

平成29年度岐阜県食品衛生監視指導計画

岐 阜 県

目 次

第1章 計画策定の目的等

1 策定の目的	1
2 計画の期間等	1

第2章 監視指導等の基本的事項

1 基本的事項	2
(1) 計画の対象	2
(2) 実施機関、人員	2
(3) 国や他自治体との連携	3
(4) 関連部間の連携	3
(5) 外部関係団体との連携	3
(6) 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	4
2 監視指導	4
(1) 法及び条例に基づく営業許可施設に対する監視指導	4
(2) 廃棄食品の不正流通防止のための監視指導	6
(3) 法及び条例に基づく営業許可施設以外の食品取扱い施設に対する監視指導	6
(4) 法及び関係法令に基づく食品表示の監視指導	6
(5) と畜場及び食鳥処理場に対する監視指導	6
(6) 違反発見時の対応	7
3 試験検査	8
(1) 食品検査	8
(2) と畜検査及び食鳥検査	8
(3) 試験検査体制の充実・強化	8
4 違反事実の公表	8
5 食品等事業者による自主的な衛生管理の促進	8
(1) 自主検査及び記録の作成・保存	8
(2) HACCP導入の推進	8
(3) 食品衛生指導員活動の推進	9
6 健康危機管理体制の整備	9
7 リスクコミュニケーション（消費者等への普及啓発と関係者間の意見交換等）の推進	10

第3章 平成29年度の重点的な取組み

1	監視指導	11
(1)	重点監視施設	11
(2)	重点監視事項	12
2	試験検査	15
(1)	残留農薬及び動物用医薬品等検査	15
(2)	輸入加工食品の残留農薬検査	15
(3)	遺伝子組換え食品検査	16
(4)	アレルギー物質検査	16
(5)	食品添加物検査	16
(6)	牛乳及び加工乳の成分規格検査	16
(7)	給食及び弁当類の細菌検査	16
(8)	東日本産農畜水産物等の放射性物質検査	17
(9)	食品中の異物検査	17
3	食品等事業者による自主的な衛生管理の促進	17
(1)	適正な表示の徹底	17
(2)	食中毒防止対策	17
(3)	HACCP導入の推進	18
4	リスクコミュニケーション(消費者等への普及啓発と関係者間の意見交換等)の推進	18
(1)	食品の安全・安心シンポジウムの開催	18
(2)	体験型リスクコミュニケーション(食品安全セミナー)の実施	18
(3)	出前講座「食品の安全 知っ得講座」の開催	19
(4)	ジュニア食品安全クイズ大会の開催	19
(5)	県民意識調査の実施	19
(6)	食品安全相談の実施	19
(7)	ノロウイルス食中毒予防について消費者に普及啓発	19
(8)	食肉の生食の危険性についての普及啓発	19
(9)	有毒植物及び有毒きのこの危険性に対する啓発	19

第 1 章 計画策定の目的等

1 策定の目的

本県では、平成 15 年に全国に先駆け制定した「岐阜県食品安全基本条例」に基づき「岐阜県食品安全行動基本計画」を定め、食品の安全性の確保と県民の食品に対する安心感の向上に関する目標、施策の方向等を示しています。

これらの目標、施策の方向性に従い、消費者の安全を第一とする姿勢のもと、食品衛生法第 24 条の規定により「岐阜県食品衛生監視指導計画（以下「計画」という。）」を毎年度策定するとともに、その実施結果について公表を行います。

本計画に基づいて関係機関が連携し、重点的かつ効果的な監視指導、食品等の試験検査、食品等事業者の自主的な衛生管理の促進、リスクコミュニケーションの推進等に取り組み、県民の健康並びに安全・安心な食生活の確保を図ります。

2 計画の期間等

本計画の期間は、平成 29 年 4 月 1 日から平成 30 年 3 月 31 日までの 1 年間とします。ただし、大規模又は緊急的な食品関連事故が発生した場合など、必要に応じ本計画を適宜見直すこととします。

第2章 監視指導等の基本的事項

1 基本的事項

(1) 計画の対象

本計画は、県立保健所の管内を対象地域とします。

ただし、本計画に基づく監視指導の実施にあたっては、中核市として独自に保健所を設置している岐阜市との情報の共有化、基本的な指導方針の策定等の連携を図ります。

① 監視指導の対象

- ・ 「食品衛生法」（以下「法」という。）に基づく営業許可施設及び事業者
- ・ 「岐阜県食品衛生条例」（以下「条例」という。）に基づく営業許可施設及び事業者
- ・ 法及び条例に基づく営業許可施設以外の食品取扱施設及び事業者
- ・ 「と畜場法」に基づくと畜場及びと畜業者
- ・ 「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づく食鳥処理場及び食鳥処理業者

② 啓発の対象

- ・ 消費者
- ・ 事業者

(2) 実施機関、人員

健康福祉部生活衛生課、保健所及びセンター、保健環境研究所、食肉衛生検査所が各々の責務を果たすとともに、国及び他部局関係課と連携し、一体となって食品の安全確保及び食品に対する県民の安心感の向上に取り組んでいきます。また、適切に業務が遂行できるよう食品衛生監視員、と畜検査員等の人員の適正な配置に努めるものとします。

① 監視指導実施機関の役割

○ 保健所及びセンター

- ・ 法及び条例に基づく営業許可施設の監視指導
- ・ 法及び条例に基づく営業許可施設以外の食品取扱施設の監視指導
- ・ 法及び関係法令に基づく食品表示の監視指導
- ・ 食品等事業者に対する情報提供及び衛生講習会の開催
- ・ 食品営業施設における自主管理の促進
- ・ 違反食品、苦情食品等の不良食品に係る調査、指導
- ・ 食中毒（疑いを含む。）に係る調査、指導
- ・ と畜検査及び食鳥検査の実施
- ・ と畜場及び食鳥処理場の監視指導
- ・ 消費者に対する食品衛生知識の普及啓発及び情報提供

