

平成 25 年度岐阜県食品衛生監視指導計画実施結果（概要版）

<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	2	652	1,304	1,789	137.2
2	飲食店営業（レベル1以外の仕出し・弁当、ホテル・旅館、簡易宿所）生食用食肉調理施設、食肉販売業（レベル1・4以外の施設）、添加物製造業等	1	5,647	5,647	5,813	102.9
3	飲食店（レベル1・2・4以外の施設）、みそ製造業、しょうゆ製造業、つけ物製造業等	0.5	15,268	7,634	9,525	124.8
4	飲食店営業（簡易な調理のみを行う施設）、喫茶店営業、乳類販売業、弁当又はそうざい販売業等	0.2	14,832	2,966	7,060	238.0
S	過去3年間に食品事故の発生があった施設	2	40	80	91	113.8
計			36,439	17,631	24,278	137.7

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724回）を行うとともに、調理済食品92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	127	254	303	119.3
中小規模 調理施設	学 校	1	70	70	84	120.0
	病 院	1	66	66	70	106.1
	その他	0.5	467	233.5	267	114.3
合 計			730	623.5	724	116.1

(2) 重点監視項目

① 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ヶ所、延べ69,187食品の表示を検査し、不適正な表示については、各法令に基づき適正表示を指導しました。

② アレルギー表示の適正化

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110検体の細菌汚染実態を調査しました。その結果、4検体から大腸菌を検出したため、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1,887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。

<監視指導又は試験検査で判明した食品衛生法違反に対する措置>

- ・食中毒発生の原因となった飲食店等に対する営業停止命令(13件)
- ・表示基準違反が判明した菓子を製造した業者から報告書等徴収(2件)、
- ・不適切な食品の取扱いが判明した菓子、食肉等を製造した業者から報告書等徴収(3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%	30,518	-	-
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)	抗生物質等	415	180.4%	5,910	-	-
	内部寄生虫用剤	60	100.0%	80	-	-
	ホルモン剤	10	100.0%	10	-	-
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	*1449	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		*21,887		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

また、県内でと殺された48か月齢超の牛5,693頭について、牛海綿状脳症(BSE)スクリーニング検査を実施しましたが、陽性となる牛はありませんでした。

3 食品関係事業者の自主的衛生管理の促進

(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等を通じて周知を図りました。

(2) 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。

(3) 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。

(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。

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) シンポジウムの開催

食品中の放射性物質対策をテーマとして、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）。

(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、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（22回、参加者：550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6回開催しました（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、アンケート調査を実施しました。

(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25年度相談件数：6,009件）。