

平成 16 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16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
2 試験検査	4
(1) 残留農薬等検査	4
(2) 遺伝子組換え食品検査	6
(3) アレルギー物質検査	6
(4) 食肉中の残留物質検査	6
(5) 牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査	6
(6) 試験検査体制の充実・強化	7
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	7
(1) 食の安全に関するシンポジウムの開催	7
(2) 食の安全セミナーの開催	7
(3) 食品安全対策モニター活動の推進	7
4 普及啓発	7
(1) 食品等事業者の自主的衛生管理の促進	7
(2) ノロウイルスによる食中毒防止対策	8
5 HACCPシステムの推進	8
<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	9
2 岐阜県食品衛生条例許可施設に対する監視指導	9
3 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	10
4 食中毒事故防止調査事業（サルモネラ食中毒対策）	11
5 不良食品・表示違反食品等に対する指導	11
6 夏期及び年末食品一斉取締り	11
7 食品衛生月間の普及啓発	12
8 と畜検査及び食鳥検査	12
<終わりに>	13

## <はじめに>

平成 15 年 5 月に食品衛生法が改正され、都道府県等は、平成 16 年度から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推進することとなりました。

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 16 年 3 月に「平成 16 年度岐阜県食品衛生監視指導計画」を策定、公表しました。

また、当県では平成 15 年 12 月に全国に先駆けて「岐阜県食品安全基本条例」を制定し、県民の健康で安心できる生活の確保という条例の趣旨に則り、全庁的な体制で食品の総合的な安全確保に取り組んできました。

今回、「平成 16 年度岐阜県食品衛生監視指導計画」に基づき、平成 16 年 4 月 1 日から平成 17 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、中核市として独自に保健所を設置している岐阜市を除く県立保健所の管内を対象地域としています。

## <平成 16 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

食品営業施設を、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。

最も監視指導の必要性の高いレベル 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 125.2 % 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 105.8 %、127.5%、117.6% でした。

しかし、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、達成率が 72.5% と目標を下回る結果となりました。

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。

また、食品衛生法の違反については、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 10 件、集団給食施設に対する業務停止処分が 1 件、そうざいの保存料使用基準違反に対する回収命令及び廃棄命令がそれぞれ 1 件でした。また、表示違反や異物混入等の違反 13 件に対して始末書を徴収しました。

