

17 食品衛生対策

〔現況及び施策の方向〕

1 食品衛生対策

食品の製造加工技術の高度化、多様化、国際化が進む中で、食品衛生対策は、ますますその重要性を増している。

腸管出血性大腸菌 O157、ノロウイルス等による食中毒など、食品による危害を未然に防止するため、食品関係営業施設の監視指導の強化や、食品等の収去検査による不良食品の排除に努めるとともに、食品関係業者や消費者に対する注意喚起及び講習会等の開催やマスメディアを介しての食品衛生意識の普及・啓発を行う。

2 乳肉水産食品衛生対策

乳・乳製品、食肉とその加工品及び水産食品による食中毒等の危害防止のため、監視指導及び収去検査の徹底を図るとともに、乳肉水産食品における抗菌性物質、PCB等の検査を実施し、食品衛生上の安全性の確保に努める。

〔事業の内容〕

1 食品衛生対策（予算額 202,988 千円）

(1) 食品衛生監視指導（予算額 43,291 千円）

ア 食品関係施設の監視指導

食品製造業、仕出し・弁当製造業等の主要な営業施設の監視指導を行うほか、夏期、年末等の時期に集中的な監視を実施し、食品の安全確保に努める。（昭和 22 年度創設）

第 1 表 監視指導の状況

（単位 施設、件）

区 分	食品関係施設数	監視延件数
令和 4 年度	20,726	14,332
令和 3 年度	29,434	14,672
令和 2 年度	29,681	23,506

（注）広島市、呉市、福山市を除く。

第 2 表 行政処分の状況

（単位 件）

区 分	総 数	営業の禁・停止	廃棄命令	改善命令	その他
令和 4 年度	6	6	—	—	—
令和 3 年度	4	4	—	—	—
令和 2 年度	0	0	—	—	—

（注）広島市、呉市、福山市を除く。

イ 食品適正表示強化事業

表示に関する各法令を所管する県、国、市町担当者による対策チームを編成し、食品不適正表示事案発生時における立入調査、広域流通食品製造施設に対する合同監視を行うとともに、食品適正表示推進者育成講習会を開催し、食品事業者の自主管理を推進する人材を育成する。（平成 21 年度創設）

ウ 食品衛生監視員の研修

広島県食品衛生監視員等業績発表会、中国地区食品衛生監視員研究発表会、全国食品衛生監視員研修会、HACCP監視員養成講習会への参加等により食品衛生監視員の資質向上を図る。

(昭和 35 年度創設)

エ 食品衛生関係団体の指導育成

食品関係業者の自主的な衛生管理を推進するため、一般社団法人広島県食品衛生協会、広島県健康食品協会の指導育成を図る。(昭和 24 年度創設)

(2) 食品添加物等対策 (予算額 116,846 千円)

ア 食品添加物等の検査

食品添加物の使用基準及び食品の成分規格検査を実施し、違反品の排除に努める。

(昭和 22 年度創設)

イ 食品衛生検査施設の信頼性確保

食品衛生検査施設の業務管理基準に基づき、保健所、県立総合技術研究所保健環境センター及び食肉衛生検査所の食品等に係る検査体制及び精度の管理・運営を行う。(平成 10 年度創設)

第 3 表 食品等の収去検査結果

(単位 件)

区 分		収去検査 検体数	不 良 検 体 数	不 良 理 由 (延 数)			
				大腸菌 (群)	異 物	添加物使用基準	その他
令和 4 年度	添加物等	3,472	3	1	—	1	1
	残留農薬	131	0	—	—	—	—
令和 3 年度	添加物等	2,771	4	—	—	2	2
	残留農薬	130	0	—	—	—	—
令和 2 年度	添加物等	3,375	0	—	—	—	—
	残留農薬	141	0	—	—	—	—

(注) 広島市、呉市、福山市を除く。

(3) 輸入食品等対策事業 (予算額 2,383 千円)

市場に流通している輸入食品の成分規格検査を実施し、違反品の排除に努める。(昭和 59 年度創設)

第 4 表 輸入食品の収去検査結果 (再掲)

(単位 件)

区 分		収去検査 検体数	不 良 検 体 数	不 良 理 由 (延 数)			
				大腸菌 (群)	異 物	添加物使用基準	その他
令和 4 年度	添加物等	179	0	—	—	—	—
	残留農薬	41	0	—	—	—	—
令和 3 年度	添加物等	116	2	—	—	2	—
	残留農薬	40	0	—	—	—	—
令和 2 年度	添加物等	239	0	—	—	—	—
	残留農薬	45	0	—	—	—	—

(注) 広島市、呉市、福山市を除く。

(4) 製菓衛生師の試験及び免許（予算額 1,388 千円）

製菓衛生師の試験を実施及び製菓衛生師免許事務を行う。（昭和 42 年度創設）

第 5 表 製菓衛生師試験結果及び年度別新規免許交付者数

（単位 人、％）

区 分	受 験 者	合 格 者	合 格 率	免許交付者
令和 4 年度	198	137	69.2	106
令和 3 年度	190	146	76.8	127
令和 2 年度	208	169	81.3	137

