

令和 2 年度石川県食品衛生監視指導計画

第 1 基本的方針

平成 27 年 3 月に制定された「石川県食の安全・安心推進条例」では、①県民及び観光その他の目的で県内に滞在する者の生命・健康を守る観点を最優先し、②食において事業者、消費者、行政の関係者が各々の責務・役割を認識し、相互に連携を図り、③科学的知見に基づいた安全対策を推進し、④生産から消費に至るまでの一貫した総合的な対策を実施すると共に、⑤事業者、消費者、行政の関係者がそれぞれの安全の取り組みなど様々な情報の共有、交換を促進させることの 5 本柱を基本としています。

食品衛生に関する監視指導(以下「監視指導」という。)は、食品、添加物、器具及び容器包装(以下「食品等」という。)の生産、製造、加工、輸入、流通、販売等の実態及び施設の食品衛生上の管理の状況並びに食中毒等の食品衛生上の危害の発生状況等を踏まえて実施すべきものです。

このため、食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。)第 22 条に基づく「食品衛生に関する監視又は指導の実施に関する指針(平成 15 年厚生労働省告示第 301 号)」に基づいて、本県の実情を踏まえ、石川県食品衛生監視指導計画(以下「監視指導計画」という。)を作成し、監視指導を実施することとします。

令和 2 年度計画の策定に当たっては、監視指導において、簡易検査機器である ATP アナライザーの活用や、収去検査(細菌検査)を実施し、その結果に基づき指導を行うことにより指導内容の可視化を図ることとします。

また、平成 30 年 6 月の食品衛生法改正により、原則として全ての食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理が求められることとなりました。(令和 2 年 6 月 1 日施行。その後、令和 3 年 5 月 31 日までの 1 年間経過措置。)

このため、食品等事業者への HACCP に沿った衛生管理の導入支援に向けた取り組みを実施することとします。

第 2 監視指導の実施体制

1 監視指導計画の対象

- (1) 本計画は金沢市を除く県内全域を対象とする(金沢市は監視指導計画を別途策定)
- (2) 法に基づく営業許可施設及び営業者
- (3) 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(平成 2 年法律第 70 号)に基づく食鳥処理場及び食鳥処理業者
- (4) 集団給食施設及び食品等事業者

- (5) 石川県ふぐの処理等の規制に関する条例(平成18年石川県条例第33号)に基づくふぐ処理施設及びふぐ処理業者等

2 実施機関

(1) 健康福祉部薬事衛生課

- (ア) 監視指導計画及び県の施策の策定・公表
- (イ) 県民への食品衛生に関する情報提供
- (ウ) 県庁内関係部局、他自治体及び厚生労働省、消費者庁との連絡調整
- (エ) 保健福祉センターが実施する専門的な監視指導の助言・調整

(2) 保健福祉センター

- (ア) 監視指導計画に基づく監視指導
- (イ) 違反食品、苦情食品に係る調査及び措置
- (ウ) 食中毒に係る調査
- (エ) 食品等事業者及び消費者への衛生講習会の実施並びに食品衛生に関する情報提供
- (オ) 食品営業施設における自主衛生管理体制推進のための支援
- (カ) 大量調理施設又は広域流通食品製造業を対象とした専門的な監視の実施
- (キ) 食品等の収去検査の実施

(3) 保健環境センター

- (ア) 収去品の検査
- (イ) 違反食品、苦情食品に係る検査
- (ウ) 食中毒に係る検査
- (エ) 食品衛生検査施設の精度管理
- (オ) 食品衛生に関する調査研究及び情報提供

3 国、地方自治体及び関係団体等との連携 (別紙1)

- (1) 監視指導を効果的に進めるため、金沢市との連携を図るとともに、広域流通食品等に係る違反情報探知時や食中毒発生時には、必要に応じて他自治体の食品衛生担当部局と連携して対策を講じます。
- (2) 大規模又は広域的な食中毒等の食品による健康被害が発生した場合には、厚生労働省及び厚生局と連携し、関連自治体とともに必要な対策を講じます。
- (3) 輸入食品に係る違反情報や安全性に関する情報を入手した場合は、厚生労働省又は消費者庁へ迅速に通報するとともに、連携して必要な対策を講じます。
- (4) 農畜水産物の生産段階に係る指導及び食品等の表示に係る監視指導については、関係部局と連携し、必要な対策を講じます。
- (5) 総合衛生管理製造過程の承認を受けた施設及び対米輸出水産食品認定施設の監視指

