

「2019年度岐阜県食品衛生監視指導計画」
実施結果

岐 阜 県

目 次

<はじめに>	1
<2019年度の重点的な取組みの結果>	
1 監視指導	1
(1) 重点監視施設	1
① 危害度レベルに基づく監視指導	1
② 集団給食施設等に対する監視指導	3
(2) 重点監視事項	3
① 食中毒予防に関する指導	3
a. アニサキスによる食中毒対策	3
b. ノロウイルス食中毒対策	3
c. 食肉を取扱う施設に対する食中毒対策	4
d. 有毒植物、有毒きのこを原因とする食中毒対策	4
② ジビエ取扱施設の監視指導	4
③ アレルギー表示の適正化指導	4
④ 非許可業種の把握	4
⑤ 改正食品衛生法の周知	4
a. 特定の食品による健康被害情報の届出制度の周知	4
b. 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	5
c. 食品リコール報告制度の周知	5
2 試験検査	5
(1) 残留農薬及び動物用医薬品等検査	5
① 残留農薬検査	6
② 残留動物用医薬品検査	6
③ その他の残留物質等の検査	7
(2) 輸入加工食品の残留農薬検査	7
(3) 遺伝子組換え食品検査	7
(4) アレルゲン検査	7
(5) 食品添加物検査	8
(6) 牛乳及び加工乳の成分規格検査	9
(7) 給食及び弁当類の細菌検査	10
(8) 東日本産農畜水産物等の放射性物質検査	10
(9) 食品中の異物検査	10
3 食品等事業者による自主的な衛生管理の促進	11

(1) 適正な表示の徹底	11
(2) 食中毒防止対策	11
(3) HACCP導入の推進	11
① HACCPに沿った衛生管理の導入支援	11
② 事業者団体が行うHACCP導入の取組支援	11
③ 岐阜県HACCP導入施設認定制度を活用したHACCP導入支援	11
④ と畜場及び食鳥処理場に対するHACCP導入支援	11
4 リスクコミュニケーションの推進	13
(1) 食品の安全・安心シンポジウムの開催	13
(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	13
(3) 出前講座「食品の安全 知っ得講座」の開催	13
(4) ジュニア食品安全クイズ大会の開催	13
(5) 子ども食堂等の衛生的な食事提供の推進	13
(6) 県民意識調査の実施	14
(7) 食品安全相談の実施	14
(8) ノロウイルス食中毒予防についての普及啓発	14
(9) 食肉の生食の危険性についての普及啓発	14
(10) 有毒植物及び有毒きのこの危険性に対する啓発	14

＜その他の取組みの結果＞

1 食品衛生法の許可を要しない食品取扱施設に対する監視指導	14
2 食中毒及びその疑いのある事例に対する調査及び検査等	15
3 不良食品等に対する指導	16
4 夏期及び年末食品一斉取締り	17
5 食品衛生月間の普及啓発	17
6 と畜検査及び食鳥検査	17
7 健康危機管理体制の整備	17

＜終わりに＞	18
--------	----

<はじめに>

都道府県等は、食品衛生法第24条の規定により、地域の実情等を踏まえた食品衛生監視指導計画を定め、重点的、効率的かつ効果的な監視指導を実施することとなっています。

これを受け、当県では、パブリックコメントにより広く県民の意見をお聞きしながら平成31年3月に「2019年度岐阜県食品衛生監視指導計画」を策定し、公表しました。

今回、「2019年度岐阜県食品衛生監視指導計画」に基づき、平成31年4月1日から令和2年3月31日までに実施した食品衛生監視指導結果を次のとおり取りまとめました。

この計画及びその実施結果は、県立保健所の管内を対象地域としています。なお、中核市である岐阜市は、独自の監視指導計画を策定しています。

<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 危害度レベルに基づく監視指導

食品営業施設について、取り扱う食品の種類や営業の特性、規模等により危害度分類を行い、特に高度な衛生管理が必要な施設における事故防止を中心として、監視指導を実施しました。

最も監視指導の必要性の高いレベル1の施設については、年間2回の監視目標に対し、平均2.6回の監視指導を実施し、目標達成率は131.0%でした。レベル2～3の施設に対する目標達成率は、それぞれ119.3%、273.3%でした。

過去3年以内に食品事故の発生があった施設については、業種にかかわらずレベル1と同様に年間2回の監視を行うこととしており、その目標達成率は105.0%でした。

これら食品営業施設に対する立入調査を通じ、施設の衛生管理、食品の取扱方法、食品添加物の使用方法、食品表示等の確認を行い、不適切な事項について改善指導を行いました。

