

平成 20 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20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	6
(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	7
(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	9
(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
①	食品安全セミナーの開催	-----	1 3
②	残留農薬検査の検査体験学習	-----	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 4
(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 5
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 7
5	食品衛生月間の普及啓発	-----	1 8
6	と畜検査及び食鳥検査	-----	1 8

<終わりに>	-----	1 8
--------	-------	-----

## ＜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 20 年 3 月に「平成 20 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 20 年度岐阜県食品衛生監視指導計画」に基づき、平成 20 年 4 月 1 日から平成 21 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20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 2.9 回の監視指導を実施し、目標達成率は 146.9%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 94.4%、112.1%、212.0%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 101.5%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、8～9 月には、飛騨牛偽装事件の調査結果を踏まえ、食肉の表示の適正化を目的に、県内すべての食肉処理施設に対し、表示関係法令である J A S 法の担当職員と合同による集中的な監視指導を行いました。

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 16 件、規格基準違反（冷凍食品大腸菌陽性）に対する回収命令が 1 件、食品添加物の使用基準違反（p 9 参照）に対する回収命令が 2 件でした。また表示違反 1 件、食品の取扱いの不備 1 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)	20	40	63	157.5				
	・ホテル・旅館(100名以上)	111	222	203	91.4				
	菓子製造業(広域)	149	298	281	94.3				
	アイスクリーム製造業(ソフトクリームを除く)	14	28	44	157.1				
	乳処理業	19	38	103	271.1				
	乳製品製造業	25	50	103	206.0				
	食肉製品製造業	38	76	334	439.5				
	魚肉ねり製品製造業	7	14	15	107.1				
	食品の冷凍又は冷蔵業(広域)	32	64	63	98.4		1		
	清涼飲料水製造業	91	182	146	80.2				
	乳酸菌飲料製造業	12	24	50	208.3				
	豆腐製造業(広域)	22	44	49	111.4				
	めん類製造業(広域)	36	72	47	65.3				
そうざい製造業(広域)	107	214	505	236.0					
小計	683	1,366	2,006	146.9	0	1	0	0	
2	飲食店営業								
	・仕出し・弁当(レベル1以外)	1,485	1,485	1,151	77.5	5			
	・ホテル・旅館(レベル1以外)、簡易宿所	1,007	1,007	558	55.4				
	菓子製造業(レベル1以外)	2,416	2,416	1,906	78.9		1		2
	あん類製造業	10	10	16	160.0				
	食肉処理業	173	173	850	491.3				
	食肉販売業(細切行為等のあるもの)	660	660	1,101	166.8				
	魚介類販売業(調理行為のあるもの)	1,014	1,014	894	88.2				
	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)	22	22	27	122.7				
	豆腐製造業(レベル1以外のもの)	152	152	94	61.8				
	めん類製造業(レベル1以外のもの)	99	99	80	80.8				
	そうざい製造業(レベル1以外のもの)	360	360	318	88.3				
	添加物製造業	56	56	38	67.9				
	小計	7,454	7,454	7,033	94.4	5	1	0	2
3	飲食店								
	・一般食堂	5,326	2,663	2,465	92.6				
	・その他	10,180	5,090	5,526	108.6	10			
	喫茶店営業(自動販売機営業を除く)	313	157	195	124.6				
	アイスクリーム製造業(レベル1以外)	563	282	538	191.1				
	食肉販売業(レベル2以外)	1,561	781	966	123.8				
	魚介類販売業(レベル2以外)	863	432	668	154.8				
	魚介類せり売り業	6	3	17	566.7				
	食品の冷凍又は冷蔵業(レベル2以外)	26	13	22	169.2				
	冰雪製造業	6	3	1	33.3				
	食用油脂製造業	6	3	7	233.3				
	みそ製造業	140	70	86	122.9				
	しょうゆ製造業	36	18	36	200.0				
	ソース類製造業	35	18	31	177.1				
	酒類製造業	72	36	20	55.6				
	納豆製造業	5	3	0	0.0				
	缶詰又は瓶詰食品製造業	87	44	58	133.3				
	つけ物製造業	463	232	255	110.2		1		
	こんにやく又はところてん製造業	103	52	56	108.7				
	弁当又はそうざい販売業	998	499	705	141.3				
	小計	20,789	10,395	11,652	112.1	10	1	0	0
4	飲食店(自動販売機営業)	87	17	21	120.7				
	喫茶店営業(自動販売機営業)	5,111	1,022	1,989	194.6				
	乳類販売業	3,760	752	1,791	238.2				
	冰雪販売業	28	6	9	160.7				
	小計	8,986	1,797	3,810	212.0				
S	過去3年間事故発生施設	33	66	67	101.5	1			
	合計	37,945	21,078	24,568	116.6	16	3	0	2

