

平成 18 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18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 食品営業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
④ 全国植樹祭に係る監視指導	4
(2) 重点監視項目	4
① 食品の表示適正化	4
② 食品添加物の使用適正化	4
③ 健康食品に対する指導	6
④ 牛海綿状脳症（BSE）に対する衛生指導	6
2 試験検査	6
(1) 残留農薬等検査	6
(2) 遺伝子組換え食品検査	9
(3) アレルギー物質検査	9
(4) 食肉中の残留物質検査	9
(5) 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	10
② 鶏肉のカンピロバクター汚染対策	10
(6) 牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査	10
3 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	10
(1) 食品の安全・安心シンポジウムの開催	10
(2) 食品の安全性に関する意見交換会の開催	11
(3) 食品安全セミナーの開催	11
(4) 体験型リスクコミュニケーションの実施	11
(5) 県民への意識調査	11
(6) 食品表示基礎講座の開催	11
(7) 「見学可能な食品関連施設リスト」の作成と公開	12
4 普及啓発	12
(1) 食品関係事業者の自主的衛生管理の促進	12
(2) ノロウイルスによる食中毒防止対策	12
(3) 牛海綿状脳症（BSE）に関する知識の普及	12

5	H A C C Pシステムの推進	-----	13
<b>&lt;その他の取組みの結果&gt;</b>			
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	-----	14
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	-----	14
3	不良食品・表示違反食品等に対する指導	-----	16
4	夏期及び年末食品一斉取締り	-----	16
5	食品衛生月間の普及啓発	-----	16
6	と畜検査及び食鳥検査	-----	17
<b>&lt;終わりに&gt;</b>			----- 17

## <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 18 年 3 月に「平成 18 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 18 年度岐阜県食品衛生監視指導計画」に基づき、平成 18 年 4 月 1 日から平成 19 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18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 2.5 回の監視指導を実施し、目標達成率は 124.8%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 100.7%、131.9%、239.2%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 146.2%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、菓子製造業に対する営業停止処分及び当該製品の回収命令が 1 件、菓子製造業に対する食品添加物の使用基準違反（ソルビン酸カリウムを添加）及び容器包装の規格基準違反（蛍光染料が使用された上敷き紙を使用）による回収命令がそれぞれ 1 件でした。また、表示違反や異物混入等の違反 10 件に対して始末書を徴収しました。

