

平成30年度三重県食品監視指導計画に基づく 監視指導の実施結果

目 次

I 施設の衛生監視と食品の検査に関する取組

1	監視指導に関する事項	1
1-1	基本的な考え方	1
1-2	重点監視指導事項	1
1-3	施設への立入検査に関する事項	1
1-4	営業者の責務の徹底	2
2	食品等の試験検査等に関する事項	3

II 安全な食肉の供給に関する取組

1	食品等の試験検査等に関する事項	11
2	監視指導に関する事項	13

III 自主衛生管理の促進に関する取組

1	三重県食品の自主衛生管理認定制度	14
2	総合衛生管理製造過程承認制度	14

IV 食品の適正表示に関する取組

1	監視指導に関する事項	16
---	------------	----

V 食の安全・安心の相互理解に関する取組

1	リスクコミュニケーションに関する事項	17
2	情報提供に関する事項	17
3	コンプライアンス意識の向上に関する事項	17

別表

1	ランク基準	18
---	-------	----

I 施設の衛生監視と食品の検査に関する取組

1 監視指導に関する事項

1-1 基本的な考え方

食品の製造から販売にいたる各段階で、食中毒発生を防止するための重点的な監視事項を定めるとともに、危害発生リスクに応じた施設の監視、指導及び食品の検査を実施することにより、食の安全確保を図りました。

1-2 重点監視指導事項

(1) 食中毒発生防止対策

腸管出血性大腸菌による食中毒は、発生件数は少ないものの重症化や感染症として拡がる可能性があること、また、カンピロバクターによる食中毒は、依然として発生件数が多いことから平成30年度も引き続き、食肉、食鳥肉及び牛肝臓の取扱施設を重点的に監視し、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターによる食中毒発生の防止に努めました。

また、ノロウイルスによる食中毒は、冬期における発生が多く、件数・患者ともに多くなり大規模化する傾向があることから、引き続き、冬期のノロウイルス対策を重点事項としました。

(2) 観光地等対策

本県では、平成28年5月に開催された伊勢志摩サミットや昨年4月～5月の「お伊勢さん菓子博2017」開催等に関連し、観光客は増加傾向にあります。昨年7月から8月の「全国高等学校総合体育大会」開催等、多数の観光客が訪れることが見込まれたことから、県民の食の安全の確保と併せて観光客に安全な食品を提供できるよう、観光地の飲食店（大規模旅館、レジャー施設等）を中心に監視指導の強化を図りました。

特に、全国高等学校総合体育大会の選手及び関係者等に安全な食品を提供できるよう監視指導を行いました。

1-3 施設への立入検査に関する事項

(1) 通常監視

食品取扱施設について、食中毒発生時のリスク、取り扱う食品の流通の広域性、製造量などを評価し、3ランクに分類し、ランクごとに監視頻度を定めて、食品衛生法に基づく施設基準や食品の衛生的な取扱いを中心とした監視を行いました。

また、施設から排出される廃棄食品が適切に廃棄されているかを必要に応じて伝票、帳簿等により確認しました。

ランクの分類については、別表1（ランク基準）（P18）のとおりです。

ランク (監視の目安)		A (2回/1年)	B (1回/1年)	C (1回/5年)	合計
許可施設	施設数	650	844	28,634	30,128
	監視数	1,690	1,284	10,079	13,053
許可を要しない施設	施設数	113	306	6,618	7,037
	監視数	476	484	1,599	2,559
合計	施設数	763	1,150	35,252	37,165
	監視数	2,166	1,768	11,678	15,612

〈許可施設〉飲食店営業などを行おうとする場合は、許可が必要となります。

(2) 一斉取締り

厚生労働省の方針に基づき、監視指導を実施しました。

ア 夏期（6～8月頃）

食中毒の原因となる微生物が増えやすい夏期に、食品の温度管理の徹底等について監視指導を実施しました。

イ 年末（11～12月頃）

食品流通量が増加する年末に、量販店を中心とした監視指導を強化するとともに、ノロウイルス、ふぐ毒による食中毒防止について啓発しました。

監視指導実施件数 (のべ件数)			食品収去検体数					
夏期	年末	計	国産品			輸入品		
			夏期	年末	計	夏期	年末	計
6,828	2,014	8,842	467	170	637	19	8	27

