

食品安全施策の実績及び計画について

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

	H24 計画	H24 実績	H25 計画
①食品安全推進本部会議の開催	2回	2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29日）

- ・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
- ・生食用牛レバーに関する法規制について

イ 第2回（3月1日）

- ・平成25年度食品衛生監視指導計画（案）について
- ・漬物の衛生規範の改定等について
- ・BSE対策の見直し等について

【H25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。

	H24 計画	H24 実績	H25 計画
②食品安全フォーラム等の開催	2回	2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～食品中の放射性物質対策に関する説明会～」
（7月11日、とやま自遊館、参加者約270名）

・講演

「食品中の放射性物質による健康影響について」

講師：内閣府食品安全委員会事務局勧告広報課

リスクコミュニケーション専門官

久保 順一 氏

「食品中の放射性物質の新基準値及び検査について」

講師：厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課

輸出食品安全対策官

松井 保喜 氏

「農業生産現場における対応について」

講師：農林水産省消費・安全局消費者情報官補佐

丹菊 直子 氏

「県内での放射性物質の検査状況等について」

講師：富山県農林水産部参事

小林 真一郎

イ 幅広い県民の皆さんに食品安全についての理解を深めてもらうため、実際に“見て”、“聞いて”、“体験して”、“一緒に考える”、「楽しく学べる！食の安全・安心体感ランド in ファボーレ」を開催した。

(1月13日、フューチャーシティー ファボーレ、参加者約1,000名)

- ・食の安全・安心セミナー「家庭で出来る食の安全・安心」
講師：西田 美鶴江 氏（栄養士、フードコーディネーター）
- ・石黒彩さんトークショー「子育てと食について」
- ・富山短期大学生コーナー（SATシステムによる栄養診断、オリジナル食クイズ）
- ・展示&体験コーナー（パネル展示、手洗いチェック、食品の糖度測定体験等）
- ・その他（新鮮食材の見分け方講座、クイズラリー等）

【H25年度計画のポイント】

- ・ 食品安全フォーラム及び食の安全安心フェア、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。

	H24 計画	H24 実績	H25 計画
③食の安全を語る会の開催	4回	4回	4回

- 農畜水産物の生産者、食品製造者、食品流通業者、食品販売者及び消費者の代表者と情報交換を行うため、県内の4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及び実施状況、食品等事業者における自主衛生管理の推進施策並びに食中毒及び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20日開催、技術専門学院新川センター、参加者26名）
 - イ 中部地区（11月19日開催、中部厚生センター、参加者23名）
 - ウ 高岡地区（11月7日開催、高岡総合庁舎、参加者28名）
 - エ 砺波地区（11月26日開催、砺波厚生センター、参加者28名）

【H25年度計画のポイント】

- ・ 県内の4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。

	H24 計画	H24 実績	H25 計画
④食品安全出前講座の開催	50回	52回	60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方などに食品衛生知識の普及・向上を図るため、要請に応じて講義形式の「食品安全出前講座」のほか、H24年度からは、少人数で気軽な雰囲気の中で食品衛生について学べる懇談会形式の「食のサイエンスカフェ」（H24実績：7回（内数））を開催した。

【H25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。
-

	H24 計画	H24 実績	H25 計画
⑤食品衛生相談所及びパネル展示会の開設	8カ所	8カ所	8カ所

- 8月1日から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。

【H25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普及啓発活動を行う。

(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

- 食中毒予防の正しい知識の普及啓発と周知のため、「食中毒予防カレンダー」を作成し、消費者や食品事業者などに配布した。
- 幅広い年代の方々に食品安全に関する知識や理解をより一層深めてもらえるよう、中学生向けの食品安全副読本「知りたい！安全な食品選びのポイント～食品を選ぶ力を身につけよう～」を作成し、県内の中学校に配布した。
- 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。
- 生産から消費の各段階で行われている取組などの理解を深めるため、地域指導者を対象とした現地研修会（4回）を開催するとともに、わかりやすく解説した「とやまの食品 安全・安心レスンプック」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。

【H25年度計画のポイント】

- ・ 「食の安全・安心フェア」において、食の安全セミナーを開催すると共に、幅広い県民に食の安全についての正しい知識と理解を深めてもらうためパネル展示等を行う。
- ・ 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

