

平成30年度第2回鳥取県食の安全推進会議

平成31年2月7日（木）
午後2時から4時まで
第21会議室（第2庁舎9階）

1 開 会

2 あいさつ

3 議 題

（1）平成30年鳥取県食中毒発生状況について

（2）HACCPの推進に関する取組状況について

（3）平成31年度鳥取県食品衛生監視指導計画（案）について

4 閉 会

資料一覧

資料1 平成30年鳥取県食中毒発生状況

資料2 HACCPの推進に関する取組状況

資料3 平成31年度鳥取県食品衛生監視指導計画（案）

その他 食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（パブリックコメント案）

平成31年度鳥取県東部圏域食品衛生監視指導計画（案）

(委員名簿)

職名	氏名	所属
食の安全推進委員	山口 剛士	学識経験者
食の安全推進委員	亀崎 幸子	学識経験者
食の安全推進委員	下根 鈴江	生産者(漁業)
食の安全推進委員	平野 浩	生産者(畜産業)
食の安全推進委員	山本 隆司	生産者(農業)
食の安全推進委員	有本 一弘	流通販売業者
食の安全推進委員	山崎 達郎	食品製造者
食の安全推進委員	岡原 政江	食品製造者
食の安全推進委員	浜江 隆二	消費者(団体)
食の安全推進委員	下岡 晃昌	消費者(団体)
食の安全推進委員	林 澄子	消費者
食の安全推進委員	佐藤 一美	消費者

(事務局)

生活環境部くらしの安心局長	小林 綾子
くらしの安心推進課 課長	坂口 貴志
〃 食の安全担当 課長補佐	木村 優子
〃 係長	瀧田 詳也
〃 衛生技師	花原 悠太郎

(オブザーバー)

鳥取市保健所生活安全課 課長	平木 尚一郎
----------------	--------

● 鳥取県食の安全推進会議とは

食品安全基本法及び食品衛生法の規定に基づき、食品に関わる様々な県民と対話（リスクコミュニケーション）を行い、得た情報を県の施策に反映させることを目的に設置された会議。

【食品安全基本法】

第 13 条 食品の安全性の確保に関する施策の策定に当っては、当該施策の策定に国民の意見を反映し、並びにその過程の公正性及び透明性を確保するため、当該施策に関する情報の提供、当該施策について意見を述べる機会の付与その他の関係者相互間の情報及び意見の交換の促進を図るために必要な措置が講じられなければならない。

【食品衛生法】

第 64 条第 2 項 都道府県知事等は、第 24 条第 1 項に規定する都道府県等食品衛生監視指導計画を定め、又は変更しようとするときは、その趣旨、内容その他の必要な事項を公表し、広く住民の意見を求めなければならない。

平成 30 年鳥取県食中毒発生状況

1 発生状況（事件数、患者数）

平成 30 年中に鳥取県内で発生した食中毒事件は、15 件（前年同数）であり、患者数は 212 人（対前年比+161 人）であった。

2 月別発生状況

月別の事件数を見ると、3月の4件が最も多く、次いで4月の3件、6月の2件及び12月の2件の順で多かった。患者数では、11月の77人、5月の56人、3月の48人の順で多かった。

3 病因物質別発生状況

病因物質別の事件数を見ると、アニサキスの6件が最も多かった。患者数では、ノロウイルスの175人、ソラニンの18人の順で多かった。

本県では、毒キノコによる食中毒が多い傾向があるが、平成30年は発生しなかった。なお、テトラミン、ソラニンなどといった自然毒による稀な食中毒が発生した。

4 原因食品、施設別発生状況

原因食品別の事件数を見ると、魚介類の8件が最も多く、次いで野菜の2件、食肉の1件の順で多かった。なお、不明が4件あった。

原因施設別の事件数を見ると、飲食店の3件、家庭の2件、旅館の1件の順で多かった。なお、不明が9件あった。

平成 30 年病因物質別発生状況

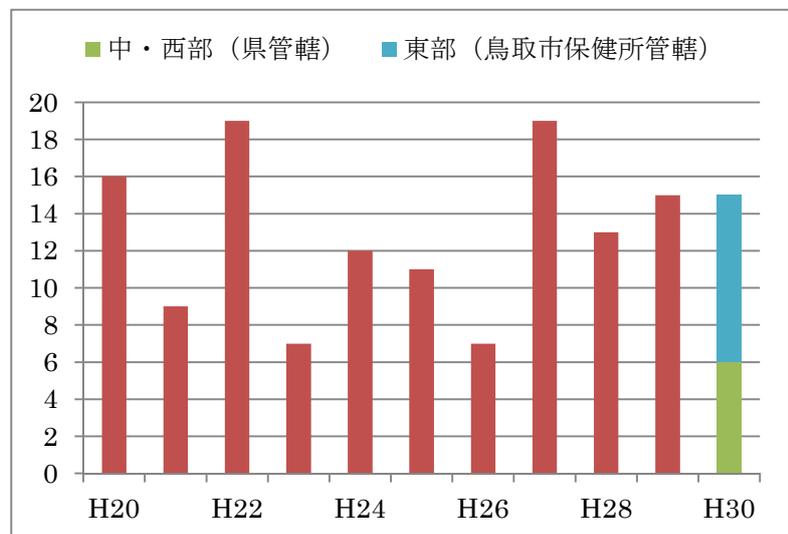
病因物質	事件数	患者数
アニサキス	6(4)	6(4)
カンピロバクター	2(1)	10(6)
ノロウイルス	3(2)	175(133)
動物性自然毒	2(1)	2(1)
植物性自然毒	2(1)	19(1)
合計	15(9)	212(145)

平成 30 年原因施設別発生状況

原因施設	事件数	患者数
飲食店	3(1)	137(77)
家庭	2(1)	2(1)
旅館	1(1)	56(56)
不明	9(6)	17(11)
合計	15(9)	212(145)

平成 30 年原因食品別発生状況

原因食品	事件数	患者数
魚介類	8(5)	8(5)
野菜	2(1)	19(1)
食肉	1(0)	4(0)
不明	4(3)	181(139)
合計	15(9)	212(145)



