

令和 2 年度 岐阜市食品衛生監視指導計画の実施結果(詳細版)

<はじめに>

岐阜市では、食品衛生法第 24 条及び「食品衛生に関する監視又は指導の実施に関する指針(平成 15 年厚生労働省告示第 301 号)」に基づき食品衛生監視指導計画を定めて監視、指導等を実施しました。今回令和 2 年度の実施結果をまとめましたので報告します。

1 監視指導について

(1) 食品衛生法及び岐阜県食品衛生条例に基づく営業許可施設に対する監視指導

食品関連施設を業種ごとに、過去の食中毒の発生頻度、製造・販売される食品の流通の広域性及び営業の特殊性などを考慮し、効率的で実効性のある監視指導を行うために、監視重要度の高さに応じて業種(施設)のレベル分けをし、監視指導を実施しました。危害度の比較的高いと考えられる施設“レベル 1”“レベル 2”については、監視目標数 1,292 回に対して、監視実施数 845 回であり、65.4%の実施率でした(表 1-1)。“レベル 3”を含めた全体では市内 9,100 施設に対して、延べ 3,981 回の監視を実施しました(表 1-2)。また、過去 3 年間に食品事故の発生があった 3 施設については、新型コロナウイルス感染症の発生により年間 1 回の監視となりました(表 1-1)。

食品衛生法違反については、食中毒による営業禁止処分は 4 件、始末書徴取が 52 件ありました。内訳は、飲食店営業が 41 件、菓子製造業が 6 件、食肉販売業が 2 件、麺類製造業 1 件、弁当又はそうざい販売業 2 件でした。

食品の流通拠点である岐阜市中央卸売市場では、市場内の卸、仲卸及び関連施設において衛生的食品流通が適正に行われるように、早朝監視を計 59 回実施しました。

HACCPに沿った衛生管理導入の推進については、食品衛生責任者講習会、業種別講習会等において周知を図りました。また、実際の導入方法については、各食品関連施設の監視時に、各施設の規模に応じた取組み方を説明しました。

表 1-1 レベル別監視指導実施状況(業種別)

危害度	対 象 業 種	施設数 (R3.3.31)	目標数 (回)	実施数 (回)
レベル 1 2 回/年	飲食店営業(仕出し・弁当で750食以上の調理施設、ホテル・旅館で収容人数が100名以上の施設)	26	52	44
	加工を行う生食用食肉取扱営業施設	1	2	2
	アイスクリーム類製造業 (ソフトクリームを除く)	1	2	1
	乳製品製造業	3	6	2
	乳酸菌飲料製造業	1	2	1
	食肉製品製造業	4	8	9
	魚肉ねり製品製造業	0	0	0
	清涼飲料水製造業	9	18	15
	過去3年間に食品事故等の発生があった施設	3	6	3
	小 計	48	96	77
レベル 2 1 回/年	飲食店営業(レベル1以外の仕出し・弁当及びホテル・旅館、給食施設、危害発生の高い食品取扱い施設(刺身、生ガキ等の生食取扱い施設や焼肉提供施設)	736	736	266
	調理のみを行う生食用食肉取扱営業施設	4	4	4
	食肉販売業(細切行為のある施設の内必要と認める施設)	137	137	212
	魚介類販売業(細切行為のある施設の内必要と認める施設)	123	123	153
	菓子製造業(県外流通)	71	71	28
	豆腐製造業	9	9	2
	めん類製造業	24	24	17
	そうざい製造業(県外流通)	40	40	33
	食品の冷凍又は冷蔵業(県外流通)	10	10	9
	食肉処理業	18	18	23
	あん類製造業	4	4	16
	添加物製造業	10	10	1
	漬物製造業(浅漬製造施設)	10	10	6
	小 計	1,196	1,196	768
レベル1・レベル2 合計		1,244	1,292	845

表 1-2 レベル別監視指導実施状況(業種別)

危 害 度	対 象 業 種	施設数 (R3.3.31)	実施数 (回)
レベル 3 0.2 回 / 年	飲食店営業(レベル 1,2 以外の施設)	4,566	1,397
	喫茶店営業	707	79
	食肉販売業(レベル 1,2 以外の施設)	389	180
	魚介類販売業(レベル 1,2 以外の施設)	355	440
	乳類販売業	652	220
	菓子製造業(レベル 1,2 以外の施設)	733	269
	そうざい製造業(レベル 1,2 以外の施設)	71	65
	アイスクリーム類製造業(レベル 1,2 以外の施設)	38	15
	食品の冷凍又は冷蔵業(レベル 1,2 以外の施設)	4	13
	冰雪製造業	1	0
	食用油脂製造業	3	1
	ソース類製造業	7	6
	酒類製造業	7	5
	みそ製造業	4	1
	醤油製造業	2	1
	納豆製造業	1	0
	缶詰又は瓶詰食品製造業	10	9
	乳製品製造業	2	0
	魚肉ねり製品製造業	2	15
	魚介類せり売営業	2	45
	冰雪販売業	5	10
	弁当又はそうざい販売業	270	311
	こんにやく又はところてん製造業	3	2
	漬物製造業(レベル 1,2 以外の施設)	22	50
	小 計	7,856	3,134
	レベル 1・レベル 2 合 計	1,244	845
合 計	9,100	3,981	

