

第2節 食品衛生の維持向上

現状と課題

近年、食品を取り巻く環境は、安全性に関する問題の多様化、多種多様な加工食品の出現、輸入食品の著しい増加等大きく変化しています。

一方、食中毒の発生件数は依然として減少せず、横ばいで推移しています。

特に新たな問題点として、牛海綿状脳症（BSE）の発生、遺伝子組換え食品の出現、内分泌かく乱化学物質等による食品汚染等の安全対策が求められています。

更に、食品の偽装表示、輸入農産物の残留農薬、輸入健康食品による被害の多発等に伴い、消費者の食品に対する不安感が高まっています。

このような状況から、食品の「生産から食卓まで」の総合的な安全確保を図るため、情報収集、監視指導体制の強化や自主管理の徹底が必要です。

施 策

1 食品衛生の監視指導体制等の整備

- (1) 食品の「生産から食卓まで」の総合的な安全確保を図るため新たな体制を整備し、HACCPシステムに対応できる食品衛生監視員を養成、配置するとともに、食品専門広域監視を行い危険度の高い食品営業施設へ監視立入する等、監視指導の充実強化を行います。
- (2) 消費者の自主的な食品衛生確保のための取組みを促進するため、食品衛生に関する最新情報の提供に努めます。
- (3) 消費者の信頼を得るため、科学的データに基づいた監視指導体制の強化を図り、食品等の衛生検査機器等の整備を行うとともに、試験検査の精度管理の充実に努めます。

2 食品衛生の自主管理体制の強化

- (1) 食品衛生確保の両輪となる(社)福井県食品衛生協会および(社)日本調理師会福井県支部と連携して、保健を含めた食品衛生自主管理体制の強化推進を図ります。
- (2) HACCP手法の導入支援を図るための衛生管理モデルプランの策定やHACCP指導員の養成を行い、食品営業者の自主的な取組みを促進します。

【用語の解説】

● HACCP

米国航空宇宙局（NASA）により開発された宇宙食製造のための衛生管理手法です。

この手法は、食品の製造業者が食品の製造・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予め調査・分析し、この分析結果に基づいて製造工程全般を通じ管理上重要な段階に遵守すべき基準を設け、常時監視することにより製品の安全性を確保するシステムです。