

令和2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

令和2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、福岡県において令和2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。）を令和2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、令和2年4月1日から令和3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19,476件中、368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		R2 年度実績 (カッコ内は H31 (R1) 年度実績)
監視指導	施設総数	62,980 件*1 (63,737 件)
	計画監視件数総数	29,136 件*1 (29,170 件)
	実績監視件数総数	19,476 件*2 (24,895 件)
	監視率 (%)	66.8% (85.3%)
	違反件数総数	353 件 (408 件)
	違反率 (%)	1.8% (1.6%)
	行政措置	行政処分件数総数 行政指導件数総数

*1 令和2年度の監視指導計画は平成31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、令和2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			R2 年度実績 (カッコ内は H31 (R1) 年度実績)		
収 去 検 査	検 査 項 目 別	細菌検査	計画件数		5,171 検体 (5,332 検体)
			実施件数		3,520 検体 (6,382 検体)
			食品衛生法	違反数	1 検体 (4 検体)
				違反率	0.03% (0.06%)
			福岡県指導基準	不適数	47 検体 (121 検体)
		不適率		1.34% (1.90%)	
		化学検査	計画件数		2,203 検体 (2,167 検体)
			実施件数		1,323 検体 (2,328 検体)
			食品衛生法	違反数	1 検体 (3 検体)
				違反率	0.08% (0.10%)
	食品表示法		違反数	10 検体 (14 検体)	
		違反率	0.76% (0.60%)		
	食品別	収去検体数		1,405 検体 (2,514 検体)	
		食品衛生法	違反数	2 検体 (7 検体)	
			違反率	0.14% (0.27%)	
食品表示法		違反数	10 検体 (14 検体)		
		違反率	0.71% (0.56%)		
福岡県指導基準		不適数	47 検体 (107 検体)		
		不適率	3.35% (4.26%)		

*「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		R2 年度件数（カッコ内は H31（R1）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（1 件）	
		微生物汚染	0 件（0 件）	
		異物混入	9 件（16 件）	
		その他	11 件（1 件）	
	食品表示法	表示不備	7 件（12 件）	
	小 計		28 件（30 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	0 件（0 件）	
		微生物汚染	0 件（0 件）	
		異物混入	7 件（2 件）	
		その他	1 件（0 件）	
	食品表示法	表示不備	0 件（0 件）	
	小 計		8 件（3 件）	
	合 計		36 件（33 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。

令和2年度食中毒と断定された事件はありませんでした。

○令和2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 中 毒	4～6月	0 (1)	0 (1)	0 (0)	
	7～9月	0 (2)	0 (15)	0 (0)	
	10～12月	0 (2)	0 (7)	0 (0)	
	1～3月	0 (1)	0 (17)	0 (0)	
	合 計	0 (6)	0 (40)	0 (0)	
	内 容				
事 件	病 因 物 質 別	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	0 (3)	0 (21)	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 (0)	0 (0)	0 (0)
		ノロウイルス	0 (1)	0 (17)	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 (0)	0 (0)	0 (0)
		アニサキス	0 (2)	0 (2)	0 (0)
		原因 食品 別	魚介類及びその加工品	0 (2)	0 (2)
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 (0)		0 (0)	0 (0)	
複合調理食品	0 (0)		0 (0)	0 (0)	
その他(食事特定を含む)	0 (4)		0 (38)	0 (0)	
不明	0 (0)		0 (0)	0 (0)	
原因 施設 別	家庭	0 (0)	0 (0)	0 (0)	
	事業場	0 (2)	0 (2)	0 (0)	
	飲食店	0 (4)	0 (38)	0 (0)	
	その他・不明	0 (0)	0 (0)	0 (0)	

