

平成30年度

「岐阜県食品衛生監視指導計画」実施結果

岐 阜 県

# 目 次

<はじめに>	1
<平成 30 年度の重点的な取組みの結果>	
1 監視指導	1
(1) 重点監視施設	1
① 危害度レベルに基づく監視指導	1
② 集団給食施設等に対する監視指導	3
(2) 重点監視事項	3
① 食中毒予防に関する指導	3
a. 腸管出血性大腸菌食中毒対策	3
b. ノロウイルス食中毒対策	3
c. 食肉を取扱う施設に対する食中毒対策	4
d. 有毒植物、有毒きのこを原因とする食中毒対策	4
② ジビエ取扱い施設の監視指導	4
③ アレルギー表示の適正化指導	4
④ HACCPによる衛生管理指導	4
⑤ 廃棄食品の不正流通防止	4
⑥ 「こども食堂」の衛生管理についての助言指導	5
2 試験検査	5
(1) 残留農薬及び動物用医薬品等検査	6
① 残留農薬検査	6
② 残留動物用医薬品検査	6
③ その他の残留物質等の検査	6
(2) 輸入加工食品の残留農薬検査	7
(3) 遺伝子組換え食品検査	7
(4) アレルゲン検査	7
(5) 食品添加物検査	8
(6) 牛乳及び加工乳の成分規格検査	9
(7) 給食及び弁当類の細菌検査	10
(8) 東日本産農畜水産物等の放射性物質検査	10
(9) 食品中の異物検査	10
3 食品等事業者による自主的な衛生管理の促進	11
(1) 適正な表示の徹底	11
(2) 食中毒防止対策	11

(3) HACCP導入の推進	11
① 中小規模食品施設に対するHACCP導入の推進	11
② 岐阜県HACCP導入施設認定制度を活用したHACCP導入支援	11
③ と畜場及び食鳥処理場に対するHACCP導入の推進	11
4 リスクコミュニケーションの推進	12
(1) 食品の安全・安心シンポジウムの開催	12
(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	12
(3) 出前講座「食品の安全 知っ得講座」の開催	12
(4) ジュニア食品安全クイズ大会の開催	13
(5) 県民意識調査の実施	13
(6) 食品安全相談の実施	13
(7) ノロウイルス食中毒予防についての普及啓発	13
(8) 食肉の生食の危険性についての普及啓発	13
(9) 有毒植物及び有毒きのこの危険性に対する啓発	13

**<その他の取組みの結果>**

1 食品衛生法の許可を要しない食品取扱施設に対する監視指導	13
2 食中毒及びその疑いのある事例に対する調査及び検査等	14
3 不良食品等に対する指導	15
4 夏期及び年末食品一斉取締り	16
5 食品衛生月間の普及啓発	16
6 と畜検査及び食鳥検査	16
7 健康危機管理体制の整備	17

<b>&lt;終わりに&gt;</b>	17
---------------------	----

## <はじめに>

都道府県等は、食品衛生法第24条の規定により、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実施することとなっています。

これを受け、当県では、パブリックコメントにより広く県民の意見をお聞きしながら平成30年3月に「平成30年度岐阜県食品衛生監視指導計画」を策定し、公表しました。

今回、「平成30年度岐阜県食品衛生監視指導計画」に基づき、平成30年4月1日から平成31年3月31日までに実施した食品衛生監視指導結果を次のとおり取りまとめました。

この計画及びその実施結果は、県立保健所の管内を対象地域としています。なお、中核市である岐阜市は、独自の監視指導計画を策定しています。

## <平成30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 危害度レベルに基づく監視指導

食品営業施設について、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、特に高度な衛生管理が必要な施設における事故防止を中心として、監視指導を実施しました。

最も監視指導の必要性の高いレベル1の施設については、年間2回の監視目標に対し、平均2.6回の監視指導を実施し、目標達成率は131.6%でした。レベル2～3の施設に対する目標達成率は、それぞれ113.7%、291.9%でした。

過去3年以内に食品事故の発生があった施設については、業種にかかわらずレベル1と同様に年間2回の監視を行うこととしており、その目標達成率は112.2%でした。

これら食品営業施設に対する立入調査を通じ、施設の衛生管理、食品の取扱方法、添加物の使用方法、食品表示等の確認を行い、不適切な事項について改善指導を行いました。

また、食品衛生法違反については、営業者等に対し行政処分等を行いました。食中毒の原因となった飲食店に対する営業禁止が7件、規格基準違反（他自治体の検査で発見された冷凍食品の大腸菌陽性）による回収命令が1件について行政処分を行いました。このほか、施設の衛生管理等の不備（1件）、調理基準違反（1件）のあった営業者に対しては報告書を徴収し、厳格に指導を行いました。

