

推進プランの進捗状況

平成30年度実績(4年目) H31.2.12

資料1

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	H30年度実績 【12月末現在】	H29年度実績	目標値	
計画の進捗管理				●行政連絡会議 ●協議会												
HACCP導入率 (許可食品製造施設)				●行政連絡会議 ●協議会												
食中毒発生件数 (過去5年平均)				●導入推進検討会 ●講習会(広島市)	●導入推進検討会 ●講習会(福山市)	●導入推進検討会 ●講習会	●導入推進検討会 ●講習会	●導入推進検討会 ●講習会	●導入推進検討会 ●講習会	●導入推進検討会 ●講習会	●導入推進検討会 ●講習会(呉市)		58件 (H25~H29 (5年平均))	20%以上		
食品表示適正 一斉点検の不適率				食中毒予防月間 ●食中毒予防月間一斉監視 広報(IP・ラジオ・広報紙等)	食中毒予防月間一斉監視 ●年末食品一斉監視 広報(IP・広報紙等)	ノロウイルス食中毒 予防強化期間 ●年末食品一斉監視 広報(IP・広報紙等)							48件 (H26~H30 (5年平均)) 【速報値】	100件以下 【達成】		
食品の製造表示に 対する不安意識の割合													41.5% 【速報】	31.5%	30%以下	
食品の安全に関する 正しい知識の保有割合													4.9% (参考値)	7% (県政世論 調査)	30%以下 【達成】	
健康生活が環境 (食物アレルギー)													76.8% (参考値)	59.4% (県政世論 調査)	60%以上 【概ね達成】	
事業者等の相談窓口 の整備率													調査中	84店舗	1000店舗 以上	
事業者等の危機管理 マニュアルの整備率 (許可食品製造施設)													93.3%	884施設 確認済	90%以上 【達成】	
食品衛生責任者更新時 の講習会受講率													調査中	654施設 確認済	30%以上	
食品安全推進 リーダー数													調査中	59.0%	60%以上 【概ね達成】	
食品安全推進 リーダー数													585人	520人	500人以上 【達成】	

工程表 (H31年度広島県計画(案))

平成31年度(5年目)

H31.2.12

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	目標値 (平成31年度)
計画の進捗管理	●行政連絡会 ●協議会												
HACCP導入率 （許可食品製造施設）	推進・導入状況確認(随時)・HACCP検討会、HACCP講習会の開催												20%以上
食中毒発生件数 (過去5年平均)	食中毒予防月間 ●食中毒予防月間一斉監視 (HP・ラジオ・広報紙等) ノロウイルス食中毒 予防月間 広報(HP・広報紙等)												100件以下
食品表示適正 一斉検の不適率	食品表示適正 化推進月間 ●食品表示適正化推進 ●一斉監視結果 進月間一斉監視 とりまとめ 食品表示に関する周知・広報												30%以下
食品の偽表示に 対する不安意の割合	アンケート調査												30%以下
食品の安全に関する 正しい知識の保有割合	アンケート調査												60%以上
健康生活応援店 (食物アレルギー)	「アレルギー表示店」の把握・協力依頼 ●重点調査												1000店舗 以上
事業者等の相談窓口 の整備率	推進・導入状況確認(随時)												90%以上
事業者等の危機管理 マニュアルの整備率 (許可食品製造施設)	推進・導入状況確認(随時) ●アンケート調査												30%以上
食品衛生責任者更新時 の講習会受講率	受講推進												60%以上
食品安全推進 リーダー数	●食品安全推進リーダー フォローアップ講習												500人 以上

平成30年広島県食中毒発生状況(広島県合計)(速報)

(平成30年12月27日現在)

病因物質	総数		集団		散発	
	事件	患者	事件	患者	事件	患者
ノロウイルス	8	550	6	542	2	8
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	3	9			3	9
黄色ブドウ球菌	1	30	1	30		
腸炎ビブリオ						
サルモネラ属菌	1	67	1	67		
ウエルシュ菌	1	19	1	19		
腸管出血性大腸菌						
その他の病原大腸菌						
動物性自然毒	1	1			1	1
植物性自然毒						
寄生虫	3	3			3	3
その他						
不明(調査中を含む)	4	9			4	9
合計	22	688	9	658	13	30

