

令和3年度山形県食品衛生監視指導計画

山形県防災くらし安心部
食品安全衛生課

目次

第1	趣旨	1
第2	計画の期間及び対象区域	1
1	実施期間	
2	対象区域	
第3	監視指導体制等に関する事項	2
1	監視指導の実施体制	
2	関係省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	監視指導や食品検査等に関する取組	4
1	食品等事業者に対する監視指導	
2	と畜検査の実施及びと畜場等に対する監視指導	
3	食品等事業者が実施する衛生管理の推進（HACCP に沿った衛生管理の定着）	
4	営業許可制度の見直し及び届出制度への移行	
5	県内流通食品（輸入食品を含む）の検査の実施	
6	食中毒対策	
7	食品表示対策	
8	食品等事業者における危機管理体制の整備	
第5	食の安全に関する情報の提供・意見交換	9
1	情報提供の推進	
2	意見交換・県民意見の反映	
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	10
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	
	別表1 立入検査年間予定回数	
	別表2 監視強化月間	
	別表3 重点的に検査する食品及び検査内容	
	別表4 食品検査実施計画の概要	
【参考】	食品群ごとのフードチェーンを通じた安全対策	14
	語句説明	16

第1 趣 旨

食品、添加物、器具及び容器包装（以下「食品等」という。）の安全性を確保し、飲食に起因する危害を防止するため、「食品衛生法（昭和22年法律第233号）」、「と畜場法（昭和28年法律第114号）」、「食鳥処理の事業の規則及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）」及び「食品表示法（平成25年法律第70号）」に係る県が行う監視指導等の事業について、食品衛生法第24条に基づき、令和3年度山形県食品衛生監視指導計画を策定します。

この計画は、本県の食品衛生を取り巻く実情を踏まえ、広く県民の意見を募集し策定するものであり、「第6期やまがた食の安全・安心アクションプラン（2021～2024年）」における食品衛生に関する施策を効果的かつ効率的に推進するための実施計画としても位置付けています。

第2 計画の期間及び対象区域

1 実施期間

令和3年4月1日から令和4年3月31日までの1年間

2 対象区域

山形県内全域（山形市を除く） ※山形市において別途計画策定

【参考】

食品衛生法第24条（抜粋）

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。

2 都道府県等食品衛生監視指導計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- ① 重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項
- ② 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に係る指導に関する事項
- ③ 当該都道府県等と隣接する都道府県等その他関係行政機関との連携の確保に関する事項
- ④ その他監視指導の実施のために必要な事項

第3 監視指導体制等に関する事項

1 監視指導の実施体制

防災くらし安心部食品安全衛生課、各保健所、各食肉衛生検査所、衛生研究所、各総合支庁農業振興課は、以下の役割分担により監視指導計画に基づく各事業を実施する。

公所・課名		業務内容
食品安全衛生課		ア 監視指導計画等施策の策定・公表 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 ウ 行政処分等の公表 エ 関係部局及び他都道府県、国等との連絡調整 オ 食品衛生検査施設の信頼性確保
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)	ア 営業許可施設・給食施設・ <u>認定小規模食鳥処理場¹</u> 等の監視指導 イ 食品衛生検査の検体採取 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 エ 食中毒(疑いを含む)に係る調査・指導・検体採取 オ 食品表示法に基づく、衛生事項の立入調査・指導等の実施 カ 県民への食品衛生及び食品の安全性に関する情報提供 キ 食品等事業者及び消費者への衛生講習会の実施 ク 食品等事業者が実施する衛生管理の推進 ケ 自ら行う事業についての県民への情報提供
	検査課(室)	ア 食品衛生検査の実施 イ 違反食品、苦情食品及び食中毒(疑いを含む)に係る検査
食肉衛生検査所 (県内2カ所) 置賜食肉衛生検査所 庄内食肉衛生検査所		ア <u>と畜検査²</u> の実施 イ 残留有害物質(動物用医薬品)検査 ウ と畜場及びと畜場に付設された食肉処理施設の事業者が実施する衛生管理の妥当性の検証及び技術的指導 エ 特定危険部位の除去に関する監視指導(BSE(TSE ³)対策) オ 生産者、家畜保健衛生所等への疾病情報の提供 カ 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(疑いを含む)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(疑いを含む)に係る理化学検査 ウ 放射性物質の検査
各総合支庁 農業振興課		ア 食品表示法に基づく、品質事項の立入調査・指導等の実施

