

平成27年度  
埼玉県食品衛生監視指導計画



埼玉県の新マスコット  
さいたまっち



彩の国  
埼玉県

# 目 次

|      |                          |    |
|------|--------------------------|----|
| I    | 策定の趣旨                    | 1  |
| II   | 監視指導の実施体制                | 1  |
| 1    | 適用区域及び期間                 | 1  |
| 2    | 実施機関                     | 1  |
| 3    | 関係機関との連携確保               | 2  |
| 4    | 試験検査実施機関の体制の整備           | 3  |
| III  | 食品の危害防止対策                | 3  |
| 1    | 食中毒予防対策                  | 3  |
| 2    | 食物アレルギーによる危害防止対策         | 5  |
| IV   | 施設への監視指導                 | 5  |
| 1    | 食品安全課、保健所が実施する監視指導       | 5  |
| 2    | 食肉衛生検査センターが実施する監視指導      | 8  |
| 3    | 違反を発見した場合の対応             | 9  |
| V    | 食品等の検査                   | 9  |
| 1    | 食品衛生法に基づく食品等の検査予定数       | 9  |
| 2    | 国内産食品の検査                 | 10 |
| 3    | 輸入食品の検査                  | 12 |
| 4    | 違反を発見した場合の対応             | 13 |
| 5    | と畜、食鳥処理場における検査           | 13 |
| 6    | その他の検査                   | 13 |
| VI   | 一斉取締りの実施                 | 14 |
| 1    | 夏期食中毒予防対策月間              | 14 |
| 2    | 食肉衛生月間                   | 14 |
| 3    | 年末一斉取締り月間                | 14 |
| VII  | 食中毒等健康危害発生時の対応           | 14 |
| 1    | 食中毒発生時の対応                | 14 |
| 2    | いわゆる健康食品による健康被害発生時の対応    | 14 |
| 3    | 食品テロへの対応                 | 14 |
| VIII | 食品衛生自主管理の推進と体制の確立        | 15 |
| 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 | 15 |
| 2    | 自主回収の支援・指導               | 16 |
| 3    | 最新の食品衛生情報の周知徹底           | 16 |
| 4    | 食品衛生責任者の資質の向上            | 16 |
| 5    | 食品衛生推進員活動の充実強化           | 16 |
| 6    | 食品衛生指導員活動の推進及び支援         | 16 |
| 7    | 製造者及び加工者に対するハサップ導入の推進    | 16 |
| 8    | と畜場や食鳥処理場における講習会の開催      | 16 |

|    |                           |            |
|----|---------------------------|------------|
| Ⅸ  | 県民参画・リスクコミュニケーションの実施と情報提供 | ・ ・ ・ ・ 17 |
| 1  | 県民の意見の施策への反映              | ・ ・ ・ ・ 17 |
| 2  | リスクコミュニケーションの実施           | ・ ・ ・ ・ 17 |
| 3  | 県民等に対する情報提供・普及啓発          | ・ ・ ・ ・ 17 |
| 4  | 営業者に対する普及啓発               | ・ ・ ・ ・ 18 |
| X  | 監視指導計画の実施状況の公表            | ・ ・ ・ ・ 18 |
| XI | 食の安全・安心確保に携わる人材の養成及び資質の向上 | ・ ・ ・ ・ 18 |
| 1  | 営業者に対する衛生講習会              | ・ ・ ・ ・ 18 |
| 2  | 優良施設等の表彰                  | ・ ・ ・ ・ 18 |
| 3  | 食品衛生監視員等による調査研究等          | ・ ・ ・ ・ 18 |

別添 監視指導計画用語集

## I 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。

本計画は、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、食品衛生法第24条の規定に基づき策定しました。

また、本計画は、次の事項について重点的な監視を実施するとともに、食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた重点監視を目的としています。

なお、策定に当たっては、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」における情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）及び、ホームページによる意見募集を行っています。

### 1 食品衛生法

食中毒発生の予防対策、食品・添加物の規格基準、食品営業施設における管理運営基準及び施設基準の適合の確認とその遵守の徹底、など

### 2 と畜場法

と畜場の施設基準及び衛生管理基準、と畜業者等の講ずべき衛生措置の基準の適合の確認とその遵守の徹底、適切なと畜検査の実施、など

### 3 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥検査法」という。）

食鳥処理場の施設基準及び衛生管理基準の適合の確認とその遵守の徹底、適切な食鳥検査の実施、など

### 4 食品表示法

食品表示基準（アレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他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）

