

# 18 食品衛生

## 1 食の安全・安心確保対策事業

### (1) 食品衛生監視指導(食品衛生法第24条に基づく監視計画)

県で毎年度策定する監視指導計画に基づき、許可を要する営業施設および許可を要さない集団給食施設等の監視指導を計画的に実施しています。なお、当センター独自の取り組みとして、福井市中央卸売市場の早朝監視および焼肉施設等の夜間監視指導を実施しています。

### (2) 食品衛生関係許可事務

食品衛生法および福井県食品衛生条例に基づく新規許可、継続許可および変更・廃止手続きおよびこれらに伴う監視指導を実施しています。

表1 食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設数・監視指導の状況

項目  業種		29年度				28年度		27年度		
		営業施設数 (年度末)	許可施設数		廃業施設数	監視指導施設数	営業施設数 (年度末)	監視指導施設数	営業施設数 (年度末)	監視指導施設数
継続	新規									
飲食店営業	一般食堂・レストラン等	1,097	132	70	67	497	1,098	573	1,111	530
	仕出し屋・弁当屋	458	56	38	31	218	436	285	420	206
	旅館	77	4	2	2	59	78	50	85	32
	その他	2,323	231	241	244	932	2,336	1,101	2,343	1,000
菓子(パンを含む。)製造業		481	42	44	26	192	463	226	465	207
乳処理業		1	0	0	0	1	1	1	1	1
特別牛乳さく取業		-	-	-	-	-	-	-	-	-
乳製品製造業		6	1	0	0	3	6	5	4	4
集乳業		-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類販売業		460	31	68	42	260	434	279	423	252
魚介類せり売り営業		2	1	0	0	5	2	6	2	6
魚肉ねり製品製造業		3	0	0	0	3	3	2	3	2
食品の冷凍又は冷蔵業		25	2	3	1	19	23	16	23	21
かん詰又はびん詰食品製造業		5	1	1	0	4	4	3	4	1
喫茶店営業		744	53	26	55	47	773	73	807	124
あん類製造業		3	0	0	0	2	3	1	3	3
アイスクリーム類製造業		92	9	7	4	41	89	51	86	45
乳類販売業		679	77	36	55	170	698	175	717	140
食肉処理業		36	5	1	4	34	39	30	41	36
食肉販売業		394	32	53	34	199	375	194	359	209
食肉製品製造業		4	0	0	0	2	4	3	5	0
乳酸菌飲料製造業		1	0	0	0	1	1	1	1	0

食用油脂製造業	-	-	-	-	-	-	-	-	-
マーガリン又はショートニング製造業	-	-	-	-	-	-	-	-	-
みそ製造業	17	2	2	0	8	15	7	15	6
醤油製造業	13	0	0	0	7	13	13	13	5
ソース類製造業	12	3	2	0	6	10	2	10	7
酒類製造業	18	0	0	0	1	18	6	18	1
豆腐製造業	28	5	0	0	13	28	19	36	19
納豆製造業	3	1	0	0	2	3	2	3	1
めん類製造業	34	5	3	3	25	34	27	34	23
そうざい製造業	168	23	14	9	141	163	144	156	123
添加物製造業	1	1	0	0	1	1	0	1	0
食品の放射線照射業	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水製造業	9	2	0	0	7	9	5	10	4
氷雪製造業	3	0	0	0	1	3	2	3	2
氷雪販売業	3	0	0	0	4	3	7	3	7
計	7,200	719	611	577	2,905	7,166	3,309	7,205	3,017

表2 福井県食品衛生条例に基づく営業施設数・監視指導の状況

項目 業種		29年度				28年度	27年度			
		営業施設数 (年度末)	許可・登録 施設数		廃業 施設数	監視 指導 施設数	営業施設数 (年度末)	監視 指導 施設数		
継続	新規		営業施設数 (年度末)	監視 指導 施設数						
許可	魚介類加工業	48	4	1	3	41	50	29	46	24
	漬物製造業	39	9	3	2	20	38	12	41	12
	小計	87	13	4	5	61	88	41	87	36
登録	魚介類行商営業	23	3	0	0	3	23	6	26	8
計		110	16	4	5	64	111	47	113	44

