

# 平成 26 年度岐阜県食品衛生監視指導計画実施結果（概要版）

## <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。

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。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。

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（仕出し・弁当で1,000食以上の調理施設、ホテル・旅館で収容人数100名以上の施設）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	676	1,352	1,510	111.7
2	飲食店営業（レベル1以外の仕出し・弁当、ホテル・旅館、給食、焼肉店）、つけ物製造業（浅漬け製造施設）、添加物製造業等	1	4,039	4,039	3,869	95.8
3	飲食店（レベル1・2以外）、喫茶店営業、乳類販売業、みそ製造業、しょうゆ製造業、弁当又はそうざい販売業等	0.2	31,827	6,365	16,739	263.0
計			36,542	11,756	22,118	188.1

##### 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 761 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	134	268	311	116.0
中小規模 調理施設	学 校	1	72	81	112.5
	病 院	1	66	74	112.1
	その他	0.5	521	295	113.2
合 計		793	666.5	761	114.2

(2) 重点監視項目

① 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。

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、119施設について立入調査を行いました。調査では、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）のおそれの有無等を確認し、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（脳、脊髄、眼及び小腸の一部（回腸遠位部））の適切な除去の実施状況について確認し、関係者に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、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。

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。

<監視指導で判明した食品衛生法違反に対する措置>

- ・食中毒の原因となった飲食店等に対する営業停止命令(17件)
- ・食品添加物の使用基準に違反した食品を輸入した営業者に対する販売禁止命令(1件)
- ・表示基準違反が判明した菓子、つげ物等を製造した営業者から報告書等徴収(11件)
- ・不適切な食品の取扱いが判明した菓子等を製造した営業者から報告書等徴収(11件)

表3 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	※ <sup>1</sup> 446	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		※ <sup>2</sup> 1,742		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

### 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。

#### (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）。

## (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：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3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：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様々なテーマで出前講座を行いました（32回、参加者：1,103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17回開催しました（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26年度相談件数：6,462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いました。

平成26年度は、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。