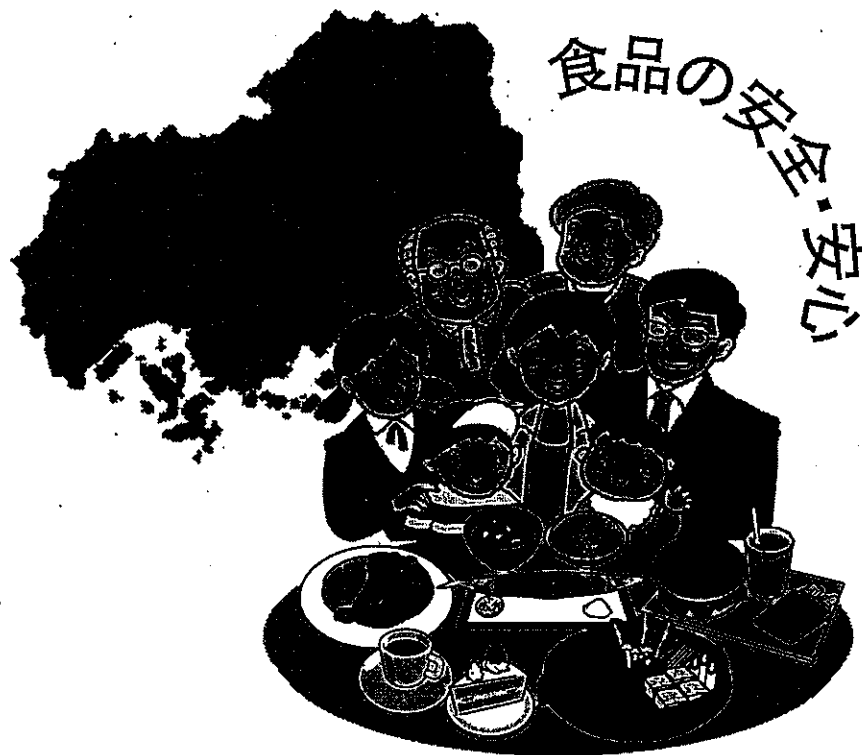


平成30年度
広島県食品衛生監視指導計画
(案)



広島県

平成30年度広島県食品衛生監視指導計画

	目 次	ページ
第1 趣旨	1
第2 監視指導計画の適用範囲	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
1 監視指導体制	1
2 試験検査体制の整備	1
3 食品衛生監視員等の育成	2
4 関係機関との連携・協力	2
(1) 国及び他の都道府県市との連携		
(2) 県内保健所設置市との連携		
(3) 関係部局との連携		
第5 監視指導の実施内容	3
1 年間立入目標件数	3
2 年間試験検査目標件数	4
3 一斉監視	5
4 監視指導事項	6
(1) 共通事項		
(2) 食品等別重点監視指導・検査項目		
5 違反発見時の対応	7
(1) 違反発見時の対応		
(2) 違反の公表		
6 食中毒等健康危害発生時の対応	7
(1) 食中毒発生時の対応		
(2) 公表等		
(3) 情報の集約・危機問題の察知		
第6 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	8
1 食品衛生責任者等の育成・指導	8
(1) 食品衛生責任者		
(2) 食品衛生管理者		
(3) 食品の適正表示推進者		
2 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進指導	8
(1) 食品等事業者による自主検査等の推進		
(2) 自主管理に必要な情報の提供		
(3) 「広島県食品自主衛生管理認証制度」による自主管理体制の推進		
(4) 製造、加工業者に対するHACCP導入の推進		
3 食品等事業者による危機管理体制構築の指導	9
第7 関係者相互間の情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の実施	9
1 県民との意見交換(リスクコミュニケーション)の実施	9
(1) 意見交換会の開催		
(2) 監視指導計画策定に係る意見交換及び実施状況の公表		
(3) アレルギ―物質を含む食品の表示に関するリスクコミュニケーションの推進		
2 消費者への食品による危害発生防止のための情報提供	9
参考資料 用語説明	10

第1 趣旨

- 広島県食品衛生監視指導計画（以下、「監視指導計画」という。）は、「食品衛生法」（昭和22年法律第233号）第24条に基づき策定するものである。
- 本計画においては、「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月策定）を踏まえ、食品衛生対策を実施する。
- 食品の安全性の確保に関しては、一義的には食品等事業者の責務であり、その責務を果たし、安全な食品を提供するために講じている必要な措置について、確認及び指導を行う。
- 食中毒が発生した場合に大規模となるおそれの高い施設（重点監視対象施設）を常に把握し重点的、効果的な立入検査を行うとともに、食品による危害発生を未然に防ぐため計画的な食品等の試験検査等を行う。

第2 監視指導計画の適用範囲

広島県内（保健所設置市である広島市、呉市及び福山市を除く。）

第3 監視指導計画の期間

平成30年4月1日から平成31年3月31日までの1年間

第4 監視指導の実施体制

1 監視指導体制

本庁	健康福祉局 食品生活衛生課	<ul style="list-style-type: none"> ・監視指導計画及び広島県で実施する施策の策定 ・県民への食品衛生に関する情報提供 ・県関係部局及び他自治体との連絡調整
地方機関	県保健所生活衛生課、衛生環境課 （4保健所3支所） 西部、西部広島支所、西部呉支所、西部東、東部、東部福山支所、北部	<ul style="list-style-type: none"> ・食品関係施設の監視指導及び食品等の収去 ・違反食品、苦情食品に係る調査 ・食中毒（疑いを含む。）に係る調査 ・食品等事業者及び消費者等への衛生講習会の実施並びに食品衛生に関する情報提供 ・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
	県食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> ・食鳥処理場の監視指導等

休日・夜間においても、県民及び食品事業者等からの緊急電話連絡に対応する。

2 試験検査体制の整備

県立総合技術研究所 保健環境センター	食中毒検査（ウイルス、化学物質）、 食品等検査（貝毒、抗生物質、遺伝子組換え食品、アレルギー物質、 重金属、動物用医薬品等）
県保健所試験検査課 （2か所） 西部、東部福山支所	食中毒検査（細菌）、 食品等検査（食品添加物、残留農薬、細菌等）
県食肉衛生検査所	食鳥検査、試験室内検査（微生物、病理及び理化学検査）
登録検査機関	食品等検査（食品添加物、残留農薬、細菌等）

試験検査に関する業務管理基準（GLP）に基づく精度管理及び点検を行い、試験検査の信頼性の確保を図る。

3 食品衛生監視員等の育成

食品衛生監視員及び食鳥検査員等関係職員の育成及び専門的知識、技術の習得を図るため、新任食品衛生監視員研修会、食品衛生監視員等業績発表会等の技術研修会を開催するとともに、厚生労働省等が開催する研修会への派遣を行う。

また、試験検査の信頼性の確保及び新たな検査法又は検査対象物質に対応するため、試験検査関係職員の研修会への派遣を行う。

4 関係機関との連携・協力

(1) 国及び他の都道府県市との連携

ア 他の都道府県市との連携

中国地区、瀬戸内沿岸関係府県市等と定期的に情報交換を図るとともに、食中毒の発生時又は広域流通食品等に係る違反事案及び有害物質に汚染された食品の流通等が半明した時は、関係自治体と連携し迅速に対策を講じる。

イ 厚生労働省及び消費者庁との連携

厚生労働省中国四国厚生局及び広島検疫所と定期的に輸入食品等の情報交換を行う。

大規模又は広域的な食中毒発生時、重篤な患者が発生又は化学物質に起因した食品による健康被害の発生時若しくは輸入食品に係る違反発見時等には、厚生労働省に通報し、連携して必要な対策を講じるとともに、厚生労働省から食品の安全に関する情報を入手する。

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。

(2) 県内保健所設置市との連携

広島市、呉市、福山市と連携して広域流通食品の監視指導を効率的に実施する。また、食品等に係る違反事案又は食中毒の発生時には連携して迅速に対策を講じる。

(3) 関係部局との連携

ア 「広島県食品安全対策行政連絡会議」の開催

県関係6部局及び保健所設置市（広島市、呉市及び福山市）で構成する「広島県食品安全対策行政連絡会議」（平成13年9月設置）を開催し、農林水産物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連携して推進するとともに、必要な対策を講じる。

イ 食品表示等に関する連携体制

食品表示の関係法令である食品表示法、景品表示法、健康増進法等を所管する県本庁関係部局、保健所設置市、農林水産省中国四国農政局、県警察本部及び（独）農林水産消費安全技術センターで構成する「広島県食品表示対策連絡会」（平成15年9月設置）において、食品表示に関する協議・検討を行い、連携を強化する。

また、県保健所、県農林水産局、保健所設置市、農林水産省中国四国農政局及び食品表示法（品質事項）権限移譲市町等により、専門的な知識・経験を有する食品表示対策チームを編成し、通報に基づく疑義案件に対して合同調査を行う。

ウ 食中毒及び事件疑いの両観点から調査を行う場合の連携

食中毒及び事件の両面の疑いから健康被害の原因調査を行う場合、公衆衛生の観点から、県警察本部及び警察署と情報共有し、迅速な原因究明のための試験検査等について連携を図る。

エ その他の庁内連携体制

本 庁	広島県健康食品等対策連絡会
	広島県輸入食品衛生対策協議会
	広島県農薬問題安全対策連絡会議
地方機関	地域食品表示対策連絡会

第5 監視指導の実施内容

1 年間立入目標件数

施設等の衛生状態、使用原材料・製品のリスク等を考慮して業種毎に年間立入目標回数を設定し、重点的、効果的な監視指導を実施する。

ランク	年間立入目標回数	対象業種	対象要件
A	4回	食品製造業	広域流通食品 大量製造食品 ^{※1} 危害度の高い食品（レトルト食品 等） 乳児、高齢者等の喫食が多い食品（牛乳 等）
		飲食店営業	大量調理施設 ^{※2}
		集団給食	大量調理施設 ^{※2}
B	3回	食品製造業	県特産品（かき作業場） 規格基準のある食品（魚肉練り製品、清涼飲料水 等）
C	2回	食品製造業	日配食品（めん類、豆腐、納豆 等）
		飲食店営業	仕出し弁当、旅館（大量調理施設以外）
D	1回	食品製造業	上記以外の製造業
		集団給食	学校、病院、社会福祉施設（大量調理施設以外）
		食品販売業	食肉、魚介類
E	1回/2～5年	上記以外	
その他	随時	食鳥処理場	年間処理羽数が30万羽を超える施設
	2回		上記以外の施設
年間立入目標件数（延べ）			24,800施設 （対象施設数 ^{※3} 30,408）

