

# 平成 31（令和元）年度福岡県食品衛生監視指導結果

福岡県保健医療介護部生活衛生課

# 平成 31（令和元）年度福岡県食品衛生監視指導結果

食品衛生法及び食品表示法に基づく国内流通食品の監視や食品等事業者に対する監視指導、と畜場法並びに食鳥処理法に基づく検査及び監視指導について、地域の実情を踏まえ、国内流通食品等の検査や食品等事業者の監視指導等を効果的かつ効率的に行うことを目的として、福岡県において平成 31 年度福岡県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を平成 31 年 3 月に策定しました。

その計画に基づき、北九州市、福岡市、大牟田市及び久留米市を除く県内（以下、「県域」という。）の食品関係営業施設等（食品衛生法及び福岡県食品取扱条例に基づく営業の許可施設や許可を要しない食品関係施設等）を対象に、平成 31 年 4 月 1 日から令和 2 年 3 月 31 日までの間に監視指導を実施しましたので、その概要を報告します。

## 1 監視指導結果について

大規模食中毒の未然防止や不良食品の流通を防止し、食品の安全性を確保するために、県の出先機関である 9 保健福祉（環境）事務所の保健衛生課、筑紫・田川・南筑後の 3 保健福祉（環境）事務所に配置された食品衛生広域専門監視班及び食肉衛生検査所に所属する食品衛生監視員が、食品関係営業施設等の一般的衛生管理の実施状況や食品の衛生的な取扱い等について、監視指導を実施しました。

監視指導を実施した管内の食品関係営業施設等 24,895 件中、408 件については、衛生管理の徹底並びに施設基準や表示基準等を遵守するよう行政措置（行政処分、行政指導）を行いました。

### ○監視指導結果

項 目		H31（R1）年度実績 （カッコ内は H30 年度実績）
監視指導	施設総数	63,737 件*1(61,240 件)
	計画監視件数総数	29,170 件*1(27,767 件)
	実績監視件数総数	24,895 件 (23,293 件)
	監視率（%）	85.3% (83.9%)
	違反件数総数	408 件 (601 件)
	違反率（%）	1.6% (2.6%)
	行政措置	行政処分件数総数 行政指導件数総数

\*1 平成 31（令和元）年度の監視指導計画は平成 30 年 3 月 31 日時点の施設数を基に策定しているものの、監視指導結果についてはより実態に近い数値を反映させるため、平成 31 年 3 月 31 日時点の施設数を基に算出した。

\*2 内訳については、表 1、表 2、表 3 のとおり

## 2 収去検査結果について

県内で製造又は販売される食品等について、食品衛生法等に基づく収去検査を実施し、一般細菌、食中毒細菌等の細菌検査と、保存料・甘味料等の食品添加物、残留農薬、抗生物質等の化学検査を下記のとおり実施しました。

収去検査の結果、違反や不適となった食品については、関係施設に対し、立ち入り調査並びに再発防止等の措置を講ずるよう指導を行いました。

○収去検査結果

①保健福祉（環境）事務所検査課

項 目				H31 (R1) 年度実績 (カッコ内は H30 年度実績)	
収 去 検 査	検 査 項 目 別	細菌検査	計画件数		5,332 検体 (5,434 検体)
			実施件数		6,382 検体 (6,161 検体)
			食品衛生法	違反数	4 検体 (2 検体)
				違反率	0.06% (0.03%)
			福岡県指導基準	不適数	121 検体 (106 検体)
		不適率		1.9% (1.7%)	
		化学検査	計画件数		2,167 検体 (2,163 検体)
			実施件数		2,328 検体 (2,281 検体)
			食品衛生法	違反数	3 検体 (0 検体)
				違反率	0.1% (0.0%)
	食品表示法		違反数	14 検体 (14 検体)	
		違反率	0.6% (0.6%)		
	食品別	収去検体数		2,514 検体 (2,468 検体)	
		食品衛生法	違反数	7 検体 (2 検体)	
			違反率	0.3% (0.1%)	
食品表示法		違反数	14 検体 (14 検体)		
		違反率	0.6% (0.6%)		
福岡県指導基準		不適数	107 検体 (98 検体)		
		不適率	4.3% (4.0%)		

