

平成 17 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17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
食品営業施設に対する監視指導	1
広域流通食品製造施設の監視指導	3
(2) 重点監視項目	3
食品の表示適正化	3
食品添加物の使用適正化	3
健康食品に対する指導	4
牛海綿状脳症（BSE）に対する衛生指導	5
2 試験検査	5
(1) 残留農薬等検査	5
(2) 遺伝子組換え食品検査	7
(3) アレルギー物質検査	8
(4) 食肉中の残留物質検査	8
(5) 食肉及び食鳥肉の食中毒原因菌汚染実態調査	8
牛肉のカンピロバクター汚染対策	8
鶏肉のサルモネラ汚染対策	9
(6) 牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査	9
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	9
(1) 食の安全に関するシンポジウムの開催	9
(2) 食の安全セミナーの開催	9
(3) 県民への意識調査	10
(4) 食品の安全性に関する基礎講座	10
(5) 「見学可能な食品関連施設リスト」の作成と公開	10
4 普及啓発	10
(1) 食品等事業者の自主的衛生管理の促進	10
(2) ノロウイルスによる食中毒防止対策	11
(3) 牛海綿状脳症（BSE）に関する知識の普及	11
5 HACCPシステムの推進	11

**<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 2
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 2
3	不良食品・表示違反食品等に対する指導	-----	1 4
4	夏期及び年末食品一斉取締り	-----	1 4
5	食品衛生月間の普及啓発	-----	1 4
6	と畜検査及び食鳥検査	-----	1 5

<b>&lt;終わりに&gt;</b>	-----	1 5
---------------------	-------	-----

## < 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 17 年 3 月に「平成 17 年度岐阜県食品衛生監視指導計画」を策定、公表しました。

今回、「平成 17 年度岐阜県食品衛生監視指導計画」に基づき、平成 17 年 4 月 1 日から平成 18 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 17 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

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 2.2 回の監視指導を実施し、目標達成率は 110.4% 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%、142.0%、209.2% 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 104.1% 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 8 件、集団給食施設に対する業務停止処分が 1 件でした。また、表示違反や異物混入等の違反 12 件に対して始末書を徴収しました。

なお、営業停止及び業務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	廃棄命令	始末書
1	飲食店営業								
	・出し・給(1000以上)	21	42	73	173.8				
	・給・給(1000以上)	103	206	205	99.5				
	菓子製造業(広域施設製造施設)	163	326	258	79.1				
	アイスクリーム製造業(別所を除く)	16	32	65	203.1				
	乳処理業	19	38	116	305.3				
	乳製品製造業	25	50	121	242.0				
	食肉製品製造業	35	70	235	335.7				
	魚肉ねり製品製造業	7	14	24	171.4				
	清涼飲料氷製造業	81	162	142	87.7				
	乳酸菌飲料製造業	12	24	60	250.0				
	豆腐製造業(広域施設製造施設)	22	44	57	129.5				
	めん類製造業(広域施設製造施設)	39	78	90	115.4				
	そうざい製造業	459	918	772	84.1				
	集団給食施設(大量調理)	140	280	304	108.6				
小計	1,142	2,284	2,522	110.4	0	0	0	0	
2	飲食店営業								
	・出し・給(レベル1以外)	1,528	1,528	1,239	81.1	2			
	・給・給(レベル1以外)、露店所	1,132	1,132	873	77.1				
	菓子製造業(レベル1以外)	2,276	2,276	1,937	85.1				6
	あん類製造業	11	11	24	218.2				
	食肉処理業	173	173	419	242.2				
	食肉販売業(細切湯等のあるもの)	694	694	999	143.9				
	魚介類販売業(調理行為のあるもの)	1,209	1,209	985	81.5				
	食品の冷凍又は冷蔵業(冷蔵品製造施設)	35	35	51	145.7				
	豆腐製造業(レベル1以外のもの)	180	180	166	92.2				1
	めん類製造業(レベル1以外のもの)	90	90	87	96.7				3
	添加物製造業	51	51	28	54.9				
	集団給食施設(レベル1以外)	676	676	489	72.3	1			
	小計	8,055	8,055	7,297	90.6	3	0	0	10
	3	飲食店							
・一般食堂		5,706	2,853	3,700	129.7	5			
・その他		10,741	5,371	7,136	132.9	1			
喫茶店営業(自動販売機を除く)		754	377	823	218.3				
アイスクリーム製造業(レベル1以外)		553	277	855	308.7				
食肉販売業(レベル2以外)		1,717	859	990	115.3				
魚介類販売業(レベル2以外)		852	426	701	164.6				
魚介類せり売り業		8	4	17	425.0				
食品の冷凍又は冷蔵業(レベル2以外)		41	21	26	123.8				
氷雪製造業		6	3	3	100.0				
食用油製造業		6	3	6	200.0				
みそ製造業		132	66	89	134.8				
しょうゆ製造業		36	18	37	205.6				
ソース類製造業		33	17	27	158.8				
酒類製造業		74	37	43	116.2				
納豆製造業		5	3	2	66.7				
缶詰又は瓶詰食品製造業		76	38	42	110.5				
つなげ物製造業		456	228	204	89.5				2
こんにゃく又はこんにゃく製菓		111	56	68	121.4				
弁当又はそうざい販売業		1,286	643	1,273	198.0				
小計		22,593	11,297	16,042	142.0	6	0	0	2
4	飲食店(自動販売機)	142	29	29	100.0				
	喫茶店営業(自動販売機)	4,478	896	1,600	178.6				
	乳類販売業	4,009	802	1,983	247.3				
	氷雪販売業	32	7	11	157.1				
	小計	8,661	1,732	3,623	209.2	0	0	0	0
S	過去3年間事故発生施設数	37	74	77	104.1	0	0	0	0
	合計	40,488	23,442	29,561	126.1	9	0	0	12

