

令和4年度富山県食品衛生監視指導計画

令和4年3月

富 山 県 厚 生 部

目 次

	頁
第1 基本方針	1
第2 監視指導計画の基本的事項	1
1 総 則	1
2 計画の実施状況等の公表	3
第3 監視指導の実施に関する事項	3
1 監視指導事項	3
2 監視指導実施体制に係る連携確保	5
3 施設への立入検査	6
4 食品等の収去検査等	8
5 違反を発見した場合の対応	8
6 自主回収への対応	9
第4 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項	9
第5 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項	10
第6 消費者への情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション） の実施に関する事項	12
第7 食品衛生に係る人材育成・資質向上と衛生管理技術の向上に関する事項	12
1 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員等に関するもの	12
2 食品等事業者等に関するもの	13
3 食品衛生指導員に関するもの	13
・用語解説（本文中に（注）のある語句について解説）	14
・別紙 食品収去検査等実施計画	15

令和4年度富山県食品衛生監視指導計画

第1 基本方針

食品の安全性を確保するためには、国、都道府県等が、食品、添加物、器具及び容器包装（以下「食品等」という。）の製造、輸入、加工、調理、運搬、販売等の実態、食中毒などの食品衛生上の危害発生状況及び食品等取扱施設の衛生管理状況等を踏まえて、食品衛生に関する監視又は指導（以下「監視指導」という。）を実施する必要がある。

また、食品等の生産、加工、製造、輸入、販売等に携わる事業者（以下「食品等事業者」という。）は、食品の安全性を確保する第一義的な責務を有することから、安全な食品を提供するよう努めることが重要である。

さらに、家庭内での食中毒の発生を防止する等の観点から、消費者も食品等の安全性の確保に関する知識や理解を深めることが期待されている。

このような行政、食品等事業者、消費者の役割分担を踏まえ、重点的、効果的かつ効果的な監視指導を実施するため、食品衛生法（以下「法」という。）第24条に基づき、本県の実情等を考慮した富山県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を策定する。

第2 監視指導計画の基本的事項

1 総 則

（1）監視指導計画の性格

ア 本計画は、富山市を除く県内を対象とする。

イ 本計画の策定及び本計画に基づく監視指導の実施に当たっては、富山市と十分連携を図るものとする。

（2）監視指導計画の対象

ア 法又は富山県食品衛生条例（以下「食品衛生条例」という。）に基づく営業許可施設及び営業届出施設等の食品等取扱施設並びに食品等事業者

イ 富山県ふぐの取扱いに関する条例（以下「ふぐ条例」という。）に基づくふぐ処理施設及びふぐ処理営業者

ウ と畜場法に基づくと畜場及びと畜場設置者

エ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥処理法」という。）に基づく食鳥処理場及び食鳥処理業者

オ 消費者

（3）監視指導計画の期間

令和4年4月1日から令和5年3月31日までの1年間

(4) 監視指導等の実施機関及びその役割

ア 厚生部生活衛生課

- (ア) 監視指導計画並びに県の施策の策定及び公表
- (イ) 県民への食品衛生に関する情報提供
- (ウ) 国、他の都道府県等及び県関係部局との連絡調整

イ 厚生センター食品衛生担当課

- (ア) 法又は食品衛生条例に基づく営業許可施設及び営業届出施設等の食品等取扱施設並びに食品等事業者の監視指導の実施
- (イ) ふぐ条例に基づくふぐ処理施設及びふぐ処理営業者の監視指導の実施
- (ウ) 食鳥処理場及び食鳥処理業者の監視指導の実施
- (エ) 違反食品及び苦情食品等（以下「不良食品」という。）に係る調査
- (オ) 食中毒（疑いを含む。以下同じ。）に係る調査
- (カ) 食品等事業者及び消費者への衛生講習会の実施並びに食品衛生に関する情報提供
- (キ) 法又は食品衛生条例に基づく営業許可施設及び営業届出施設等の食品等取扱施設におけるHACCPに沿った衛生管理の徹底（自主管理体制推進）のための研修及び実地指導
- (ク) 高岡厚生センター及び中部厚生センターに設置されている食品衛生監視機動班〔注1〕による広域的かつ専門的な衛生監視の実施

