

平成 2 7 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 27 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 1～3 に基づく監視指導	1
② 集団給食施設に対する監視指導	3
(2) 重点監視事項	3
① 衛生管理マニュアルの整備等に関する指導	3
② 食品表示に関する指導	3
③ アレルギー物質表示の適正化指導	3
④ 牛海綿状脳症（BSE）に関する指導	4
⑤ 食肉の取扱いに関する監視指導	4
⑥ 食肉、浅漬け等細菌汚染実態調査及び監視指導	4
⑦ ジビエ処理施設の監視指導	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 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) アレルギー物質検査	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) 給食の細菌検査	9
(8) 給食のアレルギー物質検査	9
(9) 牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査	10
(10) 東日本産農畜水産物等の放射性物質検査	10
3 食品等事業者による自主的な衛生管理の促進	10
(1) 適正な表示の徹底	10
(2) 食中毒防止対策	10
(3) HACCP 導入の推進	11
(4) 飲食店に対する自主管理支援	11

4	リスクコミュニケーションの実施	11
(1)	食品の安全・安心シンポジウムの開催	11
(2)	県民との意見交換会の開催	11
(3)	体験型リスクコミュニケーションの実施	11
(4)	出前講座「食品の安全 知っ得講座」の開催	12
(5)	ジュニア食品安全クイズ大会の開催	12
(6)	県民意識調査の実施	12
(7)	食肉の生食の危険性についての普及啓発	12
(8)	食品安全相談員の設置	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	13
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	15
5	食品衛生月間の普及啓発	15
6	と畜検査及び食鳥検査	16
7	健康危機管理体制の整備	16

<終わりに>		16
---------------------	--	----

<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27年3月に「平成27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27年度岐阜県食品衛生監視指導計画」に基づき、平成27年4月1日から平成28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27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2.3回の監視指導を実施し、目標達成率は115.3%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104.1%、288.6%、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154.7%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、営業者に対し行政処分等を行いました。その内訳は、食中毒の原因となった飲食店に対するもので、営業禁止（2件）、営業停止（18件）処分でした。また、規格基準に違反した食品を加工販売した食肉販売業者に対し営業禁止（1件）処分を行うとともに、当該食品の回収を命じました（1件）。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。

