

平成 22 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 22 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 広域流通食品製造施設の監視指導	3
③ 集団給食施設に対する監視指導	3
(2) 重点監視項目	
① 統一的な食品表示指導	3
② アレルギー表示の適正化	4
③ 健康食品に対する指導	4
④ 牛海綿状脳症（B S E）に対する衛生指導	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) 食肉及び食鳥肉の食中毒原因菌汚染実態調査	9
① と畜場及び食肉処理施設の汚染対策	9
② 食鳥処理場の汚染対策	9
(8) 給食の細菌検査	9
(9) 牛海綿状脳症（B S E）スクリーニング検査	10
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	11
(3) 食中毒防止対策	11
4 HACCPシステムの推進	11
5 健康危機管理体制の整備	11

6	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 2
(1)	食品の安全・安心シンポジウムの開催	1 2
(2)	県民との意見交換会の開催	1 2
(3)	体験型リスクコミュニケーションの実施	1 2
(4)	出前講座の開催	1 2
(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 3
(8)	食品安全相談員の設置	1 3

＜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 4
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 5

＜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 22 年 3 月に「平成 22 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 22 年度岐阜県食品衛生監視指導計画」に基づき、平成 22 年 4 月 1 日から平成 23 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 22 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 139.6%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 103.6%、132.3%、224.6%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 113.2%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、営業者等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に対する営業停止処分（10件）、病原微生物に汚染された菓子を製造した施設及び指定外着色料を使用してあん類を製造した施設に対し営業停止並びに回収命令処分（2件）、規格基準に違反した食肉製品及び漬物の回収命令（2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。

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	始末書
1	飲食店営業								
	・仕出し・弁当(1000食以上)	24	48	60	125.0	1			
	・ホテル・旅館(100名以上)	83	166	186	112.0				
	菓子製造業(広域流通食品製造施設)	139	278	285	102.5	1	1		
	アイスクリーム製造業(ソフトクリームを除く)	17	34	65	191.2				
	乳処理業	18	36	130	361.1				
	乳製品製造業	28	56	132	235.7				
	食肉製品製造業	42	84	183	217.9		1		
	魚肉ねり製品製造業	6	12	19	158.3				
	食品の冷凍又は冷蔵業 (広域流通食品製造施設)	29	58	78	134.5				
	清涼飲料水製造業	85	170	173	101.8				
	乳酸菌飲料製造業	11	22	61	277.3				
	豆腐製造業(広域流通食品製造施設)	16	32	41	128.1				
	めん類製造業(広域流通食品製造施設)	30	60	74	123.3				
そうざい製造業(広域流通食品製造施設)	95	190	252	132.6					
小計	623	1,246	1,739	139.6	2	2			
2	飲食店営業								
	・仕出し・弁当(レベル1以外)	1,492	1,492	1,289	86.4	3			
	・ホテル・旅館(レベル1以外)、簡易宿所	982	982	823	83.8				
	菓子製造業(レベル1以外)	2,584	2,584	2,443	94.5				
	あん類製造業	10	10	28	280.0	1	1		
	食肉処理業	193	193	672	348.2				
	食肉販売業(細切行為等のあるもの)	637	637	993	155.9				
	魚介類販売業(調理行為のあるもの)	951	951	945	99.4				
	食品の冷凍又は冷蔵業 (レベル1以外の冷凍食品製造施設)	29	29	32	110.3				
	豆腐製造業(レベル1以外のもの)	149	149	132	88.6				
	めん類製造業(レベル1以外のもの)	101	101	107	105.9				
	そうざい製造業(レベル1以外のもの)	394	394	348	88.3				
添加物製造業	52	52	37	71.2					
小計	7,574	7,574	7,849	103.6	4	1			
3	飲食店								
	・一般食堂	5,181	2,590.5	3,129	120.8	3			
	・その他	10,028	5,014.0	6,400	127.6	2			
	喫茶店営業(自動販売機営業を除く)	305	152.5	318	208.5				
	アイスクリーム製造業(レベル1以外)	536	268.0	668	249.3				
	食肉販売業(レベル2以外)	1,464	732.0	970	132.5				
	魚介類販売業(レベル2以外)	871	435.5	718	164.9				
	魚介類せり売り業	6	3.0	21	700.0				
	食品の冷凍又は冷蔵業(レベル2以外)	25	12.5	15	120.0				
	氷雪製造業	7	3.5	4	114.3				
	食用油脂製造業	6	3.0	5	166.7				
	みそ製造業	140	70.0	87	124.3				
	しょうゆ製造業	36	18.0	34	188.9				
	ソース類製造業	40	20.0	59	295.0				
	酒類製造業	75	37.5	42	112.0				
	納豆製造業	4	2.0	5	250.0				
	缶詰又は瓶詰食品製造業	99	49.5	90	181.8				
	つけ物製造業	495	247.5	258	104.2		1		
	こんにやく又はところてん製造業	103	51.5	65	126.2				
弁当又はそうざい販売業	890	445.0	550	123.6					
小計	20,311	10,155.5	13,438	132.3	5	1			
4	飲食店(自動販売機営業)	64	12.8	60	468.8				
	喫茶店営業(自動販売機営業)	5,197	1,039.4	1,634	157.2				
	乳類販売業	3,599	719.8	2,270	315.4				
	氷雪販売業	26	5.2	27	519.2				
小計	8,886	1,777.2	3,991	224.6					
S	過去3年間事故発生施設	34	68	77	113.2	1			
	合計	37,428	20,820.7	27,094	130.1	12	4		

