

(案)

令和2年度富山県食品衛生監視指導計画（概要）

第1 基本方針

行政、食品等事業者、消費者の役割分担を踏まえ、重点的、効率的かつ効果的な監視指導を実施するため、食品衛生法第24条に基づき、本県の実情等を考慮した富山県食品衛生監視指導計画を策定する。

第2 監視指導計画の基本的事項

1 総則

(1) 監視指導計画の性格

- ア 本計画は、富山市を除く県内を対象とする。
- イ 本計画の策定及び監視指導は、富山市と十分連携を図るものとする。

(2) 監視指導計画の対象

- ア 食品営業許可施設、集団給食施設等及び食品等事業者
- イ ふぐ処理施設及びふぐ処理業者
- ウ 魚介類行商取を行う業者
- エ と畜場及びと畜場設置者
- オ 食鳥処理場及び食鳥処理業者
- カ 消費者

(3) 監視指導計画の期間

令和2年4月1日から令和3年3月31日までの1年間

(4) 監視指導等の実施機関

厚生部生活衛生課、厚生センター食品衛生担当課、食肉検査所

(5) 収去検査等の実施機関

厚生部生活衛生課、厚生センター、衛生研究所、食肉検査所

2 計画の実施状況等の公表

- (1) 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は、令和3年6月末までに公表する。
- (2) 監視指導計画を定め、又は年度途中で監視指導計画を変更する場合は、県民の意見を聴取し、これを公表する。
- (3) 食品衛生に関する施策の実施に当たって必要な場合は、県民の意見を聴取し、これを公表する。
- (4) 意見の聴取及び公表は、意見交換会、県のホームページ等による。

第3 監視指導の実施に関する事項

1 監視指導事項

- (1) 共通事項
- (2) 重点監視

食品の取扱量や健康被害が起こったときの影響の大きさなどを考慮し、

次に示す食品取扱施設については、危害発生防止措置の実施状況の確認、簡易検査の実施等により重点的に監視指導を実施する。

ア 大規模調理施設（旅館、弁当製造施設、学校給食施設等）

イ 食肉取扱施設

ウ 漬物製造施設

エ ふぐ処理営業施設

オ 山岳観光地、スキー場及び行楽地等

カ と畜場及び食鳥処理場

（2）一斉取締り

ア 食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末においては、国が示す方針を踏まえて、地区ごとに監視指導を実施する。

イ 特定の違反事例が頻発するなど、食品衛生に係る問題が発生し、かつ、全国一斉に同一の対応が必要な場合には、随時、国が示す方針等を踏まえ、効果的な重点監視指導を実施する。

（3）大規模イベント等に伴う監視指導（富山マラソン等）

2 監視指導実施体制に係る連携確保

必要に応じて、国、他の都道府県等の食品衛生担当部局、県の他部局等と連携して監視指導を行う。

3 施設への立入検査

（1）共通事項

計画的かつ効果的な食品監視及び科学的知見に基づいた的確な衛生指導を行う。特に広域流通する食品を製造する施設等については、簡易検査等を用いた監視を行う。

（2）施設毎の標準監視回数

業種ごとに過去の食中毒の発生頻度、製造・販売される食品の危害度及び営業の特殊性などを考慮して、公衆衛生に与える影響が高い施設の順に5ランクに分類して実施する。主な施設の一覧は下表のとおり。

監視ランク	標準監視回数	主な施設
Aランク	3回／年	<ul style="list-style-type: none"> ・大量調理を行う施設 ・危害度の非常に高い食品を取り扱う施設（例：乳処理業、食肉製品製造業、生食用食肉加工調理施設 等） ・前年度に食中毒の原因となった施設
Bランク	2回／年	<ul style="list-style-type: none"> ・危害度の高い食品を取り扱う施設（例：飲食店営業（食堂、旅館等）、乳製品製造業、食肉処理業 等）
Cランク	1回／年	<ul style="list-style-type: none"> ・危害度が中程度の食品を取り扱う施設（例：喫茶店営業、食肉販売業、魚介類販売業 等） ・季節的に営業する施設、臨時営業