このほか、食品の取扱いの不備（1件）のあった営業者に対しては報告書を徴収するなど厳格に指導を行いました。

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・停止	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※)	56	112	135	120.5	3			
	・ホテル・旅館(大量調理施設※)	75	150	149	99.3				
	・生食用食肉加工施設								
	菓子製造業(広域流通食品製造施設)	150	300	263	87.7				
	乳処理業	16	32	79	246.9				
	乳製品製造業	34	68	105	154.4				
	魚肉ねり製品製造業	9	18	19	105.6				
	食品の冷凍又は冷蔵業 (広域流通食品製造施設)	39	78	95	121.8				
	アイスクリーム製造業(ソフトクリームを除く)	19	38	66	173.7				
	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	50	100	115	115.0				
	乳酸菌飲料製造業	7	14	35	250.0				
	豆腐製造業(広域流通食品製造施設)	16	32	32	100.0				
	めん類製造業(広域流通食品製造施設)	24	48	46	95.8				
	そうざい製造業(広域流通食品製造施設)	88	176	194	110.2				
	清涼飲料水製造業	86	172	185	107.6				
	過去3年間事故等発生施設	32	64	99	154.7				
	小計	701	1,402	1,617	115.3	3			
2	飲食店営業								
	・1回30食以上の仕出し・弁当・給食(学校・病院)(レベル1以外)	1,458	1,458	1,746	119.8	1			
	・ホテル・旅館(1回50食以上)	596	596	471	79.0	2			
	・焼肉	336	336	253	75.3	1			
	・生食用食肉調理施設								
	菓子製造業(レベル1・3以外)	545	545	492	90.3				1
	食品の冷凍又は冷蔵業(レベル1以外)	33	33	55	166.7				
	豆腐製造業(レベル1以外)	108	108	113	104.6				
	めん類製造業(レベル1以外)	102	102	125	122.5				
	そうざい製造業(レベル1以外)	448	448	552	123.2				
添加物製造業	48	48	37	77.1					
つけ物製造業(浅漬け製造施設)	51	51	35	68.6					
小計	3,725	3,725	3,879	104.1	4			1	
3	飲食店(レベル1・2以外)	14,741	2,948	7,487	254.0	13			
	菓子製造業 (製造直売施設・簡易な調理のみを行う施設)	2,254	451	1,452	322.0				
	魚介類販売業	1,817	363	1,715	472.5				
	魚介類せり売り業	6	1	19	1,583.3				
	食品の冷凍又は冷蔵業(レベル1・2以外)	30	6	21	350.0				
	缶詰又は瓶詰食品製造業	112	22	138	627.3				
	喫茶店営業	4,980	996	1,167	117.2				
	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)	523	105	386	367.6				
	乳類販売業	3,165	633	2,149	339.5				
	食肉処理業(レベル1以外)	233	47	364	774.5				
	食肉販売業(レベル1以外)	2,094	419	2,021	482.3	1	1		
	食用油脂製造業	9	2	21	1,312.5				
	みそ製造業	136	27	105	388.9				
	しょうゆ製造業	39	8	33	423.1				
	ソース類製造業	36	7	64	864.9				
	酒類製造業	71	14	54	385.7				
	納豆製造業	4	1	3	375.0				
	冰雪製造業	4	1	1	125.0				
	冰雪販売業	18	4	14	333.3				
	つけ物製造業(浅漬け製造施設以外)	406	81	319	393.8				
	こんにゃく又はところてん製造業	91	18	86	477.8				
	弁当又はそうざい販売業	987	197	700	355.3				
小計	31,769	6,354	18,339	288.6	14	1			
合計	36,195	11,481	23,835	207.6	21	1		1	

※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)

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及び調理食品の細菌検査（検査結果についてはp9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）136施設に計291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）765施設に計455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2,471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58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	98	196	213	108.7%
	病院	14	28	32	114.3%
	保育所	7	14	15	107.1%
	社会福祉施設	1	2	3	150%
	その他	16	32	33	103.1%
	小計	136	272	291	107.0%
中小規模調理施設	学校	74	74	94	127.0%
	病院	65	65	65	100%
	保育所	292	58	129	220.9%
	社会福祉施設	247	49	110	222.7%
	その他	87	17	57	327.6%
	小計	765	264	455	172.2%
合計		901	536	746	139.1%

(2) 重点監視項目

① 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・保管等を指導しました。

② 食品表示に関する指導

食品表示法に基づく食品表示の適合状況については、食品販売施設等1,652施設（計画目標：1,200施設）、延べ46,337品目の表示を検査した結果、延べ811品目について不適正な表示が発見されたため、法令に基づき適正表示を指導しました。

特に、7月と12月を「食品表示適正強化月間」として定め、関係法令の担当者による合同監視を集中的に行いました。

③ アレルギー物質表示の適正化指導

アレルギー物質（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）を含む食品については、表示漏れ等により、食品事業者による自主回収が頻繁に行われています。製品の流通が広域にわたる大規模な菓子製造業、めん類製造業及びそうざい製造業を

中心に、111 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、アレルギー物質の適正表示を指導しました。

なお、コンタミネーションの可能性を確認するため、加工食品 32 検体の収去検査（えび・かに 8 検体、卵 12 検体、乳 12 検体）を実施したところ、基準値を超える卵由来タンパク質が 1 検体から検出されたため、当該食品の自主回収とコンタミネーション防止の徹底を指導しました。

また、基準値内であっても、微量のコンタミネーションが避けられない場合には、注意喚起表示をするよう助言指導しました。

④ 牛海綿状脳症（BSE）に関する指導

と畜場において、特定部位（頭部（舌及び頬肉を除く。）、脊髄及び回腸（盲腸との接続部分から 2 m までの部分）。ただし、30 ヶ月齢以下の頭部（扁桃を除く。）及び脊髄を除く。）の適切な除去について確認し、その徹底を指導しました。

