

## 平成 27 年度の重点監視指導項目の概要

## 平成 26 年度重点監視指導項目

- I 食中毒防止対策
- ・ノロウイルス対策
  - ・腸管出血性大腸菌対策
  - ・カンピロバクター対策
  - ・黄色ブドウ球菌対策
  - ・その他の細菌性食中毒対策
  - ・生食用生鮮食品の寄生虫対策
  - ・有毒さの誤食防止対策
- II 違反・苦情食品発生防止対策
- ・違反事例の多い施設への重点立入検査
  - ・適正表示、製造基準等の遵守等の監視指導
- III 輸入食品対策
- ・残留農薬、添加物等検査実施
- IV 食品の放射性物質対策
- ・流通食品の検査実施と結果公表

## 最近の食品衛生の現状

- 食中毒の発生状況 (H21. 4~H26. 10)
- ・ノロウイルス食中毒
    - 発生件数が最多
    - H26 年度は夏期にも発生
  - ・カンピロバクター食中毒
    - 生、加熱不足の鶏肉の提供が主な原因
    - 細菌性食中毒発生件数のうち最多
  - ・腸管出血性大腸菌食中毒
    - 結着等特定処理した食肉の加熱不足
    - キュウリ浅漬で食中毒発生 (県外)
  - ・有毒さの誤食による食中毒
    - 家庭で発生

- 違反・苦情食品発生状況
- ・表示違反
    - 違反件数が多い
    - 自主回収報告の回収理由としても最多
  - ・異物混入
    - 表示違反に次いで発生件数が多い
  - ・規格基準違反
    - アイスクリーム類の成分規格違反続発

- 輸入食品への関心
- ・県民の関心は引き続き高い

- 放射性物質検査結果
- ・流通食品の検査
    - H25 年度以降基準値を超えた食品無し
  - ・県内一部市町村における出荷制限
    - 野生きのこ及びコシアブラが該当
  - ・県民の関心は高い

- その他
- ・HACCPシステム導入の促進
  - ・食品表示法の公布 (H25. 6)
  - ・食品への農薬の意図的混入事件発生

## 平成 27 年度重点監視指導項目

- I 食中毒防止対策
- ◆ノロウイルス食中毒対策
    - ・冬期を中心にホテル、仕出し屋等を対象にした監視指導
    - ・ノロウイルス食中毒注意報発令による注意喚起
  - ◆食肉の生食、加熱不足による食中毒対策
    - ・生、加熱不足の鶏肉を提供している飲食店等の監視指導
    - ・結着等特定の加工処理食肉の適正な取扱いの監視指導
  - ◆有毒さの誤食防止対策
    - ・県民への普及啓発
    - ・きのこ販売所に対する監視指導
- II 違反・苦情食品発生防止対策
- ◆表示違反対策
    - ・適正なアレルギー物質、期限表示等に関する監視指導
    - ・食品表示法施行に伴う表示基準等の周知
  - ◆異物混入対策
    - ・菓子、そうざい、漬物等を製造する施設に対する監視指導
    - ・HACCPを取り入れた衛生管理の普及・啓発の促進
    - ・フードディフェンスへの取り組みの周知
  - ◆規格基準違反対策
    - ・規格基準遵守状況についての監視指導 (アイスクリーム類製造施設等)
- III 輸入食品対策
- ◆効果的・効率的な輸入食品の検査
    - ・検疫所等における過去の違反事例、輸入統計等を参考 (残留農薬、食品添加物、遺伝子組換え食品等の検査実施)
- IV 食品中の放射性物質対策
- ◆流通食品の放射性物質検査
    - ・放射性物質検査結果を参考に検査対象自治体・品目等選定
  - ◆出荷制限の指示地域で採取された食品に係る監視指導 (卸売市場やきのこ販売所等)