表3 食品衛生法による許可が不要である食品営業関係施設数・監視指導の状況

項目 業種		29年度		28年度		27年度	
		年度末 施設数	監視 指導数	年度末 施設数	監視 指導数	年度末 施設数	監視 指導数
給食施設	学校	60	57	61	116	59	53
	病院・診療所	50	25	49	44	58	19
	事業所	8	1	7	4	7	1
	その他	161	106	161	176	151	92
その他		1,749	427	1,762	426	1,673	713
計		2,028	616	2,040	766	1,948	878

### (3)食品の収去(食品衛生法第28条に基づく食品の行政検査)

計画的に県内外に流通する食品の検査を行い、安全を確認しています。平成29年度の検査件数は182件、そのうち成分規格違反2件を含む不適合件数14件については、速やかに改善したことを確認しています。

表4 食品収去検査の状況

29年度		28年度		27年度	
検査件数	不適合件数	検査件数	不適合件数	検査件数	不適合件数
182	14	186	5	189	15

## 2 食中毒防止に関する衛生思想の普及啓発

### (1)食品衛生講習会の開催

許可を要する営業施設および許可を要さない集団給食施設等の調理従事者を対象とした定期の講習会だけでなく、一般消費者からの依頼に応じた講習会を実施し、総受講者数は3,796名でした。受講率の向上や利便性を図るために、日曜開催の取り組みも実施しています。

表5 食品衛生講習会の実施状況

29年度		28年度		27年度	
実施回数	受講者数	実施回数	受講者数	実施回数	受講者数
69	3,796	68	4,175	70	3,955

### (2)自主管理プログラム認証制度の取得推進

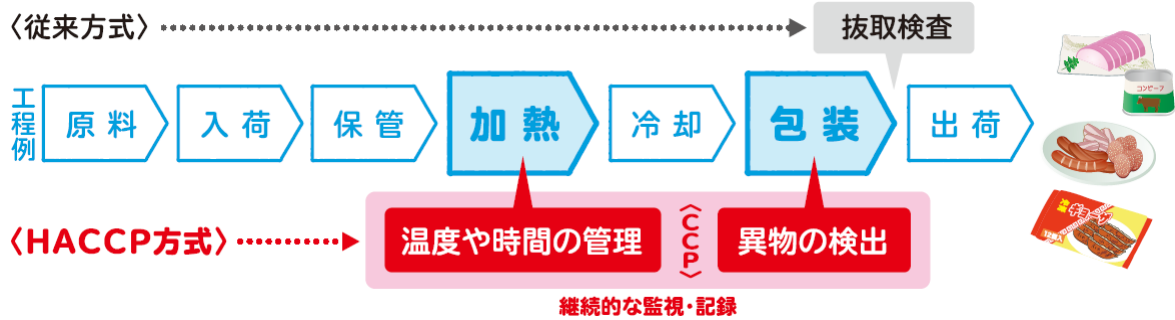
平成17年度から、HACCPの手法(次ページコラム欄参照)を取り入れた福井県食品衛生自主管理プログラム認証制度の取得を促進しており、平成29年度は新たに2施設が認証を取得しました。その結果、認証施設数は計53施設(13業種)となりました。

表6 認証施設の状況

29年度		28年度		27年度	
新規認証数	年度末 認証施設数	新規認証数	年度末 認証施設数	新規認証数	年度末 認証施設数
2	53 (13業種)	1	51 (12業種)	6	50 (12業種)

＊HACCP(ハサップ:Hazard Analysis Critical Control Point)

米国航空宇宙局(NASA)により開発された宇宙食製造のための衛生管理手法です。この手法は、食品の製造業者が食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害を予め調査・分析し、この分析結果に基づいて製造工程全般を通し管理上重要な段階に遵守すべき基準を設け、常時監視することにより製品の安全性を確保するシステムです。これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。



