

「令和2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
＜令和2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. ノロウイルスによる食中毒対策	3
b. 腸管出血性大腸菌による食中毒対策	3
c. アニサキスによる食中毒対策	3
d. 有毒植物、有毒きのこによる食中毒対策	4
② イベント監視における食品衛生対策	4
③ アレルギー表示の適正化指導	4
④ 改正食品衛生法の周知	4
a. 許可制度の見直し及び届出制度の創設の周知	4
b. 食品リコール報告制度の周知	4
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	5
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	6
(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) 弁当類の細菌検査	9
(8) 東日本産農畜水産物等の放射性物質検査	9
(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	10
(1) 適正な表示の徹底	10
(2) 食中毒防止対策	10

(3) HACCP導入の推進	10
① HACCPに沿った衛生管理の導入支援	10
② 事業者団体が行うHACCP導入の取組支援	10
③ と畜場及び食鳥処理場に対するHACCP導入支援	10
4 リスクコミュニケーションの推進	11
(1) 食品の安全・安心シンポジウムの開催	11
(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	11
(3) 出前講座「食品の安全 知っ得講座」の開催	11
(4) ジュニア食品安全クイズ大会の開催	11
(5) 県民意識調査の実施	12
(6) 食品安全相談の実施	12
(7) ノロウイルス食中毒予防についての普及啓発	12
(8) 食肉の生食の危険性についての普及啓発	12
(9) 有毒植物及び有毒きのこの危険性についての啓発	12

＜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	12
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	13
3 不良食品等に対する指導	14
4 夏期及び年末食品一斉取締り	15
5 食品衛生月間の普及啓発	15
6 と畜検査及び食鳥検査	15
7 健康危機管理体制の整備	15

＜終わりに＞	16
--------	----

<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令和 2 年 3 月に「令和 2 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、「令和 2 年度岐阜県食品衛生監視指導計画」に基づき、令和 2 年 4 月 1 日から令和 3 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。

<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 1.8 回の監視指導を実施し、目標達成率は 91.2%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 69.8%、220.0%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 75.0%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し営業禁止命令（3 件）、成分規格違反（牛乳から大腸菌群を検出）の牛乳に対する回収命令（1 件）の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	142	284	173	60.9				
	・仕出し・弁当・給食(大量調理施設※)	99	198	115	58.1				
	・ホテル・旅館(大量調理施設※)	43	86	58	67.4				
	・生食用食肉加工施設								
	菓子製造業(広域流通食品製造施設)	131	262	212	80.9				
	乳処理業	14	28	74	264.3		1		
	乳製品製造業	41	82	142	173.2				
	魚肉ねり製品製造業	13	26	17	65.4				
	食品の冷凍又は冷蔵業(広域流通食品製造施設)	39	78	75	96.2				
	アイスクリーム製造業(ソフトクリームを除く)	19	38	55	144.7				
	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	59	118	83	70.3				
	乳酸菌飲料製造業	6	12	26	216.7				
	豆腐製造業(広域流通食品製造施設)	11	22	29	131.8				
	めん類製造業(広域流通食品製造施設)	19	38	41	107.9				
	そうざい製造業(広域流通食品製造施設)	77	154	116	75.3				
	清涼飲料水製造業	81	162	154	95.1				
	過去3年間事故等発生施設	22	44	33	75.0				
小計	674	1,348	1,230	91.2		1			
2	飲食店営業	1,355	1,355	860	63.5				
	・1回30食以上の仕出し・弁当、給食(学校・病院)(レベル1以外)	734	734	523	71.3				
	・ホテル・旅館(1回50食以上)	282	282	158	56.0				
	・焼肉	338	338	179	53.0				
	・生食用食肉調理施設	1	1						
	菓子製造業(レベル1・3以外)	495	495	288	58.2				
	食品の冷凍又は冷蔵業(レベル1以外)	49	49	53	108.2				
	豆腐製造業(レベル1以外)	75	75	55	73.3				
	めん類製造業(レベル1以外)	95	95	72	75.8				
	そうざい製造業(レベル1以外)	451	451	432	95.8				
	添加物製造業	42	42	26	61.9				
つけ物製造業(浅漬け製造施設)	41	41	31	75.6					
小計	2,603	2,603	1,817	69.8					
3	飲食店(レベル1・2以外)	15,455	3,091.0	5,697	184.3	2			
	菓子製造業(製造直売施設・簡易な調理のみを行う施設)	2,816	563.2	1,297	230.3				
	魚介類販売業	1,848	369.6	1,235	334.1	1			
	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)	52	10.4	27	259.6				
	缶詰又は瓶詰食品製造業	128	25.6	99	386.7				
	喫茶店営業	4,069	813.8	910	111.8				
	あん類製造業	15	3.0	20	666.7				
	アイスクリーム製造業(レベル1以外)	519	103.8	390	375.7				
	乳類販売業	2,802	560.4	1,525	272.1				
	食肉処理業(レベル1以外)	289	57.8	242	418.7				
	食肉販売業(レベル1以外)	2,074	414.8	1,461	352.2				
	食用油脂製造業	15	3.0	12	400.0				
	みそ製造業	121	24.2	68	281.0				
	しょうゆ製造業	37	7.4	23	310.8				
	ソース類製造業	47	9.4	48	510.6				
	酒類製造業	68	13.6	38	279.4				
	納豆製造業	3	0.6	3	500.0				
	氷雪製造業								
	氷雪販売業	13	2.6	6	230.8				
	つけ物製造業(浅漬け製造施設以外)	304	60.8	200	328.9				
	こんにやく又はところてん製造業	76	15.2	59	388.2				
	弁当又はそうざい販売業	1,031	206.2	607	294.4				
小計	31,789	6,357.8	13,984	220.0	3				
合計	35,066	10,308.8	17,031	165.2	3	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