(2) 集団給食施設の監視指導

令和 2 年度、重点的監視指導の対象とした社会福祉施設については、67 施設に対して監視を実施しました。また、同様に重点的監視指導の対象としている小学校、中学校、幼稚園、保育所(保育園)、認定こども園、病院については、51 施設に対して監視を実施しました。

(3) 夏期及び年末食品一斉取締りの実施

岐阜市では飲食店等について、夏期 291 施設、年末 170 施設の監視を行いました(表 2-1, 2-2)。違反は、夏期 44 件、年末 35 件ありましたが、軽微な違反のため、発見時に指導しすみやかな改善を確認しました。食品等の検査を夏期と年末合わせて 53 検体実施したところ、岐阜市食品衛生指導基準に不適合のものが 2 検体あり、違反施設に対しては、改善指導を行いました。また、取締期間中に岐阜市中央卸売市場では早朝監視を 13 回行いました。

表 2-1 夏期食品一斉取締り(R2.7.1~7.31)

区 分	監 視		違反数(件)	
			施設基準	
飲食店等施設監視	施設数	291	施設基準	12
			管理運営基準	6
			製造基準	0
			表示基準	25
			その他	1
食品等検査件数(件)	検体数	43(4)	岐阜市食品衛生指導基準	2
	():輸入品	再掲	不適合	
中央卸売市場早朝監視	回数(回)	6	-	

表 2-2 年末食品一斉取締り(R2.12.1~12.31)

区 分	監 視		違反数(件)	
			施設基準	
飲食店等施設監視	施設数	170	施設基準	6
			管理運営基準	5
			製造基準	0
			表示基準	24
			その他	0
食品等検査件数(件)	検体数	10(0)	岐阜市食品衛生指導基準	0
	():輸入品	再掲	不適合	
中央卸売市場早朝監視	回数(回)	7	-	

2 試験検査について

(1) 食品の衛生検査

市内で製造加工又は流通する食品等について、食中毒及び不良食品の流通等を防止し、食品安全の確保を図るため、法及び岐阜市食品衛生指導要領に基づく検査(理化学的検査と細菌学的検査)を実施しました(表 3)。

目標数 539 検体に対し 306 検体の検査を実施しました。その結果、岐阜市食品衛生指導基準を満たさないものが 6 検体あり、改善指導を実施しました。

表 3 食品の衛生検査

分類	主な品目	目標 検体数	実施 検体数	不適合検体数		項目数内訳	
				法 規格 基準	岐阜市 食品衛生 指導基準	理化学 的検査	細菌学 的検査
弁当・そうざい	弁当、寿司、おにぎり、調理パン、そうざい、佃煮等	188	101	0	5	12	542 【5】
魚介類 及びその加工品	刺身類、生カキ、魚肉練り製品等	68	43	0	0	225	78
肉卵類 及びその加工品	鶏卵、食肉類、食肉製品等	22	22	0	0	287	46
野菜果実類 及びその加工品	豆腐、野菜果実乾製品、漬物等	120	75	0	0	4,035	16 【1】
穀類 及びその加工品	ゆで麺、生めん、油揚げ、米等	25	13	0	0	4	26
乳及び乳製品	牛乳、乳飲料、アイスクリーム類等	29	16	0	0	130	22
菓子類	生菓子、油菓子等	55	21	0	1	48	68 【1】
その他の食品等	清涼飲料水、冷凍食品、容器等	32	15	0	0	115	11
計		539	306	0	6	4,856	809 【7】
令和 2 年度監視指導計画実施状況 (収去検査等)					目標数	実施数	実施率
					539	306	56.8%

(収去:岐阜市保健所 検査機関:岐阜市衛生試験所)

【 】は岐阜市食品衛生指導基準不適合項目数 再掲

① 食品中の化学物質の検査(食品添加物を除く)