## 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 施設に対し、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、自主的な衛生管理に関心の高い県下 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。

## (2) 重点監視項目

### 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、36 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。

17 年度は、特に表示記載漏れ等による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、198 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（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、食品表示について統一的で効果的な指導を行うことを目的として、7 月と 12 月を「食品表示適正化強化月間」に定め、JAS 法、薬事法等の担当者との合同監視を行いました。食品販売施設等 284 ヶ所において、延べ 34,458 食品の表示確認を行った結果、2,005 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。

### 食品添加物の使用適正化

県内に流通する延べ 586 食品について、保存料、着色料及び防かび剤等延べ 3,010 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 8 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、他の自治体が発行した検査により、農産加工品の漂白剤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2 保存料及び着色料の検査

食品の種類	保存料		着色料	
	検体数	項目数	検体数	項目数
そうざい	140	560	6	76
漬物	81	324	36	464
菓子	46	184	41	548
みそ	41	164		
清涼飲料水	19	76	4	56
果実酒等	25	78	13	43
食肉製品	12	48		
ソース類	11	44	2	24
弁当類	11	44		
しょうゆ	8	32		
ジャム	7	28		
乾燥果実	5	20		
魚肉ねり製品	5	20	2	24
チーズ	5	15		
その他	10	40		
合計	426	1,677	104	1,235

表3 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)	14	56
食肉製品(発色剤)	5	5
果実酒等(酸化防止剤・亜硫酸塩)	17	17
菓子類・そうざい等(サッカリナトリウム)	20	20
合計	56	98

表4 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)
調味みそ	安息香酸	0.20 g/kg ( - )
そうざい	ソルビン酸	0.41 g/kg ( - )
漬物(たくあん漬)	ソルビン酸	0.02 g/kg ( 1.0 g/kg )
漬物(塩漬)	ソルビン酸	0.40 g/kg ( 1.0 g/kg )
漬物(酢漬)	ソルビン酸	0.16 g/kg ( 0.5 g/kg )
漬物(酢漬)	ソルビン酸	0.27 g/kg ( 0.5 g/kg )
しょうゆ	パラオキシ安息香酸エステル類	0.15 g/l ( 0.25 g/l )
菓子(キャンディ)	赤色102号	

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。

#### 健康食品に対する指導

いわゆる健康食品の製造の実態把握と適正な衛生管理の指導のため、健康食品製造施設 31ヶ所の立入調査を実施しました。施設の構造、製造品目、製造方法等について確認し、そのうち、錠剤又はカプセル状の健康食品を製造している15施設に対しては、国が示している自主点検ガイドライン等の周知を図りました。

## 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、随時、確認及び指導を実施しました。

また、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88個体延べ176部位について実施し、7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1,861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24,999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ではありませんでした。

特に、残留農薬に対する県民の関心が高いことから、17年度は検体数で前年比114.9%、延べ項目数で同138.1%と大幅な検査の強化を行いました。その結果、20検体から25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。

