

安全

(1) 工程管理により安全を確保する考え方(HACCP)を取り入れた衛生管理手法の導入促進

生産段階の自主管理の推進

[現状と課題]

平成14年に無登録農薬の使用が全国的な規模で取り上げられたことや農薬の残留問題などにより農産物への不信感が高まるとともに、畜産物の動物用医薬品の残留や養殖魚への無承認医薬品の使用などの問題で、消費者の農畜水産物に対する信頼が損なわれています。

このような中、生産段階では生鮮食品の安全性を確保するために、残留農薬や残留医薬品の自主検査を実施するとともに、使用した生産資材の記帳を推進するなどの信頼を回復する活動を行っています。

今後なお一層、生産段階での農薬や動物用・水産用医薬品の適正な使用を遵守することを推進するとともに、それら生産資材等の使用状況の記帳も併せて推進し、自主管理の徹底を図る必要があります。

また、農畜水産物の生産段階において衛生上の危険性を排除することが重要であり、HACCPの考えに基づいた自主管理の導入を図っていく必要があります。

農産物

[取り組みの方向]

農薬・肥料等生産資材の適正使用により農産物の安全性の確保を図ります。

(エコ農業推進室)

農産物の生産段階での衛生管理の向上を推進し安全性の確保を図ります。

(食品安全企画課)

[取り組み事項と取り組みの主体]

農薬取締法に基づく農薬の適正な使用を推進します。	事業者 消費者 行政
生産資材の適正な使用と記帳を推進します。	事業者 消費者 行政

(エコ農業推進室)

水耕栽培の衛生管理導入を進めるためのマニュアル作成と人材の育成を図ります。	事業者 消費者 行政
---------------------------------------	------------

(食品安全企画課)

[目標管理]

農業技術者(指導者)研修会の実施回数(エコ農業推進室)

現状：年間 2回

19年度目標：年間 2回

水耕栽培の衛生管理導入モデル経営体の設置数(食品安全企画課)

現状：0経営体

19年度目標：2経営体

[担当課室] エコ農業推進室、食品安全企画課

畜産物

[取り組みの方向]

動物用医薬品の適正使用により畜産食品の安全性の確保を図ります。
 飼料・飼料添加物の適正使用により畜産食品の安全性の確保を図ります。
 家畜伝染病の発生及びまん延の防止による安全性の確保を図ります。

(畜産課)

畜産物の生産段階での衛生管理の向上を推進し安全性の確保を図ります。

(食品安全企画課)

[取り組み事項と取り組みの主体]

県の獣医師が巡回して、動物用医薬品の適正な使用を指導します。	事業者 消費者 (行政)
薬剤耐性菌の発現状況を調査し、医薬品の使用に反映します。	事業者 消費者 (行政)
生産段階での抗菌性飼料添加物残留調査を行います。	事業者 消費者 (行政)
動物用医薬品、飼料、飼料添加物の使用の記帳を推進します。	(事業者) 消費者 (行政)
家畜伝染病の発生及びまん延防止のための臨床検査、精密検査、予防注射を行います。	事業者 消費者 (行政)

(畜産課)

採卵鶏の衛生管理導入を進めるためのマニュアル作成と人材の育成を図ります。	(事業者) 消費者 (行政)
--------------------------------------	----------------

(食品安全企画課)

[目標管理]

畜産食品中の抗菌性飼料添加物残留調査件数 (畜産課)

現状：年間 3 種 3 0 回 1 9 年度目標：年間 4 種 6 0 回

薬剤耐性菌の発現状況調査件数 (畜産課)

現状：年間 3 0 回 1 9 年度目標：年間 4 0 回

家畜伝染病 (法定伝染病) の発生件数 (畜産課)

現状：0 件 1 9 年度目標：0 件

採卵鶏の衛生管理導入モデル経営体の設置数 (食品安全企画課)

