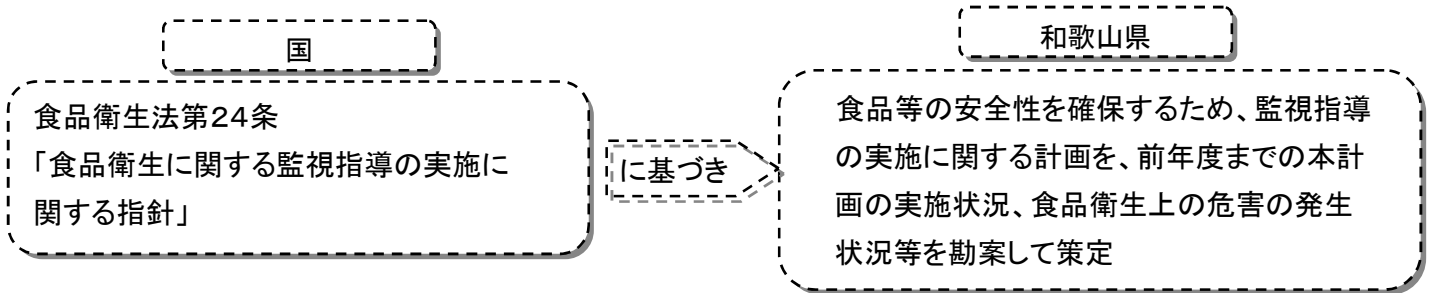


令和4年度
和歌山県食品衛生監視指導計画
概要版

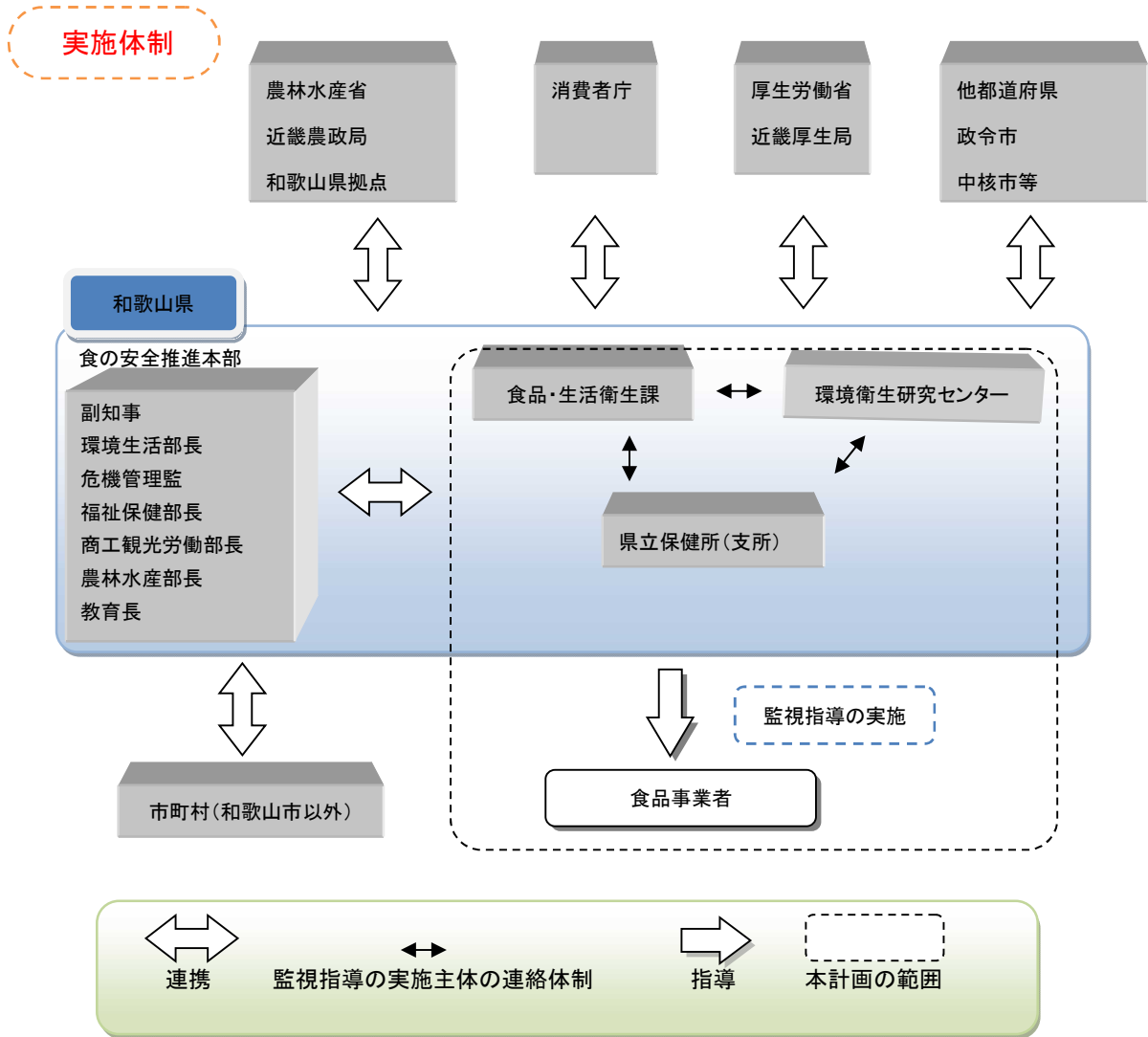
和歌山県環境生活部

食品衛生監視指導計画とは



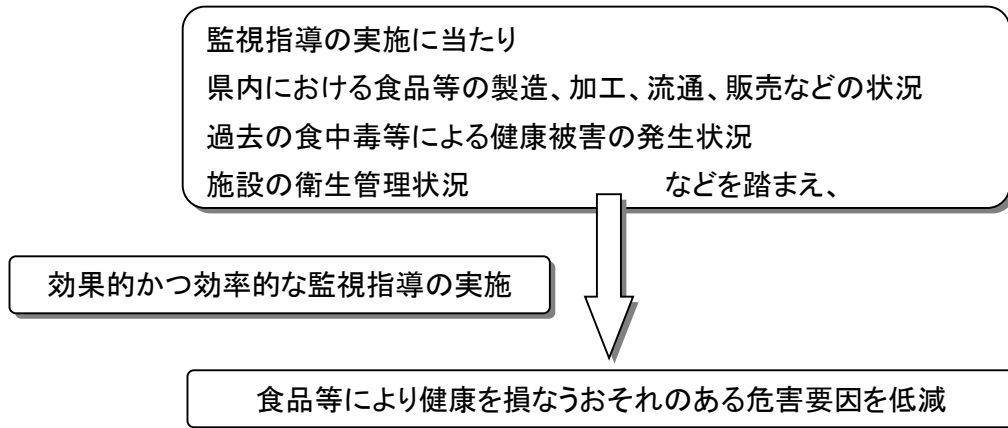
- 実施期間 令和4年4月1日から翌年3月31日
- 実施区域 和歌山県内(和歌山市を除く)
- 主な項目【1】監視指導の実施体制・重点的に監視指導を実施する事項
 【2】食品事業者自らが実施する衛生管理の推進
 【3】行政・事業者及び消費者間のリスクコミュニケーションや、情報提供の実施
 【4】食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

【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



実施事項等

① 監視の基本方針 県の使命:消費者の生命及び健康を護ること



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ランク監視業種からFランク監視業種の6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	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
B	2回／年	飲食店営業及び集団給食施設のうち大量調理施設、と畜場、食肉処理業、清涼飲料水製造業、乳処理業など
C	1回／年	飲食店営業(大量調理施設、簡易な営業を除く)、集団給食施設(大量調理施設を除く)、菓子製造業、アイスクリーム類製造業、豆腐製造業、麺類製造業、そうざい製造業など
D	1回／2年	魚介類販売業、食肉販売業、魚介類競り売り営業、酒類製造業、納豆製造業など
E	1回／3年	飲食店営業のうち簡易な営業など
F	1回／5年	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)、営業届出業種など

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
HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導	・HACCP に沿った衛生管理の実施状況について、食品等事業者が作成した衛生管理計画や実施記録を確認・検証し、必要に応じて改善を指導

ノロウイルス食中毒対策	<ul style="list-style-type: none"> ・従事者の健康状態の確認、適切な手洗いの励行、トイレの洗浄・消毒の徹底等を確認・指導 ・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 ・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 ・消費者に対し衛生的な手洗い等の啓発
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が遵守されるよう、監視指導を徹底 ・鶏肉を生や半生状態で提供している施設に対し、十分に加熱して提供するよう指導を徹底 ・消費者には鶏肉を生や半生状態で食べないよう啓発 ・腸管出血性大腸菌による食中毒対策として、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 ・食鳥処理場の汚染実態調査を実施し、衛生管理計画が適正であるか検証
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 ・微生物試験を実施し、衛生管理計画の運用が適正であるか検証
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・販売する事業者や狩猟者に対し、疾病の確認方法や、衛生的な解体処理の方法を指導 ・狩猟者を含めた消費者に生食のリスクについて啓発
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	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の使用状況の確認、アレルギー物質の適正表示等を監視 ・広域スーパーマーケット、農産物直売所を重点的に監視
異物混入対策	<ul style="list-style-type: none"> ・異物混入対策が適正か監視
輸出食品の衛生対策	<ul style="list-style-type: none"> ・EUや中国等へ水産食品を輸出する施設に対し、定期的に監視指導等を実施