② 広域流通食品製造施設の監視指導

広域に流通する食品による事故が全国的に発生していることから、牛乳、乳製品、食肉製品、菓子等の食品を製造し、年間を通じて複数の都道府県に流通させている広域流通食品製造施設 433 施設について、製造工程の確認、食品の収去検査等を実施し、専門的かつ科学的な根拠に基づく監視指導（計 1,048 回）を行いました。

③ 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 p 9 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）132 施設に計 273 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）602 施設に計 405 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 2,630 名を対象として、食品の衛生的取扱い等に関する事項を中心に講習(74 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	215	107.5%
	病 院	19	38	39	102.6%
	保 育 所	5	10	6	60.0%
	社会福祉施設	1	2	2	100%
	そ の 他	7	14	11	78.6%
	小 計	132	264	273	103.4%
中小規模調理施設	学 校	67	67	73	109.0%
	病 院	69	69	66	95.7%
	保 育 所	276	138	137	99.3%
	社会福祉施設	153	76.5	97	126.8%
	そ の 他	37	18.5	32	173.0%
	小 計	602	369	405	109.8%
合 計		734	633	678	107.1%

(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 1,353 ヶ所（計画目標：500 ヶ所）、計 59,266 食品の表示を検査した結果、1,420 食品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。

② 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、208 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。

調査の結果、特定原材料を含むことが判明した 190 製品のうち、2 製品に原材料に含まれる特定原材料の表示がないなどの不適正な表示が認められたため、店頭商品の撤去、表示の改善方法等について指導を行いました。

③ 健康食品に対する指導

健康食品製造施設のうち、錠剤又はカプセル状等の特定成分が濃縮された形状の食品を製造している 21 施設に立入し、安全な食品を供給するために必要な衛生管理や原材料の安全性を確保するための自主点検の実施状況を把握するとともに、その徹底を指導しました。

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 72 個体延べ 144 部位について、実施しました。平成 21 年度の GFAP 残存量調査の結果を受け、と畜場関係者に対し改善指導を行ったところ、平成 22 年度に検出されたのは 6 部位（すべて 3～6 ng と微量）に減少しました。

2 試験検査

県内に流通する食品等から 1,797 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、規格基準違反が判明した 2 件については、回収を命令し、再発防止策等を指導しました。また、表示違反が判明した 5 件については表示の訂正などを指導しました。

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	155	100.0%	29,726	-	-	
動物用医薬品 (牛乳・養殖魚等)	38	38	100.0%	168	-	-	
動物用医薬品 (食肉)	抗生物質・ 合成抗菌剤	415	415	100.0%	8,505	-	-
	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	7	140.0%	7	-	-	
遺伝子組換え食品	30	38	126.7%	38	-	-	
アレルギー物質	30	32	106.7%	32	-	1	
食品添加物	430	*1 450	104.7%	3,859	2	4	
牛乳等の成分規格	200	205	102.5%	1,089	-	-	
食肉等の食中毒原因菌	-	11	-	31	-	-	
給食等の細菌検査	-	194	-	684	-	-	
カドミウム・鉛 (陶磁器)	-	45	-	90	-	-	
P C B (牛乳)	-	2	-	2	-	-	
その他の	-	137	-	289	-	-	
合計		*2 1,797		44,618	2	5	