特に、特定部位の一つである脊髄が適切に除去されていることを確認するため、牛枝肉の拭き取り検査を行い、中枢神経に由来するグリア繊維性酸性タンパク（GFAP）の残留量調査を 40 個体延べ 80 部位について、実施しました。その結果、2 部位で GFAP が検出されたため、従業員の衛生教育及び付着があった場合のトリミング等の徹底等を指導しました。

⑤ 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。

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き肉店等の飲食店の把握に努めるとともに、関係営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。

⑥ 食肉、浅漬け等の細菌汚染実態調査及び監視指導

県内に流通する食肉、野菜、浅漬け等 120 検体の細菌汚染実態を調査しました。その結果、カンピロバクターは検出されませんでした。野菜、カット野菜及び浅漬の計 11 検体から大腸菌を、鶏肉のミンチ肉 5 検体からサルモネラ属菌を、牛豚ミンチ肉 1 検体から腸管出血性大腸菌を検出しました。そのため、製造者に対し、原材料等の取扱いについて適切な衛生管理を指導しました。

表3 食肉、浅漬け等の細菌汚染実態調査実施状況

食 品	検体数	大腸菌		腸管出血性大腸菌※		サルモネラ属菌		カンピロバクター・ジエジエ/コリ		合計	
		検査数	陽性数	検査数	陽性数	検査数	陽性数	検査数	陽性数	検査数	陽性数
生食用野菜及び浅漬	90	90	11	51	0	29	0	—	—	170	11
ミンチ肉	22	—	—	22	1	22	5	—	—	44	6
生食用食肉	8	3	0	5	0	8	0	8	0	8	0
合計	120	93	11	78	1	59	5	8	0	238	17

※026、0103、0111、0121、0145 及び 0157

⑦ ジビエ処理施設の監視指導

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 27 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。また、ジ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の防止に関する啓発リーフレットを配布し、十分な加熱調理について周知・指導しました。

2 試験検査

県内に流通する 1,723 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 4 のとおり残留農薬、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、違反するものはありませんでした。

表 4 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	160	160	100.0%	21,226	0	
動物用医薬品 (牛乳・鶏卵等)	54	54	100%	217	0	
動物用医薬品 (食肉)	抗生物質等	400	416	104.3%	5,911	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	5	5	100.0%	5	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	422	※ ¹ 452	107.1%	4,411	0	
牛乳成分規格	100	145	145.0%	707	0	
カドミウム・鉛 (陶磁器)	—	27	—	54	0	
P C B (牛乳)	2	2	100.0%	2	0	
そ の 他	—	405	—	1,421	0	
合 計	—	※ ² 1,793	—	34,111	0	

※1 うち 10 検体が残留農薬と重複

※2 ※1の重複分を除いた数

(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 160 検体の残留農薬検査を実施しました。そのうち 59 検体から、計 94 農薬が検出されましたが、残留基準値を超過するものではありませんでした。

表5 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	149 (86)	20,413 (11,782)	0
茶	2 (0)	112 (0)	0
玄米	3 (0)	411 (0)	0
小麦粉	2 (2)	274 (274)	0
牛乳	4 (0)	16 (0)	0
合計	160 (88)	21,226 (12,056)	0

注：（ ）は、検査した食品のうち輸入食品の内数

② 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ではありませんでした。

表6 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	126 (10)	1,840 (100)	0	
	豚 肉	146 (15)	1,961 (150)	0	
	鶏 肉	144 (10)	2,110 (100)	0	
	牛 乳	10 (0)	30 (0)	0	
	鶏 卵	11 (0)	55 (0)	0	
	魚介類	エビ	11 (11)	66 (66)	0
		うなぎ加工品	11 (11)	22 (22)	0
	ハチミツ	11 (11)	44 (44)	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		540 (98)	6,218 (512)	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、違反するものではありませんでした。