営業停止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（業種別）

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	廃業 命令	始末書
1	飲食店営業 ・仕出し・弁当（1000食以上）	23	46	91	197.8				
	・ホテル・旅館（100名以上）	103	206	312	151.5	5			
	菓子製造業（広域流通食品製造施設）	153	306	360	117.6	1	1		3
	アイスクリーム製造業（ソフトクリームを除く）	18	36	58	161.1				
	乳処理業	19	38	98	257.9				
	乳製品製造業	25	50	117	234.0				
	食肉製品製造業	37	74	239	323.0				
	魚肉ねり製品製造業	7	14	34	242.9				
	食品の冷凍又は冷蔵業（広域）	19	38	46	121.1				
	清涼飲料水製造業	82	164	160	97.6				
	乳酸菌飲料製造業	12	24	58	241.7				
	豆腐製造業（広域流通食品製造施設）	22	44	57	129.5				
	めん類製造業（広域流通食品製造施設）	38	76	88	115.8				2
	そうざい製造業	458	916	817	89.2				
	小計	1,016	2,032	2,535	124.8	6	1	0	5
2	飲食店営業 ・仕出し・弁当（レベル1以外）	1,511	1,511	1,276	84.4	5			1
	・ホテル・旅館（レベル1以外）、簡易宿所	1,077	1,077	925	85.9				
	菓子製造業（レベル1以外）	2,256	2,256	2,224	98.6		2		2
	あん類製造業	10	10	13	130.0				
	食肉処理業	172	172	356	207.0				
	食肉販売業（細切行為等のあるもの）	711	711	1,086	152.7				
	魚介類販売業（調理行為のあるもの）	1,136	1,136	1,088	95.8				
	食品の冷凍又は冷蔵業（冷凍食品製造施設）	17	17	26	152.9				
	豆腐製造業（レベル1以外のもの）	169	169	145	85.8				
	めん類製造業（レベル1以外のもの）	93	93	71	76.3				
	添加物製造業	48	48	41	85.4				
小計	7,200	7,200	7,251	100.7	5	2	0	3	
3	飲食店 ・一般食堂	5,489	2,745	3,101	113.0	1			
	・その他	10,423	5,212	6,783	130.1	2			2
	喫茶店営業（自動販売機営業を除く）	414	207	323	156.0				
	アイスクリーム製造業（レベル1以外）	509	255	826	323.9				
	食肉販売業（レベル2以外）	1,575	788	901	114.3				
	魚介類販売業（レベル2以外）	812	406	624	153.7				
	魚介類せり売り業	6	3	35	1166.7				
	食品の冷凍又は冷蔵業（レベル2以外）	43	22	35	159.1				
	氷雪製造業	6	3	1	33.3				
	食用油脂製造業	6	3	7	233.3				
	みそ製造業	133	67	128	192.5				
	しょうゆ製造業	36	18	34	188.9				
	ソース類製造業	36	18	43	238.9				
	酒類製造業	74	37	46	124.3				
	納豆製造業	5	3	5	200.0				
	缶詰又は瓶詰食品製造業	78	39	67	171.8				
	小計	19,645	9,825	12,959	131.9	3	0	0	2
4	飲食店（自動販売機営業）	120	24	37	154.2				
	喫茶店営業（自動販売機営業）	4,757	951	1,963	206.3				
	乳類販売業	3,815	763	2,160	283.1				
	氷雪販売業	30	6	13	216.7				
小計	8,722	1,744	4,173	239.2					
S	過去3年間事故発生施設	26	52	76	146.2				
合計		36,609	20,853	26,994	129.4	14	3	0	10

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 511 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 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を支援しました。さらに、モデル施設における取組みを通じて、類似した製造工程、営業形態を持つ食品製造業施設に共通する衛生上の問題点を把握し、その内容を他の施設に対する指導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検査を行いました。

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）138 施設に延べ 298 回（1 施設あたり平均 2.2 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、625 施設のうち 391 施設に対し延べ 493 回（1 施設あたり平均 1.26 回）の立入調査を実施し、182 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。

集団給食施設で調理された 400 食品について、延べ 955 項目の細菌検査を行いました。基準を超えるものや食中毒原因菌である黄色ブドウ球菌、病原大腸菌、腸管出血性大腸菌 O157、サルモネラは検出されませんでした。

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 (A)	監視目標数 (B)	延べ監視回数		
				延べ回数 (D)	達成率 (D/B)	
大量調理施設	学 校	109	218	236	108.3	
	病 院	19	38	44	115.8	
	保 育 所	5	10	10	100.0	
	社会福祉施設	1	2	2	100.0	
	そ の 他	4	8	6	75.0	
	合 計	138	276	298	108.0	
中小規模調理施設	学 校	87	87	121	139.1	
	病 院	70	70	64	91.4	
	そ の 他	保 育 所	273	136.5	189	138.5
		社会福祉施設	147	73.5	108	146.9
		そ の 他	48	24	11	45.8
	小 計	468	234	308	131.6	
	合 計	625	391	493	126.1	

#### ④ 全国植樹祭に係る監視指導

全国植樹祭の開催に伴い、食品による事故を防止するため、宿泊施設、弁当調製施設及びその他の飲食物提供施設に対し、監視指導及び調理食品の検査を行いました。

開催前に、宿泊施設 14 施設、弁当調製施設 13 施設に対し立入調査を実施し、調理された 36 食品について、延べ 108 項目の細菌検査を行いました。基準を超えるものはありませんでした。

開催当日は、弁当の保管・配布場所における温度管理等の衛生指導、会場内における飲食物提供施設に対し、施設の衛生管理、食品の衛生的な取扱いについて指導を行いました。

### (2) 重点監視項目

#### ① 食品の表示適正化

食品衛生法により義務付けられている食品の表示について、食品製造施設の立入調査時に指導を行うとともに、小売店等の販売施設で流通している食品の表示検査を実施しました。その結果、65 件の表示違反が発見され、店頭撤去、自主回収等による違反食品の排除と適正表示の指導を行いました。

