

平成28年度

山梨県食品衛生監視指導計画

山梨県福祉保健部

目 次

第1	はじめに	2
第2	本計画の適用期間	2
第3	監視指導の実施に関する基本的な方向	2
1	食品等事業者、消費者、山梨県の役割分担	2
2	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及び連携	2
第4	監視指導等の実施体制	3
1	各食品衛生関係機関の役割	4
2	関係部局との連携	4
3	国及び他の自治体との連携	6
4	試験検査体制の整備	6
第5	重点的に監視指導する事項	7
1	食中毒防止対策	7
2	HACCPを用いた衛生管理手法の導入推進	9
3	ミネラルウォーター類の新基準に対応した監視体制整備	9
第6	重点的に監視指導する内容	9
1	共通事項	9
2	個別事項	10
3	食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた重点監視項目	11
第7	監視指導の実施方法	11
1	重点監視業種（施設）及び監視回数に関する事項	11
2	一斉監視の実施に関する事項	13
第8	検査に関する事項	14
1	検査の内容	14
2	予定検査検体数（検査施設別）	16
第9	違反を発見した場合の対応	16
第10	食中毒発生時の対応	17
第11	食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進	17
第12	情報提供及び意見交換の実施	17
1	監視指導計画に係る公表及び意見交換	17
2	食品衛生思想の普及・啓発	18
3	自主回収に関する情報提供	18
第13	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	18

平成28年度山梨県食品衛生監視指導計画

第1 はじめに

本計画は、食品衛生法第24条第1項に基づき、食品の安全性確保のため、食中毒予防への取組み、本県の実情に合った重点的な監視指導等の実施、監視体制の充実や自主衛生管理の推進等について定めたものです。

なお、「食の安全・安心推進条例」に基づく「食の安全・安心推進計画」と連動し、計画的に施策を進めます。

第2 本計画の適用期間

平成28年4月1日から平成29年3月31日まで

第3 監視指導の実施に関する基本的な方向

1 食品等事業者、消費者、山梨県の役割分担

県は、食品、添加物、器具又は容器包装（以下「食品等」という。）の安全性の確保について、様々な施策を総合的に策定し、実施する責務を有しており、加えて、食品等の製造、輸入、加工、調理、販売等に携わる事業者（以下「食品等事業者」という。）は、安全な食品等を消費者に供給する責務があり、また、消費者は家庭内での食中毒発生防止のための知識と理解を深めるために、意見を述べるという役割が期待されています。

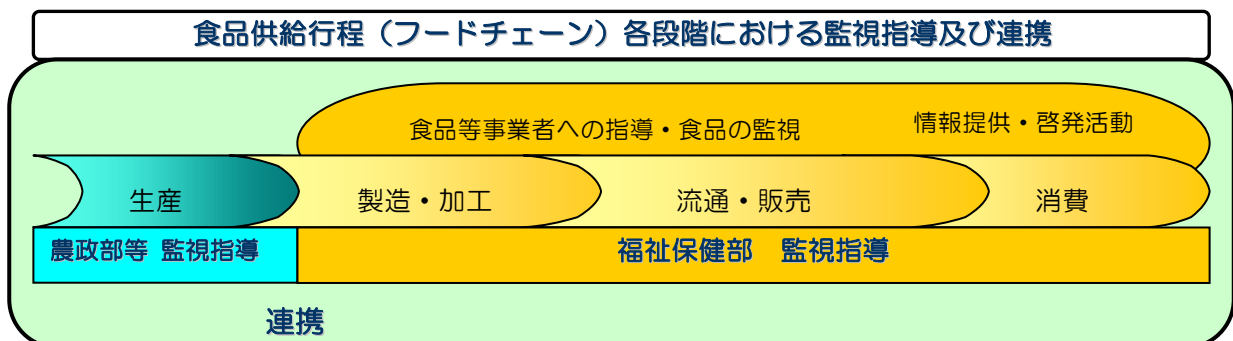
これらの役割分担を前提として、県は食品衛生法、食品表示法、と畜場法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥処理法」という。）等に基づく監視指導を行い、県内に流通する食品等が関係法令に違反していないか、県内の食品等事業者がその責務を果たしているかを確認します。

また、消費者、食品等事業者がそれぞれの役割を遂行できるよう情報提供を行うとともに、情報及び意見の交換（以下「リスクコミュニケーション」という。）の促進を図ります。

2 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及び連携

食品の安全性を確保するためには、農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の食品供給の行程（フードチェーン）の各段階において、食品の安全性を確保するための規制など必要な措置が適切に講じられることが必要です。

こうした理念を踏まえ、農林水産物の採取から消費者への販売までの各段階において、効率的・効果的に監視指導を実施するため、生産段階の農林水産物の監視指導については、これらの食品安全規制を実施する農政部等と連携し対応します。



第4 監視指導等の実施体制

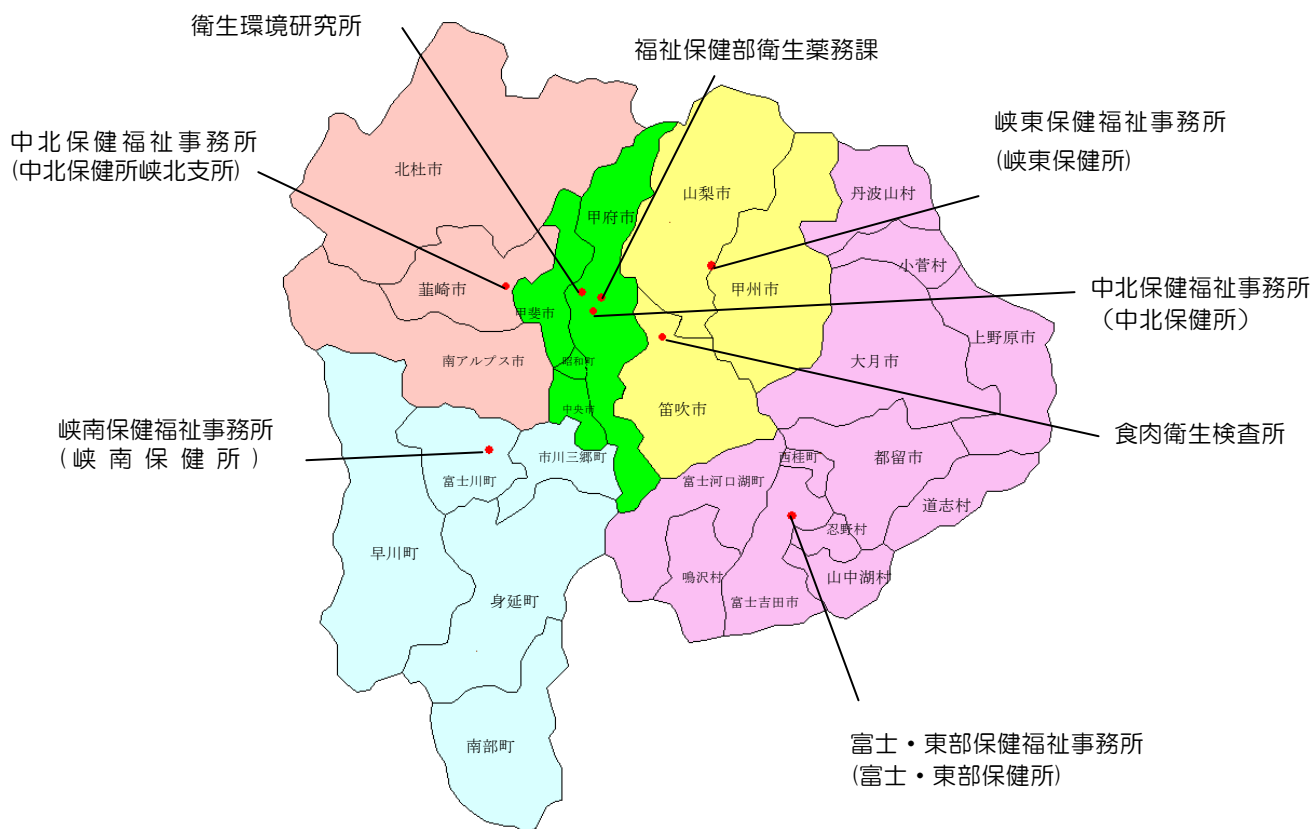
管轄地域ごとの食品等事業者の施設については県内の4保健所1支所が中心となり監視指導を実施するとともに、大規模食品製造業や卸売業等の施設については福祉保健部衛生薬務課が中心となり監視指導を実施します。

