

# 平成 1 7 年度岐阜県食品衛生監視指導計画

岐 阜 県

## 目 次

### 第1章 計画策定と経緯

1 策定の経緯	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) 厚生労働省や他自治体との連携	3
(4) 農林水産部局等関連部局との連携	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	4
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	5
(3) と畜場、食鳥処理場に対する監視指導	5
(4) 違反発見時の対応	6
3 試験検査	8
(1) 食品検査	8
(2) と畜検査及び食鳥検査	8
(2) 試験検査体制の充実・強化	8
4 違反事実の公開	8
5 リスクコミュニケーション(消費者、事業者、行政の間の意見交換等)	8
6 普及啓発	9
(1) 消費者等に対する啓発	9
(2) 食品等事業者の自主的衛生管理	9
(3) HACCP導入の推進	9

### 第3章 平成17年度の重点的取組み

1 監視指導	10
(1) 重点監視施設	10
(2) 重点監視項目	11
2 試験検査	11
(1) 残留農薬等検査	12
(2) 遺伝子組換え食品検査	13
(3) アレルギー物質検査	13

( 4 ) 食肉中の残留物質検査	1 3
( 5 ) 食肉及び食鳥肉の食中毒原因菌汚染実態調査	1 3
( 6 ) 牛海綿状脳症 ( B S E ) スクリーニング検査	1 3
3 リスクコミュニケーション(消費者、事業者、行政の間の意見交換等)の実施	1 4
( 1 ) 食の安全に関するシンポジウムの開催	1 4
( 2 ) 食の安全セミナーの開催	1 4
( 3 ) 県民への意識調査	1 4
( 4 ) 食品の安全性に関する基礎講座	1 4
( 5 ) 「見学可能な食品関連施設リスト」の作成と公開	1 4
4 普及啓発	1 4
( 1 ) 食品等事業者の自主的衛生管理の促進	1 4
( 2 ) ノロウイルスによる食中毒防止対策	1 4
( 3 ) 牛海綿状脳症 ( B S E ) に関する知識の普及	1 5
5 H A C C P システムの推進	1 5

# 第1章 計画策定の経緯

## 1 策定の経緯

経済の成長や流通の発達に伴い、食生活の変化、多種多様な食品の出現、食品の広域的な流通により食生活が豊かになる一方で、牛海綿状脳症(BSE)の発生、表示偽装事件、指定外添加物の使用、大規模食中毒の発生、健康食品による健康被害等が発生し、消費者の食に対する不安や不信が高まっています。食に対する不安を取り除き信頼感を回復するため、食品の安全確保は早急な課題です。

こうした情勢の中、平成15年5月に食品安全基本法が制定されるとともに、食品衛生法を始め、食品関連法の所要の改正が行われました。

改正された食品衛生法において、都道府県等は、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なりました。

当県においては、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、庁内関係組織で構成する「岐阜県食品安全推進本部」(平成14年6月設置)を中心として全庁的な体制で食の安全確保に取り組んでいます。

監視指導については、平成13年度から食品営業施設を業種別に危害度レベルにより分類し、年間目標監視回数を定め、監視指導の充実・強化を図ってきたところですが、法改正の主旨を踏まえ、適正な食品衛生対策を通じて、消費者の安全を第一とし、食の安全・安心を確保するため、平成16年度から岐阜県食品衛生監視指導計画を策定しています。

平成17年度計画では、より効率的で実効性のある監視指導を実施するため、営業許可施設の危害度分類の一部見直しを行いました。また、重点監視項目として、いわゆる健康食品に対する指導強化及び表示強化月間の取組み等を、重点検査項目として食肉及び食鳥肉の食中毒原因菌汚染実態調査等を新たに盛り込み、重点的な取組みを行っていきます。

## 2 計画の期間等

本計画の期間は、平成17年4月1日から平成18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、必要に応じて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標準化等の連携を図ります。

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事業者

啓発の対象

- ・消費者
- ・事業者

#### (2) 実施機関、人員

健康福祉環境部生活衛生課、食品安全推進室、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室と連携し、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。