## 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 476 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1,549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 p 10 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274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）については、603施設のうち343施設に対し延べ396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延べ2,954名を対象として、食品の衛生的取扱い等を中心に講習(72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	104	208	221	106.3%
	病院	19	38	36	94.7%
	保育所	5	10	10	100.0%
	社会福祉施設	1	2	2	100.0%
	その他	3	6	5	83.3%
	合計	132	264	274	103.8%
中小規模調理施設	学校	81	81	92	113.6%
	病院	64	64	58	90.6%
	保育所	278	139	149	107.2%
	社会福祉施設	146	73	71	97.3%
	その他	34	17	26	152.9%
	小計	603	374	396	105.9%
合計	735	638	670	105.0%	

## (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 797 ヶ所（計画目標：500 カ所）、延べ 91,868 食品の表示を検査した結果、1,274 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、200 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 175 製品のうち、3 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 122 品目について、延べ 784 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	11	22	0
保存料	ソルビン酸・デヒドロ酢酸・プロピオン酸	チーズ	5	15	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	74 <sup>※2</sup>	296	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	25 <sup>※2</sup>	300	0
発色剤	亜硝酸ナトリウム	食肉製品	0 <sup>※2</sup>	0	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	31 <sup>※2</sup>	31	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	19 <sup>※2</sup>	19	0
指定外添加物 <sup>※1</sup>	サイクリン酸	漬物	5	5	0
	TBHQ・サイクリン酸	菓子類	6	12	0
	アズルピリン・キリンイエロー・パテントブルー ・オレンジ II	菓子類、清涼飲料 水、果実酒 等	21 <sup>※2</sup>	84	0
合 計 (実数)			122	784	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 22 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、1 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の指導しました。

## 2 試験検査

県内に流通する食品等 2,017 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 39,368 項目の検査を実施しました。

これらの検査の結果、添加物の使用基準違反 2 件（菓子、漬物）、表示違反 5 件（使用された添加物の表示なし等）が判明し、それぞれ回収、再発防止等の指導を行いました。

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	154	154	100.0%	24,490	0	0	
動物用医薬品 (牛乳・養殖魚等)	抗生物質・合成	39	45 <sup>※1</sup>	115.4%	139	0	0
	抗菌剤						
動物用医薬品 (食肉)	抗生物質等	390	405	103.8%	8,505	0	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	458	106.5%	3,130	2	5	
牛乳成分規格	200	202	101.0%	1,072	0	0	
食肉等の食中毒原因菌	—	9	—	24	0	0	
給食等の細菌検査	—	378	—	1,294	0	0	
カドミウム・鉛（陶磁器）	—	30	—	60	0	0	
P C B（牛肉）	—	2	—	2	0	0	
その他	—	184	—	483	0	0	
合 計	—	2,017 <sup>※2</sup>	—	39,368	2	5	

※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154食品、延べ24,490項目の残留農薬検査を実施しました。そのうち33食品から、50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(77)	22,858(12,547)	0
茶	4(2)	644(322)	0
玄米	2	328	0
小麦粉	4(3)	644(483)	0
牛乳	4	16	0
合計	154(82)	24,490(13,352)	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521検体について、残留する抗生物質や合成抗菌剤等、延べ8,734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	11	55	0
	魚介類	9	36	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		521(70)	8,734(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	牛肉	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。

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
ニューリーフ Y	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(そば、卵、乳)由来タンパク質の検査を実施したところ、すべて陰性でした。

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	
そば由来タンパク質	めん類・菓子等	11	11	0
卵由来タンパク質	菓子・そうざい等	11	11	0
乳由来タンパク質	菓子・そうざい等	10	10	0

(5) 食品添加物検査

県内に流通する 458 食品（目標：430 食品）について、保存料、着色料、防かび剤等延べ 3,130 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、添加物の使用基準違反 2 件（表 12）、表示違反 5 件（使用された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製品の回収、再発防止策、表示の訂正等を指導しました。

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	検体数	項目数
菓子類	79	306	48	424
漬物	73	292	53	492
食肉製品	53	212	—	—
そうざい	45	180	14	144
清涼飲料水	21	84	14	152
みそ	19	76	—	—
ソース類	15	60	4	32
魚介類加工品	15	60	1	12
果実酒等	11	44	—	—
ジャム	4	16	—	—
チーズ	5	15	—	—
その他	46	177	12	112
合計	386	1,522	146	1,368

※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、アゾルビン、キノリンイエロー、パテントブルー、オレンジ II

表 11 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
輸入かんきつ類等	防かび剤※3	11	22
食肉製品等	亜硝酸ナトリウム※4	68	68
果実酒等	二酸化硫黄及び亜硫酸※5	40	40
漬物・菓子類	サッカリンナトリウム※6	93	93
輸入菓子類	TBHQ※7	6	6
	サイクラミン酸※8	6	6
輸入漬物	サイクラミン酸	5	5
合計	—	216	240