### 5 食品衛生に関する条例

条例で定める食品営業許可施設の施設基準の適合の確認とその遵守の徹底、など

### 6 埼玉県食の安全・安心条例

食の安全・安心の確保に関する施策の実施、県民参画の推進、など

### 7 埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例

ふぐ取扱施設の認定基準の適合の確認とその遵守の徹底、など

## II 監視指導の実施体制

### 1 適用区域及び期間

#### (1) 適用区域

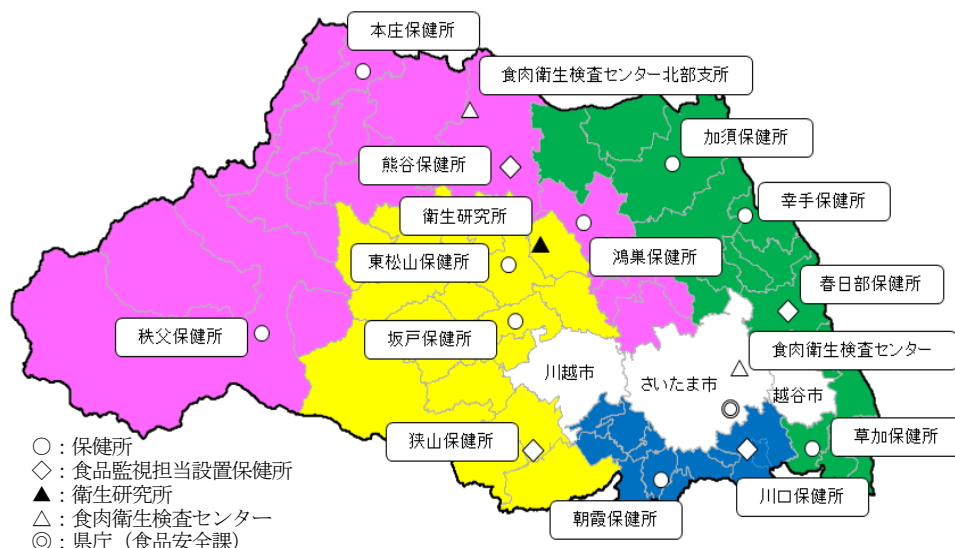
さいたま市、川越市及び越谷市を除く県の区域（以下「県内」という。）

#### (2) 適用期間

平成27年4月1日から平成28年3月31日まで

### 2 実施機関

#### (1) 監視指導



食品関係施設については、食品安全課及び4か所の食品監視担当設置保健所が中心となり、13か所の保健所で実施します。食肉や食鳥肉を生産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行います。

## (2) 試験検査

食品安全課及び保健所が収去した食品等について衛生研究所が実施します。

また、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が行います。

## 3 関係機関との連携確保

### (1) 厚生労働省、消費者庁及び農林水産省との連携

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に通報し、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 食品等の表示に係る調査や立入検査を、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実施し、食品表示行政における連携を確保します。

### (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）、川崎市（中核市）及び越谷市（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。

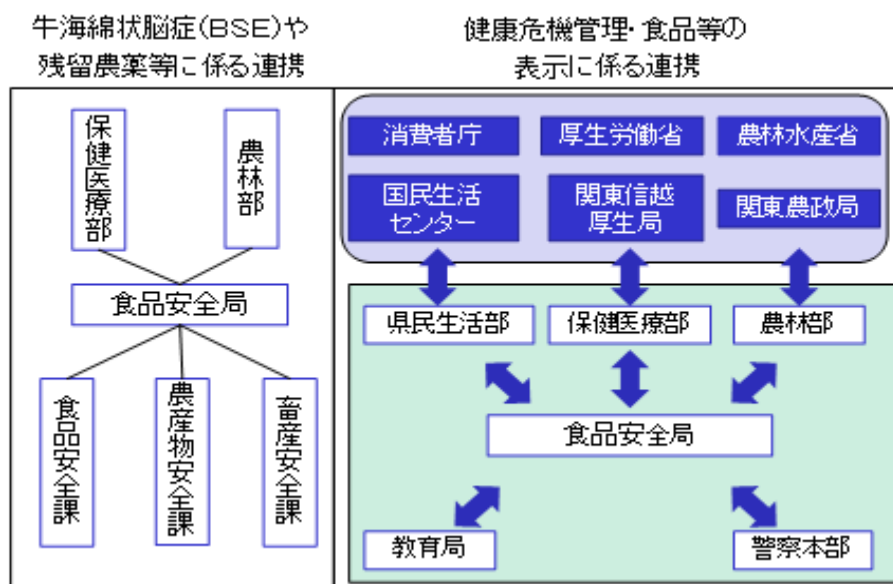
### (3) 他部局との連携

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対応します。

イ 食品等の表示に係る問題については、食品表示法を所管する保健医療部及び農林部と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が連携を強化し対応します。

ウ いわゆる健康食品については、「埼玉県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や



製造・供給過程において、悪意を持った者が毒物を混入（以下「食品テロ」という。）した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。

#### 4 試験検査実施機関の体制の整備

##### （１）信頼性の確保

試験検査の実施機関は、検査又は試験に関する事務の管理に係る規定（G L P）を定め、試験検査の信頼性確保を図ります。

また、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とともに、これらの結果を検証し、機関の技術向上及び信頼性確保に取り組みます。

##### （２）情報の共有及び検査技術の向上

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。

### Ⅲ 食品の危害防止対策

#### 1 食中毒予防対策

##### （１）食中毒を取り巻く状況

ア 平成２６年次の発生状況

さいたま市、川崎市及び越谷市を含む県全域（以下「県全域」という）及び全国での食中毒の発生状況等を踏まえ、食中毒予防対策を実施します。

平成２６年次に県全域で発生した食中毒事件は２９件でした。このうちノロウイルスを原因とするものが１４件、カンピロバクターを原因とするものが７件発生し、全体の７割を占めました。

また、このところ発生がなかった腸管出血性大腸菌を原因とするものが２件発生したほか、寄生虫を原因とするものが３件発生しました。

イ 野生鳥獣肉（ジビエ）の利活用

平成２６年５月に「鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律」が改正され、野生鳥獣の捕獲数の増加と食用としての利活用の増加が見込まれています。野生鳥獣肉は、E型肝炎ウイルスや寄生虫などに汚染されている可能性が高いことから、営業者への衛生管理指導及び消費者への注意喚起が重要な予防対策となります。

