

令和4年度神奈川県食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

1 はじめに

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条第1項の規定により策定した「令和4年度神奈川県食品衛生監視指導計画（以下「計画」という。）」に基づき、食品衛生に関する監視指導を実施し、その結果について取りまとめました。

2 計画実施区域と実施期間

実施区域	横浜市、川崎市、相模原市、横須賀市、藤沢市及び茅ヶ崎市（寒川町を含む。）を除く県の区域
実施期間	令和4年4月1日から令和5年3月31日までの1年間

3 監視指導の実施体制

(1) 監視指導の実施機関

生活衛生課	(食品衛生グループ及び茅ヶ崎駐在事務所(食品衛生専門監視担当)の食品衛生監視員) ○計画の策定及び公表並びに関係機関との連絡調整を行いました。 ○県民に対し食品衛生に関する情報提供を行いました。 ○広域大量製造・調理施設等及び食品表示法に基づく食品関連事業者の監視指導並びに広域流通食品等の収去を行いました。
保健福祉事務所 (4センターを含む。以下同じ。)	(食品衛生監視員) ○食品衛生法に基づく食品営業施設及び食品表示法に基づく食品関連事業者の監視指導並びに食品等の収去を行いました。
食肉衛生検査所	(と畜検査員) ○と畜場法に基づく監視指導を行いました。 (食鳥検査員) ○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く監視指導を行いました。 (食品衛生監視員) ○食品衛生法に基づく食品営業施設(と畜場に併設した食品営業施設に限る。)の監視指導及び食品等(と畜場及び食鳥処理場でと畜処理、解体等をした食肉、食鳥肉に限る。)の収去を行いました。

(2) 検査の実施機関

衛生研究所	○食品等の検査を行いました。 ○業務管理基準の遵守及び信頼性確保部門による内部点検の実施並びに外部精度管理調査の定期的受検により食品等検査の信頼性を確保しました。
食肉衛生検査所	○と畜場及び食鳥処理場で収去した食肉、食鳥肉の検査を行いました。 ○衛生研究所と同様に業務管理基準の遵守等により食品検査の信頼性を確保しました。

4 重点監視指導事業

(1) 食中毒予防対策

ア 食肉の生食等による食中毒予防対策

- (ア) 食肉を生食用又は加熱が不十分な状態で提供する食品等事業者に対し、生食用食肉の規格基準や衛生基準及び牛の肝臓や豚の食肉の規格基準の遵守について指導を行いました。
- (イ) 食品等事業者に対し、生食に関する規制のない鶏肉、野生鳥獣肉等を生食用又は加熱が不十分な状態で提供しないことについて指導を行いました。
- (ウ) 食品等事業者に対し、調味料に浸潤させる処理・結着させる処理等の特定の加工処理を行った食肉を十分に加熱すること及び消費者が自ら加熱する場合にも、営業者が消費者に対して注意喚起をすることについて指導を行いました。

イ ノロウイルスによる食中毒予防対策

- (ア) 給食施設、宿泊施設、仕出し屋、弁当屋等の調理施設について重点的に監視指導を行い、特に学校、社会福祉施設、保育所等の給食施設については、衛生管理の指導を強化しました（業種別監視数は別表）。
- (イ) 従事者の手指等を介しての食品へのノロウイルスの汚染を防ぐため、食品衛生責任者講習会や監視時等において、健康管理や手洗の励行及びカキ等の二枚貝の衛生的取扱いや十分な加熱調理について指導を行いました。

ウ 寄生虫による食中毒予防対策

関係する飲食店、魚介類販売店等の調理施設について重点的に監視指導を行い、食品衛生責任者講習会や監視時等において、冷凍処理、加熱処理が有効であること、また、アニサキスについて、除去の徹底や早めの内臓の除去について指導を行いました。

エ 腸管出血性大腸菌による食中毒予防対策

高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い人が利用する給食施設等について、

重点的に監視指導を行い、浅漬け製造施設に対して指導基準等に基づく衛生管理の指導を強化しました。

浅漬け製造施設数	立ち入り検査実績
85	50

オ 持ち帰り・宅配食品による食中毒予防対策

- (ア) 食品の持ち帰りや宅配等のサービスを提供する施設に対して、持ち帰りに適したメニューを選定し、施設設備の規模に応じた提供食数とすることについて指導を行いました。
- (イ) 中心部まで十分に加熱し、製品の適切な温度管理（10℃以下又は65℃以上での保存）を行うことについて指導を行いました。
- (ウ) 消費者に対して速やかに喫食するよう口頭やシールの貼付等により情報提供することについて指導を行いました。

