

平成 23 年度愛媛県食品衛生監視指導計画の概要

第 1 基本方針

- 1 愛媛県の実情に即応した監視指導の実施
- 2 消費者、食品関連事業者及び行政の役割とリスクコミュニケーション
- 3 食品供給行程(フードチェーン)の各段階における監視指導
- 4 生産段階の食品安全規制と連携した監視指導

第 2 実施期間

監視指導計画の期間 平成 23 年 4 月 1 日～平成 24 年 3 月 31 日までの 1 年間

第 3 監視指導の実施体制等

業務の内容	重点監視	一般監視
食品等の収去	○	
計画に基づく監視	○ (重点監視業種)	○ (一般監視業種)
特別監視(HACCP)	○	
食中毒調査		○
違反食品調査		○
苦情処理		○
団体指導		○
講習会、広報等		○
営業許可		○

《監視指導の実施機関とその役割》

業務衛生課	<ul style="list-style-type: none"> 監視指導計画、各種施策の策定公表 県民への情報提供 HACCP 導入施設の監視指導等 関係部局、関係自治体との連絡調整
機動班設置保健所 (西条、今治、松山、八幡浜、宇和島)	<ul style="list-style-type: none"> 重点監視指導 一般監視指導 その他(小規模食鳥処理場、行商監視)
四国中央保健所	<ul style="list-style-type: none"> 一般監視指導 その他(小規模食鳥処理場、行商監視)
食肉衛生検査センター	<ul style="list-style-type: none"> と畜検査、食鳥検査 と畜場、食鳥処理場の監視指導 と畜場、食鳥処理場に併設する食肉処理施設の監視指導

第 4 監視指導の実施内容等

監視指導計画の対象 愛媛県内(保健所設置市である松山市を除く)

1 業種別監視指導回数の設定

各保健所ごとに、次表の監視指導回数を参考に、製品のリスク等を勘案し、施設ごとに年間の監視回数を設定する

ランク	監視指導回数	対象業種(施設)	施設数及び監視目標数
A	3回/年	大量調理施設又は広域流通する食品等を製造加工する業種であって、違反事例の多い業種 <ul style="list-style-type: none"> 飲食店営業(旅館、仕出し、弁当等の大量調理施設) 食品製造業(乳処理業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、食品冷凍冷蔵業) HACCP 承認施設 過去 3 年間の食中毒発生施設及び法違反などの行政処分を受けた施設 	施設数 : 335 施設 監視目標 : 1,005 回
B	2回/年	食中毒の発生頻度は高いが大量調理施設に該当しない業種、違反事例の比較的多い業種 <ul style="list-style-type: none"> 飲食店営業(大量調理施設以外の旅館、仕出し、弁当等の施設) 食品製造業(アイスクリーム類製造業、豆腐製造業、めん類製造業等 14 業種) 集団給食施設(大量調理施設) 	施設数 : 2,455 施設 監視目標 : 4,910 回

C	1回/年	食中毒の発生頻度が低く、過去5年間に違反事例の無かった業種 ・ 飲食店営業（一般食堂、自動車） ・ 食肉、魚介類、乳類販売業（簡易販売を除く）、氷雪販売業 ・ 食品製造業（酒類製造業、氷雪製造業、添加物製造業等7業種） ・ 集団給食施設（大量調理施設以外）	施設数：8,759 施設 監視目標：8,759 回
D	1回/2年	A, B, Cランク以外の業種	施設数：13,636 施設 監視目標：6,803 回
【合計】			施設数：25,185 施設 監視目標：21,477 回

*大量調理施設：同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設

2 食品の収去検査に関する事項

《収去検査実施計画》

検査の分類	主な検査項目	検査対象食品
食品添加物等検査	保存料、着色料、甘味料、漂白剤他	各種食品
細菌検査	規格基準、各衛生規範、自主基準	各種食品
残留農薬検査	約180種類の農薬	食肉（輸入、国産）、野菜（輸入、県内産）他
腸管出血性大腸菌O157検査	腸管出血性大腸菌O157検査	各種食品
遺伝子組換え食品検査	遺伝子組換え大豆	豆腐又は原料大豆
アレルギー物質を含む食品検査	乳	菓子・パン類
生食用かき検査	規格基準	生食用かき
有機スズ化合物検査	TBTO、TPT	養殖魚、天然魚
抗生物質、抗菌性物質	抗生物質、抗菌性物質	養殖魚、食肉
防カビ剤検査	OPP、DP、TBZ、イマザリル	輸入かんきつ類
器具、容器包装、おもちゃ	規格基準、防カビ剤、漂白剤	容器包装、器具（わりばし）、おもちゃ
年間検査件数		1,966検体

3 一斉取締りの実施に関する事項

- 1) 夏期食品一斉取締り（7月）：夏期に多発する食中毒等食品による事故防止
- 2) 食品衛生月間（8月）：食品営業者、消費者に対する食品衛生思想の普及啓発
- 3) 集団食中毒防止月間（9月）：集団食中毒の発生防止対策を推進
- 4) ふぐ中毒防止月間（12月）：フグに関する知識の普及啓蒙によるフグ中毒の防止対策を推進
- 5) 食品添加物等の年末一斉取締り（12月）：多種類の食品が短期間に流通する年末年始の事故防止