なお、行政処分を行った事案については、その都度、公表しました。

表1 レベル別監視指導実施状況

レベル	業種	施設数	目標数	実施数	達成率(%)	処分等件数			
						営業禁止	回収命令	廃棄命令	報告書等
1	飲食店営業								
	・仕出し・弁当・給食(大量調理施設※)	66	132	157	118.9				
	・ホテル・旅館(大量調理施設※)	52	104	115	110.6				
	・生食用食肉加工施設								
	菓子製造業(広域流通食品製造施設)	137	274	309	112.8				
	乳処理業	16	32	80	250.0				
	乳製品製造業	42	84	143	170.2				
	魚肉ねり製品製造業	10	20	34	170.0				
	食品の冷凍又は冷蔵業(広域流通食品製造施設)	39	78	133	170.5		1		
	アイスクリーム製造業(ソフトクリームを除く)	22	44	62	140.9				
	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	52	104	134	128.8				
	乳酸菌飲料製造業	6	12	26	216.7				
	豆腐製造業(広域流通食品製造施設)	15	30	40	133.3				
	めん類製造業(広域流通食品製造施設)	19	38	53	139.5				
	そうざい製造業(広域流通食品製造施設)	84	168	227	135.1				1
清涼飲料水製造業	82	164	191	116.5					
過去3年間事故等発生施設	37	74	83	112.2					
小計	679	1,358	1,787	131.6		1		1	
2	飲食店営業	1,548	1,548	1,801					
	・1回30食以上の仕出し・弁当、給食(学校・病院)(レベル1以外)	912	912	1,117	122.5	1			
	・ホテル・旅館(1回50食以上)	306	306	309	101.0				1
	・焼肉	330	330	375	113.6				
	・生食用食肉調理施設								
	菓子製造業(レベル1・3以外)	518	518	520	100.4				
	食品の冷凍又は冷蔵業(レベル1以外)	43	43	61	141.9				
	豆腐製造業(レベル1以外)	84	84	96	114.3				
	めん類製造業(レベル1以外)	98	98	96	98.0				
	そうざい製造業(レベル1以外)	446	446	534	119.7				
添加物製造業	48	48	60	125.0					
つけ物製造業(浅漬け製造施設)	49	49	55	112.2					
小計	2,834	2,834	3,223	113.7	1			1	
3	飲食店(レベル1・2以外)	15,355	3,071	7,087	230.8	4			
	菓子製造業(製造直売施設・簡易な調理のみを行う施設)	2,403	481	1,716	357.1				
	魚介類販売業	1,858	372	1,761	473.9	2			
	魚介類せり売り業	7	1	24	1,714.3				
	食品の冷凍又は冷蔵業(レベル1・2以外)	41	8	34	414.6				
	缶詰又は瓶詰食品製造業	122	24	141	577.9				
	喫茶店営業	4,389	878	1,296	147.6				
	あん類製造業	13	3	20	769.2				
	アイスクリーム製造業(レベル1以外)	513	103	395	385.0				
	乳類販売業	2,947	589	2,257	382.9				
	食肉処理業(レベル1以外)	269	54	365	678.4				
	食肉販売業(レベル1以外)	2,124	425	2,055	483.8				
	食用油脂製造業	13	3	14	538.5				
	みそ製造業	128	26	108	421.9				
	しょうゆ製造業	39	8	38	487.2				
	ソース類製造業	43	9	78	907.0				
	酒類製造業	68	14	35	257.4				
	納豆製造業	3	1	5	833.3				
	氷雪製造業	1	0						
	氷雪販売業	14	3	15	535.7				
	つけ物製造業(浅漬け製造施設以外)	337	67	255	378.3				
	こんにゃく又はところてん製造業	77	15	72	467.5				
	弁当又はそうざい販売業	1,029	206	788	382.9				
	小計	31,793	6,359	18,559	291.9	6			
	合計	35,306	10,551	23,569	223.4	7	1		2

※ 同一メニューを1回300食以上または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)

## ② 集団給食施設等に対する監視指導

集団給食施設について、その規模及び種別に応じて監視指導及び調理食品の細菌検査（検査結果については表 11 に記載）を行いました。

大量調理施設（1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上提供する施設）137 施設に対し、計 303 回の監視指導を実施しました。

中小規模調理施設（大量調理施設以外の施設）954 施設に対し、計 520 回の監視指導を実施しました。

また、集団給食施設の調理従事者 2,938 名を対象として、食品の衛生的な取扱い等に関する事項を中心とした講習会を 54 回実施しました。

表 2 集団給食施設の監視指導実施状況（施設区分別）

区 分	対 象	対象施設数	監視目標数 (A)	延べ監視回数	
				延べ回数 (B)	達成率 (B/A)
大量調理施設	学 校	97	194	227	117.0%
	病 院	13	26	28	107.7%
	保 育 所	6	12	11	91.7%
	社会福祉施設	0	0	0	-
	そ の 他	21	42	37	88.1%
	小 計	137	274	303	110.6%
中小規模調理施設	学 校	75	75	110	146.7%
	病 院	62	62	69	111.3%
	保 育 所	331	66	137	207.0%
	社会福祉施設	339	68	152	224.2%
	そ の 他	147	29	52	176.9%
	小 計	954	300	520	173.1%
合 計		1,091	574	823	143.3%