- 食肉衛生検査所
 - ・ と畜検査及び食鳥検査の実施
 - ・ と畜場及び食鳥処理場の監視指導
- ② 試験検査実施機関の役割
 - 保健所及びセンター
 - ・ 収去検体の採取及び検査*
 - ・ 違反食品、苦情食品等の不良食品に係る検体の採取及び検査*
 - ・ 食中毒（疑いを含む。）に係る検体の採取及び検査*
 - ※検査については、試験検査係を置く保健所で実施
 - 保健環境研究所
 - ・ 収去検体の検査
 - ・ 食中毒（疑いを含む。）に係る検体の検査
 - ・ 苦情食品等に係る検体の検査
 - ・ 放射性物質の検査（依頼検査を含む。）
 - 食肉衛生検査所
 - ・ 収去検体の採取及び検査

【収 去】

法に基づき、食品衛生監視員が、食品の成分規格等に適合しているか、また、食中毒の原因となる微生物や有害物質が含まれていないか等を検査するため、製造施設や販売施設から食品等を採取することです。

(3) 国や他自治体との連携

大規模又は広域的な食中毒等が発生した場合や健康食品による健康被害が発生した場合、輸入食品に係る違反事例が発見された場合等、厚生労働省、農林水産省、消費者庁、他自治体との連携が必要な際には、情報の提供や収集に努め、連絡を密にし、適正に対応するものとします。特に隣接する自治体との連携体制を確保します。

H A C C P の概念を取り入れた総合衛生管理製造過程の承認施設への監視指導に際しては、必要に応じ東海北陸厚生局と連携して実施します。

(4) 関連部間の連携

「岐阜県食品安全行動基本計画」第1期（平成16～20年度）及び第2期（平成21～25年度）に基づき、県民、食品関連事業者及び行政がそれぞれの立場で食品の安全性の確保に関する取組みを行ってきました。

これまでの取組み結果を踏まえ、さらに新たな課題に向けて、平成25年度に「岐阜県食品安全行動基本計画」第3期（平成26～30年度）を策定しました。

この行動基本計画に基づき、庁内関連部が連携を図り、県内で流通又は消費される食品の横断的な安全確保に努めます。

(5) 外部関係団体との連携

食品営業者で構成され、自主的な食品衛生活動に取り組んでいる（公社）岐阜県食

品衛生協会と連携し、食品衛生監視員、食品衛生指導員、食品衛生管理者及び食品衛生責任者等が協力して、食品の安全性の確保に取り組みます。

(6) 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

① 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等関係職員

食品事故に対して迅速かつ適切な対応ができるよう技術研修を実施し、人材の育成や資質の向上を図ります。また、HACCPシステムの導入やその手法を取り入れた衛生管理を促進するため、専門的指導ができる職員の養成に努めます。

② 事業者

食品営業許可施設においては、食品衛生管理者又は食品衛生責任者を設置させ、自主的な食品の衛生確保を図ります。食品の製造、加工、調理等における衛生管理の自主的な取組みを促進するため、講習会等を通じて事業者の意識の向上を図ります。

2 監視指導

(1) 法及び条例に基づく営業許可施設に対する監視指導

重点的かつ効果的な監視指導を進めるため、取り扱う食品の種類や営業の特性、規模により危害度分類を行い、食品営業施設を表1「営業許可施設の危害度分類」のとおり、レベル1から3に分類します。特に危害度の高い施設や近年、社会的に問題となった業種を中心に、必要に応じて収去検査や施設の拭き取り検査を行い、監視強化に努め、食品事故の発生を防止します。

なお、レベルごとの監視目標回数については、優先度を考慮して立入調査を実施します。

また、食中毒の発生しやすい気象状況となる夏期や大量の食品が流通する年末には、食品による事故や違反が懸念されます。この時期に、食品営業施設に対し一斉立入検査を行い、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正使用、食品及び添加物の適正表示等について重点的な監視指導及び食品の検査を実施します。

<主な監視項目>

- ・ 法及び条例に基づく施設基準、管理運営基準に適合することの確認及び指導
- ・ 製造、加工、販売する食品等が規格基準、表示基準等に適合することの確認及び指導
- ・ 仕入元、出荷、販売先等に関する記録の作成、保存の確認及び指導

