

令和 6 年度茨城県食品衛生監視指導計画実施結果

茨城県保健医療部生活衛生課食の安全対策室

I はじめに

「令和 6 年度食品衛生監視指導計画実施結果」は、食品衛生法第 24 条第 5 項の規定に基づき、令和 6 年度の食品衛生関係の監視指導、食品の試験検査等の結果を公表するものです。

なお、本県においては、「茨城県食の安全・安心推進条例」（以下「推進条例」という。）の規定に基づき「茨城県食の安全・安心確保基本方針」（以下「基本方針」という。）を策定し、その具体的な行動計画にあたる「茨城県食の安全・安心確保アクションプラン」（以下「アクションプラン」という。）を定め食品の総合的な安全・安心確保に取り組んでいることから、本計画においても、関係機関との連携、食品等事業者（食品衛生法第 3 条第 1 項に規定する「食品等事業者」をいう。以下同じ。）の監視指導、食品等の試験検査、食中毒等健康被害防止対策、食品表示の適正化の推進、リスクコミュニケーションの推進等を柱に実施しました。

II 関係機関との連携に関する事項

1 国との連携

（１）厚生労働省との連携

米向け輸出水産食品加工認定施設 2 施設及び E U 向け輸出水産食品加工認定施設 2 施設に対し、関東信越厚生局と合同で 4 回の監視指導を実施し、H A C C P システムに基づく衛生管理の実施状況を確認した。

（２）農林水産省と連携

食品表示法に基づく食品表示の適正化を図るため、農林水産省関東農政局茨城県拠点と協議会の開催等、情報の共有を図った。

2 他の都道府県等との連携

広域的な食中毒や違反・不良食品等の調査にあたっては、関係都道府県、政令市、中核市及び保健所設置市と緊密な連携のもと、原因の究明、被害の拡大防止、違反食品等の速やかな排除を行い、風評被害の防止に努めた。

○広域食中毒事件（疑いを含む。）調査における連携

他自治体へ調査依頼した食中毒事件数	3 6
他自治体から調査依頼を受けた食中毒事件数	6 3

○違反（不良）食品における連携

他自治体へ調査依頼した違反（不良）食品数	1 1
他自治体から調査依頼を受けた違反（不良）食品数	2 7

3 庁内関係部局との連携

基本方針及びアクションプランとの整合・調和を図るため、庁内関係課（所）で構成する茨城県食の安全・安心対策連絡会議等を開催し、全庁的な食の安全・安心確保対策について協議・連携した。

【茨城県食の安全対策連絡会議委員】

部 局	委 員
県民生活環境部	生活文化課長
保健医療部	部長、次長兼医療局長、企画室長、疾病対策課長、健康推進課長、医療局薬務課長、中央保健所長、衛生研究所長、県北食肉衛生検査所長、生活衛生課長、生活衛生課食の安全対策室長
福 祉 部	子ども政策局青少年家庭課長
営業戦略部	観光戦略課長、販売戦略課長
産業戦略部	中小企業課長
農林水産部	産地振興課長、畜産課長、農業技術課長、林政課長、次長兼漁政課長
教 育 庁	私学振興室長、保健体育課長
委員会代表	食の安全・安心委員会委員長、副委員長

【茨城県食の安全対策連絡会議幹事会幹事】

所 属	幹 事
県民生活環境部	生活文化課消費者行政担当者、消費生活センター相談試験担当者
保健医療部	保健政策課企画担当者、疾病対策課感染症・防疫担当者、健康推進課食育等担当者、医療局薬務課薬事担当者、中央保健所保健所食品衛生担当者、衛生研究所食品衛生検査担当者、県北食肉衛生検査所食肉衛生検査担当者、生活衛生課食品衛生担当者
福 祉 部	子ども政策局青少年家庭課児童育成・母子福祉担当者
営業戦略部	観光物産課物産担当者、販売流通課販売戦略担当者
産業戦略部	中小企業課団体担当者
農林水産部	産地振興課農産振興担当者、畜産課家畜衛生・安全担当者
	農業技術課技術普及担当者、エコ農業推進担当者、6次産業化・地産地消担当
	林政課林政担当者、漁政課水産振興担当者
教 育 庁	私学振興室担当者、保健体育課学校給食担当者

(1) 農林水産部との連携

ア 残留農薬・動物用医薬品、有毒きのこ、貝毒等、生産段階における食の安全を確保するため、相互に連携して、県民に対する情報提供を行った。

イ 農畜水産物等の放射性物質検査については、平成24年4月1日に施行された新基準値を踏まえ、農

林水産部と連携のうえ、四半期ごとに策定した検査計画に基づき検査を実施し、その結果を速やかに公表した。

(2) 県民生活環境部との連携

食品等事業者における不当景品類及び不当表示防止法に基づく表示の適正化を図るため、情報の共有を図った。

(3) 教育庁との連携

学校給食施設の監視指導、教職員等の研修等を通じて、児童生徒への食品の正しい知識の普及や情報提供を行った。

(4) 保健医療部内の連携

流通食品の適正表示を推進するため、必要に応じて保健所担当職員と生活衛生課食の安全対策室の食品表示法担当職員が合同で調査を実施した。

また、社会福祉施設及び病院給食施設等の監視指導、健康食品及び保健機能食品に関する監視指導、食中毒（感染症が疑われる場合）の初動調査にあたっては、随時情報交換を行った。

