

令和5年度石川県食品衛生監視指導計画の概要

1 令和5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。

令和5年度計画の策定に当たっては、食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認し、必要な指導・助言を行うこととします。

2 令和5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。
- ・ 有毒植物による食中毒も全国的に発生していることから、直売場等に対して、注意喚起・周知依頼を行います。
- ・ 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。
- ・ アニサキスによる食中毒が発生していることから、生鮮魚介類の取り扱い施設に対し、寄生虫を原因とする食中毒の予防について指導します。

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ます。関係機関との連携を図るとともに、大規模又は広域的な食中毒等が発生した場合には、厚生労働省及び厚生局と連携し、関係自治体とともに必要な対策を講じます。

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の食品衛生監視員が中心となって行い、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

業種ごとに、過去の食中毒の発生頻度、製造・販売される食品の流通状況の広域性及び営業の特殊性などを考慮して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。

また、秋期には、製造業を対象にHACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認し、必要な指導・助言を行います。

(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

食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の実施に関する情報提供、指導・助言などを行うとともに、食品等事業者や関連団体等の求めに応じて、講習会等の講師として職員を派遣するなど、HACCPの取組支援を行います。

6 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、令和6年6月までにホームページで公表します。