

平成 29 年度神奈川県食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

1 はじめに

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 24 条第 1 項の規定により策定した「平成 29 年度神奈川県食品衛生監視指導計画（以下「計画」という。）」に基づき、食品衛生に関する監視指導を実施し、その結果について取りまとめました。

2 計画実施区域と実施期間

実施区域	横浜市、川崎市、相模原市、横須賀市、藤沢市及び茅ヶ崎市（寒川町を含む。）を除く県の区域
実施期間	平成 29 年 4 月 1 日から平成 30 年 3 月 31 日までの 1 年間

3 監視指導の実施体制

(1) 監視指導の実施機関

生活衛生課	(食品衛生グループ及び茅ヶ崎駐在事務所(食品衛生専門監視担当)の食品衛生監視員) ○計画の策定及び公表並びに関係機関との連絡調整を行いました。 ○県民に対し食品衛生に関する情報提供を行いました。 ○広域大量製造・調理施設等、食品等輸入事務所等及び食品表示法に基づく食品関連事業者の監視指導並びに広域流通食品等の収去を行いました。
保健福祉事務所 (4センターを含む。以下同じ。)	(食品衛生監視員) ○食品衛生法に基づく食品営業施設及び食品表示法に基づく食品関連事業者の監視指導並びに食品等の収去を行いました。
食肉衛生検査所	(と畜検査員) ○と畜場法に基づく監視指導を行いました。 (食鳥検査員) ○食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づく監視指導を行いました。 (食品衛生監視員) ○食品衛生法に基づく食品営業施設（と畜場に併設した食品営業施設に限る。）の監視指導及び食品等（と畜場及び食鳥処理場でと畜処理、解体等をした食肉、食鳥肉に限る。）の収去を行いました。

(2) 検査の実施機関

衛生研究所	○食品等の検査を行いました。 ○業務管理基準の遵守及び信頼性確保部門による内部点検の実施並びに外部精度管理調査の定期的受検により食品等検査の信頼性を確保しました。
食肉衛生検査所	○と畜場及び食鳥処理場で収去した食肉、食鳥肉の検査を行いました。 ○衛生研究所と同様に業務管理基準の遵守等により食品検査の信頼性を確保しました。

4 重点監視指導事業

(1) 食中毒予防対策

ア 食肉の生食等による食中毒予防対策

(ア) 食肉を生食用又は加熱が不十分な状態で提供する食品等事業者に対し、生食用食肉の規格基準や衛生基準及び牛の肝臓や豚の食肉の規格基準の遵守について指導を行いました。

(イ) 食品等事業者に対し、生食に関する規制のない鶏肉等を生食用又は加熱が不十分な状態で提供しないことについて指導を行いました。

(ウ) 食品等事業者に対し、調味料に浸潤させる処理・結着させる処理等の特定の加工処理を行った食肉を十分に加熱すること及び消費者が自ら加熱する場合にも、営業者が消費者に対して注意喚起をすることについて指導を行いました。

イ ノロウイルス食中毒予防対策

(ア) 給食施設、旅館、ホテル、仕出し屋、弁当屋等の調理施設について重点的に監視指導を行い、特に学校、社会福祉施設、保育所の給食施設については、衛生管理の指導を強化しました（業種別監視数は別表）。

(イ) 従事者の手指等を介しての食品へのノロウイルスの汚染を防ぐため、食品衛生責任者講習会や監視時等において、健康管理や手洗の励行及びカキ等の二枚貝の衛生的取扱いや十分な加熱調理について指導を行いました。

ウ 寄生虫による食中毒予防対策

関係する飲食店、魚介類販売店等の調理施設について重点的に監視指導を行い、食品衛生責任者講習会や監視時等において、冷凍処理、加熱処理が有効であること、また、アニサキスについて、除去

の徹底や早めの内臓の除去について指導を行いました。

エ 腸管出血性大腸菌による食中毒予防対策

浅漬け製造施設に対して「漬物の衛生規範」に基づく衛生管理の指導及び腸管出血性大腸菌O157の検査を行いました。

施設数	立ち入り検査実績	腸管出血性大腸菌O157 検査検体数	違反数
92	63	10	0

(2) 適正な食品表示の徹底

アレルギーを含む食品及び遺伝子組換え食品に関する表示の徹底のため、食品等事業者に対し、使用原材料の点検及び製造工程における管理について指導を行うとともに、流通している食品の検査を行いました。

