

平成31年度（2019年度）

群馬県食品衛生監視指導計画実施状況（概要）

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

目 次

第1	はじめに	P 1
第2	監視指導の適用区域及び実施期間	P 1
第3	監視指導の実施体制に関する事項	P 1
第4	関係機関との連携に関する事項	P 2
第5	食品関係営業施設等への監視指導に関する事項	P 2
第6	食品等の検査に関する事項	P 4
第7	違反事実確認時の対応に関する事項	P 4
第8	公表に関する事項	P 5
第9	情報提供及び意見の交換（リスクコミュニケーション）等に関する事項	P 5
第10	食品等事業者の自主的な衛生管理の推進に関する事項	P 6
第11	食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上対策に関する事項	P 6
別表1	平成31年度（2019年度）食品関係営業施設の監視指導実施状況	P 7
別表2	平成31年度（2019年度）食品等検査実施状況	P 8
別添1	生食用等野菜及び肉類の食中毒菌衛生実態調査	P 9

第1 はじめに

群馬県では、県内で流通する食品の安全性を確保するため、食品衛生法に基づき、食品衛生監視指導計画（以下、「監視指導計画」という。）を策定し、食品関係営業施設等への立入検査や食品等の収去検査等を行っています。

平成31年度（2019年度）における本計画の実施結果をとりまとめましたので、その概要を公表します。

第2 監視指導の適用区域及び実施期間

監視指導計画のとおり実施しました。

第3 監視指導の実施体制に関する事項

1 監視指導実施機関等

以下の役割分担により、監視指導計画のとおり実施しました。

(1) 監視指導の実施機関とその主な役割

① 食品・生活衛生課

監視指導計画の策定及び結果の公表、食品衛生法、食品衛生条例、健康増進法に基づく監視指導・調査、国・都道府県等との連絡調整、営業者及び消費者を対象とした食品衛生講習会の実施、HACCPによる衛生管理の導入のための助言・指導等

（食品安全推進室）

県民とのリスクコミュニケーション、国・都道府県等及び庁内関係課との連絡調整、食品衛生に関する情報の提供、食品衛生検査施設の信頼性確保に関する業務、食品安全基本計画の進行管理、食品表示法、景品表示法（※1）及び米トレーサビリティ法（※2）に基づく監視指導・調査等

※1：不当景品類及び不当表示防止法

※2：米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律

② 各保健福祉事務所（保健所）

食品衛生法、食品衛生条例、健康増進法、食品表示法、景品表示法及び米トレーサビリティ法に基づく監視指導・調査、消費者及び営業者を対象とした食品衛生講習会の実施、HACCPによる衛生管理の導入のための助言・指導等

③ 食肉衛生検査所

と畜場法、食鳥検査法（※3）に基づく検査及び監視指導等

※3：食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

2 試験検査実施機関等

(1) 試験検査実施機関

① 衛生環境研究所：食中毒等の発生事案に係る検査、残留有害物質モニタリング検査

② 食品安全検査センター：アレルギー物質検査、放射性物質検査、有害汚染物質検査、動物用医薬品検査、食品添加物検査、残留農薬検査、規格基準検査、衛生実態調査等

③ 食肉衛生検査所：動物用医薬品検査、と畜検査、食鳥検査、放射性物質検査等

(2) 検査精度の信頼性確保

信頼性確保部門（食品・生活衛生課食品安全推進室）では、試験検査の信頼性を確保するため、次のとおり試験検査の業務管理を実施しました。

① 内部点検の実施

試験検査が適切に実施されていることを確認するため、試験検査実施機関（3施設）及び保健福祉事務所（10施設）の計13施設に対して定期的な内部点検を実施しました。

② 精度管理調査の実施

試験検査実施機関における内部精度管理及び第三者機関が実施する外部精度管理調査（計20回）を実施し、検査精度の確保が図られていることを確認しました。

③ 食品衛生検査施設GLP研修会の開催

試験検査従事者・試験品採取者等の技術等の維持及び向上を図るため、GLP（※4）研修会を開催（のべ93人参加）しました。

※4：GLP(Good Laboratory Practice)・・・食品衛生検査の精度を適切に保ち、検査結果の信頼性を客観的・科学的に保証するための業務管理基準。