令和2年度は新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、立入調査を行わない全ての集団給食施設を対象に、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と、その結果に基づく指導を行いました。

また、集団給食施設を対象とした講習会は実施しませんでした。

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	自主点検票提出数	延べ監視回数
大量調理施設	学校	97	94	39
	病院	11	10	6
	保育所	7	7	2
	社会福祉施設	0	0	0
	その他	26	24	19
	小計	141	135	66
中小規模調理施設	学校	75	74	15
	病院	61	56	9
	保育所	329	325	51
	社会福祉施設	398	385	26
	その他	179	165	41
	小計	1,042	1,005	142
合計		1,183	1,140	208

(2) 重点監視事項

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。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。

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表し(令和2年11月5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。

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。

また、焼肉店等の飲食店の立入時に、食肉やその加工品の十分な加熱、手指や調理器具等を介した二次汚染の防止のほか、生野菜等の非加熱食材の洗浄・殺菌の徹底を指導するとともに、関係営業者等に対し機会を捉えて指導しました。

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、アニサキスによる食中毒の予防啓発を行いました。

d. 有毒植物、有毒きのこによる食中毒対策

県内において、昨年10月に有毒キノコによる食中毒が3件発生しましたが、全て、家庭での食中毒であったため、県民に対し、食用きのこが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」よう注意喚起を行うとともに、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。

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 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（検査結果については表11に記載）を行いました。

また、令和3年1月に開催された「ぎふクリスタル国体2021」において食品を提供する施設に対し、監視指導を行いました。

③ アレルギー表示の適正化指導

アレルゲン（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、55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 改正食品衛生法の周知

a. 許可制度の見直し及び届出制度の創設の周知

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、新たな届出制度の対象となり得る非許可業種の事業者について、監視業務や営業及び食品行事相談等の際に得られた情報をもとに把握し、新制度の周知を行いました。

b. 食品リコール報告制度の周知

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、牛乳の成分規格違反が 1 件あり、回収を命令しました（表 10 に記載）。

食肉の残留抗生物質等の検査については、認定小規模食鳥処理場の廃止や事業縮小があったため、検体数が計画を下回りました。

また、遺伝子組換え食品及びアレルゲンの検査については、新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い調理・製造施設への立入による収去の規模を縮小したことにより、検体数が計画を下回りました。

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)	47	47	100.0%	395	0	
残留動物用医薬品 (食肉)	抗生物質等	400	373	93.3%	6,415	0
	内部寄生虫用剤	200	※ ² 219	109.5%	1,294	0
	ホルモン剤	200	※ ³ 209	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	※ ⁴ 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	※ ⁵ 443	103.0%	3,425	0	
牛乳成分規格※ ¹	100	130	130.0%	762	1	
カドミウム・鉛（陶磁器）	-	31	-	62	0	
P C B（鶏卵）	2	2	100.0%	2	0	
その他	-	106	-	395	0	
合計		※ ⁶ 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