表7 その他残留物質等の検査

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
カドミウム	玄米	3 (0)	3 (0)	0
P C B	牛乳	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、違反するもので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、みそ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 8 検体を検査しました。この結果、いずれも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 24 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8 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	8 (8)	8 (8)	0
C B H 3 5 1	トウモロコシ加工品	16 (3)	16 (3)	0
B t 1 0	トウモロコシ穀粒	8 (7)	8 (7)	0
合計		32 (18)	32 (18)	0

注：（ ）は、検査した食品のうち輸入食品の内数

(4) アレルギー物質検査

菓子等の製造施設において、アレルギー物質のコンタミネーション（意図しない混入）の可能性があるとして判断された製品 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、基準値を超える卵由来タンパク質が 1 件検出されました。すぐに施設の立入指導を行い、製品の自主回収、製造器具の洗浄の徹底、機械の清掃作業マニュアルの作成及び自主点検をすることを指導しました。

また、1 つの検体から、基準内の微量なえび・かに由来タンパク質が検出されました。基準値内ではありますが、製造器具の洗浄の徹底や原材料にえび・かにが含まれていないか確認するよう指導しました。

表9 アレルギー物質検査実施状況

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	魚肉加工品・菓子等	8	8	0
卵由来タンパク質	菓子・そうざい等	12	12	1
乳由来タンパク質	菓子・そうざい等	12	12	0

(5) 食品添加物検査

県内に流通する食品 452 検体（目標：422 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ました（このうち 122 検体は輸入食品を検査）。

これらの検査の結果、表示にない甘味料、着色料が検出された 4 検体について、表示の改善を確認するとともに再発防止の指導を行いました。

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	二酸化硫黄及び亜硫酸 ※4	サツカリンナトリウム ※5	アセスルファミカリウム ※6	サイクラミン酸 ※7	T B H Q ※8	防かび剤 ※9	使用基準違反	表示違反
菓子类	48	572	38	23	-	2	19	19	6	6	-	0	2
漬物類	199	2621	192	103	-	-	102	102	1	-	-	0	2
食肉製品	49	199	34	1	47	-	-	-	-	-	-	0	0
そうざい	33	277	32	8	-	3	9	9	-	-	-	0	0
清涼飲料水	16	226	16	9	-	-	9	9	-	-	-	0	0
みそ、しょうゆ	15	95	15	2	-	1	1	1	-	-	-	0	0
ソース類	4	31	3	1	-	1	1	1	-	-	-	0	0
魚介類加工品	13	129	11	5	1	-	2	2	-	-	-	0	0
果実酒等	43	130	24	-	-	34	-	-	-	-	-	0	0
ジャム	2	8	2	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
かんきつ類等	10	60	-	-	-	-	-	-	-	-	10	0	0
魚介類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
その他	20	63	13	-	-	7	-	-	4	-	-	0	0
合計	452	4411	380	152	48	48	143	143	11	6	10	0	4
輸入食品(再掲)	122	720	84	16	3	30	9	9	11	6	10	0	0

※1 検査項目：安息香酸・ソルビン酸・デヒドロ酢酸・パラオ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・ポイントブルー・オレンジ II）

- ※3 主な用途：発色剤
- ※4 主な用途：漂白剤、保存料、酸化防止剤
- ※5、6、7 主な用途：甘味料
- ※8 主な用途：酸化防止剤
- ※9 検査項目：イザリル、カトフェルフェノール、チアベンダゾール、ピリマニル、フルジタリニル、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 145 検体（目標：100 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	残 留 農 薬 等	合 計	
牛 乳	131	104	104	104	104	104	104	27	651	0
加 工 乳	14	14	-	-	14	14	14	-	56	0
その他の乳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
合 計	145	118	104	104	118	118	118	27	707	0

(7) 給食の細菌検査

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 80 施設で 90 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、すべての検体が適合していました。

表 12 給食の細菌検査結果

収 去 施設数	検 体 数	項 目 数					
		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 ※	合 計
80	90	90	77	71	32	29	299