第4 関係機関との連携に関する事項

1 厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携

広域的に流通する食品や広域にわたる食中毒等の調査時には、厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等と連携を図り、迅速に対応しました。

表1 食中毒・違反食品等の調査依頼状況

	食中毒・有症苦情等	違反・不良食品等	表示違反等	合計
県外に対する調査依頼数	11	3	5	19
県外からの調査依頼数	42	39	23	104

2 前橋市、高崎市との連携の確保

中核市の前橋市及び高崎市と連絡会議等を定期的で開催するとともに、広域にわたる食中毒事例に迅速に対応するため、感染症を含めた情報について中核市を含めた群馬県広域食中毒・感染症連絡会議を通じて情報共有を行いました。

3 庁内関係部局との連携

ノロウイルス及び病原性大腸菌等に対する調査では、食中毒、感染症の両面から対応が必要なことから、感染症部局と連携して調査にあたりました。

農薬及び放射性物質検出事案に対しては、生産部局と連携して原因究明にあたり、基準値を超えるものが流通しないよう対応しました。

また、食品安全会議、食の安全危機管理チーム員会議及び農水産物安全連絡会議を通じて庁内関係部局との連携を図りました。

4 農林水産省及び警察との連携

農林水産省と食品表示法等に基づく表示調査・指導等について随時情報交換を行うとともに、一層の連携強化を図るため県内の関係機関で設置する「群馬県食品表示監視協議会」（事務局：関東農政局群馬県拠点）を通じて不適正表示についての情報共有等に努めました。

また、食中毒事案等に関して、群馬県警察へ情報提供を行い、連携に努めました。

第5 食品関係営業施設等への監視指導に関する事項

食品取扱い施設等の監視指導については、業種（施設）毎に、危害の状況等を勘案し、監視指導の重要性及び実効性等を考慮したうえで、監視指導回数をAランク（3回以上/年）、Bランク（2回以上/年）、Cランク（1回以上/年）、Dランク（適宜）の4つのランクに分類し、監視指導を実施しました。

監視指導実施状況は、数値目標を設定したA～Dランクでは年間監視指導目標21,331件に対し26,150件の監視指導を実施しました（目標達成率122.6%）。【別表1参照】

食品衛生監視員による食品取扱い施設等への監視指導（発生事案を除く）において、管理

運営基準や施設基準の一部に適合しない等、不適切な施設に対しては改善を指導しました。

また、重点監視事項、特別監視指導計画に係る事項については、以下のとおり監視指導を行いました。

1 重点監視事項

(1) 食品安全対策の推進

① 食中毒未然防止対策

ノロウイルス、カンピロバクター、O157等の腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌等による食中毒未然防止を目的として、手洗いの徹底、調理従事者の健康管理、食品の衛生的取扱い、加熱調理の必要性及び食肉の生食のリスク等について、施設の監視指導時や衛生講習会において周知しました。

腸管出血性大腸菌O157による広域食中毒の発生を受け、平成29年に「そうざい販売店（露出陳列）の衛生管理指針」を策定、本指針に基づき、販売場所におけるリスク等について周知・指導を行いました。

食中毒の発生状況や予防のポイント等を掲載した「ぐんま食の安全情報」を毎月1回発行（8月と3月を除く）（13,000部／回）し、食の安全情報通信員を通じて県民へ配布しました。

② HACCPによる衛生管理の導入支援

HACCPによる衛生管理の制度化を見据え、県内事業者のHACCP導入状況の把握を行うとともに、事業規模や業種の特性等を踏まえ、リーフレット、厚生労働省が公開している手引書等を活用してHACCPによる衛生管理の周知・指導を実施しました。

また、県内事業者を対象として、HACCP導入支援講習会（6回、372名参加）の開催を（一社）群馬県食品衛生協会へ委託し、手引書の内容説明や衛生管理計画の作成演習を通じてHACCPによる衛生管理の普及を推進しました。