\*「収去計画件数」：収去検査を予定している食品の数を、検査区分ごとに計上し、これを検査項目別に合計したものの。

\*「収去検体件数」：収去検査を実施した食品の数を、検査区分ごとに計上し、これを検査項目別に合計したものの。

検査項目	検 査 区 分
細菌検査	一般細菌、大腸菌群、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター、その他
化学検査	防ばい剤、酸化防止剤、甘味料、品質保持剤、発色剤、保存料、漂白剤、着色料、乳・乳製品、重金属、その他

\*内訳については、表 4 のとおり

②保健環境研究所

県内で製造・採取又は販売されている食品等の汚染状況を把握するため、細菌検査や、抗生物質・残留農薬・重金属等の化学検査を実施しました（表 5）。

③食肉衛生検査所

と畜場法及び食鳥処理法に基づくと畜検査及び食鳥検査に加え、食肉及び食鳥肉について、衛生管理状況を把握するための微生物検査、並びに残留有害物質検査を実施しました（表6）。

3 違反食品等処理結果について

異物混入や不衛生な取扱い及び表示の不備等の違反又は違反疑いの通報があったものに対し、原因追及のため、関係施設への立入り、被害の拡大防止や再発防止等の必要な対策を講じるよう改善指導を行いました。

また、県外で製造等されたもので県域において違反を発見した場合は、関係自治体の食品衛生担当部局に連絡するとともに、情報提供を行い、迅速な措置を講じました。

○違反食品等処理結果（関係自治体との連携により処理したもの）

項 目		H31（R1）年度件数（カッコ内はH30年度件数）		
違反食品等	県外で発見された違反食品等（疑いを含む）			
	食品衛生法	腐敗・変敗	1件（0件）	
		微生物汚染	0件（0件）	
		異物混入	16件（15件）	
		その他	1件（0件）	
	食品表示法	表示不備	12件（17件）	
	小 計		30件（32件）	
	県内で発見された違反食品等（疑いを含む）			
	食品衛生法	腐敗・変敗	1件（1件）	
		微生物汚染	0件（0件）	
		異物混入	2件（8件）	
		その他	0件（2件）	
	食品表示法	表示不備	0件（6件）	
	小 計		3件（17件）	
合 計		33件（49件）		

\*内訳については、表7のとおり

#### 4 食中毒事件処理結果

食中毒(疑いを含む。)事件の発生時には、健康被害の拡大及び再発を防止する観点から、県民等への情報提供を行うとともに、患者や関係施設等の調査及び試験検査等の実施により原因の究明を行いました。

食中毒と断定された事件(6件、40名)のうち原因施設が判明したものについては、営業の禁停止、施設設備の洗浄消毒等の改善指示及び調理従事者に対する衛生教育等の措置を講じました。

○ 平成31(令和元)年度食中毒事件調査結果

カッコ内は前年度の数値

項 目		事件数〔件〕	患者数〔人〕	死者数〔人〕	
食	4～6月	1 (6)	1 (255)	0 (0)	
	7～9月	2 (3)	15 (4)	0 (0)	
	10～12月	2 (2)	7 (38)	0 (0)	
	1～3月	1 (2)	17 (9)	0 (0)	
	合 計	6 (13)	40 (306)	0 (0)	
	内 容				
中	毒	サルモネラ属菌	0 (0)	0 (0)	0 (0)
		ブドウ球菌	0 (0)	0 (0)	0 (0)
		セレウス菌	0 (0)	0 (0)	0 (0)
		カンピロバクター	3 (2)	21 (12)	0 (0)
		ウェルシュ菌	0 (0)	0 (0)	0 (0)
		腸管出血性大腸菌	0 (0)	0 (0)	0 (0)
		ヒスタミン	0 (1)	0 (32)	0 (0)
		ノロウイルス	1 (4)	17 (247)	0 (0)
		植物性自然毒	0 (0)	0 (0)	0 (0)
		動物性自然毒	0 (0)	0 (0)	0 (0)
		クドア・セブテンブクタータ	0 (1)	0 (9)	0 (0)
		アニサキス	2 (3)	2 (3)	0 (0)
		事	件	原因食品別(注1)	
魚介類及びその加工品	2 (5)			2 (14)	0 (0)
食肉及びその加工品	0 (0)			0 (0)	0 (0)
穀類及びその加工品	0 (0)			0 (0)	0 (0)
菓子類	0 (1)			0 (37)	0 (0)
複合調理食品	0 (0)			0 (0)	0 (0)
その他(食事特定を含む)	4 (4)			38 (101)	0 (0)
不明	0 (3)			0 (154)	0 (0)
原因施設別					
家庭	0 (2)			0 (3)	0 (0)
事業場	2 (1)			2 (32)	0 (0)
飲食店	4 (6)			38 (80)	0 (0)
その他・不明	0 (4)			0 (191)	0 (0)