衛生環境研究所では、県内で製造、流通する食品の検査や食中毒発生時の原因究明のための検査を実施します。

食肉衛生検査所では、と畜場、大規模食鳥処理場における疾病排除や食肉衛生に関する検査及び監視指導を実施します。

また、福祉保健部衛生薬務課は、出先機関、他法令に基づく指導機関、他自治体、厚生労働省、消費者庁等との連絡調整を行い、食品の安全性の確保を図ります。

【山梨県の食品衛生関係機関 配置図】



1 各食品衛生関係機関の役割

(1) 福祉保健部衛生業務課

- ・ 監視指導計画の策定と公表
- ・ 食品衛生に関する企画・連絡調整
- ・ 県内関係部局、他自治体、国や関係団体との連絡調整
- ・ 食品衛生検査施設の信頼性確保（内部点検の実施）
- ・ 県下全域の大規模食品製造施設等の監視指導及び食品の収去
- ・ 総合衛生管理製造過程承認施設の監視指導
- ・ 食品衛生監視員、食品等事業者等を対象とした研修会、講習会の開催
- ・ 食品表示法、健康増進法に基づく適正な表示指導
- ・ 行政処分等の公表
- ・ 食品衛生に関する情報提供

(2) 保健所（衛生課）

- ・ 食品営業施設、給食施設等の監視指導
- ・ 違反（苦情）食品に係る調査・措置
- ・ 食中毒に係る調査・措置
- ・ 食品衛生検査車を活用した食品製造施設等の監視指導及び食品の収去
- ・ 食品衛生に関する情報提供や衛生講習会等の開催
- ・ 認定小規模食鳥処理場の監視指導
- ・ 食品表示法、健康増進法に基づく適正な表示指導
- ・ 食品衛生に関する情報提供

(3) 衛生環境研究所

- ・ 微生物検査及び食品添加物、残留農薬、残留動物用医薬品、放射性物質等の検査
- ・ 食中毒調査及び違反（苦情）食品に係る検査
- ・ 食品衛生に関する調査研究
- ・ 食品衛生に関する情報提供

(4) 食肉衛生検査所

- ・ と畜検査及び食鳥検査
- ・ と畜場及び大規模食鳥処理場の監視指導
- ・ と畜場及び大規模食鳥処理場に併設する食肉処理施設の監視指導
- ・ TSE（伝達性海綿状脳症）スクリーニング検査
- ・ 収去検体の採取及び検査（残留動物用医薬品等）
- ・ 食品及び食肉衛生に関する情報提供

2 関係部局との連携

(1) ノロウイルス等による健康被害の集団発生時の対応

学校、病院、社会福祉施設等での発生が多く大規模化しやすいことから、それぞれを管轄する部署と連携しながら迅速な調査、被害拡大防止、再発防止対策に努めていきます。

(2) 食品の表示に係る監視指導

食品表示については、食品表示法、景品表示法や米穀等の取引等に係る情報の記録及び生産情報の伝達に関する法律（以下「米トレーサビリティ法」という。）等の複数の法令が関与していることから、各法令に基づく指導機関との連携を図り、情報交換や合同立入調査などの実施により、食品等事業者に適正な表示を徹底します。

（食品表示に関する相談窓口については次頁のとおり）

【食品表示に関する相談窓口（県）】

関係機関名	所在地及び連絡先	表示に関する主な担当内容
中北保健福祉事務所 (中北保健所) 衛生課	甲府市太田町9-1 電話：055-237-1382	食品表示法（食品全般の衛生及び保健に関する事項）、健康増進法（虚偽誇大な広告等） ・表示合同調査 ・表示相談への対応 ・表示に関する立入調査、指導
中北保健福祉事務所 (中北保健所峡北支所) 衛生課	韮崎市本町 4-2-4 北巨摩合同庁舎1階 電話：0551-23-3071	
峡東保健福祉事務所 (峡東保健所) 衛生課	山梨市下井尻 126-1 東山梨合同庁舎1階 電話：0553-20-2751	
峡南保健福祉事務所 (峡南保健所) 衛生課	南巨摩郡富士川町鯉沢 771-2 南巨摩合同庁舎2階 電話：0556-22-8151	
富士・東部保健福祉事務所 (富士・東部保健所) 衛生課	富士吉田市上吉田 1-2-5 富士吉田合同庁舎2階 電話：0555-24-9033	
県民生活部 消費生活安全課	甲府市丸の内1-6-1 【食品安全110番】窓口 電話：055-223-1638	食品表示法（食品全般の品質に関する事項（酒類を除く））、景品表示法 ・表示合同調査 ・表示相談への対応 ・表示に関する立入調査、指導
中北農務事務所 地域農政課農政担当	韮崎市本町 4-2-4 北巨摩合同庁舎2階 電話：0551-23-3078	食品表示法（食品全般の品質に関する事項（酒類を除く）） ・表示合同調査 ・表示相談への対応 ・表示に関する立入調査、指導
峡東農務事務所 地域農政課地域整備担当	甲州市塩山上塩後 1239-1 東山梨合同庁舎3階 電話：0553-20-2829	
峡南農務事務所 地域農政課	西八代郡市川三郷町高田 111-1 西八代合同庁舎1階 電話：055-240-4113	
富士・東部農務事務所 地域農政課	都留市田原 3-3-3 南都留合同庁舎2階 電話：0554-45-7830	
県民生活センター	甲府市飯田1-1-20 JA会館5階 電話：055-223-1366	景品表示法 ・表示合同調査 ・表示相談への対応

