

令和2年度和歌山県食品衛生監視指導計画

実 施 結 果

和歌山県環境生活部

和歌山県では、食品衛生法第24条の規定により、「令和2年度和歌山県食品衛生監視指導計画」を定め、県内で産出及び流通する食品・食品添加物・器具・容器包装等（以下「食品等」という。）の安全性を確保するため、計画に基づき監視指導を実施しました。その実施結果を取りまとめましたので公表します。

実施期間

令和2年4月1日から令和3年3月31日まで

実施地域

和歌山県内（和歌山市を除く）

実施内容

- 1 食品営業施設等の監視指導結果及び重点的監視指導事項の実施結果
 - I 食品営業施設等の監視指導結果
 - II 重点的に監視及び指導啓発を実施した事項
 - III 食品等の検査結果
 - IV 一斉監視指導の実施結果

- 2 食中毒等健康被害発生時の対応について
 - I 食中毒の発生状況
 - II 不良（違反）食品への対応状況
 - III 食品衛生に関する苦情・相談受付状況

- 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
 - I HACCPに沿った衛生管理の導入支援
 - II 和歌山県生鮮食品衛生管理システム認証制度
 - III 和歌山県食品衛生管理認定制度
 - IV 和歌山県食品の流通及び販売における衛生管理届出制度

- 4 県民等とのリスクコミュニケーションや、情報提供の実施に関する事項
 - I 県民からの意見聴取や県民との意見交換
 - II 県民及び食品事業者への情報提供

- 5 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項
 - I 食品衛生監視員の資質の向上
 - II 適正な食品表示を推進するための人材育成
 - III 食品衛生管理を担う者の養成及び資質の向上

1 食品営業施設等の監視指導結果及び重点的監視指導事項の実施結果

I 食品営業施設等の監視指導結果

各県立保健所（支所）に食品衛生監視員を配置し、食品営業施設等の監視指導を実施しました。

具体的には、各業種毎に、過去の食中毒等の発生状況、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ランクからFランクの監視業種に分類し、ランク毎の標準監視回数を定め、監視指導を実施しました（表1）。

（表1）令和2年度食品営業施設等の監視件数

ランク業種内訳	回数	対象施設数	計画監視数(A)	監視実施数(B)	計画達成率(B/A)	違反数	(参考)過去の違反数	
							R1	H30
Aランク：食肉処理業等	年間3回以上	56	168	123	73.2%	-	-	-
Bランク：旅館、大量調理施設等	年間2回以上	766	1,532	1,003	65.5%	-	-	3
Cランク：飲食店、菓子製造等	年間1回以上	7,110	7,110	5,934	83.5%	3	10	6
Dランク：魚介、食肉販売業等	2年に1回以上	3,062	1,531	2,242	146.4%	-	4	1
Eランク：喫茶店、乳類販売業等	3年に1回以上	2,993	998	1,806	181.0%	-	1	1
Fランク：露店、自販機等	5年に1回以上	6,149	1,230	1,183	96.2%	-	1	-
合計		20,136	12,569	12,291	97.8%	3	16	11

違反が発見された3施設の事業者には、行政指導等を行い改善を図りました。
違反の内訳：食品表示基準違反3件

II 重点的に監視及び指導啓発を実施した事項

(1) HACCPに沿った衛生管理の制度化に基づく監視指導

事業者の作成した衛生管理計画が適正であり、かつ、その実施記録が適正になされているかを確認するとともに、実施状況を検証し、必要に応じて改善指導を行いました。

(2) ノロウイルス食中毒対策

ノロウイルス食中毒が毎年11月から2月にかけて多発することから、秋の行楽シーズンの一斉監視や年末の一斉取締りの期間に、宿泊施設や給食施設等の大量調理施設を中心に監視指導を実施し、調理従事者の感染予防を始め、手洗いの励行、従事者の健康状態の確認、衛生的取扱い方法、加熱の徹底や適切な汚物処理の指導に加え、ノロウイルス予防啓発チラシの配布などで、広く食品事業者や消費者に啓発しました。

