

平成 21 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21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	4
① 統一的な食品表示指導	4
② アレルギー表示の適正化	4
③ 輸入食品の添加物使用実態把握	4
④ 健康食品に対する指導	5
⑤ 牛海綿状脳症（BSE）に対する衛生指導	5
2 試験検査	5
(1) 残留農薬検査及び動物医薬品等の検査	6
① 残留農薬検査	6
② 動物用医薬品検査	6
③ その他の残留物質等の検査	7
(2) 輸入加工食品の残留農薬検査	7
(3) 遺伝子組換え食品検査	7
(4) アレルギー物質検査	8
(5) 食品添加物検査	8
(6) 牛乳及び加工乳の成分規格検査	9
(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	10
(9) 牛海綿状脳症（BSE）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	H A C C Pシステムの推進	-----	1 2
5	健康危機管理体制の整備	-----	1 2
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 3
(3)	体験型リスクコミュニケーションの実施	-----	1 3
(4)	出前講座の開催	-----	1 3
(5)	県民意識調査の実施	-----	1 3
(6)	「見学可能な食品関連施設リスト」の作成と公開	-----	1 3
(7)	食品安全相談員の設置	-----	1 4

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

<b>&lt;終わりに&gt;</b>	-----	1 7
---------------------	-------	-----

## <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21年3月に「平成21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21年度岐阜県食品衛生監視指導計画」に基づき、平成21年4月1日から平成22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21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2.5回の監視指導を実施し、目標達成率は125.7%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106.7%、128.9%、211.8%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97.7%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。

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、食中毒の原因となった飲食店に対する営業停止処分が8件、病原微生物に汚染された加工食肉に対する回収命令が1件でした。また食品の衛生的な取扱いの不備（カビの発生、異物混入）4件に対して始末書を徴収しました。

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	50	104.2				
	・ホテル・旅館（100名以上）	113	226	186	82.3				
	菓子製造業（広域）	149	298	299	100.3				2
	アイスクリーム製造業（ソフトクリームを除く）	14	28	54	192.9				
	乳処理業	19	38	105	276.3				
	乳製品製造業	27	54	109	201.9				
	食肉製品製造業	40	80	132	165.0				
	魚肉ねり製品製造業	7	14	15	107.1				1
	食品の冷凍又は冷蔵業（広域）	30	60	59	98.3				
	清涼飲料水製造業	89	178	182	102.2				
	乳酸菌飲料製造業	12	24	41	170.8				
	豆腐製造業（広域）	21	42	45	107.1				
	めん類製造業（広域）	37	74	53	71.6				
そうざい製造業（広域）	108	216	402	186.1					
小計	689	1,378	1,732	125.7					
2	飲食店営業								
	・仕出し・弁当（レベル1以外）	1,489	1,489	1,381	92.7	4			
	・ホテル・旅館（レベル1以外）、簡易宿所	971	971	597	61.5				
	菓子製造業（レベル1以外）	2,451	2,451	2,519	102.8				
	あん類製造業	10	10	14	140.0				
	食肉処理業	178	178	759	426.4		1		
	食肉販売業（細切行為等のあるもの）	713	713	1,034	145.0				
	魚介類販売業（調理行為のあるもの）	880	880	932	105.9				
	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）	19	19	39	205.3				
	豆腐製造業（レベル1以外のもの）	149	149	110	73.8				
	めん類製造業（レベル1以外のもの）	91	91	83	91.2				
	そうざい製造業（レベル1以外のもの）	377	377	361	95.8				
	添加物製造業	55	55	47	85.5				
小計	7,383	7,383	7,876	106.7					
3	飲食店								
	・一般食堂	5,242	2,621	3,102	118.4	1			
	・その他	10,027	5013.5	6,020	120.1	3			
	喫茶店営業（自動販売機営業を除く）	309	154.5	316	204.5				
	アイスクリーム製造業（レベル1以外）	542	271	692	255.3				
	食肉販売業（レベル2以外）	1,428	714	982	137.5				
	魚介類販売業（レベル2以外）	968	484	758	156.6				
	魚介類せり売り業	6	3	18	600.0				
	食品の冷凍又は冷蔵業（レベル2以外）	31	15.5	23	148.4				
	冰雪製造業	6	3	4	133.3				
	食用油脂製造業	7	3.5	3	85.7				
	みそ製造業	141	70.5	80	136.3				
	しょうゆ製造業	37	18.5	33	178.4				
	ソース類製造業	36	18	36	200.0				
	酒類製造業	73	36.5	46	126.0				1
	納豆製造業	3	1.5	7	466.7				
	缶詰又は瓶詰食品製造業	90	45	74	164.4				
	つけ物製造業	470	235	301	128.1				
	こんにやく又はところてん製造業	102	51	71	139.2				
	弁当又はそうざい販売業	925	462.5	608	131.4				
	小計	20,443	10,221.5	13,174	128.9				
4	飲食店（自動販売機営業）	86	17.2	47	273.3				
	喫茶店営業（自動販売機営業）	5,293	1,058.6	1,750	165.3				
	乳類販売業	3,694	738.8	2,034	275.3				
	冰雪販売業	27	5.4	23	425.9				
	小計	9,100	1,820	3,854	211.8				
S	過去3年間事故発生施設	44	88	86	97.7				
	合計	37,659	20,890.5	26,722	127.9	8	1		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526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（延べ1,438回）を行いました。

