

岐阜県食品衛生監視指導計画（2019年度）

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) 関連部間の連携	4
(5) 外部関係団体との連携	4
(6) 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	5
2 監視指導	5
(1) 法及び条例に基づく営業許可施設に対する監視指導	5
(2) 法及び条例に基づく営業許可施設以外の食品取扱施設に対する監視指導	7
(3) 法及び関係法令に基づく食品表示の監視指導	7
(4) と畜場及び食鳥処理場に対する監視指導	7
(5) 廃棄食品の不正流通防止のための監視指導	7
(6) 違反発見時の対応	8
3 試験検査	8
(1) 食品検査	8
(2) と畜検査及び食鳥検査	8
(3) 試験検査体制の充実・強化	8
4 違反事実の公表	8
5 食品等事業者による自主的な衛生管理の促進	8
(1) 自主検査及び記録の作成・保存	8
(2) HACCP導入の推進	9
(3) 食品衛生指導員活動の推進	10
6 健康危機管理体制の整備	10
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	10

第3章 2019年度の重点的な取組

1	監視指導	11
(1)	重点監視施設	11
(2)	重点監視事項	12
2	試験検査	14
(1)	残留農薬及び動物用医薬品等検査	14
(2)	輸入加工食品の残留農薬検査	14
(3)	遺伝子組換え食品検査	15
(4)	アレルギー検査	15
(5)	食品添加物検査	15
(6)	牛乳及び加工乳等の成分規格検査	16
(7)	給食及び弁当類の細菌検査	16
(8)	東日本産農畜水産物等の放射性物質検査	16
(9)	食品中の異物検査	16
3	食品等事業者による自主的な衛生管理の促進	17
(1)	適正な表示の徹底	17
(2)	食中毒防止対策	17
(3)	HACCP導入の推進	17
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	18
(1)	双方向のリスクコミュニケーション	18
(2)	食品の安全・安心に関する教育の推進	18
(3)	県民の意見の収集と活用	18

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「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す。

2 計画の期間等

本計画の期間は、2019年度（2019年4月1日から2020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。）に基づく営業許可施設及び事業者
- ・ 「岐阜県食品衛生条例」（以下「条例」という。）に基づく営業許可施設及び事業者
- ・ 法及び条例に基づく営業許可施設以外の食品取扱施設及び事業者
- ・ 「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
- ・ 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るものとします。

① 監視指導実施機関の役割

a 保健所及びセンター

- ・ 法及び条例に基づく営業許可施設の監視指導
- ・ 法及び条例に基づく営業許可施設以外の食品取扱施設の監視指導
- ・ 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自主管理の促進
- ・ 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
- ・ 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
- ・ 苦情食品等の不良食品に係る検体の検査
- ・ 食中毒（疑いを含む。）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（依頼検査を含む。）

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、食品衛生法等の一部を改正する法律(平成 30 年法律第 46 号)の施行に伴い設置される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。

総合衛生管理製造過程承認施設及び輸出食肉認定施設への立入に際しては、必要に応じ、東海北陸厚生局と連携して監視指導を実施します。

【食品衛生法等の一部を改正する法律】

平成30年6月13日に公布された、食品衛生法、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等の一部を改正する法律です。

中でも食品衛生法は、前回の法改正から15年が経過しており、食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、次の7ポイントの改正が行われました。

1 広域に及ぶ「食中毒」への対策を強化

広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、国や都道府県が相互に連携・協力を行います。新たに、国と関係自治体の食中毒事案対応などの連携や協力の場として各地方厚生局の管轄地域ごとに「広域連携協議会」が設置され、緊急時にはこの協議会を活用して対応します。

2 原則全ての事業者に「HACCPに沿った衛生管理」を制度化

一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が原則として全ての食品等事業者に求められます。

3 特定の食品による「健康被害情報の届出」を義務化

厚生労働大臣が定める特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害が発生した場合、事業者から行政へ、その情報を届け出ることが義務化されます。

4 「食品用器具・容器包装」にポジティブリスト制度導入

食品用器具と容器包装について、安全性を評価して安全が担保された物質でなければ使用できない仕組みであるポジティブリスト制度が導入されます。

5 「営業届出制度」の創設と「営業許可制度」の見直し

食品を扱う事業に関し、事業者の届出制度が作られます。併せて、現在の営業許可の業種区分が実態に応じて見直されます。

6 食品の「リコール情報」は行政への報告を義務化

事業者が食品の自主回収（リコール）を行う場合に、自治体を通じて国へ報告する仕組みが作られ、リコール情報の報告が義務化されます。

7 「輸出入」食品の安全証明の充実

輸入食品の安全性確保のために、食肉等の食品のHACCPに基づく衛生管理や、乳製品・水産食品の衛生証明書の添付が輸入要件となります。また、食品の輸出のための衛生証明書発行に関する事務が定められます。