18 年度は、特に表示漏れ等により、自主回収が頻繁に発生しているアレルギー物質表示について、そうざい製造業及び菓子製造業等の広域流通食品製造施設を主な対象として、229 施設の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（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。

また、7月と12月を「食品表示適正化強化月間」と定め、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、各担当者が合同で監視を行いました。食品販売施設等 265 ヶ所において、延べ 47,586 食品の表示を確認した結果、1,622 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。

#### ② 食品添加物の使用適正化

県内に流通する延べ 799 食品について、保存料、着色料及び防かび剤等延べ 4,083 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、添加物を使用しているにもかかわらず、その旨の表示がない食品が 9 件発見されました。これら表示違反の食品については、自主回収、表示の改善等を指導しました。

なお、他の自治体の実施した検査により、添加物の使用基準違反が判明した事例に対し、当該食品の回収及び廃棄を命じ、その概要について公表しました。

表3 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	46	184	6	76
漬物	111	444	39	556
菓子	70	280	57	832
みそ	20	80	—	—
清涼飲料水	28	112	24	300
果実酒等	25	89	13	43
食肉製品	41	164	3	48
ソース類	5	20	—	—
弁当類	3	12	—	—
しょうゆ	2	8	—	—
ジャム	3	12	1	16
乾燥果実	3	12	2	28
魚肉ねり製品	14	56	5	80
魚卵加工品	9	36	9	144
チーズ	6	19	—	—
その他	39	156	—	—
合計	425	1,684	159	2,123

\*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、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4 その他の添加物の検査

食品の種類 (添加物名)	合計	
	検体数	項目数
輸入かんきつ類等 (防かび剤*)	17	68
食肉製品・魚卵加工品等 (亜硝酸根)	55	55
果実酒等 (二酸化硫黄及び亜硫酸塩)	17	17
菓子類・そうざい等 (サッカソナトリウム)	124	124
輸入菓子類 (TBHQ)	6	6
輸入菓子類 (サイクラミン酸)	6	6
合計	215	276

\* 防かび剤の検査項目：OPP、TBZ、DP、イマザリル

表5 検査により発見された表示違反事例

食品	検出された添加物	検出濃度 (使用基準)	
そうざい (佃煮)	保存料 (安息香酸)	0.045g/kg * ( — )	
もろみみそ	保存料 (安息香酸)	0.26g/kg * ( — )	
漬物 (塩漬)	保存料 (ソルビン酸)	0.78g/kg (1.0 g/kg)	
生菓子 (ういろう)	着色料 (黄4、黄5、青1)	/	
漬物 (塩漬)	着色料 (赤106)		
菓子 (飴)	着色料 (赤106)		
清涼飲料水	着色料 (赤102、黄5)		
そうざい (佃煮)	着色料 (赤104)		
食肉製品 (鶏肉薫製)	発色剤 (亜硝酸根)		0.011g/kg (0.070g/kg)

\* 当該食品に直接使用はできないが、原材料由来であり、検出自体には問題ない。

### 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形状の食品を製造している22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等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、特定危険部位（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、特定危険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96個体延べ192部位について実施し、10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

### (1) 残留農薬等検査

県内で生産、加工又は流通する野菜、果実、畜水産食品及び輸入食品等延べ1,930品目について、残留農薬、重金属、食品添加物及び残留抗生物質等延べ35,828項目の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はありませんでした。

平成18年5月29日からポジティブリスト制が施行され、残留農薬規制が大幅に強化されました。この新しい制度に沿って、農薬の使用実態や検出実績から検査の対象農薬を精査及び拡充し、18年度は検体数で前年比154%、延べ項目数で同175%と大幅な検査の強化を行いました。その結果、32検体から41農薬が検出されましたが、基準値を超過するものはなく、多くは基準値の1/10以下でした。その他については、すべて不検出でした。

