

令和2年度滋賀県食品安全監視センター監視指導実施計画

第1 基本的な事項

令和2年度滋賀県食品衛生監視指導計画（令和2年3月23日付け滋食安第91号）に基づき、食品安全監視センター（生活衛生課食の安全推進室監視指導係）の監視指導実施計画を定め、食品の安全性の確保を図ります。

第2 専門監視指導に関する事項

1 対象施設

「滋賀県事務委任規則に基づく特定の食品等製造等施設の指定」（平成17年4月1日滋賀県告示第451号）の施設（以下「特定施設」という。）を対象とします。

業種	許可等数 (施設数)	立入回数別許可等数 (施設数)				
		年3回以上	年2回以上	年1回以上	必要に応じ実施	
許可施設	飲食店営業	64	15	14	20	15
	菓子製造業	93	7	20	28	38
	乳処理業	14		1	7	6
	特別牛乳搾取処理業					
	乳製品製造業	29	1	4	10	14
	集乳業					
	魚介類販売業	6		1	1	4
	魚介類せり売業					
	魚肉ねり製品製造業	6			2	4
	食品の冷凍又は冷蔵業	39	2	16	8	13
	缶詰・瓶詰食品製造業	8		1	5	2
	喫茶店営業	6		1	5	
	あん類製造業	10			7	3
	アイスクリーム類製造業	25		4	16	5
	乳類販売業	1			1	
	食肉処理業	9		2	3	4
	食肉販売業	23		8	8	7
	食肉製品製造業	26		6	13	7
	乳酸菌飲料製造業	3			1	2
	食用油脂製造業	3				3
	マーガリン・ショートニング製造業					
	みそ製造業	10		4	3	3
	醤油製造業	3		1	1	1
	ソース類製造業	22		7	6	9
	酒類製造業	3				3
	豆腐製造業	7			3	4
	納豆製造業					
	めん類製造業	15	1	1	1	12
	そうざい製造業	73	9	22	19	23
	添加物製造業	30		3	8	19
	食品の放射線照射業					
	清涼飲料水製造業	49		3	19	27
冰雪製造業						
冰雪販売業						
小計	577 (296)	35 (15)	119 (53)	195 (94)	228 (134)	
届出施設	給食施設					
	食品製造業	66		12	7	47
	食品等販売業					
	添加物の製造業					
	器具、容器等製造業	22				22
小計	88 (88)		12 (12)	7 (7)	69 (69)	
合計	665 (384)	35 (15)	131 (65)	202 (101)	297 (203)	

2 年間立入計画数

滋賀県食品衛生監視指導計画第4の2において設定した標準年間立入回数に基づき、次のとおり特定施設に対して監視指導を実施します。

立入回数	対象施設	許可届出数	立入計画数
年3回以上	○ 給食弁当製造施設 (同一メニューを1回300食または1日750食以上調理・提供する施設)	35	105
年2回以上	○ 広域流通食品製造施設 (製造の従事者数が10人以上の施設。ただし、HACCPに基づく衛生管理を行う施設および食品容器包装製造施設は除く。)	131	262
年1回以上	○ 広域流通食品製造施設 (製造の従事者数が10人未満の施設。ただし、HACCPに基づく衛生管理を行う施設および食品容器包装製造施設は除く。)	202	202
必要に応じ実施	○ HACCPに基づく衛生管理を行う施設 ○ 食品容器包装製造施設	297	185
計			754

3 監視指導内容

(1) 効果的な専門監視*

施設状況に応じて、食品衛生法第50条の2に規定する「衛生管理計画」の作成を指導するとともに、HACCPに沿った科学的な専門監視を実施する等、効果的な監視指導を実施します。

(2) 大規模食中毒予防の徹底

ア 大量調理施設に対しては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成29年6月16日付け生食発0616第1号）に基づき衛生管理の徹底を図ります。

イ 施設の営業実態に応じ、ATP検査器および簡易検出キットによるふきとり検査等、科学的データに基づく監視指導により、食中毒予防の徹底を図ります。

ウ 特に大量に給食弁当を調製している施設に対しては、施設の調理時間に合わせて監視指導を実施します。

(3) 法令等の遵守確認*

ア 食品衛生法第11条または第18条の規定による製造方法等の基準および成分規格、食品表示法による表示の基準、「弁当及びそごいの衛生規範」（昭和54年6月29日付け環食第161号）等に基づき監視指導および検査を実施します。

イ 製造施設等について、食品衛生法第50条の2に規定する公衆衛生上講ずべき措置に関する必要な基準について、監視指導を実施します。

(4) 適正な食品表示の指導

ア 食品表示法に基づき、表示義務が課される加工食品の表示についてアレルギー、栄養成分表示等の適正表示について営業者に周知を図ります。

イ 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」に基づき、科学的かつ合理的な根拠をもった期限の設定を指導します。

(5) 国等との連携・協力

近畿厚生局と連携して、総合衛生管理製造過程承認施設の監視指導を行います。

*なお、令和2年5月31日までは、滋賀県食品衛生基準条例に基づき業務を行う。

4 試験検査計画数

(1) 規格基準等検査

特定施設が製造する食品を計画的に収去し、成分規格、添加物等の試験検査を 261 検体の検査を実施します。特に、2019 年度の収去検査において成分規格違反が判明した施設については、優先的に収去検査を実施します。