4 違反発見時の対応

- 1) 違反発見時の対応
 - ・ 現地での改善指導、指導票の交付
 - ・ 違反食品の回収、廃棄等の措置及び行政処分（製造所が県外の場合は管轄都道府県に通報）
- 2) 違反の公表
 - ・ 危害発生のおそれの高いもの又は県民への注意を促す必要があるものと判断された場合、原則として報道機関等へ公表

第5 関係者相互間の情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施

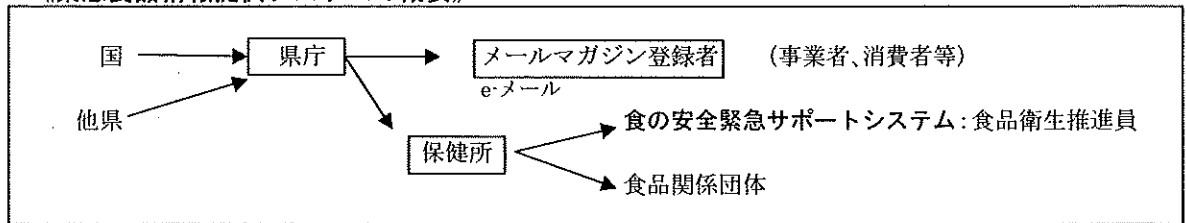
監視指導の実施状況、収去検査結果の概要の公表（計画の実施状況の公表は翌年度の6月末）

食の安全・安心推進事業による情報提供並びに意見交換

1 食の安全・安心情報提供事業

- 1) えひめ食の安全・安心情報ホームページ、メールマガジン「えひめ食の安全安心メール」による情報提供
 - ・ 食の安全・安心をはじめとする身近な情報や正しい知識をわかりやすく提供し、県民に見える食の安全・安心確保に関する情報を提供することにより、県民の食品等への不信・不安を解消する。
- 2) 緊急食品情報提供システム、食の安全緊急サポートシステムによる情報提供
 - ・ 不良食品の回収情報、食中毒注意報等の情報を保健所やメールマガジン登録者等に情報提供する緊急食品情報提供システム、食品衛生推進員の行う食の安全緊急サポートシステムにより、消費者の不良食品による健康被害の拡大を未然に防止する。

《緊急食品情報提供システムの概要》



- 3) 食の安全・安心県民講座
 - ・ 食の安全・安心に対する県の取り組み状況等について情報提供するとともに、参加者との意見交換の場を設けることによって、県民の食品等への不信・不安を解消する。
 - ・ 県下5会場で実施（参加者各100人程度）
- 4) 自主回収の公表
 - ・ 食品関連事業者から衛生上の理由等による自主回収の報告があった場合は、その旨を公表する。
- 5) 苦情等への対応
 - ・ 苦情に対して適切に対応することはもとより、表示の見方等の相談等の食品衛生行政に対する疑問についても、必要に応じて関係機関等と連携を図りながら積極的に対応する。
- 6) 愛媛県HACCP制度の周知及び認証施設の公表
 - ・ 認証施設は、積極的に自主衛生管理を行い、食品の安全性の促進に取り組んでいることから、その施設名を公表する。
 - ・ 県民にとって安全安心の目安となる、製品や製造施設に表示する認証マークの普及啓発を通じ、制度の浸透を図る。

第6 食中毒等危害発生時の対応に関する事項

食中毒注意報の発令

- ・ 細菌性食中毒注意報
- ・ 細菌性食中毒（腸炎ビブリオ）食中毒注意報
- ・ ノロウイルス食中毒注意報

食中毒の発生が予想される場合に食中毒注意報を発令し、県民及び食品取扱者に対し食品衛生に関する注意を喚起することによって、食中毒の発生を未然に防止するとともに、併せて食品衛生の知識の高揚を図る。

第7 食品等事業者の自主的な衛生管理の実施に関する事項

食品等事業者に対して、自主的な衛生管理の向上のための取り組みを実施するよう指導する

- 1 食品衛生管理者、食品衛生責任者の指導
- 2 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進
- 3 食品等に起因する危害が発生し、又は発生するおそれがある場合の製品の自主回収等、緊急に消費者への注意喚起を行う必要がある場合の情報の公表
- 4 製造、加工業者に対するHACCP導入の促進
- 5 県の施策に協力して、食品等事業者からの相談に応じ、助言等を行う食品衛生推進員の積極活用
- 6 食品衛生指導員による食品等事業者に対する助言、指導その他の活動推進

第8 食品衛生に係る人材育成・資質向上と衛生管理技術に関する事項

- 1 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員及び検査担当職員の育成等
- 2 食品関係者の育成等
 - ・ 食品衛生管理者
 - ・ 食品衛生責任者 他
- 3 関係団体に属する自主的な衛生管理の向上を推進する者の育成
 - ・ 愛媛県食品衛生推進員
 - ・ 食品衛生指導員