

平成29年度愛知県食品衛生監視指導計画

食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第24条第1項の規定に基づき、平成29年度に愛知県が行う食品衛生に関する監視指導の実施に関する計画（以下「監視指導計画」という。）を次のとおり定める。

なお、監視指導計画は、県内で流通する食品、添加物、器具又は容器包装（以下「食品等」という。）の安全確保を図るため、食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（平成15年厚生労働省告示第301号）に基づき定めるものである。

1 監視指導の実施に関する基本的方向

(1) 県、食品等事業者及び消費者の役割分担

食品等の安全性の確保に関しては、国並びに都道府県、保健所設置市及び特別区（以下、「都道府県等」という。）が監視指導その他の食品衛生に関する様々な施策を総合的に策定し、実施する責務を有するものである。

しかし、こうした行政の施策の実施のみによりその目的を達成することは困難であり、食品等事業者（法第3条第1項に規定する「食品等事業者」をいう。以下同じ。）についても、消費者に食品等を供給する者として、食品等の安全性を確保する責任を第一義的に有している。

したがって、法第3条第1項及び第2項の規定に基づき、食品等事業者は、平常時において販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保及び自主検査の実施並びに仕入れ元の名称等の必要な情報に関する記録の作成及び保存等の努力義務を有しており、その的確で誠実な実施が求められる。

また、消費者も、家庭内での食中毒の発生を防止する等の観点から、食品等の安全性の確保に関する知識と理解を深めるとともに、食品等の安全性の確保に関する施策（以下「食品安全施策」という。）に対して、適切な意見を提言するよう努めるなど、食品等の安全性の確保に積極的な役割を果たすことが期待されている。

こうした役割分担を踏まえ、県は、食品等事業者がその責務を確実に果たすよう指導するとともに、安全な食品等を供給していることを確認するため、食品営業施設等の監視指導を実施する。

なお、近年は、浅漬や生食用野菜、挽肉調理品を原因とする腸管出血性大腸菌O157食中毒及び配達弁当製造施設における大規模食中毒事件の発生、廃棄食品の不正流通事件並びに冬期のノロウイルス食中毒事件の多発など、消費者の健康を脅かす事例が発生しており、このような事

態にも対応できる適切な監視指導が必要とされているところである。

このため、食品等事業者に対する監視体制及び流通食品に対する監視・検査体制を充実するとともに、消費者に対し食の安全性の確保に関する知識の普及啓発を図り、消費者、食品等事業者及び県の三者の相互理解を深めるため、リスクコミュニケーションの推進に関する施策を実施し、食に対する信頼の確保に努める。

(2) 食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導の実施

食品安全基本法（平成15年法律第48号。以下「基本法」という。）第4条に規定されているとおり、食品等の安全性を確保するためには、農林水産物の生産から食品等の販売に至る一連の国の内外における食品供給行程（フードチェーン）の各段階において、食品安全施策の実施等に必要な措置が適切に講じられることが重要である。

こうした理念を踏まえ、農林水産物の採取から食品等の消費者への販売までの各段階において、食中毒等の食品衛生上の危害の発生状況を分析及び評価することにより、重点的、効率的かつ効果的な監視指導を実施する。

(3) 生産段階の食品安全施策との連携の確保

法、と畜場法（昭和28年法律第114号）並びに食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号。以下「食鳥検査法」という。）は、農林水産物の採取段階以降の食品衛生上の食品安全施策を講ずるための法律であることから、これらの法律の規定に基づき実施する監視指導は農林水産物の採取段階以降の段階が対象であるが、(2)の考え方を踏まえ、必要に応じて健康福祉部と、農林水産物の生産段階の食品安全施策を担当する農林水産部との連携を確保する。

2 重点的に監視指導を実施する項目

(1) 一般的な共通事項

ア 法第3条第1項（食品等事業者の責務）の規定を踏まえ、販売食品等の原材料の安全性の確保及び必要な情報に関する記録が作成され、保存されていることを確認する。

イ 法第6条各号（販売等を禁止されている食品及び添加物）、法第9条（病肉等）及び法第11条第3項（農薬等が一定量を超えて残留する食品）に該当しないこと及び法第10条の規定に基づく添加物であることを確認する。

