

平成30年度
群馬県食品衛生監視指導計画

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

目 次

第 1	策定の目的	P 1
1	基本的な方向	
第 2	監視指導の適用区域及び実施期間	P 1
1	適用区域	
2	実施期間	
第 3	監視指導の実施体制に関する事項	P 1
1	主な関係法令	
2	監視指導実施機関等	
3	試験検査実施機関等	
第 4	関係機関との連携に関する事項	P 3
1	厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携の確保	
2	前橋市及び高崎市との連携の確保	
3	庁内関係部局との連携の確保	
4	農林水産省との連携の確保	
5	警察との連携の確保	
第 5	食品関係営業施設等への監視指導に関する事項	P 4
1	監視指導における基本事項	
2	監視指導実施計画	
3	重点監視事項 ～平成30年度に重点的・優先的に取り組む施策～	
4	特別監視指導計画	
5	災害発生時の食品衛生の確保	
第 6	食品等の検査に関する事項	P 8
第 7	違反事実確認時の対応に関する事項	P 9
1	施設監視の結果、違反事実を確認した場合	
2	収去検査の結果、違反事実を確認した場合	
3	食中毒発生時の対応	
第 8	公表に関する事項	P 10
1	食品衛生監視指導計画の実施結果	
2	一斉監視の実施	
3	試験検査結果	
4	違反事実等の公表	

第9	情報提供及びリスクコミュニケーション（意見の交換等）に関する事項	P 10
1	監視指導計画のリスクコミュニケーション	
2	県民や事業者とのリスクコミュニケーション	
3	県民への情報提供	
4	食品衛生思想の普及・啓発	
第10	食品等事業者の自主的な衛生管理の推進に関する事項	P 12
1	H A C C Pによる衛生管理手法の普及啓発	
2	群馬県食品自主衛生管理認証制度の推進	
3	（一社）群馬県食品衛生協会の指導育成等	
4	食品衛生責任者の再教育等の実施等	
5	生産段階に関わる食品等事業者の自主的な衛生管理の推進	
第11	食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上対策に関する事項	P 12
1	食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員等に対する講習会の開催等	
2	衛生管理責任者等の資質の向上対策	
3	食品衛生推進員の資質の向上対策	
別表1	平成30年度 食品関係営業施設の監視指導実施計画	P 14
別表2	平成30年度 事項別の食品衛生監視指導実施計画	P 15
別表3	平成30年度 食品等検査実施計画（試験検査実施機関別検体数）	P 16
	用語解説	P 18

本文中（番号）を付している用語は、用語解説に説明を記載しました。

第1 策定の目的

群馬県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）は、食品衛生法第24条第1項の規定に基づき、群馬県における食品関係施設への監視指導や流通食品等の検査等を効率的に行うことを目的に個別実施計画として策定するものである。

1 基本的な方針

食品の安全確保のため、食品衛生法では国・都道府県等及び食品等事業者の責務が定められている。特に、食品等事業者は、消費者に食品等を提供する者として、第一義的責任を有している。また、消費者においては、家庭内での飲食による危害の発生を防止するという観点から、食品の安全確保に関する知識と理解を深め、食品の安全確保に積極的な役割を果たすことが期待されている。

本県では、食品の安全確保は最も基本的な行政課題の一つであるとの認識に立ち、消費者の健康の保護と総合行政などの視点を基本理念とする「群馬県食品安全基本条例（平成16年群馬県条例第7号）」を制定するとともに、「群馬県食品安全基本計画（第4期：平成28年度～平成31年度）」（以下「基本計画」という。）を策定し、総合的かつ計画的に食品等の安全確保を図っている。

監視指導計画は基本計画との整合、調和を図りながら、食品等事業者の責務の励行状況や安全な食品の供給状況を確認するため、食品関係施設への監視指導及び県内流通食品の検査について定めるとともに、県民等との情報及び意見の交換等（以下「リスクコミュニケーション」という。）の方法についても定めている。

第2 監視指導の適用区域及び実施期間

1 適用区域

中核市の前橋市及び高崎市を除く群馬県内の全区域とする。

ただし、「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」（平成21年法律第26号、以下「米トレサビリティ法¹⁾」という。） 不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号、以下「景品表示法²⁾」という。）に基づく業務は、中核市を含む群馬県内全区域とする。

2 実施期間

平成30年4月1日から平成31年3月31日までの1年間

第3 監視指導の実施体制に関する事項

1 主な関係法令

- ・食品衛生法（昭和22年12月24日法律第283号）
- ・群馬県食品衛生法施行条例³⁾（平成12年群馬県条例第41号）
- ・群馬県食品衛生条例⁴⁾（昭和44年群馬県条例第17号、以下「食品衛生条例」）
- ・健康増進法（平成14年法律第103号）
- ・景品表示法
- ・米トレサビリティ法
- ・食品表示法⁵⁾（平成25年6月28日法律第70号）
- ・と畜場法（昭和28年8月1日法律第114号）

- ・食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年6月29日法律第70号、以下「食鳥検査法」という。）

2 監視指導実施機関等

(1) 監視指導の対象

- 食品衛生法に基づく営業施設及び営業者等
- 群馬県食品衛生条例に基づく営業施設及び営業者等
- 健康増進法に基づく特定給食施設及びその他の給食施設並びに設置者等
- と畜場法に基づくと畜場及び設置者等
- 食鳥検査法に基づく食鳥処理場及び設置者等
- その他、食品の製造、貯蔵及び販売に関わる施設及び設置者等（米穀事業者を含む。）