\*内訳については、表8のとおり

## 5 食品の安全性に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの実施について

食中毒防止のための啓発活動及び食品等事業者、消費者等との意見交換を行いました。

○啓発活動及び意見交換会等の実施結果

項 目	回 数	参加人数等（延べ）
食品衛生月間街頭キャンペーン	46 回	
ふくおか県政出前講座	14 回	420 名
食中毒予防等に関する意見交換会	13 回	367 名
食中毒予防シンポジウム	1 回	290 名

## 6 食品衛生に係る人材養成及び資質向上について

監視指導に従事する食品衛生監視員、試験検査担当者、と畜検査員及び食鳥検査員に対して、技術研修及び関係法令に関する研修会等を実施するとともに、厚生労働省及び関係機関が開催する研修会等に職員を派遣し、教育訓練を行いました。

また、食品等事業者並びに消費者に対し、食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を図るために講習会並びに試験を実施しました。

○講習会・研修会実施結果

①食品衛生監視員等関係職員の養成

項 目	受講者数（延べ）
食品衛生監視員講習会	33 名
疫学研修初級（岡山市開催）	1 名
疫学研修（福岡県開催）	8 名
食品衛生監視員基礎研修会	16 名
総合衛生管理製造過程に係る助言等を行う食品衛生監視員の養成講習会	4 名
HACCP 指導者養成研修会	2 名
国立保健医療科学院食品衛生監視指導研修	1 名
食品安全行政講習会	1 名
食肉食鳥肉衛生技術研修会	2 名
全国食肉衛生検査所協議会 3 部会	3 名
と畜検査員技術講習会	14 名
保健環境研究所食品化学検査研修	6 名
保健環境研究所微生物検査研修	6 名
対米・対 EU 輸出水産食品に係る指名食品衛生監視員養成講習会	3 名
食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会	1 名

②食品等事業者の養成

項 目	回 数	参加人数（延べ）
食中毒予防講習会	49回	6,617名
食品の安全・安心シンポジウム（再掲）	1回	290名
食品表示に関する講習会	26回	2281名
食品衛生責任者養成講習会	19回	1,394名
衛生管理プランニングセミナー （飲食店向け）	18回	1,014名
衛生管理プランニングセミナー （製造・加工業者向け）	5回	211名
と畜場及び食鳥処理場設置者協議会	2回	9名
と畜・食鳥衛生向上旬間	7回	151名
その他食品衛生に関する講習会	36回	1,722名
製菓衛生師試験	1回	49名
ふぐ処理師試験	1回	77名

