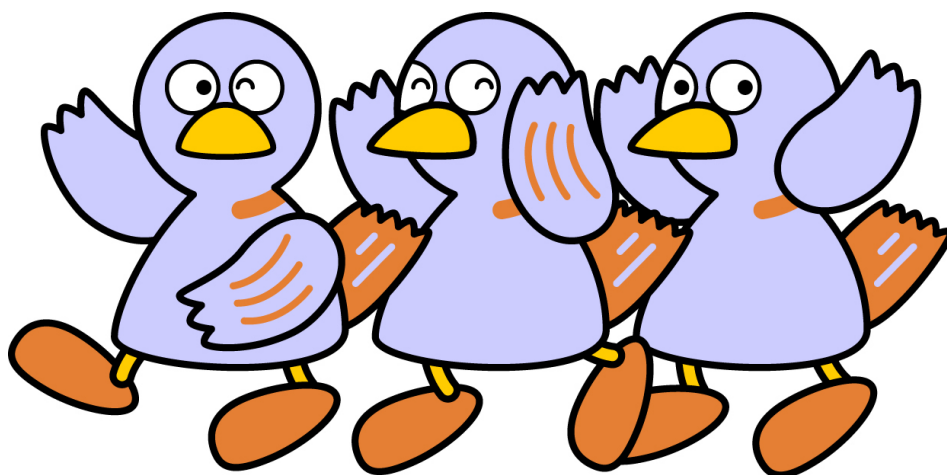


平成24年度

## 埼玉県食品衛生監視指導計画



埼玉県のマスコット「コバトン」



彩の国  
埼玉県

## 《 目 次 》

|    |                           |    |
|----|---------------------------|----|
| I  | 初めに                       |    |
| 1  | 監視指導計画策定の趣旨               | 2  |
| 2  | 監視指導計画の適用区域・期間と実施機関       | 2  |
| 3  | 事業の方向                     | 3  |
| II | 具体的施策                     |    |
| 1  | 関係機関との連携確保                | 3  |
| 2  | 監視・検査の実施                  | 5  |
| 3  | 地域ごとの監視指導                 | 14 |
| 4  | 自主管理の推進と体制の確立             | 14 |
| 5  | 県民参画・リスクコミュニケーションの実施と情報提供 | 15 |
| 6  | 食の安全・安心確保に携わる人材の養成及び資質の向上 | 16 |

○ 別添 監視指導計画用語集

## I 初めに

## 1 監視指導計画策定の趣旨

本県は、720万人の県民を擁する一大消費地であり、食料品製造出荷額及び農業生産額が、常に全国の上位を占める生産県でもあるという特徴をあわせもっています。

このような実情を踏まえ、県民の食の安全・安心を確保すべく、食品衛生法に基づき監視指導や食品検査等の事業を重点的、効率的かつ効果的に実施するため、毎年度、計画を策定しています。

なお、この計画は、消費者や生産者など幅広い分野の方が参画している「埼玉県食の安全県民会議」において、情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）を行い、ホームページ、広報誌等を通じ募集した意見等をもとに再検討を加えて策定しました。

## 2 監視指導計画の適用区域と実施機関

(1) 適用区域及び適用期間

さいたま市及び川越市を除く県の区域（以下「県内」という。）

平成24年4月1日から平成25年3月31日まで

## (2) 実施機関

## ア 監視指導

食品関係業者に対する監視指導は、4か所の保健所に設置された「食品監視担当」及び食品安全課の「特別監視担当」が中心となって実施します。

また、13か所の保健所の「生活衛生・薬事担当」においても「食品監視担当」と連携や調整を図り、小規模な食堂やレストランなどについて監視強化月間などの時期を利用して監視指導を行います。

食肉（牛、馬及び豚等）、食鳥肉（鶏及びあひる等）をとさつ・解体すると畜場や食鳥処理場については、「食肉衛生検査センター」が監視指導を行います。

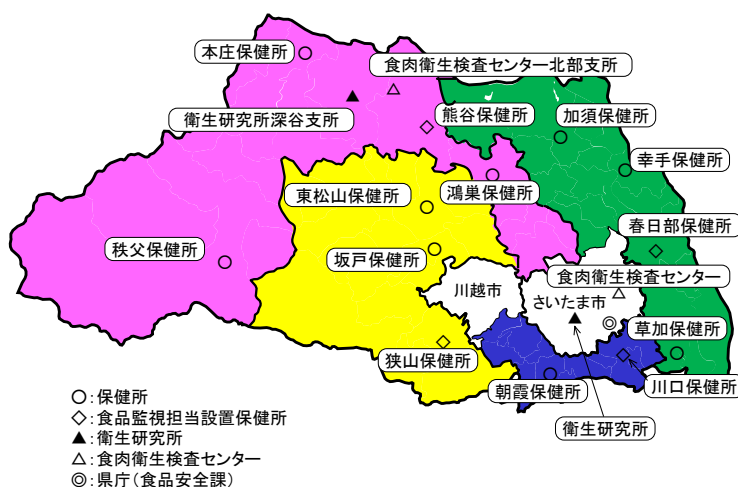
## イ 試験検査

(7) 実施機関

「食品監視担当」及び  
「特別監視担当」等が収去  
した食品等について衛生  
研究所（本所及び深谷支  
所）で検査を行います。

牛、豚等の食肉及び鶏等の食鳥肉の検査については、「食肉衛生検査センター」で実施します。

《 埼玉県の食品監視及び検査体制 》



#### (イ) 試験検査の信頼性確保

試験検査の実施機関においては、食品衛生法に規定されたG L P（検査又は試験に関する事務の管理）に基づき管理方法を定めることにより、試験検査の信頼性確保を図っていきます。さらに、内部点検、内部精度管理及び外部精度管理の定期的な受検等を実施することにより、これらの結果を検証し、機関の技術向上及び信頼性確保のための取組を行います。

