
平成 2 2 年度岐阜県食品衛生監視指導計画

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	5
（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	6
（3）と畜場、食鳥処理場に対する監視指導	6
（4）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	7
（3）試験検査体制の充実・強化	7
4 違反事実の公表	7
5 食品等事業者の自主的衛生管理	7
（1）自主検査及び記録の作成・保存	7
（2）HACCP導入の推進	7
（3）食品衛生指導員活動の推進	7
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）	8
第3章 平成22年度の重点的取組み	
1 監視指導	9
（1）重点監視施設	9
（2）重点監視事項	10
2 試験検査	11
（1）残留農薬及び動物用医薬品等検査	11
（2）輸入加工食品の残留農薬検査	12

(3) 遺伝子組換え食品検査	1 2
(4) アレルギー物質検査	1 3
(5) 食品添加物検査	1 3
(6) メラミン検査	1 3
(7) 牛乳及び加工乳の成分規格検査	1 3
(8) 給食及び弁当類の細菌検査	1 3
(9) 牛海綿状脳症 (BSE) スクリーニング検査	1 4
3 食品等事業者の自主衛生管理の促進	1 4
(1) 「営業の施設の内外で公衆衛生上講ずべき措置に関する基準 (管理運営基準)」に基づく自主衛生管理の推進	1 4
(2) 適正な表示の徹底	1 4
(3) 食中毒防止対策	1 5
(4) HACCPシステム導入の推進	1 5
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 5
(1) 食品の安全に関するシンポジウムの開催	1 5
(2) 県民との意見交換会の開催	1 5
(3) 体験型リスクコミュニケーションの実施	1 5
(4) 出前講座「食品表示 知っ得講座」の開催	1 5
(5) 県民意識調査の実施	1 5
(6) 食肉の生食の危険性についての普及啓発	1 6
(7) 食品安全相談員の設置	1 6

第1章 計画策定の目的等

1 策定の目的

食品衛生監視指導については、食品衛生法第24条の規定により、都道府県等が毎年度、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推進することとされています。

本県では、平成15年12月に全国に先駆けて岐阜県食品安全基本条例を制定し、この条例に基づいて、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。

岐阜県食品衛生監視指導計画は、これらの目標、施策の方向等に従い、消費者の安全を第一とする姿勢のもと、平成16年度から年度ごとに策定し、その実施結果について公表を行っています。

昨年は、全国各地で、調味液の浸透、結着等の加工処理を行った食肉による腸管出血性大腸菌O157食中毒が発生しました。また、依然として、期限表示の改ざん等の偽装表示事案が発生するなど、消費者の食品に対する信頼が大きく損なわれています。

このため、平成22年度計画では広域に流通する食品の製造施設に対する監視指導、適正な食品表示の徹底、食肉の安全確保等について特に重点的に取り組みます。

2 計画の期間等

本計画の期間は、平成22年4月1日から平成23年3月31日の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は、本計画について、必要に応じ適宜見直しを行います。

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、基本的な指導方針の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、食肉衛生検査所、保健環境研究所が各々の責務を果たすとともに、国及び他部局関係課と連携し、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

○ 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
- ・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
- ・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
- ・消費者に対する食品衛生知識の普及啓発及び情報提供

- 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

- ② 試験検査実施機関の役割
 - 保健所及びセンター
 - ・収去検体の採取及び検査*
 - ・違反食品、苦情食品等の不良食品に係る検体の採取及び検査*
 - ・食中毒（疑いを含む。）に係る検体の採取及び検査*

※検査については、試験検査担当を置く保健所で実施
 - 食肉衛生検査所
 - ・収去検体の採取及び検査
 - 保健環境研究所
 - ・収去検体の検査
 - ・食中毒（疑いを含む。）に係る確認検査
 - ・苦情食品等に係る検体の検査

【収 去】

食品衛生法に基づき、食品衛生監視員が、食品の成分規格等に適合していることを確認するため、製造施設や販売施設から食品など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、消費者庁、他自治体との連携が必要な際には、情報の提供や収集に努め、連絡を密にし、適正に対応するものとし、特に隣接する自治体との連携体制を確保します。

総合衛生管理製造過程（HACCP）の承認施設への監視指導に際しては、必要に応じ東海北陸厚生局と連携して実施します。

【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システムといい、一般的にはHACCP（危害分析重要管理点）システムと呼ばれています。