※（ ）は東部域の数（内数）

年別発生件数（過去 10 年）

H A C C P の推進に関する取組状況

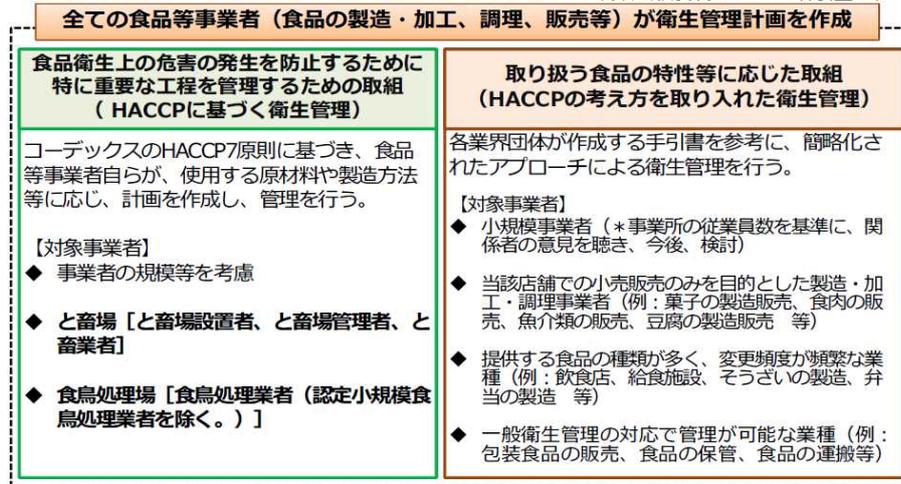
1 法改正の状況・予定

2018年6月	改正食品衛生法の公布
2019年春頃	食品衛生法施行令、施行規則（案）の策定（予定）
2019年6月頃	食品衛生法施行令、施行規則の公布（予定）
2020年6月頃	改正食品衛生法の施行（予定）

2 国の取組み

国は、H A C C P の導入が義務付けられる事業者の負担軽減を図る目的で、食品関係団体に依頼して作成され手引書等の公開*や、事業者等から多く寄せられる質問についてQ & Aを公開している。

※公開数：17業種（H30.12月現在）



H A C C P による衛生管理制度の概要

3 県の取組み

本県では、「鳥取県H A C C P 適合施設認定制度」により、H A C C P に取り組む事業者の拡大を図っている。

(2) 今年度の取組状況

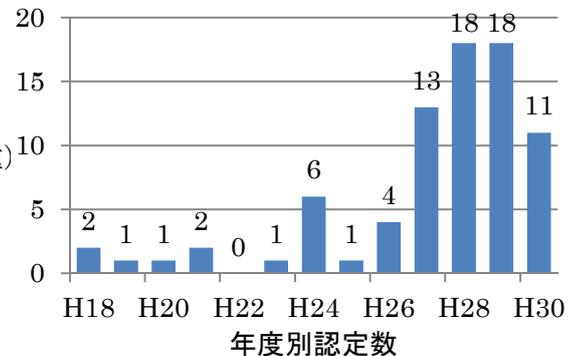
ア 認定数（H30.12月現在）

11事業者11業種（昨年度実績 17事業者18業種）

イ 施設改修等のための補助金交付（H30.12月現在）

15施設（昨年度実績 9事業者）

ウ 研修会の開催



	開催日	場所	内容	参加者数
第1回	H30.7.23	境港市	HACCPの基礎、グループワーク	42名
第2回	H30.9.25	倉吉市	HACCPの基礎、グループワーク	45名
第3回	H30.12.3	米子市	HACCPの基礎、グループワーク	25名
第4回	H31.3 予定	米子市	HACCP 認証のメリット	

（昨年度実績 全4回 182名）

エ H A C C P 推進専門員による巡回指導（H30.12月現在）

185施設（昨年度実績 146施設）

● H A C C P とは

原料から最終製品までの製造工程を調べて、その中で特に重要な工程を連続的に管理して製品の安全を確保する衛生管理手法。H A C C P による工程管理を行うことで、作業効率が上がることに加え、食中毒や品質不良を未然に防ぐことが可能となる。

鳥取県H A C C P 適合施設

(平成 30 年度認定施設)

認定番号	認定施設	認定食品
69	株式会社 カタセイ (境港市竹内団地 269 番地)	食肉
70	宝福一有限会社 (倉吉市西倉吉町 23-1)	調味酢
71	有限会社 西米食品 (米子市大篠津町 9-3)	冷凍食品(いわしボール、かにボール)
72	有限会社 ヤマナカ (境港市上道町 2177-19)	魚介類南蛮漬け (アジ、ハタハタ、甘エビ)
73	菌興椎茸協同組合 (鳥取市吉成 140-1)	乾しいたけ (原木)
74	有限会社カンダ技工 境港工場(境港市竹内団地 269 番地)	液体コラーゲン
75	福田養蜂場 (鳥取市国府町法花寺 60)	はちみつ
76	有限会社 山本製麺所 (境港市朝日町 66)	生うどん
77	鳥取県立倉吉農業高等学校 (倉吉市大谷 166)	ウインナーソーセージ(豚肉、猪肉)
78	有限会社 ルウ研究所 (米子市夜見町 1657)	液体コラーゲン
79	日本猪牧場 (倉吉市服部 975-2)	猪ブロック肉 (冷蔵・冷凍)
80	鳥取県立鳥取湖陵高等学校(鳥取市湖山町北三丁目 250 番地)	福神漬

(平成 29 年度認定施設)

認定番号	認定施設	認定食品
51	株式会社はりまや (米子市糺町一丁目 149)	大豆水煮
52	株式会社楽粹 (八頭郡智頭町芦津上ノ平 504)	充填豆腐
53	わかさ 29 工房 (八頭郡若桜町若桜 999-1)	シカブロック肉 (冷蔵)、シカブロック肉 (冷凍) シカスライス肉 (冷凍)
54	株式会社サングルメ 第一工場・第二工場 (鳥取市気高町下坂本 1284-63)	いんげんのムース (温野菜いんげん)
55	株式会社角屋食品 (境港市竹内団地 62)	冷凍食品 (アジフライ)
56	中浦食品株式会社 境港工場 (境港市竹内団地 208-2)	容器包装詰加圧加熱殺菌食品(レトルトしじみ、炊き込みご飯の素)
57	F B ・炊飯事業部 (米子市両三柳 2385-7)	給食米飯
58	泊綜合食品株式会社 (鳥取市安長 85)	らっきょう甘酢漬
59	株式会社 串惣 第二工場 (鳥取市安長 90-7)	焼鳥、鶏肉の照焼