また、定期的にG L Pについての連絡会議を開催し、試験検査に関する情報を共有するとともに、検査員等の関係職員に対する技術研修の実施等に努めます。

### 3 事業の方向

#### (1) 関係機関との連携確保

県は、食品衛生に関する監視指導が、生産から消費まで総合的かつ迅速に実施されるよう国や他自治体及び庁内各部局等と相互に連携を図ります。

#### (2) 監視・検査の実施

県は、危害防止のための重点的な監視や一斉監視を行います。また、必要に応じ、行政検査や買い上げ検査を行います。

#### (3) 地域ごとの細かい監視指導

県は、保健所の食品衛生監視員が、地域のお店を一軒ずつ訪れ、情報交換や具体的な監視指導を行います。

#### (4) 自主的な食品衛生管理の推進と体制の確立

県は、営業者自身の食品衛生自主管理（以下、「自主管理」という。）を進め、自主管理が確立した施設を応援します。

#### (5) 県民参画・リスクコミュニケーションの実施と情報提供

県は、行政と消費者、事業者が共通の意識を持つために意見交換や情報提供を行います。

#### (6) 食の安全・安心確保に携わる人材の養成及び資質の向上

県は、食品衛生に携わる県職員を研修等により養成し、次世代の食品安全のリーダーを育てます。また、営業施設における食品衛生責任者の資質向上に努めます。

## II 具体的施策

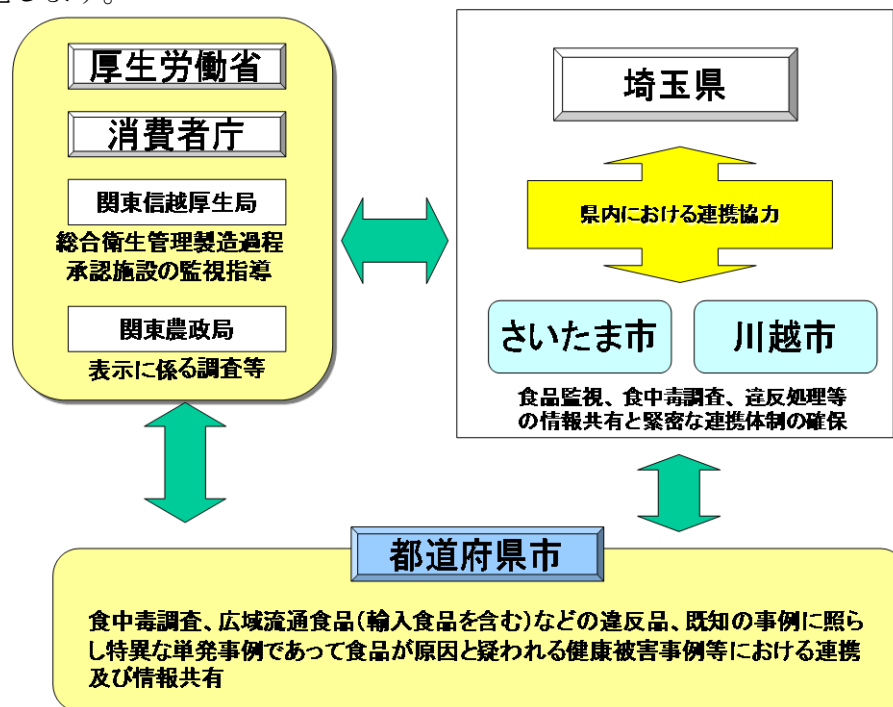
### 1 関係機関との連携確保

#### (1) 厚生労働省及び消費者庁との連携

ア 大規模な食中毒事件、広域流通食品等や輸入食品の違反事件は、速やかに厚生労働省及び消費者庁に通報するとともに、連携して対応を図ります。

イ 総合衛生管理製造過程の承認を受けた施設への監視指導については、厚生労働省関東信越厚生局との連携を図ります。

- ウ 食品表示行政における連携を確保するため、消費者庁、農林水産省関東農政局及びその他関係行政機関と連携して食品等の表示に係る調査や立入検査を同時に実施します。



