

# 令和4年度広島県食品衛生監視指導計画に基づく実施結果（概要）

「食品衛生法」及び「広島県食品の安全に関する基本方針及び推進プラン」に基づき策定した「令和4年度広島県食品衛生監視指導計画」の実施結果について取りまとめました。

## I 監視指導の範囲

広島県内（保健所設置市である広島市、呉市、福山市を除く※。）

※ 食品衛生法の規定により、監視指導計画の策定・結果公表は県及び保健所設置市がそれぞれ行うこととなっています。

## II 監視指導の期間

令和4年4月1日から令和5年3月31日まで

## III 監視指導結果

### 1 年間立入検査件数（保健所、食肉衛生検査所実施）

営業施設等の衛生状態、使用原材料・製品のリスク等を考慮して、施設ごとに監視する回数を設定し、広域流通食品製造施設、大量調理施設などを中心に重点的、効果的な監視指導を実施しました。



計画件数	実施件数	達成率
18,000 件	14,332 件	79.6%

### 2 年間試験検査等件数（保健所、総合技術研究所保健環境センター、登録検査機関実施）

収去検査（食品衛生法に基づく食品等の検査）及び水産食品のモニタリング検査を実施した結果、違反件数は3件、違反率は0.1%でした。

検査項目		検査対象食品等	計画件数	検査件数	違反件数
収去検査	食品添加物等	各種食品	3,700 検体 〔うち輸入食品〕 260 検体	3,603 件 〔うち輸入食品〕 220 件	3 件 〔うち輸入食品〕 0 件
	細菌	各種食品			
	残留農薬	農産物、牛乳、輸入食肉			
	遺伝子組換え	野菜、その加工品			
	アレルギー物質	そうざい			
	生かき成分規格	生かき			
	有害物質	魚介類、鶏卵、鶏肉			
	抗菌性物質	魚介類、食肉			
モニタリング検査	かき養殖海域の細菌数等	海水、かき	<達成率> 97.4% 〔うち輸入食品〕 84.6%	<違反率> 0.1% 〔うち輸入食品〕 0%	
	貝毒	かき、アサリ、ムラサキイガイ			
	有機塩素系物質・重金属	かき			

【違反食品の内容：3件】

食品名	違反等内容
アイスマルク	大腸菌群（1件）
粉末清涼飲料	細菌数（1件）
生めん	保存料（プロピレングリコール） （1件）

注）（ ）内は違反件数



3 一斉監視（保健所実施）

施設に立入調査を行い、衛生管理の徹底や不適正表示の改善及び不良食品の排除などの指導をしました。

一斉監視	実施内容
夏期食品一斉監視 （R4. 7. 1～8. 31）	監視件数： 3,337 件 指導件数： 153 件 試験検査件数： 453 件
年末食品一斉監視 （R4. 12. 1～12. 31）	監視件数： 1,946 件 指導件数： 79 件 試験検査件数： 202 件
HACCP 承認施設一斉監視 （R4. 4～R5. 3）	監視件数： 3 件 （対象施設数： 3 施設）
食品表示適正化推進月間 一斉監視 （R4. 12. 1～12. 31）	監視件数： 4,292 件 指導件数： 86 件 表示講習会開催回数： 4 回
食中毒予防月間重点施設 監視（R4. 7. 1～8. 31）	監視件数： 3,485 件 指導件数： 161 件 試験検査件数： 468 件 講習会開催回数： 43 回
食品衛生機動班による 重点監視（12 件/年）	監視件数： 10 件



4 食品等別重点監視指導・検査（保健所、食肉衛生検査所実施）

大規模な健康被害の発生や食品表示の偽装等を未然に防止するため、広域流通食品などの重点的な監視指導等を実施しました。

また、安全な食肉の流通確保のため、食鳥検査を実施しました。



一斉監視	実施内容
生かき	作業場監視件数： 661 件 収去検査件数： 289 件 生産者衛生講習会等開催： 9 回
広域流通食品 （菓子、清涼飲料水等）	製造施設監視件数： 3,144 件 衛生管理及び記録の作成・保存の徹底 消費期限等の設定根拠の確認
食鳥検査	検査件数（鳥）： 3,812,462 羽

