

施策2 製造・加工・調理・流通・販売・消費段階における安全安心の確保
基本施策 (3) 食品の製造・調理・販売段階における安全確保

安全で安心な食品の提供は、食品関連事業者の責務であり、食品関連事業者の取り組みを確実なものとし、自主管理体制の構築を促進する必要があります。

また、法令に基づく規格基準に適合しない食品や、腐敗や異物が混入した不良な食品が流通しないように、生産から消費に至るまでの各行程において、監視・指導を行うとともに、流通食品の収去検査を行い、その安全性を確保する必要があります。

学校給食に対しては、大量調理施設として重点的に監視を行い、学校給食関係者への研修会を通じて、食中毒の発生を防止し、安全・安心な給食を提供する必要があります。

ア 食品関連事業者に対する監視指導(衛生薬務課)

<取り組みのポイント>

- 大量調理施設、広域流通食品を製造する施設、特に衛生管理が必要な食品を取り扱う施設を対象に、食品衛生広域監視班を設置して、重点的に監視を行い、食品に起因する事故や違反食品の未然防止を図ります。
- 沖縄県食品衛生監視指導計画に基づき、食品の製造・販売の実態や食中毒の発生状況等を考慮して、立入検査回数を定めて、食品関連事業者に対する監視・指導を行い、違反を発見した場合には、必要な措置を講じます。

目 標

個別の取り組み	現 状 (H30 年度実績値)	目標値 (R6 年度)
⑩食品施設監視指導回数（監視指導実施予定数の達成率） (%/年)	110	100

【数値目標の考え方】

⑩食品施設監視指導回数

食品施設監視指導回数は、毎年度策定される「沖縄県食品衛生監視指導計画」で定められており、毎年度の監視指導計画に基づく監視指導実施予定数の達成率を目標値としています。

用語の解説

HACCP (ハサップ: Hazard Analysis Critical Control Point)

各工程毎の危害要因を分析し、その危害発生防止につながる特に重要な工程を重点的に管理する衛生管理手法のことです。

イ 食品関連事業者の自主管理の促進(衛生業務課)

<取り組みのポイント>

- 食品関連事業者に対して、施設の衛生管理や従事者教育の方法、自主検査の実施など、自主的な衛生管理体制の向上が図られるように、指導や助言を行います。
- 国際標準の衛生管理手法であるHACCP(ハサップ)に沿った衛生管理を促進するため、食品関連事業者に対して、HACCPに関する講習会を実施します。
- 食品関連事業者を対象に、食中毒予防のための衛生講習会を開催し、食品衛生に対する正しい知識の普及啓発を図ります。
- 飲食店や食品製造施設等の営業許可施設には、食品衛生責任者の設置が義務付けされていることから、食品衛生責任者養成講習会を開催し、適切な施設管理や食品取り扱いが行われるように、その責任や役割の周知を図ります。
- 一般社団法人沖縄県食品衛生協会では、食品関連事業者への巡回指導を通じて、食品の衛生的な取り扱いの指導や助言を行い、食品業界全体のレベルアップを図っており、県はその取り組みに対する支援を行います。

目 標

個別の取り組み	現 状 (H30年度実績値)	目標値 (R6年度)
⑩食中毒予防のための講習会開催回数(回/年)	273	250
⑳食品衛生責任者養成講習会開催回数(回/年)	20	12
㉑HACCPに関する講習会開催回数(回/年)	5	5
㉒食品関連事業者団体による巡回指導件数(件/年)	5,000	4,600

【数値目標の考え方】

- ⑩食中毒予防のための講習会開催回数
県内5保健所(北部・中部・南部・宮古・八重山)毎に、講習会を開催し、年間250回の講習会を開催することを目標としています。
- ⑳食品衛生責任者養成講習会開催回数
県内5保健所(北部・中部・南部・宮古・八重山)毎に、講習会を開催し、年間12回の講習会を開催することを目標としています。
- ㉑HACCPに関する講習会開催回数
県内5保健所(北部・中部・南部・宮古・八重山)毎に、講習会を開催し、年間5回の講習会を開催することを目標としています。
- ㉒食品関連事業者団体による巡回指導件数
一般社団法人沖縄県食品衛生協会の県内各支部が実施する食品関連事業者への巡回指導を、年間4,600件行うことを目標としています。