なお、営業・業務停止、回収及び廃棄命令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。

うち 1 件は、15 年度末に発生した食中毒について 16 年度当初に処分したものです。

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・業務 停止	回収命令	廃棄命令	始末書
1	飲食店営業 ・仕出し・弁当(1000食以上) ・ホテル・旅館(100名以上)	22	44	39	88.6				
		116	232	191	82.3				
	乳処理業	19	38	112	294.7				
	乳製品製造業	25	50	107	214.0				
	乳酸菌飲料製造業	12	24	52	216.7				
	食肉製品製造業	35	70	336	480.0				1
	清涼飲料水製造業	76	152	152	100.0				
	魚肉ねり製品製造業	7	14	50	357.1				
	アイスクリーム類製造業 (ソフトクリームを除く)	20	40	40	100.0				
	そうざい製造業	456	912	902	98.9		1	1	3
	集団給食施設(大量調理)	143	286	351	122.7	1			
	小計	931	1,862	2,332	125.2	1	1	1	4
2	飲食店営業 ・仕出し・弁当(レベル1以外) ・ホテル・旅館(レベル1以外)、簡易宿所	1,479	1,479	1,318	89.1	1			
		1,155	1,155	801	69.4				
	菓子製造業	2,300	2,300	2,875	125.0				5
	食肉処理業	172	172	542	315.1				
	あん類製造業	13	13	9	69.2				
	食品の冷凍又は冷蔵業 (冷凍食品製造施設)	32	32	80	250.0				
	魚介類販売業 (調理行為のあるもの)	1,212	1,212	1,016	83.8				
	食肉販売業 (細切行為等あるもの)	704	704	985	139.9				
	めん類製造業	133	133	102	76.7				
	豆腐製造業	211	211	203	96.2				2
	添加物製造業	55	55	37	67.3				
	集団給食施設(中小調理)	633	633	604	95.4				
	小計	8,099	8,099	8,572	105.8	1	0	0	7
	3	飲食店 ・一般食堂 ・その他	5,537	2,769	3,816	137.8	6		
		10,913	5,457	7,069	129.6	3			
食用油脂製造業		5	3	29	1160.0				
かん詰びん詰食品製造業		75	38	72	192.0				
魚介類せり売り業		8	4	27	675.0				
魚介類販売業(レベル2以外)		916	458	449	98.0				
食肉販売業(レベル2以外)		1,786	893	799	89.5				
小計		19,240	9,620	12,261	127.5	9	0	0	0
4	乳類販売業	4,060	2,030	2,166	106.7				
	喫茶店営業	5,098	2,549	2,635	103.4				
	食品の冷凍及び冷蔵業 (レベル2以外)	38	19	23	121.1				
	みそ製造業	129	65	89	138.0				2
	しょうゆ製造業	35	18	32	182.9				
	ソース製造業	33	17	18	109.1				
	酒類製造業	72	36	42	116.7				
	納豆製造業	6	3	13	433.3				
	冰雪製造業	6	3	3	100.0				
	冰雪販売業	32	16	19	118.8				
アイスクリーム類製造業	526	263	865	328.9					
小計	10,035	5,018	5,905	117.7	0	0	0	2	
S	過去3年間事故発生施設	40	80	58	72.5	0	0	0	0
	合計	38,345	24,679	29,128	118.0	11	1	1	13

施設数は、16年5月現在

## 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、重点的な指導を行いました。

16 年度は、特に、継続的かつ一貫した指導を実施するため、新たに食品営業施設カルテを作成し、指導結果の記録保管を徹底しました。

また、県下 11 ヶ所の施設を「広域流通食品製造施設衛生管理モデル施設」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その定着を図りました。さらに、モデル施設における取組みを通じ、業界全体の意欲向上を図るとともに、施設への助言指導の中で得られた衛生管理手法を他の施設へ応用するなど、効果的な監視指導に活用しました。

## (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、流通している食品について小売店等の販売施設で表示検査を実施しました。その結果、24 件の表示違反が発見され、違反食品の排除と適正表示の指導を行いました。

16 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を対象に 112 施設に立入し、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。

### 食品添加物の使用適正化

特に広域に流通する食品を製造する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、そうざい、つけ物、菓子等 478 品目について、保存料、着色料等延べ 2,100 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。

なお、他の自治体の実施した検査により、そうざいの保存料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、違反品を排除するとともに、適正使用につき指導を行いました。

また、16 年 7 月に、食肉の変色防止の目的でアスコルビン酸を使用していた事例が報道され、生鮮食品に対する消費者の判断を誤らせる不適切な使用方法であるとして、全国的な問題になりました。県では、県内の食肉販売施設において、食肉及び食肉加工品中のアスコルビン酸検査を緊急に実施しましたが、検査を行った 19 検体について不適切な使用実態はありませんでした。

表2 保存料検査実施状況

検査実施機関 実施件数	保健所		保健環境研究所		合計	
	検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数
そうざい・つけ物等	187	748			187	748
乳製品及び乳類加工品	9	36	5	15	14	51
菓子類	70	280			70	280
清涼飲料水	11	44	11	22	22	66
果実酒	18	72			18	72
かん詰め・びん詰め	13	52			13	52
その他	48	192			48	192
合計	356	1,424	16	37	372	1,461

表3 着色料検査実施状況

検査実施機関 実施件数	保健所		保健環境研究所		合計	
	検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数
そうざい・つけ物等	18	216			18	216
乳製品及び乳類加工品						
菓子類	15	220			15	220
清涼飲料水	8	96			8	96
果実酒			11	11	11	11
かん詰め・びん詰め						
その他						
合計	41	532	11	11	52	543