さらに、関係課が相互に連携し、事故防止の啓発を実施した。

(5) 茨城県食品表示監視協議会を通じた連携

農林水産省関東農政局茨城県拠点、独立行政法人農林水産消費安全技術センター、茨城県警本部生活環境課、茨城県消費生活センター及び庁内関係課から構成される「茨城県食品表示監視協議会」を通じ、情報の共有や、必要に応じて相互に連携を図った。

(6) その他の連携

関係事務所で、次のとおり連携して、食の安全・安心の確保に努めた。

実施機関	連携機関	連携方法	連携項目	連携回数
保健所	関東信越厚生局	合同監視	対米、対 EU 輸出水産食品取扱施設	4
	食品衛生協会	巡回等	食品衛生関係	6

Ⅲ 立入検査結果

県内 9 保健所に配置されている食品衛生監視員 84 名が、食品等事業所 50,594 施設に対し、営業の危害度、過去の違反状況、営業形態や地域の特殊性等を勘案して区分したランク付けに基づき、目標立入検査回数を定めて効率的な立入検査を行った。また、と畜場、大規模食鳥処理場については、県内 3 ヶ所の食肉衛生検査所の食品衛生監視員が立入検査を実施するとともに、認定小規模食鳥処理場については、各保健所の食鳥検査員が立入検査を実施した。

各保健所が立入検査を行う食品衛生法に基づく営業許可を有する施設については、目標に対して 181.8%、認定小規模食鳥処理場は 66.7%、また、届出施設についても、191.4%と目標を上回った。各食肉衛生検査所が立入検査を行うと畜場は 106.3%、大規模食鳥処理場は 100%の実施率であり、目標を達成することがで

きた。

【営業施設に対する監視指導状況】

項目	食品衛生法許可施設				食品衛生法届出施設				合 計			
	総施設数	立入検査 目標回数	立入検査 実施回数	立入検査 実施率(%)	総施設数	立入検査 目標回数	立入検査 実施回数	立入検査 実施率(%)	総施設数	立入検査 目標回数	立入検査 実施回数	立入検査 実施率(%)
計	29,486	8,604	15,640	181.8	21,108	1,988	3,805	191.4	50,594	10,592	19,445	183.6

※業種別監視指導状況等の詳細は、立入実施結果の表を参照願います。

【と畜場、食鳥処理場等に対する監視指導状況】

項目	と 畜 場				大規模食鳥処理場				認定小規模処理場			
	総施設数	立入検査 目標回数	立入検査 実施回数	立入検査 実施率(%)	総施設数	立入検査 目標回数	立入検査 実施回数	立入検査 実施率(%)	総施設数	立入検査 目標回数	立入検査 実施回数	立入検査 実施率(%)
計	8	16	17	106.3	4	8	8	100.0	15	30	20	66.7

また、ふぐによる食中毒防止のため、「茨城県ふぐ取扱指導要綱」に基づく営業施設の届出の徹底を図るとともに、ふぐの適正な取扱いを指導した。

業 種	届出施設数	立入検査件数
飲 食 店 営 業	1 2 5	5 8
魚 介 類 販 売 業	1 1 3	6 4
水産製品製造業	1	1
届出業種（魚介類販売業 （包装のみ））	3	0
合 計	2 4 2	1 2 3

IV 試験検査結果

県内で製造、加工、処理、販売等される食品等から不良食品等を排除することによって安全を確保するため、保健所、食肉衛生検査所が、計画的に検体を採取し、試験検査機関である衛生研究所、県西食肉衛生検査所及び（一財）茨城県薬剤師会検査センター（食品衛生法に基づく登録検査機関）が連携して試験検査を行った。

さらに、計画的な収去検査とは別に、営業施設の監視指導に際して、食品全般を対象として、食品の規格検査を実施し、成分規格等への適合性を検証した。

⇒茨城県保健医療部生活衛生課食の安全対策室 HP 食品等の試験検査状況

https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/syokuhin_shikenkensazyoukyou.html

1 計画的収去検査

(1) 県内産農産物の残留農薬検査

県内で栽培・生産された農産物、20 種 60 検体について、農薬の残留を検査した結果、2 検体が基準値を超過したため、出荷者や生産者に対して指導を実施した。

(2) 県外産農産物の残留農薬検査

県外産の農産物、10 種 18 検体について、農薬の検査を実施したところ、不適となった農産物はなかった。

〔検査対象農産物〕かぼちゃ 1（北海道 1）、キャベツ 2（群馬県 2）、きゅうり 1（栃木県 1）、さといも 1（栃木県 1）、だいこん 4（青森県 3、北海道 1）、トマト 1（福島県 1）、にんじん 3（北海道 2、熊本県 1）、はくさい 1（長野県 1）、ばれいしょ 3（北海道 3）、ブロッコリー 1（北海道 1）

