

# 「令和6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
<令和6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
① 危害度レベルに基づく監視指導	1
② 集団給食施設等に対する監視指導	3
(2) 重点監視事項	4
① 食中毒予防に関する指導	4
a. ノロウイルスによる食中毒対策	4
b. 腸管出血性大腸菌による食中毒対策	4
c. カンピロバクターによる食中毒対策	4
d. アニサキスによる食中毒対策	4
② イベント監視における食品衛生対策	4
③ アレルギー表示の適正化指導	5
2 試験検査	5
(1) 残留農薬及び動物用医薬品等検査	5
① 残留農薬検査	5
② 残留動物用医薬品検査	6
③ その他の残留物質等の検査	6
(2) 遺伝子組換え食品検査	7
(3) アレルゲン検査	7
(4) 食品添加物検査	8
(5) 牛乳の成分規格検査	10
(6) 東日本産農畜産物の放射性物質検査	10
(7) 食品中の異物検査	10
3 食品等事業者自らが実施する衛生管理の促進	10
(1) 適正な表示の徹底	10
(2) 食中毒防止対策	10
(3) HACCPの取組支援	11
① HACCPに沿った衛生管理の定着支援	11
② 事業者団体が行うHACCPの取組支援	11
(4) 食品の細菌汚染実態調査	11
4 リスクコミュニケーションの推進	11

(1) 食品の安全・安心シンポジウムの開催	1 1
(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	1 1
(3) 出前講座「食品の安全 知っ得講座」の開催	1 1
(4) 中高生向け出前講座「食品の安全 知っ得講座」の開催	1 2
(5) ジュニア食品安全クイズ大会等の開催	1 2
(6) 県民意識調査の実施	1 2
(7) 食品安全相談の実施	1 2
(8) ノロウイルス食中毒予防についての普及啓発	1 2
(9) 食肉の生食の危険性についての普及啓発	1 3
(10) 有毒植物及び有毒きのこの危険性についての啓発	1 3

### ＜その他の取組みの結果＞

1 食品衛生法の届出を要する食品関係営業施設に対する監視指導	1 4
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 5
3 不良食品等に対する指導	1 6
4 夏期及び年末食品一斉取締り	1 6
5 食品衛生月間の普及啓発	1 7
6 と畜検査及び食鳥検査	1 7
7 健康危機管理体制の整備	1 7

＜終わりに＞	1 8
--------	-----

## <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、効果的かつ効率的な監視指導等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広く県民の意見をお聴きしながら令和6年3月に「令和6年度岐阜県食品衛生監視指導計画」を策定し、公表しました。

今回、「令和6年度岐阜県食品衛生監視指導計画」に基づき、令和6年4月1日から令和7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おり、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。

## <令和6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

##### ① 危害度レベルに基づく監視指導

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。

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1回の監視目標に対し、平均約1.6回の監視指導を実施し、目標達成率は161.8%でした。レベル2の施設に対する目標達成率は136.8%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、食品添加物の使用方法、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、食中毒の原因となった飲食店、旅館、製造所及び給食施設に対し営業禁止・業務禁止命令（12件）の行政処分を行いました。

なお、行政処分を行った事案については、その都度、公表しました。

表1 レベル別監視指導実施状況  
(旧法許可) (新法許可)

	対象施設	施設数	目標数	実施数	達成率 (%)
レベル1	HACCPに基づく衛生管理を行う大規模事業所	19	19	37	194.7
	飲食店営業	35	35	54	154.3
	・仕出し・弁当・給食(大量調理施設)	28	28	43	153.6
	・ホテル・旅館(大量調理施設)	7	7	11	157.1
	・生食用食肉加工施設	0	0	0	-
	菓子製造業(広域流通食品製造施設)	27	27	52	-
	乳処理業	2	2	22	1100.0
	乳製品製造業	10	10	32	320.0
	魚肉練り製品製造業	1	1	4	400.0
	食品の冷凍又は冷蔵業(広域流通食品製造施設)	10	10	12	120.0
	アイスクリーム製造業(ソフトクリームを除く)	5	5	11	220.0
	食肉処理業(生食用食肉加工施設)	0	0	0	-
	食肉販売業(生食用食肉加工施設)	0	0	0	-
	食肉製品製造業	11	11	20	181.8
	乳酸菌飲料製造業	1	1	4	400.0
	豆腐製造業(広域流通食品製造施設)	2	2	5	250.0
	麺類製造業(広域流通食品製造施設)	8	8	12	150.0
そうざい製造業(広域流通食品製造施設)	15	15	25	166.7	
清涼飲料水製造業	19	19	38	200.0	
小計	165	165	328	198.8	

