

令和5年度岐阜県食品衛生監視指導計画（案）

岐 阜 県

目 次

第1章 計画策定の目的等

1 策定の目的	1
2 計画の期間等	1

第2章 監視指導等の基本的事項

1 基本的事項	2
(1) 計画の対象	2
(2) 実施機関、人員	2
(3) 国や他自治体との連携	3
(4) 関連部局間の連携	3
(5) 外部関係団体との連携	4
(6) 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上	4
2 監視指導	4
(1) 法に基づく営業許可施設及び届出施設に対する監視指導	4
(2) 法及び関係法令に基づく食品表示の監視指導	5
(3) と畜場及び食鳥処理場に対する監視指導	6
(4) 廃棄食品の不正流通防止のための監視指導	6
(5) 違反発見時の対応	6
3 試験検査	6
(1) 食品検査	6
(2) と畜検査及び食鳥検査	6
(3) 試験検査体制の充実・強化	6
4 違反事実の公表	7
5 食品等事業者自らが実施する衛生管理の促進	7
(1) HACCPに沿った衛生管理の定着	7
(2) 食品衛生指導員活動の推進	8
6 健康危機管理体制の整備	8
7 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	9

第3章 重点的な取組

1	監視指導	10
(1)	重点監視施設	10
(2)	重点監視事項	10
2	試験検査	12
(1)	残留農薬及び動物用医薬品等検査	12
(2)	遺伝子組換え食品検査	13
(3)	アレルギー検査	13
(4)	食品添加物検査	13
3	食品等事業者自らが実施する衛生管理の促進	13
(1)	適正な表示の徹底	14
(2)	食中毒防止対策	14
(3)	HACCPの取組支援	14
(4)	衛生管理の指標の設定	14
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	15
(1)	双方向のリスクコミュニケーション	15
(2)	食品の安全・安心に関する教育の推進	15
(3)	県民の意見の収集と活用	15

第1章 計画策定の目的等

1 策定の目的

本県では、平成15年に全国に先駆け制定した「岐阜県食品安全基本条例」に基づき「岐阜県食品安全行動基本計画」を定め、食品の安全性の確保と県民の食品に対する安心感の向上に関する目標、施策の方向等を示しています。

これらの目標、施策の方向性に従い、消費者の安全を第一とする姿勢のもと、食品衛生法第24条の規定により「岐阜県食品衛生監視指導計画（以下「本計画」という。）」を毎年度策定するとともに、その実施結果について公表を行います。

本計画に基づいて関係機関が連携し、重点的かつ効果的な監視指導、食品等の試験検査、食品等事業者自らが実施する衛生管理の促進、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す。

2 計画の期間等

本計画の期間は、令和5年4月1日から令和6年3月31日までの1年間とします。ただし、大規模又は緊急的な食品関連事故が発生した場合など、必要に応じ本計画を適宜見直すこととします。

第2章 監視指導等の基本的事項

1 基本的事項

(1) 計画の対象

本計画は、県立保健所の管内を対象地域とします。

ただし、本計画に基づく監視指導の実施にあたっては、中核市として独自に保健所を設置している岐阜市との情報の共有化、基本的な指導方針策定等の連携を図ります。

① 監視指導の対象

- ・ 「食品衛生法（以下「法」という。）」に基づく食品等事業者[※]

※法第3条第1項に規定する食品等事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）

- ・ 「と畜場法」に基づくと畜場及びと畜業者
- ・ 「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づく食鳥処理場及び食鳥処理業者

② 啓発の対象

- ・ 消費者
- ・ 食品等事業者

(2) 実施機関、人員

健康福祉部生活衛生課、保健所及びセンター、保健環境研究所、食肉衛生検査所が各々の責務を果たすとともに、一体となって食品の安全確保及び食品に対する県民の安心感の向上に取り組んでいきます。

また、適切に業務が遂行できるよう、食品衛生監視員、と畜検査員等の人員の適正な配置に努めます。

① 監視指導実施機関の役割

a 保健所及びセンター

- ・ 食品等事業者の監視指導
- ・ 法及び関係法令に基づく食品の収去
- ・ 法及び関係法令に基づく食品表示の監視指導
- ・ 食品等事業者に対する情報提供及び衛生講習会の開催
- ・ 食品営業施設における衛生管理の促進
- ・ 違反食品、苦情食品等の不良食品に係る調査、指導
- ・ 食中毒（疑いを含む。）に係る調査、指導
- ・ 食鳥検査の実施
- ・ 食鳥処理場の監視指導