また、食品衛生法違反については、営業者等に対し行政処分等を行いました。食中毒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（そうざいから使用が認められていない保存料のソルビン酸を検出）による回収命令1件について行政処分を行いました。

なお、行政処分を行った事案については、その都度、公表しました。

表1 レベル別監視指導実施状況

レベル	業種	施設数	目標数	実施数	達成率 (%)	処分等件数			
						営業禁止	回収命令	廃棄命令	報告書等
1	飲食店営業	144	288	324	112.5				
	・仕出し・弁当・給食(大量調理施設※)	95	190	211	111.1				
	・ホテル・旅館(大量調理施設※)	49	98	113	115.3				
	・生食用食肉加工施設								
	菓子製造業(広域流通食品製造施設)	132	264	316	119.7				
	乳処理業	14	28	86	307.1				
	乳製品製造業	41	82	177	215.9				
	魚肉ねり製品製造業	12	24	31	129.2				
	食品の冷凍又は冷蔵業(広域流通食品製造施設)	39	78	91	116.7				
	アイスクリーム製造業(ソフトクリームを除く)	21	42	80	190.5				
	食肉処理業(生食用食肉加工施設)								
	食肉販売業(生食用食肉加工施設)								
	食肉製品製造業	57	114	130	114.0				
	乳酸菌飲料製造業	6	12	27	225.0				
	豆腐製造業(広域流通食品製造施設)	11	22	27	122.7				
	めん類製造業(広域流通食品製造施設)	19	38	44	115.8			1	
	そうざい製造業(広域流通食品製造施設)	78	156	210	134.6				
	清涼飲料水製造業	79	158	184	116.5				
	過去3年間事故等発生施設	30	60	63	105.0				
小計	683	1,366	1,790	131.0		1			
2	飲食店営業	1,444	1,444	1,640	113.6				
	・1回30食以上の仕出し・弁当、給食(学校・病院)(レベル1以外)	814	814	952	117.0				
	・ホテル・旅館(1回50食以上)	294	294	317	107.8				
	・焼肉	335	335	368	109.9				
	・生食用食肉調理施設	1	1	3	300.0				
	菓子製造業(レベル1・3以外)	509	509	640	125.7				
	食品の冷凍又は冷蔵業(レベル1以外)	42	42	72	171.4				
	豆腐製造業(レベル1以外)	80	80	101	126.3				
	めん類製造業(レベル1以外)	95	95	104	109.5				
	そうざい製造業(レベル1以外)	454	454	565	124.4				
	添加物製造業	43	43	53	123.3				
	つけ物製造業(浅漬け製造施設)	48	48	63	131.3				
	小計	2,715	2,715	3,238	119.3				
3	飲食店(レベル1・2以外)	15,394	3,078.8	6,960	226.1	6			
	菓子製造業(製造直売施設・簡易な調理のみを行う施設)	2,688	537.6	1,644	305.8				
	魚介類販売業	1,855	371.0	1,562	421.0				
	魚介類せり売り業	7	1.4	17	1,214.3				
	食品の冷凍又は冷蔵業(レベル1・2以外)	46	9.2	52	565.2				
	缶詰又は瓶詰食品製造業	122	24.4	145	594.3				
	喫茶店営業	4,283	856.6	1,087	126.9				
	あん類製造業	14	2.8	15	535.7				
	アイスクリーム製造業(レベル1以外)	518	103.6	428	413.1				
	乳類販売業	2,889	577.8	2,051	355.0				
	食肉処理業(レベル1以外)	274	54.8	347	633.2				
	食肉販売業(レベル1以外)	2,103	420.6	1,789	425.3				
	食用油脂製造業	15	3.0	15	500.0				
	みそ製造業	125	25.0	98	392.0				
	しょうゆ製造業	39	7.8	35	448.7				
	ソース類製造業	48	9.6	70	729.2				
	酒類製造業	68	13.6	47	345.6				
	納豆製造業	3	0.6	3	500.0				
	氷雪製造業								
	氷雪販売業	13	2.6	10	384.6				
	つけ物製造業(浅漬け製造施設以外)	312	62.4	271	434.3				
	こんにゃく又はところてん製造業	77	15.4	60	389.6				
	弁当又はそうざい販売業	1,039	207.8	746	359.0				
小計	31,932	6,386.4	17,452	273.3	6				
合計	35,330	10,467.4	22,480	214.8	6	1			