	対象施設	施設数	目標数	実施数	達成率 (%)
レベル1	HACCPに基づく衛生管理を行う大規模事業所	123	123	194	157.7
	飲食店営業	57	57	92	161.4
	・仕出し・弁当・給食(大量調理施設)	43	43	76	176.7
	・ホテル・旅館(大量調理施設)	14	14	16	114.3
	・生食用食肉加工施設	0	0	0	-
	食肉販売業(生食用食肉加工施設)	0	0	0	-
	乳処理業	7	7	29	414.3
	食肉処理業(生食用食肉加工施設)	1	1	0	-
	菓子製造業(広域流通食品製造施設)	63	63	80	127.0
	アイスクリーム類製造業	34	34	39	114.7
	乳製品製造業	26	26	52	200.0
	清涼飲料水製造業	41	41	56	136.6
	食肉製品製造業	41	41	50	122.0
	水産製品製造業(魚肉練り製品製造施設)	2	2	2	-
	豆腐製造業(広域流通食品製造施設)	5	5	7	140.0
	麺類製造業(広域流通食品製造施設)	3	3	7	233.3
	そうざい製造業(広域流通食品製造施設)	32	32	48	150.0
冷凍食品製造業(広域流通食品製造施設)	5	5	5	100.0	
漬物製造業(浅漬け製造施設)	23	23	27	117.4	
小計	463	463	688	148.6	

	対象施設	施設数	目標数	実施数	達成率 (%)
レベル2	菓子製造業(レベル1・3以外)	142	71	85	119.7
	食品の冷凍又は冷蔵業(レベル1以外)	32	16	19	118.8
	缶詰又は瓶詰食品製造業	28	14	17	121.4
	あん類製造業	5	3	4	160.0
	食肉処理業(レベル1以外)	101	51	76	150.5
	食用油脂製造業	2	1	1	100.0
	みそ製造業	24	12	22	183.3
	しょうゆ製造業	8	4	12	300.0
	ソース類製造業	13	7	12	184.6
	酒類製造業	35	18	19	108.6
	豆腐製造業(レベル1以外)	24	12	9	75.0
	納豆製造業	1	1	0	0.0
	めん類製造業(レベル1以外)	40	20	25	125.0
	そうざい製造業(レベル1以外)	151	76	114	151.0
	添加物製造業	10	5	2	40.0
	氷雪製造業	0	0	0	-
	小計	616	308.0	417	135.4

	対象施設	施設数	目標数	実施数	達成率 (%)
レベル2	食肉処理業(レベル1以外)	231	116	179	155.0
	菓子製造業(レベル1・3以外)	205	103	122	119.0
	水産製品製造業(レベル1以外)	32	16	14	87.5
	氷雪製造業	0	0	0	-
	液卵製造業	2	1	1	100.0
	食用油脂製造業	10	5	4	80.0
	みそ又はしょうゆ製造業	84	42	49	116.7
	酒類製造業	44	22	27	122.7
	豆腐製造業(レベル1以外)	29	15	25	172.4
	納豆製造業	0	0	0	-
	麺類製造業(レベル1以外)	59	30	41	139.0
	そうざい製造業(レベル1以外)	606	303	439	144.9
	冷凍食品製造業(レベル1以外)	13	7	12	184.6
	漬物製造業(浅漬け製造施設以外)	216	108	143	132.4
	密封包装食品製造業	184	92	123	133.7
	添加物製造業	21	11	13	123.8
	小計	1,736	868	1,192	137.3

(旧法許可、新法許可 合計)

	施設数	目標数	実施数	達成率 (%)
レベル1	628	628	1,016	161.8
レベル2	2,352	1,176	1,609	136.8
合計	2,980	1,804	2,625	145.5

## ② 集団給食施設等に対する監視指導

集団給食施設について、その規模及び種別に応じて監視指導及びアレルギー対応食（除去食）を導入している給食施設においては、アレルゲンの混入対策が適切に実施されているか確認するため、アレルゲン検査（検査結果については表8-2に記載）実施しました。

大量調理施設（1回300食以上又は1日750食以上提供する施設）125施設に対し、計147回の監視指導を実施しました。中小規模調理施設（大量調理施設以外の施設）1,184施設に対し、計420回の監視指導を実施しました。