##### （２）方針

上記（１）を踏まえ、次の事項に重点を置いた対策を行います。

ア ノロウイルスによる食中毒の原因の多くは、調理従事者による食品の汚染によるものであることから、調理従事者等の健康状態の把握・管理及び使い捨て手袋やマスクの正しい着用などに重点を置いた予防対策を実施する。

イ カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌による食中毒の原因の多くは、生または加熱不十分の食肉の喫食であることから、食肉の取扱いに重点を置いた予防対策を実施する。

ウ 寄生虫を原因とする食中毒について、原因物質ごとに対策を講じるとともに、食品営業者及び消費者に対する情報提供に努める。

エ 野生鳥獣肉の取扱い等について、営業者及び消費者に対し衛生指導等を実施する。

### **(3) ノロウイルスを原因とした食中毒への予防対策**

あらゆる機会をとらえ、調理従事前などの流水・石けんによる手洗い及び調理従事者等の健康管理、食材の十分な加熱、施設・設備の衛生管理等について指導を実施します。

特に、入院患者や高齢者、子供等のハイリスクな集団が喫食者となる病院や社会福祉施設（保育園や老人福祉施設等）の給食施設について、重点的な監視指導、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。

### **(4) 食肉の取扱いに重点を置いた予防対策**

国は、平成23年の焼肉チェーン店における腸管出血性大腸菌を病因物質とする食中毒事件の発生を受け、生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。））の規格基準を定め、牛肝臓については、生食用としての提供を禁止しました。また、豚肉及び豚内臓については、E型肝炎ウイルスによる健康被害の重篤性等を鑑み、法的に生食用としての提供を禁止する方向で検討されています。

本県は、保健所が、食肉処理業、食肉販売業及び飲食店営業施設に対し監視を実施し、規格基準の遵守の徹底を図るとともに、必要に応じて、食品や施設の細菌汚染について検査を実施します。

あわせて、食肉衛生検査センターが、食肉の流通の拠点である、と畜場及び食鳥処理場における細菌汚染についての衛生指導を強化します。

また、規格基準が設けられていない豚、鶏等の肉・内臓の生食についても、施設の把握に努めるとともに、消費者へこれらの食肉等を提供しないよう指導を行います。

さらに、県民に対しては、市町村広報誌や「コバトン食の安心かわら版」などの広報媒体や、県政出前講座等の機会を捉え、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ます。

### **(5) 寄生虫を原因とした食中毒への予防対策**

近年、魚介類を原因として、全国的に発生数が増加しています。

本県では、魚介類の販売店内の飲食店営業施設内で調製された寿司、刺身を原因とするアニサキス食中毒が2件発生しました。また、ヒラメに寄生するクドア属粘液胞子虫による食中毒が県内で初めて確認されたことも踏まえ、営業者及び消費者に向けた情報提供や注意喚起を実施します。

### **(6) 野生鳥獣肉（ジビエ）を原因とした食中毒への予防対策**

野生鳥獣肉を取扱う食品営業者に対して、平成27年2月に作成した「埼玉県野生鳥獣肉の衛生管理取扱要領」に基づく衛生管理の指導を実施します。

また、消費者に対しては野生鳥獣肉を生で喫食することの危険性等について、広報媒体や、県政出前講座等により注意喚起を行います。

### **(7) その他の食中毒への予防対策**

#### **ア 細菌性食中毒**

飲食店、仕出し料理・弁当調製施設及び給食施設等を中心に、食品及び各食中毒菌の特徴に則した衛生管理の指導を実施します。

また、食中毒予防パンフレットやリーフレットを作成し配布するとともに、各講習会や広報媒体を活用し、営業者及び消費者に向けた情報提供を行います。

#### **イ 自然毒による食中毒**

(ア) 植物性自然毒

市町村広報誌や「コバトン食の安心かわら版」などの広報媒体や、県政出前講座等により、毒キノコや有毒植物の情報を、季節を考慮しながらタイムリーに発信し、県民への注意喚起を行います。

(イ) 動物性自然毒

ふぐによる食中毒の発生予防を目的に「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」の遵守を指導します。

また、ふぐ、有毒魚介類について、県ホームページ等での情報提供や注意喚起を実施します。

## 2 食物アレルギーによる危害防止対策

「埼玉県におけるアレルギー物質を含む食品の安全確保対策指針」に基づき、アレルギー表示に関する監視指導と収去検査を一体的に実施することにより、アレルギー患者の摂取可能な食品の選択範囲を拡大するとともに、アレルギーによる健康被害の発生を防止します。

### (1) 食品製造施設（めん類製造業、菓子製造業等）への監視

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、指導を実施します。

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指導を行います。

### (2) 販売施設への監視

輸入食品を含めた県内を流通する食品について、アレルギー表示の確認を実施します。

### (3) 収去検査

適正なアレルギー表示の確認を目的に収去検査を実施します。

また、その結果に基づき製造施設における製造工程等の確認及び指導を行います。

### (4) 営業者への指導

上記の指導の他、アレルギー表示については、消費者から製造者及び販売者への問い合わせが多く、また不適切な回答は、アレルギー患者の摂取可能な食品の選択範囲を縮小するとともに、アレルギーによる健康被害の発生の原因となることから、問い合わせに備えて、製造工程や原材料規格書などの情報を集積しておくことを指導します。

