

食品衛生監視の現状

食品営業施設の監視指導 (平成16年度)

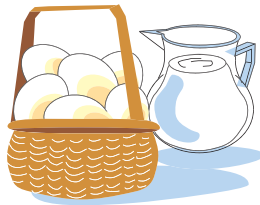
- ・調査・監視指導施設数 3,906,227
- ・うち処分件数 5,495

収去試験 (平成15年度)

- ・総収去検体数 175,972
- ・うち不良検体数 1,425

企業等の取組

- 食品営業施設の監視指導
- コンプライアンス (法令遵守)
- 従業員の衛生教育等の実施
- 業界団体 (社団法人日本食品衛生協会等) 等を通じた情報収集、食品衛生思想の普及啓発
- 仕入れ先の名称等の記録保存



発生、被害拡大防止の取組

夏季、年末食品一斉取締り (夏季2005年、年末2004年)

食品関係営業施設の立入検査、商品収去試験
立入検査 夏季 752,214施設、年末 496,135施設
収去試験 夏季 57,984検体、年末 34,800検体

学校給食施設等の一斉点検

学校給食施設 16,581施設 (2000年)、社会福祉給食施設 31,943施設 (2002年) の点検を実施

食品の食中毒菌汚染実態調査 (2005年度)

カット野菜、ミンチ肉、生食用牛レバー生食用かき等の2,812件の検査を実施

食中毒の調査の要請

必要に応じ、厚生労働大臣が都道府県知事等に調査、報告を要請

都道府県等とのネットワーク

食品保健総合情報処理システムの活用

消費者等への情報提供

- ①食中毒速報
- ②食中毒関連情報
- ③食中毒発生状況
- ④国立感染症研究所 (<http://www.nih.go.jp/niid/index.html>)、国立医薬品食品衛生研究所 (<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/index.html>) 等のホームページ

●総合衛生管理製造過程承認制度

HACCP方式

原材料

↓ 受入検査・記録

調合

↓ 調合比率の確認・記録

充填

↓ 温度、充填量の確認・記録

密封

↓ 密封性の確認・記録

熱処理 重要管理点 (CCP)

↓ 殺菌温度 / 時間を連続的に監視

冷却

↓ 水質、水温の確認・記録

包装

↓ 衝撃、温度の確認・記録

出荷

HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析 (Hazard Analysis) 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 (Critical Control Point) を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理手法。総合衛生管理製造過程は、HACCPの概念を取り入れた商品の製造過程であり、平成7年、食品衛生法の改正により営業者の任意の申請による厚生労働大臣の承認制度として創設。

総合衛生管理製造過程の承認状況 (平成18年9月末)

乳	160施設 (236件)
乳製品	180施設 (261件)
食肉製品	79施設 (137件)
魚肉練り製品	25施設 (34件)
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	34施設 (39件)
清涼飲料水	99施設 (146件)

その他

- 集団給食施設等には「大量調理施設衛生管理マニュアル」を定め、衛生管理の向上を指導
- HACCP導入促進のため金融・税制面での優遇
- 安全確保のため平成16年2月より更新制 (3年) 導入