



平成 2 9 年度
呉市食品衛生監視指導計画



呉市保健所

平成29年度呉市食品衛生監視指導計画

呉市保健所 生活衛生課

この「平成29年度呉市食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）」は、「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（平成15年厚生労働省告示第301号）」及び「広島県食品の安全に関する基本方針及び推進プラン（平成27年3月広島県策定）」を踏まえ、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条第1項に基づき策定したものである。

第1 基本方針

呉市は、この監視指導計画に従って食品衛生関係施設の監視指導、市民等への啓発活動などの食品衛生に係る施策を実施して、食品の安全性確保と飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止する。

監視指導計画の骨子

- 1 監視指導計画の範囲及び期間
- 2 監視指導の実施体制
- 3 主要な監視指導内容
- 4 監視指導目標
- 5 食中毒、違反など事案発生時の対応
- 6 食品等事業者の自主衛生管理体制整備の推進
- 7 食品衛生に関する情報提供及び人材育成

第2 監視指導計画の範囲

呉市内

第3 監視指導計画の期間

平成29年4月1日から平成30年3月31日まで

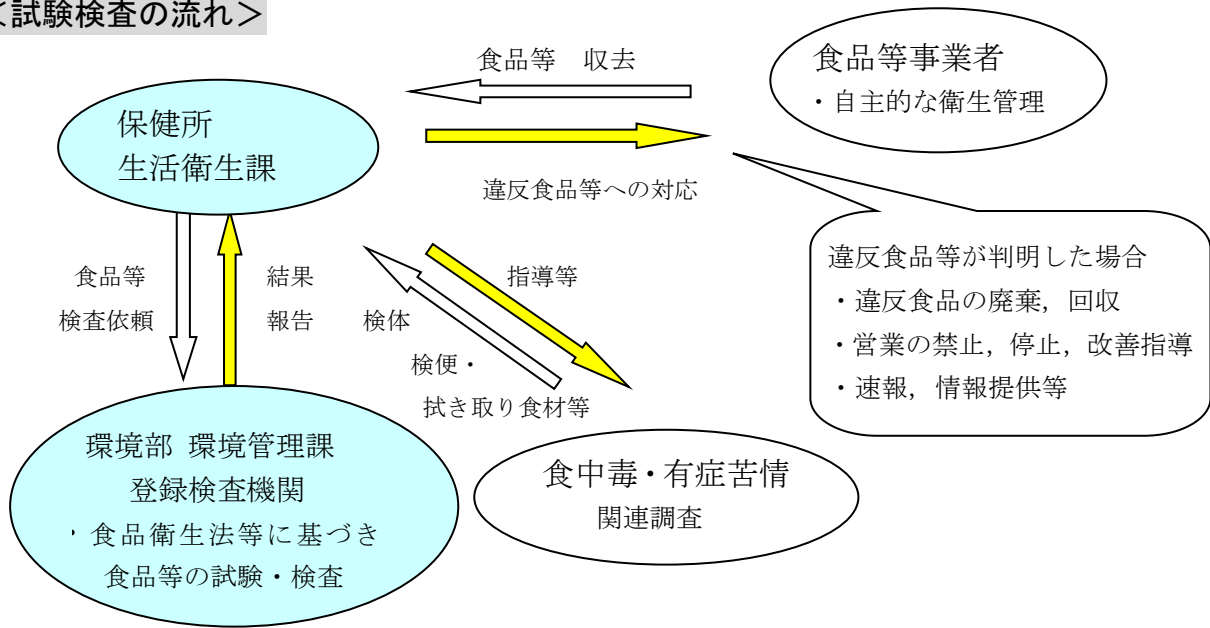
第4 監視指導の実施体制

1 監視指導体制

実施機関	実施内容等
呉市保健所 生活衛生課	<ul style="list-style-type: none">・監視指導計画及び食品衛生に関する各種施策の策定・食品衛生関係施設の監視指導及び食品等の収去検査・違反食品、苦情食品に係る調査及び対応・食中毒（疑いを含む。）、有症苦情等に係る調査及び対応・食品の適正表示に係る監視、指導（衛生及び品質事項）・食品衛生関係従事者及び一般市民等への各種衛生講習会の実施など・食品衛生に関する啓発事業・食品関係施設における自主衛生管理推進のための支援及び指導
