

領域Ⅰ 安全な食品の提供

衛生管理

目指す姿(5年後)

生産者・事業者の生産工程管理・自主衛生管理が定着し、食中毒リスクの少ない食品が提供できるようになってきており、県内における大規模な集団食中毒の発生が抑えられてきています。

社会情勢

- 近年、生産規模の拡大、流通の広域化により、大規模な食中毒事案の発生が懸念されています。
- 食品の安全確保については、食品等のリスクに関する正しい知識や最新の情報を共有化し、農畜水産物の生産から食品の製造・流通、消費に至る一連の工程の各段階において、科学的根拠に基づく必要な措置が適切に行われることが求められています。
- 農畜水産物の生産者は、農薬や医薬品等の適正な使用により環境への負荷を軽減する経営を行うとともに、GAP（農業生産工程管理）の導入推進や鳥インフルエンザウイルス、貝毒等の対策を着実に実施し、安全な農畜水産物の提供に努めることが大切です。
- 食品衛生法が平成30年6月に改正され、事業者のHACCPに沿った衛生管理の導入が令和3年6月から義務化されます。HACCPは、万が一食中毒が発生した場合に原因究明や問題のある製品の特定、再発防止等を迅速・的確に行うことにも有効であり、また、原材料の受入時の安全性の確認を行うことにより生産段階の原材料（農畜水産物）の安全性を向上させることにもなります。HACCP導入後において、監視指導による実施記録などの確認、講習会の開催による運用面での助言を行い、HACCPを定着させる必要があります。
- 事業者は、自主衛生管理に努め、食品の安全を向上させることが重要ですが、自らの衛生管理を消費者にもわかるように取り組むことによって、消費者の食品に対する不信感を払拭し、信頼の醸成に努めることが大切です。
- 生産者、消費者もHACCPの必要性等について理解し、事業者の取組を活発にしていくことによって、県民の安全・安心確保に繋がっていくものと考えます。

数値目標

目標	現状 令和元年度	目標 令和7年度
有症者50人以上の集団食中毒事件数 (過去5年平均)	2.6件	2.0件以下
講習会受講者に占めるHACCPを理解している者の割合	—	70%以上

1 生産段階での安全確保

(1) 安全な農産物の生産

- 安全な農産物を提供するため、土壌等の生産環境の保全を図るとともに、農業者に対し関係法令等の遵守を徹底し、肥料、農薬等の適正な使用を推進します。

現状と課題

現状	課題
○ 農薬の適正な販売と使用の徹底が強く求められています。	○ 農薬の販売者及び使用者に対し、農薬の適正な販売や使用について啓発する必要があります。
○ 農薬取締法に基づき、農薬の販売者には届出・帳簿の備付等、使用者には使用基準の遵守等が義務付けられています。	○ 農薬の販売者や使用者に対し、市町や毒物及び劇物取締法を所管する保健所と連携した立入検査を実施する必要があります。
○ 食品衛生法に基づき、残留農薬基準を超える農産物の流通が禁止されています。	○ 安全で効果的な防除を推進し、農薬の飛散防止対策の徹底を図る必要があります。
○ 肥料の品質の確保等に関する法律に基づき肥料を生産・販売する者は、登録、届出が義務付けられています。	○ 肥料の生産販売者に対し、肥料の品質の確保等に関する法律の周知を図る必要があります。

行政の取組

取組	概要
農産物の生産・流通システムの工程管理の推進	○ 異物の混入等の危害を最小限に抑える「農業生産工程管理(GAP)」の導入を推進します。
環境にやさしい農業の推進	○ 土づくりや化学肥料・化学合成農薬の使用削減を行う「安心！広島ブランド」特別栽培農産物認証制度，エコファーマー認定制度及び有機農業など環境にやさしい農業を推進します。

