

## (2) 製造・加工・販売段階における安全・安心の確保

### ① HACCPによる自主管理体制の推進及び支援

#### 現状と課題

- HACCPは、従前から、国際標準の食品衛生管理手法として輸出など商取引の際の要件とされてきました。近年の食品流通の更なる国際化や訪日外国人観光客の増加、東京オリンピック・パラリンピック競技大会の開催等を見据え、食品衛生法改正によるHACCPの制度化が検討されています。
- 県及び高知市においても、食品等事業者のHACCP導入推進のため、平成27年度に食品衛生法施行条例を改正し、食品衛生管理の方法(公衆衛生上講ずべき措置の基準)に「HACCP導入型基準」を選択できるようにしました。
- と畜場及び食鳥処理場においても法律が改正され、平成27年から「HACCP導入型基準」が選択できるようになりました。
- HACCPに取り組む食品等事業者を県が認証する「高知県食品総合衛生管理認証制度」(高知県版HACCP)を平成28年6月からスタートしました。(認証制度については、27ページ参照)
- HACCP導入に際し、技術的支援を求める県内事業者が多いことから、産業振興、地産外商の観点から、専門的な研修やアドバイス事業を実施しています。
- 平成28年●月末現在、HACCP導入型基準を選択している事業者はまだ●施設と少なく、今後の普及が課題です。
- また、HACCPに関する指導助言を行う食品衛生監視員の養成及び資質向上が必要です。

#### 取組の方向

- ① 将来的なHACCP義務化に向け、県としてもHACCPの普及を強力に推進していきます。
- ② 食品等事業者が段階的にHACCPに取り組めるよう、研修等による支援を行います。
- ③ HACCP導入後もPDCAサイクルによる自主衛生管理ができ、安定して安全な食品製造・販売・加工が行われるよう、食品等事業者に対して指導助言を行います。
- ④ HACCPの指導助言を行う食品衛生監視員を養成・育成します。

#### 数値目標

項目	現状値(平成27年度)	目標値(平成33年度)
⑧ HACCP導入型基準の施設数	—	320施設
⑧ HACCPに係る助言等を行う食品衛生監視員数(※)	30人	30人

※ 養成講習を受けた者のうち、現に食品衛生監視員として任命されている職員の数

【担当課】食品・衛生課、地産地消・外商課、高知市保健所

## ② 食品営業者及び製造施設等に対する監視指導

### 現状と課題

- 食品製造・加工技術の進歩により、多種多様な食品が県内で製造されるようになりました。また、物流技術の発達やインターネット販売の普及等により、広域的に販売されるようになっています。
- 県及び高知市では、平成 16 年度から年度ごとに「食品衛生監視指導計画」を作成し、食品営業施設、給食施設、と畜場、食鳥処理場等を計画的に監視指導しています。県人口の減少に伴い、食品営業施設数も減少傾向にあるため、監視対象施設は減少しています。
- 食中毒や食品等の規格基準違反、異物混入などの事案発生状況を踏まえ、効果的及び効率的な取組を実施し、安全な食品の製造と流通を確保していくことが必要です。
- 食品関連施設に対する監視指導や食品営業者を対象とした講習会の開催等により、衛生管理の意識向上を図っています。
- 食品営業者が組織する（一社）高知県食品衛生協会においても、食品営業者の中から食品衛生指導員を養成し、食品衛生向上の啓発普及や自主管理の推進に努めています。
- 野生鳥獣肉（ジビエ）に対する関心の高まりから、捕獲したシカ及びイノシシを衛生的に処理、供給するための指針として、平成 27 年に「よさこいジビエガイドライン」を作成し、啓発をしています。

### 取組の方向

- ① 食品営業施設を食中毒や食品事故などの発生リスクによりランク分けして「食品衛生監視指導計画」を作成し、効果的かつ計画的な監視指導に取り組めます。
- ② 大量調理施設及び過去に食品事故が発生した施設などについては、特に重点的に監視指導を実施しています。
- ③ 食品営業施設の監視結果などについて、ホームページ等による情報提供を行います。

### 数値目標

項 目	現状値(平成 27 年度)	目標値(平成 33 年度)
食品衛生監視指導計画の監視指導達成率	100%	100%
食品衛生指導員による食品営業施設の巡回指導件数 (※)	41,084 件	42,000 件

