

食品の安全性の確保に関する施策の推進状況（23年度実績）と24年度計画

1 食品の安全に関する情報や意見の交換の促進

(1) 食品の安全に関するリスクコミュニケーションの実施

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
① 食品安全推進本部会議の開催	3回	3回	2回

- ・ 食品安全推進本部会議やチーム会議（4回）を開催し、食品安全に関する施策の推進について協議した。
 - ア 第1回（5月31日）
 - ・ 食品の安全性の確保に関する施策の推進状況（22年度実績）と23年度計画
 - ・ 腸管出血性大腸菌による食中毒事案
 - イ 第2回（11月15日）
 - ・ 「富山県食品安全基本方針」の改定
 - ・ 腸管出血性大腸菌による食中毒事案、生食用食肉に関する新たな法規制
 - ウ 第3回（2月21日）
 - ・ 平成24年度食品衛生監視指導計画（案）
 - ・ 「富山県食品安全基本方針」の改定

【H24年度計画のポイント】

- ・ 食品安全推進本部会議を開催し、施策の推進等の協議を行う。

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
② 食品安全フォーラム等の開催	2回	3回	2回

- ・ 食品安全情報をわかりやすく解説するとともに、県民との意見交換を行う「食品安全フォーラム」等を開催した。
 - ア 「食品安全フォーラム in とやま」（8月23日、とやま自遊館、参加者約150名）
 - ・ 演題 「食肉の生食による食中毒のリスクについて」
 - 講師：内閣府食品安全委員会事務局次長 中島 隆 氏
 - ・ パネルディスカッション「食肉による食中毒を防ぐために」
 - コーディネーター：佐多 徹太郎 氏（富山県衛生研究所長）
 - アドバイザー：中島 隆 氏（内閣府食品安全委員会事務局次長）
 - パネリスト：中川 清一 氏（富山県食肉事業協同組合連合会長）
 - 高橋 弘之 氏（全国農業協同組合連合会富山県本部畜産部長）
 - 塩原 紘栄 氏（富山県消費者協会会長）
 - イ 「食肉の安全性確保に関する県民フォーラム」
 - （10月7日、サンシップとやま、参加者約150名）
 - ・ 演題1 「最近の食中毒の傾向と集団食中毒事件発生後の対応」
 - 講師：厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長 滝本 浩司 氏
 - ・ 演題2 「食肉の生食による食中毒のリスクについて」
 - 講師：内閣府食品安全委員会委員長代理 熊谷 進 氏
 - ・ パネルディスカッション「新たな生食用食肉の法規制と食中毒予防について」
 - アドバイザー 熊谷 進 氏（内閣府食品安全委員会委員長代理）

滝本 浩司 氏（厚生労働省医薬食品局食品安全部
監視安全課長）

パネリスト 中川 清一 氏（富山県食肉事業協同組合連合会長）
高橋 徹 氏（富山県スーパーマーケット協会）
宮岸 裕美子氏（富山県食生活改善推進連絡協議会会長）
吉川 佳子 氏（富山県PTA連合会アドバイザー）

- ・ 中学生を対象に、食の安全について楽しく学び、冷静に判断する目を育むため、「ジュニア食品安全ゼミナール」を開催した。
(11月15日、富山市立和合中学校、参加者約120名)
- ・ 食中毒や食品の安全性を守るための取組などについて、グループ対抗のクイズおよびレクチャー、意見交換等を行い、理解を深めた。

【H24年度計画のポイント】

- ・ 食品安全フォーラム及び意見交換会等を開催し、リスクコミュニケーションの強化を図る。

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
③食の安全を語る会の開催	5回	5回	5回

- ・ 食品の生産から消費に関わる各界の代表者と情報及び意見の交換を行うため、県内の5ブロックにおいて、「食の安全を語る会」を開催し、食品衛生監視指導計画の解説や食中毒及びBSEなどの食品の安全を巡る諸問題等について協議した。
 - ア 新川地区（11月17日開催、新川厚生センター、参加者10名）
 - イ 中部地区（11月21日開催、中部厚生センター、参加者12名）
 - ウ 高岡地区（11月16日開催、高岡総合庁舎、参加者11名）
 - エ 砺波地区（11月25日開催、砺波厚生センター、参加者12名）
 - オ 富山市地区（10月24日開催、富山市保健所、「富山市食の安全懇話会」として）