ウ 食肉検査所

- (ア) と畜検査の実施
- (イ) と畜場及びと畜場設置者の監視指導の実施

(5) 収去検査〔注2〕等の実施機関及びその役割

ア 厚生部生活衛生課

- (ア) 収去検査等実施計画の策定及び公表
- (イ) 検査結果の公表
- (ウ) 検査結果についての国、他の都道府県等及び県関係部局との連絡調整

イ 厚生センター

- (ア) 流通食品等の検体の採取及び検査
- (イ) 不良食品及び食中毒に係る検体の採取及び検査

ウ 衛生研究所

- (ア) 流通食品等の検体の検査
- (イ) 不良食品及び食中毒に係る検体の検査
- (ウ) 食品衛生検査施設（厚生センター、衛生研究所及び食肉検査所をいう。以下同じ。）の精度管理の実施

エ 食肉検査所

- (ア) と畜場及び関連施設に係る検体の採取及び検査
- (イ) 検体（食肉、魚肉加工品等）の検査

2 計画の実施状況の公表

- (1) 監視指導の実施状況及び収去検査結果等の概要については、令和5年6月末までに公表する。
- (2) 監視指導計画を定め、又は年度途中で監視指導計画を変更する場合は、県民の意見を聴取し、これを公表する。
- (3) 食品衛生に関する施策の実施に当たって必要な場合は、県民の意見を聴取し、これを公表する。
- (4) 意見の聴取及び公表は、意見交換会、県のホームページ等によるものとする。

第3 監視指導の実施に関する事項

1 監視指導事項

(1) 共通事項

ア 法又は食品衛生条例に基づく営業許可施設、営業届出施設等の食品等取扱施設及び食品等事業者並びにふぐ条例に基づくふぐ処理施設及びふぐ処理業者の監視指導

(ア) 法等に基づく施設基準、管理運営基準、規格基準、表示の基準の適合状況

(イ) HACCP〔注3〕に沿った衛生管理の実施状況

特に、小規模業者等については、衛生管理計画の作成、実施状況の記録・保存及び効果の検証を行うことができるよう、厚生労働省が確認した手引書を用いて助言を行う。

イ と畜場及びと畜場設置者並びに食鳥処理場及び食鳥処理業者の監視指導

(ア) と畜場法に基づく構造設備の基準及びHACCPに基づく衛生管理の実施状況

(イ) 食鳥処理法に基づく構造設備の基準及びHACCPに沿った衛生管理等に関する事項の実施状況

(2) 重点監視施設及び監視事項

食品の取扱量や健康被害が起こったときの影響の大きさなどを考慮し、

次に示す食品取扱施設については、公衆衛生上必要な措置の実施状況を確認し、遵守を徹底させるとともに、各製造工程において発生する可能性のある危害の防止措置の実施状況の確認、また、簡易検査の実施により、重点的に監視指導を実施する。

また、食品の安全性を確保するためには、農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の食品供給行程の各段階において、食品衛生上の危害の発生要因等を分析評価したうえで、必要に応じて関係機関と連携して、重点的、効率的及び効果的に監視指導を実施する。

ア 大規模調理及び製造施設等の監視指導

旅館や弁当製造施設等の食品営業施設や学校及び社会福祉施設等の給食施設については、いったん食中毒が発生すると甚大な健康被害が発生するおそれがあるため、食品の衛生的な取扱い、従事者の健康管理及び必要な事項に関する記録の作成・記録の保存状況等について、また学校給食等への異物混入対策について、詳細な監視指導を実施する。

特に、大量調理（同一メニューを1回300食又は1日750食以上調理すること。以下同じ。）を行う施設については、厚生労働省が策定した「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき衛生管理が実施されているか確認を行う。

イ 食肉取扱施設の監視指導

食肉取扱施設については、食材からの二次汚染や加熱不十分な食肉の提供などにより腸管出血性大腸菌、カンピロバクター及びサルモネラ属菌による食中毒が発生するおそれが高いため、食肉、生食用野菜、果実等の衛生管理及び食肉の十分な加熱の徹底について、詳細な監視指導を実施する。

特に、生食用食肉の規格基準の遵守や牛レバー及び豚の食肉（内臓を含む）が生食用として販売・提供されていないことを確認するとともに、食肉等を生食又は半生食として提供することの危険性について注意喚起を行う。

また、野生獣肉を取り扱う施設については、「富山県獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン（平成29年3月改定）」に基づき適正に処理されているか確認を行う。