※カンピロバクターは、生肉、内臓、肉汁に付着している菌です。
食肉の生食は避け、十分に加熱することが大切です。

《推進プランにおけるHACCP導入状況について》

平成31年1月
食品生活衛生課

平成30年12月4日付け「HACCP導入施設数の把握について（依頼）」より、食の安全に関する基本方針及び推進プランにおけるHACCP導入状況について次のとおりまとめました。

1 平成30年12月末時点 広島県内HACCP導入状況

保健所名	プラン上の食品製造施設					広域流通施設数（再掲）		
	施設数※1	導入数	導入率	平成30年3月末からの		施設数	導入数	導入率
				増減数	増減率			
西部	461	100	21.69%	60	13.02%	40	38	95.00%
西部広島	601	28	4.66%	0	0.00%	42	17	40.48%
西部呉	134	14	10.45%	2	1.49%	19	2	10.53%
西部東	729	57	7.82%	22	3.02%	57	30	52.63%
東部	1135	118	10.40%	26	2.29%	37	18	48.65%
東部福山	314	34	10.83%	0	0.00%	7	7	100.00%
北部	669	33	4.93%	15	2.24%	13	10	76.92%
広島市	3494	150	4.29%	3	0.09%	8	8	100.00%
呉市	762	327	42.91%	218	28.61%	63	42	66.67%
福山市	1524	58	3.81%	8	0.52%	24	21	87.50%
計	9823	919	9.36%	354	3.60%	310	193	62.26%

※導入施設は「対EU向け輸出水産食品取扱認定施設」，「対米向け輸出水産食品取扱認定施設」，「輸出食肉取扱認定施設」，「GFSI承認施設」，「総合衛生管理製造過程承認施設」，「HACCP導入型基準の選択施設」，「業界団体等による共通の衛生管理手法導入施設」，「広島県食品自主衛生管理認証施設」，「大量調理施設衛生管理マニュアル導入施設」を計上した。

※広域流通食品製造施設の計上は、今回報告分から把握可能なものとした。

2 参考

(1) 平成30年3月末時点

保健所名	プラン上の食品製造施設					広域流通施設数（再掲）		
	施設数※1	導入数	導入率	平成29年12月末からの		施設数	導入数	導入率
				増減数	増減率			
西部	461	40	8.68%	1	0.31%	39	34	87.18%
西部広島	601	28	4.66%	2	0.37%	42	18	42.86%
西部呉	134	12	8.96%	1	0.68%	19	3	15.79%
西部東	729	35	4.80%	0	0.13%	57	30	52.63%
東部	1135	92	8.11%	20	1.71%	37	19	51.35%
東部福山	314	34	10.83%	1	0.38%	6	2	33.33%
北部	669	18	2.69%	15	2.24%	11	6	54.55%
広島市	3494	147	4.21%	90	2.51%	6	6	100.00%
呉市	762	109	14.30%	0	0.07%	51	10	19.61%
福山市	1524	50	3.28%	28	1.83%	24	21	87.50%
計	9823	565	5.75%	158	1.55%	292	149	51.03%

※1 平成30年3月末の施設数

県民に対する食の安全に関する意識調査の実施結果について

平成 31 年 2 月
食品生活衛生課

1 実施内容

推進プランの数値目標である県民の「食品の安全に関する正しい知識の保有割合」及び「偽装表示に対する不安意識の割合」を把握するため、クイズとアンケートにより調査を行った。