(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 61 検体から、計 109 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	148 (84)	31,228 (17,724)	0
茶	2 (0)	112 (0)	0
玄米	3 (0)	633 (0)	0
小麦粉	3 (2)	633 (422)	0
牛乳	4 (0)	16 (0)	0
合計	160 (86)	32,622 (18,146)	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で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)	2,400 (300)	0	
	豚肉	103 (15)	1,765 (225)	0	
	鶏肉	130 (10)	2,250 (150)	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	11 (11)	55 (55)	0
	ハチミツ	7 (7)	21 (21)	0	
内部寄生虫用剤	牛肉	85 (20)	500 (120)	0	
	豚肉	64 (15)	374 (90)	0	
	鶏肉	70 (10)	420 (60)	0	
ホルモン剤	牛肉	80 (20)	80 (20)	0	
	豚肉	59 (15)	59 (15)	0	
	鶏肉	70 (10)	70 (10)	0	
合計		848 (153)	8,313 (1,066)	0	

注：（ ）は、検査した食品のうち輸入食品の内数

内部寄生虫用剤の検体数のうち219検体（輸入食品45検体）、ホルモン剤の検体数のうち209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	鶏卵	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、違反するものはありませんでした。

(3) 遺伝子組換え食品検査

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	
C B H 3 5 1	トウモロコシ加工品	8 (2)	8 (2)	0
B t 1 0	トウモロコシ穀粒	8 (6)	8 (6)	0
合計		16 (8)	16 (8)	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 16 検体について、特定原材料(そば、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、微量のそば由来タンパク質が2検体から検出されたため、施設の立入指導を行い、洗浄の徹底やタイムスケジュール管理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	
そば由来タンパク質	麺類等	8	16	0
卵由来タンパク質	菓子等	4	8	0
乳由来タンパク質	菓子・惣菜等	4	8	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、アレルギー検査を実施する計画でしたが、新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い給食施設への立入を縮小したため実施しませんでした。

(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）の使用基準違反を疑う食品が 3 検体あり、製造所を所管する自治体に照会した結果、適正であることを確認しました。表示違反を疑う食品は確認されませんでした。

表9 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)	亜硝酸ナトリウム (※3)	サッカリンナトリウム (※4)	アセスルファムカリウム (※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。)	15	99	11	6	1	3	3						
肉卵類及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く。)	60	284	25	18	34	3	3						
乳製品	1	4	1										
乳類加工品 (アイスクリーム類を覗き、マーガリンを含む)	1	4	1										
アイスクリーム類・氷菓	1	4	1										
穀類及びその加工品 (かん詰め・びん詰めを除く)	7	30	7			1	1						
野菜類・果物及びその加工品 (かん詰め・びん詰めを除く)	224	2,122	197	144		60	60	2		10			
菓子類	31	256	21	18		8	8	6	6				
清涼飲料水	41	220	36	6		14	14						
酒精飲料	9	48	8	2									
かん詰め・びん詰め	24	144	19	6	1	8	8	3					
その他の食品	29	210	25	12		7	7						
合計	443	3,425	352	212	36	104	104	11	6	10			
輸入食品(再掲)	130	1,076	95	70	3	28	28	11	6	10			

- ※1 検査項目：安息香酸・ソルビン酸・デヒドクロ酢酸・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・キリンイエロー・パテトブルー・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、マジオキソニル、ジフェニル

(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 130 検体を対象に成分規格検査を実施しました。

検査の結果、牛乳1検体から大腸菌群が検出されたため、成分規格違反として同一ロットの牛乳を回収するよう命令しました。

表 10 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	119	119	119	119	119	119	119	714	1
加 工 乳	9	9	-	-	9	9	9	36	0
その他の乳	2	2	2	2	2	2	2	12	0
合 計	130	130	121	121	130	130	130	762	1

※乳等一般の成分規格の項目を除く

(7) 弁当類の細菌検査

イベントで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 13 施設で 27 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 11 弁当類の細菌検査結果

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	サルモネラ 属 菌	腸管出血 性大腸菌 ※	
13	27	27	13	13	27	27	107

※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、違反するもので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5件（虫1件、虫以外の異物4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：150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）に関する研修会を書面開催しました（参加所属数：26）。

(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、食品事業者等を対象に、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。

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。

(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。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。（開催回数：14回、参加者数：334名）研修会等では、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 と畜場及び食鳥処理場に対するHACCP導入支援

県内と畜場3施設のうち、HACCP未導入であった1つのと畜場において支援

・助言を行い、HACCPを導入しました。また、岐阜県HACCP認定を取得している2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

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）。

開催後のアンケートでは、回答者（74名）のうち93.3%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

新型コロナウイルス感染症の感染拡大のため、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）。

表12 出前講座開催実績

テーマ	回数	参加人数
食の安全	2回	53名
食中毒予防	2回	17名
残留農薬	1回	7名
健康食品	2回	18名
合計	7回	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）。

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：100 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。

