

# I 「安全」への取組

## (1) 生産から流通・販売までの全ての過程においてHACCPに沿った衛生管理の普及推進 ～生産過程における衛生管理の導入普及（農産物）～

実施する取組	担当課室	令和2年度取組み状況 (取組目標を設定したものは自己評価内容)	達成度 (自己評価)
① 農薬の適正な使用を推進します。	農業環境・鳥獣害対策室	農薬取扱業者の資質向上を図り、農薬安全使用を推進するため、指導者に対する研修を3回実施した。 ・「農薬管理指導士」計103人(うち新規認定は3人、アドバイザーへの移行は7人、資格消滅は14人で前年より全体で18人減少) ・「農薬アドバイザー」計282人(うち新規認定 7人)  「農薬管理指導士」及び「農薬アドバイザー」の認定者数は合計385人。	概ね達成
② 肥料等の適正な使用を推進します。	農業環境・鳥獣害対策室	・エコ農業の現地研修会(10月) 生産者、JAや県の技術指導者等12人 ・土づくり研修会(11月) 肥料業者、JAや県の技術指導者等54人 ・エコ農業の現地研修会(12月) 生産者、JAや県の技術指導者等13人 ・果樹試験場での土壌診断研修(2月) 普及指導員4人	達成
③ 国のガイドラインに準拠したGAPを推進し、安全・安心な農産物の供給と環境にやさしい持続的農業を目指します。	農業環境・鳥獣害対策室	指導者数を増やすための研修を2月16日に予定していたが、コロナのため中止となった。	概ね達成
④ 適正な農業生産の実践と、収穫前及び出荷段階の残留農薬検査に取り組む市場出荷や直売所出荷の生産者団体等を「わかやま農産物安心プラス強化事業」で支援します。	農業環境・鳥獣害対策室	18団体、36品目の取組計画を承認し、出荷段階における539検体の農薬残留分析を支援した。	達成

目標管理項目		2年度	3年度	4年度	令和3年度取組み予定
① 年度末時点の「農薬管理指導士」及び「農薬アドバイザー」認定者数(累計)	目標値	—	—	405人	農薬の適正使用を指導する農薬管理指導士や、農薬アドバイザーの新規認定者数増加のために、ホームセンター等も含め農薬販売店や、農薬使用者、JA、防除業者、ゴルフ場管理者等、研修への参加を広く呼びかける。
	実績値	385人			
② 研修会の参加人数	目標値	80人	80人	80人	・エコ農業の現地研修会(生産者、JAや県の技術指導者等)県内3箇所(延べ45人) ・土づくり研修会 肥料業者、JAや県の技術指導者等(50人) ・農業試験場での土壌診断研修 普及指導員(5人)
	実績値	83人			
③ 年度末時点の国際水準GAP指導者数(累計)	目標値	—	—	50人	7月頃にGAP指導者20人を対象に養成研修を予定。
	実績値	43人			
④ 年度末時点の認証品目数	目標値	35品目	35品目	35品目	・取組の拡大を目指すため、生産者団体、直売所等に働きかける。 ・SNS等を活用したプロモーションを展開し、消費者の安全・安心に対する理解を深める。
	実績値	36品目			

## (1) 生産から流通・販売までの全ての過程においてHACCPに沿った衛生管理の普及推進 ～生産過程における衛生管理の導入普及（畜産物）～

実施する取組	担当課室	令和2年度取組み状況 (取組目標を設定したものは自己評価内容)	達成度 (自己評価)
⑤ 飼養家畜への飼料・飼料添加物・動物用医薬品の適正な使用等を指導します。	畜産課	畜産農家に対して、動物用医薬品、飼料、飼料添加物の使用状況等について、調査・指導を行った。	達成
⑥ 家畜保健衛生所の病性鑑定で分離された特定の病原菌について、薬剤耐性菌の発現状況を調査します。	畜産課	牛、豚、鶏のサンプルから分離された病原菌について、薬剤耐性菌の発現状況調査を実施。	達成
⑦ 養鶏場における生鮮食品生産衛生管理システム認証制度の認証取得を推進します。	食品・生活衛生課	認証取得を希望する2事業所に対して指導を行った。	未達成