- ・ ボランティアとして食事を提供する者に対する食品衛生知識の助言、支援
- ・ 消費者に対する食品衛生知識の普及啓発及び情報提供

b 食肉衛生検査所

- ・ と畜検査及び食鳥検査の実施
- ・ と畜場及び食鳥処理場の監視指導
- ・ 法に基づく食品の収去

② 試験検査実施機関の役割

a 試験検査機能を有する保健所

- ・ 収去検体の検査
- ・ 食中毒（疑いを含む。）に係る検体の検査
- ・ 苦情食品等の不良食品に係る検体の検査

b 保健環境研究所

- ・ 収去検体の検査
- ・ 食中毒（疑いを含む。）に係る検体の検査
- ・ 苦情食品等の不良食品に係る検体の検査
- ・ 放射性物質の検査

c 食肉衛生検査所（中央食肉衛生検査所）

- ・ 収去検体の検査

【収 去】

法に基づき、食品衛生監視員が、食品の成分規格等に適合しているか、また、食中毒の原因となる微生物や有害物質が含まれていないか等を検査するため、製造施設や販売施設から食品等を採取することです。

(3) 国や他自治体との連携

大規模又は広域的な食中毒等が発生した場合や、健康食品による健康被害が発生した場合、輸入食品に係る違反事例が発見された場合等、厚生労働省、農林水産省、消費者庁、他自治体との連携が必要な際には、迅速な情報収集と情報共有に努めるとともに、広域連携協議会の構成員として、適正な対応に努めます。また、隣接する自治体との緊密な連携体制を構築し、維持します。

輸出食肉認定施設への立入に際しては、東海北陸厚生局と連携して監視指導を実施します。

(4) 関連部局間の連携

岐阜県食品安全基本条例第20条に基づき、食品の安全・安心を守っていくための総合的な計画として「岐阜県食品安全行動基本計画」を5年ごとに策定し、庁内関連部局と連携した取組を行っています。

第4期（平成31年～令和5年度）計画のもと、庁内関連部局間の横断的な連携を強化し、県内で製造、流通又は消費される食品の安全確保に努めます。

(5) 外部関係団体との連携

食品営業者で構成され、自主的な食品衛生活動に取り組んでいる（公社）岐阜県食品衛生協会と連携し、食品衛生監視員、食品衛生指導員、食品衛生管理者及び食品衛生責任者等が協力して、食品の安全確保に取り組みます。

(6) 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

① 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等関係職員

食品事故に対して迅速かつ適切な対応ができるよう技術研修を実施し、人材の育成や資質の向上を図ります。また、HACCPに沿った衛生管理を支援するため、専門的指導ができる職員の育成に努めます。

② 食品等事業者

食品衛生管理者又は食品衛生責任者を対象とした研修や講習会を開催し、知識や技術の向上を図り、その育成に努めます。

③ 消費者

より多くの消費者の意見を県の施策へ反映できるよう、消費者に対して食品衛生に関する情報発信を積極的に行うことにより、食中毒予防等、食品の安全確保に係る施策への関心を高めます。

また、消費者が食品の安全確保に主体的に取り組むことができるよう、各種講習会等を通じて啓発を行うとともに、行政、事業者、消費者の意見交換を行う機会を設けるなど、食品の安全性に対する消費者理解を深めます。

2 監視指導

(1) 法に基づく営業許可施設及び届出施設に対する監視指導

重点的かつ効果的な監視指導を進めるため、取り扱う食品の種類や営業の特性、規模及び流通状況により、表1のとおり、レベル1は年に1回、レベル2は年に0.5回と、危害度レベル別に目標を設定し、監視指導を行います。特に、危害度の高い施設や近年、社会的に問題となった業種を中心に、必要に応じて収去検査や施設の拭き取り検査を行い、監視強化に努め、食品事故の発生を防止します。

また、食中毒の発生しやすい気象状況となる夏期や大量の食品が流通する年末には、食品による事故や違反が懸念されます。この時期に、食品営業施設に対し一斉監視を行い、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正使用、食品及び添加物の適正表示等について重点的な監視指導及び食品の検査を実施します。

さらに、届出施設の中でも、一度に調理する食事の数が多い集団給食施設に対して、食中毒等の未然防止を目的に、施設規模に応じた監視指導を行います。

<主な監視項目>

- ・ 法に基づく施設基準に適合することの確認及び指導
届出施設に対しては、施設の衛生管理、食品の衛生的な取扱方法等に関する確認及び指導
- ・ 製造、加工、販売する食品等が規格基準、表示基準等に適合することの確認及び指導
- ・ 仕入元、出荷、販売先等に関する記録の作成、保存の確認及び指導
- ・ HACCPに沿った衛生管理の取組状況の確認及び指導