※1：1万食又は1t以上/日を提供する食品製造施設（そうざい製造業を除く。）

※2：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（そうざい製造業を含む。）

※3：平成29年3月末現在（ランク欄「その他」の施設は除く。）

2 年間試験検査目標件数

食品等による事故防止及び違反食品排除の観点から、違反事例等を勘案し、効果的な食品等の収去検査及びモニタリング検査を実施する。

試験検査	対象食品	試験検査項目
食品添加物等検査	各種食品	着色料, 保存料, 漂白剤, 殺菌料, 発色剤, 酸化防止剤, 甘味料等
細菌検査	各種食品	食中毒菌, 大腸菌, 一般細菌等
残留農薬検査	農産物	残留農薬
	牛乳, 輸入食肉	
遺伝子組換え食品検査	とうもろこし及びその加工品	安全性未審査の遺伝子組換え食品 (定性)
	大豆	安全性審査済みの遺伝子組換え食品 (定量)
アレルギー物質検査	各種食品	えび, かに, 小麦, そば, 卵, 乳, 落花生
生かきの成分規格等検査	生かき	大腸菌, 腸炎ビブリオ, 細菌数等
有害物質検査	乳 魚介類等	アフラトキシンM1, PCB, 水銀, 有機スズ化合物
動物用医薬品検査	魚介類 食肉類	抗生物質, 合成抗菌剤, 駆虫剤, ホルモン剤
かき養殖海域調査	海水, かき	大腸菌群最確数, 細菌数 等
貝毒検査	かき, アサリ, ムラサキイガイ	麻痺性貝毒, 下痢性貝毒
貝類の有機塩素系物質 ・重金属調査	かき	有機塩素系物質, 重金属
年間試験検査目標件数	4, 200検体 (うち, 輸入食品300検体)	

試験検査	年間試験検査目標件数
食鳥検査	大規模処理施設*で処理される家きん全鳥

※：年間処理羽数が30万羽を超える施設

3 一斉監視

次のとおり時期等を定め集中的に監視を実施する。

(1) 国の通知に基づき全国で一斉に実施

区分	実施期間 (時期)	対象施設	実施内容
夏期食品一斉監視	7月1日 ～8月17日	食品関係施設	夏期における食中毒を防止し、食品衛生を積極的に確保するため、一斉に監視指導を行う。
年末食品一斉監視	12月3日 ～12月28日	食品関係施設	年末は、多種類の食品が大量、広域的に流通するため、一斉に監視指導を行う。

(2) 県独自に実施

区分	実施期間 (時期)	対象施設	実施内容
総合衛生管理製造過程承認施設監視	年1回以上	総合衛生管理製造過程承認施設	HACCP監視員によりチームを編成し、承認施設の重点的な監視指導を行う。
食中毒予防月間一斉監視	7月～8月	仕出し・弁当店 学校・病院等の集団給食施設等 量販店等	7月から8月までを「食中毒予防月間」とし、重点的な監視指導、事業者及び消費者への普及啓発を強力に推進する。
食品表示適正化推進月間一斉監視	12月	食品製造施設 量販店等	12月を「食品表示適正化推進月間」とし、表示を所管する関係機関が連携して、食品表示の一斉監視及び適正化を推進する。
食品衛生機動班による重点監視	年12回程度	広域流通食品製造施設等	複数の保健所により機動班を編成し、重点的な監視指導を行う。

上記のほか、春秋の行楽シーズン、敬老会等時季、各種行事を考慮し、一斉監視を実施する。

4 監視指導事項

(1) 共通事項

食品関係施設に対して、設備の点検及び食品の取扱いに関し、食品による危害発生のリスクに応じた措置が講じられているか、監視指導を行う。

また、食品供給行程（フードチェーン）の各段階に応じて、重点的な監視指導を実施する。

対象	実施項目	実施内容
食品関係施設	<ul style="list-style-type: none"> ・法等に基づく施設基準、規格基準、表示の基準、管理運営基準等への適合及びその遵守の確認・指導 ・一般的衛生管理事項の実施状況の確認・指導 ・食中毒予防対策の実施状況の確認・指導 ・適正表示の実施状況の確認・指導 	確認・指導項目 ・使用原材料の点検 ・温度管理の徹底 ・微生物汚染防止対策 ・添加物の適正使用 ・適正な食品表示の徹底 ・自主検査の推進 ・製造・加工等記録の作成及び保存 試験検査
食鳥処理場	<ul style="list-style-type: none"> ・法等に基づく構造設備の基準、衛生管理の基準等への適合及びその遵守の確認・指導 ・一般的衛生管理事項の実施状況の確認・指導 ・食鳥処理の事業について、食鳥肉等に起因する衛生上の危害の発生防止のための衛生的な処理状況の確認・指導 	

(2) 食品等別重点監視指導・検査項目

かき作業場等「生かき」取扱い施設、食肉等取扱い施設、集団給食施設・仕出し弁当製造施設及び広域流通食品製造施設等に対し重点的に監視指導を行う。また、県内に流通する輸入食品の検査を実施する。

	実施内容
生かき	広島県の特産である「生かき」の衛生を確保するため、「生かきの取扱いに関する指導要領」（昭和53年9月広島県策定）及び「平成30年度『広島かき』重点指導方針」に基づき監視指導を行う。
食肉等	食肉等の生食による食中毒を防止するため、食肉等を取扱う施設を対象に、「生食用食肉の監視指導について」（平成23年11月厚生労働省監視安全課長通知）、「生食用食肉等の安全性確保について」（平成10年9月厚生省生活衛生局長通知）に基づき監視指導を行う。
集団給食 仕出し弁当	大規模な食中毒を防止するため、集団給食施設及び仕出し弁当製造施設を対象に、「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）に基づき監視指導を行う。
広域流通食品	故意による食品偽装に対応するため、広域流通食品製造施設を対象に、「広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」（平成19年1月厚生労働省食品安全部長通知）及び、「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月厚生労働省食品安全部長通知）に基づき、期限切れ原材料の使用及び科学的・合理的根拠に基づかない期限延長の有無について、監視指導を行う。
輸入食品	輸入食品の安全性を確保するため、輸入農産物・畜産物における残留農薬及び動物用医薬品の検査を実施するほか、遺伝子組換え食品及び日本では使用が認められていない食品添加物等の検査を検疫所の違反事例等を勘案し行う。

	実施内容
アレルギー物質を含む食品	アレルギー物質を含む食品に起因する健康被害の発生を未然に防止するため、食品等事業者による使用原材料の点検及び確認の徹底を指導するとともに、特定原材料の混入の有無について検査を実施する。
フグ	フグによる食中毒を防止するため、フグ処理施設については、「フグの衛生確保について」(昭和58年12月2日付環乳59号)に基づき指導等を行っているところであるが、平成27年6月にフグ処理施設でフグ食中毒が発生したことから、フグ処理施設への監視指導を行う。

5 違反発見時の対応

(1) 違反発見時の対応

- ア 違反事実を発見した場合は、極力その場において改善指導を行うとともに、軽微な違反であつて直ちに改善が図られるもの以外の違反については、必ず改善指示書を交付する。また、違反業者等の改善措置状況の確認及び記録を適切に行い、必要に応じて文書により報告書を提出させる。
- イ 検査の結果、違反が判明した場合は、当該食品等が販売又は営業上使用されないよう、必要に応じて回収又は廃棄等の措置を速やかに講じるとともに、製造所等が他都道府県等の場合には「違反食品等事務処理要領」(昭和62年8月広島県策定)により速報する。
- ウ 必要に応じ、速やかに「食品衛生法に基づく行政処分取扱指針」(平成4年2月広島県策定)に基づき行政処分を行う。

なお、広域流通食品及び輸入食品等の違反発見時には、関係する都道府県等の食品衛生担当部局又は厚生労働省へ迅速に情報提供し、連携して違反食品等の流通防止措置、再発防止措置等の必要な措置を講ずる。

(2) 違反の公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、違反食品等のうち健康被害が発生するおそれが高いもの又は県民への注意を促す必要があるものと判断された場合には、原則として報道機関等へ公表を行う。

6 食中毒等健康危害発生時の対応

(1) 食中毒発生時の対応

食中毒発生時には、「食中毒対策要綱(平成3年12月広島県策定)」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う。

(2) 公表等

食中毒事案のうち、事故の拡大防止及び県民への注意喚起が必要であると判断したときは、報道機関等へ公表するとともに、関係市町へ情報提供を行う。

(3) 情報の集約・危機問題の察知

食品等事業者による健康被害情報及び自主回収等の報告の徹底を図り、早期の危害把握に努める。

第6 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食品衛生法に基づく食品等事業者の責務を踏まえ、食品等事業者に対して、次に掲げる事項等の自主的な衛生管理向上のための取組を実施するよう、必要に応じて農林水産局等とも連携を図りながら支援、指導を行う。

1 食品衛生責任者等の育成・指導

食品の安全性を確保するための中心的役割を担う食品衛生責任者及び食品衛生管理者並びに適正表示推進の核となる食品の適正表示推進者の育成を図る。

(1) 食品衛生責任者

「食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例」(平成12年広島県条例第11号)により食品関係営業施設ごとに設置が義務付けられている食品衛生責任者による施設の自主的な衛生管理の推進を図る。

