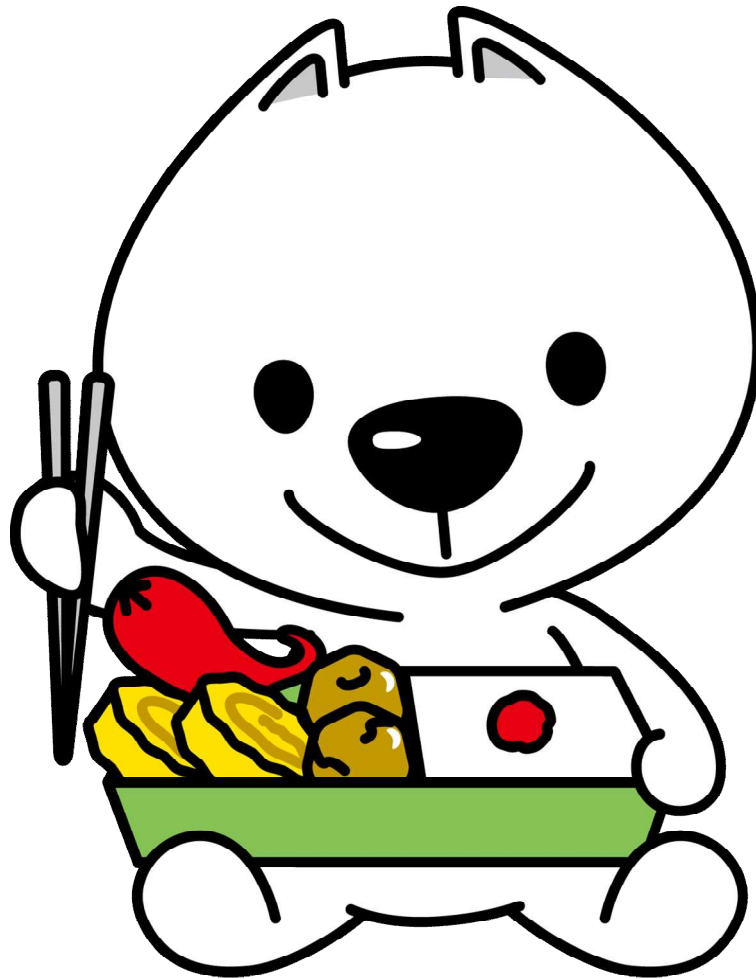


令和2年度
和歌山県食品衛生監視指導計画
(案)



和歌山県環境生活部

第1 趣旨	…P.1
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	…P.1
Ⅰ 監視指導の実施体制に関する事項	
Ⅱ 監視指導を行うに当たっての基本方針	
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	
Ⅳ 食品等の検査に関する事項	
Ⅴ 一斉監視指導の実施に関する事項	
Ⅵ 違反を発見した場合の対応	
Ⅶ 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項	
Ⅷ 本計画の実施状況の公表に関する事項	
第3 食品事業者自らが実施する衛生管理に関する事項	…P.8
Ⅰ 食品衛生管理者等の設置	
Ⅱ 食品事業者自らが実施する衛生管理の推進	
Ⅲ 生産から製造及び流通・販売の各段階における HACCP に沿った衛生管理の普及推進	
第4 厚生労働省、消費者庁、他の都道府県等その他関係機関との連携に関する事項	…P.9
Ⅰ 厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携	
Ⅱ 関係部局等との連携	
Ⅲ 試験検査実施機関の体制の整備	
第5 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、情報提供の実施に関する事項	…P.10
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	
第6 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	…P.11
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 食品衛生管理者等の食品事業者自らが実施する衛生管理を担う者の養成及び資質の向上	
第7 用語解説	…P.20

第1 趣旨

食品衛生法第24条の規定により、都道府県知事、保健所設置市長、特別区の区長（以下、「都道府県知事等」という。）は、厚生労働大臣が定めた「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、毎年度、当該都道府県が行う監視指導の実施に関する計画（食品衛生監視指導計画（以下、「本計画」という。））を定めなければなりません。

県では、県内で産出及び流通する食品、食品添加物、器具及び容器包装等（以下、「食品等」という。）の安全を確保するため、昨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等を勘案し、また、「食の安全・安心確保のための基本方針」に基づく「食の安全・安心確保のためのアクションプラン」の取組内容を踏まえ、以下のとおり定めます。

実施期間

令和2年4月1日から翌年3月31日まで

実施区域

和歌山県内（和歌山市を除く）

県においては、和歌山市以外の区域における県内の食品事業者に対する監視指導や流通食品の検査を本計画に基づいて県が実施しますが、和歌山市においては、「和歌山市食品衛生監視指導計画」に基づき、和歌山市が食品等の安全確保対策を実施します。

なお、食品衛生に関する監視指導（以下、「監視指導」という。）とは、「食品衛生法」、「と畜場法」、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下、「食鳥検査法」という。）」及び「食品表示法」に規定する事務をいいます。

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

I 監視指導の実施体制に関する事項

県では、図1、表1の実施体制と役割のもと、各県立保健所（支所）（表2）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行います。また、食品等に起因する健康被害が発生した場合は、保健所及び県庁食品・生活衛生課の食品衛生監視員を派遣し、事態に対応します。

II 監視指導を行うに当たっての基本方針

県では、消費者の生命及び健康を護ることが最も大切な使命と認識して、監視指導を実施します。

実施に当たっては、県内における食品等の製造、加工、流通、販売などの状況、過去の食中毒等による健康被害の発生状況、施設の衛生管理状況などを踏まえ、効果的かつ効率的な監視指導の実施に努め、食品等により健康を損なうおそれのある危害要因を可能な限り低減させます。

具体的には、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、表3のとおりとします。

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

(1) HACCP に沿った衛生管理の制度化に基づく監視指導

平成30年6月に食品衛生法が改正され、HACCP に沿った衛生管理が制度化されました。これにより、すべての食品事業者に一般的な衛生管理と特に重要な工程を管理するための取組を盛り込んだ衛生管理計画を作成し、計画に沿って実施した内容を記録することが求められます(令和3年6月に完全施行)。

このことから、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、必要に応じて改善を指導します。

(2) ノロウイルス食中毒対策

年間の食中毒患者の半数以上がノロウイルスを原因とするものであり、全国各地でノロウイルス食中毒が多発し、昨年は県内で2件の発生がみられました。ノロウイルス食中毒の多くが、先に感染した調理従事者の手指等を介した汚染に起因することから、衛生管理計画に沿って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・消毒の徹底等のノロウイルス食中毒予防対策の遵守状況を確認・指導します。

特に、食中毒が発生した際に大規模化しやすい大量調理施設や給食施設については、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき衛生管理を行うよう指導します。さらに、HACCP に沿った衛生管理により、適切に取扱いがなされていることをATPふき取り検査により検証し、衛生管理計画の履行状況を確認するとともに、必要に応じて計画の改善を指導します。