特に、農薬の残留に関しては輸入食品を含む加工食品についても、重点的に確認する。

ウ 法第11条第1項及び法第18条第1項の規定に基づく食品等の規格又は基準、法第19条

第1項の規定に基づく器具又は容器包装の表示に係る基準及び法第50条第1項の規定に基づく有毒・有害物質の混入防止措置の基準並びに愛知県食品衛生条例（平成12年愛知県条例第10号。以下「県条例」という。）第3条に規定されている公衆衛生上講ずべき措置の基準及び同条例第4条に規定されている営業施設の基準についての適合を確認し、その遵守を徹底する。

特に、生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く））、牛の肝臓、豚の食肉及び食品中の放射性物質について、重点的に確認する。

加えて、食品表示法（平成25年法律第70号）第4条第1項の規定により定められた表示の基準（以下「食品表示基準」という。）（食品表示法第6条第8項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令（平成27年内閣府令第11号）第5条第1項に定める事項（栄養成分の量及び熱量並びに同項第9号及び第10号を除く。）に係るものに限る。）についての適合を確認し、その遵守を徹底する。

エ 県条例第3条に規定されている公衆衛生上講ずべき措置の基準の五に基づき作成された「管理運営要領」について、衛生規範等のガイドライン及び科学的・合理的根拠を十分に踏まえていることを確認する。特に、危害分析・重要管理点方式（以下「HACCP」という。）を用いて衛生管理を実施する業者に対し、HACCPによる衛生管理が適切に運用されていることを重点的に確認する。

また、県条例の規定に基づく自主検査体制、事故発生時の回収等の措置、消費者等からの健康被害につながるおそれのある苦情を受けた場合の対応及び保健所長等への報告体制について確認する。

オ 製造段階、加工段階及び調理段階における監視指導については、法第3条第2項の規定を踏まえ、これらに関する記録の提示を求め、一般的衛生管理の実施状況を確認するとともに、危害分析と危害の発生防止措置の実施状況を確認し、併せて食品の製造、加工、保存等に係る記録の適正な作成及び保存について指導する。

カ 大量調理施設（概ね同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上調理する食品等事業者の施設をいう。以下同じ。）のほか、大量調理施設に該当しないものであっても、病者、高齢者、児童等が主に利用する病院、社会福祉施設、学校等の給食施設等に対しては、大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づき、重点を置いて監視指導を実施する。

キ ノロウイルス食中毒の予防については、カに挙げた施設をはじめ、一般飲食店等の営業施設に対し、「ノロウイルス食中毒対策について（平成19年10月12日付け食安発第10120

01)」や大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づき、重点的に監視指導を実施する。

また、一般消費者に対し、ホームページや広報等により予防啓発を実施する。

ク 県条例第6条の規定に基づく許可を要する営業以外の食品・添加物製造業及び加工業、並びに器具、容器包装及びおもちゃの製造業の届出制度について、関係事業者への周知に努め、衛生的な取り扱いについて監視指導を実施する。

特に、浅漬の製造及び加熱せずに喫食するカット野菜等を加工する施設に対しては、製造の規模に関わらず、漬物の衛生規範や大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づき、重点的に監視指導を実施する。

ケ と畜場法第5条第1項の規定及び一般と畜場の構造設備の基準に関する条例（平成15年愛知県条例第3号）に基づく一般と畜場の構造設備の基準並びに同法第6条の規定に基づくと畜場の衛生保持及び同法第9条の規定に基づくと畜業者等の講ずべき衛生措置の基準についての適合を確認し、その遵守を徹底するとともに、同法第14条の規定に基づき獣畜のとさつ又は解体の検査（以下「と畜検査」という。）を実施する。

