

令和3年度鳥取県東部圏域食品衛生監視指導計画（案）の概要

食品衛生法第24条に基づき、保健所設置市は毎年度「食品衛生監視指導の実施に関する計画」を定め、この計画に従って食品衛生に関する業務を実施することとされています。

この度、鳥取市では鳥取県東部圏域（鳥取市・岩美町・若桜町・智頭町・八頭町）を対象とした「令和3年度鳥取県東部圏域食品衛生監視指導計画（案）」を作成しました。

※鳥取県から鳥取市への事務の委託により、岩美町・若桜町・智頭町・八頭町の食品監視指導は平成30年4月から鳥取市保健所が行っています。

1 監視指導の実施体制等

- 食品関連事業者が行う食の安全性の確保が適切に行われているか状況を把握し、衛生指導を実施するため、食品衛生監視員を配置し、効率的かつ一元的な監視指導を行います。
- 食の安全性確保を図るため鳥取県衛生環境研究所等で科学的な根拠に基づいた検査を行います。
- 国・県・管轄内自治体等と連携し、効果的な監視指導を行います。
- 県域を越える広域的な食中毒事案が発生した際は、広域連携協議会等を活用し、国及び他自治体と密に連携し感染拡大防止等迅速な対応を行います。

2 監視指導の内容

(1) 重点的に監視指導を実施すべき事項

- 食品衛生上の危害の発生状況を分析し、社会的な影響等を考慮して重点的な監視が必要な業種を中心に監視を実施します。（表1）
- 食の安全を確保するため、生産から流通、販売、消費に至る各段階において、事業者の衛生管理が適切に行われているか監視指導を行います。

(2) 食品衛生法等の改正に関する周知及び対応指導

- HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化に事業者が対応できるよう、施設にあわせた技術的な助言・指導を行うとともに、営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設に関する説明等を計画的に行います。

(3) 食品表示に関する監視指導

- 東部圏域内流通食品の表示の適正化を図ります。特に、令和4年4月から完全施行となる加工食品の原料原産地表示の義務化については、製造業者及び販売業者に対し、食品表示法に基づく、表示基準の周知及び適正表示の指導を行います。

(4) 食中毒予防対策の強化

- 全国及び本県の食中毒の発生状況を考慮し、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、ノロウイルス、自然毒及び寄生虫による食中毒の予防対策を重点的に行います。

3 食品等の収去検査について

- 消費者の安全性確保を目的に、県東部圏域内流通食品等について試験機関において検査します。

4 食品等事業者自らが実施する衛生管理等の確保

- HACCPに沿った衛生管理の導入及び継続的な運用ができるよう、講習会等の周知活動等により技術的な情報等を提供し、対象となるHACCPに沿った衛生管理の実施のための支援を行います。
- 営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設に伴い、新たに手続きが必要となる事業者が適正に対応できるよう、事業者からの相談に応じて、経過措置期間内の手続き完了の徹底を図ります。

5 消費者との情報交換、情報提供の実施

- 出前講座、研修会、食の安全推進会議等を通じて、消費者の皆さんと食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション（情報交換・情報提供）を行います。
- 食品による危害発生防止のため、報道への資料提供、ホームページ、パンフレット等を活用し迅速に必要な情報を消費者に提供します。

6 人材育成について

- 食品衛生監視員等食品衛生関係職員の資質の向上に努めます。
- 食品等事業に携わる関係者及び給食施設関係者に衛生講習会を行います。

表1 主な重点監視対象施設における監視事項

施設の区分	対象施設の要件	監視回数	重点監視事項
①食品衛生法違反施設	過去2年(R1~R2)のうち、食品衛生法違反により、処分や文書指導を受けたことのある施設(食中毒発生施設、食品衛生法第6条違反食品製造等であり、継続して監視指導が必要な施設)	3回/年	①改善事項の遵守の確認
	食中毒原因施設のうち、寄生虫による食中毒の原因施設	1回/年	
②大量調理施設	飲食店営業(一般食堂、仕出屋、弁当屋、旅館・ホテル)、そうざい製造業(弁当製造施設)及び給食施設のうち、概ね同一メニューを1回300食又は1日750食以上提供し、事故が発生した場合、大規模食中毒につながる可能性がある施設	1回/年	①下処理及び原料からの二次汚染防止 ②加熱食品の十分な加熱 ③加熱後、冷まして喫食する食品の速やかな放冷 ④手指等からの二次汚染防止 ⑤調理器具等の洗浄消毒の徹底 ⑥従事者の健康管理 ⑦異物混入防止対策の徹底
③生食用食肉の加工又は調理をする施設	食品(牛肉)の特性から、腸管出血性大腸菌、カンピロバクターによる食中毒の発生を未然防止する必要性の高い施設	1回/年	①加工(調理)基準の遵守 ②殺菌温度の確認と記録 ③成分規格(細菌検査結果)の確認 ④保存基準の遵守(温度管理) ⑤表示基準の遵守(掲示) ⑥認定生食用食肉取扱者の設置
④野生鳥獣肉処理施設	食品の特性から、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、E型肝炎ウイルス等による食中毒の発生を未然防止する必要性の高い施設	2回/年	①ガイドラインに基づく作業手順の遵守 ②器具等の洗浄・殺菌及び管理状況 ③原料及び製品の適正な温度での保管 ④施設内の衛生管理状況
	上記のうち季節営業等で稼働率が低い施設	1回/年	