表1 営業許可施設の危害度分類

危害度	業種	危害度レベルの解説等	監視目標回数 (回/年)
レベル1	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業（大量調理施設※に該当する仕出し・弁当・ホテル・旅館・給食等、生食用食肉加工施設） ・菓子製造業（広域流通食品製造施設） ・アイスクリーム類製造業（ソフトクリームを除く） ・乳処理業 ・乳製品製造業 ・食肉処理業（生食用食肉加工施設） ・食肉販売業（生食用食肉加工施設） ・食肉製品製造業 ・魚肉ねり製品製造業 ・食品の冷凍又は冷蔵業（広域流通食品製造施設） ・清涼飲料水製造業 ・乳酸菌飲料製造業 ・豆腐製造業（広域流通食品製造施設） ・めん類製造業（広域流通食品製造施設） ・そうざい製造業（広域流通食品製造施設） ・過去3年間に食品事故等の発生があった施設 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食中毒等の食品事故の発生時に大規模事故となる可能性が高い業種 ○ 食中毒等の食品事故の過去の発生頻度等から、危害度が、特に高いと考えられる食品を製造する業種 ○ 総合衛生管理製造過程承認制度の対象食品を製造する業種（乳・乳製品、食肉製品、魚肉ねり製品、清涼飲料水） ○ 広域に流通する食品を製造する業種 ○ 施設の構造が複雑であり、特に衛生管理に注意を要する業種 ○ 食品の製造工程が複雑であり、特に衛生管理に注意を要する業種 ○ 食中毒原因施設 ○ 食品、添加物等の規格基準違反を起こした施設 ※ 同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上調理する施設（「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく） 	2
レベル2	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業（1回30食以上調理する仕出し・弁当等、1回50食以上調理するホテル・旅館、学校・病院から業務委託を受けた給食（レベル1以外の施設）、焼肉店、生食用食肉調理施設） ・菓子製造業（レベル1・3以外の施設） ・食品の冷凍又は冷蔵業（レベル1以外の冷凍食品製造施設） ・豆腐製造業（レベル1以外の施設） ・めん類製造業（レベル1以外の施設） ・そうざい製造業（レベル1以外の施設） ・添加物製造業 ・つけ物製造業（浅漬け製造施設） 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食中毒等の食品事故の発生時に中規模程度の事故となる可能性が高い業種 ○ 食中毒等の食品事故の発生頻度が中程度である食品を製造又は調理する業種 ○ 食品の製造工程が、比較的簡易であり管理しやすい業種 ○ 施設の構造が比較的単純であり管理しやすい業種 ○ 過去3年間に食品事故等により社会的に問題となった業態 	1
レベル3	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店（レベル1・2以外の施設） ・菓子製造業（製造直売施設・簡易な調理のみを行う施設） ・アイスクリーム類製造業（レベル1以外の施設） ・食品の冷凍又は冷蔵業（レベル1・2以外の施設） ・冰雪製造業 ・食用油脂製造業 ・食肉処理業（レベル1以外の施設） ・食肉販売業（レベル1以外の施設） ・魚介類販売業 ・喫茶店営業 ・乳類販売業 ・魚介類せり売り業 ・冰雪販売業 ・みそ製造業 ・しょうゆ製造業 ・ソース製造業 ・酒類製造業 ・納豆製造業 ・缶詰又はびん詰食品製造業 ・あん類製造業 ・つけ物製造業（レベル2以外の施設） ・こんにゃく又はところてん製造業 ・弁当又はそうざい販売業 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食中毒等の食品事故の発生頻度が低度である食品を製造、調理、加工又は販売する業種 ○ 食品の製造工程が簡易であり管理しやすい業種 ○ 自動販売機営業 	0.2

(2) 廃棄食品の不正流通防止のための監視指導

廃棄された食品が不正に流通することを防止するため、食品製造施設等に立入し、食品衛生監視に加え、廃棄物の適正処理についても周知徹底を促します。また、弁当屋等に立入を行い、期限切れ食品の有無等食品の保管状況や仕入れ状況を確認し、食品の適正管理について監視指導を行います。さらには食品製造施設等の営業状態等の情報収集に努め、休業施設の状況について定期的な確認を行います。

(3) 法及び条例に基づく営業許可施設以外の食品取扱い施設に対する監視指導

法及び条例に基づく営業許可施設以外の食品取扱い施設の把握に努め、食品の生産から流通、保管、販売に至る各段階において衛生的な取扱いが行われるよう監視指導を行います。

特に、集団給食施設については、一度に多数の人に食事を提供することから、食中毒等の衛生上の危害の発生が危惧されるため、重点的な監視指導を行います。

<主な監視項目>

- ・ 施設の衛生管理、食品の衛生的な取扱い方法等に関する確認及び指導
- ・ 製造、加工、販売する食品等が規格基準、表示基準等に適合することの確認及び指導
- ・ 仕入元、出荷、販売先等に関する記録の作成、保存の確認及び指導

(4) 法及び関係法令に基づく食品表示の監視指導

食品表示は、「食品表示法」をはじめ「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（以下「米トレーサビリティー法」という。）」、「不当景品類及び不当表示防止法（以下「景品表示法」という。）」、「健康増進法（食品表示法に一元化された部分以外。）」、「医療品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」等の法令で規制され、その全ての法令の基準に適合している必要があります。

食品表示について効率的な指導を行うため、食品表示規制を所管する現地機関の担当者が合同で監視を行います。

(5) と畜場及び食鳥処理場に対する監視指導

食肉の安全性を確保するため、と畜検査、食鳥検査を実施するとともに、と畜場及び食鳥処理場の施設や取扱い器具類の衛生管理、食肉及び食鳥処理工程における衛生管理について監視指導を行います。

また、と畜場においては、枝肉の拭き取り検査を行い、衛生的な取扱いについて指導を行います。

<主な監視項目>

- ・ 「と畜場法」及び「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づく施設基準、衛生管理基準等に適合することの確認及び指導

(6) 違反発見時の対応

法又は条例違反を発見した場合は、その場において改善指導を行うとともに、違反が軽微であって直ちに改善が図られるもの以外は書面による改善指導を行います。

また、その改善措置状況について確認するとともに、適切に記録を行います。

3 試験検査

(1) 食品検査

県内に流通する食品の成分規格、添加物、動物用医薬品等について検査を実施し、安全性を確認します。

また、輸入食品については、厚生労働省が輸入時に検査を実施していますが、農薬や動物用医薬品の残留等は、消費者の不安感や不信感が大きいことから、県内で販売される食品について独自検査を実施します。

