

平成26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 26 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 |
| 2 試験検査 | 5 |
| (1) 残留農薬及び動物用医薬品等検査 | 5 |
| ① 残留農薬検査 | 5 |
| ② 動物用医薬品検査 | 5 |
| 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 | 6 |
| (3) 遺伝子組換え食品検査 | 6 |
| (4) アレルギー物質検査 | 7 |
| (5) 食品添加物検査 | 7 |
| (6) 牛乳及び加工乳の成分規格検査 | 8 |
| (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 | 9 |
| (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 | 10 |
| (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推進 | 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 | 11 |
| (5) | ジュニア食品安全クイズ大会の開催 | 11 |
| (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 | 12 |

<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 | 12 |
| 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 | 15 |
| 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26年3月に「平成26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26年度岐阜県食品衛生監視指導計画」に基づき、平成26年4月1日から平成27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26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2.2回の監視指導を実施し、目標達成率は111.7%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95.8%、263.0%、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98.2%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等に対する営業停止処分（17件）でした。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。

このほか、表示基準違反（8件）や食品の取扱いの不備（11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。

※行政処分等を行ったもののうち、弁当又はそうざいの表示基準違反（1件）及び漬物の表示基準違反（2件）は、食品衛生法の許可を要しない食品取扱い施設に対する監視（p12）で行政処分を行ったものと重複します。

