

令和3年度山梨県食品衛生監視指導計画の実施結果

1 はじめに

食品衛生法第24条は、食品の安全性の確保を図るため、各都道府県が地域の実情を勘案して、食品衛生に関する監視指導の実施に係る計画を年度ごとに策定し、その実施状況について公表することと定めています。

本県では「令和3年度山梨県食品衛生監視指導計画」を定め、食品関係営業施設への監視指導等を行ってきたところであり、その実施状況を取りまとめましたので公表します。

令和3年度山梨県食品衛生監視指導計画 概要

- ・計画区域：甲府市（中核市）を除く県の区域
- ・計画期間：令和3年4月1日から令和4年3月31日まで
- ・実施機関：衛生薬務課、各保健所衛生課、衛生環境研究所、食肉衛生検査所
- ・実施内容：①重点的な監視指導、②食品営業施設の監視指導、③流通食品の安全性の確保
- ・重点項目：本年度の重点的に監視指導する事項として「食中毒防止対策」「改正食品衛生法の周知及び遵守対策」「新しい生活様式に伴う多様化する営業形態における食品の安全性確保対策」の3項目を設定

2 重点的に監視指導する事項について

(1) 食中毒防止対策

過去の県内や全国で発生した食中毒の状況を踏まえ、ノロウイルス・カンピロバクター・腸管出血性大腸菌・寄生虫・植物性自然毒に重点を置いて、食品営業施設への監視指導、食品等事業者への衛生講習会の実施、リーフレットの配付による消費者への注意喚起等を行いました。

令和3年度は、発生件数4件、患者数6人の食中毒が発生し、発生件数は前年度と変わりありませんが、患者数は4人減少しました。このうち2件については、営業停止処分を行いました。

表1 病因物質別食中毒発生状況

病因物質		令和3年度	令和2年度	令和元年度
ノロウイルス	件数	—	—	3件
	患者数	—	—	126人
カンピロバクター	件数	1件	1件	2件
	患者数	3人	7人	8人
寄生虫（アニサキス）※	件数	3件	3件	3件
	患者数	3人	3人	3人
植物性自然毒（毒キノコ）※	件数	—	—	1件
	患者数	—	—	1人
合計	件数	4件	4件	9件
	患者数	6人	10人	138人

※ 寄生虫（アニサキス）食中毒のうち、令和3年度の2件（2人）、令和2年度の1件（1人）、令和元年度の2件（2人）と植物性自然毒（毒キノコ）は家庭での調理が原因のもの

(2) 改正食品衛生法の周知及び遵守対策

平成30年6月、食品衛生法が改正され、営業届出制度が創設されたこと、また、令和3年6月1日からHACCPに沿った衛生管理が全ての食品等事業者に義務化されたこと等を踏まえ、次の取り組みを実施しました。

- ① 食品営業施設等へのHACCPに沿った衛生管理の指導助言
 - ② 食品等事業者向け研修会の開催（27回開催 2,672人受講）
 - ③ 農家等の自家農産物の加工品製造者向け研修会の開催（6回開催 308人受講）
 - ④ 山梨の園芸等の広報誌に記事を掲載するなど農政部と連携した周知を実施
 - ⑤ 各種業界団体が作成した「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」の配布
- 特に、農産物の加工者の多くが、新たに食品衛生法に基づく届出や許可の対象となったことから、関係部局と連携しながら積極的な周知を行いました。

(3) 新しい生活様式に伴い多様化する営業形態における食品の安全性確保対策

新型コロナウイルス感染拡大に伴い、テイクアウトやデリバリー、通信販売等店舗での飲食を伴わない営業形態が注目されたことから、必要な法令遵守や衛生管理が図られるよう、次の取り組みを実施しました。

- ① 食品営業施設等へのテイクアウト等に係る衛生管理等の指導助言
 - ② 食品等事業者向け研修会の開催（11回開催 1,593人受講）
- 令和3年度は、テイクアウト等の食品を原因とした食中毒事件はありませんでした。

3 食品営業施設等の監視指導について

営業施設（業種）ごとに、製造・調理・販売される食品の流通の広域性、食中毒発生の危険度、施設の規模等を考慮して重要度の高い順にA～Eの5ランクに分類し、ランク毎の監視回数を定めて監視指導を実施しました。

令和3年度は、新型コロナウイルス感染症の影響から目標の回数を実施できませんでしたが、A～Cランクを中心に延べ3,467回（目標の71.6%）を実施しました。

表2 ランク別監視指導実施状況

ランク	対象業種	監視指導 目標回数	監視指導 実施回数	(参考) 全業種数
A	と畜場・大規模食鳥処理場 【監視回数： 全営業日】	513	513	2
	と畜場・大規模食鳥処理場併設の食肉処理業 【監視回数： 月2回以上】	48	63	2
	全国的に流通する食品の製造施設等 【監視回数： 年3回以上】	288	235	96
B	比較的広域に流通する食品の製造施設等 【監視回数： 年2回以上】	788	532	394
C	食品衛生上の危害発生の可能性が高い施設 【監視回数： 年1回以上】	648	527	648
D	食品衛生上の危害発生の可能性が低い施設 【監視回数： 3年に1回以上】	452	203	1,355
E	食品衛生上の危害発生の可能性が極めて低い施設 【監視回数： 5年に1回以上】	2,105	1,394	10,524
合計		4,842	3,467	13,021