目標管理項目		2年度	3年度	4年度	令和3年度取り組み予定	
⑤	飼養家畜への飼料・飼料添加物・動物用医薬品の適正な使用等の指導率	目標値	100%	100%	100%	畜産農家に対して、動物用医薬品、飼料、飼料添加物の使用状況等について、調査・指導を継続して実施する予定。
		実績値	100%			
⑥	調査実施率	目標値	100%	100%	100%	畜産農家に対して、動物用医薬品、飼料、飼料添加物の使用状況等について、調査・指導を継続して実施する予定。
		実績値	100%			
⑦	年度末時点の認証事業所数(累計)	目標値	—	—	7事業所	引き続き、対応中の2事業所に対して認証取得に向けた衛生管理の助言・指導を進めると共に、新規取組事業者の発掘を進める。
		実績値	2事業所			

**(1) 生産から流通・販売までの全ての過程においてHACCPに沿った衛生管理の普及推進  
～生産過程における衛生管理の導入普及(水産物)～**

実施する取組	担当課室	令和2年度取り組み状況 (取組目標を設定したものは自己評価内容)	達成度 (自己評価)
⑧ 養殖業者に対して、水産用医薬品の適正使用の徹底と投薬記録を指導します。	水産試験場	【海面】巡回指導戸数: 33/33戸(100%) 【内水面】巡回指導戸数(割合): 18/18戸(100%) 定期的に県内養殖場を巡回し、水産用医薬品の適正使用指導および投薬記録簿の点検を実施した。	達成
⑨ 養殖魚類の水産用医薬品残留実態調査を行います。	水産試験場	【海面】マダイ成魚筋肉中の薬剤残留検査: 10検体 【内水面】アユ成魚筋肉中の薬剤残留検査: 10検体 マダイ及びアユ成魚について、筋肉中の薬剤残留検査を行ったが、検出されなかった。	達成
10 二枚貝の貝毒検査を実施し、規制値を超えた場合は出荷の自主規制を指導するとともに、県民への情報提供を行います。	資源管理課	県内9カ所で採集した二枚貝天然2種、養殖3種計47検体を検査した。その結果、全ての検体で規制値以下であることを確認した。	(達成)
⑩ 養殖業者に対して、魚病発生予防の指導をします。	水産試験場	【海面】巡回指導戸数(割合): 33/33戸(100%) 【内水面】巡回指導戸数(割合): 18/18戸(100%) 定期的に県内養殖場を巡回し、魚病発生予防に係る指導を実施した。	達成
12 魚病検査を行い、養殖漁場における魚病のまん延を防止します。	水産試験場	【海面】魚病検査件数: 80件 【内水面】魚病検査件数: 8件 養殖業者から持ち込まれた病魚や巡回指導時に採取した病魚の検査を行うとともに、魚病対策指導を実施した。	(達成)
⑬ 水産養殖場における生鮮食品生産衛生管理システム認証制度の認証取得を推進します。	食品・生活衛生課	養殖ナマズ区分を創設し、認証を希望する施設に指導を行った結果、1施設を新たに認証した。	未達成

目標管理項目		2年度	3年度	4年度	令和3年度取り組み予定	
⑧	水産用医薬品の適正使用を指導した割合	目標値	100%	100%	100%	今後も引き続き、定期的に県内養殖場を巡回し、水産用医薬品の適正使用指導および投薬記録簿の点検を実施する。
		実績値	100%			
⑨	残留実態調査検体数	目標値	20検体	20検体	20検体	今後も引き続き、マダイ及びアユ成魚10検体について、筋肉中の薬剤残留検査を行う。
		実績値	20検体			
10	迅速な指導と情報提供	目標値				今後も引き続き、二枚貝の貝毒検査を実施し、規制値を超えた場合は出荷の自主規制を指導するとともに、県民への情報提供を行う。
		実績値				
⑪	魚病対策を指導した割合	目標値	100%	100%	100%	今後も引き続き、定期的に県内養殖場を巡回し、魚病発生予防に係る指導を実施する。
		実績値	100%			
12	魚病被害の軽減	目標値				今後も引き続き、養殖業者から持ち込まれた病魚や巡回指導時に採取した病魚の検査を行うとともに、魚病対策指導を実施する。
		実績値				
⑬	年度末時点の認証施設数(累計)	目標値	—	—	12施設	引き続き、新たな区分の創設及び取組事業者の発掘を進める。
		実績値	9施設			

