

資料提供

資料提供日 平成30年3月26日

問い合わせ先
環境生活部県民局食品・生活衛生課
担当：光本・坂本
TEL 073-441-2624

平成30年度和歌山県食品衛生監視指導計画について

食品衛生法第24条に「知事は、国の指針に基づき、毎年度、和歌山県が行う監視指導の実施に関する計画（以下「和歌山県食品衛生監視指導計画」）を定めなければならない。」と規定されています。

この度、本県の区域における食品事業者の施設の設置状況や食品衛生上の危害の発生状況を勘案して「平成30年度和歌山県食品衛生監視指導計画」を策定しましたので、お知らせします。

1 計画の区域

本計画は、和歌山市を除く和歌山県内が対象です。

2 計画の期間

本計画の実施期間は、平成30年4月1日から平成31年3月31日までの1年間です。

3 資料

平成30年度和歌山県食品衛生監視指導計画(概要版)

※「平成30年度和歌山県食品衛生監視指導計画」の全文については、「食の安全・安心わかやまホームページ」に、追って掲載します。

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/index.html>

平成30年度和歌山県食品衛生監視指導計画のポイント (平成29年度からの主な追加事項)

平成30年度については、平成29年度における全国的な食中毒の発生状況やHACCPの制度化予定を踏まえ、主に次の事項の追加を行いました。

第2 監視指導の実施体制及び重点的に監視指導を実施する事項等

Ⅲ 食品衛生監視指導における重点的監視及び指導啓発事項

(2) 食肉等による食中毒対策

②カンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒対策

腸管出血性大腸菌による食中毒は野菜や牛肉等の殺菌不良等が原因で発生しています。また、昨年は、広域的に感染症および食中毒が多発したことから、適切な殺菌、二次汚染の防止等の食中毒予防対策について啓発に努めます。

追加経緯

平成29年に埼玉県・群馬県のそう菜チェーン店によるO-157食中毒を始めとし、広域的な食中毒および感染症が多数発生したことを受け、腸管出血性大腸菌食中毒対策に係る重点的な監視指導を追加。

第3 食品事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項

Ⅲ 生産から製造及び流通・販売の各段階におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を推進

食品衛生管理の国際標準であるHACCPの制度化が予定されていることから、生産や製造及び流通・販売の各段階並びにと畜場・食鳥処理場においてHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の導入を支援します。また、制度化について関係事業者への周知を図ります。

追加経緯

国が平成30年度の食品衛生法改正によりHACCPの制度化を予定していることを踏まえ、生産から製造及び流通・販売の各段階におけるHACCPの導入支援に加え、制度化について関係事業者への周知を行う旨を追加。