③ 残留農薬等に係る食品衛生確保対策

ポジティブリスト制度に係る試験検査として、畜水産物の残留有害物質モニタリング検査を450検体、生鮮野菜・果物・食肉の残留農薬検査を38検体、加工食品の残留農薬検査を38検体の計526検体について実施しました。検査の結果、すべて規格基準に適合していることが確認されました。

④ 輸入食品対策

県内に流通している輸入食品について、食品添加物199検体、残留農薬36検体、その他95検体の計330検体の検査を実施しました。検査の結果、すべて規格基準に適合していることが確認されました。

⑤ 食物アレルギー対策

県内流通食品について、アレルギー物質検査（小麦、そば）を80検体実施しました。検査の結果、菓子でアレルゲン（小麦）表示の欠落が1件ありました（表示基準違反）。結果判明後、立入検査を行い、指導を行いました。

⑥ 放射性物質汚染食品対策

放射性物質検査について、生産部局による出荷前の一次農畜水産物等（食品）のモニタリング検査と食品・生活衛生課による流通食品の検査を計画的に実施しました。県内流通食品66検体については、すべて基準値以下でした。なお、モニタリング検査については、牛の全頭検査を含め、のべ15,584検体について検査を実施し、検査結果を公表するとともに、基準値を超えた食品の流通防止に努めました。

(2) 食品表示の適正化の推進

食品表示の適正化を進めるため、食品表示法、健康増進法及び景品表示法に基づき、総合的な観点から、監視指導、普及啓発に取り組みました。

このうち、県内の小売店舗において販売されている生鮮食品及び加工食品について、表示状況の調査を実施し、不適正なものについては改善を指導しました。

- ・ 中小小売店舗表示調査
 - 農産物直売所調査 15施設
 - 中小スーパーマーケット調査 15施設
- ・ 群馬県食品の適正表示推進者育成講習会 2回開催 229人受講
- ・ 食品の適正表示推進者フォローアップ講習 3回開催 229人受講
- ・ 食品表示の真正性確認検査
 - 袋詰め精米の品種検査 6検体（全て適）
 - 健康食品の成分表示値検査 6検体（全て適）

2 特別監視指導計画

(1) 夏期食品一斉監視指導

令和元年7月1日～9月2日までの間、夏期に多発する食中毒を予防するため、夏期食品一斉監視指導を実施しました。

- ◆調査・監視指導：製造所及び販売店等、のべ3,932施設について実施したところ、40施設で違反が発見されたため、必要な指導を実施しました。
- ◆食品検査：193検体の食品を収去し、試験検査を実施した結果、違反はありませんでした。

(2) 年末年始一斉監視指導結果

令和元年12月1日～令和2年1月15日までの間、年末年始に大量に流通する食品の衛生管理を確保するために年末年始一斉監視指導を実施しました。

- ◆調査・監視指導：のべ4,916施設について実施したところ、16施設で違反が発見されたため、必要な指導を実施しました。
- ◆食品検査：99検体の食品について営業施設から収去し、試験検査を実施した結果、違反はありませんでした。

(3) 観光地・イベント監視指導

県内各観光地等の食品営業施設やイベント会場等で、食品事故の未然防止対策として監視指導や衛生講習会を実施しました。

冬期のノロウイルス対策の一環として観光地の旅館・ホテル一斉監視（みなかみ町）、スキー場監視を実施しました。

第6 食品等の検査に関する事項

食品の安全性を確保し県民の健康保護を図るために、県内に流通する食品等について、「検査実施計画」に基づき、食品衛生法で定めている成分規格等の検査及び関係通知等に係る検査を行いました。【別表2参照】

第7 違反事実確認時の対応に関する事項

1 収去検査の結果、違反事実を確認した場合の対応

収去検査の結果、違反を発見したものについては、直ちに原因施設に対して立入検査を実施し、必要な措置の指示及び再発防止の指導を行うこととしています。

平成31年度（2019年度）の収去検査において、アイスミルク1検体について、細菌数超過事例が1件確認されました。また、菓子でアレルギー（小麦）表示の欠落が1件ありま