現状：0 経営体 1 9 年度目標：2 経営体

[担当課室] 畜産課、食品安全企画課

水産物

[取り組みの方向]

水産用医薬品の適正使用により養殖水産物の安全性の確保を図ります。
 養殖水産物の安全性確保のための検査を行います。
 魚病検査を行います。

（資源管理課、水産試験場増養殖研究所・内水面研究所）

養殖水産物の生産段階での衛生管理の向上を推進し安全性の確保を図ります。

（食品安全企画課）

[取り組み事項と取り組みの主体]

養殖衛生対策会議を開催します。	事業者 消費者 行政
水産用医薬品の使用基準遵守の巡回指導と投薬記帳を推進します。	事業者 消費者 行政
養殖魚類のT B T（トリブチルスズ）の残留検査を行います。	事業者 消費者 行政
養殖魚類の水産用医薬品残留実態調査を行います。	事業者 消費者 行政
魚病講習会、防疫会議を開催します。	事業者 消費者 行政
魚病検査や養殖漁場・養殖場の巡回指導を行います。	事業者 消費者 行政

（資源管理課、水産試験場増養殖研究所・内水面研究所）

養殖魚類の衛生管理導入を進めるためのマニュアル作成と人材の育成を図ります。	事業者 消費者 行政
---------------------------------------	--

（食品安全企画課）

[目標管理]

養殖魚類の水産用医薬品の使用基準遵守と投薬記帳の巡回指導回数（資源管理課）

現状：年間14回 19年度目標：年間14回

養殖魚類のT B T残留検査検体数（資源管理課）

現状：年間10検体 19年度目標：年間10検体

養殖魚類の水産用医薬品残留検査検体数（資源管理課）

現状：年間20検体 19年度目標：年間20検体

養殖魚類の衛生管理導入モデル経営体の設置数（食品安全企画課）

現状：0経営体 19年度目標：2経営体

[担当課室] 資源管理課、水産試験場増養殖研究所・内水面研究所、食品安全企画課

安全

(1) 工程管理により安全を確保する考え方(HACCP)を取り入れた衛生管理手法の導入促進

加工・製造段階、流通段階の自主管理の推進

【現状と課題】

近年、食品の製造、加工技術の高度化などにより、多種多様な食品が広域的に流通するようになってきています。そうした状況の中、食品の衛生管理は従来にも増して重要になっており、特に食品の製造、加工、調理施設における衛生管理の徹底が不可欠です。しかしながら、無承認添加物の食品への使用や異物混入などの問題の発生、また食中毒による被害も減少しているとは言えません。

県民に安全な食品を提供するためには、食品衛生責任者などによる衛生管理の徹底、食品関係事業者の団体である食品衛生協会が運営している食品衛生指導員制度などによる自主的な衛生管理のより一層の推進が必要です。一方、行政には適切な指導・助言が求められています。

また、食の安全のレベルアップを図るために、食品の製造・加工に際して、高度な衛生管理の手法であるHACCPによる管理の重要性が高まっています。

【和歌山県食品衛生管理認定制度】

一般的な衛生管理及びHACCPの考え方を取り入れた自主的な衛生管理の取り組みを評価し、一定水準以上の管理が認められる施設を知事が認定する制度です。

HACCP構築のための講習会やHACCP取得に係る設備の導入、コンサルタント費用等に対する融資制度も設けています。

【取り組みの方向】

高度な衛生管理の方法であるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の導入を推進します。

国の総合衛生管理製造過程の承認、県の食品衛生管理認定制度の認定取得を推進します。

県の食品衛生管理認定制度の対象施設の拡大を図ります。

(食品安全企画課)

食品等事業者の自主管理を推進し、衛生管理体制の充実を図ります。

(生活衛生課)

HACCP等を取得しようとしている食品関連業者等に対して、金融面からの支援を行います。

(産業支援課)

殺菌技術の研究、施設の衛生管理の実施指導を行います。

(工業技術センター)

