

平成29年度

島根県食品衛生監視指導計画

計画期間：平成29年4月1日～平成30年3月31日

島根県健康福祉部薬事衛生課

目 次

	項
【計画の位置付け】	1
第1 監視指導の実施に関する基本的方向	1
1 行政、食品等事業者及び消費者の役割分担	1
2 生産段階の食品安全規制との連携確保	1
第2 監視指導の実施体制等に関する事項	2
1 監視指導の実施体制等に関する基本的事項	2
2 国、他の都道府県等との連携確保に関する事項	2
3 農林水産部局等他部局との連携確保に関する事項	3
4 試験検査実施機関の体制の整備等に関する事項	3
第3 監視指導の実施に関する事項	4
1 重点的に監視指導を実施する項目	4
2 施設への立入検査に関する事項	7
3 食品等の収去検査等に関する事項	9
第4 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項	9
1 食品衛生管理者及び食品衛生責任者の設置	9
2 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	9
3 食品等事業者による適正な食品表示の推進	10
第5 関係者相互間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション） の実施に関する事項	10
1 県民への情報提供及び苦情相談の実施	10
2 消費者への食品による危害発生防止のための情報提供	10
3 関係者相互間の意見交換	10
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	10
1 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員、 食品等検査担当職員等の資質向上	10
2 食品衛生管理者、食品衛生責任者等の自主的衛生管理を 担う者の養成及び資質向上	11
別表1	12

平成29年度食品衛生監視指導計画

【計画の位置付け】

この計画は、食品衛生法第24条第1項の規定に基づき、地域の食品の生産、流通、製造・加工の実情及び食中毒発生状況等を踏まえ、食品衛生監視指導計画として毎年度定めるもので、この計画に従い、平成29年度の食品衛生対策を実施するものである。

【計画の適用範囲】：島根県内

【計画の期間】：平成29年4月1日～平成30年3月31日までの1年間

第1 監視指導の実施に関する基本的方向

1. 行政、食品等事業者及び消費者の役割分担

食品の安全性の確保に関して、国及び都道府県は監視指導その他の様々な施策を総合的に策定し、実施する責務を有しており、また、食品等の生産、製造、加工、輸入、販売等に携わる食品等事業者には消費者に食品を供給する者として、食品の安全性を確保する第一義的責任を有していることを認識し、安全性確保に関する対策を的確に実施することが求められている。

また、消費者も、家庭内での食中毒の発生を防止する等の観点から、食品の安全性の確保に関する知識と理解を深め、適切に食品を選択するほか、食品の安全性確保に関する施策に意見を表明するよう努めるなど、食品の安全性確保に積極的な役割を果たすことが期待されている。

都道府県の責務	監視指導その他様々な施策の策定・実施、食品衛生に関する正しい知識の普及、情報の提供、検査・研究の推進、人材の養成等
事業者の責務	第一義的責任者として、知識・技術の習得、自主管理の推進・安全性確保に関する知識・技術等の習得、自主検査、管理記録等の記帳・保管等
消費者の役割	知識と理解を深め、施策に対する意見の表明

2. 生産段階の食品安全規制との連携確保

食品の安全性を確保するためには、生産から消費に至る一連の食品供給工程の各段階において、必要な措置が適切に講じられていることが重要である。

食品衛生法、と畜場法及び食鳥処理法は農林水産物の採取段階後の食品衛生上の食品安全規制を講ずる法律であることから、これらに基づき実施する監視指導は農林水産物の採取後が対象となる。

生産から消費に至る一貫した安全対策を講ずるため、農薬・動物用医薬品の使用規制、

家畜伝染病対策など、農林水産物の生産段階の安全規制を実施する農林水産部局と連携しながら実施する。

＜ 参 考 ＞ 食品の安全・安心確保に関連する法律
 食品安全基本法、食品衛生法、食品表示法、と畜場法、食鳥処理法（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律）、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律、家畜伝染病予防法、農薬取締法、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律、農林物資の規格化等に関する法律、不当景品類及び不当表示防止法、計量法等