また、集団給食施設の食品衛生責任者や調理従事者等を対象とした講習会を48回実施しました。

表2 集団給食施設の監視指導実施状況（施設区分別）

区 分	対 象	対象施設数	監視目標数	延べ 立入回数
大量調理 施設	学 校	84	84	102
	病 院	13	13	14
	保 育 所	5	5	5
	社会福祉施設	0	0	0
	そ の 他	23	23	26
	小 計	125	125	147
中小規模 調理施設	学 校	77	15.4	45
	病 院	62	12.4	47
	保 育 所	324	64.8	88
	社会福祉施設	523	104.6	156
	そ の 他	198	39.6	84
	小 計	1,184	236.8	420
合 計		1,309	361.8	567

## (2) 重点監視事項

### ① 食中毒予防に関する指導

#### a. ノロウイルスによる食中毒対策

食品関係施設への立入時にリーフレットを配布し、手洗いの徹底や従事者の健康管理、調理器具の消毒、食材の加熱の徹底等の食中毒対策を指導しました。併せて、吐物の処理やトイレの適切な衛生管理等感染症予防対策についても呼びかけました。

また、感染性胃腸炎が流行する時期に合わせ、ノロウイルス食中毒注意報（令和6年11月28日発表）及び警報（令和7年3月6日及び令和7年3月14日発表）を発表し、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、注意喚起を行いました。

#### b. 腸管出血性大腸菌による食中毒対策

と畜場、食鳥処理場及びこれらに併設されている食肉処理施設において、食肉の細菌検査等を実施し、汚染の実態を調査するとともに、適切な食肉処理について指導しました。

また、焼肉店等の飲食店の立入時に、食肉やその加工品の十分な加熱、手指や調理器具等を介した二次汚染の防止のほか、生野菜等の非加熱食材の洗浄・殺菌の徹底を指導するとともに、関係者に対し機会を捉えて指導しました。

#### c. カンピロバクターによる食中毒対策

居酒屋等の飲食店に対し、鶏肉（内臓を含む。以下、「鶏肉等」という。）を生食用として提供しないこと並びに生若しくは加熱不十分な状態で提供しないことについて監視指導を行ったほか、食鳥処理業者、卸売業者等に対して、飲食店営業者が鶏肉等を消費者に調理・提供する際には十分な加熱が必要である旨の情報伝達を販売の際に行うよう指導を行いました。

また、鶏肉等を生食用として提供する飲食店を探知した際は、「カンピロバクター食中毒事案に対する告発について」（平成30年3月29日薬生食監発0329第5号厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長通知）を周知のうえ、鶏肉等を生食用として提供しないよう強力に指導を行いました。

更には、消費者に対し、リーフレットを配布し家庭での調理における鶏肉等の十分な加熱及び飲食店を利用する際によく加熱された鶏肉料理の選択を呼びかける啓発を行いました。

#### d. アニサキスによる食中毒対策

生鮮魚介類を扱う魚介類販売店や飲食店にリーフレットを配布し、鮮度の良い魚の使用や速やかな内臓の除去、目視でのアニサキスの除去等を指導するとともに、冷凍又は加熱処理の有効性について情報提供し、アニサキスによる食中毒の予防啓発を行いました。

### ② イベント監視における食品衛生対策

県内で開催されるイベント等に弁当類を提供する製造施設に対し監視を行い、施設の衛生状態及び製品の調査、助言及び指導を行いました。

### ③ アレルギー表示の適正化指導

アレルゲン（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）を含む食品について、製品の流通が広域にわたる大規模な菓子製造業及びそうざい製造業を中心に、113施設について立入調査を行い、使用原材料の点検、製造工程の確認、コンタミネーション（意図しない混入）の可能性の有無等を確認し、アレルゲンの適正表示を指導しました。

## 2 試験検査

県内に流通する1,318食品について、保健所、保健環境研究所及び中央食肉衛生検査所において、表3のとおり残留農薬及び動物用医薬品、食品添加物、微生物等の検査を実施しました。これらの検査の結果、表示違反が2件確認されました。（(4)に詳細を記載）。

