

# 平成22年度山形県食品衛生監視指導計画

山形県総務部危機管理室

# 平成22年度山形県食品衛生監視指導計画目次

第1 趣旨	p 1
第2 基本方針及び平成22年度重点取組み	p 1～4
1 食品等事業者に対する監視指導	
2 と畜検査・と畜場等に対する監視指導	
3 流通食品の安全対策	
4 適正な食品表示の確保	
5 加工食品等のトレーサビリティの確保	
6 食中毒予防対策	
7 生産段階の食品安全規制との連携	
8 自主的な衛生管理の推進及び情報の提供	
9 食の安全に関する情報の提供・意見交換	
10 食品衛生に係る人材育成・資質向上と衛生管理技術の向上	
第3 監視指導実施体制等に関する事項	p 4～6
1 監視指導の実施体制	
2 厚生労働省、農林水産省、消費者庁及び他の都道府県等の食品衛生担当部局との連携確保	
3 県関係部局間の連携の確保	
第4 営業施設への監視指導等に関する事項	
1 食品等事業者に対する監視指導	p 6～9
(1) 監視指導に関する方針	
(2) 監視指導回数	
(3) 施設・取扱い食品別監視指導	
(4) 月間、一斉取締り等の実施	
(5) 監視の結果、違反を発見した場合の対応	
2 と畜検査・と畜場等に対する監視指導	p 9～10
(1) と畜検査・監視指導の方針	
(2) 監視指導回数	
(3) と畜検査及び監視指導	
(4) 食肉衛生月間の実施	
(5) と畜検査情報の還元	
(6) 食鳥肉の安全対策	
3 流通食品の安全対策	p 11～13
(1) 食品の検査等の方針	
(2) 重点的に検査する食品及び検査内容	
(3) 収去検査の結果、違反を発見した場合の対応	
(4) 食品衛生検査施設の業務管理	
(5) 食品検査実施計画の概要	

4 適正な食品表示の確保	p 13～14
(1) 適正表示に関する監視指導の方針	
(2) 重点監視指導項目	
(3) 食品安全モニター及び食品表示 110 番	
(4) 食品適正表示推進者の設置	
(5) 食品表示に関する出張セミナー	
(6) 食品適正表示推進月間	
(7) 監視指導に係る関係部局等との連携	
5 加工食品等のトレーサビリティの確保	p 14～15
6 食中毒予防対策	p 15～16
(1) 食中毒予防対策の方針	
(2) 原因物質別の対策	
(3) 食中毒予防月間	
(4) 食中毒に関する啓発、注意喚起	
(5) 食中毒発生時の対応	
7 生産段階の食品安全規制との連携	p 16～17
8 自主的な衛生管理の推進及び情報の提供	p 17～18
(1) 自主的な衛生管理の推進	
(2) 情報の提供	
<b>第5 食の安全に関する情報の提供・意見交換</b>	<b>p 18～19</b>
1 情報提供の推進	
2 意見交換・県民意見の反映	
<b>第6 食品衛生に係る人材育成・資質向上と衛生管理技術の向上</b>	<b>p 19</b>
1 食品衛生監視員、と畜検査員等関係職員	
2 食品衛生責任者等	
<b>【参考】 食品群ごとのフードチェーンを通じた安全対策</b>	<b>p 20～21</b>
平成 22 年度監視指導等実施年間計画概要	p 22
<b>【用語説明】</b>	<b>p 23～25</b>

# 平成22年度山形県食品衛生監視指導計画

下線と番号が記載されている用語は巻末の用語説明をご参照ください。

## 第1 趣旨

今般、食品、添加物、器具及び容器包装（以下「食品等」という。）の安全性を確保するため、食品衛生法第24条の規定により「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年厚生労働省告示第301号）に基づき、平成22年度（平成22年4月1日～平成23年3月31日）の山形県食品衛生監視指導計画を、食品等事業者、消費者及び県の役割並びに地域の実情を踏まえて策定します。

### 【参考】

#### ◇食品衛生法第24条

都道府県知事、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長(以下「都道府県知事等」という。)は、指針に基づき、毎年度、翌年度の当該都道府県等が行う監視指導の実施に関する計画(以下「都道府県等食品衛生監視指導計画」という。)を定めなければならない。

#### ◇食品等事業者、消費者及び県の役割

食品の安全性の確保は、行政の施策のみにより実現されるものではなく、行政、食品等事業者及び消費者がそれぞれの役割を果たすことが重要です。

○食品等事業者の役割：食品等事業者は、消費者に食品等を供給するものとして、食品の安全性を確保することの第一義的責務を有していることから、食品衛生法(以下、法という。)の規定を遵守するとともに、法第3条に規定されている知識及び技術の習得、原材料の安全確保、自主検査の実施、記録の作成及び保存に努めることが求められます。

○消費者の役割：消費者は、食品の安全性の確保に関する知識と理解を深めるとともに、食の安全性の確保に関する施策について意見を表明するように努め、食品の安全性の確保に積極的な役割を果たすことが期待されています。

○県の役割：県は、食品等事業者が役割を果たすことを前提とし、安全な食品等を供給しているか否かの確認をするために監視指導等を実施するとともに、県民に対し、食品衛生に関する施策等の情報の提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）を行います。

## 第2 基本方針及び平成22年度重点取り組み

### 1 食品等事業者に対する監視指導

- (1) 食品製造・加工から食品流通・販売にいたる各段階において、食品等事業者に対し監視指導を効率的に実施します。
- (2) 監視指導に当たっては、HACCP<sup>1</sup>の概念を取り入れたより高度な衛生管理手法の導入を積極的に働きかけます。

- (3) 食品等事業者や従事者の食品衛生意識の高揚を図り、適正な衛生管理が行われるよう講習会等の開催に努めます。

#### 平成 22 年度重点取組み

- 食品製造業者に対し、食品の成分規格及び製造基準が適用される食品の製造について、これを遵守するよう監視指導を強化します。

### 2 と畜検査・と畜場等に対する監視指導

- (1) 安全な食肉の提供を図るため、と畜場に搬入される家畜(牛、馬、豚、めん羊及び山羊)全頭に対し、と畜検査<sup>2</sup>を実施します。
- (2) 牛、めん羊及び山羊については、BSEスクリーニング検査 (めん羊及び山羊に対してはTSEスクリーニング検査<sup>3</sup>という。)の全頭検査を継続するとともに脳や脊髄などの特定部位の除去等を徹底するよう監視指導を強化します。
- (3) 食肉の微生物等による汚染を防止するため、と畜場の衛生管理を監視指導します。

### 3 流通食品の安全対策

- (1) 県内に流通する農水産物等食品(輸入食品を含む。)の安全性を確保するため、農薬や動物用医薬品の残留検査、食品の規格・基準検査、食品の衛生規範に係る検査、食中毒菌汚染実態調査を実施します。
- (2) 検査の結果、食品衛生法に違反する食品(以下、「違反食品」という。)の流通が確認された場合は、違反食品の流通防止に努めるとともに、再発防止を指導します。
- (3) 検査実施機関の検査の信頼性を確保するため、内部点検、外部精度管理、必要な検査機器の整備、関係職員に対する技術研修の実施等に努めます。

#### 平成 22 年度重点取組み

- 輸入食品の食品検査を実施します。
- 県内に流通している食品の検査を実施し、不適正な食品の流通防止のための監視指導を強化します。

### 4 適正な食品表示の確保

適正な食品表示について食品等事業者の監視指導を行うとともに、食品等事業者に対し研修会等の開催等を通じて食品表示制度や適正な表示について普及啓発を図ります。

#### 平成 22 年度重点取組み

- 食品の適正表示を推進するため、食品製造施設や食品販売施設への食品適正表示推進者<sup>4</sup>の設置を推進します。
- 11月を「食品適正表示推進月間」として、監視指導を強化するとともに、食品等事業者に対する研修会を開催します。

## 5 加工食品等のトレーサビリティ<sup>5</sup>の確保

「食品衛生法第3条第2項に基づく食品等事業者の記録の作成・保存に係る指導ガイドライン」(平成15年8月29日付け食安監発082900号)に基づき、食品等事業者に求められる原材料や製品に係る記録の普及・啓発に努めます。

## 6 食中毒予防対策

- (1) 大規模食中毒の発生しやすい施設、過去に食中毒の原因となった施設、食中毒の原因となりやすい食品を取扱う施設等に対し監視指導を強化します。
- (2) 「食中毒予防月間」、「きのこ中毒予防月間」、「年末一斉取締り」など食品の流通状況、食中毒の発生状況や可能性を勘案した効率的な監視指導、注意喚起を実施します。
- (3) 消費者に対し、食中毒防止に係る情報の提供に努めます。

### 平成22年度重点取組み

- 腸管出血性大腸菌O157やカンピロバクターによる食中毒を防止するため、食肉等の取扱い施設に対する監視指導を強化するとともに、県民に対し注意喚起を行います。
- ノロウイルスによる食中毒を防止するため、食品等事業者に対する監視指導を強化するとともに、県民に対し注意喚起を行います。
- 毒キノコやフグによる食中毒を防止するため県民に対し注意喚起を行うとともに、フグ取扱い施設におけるフグの適正な取扱いの監視指導を強化します。