なお、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が、この新しい制度による残留基準に17年度の検査結果を当てはめてみた場合でも、基準値を超えるものではありませんでした。

#### 【残留農薬のポジティブリスト制】

これまで、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5 残留農薬等検査実施状況

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	100	100 (23)	野菜・果実	89(23)	10,947(2,829)	100.0	0
				茶	2	246		
				米	5	615		
				牛乳	4	12		
	防ばい剤	14	14 (14)	かんきつ類	14(14)	56(56)	100.0	0
	P C B	2	2	牛乳	2	2	100.0	0
	重金属	9	9	米	6	6	100.0	0
				魚介類	3	3		
	貝毒	4	4	アサリ	2	4	100.0	0
				カキ	2	4		
	抗生物質	31	31 (4)	牛乳	11	33	100.0	0
				鶏卵	11	33		
				魚介類	5	5		
				ハチミツ	4(4)	8(8)		
	合成抗菌剤	8	8	魚介類	8	8	100.0	0
	食品添加物	16	16 (16)	果実酒	11(11)	44(44)	100.0	0
チーズ				5(5)	15(15)			
リステリア菌	5	5 (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	200	200 (30)	牛肉	56(10)	1,942(240)	100.0	0
				豚肉	71(10)	2,137(240)		
				鶏肉	73(10)	2,571(240)		
	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	5	5 (5)	牛肉	5(5)	5(5)	100.0	0	
農薬	5	10 (5)	牛肉	10(5)	20(15)	200.0	0	
保健所	法や衛生規範に 基づく成分規格 ・食品添加物等	900	1,392	各種加工 食品等	1,392	6,193	154.7	0
合計 (延べ数)		1,364	1,861 (127)			24,999 (3,722)	136.4	0

注：実施数の( )は、検査した食品のうち輸入食品の内数

表6 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	プロシミドン	0.02 ( 5.0 )
2	県内	トマト	アセフェート	0.41 ( 5.0 )
3	県内	グリーンピース	トリアジメノール	0.09 ( 0.3 )
4	県内	茶	フルフェノクスロン	0.97 ( 15.0 )
5	県内	日本なし	プロチオホス	0.02 ( 0.1 )
6	県内	きゅうり	プロシミドン	0.01 ( 5.0 )
7	県内	茶	ビフェントリン	0.47 ( 25.0 )
			フルフェノクスロン	0.87 ( 15.0 )
8	県内	きゅうり	ミクロブタニル	0.08 ( 1.0 )
9	県内	きゅうり	クロロタロニル	0.56 ( 5.0 )
			プロシミドン	0.01 ( 5.0 )
10	県内	ほうれんそう	テフルベンズロン	0.71 ( 5.0 )
11	県内	りんご	クレソキシムメチル	0.066 ( 5.0 )
			フェンプロパトリン	0.041 ( 5.0 )
12	県内	りんご	キャブタン	0.479 ( 5.0 )
			クレソキシムメチル	0.026 ( 5.0 )
13	県内	いちご	クレソキシムメチル	0.02 ( 5.0 )
			テブフェンピラド	0.01 ( 1.0 )
14	県内	いちご	ルフェヌロン	0.03 ( 1.0 )
15	県内	いちご	ミクロブタニル	0.03 ( 1.0 )
16	県内	いちご	プロシミドン	0.08 ( 10.0 )
17	輸入(中国)	ねぎ	プロシミドン	0.01 ( 5.0 )
18	輸入(タイ)	未成熟いんげん	トリアジメノール	0.05 ( 1.0 )
19	輸入(ニュージーランド)	レモン	クレソキシムメチル	0.03 ( 10.0 )
20	輸入(アメリカ)	オレンジ	クローピリホス	0.01 ( 1.0 )

平成18年5月29日からの暫定基準値(検査時には残留基準未設定)

## (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、製造工程の分別管理について確認を行うとともに、原料大豆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、いずれも適正に管理及び表示されていることが確認されました。

表7 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	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、表示の適正確認を行いました。

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8 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 275 検体について、残留する抗生物質や合成抗菌剤等、延べ 6,755 項目の検査を実施しました。

年度計画に基づいて実施したもののほか、農薬の一種である B H C が飼料安全法に基づく基準値以上に検出された稲ワラを給餌されたことが判明した牛 5 頭について、緊急的に牛肉中の B H C 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

