置賜:乳及び乳製品の成分規格等に関する省令違反(大腸菌群) 1件
穀類及びその加工品	58	57	24	0	
野菜類・果実及びその加工品	133	68	71	1	置賜:弁当そうざい衛生規範違反(一般細菌数) 1件
菓子類	35	35	0	2	置賜:洋生菓子衛生規範違反(大腸菌群) 2件
清涼飲料水	18	18	17		
酒精飲料	12	0	12	0	
缶詰・びん詰食品	1	0	1	0	
その他の食品	25	22	3	0	
計	519	430	239	4	

<表7> 県内のと畜検査状況

畜種	牛	子牛	馬	豚	めん羊	山羊	合計
食肉衛生検査所	3,453	0	252	25,147	4	0	28,856
置賜食肉衛生検査所	266	14	0	267,500	86	1	267,867
庄内食肉衛生検査所	3,719	14	252	292,647	90	1	296,723
合計							

<表8> 県内のTSE(BSE)検査結果

検査項目	牛の検査頭数(BSE検査)	スクリーニング検査 陽性頭数	めん羊及び山羊の検査頭数 (TSE検査)	スクリーニング検査 陽性頭数
食肉衛生検査所	0	0	0	0
置賜食肉衛生検査所	0	0	0	0
庄内食肉衛生検査所	0	0	0	0
合計	0	0	0	0

<表9>と畜場監視状況

	監視予定数	監視実施数	指導件数
米沢市営と畜場	5	12	0
庄内食肉流通センター	7	7	0
計	12	19	0

<表10>認定小規模食鳥処理場監視状況

	施設数	監視予定施設数	監視施設数	指導件数
認定小規模食鳥処理場	13	14	26	0

<表11> 食品衛生講習会実施状況

	食品関係者	消費者	その他	計
実施回数	208	19	23	250
参加人数	7,236	448	700	8,384

<表12-1> 原因施設別食中毒発生状況

原因施設	食中毒発生数	患者数
飲食店営業施設	0	0
家庭	8	15
果物野菜販売店	0	0
その他施設	0	0
不明	1	1
合計	9	16

<表12-2> 病因物質別食中毒発生状況

病因物質	食中毒発生数	患者数	うち死亡者数
ウイルス	0	0	0
ノロウイルス	0	0	0
サルモネラ	0	0	0
ぶどう球菌	0	0	0
細菌	0	0	0
病原性大腸菌	0	0	0
エルシニア	0	0	0
カンピロバクター	0	0	0
寄生虫	1	1	0
アニサキス	0	0	0
その他	0	0	0
植物性自然毒	6	12	0
スイセン・トリカブト等	2	3	0
動物性自然毒	0	0	0
フグ等	0	0	0
不明	9	16	0
合計	9	16	0

<表12-3> 月別食中毒発生状況

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	合計
食中毒発生数	1	0	0	3	3	0	0	0	0	1	0	1	9
患者数	1	0	0	5	6	0	0	0	0	3	0	1	16