(3) 食肉等による食中毒対策

① 生食用食肉による食中毒対策

牛レバーや豚肉（内臓を含む）については生食用として消費者に提供されることがないように、飲食店等に対し監視指導を行いました。

② カンピロバクター食中毒対策

生及び半生状態で提供された鶏肉が原因と考えられるカンピロバクター食中毒が全国的に多発していることから、このような施設を把握し、衛生管理計画の作成や検証を通じて十分に加熱するよう26事業者に指導を行いました。

③ 腸管出血性大腸菌による食中毒対策

牛肉等は中心部まで十分に加熱し、交差汚染の防止を徹底するよう指導するとともに、焼き肉店等の事業者にあつては、来客者に、中心部まで十分に加熱して食べることや、生肉を扱う際は専用のトング等を使用し他の食材を汚染しないことを注意喚起するよう指導を行いました。

④ 食鳥処理場における汚染防止対策

食鳥処理場において、処理工程ごとの微生物汚染実態調査（サルモネラ属菌及びカンピロバクター）を行うとともに、衛生管理方法を検証し、指導を行いました。

(4) と畜場における疾病対策等

と畜場にと畜検査員を派遣し、人獣共通感染症や家畜伝染病等の疾病を排除するため、1頭毎の検査を実施しました。

BSE対策については、特定部位の確実な除去及び汚染防止の徹底を確認しました。

また、枝肉の微生物による汚染実態を調査し、検証結果をもとに微生物による汚染低減のための衛生指導を行いました。

(5) ジビエ（狩猟鳥獣肉）の衛生対策

シカやイノシシ等のジビエの安全性を確保するため、ジビエを処理・販売する事業者に対して講習会を実施し、疾病の確認方法や衛生的な解体処理方法など「わかやまジビエ衛生管理ガイドライン」の遵守を指導しました。

(6) 自然毒による食中毒対策

① フグ等の有毒魚による食中毒対策

自分で釣ったフグを自宅に持ち帰って食べたことによる家庭内食中毒が発生したことから、素人調理で食べないようにホームページで注意喚起しました。

② 毒キノコ・有毒山野草対策

パンフレットの配布やホームページでの広報等を通じ素人判断でキノコを喫食しないよう注意喚起しました。

③ 貝毒対策

農林水産部局が実施した貝毒検査について、県内で基準値を超過する貝毒

の検出はありませんでした。しかし、近隣府県市の検査では基準を超える貝毒が検出されていたため、その動向を注視するとともに、関係機関と情報の共有を行いました。

(7) 食品表示の適正化対策及び異物混入対策

原材料や食品添加物の使用状況の確認、アレルギー物質の混入防止対策の確認等を行うとともに、流通食品の食品添加物、アレルギー物質検査を実施しました。

また、食品事業所で適正な食品表示を推進する核となる人材を育成するため、「食品表示推進者育成講習会」を6回開催しました。

異物混入については、HACCPに沿った衛生管理を導入することにより対策を徹底するよう監視指導の際に指導しました。

Ⅲ 食品等の検査結果

県内で産出又は流通している食品1,357検体について、35,649項目の検査を実施しました(表2)。具体的な実施結果は、以下のとおりです。

(1) 残留農薬検査

県内で生産される代表的な農産物及び県内に流通する農産物(輸入農産物を含む)を収去し、県産農産物に使用されている農薬を始めとした254~278種類の農薬について検査を実施しました。

ウメ、ピーマン、もも、なす、レモン(輸入)、グレープフルーツ(輸入)、オレンジ(輸入)、バナナ(輸入)、かき、じゃがいも、はくさい、さつまいも、みかん、キウイについて検査したところ、すべて基準値以下でした。

(2) 食品添加物の規格基準検査及び指定外添加物の検査

県内産加工食品を中心に、保存料(食肉製品、魚肉ソーセージ、梅干、みそ、しょうゆ、ジャム、漬物、菓子)、発色剤(食肉製品、魚肉ソーセージ)、甘味料(みそ、しょうゆ、ジャム、菓子)、着色料(漬物、菓子)、防かび剤(輸入果実)、酸化防止剤(魚介乾製品、油脂)、殺菌料・漂白剤(釜揚げしらす)の使用基準検査を実施したところ、すべて基準値以下でしたが、菓子2検体からそれぞれ食品表示に記載のない保存料及び着色料が検出されたことから適正に表示するよう改善指導しました。