【H24年度計画のポイント】

- ・ 県内の5ブロックで消費者等の関係者と食品安全に関する情報交換を行う。

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
④食品安全出前講座の開催	70回	70回	80回

- ・ 食中毒や感染症のリスクの高い児童、生徒及び高齢者、さらに家庭で食事を作る機会の多い女性などを対象に、食品衛生知識の普及・向上を図るため、その要請に基づき、現地に赴く「食品安全出前講座」を開催し、図表を主体としたパンフレットの活用及び実演・実習など、わかりやすい手法による食品衛生講習の実施に努めた。

【H24年度計画のポイント】

- ・ 各施設に出向き、パンフレット等を用いて食品衛生や食品表示制度等に関する講習会を実施する。

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
⑤ 食品衛生相談所及びパネル展示会の開設	9 カ所	17 カ所	9 カ所

- ・ 8月1日～31日までの期間を食品衛生月間として、大規模小売店舗内等において、食品衛生相談所やパネル展示会を開設するとともに、パンフレットの配布や児童生徒向けの〇×クイズ、街宣車巡回を実施するなど、食品衛生思想の重点的な普及啓発活動を実施した。

【H24年度計画のポイント】

- ・ 食品衛生思想普及のため、8月の食品衛生月間中に、各厚生センター、支所及び大規模小売店舗内等において様々な活動を行う。

(2) 食品の安全に関する正しい知識の普及啓発や相談の実施

- ・ 消費者や小・中・高校の全生徒などに対して、食中毒発生予防についてのリーフレット（10種類）を配布するなど、正しい知識の普及啓発と周知に努めた。
- ・ 消費者グループからの要請や、関係機関・団体との連携により、講師派遣や資料の提供に努めた。また、「食品安全DVD」を作成し普及啓発に活用した。
- ・ 食品の安全に関する県民からの相談に対応するため、各種相談口の設置により、適切な対応に努めた。

【H24年度計画のポイント】

- ・ 若年層に対して食中毒発生予防を徹底するため、「食中毒予防早見表（仮称）」を県独自に作成（2万部）し、小中学校に配布するとともに、広く県民に対し、リーフレットやポスターを配布する機会を増やし、ホームページやメディア等での情報提供等により正しい食品衛生知識の普及啓発を強化する。
- ・ 食品安全への取組みについて紹介する「とやま食品安全・安心パンフレット」の作成や、「安全な食品選びのポイント」の改訂、地域指導者を対象とする食品生産現場等における現地研修会及び食品事業者等との意見交換会を行い、食品安全に関する理解を深める。
- ・ 食品安全に関する講習会への講師派遣や情報提供に努めるとともに、相談窓口での対応を行う。

相談窓口	受付内容
消費生活センター	食品に関する消費生活相談
厚生センター	健康相談、衛生管理、栄養成分表示等
農産食品課食品安全係 とやま食の安全・安心情報ホームページ	食品の安全に関する質問や意見要望等
食品表示110番（農産食品課）	食品表示

(3) ホームページによる情報の提供と意見や要望への対応

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
① とやま食の安全・安心情報ホームページアクセス年間件数	36,000 件	28,474 件	36,000 件

- ・ 県内の食中毒発生や食品安全フォーラムの開催内容など、適時的確な情報提供に努めるとともに、より見やすく分かりやすいホームページとするため、関係情報の整理を行った。

【H24年度計画のポイント】

- ・ 適時的確な情報提供、内容の更新に努め、欲しい情報がよりスムーズに得られるように工夫する。

【各種情報提供を行ったホームページ】

- ・ [とやま食の安全・安心情報ホームページ](http://www.pref.toyama.jp/sections/1613/anzen/)
(URL : <http://www.pref.toyama.jp/sections/1613/anzen/>)
- ・ 「消費者の安全・安心コーナー」ホームページ
(URL : <http://www.consumer-toyama.jp/>)
- ・ [富山県のホームページ](http://www.pref.toyama.jp/) (URL : <http://www.pref.toyama.jp/>)

2 安全な農林水産物の供給

(1) 適正な農業生産活動の実施

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
① 農薬販売業者への指導取締件数	144 件	144 件	115 件
② 農薬管理指導士の延べ認定者数	650 名	654 名	700 名

- ・ 農薬の品質・流通の適正化とその安全かつ適正な使用を図るため、農薬取締法に基づく農薬販売業者等への立入調査・指導等を実施するとともに、農薬危害防止運動による生産者への広報活動や農薬使用基準の遵守など農薬の適正使用を計画的に指導した。
- ・ また、農薬使用に関する指導者を認定する農薬管理指導士については、新たに 29 名を認定した。