これまでのように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に適合しているかどうかを判断する方法ではなく、製造工程の要所所で異常がないか全ての製品を連続的に確認するため、より信頼性の高い安全性確認のシステムといえます。

(4) 関連部間の連携

平成20年度に策定した「岐阜県食品安全行動基本計画（第2期）」に基づいて、庁内関連部が連携し、県内で生産、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。

特に、残留農薬や残留動物用医薬品等については、関係部間の連携を強化し、情報の提供や収集に努め、生産段階からの安全確保を図ります。

また、食品の表示に係る監視指導については、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」、「不当景品類及び不当表示防止法」、「健康増進法」、「薬事法」を所管する機関と連携し実施します。

(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（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養成及び資質の向上

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。

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

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、食品営業施設を表1「食品営業施設の危害度分類」のとおり、レベル1～4に分類します。

特に危害度の高い施設を中心に、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立入検査を行い、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、保存の指導及び確認

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
レベル1	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業 (仕出し・弁当で1000食以上の調理施設、ホテル・旅館で収容人数100名以上の施設) ・菓子製造業(広域流通食品製造施設) ・アイスクリーム製造業(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) 	<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) ○ 広域に流通する食品を製造する業種 ○ 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
レベル2	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業 (レベル1以外の仕出し・弁当及びホテル・旅館、簡易宿所) ・菓子製造業(レベル1以外の施設) ・あん類製造業 ・食肉処理業 ・食肉販売業(細切行為等のあるもの) ・魚介類販売業(調理行為のあるもの) ・食品の冷凍又は冷蔵業(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 	<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販売する業種 ○ 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 ○ 食品の製造又は販売時の温度管理に注意を要する業種
レベル3	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店(一般食堂、その他) ・喫茶店営業(自動販売機営業を除く) ・アイスクリーム製造業 (レベル1以外の施設) ・食肉販売業(レベル2以外の施設) ・魚介類販売業(レベル2以外の施設) ・魚介類せり売り業 ・食品の冷凍又は冷蔵業 (レベル1・2以外の施設) ・冰雪製造業 ・食用油脂製造業 ・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 ・缶詰又は瓶詰食品製造業 ・つけ物製造業 ・こんにゃ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 ○ 施設の構造が単純であり管理しやすい業種
レベル4	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店(自動販売機営業) ・喫茶店営業(自動販売機営業) ・乳類販売業 ・冰雪販売業 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食中毒等の食品事故の発生がほとんどない食品を製造又は販売する業種 ○ 食品の製造工程が簡易であり管理しやすい業種 ○ 施設の構造が単純であり管理しやすい業種 ○ 自動販売機営業
レベルS	<ul style="list-style-type: none"> ・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"> ○ 食中毒原因施設 ○ 食品、添加物等の規格基準違反を起こした施設

(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。

特に、集団給食施設については、一度に多数の人に食事を提供することから、食中毒等の衛生上の危害の発生が危惧されるため、重点的な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指導及び確認
- ・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、保存の指導及び確認
- ・集団給食施設については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」又は「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について」（平成9年6月30日衛食第201号）に基づく指導

(3) と畜場、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。

<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、措置基準等に適合することの確認及び指導
- ・一般的衛生管理事項の実施状況の確認及び指導

(4) 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。

3 試験検査

(1) 食品検査

県内に流通する食品の成分規格、添加物、動物用医薬品等について検査を実施し、安全性を確認します。

また、輸入食品は、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等の残留が問題となっていることから、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30万羽を越える処理を行う食鳥処理場で処理される全ての家禽の検査を実施し、食用に適することを確認します。

また、全ての牛について、BSEスクリーニング検査を実施します。

(3) 試験検査体制の充実・強化

保健所、食肉衛生検査所、保健環境研究所において、食品衛生に関する試験検査設備の充実を図ります。

検査担当者の研修、訓練に努め、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営業の停止若しくは禁止又は許可の取り消し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、廃棄等の行政処分を行った場合