(2) と畜検査及び食鳥検査

と畜場で処理される全ての家畜及び年間30万羽を超える処理を行う食鳥処理場で処理される全ての家きんの検査を実施し、食用に適することを確認します。

(3) 試験検査体制の充実・強化

検査担当者の研修の実施等検査技術の向上を図るとともに、業務管理基準（GLP）に従い、外部精度管理や内部点検を行い、検査の信頼性確保に努めます。

4 違反事実の公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため、法（又は条例）違反であって、次に該当する場合は、営業者の氏名、営業所所在地及び対象食品等を速やかに公表します。

- (1) 食中毒等の食品事故の原因施設に対し営業の停止若しくは禁止又は許可の取り消しの行政処分を行った場合
- (2) 食品等の収去検査等により、法違反を発見し、食品の回収、廃棄等の行政処分を行った場合

5 食品等事業者による自主的な衛生管理の促進

(1) 自主検査及び記録の作成・保存

食品等事業者の責務である食品に関する知識及び技術の習得、自主検査の実施を促進します。

また、食中毒等の食品事故発生時における原因究明・被害拡大防止に活用できるよう、食品製造や販売に関する記録の作成・保存の必要性について食品等事業者の理解を深め、適切に記録の作成・保存が行われるよう自主的な衛生管理を促進します。

(2) HACCP導入の推進

HACCPの概念を取り入れた衛生管理により、安全な食品の製造を行うよう食品営業施設に対し積極的な助言・指導に取り組みます。

HACCP導入を積極的に進めている施設に対しては、「岐阜県HACCP導入施設認定制度」に基づく認定取得に向けて支援していきます。

また、法に基づく総合衛生管理製造過程承認制度の対象業種で、承認取得を希望する施設に対して助言、指導を行い、承認取得を推進します。

また、既存の承認施設については、定期的な監視指導により衛生管理の徹底を図ります。

【HACCP】

Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字をとったもので、ハサップと呼ばれています。

食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する高度な衛生管理の手法です。

【岐阜県HACCP導入施設認定制度】

平成27年7月に創設した、HACCPによる衛生管理を実施している食品事業者を積極的に評価し、認定する制度です。岐阜市を除く県内の食品事業者を対象としています。

次のような流れを経て認定し、3年毎に更新します。

- 1 認定を希望する事業者が保健所への相談、申出
- 2 申請書作成や認定基準の自主点検等の申請準備
- 3 所管保健所への申請
- 4 書類審査及び食品衛生監視員による施設の確認検査
- 5 認定書・認定マークの交付、県ホームページでの施設名公表

(3) 食品衛生指導員活動の推進

（公社）岐阜県食品衛生協会が実施する食品営業施設への巡回指導について、保健所が行う監視指導との整合を図りながら食品衛生指導員への技術的な助言指導を行う等、食品衛生指導員活動を支援するとともに、定期的な意見交換を行い食品衛生指導員からの情報収集に努め、施設の監視指導の充実を図ります。

また、食品衛生責任者を対象とする衛生講習会を開催して、施設における衛生レベルの向上を図り、食品による事故等の防止に努めます。

6 健康危機管理体制の整備

食中毒など食品の安全性に関わる危機管理事案の発生に備えて、速やかな情報収集と、情報提供の体制を整備します。

- (1) 「食中毒警報発令運営要領」及び「ノロウイルス食中毒注意報及び警報発令運営要領」に基づき、食中毒注意報及び警報を発令し、注意喚起を行うとともに、あわせて食品衛生に対する意識の高揚を図ります。
- (2) 食品の自主回収や食中毒警報の発令等の緊急情報については、その情報を電子メールで事業者迅速に提供（食品緊急情報メール）します。

- (3) 「食品安全連絡会議」を開催し、食品等事業者と食品の健康危機管理情報を共有することにより、食品による健康被害の発生及び拡大の防止を図ります。
- (4) 食品等事業者に対して、食品等による消費者の健康被害等に関する情報を速やかに保健所に報告するよう周知徹底を図ります。

7 リスクコミュニケーション（消費者等への普及啓発と関係者間の意見交換等）の推進

消費者に対して食品衛生や食品安全に関する知識の普及や情報提供を行い、家庭での食中毒等の食品に起因する健康被害の発生防止に努めます。

また、県民の食品に対する安心感の向上を図るため、食品の安全性について消費者、事業者、行政が率直に意見を交換し、相互の信頼関係が醸成できるようリスクコミュニケーションの実施に努めます。

- (1) リスクコミュニケーションの機会を積極的に創出します。
- (2) 全ての関係者が食品の安全性に関する情報を共有するため、多様な媒体・機会を活用して積極的な情報提供に努めます。
- (3) 食品の安全性に対する意見を幅広く聴取するために設置した食品安全対策モニターの活動を促進します。
- (4) 食品安全対策モニター及び県政モニターへの意識調査等により、県民の意見、要望を的確に把握します。
- (5) 「食の安全相談窓口」を活用し、随時、消費者及び事業者の相談に対応します。

第3章 平成29年度の重点的な取組み

1 監視指導

食品による事故防止等のため、従来から食品営業施設、給食施設に対する監視指導、食品の表示検査等を実施しています。平成29年度は、特に次の施設及び事項を重点として監視指導を行います。

(1) 重点監視施設

① 危害度レベルに基づく監視指導

食品営業許可施設のうちP5の表1「営業許可施設の危害度分類」における危害度の「レベル1」の施設に対して、年2回以上、法に基づく監視指導を実施するとともに、製造工程の詳細な調査、製品の収去検査、施設のふき取り検査（簡易検査（ATP検査）を含む）等を行い、科学的データに基づき重点的な指導を実施します。