【H24年度計画のポイント】

- ・ 農薬取締法に基づき計画的に農薬販売業者等への立入調査・指導を実施する。
- ・ 農薬の安全使用に関する指導者の育成のため、研修および農薬管理指導士の認定試験を実施する。

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
③ 普通肥料登録・更新件数 (登録品目数)	—	9 (79)	—
④ 適正な肥料の製造・販売指導 (販売業者数)	—	27 (407)	—

- ・ 「肥料生産・販売・輸入の手引き」を県内全ての肥料生産業者・販売業者・輸入業者に配布するなど、肥料取締法に基づく適正な肥料の生産及び流通について指導した。
- ・ 新規に県へ肥料生産業の登録及び届出が行われた肥料について、原材料や生産工程を吟味し、有効成分及び安全性を確認した。

【H24年度計画のポイント】

- ・ 肥料取締法に基づく適正な肥料の生産・流通等が行われるよう指導する。

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
⑤ 飼料販売業者への立入検査件数 (対象事業場数)	39 件 (194 事業場)	39 件 (194 事業場)	21 件 (192 事業場)
⑥ 飼料の安全使用巡回指導農家数 (対象農家数)	80 戸 (170 戸)	80 戸 (170 戸)	80 戸 (163 戸)
⑦ 飼料の安全性分析等検体数	24 検体	24 検体	24 検体

- ・ 飼料規制の徹底を図るため、飼料の適正な管理等に関する講習会を開催するとともに、飼料安全法に基づき、飼料販売業者への立入検査や畜産農家に対する巡回指導を実施した。
- ・ また、県内に流通する飼料の安全性を確認するため、肉骨粉やかび毒等の含有の有無の検査を実施した結果、違反事例はなかった。

【H24年度計画のポイント】

- ・ 飼料安全法に基づき、飼料販売業者等への立入検査等を実施し、飼料の安全性の確保を図る。(H24年度は、農協支所への立入がないため立入検査件数が減少)

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
⑧ 動物用医薬品製造業者への立入検査件数 (対象業者数)	延べ4件 (11業者)	延べ4件 (10業者)	延べ2件 (10業者)
⑨ 動物用医薬品販売業者への立入検査件数 (対象業者数)	延べ23件 (125業者)	延べ22件 (119業者)	延べ57件 (121業者)

- ・ 薬事法に基づき、動物用医薬品製造業者および販売業者への立入検査を行い、動物用医薬品の適正な製造、販売について指導を行った。
また、獣医療施設および畜産農家に対し、動物用医薬品の適正な使用を指導した。

【H24年度計画のポイント】

- ・ 引き続き、動物用医薬品製造業者および販売業者等への立入検査等を行い、動物用医薬品の適正な製造、販売、使用を指導する。

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
⑩ 青果物の残留農薬自主検査検体数	100 検体	61 検体	60 検体

- ・ 県産青果物の安全性を確認し、消費者や流通関係者へ安全性に関する情報を発信するため、出荷団体が行う残留農薬自主検査の取組みに助成を行った。
また、検査結果について、基準値を超える農薬は検出されなかった。

【H24年度計画のポイント】

- ・ 野菜産地等が実施する残留農薬の自主検査に係る費用の一部を助成し、県産青果物の安全性に対する情報提供等により、消費者からの信頼を確保する。
本年度からは、全国で基準超過事例の多い葉茎菜類や新規圃場等の未検査品目に重点を絞って検査を計画している。

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
⑪米、大麦、大豆の生産履歴記帳率	100%	100%	100%

- 生産段階における農産物の安全性の確認や、食品事故等の発生時における早期原因究明、回収など、迅速な対応に資する観点から、生産者に対して生産履歴の適切な記帳、管理を指導した。

また、「富山県適正農業規範に基づく農業推進条例」により、富山県適正農業規範（とやまGAP規範）を策定し、米、麦、大豆等の農家にチェックリストを配布する等、農業者のGAP実践の普及・推進に努めた。

【H24年度計画のポイント】

- 生産者に対して生産履歴の適切な記帳、管理を指導する。また、富山県適正農業規範に基づくGAPの実践を図る。

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
⑫個体識別管理換え耳標発行数	120 個	76 個	120 個

- 牛に装着する個体識別耳標管理システム運営の一環として、予備の耳標を管理するとともに、農家を指導した。牛飼養農家には予備の耳標が保管されているが、それを、増頭などの経営環境の変化により耳標の不足が生じた農家へ、管理換えをして登録変更をするもので、平年に比べ発行数は少なかった。

