

「令和2年度山口県食品衛生監視指導計画」概要

○重点監視事項

◇ HACCPに沿った衛生管理の導入指導

- ・食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の円滑な導入に向けた指導と実施状況の確認を行います。

◇ 食品等事業者が講じている措置の点検・確認

- ・食品の安全性の確保に第一義的な責任を有している食品等事業者に対し、成分規格、製造基準、施設基準等の遵守の徹底を指導します。
- ・食品等事業者に対し、食品表示基準（アレルゲン、消費期限、食品添加物等の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項）の遵守の徹底を指導します。

◇ 食中毒予防対策の強化

調理従事者からの食品汚染によるノロウイルス食中毒や飲食店等での生や加熱不十分な食肉類の提供によるカンピロバクター食中毒が多発していることから、食品等事業者に予防対策を指導するとともに、県民への啓発を行います。

第1 策定の趣旨

令和2年度に山口県が実施する食品衛生に関する監視指導を重点的、効率的かつ効果的に実施するために、「山口県食品衛生監視指導計画」を策定し、安心・安全な食品の生産、製造・加工及び流通の確保を図ります。

第2 監視指導に関する基本的事項

食中毒等食品衛生上の危害の発生状況等を分析・評価した上で、重点監視事項を中心に、効率的かつ効果的な監視指導を実施します。

第3 監視指導の実施体制等

保健所、環境保健センター等における監視・検査体制の確保に努めます。

国、他の自治体、本県の農林水産部局及びその他関係部局等と連携し、生産から消費まで一貫した食の安心・安全の確保を図ります。

第4 監視指導の実施

「HACCPに沿った衛生管理の導入指導」、「食品等事業者が講じている措置の点検・確認」及び「食中毒予防対策の強化」に重点をおき、監視指導を実施します。

業種（施設）ごとに、営業の実態、衛生管理状況、食中毒の発生頻度等を踏まえ、より効率的・計画的に監視指導を実施するとともに観光関連施設における食品衛生対策の指導を強化します。

食品等事業者が、HACCPに沿った衛生管理を適切に導入できるよう、衛生管理計画書や手引書の内容を確認します。

第5 食品等の収去検査等

県内で生産、製造、加工される食品及び県内で流通する食品について、各保健所が収去し、保健所又は環境保健センターが食品衛生法等に基づく検査を計画的に実施するとともに、結果及び措置などを県ホームページ等で速やかに公表します。

第6 違反を発見した場合の対応

立入検査時は、原則として、その場での改善を指導しますが、違反の程度により、書面での指導等を行うとともに、改善措置状況を適切に確認します。

収去検査では、廃棄、回収等の措置及び再発防止等の措置を徹底させるとともに、その他必要な措置を執ります。

県民に健康被害が発生し、又は発生するおそれがあり、県民に注意を促す必要があると判断される場合は、原則として公表します。

第7 食中毒等健康被害発生時の対応

県食中毒処理対策要綱（平成9年山口県制定）に基づき、迅速かつ的確な調査を実施し、必要に応じ関係部局と連携を取るなど、原因究明と被害の拡大防止を図ります。

また、広域的な食中毒事案発生時には、食品衛生法第21条の3で規定される広域連携協議会における情報共有により、関係機関等と緊密に連携して対応します。

第8 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

講習会の開催や情報提供等を行うことにより、食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する取組の促進を図ります。

学識経験者などによるアドバイスや業種別の講習会等を通じHACCP導入に向けた技術支援を行い、HACCPに沿った衛生管理の適切な実施を図ります。

第9 食品表示の適正化

食品等事業者に対し食品表示法に基づく表示基準を周知し、その遵守及び表示適正化に向けた自主的な取組を促進するとともに、県民（消費者）の食品表示に関する正しい知識の習得と理解の促進を図ります。

第10 関係者相互間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施

生産者・事業者と消費者との「やまぐち食の安心・安全推進協議会」において意見交換を図るとともに、工場見学等体験型学習会を開催するなど、リスクコミュニケーションを実施します。

講習会や情報誌等により、県民に食の安全に係る情報の提供及び食品の取扱いに関する啓発等を行います。

第11 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

食品等事業者に対し、食中毒予防や食品表示に関する講習会等を開催します。

また、消費者を「食の安心モニター」として育成し、食品表示のモニタリング等の実施を促進します。

食品衛生監視員等に対しては、技術研修を行うとともに、厚生労働省等が実施する研修に派遣します。