

第1 基本方針

1 趣旨

宮崎県では、これまで食中毒予防の取組や重点的な監視指導の実施、検査体制の整備、食品関係団体との連携による自主衛生管理の推進など食の安全・安心確保に向けて取り組んできたところである。

引き続き、食品の安全性の確保をより一層推進し、県民の健康保護を図るため、令和2年度における食品衛生監視指導の実施に関する基本的な方向及び具体的な実施方法を定め、重点的かつ効果的できめ細かな監視指導を実施する。

2 基本的方向

(1) 食品の安全管理・監視指導体制の充実・強化

食品の安全性を確保するため、農林水産物の生産から食品の販売に至る食品供給の各段階（フードチェーン*）ごとに重点的かつ効果的に監視及び検査を実施し、地域に根ざした指導を充実、強化する。また、本県の主要生産物である食肉・食鳥肉の安全性をさらに向上させるため、全てのと畜場、食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場を除く）が導入したHACCP*による衛生管理の定着を図る。

また、食品衛生法等の一部を改正する法律*の施行に伴い、原則全ての食品事業者、と畜場及び食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場を含む）へ事業の規模に応じたHACCPに沿った衛生管理の実施を求める「HACCPの制度化」が規定されたことから、県内全ての食品等事業者への周知並びに、HACCP導入推進を図る。

(*) フードチェーン：食品の一次生産から販売に至るまでの食品供給の行程。

(*) HACCP：食品の衛生管理手法の一つで、「危害分析重要管理点」とも言い、製造における重要な工程を連続的に管理することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理手法。

(*) 食品衛生法等の一部を改正する法律：平成30年6月13日公布。食品衛生法、と畜場法及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律等の一部を改正する法律。

(2) 消費者の視点に立った食品の安全確保の推進

食の安全・安心に関する正しい情報や緊急情報を提供し、意見交換等を行い、食品の安全確保を推進する。

(3) 危機管理に対する適正な対応

食中毒等食品衛生上の危害を未然に防ぐとともに、発生した場合は関係機関と連携・協力して危害分析及び評価を迅速かつ的確に実施し、人の生命・身体の保護を第一義に対応する。

(4) 食品等取扱業者の自主衛生管理体制の推進

自主衛生管理を進めるため食品衛生指導員等の養成・資質の向上を図る。