表1 危害度レベル別監視目標

危害度	対象施設	危害度レベルの解説等	監視回数 の目標 (回/年)
レベル1	<ul style="list-style-type: none"> ・ HACCPに基づく衛生管理が義務づけられている大規模事業所 ・ 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） ・ 食肉販売業（生食用食肉加工施設） ・ 乳処理業 ・ 食肉処理業（生食用食肉加工施設） ・ 菓子製造業（広域流通食品製造施設） ・ アイスクリーム類製造業 ・ 乳製品製造業 ・ 清涼飲料水製造業 ・ 食肉製品製造業 ・ 水産製品製造業（魚肉練り製品製造施設） ・ 豆腐製造業（広域流通食品製造施設） ・ 麺類製造業（広域流通食品製造施設） ・ そうざい製造業（広域流通食品製造施設） ・ 冷凍食品製造業（広域流通食品製造施設） ・ 漬物製造業（浅漬け製造施設） 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食中毒等の食品事故の発生時に大規模事故となる可能性が高い業種 ○ 食中毒等の食品事故の過去の発生頻度等から、危害度が、特に高いと考えられる食品を製造する業種 ○ 広域に流通する（県外に出荷する等）食品を主に製造する業種 ○ 施設の構造が複雑であり、特に衛生管理に注意を要する業種 ○ 食品の製造工程が複雑であり、特に衛生管理に注意を要する業種 <p>※大量調理施設：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）</p>	1
レベル2	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食肉処理業（レベル1以外の施設） ・ 菓子製造業（レベル1及び併設販売店での販売を主とする施設以外の施設） ・ 水産製品製造業（レベル1以外の施設） ・ 冰雪製造業 ・ 液卵製造業 ・ 食用油脂製造業 ・ みそ又はしょうゆ製造業 ・ 酒類製造業 ・ 豆腐製造業（レベル1以外の施設） ・ 納豆製造業 ・ 麺類製造業（レベル1以外の施設） ・ そうざい製造業（レベル1以外の施設） ・ 冷凍食品製造業（レベル1以外の施設） ・ 漬物製造業（レベル1以外の施設） ・ 密封包装食品製造業 ・ 添加物製造業 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食中毒等の食品事故の発生時に中規模程度の事故となる可能性が高い業種 ○ 食中毒等の食品事故の発生頻度が中程度である食品を製造する業種 ○ 食品の製造工程が、比較的簡易であり管理しやすい業種 ○ 施設の構造が比較的単純であり管理しやすい業種 	0.5

(2) 法及び関係法令に基づく食品表示の監視指導

食品衛生法第19条において「販売の用に供する食品及び添加物に関する表示の基準については、食品表示法で定めるところによる。」とされています。食品表示は「食品表示法」をはじめ「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」、「不当景品類及び不当表示防止法」、「健康増進法（食品表示法に一元化された部分以外。）」、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」等の法令で規制されていて、それら全ての法令の基準に適合している必要があります。

各規制法令を所管する現地機関の担当者が連携し、合同で監視指導を実施すること

により、食品表示が全ての関係法令の基準を満たすよう、包括的な指導を行います。

(3) と畜場及び食鳥処理場に対する監視指導

食肉の安全性を確保するため、と畜検査、食鳥検査を実施するとともに、と畜場及び食鳥処理場の施設や取扱い器具類の衛生管理、食肉及び食鳥処理工程における衛生管理について監視指導を行います。

また、HACCPに沿った衛生管理の対象となると畜場及び年間30万羽を超える処理を行う食鳥処理場に対して、食肉の表面を剥ぎ取った検体を採取して微生物検査を実施し、施設のHACCPシステムが適切に機能しているか検証します。

＜主な監視項目＞

- ・ 「と畜場法」及び「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づく施設基準、衛生管理基準等に適合することの確認及び指導

(4) 廃棄食品の不正流通防止のための監視指導

廃棄された食品が不正に流通することを防止するため、食品製造施設等に立入し、食品衛生監視に加え、廃棄物の適正処理についても周知徹底を促します。また、弁当屋等に監視を行い、期限切れ食品の有無等食品の保管状況や仕入れ状況を確認し、食品の適正管理について指導を行います。さらには食品製造施設等の営業状態等の情報収集に努め、休業施設の状況について定期的な確認を行います。

(5) 違反発見時の対応

法違反を発見した場合は、その場において口頭で改善指導を行うとともに、違反が軽微であって直ちに改善が図られるもの以外は書面による改善指導を行います。

また、その改善措置状況について確認するとともに、適切に記録を行います。

3 試験検査

(1) 食品検査

県内に流通する食品について、成分規格、食品中の添加物、及び動物用医薬品等の検査を実施し、安全性を確認します。

また、輸入食品については、厚生労働省が輸入時に検査を実施していますが、農薬や動物用医薬品の残留等は、消費者の不安感や不信感が大きいことから、県内で販売される食品について独自検査を実施します。

