

(案)

令和2年度三重県食品監視指導計画

食品衛生法に基づく食品衛生監視指導計画並びに食品表示法（栄養成分に関する事項を除く。以下同じ。）に基づく食品表示の指導計画

はじめに

三重県は、「三重県食の安全・安心確保基本方針」に基づき、生産から販売にいたる監視指導、食品等の試験・検査、事業者・消費者への情報提供などに取り組むとともに、県民、食品関連事業者等多様な主体との連携を強化し、総合的な食の安全・安心確保に取り組んできました。

しかしながら、依然として、食中毒や食品の不適正表示等を原因とする食品の自主回収などが発生しています。これらの食に関わる課題に対し、危機管理体制の整備や食品の製造・加工から販売にいたる一貫した監視指導などを行うことにより、より一層食の安全・安心が確保された社会を構築していくことが必要です。

また、平成30年6月に改正された食品衛生法では、原則全ての食品等事業者に「HACCPに沿った衛生管理」が求められることから、令和2年6月の施行^(※)に向けて食品等事業者へ周知等を図っていく必要があります。

さらに、三重とこわか国体競技別リハーサル大会や令和3年度に開催される三重とこわか国体・三重とこわか大会に向け、宿泊施設や弁当調整施設における監視指導を実施する必要があります。

このことから、食の安全・安心を確保するため、食品衛生法第24条の規定による「食品衛生監視指導計画」に、食品表示法に基づく食品表示の監視指導等を加えた「令和2年度三重県食品監視指導計画」を策定し、次の取組を確実に実施します。

(※) 令和3年6月までは「従来の基準によること」とされ、現行基準が適用されます。

- 1 施設の衛生監視と食品の検査に関する取組
- 2 安全な食肉の供給に関する取組
- 3 自主管理の促進に関する取組
- 4 食品の適正表示に関する取組（食品表示法に基づく食品表示の監視指導を含む。）
- 5 食の安全・安心の相互理解に関する取組

1 適用範囲

四日市市を除く三重県内

ただし、食品表示法に基づく食品表示の監視指導については三重県内全域

2 期間

令和2年4月1日から令和3年3月31日までの1年間

3 監視指導計画の対象

- (1) 食品衛生法に基づく営業許可施設及び営業者等
- (2) 三重県食品衛生規則に基づく届出施設及び届出者等
- (3) 許可又は届出を要しない簡易な食品製造業者、販売業者
- (4) と畜場法に基づくと畜場、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。）に基づく食鳥処理場及びその関係者

- (5) 公設市場（卸、仲卸業者）
- (6) 朝市・青空市、青果・水産消費地市場
- (7) 消費者

4 監視指導計画の変更と結果の公表等

(1) 計画の策定等の対応

監視指導計画の策定及び年度途中で大きく計画を変更する場合は、ホームページ等を通じてその趣旨や内容等を公表し、県民等の意見を求めるとともに、その意見を反映して策定等を行います。

(2) 実施状況の公表

令和2年度の監視指導状況については半期を経過した時点で中間報告を行うとともに、令和3年6月末を目処に、最終報告を三重県のホームページにおいて公表します。

問い合わせ先

三重県医療保健部食品安全課

食品衛生班 電話番号：059-224-2343

食品表示班 電話番号：059-224-2358

ファクス番号：059-224-2344

メールアドレス：shokusei@pref.mie.lg.jp

〒514-8570 津市広明町13番地

目次

I 組織体制	
1 組織と業務	4
2 組織の連携	5
3 食品衛生監視員等の育成	6
II 施設の衛生監視と食品の検査に関する取組	
1 監視指導に関する事項	
1-1 基本的な考え方	7
1-2 重点監視指導事項	7
1-3 施設への立入検査に関する事項	9
2 食品等の試験検査等に関する事項	
2-1 基本的な考え方	11
2-2 食品等の試験検査計画	11
2-3 試験検査機関の体制の整備等	11
2-4 三重とこわか国体・三重とこわか大会の試験検査計画	11
3 違反等を発見した場合の対応に関する事項	
3-1 基本的な考え方	12
3-2 立入検査時に違反を発見した場合の対応	12
3-3 収去検査の結果、違反等を発見した場合の対応	12
3-4 科学的検査の結果、表示との間に違いが生じた場合の対応	12
4 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項	
4-1 食中毒発生時の対応	13
4-2 食中毒発生状況等の公表	13
4-3 関係省庁及び都道府県等の食品衛生担当部局との連携	13
III 安全な食肉の供給に関する取組	
1 基本的な考え方	14
2 食品等の試験検査等に関する事項	14
3 監視指導に関する事項	14
4 と畜場、食鳥処理場の自主衛生管理促進に関する事項	14
IV 自主管理の促進に関する取組	
1 基本的な考え方	15
2 「HACCPに沿った衛生管理」の促進	15
3 三重県食品の自主衛生管理認定制度	15
4 総合衛生管理製造過程承認制度	16
5 食品取扱者の人材育成・資質向上	16
6 食品の自主検査の推進	16
V 食品の適正表示に関する取組	
1 基本的な考え方	17
2 監視指導に関する事項	17
3 監視事項	17
4 食品表示に係る相談、普及啓発等に関する事項	18
5 内部通報等に基づく立入検査に関する事項	18
6 関係団体との連携に関する事項	18
VI 食の安全・安心の相互理解に関する取組	
1 基本的な考え方	19
2 リスクコミュニケーションに関する事項	19
3 情報提供に関する事項	20
4 コンプライアンス意識の向上に関する事項	20
VII 用語の説明	21
別表	
1 令和2年度三重県食品等の試験検査計画	24