## 7 生産段階の食品安全規制との連携

農林水産部局と連携を密にし、生産段階の食品の安全確保について効率的、効果的な監視指導を実施します。

## 8 自主的な衛生管理の推進及び情報の提供

関係団体と連携し、情報の提供、技術的助言、講習会の開催等により食品等事業者の自主衛生管理の推進を図ります。

## 9 食の安全に関する情報の提供・意見交換

- (1) 消費者、生産者、食品等事業者等多くの県民が食の安全確保に関係した様々なテーマで意見交換を行い、信頼の確保、相互理解の促進と食の安全確保に関する施策に県民の意見の反映を図ります。
- (2) 県民に、食の安全・安心に関する適切な情報を迅速に提供するため、ホームページや報道など様々な媒体を活用して、積極的な情報の提供に努めます。

(3) 市町村とのネットワークの構築や情報発信の拠点となる人材を育成するなど県民への情報提供体制の整備に努めます。

平成 22 年度重点取組み

- 食品の安全確保をテーマとした意見交換会（リスクコミュニケーション<sup>6</sup>）を開催し、関係者の相互理解を推進します。

10 食品衛生に係る人材育成・資質向上と衛生管理技術の向上

- (1) 食品衛生監視員、と畜検査員、検査担当職員の人材育成・資質向上を図るため、各種研修会等に派遣します。
- (2) 食品等事業者の自主管理を推進するため、事業者、食品衛生責任者、食品適正表示推進者等に対する講習会等により人材の育成を図ります。

第 3 監視指導実施体制等に関する事項

1 監視指導の実施体制

公所・課名		業務内容
危機管理室 食品安全対策課		<ul style="list-style-type: none"> <li>ア 監視指導計画等施策の策定・公表</li> <li>イ 食品衛生及び食品の安全性に関する情報提供、意見交換の推進</li> <li>ウ B S E 対策</li> <li>エ 行政処分等の公表</li> <li>オ 関係部局及び他都道府県、国等との連絡調整</li> <li>カ 食品衛生検査施設の信頼性確保</li> </ul>
健康福祉部 保健薬務課 (と畜場法関係部分)		<ul style="list-style-type: none"> <li>ア 監視指導計画等施策の策定・公表</li> <li>イ 行政処分等の公表</li> <li>ウ 関係部局及び他都道府県、国等との連絡調整</li> </ul>
保健所 (県内 4 カ所) 村山保健所 最上保健所 置賜保健所 庄内保健所	生活衛生課(室)	<ul style="list-style-type: none"> <li>ア 営業許可施設・届出営業施設・認定小規模食鳥処理場等の監視指導</li> <li>イ 食品衛生検査の検体採取</li> <li>ウ 違反食品、苦情食品に係る調査・指導・食品検査の検体採取</li> <li>エ 食中毒(疑いを含む)に係る調査・指導・検体採取</li> <li>オ 県民への食品衛生及び安全性に関する情報提供</li> <li>カ 食品等事業者及び消費者への衛生講習会の実施</li> <li>キ 食品営業施設の自主管理体制推進のための研修への協力及び実地指導</li> <li>ク 自ら行う事業についての県民への情報提供</li> </ul>
	検査課(室)	<ul style="list-style-type: none"> <li>ア 食品衛生検査の実施</li> <li>イ 違反食品、苦情食品及び食中毒に係る検査</li> </ul>

食肉衛生検査所 (県内2カ所)  内陸食肉衛生検査所 置賜支所 庄内食肉衛生検査所		ア と畜検査の実施 イ BSE (TSE) スクリーニング検査の実施 ウ 残留有害物質(動物用医薬品)検査 エ と畜場の衛生管理・特定部位の除去に関する監視指導 オ と畜場に付設された食肉処理施設の監視指導 カ 生産者、家畜保健衛生所等への疾病情報の提供 キ 自ら行う事業についての県民への情報提供
	衛生研究所	微生物部 ア 食品に係る細菌検査(菌株精査等) イ 食中毒に係るウイルス、細菌検査(菌株精査等)
	理化学部 ア 食品に係る残留農薬、残留有害物質(動物用医薬品等)の検査 イ 違反食品、苦情食品及び食中毒に係る理化学検査	

## 2 厚生労働省、農林水産省、消費者庁及び他の都道府県等の食品衛生担当部局との連携確保

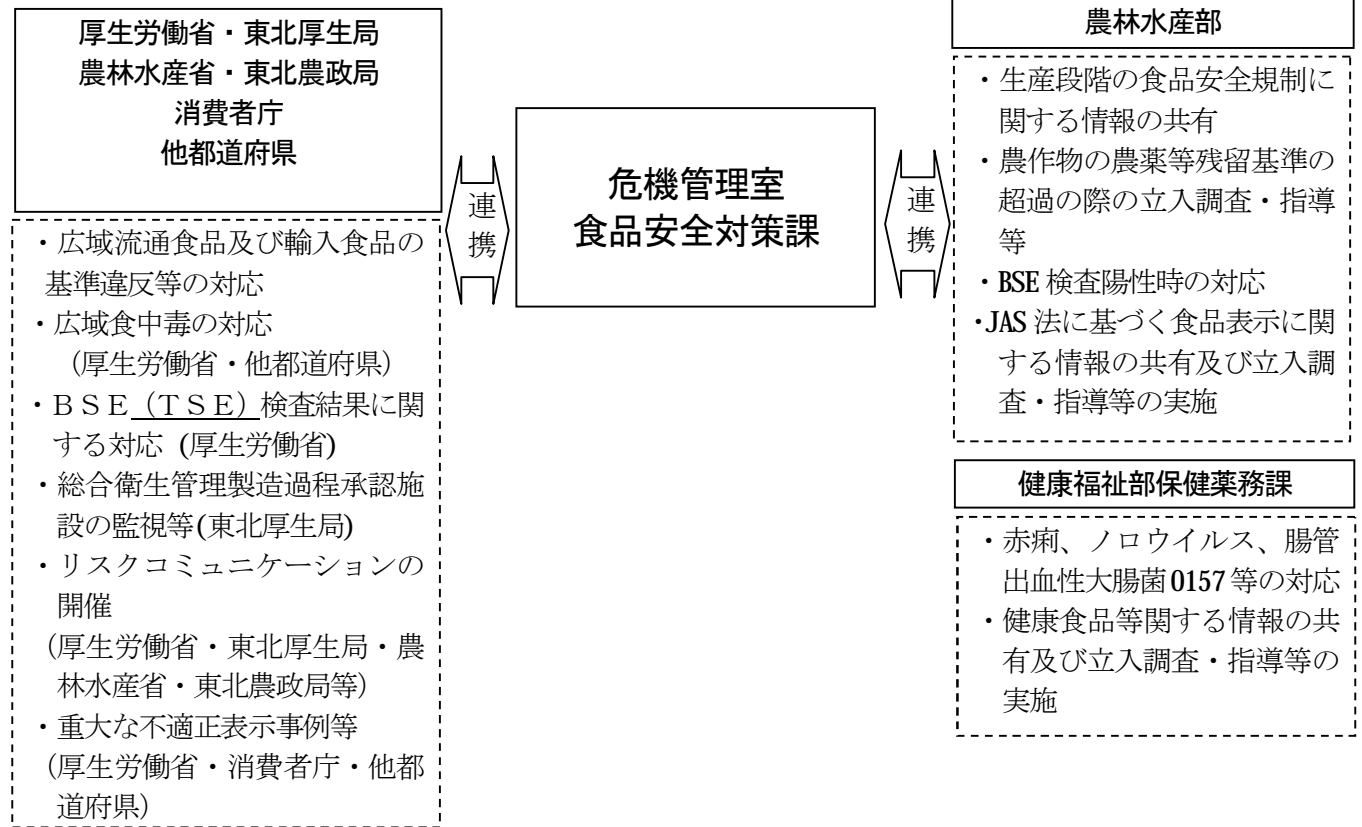
- (1) 都道府県等の区域を越えて広域的に流通する食品及び国内に流通する輸入食品に係る違反情報を入手した場合は、厚生労働省及び他の都道府県等の食品衛生担当部局と連携し必要な対策を講じます。
- (2) 都道府県等の区域を越える広域食中毒発生時(原則として疑いの情報も含む。)には、厚生労働省及び他の都道府県等の食品衛生担当部局と連携し必要な対策を講じます。
- (3) BSE (TSE) スクリーニング検査が陽性の場合は、厚生労働省と連携し、適切に対応します。
- (4) 総合衛生管理製造過程の承認を受けた施設への監視指導に当たっては、厚生労働省東北厚生局と、県が行うリスクコミュニケーションについては厚生労働省・東北厚生局、農林水産省・東北農政局等との連携を図ります。
- (5) 不適正表示食品等に係る健康危害の発生など重大な事例が発生した場合には、厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等の食品衛生担当部局と連携し必要な対策を講じます。

## 3 県関係部局間の連携の確保

- (1) 農林水産部局と農薬等の残留基準違反事例やBSE (TSE) 検査結果等に関する情報を相互に共有するなど緊密な連絡及び連携体制を確立します。
- (2) 赤痢、ノロウイルス、腸管出血性大腸菌 0157 などによる感染症患者の発生においては、健康福祉部局と情報の共有、共同の調査・指導等連携体制を確保し、拡大、再発防止を図ります。
- (3) 食品の表示に係る監視指導については、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(以下「JAS法」という。)、不当景品類及び不当表示防止法、健康増進法等を所管する関係課と情報の共有、共同の調査等連携体制を確保します。
- (4) 食の安全・安心に関する施策の調整及び総合的な推進や緊急事態の対応については、食の安全に関わる関係各課からなる「食の安全関係課長会議」を開催し、関係各部間の連携を図ります。