【食品表示に関する関係機関（国）】

関係機関名	所在地及び連絡先	表示に関する主な担当内容
関東農政局山梨支局 消費・安全チーム	甲府市丸の内1-1-18 甲府合同庁舎 電話：055-254-6012	食品表示法（食品全般の品質に関する事項（酒類を除く）） ・表示合同調査 米トレーサビリティ法
消費者庁 食品表示企画課 表示対策課	東京都千代田区霞が関3-1-1 中央合同庁舎第4号館 電話：03-3507-8800（代表）	食品表示法
関東信越厚生局 健康福祉部食品衛生課	さいたま市中央区新都心1-1 電話：048-740-0761	健康増進法（虚偽誇大な広告等）
甲府税務署 酒類指導官	甲府市丸の内1-1-18 甲府合同庁舎 電話：055-254-6105（代表）	食品表示法（酒類の名称、内容量等の品質に関する事項）

平成27年4月1日から施行された食品表示法に基づく指導及び調査等は、その内容により担当する機関が異なります。

(3) 放射性物質・残留農薬等に係る連携体制の強化

東京電力福島第一原子力発電所の事故により放出された放射性物質に汚染された食品が流通することがないように、農政部等と連携を図ります。

農薬の食品への残留の原因として、生産段階での農薬の不適正使用や散布時のドリフト(飛散)が深く関係していることから、違反事例発見時の迅速な対応や被害の拡大を防止するため、農薬、動物用医薬品、飼料添加物の適正使用を推進する農政部と連携し迅速な対応を図ります。

3 国及び他の自治体との連携

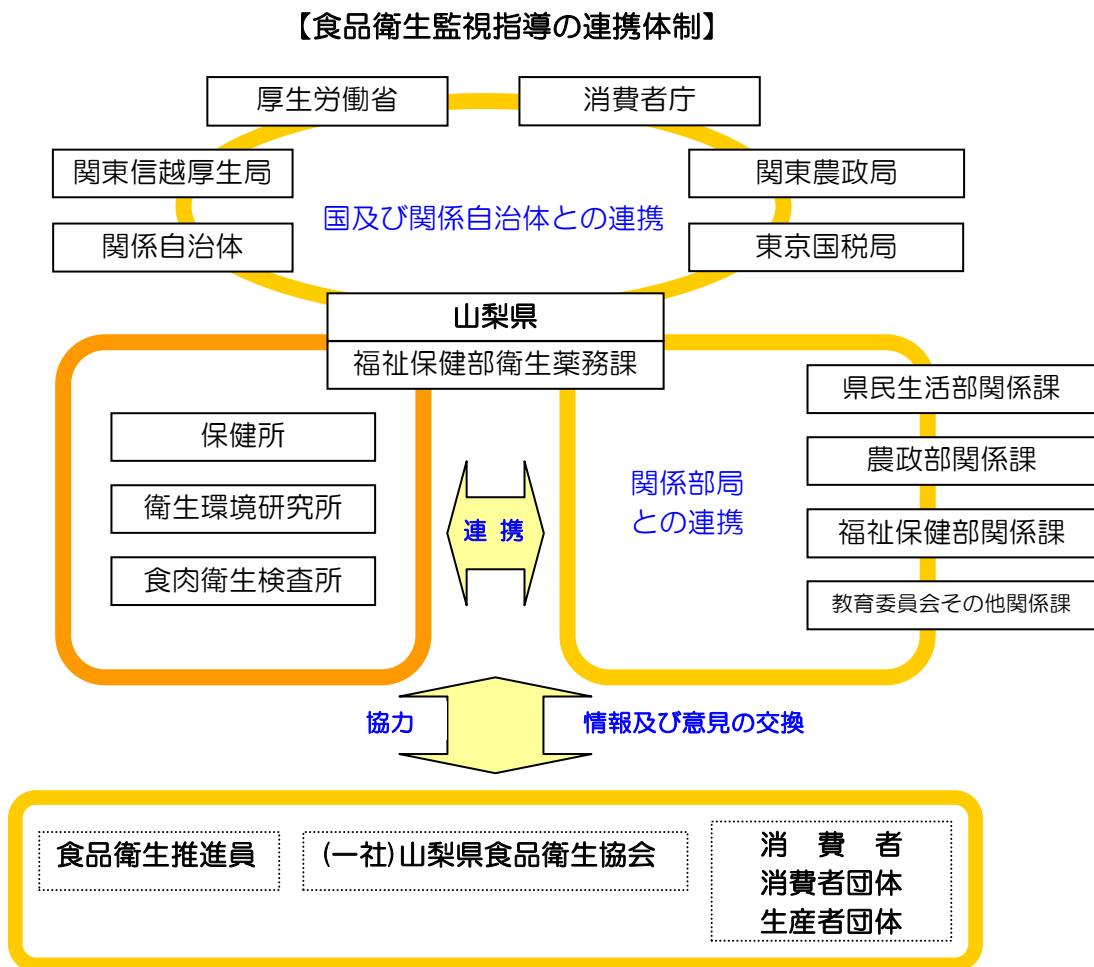
広域に流通する食品や輸入食品において違反を発見した場合や食中毒が発生した際には、速やかに厚生労働省（表示関係は消費者庁）へ報告し、国の出先機関及び関係自治体と連携した対応を行います。

また、総合衛生管理製造過程の承認を受けた施設への監視において違反を発見した際には、関東信越厚生局と連携して改善指導を行います。

4 試験検査体制の整備

衛生環境研究所及び食肉衛生検査所において行政検査を実施します。（検査内容については、1の「各食品衛生関係機関」の役割を参照。）

衛生環境研究所及び食肉衛生検査所については、正確な検査の実施のため、食品衛生法第29条第3項に基づき、信頼性確保部門による内部点検（年2回実施）、外部精度管理調査への定期的な参加等による検査の信頼性の確保、必要な検査機器の整備等により検査機能の強化に努めます。



第5 重点的に監視指導する事項

次の3つの事項に重点を置き、監視指導に努めます。

- 1 食中毒防止対策
- 2 HACCPを用いた衛生管理手法の導入推進
- 3 ミネラルウォーター類の新基準に対応した監視体制整備

1 食中毒防止対策

平成27年は、県内ではノロウイルス10件、寄生虫(アニサキス)3件、黄色ブドウ球菌2件、カンピロバクター1件、植物性自然毒(毒きのこ)1件、原因不明1件の食中毒により357名の患者が発生し、全国的にもこれらの病因物質を原因とする食中毒が多発しました。