平成30年度
和歌山県食品衛生監視指導計画
概要版

和歌山県環境生活部

食品衛生監視指導計画とは

国

和歌山県

食品衛生法第24条
「食品衛生に関する監視指導の
実施に関する指針(監視指導指針)」

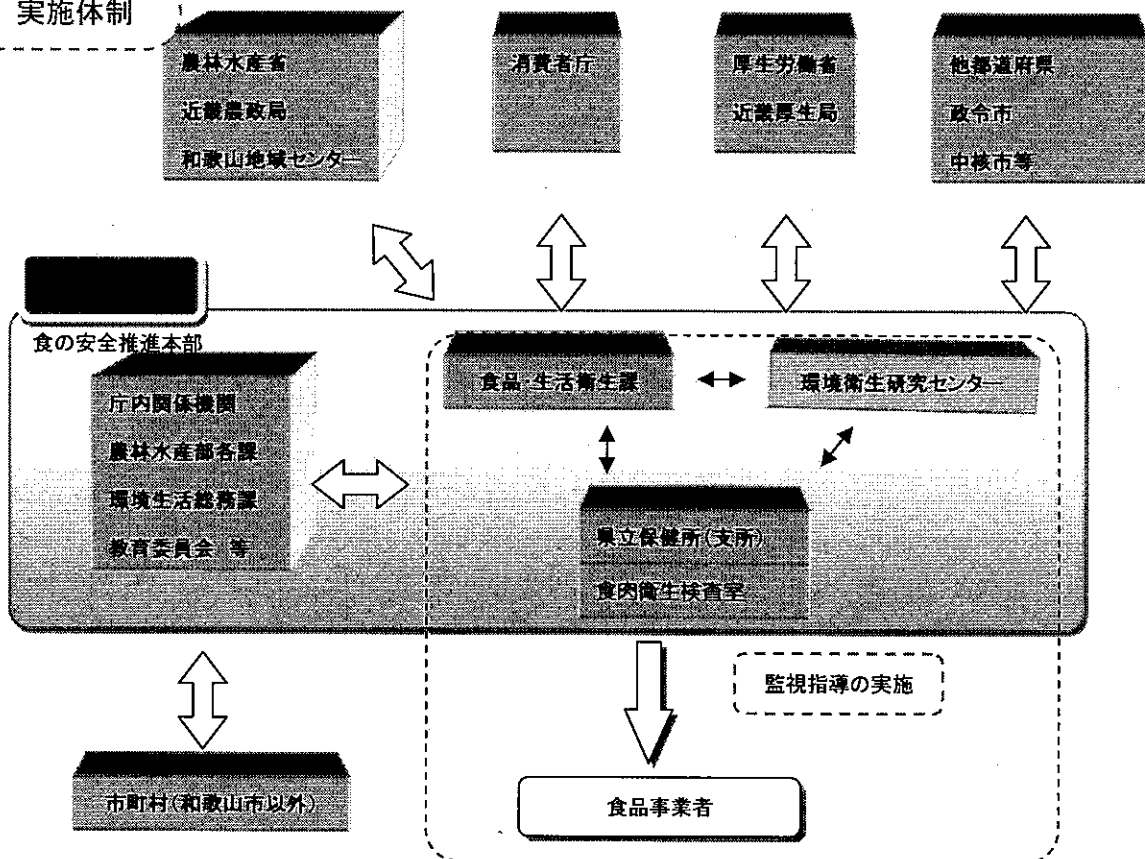
に基づき

食品等の安全性を確保するため、監視指導
の実施に関する計画を、平成28年度まで
の本計画の実施状況、食品衛生上の危害の
発生状況、地域の実情を勘案して策定

- 実施期間 平成30年4月1日から平成31年3月31日
- 実施区域 和歌山県内(和歌山市を除く)
- 主な項目【1】監視指導の実施体制・重点的に監視指導を実施する事項
 - 【2】食品事業者による自主的な衛生管理の推進
 - 【3】県民とのリスクコミュニケーションや、情報提供の実施
 - 【4】食品衛生に係る人材の養成・資質の向上

【1】監視指導の実施体制・重点的に監視指導を実施する事項

実施体制



連携

監視指導の実施主体の連絡体制

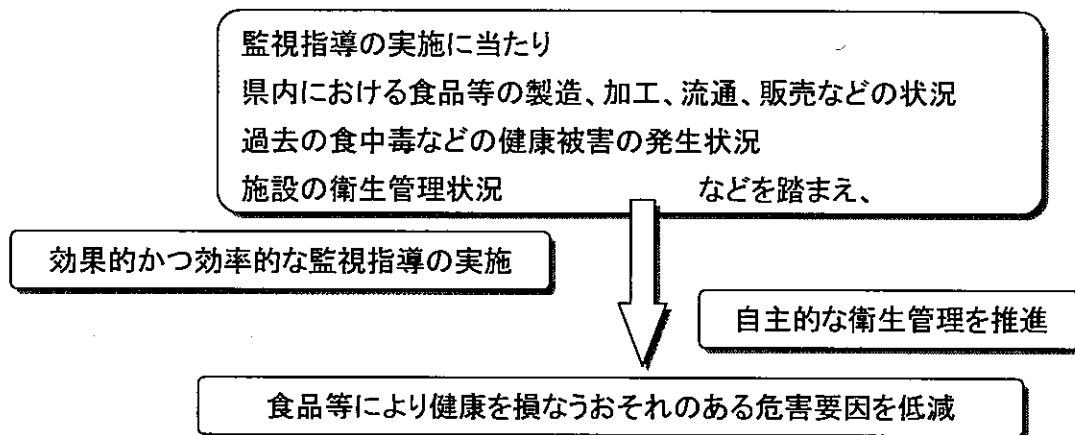


指導

本計画の範囲

実施事項等

①監視の基本方針 県の使命：消費者の生命および健康を護ること



過去の食中毒の発生状況、製造・販売される食品の流通の実態及び施設の衛生管理状況などを考慮して、監視の重要度、すなわちリスクの高い業種の順にAランク監視業種からGランク監視業種の7ランクに分類し、ランク毎の標準監視回数を設定します。

