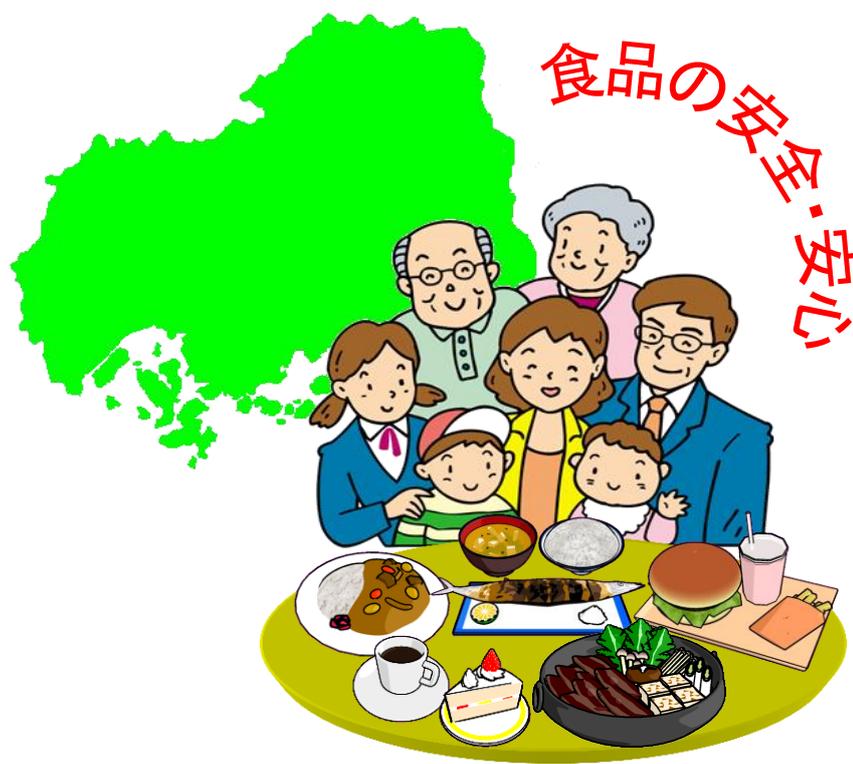


## 平成 2 7 年度食品衛生監視指導計画

平成27年度  
広島県食品衛生監視指導計画



広島県

# 平成27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	監視指導體制	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	5
	(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	7
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	8
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	
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）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」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、安全な食品を供給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27年4月1日から平成28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"><li>・監視指導計画及び広島県で実施する施策の策定</li><li>・県民への食品衛生に関する情報提供</li><li>・県関係部局及び他自治体との連絡調整</li></ul>
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"><li>・食品関係施設の監視指導及び食品等の収去</li><li>・違反食品、苦情食品に係る調査</li><li>・食中毒（疑いを含む。）に係る調査</li><li>・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</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>
	県食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"><li>・と畜場及び食鳥処理場の監視指導等</li></ul>

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	と畜検査、食鳥検査、動物由来感染症・抗生物質等検査、 BSEスクリーニング検査
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，と畜検査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判明した時は，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衛生法，JAS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JAS法担当市町等により，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
	牛肉トレーサビリティシステム推進協議会
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 <sup>※1</sup> 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 <sup>※2</sup>
		集団給食	大量調理施設 <sup>※2</sup>
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）
D	1回	食品製造業	上記以外の製造業
		飲食店営業	仕出し弁当、旅館（大量調理施設以外）
		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
	随時	と畜場	
年間立入目標件数（延べ）			24,800施設 (対象施設数 <sup>※3</sup> 31,928)

※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26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	卵, 小麦, そば, 落花生, 乳, えび, かに
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	魚介類等	P C B, 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
牛のと畜検査	処理される牛全頭
B S Eスクリーニング検査	48か月齢超の牛
食鳥検査	大規模処理施設 <sup>※</sup> で処理される鶏全鳥

※：年間処理羽数 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15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1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
HACCP承認施設監視	年2回程度	HACCP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	学校・病院等の集団給食施設 仕出し・弁当店 大型量販店等	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	スーパー等量販店 食品製造施設	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、食品の供給行程（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"> <li>・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</li> <li>・一般的衛生管理事項の実施状況の確認・指導</li> <li>・食中毒予防対策の実施状況の確認・指導</li> <li>・適正表示の実施状況の確認・指導</li> </ul>	確認・指導項目 <ul style="list-style-type: none"> <li>・使用原材料の点検</li> <li>・温度管理の徹底</li> <li>・微生物汚染防止対策</li> <li>・添加物の適正使用</li> <li>・適正な食品表示の徹底</li> <li>・自主検査の推進</li> <li>・製造・加工等記録の作成及び保存</li> </ul> 試験検査
と畜場・食鳥処理場	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・一般的衛生管理事項の実施状況の確認・指導</li> <li>・と畜・解体時において、対象となる全ての牛の特定部位の除去, 焼却及びこれらにより食肉等が汚染されることのない衛生的な処理状況の確認・指導</li> </ul>	

##### (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26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）及び「豚レバーの提供に関する指導等について」（平成25年3月厚生労働省監視安全課長通知）に基づき監視指導を行う。
集団給食 仕出し弁当	食中毒が発生した場合、健康被害が大きい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。

## 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、食品衛生責任者の衛生知識の向上を図るため、実務講習会を開催し、食品安全に関する最新情報を提供する。

### (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、情報提供等を行うとともに、営業者に対しては食品衛生管理意識の向上を図る。

### (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、HACCPシステムの普及を図り、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」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」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。

### **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)

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギーと呼んでいる。この免疫学的な防御反応とは、体の中に異物(抗原)が入ってくると、これに対して防衛しようとする働きにより、抗体がつくられるもの。アレルギー体質の人の場合、過敏な反応をして、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26年12月末現在、食品衛生法によりアレルギー表示の義務付けられたものが7品目(えび、かこ、小麦、そば、卵、乳、落花生)、指導により表示を推奨されたものが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26年11月12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294品種、キモシン、 $\alpha$ -アミラーゼ等の食品添加物が17品目ある。

#### ○貝毒

カキ、アサリ、ムラサキ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、栄養成分の量及び熱量等の表示をする場合の基準並びに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。

#### ○抗菌物質、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

農作物等の栽培また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またはその代謝物をいう。食品衛生法の改正により、残留基準が設定されていない農薬等が一定量以上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、食品関係営業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を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