取組	概要
農業用生産資材の安全性の確保と適正使用の推進	<ul style="list-style-type: none"> ○ 農薬の販売者・使用者及び一般県民に対し、農薬使用が増加する時期を捉え農薬の危害防止運動を実施し、農薬に対する正しい知識の啓発を重点的に実施します。 ○ 農薬の販売者・使用者に対し、立入検査を実施し、適切な農薬の保管状況や販売・使用状況を指導します。 ○ 安全で効果的な病害虫の防除法や農薬に関する情報を、ホームページにより提供します。 ○ 農薬取締法の権限を有する行政機関が会議等を通して、農薬に関する最新の情報を共有し、農薬の安全性の確保や適正使用を推進します。 ○ 肥料の品質の確保等に関する法律に基づき、肥料の登録や届出が適正に行われるよう指導します。
生産環境保全対策の推進	<ul style="list-style-type: none"> ○ 毎年度、大気、水質及び土壌の環境モニタリングを実施し、結果を公表します。

生産者の取組

取組	概要
農産物の安全性の確保	<ul style="list-style-type: none"> ○ 農産物の生産から出荷までの工程の適切な管理による安全性の確保に努めます。 ○ 農薬や肥料など農業用生産資材の適正使用に努めます。 ○ 生産者団体は、異物の混入等の危害を最小限に抑える「農業生産工程管理（GAP）」の導入を推進します。 ○ GAPに関する知識及び農薬等の適正使用に関する知識を保有する従事者の育成を推進します。

取組の活動指標

活動指標	目標値
《生産者》GAP認証経営体数（累計）	（R1）46 経営体⇒（R7）156 経営体
《行政》農薬危害防止講習会の開催数	5回/年

レモン栽培



(2) 安全な畜産物の生産

- 安全な畜産物を提供するため、畜産農家に対し関係法令等の遵守を徹底し、飼料、動物用医薬品の適正な使用を推進します。

現状と課題

現状	課題
○ 死亡牛のBSE検査は、生産者が死亡牛を一次保管施設に運搬した後に家畜保健衛生所が検査材料を採取し、検査を実施しています。	○ 検査対象月齢の死亡牛の全頭検査と適正処理を確実に推進する体制を継続的に維持・確保する必要があります。
○ 国内において、鳥インフルエンザ、豚熱などの畜産物の安定的な生産を脅かす恐れのある家畜伝染病の発生が見受けられます。	○ 国内における畜産物の安定的な生産を確保するため、家畜伝染病の発生とまん延を防止する必要があります。
○ 動物用医薬品販売業者や生産現場の立入検査を実施しています。	○ 動物用医薬品の不適切な使用を防ぐため、特に獣医師の指示により販売される医薬品の流通状況の監視と指導を継続する必要があります。
○ 薬剤耐性菌の発現状況調査については、対象とする家畜、菌種を定めて毎年全国統一的に調査が実施されています。	○ 薬剤耐性菌の発生を防ぐとともに、継続的な指導と検査を実施する必要があります。
○ 安全・安心な畜産物を提供するため、生産段階における衛生管理指導が実施されています。	○ 生産農場における衛生管理指導を継続して普及啓発する必要があります。
○ 飼料製造・販売業者及び畜産農家等における飼料の適切な製造、保管、販売及び適正使用が求められています。	○ 家畜に給与される飼料の安全性を確保するため、定期的な立入検査や指導を継続する必要があります。

行政の取組

取組	概要
安全な畜産物の提供に向けた検査・指導等	<ul style="list-style-type: none"> ○ BSE 特別措置法に係る省令に基づく対象牛全てのBSE検査を実施し、陰性を確認後、化製処理して焼却処分し、清浄性の維持を図ります。 ○ 畜産農家に肉骨粉等の動物由来蛋白質を含んだ飼料が反芻動物に給与されないよう巡回指導を行うとともに、適切な飼料給与の周知を図ります。 ○ 鳥インフルエンザなどの家畜伝染病等に対する監視、指導体制を継続するとともに、県内での発生とまん延を防止します。 ○ 畜産経営農家及び獣医師に対し、動物用医薬品の使用実態調査を行うとともに、適正使用を指導します。併せて医薬品の使用記録について指導を行います。 ○ 動物用医薬品の使用に起因する薬剤耐性発現状況の調査を実施します。 ○ 飼料及び飼料添加物製造業者、販売業者等に対する飼料安全法に係る講習会の開催と立入検査及び畜産農家に対する飼料の適正使用の巡回指導を行います。 ○ 農場HACCPについて、畜産現場への導入のための普及・啓発を図るとともに、取組農場に対する支援を行います。