また、広域流通食品製造施設のうち、自主的な衛生管理の意識が高い県内11ヶ所の施設をモデル施設として位置づけ、営業者と協議しながら、それぞれの施設ごとに効果的な衛生管理方法を検討し、衛生管理マニュアルの作成等を支援しました。

## 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p10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施設に延べ264回の立入調査を実施しました。

中小規模調理施設（大量調理施設以外の施設）570施設に延べ387回の立入調査を実施しました。

また、集団給食施設の調理従事者2,408名を対象として、食品の衛生的取扱い等を中心に講習(60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	102	204	210	102.9%
	病院	19	38	39	102.6%
	保育所	5	10	8	80.0%
	社会福祉施設	1	2	1	50.0%
	その他	5	10	6	60.0%
	合計	132	264	264	100.0%
中小規模調理施設	学校	72	72	76	105.6%
	病院	66	66	60	90.9%
	保育所	276	138	178	129.0%
	社会福祉施設	126	63	55	87.3%
	その他	30	15	18	120.0%
	小計	570	354	387	109.3%
合計	702	618	651	105.3%	

## (2) 重点監視事項

### 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967ヶ所（計画目標：500カ所）、延べ67,835食品の表示を検査した結果、1,990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、207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）のおそれの有無等を確認し、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150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 輸入食品の添加物使用実態把握

県内に流通する輸入食品109品目について、延べ755項目の食品添加物検査を実施しました。その結果、食品衛生法に違反するものではありませんでした。

表3 輸入食品の添加物検査実施状況

検査項目		検査食品	実施食品数	検査項目数	違反数
防かび剤	オルトフェニルフェノール・チアベンダゾール	柑橘類及びバナナ	10	20	0
保存料	ソルビン酸・デヒドロ酢酸・プロピオン酸	チーズ	0	0	0
	安息香酸・ソルビン酸・デヒドロ酢酸・パラキシ安息香酸	菓子類、清涼飲料水、果実酒等	※2 72	288	0
着色料	赤2・赤3・赤30・赤102・赤104・赤105・赤106・黄4・黄5・緑3・青1・青2	菓子類、清涼飲料水、果実酒等	※2 26	312	0
発色剤	亜硝酸ナトリウム	食肉製品	※2 3	3	0
酸化防止剤等	二酸化硫黄及び亜硫酸ナトリウム	果実酒等	※2 23	23	0
甘味料	サッカリン及びサッカリンナトリウム	菓子類、漬物類等	※2 24	24	0
指定外添加物※1	サイクリン酸	漬物	5	5	0
	TBHQ・サイクリン酸	菓子類	6	6	0
	アズルピリン・キノリンイエロー・パテントブルー・オレンジII	菓子類、清涼飲料水、果実酒等	※2 17	68	0
合計(実数)			109	755	0

※1 指定外添加物：国内で使用が認められていない添加物

※2 同一食品で複数の検査を実施するため、一部再掲数となっている。

#### ④ 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。

#### ⑤ 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。その結果、20部位から微量なGFAPが検出されたため、適切な脊髄除去方法等についてと畜場関係者を指導しました。

## 2 試験検査

県内に流通する食品等1,830検体を保健所等が採取し、保健環境研究所、保健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43,490項目の検査を実施しました。

