

(案)

令和8年度  
呉市食品衛生監視指導計画

呉市保健所

## 目 次

第1 基本方針.....	1
第2 監視指導計画の範囲.....	1
第3 監視指導計画の期間.....	1
第4 監視指導の実施体制.....	1
第5 主要な監視指導内容.....	3
第6 監視指導目標 .....	6
第7 違反等を発見した場合の対応.....	8
第8 広域的な食中毒事案への対策強化.....	8
第9 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進.....	9
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.....	9
第11 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上.....	9
用語解説.....	10

※ 本文中に右肩番号を付している用語は、用語解説に説明を記載しております。

# 令和8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「令和8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（令和3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 違反等を発見した場合の対応
- 6 広域的な食中毒事案への対策強化
- 7 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進
- 8 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<sup>1)</sup>）の実施
- 9 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

## 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

令和8年4月1日から令和9年3月31日まで

## 第4 監視指導の実施体制

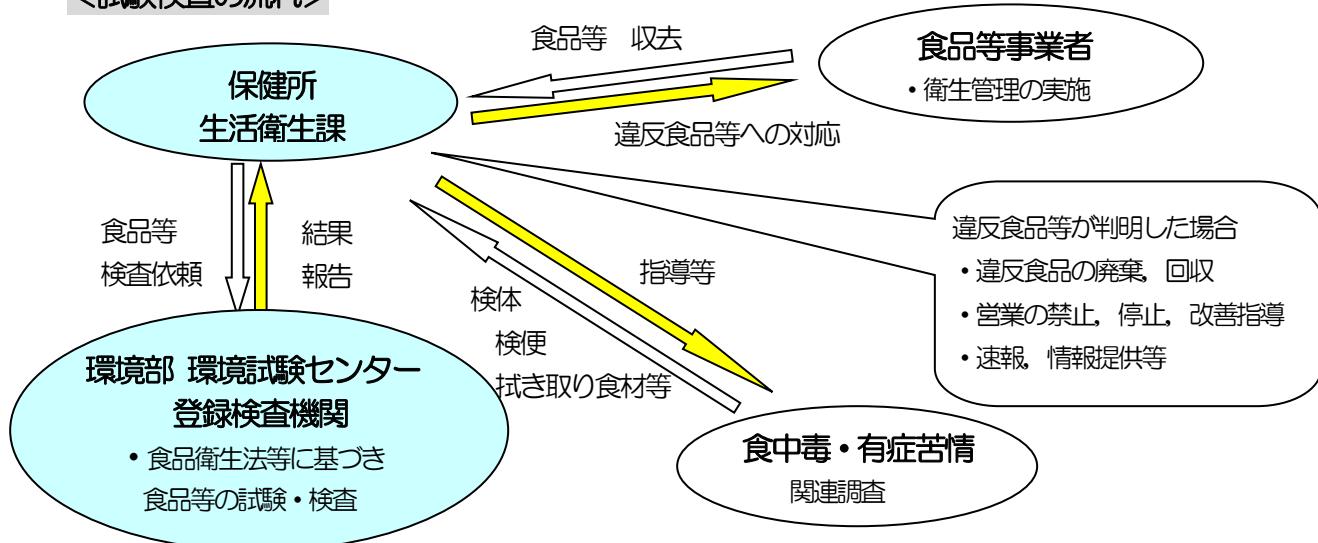
### 1 監視指導体制

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"><li>・監視指導計画及び食品衛生に関する各種施策の策定</li><li>・食品衛生関係施設の監視指導及び食品等の収去検査<sup>2)</sup></li><li>・違反食品、苦情食品に係る調査及び対応</li><li>・食中毒（疑いを含む。）、有症苦情等に係る調査及び対応</li><li>・食品の適正表示に係る監視、指導（衛生及び品質事項）</li><li>・食品衛生関係従事者及び市民等への各種衛生講習会やリスクコミュニケーションの実施など食品衛生に関する啓発事業</li><li>・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</li></ul>