食品衛生管理者は、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。

## ○食品衛生機動班監視

広域流通食品製造施設等への重点監視を行うため、複数の保健所の食品衛生監視員でチームを編成して監視を行う。

## ○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、また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26年11月17日現在、指定添加物として445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。

## ○動物用医薬品

薬事法において、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、治療または予防などに使われる。食品衛生法の改正により、残留基準が設定されていない動物用医薬品等が一定量以上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た。

## ○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を委託している。

## ○特定部位

牛海綿状脳症対策特別措置法の規定により、と畜場において設置者等が除去及び焼却することにより衛生上支障のないよう処理することが義務づけられている部位のことで、30か月齢以下の牛については、扁桃及び回腸遠位部（小腸の末端部分を指し、盲腸との接続部分から2メートルまでの部位）、30か月齢超の牛については、頭部（舌及び頬肉を除く。）、せき髄及び回腸遠位部をいう。

また、牛のせき柱については、国内では、30か月齢超の牛について、除去されている。

## ○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、87施設が認証を受けている（平成26年12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、相互に意見交換するなど、社会的合意形成の道筋を探るために行う双方向的コミュニケーション。

## ○BSE

「牛海綿状脳症」の略称で、細菌及びウイルスではなく、牛に存在するプリオン蛋白が異常化し、神経系の組織を破壊する病気である。

## ○BSEスクリーニング検査

国内初のBSE発生を受けて、平成13年10月18日から、全国の食肉衛生検査所等において、食肉処理される牛に対して、BSEの検査が実施されている。これをBSEスクリーニング検査という。この検査で陽性になった場合、国立感染症研究所等の国の機関で確認検査が実施され、陽性になった場合は、専門家により確定診断が行われる。

なお、平成25年7月1日以降、このBSEスクリーニング検査の対象となる牛の月齢は、48か月齢超となった。

## ○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。

## ○JAS法

正式には、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」という。

農林物資の品質の改善、生産の合理化を図るため、農林水産大臣が制定した日本農林規格（JAS規格）による検査に合格した製品にJASマークを付けることを認めた「JAS規格制度」、一般消費者の商品選択に役立てるために農林水産大臣が制定した品質表示基準に従った表示をすべての製造業者又は販売業者に義務づける「品質表示基準制度」からなる。

なお、平成27年度の食品表示法の施行に伴い、「農林物資の規格化等に関する法律」に改正される予定である。



平成27年度  
広島市食品衛生監視指導計画

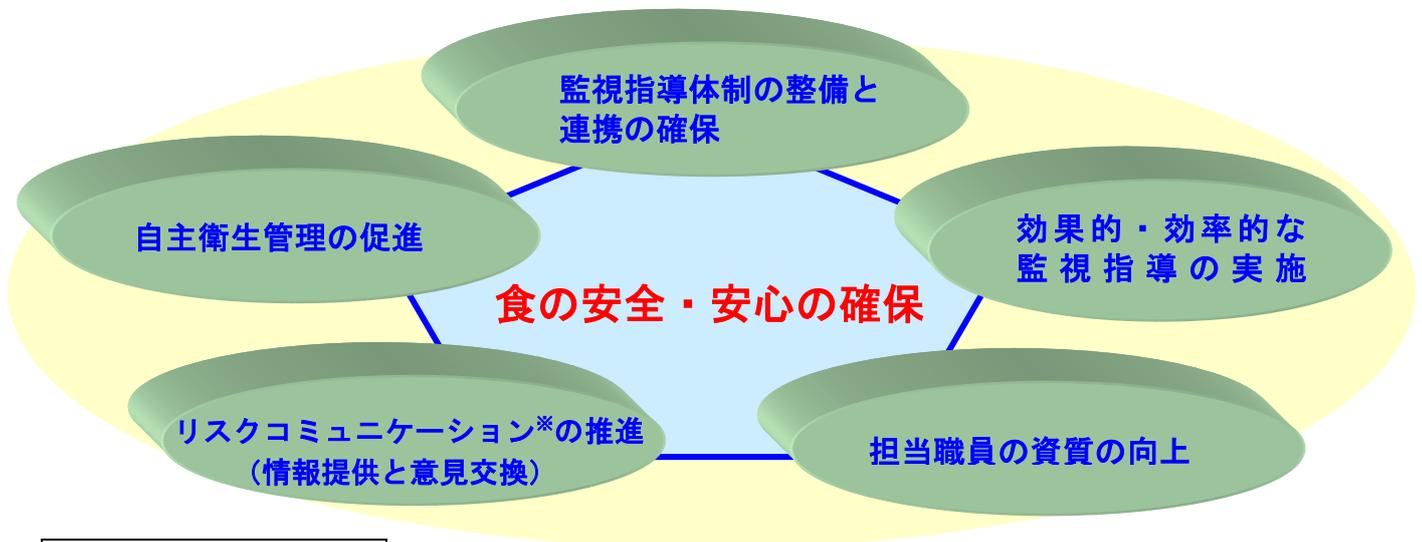


# 目 次

I	基本方針	1
1	計画の趣旨	1
2	実施期間	1
3	平成27年度の主な取り組み	1
II	監視指導体制の整備と連携の確保	2
1	監視指導体制	3
2	食品などの検査体制の整備	3
3	庁内の連携	4
4	国や関係自治体との連携	4
III	効果的・効率的な監視指導の実施	5
1	監視指導項目	5
2	食品関係施設への立入検査	7
3	食品などの検査	8
4	違反発見時の対応	9
5	食中毒予防対策	9
6	市内を流通する食品の拠点における食の安全確保	9
7	一斉監視	10
8	危機発生時の対応	10
IV	自主衛生管理の促進	11
1	事業者の自主衛生管理の促進	11
2	HACCP手法に基づいた自主衛生管理の促進	11
3	関係団体との連携	12
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）	13
1	食の安全・安心に関する情報の提供	13
2	市民や事業者との意見の交換	14
VI	担当職員の資質の向上	15
1	日常の業務における研修	15
2	研修会への参加	15
3	食品衛生に関する調査研究	15
	用語説明	16

# 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」や「効果的・効率的な監視指導の実施」など5つの基本方針に基づいて、食品の安全性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・流通状況や、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。

これに基づいた監視指導などを実施することで、市民の食の安全・安心の確保を図ります。

## 2 実施期間

平成 27 年 4 月 1 日～平成 28 年 3 月 31 日

## 3 平成 27 年度の主な取組み

### (1) 食中毒予防対策

ノロウイルス食中毒やカンピロバクター食中毒について、発生事例をもとに、食材の加熱調理や二次汚染対策の徹底といった指導に加え、従事者の健康管理にも重点を置いた監視指導を行います。