平成31（令和元）年度監視指導結果（表1）

各保健福祉（環境）事務所（9事務所）

		計画監視回数	施設数	計画監視件数	実績監視件数	監視率（%）	違反件数	行政処分件数	処分以外の措置件数	告発件数	
飲食店営業	大量調理施設以外	一般	0.5	6567	3282	1453	44.3%	52	3	37	0
		仕出し・弁当	1.0	1463	1463	808	55.2%	12	0	8	0
		旅館（調理あり）	1.0	348	348	94	27.0%	3	0	2	0
		旅館（調理なし）	0.33	26	6	22	366.7%	0	0	0	0
	自動販売機		0.17	156	21	16	76.2%	0	0	0	0
	その他	調理あり	0.5	10771	5383	2883	53.6%	96	4	53	0
調理なし		0.17	723	121	123	101.4%	7	0	4	0	
菓子（パンを含む）製造業（卸以外）	一般	1.0	2429	2429	917	37.8%	23	0	19	0	
	簡易・小分け・特殊	0.5	408	202	66	32.7%	0	0	0	0	
そうざい製造業	大量調理施設以外	1.0	942	942	308	32.7%	11	0	9	0	
集乳業		1.0	1	1	0	0.0%	0	0	0	0	
魚介類販売業	一般	1.0	1121	1121	1044	93.1%	30	2	31	0	
	包装・特殊	0.5	1432	714	528	73.9%	1	0	0	0	
喫茶店営業	自動販売機	0.17	1989	335	396	118.2%	0	0	0	0	
	自動販売機以外	0.5	724	359	123	34.3%	0	0	0	0	
乳類販売業	自動販売機	0.17	955	157	126	80.3%	2	0	2	0	
	自動販売機以外	0.5	3032	1513	1434	94.8%	0	0	0	0	
食肉販売業	一般	1.0	929	929	958	103.1%	6	0	11	0	
	包装・特殊	0.5	1764	881	628	71.3%	0	0	0	0	
氷雪販売業		0.5	33	15	5	33.3%	1	0	0	0	
計				35813	20222	11932	59.0%	244	6	176	0
給食施設	学校	大量調理施設	0.5	223	110	107	97.3%	0	0	0	0
		その他	0.33	203	62	144	232.3%	0	0	0	0
	病院・診療所	大量調理施設	1.0	34	34	12	35.3%	0	0	0	0
		その他	0.5	224	109	90	82.6%	3	0	3	0
	事業所	大量調理施設	1.0	5	5	3	60.0%	0	0	0	0
		その他	0.5	4	1	14	1400.0%	0	0	0	0
	その他	大量調理施設	1.0	14	14	5	35.7%	0	0	0	0
		その他	0.5	981	489	538	110.0%	0	0	0	0
	小計	大量調理施設		276	163	127	77.9%	0	0	0	0
		その他		1412	661	786	118.9%	3	0	3	0
野菜果物販売業		0.17	3405	574	1325	230.9%	6	0	10	0	
そうざい販売業		0.17	3202	541	1258	232.5%	2	0	8	0	
菓子（パンを含む）販売業		0.17	4411	747	1391	186.1%	2	0	4	0	
食品販売業（上記及び自動販売機以外）		0.17	4697	795	1849	232.6%	18	0	22	0	
食品販売業（自動販売機）		0.17	127	16	30	188.7%	0	0	0	0	
添加物の販売業		0.17	2342	393	808	205.6%	0	0	0	0	
器具等販売業		0.17	1608	269	874	324.8%	0	0	0	0	
計				21480	4159	8448	203.1%	31	0	47	0
合計				57293	24381	20380	83.6%	275	6	223	0