実施機関	実施内容等
環境試験センター 及び 登録検査機関	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒、有症苦情（ノロウイルス<sup>③</sup>、食中毒起因菌等）の検査</li> <li>・食品の成分規格<sup>④</sup>（食品衛生法に規定されている項目）検査</li> <li>・食品添加物、残留農薬、抗生物質等の検査</li> <li>・食品中の細菌検査 など</li> </ul>

※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（GLP<sup>5)</sup>）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

### (1) 厚生労働省、消費者庁及び他の自治体等との連携

広域的な食中毒等の発生時には、厚生労働省に速やかに通報するとともに、連携して必要な対策を講じる。

また、食品衛生法の一部改正により、平成31年4月に中国四国広域連携協議会<sup>6)</sup>が設置されたことを受け、相互に連携や協力をを行いながら、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等に努める。食品表示に係る違反発見時等には、必要に応じて消費者庁に報告し、連携して必要な対策を講じる。広域流通食品<sup>7)</sup>の監視指導を効率的に推進するため、広島県等関係自治体と連携して監視指導を実施する。

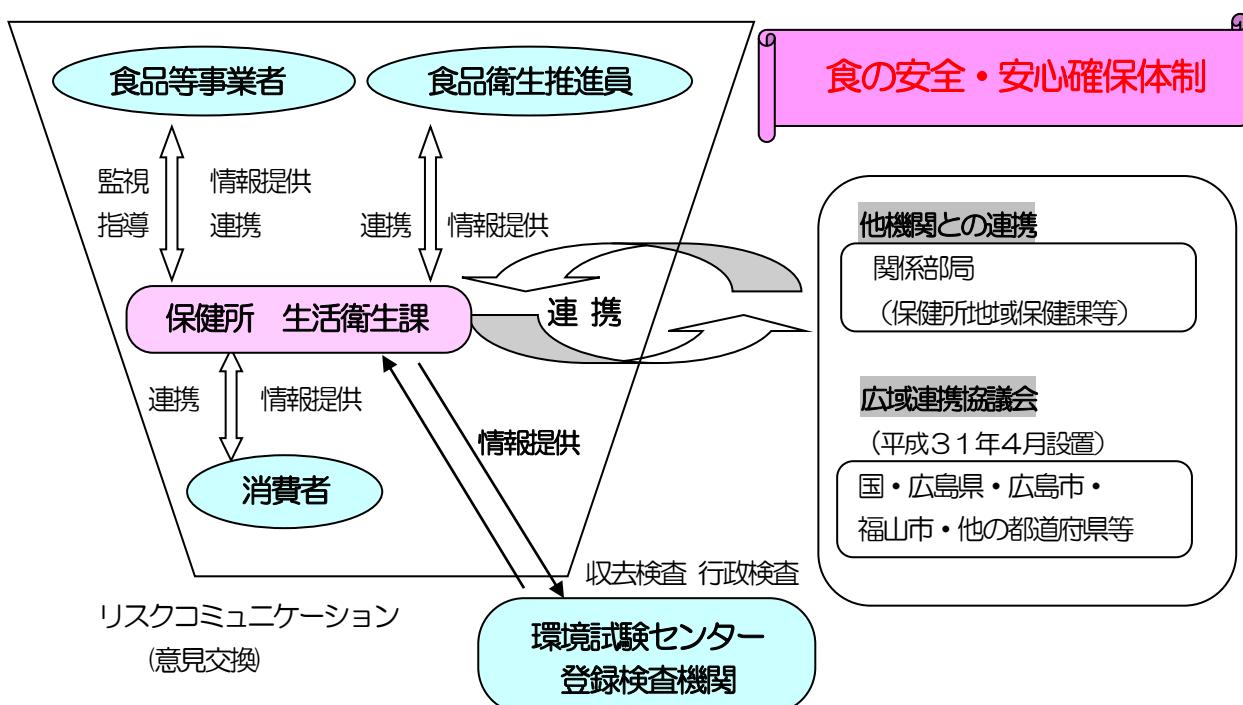
### (2) 「広島県食品安全対策行政連絡会議」への参加

農林水産の生産段階から食品の製造・加工、流通、消費に至る総合的な食品の安全確保対策を推進するため、連携し必要な対策を講じる。

### (3) 食品表示等に関する連携体制

食品表示法等食品表示に関連する法律を所管する県農林水産局等との合同監視等を実施し、連絡体制を確保するとともに、必要に応じて適切な対応を講じる。

名 称	関 係 機 閣	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・教育委員会事務局） 保健所設置市（広島市、呉市、福山市）	H13.9 (R3.4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） (独) 農林水産消費安全技術センター 神戸センター	H15.9 (R7.5改組)
呉地域食品表示対策連絡会	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・地域保健課） 江田島市（産業部農林水産課）	H15.5 (R7.5改組)
中国四国広域連携協議会	中国四国厚生局 島根県、鳥取県、岡山県、広島県、山口県、徳島県、香川県、愛媛県、高知県、鳥取市、松江市、岡山市、倉敷市、広島市、福山市、呉市、下関市、高松市、松山市、高知市	H31.4