した（表示基準違反）。結果判明後、直ちに製造施設に対して立入検査を実施し、再発防止の指導を行いました。

2 食中毒発生時の対応

2019年（1月から12月）における県内の食中毒発生数及び患者数は6件82人でした（前年：6件75人）。食中毒事件の探知後速やかに患者及び原因施設を管轄する保健福祉事務所は所定の調査を実施するとともに、患者便、調理従事者便、関係食品等を衛生環境研究所で検査する等、原因の究明と適切な措置を行い、事故の拡大防止に努めました。

また、食中毒が発生した施設に対しては、発生後1年間に3回以上の監視指導や衛生講習等を行い再発防止を図りました。

なお、家庭内を除く5件の食中毒事件については、各営業者に対し、食品衛生法に基づく行政処分（営業停止）を行いました。

表2 群馬県内における食中毒発生状況（2019年1月～12月）

病因物質	事件数	患者数
ノロウイルス	2件	74人
アニサキス	2件	2人
カンピロバクター	1件	4人
植物性自然毒	1件	2人
計	6件	82人

第8 公表に関する事項

1 一斉監視の実施

夏期食品一斉監視指導及び年末年始食品一斉監視指導の実施について、群馬県ホームページで公表しました。

2 試験検査結果

試験検査実施機関（食肉衛生検査所で実施すると畜検査結果及び食鳥検査結果を除く。）の検査結果については、県ホームページに掲載しました。

3 食品の放射性物質検査結果

関係部局と連携し農畜水産物等の放射性物質検査を行い、検査結果判明ごとに、県ホームページに掲載しました。

4 違反事実等の公表

行政処分を行った場合には、その都度、報道機関へ情報提供を行うとともに県ホームページに掲載しました。

第9 情報提供及び意見の交換（リスクコミュニケーション）等に関する事項

1 県民とのリスクコミュニケーション

食品安全基本条例第9条の規定により、リスクコミュニケーション（意見交換会）を開催しました。（56回、3,499人参加）

- ・県民会議（2回、85人参加）
- ・ぐんま食の安全・安心県民ネットワークとの共催事業（9回、292人参加）
- ・その他各種団体等との意見交換会（24回、2,053人参加）

また、食品衛生等に関する出前講座等（21回、1,069人参加）に食品・生活衛生課等の職員を講師として派遣し、食品衛生等の普及啓発に努めました。

2 情報発信

群馬県ホームページ（ぐんま食の安全・安心インフォメーション）及びフェイスブックを積極的に活用し、食品衛生及び食品安全情報を掲載するとともに「ぐんま食の安全情報」（啓発用チラシ）を発行（10回：Vol153～162）し、食品安全の情報提供に努めました。

また、食品衛生法及び食品表示法に違反、もしくはそのおそれのある食品の自主回収情報の迅速な掲載に努めました。

第10 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進に関する事項

1 群馬県食品自主衛生管理認証制度

群馬県食品自主衛生管理認証制度は、HACCPの基礎となる一般的衛生管理プログラムの確立に重点を置いた制度であり、HACCP制度化によりその役割を終えることから、令和3年5月31日をもって制度を廃止することとし、各施設への説明をおこないました。なお、令和元年度末に認証されている施設は、11業種41施設となっています。

2 食品衛生責任者の再教育等の実施等

群馬県食品衛生法施行条例（平成12年3月23日群馬県条例第41号）に基づき営業施設に設置される食品衛生責任者について次のとおり講習会を開催しました。

- ・食品衛生責任者養成講習会（受講者数：2,056人、開催回数：26回）
- ・食品衛生責任者実務講習会（受講者数：8,426人、開催回数：67回）

注）上記実績に中核市（前橋市、高崎市）分を含む。

第11 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上対策に関する事項

食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員等の資質の向上を図るため、技術及び関係法令等についての研修会を開催しました。また、国等が主催する各種研修会へも積極的に参加しました。