(2) HACCPに沿った衛生管理に関する指導

食品等事業者に対し、営業施設の監視指導、食品衛生責任者講習会等において、HACCPに沿った衛生管理について、導入後の運用状況の確認を行い、適正に実施されるよう助言・指導を行いました。

(3) 輸入食品衛生対策

ア 輸入食品の検査

検疫所等における違反事例や流通実態を参考として、残留農薬、動物用医薬品、指定外添加物等の検査を行いました。

食品名	検査項目	検体数	違反数
食肉	農薬	6	0
	動物用医薬品	24	0
	抗生物質	16	0
ハチミツ	動物用医薬品	6	0
	抗生物質	6	0
食肉製品	成分規格	12	0
柑橘類等	防ばい剤	15	0
魚介類	動物用医薬品	24	0
	抗生物質	17	0
	貝毒	1	0
ナチュラルチーズ	病原性微生物	10	0
香辛料等	カビ毒	6	0
農産物	農薬	37	0
冷凍食品、清涼飲料水等	成分規格	86	0
おもちゃ	成分規格	4	0
その他の食品	指定添加物	264	0
	指定外添加物	85	1
	組換え遺伝子	2	0
計		621	1

イ 輸入食品を取り扱う施設の監視指導

輸入食品を取り扱う施設において、使用、販売されている食品表示の点検を行い、適正な表示が徹底されるよう監視指導を行いました。

(4) 適正な食品表示の徹底

食品の表示が食品表示法に基づき適正になされるよう、食品等事業者に対し、使用原材料の点検及び製造工程における管理について指導を行うとともに、流通している食品の検査を行いました。

検査項目	検査食品	検体数	違反数
特定原材料（乳）	その他の食品等	20	0
組換え遺伝子	米加工品	14	0
	ばれいしょ加工品	12	0
	サケ加工品	6	0

5 立入検査及び収去検査

(1) 年間立入検査

計画の業種別立入検査回数に基づき、生活衛生課茅ヶ崎駐在事務所（食品衛生専門監視担当）及び保健福祉事務所ごとに年間立入検査の計画を策定し、監視指導を実施しました。

また、県外に流通する食品を製造する大規模製造施設、大規模調理施設等に対しては重点的な監視指導を実施しました。

全体では、立入検査計画数 14,826 件に対し、18,262 件（123.2%）の立入検査を実施し、大規模施設は、立入検査計画数 778 件に対し、729 件（93.7%）の立入検査を実施しました。

なお、許可営業、届出営業等の業種別の立入検査状況は、別表のとおりです。

ア 立入検査

区 分	計 画		実 績	
	施設数	立入検査	施設数	立入検査
許可営業施設	24,774	12,527	26,521	15,091
届出営業施設	6,584	2,014	9,996	2,896
と畜場	1	250	1	252
食鳥処理場	6	25	5	15
届出食肉販売業	2	10	2	8
合計	31,367	14,826	36,525	18,262

イ 大規模製造、調理施設等立入検査（5(1)アの内数）

区 分	計 画		実 績	
	施設数	立入検査	施設数	立入検査
大規模製造施設	139	346	125	337
大規模調理施設	282	432	274	392
合計	421	778	399	729

(2) 食品衛生総点検

ア 食品衛生夏期総点検

7月1日から8月31日までの間、立入検査を3,587施設、食品等の検査を480検体実施しました。その結果、違反は1件（大腸菌群陽性）でした。

(https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/cnt/f6576/r4_summer_soutenken.html)

イ 食品衛生年末総点検

12月1日から12月28日までの間、立入検査を1,381施設、食品等の検査を164検体実施しました。その結果、違反は4件（基準値を超える抗菌性物質の検出、添加物表示の未記載等）でした。

(<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/cnt/f6576/2022nematusoutennken.html>)

