

平成 19 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19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) 遺伝子組換え食品検査	-----	7
(3) アレルギー物質検査	-----	7
(4) 食品添加物検査	-----	8
(5) 牛乳及び加工乳の成分規格検査	-----	9
(6) 食肉及び食鳥肉の食中毒原因菌汚染実態調査	-----	9
① 牛肉のカンピロバクター汚染対策	-----	9
② 鶏肉のカンピロバクター汚染対策	-----	9
(7) 牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査	-----	10
(8) 給食の細菌検査	-----	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) 食中毒防止対策	-----	11
4 HACCPシステムの推進	-----	11

5	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
①	食品安全セミナーの開催	1 2
②	残留農薬検査の検査体験学習	1 2
③	行政機関訪問	1 2
(4)	出前講座の開催	1 2
(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

<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 4
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 6
6	と畜検査及び食鳥検査	1 7

<終わりに>		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県民の意見をお聞きしながら平成 19 年 3 月に「平成 19 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 19 年度岐阜県食品衛生監視指導計画」に基づき、平成 19 年 4 月 1 日から平成 20 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19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。

監視指導の必要性の最も高いレベル 1 の施設については、年間 2 回の監視目標に対し、平均 2.1 回の監視指導を実施し、目標達成率は 103.3%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 90.6%、118.5%、204.8%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 105.2%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。

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 13 件、乳処理施設に対する回収命令（成分規格基準違反）1 件でした。また、表示違反や異物混入等の違反 6 件に対して始末書を徴収しました。

営業停止及び回収命令の行政処分を行った事案については、その都度、公表を行いました。

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)	21	42	61	145.2				
	・ホテル・旅館(100名以上)	99	198	202	102.0				1
	菓子製造業(広域流通食品製造施設)	162	324	334	103.1				
	アイスクリーム製造業(ソフトクリームを除く)	16	32	47	146.9				
	乳処理業	19	38	106	278.9		1		
	乳製品製造業	25	50	119	238.0				
	食肉製品製造業	38	76	170	223.7				
	魚肉ねり製品製造業	7	14	30	214.3				
	食品の冷凍又は冷蔵業(広域)	32	64	79	123.4				1
	清涼飲料水製造業	85	170	162	95.3				
	乳酸菌飲料製造業	13	26	56	215.4				
	豆腐製造業(広域流通食品製造施設)	23	46	49	106.5				
	めん類製造業(広域流通食品製造施設)	36	72	42	58.3				1
そうざい製造業	464	928	692	74.6					
小 計	1,040	2,080	2,149	103.3	0	1	0	3	
2	飲食店営業								
	・仕出し・弁当(レベル1以外)	1,478	1,478	1,146	77.5	2			
	・ホテル・旅館(レベル1以外)、簡易宿所	1,041	1,041	633	60.8	3			
	菓子製造業(レベル1以外)	2,366	2,366	2,260	95.5				
	あん類製造業	10	10	14	140.0				
	食肉処理業	175	175	326	186.3				
	食肉販売業(細切行為等のあるもの)	669	669	926	138.4				
	魚介類販売業(調理行為のあるもの)	1,072	1,072	906	84.5				1
	食品の冷凍又は冷蔵業(冷凍食品製造施設)	19	19	36	189.5				
	豆腐製造業(レベル1以外のもの)	156	156	111	71.2				
	めん類製造業(レベル1以外のもの)	99	99	68	68.7				
添加物製造業	50	50	38	76.0					
小 計	7,135	7,135	6,464	90.6	5	0	0	1	
3	飲食店								
	・一般食堂	5,366	2,683	2,617	97.5	1			
	・その他	10,319	5,160	6,123	118.7	7			
	喫茶店営業(自動販売機営業を除く)	377	189	450	238.7				
	アイスクリーム製造業(レベル1以外)	514	257	817	317.9				
	食肉販売業(レベル2以外)	1,558	779	713	91.5				
	魚介類販売業(レベル2以外)	849	425	493	116.1				
	魚介類せり売り業	6	3	20	666.7				
	食品の冷凍又は冷蔵業(レベル2以外)	29	15	13	89.7				
	氷雪製造業	6	3	0	0.0				
	食用油脂製造業	6	3	4	133.3				
	みそ製造業	136	68	70	102.9				
	しょうゆ製造業	36	18	26	144.4				
	ソース類製造業	34	17	17	100.0				
	酒類製造業	72	36	15	41.7				
	納豆製造業	5	3	2	80.0				
	缶詰又は瓶詰食品製造業	81	41	72	177.8				
	つけ物製造業	454	227	275	121.1				2
	こんにやく又はところてん製造業	108	54	65	120.4				
	弁当又はそうざい販売業	1,066	533	659	123.6				
小 計	21,022	10,511	12,451	118.5	8	0	0	2	
4	飲食店(自動販売機営業)	97	19	30	154.6				
	喫茶店営業(自動販売機営業)	4,805	961	1,636	170.2				
	乳類販売業	3,696	739	1,866	252.4				
	氷雪販売業	29	6	2	34.5				
	小 計	8,627	1,725	3,534	204.8				
S	過去3年間事故発生施設	29	58	61	105.2				
	合 計	37,853	21,509	24,659	114.6	13	1	0	6