また、ノロウイルス食中毒は冬期に多発することから、11月から3月の期間において、ノロウイルス食中毒の発生が予測される場合に、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します。

さらに、広報誌の活用やパンフレットの配布により、消費者に衛生的な手洗いの励行や食品の十分な加熱などの啓発を行います。

(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

牛肉については生食用食肉の規格基準が設定され、牛レバー、豚肉(内臓を含む)については生食用として販売、提供することが禁止されていることから、これらの基準が遵守されるよう、監視指導を徹底します。

② カンピロバクター食中毒対策

鶏肉は、カンピロバクターに汚染されている確率が高く、鶏肉の生食及び不十分な加熱を原因とするカンピロバクター食中毒が依然として多発しています。昨年、県内で発生した4件のカンピロバクター食中毒のうち3件で、生や半生状態の鶏肉が提供されていたことから、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事業者への指導を徹底します。

また、消費者には、広報誌等を活用し、鶏肉を生や半生状態で食べることによるカンピロバクター食中毒の発生状況とその危険性を周知し、鶏肉を生や半生状態で食べないよう啓発します。

③ 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依然として全国各地で発生し、死者も出ていることから、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します。

④ 食鳥処理場における汚染防止対策

これまで県内に流通する鶏肉の微生物汚染実態調査を実施したところ、カンピロバクターが高率に検出されています。これら食中毒菌による汚染を低減するため、食鳥処理場における汚染実態調査を実施することで、食鳥処理業者が作成した衛生管理計画が適正に運用されていることを検証し、更なる汚染の低減を図ります。

(4) と畜場における疾病対策等

食肉の流通拠点であると畜場では、と畜検査員が人獣共通感染症や、家畜伝染病等の疾病を排除することを目的に一頭ごとの検査を行います。

BSE対策については、24か月齢を超える牛で神経症状等BSEが疑われるものを対象にBSEスクリーニング検査を実施するとともに、特定部位の確実な除去及び汚染防止の徹底を確認します。

また、微生物汚染の防止対策として汚染実態調査を実施することで、と畜場の管理者及びと畜業者が作成した衛生管理計画が適正に運用されていることを検証し、更なる汚染の低減を図ります。

(5) ジビエ(狩猟鳥獣肉)の衛生対策

シカやイノシシなどの野生鳥獣はと畜場法による規制の対象外とされ、その肉は疾病検査を受けることなく取引されます。こうしたジビエの安全を確保するため、「わかやまジビエ衛生管理ガイドライン」を遵守するようジビエを処理・販売する事業者や狩猟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を普及するとともに、ジビエ処理施設を監視回数が最も多い業種に位置づけ、監視指導の徹底を図ります。また、処理事業者が HACCP に沿った衛生管理を導入し、その運用ができるよう支援します。さらに、狩猟者自らで処理し生食したシカ肉による食中毒が県内で発生したことから、狩猟者を含めた消費者に生食のリスクについて広く啓発します。

(6) 自然毒による食中毒対策

① フグ毒対策等の有毒魚による食中毒対策

不適切なフグの取扱いによる食中毒を防止するため、フグ処理施設に対し、

内臓等有毒部位の適切な除去について指導を行います。また、昨年9月に、自分で釣ったフグを自ら調理したことによる食中毒が発生したことから、フグを素人調理で食べないように注意喚起を行います。

② 毒キノコ・有毒山野草対策

例年、全国的に毒キノコや有毒植物の誤食による食中毒が発生していることから、キノコ及び山野草等を素人判断で採取し食べないように広く啓発します。

③ 貝毒対策

下痢や麻痺を起こす貝毒対策については、農林水産部局が各海域で貝毒検査を実施します。貝毒が検出された場合は、採取及び出荷を規制するとともに、県民に対して情報提供を行います。

(7) 食品表示の適正化

近年、アレルギー物質を含む旨の表示の漏れや賞味期限、食品添加物等の誤記載などによる食品の回収が頻繁に行われています。このため、食品事業者に対し、原材料や食品添加物の使用状況を確認し、アレルギー物質の表示が適正に行われているかなどを監視指導します。

また、平成27年4月に施行された食品表示法について、経過措置期間の終了に伴い、本年4月1日以降は新ルールに従った食品表示が必要となるため、広域スーパーマーケット等への重点監視を行います。

さらに、食品衛生法に基づく許可が不要な食品(農産物、農産物の単純加工品)が多く販売されている農産物直売所においても監視を行います。

(8) 異物混入対策

食品事業者に対し、異物混入防止のための措置が適正に行われているかなどを監視指導します。

(9) 輸出食品の衛生対策

EUや中国等へ水産食品を輸出する施設に対し、相手国が求める衛生水準が確保されていることを確認するため、定期的に監視指導及びモニタリング検査等を実施します。

IV 食品等の検査に関する事項

食品等の検査は、保健所、環境衛生研究センター及び登録検査機関で行い、県内で製造又は販売されている食品について、食品衛生法に基づく食品・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、微生物が検出された場合は、汚染源を究明し、食品の適切な取扱いを指導します。

実施に当たっては、全国的な違反状況等を勘案して、検査項目(微生物、残留農薬、食品添加物、有害物質等)と、食品群(生鮮食品、加工食品等)ごとに、年間の検査食品数(以下、「検体数」という。)を本計画に記載します(表4)。

なお、主な検査は以下のとおりです。

① 残留農薬検査

県内で生産され、農産物直売所などで販売されている梅や柿などの代表的な農産物を中心に、残留農薬の検査を実施します。

② 食品添加物の規格基準検査及び指定外添加物の検査

県内産加工食品や輸入加工食品を中心に、保存料、発色剤、酸化防止剤、着色料等の食品添加物検査を行い、使用基準の遵守や表示基準との適合状況の確認を行うほか、国内で使用が認められていない指定外添加物についても使用されていないか検査を実施します。

③ 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、食肉や魚介類に残留する抗生物質や抗菌性物質を検査し、残留基準の遵守状況を確認します。

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、腸管出血性大腸菌(O157等)、サルモネラ、カンピロバクター、ノロウイルス等の食中毒菌等による汚染実態を調査します。また、結果をもとに遡り調査を実施し、汚染源を究明します。

⑤ 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の検査を実施し、その遵守状況を確認します。

⑥ めん類及び浅漬の衛生規範による製品規格検査

衛生規範が設けられているめん類、浅漬の製品規格検査を実施し、事業者が規範に基づき適切に衛生管理を行っているか確認します。

⑦ 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するため、食鳥処理場における微生物汚染実態調査を実施します。

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づけられている表示が適正に行われていることを確認するため、県内に流通する加工食品を対象に含有検査を実施します。

