

令和3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（4～9月分）

目 次

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	2
2	食品等の試験検査等に関する事項	3

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	10
2	監視指導に関する事項	11

自主管理の促進に関する取組

1	「HACCPに沿った衛生管理」の支援	12
2	三重県食品の自主衛生管理認定制度	12
3	総合衛生管理製造過程承認制度	12

食品の適正表示に関する取組

1	監視指導に関する事項	14
---	------------	----

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	15
2	情報提供に関する事項	15
3	コンプライアンス意識の向上に関する事項	15

新型コロナウイルス感染症の拡大による監視指導計画への影響

令和3年度上半期は、新型コロナウイルス感染症の拡大を受け、監視指導については計画どおり実施することができませんでした。

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、危害発生リスク等に応じて施設の監視、指導及び食品の検査を実施しています。

また、食品衛生法改正に基づき、令和3年6月から、原則全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が義務付けられたことから、各施設のHACCPに沿った衛生管理の取組状況を把握し、適切に運用されていることの確認を行っています。

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令和3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ています。

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ています。

(2) 観光地等対策

本県では、平成23年に制定したみえの観光振興に関する条例に基づき、「三重県観光振興基本計画」を策定して観光の産業化に取り組んでおり、令和2年度からは新たに策定した「三重県観光振興基本計画（令和2年度～5年度）」に基づき、引き続き観光振興に取り組んでいます。

これらのことから、県民の食の安全の確保と併せて来県者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）を中心に監視指導を強化しています。

1 - 3 施設への立入検査に関する事項

(1) 通常監視

施設基準への適合性の確認を行うとともに、食品の衛生的な取扱いやHACCPに基づく衛生管理の実施状況などを監視しています。

特に、食中毒発生時のリスク、取り扱う食品の流通の広域性、製造量などから重点的に監視する必要がある次の施設については、年に1回以上の監視指導を実施しています。

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
(3)	大規模食鳥処理場
2	生食用食肉取扱施設
3	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
4	その他、保健所長が必要と認めた施設

次の表にある「その他の施設」は、各保健所及び食肉衛生検査所において、各地域の実情、過去の監視指導の実施状況などを考慮して、計画的かつ効果的に監視指導を実施しています。

施設 (監視の目安)		重点的に監視する 必要がある施設 (1回/1年)	その他の施設 (必要に応じ)	合計
許可施設	対象施設数	722	28,445	29,167
	監視実施数	241	4,070	4,311
許可を要し ない施設	対象施設数	9	7,329	7,338
	監視実施数	12	332	344
合計	対象施設数	731	35,774	36,505
	監視実施数	253	4,402	4,655

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

厚生労働省の指針に基づき、夏期及び年末一斉取締りを行っています。

ア 夏期(7~9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す。

監視実施件数			食品収去実施件数(検体数)					
夏期	年末	計	国産品			輸入品		
			夏期	年末	計	夏期	年末	計
2,896	-	2,896	288	-	288	14	-	14

(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ています。

2 食品等の試験検査等に関する事項

令和3年度の上半期は、919検体（延べ検体数 934 検体）を検査したところ、県の衛生管理指標等の不適合は 19 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）を実施しています。

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	20	16	4	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	0			0	0	規格基準等適合性確認
計	83	28	24	4	0	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、-BHC、DDT、アルドリン及びディルドリン、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）を実施しています。

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				
						ゾルベレンダ	チイベルメク			
輸入肉 牛肉 豚肉 鶏肉 小計	10	3	2	2	2	3	3	0	規格基準等 適合性確認	
		2	2	2	2	2	2	0		
		0	0	0	0	0	0	0		
		5	4	4	4	5	5	0		
鶏卵	10	0	0	0	0		0			
牛乳	5	5					0			
はちみつ	3	3					0			
合計	28	13	12	4	4	5	5	0		

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	20	10	10	10	10	0	規格基準等 適合性確認	

検査項目について

抗生物質	微生物が産生する物質で、他の微生物の増殖を抑える作用があるものをいいます。（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	化学的に合成した薬剤で、微生物の増殖を抑える作用があるものをいいます。（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

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、食品衛生法により禁止されています。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）を実施しています。

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	5	5	0	(1)適切な表示確認 (2)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
大豆（定量検査） * 豆腐原料	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ています。

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	チヌ、カレイ、 サバ、タイ	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	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成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	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) 特定原材料(アレルゲン)検査結果

特定原材料(アレルゲン)を含む食品の表示は、食品表示法で規定されていることから、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)を実施しています。

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	5	菓子 3、その他 2	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		5	菓子 4、その他 1	0	
そば		0		0	
小麦		5	菓子 2、その他 3	0	
落花生		5	菓子 3、魚介類加工品 1、 その他 1	0	
えび・かに		0		0	
合計		60	20		

