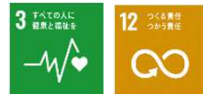


令和6年度山形県食品衛生監視指導計画(案)の概要

食品の安全性の確保に必要な施策を計画的に実施するため、食品衛生法第24条の規定に基づき策定



食品の安全を取り巻く状況

1 食中毒発生状況

全国では、**アニサキス**(寄生虫)、**カンピロバクター**(細菌)、**ノロウイルス**による食中毒が多く発生している(R5.12月速報値:アニサキス310件、カンピロ134件、ノロ104件)。令和5年はここ数年と比較し、弁当や給食などを原因とした**細菌性食中毒**が増加した。

県内でも、近年に比べ**細菌性食中毒**が多く、カンピロバクター食中毒のほか、食肉による**腸管出血性大腸菌**食中毒が広域に発生した。また昨年、一昨年と発生しなかった毒きのこ(植物性自然毒)による食中毒が発生した。これらの食中毒を防止するため、継続して**指導・啓発を強化**する必要がある。

2 HACCPに沿った衛生管理への対応

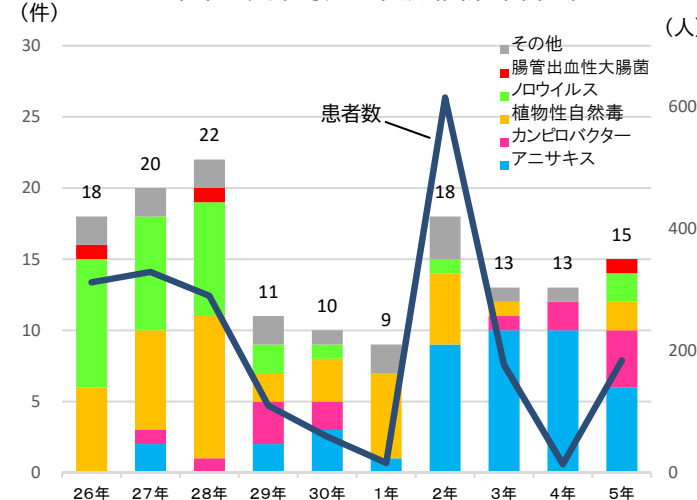
食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理が義務化され2年が経過しているが、県内に多い**小規模事業者**への導入・定着に時間を要している。

衛生管理計画の策定や作業内容の記録など、**衛生管理の「見える化」**を施設に応じた運用ができるよう引き続き丁寧に対応する必要がある。

3 改編後の営業許可・届出制度への移行

令和3年6月に大幅改編となった許可制度と新たに創設された届出制度への移行が進んでいる。水産製品製造業や漬物製造業など、**新たに許可対象となった業種**の移行期間は令和6年5月末までであるため、営業継続の意向のある食品等事業者が期間内に**許可を取得**できるよう引き続き指導・助言が必要である。

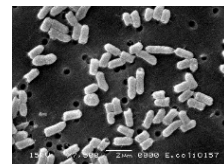
本県の食中毒発生状況(山形市含む)



令和6年度の重点取組

【重点取組1】食品等事業者に対する監視指導と県民への啓発

- 大規模食中毒の発生を防止するための**大量調理施設**への監視指導の強化
- 食肉を原因とする食中毒防止のための**食肉取扱施設**への監視指導の強化
- 有毒植物**や**毒きのこ**食中毒の未然防止に係る県民への効果的な啓発の実施



腸管出血性大腸菌の電子顕微鏡写真 (出典:内閣府 食品安全委員会HP)

【重点取組2】HACCPに沿った衛生管理の定着のための指導強化

- 食品等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・技術的助言
- 監視指導の際の**HACCP運用状況の確認**と問題点に応じた指導の実施
- 山形県食品衛生協会**や**関係機関と連携**した啓発の実施



HACCP手引書(そうざい)

【重点取組3】改編された営業許可・届出制度への円滑な移行

- 改編された営業許可・届出に対応する食品等事業者への指導・助言
- 新たに許可対象となった業種**の食品等事業者への**許可取得**及び衛生管理の指導・助言

その他の取組

- と畜検査の実施及びと畜場等に対するHACCPに基づく衛生管理の外部検証と技術的指導
- 各種講習会及び関係機関と連携した監視指導による適正な食品表示の確保
- 不適正な食品の流通防止のための県内流通食品の収去検査
- 食の安全に関する意見交換会の開催とSNS等を活用した情報発信
- 食品衛生に係る人材育成と食品事業者の衛生管理の資質向上のための研修及び講習会の開催



やまがたの安全ほっとインフォメーション(例)