



食べ物のリスクを考える意見交換会
食品安全確保のための
山口県の取組について

山口県生活衛生課

令和元年9月13日(金)

基準が定められていても…
実際に守られているの??



<これから、こんなお話をします>

- ・山口県が行う食品の衛生監視指導について
- ・事前に頂いたご質問への回答

山口県食品衛生監視指導計画

- 食品衛生法第24条

都道府県知事等は、毎年度、翌年度の当該都道府県等が行う監視指導の実施に関する計画を定めなければならない。

- 山口県では「山口県食品衛生監視指導計画」を策定し、計画的に監視を実施



【2019年度山口県食品衛生監視指導計画】

監視や検査にはどんなものがあるの？

施設の監視



食品衛生法に基づく営業許可施設等



集団給食施設

食品の検査



残留農薬等実態調査



添加物検査・アレルギー検査

などなど・・・

添加物検査の場合

<食品収去検査>

県内で販売されている食品を収去※し、以下を検査

- ・食品衛生法で定められた「成分規格」に適合しているか
- ・食品表示法による「食品表示基準」に適合しているか



違反を発見すると

- **回収命令等**の措置及び**再発防止等**の措置の徹底を指導
- (必要に応じて) **営業禁止**または**停止命令**の措置

※収去とは

飲食に起因する衛生上の危害発生を未然防止するために、保健所の食品衛生監視員が、食品衛生法等に基づいて、試験検査に必要な最小限度量の食品等を無償で提供を受けること。

輸入食品の添加物検査について

○ 昨年度の結果

| 検体の種類 | 検体数 | 使用基準違反 | 表示基準違反 |
|--------------|-----|--------|--------|
| 菓子類 | 100 | 0 | 0 |
| 野菜・果物 加工品 | 60 | 0 | 0 |
| 小麦等加工品 | 20 | 0 | 0 |
| 合 計 | 180 | 0 | 0 |

平成30年度アレルギー物質検査結果

○ 昨年度の結果

| 月 | 食品の分類 | 検体名 | 検体数 | 表示基準違反件数 | 検査の根拠 |
|----|--------|---|-----|----------|-------|
| 7 | 魚介類加工品 | はんぺん、佃煮、かまぼこ、てんぷら、ちくわ | 10 | 0 | 食品表示法 |
| 8 | 魚介類加工品 | 魚介類乾燥製品、かまぼこ、骨せんべい、魚の炙り焼き、魚のしぐれ煮、雑炊の素、魚のオイル漬け | 10 | 0 | 食品表示法 |
| 9 | 菓子類 | 水ようかん、クッキー、マドレーヌ | 7 | 0 | 食品表示法 |
| 9 | 魚介類加工品 | かまぼこ、てんぷら、ちくわ | 3 | 0 | 食品表示法 |
| 9 | 穀類加工品 | おかゆ | 1 | 0 | 食品表示法 |
| 9 | 野菜加工品 | はるさめ | 1 | 0 | 食品表示法 |
| 9 | その他食品 | 粉末すし酢、まぜごはんのもと、米粉 | 3 | 0 | 食品表示法 |
| 10 | 菓子類 | パン、饅頭、焼菓子、ういろう、どら焼き、小餅 | 13 | 1※ | 食品表示法 |
| 10 | 魚介類練製品 | かまぼこ | 1 | 0 | 食品表示法 |
| 10 | 穀類加工品 | お好み焼き粉 | 1 | 0 | 食品表示法 |
| 10 | 清涼飲料水 | コーヒー、お茶、ジュース、その他清涼飲料水 | 10 | 0 | 食品表示法 |

※饅頭1検体から表示にないアレルギー物質(乳成分)が検出(10 μ g/g以上)施設に立入検査を行い、「乳成分を含む食品」を使用していたにも拘らず、乳成分が含まれている旨及び原材料名欄に当該食品名を表示していないことを確認。該当**饅頭の回収命令**及び**改善指示**を行い、公表した。

食品関連事業者等に対する監視について

- 業種ごとに、食品の危害度、製造量、流通量等を考慮して、監視対象施設を5つのランクに分類し標準監視回数を決定

| ランク分類 | 標準監視回数 | 危害度、製造量、 流通量 | 施設例 |
|-------|---------|-----------------|--|
| A | 年3回 | 大 | ・飲食店営業 (大量調理する施設) ・生食用食肉取扱施設 |
| B | 年2回 | | ・飲食店営業 (旅館、仕出し、弁当屋) ・菓子製造業(一部除く) |
| C | 年1回 | | ・飲食店営業(ABD以外) ・食肉販売業(「包装食肉」除く) |
| D | 2年に1回 | | ・飲食店営業(スナック等) ・喫茶店営業 |
| E | 2~5年に1回 | 小 | ・喫茶店営業(自動販売機) ・野菜果物販売業 |

2019年度の重点監視事項

○食品等事業者が講じている措置の点検・確認

- ・成分規格、製造基準、施設基準の遵守の徹底
- ・食品表示基準(安全性に重要な影響を及ぼす事項)遵守の徹底
- ・HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び円滑な導入に向けた指導

○食中毒予防対策の強化

- ・調理従事者からの食品汚染によるノロウイルス食中毒
 - ・加熱不十分な食肉類の提供によるカンピロバクター食中毒
- ➡食品等事業者に予防対策を指導

HACCP(ハサップ) ってなに？

- 食品の安全性を保証する高度な衛生管理手法の一つで、「Hazard Analysis and Critical Control Point(危害分析重要管理点)」の頭文字をとったもの
- 原料の受入から最終製品までの一連の工程の各段階で危害発生可能性がある要因をあらかじめ分析し、その発生を防止するために連続管理すべきポイントを重要管理点(CCCPO)に設定して重点的に管理・記録する

⇒ **より一層の安全性を確保！**



事業者への支援

- HACCP導入に向けた講習会
- 「HACCP支援チーム」による事業者への支援



HACCP支援チーム



HACCPに関する講習会