また、と畜業者等に対し、HACCPを用いた衛生管理の早期導入を指導する。

コ 食鳥検査法第5条第2項の規定に基づく食鳥処理場の構造及び設備の基準並びに同法第11条の規定に基づく衛生管理等の基準についての適合を確認し、その遵守を徹底するとともに、同法第15条の規定に基づき食鳥検査を実施する。

また、食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理場を除く）に対し、HACCPを用いた衛生管理の早期導入を指導する。

サ 野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理業者、食肉販売業者、飲食店営業者等に対し、愛知県野生鳥獣肉衛生管理ガイドラインに基づき衛生的に取り扱うよう指導を実施する。

(2) 食品群ごとのフードチェーンを通じた重点監視指導項目

(1) に掲げる事項に加え、次の表の左欄に掲げる食品群の区分ごとに、同表の上欄に掲げるフードチェーンの各段階の区分に応じて、各欄に掲げる事項に重点を置いて監視指導を実施する。

また、表に掲げるもののほか、次の事項についても重点的に監視指導を実施する。

ア 添加物（その製剤を含む。以下同じ。）の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認及び適正表示の徹底

イ 添加物を使用して製造又は加工した食品についての添加物検査の実施

ウ 製造者又は加工者による異物混入防止対策の徹底

エ 製造者又は加工者による製造段階及び加工段階における低温保管等の温度管理及び期間管理

の徹底

オ 食品表示基準の規定に基づくアレルゲンを含む食品の適正な表示のための製造者又は加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底

カ 製造又は加工した食品における、食品等の特性等に応じた微生物検査、理化学検査及び官能検査に基づいた科学的及び合理的な消費期限又は賞味期限の設定の徹底

キ 工場等における、製品の期限設定の一覧とその根拠の備え付け確認の徹底

ク 製造者等が排出した食品残渣、規格外食品等の廃棄物について、関係法令に基づく適切な処理の確認の徹底

フードチェーン 食品群	採取、とさつ及び解体、食鳥処理等（採取等の後の保管も含む。）	製造又は加工（とさつ及び解体並びに食鳥処理を除く。）	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・健康で清潔な獣畜又は家きんのと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進 ・獣畜及び家きんの病歴を踏まえたと畜検査及び食鳥検査の実施 ・枝肉、中抜とたい等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施 ・牛の特定部位の除去及び焼却処理の徹底 ・と畜場及び食鳥処理場における動物用医薬品等の投与歴を踏まえた、健康な獣畜及び家きんを含めた残留物質検査の実施 ・と畜場における放射性物質に汚染された疑いのある獣畜の検査の実施 ・認定小規模食鳥処理場における処理可能羽数の上限の遵守の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査等による原材料の安全確保の徹底 ・生食用食肉加工施設における加工基準遵守の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・枝肉及びカット肉の流通管理（保存温度、保存期間、衛生的な取扱い等）の徹底 ・加熱調理の徹底 ・残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施 ・生食用食肉調理施設における調理基準遵守の徹底 ・牛の肝臓及び豚の食肉の生食禁止の徹底
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・健康な牛、山羊又はめん羊からの搾乳の徹底及び搾乳時における衛生確保（微生物汚染防止等）の徹底 ・搾乳後の保存温度及び保存期間の管理（腐敗及び微生物増殖防止）の徹底 ・出荷時検査の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ・製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査等による原材料の安全確保の徹底 ・飲用乳についての微生物等に係る検査の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・流通管理（保存温度、保存期間、衛生的な取扱い等）の徹底 ・飲用乳についての残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施