※ 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）

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及び調理食品の細菌検査（検査結果については表 12 に記載）を行いました。

大量調理施設（1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上提供する施設）143 施設に対し、計 329 回の監視指導を実施しました。

中小規模調理施設（大量調理施設以外の施設）1,054 施設に対し、計 530 回の監視指導を実施しました。

また、集団給食施設の調理従事者 3,019 名を対象として、食品の衛生的な取扱い等に関する事項を中心とした講習会を 68 回実施しました。

表 2 集団給食施設の監視指導実施状況（施設区分別）

区 分	対 象	対象施設数	監視目標数 (A)	延べ監視回数	
				延べ回数 (B)	達成率 (B/A)
大量調理施設	学 校	101	202	237	117.3%
	病 院	13	26	26	100.0%
	保 育 所	5	10	17	170.0%
	社会福祉施設	0	0	0	-
	そ の 他	24	48	49	102.1%
	小 計	143	286	329	115.0%
中小規模調理施設	学 校	74	74	92	124.3%
	病 院	61	61	63	103.3%
	保 育 所	334	66.8	159	238.0%
	社会福祉施設	399	79.8	143	179.2%
	そ の 他	186	37.2	73	196.2%
	小 計	1,054	318.8	530	166.3%
合 計		1,197	604.8	859	142.0%

(2) 重点監視事項

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、アニサキスによる食中毒の予防啓発を行いました。

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。合わせて、吐物の処理やトイレの適切な衛生管理等感染症予防対策についても呼びかけました。

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とした衛生講習会を開催しました。

また、感染性胃腸炎が流行する時期に合わせ、ノロウイルス食中毒注意報を発令し（令和元年 12 月 26 日）、関係団体、市町村等の協力を得て、県民、食品等事

業者等に対し、より一層の注意喚起を行いました。

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。

また、生肉又は加熱不十分な状態の肉を提供する居酒屋や焼肉店等の飲食店の把握に努めるとともに、関係業者等に対し営業施設の立入時や衛生講習会等の機会を捉えて指導しました。

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。

また、各種講習会等において、食品事業者等を対象に、山菜やきのこ等の取扱いについて指導を行いました。

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。また、ジビエを取り扱う飲食店等に対し、野生鳥獣の肉を原因とする食中毒防止のため、十分な加熱調理について周知・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（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）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（計画目標：100 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、アレルゲンの適正表示を指導しました。

④ 非許可業種の把握

食品衛生法等の一部を改正する法律による H A C C P の制度化に伴い、営業許可の対象業種以外の事業者の所在地等を把握するため届出制度が創設されることから、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に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

a. 特定の食品による健康被害情報の届出制度の周知

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が義務付けられるため、施設の調査指導や講習会の機会をとらえ健康食品関連事業者に周知を行いました。

b. 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

食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度について器具・容器包装を使用する食品営業者に対し講習会の機会をとらえ周知するとともに、器具・容器包装の製造者に対し組合を通じて周知しました。また、器具・容器包装の製造者の把握を行いました。

c. 食品リコール報告制度の周知

現在県条例で定めている食品の自主回収(リコール)の届出義務が、法により義務付けられることについて、講習会の機会をとらえ食品事業者に周知を行いました。

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のとおり残留農薬及び動物用医薬品、食品添加物、微生物等の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10に記載)。

食肉の検査については、県内で流行した豚熱の影響により豚肉の検体数が計画を下回ったものの、新しい検査機器の導入により同時に多くの項目の検査が可能となったため、内部寄生虫用剤及びホルモン剤の検査実施数が大幅に増加しました。

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
	抗生物質等	400	383	95.8%	5,520	0
残留動物用医薬品 (食肉)	内部寄生虫用剤	60	*1244	406.7%	702	0
	ホルモン剤	10	*1214	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	*29	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	*3443	103.0%	3,395	6
牛乳成分規格 ※5		100	125	125.0%	740	0
カドミウム・鉛(陶磁器)		-	27	-	54	0
PCB(牛乳)		2	2	100.0%	2	0
その他		-	182	-	547	0
合計			*4,477		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

(1) 残留農薬及び動物用医薬品等検査

① 残留農薬検査

流通段階の農産物等 160 検体の残留農薬検査を実施しました。そのうち 72 検体から、計 149 農薬が検出されましたが、基準値を超過したものはありませんでした。