(3) 内部通報等に基づく立入調査

内部通報等の情報を精査し、違反が強く疑われる場合などには、関係機関と連携し立入調査を実施しました。

1-4 営業者の責務の徹底

「三重県の食品衛生の措置基準等に関する条例」で義務付けられている記録の作成・保存や、消費者からの健康被害の情報（医師の診察を受け、その症状が製造、加工または輸入した食品等に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。）の報告について、周知・徹底を行いました。

2 食品等の試験検査等に関する事項

平成30年度は、1,738検体（実検体数1,723検体）の検査を実施したところ、規格基準違反は0件、表示基準違反が1件あり、県が定める衛生管理指標等の不適合は32件ありました。

(1) 残留農薬検査結果

農薬は、野菜や果物などの農作物を栽培する時に、害虫や雑草から作物を守り、効率的な生産を行うために使用されるものです。

これらの農産物などに農薬が基準を超えて残留していないかを確認するため、販売や流通している食品の抜き取り検査（収去検査）を実施しました。

※ 食品衛生法では、食品中の残留農薬が、人の健康に影響を与えないよう残留農薬基準値を定めています。検査ではこの基準に基づき適否を判断しています。

検査 品目	年間 計画数	検査実施数				違反 件数	目 的
		計	国内産		外国産 (輸入品)		
			県内産	県外産			
野菜 果物	60	60	57	3	0	0	規格基準等適合性確認 （県内産は、農林水産 部及び関係団体と連携 し、生産段階指導へ活 用）
茶	3	3	3	0	0	0	規格基準等適合性確認
牛乳	5	5	5	0	0	0	土壌残留性のある有機 塩素系農薬について、規 格基準等適合性確認
輸入 加工 食品	15	15			15	0	規格基準等適合性確認
計	83	83				0	

検査項目について

野菜果物	107 農薬 103 項目（有機塩素系、有機リン系、カーバメイト系、有機窒素系、ピレスロイド系、有機硫黄系、炭化水素系）又は農薬の使用実態及び過去の違反事例等に基づいた項目
茶	42 農薬 42 項目
牛乳	有機塩素系農薬 11 農薬 5 項目（BHC、 γ -BHC、DDT、アルドリノ及びディルドリン、エンドリン）
輸入加工食品	有機リン系農薬 20 項目（EPN、エトプロホス、カズサホス、ジクロロホス、ダイアジノン、テルブホス、トルクロホスメチル、パラチオン、パラチオンメチル、ピラクロホス、フェンスルホチオン、フェントエート、ブタミホス、プロチオホス、ホサロン、ホスメット、ホレート、マラチオン、メタミドホス、メチダチオン）

(2) 残留動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤等）検査結果

動物用医薬品（抗生物質や合成抗菌剤など）は、家畜や養殖魚などの病気を治療し、効率的に飼育するために使用されるものです。

肉や卵などの畜産物や養殖魚などに動物用医薬品が残留していないか確認するため、販売・流通している食品の抜き取り検査（収去検査）を実施しました。

① 畜産物

検査品目		年間計画数	検査実施数	項目別検査実施数					違反件数	目的
				抗生物質	合成抗菌剤	テトラサイクリン系抗生物質	内部寄生虫用剤			
							ゾフルベンド	イベルメクシン		
輸入肉	牛肉	10	5	5	5	5	5	5	0	規格基準等 適合性確認
	豚肉		4	4	4	4	4	4	0	
	鶏肉		1	1	1	1	1	1	0	
	小計		10	10	10	10	10	10	0	
鶏卵		10	10	10	10	10		0		
牛乳		5	5	5				0		
はちみつ		3	3	3				0		
合計		28	28	28	20	20	20	10	0	