表3 食品等の試験検査の概況

検査項目	検体数			検査項目数	違反数	
	計画目標	実施数	達成率			
残留農薬	150	155	103.3%	31,589	0	
残留動物用医薬品 (牛乳・鶏卵等)	45	47	104.4%	433	0	
残留動物用医薬品 (食肉)	抗生物質等	400	405	101.3%	6,975	0
	内部寄生虫用剤	200	※ <sup>2</sup> 225	112.5%	1,390	0
	ホルモン剤	200	※ <sup>3</sup> 225	112.5%	225	0
カドミウム（玄米）	3	3	100.0%	3	0	
アフラトキシン	8	※ <sup>4</sup> 9	112.5%	9	0	
遺伝子組換え食品	30	31	103.3%	58	0	
アレルゲン	46	49	106.5%	98	0	
食品添加物	400	※ <sup>5</sup> 403	100.8%	3,163	2	
牛乳成分規格※ <sup>1</sup>	-	114	-	684	0	
カドミウム・鉛（陶磁器）	-	8	-	16	0	
PCB（鶏卵）	2	2	100.0%	2	0	
その他	-	106	-	361	0	
合計		※ <sup>6</sup> 1,318		45,006	2	

※1 乳等一般の成分規格の項目を除く

※2 うち225検体が抗生物質等、ホルモン剤の検査検体と重複

※3 うち225検体が抗生物質等、内部寄生虫用剤の検査検体と重複

※4 うち4検体が残留農薬の検査検体と重複

※5 うち10検体が残留農薬の検査検体と重複

※6 ※2、3、4及び5の重複分を除いた数

#### (1) 残留農薬及び動物用医薬品等検査

##### ① 残留農薬検査

流通段階の農産物等155検体の残留農薬検査を実施しました。そのうち47検体から、計89農薬が検出されましたが、基準値を超過したものはありませんでした。

表4 残留農薬検査実施状況

検査食品	検体数	延べ検査項目	違反数
野菜・果実	147 (71)	30,887 (14,922)	0
茶	1 (0)	56 (0)	0
玄米	1 (0)	210 (0)	0
小麦粉等	2 (2)	420 (420)	0
牛乳	4 (0)	16 (0)	0
合計	155 (73)	31,589 (15,342)	0

注：（ ）は、検査した食品のうち輸入食品の内数

② 残留動物用医薬品検査

県内のと畜場、食鳥処理場において処理された食肉、県内を流通する鶏卵等について、残留する抗生物質や合成抗菌剤等の検査を実施しました。

これらの検査の結果、食品の規格基準に違反するものではありませんでした。

表5 残留動物用医薬品検査実施状況

検査項目	検査食品	検体数	検査項目	違反数
抗生物質・ 合成抗菌剤	牛 肉	140 (20)	2,400 (300)	0
	豚 肉	135 (15)	2,325 (225)	0
	鶏 肉	130 (10)	2,250 (150)	0
	牛 乳	8 (0)	24 (0)	0
	鶏 卵	9 (0)	45 (0)	0
内部寄生虫用剤 ※1	牛 肉	80 (20)	500 (120)	0
	豚 肉	75 (15)	470 (90)	0
	鶏 肉	70 (10)	420 (60)	0
ホルモン剤※2	牛 肉	80 (20)	80 (20)	0
	豚 肉	75 (15)	75 (15)	0
	鶏 肉	70 (10)	70 (10)	0
合計		※3 422 (45)	8,659 (990)	0

注：（ ）は、検査した食品のうち輸入食品の内数

※1 抗生物質等・合成抗菌剤、内部寄生虫用剤の検査検体と重複

※2 抗生物質等・合成抗菌剤、ホルモン剤の検査検体と重複

※3 ※1及び2の重複分を除いた数

③ その他の残留物質等の検査

カビ毒(アフラトキシン)、カドミウム等の過去に問題となった物質や経時的な傾向を把握すべき物質について、検査を実施しました。

これらの検査の結果、違反するものではありませんでした。

表6 その他残留物質等の検査実施状況

検査項目	検査食品	検体数	検査項目	違反数
アフラトキシン	輸入ナッツ類	5 (5)	5 (5)	0
	牛 乳	4 (0)	4 (0)	0
カドミウム	玄 米	3 (0)	3 (0)	0
P C B	鶏 卵	2 (0)	2 (0)	0

注：（ ）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

小売店で販売されていたトウモロコシ穀粒及び加工食品 18 検体、ダイズ穀粒及び加工食品 13 検体について検査を実施し、その安全性及び適正に表示されていることを確認しました。

表7 遺伝子組換え食品検査実施状況

検査項目	検査食品	検体数	検査項目	違反数
CBH351	トウモロコシ加工品	9(2)	9(2)	0
Bt10	トウモロコシ穀粒	9(7)	9(7)	0
P35S、RRS2	ダイズ加工品	2(0)	2(0)	0
	ダイズ穀粒	2(2)	2(2)	0
RRS、LLS、RRS2 遺伝子組換えダイズ含有率	ダイズ穀粒	9(9)	36(36)	0
合 計		31(20)	58(47)	0