[取り組み事項と取り組みの主体]

和歌山県食品衛生管理認定制度の拡充と普及を図ります。	事業者 消費者 行政
HACCP に関する講習会を開催します。	事業者 消費者 行政
HACCP の指導を行う食品衛生監視員を養成します。	事業者 消費者 行政

(食品安全企画課)

食品衛生に関する講習会を開催します。	事業者 消費者 行政
食品衛生指導員による自主管理指導を推進します。	事業者 消費者 行政
原材料受け入れ時の検品、製造した食品等の検査、原材料購入先の記録の作成や保存等、食品等事業者による自主管理を推進します。	事業者 消費者 行政

(生活衛生課)

HACCP 取得のための設備の導入、改修、審査登録費用、コンサルタント費用の低利な融資を行います。	事業者 消費者 行政
---	------------

(産業支援課)

微生物制御技術の研究会を開催します。	事業者 消費者 行政
製造工程の問題点の抽出と改善策の指導を行います。	事業者 消費者 行政

(工業技術センター)

[目標管理]

和歌山県食品衛生管理認定制度の認定施設数 (食品安全企画課)

現状：0施設 19年度目標：40施設

HACCP に関する助言指導を行う食品衛生監視員数 (食品安全企画課)

現状：13名 19年度目標：40名

食品衛生に関する講習会の開催回数 (生活衛生課)

現状：年間170回 19年度目標：年間200回

[担当課室] 食品安全企画課、生活衛生課、産業支援課、工業技術センター

[語句説明] HACCPとは

原材料から製品に至るまでの全ての工程において、人の健康を損なうと考えられる危害を分析し、危害の発生を防止するための管理点を特定し、そこを重点的に管理することによって製品の安全性を保證する衛生管理の方法です。

安全

(1) 工程管理により安全を確保する考え方(HACCP)を取り入れた衛生管理手法の導入促進

消費段階の自主管理の推進

[現状と課題]

県内では平成6年から平成15年の10年間で105件の食中毒が発生し、患者数は3,604名にもなります。この10年間は、発生件数、患者数ともに減少していません。原因施設として飲食店が多いものの一般家庭においても発生しています。

県民の健康を守るためには、飲食店などの食品関係施設における食中毒防止対策を実施するとともに、県民に対しても注意を促していくことが必要です。

県民一人一人が食品衛生についての正しい知識を持ち、家庭でできる食中毒予防に取り組んでいくことが重要です。

【家庭でできる食中毒予防の6つのポイント】

- Point 1 食品の購入時は、鮮度を重視
- Point 2 家庭での保存は、冷蔵庫内の温度管理が重要
- Point 3 下準備時は、手・器具などの洗浄・消毒が重要
- Point 4 調理は早く、加熱は十分に
- Point 5 食事は、調理が終わればできるだけ早く
- Point 6 残った食品の冷蔵保存と十分な再加熱

[取り組みの方向]

県民への食品衛生管理の知識の普及、情報提供を充実し、食中毒発生の未然防止に努めます。

[取り組み事項と取り組みの主体]

食中毒予防テレフォンサービスを行い、情報を提供します。	事業者 消費者 行政
食中毒注意報を発令します。また、電光掲示板等で注意を促します。	事業者 消費者 行政

[目標管理]

食中毒予防テレフォンサービス利用回数

現状：年間300回 19年度目標：年間600回

[担当課室]

 生活衛生課

安全

(2) 監視・検査体制の強化

食肉・食鳥肉の衛生確保

[現状と課題]

食用に供される牛、豚、鶏などは、「と畜場法」及び「食鳥検査法」によって、人と動物の共通感染症等を排除して食肉の安全性を確保するため、知事が指定した検査員による全頭（羽）検査を実施しています。