⑨ 有害物質の含有検査

県内で生産された米のカドミウム含有量や乳幼児用おもちゃの鉛・カドミウムの溶出試験の他、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の検査を実施します。

⑩ 放射性物質検査

県内で産出される農畜水産物等が放射性物質に汚染されていないことを確認するため、モニタリング検査を実施します。

V 一斉監視指導の実施に関する事項

食中毒が多発する夏期及び食品の流通量が増加する年末においては、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて、監視指導を重点的に実施します。

また、必要に応じて、期間又は業種を定めて一斉監視指導を実施します。

① 夏期一斉取締り 実施予定期間:7月

夏期一斉取締りでは、細菌性食中毒菌による食中毒の多発時期であることから、飲食店営業を中心に衛生的な取扱いが行われているか、施設への監視指導を実施します。また、営業施設において食品の温度管理が適正に行われているかを重点的に監視します。

② 秋の行楽期の一斉監視指導 実施予定期間:9~10月

秋の行楽期の一斉監視指導では、行楽客による利用が増加するホテル、旅館等の調理施設に対し、検食の保存を指導するとともに、衛生的な取扱いが行われているか、監視指導を実施します。また、土産品販売店に対しては、県産加工食品の表示が適正に行われているかを重点的に監視します。

③ 年末一斉取締り 実施予定期間:12月

年末一斉取締りでは、冬場に多発するノロウイルスによる食中毒の発生防止のため、大量調理施設等に対する監視指導を重点的に実施します。

④ 特定の違反事例が頻発するなど、食品衛生に係る問題が生じ、かつ、全国一斉に同様の事項を対象とした監視指導の実施が必要な場合は、厚生労働省が示す方針を踏まえて、監視指導を実施します。

⑤ いずれの一斉取締りにおいても、HACCP に沿った衛生管理の取組状況を確認するとともに、食品表示法に基づく表示が適正に行われているか、併せて監視指導を実施します。

VI 違反を発見した場合の対応

(1) 監視指導時に違反を発見した場合の対応

① 違反食品事業者への措置

監視指導時に施設基準や製造基準等の違反を発見した場合は改善指導を行うとともに、違反が軽微な場合であって直ちに改善が図られるもの以外の食品衛生法違反については、改善命令書等の書面による処分を行います。

② 違反食品等の措置

違反食品等が発見され、その食品が人の健康を損なうおそれがある場合は、当該食品が販売されないよう食品衛生法または食品表示法に基づき、回収、廃棄等の措置命令を速やかに行い、流通から違反食品を排除します。

③ 公表

食品衛生上の危害の発生を防止するため、食品衛生法または食品表示法に違反した食品事業者(原則として当該違反により措置命令の対象となった者をいう。(違反が軽微であり、かつ当該違反について直ちに措置が図られた場合を除く。))の名称、処分の対象となった施設名、食品の名称等をホームページ等で公表するほか、関係機関に対し、必要な通知を行います。

(2) 食品検査により違反等が発見した場合の対応

① 違反食品等の措置

違反が確認された場合、当該食品が販売され、または営業上使用されないよう、回収、廃棄等の措置を速やかに命じ流通から排除します。なお、措置命令等の処分に従わない場合は告発を行います。

また、残留農薬や残留抗生物質等の検査結果については農林水産部局に情報提供し、連携して対策を講じ流通からの排除及び再発防止を図ります。

② 公表

食品衛生上の危害の発生を防止するため、(1)の③と同様に、名称等を公表します。

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。

Ⅶ 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項

(1) 体制の整備

厚生労働省が示している「食中毒処理要領」及び「食中毒調査マニュアル」に基づき、平常時における体制を整備するとともに、発生時においては、関係部局と連携を図りながらできるだけ迅速に原因となった食品や発生機序を排除するための適切な措置を講じます。特に、複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒の発生を探知した際には、国が設置する広域連携協議会と連携・協力することで必要な情報を共有し、食中毒の原因究明及び拡大防止を図ります。

(2) いわゆる健康食品による健康被害発生時の対応

平成30年6月に食品衛生法が改正され、厚生労働大臣が定める特別の注意を必要とする成分等を含む食品(以下、「指定成分等含有食品」という。)による健康被害情報の届出が制度化されました(令和2年6月に施行)。

いわゆる健康食品(指定成分等含有食品を含む。以下同じ。)による健康被害発生時には、直ちにその拡大防止を図り、迅速に原因を究明し適切な措置を講じるとともに、厚生労働省等の関係行政機関へ遅滞なく報告します。

また、県内では、過去に、白インゲン豆の加熱不足によるレクチンの食中毒(平成18年5月)、スギ花粉を含むいわゆる健康食品による重篤な健康被害(平成19年12月)が発生したことから、「わかやま健康食品連絡協議会」において、いわゆる健康食品に関する被害情報の収集や分析、発信を行います。

(3) その他の健康被害発生時の対応

食品によるものと思われる有症苦情、異物混入苦情、異味・異臭苦情などが寄せられた場合には、速やかに調査に着手し、原因究明及び被害の拡大防止を図ります。

(4) 健康被害情報の公表

食中毒等の健康被害発生時には、被害の拡大防止及び患者把握の観点から、被害の発生状況等を速やかに公表します。

Ⅷ 本計画の実施状況の公表に関する事項

本計画に基づく監視指導等の実施状況については、食品衛生法に基づき公表することとされています。令和2年度の監視指導・食品検査の実施状況の概要については、翌年6月末までに県のホームページ上で公表します。また、夏期、年末等の一斉取締りを実施した後は、その実施状況を随時公表します。

第3 食品事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

食品事業者自らが実施する衛生管理に関する取組を促進するため、以下の事項について指導や支援を実施します。

I 食品衛生管理者等の設置

- (1) 食品営業施設ごとに、食品の製造・加工・調理等を衛生的に管理させるため、食品衛生管理者または食品衛生責任者(以下、「食品衛生管理者等」という。)が適正に配置されているかを確認します。
- (2) 食品衛生管理者等は、施設の衛生管理を行うほか、食品事業者に対し、必要な意見を述べ、また、事業者は食品衛生管理者等の意見を尊重することとされており、その資質を向上させるための講習会や研修会を開催します。

II 食品事業者自らが実施する衛生管理の推進

- (1) 食品事業者の責務である自主検査により原材料の安全性を科学的に確認させるとともに、記録の作成・保管を指導します。
- (2) 食品事業者に対し、法令遵守及び事故対応、食品の適正表示等に関する講習会等を開催し、情報提供を行います。
- (3) 食品事業者、食品衛生指導員等による自主的な衛生管理の向上を図るための活動を支援します。
- (4) 食品事業者が HACCP に沿った衛生管理を実施できるよう、HACCP を導入し、その運用ができる人材を育成するための講習会を開催する食品関係団体を支援します。
- (5) 生産者が自主的に実施する残留農薬の出荷前検査についての支援を行います。