(2) 監視指導の実施機関とその主な役割

食品・生活衛生課

- a 監視指導計画及び県で実施する施策の策定及び公表
 - b 国（厚生労働省、消費者庁等）、都道府県等及び庁内関係各課との連絡調整
 - c 食品衛生法及び食品衛生条例に基づく営業施設等の監視指導
 - d 健康増進法に基づく指導
 - e 食品表示法、景品表示法及び米トレーサビリティ法に基づく施設の立入調査・指導
 - f 食中毒（疑いを含む。）違反食品、苦情食品等の調査に係る関係機関等との連絡調整、違反事例の行政処分及び公表
 - g 消費者及び営業者等を対象とした食品衛生意識向上に係る講習会等の実施及び情報の提供
 - h 営業施設等における自主管理推進のための助言・指導、HACCP⁶⁾による衛生管理の促進のための助言・指導
 - i 食品表示法に基づく措置及び公表
 - j 景品表示法に基づく措置及び公表
 - k 米トレーサビリティ法に基づく指示・措置及び公表
- （食品安全推進室）

- l 県民への食品衛生に関する情報の提供
- m 県民とのリスクコミュニケーションの実施
- n 庁内関係課との連絡調整
- o 食品衛生検査施設の信頼性確保

保健福祉事務所（保健所）

- a 食品衛生法及び食品衛生条例に基づく営業施設等の監視指導
- b 健康増進法に基づく施設の立入調査・指導
- c 食品表示法、景品表示法及び米トレーサビリティ法に基づく施設の立入調査・指導
- d 食中毒（疑いを含む。）違反食品、苦情食品等に係る調査・指導
- e 消費者や営業者等を対象とした食品衛生及び食品表示に係る講習会等の実施並びに食品衛生に係る情報の提供
- f 営業施設等における自主衛生管理の推進、HACCPによる衛生管理の促進のための助言・指導
- g 食品衛生に係る食品等の収去及び食品衛生実態調査

食肉衛生検査所

- a と畜場法に基づくと畜検査の実施及びと畜場の監視指導
- b 食鳥検査法に基づく食鳥検査の実施及び食鳥処理場の監視指導
- c 食肉衛生に係る調査研究

3 試験検査実施機関等

(1) 試験検査実施機関

食品の試験検査は、衛生環境研究所、食品安全検査センター及び食肉衛生検査所において、次のとおり分担して実施する。

なお、各試験検査実施機関は、緊急かつ多数検体の検査が必要となった場合等においては、他の試験検査実施機関に業務の一部若しくは全部を依頼し、又は検査員の派遣を要請し、遅延なく検査を実施するものとする。

衛生環境研究所

食中毒等の発生事案に係る検査、有害物質モニタリング検査（抗生物質）、病原微生物検査等
食品安全検査センター

アレルギー⁷⁾検査、放射性物質検査⁸⁾、有害物質検査（重金属等）、動物用医薬品検査、食品添加物検査、残留農薬検査、微生物検査、容器包装・器具検査、乳等の成分規格に係る検査、違反食品・不良食品・有症苦情等の発生事案に係る検査、食品衛生の実態調査に係る検査、食品の安全性及び試験法に係る調査研究等

食肉衛生検査所

と畜検査（と畜場法第14条）、食鳥検査（食鳥検査法第15条）、動物用医薬品検査、放射性物質検査、食肉衛生に係る調査研究等

(2) 検査精度管理

試験検査実施機関は、試験検査の信頼性を確保するため、業務管理（G L P⁹⁾：Good Laboratory Practice）を徹底し、信頼性確保部門による定期的な内部点検及び第三者機関による定期的な外部精度管理調査を受検する。

なお、食品衛生法に基づく登録検査機関に試験検査を委託する場合には、委託契約に基づき、委託者として業務の適正な管理を求める。

第4 関係機関との連携に関する事項

1 厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携の確保

輸入食品及び都道府県等の区域を越えて広域的に流通する食品等であって輸入食品以外のもの（以下「広域流通食品等」という。）について、違反を発見した場合や広域にわたる食中毒の発生時には、厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等（都道府県、保健所を設置する市及び特別区）との連携を図り、迅速な対応を行う。

また、厚生労働省（関東信越厚生局）が実施する総合衛生管理製造過程承認施設の立入検査については、必要に応じて協力体制をとる。

2 前橋市及び高崎市との連携の確保

食品衛生法に係る監視指導、食品表示法に基づく食品表示の適正化に係る業務を効率的かつ的確に実施するため、中核市の前橋市及び高崎市と連絡会議の定期的開催等により緊密な連携協力を図

る。

3 庁内関係部局との連携の確保

効率的な監視指導を実施するため、必要により次の情報について庁内関係部局と緊密な情報交換を行い、連携を図る。また、消費者事故等の事案のうち消費者庁へ通知する情報については、消費生活課に通報し、庁内の情報共有化を図る。

- (1) 県内産の農畜産物から農薬等が基準値を超えて検出された事案における探知情報及び調査情報
- (2) 本県における農薬の適正な販売、使用及び管理に関する条例¹⁰⁾(平成14年群馬県条例第54号)に基づく農薬の使用状況、指導状況、自主検査の実施状況、検査結果等に関する情報
- (3) 米トレサビリティ法及び景品表示法に基づく調査結果等に関する情報
- (4) 県内の家畜伝染病等の発生状況等に関する情報
- (5) と畜場及び食鳥処理場に搬入される獣畜及び家きんについての疾病及び治療等に関する情報
- (6) 「第5 食品関係営業施設等への監視指導に関する事項 / 3 重点監視事項」の中で生産段階に係る情報
- (7) 学校、病院等の給食に関する情報
- (8) 腸管出血性大腸菌等の食中毒に係る感染症情報

4 農林水産省との連携の確保

食品表示法及び米トレサビリティ法に係る業務を効率的かつ的確に実施するため、農林水産省関東農政局群馬県拠点等と緊密な連携・協力を図る。

5 警察との連携の確保

食中毒事案、食品に係る健康被害情報、食品表示に係る産地偽装等について群馬県警察と協力をする。

第5 食品関係営業施設等への監視指導に関する事項

県内で製造、流通、販売、消費される食品の安全確保を推進するため、過去の食中毒事例、違反食品の状況及びそれらが及ぼす社会的影響を踏まえ、効果的かつ効率的な監視指導ができるよう、監視指導における基本事項のほか、監視指導実施計画、重点監視事項及び特別監視指導計画を定める。