		・簡易な調理（下処理を行わず加熱調理）のみを行う施設
Dランク	1回/2年	・食中毒や違反食品の発生頻度が低い施設（例：飲食店営業（軽飲食、社交飲食）、乳類販売業 等）
Eランク	営業許可更新時等	・A～Dランク以外の施設（例：飲食店営業（自動販売機）、喫茶店営業（自動販売機）、乳類販売業（自動販売機））

（2）監視指導の実施

監視指導は、具体的な実施要領を作成して実施する。

立入検査時に食品等事業者が不在で監視指導が実施できない施設については、あらかじめ連絡をとる等、もれがないように確実に監視指導を実施する。

4 食品等の収去検査等

（1）共通事項

大規模食中毒の未然防止や不良食品の流通防止等のため、食品衛生検査施設を整備し、食品等の収去検査等を行う。

（2）重点的事項

- ア 農畜水産物の残留農薬、抗生物質及び動物用医薬品等
- イ 輸入加工食品の残留農薬

5 違反を発見した場合の対応

- （1）食品衛生上の危害の拡大防止等を図るために必要がある場合には、法又は法に基づく処分に違反した者の氏名、対象食品、対象施設等を公表する。
- （2）県民、営業者等から寄せられた情報については、速やかにその事実の確認又は原因の調査等を行う。

6 改正食品衛生法への対応

改正食品衛生法による新しい制度等の周知及び監視指導体制の検討

第4 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項

1 食中毒発生時の対応

- （1）「富山県食中毒対策要綱」に基づき、関係部局と連携を図りながら迅速かつ的確に調査等を実施する。
- （2）毒物劇物等を病因物質とする食中毒の発生に際しては、「食品への毒物混入防止等対応マニュアル」に基づき迅速かつ的確な対応をする。
- （3）再発防止対策に資するため、積極的な汚染源の遡及調査の実施等、原因究明に努める。
- （4）健康被害の拡大防止の観点から、対象食品、対象施設及び健康被害があった場合の対応等の必要な情報について速やかに公表する。

2 指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応

指定成分等を含む食品等による人の健康被害等の届出があった場合は、国

に報告する。

第5 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

1 食品等事業者が講ずべき公衆衛生上の措置の普及啓発

- (1) 営業者自らが、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう、業種別の講習会等を開催し、普及啓発を図る。
- (2) 中小規模の食品等事業者については、厚生労働省が内容を確認した「手引書」等を活用した積極的なHACCPに沿った衛生管理の導入支援を行う。
- (3) 器具又は容器包装の製造業者については、一般衛生管理及び製造管理基準に沿った衛生管理を適切に実施できるよう意識向上を図る。

2 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

- (1) 自主的な衛生管理として、自主検査、原材料の安全性確認、食品取扱者等の健康状態の確認及び適切な手洗いの徹底、製造販売等に係る記録の作成及び保存等の推進を図る。
- (2) 食品を製造等する事業者や従事者に対し、食中毒発生防止対策についての情報提供を行うとともに、講習会等への参加を促す。
- (3) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の趣旨を踏まえた自主衛生管理の推進を指導する。

3 食品衛生管理者等の設置等

- (1) 食品衛生管理者及び食品衛生責任者に対し、責務が果たされるよう、講習会等により、新たな知識の習得に努めさせる。
- (2) 営業者に対し、食品衛生管理者等に衛生管理に当たらせるとともに、その意見を尊重する責務について、その意識向上を図る。

第6 消費者への情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項

- 1 生産者、食品関連事業者、消費者等及び行政が一堂に会し、県における取り組み状況等の周知や意見交換を行うリスクコミュニケーションを実施する。
- 2 食中毒を防止するため、県民に対して、購入から喫食までの食品等の取扱いに関する留意点について、出前講座や厚生センター、市町村等が開催する研修会やホームページを活用して注意喚起を行う。
- 3 必要に応じて、「富山県食中毒注意報発令要領」及び「富山県食中毒警報発令要領」に基づき食中毒注意報又は食中毒警報を発令し、県民及び食品等事業者に食品の取扱い及びその他食品衛生に関する注意喚起を行う。

第7 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に関する事項

- 1 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に対する研修を実施する。
- 2 食品等事業者等に対する衛生講習会を実施する。
- 3 食品衛生指導員の資質の向上を図るとともに、研修会を実施する。