(4) 関連部間の連携

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、庁内関連部と連携した取組みを行っています。

第4期（2019～2023年度）計画のもと、庁内関連部間のさらなる連携強化を図り、県内で製造、流通又は消費される食品の横断的な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、食品の安全性の確保に取り組めます。

(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システムの導入やその手法を取り入れた衛生管理を促進するため、専門的指導ができる職員の養成に努めます。

② 事業者

食品営業許可施設においては、食品衛生管理者又は食品衛生責任者を設置させ、自主的な食品の衛生確保を図ります。食品の製造、加工、調理等における衛生管理の自主的な取組みを促進するため、講習会等を通じて事業者の意識の向上を図ります。

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、消費者に対して施策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、食の安全性確保にかかる施策への関心を高めます。

また、消費者が食品の安全性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い、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) 法及び条例に基づく営業許可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危害度分類を行い、食品営業施設を表1「営業許可施設の危害度分類」のとおり、レベル1から3に分類します。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。

なお、レベルごとの監視目標回数については、優先度を考慮して立入調査を実施します。

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立入調査を行い、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。

<主な監視項目>

- ・ 法及び条例に基づく施設基準、管理運営基準に適合することの確認及び指導
- ・ 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

表1 営業許可施設の危害度分類

危害度	業種	危害度レベルの解説等	監視目標回数(回/年)
レベル1	<ul style="list-style-type: none"> ・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) ・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(ソフトクリームを除く) ・乳処理業 ・乳製品製造業 ・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 ・魚肉ねり製品製造業 ・食品の冷凍又は冷蔵業(広域流通食品製造施設) ・清涼飲料水製造業 ・乳酸菌飲料製造業 ・豆腐製造業(広域流通食品製造施設) ・めん類製造業(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) ・過去3年間に食品事故等の発生があった施設 	<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 ○ 総合衛生管理製造過程承認制度の対象食品を製造する業種(乳・乳製品、食肉製品、魚肉ねり製品、清涼飲料水) ○ 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 ○ 食中毒原因施設 ○ 食品、添加物等の規格基準違反を起こした施設 <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>	2
レベル2	<ul style="list-style-type: none"> ・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) ・菓子製造業(レベル1・3以外の施設) ・食品の冷凍又は冷蔵業(レベル1以外の冷凍食品製造施設) ・豆腐製造業(レベル1以外の施設) ・めん類製造業(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) ・添加物製造業 ・つけ物製造業(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又は調理する業種 ○ 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 ○ 過去3年間に食品事故等により社会的に問題となった業態 	1
レベル3	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店(レベル1・2以外の施設) ・菓子製造業(製造直売施設・簡易な調理のみを行う施設) ・アイスクリーム類製造業(レベル1以外の施設) ・食品の冷凍又は冷蔵業(レベル1・2以外の施設) ・氷雪製造業 ・食用油脂製造業 ・食肉処理業(レベル1以外の施設) ・食肉販売業(レベル1以外の施設) ・魚介類販売業 ・喫茶店営業 ・乳類販売業 ・魚介類せり売り業 ・氷雪販売業 ・みそ製造業 ・しょうゆ製造業 ・ソース製造業 ・酒類製造業 ・納豆製造業 ・缶詰又はびん詰食品製造業 ・あん類製造業 ・つけ物製造業(レベル2以外の施設) ・こんにやく又はところてん製造業 ・弁当又はそうざい販売業 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食中毒等の食品事故の発生頻度が低度である食品を製造、調理、加工又は販売する業種 ○ 食品の製造工程が簡易であり管理しやすい業種 ○ 自動販売機営業 	0.2

(2) 法及び条例に基づく営業許可施設以外の食品取扱施設に対する監視指導

法及び条例に基づく営業許可施設以外の食品取扱施設の把握に努め、食品の生産から流通、保管、販売に至る各段階において衛生的な取扱いが行われるよう監視指導を行います。

営業許可施設以外の食品取扱施設の中でも、一度に調理製造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＞