1 監視指導における基本事項

(1) 監視指導の目的

監視指導は食品の安全確保対策として、食品関係営業施設において、関係法令で定められている事項の遵守状況等を監視し、不適事項の改善指導や食品事故未然防止対策の情報提供・普及啓発を目的とする。

監視を行うにあたっては、食品の製造・加工技術等の高度化、食品の多様化、食品流通の広域化及び国際化等の食品を取り巻く環境の変化に適切な対応ができるよう最新情報の入手に努めるとともに、取り扱う食品の流通等の記録保存の確認や、科学的、合理的な根拠に基づくアレルギー、遺伝子組換え¹¹⁾、食品添加物及び期限(消費期限、賞味期限)等の食品表示の徹底について、科学的知見に立脚した監視指導を実施する。

(2) 共通監視指導事項

管理運営基準、営業施設基準、製造基準等に係る事項

食品表示に関する事項

米トレーサビリティに係る事項

収去検査¹²⁾に関する事項

食肉・食鳥肉に関する事項

2 監視指導実施計画

食品関係営業施設を食品衛生上の観点から監視指導の重要度を評価して、次のA、B、C、Dの4ランクに分類し、ランク毎の監視対象施設数に応じた監視目標件数を定めた。

(別表1)

<ランク別目標監視頻度>

ランク	A	B	C	D	合計
目標監視回数又は監視率	年3回以上	年2回以上	年1回以上	50%以上	60%以上

各ランクの監視対象施設は、食品衛生法・群馬県食品衛生条例に基づく業種分類のほか、監視指導上の重要業種として、平成29年中に食中毒発生や違反食品製造等で行政処分を受けた施設をAランク、大量調理施設、大規模製造施設、大規模小売店舗及び卸売市場等をBランクとして分類した。ただし、Bランク施設の中で、HACCPによる衛生管理を行っている施設は、自主的な安全確保により食品事故の未然防止等の対策がとられていると認められるためCランクとした。

また、平成29年8月に露出陳列するそうざい販売店における腸管出血性大腸菌O157による広域食中毒事案が発生したことから、露出陳列するそうざい販売店をCランクに位置づけ、「そうざい販売店(露出陳列)の衛生管理指針¹³⁾」に基づく衛生管理を指導する。

なお、主な監視指導の実施時期については、平成30年度事項別の食品衛生監視指導実施計画によることとした。(別表2)

3 重点監視事項 ~平成30年度に重点的・優先的に取り組む施策~

(1) 食品安全対策の推進

食中毒未然防止対策の強化

平成29年に本県(前橋市、高崎市分を除く。)では食中毒事件が8件発生した。病因物質別発生件数は、ノロウイルス3件、カンピロバクター3件、黄色ぶどう球菌1件、セレウス菌1件であった。

これら県内の発生状況とともに全国の発生状況等を考慮し、以下の事項を中心に食中毒の未然防止対策を強化する。

(ア) 腸管出血性大腸菌の対策

平成29年8月に広域的に発生した腸管出血性大腸菌O157による感染症・食中毒事例では、広域事例の早期探知、自治体間での連携が課題となった。腸管出血性大腸菌の感染者等が確認された場合は、「食中毒・感染症共通対応マニュアル¹⁴⁾」を活用し、感染症所管部局と連携して患者等の調査を行うとともに、衛生環境研究所において疫学情報を収集し、その情報を県、前橋市及び高崎市で共有することにより、広域発生事例の早期探知に努める。

昨年の広域事例では、原因の特定には至らなかったが、腸管出血性大腸菌食中毒の発生原

因は、食肉の不十分な加熱調理や不適切な食肉の取扱いによる他の食品への二次汚染が主な原因と考えられる。と畜場及び食肉処理施設に対して食肉への汚染防止を、食肉を調理・提供する飲食店及び給食施設等に対して、加熱調理の徹底・手洗いの励行・二次汚染の防止について監視指導を行う。

野菜を原因とする腸管出血性大腸菌の感染例も報告されていることから、特に高齢者や若齢者に食事を提供する施設に対して、加熱しないで提供する野菜類の殺菌や適切な温度管理について、指導を行う。

また、野菜等の腸管出血性大腸菌による汚染実態調査を実施し、県内流通野菜等の汚染実態を把握する。

(イ) ノロウイルス対策

ノロウイルスによる食中毒は、発生件数及び患者数ともに最も多いことから、特に発生しやすい冬期にノロウイルス食中毒未然防止対策を強化する。

平成29年に県内において、3件のノロウイルスによる食中毒の発生があり、調理従事者の手指等を介した食品の二次汚染が主な原因となっていることから、食中毒が発生した場合に大規模化しやすい大量調理施設や発生頻度の高い飲食店に対して調理従事者の健康管理（感染予防を含む）、手洗いの徹底、二枚貝の衛生的な取扱い、加熱調理の必要性等について引き続き監視指導や衛生講習等で啓発を図る。

なお、大規模な食品取扱施設においては、大量調理施設衛生管理マニュアル¹⁵⁾を踏まえた指導をおこなう。

(ウ) カンピロバクター対策

カンピロバクター食中毒は全国的に発生件数の多い食中毒で、生又は加熱不十分な食肉・食鳥肉を喫食すること又は器具や手指を介した二次汚染により発生する。この食中毒が多発する背景として、消費者が食肉の生食を嗜好していることや提供する食肉の安全性に関する認識が食品業者に不足していること等が考えられる。

このことから、鶏刺し・鶏わさ・鶏たたき等、食肉の生食のリスク、調理器具の使い分け及び適切な洗浄消毒等の二次汚染防止について啓発する。

(エ) サルモネラ属菌対策

近年のサルモネラ属菌による食中毒は、調理従事者からの手指や器具を介した二次汚染が主要な発生要因となっていることから、飲食店、給食施設へ調理従事者の健康管理、手洗いの徹底及び器具の洗浄・消毒等について指導を行う。

