

令和4年度山形県食品衛生監視指導計画（案）の概要



策定の趣旨

飲食に起因する衛生上の危害の発生防止を目的に、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条の規定により、県が食品衛生監視指導計画を毎年度策定し、公表することが義務付けられている。

策定にあたっては、広く県民の意見を募集する。

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。

県内では、100名を超える**大規模食中毒**が2年連続で発生しているほか、例年**自然毒**による食中毒が多く発生している。

令和3年の食中毒発生状況(速報値)

〈全国〉件数 708件 患者数 10,888人

原因:アニサキス344件、カンピロバクター151件、ノロウイルス68件

〈本県〉件数 6件 患者数 168人

原因:病原性大腸菌1件、植物性自然毒(スイセン)1件、カンピロバクター1件、アニサキス3件

(参考:令和2年発生数)

全国 887件 患者 14,598人 本県 15件 患者 611人

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令和3年6月から義務化された。原材料の取扱い、製造・調理工程等に応じた衛生管理計画の策定、記録を行い、**衛生管理の「見える化」**に対応する。

3 新たな営業許可・届出制度への移行

食品等事業者は、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に対応することが求められている。

また、厚生労働省で開発した**食品衛生申請等システム**により、オンラインでの手続きが可能となっている。

4 食品の適正表示の推進

制度改正により加工食品への**原料原産地表示**が義務化された。

また、アレルギー表示や消費期限の欠落による自主回収事案が発生している。

令和4年度の取組

重点事項

- 1 大規模食中毒や全国又は県内で多発している**食中毒の未然防止**を図るため、食品等事業者への監視指導及び県民への啓発に取り組みます。
- 2 **HACCPに沿った衛生管理**の定着を促進し、食品等事業者が行う衛生管理のより一層の向上を図ります。
- 3 **新たな営業許可・届出制度**に円滑に移行できるよう指導・助言を行うほか、デジタル化に対応した手続きを推進します。

具体的な取組内容

1 食品等事業者に対する監視指導【重点事項1】

- ・ **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
- ・ 各監視強化月間における重点的かつ効率的な監視指導、注意喚起の実施
- ・ **有毒植物**や**毒きのこ**食中毒の未然防止に係る県民への注意喚起と啓発の強化

2 HACCPに沿った衛生管理の定着のための指導【重点事項2】

- ・ 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**指導助言
- ・ 山形県食品衛生協会や関係機関と連携した啓発の実施
- ・ 監視指導の際の**HACCP運用状況の検証**と問題点に応じた指導の実施

3 と畜検査の実施及びと畜場等に対する監視指導

- ・ と畜業者に対し、HACCPに基づく衛生管理の**外部検証**と技術的指導

4 新たな営業許可・届出制度への円滑な移行【重点事項3】

- ・ 新たな営業許可に移行する食品等事業者に対する指導・助言
- ・ オンラインで行う届出の周知と入力補助

5 適正な食品表示の確保

- ・ 関係機関等と連携した食品表示制度に基づく監視指導
- ・ 各種講習会での周知

6 県内流通食品の検査

- ・ 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

7 食の安全に関する情報の提供・意見交換

- ・ 生産者、食品等事業者、消費者等の相互理解を深める食に関する意見交換会を開催
- ・ 「**やまがた食の安全ほっとインフォメーション事業**」やSNS等を活用した情報発信

8 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

- ・ 食品衛生監視員等の監視指導技術の向上のための実践的な研修会の実施
- ・ 食品等事業者の衛生管理を担う者の養成及び資質向上のための各種講習会の開催