III 生産から製造及び流通・販売の各段階における HACCP に沿った衛生管理の普及推進

(1) 県食品衛生管理認定制度の導入推進

県では、食品を製造・加工する事業者の衛生管理の取組を評価する、独自の認定制度を設けています。

この制度の活用を事業者に促すとともに、輸出や取引条件として「HACCP に基づく衛生管理(食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組)」が求められる事業者には、「新食品流通基準対応支援セミナー」の受講を促し、食品衛生管理認定制度における認定が取得できるよう支援します。

(2) 生産現場における衛生管理の向上を推進

生産現場に、「県生鮮食品生産衛生管理システム認証制度」を普及させ、生産現場における衛生管理の向上を促進することにより、安全な生鮮食品を供給し、県産畜水産物の信頼性を高めます。

(3) 流通・販売段階における衛生管理の向上を推進

食品の安全性を確保するためには、農畜水産物の生産から食品の流通・販売に至る一連の食品供給行程(フードチェーン)の各段階において、食品の安全確保対策が適切に講じられることが求められていることから、「県食品の流通及び販売における衛生管理届出制度」を設け、流通・販売段階における衛生管理の向上を促進することにより、フードチェーン全体における食品の安全性の確保を図ります。

第4 厚生労働省、消費者庁、他の都道府県等その他関係機関との連携に関する事項

I 厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携

- (1) 広域流通食品及び輸入食品等において、違反食品を発見した場合及び食中毒が発生した場合は必要に応じ、厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等と緊密な連絡や連携のうえ対応します。
- (2) 総合衛生管理製造過程の承認を受けた施設及び対EU輸出水産食品取扱認定施設への監視指導の実施に当たっては、厚生労働省近畿厚生局と連携して行います。
- (3) 県内における食品衛生に関する事業の一体的な実施については、中核市である和歌山市と緊密に連携しながら実施します。

II 関係部局等との連携

食品衛生法は、農畜水産物の採取段階以降を規制の対象とする法律であることを踏まえ、生産段階の安全確保対策を実施する農林水産部局と情報等を交換するとともに、必要に応じて連携して調査や指導を行います。

また、残留農薬や動物用医薬品等の規格基準違反及び健康被害の原因となった農畜水産物を発見した場合は、残留した原因を究明し、農林水産部局と連携して事業者にも再発防止対策を図るよう指導を徹底します。

III 試験検査実施機関の体制の整備

科学的根拠に基づく監視指導を実施するためには、適確な試験検査を実施できる体

制を整備することが重要です。このため、環境衛生研究センターにおいては、信頼性確保部門による定期的な内部点検や外部精度管理調査の受験等により、検査の技術水準の維持及び信頼性の確保を図ります。

第5 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

県民の皆様の意見を食品安全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) 意見交換会の実施

消費者、生産者、食品事業者及び行政等、食に携わる関係者が食品に関する不安や疑問点について、直接意見交換を行い共に考えることを目的に、「食の安全シンポジウム」、「食の安全意見交換会」等を実施します。

(2) 事業者と消費者間の「顔の見える関係」の構築の推進

食品工場見学等を通じて、事業者の安全・安心への取組を消費者に理解していただく機会を設けます。

(3) 和歌山県食の安全県民会議の開催

消費者をはじめ食に携わる各界の方々から意見や提言を頂くことを目的に「和歌山県食の安全県民会議」を開催します。

(4) わかやま食の安全サポーター

食の安全に積極的に取り組む意思がある方に「サポーター」登録していただき、食の安全施策等の推進や消費者の自立支援に協力していただきます。

(5) 本計画の策定に関する事項

本計画の策定に当たっては、趣旨及び概要をできるだけ分かりやすく公表するとともに、ホームページ等を通じた意見募集により、県民の皆様の意見を広く求めます。

II 県民及び食品事業者への情報提供

消費者が自主的かつ合理的に食品を選択することができるよう消費者の知りたい情報の提供に努めます。

また、食品事業者には、安全な食品を提供するために必要な情報を発信します。

(1) 県広報誌、マスメディア、ホームページ、メールマガジン等による情報提供

県広報誌、マスメディア、県ホームページ「食の安全・安心わかやま」(<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/>)、「食の安全・安心わかやまメールマガジン」(登録は、<http://www.mag2.com/m/0001658552.html>)や保健所窓口を通じて消費者の知りたい情報をわかりやすく提供します。

- (2) 「出張！県政おはなし講座」や講習会等で、食中毒の予防、食品の検査、表示等県民の関心の高い話題について情報提供を行います。
- (3) こども食堂における食中毒の発生を防止するため、福祉保健部と連携して、食堂運営者等を対象とした食品衛生に関する講習会を開催します。
- (4) パンフレット等を作成し、食品衛生関連の情報提供を行います。
- (5) 食中毒注意報(食中毒多発時期に、消費者及び食品事業者へ食品の取扱い及びその他食品衛生に関する注意を喚起し、食品による危害の発生を未然に防止する情報)を発令します。
- (6) 広域流通食品の違反情報、自主回収情報及び県が行った食品検査結果を県ホームページ等で提供します。

第6 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

HACCP に沿った衛生管理における監視指導や、と畜場法、食鳥検査法に基づく検査、食品衛生検査の業務管理や検査等が適確に行える人材の育成を図るため、厚生労働省及び関係機関の開催する研修会等への職員の派遣、研修会の開催等を行います。

II 適正な食品表示を推進するための人材育成

消費者の視点から食品の表示状況をモニターしていただく「和歌山県食品表示ウォッチャー」を設け、ウォッチャーからの報告を監視指導に活用します。

また、表示に関する法令を包括的に理解し、適正な表示を推進する人材を育成することを目的に、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いただ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。