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
- ・事業者及び消費者に対する食品衛生に関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

#### 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

#### 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
- ・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（地域保健所）

##### 保健環境研究所

- ・食品の検査及び確認検査
- ・食中毒（疑いを含む。）に係る検査

##### 食肉衛生検査所

- ・収去検体の採取及び検査

#### 【収 去】

食品衛生法に基づき、食品衛生監視員が、試験検査のために製造施設や販売施設から食品などを検査のために採取することです。

### (3) 厚生労働省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、国や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ます。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（H A C C P）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ながら実施します。

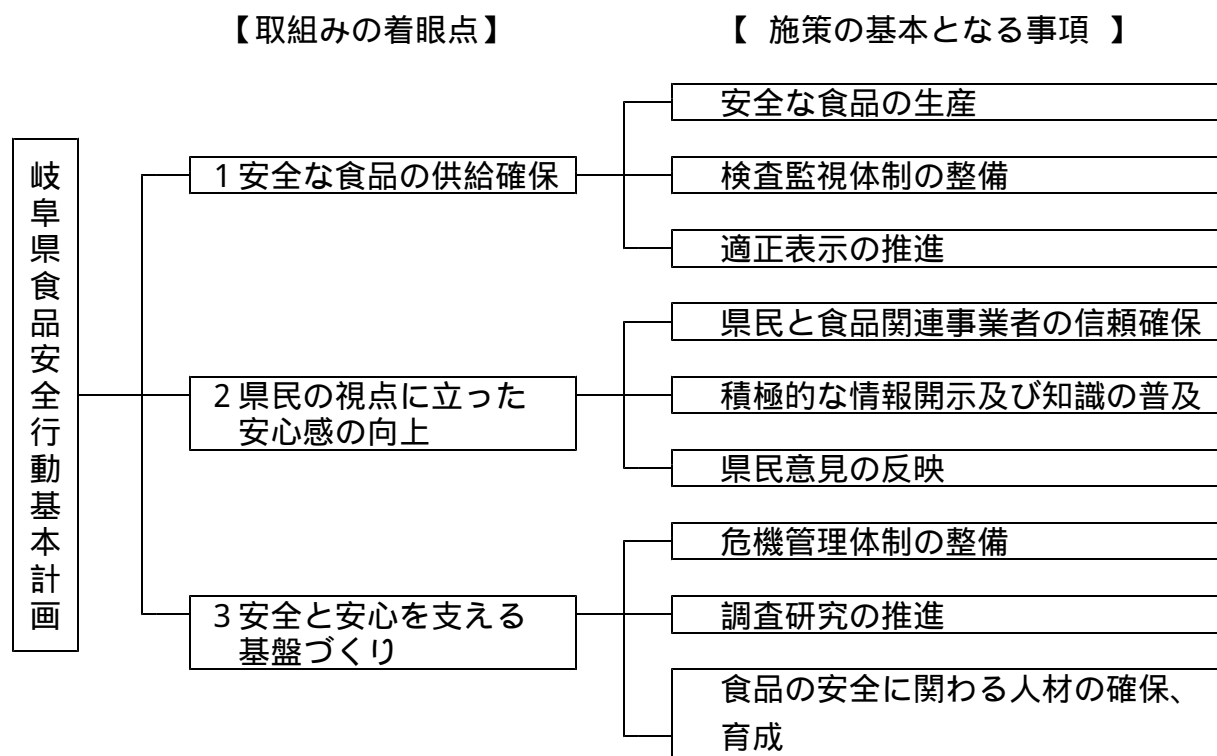
#### 【H A C C P】

米国のN A S A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H A C C P（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を検査して安全基準をクリアしているかどうかを確かめる方法ではなく、製造過程の要所要所で異常がないか連続的にチェックする方法です。これまでの方法では、たくさんの製品の中から一部を抜き取って検査するため、全ての製品について安全性を確認することはできませんでした。しかし、このシステムでは、製造の間中、全ての製品を連続的にチェックするため、より信頼性が高い安全性の確認が可能です。

