

第3 計画の実施方法

1 重点的に取り組む監視指導事項

- (1) 食品衛生法に基づく営業許可施設及び条例に基づく営業等登録施設の監視指導（H A C C P 導入施設など高度な衛生管理を必要とする施設を含む。）
 - ア 食品衛生法等に基づく施設基準、管理運営基準、規格基準及び表示基準等に適合することの確認
 - イ 一般的衛生管理事項、またはH A C C P に沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導
 - ウ 小規模業者等がH A C C P に沿った衛生管理を実施するための導入支援及び指導
 - エ 食品表示法*の表示基準に基づく適正表示の確認、指導及び指示
 - オ 記録の作成、保存の指導及び確認
 - カ 食品による健康被害及び食品衛生法違反判明時における保健所長への報告に関する周知徹底
 - キ 食品衛生法第18条第1項の規定に基づく規格に合わない物質が含まれる、又は含まれるおそれがある器具又は容器包装を発見した場合の厚生労働省への情報提供

(*) 食品表示法：食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律及び健康増進法で規定されていた食品表示の基準を一元化し、新基準を制定しました（H 2 7 年 4 月 1 日施行）。加工食品及び添加物については、従前の基準による食品表示を施行日から5年間認めていましたが、令和2年4月1日から新基準に完全移行します。

- (2) と畜場及び食鳥処理場の監視指導
 - ア と畜場法等に基づく施設基準、管理運営基準等についての適合及びその遵守の確認
 - イ 輸出食肉を取り扱うと畜場に対しては、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律*又は輸出相手国の認定要綱等に基づく施設基準、管理運営基準等についての適合及びその遵守の確認
 - ウ 一般的衛生管理事項及びH A C C P に沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導
 - エ 認定小規模食鳥処理場がH A C C P に沿った衛生管理を実施するための導入支援及び指導
 - オ 記録の作成、保存の指導及び確認

(*) 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律：農林水産物、食品の輸出促進を図る目的で令和元年11月27日に公布され、令和2年4月1日に施行されます。

- (3) 食中毒予防対策（食品供給行程（フードチェーン）の各段階を含む。）
 - ア ノロウイルス*食中毒の予防
 - (ア) ノロウイルス感染症の発生状況及び飲食店等での衛生的取扱いの確認
 - (イ) 集団給食施設及び飲食店等の従事者の健康状態のチェックの記録及び加熱食品の十分な加熱の徹底の確認

- (ウ) 宮崎県食品衛生協会が養成する手洗いマイスター等と連携した衛生講習会等における予防啓発
- (エ) 感染性胃腸炎の患者の増加は、ノロウイルス食中毒の発生と密接な関係があることから、「感染症発生動向調査」報告を注視し、必要に応じ、食中毒注意報を発令

(*) ノロウイルス：冬期に流行する人の感染性胃腸炎の原因ウイルスで、調理従事者がノロウイルスに感染していた場合に、その人を介してノロウイルスに汚染された食品を食べたり、または汚染されていた二枚貝を、生あるいは十分に加熱調理しないで食べるにより食中毒を起こす。

イ サルモネラ*食中毒の予防

- (ア) 集団給食施設、菓子製造施設及び飲食店等での鶏卵、食鳥肉の衛生的な取扱い及び十分な加熱の徹底の確認
- (イ) 卵選別包装施設（G Pセンター*）の鶏卵取扱い及び販売施設等での温度管理、破卵等の検卵の徹底についての確認並びに製造又は加工に係る記録の作成、保存の指導及び確認

(*) サルモネラ：ヒトや動物の消化管に生息し、汚染された食品を食べることにより発熱、下痢などの食中毒を起こす細菌。

(*) G Pセンター：鶏卵の格付（選別）包装施設のことで、卵の格付けの他、鶏卵の一時的保管機能も行い、パック詰め、箱詰め、割卵および凍結液卵製造、冷蔵などを行う施設もある。

