

②製造・加工・販売段階における安全・安心の確保

7 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

- 近年、食品の製造、加工技術の高度化などにともない、多種多様な食品が広域的に流通するようになってきています。こうした状況の中、食品の製造、加工、調理、販売施設における衛生管理の徹底が不可欠です。
- 平成 16 年度から年度毎に「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。
- 食中毒、食品の規格基準や表示の違反等の発生状況を踏まえ、重点的かつ効果的な取組を実施し、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。

衛生監視指導(食品を扱う施設への立入調査)



【平成 17 年度食品関係施設の監視指導状況】

営業の種類	施設数	監視数
飲食店営業	11,714	4,409
喫茶店営業	1,858	417
乳類販売業	1,564	585
食肉販売業	1,187	555
魚介類販売業	1,408	763
菓子製造業	1,181	577
そうざい製造業	297	158
アイスクリーム類製造業	138	113
豆腐製造業	130	100
その他	688	453
給食施設	929	534
許可を要しない業種	11,942	4,792
合計	33,036	13,456

事業・取組の方向

- ① 食品営業施設を食中毒や食品事故等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みます。
- ② 大量調理施設、大規模量販店、大規模学校給食及び過去に食品事故が発生した施設並びにHACCPによる衛生管理施設等については、特に重点的な指導を実施します。
- ③ 給食施設の衛生管理については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づくHACCP手法を導入した監視指導を実施します。
- ④ 必要に応じて、収去検査や施設の拭き取りによる細菌検査等を行い、科学的データに基づいた監視指導を行います。
- ⑤ 食品営業施設の監視結果等について、ホームページ等による情報提供を行います。
- ⑥ HACCP等の衛生管理を推進するための人材の育成に努めます。

推進目標

項目	現状値(平成 17 年度)	目標値(平成 23 年度)
食品衛生監視指導計画の監視指導達成率	100%	100%

【担当課】食品・衛生課、高知市保健所

1) 生産から販売に至る監視、指導及び検査体制の整備

②製造・加工・販売段階における安全・安心の確保

イ 食品業者等の自主管理体制の推進、支援

現状と課題

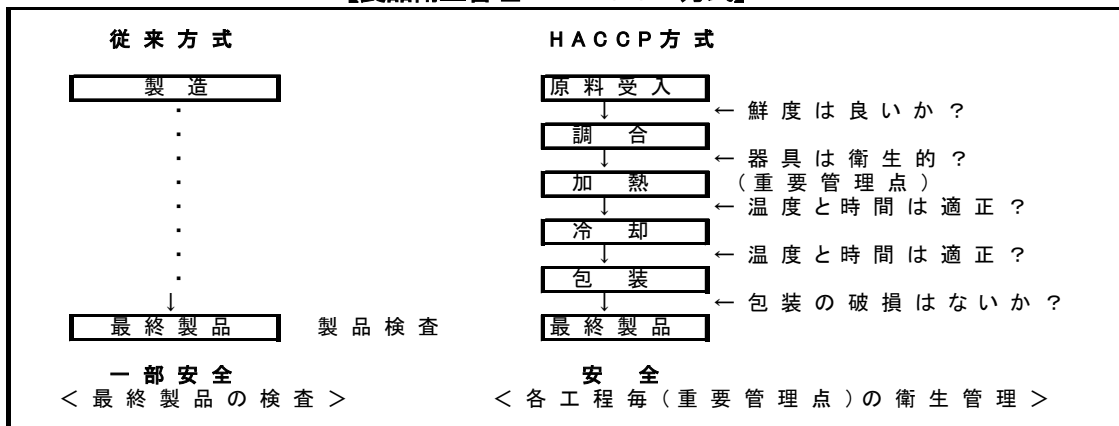
- 食品業者自らが、食品の安全確保について第一義的責任を有していることを認識し、その責務を果たすことが重要です。そして、食品営業施設にいる食品衛生責任者等によって衛生管理の徹底を図っていくことが必要です。
- 食品営業施設等の監視指導や食品業者を対象とした講習会の開催及び収去検査等により、衛生管理の自主的な取組に対する意識の向上を図っています。
- 食品業者自らが組織する（社）高知県食品衛生協会では、食品業者の中から食品衛生指導員を養成し、食品衛生意識の向上や自主管理体制の推進に努めています。
- 行政は、食品関連事業者の自主的な取組を効果的に推進するために、その活動への支援を継続的に行っていく必要があります。