市内を流通する農畜水産物等について農薬や動物用医薬品の検査、PCB や重金属等の検査を実施しました。80 検体(うち県内産 32 検体、輸入品 18 検体)について検査した結果、違反はありませんでした(表 4)。

上記以外に、と畜場及び食鳥処理場で処理される食肉について、畜水産物の安全確認の一環として、牛・豚・鶏の筋肉及び腎臓について、残留抗生物質・合成抗菌剤・駆虫薬の検査を 764 検体、999 項目行いましたが、すべて基準値以下でした(表 5)。

表 4 食品中の化学物質の検査(食品添加物を除く)

区 分	目標数	実施数		
		内容	検体数	検査項目数
農薬	35	野菜・果実	26【11】(8)	3,887【1,528】(1,158)
PCB	5	牛乳	5【2】	5【2】
		鮎	2【2】	2【2】
		小 計	7【4】	7【4】
重金属	8	米(カドミウム)	2【2】	2【2】
		清涼飲料水、 粉末清涼飲料(鉛)	5【5】	5【5】
		海産魚(水銀)	3【0】	3【0】
		鮎(カドミウム、水銀、鉛)	2【2】	6【6】
		小 計	12【9】	16【13】
抗生物質	22	牛乳	5【2】	5【2】
		鶏卵	4【4】	4【4】
		養殖魚	5【0】	5【0】
		牛肉、豚肉、ラム肉	5【0】(5)	5【0】(5)
		鶏肉	3【1】	3【1】
		小 計	22【7】(5)	22【7】(5)
合成抗菌剤	13	養殖魚	5【0】	150【0】
		牛肉、豚肉、ラム肉	5【0】(5)	150【0】(150)
		鶏肉	3【1】	90【30】
		小 計	13【1】(5)	390【30】(150)
合 計	83		80【32】(18)	4,322【1,582】(1,313)

(収去:岐阜市保健所 検査機関:岐阜市衛生試験所)

【 】:県内産 ():輸入品 *いずれも再掲

※総水銀については、河川産の魚介類には適用が除外されているが、参考として実施した。

表 5 残留抗生物質等検査

区 分	家畜別	検査検体数		検査項目数	
抗生物質	牛肉	56	【56】	74	【74】
	豚肉	29	【29】	51	【51】
	鶏肉	4	【0】	8	【0】
	牛(腎臓)	80	【80】	80	【80】
	豚(腎臓)	485	【485】	485	【485】
	鶏(腎臓)	40	【16】	40	【16】
小 計		694	【666】	738	【706】
合成抗菌剤	牛肉	16	【16】	96	【96】
	豚肉	16	【16】	96	【96】
	鶏肉	3	【3】	18	【18】
小 計		35	【35】	210	【210】
内寄生虫用剤 (駆虫剤)	牛肉	16	【15】	24	【22】
	豚肉	16	【16】	24	【24】
	鶏肉	3	【3】	3	【3】
小 計		35	【34】	51	【49】
合 計		764	【735】	999	【965】
令和2年度監視指導計画実施状況 (残留抗生物質等の検査検体数)		目標数		実施数	実施率
		750		764	101.9%

(検査機関:岐阜市食肉衛生検査所)

【 】内は県内産 再掲

② アレルゲンの検査

市内で製造流通する小麦のアレルギー表示がない食品 5 検体について検査した結果、小麦は検出されず、全て表示が適切であることを確認しました(表 6)。また、学校給食の小麦アレルギー対応食(厳密な除去には非対応)について、10 検体検査しました。(内、1 検体から微量の小麦成分が検出されましたが、違反とはしていません。)

表 6 アレルゲンの検査

区 分	検査内容	目標数	実施数	違反検体数
市内に流通する食品	表示義務のあるアレルギー(小麦)についての検査	5	5	0
アレルギー対応食(小麦)	アレルギーを除去した食品中のアレルギー検査	10	10	0
合 計		15	15	0

(収去:岐阜市保健所 検査機関:岐阜市衛生試験所)

③ 輸入食品等の検査

市内を流通する輸入食品等について、食品添加物や防カビ剤等について、12 検体検査した結果、違反はありませんでした(表 7)。

表 7 輸入食品等の検査

検体分類	検査内容	目標数	実施数	違反検体数
農水産物等	検体数	9	8	0
	(残留農薬等)	(9)	(8)	0
	(防カビ剤)	(3)	(3)	0
加工食品	検体数	9	4	0
	(食品添加物等)	(8)	(4)	0
	(指定外食品添加物)	(4)	(0)	0
合 計		18	12	0

(収去:岐阜市保健所 検査機関:岐阜市衛生試験所)

