

# 令和4年度群馬県食品衛生監視指導計画の概要

## ～計画のポイント～

- ①令和3年6月1日に完全施行となった『HACCPに沿った衛生管理の制度化』について、引き続き、施設監視等を通じて衛生管理計画の内容や実施状況等を確認し、必要な助言・指導を行うことで、制度の定着を図ります。
- ②新たな加工食品の原料原産地表示制度の経過措置期間が令和4年3月末で終了すること及び令和5年4月に新たな遺伝子組換え表示制度（任意表示）が施行されることから、販売店や製造所における食品表示監視指導の実施等により、適正表示の推進・周知を図ります。

## 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…令和4年4月1日～令和5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…食品表示監視指導、食の安全に関する情報発信、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・基準等の検査（理化学検査、微生物検査）
- ※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

### ・重点的に取り組む事項

#### 1 食品安全対策の推進

##### （1）HACCPに沿った衛生管理の実施状況等の確認及び助言・指導

HACCPに沿った衛生管理の制度化は、経過措置の期間が終了し令和3年6月1日に完全施行となりました。引き続き、食品衛生監視員による定期的な立入検査や営業許可の更新等の機会を通じて、衛生管理計画の内容や実施状況等を確認し、必要な助言・指導を行うことで、制度の定着を図ります。

##### （2）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、発生頻度の高いノロウイルス、カンピロバクター、アニサキス等を原因とする食中毒の発生防止対策を強化します。特に、近年植物性自然毒（毒キノコ・有毒植物）による食中毒が本県において続いていることから、キノコ

- ・山菜シーズン前に、消費者及び事業者に対し予防啓発の強化を図ります。  
また、広域食中毒に迅速に対応するため、感染症を含めた情報について群馬県広域食中毒・感染症連携会議を通じて中核市と情報共有を図ります。

- (3) 食物アレルギー対策
- (4) 輸入食品対策
- (5) 残留農薬等に係る食品衛生確保
- (6) 改正食品衛生法への対応状況の確認

## 2 食品表示の信頼確保

食品表示関係法令に基づく食品表示監視指導の実施とともに、事業者に対し、食品表示関係の情報提供を行います。

### ・特別監視指導

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

災害発生時に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～E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	Eランク	合計
立入回数	年3回以上	年2回以上	年1回以上	2年に1回以上	6年に1回以上	
対象施設数	1	66	4,624	12,262	7,697	24,650
監視目標回数	3	132	4,624	6,131	1,283	12,173

## 食品等の検査

県内で生産、製造、流通している食品等の衛生検査を実施します。

- ・理化学検査・・・ 974 検体
- ・微生物検査・・・ 261 検体
- 合計 1,235 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・食品表示に関する最新情報を提供します。
- 4 新しい生活様式にも対応したリスクコミュニケーションを実施します。

## 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

HACCPに沿った衛生管理の推進・確認に努めるとともに、(一社)群馬県食品衛生協会の指導育成、講習会の開催等を行い、食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進を図ります。

## **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 食品衛生推進員等に対し、講習会を実施するなど、資質の向上に努めます。

---

※新型コロナウイルス感染拡大の影響等により、やむを得ず、本計画の内容を縮小して実施する場合があります。