I 組織体制

「食品衛生法」、「と畜場法」、「食鳥検査法」及び「食品表示法」に基づき、食品の製造・加工から販売にいたる一連の食品供給工程（フードチェーン）において、関係機関・団体とも連携して効果的な監視指導を実施します。

1 組織と業務

組 織	主 な 業 務
医療保健部 食品安全課 （食品衛生法） （と畜場法） （食鳥検査法） （食品表示法）	(1) 監視指導に関すること ア 監視指導計画の策定、公表及び進捗管理 イ 地域機関との連絡調整 ウ 厚生労働省、他自治体、関係他部局との連絡調整 エ 総合衛生管理製造過程の承認施設及び特定施設の監視指導 (2) 試験検査に関すること ア 試験検査計画の策定及び公表、試験検査結果の公表 イ 試験検査結果に基づく他部局及び他自治体との連絡調整 (3) 食品衛生に関すること ア 食中毒及び違反食品等にかかる事務並びに他自治体及び地域機関との連絡調整 イ 食中毒事件の公表等 ウ 食品衛生に関する県民への情報提供 エ リスクコミュニケーションに関する事務 (4) 食品表示法に基づく食品表示に関すること ア 監視指導計画の策定、公表及び進捗管理 イ 普及啓発、監視指導
各保健所 （食品衛生法） （食品表示法）	(1) 食品衛生に関すること ア 食品関係施設の衛生管理に関する監視指導 イ 違反食品等の調査、食中毒等に関する調査 ウ 食品衛生に関する県民への情報提供及び普及啓発 エ 食品等事業者への衛生講習会の開催 オ 食品等事業者の自主衛生管理の促進 (2) 食品表示に関すること ア 食品表示に関する県民への情報提供及び普及啓発 イ 食品表示法に基づく総合的な表示の相談・監視指導
松阪食肉衛生検査所 （食品衛生法） （と畜場法） （食鳥検査法）	(1) 監視指導に関すること ア と畜場及び食鳥処理場の衛生管理に関する監視指導 イ と畜場及び大規模食鳥処理場に併設する食肉等処理施設の監視指導 ウ と畜検査結果の生産者等への還元 エ 県民に対する食肉の安全に関する情報提供、講習会の実施 (2) 試験検査に関すること ア と畜検査、食鳥検査及び収去検体等の採取 イ 食肉、食鳥肉の残留動物用医薬品等の検査 ウ 食肉、食鳥肉及び施設等の微生物検査

津保健所 総合検査室	(1) 収去検体等の検査（微生物検査） (2) 苦情食品、違反を疑う食品及び食中毒等に係る食品等検査
保健環境研究所	(1) 収去検体等の検査（残留農薬、残留動物用医薬品、遺伝子組換え食品等の検査） (2) 苦情食品、違反を疑う食品及び食中毒等に係る食品等検査
各農林水産事務所等	食品表示法に基づく表示の相談、監視指導、普及啓発

2 組織の連携

連携する組織	事項
都道府県等	(1) 都道府県等の区域を越えて広域に流通する食品の監視指導、違反情報や食中毒発生時の対策 (2) 四日市市（保健所政令市）との食の安全を推進するための情報の共有
厚生労働省	(1) 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や、輸入食品の違反情報や安全性に係る場合の対応 (2) 総合衛生管理製造過程承認施設の監視指導（東海北陸厚生局）
消費者庁	(1) 消費者安全法に基づく重大事故の対応 (2) 食品表示制度に係る対応
東海農政局	食品表示法に基づく表示の相談、監視指導、普及啓発
庁内における連携	農林水産部 残留農薬や残留動物用医薬品等の基準違反等が判明した場合や食の安全を脅かす食品の流通防止対策（農産物安全・流通課、農産園芸課、畜産課）
	医療保健部 (1) 食品表示法に基づく食品表示の対応（栄養成分に関する事項は、健康づくり課） (2) 医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律に基づく表示や感染症発生時の対応（薬務感染症対策課）
	環境生活部 (1) 不当景品類及び不当表示防止法に基づく食品表示の対応（くらし・交通安全課） (2) 消費者安全法に係る消費者事故、重大事故の対応（くらし・交通安全課）
市 町	(1) 集団給食施設（学校給食及び保育所給食）に関する監視指導（各市町教育委員会等） (2) 食中毒警報等の情報提供
関係団体	（一社）三重県食品衛生協会、登録検査機関等との連携による食品衛生に係る正しい知識の普及、自主衛生管理の推進、監視指導の強化

3 食品衛生監視員等の育成

監視及び試験検査体制を維持するため、食品衛生監視員、と畜検査員等を対象とした各種研修会を活用して、最新の知識や技術の習得によるスキルアップを図るとともに、教育訓練プログラムに基づく計画的な人材育成を行います。

実施主体	研修会名
国立保健医療科学院	・食品衛生危機管理研修、食品衛生監視指導研修、食肉衛生検査研修、細菌研修 等
厚生労働省	・食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者研修会、食肉衛生技術研修会 等
三重県	・食品衛生監視員研修会 ・教育訓練プログラム（初任者研修、食中毒対応研修、不良食品対応研修、HACCPに関する研修）、と畜検査員研修 等

Ⅱ 施設の衛生監視と食品の検査に関する取組

1 監視指導に関する事項

1-1 基本的な考え方

食品の製造から販売にいたる各段階で、食中毒発生を防止するための重点的な監視事項を定めるとともに、危害発生リスク等に応じて施設の監視、指導及び食品の検査を実施します。

