

施策 1 4 5 食の安全・安心の確保

基本事業 1 4 5 0 1 食の安全・安心の確保 (主担当 衛生指導課)

食品に起因する衛生上の危害の発生を防止するため、食品関係営業施設の監視指導及び食品の収去検査を実施するとともに、衛生知識の普及啓発に努めます。

1 食品衛生業務

(1) 食品衛生関係施設数及び監視数

平成30年度三重県食品監視指導計画に基づき、食品衛生監視計画を策定し、計画的・効果的な施設監視指導や食品収去検査を実施しました。

また、食品衛生協会の「食品衛生指導員」による巡回指導をサポートしました。

ア 業態別施設数及び監視数

平成31年3月31日現在

業 態		施 設 数		監視数
		伊 勢	志 摩	
飲食店	一般食堂、レストラン	453	288	323
	料理店	34	17	16
	すし屋	47	35	46
	めん類食堂	95	25	43
	仕出屋、弁当屋	48	24	36
	旅館、ホテル	96	363	309
	バー、キャバレー	3	4	5
	そうざい屋	70	40	90
	喫茶店	269	148	182
	自動販売機	8	4	3
	自動車	14	4	2
	露店	58	11	4
	臨時	0	0	6
	その他	803	602	529
菓子製造業	パン	71	29	92
	パン以外	266	82	167
乳処理業		3	0	2
特別牛乳さく取処理業		0	0	0
乳製品製造業		4	0	3
集乳業		0	0	0

業 態		施 設 数		監視数
		伊 勢	志 摩	
魚介類販売業	店舗	143	116	181
	包装	111	62	99
	自動車	39	30	7
魚介類せり売り業		12	17	14
魚肉ねり製品製造業		5	2	2
食品の冷凍冷蔵業		27	15	29
かん詰・びん詰製造業		3	2	2
喫茶店営業	店舗	32	15	24
	自動販売機	298	103	54
	自動車	1	1	1
あん類製造業		6	0	4
アイスクリーム類製造業		65	35	65
乳類販売業	配達	26	13	13
	店頭	218	119	228
	自動販売機	62	39	19
	自動車	8	2	9
食肉処理業	食肉	17	8	20
	食鳥	1	1	2
食肉販売業	食肉	56	27	92
	食鳥	9	2	3
	包装	148	90	138
	自動車	9	2	1
食肉製品製造業		3	2	1
乳酸菌飲料製造業		2	0	2
食用油脂製造業		1	0	0
マーガリン・ショートニング製造業		0	0	0
みそ製造業		10	4	6
醤油製造業		5	2	3
ソース製造業		3	0	3
酒類製造業		3	0	3
豆腐製造業		13	3	8
納豆製造業		1	0	1
めん類製造業		12	5	7
惣菜製造業	つくだに	13	38	20
	そう菜	62	46	55
添加物製造業		3	0	0
食品の放射線照射業		0	0	0
清涼飲料水製造業		3	1	4

業 態		施 設 数		監視数
		伊 勢	志 摩	
氷雪製造業	店舗	6	1	6
	自動販売機	0	1	0
氷雪販売業		3	7	1
小 計		3,781	2,487	2,985
集団給食施設	学校	45	10	4
	病院・診療所	25	1	6
	事業所	13	15	2
	その他	155	96	22
乳さく取業	牛乳	0	0	0
	山羊乳	0	0	0
食品製造業		416	671	160
野菜・果物販売業		0	9	23
惣菜販売業		0	0	17
菓子販売業（パンを含む）		0	37	52
食品販売業（上記以外）		0	706	53
添加物製造業		3	0	0
添加物販売業		0	0	0
氷雪採取業		0	0	0
器具容器包装製造業		1	0	0
おもちゃ製造業又は販売業		0	2	0
小 計		658	1,547	339
合 計		4,439	4,034	3,324

イ ランク別監視件数

平成31年3月31日現在

区分	Aランク施設	Bランク施設	Cランク施設	計
監視回数	2回/年	1回/年	1回/5年	
施設数	71	140	8,262	8,473
目標監視数	142	140	1,652	-
監視実績	165	155	3,004	3,324
監視率	116.2%	110.7%	181.8%	-

※ 施設数については、平成30年4月1日現在の施設数とする

(2) 食品等の収去試験結果

区 分	検 体 数
保存食	30
拭き取り検査	118
A T P	27

品 目	検体数	不適数	不適理由	
			細菌	理化学
魚介類	42	0	0	0
冷凍食品	0	0	0	0
魚介類加工品	4	1	0	1
食肉／卵	3	0	0	0
食肉製品	2	0	0	0
乳製品等	0	0	0	0
めん類	0	0	0	0
みそ	0	0	0	0
しょう油	1	0	0	0
豆類及びその加工品	4	0	0	0
野菜、果実等	25	2	2	0
穀類	0	0	0	0
ソース	0	0	0	0
つけ物	3	0	0	0
菓子類	27	0	0	0
清涼飲料水	0	0	0	0
酒類	0	0	0	0
かんづめ／びんづめ	0	0	0	0
そうざい	80	1	1	0
弁当	19	0	0	0
その他の食品	28	2	2	0
器具・容器包装	2	0	0	0
牛乳	2	0	0	0
食用油脂	0	0	0	0
計	242	6	5	1

(3) 市場監視

伊勢志摩地域の物流の一拠点である伊勢志摩総合地方卸売市場を定期的に早朝監視することで、広域流通する食品の把握と安全・安心な食品の流通確保に努めました。

平成 30 年度は 11 回実施しました。

(4) 食品衛生講習会等実施状況

各食品関係営業施設の食品衛生責任者の再講習を行うとともに、大規模食中毒等の集団発生を防止するため、調理師会等の団体や大規模観光旅館、ホテル等の従業員に食品衛生講習を行いました。

