

令和5年度広島県食品衛生監視指導計画（案）について

1 要旨・目的

食品衛生法及び「食品の安全に関する基本方針及び推進プラン」に基づき、令和5年度に実施する食品衛生の監視指導に係る実施計画を定める。

2 現状・背景

食品衛生法において、都道府県知事等は、厚生労働大臣及び内閣総理大臣が定めた監視指導の指針に基づき、地域の実情等を踏まえて毎年度監視指導計画を策定し、この計画に基づいて監視指導を実施することとされている。

3 計画案の概要

(1) 計画期間

令和5年4月1日から令和6年3月31日までの1年間

(2) 策定に当たっての考え方

「食品の安全に関する基本方針及び推進プラン」（令和3年3月策定）及び食品の安全・安心を取り巻く現状を踏まえ、効果的な食品衛生対策を実施する。

(3) 取組の方向

- ア 国及び他の都道府縣市との連携
- イ 関係部局、保健所設置市等と連携した食品の安全対策の推進
- ウ 重点的・効果的な施設の監視指導の実施
- エ 食品等の試験検査の実施
- オ 情報の集約・危機問題の察知
- カ 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進
- キ 食品の安全に関する情報提供と意見交換の推進

(4) 根拠法令

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条第1項及び食品衛生法に基づく都道府県等食品衛生監視指導計画等に関する命令（平成21年内閣府・厚生労働省令第7号）第1条第1項

4 スケジュール

令和5年2月21日から3月22日まで意見募集（パブリックコメント）を実施。
意見募集（パブリックコメント）を踏まえ、検討後、令和5年3月末までに策定し公表する。

5 その他（関連情報等）

—

令和5年度広島県食品衛生監視指導計画の概要（案）

- ◇ 食品衛生法及び「食品の安全に関する基本方針及び推進プラン」に基づき、令和5年度に実施する食品衛生の監視指導に係る実施計画を定めるものです。
- ◇ 保健所等は、食中毒が発生した場合に大規模となるおそれの高い施設に対し、重点的、効果的な立入検査を行うとともに、食品による危害発生を未然に防ぐため計画的な食品等の試験検査を行います。
- ◇ 食品衛生監視指導時にHACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認するとともに、HACCPに特化した講習会を開催すること等により、HACCPに沿った衛生管理の定着を図ります。

適用範囲：広島県（保健所設置市である広島市、呉市、福山市を除く。）
 実施期間：令和5年4月1日～令和6年3月31日

● 国及び他の都道府県市との連携

- ◇ 食中毒事案や違反食品事案の発生時には、必要に応じて関係自治体、厚生労働省及び消費者庁等の関係機関と連携して迅速に対応します。また、広域連携協議会により平常時から関係機関と連携を図るとともに、複数の都道府県等が関係する食中毒事案発生時には適切に情報共有し、連携して被害の拡大防止を図ります。

● 関係部局、保健所設置市等と連携した食品の安全対策を推進

- ◇ 食品安全対策行政連絡会議等を開催し、生産から消費に至る食品の安全確保対策を推進します。
- ◇ 食品表示対策連絡会等において関係機関の連携を図るとともに、食品表示対策チームを編成し通報に基づく疑義案件に対し、関係機関合同で立入調査を行います。

● 重点的・効果的な施設の監視指導を実施

- ◇ 原材料・製品のリスク等を考慮し施設毎に立入目標回数を設定します。

年間立入目標延べ件数	18,000件
------------	---------

- ◇ 時期、立入対象施設、監視項目を定め一斉監視を実施します。

夏期食品一斉監視（7月～8月）	年末食品一斉監視（12月1日～31日）
夏の食中毒予防期間（6月～9月）	ノロウイルス食中毒予防期間（11月～1月）
総合衛生管理製造過程承認施設等監視（年1回以上）	食品表示適正化推進月間一斉監視（12月）
食品衛生機動班による重点監視（年12回程度）	

- ◇ 本県の特産である「生かき」の取扱施設、食肉等の取扱施設、集団給食施設及び広域流通食品製造施設、ふぐ処理施設等に対し重点的に監視指導を行います。

● 食品等の試験検査を実施

- ◇ 食品等による事故防止及び違反食品排除のため、効果的な試験検査を実施します。
- ◇ 県内に流通する輸入食品の試験検査を実施します。

年間試験検査目標件数	3,600検体（うち輸入食品250検体）
------------	----------------------

● **情報の集約・危機問題の察知**

- ◇ 食品等事業者による健康被害情報及び自主回収等の報告の徹底を図り、早期の危害把握に努めます。
- ◇ 指定成分等を含む食品等による健康被害の発生時には、関係者と連携して対応し、厚生労働大臣への報告を行います。

● **食品等事業者自らが実施する衛生管理を推進**

- ◇ 食品の安全性を確保するための中心的役割を担う食品衛生責任者並びに食品衛生管理者及び適正表示推進の核となる食品の適正表示推進者の育成を図ります。
- ◇ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理基準に合致した施設を認証する食品自主衛生管理認証制度を推進します。
- ◇ また、食品事業者等を対象としたHACCP講習会を開催し、HACCPに沿った衛生管理のさらなる定着を推進します。
- ◇ 食品製造業者及び加工業者に対して、消費者の問合せに応じる担当者及び連絡先の明確化を徹底するとともに、健康被害に繋がるおそれがある事案が発生した場合の保健所への報告等を定めた緊急時の対応マニュアルの作成を指導します。
- ◇ 器具又は容器包装に係る食品等事業者が、一般的衛生管理及び法に基づく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、意識向上を図ります。

● **食品の安全に関する情報提供と意見交換の推進**

- ◇ 食品安全推進協議会等の開催を通じて消費者、事業者、生産者等の意見交換と相互理解を進めるとともに、食品の安全に関する事項について積極的に情報提供します。