なお、国内で使用が認められていない指定外添加物(梅干、みそ、しょうゆ、ジャム、漬物、菓子、魚介乾製品、油脂)は検出されませんでした。

(3) 畜水産食品の残留抗生物質、抗菌性物質検査

県内で産出される畜水産物を中心に、食肉や魚介類に残留する抗生物質や抗菌性物質について検査し、残留基準の遵守状況を確認しました。

牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵、はちみつ、タイ、ブリ、アユ、ヒラメ、シマアジ、カンパチ、サーモン、エビ、イシダイ、アマゴ、ナマズについて検査を実施したところ、すべて基準値以下でした。

(4) 食中毒菌等の微生物汚染の実態調査

県内で流通する生鮮食品や加工食品について、サルモネラ属菌（牛肉、鶏肉、鶏卵、洋生菓子）、腸管出血性大腸菌（牛レバー、牛肉臓、そうざい、カット野菜、サラダ）、カンピロバクター（鶏肉）、ノロウイルス（生食用カキ）、リステリア（サラダ）等の食中毒菌等による微生物汚染の実態を調査しました。

サルモネラ属菌が鶏肉3検体から、カンピロバクターが鶏肉15検体から検出されましたので、飲食店や食肉販売業者に対し、引き続き生食用として鶏肉を提供並びに販売しないよう指導を行いました。

(5) 成分規格検査

アイスクリーム類、氷菓、生食用鮮魚介類、生食用カキ及びナチュラルチーズ等の成分規格検査を実施したところ、すべて適合しました。

(6) 衛生規範による製品規格検査

生めん類及び浅漬について製品規格検査を実施したところ、生めん類1検体が適合していませんでした。このことから、作業工程や衛生管理方法等を確認し改善指導した後、再度検査を行い、適合していることを確認しました。

(7) 食鳥肉の微生物汚染実態調査

食鳥処理施設において実施したところ、2施設からカンピロバクターが検出されました。そのため、処理工程で特定した危害要因が適切に管理されているかの検証を行い、改善指導を行いました。

(8) 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付けられている表示が適正に行われているか確認するため、卵由来タンパク質（菓子）、乳由来タンパク質（菓子）、落花生由来タンパク質（菓子）、そば由来タンパク質（菓子、みそ）、えび・かに由来タンパク質（菓子、そうざい、魚肉ねり製品）の含有検査を実施したところ、適正に表示されていました。

(9) 有害物質検査・成分規格検査

精米、玄米及び乳幼児おもちゃの検査を実施したところ、すべて適合しました。

また、鯨肉類及び大型魚介類のメチル水銀含有実態を調査しました。

(10) 放射性物質検査

県内で産出又は流通している生鮮食品29品目187検体についてモニタリング検査を実施しましたが、基準値を超える放射性物質は検出されませんでした。検査の内訳は、農産物10品目72検体、畜産物4品目56検体、水産物15品目59検体です。

