

平成 27 年度岐阜県食品衛生監視指導計画実施結果（概要版）

<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	701	1,402	1,617	115.3
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	3,725	3,725	3,879	104.1
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	31,769	6,354	18,339	288.6
計			36,195	11,481	23,835	207.6

※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等に対する営業禁止・停止命令(20件)
- ・規格基準に違反した食品を加工・販売した営業者に対する営業禁止及び回収命令(1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 746 回）を行うとともに、調理済食品 90 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	136	272	291	107.0
中小規模 調理施設	学 校	1	74	74	127.0
	病 院	1	65	65	100.0
	その他	0.2	626	125	236.4
合 計		901	536	746	139.1

(2) 重点監視項目

① 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。

② 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）を含む食品の表示について、製品の流通が広域にわたる大規模な菓子製造業、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。

③ 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。

④ 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。野菜及びカット野菜の計 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。

2 試験検査

県内に流通する食品等から 1,793 検体を保健所等が採取し、保健所、保健環境研究所及び食肉衛生検査所において、残留農薬、動物用医薬品、食品添加物、微生物等の検査を表 3 のとおり実施しました。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	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	*1452	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	
PCB(牛乳)	2	2	100.0%	2	0	
その他	-	405	-	1,421	0	
合計		*21,793		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

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

食品営業施設及び集団給食施設の従事者を対象に衛生講習会を開催するとともに、リーフレットを関係施設に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。

(3) HACCPシステムの推進

岐阜県食品衛生法施行条例を改正し、従来の管理運営基準(従来型基準)に加え、新たにHACCPを導入した管理運営基準(HACCP導入型基準)を設けました。

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。

(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) 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）。

(2) 県民との意見交換会の開催

出前講座の開催時に意見交換会を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2回開催し、食品の安全性に関する正しい情報を提供するとともに、消費者と食品関係事業者の相互理解を深めました（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様々なテーマで出前講座を行いました（45回、参加者：1,318名）。

(5) 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9回開催しました（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、アンケート調査を実施しました。

(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、消費者及び食品等事業者の皆様からの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、必要に応じて、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27年度相談件数：4,182件）。

＜その他の取組みの結果＞

平成26年度から、ノロウイルス食中毒の発生を防止するため、県内でノロウイルス食中毒が多発した場合や感染性胃腸炎が増加傾向にある場合に、ノロウイルス食中毒注意報又は警報を発令し、食品関係事業者及び消費者に対する注意喚起を行っています。

平成27年度は、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。