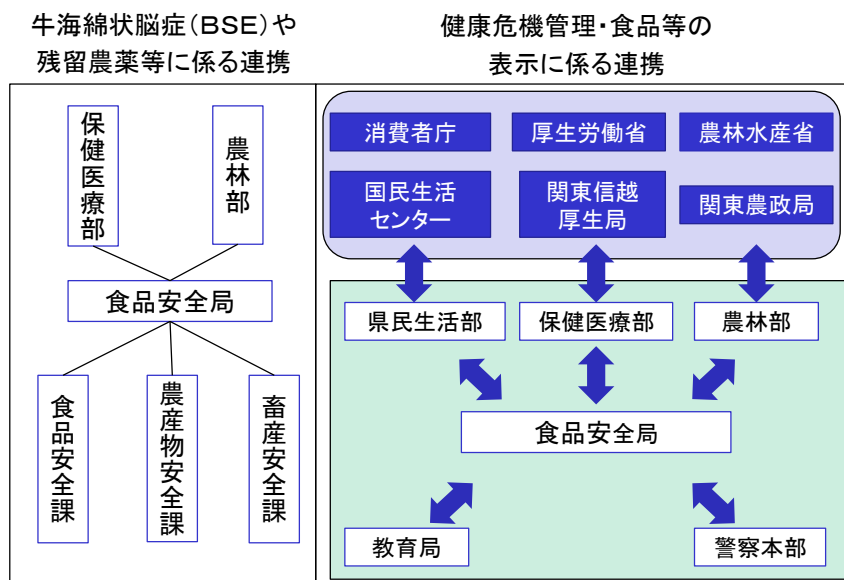
## (2) 他都道府県及び政令市、中核市等との連携

- ア 食中毒事件や広域流通食品等の違反事例については、必要に応じて関係する自治体と連携して対応を図ります。
- イ 近隣自治体との連携や協力を一層深めるために、「関東甲信越ブロック食品衛生主管課長会議」、「首都圏食品衛生担当課長食中毒等防止連絡会」、「関東甲信越ブロック食肉検査所協議会」等を通じて、情報の共有化を図ります。
- ウ 県内に流通する食品の安全性を確保するため、さいたま市（政令市）及び川越市（中核市）と密接に連携し、平常時から意見交換、情報の共有化を図ります。

## (3) 他部局との連携

- ア 牛海綿状脳症（ＢＳＥ）や残留農薬などの食の安全に係る問題は、生産段階に係る食品安全規制も含めた違反情報を相互に提供する等、保健医療部と農林部が緊密な連絡及び連携を図ります。
- イ 食品等の表示に係る問題については、食品衛生法、健康増進法及び薬事法を所管する保健医療部と農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（ＪＡＳ法）を所管する農林部、さらには不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）を所管する県民生活部等が連携を図ります。
- ウ 健康食品については、「健康食品対策連絡協議会」に参加し連携して健康食品による危害等の防止を図ります。

- エ 広域に流通する有害又は有毒な食品等に係る対応に当たっては、必要に応じて、警察本部等と連携を図ります。また、消費者庁及びその他関係行政機関との間で違反情報を相互に提供するなど連絡及び連携体制を確保します。
- オ 学校給食における衛生管理を徹底するため、教育局と連携を図り、食中毒等の事故を防ぐとともに、発生時には速やかに情報を共有して対処します。



## 2 監視・検査の実施

### (1) 平成24年度食品衛生監視、検査の基本姿勢

本県の特徴や平成23年のさいたま市及び川越市を含む県全域(以下「県全域」という)での食中毒の発生状況等を踏まえて、食品衛生施策の中から重点的・優先的に取り組む事項について、監視指導を実施します。

また、通常の監視指導の実施に当たっては、食品群ごとの食品の製造及び加工から販売までの食品供給行程(フードチェーン)に応じた監視指導を実施します。

### (2) 平成24年度に重点的・優先的に取り組む施策

以下の3項目について重点的・優先的に取り組みます。

#### ア 食中毒予防対策

平成23年次に県全域で発生した食中毒事件の病因物質別の発生件数及び患者数における上位2物質は、カンピロバクター及びノロウイルスによるものであり、全国の発生状況においても、同様の傾向が見られます。

また、平成23年4月には、富山県などで焼肉チェーン店での生食用食肉による腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒死亡事件が発生しました。

県では、県全域及び全国の食中毒発生状況等を考慮し、特にカンピロバクターや腸管出血性大腸菌及びノロウイルスによる食中毒予防対策を重点監視項目としました。

(ア) カンピロバクターや腸管出血性大腸菌対策

カンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒は、肉の生食または加熱不足により発生します。

平成23年4月、焼肉チェーン店において生で牛肉を食べたことによる食中毒事件が発生したことを受け、県では、生食用食肉を取扱う施設を把握するため、独自に生食用食肉取扱い届出制度を導入するなど、食の安全・安心の確保に努めています。その後、平成23年10月1日に食品衛生法に基づく生食用牛肉の加工方法などの規格基準が施行され、飲食店営業者や食肉処理業者、食肉販売業者に対して生食用牛肉を提供・販売する場合には、生食用牛肉を取扱う施設の届出をするよう引き続き指導するとともに、食品衛生法に基づく規格基準、表示基準等の遵守の徹底を図ります。