(1) 生産から流通・販売までの全ての過程においてHACCPに沿った衛生管理の普及推進  
 ～製造・加工・流通・販売過程における衛生管理の普及推進～

実施する取組	担当課室	令和2年度取り組み状況 (取組目標を設定したものは自己評価内容)	達成度 (自己評価)
⑭ 事業者が「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を導入し、その運用ができる人材を育成する講習会を開催する食品関係団体を講師派遣などにより支援します。	食品・生活衛生課	一般社団法人和歌山県食品衛生協会が開催するHACCP義務化対応講習会に合計82回講師を派遣した。	未達成
⑮ 対米・対EU輸出に対応できる指名食品衛生監視員を各保健所に2名以上配置します。	食品・生活衛生課	各保健所に指名食品衛生監視員を2名以上配置した。	達成
⑯ 輸出や取引条件として「HACCPに基づく衛生管理」が求められる事業者が、食品衛生管理認定を取得できるよう支援します。	食品・生活衛生課	新たに13事業者が認定取得した。 認定取得事業所数は51件。 (内訳: HACCPシステム推進営業30件、HACCPシステム導入営業21件)	未達成
⑰ 輸出や取引条件として「HACCPに基づく衛生管理」を求められる事業者を対象に、新食品流通基準対応セミナー等を開催し、導入を支援します。	食品流通課	食品流通基準対応セミナーは、WEBビデオ配信とオンラインセミナーを5回×3開催し、加えて個別訪問指導を各1回実施。「HACCPに基づく衛生管理計画」導入のための支援を行った。	未達成
⑱ 温度管理を必要とする食品の流通を行う事業者に対し、衛生管理届出制度の普及を推進します。	食品・生活衛生課	温度管理の必要な事業者に対し、届出制度の普及を行った結果、新たに1事業者が届出を行った。	未達成
⑲ 事業者の自主衛生管理の向上を図るため、「健康食品製造業者連絡協議会」の研修を開催します。	食品・生活衛生課	新型コロナウイルス感染症対策のため、研修の開催を見送った。	未評価
⑳ 学校給食関係者を対象に、衛生管理及び食物アレルギー対策や食育推進の研修を行います。	教育支援課	新型コロナウイルス感染症の影響により、研修会が実施できなかった。	未評価
㉑ 食品衛生協会が委嘱する食品衛生指導員をHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が助言できるよう養成します。	食品・生活衛生課	指導員研修会等を通じて、各地区の食品衛生指導員がHACCPの考え方を取り入れた衛生管理について理解し、助言できるよう取り組んだ。	達成
㉒ 食品製造過程における問題点を指摘し、最適な改善策を指導します。	工業技術センター	もなかの製造時の不具合において、皮か餡のどちらに原因があるのか試験し、原因究明を行った。また、原材料の調達先から「微生物検査結果」の提出や、製造工程中の殺菌について指導した。	未達成

目標管理項目		2年度	3年度	4年度	令和3年度取り組み予定
⑭ 講習会への講師派遣回数(累計)	目標値	—	—	300回	引き続き事業者が「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を導入し、その運用ができる人材を育成する講習会を開催する食品関係団体を講師派遣などにより支援する。
	実績値	234回			
⑮ 指名食品衛生監視員を2名以上配置する保健所の割合	目標値	100%	100%	100%	令和3年度は人事異動により、2名以上配置できていない保健所があることから、指名食品衛生監視員を要請する研修会を開催する予定。
	実績値	100%			
⑯ 年度末時点のHACCPシステム導入営業以上の認定を取得する事業所数(累計)	目標値	—	—	210事業所	HACCPが義務化されたことから、現行の食品衛生管理認定制度を見直し、令和3年6月からコーデックスHACCPに取り組んでいることを認証する新制度を開始。新制度について普及啓発を行い、事業者にもコーデックスHACCPの取得を支援する。
	実績値	51事業所			
⑰ セミナー受講事業者数(累計)	目標値	—	—	175事業所	取り組みを継続する
	実績値	30事業所			
⑱ 年度末時点の届出事業者数(累計)	目標値	—	—	22事業者数	引き続き届出制度の普及を行う。
	実績値	8事業者数			
⑲ アンケートで「理解した」と回答した事業者の割合	目標値	100%	100%	100%	健康食品製造業者連絡協議会の研修を開催する。
	実績値	未実施			
⑳ 研修した給食施設の割合	目標値	100%	100%	100%	学校給食関係者を対象に衛生管理等の研修を行う。
	実績値	未実施			
㉑ 助言できる食品衛生指導員の割合	目標値	100%	100%	100%	今後も指導員研修会等を継続し、新規指導員等に対しHACCPの考え方を取り入れた衛生管理について助言できるよう養成していく。
	実績値	100%			
㉒ 改善策の指導により問題が解決した件数	目標値	4件	4件	4件	引き続き、衛生管理に関する指導を行う。
	実績値	3件			