表 4 残留農薬検査実施状況

検査食品	検体数	延べ検査項目	違反数
野菜・果実	147 (84)	31,017 (17,724)	0
茶	2 (0)	112 (0)	0
玄米	3 (0)	633 (0)	0
小麦粉	4 (3)	844 (633)	0
牛乳	4 (0)	16 (0)	0
合計	160 (87)	32,622 (18,357)	0

注：（ ）は、検査した食品のうち輸入食品の内数

② 残留動物用医薬品検査

県内のと畜場、食鳥処理場において処理された食肉、県内を流通する鶏卵等について、残留する抗生物質や合成抗菌剤等の検査を実施しました。

これらの検査の結果、食品の規格基準に違反するものはありませんでした。

表 5 残留動物用医薬品検査実施状況

検査項目	食品別実施数内訳			違反数	
	検査食品	検体数	検査項目		
抗生物質・ 合成抗菌剤	牛肉	140 (20)	2,000 (200)	0	
	豚肉	103 (15)	1,470 (150)	0	
	鶏肉	140 (10)	2,050 (100)	0	
	牛乳	8 (0)	24 (0)	0	
	鶏卵	11 (0)	55 (0)	0	
	魚介類	養殖魚	10 (0)	240 (0)	0
		エビ	6 (6)	30 (30)	0
		うなぎ加工品	5 (5)	10 (10)	0
	ハチミツ	7 (7)	21 (21)	0	
内部寄生虫用剤	牛肉	95 (20)	265 (60)	0	
	豚肉	64 (15)	192 (45)	0	
	鶏肉	85 (10)	245 (30)	0	
ホルモン剤	牛肉	80 (20)	80 (20)	0	
	豚肉	59 (15)	59 (15)	0	
	鶏肉	75 (10)	75 (10)	0	
合計		888 (153)	6,816 (691)	0	

注：（ ）は、検査した食品のうち輸入食品の内数

内部寄生虫用剤及びホルモン剤の検体数のうち、それぞれ 214 検体（輸入食品 45 検体）は抗生物質・合成抗菌剤と重複

③ その他の残留物質等の検査

カビ毒(アフラトキシン)、カドミウム等の過去に問題となった物質や経時的な傾向を把握すべき物質について、検査を実施しました。

これらの検査の結果、違反するものではありませんでした。

表6 その他残留物質等の検査実施状況

検査項目	食品別実施数内訳			違反数
	検査食品	検体数	検査項目	
アフラトキシン	輸入ナッツ・香辛料	5 (5)	5 (5)	0
	牛乳	4 (0)	4 (0)	0
カドミウム	玄米	3 (0)	3 (0)	0
P C B	牛乳	2 (0)	2 (0)	0

注：（ ）は、検査した食品のうち輸入食品の内数

(2) 輸入加工食品の残留農薬検査

県内に流通する輸入加工食品 50 検体（計画目標：50 検体）を対象に残留農薬検査（有機リン系 29 農薬、延べ 1,450 農薬）を実施しました。

これらの検査の結果、違反するものではありませんでした。

(3) 遺伝子組換え食品検査

遺伝子組換え大豆を使用した旨の表示のない豆腐、油揚げ類等の大豆加工食品について、製造工程における分別管理の確認を行うとともに、原料大豆 16 検体を検査しました。この結果、いずれも国産大豆と分別管理された遺伝子組換えではない大豆を使用して製造されており、適正に表示されていることを確認しました。

また、小売店で販売されていたトウモロコシ穀粒及び加工食品 16 検体について検査を実施し、その安全性及び適正に表示されていることを確認しました。

表7 遺伝子組換え食品検査実施状況

検査項目 (遺伝子組換え体)	食品別実施数内訳			違反数
	検査食品	検体数	検査項目	
RRS、LLS、RRS2	豆腐等の原料大豆	16(13)	16(13)	0
C B H 3 5 1	トウモロコシ加工品	8(0)	8(0)	0
B t 1 0	トウモロコシ穀粒	8(5)	8(5)	0
合計		32(18)	32(18)	0

注：（ ）は、検査した食品のうち輸入食品の内数

(4) アレルゲン検査

菓子等の製造施設において、食物アレルギーの原因となる物質である「アレルゲン」のコンタミネーション（意図しない混入）の可能性があると判断された製品 32 検体について、特定原材料（落花生、卵、乳）由来タンパク質の検査を実施しました。その結果、違反するものではありませんでした。なお、基準値を超えないため陰性と判定されたものの、微量の卵由来タンパク質が 1 検体から検出されたため、施設の立入指導を