その結果、表示違反が判明した2件について表示の訂正などを指導しました。

表4 食品等の収去検査の概況

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%	28,706	0	0	
動物用医薬品 (牛乳・養殖魚等)	抗生物質・合成 抗菌剤	39	39 <sup>*1</sup>	100.0%	174	0	0
	動物用医薬品 (食肉)	抗生物質等	390	415	103.8%	8,505	0
	内寄生虫抗菌剤	60	60	100.0%	80	0	0
	ホルモン剤	10	10	100.0%	10	0	0
カドミウム（米）	3	3	100.0%	3	0	0	
リステリア菌	5	5	100.0%	5	0	0	
アフラトキシン	5	7	140.0%	7	0	0	
遺伝子組み換え	30	32	106.7%	32	0	0	
アレルギー物質	30	32	106.7%	32	0	0	
食品添加物	430	441	102.6%	3,509	0	2	
牛乳成分規格	200	217	101.0%	1,119	0	0	
食肉等の食中毒原因菌	—	11	—	27	0	0	
給食等の細菌検査	—	215	—	749	0	0	
カドミウム・鉛（陶磁器）	—	46	—	92	0	0	
PCB（牛乳）	—	2	—	2	0	0	
その他	—	164	—	438	0	0	
合計	—	1,830 <sup>*2</sup>	—	43,490	0	2	

※1 うち9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食品、延べ28,706項目の残留農薬検査を実施しました。そのうち57食品から、134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5 残留農薬等検査実施状況

検査食品	実施食品数	延べ検査項目	違反数
野菜・果実	140(76)	26,600(14,440)	0
茶	4(1)	760(190)	0
玄米	2	380	0
小麦粉	5(4)	950(760)	0
牛乳	4	16	0
合計	155(81)	28,706(15,390)	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、県内を流通する牛乳、鶏卵等524検体について、残留する抗生物質や合成抗菌剤等、延べ8,769項目の検査を実施しました。

これら検査の結果、規格基準に違反する食品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)	2,638(260)	0
	豚肉	141(15)	2,778(390)	0
	鶏肉	148(10)	3,089(260)	0
	牛乳	11	33	0
	鶏卵	12	72	0
	魚介類	8	48	0
	輸入ウナギ加工品	3	6	0
	ハチミツ	5(5)	15(15)	0
内寄生虫 駆除剤	牛肉	25(10)	35(10)	0
	豚肉	25(10)	25(10)	0
	鶏肉	10	20	0
ホルモン剤	牛肉	10(10)	10(10)	0
合計		524(70)	8,769(955)	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	7(7)	7(7)	0
カドミウム	玄米	3	3	0
PCB	牛乳	2	2	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（有機リン系農薬29項目、延べ1,450項目）を実施しました。

また、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（20検体）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検体について遺伝子組換え食品検査を実施しました。この結果、いずれも適正に表示されていることが確認されました。

また、小売店で販売されていたトウモロコシ加工食品16検体及びジャガイモ加工食品8検体について、遺伝子組換え食品検査を実施したところ、その安全性や適正な表示が確認されました。

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	
ラントアップ・レディー	豆腐等の原料大豆	8	8	0
CBH351	スイートコーン等	8	8	0
	スナック菓子等	8	8	0
ニューリーF	スナック菓子等	8	8	0
合計		32	32	0

#### (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、落花生、卵)由来タンパク質の検査を実施したところ、すべて不検出でした。

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	
小麦由来タンパク質	めん類・菓子等	12	12	0
落花生由来タンパク質	菓子・そうざい等	8	8	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441食品(目標:430食品)について、保存料、着色料、防かび剤等延べ3,509項目の食品添加物検査を実施しました。

これらの検査の結果、表示違反2件(使用された食品添加物の表示なし等)が判明しました。これらについては、それぞれの保健所において表示の訂正、再発防止策等を指導しました。

表10 保存料及び着色料の検査

食品の種類	保存料 <sup>※1</sup>			着色料 <sup>※2</sup>		
	検体数	項目数	違反数	検体数	項目数	違反数
菓子類	56	224	0	29	448	0
漬物	140	560	0	69	888	0
食肉製品	43	172	0	—	—	—
そうざい	40	160	0	12	160	0
清涼飲料水	16	64	0	6	96	0
みそ	4	16	0	—	—	—
ソース類	5	20	0	—	—	—
魚介類加工品	20	80	0	2	24	0
果実酒等	11	44	0	—	—	—
ジャム	2	8	0	—	—	—
チーズ	—	—	—	—	—	—
その他	44	176	0	10	136	0
合計	381	1,524	0	128	1,752	0