生産者の取組


取組	概要
家畜伝染病の発生予防	<ul style="list-style-type: none"> ○ 飼養衛生管理基準の遵守によって農場での衛生管理の徹底に努めます。
飼料及び動物用医薬品の適正使用	<ul style="list-style-type: none"> ○ 医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律を遵守し、農場における動物用医薬品の適正使用に努めるとともに、使用の記録、保存に努めます。 ○ 飼料安全法を遵守し、家畜へ給与する飼料の適正使用に努めるとともに、飼料の使用に係る記帳、帳簿の保存に努めます。
畜産におけるHACCPの推進	<ul style="list-style-type: none"> ○ HACCPに準じた衛生対策の取組に向けて課題を抽出し、自主衛生管理等の設定による安全・安心な畜産物の生産を図ります。 ○ 農場HACCPに関するスキルを有する人材を確保し、農場HACCP又はこれに準ずる衛生対策の導入を図ります。

取組の活動指標

活動指標	目標値
《行政》死亡牛のBSE検査頭数	検査対象の死亡牛全頭
《行政》牛飼育農家の立入検査実施率	100% (各年度の監視指導10回時の件数以上)
《行政》鳥インフルエンザ浸潤状況調査件数	100% (各年度の計画農場数以上) ・定点モニタリング (継続) 9農場 ・強化モニタリング (年1回) 国指針に基づく農場数
《行政》医薬品販売業立入検査実施率	100% (各年度の監視指導10回時の件数以上)
《行政》医薬品使用実態調査・指導 (牛, 豚, 鶏) 実施率	100% (各年度の監視指導10回時の件数以上)
《行政》薬剤耐性菌の発現状況調査件数	特定畜種から特定菌種が分離された件数

鶏肉・鶏卵の安全性に関するチラシ




鶏肉・鶏卵は安心して 食べていただけます。



- ◎ 鶏肉・鶏卵を食べてヒトが鳥インフルエンザに感染した例はありません。
- ◎ 鳥インフルエンザウイルスは、十分に火を通せば死滅します。(食品の中心温度 70℃)
また、このウイルスは酸(胃酸)に弱いので、万が一鶏肉・鶏卵にウイルスが存在したとしても胃液で死滅するといわれています。
- ◎ 鶏肉・鶏卵は安全ですので、安心してお買い求めください。

鶏肉・鶏卵について

お問い合わせ先	電話番号
広島県健康福祉局食品生活衛生課	082-513-3103
西部保健所生活衛生課	0829-32-1181
西部保健所広島支所衛生環境課	082-228-2111
西部保健所呉支所衛生環境課	0823-22-5400
西部東保健所生活衛生課	082-422-6911
東部保健所生活衛生課	0848-25-2011
東部保健所福山支所衛生環境課	084-921-1311
北部保健所生活衛生課	0824-63-5181

(3) 安全な水産物の生産

- 安全・安心な水産物の供給を推進するため、適切な生産管理や衛生管理の徹底を推進し、衛生上の危害の未然防止を図ります。
- 安全なかきを提供するため、貝毒検査を実施し、有毒プランクトンにより毒化したかきの市場流通を防止するとともに、安全で衛生的な出荷体制の確立を推進します。