これらの原因調査では、原材料に由来した汚染と食品取扱時における二次汚染の双方の事例が確認されています。重篤化しやすいとされる腸管出血性大腸菌による食中毒は、県内では平成23年以来発生していませんが、同様の経路により発生することも懸念されます。

平成28年度は、過去の3年間の県内の食中毒発生状況や全国的な発生傾向等を踏まえ、次に掲げる病因物質に重点を置き、食中毒防止対策を実施します。

- (1) ノロウイルス
- (2) カンピロバクター
- (3) 腸管出血性大腸菌
- (4) 黄色ブドウ球菌
- (5) 寄生虫
- (6) 毒きのこ
- (7) その他病原微生物

また、学校、病院、社会福祉施設等でのノロウイルスによる集団感染事例が多発していることから、感染症担当課との連携を密にし防止対策の指導を行い、発生時には原因究明調査の徹底と再発防止対策の徹底を各施設に指導します。

(1) ノロウイルスによる食中毒を防止するための対策

- 食品取扱者の手指等を介した食品や器具の二次汚染が問題となっていることから、食品等事業者に対し、食品取扱者の健康管理(下痢・おう吐の有無、ノロウイルスの流行時期における検便の実施等)、ノロウイルス感染者の調理作業の制限、食材の十分な加熱の実施(中心温度が85~90℃90秒間以上)、適切な手洗いの徹底、使い捨て手袋の使用等について、監視指導や衛生講習会等で啓発を図ります。
- 施設内において利用者等が嘔吐した場合には、効果的な薬剤を用いて迅速かつ適切に嘔吐物を処理し、調理従事者及び利用者等への感染防止と施設の汚染防止を図るよう、衛生管理の徹底を指導します。
- 全国的に生食用カキを原因とする食中毒も発生していることから、食品等事業者及び県民にカキの生食に関するリスクの周知と注意喚起を行います。

(2) カンピロバクターによる食中毒を防止するための対策

- 汚染を受けたままの肉類を直接喫食したことによる食中毒が発生していることから、生食用の基準に適合しない食肉は十分に加熱する必要がある(中心温度が75℃1分間以上)、食品

県過去3年間の食中毒発生状況

食中毒発生状況	平成27年	平成26年	平成25年
病因物質	18件 357人	6件 141人	9件 68人
ノロウイルス	10件 258人	3件 36人	5件 42人
カンピロバクター	1件 55人	2件 69人	2件 16人
黄色ブドウ球菌	2件 17人	1件 36人	— —
寄生虫	3件 3人	— —	1件 1人
毒きのこ	1件 6人	— —	1件 9人
原因不明	1件 18人	— —	— —

等事業者に対して未加熱又は加熱不十分な食肉を提供しないよう指導を徹底するとともに、消費者に対する注意喚起を行います。

- 生肉等の取扱い不備による食中毒事例が発生していることから、二次汚染防止対策として、調理器具の使い分け、原材料の区分保管、手洗いの徹底を指導します。
- 客自らが加熱調理を行う焼肉店などの食品等事業者に対しては、客に対し肉類の十分な加熱（中心温度が75℃1分間以上）、調理用の箸と喫食用の箸の使い分け等について注意喚起を行うよう指導を徹底します。
- 井戸水、沢水など水道水以外の水を利用する食品等事業者に対しては、殺菌装置の作動及び残留塩素濃度の確認を行うとともに、水質検査を年1回以上実施するよう指導を徹底します。

（3）腸管出血性大腸菌による食中毒を防止するための対策

- 生食用牛肉(内臓を除く。)を取扱う施設に対して、平成23年10月1日に施行された規格基準及び山梨県食品衛生法施行条例（平成12年山梨県条例第11号。以下「条例」という。）の施設基準を遵守するよう指導するとともに、山梨県生食用食肉取扱施設届出要綱に基づく届出を行っていない施設の営業者には届出を行うよう指導を徹底します。
- 牛レバーについては、平成24年7月1日に施行された規格基準を遵守し、生食用として提供しないことを指導します。
- 豚肉及び豚内臓については、平成27年6月12日に施行された規格基準を遵守し、生食用として提供しないことを指導します。
- 腸管出血性大腸菌による食中毒は食肉の他、生食用野菜等を原因としたものがあります。平成24年には浅漬を原因とした食中毒により複数の死者が国内で発生したことから、浅漬や生食用カット野菜などを製造する施設に対し、漬物の衛生規範及び大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき指導します。

（4）黄色ブドウ球菌による食中毒を防止するための対策

- 黄色ブドウ球菌が食品中で増殖する時に産生するエンテロトキシン（100℃30分間の加熱でも破壊されない毒素）を、食品と共に摂取することによって起こる毒素型食中毒であるため、食品に黄色ブドウ球菌を付着させないよう、手洗いの励行、マスクや帽子の着用、使い捨て手袋の使用等について指導を徹底します。
- 食品は、作り置きをせず、調理後なるべく早く喫食するよう指導を徹底します。

（5）寄生虫による食中毒を防止するための対策

- ヒラメ等に寄生する粘液胞子虫（クドア・セプテンブククタータ）や馬肉等に寄生する住肉胞子虫（サルコシスティス・フェアリー）による食中毒については、冷凍処理等により、生食しても食中毒をおこさなくなることが確認されていることから、これらを取扱う施設に対して、温度管理等について指導します。
- 魚介類に寄生するアニサキスも食中毒の病因物質となります。これらを取扱う施設に対して、冷凍処理や迅速な内臓除去、目視確認等による食中毒防止対策を指導します。

（6）毒きのこによる食中毒を防止するための対策

- 全国的に毒きのこを食用きのこ間違えて、販売・採取・喫食することが多いことから、野生きのこの販売店の監視指導、リーフレットの配布、県ホームページ等を通じて食品等事業者及び県民に対し注意喚起を行います。

（7）その他病原微生物による食中毒を防止するための対策

- リステリア・モノサイトゲネス、A型肝炎ウイルス及びE型肝炎ウイルスなどによる食中毒を防止するため、食品等事業者に対し、施設の監視及び講習会の際に、病原微生物の特徴、原因となり易い食品及びその予防対策などについて指導を行います。
- 県民に対しては、県ホームページ等を活用し注意喚起を行います。

2 HACCPを用いた衛生管理手法の導入推進

HACCP※1は、最終製品を検査して安全性の確認を行うよりも、作業工程中の人の健康を損なう原因（危害）をあらかじめ調査・分析し、この危害の発生を防止するために重点的に管理する工程（重要管理点）を定め、これを監視する方法により高い確率で製品の安全性が保証できるという考え方で、コーデックス委員会※2が推奨する国際標準となっています。

国においては、食品の安全性の向上が期待できるHACCPを用いた工程管理の将来的な義務化を見据え、と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則並びに食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）に、新たにHACCPを用いた衛生管理の基準を追加しました。