※3 検査項目：オルトフェニルフェノール、チアペンタゾール

※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

表12 使用基準違反事例

食品の種類	違反概要
生菓子	ソルビン酸の使用が認められていない食品から検出された
漬物	ソルビン酸が基準値を超えて検出された

**(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 202 食品（目標：200 食品）を対象に、延べ 1,072 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13 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	合 計	
牛 乳	158	158	158	158	158	158	158	948	0
低脂肪牛乳	5	5	-	-	5	5	5	20	0
加工乳	13	13	-	-	13	13	13	52	0
その他の乳	26	-	-	-	-	26	26	52	0
合計	202	176	158	158	176	202	202	1,072	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 189 カ所の集団給食施設より、調理済み 378 食品を採取し、延べ 1,294 項目の細菌検査を実施しました。

この結果、1 食品から黄色ブドウ球菌が陽性となりました。当該食品を調理した施設に対し、調理器具及び手指の洗浄消毒等の衛生管理の徹底について指導しました。

表 1 4 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	0157 026	
189	378	378	373	373	108	62	1,294

### (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。

20年度の検査頭数は18,734頭（うち20ヶ月齢以下の牛699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等を通じ周知を図りました。

また、営業者自身による自主管理の一環として（社）岐阜県食品衛生協会が推進している食品の自主検査及び事業者検便の支援を行うとともに、同協会が実施している食品営業施設の巡回指導に対する助言等を行い、自主的な衛生管理の促進を図りました。

表 1 5 自主衛生管理推進事業の実施状況

事業名	実施状況
食品等事業者に対する講習会 (食品衛生責任者講習会)	県下135会場 18,166名受講
自主検査	1,917食品 延べ2,826項目
事業者検便	33,824検体
巡回指導	64,526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：12回、参加者：1,162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（開催日：平成20年5月30日 参加者数：38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、手洗いの励行、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

営業者自身による自主的な衛生管理を推進し、より高度な衛生管理システムであるHACCPの導入を支援するため、「食品HACCP推進優良施設表彰(知事賞)」を17年度に創設し、20年度は1施設の表彰を行いました。

また、2月に開催した「HACCP普及推進大会」では、食品関係営業者等89名の参加のもと、HACCP推進に係る基調講演と、被表彰施設からの体験発表を実施し、HACCPに対する知識の普及と取組み意欲の向上を図りました。

### 【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。

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、20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」を運用することが決定し、20年度中に食品の自主回収情報等をメールで配信しました(配信数:146件)。

## 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:121名)。

また、このシンポジウムの席上で、「食品の安全・安心功労者」として1団体に対し知事表彰を行いました。

## (2) 県民との意見交換会の開催

「岐阜県食品安全行動基本計画（第2期）」の策定に際し、広く県民の意見を聴取するため、県内5会場で意見交換会を開催しました（参加者：87名）。

県が計画案について説明を行った後、質疑応答、意見交換を実施しました。「計画倒れにならないように」「お互いに信頼し合える食生活が大切」など、様々なご意見を頂きました。

## (3) 体験型リスクコミュニケーションの実施

### ① 食品安全セミナーの開催

消費者を対象とした「食品安全セミナー」を県内5地域において開催し、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：139名）。

### ② 残留農薬検査の検査体験学習

県民を対象とした簡易検査キットによる残留農薬検査の体験学習を実施しました。参加者が持参したトマトを使用した検査体験を通じ、農薬の残留程度、検査の難しさ、大変さについて理解を図りました（5回、参加者：49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16 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	8回	235人
よくわかる添加物	3回	43人
よくわかる農薬に関する安全性の確保（残留農薬）	3回	63人
よくわかる輸入食品	19回	662人
よくわかる食の安全	37回	1,854人
よくわかる食中毒予防	3回	41人
食の探訪「見て納得！行政機関」（行政機関見学）	9回	196人
その他	2回	52人
合 計	84回	3,146人

## (5) 県民意識調査の実施

食品について抱く不安の内容やその度合い、また、安全で安心な食生活を送るために必要としていることについて、「消費者サポーター」「食品表示ウォッチャー」「食品安全対策モニター」計754名及び県政モニター530名を対象として、アンケート調査を実施しました。

調査結果から、食品の安全性について不安を抱いている人は6割以上に上り、特に、「輸入食品」「食品表示の偽装」「残留農薬」に対する不安の強いことがわかりました。

## **(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 13 施設（20 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 2,901 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 6,544 回の監視指導を実施しました。