#### (4) 農林水産部局等関連部局との連携

「岐阜県食品安全基本条例」に基づいて平成16年度に、食の安全、安心に関する5ヶ年計画である「岐阜県食品安全行動基本計画」を定めました。この行動基本計画に基づき、庁内関連部局が連携し、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、農林水産部局と連携して、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、「農林物質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」を所管する担当部局と連携し実施します。

#### (5) 外部関係団体との連携

食品事業者で構成され、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

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食品衛生監視員の養成に努めます。

#### 事業者

食品営業許可施設においては、原則として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。講習会等を通じて、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の更なる向上を図るとともに、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

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、その危害度によってレベル1～4に分類します。

危害度の高い施設を中心に、必要に応じて施設の拭き取り検査や収去検査を行い、監視指導に努めます。

また、夏期や年末などは、通常の時期に比べ大量の食品が流通する時期にあたり、食品による事故や違反が懸念されます。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。

監視指導の結果は公表します。

#### <主な監視項目>

- ・ 法及び条例に基づく施設基準、措置基準、規格基準、表示基準等に適合することの確認・指導
- ・ 記録の作成、保存の指導及び確認

### (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。

#### <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
- ・ 記録の作成、保存の指導及び確認

### (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 >

- ・ 法に基づく施設基準、措置基準等に適合することの確認・指導
- ・ 一般的衛生管理事項の実施状況の確認・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。

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"> <li>・ 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 )</li> <li>・ 菓子製造業 ( 広域流通食品製造施設 )</li> <li>・ アイスクリーム製造業 ( ソフトクリームを除く )</li> <li>・ 乳処理業</li> <li>・ 乳製品製造業</li> <li>・ 食肉製品製造業</li> <li>・ 魚肉ねり製品製造業</li> <li>・ 清涼飲料水製造業</li> <li>・ 乳酸菌飲料製造業</li> <li>・ 豆腐製造業 ( 広域流通食品製造施設 )</li> <li>・ めん類製造業 ( 広域流通食品製造施設 )</li> <li>・ そうざい製造業</li> <li>・ 集団給食施設 ( 大量調理施設 )</li> </ul>	<p>食中毒等の食品事故の発生時に大規模事故となりやすい業種</p> <p>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</p> <p>総合衛生管理製造過程 ( H A C C P 方式 ) 承認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 )</p> <p>広域に流通する食品を製造する業種</p> <p>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</p> <p>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> <p>集団給食施設においては、1回300食以上又は1日750食以上提供される施設</p>
レベル 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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 )</li> <li>・ 菓子製造業 ( レベル 1 以外の施設 )</li> <li>・ あん類製造業</li> <li>・ 食肉処理業</li> <li>・ 食肉販売業 ( 細切行為等のあるもの )</li> <li>・ 魚介類販売業 ( 調理行為のあるもの )</li> <li>・ 食品の冷凍又は冷蔵業 ( 冷凍食品製造施設 )</li> <li>・ 豆腐製造業 ( レベル 1 以外の施設 )</li> <li>・ めん類製造業 ( レベル 1 以外の施設 )</li> <li>・ 添加物製造業</li> <li>・ 集団給食施設 ( レベル 1 以外の施設 )</li> </ul>	<p>食中毒等の食品事故の発生時に中規模程度事故となりやすい業種</p> <p>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</p> <p>食品の製造工程が、比較的簡易であり管理しやすい業種</p> <p>施設の構造が比較的単純であり管理しやすい業種</p> <p>食品の製造又は販売時の温度管理に注意を要する業種</p>
レベル 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲食店 ( 一般食堂、その他 )</li> <li>・ 喫茶店営業 ( 自動販売機営業を除く )</li> <li>・ アイスクリーム製造業 ( レベル 1 以外の施設 )</li> <li>・ 食肉販売業 ( レベル 2 以外の施設 )</li> <li>・ 魚介類販売業 ( レベル 2 以外の施設 )</li> <li>・ 魚介類せり売り業</li> <li>・ 食品の冷凍又は冷蔵業 ( レベル 2 以外の施設 )</li> <li>・ 冰雪製造業</li> <li>・ 食用油脂製造業</li> <li>・ みそ製造業</li> <li>・ しょうゆ製造業</li> <li>・ ソース製造業</li> <li>・ 酒類製造業</li> <li>・ 納豆製造業</li> <li>・ 缶詰又は瓶詰食品製造業</li> <li>・ つけ物製造業</li> <li>・ こんにゃく又はところてん製造業</li> <li>・ 弁当又はそうざい販売業</li> </ul>	<p>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</p> <p>食品の製造工程が簡易であり管理しやすい業種</p> <p>施設の構造が単純であり管理しやすい業種</p>
レベル 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲食店 ( 自動販売機営業 )</li> <li>・ 喫茶店営業 ( 自動販売機営業 )</li> <li>・ 乳類販売業</li> <li>・ 冰雪販売業</li> </ul>	<p>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</p> <p>食品の製造工程が簡易であり管理しやすい業種</p> <p>施設の構造が単純であり管理しやすい業種</p> <p>自動販売機営業</p>
レベル S	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 過去 3 年間に食品事故等の発生があった施設</li> </ul>	<p>食中毒原因施設</p> <p>食品、添加物等の規格基準違反を起こした施設</p>