これを受け、条例においても平成27年4月に管理運営の基準を改正し、新たにHACCPの手法を取り入れた衛生管理方法を選択できるものとなりました。

県では、と畜場の設置者若しくは管理者及び食鳥処理業者にはHACCPを用いた衛生管理の導入とその確実な実施を指導するとともに、食品等事業者には講習会の開催、広報誌への掲載、施設の監視などをおして、HACCPを用いた衛生管理の導入について積極的に周知、指導を行います。

食品衛生監視員には、研修会等で資質の向上を図り、食品等事業者への指導が行える体制を整備します。

また、HACCPを用いた衛生管理を導入した許可営業業者には、監視指導の際にHACCPを用いた衛生管理の基準が遵守されているか確認を行います。

※1 HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Pointの略。一般的に危害分析・重要管理点と訳される。

※2 コーデックス委員会

コーデックス委員会は、消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を目的として、1963年にFAO及びWHOにより設置された国際的な政府間機関であり、国際食品規格（コーデックス規格）の策定等を行っている。我が国は1966年より加盟した。

3 ミネラルウォーター類の新基準に対応した監視体制整備

山梨県の地域資源を活用した製品にミネラルウォーター類がありますが、その生産量は全国の約40%を占めており、出荷額においても全国一位となるなど、県内で製造される食品の代表品目となっています。

一方、製造施設の調査が必要となる苦情等の事案のうち、ミネラルウォーター類に関するものは年間数件程度が発生しており、さらにこれらは山梨県以外の自治体を通じた調査依頼に基づく割合が高いことから、広域に流通する品目として、重点的に監視指導すべき位置付けにあると言えます。

ミネラルウォーター類を取り巻く規制の動向としては、水質に関わる基準の見直しにより平成26年に清涼飲料水の規格基準が改正され、製品における検査項目が7項目から42項目へ大幅に増加しました（金属製容器包装入りの場合は、さらに1項目が加わります）。新基準は、平成27年末までの経過措置期間を経て、平成28年1月以後に製造された製品のすべてに適用されています。

これらのことから、ミネラルウォーター類に適用される新基準に対応した検査機器等を整備し、これまでの収去検体数の水準を維持して製品の基準への適合状況を監視します。県内のミネラルウォーター類の製造施設に対しては、立入検査及び製品の収去を計画的に行い、県の地域資源が活かされた製品の安全性を引き続き担保します。

第6 重点的に監視指導する内容

1 共通事項

(1) 衛生的な食品及び器具類の取扱い

- ①腐敗、変敗、有毒、不潔な食品の取扱いはないか。
- ②異物混入防止対策がとられているか。

③器具類の洗浄及び消毒が適切に行われているか。

④器具類が用途に応じて使われているか。

⑤薬剤等を適切に管理しているか。

(2) 食品添加物の取扱い

①使用基準にあった方法で使用されているか。

②食品衛生法で認められていない添加物の使用、販売はないか。

(3) 規格基準

規格基準に適合しない食品や器具等の使用、製造はないか。

(4) 表示

①食品表示法で規定する表示基準に適合しているか。

②アレルギー物質を含む食品の表示について、使用原材料及び製造工程に基づいた適正な表示がされているか。

③期限設定の根拠が科学的、合理的に明らかにされ、適正に表示されているか。

また、期限設定の一覧とその根拠が工場等に備え付けてあるか。

(5) 食品の保管

①原材料及び製品の適切な温度管理がされているか。

②原材料の保管庫内での相互汚染はないか。

③製品に移り香の影響はないか。

(6) 記録の作成、保存、提供

①取り扱う食品等の原材料、仕入先、販売先、製造管理、廃棄その他食品衛生上の危害の発生、拡大の防止に必要な事項に関する記録を作成しているか。

②その記録は、取り扱う食品等の流通実態、期限表示等に応じた合理的な期間保管しているか。

③保管している記録は、速やかに提供できる体制であるか。

(7) 自主検査の実施

①従来型の衛生管理を行う施設において製造し、又は加工した製品について、年1回以上の食品の安全性の確保のための検査を実施しているか。

②その検査結果を1年間以上保存しているか。

(8) 食品の安全性の確保及び危害の発生、拡大の防止

①使用する原材料又は販売食品等について、仕入れ先の検査成績書の確認や自主検査等により、安全性を確保するための措置を行っているか。

②食品による健康被害の情報を把握した場合若しくはその発生するおそれがある情報を把握した場合又は違反食品を発見した場合には、危害の発生及び拡大を防止するため、自主回収、自主公表など必要な措置を実施するとともに、保健所に報告する体制が整備されているか。

(9) 従事者の衛生教育

①食品衛生責任者は、知事が指定する講習会及び知事が指示する講習会を受講しているか。

②従事者に対する衛生教育を実施しているか。

(10) HACCPを用いた衛生管理

HACCPを用いた衛生管理を導入しているか。HACCPを用いた衛生管理を導入している施設においては、確実に運用しているか。

(11) その他

条例に定める管理運営の基準及び営業施設の基準が守られているか。

2 個別事項

(1) と畜場

①施設の構造設備が、と畜場法に定める基準に適合しているか。

②と畜場法に定める衛生保持及びと畜業者等の講ずべき衛生措置の基準が守られているか。

③牛、めん羊、山羊の特定危険部位が、確実に除去され、焼却処分されているか。

(2) 食鳥処理場

①施設の構造設備が食鳥処理法に定める基準に適合しているか。

②食鳥処理法に定める衛生管理等の基準が守られているか。

- ③認定小規模食鳥処理施設における限度内処理羽数規定が守られているか。
- ④認定小規模食鳥処理施設における疾病の確認規程が守られているか。
- ⑤高病原性鳥インフルエンザ発生時の対応措置が講じられているか。

3 食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた重点監視項目

各食品群の食品供給行程ごとの重点監視項目は次の表のとおりとします。

食品群	製造・加工	流通・販売
食肉 食鳥肉	<p>【と畜場、食鳥処理場】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康で清潔な獣畜又は家きんの施設への搬入 ・衛生的な解体処理 ・記録の作成及び保存の指導 <p>【食肉処理業】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原材料の検収、記録の保存 ・記録の作成及び保存の指導 ・野生鳥獣肉の衛生的な処理 <p>【生食用牛肉(内臓を除く)取扱施設】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原材料の検収、記録の保存 ・適切な加熱殺菌 ・適切な温度管理 ・衛生的な取扱い、二次汚染防止 ・器具類の洗浄消毒 ・表示 	<p>【食肉販売業、飲食店営業等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原材料の検収、記録の保存 ・適切な温度管理 ・衛生的な取扱い、二次汚染防止 ・加熱調理食品の十分な加熱 ・器具類の洗浄消毒 <p>【生食用牛肉(内臓を除く)取扱施設】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原材料の検収、記録の保存 ・適切な温度管理 ・衛生的な取扱い、二次汚染防止 ・器具類の洗浄消毒 ・表示
食鳥卵	<p>【液卵製造業】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新鮮な正常卵の受入 ・衛生的な取扱い、細菌汚染防止 	<p>【卵選別包装業】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・衛生的な取扱い、二次汚染防止 ・適切な温度管理 ・汚卵、軟卵、破卵の選別
魚介類	<p>【魚介類せり売り業】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・適切な温度管理 ・衛生的な取扱い、細菌汚染防止 ・生食用魚介類の成分規格検査 ・フグの適正な取扱い 	<p>【魚介類販売業、飲食店営業等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・適切な温度管理 ・衛生的な取扱い、二次汚染防止 ・加熱調理食品の十分な加熱 ・器具類の洗浄消毒 ・フグの適正な取扱い
乳、乳製品	<p>【乳処理業、乳製品製造業】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原材料の検収、記録の作成保存 ・適切な温度管理 ・衛生的な取扱い、細菌汚染防止 ・成分規格検査 	<p>【乳類販売業】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・適切な温度管理