ウ ふぐ処理営業施設の監視指導

ふぐ条例に基づき、鮮魚市場でのドクサバフグ等の有毒魚介類の排除を徹底するとともに、ふぐを取扱う飲食店等での適正な処理（肝臓や卵巣などの有毒部位の的確な除去及び有毒部位の確実な処分、ふぐの種類の鑑別）、入荷量等の記録の作成・保存及び表示事項について確認する。

エ 山岳観光地等の監視指導

山小屋等について定期的に監視指導を行い、食品の衛生的取扱い及び飲料水の安全確保並びに従事者の健康状態が毎日把握されていることを

確認する。

また、スキー場や行楽地等における食品取扱施設についても定期的な監視指導を実施する。

オ と畜場及び食鳥処理場の監視指導

(ア) 微生物検査により、枝肉等の衛生的な処理について検証する。

(イ) 食肉処理施設及び食鳥処理場における微生物汚染防止の徹底を確認する。

(3) 一斉取締りの実施

ア 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、国が示す方針を踏まえて、地区ごとに監視指導を実施する。

イ 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、全国一斉に同一の対応が必要な場合には、随時、国が示す方針等を踏まえ、効果的な重点監視指導を実施する。

(4) 大規模イベント等に伴う監視指導

ア 富山マラソン等の開催に併せ、宿泊施設等の関係施設に対し、効果的な監視指導を実施する。

2 監視指導実施体制に係る連携確保

(1) 国との連携

ア 厚生労働省との連携

大規模又は広域的な食中毒等が発生した場合及び輸入食品に係る違反や安全性に関わる情報を入手した場合は、厚生労働省に迅速に通報するとともに、連携して必要な対策を講ずるものとする。

イ 消費者庁との連携

食品の違反表示については、消費者庁と連携して必要な対策を講じるものとする。特に、重大な表示違反情報を入手した場合は、速やかに消費者庁に通報する。

(2) 他の都道府県等の食品衛生担当部局との連携

都道府県の区域を越えて流通する食品等に係る不良食品や食中毒の発生時には、必要に応じて富山市や他の都道府県等の食品衛生担当部局と連携し対策を講ずる。

(3) 県のお他部局等との連携

農畜水産物の安全確保や食品等の表示の適正化を図るため、農林水産部及び生活環境文化部と情報共有を図る。

また、必要な場合には、食品等事業者への情報提供を行うとともに、食

品表示法等に基づき、合同調査及び立入調査を行う。

(4) 衛生研究所との連携

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するため、衛生研究所と連携し、情報共有等を図る。

3 施設への立入検査

(1) 共通事項

食品の製造・加工技術等の高度化、食品の多様化、食品流通の広域化及び国際化等に適切に対処するためには、計画的かつ効果的な食品監視及び科学的知見に基づいた的確な衛生指導の推進が必要である。

特にHACCPに沿った衛生管理が義務化されたことから、HACCPがしっかりと定着する様、効果的に指導を行う必要がある。

このため、立入検査にあたっては、衛生管理計画の作成、実施が適切に行われているか確認し、助言、指導を行う。また、広域流通する食品を製造する施設や、食品の特性によって危害度が高いと見られる施設については、簡易検査等を用いた監視を行う。

(2) 施設毎の標準監視回数

業種ごとに過去の食中毒の発生頻度、製造・販売される食品の危害度及び営業の特殊性、HACCPに基づいた衛生管理などを考慮して、公衆衛生に与える影響が高い施設の順にAランク監視施設、Bランク監視施設、Cランク監視施設、Dランク監視施設の4ランクに分類し、そのランク別の主な基本的な考え方及び平常時における標準監視回数は別表のとおりとする。

また、と畜場については、Aランク監視施設に準じ、標準監視回数は年2回に、食鳥処理場（認定小規模施設に限る。）については、Bランク監視施設に準じ、標準監視回数は年1回とする。

別表

監視ランク (考え方)	標準監視 回数	主な業種・施設
Aランク (大量調理を行う施設、危害度の高い食品を取り扱う施設又は前年度に食中毒の原因となった施設。HACCPに基づく衛生管理を行	2回/年 又は1回/年 かつ60分以上/回	飲食店営業（大量調理を行う施設に限る。） 乳処理業 食肉製品製造業 生食用食肉加工調理施設 前年度に食中毒の原因となった施設 前年度に収去検査等において、成分規格違反となった施設