また、平成13年10月からは、食用の牛全てについてBSEスクリーニング検査を実施しています。（平成16年11月末日で19,584頭）

平成15年1月には、全国で6頭目となるBSE感染牛が確認されましたが、焼却処分がなされ、市場に流通することはありませんでした。

更に、処理作業工程における微生物汚染を防止するために衛生管理の徹底を指導しています。

今後も引き続き、全頭検査や特定部位の除去・焼却などのBSE対策の徹底を図るとともに、と畜場や食鳥処理場において処理作業工程の見直しを繰り返し行い、衛生管理上の重要なポイントを明確にして、微生物汚染をより一層低減させていく必要があります。

[と畜検査・食鳥検査の概要]

（検査頭羽数はH15年度）

施設	施設数	検査内容	対象	検査員	検査頭羽数
和歌山市食肉処理場	2	BSEなどの家畜伝染病や病変部位の排除	牛、豚 馬 山羊 めん羊	と畜検査員	牛：5,397頭
新宮市食肉処理場					豚：805頭
大規模食鳥処理場 (処理羽数30万羽/年以上)	2	家畜伝染病病変部位の排除	鶏 アヒル 七面鳥	食鳥検査員	鶏 4,656,507羽
認定小規模食鳥処理場 (処理羽数30万羽/年以下)					38

[取り組みの方向]

BSE対策を徹底し安全な牛肉だけが市場に流通するようにします。

と畜場及び食鳥処理施設における衛生向上を図るとともに、食肉、食鳥肉への微生物汚染防止に努めます。

[取り組み事項と取り組みの主体]

と畜検査や食鳥検査により、人と動物の共通感染症を排除します。	事業者 消費者 (行政)
食用牛全てにBSEスクリーニング検査を行います。	事業者 消費者 (行政)
食用の牛全てについて、特定部位（頭部、脊髄、回腸遠位部）の除去・焼却を徹底します。	(事業者) 消費者 (行政)
食肉・食鳥肉の衛生管理マニュアルや点検表による衛生管理の推進を指導します。	事業者 消費者 (行政)

[目標管理]