(2) と畜検査及び食鳥検査

と畜場で処理される全ての家畜及び年間30万羽を超える処理を行う食鳥処理場で処理される全ての家きんの検査を実施し、食用に適することを確認します。

(3) 試験検査体制の充実・強化

検査担当者の研修の実施等検査技術の向上を図るとともに、業務管理基準（GLP）

に従い、外部精度管理や内部点検を行い、検査の信頼性確保に努めます。

4 違反事実の公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため、法違反であって、次に該当する場合は、営業者の氏名、営業所所在地及び対象食品等を速やかに公表します。

- ・ 食中毒等の食品事故の原因施設に対し、許可の取消し、又は営業の禁止の行政処分を行った場合
- ・ 食品等の収去検査等により、法違反を発見し、食品の回収、廃棄命令等の行政処分を行った場合

5 食品等事業者自ら実施する衛生管理の促進

(1) HACCPに沿った衛生管理制度の定着

HACCPに沿った衛生管理の制度化は、令和3年6月1日に完全施行となり、2年が経過しようとしています。引き続き、衛生管理計画の内容や点検記録等を確認し、必要な助言・指導を行うとともに、講習会等の開催など、衛生管理の運用への支援を行い、制度の定着を図ります。

また、「岐阜県HACCP導入施設認定制度」による認定を希望する施設に対して助言指導を行います。

【HACCP】

Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字をとったもので、ハサップと呼ばれています。

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あらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する高度な衛生管理の手法です。

【HACCPに沿った衛生管理】

営業者（集団給食施設を含む。）は、食品衛生法施行規則に定められた「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に従い、以下を実施することが求められています。

- ①衛生管理計画を作成し、食品等取扱者や関係者に周知徹底を図ること
- ②公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を必要に応じて作成すること
- ③衛生管理の実施状況を記録し、保存すること
- ④衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと

本計画では上記の内容全体を総称して「HACCPに沿った衛生管理」としています。

【岐阜県HACCP導入施設認定制度】

平成27年7月に創設した、HACCPに基づく衛生管理を実施している食品事業者を積極的に評価し、認定する制度です。岐阜市を除く県内の食品事業者を対象としています。

次のような流れを経て認定し、3年毎に更新します。

- ・ 認定を希望する事業者が保健所への相談、申出
- ・ 申請書作成や認定基準の自主点検等の申請準備
- ・ 所管保健所への申請
- ・ 書類審査及び食品衛生監視員による施設の確認検査
- ・ 認定書・認定マークの交付、県ホームページでの施設名公表

(2) 食品衛生指導員活動の推進

(公社)岐阜県食品衛生協会が実施する食品営業施設への巡回指導、自主検査及び自主点検票による記録の作成・保存の促進について、保健所が行う監視指導との整合を図りながら食品衛生指導員への技術的な助言指導を行う等、食品衛生指導員活動を支援するとともに、定期的な意見交換を行い食品衛生指導員からの情報収集に努め、施設の監視指導の充実を図ります。

また、食品衛生責任者を対象とする衛生講習会を開催して、施設における衛生レベルの向上を図り、食品事故等の防止に努めます。

6 健康危機管理体制の整備

食中毒など食品の安全性に関わる健康危機管理事案の発生に備えて、速やかな情報収集と、情報提供の体制を整備します。

- (1) 「食中毒警報発表に関する運営要領」及び「ノロウイルス食中毒注意報及び警報発表に関する運営要領」に基づき、食中毒注意報及び警報を発表し、注意喚起を行うとともに、あわせて食品衛生に対する意識の向上を図ります。
- (2) 健康被害に関わる食品の自主回収や食中毒警報の発表等の緊急情報については、「食品安全情報メールシステム」を利用して、その情報を迅速に事業者へ提供します。
- (3) 「食品安全連絡会議」を開催し、食品等の健康危機管理情報を食品等事業者と共有することにより、食品等による健康被害の発生予防及び健康被害の拡大防止を図ります。
- (4) 食品等事業者に対して、食品等による健康被害に関する情報を速やかに保健所へ報告するよう周知徹底を図ります。
- (5) 腸管出血性大腸菌やノロウイルスなどの疾病の発生を探知した際には、感染症担当者と食中毒担当者が連携して調査を行い、速やかな原因究明と拡大防止を図ります。また、特に腸管出血性大腸菌感染症の患者が発生した場合は、厚生労働省が運用する行政間の情報共有システムにおいて腸管出血性大腸菌の遺伝子情報を共有することに