② 養殖魚

検査品目		年間計画数	検査実施数	項目別検査実施数			違反件数	目的
				抗生物質	合成抗菌剤	オキシテトラサイクリン（抗生物質）		
県内産	マダイ、ハマチ、スズキ	20	20	20	20	20	0	規格基準等 適合性確認

検査項目について

抗生物質	微生物が産生したもので、他の微生物の増殖を抑えるものをいいます。（ペニシリン系、マクロライド系、テトラサイクリン系）
合成抗菌剤	化学的に合成したもので、微生物の増殖を抑えるものをいいます。（スルファメラジン、スルファジミジン、スルファモノメトキシ、スルファジメトキシ、スルファキノサリン、ピリメタミン、ナイカルバジン、チアンフェニコール、オキシリン酸、ナリジクス酸、ピロミド酸）
テトラサイクリン系抗生物質	オキシテトラサイクリン、テトラサイクリン、クロルテトラサイクリン
内部寄生虫用剤	体内に寄生する寄生虫の増殖を抑えたり、殺したりする薬剤です。

(3) 遺伝子組換え食品検査結果

平成13年4月から食品衛生法により、遺伝子組換え食品の安全性審査が義務化され、安全性が審査されていない遺伝子組換え食品の販売等は禁止されています。

また、安全性が確認された遺伝子組換え食品を使用している場合には、その旨を表示しなければなりません。

安全性が確認されていない遺伝子組換え食品が混入していないか、表示が正しく行われているか確認するため、製造や販売・流通している食品の抜き取り検査（収去検査）を実施しました。

検査品目	年間 計画数	検査 実施数	不適 件数	目的
とうもろこし及びとうもろこし加工品（定性検査） ＊とうもろこし加工品、スナック菓子など	5	5	0	(1) 安全性が確認されていない遺伝子組換え食品を含有していないことの確認 (2) 適切な表示確認
大豆（定量検査） ＊豆腐、しょうゆなどの原料	5	5	0	
計	10	10	0	

検査項目について

遺伝子組換えとうもろこし（CBH351、Bt10）	
CBH351	殺虫性のトウモロコシのことで、害虫に強いトウモロコシです。商品名を「スターリンク」といいます。日本では食品としても、飼料としても認められていません。
Bt10	害虫や除草剤に強いトウモロコシです。日本では食品としても、飼料としても認められていません。
定性検査	遺伝子組換え食品の場合、安全性が確認された遺伝子組換え食品の混入の有無、安全性未審査の食品の混入の有無を確認する検査です。

遺伝子組換え大豆（Roundup Ready、Roundup Ready2、Liberty Link）	
Roundup Ready	米国モンサント社が開発した除草剤[商品名：ラウンドアップ]耐性農作物の総称です。開発されている農作物には、ダイズ、トウモロコシ、ナタネ、ワタなどがあります。
Liberty Link	ドイツのバイエルクロップサイエンス社の除草剤[商品名：リバティイー]に耐性を持つ農作物の総称です。開発されている農作物には、ダイズ、トウモロコシ、ナタネ、ワタなどがあります。
定量検査	遺伝子組換え食品の場合、遺伝子組換え食品の含有量を正確に測定する検査です。この場合、遺伝子組換え大豆が5%を超えるか否かの量を測定するものです。

(4) 環境汚染物質検査結果

工業技術等の発展により様々な化学物質が生産・使用されています。これらの化学物質は河川や海水を汚染し、また、過去に使用されていた化学物質が分解されず、環境中に残ることで、魚介類に蓄積され、さらに、それを食べることで人の健康に影響を与える可能性も懸念されます。

これらの物質のうちポリ塩化ビフェニル（PCB）、水銀及び有機スズ化合物（TBTO、TPTC）について、県内で漁獲された魚介類の検査を実施しました。

検査項目	年間 計画数	検査 実施数	検査魚種	不適 件数	目的
PCB、水銀	4	4	グレ、チヌ、サバ、マルアジ	0	暫定的規制値を超過していないことの確認
TBTO、TPTC	10	10	マダイ、ハマチ	0	暫定的一日摂取許容量を超過していないことの確認