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、食肉製品及び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 523 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指導を行いました。

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下 10 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を支援しました。

さらに、これらのモデル施設における取組みを、他の食品製造施設に活用することにより、効果的な監視指導に努めました。

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）136 施設のうち 130 施設に延べ 262 回（1 施設あたり平均 2.0 回）の立入調査を実施しました。

中小規模調理施設については、599 施設のうち 347 施設に対し延べ 416 回（1 施設あたり平均 1.2 回）の立入調査を実施しました。また、135 施設について、施設から提出された自主点検記録により衛生管理の状況確認を行いました。

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	109	218	216	99.1%
	病 院	19	38	38	100.0%
	保 育 所	5	10	6	60.0%
	社会福祉施設	1	2	2	100.0%
	その他	2	4	0	0.0%
	合 計	136	272	262	96.3%
中小規模 調理施設	学 校	84	84	101	120.2%
	病 院	68	68	58	85.3%
	保 育 所	275	137.5	179	130.2%
	社会福祉施設	143	71.5	64	89.5%
	その他	29	14.5	14	96.6%
	小 計	599	375.5	416	110.8%
合 計	735	647.5	678	104.7%	

(2) 重点監視事項

① 統一的な食品表示指導

食品衛生法、JAS法及び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 355 ヶ所（計画目標：500 ヶ所）、延べ 55,464 食品の表示を監視した結果、1,210 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、自主回収が頻繁に発生しているアレルギー物質（小麦、卵、乳、そば、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規模の大きい菓子製造業、めん類製造業及びそうざい製造業を中心に、188 施設（計画目標：200 施設）について立入調査を行いました。調査にあたっては、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 147 製品のうち、8 製品に不適正な特定原材料の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 107 品目について、延べ 724 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	オク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	8	16	0
保存料	ソルビン酸・デヒド酢酸・プロピオン酸	チーズ	5	15	0
	安息香酸・ソルビン酸・デヒド酢酸 ・パラオキ安息香酸	菓子類、清涼飲料水、果実酒等	72 ^{※2}	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	22 ^{※2}	264	0
発色剤	亜硝酸ナトリウム	食肉製品	2 ^{※2}	2	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	13 ^{※2}	13	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	21 ^{※2}	21	0
指定外添加物 ^{※1}	サイラミン酸	清涼飲料水	3	3	0
	TBHQ	即席めん	2	2	0
	TBHQ・サイラミン酸	菓子類	6	12	0
	アズルビン・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	22 ^{※2}	88	0
合 計			107	724	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 23 施設に対し立入調査を実施し、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）の残留量調査を実施しました。GFAP残留量調査は 80 個体延べ 160 部位について実施し、2 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を行いました。

2 試験検査

県内に流通する食品等を 2,053 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、食品添加物及び微生物等 39,414 項目の検査を実施しました。