行い、器具の使い分けによるコンタミネーション対策の実施について指導しました。

表8 アレルゲン検査実施状況

検査項目	食品別実施数内訳			違反数
	検査食品	検体数	検査項目	
落花生由来タンパク質	菓子等	8	8	0
卵由来タンパク質	菓子等	12	12	0
乳由来タンパク質	菓子・惣菜等	12	12	0

また、アレルギー対応食（除去食）を導入している給食施設において、アレルゲンの混入対策が適切に実施されているか確認するため、特定原材料（卵及び乳）由来タンパク質の完全除去食を調理している16施設で計16検体を採取し、アレルゲン検査を実施しました。

これらの検査の結果、すべての検体でアレルゲンは検出されませんでした。

表9 給食のアレルゲン検査実施状況

検査項目	食品別実施数内訳			違反数
	検査食品	検体数	検査項目	
卵由来タンパク質	給食副食品	8	8	0
乳由来タンパク質	給食副食品	8	8	0

(5) 食品添加物検査

県内に流通する食品443検体について、保存料、着色料、防かび剤等の食品添加物の検査を実施した結果、保存料（ソルビン酸又は安息香酸）の使用基準違反を疑う食品が3検体あり、うち1検体は調査の結果、使用基準違反が判明したことから、当該食品の回収を命じました。残りの2検体は、製造所を所管する自治体に通報しました。表示違反については、表示にある保存料（ソルビン酸）が検出されなかった食品が1検体、表示にある甘味料（アセスルファムカリウム）が検出されなかった食品が1検体、表示にある着色料（黄色4号）が検出されず、表示にない着色料（黄色5号）が検出された食品が1検体あり、所管する自治体へそれぞれ通報しました。

表10 食品添加物検査実施状況

食品の分類	検体数 (実数)	延べ 検査項目数	検査検体数								違反数	
			保 存 料 (※1)	着 色 料 (※2)	二酸化硫黄及び亜硫酸塩類 (※3)	サッカリンナトリウム (※4)	アセスルファミカリウム (※5)	サイクラミン酸 (※6)	T B H Q (※7)	防 か び 剤 (※8)	使用基準違反	表示違反
魚介類加工品 (かん詰め・びん詰めを除く。)	16	114	16	6		1	1					
肉卵類及びその加工品 (かん詰め・びん詰めを除く。)	18	90	18	2		1	1					
乳製品	5	36	5	2								
乳類加工品 (アイスクリーム類を覗き、マーガリンを含む)	2	24	2	2								
穀類及びその加工品 (かん詰め・びん詰めを除く)	1	20	1	2								
野菜類・果物及びその加工品 (かん詰め・びん詰めを除く)	212	1,779	181	108	6	60	60	5		10	1	1
菓子類	49	465	32	38	1	10	10	6	6			
清涼飲料水	28	198	25	10		9	9					
酒精飲料	45	131	16	4	29	3	3					1
かん詰め・びん詰め	22	188	22	12		2	2				1	
その他の食品	45	350	39	20		17	17				1	1
合計	443	3,395	357	206	36	103	103	11	6	10	3	3
輸入食品(再掲)	170	1,287	124	78	12	39	39	11	6	10		2

※1 検査項目：安息香酸・ソルビン酸・デヒドロ酢酸・パラオキシ安息香酸エステル類

※2 検査項目：指定色素(赤2・赤3・赤40・赤102・赤104・赤105・赤106・黄4・黄5・緑3・青1・青2)
指定外色素(アズルビン・キノリンイエロー・パテントブルー・オレンジⅡ)

※3 主な用途：発色剤

※4、5、6 主な用途：甘味料

※7 主な用途：酸化防止剤

※8 検査項目：イザリル、カトフェルフェノール、チアベンダゾール、ピリメチル、フジゲキソル、ジフェル

(6) 牛乳及び加工乳の成分規格検査

県内の乳処理施設で製造された食品 125 検体を対象に成分規格検査を実施しました。

これらの検査の結果、違反となるものはありませんでした。

表 11 牛乳及び加工乳の成分規格検査 ※

食 品	検 体 数	検査項目数							違 反 数
		無 脂 乳 固 形 分	乳 脂 肪 分	比 重	酸 度	細 菌 数	大 腸 菌 群	合 計	
牛 乳	120	120	120	120	120	120	120	720	0
加 工 乳	5	5	-	-	5	5	5	20	0
その他の乳	-	-	-	-	-	-	-	-	0
合 計	125	125	120	120	125	125	125	740	0

