

岐阜市における 食品添加物の安全性確保の取組み

令和6年11月13日 岐阜市保健所食品衛生課

野口 りか

岐阜市食品衛生監視指導計画の策定

食品衛生法第24条の規定



毎年 **岐阜市食品衛生監視指導計画**を策定

- 食品等事業者への監視指導
- 食品の試験検査
- 違反発見時及び食中毒発生時の対応
- 違反事実の公表
- 食品の自主回収に伴う国への報告
- 食中毒防止に係る普及啓発
- 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進
(HACCPに沿った衛生管理の指導と助言)
- 計画の実施状況等の公表及びリスクコミュニケーションの実施

計画の対象など

- 対象地域は岐阜市内
- 計画の策定及び監視指導については、岐阜県と情報の共有化、基本的な指導方針の標準化を図りつつ行います

岐阜市保健所、岐阜市衛生試験所は、**国、県及び食品関連他部局との間で連携**しながら市民が食品に対して**安心感**を得られるように努めています。また、食品衛生に関わる職員の資質の向上を目指して、**食品衛生監視員**など人員の**人材の育成**に努めています。

食品衛生監視員による監視指導

食品衛生法／食品表示法

- 市内で製造、流通する食品の検査
農産物等 → 残留農薬、防カビ剤
加工食品等 → 食品添加物、指定外添加物
* 使用してよい量を超えていないか
- 流通・販売されている食品に正しく表示されているか
- 流通・販売されている食品の衛生的取り扱いが適切か



市内に流通する食品の安全を守る

食品衛生監視員による監視指導の様子

～生鮮食品～



レモンに使用される防ばい剤を検査するための検体採取

食品衛生監視員による監視指導

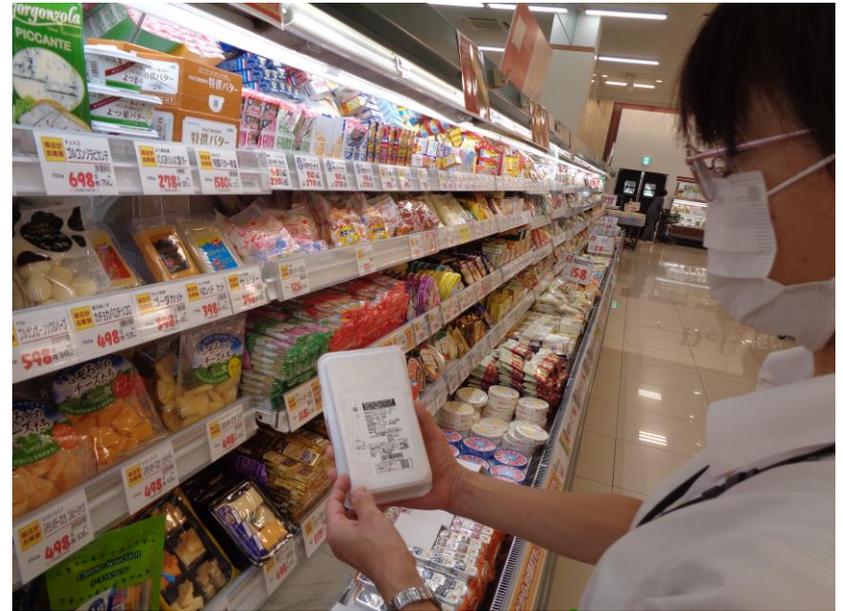
～加工食品～



製造施設で適正に食品添加物が使用されているかなどの監視

食品衛生監視員による監視指導の様子

～加工食品～



食品に正しく表示されているかなどの監視

岐阜市衛生試験所



《周辺拡大図》



食品添加物について

- 指定添加物 476品目 → 厚生労働大臣が指定
 - 既存添加物 357品目
 - 天然香料
 - 一般飲食物添加物
- } 指定外添加物

用途	種類
保存性を高め、食中毒を防止する	保存料、酸化防止剤、防かび剤など
風味や見た目をよくする	発色剤、着色料、甘味料など
食品製造や加工に必要	酵素、凝固剤など
栄養価を高める	栄養強化剤など

国内で使用が認められていない
指定外添加物の検査（岐阜市実施分）

着色料

アゾルビン、キノリンイエロー、
パテントブルー、オレンジⅡ

酸化防止剤

tert-ブチルヒドロキノン、没食子酸オクチル、
ノルジヒドログアヤレチック酸

令和5年度岐阜市食品衛生監視指導計画実施結果

食品添加物を含む

分類	主な品目	目標 検体数	実施 検体数	不適合検体数		項目数内訳	
				法 規格 基準	岐阜市 食品衛生 指導基準	理化学 的検査	細菌学 的検査
弁当・そうざい	弁当、寿司、おにぎり、調理パン、そうざい、佃煮、鵜飼弁当	158	281	0	8	40	1,124 【10】
魚介類 及びその加工品	刺身類、生カキ、魚肉練り製品等	48	51	0	0	467	92
肉卵類 及びその加工品	鶏卵、食肉類、食肉製品等	25	29	0	0	616	60
野菜果実類 及びその加工品	豆腐、野菜果実乾製品、漬物、生あん等	60	61	0	0	4,374	34
穀類 及びその加工品	ゆで麺、生めん、油揚げ麺、玄米、アレルギー	20	21	0	0	3	26
乳及び乳製品	牛乳、乳飲料、チーズ、アイスクリーム類等	20	25	0	0	182	53
菓子類	生菓子、油菓子、輸入食品	51	67	0	17	136	222 【21】
その他の食品等	清涼飲料水、冷凍食品、容器包装、氷雪、調味料等	24	25	0	0	114	29
計		406	560	0	25	5,932	1,640 【31】