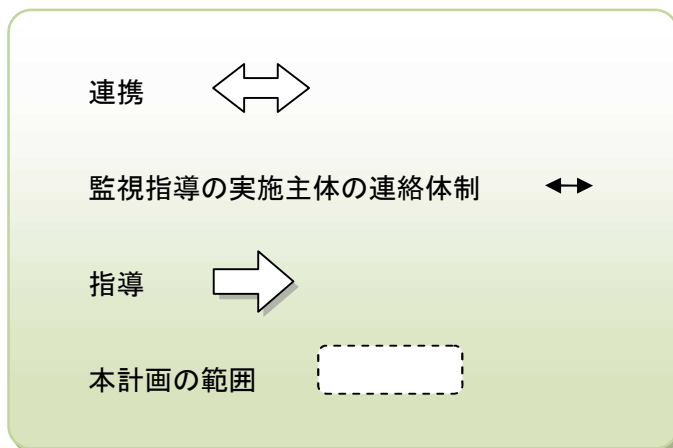
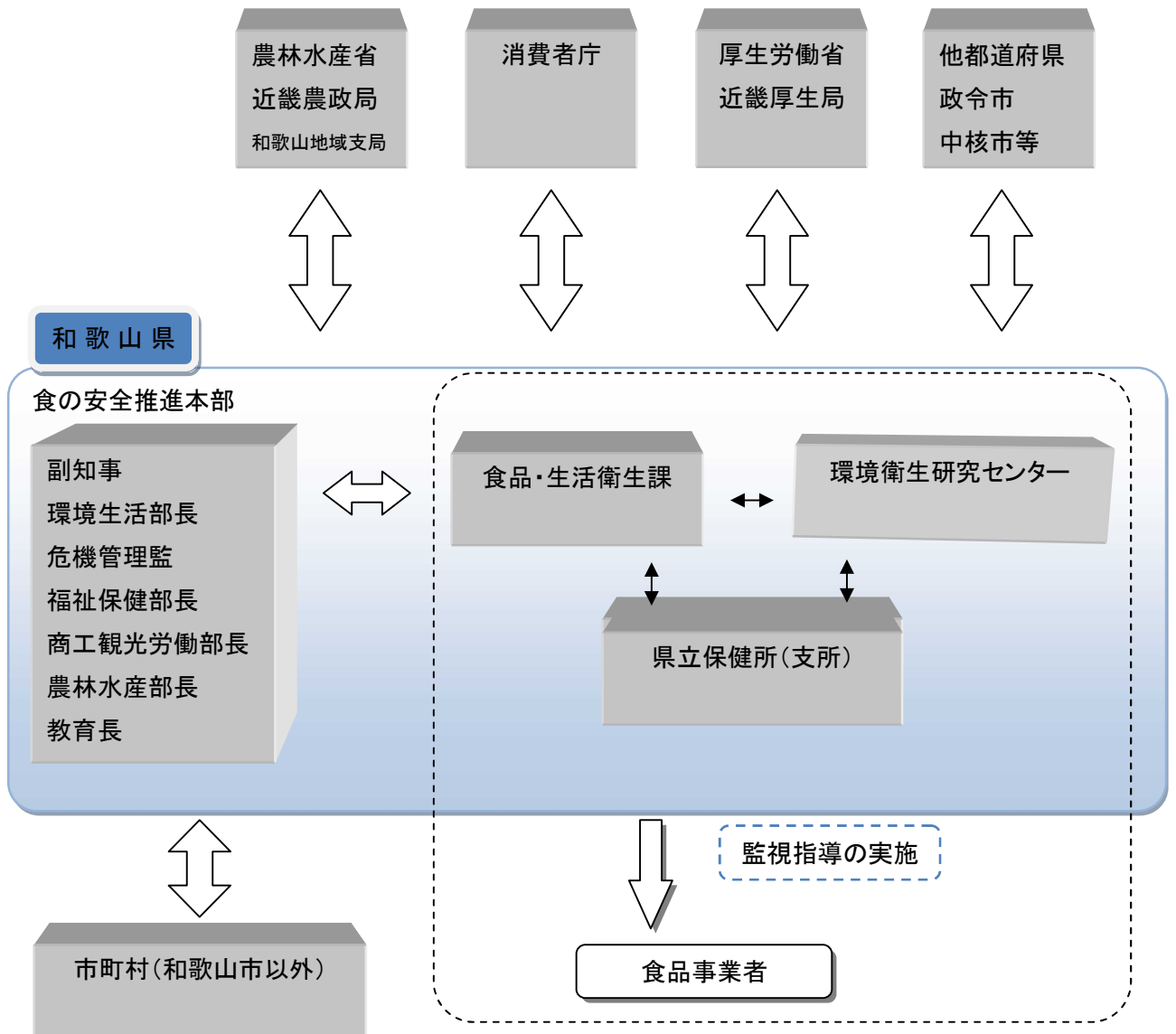
さらに、食品販売所で販売等に携わる者を対象に、事業者個別の要望に応じた内容について出張で食品表示講習会を行います。

III 食品衛生管理者等の食品事業者自らが実施する衛生管理を担う者の養成及び資質の向上

- (1) 食品事業者自らが実施する衛生管理を担う者が、食品衛生に関する最新の知見等を習得するための講習会を開催します。
- (2) フグの取扱いについては、フグの種類鑑別や有毒部位の除去等の専門的な知識が必要であることから、フグ衛生講習会(県指定講習実施機関:一般社団法人和歌山県食品衛生協会)を開催します。

- (3) 一般社団法人和歌山県食品衛生協会が実施する食品事業者の自主衛生管理体制の確立を促進するために実施する食品衛生指導員活動を支援します。
- ① 営業許可申請の相談指導や対象の食品関係施設を巡回し、施設基準及びHACCPに沿った衛生管理に関する助言を行う巡回指導を支援します。
 - ② 食品衛生指導員の育成を行う養成講習会やその資質の向上を図るための研修会を支援します。

(図1) 監視指導等の実施体制



(表1) 監視指導等の実施体制

機 関	役 割
食品・生活衛生課 食品衛生班 食品情報班	<ul style="list-style-type: none"> ・本計画の策定及び公表 ・他自治体及び県庁内関係部局との連絡調整 ・大規模食中毒等発生時の調査応援 ・食品等の検査や監視指導結果等の公表 ・違反発見時の食品事業者に対する行政処分の公表 ・食品衛生管理認定制度、生鮮食品生産衛生管理システム認証制度、食品の流通及び販売における衛生管理届出制度の運用 ・県民への食品衛生に係る情報提供、意見交換の実施
県立保健所(支所) (振興局健康福祉部) 衛生環境課 (串本支所は、保健環境課)	(監視指導) <ul style="list-style-type: none"> ・食品関係施設の監視指導 ・食品衛生に係る苦情発生時の調査及び指導 ・食中毒及び不良食品等に係る調査及び指導 ・食鳥処理場の衛生管理に係る監視指導 (食品等の検査) <ul style="list-style-type: none"> ・食品検査や食中毒等の調査に係る検体採取 ・食中毒(疑いを含む)及び違反食品等に係る検体の検査 (その他) <ul style="list-style-type: none"> ・食品事業者や県民への食品衛生に係る情報提供、講習会等の実施 ・違反発見時の食品事業者に対する行政処分、指導
新宮保健所 (食肉衛生検査室)	<ul style="list-style-type: none"> ・と畜検査の実施及びと畜場の衛生管理に係る監視指導
環境衛生研究センター	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生施策の基礎となる調査研究 ・食品等の検査 ・食中毒(疑いを含む)及び違反食品等に係る検体の検査 ・食品衛生検査施設の信頼性の確保