※対象施設は、営業許可施設、と畜場・食肉処理施設、集団給食施設。

4 流通食品の安全性の確保について

(1) 流通食品の収去検査

県内で製造、加工又は販売される食品等を収去し、微生物、食品添加物、残留農薬、放射性物質等の検査を実施しました。

令和3年度は、新型コロナウイルス感染症の影響から目標の検体数を検査できませんでしたが、753検体（目標の70.4%）を検査しました。

このうち、アイスクリーム類・氷菓で食品衛生法の規格基準に不適合の事例（大腸菌群検出）が1件ありました。これについては、不適合の製品と同じロットの製品の販売を差し止めるとともに、原因究明と再発防止対策の徹底を文書で指導しました。

表3 流通食品等の収去検査及び違反の状況

分類	主な品目	目標 検体数	検査実施 検体数	規格基準 違反件数
魚介類	生食用魚介類、生食用カキ・貝淡水魚	35	20	0
魚介類加工品	魚肉ねり製品		10	0
食肉	牛肉、豚肉、鶏肉	125	91	0
食肉加工品	食肉製品		15	0
卵類及びその加工品	鶏卵、液卵	15	16	0
乳、乳製品等	牛乳、チーズ、発酵乳、乳飲料など	60	15	0
アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム、アイスマルク、氷菓など		17	1
穀類及びその加工品	めん類	50	20	0
野菜・果物	野菜、果物、茶	180	84	0
野菜果物乾燥品及び加工品	乾燥果実、こんにゃく、醤油、みそなど		27	0
	豆腐		9	0
	漬物		25	0
菓子類	生あん、洋生菓子、和生菓子など	75	40	0
清涼飲料水	ミネラルウォーター、清涼飲料水	145	82	0
酒精飲料	ワイン	150	90	0
氷雪	氷雪	5	3	0
弁当	米飯、弁当	190	68	0
そうざい及びその半製品	加熱そうざい、非加熱そうざい		77	0
その他の食品	レトルト食品、はちみつ、調味料	30	8	0
	冷凍食品		36	0
器具・容器包装・おもちゃ	食器類、おもちゃ	10	0	0
合計		1,070	753	1

(2) 消費者等からの情報提供に基づく食品の調査

消費者や他の自治体から、食品に不良又は違反若しくはその疑いがあるとの情報提供を受け調査した事例は58件あり、食品の分類では「菓子」が11件と最も多く、不良等の内容では「異物混入」が20件と最多でした。

県内で製造、加工又は販売された食品については、食品等事業者への立入調査を行い、事実関係を確認し、衛生管理の徹底を指導しました。

県外で製造、加工又は販売された食品については、速やかに食品等事業者の管轄自治体に対し調査を依頼しました。

表4 消費者等からの情報提供に基づく食品の調査状況

食品の分類	異物混入	表示	腐敗変敗	カビ	規格基準違反	その他	計
菓子	2	5	2	2	0	0	11
食肉、食肉製品	3	3	0	0	0	1	7
そうざい	3	1	1	0	0	1	6
穀類及びその加工品	1	1	0	1	1	1	5
魚介類及びその加工品	1	1	1	0	0	1	4
野菜果物及びその加工品	0	2	2	0	0	0	4
アイスクリーム類、氷菓	2	0	0	0	1	0	3
漬物	1	1	0	0	0	0	2
めん類	0	1	0	0	0	0	1
その他の食品	7	4	0	2	1	1	15
計	20	19	6	5	3	5	58

<参考資料>

○ 食品営業施設の監視指導における指導・助言の参考として実施した検査

(1) ATP*拭き取り検査 (A3法)

対象施設及び事業	検査箇所数
集中監視	523箇所
食品営業施設、福祉施設、保育所等の監視・調査	256箇所
計	779箇所

※ATP (アデノシン三リン酸) は、全ての生物のエネルギー源で、手指や施設に残っているATP及びその分解物 (ADP及びAMP) をふきとり、その残量を汚れの指標として計測し、衛生指導に活用しています。

(2) 微生物学的拭き取り検査

対象施設及び事業	検査箇所数
食品営業施設の調査	1,069箇所
と畜場、大規模食鳥処理場の外部検証	160箇所
計	1,229箇所

○ 重点的に監視指導する事項に関連する主な普及啓発活動

媒体	内容
リーフレット	<ul style="list-style-type: none"> ・「食中毒予防レンジャー」リーフレットを3,000部作成し、食品等事業者・消費者等へ配付 ・ノロウイルス・カンピロバクター等の食中毒の注意喚起リーフレット、テイクアウト・デリバリーにおける食中毒防止のリーフレット等を食品等事業者へ配付 ・食品衛生法改正の周知が行き届いていないと思われる食品等事業者約4,000施設へ食品衛生法改正についてのリーフレットを送付
広報紙	<ul style="list-style-type: none"> ・「果実山梨」、「山梨の園芸」、「山梨県普及センターだより」、「Happy Voice」に食品衛生法改正に関する記事を掲載
ラジオ	<ul style="list-style-type: none"> ・「農事メモ」、「県からのお知らせ」の番組にて食品衛生法改正に関する内容を放送

○ 関係機関と連携した取り組み

(1) 食品の表示に係る取り組み

県民安全協働課 (現県民生活安全課) と合同で「広域食品表示合同調査」を実施するとともに、農務事務所と合同で「地域食品表示合同調査」を実施しました。

(2) 残留農薬に係る取り組み

農業技術課が所管する「農薬適正使用指導強化対策会議」において、農薬適正使用指導や飛散防止対策、違反発生時の対応を確認するとともに、農薬取締法の適用外農薬を確認した際には、速やかに農業技術課へ情報提供しました。

○ 監視回数を定めない業種 (集団給食施設を除く営業届出施設) への監視指導状況

監視指導回数 1,408回