※026、0103、0111、0121、0145及び0157

(8) 給食のアレルギー物質検査

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、アレルギー物質の混入対策が適切に実施されているか確認するため、特定原料の完全除去食を調理している16施設で16検体を採取し、アレルギー物質検査を実施しました。

これらの検査の結果、1施設の1検体においてアレルギー物質が検出されましたが

、施設の指導を行い、その後の再検査でアレルギー物質が不検出であることを確認しました。

表 13 給食のアレルギー物質検査結果

対 象 施設数	検体数	項 目 数		
		卵	乳	合 計
16	16	8	8	16

(9) 牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査

県では、平成 13 年 10 月から、県内 4 と畜場に搬入されるすべての牛について、BSE スクリーニング検査を実施してきましたが、平成 25 年 7 月 1 日の法改正により、検査対象が 48 ヶ月齢超に引き上げられたため、検査対象の牛について検査を行いました。

平成 27 年度は 2,782 頭の検査を行い、すべて陰性でした。検査の結果は四半期毎に、ホームページに掲載しました。

(10) 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、違反するもので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。

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：6 回、参加者数：591 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：50 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、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）を活用して、視覚的にわかりやすい指導を行いました。

(3) HACCP導入の推進

①岐阜県食品衛生法施行条例の改正に伴うHACCP導入の推進

平成27年7月1日に改正岐阜県食品衛生法施行条例が施行され、営業者は従来の管理運営基準（従来型基準）又は新たにHACCPを導入した管理運営基準（HACCP導入型基準）どちらかの基準を遵守することとなりました。

また、食品営業施設の衛生水準の向上を図ることを目的に、食品営業者がHACCPに基づき衛生管理していることを県が積極的に評価する「岐阜県HACCP導入施設認定制度」を条例施行に合わせて創設し、関係事業者等に周知しました。

②と畜場法及び食鳥処理場の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則に伴う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。

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、すべ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) 飲食店に対する自主管理支援

飲食店を対象とした自主衛生管理の手引きを活用し、営業者への助言指導等を行いました。また、本手引きを県ホームページに掲載し、飲食店営業者に広く周知を行いました。

4 リスクコミュニケーションの実施

(1) 食品の安全・安心シンポジウムの開催

食中毒予防をテーマとして、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（参加者数：106名）。

開催後のアンケートでは、回答者（59名）のうち85%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) 県民との意見交換会の開催

意見交換会を5回開催し、食の安全・安心に関する情報提供や意見交換を行いました（参加者：97名）。

(3) 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：73名）。

(4) 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：45回、参加者数：1,318名）。

表14 出前講座開催実績

テ ー マ	回 数	参加人数
食の安全	19回	613名
食品添加物	5回	167名
食品の表示	6回	141名
食中毒予防	4回	58名
残留農薬	1回	7名
輸入食品	2回	39名
その他	8回	293名
合 計	45回	1318名

(5) 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9回、参加者：950名（保護者を含む））。

(6) 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、「岐阜県県政モニター」「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」、「どちらかといえば不安」と回答された方は約39%で、昨年度の49%に比べて不安を感じる方の割合が約10%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。平成18年度の調査開始以来、変動はあるものの、上位3位までは常に同じ項目となっています。

食品添加物を使用する必要性について、「絶対に必要である」、「ある程度必要である」をあわせて51%となっています。また、食品添加物を使った食品について、「非常に安心」、「ある程度安心」をあわせて29%、「少し不安」、「非常に不安」をあわせて32%となっています。不安である理由として、「人体への影響が心配だから」が最も高くなっています。

(7) 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。

(8) 食品安全相談員の設置

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 保健所及び県民生活相談センターに設置しています。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 27 年度相談件数：4, 182 件)。