検査項目	検査食品	検体数	違反数
特定原材料（乳）	菓子類等	20	0
組換え遺伝子	穀類及び穀類加工品	22	0
	大豆及び大豆加工品	26	0

また、広域流通食品の食品等事業者が設定している期限表示の根拠及び出荷時の表示点検等について確認を行いました。

(3) 危害分析・重点管理点方式を用いた衛生管理の普及啓発

食品等事業者に対し、営業施設の監視指導、食品衛生責任者又は食鳥肉衛生講習会等において、危害分析・重点管理点方式を用いた衛生管理を行う基準に対応した衛生管理の普及啓発を行いました。

(4) 輸入食品衛生対策

ア 輸入食品の検査

輸入食品を取り扱う営業施設に対し監視指導を行い、輸入食品の流通実態を把握するとともに、残留農薬、動物用医薬品、指定外添加物等の検査を行いました。

食品名	検査項目	検体数	違反数
食肉	農薬	9	0
	動物用医薬品	25	0
	抗生物質	13	0
ハチミツ	動物用医薬品	5	0
	抗生物質	5	0

食肉製品	成分規格	10	0
柑橘類等	防ばい剤	18	0
魚介類	動物用医薬品	31	0
	抗生物質	17	0
	農薬	2	0
ナチュラルチーズ等	病原性微生物	18	0
香辛料等	カビ毒	6	0
農産物	農薬	40	0
冷凍食品、清涼飲料水等	成分規格	106	0
その他の食品	指定添加物	270	1
	指定外添加物	90	0
	組換え遺伝子	9	0
計		674	1

イ 食品等輸入事務所等の監視指導等

食品等輸入事務所等に対し、輸入先の事業者における衛生管理等を確認するよう指導するなど、輸入食品等の安全性確保に係る監視指導及び情報提供を行いました。

ウ 輸入食品取扱い施設（食品等輸入事務所等を除く。）の監視指導

輸入食品を取り扱う施設において、使用、販売されている食品表示の点検を行い、適正な表示が徹底されるよう監視指導を行いました。

5 立入検査及び収去検査

(1) 年間立入検査

計画の業種別立入検査回数に基づき、生活衛生課茅ヶ崎駐在事務所（食品衛生専門監視担当）及び保健福祉事務所ごとに年間立入検査の計画を策定し、監視指導を実施しました。

また、県外に流通する食品を製造する大規模製造施設、大規模調理施設等に対しては重点的な監視指導を実施しました。

全体では、立入検査計画数 45,840 件に対し、48,934 件（106.7%）の立入検査を実施し、大規模施設は、立入検査計画数 1,666 件に対し、1,704 件（102.3%）の立入検査を実施しました。

なお、許可営業、報告営業等の業種別の立入検査状況は、別表のとおりです。

ア 立入検査

区 分	計 画		実 績	
	施設数	立入検査	施設数	立入検査
許可営業施設	33,574	29,664	32,895	30,205
報告営業施設	24,998	16,015	25,490	18,571
食品等輸入事務所等	99	100	88	96
と畜場	1	12	1	12
食鳥処理場	7	37	7	36
届出食肉販売業	2	12	2	14
合計	58,681	45,840	58,483	48,934

イ 大規模製造、調理施設等立入検査（再掲）

区 分	計 画		実 績	
	施設数	立入検査	施設数	立入検査
大規模製造施設	317	1,050	298	1,061
大規模調理施設	335	616	332	643
合計	652	1,666	630	1,704

(2) 食品衛生総点検

ア 食品衛生夏期総点検

7月1日から8月31日までの間、立入検査を13,808施設、食品等の検査を905検体実施しました。その結果、違反は1件（規格基準違反）でした。

(<http://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/cnt/f6576/p1178043.html>)

イ 食品衛生年末総点検

12月1日から12月28日までの間、立入検査を7,104施設、食品等の検査を220検体実施しました。その結果、違反はありませんでした。

(<http://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/cnt/f6576/p1209991.html>)

(3) 食品等の収去検査等

県所管域内で製造された食品等及び県所管域内に流通する食品等について、食品衛生法に定める規格基準等に適合しているかを確認するため、収去検査等を実施しました。

全体では、4,177検体の計画に対し、4,397検体（105.3%）の収去検査等を実施しました。その結果、7(2)に示すとおり、9検体の違反食品を発見しました（違反率 0.20%）。

