

令和 6 年度大分県食品衛生監視指導結果

大分県生活環境部食品・生活衛生課

令和 6 年度大分県食品衛生監視指導計画の実施結果

平成 13 年、我国で初めてとなる BSE の確認をはじめ、無登録農薬の使用事件等が相次いで発生し、食品の安全性に対する消費者の不安、不信が高まったことを受け、平成 15 年 5 月、国民の健康保護を重視した、食品の安全性確保についての基本となる法律「食品安全基本法」が成立すると共に、食品衛生法の大改正が行われ、国及び各地方自治体は、食品衛生監視指導計画を策定することとなりました。

このため、大分県も平成 16 年度から毎年度、食品衛生に関する監視指導の実施に関する基本的な方向及び監視指導にあたり必要な基本的事項を示す「大分県食品衛生監視指導計画」を策定しています。

令和 6 年度も、この計画に基づき、各保健所等で地域の特性を考慮して、監視指導を実施しました。

当該年度は、全国豊かな海づくり大会や福岡・大分デスティネーションキャンペーンが実施されるとともに、全国高等学校総合体育大会や国民スポーツ大会の一部の競技が県内で実施され、関係する宿泊施設や飲食店、弁当店、土産品の製造者等に対し重点的な監視指導を行いました。

1 監視指導の実施状況

(1) 営業施設の監視指導

食品等事業者への監視指導は、過去の食中毒の発生頻度、営業の内容、HACCPの衛生管理の内容などを考慮して、4段階（A～D）に分類し年間の監視回数を定めています。

ランク	対象施設	対象施設数	延監視件数	達成率
A (年2回以上)	・前年度、食品衛生法違反による行政処分を受けた施設	8	32	200%
B (年1回以上)	・「HACCPに基づく衛生管理」を実施する営業許可施設 ・前年度の有症苦情原因施設 ・と畜場・食鳥処理場（認定小規模） ・前年度、衛生規範・大分県食品衛生指導基準等に基づく収去検査で「不良」と判定された食品製造施設	121	168	139%
C (3年に1回以上)	・「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する営業許可施設等（A及びBを除く） ※学校・病院等の給食施設を含む	14,983	5,149	103%
D (実情に応じて)	・上記以外の食品等関連施設	4,400	365	－

(2) 違反状況及び措置

食品等事業者への監視において、施設の衛生管理や食品の衛生的取扱い等について調査し、298件の違反・不備を発見しました。

当該施設に対しては、指導注意票を交付する等、随時改善指導を行っています。

<違反の内訳>

- ・表示違反：271件
- ・無許可営業：12件
- ・成分規格違反：5件
- ・その他（異物混入、施設基準違反等）：11件

2 食品等の収去検査

(1) 検査実施状況

県特産食品や県内広域に流通する食品、消費者の利用頻度が高く食中毒の原因となりやすい食品を中心に、量販店等から収去し、残留農薬や食中毒原因菌等の検査を実施しました。

令和6年度検査実施結果

食 品 等	検体数	検 査 内 容 別 検 体 数				
		残留農薬 医薬品	残留動物用 医薬品	食品添加物等 物質	微生物	
魚介類	70		10			60
冷凍食品	22					22
魚介類加工品	65			20		45
肉卵類及びその加工品	172		40			132
乳製品・乳類加工品	1				1	
アイスクリーム類・氷菓	10					10
穀類及びその加工品	83			7	3	73
野菜類・果物及びその加工品	225	50		9		166
菓子類	69			8	16	45
清涼飲料水・水	10					10
かん詰・びん詰食品	3					3
酒精飲料	1			1		
その他の食品	18			5		13
調理器具・従業員の手指 (拭き取り検査)	601					601
合 計	1,350	50	50	50	20	1,180
食品衛生法・食品表示法違反検体数	5				1	4
大分県食品衛生指導基準不適合検体数	63					63