【国、他の都道府県との連携】

【県関係部局との連携】



第4 営業施設への監視指導等に関する事項

1 食品等事業者に対する監視指導

(1) 監視指導に関する方針

- ア 食品の生産、製造・加工、流通等の状況、食品の特性、法違反の状況及び食品衛生上の問題の発生状況に加え、各総合支庁（保健所）管内の実状を踏まえながら、食品製造・加工から食品流通・販売にいたる各段階において食品等事業者に対し監視し、法令遵守の徹底と自主管理の推進について指導を行います。
- イ 監視の結果、違反を確認した場合は、速やかに改善、再発防止等が図られるよう厳正に対処します。
- ウ 食品等事業者の自主管理については、HACCPの概念を取り入れたより高度な自主管理体制の整備が図られるよう積極的に助言、指導を行います。

(2) 監視指導回数

分類	監視回数	対象施設
1	各総合支庁（保健所）で必要と認める回数（1年度間に最低2回以上）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・乳処理業</li> <li>・食中毒事件の原因施設（前年度に食中毒事件を起こした施設）</li> <li>・違反食品製造施設（前年度に食品衛生法違反である食品を製造した施設）</li> <li>・上記以外で、各総合支庁（保健所）が必要と認める食品取扱施設</li> </ul>

2	1年度間に 概ね2回以上	1に分類された施設以外の施設で総合支庁(保健所)が必要と認める次に該当する施設 ・成分規格が設定されている食品製造施設 ・広域かつ大量に流通していると判断される食品の製造施設
3	1年度間に 概ね1回以上	1~2に分類された施設以外の施設で総合支庁(保健所)が必要と認める次に該当する施設 ・「 <u>大量調理施設衛生管理マニュアル</u> <sup>7</sup> 」適用施設 ・過去に発生した食中毒事件に占める割合が高い業種に属する施設 ・過去の不良食品の発見、通報の頻度が比較的高い製造・加工・処理・販売施設
4	2年度間に 概ね1回以上	1~3に分類された施設以外の施設で総合支庁(保健所)が必要と認める次に該当する施設 ・「衛生規範」が設定されている食品製造施設 ・水道以外の水を使用水としている施設

### (3) 施設・取扱い食品別監視指導

#### ア 広域流通食品を製造する食品製造業者

「広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」(平成19年1月31日付け食安発0131002号)及び「食品等事業者に対する監視指導の強化について」(平成19年12月12日付け食安発第1212007号)に基づき、製造・加工施設及び事務所等に対し、規格基準等の遵守状況等の重点事項を設定して立入検査を実施し、施設の状況、記録・帳簿等の内容の確認を行うほか、食品等の検査も実施し、効率的に監視指導を行います。

#### イ 集団給食施設、弁当屋、仕出し屋、旅館等の大量調理施設

いずれの施設も大規模な食中毒が発生する可能性が高いことから、同施設に対し「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日衛食第85号別添(最終改定:平成20年6月18日付け食安発第0618005号))、「腸管出血性大腸菌感染症による患者の集団発生について」(平成14年7月5日付け健感発第0705001号、食監発第0705003号)及び「大規模腸管出血性大腸菌食中毒の防止について」(平成19年7月31日付け食安監発第0731002号)を参考に監視指導を行います。特にノロウイルス対策について重点的に指導を行います。

#### ウ 輸入食品を取扱う施設

輸入食品を取扱う食品製造業者等に対し、輸入食品の安全性を確保するため、自主検査や輸入業者からの検査成績書による確認等について監視指導を行います。

#### エ 生食用魚介類(生食用かきを含む)を処理、販売又は提供する施設

飲食店、魚介類販売施設、産地市場等に対し監視指導を行い、腸炎ビブリオによる食中毒の発生防止を重点に、生食用魚介類の温度管理、二次汚染の防止について監視指導を行います。生食用かきを提供する施設については、ノロウイルスによる食中毒の発生防止を重点に監視指導を行います。

#### オ 卵及びその加工品を製造、調理及び販売する施設

卵及びその加工品については、規格基準の遵守のほか「鶏卵の適正な期限表示の設定等について」(平成16年1月30日付け食安監発第0130002号)に基づく監視指導を徹底し、サルモネラ食中毒の発生防止等に努めます。

## カ 食肉を処理、販売又は提供する施設

(ア) 生食用食肉を処理又は販売する施設及び焼肉等の肉類を主に提供する飲食店に対しては、「生食用食肉等の安全確保について」(平成 10 年 9 月 11 日生衛発第 1358 号(最終改定:平成 13 年 5 月 24 日食発第 157 号))、「腸管出血性大腸菌による食中毒対策について」(平成 13 年 4 月 27 日付け食監発 78 号)、「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令について」(平成 13 年 10 月 4 日付け食発第 289 号)、「飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について」(平成 19 年 5 月 14 日付け食安監発第 0514001 号)及び関連通知に基づき指導を徹底し、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター対策について重点的に指導します。

また、「豚レンサ球菌感染症に係ると畜業者等への注意喚起について」(平成 17 年 10 月 21 日付け健感発第 1021002 号・食安監発第 1021001 号)に基づき指導を徹底します。

(イ) 食肉のテンダライズ処理<sup>8</sup>又はタンブリング処理<sup>9</sup>を行う施設に対し、テンダライズ処理又はタンブリング処理された食肉による食中毒を防止するため「腸管出血性大腸菌による食中毒対策について」(平成 13 年 4 月 27 日付け食監発 78 号)に基づき指導を徹底し、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター対策について重点的に指導します。

(ウ) 牛のせき柱を脱骨する施設に対しては、「食品、添加物等の規格規準の一部改正について」(平成 16 年 1 月 16 日付け食安発第 0116001 号)及び「牛せき柱の脱骨時の注意事項について」(平成 16 年 1 月 16 日付け食安基発第 0116002 号・食安監発第 0116001 号)に基づき適正に行われるよう、監視指導を徹底します。

また、食肉処理施設において、牛の脊柱とこれに付着した肉を骨とともに機械的にミンチ又は細切する処理が行われないよう指導します。

## キ アレルギー物質<sup>10</sup>を含む食品及び遺伝子組み換え食品<sup>11</sup>の製造・使用施設

これらの製造施設に対しては、アレルギー物質や遺伝子組み換え食品の適正表示の実施やアレルギー物質や遺伝子組み換え食品を含まない食品への混入防止対策について監視指導を強化します。

## ク 総合衛生管理製造過程承認施設等

総合衛生管理製造過程承認を受けようとする施設に対しては、「総合衛生管理製造過程承認制度<sup>12</sup>実施要領」(平成 12 年 11 月 6 日付け 生衛発第 1634 号の 2)に基づき助言等を行うとともに、承認された施設に対しては、総合衛生管理製造過程が確実に実施されていることを確認するため監視指導を行ないます。

## ケ 井戸水等を使用する施設

井戸水等を使用する施設に対しては、「井戸水等を使用する食品関係施設の衛生指導要領」(平成 4 年 3 月 30 日環第 1356 号)に基づき、井戸水等の安全を確保するため指導を行います。

## コ フグを取扱う施設

フグを取扱う施設に対しては、「山形県フグ取扱い指導要綱」(昭和 61 年 6 月 9 日付け環第 25 号、最終改正平成 21 年 4 月 16 日付け食第 37 号)に基づき、フグ取扱いの安全を確保するよう監視指導を行います。

#### (4) 月間、一斉取締り等の実施

名 称	期間	取り組み内容
食中毒予防月間	7月	食中毒が多発する夏期（7月）に食中毒を防止するため飲食店など食中毒の原因となりやすい食品を取扱う施設に対し監視指導を強化するとともに、県民に対し注意喚起を行います。
食肉衛生月間	9月	食肉の安全性を確保するため、食肉輸送車、食肉処理・販売施設、生食用食肉を取扱う飲食店に対する監視指導を強化します。
きのこ中毒予防月間	10月	毒きのこによる食中毒を防止するため、天然きのこを取扱う施設に対する監視指導を強化するとともに、県民に対し注意喚起を行います。
食品適正表示推進月間	11月	食品の適正表示を推進するため、食品製造・販売施設に対する監視指導を強化するとともに、各施設の表示担当者、消費者に対する研修会を開催します。
年末一斉取締り	12月	食品流通量が増加する年末に、不適正な食品の流通を防止するため、食品製造施設、量販店等に対する監視指導を強化します。

#### (5) 監視の結果、違反を発見した場合の対応

- ア 違反している状況を発見した場合は、極力その場において改善指導を行います。
- イ 違反が軽微で直ちに改善が図られるもの以外については、書面にて改善指導を行います。
- ウ 違反に係る食品等が現存する場合には、当該食品等が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収させる等の措置を速やかに講じるとともに、必要に応じ、廃棄命令、営業の禁止命令若しくは停止命令の処分等を行います。
- エ 違反について行政処分を行った場合、違反により健康被害が発生している場合、又はその恐れのある場合、悪質な違反事例については公表、告発を行います。

## 2 と畜検査・と畜場等に対する監視指導

### (1) と畜検査・監視指導の方針

- ア と畜場に搬入される家畜について、と畜検査（BSE（TSE）スクリーニング検査を含む）や食肉の動物用医薬品の残留検査を実施し、食肉の安全性を確保します。
- イ と畜場や付設された食肉処理施設の衛生管理が適切に行われるよう監視指導します。
- ウ 食鳥肉については、認定小規模食鳥処理場<sup>13</sup>に対して監視指導を行います。