(表2) 令和2年度食品等の検査結果

実施検査	食品名	検査項目	検体数 (輸入品)	検査 項目数	違反数	(参考) 過去の違反数		
						R1	H30	
残留農薬検査	生鮮野菜・果実(県内食品・広域流通品)・輸入農産物	残留農薬 254~278項目 (有機リン系、有機塩素系、 カーバメイト系、ピレスロイド系他)	110 (20)	29,560	-	1	5	
食品添加物検査	食肉製品、魚肉ソーセージ、漬物等	保存料(ソルビン酸他)	60 (-)	420	1	1	1	
	食肉製品・魚肉ソーセージ	発色剤(亜硝酸根)	10 (-)	10	-	-	-	
	魚介乾製品、油脂	酸化防止剤(BHA他)	20 (4)	60	-	-	-	
	しょうゆ、漬物、菓子	着色料(合成タール色素)	20 (-)	240	1	1	-	
	輸入果実	防かび剤(イマザリル他)	20 (20)	140	-	-	-	
	みそ、しょうゆ、漬物、菓子	甘味料(サッカリンナトリウム他)	20 (-)	60	-	-	-	
	釜揚げしらす	殺菌料・漂白剤(過酸化水素)	39 (-)	39	-	-	-	
	しょうゆ、漬物、菓子等	指定外甘味料等(スルチン等)	70 (4)	450	-	-	-	
残留動物用 医薬品等検査	食肉・鶏卵・養殖魚介類等	抗生物質	120 (16)	120	-	-	-	
		抗菌性物質(スルファジミン他)	110 (16)	3,190	-	-	-	
微生物 検査	汚染実態 調査	食肉、野菜加工品等	腸管出血性大腸菌O26	40 (4)	40	-	-	-
		腸管出血性大腸菌O103	40 (4)	40	-	-	-	
		腸管出血性大腸菌O111	40 (4)	40	-	-	-	
		腸管出血性大腸菌O121	40 (4)	40	-	-	-	
		腸管出血性大腸菌O145	40 (4)	40	-	-	-	
		腸管出血性大腸菌O157	40 (4)	40	-	-	-	
	食肉・鶏卵・洋菓子	サルモネラ属菌	40 (7)	40	-	-	-	
	鶏肉	カンピロバクター	20 (-)	20	-	-	-	
	サラダ	リステリア	5 (-)	5	-	-	-	
	生食用カキ	ノロウイルス	10 (-)	10	-	-	-	
成分規格 検査	生食用鮮魚介類	腸炎ビブリオ	20 (1)	20	-	-	-	
		アイスクリーム類・氷菓	一般細菌・大腸菌群	39 (-)	78	-	2	3
		生食用カキ	一般細菌・大腸菌群・腸炎ビブリオ	10 (-)	30	-	-	-
	乳製品	リステリア	5 (4)	5	-	-	-	
衛生規範 検査	生めん類	一般細菌・大腸菌・大腸菌群・ 黄色ブドウ球菌	10 (-)	30	-	-	-	
	漬物	大腸菌・腸炎ビブリオ	8 (-)	16	-	-	-	
食鳥処理工程 微生物汚染実態調査	食鳥肉	カンピロバクター・大腸菌群・ 一般細菌・サルモネラ	105 (-)	420	-	-	-	
アレルギー物 質検査	菓子・漬物等	卵・乳・小麦・そば・甲殻類(えび・かに)・落花生	20 (-)	20	-	-	-	
有害物質検査・ 成分検査	精米・玄米	カドミウム	16 (-)	16	-	-	-	
	鯨肉類等	水銀	10 (-)	10	-	-	-	
	乳幼児用おもちゃ	鉛・カドミウム	13 (13)	26	-	-	-	
放射性物質	県内産生鮮食品	放射性セシウム(Cs134、Cs137)	187 (-)	374	-	-	-	
総 数			1,357 (129)	35,649	2	5	9	

IV 一斉監視指導の実施結果

例年、細菌性食中毒が多発する夏期や食品の流通量が増加する年末に、厚生労働省及び消費者庁が示す方針及び本県の実情を踏まえた監視指導を重点的に実施しているところですが、令和2年度については、新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、厚生労働省及び消費者庁から重点監視指導項目等は示されなかったため、以下の内容で実施しました。

また、本県独自の取組として、行楽客が多い秋の行楽シーズンにも実施しました。

(1) 夏期一斉取締り

【実施期間】

7月1日～7月31日

【実施内容】

夏期に多発する細菌性の食中毒等の防止を図るために大量調理施設を始め、ホテル、旅館、飲食店、食肉や魚介類取扱施設等への監視指導を実施しました。

また、生及び半生状態で提供された鶏肉が原因と考えられるカンピロバクター食中毒が多発していることから、鶏肉を生や半生状態で提供している26施設を把握し、当該施設に対し十分に加熱して提供するよう指導するとともに、衛生管理計画の作成を指導・助言しました。

(2) 秋の行楽期の一斉監視指導

【実施期間】

9月1日～10月30日

【実施内容】

観光客が増加する秋の行楽シーズンに、ホテル、旅館、ドライブイン等の調理施設及び販売店に対し食品の衛生的な取扱いが行われているか、食品表示が適正に行われているか等を重点的に監視指導を実施しました。

