

# 「令和4年度岐阜県食品衛生監視指導計画」実施結果（概要版）

## ＜令和4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1～2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	HACCPに基づく衛生管理を行なう大規模事業所、飲食店営業（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）、乳処理業、食肉処理業（生食用食肉加工施設）、広域流通食品製造施設、アイスクリーム製造業、乳製品製造業、清涼飲料水製造業、食肉製品製造業、漬物製造業（浅漬け製造施設）等	1	661	661	975	147.5
2	食肉処理業（レベル1以外）、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製造施設以外）、レベル1以外の製造業等	0.5	2,250	1,125	1,485	132.0
合計			2,911	1,786	2,460	137.7

#### ＜行政処分を行った事案＞

- ・食中毒の原因となった飲食店等に対する営業禁止命令（6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

新型コロナウイルス感染症の流行に伴い、立入調査を行わない集団給食施設は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、集団給食施設の食品衛生責任者や調理従事者を対象とした講習会を38回実施しました。

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	延べ立入 回数
大量調理施設		133	122	69
中小規模 調理施設	学 校	76	64	17
	病 院	64	47	3
	その他	980	620	155
合 計		1,253	853	244

(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. カンピロバクターによる食中毒対策

居酒屋等の飲食店に対し、鶏肉（内臓を含む。）を生食用として提供しないこと並びに生若しく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ったほか、食鳥処理業者、卸売業者等に対して、飲食店営業者が鶏肉を消費者に調理・提供する際には十分な加熱が必要である旨の情報伝達を販売の際に行うよう指導を行った。

d. 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。

② テイクアウト等における食品衛生対策

飲食店に対する監視の際、食品のテイクアウトや宅配、弁当・仕出し等を調理する際の注意事項を周知し、調理、保管及び配達の際の衛生的な取扱いを指導しました。

③ イベント監視における食品衛生対策

県内で開催されるイベントに弁当又はそうざい製品を提供する製造施設に、監視指導及び細菌検査を行いました。

④ アレルギー表示の適正化指導

アレルギー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、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、アレルギー物質の適正表示を指導しました。

## 2 試験検査

県内に流通する 1,110 食品について、保健所、保健環境研究所及び中央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 2 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	120	75.0%	24,182	0	
残留動物用医薬品 (牛乳・鶏卵等)	45	17	37.8%	69	0	
残留動物用医薬品 (食肉)	抗生物質等	400	385	96.3%	6,655	0
	内部寄生虫用剤	200	※ <sup>2</sup> 209	104.5%	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	8	※ <sup>4</sup> 4	50.0%	4	0	
遺伝子組換え食品	30	31	103.3%	46	0	
アレルギー	46	50	108.7%	100	0	
食品添加物	430	※ <sup>5</sup> 328	76.3%	2,520	2	
牛乳成分規格※ <sup>1</sup>	-	92	-	552	0	
カドミウム・鉛（陶磁器）	-	9	-	18	0	
PCB（鶏卵）	2	2	100.0%	2	0	
その他	-	78	-	131	0	
合計		※ <sup>6</sup> 1,110		35,785	2	

※1 乳等一般の成分規格の項目を除く

※2 うち 209 検体が抗生物質等、ホルモン剤と重複

※3 うち 209 検体が抗生物質等、内部寄生虫用剤と重複

※4 うち 4 検体が残留農薬と重複

※5 うち 5 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 食品等事業者自らが実施する衛生管理の促進

### (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等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の取組支援

#### ① HACCPに沿った衛生管理の導入・定着支援

食品事業者自らが営業の規模や事業内容に応じて、HACCPに沿った衛生管理を導入・定着できるよう、テキストを用いた基礎研修及びアプリを用いた研修を実施しました。

#### ② 事業者団体が行う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において、HACCPに関する講習を行いました。

### (4) 食品の細菌汚染実態調査

県内の菓子製造施設で製造された洋生菓子の細菌検査を実施し、細菌検査結果をもとにリーフレットを作成し、菓子製造施設への指導に活用しました。

## 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

健康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：63名）。

開催後のアンケートでは、回答者（24名）のうち75%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流行に伴い開催を見送りました。

### (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：10回、参加者：219名）。

### (4) 中高生向け出前講座「食品の安全 知っ得講座」の開催

これから食生活面でも自立し、自ら食品を選択する機会が増える中高生に対する食品安全教育を推進するため、中高生向け出前講座を開催しました（開催回数7回、参加者：392人）。

### (5) 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：538名）。

### (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4年度相談件数：6,491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行いました。

**(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講習会で配布し、啓発を行いました。