### (2) 監視指導回数

回 数	対 象 施 設
1年度間に概ね2回以上	と畜場及びと畜場に付設された食肉処理施設
1年度間に概ね1回以上	認定小規模食鳥処理場

### (3) と畜検査及び監視指導

#### ア と畜検査

- (ア) 安全な食肉の提供を図るため、と畜場に搬入される獣畜（牛、馬、豚、めん羊及び山羊）

全頭に対し、と畜場法に基づく厳正なと畜検査を実施します。

(イ) と畜場に搬入される牛、めん羊及び山羊に対し、全頭BSE（TSE）スクリーニング検査を実施します。

(ウ) 脳や脊髄などの特定部位の除去、食肉の汚染防止の徹底を監視指導します。

イ と畜場の衛生管理

(ア) 食肉の微生物汚染を低減するため、と畜場等における衛生管理については、と畜場法、「と畜場等における衛生管理の徹底について」（平成14年6月28日付け食監発第0628001号）に基づき、と畜業者が行う各工程での衛生管理、と畜場内の施設基準の遵守について監視指導を行います。

(イ) 衛生管理の検証として、年2回枝肉の汚染度調査等を実施し、その結果に基づく指導を行います。

ウ と畜場に付設された食肉処理施設に対し牛のせき柱の除去が適正に行われるよう監視指導を行います。

エ 輸出用食肉について、輸出基準を遵守するよう監視指導を行います。

(4) 食肉衛生月間の実施

名称	期間	取り組み内容
食肉衛生月間 (再掲)	9月	食肉の安全性を確保するため、と畜場、と畜場に付設された食肉処理施設に対する監視指導を強化します。

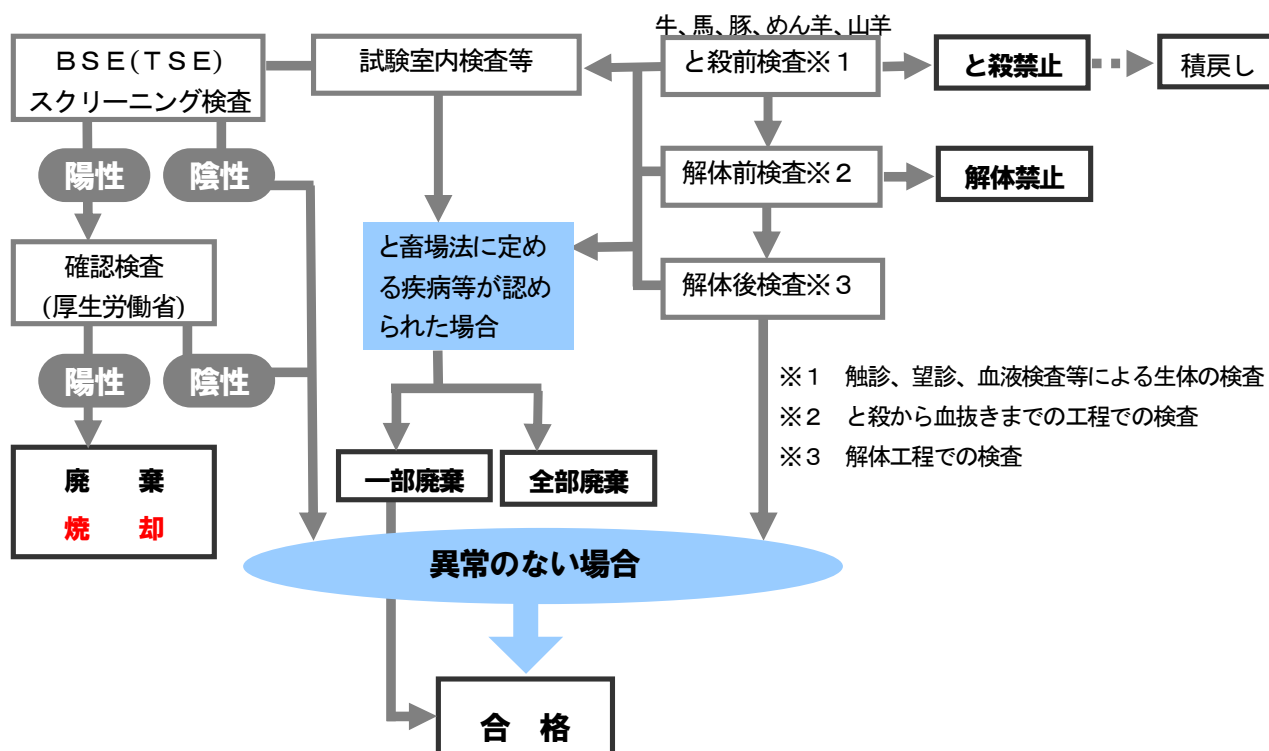
(5) と畜検査情報の還元

と畜検査で得られた家畜の疾病情報を家畜生産者等に還元し、家畜衛生管理等に役立ててもらうことにより家畜の疾病の低減につなげ、食肉の安全確保を図ります。

(6) 食鳥肉の安全対策

食鳥肉認定小規模食鳥処理場に対して、処理の状況、施設の衛生管理、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第16条第5項に基づく確認について、監視指導を行います。

と畜検査の流れ



### 3 流通食品の安全対策

#### (1) 食品の検査等の方針

山形県内で製造又は販売される食品について、食品衛生法に基づき、過去の違反の状況、製造する食品の性質、製造量、製造施設の衛生管理の状況等各総合支庁(保健所)管内の状況を踏まえ計画的な収去検査<sup>14</sup>等を実施し、食品の安全確保を図ります。

#### (2) 重点的に検査する食品及び検査内容

検査の区分	食 品	検査内容
残留農薬に関する検査	県内に流通する主要な農産物(国外産を含む)・輸入加工食品	農薬
残留動物用医薬品等に関する検査	県内で生産される食肉、牛乳、養殖魚、卵等の畜水産食品	抗生物質、合成抗菌剤、内部寄生虫用剤等
食品衛生法に基づく成分規格、製造基準、衛生規範で示された規格に関する検査	県内で製造又は販売される食品(輸入食品を含む)	細菌数、大腸菌群、腸炎ビブリオ、大腸菌( <i>E. coli</i> )、黄色ブドウ球菌、シアン化合物、重金属等。 牛乳等については、比重、酸度、乳脂肪分、無脂乳固形分
食品添加物に関する検査	県内で製造又は販売される食品	タール系色素、保存料、発色剤、甘味料等
食中毒菌汚染実態調査	県内で加工、販売される食肉(生食用食肉を含む)、野菜、漬物、生食用生かき	大腸菌( <i>E. coli</i> )、腸管出血性大腸菌0157、サルモネラ属菌、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ

#### (3) 収去検査の結果、違反を発見した場合の対応

- ア 当該食品について、販売の用に供し、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収させる等の措置及び再発防止等の措置を講じるとともに、必要に応じ、廃棄命令、営業の禁止命令若しくは停止命令の処分等を行います。
- イ 当該食品が山形県以外で生産、製造、加工等が行われていた場合は、速やかに当該都道府県等の食品衛生担当部局に連絡するとともに、必要に応じ、連携して廃棄、回収させる等の措置を速やかに講じます。
- ウ 広域流通食品等及び輸入食品等の場合には、関係する都道府県等の食品衛生担当部局又は厚生労働省へ迅速に情報提供し、連携して違反に係る食品等の流通防止措置、再発防止措置等の必要な措置を講じます。
- エ 悪質な違反事例については告発を行います。

#### (4) 食品衛生検査施設の業務管理(以下「GLP<sup>15</sup>」という。)

GLPを徹底し、検査の信頼性の確保を図るため、内部精度管理、外部精度管理、内部点検、GLP研修を実施するとともに、検査担当者を各種学会や講習会等に派遣し資質の向上や育成に努めます。

