

# 令和4年度千葉県食品衛生監視指導計画の概要について

## 1 趣 旨

食品衛生法第24条第1項の規定により、県は、国の示す指針に基づき、毎年度、翌年度に行う監視指導の実施に関する計画（千葉県食品衛生監視指導計画）を、県内の食品等事業者の施設の設置の状況、食品衛生上の危害の発生状況、その他県内の実情を勘案して定めることとされています。

県においては、令和3年度千葉県食品衛生監視指導計画の遂行状況等を踏まえるとともに、「千葉県食品等の安全・安心の確保に関する条例」の基本方針に配慮し、令和4年度千葉県食品衛生監視指導計画（以下「計画」という。）を策定しました。

## 2 計画に必要な事項（食品衛生法第24条第2項）

- (1) 重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項
- (2) 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に係る指導に関する事項
- (3) 監視指導の実施に当たっての国、他の都道府県等その他関係機関との連携協力の確保に関する事項
- (4) その他監視指導の実施のために必要な事項

## 3 対象地域、対象者等及び実施期間

- (1) 対象地域  
千葉市、船橋市及び柏市を除く県内地域
- (2) 対象者等
  - ア 食品衛生法に基づく営業施設及び食品等事業者
  - イ と畜場法に基づくと畜場及び従事者
  - ウ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づく食鳥処理場及び従事者
  - エ ふぐの取扱い等に関する条例に基づくふぐ営業認証施設及びふぐ処理師
  - オ 消費者（食品等の安全性の確保に関する施策へ意見を表明する等の役割）
- (3) 実施期間  
令和4年4月1日から翌年3月31日まで

## 4 主要項目の概要

### (1) 共通監視指導事項

食品関連法令等に基づく施設等の構造の基準、食品等の規格基準の遵守及びHACCPに沿った衛生管理等に係る監視指導の推進に努める。

### (2) 重点監視指導事項

以下の事項について、重点的に監視指導を行う。

- ア 食中毒の発生予防
- イ 食品等の適正な表示
- ウ 食品の生産から消費に至る各段階における重点的な事項を対象とした効率的な監視指導
- エ 広域流通食品等事業者に対する指導の推進
- オ 異物混入防止対策の徹底
- カ 輸入食品の安全確保
- キ 回収・廃棄食品等の処理
- ク 食品衛生法等の改正に係る指導
- ケ 飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理の徹底

### (3) 監視指導の実施体制

食品に関連する監視指導に当たっては、監視指導や検査を行う機関がそれぞれの役割分担を明確にするとともに、国や他の都道府県及び関係部署等とも緊密な連携体制を確保する。

また、試験検査機関の体制の整備についても随時見直しを行う。

### (4) 施設への立入検査に関する事項

食品衛生法等の改正により、原則として全ての食品等事業者を対象にHACCPに沿った衛生管理が制度化されたことから、施設の衛生管理状況等の監視指導に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認が必要となる。

新制度の施行に伴い、効率的かつ適切な監視指導を実施するため、監視指導を4つに分類し、分類ごとの監視指導の重要度を踏まえて、本県における監視指導の頻度を定める。

### (5) 食品の収去検査等

各検査実施機関において、食品衛生法に基づく規格基準検査を実施し、違反食品の排除に努めるとともに、食中毒発生防止のための検査を実施し指導を行う。

また、食品表示法に基づき、食品の不適正表示を摘発指導する。

### (6) 夏期及び年末等における監視指導の強化

食中毒等の健康危害の発生しやすい夏期及び食品の流通が多くなる年末において対象業種（施設）を定めて監視指導を行い、食品による健康被害を未然に防止するよう努める。

**(7) 県民等への情報提供及び意見交換**

計画策定時の原案、年度終了後の実績及び夏期・年末の実施結果等について公表するとともに、県民等から意見聴取を行う機会を設ける。

**(8) 食中毒等健康危害発生時の対応**

食中毒が発生した場合には、「千葉県健康危機管理基本指針」及び「千葉県食中毒疫学調査要領」等に基づき、迅速かつ適切に原因究明を行い危害の拡大防止に努めるとともに、広域的な食中毒が発生した場合には、広域連携協議会等において情報を共有し、関係機関と連携して対策を講じる。

**(9) 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進**

食品衛生管理の主体は、食品等事業者自らが担っており、原材料等の安全の確認から製品の流通に至るまで、食品等事業者自らが実施する衛生管理が必要不可欠であるため、一層の強化を図るとともに、法令に規定される食品等事業者の責務を遵守するよう積極的に推進する。

また、H A C C Pに沿った衛生管理の制度化を踏まえ、H A C C Pの指導・助言を実施する。

**(10) 人材の育成及び資質の向上**

最新かつ高度な知見が要求される監視指導及び食品検査を行う職員の研修、並びに食品等事業者への講習会等の充実を図る。

## 5 令和3年度計画との主な変更点

**(1) 食中毒予防対策に係る事項**

県内で過去5年間に発生した食中毒の原因物質として多くを占めるものを精査し、新たに「ウエルシュ菌」及び「黄色ブドウ球菌」に係る対策を追加した上で、以下の事項について重点的に監視指導を行うこととする。

**ア ウエルシュ菌**

大量調理食品の加熱殺菌及びウエルシュ菌の増殖防止のための速やかな冷却の徹底

**イ 黄色ブドウ球菌**

(ア)調理従事者における皮膚の化膿性疾患の確認及び当該部位への耐水性の被覆材の使用の徹底

(イ)食品の低温管理の徹底

**(2) 飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理に係る事項**

新型コロナウイルス感染症の流行が継続し、新たに持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）等のサービスを開始する一般的な飲食店が増加していることを踏まえ、衛生管理の徹底について指導を行うこととする。