

# 令和5年度鳥取県東部圏域食品衛生監視指導計画の概要

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5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。

## ＜昨年度からの主な変更点＞

- (1) 収去検査に係る参照指標（旧衛生規範）を規定する。
- (2) 高病原性鳥インフルエンザ発生（疑）時の対応を規定する。
- (3) 食品監視を通じた新型コロナウイルス感染症予防対策の事業者への周知・啓発を規定する。
- (4) リスクコミュニケーション事業の実施方法について動画配信を規定する。

## 1 監視指導の実施体制等

- 食品等事業者によるHACCPに沿った衛生管理の運用の適切性を把握し、衛生指導を実施するために保健所に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。
- 鳥取県衛生環境研究所等で検査を行い、検査結果を活用した科学的根拠に基づいた指導を行います。
- 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農林水産部署と連携し監視指導を行います。
- 国・県等と連携して効果的な監視指導を行い、県域を越える広域的な食中毒が発生した際は、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迅速な感染拡大防止対策を行います。

## 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指導を実施します。（表1）

### (2) 食品衛生法等の改正に関する周知及び対応指導

- HACCPに沿った衛生管理の適切な運用を図るため、施設にあわせた技術的な助言・指導を行うとともに、新たな営業許可・届出制度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

- 食品表示法に基づき東部圏域内を流通する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った加工食品の原料原産地表示の義務化について、引き続き重点的に適正表示の指導を行います。

### (4) 食中毒予防対策の強化

- 近年の全国及び県内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。  
令和3年及び令和4年に、東部圏域においてアニサキスによる食中毒が多発したことから、消費者に対して家庭内におけるアニサキス予防の啓発を強化します。

## 3 食品等の抜き取り検査について

- 県東部圏域内で製造された流通食品等を抜き取り検査することで、事業者におけるHACCPに沿った衛生管理の適切性について、検査結果の基準適否を確認することにより検証し、検査結果を活用してHACCPの運用を指導します。

#### 4 食品等事業者が実施する自主衛生管理の確保

- 食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を円滑に導入し、継続して適切な運用ができるよう、責任者講習会、施設立入り等で技術的な情報を提供し、食の安全確保のための指導を行います。
- 営業許可制度の改正により新たに許可の対象となった漬物製造業等を営む事業者が適正に施設基準等の法規定に対応し、経過措置期間内に許可手続きが完了するよう支援します。

#### 5 消費者との情報交換、情報提供の実施

- 出前講座等で消費者と食の安全・安心に関する情報交換・情報提供を行います。
- 食品に起因する危害の防止のため、報道への資料提供、ホームページ、市報等を活用し適時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(R3～R4)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 ②HACCPに沿った衛生管理の運用状況の確認
	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原料、器具、手指等からの二次汚染防止 ②加熱食品の十分な加熱、適正な温度での保存 ③従事者の健康管理 ④異物混入防止対策の徹底 ⑤HACCPに沿った衛生管理の運用状況の確認 など
② 生食用食肉の加工又は調理をする施設(容器包装に入れられた状態の取扱いを除く)	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)基準等規格基準の遵守 ②殺菌温度の確認と記録 ③表示基準の遵守(掲示) ④認定生食用食肉取扱者の設置 ⑤HACCPに沿った衛生管理の運用状況の確認 など
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 ⑤HACCPに沿った衛生管理の運用状況の確認
	上記のうち季節営業等で稼働率が低い施設	1回/年	