また、依然としてサルモネラ食中毒リスクの高い食鳥卵を取り扱う事業者に対しては、引き続き、衛生的取扱い、適切な温度管理、十分な加熱調理及び他の食品への二次汚染の防止等を監視指導する。

(オ) その他の細菌性食中毒対策

依然として、食品の常温放置や調理器具による二次汚染による細菌性食中毒が発生していることから、食中毒予防の3原則「つけない」、「増やさない」、「やっつける」の考え方に基づいて、基本的な衛生管理事項である食品の適切な保管管理、器具の洗浄消毒等について引き続き周知徹底を図る。

(カ) 自然毒（毒キノコ、有毒植物及びふぐ毒）対策

毒キノコによる食中毒は、食用キノコと間違えて採取・喫食することにより発生する例が大多数を占めていることから、不確かな知識での採取、喫食を行わないように広報や啓発事業

開催等により県民への啓発を行う。

有毒植物については、近年、高齢者の死亡事故が発生しているため、「採らない」、「食べない」、「売らない」、「人にあげない」について、事業者及び消費者に対して啓発を行う。

また、ふぐを取り扱う飲食店等に対し、「群馬県ふぐ取扱指導要綱」に基づき、ふぐ営業の届出の確認、内臓等有毒部位の適正な除去、管理等についての監視指導を行う。

(キ) 野生鳥獣肉を原因とする食中毒防止対策

野生鳥獣はE型肝炎ウイルス、寄生虫等を保有しており、加熱不十分な食肉の喫食等により感染を起こす危険性があることが知られている。国において、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）について（平成26年11月14日、食安発11114第1号）」が策定され、食用に供される野生鳥獣肉の安全確保のための具体的な処理方法が示された。飲食店営業及び食肉処理業で野生鳥獣肉を取り扱う営業者に対しては、本ガイドラインに沿って安全性が確認されたものを適切かつ衛生的に処理するよう監視指導を行う。

なお、本県で捕獲された野生鳥獣肉は、原子力災害対策特別措置法に基づく出荷制限指示を受けており、出荷・販売の自粛を要請している。

H A C C Pによる衛生管理の普及促進

H A C C Pによる衛生管理は、食中毒等の食品事故の防止や、事故発生時の速やかな原因究明に役立つことから、国際標準として食品の安全性向上に有効とされており、現在、国によりH A C C Pの制度化が検討されている。

このことから、県内事業者に対して、リーフレット等の配布や講習会を通じてH A C C Pに関する正確な知識を分かりやすく伝えるとともに、事業規模や業種の特性等を踏まえ、厚生労働省が公開している手引書を活用して、H A C C Pによる衛生管理の導入のための技術的な助言・指導を実施する。

また、H A C C P制度化にあたっては、一般衛生管理の着実な実施が不可欠であることから、中小規模の事業者に対しては、施設設備、機械器具等の衛生管理及び食品取扱者の健康や衛生管理等の自主衛生管理を継続して推進する。

なお、群馬県食品自主衛生管理認証制度¹⁶⁾については、H A C C Pによる衛生管理の導入に有効であることから、引き続き同制度の普及を図っていく。

残留農薬等に係る食品衛生確保

県内産農産物の農薬等残留検査の結果、食品衛生法違反等（農薬取締法（昭和23年法律第82号）の適用外農薬の検出を含む。）が確認された場合、生産部局と連携して「農薬事案に係る緊急時対応マニュアル」に基づく指導を行い、違反品の回収及び再発防止等の措置を講じる。

輸入食品対策

輸入食品については、検疫所において輸入時に安全性確認に取り組んでおり、輸入届出食品の8.4%の食品検査を実施している（平成28年度輸入食品監視指導計画実施結果）。

依然として消費者の関心が高いことから、引き続き県内に流通する輸入食品（加工食品を含む。）の安全性を確認するため、輸入食品の残留農薬及び食品添加物等の検査を実施する。

食物アレルギー対策

近年、アレルギー疾患を持つ者が増えており、食物アレルギーは重篤な健康被害を引き起こすおそれがある。アレルゲンによる食品事故を未然に防ぐため、流通食品のアレルゲン検査を実施する。

放射性物質汚染食品対策

原子力災害対策本部からの指針に基づき、各自治体ごとに食品の検査計画を策定し、生産・流通している食品の安全性の確認を行っている。生産部局等と連携して放射性物質検査を継続実施するとともに、検査結果をホームページで公表する。

(2) 食品表示の適正化の推進

食品表示法に基づく新しい食品表示制度、さらに新たな加工食品の原料原産地表示制度について、講習会の開催等により理解の促進を図るとともに、適正な食品表示がなされるよう、総合的な観点から情報提供に努める。特にアレルギーを含む表示及び期限表示の適正化については、健康危害の未然防止のため、重点的に取り組んでいく。

また、食品表示の真正性の確認として、健康食品の成分分析及び袋詰精米の品種判別検査を実施する。

食品表示法、景品表示法及び米トレーサビリティ法に基づいた総合的な監視指導の実施

中小小売店舗表示調査の実施

食品の適正表示推進者育成講習会¹⁷⁾及びフォローアップ講習会¹⁸⁾の開催

食品の適正表示推進事業所登録制度¹⁹⁾の推進

食品表示の真正性確認検査

4 特別監視指導計画

食品の安全確保業務を効率的、効果的に行うため、期間、対象施設、監視項目等を定め、各保健福祉事務所（保健所）が連携・協力して計画的に監視指導を行う。

(1) 夏期食品一斉監視指導・年末年始一斉監視指導

食中毒が多発する夏期及び食品の流通量が増加する年末年始において、卸売市場や大規模小売店舗等に対し重点的に監視指導を実施し、食品の安全性及び適正な表示の確保に努める。

