

# 「令和２年度岐阜県食品衛生監視指導計画」実施結果（概要版）

## ＜令和２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<br>(回/年) | 施設数    | 目標数      | 実施数    | 達成率<br>(%) |
|-----|--|---------------|--------|----------|--------|------------|
| 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             | 674    | 1,348    | 1,230  | 91.2       |
| 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             | 2,603  | 2,603    | 1,817  | 69.8       |
| 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           | 31,789 | 6,357.8  | 13,984 | 220.0      |
| 計   |  |               | 35,066 | 10,308.8 | 17,031 | 165.2      |

※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等に対する営業禁止・業務禁止命令（7件）
- ・成分規格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、自主点検票による施設設備及び管理運営状況の自主点検を依頼し、その結果に基づく指導を行いました。

表2 集団給食施設監視指導実施状況

| 区 分      | 施設数   | 自主点検票提出数 | 延べ監視回数 |
|----------|-------|----------|--------|
| 大量調理施設   | 141   | 135      | 66     |
| 中小規模調理施設 | 学 校   | 75       | 74     |
|          | 病 院   | 61       | 56     |
|          | その他   | 906      | 875    |
| 合 計      | 1,183 | 1,140    | 208    |

### (2) 重点監視項目

#### ① 食中毒予防に関する指導

##### a. ノロウイルスによる食中毒対策

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。

##### b. 腸管出血性大腸菌による食中毒対策

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。

##### c. 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。

##### d. 有毒植物、有毒きのこによる食中毒対策

県民に対し、食用きのここと確実に判断できない場合は「採らない、食べない、売らない、人にあげない」よう注意喚起を行ったとともに、山菜や食用きのこを取り扱う道の駅等の農産物直売所や飲食店等に対しても、予防啓発を行いました。

#### ② イベント監視における食品衛生対策

過去に県内のイベントに弁当又はそうざい製品を提供した製造施設を中心に、監視指導及び細菌検査を行いました。

#### 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、55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 改正食品衛生法の周知

改正食品衛生法により、令和3年6月に許可制度が再編され、実態に応じた営業許可業種への見直しや、届出制度が創設されたため、新たな営業許可・届出制度への移行を事業者が支障なく行えるよう、施設の監視指導や講習会の機会をとらえ周知しました。

また、県条例で定めていた食品の自主回収(リコール)の届出義務が、法により義務付けられたことについて、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1,322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、成分規格違反が1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<br>(牛乳・鶏卵等) | 47      | 47                   | 100.0%             | 395    | 0     |   |
| 残留動物用医薬品<br>(食肉)     | 抗生物質等   | 400                  | 373                | 93.3%  | 6,415 | 0 |
|                      | 内部寄生虫用剤 | 200                  | ※ <sup>2</sup> 219 | 109.5% | 1,294 | 0 |
|                      | ホルモン剤   | 200                  | ※ <sup>3</sup> 209 | 104.5% | 209   | 0 |
| カドミウム(玄米)            | 3       | 3                    | 100.0%             | 3      | 0     |   |
| アフラトキシン              | 9       | ※ <sup>4</sup> 9     | 100.0%             | 9      | 0     |   |
| 遺伝子組換え食品             | 30      | 16                   | 53.3%              | 16     | 0     |   |
| アレルゲン                | 46      | 16                   | 34.8%              | 32     | 0     |   |
| 食品添加物                | 430     | ※ <sup>5</sup> 443   | 103.0%             | 3,425  | 0     |   |
| 牛乳成分規格※ <sup>1</sup> | 100     | 130                  | 130.0%             | 762    | 1     |   |
| カドミウム・鉛(陶磁器)         | -       | 31                   | -                  | 62     | 0     |   |
| PCB(鶏卵)              | 2       | 2                    | 100.0%             | 2      | 0     |   |
| その他                  | -       | 106                  | -                  | 395    | 0     |   |
| 合計                   |         | ※ <sup>6</sup> 1,322 |                    | 45,641 | 1     |   |

※1 乳等一般の成分規格の項目を除く

※2 うち219検体が抗生物質等と重複

※3 うち209検体が抗生物質等と重複

※4 うち4検体が残留農薬と重複

※5 うち10検体が残留農薬と重複

※6 ※2、3、4及び5の重複分を除いた数

## 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。

### (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、各種講習会

等において、食品営業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について指導しました。

### (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。また、食品製造事業者を対象とし、専門講師による出前講座を行いました。

#### 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 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HACCPを導入しました。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

ゲノム編集技術応用食品をテーマとして、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：97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

新型コロナウイルス感染症拡大のため、開催を中止しました。

### (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：7回、参加者：95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11回、参加者：710名）。

### (5) 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。

### (6) 食品安全相談の実施

食品安全相談員を4カ所の保健所に設置し、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(令和2年度相談件数：6,061件)。

### (7) 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。

**(8) 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。

**(9) 有毒植物及び有毒きのこの危険性についての啓発**

有毒植物及び有毒きのこによる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。