

平成21年度京都府食品衛生監視指導計画（案）

趣 旨

本計画は、食品衛生法第24条の規定により、国（厚生労働省）が定めた「食品衛生監視指導指針」に基づき、各都道府県等が毎年度策定するものです。

食品の生産、製造、流通等の状況、法律違反状況等、府内における食品衛生の現況を分析評価し、府民の皆さんの健康保護を図るための基本的な方向及び具体的な実施方法を定め、重点的かつ効果的できめ細かな監視・指導を実施するため、「平成21年度京都府食品衛生監視指導計画」を次のとおり策定します。

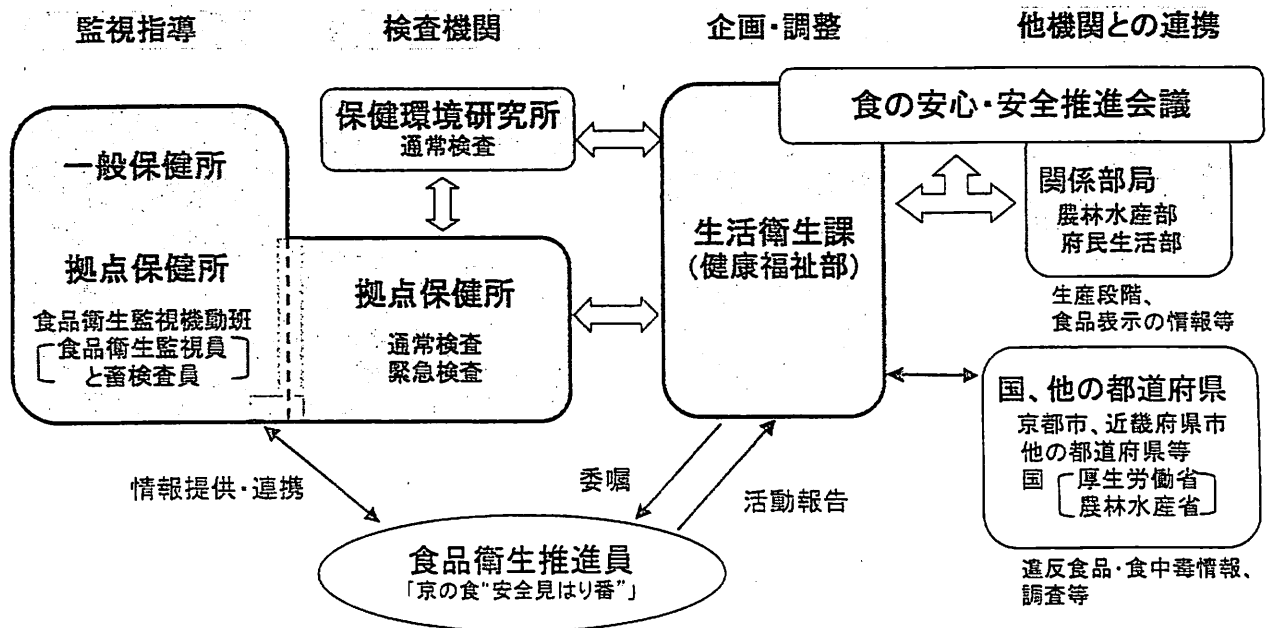
基本的方向と重点的取組

- ◆ 中国製冷凍食品への異物混入事件等が発生したことから、輸入食品に対する収去検査を充実し、監視体制を強化します。
- ◆ 信頼を損なうような食品の表示・品質の偽装事件の発生を踏まえ、信頼される食品や適正な表示を確保するための取組を推進するため、新たに庁内関係部局と連携して「食品表示パトロールチーム」を設置し、監視体制を強化します。
- ◆ 新規又は継続の営業許可申請時における監視指導を徹底するとともに、事業者にはHACCP手法を取り入れた衛生管理手法の導入を促進し、衛生管理や法令遵守の自主的な活動を推進します
- ◆ 農薬等のポジティブリスト制度を踏まえ、効率的な収去検査を継続して実施します。

実施体制

1 監視・指導の実施体制に関する基本的事項

- (1) 保健所や保健環境研究所における監視指導や試験検査体制の整備を図ります。
- (2) 庁内関係部局及び国や他の都道府県などとの連携を強化し、広域化する食品の流通対策や緊急時対応の専門性を高めるとともに、食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」とも協働し、地域に根ざした監視指導を行います。