注：（ ）は、検査した食品のうち輸入食品の内数

(3) アレルゲン検査

菓子等の製造施設において、食物アレルギーの原因となる物質である「アレルゲン」のコンタミネーション（意図しない混入）の可能性があると判断された製品 33 検体について、特定原材料（くるみ、卵、乳）由来タンパク質の検査を実施しました。その結果、違反するものではありませんでした。

表8-1 アレルゲン検査実施状況

検査項目	検査食品	検体数	検査項目	違反数
くるみ由来タンパク質	菓子・そうざい等	11	22	0
卵由来タンパク質	菓子・そうざい等	11	22	0
乳由来タンパク質	菓子・そうざい等	11	22	0

また、アレルギー対応食（除去食）を導入している給食施設において、アレルゲンの混入対策が適切に実施されているか確認するため、16 検体を採取し、アレルゲン検査を実施しました。その結果、すべての検体でアレルゲンは検出されませんでした。

表 8 - 2 給食のアレルゲン検査実施状況

検査項目	検査食品	検体数	検査項目	違反数
卵由来タンパク質	給食副食品	8	16	0
乳由来タンパク質	給食副食品	8	16	0

(4) 食品添加物検査

県内に流通する食品 403 検体について、保存料、着色料、防かび剤等の食品添加物を検査した結果、表示違反疑いの食品 2 検体について製造所を管轄する自治体に通報し、調査により表示違反が確認され、指導等が行われました。

表9 食品添加物検査実施状況

食品の分類	検体数 (実数)	延べ 検査項目数	検査検体数									違反数	
			保 存 料 (※1)	着 色 料 (※2)	亜 硝 酸 ナ ト リ ウ ム (※3)	サ ッ カ リ ン ナ ト リ ウ ム (※4)	ア セ ス ル フ ア ム カ リ ウ ム (※5)	ア ス パ ル テ ー ム (※6)	サイ ク ラ ミ ン 酸 (※7)	T B H Q (※8)	防 か び 剤 (※9)	使用基準違反	表示違反
魚介類加工品 (かん詰め・びん詰めを除く。)	12	64	40	16	2	2	2	2					
肉卵類及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く。)	46	149	76	48	25								
乳製品	4	20	20										
乳類加工品 (アイスクリーム類を覗き、マカリンを含む)	2	11	8			1	1	1					
アイスクリーム類・氷菓	1	19		16		1	1	1					
穀類及びその加工品 (かん詰め・びん詰めを除く)	7	62	24	32		2	2	2					
野菜類・果物及びその加工品 (かん詰め・びん詰めを除く)	163	1,485	552	768		35	35	35			60		2
菓子類	52	507	108	336		17	17	17	6	6			
清涼飲料水	51	452	140	224		29	29	29	1				
酒精飲料	15	59	56			1	1	1					
かん詰め・びん詰め	29	170	100	48		6	6	6	4				
その他の食品	21	165	72	80	1	4	4	4					
合計	403	3,163	1,196	1,568	28	98	98	98	11	6	60	0	2
輸入食品(再掲)	123	780	348	288	4	21	21	21	11	6	60	0	0

※1 検査項目：安息香酸・ソルビン酸・デヒドロ酢酸・パラオキ安息香酸エステル類  
プロピオン酸(チーズのみ実施)

※2 検査項目：指定色素(赤2・赤3・赤40・赤102・赤104・赤105・赤106・黄4・黄5・緑3・青1・青2)  
指定外色素(アゾビベンキリンイエロー・パテントブルー・オレンジⅡ)

※3 主な用途：発色剤

※4、5、6、7 主な用途：甘味料

※8 主な用途：酸化防止剤

※9 検査項目：イザリル、オルトフェニルフェノール、チアベンダゾール、ピリメタニル、フルジタニル、ジフェニル

### (5) 牛乳の成分規格検査

県内の乳処理施設で製造された牛乳 114 検体を対象に成分規格検査を実施しました。

これらの検査の結果、違反するものはありませんでした。

表 10 牛乳の成分規格検査 ※

食 品	検 体 数	検査項目数							違 反 数
		無 脂 乳 固 形 分	乳 脂 肪 分	比 重	酸 度	細 菌 数	大 腸 菌 群	合 計	
牛 乳	114	114	114	114	114	114	114	684	0