表4 その他の添加物検査実施状況

検査実施機関 実施件数	保健所		保健環境研究所		合計	
	検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数
輸入かんきつ類等 (防かび剤)			14	56	14	56
食肉 (酸化防止剤・アスコルビン酸)			19	19	19	19
果実酒 (酸化防止剤・亜硫酸塩)			11	11	11	11
清涼飲料水 (サリチンナトリウム)	10	10			10	10
合計	10	10	44	86	54	96

## 2 試験検査

### (1) 残留農薬等検査

残留農薬に対する関心が高いため、県内で生産、加工または流通する野菜、果実、畜水産食品及び輸入食品等 1,592 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 19,475 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。

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	86	87 (23)	野菜・果実	76(23)	7,828(2,369)	101.2	0
				茶	2	206		
				米	5	515		
				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	鶏卵	2	2	100.0	0
	重金属	9	9	米	9	9	100.0	0
	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	190	190 (20)	牛肉	51(5)	1,636(115)	100.0	0
				豚肉	71(10)	1,919(220)		
				鶏肉	68(5)	2,194(110)		
	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	5 (5)	牛肉	5(5)	15(15)	100.0	0	
地域保健所	法や衛生規範に基づく成分規格・食品添加物等	900	1,151	各種加工食品等	1,151	4,834	127.9	0
合計		1,340	1,592 (117)			19,475 (2,987)	118.8	0

注：実施数の（ ）は、検査した食品のうち輸入食品の内数

## (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について、使用している原材料の確認を行うとともに、表示が適正化かどうか確認するため、遺伝子組換え食品検査を実施しました。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6 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
豆腐	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、原材料としてアレルギー物質を使用していながら、その表示のない食品が1件ありましたので、表示違反として適正表示の指導を行いました。

表7 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	1

## (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260検体について、残留する抗生物質や合成抗菌剤等、延べ5,849項目の検査を実施しました。その結果、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) 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。16年度についても、食肉の安全確保を図るため、BSEの全頭検査(23,498頭)を継続実施した結果、全て陰性でした。なお、検査結果は毎月、ホームページに掲載しました。

また、国においては20ヶ月以下の牛についてBSE検査の見直しが検討されていますが、BSEに対する県民の不安が解消されていないことから、県では、国の方針にかかわらず全頭検査を継続することを決定しました。なお、この県の方針について、県民モニターに対して緊急アンケートを実施した結果、80%を超える方が全頭検査の継続を望んでいました。



#### (6) 試験検査体制の充実・強化

近年、特に冬期におけるノロウイルスを原因とする食中毒の発生が頻発していることから、16年10月、食中毒検査を実施している県下の全ての保健所においてノロウイルス検査を導入し、迅速な原因究明が行える体制を整備しました。

### 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

食品の安全性に関する理解を深め、県民の食に対する安心感の向上を図るため、内閣府食品安全委員会と共催で、16年11月29日に「食の安全・安心シンポジウム」を開催しました。シンポジウムでは、基調講演やパネルディスカッションを通じ、情報提供や参加者との意見交換を行いました。

参加者：消費者、生産者、食品関連事業者、行政関係者等 228人

#### (2) 食の安全セミナーの開催

食品の安全性に関する基礎知識を習得し、食品生産に対する理解を深めるため、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ました。残留農薬や食品添加物等に関する基礎知識講座、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：消費者 163人

#### (3) 食品安全対策モニター活動の推進

15年度及び16年度に実施した食の安全セミナーで食品の安全性について学んでいただいた方々に、食品安全に関する様々な情報を提供していただく食品安全対策モニターをお願いしました。

16年度は、食品安全対策モニターを対象にアンケート調査を実施し、消費者の視点からの意見を聴取しました。アンケート結果からは、食品表示に対する不信感や食品の生産現場を知りたいとの要望が多く寄せられ、研修会のテーマとして取り上げたり、生産現場の視察を行うなどの企画に反映させました。なお、知識向上のための研修会（食品表示基礎講座）を県下6会場で開催しました。