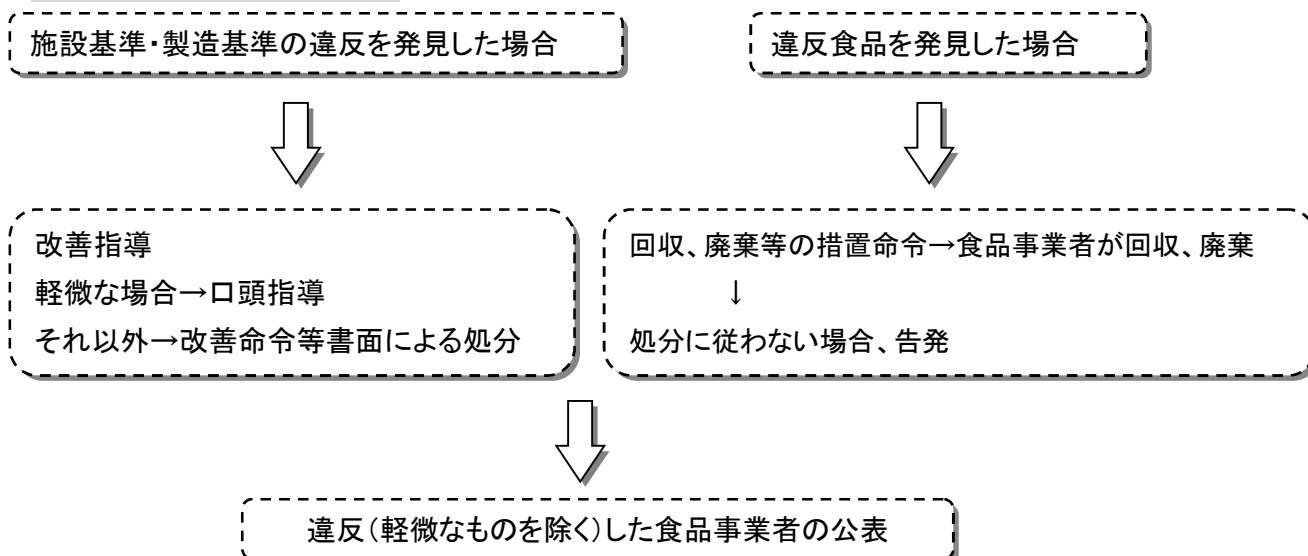
③食品等の検査に関する事項

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、食品の適切な取扱いを指導します。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	県内で生産される農産物を中心に実施	120

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の検査を実施	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	360
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	50
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衛生管理の取組状況を確認	100
と畜場における微生物試験	と畜場における衛生管理の実施状況の効果を客観的に評価するため実施	36
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
成分検査等	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
計		1,232

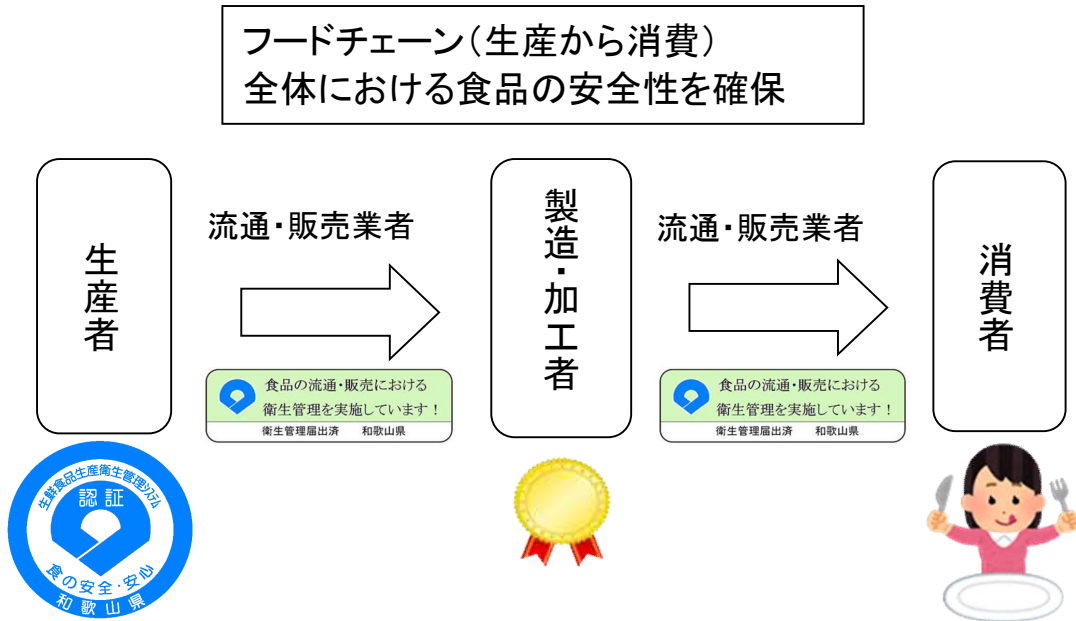
④違反を発見した場合の対応



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】食品事業者自らが実施する衛生管理の推進

県独自の HACCP の制度を活用し、フードチェーン(生産から消費)全体における食品の安全性の確保を図ります。



生産現場:「県生鮮食品生産衛生管理システム認証制度」を普及

製造・加工等現場:「県 HACCP システム認証制度」により、事業者が
コーデックス HACCP に取り組んでいることを認証

流通・販売段階:「食品の流通及び販売における衛生管理届出制度」を普及

衛生管理向上を推進

【3】行政・事業者及び消費者間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」
「食の安全意見交換会」
「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」等

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

【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 に沿った衛生管理における監視指導や食品衛生検査等が適確に行えるよう、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。