## (2) 重点監視事項

### ① 食中毒予防に関する指導

#### a. 腸管出血性大腸菌食中毒対策

広域に流通するそうざいを製造する施設、焼肉屋等に対して、腸管出血性大腸菌食中毒を防ぐため、野菜の消毒や食肉の十分な加熱、手指や調理器具等を介した二次汚染の防止等について監視指導を行いました。

#### b. ノロウイルス食中毒対策

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。合わせて、吐物の処理やトイレの適切な衛生管理等感染症予防対策についても呼びかけました。

食品営業施設及び集団給食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を中心とした衛生講習会を開催しました。

また、感染性胃腸炎が流行する時期に合わせ、ノロウイルス食中毒注意報を発令し(平成 30 年 11 月 1 日)、関係団体、市町村等の協力を得て、県民、食品等事業者等に対し、より一層の注意喚起を行いました。

**c. 食肉を取扱う施設に対する食中毒対策**

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。

また、生肉又は加熱不十分な状態の肉を提供する居酒屋や焼肉店等の飲食店の把握に努めるとともに、関係業者等に対し営業施設の立入時や衛生講習会等の機会を捉えて指導しました。

**d. 有毒植物、有毒きのこを原因とする食中毒対策**

食品衛生監視員等の知識及び技術の向上を図ることを目的に、また、県民からの相談に対する適切な対応や、有毒きのこによる食中毒発生時の的確な初期対応が行えるようにするため、有毒キノコに関する研修会を開催しました。

また、各種講習会等において、食品事業者等を対象に、山菜やきのこ等の取扱いについて指導を行いました。

**② ギビエ取扱い施設の監視指導**

捕獲された野生鳥獣を食肉として利活用する食肉処理施設 39 施設に対して、平成 25 年 11 月に策定された「ぎふギビエ衛生ガイドライン」の周知及び食肉の衛生的な処理について指導しました。また、ギビエを取り扱う飲食店等に対し、野生鳥獣の肉を原因とする食中毒防止のため、十分な加熱調理について周知・指導しました。

**③ アレルギー表示の適正化指導**

アレルゲン（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）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、117 施設（計画目標：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、アレルゲンの適正表示を指導しました。

**④ HACCPによる衛生管理指導**

岐阜県HACCP導入施設認定制度における認定施設について、特に更新申請のあった施設に対し、衛生管理マニュアルの整備、各種記録の作成及び保管等について、履行状況の確認を行い、HACCPの考え方に基づくPDCAサイクル（Plan：計画、Do：実行、Check：評価、Act：改善の4段階を繰り返すことによって、製品と業務を継続的に改善する手法）が機能しているか監視を行いました。

**⑤ 廃棄食品の不正流通防止**

食品営業施設のうち、食品製造業 2,964 施設については、食品衛生上の監視指導に加え食品廃棄物の監視を合わせて実施し、食品廃棄物の排出状況等の調査や廃棄物の適正処理に関する周知を行いました。中でも危害度レベルが高い施設に対しては重点的に不正転売防止対策の実施を要請しました。

飲食店営業のうち、弁当屋、仕出し屋、そうざい屋の 1,353 施設を対象に、延べ

1,807 回の立入を行い、食品の保管状況や期限切れ食品の有無等食品の適正管理について確認しました。

また、食品製造業の休業施設について、（公社）岐阜県食品衛生協会と連携して把握に努め、施設の確認を行うとともに、必要な届出の提出等の指導を行いました。

## ⑥ 「こども食堂」の衛生管理についての助言指導

「こども食堂」実施者から保健所等に届出や相談があった際には、食品の衛生管理について助言指導を行いました。

また、「こども食堂」の実施状況を知るため、把握した岐阜県内（岐阜市を除く）の子ども食堂実施者に対し、食数や食品の衛生管理についてアンケートを行いました。アンケートにより得られた内容をふまえ、「こども食堂」を含む福祉を目的とした食事提供行為の際に必要な衛生管理事項について、平成31年3月に「福祉目的の食事提供行為における衛生管理指針」を定め公表しました。

## 2 試験検査

県内に流通する1,732食品について、保健所、保健環境研究所及び食肉衛生検査所において、表3のとおり残留農薬及び動物用医薬品、食品添加物、微生物等の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1件、表示違反が3件ありました（表9に記載）。