検査項目について

暫定的規制値	本来、規制値を定める際には、長期毒性研究の結果から、人体の一日摂取許容量（ADI）を算出し、これを基にして定められます。しかし、PCBなどの長期毒性研究は、今後も継続されなければ、その研究の完成が見られない実情にあります。このため、その時点で入手し得る限りの国内外の研究結果を基礎として暫定的に人体の1日摂取量を算出し、それまでに得られた調査結果による食品の汚染の実態を勘案して当面の基準として定められています。
一日摂取許容量（ADI）	一日摂取許容量とは、人が一生涯にわたり毎日摂取しても健康上、悪影響がないと推定される化学物質の最大摂取量です。実験動物等を用いた毒性試験を行い、有害な影響が観察されなかった最大の投与量である無毒性量を安全係数で割って算出されます。
水銀の暫定的規制値	総水銀として0.4ppmを超えた場合には、さらにメチル水銀の検査を行います。その結果0.3ppmを超えた場合に暫定的規制値を超えた魚介類と判定されます。
PCBの暫定的規制値	PCB（ポリ塩化ビフェニル）は主に油状の化学物質で、安定な性質を有することから、電気機器の絶縁油、熱交換器の熱媒体、ノンカーボン紙など様々な用途で利用されていましたが、現在は製造・輸入ともに禁止されています。 暫定的規制値（可食部）は、内海内湾魚介類が3.0ppm、遠洋沖合魚介類が0.5ppmとされています。
TBTO、TPTCの暫定的一日摂取許容量	TBTO（酸化トリブチルスズ）とTPTC（塩化トリフェニル）は共にスズを含む有機化合物で、貝や藻類の付着を防止する効果を持っているため塗料として船底に塗られたり、漁網に塗られて利用されてきました。しかし、TBTOはその有害性と海洋汚染が問題となったことから、「化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律」により平成元年12月に製造、輸入等が禁止されました。 TBTOの暫定的一日摂取許容量は、1.6 μg/kg/日（昭和60年設定）、TPTCの暫定的一日摂取許容量は、0.5 μg/kg/日（平成6年設定）と定められています。

(5) アレルゲン（卵、乳、そば、小麦、落花生、えび、かに）検査結果

卵、乳等の特定の食物が原因でアレルギー症状を引き起こす人が増え、平成14年4月から食品衛生法により、これら特定原材料（アレルゲン）を含む食品の表示が義務化されました。平成27年4月1日に食品表示法が施行され、特定原材料（アレルゲン）を含む食品の表示に関する規定は、食品衛生法から食品表示法に移行されました。

これらの特定原材料（アレルゲン）を含む食品を取り扱う製造業者及び加工業者に対し、特定原材料を使用していない他の食品への微量混入がないか、また、表示が正しいかを調べるため、食品の抜き取り検査（収去検査）を実施しました。

検査項目 (特定原材料の種類)	年間 計画数	検査 実施 数	検査食品	不適 件数	目的
卵	各 10	10	菓子 9、その他 1	0	特定原材料について (1) 適切な表示 確認 (2) 製造工程中 での混入がない ことの確認
乳		10	菓子 7、魚肉ねり製品 1、 その他 2	0	
そば		10	菓子 4、麺類 6	0	
小麦		10	菓子 3、惣菜 3、麺類 1、 瓶詰缶詰 1、その他 2	0	
落花生		10	菓子 10	0	
えび・かに		10	菓子 5、調理ご飯 1 佃煮 1、その他 3	0	
合計	60	60		0	

(6) 添加物検査結果

添加物は、食品の保存性や品質の向上のために使用されています。

添加物が認められている基準を超えて使用されていないか、また、使用の認められていない添加物が使用されていないか、使用された添加物が正しく表示されているかなどを確認するため、販売や流通している食品の抜き取り検査（収去検査）を実施しました。