また、生のレバーや鶏肉等を食べたことが原因と考えられる食中毒が発生していることから、厚生労働省では、生食用牛レバーについて、腸管出血性大腸菌に関する知見を収集した上で、速やかに食品衛生法に基づく規制も含めた検討を行うこととしており、生食用鶏肉等についても順次検討に着手することとしています。生食用牛レバーや生食用鶏肉等についての新たな措置が講じられるまでの間、関係事業者に対して生食用として提供しないよう指導します。

さらに、県民に対しては、食肉等の不適切な生食によるリスクについて普及啓発を行い、食中毒発生の未然防止を図ります。

(イ) ノロウイルス対策

ノロウイルスによる食中毒は、小規模な食堂やレストラン等における飲食店での発生が多く、あらゆる機会をとらえ、調理従事者などの流水・石けんによる手洗い及び特に調理従事者等の健康管理、十分な加熱、施設・設備の衛生管理等について指導を行います。

また、重症化する可能性がある子どもやお年寄りの関係する社会福祉施設等の集団給食施設を対象に、手洗いの励行、調理従事者等の健康状態の確認及び十分な加熱調理などに重点を置いた監視指導、衛生教育を行うとともに、施設長を責任者とした危機管理体制を整備するよう助言等を行います。

さらに、県民に対して、手洗いの励行、便やおう吐物の適切な処理方法等について普及啓発を行い、食中毒の発生及び二次感染の防止を図ります。

イ 食品表示の適正化の推進について

食品の期限表示やアレルギー表示の誤りなどによる自主回収の事例があることから、引き続き食品製造業者等に対する監視指導を実施し、県内に流通する食品の表示の適正化を図ります。

(ア) 食品製造施設（めん類製造業、菓子製造業等）への対策

食品製造施設に対して、科学的・合理的な根拠に基づく、期限設定一覧等が工場等に備え付けられていることを確認します。

また、アレルギー患者にとって、アレルギー表示による適正な情報提供が健康被害の発生防止に重要であることから、アレルギー物質を含有する食品の製造施設に対して、使用原材料や製造工程を調査し、表示方法等について確認します。

あわせて、食品の製造工程におけるアレルギー物質の混入防止対策として、製造現場で「簡易迅速検出キット」を用いて小麦やそば等の検査を行い、その結果に基づいて監視指導を実施します。

(イ) 卸売市場、大型量販店等への対策

野菜・果実、生鮮魚介類等の流通拠点である卸売市場に対して、適正表示の確認やそれらの取扱い及び保管方法等について監視指導を行います。

また、広域に流通する食品の違反防止対策として、スーパー、デパート等の大型量販店に対して、適正表示の確認や食品の取扱い等について監視指導を行います。

さらに、農産物等直売所や観光地販売所などの地域性が高い施設に対して、適正表示の確認及び食品の衛生的な取扱い等について指導するとともに、その施設へ食品を納入する製造業者等に対する適正表示及び衛生管理の指導を行います。

ウ 彩の国ハサップガイドラインを用いた自主管理の推進について

自主管理の推進と体制の確立のため、これまでに、県内食品関係営業者に対して、調理や製造工程ごとに必要に応じて衛生管理要件を抜き出した埼玉県独自のわかりやすい衛生管理指針である「彩の国ハサップガイドライン」を活用した自主管理の推進を図ってきました。

「彩の国ハサップガイドライン」のさらなる普及推進を図るとともに、彩の国ハサップガイドラインリーダーを養成する講習会を開催し、普及促進の人材育成を行うことで営業者の支援を図ります。

(3) 立入検査実施計画

食品関係営業施設を監視指導の重要度から、次のA～Dの4ランクに分類しました。

ランク別目標監視頻度

| ランク | 監視目標数 |
|-----|-------|
| A   | 年3回以上 |
| B   | 年2回以上 |
| C   | 年1回以上 |
| D   | 適 宜   |