環境管理課 及び 登録検査機関 (*注)	<ul style="list-style-type: none">・食中毒、有症苦情（ノロウイルス、食中毒起因菌等）の検査・食品の成分規格（食品衛生法に規定されている項目）検査・食品添加物、残留農薬、放射性物質等の検査・衛生規範等の指導指針に定める細菌検査 など

*注：平成25年度から食品検査業務の一部を食品衛生法に基づく厚生労働省登録検査機関等に外部委託している。

<試験検査の流れ>



2 食品等の検査体制の整備

- 試験検査に関する業務管理基準（G L P）により，検査に対する信頼性の確保を図る。
- 検査機器の整備や検査担当者の研修を行い，検査技術の向上を図る。

3 関係機関との連携

広域流通食品の監視指導を効率的に推進するため，国，広島県等関係自治体等と連携して監視指導を実施する。また，広域的な食中毒等の健康被害の発生時や農薬等の有害物質に汚染された食品あるいは食品表示法違反食品の流通等が疑われる場合などは，情報共有と協力体制必要な措置を講じることにより，すみやかに食品の安全の確保に努める。

また，広域流通食品製造施設については，J A S法を所管する県農林水産局等との合同監視等を実施し，適切な原材料の使用を徹底させると共に，消費期限の延長及び不適切な原材料の使用等がないか重点監視し，違反発生の未然防止を図る。

名 称	関 係 機 関	設置年月
広島県食品安全対策行政連絡会議	広島県（健康福祉局・危機管理監・総務局・環境県民局・農林水産局・商工労働局・教育委員会事務局） 保健所設置市（広島市，呉市，福山市）	H13.9 (H27.5改組)
広島県食品表示対策連絡会	農林水産省中国四国農政局広島支局 広島県（環境県民局・健康福祉局・農林水産局） 広島県警察本部生活安全部 保健所設置市（広島市，呉市，福山市） 農林水産消費安全技術センター 神戸センター	H14.2 (H27.10改組)
呉地域食品表示対策連絡会	農林水産省中国四国農政局広島支局 消費・安全チーム 広島県（農林水産局農業技術課，西部保健所呉支所 衛生環境課・厚生保健課） 呉市（福祉保健部保健所 生活衛生課・健康増進課） 江田島市（産業部産業企画課）	H15.5 (H28.5改組)