※ 食品衛生法では、食品中の添加物が、人の健康に影響を与えないよう使用基準を定めています。検査では、この基準に基づき適否を判断しています。

添加物の 用途区分	検査項目	年間 計画数	検査 実施数	違反 件数	目的
保存料	ソルビン酸等	22	22	0	規格基準等 適合性確認
漂白剤	亜硫酸塩類	20	20	0	
酸化防止剤	BHA 等	15	15	0	
甘味料	サッカリン Na 等	15	15	1	
発色剤	亜硝酸 Na	20	20	0	
防カビ剤	イマザリル等	15	15	0	
合成着色料	食用赤色 2 号等	10	10	0	
品質保持剤	プロピレングリコール	3	3	0	
合計		120	120	1	

※表示基準違反 1 件

(7) 器具及び容器包装検査結果

食品の製造等に使用される器具及び容器包装が食品衛生法により定められた基準に適合しているかどうかを確認するため、抜き取り検査（収去検査）を実施しました。

※ 食品衛生法では、器具及び容器包装が、人の健康に影響を与えないよう規格基準を定めています。検査では、この規格基準に基づき適否を判断しています。

検査項目	年間計画数	検査実施数	違反件数	目的
蛍光物質	5	5	0	規格基準等適合性確認

(8) カビ毒検査結果

アフラトキシン (aflatoxin) は、アスペルギルス (*Aspergillus* 属) 等のかびが作り出す毒の一種で、強い発がん性を有する物質として知られており、輸入穀類、ナッツ類等に含有されている可能性があります。

食品衛生法により、総アフラトキシン（アフラトキシン B1、B2、G1 及び G2 の総和）として、暫定基準 $10 \mu\text{g/kg}$ を超えないことと規制されており、検査方法が確立した平成 25 年度から検査を実施しています。

規制値を超えてアフラトキシンが含有されていないか確認するため、販売や流通している穀類等の抜き取り検査（収去検査）を実施しました。

検査項目	年間 計画数	検査 実施数	暫定基 準値超 過件数	目的
総アフラトキシン （豆類・穀類）	10	0	0	アフラトキシンの指標 （総アフラトキシン）を 超過していないことの確 認
総アフラトキシン （豆類・穀類加工品）		10	0	
合計	10	10	0	

(9) 微生物検査結果

食品中に食中毒菌が存在しても直ちに食中毒がおこるわけではありませんが、規格で定められた基準に適合しているか又は自主衛生管理を向上するための指標に適合しているかを確認するために、食品の微生物（細菌）検査を実施しました。

食肉製品、清涼飲料水、冷凍食品などの食品は、食品衛生法により微生物の規格が定められていますが、菓子、そうざいなどは規格が定められていません。三重県では、食品衛生法で微生物の規格基準が設けられていない食品について、独自の指標（三重県食品の衛生管理指標）を定めています。

検査品目	検査 実施数	不適合等 件数	不適項目※
調理ご飯	54	0	
調理パン	17	0	
生菓子（洋菓子）	73	10	細菌数 1、大腸菌群 9
生菓子（和菓子）	58	2	大腸菌群 2
そうざい（加熱）	362	1	大腸菌 1
そうざい（未加熱）	203	11	細菌数 3、大腸菌 7、黄色ブドウ球菌 1
豆腐	40	3	細菌数 3
生食用鮮魚介類	78	0	
生食用かき（むき身）	34	0	
その他	116	5	細菌数 3、大腸菌群 3
計	1035	32	