## (5) 食品検査実施計画の概要

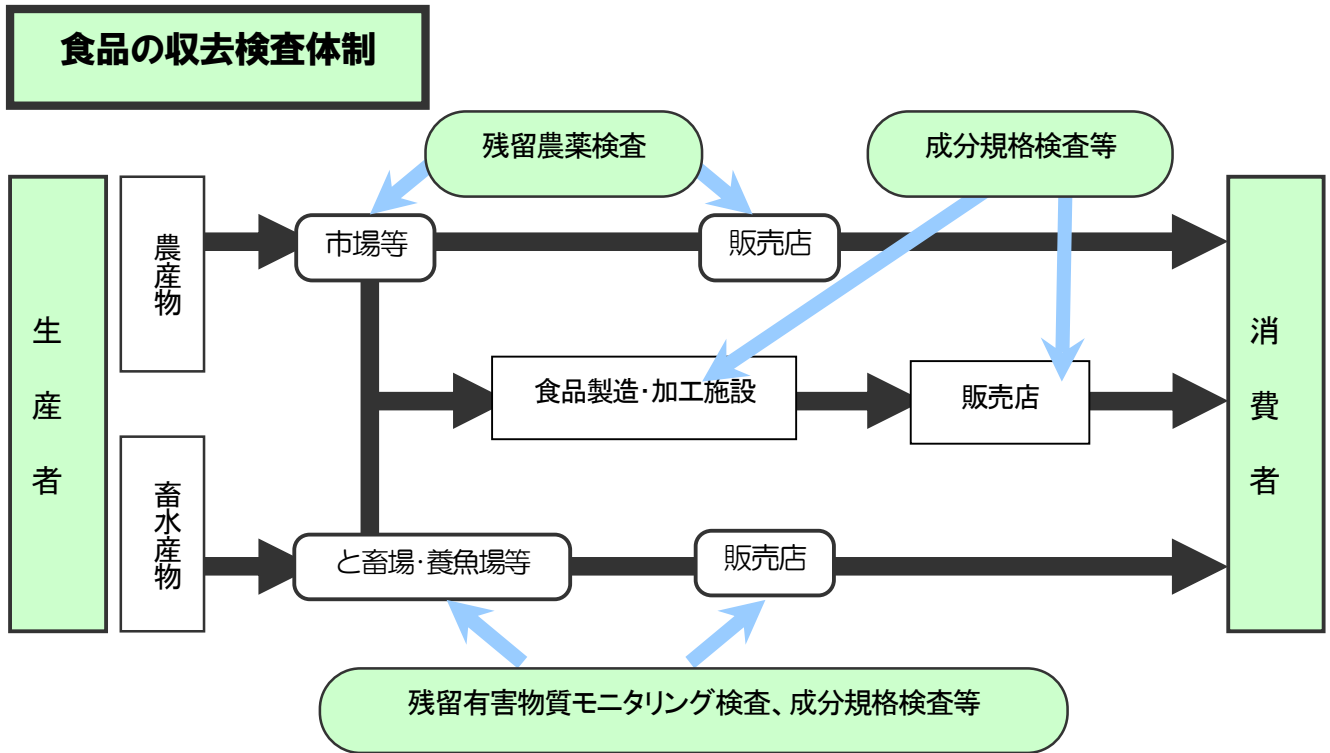
### ア 収去検査

食品名	検査内容	検体数			
		総合支 庁(保健 所)	衛生研 究所	食肉衛 生検査 所	計
①畜産食品 食肉、鶏卵、生乳等	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の成分規格(残留動物用医薬品)</li> <li>食品の成分規格(細菌数、大腸菌群等)</li> <li>生食用食肉の成分規格目標</li> </ul>	5	24	120	149
②畜産加工品 食肉製品、牛乳等	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物の使用基準</li> <li>食品の成分規格(細菌数、大腸菌群等)</li> <li>乳等の成分規格</li> </ul>	156			156
③水産食品 魚類、貝類、甲殻類(エ ビ、カニ)等	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の成分規格(残留動物用医薬品)</li> <li>食品の成分規格(細菌数、腸炎ビブリオ等)</li> </ul>	69	11		80
④水産加工食品 魚類加工品(調味製品、 練り製品、冷凍品等)、鯨 肉加工品、魚卵加工品等	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物の使用基準</li> <li>食品の成分規格(細菌数、大腸菌群等)</li> </ul>	27			27
⑤農産食品 野菜、果物等	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の成分規格(残留農薬)</li> </ul>		100		100
⑥農産加工食品 漬物、豆腐、めん類、み そ、醤油、冷凍加工食品等	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物の使用基準</li> <li>食品の成分規格(細菌数、大腸菌群、残留農薬等)</li> <li>漬物の衛生規範</li> </ul>	120	10		130
⑦その他の食料品 そうざい、菓子類、レト ルト食品、冷凍食品等	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物の使用基準</li> <li>食品の成分規格(細菌数、大腸菌群等)</li> <li>弁当及びそうざいの衛生規範</li> <li>洋生菓子の衛生規範</li> </ul>	193			193
⑧飲料 清涼飲料水、酒類等	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物の使用基準</li> <li>重金属等</li> <li>食品の成分規格(細菌数、大腸菌群等)</li> </ul>	27			27
合 計		597	145	120	862

### イ 食中毒菌汚染実態調査

食品名	検査項目	検体数
野菜・漬物	大腸菌( <i>E. coli</i> )、腸管出血性大腸菌 0157・026、サルモネラ属菌	65
ミンチ肉	大腸菌( <i>E. coli</i> )、腸管出血性大腸菌 0157・026、サルモネラ属菌、 カンピロバクター・ジェジュニ/コリ (※)	28
牛レバー		15
角切りステーキ肉等の牛肉		15
生食用食肉		17
計		140

※：カンピロバクター・ジェジュニ/コリは鶏肉及び牛レバーが対象。



#### 4 適正な食品表示の確保

##### (1) 適正表示に関する監視指導の方針

ア 食品の表示は、消費者の健康保護や食品選択の際の重要な情報であることから、食品適正表示を推進するため、食品等事業者の監視指導、食品安全モニター<sup>16</sup>や食品表示110番<sup>17</sup>による情報の収集を行います。

イ 食品等事業者や消費者の食品表示に対する理解を深めるため研修会等を通じて食品表示制度や適正な表示について周知を図ります。

##### (2) 重点監視指導項目

ア 食品の消費期限、賞味期限

食品製造業者には、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」に基づく適切な期限表示の徹底と科学的・合理的根拠に基づかない消費期限の延長の有無について監視指導を強化するとともに、期限設定の根拠に関する資料について、消費者に対し積極的に提供するように指導します。

イ アレルギー物質を含む旨の表示

(7) 乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かにを含む食品を製造する事業者に対し、これらの食品を含む旨の表示を徹底するよう、監視指導を行います。

(1) あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、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、ゼラチンの表示が推奨されているものを含む食品を製造する事業者に対し、これらの食品を含む旨を可能な限り表示するよう推奨します。

ウ 遺伝子組み換え食品に関する表示

大豆、トウモロコシ、ばれいしょ等を使用して食品を製造する事業者に対し、遺伝子組み換え食品の使用の確認と適正表示について監視指導を行います。

## エ 健康食品の表示

健康食品販売業者に対し、適正表示の監視指導を行います。

### (3) 食品安全モニター及び食品表示 110 番

県民から日常の買い物の際などに食品表示をモニタリングしてもらう「食品安全モニター」「適正表示ボランティア<sup>18</sup>」制度や「食品表示 110 番」を通して情報を収集し、これに基づく監視指導を行うとともに、消費者に対し表示制度の普及や質問等に対応します。

### (4) 食品適正表示推進者の設置

食品の適正表示を推進するためには、食品製造・販売業者の表示制度に対する理解を深めることが必要であることから、事業者自らが適正表示を推進する者（食品適正表示推進者）の設置を推進するよう食品適正表示推進者養成講習会を開催するなどの支援を行います。

### (5) 食品表示に関する出張セミナー

食品等事業者や消費者の求めに応じ、食品表示に係る研修会等に職員を派遣し、食品表示制度や適正な表示について周知を図ります。

### (6) 食品適正表示推進月間

名 称	期間	取り組み内容
食品適正表示推進月間 (再掲)	11 月	食品の適正表示を推進するため、食品製造・販売施設に対する監視指導を強化するとともに、各施設の表示担当者、消費者に対する研修会を開催します。

### (7) 監視指導に係る関係部局等との連携

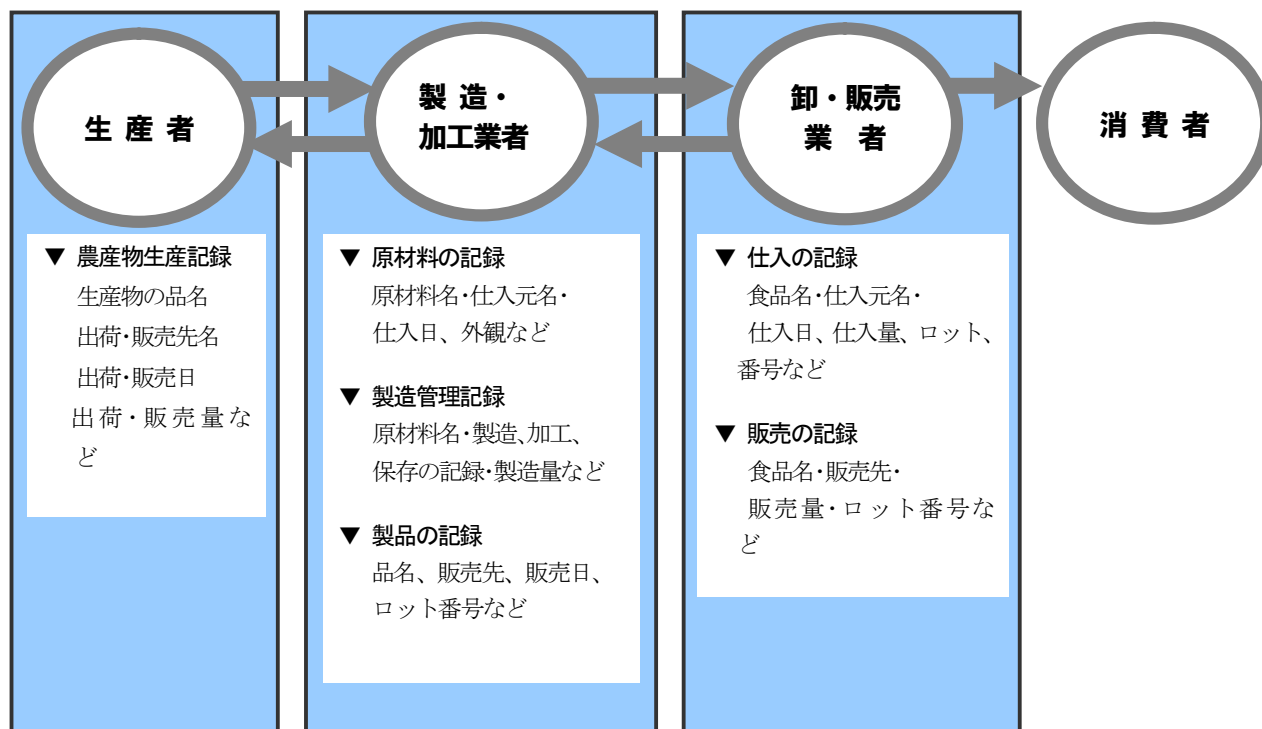
食品衛生法、J A S 法、不当景品類及び不当表示防止法及び健康増進法を所管する関係各課が連携し、監視指導を実施します。