事業・取組の方向

- ① 食品業者の責務について周知し、食品の安全確保のための自主衛生管理の確立に必要な情報提供や原材料等の仕入れ、保管に関する記録及び自主検査等の実施について助言指導を行います。
- ② 食品業者等は、食品の製造・加工に際して、HACCPの考え方に基づく衛生管理手法を導入した自主管理体制を推進します。
- ③ （社）高知県食品衛生協会は、委嘱した食品衛生指導員の資質の向上を図り、自主管理指導の推進と食品検査センターによる業者の自主検査等に対応します。

行政は、（社）高知県食品衛生協会の活動に対して助言指導を行い、食中毒等の食中毒事故の防止や地域における食品衛生の向上に関する自主的な取組を支援します。

【食品衛生管理 HACCP方式】



推進目標

項 目	現状値(平成 17 年度)	目標値(平成 23 年度)
食品業者等を対象とした食品衛生に関する講習会の開催	228 回	250 回
食品衛生指導員による食品営業施設の巡回指導	46,038 件	47,000 件

【担当課】 食品・衛生課、高知市保健所

## ウ 食中毒予防

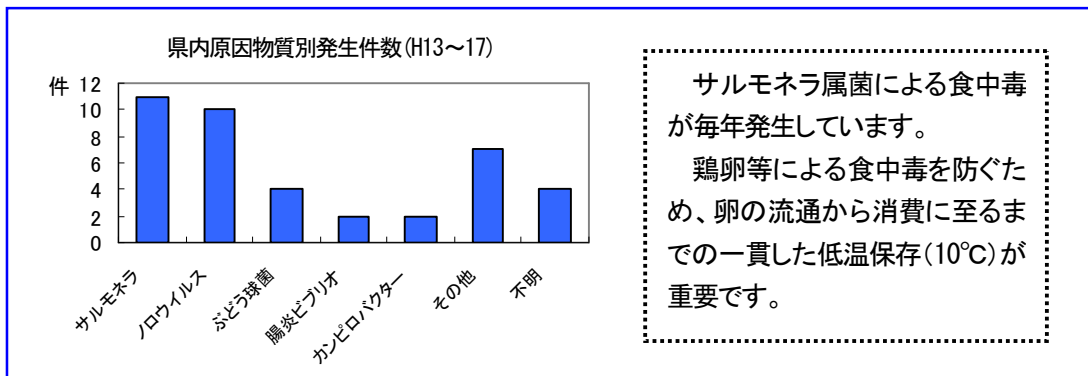
### 現状と課題

- 県内では、毎年10件前後の食中毒が発生しており、発生件数や患者数は10年前と比較して減少しているとは言えません。
- 食中毒の原因物質では、毎年、サルモネラ属菌による食中毒が数件発生しています。
- 食中毒の原因施設としては、特に飲食店が多いものの、給食施設や一般家庭でも発生しており、食中毒予防対策を徹底していくことが必要です。
- 近年、腸管出血性大腸菌（O157）の散発、ノロウイルスによる食中毒や感染症の多発がみられたことから、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・措置を行うことも必要となっています。

### 事業・取組の方向

- ① 食品衛生講習会の実施及び広報媒体やホームページ等を活用して、食品関連事業者や消費者への食中毒関連情報の提供に努め、食品衛生知識の普及啓発を図ります。
- ② 食品衛生監視指導計画に基づく監視指導のなかで、特に食中毒発生の危害度が高い施設に対しては、重点的な監視指導を実施します。
- ③ 食中毒の発生しやすい時期（夏期・年末）には、集中監視を実施します。
- ④ 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。

#### 【食中毒発生状況】



### 推進目標

項目	現状値(平成17年度)	目標値(平成23年度)
食品衛生監視指導計画の監視指導達成率	100%	100%
広報媒体やホームページ等による普及啓発	8回	10回
食品営業者等を対象とした食品衛生に関する講習会の開催	228回	250回
消費者を対象とした食品衛生に関する講習会の開催	49回	80回
食中毒発生件数	7件(平成17年)	0件(平成23年)

【担当課】食品・衛生課、高知市保健所

※食中毒件数は、年次で統計処理しています。