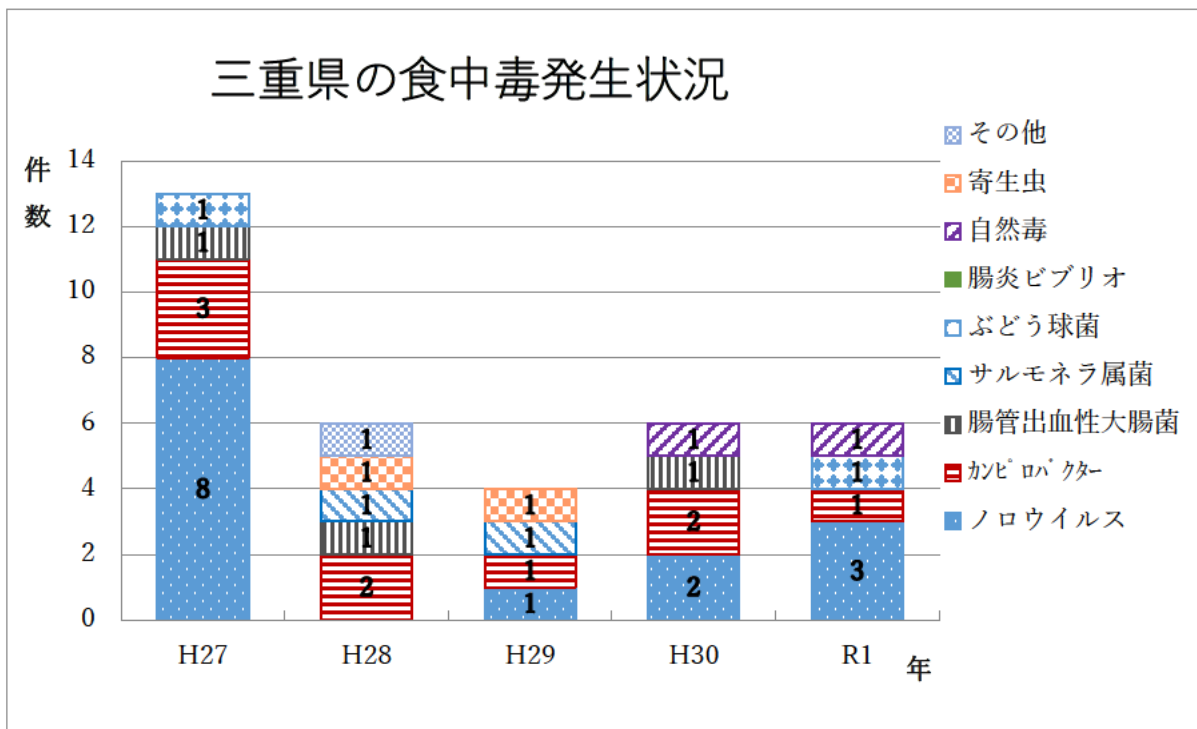
食品衛生法の改正により、原則全ての食品等事業者に対し「HACCPに沿った衛生管理」が制度化されたことを受け、令和元年度は、飲食店営業者を中心に、導入に向けた支援を行いました。経過措置期間が終了しHACCP制度化が適用される令和3年6月に向けて、飲食店営業以外の事業者も含めて、引き続き重点的に導入に向けた支援を行います。また、すでにHACCPに基づいた衛生管理を導入している施設の把握に努め、導入済施設については適切に運用されていることの確認を行います。

1-2 重点監視指導事項

(1) 食中毒発生防止対策

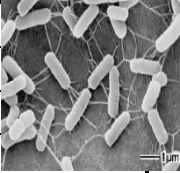
腸管出血性大腸菌による食中毒は、発生件数は少ないものの重症化や感染症として拡がる可能性があること、また、カンピロバクターによる食中毒は、依然として発生件数が多いことから令和2年度も引き続き、食肉、食鳥肉の取扱施設を重点的に監視し、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターによる食中毒発生の防止に努めます。

また、ノロウイルスによる食中毒は、冬期における発生が多く、件数・患者ともに多くなり大規模化する傾向があることから、引き続き、冬期のノロウイルス対策を重点事項とします。




(1) -ア 腸管出血性大腸菌対策

腸管出血性大腸菌食中毒は、牛肉や牛肝臓等の生食や加熱が不十分、加熱調理済食品と生肉の調理器具や箸の共用による汚染などが原因と推察されています。県内では、平成30年に1件、平成28年に1件、平成27年に1件の発生がありました。

主な対象施設	飲食店、食肉販売業、食肉処理業	
主な対象食品	食肉（特に、牛肝臓、結着肉など）等	
監視時期	夏期を中心として通年	
重点事項	<ul style="list-style-type: none"> i 牛豚肝臓、豚肉の生食用としての販売禁止の徹底 ii 生食用食肉の規格基準の遵守徹底 iii 飲食店等における食肉の加熱の徹底に関する指導 iv 食肉販売店における衛生的な取扱いの徹底 v 消費者に対する食肉の生食に関する注意喚起 など 	

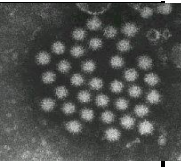
(1) -イ カンピロバクター対策

カンピロバクター食中毒の多くは、鶏肉等の生食や、加熱が不十分であったことが原因と推察されています。県内では、毎年数件の発生があります。

主な対象施設	飲食店、食肉販売業	
主な対象食品	食肉（特に鶏肉）等	
監視時期	通年	
重点事項	<ul style="list-style-type: none"> i 飲食店等における食肉の加熱の徹底に関する指導 ii 食肉販売店における衛生的な取扱いの徹底 iii 消費者に対する食肉の生食に関する注意喚起 iv 食鳥処理場における衛生対策 など 	

(1) -ウ ノロウイルス対策

ノロウイルス食中毒は、ウイルスを保有していた調理従事者の手指等を介した発生事例が多く、二枚貝の生食による発生事例もみられます。県内では、近年、発生件数が多い食中毒です。