(2) 違反状況及び措置

収去検査の結果、食品衛生法に基づく成分規格基準違反が4検体、食品表示法に基づく違反が1検体、大分県食品衛生指導基準への不適合が63検体でした。成分規格基準違反

として、加熱食肉製品（加熱後包装）における E. coli 陽性の事例が 4 検体あり、いずれも食品衛生法に基づき回収命令の行政処分を行いました。

また、食品表示法に定める違反 1 検体は菓子類におけるアレルギー物質検査にて、未表示のアレルゲンが陽性となり、管轄保健所が調査したところ、調理・製造器具を介したコンタミネーションが強く疑われました。

これらの食品については、大分県食品衛生指導基準への不適合の検体も含め、製造者等に対し、施設の衛生管理や食品の取扱いについて指導を行い、いずれも改善を確認しています。

3 食中毒の発生状況

令和 6 年度中の県保健所管内で発生した食中毒は 12 件、患者数 751 名で、令和 5 年度の発生件数 12 件、患者数 156 名に比べて食中毒発生件数及び患者数が増加しています。

12 件のうち約半数が寄生虫、残りが細菌やウイルスによる食中毒でした。

患者数急増の要因として、8 月に由布市内の飲食店で発生した大規模食中毒があげられます。

なお、食中毒の発生原因となった施設に対しては営業停止処分や施設の改善命令、衛生指導等を実施し、再発防止対策を講じているところです。

令和 6 年度食中毒発生状況

No	発生場所	発生日	摂食者数	患者数	死者	病因物質	原因食品	原因施設
1	国東市	6/8	8	4	0	クドア・セプテン ブクタータ	ヒラメの刺身 (推定)	飲食店（一般）
2	大分市	7/9	6	3	0	腸管出血性大腸菌 O157	飲食店提供 料理(推定)	飲食店（一般）
3	杵築市	7/24	11	7	0	クドア・セプテン ブクタータ	ヒラメの刺身	飲食店（一般）
4	由布市	8/4	1,304	595	0	ノロウイルス	飲食店提供 料理（推定）・ 湧水(推定)	飲食店（一般）
5	大分市	8/6	33	17	0	黄色ブドウ球菌	給食（煮豆）	高齢者施設
6	大分市	11/18	2	2	0	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店提供 料理(推定)	飲食店（一般）
7	大分市	12/15	25	5	0	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店提供 料理(推定)	飲食店（一般）
8	大分市	1/14	2	2	0	クドア・セプテン ブクタータ	ヒラメの刺身	販売店

9	大分市	1/18	4	3	0	クドア・セブテン プンクタータ	ヒラメの刺身	販売店
10	津久見市	2/28	20	17	0	ノロウイルス	料理教室提供 料理(推定)	料理教室
11	由布市	2/28	160	88	0	ノロウイルス	飲食店提供 料理(推定)	飲食店(旅館)
12	津久見市	3/8	13	8	0	クドア・セブテン プンクタータ	ヒラメの刺身	飲食店(一般)
計			1,588	751	0			

4 消費者への啓発及び情報提供

(1) 食中毒注意報の発令状況

夏期に多発する食中毒を未然に防止するため、食中毒の発生しやすい気象条件が予想される日には、食中毒注意報を発令しています。令和6年度は、6月1日から9月30日の4ヶ月間に20回発令しました。

また、令和6年5月に感染性胃腸炎患者が急増し、注意報発令基準を超えたことから、ノロウイルス食中毒特別注意報も発令しました。発令時には、県民安全・安心メール等を利用し、消費者や食品関係業者への注意喚起を行いました。

(2) 食中毒予防の啓発

8月の食品衛生月間を中心に、街頭広報や出前講座等を通じて、消費者への啓発に努めています。

また、消費者団体や保育園等からの要望をうけて、保健所職員による食中毒予防や食品表示等の衛生講習会を例年実施しています。令和6年度も食品営業施設従事者や給食関係事業者等を対象として開催し、実施回数は199回、参加者は計5,609名でした。

(3) ふぐ中毒防止対策

ふぐ取扱施設への監視を強化しています。令和6年度についても、ふぐ中毒防止のため、県内広報誌での注意喚起や、食品営業施設への立入調査を行い、発生防止に努めました。