(3) 年末一斉取締り

【実施期間】

12月1日～12月28日

【実施内容】

食品の流通量が増加する年末における食中毒の発生防止及び流通食品の適正表示の確認を目的に監視指導を実施しました。

特に、冬期に増加するノロウイルス食中毒の発生防止のために、大量調理施設等の食中毒の原因施設となる頻度が高い施設を中心に監視指導を実施しました。調理従事者の感染予防を始め、衛生的な手洗いの励行、従事者の健康状態の確認、食品の衛生的な取扱い、加熱の徹底や適切な汚物処理について指導しました。

2 食中毒等健康被害発生時の対応について

I 食中毒の発生状況

食中毒は5件発生し、患者数は21名でした（いずれも和歌山市）（表3）。

原因施設については、飲食店が4件、家庭が1件でした。病因物質の内訳は、腸管出血性大腸菌01572件、黄色ブドウ球菌1件、テトロドトキシン1件、不明1件

でした（表４）。

これら食中毒発生時には、関係部局と連携をとりながら迅速に原因を究明し、被害の拡大を防止するとともに発生の機序を解明し、再発防止措置を指導しました。

（表３）令和２年度食中毒発生の概要

番号	発生日 (初発日)	発生場所 (処理保健所)	喫食者 (名)	患者数 (名)	死者数 (名)	原因食品	病因物質	原因施設の営業の種類
1	8月15日	和歌山市 (和歌山市保健所)	5	2	-	不明	腸管出血性大腸菌0157	飲食店
2	10月19日	和歌山市 (和歌山市保健所)	9	3	-	不明	腸管出血性大腸菌0157	飲食店
3	12月26日	和歌山市 (和歌山市保健所)	25	8	-	不明	不明	飲食店
4	1月12日	和歌山市 (和歌山市保健所)	8	7	-	串揚げに使用したソース	黄色ブドウ球菌	飲食店
5	2月7日	和歌山市 (和歌山市保健所)	1	1	-	フグ	テトロドトキシン	家庭

（表４）過去の食中毒発生の概要（病因物質別）

	R2		R1		H30	
	発生件数 (件)	患者数 (名)	発生件数 (件)	患者数 (名)	発生件数 (件)	患者数 (名)
腸管出血性大腸菌0157	2	5	-	-	-	-
黄色ブドウ球菌	1	7	-	-	-	-
テトロドトキシン	1	1	1	1	-	-
カンピロバクター	-	-	4	19	2	12
ノロウイルス	-	-	1	59	2	191
その他	1	8	1	2	4	26
計	5	21	7	81	8	229

Ⅱ 不良食品への対応状況

食品衛生監視員による監視指導や食品検査、また他の自治体（和歌山市を含む）からの通報及び消費者から寄せられた苦情により、8件の不良食品を発見しました（表５）。

内訳としては、かびの発生4件、異物混入2件、その他2件でした。

いずれも販売・製造した事業者等を調査し、原因を究明したうえで改善を指導しました。

(表5) 不良食品への対応件数

	他の自治体 (和歌山市含 む)からの通報 受理	県立保健所管内での発見件数		計
		他の自治体 (和歌山市含 む)への通報	他の県内保健所(支所) への通報、又は発見保健所で 処理	
対応件数	5件	2件	1件	8件
行政処分件数	-	-	-	-
処分以外の件数	5件	2件	1件	8件

Ⅲ 食品衛生に関する苦情・相談受付状況

保健所等に寄せられた食品衛生に関する苦情は182件、相談は4,219件でした(表6, 7)。

(表6) 苦情件数

	要 因	件 数	
1	異物混入	昆虫	9
		毛髪	5
		木片	1
		金属	3
		繊維	1
		合成樹脂	1
		その他	8
		小計	28
2	カビの発生	7	
3	腐敗・変敗	4	
4	異味・異臭	8	
5	容器包装の不良	0	
6	不適正な表示	29	
7	不衛生な取扱いや管理	31	
8	有症苦情	45	
9	その他	30	
合 計		182	