飲食店営業、菓子製造業、卸売市場、大規模製造施設、給食施設など、重要度により4ランクに分類し、監視指導を実施します。

ア 食品安全課、保健所対応

| 区分 | 回数<br>(／年) | 対象施設                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A  | 3 以上       | ・ 食中毒等で行政処分を受けた施設※ 1                                                                                                                                                                                                                                  |
|    |            | ・ 規格基準に違反した食品の製造又は加工等が確認された施設※ 1                                                                                                                                                                                                                      |
|    |            | ・ 卸売市場（仲卸及び食品を取扱う関連店舗のない卸売市場を除く）                                                                                                                                                                                                                      |
| B  | 2 以上       | ・ 有症苦情事例を起こした施設や食品の自主回収を行った施設の<br>うち、監視が必要と考えられる施設※ 1                                                                                                                                                                                                 |
|    |            | ・ 大規模製造施設                                                                                                                                                                                                                                             |
|    |            | ・ 大型量販店                                                                                                                                                                                                                                               |
|    |            | ・ 指定製造施設※ 2                                                                                                                                                                                                                                           |
|    |            | ・ 総合衛生管理製造過程承認施設                                                                                                                                                                                                                                      |
|    |            | ・ 対米輸出水産食品加工施設                                                                                                                                                                                                                                        |
| C  | 1 以上       | ・ 飲食店営業（仕出し・弁当屋、旅館、一般食堂・レストラン）                                                                                                                                                                                                                        |
|    |            | ・ 次の食品製造業施設のうち、A 及び B に該当しない施設<br>菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、醤油製造<br>業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん<br>類製造業、そうざい製造業、食品の放射線照射業、乳製品製造業、<br>魚肉練り製品製造業、食肉製品製造業、乳酸菌飲料製造業、食用油<br>脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、清涼飲料水製<br>造業、添加物製造業（法）、かん詰又はびん詰食品製造業、つけ物製<br>造業 |
|    |            | ・ 食肉処理業                                                                                                                                                                                                                                               |
|    |            | ・ 給食施設                                                                                                                                                                                                                                                |
|    |            | ・ 大量調理施設                                                                                                                                                                                                                                              |
|    |            | ・ 食肉等を生で提供・販売する施設                                                                                                                                                                                                                                     |
|    |            | ・ 農産物等直売所や観光地販売所等の地域性が高い施設                                                                                                                                                                                                                            |
|    |            | ・ 食鳥卵選別包装施設（G P センター）                                                                                                                                                                                                                                 |
|    |            | ・ 対中国輸出水産食品の登録施設                                                                                                                                                                                                                                      |
|    |            | ・ 対中国輸出乳及び乳製品取扱い施設                                                                                                                                                                                                                                    |
|    |            | ・ 対マカオ輸出牛肉処理施設（と畜場を除く）                                                                                                                                                                                                                                |
|    |            | ・ 対アラブ首長国連邦輸出牛肉処理施設（と畜場を除く）                                                                                                                                                                                                                           |
|    |            | ・ 対ベトナム輸出食鳥肉取扱い施設（大規模食鳥処理場は除く）等                                                                                                                                                                                                                       |
| D  | 適宜         | ・ 食品衛生自主管理優良施設確認制度において確認された施設                                                                                                                                                                                                                         |
|    |            | ・ A ～ C ランク以外の施設                                                                                                                                                                                                                                      |

イ 食肉衛生検査センター対応

| 区分 | 回数<br>(／年) | 対象施設                        |
|----|------------|-----------------------------|
| A  | 開場日<br>等ごと | ・ と畜場                       |
|    |            | ・ 大規模食鳥処理場                  |
| B  | 2 以上       | ・ 生鳥を扱う認定小規模食鳥処理場           |
| C  | 1 以上       | ・ 生鳥を扱わない認定小規模食鳥処理場         |
|    |            | ・ 届出食肉販売業施設                 |
|    |            | ・ 対マカオ輸出牛肉処理施設（と畜場）         |
|    |            | ・ 対アラブ首長国連邦輸出牛肉処理施設（と畜場）    |
|    |            | ・ 対ベトナム輸出食鳥肉取扱い施設（大規模食鳥処理場） |

※1 発生後1年間の目標回数であり、年度内の回数を規定するものではない。

※2 ① 乳処理施設等のように、食品衛生上の重要な管理点が多く、製造工程を監視する必要がある施設

② 規模は小さくても他の食品の原材料となり、広域又は大量に流通する添加物製造施設等のように、ひとたび事故が起こると社会的影響の大きい施設であると、保健所長が指定した施設

(4) 通常の監視指導における重点監視指導事項

食品衛生法、と畜場法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律等の関係条項により定められている基準適合の確認と法令遵守の徹底を指導します。

ア 施設の構造設備基準や管理運営基準が遵守されていること

(ア) 食品関係営業者の記録の作成及び保存に係る指針が遵守されていること

(イ) 食品等の仕入時に、表示、鮮度等の確認を実施していること

(ウ) 自主検査実施状況の確認

(エ) 従事者の検便の実施等健康状況の確認

イ 製造基準・保存基準に適合していること

ウ 添加物等が使用基準に適合していること

エ 表示（消費期限や賞味期限及びアレルギー表示等）が適正であること

オ と畜場及び食鳥処理場での監視指導

食肉等の流通拠点であると畜場・食鳥処理場では、疾病排除を目的とした1頭・1羽ごとの検査に加え、と畜場においてはO157・O111等腸管出血性大腸菌、食鳥処理場においてはカンピロバクターを中心とする施設内の微生物汚染防止対策を指導します。食鳥処理場におけるハサップの考え方に基づいた衛生管理についても、引き続き周知を図ります。

また、BSE対策として、感染すると異常プリオンが蓄積する脳、せき髄など特定部位の確実な除去及び汚染防止の徹底を図るため、と畜場の設置者及びと畜業者等への監視指導を行います。

#### (5) 監視等強化月間等

重点的な監視を行うため、期間及び対象施設を定めて集中的な監視指導を行います。

##### ア 夏期食中毒予防対策月間

期間：7月及び8月

主な対象施設：大型量販店（スーパー、デパート等）、大規模製造施設、大量調理施設（仕出し弁当店等）、卸売市場及び魚介類を取扱う施設

##### イ 食肉衛生月間

期間：7月及び8月

主な対象施設：と畜場及び食鳥処理場並びにそれらに併設された食品関係施設

##### ウ 年末一斉取締り月間

期間：12月

主な対象施設：大型量販店（スーパー、デパート等）、大規模製造施設、卸売市場、ふぐ提供施設、ふぐ取扱い施設、正月用食品及び生カキ等を取扱う施設

このほか、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、全国一斉に同一の事項を対象とした監視指導の実施が必要な場合は、随時、厚生労働省が示す方針を踏まえて、監視指導を実施します。