第2 監視指導の実施体制等に関する事項

1. 監視指導の実施体制等に関する基本的事項

監視指導等の食品衛生に関する県全体の計画は健康福祉部薬事衛生課が策定し、食品関係施設の監視指導は県内7保健所に配置されている食品衛生監視員が実施する。保健所は、本計画「第3 監視指導の実施に関する事項」の「2. 施設への立入検査に関する事項（別表1）」に定める監視対象業種ⅠからⅤの監視指導を実施する。

また、食肉衛生検査所はと畜検査を実施するほか、と畜場等の衛生管理についての監視指導を実施する。

＜ 監視指導等の実施機関とその主な役割 ＞

実施機関	役割
健康福祉部薬事衛生課	<ul style="list-style-type: none"> ・ 監視指導等の食品衛生に関する県全体の計画策定 ・ 県民への食品衛生に関する情報提供 ・ 県関係部局、国及び関係自治体との連絡調整
県内7保健所 (松江、出雲、雲南、 県央、浜田、益田、隠岐)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品関係施設（小規模食鳥処理場を含む）の監視指導 ・ 食中毒、違反食品、苦情食品等に関する調査 ・ 食品関係事業者等への講習会の実施、食品衛生に関する情報提供 ・ 消費者への講習会の実施、食品衛生に関する情報提供
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> ・ と畜検査の実施 ・ と畜場の監視指導 ・ と畜場に併設される食肉処理場の監視指導

2. 国、他の都道府県等との連携確保に関する事項

- 1) 広域的に流通する食品及び輸入食品の監視指導にあたっては、国及び他の都道府県、特に近隣の県市との連携を図りながら実施する。
- 2) 広域流通食品及び輸入食品における違反情報や食中毒情報については、速やかに必要

な情報を該当する都道府県、国等へ提供し、十分に連携しながら対応を図る。

- 3) 隣接する中国地方各県市については、生活衛生主管課長会議、担当者事務打合せ会議等により連絡調整を図るほか、食中毒等発生時にも迅速な情報交換を行うことにより、逐次連携しながら対応を図る。
- 4) 松江市が平成30年度から中核市へ移行し、県と共同で保健所を設置する見込みであることから、同市と連携して新たな監視指導体制の構築を図る。

3. 農林水産部局等他部局との連携確保に関する事項

生産から消費に至る各種対策を円滑に推進するため、平成15年1月に関係部局で構成する「食の安全推進会議」を設置し、平成15年12月「食の安全安心確保に係る基本方針」を定め、この「基本方針」に示した施策の方向の各論の項目ごとに、食の安全安心に係る本県の具体的な取り組みを示した「食の安全安心確保に係るアクションプラン」（計画期間：平成16～19年度、平成20～23年度、平成24～27年度、平成28～31年度）を策定している。さらに、食育に関する施策も含めて総合的に推進していくため、平成18年9月、同会議を「島根県食育・食の安全推進会議」に発展させ、関係部局が食育基本法と食品安全基本法に基づいた施策を全庁一体となって推進している。

また、県産農林水産物の安全確保対策及び消費者との信頼関係構築に取り組むとともに、そのための仕組みとして平成21年度に「安全で美味しい島根の県産品認証制度」（愛称：「美味しまね認証制度」）を創設し、制度の普及を図っている。今後、認証製品のより一層の拡大に向けて関係各課が連携して取り組んでいく。

< 参 考 > 「島根県食育・食の安全推進会議」（平成18年9月13日設置）

【 目 的 】

- ◆食育推進計画の策定に関すること
- ◆食育推進計画に基づく施策の実施及び進行管理、評価に関すること
- ◆食品の安全・安心確保に関すること
- ◆食の安全確保に係る基本方針及び行動計画に関すること など