(表7) 相談件数

	事 項	件数	
1	安全性 への 疑義	放射性物質汚染	-
		肉の生食のリスク	3
		浅漬のO157汚染	-
		残留農薬	-
		食品添加物	3
		輸入食品	1
		食中毒菌	4
		遺伝子組換え食品	-
		アレルギー物質	2
		その他	4
		小計	17
2	表示	食品表示法(衛生事項)	601
		食品表示法(保健事項)	473
		食品表示法(品質事項)	621
		その他	316
小計	2,011		
3	食品の取扱い	425	
4	施設の衛生	369	
5	HACCP	422	
6	営業・届出	945	
7	その他	30	
合 計		4,219	

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

I HACCPに沿った衛生管理の導入支援

平成30年（2018年）6月に改正食品衛生法が公布され、令和3年（2021年）6月からすべての食品事業者がHACCPに沿った衛生管理の実施を求められることとなりました。

このことから、衛生管理計画の作成演習を含む講習会を開催するなど、食品事業者への導入支援を行いました。

（1）HACCP義務化対応講習会

県と（一社）和歌山県食品衛生協会が連携し、県内各地で飲食店営業、菓子製造業等を対象に講習会を開催し、また、県主催により清涼飲料水製造業、アイスクリーム類製造業、低温殺菌密封食品製造業等を対象に講習会を開催しました。

これらの講習会を計104回開催し、1,321名が受講しました。

（2）新食品流通基準対応支援セミナー

HACCPに基づく衛生管理の導入を目指す食品事業者に対し、県食品流通課が開催する「新食品流通基準対応支援セミナー」への受講を促しました（全5回、30名が受講）。また、セミナー受講後も各保健所が助言を行い、HACCPに沿った衛生管理の実施を継続的に支援しました。

II 和歌山県生鮮食品衛生管理システム認証制度

県内で生産される生鮮食品の高い安全性を確保するために、平成20年4月に創設しました。生産者（養鶏、魚介類養殖業者）の自主的な衛生管理等について一定の基準を満たした場合、知事が認証する制度で、新たに養殖ナマズ生産衛生管理システムを区分に加え、1施設を認証しました（表8）。

（表8）認証施設数（令和2年度末現在）

区 分	認証施設数
殻付き鶏卵生産衛生管理システム	2
養殖マダイ生産衛生管理システム	5
養殖クロマグロ生産衛生管理システム	2
養殖クエ生産衛生管理システム	1
養殖ナマズ生産衛生管理システム（新）	1

III 和歌山県食品衛生管理認定制度

県内で製造・加工される食品の高い安全性を確保するため、平成16年9月に創設しました。HACCPに基づく衛生管理に取り組み、一定水準以上の衛生管理を行っている事業者を知事が認定する制度で、新たに22事業者を認定しました。

なお、認定対象となる業種は29業種です（表9）。

(表9) 認定業種 (食品衛生管理認定制度)

漬物製造業	水産加工食品加工業(魚肉練り製品製造業を除く。)		
菓子製造業	そうざい製造業	豆腐製造業	めん類製造業
みそ製造業	醤油製造業	酒類製造業	ソース類製造業
納豆製造業	缶詰又は瓶詰食品製造業	あん類製造業	アイスクリーム類製造業
乳処理業	乳製品製造業	食肉製品製造業	魚肉練り製品製造業
清涼飲料水製造業	乳酸菌飲料製造業	給食施設	飲食店営業
旅館(ホテル)調理施設	食肉加工施設	食用油脂製造業	氷雪製造業
食品の冷凍又は冷蔵業	添加物製造業	その他食品製造業	

(表10) 認定事業者数 (令和2年度末現在)

区 分	認定事業者数 (令和2年度認定)	業 種 別 内 訳
HACCPシステム推進営業	30 (9)	漬物製造(10)、菓子製造(6)、そうざい製造(5)、清涼飲料水製造(2)、その他食品製造(1)、飲食店(1)、缶詰又は瓶詰食品製造(1)、食品の冷凍又は冷蔵(1)、食肉加工(1)、みそ製造(1)、水産加工(1)
HACCPシステム導入営業	21 (4)	水産加工(7)、そうざい製造(4)、菓子製造(2)、食品の冷凍又は冷蔵(2)、漬物製造(1)、缶詰又は瓶詰食品製造(1)、飲食店(1)、ソース類製造(1)、豆腐製造(1)、涼飲料水製造(1)
一般的衛生管理プログラム推進営業	59 (9)	漬物製造(8)、菓子製造(8)、飲食店(7)、そうざい製造(7)、缶詰又は瓶詰食品製造(5)、水産加工(5)、その他食品製造(4)、清涼飲料水製造(3)、ソース類製造(3)、食肉製品製造(2)、アイスクリーム類製造(2)、酒類製造(2)、食品の冷凍又は冷蔵(2)、めん類製造(1)