(3) 食品等の収去検査等

県所管域内で製造された食品等及び県所管域内に流通する食品等について、食品衛生法に定める規格基準等に適合しているかを確認するため、収去検査等を実施しました。

全体では、2,535 検体の計画に対し、2,572 検体（101.5%）の収去検査等を実施しました。その結果、4 件の違反食品が発見されました。

	食品名	検査項目	収去検体 計画数	収去等 検体数	違反数
県所管域内製造食品	食肉	抗生物質、動物用医薬品、農薬	696	700	2
	食肉製品	微生物、食品添加物等	35	35	0
	魚肉練り製品	微生物、食品添加物	25	25	0
	乳、乳製品	微生物、動物用医薬品、農薬等	28	28	0
	清涼飲料水	微生物、食品添加物、重金属等	22	20	0
	その他の県所管域内製造食品等	微生物、食品添加物等	426	419	1
		放射性セシウム	8	8	0
		小 計	1,240	1,235	3
輸入食品	食肉、ハチミツ	農薬、抗生物質、動物用医薬品	58	58	0
	食肉製品	微生物、食品添加物等	10	12	0
	魚介類	農薬、抗生物質、動物用医薬品	41	42	0
	農産物	農薬、防ばい剤	53	52	0
	香辛料等	カビ毒	6	6	0
	遺伝子組換え食品	組換え遺伝子	-	2	0
	おもちや	重金属	4	4	0
	その他の輸入食品	食品添加物、指定外添加物等	447	445	1
	小 計	619	621	1	
所管域外製造食品等	食肉、鶏卵	抗生物質、動物用医薬品	23	23	0
	食肉製品	微生物、食品添加物	40	40	0
	魚介類	抗生物質、動物用医薬品等	17	17	0
	魚肉練り製品	微生物、食品添加物	36	36	0
	生食用かき	微生物	3	3	0
	乳、乳製品	微生物、動物用医薬品等	86	86	0
	農産物	農薬、重金属	77	75	0
	冷凍食品	微生物	35	35	0
	清涼飲料水	微生物、食品添加物等	40	40	0
	遺伝子組換え食品	組換え遺伝子	32	30	0
	アレルギー含有食品	特定原材料	20	20	0
	その他の県所管域外製造食品等	微生物、食品添加物等	147	147	0
		放射性セシウム	70	70	0
	小 計	626	622	0	
流通食品の調査	微生物等	50	94	-	
食中毒調査に伴う調査等	微生物等	-	0	-	
	合 計	2,535	2,572	4	

6 と畜場の衛生対策及びBSE対策

(1) と畜場の衛生対策

と畜場設置者等に対して、HACCPに基づく衛生管理が適切に実施されていることの確認を行うとともに、自主管理の推進を図りました。

と畜場が行う施設設備の衛生管理の適切な実施の確認及び併設された食品営業施設での衛生管理、個体識別管理の徹底等、一貫した監視指導を行いました。

また、施設の衛生管理の実施状況を確認するため、枝肉、施設等の細菌検査を実施し、衛生管理の徹底を指導しました。

(2) B S E 対策

安全な食肉を供給するため、検査が必要であると判断した牛を対象に B S E 検査を実施するとともに、と畜場における牛の月齢等による分別管理、特定部位の除去及び焼却等、B S E 対策が適切に行われるよう監視指導を実施したところ、問題を認めませんでした。

B S E スクリーニング検査頭数	陰性頭数	陽性頭数
0 頭	0 頭	0 頭

7 違反食品等への対応

(1) 違反施設

食中毒の原因施設のうち、許可営業施設 7 件に対し営業禁止の措置を、1 件に対し営業停止の措置を講じ、改善指導を行い、改善が図られたことを確認しました。また、違反食品の製造施設である許可営業施設 1 件に対し回収命令及び廃棄命令の措置を、検疫所から通報を受けた違反食品の輸入者 1 件に対し回収命令の措置を講じ、改善指導を行いました。

なお、違反した者の氏名、対象施設、内容等について公表しました。

(2) 違反食品

収去検査で発見した違反食品は、次のとおり 4 件ありました。違反食品については、回収命令、販売禁止命令や他自治体へ通報を行い、違反食品が流通しないようにしました。

食品分類	品名	件数	違反内容
アイスクリーム類・氷菓	アイスマルク	1	大腸菌群陽性
肉卵類及びその加工品（食肉）	豚の筋肉	1	基準値を超える抗菌性物質（ドキシサイクリン）の検出
肉卵類及びその加工品（食肉）	豚の腎臓	1	基準値を超える抗菌性物質（ドキシサイクリン）の検出
菓子類	その他の菓子類	1	指定外添加物 T B H Q の検出

8 食中毒等健康危害発生時の対応

(1) 「神奈川県食中毒処理要領」（平成 11 年 10 月 1 日制定）に基づき、平常時における体制を整備するとともに、発生時においては関係部局や関係自治体と連携を図り、調査を実施しました。