### (2) HACCP\*手法を取り入れた自主衛生管理の促進

#### ア HACCP 導入型基準の周知

昨年 12 月の「広島市食品衛生措置基準条例\*」の改正に伴い、従来型基準（従来の基準）に加え、HACCP 導入型基準\*が新たな基準として規定され、食品などを取扱う事業者（以下、「事業者」といいます。）は、いずれかの基準を選択し、衛生管理を行うこととなりました。このため、新たに規定された HACCP 導入型基準の事業者への周知を図ります。

#### イ 事業者へのサポート体制の整備

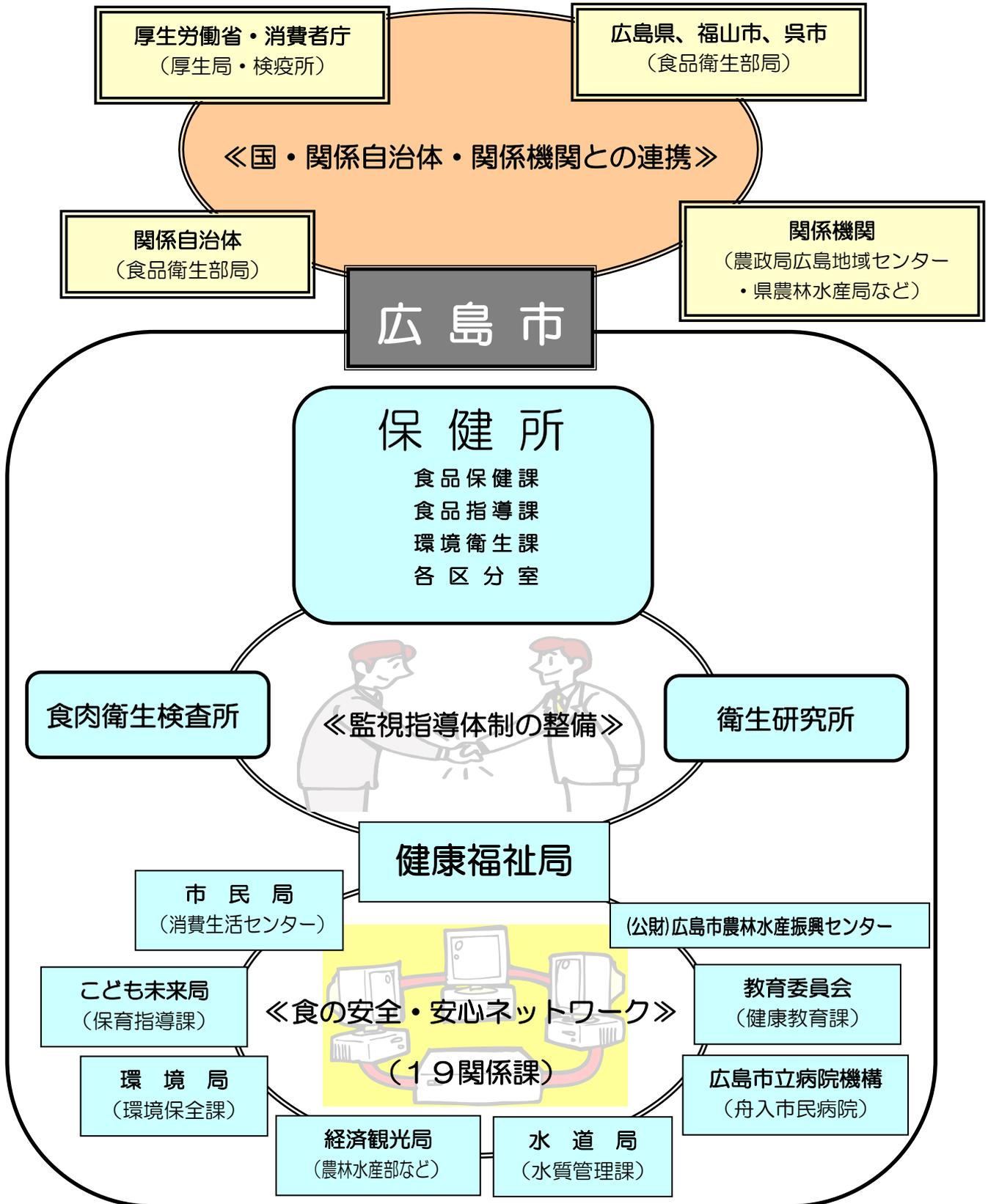
HACCP 導入型基準の導入を検討する事業者に対しては、段階に応じた専門的な指導・助言を行います。

### (3) 食の安全・安心に関する情報の発信

市民や事業者へ、インターネット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ともに、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

食品衛生監視指導に関する業務は、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、食品衛生に関する情報発信など
	企 画 係	事業の企画立案、国・他自治体などとの連絡調整 食品衛生協会など関係団体との連絡調整、職員研修の実施
	調 査 係	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、市民や事業者への情報提供
	食 品 指 導 課	食品関係施設の監視指導、営業許認可、自主衛生管理の推進 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
	第 一 食 品 係	飲食店や菓子製造施設、販売店などの監視指導 ＜担当区＞第一食品係：中区、南区、安芸区、
	第 二 食 品 係	第二食品係：東区、安佐南区、安佐北区
	広 域 食 品 係	大規模食品製造施設、ホテルや給食施設などの大量調理施設の監視指導 佐伯区の飲食店や菓子製造施設、販売店などの監視指導
	市 場 監 視 係	広島市中央卸売市場の監視指導及び市場に入荷する鮮魚や青果の検査 かき作業場の監視指導 西区の飲食店や菓子製造施設、販売店などの監視指導
	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 試験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 )	営業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・豚などのと畜検査、食用不適食肉の排除、と畜場の衛生管理指導	
衛 生 研 究 所	食品などの試験検査（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

食品衛生に関する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 庁内の連携

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・安心に関する情報共有化を図ります。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、国や関係自治体との連携を図ります。

厚生労働省 (中国四国厚生局、検疫所を含む。)	<ul style="list-style-type: none"><li>・大規模食中毒の発生時の情報共有</li><li>・総合衛生管理製造過程承認施設への監視・指導</li><li>・輸入食品や広域流通食品の違反の発見など</li></ul>
消費者庁	<ul style="list-style-type: none"><li>・食品の産地偽装や品質表示基準違反などの食品表示の違反など</li></ul>
関係自治体	<ul style="list-style-type: none"><li>・自治体間をまたがる食中毒の発生時の情報共有</li><li>・輸入食品や広域流通食品の違反の発見</li><li>・食品の表示に関する調査・指導</li><li>・監視指導の取組みに係る情報交換など</li></ul>