全国的に発生が多い食中毒の原因物質を対象にして、その汚染実態を把握し、食中毒の防止を図るため、重点的に監視、指導を行っています。17 年度は、牛肉のカンピロバクター汚染及び鶏肉のサルモネラ汚染に着目し、と畜場及び鶏肉処理施設において、収去検査及び重点指導を行いました。

#### 牛肉のカンピロバクター汚染対策

近年、牛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、直接食用に供される牛肝臓からは検出されませんでした。胆汁の 22.2% 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、41.7% 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処理作業について作業従事者に徹底を図りました。

表9 牛由来検体のカンピロバクター検査結果

	検 体 数	カ <sup>+</sup> バ <sup>+</sup> ク <sup>+</sup> タ <sup>-</sup> 検出数	検 出 率
肝 臓	36	0	0 %
胆 汁	36	8	22.2 %
直 腸 便	36	15	41.7 %

## 鶏肉のサルモネラ汚染対策

16年度からの継続事業であり、県下9ヶ所の食鳥処理場において収去検査等を実施しました。前年度の調査結果等に基づき、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。

これら指導の結果、胸肉、もも肉、ささみのサルモネラ検出率は、前年度に比べ大幅に減少し、また、検出された検体についても、汚染の程度（菌数）の高いものはなく、2年間の継続指導による改善が見られました。

表10 鶏肉のサルモネラ検査結果

	検体数	サルモネラ検出数	検出率
16年度	70	22	31.4%
17年度	39	3	7.7%

## (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の全頭検査を実施しています。17年8月1日からは、法改正によりスクリーニング検査の対象が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。

17年度の検査頭数は24,802頭（うち21ヶ月齢未満の牛882頭）で、すべて陰性でした。なお、検査結果は毎月、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) 食の安全に関するシンポジウムの開催

食品の安全・安心に関する情報を提供し、県民との意見交換を行うため、内閣府食品安全委員会との共催で、17年11月に「食品の安全・安心シンポジウム」を開催しました。シンポジウムでは、消費者、生産者、食品関係事業者、行政関係者など約350名の参加があり、基調講演、特別講演に引き続いて、参加者を交えた活発な意見交換が行われました。

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2団体に對し知事表彰を行いました。

### (2) 食の安全セミナーの開催

消費者の方に、食品についての正しい情報を提供するとともに、生産者と直接対話できる現地視察を行うことにより、消費者と生産者の相互理解、食品に対する知識の向上を図ることを目的に、消費者145名の参加を得て、県下5地域で「食の安全セミナー」を開催しました。

### (3) 県民への意識調査

県民の視点に立った施策を推進することを目的に、「食品安全対策モニター」「消費者リーダー及びサポーター」「食品表示ウォッチャー」計 653 名を対象として、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 8 割近くに上り、その理由として「食品の安全性に関する情報不足」「食品関係事業者への不信感」などがあることがわかりました。

### (4) 食品の安全性に関する基礎講座

県下 5 会場において食品表示基礎講座を開催し、消費者計 200 名に対し、「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。

### (5) 「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、県民等が無料で施設見学、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 12 施設（17 年度末現在）を公開しました。

## 4 普及啓発

### (1) 食品等事業者の自主的衛生管理の促進

施設の立入検査時に、食品等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 1 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 137 会場 18,967 名受講
自主検査	1,987 食品 延べ 3,000 項目
事業者検便	35,000 検体
巡回指導	58,852 件

## (2) ノロウイルスによる食中毒防止対策

全国的にノロウイルスによる食中毒が多発していることから、食品衛生営業施設に対し、食品衛生責任者講習会等を通じて食中毒防止対策を指導しました。

また、食中毒発生時の社会的影響が大きく、大規模化するおそれがある集団給食施設における食中毒防止を徹底するため、県下 63 会場において、給食施設従事者等延べ 2,765 名を対象に衛生講習会を開催しました。

## (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

営業者自身が行う自主的な衛生管理を推進し、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、17 年度新たに「食品 HACCP 推進優良施設表彰(知事賞)」の制度を設けました。

17 年 11 月、県健康科学センターで開催された「HACCP 普及推進大会」において、8 施設の表彰を行いました。

また、「HACCP 普及推進大会」では、食品関係営業者 83 名(51 施設)の参加のもと、HACCP 推進に係る基調講演と被表彰施設による体験発表を実施し、HACCP に対する知識普及と取組み意欲の向上を図りました。

