

平成30年度群馬県食品衛生監視指導計画（案）の概要

～平成30年度計画のポイント～

腸管出血性大腸菌等の広域食中毒事案の早期探知のため、近隣自治体との一層の連携に努めます。

「そうざい販売店（露出陳列）の衛生管理指針」に基づき、露出陳列するそうざい販売店に対する指導を強化します。

県内事業者に対するHACCPによる衛生管理を推進するため、既にHACCPを導入している施設の監視指導を効率化し、未導入施設に対する導入支援に努めます。

県公式フェイスブック「ぐんま食の安全情報」を活用し、食の安全について正確な知識を広く周知します。

策定の目的

食品衛生法第24条第1項の規定により、都道府県等は、地域の実情を踏まえて、監視指導の実施に関する計画を定めることとしています。

群馬県食品衛生監視指導計画は、食品関係施設への監視指導や県内流通食品の検査について定め、本県の食品安全確保を目的としています。

適用区域及び実施期間

- ・適用区域・・・群馬県内全域（中核市を除く）
- ・実施期間・・・平成30年4月1日～平成31年3月31日

監視指導の実施体制

- ・食品・生活衛生課・・・監視指導計画及びその他の施策の策定、公表
国、他都道府県市、庁内関係各課との連絡調整
- └ 食品安全推進室・・・食品衛生に関する情報の提供、リスクコミュニケーションの実施
食品衛生検査施設の信頼性確保
- ・保健福祉事務所・・・食品関係施設の監視指導
- ・食肉衛生検査所・・・と畜検査、食鳥検査及び衛生指導
- ・衛生環境研究所・・・発生事案に係る検査、有害物質モニタリング検査
- ・食品安全検査センター・・・食品の規格・基準の検査（微生物検査、理化学検査）
厚生労働省、消費者庁、県内中核市、他自治体及び警察等と連携、協力しています。

食品関係施設への監視指導

平成30年度に重点的に取り組む事項

1 食品安全対策の推進

(1) 食中毒未然防止対策の強化

県内及び全国の食中毒発生状況を踏まえ、腸管出血性大腸菌、ノロウイルス、カンピロバクター、サルモネラ属菌、自然毒を中心に発生防止対策を強化します。

(2) HACCPによる衛生管理の普及促進

事業規模や業種の特性を踏まえ、厚生労働省が公開している手引書を活用して、HACCPによる衛生管理の導入支援に努めます。

- (3) 残留農薬等に係る食品衛生確保
- (4) 輸入食品対策
- (5) 食物アレルギー対策
- (6) 放射性物質汚染食品対策

2 食品表示の適正化の推進

食品表示法に基づく食品表示の理解促進と適正化指導に努めます。

特別監視指導計画

観光地やイベント会場における食品事故の未然防止対策として、宿泊施設や臨時営業施設等の監視指導を行います。

災害発生時の食品衛生の確保

災害発生時の被災地における食品衛生の確保に努めます。

立入検査計画

食品関係施設を食品衛生上の観点から重要度を評価し、A～Dランクに分類し監視指導を行います。

ランク	Aランク	Bランク	Cランク	Dランク	合計
立入回数	年3回以上	年2回以上	年1回以上	50%以上	
対象施設数	9	345	6,374	28,804	35,532
監視目標回数	27	690	6,374	14,402	21,493

食品等の検査

県内で生産、製造、流通等される食品の衛生検査を実施します。

- ・ 理化学検査・・・ 1,145 検体
- ・ 微生物検査・・・ 587 検体
- 合計 1,732 検体（うち、輸入食品 250 検体）

リスクコミュニケーション

食の安全に関する情報発信を充実するとともに、県民と食品等事業者との相互理解を促進します。

- 1 本計画の策定にあたって、広く県民の意見を聴取し計画に反映させます。
- 2 県民や事業者との意見交換会や講習会等を開催します。
- 3 県ホームページ、県公式フェイスブックや情報紙等の充実を図り、県民へ食品衛生に関する最新情報を提供します。

食品等事業者の自主的な衛生管理の推進

食品等事業者の自主的な衛生管理の向上のため、HACCPによる衛生管理の普及啓発及び「群馬県食品自主衛生管理認証制度」の促進を図ります。

食品衛生に係る人材育成及び資質向上対策

- 1 食品衛生等に関する職員に研修会を実施するとともに、国が開催する研修会等へ積極的に派遣します。
- 2 県が委嘱している食品衛生推進員の知識、技術向上のため研修会を開催します。