収去：岐阜市保健所 検査機関：岐阜市衛生試験所

【 】は岐阜市食品衛生指導基準不適合項目数 再掲

岐阜市における食品添加物検査

食品添加物	検査項目数				
	R5	R4	R3	R2	R1
保存料	254	261	74	155	358
防ばい剤	21	21	21	0	21
殺菌料	8	3	0	0	8
漂白料	0	0	0	0	0
発色剤	0	0	0	0	10
着色料	496	352	184	252	520
甘味料	54	30	2	26	56
品質保持剤	4	4	2	2	9
酸化防止剤	43	43	38	6	50
合計	880	714	321	441	1,032

【令和元年～5年】 3,388項目について、違反はありませんでした。

収去検査の結果、違反を発見したら・・・

- 当該食品等について販売又は営業上使用されないように回収、廃棄等の措置及び再発防止等の措置をするとともに、必要に応じて営業の禁止等の措置を行います。
- 当該食品等が本市以外で生産、製造、加工が行われていた場合、関係する都道府県等へ速やかに連絡します。

過去の違反事例（中国産 紅白ハジカミ生姜酢漬）

岐阜市

- 食品衛生監視員による収去
- 表示では → 着色料（赤色 3号）
- 検査結果では → 着色料（赤色104号）

輸入業者を所管する保健所の調査

- 輸入業者が**無表示**のまま流通

→卸売業者が**独自**に表示を作成して添付→販売店

対応：指導内容

- 自主回収
 - 改善指導事項
- 適正な表示の添付
添加物の管理
定期的な着色料等の自主検査

➡ 違反食品の流通拡大の防止

意見等の収集、情報提供及びリスクコミュニケーションの実施

- 計画について、市民や食品等事業者に対しホームページ、広報誌、各保健センター等で市民や食品等事業者から**意見**を募集し策定します。
- 策定した計画や実施結果（監視指導の実施状況及び収去検査結果等）についてホームページで**公表**します。
- 食の安全・安心に関する最近の情報を「広報ぎふ」やホームページ等を通じて**発信**します。
- 食品の**安全性**について消費者、事業者、行政の**3者相互**の信頼関係を深めるリスクコミュニケーションを実施し、消費者や食品等事業者からの**相談**に適切に対応し、安心して食品を食べられるように努めます。



令和6年度食品等の収去検査結果



ページ番号1028175 更新日 令和6年8月2日

印刷 大きな文字で印刷

令和6年度業務の実施結果

< 令和6年度食品等の収去検査結果

令和6年度岐阜市食品衛生監視指導計画に基づき実施しました食品等の収去検査の結果は次のとおりです。

[4月から6月実施分 \(PDF 99.6KB\)](#)

181検体2,065項目の検査を実施しました。食品衛生法違反品はありませんでしたが、岐阜市食品衛生指導基準不適合品が生菓子：3検体、寿司・おにぎり・調理パン：1検体、給食・持帰り弁当：1検体ありました。なお、不適合品については、施設に立入り、指導を実施しました。



令和6年度 食品等の収去検査結果(4~6月分)

収去機関：岐阜市保健所 検査機関：岐阜市衛生試験所

月	収去品目	検査項目	収去		違反	
			検体数	項目数	検体数	項目数
4月	寿司・おにぎり・調理パン	細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	5	20	0	0
	かぼちゃ	残留農薬	1	175	0	0
	にら		1	159	0	0
	たまねぎ		1	150	0	0
	豆腐	細菌数、E.coli	4	8	0	0
	野菜の簡易加工品	保存料、二酸化硫黄、着色料	2	34	0	0
	佃煮・惣菜	細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、保存料	2	16	0	0
	佃煮・惣菜	細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	3	12	0	0
	エビ	二酸化イオウ	2	2	0	0
	放射性物質検査食品	放射性セシウム	3	3	0	0
小計			24	579	0	0
	鶏卵	サルモネラ	3	3	0	0
	飲食店調製品	E.coli、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、細菌数	5	20	0	0
	給食・持帰り弁当	細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	23	92	0	0
	魚介類乾製品	保存料、品質保持剤、酸化防止剤	6	42	0	0
	生菓子	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	10	40	△ 1	△ 2

インターネット等を利用した リスクコミュニケーションの実施

- ホームページに消費者と食品等事業者を対象とした食品安全に関するアンケートを掲載
- 食品安全に関して市民が行政に求めること、食品に対して不安に感じる内容等の意見を収集
- 内容を分析し、今後の食品安全業務に活用する
- ホームページを活用し、市民に食の安全について情報提供を行い理解を深める

アンケートQR



まとめ

- ① 岐阜市食品衛生監視指導計画の策定
- ② 食品関連施設の監視指導
- ③ 市内に流通する食品の検査
- ④ 国や都道府県その他関係機関との連携
- ⑤ リスクコミュニケーション



岐阜市における食品の**安全性**を確保し、
安心な食品を提供しています。