2 実施体制は、次のとおりです。

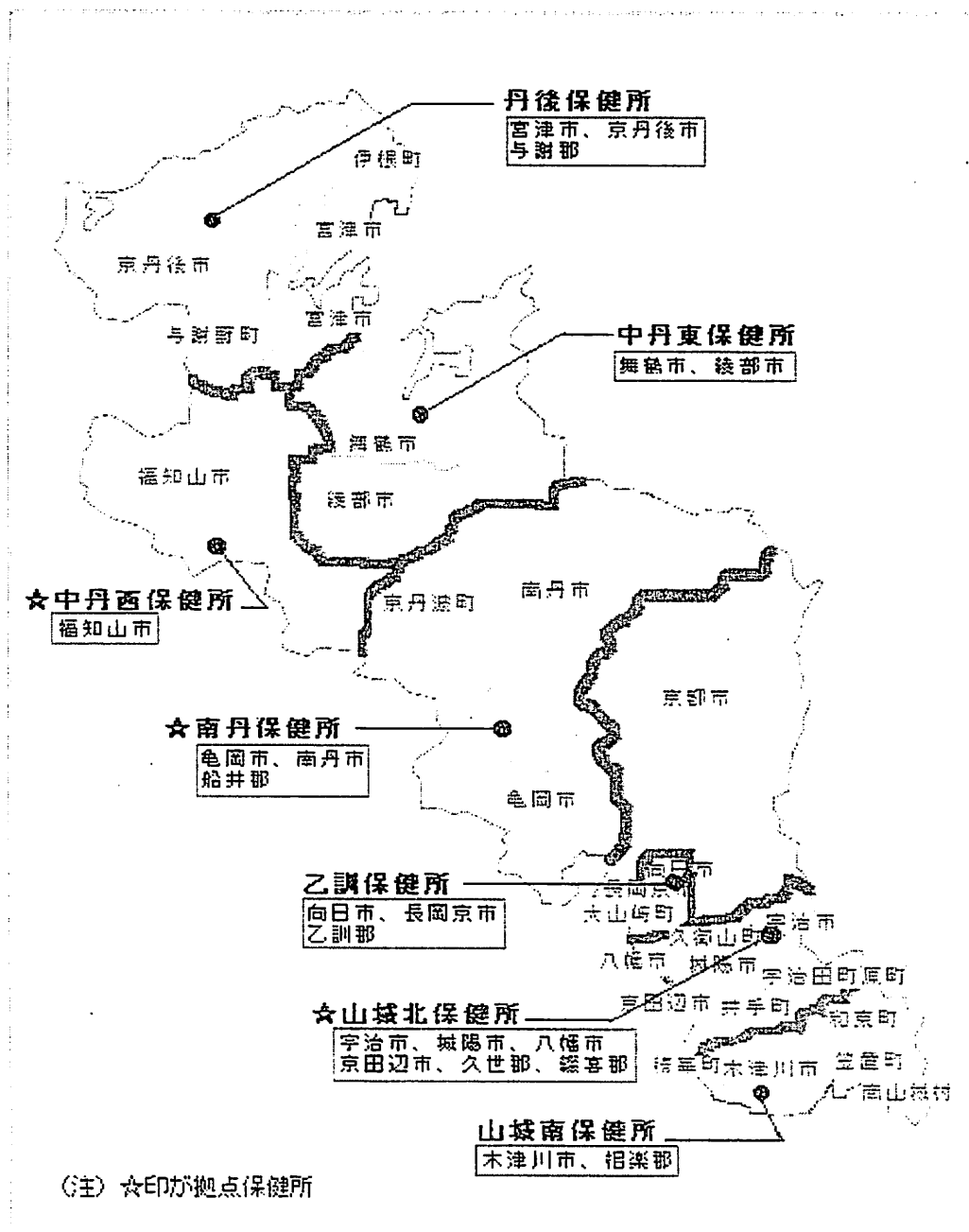
(1) 監視・指導の実施機関とその主な役割

ア 健康福祉部生活衛生課

- ・京都府食品衛生監視指導計画及び京都府で実施する施策の策定並びにその公表
- ・府民の皆さんへの食品衛生に関する情報提供
- ・違反食品の発見、食中毒発生時などに、国、他の自治体及び庁内関係部局と連携

イ 府内各保健所（乙訓、山城北、山城南、南丹、中丹西、中丹東、丹後）

- ・食品衛生法に基づく営業許可施設や集団給食施設などの監視・指導
- ・違反食品、苦情食品に係る調査
- ・食中毒（疑いを含む。）に係る調査
- ・衛生講習会、食品衛生に関する情報提供
- ・事業者の自主衛生管理の推進のための指導など
- ・と畜場及び食鳥処理場の監視・指導



特に、大規模化・高度化する広域流通食品製造・加工施設やそれに伴う食中毒・食品事件などに対応するため、拠点保健所を中心に各保健所が連携して「食品衛生監視機動班」を編成し、専門的な監視指導を行います。また一方で、保健所の食品衛生監視員は、食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」とも連携し、地域に根ざした監視・指導を行います。

(2) 国及び他の都道府県などとの連携の確保

ア 広域事案について、違反食品の発見・通報、食中毒調査などにおいて、厚生労働省及び都道府県などとの連携を緊密に行い、食品による危害発生の予防や拡大防止に努めます。

イ 広域流通食品、輸入食品などの情報の相互提供など、迅速に対応できるよう連携を図ります。

ウ 総合衛生管理製造過程承認施設（HACCP施設）の監視・指導について、国（近畿厚生局）と連携して取組みます。

エ 自治体間、関係機関とのネットワーク組織を通して、情報交換及び連携した取組を推進します。

【自治体間連携組織】

全国食品安全自治ネットワーク、全国食品衛生監視員協議会
近畿地域食の安全・安心行政推進会議

(3) 庁内関係部局との連携の確保

「食の安心・安全推進課」を中心に、次の事項について連携し、総合的な食品安全行政に取り組めます。

ア 生産段階の食品安全確保対策との連携を図るため、農林水産部などと違反情報の相互提供、BSE対策など、緊密な連絡・連携を図ります。

イ 食品表示に係る監視・指導は、「食品表示パトロールチーム」を設置し、食品衛生法、JAS法、景品表示法など、所管部局の違反情報の相互提供、合同監視など、緊密な連絡・連携を図ります。

ウ 上記の事項を中心に、違反食品、食品の採取及び検査結果に基づく指導、BSE対策など緊密に連携し、食品による危害防止のため、緊急時にも臨機応変に迅速な対応を図ります。

(4) 試験検査機関の実施体制

ア 保健環境研究所において、ポジティブリスト制度に基づく残留農薬等、検査計画に則った検査を実施します。

イ 拠点保健所（山城北、南丹、中丹西）において、食中毒原因菌等の検査を行い、迅速な原因究明に努めます。

ウ 「京都府食品検査等業務管理要領」に基づき、保健環境研究所及び拠点保健所において食品衛生に関する検査等の信頼性を確保するとともに、保健環境研究所に設けた信頼性確保部門は、生活衛生課と連携し保健環境研究所、拠点保健所の検査内容を定期的に内部点検します。

エ さらには、検査の信頼性を確保するため、全国的に実施されている外部による精度管理調査を受けます。

監視指導の実施方法

1 食品の表示や品質の偽装など消費者の信頼を裏切るような事件が発生していることから、適正な表示・品質を確保するための取組を行います。

	取 組 事 項	期待される効果
集 団 指 導	<p>(1) 食品衛生法、JAS法、景品表示法に基づく適正表示の知識習得 → 各法令に基づく表示の主旨、内容等について、具体的に説明し、適正表示の知識を習得させる。</p> <p>(2) 法令遵守に関する意識向上 → 法令や社会ルールを守ることは当然であるが、生命や健康に直接影響を及ぼす食品を取り扱っている重要性を再認識させる。</p> <p>(3) 消費者ニーズの認識 → 消費者の信頼を得ることは、食品関係事業者の重要な課題である。現在の衛生管理等の状況をチェックさせ、衛生管理、コンプライアンスの工場を図る取組を推進させる。</p> <p>など、事業者のあるべき姿を相互に啓発し、検討させる。</p>	<p>適正表示の理解</p> <p>不適正表示の防止</p> <p>事業者相互啓発</p>
個 別 指 導	<pre> graph LR A[情報探知] --> B[実地検査] B --> C[改善指導] C --> D["食品衛生法に基づく行政処分 JAS法、景表法に基づく公表"] D --> E[改善報告書の徴収] </pre> <p>情報探知</p> <p>通報、苦情、相談等からの情報 通常立入調査時における発見</p> <p>実地検査</p> <p>改善指導</p> <p>食品衛生法に基づく行政処分 JAS法、景表法に基づく公表</p> <p>改善報告書の徴収</p>	<p>適正な食品表示</p>