60	鳥取鶏卵販売株式会社 (鳥取市湖山町西三丁目401)	鶏卵
61	株式会社はりまや (米子市糺町一丁目149)	納豆
62	有限会社ヤマナカ (境港市上道町2177-19)	冷凍食品 (サバ唐揚げ)
63	株式会社 源吉兆庵 米子工場1F (米子市流通町430番28)	和菓子 (あんとりり、白玉あんも)
64	(株) 福栄 食品部 (境港市昭和町5-6)	冷凍食品 (いか醤油漬)
65	米子市立学校給食センター (米子市大谷町28番地8)	給食
66	株式会社 フラワーベーカリー (米子市両三柳2406-5)	給食パン
67	株式会社 三善 (鳥取市気高町上光142-1)	米麴
68	とみや冷蔵株式会社 (倉吉市広栄町900-5)	もち

(平成28年度認定施設)

認定番号	認定施設	認定食品
33	株式会社楽粹 (八頭郡智頭町芦津上ノ平ル504)	ミネラルウォーター
34	有限会社都田水産 (境港市上道町2248)	たこやき
35	株式会社ホクニチ (米子市旗ヶ崎2102)	牛肉スライス
36	中川酒造株式会社 (鳥取市立川町二丁目305)	日本酒 (強カシリーズ)
37	株式会社中村商店	ゆでがに
38	(鳥取市賀露町西四丁目1803-3)	干物 (ハタハタ、エテカレイ、赤カレイ)
39	鳥取東伯ミート株式会社 (東伯郡琴浦町逢東806)	鶏つみれ
40	有限会社木村屋 (米子市中島二丁目2-23)	給食米飯
41	有限会社亀井堂 (鳥取市徳尾122)	給食米飯
42	myAN株式会社 (米子市浦津20)	白生餡
43	米子市立第二学校給食センター(株式会社東洋食品) (米子市流通町158-21)	給食
44	株式会社白山命水 倉吉採水地工場 (倉吉市蔵内320-1)	ナチュラルミネラルウォーター
45	有限会社ひよこカンパニー ビオマルシェ (八頭郡八頭町橋本337)	ベーコン (ブロック)
46	株式会社源吉兆庵 米子工場2F (米子市流通町430-28)	せんべい
47	株式会社大山どり (米子市淀江町中間580)	鶏肉 (むね肉)

48	株式会社大昇食品（境港市昭和町12-22）	冷凍生ずわいがに
49	ケイフーズ株式会社（境港市昭和町40-1）	イワシ開き、アジ開き
50	有限会社ミートハウスしょうじ （倉吉市清谷318）	食肉

（平成27年度認定施設）

認定番号	認定施設	認定食品
20	株式会社鶴太屋（倉吉市上井780-7）	牛肉の佃煮
21	株式会社ゼンヤクノー（鳥取市賀露町4001）	健康茶及び乳糖粉末食品
22	鳥取グリコ株式会社（西伯郡南部町倭256）	焼菓子、チョコレート
23		カレールウ、シチュールウ
24	株式会社オーク第二工場 （境港市竹内団地208-3）	生食用冷凍アジ・フィレー
25	喜満フーズ有限会社加工センター （境港市竹内団地280-1）	冷凍鮮魚介類
26		冷凍えび
27	有限会社小倉水産食品（境港市中野町3258-19）	一夜干し、冷凍コロッケ
28	有限会社第一水産（境港市上道町2026-1）	冷凍塩サバ
29	弓ヶ浜水産株式会社本社工場 （境港市竹内団地205）	冷凍ゆでがに
30		生食用鮮魚介類（銀鮭フィレー等）
31		銀鮭骨抜きフィレー等
32	八幡東栄エステート株式会社 鳥取ライスセンター（鳥取市古海696）	給食米飯

（平成26年度以前の認定施設）

認定番号	認定施設	認定食品
1	株式会社上野水産（境港市昭和町7）	冷凍食品（かに身棒肉、棒くずれ）
2		冷凍ゆでがに（落身）、そうざい（かに身棒肉）
3	丸京製菓株式会社（米子市旗ヶ崎2002-2）	どらやき類
4	株式会社マルテ SF 本社工場 （鳥取市南安長2丁目633-1）	幕の内弁当
5	大山乳業農業協同組合菓子工場 （東伯郡琴浦町大字保37-1）	サブレ
6	フジッコフーズ株式会社（境港市竹内団地271）	煮豆、大豆水煮
7	株式会社串惣第二工場（鳥取市安長90-6）	やきとり、てりやき

8	フジッコフーズ株式会社（境港市竹内団地 271）	生菓子（フルーツセラピー）
9	大山乳業農業協同組合菓子工場 （東伯郡琴浦町大字保 37-1）	牛乳、脱脂乳
10		発酵乳
11		アイスクリーム類
12	株式会社大新食品工場 （境港市昭和町 13-31）	冷凍食品（アジの和風ハンバーグ、 イワシのごぼうつみれ、アジフライ）
13	株式会社米吾 米吾ケータリングセンター （米子市奈喜良 248-4）	幕の内弁当
14	株式会社海産物のきむらや（境港市渡町 3307）	清涼飲料水（もずく抽出物）
15	株式会社サンエス サンエス奥大山水工場 （日野郡江府町大字御机 813-1）	ナチュラルミネラルウォーター
16	株式会社海産物のきむらや（境港市渡町 3307）	味付けもずく
17	大山ハム株式会社米子工場（米子市夜見町 3018）	食肉製品（包装後加熱食肉製品、加 熱後包装食肉製品）
18	独立行政法人国立病院機構米子医療センター （米子市車尾 4 丁目 17-1）	給食
19	永伸商事株式会社大山工場（米子市泉 706-473）	ナチュラルミネラルウォーター

平成 30 年 8 月 31 日 作成
(最終改正：平成 31 年 1 月 30 日)
(下線部は更新・追加箇所)