## 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」や「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」、「食品表示法\*」などの法令に基づき、食品関係施設に対する効果的・効率的な監視指導を実施します。

また、市内で製造・販売されている食品などの安全性を確認するため、計画的に検査を実施します。

### 1 監視指導項目

食品の種類や食中毒の発生状況、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た「食品群ごとの監視指導項目」を定め、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"> <li>●施設の衛生管理 施設内外の清潔保持や機械器具・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・廃棄物の取扱い</li> <li>●管理運営要領の作成 自主検査や販売などの記録の作成・保存 自主回収や、健康被害につながるおそれのある異物混入などの申出があった場合の対応手順などの策定</li> </ul>
従事者などの自主衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品衛生責任者*の設置</li> <li>●食品衛生責任者実務講習会の受講</li> <li>●食品取扱者の衛生管理 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</li> </ul>
食品の適正管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品などの取扱い 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</li> <li>●HACCP手法に基づく施設の衛生管理（HACCP導入型基準に基づく管理を行う場合に限る。）</li> <li>●表示 消費期限、賞味期限の設定方法及び適正表示 食品添加物・アレルギー物質*・栄養成分・健康の保持増進効果などの適正表示</li> </ul>

## (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"> <li>・と畜場に搬入される牛、豚のうち、食用不適となった食肉の排除や処理時の衛生管理</li> <li>・食鳥処理場、食肉処理施設における衛生的な取扱い</li> <li>・H A C C P方式導入施設に対する衛生管理状況の確認</li> <li>・食肉製品製造施設における記録の作成及び保存</li> <li>・細菌、成分規格、残留動物用医薬品※、食品添加物などの検査</li> <li>・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</li> <li>・生食用食肉の規格基準の遵守</li> <li>・販売施設における食品の温度管理、衛生的な取扱い</li> </ul>
乳 乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・H A C C P方式導入施設に対する衛生管理状況の確認</li> <li>・製造施設における記録の作成及び保存</li> <li>・成分規格、残留動物用医薬品などの検査</li> <li>・販売施設における食品の温度管理、衛生的な取扱い</li> </ul>
卵及び卵加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏卵選別包装施設（G Pセンター）における不良卵の排除、温度管理</li> <li>・液卵製造施設における記録の作成及び保存</li> <li>・飲食店などにおける食品の温度管理、衛生的な取扱い</li> <li>・賞味期限などの表示の確認</li> <li>・細菌、残留動物用医薬品などの検査</li> </ul>
魚介類 魚介類加工品 (生かきを除く)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中央卸売市場における保存温度、衛生的な取扱い</li> <li>・細菌、寄生虫、成分規格、残留動物用医薬品、環境汚染物質※、食品添加物などの検査</li> <li>・有毒魚介類（ナシフグなど）の排除</li> <li>・ふぐ処理施設及び販売施設におけるふぐの適正な取扱い</li> <li>・飲食店などにおける鮮魚介類の温度管理、衛生的な取扱い</li> <li>・アレルギー物質の適正表示（エビ、カニなど）</li> </ul>
生かき	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・成分規格、貝毒※などの検査</li> </ul>
弁当・そうざい	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設、器具などの清掃、洗浄消毒などによる衛生的な管理</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・アレルギー物質の適正表示（小麦、乳、卵など）</li> </ul>
菓子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理の徹底による微生物の制御</li> <li>・賞味（消費）期限などの設定方法及び適正表示</li> <li>・原材料・製品などの適正な管理</li> <li>・アレルギー物質の適正表示（小麦、乳、卵など）</li> </ul>
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"> <li>・有毒植物の排除</li> <li>・中央卸売市場における衛生的な取扱い</li> <li>・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</li> <li>・細菌、成分規格、残留農薬※、食品添加物、遺伝子組換え※などの検査</li> <li>・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</li> </ul>

## 2 食品関係施設への立入検査

広島市内の食品関係施設（約31,500施設（平成26年12月末現在））を業種・業態別に5段階に区分し、立入回数を定めています。

### (1) 立入検査計画

区分	回数/年	対象施設	施設数
A	4回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>かき作業場</li> <li>対米、対EU輸出水産物加工施設*</li> <li>総合衛生管理製造過程承認施設**</li> </ul>	約100
B	3回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>飲食店営業(旅館、仕出し屋)</li> <li>乳製品製造業</li> <li>魚肉練り製品製造業</li> <li>あん類製造業</li> <li>食肉処理業</li> <li>乳酸菌飲料製造業</li> <li>豆腐製造業</li> <li>そうざい製造業</li> <li>食鳥処理場(認定小規模施設)</li> <li>乳処理業</li> <li>魚介類せり売営業</li> <li>食品の冷凍又は冷蔵業</li> <li>アイスクリーム類製造業</li> <li>食肉製品製造業</li> <li>ソース類製造業</li> <li>めん類製造業</li> <li>清涼飲料水製造業</li> </ul>	約2,400
C	2回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>菓子製造業</li> <li>かん詰又はびん詰食品製造業</li> <li>みそ製造業</li> <li>食肉販売業(処理加工を伴うもの)</li> <li>魚介類販売業(処理加工を伴うもの)</li> <li>加工水産物の製造業</li> <li>納豆製造業</li> <li>食用油脂製造業</li> <li>添加物製造業</li> </ul>	約1,700
D	1回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>飲食店営業(一般食堂、レストランなど)</li> <li>醤油製造業</li> <li>氷雪製造業</li> <li>加工水産物販売業</li> <li>食肉販売業二類(処理加工を伴わないもの)</li> <li>魚介類販売業二類(処理加工を伴わないもの)</li> <li>食品製造業(漬物製造などの許可不要施設)</li> <li>給食施設(学校や病院給食を除く)</li> <li>酒類製造業</li> <li>乳類販売業</li> </ul>	約18,000
E	随時	<ul style="list-style-type: none"> <li>飲食店営業(自動販売機、移動販売など)</li> <li>氷雪販売業</li> <li>給食施設(学校や病院給食)</li> <li>食品販売業(そうざいや菓子販売などの許可不要施設)</li> <li>器具容器包装販売業</li> <li>喫茶店営業</li> <li>魚介類など行商業</li> <li>乳さく取業</li> <li>添加物販売業</li> </ul>	約9,300