導に当たっては、東海北陸厚生局と連携して実施します。

4 実施期間

令和2年4月1日から令和3年3月31日まで

第3 監視指導事項

1 共通監視指導事項

- (1) 法等に基づく施設基準、管理運営基準、規格基準及び表示の基準等に適合することの確認
- (2) 一般的衛生管理事項の実施状況の確認・指導
- (3) 記録の作成、保存並びに運搬に係る衛生管理の指導及び確認
- (4) 製造・加工工程ごとの自ら実施する衛生管理の推進強化
- (5) HACCPに沿った衛生管理の推進強化

2 重点監視指導事項

(1) 食中毒予防対策関係

生食用牛肉、牛レバーや豚の食肉、野生鳥獣肉の基準遵守等の確認

カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、サルモネラ、ノロウイルス、アニサキス等による食中毒防止対策

(2) 食品表示関係

アレルギー物質、期限表示、製造者表示、遺伝子組換え食品、食肉、生食用かき、
ふぐ加工品等の適正な食品表示の確認

(3) 食品等事業者へのHACCPに沿った衛生管理関係

HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導

(4) その他

食品添加物及び残留農薬の検査、不適切な原材料の使用等の有無

簡易検査機器であるATPアナライザーの活用及び収去検査(細菌検査)の実施による指導内容の可視化

第4 具体的施策

1 施設への立入検査

本県の食中毒の発生状況から、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒予防対策が重要であることから、食肉取扱施設の監視指導を充実させ、春期から夏期にかけて重点的に実施します。この中で、生食用食肉を提供している営業施設に対し、規格基準及び表示基準の遵守を指導します。また、加熱不十分な食肉(野生鳥獣肉を含む)を提供しないよう食肉の適正な取り扱いについて指導します。

食品の製造・加工技術等の高度化、食品の多様化、食品流通の広域化等に適切に対処するため、計画的・効果的な食品監視及び科学的知見に基づいた衛生指導を推進することが必要です。年度毎に重点監視対象業種を明確化し、食品等事業者におけるHACCPに沿

った衛生管理の実施状況を確認・指導し、抜き打ち検査の実施及び簡易検査機器であるATPアナライザーの活用により、具体的で効果的な指導に努め、食品の安全を確保します。引き続き地域の特性に応じた監視指導に努めます。

(1) 重点監視業種及び監視回数

監視指導件数：延べ 11,500 件

〔食品衛生法関係〕

業種毎に、過去の食中毒の発生頻度、製造・販売される食品の流通の広域性及び営業の特殊性などを考慮して、監視の重要度の高い業種(施設)の順にA、B、C、Dの4ランクに分類します。

ランク	業種(施設)		監視指導回数
A	衛生管理上、特に監視指導が必要と認められる業種(施設)	(例) 公設卸売市場 乳処理業	年3回
B	食品を大量調理(同一メニューを1回300食又は1日750食以上調理し、提供するものをいう。)又は広域流通させており、食中毒が発生した場合、影響が広範囲に及ぶ業種(施設)及び食中毒の発生頻度が高いと認められる業種(施設)、原因となった病因物質に係る食品を取扱う業種(施設)のうち、特に監視指導が必要と認められる業種(施設)	(例) 大規模施設(旅館、弁当屋、仕出し屋、菓子製造業、給食施設等)、食肉処理業、食鳥処理場、生食用牛肉取扱施設、野生鳥獣肉取扱施設、焼肉屋、カット野菜加工場 等	年2回
C	食中毒の発生頻度が中程度で、監視指導が必要と認められる業種(施設)	(例) Bランク以外の旅館、弁当屋、仕出し屋、菓子製造業、給食施設等、ふぐ処理営業 等	年1回
D	食中毒の発生頻度が低く、AからCランク監視業種(施設)以外	(例) 缶詰又は瓶詰食品製造業、酒類製造業、自動販売機による営業 等	営業許可更新時等実情に合わせて実施 (概ね年1/2~1/5回)

〔その他の法令関係〕

農林水産物の生産段階における安全対策及び食品表示法に係る表示等食品衛生法以

外の法令に基づく監視指導を担当部局と合同で行います。

(2) 令和2年度監視指導実施計画表は、別紙2のとおりです。

2 一斉監視指導

春期には、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ等による食中毒の未然防止に資するため、食肉取扱施設に対し、食肉の衛生的な取り扱いについて重点的に実施します。また、野生鳥獣肉取扱施設に対し、異常の有無の確認の徹底など、適正な管理について監視指導を実施します。