主な対象施設	飲食店、集団給食施設、食品製造業、宿泊施設等	
主な対象食品	取り扱うすべての食品	
監視時期	冬期を中心	
重点事項	<ul style="list-style-type: none"> i 調理従事者の健康管理指導、手洗い励行 ii 器具類の消毒、食品の加熱の徹底に関する指導 iii 県内のカキ生産者への衛生指導等の安全確保対策 iv 消費者に対し、二枚貝（生食用を除く。）など食品の加熱の徹底の注意喚起 など 	

(2) 観光地等対策

本県では、平成23年に制定したみえの観光振興に関する条例に基づき、「三重県観光振興基本計画」を策定して観光の産業化に取り組んでおり、近年、観光入込客数や観光消費額が増加しています。また、令和2年度からは新たに策定した「三重県観光振興基本計画（令和2年度～5年度）」に基づき、引き続き観光振興に取り組んでいます。

また、令和2年度には三重とこわか国体競技会リハーサル大会、全国中学校体育大会の開催や、東京2020オリンピック・パラリンピックの事前キャンプが予定されており、今後ますます外国人を含む来県者の増加が見込まれます。

このことから、県民の食の安全の確保と併せて来県者に安全な食品を提供できるよう、観光地の飲食店（大規模旅館、レジャー施設等）を中心に監視指導の強化を図ります。

また、令和3年度に開催される三重とこわか国体・三重とこわか大会に向けて、関係者に安全な食品を提供できるよう、利用が見込まれる弁当調整施設や宿泊施設の把握に努め、監視指導体制の整備を行います。

1-3 施設への立入検査に関する事項

(1) 通常監視

施設基準の確認、食品の衛生的な取扱いやHACCPに基づく衛生管理などを監視します。

特に、食中毒発生時のリスク、取り扱う食品の流通の広域性、製造量などから重点的に監視する必要がある次の施設については、年に1回以上の監視指導を実施します。

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">1 食中毒が発生した場合に大規模となる可能性が高い施設<ol style="list-style-type: none">(1) 大量調理を行う飲食店営業（弁当屋、仕出し屋、旅館等）(2) 大規模小売り店舗（同一施設内で7つ以上の許可を有する量販店）(3) 大規模食鳥処理場(4) 生食用食肉取扱施設2 過去3年以内に営業禁止等の行政処分を受けている施設3 その他、保健所長が必要と認めた施設 |
|---|

その他の施設については、監視頻度を定めませんが、HACCPに沿った衛生管理の導入支援を重点的に実施するとともに、各保健所及び食肉衛生検査所において、重要度、各地域の実情、過去の監視指導の実施状況などを考慮して、計画的かつ効果的に監視指導を実施します。

また、HACCPに沿った衛生管理が令和3年6月から適用されることから、「HACCPに基づいた衛生管理」及び「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行う施設に対する新たな監視指導体制について検討します。なお、HACCPに沿った衛生管理を導入済の施設については、適切に運用していることの確認を行います。

(2) 一斉取締り

厚生労働省の方針に基づき、監視指導を実施します。

ア 夏期（6～8月頃）

食中毒の原因となる微生物が増えやすい夏期には、食品の温度管理の徹底等について監視指導を実施します。

イ 年末（11～12月頃）

食品流通量が増加する年末に、量販店を中心とした監視指導を強化するとともに、ノロウイルス、ふぐ毒による食中毒防止について啓発します。

(3) 内部通報等に基づく立入調査

内部通報等の情報を精査し、違反が強く疑われる場合などには、関係機関と連携し立入調査を実施します。

2 食品等の試験検査等に関する事項

2-1 基本的な考え方

近年の自主回収情報や収去検査結果、県民の関心等を総合的に判断し、残留農薬や添加物、重篤な健康被害を引き起こすアレルギー、発ガン物質であるアフラトキシン（カビ毒）、食肉・食鳥肉のカンピロバクター、サルモネラ等の微生物検査及び残留物質検査を実施します。

また、食品表示の確認のため、DNA検査、微量元素測定などの科学的検査を実施します。

さらに、令和2年度は、三重とこわか国体・三重とこわか大会に備え、弁当調整施設及び宿泊施設の試験検査を積極的に実施します。

自主回収件数及び収去検査不適合件数（三重県）

	自主回収			収去検査		
	H29年度	H30年度	R1年度	H29年度	R30年度	R1年度
残留農薬						
残留動物用医薬品						
遺伝子組換え						
環境汚染物質						
アレルギー(表示違反含む)	2		1			
添加物(表示違反含む)			2			
容器・包装						
微生物	4	1		54 ^{注1}	29 ^{注1}	55 ^{注1}
その他事由 ^{注2}	6	6	2	1		
計	12	7	5	55	29	55

令和元年度は12月末現在

注1 三重県が独自に定めた食品の基準（食品の衛生管理指標）に不適合であった件数。

注2 異物混入、異味異臭、表示違反（アレルギーや添加物に係るものを除く。）等が該当します。

2-2 食品等の試験検査計画

食品等の試験検査計画の内容については、別表1（令和2年度三重県食品等の試験検査計画）（p24、p25）のとおりです。

食品衛生法で規格が定められていない食品については、三重県が独自に定めた「食品の衛生管理指標」に基づき、自主衛生管理向上のための指導を行います。

なお、「食品の衛生管理指標」に不適合であっても、直ちに食品衛生法違反にあたるものではありません。

2-3 試験検査機関の体制の整備等

各試験検査実施機関では、信頼性確保部門による内部点検、第三者機関による外部精度管理調査を実施するとともに、必要な機器の整備、試験検査業務担当者の技術研修等を実施します。