- ・ 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

(3) 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。）」、「医療品、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、食品表示が全ての法令の基準を満たすよう、包括的な指導を行います。

(4) 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、と畜場においては、枝肉の拭き取り検査を行い、衛生的な取扱いについて指導を行います。

＜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

(5) 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りし、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、弁当屋等に立入りを行い、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監視指導を行います。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。

(6) 違反発見時の対応

法又は条例違反を発見した場合は、その場において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（又は条例）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。

- (1) 食中毒等の食品事故の原因施設に対し、許可の取消し、又は営業の禁止若しくは停止の行政処分を行った場合
- (2) 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 食品等事業者による自主的な衛生管理の促進

(1) 自主検査及び記録の作成・保存

食品等事業者の責務である食品に関する知識及び技術の習得、自主検査の実施を促進します。

また、食中毒等の食品事故発生時における原因究明・被害拡大防止に活用できるよう、食品製造や販売に関する記録の作成・保存の必要性について食品等事業者の理解を深め、適切に記録の作成・保存が行われるよう自主的な衛生管理を促進します。

(2) HACCP導入の推進

平成30年6月に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律により、施設の規模や、調理又は製造する食品の種類に関わらず、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ました。HACCPに沿った衛生管理には「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」があり、事業者は、施行後の経過措置期間を含め公布日からおおよそ3年以内にそのいずれかを導入する必要があります。

これまで導入の取組を行っていなかった事業者には、研修会や相談対応等により助言指導及び衛生管理計画の作成支援を行います。

法に基づく総合衛生管理製造過程承認制度の承認施設については、定期的な監視指導により衛生管理の徹底を図ります。

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に基づく衛生管理】

国際的な食品規格のガイドラインに示されるHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが計画を作成し管理を行います。

【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理】

食品等事業者団体が作成する手引書を参考に、一般衛生管理を基本とし、必要に応じて重要管理点を設けて管理を行います。

【岐阜県HACCP導入施設認定制度】

平成27年7月に創設した、HACCPによる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。

- 1 認定を希望する事業者が保健所への相談、申出
- 2 申請書作成や認定基準の自主点検等の申請準備
- 3 所管保健所への申請
- 4 書類審査及び食品衛生監視員による施設の確認検査
- 5 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

(3) 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、食品による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) 「食中毒警報発令運営要領」及び「ノロウイルス食中毒注意報及び警報発令運営要領」に基づき、食中毒注意報及び警報を発令し、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) 食品の自主回収や食中毒警報の発令等の緊急情報については、「食品緊急情報メール配信システム」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等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細菌性赤痢など、感染症と食中毒両方が疑われる感染症の届出が提出された際には、感染症部局と協力して調査を行い、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届出の場合は、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の共有をすることにより、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 2019年度の重点的な取組

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「営業許可施設の危害度分類」における危害度の「レベル1」の施設に対して、年2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、施設のふき取り検査（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。

また、「レベル1」の食品事故等の発生があった施設の他、過去3年間に食品の自主回収を行った営業施設には、レベルにかかわらず年2回以上の立入りをを行い、再発防止対策が適切にとられていることを確認します。

【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。包丁等をふき取り棒でふき取り、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2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 アニサキスによる食中毒対策

平成24年に魚類に寄生するアニサキスが食中毒病因物質として具体的に例示されて以来、アニサキスによる食中毒の件数は年々増加しています。厚生労働省の食中毒統計によると、平成29年には全国の事件数が230件（患者数242人）を数え、ノロウイルスを抑え食中毒の病因物質別事件数でカンピロバクターに次ぐ2位になりました。県内においても平成29、30年に魚介類販売店において、アニサキスによる食中毒が1件ずつ発生しています。また、医療機関の診療報酬明細書を用いた試算では全国で年間患者数が7,000人を超えると推定されるなど、重点的な食中毒対策が必要であると考えられます。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に努めます。

b ノロウイルス食中毒対策

近年、ノロウイルスが食中毒の病因物質の大半を占め、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り時には、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。

c 食肉を取り扱う施設に対する食中毒対策

近年、生肉又は加熱不十分な食肉が原因と考えられるカンピロバクター及び腸管出血性大腸菌による食中毒が多発しています。

これらの細菌は、一般に牛、豚、鶏等の動物に由来することから、食中毒を防止するためには、食肉や食鳥肉の衛生管理が非常に重要となります。

そこで、と畜場、食鳥処理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、食肉の調理を行う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等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。

d 有毒植物、有毒きのこを原因とする食中毒対策

近年、県内で食品事業者（飲食店、販売店）が関連した有毒植物及び有毒きのこを原因とする食中毒が散発的に発生していることから、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、指導及び注意喚起を行います。