4. 試験検査実施機関の体制の整備等に関する事項

食品等の試験検査は、浜田保健所、保健環境科学研究所、食肉衛生検査所及び民間の登録検査機関（※1）において実施する。

浜田保健所及び保健環境科学研究所は主に細菌学的な成分規格検査等の検査を実施する。

食肉衛生検査所は県内で処理される牛、豚等のと畜検査を実施して疾病を排除するとともに、BSE検査（※2）や食肉中の細菌学的検査を実施する。

食品中の食品添加物及び残留農薬等並びに食肉中の残留動物用医薬品の検査は、登録検査機関に業務委託して実施する。

食品衛生法に基づく収去検査については、それぞれの検査機関において、GLP（※3）を導入しており、引き続き精度管理の徹底により検査の信頼性確保に努める。

※1 登録検査機関

食品衛生法に基づく厚生労働大臣の登録により、命令検査を行うことができる法人の試験検査機関。平成15年の食品衛生法改正により、県は収去検査の試験事務を委託することが可能となった。

※2 BSE検査

BSEとは、牛海綿状脳症の略語。異常プリオン蛋白が原因とされ、牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起し、異常行動や運動失調などの症状を示す病気。ヒトの変異型クロイツフェルト・ヤコブ病との関係が指摘されており、人獣共通感染症に含まれる。日本では平成13年に初めて牛での発生が確認された。BSE検査は、平成13年から全頭検査を実施してきたが、平成25年7月1日から検査対象が48ヶ月齢超に変更され、平成29年4月1日からは全国のと畜場における健康牛の検査が廃止されることとなった。

※3 GLP（信頼性確保システム）

試験検査施設ごとに運営管理、試験設備、試験計画、内部監査体制、外部精度管理、

< 食品等の検査実施機関とその主な役割 >

検査実施機関	検査内容
浜田保健所	・食品の成分規格等の検査のうち細菌学的な検査 ・食中毒関連、違反食品等の検査のうち細菌学的な検査
保健環境科学研究所	・食品の成分規格等の検査のうち細菌学的な検査 ・食中毒関連（微生物等）、違反食品等の検査
食肉衛生検査所	・食肉に関する検査 (BSE検査、細菌学的検査等)
登録検査機関	・食品中の食品添加物、残留農薬及び残留動物用医薬品等の検査

第3 監視指導の実施に関する事項

1. 重点的に監視指導を実施する項目

食品関係施設の監視に際しては、食品衛生法等に基づく各種基準（施設基準、製造基準等）の遵守状況の確認、一般的衛生管理の実施状況の確認・指導を実施するほか、下記事項について重点的に監視指導を実施する。

1) HACCP(※4)の導入の推進

食品の放射性物質汚染、食肉の生食や生野菜、冷凍メンチカツ等を原因とする腸管出血性大腸菌食中毒の発生、異物混入や不十分な衛生管理等による食品の自主回収など食品を巡る様々な問題が、消費者の大きな不安となっており、食品製造施設では、原材料の確認、洗浄・殺菌、温度管理等、原料から製品までの一貫した衛生管理が必要である。こうしたことから、食品製造施設の監視に際しては、原材料の仕入れ、調理・製造、出荷等の各工

程に潜在する危害を分析したうえで、食品製造事業者が実施する危害発生防止対策の妥当性の評価と実施状況について確認、助言する。

食品衛生法施行条例で規定している衛生措置の基準を改正しHACCP導入型衛生管理と従来の衛生管理を選択できるようにした。国においてHACCPの義務化に向けた動きが進められていることから、食品関係事業者に対しHACCP導入型基準の説明とその導入のための指導・助言を一層強化する。

※4 HACCP

食品衛生上の危害防止と適正な品質管理のために、食品の原材料から製品として出荷されるまでの各工程の危害を予め分析し、危害の発生防止対策を講ずるとともに、特に重点的に管理する工程については連続的に管理・記録し、製品の安全性を保障するシステム

2) 消費・賞味期限の設定方法の確認

食品製造事業者が、食品の消費期限又は賞味期限に関して科学的・合理的根拠に基づき設定し、設定根拠に関する資料等を整理・保管するとともに情報提供等が可能な状態に維持するように確認・指導を行う。