HACCP に沿った衛生管理の制度化に関する Q & A

平成 30 年 6 月 13 日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律では、原則として全ての食品等事業者の皆様は HACCP に沿った衛生管理に取り組んでいただくことが盛り込まれています。ここでは、HACCP に沿った衛生管理の制度化に関してよく寄せられる質問にお答えします。

問 1 HACCP に沿った衛生管理の制度化により、現在の衛生管理はどのように変わるのか。何か新しい設備を設けなければならないのか。

問 2 以前は、A 基準と B 基準という呼称がなされていたが、それぞれ「HACCP に基づく衛生管理」と「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」とに言い換えられている。事業者が取り組むべき内容に何か違いはあるのか。

問 3 どのような事業者が「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者になるのか。小規模事業者とはどの程度の規模を指すのか。

問 4 缶詰やインスタントラーメンなどしか販売していない雑貨店のような業種も「HACCP に沿った衛生管理」の対象となるのか。

問 5 「HACCP に沿った衛生管理」に関する制度改正はいつから取り組まなければならないのか。

問 6 「HACCP に沿った衛生管理」に関する省令はいつ公布されるのか。

問 7 小規模な事業者は、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に取り組むに当たって、どうすれば具体的な情報を得られるのか。研修会などは開かれぬのか。

問 8 HACCP に沿った衛生管理を実施していることを、事業者はどのようにして認証を受けるのか。また、営業許可の要件になるのか。

問 9 既にある食品衛生責任者や食品衛生管理者以外に、HACCP に関する有資格者の設置が必要になるのか。

問 10 保健所からの監視指導はどのようにして行われるのか。例えば、衛生管理計画に不備があった場合、直ちに行政処分の対象となるのか。

問 11 例えば、同一施設内で食肉製品やそうざいといった複数のカテゴリーの食品を製造する場合は、カテゴリーごとに衛生管理計画を作成しなければならないのか。

問 12 飲食店が、「HACCP に沿った衛生管理」を実施していない事業者から仕入れた食材を使用した場合、法違反になるのか。

問 13 事業者が民間認証を取得している場合は「HACCP に沿った衛生管理」を実施していると言えるのか。

問 14 事業者が民間認証を取得している場合、保健所の立入検査が効率化されるのか。

問 15 総合衛生管理製造過程承認制度は廃止されるのか。現在、承認を受けている場合はどうなるのか。また、地方厚生局の監視指導や製品の自主回収が発生した際の報告の取扱いはどうなるのか。

問 16 総合衛生管理製造過程承認制度が廃止されることで、例えば、食品、添加物等の規格基準によらないで製造することが認められた食品の取扱いはどうなるのか。

問 17 消費者は、訪れた飲食店が「HACCP に沿った衛生管理」を実施していることや、購入する食品が「HACCP に沿った衛生管理」の下で製造、加工されたことをどのようにして判断すればよいのか。

問 18 「HACCP に基づく衛生管理」と「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」とでは、達成される衛生水準に差はあるのか。

問 19 HACCP に沿った衛生管理が制度化されることで、いわゆるエイジングビーフや鳥の刺身などを食べることができなくなるのか。

問 20 改正食品衛生法の施行後の監視指導について、施設の立入調査、衛生管理計画の確認等のタイミングや頻度はどのようになるのか。

問 21 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」は、どの程度できていればよいのか。

問 22 HACCP に沿った衛生管理の制度化にあたって、食品衛生監視員の質はどのように担保されるのか。

問1 HACCPに沿った衛生管理の制度化により、現在の衛生管理はどのように変わるのか。何か新しい設備を設けなければならないのか。

- 1 HACCPに沿った衛生管理の内容については、これまで求められてきた衛生管理を、個々の事業者が使用する原材料、製造・調理の工程等に応じた衛生管理となるよう計画策定、記録保存を行い、「最適化」、「見える化」するものです。
- 2 特に、小規模事業者の皆様に取り組んでいただくことになる「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」については、事業者団体が作成し、厚生労働省が確認する手引書を利用して、温度管理や手洗い等の手順を定め、簡便な記録を行うことを想定しており、比較的容易に取り組めるものです。
- 3 衛生管理の計画と記録を作成することで、衛生管理の重要なポイントが明確化され、効率的な衛生管理が可能となり、さらには保健所からの監視指導の際の応答や顧客など外部への説明も容易になるなどといった利点も生じます。
- 4 なお、HACCPは工程管理、すなわち、ソフトの基準であり、必ずしも施設設備等ハードの整備を求めるものではありません。今回の制度化に当たっても現行の施設設備を前提とした対応が可能です。

(注) HACCP導入を機に、自主的に施設設備の整備を希望する事業者に対しては、「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法」により、金融上の支援措置を受けることが可能。

問2 以前は、A基準とB基準という呼称がなされていたが、それぞれ「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」とに言い換えられている。事業者が取り組むべき内容に何か違いはあるのか。

- 食品衛生規制の見直しに関する骨子案等においては、便宜上、コーデックスHACCPの7原則に基づく衛生管理については「基準A」、その弾力的な運用による衛生管理については「基準B」という文言を使用しましたが、その後、内容がわかりづらいなどの指摘があったことから、「基準A」について

は「HACCPに基づく衛生管理」、「基準B」については「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」と内容が分かるように表記することとしたものであり、取り組むべき内容に変更はありません。

問3 どのような事業者が「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者になるのか。小規模事業者とはどの程度の規模を指すのか。

1 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象となる事業者については、その要件を政令で定めることとしており、具体的には、

- ① 小規模な製造・加工事業者、
- ② 併設された店舗で小売販売のみを目的とした菓子や豆腐などを製造・加工する事業者（※1）、
- ③ 提供する食品の種類が多く、変更が頻繁な飲食店等の業種（※2）、
- ④ 低温保存が必要な包装食品の販売等一般衛生管理のみの対応で管理が可能な業種

などを想定しています。

※1：菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等

※2：飲食店、給食施設、そうざい・弁当の調理等

2 小規模事業者の規模に関しては、事業者団体が作成した手引書で想定されている規模等を踏まえ、「食品の製造又は加工を行う者のうち、一の事業所において、食品の製造及び加工に従事する者の総数が50人未満の者」という案を提示し、「食品衛生管理に関する技術検討会」において検討を進めています。