(表2) 県立保健所(支所)所在地及び監視指導対象施設数

県立保健所 (支所)名	管轄市町村	所在地 電話番号	監視対象施設数 (許可・届出施設)
海南保健所	海南市・紀美野町	海南市大野中939 073-482-0600	1,652
岩出保健所	岩出市・紀の川市	岩出市高塚209 0736-63-0100	2,685
橋本保健所	橋本市・かつらぎ町・ 九度山町・高野町	橋本市高野口町名古屋927 0736-42-3210	2,474
湯浅保健所	有田市・湯浅町・広川町・ 有田川町	有田郡湯浅町湯浅2355-1 0737-63-4111	2,155
御坊保健所	御坊市・美浜町・日高町・由 良町・日高川町・印南町	御坊市湯川町財部859-2 0738-22-3481	1,912
田辺保健所	田辺市・みなべ町・白浜町・ 上富田町・すさみ町	田辺市朝日ヶ丘23-1 0739-22-1200	6,558
新宮保健所	新宮市・那智勝浦町・ 太地町・北山村	新宮市緑ヶ丘2-4-8 0735-22-8551	2,085
新宮保健所 串本支所	串本町・古座川町	東牟婁郡串本町西向193 0735-72-0525	903
県内(和歌山市を除く)監視対象施設総数			20,424

(令和元年10月現在)



(表3)ランク毎の標準監視回数

Aランク監視業種(施設) 監視回数 3回/年

	対象施設数	必要監視数
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	7	21
食肉処理業(ジビエ処理施設)	25	75
食鳥処理場(年間30万羽以上)	0	0
認定小規模食鳥処理場* ¹	11	33
生食用食肉取扱施設	13	39

Bランク監視業種(施設) 監視回数 2回/年

	対象施設数	必要監視数
飲食店営業のうち以下の施設	—	—
・旅館、ホテル、民宿	500	1,000
・仕出し、弁当等のうち大量調理施設* ²	23	46
・農家民宿等許可基準の緩和を適用した施設	12	24
集団給食施設(病院、学校、福祉施設等のうち大量調理施設)	68	136
と畜場	1	2
食肉処理業(ジビエ処理施設を除く)	4	8
乳製品製造業	15	30
食肉製品製造業	10	20
食用油脂製造業	4	8
マーガリン又はショートニング製造業	0	0
添加物製造業(規格基準の定められた添加物に限る。)	14	28
乳処理業	7	14
特別牛乳搾取処理業	0	0
集乳業	0	0
魚肉ねり製品製造業	34	68
乳酸菌飲料製造業	4	8
清涼飲料水製造業	84	168

Cランク監視業種(施設) 監視回数 1回/年

	対象施設数	必要監視数
飲食店営業(大量調理施設、農家民泊等を除く)	4,190	4,190
菓子製造業	1,136	1,136
あん類製造業	8	8
アイスクリーム類製造業	171	171
豆腐製造業	36	36
めん類製造業	30	30
そうざい製造業	465	465
食品の放射線照射業	0	0
食品の冷凍冷蔵業(冷凍食品を製造する施設に限る)	81	81
氷雪製造業	15	15
集団給食施設(大量調理施設を除く)	492	492
しらす加工施設	49	49
浅漬製造業	32	32
フグ処理施設	390	390
いわゆる健康食品の製造施設	6	6
食品の流通・販売における衛生管理届出施設	43	43

Dランク監視業種(施設) 監視回数 1回/2年

	対象施設数	必要監視数
鶏卵包装施設*3	37	19
缶詰びん詰食品製造業	300	150
魚介類販売業	993	497
食肉販売業	831	416
魚介類せり売営業	40	20
食品の冷凍冷蔵業(保管業のみに限る)	29	15
酒類製造業	46	23
みそ製造業	145	73
醤油製造業	31	16
ソース類製造業	52	26
納豆製造業	1	1
梅干製造施設(調味梅干しを製造する施設に限る)	567	284

Eランク監視業種(施設) 監視回数 1回/3年

	対象施設数	必要監視数
飲食店営業(簡易飲食店、喫茶、スナック等)	2,243	748
喫茶店営業	105	35
乳類販売業	768	256
氷雪販売業	19	6

Fランク監視業種(施設) 監視回数 1回/5年

	対象施設数	必要監視数
飲食店営業(露店・自動車・自動販売機)	451	90
喫茶店営業(露店・自動車・自動販売機)	597	119
菓子製造業(露店・自動車)	87	17
魚介類販売(自動車)	89	18
食肉販売業(自動車)	51	10
乳類販売業(自動車・自動販売機)	147	29
氷雪販売業(自動車・自動販売機)	0	0
乳搾取業	0	0
添加物製造業(規格基準の定められた添加物を除く)、その他の食品製造業	4,814	963

合計	対象施設数	必要監視数
	20,423	12,700

*1 年間30万羽未満の施設

*2 大量調理施設とは、同一メニューで1回300食又は1日750食以上調理し提供する施設

*3 鶏卵包装施設とは、GPセンター(鶏卵の選別・格付・包装を行う施設)及び格付包装を行う養鶏場

その他の監視施設(以下の施設については、必要に応じて監視を行う)

・総合衛生管理製造過程承認施設

・和歌山県食品衛生管理認定施設

・和歌山県生鮮食品生産衛生管理システム認証施設

(表4) 令和2年度食品検査計画【予定】

実施検査	食品	検査項目	検体数	延検査項目数
残留農薬	生鮮野菜・果実・米穀 (県内産品・輸入農産物)	有機リン系・有機塩素系・カーバ メイト系・ピレスロイド系等	110	22,000
食品添加物	菓子・漬物・魚介乾製品・醬 油・ジャム・みそ等	保存料(ソルビン酸、テトラ 酢酸、パラオキシ安息香酸、安息 香酸)	60	240
	食肉製品・魚肉製品	発色剤(亜硝酸根)	10	10
	魚介乾燥品・魚介塩蔵品・油 脂・バター	酸化防止剤(BHA等)	20	60
	菓子・漬物・ジャム等	着色料(タル系12項目)	20	240
	輸入果実(柑橘類・バナナ)	防かび剤(イマザリル他)	20	140
	菓子・醤油・みそ等	甘味料(サッカリンナトリウム他)	20	60
	しらす	漂白剤(過酸化水素)	40	40
指定外添加物	菓子(輸入品を含む)等	着色料(旧食用紫色1号等) 等	70	420
抗生物質、抗菌性物 質	食肉(牛・豚・鶏)・鶏卵・蜂蜜・ 養殖魚類・輸入品	抗生物質	120	120
		抗菌性物質	110	880
食中毒菌等微生物 汚染実態調査	食肉・食肉製品・野菜加工品 ・そうざい・そうざい半製品等	腸管出血性大腸菌O26	40	40
		腸管出血性大腸菌O103	40	40
		腸管出血性大腸菌O111	40	40
		腸管出血性大腸菌O121	40	40
		腸管出血性大腸菌O145	40	40
		腸管出血性大腸菌O157	40	40
		アイスcream類、氷菓	一般細菌、大腸菌群	40
	魚介類	腸炎ビブリオ	20	20
	食肉・卵・菓子	サルモネラ属菌	40	40
	鶏肉	カンピロバクター	20	20
	カキ	一般細菌、大腸菌、腸炎ビブ リオ	10	30
		ノロウイルス	10	10
	めん類(生めん・ゆでめん)	一般細菌、大腸菌、黄色ブド ウ球菌	10	30
	漬物(浅漬)	大腸菌、腸炎ビブリオ	10	20
乳製品等	リステリア菌	10	10	
食鳥処理工程微生物 汚染調査	食鳥と体	カンピロバクター、一般細菌、大 腸菌群、サルモネラ	120	480
アレルギー物質	加工食品	卵、乳、小麦、えび、かに等	20	20
有害物質	玄米、精米	カドミウム	16	16
	おもちや	鉛、カドミウムの溶出試験	10	20
	鯨肉類、大型魚介類	メチル水銀	10	10
	いわゆる健康食品	栄養成分、カドミウム等	20	100
放射性物質	生鮮野菜・果実・魚介類等(県 内産品)	放射性セシウム(Cs134、137)	180	360
総検体数・総件数			1,386	25,716