う施設を除く)		
Bランク (危害度が中程度の食品を取り扱う施設。)	1回/年	HACCPに基づく衛生管理を行う施設(ただし、前年度に食中毒の原因となった施設を除く) 飲食店営業(食堂、すし、仕出し弁当、旅館、料理、中華料理、麺類、そうざい) Aランク以外の製造業 食肉処理業 魚介類競り売り営業 食品の小分け業 ふぐ処理営業 集団給食施設 卵選別包装施設(GPセンター) 季節的に営業する施設 臨時営業
Cランク (食中毒や違反食品の発生頻度が低い施設)	1回/2年	飲食店営業(喫茶軽食、軽食) 喫茶店営業(自動販売機を除く。)(※) 食肉販売業(包装食肉のみを除く。) 魚介類販売業(包装魚介類のみを除く。) 食品の冷凍又は冷蔵業(保管業を除く。)(※)
Dランク (AからCランク以外の施設)	営業許可更新時等実情に応じて実施	飲食店営業(軽飲食、社交飲食、簡易、自動車による営業) 調理機能を有する自動販売機 営業届出業種(集団給食施設及びGPセンターを除く。)

(※) 旧法の許可業種

上記の分類は、業種別に標的な回数を示したものであり、実際の業務内容を勘案し、ランクを決定する。

(3) 監視指導の実施

監視指導は、各重点監視、一斉取締りなど、監視の内容に応じた具体的な実施要領を作成して実施する。

一斉取締りでは、その季節に応じた食中毒予防の啓発に重きを置いてきたが、HACCPに沿った衛生管理が義務化されたことから、衛生管理計画の作成、実施が適切に行われているかに着眼点を置き、助言、指導を行う。

また、立入検査時に食品等事業者が不在で監視指導ができない施設については、あらかじめ連絡をとる等により、もれがないように確実に監視指導を実施する。

4 食品等の収去検査等

(1) 共通事項

大規模食中毒の未然防止や不良食品の流通防止等のため、食品衛生検査施設を整備し、食品等の収去検査等による科学的知見に基づいた食品衛生行政を推進し、県民の食生活の安全確保と健康の保護を図る。

(2) 重点的事項

ア 農畜水産物の残留農薬、抗生物質及び動物用医薬品等については、関係部局等と連携し、使用される農薬等の種類や使用方法を把握するとともに、違反事例の有無を確認することにより、適正かつ効果的な収去検査等を実施する。

イ 輸入加工食品の残留農薬の検査を引き続き実施し、放射性物質については、必要に応じて関係機関と協力して実施する。

(3) 食品収去検査等実施計画

別紙のとおりとする。

5 違反を発見した場合の対応

(1) 立入検査時に違反を発見した場合の対応

ア 違反している状況を発見した場合には、その場において改善指導を行う。

イ 違反が軽微であって直ちに改善が図られるものについては口頭で、それ以外の違反については、書面により改善指導を行う。なお、法違反ではないが行政指導が望ましい事項についてもこれに準じて行う。

ウ 法違反に係る食品等が現存する場合には、速やかに廃棄、回収等の措置を講ずるよう指導を行う。

エ 法違反に対する改善指導に従わない場合であって、公衆衛生上の危害を発生するおそれが高い場合には、違反事項が改善するまでの間、食品の廃棄処分、危害除去、改善、営業の許可の禁止又は停止に係る命令等の措置を講ずる。

オ 悪質な違反については告発を行う。

(2) 収去検査により違反を発見した場合の対応

ア 当該食品等について、廃棄、回収等の指導を行うが、これに従わない場合には食品の廃棄処分、危害除去、改善に係る命令等の措置を講ずる。

また、再発の恐れが高い場合にあっては、営業の禁止又は停止に係る命令等の措置を行う。

イ 広域流通する食品や輸入された食品等の場合には、関係する都道府県等の食品衛生担当部局又は厚生労働省へ迅速に情報提供し、連携して違

反に係る食品等の流通防止及び再発防止等の必要な措置を講ずる。

ウ 悪質な違反については告発を行う。

エ 当該食品等を製造、加工等した者の検査の能力からみて、継続的に当該者が製造、加工等する食品等について検査が必要と判断される場合には、検査命令の措置を行う。

(3) 違反事実の公表

食品衛生上の危害の拡大防止及び再発防止を図るため、危害の状況を明らかにする必要があると判断された場合には、法又は法に基づく処分に違反した者（原則として、当該違反により行政処分された者とする。）の氏名、対象食品、対象施設等を公表する。