分類	区分	収去 検体数	規格基準等		
			微生物	理化学	添加物
冷凍食品		20	20		
魚介類加工品	魚肉練り製品	5	5		5
	つくだ煮	8	8		4
肉卵類・加工品	食肉製品	10	10		10
乳・加工品		4	4	4	
乳製品		4	4		
アイスクリーム類		18	18	18	
穀類・加工品	めん類	8	8	8	
	豆腐・加工品	7	7	3	
野菜果物・加工品	漬物	35	35	35	35
	洋生菓子	4	4	4	
菓子類	和生菓子	4	4		
	そうざい	5	5		
弁当・そうざい	弁当・調理パン	25	25		
清涼飲料水		20	20	20	
その他食品	レトルト食品	4	4		
拭取り検査		80	80		
小計		261	261	92	54

※ 事故発生時や監視指導時に必要な食品等の検査を追加実施します。

(2) 放射性物質検査

漬物 10 検体を対象に放射性物質の検査を実施します。

(3) アレルゲン検査

加工食品について、表示が義務付けられたアレルゲンの混入を検査します。

えび・かに：4 検体、小麦：4 検体、卵：2 検体、乳：2 検体 計 12 検体

(4) 遺伝子組換え食品検査

加工食品について、表示が義務付けられた遺伝子組換え食品の混入を検査します。

原料大豆：6 検体

(5) 特定食品の検査

県政モニターアンケートの結果を基に選定された、県民が不安に思う輸入食品を 250 検体購入し、検査結果をわかりやすく公表します。

第3 HACCPに沿った衛生管理の推進に関する事項

食品衛生法が改正され、令和2年6月1日（令和3年5月31日までは経過措置あり。）までに、原則すべての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理の実施が求められることから、事業規模や業態に応じたHACCPの導入を推進します。

1 HACCPに基づく衛生管理について

(1) HACCPに基づく衛生管理の外部検証

滋賀県食品高度衛生管理認証施設およびその他のHACCPに基づく衛生管理を行う施設に対して、施設の衛生管理の状況等に応じて1～3年毎1回以上外部検証を行い、助言・指導します。

(2) 適合証明制度に基づく状況確認

特定施設を中心に、事業者の取り組み水準の確保および衛生管理向上の動機づけを目的に、HACCPに基づく食の安全・安心に必要な基準への適合状況を確認し、証明するとともに、証明施設の名称等を公表します。

(3) 「滋賀県HACCP協議会」の開催

営業者間の情報共有および意見交換を促し、HACCPに基づく衛生管理を推進するため、「滋賀県HACCP協議会」を開催します。

(4) 包括的連携協定に基づくHACCP導入セミナーの開催

県と包括的連携協定を締結している民間企業と連携し、HACCPに基づく衛生管理の導入のための講習会を開催します。

2 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について

保健所が実施するHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の導入に対して協力を行います。

第4 食のリスクコミュニケーションに関する事項

1 食品安全情報の提供

(1) 食品安全監視センターのホームページ

食品関係事業者に対してHACCPに沿った衛生管理の啓発および取り組み支援に関する情報提供を行うとともに、消費者に対してその周知を図ります。

(2) 食品安全監視センター通信「ぷちリス」

定期および臨時に、通知や法令改正等の最新情報および衛生管理についての情報を発信します。

2 食品の製造に関する相談

HACCP手法による衛生管理の相談や食品の表示（衛生および保健事項）についての相談に随時応じます。

3 監視員の資質向上

(1) 研修事業

ア 3府県（京都府、奈良県、滋賀県）合同HACCP基礎研修および厚生労働省が主催するHACCP指導者養成研修会に職員を派遣し、HACCPに精通した監視員のより一層の資質向上に努めます。

イ 全国および近畿の食品衛生監視員研修会に職員を派遣し、監視員の資質向上に努めます。

(2) 研究事業

食品の監視指導や自主衛生管理の助言等に必要なテーマを定め、調査・研究に取り組みます。

第5 食の危機管理に関する事項

1 危機発生時の対応

(1) 不良食品等の対応

ア 不良食品等を発見した場合は、食品衛生上の危害を除去するため、当該食品等の回収・廃棄またはその他の必要な措置を迅速に講じます。

イ 製造工程中の汚染源調査（検査を含む）等を実施し、不良食品等の発生原因を追究するとともに、製造工程等の改善指導による再発防止を図ります。

ウ 食品衛生上の危害の発生を防止するため、法違反の状況を速やかに公表するよう努めます。

エ 広域流通食品（輸入食品を含む）の事故発生時および重篤な健康危害発生時に関係保健所および関係自治体等と連携し、関係食品の流通調査、回収の実施等危害拡大防止に努めます。

(2) 大規模食中毒等発生時の対応

保健所から要請のあった食中毒等の食品を原因とする健康危害発生時の緊急対応については、「食中毒処理要領」に基づき、業務の分担を行います。

2 平常時の対応

(1) 食中毒等健康危害発生時の現場対応に備えます。

(2) 初動調査に必要な物品等を常備し、迅速に持ち出し使用できるよう準備します。