- 2 食品営業施設に対する監視指導については、具体的な取組事項を定め、生産・製造から販売まで、安全な食品が供給されるよう行程ごとに行うとともに、標準的な監視指導回数を定め、効果的な監視指導を行います。 <別添1>

具体的な取組事項	主な業種
<p>食品衛生監視機動班によるHACCP施設等監視指導</p> <p>食品等の検査や簡易キットを用いた検査を行い、施設における衛生管理に関する書類についてもチェックし、検査データに基づく指導に加え、改善状況についても確認</p>	<p>HACCP施設 大規模食品製造業</p>
<p>給食施設、広域流通食品製造業者に係る監視指導</p> <p>簡易キットを用いた検査実施や衛生管理に関する書類についてチェック、簡易検査のデータに基づく指導に加え、改善状況について確認</p>	<p>広域流通食品業者 学校、社会福祉、 病院給食施設</p>
<p>営業許可申請時に係る立入指導</p> <p>営業許可新規申請及び更新申請時に施設に立ち入りし、衛生管理や施設基準を個別に指導</p>	<p>食品事業者全般</p>
<p>食品偽装表示・品質に係る監視指導</p> <p>苦情相談などから探知した偽装表示・品質などについては、関係部局と連携し立入調査を実施、納品伝票や在庫、期限表示の設定方法等について検査</p>	<p>食品事業者全般</p>
<p>(共通的な取組事項)</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 夏期、年末におけるスーパー、レストラン等量販店の監視指導 (2) アレルギー、遺伝子組換え表示に係る監視指導 (3) 製造・加工ライン、記録のチェックなど、HACCP手法を取り入れた指導を実施 (4) 生産・製造・加工・調理・販売段階における衛生管理の徹底を指導 (5) 施設の衛生管理・施設基準の徹底を指導 (6) 食品衛生管理者や食品衛生責任者の設置等、衛生管理体制の徹底を指導 (7) 苦情、相談に係る立入指導 (8) 「京の食“安全見はり番”」と協働した立入指導 (9) 食品群の区分ごとに食品の生産・製造から消費までの各段階に応じた指導を実施 <p style="text-align: right;"><別添2></p> <p>ア 農畜水産物</p> <ul style="list-style-type: none"> ・と畜場・食鳥処理施設の構造設備・衛生管理基準を指導 <p>イ 加工食品など</p> <ul style="list-style-type: none"> ・使用する添加物や異物混入の防止対策の徹底を指導 ・低温保管などの温度管理の徹底を指導 ・製造加工者による異物混入防止対策の徹底を指導 	

3 食中毒事故等の発生が多い時期等には、予防啓発や一斉取締を行います。〈別添3〉

(1) 食中毒予防推進強化期間（7月1日～9月30日）

ア 食中毒注意報の発令等、食中毒予防の3原則「清潔・迅速・温度管理」など広く注意を呼びかけます。

イ 給食施設や仕出し・弁当、旅館や製造施設などに予防啓発や一斉巡回による監視・指導を徹底し、さらに検査を活用した多面的な指導を強化します。

(2) 食品・添加物等の年末食品一斉取締り（12月1日～12月28日）

ア 食品が多く出回るため、特に、製造施設へ立入り指導を重点的に行い、適正な食品や表示が徹底されるよう指導を強化します。

イ ふぐや生カキなどを原因とする冬季に多く発生する食中毒予防の啓発を行います。

(3) その他

ア 近年、ノロウイルスによる食中毒が頻発していることから、年間を通して予防啓発、監視指導を強化します。

イ 特定の違反事例頻発時において監視指導を行います。

4 食品等の検査については、食中毒菌、残留農薬、添加物など安全確認検査の年間の実施計画を定めます。

(1) 府内で生産・製造又は販売される食品等に関し、残留農薬、食品添加物等について食品衛生法等に基づく検査を行い、違反食品・不良食品の流通防止、排除を行うことにより、食品等の安心・安全確保を図ります。

(2) 農薬等のポジティブリスト制度を踏まえ、農産物、食肉、卵類、乳、魚介類、加工食品などの食品群等ごとに、検査項目（微生物、残留農薬、添加物、環境汚染物質など）ごとの年間検査予定数を含む食品などの収去検査の実施計画を定めます。 〈別添4〉

(3) 最近の食品にまつわる不安や事故を考慮し、平成21年度は、次の食品などに重点をおいて、検査を実施します。

ア 府内産農産物の残留農薬、畜水産物の動物性医薬品、自然毒などの検査

イ 府内で流通している輸入食品の残留農薬や動物用医薬品などの検査

ウ 府内産マガキ、イワガキのノロウイルスの検査

エ 学校給食など、特に食品の安全性に注意を要する人に提供される食品における残留農薬などの検査

オ 健康食品中の医薬品成分の検査（試買検査）

カ 大豆、とうもろこし等の遺伝子組換え食品検査

キ 食品事件等に対応した緊急検査

ク 生産段階における野菜、魚介類等の検査

ケ その他、現在の食品にまつわる不安や事故等社会的問題に的確に対応するため、適宜ニーズに応じた項目に重点を置いた検査

(4) と畜検査については、BSEなどの全頭検査の実施及び特定危険部位除去を徹底します。

事件・事故発生時の対応

1 違反発見時には、迅速に調査し、原因を究明します。

- (1) 施設基準、製造基準違反を発見した場合は、速やかに改善指導を行います。
- (2) 検査の結果、違反を発見した場合は、国、関係都道府県等や農林水産部局などと連携し、廃棄、回収などの必要な措置を速やかに行い、必要に応じ行政処分などを行います。
- (3) 重大な違反事例や行政処分事例は、事業者名、対象食品名、措置内容などについて、随時公表します。

2 食中毒など健康危害が発生したときは、原因を究明し、再発防止対策を講じます。

- (1) 「京都府食中毒対策要綱」などにに基づき、事故が発生した時には、迅速かつ的確に対応します。
- (2) 関係部局、関係機関への迅速な情報提供を行い、国や他の自治体とも密接に連携し、被害拡大・防止のため、迅速な原因究明調査を行い、消費者に必要な情報提供を行います。