IV 和歌山県食品の流通及び販売における衛生管理届出制度

食品の流通や販売段階における食品事故を防ぐため、平成23年3月に創設しました。流通・販売に係る食品事業者が衛生管理マニュアルを作成し、衛生基準を満たしている事業者が保健所に届け出る制度です。対象となる卸売り市場、流通センター、販売店、輸送車、配送車等の流通・販売事業者に取り組を促したところ、令和2年度末で81事業者が取り組み、届出済証を交付しました。

4 県民等とのリスクコミュニケーションや、情報提供の実施に関する事項

I 県民からの意見聴取や県民との意見交換

(1) 食の安全県民会議の開催

食の安全・安心確保のための各種施策づくりの過程で県民の意見を反映するために、消費者をはじめ、生産・製造・流通に携わる方々や学識経験者15名からなる「食の安全県民会議」を平成15年7月から設置しています。

令和2年度の開催内容は、(表11)のとおりです。

(表11) 食の安全県民会議開催内容

回数	開催日	開催場所	議題・内容
第45回	7月	書面開催	①令和元年度食品衛生監視指導計画の実施結果について ②令和元年度アクションプランの実施結果について
第46回	3月24日	Web開催	①令和3年度食品衛生監視指導計画(案)について ②食品衛生法改正に伴う県版HACCP認定制度の見直しについて

(2) 食の安全意見交換会の開催

健康の維持・増進には、「バランスの良い食生活」、「十分な睡眠」、「適度な運動」が基本である。しかしながら、健康食品において、効果を過度に期待したり、適正な利用がなされていないケースが見受けられます。

そのため、健康食品と医薬品の違いや健康食品の問題点などの消費者に知ってほしい内容、健康食品を利用するときに確認してほしいポイント等について紹介し、意見交換を行いました。

【日 時】令和3年2月2日(火) 14:00～15:20

【場 所】伊都振興局

【参加者】24名

【内 容】健康食品に関する情報提供
食品・生活衛生課 食品情報班

(3) 和歌山食の安全サポーター

県民の食への関心を高め、食品の安全性の確保や食生活の改善に関する知識等の普及を図るとともに、県民からのご意見等を食の安全施策に反映させるため、「わかやま食の安全サポーター」に活動していただきました(68名)。

サポーターの方々に食品の安全性の確保に関する最新の情報を提供し、それらに関する知識と理解を深めていただき、地域において正しい知識の普及と消費者の自立を支援していただくとともに、県が実施する施策等に対してご協力やご意見をいただきました。

(4) 出張！県政おはなし講座の実施

県では県政に対する理解を深めていただくとともに、県民の声を今後の県政に活かしていくため、担当者が県民のもとへ“出前”し、希望のテーマについて説明する取組を行っています。食品・生活衛生課では、「食品の安全性の確保について」、「知っておきたい『食品表示』」、「健康食品について」、「食中毒とその予防」といったテーマを設け、消費者等の知りたい情報をわかりやすく説明しています。

令和2年度は、1回の講座を実施し、26名が受講しました。

II 県民及び食品事業者への情報提供

(1) 講習会・説明会の実施〔消費者・事業者〕

消費者を対象に「手洗い教室」、「食中毒予防講習会」等を開催し、正しい手洗いの方法や家庭における食中毒の予防方法等について講習会や説明会を実施しました。12回、延べ259名が参加しました。

また、食品事業者や給食関係者を対象に食中毒予防やHACCPに沿った衛生管理への取組の推進等について167回、延べ2,684名を対象に講習会を実施しました。

(2) 「県民の友」への掲載〔消費者・事業者〕

県の広報誌「県民の友」に情報提供を行いました。7月号では「家庭における食中毒予防ここがポイント」と題して家庭における食中毒予防について、12月号では「ノロウイルス食中毒の予防について」と題してノロウイルスによる食中毒防止のポイントについて掲載しました。