### 3 試験検査

#### (1) 食品検査

県内で製造又は加工される食品を中心に収去検査を実施します。

検査内容として、牛乳等の成分規格、添加物の使用基準、野菜や果実の残留農薬、遺伝子組換え食品、アレルギー物質の検査、給食施設で調理された食品の細菌検査等を実施します。

また、輸入食品は、通関時に厚生労働省が検査を実施していますが、輸入野菜の残留農薬等が問題となっているため、必要に応じ検査を実施します。

#### (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

地域保健所、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。

検査員の研修、訓練に努め、検査技術の向上に努めるとともに、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。

登録検査機関に試験検査を委託する場合には、委託契約に基づき、業務の委託者として業務の適正な管理を求めます。

### 4 違反事実の公開

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について迅速に公表します。

(1) 食中毒等の食品事故が発生し、当該施設に対し営業の禁停止若しくは取り消し等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 リスクコミュニケーション（消費者、事業者、行政の間の意見交換等）

消費者や事業者との意見交換会やインターネットによる情報提供、食品安全セミナー等を開催し、リスクコミュニケーションに努めます。

(1) 食品の安全性に関する情報及び消費者と食品関係事業者との交流促進を図るための情報を、広報やインターネット等を通じて県民に提供します。

- (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) 「食品安全対策協議会」を引き続き開催して、消費者、学識経験者、生産者、流通販売業者との意見交換に努めます。また、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推進し、県民の意見、要望を的確に把握します。
- (4) 「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を受け付けます。

## 6 普及啓発

### (1) 消費者等に対する啓発

消費者に対する食品衛生に関する啓発を行う等、知識の普及や情報提供を実施し、家庭での食中毒等の食品に起因する事故防止に努めます。

また、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、必要に応じて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関心の高揚を図ります。

### (2) 食品等事業者の自主的衛生管理

事業者の自主検査、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。

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などの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未然に防止します。

### (3) HACCP導入の推進

食品の取扱いや営業施設について、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積極的に助言・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については、未承認施設への助言、指導を行い、導入の推進を図ります。

また、既存の承認施設については、承認施設における事故が発生した例も踏まえ、定期的な監視指導により衛生管理の徹底を図ります。

### 第3章 平成17年度の重点的な取組み

#### 1 監視指導

監視指導については、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、食品による事故防止のため実施しています。平成17年度は、特に次の項目を重点監視項目として取り組みます。

##### (1) 重点監視施設

営業許可施設に対する監視指導

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年間に食品事故の発生があった施設については、「レベル1」と同様に重点的な監視指導を行います。

