

# 「平成 30 年度岐阜県食品衛生監視指導計画」実施結果（概要版）

## <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1～3に基づく監視指導

「食品衛生施設の危害度分類」に基づき、高度な衛生管理が必要な施設における事故防止に関する事項に重点を置いて、監視指導を実施しました。

表 1 レベル別監視指導実施状況

レベル	主な業種	目標回数 (回/年)	施設数	目標数	実施数	達成率 (%)
1	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、乳処理業、広域流通食品製造施設等 過去3年間に食品事故等の発生があった施設	2	679	1,358	1,787	131.6
2	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、つけ物製造業（浅漬け製造施設）、添加物製造業等	1	2,834	2,834	3,223	113.7
3	飲食店営業（レベル1・2以外の施設）、喫茶店営業、乳類販売業、魚介類販売業、みそ製造業、しょうゆ製造業、弁当そうざい販売業等	0.2	31,793	6,359	18,559	291.9
計			35,306	10,551	23,569	223.4

※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）

#### <行政処分を行った事案>

- ・食中毒等の原因となった飲食店に対する営業禁止命令（7件）
- ・規格基準違反による該当食品の回収命令（1件）
- ・施設の衛生管理等の不備に対する指導（1件）
- ・調理基準違反に対する指導（1件）

食品衛生法違反については、営業者に対し行政処分を行うとともに、その都度、公表しました。

② 集団給食施設に対する監視指導

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（計 823 回）を行うとともに、調理済食品 91 検体について、細菌検査を行いました。

表 2 集団給食施設監視指導実施状況

レベル別対象施設	目標回数 (回/年)	施設数	目標数	実施数	達成率 (%)
大量調理施設	2	137	274	303	110.6%
中小規模 調理施設	学 校	1	75	110	146.7%
	病 院	1	62	69	111.3%
	その他	0.2	817	341	208.7%
合 計		1,091	574	823	143.3%

(2) 重点監視項目

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。

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。

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。

② ジ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「ぎふジ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。

③ アレルギー表示の適正化指導

アレルギー物質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、アレルギー物質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。

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」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)	抗生物質等	400	415	103.8%	5,910	0
	内部寄生虫用剤	60	60	100.0%	80	0
	ホルモン剤	10	10	100.0%	10	0
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	
PCB(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 ※2、3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

### 3 食品等事業者の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。

#### (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。

#### (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、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業者を主な対象とし、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。

##### 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、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。

### 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

健康食品をテーマとして、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）。

#### (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）。

**(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。

**(6) 食品安全相談の実施**

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、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、細菌による食中毒が起こりやすく、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。