※乳等一般の成分規格の項目を除く

(7) 給食及び弁当類の細菌検査

給食として提供される調理済み食品の衛生状況を確認するため、立入当日に調理した食品を中心に 75 施設で 90 検体を採取し、細菌検査を実施しました。

これらの検査の結果、衛生状態に問題のあるものはありませんでした。

表 12 給食の細菌検査結果

収 去 施設数	検 体 数	項 目 数					合 計
		細菌数	大腸菌	黄 色 ブドウ 球 菌	サルモネ 属 菌	腸管出血 性大腸菌 ※	
75	90	90	58	58	28	19	253

※026、0103、0111、0121、0145及び0157

(8) 東日本産農畜水産物等の放射性物質検査

県内に流通している東日本産の野菜等 25 検体について放射性物質の検査を実施した結果、違反するものはありませんでした。検査の結果はその都度、ホームページに掲載しました。

(9) 食品中の異物検査

消費者から相談があった食品中の異物や学校給食で発見された異物について、合計 2 件（虫 0 件、虫以外の異物 2 件）の検査を実施しました。検査実績を月ごとに取りまとめホームページに掲載しました。また、検査結果はデータベース化し、保健環境研究所と各保健所で情報共有し、業務に活用しました。

3 食品等事業者による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（開催回数：3回、参加者数：451名）。

また、食品の適正表示に係る啓発指導の充実、強化を図るため、県の食品表示関係機関の担当者を対象に、食品表示を規制する各法令（食品表示法、米トレーサビリティ法など）に関する研修会を開催しました（参加者数：41名）。

(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。

また、手洗いの徹底、従事者の健康管理、食品取扱時の汚染防止、食品の十分な加熱等の食中毒対策や吐物及び便の適切な処理等の感染予防対策についてのリーフレットを関係施設へ配布するなど、ノロウイルス等による食中毒の防止に努めました。

特に、集団給食施設等の監視時及び調理従事者対象講習会において、手洗いチェッカー（手洗いの洗浄度を確認できる教材）やATP検査機器を活用して、視覚的に分かりやすい指導を行いました。

(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た研修会を開催しました。（開催回数：11回、参加者数：338名）研修会では、HACCP制度等に関する講義の他、一般衛生管理及び衛生管理計画の作成の演習を行いました。

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

県内と畜場のうち、HACCP未導入であった2つのと畜場において、HACCP導入について支援・助言を行い、うち1施設が岐阜県HACCP認定を取得しま

した。既に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。

また、HACCP未導入の食鳥処理場においてもHACCP導入について支援・助言を行いました。

【HACCP】

米国のNASAが安全な宇宙食を供給するために開発した衛生管理システムを、Hazard Analysis Critical Control Point（危害分析重要管理点）システムといい、一般的には「HACCPシステム」と呼ばれています。

最終製品の一部を抜き取り検査して製品全体が安全基準をクリアしているかどうかを判断する従来からの方法とは異なり、製造工程の要所要所で異常がないか全ての製品を連続的にチェックするため、より信頼性の高い安全確認システムといえます。

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）。

開催後のアンケートでは、回答者（65名）のうち93.9%の方が、シンポジウムの説明の内容について「満足」「だいたい満足」と回答しました。

(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）。

表13 出前講座開催実績

テ　　マ	回　数	参加人数
食の安全	5回	79名
食品の表示	2回	48名
食品添加物	5回	78名
食中毒予防	6回	156名
食品添加物、食中毒予防	1回	76名
輸入食品	2回	29名
残留農薬、輸入食品	1回	68名
健康食品	1回	8名
合　　計	23回	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））。

また、保育園・幼稚園や小学校において、手洗いチェッカーを用いて、子どもたちに正しい手洗いを普及しました。（参加者：247名）

(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。

食の安全性について「非常に不安（全く安全でない）」、「どちらかといえば不安（あまり安全でない）」と回答された方は26.1%で、昨年度の20.1%に比べて不安を感じる方の割合が6%増加しました。不安を感じる項目の上位は、1位「輸入食品」、2位「食品添加物」、3位「残留農薬」でした。