* 残留農薬検査については、県内産及び輸入農作物を重点的に実施します。

* 同一検体でも検査項目が複数ある場合、検査件数は増加します。

第7 用語解説(五十音順)

【アレルギー物質】

じんましんや呼吸困難などのアレルギー症状を起こすことがある食べ物のうち、卵、乳、小麦、そば、落花生、えび及びかにの7品目については、症例が多いことや、特に重い症状を引き起こすことがあることから、これらを含む食品への表示が義務づけられています。また、表示を推奨されているものが21品目(アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)あります。

【いわゆる健康食品】

健康の保持増進に資する食品として販売・利用されている食品全般について「健康食品」と呼ばれることがあります。食品表示法に定義されている「保健機能食品」(「特定保健用食品」、「栄養機能食品」、「機能性表示食品」)を除いた「いわゆる健康食品」については、明確な定義はありません。

【ATP ふき取り検査】

生物の細胞内に存在する ATP(アデノシン三リン酸)を酵素などと組み合わせて発光させ、その発光量を測定し、ATP 量を数値で表します。数値が高いほど汚れていると判断します。

【外部精度管理】

精度管理とは、検査機関の試験検査が適切に行われているかを点検する仕組みで、内部精度管理と外部精度管理の2つの方法があります。外部精度管理は、他の中立の機関が実施し検査機関の検査精度や正確性が同じ水準にあるか比較し、妥当性を確認します。

【カンピロバクター】

鶏や豚、牛などの家畜の腸管内に分布する食中毒菌です。潜伏期間(汚染された食品を食べてから発症するまでの期間)が2日から7日と長く、腹痛や下痢、発熱といった症状を呈します。食肉の加熱不十分や、ささみやレバーなどを生食することによる食中毒が発生しています。

【健康増進法】

高齢化の進展と、疾病構造の変化に対し、健康づくりを進め疾病予防に重点を置いた対策を推進するため制定されました。食品に関しては、虚偽誇大広告等の表示の禁止などの規定があります。

【広域連携協議会】

広域的な食中毒事案の拡大防止等のために、相互に連携や協力を図り、情報共有する、国や都道府県等の関係者で構成する組織をいいます。

【こども食堂】

地域のボランティアが子供たちに対し、無料又は安価で栄養のある食事や温かな団らんを提供する取組を行う、いわゆるこども食堂(子供に限らず、その他の地域住民を含めて対象とする取組を含みます。)をいいます。

【収去検査】

食品衛生監視員は、食品衛生法に基づき、試験検査をするために必要最小量の食品等を食品関係施設等から無償で持ち帰る権限があります。これにより、保健所等の食品衛生監視員が食品等を採取し、定められた規格・基準に適合しているかどうか調べる検査のことです。

【消費者庁】

これまで各省庁縦割りで収集してきた情報を一元的に集約・分析し、消費者への情報発信や、法執行等に活用することで一元的な消費者行政を推進するために平成21年9月1日に発足しました。食品関係の担当課には食品表示課と消費者安全課があります。

【食中毒注意報】

気象条件等から、食中毒の発生が予想される場合に、注意報を発令することにより県民及び食品事業者に食品の取扱等の注意を喚起して、食中毒の発生を未然に防止するための情報です。

【食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(食鳥検査法)】

平成2年に公布された法律で、病気にかかった食鳥肉の排除、食中毒菌による食鳥肉汚染の防止等衛生上の危害の発生の防止を目的に、食鳥処理についてその事業を許可制とする等、必要な規制を行うとともに、食鳥検査の制度を設けたものです。

【食品衛生監視員】

厚生労働大臣や都道府県知事等は、食品衛生に関する職務を行うために、一定の資格を持った職員のうちから、食品衛生監視員を命ずると食品衛生法で定められています。食品衛生監視員は、関係施設等への立入り権限や収去権限が与えられています。

【食品衛生管理者】

食品衛生法に基づき、特に衛生上の考慮を必要とする食品や食品添加物の製造・加工施設に設置が義務付けられており、一定の資格や設置が必要な業種(食肉製品製造業、添加物製造業等)が定められています。

【食品衛生指導員】

日本食品衛生協会会長が承認した各支部の食品衛生指導員養成の課程を修了した者で、食品衛生協会活動の中核として、地域に食品衛生指導員を設置し、地域の食品事業者の自主衛生管理に指導や助言、消費者へ手洗い教室を始めとする食中毒予防啓発など

を実施しています。

【食品衛生責任者】

食品衛生法施行条例によって、食品営業施設(食品衛生管理者の設置を義務付けている施設を除く)ごとに食品衛生に関する責任者を設置することを義務付けています。調理師等の有資格者の他、食品衛生責任者養成講習会で所定の過程を修了した者になることができ、食品衛生上の管理に当たるとともに、製造、調理、販売等が衛生的に行われるよう努める等の責務があります。

【食品供給行程(フードチェーン)】

生産段階、製造の加工工程、流通段階、小売段階などに分けられる食品の生産から販売に至る一連の行程をいいます。

【食品添加物】

食品の製造過程で、または食品の加工や保存の目的で食品に添加、混和などの方法によって使用するものをいいます。安全性と有効性を確認して厚生労働大臣が指定した「指定添加物」、長年使用されてきた天然添加物として品目が確定している「既存添加物」、緑茶や乳などの動植物から得られる着香を目的とした添加物で、長年の食経験で健康被害がないとして認められている「天然香料」、オレンジ果汁や寒天など一般に食品として飲食されるもので添加物として使用されている「一般飲食物添加物に分類されています。