現状と課題

現状	課題
<ul style="list-style-type: none"> ○ 食品の安全性に対する関心が高まるなか、養殖水産物については、品質・衛生面での管理の徹底と安全対策が求められています。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 魚類養殖において、水産用医薬品（ワクチンを含む。）の適正使用及び使用状況記録等の指導や医薬品の残留検査の実施により、安全・安心な養殖魚の供給体制を充実させる必要があります。 ○ かき養殖については、生産者に正しい知識を普及啓発し、養殖漁場の管理等を進める必要があります。
<ul style="list-style-type: none"> ○ 貝毒については、貝毒対策実施要領等の運用により毒化したかきの流通を防止しています。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 貝毒対策実施要領等に基づき、関係する行政機関、漁業者、漁業団体、流通及び加工業者と連携し、貝毒プランクトンによる毒化状況を監視する必要があります。

行政の取組

取組	概要
水産物の生産段階における衛生管理等の普及啓発及び貝類安全対策	<ul style="list-style-type: none"> ○ 水産用ワクチンの普及及び魚類養殖における養殖密度の適正化や医薬品の抑制を推進します。 ○ かき養殖における漁場環境を改善するとともに、衛生的なかきの出荷の普及啓発を進めることによって、安全、高品質なかきの供給体制が確立されます。
漁場環境の監視及び指導	<ul style="list-style-type: none"> ○ 有毒プランクトンの発生状況調査及び貝類の毒化状況検査を実施し、規制値を超えたあさりやかきなどの貝類の出荷の自主規制を指導し、毒化した貝類の流通を防止します。

生産者の取組

取組	概要
安全で高品質なかきの提供	<ul style="list-style-type: none"> ○ 貝毒の自主検査を実施し、有毒プランクトンにより毒化したかきの市場流通を防止します。 ○ かき関係業者によりかきの生産出荷対策を検討し、安全で衛生的な出荷体制を確立します。 ○ 消費者に対し、貝毒対策や衛生対策を普及し、広島かきの安全性をPRします。

取組の活動指標

活動指標	目標値
《生産者》貝毒安全対策（貝毒検査検体数）	86 検体/年
《行政》魚病防疫・水産用医薬品適正使用等の巡回指導件数	44 経営体/年
《行政》魚病防疫及び水産用医薬品適正使用等講習会開催数	3回/年
《行政》かき出荷衛生対策講習会開催数	25 回/年
《行政》貝毒行政検査検体数	216 検体/年

かきの水揚げ



貝毒検査



2 製造・加工・流通段階での安全確保

(1) 自主衛生管理の推進

- HACCPとは、原材料入荷から製品出荷に至るまでの各工程での危害分析（HA）を行い、重要管理点（CCP）を設定し、継続的に監視・記録し、異常が認められた場合は、速やかに対処する食品衛生管理手法です。
- 食品衛生法が改正され、原則すべての事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理の導入が義務化されます。
- 今後、各施設等において、HACCPに沿った衛生管理を実施し、その日々の記録を残していくことが求められます。
- 県民の安全確保のため、事業者団体と連携し、HACCPの定着を推進します。
- 新型コロナウイルス感染症の影響により、宅配専門の事業者が増加しています。

現状と課題

現状	課題
○ 食品衛生法改正により、令和3年6月から、原則すべての事業者にHACCPの導入が義務化されます。	○ 小規模事業者に導入が求められる「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は、各業界団体が示す手引書を参考にする等の簡略化された衛生管理を行うこととされており、定着に向けた支援を充実させる必要があります。
○ 中小規模の食品製造施設においては、企業内に衛生管理に関する専門知識が十分な人材が少ない状況にあります。	○ 食品等のリスクに関する正しい知識や最新の情報を共有化し、科学的根拠に基づくHACCPの工程管理が実施できるような人材を育成する必要があります。
○ 広島県食品自主衛生管理認証制度は、より高いレベルの衛生管理を導入したい小規模事業者が取得することで、対外的にHACCP導入を示すことができますが、制度の普及が進んでいません。	○ 県が設定した基準に基づいた自主管理を認証機関に認証されるため、対外的にHACCPに沿った衛生管理に取り組んでいることを示す制度として、小規模事業者を中心に普及する必要があります。
○ 食品営業施設及び給食施設における衛生管理の中心となる食品衛生責任者の衛生に関する知識やHACCPに関する知識は十分とは言えません。	○ 食品衛生責任者のレベルアップを図る必要があります。営業許可等の更新時には衛生知識の再確認を行う必要があります。
○ 新型コロナウイルス感染症の流行に伴い、食品の宅配を専門とする事業者が増加しており、流通段階での安全確保が危惧されています。	○ 食品の宅配を行う事業者は、製造又は調理後の食品が消費者の手元に届けられるまでの衛生管理を適切に実施する必要があります。