ランク	標準監視回数	主な業種
A	3回／年 以上	前年度に法違反による行政処分を受けた施設・苦情原因施設、食肉処理業（ジビエ処理施設）、食鳥処理場（年間30万羽以上）、認定小規模食鳥処理場、生食用食肉取扱施設
B	2回／年 以上	飲食店営業（旅館、ホテル、民宿、仕出し・弁当のうち大量調理施設、農家民宿等）、集団給食施設（大量調理施設）、と畜場、魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水製造業、乳処理業、自主的な衛生管理を導入している施設
C	1回／年 以上	飲食店営業（一般飲食店）、集団給食施設（大量調理施設以外）、菓子製造業、アイスクリーム類製造業、豆腐製造業、めん類製造業、そうざい製造業、食品の冷凍冷蔵業（冷凍食品製造施設）、しらす加工施設、浅漬製造業、いわゆる健康食品製造施設、自主的な衛生管理を導入している施設
D	1回／2年 以上	缶詰びん詰食品製造業、魚介類販売業、食肉販売業、みそ製造業、醤油製造業、食品の冷凍冷蔵業（保管業）、自主的な衛生管理を導入している施設
E	1回／3年 以上	飲食店営業（スナック等）、喫茶店営業、乳類販売業、氷雪販売業、自主的な衛生管理を導入している施設
F	1回／4年 以上	自主的な衛生管理を導入している施設
G	1回／5年 以上	飲食店営業（露店・自動車・自販機）、喫茶店営業（露店・自動車・自販機）、菓子製造業（露店、自動車）、その他の食品製造業、自主的な衛生管理を導入している施設

和歌山県食品衛生管理認定制度を導入している食品事業者に対しては、上記の設定に関わらず個別に監視のランクを見直すこととします。

②食品衛生監視指導における重点的監視指導・啓発事項

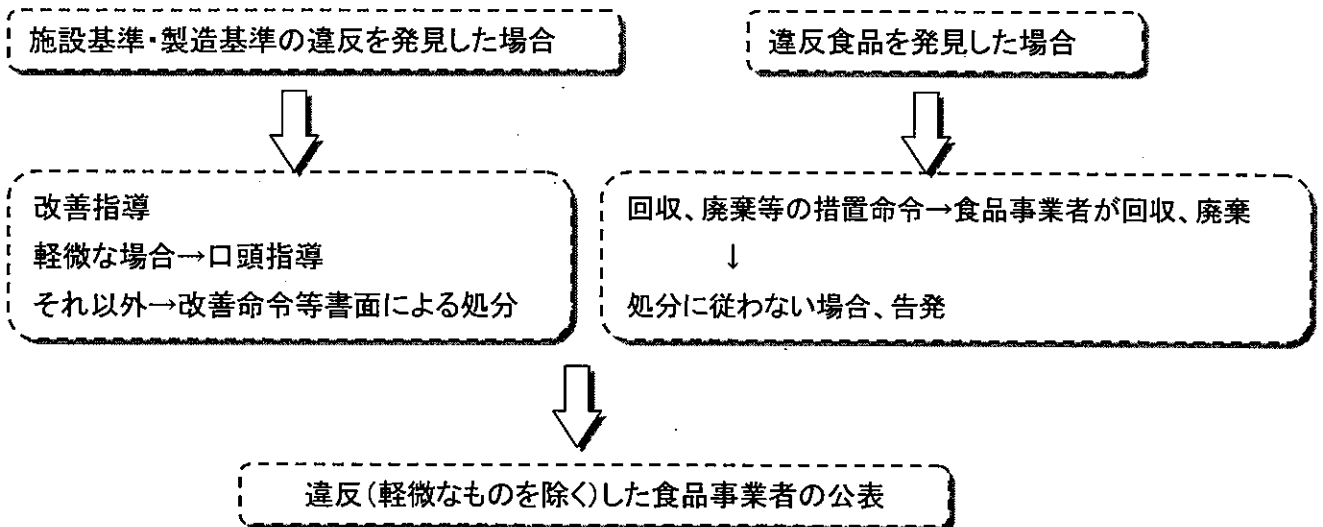
項目	主な重点的監視指導・啓発事項
ノロウイルス対策	<ul style="list-style-type: none"> ・大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理を指導するとともに自主衛生管理への取組を促進 ・手洗いの励行、従事者の感染予防の指導、加熱の徹底や適切な汚物処理を指導 ・ノロウイルス食中毒注意報を発令し、食品事業者及び消費者に注意喚起
食肉等による食中毒対策	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用食肉の規格基準(加工基準、保存基準、調理基準)に適合しない生食用食肉の排除 ・牛レバーや豚肉の生食用としての販売・提供禁止に伴う飲食店等に対する監視指導の徹底 ・鶏肉の生食での提供自粛を促し、生食リスクを啓発 ・食肉等は適切に殺菌し、二次汚染の防止対策を徹底するよう指導 ・生食用の馬肉を取り扱う飲食店等に対し、「和歌山県生食用食肉を取り扱う施設に対する指導要綱」に基づき定期的な監視、衛生基準への適合性を確認 ・食鳥処理場での HACCP 方式による衛生管理指針に基づき特定した危害要因が適切に管理されているか検証
と畜場における疾病対策	<ul style="list-style-type: none"> ・人畜共通感染症等の疾病を排除するため、一頭ごとの検査を実施 ・BSE対策として、脳・せき髄などの特定部位の確実な除去等を徹底 ・解体処理工程での汚染及び交差汚染防止対策を指導
ジビエ(狩猟鳥獣肉)の衛生対策	<ul style="list-style-type: none"> ・ジビエを処理・販売する事業者に対し、疾病の確認方法や、衛生的な解体処理の方法を指導 ・処理工程における汚染や交差汚染を防止するための衛生管理を指導 ・「わかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度」の認証審査における食品衛生管理認定制度への取組確認及び厳格な審査を実施
自然毒による食中毒対策	<ul style="list-style-type: none"> ・フグ処理施設における有毒部位の適切な除去を指導 ・フグを素人調理で食べないよう注意喚起 ・キノコ及び有毒山野草を素人判断により採取しないよう啓発 ・貝毒が検出された場合、採取・出荷を規制し県民に情報提供
食品表示の適正化及び遺物混入対策	<ul style="list-style-type: none"> ・食品事業者に対する、原材料の使用状況の確認、アレルギー物質の混入防止のための措置、期限表示の設定方法、生食用食肉の表示基準等を監視 ・異物混入対策として HACCP による衛生管理を指導