※1 うち10検体が抗生物質と合成抗菌剤と重複

※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 155 検体の残留農薬検査を実施しました。そのうち 62 検体から、計 124 農薬が検出されましたが、大半が基準値の 1/10 以下の低いレベルであり、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	142 (80)	27,940 (15,800)	-
茶	4 (2)	760 (380)	-
玄米	3 (-)	606 (-)	-
小麦粉	2 (2)	404 (404)	-
牛乳	4 (-)	16 (-)	-
合計	155 (84)	29,726 (16,584)	-

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、県内を流通する牛乳、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。これら検査の結果、成分規格に違反する食品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)	2,638 (260)	-
	豚 肉	141 (15)	2,778 (390)	-
	鶏 肉	148 (10)	3,089 (260)	-
	牛 乳	11 (-)	33 (-)	-
	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	5 (5)	15 (15)	-
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 (81)	8,761 (1,009)	-

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

リステリア菌及びカドミウム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、違反する食品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	7 (7)	7 (7)	-
カドミウム	玄 米	3	3	-
P C B	鶏 卵	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。

また、平成 20 年に国内で流通する輸入食品で、メラミンが検出される事案が相次いだことから、県内に流通する輸入加工食品 20 検体（計画目標：20 検体）を対象にメラミン検査を実施しました。

これらの検査の結果、違反する食品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 21 検体及びジャガイモ加工食品 9 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 (遺伝子組替体)	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	21(6)	21(6)	-
ニューリーフ Y	ジャガイモ加工品	9(-)	9(-)	-
合計		38(14)	38(14)	-

(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の可能性があると判断された製品 32 検体について、特定原材料(小麦、そば、乳)由来タンパク質の検査を実施したところ、うどん 1 検体からそば由来タンパク質が検出されたため、製造方法の見直し等の指導を実施しました。

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	
小麦由来タンパク質	菓子・そうざい等	12	12	-
そば由来タンパク質	めん類	9	9	1
乳由来タンパク質	菓子・そうざい等	11	11	-

(5) 食品添加物検査

県内に流通する食品 450 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 143 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 2 件(食肉製品に使用された発色剤(亜硝酸ナトリウム)が基準値を超えて検出、漬物に使用された甘味料(アセスルファミカリウム)が基準値を超えて検出)判明し、当該食品の回収を命じるとともに、再発防止を指導しました。また、表示違反が判明した 4 件(使用された食品添加物の表示なし等)については、表示の訂正と再発防止を指導しました。

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								
			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 硝 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	72	671	54	54	-	3	8	-	6	6	-
漬 物 類	134	1,446	128	91	-	2	54	4	-	2	-
食 肉 製 品	55	295	54	3	51	-	-	-	-	-	-
そ う ざ い	28	158	28	3	-	2	8	-	-	-	-
清 涼 飲 料 水	16	178	14	13	-	1	12	-	-	1	-
みそ、しょうゆ	9	59	9	2	-	1	6	-	-	-	-
ソ ー ス 類	8	97	8	8	-	-	1	-	-	-	-
魚 介 類 加 工 品	29	200	28	9	7	-	9	-	-	-	-
果 実 酒 等	28	365	28	28	-	27	2	-	-	-	-
ジ ャ ム	4	66	4	6	-	-	2	-	-	-	-
かんきつ類等	10	20	-	-	-	-	-	-	-	-	10
魚 介 類	8	8	-	-	-	8	-	-	-	-	-
そ の 他	49	296	47	9	-	23	7	-	-	2	-
合 計	450	3,859	402	226	58	67	109	4	6	11	10
輸入食品(再掲)	143	1,292	114	45	5	48	26	-	6	11	10