<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 5, 124 回の監視指導を実施しました。

また、器具及び容器包装の規格基準に違反した器具を輸入した営業者（1 件）に対しては販売禁止命令を行いました。

表15 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	175	285	1.63	0
	病院・診療所	86	76	0.88	0
	事業所	87	69	0.79	0
	その他	609	259	0.43	0
乳 さ く 取 業		124	4	0.03	0
食 品 製 造 業		620	309	0.50	0
野 菜 果 物 販 売 業		2, 112	947	0.45	0
そ う ざ い 販 売 業		989	597	0.60	0
菓 子 (パンを含む) 販売業		2, 849	1, 151	0.40	0
食品販売業 (上記以外)		1, 842	946	0.51	0
添加物製造業 (法許可以外)		2	0	0	0
添 加 物 販 売 業		550	243	0.44	0
器具・容器包装、おもちゃの製造業又は販売業		468	238	0.51	1
合 計		10, 513	5, 124	0.49	1

※施設数は平成 27 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 27 年度に発生した食中毒は 20 件で、患者数は 442 名でした。そのうち 12 件がノロウイルスを原因とする食中毒であり、患者数は 357 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、表 18 のとおり 1, 481 検体、13, 639 項目について検査を実施しました。

また、平成 27 年度は夏期の食中毒警報を 2 回発令し、ノロウイルス食中毒については、注意報を 11 月 5 日から 3 月 31 日まで発令し、その期間内に 2 回の警報を発令しました。

表16 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	18（90.0%）	890（88.6%）	406（91.9%）
学校	1（5.0%）	73（7.3%）	20（4.5%）
公民館	1（5.0%）	42（4.2%）	16（3.6%）
合計	20（100.0%）	1,005（100.0%）	442（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	12（60.0%）	796（79.2%）	357（80.8%）
カンピロバクター	3（15.0%）	84（8.4%）	26（5.9%）
サルモネラ	1（5.0%）	29（2.9%）	16（3.6%）
黄色ブドウ球菌	1（5.0%）	42（4.2%）	16（3.6%）
植物性自然毒	1（5.0%）	6（0.6%）	5（1.1%）
不明	2（10.0%）	48（4.8%）	22（5.0%）
合計	20（100.0%）	1,005（100.0%）	442（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18 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	-	-	212	3,226	225	225	437	3,451
調理従事者検便等	-	-	239	4,184	325	325	564	4,509
食品	21	81	85	1,265	11	11	117	1,357
器具・容器包装	-	-	119	1,923	49	49	168	1,972
その他	3	3	127	2,282	65	65	195	2,350
合計	24	84	782	12,880	675	675	1,481	13,639

表19 食中毒警報発令状況

発令年月日	適用基準
7月24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。」 「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。」
8月10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。」

表 20 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5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」
11月11日	警報	「1 週間以内にノロウイルス食中毒が2件以上発生した場合」
12月28日	警報	「1 週間以内にノロウイルス食中毒が2件以上発生した場合」

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。

また、平成26年度から岐阜県保健環境研究所に異物分析装置を2台導入し、平成27年度は食品に混入した異物の検査を12件（虫2件、虫以外の異物10件）を行いました。

表 21 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	130	3	1	5	7	6	19	49	8	3	2	0	27

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 22 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	2,474	2	2,243	3
許可を要しない施設監視	777	0	557	0
食品検査	150	0	143	0

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（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 23 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 パレード
延べ日数	12	13	3	14	42	6	12	7	13
参加人数	572	862	108	738	2,280				

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 24 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)	13,060	99	55,636	22	3,660,197

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27件を311名に配信しました。

<終わりに>

県では、平成27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、全体で目標の207.6%を達成しました。食品による事故を防止する上で、特に重要なレベル1をはじめ、すべてのレベルで目標数を上回る監視指導を行いました。

また、近年注目を集めているジビエを取り扱う食肉処理施設に対し、衛生的で安全性の高い肉の確保を図ることを目的とし、ぎふジビエ衛生ガイドラインに基づく指導を行うとともに、ジビエを取り扱う飲食店等についても食中毒未然防止のため、啓発を行いました。

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、HACCPによる衛生管理を実施している食品事業者を認定する「HACCP認定制度」を創設しました。今後、食品事業者のHACCPを用いた衛生管理への取り組みを推進していきます。

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。