3 自主回収報告を指導します。

- (1) 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合に備え、回収に係る責任体制、具体的な回収方法、保健所への報告等の手順を定めることを指導します。
- (2) 必要に応じて、自主回収情報を公表し、迅速な回収を促進します。

食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進

1 食品等事業者による自主的な衛生管理が基本であるため重点的に推進します。

- (1) 「食品衛生法に基づく公衆衛生上講じるべき措置の基準等に関する条例」による衛生管理基準の導入を促進します。
 - ア 食品関係事業者自主衛生管理手引書作成マニュアルにより指導
 - イ 食品衛生推進員を対象に講習会を開催し、条例改正の趣旨、衛生管理手法を周知
- (2) 食品衛生管理者、食品衛生責任者などの責務の自覚を高め、施設の衛生管理の徹底を指導します。
- (3) 事業者による自主的な衛生管理を推進します。
 - ア 食品製造業においては、衛生管理マニュアルを導入し、自主点検するよう指導
 - イ 記録の作成・保存を推進し、衛生管理の向上を推進
 - ウ 原材料、製品の自主検査等による安全性確認
 - エ 食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」、食品衛生指導員の活動を推進

オ 食品衛生講習会において、違反・苦情、食品の衛生的な取扱い、食中毒防止などを指導
カ 事業者の情報提供の推進を指導

(4) 食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」、食品衛生指導員の具体的な活動は、次のとおりです。

ア 食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」活動

食品衛生法に基づく制度により、平成15年度から委嘱した食品衛生推進員が活動します。

【主な活動】

- ・ 食品事件が発生した時など、緊急時に調査・情報収集の活動
- ・ 通常の巡回活動で、衛生検査機器による検査、食品表示の点検
- ・ 夏期・年末一斉取締り時の巡回指導
- ・ 食品関係業者からの各種手続き、衛生管理などに対する助言
- ・ 消費者からの食品に関する相談窓口
- ・ 衛生講習会などにおける講師活動

イ 食品衛生指導員活動

【主な活動】

- ・ 班ごとに店舗を巡回し、フードスタンプを使用して衛生管理を注意喚起
- ・ 従事者一斉検便の実施(容器配付、受付等)

情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施

1 生産から消費まで、情報の提供や意見の交換が行えるよう取り組みます。

- (1) ホームページ「京の食“安心かわら版”」により、食の安心・安全の正しい情報や自主回収情報など、健康被害防止のための情報提供を行います。
- (2) 消費者、生産者、食品等事業者、行政機関などとの意見交換会を実施します。
また、近畿厚生局や近畿農政局など国とも連携して、意見交換会の開催を充実します。
- (3) 計画の策定に当たっては、案の段階で、概要をできるだけわかりやすく公表し、意見交換会やホームページなどを通じ意見を募集し、その意見を元に再度検討するなど、情報・意見の交換を図ります。
また、監視・指導の実施状況の公表は、年度ごとの実施状況の概要を、翌年度の6月末までに、ホームページなどにより公表します。

人材の養成及び資質の向上

1 多様化・広域化する食品に対応する食品衛生監視員等の資質の向上を図るとともに、自主衛生管理の促進のため、事業者の養成を行います。

- (1) 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員の養成・資質の向上
国が実施する研修会などに積極的に職員を派遣します。
また、次のとおり監視、検査技術研修や法令内容などに係る研修を行います。
 - ・ 新任食品衛生監視員研修
 - ・ HACCPに係る助言を行う食品衛生監視員養成研修
 - ・ 近畿・全国食品衛生監視員研修
 - ・ 食品検査新任研修、食品検査担当者研修、公定法等特別検査研修など
- (2) 食品衛生推進員などの養成・資質の向上
関係団体とも連携し、研修会などを開催します。

平成21年度年間標準監視指導回数

<別添1>

監視指導回数	業 種 等 区 分
<p>年3回以上 (Aランク)</p>	<p>◇大規模広域流通食品製造(加工)施設* (資本・出資金3億円超又は従業員300人超) ◇総合衛生管理製造課程承認施設(HACCP施設) ◇大規模流通(保管)施設* (資本・出資金3億円超又は従業員300人超) ◇大規模流通(卸、輸入)施設* (資本・出資金1億円超又は従業員100人超) ◇大規模小売店(大型スーパー)* (資本・出資金5千万円超又は従業員50人超) ◇飲食店営業(1回300食以上又は1日750食以上の仕出し・弁当、ホテル・旅館等) ◇集団給食施設(1回300食以上又は1日750食以上の学校給食センター、大量調理の病院・社会福祉施設) ◇乳処理業 ◇集乳業 ◇食肉製品製造業</p> <p style="text-align: right;">◇乳製品製造業 ◇乳酸菌飲料製造業</p>
<p>年2回以上 (Bランク)</p>	<p>◇飲食店営業(上記以外の仕出し・弁当、ホテル・旅館) ◇集団給食施設(上記以外の学校、病院、社会福祉施設) ◇菓子製造業(主として短時間消費が見込まれるものを製造する施設を除く) ◇アイスクリーム類製造業(主として短時間消費が見込まれるものを製造する施設を除く) ◇特別牛乳さく取処理業 ◇魚介類せり売り営業 ◇食用油脂製造業</p> <p style="text-align: right;">◇添加物製造業 ◇食肉処理業</p>
<p>年1回以上 (Cランク)</p>	<p>◇そうざい製造業 ◇食品の冷凍・冷蔵業 ◇あん類製造業 ◇醤油製造業 ◇酒類製造業 ◇納豆製造業 ◇清涼飲料水製造業</p> <p style="text-align: right;">◇魚肉ねり製品製造業 ◇かん詰・びん詰食品製造業 ◇みそ製造業 ◇ソース類製造業 ◇豆腐製造業 ◇めん類製造業 ◇認定小規模食鳥処理施設</p>
<p>2年に1回 (Dランク)</p>	<p>◇飲食店営業(一般食堂、民宿等) ◇集団給食施設(事業所) ◇食肉販売業(包装食肉のみの販売、自動車を除く) ◇魚介類販売業(包装魚介類のみの販売、自動車を除く)</p>
<p>そ の 他</p>	<p>◇給食施設など大量調理施設の責任者・従事者に対する講習会等集団衛生指導、インターネット監視(健康食品)等効果的な指導を行います。 ◇関係部局と連携し、食鳥卵選別包装施設等の指導を行います。 ◇京都府ふぐ条例に規定するふぐ取扱施設の指導を行います。 ◇食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」と連携した巡回指導を行います。</p>