食品関連事業者

生産から消費者へ販売されるまでの行程で、食品の安全性に影響を及ぼす可能性のある事業を行う者を指します。具体的な事業活動の種類は、次のとおりです。

- ①農林水産物の生産段階については、農林水産物の生産活動そのものに加えて、肥料、農薬、飼料添加物、動物用の医薬品等の生産資材に係る事業活動
- ②食品の製造、加工、調理、輸入、流通、販売の段階については、食品衛生法において規制対象としている食品及び添加物並びに器具及び容器包装に係る事業活動

ウ 食品収去検査の実施(衛生薬務課)**<取り組みのポイント>**

- 流通している食品について、食品衛生法で定められた規格基準等の検査を行い、流通食品の安全性を確保します。
- 沖縄県食品衛生監視指導計画に基づき、県内で製造された食品及び県内に流通する食品等を対象に収去検査を実施し、残留農薬や添加物、微生物等の試験検査を行い、不良食品を排除します。

目 標

個別の取り組み	現 状 (H30 年度実績値)	目標値 (R6 年度)
②③ 食品の収去検査検体数（検査実施予定検体数の達成率） （%/年）	1 1 6	1 0 0

【数値目標の考え方】

②③食品の収去検査検体数

食品の収去検査検体数は、毎年度策定される「沖縄県食品衛生監視指導計画」で定められており、毎年度の監視指導計画に基づく検査実施予定検体数の達成率を目標値としています。

エ 流通食品の放射性物質検査の実施(衛生薬務課)**<取り組みのポイント>**

- 平成23年の東日本大震災による原子力発電所事故により、一部の食品から放射性物質が検出され、出荷制限が行われるなど、全国的に放射性物質汚染問題が起きました。これを受け、県では、平成24年度から、主に県外で製造された流通食品について、モニタリング検査を開始しており、継続して検査を行うことで、流通食品の安全性を確認します。
- 沖縄県食品の放射性物質検査実施要領に基づき、毎年度検査実施計画を策定し、県内で流通している食品（農産物・水産物・加工食品・乳製品・その他）の放射性セシウムの検査を行います。

目 標

個別の取り組み	現 状 (H30 年度実績値)	目標値 (R6 年度)
㉔ 流通食品の放射性物質検査検体数（検査実施予定検体数の達成率）（%/年）	100	100

【数値目標の考え方】

㉔ 流通食品の放射性物質検査検体数（検体 / 年）

流通食品の放射性物質検査検体数は、毎年度策定される「沖縄県食品の放射性物質検査計画」で定めており、毎年度の検査計画に基づく検査実施予定検体数の達成率を目標値としています。

オ 学校給食の安全性の確保（保健体育課、衛生薬務課）

<取り組みのポイント>

- 学校給食衛生管理基準に基づき、学校給食について、監視・指導を行います。
- 学校給食施設のドライシステム化やドライ運用についての指導を促進します。
- 学校給食施設及び給食用食品の定期点検を実施し、衛生管理の徹底を図るよう指導を行います。
- 学校給食関係者に対し、調理場の衛生管理や食品の安全安心等の研修を実施し、安全安心な学校給食の確保を促進します。
- 沖縄県食品衛生監視指導計画及び大量調理施設管理マニュアルに基づき、学校給食施設について、監視・指導を行います。

目 標

個別の取り組み	現 状 (H30 年度実績値)	目標値 (R6 年度)
㉕ 定期点検を実施する学校給食施設数（施設/年）	128	128
㉖ 学校給食関係者に対する研修会の開催回数（回/年）	5	5

【数値目標の考え方】

㉕ 定期点検を実施する学校給食施設数

県内学校給食全調理場において、施設及び給食用食品の定期的な点検を行うことを目標値としています。

㉖ 学校給食関係者に対する研修会の開催回数

学校給食関係者（栄養教諭、学校栄養職員、調理場関係者・行政給食担当、給食主任等）の対象者別に、研修会の開催を目標としています。

施策2 製造・加工・調理・流通・販売・消費段階における安全安心の確保
基本施策 (4) 食品表示の適正化の推進

食品の表示は、消費者が食品を選択するための重要な情報源であり、消費者が安心して食品を購入できるように、適正で正確な表示を行うことが求められていますが、関係法令が多岐に渡り、表示内容も複雑であるため、関係法令について熟知していなければ、適正な表示をすることはできません。