食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・家きん舎内の衛生管理の推進 ・食用不適卵の排除の徹底 ・残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施並びに出荷時検査の推進 ・採卵後の保存温度の管理の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・新鮮な正常卵の受入れの徹底 ・洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 ・仕入れ、包装及び出荷に係る記録の作成及び保存の推進 ・汚卵、軟卵及び破卵の選別等の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・低温保管等温度管理及び期間管理の徹底 ・破卵等の選別の徹底 ・残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施
水産食品(魚介類及び水産加工品)	<ul style="list-style-type: none"> ・二枚貝の貝毒等に関する検査の推進 ・漁港等への水揚げ後における衛生的な取扱いの徹底 ・有毒魚介類等の排除の徹底 ・養殖魚介類についての残留動物用医薬品の検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ・加工過程における微生物汚染の防止の徹底 ・加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・原材料(養殖魚介類)受入れ時の残留抗菌性物質の検査等による原材料の安全確保の徹底 ・ふぐの適正な処理の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施 ・水産加工品の流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底 ・加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 ・有毒魚介類等の市場からの排除の徹底
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品(キノコ類を含む。)	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用の野菜、果実等について、肥料等を通じた微生物汚染防止の徹底 ・残留農薬検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進 ・穀類、豆類等の収穫時のかび毒対策の推進 ・有毒植物等の採取禁止の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用の野菜、果実及びこれらの加工品(浅漬等)の衛生管理の徹底 ・原材料受入れ時の残留農薬検査等による原材料の安全確保の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・残留農薬、汚染物質等の検査の実施 ・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進 ・有毒植物等の市場からの排除の徹底

(注1) 表中「実施」とあるのは県が主体、「徹底」又は「推進」とあるのは食品等事業者が主体である。

(注2) 食品群の区分は代表的なものを整理したものである。

3 監視指導の実施体制等に関する事項

(1) 監視指導の実施体制に関する基本的な事項

監視指導の実施については、各保健所(12保健所)及び食品衛生検査所の食品衛生監視員による一般監視並びに5保健所(一宮、春日井、半田、衣浦東部及び豊川)に設置した食品安全広域機動班による広域監視により実施する。

一般監視は、管内(食品衛生検査所は、名古屋市中央卸売市場北部市場(以下「北部市場」と

いう。)) の営業施設に対し、食品の取扱設備、取扱方法、食品表示等の法及び県条例で定められた基準に重点を置いた監視指導を行う。

広域監視は、集団給食及び食品製造業等の、飲食に起因する危害の防止上特に重点的に管理を要する施設（以下「重要管理施設」という。）に対し、当該施設において主に製造・調理される食品等について HACCP の概念に基づく危害分析を行い、その結果を踏まえて監視指導を行う。

なお、2の（1）のケに係る事務については食品衛生検査所のと畜検査員が行う。同コに係る事務のうち食鳥検査以外の事務は各保健所の食鳥検査員が行い、食鳥検査の事務は公益社団法人愛知県獣医師会に委任して行う。

また、監視指導計画に基づく監視指導が実施できるよう、保健所及び食品衛生検査所に必要な食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員を配置する。

（2）厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等の食品衛生担当部局との連携

監視指導に当たっての厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携は、特に、県の区域を越えて広域的に流通する食品（輸入食品等を含む。以下「広域流通食品等」という。）の安全確保、広域散発食中毒の対応等において重要である。

このため、厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等の食品衛生担当部局との連絡及び連携体制を確保し、広域流通食品等に係る違反、広域散発食中毒の情報等について積極的に入手又は提供し、必要に応じて関係する都道府県等と連携して対応する。

また、特に近隣縣市（静岡県、岐阜県、三重県、名古屋市、豊橋市、岡崎市、豊田市、静岡市、浜松市、岐阜市及び四日市市）との間においては、緊密な連絡及び連携体制を確保する。

（3）農林水産部等の他部局との連携

平成15年9月に県が取り組む食品安全対策を取りまとめた行動計画である「あいち食の安全・安心推進アクションプラン」を策定（平成28年6月改訂）した。

食の安全確保には、全庁横断的な取り組みが重要であり、特に、生産段階における食品安全施策を担当する農林水産部とは緊密に連携していく。

無登録農薬の使用、貝毒の蓄積並びに飼料添加物及び動物用医薬品の不適切な使用等の生産段階における情報のうち、食の安全に直結する情報については農林水産部から健康福祉部へ、また、健康福祉部が実施した食品の検査等によって残留農薬及び残留抗菌性物質等の基準違反の発見等の、生産段階での取扱い等が原因と疑われる場合においては健康福祉部から農林水産部へ、それぞれ速やかに情報を伝達するよう相互の連絡体制を確保する。