## IV 食中毒等健康危害発生時の対応

食中毒事件に際し、「広島県食中毒対策要綱」に基づき迅速かつ的確な調査を行い、原因究明、拡大防止及び再発防止を図りました。

	発生件数	有症者数	死者数
集団食中毒 (有症者6名以上の食中毒)	5	70	0人
散発食中毒	18	28	0人
合計	23	98	0人

注) 令和4年(R4.1~R4.12)に広島県内(保健所設置市を含む。)で発生した食中毒

## V 食品等事業者の自主的衛生管理の推進

### 1 食品衛生講習会及び食品衛生責任者養成講習会の開催

食中毒予防や食品表示に関する講習会、食品衛生管理の中心的な役割を担う食品衛生責任者の養成講習会等を実施しました。

食品衛生講習会	
開催回数	参加者人数
171回	3,762人

食品衛生責任者養成講習会※	
開催回数	参加者人数
49回	1,465人

※ 一般社団法人広島県食品衛生協会に委託して実施

### 2 広島県食品自主衛生管理認証制度の推進

事業者の自主衛生管理体制を推進するため、認証取得の取組みを支援しました。

業種	認証施設数の推移	
	R4.3	R5.3
仲買事業者であって、「むき身したかき」若しくは「詰合せしたかき」を集荷して詰合せ、他に出荷する事業	16施設	18施設
菓子製造業(パン)	1施設	1施設
菓子製造業(和生菓子)	11施設	11施設
菓子製造業(洋生菓子)	5施設	5施設
菓子製造業(その他の菓子)	12施設	12施設
弁当・そうざい製造業(配送・卸売り)	15施設	15施設
弁当・そうざい製造業(店頭売り)	3施設	3施設
煮豆・佃煮製造業	6施設	8施設
加工のり製造業	7施設	7施設
鶏卵選別包装施設(GPセンター)	2施設	2施設
食酢・加工酢製造業	0施設	0施設
みそ製造業	3施設	3施設
めん類製造業	5施設	5施設
ソース類製造業(ウスターソース類)	0施設	0施設
ソース類製造業(その他のソース類)	0施設	0施設
ふりかけ類製造業	3施設	3施設
漬物製造業	1施設	1施設
かき加工品(冷凍)製造業	1施設	2施設
食品販売業	3施設	3施設
食肉販売業	2施設	1施設
魚介類販売業	3施設	3施設
合計(21業種)	99施設	103施設



食の安全・安心が  
ひと目でわかる!



食品自主衛生管理認証制度  
広島県  
082-241-9104

## VI 関係者相互の情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施

### 1 県民との意見交換

#### (1) 広島県食品安全推進協議会の開催

消費者、生産者、事業者、市町の代表及び学識経験者並びに行政関係者による食品の安全対策に関する意見交換や次年度の食品衛生監視指導計画等について検討しました。

#### (2) リスクコミュニケーションの推進

食品の安全・安心確保対策や食品衛生等についての講習会等を開催し、参加者との意見交換を行いました。

また、関係団体主催のシンポジウムに参加しました。



広島県食品安全推進協議会

### 2 消費者への情報提供

#### (1) 啓発等

県ホームページ、広報誌、パンフレット等により食中毒予防、食品の安全に関する情報等を提供するとともに、監視指導の実施状況について、公表しました。

項目	実施内容
広島県食品安全推進協議会	開催回数： 2 回 参加者数： 75 人
広報・講習会等	広報回数： 17 件 開催回数： 8 件

#### (2) 講習会等の開催

農薬の適正使用や食品衛生に関する情報提供に努めました。

## 参考

### 1 監視指導の体制

機 関		
県保健所生活衛生課・衛生環境課 (4保健所3支所)	県食肉衛生検査所	県庁食品生活衛生課

### 2 試験検査体制

機 関			
県保健所試験検査課 (2保健所)	県食肉衛生検査所	県立総合技術研究所 保健環境センター	登録検査機関

### 3 人材育成

新任食品衛生監視員等研修会、食品衛生監視員等業績発表会の開催及び各種研修会への派遣により、食品衛生監視員及び食鳥検査員等の知識、技術の向上に努めました。(22回)

### 4 関係機関との連携

大規模・広域的な食中毒や食品等の違反事案に対応するため、国及び他の自治体等と情報交換を図るとともに、県内の保健所設置市や国の関係機関、県庁関係部局と食品の安全、表示対策に係る連絡会等を開催し、連携に努めました。

項目	実施回数
国及び他の都道府県との連携	9 回
県内保健所設置市との連携	16 回
県関係部局との連携	5 回