第5 主要な監視指導内容

1 食中毒予防対策

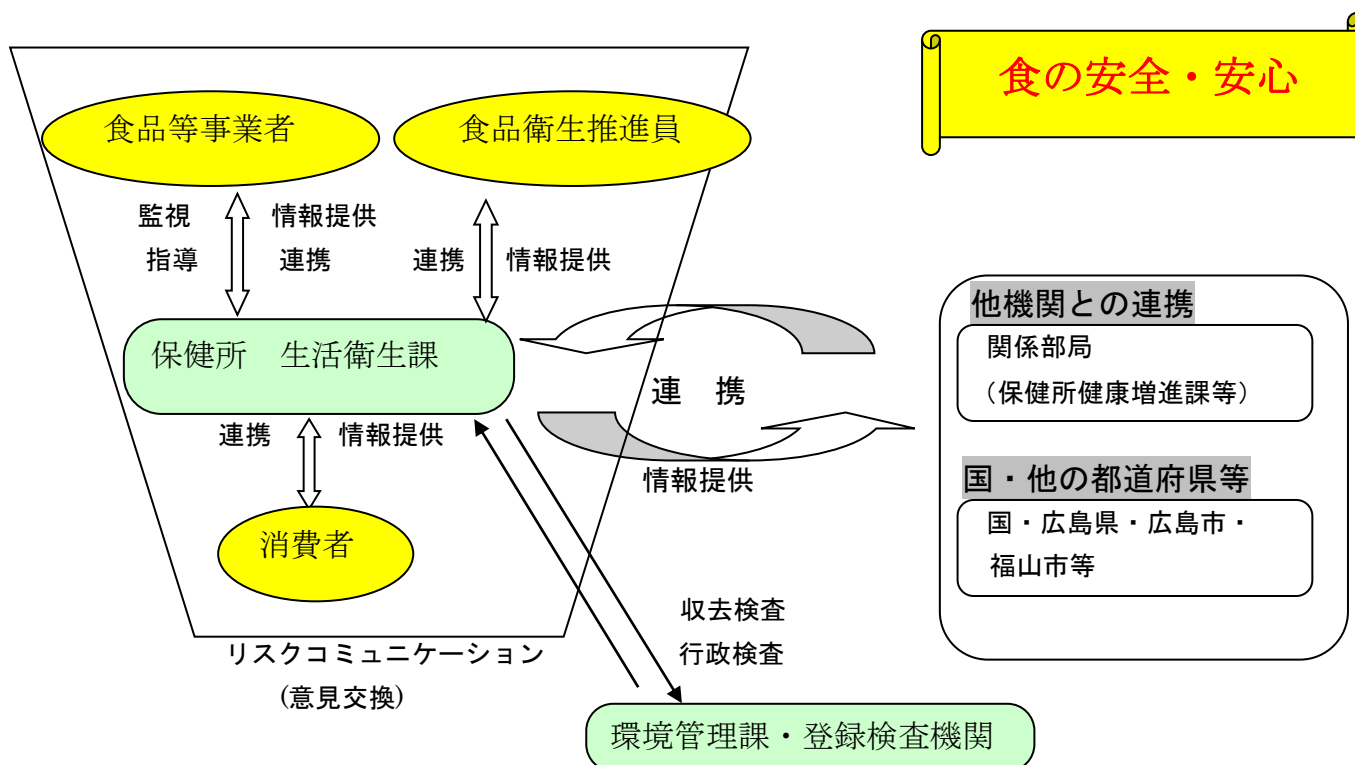
平成28年においても、食中毒による健康被害は全国で続発している。特にノロウイルスによる食中毒は年間を通じて発生しており、広域かつ大規模な事件に発展した事案も多い。また依然として広島県内でもノロウイルス及びカンピロバクター等による食中毒が発生件数の上位を占めている。

呉市内においてもノロウイルスによる集団食中毒や散発的な食中毒、有症苦情事案等が発生していることから、前年度に引き続いて食中毒防止対策を講じる。

2 食品別重点監視指導

食中毒が発生する危害度が高い食品等や広域かつ大量に流通する食品等については、その取扱い施設等に対して、各種指導要領等に基づき、重点的な監視指導を実施する。

食品等	指導要綱等
生かき	生かきの取扱いに関する指導要領（昭和53年9月広島県制定） 平成29年度「広島かき」重点指導方針
生食用食肉	「生食用食肉」に関する規格基準（平成23年10月1日施行）
フグ	フグの処理等に関する指導要綱（昭和59年4月1日施行）
集団給食， 仕出し，弁当	大量調理施設衛生管理マニュアル （平成9年3月厚生省生活衛生局長通知）
広域流通食品	食品等事業者に対する監視指導の強化について （平成19年12月12日厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知） 広域流通食品製造施設重点監視実施要領 （平成21年4月24日広島県食品衛生室制定）