	H24 計画	H24 実績	H25 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	22,775 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、県で作成した食の安全安心パンフレットや食品表示テキストの掲載など、適時的確な情報提供に努めるとともに、ホームページを通じた県民からの問合せに対応した。

【H25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とともに、ホームページの認知度向上に努める。

【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
(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 (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

	H24 計画	H24 実績	H25 計画
①農薬販売業者への指導取締件数	112 件	112 件	112 件
②農薬管理指導士の延べ認定者数	700 名	707 名	740 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 39 名を認定した。

【H25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。
-

	H24 計画	H24 実績	H25 計画
③普通肥料登録・更新件数 (登録品目数)	9(79)	6(78)	7(81)
④適正な肥料の製造・販売指導 (販売業者数)	27(407)	11(403)	17(403)

- 「肥料生産・販売・輸入の手引き」を改定し、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。

【H25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。

	H24 計画	H24 実績	H25 計画
⑤飼料販売業者への立入検査件数 (対象事業場数)	21件 (192事業場)	21件 (192事業場)	25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 (163戸)	80戸 (163戸)	80戸 (159戸)
⑦飼料の安全性分析検体数	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。

【H25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 計画	H24 実績	H25 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2件 (10業者)	延べ6件 (12業者)	延べ2件 (12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57件 (121業者)	延べ34件 (90業者)	延べ8件 (90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。

【H25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。

	H24 計画	H24 実績	H25 計画
⑩青果物の残留農薬自主検査検体数	60 検体	32 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。
平成24年度は冬期の低温や早期積雪の影響により、収穫に至らなかった品目(白ネギ、コマツナ)があったことなどから計画より検体数が少なくなった。
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。

【H25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。
前年度から引続き、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。

	H24 計画	H24 実績	H25 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、農産物の安全性確保などを目的とした「富山県適正農業規範(平成23年12月策定)」に基づく適正な農業生産活動の実践(とやまGAP)について、モデル農場の設置とその支援や指導者の育成を図るなど、より良い農業の普及・定着に努めた。
(GAP: Good Agricultural Practice の略)

【H25年度計画のポイント】

- ・とやまGAPの取組を展開するとともに、その一環として、消費者等への情報提供が可能な生産履歴の適切な記帳等を推進する。
・食品トレーサビリティを普及するための講習会や生産製造の現場見学を行う。
-

	H24 計画	H24 実績	H25 計画
⑫ 個体識別管理換え耳標発行数	—	22 個	—

- 牛飼養農家では、新しく生まれる子牛のために耳標が保管されているが、繁殖の状況により耳標の不足が生じた場合、県が管理する予備の耳標に管理換えを行うことで、届出の遅れがないよう指導に努めている。

24年度は、計画的に耳標の保管、管理が農家で行われ、予備の耳標発行数は減少した。

【H25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。

	H24 計画	H24 実績	H25 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。

【H25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。

	H24 計画	H24 実績	H25 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 49 戸 (49 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。

【H25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

	H24 計画	H24 実績	H25 計画
① 農場死亡牛の BSE 検査数	250 頭	236 頭	250 頭

- B S E 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、B S E 検査を実施した結果、全て陰性であった。

【H25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B S E 検査を実施する。

	H24 計画	H24 実績	H25 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 116 回	延べ 108 回	延べ 110 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. 定点モニタリングとして県内鶏飼養農家 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。

【H25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。

	H24 計画	H24 実績	H25 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)	19 経営体 (38 経営体)	19 経営体 (38 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。

【H25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。

	H24 計画	H24 実績	H25 計画
④豚丹毒ワクチン接種頭数 (豚の飼養頭数(4.1 現在))	50,000 頭	43,022 頭 (35,700 頭)	40,000 頭 (34,500 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。

