

令和5年度岐阜県食品衛生監視指導計画（概要版）

1 策定の目的

「岐阜県食品安全行動基本計画」で定めた目標、施策の方向性に従い、消費者の安全を第一とする姿勢のもと、食品の安全性の確保と県民の食品に対する安心感の向上に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、食品衛生法第24条の規定により「岐阜県食品衛生監視指導計画」を毎年度策定し、その実施結果について公表を行います。

2 計画の期間等

令和5年度（令和5年4月1日から令和6年3月31日まで）の一年間。

ただし、大規模又は緊急的な食品関連事故が発生した場合など、必要に応じ本計画を適宜見直すこととします。

3 計画の構成

第1章…計画策定の目的等

第2章…監視指導等の基本的事項

- ・基本的事項

（計画の対象、実施機関、人員、国や他自治体との連携等）

- ・監視指導

（食品営業許可施設及び届出施設に対する監視指導、食品表示の監視指導、と畜場及び食鳥処理場に対する監視指導、廃棄食品の不正流通防止のための監視指導、違反発見時の対応）

- ・試験検査

（食品検査、と畜検査、食鳥検査、試験検査体制の充実・強化）

- ・違反事実の公表

（食中毒の原因施設に対し、営業禁止の行政処分を行った場合等）

- ・食品等事業者自らが実施する衛生管理の促進

（HACCPに沿った衛生管理の定着等）

- ・健康危機管理体制の整備

（食中毒警報の発表、食品安全情報メール、食品安全連絡会議等）

- ・リスクコミュニケーション（消費者等への普及啓発と関係者間の意見交換等）の推進

（積極的な情報提供、各種モニターへの意識調査等）

第3章…重点的な取組

4 重点的な取組

【監視指導】

(1) 重点監視施設

① 危害度レベルに基づく監視指導

危害度レベル別に監視回数目標を設定し、「レベル1」に該当する食品営業許可施設に対して特に重点的に監視指導

危害度レベル別監視目標

レベル	主な業種	監視方法	監視回数 の 目標 (回/年)
1	HACCPに基づく衛生管理が義務づけられている大規模事業所、飲食店営業（大量調理施設※に該当する仕出し・弁当・ホテル・旅館・給食等）、生食用食肉加工施設、乳処理業、広域流通食品製造施設等	施設に立入り、製造工程の詳細な調査、製品の検査、施設の拭き取り検査（簡易検査を含む）等を行い、科学的データに基づき重点的な指導を実施します。 ※大量調理施設：同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上調理する施設（「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく）	1
2	レベル1以外の許可を要する製造業	施設に立入り、必要に応じて製品の検査等を行い、指導を実施します。	0.5

② 集団給食施設等に対する監視指導

大量調理施設に該当する集団給食施設、アレルギー除去食を調理する給食施設及び給食基本物資加工委託工場に対する監視指導

(2) 重点監視事項

① 食中毒予防に関する指導

- a ノロウイルスによる食中毒対策として、衛生的な手洗い、調理従事者の健康管理、施設や器具の適切な消毒等の徹底の指導
- b 腸管出血性大腸菌による食中毒対策として、食肉処理施設に対する監視指導、飲食店に対する食肉等の加熱や二次汚染防止、生野菜等の非加熱食材の洗浄・殺菌の徹底等にかかる監視指導
- c 生又は加熱不十分な鶏肉（内臓を含む。以下「鶏肉等」という。）を原因とするカンピロバクター食中毒対策として、食品等事業者に対し、鶏肉等を生食用として販売しないこと及び生又は加熱不十分な状態で提供しないことについて監視指導
- d アニサキスによる食中毒対策として魚介類を取り扱う魚介類販売店や飲食店に対し、鮮度の良い魚の使用や速やかな内臓の除去、及び冷凍・加熱の有効性等について監視指導

② テイクアウト等における食品衛生対策

新型コロナウイルス感染症の影響により増加したテイクアウト又は宅配を行う飲食店に対し、弁当、仕出し等を調理する際の注意事項を周知するとともに、適切な調理、保管及び配達を指導

③ イベント監視における食品衛生対策

イベント等における食品衛生対策として、提供する弁当類を製造する施設を監視

し、施設の衛生状態及び製造品について指導

④ アレルギー表示の適正化指導

食品製造施設に対して、原材料の使用状況や製造工程を立入調査し、アレルゲンの適正管理、コンタミネーションの防止、適正なアレルギー表示について指導

[試験検査]

(1) 残留農薬及び動物用医薬品等検査

全国の違反事例及び検出事例等を参考とし効率的な検査

(2) 遺伝子組換え食品検査

国内で流通が認められる遺伝子組換え食品であるか確認するための検査

(3) アレルゲン検査

食品製造施設及び学校給食施設に対し、監視指導及びアレルゲンの検査

(4) 食品添加物検査

県内に流通する食品の添加物検査

[食品等事業者自らが実施する衛生管理の促進]

(1) 適正な表示の徹底

食品表示の関係法令を網羅した食品表示等総合講習会の開催

(2) 食中毒防止対策

- ① 集団給食施設に対する衛生講習会の開催
- ② 「手洗いマイスター」との連携による衛生的な手洗い方法の普及啓発
- ③ 食品衛生指導員活動への技術的支援等により、食品等事業者による衛生管理の充実強化

(3) HACCPの取組支援

- ① HACCPに沿った衛生管理の定着支援
- ② 事業者団体等が実施するHACCPの取組支援

(4) 衛生管理の指標の設定

自主的な衛生管理の支援をより具体的に行うため、県独自の衛生管理の微生物学的指標を設定

[リスクコミュニケーションの推進]

(1) 双方向のリスクコミュニケーション

食品安全をテーマとしたシンポジウムや、農産物の生産現場や食品の製造現場の見学を行うセミナーなどを通じ、食品に関するすべての関係者との情報共有・意見交換の実施

(2) 食品の安全・安心に関する教育の推進

- ① 次世代を担う子どもたちに、食品安全に関する正しい知識を持ってもらうことを目的としてジュニア食品安全クイズ大会の開催
- ② 食品についての正しい知識に基づいた判断ができる消費者の育成を目的として出前講座「食品の安全知っ得講座」の開催

(3) 県民の意見の収集と活用

各種モニターを対象とした食品の安全性に関する意識調査（アンケート）の実施、及び県内5保健所に相談員を設置し相談に対応

用語解説

● HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point の頭文字をとったもので、ハサップと呼ばれています。

食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する高度な衛生管理の手法です。

● リスクコミュニケーション

食品安全について、行政が一方的に情報提供を行うのではなく、消費者、食品等事業者及び行政が食品に関するリスク（危害）やその対策などについて情報を共有し、双方向のやりとりを通じて、ともに考えていくことです。

● アレルゲン

食物アレルギーを持っている人の抗体と特異的に反応する抗原のことで、一般的には、そのアレルギー症状を引き起こす原因となるものをいいます。

食物アレルギーをもつ人が、食品を購入するときの判断材料になるよう、食品表示法によりアレルギーを引き起こしやすい食品の表示が義務付け又は推奨されています。

特に、卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かきの7品目の表示が義務付けられています。

● 遺伝子組換え食品

細菌などから取り出した有用な遺伝子を組み込んだ農作物とその加工食品のことを遺伝子組換え食品といいます。国内で安全性の審査が済んだものだけが流通を認められています。

消費者が食品を購入するときの判断材料にするため、遺伝子組換え食品を使用した場合及び遺伝子組換え食品の分別管理がされていない食品を使用した場合は、その旨を表示することが義務付けられています。