※ 規格基準違反があれば、その件数を不適合等件数の内数として（ ）で示します。

※ 複数の項目が不適合である検体を含んでいます。

検査項目について

細菌数	食品中に生存している全ての細菌の数で、一般的な汚染の指標となります。
大腸菌群	糞便や環境からの汚染の指標となります。
大腸菌	糞便系の汚染の指標となります。
黄色ブドウ球菌	食中毒菌の一つです。傷口や髪の毛などに存在することがあり、従業員の手指を介した汚染などが考えられます。
腸炎ビブリオ	食中毒菌の一つで、塩分を好む細菌です。腸炎ビブリオがついた食品（魚介類など）を調理した器具などからの汚染が考えられます。
サルモネラ属菌	食中毒菌の一つです。サルモネラに汚染された食品（鶏卵など）の加熱不足、サルモネラを保菌している従業員からの汚染などが考えられます。

(10) その他の検査結果

検査種類	検体数	検査の概要
給食等の食品検査	150	県では、大量調理施設で調理された給食など同時に 30 人以上の同じ食品を調理した場合には、食中毒発生時の原因究明等に用いるため、その 1 食分を検査用として 72 時間以上（10℃以下）保存するよう定めています。保存食の細菌汚染の状況を知るために、一般細菌数や大腸菌、病原細菌の有無などの検査を行います。
拭き取り検査	203	食中毒を予防するために、食品の製造や調理の現場が細菌で汚染されていないかを検査する方法です。食品の製造加工に携わる人の手指や、調理器具、容器などは清潔で衛生的でなければいけません。これらの検査対象物の細菌汚染の状況を知るために、検査しようとする器具、器材または手指の一定面積内の一般細菌数や大腸菌群、病原細菌の有無などの検査を行います。

事務担当	医療保健部食品安全課 食品衛生班 電話：059-224-2343
------	--

Ⅱ 安全な食肉の供給に関する取組

1 食品等の試験検査等に関する事項

(1) と畜検査、食鳥検査

食用として適さない食肉・食鳥肉が出荷されることがないように、と畜検査及び食鳥検査を実施しました。

検査区分	畜種	検査頭羽数
と畜検査	牛	7,399
	豚	74,853
食鳥検査※	鶏	1,137,179

※ 鶏の検査羽数は、年間処理羽数が 30 万羽を超える大規模食鳥処理場（県内 1 か所）での検査羽数です。

(2) 残留有害物質モニタリング調査等

食肉及び食鳥肉に農薬や動物用医薬品が残留していないか、定期的にモニタリング検査を実施しました。

区分	年間 計画数	検査実施数				検査結果 (違反数)
		食肉 (牛)	食肉 (豚)	食鳥肉 (鶏)	計	
抗生物質	215	96	110	10	216	0
合成抗菌剤	5	0	5	0	5	0
テトラサイクリン系抗生物質	5	0	5	0	5	0
内部寄生虫用剤	5	0	10	0	10	0

※ モニタリング検査は、病歴や治療歴のある（動物用医薬品使用の疑いのある）家畜の検査ではなく、正常なものについて定期的の実施する検査です。

検査項目について

抗生物質	微生物が産生したもので、他の微生物の増殖を抑えるものをいいます。 (ペニシリン系、マクロライド系、テトラサイクリン系)
合成抗菌剤	化学的に合成したもので、微生物の増殖を抑えるものをいいます。 (スルファメラジン、スルファジミジン、スルファモノメトキシ、スルファジメトキシ、スルファキノサリン、ピリメタミン、ナイカルバジン、チアンフェニコール、オキシリン酸、ナリジクス酸、ピロミド酸)
テトラサイクリン系抗生物質	(オキシテトラサイクリン、テトラサイクリン、クロルテトラサイクリン)
内部寄生虫用剤	体内に寄生する寄生虫の増殖を抑えたり、殺したりする薬剤です。

(3) 微生物検査

と畜検査及び食鳥検査で合格となった枝肉、食鳥と体について、と畜作業等の衛生状況を確認するために定期的に検査を実施し、微生物汚染防止に努めました。

区分	年間 計画数	検査検体数			
		食肉 (牛)	食肉 (豚)	食鳥肉 (鶏)	計
腸管出血性大腸菌	100	100			100
サルモネラ	100	0	60	47	107
カンピロバクター	40			47	47
一般細菌・大腸菌群等	340	296	240	94	630