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）
ふくおか県政出前講座	10回	87名
食中毒予防等に関する意見交換会	8回	111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	52名
HACCP 指導者養成研修会	2名
と畜検査員技術講習会	17名
保健環境研究所食品化学検査研修	5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	40回	2,672名
食品表示に関する講習会	3回	229名
衛生管理プランニングセミナー （飲食店向け）	11回	934名
衛生管理プランニングセミナー （製造・加工業者向け）	4回	144名
と畜場及び食鳥処理場設置者協議会	2回	26名
と畜・食鳥衛生向上旬間	4回	75名
その他食品衛生に関する講習会	20回	574名
製菓衛生師試験	1回	70名
ふぐ処理師試験	1回	72名

令和2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	6198	3099	1888	60.9%	78	1	74	0	
		仕出し・弁当	1.0	1657	1657	711	42.9%	15	0	15	0	
		旅館（調理あり）	1.0	346	346	101	29.2%	6	0	5	0	
		旅館（調理なし）	0.33	19	6	20	315.8%	0	0	0	0	
	自動販売機		0.17	171	29	12	42.0%	0	0	0	0	
	その他	調理あり	0.5	11113	5557	2546	45.8%	61	0	59	0	
調理なし		0.17	440	74	237	321.1%	0	0	23	0		
菓子（パンを含む）製造業 （卸以外）	一般	1.0	2439	2439	854	35.0%	18	0	17	0		
	簡易・小分け・特殊	0.5	422	211	44	20.9%	1	0	1	0		
そうざい製造業	大量調理施設以外	1.0	940	940	344	36.6%	9	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	1079	1079	676	62.7%	9	0	8	0		
	包装・特殊	0.5	1485	743	367	49.4%	1	0	1	0		
喫茶店営業	自動販売機	0.17	2001	334	207	61.9%	1	0	1	0		
	自動販売機以外	0.5	628	314	95	30.3%	1	0	1	0		
乳類販売業	自動販売機	0.17	911	153	119	78.0%	0	0	0	0		
	自動販売機以外	0.5	2964	1482	973	65.7%	3	0	3	0		
食肉販売業	一般	1.0	926	926	661	71.4%	2	0	3	0		
	包装・特殊	0.5	1756	878	452	51.5%	1	0	1	0		
氷雪販売業			0.5	33	17	7	42.4%	1	0	1	0	
計					35529	20283	10314	50.8%	207	1	222	0
給食施設	学校	大量調理施設	0.5	225	113	13	11.6%	0	0	0	0	
		その他	0.33	200	67	47	70.5%	0	0	0	0	
	病院・診療所	大量調理施設	1.0	42	42	2	4.8%	0	0	0	0	
		その他	0.5	197	99	24	24.4%	0	0	0	0	
	事業所	大量調理施設	1.0	6	6	0	0.0%	0	0	0	0	
		その他	0.5	3	2	6	400.0%	0	0	0	0	
	その他	大量調理施設	1.0	13	13	2	15.4%	0	0	0	0	
		その他	0.5	1034	517	139	26.9%	0	0	0	0	
	小計	大量調理施設		286	174	17	9.8%	0	0	0	0	
		その他		1434	684	216	31.6%	0	0	0	0	
野菜果物販売業			0.17	3332	557	851	152.9%	0	0	0	0	
そうざい販売業			0.17	3111	520	821	158.0%	2	0	5	0	
菓子（パンを含む）販売業			0.17	4274	714	923	129.2%	1	0	1	0	
食品販売業（上記及び自動販売機以外）			0.17	4531	757	1260	166.3%	26	1	19	0	
食品販売業（自動販売機）			0.17	141	24	18	77.5%	0	0	0	0	
添加物の販売業			0.17	2300	384	562	146.2%	0	0	0	0	
器具等販売業			0.17	1635	273	575	210.5%	0	0	0	0	
計					21044	4087	5244	128.3%	29	1	25	0
合計					56573	24370	15558	63.8%	236	2	247	0