3) 食中毒発生予防対策の実施状況の確認

近年、ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒が多く発生している。平成27年は県内で初めて腸管出血性大腸菌による集団食中毒が発生した。平成28年には鶏肉などの不十分な加熱が発生原因として疑われる食中毒や、大規模な祭事における食中毒も発生している。

こうした状況から、弁当調製施設、旅館、飲食店施設、集団給食施設及び食肉取扱施設などの関係施設に対し、また、飲食を伴う大規模な祭事の出店者等に対し、下記(1)～(5)の予防対策を実施する。

その他にも、魚介類による食中毒を防止するため、魚介類販売施設（魚介類の乾燥加工施設、生食用かきの加工施設等）に対する監視指導を実施する。

(1) ノロウイルスによる食中毒予防対策

加熱調理食品の加熱温度管理、調理従事者の健康確認の状況、健康異常があった場合の対応、調理従事者等に起因する食品の二次汚染の防止等、ノロウイルス対策を前提とした食中毒の発生防止対策について監視指導を実施する。

※参考 ○「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付け衛食第85号厚生省生活衛生局長通知、最終改正 平成28年7月1日付け生食発0701第5号）

(2) カンピロバクターによる食中毒予防対策

食肉による2次汚染防止などカンピロバクター食中毒予防対策について監視指導を実施する。また鶏肉メニューを提供する飲食店に対しては生や加熱不十分で提供しないよう指導する。

(3) 腸管出血性大腸菌による食中毒予防対策

提供する食肉の中心部まで十分に加熱するとともに、食肉からの2次汚染を防止するための措置（手洗いの励行、器具の使い分け等）を講じるよう指導を徹底する。また、客が自ら食肉を調理する形態の飲食店に対しては、客への情報提供（食肉の十分な加熱等）を行うよう周知・指導する。

※参考 ○「腸管出血性大腸菌0157による広域散発食中毒対策について」（平成22年4月16日付け食安発0416第1号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）

(4) その他の細菌による食中毒予防対策

食品の取扱い（加熱温度管理等）、保存方法（保存温度管理等）、調理従事者の手洗いや健康管理など、いわゆる「食中毒予防の3原則」（細菌を①付けない②増やさない③殺す）について、監視指導を実施する。

(5) 寄生虫による食中毒予防対策

クドア・セプトエンクタータやアニサキス等に起因する食中毒の防止対策（-15℃～-20℃で4時間以上の凍結又は、75℃で5分以上の加熱）について周知・指導する。

※参考 ○「生食用生鮮食品による病因物質不明有症事例への対応について」（平成23年6月17日付け食安発0617第3号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）

4) 食肉等を取扱う施設への監視指導の徹底

飲食店施設、食肉処理、販売施設など食肉等を取扱う施設に対し、生食用食肉の規格基準に適合しない牛肉、牛の肝臓及び豚肉（内臓を含む。）が生食に供するために提供・販売されることのないよう監視指導を実施するとともに、牛の胃や腸等のその他の内臓及び家きんの肉や内臓についても十分な加熱を行うよう併せて指導を行う。

- ※参考 ○「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」（平成23年9月12日付け食安発0912第7号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）
- 「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」（平成24年6月25日付け食安発0625第1号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）
 - 「生食用牛肝臓の取扱いについて」（平成24年4月9日付け食安発0409第3号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）
 - 「豚レバーの提供に関する指導等について」（平成24年10月4日付け食安監発1004第1号並びに、平成25年3月8日付け食安監発0308第3号厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知）
 - 「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」（平成27年6月2日付け食安発0602第1号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）

5) 適正表示の実施状況の確認

平成25年6月28日に、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表示法が公布され、平成27年4月1日に施行されたことから、施行に伴う表示方法等の変更点について消費者、食品関連事業者等への周知を図る。