2 監視指導に関する事項

と畜場や食鳥処理場のとさつ・解体処理施設等の衛生管理が適切であるか定期的に検査を実施しました。

区分	年間計画数	検査検体数		
		と畜場	食鳥処理場	計
腸管出血性大腸菌	50	47		47
サルモネラ	50	0	66	66
カンピロバクター	40		66	66
一般細菌・大腸菌群等	100	106	152	258

事務担当	医療保健部食品安全課 食品衛生班 電話：059-224-2343
------	--

Ⅲ 自主衛生管理の促進に関する取組

1 三重県食品の自主衛生管理認定制度

三重県では、平成１９年度に食品等事業者の自主衛生管理を促進するため、「三重県 HACCP 手法導入認定制度」を制定しました。

また、平成２３年度から、「三重県 HACCP 手法導入認定制度」を食品等事業者にとってより取り組みやすい制度に見直した「三重県食品の自主衛生管理認定制度」を制定し、自主的な一般衛生管理の向上を支援しています。

平成３０年度は、次の施設を三重県食品の自主衛生管理認定制度に基づく認定施設として認定しました。

認定日	平成３０年８月２９日
認定業者	常盤薬品工業株式会社
業種	清涼飲料水製造業

認定日	平成３０年１２月２７日
認定業者	有限会社四日市酪農
業種	乳処理業

認定日	平成３１年１月１８日
認定業者	あづま食品株式会社
業種	納豆製造業

2 総合衛生管理製造過程承認制度

食品衛生法で製造又は加工の方法の基準が定められた食品の一部について、厚生労働大臣が総合衛生管理製造過程の承認を行っています。

三重県では、総合衛生管理製造過程対象食品の製造施設に対して、承認取得、承認維持に関して支援を行いました。

平成３１年３月３１日現在の県内施設承認状況

総合衛生管理製造過程承認施設数	５施設
総合衛生管理製造過程承認品目数	１３品目

HACCP システム	HACCP システムとは、食品の製造・生産の過程において、0157 のように食品の安全性に重大な危害を発生させる要因を確実に除去する工程を定めて、その工程を重点的に管理し、食品の安全性を確保するという手法です。近年、食の安全・安心を確保する観点から食品の製造管理の主流となっています。本県では、食品製造・加工施設を対象に、HACCP システムの導入を促進し、微生物汚染等による健康被害（食中毒）の未然防止を図っています。
総合衛生管理製造過程	総合衛生管理製造過程とは、HACCP システムによる衛生管理やその前提となる施設設備の衛生管理等を行うことにより、総合的に衛生管理された食品の製造・加工工程のことをいいます。

事務担当	医療保健部食品安全課 食品衛生班 電話：059-224-2343
------	--

Ⅳ 食品の適正表示に関する取組

1 監視指導に関する事項

食品の表示は、消費者の皆さんが食品を購入するときに、正しく食品の内容を理解し、選択するうえでの重要な情報源となっています。

消費者に正確な情報を伝えるため、食品表示法に基づく食品表示制度について消費者及び事業者に普及啓発を行うとともに、食品の販売や製造者等に立入の際は食品表示が適正になされているかの監視指導を実施しました。

(1) 監視施設数

食品表示において、近年問題となっている重篤な健康被害のおそれがあるアレルギーの表示について重点的に監視指導を行うとともに、表示事項が欠落しているなど、不適正な表示の食品を確認した場合は、事業者に対して改善するよう指導しました。指導により改善されない場合等は、改善を指示・命令していますが、平成30年度の指示・命令件数は0件でした。

対象施設	監視施設数	うち不適発見施設数	うち指示・命令件数
食品製造・販売業者	1,116	72	0
農産物直売所 (朝市・青空市等)	159	113	0
計	1,275	185	0

(2) 品種や産地の適正性の確認

品種や産地が適正に表示されているか確認を行うため、小売店で販売されている米を買い上げ、科学的検査（品種を判別するDNA検査及び国産米と外国産米を判別する微量元素測定）を行いました。