区分	実施回数	参加延人員
伊 勢	64 回	1,501 名
志 摩	49 回	2,238 名

(5) 魚介類行商営業者数

三重県魚介類行商営業条例に基づき、許可申請受付をするとともに、食品の取り扱いについて指導を行いました。

市町名	営業者数
伊勢市	10
南伊勢町	6
鳥羽市	1
志摩市	1

(6) 調理師・製菓衛生師試験状況

市町広報及び食品関係広報誌等で試験の周知を図り、受験申込及び合格者の免許申請を受け付けました。

ア 調理師免許取得状況

区分	受験申込書	免許申請	免許証書換	免許証再交付
伊 勢	41	63	15	15
志 摩	25	16	6	8

イ 製菓衛生師免許取得状況

区分	受験申込書	免許申請	免許証書換	免許証再交付
伊 勢	24	8	4	1
志 摩	2	1	0	0

(7) 食中毒発生状況

医師や患者等からの通報をもとに、原因施設や原因物質を突きとめるために、患者や施設等の細菌検査や疫学的調査を行いました。

平成30年度は、伊勢市内で1件、度会郡南伊勢町内で1件、食中毒事件が発生しました。原因施設に対して、清掃・消毒や衛生講習など再発防止をはかりました。

(8) 食品苦情対応

食品によると思われる健康被害及び異物混入等の違反・不良食品の原因を追求し、再発防止のため食品営業者等の監視・指導を行いました。

内 容		伊勢 (件数)	志摩 (件数)
違反・不良食品	異物混入	9	4
	腐敗・変敗	2	1
	カビの発生	0	0
	異味・異臭	2	0
	変色・変質	1	0
	取扱い	4	2
	表示	1	2
	規格基準違反	1	1
	その他	4	0
合 計		24	10
有症苦情・食中毒	施設調査	11	11
	患者調査	1	0
	施設＋患者調査	4	0
	遡り調査	5	5
	相談	0	5
	その他	1	0
合 計		22	21
行政処分	口頭での指導	31	11
	始末書	0	0
	報告書等の提出	3	2
	営業禁止命令書	2	0
	廃棄命令書	2	0
	食品衛生指示書	0	0
	その他	3	0

2 「みえのカキ安心システム」取り組み

平成9年から志摩保健所（現在の伊勢保健所衛生指導課志摩市駐在）で取り組んできたカキの衛生対策をもとに、平成15年にみえのカキ安心協議会を立ち上げ、カキ生産者へのHACCP手法に基づく作業手順の徹底や消費者への安心情報（インターネットホームページ及び携帯電話ホームページによりカキシーズン中毎週提供）の提供を行うことでカキによる健康被害の未然防止に努めています。

(1) システム参加施設数

3海域全体における導入率は若干の変動はあるものの、引き続き高加入率を維持しています。今後も引き続き参加全施設のレベルの引き上げを行うとともに、参加施設の差別化を進めていきます。

平成31年3月31日現在

海 域	生食カキ取扱い 届出施設数	安心システム参加施設数	参加率
浦 村	66	45	68.2%
的 矢	9※1	9	100.0%
桃 取	7	7	100.0%
合 計	82	61	74.4%

※1 生食カキ取扱い業者の件数（届出施設数は2件）

(2) システム講習会開催状況

システム参加希望施設に対して講習の受講を義務づけており、本システムの意義や必要性、作業手順の説明とその厳守について周知を行いました。今後もシーズン開始前に講習を実施し、本システムの徹底、遵守事項の再確認を行っていきます。

開 催 日	開 催 場 所	受 講 人 数
平成30年9月5日(水)	鳥羽磯部漁協浦村支所	43
平成30年9月11日(火)	桃取健康センター	6
平成30年9月14日(金)	鳥羽磯部漁協的矢支所	9
計	—	58

(3) カキ・浄化用海水検査状況

各カキ取扱施設を対象に生食用カキ、浄化用海水の検査を実施しました。

浄化用海水	検体数	26
	不適検体数*	2
生食用カキ	検体数	24
	不適検体数*	0

*三重県の「かきの取扱いに関する指導要領」に基づく管理運営基準を逸脱するもの

(4) 安心情報ホームページ掲載状況

昨年に引き続き各3海域のカキのノロウイルス検出状況、海水温、雨量等をはじめとした各養殖海域の状況や、その状況に応じた生産者のとるべき措置、消費者への調理方法の変更などの情報提供を行いました。

ホームページでは、カキが原因となるノロウイルスによる健康被害の発生を未然に防止するため、過去の事例と次の5要因を総合的に判断して鳥羽海域・的矢湾のカキの取扱いについて助言を行っています。

5要因については下記の通りです。

- ・ 要因1 感染性胃腸炎の流行

伊勢湾に河川が流れ込んでいる三重県内の地域の感染症発生動向調査で流行を確認しています。

- ・ 要因2 カキ養殖海域の水温

養殖海域の海水温を測定しています。本システムでは、海水温が10℃以下になった時点で「+」と表記します。

- ・ 要因3 ノロウイルス遺伝子

水深3～3.5mのカキ（各養殖海域でサンプリングし、浄化していないカキ3個を1検体とする）のノロウイルス検査を実施しています。

- ・ 要因4 降水量

各養殖海域の最寄りの観測局の1日の降水量を確認しています。

本システムでは、1日の降水量が50mmを超えたとき「+」と表記します。

- ・ 要因5 カキによる健康被害の発生状況

※ 平成30年10月4日～平成31年3月27日の毎週木曜日にデータ更新を実施

※ 情報提供回数25回

※ ホームページは平成15年9月に開設