漬け物、輸入穀類について、規格基準違反が認められ、当該食品事業者に対して回収命令等行政処分を行いました。

表 17 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	181	295	1.6	
	病院・診療所	81	91	1.1	
	事 業 所	34	31	0.9	
	そ の 他	406	231	0.6	
乳 さ く 取 業		196	1	0.0	
食 品 製 造 業		681	355	0.5	1
野 菜 果 物 販 売 業		2,309	1,408	0.6	
そ う ざ い 販 売 業		1,035	755	0.7	
菓 子 (パンを含む) 販 売 業		3,117	1,626	0.5	
食 品 販 売 業 (上 記 以 外)		2,016	1,186	0.6	1
添 加 物 製 造 業 (法 許 可 以 外)		2	1	0.5	
添 加 物 販 売 業		600	321	0.5	
器 具 ・ 容 器 包 装、お も ち や の 製 造 業 又 は 販 売 業		1,634	243	0.1	
合 計		12,292	6,544	0.5	2

※施設数は 21 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

#### 1 食中毒の発生状況

20 年度の食中毒の発生件数は 19 件、患者数は 404 名でした。そのうち 7 件 308 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 1,254 検体、延べ 7,791 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。

20 年度の発令回数は 2 回でした。

表 18 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	15（78.9%）	718（98.9%）	375（87.5%）
家庭	3（15.8%）	8（1.1%）	8（1.0%）
不明	1（5.3%）	—	21（0.5%）
合計	19（100.0%）	726（100.0%）	404（100.0%）

表 19 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	7（36.8%）	564（77.7%）	308（76.2%）
動物性自然毒	3（15.8%）	6（0.8%）	4（1.0%）
カンピロバクター	2（10.5%）	25（3.4%）	32（7.9%）
黄色ブドウ球菌	2（10.5%）	20（2.8%）	12（3.0%）
腸管出血性大腸菌	1（5.3%）	4（0.6%）	3（0.7%）
サルモネラ属菌	1（5.3%）	15（2.1%）	5（1.2%）
セレウス菌	1（5.3%）	64（8.8%）	20（5.0%）
不明	2（10.5%）	28（3.9%）	20（5.0%）
合計	19（100.0%）	726（100.0%）	404（100.0%）

表 20 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	0	0	156	1,130	132	133	288	1,263
調理従事者検便等	0	0	206	1,455	134	134	340	1,589
食品	69	1,593	96	795	52	52	217	2,440
器具・容器包装	0	0	229	1,729	41	41	270	1,770
その他	7	7	89	679	43	43	139	729
合計	76	1,600	776	5,788	402	403	1,254	7,791

表 21 食中毒警報発令状況

発令年月日	適用基準
7月14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11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。」

### 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 2 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
380	49	7	5	9	5	266	4	35

#### 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、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 3 夏期及び年末食品一斉取締り実施状況

	夏期食品一斉取締り		年末食品一斉取締り	
	実施数	違反件数	実施数	違反件数
許可を要する施設監視	3,661	14	2,180	13
許可を要しない施設監視	890	44	843	35
食品検査	280	2	176	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 4 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	啓発パレード
延べ日数	14	16	3	37	10	9	8	71
参加人数	952	1,142	195	2,289				

## 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 5 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）	18,734	247	63,530	45	3,583,284

### <終わりに>

19年度は、消費期限切れ食品の原材料への使用をはじめ期限表示の改ざん等の偽装表示が全国的に問題となりました。また、中国産農産物から基準値を超える残留農薬等の検出事例の続発や中国産冷凍ギョウザによる薬物中毒事例の発生など、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、20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116.6%を達成し、食品による事故を防止する上で、特に監視指導が必要なレベル1及びレベルSについても監視指導目標値を上回りました。

また、8～9月には、飛騨牛偽装事件の調査結果を踏まえ、県内全ての食肉処理施設に対し、表示関係法令であるJAS法担当職員と合同による集中的な監視指導を行い、食肉の表示の適正化を図りました。

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、保健環境研究所に高精度の検査機器（液体クロマトグラフタンデム質量分析装置）を整備し1農産物当たりの検査対象農薬数を拡充（161項目→167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、輸入食品の添加物実態調査の拡充（107食品→122食品）、輸入加工食品の残留農薬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。

20年度には非食用事故米穀の不正規流通、中国における牛乳へのメラミン混入など、新たに様々な食品の安全性を脅かす事案が続発し、依然として、消費者の食品に対する不

安や不信感は高まっています。21年度においては、これまでの重点的としてきた事項に加え、輸入加工食品の検査に新たにメラミンを追加するほか、食品等事業者に対し、「製造、輸入又は加工した食品等に関する消費者の健康被害に関する情報」や「食品衛生法に違反する食品等に関する情報」については、直ちに県に報告するよう周知徹底を図り、危機管理体制の一層の充実を図っていくこととしています。