2 実施期間

平成 30 年 9 月 20 日～平成 31 年 1 月 10 日

3 実施方法及び回答者数

回答者数合計 1,174 人

【内訳】 県ホームページ 184 人

イベント（3会場） 352 人

県職員アンケート 638 人（食品衛生に関する業務経験のある者を除く）

4 クイズ実施結果

(1) 各問題の正答率

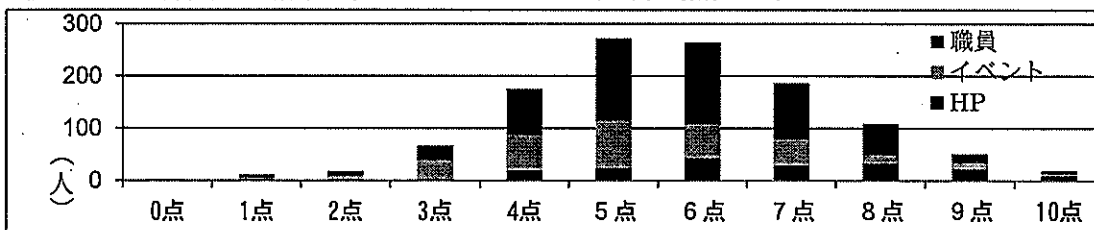
各問題の正答率は次の表のとおりとなった。「食中毒細菌」、「アレルギー表示」の正答率が高く、「輸入食品」、「寄生虫（アニサキス）」、「特別栽培農作物」については正答率が低い結果となった。

各問題の正答率 (%)

	1 食中毒 細菌	2 自然毒 食中毒	3 食品 添加物	4 かき衛生	5 輸入食品 (検査)	6 健康食品	7 アレルギー 表示	8 GAP	9 寄生虫 (アニサキ)	10 特別栽培 農作物
HP	91	73	59	80	42	84	95	61	48	39
イベント	88	66	38	66	22	67	92	36	23	25
職員	77	56	39	72	36	83	96	49	32	30
全体	82	62	42	72	33	78	95	47	32	30

(2) 各回答者の得点

個人ごとに採点した結果は次のとおりとなった。(平均点 5.72)



参加者の得点状況

得点	0点	1点	2点	3点	4点	5点	6点	7点	8点	9点	10点
割合 (%)	0.2	0.9	1.4	5.7	14.9	23.2	22.5	15.9	9.3	4.3	1.6
	2.5			20.6			61.6			15.2	

← 概ね知識がある → ← 十分な知識がある →

(3) 結果

参加者の得点のうち5～7点を「概ね知識がある」、8～10点を「十分な知識がある」とした場合、76.8%が「概ね知識がある」又は「十分な知識がある」に該当し、食の安全に関する正しい知識の保有割合 60%の目標は達成していると考えられた。広報活動や食の安全推進リーダー等の活動を通じて、継続して知識の普及を図っていく。

5 表示に対する不安意識の調査結果

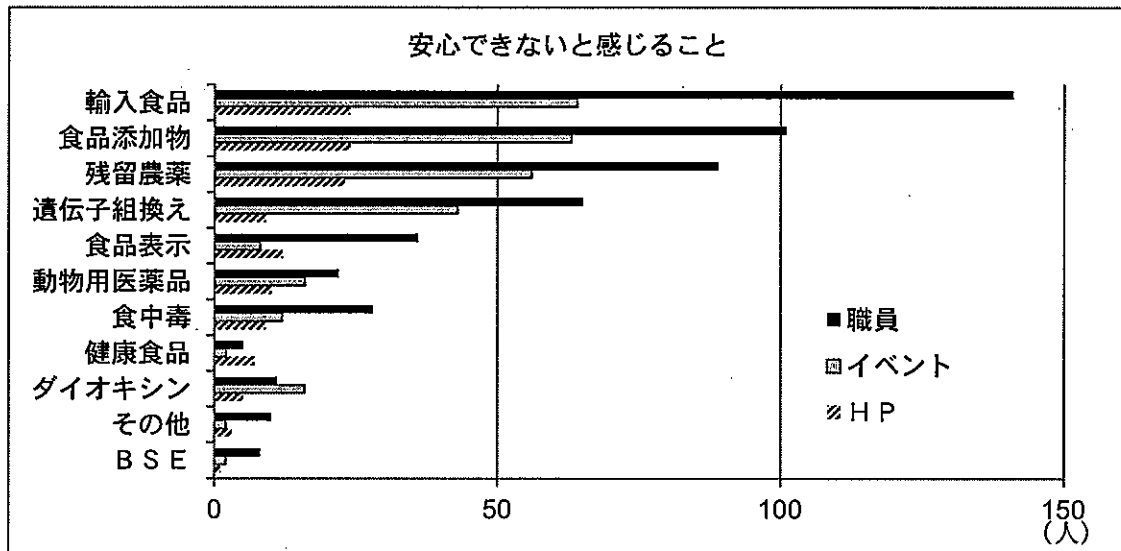
(1) 流通している食品に対する不安意識

「ふだん流通している食品が安心できると感じますか」という設問への回答は以下のとおりとなった。

	安心できる	まあ安心できる	やや安心できない	安心できない
回答数 (人)	140	682	264	48
割合	12.3%	60.1%	23.3%	4.2%
	72.4%		27.5%	

