

平成18年度岐阜県食品衛生監視指導計画実施結果(概要版)

<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、食中毒の原因施設となった飲食店 13 施設に対する営業停止命令、菓子製造業 1 施設に対する営業停止命令及び回収命令を行うとともに、その内容を公表しました。

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	1,016	2,032	2,535	124.8
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	7,200	7,200	7,251	100.7
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	19,645	9,825	12,959	131.9
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	8,722	1,744	4,173	239.2
S	過去3年間に食品事故の発生があった施設	2	26	52	76	146.2
計			36,609	20,853	26,994	129.4

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 511 施設について衛生管理指導を行うとともに、県下 11 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を行うとともに、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。その結果、基準を超えるものや食中毒菌は検出されませんでした。

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	138	276	298	108.0	
中小規模 調理施設	学校	1	87	87	139.1	
	病院	1	70	70	91.4	
	その他	0.5	468	234	131.6	
			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 14 施設、弁当調製施設 13 施設等に対し監視指導を実施し、36 調理食品について延べ 108 項目の細菌検査を行いました。その結果、基準を超えるものや食中毒菌は検出されませんでした。

(2) 重点監視項目

① 食品の表示適正化

そうざい、菓子、つけ物等の食品製造施設に対して、食品の適正な表示について立入指導を実施し、発見された表示違反 65 件について改善指導を行いました。

また、7 月と 12 月を「食品表示適正化強化月間」として定め、食品衛生法、JAS 法、薬事法等の各表示担当者が合同で監視を実施し、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、不適切な表示については、各法令に基づく適正表示を指導しました。

② 食品添加物の使用適正化

食品製造施設における食品添加物の使用実態を調査するとともに、799 品目の食品について保存料、着色料等延べ 4,083 項目の食品添加物検査を行いました。

その結果、食品添加物の使用基準に違反するものではありませんでしたが、表示が不適切なものが 9 件あり、適正表示を指導しました。

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))の適切な除去の実施状況について確認し、その徹底を指導しました。特に脊髄の除去については、中枢神経に由来するグリア繊維性酸性タンパク(GFAP)の牛枝肉における残留量調査を行い、その結果に基づいて、と畜場関係者の指導を行いました。

2 試験検査

(1) 各種の食品検査

県内で生産、加工又は流通する食品及び輸入食品等について、残留農薬等の各種食品検査を実施しました。その結果、基準を超えるものはありませんでした。

表3 食品検査実施状況

	目標数	実施数	延べ検査 項目数	達成率 (%)	違反件数
残留農薬等検査※	1,531	1,930	35,828	126.1	0
遺伝子組換え食品検査	30	30	30	100.0	0
アレルギー物質検査	30	30	30	100.0	0
食肉中の残留物質検査※	450	450	7,850	100.0	0

※ 食肉中の残留物質検査数は、残留農薬等検査数の再掲。

(2) 食肉及び食鳥肉の食中毒汚染実態調査

食中毒の原因として着目されている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。

(3) 牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査

法改正により17年8月から検査の対象が21ヶ月齢以上に引き上げられましたが、県では引き続き全ての月齢の牛について検査を行いました。検査頭数は24,794頭で、すべて陰性でした。検査の結果は毎月公表しました。

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（参加者：237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) 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

県民を対象に、残留農薬簡易検査キットを用いた検査の体験をはじめ、県の研究機関、保健所、農林事務所・農業改良普及センターへの訪問を実施しました。

(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 1,123 名)。

(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、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、仕入れ先、製造管理状況、販売先、機械類の動作状況等に関する記録の作成及びその保管について指導を行うとともに、食品衛生講習会を通じてその徹底を図りました(県下 135 会場 18,718 名受講)。

また、営業者による自主管理の一環として食品衛生協会が行う食品の自主検査、事業者検便、営業施設巡回指導等の支援を行いました。

(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し、ノロウイルスによる食中毒の防止に努めました。

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、基調講演と被表彰施設による体験発表を実施し、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(参加者: 97名)。