

平成29年度茨城県食品衛生監視指導計画の概要

趣 旨

- 食品衛生法の規定に基づく平成29年度茨城県食品衛生監視指導計画の策定及び当該計画に基づく監視指導の実施
- 監視指導計画の策定及び実施における「茨城県食の安全・安心確保基本方針」及び「アクションプラン」との整合・調和

監視指導計画の基本的事項

- 監視指導計画の適用範囲 県内全域
- 監視指導計画の期間 平成29年4月1日～平成30年3月31日
- 監視指導の実施機関 保健福祉部生活衛生課食の安全対策室, 保健所(12ヶ所), 食肉衛生検査所
- 試験検査の実施機関 衛生研究所, 各食肉衛生検査所, 厚生労働大臣登録検査機関
- 連携の確保 国, 他の都道府県等, 市町村, 農林水産部等庁内関係部局及び県警察本部との連携
輸入食品の検査の効率化を図るため、北関東の各県市と検査計画や検査成績などを共有化するなど連携を強化

立入検査実施計画

- 食中毒等健康危害の発生状況等を勘案した業種(施設)ごとの立入検査目標回数の設定
重点対象業種(施設)
 - 1 過去2年以内に食中毒の原因となった施設
 - 2 過去2年以内に食品衛生法又は食品衛生条例違反により行政処分を受けた施設
(食中毒の原因となった施設を除く。)
 - 3 過去2年以内に茨城県食の安全・安心推進条例の規定に基づく自主回収の届出

があった施設，生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。））を取り扱う施設（飲食店営業，食肉処理業，食肉販売業），食品衛生条例に基づく漬物製造業（製造量が100kg/日以上）の施設又は浅漬製造施設）

- 立入検査の必要性が高い業種（施設）から，年に1回から概ね5年に1回以上の立入検査を実施
- いばらきハサップ認証施設及び食品等輸入者に係る施設に対する監視指導の実施
- 監視指導実施機関ごとに立入実施計画を策定
 - 干しいも加工業，魚介類加工業，漬物製造業等の地域特性等を踏まえた重点対象業種の選定，立入検査の実施
- イベント等で食品を提供する施設に対する立入検査（必要に応じて）を実施

収去検査実施計画

- 対象食品，検査項目ごとの収去検査計画の策定
 - ・平成29年度収去検査等目標検体数 6,662検体
- 計画的に実施する収去検査
 - 1 ポジティブリスト制度に対応した農林水産物等の安全確保の強化
 - ・県内産，県外産農産物等残留農薬検査
 - ・輸入農産物，輸入加工食品の残留農薬検査
 - ・畜水産食品中の動物用医薬品検査
 - ・輸入食肉中の動物用医薬品検査
 - 2 食中毒予防のための試験検査の強化
 - ・食肉の試験検査
 - ・漬物の試験検査
 - ・生食用鮮魚介類（刺身等）の試験検査
 - 3 輸入食品の試験検査の強化
 - ・食品等輸入者が取扱う食品（原材料を含む。）の試験検査
 - 4 食品の放射性物質（放射性セシウム）検査の実施
 - 5 民間検査機関の活用（厚生労働大臣登録検査機関への委託による収去検査の実施）

- 監視指導等に併せて実施する収去検査
 - ・食品等の規格基準検査
 - ・食品添加物検査の実施
- 収去以外の試験検査
 - ・県内産魚介類のノロウイルス及び寄生虫検査
 - ・苦情食品（異味・異臭等）検査
- と畜検査・食鳥検査・BSEスクリーニング検査
- 食肉の衛生対策として実施する微生物検査

重点監視指導項目

- 事実関係の検証
 - ・工場長等責任者への事実関係の確認とともに、内容の妥当性について作業員等複数の者への確認・検証を実施
 - ・重要な事項については、当該食品等事業者より文書による報告を徴収
- 関係法令の遵守
 - ・食品衛生法及び関連法令の遵守
- 製造段階、加工段階及び調理段階における監視指導
 - ・大量調理施設に対する重点的な監視指導
 - ・ノロウイルス、カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌食中毒の予防に係る重点監視指導
 - ・広域流通食品の製造業者等に対する衛生管理、記録の作成・保存、適正表示の指導等
 - ・HACCPシステムに基づく食品の衛生管理の方法を周知、指導
- 販売段階における監視指導
 - ・「フグ取扱指導要綱」に基づくフグ営業者の届出の徹底
- 食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた重点監視指導
 - 指針に基づき、食品群の区分ごとに食品供給行程の各段階に応じて監視指導を実施
 - ・食肉、食鳥肉と食肉製品
 - ・乳及び乳製品
 - ・水産食品（魚介類と水産加工食品）