### 3 食品による健康被害等に関する対応

#### (1)食中毒に関する調査(食品衛生法第56条等)

平成29年度の管内の食中毒発生は5件で、病因物質は下表のとおり多岐にわたりました。

表7 食中毒発生の状況

年度	件数	発生日	患者数/ 摂食者数	原因食品	病因物質
29	5	H29.4.16	3/21	福井市内の飲食店(料理)が調製した弁当	ロタウイルス
		H29.5.4	2/12	福井市内の飲食店(寿司)が提供した食事	ノロウイルス
		H29.5.25	1/2	福井市内の飲食店(社交飲食)が提供した食事	アニサキス
		H29.10.9	15/不明	福井市内のイベントで飲食店(軽食)が提供した食事	サルモネラ菌 腸管出血性大腸菌
		H29.12.9	16/37	福井市内の飲食店(食堂)が調製した弁当	ウエルシュ菌
28	3	H28.4.21	6/16	福井市内の飲食店(食堂)が提供した食事	ノロウイルス
		H28.12.22	2/21	福井市内の飲食店(寿司)が提供した食事	ノロウイルス
		H29.1.31	3/49	福井市内の飲食店(食堂)が提供した食事	ノロウイルス
27	2	H27.6.7	11/186	福井市内の飲食店(食堂)が調製した弁当	ウエルシュ菌
		H27.11.9	3/18	福井市内の飲食店(旅館)が提供した食事	ノロウイルス

#### (2)食品による健康被害等に関する行政処分(食品衛生法第54条等)

平成29年度は、被害の拡大防止・原因究明および再発防止を図るために、食品衛生法に基づく行政処分として、1(3)収去検査で成分規格に違反した2件の食品の製造業者に対して廃棄

命令を、3(1)の食中毒原因施設5件の営業者に対して営業停止命令を行いました。

表8 行政処分状況

年度	処分件数					
	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
29年度			5		2	
28年度			3			
27年度		1	2			

### (3) 一般相談への対応

飲食店などの開業や食品表示に関する相談および喫食後の体調不良・異物混入などの苦情について、迅速かつ丁寧に対応しています。相談件数は3,989件あり、このうち、有症苦情は55件、異物混入の相談が18件でした。

表9 食品関係相談の状況

29年度			28年度			27年度		
相談件数			相談件数			相談件数		
	有症苦情	異物混入		有症苦情	異物混入		有症苦情	異物混入
3,989	55	18	4,316	84	12	4,215	27	23

\* 食品衛生法等の一部を改正する法律が公布されました。

#### 食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年6月13日公布)の概要

##### 改正の趣旨

○ 我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際整合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

##### 改正の概要

###### 1. 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

###### 2. HACCP(ハサップ)\*に沿った衛生管理の制度化

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

\* 事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

###### 3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

###### 4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。

###### 5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種(政令で定める34業種)以外の事業者の届出制の創設を行う。

###### 6. 食品リコール情報の報告制度の創設

営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。

###### 7. その他(乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等)

##### 施行期日

公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日(ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年)

## 4 調理師・製菓衛生師免許に関する業務

### (1) 試験

平成29年6月11日(日)に県立大学(福井キャンパスおよび小浜キャンパス)で実施しました。当センター管内については、調理師試験は受験者数82名中合格者60名、製菓衛生師試験は受験者数12名中合格者10名でした。

### (2) 免許申請

年度内に処理した調理師免許申請は127件(新規95、再交付15、書換17)であり、製菓衛生師免許申請は 13件(新規11、再交付0、書換2)でした。

表10 調理師・製菓衛生師試験・免許事務の状況

項目 年度	調理師							製菓衛生師						
	試験			免許申請				試験			免許申請			
	受験数	合格数	合格率	新規	再交付	書換え	計	受験数	合格数	合格率	新規	再交付	書換え	計
29年度	82	60	73.2	95	15	17	127	12	10	83.3	11	0	2	13
28年度	86	49	57.0	105	24	27	156	21	10	47.6	19	0	0	19
27年度	90	45	50.0	91	35	19	145	21	16	76.2	16	1	1	18

# 19 動物愛護および狂犬病予防

## 1 動物愛護推進計画に基づく業務の推進(狂犬病予防対策および動物愛護対策)

県で策定した第2次動物愛護推進計画(平成26年3月)に基づいて業務を推進しました。

### (1)動物由来感染症(狂犬病を含む)対策

狂犬病で知られる身近な動物から人への感染の恐れがある病気(動物由来感染症)の予防法や正しい情報を市町、県獣医師会、教育委員会等と連携し、広く提供しています。

### (2)動物愛護対策

動物の愛護及び管理に関する法律および福井県動物の愛護および管理に関する条例に基づき、適正飼養の普及啓発を図るとともに、保護、引き取りした犬・猫の命を救うため、平成 27 年度より動物の飼養管理について専門性を持った業者に委託し、飼養動物の健全化、殺処分数を減らす取り組みを行っています。