(1) 生産から流通・販売までの全ての過程においてHACCPに沿った衛生管理の普及推進

～消費時における衛生管理の向上～

取組事項	担当課室	令和2年度取り組み状況 (取組目標を設定したものは自己評価内容)	達成度 (自己評価)
⑳ 食中毒予防に関する情報を事業者や消費者に適宜、適切に提供します。	食品・生活衛生課	メルマガや防災メール、県公報誌を活用し、食中毒に関する情報を19回掲載した。	概ね達成
㉑ 広報誌等を活用し、消費者に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、生や半生状態で鶏肉を食べないように啓発します。	食品・生活衛生課	新型コロナウイルス感染症の影響により、外食に比べ、テイクアウトやデリバリーにより過程で食事する機会が増え、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が減少したことから、家庭における食中毒予防やテイクアウトによる食中毒予防に関する啓発を実施した。	未達成
㉒ 広報誌等を活用し、ノロウイルス食中毒の発生を防止するため、消費者に衛生的な手洗いや食品の十分な加熱などの啓発を行います。	食品・生活衛生課	県の広報誌である「県民の友」(12月号)にノロウイルス食中毒予防のポイントについて掲載し、全世帯に対し啓発を行った。	達成
㉓ ノロウイルスをはじめとする食中毒や感染症を予防するため、「衛生的な手洗い」を児童等に普及・啓発します。	食品・生活衛生課	「衛生的な手洗い」に関するパンフレットを全ての小学校に配布し、うち2校には手洗い教室を実施した。	達成
㉔ こども食堂における食中毒の発生を防止するため、食堂運営者等を対象とした衛生管理講習会を開催します。	食品・生活衛生課	新型コロナウイルス感染症の拡大を鑑み、開催を見送った。	未評価
28 ノロウイルス食中毒の発生が予測される場合に、食品事業者及び消費者に注意喚起します。	食品・生活衛生課	発令基準に至ることがなかったため、一度も発令していない。	—
29 細菌性食中毒が発生しやすい気象状態になったときに、食品事業者及び消費者に注意喚起します。	食品・生活衛生課	3回発令し、食品事業者及び消費者に注意喚起を実施した。	(達成)

目標管理項目		2年度	3年度	4年度	令和3年度取り組み予定
㉑ 食中毒予防に関する情報を発信した回数	目標値	22回	22回	22回	引き続き、メルマガや防災メール、県公報誌を活用し、食中毒予防に関する情報を事業者や消費者に適宜、適切に提供する。
	実績値	19回			
㉒ 啓発を行った世帯数	目標値	全世帯	全世帯	全世帯	新型コロナウイルス感染症の影響を踏まえ、社会的情勢を鑑み、必要に応じて啓発を実施していく予定。
	実績値	未実施			
㉓ 啓発を行った世帯数	目標値	全世帯	全世帯	全世帯	引き続き、広報誌等を活用し、ノロウイルス食中毒の発生を防止するため、消費者に衛生的な手洗いや食品の十分な加熱などの啓発を行う。
	実績値	全世帯			
㉔ 「衛生的な手洗い」パンフレットを配布した小学校数	目標値	全校	全校	全校	新型コロナウイルス感染症の発生状況を考慮しながら、「衛生的な手洗い」に関するパンフレットを小学校全校に配布するなど、普及・啓発を行う。
	実績値	全校			
㉕ 衛生管理講習会を受講した施設の割合(累計)	目標値	—	—	100%	開催予定。
	実績値	未実施			
28 ノロウイルス食中毒注意報の発令	目標値				ノロウイルス食中毒の発生が予測される場合に発令する。
	実績値				
29 食中毒注意報の発令	目標値				細菌性食中毒が発生しやすい気象状態になったときに発令する。
	実績値				