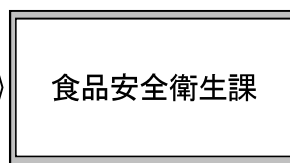
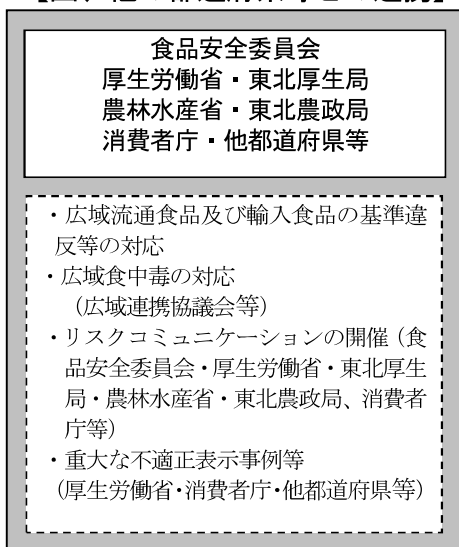
2 関係省庁及び他の都道府県等の食品衛生担当部局との連携確保

- (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。
また、複数の自治体が関係する広域的な食中毒事案（疑いを含む）発生時には、広域連携協議会⁴により、関係機関等と緊密に連携し、被害の拡大防止を図ります。
- (2) 県が行うリスクコミュニケーションについては食品安全委員会・厚生労働省・東北厚生局、農林水産省・東北農政局、消費者庁等との連携を図ります。
- (3) 不適正表示食品等に係る健康被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。
- (4) 山形市（中核市）と連絡体制を確保し、県内の食品等事業者に対する監視指導について連携して適切に対応するとともに、引き続き支援を行っていきます。

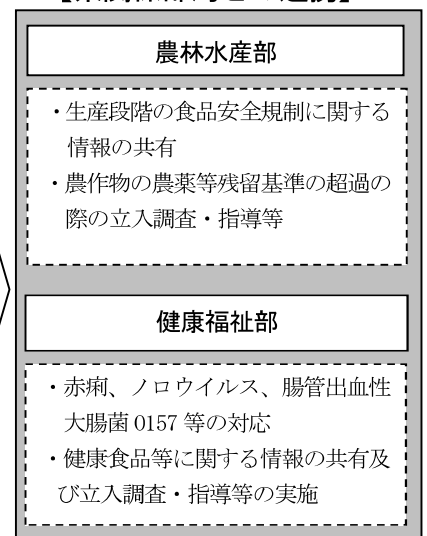
3 県関係部局間の連携の確保

- (1) 食品に残留する農薬や動物用医薬品については、農林水産部局と検査結果を情報共有し、基準値超過事案には、連携して対応にあたります。
- (2) 赤痢、腸管出血性大腸菌 O157、ノロウイルスなどによる感染症患者が発生した場合は、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、食品表示法、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を共有し、共同で調査を行う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、関係各部局との連携を図ります。

【国、他の都道府県等との連携】



【県関係部局との連携】



第4 監視指導や食品検査等に関する取組

1 食品等事業者に対する監視指導

重点取組

- 食品衛生法の規格基準が適用される食品の製造施設及び取扱施設並びに輸入原材料を使用して食品を製造する事業者に対し、監視指導を充実します。
- 異物混入等の未然防止のための施設・設備の衛生管理に関する監視指導を強化します。
- 大規模又は広域的な食中毒の発生を防止するため、計画的に監視指導を実施します。

(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、食品等事業者に対し食品製造・加工から食品流通・販売に至る各段階において監視し、法令遵守の徹底と自主衛生管理の推進について指導を行います。（別表1 立入検査年間予定回数 p11）
- イ 異物混入等の未然防止のため、食品等事業者に対し、施設・設備の維持管理及び衛生管理を適切に行うよう監視指導を強化します。
- ウ ノロウイルス等に起因する大規模な食中毒の発生を防止するため、大量調理施設に対し監視指導を強化します。また、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に対して計画的に監視指導を実施し、広域的な食中毒の未然防止を図ります。
- エ 食品の流通量が増加する時期及び食中毒が多発する時期において監視強化月間を設け、重点的かつ効率的な監視指導を行います。（別表2 監視強化月間 p11）
- オ 輸入原材料を使用する食品製造業者に対して受入検査の徹底の指導を行います。