令和2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	行政処	処分以外	告発件数
							分件数	の措置件数	
乳処理業	3.0	7	21	23	110%	0	0	0	0
特別牛乳搾取処理業	3.0	1	3	2	67%	0	0	0	0
乳製品製造業	一般	3.0	18	54	35	65%	0	0	0
	小分け	1.0	2	2	5	250%	0	0	0
魚肉練り製品製造業	一般	3.0	52	156	104	67%	5	0	4
	特殊形態	0.5	8	4	1	25%	0	0	0
缶詰、瓶詰食品製造業	一般	2.0	88	176	77	44%	2	0	1
	小分け	1.0	2	2	2	100%	0	0	0
あん類製造業	一般	2.0	16	32	25	78%	1	0	1
	小分け	1.0	0	0	6	—	0	0	0
アイスクリーム類製造業	一般	3.0	51	153	92	60%	5	0	5
	特殊形態	0.5	19	10	5	53%	0	0	0
	液状ミックス	0.5	1	1	1	200%	0	0	0
食肉製品製造業	3.0	52	156	93	60%	4	0	4	
乳酸菌飲料製造業	3.0	6	18	15	83%	0	0	0	
食用油脂製造業	一般	2.0	23	46	25	54%	0	0	0
	小分け	1.0	6	6	6	100%	0	0	0
マーガリン又はショートニング製造業	2.0	1	2	1	50%	0	0	0	
添加物製造業	一般	2.0	13	26	6	23%	0	0	0
	小分け	1.0	12	12	8	67%	0	0	0
食品の放射線照射業	2.0	0	0	1	—	0	0	0	
清涼飲料水製造業	3.0	90	270	166	61%	10	0	10	
飲食店営業 (大量調理施設)	一般	2.0	4	8	17	213%	0	0	0
	仕出し・弁当	2.0	64	128	100	78%	3	0	3
	旅館	2.0	1	2	3	150%	0	0	0
菓子（パンを含む）製造業（卸）	1.0	140	140	219	156%	4	0	4	
食品の冷凍又は冷蔵業	1.0	279	279	342	123%	6	0	6	
食肉処理業	2.0	157	314	155	49%	3	0	3	
みそ製造業	1.0	167	167	77	46%	3	0	2	
醤油製造業	1.0	69	69	71	103%	0	0	0	
ソース類製造業	1.0	30	30	38	127%	0	0	0	
酒類製造業	1.0	46	46	33	72%	0	0	0	
豆腐製造業	1.0	92	92	160	174%	25	0	24	
納豆製造業	1.0	10	10	10	100%	0	0	0	
めん類製造業	1.0	149	149	129	87%	1	0	1	
そうざい製造業	大量調理施設	2.0	34	68	97	143%	3	0	3
	工場形態	1.0	159	159	186	117%	3	0	3
冰雪製造業	自動販売機	0.17	4	1	0	0%	0	0	0
	自動販売機以外	0.5	6	3	7	233%	1	0	1
計		1879	2814	2343	83%	79	0	75	
水産物市場（魚介類せり売り業）	3.0	5	15	15	100.0%	0	0	0	
集積センター	2.0	19	38	9	23.7%	0	0	0	
青果市場（総合市場含む）	2.0	14	28	13	46.4%	0	0	0	
大規模小売店舗	2.0	82	164	205	125.0%	22	0	22	
食品製造業	漬物製造業	浅漬最大100kg/日以上	1.0	26	32	123.1%	1	0	1
		その他	0.17	3480	582	10.3%	10	1	13
	その他	0.17	870	146	308	210.7%	5	0	7
添加物の製造業（法定による規格がないもの）	0.17	4	1	2	392.2%	0	0	0	
計		4500	1000	644	64.4%	38	1	43	
合計		6379	3813	2987	78.3%	117	1	118	

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	行政処	処分以外	告発件数
							分件数	の措置件数	
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	763	101.7%	0	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	135	112.5%	0	0	0	0
野生獣肉を取り扱う食肉処理業	6.0	13	78	21	26.9%	0	0	0	0
と畜場併設の食肉処理業(上記以外)	2.0	2	4	11	275.0%	0	0	0	0
合計		28	952	930	97.7%	0	0	0	0

令和2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	9	450.0%	0	0	0	0	
		計			1	2.0	9	450.0%	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	9	225.0%	0	0	0	0		