また、自主検査の実施を指導します。

## IV 施設への監視指導

食中毒の発生及び食品衛生法等に違反する食品の製造等の防止を目的に監視指導を実施します。

### 1 食品安全課、保健所が実施する監視指導

#### (1) 監視対象施設及び監視予定回数の設定の考え方

監視指導を効率的、効果的に実施するため、①に掲げる食品の安全確保・衛生管理に係る要因等を考慮し、②のとおり監視対象施設をAからEの5ランクに設定し、監視予定回数を決めました。

#### ① 食品の安全確保・衛生管理に係る要因

ア 本年度及び前年度に食品衛生法違反歴がある（3ポイント）



- イ 取扱う食品による健康危害等の発生リスクが高い（２ポイント）
- ウ 喫食者の健康危害発生リスクが高い（子供、高齢者、病人等）（１ポイント）
- エ 広域に流通する食品を取扱う（１ポイント）
- オ 製造・調理・販売数量が多い（１ポイント）
- カ 営業の特殊性又は時事に適した指導等が必要（１ポイント）
- キ 自主衛生管理等が優良な施設
  - （ア）ウ～カの施設のうち、総合衛生管理製造過程承認施設（HACCP施設）、埼玉県食品衛生自主管理優良施設確認制度で優良確認された施設（－２ポイント）
  - （イ）ウ～カの施設のうち、彩の国ハサップガイドラインリーダーのいる施設（上記キ（ア）の施設を除く。）（－１ポイント）

② 各ランクの設定及び監視予定回数

- ・ Aランク（上記①の合計ポイント数が３以上）：３回以上／年
- ・ Bランク（上記①の合計ポイント数が２）：２回以上／年
- ・ Cランク（上記①の合計ポイント数が１）：１回以上／年
- ・ Dランク（上記①の合計ポイント数が０及びA～Cランク以外の製造施設、飲食店営業施設及び給食施設）：１回以上／３年
- ・ Eランク（上記①の合計ポイント数が－１以下及びA～Dランク以外の施設）：適宜

（２）実施予定

| ランク | 主な対象施設                                           |
|-----|--------------------------------------------------|
| A   | 食中毒等で行政処分を受けた施設                                  |
|     | 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                      |
| B   | 食品の自主回収を行った施設のうち、監視が必要と考えられる施設 ※                 |
|     | 食肉等を生で提供・販売する施設<br>（パックで仕入れ、そのまま客へ提供・販売する施設を除く。） |
|     | 学校給食指定工場、各市町村の給食センター施設                           |
|     | 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）内の食品関連施設           |
|     | 大規模製造施設                                          |
|     | 大型量販店                                            |
|     | 食肉処理業（野生鳥獣肉を取扱う施設に限る。）                           |
|     | 指定製造施設 ※２                                        |
| C   | 給食施設（病院、社会福祉施設（高齢者、障害者関連施設等）、保育園）                |
|     | 飲食店営業（仕出し・弁当調製施設）                                |
|     | 食肉処理業（野生鳥獣肉を取扱う施設以外の施設）                          |
|     | 大量調理施設                                           |
|     | 食肉等を生で提供・販売する施設<br>（パックで仕入れ、そのまま客へ提供・販売する施設に限る。） |
|     | 漬物製造業施設                                          |
|     | 食鳥卵選別包装施設（GPセンター）                                |
|     | 農産物等直売所や観光地販売所等の地域性が高い施設                         |

|   |                         |                                                                                                                                          |
|---|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | 輸出畜水産物等の関連施設            | 対米輸出水産食品加工施設<br>対中国輸出水産食品の登録施設<br>対中国輸出乳及び乳製品取扱い施設<br>対マカオ輸出牛肉処理施設（と畜場を除く）<br>対アラブ首長国連邦輸出牛肉処理施設（と畜場を除く）<br>対ベトナム輸出食鳥肉取扱い施設（大規模食鳥処理場を除く。） |
| D | 上記以外の製造施設、飲食店営業施設及び給食施設 |                                                                                                                                          |
| E | 上記以外の施設                 |                                                                                                                                          |

※ 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

### （３）監視の内容（共通事項）

ア 各施設において次の事項を中心に監視指導を実施します。

- ・食品、添加物等の規格基準の遵守
- ・施設の衛生管理（営業施設の基準及び管理運営の基準の遵守等）
- ・食品の取扱い（原材料の確認から製品の出荷・販売までの管理状況）
- ・食品の製造・加工・保存等に係る記録の作成・保存
- ・表示の確認（アレルギー食品、遺伝子組換え食品、期限等）

イ 将来的なHACCP（危害分析・重要管理点方式）による工程管理の義務化を見据え、衛生管理の手法としてHACCPの導入を指導します。

ウ 「彩の国ハサップガイドライン」を用いた自主管理の導入を推進し、当該施設が優良施設の確認を受けるための助言を行います。

### （４）監視の内容（個別事項）

ア 調理施設（給食施設、飲食店営業施設等）

「大量調理衛生管理マニュアル」に基づく衛生指導を実施します。

イ 営業の特殊性又は時事に適した指導が必要な施設

（ア）漬物製造業施設

平成24年8月に発生した浅漬を原因とした食中毒では、腸管出血性大腸菌O157により複数名の死者が確認されたことを踏まえ、「彩の国ハサップガイドライン」及び「漬物の衛生規範」に基づく衛生指導を実施します。