より、広域で発生している食中毒の速やかな探知に努めます。

7 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

消費者に対して、食品衛生や食品安全に関する知識の普及や情報提供を行い、家庭における食中毒等の食品に起因する健康被害の発生予防に努めます。

また、県民の食品に対する安心感の向上を図るため、食品の安全性について消費者、事業者、行政が率直に意見を交換し、相互の信頼関係が醸成できるようリスクコミュニケーションの推進に努めます。

- (1) リスクコミュニケーションの機会を積極的に創出します。
- (2) 全ての関係者が食品の安全性に関する情報を共有するため、多様な媒体・機会を活用して積極的な情報提供に努めます。
- (3) 食品の安全性に対する意見を幅広く聴取するために設置した食品安全対策モニターの活動を促進します。
- (4) 食品安全対策モニター等への意識調査等により、県民の意見、要望を的確に把握します。
- (5) 「食の安全相談窓口」を活用し、随時、消費者及び事業者の相談に対応します。

第3章 重点的な取組

1 監視指導

食品による事故防止等のため、従来から食品営業施設、給食施設に対する監視指導、食品の表示検査等を実施しています。

(1) 重点監視施設

① 危害度レベルに基づく監視指導

食品営業許可施設のうち、5ページの表1「危害度レベル別監視目標」における危害度の「レベル1」の施設に対して、年1回以上、法に基づく監視指導を実施するとともに、製造工程の詳細な調査、製品の収去検査、施設の拭き取り検査（簡易検査（ATP検査）を含む）等を行い、科学的データに基づき重点的な指導を実施します。

【ATP検査】

ATPは、動植物の細胞や微生物に含まれている物質で、汚れた器具や設備等にはATPが大量に付着しています。器具や設備等を拭き取り棒で拭き取り、試薬と反応させた後、携帯式の測定器で測るとATPの量が数値化され、清浄度を確認することができます。操作が簡単で、短時間で結果が得られ、その場で改善を図ることができ、食中毒防止に有効です。

② 集団給食施設等に対する監視指導

集団給食施設のうち、大量調理施設（1回300食以上または1日750食以上提供する施設）については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、全施設に対して年1回以上監視指導します。

アレルギー除去食を調理している保育所、小学校等の給食施設に対しては、アレルギー検査を行い、アレルギーの混入防止対策が適切に実施されているかを確認します。

また、関係機関と連携し、調理従事者等を対象に講習会を実施して、集団給食施設における食品事故の発生防止に努めます。

さらに、学校給食への異物混入事例がたびたび発生していることから、給食基本物資加工委託工場（パン、麺、米飯）に対して、（公財）岐阜県学校給食会と連携した監視指導を実施します。

(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

ノロウイルスによる食中毒は例年発生が見られ、大規模な事例も散見されています。ノロウイルス食中毒を防ぐためには、衛生的な手洗い、調理従事者の健康管理やその記録、施設や器具の適切な消毒等を確実に実施することが必要です。

食品関係施設への立入時には、事業者等に対し、これらの徹底について指導する

とともに、講習会等の機会をとらえて、特に衛生的な手洗いの普及に努めます。

b 腸管出血性大腸菌による食中毒対策

生肉又は加熱不十分な食肉が原因と考えられる腸管出血性大腸菌による食中毒は例年発生が見られますが、汚染された生野菜等の非加熱食材が原因と考えられる事例も発生しています。加えて、近年の食品の広域流通化により、複数の都道府県をまたがるような大規模な食中毒事件が発生する恐れがあります。

腸管出血性大腸菌は一般に牛等の家畜に由来することから、食中毒を防止するためには、食肉の衛生管理が重要となるため、と畜場及び食肉処理施設における食肉の取扱いについて、適切な衛生管理を指導します。

また、飲食店等に対して立入を行う際、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、講習会等の機会をとらえて、十分な対策を行うよう重ねて指導します。

c カンピロバクターによる食中毒対策

生又は加熱不十分な鶏肉（内臓を含む。以下「鶏肉等」という。）を原因とするカンピロバクター食中毒が全国的に多発しています。食中毒予防の観点から、食品等事業者に対し、鶏肉等を生食用として販売しないこと及び生又は加熱不十分な状態で提供しないことについて監視指導を行うとともに、消費者に対し、家庭での調理において十分な加熱及び二次汚染防止について予防啓発を行います。

d アニサキスによる食中毒対策

アニサキスによる食中毒が全国的に多く発生しています。魚介類を取り扱う魚介類販売店や飲食店に対し、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も情報提供し、アニサキスによる食中毒の予防を図ります。