行政の取組

取組	概要
HACCP 定着のための支援	<ul style="list-style-type: none"> ○ 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する小規模事業者に対して、各業界団体が示す手引書を参考にする等の簡略化された衛生管理が行えるよう、講習会等を開催し、HACCP 定着を支援します。 ○ HACCPのマニュアル作成等に対する相談に対応します。 ○ ホームページ等において、HACCPに関する情報を提供します。
自主衛生管理の促進	<ul style="list-style-type: none"> ○ 責務の周知、食品衛生講習会の実施等により自主衛生管理の知識を有する者を育成する支援を行います。
広島県食品自主衛生管理認証制度の普及	<ul style="list-style-type: none"> ○ 自治体HACCPである広島県食品自主衛生管理認証制度の普及により、HACCPに取り組む事業者を支援します。
事業者の食品の衛生管理の核となる人材の育成	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食品の安全に関する講習会、出前講座等を開催します。 ○ 事業者の衛生管理を向上する上で地域のリーダーとなる食品衛生推進員及び食品衛生指導員を育成します。 ○ 食品関係施設における衛生管理の核となる食品衛生責任者の講習会等を通じて育成し、HACCPなどの衛生知識の向上を図ります。 ○ 食品衛生に関する教育DVD等の貸出しを行います。 ○ と畜場及び食鳥処理場の管理者、従事者に対する衛生指導及び講習会等による衛生教育を実施します。
給食従事者等の核となる人材の育成	<ul style="list-style-type: none"> ○ 給食施設の衛生管理の中心となる栄養士や調理従事者を対象に、HACCPや食中毒予防等の食品衛生に関する研修を行います。

生産者の取組

取組	概要
HACCPの定着	<ul style="list-style-type: none"> ○ 畜産物や水産物の生産者は、HACCPに沿った衛生管理の定着を目指し、HACCPに関する知識の習得に努めます。 ○ 生産者団体は、HACCPに関する講習会・衛生管理マニュアル作成のための研修会を開催します。

事業者の取組

取組	概要
HACCPの定着	<ul style="list-style-type: none"> ○ HACCPへの理解を深め、HACCPに沿った衛生管理を定着させます。 ○ 事業者団体は、HACCPに関する講習会・衛生管理マニュアル作成のための研修会を開催します。

