

# 平成19年度岐阜県食品衛生監視指導計画実施結果(概要版)

## <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 食品営業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を中心として、監視指導を実施しました。

なお、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。

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1000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）、乳処理業、広域流通食品製造施設等	2	1,040	2,080	2,149	103.3	
2	飲食店営業（レベル1以外の仕出し・弁当及びホテル・旅館、簡易宿所）、食肉販売業（細切行為等のあるもの）、添加物製造業等	1	7,135	7,135	6,464	90.6	
3	飲食店（一般食堂、その他）、缶詰又は瓶詰食品製造業、食肉販売業（レベル2以外の施設）等	0.5	21,022	10,511	12,451	118.5	
4	飲食店営業（自動販売機営業）、喫茶店営業（自動販売機営業）、乳類販売業等	0.2	8,627	1,725	3,534	204.8	
S	過去3年間に食品事故の発生があった施設	2	29	58	61	105.2	
計				37,853	21,509	24,659	114.6

##### ② 広域流通食品製造施設の監視指導

年間を通じて複数の都道府県に流通する食品を製造している広域流通食品製造施設523施設について衛生管理指導を行うとともに、県下10ヶ所の施設をモデル施設として位置づけ、重点的な指導及び助言を行いました。

### 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（延べ648回）を行うとともに、調理された372食品について、延べ1,246項目の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	136	272	262	96.3
中小規模 調理施設	学校	1	84	101	120.2
	病院	1	68	58	85.3
	その他	0.5	447	257	114.7
合計		735	648	678	104.7

## (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、延べ55,464食品の表示を監視し、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（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。

### 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。

### 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。

## 2 試験検査

県内に流通する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項目検査を実施しました。

これらの検査の結果、規格基準違反（加工乳、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。

また、県内でと殺されすべて牛22,228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たところ、陽性となる牛はありませんでした。

表3 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%	8,293	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	2	3	

### 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

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て周知を図りました。

#### (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。

## 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（参加者：201名）。

その席上において、「食品の安全・安心功労者」1団体の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）。

### (3) 体験型リスクコミュニケーションの実施

「食品安全セミナー（参加者：139名）」、「残留農薬検査の検査体験学習（5回、参加者：66名）」、「行政機関訪問（1回、参加者：49名）」を開催し、消費者、食品関連事業者及び行政との相互理解に努めました。

### (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（31回、参加者：899名）。

### (5) 県民への意識調査

各種モニター等を対象に、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アンケート調査を実施しました（対象者1,248名）。

### (6) 「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、ホームページ上で14施設（19年度末現在）を公開しました。