(2) 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、速やかに改善指導を行います。
- イ 直ちに改善を図ることが難しいものについては、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、回収命令、営業の禁止命令若しくは停止命令の処分を行います。
- 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、又はそのおそれのある場合、悪質な違反事例については公表、告発を行います。

2 と畜検査の実施及びと畜場等に対する監視指導

重点取組

- と畜業者に対し、HACCP⁵に基づく衛生管理⁶への取組状況について検証を行い、必要に応じて技術的な指導を行います。

(1) と畜検査・監視指導の方針

- ア 食肉の安全性を確保するため、と畜場に搬入される獣畜（牛、馬、豚、めん羊及び山羊）全頭に対しと畜検査を実施するとともに、食肉の動物用医薬品の残留検査等を実施します。
- イ と畜業者が実施しているHACCPに基づく衛生管理を検証するとともに、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。また、輸出食肉については、関係機関と連携し、輸出先の基準を遵守するように監視指導を行います。（別表1 立入検査年間予定回数 p11）
- ウ と畜場の衛生管理責任者や作業衛生責任者へ技術的な指導を行うとともに、研修会の開催によりHACCPに基づく衛生管理の取組を支援します。

(2) BSE特有の症状等を示す牛（24か月齢以上）、めん羊及び山羊のBSE（TSE）検査体制の確保と、牛の特定危険部位（全月齢の扁桃及び回腸遠位部等）の除去及び分別管理を徹底するよう監視指導を行います。

(3) と畜検査情報の還元

と畜検査で得られた獣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ふ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。

(4) 食鳥肉の安全対策

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項に基づく食鳥処理の際の確認について、監視指導を行います。（別表1 立入検査年間予定回数 p11）

3 食品等事業者が実施する衛生管理の推進（HACCPに沿った衛生管理⁷の定着）

重点取組

- 関係団体や関係機関と連携した普及啓発を継続します。
- 食品等事業者が実施するHACCPに沿った衛生管理を推進するため、規模や衛生管理能力に応じたきめ細やかな指導助言を行います。
- HACCPに沿った衛生管理を検証し、施設毎の問題点に応じた指導を実施します。

- (1) 公益社団法人山形県食品衛生協会⁸や民間企業等と連携し、HACCPの制度化のほか、食中毒の防止、適正な表示等の講習会等を開催するなど、食品等事業者への食品衛生に係る知識の普及啓発に努めます。
- (2) 食品等事業者が実施するHACCPに沿った衛生管理の取組みを推進するため、事業者の規模や衛生管理能力に応じたきめ細やかな指導助言を行うとともに、食品衛生指導員⁹の巡回指導を支援します。
- (3) HACCPに沿った衛生管理を導入している施設に対する検証を実施し、施設毎の問題点に応じた指導を実施します。
- (4) 衛生管理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、食品等事業者の衛生管理の向上を図ります。

4 営業許可制度の見直し及び届出制度への移行

重点取組

- 営業許可制度の見直し及び届出制度の創設により、新たに許可や届出の対象となる食品等事業者に対し、制度及び手続き等の周知を行い、着実な導入を図っていきます。

食品衛生法が平成 30 年 6 月に改正され、営業許可制度の見直し及び届出制度の創設が令和 3 年 6 月より施行されることから、新たに許可や届出の対象となる食品等事業者に対し、制度及び必要な手続き等について、説明会の開催等により周知を行い、(公社)山形県食品衛生協会や関係機関と連携して、着実な導入を図っていきます。

5 県内流通食品（輸入食品を含む）の検査の実施

重点取組

- 不適正な食品の流通防止のため、県内流通食品（輸入食品を含む）の収去検査を実施します。

(1) 食品の検査等の方針

県内で製造又は販売される食品について、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、保健所管内の状況を踏まえ計画的に収去検査¹⁰等を実施し、食品の安全確保を図ります。(別表 3 重点的に検査する食品及び検査内容 p12、別表 4 食品検査実施計画 p12~13)