3 重点監視指導

次表の食品群の区分毎に、食品供給行程（フードチェーン）の各段階において、各欄に掲げる事項について重点的に監視指導を実施する。

食品群	食品供給行程（フードチェーン）		
	生産段階	製造・加工段階	流通・調理段階
共通	<input type="checkbox"/> 収去検査の実施 <input type="checkbox"/> 温度管理の徹底 <input type="checkbox"/> 製造・加工等記録の作成及び保存 <input type="checkbox"/> 自主検査の推進	<input type="checkbox"/> 添加物の適正使用 <input type="checkbox"/> 使用原材料の点検 <input type="checkbox"/> 科学的根拠による期限表示の設定 <input type="checkbox"/> 危機管理体制の整備	<input type="checkbox"/> 異物混入防止対策 <input type="checkbox"/> 適正な食品表示の徹底 <input type="checkbox"/> 微生物汚染防止対策
食肉 食鳥肉	<input type="checkbox"/> 認定小規模食鳥処理施設における適切な処理	<input type="checkbox"/> 生食用食肉の加工・調理基準の遵守	<input type="checkbox"/> 加熱調理の徹底 <input type="checkbox"/> 生食用食肉の調理・表示基準の遵守
食肉 製品		<input type="checkbox"/> 製造基準の遵守 <input type="checkbox"/> 成分規格検査	<input type="checkbox"/> 保存温度管理
乳 乳製品	<input type="checkbox"/> 生乳の残留動物用医薬品検査	<input type="checkbox"/> 原材料受入時の残留動物用医薬品検査	<input type="checkbox"/> 流通時の衛生管理の徹底
食鳥卵	<input type="checkbox"/> 採卵後の低温保管		<input type="checkbox"/> 破卵等の検卵 <input type="checkbox"/> 加熱調理の徹底 <input type="checkbox"/> 生食用の温度管理
水産 食品	<input type="checkbox"/> 二枚貝等の貝毒等検査 <input type="checkbox"/> 生食用かきの採取海域の確認 <input type="checkbox"/> 市場での衛生的取扱いの徹底	<input type="checkbox"/> 生かきの微生物検査 <input type="checkbox"/> 生食用かきの採取海域等の適正表示 <input type="checkbox"/> フグの衛生的な処理	<input type="checkbox"/> 残留動物用医薬品、微生物等の検査 <input type="checkbox"/> 要加熱食品の加熱調理の徹底
農産 食品	<input type="checkbox"/> 残留農薬検査 <input type="checkbox"/> 市場での衛生的取扱いの徹底	<input type="checkbox"/> 生食用野菜、果実等の衛生管理	

平成27年度から食品表示法が施行され、さらに平成28年度からは、中核市移行に伴い、従来型の衛生管理方式と新方式であるHACCP（ハサップ）方式導入型を含めた衛生管理基準を規定する呉市条例を施行したが、これらの周知徹底と導入を推進するため、国や広島県等の関係機関と連携しながら、食品関連事業者への積極的な立入指導、啓発講習会の開催等を実施する。

- (1) 広域流通(輸出入を含む。)食品、大量流通食品の製造施設、弁当・そうざいなど食中毒等の発生危害度が高い食品製造施設等への重点的な立入指導による周知・徹底
- (2) 業種・業態別講習会による周知・徹底