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	155	159	102.6%	29,045	0	
残留動物用医薬品 (牛乳・鶏卵等)	47	47	100.0%	382	0	
残留動物用医薬品 (食肉)	抗生物質・ 合成抗菌剤	400	415	103.8%	5,910	0
	抗生物質等	60	60	100.0%	80	0
	内部寄生虫用剤	10	10	100.0%	10	0
ホルモン剤						
カドミウム（米）	3	3	100.0%	3	0	
アフラトキシン	9	*19	100.0%	9	0	
遺伝子組換え食品	30	32	106.7%	32	0	
アレルギー物質	46	48	104.3%	48	0	
食品添加物	430	*2443	103.0%	3,425	4	
牛乳成分規格※4	100	122	122.0%	706	0	
カドミウム・鉛（陶磁器）	-	30	-	60	0	
P C B（鶏卵）	2	2	100.0%	2	0	
その他	-	366	-	1,303	0	
合計		*31,732		41,015	4	

- ※1 うち4検体が残留農薬と重複
- ※2 うち10検体が残留農薬と重複
- ※3 ※1及び2の重複分を除いた数
- ※4 乳等一般の成分規格の項目を除く



(1) 残留農薬及び動物用医薬品等検査

① 残留農薬検査

流通段階の農産物等 159 検体の残留農薬検査を実施しました。そのうち 78 検体から、計 147 農薬が検出されましたが、基準値を超過したものはありませんでした。

表 4 残留農薬検査実施状況

検査食品	検体数	延べ検査項目	違反数
野菜・果実	148 (84)	27,972 (15,876)	0
茶	2 (0)	112 (0)	0
玄米	3 (0)	567 (0)	0
小麦粉	2 (2)	378 (378)	0
牛乳	4 (0)	16 (0)	0
合計	159 (86)	29,045 (16,254)	0

注：（ ）は、検査した食品のうち輸入食品の内数

② 残留動物用医薬品検査

県内のと畜場、食鳥処理場において処理された食肉、県内を流通する鶏卵等について、残留する抗生物質や合成抗菌剤等の検査を実施しました。

これらの検査の結果、食品の規格基準に違反するものはありませんでした。

表 5 残留動物用医薬品検査実施状況

検査項目	食品別実施数内訳			違反数	
	検査食品	検体数	検査項目		
抗生物質・ 合成抗菌剤	牛肉	130 (10)	1,900 (100)	0	
	豚肉	145 (15)	1,960 (150)	0	
	鶏肉	140 (10)	2,050 (100)	0	
	牛乳	8 (0)	24 (0)	0	
	鶏卵	11 (0)	55 (0)	0	
	魚介類	養殖魚	10 (0)	242 (0)	0
		エビ	6 (6)	30 (30)	0
		うなぎ加工品	5 (5)	10 (10)	0
	ハチミツ	7 (7)	21 (21)	0	
内部寄生虫用剤	牛肉	25 (10)	35 (10)	0	
	豚肉	25 (10)	25 (10)	0	
	鶏肉	10 (0)	20 (0)	0	
ホルモン剤	牛肉	10 (10)	10 (10)	0	
合計		532 (83)	6,382 (441)	0	

注：（ ）は、検査した食品のうち輸入食品の内数

③ その他の残留物質等の検査

カビ毒(アフラトキシン)、カドミウム等の過去に問題となった物質や経時的な傾向を把握すべき物質について、検査を実施しました。

これらの検査の結果、違反するものはありませんでした。

表6 その他残留物質等の検査実施状況

検査項目	食品別実施数内訳			違反数
	検査食品	検体数	検査項目	
アフラトキシン	輸入ナッツ・香辛料	5 (5)	5 (5)	0
	牛乳	4 (0)	4 (0)	0
カドミウム	玄米	3 (0)	3 (0)	0
P C B	鶏卵	2 (0)	2 (0)	0

注：（ ）は、検査した食品のうち輸入食品の内数

(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 50 検体（計画目標：50 検体）を対象に残留農薬検査（有機リン系 29 農薬、延べ 1,450 農薬）を実施しました。

これらの検査の結果、違反するものはありませんでした。

(3) 遺伝子組換え食品検査

遺伝子組換え大豆を使用した旨の表示のない豆腐、油揚げ類等の大豆加工食品について、製造工程における分別管理の確認を行うとともに、原料大豆 16 検体を検査しました。この結果、いずれも国産大豆と分別管理された遺伝子組換えではない大豆を使用して製造されており、適正に表示されていることを確認しました。

また、小売店で販売されていたトウモロコシ穀粒及び加工食品 16 検体について検査を実施し、その安全性及び適正に表示されていることを確認しました。

表7 遺伝子組換え食品検査実施状況

検査項目 (遺伝子組換え体)	食品別実施数内訳			違反数
	検査食品	検体数	検査項目	
ラウンドアップ・レディー	豆腐等の原料大豆	16 (16)	16 (16)	0
C B H 3 5 1	トウモロコシ加工品	8 (0)	8 (0)	0
B t 1 0	トウモロコシ穀粒	8 (8)	8 (8)	0
合 計		32 (24)	32 (24)	0