(3) 遺伝子組み換え食品検査

大豆加工食品の原材料である大豆 9 検体について、遺伝子組換え大豆の混入の有無を確認した結果、いずれも遺伝子組換え大豆が検出下限値未満であることが確認された。

(4) 食品に含まれるアレルゲン検査

加工食品 45 検体について、乳、卵、小麦、そば、落花生、甲殻類の含有の有無及び含有している場合の表示の適否を検査した結果、不適はなかった。

(5) 食肉の微生物汚染状況検査

食肉、食肉加工品及び生食用食肉について、カンピロバクター属菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌及び腸内細菌科菌群による汚染の有無を実施した結果、検査した 54 検体のうち鶏肉 1 検体からカンピロバクター属菌、8 検体からサルモネラ属菌が検出された。このことから、取扱施設に対し加熱調理の徹底等について指導し、食肉を原因としたカンピロバクター及びサルモネラ等による食中毒の予防を図った。

検体		検体数	カンピロバクター属菌 検出	サルモネラ属菌検出	0157 等検出
鶏肉	加熱調理用	13	1	7	0
	調理済み品	18	0	0	0
牛肉	加熱調理用	12	0	0	0
	調理済み品	0	0	0	0
	加工処理肉	10	0	0	0
	生食用	0	0	0	0
その他 加工処理肉		1	0	1	0
計		54		8	0

(6) 農産物漬物の試験検査

県内に流通する農産物漬物 45 検体について、大腸菌、腸炎ビブリオ、ソルビン酸、ソルビン酸カリウムについて検査を実施した結果、不適となったものはなかった。

〔検査対象漬物〕塩漬け、甘酢漬け、たくあん漬け、しょう油漬け等

(7) 輸入野菜残留農薬検査

県内に流通する輸入野菜の残留農薬検査を、10 品目 45 検体実施したところ、不適となった農産物はなかった。

(8) 輸入食品検査

輸入食品のうち食肉類、冷凍食品等の細菌検査及び理化学検査を、335 検体実施したところ、不適となったものはなかった。

(9) 加工食品の放射性物質検査

県内に流通する加工食品 27 検体について、放射性物質（Cs-134 及び Cs-137）について検査したところ、不適となったものはなかった。

(10) 畜水産食品中の動物用医薬品検査

県内産の牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵、はちみつ265検体について、動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤、駆除剤等）の検査を行ったところ、不適となった検体は無かった。

検体	牛肉	豚肉	鶏肉	鶏卵	はちみつ	計
検査数	4 5	1 2 6	5 7	2 8	9	2 6 5
検出数	0	0	0	0	0	0

2 監視指導等に併せて実施する収去検査

上記の検査事業のほかに、夏期、年末、食中毒予防月間等を含む通常の監視指導の実施時に以下の試験検査を実施した。

品名	検査項目	実施検体数	検査結果		
			適合	不適合	判定対象外
食品等全般	食品等規格検査 (細菌検査、理化学検査)	1 7 0	1 6 3	0	7

3 収去以外の検査

(1) 二枚貝のノロウイルス等試験検査

県内で採取された二枚貝の「岩かき」3 検体を水産業者等から採取し、ノロウイルスの検査を実施したところ、ノロウイルスが検出された検体はなかった。

(2) 集団給食施設衛生管理検証検査

学校、病院、社会福祉施設などの集団給食施設で使用されている容器、調理器具、手指等の清浄度確認の A T P 検査を 2, 121 検体実施し、その結果に基づき、消毒方法などの衛生管理の徹底を指導した。

(3) 食中毒発生時等食品に起因する事故発生時に実施する検査

県内施設を原因とする食中毒事件 14 件（令和 6 年度中）等の発生に際し、原因究明及び再発防止のため

めに、患者や従事者の便、食品、手指、機械器具等 1,277 検体について、細菌検査、ウイルス検査等を実施した。

(4) 認定小規模食鳥処理場微生物検査

県内の認定小規模食鳥処理場の衛生指導のため、11 の処理場を対象に、食鳥と体のふき取りを中心に 112 検体について、病原細菌（サルモネラ属菌及びカンピロバクター属菌）の検査を実施した。

4 と畜検査・食鳥検査

県内 11ヶ所のと畜場及び 4ヶ所の大規模食鳥処理場で食用を目的として処理された牛、豚、鶏等について、県北、県南及び県西食肉衛生検査所のと畜検査員及び食鳥検査員が検査し、以下のとおり食用に適さない食肉、食鳥肉の流通を防止した。

また、と畜検査においては、と畜検査集計システムを活用し、迅速なと畜検査に努めるとともに、と畜検査結果を速やかに生産者に情報提供した。

(1) と畜検査

ア 検査頭数

令和 6 年度のと畜検査頭数は、1,058,884 頭（県北：307,341 頭、県南：434,620 頭、県西：316,923 頭）で、前年度より 56,796 頭（5.1%）減少した。

家畜別では、牛は 32,320 頭、とくは 1,221 頭、豚は 1,025,321 頭、馬は 22 頭、めん羊は 0 頭、山羊は 0 頭であった。

イ 検査結果に基づく処置状況

全部廃棄は、1,781 頭（牛：192 頭、とく：2 頭、豚：1,587 頭）であった。

ウ 精密検査（BSE を除く）

精密検査を実施した頭数は 765 頭で、検査の結果、全部廃棄 617 頭（牛 176 頭、とく 14 頭、豚 427 頭）、一部廃棄 190 頭の処分を行った。

全部廃棄の原因の主なものは、牛では牛伝染性リンパ腫 107 頭、敗血症 41 頭、豚では敗血症 206 頭、豚丹毒 205 頭であった。

(2) 食鳥検査

ア 検査羽数

令和 6 年度の食鳥検査羽数は、21,072,867 羽で、前年度より 332,703 羽減少した。

内訳は、ブロイラーが 3,137,596 羽で、成鶏が 17,935,271 羽であった。

イ 検査結果に基づく処置状況

と鳥及び解体の禁止は 73,856 羽（前年度 77,950 羽）で 4,094 羽（5.3%）減少した。

その内訳は、ブロイラーが 24,382 羽（前年度 26,827 羽）で 2,445 羽（9.1%）減少し、成鶏が 49,474 羽（前年度 51,123 羽）で 1,649 羽（3.2%）減少した。