問4 缶詰やインスタントラーメンなどしか販売していない雑貨店のような業種も「HACCPに沿った衛生管理」の対象となるのか。

1 缶詰など常温で保存可能な包装済み食品のみを販売する営業など、公衆衛生に与える影響が小さいと考えられる業種については、衛生管理計画の策定を求める必要はないと考えられることから、規制の対象から除くことを検討しています。

2 ただし、温度管理の必要な食品の保管、販売や食品の小分け等を行う際には、公衆衛生上の観点から HACCP に沿った衛生管理を実施する方向で検討しています。

問5 「HACCP に沿った衛生管理」に関する制度改正はいつから取り組まなければならないのか。

1 HACCP の制度化については、法律の公布日（平成 30 年 6 月 13 日）から起算して 2 年以内に施行することとされていますが、制度の本格導入に向けて、施行後さらに 1 年間の経過措置期間を設けており、結果として 3 年間程度の準備期間が設けられています。

2 具体的な施行日については、今後政令で定めることとしています。

問6 「HACCP に沿った衛生管理」に関する省令はいつ公布されるのか。

○ HACCP に沿った衛生管理の制度化については、地方自治体において条例改正やその周知が必要となることから、政省令の案を 2019 年春頃までに策定し、WTO 通報、パブリックコメントを経て、夏前までには政省令を公布する予定としています。



問7 小規模な事業者は、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に取り組むに当たって、どうすれば具体的な情報を得られるのか。研修会などは開かれないのか。

- 1 厚生労働省では、各事業者団体が作成した手引書を厚生労働省が開催する「食品衛生管理に関する技術検討会」で内容を確認しており、確認が終了したものを順次厚生労働省のホームページに掲載しています。
- 2 手引書については、各都道府県等の保健所にも通知し、団体に加盟していない事業者にも周知、普及することとしています。
- 3 また、厚生労働省や農林水産省では、HACCP の導入・運用できる人材を育成するための各種研修会等の事業の実施を公益社団法人日本食品衛生協会へ委託しています。詳しくは、同協会のホームページを御覧ください。

問8 HACCP に沿った衛生管理を実施していることを、事業者はどのようにして認証を受けるのか。また、営業許可の要件になるのか。

- 1 HACCP に沿った衛生管理は、認証や承認の制度ではありません。事業者の実施状況については、保健所等が、営業許可の更新時や通常定期立入検査等の際に、HACCP 7 原則の考え方に基づいて、衛生管理計画の作成や実践がなされているか監視指導が行われる仕組みとなります。
- 2 営業許可の更新時や届出の際に衛生管理計画を確認することは考えられますが、衛生管理計画は許可の可否の判断基準には含まれません。

問9 既にある食品衛生責任者や食品衛生管理者以外に、HACCP に関する有資格者の設置が必要になるのか。

- 食品衛生責任者、食品衛生管理者以外の新たな有資格者の営業施設への設置は予定していません。

問 10 保健所からの監視指導はどのようにして行われるのか。例えば、衛生管理計画に不備があった場合、直ちに行政処分の対象となるのか。

- 1 事業者が衛生管理計画の策定やその遵守を行っているかについて、保健所等が、営業許可の更新時や通常の定期立入検査等の際に確認することとなります。
- 2 事業者が衛生管理計画の策定及びその遵守を行わない場合、まずは行政指導が行われます。事業者が行政指導に従わず、人の健康を損なうおそれがある飲食に適すると認められない食品等を製造等した場合には、改善が認められるまでの間、営業の禁停止などの行政処分が行われることがあります。

問 11 例えば、同一施設内で食肉製品やそうざいといった複数のカテゴリーの食品を製造する場合は、カテゴリーごとに衛生管理計画を作成しなければならないのか。

- 例示にある食肉製品とそうざいの場合、製造方法や管理の手法が異なることから、それぞれ衛生管理計画が作成されることが想定されますが、一般衛生管理や原料、製造方法等の共通性の高いものについては、同一の衛生管理計画で対応することも可能です。

問 12 飲食店が、「HACCP に沿った衛生管理」を実施していない事業者から仕入れた食材を使用した場合、法違反になるのか。

- HACCP に沿った衛生管理を行っていない事業者から原材料等を購入したことが、直ちに法違反となるものではありませんが、食品衛生法を遵守している事業者から購入するようにしてください。

問 13 事業者が民間認証を取得している場合は「HACCP に沿った衛生管理」を実施していると言えるのか。

- 1 JFS、FSSC22000 等の民間認証は、その認証基準に HACCP を含んでおり、事業者間の取引等において活用されていますが、これらはいくまで事業者による任意の取組であり、食品衛生法に基づく規制においては、事業者に対して、これら民間認証の取得を求めないこととしています。
- 2 ただし、これらの認証のうち、JFS、FSSC22000、ISO22000 等、HACCP に関してコーデックスと同様の要件を求めているものについては、「HACCP に基づく衛生管理」の要件を満たしていると考えており、保健所等による立入検査等の際に、認定に必要な書類や記録、審査や監査の結果等を活用し、事業者負担の軽減に配慮することを検討しています。

(参考) コーデックス HACCP を要件としている主な民間認証

	主体
ISO22000	国際標準化機構 (International Organization for Standardization)
FSSC22000	オランダの食品安全認証財団 (The Foundation of Food Safety Certification)
JFS	日本の一般財団法人食品安全マネジメント協会
SQF	1994 年、オーストラリアの政府機関によって策定された SQF (Safe Quality Food) は、2003 年に米国・食品マーケティング協会 (Food Marketing Institute: FMI) の所有するところとなり、FMI 傘下である SQF インスティテュート (SQFI) によって運営されている。

問 14 事業者が民間認証を取得している場合、保健所の立入検査が効率化されるのか。

- 問 13 の回答の 2 を御覧ください。

問 15 総合衛生管理製造過程承認制度は廃止されるのか。現在、承認を受けている場合はどうなるのか。また、地方厚生局の監視指導や製品の自主回収が発生した際の報告の取扱いはどうなるのか。