### (2) 立入検査の方法

食品衛生法に基づき、食品衛生監視員\*が立入検査を実施します。監視指導項目に重点を置いた監視指導を行い、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。

### 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や、と畜・解体された食肉のBSE検査なども行います。

区 分	試験検査項目	主な対象食品	計画検体数	
収去検査など	食中毒予防対策 (微生物検査)	食中毒起因菌	食肉、鶏卵、鮮魚介類、生かき	291
		衛生規範など	弁当、そうざい、生菓子、生麺	242
		成分規格など	乳製品、食肉製品、冷凍食品	101
	食品安全対策 (理化学検査)	食品添加物、防ばい剤	加工食品、輸入かんきつ類	123
		成分規格	食肉製品、乳、清涼飲料水、容器包装など	30
		栄養成分、アレルギー物質、遺伝子組換え食品	健康食品、加工食品	21
		環境汚染物質、放射性物質	鮮魚介類、野菜・果物	32
		酸価・過酸化物質	揚げ菓子、揚げ油	16
		塩分濃度、固形分	生かき	50
		pH、水分活性	漬物、食肉製品	45
		カビ毒検査	苦情食品など	2
	農薬安全対策	残留農薬	野菜、果物、鶏肉、生乳	79
	畜水産食品対策	残留動物用医薬品など	食肉、乳、鶏卵、養殖魚	25
			食肉(牛、豚)(食肉衛生検査所実施)	200
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)	(再掲100)	
小 計			1,255	
その他	貝毒対策	貝毒	アサリ、かき、ムラサキイガイ	45
	食肉衛生対策 (食肉衛生検査所実施)	細菌	食肉(牛、豚など)	700
		BSE*など	牛、めん羊、山羊	2,000
		GFP*	牛	80
小 計			2,825	
合 計			4,080	

#### 【試験検査項目の内容】

- 食中毒起因菌：ノロウイルスやカンピロバクター、腸炎ビブリオ、サルモネラなど
- 衛生規範：一般細菌や大腸菌(群)、黄色ブドウ球菌、セレウス菌など
- 残留動物用医薬品：合成抗菌剤や抗生物質など
- 食品添加物：保存料や漂白剤、着色料、酸化防止剤など
- 環境汚染物質：水銀やカドミウムなどの重金属、PCB\*など
- 放射性物質：放射性セシウム134、137
- 残留農薬：農薬として使用される殺虫剤や除草剤、殺菌剤など

## 4 違反発見時の対応

立入検査や、食品の検査などにより、製造基準や表示基準\*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品については、厚生労働省や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 12 月と平成 26 年 1 月に、市内の弁当製造施設で、ノロウイルスによる大規模食中毒が発生しました。ノロウイルスは、冬季を中心に発生し、感染力が非常に強いという特徴があります。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、11 月から 12 月にかけて、ノロウイルス食中毒防止一斉監視を行い、大量調理施設などのリスクの高い施設に対し、次の事項を重点的に指導します。

ア 食品取扱い施設の従事者の健康管理、手洗いの徹底、施設や器具類の消毒

イ 衛生講習会の開催や本市ホームページなどを利用した、予防方法の周知

### (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。時季を問わず年間を通して発生することから、年間を通じて監視指導を行います。

また、鶏肉は特にカンピロバクター汚染率が高いことから、市内を流通する鶏肉の衛生レベルの向上を図るため、流通鶏肉のカンピロバクター汚染実態調査を行い、結果を生産段階へフィードバックするなどの取組みを行います。

### (3) その他の食中毒予防対策

腸管出血性大腸菌やフグ毒、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、監視指導を行います。

## 6 市内を流通する食品の拠点における食の安全確保

広島市中央卸売市場や広島市食肉市場などにおける食品の安全性を確保するために、次の取組みを行います。

### (1) 広島市中央卸売市場

場内のせり売り場や、仲卸店舗などの食品取扱い施設を対象に、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や食品の適正表示、保存温度の確認のほかに、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、H A C C P 手法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

食中毒が発生しやすい7月から8月に、大量調理施設や量販店などに対して、監視指導を行います。

### (2) ノロウイルス食中毒防止一斉監視

11月から12月に、大量調理施設や給食施設などのリスクの高い施設に対して、ノロウイルス食中毒予防に重点を置いた監視指導を行います。

### (3) 年末食品一斉監視

多くの食品が流通する12月に、量販店を対象に添加物などの適正表示の点検を行います。また、クリスマスケーキやおせち料理などの季節食品や、生かき・フグなど旬の食材を取扱う施設の監視指導を行います。

### (4) 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やフード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

ア 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、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。また、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。

イ 健康被害の拡大が懸念される場合は、報道機関や市ホームページで発生状況を情報提供します。

ウ 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、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」、「食品への有害物質の混入に対する危機管理マニュアル」に基づき対応します。

### (2) 苦情などへの対応

市民からの苦情や事業者からの報告を受けた場合は、速やかに事実確認を行い、原因を究明するとともに、必要に応じて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 自主衛生管理の促進

食の安全・安心を確保するためには、事業者が第一に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（食品衛生法第3条 食品等事業者の責務）。

本市では、さらなる食品の安全性の向上を図るため、昨年12月に「広島市食品衛生措置基準条例」を改正し、HACCP手法を用いた施設衛生管理の基準（HACCP導入型基準）を策定しました。

これに伴い、事業者に対し、監視指導などを通じて、この基準に基づく衛生管理を指導するとともに、衛生知識を普及・啓発することにより、衛生意識の向上を図り、自主的な衛生管理を促進します。また、必要な専門的助言を行うなど、きめ細かな指導・助言を行います

### 1 事業者の自主衛生管理の促進

#### (1) 事業者への指導

ア 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について指導します。

イ 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) 自主回収体制の強化

事業者が不良食品について自主回収を行う際、迅速かつ適切に回収が行えるように指導します。

#### (3) 食品衛生管理者<sup>\*</sup>及び食品衛生責任者の設置

食品営業施設には、食品衛生管理者または食品衛生責任者の設置が義務付けられており、未設置施設に対しては、有資格者の設置について指導を強化します。

#### (4) 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。講習会の案内を積極的に行うことで、受講率の向上を目指します。

#### (5) 従事者に対する衛生教育

従事者の業務の実態に沿った内容で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の実施を支援します。

#### (6) 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営業施設を優良施設として表彰します。被表彰者は市ホームページなどで公開します。

### 2 HACCP手法に基づいた自主衛生管理の促進

#### (1) HACCP導入型基準の周知

広島市食品衛生措置基準条例の改正に伴い、市内の事業者は、「HACCP導入型基準」又は「従来型の基準」のいずれかの基準に基づき、飲食店などの衛生管理を行うこととなりました。

