

# 令和5年度佐賀県食品衛生監視指導計画（案）の概要

## 前年度からの主な変更点

---

### 第3 監視指導に関する事項

#### 2 重点監視事項

##### (1) 令和4年(1月～12月) 県内食中毒発生件数 (P6)

食中毒発生件数 7件 (アニサキス7件)

総患者数 7人

##### (3) HACCPに沿った衛生管理に係る事項 (P8)

食肉衛生検査所における佐賀県高性能食肉処理センター「KAKEHASHI (かけはし)」の監視指導について重点監視事項に盛り込みました。

### 第4 食品等の検査に関する事項

#### 令和5年度食品等収去検査計画 (P11)

収去検体数 787 検体

延検査検体数 1,220 検体 (1検体あたりの検査実施項目数の総和)

## 計画の概要

### 1. 監視指導の実施期間

令和5年(2023年)4月1日から令和6年(2024年)3月31日まで

### 2. 監視指導の実施体制

監視指導等の実施機関	健康福祉部生活衛生課 保健福祉事務所(5ヶ所) 食肉衛生検査所 公益財団法人佐賀県食鳥肉衛生協会
試験検査実施機関	保健福祉事務所(5ヶ所) 衛生薬業センター 食肉衛生検査所

### 3. 重点監視事項

- 食中毒予防対策
- 食品への異物混入対策
- HACCPに沿った衛生管理
- 飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理
- 食品表示の適正化

### 4. 年間監視計画

- 通常監視(更新監視を含む。)
- 一斉監視
- その他、緊急監視等

### 5. 立入検査実施計画

食品関係施設への立入検査に当たっては、健康危害発生リスク、営業の特殊性及び流通の広域性等を考慮し過去の違反事例等を勘案し、5つのランクに分類し監視指導を実施する。

分類	立入頻度	考え方
A	1年に2回以上	特に監視指導が必要と認める施設(注)
B	1年に1回以上	食中毒の発生頻度が高い又は食中毒発生時多数の患者が予想される業種
C	2年に1回以上	食中毒の発生頻度が中程度又は広域流通食品を取り扱う業種
D	5年に1回以上	食中毒の発生頻度が低い業種で他の食品危害が少ない業種
E	必要に応じて	食中毒の発生頻度が特に低い業種

(注) 令和5年度は過去3年間、食中毒が発生した施設及び生食用食肉取扱施設を対象とする。

## 6. 収去検査

※収去・・・食品衛生法に基づき、販売されている食品等を試験検査用に持ち帰ること。

令和5年度 収去検体予定数	787 検体
試験検査品目	魚介類及びその加工品、食肉・卵類及びその加工品、野菜・果実及びその加工品、穀類及びその加工品、冷凍食品、乳及び乳製品、アイスクリーム類・氷菓、菓子類、清涼飲料水、その他の食品、器具及び容器包装等
試験検査項目	●微生物検査（一般細菌、大腸菌、大腸菌群、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ等） ●理化学検査（残留農薬、食品添加物、鉛、カドミウム等） ●残留動物用医薬品検査（抗生物質、合成抗菌剤等）

## 7. 食中毒等の健康危害発生時の対応

事件の関連調査及び検査などを迅速に実施し、原因究明に努めるとともに、原因施設に対しては、再発防止、被害の拡大防止のための行政処分等を実施

複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒発生時には、広域連携協議会において、厚生労働省と関係自治体間で情報を共有し、その協議結果に基づいて被害の拡大防止のために必要な対策を講じる。

また、健康被害を未然に防止するため、指定成分等を含む食品等による健康被害情報を収集する。

## 8. 情報提供及び意見交換の実施

- 1) 食品衛生知識の普及啓発のため、事業者・消費者等から求めがあった場合や必要に応じ、食品衛生講習会等を実施し、あわせて意見交換を実施
- 2) 家庭内食中毒を防止するため、テレビ、ラジオ、新聞、県のホームページや広報誌等を通じ、消費者等食品衛生に関する情報提供
- 3) 消費者や食品等事業者とのリスクコミュニケーションを実施

## 9. 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

- 1) 食品衛生管理者・食品衛生責任者の設置
- 2) 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進
- 3) HACCP システム運用支援

## 10. 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

- 1) 食品衛生監視員、と畜検査員、試験検査担当職員等関係職員の資質の向上
- 2) 国の研修会等への積極的な職員の派遣等による計画的な研修の実施
- 3) 食品衛生監視員向けの HACCP に関する研修等の実施
- 4) 食品等事業者自らが実施する食品安全に係る知識及び技術を有する者の養成及び資質の向上についての助言指導
- 5) 食品衛生責任者について、定期的な講習会の受講により新たな知識の習得に努めさせる。

## 参考資料

### 1. 食中毒発生状況 (件数)

年	30年	令和元年	2年	3年	4年
発生件数	13	10	12	5	7

### 2. 検査等の実施状況

【食品等の試験検査】

(令和3年度)

検査品目	検査項目	検査検体数 ( )は違反件数
畜産食品、水産食品、農産食品及びそれらの加工品等	微生物	366 (0)
	残留農薬	39 (2)
	添加物	102 (1)
	動物用医薬品	658 (0)
	その他(成分規格等)	8 (0)

【と畜場法に基づく検査】

(頭数)

年度	牛	豚	めん・山羊	馬
令和元年度	5,399	105,283	4	0
2年度	5,510	105,710	0	0
3年度	5,098	101,357	0	1

### 3. 食品営業施設の行政処分等の状況

(件数)

年度	営業禁止	営業停止	改善命令	その他
令和元年度	0	3	0	0
2年度	0	3	0	0
3年度	0	1	0	0

### 4. 監視指導件数

(件数)

年度	平成30年度	令和元年度	2年度	3年度
監視件数	12,284	9,258	6,900	4,950

## 5. 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上の取組

### 【職員研修等】

年度	主な研修内容
令和4年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生新任者研修</li> <li>・全国衛生微生物協議会</li> <li>・アニサキスを中心とした寄生虫性食中毒に関する技術講習会</li> <li>・九州衛生環境技術協議会</li> <li>・健康危機管理研修</li> <li>・細菌研修</li> <li>・日本臨床微生物学会</li> <li>・日本食品化学学会 学術大会</li> <li>・GC/MS メンテナンストレーニング</li> <li>・全国衛生化学技術協議会 年会</li> <li>・日本食品衛生学会 学術講演会</li> <li>・地方衛生研究所全国協議会近畿支部自然毒部会 研究発表会</li> <li>・地域保健総合推進事業に係る地域専門家会議(九州ブロック)</li> <li>・衛生理化学分野研修会</li> <li>・食中毒疫学研修会</li> <li>・鹿児島県阿久根食肉衛生検査所現地研修</li> <li>・R4 年度中央畜産技術研修会（食肉流通）</li> <li>・熊本県食肉衛生検査所現地研修</li> <li>・第 79 回食検協病理研修会</li> <li>・国産ジビエ認証審査員候補者研修会</li> <li>・食肉の対米輸出に関する研修</li> <li>・R4 年度 HACCP に係る助言等を行う食品衛生監視員の養成講習会</li> <li>・対米・対 E U 輸出水産食品に係る指名食品衛生監視員養成講習会</li> <li>・食検協技術リモート発表会</li> <li>・食品衛生監視指導研修</li> </ul>