このうち主な疾病は、ブロイラーにおいては、消瘦及び発育不良 8,327 羽、腹水症 3,351 羽、放血不良 12,165 羽であり、成鶏においては腹水症 17,942 羽、消瘦及び発育不良 11,062 羽、放血不良 9,618 羽、などが見られた。

全部廃棄は 28,204 羽（前年度 33,353 羽）で 5,149 羽（15.4%）減少した。

その内訳は、ブロイラーが 8,662 羽（前年度 7,321 羽）で 1,341 羽（18.3%）増加し、成鶏が 19,542 羽（前年度 26,032 羽）で 6,490 羽（24.9%）減少した。

このうち主な疾病は、ブロイラーにおいては腹水症 3,437 羽、大腸菌症 2,819 羽であり、成鶏においては腫瘍 8,383 羽、消瘦及び発育不良 1,717 羽などが見られた。

5 BSEスクリーニング検査

令和 6 年 4 月 1 日から食肉として処理される牛のうち、生体検査において異常姿勢、異常歩様、起立不能等の行動異常又は神経症状を呈する牛についてスクリーニング検査を実施する体制となった。本県では平成 30 年度以降、BSEスクリーニング検査を実施していない。

6 と畜場等及び食肉処理場における収去検査

(1) 食品中の残留有害物質モニタリング検査

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課長通知「食品中の有害化学物質等の検査結果調査及び畜水産食品の残留有害物質モニタリング検査実施について」に基づき、県内産の牛肉、豚肉及び鶏肉について検査を行った結果、残留基準値を超えて不適となったものはなかった。

(2) 食肉中の残留抗菌性物質検査

と畜検査により保留となった獣畜又は病畜として搬入された獣畜を対象として、残留抗菌性物質検査を実施した。

（単位：頭）

	牛		とく (1歳未満の牛)	豚	合計
	乳用	肉用			
検査実施件数	70	72	4	603	749
陽性（筋肉における陽性）	0(0)	7(3)	0(0)	31(13)	38(16)
不適合数（筋肉における不適合）	0(0)	2(0)	0(0)	14(1)	16(1)

(3) 食鳥肉中の残留抗菌性物質検査

大規模食鳥処理場の食鳥 3,038 検体について、残留抗菌性物質検査を実施した結果、残留基準値を超えて不適となったものはなかった。

7 食肉の衛生対策として実施した微生物検査

(1) 牛及び豚枝肉の微生物等検査（外部検証）

と畜場における枝肉の微生物試験として、510 検体の検査を行った。

(2) 大規模食鳥処理場内の衛生指導に係る微生物検査（外部検証）

大規模食鳥処理場における食鳥と体、食鳥中抜きと体の微生物試験として、120 検体の検査を行った。

V 食品表示の適正化の推進

食品表示法に基づく食品表示に関する講習会を開催するなど、事業者の自主的な取組みを支援するとともに、小売店等に対し食品表示の確認及び指導を実施した。

1 食品適正表示推進員養成事業

食品売り場責任者や食品製造業者を対象に、加工食品及び生鮮食品の表示に関する講習会を開催し、「食品適正表示推進員」を養成することにより、食品事業者の自主的な取組みを支援した。

〔食品適正表示推進員養成者数〕 34 名

2 食品表示に関する研修会の開催

主に食品関連事業者を対象とした食品表示法等に関する研修会を 2 回で開催し、103 名が受講した。

3 事業者等に対する出前方式による研修

事業者等が開催する食品研修に講師として県職員を派遣し、食品衛生法並びに食品表示法に基づく講義を行った。

〔派遣回数〕 17 回（参加人数：588 名）

【参考】

・小売店等に対する食品表示巡回指導

県内の小売店等を対象に、157 店舗に対する巡回指導を実施し、適正表示に向けた指導を行った。

VI リスクコミュニケーションの推進

1 計画策定に係る意見募集

茨城県食の安全・安心確保アクションプランの改定、及び令和7年度茨城県食品衛生監視指導計画の策定にあたり、令和7年2月18日から3月19日までの4週間、県のホームページによって、広く県民から計画への意見をいただいた。

また、茨城県食の安全・安心委員会に諮り、有識者等からの評価・助言をいただいた。

2 食品衛生に関するリスクコミュニケーション

(1) 監視指導をはじめとする食品衛生行政について、広く県民の皆様にお知らせするために、消費者や食品事業者等を対象とした情報提供と意見交換を行った。

また、県のホームページ、県広報紙ひばり、SNS（ソーシャルネットワークサービス）の「X（旧ツイッター）」等を通じて情報公開を進めた。

(2) 「食の安全に関する意見交換会」の開催

食の安全に関する「リスクコミュニケーション」の一環として、食の安全性について消費者、生産者、営業者、行政等の関係者相互の情報共有及び意見交換を促進し、県民の食に対する不安の軽減を図るとともに、行政に対する意見を聴取し、施策に反映させるため、県内4地区で「食の安全に関する意見交換会」を開催した。