令和 4 年度の食中毒発生件数及び患者数は、10 件 357 人でした。

ア 原因施設別発生状況

区分	件数	患者数
飲食店	7	354
家庭	2	2
不明	1	1
計	10	357

イ 月別発生状況

区分	件数	患者数	病因物質
5月	2	266	ウエルシュ菌、アニサキス
7月	1	12	ノロウイルス
9月	1	1	アニサキス
10月	1	1	アニサキス
11月	2	37	ノロウイルス、植物性自然毒 (ツキヨタケ)
12月	2	37	ノロウイルス、カンピロバクテ ー・ジェジュニ、
2月	1	3	カンピロバクテ ー・ジェジュニ
計	10	357	

ウ 病因物質別発生状況

区分	件数	患者数
アニサキス	3	3
ノロウイルス	3	75
カンピロバクテ ー・ジェジュニ	2	13
ウエルシュ菌	1	265
植物性自然毒(ツキヨタケ)	1	1
計	10	357

- (2) 食中毒予防の観点から、食中毒発生状況等について食品等事業者及び県民への情報提供を行うとともに、健康被害の拡大防止のため必要な情報について速やかに公表を行いました。

9 食品等事業者の自主管理の推進

食品等事業者に対し、立入検査や講習会等を通してHACCPに沿った衛生管理の適正な運用について指導を行い、食品営業施設等のさらなる衛生水準の向上及び自主管理の推進を図りました。

公益社団法人神奈川県食品衛生協会が実施する食品衛生指導員による巡回指導等自主的な衛生管理をさらに推進するための事業について、指導、支援を行い、また、知事の指定する食品衛生責任者養成講習会の実施について、適切な助言、指導を行い円滑な運営を支援しました。

食品衛生法第58条及び食品表示法第10条の2に基づく食品等の自主回収の届出があった場合は、再発防止や消費者への適切な情報提供について指導を行うとともに、必要に応じて食品衛生法上の指導を行いました。

10 県民との意見交換及び情報提供

(1) 計画実施状況の公表

食品営業施設等への立入検査状況及びその結果並びに食品等の収去検査結果について、県のホームページで公表しました。

(2) 食品衛生情報の提供

ア リーフレット、ホームページ等を活用した情報提供を行いました。

イ 食品等の収去検査結果、発見した違反食品等に対する調査結果及び措置状況についてホームページ等を通じて公表しました。

ウ 県民を対象とした「かながわ食の安全・安心基礎講座」、「食品表示セミナー」、「食の安全・安心ラボ」を開催し、情報提供を行いました。

(3) 食中毒の注意喚起と予防に関する知識の普及啓発

ア 食中毒多発期の前に、食品等事業者に対する講習会を開催するとともに、ホームページ等を活用し、食品等事業者及び県民に対し食中毒予防に関する知識の普及啓発を図りました。

イ 8月の1か月を食品衛生月間と定めるとともに、同月の1日又は第1月曜日から1週間を食中毒予防週間とし、食品衛生知識の普及啓発に努めました。

食品衛生月間	8月1日から8月31日 期間中の食中毒：0件0人
食中毒予防週間	8月1日から8月7日 期間中の食中毒：0件0人

ウ ノロウイルスを原因とする食中毒が発生しやすい冬期には「ノロウイルス食中毒警戒情報」を発令することにより、食品等事業者や県民に対して注意を喚起し、危害発生の未然防止を図りました。

ノロウイルス 食中毒警戒情報	発令期間：11月7日から3月31日まで（145日間） 期間中のノロウイルス食中毒：2件63人
-------------------	---

エ 県民を対象とした周知等の機会を活用し、野生鳥獣肉を含めた食肉の生食のリスク、魚介類の生食による寄生虫予防対策等食品衛生上の情報を提供しました。

(4) 県民への情報提供と意見交換の実施

「かながわ食の安全・安心キャラバン」として、県民の関心が高いテーマについて、ホームページに動画を掲載した上で、質問等を募集する形式に変更し、開催しました。

11 国、他の自治体等との連携体制

国、他自治体等と会議を開催し、協議、情報交換等を行いました。

	会議名	開催月日	参加者等
国との連携	輸入食品衛生連絡会	8月4日(木)	横浜検疫所、東京検疫所川崎検疫所支所、県内保健所設置六市
他自治体との連携	全国食品衛生主管課長連絡協議会	6月23日(木)	各都道府県、保健所設置市、特別区
	関東甲信越静ブロック食品衛生主管課長会議	2月1日(水)	関東甲信越静各都県、保健所設置市
県内の連携	県・保健所設置六市食品衛生担当者会議	8月4日(木) 1月31日(火)	県内保健所設置六市
	県農政担当者及び県・保健所設置六市食品衛生担当者連絡会議	1月31日(火)	環境農政局(農業振興課、畜産課、水産課)、県内保健所設置六市
庁内における連携	神奈川県食の安全・安心推進会議 幹事会	6月16日(木) 12月9日(金) 3月10日(金)	幹事会 作業部会(残留農薬、食品表示、リスクコミュニケーション、放射能)