- 1 改正食品衛生法では、総合衛生管理製造過程承認制度に関する規定（現行の第 13 条及び第 14 条）が削除されるため、同制度は廃止されることとなります。本改正の施行日は、「公布の日から起算して 2 年を超えない範囲内において政令で定める日」であり、2 年以内の施行日をもって廃止となります。
- 2 ただし、施行日前までに承認・更新の手続きが全て完了している場合は、経過措置規定により、その承認・更新の日から 3 年間は効力を有します。同制度の承認の効力を有する期間中は、地方厚生局による立入検査についても、保健所等による監視指導と併せて行われます。
- 3 製品の自主回収については、「食品リコール情報の報告制度の創設」により、新たに地方自治体へ報告する仕組みへの対応が必要です。総合衛生管理製造過程の承認を有する施設の、自主回収発生時の報告の手続については、「食品衛生管理に関する技術検討会」において今後検討します。

問 16 総合衛生管理製造過程承認制度が廃止されることで、例えば、食品、添加物等の規格基準によらないで製造することが認められた食品の取扱いはどうなるのか。

- 1 食品の製造加工基準については、厚生労働省告示において規定しているところであり、今後、基準に定めた方法以外の方法により製造加工しようとする場合には、厚生労働大臣の承認を受けなければならない旨の規定を総合衛生管理製造過程承認制度が廃止される前に当該告示に整備することとしています。
- 2 厚生労働大臣の承認手続については、現在の総合衛生管理製造過程の承認手続と同様、製造加工の方法、製品の試験成績その他の資料に基づき、現場調査、専門家による検討を行い、食品衛生法の製造基準・加工基準を遵守した場合と同等の安全性が確保されていると確認できたものについては例外承認することを予定しています。

問 17 消費者は、訪れた飲食店が「HACCP に沿った衛生管理」を実施していることや、購入する食品が「HACCP に沿った衛生管理」の下で製造、加工されたことをどのようにして判断すればよいのか。

- 1 例えば、店舗のよく見える場所に衛生管理計画の写しを掲示することで、各事業者の衛生管理の取組を示すといったことが考えられます。
- 2 また、事業者団体が自主的な取組を表示している例もあることから、そうした例も参考にしながら、どのような対応が可能か、検討することとしています。

問 18 「HACCP に基づく衛生管理」と「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」とでは、達成される衛生水準に差はあるのか。

- 1 「HACCP に基づく衛生管理」及び「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」は、規模や食品の特性等に応じて事業者が遵守すべき最低基準であり、いずれも、必要な衛生管理のレベルを確保しているものです。
- 2 また、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者であっても、「HACCP に基づく衛生管理」を実施することができます。

問 19 HACCP に沿った衛生管理が制度化されることで、いわゆるエイジングビーフや鳥の刺身などを食べることができなくなるのか。

- 食肉については、従前より、食中毒防止のため、加熱不十分なものや鮮度の落ちているものを提供しないよう、自治体の保健所を通じて飲食店業者を指導しているところです。HACCP の制度化後は、衛生管理計画の策定、検証を通じて十分な加熱や安全管理を指導していくこととなります。

問 20 改正食品衛生法の施行後の監視指導について、施設の立入調査、衛生管理計画の確認等のタイミングや頻度はどのようになるのか。また、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」は、どの程度できていればよいのか。

○ 食品等事業者の HACCP に沿った衛生管理の実施の遵守状況については、営業許可の更新時や、各都道府県等が作成する監視指導計画に基づき実施する食品衛生監視員による定期的な立入検査等の機会を通じて、衛生管理計画の内容や実施状況等を確認することとしています。

問 21 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」は、どの程度できていればよいのか。

○ 保健所の食品衛生監視員による「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象となる事業者への監視指導は、業界団体が策定し、厚生労働省が確認した手引書を基に行うこととしています。

問 22 HACCP に沿った衛生管理の制度化にあたって、食品衛生監視員の質はどのように担保されるのか。

1 厚生労働省では、地方自治体の食品衛生監視員向けに HACCP の指導者を養成する研修会を全国 6 ブロックで開催し、食品衛生監視員の資質の向上、新制度における監視指導内容の普及を図っています。

2 また、事業者団体が策定し、厚生労働省が確認した手引書を都道府県等に通知し、保健所の食品衛生監視員が手引書に基づいた監視指導を行うことで、監視指導内容の平準化を確保することとしています。

【HACCP に沿った衛生管理の制度化に関するQ & A 更新経緯】

平成 30 年 8 月 31 日 初版

平成 31 年 1 月 30 日 更新

平成 31 年度鳥取県食品衛生監視指導計画（案）の昨年度からの変更点

1 食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針の改正に伴う所要の改正を行う。

(1) 食品群ごとの食品供給工程を通じた重点監視に、ジビエに関する事項等を追加する。

2 食品衛生法の改正に伴う所要の改正を行う。

(1) 広域的食中毒発生時の広域連携協議会の活用を追記する。

(2) 重点監視事項に、食品衛生法の改正の周知を追記する。

(3) HACCP義務化に対応するため、指導目的を「推進」から「導入支援」に変更する。

3 当県の食中毒発生状況に応じた所要の改正を行う。

(1) 重点監視事項に、スイセン及びソラニンによる食中毒の予防啓発を追記する。

4 収去計画（案）について

(1) 隔年実施している発酵乳・乳飲料・乳、漬物、食肉製品、魚介類加工品、はちみつの検査を実施する。

(2) 食品添加物の検査品目について、果実酒を追加し、佃煮、煮豆・漂白野菜を削除する。

(3) 残留農薬検査の対象品目について、トマト、にんじんを追加し、たまねぎ、柿を削除する。

● 今後のスケジュール

2～3月・・・パブリックコメント

3月中旬・・・第3回食の安全推進会議で最終案の協議

3月下旬・・・平成31年度食品衛生監視指導計画の公表

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日公布）の概要

改正の趣旨

- 我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際統合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

改正の概要

1. 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

2. HACCP（ハサップ）*に沿った衛生管理の制度化

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

- * 事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

4. 国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。

5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種（政令で定める34業種）以外の事業者の届出制の創設を行う。

6. 食品リコール情報の報告制度の創設

営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。

7. その他（乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等）

施行期日

公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日（ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年）

「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針の一部を改正する件(案)」の概要

1. 改正の趣旨

- 食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 46 号。以下「改正法」という。）による改正後の食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 22 条第 2 項第 4 号及び第 24 条第 2 項第 3 号の規定により、国が定める監視指導の実施に関する指針及び都道府県等が定める都道府県等食品衛生監視指導計画は、国、都道府県等の関係機関の連携協力の確保に関する事項について定めるものとされたことから、今般、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）について、所要の改正を行うものである。