残留農薬に対する県民の関心は非常に高く、検査結果について消費者及び生産者への適切な情報提供に努めています。

#### 【残留農薬のポジティブリスト制】

これまでは、国が基準値を定めた農産物と農薬の組み合わせのみが規制対象となっており、基準値のない農薬がどれだけ検出されても違反とはなりませんでした。

平成18年5月29日に、新しく導入されたポジティブリスト制では、あらゆる農産物と農薬が規制対象になりました。これにより、全ての農産物について、これまでの基準値、暫定基準値（国際的な基準値、農薬取締法の登録保留基準等を踏まえた暫定的な基準値）、一律基準（0.01ppm）のいずれかが基準値として適用されています。また、農産物等を原材料とした加工食品にもその適用範囲が拡大するなど、大幅な規制強化となりました。

表6 残留農薬等検査実施状況

注：実施数の（ ）は、検査した食品のうち輸入食品の内数

実施機関	検査項目	目標数	実施数	食品別実施数内訳			達成率 (%)	違反数
				品目	食品数	検査項目数		
保健環境研究所	農薬	154	154 (55)	野菜・果実	137(48)	18,859(6,643)	100.0	0
				茶	4(1)	519(150)		
				玄米	3	450		
				小麦粉	6(6)	900(900)		
				牛乳	4	12		
	防ばい剤	17	17* <sup>1</sup> (17)	かんきつ類	17(17)	68(68)	100.0	0
	P C B	2	2	牛乳	2	2	100.0	0
	重金属	3	5	玄米	5	5	167.7	0
	貝毒	4	4	アサリ	2	4	100.0	0
				カキ	2	4		
	抗生物質・合成抗菌剤	31	31 (4)	牛乳	11	33	100.0	0
				鶏卵	11	33		
				魚介類	5	9		
ハチミツ				4(4)	8(8)			
合成抗菌剤	8	8* <sup>2</sup>	魚介類	8	8	100.0	0	
食品添加物	22	22 (22)	果実酒	11(11)	44(44)	100.0	0	
			チーズ	5(5)	15(15)			
			輸入菓子類	6(6)	12(12)			
リステリア菌	5	5* <sup>3</sup> (5)	チーズ	5(5)	5(5)	100.0	0	
アフラトキシン	5	5(5)	ナッツ類	5(5)	5(5)	100.0	0	
食肉衛生検査所	抗生物質・合成抗菌剤	210	210 (30)	牛肉	66(10)	2,556(260)	100.0	0
				豚肉	71(10)	2,361(260)		
				鶏肉	73(10)	2,843(260)		
	内寄生虫駆除剤	60	60 (20)	牛肉	25(10)	35(10)	100.0	0
豚肉				25(10)	25(10)			
鶏肉				10	20			
ホルモン剤	10	10 (10)	牛肉	10(10)	10(10)	100.0	0	
保健所	法や衛生規範に基づく成分規格・食品添加物等	1,000	1,397 (82)	各種加工食品等	1,397	6,983 (731)	139.7	0
合計 (延べ数)		1,531	1,930 (250)			35,828 (9,391)	126.1	0

\*<sup>1</sup>：残留農薬と同検体\*<sup>2</sup>：うち4検体が抗生物質と同検体\*<sup>3</sup>：食品添加物と同検体

表7 残留農薬検出状況

(単位 ppm)