5 食品等事業者の自主的衛生管理

(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管理を促進します。

(2) HACCP導入の推進

HACCPの概念を取り入れた衛生管理により、安全な食品の製造を行うよう食品営業施設に対し積極的な助言・指導に取り組みます。

法に基づく総合衛生管理製造過程承認制度の対象業種で、厚生労働大臣の承認取得を希望する施設に対して助言、指導を行い、承認取得を推進します。

また、既存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。

(3) 食品衛生指導員活動の推進

(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

うなど、食品衛生指導員活動を支援していきます。

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) 食中毒が発生しやすい季節には、「食中毒警報発令運営要領」に基づき、食中毒警報を発令し、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高揚を図ります。
- (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、その情報を電子メールで事業者迅速に提供（食品緊急情報メール）します。
- (3) 「食品安全連絡会議」を開催し、食品関係事業者と行政の間の情報共有や健康危機管理事案の未然防止対策を図ります。
- (4) 食品等事業者に対して、食品等による消費者の健康被害等に関する情報を速やかに保健所に報告するよう周知徹底を図ります。

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）

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、家庭での食中毒等の食品に起因する健康被害の発生防止に努めます。

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実施に努めます。

- (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) 各種モニター（食品安全対策モニター、消費者サポーター、食品表示ウォッチャー及び県政モニター）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 平成22年度の重点的な取組み

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。平成22年度は、特に次の施設及び事項を重点として監視指導を行います。

(1) 重点監視施設

① 食品営業許可施設に対する監視指導

食品営業許可施設をP7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別に監視目標を表2のとおりとし、特に「レベル1」を重点的に監視指導します。また、「レベル1」以外の施設において、過去3年間に食品事故等の発生があった施設については「レベルS」として、「レベル1」と同様に重点的な監視指導を行います。

表2 レベル別監視目標

レベル	主 な 業 種	監 視 方 法	施設数※ (21.3.31現在)	目標回数 (回/年)
1	飲食店営業（仕出し・弁当で1000食以上の調理施設、ホテル・旅館で収容人数100名以上の施設）、乳処理業、広域流通食品製造施設 等	施設に立入り、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。	692	2
2	飲食店営業（レベル1以外の仕出し・弁当及びホテル・旅館、簡易宿所）、食肉販売業（細切行為等のあるもの）、添加物製造業 等	施設に立入り、法に基づく監視指導を実施するとともに、必要に応じて製品の収去検査等を行い、指導を実施します。	7,383	1
3	飲食店（一般食堂、その他）、缶詰又は瓶詰食品製造業、食肉販売業（レベル2以外の施設）、つけ物製造業、弁当又はそらざい販売業等	食品営業許可の継続時の立入検査のほか、必要に応じて指導を行います。	18,946	0.5
4	飲食店（自動販売機営業）、喫茶店営業（自動販売機営業）、乳類販売業、氷雪販売業	食品営業許可の継続時の立入検査時に指導を行います。	9,100	0.2
S	過去3年間に食品事故等の発生があった施設	業種を問わず「レベル1」と同様に重点的に監視指導します。	43	2

※ 計画の実施時には、H22.3.31現在の施設数に置き換えて運用します。

② 広域流通食品製造施設の監視指導

広域に流通する食品は、ひとたび事故が発生すると大規模化し、社会的な影響も大きいことから、こうした食品製造施設の監視指導を強化します。

対象施設数 525施設

※ 計画の実施時には、H22.3.31現在の施設数に置き換えて運用します。

③ 集団給食施設に対する監視指導

集団給食施設の規模及び種別に応じて、表3のとおり監視指導を行います。

また、各施設における施設管理者及び調理従事者等による自主点検の実施及びその記録の保管について指導します。

表3 集団給食施設の監視目標

区 分	種 別	目標回数 (回/年)
大量調理施設 (1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設)	全施設	2
中小調理施設 (上記以外の施設)	学 校	1
	病 院	1
	その他	0.5

(2) 重点監視事項

① 衛生管理マニュアルの整備等に対する指導

広域流通食品製造施設を中心に、衛生管理マニュアルの整備等について助言するとともに、科学的根拠に基づく期限表示の設定、適正な原材料の使用、製造販売等に係る各種記録の作成・保管などについて重点的な指導を行います。

② 統一的な食品表示指導

食品表示について統一的で効率的な指導を行うため、年に2回設定している食品表示適正強化月間を中心に、年間を通じて「食品衛生法」、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）」、「不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）」など食品表示規制を所管する現地機関、担当者が合同で監視を実施します。

合同監視目標 500件

③ 輸入加工食品に係る添加物の不適正使用の排除

輸入食品について、収去検査により国内で使用が認められていない添加物の使用の有無を確認し、違反食品を排除します。

また、国内で使用が認められている添加物については使用基準に適合しているかを確認し、適正な表示について輸入業者等に対し指導を行います。

④ アレルギー物質表示の適正化

県内の食品製造施設を対象に、使用原材料及び製造工程等の詳細を立入調査し、小麦、そば等のアレルギー物質の適正な管理、表示方法について指導を行い、アレルギー物質表示の適正化を図ります。

