

# 「2019年度岐阜県食品衛生監視指導計画」実施結果（概要版）

## ＜2019年度の重点的な取組みの結果＞

### 1 監視指導

#### (1) 重点監視施設

##### ① 危害度レベル1～3に基づく監視指導

「食品衛生施設の危害度分類」に基づき、高度な衛生管理が必要な施設における事故防止に関する事項に重点を置いて、監視指導を実施しました。

表1 レベル別監視指導実施状況

レベル	主な業種	目標回数 (回/年)	施設数	目標数	実施数	達成率 (%)
1	飲食店営業（大量調理施設※に該当する仕出し・弁当・ホテル・旅館・給食等）、生食用食肉加工施設、乳処理業、広域流通食品製造施設等、過去3年間に食品事故等の発生があった施設	2	683	1,366	1,790	131.0
2	飲食店営業（1回30食以上調理する仕出し・弁当等、1回50食以上調理するホテル・旅館、学校・病院から業務委託を受けた給食（レベル1以外の施設）、焼肉店）、生食用食肉調理施設、つけ物製造業（浅漬け製造施設）、添加物製造業等	1	2,715	2,715	3,238	119.3
3	飲食店営業（レベル1・2以外の施設）、喫茶店営業、乳類販売業、魚介類販売業、みそ製造業、しょうゆ製造業、弁当そうざい販売業等	0.2	31,932	6,386.4	17,452	273.3
計			35,330	10,467.4	22,480	214.8

※同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上調理する施設（「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく）

#### ＜行政処分を行った事案＞

- ・食中毒等の原因となった飲食店に対する営業禁止命令（6件）
- ・食品添加物の使用基準違反による該当食品の回収命令（1件）

食品衛生法違反については、営業者に対し行政処分を行うとともに、その都度、公表しました。

## ② 集団給食施設等に対する監視指導

集団給食施設について、その規模及び種別に応じて監視指導（計 859 回）を行うとともに、調理済食品 90 検体について、細菌検査を行いました。

表 2 集団給食施設監視指導実施状況

区 分		目標回数 (回/年)	施設数	目標数	実施数	達成率 (%)
大量調理施設		2	143	286	329	115.0%
中小規模 調理施設	学 校	1	74	74	92	124.3%
	病 院	1	61	61	63	103.3%
	その他	0.2	919	183.8	375	204.0%
合 計			1,197	604.8	859	142.0%

## (2) 重点監視項目

### ① 食中毒予防に関する指導

#### a. アニサキスによる食中毒対策

生鮮魚介類を扱う魚介類販売店や飲食店にリーフレットを配布し、鮮度の良い魚の使用や速やかな内臓の除去、目視でのアニサキスの除去等を指導するとともに、冷凍又は加熱処理の有効性について情報提供しました。

#### b. ノロウイルス食中毒対策

食品関係施設への立入時に、事業者等にリーフレットを配布し、手洗いの徹底や従事者の健康管理、調理器具の消毒、食材の加熱の徹底等の食中毒対策を指導しました。

#### c. 食肉を取扱う施設に対する食中毒対策

と畜場、食鳥処理場及びこれらに併設されている食肉処理施設において、食肉の細菌検査等を実施し、汚染の実態を調査するとともに、適切な食肉処理について指導しました。

#### d. 有毒植物、有毒きのこを原因とする食中毒対策

食品衛生監視員等の知識及び技術の向上を図ることを目的に、また、県民からの相談に対する適切な対応や、有毒植物による食中毒発生時の的確な初期対応が行えるようにするため、有毒植物に関する研修会を開催しました。

### ② ジビエ取扱施設の監視指導

捕獲された野生鳥獣を食肉として利活用する食肉処理施設 39 施設に対して、平成 25 年 11 月に策定された「ぎふジビエ衛生ガイドライン」の周知及び食肉の衛生的な処理について指導しました。

### ③ アレルギー表示の適正化指導

アレルゲンを含む食品について、製品の流通が広域にわたる大規模な菓子製造業及びそうざい製造業を中心に、105 施設について立入調査を行い、使用原材料の点検、製造工程の確認、コンタミネーション（意図しない混入）の可能性の有無等を確認し、アレルギー物質の適正表示を指導しました。

#### ④ 非許可業種の把握

監視業務や、営業及び食品表示相談等の際に得られた情報をもとに新たな届出制度の対象となり得る事業者の情報収集を行いました。

#### ⑤ 改正食品衛生法の周知

特定の食品による健康被害情報の届出制度の周知、食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度の周知と関連事業者の把握及び食品リコール報告制度の周知を行いました。

## 2 試験検査

県内に流通する 1,477 食品について、保健所、保健環境研究所及び食肉衛生検査所において、表 3 のとおり検査を実施しました。これらの検査の結果、食品添加物の使用基準違反が 3 件、表示違反が 3 件ありました。