令和6年度食の安全・安心に係るリスクコミュニケーションの開催状況

No.	実施機関	日程	会場	テーマ、内容等	参加者数
1	【保健所】 潮来、土浦、 竜ヶ崎	8月28日(木) 10:00～12:00	らぼっばなめがた ファーマーズビレ ッジ	体験！食品工場 ハサップってなに？食品添加物って安全なの？ ①講演「安全な食品をつくるための取り組み～ハサップとは～」 ②講演「食品添加物って、どんなもの？」 ③講演「食品工場における衛生確保について」	31
2	【保健所】 筑西、つくば、 古河	11月12日(火) 13:30～16:00	日本ハムファクト リー株式会社茨城 工場	食品添加物の安全性について ①講演「食品添加物の安全性について～法規制を中心に～」 ②講演「食品表示と食肉製品に用いられる添加物について」 ③工場見学 ④意見交換	30
3	県西食肉衛生 検査所	1月24日(金) 14:00～16:00	茨城県県西生涯学 習センター	お肉の安全対策について知ろう！ ～HACCPによる安全・安心への取り組み～ ①講演「県西食肉衛生検査所の業務について」 ②講演「食肉処理業におけるHACCPに基づく衛生管理について」 ③意見交換	23

4	【保健所】 日立、中央、 ひたちなか	2月6日（木） 14：00～15：40	日立保健所	もっと知りたい！食品添加物 ①講演「保健所が実施する添加物の取締りに ついて」 ②講演「食品添加物の役割とその安全性につ いて」 ③意見交換	59
---	--------------------------	------------------------	-------	---	----

3 県民及び食品等事業者からの食品等の安全性に関する相談等に対する対応

県民及び食品等事業者からの相談に対し、迅速かつ丁寧に対応するとともに、必要に応じて試験検査を実施することにより、科学的根拠に基づく明確な説明に努めた。

食品衛生相談処理状況

区 分 事 項		受理 件数	内 訳		相談形式			処理区分					
			営 業 者	消 費 者	面 談	電 話	文 書	要 し た 件 数	行 政 措 置 を 要 し た 件 数	行政措置の内容			試験・ 検査を 要した 件数
										指 導 を 要 し た 件 数	処 分 を行 っ た 件 数	他 の 機 関 に 連 絡 し た 件 数	
不良食品等 関係相談	腐敗変敗関係	44	4	40	11	32	1	29	27		2	1	
	異物混入関係	124	60	64	18	96	10	82	82				
	表示関係	208	190	18	48	141	19	133	133				
	器具及び容器包装関係	11	9	2		10	1	5	5				
	添加物関係	3	3		1	1	1	3	2	1			
	その他	93	59	34	27	68	6	67	67				
	小計	483	325	158	105	348	38	319	316	1	2	1	
施設等 関係 相談	施設の衛生状態関係	83	19	64	5	65	13	43	43				
	そ族、昆虫関係	14	3	11	1	11	2	7	7				
	従業員の衛生関係	25	17	8	2	21	2	10	10			5	
	小計	122	39	83	8	97	17	60	60			5	
施設の排水等関係相談		11	5	6	4	7		8	8				
その他の相談		11, 267	10, 855	412	7, 005	4, 137	125	5, 978	5, 974	4		78	
合計		11, 883	11, 224	659	7, 122	4, 589	180	6, 365	6, 358	5	2	84	

Ⅶ 一斉取締り

1 夏期一斉取締り

夏期に多発する食中毒等食品による事故の防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図るため、厚生労働省が示している7月に加え、本件独自に8月末まで期間を延長して「令和6年度食品、添加物等の夏期一斉取締り」を実施した。特に、食肉等に起因する食中毒防止対策としてカンピロバクター及び腸管出血性大腸菌食中毒の発生の可能性の高い施設への監視指導を実施することに加え、ノロウイルスによる食中毒予防の啓発、HACCPに沿った衛生管理の制度化の周知・導入支援を行った。

2 年末一斉取締り

年末年始にかけて短期間に大量に流通する多種類の食品の安全確保を図るため、12月2日から12月27日の期間に「令和6年度食品、添加物等の年末一斉取締り」を実施した。特に加熱不十分な食肉やノロウイルスによる食中毒予防対策を中心に監視指導や収去検査を実施した。

Ⅷ 違反食品等の処理

立入検査時に発見した軽微な違反については、即時指導を行い、早急な改善を指示した。

また、違反（不良）食品を発見した際には、製造施設が県内の場合には管轄する保健所が調査及び必要な措置を講じ、製造施設が県外の場合には、施設を管轄する自治体に通報し、措置依頼するとともに、県外で発見された違反食品に係る通報があった際には、製造所を管轄する保健所の食品衛生監視員が、迅速に調査を行い、食品の回収や再発防止に向けた指導を実施した。