しかしながら、表示を行う事業者の認識不足や法令遵守の意識の欠如により、賞味期限の改ざんや原産地の偽装をはじめ、添加物やアレルギー物質の表示漏れ等の不適正な表示が依然として散見されます。

そこで、県では引き続き、関係法令に基づき、表示を行う事業者からの事前相談や講習会等を通じて、正しい知識の普及を図り、関係部局の相互連携を強化して、監視・指導を行う必要があります。

ア 各法律に基づく監視指導の充実

(衛生薬務課、流通・加工推進課、健康長寿課、消費・くらし安全課、畜産課、水産課)

<取り組みのポイント>

- 食品表示は、複数の法律により表示内容が規定されているため、不適正な表示を確認した場合は、関係部局が連携して立入調査等を行い、速やかな改善指導を行います。
- 健康食品等の販売広告については、不適正な表示が多く確認されていることから、医薬品医療機器等法（旧：薬事法）や健康増進法等に係わる表示の適正化について重点的に指導を行います。
- 食品製造・加工業者、食品販売業者等を巡回し、食品表示法に基づく表示適正化の指導を行います。
- 食品として販売されるものに関する広告その他の表示について、健康増進法に基づく虚偽誇大表示の適正化の指導を行います。
- 景品表示法の適正な運用のため、食品関連事業者等からの表示に関する問い合わせや、一般消費者からの苦情・申告を受け付けます。
- 食品製造・加工業者が製造販売する観光土産品について、景品表示法に基づく表示適正化の指導を強化します。

目 標

個別の取り組み	現 状 (H30 年度実績値)	目標値 (R6 年度)
㉗食品表示法に関する巡回調査・点検件数（件/年）	34,582	18,300
㉘健康増進法の虚偽誇大表示に係わる巡回調査・点検件数（件/年）	305	300
㉙景品表示法に関する相談及び表示指導件数（件/年）	63	随時
㉚景品表示法に基づく観光土産品の表示指導回数（回/年）	2	2

【数値目標の考え方】

⑳食品表示法に関する巡回調査・点検件数

市場や空港土産品店、スーパー等の食品小売り店舗に対する巡回調査や、食品収去検査時に点検等を行った食品数を目標値としています。

㉑健康増進法の虚偽誇大表示に係わる巡回調査・点検件数

市場や空港土産品店、スーパー等の食品小売り店舗に対する虚偽誇大表示に関する巡回調査や点検を行った食品数を目標値としています。

㉒景品表示法に関する相談及び表示指導件数

事業者からの相談や、消費者等からの申告や苦情を随時受け付け、不当表示が疑わしい事案については、調査・指導を行うことから目標値は数値化せず、随時としています。

㉓景品表示法に基づく観光土産品の表示指導回数

優良県産品等の審査等を通じて、関係業者への指導を行う回数を目標値としています。

イ 適正な食品表示の促進

(衛生薬務課、流通・加工推進課、健康長寿課、消費・暮らし安全課、畜産課、水産課)

<取り組みのポイント>

■食品関連事業者等や表示を行う業者を対象に、食品表示法等に関する講習会を開催し、適正な表示制度の普及啓発を図ります。

■食品関連事業者等や表示を行う業者を対象に、景品表示法に関する講習会を開催し、適正な表示制度の普及啓発を図ります。

■食品関連事業者、食品に関する広告を行う事業者等を対象に、医薬品医療機器等法(旧：薬事法)に関する講習会を開催し、適正な表示制度の普及啓発を図ります。

目 標

個別の取り組み	現 状 (H30 年度実績値)	目標値 (R6 年度)
①食品表示法等に関する表示講習会開催回数 (回/年)	6	5
②景品表示法に関する表示講習会開催回数 (回/年)	8	3
③医薬品医療機器等法(旧：薬事法)に関する表示講習会開催回数 (回/年)	1	1