なお、許可施設以外の食品取扱施設についても必要に応じて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	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)、集団給食施設(大量調理施設)、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。	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)、集団給食施設(中小調理施設)、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。	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、弁当又はそうざい販売業等	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。	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、冰雪販売業	食品営業許可の継続時の立入検査時に指導を行います。	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。	2

### 広域流通食品製造施設の監視指導

近年、広域に流通する食品による事故が全国的に発生していることから、特に地域特産品を製造する施設を中心に、拭き取り検査、収去検査を実施する等、監視指導を強化し、安全確保を図ります。

対象施設数 5 1 1 施設

## (2) 重点監視項目

### 食品の表示適正化

法により表示が義務付けられている食品添加物、遺伝子組換え食品、アレルギー物質等について、食品製造施設へ立入し、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）のおそれの有無等を確認し、適正な表示について指導を行います。

また、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回の食品表示適正化強化月間を設け、JAS法所管部局との合同監視を実施します。

合同監視目標 5 0 0 件

### 食品添加物の使用適正化

特に広域に流通する食品を製造する施設における食品添加物の使用実態を調査し、必要に応じて収去検査を行い、適正な使用について監視指導を実施します。

### 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、その製造所の把握を行い、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。

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があれば、関係課と連携の上、統一的な指導を実施します。

### 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、特定危険部位（脳、脊髄、眼及び小腸の一部（回腸遠位部））の適切な除去について、監視指導を行います。

## 2 試験検査

試験検査については、県内で製造・販売される食品を中心に実施しています。また、輸入食品や給食施設において調理される食品についても検査を行っています。

検査項目として、食品添加物、残留農薬、遺伝子組換え食品、アレルギー物質、食肉の残留物質等を行います。

平成17年度は次の項目を重点検査項目として取り組みます。

### (1) 残留農薬等検査

県内で生産又は流通する野菜、果実等の残留農薬の検査を実施します。

また、輸入食品を含む各種食品について、重金属、食品添加物及び残留抗生物質等の検査を実施し、検査結果を公表します。

表3 残留農薬検査等

区 分	検 査 内 容	検査数	検査実施機関
農薬	県内産及び県外産の野菜、果実等を検査する。また輸入食品についても検査する。	100	保健環境研究所
防ばい剤	輸入果実を検査する。	14	
PCB	過去の汚染実態を継続的に監視するため、内水面産魚介類（ナマズ、フナ）を地域を指定し検査する。	2	
重金属	カドミウム、水銀について、過去の汚染実態を継続的に監視するため、米、内水面産魚介類を地域を指定して検査する。	9	
貝毒	生産地で検査され、貝毒を保有する貝類はほとんど流通しないが、安全性を確認するため卸売市場等で採取し検査する。	4	
抗生物質	畜水産物（牛乳や養殖魚等）の安全性を確認するため検査する。	31	
合成抗菌剤	畜水産物（牛乳や養殖魚等）の安全性を確認するため検査する。	8	
食品添加物	果実酒、チーズを検査する。	16	
リステリア菌	輸入チーズを検査する。	5	
アフラトキシン	輸入ナッツを検査する。	5	
抗生物質・合成抗菌剤	国産及び輸入食肉を検査する。	200	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	
ホルモン剤	輸入食肉を検査する。	5	
農薬	輸入食肉を検査する。	5	
	各種加工食品等について、法や衛生規範に基づく成分規格等検査や食品添加物使用基準検査を実施する。	900	地域保健所

## (2) 遺伝子組換え食品検査

近年、遺伝子組換え食品に対する消費者の関心は高まっています。食品製造施設に立入し、原材料の確認を行います。また、適正な表示の確認のため、遺伝子組換え食品の検査を実施します。

表4 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
遺伝子組換え食品	大豆、とうもろこし加工品、ばれいしょ加工品を対象に検査する。	30	委託検査機関