〔違反（不良）内容別状況〕

異物混入	規格基準	カビ等発生	表示	その他
17	11	6	0	4

〔異物の内容別状況〕

毛	プラスチック類	金属類	虫	その他
0	1	3	6	7

Ⅸ 食中毒等健康被害発生時の対応

1 食中毒発生状況

令和6年度中に14件の食中毒が発生し、309名に健康被害があった。病因物質としてはノロウイルス7件、カンピロバクター2件、腸管出血性大腸菌1件、ウェルシュ菌1件、植物性自然毒1件、アニサキス1件、クドア1件であった。

2 食中毒発生予防のための情報提供

食中毒予防啓発用資材を配布して啓発したほか、データ放送等を活用した広報を展開し、また、県のホームページに加工食品の放射性物質検査結果、食の安全・安心に係るリスクコミュニケーションに関すること、HACCP に沿った衛生管理の制度化に関することを掲載するなど、インターネットによる情報提供に努めた。

また、公益社団法人茨城県食品衛生協会及び各地区食品衛生協会と協力し、「食品衛生相談会」の開設や、「食中毒予防キャンペーン」など街頭での啓発活動を行った。

X 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する指導

食品営業者に対し、施設又は部門ごとに食品衛生管理者又は食品衛生責任者の設置の指導を行い、その製造、加工、調理等の自主的な衛生管理を推進した。

1 食品衛生管理者及び食品衛生責任者の設置状況

食 品 衛 生 責 任 者												
第6項 法第48条	令第9条	栄養士	調理師	製菓衛生師	衛生管理者 食鳥処理	衛生管理責任者 ・作業衛生管理者	船舶料理師	条例免許等 他都道府県等	養成講習受講 他都道府県等	推進員	養成講習	責任者計
171	38	1,488	8,728	364	21	1	6	0	5,024	292	32,948	49,081

2 食品衛生推進員の活動

【令和6年度茨城県食品衛生推進員活動結果（件数）】

推進員数	営業施設の 巡回指導	営業許可前 指導件数	広報活動 協力延人数	保健所事業協力 （検便協力）
933	12,403	54	88	258

3 HACCPシステムによる衛生管理の導入促進

(1) いばらきハサップ認証制度の推進

茨城県独自の「いばらきハサップ」認証制度により、1施設1業種のHACCP(Hazard Analysis Critical Control Point=危害要因分析重要管理点)プランを認証した。

【令和6年度いばらきハサップ認証施設数】

業 種	施設数
そうざい製造業	1
合 計	1

(2) ハサップ普及促進事業の推進

HACCPシステム概念に基づく食品の衛生管理を広く普及させるため、食品の製造又は加工等を行っている者に対して、(公社)茨城県食品衛生協会が行う「ハサップ普及促進事業」を支援した。

XI 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

- 1 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員及び検査担当職員等の資質の向上を図るため、技術研修、法令研修等を実施するとともに、各種学会等に積極的に参加した。

対 象		実施方法	実施項目	実施人数
保 健 所	食品衛生監視員	研修会、講習会	食品衛生監視員研修、HACCP研修	77
食肉衛生検査所	食品衛生監視員	研修会、学会	HACCPに係る食品衛生監視員講習会等	28
	試験検査担当	研修会	理化学検査関係(HPLC、LC/MS/MS)	23

- 2 食品等事業者の自らが実施する衛生管理を担う者の養成及び資質の向上

食品等事業者の自主的衛生管理を担う者の養成及び資質の向上を図るため、食品等事業者に対する食品衛生講習会を開催したほか、(公社)茨城県食品衛生協会等関係団体の取組を支援した。

実施機関	対 象	実施方法	実施項目	実施人数
保健所	食品営業者	講習会	食中毒予防、HACCP	5,785
	食品衛生指導員・推進員	講習会	食中毒予防、HACCP	77
	給食施設従事者(調理スタッフ等含)	講習会	食品による健康被害防止	173
	その他 (調理ボランティア、イベント出店者等)	講習会	食品による健康被害防止	311
食肉衛生 検査所	と畜場管理者、責任者及び従事者等	講習会	と畜場の衛生管理	177
	食鳥処理場の経営者、責任者及び従事者等	講習会	食鳥処理場の衛生管理 食中毒	249