第7 監視指導の実施方法

1 重点監視業種（施設）及び監視回数に関する事項

(1) 監視業種（施設）のランク分け

重点的に監視すべき事項及び内容を踏まえ、食品等事業者の業種（施設）毎に、製造、調理、流通、販売される食品の流通の広域性、規模、取扱う食品の特殊性、過去に食中毒を起こした施設や食品の規格基準違反のあった製造施設など監視の重要度の高い順にA～Eの5ランクに分類し、標準監視回数を定め監視指導を実施します。ただし、HACCPを用いた衛生管理を導入した施設については、前年度に食中毒の原因となった施設及び前年度に製造した食品に規格基準違反等があった施設を除いては、A又はBランクに該当した場合もCランクを上限とする取扱い

とします。

① Aランク施設（監視頻度：年3回以上）

食品衛生上の危害が発生した場合にその危害が非常に大きくなるおそれのある施設、全国的に流通する食品を製造する施設、その他重点的監視が必要な施設

- （例）
- ・前年度に大規模な食中毒の原因となった施設
 - ・前年度に製造した食品に規格基準違反等があった大規模製造施設
 - ・シアン化合物含有豆類の取扱いのあるあん類製造施設
 - ・1日の調製数が概ね750食以上の仕出し屋、弁当製造施設

また、次の施設については、個別に標準監視回数を定め監視指導を実施します。

施設の種類		標準監視回数
と畜場、食鳥処理場 及びその関連施設	と畜場	検査実施時に併せて
	大規模食鳥処理場	
	食肉処理施設 (と畜場・大規模食鳥処理場に併設する施設)	月4回以上※
	認定小規模食鳥処理場 食肉処理施設	年3回以上※
甲府市地方卸売市場（早朝監視）		年10回以上

※HACCPを用いた衛生管理を導入した施設を除く

② Bランク施設（監視頻度：年2回以上）

食品衛生上の危害が発生した場合にその危害が大きくなるおそれのある施設、比較的広域に流通する食品を製造する施設、その他特別な監視が必要な施設

- （例）
- ・前年度に食中毒の原因となった施設（Aランクを除く）
 - ・前年度に製造した食品に規格基準違反等があった施設（Aランクを除く）
 - ・1日の調製数が概ね300食以上の仕出し屋、弁当製造施設
 - ・中間製品を製造するセントラルキッチン/カミサリー施設

③ Cランク施設（監視頻度：年1回以上）

食品衛生上の危害の発生の可能性が高い施設

- （例）
- ・広域に流通する食品を製造する施設（A・Bランクを除く）
 - ・生食用牛肉（内臓を除く。）取扱施設（A・Bランクを除く）
 - ・浅漬の製造を行う漬物製造施設（A・Bランクを除く）
 - ・観光地における一斉監視対象宿泊施設等（A・Bランクを除く）
 - ・大型量販店における食品取扱施設
 - ・集団給食施設（概ね同一メニューを1回100食以上調理提供する施設（A・Bランクを除く）
 - ・中央高速道のサービスエリア及びパーキングエリア内の飲食店
 - ・HACCPを用いた衛生管理を導入した施設（前年度に食中毒の原因となった施設及び前年度に製造した食品に規格基準違反等があった施設を除く）

④ Dランク施設（監視頻度：3年に1回以上）

食品衛生上の危害の発生の可能性が低い施設

- （例）
- ・Cランク以外の観光地における一斉監視対象宿泊施設等
 - ・Cランク以外の集団給食施設

- ・成分規格等のある食品の製造施設で、製造工程が簡易あるいは製造量が少なく、危害の発生の低い施設（A・B・C ランクを除く）

⑤ Eランク施設（監視頻度：5年に1回以上）

食品衛生上の危害の発生の可能性が極めて低い施設

2 一斉監視の実施に関する事項

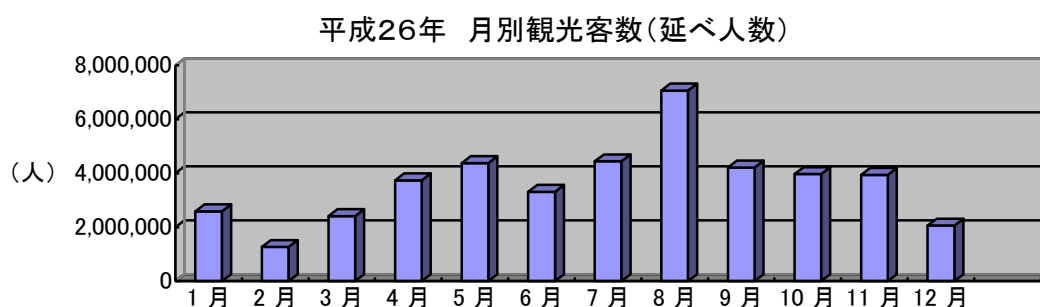
観光シーズン前、食中毒事故が発生しやすい夏期、食品の流通が多くなる年末に、次のとおり一斉監視を計画的に行うことにより監視の効率化を図り、食品取扱施設の衛生状況の確認及び食中毒防止の注意喚起など食品による危害発生防止に努めます。

特に、世界遺産富士山等の魅力ある地域資源を最大限に活かす観光が推進され、誘客の促進が図られていることから、集中的な監視等を行い食品による危害発生防止に努めます。

また、土産品の表示の適正化や、食品衛生上の危害の発生及び拡大の防止に必要な事項に関する記録の作成、保存の徹底を図ります。

（1）食品衛生集中監視（4月及び6～7月）

観光客が多く訪れる前の時期に、観光地の旅館、民宿などの宿泊施設や食事を提供する施設を主体に食品による事故の未然防止を図ります。現場検査として数秒で汚れの判定が可能な清浄度検査（ATPふきとり検査）を活用し、効果的な監視指導を実施します。