また、「レベル1」の食品事故等の発生があった施設の他、過去3年間に食品の自主回収を行った営業施設には、レベルにかかわらず年1回以上の立入りをを行い、再発防止対策が適切にとられていることを確認します。

さらに、近年、カンピロバクター食中毒や腸管出血性大腸菌食中毒の発生により社会的に問題となった焼肉店や浅漬けを製造するつけ物製造施設を併せて重点的に監視指導します。

【ATP検査】

ATPは、動植物の細胞や微生物に含まれている物質で、汚れた器具や設備等にはATPが大量に付着しています。包丁等をふき取り棒でふき取り、試薬と反応させた後、携帯式の測定器で測るとATPの量が数値化され、清浄度を確認することができます。操作が簡単で、短時間で結果が得られ、その場で改善を図ることができ、食中毒防止に有効です。

② 集団給食施設等に対する監視指導

集団給食施設のうち、大量調理施設（1回300食以上または1日750食以上提供する施設）については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、全施設に対して年2回以上監視指導します。

平成25年度に学校給食への異物混入事例が相次いで発生し、以降もたびたび発生がみられることから、給食基本物資加工委託工場（パン、麺、米飯）について（公財）岐阜県学校給食会と連携し、監視指導を強化します。

また、アレルギー除去食を調理している保育所、小学校等の給食施設に対してアレルギー物質検査を実施し、アレルゲンの混入防止対策が適切に実施されているかを確認します。

さらに、関係機関と連携し、調理従事者等を対象に講習会を実施し、集団給食施設における食品事故の発生防止に努めます。

(2) 重点監視事項

① 廃棄食品の不正流通防止のための取り組み・指導

平成27年度、食品廃棄物が再び食品として販売される事件が発生し、大きな社会問題となりました。このような事件を再発させないよう、次の事項について取り組みます。

a. 食品廃棄物適正処理に関する周知徹底

食品事業者に対し、施設立入時や食品衛生責任者講習会等の機会をとらえ、排出事業者責任として食品廃棄物の適正処理について周知します。

b. 弁当屋、仕出し屋及びそうざい屋の監視

期限切れ食品の有無など食品の保管状況及び仕入れや販売に係る伝票を確認し、食品の適正管理について監視指導を行います。

c. 休業施設の把握等

食品関係団体の協力を得て、食品等事業者の営業状況等の情報収集に努め、把握した休業施設については、年に1度以上立入調査を行うとともに、継続的に状況を把握します。

② ノロウイルス食中毒予防に関する指導

近年、ノロウイルスが食中毒の病因物質の大半を占め、大規模な事例も散見されています。さらに、これまで検出例の少ない遺伝子型が出現するなど、流行の拡大が懸念されています。ノロウイルス食中毒を防ぐためには、衛生的な手洗い、調理従事者の健康管理、施設や器具の適切な消毒等を確実に実施することが必要です。

食品関係施設への立ち入り時には、事業者等に対し、これらの徹底について指導するとともに、講習会等の機会をとらえて、特に衛生的な手洗いの普及に努めます。

また、感染性胃腸炎が流行する時期等に合わせ、ノロウイルス食中毒注意報・警報を発令し、関係団体、市町村等の協力を得て、県民、食品等事業者等に対し、より一層の注意喚起を行います。

③ 衛生管理マニュアルの整備等に対する指導

広域流通食品製造施設を中心に、衛生管理マニュアルの整備等について助言するとともに、科学的根拠に基づく期限表示の設定、適正な原材料の使用、製造販売等に係る各種記録の作成・保管等について指導します。

④ 食品表示に関する指導

食品表示について効率的な指導を行うため、年に2回設定している食品表示適正強化月間を中心に、年間を通じて「食品表示法」、「米トレサビリティ法」、「景品表示法」、「健康増進法」、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」等食品表示規制を所管する現地機関、担当者が合同

で監視指導します。

合同監視目標	600件
--------	------

⑤ アレルギー物質表示の適正化指導

県内の食品製造施設を対象として、原材料の使用状況及び製造工程等の詳細を立入調査し、小麦、そば等のアレルゲンの適正な管理、表示方法について指導します。

目標立入施設数	100施設
---------	-------

⑥ 食肉の取扱いに関する監視指導

近年、生肉又は加熱不十分な肉の摂食が原因と考えられるカンピロバクター及び腸管出血性大腸菌による食中毒が多発しています。

これらの細菌は、一般に牛、豚、鶏等の動物に由来することから、食中毒を防止するためには、食肉や食鳥肉の衛生管理が非常に重要となります。

と畜場、食鳥処理場及び食肉処理施設における食肉の取扱いについて、適切な衛生管理を指導します。

また、焼肉店等の飲食店において、生食が禁止された牛・豚のレバーや豚肉が生食用として提供されていないか監視するとともに、食肉(肝臓等の内臓を含む。)を未加熱又は加熱不十分な状態で提供しないよう啓発を行い、適切な原料肉の使用やその取扱い等についても重点的に監視指導します。

⑦ 食肉調理品の製造施設等の監視指導

平成28年度に未加熱の冷凍メンチカツを原因とする食中毒が広域で発生したことから、食品製造施設(食品の冷凍又は冷蔵業、そうざい製造業、食肉販売業)を対象に未加熱の、冷凍状態で販売されている、挽肉を使用した食肉調理品の製造に関する実態を把握し、食中毒防止のため、表示や衛生指導を実施します。

また、飲食店に対し、未加熱の食肉調理品の加熱の徹底や交差汚染の防止について周知啓発を行います。

⑧ ジビエ取扱施設の監視指導

県内で捕獲したイノシシ及びシカを食用として有効に活用していくために、衛生的で安全性の高い肉の確保を図ることを目的として「ぎふジビエ衛生ガイドライン」を平成25年11月に策定しました。