(2) 観光地・イベント監視指導

観光客や参加者が季節的・時間的に集中する観光地やイベント会場における食品事故の未然防止策として、当該宿泊施設や臨時営業施設等関連施設の監視指導を行う。

また、冬季におけるノロウイルス食中毒対策の一環として、観光地の旅館・ホテルの一斉監視及びスキー場監視を実施する。

5 災害発生時の食品衛生の確保

県内に災害が発生した場合は、速やかに県内の被災地における食品衛生の確保に努める。

第6 食品等の検査に関する事項

県民の食生活の安全を確保し健康の保護を図るため、県内で生産、製造、加工等される食品を含め、平成30年度食品等検査実施計画（試験検査実施機関別検体数）に基づき収去検査等を実施する。（別表3）

食品中の微生物の検査（規格基準・衛生規範検査、衛生実態調査）の目標検体数を587件、食品の理化学検査を1,145件に設定する。

また、放射性物質検査は、県内流通食品及び県内でと畜された牛全頭について実施し、検査結果の公表を速やかに実施する。さらに、消費者の関心が高い輸入食品の目標検体数を250及び重篤な健康被害を起こすアレルギーの目標検体数を80とし、引き続き重点的に検査を実施する。

なお、検査対象食品、項目等については、本県及び全国での検査状況や違反の発生状況等を勘案し、弾力的に対応する。

第7 違反事実確認時の対応に関する事項

1 施設監視の結果、違反事実を確認した場合

(1) 食品衛生法関係

施設監視時に、食品衛生法又は群馬県食品衛生条例等で規定している営業施設の基準、管理運営基準や食品の製造基準等に違反している事実を確認したときは、その場で改善指導を行う。

違反が軽微であって直ちに改善が図れるもの以外の食品衛生法違反については、指示書又は必要に応じて保健所長名による書面で改善指導を行う。

食品衛生法違反に係る食品等が現存する場合には、当該食品等が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう廃棄命令、回収命令等の措置を講じる。また、違反食品により人に健康危害を与えた場合や悪質な場合等においては、営業の禁止又は停止の措置を講じる。

違反事実が故意又は重大な過失により発生した場合で、違反内容が悪質な場合においては、その状況により営業者等を告発する。

(2) 健康増進法関係

監視時に、健康増進法に違反する状況を発見したときは、その場で改善指導を行う。違反が軽微であって直ちに改善が図れるもの以外の違反については、関係省庁に報告する。

(3) 食品表示法関係

表示調査等により、食品表示法に違反する状況を発見したときは、法令に基づき措置を行う。

(4) 景品表示法関係

表示調査等により、景品表示法に違反する状況を探知したときは、当該事実確認を行うとともに、必要な指導を行う。また、状況に応じて改善命令を行う。

(5) 米トレーサビリティ法関係

米トレーサビリティ法違反については、改善指導を行うとともに、必要に応じて改善勧告を行う。

正当な理由なくその勧告に係る措置をとらなかった場合については、改善命令を行う。

2 収去検査の結果、違反事実を確認した場合

(1) 収去検査の結果、違反が確認されたときは、当該食品等が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう、廃棄命令、回収命令等の措置を講じる。また、違反食品により人に健康危害を与えた場合や悪質な場合等においては、営業の禁止又は停止の措置を講じる。

(2) 違反食品等が本県以外で生産、製造又は加工等が行われていた場合は、速やかに、当該製造所（加工所）を管轄する都道府県等の食品衛生担当部局に通報するとともに、違反食品の流通防止等必要な措置を講じる。

(3) 広域流通食品及び輸入食品に違反が認められた場合は、関係する都道府県等の食品衛生担当部局又は厚生労働省へ速やかに情報提供するとともに、違反食品の流通防止等必要な措置を講じる。

(4) 違反事実が故意又は重大な過失により発生した場合で、違反内容が悪質な場合においては、その状況により営業者等を告発する。

(5) 違反食品等を継続的に検査する必要があると判断された場合、製造者等に対して、検査命令を

行う。

3 食中毒発生時の対応

食中毒発生時には、群馬県食中毒対策要綱（平成9年7月1日制定）に基づき、迅速かつ確な調査を行い、原因食品、病因物質等の原因究明に努めるとともに、必要な措置を講じる。また、必要に応じて感染症、薬事等の関係機関との連携を図り、事故の拡大防止及び再発防止のための情報提供に努める。

第8 公表に関する事項

1 食品衛生監視指導計画の実施結果

本計画の実施結果の概要を翌年度の6月末までに公表する。

2 一斉監視の実施

夏期食品一斉監視指導及び年末年始食品一斉監視指導等の一斉監視の実施について、その都度群馬県ホームページで公表する。

3 試験検査結果

各試験検査実施機関（食肉衛生検査所のと畜検査及び食鳥検査の結果を除く。）の検査結果は、定期的に群馬県ホームページで公表する。

なお、放射性物質検査の結果については、結果判明の都度、報道機関への情報提供及び群馬県ホームページへで公表する。

4 違反事実等の公表

食品衛生法、食品表示法及び景品表示法に基づき、命令などの行政処分を行った場合には、その都度報道機関へ情報提供するとともに、群馬県ホームページで公表する。

また、食品の摂取等による健康危害が想定され、緊急に県民に注意喚起が必要と認められる事例については、速やかに公表する。

第9 情報提供及びリスクコミュニケーション（意見の交換等）に関する事項

1 監視指導計画のリスクコミュニケーション

監視指導計画の策定にあたっては、群馬県食品安全基本条例に基づく群馬県食品安全県民会議、消費者団体等との意見交換会、群馬県ホームページその他の広報媒体等を通じて広く県民の意見を聴取し、計画に反映させる。