(4) 県民等から寄せられる情報への対応

食品の安全性に係る事案として県民、営業者等から寄せられた異味又は異臭の発生、異物混入、カビ発生等の苦情、表示に関する疑義や健康被害等情報については、速やかにその事実の確認又は原因の調査を行うとともに、関係機関へ連絡し必要な対応を要請するほか、上記（１）～（３）又は第４に準じた取り扱いを行う。

6 自主回収への対応

令和3年6月1日から食品等事業者が自主回収（リコール）を行う場合、食品衛生法及び食品表示法に基づき、リコール情報を行政に届け出ることが義務化されたことから、食品事業者へ適切な対応について指導を行う。

第４ 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項

1 食中毒発生時の対応

（１）「富山県食中毒対策要綱」に基づき、平常時における体制を整備するとともに、食中毒発生時には関係部局と連携を図りながら迅速かつ的確に調査等を実施する。

（２）毒物劇物等を病因物質とする食中毒の発生に際しては、「食品への毒物混入防止等対応マニュアル」に基づき迅速かつ的確な対応をするとともに、毒物劇物の混入の有無を判定するための「毒劇物迅速検査キット」を有効に活用する。

（３）再発防止対策に資するため、積極的な汚染源の遡及調査の実施等、原因究明に努める。

- (4) 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、必要があると認めるときは、法に基づく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。

2 指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応

法第8条第1項の規定に基づき、指定成分等を含む食品等を取り扱う営業者から当該食品等が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった場合は、厚生労働大臣への報告を行う。

また、いわゆる健康食品（指定成分等を含む食品等を除く。）による健康被害発生時には、関係機関と連携して原因究明を行い、厚生労働省に調査結果を報告する。

3 健康被害の拡大防止

- (1) 平常時においては、食中毒予防の観点から食中毒発生状況及び食中毒の予防に係る方法等について食品等事業者及び県民への情報提供を行う。
- (2) 食中毒発生時及びそのおそれのある不良食品が流通している情報を入手した際等には、健康被害の拡大防止の観点から対象食品、対象施設及び健康被害があった場合の対応等の必要な情報について速やかに公表するとともに、食中毒患者に対する受診勧奨や健康相談等に対応する。

第5 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

1 食品等事業者が定める公衆衛生上必要な措置の遵守確認

- (1) 営業者が自らの営業における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう、業種別の講習会等を開催し、導入を図る。
- (2) 特に中小規模の食品等事業者については、厚生労働省が内容を確認した「手引書」等を活用した講習会を開催する等、積極的なHACCPに沿った衛生管理の導入支援を行う。
- (3) 器具又は容器包装を製造する食品等事業者については、器具又は容器包装を製造するための一般的衛生管理を、その営業者のうち合成樹脂を使用して製造する営業者については法に規定される製造管理基準に沿った衛生管理を適切に実施できるよう導入支援する。

2 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

(1) HACCPに沿った衛生管理の徹底

食品等事業者は令和3年6月からHACCPに沿った衛生管理を行うことが義務化されたことにより、これまでの行政監視による衛生管理ではなく、食品等事業者は自ら作成した計画に基づく衛生管理を実施することとなり、食品衛生監視員が営業許可更新時や、定期的な監視指導時に、その実施状況を確認する。

- ①施設の衛生管理（営業施設の基準等）
- ②食品の取扱い（原材料の確認から製品の出荷・販売までの管理状況）
- ③食品の製造・加工・保存等に係る記録の作成・保存

(2) 自主検査の推進

HACCPに沿った衛生管理では、食品等事業者は、自ら製造・販売する製品等の安全を確保するために、自主検査を行うよう努めることとされている。このため、大規模事業者や広域流通食品等製造施設を中心に、食品等事業者が行う自主衛生管理の1つである自主検査を推奨することにより、HACCPによる衛生管理のPDCAサイクルを検証し、継続的な衛生水準の向上を図る。

3 食品衛生管理者等の設置等

(1) 食品取扱施設に設置される食品衛生管理者及び食品衛生責任者に対し、適切にその責務が果たされるよう、講習会や情報提供を実施し、新たな知識の習得に努めさせる。

(2) 営業者に対し、食品衛生管理者や食品衛生責任者に公衆衛生上必要な措置に関する基準に従い衛生管理に当たらせるとともに、その意見を尊重する責務について、その意識向上を図る。

