

令和元年度 岩手県奥州保健所運営協議会

# 食中毒予防と HACCP制度化について

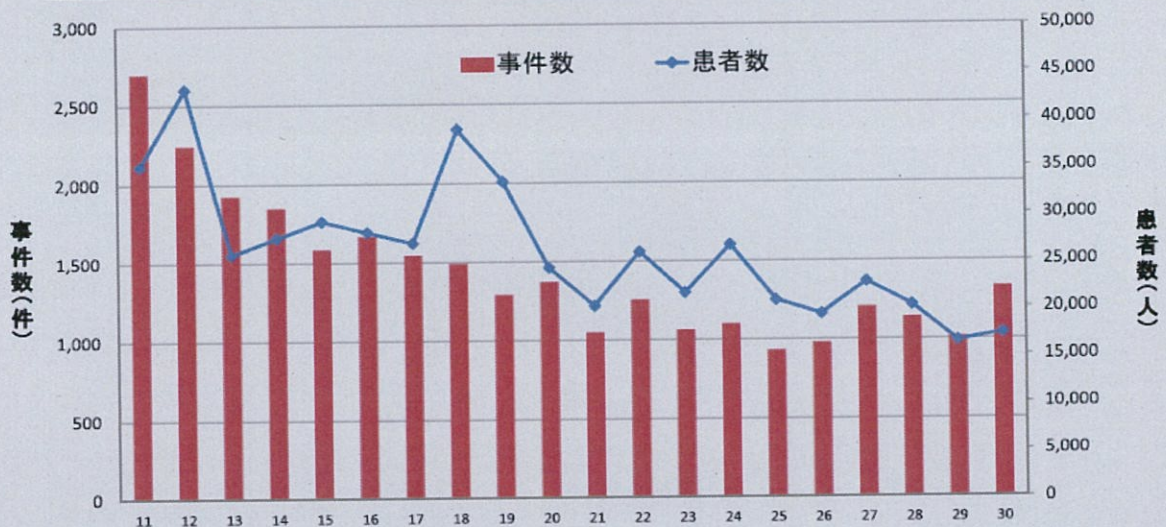
日時 令和元年8月23日(金)  
場所 水沢地区センター

岩手県奥州保健所環境衛生課

1

## 食中毒事件数・患者数の推移（全国）

	事件数	患者数	死亡者数
28年	1,139	20,252	14
29年	1,014	16,464	3
30年	1,330	17,282	3



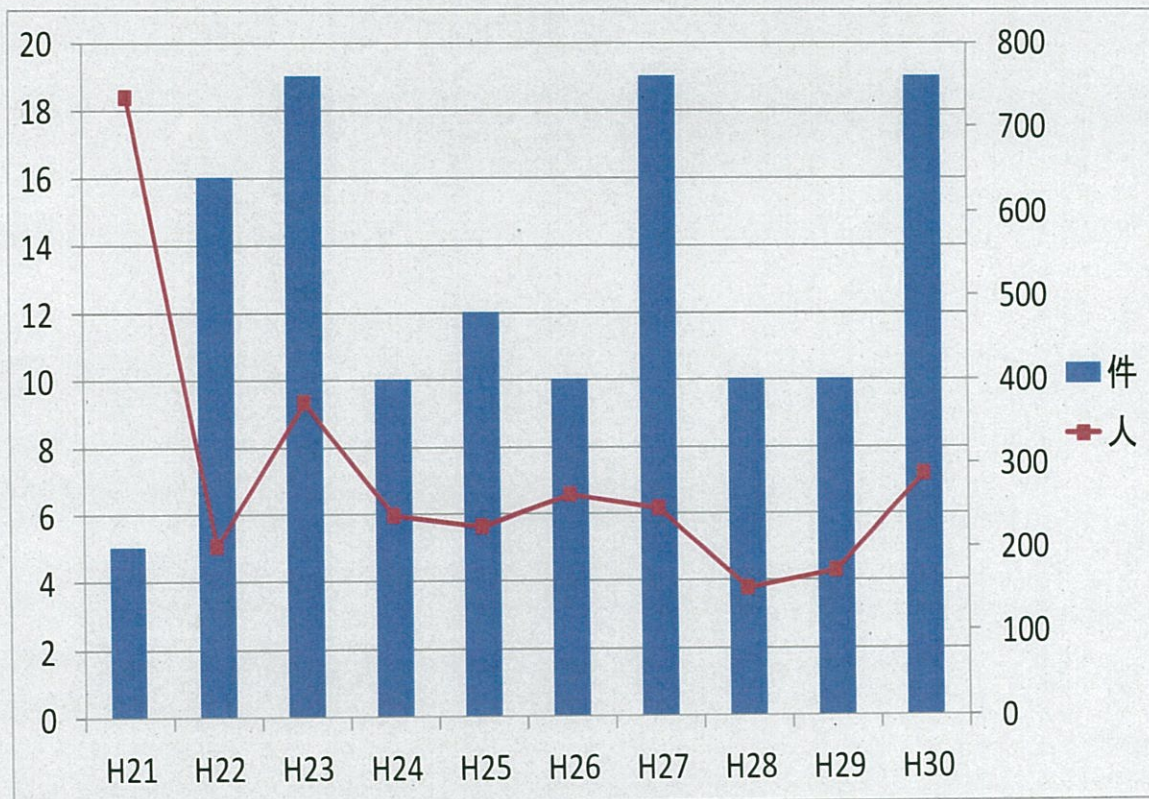
(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