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(1000食以上) | 40 | 80 | 100 | 125.0 | | | | |
| | ・ホテル・旅館(100名以上) | 75 | 150 | 202 | 134.7 | 1 | | | |
| | ・生食用食肉加工施設 | | | | | | | | |
| | 菓子製造業(広域流通食品製造施設) | 152 | 304 | 246 | 80.9 | | | | 4 |
| | 乳処理業 | 16 | 32 | 84 | 262.5 | | | | 1 |
| | 乳製品製造業 | 30 | 60 | 100 | 166.7 | | | | |
| | 魚肉ねり製品製造業 | 9 | 18 | 29 | 161.1 | | | | |
| | 食品の冷凍又は冷蔵業(広域流通食品製造施設) | 38 | 76 | 105 | 138.2 | | | | |
| | アイスクリーム製造業(ソフトクリームを除く) | 18 | 36 | 42 | 116.7 | | | | |
| | 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 | 51 | 102 | 109 | 106.9 | | | | |
| | 乳酸菌飲料製造業 | 7 | 14 | 32 | 228.6 | | | | |
| | 豆腐製造業(広域流通食品製造施設) | 16 | 32 | 36 | 112.5 | | | | |
| | めん類製造業(広域流通食品製造施設) | 23 | 46 | 46 | 100.0 | | | | 1 |
| | そうざい製造業(広域流通食品製造施設) | 86 | 172 | 172 | 100.0 | | | | |
| | 清涼飲料水製造業 | 87 | 174 | 152 | 87.4 | | | | 1 |
| | 過去3年間事故等発生施設 | 28 | 56 | 55 | 98.2 | | | | |
| 小計 | 676 | 1,352 | 1,510 | 111.7 | 1 | | | 7 | |
| 2 | 飲食店営業 | | | | | | | | |
| | ・仕出し・弁当(レベル1以外)、給食 | 1,616 | 1,616 | 1,551 | 96.0 | 2 | | | |
| | ・ホテル・旅館(レベル1以外) | 707 | 707 | 567 | 80.2 | 1 | | | |
| | ・焼肉 | 349 | 349 | 392 | 112.3 | 1 | | | |
| | ・生食用食肉調理施設 | | | | | | | | |
| | 菓子製造業(レベル1・3以外) | 555 | 555 | 557 | 100.4 | | | | 2 |
| | 食品の冷凍又は冷蔵業(レベル1以外) | 35 | 35 | 38 | 108.6 | | | | |
| | 豆腐製造業(レベル1以外) | 120 | 120 | 111 | 92.5 | | | | |
| | めん類製造業(レベル1以外) | 106 | 106 | 120 | 113.2 | | | | |
| | そうざい製造業(レベル1以外) | 456 | 456 | 451 | 98.9 | | | | |
| 添加物製造業 | 47 | 47 | 25 | 53.2 | | | | | |
| つけ物製造業(浅漬け製造施設) | 48 | 48 | 57 | 118.8 | | | | | |
| 小計 | 4,039 | 4,039 | 3,869 | 95.8 | 4 | | | 2 | |
| 3 | 飲食店(レベル1・2以外) | 14,668 | 2,934 | 6,557 | 223.5 | 12 | | | |
| | 菓子製造業(製造直売施設・簡易な調理のみを行う施設) | 2,252 | 450 | 1,490 | 330.8 | | | | 3 |
| | 魚介類販売業 | 1,812 | 362 | 1,340 | 369.8 | | | | 3 |
| | 魚介類せり売り業 | 6 | 1 | 12 | 1,000.0 | | | | |
| | 食品の冷凍又は冷蔵業(レベル1・2以外) | 25 | 5 | 23 | 460.0 | | | | |
| | 缶詰又は瓶詰食品製造業 | 114 | 23 | 111 | 486.8 | | | | |
| | 喫茶店営業 | 5,109 | 1,022 | 1,379 | 135.0 | | | | |
| | あん類製造業 | 13 | 3 | 14 | 538.5 | | | | |
| | アイスクリーム製造業(レベル1以外) | 529 | 106 | 477 | 450.9 | | | | |
| | 乳類販売業 | 3,250 | 650 | 2,042 | 314.2 | | | | |
| | 食肉処理業(レベル1以外) | 224 | 45 | 316 | 705.4 | | | | |
| | 食肉販売業(レベル1以外) | 2,081 | 416 | 1,774 | 426.2 | | | | 1 |
| | 食用油脂製造業 | 8 | 2 | 4 | 250.0 | | | | |
| | みそ製造業 | 145 | 29 | 89 | 306.9 | | | | |
| | しょうゆ製造業 | 39 | 8 | 32 | 410.3 | | | | |
| | ソース類製造業 | 37 | 7 | 53 | 716.2 | | | | |
| | 酒類製造業 | 73 | 15 | 31 | 212.3 | | | | |
| | 納豆製造業 | 4 | 1 | 1 | 125.0 | | | | |
| | 氷雪製造業 | 4 | 1 | 2 | 250.0 | | | | |
| | 氷雪販売業 | 21 | 4 | 6 | 142.9 | | | | |
| | つけ物製造業(浅漬け製造施設以外) | 423 | 85 | 279 | 329.8 | | | | 2 |
| | こんにやく又はほところてん製造業 | 93 | 19 | 59 | 317.2 | | | | |
| | 弁当又はそうざい販売業 | 897 | 179 | 648 | 361.2 | | | | 1 |
| | 小計 | 31,827 | 6,365 | 16,739 | 263.0 | 12 | | | 10 |
| | 合計 | 36,542 | 11,756 | 22,118 | 188.1 | 17 | | | 19 |

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）134施設に計311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）659施設に計450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2,740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63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 | 99 | 198 | 235 | 118.7% |
| | 病院 | 13 | 26 | 27 | 103.9% |
| | 保育所 | 7 | 14 | 17 | 121.4% |
| | 社会福祉施設 | 2 | 4 | 5 | 125% |
| | その他 | 13 | 26 | 27 | 103.9% |
| | 小計 | 134 | 268 | 311 | 116.0% |
| 中小規模調理施設 | 学校 | 72 | 72 | 81 | 112.5% |
| | 病院 | 66 | 66 | 74 | 112.1% |
| | 保育所 | 265 | 132.5 | 141 | 106.4% |
| | 社会福祉施設 | 196 | 98 | 119 | 121.4% |
| | その他 | 60 | 30 | 35 | 116.7% |
| | 小計 | 659 | 398.5 | 450 | 112.9% |
| 合計 | | 793 | 666.5 | 761 | 114.2% |