【H24年度計画のポイント】

- 牛飼養農家の指導を行い、家畜個体識別システムの普及を推進する。

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
⑬畜産における HACCP 手法衛生管理導入推進農場設置数	21 農場	21 農場	21 農場

- HACCP 方式の考え方に基づく衛生管理手法を生産段階に導入するための指導や、農家における衛生管理状況の定期的な点検、病原微生物汚染状況等のモニタリング調査の実施及び改善指導を行った。

【H24年度計画のポイント】

- HACCP 方式の考え方に基づく衛生管理手法を導入するための指導等を行う。

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
⑭林産物生産者に対する巡回指導実施戸数 (対象戸数)	延べ 61 戸 (61 戸)	延べ 49 戸 (49 戸)	延べ 49 戸 (49 戸)

- 安全なきのこを計画的に生産するため、生産者に対する巡回指導を実施するとともに、農薬の使用に関する資料等の提供に努めた。生産者の変動により、実施戸数が減少した。

【H24年度計画のポイント】

- 安全なきのこを計画的に生産するため、放射性物質に係る食品の新基準値を超えるきのこが生産されないよう、生産者に対する巡回指導を実施するとともに、農薬の使用に関する資料等の提供に努める。

(2) 家畜伝染病の発生予防とまん延防止

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
①農場死亡牛のBSE全頭検査数	250 頭	224 頭	250 頭

- BSEの発生予防とまん延防止の観点から、牛海綿状脳症対策特別措置法に基づき、24 カ月齢以上の農場死亡牛全頭を対象に、BSE検査を実施した結果、全て陰性であった。

【H24年度計画のポイント】

- 牛海綿状脳症対策特別措置法に基づき、適切にBSE検査を実施する。

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
②高病原性鳥インフルエンザのモニタリング検査数	延べ122回	延べ112回	延べ116回

- 高病原性鳥インフルエンザの発生予察のための監視
ア. 県内鶏飼養農家6戸を選定し、毎月1回、飼養鶏の臨床検査を行い、鶏舎に偏りのないよう最低10羽について、ウイルス分離検査及び血清抗体検査を実施した。
イ. 渡り鳥の飛来状況を勘案し、10月から5月の間に強化モニタリングとして100羽以上の鶏飼養農家22戸に対して、最低10羽を対象に血清抗体検査を実施した。

【H24年度計画のポイント】

- 引き続き発生予察のための監視を実施するとともに、飼養衛生管理基準の遵守の徹底を図る。
- また、家畜伝染病防疫実地訓練の実施や発生に備えた防疫資材の備蓄、緊急検査用資材等の購入などにより、家畜伝染病の防疫対策を強化する。

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
③養殖衛生管理指導を行った経営体数 (対象養殖場数)	22 経営体 (42 経営体)	19 経営体 (42 経営体)	19 経営体 (38 経営体)

- 魚類養殖場における養殖水産動物の安全性確保と、コイヘルペスウイルス等の魚病まん延防止（防疫）のため、指導・調査や試験研究を実施した。

【H24年度計画のポイント】

- 県内では比較的規模の大きい経営体を中心に、半数以上の経営体の指導を目標に実施する。

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
④豚丹毒ワクチン接種頭数 (豚の飼養頭数(4.1 現在))	55,000 頭	52,086 頭 (41,000 頭)	50,000 頭 (35,700 頭)

- ・ 人畜共通感染症である豚丹毒の発生を予防するため、豚丹毒のワクチン接種に要する経費に対して助成を行った。

【H24 年度計画のポイント】

- ・ ワクチン接種に要する経費に助成し、県民への安全な豚肉の供給に資する。

3 食品の安全確認体制の強化

(1) 食品関係施設等の監視・指導

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
①食中毒発生件数（原因究明・指導件数）	—	14 件	—