Ministry of Health, Labour and Welfare

2

# 食中毒事件数・患者数の推移(岩手県)



3

## 食品衛生法を改正

- ① 広域におよぶ食中毒への対策強化
- ② 原則全ての事業者にはACCPに沿った衛生管理を制度化
- ③ 特定食品による健康被害情報の届出を義務化
- ④ 食品用器具・容器包装にポジティブリスト制度を導入
- ⑤ 営業届出制度の創設と営業許可制度の見直し
- ⑥ 食品のリコール情報の報告を義務化
- ⑦ 輸出入食品の安全証明の充実

4

# HACCP(ハサップ) : Hazard Analysis and Critical Control Point 危害要因分析・重要管理点

食品の調理や製造の工程で、異物混入や食中毒菌の増殖などが起きやすい重要な工程を管理し、それを記録に残すことにより、食中毒などを未然に防ぐ方法

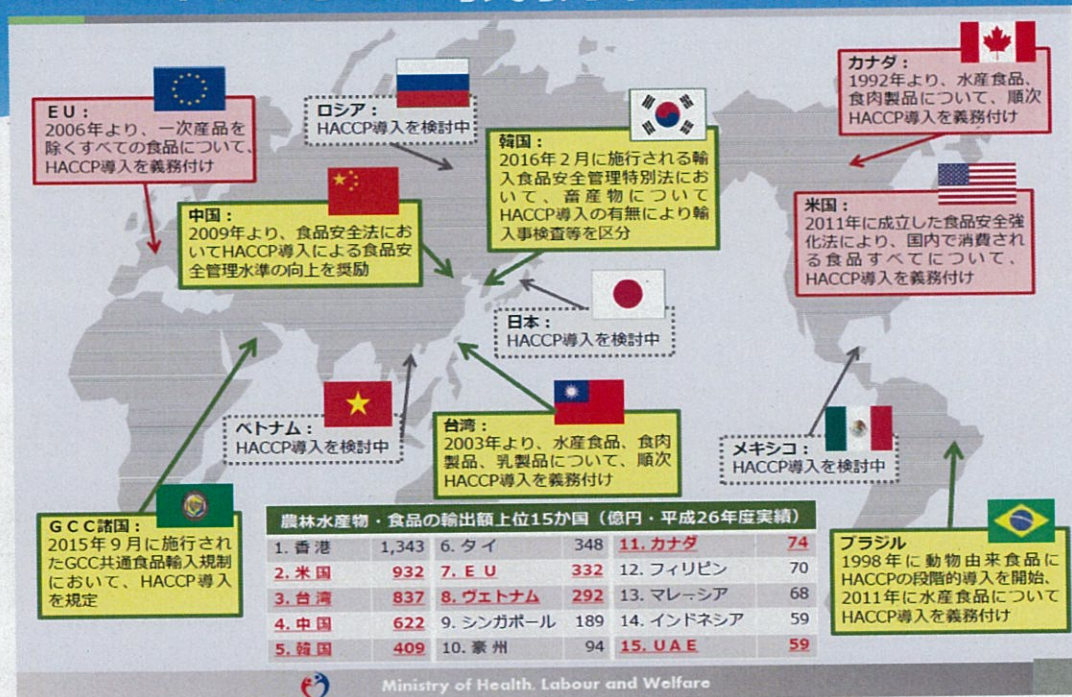
## 制度化

・衛生管理計画の策定 ・実施結果の確認と記録

・営業者による自主衛生管理を推進  
 ・保健所監視による食品取扱状況の確認・指導を強化

食中毒などの食品事故の発生を減少させる。

# HACCP義務化の動き



- HACCPを他国に先駆けて導入
- HACCPを段階的に導入又は奨励
- HACCP導入を検討中

食品の国際標準化に関する検討会 平成28年3月7日資料

【県南圏域重点指標】食中毒患者数(人口10万人当たり)

現状値	2019	2020	2021	2022
16.3 (2013~2017の平均)	14.9	14.2	13.6	13.0

【具体的な推進方策(工程表)】

HACCP衛生管理計画を策定している食品営業施設の割合(%)

現状値	2019	2020	2021	2022
—	10	40	70	100

7

## 衛生管理計画導入施設100%に向けた 奥州保健所の事業(令和元年度)

### 1 HACCPセミナーの開催

実施日 令和元年7月3日(水)

場 所 奥州市文化会館2ホール

内 容

- ・保健所職員による食品衛生法改正の解説
- ・講演「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」  
山口大学共同獣医学部教授 豊福 肇
- ・HACCP導入体験発表

参加者 224名

### 2 ワークショップの実施(詳細計画中)

・グループワークを通じ、自身の施設の衛生管理計画を作成

8