（参考：平成26年山梨県観光入込客統計調査結果）

（2）夏期一斉取締り（7月～8月）・食品衛生月間（8月）

食品の衛生的な取扱い、食品添加物の適正使用、食品及び添加物の適正な表示の実施について食品等事業者に対し監視指導の強化を図ります。

また、食品衛生月間期間中に食中毒予防の普及啓発を実施します。

（3）年末一斉取締り（12月）

年末から年始にかけて、多種類の食品が短期間に大量に流通することから、食品等事業者に対する監視指導を強化し、年末年始における食品による事故の発生防止を図ります。

（4）食品表示合同調査

食品表示法及び景品表示法の食品表示に係る各指導機関が連携して、総合的、効率的に立入調査を合同で行い、食品表示の適正化を図ります。

○広域合同調査（年4回）

主に県内の大型量販店を対象とする調査で、県民生活部消費生活安全課、福祉保健部衛生薬務課、県民生活センター及び関東農政局山梨支局の職員が実施する。

○地域合同調査（地域の実情に併せて実施）

大型量販店以外の食品販売店を対象に、地域ごとに保健所、農務事務所、県民生活センター及び関東農政局山梨支局の職員が実施する。

(5) 年間計画表

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
一斉監視	集中監視（第1回）		集中監視（第2回）		夏期一斉取締り	食品衛生月間				年末一斉取締り		
	← 食品表示広域合同調査 第1回 →			← 食品表示広域合同調査 第2回 →			← 食品表示広域合同調査 第3回 →			← 食品表示広域合同調査 第4回 →		
通常監視（通年）	<p>食品等事業者の自主的な衛生管理を推進し、重点監視事項を念頭においた監視指導にあたります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大規模製造施設等の監視及び収去、広域流通食品の製造に係る衛生指導（福祉保健部衛生薬務課） ・食品衛生検査車を活用した食品製造施設等の監視及び収去（保健所） ・学校、病院及び福祉施設等の集団給食施設への監視指導（保健所） ・甲府市地方卸売市場及び関連施設の早朝監視（福祉保健部衛生薬務課、中北保健所） ・と畜場及び食鳥処理施設の監視指導（食肉衛生検査所、保健所） ・食中毒や違反（苦情）食品に係る調査及び指導（福祉保健部衛生薬務課、保健所）など 											

第8 検査に関する事項

県内で生産・製造・流通・販売されている食品について、食品衛生法で定める食品の規格基準や山梨県食品の指導基準に基づいた微生物、食品添加物、放射性物質、残留農薬等の検査を行い、違反あるいは不良食品の流通防止、排除を実施します。

また、施設の状況については、清浄度検査（ATPふきとり検査）又は細菌ふきとり検査を行い、器具・手指等の洗浄の状況や食品の細菌汚染状況に基づいた指導により衛生管理を徹底していきます。

1 検査の内容

県内で生産・製造される食品、県内での流通の多い食品及び輸入食品について、次の収去計画により検査を実施します。

また、違反（疑い）のある事案が発生した際には、状況に応じて必要な検査の実施に努めます。

分類	品目	主な検査内容	予定収去数
魚介類	生食用鮮魚介類（貝を含む）	成分規格（腸炎ピブリオ）	20
	生食用カキ	成分規格（細菌数、大腸菌、腸炎ピブリオ（むき身に限る））	15
	魚肉ねり製品	成分規格（大腸菌群）、食品添加物（保存料、着色料）	17
	淡水魚	残留動物用医薬品等	10
食肉	食肉製品	成分規格（大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、クロストリジウム属菌、リステリア・モノサイトゲネス、亜硝酸根）、食品添加物（保存料）、腸管出血性大腸菌O157等	20
	牛・豚・鶏肉	残留動物用医薬品等	135

	生食用食肉	県指導基準（細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター）	20
食鳥卵	鶏卵	残留動物用医薬品等	15
	液卵	成分規格（細菌数、サルモネラ属菌）	3
乳等・氷菓	牛乳・乳製品	成分規格（乳脂肪分、無脂乳固形分、比重、酸度、細菌数、大腸菌群、リステリア・モノサイトゲネス）	25
	アイスクリム類	成分規格（乳脂肪分、乳固形分、細菌数、大腸菌群）	60
	氷菓	成分規格（細菌数、大腸菌群）	
穀類	めん類	食品添加物（品質保持剤）、衛生規範（細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌）	80
野菜果物	野菜・果物	残留農薬、食品添加物（防ばい剤）	111
	乾燥果実	食品添加物（漂白剤、保存料、着色料）	20
	あんぼ柿 ころ柿	食品添加物（酸化防止剤）	16
	漬物	食品添加物（保存料、着色料、甘味料）、衛生規範（細菌数）、腸管出血性大腸菌O157等（浅漬けのみ）	20
	調味料	食品添加物（保存料、着色料、甘味料）	8
	豆腐	県指導基準（細菌数、大腸菌群）	50
	カット野菜	県指導基準（細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌）	5
菓子類	生あん	成分規格（シアン化合物）、食品添加物（漂白剤）	9
	生菓子	衛生規範・県指導基準（細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌）食品添加物（着色料）	120
清涼飲料水	ミネラルウォーター類	成分規格（混濁、沈殿物又は固形の異物、双（金属製容器包装入りの製品に限る。）、大腸菌群、亜鉛、カドミウム、水銀、セレン、銅、鉛、バリウム、ヒ素、マンガニン、六価クロム、亜塩素酸、塩素酸、クロム酸、残留塩素、ソル（ソルチン及び塩化ソル）、四塩化炭素、1,4-ジオキソ、ジクロロエチン、1,2-ジクロロエタン、ジクロロメタン、シス-1,2-ジクロロエチン及びトランス-1,2-ジクロロエチン、ジブチルケトン、臭素酸、硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素、総トリクロロメタン、テトラクロロエチン、トリクロロエチン、トルエン、フッ素、ブチルケトン、ブチルアルコール、ベンゼン、ホルムアルデヒド、有機物等（全有機炭素）、味、臭気、色度、濁度）、県要綱（細菌数）	50
	ミネラルウォーター類以外	成分規格（混濁、沈殿物又は固形の異物、双（金属製容器包装入りの製品に限る。）、大腸菌群、ヒ素、鉛）、食品添加物（保存料、着色料）	50
酒精飲料		食品添加物（酸化防止剤、保存料）	120
氷雪		成分規格（大腸菌群、細菌数）	5
弁当・そうざい		衛生規範・県指導基準（細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、セレウス菌）、腸管出血性大腸菌O157等	280
その他	冷凍食品	成分規格（細菌数、大腸菌群、大腸菌）、残留農薬	25
	はちみつ	残留動物用医薬品等	5
	その他	食品添加物	5
流通食品		放射性物質	100
器具・容器包装等		成分規格（鉛、スズ）	15
収去予定数合計			1,434