※1 検査項目：安息香酸・ソルビン酸・テートロ酢酸・パラキシ安息香酸エステル類・プロピオン酸

※2 検査項目：許可色素（赤2・赤3・赤40・赤102・赤104・赤105・赤106・黄4・黄5・緑3・青1・青2）
許可外色素（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：オルトフェニルフェノール、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 205 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、違反となる食品はありませんでした。

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
		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	173	158	158	158	158	158	158	49	997	-
加 工 乳	16	14	-	-	14	16	16	-	60	-
その他の乳	16	-	-	-	-	16	16	-	32	-
合 計	205	172	158	158	172	190	190	49	1,089	-

(7) 食肉及び食鳥肉の食中毒原因菌汚染実態調査

と畜場、食肉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。

① と畜場及び食肉処理施設の汚染対策

県内のと畜場（3施設）及び食肉処理施設（1施設）において、枝肉及び施設等の細菌検査を行い、これらの結果を踏まえ、作業従事者等に対し、食肉が汚染されないことがないように適切な食肉の処理作業の徹底について指導しました。

② 食鳥処理場の汚染対策

県内の食鳥処理施設（2施設）において、鶏肉の収去検査を実施し、これらの結果を踏まえ、鶏肉の処理方法の改善、器具類の衛生的な取扱いの徹底等について指導しました。

(8) 給食の細菌検査

給食の汚染状況を把握するため、立入当日に調理した食品を中心に109カ所の集団給食施設から調理済み食品194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、2施設で調理された食品2検体が細菌数又は大腸菌の項目で不適となり、原因究明のため、施設の立入調査及び改善指導を行いました。

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 バドウ 球 菌	サルモネ 属 菌	腸管出血 性大腸菌 0157・026	
109	194	194	192	192	68	38	684

(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17年8月1日の法改正により、検査対象が21ヶ月齢以上に引き上げられましたが、県では消費者の不安感が払拭されていないことから、引き続き、すべての月齢の牛について検査を行っています。

平成22年度は15,899頭（うち216頭は20ヶ月齢以下）について検査しましたが、陽性となる牛はありませんでした。検査の結果は毎月、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（194回開催、21,834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	1,785 食品（延べ 2,627 項目）
事業者検便	32,423 検体
巡回指導	67,073 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：2回、参加者：194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：29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

高度な衛生管理手法であるHACCPシステムの導入を支援するため、12月に岐阜市でHACCP普及推進大会を開催しました。「食の安全はトップの想いと顧客満足風土醸成から」と題する特別講演やHACCP推進優良施設表彰を受賞した2施設の事業者による取組内容の発表を行い、HACCPに関する知識の普及と取組意欲の向上を図りました。

HACCPに対する関心は高く、講習会には57社114名の参加がありました。

【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性確認のシステムといえます。

5 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22年度中に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22年度中は、食品の自主回収情報など171件を連絡会議構成メンバー（配信先：24件）に配信しました。

6 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

11月に食品の安全・安心シンポジウムを開催しました（参加者：66名）。

終了後のアンケートでは、回答者（39名）の63%が、食品に対する不安な気持ちが減ったと回答しました。

(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、食の安全に関する情報提供と意見交換を行いました（参加者：148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」を西濃と飛騨の圏域において開催し、食品の安全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（参加者：53名）。

(4) 出前講座の開催

職員が県民からの要望に応じて、食品の安全性に関する様々なテーマで出前講座を13回開催しました（参加者：442名）。

表13 出前講座開催実績

テ　　マ	回　数	参加人数
食　の　安　全	4回	158名
食　中　毒　予　防	4回	84名
食　品　添　加　物	3回	141名
食　品　表　示	1回	42名
輸　入　食　品	1回	17名
合　　　　計	13回	442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、食品安全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：911名）。

(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」「消費者サポーター」を対象に、アンケート調査を行いました。

「食品の安全性についてどの様に感じているか」という質問に対し「非常に安心」「やや安心」と回答された方は、平成21年度の25%から6%増加し、31%となりました。一方、「非常に不安」「やや不安」と回答された方は、66%でした。

不安に感じる項目の上位3項目は「輸入食品」「食品添加物」「残留農薬」でした。平成18年度以降、順位の変動はありますが、常にこの3項目が不安に感じる項目の上位を占めています。

(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12施設（平成22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安全に係る相談・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22年度相談件数：4,144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5,417回の監視指導を実施しました。

