

平成 25 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 25 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 営業許可施設に対する監視指導	1
② 集団給食施設に対する監視指導	3
(2) 重点監視項目	3
① 衛生管理マニュアルの整備等に対する指導	3
② 統一的な食品表示指導	3
③ アレルギー表示の適正化	3
④ 牛海綿状脳症（BSE）に対する衛生指導	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	4
(1) 残留農薬、動物用医薬品等の検査	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等検査	6
(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	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) 牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査	9
(9) 東日本産農畜水産物等の放射性物質検査	9
3 食品事業者の自主衛生管理の推進	10
(1) 「営業の施設の内外で公衆衛生上講ずべき措置に関する基準」の周知徹底	10
(2) 適正な表示の徹底	10
(3) 食中毒防止対策	11
(4) HACCPシステムの推進	11
4 リスクコミュニケーション（消費者、事業者、行政の間の意見交換等）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	1 1
(3) 体験型リスクコミュニケーションの実施	1 1
(4) 出前講座「食品の安全 知っ得講座」の開催	1 1
(5) ジュニア食品安全クイズ大会の開催	1 2
(6) 県民意識調査の実施	1 2
(7) 「見学可能な食品関連施設リスト」の作成と公開	1 2
(8) 食品安全相談員の設置	1 2

＜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	1 3
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	1 3
3 不良食品・表示違反食品等に対する指導	1 5
4 夏期及び年末食品一斉取締り	1 5
5 食品衛生月間の普及啓発	1 5
6 と畜検査及び食鳥検査	1 6
7 健康危機管理体制の整備	1 6

＜終わりに＞	1 6
--------	-----

<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25年3月に「平成25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25年度岐阜県食品衛生監視指導計画」に基づき、平成25年4月1日から平成26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25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 営業許可施設に対する監視指導

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2.7回の監視指導を実施し、目標達成率は137.2%でした。レベル2～4の施設に対する目標達成率は、それぞれ102.9%、124.8%、238.0%でした。

過去3年以内に食品事故の発生があったレベルSの施設については、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113.8%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、食中毒発生の原因となった飲食店等に対する営業停止処分（13件）、食品の規格基準に違反した漬物の回収命令（1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（2件）や食品の取扱いの不備（3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、漬物の規格基準違反（1件）及び表示基準違反（1件）は、試験検査（p5）で違反が判明したものと重複します。また、漬物の規格基準違反（1件）は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（p13）で行政処分を行ったものとも重複します。

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)	33	66	86	130.3				
	・ホテル・旅館(100名以上)	83	166	181	109.0				
	・生食用食肉加工施設								
	菓子製造業(広域流通食品製造施設)	151	302	295	97.7				2
	アイスクリーム製造業(ソフトクリームを除く)	18	36	75	208.3				
	乳処理業	17	34	106	311.8				
	乳製品製造業	27	54	138	255.6				
	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	49	98	121	123.5				
	魚肉ねり製品製造業	8	16	20	125.0				
	食品の冷凍又は冷蔵業(広域流通食品製造施設)	37	74	282	381.1				
	清涼飲料水製造業	83	166	174	104.8				
	乳酸菌飲料製造業	8	16	43	268.8				
豆腐製造業(広域流通食品製造施設)	16	32	37	115.6					
めん類製造業(広域流通食品製造施設)	27	54	47	87.0					
そうざい製造業(広域流通食品製造施設)	95	190	184	96.8					
小計	652	1,304	1,789	137.2				2	
2	飲食店営業								
	・仕出し・弁当(レベル1以外)、給食	1,747	1,747	1,591	91.1	3			
	・ホテル・旅館(レベル1以外)、簡易宿所	901	901	658	73.0	1			
	・生食用食肉調理施設								
	菓子製造業(レベル1・3・4以外)	652	652	522	80.1				2
	あん類製造業	12	12	19	158.3				
	食肉処理業(レベル1以外)	220	220	501	227.7				
	食肉販売業(レベル1・4以外)	551	551	888	161.2				1
	魚介類販売業(調理行為のあるもの)	818	818	965	118.0	2			
	食品の冷凍又は冷蔵業(レベル1以外)	33	33	40	121.2				
	豆腐製造業(レベル1以外)	124	124	100	80.6				
	めん類製造業(レベル1以外)	101	101	118	116.8				
	そうざい製造業(レベル1以外)	439	439	383	87.2				
添加物製造業	49	49	28	57.1					
小計	5,647	5,647	5,813	102.9	6			3	
3	飲食店(レベル1・2・4以外)	12,153	6,077	6,711	110.4	7			
	菓子製造業(製造直売施設)	1,558	779	1,428	183.3				
	アイスクリーム製造業(レベル1以外)	536	268	662	247.0				
	食品の冷凍又は冷蔵業(レベル1・2以外)	22	11	28	254.5				
	氷雪製造業(自動販売機営業を除く)	5	3	5	200.0				
	食用油脂製造業	8	4	18	450.0				
	みそ製造業	142	71	87	122.5				
	しょうゆ製造業	37	19	23	124.3				
	ソース類製造業	37	19	41	221.6				
	酒類製造業	73	37	25	68.5				
	納豆製造業	4	2	4	200.0				
	缶詰又は瓶詰食品製造業	109	55	110	201.8				
	つけ物製造業	489	245	321	131.3		1		
こんにゃく又はところん製造業	95	48	62	130.5					
小計	15,268	7,634	9,525	124.8	7	1			
4	飲食店								
	・簡易な調理のみを行う施設	2,461	492	1,054	214.1				
	・自動販売機営業	46	9	23	250.0				
	菓子製造業(簡易な製造のみを行う施設)	517	103	441	426.5				
	喫茶店営業	5,261	1,052	1,803	171.4				
	乳類販売業	3,211	642	2,011	313.1				
	食肉販売業(細切行為等がないもの)	1,482	296	719	242.6				
	魚介類販売業(レベル2以外の施設)	955	191	456	238.7				
	魚介類せり売り業	6	1	26	2,166.7				
	氷雪製造業(自動販売機営業)	1	0	3	1,500.0				
	氷雪販売業	20	4	5	125.0				
	弁当又はそうざい販売業	872	174	519	297.6				
小計	14,832	2,966	7,060	238.0					
S	過去3年間事故発生施設	40	80	91	113.8				
	合計	36,439	17,631	24,278	137.7	13	1		5