(5) 食中毒対策事業（予算額 9,118 千円）

食中毒発生時に被害の拡大防止と原因究明のため、疫学調査、微生物学的調査及び理化学的調査等を実施する。（昭和 22 年度創設）

第 6 表 食中毒の発生件数

（単位 件、人）

区 分	発生件数	有症者数	死 亡
令 和 4 年	23	98	0
集団事例	5	70	0
散発事例	18	28	0
令 和 3 年	11	128	0
集団事例	4	119	0
散発事例	7	9	0
令 和 2 年	5	57	0
集団事例	2	53	0
散発事例	3	4	0

（注）1 有症者数が 6 人以上の事案を集団事例として計上。

（注）2 広島市、呉市、福山市を除く。

(6) 食品の安全確保対策の推進事業（予算額 6,284 千円）

「食品の安全に関する基本方針及び推進プラン」に基づき、生産から消費に至る総合的な食品の安全確保に努める。（平成 14 年度創設）

(7) カネミ油症・森永ひ素ミルク患者対策（予算額 23,678 千円）

ア カネミ油症患者対策

認定患者、未認定患者及び次世代患者を対象に検診を実施し、油症治療法解明の研究と治療の促進を図るとともに、健康実態調査を実施し、カネミ油症患者への支援を行う。（昭和 44 年度創設）

油症相談支援員を設置し、認定患者等に対する相談体制の充実を図る。（平成 28 年度創設）

イ 森永ひ素ミルク患者対策

公益財団法人ひかり協会が実施している患者救済事業等に対し、指導助言等を行うとともに、飲用申立者の認定促進に努める。（昭和 49 年度創設）

2 乳肉水産食品衛生対策（予算額 39,977 千円）

(1) 乳肉水産食品衛生対策

ア 監視、収去検査の強化

乳肉水産食品関係施設の監視指導及び収去検査を実施し、違反食品の排除に努める。

（昭和 22 年度創設）

イ 食肉の抗生物質残留調査

食肉の抗生物質残留検査により実態を把握し、食肉の安全確保に努める。

第 7 表 食肉の抗生物質残留調査

（単位 検体）

区 分	抗 生 物 質	
	検 体 数	結 果
令和 4 年度	3	不検出
令和 3 年度	3	不検出
令和 2 年度	3	不検出

（注）広島市、呉市、福山市を除く。

ウ 鶏肉及び鶏卵の PCB 残留検査

鶏肉及び鶏卵の PCB 検査を実施し、その実態を把握するとともに、これらの安全性の確保に努める。（昭和 47 年度創設）

第 8 表 鶏肉及び鶏卵の PCB 検査結果

（単位 検体）

区 分	鶏 肉	鶏 卵	検 査 結 果
令和 4 年度	2	1	いずれも不検出
令和 3 年度	2	1	いずれも不検出
令和 2 年度	2	1	いずれも不検出

（注）1 暫定的規制は鶏肉 0.5ppm、鶏卵 0.2ppm

（注）2 広島市、呉市、福山市を除く。

エ 乳及び乳製品の検査

「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」に基づき、乳等関係施設を対象に収去検査を実施し、違反食品の排除に努める。（昭和 26 年度創設）

第 9 表 乳及び乳製品等の検査結果（学校給食を含む）

（単位 件）

区 分	件 数	違 反 件 数	営 業 禁 ・ 停 止 件 数
令和 4 年度	117	0	0
令和 3 年度	140	0	0
令和 2 年度	173	0	0

（注）広島市、呉市、福山市を除く。

オ 魚介類の検査

県内主要魚介類卸売市場に入荷する魚介類について、水銀、P C Bの検査を行い、その実態を継続調査するとともに、県内に流通する魚類について、抗生物質、合成抗菌剤の薬剤残留検査を実施する。(昭和 54 年度創設)

第 10 表 魚介類の検査結果

(単位 検体)

区 分	総 水 銀			P C B			抗 生 物 質			合 成 抗 菌 剤		
	検体数	≤0.4	0.4<	検体数	≤0.5	0.5<	検体数	+	-	検体数	+	-
令和 4 年度	5	5	0	5	5	0	3	0	3	3	0	3
令和 3 年度	5	5	0	5	5	0	3	0	3	3	0	3
令和 2 年度	6	6	0	6	6	0	3	0	3	3	0	3

(注) 1 暫定的規制値 総水銀 0.4ppm、PCB 遠洋沖合魚介類 0.5ppm、内海内湾魚介類 3ppm

(注) 2 広島市、呉市、福山市を除く。

(2) かきの衛生対策

本県特産のかきは全国生産量の約 6 割を占めていることから、食品衛生上の安全確保のため、養殖海域の安全と、かきの清浄化対策を強力に推進し、かきの衛生及び品質の向上に努める。(昭和 33 年度創設)