【H25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

	H24 計画	H24 実績	H25 計画
①食中毒発生件数(原因究明・指導件数)	—	22 件	—

- 平成 24 年次(1 月～12 月)に県内で発生した食中毒の件数は 22 件、患者数は 381 人、死者 0 名であった。〔平成 23 年次 14 件、患者数 688 名、死者 4 名〕
- ア ノロウイルスを原因とする食中毒は 11 件発生しており、患者数は 303 名となり、全体の約 80%を占めた。原因食品のほとんどが複合調理品であり、発生の原因はウイルスに感染していた調理従事者による食品への汚染と推定された。
- イ 植物性自然毒(毒キノコの誤食)による食中毒が 5 件発生しており、うち 3 件はツキヨタケをシイタケやヒラタケと誤食したことが原因であった。
- ウ カンピロバクターを原因とする食中毒が 3 件発生しており、いずれも飲食店で鶏肉を使用するメニューが提供されており、加熱不十分で喫食したことが原因と推定された。
- 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。
- 国において、平成 23 年 10 月から生食用牛肉(内臓肉を除く。)、平成 24 年 7 月から生食用牛肝臓の規格基準が制定され、全国的に腸管出血性大腸菌等の病原性大腸菌を原因とする食中毒の発生件数は減少している。(全国値:平成 23 年 49 件→平成 24 年 21 件)

【H25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。

		H23 実績	H24 実績	H25 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)	35,286 件 (22,942 施設)	32,345 件 (22,880 施設)	32,000 件 (21,920 施設)

○ 「富山県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A～Eの5ランクに分類し、食品衛生監視員が食品取扱施設に監視指導を実施した。

○ 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行った。

(参考) ランク別の標準監視達成率

	監視ランク	H23 実績	H24 実績	H25 計画
標準監視達成率 (監視対象施設数)	Aランク	129.2% (89 施設)	120.2% (94 施設)	100% (107 施設)
	Bランク	110.9% (3,359 施設)	110.8% (2,832 施設)	100% (2,505 施設)

(参考) 食品関係施設監視実施件数及び標準監視達成率（Aランク、Bランク）

- 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

【H25年度計画のポイント】

- ・ 平成25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ほか、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。

	H24 計画	H24 実績	H25 計画
③-1 食肉取扱い施設重点施設監視指導件数	320 件	323 件	320 件
③-2 大規模調理施設重点監視	300 件	305 件	300 件
④ 鶏肉・牛レバー汚染実態調査検体数	60 検体	58 検体	48 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等を対象に簡易細菌培地を用いた食肉取扱施設重点監視、旅館や弁当製造施設等の大規模調理施設重点監視を実施し、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、サルモネラ属菌の汚染について調査を行った。汚染率は高く、カンピロバクター59.6%、サルモネラ属菌70.2%であった。

【H25年度計画のポイント】

- ・ 引続き、食肉取扱施設、大規模調理施設に対し重点監視を実施するとともに、鶏肉や生レバー等の食中毒菌による汚染実態を調査し、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。

	H24 計画	H24 実績	H25 計画
⑤集団給食施設の重点監視（監視実施状況）	780 施設	753 施設	780 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。

【H25年度計画のポイント】

- ・ H24年に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。

	H24 計画	H24 実績	H25 計画
⑥と畜検査頭数	—	101,461 頭	—
牛（全頭BSE検査実施）	—	1,864 頭	
豚	—	99,597 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BSE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。

【H25年度計画のポイント】

- ・ (株)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48ヵ月齢超の牛等についてBSE検査等を行う。

	H24 計画	H24 実績	H25 計画
⑦総合衛生管理製造過程の承認件数 (24 年度末)	—	3 件	—
⑧HACCP 手法の導入に関する相談指導件数	—	6 件	—

○ 平成 24 年度末現在、県内で、国の総合衛生管理製造過程（H A C C P 対応）の承認を受けているものは、2 施設 3 件である。

また、H A C C P 手法の導入を希望する施設には、「食品衛生監視機動班」が相談に応じる。

【H 2 5 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、H A C C P 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。

	H24 計画	H24 実績	H25 計画
⑨「いわゆる健康食品」製造施設の監視件数	—	12 件	—
⑩薬局薬店の監視件数	—	463 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。

【H 2 5 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

	H24 計画	H24 実績	H25 計画
①卵選別包装施設(GPセンター)重点監視指導件数 (対象施設数)	14 件	16 件 (14 施設)	14 件 (14 施設)

○ 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 G P センターに対し、衛生管理の徹底を指導した。