## (2) 監視・検査体制の強化 ～食肉・食鳥肉の衛生確保～

取組事項	担当課室	令和2年度取り組み状況 (取組目標を設定したものは自己評価内容)	達成度 (自己評価)
⑩ と畜場、食鳥処理場におけるHACCPが適正に運用されていることを検証し、食肉・食鳥肉の微生物汚染の更なる低減を図ります。	食品・生活衛生課	と畜場については、枝肉の微生物汚染実態調査により、HACCPが適正に運用されていることを確認し、食鳥処理場についても、全処理場について、微生物汚染実態調査を行い指導を行った。	達成
⑪ と畜検査員・食鳥検査員による疾病検査を徹底します。	食品・生活衛生課	と畜検査員が牛の全頭検査を実施し、疾病獣畜を排除した。大規模食鳥処理場については、廃業したため検査は実施していない。	達成
⑫ 食用の牛肉について、牛の月齢に応じた特定危険部位(頭部、扁桃、脊柱、脊髄、回腸遠位部)の除去を確認します。	食品・生活衛生課	標準作業手順書に基づき、全ての牛について特定危険部位が確実に除去・廃棄されていることを確認した。	達成
⑬ 24か月齢以上で神経症状が見られる等BSEが疑われる牛を検査します。	食品・生活衛生課	生体検査の結果、24か月齢以上で神経症状が見られる等、BSEが疑われる牛は確認されなかった。	達成
⑭ ジビエ取扱者に「ジビエ衛生管理ガイドライン」に基づく衛生管理を普及します。	食品・生活衛生課	6月に講習会を開催し、14名が受講した。新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、それ以上の講習会は実施できなかった。	未評価
⑮ ジビエ処理業者が「ジビエ衛生管理ガイドライン」を遵守するよう監視指導を徹底します。	食品・生活衛生課	新型コロナウイルス感染症の影響等により、全27施設に対して延べ46回の監視指導にとどまった。	未評価
36 わかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度の普及推進を行います。	畜産課	ホームページやPR資料により、わかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度の普及推進を実施した。	(達成)

目標管理項目		2年度	3年度	4年度	令和3年度取り組み予定
⑩ 微生物学的検査を用いた検証結果に基づき指導した施設の割合	目標値	100%	100%	100%	と畜場については、定期的な微生物汚染実態調査により、HACCPが適正に運用されているか検証し指導する。食鳥処理場についても、全処理場においてふきとり検査結果に基づき指導する。
	実績値	100%			
⑪ 疾病の有無について検査を行い罹患した獣畜を排除した数	目標値	全頭、全羽	全頭、全羽	全頭、全羽	と畜場において、牛の全頭検査を実施し、疾病獣畜を排除する。
	実績値	全頭			
⑫ 特定部位の除去頭数特定危険部位の除去を確認した頭数	目標値	全頭	全頭	全頭	標準作業手順書に基づき、確実に牛の特定危険部位が除去・廃棄されていることを、全頭確認する。
	実績値	全頭			
⑬ BSEが疑われる牛に対してスクリーニング検査を行った頭数	目標値	全頭	全頭	全頭	全ての牛について生体検査を実施し、24か月齢以上で神経症状が見られる等、BSEが疑われる場合はスクリーニング検査を行い、陽性の場合は全て廃棄する。
	実績値	全頭			
⑭ 取扱者がジビエ衛生管理講習会を受講した割合(累計)	目標値	—	—	50%	新型コロナウイルス感染症の発生状況を考慮しながら、講習会を実施する。
	実績値	0.5%			
⑮ ジビエ処理施設への監視(3回以上/年)実施率	目標値	100%	100%	100%	食品衛生法の改正とそれに伴う監視指導計画の変更により、各施設に対して年2回以上の監視を実施する。
	実績値	57%			
36 ジビエの安全性の確保	目標値	/			引き続き、ホームページ等によりわかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度の普及推進を実施する。
	実績値	/			