生鮮食品については、平成28年9月30日をもって経過措置期間が終了したことから、新基準による適正な表示がなされるよう監視指導を実施する。

加工食品については、平成32年3月31日までの経過措置期間中は新基準による表示と旧基準による表示が共存することとなるが、新基準と旧基準の混在した表示は原則認められないので確認のうえ指導し、速やかに新基準へ移行できるよう事業者の指導・助言を行う。

特に、アレルゲンの表示は、食物アレルギーによる健康被害を防止するうえで重要であることから、表示義務のある『卵』『乳』『小麦』『そば』『落花生』『えび』『かに』の7品目について、適正表示の確認・指導の徹底を図る。

また、平成27年に県内で穴子の産地偽装事件が発生したことから、引き続き不適正表示の発見に努めるとともに、疑義情報や違反事実を把握した際は適切かつ厳正に対処する。

6) 「野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン」の普及及び実施状況の確認

本県では平成18年9月に「猪肉に係る衛生管理ガイドライン」を策定し、猪肉の安全な供給体制の普及を図ってきたが、平成26年に国が野生鳥獣肉（ジビエ）の衛生管理に関するガイドラインを策定したことから、国のガイドラインの趣旨を盛り込んだ「野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン」を平成28年3月に策定した。

県内では多数のイノシシやシカが食肉用として処理されていることから、県の新ガイドラインを関係者に周知するとともに、県内の野生鳥獣肉処理施設等に対して、より安全で安心できる野生鳥獣肉の提供がなされるように、衛生管理の確認・指導を行う。

7) 食品取扱施設への異物混入対策の確認・助言

近年、食品製造施設での冷凍食品の農薬混入事件の発生や、集団給食施設で異物混入が相次いで発生したことから、食品製造施設や集団給食施設での異物の混入対策について確認、助言する。

8) 報告の徹底

食品事業者が消費者等から、製造、加工又は輸入した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、速やかに保健所に報告することの徹底を図る。

2. 施設への立入検査に関する事項

1) 重点監視対象施設

業種毎に、食中毒発生頻度等、下記のリスク要因を評価し、監視の重要度をランク付けし、監視の重要度の高い施設を優先的に効率的な監視指導を実施する（別表1のとおり）。

毎年度立入検査のできない施設については、知事が委嘱した食品衛生推進員（※5）の指導・助言による衛生確保対策を講ずるほか、巡回指導を実施している（一社）島根県食品衛生協会との連携により衛生管理の向上を図る。

<評価項目：リスク要因と考えられる項目>

(1)主たる喫食者

病者、高齢者、乳幼児、児童等

(2)規模、流通形態等

大規模施設、広域流通食品、二次加工の可能性のある食品

(3)違反等の頻度

過去における食中毒、違反食品の発生等の頻度

(4)製造等の工程

原材料（食肉、乳、卵、魚介類）、製造・調理工程での加熱殺菌の有無、未加熱摂取

(5)自主管理体制：自主検査、自主点検の未実施

※5 食品衛生推進員（平成28年度 644名）

食品衛生法第61条第2項の規定に基づき、食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、都道府県知事の委嘱を受けた者。委嘱された食品衛生推進員は県の施策に協力して、飲食店等の食品関係事業者に対する助言等の活動を行う。

2) 重点監視期間

次の期間中は、当該期間設定の趣旨に沿って計画的に監視する。

(1)夏期の食品衛生強化月間（7/1～7/31）

細菌性食中毒の発生しやすい時期に、食品の適正な取扱いについて監視

(2)年末の食品衛生強化期間（12/1～12/31）

大量に食品が流通する時期に、製造基準の遵守・適正表示等について監視

3) 年間立入検査計画

重点監視対象施設を優先した、効率的・効果的な監視に努めることとし、平成29年度は保健所管内ごとに、下表のとおり食品関係営業施設立入を実施する。

なお、食中毒及び違反食品等の発生状況により臨機応変に緊急立入を実施する。

<平成29年度立入検査計画>

保健所管内	松江	雲南	出雲	県央	浜田	益田	隠岐	計
要許可施設	2,620	910	1,790	880	1,130	850	540	8,720
許可不要施設	1,030	370	510	390	360	430	190	3,280
計	3,650	1,280	2,300	1,270	1,490	1,280	730	12,000