目標立入施設数 200施設

⑤ 健康食品に対する指導

いわゆる健康食品として製造販売される食品について、その製造施設の把握を行い、原材料や製造工程を確認し、衛生的な取扱いと適切な表示について指導します。

また、錠剤、カプセル状等の成分が濃縮された形状の食品については、「錠剤、カプセル状等食品の原材料の安全性に関する自主点検ガイドライン」に基づく安全性の確認を行うよう製造者の指導を行います。

なお、医薬品と判断される原材料の使用や効能効果の表示など薬事法違反の恐れがあるものや、栄養成分表示に関する不適事項などについては、関係課で連携の上、統一的な指導を実施します。

⑥ 牛海綿状脳症（BSE）に関する衛生指導

牛肉の安全性を確保するため、と畜場において特定部位（頭部（舌及び頬肉を除く。）、せき髄及び回腸（盲腸との接続部分から2mまでの部分に限る。））の適切な除去について、監視指導を行います。

⑦ 食肉の取扱いに関する監視指導

近年、カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌O157による食中毒が多発しています。

これらの菌は、一般に牛、豚、鶏など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。

と畜場、食鳥処理場、食肉処理施設及び焼肉店等の飲食店等における食肉の取り扱いについて、適切な衛生管理を指導します。

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。平成22年度は次の項目を重点検査項目として取り組みます。

(1) 残留農薬及び動物用医薬品検査

残留農薬及び動物用医薬品の検査について表4のとおり実施します。

検査対象農薬及び動物用医薬品の検査については、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4 残留農薬等検査

区 分	検 査 内 容	検査数 (うち輸入食品)	検査実施機関
農 薬	県内を流通する野菜、果実等を検査する。	155(80) 延べ28,500項目	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。	38(16)	
重金属	米のカドミウム汚染実態を継続的に監視するため、地域を指定して検査する。	3	
P C B	P C Bの汚染実態を監視するため畜水産物(淡水魚、牛肉等)の検査する。	2	
リステリア菌	輸入チーズ等を検査する。	5(5)	
アフラトキシン	輸入ナッツ等を検査する。	5(5)	
抗生物質・ 合成抗菌剤	国産及び輸入食肉を検査する。	230(35)	食肉衛生検査所
内寄生虫駆除剤	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の検査

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5 輸入加工食品の残留農薬検査

区 分	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対象に検査する。	50	登録検査機関 (委託)

(3) 遺伝子組換え食品検査

国内で承認されている遺伝子組換え食品及び未承認の遺伝子組換え食品について検査を実施し、未承認食品の排除と承認された遺伝子組換え食品について適正表示を指導します。

表6 遺伝子組換え食品検査

区 分	検 査 内 容	検査数	検査実施機関
組換え遺伝子	大豆、とうもろこし加工品等 を対象に検査する。	30	保健環境研究所

(4) アレルギー物質検査

食品製造施設に立入し、使用原材料の確認を行うとともに、製品のアレルギー物質の検査を実施し、コンタミネーション（意図しない混入）対策について指導します。

表7 アレルギー物質検査

区 分	検 査 内 容	検査数	検査実施機関
アレルギー物質	表示義務のあるアレルギー物質について検査する。	30	保健環境研究所

(5) 食品添加物検査

県内に流通する食品について収去検査を実施し、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することにより違反食品の一掃を図ります。

表8 食品添加物検査

項 目	検査数	検査実施機関
保存料・着色料、甘味料等	430	保健環境研究所及び保健所

(6) メラミン検査

平成20年度に、輸入食品からメラミンが検出される事例が相次いだことから、昨年度に引き続き、県内に流通する輸入加工食品について、メラミン検査を実施し、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9 加工食品のメラミン検査

区 分	検 査 内 容	検査数	検査実施機関
メラミン	県内に流通する輸入加工食品を対象に検査する。	20	登録検査機関（委託）

(7) 牛乳及び加工乳の成分規格検査

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に、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10 牛乳及び加工乳の成分規格検査