2 県民や事業者とのリスクコミュニケーション

（1）群馬県食品安全県民会議の開催

消費者、食品関連事業者（生産、加工、流通）、学識経験者など様々な関係者で構成する群馬県食品安全県民会議を開催し、その意見を食品安全行政に反映させる。

（2）食の安全・安心に関する意見交換会の開催

公開討論会などを開催し、参加者と意見や情報の交換を行う。また、出前なんでも講座（県民

主催の講習会等への講師派遣)を活用した意見交換を促進する。

(3) 消費者と食に関わる様々な事業者との相互交流の促進

消費者が、食品の生産、加工、流通、販売の現場を自主的に訪問できる「食の現場公開事業」の活用や県の主催による食の安全に関する現地講座等により、消費者と事業者との相互交流の促進を図る。

(4) 消費者団体等とのリスクコミュニケーション

食の安全を推進する消費者団体等との意見交換を行い、その意見を食品安全行政に反映させる。

(5) ぐんま食の安全・安心県民ネットワークとの協働事業の実施

食の安全・安心を、消費者、生産者、事業者及び行政が一体となって推進するため、県民の関心の高いテーマを設定し、多くの県民が参加しやすいリスクコミュニケーション事業を食の安全・安心を推進する民間団体「ぐんま食の安全・安心県民ネットワーク」と協働で実施する。

(6) 「施策の申出制度」の活用

群馬県食品安全基本条例に基づく「施策の申出制度」により県民意見の反映を図る。

3 県民への情報提供

(1) ホームページ等による情報提供

群馬県ホームページ「ぐんま食の安全・安心インフォメーション」及び群馬県公式フェイスブック「ぐんま食の安全情報」への掲載により、食品衛生に関する最新情報の迅速な提供に努める。

(2) 食品等の検査結果の情報提供

食品等の検査結果について、報道機関への資料提供及びホームページへの掲載により情報提供に努める。

(3) 情報紙等による情報提供

登録制のボランティア「食の安全情報通信員」を通じて情報紙「ぐんま食の安全情報」を配布するほか、リーフレット、パンフレット等による情報提供に努める。

(4) 消費者団体等と連携

食品等による健康被害の発生防止を図るため、消費者団体等と連携を図るとともに、各団体の会報等を活用して食品衛生に関する情報の迅速な提供に努める。

(5) 食品等の自主回収情報の提供

食品製造業者等から自ら食品等の回収を行う旨の報告があった場合には、食品等回収情報提供システム運営要領に基づきその情報をホームページ上で公開し、広く注意を喚起するとともに、当該食品の迅速な回収を促進する。

4 食品衛生思想の普及・啓発

(1) 食品衛生月間(平成30年8月1日から8月31日まで)における普及・啓発

各保健福祉事務所ごとに、夏期の食中毒予防に重点をおいて食品衛生思想の普及・啓発を図る。

(2) 県民参加型イベントの開催

食中毒等発生防止キャンペーン(イベント)等を開催し、食品衛生思想の普及・啓発を図る。

(3) 講習会等の開催

講習会等を通じて、食品衛生に関する知識の普及を図る。

第10 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進に関する事項

1 HACCPによる衛生管理手法の普及啓発

国による食品等事業者へのHACCP導入の義務化を見据えて、監視指導の一環としてHACCP導入によるメリットを説明するとともに、事業者に対して講習会等を開催し、その普及啓発を図る。

2 群馬県食品自主衛生管理認証制度の推進

「群馬県食品自主衛生管理認証制度」は、食品関係施設の衛生水準の向上を図るために、食品製造業者等による自主的な衛生管理の取り組みが、一定の水準以上と認められる施設に対し認証を与える制度で、一般的衛生管理プログラムの確立（マニュアルの作成と記録）に重点を置いているため、HACCPによる衛生管理の導入に有用な制度であることから、制度利用の促進を図る。

3 （一社）群馬県食品衛生協会の指導育成等

食品衛生の向上及び自主衛生管理の推進を目的に食品等事業者により組織される（一社）群馬県食品衛生協会の指導育成を推進し、HACCPの制度化を踏まえ、一層の自主衛生管理体制の強化を図る。

また、食品衛生監視員²⁰⁾による監視指導を補完する目的で、食品衛生法に基づき県で定めた「管理運営基準」の遵守指導業務（食品衛生指導員による巡回指導事業）を（一社）群馬県食品衛生協会へ委託（16,000件）する。

4 食品衛生責任者の再教育等の実施等

群馬県食品衛生法施行条例（平成12年3月23日群馬県条例第41号）に基づき営業施設に設置される食品衛生責任者に対し、定期的に講習会等を開催するとともに、食品衛生法第3条の規定に基づく食品等事業者としての責務の自覚並びに記録の作成及び保存等、食品等事業者の自主的な衛生管理の推進を図る。

5 生産段階に関わる食品等事業者の自主的な衛生管理の推進

生産部局との連携の下、食品衛生法第3条の規定に基づく食品等事業者としての責務の自覚並びに記録の作成及び保存等、食品等事業者の自主的な衛生管理の推進を図る。

第11 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上対策に関する事項

1 食品衛生監視員、と畜検査員²¹⁾及び食鳥検査員²²⁾等に対する講習会の開催等

食品衛生等に関する職員の資質の向上等を図るため、技術及び関係法令等について、HACCPに関する知識習得を含めた研修会を実施するとともに、国が開催する各種研修会へ積極的に派遣する。

2 衛生管理責任者等の資質の向上対策

と畜場法で定める「衛生管理責任者」、「作業衛生責任者」及び食鳥検査法に基づく「食鳥処理衛生管理者」等に対し、衛生講習会を実施する等、資質の向上を推進する。

3 食品衛生推進員の資質の向上対策

本県では、食品衛生法第61条に基づいて、地域における食品衛生の向上を図るために食品衛生推進員を委嘱している（定員131名）。推進員が食品等事業者に対し、必要な助言、指導その他の援助を適切に行うために、必要な知識及び技術に関する研修会を開催する。

