

平成28年度呉市食品衛生監視指導計画の概要

呉市保健所 生活衛生課

第1 基本方針

呉市は、食品衛生法の規定及び食品衛生に関する各種指針等に基づき「平成28年度呉市食品衛生監視指導計画」を策定し、この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、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。

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28年 4月 1日から平成29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、放射性物質などの検査・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に外部委託している。

2 食品等の検査体制の整備

試験検査機関にあつては、試験検査に関する業務管理基準（GLP）に基づく検査を実施し、検査精度と信頼性を確保するとともに、機器の整備や検査担当者の研修により、検査技術の向上を図る。

3 関係機関との連携

広域流通食品等に係る食中毒など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広域流通等が疑われる場合は、国、都道府県等の関係諸機関と緊密に連携し、迅速な対応を行う。

第5 主要な監視指導内容

1 食中毒予防対策

平成27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。

3 重点監視指導

食品供給行程（フードチェーン）の各段階において重点的に監視指導を実施する。

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、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、国や広島県等関係機関と連携しながら、これらの周知徹底と導入を推進する。

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。

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て監視指導を実施する。

第6 監視指導計画

1 立入検査（別表1）

年間の総監視件数を5,000施設とし、監視対象を施設等の衛生状態、使用原材料及び製品のリスク等を勘案して実施する。

2 食品等の検査（別表2）

年間検査予定総数を600件とする。対象食品は、市内において生産、製造、加工される食品あるいは流通している食品のうち、違反や食中毒の発生の可能性が比較的高い食品等を中心に検査を実施する。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必要に応じてアレルギー、放射性物質の検査についても実施する。

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の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。

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超過した場合も、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ない、事故の拡大防止を図るとともに、その原因究明等を行う。

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していくための支援を行う。

- 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、食品関連事業者、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 監視指導計画に市民の意見を反映させる。
- 2 食品の安全に関する情報を市民に提供するとともに、消費者団体、事業者団体、生産者団体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

- 1 食品衛生監視員の各種研修会，講習会に積極的な参加により，資質の向上を図る。
- 2 食品衛生責任者の養成講習会，各種衛生講習会等を開催し，食の安全に係る知識及び衛生管理の向上を図る。
- 3 食品衛生推進員の養成とその活動を支援するとともに，定期的な研修会により，資質向上を図る。

(別表1) 立入検査計画

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

(別表2) 食品等の検査計画

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
アレルゲン	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件とする。)