(2) 違反を発見した場合の対応

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、廃棄や回収など違反食品の流通防止を図るとともに、原因の究明や再発防止を指導します。

また、食品衛生上の健康被害の発生のおそれのある食品を探知した場合は、被害の発生と拡大を防止するため、速やかに公表します。

(3) 食品検査の精度管理

内部精度管理、外部精度管理、内部点検、検査機器の整備及び保守点検等を行い、食品衛生検査施設の業務管理（GLP）¹¹を適正に実施することで、食品検査の信頼性を確保します。

6 食中毒対策

重点取組

- 有毒な植物やきのこによる食中毒の未然防止を図るため、シーズン前の県民に対する普及啓発・注意喚起を強化します。
- 広域的な食中毒に対応するため、広域連携協議会等により国や都道府県等との連携体制の強化を図ります。

- (1) 有毒な植物や毒きのこによる食中毒の未然防止を図るため、シーズン前から県民に対する正しい知識の普及啓発及び注意喚起を積極的に行います。
- (2) 国や他都道府県等との情報共有を図るとともに、広域的な食中毒（疑いを含む）事案発生時には、広域連携協議会等により連携体制を強化します。
- (3) 原因物質別の対策（(1) 以外）
 - ア 腸管出血性大腸菌食中毒については、「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Q&A」等に基づき、食品等事業者に指導するとともに、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、「ノロウイルスに関するQ&A」等に基づき、手指の二度洗いの励行、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に指導するとともに、感染症担当課と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、「カンピロバクター食中毒予防について(Q&A)」に基づき食品等事業者に指導するとともに、県民に対し注意喚起を行います。
 - エ アニサキス食中毒については、「アニサキス食中毒に関するQ&A」等に基づき食品等事業者に指導するとともに、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 （公社）山形県食品衛生協会と連携し、食中毒予防キャラバンの実施、食中毒防止に係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、県民や食品等事業者等に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ます。
 - ウ 家庭での食中毒防止のため、厚生労働省等が作成する食中毒予防に関するパンフレット等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31年4月1日食第134号防災くらし安心部長通知）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確かな調査を実施し、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、速やかに調査を実施します。
 - 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」（最終改正令和2年4月1日付け食第245号防災くらし安心部長通知）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おそれのある食品について、適切な遡り調査を実施します。

オ 食中毒発生時は、関係部局への適切な情報提供を行い連携を図ります。また、食中毒等健康被害の拡大防止の観点から、県民及び食品等事業者へ食中毒発生状況等について迅速に情報提供を行います。

カ 健康食品による健康被害発生は、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 食品表示対策

重点取組み

○ 食品等事業者が食品表示制度に基づく表示を徹底するよう、関係機関等と連携した監視指導を強化します。

- (1) 食品表示は、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、食品等事業者が食品表示制度を遵守するよう、食品表示法、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機関等と連携し監視指導を強化します。
- (2) 加工食品の原料原産地表示など移行期間にある制度への切換えを速やかに行うよう、積極的な情報の提供と指導助言を行います。
- (3) 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、(公社)山形県食品衛生協会が開催する食品適正表示推進者¹²養成講習会を支援します。
- (4) 食品安全モニター¹³、適正表示ボランティア¹⁴制度や食品表示110番¹⁵を通して、消費者から情報を収集するほか、質問等に対応し消費者の表示制度に係る知識の普及に努めます。
- (5) 食品表示に対する理解を深めるため、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(出張セミナー)等に職員を派遣し、周知を図ります。

8 食品等事業者における危機管理体制の整備

重点取組み

○ 健康に被害を及ぼすおそれのある事案が発生した場合は、食品等事業者が保健所ホットラインを活用し、速やかに通報するように周知徹底を図ります。

- (1) 夜間、休日にかかわらず、健康に被害を及ぼすおそれのある事案が発生した場合は、食品等事業者が、速やかに保健所に通報するように周知するとともに通報の徹底を図ります。
- (2) 食品製造業者に対し、自社製品による健康被害発生のおそれがある場合の速やかな食品リコールの実施と、食品リコールに着手した場合の食品衛生申請等システム¹⁶による届出を徹