#### (6) 食品等の検査

「食品監視担当」及び「特別監視担当」等が県内で生産・製造・加工又は販売される食品等について、収去または買上げ等を行い、残留農薬、食品添加物等の検査等を「衛生研究所（本所及び深谷支所）」で行うことで、違反食品・不良食品を排除し、食品等の安全・安心確保を図ります。

また、牛、豚等の食肉及び鶏等の食鳥肉について、動物用医薬品の検査等を「食肉衛生検査センター」で行います。

なお、検査予定数は、県民の皆様からの要望、過去の違反状況、危害度等を総合的に検討して設定しています。

ア 検査予定数

|       | 検査項目               | 対 象 食 品                       | 検 体 数  | 項 目 数   |
|-------|--------------------|-------------------------------|--------|---------|
| 国内産食品 | 微生物(一般細菌数、大腸菌群等)   | 加工食品（弁当、惣菜、冷凍食品等）             | 1, 000 | 3, 000  |
|       |                    | 生鮮食品（魚介類、食肉、卵等）               | 100    | 300     |
|       | 残留農薬               | 野菜、果実及びその加工品等                 | 200    | 22, 500 |
|       | 食品添加物(指定外添加物を含む)   | 冷凍食品、魚介類・肉類加工品、菓子類、清涼飲料水、調味料等 | 250    | 2, 500  |
|       | 動物用医薬品             | 牛乳、食肉、魚介類、はちみつ等               | 300    | 10, 000 |
|       | アレルギー物質含有食品        | めん類や菓子等の加工食品等                 | 350    | 350     |
|       | 汚染物質（放射性物質、PCB 等）等 | 食肉、魚介類、野菜、乳製品、その他加工食品等        | 300    | 670     |
|       | 小 計                |                               | 2, 500 | 39, 320 |
| 輸入食品  | 微生物(一般細菌数、大腸菌群等)   | 加工食品（弁当、惣菜、冷凍食品等）             | 30     | 90      |
|       |                    | 生食用食品（魚介類、食肉、卵等）              | 10     | 30      |
|       | 残留農薬               | 野菜、果実及びその加工品等                 | 200    | 22, 500 |
|       | 食品添加物(指定外添加物を含む)   | 冷凍食品、魚介類・肉類加工品、菓子類、清涼飲料水、調味料等 | 200    | 1, 500  |
|       | 動物用医薬品             | 牛乳、食肉、魚介類等                    | 50     | 2, 000  |
|       | 遺伝子組換え食品           | 野菜、果実及びその加工品等                 | 30     | 30      |
|       | 汚染物質（放射性物質）等       | 食肉、魚介類、野菜、乳製品、その他加工食品等        | 10     | 20      |
|       | 小計                 |                               | 530    | 26, 170 |
| 合計    |                    |                               | 3, 030 | 65, 490 |

※ 検体数、項目数等については、違反の発生状況等により変更する場合があります。

イ 食品中の放射性物質検査

福島第一原子力発電所事故に伴う食品中の放射性物質の検査については、引き続き農林部局と連携して取り組んで行きます。

ウ 残留農薬等に関する検査

「食品中に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度」に対応するため、農薬等については、最大１５０項目の検査を行います。また、動物用医薬品については、同様に最大５０項目の検査を行います。

また、本制度を実効あるものとするためには、生産段階における農薬等の適正使用が重要であることから、農林部との連携を密にします。

エ アレルギー物質含有食品及び遺伝子組換え食品の検査

アレルギー物質含有食品については、適正な表示を確認するための検査を行います。

また、遺伝子組換え食品については、適正な表示の確認及び安全性未審査の遺伝子組換え食品の流通防止を目的に検査を行います。

オ 加工食品中の残留農薬等検査

加工食品等の迅速な残留農薬等の検査方法を検討し、中国産等の輸入加工品を中心に検査を行います。

カ 輸入食品の指定外添加物の検査

輸出国における食品添加物の使用状況は異なる場合があるため、わが国では使用の認められていない食品添加物（指定外添加物）の検査を行います。

キ 輸入食品の放射線照射の検知検査

世界的には５０カ国以上で、香辛料をはじめ、多くの食品で放射線照射が許可、実用化されている現状があるが、国内では認められていないものが多いことから、輸入食品に対して放射線照射を検知するための検査を行います。

ク 食中毒菌等の検査

食中毒発生時に、原因究明及び被害拡大防止のための検査を実施します。また、随時、食中毒菌等の汚染実態調査等を実施します。

ケ 県民から異物検査等の届出に対する対応

異物混入事例発生時など、県民への不安解消や製造者の管理の問題点を明らかにするため、異物を特定する検査等を実施します。また、検査結果に基づき営業者に対して再発防止の指導を実施します。

コ 食肉、食鳥肉検査

と畜場法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づく、と畜検査及び食鳥検査を実施するとともに、次の検査を実施します。