また、食品安全に関する最新情報を提供する実務講習会を開催し、受講を推進することにより、食品衛生責任者の衛生知識の向上を図る。

(2) 食品衛生管理者

食品衛生法により設置が義務付けられている食品衛生管理者が、適切にその職責が果たせるよう、情報提供等を行う。

(3) 食品の適正表示推進者

食品の適正表示推進者が中心となって食品表示の自主管理が行われるよう、食品等事業者及びその従事者を対象として適正表示推進者育成講習会及びフォローアップ講習会を開催し、食品表示に関する知識の向上を図る。

2 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進指導

(1) 食品等事業者による自主検査等の推進

事業者団体である(一社)広島県食品衛生協会と連携し、食品等事業者による自主検査、原材料の安全確認、記録の作成・保存を指導する。

(2) 自主管理に必要な情報の提供

食品衛生推進員(食品衛生指導員)による食品等事業者への助言、指導等の活動を推進するとともに、保健所による相談及び衛生講習会等を実施する。また、食品の衛生管理等に関する情報をホームページ等により提供する。

(3) 「広島県食品自主衛生管理認証制度」による自主管理体制の推進

食品等事業者による自主管理体制を推進するため、HACCPの考え方に基づく衛生管理基準を設け、その基準に合致した施設を認証する制度を推進する。

また、認証施設は、消費者が適正な食品選択に活用するため、県ホームページに掲載し、広くPRする。

(4) 食品製造業者及び加工業者に対するHACCP導入の推進

食品製造業者及び加工業者に対して、「食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例」(平成27年12月改正)に定める「危害分析・重要管理点方式」に基づく衛生管理の普及を図り、導入に向けて指導・助言を行う。

3 食品等事業者による危機管理体制構築の指導

食品製造業者及び加工業者に対して、消費者の問合せ等に速やかに対応できるよう担当者及び連絡先の明確化を指導するとともに、健康被害に繋がるおそれがある事案が発生した場合の保健所への報告又は自主回収等、緊急時の対応マニュアルの作成の指導を行う。

第7 関係者相互間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施

食品の安全に関する事項及び監視指導結果等について、積極的に情報提供を行うとともに関係者間の意見交換を行う。

1 県民との意見交換（リスクコミュニケーション）の実施

(1) 意見交換会の開催

ア 消費者団体、事業者団体、生産者団体の代表及び市町代表、学識経験者で構成する「広島県食品安全推進協議会」（平成16年7月設置）を開催し、食品の安全確保に関する意見交換を行うとともに、その意見を行政施策及び関係者の取組に反映させる。

イ 関係者団体と連携して意見交換会等を開催し、消費者、事業者及び生産者等との意見交換と相互理解を推進する。

(2) 監視指導計画策定に係る意見交換及び実施状況の公表

本計画の策定に当たっては、「広島県食品安全推進協議会」（平成16年7月設置）をはじめ、県のホームページ及び各保健所での閲覧等を通じて広く県民から意見を求め、公表する。

また、実施状況は6月末までに公表する。なお、時季的な一斉監視については、その都度公表する。

(3) アレルギー物質を含む食品の表示に関するリスクコミュニケーションの推進

アレルギー物質を含む食品の表示を自主的に実施する飲食店等の情報を「食品のアレルギー表示店」として、広島県ホームページ等で情報提供する。

2 消費者への食品による危害発生防止のための情報提供

食中毒、残留農薬、食品表示、健康被害情報等についてホームページ、ツイッター、広報誌等を通じ情報提供に努める。

また、家庭における食中毒発生を防止するため、食品の購入から喫食までの取扱いに関する啓発等を実施する。

参考資料

用語説明 (五十音順)

○アレルギー物質 (食物アレルギー)

食物を摂取した際に、食物に含まれる原因物質を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応 (食物アレルギー) を起こすことがある。この原因となる物質を、アレルギー物質という。

症状としては、かゆみ、じんましん、唇や臉の腫れ、嘔吐、喘鳴の他、重篤な場合は、意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショックを起こすこともある。

※ アレルギー物質を含む食品の表示 (アレルギー表示)

平成28年12月末現在、食品表示法によりアレルギー表示を義務付けられたものは7品目 (えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)、指針により表示を推奨されたものは20品目 (あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン) ある。

○遺伝子組換え食品

「組換えDNA技術」を利用してつくった農作物又は微生物を使った食品のこと。

平成29年11月1日現在で、厚生労働省が安全性を審査したものとしては、トウモロコシ、ジャガイモ等の農作物が314品種、キモシン、 α -アミラーゼ等の食品添加物が29品目ある。

○貝毒

カキ、アサリ、ムラサキイガイなどの二枚貝が持つ自然毒のことで、食中毒の原因となることがある。

二枚貝はプランクトンを餌としており、これらのプランクトンの中には麻痺又は下痢を引き起こす毒を持つものがある。このような有毒プランクトンが発生すると二枚貝はこの毒を蓄積して毒化する。代表的な貝毒には「麻痺性貝毒」及び「下痢性貝毒」がある。

○景品表示法

正式には、「不当景品類及び不当表示防止法」という。

商品及び役務の取引に関連する不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止するため、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限及び禁止について定めることにより、一般消費者の利益を保護することを目的とする法律。過大な景品の提供及び、商品・役務の取引に関連する不当な表示を規制している。

○健康増進法

国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、国民の健康の向上を図ることを目的とする法律。販売する食品について、健康の保持増進の効果等に関する虚偽又は誇大な広告の禁止について規定している。

○抗生物質、合成抗菌剤

微生物の発育を抑える物質のことで、家畜の飼育及び魚の養殖等の生産現場において、感染症の治療及び予防のために使用されている。微生物等からつくられる「抗生物質」と化学的に合成された「合成抗菌剤」がある。

○残留農薬

農作物等の栽培又は保存時に農薬が使用された場合に、農作物等又は環境中に残る農薬又はその代謝物をいう。食品衛生法の改正により、全ての農薬等について残留基準を設定し、基準を超える残留農薬が含まれる食品を規制するポジティブリスト制度が導入されている。

○収去

食品衛生法に基づき、食品関係施設に保健所等の食品衛生監視員が立ち入り、試験検査をするために必要最小限の食品等は無償で持ち帰ること。

○食品衛生監視員

食品衛生法に基づく監視員で、主に保健所で食品関係施設の監視指導、試験に必要な食品等の収去及び食品衛生上の教育などの業務を行っている。

○食品衛生管理者

食品を製造する工程で、特に衛生上の管理が必要とされている食品（食肉製品、食用油脂等）を製造する営業施設に、食品衛生法で設置が義務づけられている。

○食品衛生推進員

平成7年の食品衛生法の改正により導入された制度で、食品衛生に関する幅広い知識等を有する者に知事が委嘱し、食品衛生の向上に関する自主的な活動を行う。

○食品衛生責任者

食品衛生責任者は、「食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例」（平成12年広島県条例第11号）で、営業施設への設置が義務づけられている。責任者は当該施設の衛生管理に当たるものとされている。

○食品衛生法

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とする法律。一般的にいう飲食物のほか、飲食物等に直接接する器具、容器包装及びおもちゃ並びに洗浄剤等も対象としている。食品等の規格基準、表示、検査制度及び営業許可等について規制している。

○食品供給行程（フードチェーン）

農畜水産物の生産から、食品の販売に至る一連の食品供給の行程をいう。

○食品添加物

食品の製造の過程において、又は食品の加工若しくは保存などの目的で添加、混和などの方法により使用されるもので、着色料、保存料等がある。平成28年10月6日現在、指定添加物として454品目、既存添加物として365品目の使用が認められている。

○食品等事業者

食品等の採取、製造、輸入、加工、調理、販売等を行う事業者及び集団給食施設等の設置者をいう。

○食品の安全に関する基本方針及び推進プラン

「広島県食品の安全に関する基本方針」（平成15年3月制定）が10年を経過したことから、新たに消費者にわかりやすいという観点を取り入れ、平成27年3月に「食品の安全に関する基本方針及び推進プラン」として改正した。

この「基本方針及び推進プラン」のもと、「みんなで創る、安全な食品を安心して食べることができる社会」の実現に向けて、生産者、事業者、消費者及び行政が協働して、食品の安全・安心確保の取組を展開する。

○食品の適正表示推進者

食品等事業者及び食品表示に係る業務に従事又は従事しようとする者を対象として、広島県が実施する適正表示推進者育成講習会を受講した者。適正表示を推進するため、取り扱う食品表示のチェック、従事者教育のリーダー、情報収集、消費者への適切な説明及び行政施策への協力等を行う。

○食品表示法

食品を摂取する際の安全性を確保し、一般消費者が自主的・合理的に食品選択を行うことができるよう、これまで食品衛生法・JAS法・健康増進法の各法律に定められていた食品表示に関する規定を一つにまとめた法律。食品表示法の施行により、用語や定義が統一され、消費者・事業者双方にとって分かりやすい表示の実現が期待されている。生鮮食品については、平成28年10月に新たな基準に移行した。加工食品については、平成32年4月から新基準に基づいた表示に完全移行することとなっている。また、平成29年9月1日、食品表示基準が改正され、すべての加工食品の原材料の産地表示が行われることとなった。

○動物用医薬品

医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律において、専ら動物のために使用されることが目的とされている医薬品。牛、豚、鶏などの畜産動物又は養殖魚などの病気の診断、治療又は予防などに使われる。食品衛生法の改正により、全ての動物用医薬品等について残留基準を設定し、基準を超える動物用医薬品等が含まれる食品を規制するポジティブリスト制度が導入されている。

○登録検査機関

食品衛生法に基づき、一定の要件を備え厚生労働大臣の登録を受けた民間の食品衛生検査機関。同法に基づき、厚生労働大臣及び都道府県知事等は、収去した食品等の検査に関する事務を登録検査機関に委託することができることとされ、本県においては、保健所が収去した食品等の一部について委託している。

○トレーサビリティ

英語の「トレース」（足跡を追う）と、「アビリティー」（できること）を合わせた言葉で、「追跡可能性」と訳されている。つまり、食品の流通及び製造・加工の各段階から生産現場まで原材料の出所又は食品の製造元、販売先などの情報がさかのぼれること。