立入検査実施結果

食品衛生法関係

業 種（施設）		ランクⅠ		ランクⅡ （行政処分）		ランクⅢ		ランクⅣ		ランクⅤ		独自ランク		総施設数	延べ立入検査 目録回数	立入検査 実施回数	処 分 件 数					告発件数				
		施設数	立入検査 目録回数	施設数	立入検査 目録回数	施設数	立入検査 目録回数	施設数	立入検査 目録回数	施設数	立入検査 目録回数	施設数	立入検査 目録回数				営業許可 取消命令	営業禁止 命 令	営業停止 命 令	改善命令	物品廃棄 命 令	その他	無 許 可 営 業	その他		
飲食店営業	一般食堂・レストラン等	2	6			2	4	41	41	5267	1762			1	2	5313	1815	2391		3				11		
	仕出し屋・弁当屋							65	65	710	203			1	6	776	274	428		1				1	2	1
	旅館							571	571					47	56	618	627	593						2		
	給食							64	64	405	115					469	179	322						3		
	簡易な飲食店											2060	404			2060	404	834						2		
	削氷											7	1			7	1	27								
	その他	2	6			3	6	87	87	46	12	12586	2303			12724	2414	6201		4				19		
	小計	4	12			5	10	828	828	6428	2092	14653	2708	49	64	21967	5714	10796		8				1	39	1
調理の機能を有する自動販売機												80	16			80	16	33								
食肉販売業						1	2	3	3	777	259			3	18	784	282	631								
魚介類販売業								16	16	897	302	15	4	6	36	934	358	668						1		
魚介類競り売り営業								12	12					1	6	13	18	21								
集乳業								2	2							2	2	2								
乳処理業								11	11	1						12	11	15								
特別牛乳搾取処理業																										
食肉処理業			1	2		2	4			198	67					201	73	180						1		
食品の放射線照射業																										
菓子製造業								6	6	2569	792					2575	798	1495		1				1		
アイスクリーム類製造業								172	172	40	13			57	15	269	200	123						1		
乳製品製造業								46	46	3	1					49	47	53								
清涼飲料水製造業								74	74	4	2					78	76	66								
食肉製品製造業								59	59	8	2					67	61	64								
水産製品製造業								142	142							142	142	210						1		
氷雪製造業										10	3					10	3	10								
液卵製造業								7	7	1						8	7	11						1		
食用油脂製造業								39	39	2	1			1	3	42	43	53								
みそ又はしょうゆ製造業										63	21					63	21	35								
酒類製造業								1	1	67	23					68	24	48								
豆腐製造業										117	38					117	38	58								
納豆製造業										31	10					31	10	24								
麺類製造業										238	76					238	76	103								
そうざい製造業								81	81	643	213			1	6	725	300	529								
複合型そうざい製造業										20	6					20	6	36								
冷凍食品製造業								24	24	4	4					28	28	28								
複合型冷凍食品製造業										6	2					6	2	9								
漬物製造業								66	66	92	29					158	95	196								
密封包装食品製造業								46	46	1						47	46	41								
食品の小分け業								32	32	1						33	32	27								
添加物製造業								69	69	7	1			1	3	77	73	75								
計		4	12	1	2	8	16	1736	1736	12228	3959	14748	2727	119	151	28844	8604	15640		9				1	45	1

立入検査実施結果

届出を要する食品関係営業施設

業 種 (施 設)	ランクⅠ		ランクⅡ (行政処分)		ランクⅢ		ランクⅣ		ランクⅤ		独自ランク		総施設数	延べ立入検査 目録回数	立入検査 実施回数	処 分 件 数				告発件数
	施設数	立入検査 目録回数	施設数	立入検査 目録回数	施設数	立入検査 目録回数	施設数	立入検査 目録回数	施設数	立入検査 目録回数	施設数	立入検査 目録回数				営業禁止 命 令	営業停止 命 令	物品廃棄 命 令	その他	
魚介類販売業(包装のみ)									1044	16	137	19	1181	35	255					
食肉販売業(包装のみ)									1284	17	184	18	1468	35	312					
乳 類 販 売 業									2657	47	446	56	3103	103	442					
氷 雪 販 売 業							2	1	29	1	3	7	34	9	10					
コップ式自動販売機									2469	57	310	48	2779	105	17					
弁 当 販 売 業									1919	33	271	38	2190	71	456					
野 菜 果 物 販 売 業									250	4	45	34	295	38	88				2	
米 穀 類 販 売 業									124	2	24	2	148	4	21					
通信販売・訪問販売による販 売 業									44	1	10	1	54	2	4					
コンビニエンスストア					1	1			922	15	159	15	1082	31	293					
百貨店・総合スーパー					1	1			612	12	107	10	720	23	427				2	
自動販売機による販売業 (コップ式除く)									1078	17	182	18	1260	35	72					
その他の食料・飲料販売業									2120	45	454	110	2574	155	607				1	
添 加 物 製 造 ・ 加 工 業							2	1	12	4			14	5	3					
いわゆる健康食品の製造・ 加 工 業									14	4			14	4	7					
コーヒーマグ製造・加工業									109	21			109	21	17					
農産保存食料品製造・加工 業							1		215	42			216	42	17					
調 味 料 製 造 ・ 加 工 業							16	6	235	45			251	51	95					
糖 類 製 造 ・ 加 工 業									3	1			3	1						
精 穀 ・ 製 粉 業									135	25			135	25	5					
製 茶 業									90	18			90	18	4					
海藻製造・加工業							1	1	5	3			6	4	2					
卵 選 別 包 装 業							2	1	23	5			25	6	8				1	
その他の食料品製造・加工 業					1	1	6	2	2956	589	736	147	3699	739	343					
行 商									36	3			36	3	1					
学 校					42	42	73	25	8				123	67	26					
集 団 給 食 施 設					9	9	61	18	6				76	27	67				5	
病 院 ・ 診 療 所					4	4	24	10	1				29	14	5					
事 業 所							39	12	3				42	12	10					
老 保							153	51	20				173	51	15					
老 福																				
児 童					10	10	445	147	107				562	157	60					
社 福							127	41	15				142	41	28	1				
寄 宿							10	6					10	6						
そ の 他					1	1	98	32	4				103	33	11					
器具、容器包装の製造・加 工							6	2	165	2			171	4	4					
非営業の露店、仮設店舗等									4				4							
そ の 他							1	1	265	4	1	6	267	11	73				2	
計					69	69	1067	357	18983	1033	3069	529	23188	1988	3805	1			13	