(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

JAS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1,405施設（計画目標：1,200施設）、延べ31,587品目の表示を検査した結果、延べ508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

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るアレルギー物質（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、119 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、適正表示を指導しました。

加工食品 32 検体の収去検査（そば 8 検体、乳 12 検体、卵 12 検体）を実施したところ、全ての検体で陰性でした。しかし 2 つの陰性検体から、基準内の微量な乳由来タンパク質が検出されたため、製造器具の洗浄や、原材料の一部に乳が含まれていないか確認するよう指導を行いました。

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、7 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。

さらに、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 21 施設に対して、平成 25 年 11 月に策定した「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。

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、腸管出血性大腸菌及びカンピロバクターは検出されませんでした。野菜、カット野菜及び馬刺しの計 12 検体から大腸菌を、鶏肉のミンチ肉 2 検体からサルモネラ属菌を検出しました。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。また、県外の製造者に対しては、所管する自治体へ情報提供を行い、指導を依頼しました。

表 3 食肉、浅漬け等の細菌汚染実態調査実施状況

| 食品数 | 項目数 | | | | 合計 |
|-----|-----|---------------------------|-------------|----------------------|-----|
| | 大腸菌 | 腸管出血性大腸菌 026・0111・0157 | サルモネラ 属菌 | カンピロバクター・ ジエジエ/コリ | |
| 120 | 93 | 58 | 78 | 8 | 237 |

2 試験検査

県内に流通する食品等から 1,742 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4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4 食品等の試験検査の概況

| 検査項目 | 食品数 | | | 検査項目数 | 違反数 | |
|---------------------|---------|---------|--------|--------|-------|---|
| | 計画目標 | 実施数 | 達成率 | | | |
| 残留農薬 | 155 | 155 | 100.0% | 18,157 | 0 | |
| 動物用医薬品 (牛乳・養殖魚等) | 38 | 39 | 102.6% | 169 | 0 | |
| 動物用医薬品 (食肉) | 抗生物質等 | 400 | 417 | 104.3% | 5,940 | 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 | |
| リステリア菌 | 5 | 5 | 100.0% | 5 | 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 | *1446 | 105.7% | 5,178 | 0 | |
| 牛乳成分規格 | 100 | 164 | 164.0% | 861 | 0 | |
| カドミウム・鉛(陶磁器) | - | 24 | - | 48 | 0 | |
| P C B (鶏卵) | 2 | 2 | 100.0% | 2 | 0 | |
| その他 | - | 358 | - | 1,035 | 0 | |
| 合計 | | *21,742 | | 31,557 | 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 155 検体の残留農薬検査を実施しました。そのうち 44 検体から、計 68 農薬が検出されましたが、残留基準値を超過するもの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 | 実施食品数 | 延べ検査項目 | 違反数 |
|-------|----------|----------------|-----|
| 野菜・果実 | 144 (78) | 17,424 (9,438) | 0 |
| 茶 | 2 (0) | 112 (0) | 0 |
| 玄米 | 3 (0) | 363 (0) | 0 |
| 小麦粉 | 2 (2) | 242 (242) | 0 |
| 牛乳 | 4 (0) | 16 (0) | 0 |
| 合計 | 155 (80) | 18,157 (9,680) | 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 536 検体について、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 | 実施食品数 | 検査項目 | |
| 抗生物質・ 合成抗菌剤 | 牛 肉 | 126 (10) | 1,840 (100) | 0 |
| | 豚 肉 | 141 (15) | 1,900 (150) | 0 |
| | 鶏 肉 | 150 (10) | 2,200 (100) | 0 |
| | 牛 乳 | 10 (0) | 30 (0) | 0 |
| | 鶏 卵 | 11 (0) | 55 (0) | 0 |
| | 魚 介 類 | 12 (12) | 60 (60) | 0 |
| | ハチミツ | 6 (6) | 24 (24) | 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 | | 526 (83) | 6,199 (464) | 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