※乳等一般の成分規格の項目を除く

### (6) 東日本産農畜産物の放射性物質検査

県内に流通している東日本産の野菜等 10 検体について放射性物質の検査を実施した結果、違反するものはありませんでした。

### (7) 食品中の異物検査

消費者から相談があった食品中の異物や学校給食で発見された異物について、合計 4 件（虫以外の異物 4 件）の検査を実施しました。また、検査結果はデータベース化し、保健環境研究所と各保健所で情報共有し、業務に活用できるようにしました。

## 3 食品等事業者自らが実施する衛生管理の促進

### (1) 適正な表示の徹底

適正な表示の徹底を図るため、食品製造業者を対象に、食品表示法、米トレーサビリティ法、景品表示法など食品表示の関係法令の内容やコンプライアンスについて食品表示等総合講習会を開催しました（開催回数：2回、参加者数：273名）。

### (2) 食中毒防止対策

全国的にノロウイルスを原因とする食中毒が多発傾向にあることから、各種講習会等において、食品事業者等を対象に、ノロウイルスによる食中毒防止対策について指導しました。

また、手洗いの徹底、従事者の健康管理、食品取扱時の汚染防止、食品の十分な加熱等の食中毒対策や吐物及び便の適切な処理等の感染予防対策についてのリーフレットを関係施設へ配布するなど、ノロウイルス等による食中毒の防止に努めました。

### (3) HACCPの取組支援

#### ① HACCPに沿った衛生管理の定着支援

食品等事業者自らが営業の規模や事業内容に応じて、HACCPに沿った衛生管理を導入・定着できるよう、随時相談に応じました。

県民アンケートにより、HACCPの認知度を把握し、制度や事業者の取組みを県民に広く周知するためリーフレットを作成しました。

#### ② 事業者団体が行うHACCPの取組支援

(公社)日本食品衛生協会が実施する講習会において、HACCPに関する講習を行いました。

#### 【HACCP】

米国のNASA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 (危害分析重要管理点) システムといい、一般的には「HACCPシステム」と呼ばれています。

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従来からの方法とは異なり、製造工程の要所要所で異常がないか全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確認システムといえます。

### (4) 衛生管理の指標の設定

県内の弁当調製施設で製造された食品の細菌検査を実施し、その結果をもとに弁当調製施設へ指導を実施しました。

## 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

### (1) 食品の安全・安心シンポジウムの開催

食品添加物をテーマとして、岐阜市と共催で「食品の安全・安心シンポジウム」を開催しました（参加者：126名）。

開催後のアンケートでは、回答者（54名）のうち78%の方が、シンポジウムの説明の内容について「満足」「だいたい満足」と回答しました。

### (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（親子）を対象とした「食品安全セミナー」を開催し、食品の安全性に関する正しい情報を提供するとともに、県内の食品製造施設の視察や県保健環境研究所で着色料の抽出実験、意見交換会等を行いました。（開催回数：2回、参加者：45名）

### (3) 出前講座「食品の安全 知っ得講座」の開催

県民からの要望に応じて職員を派遣し、食品の安全性に関する情報提供や意見交換を行う出前講座を開催しました（開催回数：15回、参加者：353名）。

表11 出前講座開催実績

テ ー マ	回 数	参加人数
食品の安全	7回	98名
食中毒予防	4回	167名
食品の表示	1回	28名
健康食品	2回	38名
食品添加物	1回	22名
食育の進め方	2回	23名
おいしく食べて健康づくり	2回	23名
合 計	15回	353名

※1回に複数テーマを実施したことがあるため、合計は一致しない。

#### (4) 中高生向け出前講座「食品の安全 知っ得講座」の開催

これから食生活面でも自立し、自ら食品を選択する機会が増える中高生に対する食品安全教育を推進するため、中高生向けに食品表示や食中毒予防をテーマに出前講座を開催しました（開催回数8回、参加者：387名）。

#### (5) ジュニア食品安全クイズ大会等の開催

次世代を担う子供たちに、食品の安全性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した（開催回数7回、参加者：385名）。

また、保育園において、手洗いチェッカーを用いた「手洗い教室」を開催し、子供たちに正しい手洗いを普及しました（参加者：416名）。

#### (6) 県民意識調査の実施

安全・安心な食生活の確保に必要な施策の参考とするため、「食品安全対策モニター」等を対象に、アンケート調査を行いました。

食品の安全性について「非常に不安（全く安全でない）」、「どちらかといえば不安（あまり安全でない）」と回答された方は16.3%で、昨年度の18.2%に比べて不安を感じる方の割合が1.9%減少しました。不安を感じる項目の上位は、1位「食品表示の偽装」、2位「病原微生物」、3位「残留農薬」でした。