※1 保存料の検査項目: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 着色料の検査項目:赤2、赤3、赤40、赤102、赤104、赤105、赤106、黄4、黄5、緑3、青1、青2、アズルビン、キリソイエロー、パレントブルー、オレンジ II

表 1 1 その他の添加物の検査

食品の種類	検査項目	検体数	項目数	違反数
輸入かんきつ類等	防かび剤※3	10	20	0
食肉製品等	亜硝酸ナトリウム※4	48	48	0
果実酒等	二酸化硫黄及び亜硫酸※5	38	38	0
漬物・菓子類	サッカリンナトリウム※6	110	110	0
輸入菓子類	TBHQ※7	6	6	0
	サイクラミン酸※8	6	6	0
輸入漬物	サイクラミン酸	5	5	0
合計	—	223	233	0

※3 検査項目：オルトフェニルフェノール、チアベンタゾール

※4 主な用途：発色剤

※5 主な用途：漂白剤、保存料、酸化防止剤

※6, 8 主な用途：甘味料

※7 主な用途：酸化防止剤

### (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217食品（目標：200食品）を対象に、延べ1,119項目の成分規格検査を実施した結果、違反となる食品はありませんでした。

表 1 2 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	172	157	157	157	157	157	157	49	991	0
加工乳	19	19	—	—	19	19	19	—	76	0
その他の乳	26	—	—	—	—	26	26	—	52	0
合計	217	176	157	157	176	202	202	49	1,119	0

### (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、食肉が汚染される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、立入当日の調理済み食品を中心に127カ所の集団給食施設より、調理済み215食品を採取し、延べ749項目の細菌検査を実施しました。

表 1 3 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	0157 026	合計
127	215	215	214	214	66	40	749

## (9) 牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査

県では、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のスクリーニング検査を実施しています。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。

21年度の検査頭数は17,097頭（うち20ヶ月齢以下の牛466頭）で、すべて陰性でした。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

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（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（189回開催、22,205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 1 4 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	1,866食品 延べ2,733項目
事 業 者 検 便	33,461 検体
巡 回 指 導	66,980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

食品の偽装表示事件が全国的な問題となったことから、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、健康増進法、薬事法、景品表示法など食品表示の関係法令の内容を網羅し、かつ、コンプライアンスの重要性について理解を求める食品表示総合講習会を開催しました（開催回数：5回、参加者：382名）。

また、食品関連事業者からの相談・質問に適切に対応するため、県の食品表示関係機関の担当者を対象に、食品表示に関する各法令（JAS法、食品衛生法、健康増進法、薬事法、景品表示法）の基礎を習得する総合講習会を開催しました（参加者数：42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、3月に各務原市でHACCP普及推進大会を開催しました。「HACCPの考え方と情報共有について」と題する基調講演や「食の安全・安心・おいしさへの取り組みについて」と題する事業者の取り組みによる特別講演を行い、HACCPに関する知識の普及と取り組み意欲の向上を図りました。

講習会には52社68名の参加があり、HACCPに対する関心の高さがうかがわれました。多くの参加者からHACCPに関する情報提供に対する期待が寄せられたことから、今後とも継続的な支援を行います。

### 【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。

これまでのように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方法ではなく、製造工程の要所所で異常がないか、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

中国製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、20年3月に食品安全連絡会議を設置し、21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、21年度中は、食品の自主回収情報など193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、内閣府食品安全委員会との共催で「食品の安全・安心シンポジウム」を開催しました。シンポジウムには、消費者、生産者、食品関係事業者、行政関係者などが参加し、活発に意見交換を行いました（参加者：91名）。

## (2) 県民との意見交換会の開催

食品の安全性に関する意見交換会（テーマ：輸入食品）を県下5会場で開催しました（参加者：80名）。

意見交換開催後のアンケートの結果、回答者（76名）の55%が、輸入食品に対する不安の程度が減ったと回答しました。

## (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」を岐阜と東濃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：82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行いました。

表15 出前講座開催実績

テ ー マ	回数	参加人数
よくわかる食品の表示	9回	223人
よくわかる添加物	9回	164人
よくわかる輸入食品	3回	56人
よくわかる食の安全	7回	354人
よくわかる食中毒予防	3回	98人
食の探訪「見て納得！行政機関」（行政機関見学）	1回	44人
合 計	32回	939人