2-4 三重とこわか国体・三重とこわか大会の試験検査

開催期間中の食品事故を防止するため、関係者の利用が見込まれる弁当調整施設及び宿泊施設について、微生物検査やATP検査を実施し、食品等の衛生的な取扱い状況を確認します。

3 違反等を発見した場合の対応に関する事項

3-1 基本的な考え方

立入検査の結果、施設や設備の不衛生な管理状態を確認した場合や、食品等の収去検査の結果、残留農薬や添加物などの基準違反を発見した場合は、食品等事業者に対し改善指導を行います。また、その改善状況の確認を行い、不適正な食品が流通、販売されないよう措置します。

3-2 立入検査時に違反を発見した場合の対応

- (1) 違反が軽微であって直ちに改善が図られるものについては、直ちに改善指導と改善確認を行います。困難な場合は書面で指示し、一定期間経過後、改善確認を行います。
- (2) 違反食品を発見した場合は、販売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ずるよう指導するとともに、必要な場合は営業の禁止等の措置を行います。
- (3) 食品衛生法に違反し、法に基づく処分をした者については、食品衛生上の危害発生状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため、原則として、氏名（法人名）、施設名、対象食品及び三重県の講じた措置の内容などを随時公表します。
また、故意である等の悪質な違反については、必要に応じて告発等の措置を行います。

3-3 収去検査の結果、違反等を発見した場合の対応

- (1) 違反食品と同一ロットの食品が販売、流通、使用されることのないよう、事業者に対して廃棄、回収等の措置を速やかに講ずるよう指導するとともに、必要な場合は営業の禁止等の措置を行います。
- (2) 県外で生産、製造、加工が行われていた場合や輸入食品等の場合には、関係する都道府県等の食品衛生部局又は厚生労働省に調査依頼等を行います。
- (3) 収去検査の結果、「食品の衛生管理指標」を逸脱している場合は、収去実施施設等に対し、指導を実施し、改善を図ります。
- (4) 食品衛生法に基づく処分や故意である等の悪質な違反をしたものについては「3-2 立入検査時に違反を発見した場合の対応」と同様、随時公表や告発等の措置を行います。

3-4 科学的検査の結果、表示との間に違いが生じた場合の対応

- (1) 食品のDNA検査や微量元素測定などによる科学的検査の結果、表示されている産地等の適正性が確認できない場合は、販売者等に対し立入検査を実施し、産地表示等の確認を行います。
- (2) 立入検査の結果、食品表示法違反の事実が確認された場合、同法に基づき改善に向けた指示、命令等を行うとともに、その内容を公表します。

4 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項

4-1 食中毒発生時の対応

食中毒（疑い）調査は、「三重県食中毒調査マニュアル」及び「毒物劇物等を原因とする食中毒対策マニュアル」等に基づき迅速に実施し、原因の究明、被害の拡大防止、再発の防止に努めます。

- (1) 原因施設が県内の場合
必要に応じて、営業者に対して営業禁止や原因となった食品の廃棄・回収等の命令を行います。
- (2) 原因施設が県外の場合
原因施設の所在地を管轄する都道府県等の食中毒担当部局へ情報提供を行い、適切な措置を求めていきます。

4-2 食中毒発生状況等の公表

食中毒の拡大防止等を図るため「食品安全課情報提供マニュアル」に基づき、報道機関やホームページを通じ、食中毒の発生状況等を公表します。

4-3 関係省庁及び都道府県等の食品衛生担当部局との連携

広域的な食中毒等が発生し、食品衛生法の規定に基づき厚生労働大臣が設置する広域連絡協議会が開催されたときは、国・関係自治体等の関係機関等と連携して対応します。

Ⅲ 安全な食肉の供給に関する取組

1 基本的な考え方

松阪食肉衛生検査所では、獣畜（牛、豚など）、食鳥（鶏など）のと畜・食鳥検査を行っています。より安全な食肉・食鳥肉を提供するためには生産から流通にいたる衛生対策が重要であることから、と畜・食鳥検査に加えて、と畜場や食鳥処理場の衛生管理指導、さらには、生産現場への検査成績の還元などを実施します。

2 食品等の試験検査等に関する事項

と畜場法及び食鳥検査法に基づき、家畜疾病及び動物由来感染症の全頭（羽）検査を行います。

また定期的に、食肉については腸管出血性大腸菌検査等、食鳥肉についてはカンピロバクター、サルモネラ等の微生物検査を行うとともに、残留抗生物質・動物医薬品の検査を行い「食肉・食鳥肉」の安全を図ります。

3 監視指導に関する事項

と畜場及び大規模食鳥処理場における微生物汚染の防止、食肉処理施設における「食肉・食鳥肉」の衛生的な取扱いについて監視指導を実施します。

また、BSE対策として、と畜場及び食肉処理施設における特定危険部位の適正な取扱いについて監視指導を実施します。

4 と畜場、食鳥処理場の自主衛生管理の促進に関する事項

平成30年6月13日にと畜場法及び食鳥検査法が改正され、令和2年6月からと畜場及び大規模食鳥処理場においてHACCPに基づく衛生管理が求められることから（令和3年6月まで現行基準を適用）、「三重県HACCP手法導入認定制度（と畜場及び食鳥処理場編）」を活用し、事業者がHACCPに基づく衛生管理に円滑に取り組むことができるよう支援します。

4 総合衛生管理製造過程承認制度

総合衛生管理製造過程承認制度は、食品衛生法改正により令和2年5月末で廃止されます。ただし、承認中の施設は期間満了まで継続されるため、引き続き東海北陸厚生局と連携して助言・指導を行います。