BSE スクリーニング検査対象頭数

現状：全頭検査

19 年度目標：全頭検査

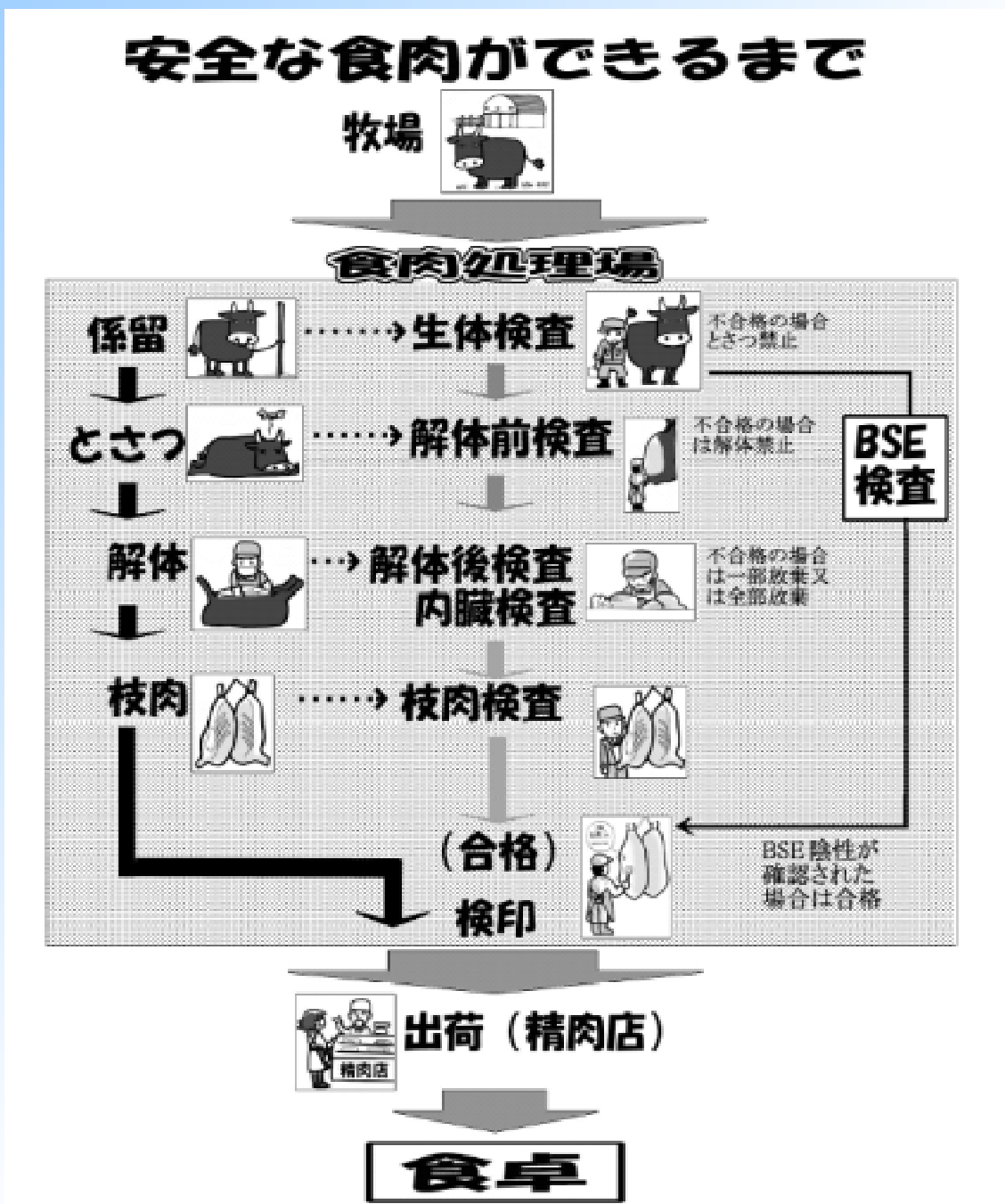
新宮市食肉処理場や大規模食鳥処理場における衛生管理マニュアルの検証頻度

現状：3年に1回

19 年度目標：1年に1回

[担当課室] 生活衛生課

【と畜検査の概要】



安全

(2) 監視・検査体制の強化

食品営業者の監視指導

【現状と課題】

食品関係営業施設に対して、食品衛生監視員が実施する監視指導は食品の安全を確保する上で重要です。平成15年度では、関係営業施設 18,217 件に対して県立保健所の食品衛生監視員が、食品衛生法に基づき 9,298 件の監視指導を行いました。

平成15年度に食品衛生法が改正され、今後都道府県等が、地域の実情に応じた重点的な監視指導計画を策定し、実施することが定められました。

県としても、平成16年度から年度毎に監視指導計画を作成し、これに基づき計画的かつ効果的な監視指導をしています。

【平成15年度食品衛生監視指導件数】

営業の種類	施設数	監視数	
許可を要する業種	飲食店営業	8,638	4,432
	喫茶店営業	639	207
	魚介類販売業	1,227	822
	食肉販売業	1,057	728
	乳類販売業	994	601
	菓子製造業	727	382
	そうざい製造業	304	172
	アイスcream製造業	159	70
	みそ製造業	114	54
	豆腐製造業	89	52
	その他業種	585	395
	小計	14,533	7,915
	許可を要しない業種	3,147	730
給食施設	学校給食	179	185
	病院給食	77	82
	その他の給食	281	386
	小計	537	653
合計	18,217	9,298	

【監視指導内容】

対象営業施設	監視指導内容
飲食店等の食品を調理加工する営業施設	主に食中毒発生防止のため、一般的衛生管理について監視指導を行っています。
食品を販売する営業施設	食品の適正な表示や衛生的な保管・陳列等について、抜き取り検査を含む監視指導を行っています。