注：（ ）は、検査した食品のうち輸入食品の内数

(4) アレルゲン検査

菓子等の製造施設において、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）の可能性があると判断された製品 32 検体について、特定原材料（えび・かに、卵、乳）由来タンパク質の検査を実施したところ、基準値を超えないため陰性と判定されたものの、微量の卵由来タンパク質が 2 検体、乳由来タンパク質が 1 検体から検出されたため、施設の立入指導を行い、表示の適正化並びに製造器具の専用化、洗浄の徹底及び製造スケジュール管理によるコンタミネーション対策の実施について指導しました。

表8 アレルゲン検査実施状況

検査項目	食品別実施数内訳			違反数
	検査食品	検体数	検査項目	
えび・かに由来タンパク質	惣菜・菓子等	8	8	0
卵由来タンパク質	菓子等	12	12	0
乳由来タンパク質	菓子・そうざい等	12	12	0

また、アレルギー対応食（除去食）を導入している給食施設において、アレルゲンの混入対策が適切に実施されているか確認するため、特定原材料（卵及び乳）由来タンパク質の完全除去食を調理している 16 施設で計 16 検体を採取し、アレルゲン検査を実施しました。

これらの検査の結果、すべての検体でアレルゲンは検出されませんでした。

表9 給食のアレルゲン検査実施状況

検査項目	食品別実施数内訳			違反数
	検査食品	検体数	検査項目	
卵由来タンパク質	給食副食品	8	8	0
乳由来タンパク質	給食副食品	8	8	0

#### (5) 食品添加物検査

県内に流通する食品 443 検体について、保存料、着色料、防かび剤等の食品添加物の検査を実施した結果、保存料（ソルビン酸）の使用基準違反を疑う食品が 1 検体あり、製造所を所管する自治体に通報しました。表示違反については、表示にない保存料（ソルビン酸）が検出された食品が 1 検体、表示にある保存料（ソルビン酸）が検出されなかった食品が 1 検体あり、どちらも表示の改善及び再発防止の指導を行いました。また、表示にある着色料（食用黄色 4 号）が検出されなかった食品が 1 検体あり、当該食品の輸入者を所管する自治体に情報提供を行いました。

表10 食品添加物検査実施状況

食品の分類	検体数 (実数)	延べ検査項目数	検査検体数								違反数	
			保 存 料 ※1	着 色 料 ※2	亜 硝 酸 ナ ト リ ウ ム ※3	サ ッ カ リ ン ナ ト リ ウ ム ※4	ア セ ス ル フ ア ム カ リ ウ ム ※5	サイ ク ラ ミ ン 酸 ※6	T B H Q ※7	防 か び 剤 ※8	使用基準違反	表示違反
魚介類加工品 (かん詰め・びん詰めを除く。)	16	94	14	4	2	2	2					1
肉卵類及びその加工品 (かん詰め・びん詰めを除く。)	46	117	13	4	33							
乳製品	1	4	1									
穀類及びその加工品 (かん詰め・びん詰めを除く)	2	8	2									
野菜類・果物及びその加工品 (かん詰め・びん詰めを除く)	237	1,983	208	120		65	65	1		10	1	
菓子類	44	460	30	38		13	13	5	5			
清涼飲料水	24	284	22	22		10	10					1
酒精飲料	2	10	2			1	1					
かん詰め・びん詰め	30	165	21	8	1	5	5	5	1			
その他の食品	41	300	39	16		8	8					1
合計	443	3,425	352	212	36	104	104	11	6	10	1	3
輸入食品(再掲)	146	1,347	105	96	2	40	40	11	6	10	0	1

※1 検査項目：安息香酸・ソルビン酸・デヒドロ酢酸・パラキシ安息香酸エステル類

※2 検査項目：指定色素(赤2・赤3・赤40・赤102・赤104・赤105・赤106・黄4・黄5・緑3・青1・青2)  
指定外色素(アズルビン・キリンイエロー・パテントブルー・オレンジⅡ)

※3 主な用途：発色剤

※4、5、6 主な用途：甘味料

※7 主な用途：酸化防止剤

※8 検査項目：イザリル、オクトフェルフェノール、チアベンダゾール、ピリメチル、フルジオキサニル、ジフェニル

#### (6) 牛乳及び加工乳の成分規格検査

県内の乳処理施設で製造された食品 122 検体を対象に成分規格検査を実施しました。

これらの検査の結果、違反となるものはありませんでした。

表 11 牛乳及び加工乳の成分規格検査 ※

食 品	検 体 数	検査項目数							違 反 数
		無 脂 乳 固 形 分	乳 脂 肪 分	比 重	酸 度	細 菌 数	大 腸 菌 群	合 計	
牛 乳	113	113	113	113	113	113	113	678	0
加 工 乳	9	5	-	-	5	9	9	28	0
その他の乳	-	-	-	-	-	-	-	-	0
合 計	122	118	113	113	118	122	122	706	0