取組	概要
自主衛生管理の推進	<ul style="list-style-type: none"> ○ 原材料の仕入れ、製造、加工等の記録の作成、保存に努めます。 ○ 原材料や製品の適正な保管管理に努めます。 ○ 食品関係施設や設備、器具等の洗浄消毒を実施し、施設の衛生管理を徹底します。 ○ 食品添加物、残留農薬、細菌等の検査や外観、品質等をチェックし、規格基準の遵守に努めます。 ○ 定期的な健康診断や検便を実施し、従事者の健康を確認します。 ○ 事業者団体は、衛生知識向上の研修会を開催します。 ○ 業界団体等が示す手引書に沿った衛生管理、又はHACCPに基づく衛生管理を実施します。
給食施設における衛生管理の推進	<ul style="list-style-type: none"> ○ 大量調理衛生管理マニュアル等に基づく衛生管理を徹底します。 ○ ノロウイルスによる食中毒予防の徹底を図ります。 ○ 関係の法律等及び管理基準を遵守し、HACCPに関する記録・保管を実践し、給食の安全に対する消費者の信頼を確保します。
生乳生産現場における衛生管理の推進	<ul style="list-style-type: none"> ○ 関係の法律等及び管理基準を遵守し、HACCPに関する記録・保管を実践し、生乳の安全に対する消費者の信頼を確保します。
食品の衛生管理の核となる人材の育成	<ul style="list-style-type: none"> ○ 地域全体の衛生管理意識を向上させるため、地域事業者団体のリーダーとなる食品衛生推進員及び食品衛生指導員を育成します。 ○ 事業者団体等が開催する、食品衛生に関する講習会・研修会に、従事者を積極的に参加させ、食品関係施設内でHACCPの推進の核となる人材を育成します。 ○ 食品衛生責任者は、各種講習会に参加するとともに、営業許可等の更新時における実務者講習会の受講に努めます。 ○ 食品関係施設における衛生管理の中心となる食品衛生責任者に対し、HACCPなどの衛生知識の向上を図ります。
給食施設の衛生管理の核となる人材の育成	<ul style="list-style-type: none"> ○ 給食施設の衛生管理の中心となる栄養士や調理従事者は、HACCPや食中毒予防等の講習会に参加し、知識の向上に努めます。
宅配を含む流通段階における衛生管理の推進	<ul style="list-style-type: none"> ○ 製造又は調理を行う事業者は、食品が提供されるまでの温度、時間等の管理について、宅配する事業者に伝達します。 ○ 宅配を行う事業者は、製造又は調理後の食品の衛生管理を実施し、消費者への安全な食品の提供に努めます。

取組の活動指標

活動指標	目標値
《事業者》広島県食品自主衛生管理認証新規取得件数	2件/年
《行政》HACCP講習会の開催数	10回/年
《行政》食品衛生に関する人材育成のための講習会の開催数	100回/年

(2) 監視指導体制の強化

- 食品の安全・安心確保のため、年間の監視指導計画を策定し、重点的・効果的な監視指導を実施します。

現状と課題

現状	課題
<ul style="list-style-type: none"> ○ 加工食品の流通・販売形態は複雑化・多様化しています。 ○ 食品衛生監視指導計画を策定し、重点的・効果的な監視指導に努めています。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 原材料等への使用添加物，含有アレルギー物質等の安全・安心に関する情報を積極的に入手し，原材料の安全性を確認するよう徹底を図る必要があります。 ○ 食品事故防止や違反食品排除の観点から，引き続き効率的・効果的な監視指導を行う必要があります。
<ul style="list-style-type: none"> ○ 有症者 50 名以上の大規模な食中毒事件が発生しています。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食中毒の多発しやすい時期に，監視指導や食中毒予防の普及啓発を強化する必要があります。
<ul style="list-style-type: none"> ○ 食品衛生法改正により，令和 3 年 6 月から，原則すべての事業者に HACCP の導入が義務化されます。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」は業界団体等の示す手引書に基づいて実施されますが，小規模事業者においては，衛生管理記録等を実施していないことが想定されるため，監視指導の中で確認していく必要があります。
<ul style="list-style-type: none"> ○ 食品衛生法の改正により，食品用器具，容器包装のポジティブリスト制度が，令和 2 年 6 月 1 日から導入されました。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 省令で定められた製造管理の実施状況や，ポジティブリスト制度に適合した食品用器具，容器包装であることを事業者間で共有するためのしくみが整っているか，監視指導の中で確認していく必要があります。
<ul style="list-style-type: none"> ○ 食品衛生の向上や適正な食品情報の提供を推進していく上で，食品衛生に関わる行政職員には最新の知識や専門性の高い指導スキルの習得が求められています。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食品表示や食品衛生の指導に関わる行政職員は，食品の安全確保のための監視指導等の活動が重要となるため，日々，研鑽に励み，資質向上を図る必要があります。