② テイクアウト等における食品衛生対策

新型コロナウイルス感染症の影響により、新たにテイクアウト等の食品の持ち帰りや宅配を行う事業者が増加したことから、テイクアウト又は宅配を行う飲食店に対し、弁当、仕出し等を調理する際の注意事項を周知するとともに、適切な調理、保管及び配達を指導します。

③ イベント監視における食品衛生対策

イベントにおける食品衛生対策として、県内で開催されるイベント等に提供する弁当類を製造する施設に対し監視を行い、施設の衛生状態及び製造品を調査し助言指導を行うことで、食品に起因する事故発生の防止に努めます。

④ アレルギー表示の適正化指導

アレルギー表示の欠落、誤記載等による重篤な健康被害の発生を未然に防ぐため、県内の食品製造施設を対象として監視を行い、原材料の使用状況や製造工程等の詳細を調査し、小麦、そば等のアレルゲンの適正な管理、コンタミネーション（意図

しない混入)の防止、適正表示について指導します。

2 試験検査

検査対象食品については、県内で製造、流通する食品を対象とし、特に輸入食品を重点に実施します。令和5年度は次の項目を重点検査項目として取り組みます。

検査結果は、岐阜県ホームページに公表します。

掲載ページは で検索してください。

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/900.html>

(1) 残留農薬及び動物用医薬品等検査

残留農薬及び動物用医薬品等の検査について表2のとおり実施します。

検査する農薬及び動物用医薬品等は、全国の違反事例及び検出事例、使用実態等の状況を参考にして選択し、効率的な検査を実施します。

表2 残留農薬及び動物医薬品等検査

区 分	検査内容	検査数 (うち輸入食品)	検査実施機関
農 薬	野菜、果実等を検査する。	160 (80)	保健環境研究所
抗生物質・ 合成抗菌剤	畜水産物を検査する。(食肉を除く)	45 (15)	
重 金 属	米のカドミウム汚染実態を検査する。	3 (0)	
P C B	P C Bの汚染実態を監視するため畜水産物(牛肉等)を検査する。	2 (0)	
アフラトキシン	輸入ナッツ、県内産牛乳等を検査する。	8 (4)	
抗生物質・ 合成抗菌剤	国産及び輸入食肉を検査する。	400 (45)	中央食肉衛生 検査所
内部寄生虫 駆除剤	国産及び輸入食肉を検査する。	200 (45)	
ホルモン剤	国産及び輸入食肉を検査する。	200 (45)	
農 薬	県内に流通する輸入加工食品を検査する。	50 (50)	登録検査機関 (委託)

(2) 遺伝子組換え食品検査

遺伝子組換え食品の表示が適正に行われるよう監視を行い、県内に流通する食品の安全の確保及び適正表示の推進を図るため、遺伝子組換え食品検査を実施します。

表3 遺伝子組換え食品検査

検査項目	検査内容	検査数	検査実施機関
組換え遺伝子	大豆、とうもろこし等及びその加工品を検査する。	30	保健環境研究所

(3) アレルゲン検査

食物アレルギーの原因となるアレルゲンのコンタミネーション（意図しない混入）対策について、食品製造施設に対する監視指導を行った上でアレルゲンの検査を実施し、各施設における対策の有効性を確認します。

また、アレルゲンの完全除去食を提供する給食施設に対して、コンタミネーション対策にかかる調査指導を行った上でアレルゲンの検査を実施し、食物アレルギー事故防止に向けた支援を行います。

表4 アレルゲン検査

検査項目	検査内容	検査数	検査実施機関
アレルゲン	食品製造施設を対象に、表示義務のあるアレルゲンについて検査する。	30	保健環境研究所
	学校給食施設を対象に、除去済みのアレルゲンについて検査する。	16	

(4) 食品添加物検査

県内に流通する食品について検査を実施し、添加物の使用実態を把握するとともに、関係事業者に対して添加物の適正な使用及び表示方法を指導します。

表5 食品添加物検査

検査項目	検査数	検査実施機関
保存料、着色料、甘味料等	430	保健環境研究所

3 食品等事業者自らが実施する衛生管理の促進

食品等事業者に対し、適正な表示の徹底、食中毒防止対策（食品の衛生的取扱い、温度管理及び従事者の健康管理、手洗い等）、HACCP定着への支援等、表示や食品衛生に関する知識や技術の向上を図り、食品の安全性の確保について普及啓発に努めます。

(1) 適正な表示の徹底

消費者が安心して食品の選択が行えるよう、食品製造業者を対象とした食品表示等総合講習会を開催し、「食品表示法」、「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」、「不当景品類及び不当表示防止法」、「健康増進法」、