【H 2 5 年度計画のポイント】

- ・ 「平成 25 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。

	H24 計画	H24 実績	H25 計画	
②食品収去検査の延べ検体数	1,754 件	1,774 件	1,575 件	
ア	食品の成分規格検査	384 件	385 件	334 件
	食品添加物（成分規格以外）	361 件	357 件	306 件
	食品の細菌検査（成分規格以外）	503 件	514 件	443 件
	遺伝子組換え食品検査	8 件	8 件	8 件
	アレルギー食品検査	20 件	20 件	20 件
イ	残留農薬	58 件	58 件	56 件
ウ	抗生物質	158 件	171 件	158 件
	合成抗菌剤	158 件	173 件	158 件
	動物用医薬品	60 件	44 件	60 件
エ	環境汚染物質	44 件	44 件	32 件
	PCB	14 件	14 件	12 件
	有機水銀	20 件	20 件	10 件
	TBTO	10 件	10 件	10 件

○ 食中毒発生の防止及び不良食品の流通防止のため、「平成 24 年度富山県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 1,774 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 5 件、食品添加物、衛生規範等に関する違反が 15 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 26 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 388 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 32 検体について残留農薬の検査を実施したところ、いずれも基準内であった。

○ 24 年産米と牛肉、学校給食の放射性物質検査を実施した結果、全て不検出であった。

【H25 年度計画のポイント】

- 平成 25 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、残留農薬検査を引き続き実施する。

	H24 計画	H24 実績	H25 計画
③食品衛生に関する研修への派遣	2名	2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及び岡山県で開催された食中毒疫学研修にそれぞれ職員を派遣した。

【H25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、食肉衛生検査コース及び食中毒疫学研修に職員を派遣する。

	H24 計画	H24 実績	H25 計画
④各検査施設の外部精度管理	1回	1回	1回
⑤各検査施設の内部精度管理	1回	1回	1回

- 厚生センター、衛生研究所及び食肉検査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」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。

【H25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

	H24 計画	H24 実績	H25 計画
①調理従事者への衛生教育研修会の開催 (参加者数)	—	187回 (6,274人)	—
②給食施設調理従事者等の検便検査件数	—	延べ 9,588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態者及び水道事業者を対象に、厚生センターにおいて検便を実施した。

【H25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、厚生センターにおいて検便を実施する。

	H24 計画	H24 実績	H25 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。

【H25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

	H24 計画	H24 実績	H25 計画
①食品表示講習会の開催	5回	6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（6回）の開催や研修会（3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。
- 直売所において販売される農産物やその加工品を扱っている方に、食品衛生法やJAS法などで定める表示事項を理解してもらうことを目的として「直売活動での食品表示のポイント」を作成・配布した。

食品表示講習会実績

1月16日	小売の部	小売業者(富山)	96
1月18日	(JAS法、食品衛生法)	小売業者(高岡)	73
1月22日	漬物の部	漬物製造業者(新川)	60
1月23日	(農産物漬物品質表示基準に基づ	漬物製造業者(富山)	55
1月24日	づく表示、食品衛生法に基づく表	漬物製造業者(高岡)	45
1月25日	示及び漬物衛生規範改正)	漬物製造業者(砺波)	50

合計 379名

【H25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。

【H25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。

	H24 計画	H24 実績	H25 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	—	238 件	—

- 厚生センターを窓口として、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。

【H25年度計画のポイント】

- ・ 厚生センターを窓口として、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。

	H24 計画	H24 実績	H25 計画
②食品表示110番への各種相談件数	—	490 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。平成24年度の相談件数は490件（前年比98.5%）であった。
- 相談件数のうち、食品関連事業者等からの相談が82%（403件）を占めており、自社で扱う商品に関してJAS法や米トレー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24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	2	1	1	10		14	2.8%
	製造業者	344					344	70.2%
	販売業者	29					29	5.9%
	包装業者	20					20	4.1%
	その他(行政機関等)	83					83	17.0%
	計	478	1	1	10	0	490	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

【H25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	H24	累計
相談件数 (件)	141	131	171	143	208	214	407	355	408	497	490	3,165

	H24 計画	H24 実績	H25 計画
③食品表示ウォッチャー調査店舗数	1,320 店舗	1,048 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%	94.7%	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。

【H25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	H24
適正店舗割合 (%)	76.1	88.1	73.3	85.9	88.4	94.1	93.3	95.2	95.4	94.7