ジビエによる食中毒を防止するため、解体処理をする施設等に対してガイドラインに基づく衛生的な取扱いについて指導します。

また、ジビエを取り扱う飲食店等に対し、十分な加熱調理や二次汚染防止等について指導します。

⑨ 浅漬け製造施設の監視指導

近年、浅漬け等を原因食とする腸管出血性大腸菌等による食中毒が発生しており、原料となる野菜の衛生管理が重要となっています。

県内の浅漬け製造施設に対し、原材料の取扱い等衛生規範に基づき適切な衛生管理を指導します。

⑩ 山菜やきのこ等採取品の取扱いに関する指導

近年、県内で食品事業者（飲食店、販売店）が関連した有毒植物及び有毒きのこを原因とする食中毒事例が発生したことから、道の駅等の直売所や飲食店での山菜やきのこの採取品等の取り扱いについて指導を行います。

2 試験検査

検査対象食品については、県内で製造、流通する食品を対象とし、特に輸入食品を重点に実施します。平成29年度は次の項目を重点検査項目として取り組みます。

検査結果は、岐阜県ホームページに公表します。

掲載ページは 岐阜県 食品 監視検査 で検索してください。

http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/shoku/shokuhin/11222/index_5723.html

(1) 残留農薬及び動物用医薬品等検査

残留農薬及び動物用医薬品等の検査について表2のとおり実施します。

検査する農薬及び動物用医薬品等は、全国の違反事例及び検出事例、使用実態等の状況を参考にして選択し、効率的な検査を実施します。

表2 残留農薬及び動物医薬品等検査

区 分	検査内容	検査数 (うち輸入食品)	検査実施機関
農 薬	野菜、果実等を検査する。	155 (80)	保健環境研究所
抗生物質・ 合成抗菌剤	畜水産物を検査する。(食肉を除く)	48 (17)	
重 金 属	米のカドミウム汚染実態を検査する。	3 (0)	
P C B	P C Bの汚染実態を監視するため畜水産物(牛肉等)を検査する。	2 (0)	
アフラトキシン	輸入ナッツ、県内産牛乳等を検査する。	9 (5)	
抗生物質・ 合成抗菌剤	国産及び輸入食肉を検査する。	400 (35)	食肉衛生検査所
内部寄生虫駆除剤	国産及び輸入食肉を検査する。	60 (20)	
ホルモン剤	輸入食肉を検査する。	10 (10)	

(2) 輸入加工食品の残留農薬検査

県内に流通する輸入加工食品について、残留農薬検査を実施し、その安全性を確認することにより消費者の不安感の解消を図ります。

表3 輸入加工食品の残留農薬検査

区分	検査内容	検査数	検査実施機関
農薬	県内に流通する輸入加工食品を検査する。	50	登録検査機関(委託)

(3) 遺伝子組換え食品検査

国内で流通が認められている遺伝子組換え食品であるか確認するための検査を実施するとともに、適正表示について指導します。

表4 遺伝子組換え食品検査

区 分	検査内容	検査数	検査実施機関
組換え遺伝子	大豆、とうもろこし等及びその加工品を検査する。	30	保健環境研究所

(4) アレルギー物質検査

食品製造施設に立入し、原材料の使用状況を確認するとともに、製品のアレルギー物質検査を実施し、コンタミネーション（意図しない混入）対策について指導します。

表5 アレルギー物質検査

区 分	検査内容	検査数	検査実施機関
アレルギー物質	表示義務のあるアレルギー物質について検査する。	30	保健環境研究所

(5) 食品添加物検査

県内に流通する食品について検査を実施し、添加物の使用実態を把握するとともに、関係事業者に対して添加物の適正な使用及び表示方法を指導します。

表6 食品添加物検査

項 目	検査数	検査実施機関
保存料・着色料、甘味料等	430	保健環境研究所

(6) 牛乳及び加工乳の成分規格検査

学校給食をはじめとして、毎日飲用されることが多い牛乳及び加工乳について、県内の全ての乳処理施設で製造される製品を対象として、成分規格検査（細菌数、大腸菌群、無脂乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度）を実施します。

表7 牛乳及び加工乳の成分規格検査

区 分	検査数	検査実施機関
成分規格検査	100	保健所・保健環境研究所

(7) 給食及び弁当類の細菌検査

学校、病院をはじめとした給食施設で調理された食品及び大量に製造販売される弁当類について、「弁当及びそうざいの衛生規範」に基づいた細菌検査を実施します。

(8) 東日本産農畜水産物等の放射性物質検査

東京電力福島第一原子力発電所の事故後、食品中の放射性セシウムの基準値が設定されました。計画検査対象自治体による検査に加え、県内に流通している東日本産の食品の安全性を確認するため、放射性物質検査を実施します。

表8 東日本産農畜水産物等の放射性物質検査

区分	検査数	検査実施機関
放射性物質	80	保健環境研究所

(9) 食品中の異物検査

県内で流通している食品や学校給食に混入した異物について、保健環境研究所に導入した分析機器により、異物を特定し、迅速な原因究明及び再発防止に努めます。

また、検査結果をデータベース化し、保健環境研究所と各保健所で情報共有して、監視指導に役立てるとともに、食品事業者への衛生教育や県民等からの相談対応に活用します。

3 食品等事業者による自主的な衛生管理の促進

食品等事業者に対し、適正な表示の徹底、食中毒防止対策（食品の衛生的取扱い、温度管理及び従事者の健康管理、手洗い等）、HACCP 導入の推進等表示や食品衛生に関する知識や技術の向上を図り、食品の安全性の確保について普及啓発に努めます。