※乳等一般の成分規格の項目を除く

(7) 給食及び弁当類の細菌検査

給食として提供される調理済み食品の衛生状況を確認するため、立入当日に調理した食品を中心に 75 施設で 91 検体を採取し、細菌検査を実施しました。

これらの検査の結果、衛生状態に問題のあるものはありませんでした。

表 12 給食の細菌検査結果

収 去 施設数	検 体 数	項 目 数					合 計
		細菌数	大腸菌	黄 色 ブドウ 球 菌	サルモネ 属 菌	腸管出血 性大腸菌 ※	
75	91	91	78	77	26	18	290

※026、0103、0111、0121、0145及び0157

(8) 東日本産農畜水産物等の放射性物質検査

県内に流通している東日本産の野菜等 80 検体について放射性物質の検査を実施した結果、違反するものはありませんでした。検査の結果はその都度、ホームページに掲載しました。

(9) 食品中の異物検査

平成 30 年度は消費者から相談があった食品中の異物や学校給食で発見された異物について、合計 9 件（虫 1 件、虫以外の異物 8 件）の検査を実施しました。検査実績を月ごとに取りまとめホームページに掲載しました。また、検査結果はデータベース化し、研究所と各保健所で情報共有し、業務に活用しました。

### 3 食品等事業者による自主的な衛生管理の促進

#### (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総合講習会を開催しました（開催回数：3回、参加者数：420名）。

また、食品の適正表示に係る啓発指導の充実、強化を図るため、県の食品表示関係機関の担当者を対象に、食品表示を規制する各法令（食品表示法、米トレーサビリティ法など）に関する研修会を開催しました（参加者数：31名）。

#### (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、食品営業施設及び集団給食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を中心に衛生講習会を開催しました。

また、手洗いの徹底、従事者の健康管理、食品取扱時の汚染防止、食品の十分な加熱等の食中毒対策や吐物及び便の適切な処理等の感染予防対策についてのリーフレットを関係施設へ配布するなど、ノロウイルス等による食中毒の防止に努めました。

特に、集団給食施設等の監視時及び調理従事者対象講習会において、手洗いチェッカー（手洗いの洗浄度を確認できる教材）やATP検査機器を活用して、視覚的に分かりやすい指導を行いました。

#### (3) HACCP導入の推進

##### ① 中小規模食品営業施設に対する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の導入が進んでいない中小規模の食品営業者を主な対象とし、HACCPを円滑に導入できるようHACCPの考え方や具体的な衛生管理計画の作成等について講習会を開催しました（参加者：291名）。

##### ② 岐阜県HACCP導入施設認定制度を活用したHACCP導入支援

県では平成27年に「岐阜県HACCP導入施設認定制度」を創設し、HACCPによる衛生管理を推進しています。認定を希望する施設に対し、書類の作成や管理基準の設定等について個別に指導を行いHACCP導入の支援を行いました。

岐阜県HACCP導入認定施設は平成30年度には新たに16施設を認定し、平成30年度末の認定施設は計66施設となりました。

##### ③ と畜場及び食鳥処理場に対するHACCP導入の推進

法施行規則の一部改正により、平成27年4月から従来型基準又はHACCP導入基準のいずれかを選択することになりました。施設ごとに衛生管理の助言・指導を実施し、従来型基準を選択した施設に対してはHACCP導入型基準への移行を推進し、HACCP導入型基準を選択した施設に対しては円滑なHACCP管理によ

る衛生水準の向上を推進しました。

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

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をクリアしているかどうかを判断する従来からの方法とは異なり、製造工程の要所要所で異常がないか全ての製品を連続的にチェックするため、より信頼性の高い安全確認システムといえます。

## 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

### (1) 食品の安全・安心シンポジウムの開催

食物アレルギーをテーマとして、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：159名）。

開催後のアンケートでは、回答者（109名）のうち89%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

消費者を対象とした「食品安全セミナー」を開催し、食品の安全性に関する正しい情報を提供するとともに、県内の食品製造施設や生産農家の視察、意見交換会等を行いました（開催回数：2回、参加者：44名）。

### (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：22回、参加者：979名）。

表13 出前講座開催実績

テ　　マ	回　数	参加人数
食の安全	6回	191名
食品添加物	2回	72名
食品の表示	3回	445名
食中毒予防	9回	239名
残留農薬	1回	6名
輸入食品	1回	26名
合　　計	22回	979名