## 5 加工食品等のトレーサビリティの確保

(1) 「食品衛生法第 3 条第 2 項に基づく食品等事業者の記録の作成・保存に係る指導ガイドライン」(平成 15 年 8 月 29 日付け食安監発第 0829001 号) に基づき、食品等事業者に求められる記録の徹底について指導し、加工食品のトレーサビリティの確保を推進します。

(2) 加工食品等のトレーサビリティ確保の一翼を担う、食品の適正表示について、計画的、効率的な体制のもとに、監視指導を強化していきます。

## トレーサビリティを確保する仕組み



## 6 食中毒予防対策

### (1) 食中毒予防対策の方針

食中毒の発生しやすい施設、過去に食中毒の原因となった施設等に対し監視指導を強化するとともに、全国及び山形県内の折々の食中毒の発生状況を見極め、関係施設の監視指導の強化、県民に対する注意喚起として食中毒防止に係る情報提供に努めます。

### (2) 原因物質別の対策

ア 腸管出血性大腸菌食中毒については、全国的に生肉、生レバー等を摂食し感染した可能性が指摘されていることから、「若齢者等の腸管出血性大腸菌食中毒の予防について」（平成 16 年 5 月 25 日付け食安監発第 0525003 号）、「腸管出血性大腸菌食中毒対策について」（平成 17 年 7 月 20 日付け食安監発第 0720001 号）、「生食用食肉等の安全確保について」（平成 10 年 9 月 11 日生衛発第 1358 号（最終改定：平成 13 年 5 月 24 日食発第 157 号））等に基づき、非加熱又は加熱不十分な食肉を、若齢者等抵抗力の弱い者に摂食させないよう関係食品等事業者へ指導するとともに、県民に対し注意喚起を行います。

イ ノロウイルス食中毒については、食品取扱従事者や調理従事者からの汚染防止を図るため、厚生労働省の作成した「ノロウイルスに関する Q&A」等に基づき、手洗いの励行、調理台や調理器具の十分な殺菌、調理従事者の健康管理について食品等事業者へ指導するとともに、感染症担当課との連携を図り県民に対し注意喚起を行います。

ウ カンピロバクター食中毒については、県内においても過去に生肉、生レバー等を摂食し感染した可能性が確認されていることから、「生食用食肉等の安全確保について」（平成 10 年 9 月 11 日生衛発第 1358 号（最終改定：平成 13 年 5 月 24 日食発第 157 号））及び「牛レバーによる食中毒予防 Q&A について」（平成 17 年 2 月 9 日付け食安監発第 0209001 号）に基づき関係食品等事業者を指導するとともに、県民に対し注意喚起を行います。

エ 有毒植物、毒きのこによる食中毒については、シーズン前に食品等事業者及び県民に対し食

中毒防止に係る積極的な情報の提供を行い注意喚起に努めます。

### (3) 食中毒予防月間

名 称	期間	取り組み内容
食中毒予防月間 (再掲)	7月	食中毒が多発する夏期（7月）に食中毒を防止するため飲食店など食中毒の原因となりやすい食品を取扱う施設に対し監視指導を強化するとともに、県民に対し注意喚起を行います。
きのこ中毒予防月間 (再掲)	10月	毒きのこによる食中毒を防止するため、天然きのこを取扱う施設に対する監視指導を強化するとともに、県民に対し注意喚起を行います。

### (4) 食中毒に関する啓発、注意喚起

- ア 食中毒の予防については、社団法人山形県食品衛生協会<sup>19</sup>と連携し、食中毒予防キャラバン、食中毒防止にかかる情報提供等に努めます。
- イ 食中毒の発生しやすい気象状況の場合や食中毒多発時には、食中毒注意報を発令し、県民及び食品等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、食品による危害発生を未然に防止します。
- ウ 特に家庭での細菌性食中毒防止のため、厚生労働省の作成した「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」の普及啓発に努めます。

### (5) 食中毒発生時の対応

- ア 「山形県食中毒対策要綱」（平成20年10月1日食発第333号）に基づき、平常時における体制を整備するとともに、発生時においては原因究明、被害拡大防止の観点から関係部局と連携をとりながら迅速かつ的確な調査を実施し、必要な措置を講じます。
- イ 初動調査においては、病原微生物のみならず化学物質等が病因物質である可能性を考慮して、調査を速やかに実施します。
- ウ 毒物劇物等を原因とする食中毒（疑いも含む。）の発生に際しては、「毒物劇物等を原因とする食中毒対策要領」（平成18年8月14日付け食第197号危機管理監通知）に基づき迅速かつ的確に対応します。
- エ 再発防止対策に資するため、病因物質に汚染又はその恐れのある食品について、適切な遡り調査を実施します。
- オ 食中毒発生時の対策として、関係部局への適切な情報提供を行い、連携を図るとともに、食中毒等健康被害の拡大防止の観点から、食品等事業者及び県民へ食中毒発生状況等について迅速な公表等情報提供を行います。
- カ 健康食品による健康被害発生時の対応として、迅速に原因究明、拡大防止を図り、厚生労働省に調査結果を報告するとともに、県民に対し情報提供を行います。

## 7 生産段階の食品安全規制との連携

食品の安全を確保するため、生産段階の食品安全規制を実施する農林水産部局、農林関係団体等と連携し、次の事項に留意し必要な対策を講じます。

- (1) 食肉の安全確保のため、と畜場へ持ち込まれる獣畜について、と畜検査申請書への記載事項や獣医師の診断書又は家畜保健衛生所等の確認書の添付による病歴や動物用医薬品等の投与歴等

の情報の共有を図ります。

- (2) 農林水産物の安全確保のため、残留農薬や動物用医薬品等の基準違反を発見した場合その他生産段階の食品安全規制に違反していると疑われる場合には、生産者に対して改善指導が行われるよう農林水産部局に情報を提供するとともに、監視指導を行います。

## 8 自主的な衛生管理の推進及び情報の提供

食品等事業者の自主衛生管理の推進を図るため、関係団体と連携し、自主管理体制の整備、技術的助言等支援、優良事業者等の表彰、情報の提供を行います。

### (1) 自主的な衛生管理の推進

#### ア 食品衛生管理者、食品衛生責任者等の設置

- (ア) 食品等事業者に対し食品の製造、加工、調理等において衛生管理を行う者として、食品衛生に関して相当の知識を有する者（食品衛生責任者<sup>20</sup>）を置くよう指導します。
- (イ) 食品衛生法の規定に基づく食品衛生管理者に対しては、当該施設の衛生管理の方法等について食品営業者に意見を述べるよう、食品営業者に対しては食品衛生管理者の意見を尊重するよう指導します。

#### イ 食品衛生指導員<sup>21</sup> 活動の支援

食品営業者による食品衛生の維持、向上に係る自主的な取組みを促進するため、社団法人山形県食品衛生協会が行う食品衛生指導員等による食品営業者に対する助言、指導その他の活動を支援します。

#### ウ 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

- (ア) 食品等事業者による自主検査、原材料の安全性確認、食品の製造販売等に係る記録等の実施を指導します。特に、食品の製造販売等に係る記録等の実施については、「食品衛生法第3条第2項に基づく食品等事業者の記録の作成・保存に係る指導ガイドライン」（平成15年8月29日付け食安監発第0829001号）に基づき、原材料の仕入れ、製造加工の管理、製品の出荷・販売に係る記録と保存について指導します。
- (イ) 食品等事業者の自主管理を推進するため、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」（平成16年2月27日付け食安発第0227012号）に基づき指導します。
- (ウ) 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進に必要な講習会等の開催に対し協力します。
- (エ) 製造者及び加工者等が行うHACCPの概念を取り入れた衛生管理手法の導入を支援します。

#### エ 食品適正表示推進者の養成

食品等事業者自らが食品の適正表示を推進するよう、適正表示を推進する者（食品適正表示推進者）の養成を支援します。

#### オ と畜場の衛生管理責任者等の設置及び自主的な衛生管理の推進

と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者の適正な設置と衛生管理責任者等による、作業状況の点検、記録等の保存を指導します。

#### カ と畜場及びこれに付設された食肉処理施設の自主的な衛生管理の推進

と畜場及びこれに付設された食肉処理施設の設置者自らが適切な衛生管理を推進するために、研修会の開催や具体的な助言や情報提供により支援します。

#### キ 衛生管理に関する優良施設の表彰

衛生管理基準が一定水準以上であり、他の模範となる優良な施設や食品衛生の向上に貢献があった者に対し知事表彰等を実施し、食品営業者による自主的な衛生管理の向上を図ります。