また、ＢＳＥスクリーニング検査を全頭について行うとともに、特定部位の除去を確認します。

(ア) 食肉及び食鳥肉中の残留有害物質（抗生物質や抗菌性物質等の動物用医薬品等）のモニタリング検査

(イ) 食肉及び食鳥肉の汚染防止対策を検証し、作業工程の一層の改善等に活かすための検査

サ 厚生労働省との連携

厚生労働省と連携し、残留農薬一日摂取量調査（平成６年度から継続）及び食中毒菌汚染実態調査（平成１８年度から継続）を実施します。

また、農畜水産物等の食品に残留する農薬等についての試験法開発（平成２０年度から継続）や、加工食品中の残留農薬等についての試験法の開発（平成２０年度から継続）についても、同様に連携して実施します。

シ さいたま市及び川越市との連携

さいたま市及び川越市と連携し、同一食品の重複検査防止等、効果的かつ効率的な収去の実施に努めます。

(7) 立入検査及び収去検査の結果、違反を発見した場合の対応

ア 違反食品等への対応

検査の結果、違反が発見された場合には当該食品等について、必要に応じて廃棄、回収等食品衛生上の危害を除去するための措置を速やかに講じます。

生産、製造、加工等を行った施設に対して、原因の究明を行い、その結果を踏まえ、再発防止のための改善指導を実施します。

また、必要に応じ、法第５４条、第５５条又は第５６条の規定に基づく処分を行い、悪質な事例については告発を行います。

広域流通食品等及び輸入食品等に係る違反を発見した場合には、関係する都道府県等の食品衛生主管部局又は厚生労働省及び消費者庁へ迅速に情報提供し、連携して必要な措置を講じます。

イ 食中毒等健康危害発生時の対応

「食中毒処理要領」（平成２３年９月２１日改正）に基づき、平常時における体制を整備するとともに、発生時には関係部局や関係自治体と連携を図りながら迅速かつ的確な措置を行います。

ウ 食中毒事件や食品衛生法違反の公表

原因食品が判明し、原因施設が明らかになった食中毒事件や県民の健康被害防止の観点から、注意喚起が必要な場合は「埼玉県における食品衛生法等違反に関する公表要領」（平成１８年５月２２日制定）（以下「公表要領」という）に基づき、速やかに記者発表等による公表を行います。

また、規格基準違反となった県内製造・流通食品等についても、公表要領に基づき、速やかに食品安全課ホームページ等による公表を行います。

なお、いわゆる健康食品等による健康被害発生時においても、関係通知に基づき、原因究明を迅速に行い、厚生労働省及び消費者庁に対し、調査結果を報告す

るとともに、必要に応じて公表を行います。

### 3 地域ごとの監視指導

小規模な製造業、飲食店や販売業の営業者と顔を合わせて、食品の安全について情報提供し、隣から隣へ、軒並みに又はその地域ごとに、きめ細かに監視指導を行います。

特に、小規模な食堂やレストラン等については、重点的に衛生管理や食品の取扱い等について、効率的かつ効果的な監視指導を行います。

### 4 自主管理の推進と体制の確立

#### (1) 彩の国ハサップガイドラインを用いた自主管理の推進について

彩の国ハサップガイドラインを基に、自主管理に取り組むことを営業者が宣言した施設を県が支援・推進します。そのために、研修会等を開催し、彩の国ハサップガイドラインに取り組むリーダーとなるべき者を育成し普及促進を図ります。

また、社団法人埼玉県食品衛生協会に彩の国ハサップガイドライン普及啓発推進事業を委託し、同協会長から委嘱された食品衛生指導員による巡回指導でリーフレットを配布するなどの普及啓発を行います。

なお、食品営業施設全体の自主管理の向上と監視指導の効率化を図るため、引き続き、自主的な取り組みにより自主管理が優良な施設を確認し、県ホームページ等で公表するなど食品関係営業者を応援します。

#### (2) 自主回収の支援・指導

食品関係営業者が自主検査等の結果により自ら食品等の回収を行う場合には、当該品が迅速かつ的確に市場から排除されるよう支援するとともに、再発防止のための原因究明に努めるよう指導します。

#### (3) 管理運営基準の周知徹底

食品衛生管理者及び食品衛生責任者（以下「食品衛生責任者等」という）については、改正法により責務が追加されたことも踏まえ、適切にその職責が果たされるよう、講習会や情報提供を実施するとともに、営業者については、食品衛生管理者等の意見を尊重する責務が追加されたことも踏まえて、その意識向上を図ります。

#### (4) 食品衛生責任者の資質の向上

食品衛生責任者の資格者養成講習会や実務講習会の実施機関として知事が指定した社団法人埼玉県食品衛生協会に対して、食品衛生責任者が新たな食品衛生知識や情報を習得できるような講習会の開催に努めていきます。

また、実務講習会については、営業許可を更新する食品営業者を対象とした実務講習会を通じ、食品衛生責任者等に対して、ノロウイルス等の予防対策や食品衛生関連法令の改正など最新の食品衛生に関する情報を提供します。