平成31（令和元）年度監視指導結果（表2）

食品衛生広域専門監視班の監視指導結果

	計画監視回数	施設数	計画監視件数	実績監視件数	監視率（%）	違反件数	違反内容		
							行政処分件数	処分以外の措置件数	告発件数
乳処理業	3.0	7	21	16	76.2%	0	0	0	0
特別牛乳搾取処理業	3.0	1	3	4	133.3%	0	0	0	0
乳製品製造業	一般	3.0	18	54	49	90.7%	0	0	0
	小分け	1.0	1	1	4	400.0%	0	0	0
魚肉練り製品製造業	一般	3.0	49	147	88	59.9%	12	0	9
	特殊形態	0.5	9	4	6	150.0%	0	0	0
缶詰、瓶詰食品製造業	一般	2.0	86	172	119	69.2%	1	0	1
	小分け	1.0	2	2	0	0.0%	0	0	0
あん類製造業	一般	2.0	16	32	37	109.4%	1	0	1
	小分け	1.0	0	0	0	—	0	0	0
アイスクリーム類製造業	一般	3.0	51	153	102	66.7%	2	0	2
	特殊形態	0.5	18	8	3	37.5%	0	0	0
	液状ミックス	0.5	1	0	1	—	0	0	0
食肉製品製造業	3.0	51	153	114	74.5%	4	0	4	
乳酸菌飲料製造業	3.0	6	18	21	116.7%	0	0	0	
食用油脂製造業	一般	2.0	27	54	31	57.4%	0	0	0
	小分け	1.0	6	6	9	150.0%	0	0	0
マーガリン又はショートニング製造業	2.0	1	2	7	350.0%	1	0	1	
添加物製造業	一般	2.0	14	28	9	32.1%	1	0	1
	小分け	1.0	11	11	4	36.4%	0	0	0
食品の放射線照射業	2.0	0	0	0	—	0	0	0	
清涼飲料水製造業	3.0	94	282	210	74.5%	4	0	4	
飲食店営業 （大量調理施設）	一般	2.0	11	22	20	90.9%	1	0	0
	仕出し・弁当	2.0	64	128	179	139.8%	12	0	12
	旅館	2.0	2	4	4	100.0%	2	0	0
菓子（パンを含む）製造業（卸）	1.0	155	155	288	185.8%	3	0	2	
食品の冷凍又は冷蔵業	1.0	257	257	372	144.7%	5	0	3	
食肉処理業	2.0	157	314	167	53.2%	2	0	2	
みそ製造業	1.0	166	166	102	61.4%	2	0	2	
醤油製造業	1.0	69	69	87	126.1%	3	0	2	
ソース類製造業	1.0	30	30	46	153.3%	0	0	0	
酒類製造業	1.0	46	46	36	78.3%	0	0	0	
豆腐製造業	1.0	98	98	173	176.5%	18	0	14	
納豆製造業	1.0	11	11	4	36.4%	0	0	0	
めん類製造業	1.0	144	144	140	97.2%	1	0	0	
そうざい製造業	大量調理施設	2.0	34	68	123	180.9%	1	0	1
	工場形態	1.0	158	158	222	140.5%	4	0	4
冰雪製造業	自動販売機	0.17	4	0	1	—	0	0	0
	自動販売機以外	0.5	6	2	7	350.0%	0	0	0
計		1881	2823	2805	99.4%	80	0	65	
水産物市場（魚介類せり売り業）	3.0	6	18	13	72.2%	3	0	0	
集積センター	2.0	19	38	14	36.8%	0	0	0	
青果市場（総合市場含む）	2.0	14	28	17	60.7%	0	0	0	
大規模小売店舗	2.0	81	162	266	164.2%	36	0	24	
食品製造業	漬物製造業	浅漬最大100kg/日以上	1.0	26	34	130.8%	3	0	2
		その他	0.17	3236	548	41	7.5%	8	0
	その他	0.17	1151	194	369	190.2%	3	0	3
添加物の製造業（法定による規格がないもの）	0.17	2	0	3	—	0	0	0	
計		4535	1014	757	74.7%	53	0	38	
合計		6416	3837	3562	92.8%	133	0	103	

食肉衛生検査所（1事務所）

	計画監視回数	施設数	計画監視件数	実績監視件数	監視率（%）	違反件数	違反内容		
							行政処分件数	処分以外の措置件数	告発件数
と畜場併設の食肉処理業のうち 生食用の馬肉及び肝臓取扱施設 大規模食鳥処理場に併設する食肉処理業	250.0	3	750	749	99.9%	0	0	0	
と畜場併設の食肉処理業のうち生食用食肉取扱施設 認定小規模食鳥処理場併設の食肉処理業 対外国輸出施設として認定された食肉処理業	12.0	10	120	166	138.3%	0	0	0	
野生獣肉を取り扱う食肉処理業	6.0	13	78	24	30.8%	0	0	0	
と畜場併設の食肉処理業(上記以外)	2.0	2	4	14	350.0%	0	0	0	
合計		28	952	953	100.1%	0	0	0	

平成31（令和元）年度監視指導結果（表3）

各保健福祉（環境）事務所（9事務所）、食肉衛生検査所（1事務所）

業種・種類		計画監視回数	施設数	計画監視件数	実績監視件数	監視率（%）	違反件数	行政処分件数	処分以外の措置件数	告発件数			
生食用食肉の加工・調理施設	特定業種	飲食店営業 （大量調理施設）	一般	2.0	0	0.0	0	0.0%	0	0	0	0	
			旅館	2.0	0	0.0	0	0.0%	0	0	0	0	
		食肉処理業		2.0	1	2.0	11	550.0%	0	0	0	0	
		計			1	2.0	11	550.0%	0	0	0	0	
	特定業種以外	飲食店営業	大量調理施設以外	一般	2.0	1	2.0	0	0.0%	0	0	0	0
				旅館（調理あり）	2.0	0	0.0	0	0.0%	0	0	0	0
			その他		2.0	0	0.0	0	0.0%	0	0	0	0
		食肉販売業		2.0	0	0.0	0	0.0%	0	0	0	0	
		計			1	2.0	0	0.0%	0	0	0	0	
	合 計			2	4.0	11	275.0%	0	0	0	0		