2. 改正の内容

- 「第二 監視指導の実施体制等に関する事項」として、広域的な食中毒事案発生時の関係機関の連携体制の確保、原因調査等における専門性担保のための研究機関との連携体制の確保等について定める。
- 「第三 都道府県等食品衛生監視指導計画の策定及び監視指導の実施に関する事項」として、都道府県等食品衛生監視指導計画に記載すべき事項に、食中毒等健康危害発生時における広域連携協議会の活用等を含め、広域的な食中毒事案発生時の関係機関との連携確保等に関する内容を追加する。
- 「第三 都道府県等食品衛生監視指導計画の策定及び監視指導の実施に関する事項」として、食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた重点監視指導項目に、野生鳥獣肉に関する事項等を追加する。
- その他所要の規定の整備を行う。

3. 根拠規定

食品衛生法第 22 条第 1 項

4. 適用期日等

告示日：平成 31 年 1 月上旬（予定）

適用期日：改正法附則第 1 条第 2 号に掲げる規定の施行の日（改正法の公布の日から起算して一年を超えない範囲内において政令で定める日）

※平成 31 年 4 月 1 日

食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針の一部を改正する件

○消費者庁
厚生労働省 告示第 号

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成三十年法律第四十六号）の一部の施行に伴い、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第二十二條第一項の規定に基づき、食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（平成十五年厚生労働省告示第三百一号）の一部を次の表のように改正し、食品衛生法等の一部を改正する法律附則第一条第二号に掲げる規定の施行の日（平成三十一年四月一日）から適用することとしたので、食品衛生法第二十二條第三項の規定に基づき公表する。

平成三十年 月 日

消費者庁長官 岡村 和美

厚生労働大臣 根本 匠

改正後	改正前
<p>第二 監視指導の実施体制等に関する事項</p> <p>一 (略)</p> <p>二 厚生労働省、消費者庁、都道府県等その他関係機関相互の連携体制の確保</p> <p>都道府県等の監視指導の実施に当たって、法第二十一条の規定等に基づき、厚生労働省、消費者庁、他の都道府県等その他関係機関との連携を確保することは、特に、複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合や、都道府県等の区域を超えて広域的に流通する食品等であって輸入食品等以外のもの（以下「広域流通食品等」という。）及び輸入食品等の監視指導において重要である。また、総合衛生管理製造過程の承認を受けた施設への監視指導の実施に当たっては、厚生労働省の地方厚生局との連携を確保することが必要となる。</p> <p>このため、厚生労働省は、本省と地方厚生局のそれぞれにおいて、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するとともに、広域的な食中毒事案の発生状況、広域流通食品等に係る違反情報、輸入食品等の輸入時検査における違反情報、輸入者に対する処分内容等について、関係する都道府県等の食品衛生担当部局に情報提供し、必要に応じて連携して対応する。さらに、同省は、食中毒事案の原因調査等について専門的な知見を踏まえて実施できるよう、本省及び地方厚生局と国立感染症研究所及び国立医薬品食品研究所それぞれの連絡及び連携体制を確保する。</p> <p>消費者庁は、都道府県等の食品衛生担当部局等との連絡及び連携体制を確保するとともに、広域流通食品等に係る違反状況について、関係する都道府県等の食品衛生担当部局等に情報提供し、必要に応じて連携して対応する。</p>	<p>第二 監視指導の実施体制等に関する事項</p> <p>一 (略)</p> <p>二 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体制の確保</p> <p>都道府県等の監視指導の実施に当たって、厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携を確保することは、特に、都道府県等の区域を超えて広域的に流通する食品等であって輸入食品等以外のもの（以下「広域流通食品等」という。）及び輸入食品等の監視指導において重要である。また、総合衛生管理製造過程の承認を受けた施設への監視指導の実施に当たっては、厚生労働省の地方厚生局との連携を確保することが必要となる。</p> <p>このため、厚生労働省、消費者庁及び地方厚生局においては、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するとともに、広域流通食品等に係る違反情報、輸入食品等の輸入時検査における違反情報、輸入者に対する処分内容等について、関係する都道府県等に情報提供し、必要に応じて連携して対応する。</p>

また、都道府県等の食品衛生担当部局は、他の都道府県等の食品衛生担当部局との間において、連絡及び連携体制を確保する。特に、食中毒事案の発生状況や食品の流通状況等を踏まえて関係する都道府県等の食品衛生担当部局との間においては、より緊密な連絡及び連携体制を確保する。さらに、都道府県等は、食中毒事案の原因調査等について専門的な知見を踏まえて実施できるよう、食品衛生担当部局と地方衛生研究所との連絡及び連携体制を確保する。

三 広域的な食中毒事案発生時の関係機関相互の連携体制の確保
複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、適切に原因調査、情報共有等の対応が行われるよう、関係機関は相互に連携を図りながら協力しなければならない。このため、法第二十一条の三に規定する広域連携協議会を設け、運営することにより、監視指導の実施に当たつての連絡及び連携体制を平常時から整備し、また、広域的な食中毒事案が発生した場合は、法第六十条の二の規定に基づき、広域連携協議会を開催し、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、関係機関等の連携の緊密化を図るとともに、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策について協議する。

四・五 (略)

第三 都道府県等食品衛生監視指導計画の策定及び監視指導の実施に関する事項

(略)

一 重点的に監視指導を実施すべき項目

次に掲げる事項を参考として重点的に監視指導を実施すべき項目を定め、監視指導計画に記載する。

1 (略)

2 食品群ごとの食品供給行程（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、次の表の第一欄に掲げる食品群の

また、都道府県等の食品衛生担当部局は、他の都道府県等の食品衛生担当部局、特に当該都道府県等と隣接する都道府県等との間において緊密な連絡及び連携体制を確保する。

(新設)

三・四 (略)

第三 都道府県等食品衛生監視指導計画の策定及び監視指導の実施に関する事項

(略)

一 重点的に監視指導を実施すべき項目

次に掲げる事項を参考として重点的に監視指導を実施すべき項目を定め、監視指導計画に記載する。

1 (略)