【数値目標の考え方】

①食品表示法等に関する表示講習会開催回数

県内5保健所(北部・中部・南部・宮古・八重山)毎に、講習会を開催することを目標値としています。

②景品表示法に関する表示講習会開催回数

景品表示法について、様々な機会を通じて、年に3回、講習会を開催することを目標値としています。

③医薬品医療機器等法(旧：薬事法)に関する表示講習会開催回数

医薬品医療機器等法(旧：薬事法)について、年に1回、講習会を開催することを目標値としています。

用語の解説

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（略称：医薬品医療機器等法）

「薬事法等の一部を改正する法律」（平成 25 年法律第 84 号）が平成 26 年 11 月 25 日から施行されるに伴い、薬事法の名称等が変わる他、医療機器の特性を踏まえた規制の構築、再生医療等製品の特性を踏まえた規制の構築などの措置が講じられます。

※薬事法 → 「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」へ改称

施策2 製造・加工・調理・流通・販売・消費段階における安全安心の確保
基本施策 (5) 輸入食品の安全対策の強化

わが国は、カロリーベースで約6割の食品を海外からの輸入に依存し、輸入食品の届出件数は年々増加しており、輸入食品の安全性を確保することは、重要な課題となっています。

輸入食品については、国の検疫所が窓口となり、食品衛生法や毎年度策定される輸入食品監視指導計画等に基づき、適法な食品等であるかの審査や検査を行う水際の輸入食品の監視・指導業務を実施しています。

一方、県では、輸入時の検査を受けた後、県内での流通段階における監視業務を担うことになり、日頃から違反輸入食品に関する情報収集や検疫所との連携を図る必要があります。

ア 検疫所と連携した監視体制の充実(衛生薬務課)