③食品等の検査に関する事項

県内で製造又は販売されている食品について、食品衛生法に基づき食品、食品添加物等の規格基準検査を実施し、違反食品等を流通から排除します。また、食中毒菌等の微生物による汚染実態を調査し、汚染源を究明し汚染の防止措置や食品を介した疾病の感染を防ぎます。主な検査は以下のとおりです。

実施検査	内容	検体数
残留農薬検査	県内で生産及び流通する農産物(輸入農産物を含む。)を実施	110
食品添加物の規格基準検査	加工食品の保存料、発色剤、酸化防止剤、着色料等の使用基準、表示の適合性と、国内で使用が認められていない指定外添加物について実施	260
畜水産食品の残留抗生物質、抗菌性物質の検査	県内で生産される畜水産物を中心に実施	230
食中毒菌等微生物汚染の実態調査	生鮮食品・加工食品の腸管出血性大腸菌、サルモネラ、カンピロバクター、ノロウイルスなどの汚染実態を調査	310
加工食品の成分規格検査	アイスクリーム類、氷菓、生食用鮮魚介類及び生食用かき等の成分規格検査を実施	80
めん類及び浅漬の衛生規範検査	衛生規範に基づく製品規格検査を実施し、製造施設における衛生管理の状況を確認	20
食鳥処理工程における微生物汚染調査	食鳥処理工程における HACCP の考え方に基づく衛生管理の取組状況を確認	120
アレルギー物質の含有検査	アレルギー物質を含む食品に義務づけられている表示が適正に行われているかを確認するために実施	20
有害物質の含有検査	県内産米のカドミウム含有量、県内で水揚げされる鯨肉類等のメチル水銀含有量の実態を把握するために実施	56
放射性物質検査	県内で産出される生鮮食品及び加工食品に基準値を超える汚染が無いことを確認するために実施	300
計		1,506