	食品名	検査項目	収去検体 計画数	収去等 検体数	違反数
県所管域内製造食品	食肉	抗生物質、動物用医薬品、農薬	1,337	1,348	6
	食肉製品	微生物、食品添加物等	44	43	0
	魚肉練り製品	微生物、食品添加物	58	56	0
	乳、乳製品	微生物、動物用医薬品、農薬等	28	28	0
	清涼飲料水	微生物、食品添加物、重金属等	23	22	0
	その他の県所管域内製造食品等	微生物、食品添加物等	1,016	1,009	2
		放射性セシウム	65	64	0
		小計	2,571	2,570	8
輸入食品	食肉、ハチミツ	農薬、抗生物質、動物用医薬品	59	61	0
	食肉製品	微生物、食品添加物等	10	10	0
	魚介類	農薬、抗生物質、動物用医薬品	50	48	0
	農産物	農薬、防ばい剤	58	58	0
	香辛料等	カビ毒	6	6	0
	遺伝子組換え食品	組換え遺伝子	-	9	0
	おもちや	重金属	5	5	0
	その他の輸入食品	食品添加物、指定外添加物等	465	477	1
		小計	653	674	1
所管域外製造食品等	食肉、鶏卵	抗生物質、動物用医薬品	35	35	0
	食肉製品	微生物、食品添加物	53	53	0
	魚介類	抗生物質、動物用医薬品等	29	31	0
	魚肉練り製品	微生物、食品添加物	54	54	0
	生食用かき	微生物	5	5	0
	乳、乳製品	微生物、動物用医薬品等	115	115	0
	農産物	農薬、重金属	97	97	0
	冷凍食品	微生物	48	48	0
	清涼飲料水	微生物、食品添加物等	58	59	0
	遺伝子組換え食品	組換え遺伝子	48	39	0
	アレルギー含有食品	特定原材料	20	20	0
	その他の県所管域外製造食品等	微生物、食品添加物等	207	195	0
		放射性セシウム	80	81	0
		小計	849	832	0
食中毒菌汚染実態調査	腸管出血性大腸菌O157等	54	60	0	
流通食品の調査	微生物等	50	223	-	
食中毒調査に伴う調査等	微生物等	-	38	-	
	合計	4,177	4,397	9	

6 BSE対策及びと畜場の衛生対策

(1) BSE対策

安全な食肉を供給するため、適正なBSE検査を実施するとともに、と畜場における牛の月齢による分別管理、特定部位の除去及び焼却等、BSE対策が適切に行われるよう監視指導を実施したところ、問題を認めませんでした。

BSEスクリーニング検査頭数	陰性頭数	陽性頭数
62頭	62頭	0頭

(2) と畜場の衛生対策

と畜場設置者等に対して、マニュアルに基づく点検及び自主検査を適切に遂行するよう指導しました。

と畜場が行う HACCP による衛生管理の適切な実施の確認及び併設された食品営業施設での衛生管理、個体識別管理の徹底等、一貫した監視指導を行いました。

また、枝肉、施設等のふきとり検査を実施し、問題を認めませんでした。

7 違反食品等への対応

(1) 違反施設

食中毒の原因施設のうち、許可営業施設 5 件に対し営業禁止の措置を、4 件に対し営業停止の措置を講じ、改善指導を行い、改善が図られたことを確認しました。また、違反した者の氏名、対象施設、内容等について公表しました。

(2) 違反食品

収去検査で発見した違反食品は、次のとおり 9 件ありました。違反食品については、他自治体へ通報を行い、違反食品が流通しないようにしました。

食品分類	品名	件数	違反内容
ソフトクリーム	ソフトクリーム	2	大腸菌群陽性
食肉	豚の筋肉及び腎臓	6	基準値を超える抗菌性物質の検出
菓子類	菓子	1	指定外添加物の使用

8 食中毒等健康危害発生時の対応

- (1) 「神奈川県食中毒処理要領」（平成 11 年 10 月 1 日制定）に基づき、平常時における体制を整備するとともに、発生時においては関係部局や関係自治体と連携を図り、調査を実施しました。

平成 29 年度の食中毒発生件数及び患者数は、9 件 292 人でした。

ア 原因施設別発生状況

区分	件数	患者数
飲食店	7	194
旅館	1	50
病院（給食施設）	1	48
計	9	292

イ 月別発生状況

区分	件数	患者数	病因物質
4月	1	50	ノロウイルス
9月	4	39	ノロウイルス、アニサキス（3）
1月	1	138	ノロウイルス
2月	2	17	ノロウイルス、アニサキス
3月	1	48	ノロウイルス
計	9	292	

