

## 平成27年度徳島県食品衛生監視指導計画(案)

### ◆ 計画策定の主旨

食品衛生法第24条に基づき、飲食に起因する衛生上の危害発生を防止し、県民の食生活の安全確保を図ることにより、県民の健康保護と食の安全・安心を推進するため、食中毒等の発生状況、並びに社会状況を踏まえ、平成27年度の監視指導の実施に関する計画を定める。

### ◆ 監視指導を実施する事項

#### 1 食中毒等防止対策

- (1) 秋から冬にかけてノロウイルスによる食中毒が多発していることから、引き続き重点的に監視指導及び啓発を行う。
- (2) 子供や高齢者は抵抗力が弱いため、食中毒により多くの重症患者が発生する可能性があることから、食中毒予防対策を徹底させるよう、学校等の給食施設の監視指導を実施する。
- (3) 生食用食肉の規格基準の遵守と、生食用としての牛肝臓の販売・提供の禁止を徹底するとともに、規格基準の対象とならない牛の内臓、鶏肉についても、生食用としての販売・提供自粛の指導を強化する。さらに、豚の肝臓等についても生食用としての販売・提供が禁止されることから食肉販売施設、飲食店等への周知、徹底を図る。
- (4) 異物混入防止対策の徹底を指導するとともに、苦情・相談に対しては、迅速かつ的確に調査を実施し、再発防止対策を指導する。

#### 2 適正な食品表示への対策

- (1) 食品表示法の施行に備え、製造業者及び販売業者等に対して一括した指導が必要であるため、関係機関との連携を強化し、適正に表示を行うよう指導する。
- (2) 関係機関との合同監視を行い、表示違反の発見及び排除に取り組む。

#### 3 食品の輸出入における安全性の確保

- (1) 食品の輸出促進及び輸入食品の安全性確保のため、HACCP\*の導入が求められていることから、食品衛生法施行条例の管理運営基準に新たに「HACCP導入型基準」を追加し、食品関係事業者の自主衛生管理レベルの向上のため、HACCPの周知及び導入に向けての指導・助言を行う。
- (2) と畜場及び食鳥処理場の衛生管理体制についてHACCPの導入による高度化を図るとともに、徳島県版HACCP認証制度を創設し、食肉・食鳥肉の安全性を付加価値とした県産食肉・食鳥肉の安全・安心ブランド確立による国内競争力の向上や輸出促進等を図るための技術的支援を行う。
- (3) 環太平洋パートナーシップ協定(TPP)に関連して、農林水産物をはじめとする輸入食品が県内に多く流通することが予想されることから、収去等検査に係る輸入食品の割合を高める。

\* HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び危害が発生する恐れのある工程の特定、評価、管理を行う衛生管理の手法

### ◆ 今後の予定

- |         |                 |
|---------|-----------------|
| 1月末～2月末 | パブリックコメント       |
| 3月中旬    | 食の安全安心審議会において審議 |
| 3月末     | 計画の策定、公表        |