なお、本県以外での生産段階が原因と思われる違反を発見した場合に対応するため、他の都道

府県等の食品衛生担当部局を通じて、それぞれの農林水産部局との間の連絡体制を確保し、必要に応じて農林水産省東海農政局及び独立行政法人農林水産消費安全技術センター名古屋センターとの連携を図る。

また、食品等の表示については、食品表示法に基づき、食品表示の内容により所掌する関係部課の間で情報を相互に提供し、必要に応じて同時に立入調査するなど、効果的かつ効率的な監視指導を実施する。

(4) 食品衛生検査施設（試験検査実施機関）の体制の整備等

平成22年度には食品添加物の検査体制を強化し適正な食品表示の徹底を図るために、保健所、衛生研究所及び食品衛生検査所に高速液体クロマトグラフ分析装置を整備し、平成23年度には食品中の放射性物質を迅速かつ精密に検査する体制を構築するために、衛生研究所にゲルマニウム半導体検出器を整備した。

また、平成24年度には、衛生研究所に整備している残留農薬測定用の液体クロマトグラフ/タンデム質量分析装置及び食品衛生検査所に整備している水銀測定装置を更新し、平成26年度には、一宮保健所に整備している高速液体クロマトグラフ分析装置の更新、平成28年度には、衣浦東部保健所にリアルタイムPCRの整備を行うなど、食品衛生検査施設の機能強化に努めている。

さらに、保健所、衛生研究所及び食品衛生検査所の各食品衛生検査施設の役割分担を踏まえ、信頼性確保部門による内部点検の定期的な実施、外部精度管理調査への参加、技術研修の実施等、引き続き、これらの施設の技術向上及び信頼性確保のための取組みを行う。

4 施設・営業者等に対する監視指導に関する事項

(1) 監視指導の実施計画

監視指導については、全ての食品営業施設に対して一律に行うのではなく、製造・加工・調理・販売等を行う施設の規模、取扱食品の種類・特性・流通範囲等、並びに食中毒及び不良食品の発生状況について危害分析を行い、総合的に危害度が高い施設に重点を置いて実施していく。

このため、以下に示す監視指導予定回数は、標準回数として設定するものであり、実施する保健所等により臨機応変に対応する。

ア 保健所による監視指導

(ア) 一般監視

監視指導予定回数は、別表1-1のとおりとする。

(イ) 広域監視

監視指導予定回数は、別表 1 - 2 のとおりとする。

なお、必要に応じて監視対象以外の業種に対しても監視指導を実施する。

イ 食品衛生検査所による監視指導

監視指導予定回数は、別表 1 - 3 のとおりとする。

なお、北部市場は食品の流通拠点であることから、市場内において食品が常に衛生的に取扱われ、有毒魚介類を含めた不良食品が市場外に流通しないよう監視指導を随時実施する。

ウ と畜場に対する監視指導

監視指導予定回数は、別表 1 - 4 のとおりとする。

エ 食鳥処理場に対する監視指導

監視指導予定回数は、別表 1 - 5 のとおりとする。

(2) 違反を発見した場合の対応

監視指導により、法第 11 条第 1 項に規定する製造等の基準違反及び県条例で定める営業施設の基準違反を発見した場合は、その場において改善指導を行うとともに、監視指導票を交付し改善報告を求める。

改善指導を行った施設に対しては、その後の改善措置状況を現地確認し、その結果を記録する。

法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販売禁止等必要な措置を速やかに講ずるとともに、当該食品等の製造所又は輸入業者の営業所が他の都道府県等にある場合は、関係都道府県等に速やかに通報する。