このため、これらの基準について、市ホームページやメールマガジンを利用して、市内の事業者へ周知します。

#### (2) HACCP導入の推進

従来型の基準により衛生管理を行っている事業者に対しては、HACCP手法の導入によるメリットを周知し、普及を図るとともに、HACCP導入型基準に基づく施設管理を検討している事業者に対しては、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) 広島県食品自主衛生管理認証制度<sup>\*</sup>の推進**

広島県が行っている食品自主衛生管理認証制度を普及し、自主的な衛生管理を促進します。

### **3 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<sup>\*</sup>への支援**

一般社団法人広島市食品衛生協会（以下、「協会」といいます。）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。本市からは、講習会への講師派遣や、食品衛生に関する情報の提供を通じて、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。

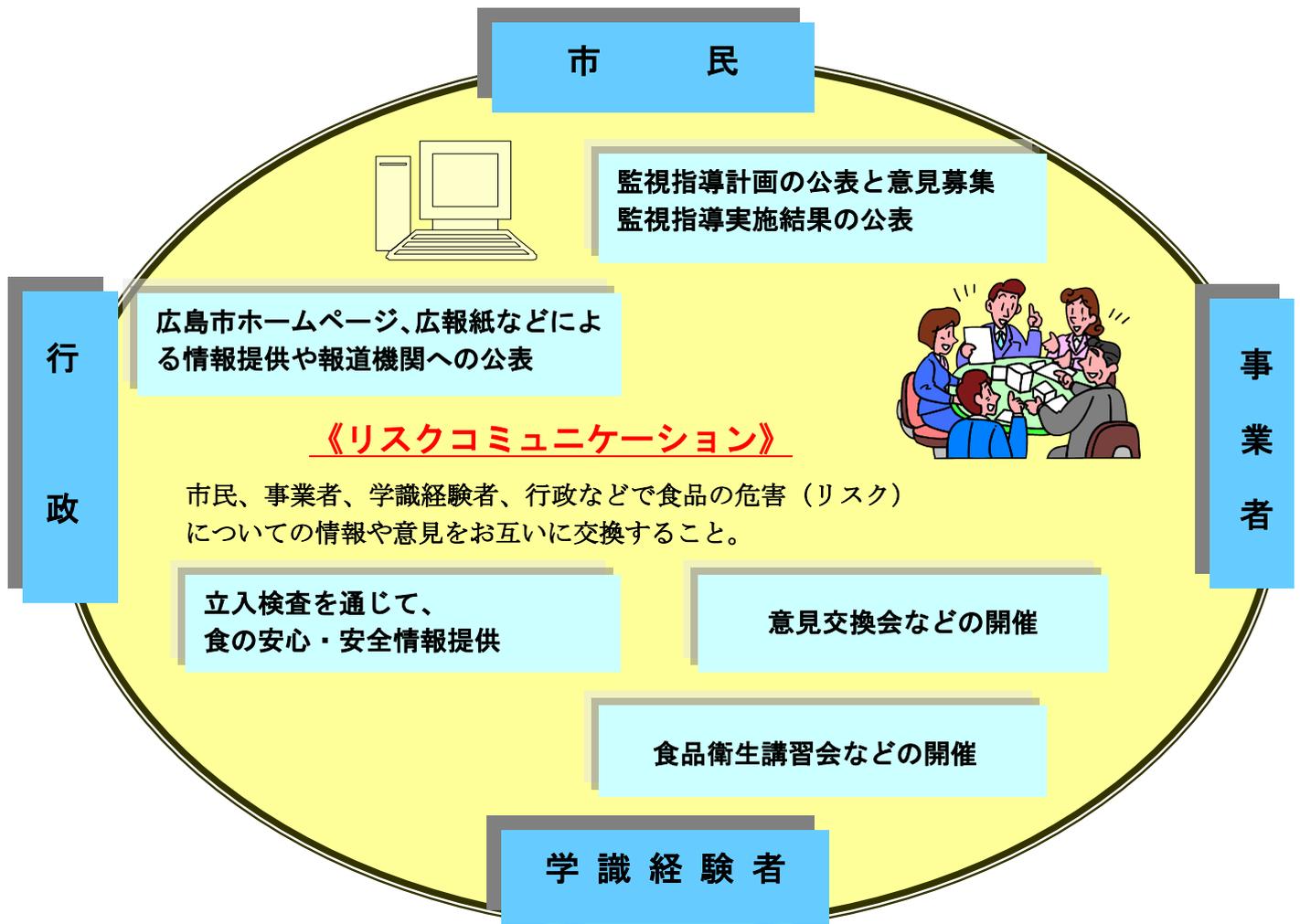
**(2) その他の関係団体との連携**

食品関係団体の協力を得て、事業者に対し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、市ホームページやテレビ、リーフレットなどの様々な媒体を通じて、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、講習会や座談会などを開催して、意見交換を推進します。



### 1 食の安全・安心に関する情報の提供

#### (1) 食品安全情報センターによる情報提供

食品安全情報センター（食品保健課内）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。

これらの情報については、市ホームページに、新たに設けられた「安全・安心情報」を活用し、タイムリーな提供に努めるなど、これまで以上に、市民が効果的に食中毒予防対策を行うことができるよう、情報発信の方法を見直します。

また、メールマガジンの登録者数と、ホームページの閲覧者数の増加に努めるとともに、常に最新の情報を市民や事業者に提供します。

## (2) 食品衛生知識の普及

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。

- ア 食品取扱い施設への立入検査時のリーフレット配布
- イ 広報紙への掲載や広報番組の放映
- ウ 生活衛生啓発パネル展、食品衛生講習会や市政出前講座の開催
- エ 小学校での「上手な手洗い授業」の実施

## (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、本市に流通している可能性のあるものについては、市ホームページで情報を提供します。

## (4) 違反食品及び食中毒などの公表

食中毒や違反食品による被害拡大の防止や、健康被害のおそれのある食品などの速やかな排除のため、緊急に注意喚起が必要な場合は、違反状況、処分の対象となる事業者や違反食品を特定する情報などを、市ホームページで公表するとともに、マスメディアに向けて情報発信を行います。