（イ）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

原子力災害対策特別措置法に基づき出荷制限等の措置が取られた食品について、出荷・流通状況の確認及び措置の遵守について指導を行います。

ウ 総合衛生管理製造過程承認施設（HACCP施設）

各施設において、HACCP委員会が適切に機能していることや、危害分析の見直しが適切な頻度で行われていること等について、確認、指導等を実施します。

エ 埼玉県食品衛生自主管理優良施設確認制度で優良確認された施設

施設の衛生管理が優良施設の確認を受けた申出書の衛生管理要領に基づき実施されていることを確認します。重要管理点を設定した工程については、特に記録頻度の妥当性について指導助言を行います。

### （５）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実施します。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。

## 2 食肉衛生検査センターが実施する監視指導

### (1) 監視対象施設

県内5か所のと畜場についてはと畜検査員が、県内1か所の大規模食鳥処理場については食鳥検査員が、開場日ごとに場内の衛生状態を確認し指導を実施します。

年間処理羽数が30万羽以下の食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場）については、食鳥検査員が業態（生鳥の取扱いの有無等）を踏まえ定期的な監視指導を行います。

食鳥処理場間の食鳥とたいの流通に携わる届出食肉販売業者の施設（以下「届出食肉販売業施設」という。）についても食鳥検査員が定期的な監視指導を行います。

### (2) 実施予定

| 回数<br>(/年) | 対象施設                                                                                     |                                                                                                                                                                      |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 開場日<br>ごと  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・と畜場</li> <li>・大規模食鳥処理場</li> </ul>                |                                                                                                                                                                      |
| 6以上        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・生鳥を扱う認定小規模食鳥処理場</li> </ul>                       |                                                                                                                                                                      |
| 3以上        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・生鳥を扱わない認定小規模食鳥処理場</li> <li>・届出食肉販売業施設</li> </ul> |                                                                                                                                                                      |
| 1以上        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・認定小規模食鳥処理場（食鳥処理場休止届の届出があった施設）</li> </ul>         |                                                                                                                                                                      |
|            | <ul style="list-style-type: none"> <li>・輸出食肉<br/>関連施設</li> </ul>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>・対マカオ輸出牛肉処理施設（と畜場）</li> <li>・対アラブ首長国連邦輸出牛肉処理施設（と畜場）</li> <li>・対タイ輸出牛肉処理施設（と畜場）</li> <li>・対ベトナム輸出食鳥肉取扱い施設（大規模食鳥処理場）</li> </ul> |

### (3) 監視の内容（共通事項）

と畜場法及び食鳥検査法で規定する衛生管理の基準が平成26年度に改正され、HACCPを用いて衛生管理を行う基準が追加されたことから、事業者等に対して導入に向けた指導や必要な助言を行います。

### (4) 監視の内容（個別事項）

#### ア と畜場

(ア) O157等腸管出血性大腸菌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。

(イ) BSE対策として、感染すると異常プリオンが蓄積する回腸遠位部等の特定部位の確実な除去及び汚染防止、検査対象牛の月齢管理の徹底を図ります。

#### イ 大規模食鳥処理場

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。

#### ウ 認定小規模食鳥処理場

処理場内の衛生管理の指導を行うとともに、食鳥処理衛生管理者が行う、食鳥とたいの確認に対して、技術的な指導及び助言を行います。

エ 届出食肉販売業施設

食鳥とたいの取扱いの指導及び流通経路の確認を行います。

### 3 違反を発見した場合の対応

#### (1) 製造した食品の違反への対応

食品製造施設において違反を発見した場合、違反に至った原因を調査し改善を指導するとともに、改善されるまでの間の販売停止及び流通している食品の回収等を指導します。

#### (2) 市場流通食品の違反への対応

市場、販売店等で違反を発見した場合、販売を停止するとともに、当該食品を製造した施設の調査、指導を実施します。

#### (3) 食品営業施設の施設基準・管理運営基準違反への対応

直ちに改善を指導します。改善が確認されるまで、随時、立入検査を継続します。

## V 食品等の検査

### 1 食品衛生法に基づく食品等の検査

県内の食品製造施設や販売施設において採取した食品について検査を実施します。

#### (1) 検査対象食品及び検査項目

農畜水産物については産地や生産の状況を踏まえ、加工食品については製造工程や表示の内容を踏まえ、検査を実施します。主な検査対象食品とその検査項目は次のとおりです。

| 主な検査対象食品         |                    | 主な検査項目 |      |     |        |       |        |       |
|------------------|--------------------|--------|------|-----|--------|-------|--------|-------|
|                  |                    | 微生物    | 残留農薬 | 添加物 | 動物用医薬品 | アレルギー | 遺伝子組換え | 放射性物質 |
| 魚介類              | 生食用鮮魚介類、生かき、冷凍魚介類等 | ○      |      |     | ○      |       |        | ○     |
|                  | 加工品（魚肉ねり製品等）       | ○      |      | ○   |        | ○     |        | ○     |
| 肉類               | 食肉                 | ○      |      |     | ○      |       |        | ○     |
|                  | 食肉製品（ソーセージ等）       | ○      |      | ○   |        | ○     |        |       |
| 牛乳               |                    | ○      |      |     | ○      |       |        | ○     |
| 乳製品（アイスクリーム類を含む） |                    | ○      |      |     | ○      | ○     |        | ○     |
| 穀類加工品            |                    |        |      |     |        |       | ○      |       |
| 清涼飲料水            |                    | ○      |      | ○   |        | ○     |        |       |
| 野菜・果実            | 生鮮及び冷凍農産物          | ○      | ○    |     |        |       | ○      | ○     |
|                  | 乾燥、ブランピング等を行った加工品  | ○      | ○    |     |        |       | ○      | ○     |
| 弁当・そうざい          |                    | ○      |      | ○   |        | ○     |        |       |
| 菓子類              |                    | ○      |      | ○   |        | ○     |        |       |
| めん類              |                    | ○      |      | ○   |        | ○     |        |       |
| 調味料              |                    |        |      | ○   |        | ○     |        |       |
| 漬物               |                    | ○      |      | ○   |        | ○     |        |       |