- ・ 平成 23 年次に県内で発生した食中毒の件数は 14 件、患者数は 688 人、死者 4 名であった。〔平成 22 年次 8 件、110 名〕
 - ア 病因物質別では、腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒は 6 件発生しており、またノロウイルスによる食中毒が 2 件、カンピロバクターを原因とする食中毒が 2 件発生した。
 - イ 患者数は、ノロウイルスで 409 名となり、全体の約 59%を占め、うち 1 件は、すし店を原因施設として患者数 401 名の食中毒が発生した。
 - ウ 原因食品別に見ると生肉による腸管出血性大腸菌 0111 食中毒事件が 3 件発生したが、いずれも系列の焼肉チェーン店でユッケを喫食したことが原因で、このユッケ用肉は同一の食肉卸売業者から納入されており、県外の 3 店舗でも患者が発生し、患者数は計 181 名、死者 5 名の甚大な事態となった。
- ・ 食肉取扱い施設については、4 月下旬から緊急点検を行い、生肉の提供を控えるよう指導した。
- ・ 食中毒発生時には原因究明を行い、原因施設に対し再発防止のため営業停止の措置を講ずるとともに、調理施設の消毒や衛生教育等を実施した。
- ・ ウに関しては、5 月、富山県から国に対し食品衛生法に基づく法的拘束力のある基準の設定を求めた。10 月 1 日、食品衛生法に基づく生食用食肉の規格基準が制定され、その周知を行った。
- ・ ウに関しては、県衛生研究所において、国立感染症研究所や関係医療機関等と連携して、疫学調査、細菌学的調査、臨床的解析等総合的な調査を行い、学術的な解析・検証を実施した。

【H24 年度計画のポイント】

- ・ 「富山県食中毒対策要綱」に基づき、平常時においては、国内における食中毒発生の情報収集や各種広報媒体の活用による食中毒に関する情報提供等を実施する。発生時においては、関係部局等と連携を図りながら迅速かつ的確に調査等を実施する。

	管轄別	H22 実績	H23 実績	H24 計画
② 食品関係施設の 監視実施件数	富山県管内 (監視対象施設数)	25,180 件 (24,885 施設)	35,286 件 (22,942 施設)	35,500 件 (22,699 施設)
	富山市管内 (監視対象施設数)	6,116 件 (4,988 施設)	6,843 件 (4,995 施設)	5,400 件 (3,943 施設)

注)・H24 計画の監視実施件数は、H23 監視達成率に基づいた数値

(参考) ランク別の標準監視達成率

	監視ランク	H22 実績	H23 実績	H24 計画
富山県管内 (監視対象施設数)	A ランク	97.4% (90 施設)	100% (89 施設)	100% (89 施設)
	B ランク	69.2% (3,429 施設)	100% (3,359 施設)	100% (2,832 施設)

- ・ 「富山県食品衛生監視指導計画」及び「富山市食品衛生監視指導計画」に基づき、業種毎に過去の食中毒発生頻度、製造・販売される食品の流通の広域性及び営業の特殊性を考慮し、それぞれ重要度の高い業種（施設）の順に、県はA～Eの5ランク、市はA～Dの4ランクに分類し、県と市の食品衛生監視員が、それぞれの管内の食品取扱施設に監視指導を実施した。
- ・ 一方、県では、監視時に不在であったなどの理由から監視指導ができなかった施設に対しては、事前通告や夜間巡回によりもれのない監視指導を行った。

(参考) H22 年度の監視達成率が 100% 以下のランクについて、標準監視達成率を掲載

- 1) ランク別監視施設：業種毎に過去の食中毒の発生頻度や、監視の重要度に応じランク分けし、衛生状況を確認指導する。
A ランク（広域流通する製造業など）：標準監視回数年 3 回
B ランク（飲食店営業（食堂、仕出し弁当など）：同上年 2 回
- 2) 標準監視達成率＝標準監視回数の監視が実施できた施設数÷監視対象施設数
- 3) 休業等で営業実態のない施設を除き算出する
- 4) 中核市である富山市保健所の数値を含まない

【H24 年度計画のポイント】

- ・ 平成 24 年度の食品衛生監視指導計画に基づき、一般監視並びに生食用食肉取扱施設、学校及び社会福祉施設等給食施設の他、旅館や弁当製造施設などの大規模調理施設について重点監視を行う。
- ・ また、監視時に不在であったなどの理由から監視指導ができなかった施設に対しては、事前通告や夜間巡回によりもれのない監視指導を実施する。

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
③－1 腸管出血性大腸菌（サルモネラ）食中毒発生防止重点施設監視指導件数	240 件	330 件	320 件
③－2 大規模調理施設重点監視	－	－	300 件
④鶏肉・牛レバー汚染実態調査検体数	80 検体	71 検体	60 検体

- ・ 食中毒防止重点施設の監視指導として、生食用食肉を提供する飲食店営業、食肉販売業等、食肉を取扱う施設を対象に簡易細菌培地を用いた腸管出血性大腸菌（サルモネラ）食中毒発生防止重点監視を実施し、簡易検査の結果をもとに食中毒発生防止策について監視指導した。