別表 1

平成30年度 食品関係営業施設の監視指導実施計画

ランク	回数 (/ 年)	対 象 施設数	対象施設・業種区分等	監視目標 件数
A	3以上	9	・平成29年中に食中毒等で行政処分を受けた施設	27
B	2以上	345	・大量調理施設（300食 / 回又は750食 / 日以上の食事を調理提供する飲食店営業施設） ・次の食品製造業施設（ ） 乳処理業、食肉製品製造業、添加物製造業、魚肉練り製品製造業、冷凍食品製造施設 ・大規模製造施設（概ね従業員300人以上の規模の施設） ・大規模小売店舗（概ね従業員50人以上の規模の量販店） ・卸売市場（魚介類せり売り営業を含む。） H A C C P 導入施設を除く。	690
C	1以上	6,374	・Bランク施設の中でH A C C Pを導入している施設 ・次の食品製造業施設 菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、冰雪製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、かん詰又はびん詰食品製造業、食用油脂製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、乳製品製造業、つけ物製造業、特別牛乳さく取処理業、食肉処理業 ・飲食店営業（仕出し・弁当店：Bランク施設を除く。） ・飲食店営業（焼肉専門店） ・生食用食肉取扱施設 ・加工処理を行う食肉販売業、魚介類販売業 ・食鳥卵の選別包装施設（液卵製造施設を含む。） ・特定給食施設（100食 / 回以上又は250食 / 日以上の食事を調理提供する施設） ・と畜場、大規模食鳥処理場、認定小規模食鳥処理場 ・露出陳列を行うそうざい販売店（Bランク施設を除く。）	6,374
D	適 宜	28,804	・A～Cランク以外の施設	14,402
合計		35,532	監視指導対象施設	21,493

注) 1 「対象施設数」は、平成29年11月末日現在の施設数を示す（Aランクを除く。）

2 Dランクの対象施設数は、全対象施設数からA～Cランクの当該施設数を除いた件数を計上した。

別表2

平成30年度 事項別の食品衛生監視指導実施計画

特別監視

- 夏期食品一斉監視指導（7月～8月）
- 年末年始一斉監視指導（11月～1月）
- 旅館ホテル一斉監視（11月）
- 観光地・イベント監視（5月～9月、随時）
- スキー場一斉監視（1月～2月）
- 食品衛生月間（8月）

製造所監視（通年）

- 乳処理業 食肉製品製造業 清涼飲料水製造業 添加物製造業 冷凍食品製造業
- 大規模食品製造業（菓子製造業、豆腐製造業、めん類製造業、そうざい製造業、つけ物製造業等）

重点対策

- カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌対策（4月～10月）/大量調理施設、給食施設、焼肉専門店、食肉処理施設、食肉販売施設、食鳥卵選別施設、液卵製造施設等の監視指導
- ノロウイルス対策（11月～3月）/旅館・ホテル、仕出し・弁当店等の監視指導
- 毒きのこ食中毒対策（9月～10月）/啓発事業の開催
- ふぐ食中毒対策（12月～2月）/ふぐ取扱施設の監視指導

表示対策

- 関係法令に基づく総合的な監視指導（通年） 中小小売店舗表示調査（通年）
- 食品の適正表示推進事業所登録（通年）
- 食品の適正表示推進者育成講習会（9月、2月）
- 食品表示の真正性確認調査

月		特別監視	製造所監視	重点対策	表示対策
4	上旬 下旬				
5	上旬 下旬				
6	上旬 下旬				
7	上旬 下旬				
8	上旬 下旬				
9	上旬 下旬				
10	上旬 下旬				
11	上旬 下旬				
12	上旬 下旬				
1	上旬 下旬				
2	上旬 下旬				
3	上旬 下旬				

別表 3

平成30年度 食品等検査実施計画（試験検査実施機関別検体数）

1 食品衛生法関係の検査

（食中毒、不良食品等の発生事案に係る検査を含まない。）

(1) 衛生環境研究所

検 査 項 目 等	目 標 検体数	うち輸 入食品
抗生物質（残留有害物質モニタリング） 【主な対象食品】養殖魚、牛乳、鶏卵	23	0

(2) 食品安全検査センター

検 査 項 目 等	目 標 検体数	うち輸 入食品
食品添加物 【過量使用等使用基準の検査項目】 保存料、漂白剤、防ばい剤、着色料、甘味料、品質保持剤、 発色剤 等 【指定外添加物の検査項目】 TBHQ、サイクラミン酸、指定外着色料 【主な対象食品】食肉製品、魚肉ねり製品、魚介乾製品、漬物、 乾燥果実、果実酒、清涼飲料水、菓子、 こんにゃく粉、醤油、味噌、加工食品 等	365	171
農 薬 【主な対象食品】生鮮野菜・果物、加工食品、畜産物	90	36
動物用医薬品 【主な対象食品】食肉、養殖魚	18	6
有害汚染物質 【検査項目】 重金属 蛍光物質 カビ毒（パツリン） シアン化合物 【主な対象食品】 清涼飲料水 容器包装・器具 リンゴジュース 生あん	73	21
アレルギー 【主な対象食品】めん類、菓子類、加工食品	80	0
放射性物質検査 【主な対象食品】流通食品	78	0
成分規格 【主な対象食品】牛乳	33	0
理化学検査 計	737	234

検 査 項 目 等		目 標 検体数	うち輸 入食品
微生物 検 査	規格基準、衛生規範（一般細菌、大腸菌群、大腸菌等） 【主な対象食品】冷凍食品、弁当・そうざい、調理パン、生めん、 漬物、アイスクリーム、洋生菓子、清涼飲料水、 食肉製品（ハム）牛乳、加工乳、乳加工品（チーズ）等	512	16
	衛生実態調査 【主な対象食品】 生鮮野菜、食肉等	75	0
	微生物検査 計	587	16
合 計（理化学検査 + 微生物検査）		1,324	250

(3) 食肉衛生検査所

検 査 項 目 等		目 標 検体数	うち輸 入食品
動物用医薬品(抗生物質、寄生虫駆虫薬) 【主な対象食品】牛肉、豚肉、食鳥肉		385	0
合 計		385	0

その他、県内と畜された牛全頭について放射性物質検査を実施

(再 掲)