## 第5 主要な監視指導内容

### 1 食中毒予防対策

令和7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。発生件数において、アニサキス<sup>8)</sup>、ノロウイルス、カンピロバクター<sup>9)</sup>が上位を占めている。

令和7年、呉市内においては散発的な食中毒（アニサキス及びカンピロバクター）や有

症苦情事案等が発生していることから前年度に引き続き食品等事業者への監視指導や市民等への啓発活動等を通じて食中毒防止対策を講じる。また、食中毒発生時は「呉市食中毒処理要綱」（平成15年策定）に基づき、迅速かつ的確な調査を行い、事故の拡大を防止するとともに、その原因究明等を行い、再発防止策を実施する。

なお、食中毒による健康被害が全国で続発しているアニサキス、ノロウイルス、カンピロバクターの食中毒防止対策としては、次のとおり実施する。

#### ア アニサキスによる食中毒防止対策

魚介類販売店や飲食店の事業者に対し、刺身等、生で食べる鮮魚介類を冷凍処理することや目視による徹底をすること等について指導を行う。

#### イ ノロウイルスによる食中毒防止対策

近年呉市で発生したノロウイルス食中毒の原因として、感染した調理従事者の手指等を介した食品汚染と考えられる。このことから、飲食店等事業者に対し、調理従事者の健康状態の確認やその記録の実施、手洗いの徹底、施設や器具類の消毒等について徹底するよう指導する。特に、弁当・仕出し製造施設、給食施設を中心に衛生講習会等で情報提供し、衛生管理に努めるよう指導する。

#### ウ カンピロバクターによる食中毒防止対策

鶏肉を取り扱う飲食店等事業者（焼肉店や居酒屋等）に対し、生食等による食中毒発生のリスクを説明し、鶏肉は中心部まで十分に加熱をして安全に提供するように監視指導を行う。また、客自らが調理を行う施設に対しては、十分に加熱するよう掲示等により客に注意喚起すること等を指導する。

## 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） 令和8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）
ふぐ	呉市ふぐの処理等に関する条例（令和4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 <sup>10)</sup> （平成9年3月厚生省生活衛生局長通知） 食品衛生法施行規則（HACCPに沿った衛生管理）
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ごとに、食品供給行程（フードチェーン）の各段階に応じて、各欄に掲げる事項について重点的な監視指導を行う。