## (2) 情報の提供

食品等事業者の自主衛生管理の推進を図るため、衛生管理の手法、食中毒の防止、適正な表示、HACCPシステムの導入等について、研修会、県ホームページなどを通じて積極的な情報提供に努めます。

# 第5 食の安全に関する情報の提供・意見交換

## 1 情報提供の推進

- (1) 県民に、食の安全・安心に関する適切な情報を迅速に提供するため、ホームページ、出張セミナー、食の安全ほっとインフォメーション<sup>22</sup>、広報誌、県政番組、報道など様々な媒体を活用して、積極的な情報の提供に努めます。
- (2) 住民に身近な市町村と構築したネットワークを活用し、食の安全・安心に関する情報の共有を図ります。
- (3) 食の安全・安心に関する県民からの相談に適切に応じるため、県関係機関の相談窓口を県民に公表し、窓口活用を推進します。

## 2 意見交換・県民意見の反映

- (1) 監視指導計画の策定等及び実施状況等の公表  
監視指導計画の策定の際及び年度途中で監視指導計画を変更する場合は、これを公表し、県民の意見を聴取するとともに、監視指導の実施状況及び収去検査結果等の概要について、平成23年6月末までに公表します。
- (2) 県民意見の反映  
消費者、生産者、食品等事業者及び学識経験者等から構成される「山形県食の安全推進会議<sup>23</sup>」を開催し、県が実施する食の安全・安心に関する施策に関し意見等を聴取し、幅広い分野の方々の意見を県の施策に反映します。
- (3) リスクコミュニケーション  
より多くの県民が、生産者、食品等事業者及び行政と食の安全に関係する様々なテーマで意見交換ができるよう、県内各地でリスクコミュニケーション（意見交換会）を開催し、関係者間の相互理解の促進に努めます。
- (4) 「食の安全・安心は、県民一人ひとり自らが作り上げていくものである」という共通認識の醸成を図るため、関係団体との協働により、多くの県民が参加できる意見交換会を実施し、情報や意見の交換を行います。
- (5) 市町村とのネットワークを構築し、食の安全・安心に関する情報の共有を図るとともに、食品

安全モニターなど情報発信の拠点となる人材を育成し、県民への情報提供体制の整備に努めます。

## 第6 食品衛生に係る人材育成・資質向上と衛生管理技術の向上

### 1 食品衛生監視員、と畜検査員等関係職員

- (1) 製造または加工者等におけるHACCPの概念を取り入れた衛生管理手法の導入を推進するために、HACCPの手法を指導助言する食品衛生監視員の養成に努めます。
- (2) 食品衛生監視員やと畜検査員等を国等が実施する研修会や学会等に参加させることに努めるほか、新任や中堅の食品衛生監視員等の研修を開催し、食品衛生に関する資質向上を図ります。
- (3) 検査担当職員の食品安全行政の現状に対する理解や検査技術の向上のために、各種研修会等への参加に努めます。

### 2 食品衛生責任者等

- (1) 食品等事業者、従事者及び集団給食施設の調理従事者等に対し、飲食物に起因する健康被害の発生防止のための講習会を実施します。
- (2) 食品衛生責任者については、「山形県食品衛生責任者設置要綱」（平成9年3月27日付け環衛第1425号文化環境部長通知）に基づき、社団法人山形県食品衛生協会を養成講習会及び実務講習会の実施団体に指定し、当該講習会の実施を図ります。
- (3) ふぐの種類鑑別や有毒部位の除去には専門的な知識が必要であることから、ふぐによる食中毒を防止するため、「山形県ふぐ取扱い指導要綱」（平成21年4月16日付け食第37号危機管理監通知）に基づき、食品営業者等を対象とした講習会を実施し、ふぐの取扱いに専門的な知識を有する者を養成します。
- (4) 食品衛生指導員の資質向上に資するために、総合支庁（保健所）の食品衛生監視員との連携強化を図るとともに、社団法人山形県食品衛生協会が実施する食品衛生指導員研修会に、必要に応じ講師を派遣するなど支援を行います。
- (5) 食品等事業者の適正表示を推進するため、食品適正表示推進者養成講習会を開催し、食品の適正表示を推進する者（食品適正表示推進者）の育成を図ります。

【参考】

食品群ごとのフードチェーンを通じた安全対策

次の(1)から(5)の食品群ごとのフードチェーンの各段階における安全対策は、下表のとおりです。表中「推進」または「徹底」とある事項は、食品等事業者が主体で行う事項であり、その推進、徹底について県の関係部局が指導を行い、確認を行う事項として掲げるものです。また、表中「実施」とあるのは県が主体で行う事項を示します。

(1) 食肉、食鳥肉及び食肉製品

家畜のとさつ及び解体、食鳥処理等	製造、加工（食肉処理場、食肉製品製造業等）	貯蔵、運搬、調理及び販売施設
<ul style="list-style-type: none"> <li>健康な獣畜または家きんと畜場または食鳥処理場への搬入の推進</li> <li>獣畜及び家きんの病歴等の報告の徹底</li> <li>枝肉、中抜きと体等の微生物汚染対策の徹底</li> <li>枝肉、中抜きと体等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施</li> <li>動物用医薬品等の残留物質の検査の実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>使用原材料の安全性の確認の徹底</li> <li>食肉処理施設における微生物汚染防止対策の徹底</li> <li>食肉製品の原料納入、製造、出荷に関する記録の作成及び保存の徹底</li> <li>食肉製品の製造における温度管理と衛生管理の徹底</li> <li>食肉製品の適正な食品添加物使用及び表示の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>適正な温度管理の徹底</li> <li>適切な加熱調理の徹底</li> <li>食肉の不適切な生食提供の排除の徹底</li> <li>原料、製品の納入、製品の保存、製品の販売（消費者に対するものを除く。）の記録の作成及び保存の徹底</li> </ul>

(2) 食鳥卵及びその加工品

生産・採取	製造、加工	貯蔵、運搬、調理及び販売施設
<ul style="list-style-type: none"> <li>食用不適卵排除の徹底</li> <li>採卵後の適切な温度管理の徹底</li> <li>適正な表示の徹底</li> <li>動物用医薬品等の残留物質の検査の実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>卵選別・包装センターの適切な衛生管理の徹底</li> <li>正常卵の受入れ、汚卵等不適当な卵の選別の徹底</li> <li>洗卵・割卵時の汚染防止対策の徹底</li> <li>原料納入、製造、出荷に関する記録の作成及び保存の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>適正な温度管理の徹底</li> <li>適切な加熱調理の徹底</li> <li>原料、製品の納入、製品の保存、製品の販売（消費者に対するものを除く。）の記録の作成及び保存の徹底</li> </ul>

(3) 乳及び乳製品

生産・採取	製造、加工	貯蔵、運搬、調理及び販売施設
<ul style="list-style-type: none"> <li>健康畜からの搾乳の徹底及び搾乳時における微生物汚染防止対策の徹底</li> <li>搾乳後の適切な温度管理の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>使用原材料の安全性の確認の徹底</li> <li>製造過程における適切な微生物汚染防止対策の徹底</li> <li>原料納入、製造、出荷に関する記録の作成及び保存の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>適正な温度管理の徹底</li> <li>原料、製品の納入、製品の保存、製品の販売（消費者に対するものを除く。）の記録の作成及び保存の徹底</li> </ul>

(4) 魚介類及び水産加工品

採取・水揚げ	製造、加工	貯蔵、運搬、調理及び販売施設
<ul style="list-style-type: none"> <li>・採捕海域ごとの貝毒検査等の徹底</li> <li>・市場における衛生的な取扱いの徹底</li> <li>・有毒魚介類の排除の徹底</li> <li>・養殖魚介類の動物用医薬品等の残留物質の検査の実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・イワガキ、フグ等使用原材料の安全性の確認の徹底</li> <li>・適正な温度管理の徹底</li> <li>・生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底</li> <li>・フグの確実な有毒部位除去の徹底</li> <li>・フグ加工品、身欠きフグの適正表示の徹底</li> <li>・原料納入、製造、出荷に関する記録の作成及び保存の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・適正な温度管理の徹底</li> <li>・適正な加熱調理の徹底</li> <li>・原料、製品の納入、製品の保存、製品の販売（消費者に対するものを除く。）の記録の作成及び保存の徹底</li> </ul>

(5) 野菜、果実等及びその加工品

生産・採取	製造、加工	貯蔵、運搬、調理及び販売施設
<ul style="list-style-type: none"> <li>・農薬の適正使用の徹底</li> <li>・農薬使用記録（防除記録）及び出荷記録の作成と保存の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使用原材料の安全性の確認の徹底</li> <li>・適正な食品添加物使用及び表示の徹底</li> <li>・原料納入、製造、出荷に関する記録の作成及び保存の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・流通農産物の残留農薬検査の実施</li> <li>・有毒植物等の市場からの排除</li> <li>・原料、製品の納入、製品の保存、製品の販売（消費者に対するものを除く。）の記録の作成及び保存の徹底</li> </ul>