## (2) 監視・検査体制の強化 ～食品営業施設の監視指導～

実施する取組	担当課室	令和2年度取り組み状況 (取組目標を設定したものは自己評価内容)	達成度 (自己評価)
③⑦ 毎年度、「食品衛生監視指導計画」を作成し、食品事業所への効率的な監視指導を行います。	食品・生活衛生課	各保健所の食品衛生監視員が食品取扱施設の監視指導を実施し、監視率は92.2%だった。 新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受け宿泊施設や飲食店等の監視件数が少なくなったことが要因と思われる。	概ね達成
③⑧ 鶏肉を生や半生状態で提供している施設を実態調査により把握し、当該施設に対して生食を提供しないよう指導します。	食品・生活衛生課	鶏肉を生や半生状態で提供している施設を実態調査により26施設把握し、当該施設に対し指導を行った。	達成
③⑨ 鶏肉を提供する施設に対し、生や半生状態で提供しない衛生管理計画の策定を指導します。	食品・生活衛生課	鶏肉を生や半生状態で提供している26施設のうち、衛生管理計画を策定した施設は17施設にとどまった(65.4%)。	未達成
④⑩ 監視時において、調理従事者の健康状態の確認の徹底、適切な手洗いの励行、糞便・吐物の適切な処理など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。	食品・生活衛生課	「食品衛生監視指導計画」に基づき監視指導を行った。 12,291施設に遵守状況の確認・指導を行った(実施率97.8%)。	概ね達成
④⑪ 食中毒の発生しやすい時期、行楽客の多い時期や食品の流通量が増加する時期(夏期・秋期・年末)に一斉監視指導を実施します。	食品・生活衛生課	夏期一斉取締り(7月)、食品衛生月間(8月)、秋の行楽期一斉監視(10月)及び年末一斉取締り(12月)に集中監視を実施した。	達成
④⑫ 食中毒防止のため、学校給食施設における調理工程等の点検を行い、問題点について協議のうえ、改善策の指導・助言を行います。	教育支援課	有田川町立吉備中学校、日高川町立早蘇中学校、白浜町立西富田給食センターにおいて調理過程等の点検を行い、問題点について協議し、改善策について指導助言を行った。	達成
④⑬ 大量調理施設における「HACCPに沿った衛生管理」が適正に運用されていることを検証し、必要に応じて衛生管理計画の見直しを指導します。	食品・生活衛生課	「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき給食施設、弁当調理施設等のすべての大量調理施設の監視指導を実施した。	達成
④⑭ 食品衛生監視員が最新の知見や情報を共有するための会議を開催します。	食品・生活衛生課	食品衛生法の一部改正に係る最新情報について、会議において食品衛生監視員と共有した。	達成

目標管理項目		2年度	3年度	4年度	令和3年度取り組み予定
③⑦ 食品衛生監視指導計画の達成率	目標値	100%	100%	100%	食品衛生法の改正により営業許可業種の見直しや届出制度の創設が行われたことから監視指導計画についても見直しを行った。ランク毎の標準監視回数に変更されたことに留意し、効率的に監視指導を行う。
	実績値	92.2%			
③⑧ 鶏肉を生や半生状態で提供したことによるカンピロバクター食中毒の発生件数	目標値	0件	0件	0件	引き続き、監視指導等により鶏肉食食(半生)提供施設の実態把握に努め、監視指導を行う。
	実績値	0件			
③⑨ 鶏肉を生や半生状態で提供しない衛生管理計画を策定した施設の割合	目標値	100%	100%	100%	鶏肉を生や半生状態で提供しない衛生管理計画を策定していない施設に対し、引き続き計画を策定するよう指導を行う。
	実績値	65.4%			
④⑩ 監視指導計画に基づく監視対象施設に確認・指導した割合	目標値	100%	100%	100%	引き続き、監視指導対象施設のうち未確認の施設に対し監視指導を実施する。
	実績値	97.8%			
④⑪ 一斉監視指導を実施した回数	目標値	3回	3回	3回	引き続き実施予定。
	実績値	4回			
④⑫ 指導・助言により、適切な調理工程及び作業動線に改善された割合	目標値	100%	100%	100%	県内3か所の給食調理場において調理過程等の点検を行い、問題点について協議し、改善策について指導助言を行う。
	実績値	100%			
④⑬ ATPふき取り検査機器を用いた検証結果に基づき指導した施設の割合	目標値	100%	100%	100%	引き続き「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき給食施設、弁当調理施設等のすべての大量調理施設の監視指導を実施する。
	実績値	100%			
④⑭ 会議の開催数	目標値	2回	2回	2回	6月1日の食品衛生法の一部改正の完全施行に併せて、各保健所の食品衛生監視員に対して実務に関する留意事項と情報の提供を行う。
	実績値	2回			