5 食品取扱者の人材育成・資質向上

食の安全・安心確保のため、行政間の連携による監視指導だけでなく、正しい情報を共有するための情報提供や、食品取扱者の人材育成など、食品等事業者や消費者との連携に努めます。

主な対象者と事項

対 象	事 項
・ 社会福祉施設等の調理従事者 ・ 学校給食関係者 （栄養職員及び調理従事者等）	食中毒防止の衛生講習会の開催
・ と畜場従事者及び関係業者	衛生的な食肉の取扱いに関する講習会の開催
・ ふぐ取扱者	「三重県ふぐ取扱指導要綱」に基づく、種類鑑別や有毒部位の除去等の専門的な知識を習得するための、実技試験及び知識試験を含む「ふぐ取扱講習会」の開催
・ 食品衛生責任者	（一社）三重県食品衛生協会との連携による、講習会の開催
・ 食品衛生指導員	食品衛生の知識向上のための講習会等の開催

6 食品の自主検査の推進

HACCP等の手法による製造工程の管理だけでなく、事業者自らが製品の検査を行い、検査結果を検証し、衛生管理の改善を行うことも欠かせません。

（一社）三重県食品衛生協会等の関係機関と連携して、食品の自主検査を推進するとともに、規格基準の定められていない食品については、三重県が定めた「食品の衛生管理指標」を判断の目安として活用し、事業者の自主衛生管理向上のために、適切な助言を行います。

V 食品の適正表示に関する取組

1 基本的な考え方

食の安全性の確保及び消費者の求める食品の選択に資する目的で、平成 27 年 4 月に食品表示法が施行されました。食品表示法に基づき、食品表示基準について理解を深め正しく表示が行われるよう普及啓発を推進するとともに、食品事業者等に対し食品表示が適正になされているか監視指導を行います。

また、令和元年度に引き続き、（一社）三重県食品衛生協会等と連携し、食品表示の適正化を進めるとともに、食品表示法に基づく表示制度の普及啓発等周知を図ります。

2 監視指導に関する事項

食品表示において、近年問題となっている重篤な健康被害のおそれがあるアレルギーの表示について重点的に監視指導を行うとともに、科学的又は合理的な根拠に基づいた期限設定や、添加物の表示などについて監視指導を行います。

また、食品表示は、消費者の皆さんに食品選択の目安となる情報を正確に伝えることが重要であり、食品表示法に基づく食品表示基準について理解を深め正しく表示が行われるよう、普及啓発や監視指導を行います。

不適正表示については、本計画の「II 施設の衛生監視と食品の検査に関する取組」に記載した「3 違反等を発見した場合の対応に関する事項」(p 12)に基づき対応します。

なお、食品表示法において広域事業者に対する指示・公表、命令は国が行うこととされているため、広域事業者における表示違反に関しては、東海農政局三重県拠点と連携・調整を図って対応します。

3 監視事項

各保健所が行う食品表示に関する通常監視については、原則として本計画の「II 施設の衛生監視と食品の検査に関する取組」にあわせて、販売事業者への通常監視や食品の試験検査などの際に監視指導を行います。

各農林水産事務所等が行う通常監視については、食品表示基準に基づく品質事項について、農林水産物の生産段階に近い朝市・青空市などを対象に行います。

平成 25 年度から実施している米穀の表示の適正性の確認について、令和 2 年度も引き続き行います。

【留意事項】

- (1) 不適正な表示により危惧される健康被害の防止
- (2) 食品表示基準の改正や他で発生した不適正表示事例など社会情勢により重要視される事項
- (3) 過去の監視指導等の状況

4 食品表示に係る相談、普及啓発等に関する事項

4-1 食品表示に係る相談、普及啓発の取組

食品表示に係る制度は、社会情勢などに応じて常に見直しが行われており、食品表示に関する相談や問い合わせに対して、制度の浸透を図り、理解を深めていただくための普及啓発の取り組みを進めます。

4-2 食品表示法施行に対する取組

食品関連事業者等に対し、食品表示法に基づく適正な表示について周知及び監視指導の徹底を図ります。

また、平成29年9月1日に施行した食品表示基準一部改正による新たな原料原産地表示制度の開始等をはじめとして、食品表示法施行後も食品表示基準等の改正が続いていることから、消費者や食品関連事業者等に対して適正な表示について周知及び指導に取り組みます。

5 内部通報等に基づく立入検査に関する事項

内部通報等の情報を受理した場合は、関係機関と連携し立入検査等を実施します。

6 関係団体との連携に関する事項

令和元年度に引き続き、(一社)三重県食品衛生協会等の関係団体と連携し、食品表示について、関係団体会員への啓発を図るとともに、会員活動の際に他の事業者への周知を図ります。

また、食品表示に関し食品事業者が自主的に取り組む活動についても、関係団体と連携し支援していきます。

VI 食の安全・安心の相互理解に関する取組

1 基本的な考え方

食品安全のリスクは完全に「0」^{ゼロ}にすることはできません。そのため、消費者、生産者、食品等事業者等とリスクに関する正確な情報を共有し、双方向の意見交換や正しい情報を共有するための情報提供を実施します。

2 リスクコミュニケーションに関する事項

食品の安全・安心の確保について消費者、食品等事業者、行政による意見交換ができる懇話会やフォーラムを関係部局と協力して開催し、関係者間の相互理解を深めるとともに、得られた意見を施策に反映していきます。