リステリア菌、カビ毒(アフラトキシン)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 | 実施食品数 | 検査項目 | |
| リステリア菌 | 輸入チーズ | 5 (5) | 5 (5) | 0 |
| 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 | 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、計 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 | 実施食品数 | 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）の可能性があるかと判断された製品 32 検体について、特定原材料(そば、乳、卵)由来タンパク質の検査を実施したところ、食パン 2 検体から、検査結果は陰性ではあるが、微量に表示にない乳由来タンパク質が検出されたため、製造器具の洗浄や、原材料の一部に乳が含まれていないか確認するよう指導を行いました。

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 | 実施食品数 | 検査項目 | |
| そば由来タンパク質 | めん類・菓子等 | 8 | 8 | 0 |
| 乳由来タンパク質 | 菓子・そうざい等 | 12 | 12 | 0 |
| 卵由来タンパク質 | 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 446 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 143 検体は輸入食品を検査）。

これらの検査の結果、表示にない保存料、色素が検出された 3 検体について、適正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 ッ カ リ ン ナ ト リ ウ ム (※5) | ア セ ス ル フ ア ム カ リ ウ ム (※6) | サイ ク ラ ミ ン 酸 (※7) | T B H Q (※8) | 防 か び 剤 (※9) | |
| 菓 子 類 | 67 | 916 | 48 | 41 | - | 2 | 27 | 27 | 6 | 6 | - | 0 |
| 漬 物 類 | 194 | 2907 | 188 | 121 | - | 2 | 106 | 106 | 5 | - | - | 0 |
| 食 肉 製 品 | 48 | 292 | 45 | 4 | 46 | - | 1 | 1 | - | - | - | 0 |
| そ う ざ い | 33 | 317 | 31 | 11 | - | 3 | 7 | 7 | - | - | - | 0 |
| 清 涼 飲 料 水 | 10 | 123 | 9 | 5 | - | 1 | 3 | 3 | - | - | - | 0 |
| みそ、しょうゆ | 1 | 4 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | 0 |
| ソ ー ス 類 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 0 |
| 魚 介 類 加 工 品 | 12 | 102 | 12 | 3 | - | - | 3 | 3 | - | - | - | 0 |
| 果 実 酒 等 | 36 | 136 | 25 | - | - | 36 | - | - | - | - | - | 0 |
| ジ ャ ム | 6 | 132 | 6 | 6 | - | - | 6 | 6 | - | - | - | 0 |
| かんきつ類等 | 10 | 30 | - | - | - | - | - | - | - | - | 10 | 0 |
| 魚 介 類 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 0 |
| そ の 他 | 29 | 219 | 26 | 6 | - | 7 | 6 | 6 | - | - | - | 0 |
| 合 計 | 446 | 5178 | 396 | 197 | 46 | 51 | 159 | 159 | 11 | 6 | 10 | 0 |
| 輸入食品(再掲) | 143 | 1515 | 107 | 58 | 0 | 36 | 38 | 38 | 11 | 6 | 10 | 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・プロピオン酸
- ※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・パントテンブルー・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、オクトフェルフェノール、チアベンダゾール

(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 164 食品（目標：100 食品）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 | 食 品 数 | 検査項目 | | | | | | | | 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 | 151 | 129 | 129 | 129 | 129 | 129 | 129 | 70 | 844 | 0 |
| 加 工 乳 | 7 | - | - | - | - | 6 | 6 | 3 | 15 | 0 |
| その他の乳 | 6 | - | - | - | - | 5 | 5 | 3 | 13 | 0 |
| 合 計 | 164 | 129 | 129 | 129 | 129 | 140 | 140 | 76 | 872 | 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 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、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 | 食 品 数 | 項 目 数 | | | | | |
|---------|-------|-------|-----|-------------------|--------------|--------------------------|-----|
| | | 細菌数 | 大腸菌 | 黄 色 ブドウ 球 菌 | サルモネラ 属 菌 | 腸管出血 性大腸菌 0157・026 | 合 計 |
| 80 | 91 | 91 | 86 | 86 | 31 | 63 | 357 |

