

平成 16 年度岐阜県食品衛生監視指導計画実施結果（概要版）

<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 10 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、保存料の使用基準違反のあったそうざい製造業 1 施設に対して食品の回収及び廃棄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 等	2	931	1,862	2,332	125.2
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）、豆腐製造業 等	1	8,099	8,099	8,572	105.8
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	19,240	9,620	12,261	127.5
4	乳類販売業、喫茶店営業、しょうゆ製造業 等		10,035	5,018	5,905	117.7
5	過去 3 年間に食品事故の発生があった施設	2	40	80	58	72.5
計			38,345	24,679	29,128	118.0

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 24 件について改善指導を行いました。

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、478 品目の食品について保存料、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が、表示が不適切なものが 1 件あり、適正表示を指導しました。

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、基準を超えるものはありませんでしたが、アレルギー物質を含む旨の表示のない食品 1 検体からアレルギー物質が検出されたため、表示違反として、適正表示を指導しました。

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	1,340	1,592	19,475	118.8	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	1
食肉中の残留物質検査	260	260	5,849	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) 牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査

と畜場に搬入された牛の BSE 全頭検査（23,498 頭）を実施し、その結果を毎月公表しました。なお、結果は、全て陰性でした。

(3) 試験検査体制の充実・強化

県下 5 地域保健所においてノロウイルスのスクリーニング検査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

16 年 11 月 29 日に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：228 人）

(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、残留農薬や食品添加物等の食品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：163 人）

(3) 食品安全対策モニター活動推進

アンケート調査及び食品表示基礎講座（県下 6 会場、参加者 556 人）を実施しました。

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、15 年度の食品衛生法改正で新たに食品等事業者には義務付けられた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 142 会場 延べ 19,183 人受講）

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

給食施設衛生講習会において、リーフレット等を活用し、ノロウイルスによる食中毒防止対策を徹底しました。（県下 54 会場 延べ 3,336 人受講）

5 HACCPシステムの推進

自主的な衛生管理について関心の高い 11 施設をモデル施設として選定し、HACCP システムを取り入れた衛生管理を重点的に指導しました。また、食品製造業者向けに、HACCP 基礎研修会を開催しました。（参加者 103 人）