#### (7) 食品安全相談の実施

平成20年度より、消費者の食品の安全性に対する不安感や不信感を解消するため、食品衛生に関する専門的な知識や経験を有する食品安全相談員を5カ所の保健所及び県民生活課に設置してきました。

令和6年度は、5保健所に食品安全相談員を設置し、消費者及び食品等事業者の皆様からの食の安全性に係る相談・苦情等に対応するとともに、食品の適正表示に係る技術的指導等も実施しました（令和6年度相談件数：11,490件）。

#### (8) ノロウイルス食中毒予防についての普及啓発

出前講座や食品安全モニター研修会において、ノロウイルスの特徴や感染ルート等を説明し、その予防方法について啓発を行いました。

**(9) 食肉の生食の危険性についての普及啓発**

夏期には、カンピロバクター、サルモネラなどの細菌による食中毒が起こりやすく、過去には大規模な食中毒事例も多発していることから、国の食品衛生月間（8月）に合わせて、食品衛生講習会の開催、広報車などを使った広報活動、食品製造施設やイベント等食品衛生監視を実施し、食肉の生食の危険性及び加熱の重要性についての普及啓発活動を行いました。

**(10) 有毒植物及び有毒きのこの危険性についての啓発**

有毒植物及び有毒きのこによる食中毒について作成したリーフレットを講習会で配布し、啓発を行いました。

## <その他の取組みの結果>

### 1 食品衛生法の届出を要する食品関係営業施設に対する監視指導

食品衛生法の届出を要する営業施設に対し、計 2,537 回の監視指導を実施しました。

表12 法の届出を要する食品関係営業施設に対する監視指導実施状況

項 目		施設数	監視指導 延施設数	監視回数
業 種		①	②	②/①
旧許可業種で あった営業	魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)	425	69	0.2
	食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)	799	176	0.2
	乳 類 販 売 業	1,545	291	0.2
	氷 雪 販 売 業	18	9	0.5
	コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)	2,522	59	0.0
販売業	弁 当 販 売 業	487	127	0.3
	野 菜 果 物 販 売 業	385	108	0.3
	米 穀 類 販 売 業	135	18	0.1
	通信販売・訪問販売による販売業	37	0	0.0
	コ ン ビ ニ エ ン ス ス ト ア	545	116	0.2
	百 貨 店 、 総 合 ス ー パ ー	404	416	1.0
	自動販売機による販売業(コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)を除く。)	527	51	0.1
そ の 他 の 食 料 ・ 飲 料 販 売 業	2,549	559	0.2	
製造・加工業	添加物製造・加工業(法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。)	19	2	0.1
	いわゆる健康食品の製造・加工業	40	29	0.7
	コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く。)	196	14	0.1
	農産保存食料品製造・加工業	150	30	0.2
	調 味 料 製 造 ・ 加 工 業	88	22	0.3
	糖 類 製 造 ・ 加 工 業	17	5	0.3
	精 穀 ・ 製 粉 業	61	9	0.1
	製 茶 業	93	7	0.1
	海 藻 製 造 ・ 加 工 業	22	6	0.3
	卵 選 別 包 装 業	18	13	0.7
そ の 他 の 食 料 品 製 造 ・ 加 工 業	876	188	0.2	
上記以外のもの(改正法による改正後の法第68条第3項において準用されるものを含む。)	行 商	26	0	0.0
	集 団 給 食 施 設	691	206	0.3
	器具、容器包装の製造・加工業(合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。)	93	3	0.0
	露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの	5	0	0.0
	そ の 他	23	4	0.2
合 計		12,796	2,537	0.2

※施設数は令和7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

令和6年度に発生した食中毒は19件で、患者数は714名でした。そのうち9件がノロウイルスを原因とする食中毒であり、患者数は667名でした。

食中毒及びその疑いのある事例（異味・異臭の苦情を含む。）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。原因究明のため、1,278検体、11,281項目について検査を実施しました。

また、令和6年度は夏期の食中毒警報を3回発表しました。ノロウイルス食中毒については、注意報を11月28日から3月31日まで発表し、ノロウイルス食中毒警報を2回発表しました。

表13 食中毒発生状況（原因施設別）

原因施設	発生件数（構成比）	摂食者数（構成比）	患者数（構成比）
飲食店	13（68.4%）	3,166（98.8%）	692（96.9%）
給食施設	1（5.3%）	35（1.1%）	17（2.4%）
家庭	2（10.5%）	2（0.1%）	2（0.3%）
その他	3（15.8%）	3（0.1%）	3（0.4%）
合計	19	3,206	714