○広島県食品自主衛生管理認証制度

食品事業者の日々の衛生管理の取組を積極的に評価し、衛生管理水準の向上を図るとともに、県民へより安全性の高い食品を提供するために、HACCPの考え方に基づく一定水準以上の食品衛生管理を行っている施設を認証するもの。現在、対象業種は21業種で、91施設が認証を受けている（平成29年10月末現在）。

○モニタリング検査

検査対象品の実態を把握するために行われる、監視・観察の意味を持つ日常的・継続的な検査。

○リスクコミュニケーション

食品の「リスク評価」及び「リスク管理」について、消費者、生産者、事業者、学識経験者及び行政機関が、それぞれの立場から相互に情報や意見を交換し相互理解を図ること。

○GLP

食品等の試験検査の信頼性を確保するために、業務管理について具体的な事項を定め実施すること。検査部門に責任者を置き、施設・試験検査業務等の管理を行うとともに、検査部門から独立した信頼性確保部門に責任者を配置して内部点検及び外部精度管理等を行う。

○HACCP

米国のNASAが安全な宇宙食を供給するために開発した衛生管理システムで、従来の様に最終製品の検査によって安全性を保証しようとするのではなく、製造における重要な工程を連続的に管理することによって全ての製品の安全性を保証しようとする衛生管理手法。



平成30年度 広島市食品衛生監視指導計画の案

広島市健康福祉局

【目次】

I 基本方針	1
1 計画の趣旨	1
2 実施期間	1
3 平成30年度の主な取組み	1
II 監視指導体制の整備と連携の確保	1
1 監視指導体制	2
2 食品などの検査体制の整備	2
3 市役所内部の連携	2
4 国や関係自治体などとの連携	2
III 効果的・効率的な監視指導の実施	2
1 監視指導項目	3
2 食品関係施設への立入検査	4
3 食品などの検査	4
4 違反発見時の対応	5
5 食中毒予防対策	5
6 市内に流通する食品の拠点における食の安全確保	5
7 一斉監視	6
8 危機発生時の対応	6
IV-I 自主衛生管理の促進	6
1 事業者の自主衛生管理の促進	6
2 関係団体との連携	7
IV-II HACCPに基づいた自主衛生管理の促進	7
1 HACCP導入講習会の開催	7
2 事業者へのHACCP導入支援の実施	7
3 国や関係自治体との連携	7
V リスクコミュニケーションの推進（情報提供と意見交換）	7
1 食の安全・安心に関する情報の発信	8
2 市民や事業者との意見の交換	8
VI 担当職員の資質の向上	8
1 日常の業務における研修	8
2 研修会への参加	8
3 食品衛生に関する調査研究	9

用語説明 10

（本文中※のついた用語について参照してください）

I 基本方針

広島市では、市民が安心して食を楽しむことができるまちづくりを目指して、「監視指導体制の整備と連携の確保」、「効果的・効率的な監視指導の実施」、「自主衛生管理の促進」、「リスクコミュニケーション*の推進」、「担当職員の資質の向上」の5つの基本方針に基づいて、食の安全・安心を確保するための取組みを行っています。

1 計画の趣旨

この計画は、食品衛生法*の規定に基づき、食品の生産・製造・流通状況と食中毒や違反食品などの食品衛生上の危害の発生状況を考慮して策定したものです。この計画に基づいた取組みを実施することで、市民の食の安全・安心の確保を図ります。

2 実施期間

平成30年4月1日～平成31年3月31日

3 平成30年度の主な取組み

(1) 食中毒予防対策

感染力が非常に強いノロウイルスや発生件数が多いカンピロバクターによる食中毒を予防するため、発生事例をもとに、食材の加熱調理や二次汚染防止の徹底といった指導に加え、従事者の衛生管理と衛生教育にも重点を置いた監視指導を行います。

(2) HACCP*に基づいた自主衛生管理の促進

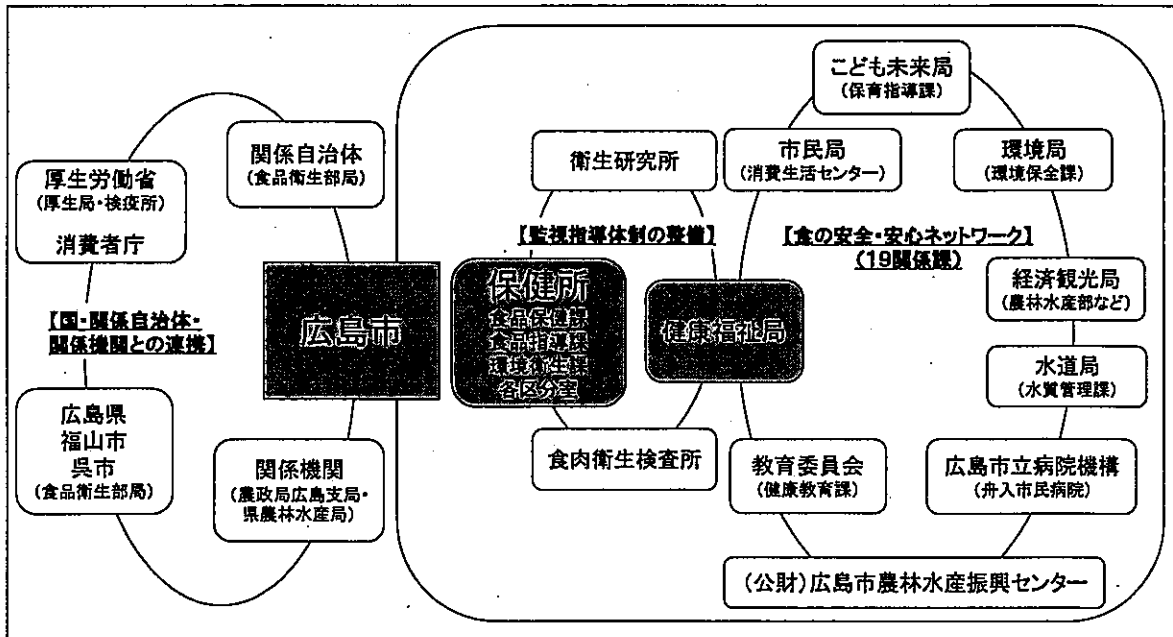
食品などを取扱う事業者（以下、「事業者」といいます。）を対象としたHACCPの導入に関する講習会の開催や食品衛生監視員*による事業者への指導・助言によりHACCP導入の支援を行います。

(3) 食の安全・安心に関する情報の発信

市民や事業者へ広島市ホームページや広報番組などを利用して、食の安全・安心に関する様々な情報を発信します。

II 監視指導体制の整備と連携の確保

効果的・効率的な監視指導を実施するため、市役所内部の協力体制を整えると同時に、国や関係自治体、関係機関との連携を強化します。



1 監視指導体制

食品衛生に関する監視指導は、以下の機関が協力して行います。

また、休日も担当職員を配置して緊急対応に備えるとともに、緊急時における迅速な連絡体制や調査体制を整備します。

機関名		主な所管業務
保健所	食品保健課	食品衛生施策の企画立案・調整、食品衛生協会など関係団体との連絡調整、食中毒発生状況の情報収集・整理・分析、食品安全情報センターの運営、食品の安全・安心の確保に関する情報発信など
	食品指導課	食品関係施設（飲食店・販売店、食品製造施設、かき作業場、広島市中央卸売市場など）の監視指導、食品衛生関係施設の許認可、自主衛生管理の促進、食中毒や苦情食品に係る調査・原因究明及び再発防止指導
	環境衛生課	病院などの給食施設の監視指導、井戸水など飲用水の衛生対策 食品などの検査の信頼性確保のための内部点検など
	各区分室 (中区を除く)	食品衛生関係施設の許認可の申請などの受付 関係団体などとの連絡調整
食肉衛生検査所		牛・豚などと畜検査、食用不適食肉の排除、と畜場の衛生管理指導
衛生研究所		食品などの検査（微生物、食品添加物、残留農薬など）、調査研究

2 食品などの検査体制の整備

食品などの検査を行う衛生研究所と食肉衛生検査所は、業務管理基準*に基づき、定期的な内部点検の実施や外部精度管理を行い、検査の信頼性の確保に努めます。

また、新しい検査法にも対応できるよう、必要な検査機器を整備するとともに、検査担当者の研修を行い、検査技術の向上を図ります。

3 市役所内部の連携

市民局消費生活センターを始めとする19の関係課で構成する「食の安全・安心ネットワーク」を設置し、食の安全・安心に関する情報を共有します。

また、保育所や小中学校の給食施設において食中毒が発生した場合などは、施設を所管する関係課と連携して迅速・的確に対応します。

4 国や関係自治体などとの連携

大規模食中毒や違反食品による健康被害の発生・拡大防止を図るとともに、効果的・効率的な監視指導を実施するため、国や関係自治体、関係機関との連携を図ります。

連携先	主な内容
厚生労働省 (中国四国厚生局、検疫所を含む。)	<ul style="list-style-type: none"> 大規模食中毒の発生時の情報共有 総合衛生管理製造過程承認施設*への監視指導 輸入食品や市外流通食品の違反の発見など
消費者庁	<ul style="list-style-type: none"> 食品のアレルゲン*表示欠落や食品表示基準違反など
関係自治体・関係機関	<ul style="list-style-type: none"> 自治体間をまたがる食中毒の発生時の情報共有 輸入食品や市外流通食品の違反の発見 食品の表示に関する調査指導 監視指導の取組みに係る情報交換など

III 効果的・効率的な監視指導の実施

食の安全・安心を確保するため、食品衛生法、と畜場法*、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、食品関係施設に対する効果的・効率的な監視指導を行います。

また、平成25年に食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律、健康増進法における食品の表示に関する規定を統合した食品表示法*が制定されたことから、消費期限、アレルギーなどの食品の表示についても食品表示法に基づき、監視指導を行います。

1 監視指導項目

食品の種類、食中毒の発生状況、施設の規模などを考慮して定めた「共通監視指導項目」と食品の特性に着目して定めた「食品群ごとの監視指導項目」に沿った監視指導を行います。

