

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もとまね、多種多様な食品が広域的に流通するようになっています。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、食鳥処理場など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など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。
- 平成23年には、富山県等で発生したユッケによる腸管出血性大腸菌（O111）の死亡事故を受け、肉の生食に規制がかかりましたが、食品営業施設に対する監視・指導の強化を図っていく必要があります。

【平成22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
許可を要する業種	飲食店営業	11,304	3,217
	喫茶店営業	1,798	314
	乳類販売業	1,633	447
	食肉販売業	1,132	453
	魚介類販売業	1,427	680
	菓子製造業	1,402	590
	そうざい製造業	379	191
	アイスクリーム類製造業	148	91
	豆腐類製造業	111	77
	その他	756	414
給食施設		694	628
許可を要しない業種		8,901	5,517
合計		29,685	12,619



取組の方向

監視指導の様子（給食施設）

- 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などについては、特に重点的な指導を実施しています。
- ③ 食肉関連事業者に対する生食用食肉についての監視・指導を強化します。
- ④ 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。
- ⑤ 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などを行い、科学的データに基づいた監視指導を行います。
- ⑥ 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。
- ⑦ HACCPなどの衛生管理を推進するための人材の育成に努めます。

数値目標

項目	現状値(平成22年度)	目標値(平成28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

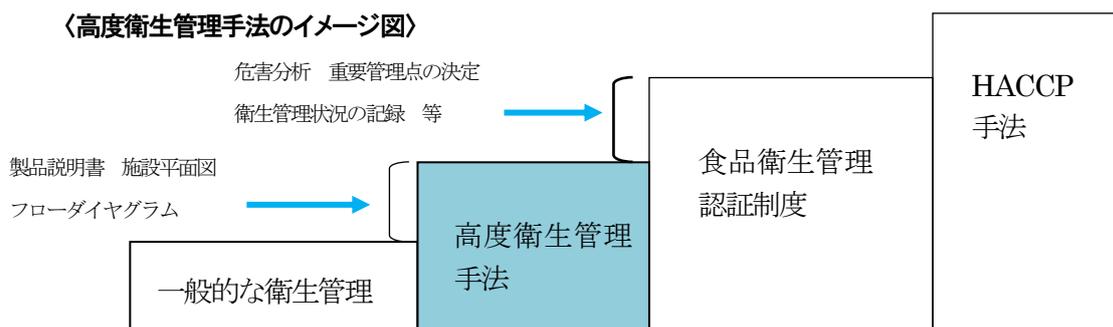
現状と課題

- 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などによって衛生管理の徹底を図っていくことが必要です。
- 食品営業施設などの監視指導や食品業者を対象とした講習会の開催及び取去検査などにより、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。

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などの仕入れ、保管に関する記録及び自主検査などの実施について助言指導を行います。
- ② 食品業者などは、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 食品関連事業者の自主的な取組を推進するための手法である「高度衛生管理手法」については、要綱を作成し、講習会や現地指導を通して県福祉保健所と協力のもと積極的に普及、推進していきます。
- ④ （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。
- ⑤ 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、食中毒等の食品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。

〈高度衛生管理手法のイメージ図〉



数値目標

項目	現状値(平成22年度)	目標値(平成28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	269回	250回以上を目標に継続実施
食品衛生指導員による食品営業施設の巡回指導	40,063件	42,000件

【担当課】食品・衛生課、地産地消・外商課、高知市保健所

ウ 食中毒予防

現状と課題

- 毎年、食中毒発生0（ゼロ）を目標にかかげ、取組んでいるものの、いまだ目標の達成はみられていません。
- 平成19年から22年にかけて発生した食中毒を病因物質についてみると、ノロウイルス、サルモネラ属菌、カンピロバクターによるものが、上位3位を占めています。
 そのなかでもノロウイルスによる食中毒は、毎年発生しています。
- 原因施設としては、飲食店が多いものの、家庭や給食施設でも発生しており、食中毒予防対策を徹底していく必要があります。
- 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・措置を行うことが必要となっています。
- 平成23年には、富山県で発生したユッケによる腸管出血性大腸菌（O111）の死亡事故を受け、肉の生食に規制がかかりましたが、営業者に対する指導のみならず、消費者の理解も得られるよう広く啓発していく必要があります。

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などを活用して、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。
- ③ 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・年末一斉監視）
- 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。
- ⑤ ノロウイルスによる食中毒対策として、手洗いと食品取扱者の健康管理について特に重点的に啓発していきます。
- ⑥ 食肉の生食に対するリスクについて食品営業施設のみならず、消費者へも情報提供していきます。

数値目標

項 目	現状値(平成22年度)	目標値(平成28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	269回	250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会の開催	108回	80回以上を目標に 継続実施
食中毒発生件数	7件 (平成19～22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