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 21.2%で、昨年度の 24.1%に比べて不安を感じる方の割合が 2.9% 減少しました。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。

(6) 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きました。令和 2 年度は、4 保健所に食品安全相談員を設置し、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、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。

(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。

<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 3,348 回の監視指導を実施しま

した。

また、食中毒の原因となった給食施設に対し、業務禁止命令（4件）の行政処分を行いました。

表13 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	160	33	0.21	0
	病院・診療所	79	7	0.08	0
	事 業 所	82	18	0.22	0
	そ の 他	696	80	0.11	4
乳 さ く 取 業		51	0	0	0
食 品 製 造 業		450	290	0.64	0
野 菜 果 物 販 売 業		1,289	578	0.45	0
そ う ざ い 販 売 業		1,047	607	0.58	0
菓 子 (パンを含む) 販 売 業		1,535	699	0.46	0
食 品 販 売 業 (上 記 以 外)		1,239	571	0.46	0
添 加 物 製 造 業 (法 許 可 以 外)		1	0	0	0
添 加 物 販 売 業		193	158	0.82	0
器 具 ・ 容 器 包 装、お も ち ゃ の 製 造 業 又 は 販 売 業		621	307	0.49	0
合 計		7,443	3,348	0.45	4

※施設数は令和3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

令和2年度に発生した食中毒は15件で、患者数は335名でした。そのうち1件がノロウイルスを原因とする食中毒であり、患者数は77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、752検体、6,430項目について検査を実施しました。

また、令和2年度は夏期の食中毒警報を2回発表しました。ノロウイルス食中毒については、注意報を11月5日から3月31日まで発表しましたが、その期間内に警報の発表はありませんでした。

表14 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	2 (13.3%)	80 (11.5%)	48 (14.3%)
販 売 店	1 (6.7%)	2 (0.3%)	1 (0.3%)
そ の 他	12 (80.0%)	613 (88.2%)	286 (85.4%)
合 計	15 (100.0%)	695 (100.0%)	335 (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15 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）
植物性自然毒	4（26.7%）	8（1.2%）	8（2.4%）
アニサキス	3（20.0%）	5（0.7%）	3（0.9%）
サルモネラ	3（20.0%）	405（58.3%）	138（41.2%）
ウェルシュ菌	2（13.3%）	128（18.4%）	88（26.3%）
カンピロバクター	2（13.3%）	32（4.6%）	21（6.3%）
ノロウイルス	1（6.7%）	117（16.8%）	77（23.0%）
合 計	15(100.0%)	695(100.0%)	335(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・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	0	0	240	3,024	165	134	405	3,158
調理従事者検便等	0	0	50	801	45	42	95	843
食 品	9	13	62	760	18	11	89	784
器具・容器包装	0	0	41	647	11	11	52	658
そ の 他	0	0	77	965	34	22	111	987
合 計	9	13	470	6,197	273	220	752	6,430

表17 食中毒警報発表状況

発表年月日	適 用 基 準
8月5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17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。」及び「24時間以内に急激に気温が上昇して、その差が10℃以上を超えたとき、又はそれが予想されるとき」

表18 ノロウイルス食中毒注意報及び警報発表状況

発表年月日	注意報 / 警報	発 表 条 件
11月5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 19 不良食品等発見状況

	合計	異物混入							かび発生	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	39	0	0	5	3	1	8	15	4	1	0	0	2

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監視指導を実施しました。新型コロナウイルス感染症の感染拡大を受けて、新たに持ち帰りや宅配等をはじめ飲食店営業者に対して重点的に指導しました。違反のあった施設に対して改善等の指導を行いました。

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 20 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	5	2	3	1	11	4	4	6	3
参加人数	126	60	58	13	257				

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 21 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）	12,542	162	35,718	0	4,155,534

7 健康危機管理体制の整備

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 35 件

を 459 名に配信しました。

<終わりに>

県では、令和 2 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。

令和 2 年度は新型コロナウイルス感染症の感染拡大により事業を縮小したため、計画の実施及び目標達成に至らなかった事項がありました。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、レベル 1 及び 2 の施設への監視指導回数が目標を下回りましたが、全体では目標の 165.2%を達成しました。

近年、食中毒の病因物質の大半を占め、大規模な食中毒が発生しているノロウイルスへの対策としては、施設の立入時等にノロウイルス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等食中毒の防止を指導しました。

収去検査については、一部の検査項目で計画目標を下回りましたが、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たため、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。新制度の義務化以降も、各施設の HACCP に沿った衛生管理の運用状況を確認し、実施が不十分な施設に対しての個別指導や、運用の効率化等について引き続き支援していきます。

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。