(1) 共通監視指導項目

区分	監視指導項目
施設の自主衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ○施設の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> ・施設内外の清潔保持や機械器具の洗浄設備の整備、使用水の適切な管理、ねずみ及び昆虫の防除、排水や廃棄物の取扱い ○HACCPに基づく衛生管理（HACCP導入型基準に基づく管理を行う場合に限る。）
従事者などの自主衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ○食品衛生責任者*の設置 ○食品衛生責任者実務講習会の受講 ○食品取扱者の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> ・健康管理、服装の清潔保持 ・食品衛生に関する知識及び技術の習得
食品の適正管理	<ul style="list-style-type: none"> ○食品などの取扱い <ul style="list-style-type: none"> ・原材料や製品の適正な取扱い、運搬販売時の衛生管理 ・検食、自主検査の実施 ・成分規格*や製造基準*、保存基準*、使用基準*などの遵守 ・異物混入防止対策 ○表示 <ul style="list-style-type: none"> ・消費期限、賞味期限の設定方法及び適正表示 ・食品添加物、アレルギー*などの適正表示

(2) 食品群ごとの監視指導項目

区分	監視指導項目
食肉 食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・と畜場における食用不適食肉の排除及び施設の衛生管理 ・食鳥処理場、食肉処理施設における衛生的な取扱い ・HACCP導入施設に対する衛生管理状況の確認 ・食肉製品製造施設における記録の作成及び保存 ・細菌、成分規格、残留動物用医薬品*、食品添加物などの検査 ・飲食店などにおける加熱調理の徹底や原材料からの二次汚染の防止 ・生食用食肉の規格基準の遵守 ・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 ・未加熱食肉加工品調理施設における加熱調理の徹底 ・販売施設における食品の温度管理、衛生的な取扱い
乳 乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCP導入施設に対する衛生管理状況の確認 ・製造施設における記録の作成及び保存 ・成分規格など検査 ・販売施設における食品の温度管理、衛生的な取扱い
魚介類 魚介類加工品 (生かきを除く)	<ul style="list-style-type: none"> ・フグの処理・販売における適正な取扱い ・販売施設や飲食店における温度管理と衛生的な取扱い

区分	監視管理項目
生かき	<ul style="list-style-type: none"> ・かき作業場における衛生的な取扱い、用途区分(「生食用」又は「加熱調理用」)や採取海域の適正表示 ・飲食店などにおける食品の温度管理、用途区分に応じた提供、販売 ・成分規格、貝毒*などの検査
弁当 そうざい	<ul style="list-style-type: none"> ・施設、器具などの清掃、洗浄消毒などによる衛生的な管理 ・食品の十分な加熱調理、二次汚染の防止、低温保持、洗浄殺菌の徹底など ・従事者の健康管理、手洗いの徹底、服装や身だしなみの清潔保持など ・アレルギーの適正表示(小麦、乳、卵など)
菓子	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理の徹底による微生物の制御 ・賞味(消費)期限などの設定方法及び適正表示 ・原材料・製品などの適正な管理 ・アレルギーの適正表示(小麦、乳、卵など)
野菜、果実、穀類、 豆類、種実類、茶類 及び これらの加工品	<ul style="list-style-type: none"> ・中央卸売市場における衛生的な取扱い ・飲食店などにおける生食用野菜・果実の保存温度、衛生的な取扱い ・細菌、残留農薬*、食品添加物、遺伝子組換え*食品などの検査 ・漬物製造施設における原材料の殺菌や製造時の温度管理、衛生的な取扱い

2 食品関係施設への立入検査

食品衛生法に基づき、以下の対象施設に対して食品衛生監視員*が立入検査を実施し、必要に応じて関係者から報告を求めます。

また、食中毒の発生状況や予防方法に関する最新の情報を提供します。

分類	回数/年	対象施設		目標立入検査件数
		調理・製造・加工施設	流通・販売施設	
A	3回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・かき作業場 	<ul style="list-style-type: none"> ・広島市中央卸売市場内施設 	12,600件
B	2回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業のうち1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設(大量調理施設) ・全国的に流通する食品を大量製造する施設 ・大規模宿泊施設 	<ul style="list-style-type: none"> ・デパート、ショッピングモール等の大規模小売店 	2,600件
C	1回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・ハイリスク食品提供施設* ・前年度食中毒事件発生施設 ・中規模宿泊施設 ・規格基準のある食品を大量製造する施設 ・大規模食肉処理施設 ・団体利用施設 	<ul style="list-style-type: none"> ・スーパーマーケット等の中規模小売店 	2,800件
D	1/6回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・上記以外の飲食店営業及び製造業 ・喫茶店営業 ・許可不要施設 	<ul style="list-style-type: none"> ・個人商店、コンビニエンスストア等の小規模小売店 	8,500件
合計		26,500件		

3 食品などの検査

市内で生産・製造・流通している食品、食品添加物、器具、容器包装を検査し、安全性を確認するとともに、検査結果を分析して、衛生指導に活用します。また、広島湾内のかきなどの貝毒検査なども行います。

区分	検査項目	主な対象食品
食中毒予防対策 (微生物検査)	食中毒起因菌など	食肉、野生鳥獣肉、鶏卵など
	衛生規範、成分規格など	弁当、そうざい、生菓子、生麺、乳製品、食肉製品、冷凍食品、生かきなど
食品安全対策 (理化学検査)	食品添加物、成分規格など	加工食品、輸入かんきつ類、食肉製品、乳、清涼飲料水、容器包装など
	アレルギー物質、遺伝子組換え食品、環境汚染物質※など	加工食品、穀物加工品、鮮魚介類など
	塩分濃度、pHなど	生かき、漬物、食肉製品など
農薬安全対策	残留農薬	野菜、果物、鶏肉など
畜水産食品対策	残留動物用医薬品など	食肉、鶏卵、養殖魚など 食肉(牛、豚)【食肉衛生検査所実施】
輸入食品対策	成分規格、添加物など	輸入食品(菓子、野菜果物など)
貝毒対策	貝毒	アサリ、かき、ムラサキイガイ
食肉衛生対策 【食肉衛生検査所実施】	細菌	食肉(牛、豚など)
	GFAP※	牛
目標検査件数		1,950検体

4
違反
発見
時の
対応

立入検査や食品などの検査により、製造基準や食品表示基準※などの違反を発見した場合は、違反の内容に応じて、製造・販売の中止や製品を回収・廃棄させることにより、迅速に違反食品の流通の防止対策を実施します。また、違反などの原因を究明し、改善指導を行い、再発防止を図ります。

違反の内容が悪質な場合や他法令にも違反する場合は、関係機関と連携して対応します。また、輸入食品や市外流通食品については、厚生労働省や消費者庁、関係自治体と連携して対応します。

5 食中毒予防対策

(1) ノロウイルス食中毒予防対策

平成24年から平成27年にかけて、市内でノロウイルスによる大規模食中毒が発生しました。ノロウイルス食中毒は、冬期を中心に発生する傾向がありますが、年間を通して発生しています。

近年は、従事者からの二次汚染が原因と考えられるケースが多く報告されていることから、大量調理施設などに対し、年間を通して従事者の健康管理、手洗いの徹底、施設や器具類の消毒などを指導するとともに、流行期前に衛生講習会を開催します。

(2) カンピロバクター食中毒予防対策

市内における食中毒件数が最多であるカンピロバクター食中毒は、少ない菌数でも発症し、未加熱や加熱が不十分である食肉の喫食、汚染された調理器具からの二次汚染を主な原因とする食中毒です。時期を問わず発生することから、年間を通して食肉の十分な加熱などを指導します。

(3) その他の食中毒予防対策

腸管出血性大腸菌、フグ毒、アサリやかきを原因とする貝毒などによる食中毒については、それぞれの特性を踏まえた予防対策を指導します。

6 市内に流通する食品の拠点における食の安全確保

(1) 広島市中央卸売市場

せり売り場や仲卸店舗などの食品関係施設に対する早朝監視を定期的に行います。フグなどの有毒魚介類の排除、適正な食品表示や温度管理の確認のほか、農水産物の残留農薬検査などを行います。

(2) 広島市食肉市場

広島市と畜場に搬入される獣畜（牛、豚など）は、広島市食肉衛生検査所のと畜検査員が、一頭ずつ検査し、食用に適さない食肉の流通を防止します。また、適切な解体処理が行われるよう、HACCPに基づいたと畜場の衛生管理を指導します。

7 一斉監視

(1) 夏期食品一斉監視（7～8月）

夏期における食中毒を防止するため、国からの通知に基づき、事業者への監視指導を重点的にを行います。

(2) 年末食品一斉監視（12月）

食品の流通量が増加する年末と食中毒患者が最も発生する冬期における食中毒を防止するため、国からの通知に基づき、事業者への監視指導を重点的にを行います。

(3) 大規模イベントなどの衛生指導

フラワーフェスティバルなどの大規模イベントでは、事前に出店品目を確認し、事前指導を行うとともに、開催期間中は巡回指導を行います。

8 危機発生時の対応

(1) 食中毒発生時の対応

食中毒の発生を探知した場合や他自治体から食中毒関連調査の依頼があった場合は、「広島市食中毒対策実施要領」に基づき、速やかに患者の喫食状況・行動状況などを調査するとともに、食品関係施設の調査や食品などの検査を行い、原因を究明します。原因施設を特定した場合には、営業禁止などの行政処分を行い、健康被害の拡大を防ぐとともに、再発防止指導を行います。

また、健康被害がさらに拡大しないようにするために、報道機関や広島市ホームページで発生状況を情報提供します。

なお、大規模食中毒（患者数が500人を超える場合又は超える可能性がある場合をいいます。）の発生時には、必要に応じて広島市危機管理計画に基づいた「大規模な食中毒に対する危機管理マニュアル」に基づき対応します。

(2) 苦情への対応

異味、異臭、異物の混入などの苦情に関する市民からの申出や事業者からの報告を受けた場合は、必要に応じて速やかに事実確認を行い、原因を究明するとともに、改善指導などを行います。