#### (4) 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：818 名（保護者を含む））。

#### (5) 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。

食の安全性について「非常に不安（全く安全でない）」、「どちらかといえば不安（あまり安全でない）」と回答された方は約 20%で、昨年度の 31%に比べて不安を感じる方の割合が約 11% 減少しました。不安を感じる項目の上位は、1 位「輸入食品」、2 位「食品添加物」、3 位「残留農薬」でした。

#### (6) 食品安全相談の実施

平成 20 年度より、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食品安全相談員を 5 カ所の保健所及び県民生活課に設置しています。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（平成 30 年度相談件数：6,298 件）。

#### (7) 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図りました。

#### (8) 食肉の生食の危険性についての普及啓発

夏期には、カンピロバクター、サルモネラなどの細菌による食中毒が起りやすく、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、食品衛生講習会の開催、広報車などを使った広報活動、食品製造施設やイベント等食品衛生監視を実施し、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。

#### (9) 有毒植物及び有毒きのこの危険性に対する啓発

有毒植物中毒や、きのこの食中毒について作成したリーフレットを出前講座で配布し、啓発を図りました。

## <その他の取組みの結果>

### 1 食品衛生法の許可を要しない食品取扱施設に対する監視指導

食品衛生法の許可を要しない食品取扱施設に対し、計 4,697 回の監視指導を実施しました。食品衛生法違反については、規格基準違反（検疫所の検査で発見された輸入レモ



ンの添加物基準値超過)による回収命令が1件あり、行政処分を行いました。

表14 法の許可を要しない食品取扱施設に対する監視指導実施状況

		施設数 (A)	監視数 (B)	監視回数 (B/A)	処分等件数
給食施設	学 校	162	291	1.80	0
	病院・診療所	78	73	0.94	0
	事 業 所	102	62	0.61	0
	そ の 他	670	279	0.42	0
乳 さ く 取 業		83	0	0	0
食 品 製 造 業		474	263	0.55	0
野 菜 果 物 販 売 業		1,824	804	0.44	1
そ う ざ い 販 売 業		1,039	788	0.76	0
菓 子 (パンを含む) 販 売 業		2,465	740	0.30	0
食 品 販 売 業 (上記以外)		1,956	859	0.44	0
添加物製造業 (法許可以外)		2	0	0	0
添 加 物 販 売 業		458	238	0.52	0
器具・容器包装、おもちゃ の製造業又は販売業		1,635	300	0.18	0
合 計		10,948	4,697	0.43	1

※施設数は平成31年3月末現在

## 2 食中毒及びその疑いのある事例に対する調査及び検査等

平成30年度に発生した食中毒は8件で、患者数は101名でした。そのうち3件がノロウイルス、1件がカンピロバクターを原因とする食中毒であり、患者数はそれぞれ68名、3名でした。

食中毒及びその疑いのある事例(異味・異臭の苦情を含む。)については、関係者からの聞き取り調査、患者等の検便、食品検査等を実施し、原因究明と再発防止を図りました。原因究明のため、707検体、6,854項目について検査を実施しました。

また、平成30年度は夏期の食中毒警報を4回発令しました。ノロウイルス食中毒については、注意報を11月1日から3月31日まで発令しましたが、その期間内に警報の発令はありませんでした。

表15 食中毒発生状況(原因施設別)

原因施設	発生件数(構成比)	摂食者数(構成比)	患者数(構成比)
飲 食 店	5 (62.5%)	138 (84.1%)	84 (83.2%)
販 売 店	2 (25.0%)	18 (11.0%)	14 (13.9%)
そ の 他	1 (12.5%)	8 (4.9%)	3 (3.0%)
合 計	8(100.0%)	164(100.0%)	101(100.1%)

※構成比は小数点第2位を四捨五入していますので、合計が100%にならない場合があります。

表16 食中毒発生状況（病因物質別）

病 因 物 質	発生件数（構成比）	摂食者数（構成比）	患 者 数（構成比）
ノロウイルス	3（37.5%）	116（70.7%）	68（67.3%）
カンピロバクター	1（12.5%）	8（4.9%）	3（3.0%）
サルモネラ属菌	1（12.5%）	16（9.8%）	13（12.9%）
黄色ブドウ球菌	1（12.5%）	11（6.7%）	8（7.9%）
ク ド ア	1（12.5%）	11（6.7%）	8（7.9%）
ア ニ サ キ ス	1（12.5%）	2（1.2%）	1（1.0%）
合 計	8(100.0%)	164(100.0%)	101(100.0%)

※構成比は小数点第2位を四捨五入していますので、合計が100%にならない場合があります。

表17 食中毒・有症苦情等に係る検査実施状況

検 体	理化学検査		細菌検査		ウイルス検査		合 計	
	検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数
患者検便等	-	-	194	2,954	201	199	395	3,153
調理従事者検便等	-	-	72	1,157	71	71	143	1,228
食 品	-	-	21	364	2	2	23	366
器具・容器包装	-	-	55	927	13	13	68	940
そ の 他	-	-	65	1,154	13	13	78	1,167
合 計	-	-	407	6,556	300	298	707	6,854