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>○収去検査の実施</li> <li>○温度管理の徹底</li> <li>○製造・加工等記録の作成及び保存</li> <li>○自主検査の推進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○添加物の適正使用</li> <li>○使用原材料の点検</li> <li>○科学的根拠による期限表示の設定</li> <li>○危機管理体制の整備</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○異物混入防止対策</li> <li>○適正な食品表示の徹底</li> <li>○微生物汚染防止対策</li> </ul>
食 肉 食鳥肉 野生鳥獣肉	<ul style="list-style-type: none"> <li>○認定小規模食鳥処理施設における適切な処理</li> <li>○食肉処理施設における野生鳥獣肉の適切な処理</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○生食用食肉の加工・調理基準の遵守</li> <li>○野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）の遵守</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○加熱調理の徹底</li> <li>○生食用食肉の調理・表示基準の遵守</li> <li>○食肉処理施設で適切に処理された</li> </ul>
食 肉 製 品		<ul style="list-style-type: none"> <li>○製造基準の遵守</li> <li>○成分規格検査</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○保存温度管理</li> </ul>
乳 乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>○生乳の残留動物用医薬品検査</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○原材料受入時の残留動物用医薬品検査</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○流通時の衛生管理の徹底</li> </ul>
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>○採卵後の低温保管</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>○破卵等の検卵</li> <li>○加熱調理の徹底</li> <li>○生食用の温度管理</li> </ul>
水 産 食 品	<ul style="list-style-type: none"> <li>○二枚貝等の貝毒等検査</li> <li>○生食用かきの採取海域の確認</li> <li>○市場での衛生的取扱い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○生かきの微生物検査</li> <li>○生食用かきの採取海域等の適正表示</li> <li>○ふぐの衛生的な処理</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○残留動物用医薬品、微生物等の検査</li> <li>○要加熱食品の加熱調理の徹底</li> </ul>
農 産 食 品	<ul style="list-style-type: none"> <li>○残留農薬検査</li> <li>○市場での衛生的取扱い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○生食用野菜、果実等の衛生管理</li> </ul>	

### 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
夏の食中毒予防期間	6~9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。

監視計画	実施期間	対象施設	実施内容
夏期食品一斉監視	7月1日～8月31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。
ノロウイルス食中毒予防期間	11月～1月	学校・病院・福祉施設等の集団給食施設、仕出し・弁当店、宴会等飲食店	ノロウイルスの流行期のうち、11月から1月までをノロウイルス食中毒予防期間とし、重点的な監視指導を行う。
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、米トレサ法、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	12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。

## 5 一般的な監視指導

「食品衛生法」、「食品表示法」及び「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」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、規格基準及び衛生管理など遵守状況の確認
- (2) 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
- (3) 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

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次のランクを目安に立ち入り目標回数を設定し、年間の目標件数を2,800件とする。その際にHACCP<sup>11)</sup>に沿った衛生管理の定着を目標とした監視指導を実施する。特にHACCPに沿った衛生管理

の実施内容や記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画等の内容の見直しを事業者が実施できるように、適宜指導する。

なお、重点的・効果的な監視指導を実施するため、HACCPに基づく衛生管理がすでに導入されている施設にあっては、立ち入り目標回数を減らすことができるものとする。

ランク	年間立入回数	対象施設等
A	4回	広域流通食品・大量流通食品等の製造施設 危害度が高い食品を製造する施設
B	2~3回	かきのむき身を扱う施設（かき作業場）
C	2回	規格基準のある食品等を製造する施設 集団給食施設（病院・学校・給食センター等大量調理施設）（※1） 認定小規模食鳥処理施設
D	1回	集団給食施設（学校・保育所・社会福祉施設等大量調理施設以外） 大規模及び中規模食品販売業施設（デパートやスーパー・マーケット等） ふぐ・生食用鮮魚介類を取り扱う施設（※2） 主に食肉（鶏肉や生食用食肉を含む）を取り扱う施設（※3） ふるさと納税返礼品のうち飲食物を取り扱う施設（上記A~Cランクを除く） 前年度、食中毒等事故の原因となった施設（上記A~Cランクを除く）
E	1~6年に1回	上記以外の許可・届出施設
その他	随時	器具又は容器包装製造施設
年間立入目標件数		延べ 2,800施設

※1：同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設

※2：対象施設は魚介類販売業や飲食店営業等

※3：対象施設は食肉処理業や食肉販売業、飲食店営業（焼肉店や居酒屋等）等

## 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、収去検査を実施する。

なお令和8年度の実施予定総数を400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や抗生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、果実等
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
年間検査目標件数	400件 (うち輸入食品を20件とする。)

## 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、各種衛生規範は廃止されたが、引き続き指導の参考として用いる。指導基準を逸脱した場合も、当該食品の営業施設等の衛生管理の徹底について指導を行う。

## 第8 広域的な食中毒事案への対策強化

食品衛生法の一部改正により、平成31年4月に中国四国広域連携協議会が設置されることを受け、相互に連携や協力をを行いながら、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等に努める。