12 食品衛生に係る人材の育成

(1) 食品衛生監視員等の人材育成

食品衛生監視員研修〔食品監視コース(前期・後期)、専門監視コース〕及び食肉衛生技術研修等を開催したほか、関係機関による研修等にも参加しました。

区分	参加回数	延参加人数
自主開催	4	105
他関係機関開催	16	133

(2) 食品等事業者等の人材育成

食品等事業者、食品衛生管理者、食品衛生責任者等に対する講習会を定期的で開催することにより、食品衛生情報の提供を行い、人材の育成を図りました。

また、食品関係団体等の中で、自主的な衛生管理について食品等事業者に対して助言、指導ができる人材の育成を支援しました。

講習会の内訳

区分	開催回数	延出席人員
食品衛生責任者	58	2,334
従事者等	21	813
消費者	10	263
計	89	3,410

13 調査研究の推進

(1) 7月1日(金)から7月5日(火)、衛生監視員等研究発表会を書面開催し、食品衛生の課題について研究結果の共有化を図りました。

(2) モニタリング調査等の実施

食品衛生法で基準が定められていない細菌等による食品の汚染実態調査等を行いました。

ア 果物加工品等のパツリン含有実態調査

イ 魚介類における *Escherichia albertii* の汚染実態調査

ウ HACCPに沿った衛生管理に関する監視指導事例集の作成

食品関係営業施設数及び監視状況(改正前の食品衛生法業種を含む)

業 種		立入検査 計画回数	施設数	監視件数		
飲食店営業	仕出し屋、弁当屋、季節 営業、生又は加熱不十分 な食肉等を提供・販売す る施設	2～1	1,945	1,856		
	給食	2～1	1,247	502		
	その他	2～実情に 応じて	17,703	8,241		
調理の機能を有する自動販売機(喫茶店営業を含 む)		実情に 応じて	478	56		
食肉販売業		2～実情に 応じて	826	772		
魚介類販売業		実情に 応じて	963	914		
魚介類競り売り業		2	10	25		
乳処理業		2～1	9	22		
食肉処理業		2～1	120	337		
菓子製造業(あん類製造業含む)		2～1	2,032	1,298		
アイスクリーム類製造業		2～1	48	40		
乳製品製造業(乳酸菌飲料製造業含む)		2～1	42	62		
清涼飲料水製造業(生乳を使用しない乳酸菌飲料 製造業を含む)		2～1	46	82		
食肉製品製造業		2～1	49	84		
許可営業	水産製品製造業(魚肉練り製品製造業、魚介類加 工業含む)	2～1	108	116		
	冰雪製造業	2～1	5	8		
	液卵製造業	2～1	0	0		
	食用油脂製造業	2～1	18	18		
	みそ又はしょうゆ製造業	2～1	35	15		
	酒類製造業	2～1	38	24		
	豆腐製造業	2～1	53	55		
	納豆製造業	2～1	5	2		
	麺類製造業	2～1	60	58		
	そうざい製造業	2～1	458	298		
	複合型そうざい製造業	2～実情に 応じて	6	15		
	冷凍食品製造業(食品の冷凍又は冷蔵業を含む)	2～1	46	44		
	複合型冷凍食品製造業	2～実情に 応じて	1	2		
	漬物製造業	2～1	72	43		
	密封包装食品製造業(缶詰又は瓶詰食品製造業、 及びソース類製造業の一部を含む)	2～1	52	56		
	食品の小分け業	2	24	18		
	添加物製造業	2～1	22	28		
	許可営業施設小計			26,521	15,091	
	営業届	販売業	実情に 応じて	8,296	1,793	
		製造加工業	製造・加工業(海藻類の加工業含 む)	1	830	386
			器具、容器包装の製造業	1	33	3
		上記以外の もの	集団給食施設	2～1	762	412
			その他	1～実情に 応じて	75	302
営業届施設小計			9,996	2,896		
合 計			36,517	17,987		