行政の取組

取組	概要
監視指導の実施	<ul style="list-style-type: none"> ○ 毎年度、食品衛生監視指導計画を策定し、重点的・効果的な監視指導等を実施します。 ○ と畜場及び食鳥処理場、生鮮食品の流通拠点であるせり売りや仲卸業者店舗の指導を行います。 ○ 細菌性食中毒が発生しやすい夏期、多種多様な食品が流通する年末に、食品事故防止、違反食品排除のため一斉監視を実施します。
食中毒予防月間、ノロウイルス食中毒予防期間の実施	<ul style="list-style-type: none"> ○ 細菌性食中毒が発生しやすい7月～8月、ノロウイルス食中毒の多発する11月～1月には、食品関係施設への監視指導や食中毒予防の普及啓発を強化します。
HACCP定着の確認	<ul style="list-style-type: none"> ○ 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する小規模事業者において、手引書に沿った衛生管理が実施できていることを監視指導時に確認します。
事業者を指導する保健所職員の育成	<ul style="list-style-type: none"> ○ 研修会に参加するなど職員の資質向上に努め、監視指導時に事業者に対するHACCPの適切な助言ができる指導者の育成を推進します。

取組の活動指標

活動指標	目標値
《行政》食品衛生監視指導実施率	100% (各年度の監視指導10時間の件数以上)

食品衛生監視



広島県食中毒予防月間ポスター



(3) 食品検査体制の充実

- 実際に流通する食品の安全性が確保されているかを確認するため、製造・加工・流通・販売段階における食品の検査を実施します。

現状と課題

現状	課題
<ul style="list-style-type: none"> ○ 加工食品の流通・販売形態は複雑化・多様化しています。 ○ 食品衛生監視指導計画を策定し、重点的・効果的な検査に努めています。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 原材料等への使用添加物，含有アレルギー物質等の安全・安心に関する情報を積極的に入手し，原材料の安全性を確認するよう徹底を図る必要があります。 ○ 食品事故防止や違反食品排除の観点から，引き続き効率的・効果的な食品等の検査を行う必要があります。 なお，検査に当たっては，信頼性と透明性を確保するため，食品衛生検査施設の業務管理の徹底を図る必要があります。

行政の取組

取組	概要
規格基準，遺伝子組換え食品，アレルギー物質を含む食品等の検査の実施	<ul style="list-style-type: none"> ○ 毎年度策定する食品衛生監視指導計画に基づき，食品中の食品添加物，食中毒菌・ウイルス，食品の規格基準の適合状況等の確認検査を実施します。 ○ 遺伝子組換え食品の定性・定量検査，アレルギー物質の確認検査を実施します。 ○ 残留農薬基準等の適合状況を確認するため，一度に複数の農薬が分析できる検査を実施するとともに，検査対象とする農薬は適宜，見直しを行います。
と畜検査や食鳥検査，BSE検査の実施	<ul style="list-style-type: none"> ○ と畜検査員及び食鳥検査員は，牛，豚，鶏などに対すると畜検査や食鳥検査を行うとともに，24か月齢以上の牛で，生体検査時に神経症状や全身症状を示す牛を対象にBSE検査を適切に実施します。
医薬品類似形態食品実態調査及び試買検査の実施	<ul style="list-style-type: none"> ○ 健康食品の流通実態を調査し，医薬品成分の含有が疑われる健康食品の検査を実施します。

取組	概要
食品の安全に関する調査研究活動の実施	○ 食品の安全・安心の確保に効果的な食品検査方法の構築などの調査研究を行います。また、技術相談や現地指導、受託研究等を通して技術的な課題の解決を図ります。

事業者の取組

取組	概要
行政が実施する検査への協力	○ 行政が実施する各種検査への理解を深めるとともに、円滑な検査の実施に協力することに努めます。 ○ 自主検査の実施に努めます。