底させ、被害の発生及び拡大防止対策に係る指導助言を行います。

- (3) 食品衛生申請等システムによる届出となる新たな食品リコール制度について、食品等事業者に対し、様々な媒体を用いて周知を図ります。
- (4) 健康被害事案発生の際に速やかな遡り調査が実施できるよう、食品等事業者に対し、原材料の仕入れや製品の出荷等に係る記録とその適正な保存について指導するなど、加工食品等のトレーサビリティシステム¹⁷の確保に努めます。

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、市町村とのネットワークの更なる活用や「食の安全ほっとインフォメーション事業¹⁸」、県ホームページ、SNSやマスメディア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) 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) 生産者、食品等事業者、消費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ができるよう、リスクコミュニケーション（情報・意見交換会）を開催し、関係者間の相互理解の促進を図るとともに県の施策に対する県民の意見を聴取します。
- (2) 県民の意見を反映するため、生産者、食品等事業者、消費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¹⁹」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) 「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、多様な形の情報・意見交換会を実施し、情報や意見の交換を行います。
- (4) 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、県民の意見を聴取します。

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

重点取組み

- 食品衛生監視員²⁰等について、最新情報習得のため各種研修会への派遣や実践的な研修会の実施により、監視指導のスキルアップを図ります。
- 食品等事業者自らが実施する衛生管理を担う者の養成及び資質向上のため、各種講習会を開催します。

1 食品衛生監視員、と畜検査員²¹等関係職員

- (1) 食品衛生監視員、と畜検査員の人材育成や資質向上のため、各種研修会に計画的に派遣するとともに、監視指導のスキルアップを図るため、実践的な研修を実施します。
- (2) 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、各種研修会等への派遣に努めます。

2 食品衛生責任者²²等

- (1) 地域の実情に応じた講習会を開催し、食品等事業者自らが実施する衛生管理を担う人材の養成及び資質の向上を図ります。
- (2) 食品衛生責任者に最新の知識を習得させるため、「山形県食品衛生責任者設置要綱」（最終改正：令和2年3月19日付け食第658号防災くらし安心部長通知）に基づき、指定団体である（公社）山形県食品衛生協会が実施する食品衛生責任者の養成講習会及び実務講習会を支援します。
- (3) 「ふぐ処理者²³の認定基準について」（令和元年10月31日付け生食発第1031第6号）が厚生労働省から示され、県による認定試験の実施が求められることから、条例や「山形県ふぐ取扱指導要綱」（最終改正：平成28年8月31日付け食第320号危機管理監通知）等制度を見直すとともに、令和4年度からの試験実施を目処に、試験及び認定に係る実施体制を構築します。
- (4) 生食用牛肉を取り扱う施設には、生食用牛肉取扱者²⁴の配置が必要であることから、「山形県生食用牛肉取扱要綱」（平成25年6月17日付け危機管理監通知）に基づき、生食用牛肉の取り扱いを行おうとする者を対象とした講習会を実施し、生食用牛肉を取り扱う専門的な知識を有する者を養成します。
- (5) 食品衛生指導員の資質向上に資するために、保健所の食品衛生監視員との連携強化を図るとともに、（公社）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講師を派遣するなど支援を行います。
- (6) 食品等事業者の適正表示を推進するため、指定団体である（公社）山形県食品衛生協会が開催する食品適正表示推進者養成講習会を支援し、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。

別表1 立入検査年間予定回数

分類	監視回数	対 象 施 設
1	1年度間に 最低2回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・前年度に食中毒事件を起こした施設 ・前年度に食品衛生法違反である食品を製造した施設 ・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
2	1年度間に 概ね2回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・成分規格が設定され、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 ・上記以外で、総合支庁(保健所)が必要と認める食品取扱施設 ・と畜場及びと畜場に付設された食肉処理施設
3	1年度間に 概ね1回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・上記2以外の乳処理、食肉処理施設 ・「<u>大量調理施設衛生管理マニュアル²⁵</u>」適用の給食、旅館・ホテル、仕出し、弁当調製施設 ・自主回収開始報告書を提出した食品の製造施設 ・認定小規模食鳥処理場 ・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
4	2年度間に 概ね1回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・上記2以外で成分規格が設定されている食品の製造施設 ・上記3以外の給食、旅館・ホテル、仕出し、弁当調製施設 ・上記以外で、総合支庁(保健所)が必要と認める食品取扱施設