区 分	検査数	検査実施機関
成分規格検査	200	保健所

(8) 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。

(9) 牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査

平成13年10月から全国一斉に、と畜場に搬入される全ての牛についてBSEスクリーニング検査が開始されました。平成17年8月1日から、法的なスクリーニング検査の対象が21ヶ月齢以上の牛に引き上げられ、平成20年8月からは、20ヶ月齢以下の牛のスクリーニング検査が国庫補助の対象外となりましたが、県民の不安を解消する観点から引き続き全頭検査を実施します。

なお、検査の結果については、ホームページに毎月公表します。

3 食品等事業者の自主衛生管理の促進

食品等事業者に対し、食品の衛生的取扱い、手洗い、温度管理、健康管理など食品衛生に関する知識や技術の向上を図り、食品の安全性確保について普及啓発に努めます。

(1) 「営業の施設の内外で公衆衛生上講ずべき措置に関する基準（管理運営基準）」の遵守の徹底

平成19年10月、岐阜県食品衛生法施行条例において定められている「営業の施設の内外で公衆衛生上講ずべき措置に関する基準（管理運営基準）」が大幅に改正されました。この管理運営基準の遵守について徹底を図るため、詳細かつ具体的な施設の衛生管理事項について、より高度な衛生管理が求められる「レベル1」に分類される施設に対し研修会を開催します。

【営業の施設の内外で公衆衛生上講ずべき措置に関する基準（管理運営基準）】

管理運営基準とは、食品衛生法に基づいて各都道府県等が条例で定めている食品関係の営業施設における衛生管理に関する基準のことをいいます。施設の清掃等の維持管理、機械器具等の衛生管理、食品の取扱方法、廃棄物の処理、従事者の健康管理等について規定されており、食品を取扱う営業者には、この基準を遵守する義務が課せられています。

岐阜県食品衛生法施行条例では、16区分83項目の基準を定めています。

(2) 適正な表示の徹底

近年、賞味期限の改ざん、製造日の偽装など食品製造業者による食品の偽装表示が全国的に問題となったことから、適正な表示の徹底を図るため、食品製造業者を対象に、「食品衛生法」、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）」、「健康増進法」、「薬事法」、「不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）」などの食品表示の関係法令を網羅した食品表示総合講習会を開催します。

(3) 食中毒防止対策

昨年、全国で患者数が最も多かった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励行や調理従事者の健康状態の把握等の汚染防止対策について、啓発に努めます。

特に、いったん食中毒が発生すると社会的影響が大きく、大規模化するおそれがある集団給食施設に対し衛生講習会を開催します。

(4) HACCP導入の推進

食品事業者の自主的な衛生管理を推進するため、HACCPの概念を取り入れた管理手法の導入について、積極的な助言・指導を実施します。

また、食品等事業者を対象に、HACCP普及推進大会を開催し、積極的にHACCPの導入を図っている施設を優良施設として表彰するとともに、HACCPに関する講演、被表彰施設による取組事例紹介等を行い、食品等事業者の取組み意欲とHACCPに関する知識の向上を図ります。

5 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

県民の食の安全に対する知識の向上と理解を深めるため、消費者等を対象としてシンポジウムを開催します。

(2) 県民との意見交換会の開催

県の食品安全対策の取組みについて、県民と意見や情報の交換を行います。

(3) 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

消費者を対象に食品安全セミナーを開催します。セミナーでは、食品表示、残留農薬や食品添加物等の食品の安全性に関する課題について情報提供するとともに、県内の食品製造施設や減農薬等に積極的に取り組んでいる生産地の視察、意見交換等を行って、消費者と生産者の相互理解を図ります。

(4) 出前講座『食品の安全 知っ得講座』の開催

比較的少人数のグループを対象として、参加者の希望の日時、場所に職員を派遣し、食品の安全について情報提供や意見交換を行う出前講座を実施します。

(5) 県民意識調査の実施

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、各種モニター（食品安全対策モニター、消費者サポーター、食品表示ウォッチャー及び県政モニター）を対象にした意識調査（アンケート）を実施します。

(6) 食肉の生食の危険性についての普及啓発

近年、未加熱又は加熱不十分な食肉の摂食による食中毒が多発しており、昨年、調味液の浸透、結着等の加工処理を行った食肉による腸管出血性大腸菌O157による食中毒が、全国各地で発生しました。消費者に対し、食肉の生食の危険性、加熱の重要性について周知徹底を図ります。

(7) 食品安全相談員の設置

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相談員（食品安全相談員）を県民生活相談センター及び県下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。