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）127 施設に計 303 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）603 施設に計 421 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 3,428 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に講習(64 回)を実施しました。

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	100	200	251	125.5%
	病 院	14	28	29	103.6%
	保 育 所	5	10	7	70.0%
	社会福祉施設	1	2	2	100.0%
	そ の 他	7	14	14	100.0%
	小 計	127	254	303	119.3%
中小規模調理施設	学 校	70	70	84	120.0%
	病 院	66	66	70	106.1%
	保 育 所	255	127.5	139	109.0%
	社会福祉施設	174	87	113	129.9%
	そ の 他	38	19	15	79.0%
	小 計	603	369.5	421	113.9%
合 計		730	623.5	724	116.1%

(2) 重点監視項目

① 衛生管理マニュアルの整備等に対する指導

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・保管などについて指導しました。

② 統一的な食品表示指導

食品衛生法、JAS法、薬事法等に基づく表示の適合状況について、各担当者が合同で、食品販売施設等 1,008 施設（計画目標：500 施設）、延べ 69,187 品目の表示を検査した結果、延べ 579 品目について不適正な表示が発見されたため、各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、この合同監視を集中的に行いました。

③ アレルギー表示の適正化

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、215 施設（計画目標：200 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（卵 12 検体、乳 12 検体、落花生 8 検体）を実施したところ、1 検体から表示にない乳由来タンパク質が検出され、調査の結果、器具の洗浄の不徹底が判明したため、表示にない乳由来タンパク質を含む可能性のある製品について、自主回収並びに適正表示について指導を行いました。

④ 牛海綿状脳症（BSE）に関する衛生指導

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、GFAP は検出されませんでした。

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等において、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。

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 110 検体の細菌汚染実態を調査しました。その結果、サルモネラ、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、カット野菜及び鶏たたきの計 4 検体から大腸菌を検出しました。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 1,887 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、食品の規格基準に違反した漬物に対して回収命令（1 件）を行いました。

※ 試験検査で判明した漬物の規格基準違反（1件）及び表示基準違反（1件）は、監視指導（p1）で行政処分を行ったものと重複します。また、漬物の規格基準違反（1件）は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（p13）で行政処分を行ったものと重複します。