ウ 病因物質別発生状況

区分	件数	患者数
ノロウイルス	5	288
アニサキス	4	4
計	9	292

- (2) 食中毒予防の観点から、食中毒発生状況等について食品等事業者及び県民への情報提供を行うとともに、健康被害の拡大防止のため必要な情報について速やかに公表を行いました。

9 食品等事業者の自主管理の推進

食品等事業者に対し、立入検査や講習会等を通して管理運営基準の遵守、自主検査の実施、製造販売等に関する記録の作成及び保存について指導を行いました。

また、製造業、調理業及び販売業の各業種に対し、HACCPの衛生管理手法について普及啓発を図りました。

公益社団法人神奈川県食品衛生協会が実施する食品衛生指導員による巡回指導等自主的な衛生管理をさらに推進するための事業について、指導、支援を行い、また、知事の指定する食品衛生責任者養成講習会の実施について、適切な助言、指導を行い円滑な運営を支援しました。

「神奈川県食の安全・安心の確保推進条例」第14条に基づき、食品等の自主回収の報告があった場合は、再発防止や消費者への適切な情報提供について指導を行うとともに、必要に応じて食品衛生法上の指導を行いました。

10 県民との意見交換及び情報提供

(1) 計画実施状況の公表

食品営業施設等への立入検査状況及びその結果並びに食品等の収去検査結果、夏期及び年末の食品衛生総点検の実施結果について、県のホームページで公表しました。

(2) 食品衛生情報の提供

- ア リーフレット、ホームページ等を活用した情報提供を行いました。
- イ 食品等の収去検査結果、発見した違反食品等に対する調査結果及び措置状況についてホームページ等を通じて公表しました。
- ウ 「かながわ食の安全・安心基礎講座」や、その他県民を対象とした講習会等の機会を通じて情報提供を行いました。

(3) 食中毒予防に関する知識の普及啓発

- ア 食中毒多発期の前に、食品等事業者に対する講習会を開催するとともに、ホームページ等を活用し、食品等事業者及び県民に対し食中毒予防に関する知識の普及啓発を図りました。

イ 細菌性食中毒多発期には「食中毒警報」を発令することにより、食品等事業者や県民に対して注意を喚起し、危害発生の未然防止を図りました。

また、8月の1か月を食品衛生月間と定めるとともに、同月の1日又は第1月曜日から1週間を食中毒予防週間とし、食品衛生知識の普及啓発に努めました。

食中毒警報	7月27日発令、10月19日解除（85日間） 期間中の食中毒： 4件 39人
-------	---

ウ ノロウイルスを原因とする食中毒が発生しやすい冬期には「ノロウイルス食中毒警戒情報」を発令することにより、食品等事業者や県民に対して注意を喚起し、危害発生の未然防止を図りました。

ノロウイルス 食中毒警戒情報	発令期間：12月4日から3月31日まで（118日間） 期間中のノロウイルス食中毒： 3件 202人
-------------------	--

エ 県民を対象とした講習会等の機会を活用し、食肉の生食のリスク、魚介類の生食による寄生虫予防対策等食品衛生上の情報を提供しました。

(4) 県民との情報及び意見交換の実施

「かながわ食の安全・安心キャラバン」の開催を通じて、県民との情報及び意見の交換を行いました。

11 国、他の自治体等との連携体制

(1) 国、他自治体等と会議を開催し、協議、情報交換等を行いました。

	会議名	開催月日	参加者等
国との連携	輸入食品衛生連絡会	7月25日(火)	横浜検疫所、東京検疫所 川崎検疫所支所、 県内保健所設置六市
他自治体との連携	全国食品衛生主管課長連絡協議会	6月2日(金)	各都道府県、保健所設置市、特別区
	関東甲信越静ブロック食品衛生主管課長会議	9月8日(金)	関東甲信越静各都県、保健所設置市
	首都圏食品衛生担当課長食中毒防止連絡会	2月1日(木)	東京都、埼玉県、千葉県、山梨県、首都圏保健所設置市
	首都圏自治体食中毒防止食品衛生検査担当者連絡会	2月1日(木)	東京都、埼玉県、千葉県、山梨県、首都圏保健所設置市
県内の連携	県・保健所設置六市食品衛生担当者会議	7月25日(火) 1月12日(金)	県内保健所設置六市
	県農政担当者及び県・保健所設置六市食品衛生担当者連絡会議	1月12日(金)	環境農政局（農業振興課、畜産課、水産課）、 県内保健所設置六市
庁内における連携	神奈川県食の安全・安心推進会議	3月23日(金)	幹事会（3回）、 作業部会（残留農薬、食品表示、リスクコミュニケーション、放射能）