平成31(令和元)年度収去検査結果(表4)

保健福祉(環境)事務所検査課(検査項目別内訳)

単位:件

区分	計画件数	実施件数	食品衛生法違反		福岡県指導基準不適合		
			違反数	違反率	不適数	不適率	
細菌検査	一般細菌	2,347	2,349	2	0.09%	67	2.9%
	大腸菌群(E.coli含む)	1,659	1,996	2	0.10%	54	2.7%
	腸炎ビブリオ	447	372				
	黄色ブドウ球菌	639	1,350				
	サルモネラ属菌	136	239				
	カンピロバクター	39	30				
	その他	65	46				
	小計	5,332	6,382	4	0.06%	121	1.9%
化学検査等	甘味料	664	673	3	0.4%		
	品質保持剤	29	30				
	発色剤	140	118				
	保存料	608	657				
	漂白剤	31	16				
	酸化防止剤	12	12				
	着色料	565	494				
	牛乳・乳製品	53	46				
	防ばい剤	6	6				
	その他	59	276				
	小計	2,167	2,328	3	0.1%		
合計	7,499	8,710	7	0.08%	121	1.9%	

平成31年(令和元)年度収去検査結果(表4)

保健福祉(環境)事務所検査課(食品別内訳)

単位:件

食 品	検体数	食品衛生法違反		食品表示法違反		福岡県指導基準不適合	
		違反数	違反率	違反数	違反率	不適合数	不適合率
そうざい							
1 加熱済	483					14	2.9%
2 未加熱	364			1	0.3%	23	6.3%
弁当類							
1 調理ご飯	149					21	14.1%
2 調理パン	71					19	26.8%
3 その他							
魚介類及びその加工品							
1 生食用鮮魚介類	194					19	9.8%
2 魚肉練り製品	88						
3 生食用かき	13						
4 ゆでだこ	2						
5 ゆでがに							
6 いくら、すじこ及びたらこ	41						
7 その他(塩干物含む)	16						
肉、卵類及びその加工品							
1 獣鳥類の肉及び内臓(鯨肉含む)	21						
2 生食用食肉	13						
3 乾燥食肉製品	2						
4 非加熱食肉製品	6						
5 特定加熱食肉製品	2						
6 加熱食肉製品(包装後加熱)	16						
7 加熱食肉製品(加熱後包装)	57			1	1.8%		
8 食鳥卵	5						
9 鯨肉製品							
10 その他(血液、血球及び血漿含む)							
乳、乳製品等							
1 乳	23						
2 チーズ	2						
3 バター、クリーム							
4 発酵乳	4						
5 乳飲料	5						
6 その他(アイスクリームミックス含む)	5						
乳類加工品							
1 乳酸菌飲料	9						
2 その他							
アイスクリーム類、氷菓							
1 ソフトクリーム	9	1	11.1%				
2 アイスクリーム	11						
3 アイスマルク	25	1	4.0%				
4 ラクトアイス	14						
5 氷菓	29	1	3.4%				
6 その他							
めん類							
1 生めん	35						
2 ゆでめん	43						
3 油処理めん							
4 その他							
野菜類及び加工品							
1 包装豆腐	18					1	5.6%
2 その他の豆腐	116					4	3.4%
3 野菜、果物類	6						
4 穀類、豆類(米、とうもろこし含む)							
5 醤油	47						
6 味噌	11						
7 浅漬	135	3	2.2%	7	5.2%		
8 浅漬以外の漬物	37			4	10.8%		
9 その他	17						
菓子類							
1 生菓子	172					6	3.5%
2 油菓子	28			1	3.6%		
3 その他	9						
清涼飲料水							
1 ミネラルウォーター類	19						
2 冷凍果実飲料							
3 原料用果汁							
4 その他の清涼飲料水	64						
粉末清涼飲料							
寒天							
酒精飲料							
氷雪							
水							
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	3						
かん、びん詰食品	2						
冷凍食品							
1 無加熱摂取冷凍食品	16						
2 加熱後摂取(凍結直前加熱有り)冷凍食品	25						
3 加熱後摂取(凍結直前未加熱)冷凍食品	26	1	3.8%				
4 生食用冷凍鮮魚介類	4						
その他の食品	1						
添加物							
器具及び容器包装							
1 器具							
2 容器包装							
おもちゃ							
洗浄剤							
その他	1						
合計	2514	7	0.3%	14	0.6%	107	4.3%