これらの検査の結果、規格基準違反（牛乳、大腸菌群陽性）1 件、表示違反（使用された添加物の表示なし）3 件が判明し、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	155	100.6%	24,327	0	0	
動物用医薬品 (牛乳・養殖魚等)	抗生物質	31	36	116.1%	108	0	0
	合成抗菌剤	8	9	112.5%	9	0	0
動物用医薬品 (食肉)	抗生物質等	390	396	101.5%	8293	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	31	103.3%	31	0	0	
食品添加物	430	454	105.6%	3,546	0	3	
牛乳成分規格	200	224	112.0%	1,154	1	0	
食肉等の食中毒原因菌	—	57	—	69	0	0	
給食等の細菌検査	—	372	—	1,246	0	0	
カドミウム・鉛（陶磁器）	—	60	—	120	0	0	
その他	—	142	—	374	0	0	
合計	—	2,053	—	39,414	1	3	

(1) 残留農薬及び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24,327項目の残留農薬検査を実施しました。そのうち26食品から、34農薬が検出されましたが、大半が基準値の1/10以下の値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	142(67)	22,862(10,787)	0
茶	3(1)	483(161)	0
玄米	3	483	0
小麦粉	3(3)	483(483)	0
牛乳	4	16	0
合計	155(71)	24,327(11,431)	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512検体について、残留する抗生物質や合成抗菌剤等、延べ8,500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	116(10)	2,433(260)	0
	豚肉	126(10)	2,648(260)	0
	鶏肉	154(10)	3,212(260)	0
	牛乳	11	33	0
	鶏卵	11	33	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		502(65)	8,500(825)	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	7(7)	7(7)	0
カドミウム	玄米	3	3	0
PCB	鶏卵	2	2	0

注：() は、検査した食品のうち輸入食品の内数

(2) 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検体及び米粉加工食品8検体について、安全性未承認の遺伝子組換え食品検査を実施したところ、いずれも不検出でした。

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	
Roundup Ready	豆腐等の原料大豆	8	8	0
CBH351	スイートコーン	8	8	0
	ポップコーン	4	4	0
	スナック菓子	4	4	0
Cry1AC	ビーフン	5	3	0
	ライスペーパー	3	3	0
合計		32	32	0

(3) アレルギー物質検査

菓子等の製造施設への立入の結果、コンタミネーションの可能性があると判断された製品31検体について、特定原材料(小麦、乳)由来タンパク質の検査を実施したところ、菓子2製品が「小麦」について陽性(10 μg/g以上)を示しました。

これら製品は、コンタミネーション(意図しない混入)であったため、その原因調査を行うとともに、自主回収、注意喚起表示や機械器具類の洗浄方法等コンタミネーション防止対策について指導を行いました。

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	
乳由来タンパク質	菓子・冷凍食品・そうざい等	12	12	0
小麦由来タンパク質	菓子・漬物・清涼飲料水等	19	19	0

(4) 食品添加物検査

県内に流通する 462 食品（目標：430 食品）について、保存料、着色料及び防かび剤等延べ 3,546 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、添加物の使用基準を超過した食品はありませんでしたが、3 食品より表示にない添加物が検出されました（表 12）。これらについては、それぞれの保健所において自主回収、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 ^{※1}		着色料 ^{※2}	
	検体数	項目数	検体数	項目数
そうざい	32	122	—	—
漬物	144	576	79	740
菓子類	42	150	44	376
みそ	14	56	—	—
清涼飲料水	31	124	18	184
果実酒等	15	60	6	64
食肉製品	50	200	12	144
ソース類	9	36	1	12
弁当類	10	40	—	—
魚介類加工品	33	132	17	156
チーズ	5	15	—	—
その他	16	61	2	16
合計	401	1,572	179	1,692

※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}	8	16
食肉製品等	亜硝酸ナトリウム ^{※4}	71	71
果実酒等	二酸化硫黄及び亜硫酸 ^{※5}	17	17
漬物・菓子類	サッカリンナトリウム ^{※6}	161	161
輸入菓子類	TBHQ ^{※7}	6	6
	サイクラミン酸 ^{※8}	6	6
輸入清涼飲料水	サイクラミン酸	3	3
輸入即席めん	TBHQ	2	2
合計	—	274	282

※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

表 12 表示違反事例

食品の種類	検出された添加物	検出濃度（使用基準）
漬物（醤油漬）	保存料（ソルビン酸）	0.54g/kg(1.0g/kg未満)
菓子（飴菓子）	着色料（赤102）	
漬物（醤油漬）	甘味料（サッカリンナトリウム）	0.07g/kg(1.2g/kg未満)