(3) と畜場設置者に対し、と畜場法に基づく衛生管理責任者及び作業衛生責任者の意見を尊重する責務について、その意識向上を図る。

4 優良施設の表彰等

(1) 食品等事業者に対し、自主的な衛生管理の向上を促すとともに、衛生管理状況が一定水準以上である優良な施設については知事表彰の対象とする。

(2) 食品等事業者自らによる食品衛生の向上を促進するため、食品衛生指導員〔注4〕等が行う食品等事業者に対する助言、指導その他の活動を評価し、顕著な功績が認められた者については知事表彰の対象とする。

第6 消費者への情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項

- 1 食品の安全性確保のための施策として、生産者、食品関連事業者、消費者等及び行政が一堂に会し、県における取り組み状況等の周知啓発や意見交換を行うリスクコミュニケーション（食の安全を語る会）を実施する。
- 2 食中毒を防止するため、県民に対して、購入から喫食までの食品等の取扱いに関する留意点について、出前講座や厚生センター、市町村等が開催する研修会やホームページを活用して、正しい知識の普及を図る。
特に、生食用食肉については、規格基準に適合することを確認するとともに、確認できないものは喫食しないこと、子ども、高齢者などの抵抗力の弱い方は、生肉を喫食しない・させないよう注意喚起を行う。
さらに、野生獣肉については、適正に処理された肉を十分に加熱して喫食するよう周知する。
また、近年全国的に発生が多い寄生虫による食中毒については、その予防方法等について、周知する。
- 3 ふぐ・きのこ等食品衛生上の知識を要する食材については、ホームページ等で啓発を行う。
特に、ふぐや見分けのつかないきのこについては、自家調理することの危険性について注意喚起を行う。
- 4 必要に応じて、「富山県食中毒注意報発令要領」及び「富山県食中毒警報発令要領」に基づき食中毒注意報又は食中毒警報を発令し、所定の連絡網及び報道機関の協力により、県民及び食品等事業者へ食品の取扱い及びその他食品衛生に関する注意喚起を行う。
- 5 ノロウイルスによる食中毒の発生は、感染性胃腸炎の患者の増加と密接な関係があることから、富山県感染症発生動向調査を踏まえて、県のホームページ等により広く県民に注意喚起を行う。
また、二枚貝（かき等）の生食や半生食することにより発生する食中毒事案があることから、十分に加熱すること及び手洗いや消毒方法等の予防対策について県民に対し周知徹底を行う。

第7 食品衛生に係る人材育成・資質向上と衛生管理技術に関する事項

- 1 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員等に関するもの
(1) 食品衛生に関する専門的知識や新たな検査技術の取得を図るため、研修を実施するとともに、厚生労働省や地方ブロック単位の研修会や講習会に

職員を派遣する。

- (2) 食品衛生検査施設における業務管理（以下「G L P」という。）を徹底し、検査の信頼性の確保を図るため、外部精度管理、内部点検及びG L P研修を実施する。
- (3) H A C C Pに沿った衛生管理を確認するために、専門的助言、指導を行う食品衛生監視員を養成する。

2 食品等事業者等に関するもの

- (1) 食品営業者、従事者及び集団給食施設等の調理従事者等に対し、食中毒発生防止のための衛生講習会を実施する。
- (2) 食品衛生責任者に対し、養成講習会及び研修会を(一社)富山県食品衛生協会の協力を得て実施する。
- (3) 生食用食肉取扱者に対し、最新の知見等の情報提供を行う。
- (4) と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者を養成するため、衛生管理責任者・作業衛生責任者講習会を実施する。

3 食品衛生指導員に関するもの

- (1) 食品衛生監視員は、巡回指導等を通して食品衛生指導員の資質の向上を図るとともに、必要に応じて研修を実施する。
- (2) 県は、食品衛生指導員の技術・知識の向上のため、(一社)富山県食品衛生協会が実施する食品衛生指導員研修会に講師を派遣するなど、積極的に協力する。

用語解説（本文中に（注）のある語句について解説）

〔注１〕「食品衛生監視機動班」

大型の食品製造施設及び集団給食施設の監視指導やHACCPなど高度な衛生管理手法を導入した施設への専門的な監視指導及び大規模食中毒発生時における調査支援等を行う専門監視班で、県の東部と西部に配置されている。