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	違反件数		
	計画目標	実施数	達成率		規格基準	表示	
残留農薬	155	156	100.6%	30,410	-	-	
動物用医薬品 (牛乳・養殖魚等)	38	38	100.0%	174	-	-	
動物用医薬品 (食肉)	抗生物質・ 合成抗菌剤	230	415	180.4%	5,910	-	-
	抗生物質等	60	60	100.0%	80	-	-
	内部寄生虫用剤	10	10	100.0%	10	-	-
ホルモン剤							
カドミウム（米）	3	3	100.0%	3	-	-	
リステリア菌	5	5	100.0%	5	-	-	
アフラトキシン	5	5	100.0%	5	-	-	
遺伝子組換え食品	30	32	106.7%	32	-	-	
アレルギー物質	30	32	106.7%	32	-	1	
食品添加物	430	*1 449	104.4%	4,313	1	-	
牛乳成分規格	200	166	83.0%	858	-	-	
食肉、浅漬け等の細菌汚染実態調査	-	110	-	408			
給食等の細菌検査	-	92	-	313	-	-	
カドミウム・鉛（陶磁器）	-	36	-	72	-	-	
P C B（牛乳）	-	2	-	2	-	-	
その他	-	286	-	516	-	-	
合計		*2 1,887		43,143	1	1	

※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、動物用医薬品等の検査

① 残留農薬検査

流通段階の農産物等156検体の残留農薬検査を実施しました。そのうち67検体から、計125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4 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	143 (78)	28,781 (15,704)	-
茶	2 (-)	403 (-)	-
玄米	3 (-)	603 (-)	-
小麦粉	3 (3)	603 (603)	-
牛乳	5 (-)	20 (-)	-
合計	156 (81)	30,410 (16,307)	-

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 523

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ではありませんでした。

表5 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)	-
	豚 肉	141 (15)	1,900 (150)	-
	鶏 肉	148 (10)	2,170 (100)	-
	牛 乳	10 (-)	30 (-)	-
	鶏 卵	11 (-)	66 (-)	-
	魚 介 類	8 (8)	48 (48)	-
	輸入ウナギ加工品	3 (3)	6 (6)	-
	ハチミツ	6 (6)	24 (24)	-
内部寄生虫用剤	牛 肉	25 (10)	35 (10)	-
	豚 肉	25 (10)	25 (10)	-
	鶏 肉	10 (-)	20 (-)	-
ホルモン剤	牛 肉	10 (10)	10 (10)	-
合 計		523 (82)	6,174 (458)	-

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6 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)	-
アフラトキシン	輸入ナッツ・香辛料	5 (5)	5 (5)	-
カドミウム	玄 米	3 (-)	3 (-)	-
P C B	牛 乳	2 (-)	2 (-)	-

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等検査

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7 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)	-
C B H 3 5 1	トウモロコシ加工品	16(3)	16(3)	-
B t 1 0	トウモロコシ穀粒	8(4)	8(4)	-
合計		32(15)	32(15)	-

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(卵、乳、落花生)由来タンパク質の検査を実施したところ、菓子 1 検体から表示にない乳由来タンパク質が検出されたため、適正表示について指導しました。

表8 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	
卵由来タンパク質	菓子・そうざい等	12	12	-
乳由来タンパク質	菓子・そうざい等	12	12	1
落花生由来タンパク質	菓子・めん類等	8	8	-

(5) 食品添加物検査

県内に流通する食品 449 検体（目標：430 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、規格基準違反が判明した 1 検体について、回収命令を行いました。

表9 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)	
菓子類	57	551	49	19	-	5	17	17	6	6	-	-
漬物類	168	2078	153	84	-	3	57	57	5	-	-	1
食肉製品	61	316	61	-	54	-	9	9	-	-	-	-
そうざい	39	250	39	4	-	-	15	15	-	-	-	-
清涼飲料水	10	140	9	6	-	-	4	4	-	-	-	-
みそ、しょうゆ	8	38	8	-	-	-	3	3	-	-	-	-
ソース類	3	12	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類加工品	28	208	24	7	-	-	-	-	-	-	-	-
果実酒等	31	145	29	-	-	29	-	-	-	-	-	-
ジャム	5	72	4	3	-	-	4	4	-	-	-	-
かんきつ類等	10	20	-	-	-	-	-	-	-	-	10	-
魚介類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	29	483	29	20	-	3	22	22	-	-	-	-
合計	449	4,313	408	143	54	40	131	131	11	6	10	1
輸入食品(再掲)	122	1,096	98	37	-	27	24	24	11	6	10	-

- ※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：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 166 食品（目標：200 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。

なお、一部の乳処理施設の廃止により検査の必要がなくなったため、目標値を下回る実施数となっています。

表 10 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	152	127	127	127	127	127	127	60	822	-
加 工 乳	4	4	-	-	4	4	4	-	16	-
その他の乳	10	-	-	-	-	10	10	-	20	-
合 計	166	131	127	127	131	141	141	60	858	-

(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 79 施設で 92 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 11 給食の細菌検査結果

収 去 施設数	食 品 数	項 目 数						合 計
		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		
79	92	92	90	89	23	19	313	

(8) 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 25 年度は 5,693 頭について検査しましたが、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。