### 【HACCP】

米国の N A S A 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 7,505 回の監視指導を実施しました。違反数は 13 件で、食中毒の原因施設となった給食施設 1 件については業務停止命令、添加物（亜硫酸塩）の使用基準違反 1 件及び陶磁器の規格基準違反（鉛の溶出基準超過）3 件については回収命令及び廃棄命令、乳幼児用おもちゃのボールの規格基準違反（フタル酸ビスの検出）については回収命令を行い、その他軽微な違反等 7 件については始末書を徴収しました。業務停止、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 2 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	351	1.8	
	病院・診療所	98	132	1.3	
	事業所	53	9	0.2	
	その他	433	305	0.7	1
乳 さ く 取 業		239	6	0.0	
食 品 製 造 業		657	400	0.6	4
野 菜 果 物 販 売 業		2,569	1,479	0.6	
そ う ざ い 販 売 業		1,500	1,311	0.9	
菓子（パンを含む）販売業		3,309	1,599	0.5	1
食品販売業（上記以外）		1,978	1,220	0.6	3
添加物製造業（法許可以外）		2	2	1.0	
添 加 物 販 売 業		615	218	0.4	
器具・容器包装、おもちゃの製造業又は販売業		1,733	473	0.3	4
合 計		13,383	7,505	0.6	13

施設数は 18 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

17 年度の食中毒の発生件数は 11 件で、患者数は 277 名と、発生件数、患者数とも過去の発生状況に比べると大幅に少なく、昨年度に引き続き減少傾向でした。

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 802 検体、延べ 4,792 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、17 年度中に発生した食中毒 11 件すべてについて原因

施設が判明し、その内訳は飲食店が8件、給食施設が1件、家庭が2件でした。このうち、病因物質が特定できたものは10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とき、食中毒警報を発令し、食品関係業者及び消費者に対する注意喚起を行いました。17年度の発令回数は3回でした。

表13 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	8 (72.7%)	492 (92.5%)	256 (92.4%)
給食施設	1 (9.1%)	32 (6.0%)	13 (4.7%)
家庭	2 (18.2%)	8 (1.5%)	8 (2.9%)
合計	11 (100.0%)	532 (100.0%)	277 (100.0%)

表14 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)
ノロウイルス	3 (27.3%)	256 (48.1%)	146 (52.7%)
カンピロバクター	2 (18.2%)	84 (15.8%)	34 (12.3%)
腸炎ビブリオ	1 (9.1%)	51 (9.6%)	30 (10.8%)
黄色ブドウ球菌	1 (9.1%)	24 (4.5%)	9 (3.2%)
腸管出血性大腸菌	1 (9.1%)	76 (14.3%)	30 (10.8%)
フグ毒	1 (9.1%)	2 (0.4%)	2 (0.7%)
キノコ毒	1 (9.1%)	6 (1.1%)	6 (2.2%)
病因物質不明	1 (18.2%)	33 (6.2%)	20 (7.2%)
合計	11 (100.0%)	532 (100.0%)	277 (100.0%)

表15 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	153	1,303	128	199	281	1,502
調理従事者検便等	0	0	232	1,217	38	64	270	1,281
食品	4	20	74	699	5	10	83	729
器具・容器包装	0	0	109	989	16	32	125	1,021
その他	8	8	35	251	0	0	43	259
合計	12	28	603	4,459	187	305	802	4,792

表16 食中毒警報発令状況

発令年月日	適用基準
7月19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8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26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 17 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
64	12	4	3	0	1	36	3	5

### 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。なお、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。

表 18 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	3,674	13	2,017	5
許可を要しない施設監視	1,201	25	688	5
食品検査	191	0	267	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 19 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	啓発パレード
延べ日数	35	20	12	67	7	18	32	45
参加人数	3,711	1,368	1,357	6,436				

## 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20 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)	24,802	1,192	100,381	67	4,270,630

### <終わりに>

17年度は、15年5月の食品衛生法改正に伴い都道府県が定めることになった食品衛生監視指導計画の実施2年目にあたります。17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。

17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126.1%を達成しましたが、レベル2の施設については、90.6%と目標を下回る結果でした。また、同じレベル内でも、業種別にみると監視指導目標の達成率に大きな差があることなど今後の課題となる点がありました。

これ以外の部分については、当初の目標をすべて達成し、特に残留農薬の検査については前年度から検体数、延べ検査項目数とも大幅に増加しています。また、保健所において実施した各種の食品等検査も目標の154.7%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。

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、食品関連事業者等と協働し、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。