* 食品衛生法第3条第2項の規定の対象となる施設

食品群ごとの監視指導一覧

<別添2>

	採取、とさつ及び解体、食鳥処理等(採取等後の保管も含む。)	製造及び加工(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	<ul style="list-style-type: none"> ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、健康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を指導 ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、獣畜及び家きんの病歴を踏まえたと畜検査の実施 ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、と畜場及び食鳥処理場における収去検査(動物用医薬品等検査、VRE検査、食中毒菌検査)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 ◆適切なたと畜検査及び食鳥検査の実施 ◆生食用食肉等の衛生的な処理に関する指導 ◆認定小規模食鳥処理施設における、とたい等の衛生的な処理に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆食肉製品の製造加工施設に対する製造加工に係る記録の作成及び保存の推進 ◆食肉処理加工施設に対する、微生物汚染の防止等衛生的な取扱いに関する指導 ◆食肉処理加工施設に対する、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導 ◆食品等事業者による動物用医薬品の残留に関する自主検査の推進を指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆流通販売施設に対する、保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導 ◆流通販売施設に対する、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導 ◆飲食店等調理施設に対する、加熱調理の徹底など衛生的な取扱いに関する指導 ◆飲食店等調理施設に対する、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導 ◆府内流通品の収去検査(VRE検査)の実施
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、健康畜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)の徹底に関する指導 ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、搾乳後の温度管理(腐敗及び微生物増殖防止)の徹底に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆製造又は加工過程における、微生物汚染の防止に関する指導 ◆製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進に関する指導 ◆製品の収去検査(成分規格検査)の実施 ◆食品等事業者による原材料受け入れ時の残留抗生物質及び抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底に関する指導 ◆食品等事業者による飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査の徹底に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆流通販売施設に対する、保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導 ◆飲食店等調理施設に対する、温度管理及び衛生的な取扱いに関する指導
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、鶏舎内の衛生管理の指導 ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、採卵後の適正保管の徹底に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆食鳥卵選別包装施設(以下GPセンター)に対する、原料卵の抗生物質等の残留及びサルモネラ汚染に関する管理状況の確認に関する指導 ◆GPセンターに対する、食鳥卵の衛生的な処理及び取扱いに関する指導 ◆製品の収去検査(動物用医薬品等検査、サルモネラ検査)の実施 	<ul style="list-style-type: none"> ◆流通販売施設に対する、温度管理及び衛生的な取扱いに関する指導 ◆飲食店等調理施設に対する、温度管理及び衛生的な取扱いに関する指導

水産食品 (魚介類、 水産加工品)	◆養殖業者による二枚貝等の貝毒等に関する検査の徹底に関する指導	◆食品等事業者に対する、生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底に関する指導	◆流通販売施設に対する、水産加工品の保存温度及び衛生的な取扱いの徹底に関する指導
	◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、漁港等の水揚げ場における衛生的な取扱いの指導	◆フグ取扱施設に対する、フグの衛生的な処理の徹底に関する指導	◆調理施設に対する、衛生的な取扱い及び加熱を要する食品についての加熱調理の徹底に関する指導
	◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、収去検査(環境汚染物質検査、貝毒検査、動物用医薬品検査、ノロウイルス検査)の実施	◆水産加工品の収去検査(成分規格検査、食品添加物検査)の実施	◆販売施設及び調理施設に対する、生食用鮮魚介類等の保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導 ◆フグ取扱施設及びフグ販売施設に対する、フグの適正な取扱いに関する指導 ◆有毒魚介類等の市場からの排除の指導 ◆輸入品の収去検査(動物用医薬品検査)の実施
野菜、果実、 穀類、豆類、 種実類、茶等 及びこれらの 加工品 (有毒植物 及びキノコ 類を含む)	◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、収去検査(残留農薬検査)の実施	◆食品製造加工施設等に対する、生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底に関する指導	◆府内産農産物の収去検査(残留農薬検査)の実施
	◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、穀類の収穫時のかび毒対策の指導	◆遺伝子組換え表示対象原料を使用する食品製造加工施設等に対する分別生産流通管理証明書の確認指導及び自主検査の推進を指導	◆輸入品の収去検査(残留農薬、防カビ剤検査)の実施
	◆有毒植物等の採取禁止の徹底に関する指導	◆食品等事業者による原材料受け入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底に関する指導	◆有毒植物等の市場からの排除の徹底に関する指導