(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)を実施しています。

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 (疑い 含む)	目的
保存料	ソルビン酸等	22	8	0	規格基準等 適合性確認
漂白剤	亜硫酸塩類	15	5	0	
酸化防止剤	BHA 等	15	8	0	
甘味料	サッカリン Na 等	15	5	0	
発色剤	亜硝酸 Na	20	10	0	
防カビ剤	イマザリル等	15	5	0	
合成着色料	食用赤色 2 号等	10	0	0	
品質保持剤	プロピレングリコール	3	3	0	
合計		115	44	0	

(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）を実施しています。

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	-	-	規格基準等適合性確認

下半期に実施を予定

(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)等のカビ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10µg/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）を実施しています。

検査項目	年間計画数	検査実施数	違反件数	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)		5	0	
合計	10	5	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)検査を実施しています。

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	16	0	
調理パン	30	0	
生菓子(洋菓子)	25	1	大腸菌群 1

生菓子(和菓子)	38	0	
そうざい(加熱)	104	5	生菌数 3、大腸菌 2、黄色ブドウ球菌 1
そうざい(未加熱)	200	5	生菌数 2、大腸菌 3
豆腐	27	0	
生食用鮮魚介類	41	6	生菌数 6
生食用かき(むき身)	0	0	
その他	10	1	大腸菌群 1
計	491	18	

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

検査種類	検体数	検査の概要
給食等の食品検査	93	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	63	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
------	--

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・食鳥肉が出荷されないことがないように、と畜検査及び食鳥検査を実施しています。

検査区分	畜種	検査頭羽数
と畜検査	牛	2,702
	豚	30,602
食鳥検査	鶏	551,357

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ています。

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	170	40	40	5	85	0
合成抗菌剤	5	-	5	-	5	0
テトラサイクリン系抗生物質	5	-	5	-	5	0
内部寄生虫用剤	5	-	5	-	5	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	微生物が産生する物質で、他の微生物の増殖を抑える作用のあるものをいいます。 (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	化学的に合成した薬剤で、微生物の増殖を抑える作用があるものをいいます(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モニタリング検査を実施し、微生物汚染防止に努めています。

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	90	45			45
サルモネラ	85	0	30	21	51
カンピロバクター	30			21	21
一般細菌・大腸菌群等	380	50	50	96	196

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ています。

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	40	10		10
サルモネラ	40	0	25	25
カンピロバクター	40		25	25
一般細菌・大腸菌群等	160	26	50	76

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

自主管理の促進に関する取組

1 「HACCPに沿った衛生管理」の支援

食品衛生法改正に伴い、令和3年6月から全ての食品等事業者に対し、「HACCPに沿った衛生管理」が義務付けられました。HACCPの7原則を基本とする「HACCPに基づく衛生管理」を行う大規模施設等の事業者及びHACCPの弾力的な取扱いを可能とする「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行う小規模事業者に対して、それぞれの規模に応じて適切に運用できるよう支援を行っています。

全ての事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組み、適切に運用できるよう、各施設の状態に応じた導入支援や運用状況の助言等を行い、確認を行っています。

2 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。

令和3年9月30日現在の認定施設状況

三重県食品の自主衛生管理認定制度に基づく認定施設数	32施設
---------------------------	------

なお、平成30年6月の食品衛生法改正により、令和3年6月からすべての食品関連施設においてHACCPに沿った衛生管理が原則義務化されたため、新たな募集は令和元年6月で終了しました。

3 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。

なお、平成30年6月の食品衛生法改正に伴い、総合衛生管理製造過程承認制度の規定は令和2年5月31日をもって廃止されましたが、承認中の施設は期間満了まで承認が継続されるため、引き続き東海北陸厚生局と連携して助言・指導を行っています。

令和3年9月30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	1施設
総合衛生管理製造過程承認品目数	4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
------	--

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ています。

(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ています。

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	288	19	0
農産物直売所 (朝市・青空市等)	26	15	0
計	314	34	0

(2) 米穀の品種及び産地の確認

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安定同位体比分析）を行います。

検査品目	検査実施数	検査結果			
		品種判別		産地表示	
		適正	不適	適正	不適
米	5				

10月以降に令和3年産米を対象に実施予定

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

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ています。

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
31	349	128	2,509

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19日と8月4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、新型コロナウイルス感染対策に配慮し、WEBを活用した講習会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）に関係機関と共同で県内の大規模小売店等において街頭啓発やリーフレットの設置を行いました。

ホームページでは食品衛生や食品表示等に関する情報提供を行っています。

令和3年6月以降は食品衛生法及び食品表示法の改正により食品等事業者が食品等の自主回収を行った場合の届出が義務付けられ、国が一元的にシステムで公表することとなりました。

これまでの「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や、今回の国の届出制度の対象とならない事業者の自主回収の情報については引き続きホームページで公表を行っています。

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す。

対象	実施数	参加者数	備考
食品事業者等	-	-	

下半期に実施を予定

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
------	--