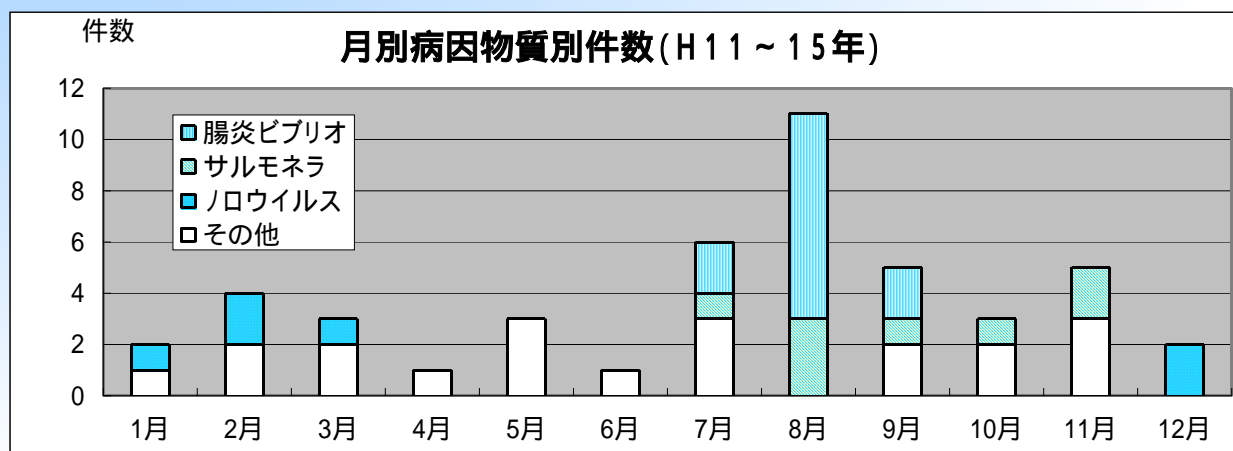
和歌山市は、市の監視指導計画を策定していますので、県の計画には含まれていません。

県内では、毎年10件前後の食中毒が発生しており、10年前と比較しても発生件数、患者数とも減少していません。また、原因施設の大半が飲食店での発生であり、ここ数年は、大量調理施設での発生が多く見受けられます。

県民の健康保護を図るためには、飲食店に対する指導を強化するとともに県民への啓発を充実していくことが必要です。

また、近年、赤痢菌による食中毒の発生、腸管出血性大腸菌(O157)感染症の散発、ノロウイルスによる食中毒の多発がみられたことから、食中毒予防対策の充実強化を図るとともに、感染症及び食中毒の両面からの調査・措置を行うことが重要となっています。

年		1 1	1 2	1 3	1 4	1 5
発生件数		1 6	4	9	7	1 0
10万人あたりの患者数	和歌山県	2 2	3	1 9	3 1	4 5
	全 国	2 8	3 4	2 0	2 2	2 2



[取り組みの方向]

計画的、効果的な監視指導により、違反食品を排除して食品の安全確保に努めます。

食中毒の発生防止に努めます。

(生活衛生課)

大規模な食中毒の発生しやすい大量調理施設に対し、予防対策を充実します。

(生活衛生課、健康体育課)

[取り組み事項と取り組みの主体]

食品営業施設の設置状況、食品衛生上の危害の発生状況を考慮して監視指導計画を毎年度作成し計画的な監視指導を行います。	事業者 消費者 (行政)
重点的に監視指導を行う項目を定め、効率的な監視指導を行います。	事業者 消費者 (行政)
監視指導結果をホームページで公表します。	事業者 消費者 (行政)
冬季に多発するノロウイルスによる食中毒を防止するため、カキを生食で提供する飲食店に対し、監視指導、衛生講習会を行います。	(事業者) 消費者 (行政)
啓発パンフレットやホームページなどを活用して食中毒に関する情報をわかりやすくタイムリーに提供します。	事業者 消費者 (行政)
食中毒発生時には、病因物質の疫学調査を行い、原因究明を徹底し、再発防止を図ります。	事業者 消費者 (行政)