また、鶏肉の買上げ検査等を行い、カンピロバクターの汚染について調査を行った。

【H24年度計画のポイント】

- ・ 引続き、食肉取扱施設に対し重点監視を実施するとともに旅館や弁当製造施設に対し簡易細菌培地を用いた重点監視を実施する。また、鶏肉や生レバーの食中毒菌による汚染実態を調査（60検体）し、その結果に基づき広く消費者等に肉の生食の危険性を啓発する。

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
⑤ 集団給食施設の監視率 (監視対象施設数)	100% (957 施設)	97.8% (961 施設)	100% (866 施設)

- ・ 抵抗力の弱い幼児及び児童並びに高齢者等の食中毒を予防するため、学校給食施設及び社会福祉施設（老人福祉施設、保育所等）等の給食施設に対し、国が策定した「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき重点的な監視指導を実施した。

【H24年度計画のポイント】

- ・ H24年1月以降、県内の飲食店においてノロウイルスによる食中毒が多発したことから、従事者の手洗い等、衛生管理について重点的な監視指導を実施する。

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
⑥ と畜検査頭数	—	104,354 頭	—
牛（全頭 B S E 検査実施）	—	1,835 頭	
豚	—	102,519 頭	

- ・ と畜場に搬入された牛及び豚について、食肉の安全確保を図るため、と畜場法及び食品衛生法に基づく検査を実施した。また、牛の B S E 検査については、生産者や消費者の要望等を踏まえ、全頭検査を実施した。【県のみ】

【H24年度計画のポイント】

- ・ ㈱富山食肉総合センターに搬入された家畜に対し、1頭毎のと畜検査を行うとともに、搬入された全ての牛等について B S E 検査等を行う。

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
⑦総合衛生管理製造過程の承認件数(23年度末)	—	5件	—
⑧HACCP手法の導入に関する相談指導件数	—	20件	—

- 平成23年度末現在、県内で、国の総合衛生管理製造過程（HACCP対応）の承認を受けているものは、県管内で2施設3件、富山市管内で2施設2件である。
また、HACCP手法の導入を希望する施設には、県では「食品衛生監視機動班」が、市ではHACCP担当の食品衛生監視員が相談に応じる。

【H24年度計画のポイント】

- 食品衛生監視機動班等が中心となり、HACCPの概念に基づいた衛生管理を行うよう指導する。
事業者からの相談については、適切に対応していく。

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
⑨「いわゆる健康食品」製造施設の監視件数	—	14件	—
⑩薬局薬店の監視件数	—	410件	—
⑪買い上げ調査実施品目数	予算の範囲内	10点	予算の範囲内

- 「いわゆる健康食品」の製造施設及び薬局・薬店を含むその販売施設の監視並びに買い上げ調査を通じ、「いわゆる健康食品」の取締りを行った。

【H24年度計画のポイント】

- 監視業務等に努める。

(2) 食品の安全性に関する各種検査の実施

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
①卵選別包装施設(GPセンター)重点監視指導件数	14	22件	15
(対象施設数)	14	(15施設)	15

- 依然として、全国的に鶏卵を原因とするサルモネラ食中毒が発生していることを踏まえ、県内のGPセンターに対し、衛生管理の徹底を指導した。

【H24年度計画のポイント】

- 「平成24年度富山県食品衛生監視指導計画」に基づき、鶏卵選別包装施設に対し、監視指導を行う。

		H23 計画	H23 実績	H24 計画
②食品収去検査の延べ検体数		1,897 (521) 件	1,858 (556) 件	1,754 (521) 件
ア	食品の成分規格検査	455 (151) 件	446 (150) 件	384 (151) 件
	食品添加物 (成分規格以外)	362 (118) 件	355 (108) 件	361 (118) 件
	食品の細菌検査 (成分規格以外)	519 (195) 件	545 (238) 件	503 (195) 件
	遺伝子組換え食品検査	8 (0) 件	8 (0) 件	8 (0) 件
	アレルギー食品検査	20 (0) 件	20 (0) 件	20 (0) 件
イ	残留農薬	93 (16) 件	93 (17) 件	58 (16) 件
ウ	抗生物質	158 (5) 件	151 (6) 件	158 (5) 件
	合成抗菌剤	158 (5) 件	152 (6) 件	158 (5) 件
	動物用医薬品	80 (0) 件	44 (0) 件	60 (0) 件
エ	環境汚染物質	44 (31) 件	44 (31) 件	44 (31) 件
	PCB	14 (11) 件	14 (11) 件	14 (11) 件
	有機水銀	20 (10) 件	20 (10) 件	20 (10) 件
	TBTO	10 (10) 件	10 (10) 件	10 (10) 件