表 3 食品等の試験検査の概況

検 査 項 目		検 体 数			検 査 項目数	違反数
		計画目標	実 施 数	達 成 率		
残 留 農 薬		160	160	100.0%	32,622	0
残留動物用医薬品 (牛乳・鶏卵等)	抗 生 物 質 ・ 合 成 抗 菌 剤	47	47	100.0%	380	0
残留動物用医薬品 (食肉)	抗 生 物 質 等	400	383	95.8%	5,520	0
	内部寄生虫用剤	60	※ <sup>1</sup> 244	406.6%	702	0
	ホ ル モ ン 剤	10	※ <sup>1</sup> 214	2140.0 %	214	0
カドミウム (玄 米 )		3	3	100.0%	3	0
ア フ ラ ト キ シ ン		9	※ <sup>2</sup> 9	100.0%	9	0
遺 伝 子 組 換 え 食 品		30	32	106.7%	80	0
ア レ ル ゲ ン		46	48	104.3%	96	0
食 品 添 加 物		430	※ <sup>3</sup> 443	103.0%	3,395	6
牛 乳 成 分 規 格 ※ <sup>5</sup>		100	125	125.0%	740	0
カドミウム・鉛 (陶 磁 器 )		－	27	－	54	0
P C B ( 牛 乳 )		2	2	100.0%	2	0
そ の 他		－	182	－	547	0
合 計			※ <sup>4</sup> 1,477		44,364	6

※ 1 うち 214 検体が抗生物質等と重複

※ 2 うち 4 検体が残留農薬と重複

※ 3 うち 10 検体が残留農薬と重複

※ 4 ※ 1、2 及び 3 の重複分を除いた数

※ 5 乳等一般の成分規格の項目を除く

## 3 食品等事業者の自主的な衛生管理の促進

### (1) 適正な表示の徹底

適正な表示の徹底を図るため、食品製造業者を対象に、食品表示法、米トレーサビリティ法、景品表示法など食品表示の関係法令の内容やコンプライアンスについて食品表示総合講習会を開催しました。

### (2) 食中毒防止対策

全国的にノロウイルスを原因とする食中毒が多発傾向にあることから、食品営業施設及び集団給食施設の従事者を対象に、ノロウイルスによる食中毒防止対策を中心に衛生講習会を開催しました。

### (3) HACCP 導入の推進

#### ① HACCP に沿った衛生管理の導入支援

事業規模や内容に応じた導入支援のために、飲食店及び喫茶店営業者を対象とし、HACCP の考え方や具体的な衛生管理計画の作成等について研修会を開催しました。

#### ② 事業者団体が行う HACCP 導入の取組支援

(公社) 岐阜県食品衛生協会が実施する食品衛生指導員研修において、HACCP に関する講習を行いました。

#### ③ 岐阜県 HACCP 導入施設認定制度を活用した HACCP 導入支援

県では平成 27 年に「岐阜県 HACCP 導入施設認定制度」を創設し、HACCP による衛生管理を推進しています。認定を希望する施設に対し、書類の作成や管理基準の設定等について個別に指導を行い HACCP 導入の支援を行いました。岐阜県 HACCP 導入認定施設は 2019 年度には新たに 26 施設を認定し、2019 年度末の認定施設は計 91 施設となりました。

#### ④ と畜場及び食鳥処理場に対する HACCP 導入支援

HACCP 未導入の施設において支援・助言を行い、うち 1 施設が岐阜県 HACCP 認定を取得しました。すでに HACCP を導入している施設に対しては、円滑な HACCP 管理による衛生水準の向上を支援しました。

## 4 リスクコミュニケーション（消費者等への普及啓発と関係者間の意見交換等）の推進

### (1) 食品の安全・安心シンポジウムの開催

食品表示をテーマとして、岐阜市と共催で「食品の安全・安心シンポジウム」を開催しました（参加者：82 名）。

### (2) 体験型リスクコミュニケーション（食品安全セミナー）の実施

消費者（親子）を対象とした「食品安全セミナー」を開催し、食品の安全性に関する正しい情報を提供するとともに、県内の食品製造施設の視察や県保健環境研究所での着色料の抽出実験、意見交換会等を行いました（開催回数：2 回、参加者：33 名）。

### (3) 出前講座「食品の安全 知っ得講座」の開催

県民からの要望に応じて職員を派遣し、食品の安全性に関する情報提供や意見交換を行う出前講座を開催しました（開催回数：23 回、参加者：542 名）。

### (4) ジュニア食品安全クイズ大会の開催

次世代を担う子どもたちに、食品の安全性に関する正しい知識を持ってもらうことを目的としてジュニア食品安全クイズ大会を開催しました（開催回数 14 回、参加者：766 名（保護者を含む））。

### (5) 子ども食堂等の衛生的な食事提供の推進

「福祉目的の食事提供行為における食品衛生管理指導指針」を子ども食堂等の実施者へ周知するとともに、実施者からの相談を受け、食品衛生に関する講習会を行うなど、食品による事故の防止について情報提供を行いました。

**(6) 県民意識調査の実施**

安全・安心な食生活の確保に必要な施策の参考とするため、「食品安全対策モニター」等を対象に、アンケート調査を行いました。

**(7) 食品安全相談の実施**

食品安全相談員を5カ所の保健所及び県民生活課に設置し、消費者及び食品等事業者の皆様からの食の安全性に係る相談・苦情等に対応するとともに、食品の適正表示に係る技術的指導等も実施しました(2019年度相談件数：2,803件)。

**(8) ノロウイルス食中毒予防についての普及啓発**

出前講座や食品安全モニター研修会において、ノロウイルスの特徴や感染ルート等を説明し、その予防方法について啓発を図りました。

**(9) 食肉の生食の危険性についての普及啓発**

夏期には、細菌による食中毒が起こりやすく、過去には大規模な食中毒事例も多発していることから、国の食品衛生月間（8月）に合わせて、食肉の生食の危険性及び加熱の重要性についての普及啓発活動を行いました。

**(10) 有毒植物及び有毒きのこの危険性に対する啓発**

有毒植物中毒や、きのこの食中毒について作成したリーフレットを出前講座で配布し、啓発を図りました。