平成31(令和元)年度収去検査結果(表5)

保健環境研究所

区分	魚介類			食肉			液卵			穀類			生食野菜及び野菜類		
	計画数	検体数	違反数	計画数	検体数	違反数	計画数	検体数	違反数	計画数	検体数	違反数	計画数	検体数	違反数
一般細菌	14	13	0	71	71	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0
大腸菌群(E.coliを含む)	14	13	0	71	71	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0
食中毒細菌	10	9	0	71	71	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0
ビブリオ属	14	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
腸内細菌科菌群	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
エルシニア	0	0	0	20	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ノロウイルス	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
抗生物質	10	10	0	40	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合成抗菌剤	7	7	0	18	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水銀	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PCB	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
カドミウム	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0
残留農薬	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	0	45	45	0
防ばい剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	0
合計	83	79	0	293	293	0	6	6	0	10	10	0	49	49	0

区分	ミネラルウォーター類			その他の清涼飲料水		
	計画数	検体数	違反数	計画数	検体数	違反数
水銀	6	6	0	0	0	0
カドミウム	6	6	0	0	0	0
ヒ素、鉛、スズ	6	6	0	5	5	0
ホウ素、クロム、マンガン	6	6	0	0	0	0
銅、亜鉛、セレン、バリウム	6	6	0	0	0	0
陰イオン性化合物	6	6	0	0	0	0
シアン化合物	6	6	0	0	0	0
合計	42	42	0	5	5	0

区分	加工食品		
	計画数	検体数	違反数
アレルギー物質(小麦)	14	14	1
アレルギー物質(卵)	14	14	0
アレルギー物質(乳)	16	16	0
アレルギー物質(えび)	4	4	0
合計	48	48	1

[備考] 食中毒細菌 : サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、ウェルシュ菌、セレウス菌  
 抗生物質 : 4系統  
 合成抗菌剤 : 15成分  
 残留農薬 : 200成分  
 陰イオン性化合物 : 亜塩素酸、塩素酸、硝酸性窒素、亜硝酸性窒素、フッ素

平成31(令和元)年度収去等検査結果(表6)

食肉衛生検査所

区分	牛 <sup>1)</sup>						豚	馬	鶏	その他 <sup>3)</sup>	計
	検体数	陽性数	検体数	陽性数	検体数	陽性数					
疾病判断	病理検査	75	38	0	0	0	0	4	0	117	
	微生物検査	35	704	0	0	0	0	0	0	739	
	理化学検査	40	0	0	0	0	0	0	0	40	
	TSEスクリーニング検査	検体数	0	0	0	0	0	0	0	0	
微生物検査	一般細菌数	52	40	0	37	0	129				
	大腸菌群数	52	40	0	37	0	129				
	糞便系大腸菌群	0	0	27	0	0	27				
	サルモネラ属菌	0	0	27	0	0	27				
	腸管出血性大腸菌	64	0	0	0	0	64				
	カンピロバクター属菌	0	0	0	37	0	37				
	GFAP <sup>2)</sup>	104	0	0	0	0	104				
	寄生虫(ザルコシステイス・フエアリー)	0	0	14	0	0	14				
理化学検査 (残留有害物質検査)	抗生物質(4系統)	検体数	100	64	26	24	0	214			
		陽性数	0	0	0	0	0	0			
	合成抗菌剤(11成分)	検体数	24	15	6	12	0	57			
		陽性数	0	0	0	0	0	0			
	その他の動物用医薬品	検体数	8	11	0	0	0	19			
		陽性数	0	0	0	0	0	0			
抗生物質独自モニタリング	検体数	308	0	0	0	0	308				
	陽性数	0	0	0	0	0	0				
計		862	912	100	151	0	2,025				