(1) 適正な表示の徹底

消費者が安心して食品の選択が行えるよう、食品製造業者を対象とした食品表示等総合講習会を開催し、「食品表示法」、「米トレーサビリティ法」、「景品表示法」、「健康増進法」、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」等に基づく関係法令と、コンプライアンスに関する周知徹底を図ります。

(2) 食中毒防止対策

近年、全国で患者数が増加しているノロウイルスによる食中毒の防止対策として、調理前等の手洗いの徹底や従事者の健康状態の把握等の汚染防止対策について啓発に努めます。

特に、いったん食中毒が発生すると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ついて、従事者を対象とする衛生講習会を開催します。

また、（公社）岐阜県食品衛生協会が実施する食品衛生指導員による食品営業施設の巡回指導に対し、より効果的な指導方法等について技術的支援や助言を行うことで、自主衛生管理体制の充実強化を図り、地域に密着した食中毒予防の普及啓発を推進します。特に、同協会が育成している手洗いマイスターと連携し、食品等事業者の手洗いを励行及び衛生的な手洗いの普及に努めます。

さらに、食中毒注意報や警報の発令時には関係団体等を通じて周知し、食品等事業

者の自主的な食中毒防止対策を促します。

(3) HACCP導入の推進

① 食品営業施設に対するHACCP導入の推進

HACCPによる衛生管理を推進するため、岐阜県食品衛生法施行条例の営業施設において講ずべき措置の基準にHACCP導入型の基準が追加されました。

改正を踏まえ、HACCPによる衛生管理の推進に努め、導入についての積極的な助言・指導を実施します。

② 岐阜県HACCP導入施設認定制度の実施

HACCPに基づく衛生管理をしていることを評価する「岐阜県HACCP導入施設認定制度」を平成27年7月に創設しました。

HACCPに関する講習会の開催、HACCP導入を希望する施設に対する個別指導、一定水準以上の衛生管理を行っている施設の認定などにより、HACCP導入による高度な衛生管理の推進を図ります。特に県産品の製造加工施設を重点対象として、衛生管理の向上に加え、販路拡大等の商業面でのメリットを受けられるようにすることで、事業者のHACCP導入意欲を高めます

また、認定を受けた事業者に交付する県HACCP認定マークの使用を促進し、認知度向上を図ります。

③ と畜場及び食鳥処理場に対するHACCP導入の推進

と畜場法及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の一部改正により、平成27年4月から、施設の衛生管理について、HACCP導入型基準が新たに加えられました。

と畜場及び食鳥処理場の管理者に対して、HACCP導入型基準へ移行するよう助言指導を行います。

4 リスクコミュニケーション（消費者等への普及啓発と関係者間の意見交換等）の推進

食品に係わるすべての関係者が食品安全に関するリスクコミュニケーションを通じて情報共有を行うとともに、それぞれの立場で主体的な取り組めるよう、講座やセミナー等を通し意見交換を行い、食品のリスクに対し総合的な理解を深めます。

(1) 食品の安全・安心シンポジウムの開催

県民の食の安全に対する知識の向上と理解を深めるため、消費者等を対象としてシンポジウムを開催します。

(2) 体験型リスクコミュニケーション（食品安全セミナー）の実施

消費者を対象とした食品安全セミナーを開催します。セミナーでは、食品表示、残留農薬や食品添加物等の食品の安全性に関する課題について情報提供するとともに、県内の食品製造施設や減農薬等に積極的に取り組んでいる生産地の視察、意見交換等を行って、消費者と生産者の相互理解を図ります。

(3) 出前講座「食品の安全 知っ得講座」の開催

比較的少人数のグループを対象として、参加者の希望の日時、場所に職員を派遣し、食品の安全性について情報提供や意見交換を行う出前講座を実施します。

(4) ジュニア食品安全クイズ大会の開催

次世代を担う子どもたちに、食品安全に関する正しい知識を持ってもらうことを目的としてジュニア食品安全クイズ大会を開催します。

(5) 県民意識調査の実施

県民の視点に立った施策を推進するため、食品の安全性について、食品安全対策モニター及び県政モニターを対象とした意識調査（アンケート）を実施します。

(6) 食品安全相談の実施

消費者の食品の安全性に対する不安や不信を解消するため、食品衛生に関する専門的な知識や経験を有する相談員を県民生活相談センター及び県内5保健所に設置し、消費者や食品関連事業者からの相談に適切に対応します。

(7) ノロウイルス食中毒予防についての普及啓発

ノロウイルスの食中毒は1件あたりの患者数が多く、年間の総患者数も半数以上を占めています。そのため、出前講座等を中心に消費者に対し、予防のための簡易手洗いチェック装置を活用し、衛生的な手洗い方法の指導を行う等、予防について普及啓発を図ります

(8) 食肉の生食の危険性についての啓発

近年、生肉又は加熱不十分な肉の摂食が原因と考えられるカンピロバクター及び腸管出血性大腸菌等による食中毒の発生が後を絶ちません。さらに、E型肝炎などジビエの生食による食中毒のリスクがあります。そのため、消費者に対し、食肉の生食の危険性及び加熱の重要性について普及啓発を図ります。