<県が開催した研修会>

新規食品衛生監視員等研修会／食品衛生監視員研修会／食品衛生検査施設GLP研修会／感染症食中毒疫学研修会／食品表示研修会

<国等が主催する主な研修会>

- ・厚生労働省：食品安全行政講習会／食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会／食肉衛生技術研修会・衛生発表会／食鳥肉衛生技術研修会・発表会／HACCP指導者養成研修会
- ・消費者庁：食品表示に関する講習会／食品表示法に係る説明会
- ・国立保健医療科学院：食肉衛生検査研修／食品衛生危機管理研修

別表1

平成31年度(2019年度) 食品関係営業施設の監視指導実施状況

ランク (監視件数)	対象施設数	監視目標 件数	対象施設・業種区分等	監視件数	ランク別 監視件数	監視実施 率
A (年3回以上)	7	21	・平成30年中に食中毒等で行政処分を受けた施設	14	14	66.7%
B (年2回以上)	353	706	・大量調理施設(300食/回、750食/日以上調理する飲食店営業)	167	756	107.1%
			・次の食品製造業施設			
			乳処理業	29		
			食肉製品製造業	28		
			添加物製造業	18		
			魚肉練り製品製造業	1		
			食品の冷凍又は冷蔵業(冷凍食品製造)	45		
			・大規模製造施設(従業員300人以上)	20		
			・大規模小売店舗(従業員50人以上)	422		
			・魚介類せり売り営業(卸売市場)	26		
C (年1回以上)	6,456	6,456	・Bランク施設でHACCP導入済み施設	98	6,971	108.0%
			・次の食品製造業施設(Bランク施設を除く)			
			菓子製造業	1,502		
			あん類製造業	22		
			アイスクリーム類製造業	63		
			食品の冷凍又は冷蔵業	47		
			清涼飲料水製造業	64		
			乳酸菌飲料製造業	18		
			氷雪製造業	2		
			豆腐製造業	54		
			納豆製造業	10		
			めん類製造業	155		
			そうざい製造業	367		
			かん詰又はびん詰食品製造業	31		
			食用油脂製造業	1		
			みそ製造業	46		
			醤油製造業	7		
			ソース類製造業	16		
			酒類製造業	16		
			乳製品製造業	50		
			漬物製造業	190		
			特別牛乳さく取処理業	2		
			食肉処理業(群馬県野生鳥獣衛生処理施設登録施設を含む)	312		
			・飲食店営業(仕出し・弁当店:Bランク施設を除く)	584		
			・飲食店営業(焼肉専門店)	55		
			・生食用食肉取扱施設	1		
			・食肉販売業(処理加工を行う施設)	707		
			・魚介類販売業(処理加工を行う施設)	714		
			・食鳥卵の選別包装施設(液卵製造施設を含む)	4		
			・特定給食施設(学校給食施設等、100食/回以上又は250食/日以上調理する施設)	300		
・と畜場	909					
・大規模食鳥処理場	522					
・認定小規模食鳥処理場	0					
・露出陳列を行うそうざい販売店	102					
小計	6,816	7,183		7,741	7,741	107.8%
D (対象施設数の1/2以下)	28,296	14,148	・A~Cランク以外の施設	18,409	18,409	130.1%
合計	35,112	21,331		26,150	26,150	122.6%

※Aランク施設の監視実績は、当該施設の行政処分の期限が満了した日又は措置命令を履行した日の翌日以降1年間の監視実績を示す。

別表2

平成31年度(2019年度) 食品等検査実施状況

1 食品衛生法に基づくもの(発生事案の検査数を除く)

(1) 衛生環境研究所

検査項目	検査品目	目標検体数	検査実施検体数		違反検体数
			総数	輸入品(再掲)	
残留有害物質(抗生物質)	牛乳、鶏卵	21	21	0	0
合 計		21	21	0	0