ア 監視指導

かきによる危害防止のため、かき作業場の監視指導の徹底を図る。

また、かき作業場及び販売店において収去検査を行い、違反品の排除に努める。

第 11 表 監視指導状況

(単位 件)

区 分	対象施設数	監視延件数	規 格 基 準 違 反 件 数		
			成分規格	加工基準	保存基準
令和 4 年度	205	661	2	—	—
令和 3 年度	201	622	1	—	—
令和 2 年度	233	1,049	0	—	—

(注) 広島市、呉市、福山市を除く。

第 12 表 かきの収去検査結果

(単位 検体)

区 分	検体数	E. coli 最確数 (/100g)		細菌数 (/g)		腸炎ビブリオ最確数 (/g)		
		≤230	230<	≤50,000	50,000<	≤100	100<	
令和 4 年度	生食用	41	41	0	41	0	23	0
	加熱調理用	247	244	3	245	2	105	0
令和 3 年度	生食用	14	14	0	14	0	10	0
	加熱調理用	113	111	2	107	6	43	3
令和 2 年度	生食用	54	54	0	54	0	28	0
	加熱調理用	223	221	2	220	3	103	1

(注) 1 広島市、呉市、福山市を除く。

(注) 2 生食用かき成分規格 E. coli 最確数 230/100g 以下 細菌数 50,000/g 以下 腸炎ビブリオ最確数 100/g 以下

イ かきの養殖海域調査

養殖海域の衛生状態を把握するため、海水等の細菌検査、食中毒起因菌検査を行い、かきの衛生及び品質の向上に資する。

また、かき採取作業を巡視し、適正出荷の指導を行う。

第13表 かきの養殖海域調査結果

(単位 日、検体)

区 分	調査及び 巡視日数	海水の大腸菌群最確数			かきの重金属(7項目)	
		検体数	≤70	70<	検体数	検査結果
令和4年度	28	421	385	36	12	いずれも通常値
令和3年度	23	410	385	25	12	いずれも通常値
令和2年度	20	380	359	21	12	いずれも通常値

(3) 貝類の貝毒検査

広島県海域における貝毒による貝類の毒化状況の検査を行い、毒化した貝類の流通を防止するとともに衛生上の危害防止を図る。(平成2年度創設)

第14表 貝類の貝毒検査結果(令和4年度実績)

(単位 検体、MU/g)

区 分	3 月		4 月		5 月		10 月		11 月		12 月		
	検体	結果	検体	結果	検体	結果	検体	結果	検体	結果	検体	結果	
麻痺性貝毒	カキ	28	ND	42	ND	13	ND	12	ND	14	ND	16	ND ~ 2.88
	アサリ	7	ND	10	ND	3	ND	3	ND	2	ND	1	ND
	ムラサキイガイ	4	ND	6	ND	1	ND	1	ND	-	-	-	-

(注) 1 広島市を除く。

(注) 2 NDは、不検出を示す。-は、欠測を示す。

(注) 3 下痢性貝毒は不検出~0.03(計17検体)

(4) ふぐ処理者の試験及び免許

ふぐ処理者の試験を実施及びふぐ処理者免許事務を行う。(令和4年度創設)

第15表 ふぐ処理者試験結果及び年度別新規免許交付者数

(単位 人、%)

区 分	受 験 者	合 格 者	合 格 率	免許交付者
令和4年度	14	11	78.6	2

(5) 食肉衛生対策

ア と畜衛生対策

管内と畜場の廃止に伴い、平成30年度からと畜検査の「と畜場内と畜検査」「食肉衛生検査所と畜試験室内検査」「牛海綿状脳症スクリーニング検査」実績はない。

イ 食鳥衛生対策

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づいて、食鳥肉による危害防止のため食鳥検査体制の充実を図り、より厳正で最新の科学技術に立脚した食鳥検査を実施するとともに、食鳥処理場の整備を推進し、監視、指導及び収去検査の徹底を図り、食鳥肉の衛生及び安全確保に努める。

第 16 表 食鳥検査羽数及び処分羽数

(単位 羽)

	区 分		ブロイラー	成 鶏
	検 査	羽 数		
令和 4 年度	検 査		3,812,462	0
	処 分 実 羽 数	禁 止	0	0
		全 部 廃 棄	69,371	0
		一 部 廃 棄	105,277	0
令和 3 年度	検 査		3,731,279	0
	処 分 実 羽 数	禁 止	0	0
		全 部 廃 棄	81,743	0
		一 部 廃 棄	133,270	0
令和 2 年度	検 査		3,669,961	0
	処 分 実 羽 数	禁 止	0	0
		全 部 廃 棄	62,892	0
		一 部 廃 棄	194,760	0

(注) あひる及び七面鳥の検査はなかった。