No.	産地区分	農産物名	農薬名	検出値 (基準値)
1	県外	トマト	ピリダベン	0.03 ( 1.0 )
2	県外	白菜	フェンバレレート	0.12 ( 3.0 )
3	県外	ねぎ	クレソキシムメチル	0.015 ( 1.0 )
4	県外	きゅうり	メタキシル及びメフェノキサム	0.047 ( 2 )
5	県外	レタス	メタキシル及びメフェノキサム	0.007 ( 2 )
6	県外	ほうれんそう	ペルメトリン	0.51 ( 2.0 )
7	県外	白菜	クロルフェナピル	0.008 ( 1 )
8	県内	茶	ホサロン	0.68 ( 2.0 )
9	県内	トマト	ルフェヌロン	0.02 ( 0.5 )
10	県内	キャベツ	アセフェート	0.08 ( 5.0 )
11	県内	日本なし	フェンプロパトリン	0.075 ( 5 )
			クレソキシムメチル	0.087 ( 5 )
12	県内	日本なし	シアノホス	0.005 ( 5 )
13	県内	きゅうり	プロシミドン	0.03 ( 5.0 )
			トリフルミゾール	0.015 ( 1.0 )
14	県内	にんじん	フェントエート	0.017 ( 0.1 )
15	県内	かき	プロチオオス	0.017 ( 0.2 )
16	県内	りんご	クレソキシムメチル	0.18 ( 5 )
			ビフェントリン	0.010 ( 0.5 )
17	県内	りんご	キャプタン	0.031 ( 1.0 )
18	県内	いちご	アセタミプリド	0.02 ( 5 )
19	県内	いちご	アセタミプリド	0.01 ( 5 )
			イプロジオン	0.32 ( 20 )
			テトラコナゾール	0.0038 ( 2 )
			クレソキシムメチル	0.007 ( 5 )
20	県内	トマト	ピリダベン	0.030 ( 1.0 )
			プロシミドン	0.01 ( 5 )
21	輸入(アメリカ)	オレンジ	クロルピリホス	0.03 ( 1.0 )
22	輸入(タイ)	枝豆(塩ゆで)	クロルピリホス	0.04 ( 0.3 )
23	輸入(タイ)	いんげん	トリアジメノール	0.03 ( 1.0 )
24	輸入(アメリカ)	オレンジ	クロルピリホス	0.07 ( 1.0 )
25	輸入(フィリピン)	マンゴー	アゾキシストロビン	0.014 ( 0.5 )
26	輸入(インド)	茶	エチオン	0.03 ( 0.3 )
			ジコホール	0.12 ( 3 )
27	輸入(南アフリカ共和国)	オレンジ	ピリプロキシフェン	0.014 ( 0.5 )
28	輸入(フィリピン)	パイナップル	トリフルミゾール	0.04 ( 2.0 )
29	輸入(フィリピン)	マンゴー	フェントエート	0.006 ( 0.1 )
30	輸入	バナナ	クロルピリホス	0.015 ( 3 )
31	輸入(チリ)	レモン	クロルピリホス	0.031 ( 1 )
32	輸入(タイ)	いんげん	エトフェンプロックス	0.02 ( 5 )

## (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 12 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品 15 検体及びパパイヤ 3 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

対象食品	目標数	実施数	達成率	違反数
大豆 トウモロコシ加工品 パパイヤ	30	30	100.0	0

## (3) アレルギー物質検査

小売店等で販売されている食品について、アレルギー物質の検査を実施し、表示が適当に行われているか確認しました。

検査の結果、いずれも適正な表示であることが確認されました。

表 9 アレルギー物質検査実施状況

区 分	検 査 内 容	目標数	実施数	達成率 (%)	違反数
アレルギー物質	表示義務のあるアレルギー物質（小麦、そば、卵、乳、落花生）	30	30	100.0	0

## (4) 食肉中の残留物質検査

県内のと畜場、食鳥処理場において処理された食肉及び県内を流通する輸入食肉計 280 検体について、食肉中に残留する抗生物質や合成抗菌剤等、延べ 7,850 項目の検査を実施しました。

これら検査の結果、食肉の規格基準に違反するものではありませんでした。（検査実施状況については表 5 参照）

## (5) 食肉及び食鳥肉の食中毒原因菌汚染実態調査

と畜場及び鶏肉処理施設において処理される食肉について、全国的に発生が多い食中毒の原因菌による汚染実態を調査するとともに、当該施設に対し、その汚染防止対策の徹底を指導しています。

18 年度は、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、そ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、その汚染状況を調査したところ、肝臓の 13.0 %、胆汁の 38.9%からカンピロバクターが検出されました。また、従来から汚染源と考えられている直腸便については、52.8%の検出率でした。

これらの結果から、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、作業従事者に徹底を図りました。

表 10 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	108	14	13.0 %
胆 汁	36	14	38.9 %
直 腸 便	36	19	52.8 %

### ② 鶏肉のカンピロバクター汚染対策

県下9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ました。その結果、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 11 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
18年度	60	35	58.3 %