## (2) 監視・検査体制の強化 ～違法な食品等の流通監視～

実施する取組	担当課室	令和2年度取り組み状況 (取組目標を設定したものは自己評価内容)	達成度 (自己評価)
④5 農業取締員による農薬販売業者の指導体制を維持します。	農業環境・鳥獣害対策室	令和2年6月15日から7月14日にかけて実施した農薬危害防止運動期間中に、農薬販売店76店舗、農薬使用者11名への立入検査を実施した。	達成
④6 健康食品の健康保持増進効果等についての表示が科学的根拠に基づき適正に行われているか調査します。	食品・生活衛生課	健康食品22品目の表示について調査し、不適正な表示の改善指導を行った。	達成

目標管理項目		2年度	3年度	4年度	令和3年度取り組み予定
④5 無登録農薬等の不適正資材の販売件数	目標値	0件	0件	0件	農薬販売店や農薬使用者への立入検査を実施するとともに、パンフレットの配布やポスター掲示等を行い、農薬の適正使用を啓発する。
	実績値	0件			
④6 調査品目数	目標値	20品目	20品目	20品目	健康食品の表示について科学的根拠に基づき適正に行われているか調査を実施する。
	実績値	22品目			

## (2) 監視・検査体制の強化 ～流通食品の検査～

実施する取組	担当課室	令和2年度取り組み状況 (取組目標を設定したものは自己評価内容)	達成度 (自己評価)
④7 県内で流通する食品の規格基準検査等を実施します。	食品・生活衛生課	食品衛生監視指導計画に基づき、県内産食品を中心に残留農薬、食品添加物及び病原微生物等の検査を実施した。	達成
④8 県食品衛生監視指導計画に基づき、食品の残留農薬や食品添加物、病原微生物の検査を実施します。	環境衛生研究センター	計画に基づく予定延検査項目数(25880項目)に対し、約139%(35613項目)の検査を実施した。	達成

目標管理項目		2年度	3年度	4年度	令和3年度取り組み予定
④7 食品の検査検体数	目標値	1,000件以上	1,000件以上	1,000件以上	引き続き、食品衛生監視指導計画に基づき検査を実施する。
	実績値	1,170件			
④8 計画に基づく検査の実施率	目標値	100%	100%	100%	今後も引き続き、食品衛生監視指導計画に基づく食品の残留農薬や食品添加物、病原微生物の検査を確実に実施します。
	実績値	139%			

## (2) 監視・検査体制の強化 ～分析技術の向上と効率化～

実施する取組	担当課室	令和2年度取り組み状況 (取組目標を設定したものは自己評価内容)	達成度 (自己評価)
④9 食品中の残留農薬や食品添加物、病原微生物等について、より効率的かつ高精度な検査を実施するため、新しい分析・検査技術の導入を推進します。	環境衛生研究センター	調査研究や日々の検査を通じて、各種分析法について検討・見直すことで、より効率的かつ高精度な検査を実施できるようになった。	(達成)
⑤0 事業者からの依頼に基づき、受託試験・研究を行います。	工業技術センター	微生物試験(75件)、栄養成分(30件)および異物試験(25件)を行った。	達成
⑤1 食品の賞味期限の設定に伴う保存試験や微生物試験を行います。	工業技術センター	青ネギ、わさび葉の加工品、もなか、サブレ、食パン、ジャム、肉みそ等の賞味期限に関する試験を行った。	未達成