収去等検査実施結果(令和6年4月～令和7年3月) 保健所

区分	項目	品名	検査項目	目標検体数(A)	実施検体数(B)	結果		目標達成率% (B/A)※
						適合	不適合	
収去	県内農畜産物残留農薬検査	県内産農畜水産物(野菜、果物、米)	残留農薬	60	60	58	2	100.0%
	県外産農産物残留農薬検査	県外産農産物(野菜)	残留農薬	18	18	18	0	100.0%
	輸入野菜残留農薬検査	輸入野菜(野菜)	残留農薬	45	45	45	0	100.0%
	輸入食品検査	柑橘類、食肉類、魚介類加工品、冷凍食品、食肉製品、菓子、穀物、乾燥果実等	食品等の規格基準検査、食品添加物等	330	335	335	0	101.5%
	食品等輸入者が取扱う食品検査							
	遺伝子組換え食品検査	加工食品(じゃがいも、とうもろこし、大豆、なたねの加工食品)	組換え遺伝子	9	9	9	0	100.0%
	食品中の動物用医薬品検査	豚肉、鶏肉、鶏卵、はちみつ	動物用医薬品等(抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤等)等	90	90	90	0	100.0%
	食肉の試験検査	食肉、焼き鳥等、生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く))	サルモネラ、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、腸内細菌科菌群	54	54	54	0	100.0%
	アレルギー物質食品検査	加工食品	卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生	45	45	45	0	100.0%
	漬物の試験検査	漬物	大腸菌、腸炎ピブリオ、食品添加物	45	45	45	0	100.0%
	食品の放射性物質検査	一般食品、飲料水、乳児用食品、牛乳	放射性セシウム	27	27	27	0	100.0%
	監視指導等収去検査	食品等全般	食品等の規格検査等		170	170	0	
	合 計			723	898	896	2	100.7%
買上げ	県内産二枚貝のノロウイルス検査	県内産二枚貝(カキ、はまぐり、ホッキ貝)	ノロウイルス	5	3			60.0%
	合 計			5	3	3	0	60.0%
その他	集団給食施設衛生管理検証検査	集団給食施設(施設・設備、容器、機械器具類等)	清浄度	1800	2121			117.8%
	食中毒等発生時検査	細菌検査、理化学検査、ウイルス検査	便、食品、手指、機械器具等		1277			
	認定小規模食鳥処理場微生物検査	食鳥とたい、食鳥中抜きとたい、施設等	サルモネラ、カンピロバクター	100	112			112.0%
	苦情食品(異物混入・異臭等)検査	食品等全般	異物検査、化学物質検査、細菌検査		0			
	合 計			1900	3510	0	0	117.5%

※目標達成率(B/A)の算出にあたっては、目標検体数(A)がある項目のみ実施検体数(B)として計上し、合計欄の目標達成率については、(A)がある項目のみを合計したものを(B)として計上。

収去等検査実施結果(令和6年4月～令和7年3月) 食肉衛生検査所

区 分	項 目	品 名	検 査 項 目	目標検体数 (A)	実施 検体数(B)	検 査 結 果 (判 明 分)		目標 達成率% (B/A)
						適 合	不 適 合	
収去	食品中の動物用医薬品検査 (保健所収去:再掲)	豚肉、鶏肉、鶏卵、はちみつ	動物用医薬品(抗生物質、合成抗菌剤、内 寄生虫用剤等)等	90	90	90	0	100.0%
	輸入食品検査(保健所収去:再掲)	食肉類	動物用医薬品(抗生物質、合成抗菌剤、内 寄生虫用剤等)等	54	54	52	2	100.0%
	と畜場における残留有害物質モニタリング検査	枝肉	動物用医薬品(抗生物質、合成抗菌剤、内 寄生虫用剤等)等	135	135	135	0	100.0%
	大規模食鳥処理場における動物用医薬品検査	食鳥と体、食鳥中抜きと体	動物用医薬品(抗生物質、合成抗菌剤、内 寄生虫用剤等)等	40	40	40	0	100.0%
	と畜場及び大規模食鳥処理場における動物用医 薬品の確認検査	枝肉、食鳥とたい、食鳥中 抜きとたい	動物用医薬品(抗生物質、合成抗菌剤、内 寄生虫用剤等)等		0	0	0	
	合 計			319	319			100.0%
その他	と畜場における枝肉の微生物試験(外部検証)	枝肉	一般細菌数、大腸菌群数、大腸菌数、腸管 出血性大腸菌	660	510			77.3%
	と畜場における保留等獣畜の残留有害物質検査	枝肉	動物用医薬品(抗生物質、合成抗菌剤、内 寄生虫用剤等)等		749	749	0	
	放射性物質検査	牛枝肉	放射性セシウム		0	0	0	
	大規模食鳥処理場における動物用医薬品搬入 養鶏場モニタリング検査	食鳥腎臓	動物用医薬品(抗生物質、合成抗菌剤、内 寄生虫用剤等)等	1,200	3,038	3,038	0	253.2%
	大規模食鳥処理場における微生物試験(外部検 証)検査	食鳥とたい、食鳥中抜きとた い、施設等	一般細菌数、大腸菌群数、大腸菌数等	240	120			50.0%
	合 計			2,100	4,417			174.7%

※目標達成率(B/A)の算出にあたっては、目標検体数(A)がある項目のみ実施検体数(B)として計上し、合計欄の目標達成率については、(A)がある項目のみを合計したものを(B)として計上。