## (2) 検査予定数

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。

また、さいたま市、川越市及び越谷市と連携し、同一食品の重複検査防止等、効果的かつ効率的な検査を実施します。

| 検査項目                  | 国内産食品 |          | 輸入食品 |        | 合 計   |          |
|-----------------------|-------|----------|------|--------|-------|----------|
|                       | 検体数   | 項目数      | 検体数  | 項目数    | 検体数   | 項目数      |
| 微生物（一般細菌数、大腸菌群、食中毒菌等） | 1,000 | 3,000    | 40   | 80     | 1,040 | 3,080    |
| 残留農薬                  | 370   | 55,500   | 90   | 13,500 | 460   | 69,000   |
| （県内産農産物検査）            | (350) | (52,500) | —    | —      | (350) | (52,500) |
| 食品添加物（指定外添加物を含む）      | 190   | 1,900    | 240  | 1,920  | 430   | 3,820    |
| 動物用医薬品                | 230   | 11,270   | 45   | 1,800  | 275   | 13,070   |
| アレルギー物質含有食品           | 350   | 350      | —    | —      | 350   | 350      |
| 遺伝子組換え食品              | —     | —        | 5    | 5      | 5     | 5        |
| 放射性物質<br>※県内製造・流通食品   | 70    | 140      | 2    | 2      | 72    | 142      |
| その他（カドミウム、酸価・過酸化価等）   | 10    | 10       | —    | —      | 10    | 10       |
| 合 計                   | 2,220 | 72,170   | 422  | 17,307 | 2,642 | 89,477   |

## 2 国内産食品の検査

### (1) 微生物検査

#### ア 規格基準に基づく検査

食品衛生法第11条で規定する「食品、添加物等の規格基準」の「成分規格」において、微生物の基準が設けられている食品についての検査を実施します。

主な対象食品として、冷凍食品、食肉製品、生食用かき等があります。

#### イ 衛生規範に基づく検査

製造等において衛生上の配慮が必要である食品について、厚生労働省が作成した営業者の食品の衛生的な取扱い等についての指針である衛生規範に基づく検査を実施します。

対象となる食品は、弁当及び総菜、漬物、生洋菓子、生めん類です。

#### ウ 食中毒菌の検査

漬物、野菜、食肉などについて食中毒菌等の汚染実態調査等を実施します。

また、と畜場及び食鳥処理場において、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を行います。

### (2) 残留農薬検査

「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項目の検査を実施します。

また、埼玉県産農産の野菜・果実が安全・安心であることを発信するため、スクリーニング検査を実施し、一層の農薬の適正使用を徹底します。

スクリーニング検査とは

本県の農産物直売所は、売上高が常に全国の上に位置しています。

農産物直売所で販売される農産物は地域の特色をあらわし、また、多品目にわたります。

しかしながら、個々の販売重量が、国が示す残留農薬の検査法に必要な量（1kg以上）に満たないため、これまで、検査に供されない品目も多くありました。

そこで、農産物直売所で販売される埼玉県産野菜を対象に、検査に必要な量を100gとしたスクリーニング検査法を県独自に策定し、多品目にわたる残留農薬検査を行うものです。

検査の結果、残留農薬の基準値を超える値を検出した場合や、農薬取締法（昭和23年7月法律第82号）で規定する以外の農薬の使用が確認された場合は、保健医療部と農林部が連携して生産者の調査を行い、適正な農薬使用の指導等を行います。

### （３）食品添加物検査

添加物の使用量の超過や対象外使用の有無について、使用基準の検査を実施します。

また、指定外添加物（わが国では使用の認められていない食品添加物）の使用の有無について検査を行います。

### （４）動物用医薬品検査

魚介類、鶏卵、ハチミツについても過去の違反事例等を考慮した検査項目で検査を行います。

また、食肉等の流通拠点であると畜場・食鳥処理場を管轄する食肉衛生検査センターにおいて、食肉1検体あたり最大50項目の検査を実施します。

### （５）アレルギー物質含有食品検査

収去検査および「簡易迅速検出キット」を用いた検査について、前述「Ⅲ 2 食物アレルギーによる危害防止対策」に記載。

### （６）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、「農畜水産物等の放射性物質検査について」（厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）中の「地方自治体の検査計画について」に基づき、次のとおり、農林部及び環境部と連携して実施します。

市場流通食品については、本県のこれまでの検査及び各自治体での検査結果で、高い数値の放射性物質が検出されている食品を中心に検査を行います。

また、基準値の設定が低く、子どもが継続的に摂取する牛乳及び粉ミルク等の乳児用食品については、定期的な検査を行うとともに、製造者に対しては自主検査の実施を指導します。