4 一斉監視指導

細菌性食中毒の発生しやすい夏期及び大量の食品が流通するとともにウイルス性食中毒が多発し始める年末に食品関係施設への一斉監視を実施する。

監視計画	実施期間	対象施設	実施内容
食中毒 予防月間	7,8月	学校・病院・福祉施設等 の集団給食施設 仕出し・弁当店 大型量販店等	食中毒が発生しやすい営業施設について、重点的な監視指導を行うとともに、併せて事業者及び消費者に対する食中毒予防の普及啓発を一層強力に推進する。
夏期食品 一斉監視	7月1日～ 8月15日	食品関係施設	夏期における食中毒等を防止し、食品衛生を積極的に確保するため、食品の衛生的取扱、添加物の適正な使用、食品の表示等について一斉に監視指導を行う。
食品衛生月間	8月	食品関係施設	食品衛生管理の点検・強化を通じて、食品取扱者の意識の向上を図る。
食品表示適正 化推進月間	12月	スーパー等量販店 食品製造施設	多種多様な食品が流通する12月を「食品表示適正化推進月間」と位置づけ、食品の表示を規制する食品衛生法、食品表示法、健康増進法、JAS法、景表法を所管する関係機関が連携して、スーパー等の量販店及び食品製造者に対し、食品表示について集中的に監視指導するとともに、食品関係者及び消費者に適正表示についての普及啓発をはかり、表示の適正化を推進する。
食品等の年 末一斉監視	11月1日～ 12月28日	食品関係施設	年末は、多種類の食品が短期間に大量かつ広域的に流通するため、食品の衛生的取扱、添加物の適正使用、食品の表示等について一斉に監視指導を行う。また、ウイルス性食中毒防止対策の啓発・指導を強化する。

5 一般的な監視指導

「食品衛生法」、「食品表示法」、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」、「食品衛生に関する条例」及び「かきの処理をする作業場に関する条例」に基づき食品関係施設に対し、次の事項について監視指導を実施する。

- (1) 法令で規定されている施設基準、規格基準など遵守状況の確認
- (2) 一般的衛生管理（管理運営基準※）等の実施状況の確認

※呉市食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例に規定

- (3) 食品取扱い施設等において製造、販売、使用する食品の適正表示の確認
- (4) 自主衛生管理（施設管理、原料、製品等食品管理、従事者健康管理等）の実施状況とその記録の作成と保存状況の確認 など

第6 監視指導目標

1 立入検査

年間の目標監視件数を5,000施設とし、監視対象を施設等の衛生状態、使用原材料、製品の危害度等を勘案して選定し、施設への立入を実施する。

ランク	年間立入回数	対象施設等
A	4回	かき作業場, 広域流通食品・大量流通食品等の製造施設及び調理施設
B	3回	規格基準のある食品の製造施設
C	2回	集団給食施設（病院、学校、保育所、社会福祉施設等）, 認定小規模食鳥処理施設
D	1回	食品販売業（食肉、魚介類、乳類）等
E	2～5年に1回	その他の飲食店営業、喫茶店営業、食品販売業等
年間立入目標件数		延べ 5,000施設

2 食品等の検査

呉市内において生産、製造、加工あるいは流通している食品について、収去検査（*注）を実施する。なお平成29年度の実施予定総数を600件とし、立入検査等による施設の衛生管理状況や過去の検査結果等を踏まえ、食品衛生法違反や食中毒等の危害発生の可能性が比較的高いと考えられる食品を重点的に検査する。また、食品の安全・安心について市民の関心が高い輸入食品及び食品中のアレルギーや放射性物質についても必要に応じて検査を実施する。

検査項目	主な対象食品
細菌（食中毒菌、大腸菌、一般細菌等）	弁当、そうざい、調理パン、生食用魚介類、魚肉ねり製品、食肉製品、清涼飲料水、めん類、生菓子等
食品添加物等（着色料、保存料等）	魚肉ねり製品、食肉製品、清涼飲料水、魚介類加工品、煮豆・佃煮、生めん類、みそ、しょう油、漬物等
生かき成分規格等 （大腸菌、腸炎ビブリオ、細菌数等）	生食用かき、加熱調理用かき
残留農薬（100項目）	野菜、果実
動物用医薬品（抗生物質）	食肉
アレルギー	アレルギー物質の混入が疑われる食品
放射性物質	汚染あるいは汚染が疑われる食品
年間検査目標件数	600件 （うち輸入食品を30件、放射性物質2件とする。）

*注：食品の安全性確保の一環として、食品衛生法に基づき業者等から食品を無償で持ち帰って実施する試験検査

第7 違反等を発見した場合の対応

立入あるいは収去検査等により食品衛生法等違反が判明した場合には、当該食品等が販売、又は営業上使用されないよう、違反内容に応じて関係施設に対する営業禁止や回収命令等の行政処分により、速やかに違反食品を排除するとともに、違反原因の究明と再発防止対策を指導する。なお、違反が管外の食品等事業者である場合は、直ちに関係行政機関へ通報し、対応を依頼する。