② ジビエ取扱施設の監視指導

「ぎふジビエ衛生ガイドライン」に基づき、県内で捕獲されたイノシシ及びシカが衛生的に処理されるよう、ジビエ取扱施設に対して衛生指導を実施します。

また、市販ジビエの実態汚染調査及びジビエ処理に関する調査を行い、食中毒原

因菌等の汚染実態を把握し、必要に応じてジビエ取扱施設に対する助言指導を行います。

③ **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。

④ **非許可業種の把握**

食品衛生法等の一部を改正する法律によるHACCPの制度化に伴い、営業許可の対象業種以外の事業者の所在地等を把握するため届出制度が創設されます。このため、監視業務や、営業及び食品表示相談等の際に得られた情報をもとに新たに制度の対象となり得る事業者の把握に努めます。

【非許可業種】

現行の食品衛生法で食品営業許可対象として定める飲食店営業や菓子製造業等の34業種及び岐阜県食品衛生条例に基づく3業種以外の食品等事業者を指しています。

⑤ **改正食品衛生法の周知**

a **特定の食品による健康被害情報の届出制度の周知**

特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出が義務付けられるため、施設の調査指導や講習会の機会をとらえ健康食品関連事業者に周知を行います。

b **食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度の周知と関連事業者の把握**

規格が定まってない原材料を使用した器具・容器包装の販売等の禁止を行い、安全が担保された物質でなければ使用できない仕組みであるポジティブリスト制度が導入されます。このことについて器具・容器包装を使用する食品営業者に對し周知するとともに、器具・容器包装の製造者の把握に努めます。

c **食品リコール報告制度の周知**

現在県条例で定めている食品の自主回収(リコール)の届出義務が、法により義務付けられることについて食品事業者に周知を行います。

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。2019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 岐阜県 食品 監視検査 で検索してください。

http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/shoku/shokuhin/11222/index_5723.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)	47 (17)	
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。	9 (5)	
抗生物質・ 合成抗菌剤	国産及び輸入食肉を検査する。	400 (35)	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。	60 (20)	
ホルモン剤	輸入食肉を検査する。	10 (10)	

(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について、残留農薬検査を実施し、その安全性を確認することにより消費者の不安感の解消を図ります。

表3 輸入加工食品の残留農薬検査

検査項目	検査内容	検査数	検査実施機関
農薬	県内に流通する輸入加工食品を検査する。	50	登録検査機関（委託）

(3) 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やその原材料について、国内での流通が認められていない遺伝子組換え食品が使用されていないか確認するため、遺伝子組換え食品検査を実施します。

表4 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

(4) アレルゲン検査

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）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5 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	

(5) 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6 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

(6) 牛乳及び加工乳等の成分規格検査

学校給食をはじめとして、毎日飲用されることが多い牛乳及び加工乳等について、県内の全ての乳処理施設で製造される製品を対象として、成分規格検査（細菌数、大腸菌群、無脂乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度）を実施します。

表 7 牛乳及び加工乳等の成分規格検査

検査項目	検査数	検査実施機関
牛乳及び加工乳等の成分規格	100	保健所・保健環境研究所

(7) 給食及び弁当類の細菌検査

学校、病院をはじめとした給食施設で調理された食品及び大量に製造販売される弁当類について、「弁当及びそうざいの衛生規範」に基づいた細菌検査を実施します。

(8) 東日本産農畜水産物等の放射性物質検査

東京電力福島第一原子力発電所の事故後、食品中の放射性セシウムの基準値が設定されました。計画検査対象自治体による検査に加え、県内に流通している東日本産の食品の安全性を確認するため、放射性物質検査を実施します。

表 8 東日本産農畜水産物等の放射性物質検査

検査項目	検査数	検査実施機関
放射性物質	25	保健環境研究所

(9) 食品中の異物検査

県内で流通している食品や学校給食に混入した異物について、保健環境研究所において異物を特定し、迅速な原因究明及び再発防止に努めます。

また、検査結果をデータベース化し、保健環境研究所と各保健所で情報共有して、監視指導に役立てるとともに、食品事業者への衛生教育や県民等からの相談対応に活用します。

3 食品等事業者による自主的な衛生管理の促進

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導入の推進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