別表2 監視強化月間

名 称	期間	取り組み内容
夏期食品等 監視強化月間	7月	細菌性食中毒が多発する夏期（7月）に食中毒防止の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。
きのこ食中毒 予防月間	10月	毒きのこによる食中毒を防止するため、県民に対して注意喚起を行うとともに、天然きのこを取り扱う施設に対する監視指導を強化します。
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。
年末食品等 監視強化月間	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。 また、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。

別表3 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。）・冷凍加工野菜	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・食鳥肉、生乳、養殖魚、鶏卵等の畜水産食品	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
放射性物質に関する検査	県内に流通する食品	放射性セシウム、放射性ヨウ素

別表4 食品検査実施計画の概要

1 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"> 食品の成分規格(残留動物用医薬品) 食品の成分規格(細菌数、大腸菌群等) 生食用食肉の成分規格 	4	29	70	103
②畜産加工品 食肉製品、牛乳等	<ul style="list-style-type: none"> 食品添加物の使用基準 食品の成分規格(細菌数、大腸菌群等) 乳等の成分規格 	53	0	0	53
③水産食品 魚類、貝類、甲殻類 (エビ、カニ) 等	<ul style="list-style-type: none"> 食品の成分規格(残留動物用医薬品) 食品の成分規格(細菌数、腸炎ビブリオ等) 	40	8	0	48
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"> 食品添加物の使用基準 食品の成分規格(細菌数、大腸菌群等) 	19	0	0	19
⑤農産食品 野菜、果物等	<ul style="list-style-type: none"> 食品の成分規格(残留農薬) 	0	64	0	64

⑥農産加工食品 漬物、豆腐、めん類、みそ、醤油、冷凍加工野菜等	<ul style="list-style-type: none"> ・食品添加物の使用基準 ・食品の成分規格(細菌数、大腸菌群、残留農薬等) ・漬物の衛生規範 	108	16	0	124
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"> ・食品添加物の使用基準 ・食品の成分規格(細菌数、大腸菌群等) ・弁当及びそうざいの衛生規範 ・洋生菓子の衛生規範 	182	0	0	182
⑧飲料 清涼飲料水、酒類等	<ul style="list-style-type: none"> ・食品添加物の使用基準 ・重金属等 ・食品の成分規格(細菌数、大腸菌群等) 	29	0	0	29
合 計		435	117	70	622

2 食品中の放射性物質の検査(収去検査)

食品名	検査項目	検体数
県内に流通する食品等	放射性セシウム (Cs-134, 137)、放射性ヨウ素 (I-131)	32

【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"> 健康な獣畜のと畜場への搬入の推進 獣畜の病歴を踏まえたと畜検査の実施 枝肉の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施 と畜場及び認定小規模食鳥処理場における動物用医薬品等の投与歴を踏まえた、正常な獣畜及び家きんを含めた残留物質検査の実施 認定小規模食鳥処理場における処理可能羽数の上限の遵守の徹底 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣の異常の有無の確認の徹底 食肉処理施設における解体前の野生鳥獣及び解体後の野生鳥獣肉等の異常の有無の確認の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 枝肉及びカット肉の流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底 加熱調理の徹底 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底

(2) 食鳥卵

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"> 鶏舎内の衛生管理の推進 食用不適卵の排除の徹底 採卵後の低温管理の徹底 動物用医薬品等の残留物質の検査の実施 	<ul style="list-style-type: none"> 新鮮な正常卵の受入れの徹底 洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 低温保管等温度管理の徹底 破卵等の検卵の徹底

(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"> 健康な獣畜からの搾乳の徹底及び搾乳時における衛生確保(微生物汚染防止等)の徹底 搾乳後の温度管理(腐敗及び微生物増殖防止)の徹底 生乳についての残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施並びに食品等事業者による出荷時検査の推進 	<ul style="list-style-type: none"> 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 食品等事業者による飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底