「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」等に基づく関係法令と、コンプライアンスに関する周知徹底を図ります。

(2) 食中毒防止対策

大規模な食中毒につながるノロウイルスによる食中毒の防止対策として、調理前等の手洗いの徹底や従事者の健康状態の把握及び記録等の汚染防止対策について啓発に努めます。

また、(公社)岐阜県食品衛生協会が育成している手洗いマイスターと連携し、食品事業者の手洗いの励行及び衛生的な手洗いの普及に努めます。

さらに、同協会が実施する食品衛生指導員による食品営業施設の巡回指導に対し、より効果的な指導方法等について技術的支援や助言を行うことで、食品等事業者による衛生管理の充実強化を図り、地域に密着した食中毒予防の普及啓発を推進します。

(3) HACCPの取組支援

① HACCPに沿った衛生管理の定着支援

定期的な監視や営業許可更新時の機会を通じて、衛生管理の実施状況の記録を確認し、助言指導します。また、講習会等を開催し、事業者自らが衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直していけるよう、HACCPに沿った衛生管理の効果的な運用を支援していきます。

新たに食品営業を開始しHACCPに初めて取り組む事業者に対しては、衛生管理計画の作成等、HACCPに沿った衛生管理を速やかに導入できるよう、講習会等の開催及び個別の相談対応により支援します。

また、衛生管理の記録を、デジタルツールを用いてより容易に管理できるよう、アプリによるHACCPに沿った衛生管理の実施を支援します。

② 事業者団体等が行うHACCP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等の機会を活用し、「HACCPに沿った衛生管理」を行う事業者に対する助言や指導等の取組を支援します。

(4) 衛生管理の指標の設定

HACCPに沿った衛生管理を検証するための微生物学的指標を県独自で順次設定し、事業者自身による自主検査を推奨していきます。

具体的には、当該指標を設定するため、県内で調理又は製造された食品を採取し、一般細菌及び大腸菌群の汚染状況を検査します。また、食品の調理・製造工程から汚染の可能性のある食中毒菌を選定し、その存在の有無を検査します。こうした検査データを情報提供するとともに、事業者への指導に活用していきます。

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

食品に係わるすべての関係者が食品安全に関するリスクコミュニケーションを通じて情報共有を行うとともに、それぞれの立場で主体的に取り組めるよう、講座やセミナー等を通し意見交換を行い、食品のリスクに対し総合的な理解を深めます。

(1) 双方向のリスクコミュニケーション

県民の食品に対する安心感を向上させるため、食品安全をテーマとしたシンポジウムや、農産物の生産現場や食品の製造現場の見学を行うセミナーなどを通じて、食品に係わるすべての関係者と情報共有・意見交換を行い、共に食品リスク対策を考えていきます。

(2) 食品の安全・安心に関する教育の推進

① ジュニア食品安全クイズ大会、手洗い教室の開催

次世代を担う子どもたちに、食品安全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す。また、(公社)岐阜県食品衛生協会の手洗いマイスターと連携し、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す。

② 出前講座「食品の安全知っ得講座」の開催

食品についての正しい知識に基づいた判断ができる消費者の育成を目的として、県民の求めに応じ、出前講座「食品の安全、知っ得講座」を開催します。

(3) 県民の意見の収集と活用

県民の視点に立った施策を推進するため、食品の安全性について、食品安全対策モニター等を対象とした意識調査(アンケート)を実施します。また、食品に関する専門的な知識を有する食品安全相談員を県内5保健所に設置し、消費者や食品関連事業者からの相談に適切に対応します。