加えて、有毒植物による食中毒も全国的に発生していることから、直売場等に対して、注意喚起・周知依頼を行います。

夏期は、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて監視指導を重点的に実施します。特に、細菌性の食中毒が発生しやすい時期であることから、食肉取扱施設や魚介類取扱施設のほか、旅館や仕出し屋などの大量調理を行う施設に対し、食品の衛生的な取り扱いや温度管理等について重点的に実施します。

秋期は、製造業を対象に食品添加物及びアレルギー物質など食品適正表示のための法令遵守の徹底を指導します。また、例年10月頃にきのこによる食中毒が発生していることから、きのこシーズン前に県民等への注意喚起を行います。

年末には、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて監視指導を重点的に実施するほか、ノロウイルスによる食中毒が増加傾向となる11月以降から、旅館、カキのむき身処理施設など関連施設に対し監視指導を行い、ふぐ料理のシーズン前でもあることからふぐ関連施設に対しても監視指導を実施します。

また、アニサキスによる食中毒が発生していることから、生鮮魚介類の取り扱い施設に対し、寄生虫を原因とする食中毒の予防について指導します。

さらに、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。

3 食品等の収去検査

県民の食生活の安全を確保し健康の保護を図るため、食品の検査体制や検査設備を整備し、科学的知見に基づいた食品衛生行政を推進する必要があります。

このため、各保健福祉センター、保健環境センターを食品衛生検査施設とし、県内で製造販売される食品について法等に基づく検査を実施し、大規模食中毒の未然防止や違反食品等の流通を防止することにより、食品等の安全確保を図ります。

輸入食品については、厚生労働省が実施した食品添加物及び残留農薬の違反状況を踏まえ、検査を実施します。

さらに、アレルギー物質を含む食品については、引き続き食品適正表示のための法令遵守の徹底を指導します。

(1) 主な収去・検査項目

(ア) 県内で生産又は販売される農畜水産食品(輸入食品を含む。)の農薬、動物用医薬品等の残留検査

(イ) 県内で製造又は販売される食品(輸入食品を含む。)の細菌及び食品添加物の検査

(ウ) 違反事例の多い菓子類、アイスクリーム類等の規格基準等の検査

(エ) 腸炎ピブリオ、ノロウイルス、カンピロバクター等の食中毒原因物質の調査

(オ) アレルギー物質、豆腐、納豆等の遺伝子組換え食品に関する検査

(カ) 器具、容器包装類及びおもちゃの規格基準の検査

(2) 令和2年度収去検査等実施計画表は、別紙3のとおりです。

4 監視指導の可視化を通じた衛生管理意識の向上

立入監視にあたり、簡易検査機器であるATPアナライザーを活用するとともに、収去検査(食品の細菌検査)を実施し、その結果に基づき指導を行うことにより、指導内容の可視化を図ることとします。

5 食品中の放射性物質対策

食品中の放射性物質の基準値については、東日本大震災による福島第一原子力発電所の事故後の緊急的な暫定規制値による対応から、今後の永続的な対応を図るため、食品衛生法に基づく基準が制定され、平成24年4月から施行されています。現在、生産地において関係自治体が計画的な検査を継続して実施しているところです。今後、国や関係自治体等による放射性物質の検査結果等に留意し、状況の変化に応じて適切に対応することとします。

6 HACCPの取り組み支援

平成30年6月の食品衛生法改正により、原則として令和2年6月から全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が求められることとなりました。

これは、営業者が自らの営業における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施することを求めるものです。

令和3年5月の経過措置終了までに、円滑にHACCPに沿った衛生管理を導入できるよう、事業者の規模や業種等を考慮した支援を行います。

(1) HACCP制度化の周知と取り組み促進

食品衛生責任者研修会、施設への立入検査及び一斉監視指導時などのあらゆる機会を捉え、食品等事業者に、一般的衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理の制度化の周知、衛生管理計画の作成並びに実施記録について、営業者が適切に取り組めるよう支

援を行います。

なお、小規模営業者等については、厚生労働省が確認した手引書等を参考にHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施することができるよう導入支援を積極的に行います。