# 2 市民や事業者との意見の交換

## (1) 意見交換会の開催

意見交換を通じて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。

- ア 市民を対象とした意見交換会  
各講習会において、家庭で行える食中毒予防対策など、食の安全・安心に関する事項について意見交換します。
- イ 事業者を対象とした意見交換会  
量販店や給食施設を対象とした講習会や事業者や事業団体との会議において、最新の食中毒予防対策や消費者への安全・安心な食品の提供に着いて意見交換します。

## (2) 広島市生活衛生推進員活動の支援

本市では、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200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。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、積極的な支援を行います。

## (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、計画案を市ホームページや保健所や各区分室で公表し、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試験検査を行うため、職員研修や調査研究を推進し、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る、使命感に満ち、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

- (1) 職場内研修を行い、特異な事例や職務上の課題について、情報共有します。
- (2) 大規模製造施設や中央市場などの特色のある施設で、より実践的な監視指導の手法や専門知識を習得します。
- (3) 監視指導部門と検査部門の間で、相互に職場研修を行い、互いの業務に関する認識を深めます。

### 2 研修会への参加

#### (1) 内部研修

- ア 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、実地研修を行うことにより、食品衛生監視員の資質の向上を図ります。(新任者研修、中堅研修など)
- イ 特徴的な事例や職務上の課題など、他の職員に役立つ情報を含めた勉強会を定期的で開催し、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。
- ウ 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、外部講師を招き、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。

#### (2) 外部研修

厚生労働省や消費者庁が主催する研修会や、各種学会、専門教育機関への派遣により、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、より効果的・効率的な監視指導の実施に活用します。



平成 2 7 年度  
呉市食品衛生監視指導計画



呉市保健所

# 平成27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27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、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条第1項、「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（平成15年3月広島県制定）」に基づいて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27年4月1日から平成28年3月31日まで

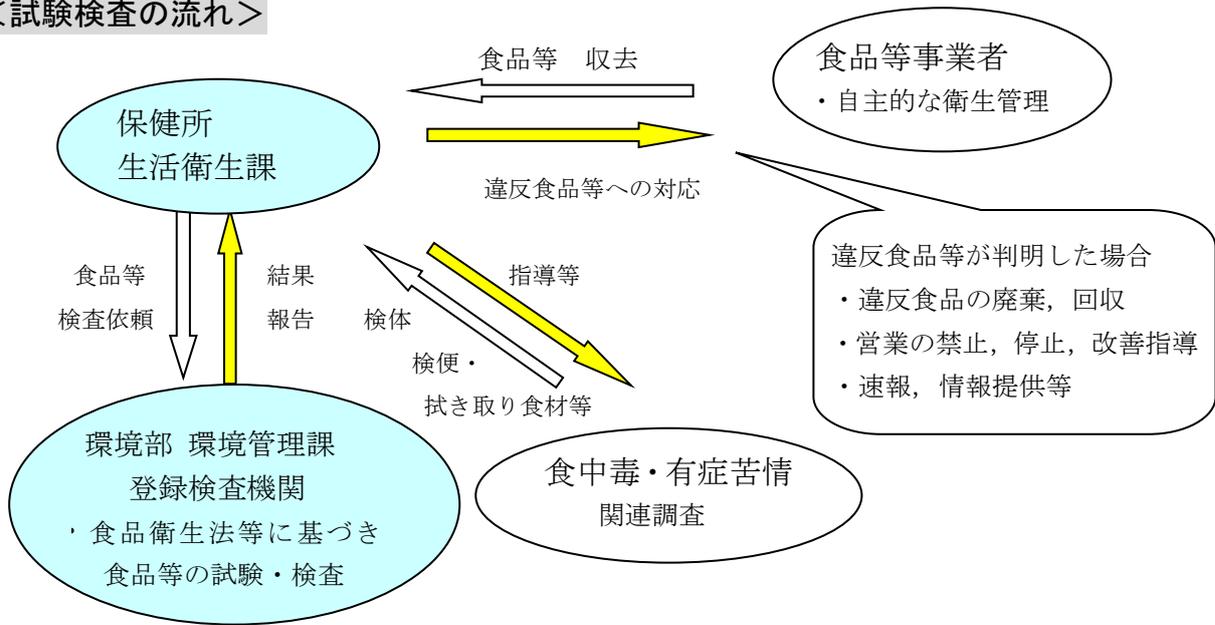
## 第4 監視指導の実施体制

### 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</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</li><li>・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</li><li>・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>
環境管理課 及び 登録検査機関 (*注)	<ul style="list-style-type: none"><li>・食中毒、有症苦情（ノロウイルス、食中毒起因菌等）の検査</li><li>・食品の成分規格（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、放射性物質等の検査</li><li>・衛生規範等の指導指針に定める細菌検査 など</li></ul>

\*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。食中毒や食品等に係る違反事案の発生時や農薬や放射性物質等の有害物質に汚染された，あるいは汚染が疑われる食品の流通が確認されたときには互いに連携し，迅速に対策を講じ，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・教育委員会事務局） 保健所設置市（広島市，呉市，福山市）	H13.9
広島県食品表示対策連絡会	農林水産省中国四国農政局地域センター（広島・福山） 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 (H20.5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地域センター 広島県（農林水産局農業産地推進課，西部保健所呉支所衛生環境課・厚生保健課） 呉市（保健所生活衛生課・健康増進課，産業部農林振興課） 江田島市（農林水産課）	H15.5 (H26.5改組)