※ () は富山市分で外数

- ・ 食中毒発生の防止及び不良食品の流通防止のため、「富山県食品衛生監視指導計画」及び「富山市食品衛生監視指導計画」に基づき、厚生センター、衛生研究所、食肉検査所及び富山市保健所において、次の検査を実施した。

ア. 県内で製造又は流通する食品 1,858 検体について、成分規格及び食品添加物等の検査を実施したところ、成分規格違反が 14 件、食品添加物、衛生規範等に関する違反が 23 件あり、被害拡大防止及び再発防止のための指導を行った。

イ. 県内に流通している野菜・果実等 51 検体について、残留農薬の検査を実施したところ、基準値を超えるものはなかった。

ウ. 食鶏肉、鶏卵及び食肉 347 検体について、抗生物質、合成抗菌剤及び動物用医薬品(内寄生虫用剤等)の残留検査を実施したところ、基準値を超えるものはなかった。

エ. 県近海の魚介類、鶏卵及び牛乳 44 検体について、環境汚染物質である PCB、有機水銀及び TBTO について検査したところ、基準値を超える有害物質は検出されなかった。

オ. 県内に流通している輸入加工食品 42 検体について残留農薬やメラミン等の有害化学物質の検査を実施したところ、いずれも基準内であった。

【H24 年度計画のポイント】

- ・ 平成 24 年度の食品衛生監視指導計画に基づき、県内に流通している食品の収去検査等を実施する。

輸入加工食品については、残留農薬検査 (32 検体) を引き続き実施する。

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
③食品衛生に関する研修への派遣	3名	3名	3名

- 食品衛生に関する専門的かつ包括的な知識及び食肉の安全確保に関する専門的な知識の取得を図るため、国立保健医療科学院食品衛生管理コース（3週間）及び食肉衛生検査コース（3週間）並びに岡山県で開催された食中毒疫学研修（3日間）にそれぞれ職員を派遣した。

【H24年度計画のポイント】

- 今年度は、国立保健医療科学院食品衛生監視指導コース（3週間）及び食中毒疫学研修に職員を派遣する。富山市保健所では、国立保健医療科学院食品衛生危機管理研修（約1ヵ月）に3年ごとに派遣している。

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
④各検査施設の外部精度管理	2回	2回	2回
⑤各検査施設の内部精度管理	2回	2回	2回

- 厚生センター、衛生研究所、食肉検査所及び富山市保健所における検査の信頼性を確保するため策定された「富山県食品衛生検査業務管理要綱」及び「富山市保健所食品衛生検査施設における検査等の業務管理基準」の規定に基づき、内部精度管理及び外部精度管理を各1回実施した。

【H24年度計画のポイント】

- 食品の検査精度管理のため、外部及び内部精度管理を行う。

（3）調理従事者への指導

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
①調理従事者への衛生教育研修会の開催 (参加者数)	—	276回 (11,031人)	—
②給食施設調理従事者等の検便検査件数	—	延べ39,057件	—

- 食品取扱事業者や集団給食施設の従事者等に対し、厚生センター及び富山市保健所の食品衛生監視員が、食中毒や不良食品の発生を防止するため、食品の衛生的取扱い等について研修会を実施した。
- 赤痢やO157等腸管出血性大腸菌感染症の発生を未然に防止するため、保育所、幼稚園、社会福祉施設、小・中学校等の給食調理従事者並びに食品業者及び水道事業者を対象に、厚生センター及び富山市保健所において検便を実施した。

【H24年度計画のポイント】

- ・ 食品取扱事業者や集団給食施設の従事者等に対し、厚生センター及び富山市保健所の食品衛生監視員が、食中毒や不良食品の発生を防止するため、食品の衛生的取扱い等について衛生教育研修会を実施する。
- ・ 赤痢やO157等腸管出血性大腸菌感染症の発生を未然に防止するため、保育所、幼稚園、社会福祉施設、小・中学校等の給食調理従事者並びに食品業態者及び水道事業者を対象に、厚生センター及び富山市保健所において検便を実施する。

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
③学校給食の安全・衛生管理のための研修会開催	3回	3回	3回

- ・ 学校給食における食品安全管理・衛生管理を充実強化するため、栄養教諭、学校栄養職員及び学校給食担当者を対象とした研修会を開催し、衛生管理の指導に努めた。

【H24年度計画のポイント】

- ・ 学校給食担当者の衛生管理及び食品安全に関する資質向上のための研修会を行う。

4 食品表示の適正化

(1) 食品表示の普及啓発

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
①食品表示講習会の開催	5回	4回	5回

- ・ 関係団体へのパンフレット等の配布やホームページでの情報提供を行うとともに業界団体等を対象とした食品表示講習会（4回）の開催や研修会（6回）、食品表示ウォッチャー講習会（4回）等への講師派遣により、適正な食品表示の周知に努めた。