(7) 食品安全相談の実施

平成20年度より、消費者の食品の安全性に対する不安感や不信感を解消するため、食品衛生に関する専門的な知識や経験を有する食品安全相談員を5カ所の保健所及び県民生活課に設置しています。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、カンピロバクター、サルモネラなどの細菌による食中毒が起りやすく、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、食品衛生講習会の開催、広報車などを使った広報活動、食品製造施設やイベント等食品衛生監視を実施し、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。

<その他の取組みの結果>

1 食品衛生法の許可を要しない食品取扱施設に対する監視指導

食品衛生法の許可を要しない食品取扱施設に対し、計5,028回の監視指導を実施しました。

表14 法の許可を要しない食品取扱施設に対する監視指導実施状況

		施設数 (A)	監視数 (B)	監視回数 (B/A)	処分等件数
給食施設	学 校	169	281	1.66	0
	病院・診療所	85	77	0.91	0
	事 業 所	177	111	0.63	0
	そ の 他	791	307	0.39	0
乳 さ く 取 業		68	0	0	0
食 品 製 造 業		448	356	0.79	0
野 菜 果 物 販 売 業		1,557	846	0.54	0
そ う ざ い 販 売 業		1,032	642	0.62	0
菓 子 (パンを含む) 販売業		1,825	988	0.54	0
食品販売業 (上記以外)		1,503	851	0.57	0
添加物製造業 (法許可以外)		1	0	0	0
添 加 物 販 売 業		246	218	0.89	0
器具・容器包装、おもちゃ の製造業又は販売業		685	351	0.51	0
合 計		8,587	5,028	0.59	0

※施設数は令和2年3月末現在

2 食中毒及びその疑いのある事例に対する調査及び検査等

2019年度に発生した食中毒は7件で、患者数は119名でした。そのうち4件がノロウイルスを原因とする食中毒であり、患者数は98名でした。

食中毒及びその疑いのある事例（異味・異臭の苦情を含む。）については、関係者からの聞き取り調査、患者等の検便、食品検査等を実施し、原因究明と再発防止を図りました。原因究明のため、1,028検体、9,436項目について検査を実施しました。

また、2019年度は夏期の食中毒警報を3回発令しました。ノロウイルス食中毒については、注意報を12月26日から3月31日まで発令しましたが、その期間内に警報の発令はありませんでした。

表15 食中毒発生状況（原因施設別）

原因施設	発生件数（構成比）	摂食者数（構成比）	患者数（構成比）
飲 食 店	6 (85.7%)	243 (99.2%)	117 (98.3%)
販 売 店	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
そ の 他	1 (14.3%)	2 (0.8%)	2 (1.7%)
合 計	7(100.0%)	245(100.0%)	119(100.0%)

※構成比は小数点第2位を四捨五入していますので、合計が100%にならない場合があります。

表16 食中毒発生状況（病因物質別）

病 因 物 質	発生件数（構成比）	摂食者数（構成比）	患 者 数（構成比）
ノロウイルス	4 (57.1%)	221 (90.2%)	98 (82.4%)
黄色ブドウ球菌	1 (14.3%)	20 (8.2%)	18 (15.1%)
ア ニ サ キ ス	1 (14.3%)	2 (0.8%)	1 (0.8%)
動物性自然毒（推定）	1 (14.3%)	2 (0.8%)	2 (1.7%)
合 計	7(100.0%)	245(100.0%)	119(100.0%)

※構成比は小数点第2位を四捨五入していますので、合計が100%にならない場合があります。

表17 食中毒・有症苦情等に係る検査実施状況

検 体	理化学検査		細菌検査		ウイルス検査		合 計	
	検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数
患者検便等	-	-	131	1,894	138	138	269	2,032
調理従事者検便等	-	-	114	2,043	101	101	215	2,144
食 品	1	1	290	2,140	20	20	311	2,161
器具・容器包装	-	-	111	1,811	27	27	138	1,838
そ の 他	-	-	69	1,235	26	26	95	1,261
合 計	1	1	715	9,123	312	312	1,028	9,436

表18 食中毒警報発令状況

発令年月日	適 用 基 準
7月30日	「気温30℃が10時間以上継続したとき、又はそれが予想されるとき。」
8月13日	「気温30℃が10時間以上継続したとき、又はそれが予想されるとき。」
9月 9日	「気温30℃が10時間以上継続したとき、又はそれが予想されるとき。」