ウ カンピロバクター*食中毒の予防

- 食肉関係営業施設及び飲食店等での食鳥肉の衛生的な取扱い及び十分な加熱の徹底の確認
- 特に、生食用の食鳥肉による食中毒発生防止の徹底

(*) カンピロバクター：家畜、家禽類の腸管内に生息し、汚染された食肉を十分な加熱をせず食べる（特に鶏肉の生食）により、食中毒を起こす細菌。

エ 腸炎ビブリオ*食中毒の予防

- 魚介類加工施設等での魚介類の衛生的取扱い及び温度管理徹底の確認

(*) 腸炎ビブリオ：海に生息し、汚染された魚介類を生で食べるにより食中毒を起こす細菌。

オ 腸管出血性大腸菌食中毒の予防

- (ア) 「生食用食肉(牛肉に限る)」の規格基準・施設基準の遵守状況の確認及び生食用野菜（浅漬*を含む。）、果実等の衛生的な取扱いの確認
- (イ) 加熱調理を前提とした食品（そうざい半製品等）による食中毒予防のため、十分に加熱調理した上で喫食することの周知。また、未加熱の食肉調理品等から、他の加熱せずに摂取する食材や調理済み食品への交差汚染を防ぐため、消費者に対する注意喚起を実施
- (ウ) バイキング方式の飲食店等に対する、トング等の衛生管理に十分留意するよう指導の徹底
- (エ) 豚の食肉（豚肉及び豚の内臓）について、生食用としての販売・提供

禁止及び十分な加熱の徹底の確認

(*) 浅漬：生鮮野菜等を食塩、しょう油、アミノ酸液、食酢、酸味料等を主とする調味液、又は、酒粕、ぬか等を主材料とする漬床で短時間漬け込んだもので、保存性に乏しく低温管理を必要とするもの。

カ ふぐ毒による食中毒の予防

鮮魚市場等でのドクサバフグなどの有毒魚介類の排除の徹底、認証施設における有資格者（ふぐ処理師）による有毒部位の除去及び廃棄の確認

キ 水産食品による食中毒の予防

生食用魚介類の衛生管理の徹底、製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止及び製造過程又は加工過程に係る記録の作成・保存の推進

ク 野生鳥獣肉による食中毒の予防

「宮崎県野生鳥獣の衛生管理に関するガイドライン」（平成27年4月定め）に基づき、衛生的な解体処理の確認、加工・製造においては食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底及び十分に加熱して喫食するよう消費者に対する注意喚起

ケ 特定原材料におけるアレルギー症状発生の予防

食品製造施設等における特定原材料の使用管理及び混入防止の確認

(4) 表示

ア 科学的根拠に基づいた賞味期限等の設定及び必要書類の整備の確認

イ 「生食用かき」の採捕海域等及び「みがきふぐ」、「ふぐ加工品」等についての適正表示の徹底の確認

ウ アレルギー物質を含む食品の製造者及び加工者による適正表示の徹底の確認

エ 「生食用食肉」の適正表示、「生食用である旨」、「食中毒のリスクがある旨」、「と畜場名」、「加工施設名」及びそれぞれの都道府県名等の記載の徹底についての確認

オ 「牛肝臓の規格基準」及び「豚肉及び豚内臓の規格基準」について、食品等取扱事業者及び消費者への周知徹底、「加熱用である旨」等の表示の確認

カ 生食用として供しない鶏肉について、「加熱用である旨」等の表示が記載されていることの確認及び加熱用鶏肉を生食又は半生食用として供しないことの指導徹底

(5) 食肉・食鳥肉

ア 枝肉、中抜と体等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施

イ 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底の確認

ウ BSE*（牛海綿状脳症）に関する特定危険部位の管理並びにBSE検査に係る分別管理等のガイドライン遵守の確認

エ 「宮崎県野生鳥獣の衛生管理に関するガイドライン」に基づき、野生鳥獣肉の食肉処理施設に対し、衛生管理の実施状況の確認及び指導

オ 生食用食鳥肉を加工する認定小規模食鳥処理場に対し、「生食用食鳥肉

の衛生対策」（平成19年宮崎県定め）に基づき衛生管理の実施状況の確認及び指導

(*) BSE : Bovine Spongiform Encephalopathy(牛海綿状脳症)の頭文字をとったものです。牛の病気の一つで、BSEプリオンと呼ばれる病原体に牛が感染した場合、牛の脳の組織がスポンジ状になり、異常行動、運動失調などを示し、死亡するとされています。かつて英国などを中心に、牛へのBSEの感染が広がり、日本でも平成13年9月以降、平成21年1月までの間に36頭の感染牛が発見されました。日本や海外で規制が行われた結果、発生は激減し、日本では、平成15年以降に生まれた牛からはBSEは確認されていません。