(3) 災害時の対応

「広島市地域防災計画」に基づき、風水害、震災、都市災害などが発生した場合には、衛生状態の悪化などにより発生する危害を防止するため、災害発生地域内の食品関係施設への監視指導や、避難所への巡回指導、市民への啓発を行います。

IV-I 自主衛生管理の促進

食品の安全性を確保するためには、事業者が食品を供給する者として、第一義的責任を有していることを認識し、自主的な衛生管理を実施することが重要です。

このため、事業者に対する監視指導や講習会などにより衛生意識の向上を図り、自主的な衛生管理を促進します。

1 事業者の自主衛生管理の促進

(1) 事業者への指導

監視指導や講習会を通じて、施設管理や取扱い食品の自主検査、記録の作成・保存、正確かつ適切な市民への情報提供など、事業者として取り組むべき事項を実施するように指導します。

また、大規模弁当施設や給食施設などの施設については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた自主衛生管理を行うよう指導します。

(2) 食品衛生責任者の設置

食品営業施設には、食品衛生責任者の設置が義務付けられており、未設置の施設に対して、設置を指導します。

(3) 食品衛生責任者実務講習会の実施

営業許可の更新時期に合わせて、食中毒予防の新しい知識や近年の食品衛生の動向について、食品衛生責任者を対象とした講習会を開催します。

(4) 従事者に対する衛生教育

従事者の業務内容に応じた衛生講習会を開催することで、より実践的な食中毒予防対策が図れるように支援します。

(5) 食品衛生功労者・優良施設の表彰

食品衛生意識の向上を図り、業界の指導育成などに顕著な功績があった個人を食品衛生功労者として、また、他の模範となる良好な衛生管理を行っている施設を優良施設として表彰します。

2 関係団体との連携

(1) 一般社団法人広島市食品衛生協会との連携

ア 食品衛生指導員*への支援

一般社団法人広島市食品衛生協会では、食品衛生指導員がボランティアとして飲食店などの巡回指導を行い、自主衛生管理の推進に努めています。

広島市からは、講習会への講師派遣や食品衛生に関する情報を提供することにより食品衛生指導員の活動を支援します。

イ 啓発事業の協力

食品衛生の普及・啓発を目的とした、食中毒予防啓発パレードなどの事業を共催します。

(2) その他の関係団体との連携

食品関係団体に対して、食品衛生に関して注意すべき事項や食品衛生に関する最新の情報を提供し、食品関係団体を通して各事業者の衛生意識の向上や自主衛生管理の推進を図ります。

IV-Ⅱ HACCPに基づいた自主衛生管理の促進

広島市では、平成26年12月に広島市食品衛生措置基準条例*を改正し、HACCPに基づく衛生管理の基準（HACCP導入型基準*）を設け、さらなる食品の安全性の向上を図るため、HACCPに基づく自主衛生管理を促進していくこととしています。

このため、事業者に対して専門的な助言を行うなど、HACCPに基づく自主衛生管理を導入できるよう柔軟性のあるきめ細かな指導・助言を行います。

1 HACCP導入講習会の開催

事業者を対象としたHACCPの導入に関する講習会を開催し、事業者が自主的にHACCPを導入できるよう支援します。

2 事業者へのHACCP導入支援の実施

事業者に対して、厚生労働省が作成した手引書などの資料をもとに、段階に応じた適切な助言などの支援を行います。

3 国や関係自治体との連携

国はHACCP普及推進地方連絡協議会を立ち上げ、地域で情報公開、意見交換などを行う場を設けています。このような場を利用して、国や他自治体と連携しながらHACCPの導入を促進します。

V リスクコミュニケーションの推進（情報提供と意見交換）

市民の視点に立った食品衛生行政を推進するため、広島市ホームページや広報番組、リーフレットなどの様々な媒体を通して、食の安全・安心の確保に関する情報を発信します。

また、リスク評価*やリスク管理*に関して市民や事業者の理解を深めるために、講習会などを通して、意見交換します。

1 食の安全・安心に関する情報の発信

(1) 食品安全情報センターによる情報発信

食品安全情報センターでは、食品による健康被害を予防し、市民の食の安全・安心の確保や事業者の自主衛生管理を促進するため、様々な情報を収集分析しています。広島市ホームページに設けられた「安全・安心情報」やメールマガジンにより効果的に食中毒予防対策を行うことができよう、最新の情報を市民や事業者に対して情報発信しています。

(2) 食品衛生に関する知識の普及

食中毒予防リーフレット配布や広報紙・広報番組による広報、食品衛生講習会・市政出前講座などの講習会、小学校での「上手な手洗い授業」の実施などの広報活動により、最新の食中毒発生状況や食中毒予防対策などの食品衛生に関する正しい知識の普及に努めます。

(3) 食品の自主回収情報の提供

自主回収が行われている食品で、市内に流通している可能性のあるものについては、広島市ホームページで情報提供します。

2 市民や事業者との意見の交換

(1) 意見交換会の開催

市民や事業者を対象とした講習会、事業者や事業者団体との会議などで、食中毒予防対策や食の安全・安心に関する事項について意見交換を行い、相互理解を深めるとともに、今後の取組みに反映させます。

(2) 広島市生活衛生推進員活動の支援

広島市では、食の安全・安心や住まいの生活衛生を向上するため、生活衛生推進員として約150名の市民ボランティアに自主的な活動を依頼しています。生活衛生推進員は、近隣の住民へのアドバイスや生活衛生に関するイベントの開催などを行っています。広島市保健所では、推進員活動の自主性を尊重しつつ、開催されるイベントや勉強会への職員の派遣などを通じて、積極的に生活衛生推進員の活動を支援します。

(3) 食品衛生監視指導計画に関する市民からの意見募集

計画の策定に当たり、計画案を広島市ホームページや広島市保健所・各区分室で公表し、市民から意見を募集するとともに、寄せられた意見を計画に反映させます。

(4) 食品衛生監視指導計画の実施結果などの公表

監視指導計画の実施結果は、翌年度の6月末日までに広島市ホームページなどで公表します。

VI 担当職員の資質の向上

的確で適切な監視指導や食品などの検査を行うため、職員研修や調査研究を積極的に実施し、職員の資質の向上を図ります。また、市民の視点に立って、食品衛生に関する課題の本質を把握し、これを解決することができ、行動力のある職員を育成します。

1 日常の業務における研修

監視指導の手法や専門知識、調査技術などの継承を目的とした職場内研修や大規模な食品製造施設・広島市中央卸売市場などの特色のある施設での実地研修、新任者研修などの研修を行うことにより、職員の資質の向上を図ります。

また、特徴的な事例や職務上の課題などの他の職員に役立つ情報を含めた勉強会を定期的を開催し、職員間で必要な情報を共有するとともに、知識・技術の向上を図ります。

2 研修会への参加

食品に関する新たな危害や問題が発生するなど、これまでの経験や知識だけでは対応できない事例も多いことから、外部講師による研修会を開催し、業務に必要な知識、技術の習得や危機管理能力の向上に努めます。

また、厚生労働省や消費者庁が主催する研修会や、各種学会、専門教育機関へ職員を派遣することにより、最先端の知識・技術の習得に努めます。

3 食品衛生に関する調査研究

食品の製造・加工技術の高度化、食品流通の広域化などに対応するため、常に情報を収集し、食品衛生の諸課題に関する調査研究を行います。各調査研究で得られた成果は、研修会や学会などで発表して情報の共有化を図るとともに、新たな知見に基づくより効果的・効率的な監視指導、または検査業務の実施に活用します。

【用語説明】（本文中※のついた用語）

あ行	
アレルギー	<p>アレルギー体質を持っている人の場合、抗原の侵入に対して過敏な反応をし、血圧低下、呼吸困難、又は意識障害等、様々なアレルギー症状が引き起こされます。このアレルギーの原因となる抗原をアレルギーといいますが、</p> <p>食品表示法では、特定のアレルギー体質を持つ方の健康危害の発生を防止する観点から、食物アレルギーを引き起こすことが明らかになった食品のうち、現在「えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生」の7品目を含む加工食品は、その旨を表示するよう定められています。</p> <p>また、「あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんごとゼラチン」の20品目の表示を奨励しています。</p>
遺伝子組換え	<p>生物の細胞から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物などの細胞の遺伝子に組み込み、新しい性質をもたせることをいいます。また、この技術を利用して作られた食品と食品添加物を遺伝子組換え食品といいますが、遺伝子組換え食品は安全性について審査され、安全な食品と食品添加物のみ流通が認められています。これまで厚生労働省により安全性審査を経たものとしては、トウモロコシ、なたね、ジャガイモなどの農作物8作物（314品種）と、キモシン、αアミラーゼなどの食品添加物13種類（30品目）があります。（平成29年11月22日現在）また、遺伝子組換え食品には「遺伝子組換えである旨」や「遺伝子組換え不分別である旨」の表示が義務付けられています。</p>
か行	
貝毒	<p>二枚貝が持つ自然毒のことです。二枚貝はプランクトンを餌としており、有毒プランクトンが発生するとこの毒を蓄積して毒化し、食中毒の原因となることがあります。麻痺性貝毒、下痢性貝毒を検査の対象としています。</p>
環境汚染物質	<p>水銀やカドミウムなどの重金属、PCBなど、私たちの生活環境の中に放出され、かなりの長い間存在し、生物に悪い影響を与える可能性のある物質をいいます。</p>
業務管理基準	<p>検査機関で実施される試験検査及びその結果の信頼性を確保するためのシステムを定め実施することで、英語表記では、GLP (Good Laboratory Practice) といいますが、</p> <p>検査部門に責任者を置き、施設・検査業務等の管理を行うとともに、異なる部門に責任者を配置して、内部点検や外部精度管理等を行います。</p>
ざ行	
残留動物用医薬品	<p>動物用として承認を受け、畜産動物や養殖魚の病気の予防、治療</p>