表19 ノロウイルス食中毒注意報及び警報発令状況

発令年月日	注意報 / 警報	発 令 条 件
12月26日	注意報	「1医療機関あたりの報告症例数が前週と比較し2週続けて1.1倍以上の場合」

3 不良食品等に対する指導

食品衛生法違反又はその疑いがある食品が発見された場合には、県内外を問わず、その食品の製造施設及び販売施設を所管する自治体等と連携し、違反食品の排除と原因究明、再発防止の指導を行いました。

表20 不良食品等発見状況

	合計	異物混入							か び 腐敗	添加物 使用 基準	指定外 添加物	その他	
		木	ガラス	金属	プラス チック	毛	虫	その他					
発見数	47	0	1	4	1	4	5	14	7	3	3	0	5

4 夏期及び年末食品一斉取締り

高温多湿となり食中毒が発生しやすい夏期（7月）及び食品の流通量が増加する年末（12月）に、食品の衛生的取扱い、食品添加物の適正使用、適切な表示の実施等について県下一斉に重点的な監視指導を行いました。違反のあった施設に対しては、改善等の指導を行いました。

表 21 夏期及び年末食品一斉取締り実施状況

	夏期（7月）		年末（12月）	
	実施数	違反件数	実施数	違反件数
許可を要する施設監視	2,889	1	2,199	0
許可を要しない施設監視	1,010	0	487	0
食 品 検 査	132	1	82	0

5 食品衛生月間の普及啓発

最も食中毒が多発する8月を「食品衛生月間」として定め、市町村及び（公社）岐阜県食品衛生協会などと連携を図りながら、県民や食品関係事業者に対し食中毒防止について普及啓発を行いました。

表 22 食品衛生月間実施状況内容

	食品衛生講習会					広 報		食品衛生協会	
	営業者	給食従事者	消費者	その他	計	市町村	その他	巡回指導	啓発パレード
延べ日数	17	10	2	3	32	13	19	5	12
参加人数	1167	635	83	18	1,903				

6 と畜検査及び食鳥検査

と畜場及び食鳥処理場において処理される牛、豚、鶏等について1頭（羽）ごとに検査を行い、食用に適さない個体や部位を排除しました。また、と畜場及び食鳥処理場の衛生管理と食肉の衛生的な取扱いについて関係者の指導を行い、食肉の安全確保を図りました。

表 23 と畜検査及び食鳥検査実施状況

	牛	馬	豚	めん羊	鶏
検査頭数（羽数）	12,622	99	31,635	10	3,983,217

7 健康危機管理体制の整備

食品関係団体や事業者と行政機関で構成する食品安全連絡会議を2回開催し、食品の危機管理に関する情報を共有しました。また、電子メールを活用した「食品緊急情報メール」により、食品の自主回収情報など55件を455名に配信しました。

<終わりに>

県では、2019年度計画に基づき関係機関が連携し、重点的かつ効果的な監視指導、食品等の試験検査、食品等事業者の自主的な衛生管理の促進、リスクコミュニケーションの推進等に取り組み、県民の健康並びに安全・安心な食生活の確保を図りました。

年度当初に重点的に取り組むこととした事項のうち、食品営業施設に対する監視指導については、食品による事故を防止する上で特に重要なレベル1の施設をはじめ、すべてのレベルの施設で目標数を上回る監視指導を行い、全体で目標の214.8%を達成しました。

近年、食中毒の件数が全国的に増加しており県内でも平成29年から毎年食中毒が発生しているアニサキスへの対策としては、生鮮魚介類を扱う施設の立入時等にアニサキス予防対策についてのリーフレットを配布するとともに、有効な対策法について具体的な情報提供を行いました。

収去検査については、食肉の残留動物用医薬品（抗生物質等）を除くすべての検査項目について目標値を上回り、検査結果に基づく効果的な指導を行うことができました。

食品等事業者による自主的な衛生管理の促進のための取り組みとしては、食品衛生法等の一部を改正する法律により、原則全ての食品関連事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の導入が制度化されるため、導入が進んでいない中小規模の食品営業者等を対象とした講習会を開催しました。新制度が義務化される令和3年6月までに県内すべての食品事業者がHACCPに沿った衛生管理を導入できるよう、今後もより一層の推進を行っていきます。

今年度も引き続き、県内に流通する食品の検査を計画的に実施し、違反食品の排除に努めるとともに、広域に流通する食品を製造する施設や大量調理施設の衛生管理の監視指導、適正な食品表示の指導などを重点的に実施し、食品の安全・安心の確保に取り組んでいきます。