	主な対象者	主な内容
消費者懇談会	消費者 食品等事業者 等	時事的な食の安全・安心に関する話題について、消費者と事業者が情報共有を行う。
意見交換会	(一社) 三重県食品衛生協会 消費者団体 農産物生産者 畜産関係者 食品等事業者 等	行政と消費者、生産者、食品等事業者らが話し合いの場を持ち、参考となる意見を施策に取り入れる。
講習会等	消費者 就学児童 食品等事業者 等	(1) 食品衛生月間での街頭啓発 (2) 出前トーク (3) 学校への出前授業や副読本作成の協力（子どもの頃から食について考える力を養うため、学校における食に関する教育活動を支援） (4) 食品衛生や食品表示に関する講習会 (5) その他
松阪食肉センター 一見学会	消費者 就学児童 等	松阪食肉衛生検査所が、食肉検査を通じて食肉の安全について学ぶ機会を提供する。

3 情報提供に関する事項

	対 象	事 項
食中毒予防情報等	消費者 食品等事業者	(1)「三重県食中毒警報発令要領」に基づき、食中毒の発生しやすい気象条件になった時に食中毒警報を発令 ア 報道機関に情報提供 イ 緊急情報としてホームページに情報を掲載 (2) 市町や関係団体等を通じ、食品の取扱い及び食中毒予防に関する情報提供
食品関連情報	消費者 食品等事業者	ホームページによる情報提供 (1) 食品衛生に関する事項 (2) 食品の表示に関する事項 (3) 国等から新しく提供された重要な情報等
自主回収情報 (公表)	消費者 食品等事業者	「三重県食の安全・安心の確保に関する条例」に基づき、特定事業者が行った自主回収の情報をホームページで公表
消費者啓発	消費者	(1) 食品衛生月間（8月）等 (2) 出前トーク等による正しい知識の普及啓発

4 コンプライアンス意識の向上に関する事項

消費者の食の安全・安心への関心が高まる中、コンプライアンスを重視しない事業活動は、県民の信頼を失い市場での競争力を低下させるだけでなく事業活動の継続を困難にします。食品等事業者は、こういったことを常に意識して経営を行うことが必要です。

このため、県は、食品等事業者に対して講習等を行う際に、コンプライアンスについても説明し、意識の向上を図ります。

また、食品等事業者を対象としたコンプライアンス研修会も開催します。

Ⅶ 用語の説明

この監視指導計画で用いる用語は次のとおりとします。

○ ATP検査

目に見えない汚れを数値化し、清浄度を確認する検査。手指や施設・設備の洗浄度や洗い残しの指標として活用することができます。迅速にその場で数値として確認することができるため、効果的な指導につなげることができます。

○ BSE

牛海綿状脳症（BSE）は、牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起し、旋回等の行動異常や運動失調等の神経症状を示す遅発性かつ悪性の中枢神経系の疾病です。

人の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病は、BSE感染牛由来のBSEプリオンの摂取が原因との説があり、このため、日本ではと畜場において特定危険部位の除去を行っています。

○ DNA検査

全ての細胞に存在し、品種固有の情報を持っている、DNA（デオキシリボ核酸）を分析する検査。

○ HACCP（ハサップ）

「Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析重要管理点）」の略で「ハサップ」などと呼ばれ、製造工程の各段階で発生する危害を分析し、どの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理手法。

○ HACCPに沿った衛生管理

平成30年6月の食品衛生法等改正により、今後、全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理が制度化されます。

HACCPに沿った衛生管理には、大規模製造施設等を対象としたコーデックスHACCP^(※)の7原則を要件とする「HACCPに基づく衛生管理」、及び、小規模事業者等を対象とした弾力的な運用を可能とする「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の2種類があります。

令和2年6月に施行されますが、令和3年6月までは経過措置として「従来の基準によること」とされ、現行基準が適用されます。

(※) 1993年、FAO/WHO合同食品規格委員会（コーデックス委員会）が「食品衛生の一般原則」の附属文書として公表した「HACCPシステム及びその適用のためのガイドライン」。7原則12手順を基本とする。

(参考) HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000483069.pdf>

○ 営業者

営業（業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、輸入し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売すること）を営む人又は法人。

○ 環境汚染物質

産業活動等によって生じ、環境中に排出されると生態系に悪影響を与える可能性がある化学物質。農畜水産物に蓄積されたポリ塩化ビフェニル（PCB）、有機スズ化合物（TBTO、TPTC）、有害金属などの環境汚染物質を摂取すると、人の健康に影響を与えるおそれがあります。

○ 広域事業者

食品表示法に定める、主たる事務所並びに事業所、工場及び店舗が複数の都道府県に存在する事業者。

○ 広域連携協議会

広域的な食中毒事案の発生防止等のため、国と関係自治体の情報共有の場として、改正食品衛生法の規定により厚生労働大臣が設置する。厚生労働大臣は、協議会を活用し、広域的な食中毒事案への対応を行う。当協議会は、地方厚生局の管轄区域ごとに、地方厚生局、都道府県及び保健所設置市をその構成員として設ける。

○ コンプライアンス

法律や社会的な通念を守ること。「法令遵守」と訳されることが多い。

○ 収去

食品衛生法第 28 条第 1 項に基づき、厚生労働大臣または都道府県知事等が安全性の確認等のため必要と認めるとき、その試験に必要な範囲で、食品、添加物、器具・容器包装を無償でサンプリングできる行為。

○ 食品関連事業者

食品等又は肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある農林漁業の生産資材の生産、輸入又は販売その他の事業活動を行う事業者。

○ 食品等事業者

食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、輸入し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人。

○ 食品表示基準

食品表示法に定められた食品等事業者が表示すべき事項及び表示する際に遵守すべき事項。

○ 総合衛生管理製造過程承認制度

平成7年にHACCP方式による衛生管理を法的に位置づけられた、乳製品、食肉製品等政令で定める食品を製造・加工する施設ごとに、任意の申請に対して厚生労働省が審査を行い承認する制度。食品衛生法改正により本制度は令和2年5月末に廃止されます。廃止の時点で承認中の施設は、期間満了まで承認が継続されます。