食中毒発生時には、「呉市食中毒処理要綱」に基づき、迅速かつ的確な調査により原因究明等を行い、原因施設等への行政処分等により、事故の拡大防止を図り、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。

更に、管内の食品等事業者に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 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

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、食品等事業者自らが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制度化（義務化）に対応した自主衛生管理体制の整備支援
- 2 危機管理体制（食中毒等の健康被害への対応）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<sup>12)</sup>など食品等事業者団体の育成支援

## 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。特に消費者向けにカンピロバクターの食中毒予防のためのチラシを配布する。
- 4 ホームページやSNS等にて食中毒や違反食品、食品衛生に関する情報を掲載する。

## 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<sup>13)</sup>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品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<sup>14)</sup>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に開催するとともに、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<sup>15)</sup>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。

用語解説（本文中に右肩番号を付している用語を解説しています。）

## 1) リスクコミュニケーション

リスクに関する当事者（市民・事業者等・行政（リスク管理者）など）の間で、情報及び意見を相互に交換し、意思の疎通と相互理解を図ることをいう。

新たな規制の設定や条例の改正などに行う意見聴取（いわゆるパブリックコメント）のような双方向性のあるものから、ホームページを通じた情報発信などの一方向性なものも広義のリスクコミュニケーションに含まれる。

## 2) 収去検査

『食品衛生法』、『食品表示法』に基づき、食品関係営業施設に食品衛生監視員が立入り、基準等に適合しているかどうか調べるために、必要最小量の食品や食品添加物等を検体として採取し、試験検査すること。

## 3) ノロウイルス

人に急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一つで、平成9年に改正された食品衛生法で、食中毒の原因物質に追加された。冬期に多く発生し、ノロウイルスを蓄積した二枚貝類の生食やノロウイルスに汚染された食品を介した食中毒の他、育児や介護などを介して人から人へと感染する場合もあり、食中毒としても感染症としても注意が必要である。

## 4) 成分規格

『食品衛生法』に基づき、食品や添加物などについて一定の安全レベルを確保するために定められた規格のこと。成分規格に合わない食品などは製造、使用、販売などが禁止されている。

## 5) GLP（食品GLP）

食品検査の精度を適切に保ち、検査結果の信頼性を客観的・科学的に保証するための業務管理基準のこと。

## 6) 広域連携協議会

国と関係自治体の食中毒事案対応などの連携や協力を図る場であり、調査方針の共有や情報の交換を行い、同一感染源による広域発生の早期探知を目的とした会議（平成30年6月に食品衛生法で新たに設置）。

## 7) 広域流通食品

比較的大きい規模の食品製造施設で製造され、市域、県域を越え広範囲に大量流通する食品。

## 8) アニサキス

主にサバやアジ、サンマ、カツオ等の魚介類に見られる寄生虫で、寄生した魚等を生で食べると激しい腹痛等の症状を起こすことがある。

対策としては、冷凍処理（-20°C以下で24時間以上）や加熱処理、目視によりアニサキスを除去すること等が挙げられる。

## 9) カンピロバクター

食中毒の原因菌であり、家畜や家きんの腸内に常在する。汚染された食肉などを介して経口感染する。鶏肉や牛レバーなどを生や加熱不足で食べたことが原因と疑われる事例が報告され

ている。

#### **10) 大量調理施設衛生管理マニュアル**

集団給食施設等における大規模食中毒を未然に防止するために、厚生労働省が平成9年3月に示したマニュアル（最終改正：平成29年6月16日）。

本マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用され、また、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項が定められている。

#### **11) HACCP**

日本語では「危害分析重要管理点」と訳される。食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある危害を分析し、製造工程などの段階で対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法のこと。

#### **12) 食品衛生協会**

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。

#### **13) 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入検査・指導を行う国や地方自治体等行政機関の職員。

#### **14) 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、食品衛生法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。

#### **15) 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。

呉市保健所

生活衛生課 食品衛生グループ

〒737-0041

呉市和庄1丁目2番13号すこやかセンターくれ5F

TEL : (0823) 25-3536

FAX : (0823) 24-6826

E-mail : [seieisei@city.kure.lg.jp](mailto:seieisei@city.kure.lg.jp)