食中毒予防重点監視指導事項

〈別添3〉

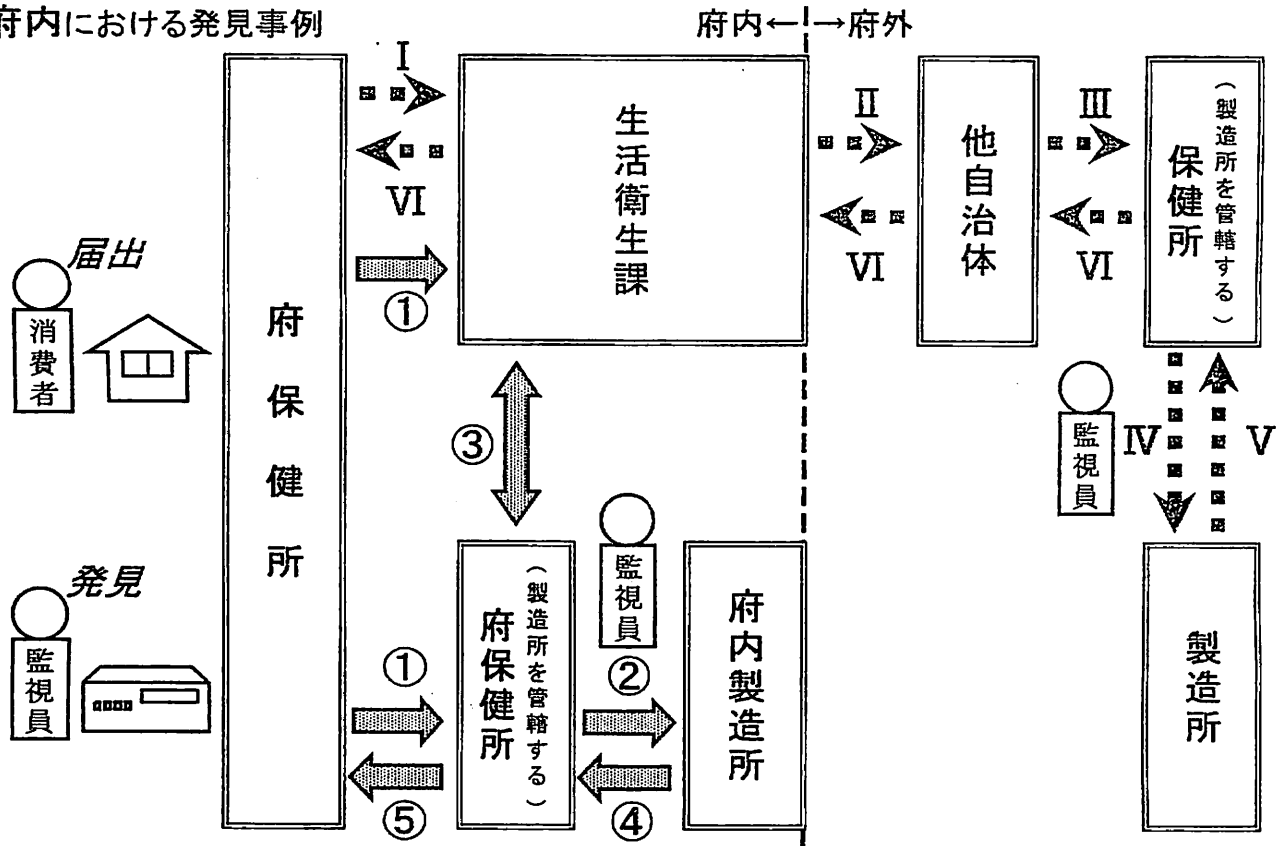
<p>ノロウイルス等食中毒予防対策</p>	<p>ノロウイルス食中毒は、従事者からの二次汚染を考慮し、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 集団給食施設、飲食店等調理施設での従事者の健康状態の確認記録の徹底に関する指導 ・ 集団給食施設、飲食店等調理施設での衛生的な取扱い及び加熱を要する食品についての加熱調理の徹底に関する指導 ・ 手洗いと消毒等衛生管理の徹底に関する指導
<p>サルモネラ食中毒予防対策</p>	<p>サルモネラ属菌による食中毒は、鶏卵が関与していることが多いことから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食鳥卵選別包装施設での鶏卵の衛生的な処理及び取扱い、原料卵の安全確保を含めた製造加工関係記録の作成、保存の指導及び確認 ・ 流通販売施設での温度管理及び衛生的な取扱いに関する指導 ・ 集団給食施設、飲食店、菓子製造施設等の調理製造施設での温度管理及び加熱調理の徹底など衛生的な取扱いに関する指導
<p>カンピロバクター食中毒予防対策</p>	<p>カンピロバクターによる食中毒は、食鳥肉等が関与していることが多いことから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食鳥処理施設での食鳥と体等の衛生的な処理に関する指導及び細菌検査による衛生管理状況の検証 ・ 認定小規模食鳥処理施設での処理可能羽数の上限遵守の徹底及び食鳥と体等の衛生的な処理に関する指導 ・ 食鳥肉処理加工施設及び流通販売施設での温度管理及び衛生的な取扱いに関する指導 ・ 集団給食施設、飲食店等調理施設での温度管理及び加熱調理の徹底など衛生的な取扱いに関する指導
<p>腸炎ビブリオ食中毒予防対策</p>	<p>腸炎ビブリオ食中毒は、魚介類が主たる原因食品であることから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 魚介類加工施設、流通販売施設及び飲食店等調理施設での魚介類の温度管理及び衛生的な取扱いの徹底に関する指導
<p>腸管出血性大腸菌による食中毒予防対策</p>	<p>O157等腸管出血性大腸菌は、健康な家畜の腸管内容物に由来する場合は考えられることから次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食肉センターでの枝肉等の衛生的な処理に関する指導及び細菌検査による衛生管理状況の検証 ・ 食肉処理加工施設及び流通販売施設での温度管理及び微生物汚染の防止等衛生的な取扱いに関する指導 ・ 集団給食施設、飲食店等調理施設で温度管理及び加熱調理の徹底など衛生的な取扱いに関する指導 ・ 食品製造加工施設、飲食店等調理施設での生食用野菜・果実等の衛生的な取扱いに関する指導
<p>ふぐ毒による食中毒予防対策</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 有毒魚介類等の排除の徹底に関する指導 ・ ふぐ取扱施設及びふぐ販売施設でのふぐの適正な処理及び取扱いの徹底に関する指導

平成21年度 食品等の検査計画

産地別	食品等の種別		府内産の別	検査対象食品	検査項目	収去場所	検査機関	検体数	件数
国産	農畜水産物	農産物	府内産 流通品	穀物、野菜、果実 ハビーフードの原材料	残留農薬	市場、JA、 小売店、製造所	※1	約160 (約210)	約9,800 (約12,800)
				穀物、野菜、果実 ハビーフードの原材料	有害化学物質(環境ホルモン)	市場、JA、 小売店、製造所			
	肉類	牛肉	府内産	筋肉	動物用医薬品(抗生物質) (スクリーニング検査)	食肉センター	※2	約60 (約60)	約100 (約100)
			鶏肉	府内産	筋肉	動物用医薬品(抗生物質) (スクリーニング検査)	食鳥処理場		
			豚肉	流通品	筋肉	細菌検査	食鳥処理場		
	卵類	府内産	鶏卵		細菌検査	GPセンター、養鶏場	※2	約50 (約50)	約170 (約170)
					動物用医薬品(抗菌性物質)	GPセンター、養鶏場			
			液卵		細菌検査	製造所			
	乳類	府内産	牛乳	規格基準	製造所	※1・※2	約15 (約15)	約80 (約80)	
			乳酸菌飲料	規格基準	製造所	※1			
	魚介類	府内産		イワキ	ウイルス検査	漁連、漁協	※2	約30 (約30)	約40 (約40)
				マガキ	ウイルス検査	漁連、漁協			
				養殖魚	抗生物質	漁連、漁協	※1		
				マガキ	麻痺性貝毒	漁連、漁協			
				アサリ	麻痺性貝毒	漁連、漁協			
	加工食品等	府内産		魚肉ねり製品	規格基準	製造所	※2	約930 (約910)	約3,500 (約3,450)
				魚肉ねり製品	食品添加物(保存料)	製造所			
				食肉製品	食品添加物(発色剤)	製造所、小売店			
				ワイン	食品添加物(酸化防止剤)	製造所			
				煮干し	食品添加物(酸化防止剤)	製造所、小売店			
				清涼飲料水	食品添加物(甘味料)	製造所			
				弁当、そうざい	細菌検査	製造所、小売店			
				食肉製品	食品添加物(保存料)	製造所、小売店			
流通品				そうざい、漬物	食品添加物(保存料)	小売店			
				乾燥果実、甘納豆	食品添加物(漂白剤)	小売店			
				トルト食品(ハビーフード)	規格基準	小売店			
その他	器具容器 包装	流通品	紙製容器使用食品	蛍光物質	小売店	※2	約30 (約30)	約30 (約30)	
	その他の 食品	流通品	健康食品	医薬品成分	小売店	※1	約15 (約15)	約90 (約90)	
輸入	農畜水産物	農産物	輸入品	野菜、果実、給食食材	残留農薬	市場、小売店、 製造所	※1	約120 (約50)	約11,500 (約4,800)
				野菜、果実、給食食材	有害化学物質(環境ホルモン)	市場、小売店、 製造所			
	肉類	鶏肉	輸入品	筋肉	動物用医薬品(抗菌性物質)	小売店	※1	約20 (約20)	約20 (約20)
					細菌検査	小売店、製造所			
		豚肉	輸入品	筋肉	細菌検査	小売店、製造所			
	魚介類	輸入品	エビ	動物用医薬品(抗菌性物質)	小売店	※1	約10 (約10)	約30 (約30)	
	加工食品等	輸入品	うなぎ蒲焼き	動物用医薬品(抗菌性物質)	製造所、小売店	※1	約50 (約20)	約640 (約580)	
			加工食品	残留農薬	製造所、小売店				
冷凍食品			細菌検査	小売店					
新開発食品	輸入品	大豆、トウモロコシ使用 食品の原材料	組換え遺伝子	製造所、学校給食	※1	約15 (約15)	約25 (約25)		