○ 特定事業者

「三重県食の安全・安心の確保に関する条例」で定められた、次に掲げる食品関連事業者及び団体であって、県の区域内に事業所、事務所その他の事業に係る施設又は場所を有するものをいう。

ア 食品等を生産し、採取し、製造し、輸入し、又は加工することを営む者

イ 食品等を販売することを営む者であって、三重県食の安全・安心の確保に関する条例施行規則で定めるもの

ウ アに掲げる者により構成される団体

○ 特定施設

食品衛生法に定められた総合衛生管理製造過程の承認を受けた施設、又は総合衛生管理製造過程に準じた施設であって大量かつ広域流通する食品を製造する大規模施設。

○ 微量元素測定検査

検査対象に含まれる無機元素の組成が産地の土壌などによって異なる性質を利用し、産地の判別を行う検査。

○ 品質事項

食品表示基準で定められた表示の事項で、名称、原材料名、原料原産地等の事項で、いわゆる旧JAS法に規定されていた表示事項。

○ (一社) 三重県食品衛生協会

食品等事業者を主体とした団体。昭和26年の設立以来、行政と連携しながら、会員事業者の食品衛生の向上や県民の食品衛生思想の普及等に関する事業を実施。

○ 三重県食品の自主衛生管理認定制度

食品等事業者の自主的な衛生管理の向上を支援するとともに、HACCP手法に基づく衛生管理を普及することにより、食品の製造等における自主衛生管理を促進することを目的とした、三重県が独自に定めた認定制度。HACCPに沿った衛生管理が制度化されることにより、当制度は一定の役割を終えることとなるため、令和元年度に実施要綱を改正し、認定に向けた取り組みについて段階的に期限を設けています。

○ リスクコミュニケーション

送り手に都合のよい情報だけでなく、事故等の発生する可能性などのマイナス情報を含めて正確に伝えること。ここでは、食品の安全性に関する情報を公開し、消費者や事業者等の関係者が意見を表明する機会を確保することにより、消費者や事業者等と双方向の対話を図ること。

別表 1

令和2年度三重県食品等の試験検査計画

1 食品等試験計画

(1) 収去検査

検査内容		検査対象	目的	検体数
残留農薬		野菜果物 (県内産) (県外産：流通状況等に応じ) (輸入品：検疫状況等に応じ)	規格基準等適合性確認 (県内産は、農林水産部及び関係団体と連携し、生産段階指導へ活用)	60
		茶	規格基準等適合性確認	3
		牛乳 (県内で生産又は流通)	土壌残留性のある有機塩素系農薬について、規格基準等適合性確認	5
		加工食品(輸入食品)	規格基準等適合性確認	15
残留動物用 医薬品 (抗生物質、 合成抗菌剤等)		養殖魚(県内で生産又は流通)	規格基準等適合性確認	20
		鶏卵(県内で生産又は流通)		10
		食肉(輸入肉)		10
		牛乳(県内で生産又は流通)		5
		はちみつ(県内で生産又は流通)		3
遺伝子組換え 食品		大豆、とうもろこし及びその加工品(県内で流通)	(1)適切な表示確認 (2)安全性が確認されていない遺伝子組換え食品を含有していないことの確認	10
環境汚 染物質	PCB 水銀	魚介類(伊勢湾等三重県内で水揚げされる魚介類)	暫定的規制値を超過していないことの確認	4
	TBTO TPTC	養殖魚(県内で生産又は流通)	暫定的一日摂取許容量を超過していないことの確認	10
アレルギー (卵、乳、そば、小麦、 落花生、えび、かに)		食品 (主に県内で製造・加工している食品)	特定原材料について (1)適切な表示確認 (2)製造工程中での混入がないことの確認	60
添加物 (保存料等)		食品 (主に県内で製造・加工又は流通している食品)	規格基準等適合性確認	115
蛍光物質		容器包装	規格基準等適合性確認	5
カビ毒		穀類及びその加工品等	アフラトキシンの指標(総アフラトキシン)を超過していないことの確認	10
微生物		食品 (県内で生産・製造・加工又は流通している食品又は保存食等)	規格基準及び「食品の衛生管理指標」適合性確認	1,155
合計				1,500

(2) 拭き取り等検査

衛生管理状況を確認するため、施設・器具等の拭き取り検査等を各保健所で実施します。

(3) 買取検査

検査内容	検査対象	目的	検体数
DNA・微量元素測定検査など	食品	産地等の適正性確認	5

2 食肉等衛生検査

検査内容	検査対象	目的	検体数	
抗生物質	食肉、食鳥肉	規格基準等適合性確認	195	
テトラサイクリン系抗生物質	食肉、食鳥肉	規格基準等適合性確認	5	
合成抗菌剤	食肉、食鳥肉	規格基準等適合性確認	5	
内部寄生虫用剤	食肉、食鳥肉	規格基準等適合性確認	5	
微生物	腸管出血性大腸菌	施設	施設の衛生管理状況の確認	50
		食肉	処理工程における微生物汚染の確認	100
	サルモネラ	施設	施設の衛生管理状況の確認	50
		食肉、食鳥肉	処理工程における微生物汚染の確認	100
	カンピロバクター	施設	施設の衛生管理状況の確認	40
		食肉、食鳥肉	処理工程における微生物汚染の確認	40
	一般細菌・大腸菌群数等	施設	施設の衛生管理状況の確認	120
		食肉、食鳥肉	処理工程における微生物汚染の確認	340
合計			1,050	