表 18 食中毒警報発令状況

発令年月日	適 用 基 準
7月11日	「気温30℃が10時間以上継続したとき、又はそれが予想されるとき。」
7月25日	「気温30℃が10時間以上継続したとき、又はそれが予想されるとき。」
8月 6日	「気温30℃が10時間以上継続したとき、又はそれが予想されるとき。」
8月27日	「24時間以内に急激に気温が上昇して、その差が10℃以上を超えたとき、又はそれが予想されるとき。」

表 19 ノロウイルス食中毒注意報及び警報発令状況

発令年月日	注意報 / 警報	発 令 条 件
11月 1日	注意報	「1医療機関あたりの報告症例数が前週と比較し2週続けて1.1倍以上の場合」

### 3 不良食品等に対する指導

食品衛生法違反又はその疑いがある食品が発見された場合には、県内外を問わず、その食品の製造施設及び販売施設を所管する自治体等と連携し、違反食品の排除と原因究明、再発防止の指導を行いました。

表 20 不良食品等発見状況

	合計	異物混入							かび発生	腐敗	添加物 使用 基準	指定外 添加物	その他
		木	ガラス	金属	プラス チック	毛	虫	その他					
発見数	66	0	1	10	5	3	6	23	2	3	0	1	12

#### 4 夏期及び年末食品一斉取締り

高温多湿となり食中毒が発生しやすい夏期（7月）及び食品の流通量が増加する年末（12月）に、食品の衛生的取扱い、食品添加物の適正使用、適切な表示の実施等について県下一斉に重点的な監視指導を行いました。違反のあった施設に対しては、改善等の指導を行いました。

表 21 夏期及び年末食品一斉取締り実施状況

	夏期（7月）		年末（12月）	
	実施数	違反件数	実施数	違反件数
許可を要する施設監視	3,102	0	1,869	0
許可を要しない施設監視	626	1	476	0
食品検査	135	2	117	2

#### 5 食品衛生月間の普及啓発

最も食中毒が多発する8月を「食品衛生月間」として定め、市町村及び（公社）岐阜県食品衛生協会などと連携を図りながら、県民や食品関係事業者に対し食中毒防止について普及啓発を行いました。

表 22 食品衛生月間実施状況内容

	食品衛生講習会					広 報		食品衛生協会	
	営業者	給食 従事者	消費者	その他	計	市町村	その他	巡回 指導	啓発 プレート
延べ日数	13	11	3	3	30	22	19	6	13
参加人数	917	834	58	207	2,016				

#### 6 と畜検査及び食鳥検査

と畜場及び食鳥処理場において処理される牛、豚、鶏等について1頭（羽）ごとに検査を行い、食用に適さない個体や部位を排除しました。また、と畜場及び食鳥処理場の衛生管理と食肉の衛生的な取扱いについて関係者の指導を行い、食肉の安全確保を図りました。

表 23 と畜検査及び食鳥検査実施状況

	牛	馬	豚	めん羊	鶏
検査頭数（羽数）	12,756	86	47,172	5	3,974,068

## 7 健康危機管理体制の整備

食品関係団体や事業者と行政機関で構成する食品安全連絡会議を2回開催し、食品の危機管理に関する情報を共有しました。また、電子メールを活用した「食品緊急情報メール」により、食品の自主回収情報など59件を433名に配信しました。

### <終わりに>

県では、平成30年度計画に基づき関係機関が連携し、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した。

年度当初に重点的に取り組むこととした事項のうち、食品営業施設に対する監視指導については、食品による事故を防止する上で特に重要なレベル1の施設をはじめ、すべてのレベルの施設で目標数を上回る監視指導を行い、全体で目標の223.4%を達成しました。

近年、食中毒の病因物質の大半を占め、大規模な食中毒が発生しているノロウイルスへの対策としては、施設の立入時等にノロウイルス予防対策についてのリーフレットを関係施設へ配布する等食中毒の防止を指導するとともに、従事者を対象にノロウイルスによる食中毒防止対策を中心とした衛生講習会を実施しました。

収去検査については、すべての検査項目について目標値を上回り、検査結果に基づく効果的な指導を行うことができました。

食品等事業者による自主的な衛生管理の促進のための取り組みとしては、食品衛生法等の一部を改正する法律により、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るため、導入が進んでいない中小規模の食品営業者等を対象とした講習会を開催しました。今後も食品事業者のHACCPを用いた衛生管理への取組をより一層推進していきます。

今年度も引き続き、県内に流通する食品の検査を計画的に実施し、違反食品の排除に努めるとともに、広域に流通する食品を製造する施設や大量調理施設の衛生管理の監視指導、適正な食品表示の指導などを重点的に実施し、食品の安全・安心の確保に取り組んでいきます。