表1 動物愛護管理業務の実施状況

業務 年度	野 犬 捕 獲 頭 数	犬 の 引 取 頭 数	ね こ の 引 取 頭 数	負 傷 収 容	犬 の 譲 渡 頭 数	ね こ の 譲 渡 頭 数	返 還 頭 数	他 セ ン タ ー へ の 移 送	他 セ ン タ ー か ら 受 入	処 分 頭 数 ※	咬 傷 事 故 件 数	苦 情 ・ 相 談 件 数
29年度	16	17	65	14	9	40	25	0	0	10	8	1,254
28年度	17	23	98	20	12	88	32	17	8	12	9	1,200
27年度	30	24	129	15	23	103	36	21	15	27	6	861

※処分頭数には収容中死亡を含む

表2 譲渡前講習会および飼い主講習会の実施状況

年度	開催回数	受講者数
29年度	40	231 人
28年度	53	209 人
27年度	43	195 人

## 2 動物取扱業への監視指導

動物の愛護及び管理に関する法律に基づき、平成18年から動物取扱業が登録制となり、特定動物施設が許可制となりました。そのうち、平成25年9月改正の動物愛護管理法により動物取扱業が第一種動物取扱業に名称変更となり、新たに営利性を目的としない動物愛護団体の動物シ

エルトー、一定頭数以上の動物の取扱い飼養施設が第二種動物取扱業として届出制となり監視等を行っています。

**表3 第一種動物取扱業登録施設数・監視指導の状況**

年度	施設数	業種内訳					監視指導数
		販売	保管	貸出	訓練	展示	
29年度	74	33	53	2	4	8	84
28年度	73	36	47	2	3	9	78
27年度	72	36	48	2	2	7	72

**表4 第二種動物取扱業届出施設数・監視指導の状況**

	施設数	業種内訳				監視指導数
		譲り渡し	保管	貸出	展示	
29年度	6	2	1	1	4	8
28年度	6	4	1	1	4	6
27年度	5	2	0	0	3	5

**表5 特定動物飼養許可施設数・監視指導の状況**

年度	施設数	動物種	頭数	監視指導数
29年度	1	おながざる科 マカク属 ニホンザル	19 頭	1
28年度	1	おながざる科 マカク属 ニホンザル	18 頭	1
27年度	1	おながざる科 マカク属 ニホンザル	18 頭	1

**\* 人と動物の共通感染症について**

通常、人の病気は人と人の間で感染しますが、まれに人と動物の間でも感染を起こす病気があります。これを人と動物の共通感染症(以下「共通感染症」といいます。

世界には約800種の共通感染症があるといわれ、そのうち WHO が重要と考えている共通感染症は約200種あり、年々増える傾向にあります。

29年度に話題となったのは、猫にエサやりをしていた女性がその猫に咬まれて感染し、死亡した事例や飼い犬から感染した事例が報告された「重症熱性血小板減少症候群(以下 SFTS)」です。SFTS はウイルスを保有したダニが、人や犬、猫を吸血する際に、ウイルスを体内に注入することで感染する疾病ですが、人間への感染経路はダニのみならず猫や犬の体液を介して感染する可能性が示唆されています。他国では感染した人の体液に接触することで人から人へ感染した事例の報告もあります。SFTS に感染すると発熱や下痢などの症状を呈し、死に至ることがあります。

また、コリネバクテリウム・ウルセランス感染症により、猫にエサやりをしていた女性が感染し、死亡した事例も報告がありました。

共通感染症に感染しないためには、飼育している愛玩動物や、飼い主のいない動物に接する際に、その健康状態を注意深く観察することや、過度な接触は控えること、動物に触れた後はよく手を洗うことなどが重要です。また、飼育している愛玩動物については飼育環境を清潔に保つことも重要になります。