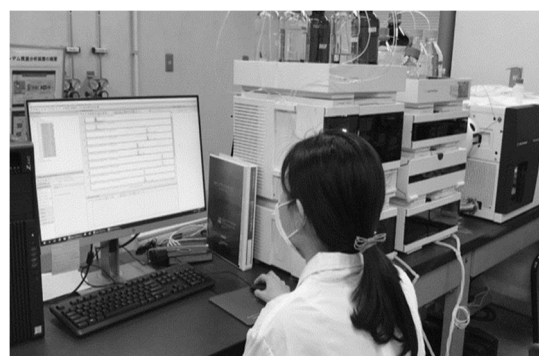
取組の活動指標

活動指標	目標値
《行政》食品の試験検査検体数	6,600 検体/年
《行政》と畜検査頭数	処理される家畜全頭
《行政》BSE検査頭数	24 か月齢以上かつ生体検査時に神経症状等を示す牛全頭
《行政》食鳥検査検体数	大規模処理施設で処理される鶏全羽
《行政》医薬品類似形態の健康食品の買上げ検査検体数	10 検体/年

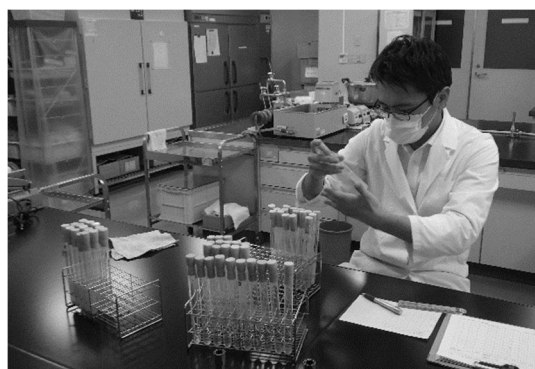
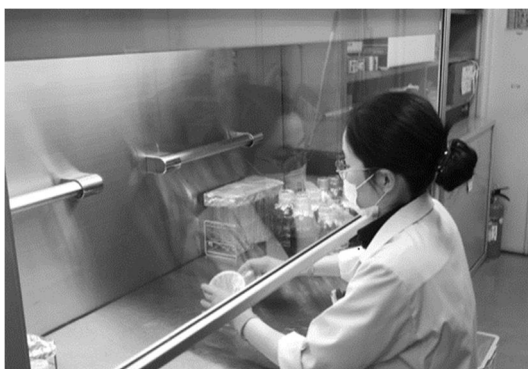
食鳥検査



理化学検査



細菌学検査



(4) 輸入食品の安全対策の推進

- 輸入食品の安全確保は、国の役割として、検疫所において輸入時の検査が実施されていることから、国との連携を強化し、効果的・効率的な検査等を実施します。

現状と課題

現状	課題
<ul style="list-style-type: none"> ○ 輸入食品の届出件数は、増加傾向にあり、多種多様な食品が流通しています。 国内で使用が認められていない食品添加物の使用や輸入食品の残留農薬や異物混入事例が発生しており、輸入食品への県民の不安は依然として高く、輸入食品に対する監視指導の要望が高まっています。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食品の安全確保は、一義的に事業者の責務であるため、輸入食品等の仕入れ時には、情報入手し安全確認に努める必要があります。また、行政は、違反の可能性の高い食品の規格基準、指定外添加物の使用、残留農薬基準等について収去検査を実施し、違反食品の排除に努めていく必要があります。 ○ 輸入食品の安全確保は、まず、検疫所において輸入時の検査が実施されていることから、国との連携を図りながら効果的・効率的な検査等を実施する必要があります。

行政の取組

取組	概要
輸入食品の監視指導の充実強化	<ul style="list-style-type: none"> ○ 輸入食品の取扱量の多い市場及び大型量販店の監視指導を実施するとともに、食品添加物・残留農薬等の収去検査及び苦情等に基づく試験検査を実施します。 ○ 広島県輸入食品衛生対策協議会を開催するなど、関係機関が連携を図り、計画的、効果的な輸入食品の衛生対策について協議します。

事業者の取組

取組	概要
輸入食品の安全確保	<ul style="list-style-type: none"> ○ 輸入食品等の仕入れ時には、製品情報を入手し、安全確認を実施します。

取組の活動指標

活動指標	目標値
《行政》広島県輸入食品衛生対策協議会の開催数	1回/年
《行政》輸入食品の試験検査検体数	450検体/年