(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、すべての検体でアレルギー物質は検出されませんでした。

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います。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、県では、検査対象の牛について検査を行いました。

平成 26 年度は 3,198 頭検査しましたが、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

平成 24 年 4 月から設定された新たな基準に対応するため、計画検査対象自治体による検査に加え、県内に流通している東日本産食品の放射性物質検査を実施しました。

平成 26 年度は東日本産の野菜等 80 件について検査しましたが、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、食品衛生法、J A S 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：273 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（食品衛生法、J A S 法、米トレーサビリティ法）に関する研修会を開催しました（参加者数：33 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増加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（指導回数：129 回）。

(3) HACCP 導入の推進

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。条例改正後は従来型基準と HACCP 導入型基準の 2 つの基準が混在することになりますが、営業者は従来型基準又は HACCP 導入型基準のどちらかの基準を遵守することとなります。

条例の公布は平成 27 年 3 月 24 日、施行は平成 27 年 7 月 1 日からとなります。

【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（参加者数：102名）。

開催後のアンケートでは、回答者（68名）のうち88%の方が、シンポジウム全体について「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：64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：3回、参加者：112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：32回、参加者数：1,103名）。

表14 出前講座開催実績

| テ　　マ | 回　数 | 参加人数 |
|-------|-----|--------|
| 食の安全 | 11回 | 309名 |
| 食品添加物 | 5回 | 126名 |
| 食品表示 | 6回 | 366名 |
| 食中毒予防 | 6回 | 91名 |
| 残留農薬 | 2回 | 116名 |
| 輸入食品 | 2回 | 95名 |
| 合　　計 | 32回 | 1,103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17回、参加者：930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49%で、昨年度の38%に比べて不安を感じる方の割合が大幅に増加しました。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」及び「食品表示の偽装」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。

農業で農薬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67%となっています。また、農薬を使って作られた農作物について、「非常に安心である」、「やや安心である」をあわせて25.4%、「やや不安である」、「非常に不安である」をあわせて45%となっています。不安である理由として、「残留農薬の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、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・苦情等への対応をより一層充実するとともに、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26年度相談件数：6,462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5,267回の監視指導を実施しました。

また、食品添加物の使用基準に違反した食品を輸入した業者(1件)に対しては販売禁止命令、表示基準に違反した食品を製造又は販売した業者(6件)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。

※行政処分等を行ったもののうち、弁当又はそうざいの表示基準違反(1件)及び漬物の表示基準違反(2件)については、営業許可施設に対する監視指導(p1)で行政処分を行ったものと重複しています。

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 | 169 | 304 | 1.80 | 0 |
| | 病院・診療所 | 84 | 79 | 0.94 | 0 |
| | 事業所 | 59 | 62 | 1.05 | 0 |
| | その他 | 565 | 429 | 0.76 | 0 |
| 乳 さ く 取 業 | | 149 | 4 | 0.03 | 0 |
| 食 品 製 造 業 | | 639 | 429 | 0.67 | 2 |
| 野 菜 果 物 販 売 業 | | 2,157 | 936 | 0.43 | 0 |
| そ う ざ い 販 売 業 | | 895 | 648 | 0.72 | 1 |
| 菓 子 (パンを含む) 販売業 | | 2,913 | 1,137 | 0.39 | 0 |
| 食品販売業 (上記以外) | | 1,909 | 936 | 0.49 | 4 |
| 添加物製造業 (法許可以外) | | 2 | 5 | 2.50 | 0 |
| 添 加 物 販 売 業 | | 547 | 255 | 0.47 | 0 |
| 器具・容器包装、おもちゃ の製造業又は販売業 | | 1,531 | 216 | 0.14 | 0 |
| 合 計 | | 11,619 | 5,267 | 0.45 | 7 |

