

## 平成 30 年度山梨県食品衛生監視指導計画のポイント

平成 29 年の県内における食中毒は、主にウイルス及び細菌を原因物質として発生し、前年に比べると発生件数は増減がなく、患者数は減少しました。しかし、寄生虫による食中毒も 3 件発生しており、これらに対する注意喚起、正しい予防対策の普及啓発が必要となっています。

食品を摂取する際の安全性や、一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、平成 27 年 4 月 1 日に施行された食品表示法については、経過措置期間が平成 32 年 3 月 31 日で終了します。食品関連事業者は、経過措置期間の終了までに新しい基準に基づいた表示を行う必要があります。

これまでも野生鳥獣の衛生管理については、「シカ肉の衛生及び品質の確保に関するガイドライン」及び「野生獣肉の衛生指導要領」等に基づき、野生鳥獣肉の取扱い施設に対する指導を行ってきましたが、今後の利用推進、消費拡大を見込んだ更なる衛生確保対策が重要な課題となっています。また、全国では、野生鳥獣肉を原因とした E 型肝炎ウイルス感染事例や旋毛虫（トリヒナ）食中毒が発生しており、その対策が重要な課題となっています。

これらの状況を踏まえ、平成 30 年度は、次の事項に重点をおいた計画とします。

## &lt; 重点的に監視指導すべき事項 &gt;

本県における過去 3 年及び全国的な食中毒の発生状況等を踏まえ、ノロウイルス、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、寄生虫等による食中毒を防止するため、対策を実施することとしました。

- ・食中毒防止対策（P 7）

食品関連事業者に対して、食品表示制度や経過措置期間の終了について周知するとともに、各事業者の対応状況の確認、適正表示の指導を行うこととしました。

- ・食品表示の適正化対策（P 8）

野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理施設に対して、一般衛生管理の徹底を指導するとともに、HACCP に基づく衛生管理の導入を推進することとしました。また、野生鳥獣肉を取り扱う飲食店及び販売施設に対して、十分な加熱を行うよう指導を行うこととしました。

- ・野生鳥獣肉（ジビエ）の衛生確保対策（P 9）