(2) 食品等事業者向け講習会・相談会

食品等事業者向けの講習会や取り組みに応じた個別相談会を、県内各地で実施します。

(3) 食品関連団体との連携

食品関連団体の開催する講習会などに講師を派遣し、HACCPに沿った衛生管理について、導入の周知及び支援を行います。

第5 違反発見時の対応

- 1 違反している状況を発見した場合は極力その場で改善指導を行い、違反が軽微であって直ちに改善が図られるもの以外の法違反については書面により改善指導を行います。
- 2 法違反に係る食品等が現存する場合は、当該食品等が販売の用に供され又は営業上使用されないよう廃棄、回収等の措置を速やかに講じさせるとともに、必要に応じて営業停止などの措置をとります。
- 3 広域流通食品等及び輸入食品等の場合は、関係都道府県等の食品衛生担当部局及び厚生労働省又は消費者庁へ迅速に情報提供し、連携して違反に係る食品等の流通防止、再発防止等の必要な措置を講じます。
- 4 食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため、法又は法に基づく処分に違反した者(違反が軽微であって、かつ当該違反について直ちに改善が図られた者を除く。)の名称、対象食品、対象施設等を「食品衛生法違反に関する公表要領」に基づき公表します。この場合、県の講じた措置の内容、違反原因及び改善状況についても、判明次第公表します。

第6 計画の実施状況等の公表及び意見交換(リスクコミュニケーション)の実施

- 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2年6月末までに公表します。
- 2 監視指導計画の策定及び年度途中で当該計画を変更する場合は、これを公表し、県民の意見を求めます。
- 3 計画の実施状況等の公表は、とりまとめ終了後、速やかに県のホームページに掲載するとともに、行政情報サービスセンター及び保健福祉センターで閲覧に供します。
- 4 食中毒の発生しやすい気象条件等の場合には食中毒注意報を発令し、現に食中毒が多発している場合には、食中毒警報を発令する等県民や食品関係営業者に注意を喚起して、食中毒等の未然防止に努めます。
- 5 家庭における食中毒発生を未然に防止するため、家庭における食品の購入から喫食までの取り扱いに関し、消費者に対し啓発を行います。また、消費者の世代に応じ、食の安全に関する正しい知識の普及啓発に努めます。
- 6 食品衛生月間中に食品衛生の普及啓発をするための行事を開催します。
- 7 食品衛生法以外の法令に基づくものについても、上記に準じて行います。
- 8 不良食品等が発生した場合に県が提供する食品安全情報で、「健康被害の影響面」からクラス分類し、迅速かつ的確に提供することにより、県民や報道機関のより一層の理解促進を図ります。

第7 食中毒等の健康危害発生時の対応

- 1 「健康危機管理マニュアル」に基づき、関係部局と連携を図りながら、迅速かつ的確な対応、調査を実施するとともに、初動調査においては、病原微生物のみならず化学物質等が原因物質である可能性も考慮します。また、再発防止対策として、積極的な汚染源の遡り調査の実施等原因究明を行います。
- 2 食中毒予防の観点から、食中毒発生状況等について食品等事業者及び県民への情報提供を図り、食中毒等健康被害拡大防止の観点から、必要な情報について、可能な限り速やかに公表します。
- 3 死亡事故等の重大事故が発生した場合は、消費者安全法(平成21年法律第50号)第12条に基づき、直ちに、消費者庁に対し通知します。
また、消費者事故等(重大事故等を除く。)は発生した旨の情報を得た場合で、その態様、商品等の特性などから、被害の拡大や同様の事故等が発生するおそれがあると認めるときも、消費者庁に対し通知します。
- 4 指定成分等を含む食品等を取り扱う営業者から当該食品等が人の健康に被害を生じ、又

は生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった場合は、厚生労働省へ報告します。また、健康被害情報を把握したときは、必要に応じて医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者に協力を求め、調査を実施します。

なお、いわゆる健康食品（指定成分等を含む食品等を除く。）による健康被害発生時にも原因究明を行い、必要な措置を講ずるとともに厚生労働省に調査結果を報告します。

- 5 農畜水産物に係るものについても上記に準じ、法令等の定めるところにより、関係部局が連携して対応するものとします。

第8 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

- 1 営業者に対し、食品衛生責任者に公衆衛生上必要な措置に関する基準に従い衛生管理に当たらせるとともに、食品衛生責任者の意見を尊重し、施設の衛生管理の向上に努めるよう指導します。

- 2 営業者に対し、食品衛生責任者の再教育のため保健所長が認める研修会に出席させるよう指導します。

- 3 食品等事業者に自主検査の実施や原材料の安全性確保等を促すとともに、食中毒等発生時の原因究明及び被害拡大防止を図るため、「食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針」（平成15年8月29日食安発第0829001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）に基づき、食品の製造販売等に係る記録の作成、保存に努めるよう指導します。