岐阜県食品安全行動基本計画（第4期）と食品衛生監視指導計画の対照表

■令和3年度結果について … 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。

項目	項 目	R05 行動基本計画 目標数値	R05 監視指導計画 目標数値	R03 監視指導計画 実施結果	
施策の方向1 食品等の安全性の確保					
コンプライアンスの推進					
1	(1) コンプライアンスの周知啓発の推進	食品表示等総合講習会（事業者対象）の受講者数	500人	500人	90人
		食品衛生責任者講習会の受講者数	12,000人	12,000人	16,962人
自主衛生管理の推進					
2	(1) HACCPの導入支援	HACCPに関する研修会の参加人数	200人	200人	608人
監視指導・検査の推進					
1	(1) 食中毒対策	食品衛生監視指導計画中の施設監視達成率	100%	100%	132.0%
		集団給食施設の調理従事者等を対象とした衛生講習会の実施回数	50回	50回	24回
2	(2) アレルゲン対策	食品衛生監視指導計画中の食品製造施設への立入検査施設数	100施設	100施設	102施設
		アレルゲン検査数	30検体	30検体	36検体
3	(3) 放射性物質対策	県内に流通する農畜産物等に対する放射性物質検査の検査数	25検体	25検体	25検体
4	(4) 農薬対策	県内に流通する食品（輸入農産物等を含む）の残留農薬検査数	160検体	160検体	166検体
		県内に流通する輸入食品（加工食品）の残留農薬検査数	50検体	50検体	50検体
5	(5) 食品添加物対策	県内に流通する輸入食品（農産物等）の残留農薬検査数	80検体	80検体	81検体
		県内に流通する食品（輸入食品を含む）の食品添加物検査数	430検体	430検体	443検体
6	(6) 遺伝子組換え食品対策	県内に流通する輸入加工食品の食品添加物検査数	120検体	120検体	141検体
		県内に流通する食品の遺伝子組換え検査数	30検体	30検体	35検体
7	(7) 環境汚染物質・環境因子対策	米のカドミウム検査数	3検体	3検体	3検体
		牛乳等のPCB検査数	2検体	2検体	2検体
8	(8) 畜水産物対策	県内に流通する食肉等の残留動物用医薬品検査数（輸入品含む）	420検体	420検体	438検体
		県内に流通する輸入食肉等の残留動物用医薬品検査数	60検体	60検体	64検体
9	(9) 健康食品対策	食品表示等総合講習会（事業者対象）の受講者数（再掲）	500人	500人	90人
###	食品表示対策	食品表示関係法令に基づく合同立入検査の実施回数	600回	600回	715回
		食品表示法に基づく立入検査の実施回数	1,200回	1,200回	1,384回
		食品表示等総合講習会（事業者対象）の受講者数（再掲）	500人	500人	90人
		食品表示に関する講習会（消費者対象）の実施回数	50回	50回	35回
###	輸入食品対策	県内に流通する輸入食品（加工食品）の残留農薬検査数（再掲）	50検体	50検体	50検体
		県内に流通する輸入食品（農産物等）の残留農薬検査数（再掲）	80検体	80検体	87検体
		県内に流通する輸入食品の食品添加物検査数（再掲）	120検体	120検体	141検体
		県内に流通する輸入食肉等の残留動物用医薬品検査数（再掲）	60検体	60検体	64検体
###	食品廃棄物対策	食品衛生監視指導計画中の食品製造施設監視達成率	100%	100%	134%
		休業施設の監視指導数	把握している 全休業施設に1回/ 年	把握している 全休業施設に1回/ 年	6回/4施設/年
		食品衛生責任者講習会の受講者数（再掲）	12,000人	12,000人	16,962人
危機管理体制の構築					
4	(1) 危機管理対策の推進	食品安全情報メール登録者総数	480件	480件	431件
施策の方向2 食品に対する安心感の向上					
リスクコミュニケーションの推進					
1	(1) 双方向のリスクコミュニケーション	リスクコミュニケーション事業等の参加者数	1,200人	1,200人	532人
		リスクコミュニケーション事業参加者の理解度	90%	90%	99%
2	(2) 食品の安全と信頼に関する情報の提供	食卓の安全・安心ニュース発行数	12回	12回	12回
		メールマガジン登録者総数	270件	270件	255件
3	(3) 県民の意見の収集と活用	メールマガジン配信数	24回	24回	24回
		食品安全対策協議会の開催回数	3回	3回	3回
4	(4) 食品の安全・安心に関する教育の推進	食品安全対策モニター人数	500人	500人	367人
		県民アンケート調査の対象人数	1,500人	1,500人	1,272人
5	(5) 食品の安全・安心に関する教育の推進	食品安全相談員の数	5人	5人	4人
		学校等における食品安全教育の推進	食品安全教室の参加者数	1,000人	1,000人
6	(6) 地域社会における食品安全教育の推進	食品安全セミナー参加者の理解度	90%	90%	-
		リスクコミュニケーション事業等の参加者数（再掲）	1,200人	1,200人	532人
7	(7) 食卓の安全・安心ニュースの発行数（再掲）	リスクコミュニケーション事業参加者の理解度（再掲）	90%	90%	99%
		食卓の安全・安心ニュースの発行数（再掲）	12回	12回	12回
施策の方向3 将来にわたる安全な食生活の確保					
食品の安全を守る人材の確保					
3	(1) 食品の安全を守る人材育成の推進	食品衛生監視員等研修会の実施回数	4回	4回	2回
		食品表示担当者研修会の実施回数	1回	1回	-
		保健所試験検査担当者研修会の実施回数	3回	3回	3回
		食肉衛生検査技術研修会の実施回数	2回	2回	2回