

# 平成17年度岐阜県食品衛生監視指導計画実施結果(概要版)

## <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8施設及び集団給食施設1施設に対して営業(業務)停止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)、集団給食施設(大量調理施設)、乳処理業、広域流通食品製造施設 等	2	1,142	2,284	2,522	110.4
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)、集団給食施設(中小調理施設)、食肉販売業(細切行為等のあるもの)、添加物製造業 等	1	8,055	8,055	7,297	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	22,593	11,297	16,042	142.0
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	8,661	1,732	3,623	209.2
5	過去3年間に食品事故の発生があった施設	2	37	74	77	104.1
計			40,488	23,442	29,561	126.1

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施設に対し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。

#### (2) 重点監視項目

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へ立入り、適正な表示について指導しました。なお、発見された表示違反36件について改善指導を行いました。

また、統一的で効果的な表示指導を行うため、7月と12月を「食品表示適正化強化月間」として定め、JAS法、薬事法等の担当者との合同監視を実施し、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いました。なお、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。

#### 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、586品目の食品について保存料、着色料等延べ3,010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8件あり、適正表示を指導しました。

#### 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、製造実態を把握するとともに、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、確認及び指導を実施しました。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、加工また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、基準を超えるものではありませんでした。

表2 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	1,364	1,861	24,999	136.4	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	270	275	6,755	101.9	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のカンピロバクター汚染、鶏肉のサルモネラ汚染について、と畜場及び鶏肉処理施設においてその実態を調査するとともに、細菌検査結果に基づいて、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月からは検査対象が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24,802頭で、すべて陰性でした。なお、そ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) 食の安全に関するシンポジウムの開催**

17年11月、内閣府食品安全委員会との共催で「食の安全・安心シンポジウム」を開催しました。（参加者：約350名）

また、その席上において、「食品の安全・安心功労者」2団体の知事表彰を行いました。

#### **(2) 食の安全セミナーの開催**

消費者を対象とした「食の安全セミナー」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：145名）

#### **(3) 県民への意識調査**

各種モニター等653名を対象に、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。

#### **(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、仕入れ等に関する記録、保管状況について指導を行うとともに、食品衛生講習会を通じ、その実施について啓発を行いました。（県下137会場18,967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、衛生講習会を開催し、ノロウイルスによる食中毒防止対策を徹底しました。

### **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、「HACCP普及推進大会」の席上において、8施設の表彰を行いました。

また、「HACCP普及推進大会」では、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。（参加者51施設83名）