食中毒の原因物質として大半を占め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、自主衛生管理体制の充実強化を図り、地域に密着した食中毒予防の普及啓発を推進します。特に、同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を励行及び衛生的な手洗いの普及に努めます。

(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の研修会を開催します。立入りの際や相談対応により助言指導を行い衛生管理計画の作成支援を行います。

② 事業者団体が行うHACCP導入の取組支援

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を導入しようとする事業者に対して助言を行えるよう（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て助言指導を行いその取組を支援します。

③ 岐阜県HACCP導入施設認定制度を活用したHACCP導入支援

「岐阜県HACCP導入施設認定制度」を利用した「HACCPに基づく衛生管理」の導入を希望する施設に対する個別指導、一定水準以上の衛生管理を行っている施設の認定等により、HACCP導入による高度な衛生管理の推進を図ります。

④ と畜場及び食鳥処理場に対するHACCP導入支援

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施行規則の一部改正により、平成27年4月から、施設の衛生管理について、HACCP導入型基準が新たに加えられました。また、平成30年6月に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、と畜場、食鳥処理場はHACCPに沿った衛生管理の導入が制度化されました。

と畜場及び食鳥処理場の設置者等に対して、HACCPに沿った衛生管理を導入するため助言指導等支援を行います。

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、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 子ども食堂等の衛生的な食事提供の推進

平成31年3月に策定した「福祉目的の食事提供行為における食品衛生管理指針」を子ども食堂等の実施者に周知するとともに、事故防止の観点から情報提供や助言を行います。

(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民生活課及び県内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

項目	項	目	H31行動基本計画 目標数値	H31監視指導計画 目標数値	H29実施結果	
施策の方向1 食品等の安全性の確保						
1	コンプライアンスの推進					
	(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 食品衛生責任者講習会の実施回数	500人 130回	500人 130回	496人 171回
2	自主衛生管理の推進					
	(1)	HACCPの導入支援	HACCPに関する研修会の参加人数	200人	200人	126人
3	監視指導・検査の推進					
	(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%	208.5%
			食品衛生責任者講習会の実施回数（再掲）	130回	130回	171回
			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	56回
	(2)	アレルギー対策	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	113施設
			アレルギー検査件数	30検体	30検体	32検体
	(3)	放射性物質対策	県内に流通する農畜水産物等に対する放射性物質検査の検査数	25検体	25検体	80検体
	(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	160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)	食品添加物対策	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	447検体
			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	128検体
	(6)	遺伝子組換え食品対策	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	32検体
(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)	畜水産物等対策	県内に流通する食肉等の残留動物用医薬品の検査数（輸入品含む）	500検体	500検体	532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	75検体	75検体	82検体	
(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	496人	
(10)	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	867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	1,489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	496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	53回	
(11)	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	128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）	75検体	75検体	82検体	
(12)	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%	169%	
		休業施設の監視指導数	把握している全体 業施設に対し1回/	把握している全体 業施設に対し1回/年	13回/7施設/年	
		食品衛生責任者講習会の実施回数（再掲）	130回	130回	171回	
4	危機管理体制の構築					
	(1)	危機管理対策の推進	食品安全連絡会議の開催回数 食品緊急情報メール登録者総数	2回 420件	2回 420件	2回 431（401*）件
施策の方向2 食品に対する安心感の向上						
1	リスクコミュニケーションの推進					
	(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	819人
			リスクコミュニケーション事業参加者の理解度	90%	90%	97%
	(2)	食品の安全と信頼に関する情報の提供	食品 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 メールマガジン配信数	320件 24回	320件 24回	254件 15回
	(3)	県民の意見の収集と活用	食品安全対策協議会の開催回数	3回	3回	3回
食品安全対策モニター人数 県民アンケート調査の対象人数 食品安全相談員の数			500人 1,500人 6人	500人 1,500人 6人	448人 1,709人 6人	
2	食品の安全・安心に関する教育の推進					
	(1)	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	1,130人
			食品安全セミナー参加者の理解度	90%	90%	-
	(2)	地域社会における食品安全教育の推進	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	819人
リスクコミュニケーション事業参加者の理解度（再掲） 食卓の安全・安心ニュースの発行数（再掲）			90% 12回	90% 12回	97% 12回	
施策の方向3 将来にわたる安全な食生活の確保						
3	食品の安全を守る人材の確保					
	(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	4回
			食品表示担当者研修会の実施回数	1回	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

*平成30年10月に配信不能分を整理した実数値