## (5) 県民意識調査の実施

県民の皆さんが食品について抱く不安の内容やその度合い、また、安全・安心な食生活の確保に必要な施策の推進の参考とするため、「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」「消費サポーター」を対象に、アンケート調査を行いました。

その結果、食品の安全性について約7割の方が不安に感じていることが分かりました。また、不安に感じる項目として、「輸入食品」「残留農薬」「食品添加物」上位にあげられました。

## (6) 「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（21年度末現在）を公開しました。



## (7) 食品安全相談員の設置

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(相談件数3,274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、延べ5,647回の監視指導を実施しました。

食品販売業者において、賞味期限表示を消去するなどして食品を販売した悪質な事案2件に対し、当該食品の販売禁止を命じました。

表16 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	172	262	1.52	
	病院・診療所	85	95	1.12	
	事 業 所	31	25	0.81	
	そ の 他	432	235	0.54	
乳 さ く 取 業		180	2	0.01	
食 品 製 造 業		679	288	0.42	
野 菜 果 物 販 売 業		2,253	1,248	0.55	
そ う ざ い 販 売 業		1,089	640	0.59	
菓子(パンを含む)販売業		2,983	1,433	0.48	1
食品販売業(上記以外)		1,970	1,055	0.54	1
添加物製造業(法許可以外)		2	12	6.00	
添 加 物 販 売 業		581	145	0.25	
器具・容器包装、おもちゃ の製造業又は販売業		1,632	207	0.13	
合 計		12,089	5,647	0.47	2

※施設数は22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

21年度の食中毒の発生件数は9件、患者数は232名でした。そのうち4件193名がノロウイルスを原因とする食中毒でした。

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、理化学検査、細菌検査、ウイルス検査を含め計1,023検体、延べ5,769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。

21年度の発令回数は2回でした。

表17 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	8（88.9%）	840（99.6%）	229（98.7%）
家庭	1（11.1%）	3（0.4%）	3（1.3%）
不明	—	—	—
合計	9（100.0%）	843（100.0%）	232（100.0%）

表18 食中毒発生状況（病因物質別）

原因物質	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	4（44.4%）	751（89.1%）	193（83.2%）
カンピロバクター	1（11.1%）	2（0.2%）	2（0.9%）
サルモネラ属菌	1（11.1%）	24（2.8%）	12（5.2%）
植物性自然毒	1（11.1%）	3（0.4%）	3（1.3%）
不明	2（22.2%）	63（7.5%）	22（9.5%）
合計	9（100.0%）	843（100.0%）	232（100.0%）

表19 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	1	1	185	1,378	202	202	388	1,581
調理従事者検便等	0	0	142	1,023	96	96	238	1,119
食品	7	521	126	918	15	15	148	1,454
器具・容器包装	0	0	144	1,154	38	38	182	1,192
その他	8	8	50	406	9	9	67	423
合計	16	530	647	4,879	360	360	1,023	5,769

表 2 0 食中毒警報発令状況

発令年月日	適用基準
7月15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12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 2 1 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	規格基準	その他
432	38	11	1	5	0	350	0	27

### 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 2 2 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	3,363	11	2,623	1
許可を要しない施設監視	957	34	905	1
食品検査	207	0	151	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、県、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 2 3 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	計	市町村	その他	巡 回 指 導	啓 発 パ・レト <sup>®</sup>
延べ日数	6	15	10	31	6	11	4	42
参加人数	179	922	502	1,603				

## 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 2 4 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）	17,097	171	62,215	38	3,336,780

### <終わりに>

20年度は、期限表示の改ざん等の偽装表示、非食用事故米穀の不正規流通、食品への農薬の混入及び中国における牛乳へのメラミン混入など、様々な食品の安全性を脅かす事案が続発し、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、21年度計画では、食品の安全・安心に対する県民の不安の高まりを考慮し、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127.9%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1～2の施設についても監視指導目標値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（21年度末現在：190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努め、検査対象農薬数の拡充を図っていきます。

また、輸入加工食品のメラミン検査を新たに実施するなど、輸入食品の検査を強化しました。

21年度には、県内の食肉処理施設において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食中毒が全国各地で発生し、社会的な問題となりました。また、食品の産地偽装表示、期限表示の改ざん等の事案も依然として発生し、消費者の食品に対する不安や不信感が高まっています。22年度においては、調味液の浸潤、結着等の処理を行う食肉の加工・販売施設の把握に努め、原料肉の衛生的な取扱い及び表示基準の遵守について、指導を強化します。なお、引き続き、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。