令和2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	2,264	1,306	1	0.08%	47	3.6%
	大腸菌群(E.coli含む)	1,684	1,191				
	腸炎ビブリオ	322	121				
	黄色ブドウ球菌	657	801				
	サルモネラ属菌	138	76				
	カンピロバクター	39	3				
	その他	67	22				
	小計	5,171	3,520	1	0.03%	47	1.34%
化学検査等	甘味料	671	407	1	0.25%		
	品質保持剤	29	0				
	発色剤	142	83				
	保存料	620	405				
	漂白剤	33	7				
	酸化防止剤	12	5				
	着色料	575	225				
	牛乳・乳製品	56	31				
	防ばい剤	6	0				
	その他	59	160				
	小計	2,203	1,323	1	0.08%		
合計	7,374	4,843	2	0.04%	47	1.3%	

令和2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	不適数	不適率
そうざい							
1 加熱済	277					9	3.2%
2 未加熱	184					8	4.3%
弁当類							
1 調理ご飯	143					11	7.7%
2 調理パン	17					3	17.6%
3 その他							
魚介類及びその加工品							
1 生食用鮮魚介類	39					4	10.3%
2 魚肉練り製品	62						
3 生食用かき	6						
4 ゆでだこ							
5 ゆでがに							
6 いくら、すじこ及びたらこ	20						
7 その他(塩干物含む)	11						
肉、卵類及びその加工品							
1 獣鳥類の肉及び内臓(鯨肉含む)	3						
2 生食用食肉							
3 乾燥食肉製品	3						
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)	5						
7 加熱食肉製品(加熱後包装)	47						
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	14						
2 チーズ	2						
3 バター、クリーム	3						
4 発酵乳	4						
5 乳飲料	2						
6 その他(アイスクリームミックス含む)	1						
乳類加工品							
1 乳酸菌飲料	8						
2 その他							
アイスクリーム類、氷菓							
1 ソフトクリーム	6						
2 アイスクリーム	8						
3 アイスマルク	24						
4 ラクトアイス	17						
5 氷菓	19	1	5.3%				
6 その他							
めん類							
1 生めん							
2 ゆでめん							
3 油処理めん							
4 その他							
野菜類及び加工品							
1 包装豆腐	13					1	7.7%
2 その他の豆腐	83					1	1.2%
3 野菜、果物類							
4 穀類、豆類(米、とうもろこし含む)							
5 醤油	37						
6 味噌	5						
7 浅漬	66	1	1.5%	10	15.2%	2	3.0%
8 浅漬以外の漬物	24						
9 その他	12						
菓子類							
1 生菓子	113					8	7.1%
2 油菓子							
3 その他							
清涼飲料水	14						
1 ミネラルウォーター類							
2 冷凍果実飲料							
3 原料用果汁	37						
4 その他の清涼飲料水							
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	6						
かん、びん詰食品	1						
冷凍食品							
1 無加熱摂取冷凍食品	18						
2 加熱後摂取(凍結直前加熱有り)冷凍食品	21						
3 加熱後摂取(凍結直前未加熱)冷凍食品	17						
4 生食用冷凍鮮魚介類							
その他の食品							
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							
合計	1405	2	0.14%	10	0.71%	47	3.35%

令和2年度収去検査結果(表5)

保健環境研究所

区分	魚介類			食肉			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
一般細菌	10	10	0	33	33	0	0	0	0	0	0	0
大腸菌群(E.coliを含む)	10	10	0	33	33	0	0	0	0	0	0	0
食中毒細菌	10	10	0	33	33	0	0	0	0	0	0	0
ビブリオ属	10	10	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
エルシニア	0	0	0	11	11	0	0	0	0	0	0	0
ノロウイルス	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
抗生物質	10	10	0	27	27	0	0	0	0	0	0	0
合成抗菌剤	7	7	0	18	18	0	0	0	0	0	0	0
水銀	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PCB	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
カドミウム	0	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0
残留農薬	0	0	0	0	0	0	3	3	0	30	30	0
防ばい剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	0
合計	67	67	0	157	157	0	6	6	0	34	34	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	0
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	0