	<p>に使用される薬剤が畜水産食品に残留したものです。定められた使用方法を守らなければ、食品衛生法で定められた基準値を超えて残留する恐れがあります。</p>
残留農薬	<p>野菜や果物などの農作物に、病虫害や雑草の防除、植物病原菌からの保護および収穫効率を上げるなどの目的で使用される農薬のうち、栽培時や収穫後に使用した農薬が残留したものを残留農薬といいます。</p>
GFAP	<p>GFAPとは、Glial Fibrillary Acidic Protein（グリア繊維性酸性タンパク）の略称で、脳や脊髄固有のタンパク質です。牛海綿状脳症（BSE）対策の一環として除去が義務付けられている脊髄による枝肉汚染の指標とされています。</p>
使用基準	<p>食品衛生法で定められた、食品や添加物の使用方法についての基準のことです。（例）チーズ：ソルビン酸（保存料）3.0g/kg以下</p>
食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律	<p>病気にかかった食鳥肉の排除、食中毒菌による食鳥肉汚染の防止などの衛生上の危害の発生を防止することを目的とした法律です。 食鳥処理場の許可や、食鳥検査の制度が設けられています。</p>
食品衛生監視員	<p>食品衛生法に基づいて、飲食店など食品関係施設の許可や監視指導、食品の検査、衛生教育等を行う保健所職員のことをいいます。</p>
食品衛生指導員	<p>飲食店などにおける自主衛生管理を推進するため、定められたカリキュラムを修了し、食品衛生協会から委嘱された方をいいます。</p>
食品衛生責任者	<p>施設の衛生管理を行うために、飲食店などの食品取扱い施設に設置が義務付けられている責任者のことです。調理師などの有資格者や所定の講習会を受講した方がなることができます。</p>
食品衛生法	<p>飲食による衛生上の危害が発生することを防止し、国民の健康を保護することを目的とした法律です。食品の安全性を確保するため、「食品等事業者の責務」、「食品等を取扱うための原則」、「食品や添加物等の基準」、「違反食品・食中毒の発生時の措置や処分」などを規定しています。</p>
食品表示基準	<p>品名、製造者の氏名、製造所所在地、賞味期限又は消費期限、使用添加物、アレルギー等、食品表示法で、全ての加工食品に共通して表示しなければならない事項や特定の食品に表示しなければならない事項が義務づけられています。</p>
食品表示法	<p>これまで、複数の法律で規定されてきた食品の表示を一元化することにより、一般消費者の利益の増進を図るとともに、国民の健康の保護・増進、食品の生産・流通の円滑化などに寄与することを目的とした法律です。</p>
製造基準	<p>食品衛生法で定められた、食品や添加物の製造方法についての基準です。 （例）清涼飲料水：使用原水の水質条件、殺菌・除菌方法等</p>
成分規格	<p>食品衛生法で定められた、食品や添加物の成分についての規格</p>

	です。(例) 魚肉ねり製品：大腸菌群が陰性
総合衛生管理製造過程承認施設	HACCPを導入して食品(牛乳、ハム・ソーセージなど)を製造する施設として、厚生労働大臣が承認した施設のことです。
た行	
と畜場法	食用となる獣畜の適正な処理を確保することを目的とした法律です。なお、「と畜場」とは、食用に供する目的で牛、馬、豚、めん羊及び山羊をとさつし、又は解体するために設置された施設のことをいいます。
は行	
ハイリスク食品取扱施設	フグ処理施設、未加熱や加熱不十分の食肉を提供する施設(焼鳥店、焼肉店等)など、消費者がそのまま喫食することにより、病原微生物の汚染などを原因として人の健康を損なう可能性が高い食品を取扱う施設のことをいいます。
HACCP	原材料の受入から最終製品までの工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法のことです。 HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Point(危害分析・重要管理点)の略称です。
HACCP導入型基準	HACCPを用いて、食品取扱い施設の衛生管理を行う場合の基準のことをいいます。
広島市食品衛生措置基準条例	食品衛生法に基づき、飲食店などの食品取扱い施設の内外の清潔保持などを確保するため、平成12年に定めた条例です。
保存基準	食品衛生法で定められた、食品の保存温度など保存方法についての基準です。 (例) 食肉、ゆでだこ、ゆでがに、生食用かき：10℃以下で保存
ろ行	
リスク管理	リスク評価の結果を踏まえて、すべての関係者と協議しながら、リスク低減のための施策・措置について技術的な可能性、費用対効果などを検討し、適切な施策・措置を決定、実施することです。 リスクとは、食品中に存在する危害要因(健康に悪影響を及ぼすおそれのある生物学的、化学的又は物理学的な物質・要因)により生じる健康への悪影響が発生する確率とその影響の程度を意味します。
リスクコミュニケーション	食品の安全性確保に関する情報を公開し、市民、食品等事業者、学識経験者及び行政担当者が、食に関するリスクを認識、分析する過程において得られた情報及び意見を相互に交換し、双方向の対話を図ろうとするものです。これにより、地域の市民や食品等事業者を含む住民の意見を、食品衛生に関する施策に反映していきます。
リスク評価	食品中に含まれる危害要因を摂取することによって、どれくらいの確率で、どの程度の健康への悪影響が起きるのかを科学的に評価することです。

平成30年度呉市食品衛生監視指導計画の概要(案)

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30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30年4月1日から平成31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、抗生物質などの検査 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

広域流通食品等について、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29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して発生しており、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。

呉市内においてもカンピロバクターによる散発的な食中毒やノロウイルスによる集団食中毒、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。

また、食品表示法に基づく新しい食品表示基準並びにHACCP（ハザップ）の制度化（義務化）に向けて、広島県等関係機関と連携しながら、食品関連事業者へ立入指導、啓発講習会の開催などを行い、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抗生物質の検査についても実施する。（総数600件のうち、輸入食品30件を検査する予定）

第7 違反等を発見した場合の対応

施設への立入調査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を行い、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、生産者団体との意見交換を図る。
- 3 消費者対象の衛生講習会により食品による事故防止を図る。

第 11 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

- 1 食品衛生監視員の研修会，講習会への参加を積極的に行い資質の向上を図る。
- 2 食品衛生管理者，食品衛生推進員，食品衛生責任者等の食の安全に係る知識及び衛生管理技術の向上を図る。

(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，腸炎ピブリオ，細菌数等）	生食かき，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	600件 (うち輸入食品を30件とする。)

2018年度（平成30年度）福山市食品衛生監視指導計画の概要 （案）

第1 基本方針

（目的）この福山市食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）は、「食品衛生法」（以下「法」という。）に基づき、2018年度（平成30年度）に福山市が実施する食品衛生対策について策定したものであり、この監視指導計画に従い監視指導を実施することにより“市民の食に対する安全・安心”を確保していきます。