食中毒の発生しやすい時期（夏期・年末）に集中監視を実施するとともに、6月～9月には食中毒注意報を発令します。	事業者 消費者 (行政)
給食施設、弁当製造施設などに対して、大量調理施設の衛生管理マニュアルに基づく指導を強化します。	事業者 消費者 (行政)
大量給食施設に対して、HACCPを取り入れた衛生管理方法の普及を推進します。	(事業者) 消費者 (行政)

(生活衛生課)

各学校の給食施設の点検を行い、調理過程等における問題点について、協議や指導助言を行います。	(事業者) 消費者 (行政)
---	----------------

(健康体育課)

[目標管理]

和歌山県食品衛生監視指導計画の達成度 (生活衛生課)

現状：平成16年度から実施 19年度目標：達成率100%

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理が行われている大量給食施設数
(生活衛生課)

現状：0件 19年度目標：30件

[担当課室] 生活衛生課、健康体育課

安全

(2) 監視・検査体制の強化

農薬、動物用医薬品などの流通の監視

[現状と課題]

平成 14 年に無登録農薬の流通・使用が全国的な問題になり、農薬が適正に流通販売されるよう、農薬販売者に立入検査を実施しています。

動物医薬品の畜水産物への残留及び使用に起因する薬剤耐性菌の発現などは、消費者に食に対する不安を与える原因となっているため、動物用医薬品や飼料の適正な流通・販売及び使用を徹底する必要があります。

中国製ダイエット用食品など、「いわゆる健康食品」の一部からは、死亡を含む健康被害事例や苦情が報告されています。

年々消費が伸びている「いわゆる健康食品」については、健康や美容への効果をうたった商品が数多く出回っているため、店頭での買い上げ調査を行い、違法成分や医薬品成分が含まれていないかの調査を行い健康被害の未然防止に努める必要があります。

[取り組みの方向]

無登録農薬等、不適切な生産資材の流通を防止します。

(エコ農業推進室、畜産課)

買い上げや広告調査により、違法な食品を排除します。

(薬務課)

[取り組み事項と取り組みの主体]

農薬販売業者に農薬取締法に基づき立ち入り検査を行います。	事業者 消費者 (行政)
------------------------------	--------------

(エコ農業推進室)

動物用医薬品の販売業者に立ち入り検査を行います。	事業者 消費者 (行政)
飼料、飼料添加物の販売業者に立ち入り検査を行います。	事業者 消費者 (行政)

(畜産課)

食品の買い上げ調査を行い、違法な成分が含まれていないか検査を行います。	事業者 消費者 (行政)
-------------------------------------	--------------

(薬務課)

[目標管理]

食品の買い上げ調査回数 (薬務課)

現状：年間 1 回 19 年度目標：年間 1 回

[担当課室] エコ農業推進室、畜産課、薬務課

安全

(2) 監視・検査体制の強化

流通食品の検査

【現状と課題】

流通している食品・加工食品などを製造所や販売店、卸売市場などから食品衛生監視員が収去し、環境衛生研究センターで、食品添加物、農薬等の検査を行っています。また、食中毒の主たる病原体である腸炎ビブリオ、ノロウイルス、サルモネラ、カンピロバクターによる流通食品の汚染調査や畜水産食品中の動物用医薬品などの有害物質の残留調査を実施しています。

農産物に残留する農薬の基準については、平成16年8月現在、食品衛生法で約250農薬（約130農産物）が定められていますが、平成18年度からは、残留農薬のポジティブリスト制が導入され、約650種類の農薬について基準値が定められることから、新たな農薬検査体制を整備する必要があります。