### (6) 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の対象が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いました。

18年度の検査頭数は24,749頭（うち21ヶ月齢未満の牛905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 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

18年9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：237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) 食品の安全性に関する意見交換会の開催

食品の安全性について理解を深めるため、「残留農薬」をテーマに県下5会場で  
意見交換会を開催しました（参加者：185名）。

また、食品表示や輸入食品など様々なテーマで、出前講座（県民主催の講習会へ  
の職員の派遣）を開催しました（開催：延べ24回、参加者：841名）。

## (3) 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7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：177名）。

## (4) 体験型リスクコミュニケーションの実施

### ア 残留農薬検査体験学習

県民を対象とした残留農薬簡易検査キットによる検査体験を実施し、参加者自  
らが持参したトマトを使用した検査の体験を通じ、農薬の残留程度、検査の難し  
さ、大変さについて理解の促進を図りました。

### イ 行政機関訪問事業

県民を対象とした県の研究機関、保健所、農林事務所・農業改良普及センター  
等への訪問事業を実施し、当該施設における食品安全対策に関する理解の促進を  
図りました。

## (5) 県民への意識調査

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625名及び県政モニター498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7割以上に上り、  
特に、「残留農薬」「食品添加物」「輸入食品」の3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) 食品表示基礎講座の開催

県下10会場において、消費者を対象とした食品表示基礎講座を開催し、「食品表  
示ハンドブック」をテキストとして、加工食品の表示、生鮮食品の表示、栄養成分  
表示について講習を行いました（参加者：152名）。

#### (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、ホームページ上で 14 施設（18 年度末現在）を公開しました。

### 4 普及啓発

#### (1) 食品関係事業者の自主的衛生管理の促進

施設の立入検査時に、食品関係事業者の努力義務として定められている仕入れ等に関する記録の作成、保管について指導を行うとともに、食品衛生講習会等を通じその実施について啓発を行いました。

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アドバイス等を行い、自主的な衛生管理の促進を図りました。

表 1 2 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 18,718 名受講
自主検査	2,112 食品 延べ 3,082 項目
事業者検便	34,093 検体
巡回指導	52,812 件

#### (2) ノロウイルスによる食中毒防止対策

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に関する衛生講習会を開催しました。

また、平成 18 年 11 月以降、全国的にノロウイルスを原因とする食中毒が、前年の同時期と比較して件数、患者数ともに大幅に増加したことから、手洗いの励行、食品取扱時の汚染防止、糞便や吐物の適切な処理、食品の十分な加熱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し、ノロウイルスによる食中毒の防止に努めました。

#### (3) 牛海綿状脳症（BSE）に関する知識の普及

消費者向けの講習会、出前講座等の機会を活用し、牛海綿状脳症（BSE）に関する情報を提供するとともに、消費者からの質問等に答え、県民の不安感の解消に努めました。また、ホームページにおいても牛海綿状脳症（BSE）に関する情報提供を行いました。

## 5 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、18 年度は 3 施設の表彰を行いました。

また、18 年 10 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。

## ＜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 6,554 回の監視指導を実施しました。違反数は 4 件で、陶磁器の規格基準違反（鉛の溶出基準超過）2 件について回収命令及び廃棄命令を行い、その他軽微な違反等 2 件についてはそれぞれ始末書を徴収し、改善を勧告しました。回収及び廃棄を命令した事例については、その都度、公表を行いました。

表 1 3 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	197	322	1.6	
	病院・診療所	91	86	0.9	
	事業所	30	8	0.3	
	その他	449	285	0.6	
乳 さ く 取 業		236		0.0	
食 品 製 造 業		643	499	0.8	1
野 菜 果 物 販 売 業		2,351	1,272	0.5	
そ う ざ い 販 売 業		1,213	1,161	1.0	
菓子（パンを含む）販売業		3,153	1,385	0.4	
食品販売業（上記以外）		2,043	910	0.4	1
添加物製造業（法許可以外）		2	2	1.0	
添 加 物 販 売 業		604	167	0.3	
器具・容器包装、おもちゃの製造業又は販売業		1,640	457	0.3	2
合 計		12,652	6,554	0.5	4