(4) 水産食品(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"> 食品等事業者による二枚貝等の貝毒等に関する検査の徹底 生食用かきの採捕海域の衛生状況の確認の徹底 漁港等の水揚げ場における衛生的な取扱いの徹底 有毒魚介類等の排除の徹底 養殖魚介類についての残留動物用医薬品の検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進 	<ul style="list-style-type: none"> 生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底 ふぐの衛生的な処理の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施 水産加工品の流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 有毒魚介類等の市場からの排除の徹底

(5) 野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品(有毒植物及びキノコ類を含む。)

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"> 生食用野菜、果実等について、肥料等を通じた動物の糞尿由来等の微生物汚染防止の徹底 残留農薬検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進 穀類、豆類等の収穫時のかび毒対策の推進 有毒植物等の採取禁止の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 食品等事業者による原材料受入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底 残留農薬の検査の実施 穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進 有毒植物等の市場からの排除の徹底

- 1 **【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有無の確認を行い、食用に適さない食鳥肉を排除しています。
- 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）で実施しています。TSEのうち牛の伝達性海綿状脳症をBSE（Bovine Spongiform Encephalopathy）といいます。
- 4 **【広域連携協議会】**平成 31 年 4 月から運用しており、複数の自治体が関連する広域的な食中毒事案が発生した場合等に、適切に情報共有や調査が行われるよう設置されます。厚生労働省地方厚生局の管轄区域ごとに、国、区域内の都道府県及び保健所設置市で構成されます。
- 5 **【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。
- 6 **【HACCPに基づく衛生管理】**:HACCPの 7 原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行います。
- 7 **【HACCPに沿った衛生管理】**:全ての食品等事業者は、HACCPの 7 原則に基づき衛生管理を行う「HACCPに基づく衛生管理」、又は、取り扱う食品の特性等に応じて弾力的な運用による衛生管理を行う「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の何れかにより衛生管理を行うこととなります。
「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は、事業者団体が作成し、厚生労働省が確認した手引書を利用して、温度管理や手洗い等の手順を定め、簡便な記録を行うことを想定したもので、比較的容易にHACCPに取り組めるようにしたものです。
- 8 **【公益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を整備、推進し、飲食に起因する食中毒等の発生防止を目的として、昭和 34 年に設立、平成 24 年 4 月に公益社団法人へ移行し、公益社団法人日本食品衛生協会の会員になっています。組織は県内 8 つの地区食品衛生協会を会員とし、その構成員数は約 15,000 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。
- 9 **【食品衛生指導員】**:（公社）山形県食品衛生協会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。
- 10 **【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。
- 11 **【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。

- 12【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（(公社)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。
- 13【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。
- 14【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。
- 15【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。食品安全衛生課及び各総合支庁農業振興課内に設置しています。
- 16【食品衛生申請等システム】：厚生労働省が開発し、食品営業許可申請、営業届出、変更、廃止、食品リコール報告などの手続きをオンラインで行うシステムです。
- 17【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仕入れ元や食品の製造元、販売先などを記録・保存し、食品とその情報とを追跡・遡り調査が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のある食品の迅速な回収、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。
- 18【食の安全ほっとインフォメーション事業】：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。
- 19【山形県食の安全推進会議】：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。
- 20【食品衛生監視員】：食品衛生法に規定された職務及び食品衛生に関する指導を行う獣医師や薬剤師等の技術公務員。食品の検査や食中毒調査、食品製造業や飲食店の監視・指導、教育を行います。
- 21【と畜検査員】：と畜検査を行う公務員獣医師。細菌検査、残留抗生物質検査、BSE検査等の疾病検査を行います。
- 22【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。
- 23【ふぐ処理者】：ふぐの有毒部位を確実に除去できると都道府県知事が認める者です。
- 24【生食用牛肉取扱者】：生食用食肉（牛肉）の規格基準において、生食用食肉の加工及び調理は、生食用食肉の安全性確保に必要な知識を習得した者（＝生食用牛肉取扱者）が行わなければならないことと規定されています。
- ※ ただし、適切に加工処理された生食用食肉を仕入れ、調理のみを行う施設においては、その施設の食品衛生責任者が生食用牛肉取扱者として認められます。
- 25【大量調理施設衛生管理マニュアル】：同一メニューを 1 回 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。