なお、法の規定に基づく行政処分等を行う場合は、食品衛生法に基づく行政処分等取扱要領（平成 13 年健康福祉部長通知。以下「行政処分要領」という。）に基づき厳正に行い、食品衛生上の危害の発生防止に必要な場合は、法違反の内容等について法第 63 条の規定に基づき公表する。

5 食品等の収去検査等に関する事項

(1) 収去検査実施計画

収去検査は、県内において生産、製造、加工又は販売される食品等（輸入食品等を含む。）について、残留農薬、放射性物質、添加物、抗菌性物質、組換え遺伝子及びアレルゲン等の検査を実施する。

特に、残留農薬の検査については、複数の原材料を使用した加工食品についても検査を実施する。また、食品中の放射性物質の検査は、生産地において重点的に実施されているが、いまだ県民の不安が払拭されていないため、引き続き県内に流通する食品の検査を実施する。

収去は、原則として食品安全広域機動班が行うこととするが、北部市場内にあつては食品衛生検査所の食品衛生監視員が行う。

収去検体の検査実施機関は、一宮、半田、衣浦東部及び豊川保健所並びに衛生研究所及び食品衛生検査所とし、収去検査実施計画は別表2のとおりとする。

(2) 収去検査の対象食品の選定及び収去検査の実施に当たっての注意事項

収去検査の対象となる食品等の選定に当たっては、県内で製造された食品及び広域流通食品等に重点を置き、過去の監視指導結果等を踏まえ、危害が発生しやすい食品及び違反の蓋然性が比較的高いと考えられる食品等に重点を置き、流通量の季節変化等も考慮する。

収去については、原則として生産、製造若しくは加工等を行う施設又は食品等が集約する卸売市場若しくはスーパーマーケット等の流通拠点において行う。

なお、収去の際には、違反発見時の対応が可能となるよう生産者、製造者若しくは加工者又は輸入者等の関係者に係る情報を確認する。

(3) 違反を発見した場合の対応

検査の結果、違反を発見した場合は関係施設に立入り、当該食品等について、販売の用に供され、又は営業上使用されないように必要な措置を速やかに講ずるとともに、再発防止のための指導等を行う。

改善指導を行った施設に対しては、その後の改善措置状況を現地確認する。

なお、当該食品等の製造所等が他の都道府県等にある場合は、関係都道府県等に速やかに通報し、必要な対応及び情報の提供を依頼する。

また、違反食品等の発見に伴い、法の規定に基づく行政処分等を行う場合は、行政処分要領に基づき厳正に行い、食品衛生上の危害の発生防止に必要な場合は、法違反の内容等について法第63条の規定に基づき公表する。

6 監視指導計画の実施状況の公表に関する事項

この監視指導計画に基づく、施設・営業者等に対する監視指導の状況及びその結果並びに食品等の収去の状況及びその結果については、法第24条第5項の規定に基づき平成30年6月30日までに公表する。

また、7の一斉取締りの結果については、取りまとめ次第公表する。

7 一斉取締りの実施に関する事項

細菌性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、厚生労働省及び消費者庁からの通知等を踏まえて、4の(1)及び5の(1)の計画の範囲内で監視指導を重点的に実施する。

また、毎年9月に実施する「輸入食品対策月間」において、県内に流通する輸入食品について重点的に監視指導及び収去検査を実施する。

このほか、全国的に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た場合は、厚生労働省及び消費者庁からの通知等も踏まえ、関係施設に対し一斉に監視指導を実施する。

8 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

食中毒発生時の対応については、法第58条から第60条までの規定並びにこれらの規定に基づく政令、省令及び関係通知に基づき、原因究明及び健康危機管理対策を適切に実施する。

発生時の対策としては、必要に応じ、薬事監視及び医療監視等関係課への迅速な情報提供並びに当該関係課との密接な連携を図るとともに、被害拡大防止のため、適切な措置及び迅速な原因究明調査の実施並びに必要な情報の迅速な公表等を行う。

