

# 令和2年度山梨県食品衛生監視指導計画の実施結果

## 1 山梨県食品衛生監視指導計画の概要

食品衛生監視指導計画とは、年度ごとに食品の安全性の確保を図っていくために各都道府県等が行う食品衛生に関する監視指導の実施に関する計画であり、前年度末までに策定し、その実施結果については、実施年度の終了後に公表することとなっています。

## 2 監視指導の結果について

この計画では、食品等事業者の業種（施設）毎の監視指導について、過去の食中毒の発生頻度、製造・調理・販売される食品の流通の広域性、施設の規模、取扱い食品の特殊性及び山梨県において重点的に監視すべき項目についても配慮しながら、監視の重要度の高い順にA～Eの5ランクに分類し、ランク毎の監視頻度を定めて監視指導を実施しました。また、観光地の食品衛生集中監視を7月から9月にかけて実施するとともに、6月下旬から8月末までの期間は重ねて夏期一斉取締りを実施し、さらに12月は年末一斉取締りを実施することで監視指導の強化を図り、次とおり5,413回の監視を行いました。

	基本的な考え方	対象施設	監視実績数
A	食品衛生上の危害が発生した場合にその危害が非常に大きくなるおそれのある施設等	<ul style="list-style-type: none"> <li>前年度に大規模な食中毒の原因となった施設</li> <li>前年度に規格基準違反等があった大規模製造施設</li> <li>調製数が概ね750食/日以上以上の仕出し、弁当製造施設</li> <li>全国的に流通する食品を製造する施設年3回以上</li> <li>と畜場、食鳥処理場及びその関連施設 等</li> </ul>	879
B	食品衛生上の危害が発生した場合にその危害が大きくなるおそれのある施設等	<ul style="list-style-type: none"> <li>前年度に食中毒の原因となった施設</li> <li>前年度に製造した食品に規格基準違反等があった施設</li> <li>調製数が概ね300食/日以上以上の仕出し、弁当製造施設</li> <li>比較的広域に流通する食品を製造する施設 等</li> </ul>	908
C	食品衛生上の危害の発生の可能性が高い施設	<ul style="list-style-type: none"> <li>県内全域に流通する食品を製造する施設</li> <li>生食用牛肉（内臓を除く。）取扱施設</li> <li>観光地における大・中規模宿泊施設等</li> <li>サービスエリア及びパーキングエリア内の飲食店</li> <li>大型量販店における食品取扱施設</li> <li>規格基準等のある食品の製造量が多い施設</li> <li>集団給食施設（概ね100食/回以上） 等</li> </ul>	901
D	食品衛生上の危害の発生の可能性が低い施設	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cランク以外の観光地における宿泊施設等</li> <li>規格基準等のある食品を製造する施設（上記を除く。）</li> <li>集団給食施設（概ね100食/回未満） 等</li> </ul>	398
E	食品衛生上の危害の発生の可能性が極めて低い施設	<ul style="list-style-type: none"> <li>上記を除く施設</li> </ul>	2,327
	計		5,413

なお、8月の食品衛生月間においては、監視指導の実施と併せて食品等事業者向けの動画配信のほか、一般消費者に対する啓発資材の配布や県ホームページでの啓発を行いました。

また、監視指導時に行った施設等のふきとり検査数は次のとおりでした。

(1) ATPふき取り検査 (A3法)

対象施設及び事業	検査箇所数
集中監視	283箇所
食品営業施設、福祉施設、保育所等の監視・調査	233箇所
計	516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	1,288箇所
食中毒関連調査	11箇所
と畜場、大規模食鳥処理場及びその関連施設	418箇所
計	1,717箇所

### 3 「重点的に監視指導すべき事項」の結果について

(1) 食中毒防止対策

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、植物性自然毒等による食中毒を防止するため、県ホームページへの情報掲載とともに、衛生的な手洗いのポスター、食中毒防止のリーフレットの配布等により、食品等事業者及び消費者への注意喚起に努めました。食品衛生責任者、給食施設の調理従事者等を対象に食品関係講習会を延べ25回開催し、1,013名が受講しました。