(2) 安心できないと感じること

流通している食品について「やや安心できない」「安心できない」と回答された方に、安心できないと感じることを質問した結果は次のとおりで、「輸入食品」「食品添加物」「残留農薬」が高い割合となった。



	輸入食品	食品 添加物	残留農薬	遺伝子 組換え	食品表示	動物用 医薬品	食中毒	健康食品
回答数 (人)	229	188	168	117	56	48	47	14
選択した割合	73.4%	60.3%	53.8%	37.5%	17.9%	15.4%	15.1%	4.5%
全体に占める割合	20.2%	16.6%	14.8%	10.3%	4.9%	4.2%	4.1%	1.2%

(3) 結果

流通している食品について、食品表示を不安に思うという回答は全体の4.9%となり、数値目標の30%以下を達成した。

平成30年度食品表示の一点検結果について

1 概況

平成30年12月3日(月)から4日(火)に行政機関が連携し、スーパー等量販店に対して、食品表示の一点検を実施した結果は次のとおりです。

今回発見された不適正表示については、注意指導票の交付や口頭指示により、速やかに改善されました。

点検した施設数	不適正表示品目数	措置等	
		改善指導した施設数	うち処分件数
82 (89)	109 (83)	34 (28)	0 (0)

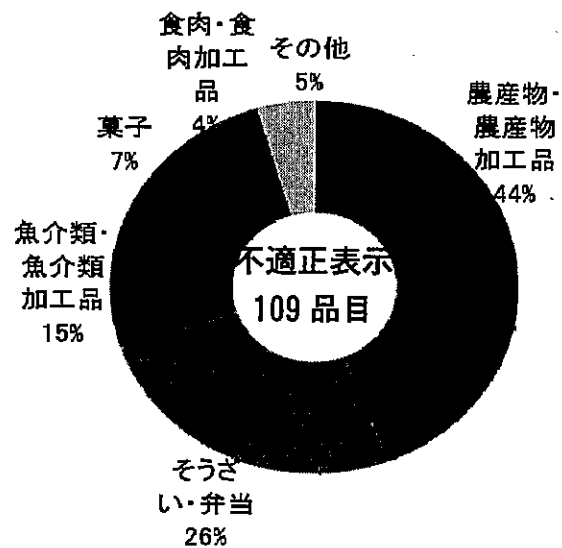
() 内は平成29年度実績

2 食品の種類別不適正表示内容

農産物及びその加工品や、そうざい・弁当において、不適正表示が多く確認されました。

食品の種類別	不適正表示品目数
農産物・農産物加工品	48 (50)
そうざい・弁当	28 (15)
魚介類・魚介類加工品	16 (3)
菓子	8 (5)
食肉・食肉加工品	4 (4)
その他	5 (6)
合計	109 (83)

() 内は平成29年度結果



3 表示項目別不適正表示内容

食品表示法に基づく表示のうち、品質事項における表記の誤りが最も多く確認されました。

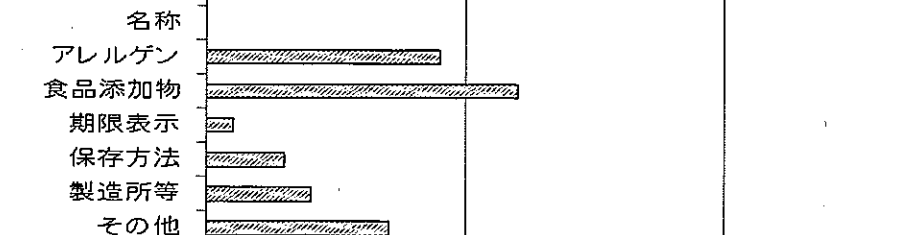
衛生事項においては、そうざい・弁当におけるアレルギー、食品添加物の表示漏れ、保健事項においては、栄養成分表示の不適正表示が多く確認されました。

【食品表示法】

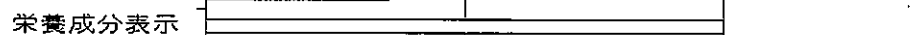
(品質事項)