- ・野菜，果物，穀類，豆類，種実類，茶とこれらの加工品（有毒植物，キノコ類を含む。）

食品表示の適正化の推進

- 食品表示に関する監視指導
- 食品適正表示推進員の養成等
- 情報に基づく監視指導

計画の実施状況の公表及びリスクコミュニケーションの推進

- 計画策定に係るリスクコミュニケーション
 - ・ いばらき食の安全情報 WebSite 等により広く県民の意見を聴取
 - ・ 食の安全・安心委員会の開催
- 計画の実施状況の公表
実施状況の概要 平成30年6月までに公表
- 食品衛生全般に関するリスクコミュニケーション
 - ・ いばらき食の安全情報 WebSite，県域デジタルテレビ等による積極的な情報の提供
 - ・ 県民の意見の聴取
 - ・ 食の安全に関する意見交換会の開催
- 県民への食品衛生に関する情報の提供
- 食品関係団体等への食品衛生に関する情報の提供
- 県民及び食品等事業者からの食品等の安全性に関する相談等に対する対応

一斉取締り

- 一斉取締りの実施
 - ・ 夏期食品等一斉取締り（7月）
 - ・ 食中毒予防月間（7月～8月）
 - ・ 年末食品等一斉取締り（12月）

違反を発見した場合の対応

- 立入検査による違反発見時の対応
 - ・改善指導，行政処分，告発等必要な措置の実施
 - ・改善措置状況の確認及び記録
- 収去検査による違反発見時の対応
 - ・回収命令等必要措置の実施
- と畜場における対応
 - ・有害物質が基準を超えて残留することが確認された獣畜に対する措置及び生産者指導
- 公表

食品衛生法の規定及び食品安全基本法の趣旨に基づき，食品衛生上の危害の発生を防止するとともに，住民の健康の保護に関する情報を積極的に提供するため，法又は法に基づく処分に違反した者の名称，違反食品及び違反施設名等を公表

食中毒等健康被害発生時の対応

- 健康被害発生時の対応
 - ・「茨城県食中毒対策要綱」に基づく迅速かつ的確な対応
 - ・積極的な遡り調査の実施
- 迅速な情報提供
 - ・被害の拡大防止，再発防止及び県民への注意喚起を目的とした発生状況等の情報提供の実施
- 健康食品による健康被害防止対策
 - ・「健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領」に基づく迅速な対応の実施

食品等事業者に対する自主的な衛生管理の指導

- 食品衛生管理者等の設置指導
- と畜場及び食鳥処理場の管理者に対する自主的な衛生管理の指導
- 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進
- 優良施設表彰等の実施
- 食品衛生推進員，食品衛生指導員の活動支援
- HACCP（ハサップ）システムの普及
 - ・食品等事業者へのハサップ普及促進
 - ・公益社団法人茨城県食品衛生協会が行う「ハサップ普及促進事業」の支援
 - ・いばらきハサップ認証制度の推進



食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

- 食品衛生監視員等の資質の向上
 - ・食品衛生監視員，と畜検査員，食鳥検査員及び検査担当職員等の資質の向上
 - ・GLP（Good Laboratory Practice）に係る研修の実施
 - ・HACCPシステムに関する指導・助言ができる食品衛生監視員の養成
 - ・保健所における毒きのこ・有毒植物等相談担当職員の養成
- 食品等事業者の自主的な衛生管理を担う者の養成及び資質の向上
 - ・食品衛生責任者，食品衛生推進員，食品衛生指導員等の養成及び資質の向上
 - ・調理師の資質の向上
 - ・フグ取扱者に対する講習及び技術認定の実施
 - ・と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者，食鳥処理衛生管理者の資質の向上