

H30 長崎県食品衛生監視指導計画の前年度からの主な変更点

○重点監視事項（カンピロバクター食中毒対策）〔第4の2のイ〕

昨年度末に厚生労働省から発出された通知に基づき、次の2項目を追加した。

（イ）加熱不十分な食肉を食べない、提供しないことを周知・啓発すること。

（ウ）加熱が必要な食肉については「加熱用」の表示を行うよう指導すること。

○HACCP手法による衛生管理の普及啓発に関する事項〔第5の3〕

HACCPによる衛生管理にスムーズに移行できるための施策としてH29年度から保健所単位で実施している「HACCP導入講習会」を明記した。

○リスクコミュニケーションの実施〔第6の1の2〕

「食品の安全・安心サポーター制度」に基づき、地域リスクミの実施について「長崎県食品の安全・安心サポーターの協力のもと」を追記した。

○食品等検査実施計画について〔別表2，4，5〕

HACCP導入支援に基づく業務の増加及び事業予算の縮減を踏まえ、食品検査件数について、過去に違反事例のないもの、および流通実態のないものを以下のとおり削減させることとした。

保健所検査 1,850 (H29) → 1,695 (145 検体削減)

(例) 魚介類、野菜・果物加工品、海水等

委託検査 397 (H29) → 305 (92 検体削減)

(例) 残留農薬、養殖魚介類、陶磁器等

○その他、文言等の修正