(5) 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 224 食品（目標：200 食品）を対象に、延べ 1,187 項目の成分規格検査を実施しました。

その結果、加工乳より大腸菌群が検出され、保健所が回収を命じるとともに、再発防止策を指導しました。

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
加工乳	33	33	4	4	33	33	33	140	1
その他の乳	33	33	-	-	-	33	33	99	0
合計	224	224	162	162	191	224	224	1,187	1

(6) 食肉及び食鳥肉の食中毒原因菌汚染実態調査

牛肉及び鶏肉のカンピロバクター汚染について、と畜場及び鶏肉処理施設における食肉の細菌検査を実施し、汚染の実態を調査するとともに、適切な食肉処理が行われるよう指導しました。

① 牛肉のカンピロバクター汚染対策

近年、牛の肝臓及び胆汁のカンピロバクター汚染が着目されていることから、と畜場における汚染状況を調査したところ、肝臓の 12.5 %、胆汁の 29.2%、直腸便 29.2%からカンピロバクターが検出されました。

これらの結果を踏まえ、作業従事者等に対し、胆汁及び直腸便により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について、徹底を図りました。

表 14 牛由来検体のカンピロバクター検査結果

	検 体 数	カンピロバクター検出数	検 出 率
肝 臓	72	9	12.5 %
胆 汁	24	7	29.2 %
直 腸 便	24	7	29.2 %

② 鶏肉のカンピロバクター汚染対策

県下 8ヶ所の鶏肉処理施設において、鶏肉の収去検査等を実施したところ、鶏肉（胸肉、もも肉、ささみ）から高率にカンピロバクターの汚染が認められたことから、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。

表 15 鶏肉のカンピロバクター検査結果

検 体 数	カンピロバクター検出数	検 出 率
54	33	61.1 %

(7) 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、食肉処理を行うために県内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日からは、法改正によりこの検査対象が20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いました。

19年度の検査頭数は22,228頭（うち20ヶ月齢以下の牛874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。

(8) 給食の細菌検査

給食として提供される食品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186カ所の集団給食施設より、調理済み372食品を採取し、延べ1,246項目の細菌検査を実施しました。

「弁当及びそうざいの衛生規範」では、加熱処理したものは細菌数が100,000/g以下、未加熱食品の場合は、1,000,000 / g以下であることとされてますが、2食品が基準を超過しました。これらを調理した施設に対し、原因究明及び衛生管理の徹底についての指導を行いました。

表16 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	
186	372	372	369	369	136	1,246

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17 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134会場 18,411名受講
自主検査	1,991食品 延べ2,909項目
事業者検便	31,163検体
巡回指導	63,114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。

平成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。

【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) 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、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、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、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や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、19年度は3施設の表彰を行いました。

また、19年11月に開催した「HACCP普及推進大会」では、食品関係営業者等97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 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：201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

「食肉の安全性」をテーマとして、県下5会場で意見交換会を開催しました（参加者：196名）。

県が実施している食肉の安全確保対策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。参加者の約7割から、「理解できた」「だいたい理解できた」との感想が寄せられましたが、「食品の安全性確保のための取り組みについて県はもっとPRすべきだ。」といった意見もありました。

(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」を県下5地域に分けて開催し、食品についての正しい情報を提供するとともに、県内の大手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：66名）。

③ 行政機関訪問

県民を対象とした県の試験研究機関への訪問事業を実施し、県が取り組む食品安全対策への理解を深めることができました（1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18 出前講座開催実績

テーマ	開催回数	参加者数
食品表示	9	204
輸入食品	8	438
食品添加物	7	122
残留農薬	1	17
食の安全	6	118
計	31	899

(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、「食品安全対策モニター」「消費者リーダー」「食品表示ウォッチャー」計 747 名及び県政モニター 501 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感を抱いている人は6割以上に上り、特に、「輸入食品」「残留農薬」「食品添加物」「食品表示の偽装」の4項目の占める割合が高く、これらに対する不安感の強いことが示唆されました。

(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、ホームページ上で14施設（19年度末現在）を公開しました。

＜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 6,509 回の監視指導を実施しました。

陶磁器、鶏卵及び輸入スッポンについて、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、その都度公表しました。その他軽微な違反等が 6 件あり、それぞれ始末書を徴収し、改善等を指導しました。