検査品目	検査実施数	検査結果	
		品種判別	産地表示
米	4	適正	適正

事務担当

医療保健部食品安全課
食品表示班
電話：059-224-2358

Ⅴ 食の安全・安心の相互理解に関する取組

1 リスクコミュニケーションに関する事項

食品の安全・安心の確保について消費者、食品等事業者、行政が意見交換を行い、相互理解を深めることを目的とした懇話会やフォーラムを関係部局と協力して開催しました。

リスクコミュニケーション		講習会等	
回数	参加者数	回数	参加者数
70	2,404	409	13,348

2 情報提供に関する事項

「三重県食中毒警報発令要領」に基づき、食中毒の発生しやすい気象条件になった7月11日、7月25日、8月6日及び8月27日に食中毒警報を発令し、報道やホームページ等を利用し情報提供を行いました。

消費者が食品に対して正しく理解する機会として、出前トーク等による正しい知識の普及啓発を行うとともに、食品衛生月間（8月）に関係機関と協同で県内の大規模小売店等において街頭啓発を実施しました。

また、食品衛生や食品表示等に関する情報の提供や「三重県食の安全・安心確保に関する条例」に基づき特定事業者が行った自主回収の情報の公表をホームページで行いました。

3 コンプライアンス意識の向上に関する事項

食品事業者のコンプライアンス意識の向上のために、環境生活部、農林水産部と連携してコンプライアンス研修を実施しました。

回数	参加者数
1回（10月25日開催）	54

事務担当	医療保健部食品安全課 食品衛生班 電話：059-224-2343 食品表示班 電話：059-224-2358
------	--

別表 1

ランク基準

分類	監視頻度	業 種
A	2 回／年	1 食中毒が発生した場合に大規模となる可能性が高い施設 (1) 大量調理を行う飲食店営業（弁当屋、仕出し屋、旅館等） (2) 大規模小売り店舗（同一施設内で7つ以上の許可を有する量販店） (3) 大規模食鳥処理場 (4) 生食用食肉取扱施設 2 過去3年以内に営業禁止等の行政処分を受けている施設 3 その他、保健所長が必要と認めた施設
B	1 回／年	1 食品を大量に調理する施設、又は、製造、処理、加工等し製品を広域流通している施設 (1) 大量調理を行う集団給食施設、又は、共同調理場方式の集団給食施設 (2) Aランク以外の飲食店営業（弁当屋、仕出し屋、旅館等）のうち、比較的大量に調理をおこなう施設 (3) 広域流通する製品を製造する次の製造業 ア 菓子製造業 イ あん類製造業 ウ アイスクリーム類製造業 エ 乳処理 オ 特別牛乳さく取処理業 カ 乳製品製造業 キ 食肉処理業 ク 食肉製品製造業 ケ 魚介類せり売り営業 コ 魚肉ねり製品製造業 カ 食品の冷凍又は冷蔵業 シ 清涼飲料水製造業 ス 乳酸菌飲料製造業 セ 食用油脂製造業 ソ みそ製造業 タ 醤油製造業 チ ソース類製造業 ツ 豆腐製造業 テ 納豆製造業 ト めん類製造業 ナ そうざい製造業 ニ 三重県食品衛生規則に基づく食品等製造業 2 地方卸売市場 3 認定小規模食鳥処理場 4 総合衛生管理製造過程承認施設 5 特定施設 6 その他、保健所長が必要と認めた施設
C	1 回／5 年	食中毒発生時に大規模となる可能性が低い、Aランク及びBランクを除いた全ての許可又は届出施設

備考：大量調理とは、同一メニューを1回300食以上、1日750食以上提供する施設をいう。

：許可及び届出の不要な業種については、必要に応じて監視指導を実施する。

：食中毒発生施設等については、改善がみられるまで監視指導の強化を図る。

：収去検査等において不適がみられた施設については、改善がみられるまで監視指導の強化を図る。