**(5) 食品衛生推進員活動の充実強化**

知事から委嘱された食品衛生推進員が、食品関係営業者や食品衛生指導員に対して食品衛生に関する助言や指導を行うとともに、地域の食品衛生に関する情報を積極的に収集するなど、県民の食の安全性の確保に一層寄与できるよう推進員活動の充実強化を図っていきます。

**(6) 食品衛生指導員活動の推進及び支援**

社団法人埼玉県食品衛生協会長から委嘱された食品衛生指導員が食品営業施設の巡回指導や、手指、器具等のふきとり検査を行うなどして、食品関係営業者に対する自主管理を推進します。

また、同協会が開催する本部又はブロック別食品衛生指導員研修会について、保健所職員が講師を務め、最新の食品衛生に関する情報を提供するなど、その充実強化に協力していきます。

**(7) 製造者及び加工者に対するハサップ導入の推進**

大規模製造・加工施設はもとより小規模な施設に対しても、監視時や講習会等を通じて、ハサップの考え方による衛生管理を推奨していきます。

**(8) と畜場や食鳥処理場における講習会の開催**

と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者並びに食鳥処理場における食鳥処理衛生管理者による自主管理の徹底を指導するとともに、従業員等に対する講習会の実施など定期的に再教育を行っていきます。

**5 県民参画・リスクコミュニケーションの実施と情報提供**

**(1) 県民の意見の施策への反映**

**ア 食の安全県民会議の開催**

消費者、生産者、加工・流通業者等の広範な分野の委員で構成する「埼玉県食の安全県民会議」を開催し、意見、提言をいただき、食の安全・安心の確保に係る施策の総合的な推進を図ります。

**イ 施策の提案制度**

埼玉県食の安全・安心条例第21条に基づき、県が行う食の安全・安心確保に関する施策について、県民から提案を受け付けます。

**(2) リスクコミュニケーションの実施**

**ア 食の安全・安心シンポジウムの開催**

消費者、生産者、加工・流通業者等が参加して、情報共有や意見交換をするリスクコミュニケーションの機会として、講演会等の開催や、また食の安全に貢献した団体や個人の表彰、事例発表などを実施します。

**イ 食の安心タウンミーティングの開催**

より多くの県民がリスクコミュニケーションに参加できるよう、県内各地域で意見交換会等を開催します。

### (3) 県民等に対する情報提供・普及啓発

#### ア インターネットを活用した情報提供・普及啓発

食品安全課ホームページや県政ニュースを通じて、最新の食品衛生情報や食品等による危害発生防止、食品中の放射性物質の検査結果等の情報を迅速に提供します。

また、家庭における食中毒予防に重点を置き、ノロウイルス等による食中毒及び感染性胃腸炎、カンピロバクター食中毒並びに夏場の細菌性食中毒事件等について、情報提供・普及啓発に努めます。

さらに、市町村に対して「埼玉県食の安全・安心情報メール」を発信し、食に関する安全・安心情報を提供することで、情報の共有化を図ります。

#### イ パンフレット等による普及啓発

「コバトン食の安心かわら版」、「食すること」、「STOP the 食中毒」、「埼玉県における放射線の影響に関するミニ情報（食品編）」等の広報媒体を活用して、分かりやすく、情報の提供や普及啓発に努めます。

#### ウ 各種講座等による普及啓発

県政出前講座や食品安全セミナー等を通じ、食の安全・安心に係る情報提供・普及啓発に努めます。

### (4) 営業者に対する普及啓発

営業者に対して、営業許可更新時、夏期食中毒予防対策月間や年末一斉取締月間などにおける食品衛生講習会の開催やパンフレットの配布等により、最新の食品衛生情報や食中毒発生状況等についての情報提供に努めます。

### (5) 監視指導計画の実施状況の公表

実施状況は、翌年度の6月までに、また、夏期、年末等の一斉監視結果については、その都度食品安全課ホームページ等で公表します。なお、施設の監視指導件数や食品添加物、残留農薬等の検査件数等については、適宜、同ホームページに掲載します。

## 6 食の安全・安心確保に携わる人材の養成及び資質の向上

### (1) 営業者に対する衛生講習会

食品営業施設の営業者、食品衛生責任者及び従業員等に対して、食品衛生の講習会を実施するとともに、定期的に情報の提供を行っていきます。

### (2) 優良施設等の表彰

食品衛生意識の向上を図ることを目的として、年1回、模範的な食品関係営業者や従業員、衛生管理の優秀な施設に対して、保健所長表彰、食肉衛生検査センター所長表彰及び知事表彰等を行うとともに、厚生労働大臣表彰への推薦を行います。

(3) 食品衛生監視員等による調査研究等

監視指導に従事する食品衛生監視員、食品衛生検査担当職員、と畜検査員及び食鳥検査員に対し、段階的に専門研修を実施し、資質の向上を図るとともに、日ごろからの調査研究の成果を、食品衛生監視員等研修会や食品衛生技術研修会等で発表し、知識や技術の習得に努め、日常業務に活用します。

また、全国食品衛生監視員協議会関東ブロック大会や全国食品衛生監視員研究発表会等に積極的に参加し、資質の向上を図ります。