なお、いわゆる健康食品による健康被害発生時においても、関係通知に基づき原因究明を迅速に行い、厚生労働省に対し調査結果を報告するとともに、必要に応じて公表等を行う。

9 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項

(1) 食品衛生管理者等の責務の徹底

食品衛生管理者については、監視指導や講習会の際に、適切にその職責を果たすよう徹底するとともに、営業者については、食品衛生管理者の意見を尊重するよう意識の向上を図る。

また、県条例の規定に基づき設置を義務付けている食品衛生責任者については、県条例の規定に基づく職責を果たすよう、食品衛生管理者と同様に徹底する。

(2) 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食品等事業者の責務である自主検査の適正な実施を指導するとともに、原材料の安全性確認等の実施並びに記録の作成及び保存を推進する。特に、記録の作成及び保存については、国が定めたガイドライン（食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針）に基づき指導を実施する。

また、県条例に規定する公衆衛生上講ずべき措置の基準、食品等の適正表示、食品等に係る規格基準及び苦情の事例等についての講習会等を、保健所及び食品衛生検査所が主体となって開催するとともに、県のホームページに掲載された食の安全・安心情報サービス等を活用し、情報提

供を行う。

これらの事項を含め、一般社団法人愛知県食品衛生協会の食品衛生指導員による食品等事業者に対する助言、指導及びその他の活動に協力するとともに、食品等事業者に対して HACCP を用いた衛生管理の導入を推進し、導入状況の把握に努める。

あわせて、衛生管理状況が一定水準以上である優良な施設を公表するなど、食品等事業者による自主的な衛生管理の向上を図る取組みを実施する。

1 0 関係者相互間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項

（1）監視指導計画策定の際の意見聴取

監視指導計画を定め、又は変更しようとするときは、県のホームページ等を活用して県民から意見の募集を行う。

（2）県民との情報及び意見の交換の実施

県における監視指導をはじめとする食品衛生行政についての情報を提供するため、食品等に係る規格基準違反の事例及び監視指導結果とそれらに対する行政措置等について、随時、ホームページ及び広報等を通じて情報公開を進める。また、県民各界の代表及び公募で選出された県民で構成される「愛知県食の安全・安心推進協議会」を定期的で開催して意見等を求めるとともに、関係する消費者団体等との懇談会等に積極的に出席することにより、情報及び意見を交換する。

また、保健所の総合相談窓口及び生活衛生課の食の安全に関する総合相談窓口により、消費者等からの苦情相談に対して適切に対応することはもとより、食品衛生に関する正しい知識の普及に努めるとともに、食品衛生行政に対する意見についても積極的に取り入れる。

さらに、消費者、食品等事業者及び県が相互に理解を深め食の信頼を確保するため、食の安全に関するリスクコミュニケーションを推進する。

また、Facebook において食の安全・安心に関する情報を発信する。

（3）消費者への食品による危害発生防止のための情報提供

家庭における食中毒発生を未然に防止するため、保健所等が地域及び学校等からの依頼に応じて、食品の購入から家庭での喫食までにおける正しい食品の取扱いに関する教育活動等を行う。

1 1 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

（1）食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員の資質の向上

食品衛生監視員にあつては、HACCP に関する研修のほか、愛知県食品衛生監視員協議会の活動

を通して資質の向上に努める。

また、厚生労働省等が実施する食品衛生監視員、と畜検査員又は食鳥検査員を対象とした研修会等に当該職員を積極的に派遣するとともに、関係職員に対する伝達研修等を行うことにより資質の向上に努める。

(2) 食品衛生責任者等の養成及び資質の向上

食品衛生責任者が全ての食品営業施設に設置されるよう、食品衛生責任者の養成講習会を随時実施するとともに、食品衛生責任者の資質の向上を図るため、地域ごとに食品衛生責任者再講習会を実施し、食品衛生に関する新たな情報等を適時提供する。

また、と畜場法に基づき、と畜場への設置が義務付けられている衛生管理責任者及び作業衛生責任者についても、その養成講習会を必要に応じて実施する。