## (3) アレルギー物質検査

アレルギー物質の表示記載漏れによる自主回収が全国で頻繁に発生しています。食品製造施設に立入し、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、適切な製造管理及び表示について指導します。

表5 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（小麦、そば、卵、乳、落花生）について検査する。	30	委託検査機関

## (4) 食肉中の残留物質検査

県内のと畜場、食鳥処理場において処理された食肉及び県内を流通する輸入食肉中の抗生物質や合成抗菌剤等の残留について検査を実施し、食肉の安全確保を図ります。（検査数については表3参照）

## (5) 食肉及び食鳥肉の食中毒原因菌汚染実態調査

近年の食中毒の発生状況をみると、サルモネラ及びカンピロバクターが細菌性食中毒の原因菌の第1位、第2位になっています。これらの菌は、一般に牛、豚、鶏などの動物由来であることから、食肉や食鳥肉の衛生管理が非常に重要です。

そのため、と畜場、食鳥処理場及び食肉処理施設等における汚染の実態を検査し、適切な衛生管理が行われるよう指導します。

## (6) 牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査

平成13年9月我が国で初めて牛海綿状脳症（BSE）が確認され、平成13年10月から、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を実施してきましたが、厚生労働省では生後20ヶ月以下の牛については検査対象外にする方針で作業が進められています。



県では、県民の安心感の向上のため、牛の月齢にかかわらず引き続きすべての牛について検査を実施します。

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 リスクコミュニケーション（消費者、事業者、行政の間の意見交換等）の実施**

#### **(1) 食の安全に関する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、消費者等約500人を対象としてシンポジウムを開催し、基調講演やパネルディスカッションを行います。

#### **(2) 食の安全セミナーの開催**

消費者150人（圏域毎に30人）を対象に食の安全セミナーを開催します。セミナーでは、食品表示や食品添加物等の食品の安全性に関する基礎知識講座や県内の大手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現地視察、意見交換会等を行います。

#### **(3) 県民への意識調査**

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（227名）を対象にした意識調査（アンケート）を実施します。

#### **(4) 食品の安全性に関する基礎講座**

県民への意識調査の結果、要望の高い事項をテーマに、消費者500名（圏域ごと100名）を対象にした食品の安全性に関する基礎講座を開催します。

#### **(5) 「見学可能な食品関連施設リスト」の作成と公開**

県民と食品関連事業者との相互理解を図るため、県民等が無料で施設見学、意見交換等を行うことができる食品関連施設を把握し、公開等を行います。

### **4 普及啓発**

事業者に対し、食品の衛生的取扱い、手洗い、温度管理、健康管理等、食品衛生に関する知識や技術の向上を図り、食品の衛生、安全性確保について普及啓発を行います。また、消費者に対して、食品衛生に関する知識の普及啓発を図ります。

#### **(1) 食品等事業者の自主的衛生管理の促進**

施設の立入時や衛生講習会等の機会をとらえて、仕入れ等に関する記録の作成、保管等について啓発を行い、自主衛生管理の促進を図ります。

#### **(2) ノロウイルスによる食中毒防止対策**

集団給食施設におけるノロウイルスによる食中毒が発生した場合、社会的影響が大きく、大規模化するおそれがあることから、事故を未然に防止するため、集団給食施設に対し衛生講習会を通じ、普及啓発を行います。

### **(3) 牛海綿状脳症（BSE）に関する知識の普及**

消費者が抱いている牛海綿状脳症（BSE）に対する不安や不信感を解消するため、各種の講習会等の機会をとらえ、リーフレット等を活用して正しい知識を普及啓発します。

## **5 HACCPシステムの推進**

広域流通食品製造施設等の中で、施設の自主的な衛生管理について関心の高い施設からHACCP導入重点支援施設を選定し、拭き取り検査や収去検査等の科学的データに基づいたHACCPプランの作成を支援します。

また、事業者を対象に、HACCP普及研修会を開催し、HACCPに関する知識の普及と優良施設による取組事例紹介を行い、事業者の意欲向上とHACCPシステムの導入を推進します。