参加者：556人（一般公募も含む）

### 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、15年度の食品衛生法改正で新たに食品等事業者の努力義務として定められた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。

食品等事業者に対する講習会（食品衛生責任者再講習会）実施状況：

	県下 142 会場	19,183 人受講
自主検査実施数	2,212 食品	延べ 3,295 項目
事業者検便実施数	35,739 検体	
巡回指導実施数	53,431 件	

## (2) ノロウイルスによる食中毒防止対策

集団給食施設においてノロウイルスによる食中毒が発生した場合、社会的影響が大きく、大規模化するおそれがあることから、啓発用リーフレット等を使用し、給食施設衛生講習会において食中毒防止対策を徹底しました。

給食施設衛生講習会の実施状況

県下 54 会場 3,336 人受講

## 5 HACCPシステムの推進

広域流通食品製造施設等の中で、施設の自主的な衛生管理について関心の高い施設をモデル施設として選定し、拭き取り検査や収去検査の結果を基に、HACCP システムを取り入れた衛生管理を指導しました。

また、食品製造業者向けに、HACCP 基礎研修会を開催し、HACCP システムの理解と衛生意識の向上を図り、HACCP システムの導入支援を行いました。

広域流通食品製造施設衛生管理モデル施設	県下 11 施設
HACCP 基礎講習会実施状況	受講者数 103 名（53 施設）

### 【HACCPとは】

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H A C C P（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を検査して安全基準をクリアしているかどうかを確かめる方法ではなく、製造過程の要所要所で異常がないか連続的にチェックする方法です。これまでの方法では、たくさんの製品の中から一部を抜き取って検査するため、全ての製品について安全性を確認することはできませんでした。しかし、このシステムでは、製造過程において、全ての製品を連続的にチェックするため、より信頼性が高い安全性の確認が可能です。

## < 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 13,720 施設に対し、延べ 7,670 回の監視指導を実施しました。なお、違反数は 7 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、陶磁器の規格基準違反（鉛の溶出試験）3 件については回収命令及び廃棄命令、その他軽微な違反等 3 件については始末書を徴収しました。

表 8 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	201	395	2.0	
	病院・診療所	107	125	1.2	1
	事業所	57	38	0.7	
	その他	453	399	0.9	
乳さく取業		257			
食品製造業		639	392	0.6	1
野菜果物販売業		2,651	1,447	0.5	2
そうざい販売業		1,623	1,293	0.8	
菓子（パンを含む）販売業		3,392	1,771	0.5	
食品販売業（上記以外）		1,979	1,235	0.6	
添加物販売業		650	182	0.3	
器具類の製造業又は販売業		1,711	393	0.2	3
合 計		13,720	7,670	0.8	7

施設数は 17 年 3 月末現在

### 2 岐阜県食品衛生条例許可施設に対する監視指導

（法の許可を要しない施設の再掲）

岐阜県食品衛生条例に基づく許可施設 1,854 施設に対し、延べ 1,531 回の監視指導を実施しました。なお、違反数は 1 件で、つけ物に使用した保存料の表示を行っていない製造業者に対し適正な表示指導を行うとともに始末書を徴収しました。

表 9 条例許可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
つけ物製造業	457	283	0.6	1
こんにゃく又はところてん製造業	111	74	0.7	0
弁当又はそうざい販売業	1,286	1,174	0.9	0
合 計	1,854	1,531	0.8	1

施設数は 17 年 3 月末現在

### 3 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

16年度の食中毒の発生件数は11件で、患者数は238名と、発生件数、患者数とも例年に比べて大幅に減少しました。

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、原因の究明と再発防止を図りました。検査の実施状況は、理化学検査、細菌検査、ウイルス検査を含め計1,027検体、延べ7,864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、16年度中に発生した食中毒11件のうち、原因施設が判明したものは10件で、飲食店が9件、給食施設が1件でした。また病因物質が特定できたものは9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、食品関係営業者及び消費者に対する注意喚起を行いました。16年度の発令回数は3回でした。

