

第2 実施体制

1 保健所等の体制整備

県は、監視指導計画に基づき必要な監視指導が実施できるよう、保健所、衛生環境研究所及び食肉衛生検査所等の体制を整備する。

2 国及び他の自治体の食品衛生担当部局との連携確保

大規模な食中毒や輸入食品に係る食品衛生上の問題等が発生した場合は、厚生労働省及び消費者庁に迅速に通報するとともに、連携して必要な対策を講ずる。

また、総合衛生管理製造過程*の承認を受けた施設や輸出食肉を取り扱うと畜場への監視指導は、必要に応じ、九州厚生局と連携して実施する。

さらに、広域流通食品等に係る食品衛生上の問題や食中毒が発生した場合には、必要に応じ、他の自治体の食品衛生担当部局と連携して対策を講ずる。

(*) 総合衛生管理製造過程：HACCPの概念を取り入れた衛生管理であり、営業者による食品の安全確保に向けた自主管理を促す仕組みです。対象となる食品は、製造又は加工の方法の基準が定められた食品であって、厚生省令で定められています。改正食品衛生法が令和2年6月1日に施行されることに伴い、この承認制度は廃止されますが、施行日以降も承認期間が満了するまでは有効です。

3 広域的な食中毒事案発生時の関係機関との連携確保

広域的な食中毒事案発生時には、広域連携協議会*を活用し、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、関係機関等の連携の緊密化を図るとともに、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策について協議する。

(*) 広域連携協議会：広域的な食中毒の発生や拡大の防止等のため、国と関係自治体の連携や情報共有の場として、食品衛生法に基づき設置されます。

4 関係部局（農林水産部局等）との連携確保

生産段階における食品の安全確保、表示違反や規格・基準違反食品の排除などの緊急時の迅速な対応等については、「宮崎県食の安全・安心対策会議」（庁内の連携体制）により関係部局と連携して対応する。

5 試験検査実施機関の体制の整備等

保健所、衛生環境研究所、食肉衛生検査所等の各試験検査実施機関の技術向上及び信頼性確保のための精度管理等を行うとともに、必要な検査機器の整備、並びに検査員に対する技術研修の実施に努める。

また、試験業務を委託している登録検査機関に対し、委託契約に基づき、業務の適正な管理を求め、定期的に試験の実施状況を確認するとともに、随時、同一検体について県の試験検査実施機関において試験検査を実施し、登録検査機関の精度管理の実施状況の確認に努める。