また、各種衛生規範、指導指針等に示されている指導基準を逸脱した場合も、営業施設等の衛生管理の徹底について指導を行う。

第8 食中毒等健康被害発生時の対応

食中毒発生時には、「呉市食中毒対策要綱」に基づき、迅速かつ的確な調査を行い、原因施設等への行政処分等により、事故の拡大を防止する。また、原因究明等を行い、再発防止対策を実施させる。

また、健康被害が想定される食品の流通が確認された場合は、関係行政機関等と連携し、速やかな被害防止対策を行う。なお、管内の食品等事業者の原因があった場合は、行政処分あるいは自主回収等により、当該食品の排除を行う。

第9 食品等事業者の自主的衛生管理の推進

食品衛生法に食品等事業者の責務が明記されたことを踏まえ、食品等事業者が自主的に衛生管理を行うことにより、消費者に安全で安心な食品を提供できる体制づくりを推進するための支援を行う。

- (1) HACCP方式による、より高度な自主衛生管理体制の導入支援
- (2) 危機管理体制(食中毒等の健康被害や食品犯罪等への対応)の整備支援
- (3) 食品表示法、その他関係法令等に基づく食品の適正表示の周知と作成支援
- (4) 食品衛生協会(*注)など食品等事業者団体の育成支援

注：消費者、食品等事業者に対する食品衛生思想の向上、業界の自主管理体制の確立等を目的とする各種事業を展開する事業団体

第10 関係者相互の情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施

消費者、食品等事業者、行政担当者などの食に関わる者の相互理解や信頼を構築するために、食の安全と安心に関する情報と意見を交換する場を設ける。

- (1) 監視指導計画の策定にあたり、広く市民の意見を募集し、反映させる。
- (2) 食品の安全に関する情報を効果的に市民へ提供するとともに、消費者団体、事業者団体、生産者団体等との意見交換を図る。
- (3) 消費者及び食品等事業者対象の衛生講習会等において、食の安全・安心に係る情報共有を図る。

第11 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

食品衛生法第2条第1項の規定に基づき、食品衛生の向上に関わる人材の養成及び資質の向上を図るための取り組みを次のとおり実施する。

1 食品衛生監視員等の資質向上

食品衛生に関する監視・指導の職務を行う食衛生監視員等の関係職員について、厚生労働省、消費者庁、広島県等自治体、関係団体等が開催する各種研修会、講習会等へ積極的に参加させ、その資質の向上を図る。

2 食品衛生責任者等の資質向上

食品等事業者が、自らの責任において食品の安全性を確保するための衛生管理体制づくりの中心的役割を担う食品衛生責任者の養成講習会を定期的で開催するとともに、食品衛生責任者及び食品関連施設の従事者等を対象とした各種衛生講習会の計画的な開催により、資質の向上を図る。

3 食品衛生推進員の資質向上

行政機関が実施する食品衛生に関する施策に協力し、食品等事業者に対する相談や助言、その他食品衛生の向上を推進するために各種活動を行う食品衛生推進員の養成とその活動を支援するとともに、定期的な研修会の開催により、その資質向上を図る。

注：

* 食品衛生監視員

食中毒など食品衛生に関する危害を防止するために、食品関連営業施設の立ち入り検査・指導を行う国や地方自治体等行政機関の職員

* 食品衛生責任者

飲食店など営業施設の衛生管理の責任者として、条例により施設ごとの設置が義務づけられている養成講習会修了者、調理師、栄養士、製菓衛生師等の資格を持つ者

* 食品衛生推進員

食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するために、社会的信望があり、かつ、食品衛生の向上に熱意と見識を有する者として、都道府県等から委嘱された者