[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

令和2年度収去等検査結果(表6)

食肉衛生検査所

区分		牛 ¹⁾	豚	馬	鶏	その他 ³⁾	計	
疾病判断	病理検査	45	38	1	1	0	85	
	微生物検査	20	700	0	0	0	720	
	理化学検査	18	0	0	0	0	18	
	TSEスクリーニング検査	検体数 陽性数	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	
微生物検査	一般細菌数	30	15	0	70	0	115	
	大腸菌群数	8	0	0	40	0	48	
	糞便系大腸菌群	22	15	18	30	0	85	
	サルモネラ属菌	0	0	18	0	0	18	
	腸管出血性大腸菌	48	0	0	0	0	48	
	カンピロバクター属菌	0	0	0	70	0	70	
	GFAP ²⁾	54	0	0	0	0	54	
寄生虫(ザルコシステイス・フェアリー)	0	0	0	0	0	0		
理化学検査 (残留有害物質検査)	抗生物質(4系統)	検体数 陽性数	112 0	68 0	32 0	24 0	236 0	
	合成抗菌剤(11成分)	検体数 陽性数	16 0	10 0	4 0	8 0	38 0	
	その他の動物用医薬品	検体数 陽性数	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	
	抗生物質独自モニタリング	検体数 陽性数	290 0	0 0	0 0	0 0	290 0	
	計		663	846	73	243	0	1,825

- 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

令和2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	千葉県	松前漬	腐敗変敗	第6条	16	57.1%
	岐阜県	たこ焼き	異物(魚骨)混入			
	川崎市	味付寿司揚	異臭			
	千葉県	韓国産赤貝	麻痺性貝毒			
	厚生労働省	韓国産活あさり	下痢性貝毒			
	山口県	清涼飲料水	異物(澱様)混入			
	大阪府	清涼飲料水	異物(澱様)混入			
	熊本市	ソーセージ	変色			
	厚生労働省	スプレータイプ食品	指定外添加物使用			
	北海道	菓子	異物(カビ様)混入			
	福岡市	おにぎり	異物(毛髪)混入			
	福岡市	うどん	変色			
	大阪府	菓子	異物(絆創膏様)混入			
	久留米市	菓子	異物(ホッチキス針)混入			
	岡山市	即席めん	異物(金属様)混入			
	福岡市	豆腐	異物(毛髪)混入			
	東京都	インド産菓子	添加物使用基準不適合			
大分県	ヒラメ	農薬等基準値超過	第13条	4	14.3%	
北九州市	生食用かき	規格基準値超過(生菌数)				
福岡市	生鮮にんじん	農薬等基準値超過				
厚生労働省	台湾産養殖うなぎ	農薬等基準値超過				
食品表示法	消費者庁	加工食品	表示違反(期限表示の欠落)	第5条	7	25.0%
	消費者庁	牛脂	表示違反(期限表示の欠落)			
	福岡市	そうざい	表示違反(表示の一部欠落)			
	福岡市	弁当	表示違反(表示の一部欠落及び不備)			
	消費者庁	水産物	表示違反(期限表示の欠落)			
	九州農政局	食肉加工品	表示違反(表示の欠落)			
消費者庁	緑茶	表示違反(期限表示の不備)				
合 計					28	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	神戸市	乳製品	異物(毛髪)混入	第6条	8	100.0%
	千葉県	冷凍食品	異物(絆創膏)混入			
	福岡市	菓子	異物(カビ様)混入			
	愛媛県	そうざい	異物(樹脂様)混入			
	徳島県	レトルト食品	異物(樹脂様)混入			
	大阪府	缶詰	缶の内側に不自然な傷			
	鹿児島県	鶏肉	異物(ガラス片)混入			
	神戸市	焼きそば	異物(こげ様)混入			
合 計					8	100%