(9) 有毒植物及び有毒きのこの危険性に対する啓発

高齢者を中心に有毒植物及び有毒きのこのに関する食中毒が続発していることから、採取者及び消費者に対し、リーフレットを作成し、広く啓発を行います。

岐阜県食品安全行動基本計画(第3期)と食品衛生監視指導計画の対照表

項目	項目	H29行動基本計画 目標数値	H29監視指導計画 目標数値	H27実施結果	
施策の方向1 食品等の安全性の確保					
1	コンプライアンスの推進	食品表示等総合講習会(事業者対象)の受講者数	200人	200人	591人
		食品衛生責任者講習会の実施回数	130回	130回	169回
2	食中毒防止対策の推進	食品衛生監視指導計画中の施設監視達成率	100%	100%	208%
		食品衛生責任者講習会の実施回数(再掲)	130回	130回	169回
		県内に流通する食品の細菌汚染実態調査の検体数	100検体	100検体	120検体
		集団給食施設の調理従事者を対象とした衛生講習会の受講者数	2,000人	2,000人	2,471人
監視指導・検査の推進					
1	(1) 食品関連施設の監視指導	食品衛生監視指導計画中の施設監視達成率(再掲)	100%	100%	208%
		食品衛生監視指導計画における集団給食施設の延べ監視達成率	100%	100%	139%
2	(2) アレルギー物質対策	食品衛生責任者講習会の実施回数(再掲)	130回	130回	169回
		食品衛生監視指導計画中の食品製造施設への立入検査実施数	100施設	100施設	111施設
3	(3) 放射線物質対策	アレルギー物質検査件数	30検体	30検体	32検体
		県内に流通する農畜水産物等の放射性物質検査の検査数	80検体	80検体	80検体
4	(4) 農業対策	県内に流通する食品(輸入農産物等を含む)の残留農薬検査数	150検体	155検体	160検体
		県内に流通する輸入食品(加工食品)の残留農薬検査検体数	50検体	50検体	50検体
5	(5) 食品添加物対策	県内に流通する輸入食品(農産物等)の残留農薬検査検体数	80検体	80検体	88検体
		県内に流通する食品(輸入食品を含む)の食品添加物検査数	430検体	430検体	452検体
6	(6) 遺伝子組換え食品対策	県内に流通する輸入加工食品の食品添加物検査数	120検体	120検体	122検体
		県内に流通する食品の遺伝子組換え検査数	30検体	30検体	32検体
7	(7) 環境汚染物質・環境因子対策	米のカドミウム検査数	3検体	3検体	3検体
		牛乳・鶏卵のPCB検査数	2検体	2検体	2検体
8	(8) 動物用医薬品対策	県内に流通する食肉等の残留動物用医薬品の検査数(輸入品含む)	500検体	518検体	540検体
		県内に流通する輸入食肉等の残留動物用医薬品検査数	75検体	82検体	98検体
9	(9) 牛海綿状脳症(BSE)対策	法令で定めるBSE検査の実施割合(県内と畜場に搬入される牛)	100%	100%	100%
		健康食品対策	食品表示等総合講習会(事業者対象)の受講者数(再掲)	200人	200人
10	(10) 健康食品対策	食品表示関係法令に基づく合同立入検査の実施回数	500回	600回	673回
		食品表示法に基づく立入検査の実施回数	1,000回	1,000回	1,652回
11	(11) 食品表示対策	米トレーサビリティ法に基づく立入検査の実施回数	500回	500回	943回
		食品表示基礎講座(消費者対象)の実施回数	11回	11回	13回
12	(12) 輸入食品対策	食品表示等総合講習会(事業者対象)の受講者数(再掲)	200人	200人	591人
		県内に流通する輸入食品(加工食品)の残留農薬検査数(再掲)	50検体	50検体	50検体
13	(13) 輸入食品対策	県内に流通する輸入食品(農産物等)の残留農薬検査数(再掲)	80検体	80検体	88検体
		県内に流通する輸入食品の食品添加物検査数(再掲)	120検体	120検体	122検体
14	(14) 食品廃棄物対策	県内に流通する輸入食肉・水産物等の残留動物用医薬品検査数(再掲)	75検体	82検体	98検体
		食品衛生監視指導計画中の食品製造施設監視達成率	100%	100%	
15	(15) 食品廃棄物対策	弁当屋等の立入検査実施数	1,000	1,000	
		休業施設の監視指導数	把握している全体業施設に1回/年	把握している全体業施設に1回/年	
16	(16) 食品廃棄物対策	食品衛生責任者講習会の実施回数(再掲)	130回	130回	
		食品安全連絡会議の開催回数	2回	2回	2回
17	(17) 危機管理体制の構築	食品緊急情報メール登録者総数	360人	360人	311人
		施策の方向2 食品に対する安心感の向上			
18	(18) リスクコミュニケーションの推進	リスクコミュニケーション事業の参加者数	1,800人	1,800人	2,970人
		リスクコミュニケーション事業参加者の理解度	90%	90%	98%
19	(19) 食品の安全と信頼に関する情報の提供	食品の安全・安心ニュース発行数(累計)	12回	12回	14回
		ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン登録者総数	280人	280人	240人
20	(20) 県民の意見の収集と活用	食品安全対策協議会の開催回数	3回	3回	3回
		食品安全対策モニター人数	500人	500人	517人
21	(21) 県民の意見の収集と活用	県民アンケート調査の対象人数	1,500人	1,500人	1,581人
		食品安全相談員の数	6人	6人	6人
施策の方向3 将来にわたる安全な食生活の確保					
22	(22) 食品の安全を守る人材の確保・育成	食品衛生監視員等研修会の実施回数	2回	2回	3回
		食品表示担当者研修会の実施回数	1回	1回	1回
23	(23) 食品の安全を守る人材の確保・育成	保健所試験検査担当者研修会の実施回数	2回	2回	3回
		食肉衛生検査技術研修会の実施回数	2回	2回	2回