* 検査機関欄 ※1:保健環境研究所、※2:拠点保健所
* 検体数、件数欄の()は、20年度計画数

1 府内における発見事例



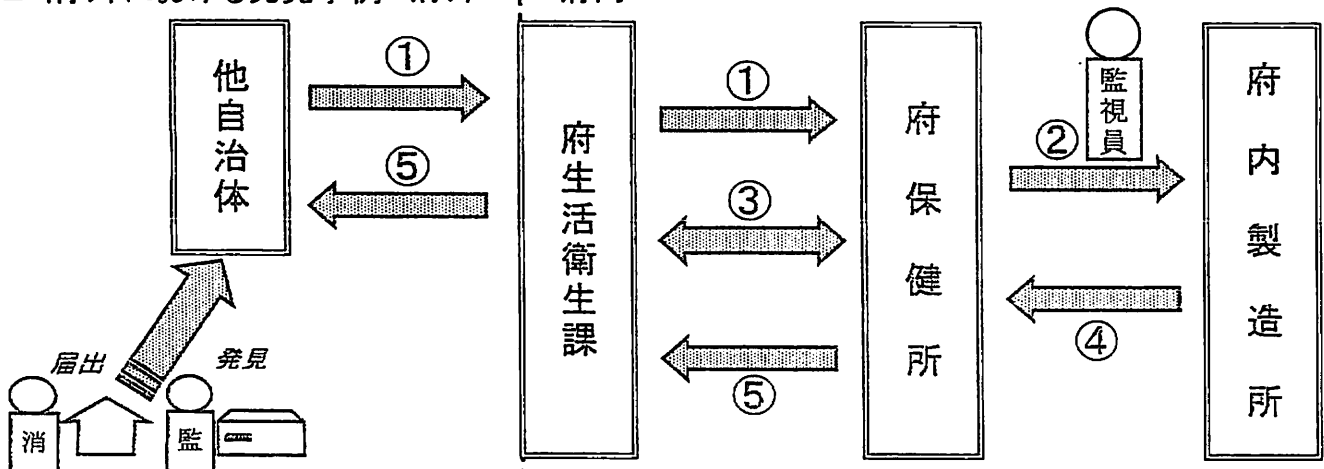
■▶ 府外に製造所がある場合

- I 発見報告(違反の状況の詳細、健康被害の有無、販売状況の調査 等)、調査依頼 等
- II 保健所の報告内容の取りまとめ、関連調査の依頼 等
- III 製造施設を管轄する保健所への調査依頼 等
- IV 食品衛生監視員による製造施設の立入調査(製造ライン・関係書類・措置状況等の確認、発生原因の検証 等)
- V 措置状況の報告、報告書・頭末書の提出 等
- VI 調査結果の取りまとめ・報告 等