目標管理項目		2年度	3年度	4年度	令和3年度取り組み予定
④9 分析・検査技術の向上及び効率化	目標値	/			本年度も引き続き、食品中の残留農薬や食品添加物、病原微生物等の検査について、調査研究などを通じて、新しい分析・検査技術の開発、導入に努めます。
	実績値	/			
⑤0 受託試験件数	目標値	120件	120件	120件	引き続き、受託試験を行う。
	実績値	130件			
⑤1 受託試験件数	目標値	10件	10件	10件	引き続き、微生物試験等を行う。
	実績値	7件			

### (3) 健康危機管理の強化

実施する取組	担当課室	令和2年度取り組み状況 (取組目標を設定したものは自己評価内容)	達成度 (自己評価)
52 健康危機管理担当者会議を開催し、健康危機管理に関する情報交換を定期的に行うことにより、平常時から危機事象への対応に備えます。	健康推進課	新型コロナウイルス感染症対策業務に専念するため開催せず。	未評価
53 「和歌山県危機管理計画」に基づき、食に起因する危険事象への個別対応マニュアルの作成や研修など、関係課室が実施する危機管理への取組について、円滑な実施を支援します。	危機管理・消防課	食品に起因する危険事象へのマニュアルは既に策定済みであり、各マニュアルの見直しは必要なし。	—
54 県民の生命、健康の安全に関する危機管理の基本的枠組みである「健康危機管理基本指針」について、必要に応じて指針の改定を行います。	健康推進課	新型コロナウイルス感染症対策業務に専念するため改定せず。	未評価
55 食品への毒物等の混入又はその疑いのある事故が発生し、保健所長から毒物検査の要請があった際に「毒物検査検討会」を開催し、検査順序等の検討及び判断を行います。	環境生活総務課	令和2年度は当該事象が発生せず、毒物検査検討会は未開催であった。	—
56 食中毒発生時に疫学調査を行い、原因究明を徹底し、再発防止を図ります。	食品・生活衛生課	食中毒の発生なし。	—
57 食品事故発生の際に、「食中毒調査マニュアル」に基づき原因究明のための検査を迅速に行います。	環境衛生研究センター	令和2年度に発生した食中毒の疑いがある事例に対し、迅速に対応できた。	(達成)
58 消費者庁等の関係省庁、食品安全委員会等との連携を強化します。	食品・生活衛生課	食品安全委員会の研修会に参加し、情報収集を行った	(達成)
59 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、近畿広域連携協議会と連携・協力することで、必要な情報を収集し、食中毒の原因究明及び拡大防止を図ります。	食品・生活衛生課	新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、定例的な協議会の開催については、中止となった。	—
60 健康食品による健康被害の発生または恐れがある時に迅速に情報の共有を図ります。	食品・生活衛生課	いわゆる健康食品による健康被害の発生がなかったため、会の開催はなし。健康食品に関する情報を共有した。	(達成)

目標管理項目		2年度	3年度	4年度	令和3年度取り組み予定
52 健康危機管理担当者会議の開催回数	目標値	3回	3回	3回	新型コロナウイルス感染症対策業務に専念するため開催せず。
	実績値	未開催			
53 関係課室への適切な支援	目標値				必要に応じて関係課室の取組について、支援を実施する。
	実績値				
54 必要に応じた迅速な指針の改定及び公表	目標値				新型コロナウイルス感染症対策業務に専念するため改定せず。
	実績値				
55 毒物検査要請時における迅速な検討会の開催	目標値				毒物事故が発生した際は「毒物検査検討会」を迅速に開催する。
	実績値				
56 食中毒原因等の情報共有	目標値				疫学調査を行い原因を究明するとともに、原因施設には、衛生教育を実施する。
	実績値				
57 迅速な対応	目標値				令和3年度も、食中毒若しくはその疑いのある事例に対しマニュアルに基づき検査を迅速に行う。
	実績値				
58 迅速な情報の収集	目標値				食品安全委員会の研修会等に参加し、情報収集を行う。
	実績値				
59 迅速な情報の収集	目標値				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、近畿広域連携協議会と連携・協力することで、必要な情報を収集し、食中毒の原因究明及び拡大防止を図る。
	実績値				
60 「健康食品連絡協議会」の開催	目標値				健康食品に関する情報を共有し、健康食品による健康被害があった場合は「健康食品連絡協議会」を開催する。
	実績値				