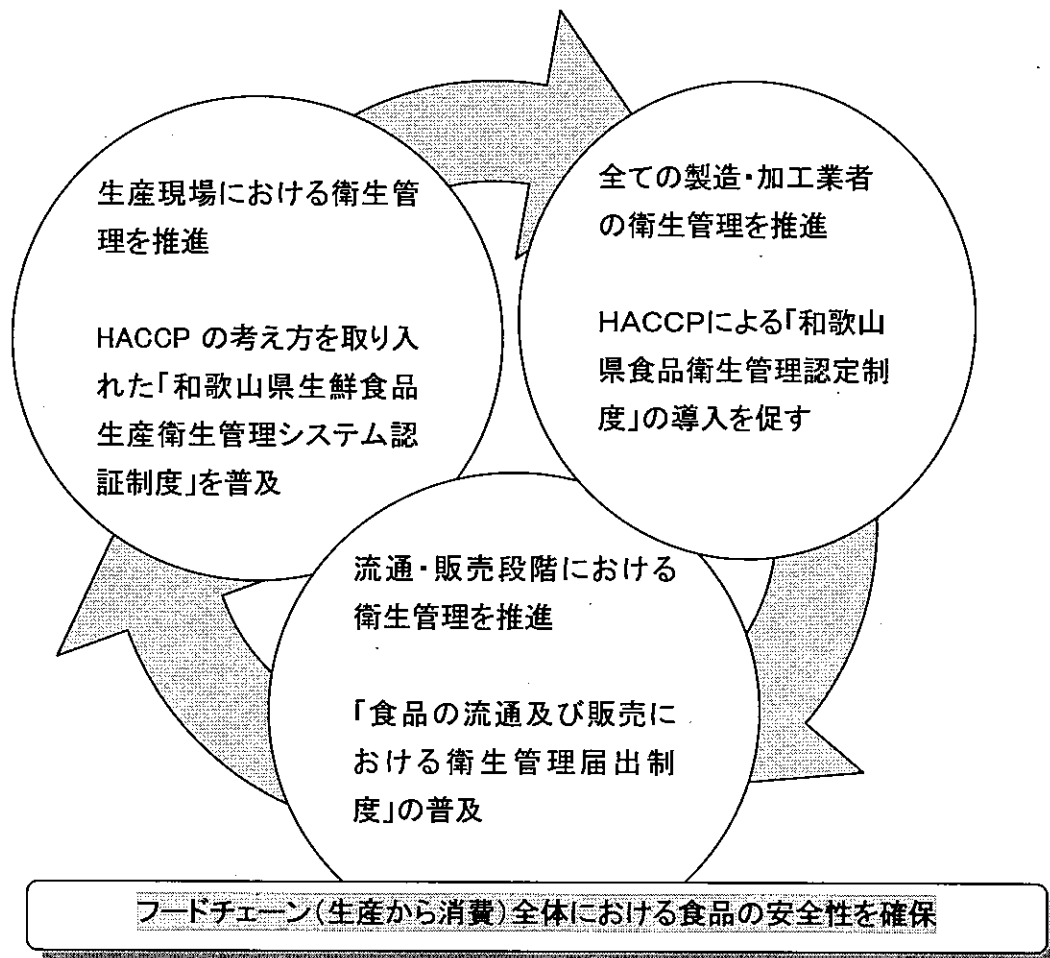
④違反を発見した場合の対応



なお、違反食品が他の都道府県等や国外で生産、製造、加工等が行われていた場合は、当該都道府県等や厚生労働省に通報し、対応を依頼します。

【2】食品事業者による自主的な衛生管理の推進

食品衛生管理の国際標準である HACCP の制度化が予定されていることから、生産や製造及び流通・販売の各段階並びにと畜場・食鳥処理場において HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を推進します。



【3】県民とのリスクコミュニケーションや情報提供の実施

県民の皆様の意見を食の安全・安心確保に係る施策に反映させるための意見聴取や意見交換を積極的に行います。

①県民からの意見聴取や県民との意見交換

「食の安全シンポジウム」
「食の安全タウンミーティング」
「出張！県政おはなし講座」
「和歌山県食の安全県民会議」
「わかやま食の安全サポーター」

②県民及び食品事業者への情報提供

- ・県ホームページ「食の安全・安心わかやま」、
「食の安全・安心わかやまメールマガジン」や
保健所窓口等を通じた情報提供
- ・講習会等で、食中毒の予防、食品検査、表示
等県民の関心の高い事項の情報提供
- ・食中毒注意報を発令
- ・広域流通食品の違反情報や自主回収情報等
を県ホームページ等で提供
- ・消費者への HACCP 周知事業の実施

【4】食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

①食品衛生監視員の資質の向上

HACCPによる衛生管理における監視指導や
食品衛生検査等が的確に行えるよう、人材の
育成を図ります。

③食品衛生管理を担う者の養成、資質向上

食品事業者、食品衛生管理者を対象とした研
修会を実施します。また、食品衛生協会に所
属する食品衛生指導員の行う巡回指導や自
主衛生管理推進事業を支援します。

②適正な食品表示を推進するための人材育成

- ・消費者の視点で食品表示をモニターしていただく
「食品表示ウォッチャー」を設けます。
- ・食品表示推進者育成講習会を開催するととも
に、既に表示推進者になって頂いている方への
フォローアップ講習会も併せて実施し、適正表
示の徹底を図ります。