これらに対し、厚生労働大臣が指定した以外の「指定外添加物」については、製造、輸入、販売等が禁止されています。

【食品表示法】

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合した食品の表示に関する包括的かつ一元的な法律です。

平成27年4月に施行され、経過措置期間の終了に伴い、令和2年4月1日以降は新しいルールに従った食品表示となります。

【人獣共通感染症】

動物から人間へうつる感染症のことです。この場合の動物は脊椎動物を指します。食品を介して感染するものとして、O157、サルモネラ、E型肝炎及びリステリアなどがあります。

【新食品流通基準対応支援セミナー】

海外市場等への進出や、大手企業との商談など、販売促進を図る食品事業者が求められる「HACCPに基づく衛生管理」を導入支援するために開催するセミナーです。

【総合衛生管理製造過程承認施設】

原材料から製品までの全ての段階で潜在的な危害を分析し、総合的な衛生管理を行う

重点管理方式(HACCP システム)による衛生管理を導入し食品を製造している施設で、厚生労働大臣が事業者からの申請により承認した施設をいいます。承認の対象は、乳・乳製品、清涼飲料水、食肉製品等の食品を製造する施設です。

【大量調理施設衛生管理マニュアル】

集団給食施設等における食中毒を予防するために、国が定めたマニュアルで、HACCP の考え方に基づき、調理過程における重要管理事項等を示したものであり、同一メニューを1回300食又は1日750食以上提供する調理施設に適用されます。

【と畜場法】

昭和28年に公布された法律で、と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保のために、公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じ、もって国民の健康の保護を図ることを目的としています。なお、「と畜場」とは、食用に供する目的で牛、馬、豚、めん羊及び山羊をと殺し、または解体するために設置された施設です。

【トレーサビリティシステム】

食品の生産、加工、流通などの各段階で原材料の出所や食品の製造元、販売店などを記録・保管し、食品とその情報とを追跡・遡及できるようにすることで、食中毒などの早期原因究明や問題食品の迅速な回収、適切な情報の提供などにより消費者の信頼確保に資するものです。

【ノロウイルス】

ノロウイルスは、以前は小型球形ウイルス(SRSV)と呼ばれ、カキを始めシジミや他の二枚貝の中腸線に存在しています。ノロウイルスは、非常に小さな微生物で、大きさは10万分の3ミリ程度しかありません。また、細菌のように自分で増えることができず、人の体の中でのみ増えることができます。ウイルスに汚染された食品や、手についたウイルスを直接又は食べ物を介して、口から人の体に入り感染します。潜伏期間は24時間から48時間で、下痢、吐き気、腹痛、発熱といった症状を呈します。極めて少ない量でも感染しますので、手をしっかり洗うなど注意が必要です。

【HACCP(ハサップ)】

食品の製造加工工程において発生する可能性のある危害要因をあらかじめ分析し、特に重点的に監視する必要がある管理点を定め、その工程を連続的に管理することにより製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

【HACCP に沿った衛生管理】

食品衛生法の改正(平成30年6月公布)により、すべての食品事業者は、令和3年6月までに HACCP に沿った衛生管理に取り組むこととなります。取組内容は、事業者の規模や事業内容などに応じて、「HACCP に基づく衛生管理(食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組)」と「HACCP の考え方を取り入れた衛生

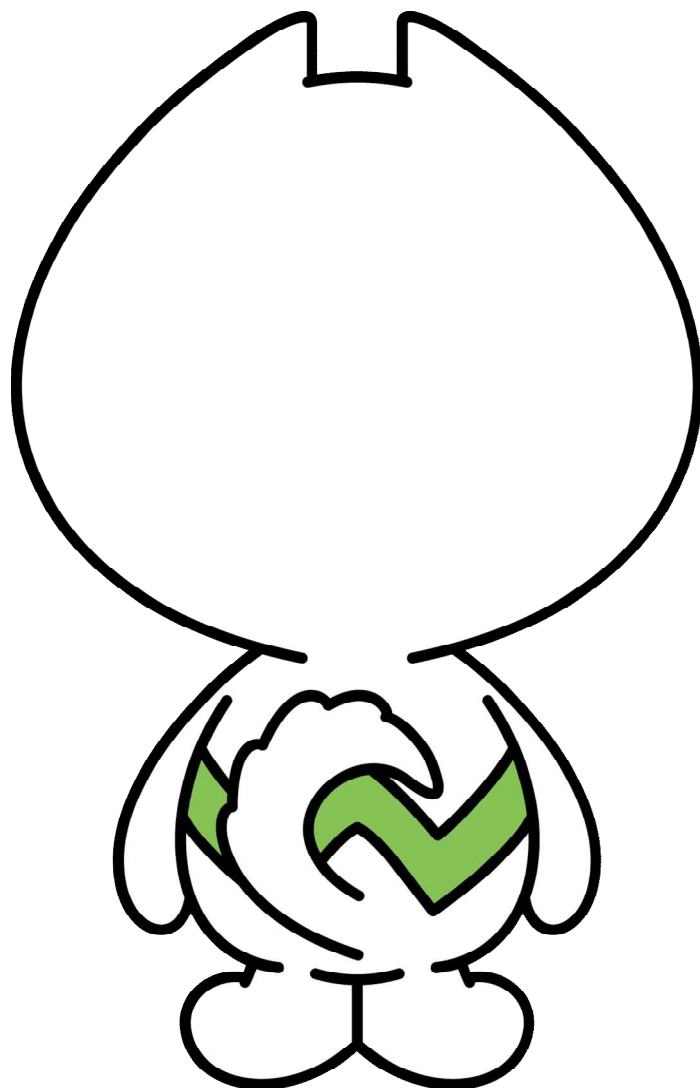
管理(取り扱う食品の特性等に応じた取組)」の2つに分かれます。

【BSE(牛海綿状脳症)】

病原体の異常プリオンが脳などにたまって発症する牛の病気のことです。BSE に感染した牛を原料とした肉骨粉などの飼料を通じて感染が広がったと考えられており、ピークの平成4年には世界で3万7000頭以上が確認されました。発症例は高齢の牛に集中しており、平成30年は世界で2頭まで激減しています。国内では平成13年に発生が確認され(月齢64か月)、正式に肉骨粉の使用を禁止し、平成21年1月に北海道で確認(月齢101か月)されたのを最後に確認されていません。

【リスクコミュニケーション】

消費者、食品事業者及び行政担当者が、食品に関するリスクを認識、分析する過程において得られた情報及び意見を相互に交換し、双方向の対話を図ろうとするもので、シンポジウム、タウンミーティング等での意見交換等がこれに当たります。これにより、県民の皆様方の意見を食品衛生に関する施策に反映することができます。




和歌山県環境生活部県民局 食品・生活衛生課

〒640-8585 和歌山市小松原通1-1

電話 073-441-2624

FAX 073-432-1952

H P  「食の安全・安心わかやま」ホームページ

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