(9) 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 25 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 食品事業者の自主衛生管理の推進

(1) 「営業の施設の内外で公衆衛生上講ずべき措置に関する基準」の周知徹底

平成19年3月、岐阜県食品衛生法施行条例の一部が改正され、「営業の施設の内外で公衆衛生上講ずべき措置に関する基準（管理運営基準）」が大幅に強化されました（平成19年10月施行）。この管理運営基準について、食品衛生責任者講習会（182回開催、21,584名受講）等を通じ周知を図りました。

また、営業者自身による自主衛生管理の一環として（社）岐阜県食品衛生協会が実施している食品の自主検査、事業者検便、食品営業施設の巡回指導の各事業について助言等の必要な支援を行い、自主的な衛生管理の推進を図りました。

表12 自主衛生管理推進事業の実施状況

事業名	実施状況
自主検査	1,729 食品（延べ 2,626 項目）
事業者検便	32,369 検体
巡回指導	65,390 件

【営業の施設の内外で公衆衛生上講ずべき措置に関する基準（管理運営基準）】

措置基準とは、食品衛生法に基づいて各都道府県等が条例で定めている食品関係の営業施設における衛生管理に関する基準のことをいいます。施設の清掃等の維持管理、機械器具等の衛生管理、食品の取扱方法、廃棄物の処理、従事者の健康管理等について規定されており、食品を取扱う営業者には、この基準を遵守する義務が課せられています。

19年3月の条例改正によって、従来7区分23項目であったものが、15区分82項目に内容が充実され、より詳細かつ具体的な内容となりました。

さらに、中国産冷凍ギョウザによる薬物中毒事案を踏まえ、20年10月に改正が行われ、「製造、加工又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害（医師の診断を受け、当該症状が製造、加工又は輸入した食品等に起因する又はその疑いがあると診断されたもの）及び食品衛生法に違反する食品等に関する情報について、知事へ速やかに報告すること。」が加わり、16区分83項目となりました。

【食品衛生責任者】

食品衛生法に基づく営業許可を有する食品営業施設は、施設ごとに食品衛生責任者を設置する必要があります。また、この責任者は、年1回、食品衛生に関する講習会の受講が義務付けられています。

(2) 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、JAS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の重要性について理解を深めてもらうための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：278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、JAS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）。

(3) 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。

(4) HACCPシステムの推進

高度な衛生管理システムであるHACCPに取り組む事業者を支援するため、食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程の承認を受けた4施設及び承認申請のあった1施設に対し監視指導を行うとともに、衛生管理に関する助言を行いました。

【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 リスクコミュニケーション（消費者、事業者、行政の間の意見交換等）の実施

(1) 食品の安全・安心シンポジウムの開催

牛海綿状脳症（BSE）対策の現状をテーマとして、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：44名）。

終了後のアンケートでは、回答者（29名）の90%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、策定中の第3期岐阜県食品安全行動基本計画（案）に関する情報提供と意見交換を行いました（参加者：84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：22回、参加者数：550名）。

表13 出前講座開催実績

テ ー マ	回 数	参加人数
食品の安全	12回	379名
食品添加物	5回	106名
食 中 毒	2回	26名
輸 入 食 品	2回	29名
食 品 表 示	1回	10名
合 計	22回	550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6回、参加者：577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」「食品表示ウォッチャー」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38%で、平成24年度とほぼ同じ割合でした。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、常に「輸入食品」「食品添加物」「残留農薬」の3項目が上位3項目となっていました。今年度初めて「食品表示の偽装」が3位に加わりました。

食品表示に関し、食品を購入するときに食品表示を「必ず確認する」「どちらかという確認する」と回答された方は約91%でした。また、食品表示について「十分信頼できる」「どちらかという信頼できる」と回答された方は約56%でした。

(7) 「見学可能な食品関連施設リスト」の作成と公開

県民と食品関連事業者の相互理解を図るため、県民が施設見学や、意見交換等を行うことができる食品関連施設を把握し、ホームページ上に11施設（平成25年度末現在）の情報を公開しました。

(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25年度相談件数：6,009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 5,542 回の監視指導を実施しました。

また、食中毒の原因となった施設（2 件）の事業者に対しては業務停止、規格基準に違反した食品を輸入（1 件）した営業者に対しては販売禁止、規格基準に違反した漬物を製造（1 件）した営業者に対しては回収を命ずるなど、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、漬物の規格基準違反（1 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及び試験検査（p5）で違反が判明したものと重複しています。