〔注２〕「収去検査」

法第２８条の規定により、「知事は必要があると認めるときは、試験の用に供するのに必要な限度において、販売の用に供し、若しくは営業上使用する食品等は無償で収去させることができる。」とされており、販売店や製造施設において行う抜取検査をいう。

〔注３〕「HACCP」（ハサップ、Hazard Analysis and Critical Control Point、危害分析・重要管理点）

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法をいう。

この手法は、国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものである。

〔注４〕「食品衛生指導員」

（一社）富山県食品衛生協会が自主衛生管理の向上を図るため昭和３８年から実施している制度で、営業者の衛生管理の指導にあたっている。現在県内には５００人余りが委嘱されており、地域ごとに巡回指導を行うなど協会事業の推進を担っている。

食 品 収 去 検 査 等 実 施 計 画

表1 食品等成分規格・細菌検査等

検査対象食品	検査項目	検体数
牛乳・乳飲料等	成分規格	37
乳酸菌飲料 発酵乳	成分規格	5
未殺菌液卵	成分規格	3
アイスクリーム類 氷菓	成分規格	64
冷凍食品	成分規格	41
レトルト食品	成分規格	10
生食用かき	成分規格	5
氷雪	成分規格	7
食肉製品	成分規格 保存料	20
魚肉ねり製品	成分規格 保存料 甘味料	44
清涼飲料水	成分規格 保存料 甘味料	25
味噌、しょうゆ、ソース	保存料 甘味料	25
そうざい、佃煮、漬物 魚介類加工品	保存料 甘味料	73
魚介類加工品等	酸化防止剤	18
生麺、餃子の皮	品質保持剤	8
菓子、生鮮野菜、漬物等	着色料	30
菓子、生鮮野菜、野菜水煮、 ドライフルーツ等	漂白剤 保存料	26
弁当・そうざい、生麺、漬物、 洋生菓子及びその半製品	細菌検査	395
生食用鮮魚介類	腸炎ビブリオ	16
大豆加工食品	遺伝子組換え	7
麺類、菓子等	アレルギー物質	56
学校給食納入食品	細菌検査	40
生食用食肉（牛ユッケ）	腸内細菌科菌群	3
合 計		958

表2 残留農薬等検査

(1) 県内産農産物		主な検査対象農薬等名		
検査対象食品	検体数			
きゅうり	2	有機塩素系	BHC DDT アルドリン	エンドリン ディルドリン
リンゴ	3	有機リン系	EPN イソキサチオン エチオン エディフェンホス エトプロホス エトリムホス キナルホス クロルピリホス クロルピリホスメ チル クロルフェンビン ホス シアノホス	ダイアジノン テルブホス トルクロホスメチル パラチオン パラチオンメチル ピリミホスメチル フェニトロチオン フェンスルホチオン フェンチオン フェントエート ブタミホス プロチオホス マラチオン
はくさい	2			
だいこん	1			
キャベツ	1			
小松菜	1			
ねぎ	2			
もも	1			
なす	1			
トマト	1			
さといも	3			
玄米	4			
なし	1			
ぶどう	1			
ほうれんそう	1	酸アミド系	ジフルフェニカン ジメテナミド チフルザミド テニルクロール	ブタクロール フルトラニル プレチラクロール メプロニル
かぶ	1			
うめ	1			
赤かぶ	1	カーバメイト系	イソプロカルブ エスプロカルブ キシリカルブ クロルプロファム	ジエトフェンカルブ チオベンカルブ ピリブチカルブ プロポキスル
かき	2			
合 計	30	ピレスロイド系	シハロトリン シペルメトリン フェンバレレート	フルシトリネート フルバリネート ペルメトリン

(2) 輸入食品等

検査対象食品	主な検査対象農薬	検体数
かんきつ類、バナナ(輸入品)	防ばい剤	8
加工食品(輸入品)	有機リン系中心	32
合 計		40

表3 抗生物質等検査

検査対象食品	検査項目	検体数
食鳥肉、鶏卵	抗生物質等、サルモネラ、カンピロ	8

	バクター	
食 肉	抗生物質等	100
合 計		108

表4 PCB、水銀、TBTO検査

検査対象食品	検査項目	検体数
牛乳	PCB	3
鶏卵	PCB	4
魚介類	PCB	5
	水銀	10
	TBTO	10
合 計		32