（平成23年7月から全面施行された「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」（米トレーサビリティー法）についても併せて解説）

ア. 第1回：平成24年1月17日（火）新川地区

イ. 第2回：平成24年1月19日（木）富山地区

ウ. 第3回：平成24年1月23日（月）高岡地区

エ. 第4回：平成24年1月25日（水）砺波地区

内容：JAS法、食品衛生法、景品表示法、米トレーサビリティー法

計 389名

【H24年度計画のポイント】

- ・ 食品表示に関し、関係団体に対し情報提供を行うとともに、講習会や研修会を通じて制度の周知に努める。

(2) 食品表示の監視・指導

- ・ 食品関係施設の監視時に厚生センター及び富山市保健所の食品衛生監視員が立ち入り食品衛生法に基づく食品表示の監視、指導を実施した。
- ・ 他県産のブリを氷見産ブリ等と産地を偽装して表示、販売していた水産仲卸会社に対して、改善後の表示状況を再度確認するとともに、再発防止への指導に努めた。

【H24年度計画のポイント】

- ・ 食品関係施設に立ち入り、食品衛生法に基づく食品表示の監視指導を実施する。

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
①食品関連事業者への栄養表示基準制度等の相談指導件数	—	240 件	—

- ・ 厚生センター及び富山市保健所を窓口として、食品関連事業者からの栄養表示基準制度等に関する相談に対応した。

【H24年度計画のポイント】

- ・ 厚生センター及び富山市保健所を窓口として、食品関連事業者からの栄養表示基準制度等に関する相談に応じる。

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
②食品表示110番への各種相談件数	—	497 件	—

- ・ 食品表示に関する県の統一的な相談窓口として「食品表示110番」を設置し消費者や食品関連事業者等からの相談に対応した結果、平成23年度の相談件数は497件と過去最多（前年比122%）となった。
- ・ 相談件数のうち、食品関連事業者からの相談が73%（364件）を占めており、自社で扱う商品に関してJAS法や米トレサビリティ法などに基づく表示が正しいかを確認する事案が多くなっている。
- ・ また、不適切な表示に関する消費者からの情報提供には、事業者に対して指導を行っている。

【食品表示110番に寄せられた相談件数(平成23年度)】

相談者	内容	問合せ・相談	要望・意見	苦情	情報提供	その他	計	割合(%)
	消費者	5	1	7	9		22	4.4%
	製造業者	336					336	67.6%
	販売業者	27					27	5.4%
	流通業者	1					1	0.0%
	その他(行政機関等)	108		1	2		111	22.3%
	計	477	1	8	11	0	497	100.0%

- ※問合せ・相談：食品の表示方法等の問い合わせに関する情報
- ※要望・意見：表示制度に関する提案、意見及び要望等に関する情報
- ※苦情：行政に対する苦情や、法令上不適正な表示とは言えない情報
- ※情報提供：食品表示関係法令に抵触するおそれのある情報
- ※その他：上記に該当しない情報

【H24年度計画のポイント】

- ・ 食品表示110番で消費者からの相談を受け付けるとともに、食品事業者に対し適切な表示を指導する。

【食品表示110番相談件数の推移】

年度	H14	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23	累計
相談件数 (件)	141	131	171	143	208	214	407	355	408	497	2,675

	H23 計画	H23 実績	H24 計画
③食品表示ウォッチャー調査店舗数	1,320 店舗	1,216 店舗	1,320 店舗
④食品表示ウォッチャーの食品表示実態調査等における適正な店舗の割合	100%	95.4%	100%

- ・ 県内小売店における食品表示の実態を把握するため、消費者からなる「食品表示ウォッチャー」(30名を委嘱)を配置し、ウォッチャーに対する研修会を4回実施するとともに、日常の買い物の中で小売店の食品表示の実態を調査した。
- ・ また、不適切な表示が認められた店舗については、担当職員が立入調査を行い、適正な表示を指導した。

【H24年度計画のポイント】

- ・ 食品表示ウォッチャーによる調査を通じた監視体制の強化に努める。

【食品表示ウォッチャーの調査による適正店舗割合の推移】

年度	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23
適正店舗割合 (%)	76.1	88.1	73.3	85.9	88.4	94.1	93.3	95.2	95.4