

平成 30 年度石川県食品衛生監視指導計画の概要（案）

1 平成 30 年度計画の策定について

石川県では、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって県民及び観光その他の目的で県内に滞在する者の健康の保護を図るため、飲食店や食品製造施設、食品販売施設等の監視指導を行っています。

平成 30 年度計画の策定に当たっては、監視指導において、簡易検査機器である ATP アナライザーの活用や、収去検査(細菌検査)を実施し、その結果に基づき指導を行うことにより指導内容の可視化を図ることとします。

また、生食用牛肉・牛レバーや豚の食肉について、食品衛生法に基づく基準が制定されていることから、食肉取扱施設の監視指導に重点をおくこととしています。

2 平成 30 年度計画のポイント

・食中毒防止対策

カンピロバクター、腸管出血性大腸菌による食中毒予防対策が重要であり、食肉取扱施設に対する監視指導を春期から夏期にかけて重点的に実施することとします。

とくに、生食用牛肉を取り扱う営業施設に対し、規格基準及び表示基準の遵守を指導します。また、加熱不十分な食肉を提供しないよう、食肉の適切な取り扱いについて指導します。

また、11 月以降ノロウイルスによる食中毒が増加傾向となることから、旅館、カキのむき身処理施設など関連施設に対し、重点的に監視指導を実施します。

3 監視指導の体制

食品は広域流通することから、国や金沢市(監視指導計画を別途作成)や他の都道府県等と情報交換を行いながら監視指導を行う必要があり、関係機関との連携を図ります。

また、農産物、畜産物、水産物が食品として流通し、これらを原材料として加工食品が造られることから、食品衛生法所管部局だけでなく、関係部局が連携して生産段階から消費段階における指導を一貫して行います。

食品取扱施設の監視指導は、県内 4 か所の保健福祉センターが中心となって行います。食品の検査は、保健福祉センター及び保健環境センターで行います。

4 具体的な施策

(1) 施設への立入検査

県内の飲食店、食品の販売業、製造業の施設を過去のデータを参考として、食中毒の原因施設となる可能性、添加物等の基準違反となる可能性などをもとにAからDの4つにランク分けをして立入検査を行います。

(2) 一斉監視指導

夏期及び年末において、食品取扱事業者や食品関連施設に対し、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえ、一斉監視指導を行います。

併せて、春期や秋期には、食中毒未然防止のための特別監視指導も実施します。

(3) 食品等の収去検査

微生物に関する規格や添加物の使用基準など、食品の種類により定められた基準が守られているかどうか抜き取り検査を行って確認します。

検査を実施する食品は、牛乳、卵、魚介類、肉、野菜等の生鮮食品や菓子、食肉製品等の加工食品を対象としており、その他食器等の器具・容器包装類やおもちゃについても検査を行います。

(4) 監視指導の可視化を通じた衛生管理意識の向上

立入監視にあたり、簡易検査機器である ATP アナライザーを活用するとともに、収去検査(食品の細菌検査)を実施し、その結果に基づき指導を行うことにより、指導内容の可視化を図ることとします。

(5) その他

消費者の世代に応じ、周知の方法を工夫し、食の安全に関する正しい知識の普及啓発に努めます。

5 結果の公表など

監視指導の結果は、食品衛生法に基づき年度終了後、平成 31 年 6 月までにホームページで公表します。