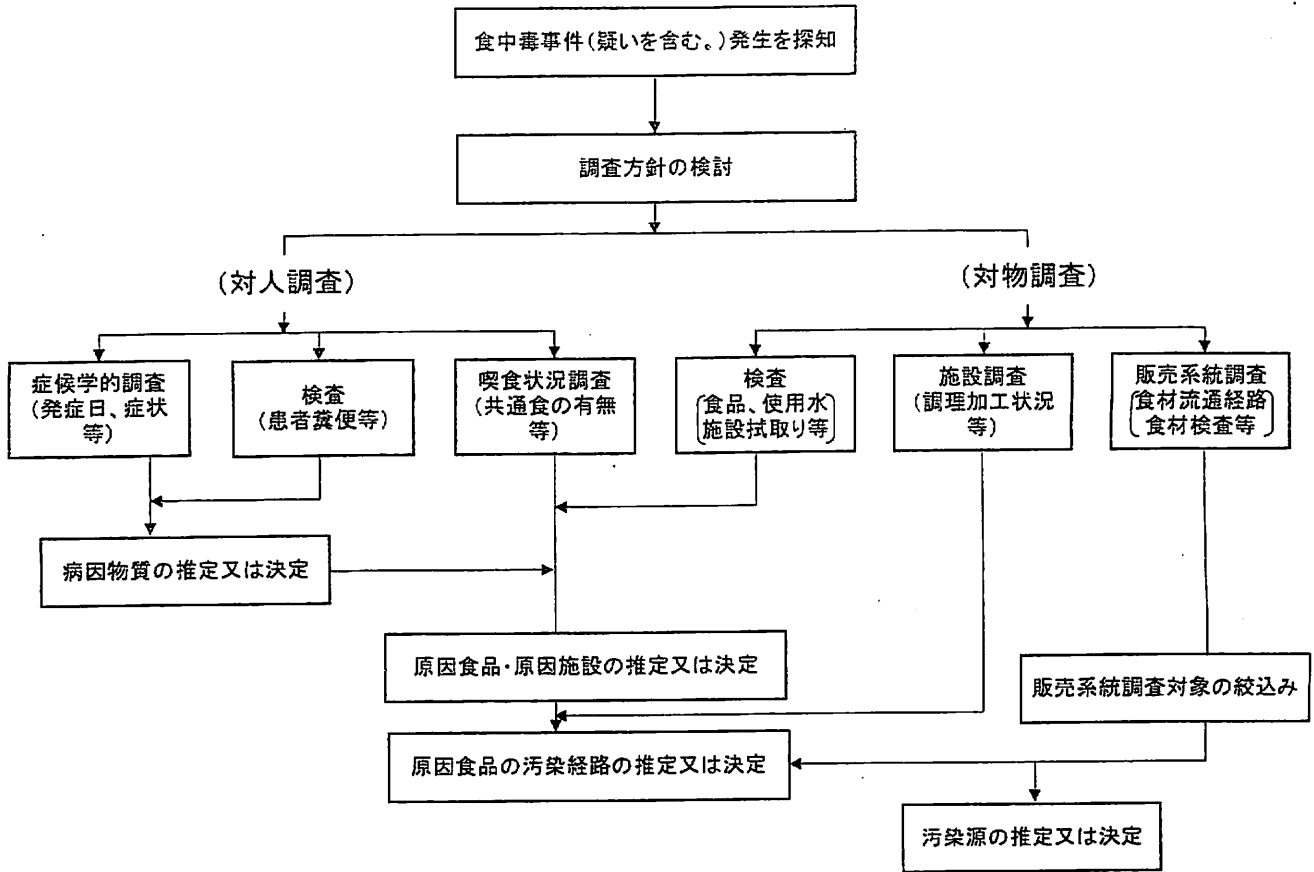
▶ 府内に製造所がある場合

- ① 発見報告(違反の状況の詳細、健康被害の有無、販売状況の調査 等)、調査依頼 等
- ② 食品衛生監視員(必要に応じて食品衛生監視機動班)による製造施設の立入調査(製造ライン・関係書類・措置状況等の確認、発生原因の検証 等)
再発防止策の措置に関する指示・指導
必要な書類提出の指示
(必要な場合)製品の回収指示又は回収命令 等
- ③ 連絡・調整 等
- ④ 措置状況の報告、報告書・頭末書の提出 等
- ⑤ 調査結果の取りまとめ・報告 等

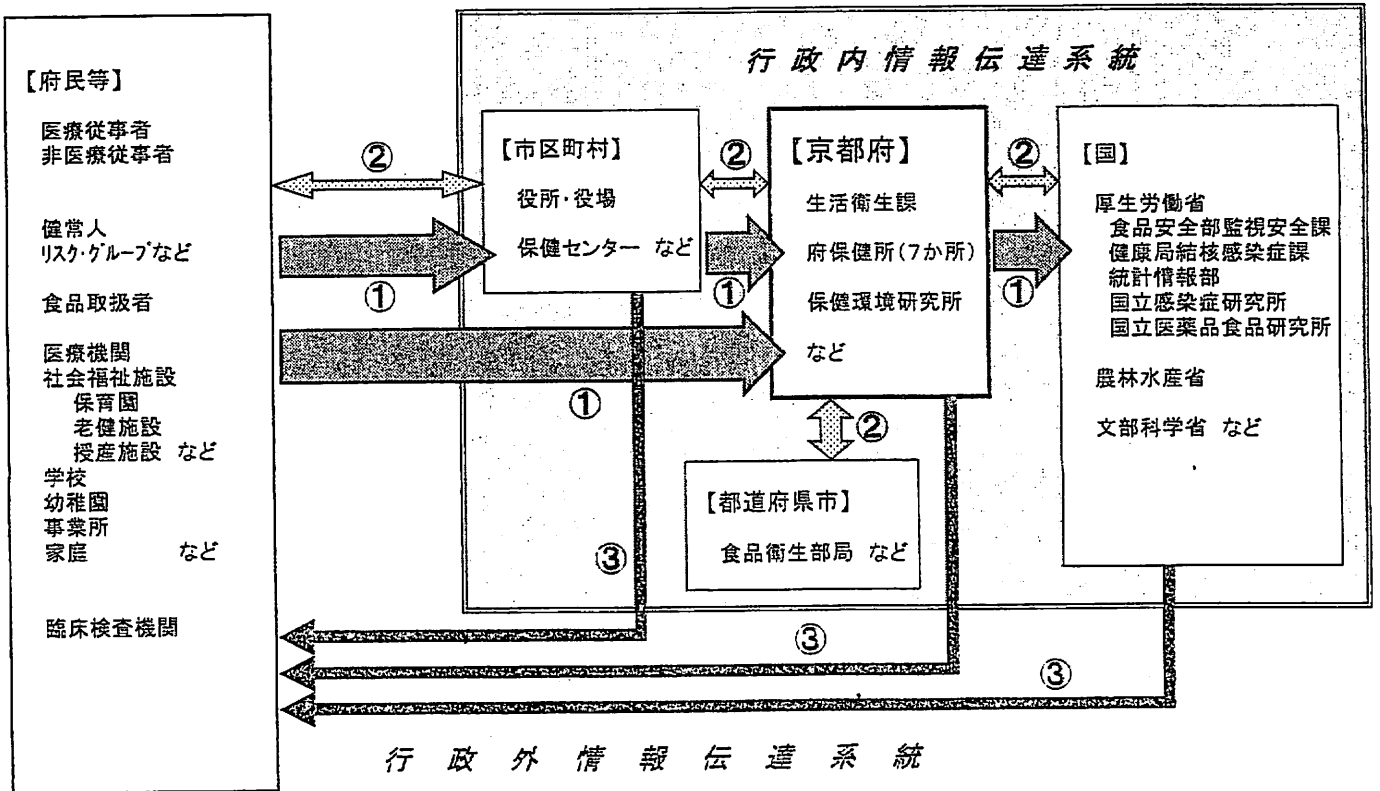
2 府外における発見事例 府外←|→府内



1 食中毒調査の流れ



2 情報伝達系統



※ 情報の流れ

➡ ① 上級機関への報告 ↔ ② 情報交換や情報確認 ➡ ③ 府民等への情報還元