④ 食品の放射性物質の検査

市内を流通する主に東日本産の農畜水産物など(学校給食食材を含む)39 検体について、放射性物質検査(放射性セシウム)を行い、すべて基準値未満であることを確認しました(本市ホームページにて公表 <https://www.city.gifu.lg.jp/10892.htm>)。

⑤ 浅漬けの衛生対策に係る検査

市内を流通する浅漬け 5 検体について細菌検査を実施し、適正に製造管理されていることを確認しました。

(2) と畜場及び食鳥処理場における衛生状況の確認検査

衛生状況の確認のため、ふきとり検査及び HACCP 外部検証の試行として「切除法」を合計 626 検体実施し、その結果に基づいて従事者の衛生指導を実施しました(表 8)。

食肉の衛生状況は良好でした。

表 8 と畜場及び食鳥処理場のふきとり検査結果

検査対象	検査検体数
と畜場(枝肉)	450
食鳥処理場(と体・作業工程等)	176
計	626

(検査機関:岐阜市食肉衛生検査所)

検査項目
一般細菌数・大腸菌群数・大腸菌数・腸内細菌科菌群数・サルモネラ属菌・黄色ブドウ球菌・カンピロバクター属菌・腸管出血性大腸菌O157

(3) BSE(牛海綿状脳症)検査について

牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則の改正により、平成 29 年 4 月 1 日から 24 か月齢以上の牛で神経症状を呈し BSE を疑う牛について、BSE 検査を実施することになりました。令和 2 年度は、該当牛の食肉衛生検査所への搬入はありませんでした。

3 食中毒発生状況について

令和 2 年度の食中毒発生件数は 4 件、患者数 9 人でした(表 9)。原因究明の為、関係者からの聴き取り調査、患者や従業員等の検便、食品検査やふきとり検査等を実施しました。また、再発防止のため、事業者に対して講習会を行いました。

表 9 食中毒発生状況

発生日	原因施設	摂食者数 (人)	患者数 (人)	原因食品	病因物質
9 月 8 日	飲食店	5	3	9 月 5 日に調理提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ
10 月 20 日	飲食店	2	2	10 月 17 日に調理提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ
11 月 29 日	飲食店	5	2	11 月 27 日に調理提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ
1 月 3 日	飲食店	4	2	1 月 1 日に調理提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ
合 計		16	9		

4 計画の実施状況及びリスクコミュニケーションの実施

(1) 計画の実施状況

- ① 令和 3 年度岐阜市食品衛生監視指導計画の作成にあたり、意見を募集しました。その後、作成した計画をホームページ等に掲載しました。
- ② 食中毒警報は 2 回発令し、公表を行いました(表 10)。
また、ノロウイルス食中毒注意報を 11 月 5 日に発令しました。ノロウイルス食中毒警報の発令はありませんでした。

表 10 食中毒警報及びノロウイルス食中毒注意報・警報

発令日	警報等発令の基準
食中毒警報 8 月 5 日 8 月 17 日	<u>食中毒警報</u> 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。 24 時間以内に急激に気温が上昇して、その差が 10℃を超えたとき、又はそれが予測されるとき。
ノロウイルス食中毒 注意報 11 月 5 日 警報 発令なし	<u>ノロウイルス食中毒注意報</u> 市内及び岐阜圏域(岐阜県岐阜保健所が所管する区域)でノロウイルス食中毒が 1 か月以内に 2 件以上発生した場合 市内で感染症発生動向調査における定点医療機関当たりの「感染性胃腸炎」報告症例数が次のいずれかを満たす場合 ア 前週と比較し 2 週続けて 1.1 倍以上の場合 イ 前週と比較し 2 倍以上の場合 そのほか、ノロウイルス食中毒が多発することが予想される場合 <u>ノロウイルス食中毒警報</u> 注意報発令中において、ノロウイルス食中毒による被害が多発するなどして、市民に対しさらなる注意喚起が必要と認める場合

(2) 市民とのリスクコミュニケーション

- ① 食品の安全・安心シンポジウムの開催
11 月 18 日に、岐阜県図書館(多目的ホール)にて「ゲノム編集応用食品」をテーマとするシンポジウムを、岐阜県と共同開催しました(参加者 97 名)。
- ② 「出前講座」の開催
市民から依頼を受け食品衛生に関する出前講座を実施しました。テーマ別に、食品表示や食中毒予防について(講座開催数 1 回、参加者 12 名)や、正しい手洗い体験について(講座開催数 1 回、参加者 65 名)実施しました。
- ③ 「市民健康まつり」は中止
例年市民健康まつりにおいて、手の汚れが数値化される検査機器を利用して、正しい手洗