表10 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	9(81.8%)	322(64.7%)	181(76.1%)
給食施設	1(0.9%)	176(35.3%)	56(23.5%)
原因施設不明	1(0.9%)	不明(-)	1(0.4%)
合計	11(100.0%)	498(100.0%)	238(100.0%)

表11 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%)	84(16.9%)	43(18.1%)
カンピロバクター	2(18.2%)	110(22.1%)	55(23.1%)
サルモネラ属菌	1(9.1%)	不明(-)	1(0.4%)
腸炎ビブリオ	1(9.1%)	16(3.2%)	9(3.8%)
ウェルシュ菌	1(9.1%)	176(35.3%)	56(23.5%)
セレウス菌	1(9.1%)	24(4.8%)	13(5.5%)
病因物質不明	2(18.2%)	88(17.7%)	61(25.6%)
合計	11(100.0%)	498(100.0%)	238(100.0%)

表12 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	1	6	226	1,787	95	95	322	1,888
調理従事者検便等	0	0	130	1,229	29	29	159	1,258
食品	30	109	284	2,779	9	9	323	2,897
器具・容器包装	0	0	111	1,037	30	30	141	1,067
その他	8	8	74	746	0	0	82	754
合計	39	123	825	7,578	163	163	1,027	7,864

表 1 3 食中毒警報発令状況

発令年月日	適用基準
7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。」
7月20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11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。」及び 「24時間以内に急激に気温が上昇して、その差が10 以上を超えたとき、又はそれが予想されるとき。」

#### 4 食中毒事故防止調査事業（サルモネラ食中毒対策）

毎年度、問題となっている食中毒の原因物質を対象にして、重点的に監視、指導を行っています。16年度は、鶏肉のサルモネラ汚染に着目し、鶏肉を処理する施設を重点的に監視、収去検査、指導を行いました。

16年度の調査から、施設内における器具類や作業者の手指を介した鶏肉の汚染及び食鳥処理場（生鳥から脱毛までを行う施設）由来の汚染が疑われる結果が得られたため、次年度も継続して衛生管理指導を行います。

調査対象施設 9施設

表 1 4 鶏肉処理施設における検査状況

	検体数	サルモネラ陽性数	陽性率
鶏肉検査	70	22	31.4%
ふきとり検査	106	9	8.3%

#### 5 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 1 5 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
57	13	4	2	3	1	24	3	7

#### 6 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 1 6 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	3,677	2	3,071	6
許可を要しない施設監視	883	1	881	1
食 品 検 査	234	1	221	1

## 7 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、県民や関係事業者への食中毒防止を普及啓発しました。

表 1 7 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	46	20	22	88	29	10	12	57
参加人数	6,558	1,389	763	8,710				

## 8 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 1 8 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)	23,498	1,321	83,678	97	4,017,763

## < 終わりに >

16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初年度であり、また、同時に当県が全国に先駆けて制定した「岐阜県食品安全基本条例」の施行初年度にもあたります。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、行政機関等がそれぞれの役割を持って、食品の安全確保に対する積極的な取り組みを行ってきました。

その中で、主に行政機関の実施する食品衛生に関する取り組みについて、15年度末に策定した「平成16年度岐阜県食品衛生監視指導計画」に基づき、積極的に県民の意見を聞きながら各種事業を推進しました。

実施結果の中で、16年度に重点的に取り組むこととした事項について、特に、過去3年以内に食品衛生法違反のあったレベルSの施設に対する監視指導実施数が目標を下回ったこと、業種別に監視指導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が、概ね当初の目標を達成することができました。16年度に課題となった事項については、これからの取り組みに生かしていきたいと考えています。

今後、毎年、地域の実情やその時々食品衛生情勢を加味した食品衛生監視指導計画を策定し、それに基づいた効率的な監視指導を実施していきます。