なお、県内及びさいたま市内のと畜場でとさつされた牛については、全頭、農林部畜産安全課が調査します。

| 検査対象                             | 実施機関                 |
|----------------------------------|----------------------|
| 市場流通食品（県内で製造・加工された食品及び県内を流通する食品） | 保健所、食肉衛生検査センター、食品安全課 |
| 出荷前の県内産農産物                       | 農林部農産物安全課            |
| 出荷前の県内産畜産物                       | 農林部畜産安全課             |
| 出荷前の県内産水産物                       | 農林部生産振興課             |
| 出荷前の県内産林産物                       | 農林部森づくり課             |
| 県内で捕獲された野生鳥獣の肉（非流通品）             | 環境部みどり自然課            |

## (7) その他検査

### ア カドミウム検査

基準を超過した米の流通を防止するため、平成27年産米について検査を実施します。

### イ 酸価・過酸化値検査

製造施設や飲食店施設におけるフライヤー等で使用する食用油について、施設に立ち入りした食品衛生監視員が簡易キットによる検査を実施し、その結果に基づいて指導を実施します。

## 3 輸入食品の検査

各項目の検査を実施するにあたり、次の点を考慮し検体を決定します。

- ・ 輸入主要国の上位輸入品目
  - ・ 検疫所における検査での違反率（違反件数／検査件数）
  - ・ 厚生労働省や各自治体の検査結果や自主回収の情報
  - ・ 厚生労働省が行う「海外からの問題発生情報等」についての公表等
- なお、輸入者に対しては、輸入の際の自主検査の徹底を指導します。

## (1) 微生物検査

ア 食品衛生法第11条で規定する「食品、添加物等の規格基準」の「成分規格」において、微生物の基準が設けられている食品についての検査を実施します。

主な対象食品として、冷凍食品、食肉製品、生食用かき等があります。

イ 必要に応じ、食中毒菌の汚染状況等の調査のための検査を実施します。

## (2) 残留農薬検査

輸入野菜・果実について国内産食品同様150項目の農薬等検査を実施します。

あわせて、違反品の発見率の高い国から輸入された加工品についても検査を行います。

## (3) 食品添加物検査

添加物の使用量の超過や対象外使用の有無について、使用基準の検査を実施します。

さらに、輸出国における食品添加物の使用状況を踏まえ、指定外添加物（わが国では使用の認められていない食品添加物）の使用の有無について検査を行います。

## (4) 動物用医薬品検査

輸入食肉及び魚介類について、輸出国の使用状況や検疫所での違反発見状況等を勘案した検査を実施します。

## (5) 遺伝子組換え食品検査

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実施します。

## (6) その他

### ア 放射性物質検査

旧ソ連での原子力発電所事故及び核廃棄物の日本海への投棄を踏まえ、ヨーロッパ地域から輸入される食品及び日本海産魚介類を対象に検査を実施します。

### イ 放射線照射の検知検査

世界的には50か国以上で、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実施します。

#### 4 違反を発見した場合の対応

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。

あわせて、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。

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。

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、速やかに県ホームページ等での公表を行います。

#### 5 と畜場、食鳥処理場における検査

##### (1) と畜検査

と畜検査員が、県内各と畜場に搬入された全ての牛、豚等について、と畜場法に基づき、次のとおり、と畜検査を実施します。検査不合格の場合は、食用に供されないよう、適切な措置を取ります。

また、48か月齢超の牛についてはBSEスクリーニング検査を実施します。

ア 生体検査：搬入された家畜について、望診、触診を行い疾病及び異常の有無を確認します。

イ 解体前検査：とさつされた家畜について、疾病及び異常の有無を確認します。

ウ 解体後検査：頭部、枝肉及び内臓について、疾病及び異常の有無を確認します。

##### (2) 食鳥検査

食鳥検査員が、県内大規模食鳥処理場に搬入された全ての鶏について、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き、次のとおり食鳥検査を実施します。検査不合格の場合は、食用に供されないよう、適切な措置を取ります。

ア 生体検査：搬入された食鳥について、望診、触診を行い疾病及び異常の有無を確認します。

イ 脱羽後検査：とさつ、脱羽後の体表について、疾病及び異常の有無を確認します。

ウ 内臓摘出後検査：内臓を摘出したとたい及び内臓について、疾病及び異常の有無を確認します。

##### (3) 精密検査

と畜検査及び食鳥検査において通常の肉眼検査で判定が難しいものについては、微生物学、病理学、理化学検査を行い、その結果により病気を判定します。

##### (4) 施設の衛生管理に係る検査

ア GFAP（グリア線維性酸性タンパク）拭き取り検査

牛を扱うと畜場において、特定部位の除去等が適正に行われていること確認するため、牛枝肉のGFAP拭き取り検査を実施します。

イ その他の検査

その他、使用水の検査、排水の検査等を必要に応じて実施します。

#### 6 その他の検査

##### (1) 厚生労働省と連携した調査事業

「残留農薬一日摂取量調査」（平成6年度から継続）、「食中毒菌汚染実態調査」（平成18年度から継続）及び「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)を継続して実施します。

## (2) 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行います。

## VI 一斉取締りの実施

重点的な監視を行うため、次のとおり期間及び対象施設を定めて集中的な監視指導及び食品の検査を実施します。

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、一斉取締りを行います。

### 1 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

### 2 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

### 3 年末一斉取締り月間

期間：12月

主な対象施設：大量調理施設（高齢者福祉施設、保育所等）、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、ふぐ取扱施設、正月用食品及び生カキ等を取扱う施設