また、仕出し屋、弁当屋、旅館等の大量調理施設については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日衛食第85号厚生省生活衛生局長通知 最終改正：平成29年6月16日生食発0616第1号）等に基づく衛生管理を指導します。

なお、小規模営業者等に対しては、厚生労働省が確認した手引書等を参考にHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を推進します。

- 4 食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の導入・実施に向けた情報提供、周知の徹底、衛生管理の支援を行うとともに、要請に応じて職員を派遣します。

- 5 衛生管理状況が一定水準以上である優良な施設や食品衛生の向上に顕著な功績のあった者に対して、表彰を行うとともに公表します。

第9 食品衛生に係る人材育成・資質向上等

- 1 食品衛生監視員が食中毒等発生時に迅速な対応ができるよう専門研修に派遣するなど資質向上を図ります。また、食品検査担当職員及び食鳥検査員の検査技術向上のため研修に派遣します。

- 2 検査の信頼性の確保を図るため、法令に定められた外部精度管理や内部点検を実施しま

す。

- 3 HACCPに沿った衛生管理の導入に対する指導助言を行う食品衛生監視員を養成する講習会や、国が実施する講習会へ担当職員を派遣し、資質向上を図ります。
- 4 (公社)石川県食品衛生協会の開催する食品衛生責任者養成講習会や食品衛生責任者の再研修にも積極的に協力します。

第10 食品衛生法以外の法令等に基づく監視指導

食品として流通する前の生産段階における農畜水産物の安全対策など、食品衛生法以外の法令等に基づく監視又は指導を行います。

1 監視指導の対象

農畜水産物及びその生産者等

2 実施機関別の指導及び検査の内容

(1) 農林水産部農業安全課

(ア) 食品表示の適正化に関する監視指導

(イ) 農薬及び肥料の適正な取り扱いに関する監視指導

(ウ) 農作物病虫害・防除指針(農薬の適正使用に関する指導指針)の策定

(エ) 動物用医薬品、飼料の適正使用及び家畜の衛生管理に関する検査・指導実施計画の策定

(オ) 農畜産物の安全・安心に係る情報提供

(2) 農林水産部里山振興室

「石川県野生獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン」(平成24年3月策定 最終改正：令和元年5月)に基づく野生獣肉取扱施設への指導