## 平成22年度監視指導等実施年間計画概要

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月		
県内全域共通事業				夏期対策			食肉衛生確保対策		きのこ食中毒予防対策		年末一斉取締り				
				7月：食中毒予防月間 8月：食品衛生月間			9月：食肉衛生月間		10月：きのこ食中毒予防月間		11月：適正表示推進月間 ◇監視指導の強化、食品適正表示推進者養成講習会及び消費者等に対する研修会の開催				
		◇有毒植物に関する正しい知識の普及		◇夏期に食品事故の原因となることが多い食品関係業者への監視指導 ◇消費者に対する注意喚起 <b>【主な対象施設】</b> ①集団給食施設、飲食店（弁当屋、仕出屋、旅館・ホテル、大規模施設等） ②そうざい、生菓子、牛乳、アイスクリーム類、氷菓、魚介類加工品、卵加工品等の製造施設 ③魚介類、食肉販売施設 ④卸売市場			◇食肉関係施設に対する監視指導 <b>【主な対象施設】</b> ①と畜場、食肉処理施設 ②食肉販売施設、食肉製品製造施設 ③飲食店（焼肉店等） ④食肉輸送車		◇きのこに関する正しい知識の普及		◇ノロウイルスに関する注意喚起		◇年末に多く流通する食品関係業者に対する監視指導 <b>【主な対象施設】</b> ①食品の大量流通・販売施設（スーパー、卸売市場等） ②生食用かき販売業者 ③飲食店（仕出屋、旅館・ホテル、宴会施設等） ④魚肉練り製品、食肉製品製造施設		
		←		農産物残留農薬検査事業										→	
		←		養殖魚・鶏卵・生乳等の動物用医薬品等残留モニタリング検査								→			
		←		フグ取扱い施設の監視、指導									→		
	食品表示	←		食品表示の監視、指導									→		
	自主衛生管理推進	←		自主衛生管理の指導、自主衛生講習会への協力、衛生管理優良施設表彰									→		
	食品衛生責任者講習会	←		(社)山形県食品衛生協会を実施主体に指定して実施									→		
	総合支庁（保健所）独自実施事業	←		各総合支庁（保健所）の実状を踏まえた独自の計画を効果的に実施									→		
食肉衛生検査所実施事業	←		と畜検査、牛、めん羊及び山羊のBSE(TSE)スクリーニング検査、と畜場及びと畜場に付設された食肉処理施設の衛生指導										→		
	と畜場枝肉微生物汚染実態調査						←		と畜場枝肉微生物汚染実態調査		→				
	←		食肉の動物用医薬品等残留モニタリング検査										→		

# 用語説明

## 1【HACCP(ハサップ)】

製造における重要な工程を連続的に監視することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理法であり、危害分析、CCP(重要管理点)、CL(管理基準)、モニタリング、改善措置、検証、記録の7原則から成り立っています。

## 2【と畜検査】

安全な食肉を流通させるため、と畜場においてと殺された獣畜(牛、馬、豚、めん羊、山羊)全頭を獣医師であると畜検査員が疾病等の有無を検査することがと畜場法により義務付けられています。疾病等が認められた場合は廃棄などの措置がとられます。

## 3【TSEスクリーニング検査】

異常プリオンによって脳に特徴的な海綿状変性が認められる牛、めん羊及び山羊の疾病を伝達性海綿状脳症(TSE: Transmissible Spongiform Encephalopathy)と総称します。TSE検査は、と畜場における食肉の安全対策として、TSEに罹患した牛、めん羊及び山羊に由来する肉等を排除するために実施する検査で、抗原抗体反応を利用した方法(エライザ法)で実施されています。

TSEのうち牛の伝達性海綿状脳症をBSE(Bovine Spongiform Encephalopathy)といいます。牛を対象としたこのスクリーニング検査をBSEスクリーニング検査といいます。

スクリーニング検査のほか食肉処理時の特定部位(舌及び頬肉を除いた頭部、脊髄並びに回腸遠位部)の除去・焼却が法令上義務化され、TSEに罹患した牛等の食肉等が流通しないシステムが確立されています。

## 4【食品適正表示推進者】

食品表示について知識を有し、食品関連事業所において適正表示を推進します。県では、食品適正表示推進者の食品関連事業所への設置を推進しています。県が指定する講習会((社)山形県食品衛生協会が実施)を受講することにより食品適正表示推進者証が交付されます。

## 5【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、販売先などを記録・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を確保します。

## 6【リスクコミュニケーション】

関係者が情報を共有した上で、それぞれの立場から意見を出し合い、お互いが共に考える土壌を築き上げ、その中で関係者間の信頼関係を醸成し、社会的な合意形成の道筋を探ろうというものです。

## 7【大量調理施設衛生管理マニュアル】

同一メニューを1日300食以上又は1日750食以上提供する施設に対する衛生管理を定めたマニュアルで、原材料の受け入れ等から提供までの一連の工程にHACCPの概念を取り入れた衛生管理を実施するものです。

## 8 【テンダライズ処理】

食肉に針状の刃を刺し通し、原形を保ったまま硬い筋や繊維を短く切断する処理

## 9 【タンブリング処理】

食肉に調味液を機械的に浸透する処理

## 10 【アレルギー物質】

アレルギーを起こす物質で、特定の食品を原因とするアレルギーによる健康被害が発生していることから、アレルギー物質を含む食品には、表示が義務付けられています。

現在、表示が義務付けられている食品は、卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにの7品目ですが、あわび・いか・いくら・さけ・さば・牛肉・鶏肉・豚肉・オレンジ・バナナ・キウイフルーツ・もも・りんご・くるみ・大豆・やまいも・まつたけ・ゼラチンの18品目について表示を奨励しています。

## 11 【遺伝子組換え食品】

ある生物から有用な遺伝子を取り出して、他の生物に導入し食品生産を量的・質的に向上させるだけでなく、病害虫や病気に強い農作物に改良したり、改良した農作物を使用し加工された食品をいいます。遺伝子組み換え食品には安全性の審査が義務付けられています。

現在、ばれいしょ、大豆、てん菜、とうもろこし、なたね、わた、アルファルファの7作物、97品種でその安全性が確認されています。

上記作物及びその加工食品の32食品群(豆腐、納豆など)については、遺伝子組み換え食品を使用している場合「遺伝子組み換え」の表示が義務付けられています。

## 12 【総合衛生管理製造過程承認制度】

一部の食品に対し、その製造・加工においてHACCPによる衛生管理制度の導入を法的(食品衛生法第13条)に位置づけたものです。

この制度を導入しようとする事業者は、厚生労働大臣の承認が必要とされます。

承認対象食品は、現在①乳・乳製品 ②清涼飲料水 ③食肉製品(ハム・ソーセージ等) ④魚肉練り製品 ⑤容器包装詰加圧加熱殺菌食品(缶・びん詰食品、レトルト食品など)となっています。

## 13 【認定小規模食鳥処理場】

「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に規定された、年間30万羽未満の食鳥(鶏、アヒル、七面鳥など)をと殺する施設をいいます。認定小規模食鳥処理場では、食鳥処理衛生管理者が異常の確認を行い、食用に適さない食鳥肉を排除しています。

## 14 【収去検査】

食品衛生法に基づき都道府県知事が食品衛生監視員に、食品の製造施設や販売施設から食品等が無償で確保させ検査させることです。

## 15 【食品衛生検査施設の業務管理(GLP)】

検査をするうえでの標準的な作業手順や検査の精度管理などを具体的に規定した施設・設備基準及び管理運営基準を定め、検査施設の信頼性を確保するシステムです。

## 16【食品安全モニター制度】

県民をモニターとして委嘱し、日常の買物の際などに食品表示をチェックし、その結果を定期的に報告してもらい、その報告に基づき行政で食品販売店の表示指導を行うことにより食品表示の適正化を推進するものです。

## 17【食品表示 110 番】

県民から食品の表示について広く苦情・相談や情報提供を受けるためのホットラインです。食品安全対策課及び各総合支庁農業振興課内に設置しています。

## 18【適正表示ボランティア】

食品安全モニターの経験者を対象に募集・登録を行い、無償で食品安全モニターと同様の活動を行っていただきます。

## 19【社団法人山形県食品衛生協会】

食品関連事業者自身による自主管理体制の整備、推進を目的として、昭和 34 年に設置され、社団法人日本食品衛生協会の山形県支部として位置付けられています。県内 8 地域に支所を有し、会員数は約 19,000 名。主な事業は、食品衛生思想の普及啓発、食品関係営業施設への巡回指導、食品衛生賠償共済等の加入促進、食品衛生責任者の養成講習会の開催、食品衛生優良施設等表彰などを行っています。

## 20【食品衛生責任者】

食品衛生法に基づいて定められた管理運営基準により、許可の必要な食品関係施設には食品衛生責任者の設置が義務づけられています。食品衛生責任者は衛生管理の責任者として、衛生管理状況の点検、従事者に対する衛生教育など実施しています。

## 21【食品衛生指導員】

(社) 日本食品衛生協会支部が実施する養成講習会を経て、会長から委嘱を受けた者で、協会活動の中核として、食品衛生施設の巡回指導、営業許可申請手続きの相談指導、行政機関への協力などの業務をボランティア活動として行っています。

## 22【食の安全ほっとインフォメーション】

スーパーマーケットなど食品販売事業者等の協力を得て、食の安全・安心に関する情報を店舗内の見やすい場所に掲示してもらい、消費者に情報を提供する事業です。平成 22 年 2 月現在で県内 117 店舗の協力をいただいています。

## 23【食の安全推進会議】

本県の食の安全・安心に関する取り組みを推進することを目的として、平成 17 年 8 月に設置されました。消費者、生産者、加工・流通業者及び学識経験者などを委員とし、食の安全・安心に関する情報や意見の交換などを行うことにより、当面の課題や今後の方策等について協議を行っています。