

平成 29 年度岐阜県食品衛生監視指導計画実施結果（概要版）

<平成 29 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	693	1,386	1,877	135.4
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	2,994	2,994	3,356	112.1
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	31,661	6,332	17,106	270.1
計			35,348	10,712	22,339	208.5

※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）

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。

<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（11件）

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830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	142	284	325	114.4
中小規模 調理施設	学 校	1	75	75	106	141.3
	病 院	1	62	62	74	119.4
	その他	0.2	809	161.8	325	200.9
合 計			1,088	582.8	830	142.4

(2) 重点監視項目

① 廃棄食品の不正流通防止のための取り組み・指導

a. 食品廃棄物適正処理に関する周知徹底

食品製造業 2,466 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。

b. 弁当屋、仕出し屋及びそうざい屋の監視

飲食店営業(弁当屋、仕出し屋、そうざい屋)1,363 施設を対象に延べ 1,870 回の立入を行い、食品が適切に管理されていることについて確認しました。

c. 休業施設の把握等

食品製造業の休業施設の把握に努め、施設の状況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。

② ノロウイルス食中毒予防に関する指導

食品関係施設への立入時に、食中毒予防対策や吐物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配布するなど、ノロウイルスによる食中毒の防止の指導を行いました。

③ 衛生管理マニュアルの整備等に関する指導

広域流通食品製造施設に対し、衛生管理マニュアルの整備等について助言指導を行いました。

④ 食品表示に関する指導

食品表示法に基づき、食品販売施設等 1,489 施設において、延べ 41,668 品目の表示を検査した結果、1,156 品目について不適正な表示が発見されたため、適正表示を指導しました。

⑤ アレルギー物質表示の適正化指導

アレルギー物質を含む食品の表示について、113 施設に立入調査を行い、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。

⑥ 食肉の取扱いに関する監視指導

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。

⑦ 食肉調理品の製造施設等の監視指導

加熱調理を前提とした食肉調理品の製造が確認された3施設において、原材料等の取扱いについて適切な衛生管理を指導するとともに、商品の表示について助言、指導を行いました。

⑧ ジビエ取扱施設の監視指導

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 36 施設に対して、「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、ジビエを取り扱う飲食店等に対しては、十分な加熱調理について周知・指導しました。

⑨ 浅漬け製造施設の監視指導

浅漬けの製造を行う施設について、監視指導を徹底しました。

⑩ 山菜やきのこ等採取品の取扱いに関する指導

有毒きのこ及び有毒植物による食中毒予防のリーフレットを作成し、道の駅、産直市場等に配布することにより注意喚起を行い、また、各種講習会等において、食品事業者等を対象に指導を行いました。

2 試験検査

県内に流通する 1,667 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、食品の規格基準に違反するものではありませんでした。

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	160	103.2%	26,462	0	
残留動物用医薬品 (牛乳・鶏卵等)	※147	47	100.0%	408	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	※29	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	30	32	106.7%	32	0	
食品添加物	430	※3447	104.0%	3,407	0	
牛乳成分規格 ※5	100	115	115.0%	680	0	
カドミウム・鉛(陶磁器)	-	27	-	54	0	
PCB(牛乳)	2	2	100.0%	2	0	
その他	-	322	-	1003	0	
合計		※41,667		38,092	0	

※1 平成28年度中に牛乳の収去先の業者が1件廃業していたが、平成29年度の計画策定時にこれを反映した数値としていなかったことにより48件から47件に変更

※2 うち4検体が残留農薬と重複

※3 うち10検体が残留農薬と重複

※4 ※2、3の重複分を除いた数

※5 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

適正な食品表示の徹底を図るため、食品製造業者を対象に、食品表示総合講習会を実施したほか、県の食品表示関係担当者向けに、食品表示を規制する各法令に関する研修会を開催しました。

(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。

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

県では食品営業施設の衛生水準の向上を図ることを目的に「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。岐阜県HACCP導入施設として平成29年度には新たに34施設を認定し、年度末の認定施設は計50施設となりました。

と畜場及び食鳥処理場については、施設ごとに衛生管理の助言・指導を実施し、HACCPの導入又は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) 食品の安心・安全シンポジウムの開催

輸入食品の安全性をテーマとして、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：128名）。

(2) 体験型リスクコミュニケーションの実施

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：61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様々なテーマで出前講座を行いました（開催回数：13回、参加者：411名）。

(4) ジュニア食品安全クイズ大会

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：1,130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」出前講座参加者等を対象に、アンケート調査を実施しました。

(6) 食品安全相談員の設置

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、食品の安全性に関する相談・苦情等に対し、きめ細やかな助言等を行うとともに、適正な食品表示に係る技術的指導等も実施しました（平成29年度相談件数：3,445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関する啓発

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。