(2) 国等と連携し、監視等を行いました。

連携対象	監視回数	内容
関東信越厚生局	1回	総合衛生管理製造過程承認施設に対する立入検査

12 食品衛生に係る人材育成

(1) 食品衛生監視員等の人材育成

食品衛生監視員研修〔食品監視コース（前期・後期）、専門監視コース〕及び食肉衛生技術研修等を開催したほか、関係機関による研修等にも参加しました。

区分	参加回数	延参加人数
自主開催	4回	101人
他関係機関開催	24回	71人

(2) 食品等事業者等の人材育成

食品等事業者、食品衛生管理者、食品衛生責任者等に対する講習会を定期的を開催することにより、食品衛生情報の提供を行い、人材の育成を図りました。

また、食品関係団体等の中で、適正な表示について食品等事業者に対して助言、指導ができる人材の育成を支援しました。

講習会の内訳

区分	開催回数	延出席人員
食品衛生責任者	188回	11,267人
従事者等	63回	2,149人
消費者	26回	1,378人
計	277回	14,794人

13 調査研究の推進

(1) 7月7日(金)、衛生監視員等研究発表会を開催し、食品衛生の課題について研究結果の共有化を図りました。

(2) モニタリング調査等の実施

食品衛生法で基準が定められていない細菌等による食品の汚染実態調査等を行いました。

ア 食品の食中毒菌汚染実態調査

イ 作業衣等に関するカビの汚染実態調査

ウ 冷凍そうざい半製品（メンチカツ）の加熱調理についての検討

エ 大規模スーパーマーケットにおける衛生害虫防除対策の実態調査

食品関係営業施設数及び監視状況

業 種		立入検査 計画回数	施設数	監視件数	
許可営業	乳処理業	4	7	59	
	乳製品製造業	4	30	103	
	魚介類競り売り営業	4	12	46	
	魚肉練り製品製造業	4	36	94	
	食肉製品製造業	4	35	121	
	乳酸菌飲料製造業	4	4	21	
	添加物製造業	4	22	40	
	清涼飲料水製造業	4	39	117	
	食品の冷凍又は 冷蔵業	冷凍食品製造業	3～2	45	76
		その他	1	55	263
	マーガリン又はショートニング製造業	3～2	1	4	
	豆腐製造業	3～2	78	113	
	総菜製造業	3～2	316	409	
	あん類製造業	3～2	10	62	
	食肉処理業	3～2	106	351	
	みそ製造業	3～2	36	36	
	ソース類製造業	3～2	12	16	
	納豆製造業	3～2	4	5	
	菓子製造業	3～1	1,741	2,023	
	麺類製造業	3～2	65	106	
	缶詰又は瓶詰食品製造業	3～2	21	30	
	アイスクリーム類製造業	3～2	33	48	
	食用油脂製造業	3～2	10	19	
	しょう油製造業	3～2	2	4	
	酒類製造業	3～2	24	28	
	氷雪製造業	3～2	6	5	
	飲食店営業	自動販売機	実情に応じて	172	40
		その他	2～1	19,576	16,180
	喫茶店営業	コップ販売式自動販売機	実情に応じて	2,349	779
		その他	1	364	255
	魚介類販売業	1	2,120	2,712	
	食肉販売業	1	1,972	2,652	
	乳類販売業	自動販売機	実情に応じて	956	252
		その他	1	2,608	3,120
氷雪販売業	1	28	16		
許可営業施設小計			32,895	30,205	
報告営業	魚介類加工業	3～1	218	238	
	食品添加物（規格基準外）の製造業	3	12	29	
	食品製造業	3～1	1,210	702	
	給食施設	学校	2	192	300
		病院・診療所	2～1	64	62
		事業所	2～1	53	40
		その他	2～1	644	626
	魚介類行商	1	64	20	
	発酵乳等販売業	1	131	55	
	菓子（パンを含む）販売業	1	6,077	3,611	
	総菜販売業	1	2,548	2,532	
	野菜果物販売業	1	3,284	2,582	
	食品販売業（上記以外）	1	7,805	4,738	
	食品添加物販売業	1	608	802	
	器具容器包装の製造業	1	1	2	
乳搾取業	実情に応じて	381	3		
おもちゃの製造業及び器具容器包装おもちゃの販売業	実情に応じて	2,198	2,229		
報告営業施設小計			25,490	18,571	
食品等輸入事務所等	2～1	88	96		
合 計			58,473	48,872	