(衛生事項)

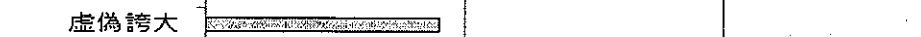


(保健事項)



【米トレサ法】

【健康増進法】



0 10 20 30

表示項目の説明

食品表示法	<p>■ 名称</p> <p>社会一般に通用する名称を表示します。</p>
	<p>■ 原材料名</p> <p>原材料と添加物に分けて、製品に占める重量割合の多い順に、一般的な名称を表示します。</p>
	<p>■ 原産地（生鮮食品に限る）</p> <p>農産物にあつては都道府県名（輸入品は原産国名）、畜産物にあつては国産である旨（輸入品は原産国名）、水産物にあつては生産した水域名又は地域名（輸入品は原産国名）を表示します。</p>
	<p>■ 原料原産地名</p> <p>原料原産地の表示が義務付けられた加工食品について、国産品においては「国産」、「都道府県名」または「その他一般に知られている地名」を、輸入品においては「原産国名」を表示します。</p>
	<p>■ アレルゲンを含む旨</p> <p>容器包装された加工食品及び添加物に、特定原材料（7品目：卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに）が含まれる場合は、その旨を表示します。</p>
	<p>■ 食品添加物</p> <p>食品に使用された添加物は、原則として全て表示します。表示にあたっては、原材料と分けて製品に占める重要割合の多い順に表示します。</p>
	<p>■ 期限表示（省略可能な場合があります）</p> <p><消費期限> 定められた方法で保存した場合で、品質が急速に劣化する食品には、衛生上の危害が生じる恐れのない期間を表示します。</p> <p><賞味期限> 定められた方法で保存した場合で、品質の劣化が比較的緩やかな食品には、食品の品質の保持が可能な期間を表示します。</p>
	<p>■ 保存方法（省略可能な場合があります）</p> <p>食品の特性に従って、期限表示に沿った保存条件を具体的に表示します。</p>
	<p>■ 食品関連事業者、製造所等</p> <p>表示に対する責任者として、「製造者」「加工者」「輸入者」「販売者」のいずれかの事項名を付して、氏名（法人の場合は法人名）及び住所を表示します。表示責任者と製造所等（製造・加工・輸入者の所在地及び氏名）が異なる場合には、製造所等の所在地及び氏名（法人の場合は法人名）を併せて表示します。</p>
	<p>■ 栄養成分表示（一部免除される場合があります）</p> <p>容器包装された加工食品及び添加物に、栄養成分の量（たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量）及び熱量を表示します。生鮮食品に任意で表示する場合も、基準に従って表示する必要があります。</p>
	<p>■ 保健機能食品</p> <p><特定保健用食品> 特定の保健の用途を表示して販売される食品のことです。製品ごとに食品の有効性や安全性について国の審査を受け、表示について国の許可を受ける必要があります。</p> <p><機能性表示食品> 事業者の責任において、健康の維持及び増進に資する特定の保健の目的が期待できる旨を容器包装に表示して販売される食品のことです。科学的根拠等について事前に国に届け出る必要があり、届け出た内容に基づく機能性や関与成分、届出番号、1日摂取量の目安など定められた項目を表示します。</p> <p><栄養機能食品> 栄養成分の機能を表示して販売される食品のことです。国の許可申請や届出の必要はありませんが、栄養成分の量に基準があり、栄養機能表示や注意喚起表示など、定められた項目を表示します。</p>
	<p>■ 健康保持増進効果等に関する虚偽・誇大な表示等の禁止</p> <p>健康保持増進効果等について、著しく事実と相違する、又は著しく人を誤認させるような表示を禁止しています。</p>
	<p>■ 消費者を惑わす誇大な広告や不当な表示等の禁止</p> <p>商品やサービスの品質、内容、価格等について、著しく事実と相違する、又は著しく人を誤認させるような表示を禁止しています。</p>
	<p>■ 産地情報（米穀・米穀加工品）</p> <p>米穀や米穀加工品について、産地（国産米は「国産」「都道府県等」、外国産米は「原産国名」）を商品包装やホームページ等で消費者に伝達します。</p>

食品表示法

健康増進法

景品表示法

米トレーサビリティー法