い指導を行います。新型コロナウイルス感染防止のため令和2年度は中止となりました。

④ 「子ども一日食品衛生監視員(家族で学ぶ、食の安全)」の実施を中止

市内の小学生とその保護者を対象に、食品衛生の知識や食品に対する関心を高めってもらうため、食品衛生監視業務の一日体験を計画しましたが、新型コロナウイルス感染防止のため開催を中止しました。

⑤ 児童への啓発実施

次世代を担う児童に、食品の安全性に関する正しい知識を持ってもらうため、教育委員会と連携し、児童向け学習教材「太郎さんの食中毒事件簿」を作成し、小学校で授業教材として利用してもらいました(配布部数 4,088 部)。

出前講座のうち、児童に対する正しい手洗い指導を(講座開催数 1 回、参加者 65 名)実施しました。(再掲)

5 食品等事業者の自主的衛生管理

(1) 岐阜市食品衛生協会との連携

岐阜市食品衛生協会が開催する食品衛生責任者養成講習会等に講師として参加するなど連携して新制度の周知、啓発に努めています。

(2) 優良施設に対する表彰について

衛生管理に優れ、他の模範となるような10施設を、岐阜市保健所長表彰しました。

(3) 食品等事業者の自主的衛生管理の促進

集団給食施設、ホテル、百貨店等従事者衛生講習会(開催数7回)と施設の立入り時の械会をとらえ、食品衛生に関する知識の向上と、HACCPに沿った衛生管理の普及啓発を図りました。

6 食品衛生に係る人材育成・資質向上

(1) 食品衛生監視員の人材の養成と資質の向上(①については参加)

- ① 令和2年度HACCP指導者養成研修会
- ② 全国市場食品衛生検査所協議会全国大会(書面開催)
- ③ 東海北陸ブロック食品衛生監視員研修会(書面開催)
- ④ 令和2年度東海三県二市食品表示法(品質事項)担当者情報交換会(書面開催)

(2) と畜検査員・食鳥検査員の人材の養成と資質の向上

- ① 全国食肉衛生検査所協議会理化学部会研修会(書面開催)
- ② 全国食肉衛生検査所協議会東海・北陸ブロック研修会(書面開催)
- ③ 全国食肉衛生検査所協議会微生物部会研修会(書面開催)
- ④ 食肉衛生技術研修会(書面開催)
- ⑤ 食鳥肉衛生技術研修会(書面開催)

⑥ と畜場HACCP導入における指導及び検証の平準化に資する研修会(書面開催)

<終わりに>

監視指導計画に基づき、広域流通食品製造施設の監視指導、危害度分類(レベル分け)による営業許可施設の監視指導、集団給食施設(小・中学校、幼稚園、保育所(保育園)、認定こども園、病院などの給食施設)、社会福祉施設の監視指導、中央卸売市場の監視指導に重点的に取り組む予定でした。しかし、「緊急事態宣言」発令等新型コロナウイルスの感染拡大を受け、防止対策徹底のために、令和2年度は監視指導計画通りに監視、収去検査、講習会等を実施できなくなりました。そのため、講習会を資料配布のみに置き換えるなど新型コロナウイルス感染防止対策を講じ、可能な範囲で食中毒防止や異物混入対策等自主衛生管理体制の確立に向けた啓発を行いました。

また、岐阜市内において食中毒の発生は4件ありました。すべて病因物質はカンピロバクター・ジエジュニで、鶏肉等を生や加熱不足の状態を提供したことが原因でした。厚生労働省による令和2年全国食中毒統計では、海産魚に寄生するアニサキスによる食中毒が、昨年に引き続き発生件数1位、カンピロバクター2位、ノロウイルスは3位といずれも近年はこの3つが上位を占めています。本市で発生したカンピロバクター属菌による食中毒は全国的にも多くみられ、本市と同様に鶏肉等の生や加熱不足な状態での喫食が主な原因となっています。食品関連事業者や市民に対し、生や加熱不足の鶏肉等をで食べることの危険性について、引き続き情報発信を行います。

その他、ノロウイルスに関しても、全国で発生患者の過半数がノロウイルスのため、引き続き予防啓発に努めます。特にノロウイルスを施設内へ持ち込まないための正しい手洗いの徹底と食品関連事業者の健康管理の重要性等二次汚染によるノロウイルス食中毒防止を図ります。

今後も、必要に応じて新型コロナウイルス感染防止対策を講じながら、食品関連事業者に対し監視指導を行っていくと同時に、消費者である市民の皆様に対しても、食品安全に関する様々な情報提供を行い、協働で積極的に「食品の安全・安心」を確保できる社会を目指し取り組んでいきます。