なお、令和2年度は4件（患者数10名）の食中毒の発生があり、内訳は、アニサキス食中毒3件（患者数3名）、カンピロバクター食中毒1件（患者数7名）でしたが、いずれの事例でも死亡者はありませんでした。

原因施設に対しては、衛生状況の改善措置と再発を防止するための指導を行いました。

(2) 改正食品衛生法の周知及び遵守対策

許可・届出制度及びHACCPに沿った衛生管理の義務化等について、講習会で周知するとともに、啓発チラシを作成し、約6,500施設に配付をしました。令和元年度に急遽中止となった「ミネラルウォーター類製造業者向け小規模事業者におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の講習会は、動画配信により実施しました。

また、新たな制度がスムーズに運用開始されるよう、食品衛生監視員向けの説明会を開催しました。

(3) 東京2020オリンピック・パラリンピックにおける食品の安全性確保対策

東京2020オリンピック・パラリンピックは、2021年に延期となりましたが、集中監視及び夏期一斉取締り並びに年末一斉取締りにおいて、宿泊施設及び観光地等への監視指導を実施しました。

#### 4 収去検査の実施状況について

収去検査は、別紙のとおり1,054検体について実施しました。その結果、規格基準違反はありませんでした。

#### 5 苦情食品の調査実施状況について

県内の食品等事業者が製造又は販売した食品が、不良又は違反食品（疑い）であるとして消費者や他の自治体から寄せられた事例は合わせて36件あり、異物混入が最も多く見られました。食品分類では、菓子に多く見られました。

県内の製造又は販売した施設に対しては、立入調査を行い、原因を究明するとともに再発防止の指導を行いました。

食品分類	異物混入	表示	カビ	規格基準違反	腐敗変敗	その他	計
菓子	1	3	1		1		6
野菜果物及びその加工品		1	2				3
魚介類及びその加工品	2					1	3
乳、乳製品	2					1	3
アイスクリーム類、氷菓	1				1		2
漬物		2					2
そうざい	1						1
めん類		1					1
その他の食品	6	1	5	2		1	15
計	13	8	8	2	2	3	36

#### 6 関係機関との連携について

##### (1) 食品表示合同調査の実施

県民安全協働課が中心となり、県民生活センター、衛生薬務課広域衛生監視指導担当及び関東農政局山梨県拠点が連携して行う「広域食品表示合同調査」を年4回実施しました。また、保健所、農務事務所においても「地域食品表示合同調査」を実施し、食品表示の適正化を図りました。

##### (2) 農薬適正使用指導強化対策会議への参加

県農業技術課を中心に県関係部局、農業者団体等で構成する「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、違反発生時の対応について確認し、連携を強化しました。

## 収去検査及び違反の状況

食品分類	品目	検体数	違反数
魚介類	生食用鮮魚介類など	22	0
魚介類加工品	魚肉ねり製品	10	0
食肉	牛肉、馬肉、豚肉、鶏肉	153	0
食肉製品及び食肉加工品	食肉製品	18	0
卵及びその加工品	鶏卵、液卵	16	0
乳・乳製品等	牛乳、チーズ、発酵乳、乳飲料など	14	0
アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム、ラクトアイス、アイスミルク、氷菓	21	0
穀類及びその加工品	めん類	27	0
野菜、果物	野菜、果物、茶	82	0
野菜果物乾燥品及び加工品	乾燥果実、こんにゃく、しょう油、みそなど	31	0
豆腐	豆腐	13	0
漬物	酢漬、みそ漬、しょうゆ漬など	25	0
菓子類	洋生菓子、和生菓子、生あんなど	43	0
清涼飲料水	清涼飲料水、ミネラルウォーター類	103	0
酒精飲料	ワイン	141	0
氷雪	氷雪	3	0
冷凍食品	冷凍食品	33	0
弁当	弁当	115	0
そうざい及びその半製品	そうざい	157	0
その他の食品	レトルト食品、調味料、はちみつ	14	0
器具及び容器包装	器具及び容器包装	8	0
おもちゃ	おもちゃ	5	0
	計	1,054	0