検 査 項 目 等		目 標 検体数	うち輸 入食品
・理化学検査（(1) + (2) + (3)）		1,145	234
・微生物検査（(2)）		587	16
食品衛生法に基づくもの合計（(1)+(2)+(3)）		1,732	250
流通食品等合計（(1) + (2)）		1,347	250

2 と畜場法及び食鳥検査法関係の検査

(1) 食肉衛生検査所

検 査 項 目 等	
・と畜検査（と畜場法）	
・食鳥検査（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律）	

用語解説

1) 米トレーサビリティ法

米穀事業者に対し、米穀、米粉、米飯類、だんご、米菓及び清酒等の取引内容の記録作成・保存を義務づけるとともに、消費者が産地情報を入手できるよう伝達することを義務づけるため制定されたもので、平成22年10月1日に施行された。

2) 景品表示法

不当な表示や過大な景品類の提供を制限又は禁止し、公正な競争を確保することにより、消費者が適正に商品・サービスを選択することができるように制定された法律。

3) 群馬県食品衛生法施行条例

食品衛生法の施行に関して必要な事項、公衆衛生上必要な営業施設の基準（営業施設基準）や衛生管理の基準（管理運営基準）などを定めている。

4) 群馬県食品衛生条例

食品衛生法に定めのない、「つけ物製造業」「菓子種製造業」「こんにゃく又はところてん製造業」「弁当類又はそう菜類販売業」「魚介類の行商営業」について、施設の衛生基準等を定めている。

5) 食品表示法

食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）及び健康増進法で規定されていた食品表示の基準を一元化し新基準を制定したもので、平成27年4月1日に施行された。加工食品及び添加物については、2020年3月31日まで、平成29年9月1日に改正された原料原産地の表示については、2022年3月31日まで経過措置期間が設けられている。

6) HACCP（危害分析・重要管理点）

食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法。

7) アレルゲン（アレルギー物質）

アレルギーを引き起こす原因となる物質。アレルギーをもつ人の健康被害を防止する観点から、アレルゲンが含まれる加工食品にその旨の表示が義務付けられている。現在、表示義務のあるアレルゲンは、卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かこの7品目。

8) 放射性物質

放射線を出す能力（放射能）をもつ物質のことで、平成23年3月11日に発生した東京電力(株)福島第一原子力発電所事故で、放射性物質が放出された。平成23年3月17日に食品中の放射性物質に関する暫定規制値が定められ、平成24年4月1日に放射性セシウムの基準値が施行された。

9) GLP（食品GLP）

食品衛生検査の精度を適正に保ち、検査結果の信頼性を客観的・科学的に保証するための業務管理基準。

10) 群馬県における農薬の適正な販売、使用及び管理に関する条例

安全な農産物を生産するため、農薬の適正な販売、使用及び管理に関し、出荷前の自主検査の実施及び立ち入り検査等について定めている。

11) 遺伝子組換え

生物から有用な性質をもつ遺伝子を取り出し、植物等に組み込む技術。遺伝子組み換えによって

作られた作物（じゃがいも、大豆、てんさい、とうもろこし、なたね、綿実、アルファルファ、パイアの8種）やその加工品のことを遺伝子組み換え食品という。H28.10.12現在、309品種の遺伝子組み換え食品が国の安全性審査を受けている。

12) 収去検査

食品衛生法及び食品表示法に基づき、食品等を事業者等から無償で採取し、規格基準等に適合しているか、表示が適正か確認する検査。採取時に収去証を交付し、成績書を発行する。

13) そうざい販売店(露出陳列)の衛生管理指針

平成29年8月に前橋市で発生したそうざい店における腸管出血性大腸菌O157食中毒の事例に鑑み、再発防止を目的に、そうざい等を露出陳列して販売する場合の衛生管理のポイントをまとめた指針。平成29年10月に策定した。

14) 食中毒・感染症共通対応マニュアル

ノロウイルスや腸管出血性大腸菌が原因となる、食中毒と感染症との区別が困難な事案が多く発生することから、平成20年4月に食品衛生担当者と感染症担当者の緊密な連携による被害拡大防止を目的に策定したマニュアル。

15) 大量調理施設衛生管理マニュアル

大規模食中毒を未然に防止するために、厚生労働省が平成9年3月に示したものの、HACCPの概念に基づき、集団給食施設等において衛生管理体制を確立する。本マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用される（最終改正：平成29年6月16日）。

16) 群馬県食品自主衛生管理認証制度

食品の安全確保について、第一義的責任を負う食品事業者が取り組んでいる自主的な衛生管理をHACCPの基礎である一般的衛生管理プログラムに重点を置いて、客観的に評価する仕組みとして県が独自に創設した制度。認証は、食品営業者からの申請に基づいて、県が指定した民間の審査機関が行う。

17) 食品の適正表示推進者育成講習会

事業所で食品の適正表示について中心的役割を担う者（食品の適正表示推進者）を育成する講習会。内容は、各法令の説明や表示作成の実習など。

18) フォローアップ講習会

食品の適正表示推進者育成講習会を受講した方を主な対象として、法令改正の内容等新しい情報を学んでいただく講習会。

19) 食品の適正表示推進事業所登録制度

食品の適正表示推進者育成講習会を受講した者が中心となって、適正表示の推進に積極的に取り組んでいると認められる事業所を、事業所からの申請に基づいて、県が「食品の適正表示推進事業所」として登録し、その旨を公表する制度。平成18年度創設。

20) 食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、知事が任命した職員（資格要件有り）。食品衛生に関する監視指導を行う。

21) と畜検査員

と畜場法に基づき、知事が任命した職員（獣医師）。と畜場で、牛、馬、豚、めん羊、山羊が食用に適するかどうかの1頭毎の検査や衛生管理の指導等を行う。

22) 食鳥検査員

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き、知事が任命した職員（獣医師）。食鳥処理場で、食鳥肉が食用に適するかどうかの検査や、衛生管理の指導等を行う。