(2) 食品安全検査センター

検査項目	検査品目	目標検体数	検査実施検体数		違反検体数	
			総数	輸入品(再掲)		
理化学検査	食品添加物	各種加工食品等	365	365	199	0
	残留農薬	生鮮野菜、果実、食肉	76	38	0	0
		加工食品		38	36	0
	動物用医薬品	食肉、養殖魚	18	18	6	0
	有害汚染物質					
	・放射性物質	各種加工食品等	139	66	0	0
	・重金属	清涼飲料水		50	34	0
	・かび毒(パツリン)	リンゴジュース		8	0	0
	・シアン化合物	生あん		5	0	0
	・蛍光物質	キッチンペーパー・紙ボウル		10	10	0
	アレルギー物質					
	・小麦	菓子類、めん類、漬物等の加工食品	80	40	4	1
	・そば			40	0	0
	成分規格検査	牛乳	33	29	0	0
小 計		711	707	289	1	
細菌検査	細菌検査	牛乳、アイスクリーム類、冷凍食品、弁当等	477	475	34	1
	衛生実態調査	生食用等野菜、肉類	45	45	7	-
	小 計		522	520	41	1
合 計		1,233	1,227	330	2	

(3) 食肉衛生検査所

検査項目	検査品目	目標検体数	検査実施検体数	違反検体数
動物用医薬品	国産食肉/牛肉、豚肉、鶏肉	385	411	0
合 計		385	411	0

◆各試験検査実施機関の合計

目標検体数(a) = 1,639 検体 検査実施検体数(b) = 1,659 検体 目標達成率(b/a%) = 101.2%

2 その他の法令に基づくもの

(1) 食肉衛生検査所

検査項目	検査品目	検査実施検体数
と畜場法に基づく検査	牛、馬、豚、山羊	616,451
食鳥検査法に基づく検査	鶏	7,967,787

別添 1

冷凍食肉加工品、冷凍野菜加工品及び冷凍野菜の食中毒菌衛生実態調査

1. はじめに

全国では、加熱不十分な冷凍食肉加工品等を喫食したことが原因と推定される食中毒が発生している。これを受け、大腸菌(*E.coli*)、腸管出血性大腸菌(O26、O103、O111、O121、O145、O157)、サルモネラ属菌、カンピロバクター・ジェジュニ/コリについて、冷凍食肉加工品等の汚染状況の調査を実施した。

2. 調査方法

(1) 実施時期

8月から11月の期間に、計3回の試買を行い、検査を実施した。

(2) 検体数及び食品

- ・冷凍食肉加工品 (30 検体) : メンチカツ、ハムカツ、つくね、ハンバーグ、ササミカツ、餃子、やきとりもも串、鶏唐揚げ 等
- ・冷凍野菜加工品 (10 検体) : コロッケ、ロールキャベツ、ハッシュドポテト、春巻 等
- ・冷凍野菜 (5 検体) : 刻みたまねぎ、スライスたまねぎ、青ねぎ、白ネギカット、大根おろし

(3) 検査項目

大腸菌(*E.coli*)、腸管出血性大腸菌(O26、O103、O111、O121、O145、O157)、サルモネラ属菌、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ

3. 検査結果

- ・冷凍食肉加工品で大腸菌 (*E.coli*) が 30 検体のうち 20 検体 (67%)、サルモネラ属菌が 4 検体 (13%) で検出された。
- ・冷凍野菜加工品で大腸菌 (*E.coli*) が 10 検体のうち 2 検体 (20%) で検出された。
- ・冷凍野菜で大腸菌 (*E.coli*) が 5 検体のうち、1 検体 (20%) で検出された。
- ・カンピロバクター・ジェジュニ/コリが検出された検体はなかった。

	総検 体数	大腸菌	腸管出血性大腸菌	サルモネラ属菌	カンピロバクテ ーゲジュニ/ コリ※
		陽性数 (割合%)	陽性 (割合%)	陽性 (割合%)	陽性 (割合%)
冷凍食肉 加工品	30	20 (67%)	0 (0%)	4 (13%)	0※ (0%)
冷凍野菜 加工品	10	2 (20%)	0 (0%)	0 (0%)	—
冷凍野菜	5	1 (20%)	0 (0%)	0 (0%)	—

※冷凍食肉加工品のうち、原材料に鶏肉を使用している製品のみ実施（8検体）。

上記結果のように、冷凍食肉加工品等の食品では、大腸菌やサルモネラ属菌のような食中毒菌が検出されることがあるため、十分に加熱してから喫食することが重要である。

今回の結果を踏まえ、監視指導の際に事業者等に対し、周知並びに指導を行った。