表14 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	309	1.83	-
	病院・診療所	84	82	0.98	-
	事業所	59	29	0.49	-
	その他	565	257	0.45	2
乳 さ く 取 業		149	4	0.03	-
食 品 製 造 業		639	403	0.63	2
野 菜 果 物 販 売 業		2,157	1,083	0.50	-
そ う ざ い 販 売 業		895	587	0.66	-
菓 子（パンを含む）販売業		2,913	1,288	0.44	-
食品販売業（上記以外）		1,909	1,027	0.54	-
添加物製造業（法許可以外）		2	-	-	-
添 加 物 販 売 業		547	257	0.47	-
器具・容器包装、おもちゃ の製造業又は販売業		1,531	216	0.14	-
合 計		11,619	5,542	0.48	4

※施設数は 25 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 25 年度に発生した食中毒は 18 件で、患者数は 354 名でした。そのうち 13 件がノロウイルスを原因とする食中毒であり、患者数は 328 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 17 のとおり 1,212 検体、12,149 項目について実施しました。

また、食中毒の発生を防止するため、食中毒の発生しやすい気象条件となった場合には食中毒警報を発令し、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 25 年度の発令回数は 2 回でした。

表15 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	10（55.6%）	433（65.3%）	257（72.6%）
旅館	1（5.6%）	30（4.5%）	10（2.8%）
魚介類販売業	2（11.1%）	6（0.9%）	5（1.4%）
家庭	1（5.6%）	1（0.1%）	1（0.3%）
保育所	2（11.1%）	87（13.1%）	44（12.4%）
不明	2（11.1%）	106（16.0%）	37（10.5%）
合計	18（100.1%）	663（99.9%）	354（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16 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	13（68.4%）	620（93.5%）	328（92.7%）
カンピロバクター	2（10.5%）	36（5.4%）	20（5.6%）
サルモネラ ^{※1}	1（5.3%）	28（4.2%）	14（4.0%）
クドア	1（5.3%）	4（0.6%）	3（0.8%）
アニサキス	1（5.3%）	1（0.1%）	1（0.3%）
ビタミンA	1（5.3%）	1（0.1%）	2（0.6%）
合計	18（100.1%）	663（99.7%）	354（100.0%）

※1 カンピロバクターとの混合感染であったため、重複しております。

※2 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・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	-	-	191	3,187	190	190	381	3,377
調理従事者検便等	-	-	149	2,469	131	131	280	2,600
食品	3	6	117	1,858	30	30	150	1,894
器具・容器包装	-	-	197	3,196	95	95	292	3,291
その他	12	12	65	943	32	32	109	987
合計	15	18	719	11,653	478	478	1,212	12,149

表 18 食中毒警報発令状況

発令年月日	適用基準
7月18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。」
8月 7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。」
9月 5日	「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。」

3 不良食品・表示違反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。

表 19 不良食品・表示違反食品等発見状況

発見数	異物混入	かび発生	虫の発生	腐敗	添加物使用基準	表示違反	指定外添加物	その他
160	56	6	11	2	1	70	0	14

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。

また、食品の表示については、関係法令を所管する各機関の連携を密にし、特に7月と12月を「食品表示適正強化月間」に指定し、監視の強化に努めました。

表 20 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	3,253	0	4,268	4
許可を要しない施設監視	1,000	0	935	1
食品検査	59	0	346	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 21 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	13	19	4	2	38	2	11	4	3
参加人数	817	1,326	289	83	2,515				

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 22 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)	14,362	104	58,811	40	3,321,635

7 健康危機管理体制の整備

中国産冷凍ギョウザによる健康被害の発生や、食品偽装表示など、食品の安全性にかかわる問題が続発している状況を踏まえ、食品関連事業者と行政関係機関が一体となって食品の安全性に取り組むため、平成20年3月に食品安全連絡会議を設置し、平成25年度は2回開催しました。会議では、食品の危機管理情報を共有することにより、食品による健康被害の発生及びその拡大防止を図るため、電子メールを活用した「食品安全連絡会議情報ネットワーク」を運用しており、平成25年度は、食品の自主回収情報など104件を連絡会議構成メンバー(配信先:21件)に配信しました。

<終わりに>

県では、平成25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137.7%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をはじめとして、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。

収去検査については、牛乳及び加工乳を除き、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。

今後も、検査担当者の研鑽により検査精度の向上に努めていきます。

また、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林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。今年度も、引き続き、同様の検査を実施し、検査結果を県ホームページで公表することとしております。

さらに、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ることとしています。

なお、引き続き、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、適正な食品表示の徹底、輸入食品を中心とした残留農薬等の検査及び食品に関する危機管理体制の充実について重点的に取り組むこととしています。