(3) 啓発パンフレットの配布〔消費者・事業者〕

カンピロバクター食中毒が全国的に多発していることからカンピロバクター食中毒予防啓発チラシを配布し、鶏肉は中心部まで十分加熱して提供するよう呼びかけました。

また、ノロウイルスによる食中毒予防パンフレットを食品事業者及び消費者に配布しました。

(4) 食中毒注意報の発令〔消費者・事業者〕

① 夏季における食中毒注意報

6月から9月までの間で食中毒が発生しやすい気象状態になった場合に、食品の取扱い及びその他衛生管理に関する注意を喚起し、食中毒の発生を未然に防止するため、食中毒注意報を3回発令しました。

【発令期間】

1回目 8月1日～2日（県内全域）

2回目 8月15日～16日（県内全域）

3回目 9月1日～2日（県内全域）

② 冬季におけるノロウイルス食中毒注意報

11月から翌年3月までの間でノロウイルス食中毒の発生が予測される場合に、注意報を発令し、食品事業者及び消費者に対して、食品の取扱いに一層の注意を促し、食中毒の発生を未然に防止するため、ノロウイルス食中毒注意報を発令しています。

令和2年度については、基準を満たさなかったため発令しませんでした。

(5) ホームページでの情報提供〔消費者・事業者〕

「食の安全・安心わかやま」ホームページに食中毒の予防対策、食品の検査結果、リスクコミュニケーションの実施状況等を公表しました。

- (6) メールマガジンでの情報提供〔消費者・事業者〕
食の安全に関する情報を発信するために、メールマガジンを17回配信しました。

5 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

I 食品衛生監視員の資質の向上

県立保健所に配置した食品衛生監視員の技能を向上させるため、食中毒発生時の迅速な疫学調査やHACCPに沿った衛生管理に関する助言等が的確に行うことができるよう人材の育成を図りました。

・ HACCP指導者養成研修会

HACCPに沿った衛生管理に関する助言を行う食品衛生監視員を養成するため、厚生労働省が主催する研修会に参加しました。

II 適正な食品表示を推進するための人材育成

・ 食品表示推進者育成講習会の開催

県内食品事業者による適正な食品表示の取組等を促進するため、「食品表示推進者育成講習会」を開催しました（表12）。

（表12）食品表示推進者育成講習会開催状況

会場名	場所	開催日時		受講者数
田辺会場	西牟婁振興局	1月14日(木)	13:00~ 17:00	35名
田辺会場	西牟婁振興局	1月15日(金)		21名
湯浅会場	有田振興局	1月19日(火)		27名
和歌山会場	和歌山県民文化会館	1月21日(木)		29名
岩出会場	那賀振興局	1月22日(金)		24名
新宮会場	東牟婁振興局	1月27日(水)		15名
		合 計		151名

【講習内容】

- i) 食品表示に係る法令
- ii) 食品表示の基本（食品表示法）
 - ア 生鮮食品
 - イ 加工食品
 - ウ 詳細解説（原料原産地、遺伝子組換え食品、食品添加物、アレルギー等）
- iii) 健康増進法に基づく表示
- iv) 景品表示法に基づく表示

Ⅲ 食品衛生管理を担う者の養成及び資質の向上

(1) 食品衛生責任者養成講習会

知事が指定した(一社)和歌山県食品衛生協会が開催する食品衛生責任者を養成する講習会に担当者を講師として派遣しました。

(2) フグ衛生講習会

フグの処理、加工又は販売について適正な取扱いを行うことによりフグ毒による食中毒の発生を防止することを目的として、フグ衛生講習会を開催しました。

(3) 食品衛生指導員活動の支援

(一社)和歌山県食品衛生協会が食品事業者の自主衛生管理の向上を図るために実施する食品衛生指導員活動を支援しました。具体的には、指導員が巡回指導の際に使用するための資料の作成や、指導員のスキルアップのための研修会に担当者を講師として派遣しました。