【担当課】 食品・衛生課、高知市保健所

### ③ 食中毒予防

#### 現状と課題

- 平成 23 年から平成 28 年にかけて発生した食中毒の病因物質別について見てみると、ノロウイルス、カンピロバクター、サルモネラ属菌によるものが上位を占めています。
- 例年、ノロウイルスによる食中毒や感染症の多発がみられることから、食中毒予防対策の充実強化を図るとともに、食中毒及び感染症両面からの調査・措置を行うことが必要となっています。
- 食肉の加熱不足等による食中毒が発生しているため、十分な加熱の必要性について啓発が重要です。
- 食中毒予防は、消費者に対しても広く啓発していく必要があります。

#### 取組の方向

- ① 食中毒発生 0（ゼロ）を目指し、食品衛生知識の普及啓発に取り組めます。
- ② 講習会等により、食品関連事業者や消費者に対して食中毒予防の情報提供を行います。
- ③ 食品衛生監視指導計画に基づき、特に食中毒発生のリスクが高い施設に対しては、重点的な監視指導を実施します。
- ④ 食中毒の発生しやすい時期に集中監視を実施します。（夏期・年末一斉取締）
- ⑤ 食中毒発生時には、原因施設と病因物質の疫学調査を行い、原因究明を徹底し、再発防止を図ります。
- ⑥ ノロウイルスによる食中毒対策として、適切な手洗いと食品取扱者の健康管理について特に啓発を行います。
- ⑦ 食肉の生食に対するリスクについては、食品営業施設だけでなく、消費者へも情報提供をしていきます。

#### 数値目標

項 目	現状値(平成 27 年度)	目標値(平成 33 年度)
(再掲) 食品衛生監視指導計画の監視指導達成率	(再掲) 100%	(再掲) 100%
食品等事業者を対象とした食品衛生に関する講習回数	300 回 (平成 23～27 年度の平均)	300 回以上を目標に 継続実施
消費者を対象とした食品衛生に関する講習回数	88 回 (平成 23～27 年度の平均)	80 回以上を目標に 継続実施
食中毒発生件数	4.4 件 (平成 23～27 年の平均)	減少させる

※ 食中毒件数は、年次で統計処理しています。

【担当課】 食品・衛生課、高知市保健所

## ④ 流通食品の検査

### 現状と課題

- 食品衛生監視指導計画に基づき、流通段階の国産・輸入食品を対象に、食品の残留有害物質や食品添加物、残留農薬などの検査を実施しています。
- 放射性物質に汚染された食品に対する県民の不安を解消するため、県内流通食品をモニタリング検査しています。
- 食用としてと畜場に搬入された家畜は、食肉検査により合格したものだけが食肉として流通しています。
- 国の BSE 対策開始から 10 年以上が経過したこと、国内外の BSE リスクが低下したこと等により BSE 対策全般が見直され、平成 25 年 7 月から、と畜場に搬入される牛に行う BSE 検査は 48 か月齢超が対象になりました。今後、科学的知見に基づき見直される予定です。
- アレルギー物質を含む食品による健康被害の発生を防ぐために、食品製造施設などに対する表示指導とともに、アレルギー物質検査を実施しています。
- 試験検査の精度管理を徹底し、検査の信頼性の確保に努める必要があります。

### 取組の方向

- ① これまでに実施した検査状況や最新の情報を考慮して、計画的に食品の検査を実施し、その検査結果を公表します。
- ② 県内に流通する食品(輸入食品含む)について、食品衛生監視指導計画に基づき、食品の残留有害物質や食品添加物、放射性物質などの検査を実施し、残留基準や食品等の規格基準に適合しない食品の流通を排除します。
- ③ アレルギー物質含有食品や遺伝子組換え食品の検査を実施し、表示内容と異なる検査結果の場合は、食品製造業者などに対して立入調査や指導を行います。
- ④ 「学校給食衛生管理基準」に基づき、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行い、学校給食の食材の安全確認に努めます。
- ⑤ 食肉の安全性を確保するため、と畜場等において食肉検査を実施し、疾病の排除及び食肉衛生の向上に努めます。
- ⑥ 信頼性の高い検査を迅速に行うため、衛生研究所、各保健所、食肉衛生検査所などの精度管理を徹底するとともに、検査技術の維持・向上に努めます。
- ⑦ 食品関連事業者は、自らの食品の安全確保への取組として、食品検査センターなどによる自主検査の実施に努めます。

### 数値目標

項 目	現状値(平成 27 年度)	目標値(平成 33 年度)
食品衛生監視指導計画に基づく食品の検査率	98%	100%

【担当課】 食品・衛生課、スポーツ健康教育課、高知市保健所