1) 牛には、とく(1歳未満の子牛)を含む。  
 2) GFAP: グリア繊維性酸性タンパク  
 3) 綿羊

平成31(令和元)年度 違反食品(表7)

1 県域外で発見された違反食品(疑いを含む)

適用法	管轄	食品名	違反内容	適用条文 (疑いを含む)	件数	構成比
食品衛生法	兵庫県	ぎょうざ	異物(球状黒色鉄様)混入	第6条	17	56.7%
	神奈川県	磯部巻(海苔)	異物(虫様)混入			
	熊本県	塩だれ	異物(樹脂様)混入			
	鹿児島県	調理パン	異物(骨様)混入			
	福岡市	もつ鍋	異物(虫様)混入			
	倉敷市	清涼飲料水	異物(澱様)混入			
	広島県	冷凍食品	異物(アルミ箔様)混入			
	山口県	干物	腐敗変敗			
	北九州市	和生菓子	異物(樹脂様)混入			
	広島県	清涼飲料水	異物(澱様)混入			
	東京都	洋菓子	異物(虫様)混入			
	愛知県	清涼飲料水	異物(澱様)混入			
	福岡市	そうざい	異物(血液様)混入			
	福岡市	生鮮食品	異物(針状)混入			
	岩手県	和菓子	異物(金属)混入			
	大阪府	冷凍食品	異物(樹脂様)混入			
香川県	果実加工品	異物(砂状)混入				
広島市	加熱食肉製品	製造基準違反	第11条	1	3.3%	
食品表示法	九州農政局	牛肉	表示違反(保存方法の表示の欠落)	第5条	12	40.0%
	浜松市	アイスマルク	表示違反(添加物の表示の不備)			
	熊本市	菓子	表示違反(表示の一部欠落)			
	東京都	漬物	表示違反(保存方法の表示の欠落)			
	鹿児島県	牛肉	表示違反(賞味期限の不備)			
	東京都	酢	表示違反(添加物の表示の不備)			
	九州農政局	牛肉	表示違反(保存方法の表示の欠落)			
	大阪市	米菓	表示違反(賞味期限の表示の欠落)			
	川崎市	明太子	表示違反(添加物の表示の不備)			
	福岡市	魚肉練り製品	表示違反(保存方法の表示の欠落等)			
	消費者庁	菓子	表示違反(賞味期限の表示の欠落)			
福岡市	御屠蘇	表示違反(無表示)				
合 計					30	100%

2 県域内で発見された違反食品(疑いを含む)

適用法	管轄都県市	食品名	違反内容	適用条文 (疑いを含む)	件数	構成比
食品衛生法	岩手県	煎餅	異物(義歯様)混入	第6条	3	100.0%
	東京都	種実加工品	異物(虫様)混入			
	北九州市	魚肉練り製品	腐敗変敗			
合 計					3	100%

平成31（令和元）年度 食中毒事件調査結果（表8）

	発生日	摂食者数	患者数	死者数	原因食品	病因物質	血清型別等	原因施設	摂取場所
1	R1.5.27	1	1	0	アジ刺身またはヤリイカ刺身	アニサキス		販売店	家庭
2	R1.7.9	4	3	0	不明（7月6日に提供された食事）	カンピロバクター・ジエジユニ/コリ	ジエジユニ	飲食店	飲食店
3	R1.7.15	41	12	0	不明（7月14日に提供された食事）	カンピロバクター・ジエジユニ/コリ	ジエジユニ	飲食店	飲食店
4	R1.11.11	16	6	0	不明（11月8日に提供された食事）	カンピロバクター・ジエジユニ/コリ	ジエジユニ	飲食店	飲食店
5	R1.11.29	2	1	0	カツオ刺身	アニサキス		販売店	家庭
6	R2.3.6	20	17	0	不明（3月5日に提供された食事）	ノロウイルス	G II.17	飲食店	飲食店
計		84	40	0					