規格基準違反の漬物を製造又は食品を輸入した2事業者に対し、当該食品の回収を命じました。

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)	処分件数
給食施設	学 校	175	228	1.30	-
	病院・診療所	93	83	0.89	-
	事 業 所	40	21	0.81	-
	そ の 他	507	251	0.50	-
乳 さ く 取 業		179	5	0.03	-
食 品 製 造 業		677	318	0.42	1
野 菜 果 物 販 売 業		2,218	1,088	0.49	-
そ う ざ い 販 売 業		877	554	0.63	-
菓 子（パンを含む）販売業		2,960	1,379	0.47	-
食品販売業（上記以外）		1,934	1,129	0.58	1
添加物製造業（法許可以外）		4	-	-	-
添 加 物 販 売 業		576	202	0.35	-
器具・容器包装、おもちゃの製造業又は販売業		1,548	159	0.10	-
合 計		11,788	5,417	0.46	2

※施設数は23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 22 年度に発生した食中毒は 11 件で、患者数は 673 名でした。そのうち 7 件がノロウイルスを原因とする食中毒であり、患者数は 636 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 のとおり計 1,090 検体、4,610 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 22 年度の発令回数は 3 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	6（54.5%）	298（13.5%）	139（20.7%）
仕出屋	4（36.3%）	1,910（86.3%）	530（78.8%）
家庭	1（9.1%）	4（0.2%）	4（0.6%）
合計	11（100.0%）	2,212（100.0%）	673（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	7（63.6%）	2,127（96.2%）	636（94.5%）
カンピロバクター	3（27.3%）	81（3.7%）	33（4.9%）
植物性自然毒	1（9.1%）	4（0.2%）	4（0.6%）
合計	11（100.0%）	2,212（100.0%）	673（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・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	-	-	161	1,201	201	201	362	1,402
調理従事者検便等	-	-	118	960	104	104	222	1,064
食品	1	1	194	730	25	25	220	756
器具・容器包装	-	-	149	1,027	43	43	192	1,070
その他	10	10	63	287	21	21	94	318
合計	11	11	685	4,205	394	394	1,090	4,610

表 18 食中毒警報発令状況

発令年月日	適用基準
7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。」
7月22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
8月16日	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
168	19	4	1	2	3	125	1	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	4,262	5	2,523	3
許可を要しない施設監視	957	34	785	0
食品検査	212	0	153	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	啓発パレード
延べ日数	5	11	1	8	25	7	10	9	21
参加人数	145	733	30	491	1,399				

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）	15,899	140	64,453	38	3,315,204

<終わりに>

平成 21 年度は、全国各地で、調味液の浸透、結着等の加工処理を行った食肉による腸管出血性大腸菌 0157 食中毒が発生しました。また、依然として期限表示の改ざん等の偽装表示事案が発生するなど、消費者の食品に対する信頼が大きく損なわれる結果となりました。

このため、平成 22 年度計画では、食品の安全・安心に対する県民の信頼回復を図るため、広域に流通する食品を製造する施設の衛生管理の監視指導、適正な表示の徹底及び輸入食品を中心とした効率的な残留農薬検査の実施について重点的な取り組みを行うこととしました。

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 130.1%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 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、すべての検査項目について、目標を上回り、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。

特に県民の関心が高い残留農薬については、1農産物当たりの検査対象農薬数を拡充（平成22年度末現在：202項目）しました。今後も、検査機器等の充実及び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。

23年3月に発生した東日本大震災に伴う、原発事故により大量の放射性物質が環境中に放出されました。原発を中心とする周辺地域では、広範囲に飲料水や農産物といった飲食物に放射能汚染の影響が出ており、これらの放射能に汚染された飲食物の摂取による内部被曝に対する不安が高まっています。県では、こういった県民の不安を解消するため、食品等の放射能を測定する機器を緊急整備するなど検査体制の整備を急ぎ、県産農産物及び県内に流通する食品の安全確認を行っていくこととしています。

また、食肉の生食を原因とする食中毒で4名の方が死亡するなど、食肉に起因する食中毒の発生が後を絶たないことから、生食用食肉等を取り扱う施設の把握に努め、適切な原料肉の使用やその取扱いについて指導を行っていきます。

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て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。