2 食品群ごとの食品供給行程（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、次の表の第一欄に掲げる食品群の

食肉、食鳥、食肉及び食肉	<ul style="list-style-type: none"> （略） 認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上
	<ul style="list-style-type: none"> （略） 食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質
	<ul style="list-style-type: none"> （略） 加熱調理の徹底 食肉処理施設で解体

区分ごとに、食品供給行程（フードチェーン）の各段階の区分に応じて同表の第二欄から第四欄までに掲げる事項に重点を置いて監視指導を実施する。このうち、同表第二欄の採取、とさつ及び解体、食鳥処理等（採取等の後の保管も含む。）の行程に係る事項については、全ての事項について、必要に応じ、農林水産部局と連携して監視指導を実施する。

また、同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。

- ・ 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の徹底
- ・ 添加物を使用して製造又は加工した食品についての都道府県等による添加物検査の実施
- ・ 製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底
- ・ 製造者及び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の徹底
- ・ 食品表示基準の規定に基づくアレルギーを含む食品に関する表示の徹底のための製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底

食肉、食鳥、食肉及び食肉	<ul style="list-style-type: none"> （略） 認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上
	<ul style="list-style-type: none"> （略） 食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質
	<ul style="list-style-type: none"> （略） 加熱調理の徹底

区分ごとに、食品供給行程（フードチェーン）の各段階の区分に応じて同表の第二欄から第四欄までに掲げる事項に重点を置いて監視指導を実施する。このうち、同表第二欄の採取、とさつ及び解体、食鳥処理等（採取等の後の保管も含む。）の行程に係る事項については、全ての事項について、必要に応じ、農林水産部局と連携して監視指導を実施する。

また、同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。

- ・ 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の徹底
- ・ 添加物を使用して製造又は加工した食品についての都道府県等による添加物検査の実施
- ・ 製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底
- ・ 製造者及び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の徹底
- ・ 食品表示基準の規定に基づくアレルギーを含む食品に関する表示の徹底のための製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底

水産食品（魚介類及び水産加工品）	（略）	製品
（略）	（略）	底限の遵守の徹底 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣の異常の有無の確認の実施 ・ 食肉処理施設における解体前の野生鳥獣及び解体後の野生鳥獣肉の異常の有無の確認の実施
・ 生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ・ 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止 ・ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進	（略）	及び残留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 ・ 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底
（略）	（略）	された野生鳥獣肉の使用の徹底

水産食品（魚介類及び水産加工品）	（略）	製品
（略）	（略）	底限の遵守の徹底
・ 生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底 （略）	（略）	及び残留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
（略）	（略）	

二
1 監視指導の実施体制に関する事項
(略)

<p>野菜、果実、穀類、豆類、茶類、及びこれらに加工作品(有毒植物及びキノコ類を含む。)</p>	
(略)	
<p>・生食用野菜 、果実等の衛生管理の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 (略)</p>	<p>・生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底 (略)</p>
(略)	

二
1 監視指導の実施体制に関する事項
(略)

<p>野菜、果実、穀類、豆類、茶類、及びこれらに加工作品(有毒植物及びキノコ類を含む。)</p>	
(略)	
<p>・生食用野菜 、果実等の衛生管理の徹底 (略)</p>	
(略)	

2 厚生労働省、消費者庁、他の都道府県等その他関係機関との連携確保に関する事項
第二の二を参考として、厚生労働省、消費者庁、他の都道府県等その他関係機関との連携確保について監視指導計画に記載する。

3 広域的な食中毒事案発生時の関係機関との連携確保に関する事項
第二の三を参考として、広域的な食中毒事案発生時の関係

機関との連携確保について監視指導計画に記載する。

4 農林水産部局等他部局との連携確保に関する事項

第二の四を参考として、農林水産部局等他部局との連携確保について監視指導計画に記載する。なお、具体的な取組の例としては以下のようなものが考えられる。

(略)

5 試験検査実施機関の体制の整備等に関する事項

第二の五を参考として、各試験検査実施機関の体制の整備等に関する事項について監視指導計画に記載する。

三(五) (略)

六 一斉取締りの実施に関する事項

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が示す方針を踏まえて、監視指導を重点的に実施する。

このほか、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、かつ、全国一斉に同一の事項を対象とした監視指導の実施が必要な場合は、随時、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて、監視指導を実施する。

七 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、法第五十八条から第六十条までの規定並びにこれらの規定に基づく政令及び省令並びに関係通知に基づき、適切に原因究明及び健康危機管理対策を実施する。発生時の対策としては、必要に応じ、薬事監視、医療監

2 厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携確保に関する事項

第二の二を参考として、厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携確保について監視指導計画に記載する。

(新設)

3 農林水産部局等他部局との連携確保に関する事項

第二の三を参考として、農林水産部局等他部局との連携確保について監視指導計画に記載する。なお、具体的な取組の例としては以下のようなものが考えられる。

(略)

4 試験検査実施機関の体制の整備等に関する事項

第二の四を参考として、各試験検査実施機関の体制の整備等に関する事項について監視指導計画に記載する。

三(五) (略)

六 一斉取締りの実施に関する事項

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、厚生労働省が示す方針を踏まえて、監視指導を重点的に実施する。

このほか、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、かつ、全国一斉に同一の事項を対象とした監視指導の実施が必要な場合は、随時、厚生労働省が示す方針を踏まえて、監視指導を実施する。

七 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、法第五十八条から第六十条までの規定並びにこれらの規定に基づく政令及び省令並びに関係通知に基づき、適切に原因究明及び健康危機管理対策を実施する。発生時の対策としては、必要に応じ、薬事監視、医療監

視、水道担当部局等関係部局への迅速な情報提供及び当該関係部局との密接な連携を図るとともに、被害拡大防止のため、迅速な原因究明調査の実施、必要な情報の迅速な公表等が必要である。

また、広域的な食中毒事案発生時には、法第六十条の二等の規定に基づき、法第二十一条の三に規定する広域連携協議会を活用し、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、関係機関等の連携の緊密化を図るとともに、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策について協議する。

(略)

視、水道担当部局等関係部局への迅速な情報提供及び当該関係部局との密接な連携を図るとともに、被害拡大防止のため、迅速な原因究明調査の実施、必要な情報の迅速な公表等が必要である。

(略)