※施設数は 19 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

18 年度の食中毒の発生件数は 16 件、患者数は 1,000 名と、発生件数、患者数とも昨年度に比べ、大幅に増加しました。そのうち 14 件が 11 月から 3 月に発生しており、うち 12 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 1,512 検体、延べ 9,711 項目について実施しました。

これらの調査及び検査の結果、18 年度中に発生した食中毒 16 件すべてについて原因施設及び病因物質が判明し、原因施設の内訳は飲食店 7 件、旅館 6 件、製造所、仕

出屋、その他が各1件でした。

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。

18年度の発令回数は3回でした。

表14 食中毒発生状況（原因施設別）

	発生件数(構成比)	摂食者数(構成比)	患者数(構成比)
飲食店	7 (43.8%)	1,352 (44.6%)	423 (42.3%)
旅館	6 (37.5%)	987 (32.6%)	300 (30.0%)
製造所	1 (6.3%)	552 (18.2%)	198 (19.8%)
仕出屋	1 (6.3%)	91 (3.0%)	65 (6.5%)
その他	1 (6.3%)	49 (1.6%)	14 (1.4%)
合計	16 (100.0%)	3,031 (100.0%)	1,000 (100.0%)

表15 食中毒発生状況（病因物質別）

	発生件数(構成比)	摂食者数(構成比)	患者数(構成比)
サルモネラ属菌	2 (12.5%)	690 (22.8%)	118 (11.8%)
黄色ブドウ球菌	1 (6.3%)	54 (1.8%)	9 (0.9%)
カンピロバクター	1 (6.3%)	41 (1.4%)	23 (2.3%)
ノロウイルス	12 (75.0%)	2,246 (74.1%)	850 (85.0%)
合計	16 (100.0%)	3,031 (100.0%)	1,000 (100.0%)

表16 食中毒・有症苦情に係る検査実施状況

	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	251	2,071	305	305	556	2,376
調理従事者検便等	0	0	192	2,000	154	154	346	2,154
食品	8	8	267	2,738	61	61	336	2,807
器具・容器包装	0	0	198	2,027	13	13	211	2,040
その他	12	12	41	312	10	10	63	334
合計	20	20	949	9,148	543	543	1,512	9,711

表17 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9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24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 18 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	容器包装規格違反	その他
105	16	13	0	1	4	65	2	4

### 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、適切な取扱い等について指導を行いました。

また、食品の表示に係る関係法令を所管する各機関の連携を強化し、合同で表示の監視を行うなど、「食品表示適正強化月間」としての監視も併せて実施しました。

表 19 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	3,813	33	2,062	15
許可を要しない施設監視	1,162	44	896	50
食品検査	250	0	218	2

### 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 20 食品衛生月間実施状況内容

	食品衛生講習会				市町村広報		食品衛生協会	
	営業者	給食従事者	消費者	計	広報紙	その他	巡回指導	啓発プレート*
延べ日数	32	18	57	107	11	12	30	30
参加人数	3,588	1,232	2,150	6,970				

## 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 1 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）	24,749	936	90,796	69	3,977,178

### <終わりに>

18年度は、15年5月の食品衛生法の改正に伴い、都道府県が定めることとなった食品衛生監視指導計画の実施3年目にあたります。18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。

18年度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129.4%を達成し、各レベルにおいても監視指導目標値を上回りました。しかし、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あり、今後の課題となる点がありました。

残留農薬の検査については、18年5月のポジティブリスト制による規制強化に伴い、検査項目等を見直した結果、前年度から検体数、延べ検査項目数とも大幅に増加しました。保健所において実施した各種の食品等の検査も目標の139.7%を達成し、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、県民と生産者等を対象とした残留農薬をテーマとした意見交換会、残留農薬検査体験学習等を実施し、「食品の安全・安心」について相互理解の促進に努めました。

県では、今後とも計画的な監視指導に努めるとともに、食品が県民の生命及び健康の基本であるという共通認識のもとに、県民、食品関係事業者等と協働し、食品の安全確保に対する積極的な取り組みを行っていきます。