第2 監視指導計画の範囲

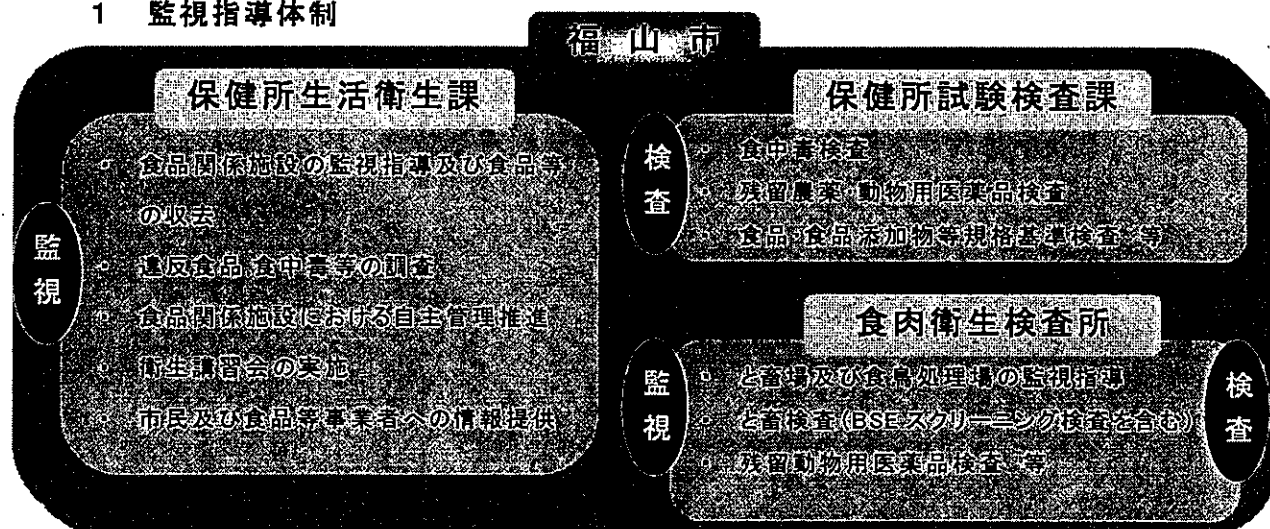
福山市内

第3 監視指導計画の期間

2018年（平成30年）4月1日から2019年（平成31年）3月31日まで

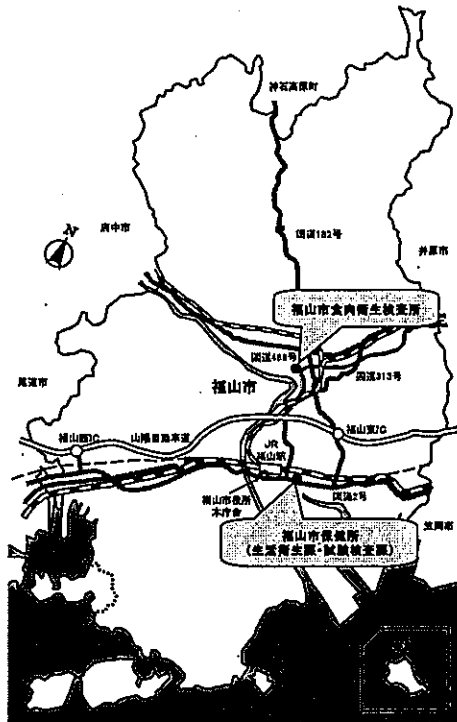
第4 監視指導の実施体制

1 監視指導体制



2 試験検査実施機関の体制の整備

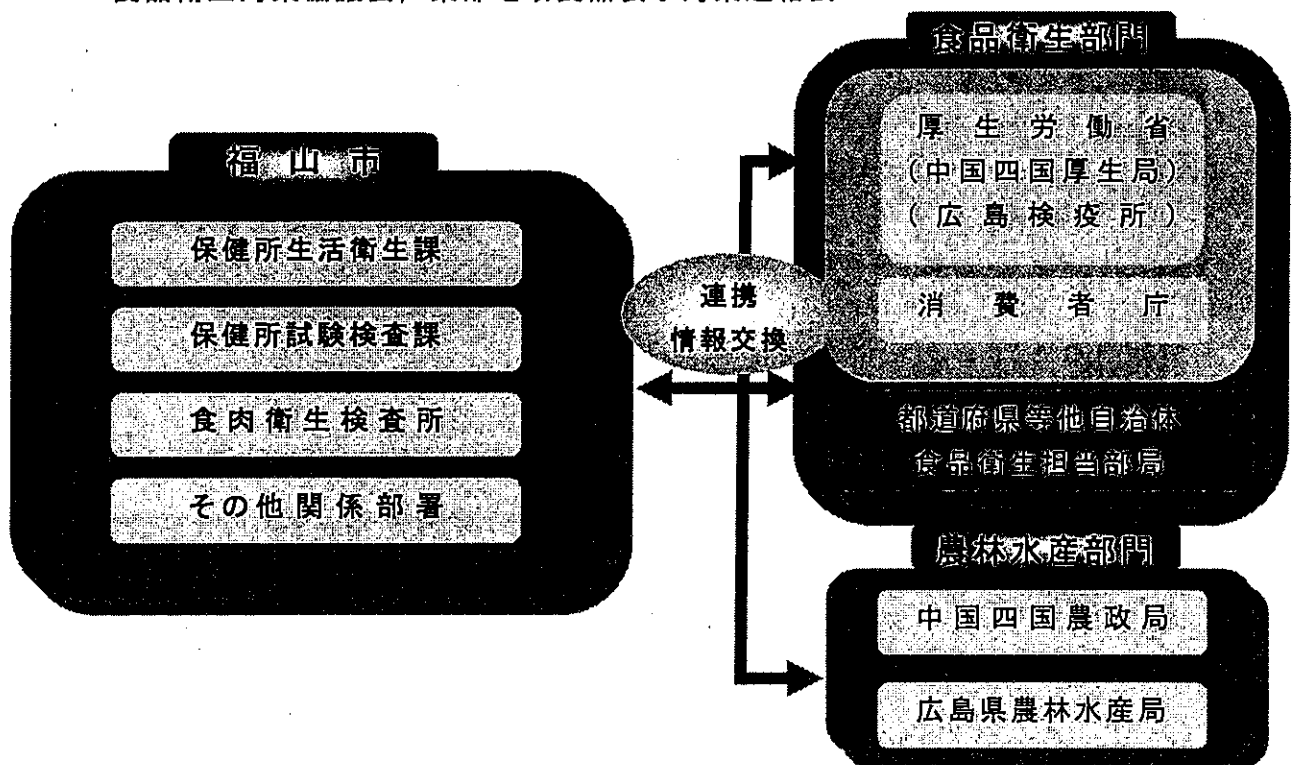
保健所試験検査課及び食肉衛生検査所は、それぞれの役割分担を踏まえ、定期的な内部点検の実施、外部精度管理等を行い、検査における信頼性の確保を図ります。また、必要な検査機器・試薬を整備することにより、新たな検査方法や検査対象物質にも対応できるようにするとともに、検査担当者の研修の実施・受講により、検査技術の向上を図ります。



3 関係機関との連携

- (1) 国及び他自治体との連携
- (2) 農林水産等関係部局との連携

広島県食品安全対策行政連絡会議，広島県食品表示対策連絡会，広島県輸入食品衛生対策協議会，東部地域食品表示対策連絡会



第5 主要な監視指導内容

次の事項について重点的に監視指導を実施します。

1 共通項目

対象施設	項目	内容
食品関係施設 (給食施設を含む。)	<ul style="list-style-type: none"> ◎ 法令等に基づく施設基準、規格基準、食品表示基準、管理運営基準等についての適合及びその遵守状況 ◎ 一般的衛生管理事項の実施状況 	<ul style="list-style-type: none"> ・施設及び構造設備基準の適合性 ・使用原材料の点検 ・添加物の適正使用 ・微生物汚染防止対策 ・異物混入防止対策 ・温度管理の徹底
と畜場及び食鳥処理場	<ul style="list-style-type: none"> ◎ 法令等に基づく構造設備基準、衛生管理の基準等についての適合及びその遵守状況 ◎ 一般的衛生管理事項の実施状況 	<ul style="list-style-type: none"> ・適正な食品表示の徹底（添加物、アレルゲン等） ・製造・加工等記録の作成及び保存 ・自主検査の徹底 ・収去検査の実施

2 個別項目

- (1) 広島県の特産である生かきの衛生確保及び提供食数が多い集団給食や仕出し弁当施設、食肉等の取扱施設の重点監視を行います。
- (2) 漬物の衛生規範に基づき漬物製造施設の監視を行います。
- (3) 広域流通食品等事業者における原材料の使用状況、期限表示の設定状況及びその記録の作成・保存状況を確認します。
- (4) 市民の安全・安心確保のためのBSEスクリーニング検査、野菜・果実等の残留農薬等のスクリーニング検査を実施します。
- (5) 飲食店等に対する周知啓発や監視指導により、ノロウイルスやカンピロバクター等による食中毒の予防対策を行います。

第6 監視指導計画

1 立入検査

(1) 年間立入目標回数

別表1を基準に、各施設の衛生状態、使用原材料・製品のリスク等を勘案し、施設毎に年間の監視件数を設定します。

(2) 一斉監視

	項目	期間
国の通知に基づく	食品等の夏期一斉監視	7月1日～8月15日
	食品等の年末一斉監視	12月1日～12月28日
県独自の制度に基づく	広島県食中毒予防月間	7月～8月
	広島県食品表示適正化推進月間	12月
その他	春秋の行楽シーズン、敬老会等の行事の際に食品関係施設の一斉監視を実施します。	

2 食品等の検査

収去検査にあたっては、管内において生産、製造、加工及び販売される食品等から選定します。また、輸入食品による健康被害、法令違反等の事例を受け、輸入食品の検査について強化に努めます(別表2)。

第7 違反を発見した場合の対応

違反食品の回収、廃棄等の行政指導及び処分を行い、製造所等が他の都道府県等にある場合には、当該自治体へ通知するとともに、危害発生のおそれが高い場合など、市民への注意を促す等必要があると判断した場合には、報道機関等を通じて公表を行います。

第8 食中毒等健康被害発生時の対応

1 食中毒発生時の対応

食中毒発生時には、迅速かつ的確な調査を行い、事故の拡大を防止し、その原因究明等を行うとともに、原則として、報道機関等を通じて公表を行います。

2 食品等事業者からの報告時の対応

食品等事業者が、食品の自主回収や消費者からの健康被害及び法に違反する食品等に関する情報について報告を受けた時には、早期の危害把握に努め、被害の拡大防止のために市ホームページに掲載して公表する等の必要な措置を速やかに講じます。

第9 食品等事業者の自主的衛生管理の推進

1 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進

食品等事業者に対して、自主的な衛生管理の向上のための取組みを実施するよう、必要に応じて関係機関とも連携を図りながら支援及び指導を行います。

2 製造・加工業者に対する HACCP 導入の推進

食品等事業者に対し、HACCP による衛生管理について、講習会等を通じて周知を図るとともに、導入に向けて指導、助言を行います。

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

1 市民との情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施

講習会等の機会を通じ、ノロウイルス、カンピロバクター、及び腸管出血性大腸菌等の食中毒発生予防のため、食品の取扱いや手洗いの重要性等について意見の交換や周知啓発の実施に努めます。

2 監視指導計画策定に係る意見交換及び実施状況の公表

本監視指導計画策定における意見募集、実施状況等の公表及び意見交換の促進を図ります。

3 市民への食品による危害発生防止のための情報提供

食品の安全に関する事項について市ホームページ、広報等を通じて情報提供を行います。

フグ等の衛生上の知識を要する食材について自家調理を控えるよう周知徹底を図ります。

第 11 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

次に掲げる人材の養成及び資質の向上を図る取組みを実施します。

- 1 食品衛生監視員，と畜検査員及び食鳥検査員の資質向上
- 2 食品衛生責任者等の食品等事業者の自主管理を担う者の資質の向上

別表 1 立入検査計画

ラック	年間立入回数	対象施設等
A	4回	食品製造業（広域流通食品，大量製造食品） 飲食店営業（大量調理施設）
B	3回	食品製造業（県特産品（かき作業場），規格基準のある食品）
C	2回	食品製造業（日配食品（めん類，豆腐，そうざい等）） 飲食店営業（仕出し弁当）
D	1回	食品製造業（上記以外の食品） 飲食店営業（旅館（大量調理施設以外）） 集団給食施設（学校，病院，社会福祉施設等） 食品販売業（食肉，魚介類）
E	2～5年に1回	上記以外の飲食店営業，喫茶店営業
延べ年間立入目標件数		9,190件数

別表 2 食品等の検査計画

検査項目	主な対象食品
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，魚介乾製品，煮豆・つくだ煮，生めん類，みそ・しょう油等
細菌（一般細菌，大腸菌，食中毒菌等）	そうざい，生食用鮮魚介類，魚肉ねり製品，食肉製品，牛乳・乳製品，清涼飲料水，生めん類，洋生菓子等
生かき成分規格（細菌数，大腸菌，腸炎ビブリオ等）	生食用かき，加熱調理用かき
残留農薬	野菜，果実
動物用医薬品（抗生物質等）	食肉
アレルギーを含む食品検査	各種食品
年間検査目標件数	860検体（輸入食品60検体を含む）