また、国内で使用が認められていない食品添加物や遺伝子組換え農作物等を使用した食品が流通することのないよう、検査を充実しなければなりません。

食品等の試験検査機能は、食品の規格基準適否だけでなく食中毒の原因追及、有害物質による汚染状況調査を科学的なデータに基づく判断をするためにも必要不可欠であります。

そのために、検査機能の充実強化に努め、試験検査を高度化するとともに精度管理をより一層強化し、検査の信頼性の確保にも努める必要があります。

【年度別検査検体数】

年 度	1 3	1 4	1 5	1 6 (目標)
農産物残留農薬検査	4 0	4 4	5 7	1 0 5
食品添加物検査	6 0	8 0	1 2 2	1 7 0
遺伝子組換え食品検査		5	1 0	1 5
流通食品汚染調査	1 4 0	1 2 0	1 2 2	2 2 0
有害物質移行残留調査	1 4 7	1 8 8	1 8 5	2 4 6
合 計	3 8 7	4 3 7	4 9 6	7 5 6

【取り組みの方向】

高度な検査機器を整備し、新たな検査項目への対応に努めます。
検査する食品の検体数を増やします。

[取り組み事項と取り組みの主体]

増加する検体数や項目数、新たな規格基準やより精密な検査などに対応するため、機器を整備し検査体制の充実強化を図ります。	事業者 消費者 (行政)
検査計画及び検査結果を項目毎にホームページで公開します。	事業者 消費者 (行政)

[目標管理]

食品の検査検体数

現状：496検体（平成15年度） 19年度目標：960検体

[担当課室] 生活衛生課

【検査機器の整備】

県では平成16年度に、残留農薬の検査を充実するため「液体クロマトグラフィー質量分析計（LC-MS/MS）」の整備を行いました。

これにより、カーバメイト系農薬などの残留農薬検査を行うことが可能になりました。



安全

(2) 監視・検査体制の強化

分析技術の向上と効率化

[現状と課題]

県は、環境衛生研究センターにおいて食品等の安全性に関する調査研究を実施しています。

食品衛生法に違反する食品は、流通からいち早く排除する必要がありますが、農薬や添加物等の種類によっては検査に時間を要する場合がありますことから、食品中の危害物質を迅速かつ効率的に検出できる分析法の開発が望まれます。

そこで、食品中の危害物質をいち早く検出するための一斉分析法やスクリーニング検査法の開発、また特殊な分析機器を用いなくても簡易に検査できる分析法の開発にも取り組んでいます。

県工業技術センターでは、食品産業の技術開発、製品開発を支援するための試験研究や食品依頼分析、技術相談指導、技術者研修などの業務を実施しています。また、食品関係事業者や大学との連携を深め、研究成果の技術移転や研究会活動に取り組んでいます。

今後、県内食品製造業の技術高度化を図るため、先端加工技術の確立、県産資源の利用による高付加価値食品の開発に関する研究に、より一層取り組んでいく必要があります。

[取り組みの方向]

食品中の添加物の迅速試験法の研究を行います。

県の特産食品中の天然由来添加物の含有量とこれらの製造加工による消長の調査を行います。
(環境衛生研究センター)

県産食品の品質向上と安全性確保のための技術研究を行います。

(工業技術センター)

[取り組み事項と取り組みの主体]

しらす中の過酸化水素の簡易分析法の開発を行います。	事業者 消費者 (行政)
梅加工品中の安息香酸の迅速分析法の開発を行います。	事業者 消費者 (行政)
椎茸中のホルムアルデヒドとアセトアルデヒドの分析法の開発を行います。	事業者 消費者 (行政)
開発した分析法は、順次技術提供します。	事業者 消費者 (行政)

(環境衛生研究センター)

食品の新しい加工技術を開発します。	事業者 消費者 (行政)
食品の保存試験、微生物試験を行います。	事業者 消費者 (行政)

(工業技術センター)

[担当課室] 環境衛生研究センター、工業技術センター