表14 食中毒発生状況（病因物質別）

病因物質	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	9（47.4%）	2,881（89.9%）	667（93.4%）
カンピロバクター	3（15.8%）	44（1.4%）	14（2.0%）
腸炎ビブリオ	1（5.3%）	1（0.0%）	1（0.1%）
黄色ブドウ球菌	1（5.3%）	269（8.4%）	27（3.8%）
アニサキス	4（21.1%）	10（0.3%）	4（0.6%）
植物性自然毒	2（5.3%）	1（0.0%）	1（0.1%）
合計	19	3,206	714

表15 食中毒・有症苦情等に係る検査実施状況

検体	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	2	2	262	4,239	290	290	554	4,531
調理従事者検便等	0	0	98	1,364	106	106	204	1,470
食品	2	2	127	1,851	82	82	211	1,935
器具・容器包装	0	0	115	1,910	78	78	193	1,988
その他	2	2	73	1,314	41	41	116	1,357
合計	6	6	675	10,678	597	597	1,278	11,281

表 16 食中毒警報発表状況

発表年月日	適 用 基 準
7月3日	「気温30℃以上が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。」
7月22日	「気温30℃以上が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29日	「気温30℃以上が10時間以上継続したとき、又はそれが予想されるとき。」

表 17 ノロウイルス食中毒注意報及び警報発表状況

発表年月日	注意報 / 警報	発 表 条 件
11月24日	注意報	「1 医療機関あたりの報告症例数が前週と比較し2週続けて1.1倍以上の場合」
3月6日	警報	「注意報発表中にノロウイルスによる食中毒が続発する場合など、さらなる注意喚起が必要な場合」
3月14日	警報	「注意報発表中にノロウイルスによる食中毒が続発する場合など、さらなる注意喚起が必要な場合」

### 3 不良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 18 不良食品等発見状況

	合計	異物混入							か び 発 生	腐敗	添加物 使用 基準	指定外 添加物	その他
		木	ガラス	金属	プラス チック	毛	虫	その他					
発見数	100	4	1	11	20	1	12	30	6	2	0	0	13

### 4 夏期及び年末食品一斉取締り

高温多湿となり食中毒が発生しやすい夏期（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、食品添加物の適正使用、適切な表示の実施等について県下一斉に監視指導を実施しました。新たに持ち帰りや宅配等を始める飲食店に対して重点的に指導しました。違反のあった施設に対して改善等の指導を行いました。

## 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、市町村及び（公社）岐阜県食品衛生協会などと連携を図りながら、県民や食品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					広 報		食品衛生協会	
	営業者	給食従事者	消費者	その他	計	市町村	その他	巡回指導	啓発パレード
延べ日数	1	7	1	3	12	31	9	1	7
参加人数	30	412	300	56	798				

## 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）	12,072	131	40,888	0	4,122,997

## 7 健康危機管理体制の整備

電子メールを活用した「食品安全情報メール」により、食品の自主回収情報や食中毒警報など28件を502名に配信しました。

## <終わりに>

県では、令和6年度計画に基づき関係機関が連携し、重点的かつ効果的な監視指導、食品等の試験検査、食品等事業者自らが実施する衛生管理の促進、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した。

年度当初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、レベル1及び2のどちらの施設に対しても目標を上回る監視指導を行い、全体で目標の145.5%を達成しました。

食中毒については、全国的にもコロナ禍以前の水準となっていることもあり、岐阜県においても患者数及び事件数が増加しました。特に、病因物質の大半を占めるノロウイルスによる食中毒対策のため食品関係施設への立入時にリーフレットを配布し、手洗いの徹底や従事者の健康管理、調理器具の消毒、食材の加熱の徹底等の食中毒の防止を指導しました。また、県内で開催された大きなイベントに弁当類を提供する製造施設に対し、計画的に監視を行い、施設の衛生状態及び提供する製品の調査、食中毒予防に関する助言及び指導を実施しました。

収去検査については、すべての検査項目について目標値を上回り、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。

食品等事業者による自主的な衛生管理の促進のための取り組みとしては、営業者自らが、衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直していけるよう講習会や個別相談を行い、制度の定着を図りました。

今年度も引き続き、県内に流通する食品の検査を計画的に実施し、違反食品の排除に努めるとともに、広域に流通する食品を製造する施設や大量調理施設の衛生管理の監視指導、適正な食品表示の指導などを重点的に実施し、食品の安全・安心の確保に取り組んでいきます。