<取り組みのポイント>

- 検疫所と連携して輸入食品の違反等に関する情報収集を行い、必要に応じて連携した監視指導や情報の交換を行います。

目 標

個別の取り組み	現 状 (H30 年度実績値)	目標値 (R6 年度)
④ 検疫所と連携した監視体制の充実	※ ³	随時

※³ 平成 30 年度は検疫所との合同監視は実施していないが、検疫所と保健所の間で、情報交換会を 1 回実施

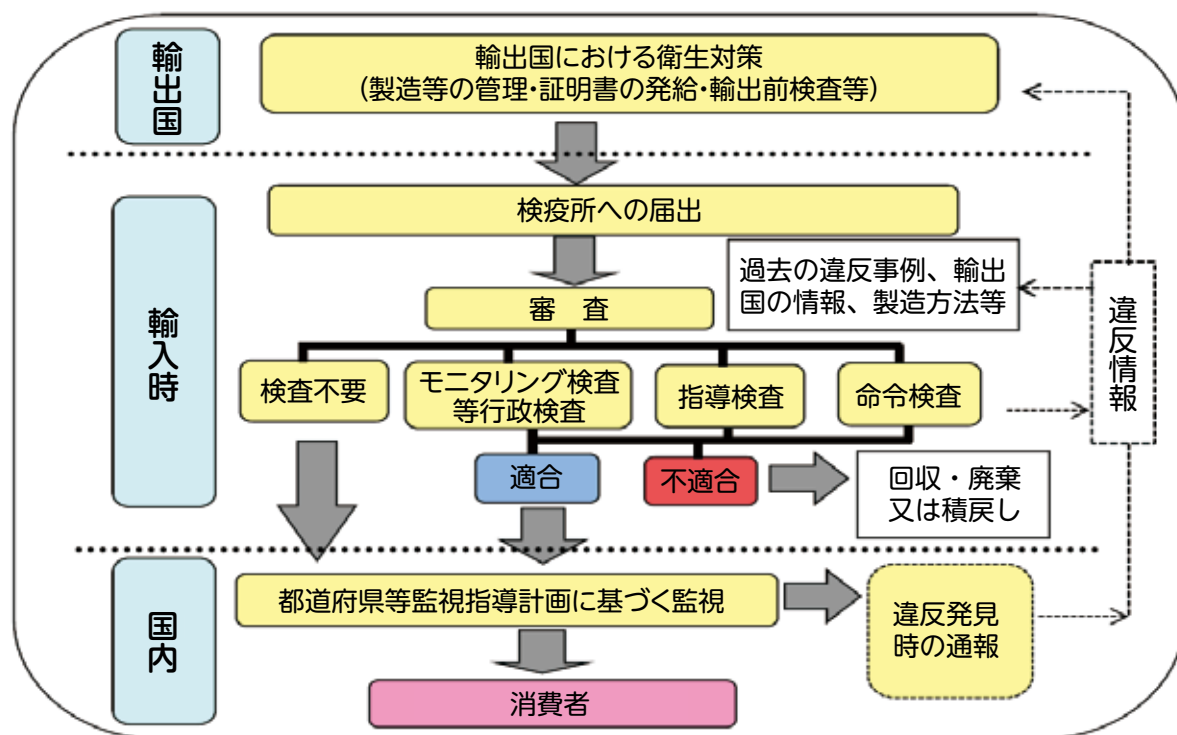


図 1 4 輸入食品の監視体制の概要

施策3 食品の安全性確保のための体制の充実

基本施策 (6) 食品の安全に関する調査・研究の推進

食品の安全性に関する施策を科学的なデータに基づき、適切に実施するため、食品の安全性に関する情報の収集や分析、試験研究を推進する必要があります。

県の食品衛生検査施設においては、食品分析結果の信頼性の確保に努める必要があります。

ア 農薬の使用量低減のための研究の推進(営農支援課)

<取り組みのポイント>

- 化学農薬の使用量を減らすため、地域特性に適した化学農薬の低減化技術を開発する必要があります。
- 県産農産物栽培における化学農薬や化学肥料低減のための試験研究を実施します。

目 標

個別の取り組み	現 状 (H30 年度実績値)	目標値 (R6 年度)
③⑤化学合成農薬低減に向けた試験項目 (課題/年)	2	2

【数値目標の考え方】

- ③⑤化学合成農薬低減に向けた試験項目
化学農薬の使用低減のための技術開発に関する課題についての試験等を行う項目を、目標値としています。

イ 食中毒についての調査研究(衛生薬務課)

<取り組みのポイント>

- 食中毒を予防するためには、食材の食中毒菌等による汚染状況について把握する必要があることから、毎年、食中毒菌汚染実態調査を実施しています。
- カンピロバクター属菌やO157等の腸管出血性大腸菌等を原因とする食中毒は、食肉等の生食により感染することがあるため、食品の食中毒菌汚染実態調査実施要領に基づき、生で喫食される食材等について実態を把握します。

目 標

個別の取り組み	現 状 (H30 年度実績値)	目標値 (R6 年度)
③⑥食中毒菌汚染実態調査検体数 (調査実施予定検体数の達成率) (%/年)	108	100

【数値目標の考え方】

- ③⑥食中毒菌汚染実態調査検体数
食中毒菌汚染実態調査検体数は、毎年度策定される「食品の食中毒菌汚染実態調査実施要領」で定めており、毎年度の実施要領に基づく調査実施予定検体数の達成率を目標値としています。

ウ 食品衛生検査施設における信頼性の確保(衛生薬務課)

<取り組みのポイント>

- 食品衛生検査施設における検査を正確かつ迅速に実施するには、日常の業務管理が重要であるため、その適正管理状況を確認するための内部点検を行います。
- 食品衛生検査施設の検査員の検査技術水準を確保するため、精度管理を実施し、検査精度の評価を行います。
- 本県の食品衛生検査施設の検査精度を全国レベルで確認するため、一般財団法人食品薬品安全センター秦野研究所が実施する外部精度管理調査に参加し、客観的な評価を受けます。

目 標

個別の取り組み	現 状 (H30 年度実績値)	目標値 (R6 年度)
③⑦内部点検の実施施設数 (施設/年)	8	8
③⑧精度管理(微生物・理化学)の実施回数 (回/年)	2	2
③⑨外部精度管理調査への参加施設数 (施設/年)	2	2

【数値目標の考え方】

③⑦内部点検の実施施設数

県内5保健所(北部・中部・南部・宮古・八重山)、衛生環境研究所、食肉衛生検査所(北部・中央)の食品衛生検査施設毎に、内部点検を行います。

③⑧精度管理(微生物・理化学)の実施回数

県内保健所(中部・宮古・八重山)、衛生環境研究所、食肉衛生検査所(北部・中央)の食品衛生検査施設において、衛生環境研究所で調整された試験品を指示された方法で年2回、検査を行います。

③⑨外部精度管理調査への参加施設数

食品衛生検査施設のうち、2施設(衛生環境研究所、中央食肉衛生検査所)が外部精度管理調査へ参加します。



食品衛生検査施設の状況