(3) 農林水産部水産課

養殖業者への衛生管理の指導及び情報提供

(4) 農林総合事務所

(ア) 食品表示の適正化に関する指導

(イ) 農薬の適正な取り扱いに関する指導

(5) 家畜保健衛生所

(ア) 動物用医薬品、飼料の適正使用及び家畜の生産段階における衛生管理に関する指導

(イ) 動物用医薬品、飼料の適正使用及び家畜衛生に係る検査

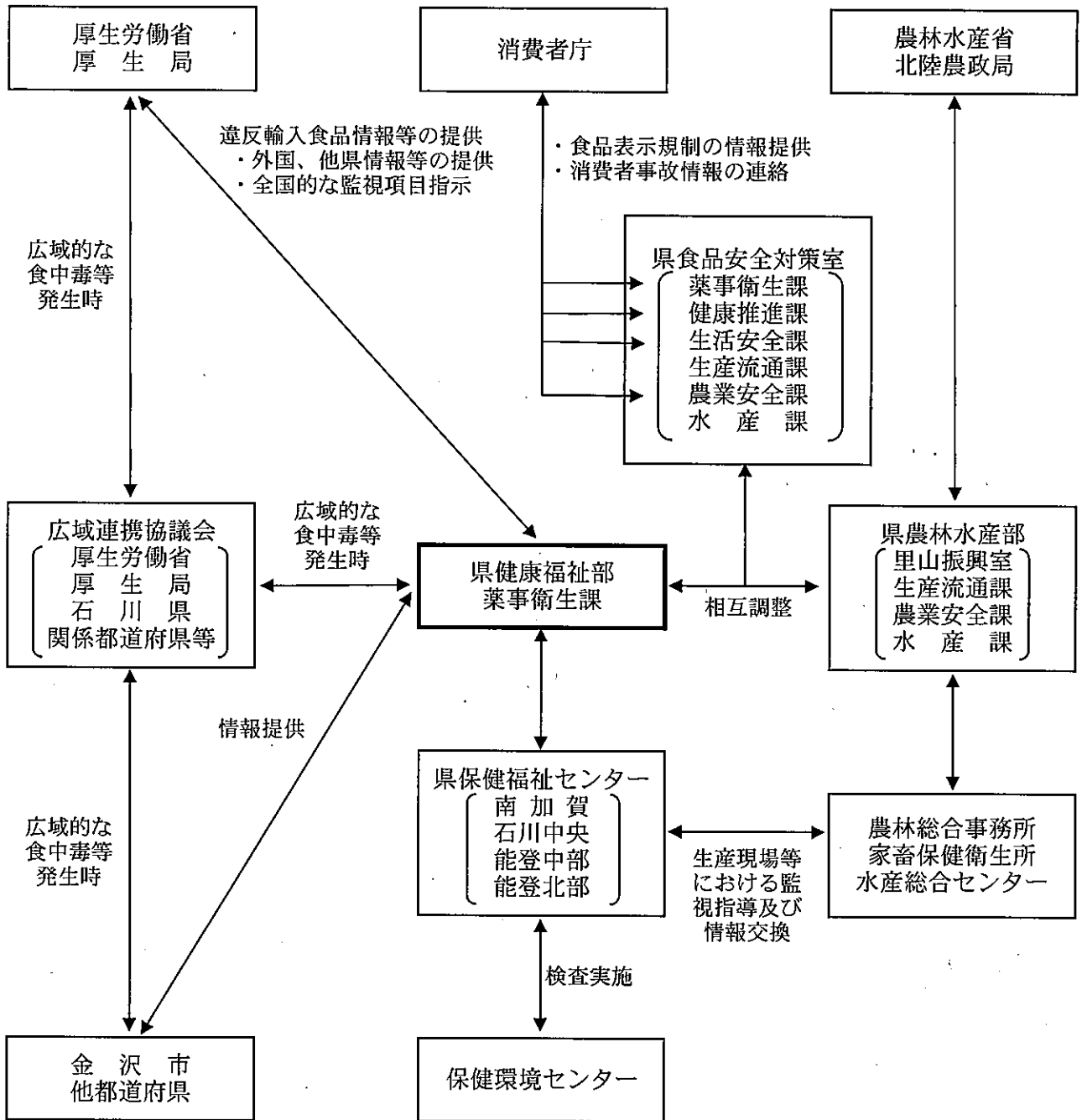
(ウ) 畜産農家に対する家畜衛生に関する情報提供

(エ) 家畜伝染病の発生予防・まん延防止

(6) 水産総合センター

- (ア) 養殖衛生管理の指導
- (イ) 水産用医薬品等の適正指導
- (ウ) 水産用医薬品残留検査
- (エ) 魚病発生・伝播の防止

別紙1 関係機関の連携



収去実施機関	検査実施機関		乳及び乳製品	卵及びその加工品	食肉及びその加工品	魚介類及びその加工品	野菜等農産物及びその加工品	その他の加工品	器具・容器包装、おもちゃ	計	備考
保健福祉センター 保健環境センター	保健福祉センター	細菌検査			250				—	250	衛生規範等に基づく細菌検査
		成分規格(細菌)※	110						—	110	品目により腸炎ビブリオ、大腸菌群、細菌数、サルモネラ、黄色ブドウ球菌等
	保健環境センター	成分規格(細菌)	180						—	180	品目により腸炎ビブリオ、大腸菌群、細菌数、サルモネラ、黄色ブドウ球菌等
		食品添加物	240						—	240	保存料、着色料、甘味料、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防ばい剤等
		乳等の規格試験	8	—	—	—	—	—	—	8	無脂乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度、細菌数、大腸菌群
		残留動物用医薬品	—	69		—	—	—	—	69	国産、輸入の卵、食肉中の抗生物質、合成抗菌性物質、寄生虫駆除剤
		残留農薬	—	—	5	—	35	—	—	40	農産物、食肉
		貝毒・ふぐ毒	—	—	—	26	—	—	—	26	麻痺性、下痢性貝毒及びふぐ毒
		器具・容器包装、おもちゃの規格試験	—	—	—	—	—	—	50	50	溶出試験
		遺伝子組換え	—	—	—	—	15	—	—	15	大豆等
		アレルギー物質	140						—	140	小麦、そば、落花生、乳、卵、えび、かに
		計	1,078						50	1,128	

※ 県内産（金沢市を除く。）に限る。