(6) その他

- ア 衛生管理体制の確立の確認
- イ 製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底の確認
- ウ 食品添加物（その製剤を含む。以下同じ。）の適切な使用の確認
- エ 製造及び加工段階における温度管理の徹底の確認

2 重点監視業種及び監視回数

各業種毎に、営業施設の規模、製造・調理・流通・販売される食品の流通の広域性、営業の特殊性、取扱食品による危害の発生頻度などを考慮して、監視の重要度の高い業種（施設）から順にA、B、C、D、Eの5ランクに分類し、Aランクを重点監視業種（施設）とする。

監視回数は、監視の重要度が高い業種ほど年間の監視回数を多く設定することとし、別紙1のとおりとする。

3 食品等の収去検査*

県内で生産、製造及び加工される食品等について、検査を実施する。検査予定検体数は別紙2のとおりとする。

- (1) 県内で生産される農畜水産物の農薬、動物用医薬品の残留検査を実施する。
- (2) 県内で製造、加工又は販売される加工食品（輸入食品を含む。）の食品添加物、成分規格及び特定原材料の検査を実施するとともに、宮崎県細菌学的成分規格指導基準に適合しているかの確認検査を実施する。
- (3) 過去に違反事例の多い魚肉練り製品、漬物、菓子類、食肉製品等について、食品添加物、成分規格等の検査を実施する。
- (4) 県内で流通する食品（輸入食品を含む。）について、腸管出血性大腸菌、サルモネラ等の食中毒菌汚染実態調査を実施する。
- (5) 県内の認定小規模食鳥処理場等で製造される生食用の食鳥肉に対する食中毒菌汚染実態調査を実施する。

(*) 収去検査：食品衛生法に基づき、保健所の食品衛生監視員が製造所や販売者等から検査のために必要な量の食品を採取し、検査を行うこと。

4 一斉取締り

- (1) 食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末においては、一斉取締りを実施する。
- (2) 令和2年度の夏期一斉取締りは、食品の適正表示の徹底、サルモネラ・カンピロバクター・腸炎ビブリオ・腸管出血性大腸菌による食中毒防止対策、異

物混入防止対策等の監視指導を重点的に実施する。

- (3) 令和2年度の年末一斉取締は、アレルギー物質を含む食品の適正表示の徹底、ノロウイルス及びふぐによる食中毒防止対策、市場衛生対策等の監視指導を重点的に実施する。
- (4) 特定の違反事例が頻発するなど、食品衛生に係る問題が発生し、かつ、全国一斉に同一の事項を対象とした監視指導の実施が必要な場合は、随時、監視指導を実施する。

5 違反を発見した場合の対応

- (1) 立入検査時に違反を発見した場合の対応
 - ア 違反している状況を発見した場合は、直ちにその場において改善指導を行う。
 - イ 違反が軽微であって直ちに改善が図られるもの以外の法令違反については、文書にて改善指導を行う。
 - ウ 法令違反に係る食品等が現存する場合には、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、廃棄、回収等の措置を速やかに講ずるとともに、必要に応じ、営業の禁止若しくは停止の措置を行う。
 - エ 悪質な違反については告発を含む、厳格な対応を行う。
- (2) 収去検査の結果、違反を発見した場合の対応
 - ア 当該食品等について、販売の用に供し、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収及び再発防止等の措置を講ずるとともに、必要に応じ、営業の禁止若しくは停止の措置を行う。
 - イ 当該食品等が県外で生産、製造又は加工等が行われていた場合は、速やかに当該都道府県等の食品衛生担当部局に連絡するとともに、必要に応じ、連携して違反に係る食品等の流通、再発防止措置等を速やかに講ずる。
 - ウ 輸入食品の場合には、厚生労働省へ迅速に情報提供し、連携して違反に係る食品等の流通、再発防止措置等を講ずる。
 - エ 当該食品等を製造、加工した者の検査能力等から、継続的に当該者の製造、加工する食品等の検査が必要と判断される場合には、命令検査を行う。
 - オ 悪質な違反については告発を含む、厳格な対応を行う。
- (3) 食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため、法令等に違反した者（違反が軽微であって、かつ当該違反について直ちに改善が図られた者を除く。）の氏名、法人にあつてはその名称、対象食品、対象施設、違反の内容等を公表する。

6 計画の実施状況等の公表

監視指導の実施状況及び収去検査結果等については、令和3年6月末までに公表する。