注) 要許可施設：飲食店営業、乳処理業、食肉製品製造業等の食品製造施設、食肉販売業等の食品販売施設等（34業種）

許可不要施設：集団給食施設、漬物製造業等の食品製造施設、菓子販売業等の食品販売施設

3. 食品等の収去検査等に関する事項

1) 県内に流通する食品等の検査

県内で製造・加工される食品、県内に流通する食品の成分規格、使用添加物、農産物や輸入食品の残留農薬検査等について、下表のとおり食品等の検査を実施するほか、違反食品の発生状況等により臨機応変に緊急検査を実施する。

また、成分規格の無い食品にあつては、県産品として製造・加工され、広く流通販売される場合には、化学物質や微生物汚染等のリスクを解析し、消費者へより安全かつ安心な食品の提供を担保するための収去検査を実施する。

さらに、県内に流通する輸入並び国内の農産物等について、違反状況、農産物の生産状況を踏まえ、残留農薬検査を実施する。

なお、生産段階での検査については、農林水産部局で実施しており、検査結果についての情報の共有化を図る。

<平成29年度食品等検査計画>

	成分規格等		残留農薬等		食肉検査		計
	理化学	細菌	国内	輸入等	抗生物質等	細菌	
乳類*	28	20	8				56
肉卵類*	20	29	12		100	100	261
魚介類*	72	70	17				159
野菜等			68	70			138
その他加工品	101	133					234
計	221	252	105	70	100	100	848

*：加工品を含む

第4 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進に関する事項

1. 食品衛生管理者及び食品衛生責任者の設置

食品衛生法第48条第1項の規定に基づく食品衛生管理者の設置を確認し、また島根県食品衛生法施行条例第2条別表第1の第3の規定に基づく食品衛生責任者の適正配置を指導し、自主管理体制の充実を図るとともに、製造・加工・調理等の衛生管理の徹底を推進する。

2. 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

HACCPの義務化を見据え、食品等事業者におけるHACCP導入の推進を強化する。

また、(一社)島根県食品衛生協会の事業として実施されている巡回指導及び食品衛生推進員による飲食店等への助言活動について推進し、食品等事業者による食品衛生の向上に係る自主的な活動を促進する。

3. 食品事業者等による適正な食品表示の推進

事業者による適正な食品表示を支援するため、県のホームページ上で食品表示法の概要や問い合わせ窓口などについての情報提供を行う。食品等事業者自らが適正な表示の徹底を図れるよう、表示方法等の変更点について消費者、食品関連事業者等への周知を行う。

第5 関係者相互間の情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の実施に関する事項

1. 県民への情報提供及び苦情相談の実施

監視指導をはじめとする食品衛生行政についての情報提供を図るため、監視指導結果、食中毒事例とそれに対する行政措置等について広報、県ホームページ等を通じて情報の提供に努める。

また、消費者からの苦情、相談については県内の各保健所において対応しており、必要に応じ農林水産部局等と連携を図りながら積極的に対応する。

2. 消費者への食品による危害発生防止のための情報提供

近年増加傾向にあるアニサキス食中毒など家庭における食中毒の発生防止等を目的として、衛生講習会の開催、TVスポット、食中毒注意報・警報等による食中毒予防の呼びかけを実施する。

3. 関係者相互間の意見交換

食品関係者（食品等事業者、消費者、行政）間の意見交換会や、食品衛生月間（※6）を中心に消費者による食品営業施設における現地研修等を開催し、食品の安全確保に関する情報の共有化を図ると共に相互理解を深める。

<平成29年度消費者向け衛生講習会等・TVスポット実施目標>

衛生講習会等参加者	1,600名
TVスポット等配信数	70回

※6 食品衛生月間

県民が健康で安心して食生活を送るためには、食品関係業者はもとより、県民に対する食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供の推進を図ることが重要である。このため、特に細菌性食中毒が多発する8月を食品衛生月間と定め、全国的に食品衛生思想の普及・啓発をより一層強力に推進している。