## VII 食中毒等健康危害発生時の対応

### 1 食中毒発生時の対応

「埼玉県食中毒処理要領」（平成26年3月28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、発生時において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実施します。

原因が判明し、原因施設が特定され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、公表要領に基づき速やかに記者発表等による公表を行います。

### 2 いわゆる健康食品による健康被害発生時の対応

「埼玉県健康食品対策連絡協議会」と連携し、原因究明を迅速に行います。

調査結果については、厚生労働省及び消費者庁に報告するとともに、必要に応じて公表を行います。

### 3 食品テロへの対応

食品の製造・供給過程で有害物質が混入された場合、被害の発生範囲が拡大することが予想されます。発生（疑いを含む。）の情報を探知した場合は次の対応を迅速に行います。

- ・ 情報の収集および県内外の関係機関との共有化に努め、県民への正確な情報の提供を行う。
- ・ 必要に応じ「相談窓口」を設置し、県民の不安払拭に努める。

- ・ 保健所における調査及び衛生研究所における検査を円滑に実施する。
- また、平時においては上記の対応が遅滞なく行えるよう、緊急連絡網を整備し、検査体制の準備を行います。

## VIII 食品衛生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

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本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」を用いて、平成13年から自主管理の推進を行ってきました。

また、平成24年度からこのガイドラインに基づく衛生管理を、自らが営業若しくは従事する施設において中心的に担う人材として「彩の国ハサップガイドラインリーダー」（以下「ガイドラインリーダー」という。）の養成を開始しました。

自主管理の更なる推進を図るため、次の事業を実施し、食品等営業者及びガイドラインリーダーを支援します。

#### (1) 自主管理優良施設の確認

衛生水準の向上を目的に「彩の国ハサップガイドライン」を取り入れた自主管理の優良な施設を県が評価し、県ホームページで公表する「埼玉県食品衛生自主管理優良施設確認制度」を引き続き実施します。

優良施設の確認を受けた施設に対しては、店頭掲示用の「彩の国ハサップ取組確認済票」を交付します。また、商品カタログや担当者の名刺などでの使用を承認していた優良施設確認マークについて、平成26年度から優良施設で製造された製品への使用も可能としました。



取組確認済票



優良施設確認マークの例

#### (2) 彩の国ハサップガイドラインリーダーの活用

養成講習会を開催し、養成されたガイドラインリーダーには「彩の国ハサップガイドラインリーダーがいる店」というポスターを配布し、自主管理の取り組みをお客様へアピールしてもらいます。

また、優良施設の確認を受けるための取り組みに対する助言・指導を行います。

#### (3) 一般社団法人埼玉県食品衛生協会への委託

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実施します。

## **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、他自治体へ情報提供を行うとともに県ホームページで、積極的に県民あて情報を発信します。

あわせて、当該営業者に対しては再発防止のための原因究明に努めるよう指導します。

## **3 最新の食品衛生情報の周知徹底**

食品衛生管理者及び食品衛生責任者（以下「食品衛生管理者等」という）に対し、講習会等の場を用いて、適切にその職責が果たされるよう、食中毒や食物アレルギー等の最新の科学的知見に基づく食品衛生情報の提供を実施します。あわせて、その情報が、従事者にしっかりと伝わるよう指導します。

また、営業者に対しては、食品衛生管理者等の意見を尊重させ、衛生意識の向上を図ります。

## **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一般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、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**

一般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進していきます。

## **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。

## Ⅸ 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

#### (1) 埼玉県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。

#### (2) 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

#### (1) 食の安心県民の集いの開催

消費者、生産者、加工・流通業者等が一堂に会して、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一環として、食をめぐる作文の表彰や研修会等を実施します。

#### (2) 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、県内各地域で食の安全・安心に関する意見交換会等を開催します。

#### (3) リスクコミュニケーションの養成

保育や学校教育現場の専門職員を対象に、正しい情報の提供と意見交換等による疑問の解消を図るため、各地域におけるリスクコミュニケーションとして養成し、食の安全・安心の確保を推進します。

#### (4) 子育て世代へのリスクコミュニケーション強化

時間的制約などにより講演会等に参加することが困難な方が多い子育て世代を対象に、市町村子育て支援センターなどと連携したリスクコミュニケーション（意見交換、情報提供）の機会を拡充し、食の安全・安心に対する理解を深めます。

#### (5) 食の安全体験教室

食品系専門課程の生徒、学生を対象に、実習を通して食の安全を学ぶ学習機会を提供します。

### 3 県民等に対する情報提供・普及啓発

#### (1) インターネットを活用した情報提供・普及啓発

県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、市町村へは、「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。

#### (2) 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」（隔月）、「コバトン食の安全情報」（毎月）、「STOP the 食中毒」等の広報媒体を活用して、分かりやすい情報の提供や普及啓発に努めます。

なお、より幅広い世代に周知徹底を図るため、情報の提供や普及啓発に際しては、関係部局や民間事業者との連携強化に努めます。

### (3) 各種講座等による普及啓発

県政出前講座や研修会等を通じ、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り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。

## X 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、県ホームページ等で公表します。

また、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。

なお、本計画に重大な変更があった場合は、遅滞なく公表します。

## XI 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研修大会や全国食品衛生監視員研修会等に積極的に参加し、資質の向上を図ります。