表 19 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)	違反数
給食施設	学 校	195	317	1.6	
	病院・診療所	89	96	1.1	
	事 業 所	32	14	0.4	
	そ の 他	451	251	0.6	
乳 さ く 取 業		233		0.0	
食 品 製 造 業		686	420	0.6	5
野 菜 果 物 販 売 業		2,333	1,419	0.6	
そ う ざ い 販 売 業		1,105	787	0.7	
菓子（パンを含む）販売業		3,150	1,584	0.5	
食品販売業（上記以外）		2,030	1,184	0.6	3
添加物製造業（法許可以外）		2	1	0.5	
添 加 物 販 売 業		594	180	0.3	
器具・容器包装、おもちゃ の製造業又は販売業		1,629	256	0.2	1
合 計		12,529	6,509	0.5	9

※施設数は 20 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

19 年度の食中毒の発生件数は 18 件、患者数は 824 名でした。そのうち 10 件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 894 検体、延べ 6,214 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。

19 年度の発令回数は 2 回でした。

表 2 0 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	11（61.1%）	1,863（90.3%）	721（87.5%）
旅館	2（11.1%）	88（4.3%）	34（4.1%）
家庭	2（11.1%）	12（0.6%）	8（1.0%）
学校	1（5.6%）	29（1.4%）	21（2.5%）
その他	1（5.6%）	64（3.1%）	36（4.4%）
不明	1（5.6%）	6（0.3%）	4（0.5%）
合計	18（100.0%）	2,062（100.0%）	824（100.0%）

表 2 1 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	10（55.6%）	762（37.0%）	231（28.0%）
ウェルシュ菌	2（11.1%）	1,178（57.1%）	529（64.2%）
サルモネラ属菌	1（5.6%）	18（0.9%）	17（2.1%）
黄色ブドウ球菌	1（5.6%）	8（0.4%）	6（0.7%）
セレウス菌	1（5.6%）	15（0.7%）	3（0.4%）
カンピロバクター	1（5.6%）	29（1.4%）	21（2.5%）
植物性自然毒	1（5.6%）	4（0.2%）	2（0.2%）
不明	1（5.6%）	48（2.3%）	15（1.8%）
合計	18（100.0%）	2,062（100.0%）	824（100.0%）

表 2 2 食中毒・有症苦情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	221	2,001	188	188	409	2,189
調理従事者検便等	0	0	119	1,153	101	101	220	1,254
食品	10	380	74	750	7	7	91	1,137
器具・容器包装	0	0	163	1,558	8	8	171	1,566
その他	5	5	8	63	0	0	13	68
合計	15	385	585	5,525	304	304	904	6,214

表 2 3 食中毒警報発令状況

発令年月日	適用基準
7月27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。」
8月10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 4 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
201	52	3	2	3	1	126	4	8

4 夏期及び年末食品一斉取締り

高温多湿となり食中毒発生の恐れが大きい夏期（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「食品表示適正化強化月間」に指定し、監視の強化に努めました。

表 2 5 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	3,028	11	1,977	10
許可を要しない施設監視	1,131	46	564	26
食品検査	173	1	186	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 6 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	啓発プレート
延べ日数	13	17	1	31	9	11	8	74
参加人数	3,770	1,221	876	5,867				

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 7 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）	22,228	465	70,318	40	3,635,071

<終わりに>

19 年度監視指導計画の策定にあたっては、前年度の実施内容及び最新の食品衛生事情等を踏まえて、重点的な取り組みを行う事項を定め、効率的かつ積極的な監視指導に努めました。

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 114.4%を達成し、監視指導上特に重要であるとしたレベル 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。しかし、レベル 2 が目標に達することができず、また同じレベル内を業種別にみると監視指導目標の達成率に大きな差が認められるなど課題となる事項がありました。これらを踏まえ、20 年度監視指導については、監視状況の定期的な点検等を行い、詳細に渡り適切に当計画が遂行されるよう努めていきます。

試験検査については、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。

また、県民の関心が特に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（18 年度：150 項目→19 年度：161 項目）し、検査結果についてホームページに速やかに掲載するとともに、残留農薬検査体験学習等を通じて、「食品の安全・安心」について相互理解の促進に努めました。

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ています。