※必要に応じて検査項目を追加します。

2 予定検査検体数（検査施設別）

収去（※）した食品は、本県における食品衛生検査施設である衛生環境研究所及び食肉衛生検査所が次のとおり分担して検査を実施します。

※収去

食品衛生法第28条の規定に基づき、知事が必要であると認めるときは、食品衛生監視員を営業施設に立ち入らせ、試験に必要な量の食品等は無償で採取することをいう。

食品分類	検査機関	衛生環境研究所			食肉衛生検査所	計
		細菌学的検査	理化学的検査	放射性物質検査	細菌学的検査	
魚介類及び魚介類加工品		62	25			87
食肉及びその加工品		40	180		60	280
卵類及びその加工品（液卵）		18	15			33
乳、乳製品及び乳類加工品等		85	34			119
穀類及び穀類加工品		80	40			120
野菜・果物及びその加工品		60	204			264
菓子類		120	20			140
清涼飲料水（ミネラルウォーター類）		50	50			100
清涼飲料水（ミネラルウォーター類以外）		50	50			100
酒精飲料			120			120
氷雪		5				5
弁当・そうざい		280	10			290
食品その他		25	20			45
流通食品				100		100
器具・容器包装 等			15			15
検査機関別 合計		875	783	100	60	1,818

（細菌、理化学、放射性物質の予定検査検体数）

第9 違反を発見した場合の対応

1 施設基準、規格基準等に違反した場合の措置

施設基準違反や管理運営基準違反を発見した場合は、その場において指導注意票等により改善指導を実施するとともに、必要に応じ、営業の禁止、停止若しくは許可の取り消し等の行政処分又は文書による指導を行います。

なお、収去検査の結果により、規格基準違反等が発見された場合で食品等が流通している場合には、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速やかに回収等を指示するとともに、必要に応じ、廃棄・回収命令、営業の禁止、停止若しくは許可の取り消し等の行政処分又は文書による指導（以下「行政処分等」という。）を行います。

また、必要に応じて国、関係自治体、関係部局に通報し、被害の拡大及び再発の防止を図ります。

2 行政処分等を行った場合の公表

行政処分等を行った場合には、食品衛生法第63条の規定により違反者の名称等を公表します。公表の際には、当該違反が故意や重大な過失によるものか否か、健康影響の程度、社会的関心の程度等を勘案するとともに、風評被害にも配慮して行います。

第10 食中毒発生時の対応

食中毒発生時の対応については、国の「食中毒処理要領」・「食中毒調査マニュアル」、県の「食中毒調査マニュアル運用要領」・「健康危機管理基本指針」・「集団消化器症状有訴患者対応ハンドブック」に基づき、原因究明及び健康危機管理対策を実施します。

また、必要に応じて薬務、医療監視、感染症対策及び水道行政の各部門の関係者、国及び他の自治体とも密接に連携し、健康危害の拡大防止や原因究明調査の迅速化を図り、記者発表や県ホームページにより必要な情報を県民へ提供します。

第11 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進

衛生管理の向上を目指すためには、製造者自身が製造・販売する食品の安全性確保について自覚と責任感を持つよう改めて促すことが重要です。

食品衛生法での食品等事業者、と畜場法及び食鳥処理法での設置者又は管理者の責務を踏まえ、食品等事業者等が行う基本的な衛生管理について、食品衛生管理者、食品衛生責任者、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の食鳥処理衛生管理者が中心となって、従事者が確実に衛生管理を実行することのできる自主管理体制を構築する取組みを推進します。

1 管理運営要領の作成及びHACCPを用いた衛生管理の推進

自主衛生管理を行うための管理運営要領を作成するよう指導を行うとともに、HACCPを用いた衛生管理手法を導入するよう指導を行います。

2 大量調理施設等に対する衛生管理の推進

大量調理施設や中小規模調理施設については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理の推進を図ります。

3 指導的立場にある者に対する衛生教育

食品衛生管理者、食品衛生責任者、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の食鳥処理衛生管理者などの衛生管理について指導的立場にある者に対し、講習会や監視指導の際に、自主衛生管理に積極的に取り組めるよう最新の衛生知識の普及啓発を図ります。

4 優良施設の表彰

衛生管理状況が優良な施設を表彰し、自主衛生管理に対する意欲を高めます。

5 その他

食品等事業者の自主管理の推進を図ることを目的に知事の委嘱する食品衛生推進員や、(一社)山梨県食品衛生協会長の委嘱する食品衛生指導員と連携し、食品等事業者の自主衛生管理の推進を図ります。

第12 情報提供及び意見交換の実施

1 監視指導計画に係る公表及び意見交換

(1) 本計画策定に係る情報及び意見の交換の実施

本計画の策定にあたっては、その案の段階において、県ホームページへの掲載等により、県民から意見を求め、当該意見を計画に反映させます。

(2) 本計画の実施状況の公表

本計画に基づく監視指導、食品等の収去検査等の実施結果については、平成29年6月末までに県ホームページに掲載するとともに、県民情報センターにおいて、食品の安全性に関する情報を提供します。

また、集中監視、夏期及び年末一斉取締りの実施状況の概要及び収去検査の状況を定期的に県ホームページに掲載します。

2 食品衛生思想の普及啓発

8月の「食品衛生月間」を中心にホームページ、広報紙、講習会等を通じて、食品衛生思想の普及啓発と食品の安全性に関する情報の提供を行います。

また、消費生活部局と連携し、リスクコミュニケーションを促進します。

更に、（一社）山梨県食品衛生協会とも協働し、消費者教育や普及啓発を行います。

3 自主回収に関する情報提供

食品等事業者から自主回収に関する届け出があった場合は、県ホームページに掲載し、県民に対して注意を喚起するとともに、当該食品等の回収を促進します。

また、山梨県食の安全・安心推進条例による自主回収報告制度の周知に努めます。

第13 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

食品衛生法第2条第1項の責務規定の内容を踏まえて、食品衛生の向上にかかわる人材の養成及び資質の向上を図るため次の取り組みを行います。

1 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員、食品衛生検査を行う職員の資質の向上

厚生労働省及び関係機関の開催する各種研修会に積極的に職員を派遣するとともに、外部講師等を招き、技術、法令に関する研修会を開催し、最新情報の入手や技術の習得に努め、また、日頃から食品衛生に関する情報の収集、整理、分析及び食品衛生に関する研究を行っていきます。

2 食品衛生管理者及び食品衛生責任者の資質の向上

食品衛生管理者に対し適切に職責が果たされるよう情報提供に努め、また、食品衛生責任者に対しては定期的に講習会への受講を促し資質の向上を図ります。

3 食品衛生推進員の資質の向上

年1回以上の研修会を開催し、最新の食品衛生情報の提供を行います。

4 食品衛生指導員の育成指導

（一社）山梨県食品衛生協会が実施する食品衛生指導員研修会に協力します。

5 食品関係者の資質の向上

食品の製造等に従事する者や、学校、病院、福祉施設等の給食施設において調理に従事する者を対象として、食中毒予防や自主衛生管理の衛生講習会を実施します。