※施設数は平成26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26年度に発生した食中毒は19件で、患者数は488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436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。検査は、表18のとおり1,390検体、11,464項目について実施しました。

また、平成26年度から夏期の食中毒警報に加え、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いました。

なお、平成26年度は夏期の食中毒警報を2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6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 | 17（89.6%） | 1,097（93.3%） | 460（94.3%） |
| 寄宿舎 | 1（5.2%） | 74（6.3%） | 23（4.7%） |
| 家庭 | 1（5.2%） | 5（0.4%） | 5（1.0%） |
| 合計 | 19（100.0%） | 1,176（100.0%） | 488（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（63.2%） | 1,061（90.2%） | 436（89.3%） |
| ク ド ア | 2（10.5%） | 20（1.7%） | 14（2.9%） |
| カンピロバクター | 1（5.3%） | 6（0.6%） | 4（0.8%） |
| 腸管出血性大腸菌 | 1（5.3%） | 6（0.6%） | 2（0.4%） |
| 黄色ブドウ球菌 | 1（5.3%） | 4（0.4%） | 4（0.8%） |
| 植物性自然毒 | 1（5.3%） | 5（0.5%） | 5（1.0%） |
| 不 明 | 1（5.3%） | 74（7.0%） | 23（4.7%） |
| 合 計 | 19（100.2%） | 1,176（101.0%） | 488（99.9%） |

※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 | - | - | 218 | 2,634 | 260 | 261 | 478 | 2,895 |
| 調理従事者検便等 | - | - | 235 | 3,544 | 241 | 241 | 476 | 3,785 |
| 食 品 | 11 | 15 | 70 | 1,056 | 35 | 35 | 117 | 1,106 |
| 器具・容器包装 | - | - | 100 | 1,718 | 19 | 19 | 119 | 1,737 |
| そ の 他 | 6 | 6 | 133 | 1,874 | 61 | 61 | 200 | 1,941 |
| 合 計 | 17 | 21 | 756 | 10,826 | 616 | 617 | 1,390 | 11,464 |

表19 食中毒警報発令状況

| 発令年月日 | 適 用 基 準 |
|-------|---|
| 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。」 「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20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。」 |

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6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」 |
| 1月30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月5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、食品に混入した異物の検査を 39 件（虫 6 件、虫以外の異物 33 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 | 126 | 0 | 2 | 16 | 12 | 7 | 19 | 47 | 11 | 7 | 0 | 0 | 5 |

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 | 1,435 | 24 | 1,514 | 2 |
| 許可を要しない施設監視 | 718 | 141 | 569 | 2 |
| 食品検査 | 134 | 0 | 144 | 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 プレート |
| 延べ日数 | 7 | 12 | 1 | 11 | 31 | 5 | 16 | 3 | 6 |
| 参加人数 | 455 | 764 | 20 | 751 | 1,990 | | | | |

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) | 14,616 | 124 | 53,406 | 40 | 3,610,512 |

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42件を296名に配信しました。

<終わりに>

県では、平成26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188.1%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では目標数を上回る監視指導を行いました。

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。

特に、平成24年4月に食品衛生法に基づく放射性セシウムの基準が設定されたことから、昨年度に引き続き、県内に流通する東日本産の農畜水産物を対象として検査を実施し、県民の不安解消に努めました。

また、県内を流通している生食用の野菜や浅漬け等の食中毒菌の汚染実態調査を行い、その結果に基づき食品等事業者に対し衛生対策に関する助言、指導を行うとともに、一般消費者に対する啓発を行い、食中毒の未然防止を図りました。

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。