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

1. 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員、食品等検査担当職員等の資質向上

監視指導等に従事する食品衛生監視員、と畜検査員、食品等検査担当職員等に対して技

術研修や法令等に関する研修を実施するほか、厚生労働省等が実施する研修へ職員を派遣する。特に近年は経験年数の少ない職員が増えていることから、研修の充実と指導者の養成を図る。

2. 食品衛生責任者等の自主的衛生管理を担う者の養成及び資質向上

食品等事業者に対し、食品等の安全性確保に係る知識、技術の習得に関する衛生講習会を実施する。また、加工食品の表示について経過措置期間中に新基準へ移行できるよう適正表示研修会を実施する。

食品衛生法では、食品等事業者は販売食品等の安全性確保に係る知識、技術の習得に必要な措置を講ずることとされており、自ら資質向上に努めることが必要である。

また、食品衛生責任者については、条例で知事が指定した講習等を受けることを定めており、HACCPを取り入れるなど、食品衛生上の管理責任者としての一層のレベルアップを促進する。

<食品衛生監視員等関係職員研修>

食品衛生監視員・食品表示担当者研修、と畜検査員研修、食品検査技術研修
食品衛生危機管理研修、HACCP研修、食肉・食鳥肉衛生技術研修会、疫学研修

<事業者を対象とした講習会>

フグ処理者講習会、生食用食肉取扱認定者講習会、食品衛生管理講習会（営業者、従事者等）、食品適正表示研修会

<知事が指定した講習会>

食品衛生責任者養成講習会、食品衛生責任者実務講習会、食品衛生推進員講習会

(別表1)

ランク	年間監視回数	対象業種
監視対象業種 Ⅰ	1～3回以上	飲食店営業(弁当屋、仕出屋、旅館)、乳処理業、乳製品製造業、乳酸菌飲料製造業、魚肉ねり製品製造業、食肉製品製造業、豆腐製造業、めん類製造業、そうざい製造業、添加物製造業、
監視対象業種 Ⅱ	0.5～2回以上	集団給食施設、飲食店営業(魚介類、食肉等の生食を提供)、菓子製造業、食肉販売業(処理を伴う)、魚介類販売業(加工を伴う)、食肉処理業、清涼飲料水製造業、魚介類加工業、漬物製造業、認定小規模食鳥処理場、
監視対象業種 Ⅲ	0.5～1回以上	アイスクリーム類製造業、食用油脂製造業、あん類製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、納豆製造業、氷雪製造業、食品の冷凍及び冷蔵業、缶詰又は瓶詰め食品製造業
監視対象業種 Ⅳ	0.2～1回以上	飲食店営業(一般食堂等)、魚介類販売業、魚介類せり売業、食肉販売業
監視対象業種 Ⅴ	0.2～0.5回以上	飲食店営業(スナック等)、喫茶店営業、アイスクリーム類製造業(ソフトクリーム類)、乳類販売業、集乳業、氷雪販売業、食品の冷凍及び冷蔵業(保管業)、その他自動販売機・自動車・露店による営業、その他許可不要業種(野菜等販売業等)
その他	適宜	と畜場及びと畜場に併設された食肉処理場の監視指導は、食肉衛生検査所が検査に併せ適宜監視指導する。

<評価項目：リスク要因と考えられる項目>

- (1) 主たる喫食者：病者、高齢者、乳幼児、児童等
- (2) 規模、流通形態等：大規模施設、広域流通食品、二次加工の可能性のある食品
- (3) 違反等の頻度：過去における食中毒、違反食品の発生等の頻度
- (4) 製造等の工程：原材料(食肉、乳、卵、魚介類)、製造・調理工程での加熱殺菌の有無、未加熱摂取
- (5) 自主管理体制：自主検査、自主点検の未実施