## 第5 主要な監視指導内容

### 1 食中毒予防対策

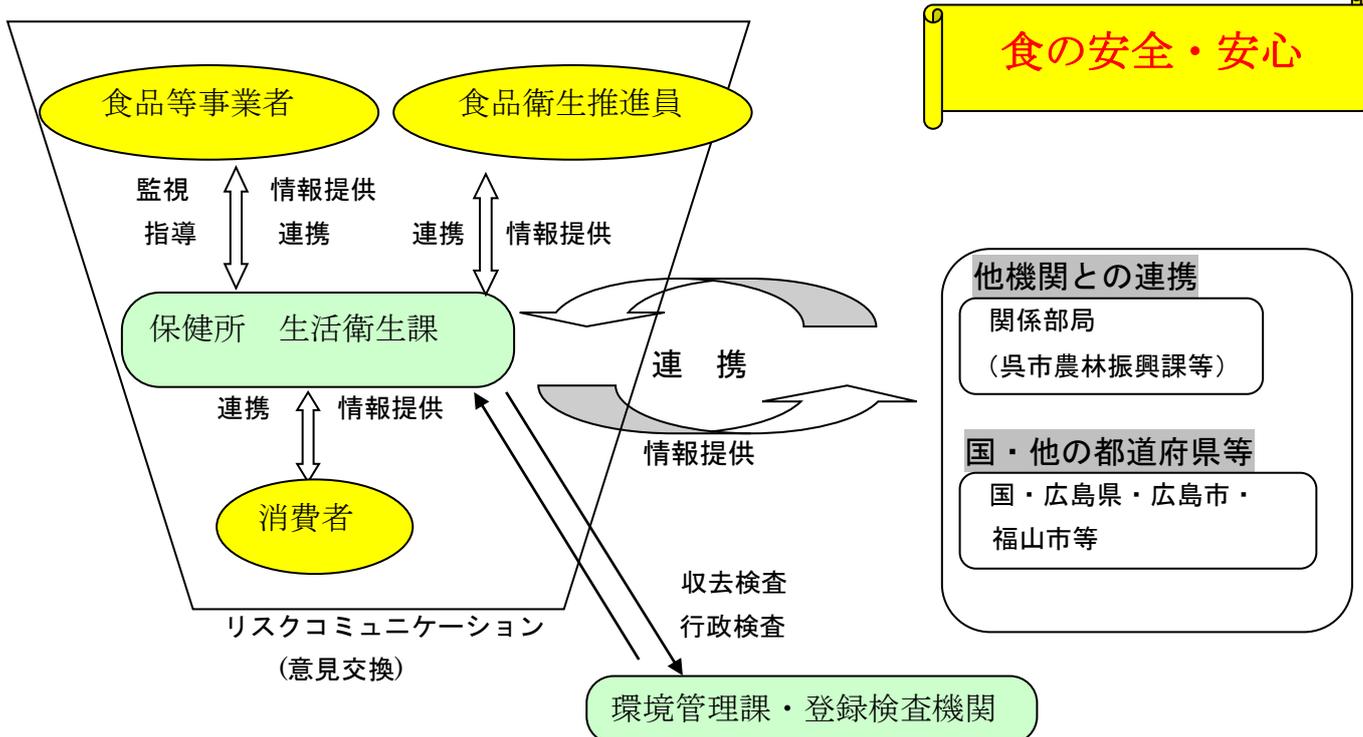
平成26年においても食中毒による健康被害は全国で続発しており、特にノロウイルスによる食中毒は年間を通じて発生しており、広域かつ大規模な事件に発展した事件も少なくない。また、依然として広島県内でもノロウイルス及びカンピロバクター等による食中毒が発生件数の上位を占めている。

呉市内でも集団食中毒ではないが散発的な食中毒や有症苦情等が発生していることから、昨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。

### 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27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年度は，食品表示法が施行され，広島県条例においてはHACCP方式導入型の衛生管理基準が追加される予定となっており，その周知徹底と導入推進等について，国や広島県等関係機関と連携し，立入指導，講習会等を通じて施策を展開する。

- (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

※広島県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27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や食品中の放射性物質についても検査（総数600件のうち、輸入食品を30件、放射性物質を3件予定）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
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3件)

\*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ない、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、原因究明等を行ない、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

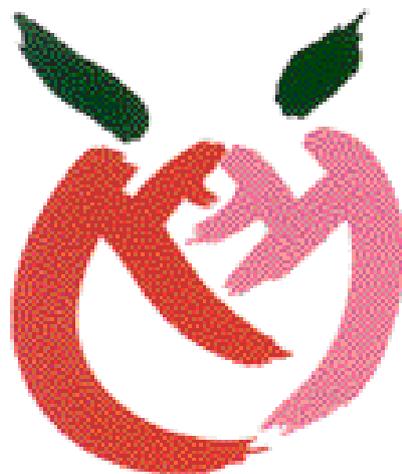
- (1) 監視指導計画に広く市民の意見を募集し、反映させる。
- (2) 食品の安全に関する情報を効果的に市民へ提供するとともに、消費者団体、生産者団体等との意見交換を図る。
- (3) 消費者対象の衛生講習会により食品による事故防止を図る。

## 第11 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

食品衛生法第2条第1項の責務規定の内容を踏まえて、次に掲げる人材の養成及び資質の向上を図る取組を実施する。

- 1 食品衛生監視員及び食鳥検査員の資質向上  
厚生労働省、広島県等が開催する研修会へ参加するなどして、食品衛生監視員等関係職員の資質向上を図る。
- 2 食品関連事業者の自主衛生管理を担う者の資質の向上  
食品等関連事業者が、自らの責任において食品の安全性を確保するための中心的役割を担う食品衛生責任者の設置を推進するとともに、その養成及び各種衛生講習会（実務講習会等）の開催により、その資質の向上を図る。

# 2015年度(平成27年度) 福山市食品衛生監視指導計画



福山市

# 目 次

ページ

第1	基本方針	1
第2	監視指導計画の期間	1
第3	監視指導計画の実施体制	
1	監視指導体制	1
2	試験検査実施機関の体制の整備	1
3	関係機関との連携	
(1)	国及び他自治体との連携	2
(2)	農林水産等関係機関との連携	2
第4	監視指導計画	
1	立入検査に関する事項	
(1)	年間立入目標回数	4
(2)	一斉監視等	4
2	食品等の収去検査に関する事項	5
第5	監視指導事項	
1	共通監視指導項目	5
2	重点監視指導・検査項目	6
第6	違反発見時の対応に関する事項	
1	違反発見時	6
2	違反の公表	6
第7	食中毒等発生時の対応に関する事項	
1	食中毒発生時の対応	7
2	公表	7
3	食品等事業者からの報告時の対応	7
第8	食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項	
1	食品衛生管理者等の指導	7
2	食品等事業者の自主的な衛生管理の推進	
(1)	食品等事業者による自主検査, 原材料の安全確認, 記録の作成及び保存	7
(2)	自主管理に必要な情報の提供	7
3	製造者及び加工者に対するHACCP等導入の推進	7
第9	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)の実施に関する事項	
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	8
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	
(1)	意見交換等	8
(2)	監視指導計画の公表	8
(3)	監視指導計画の実施状況の公表	8

3	市民への食品等による危害発生防止のための情報提供	8
第10	食品衛生に携わる人材の養成及び資質の向上に関する事項	
1	食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員の資質の向上	8
2	食品衛生管理者等の食品等事業者の自主管理を担う者の資質の向上	8
参考資料	用語説明	9
	関係法令	12

# 2015年度(平成27年度)福山市食品衛生監視指導計画

## 第1 基本方針

(目的)

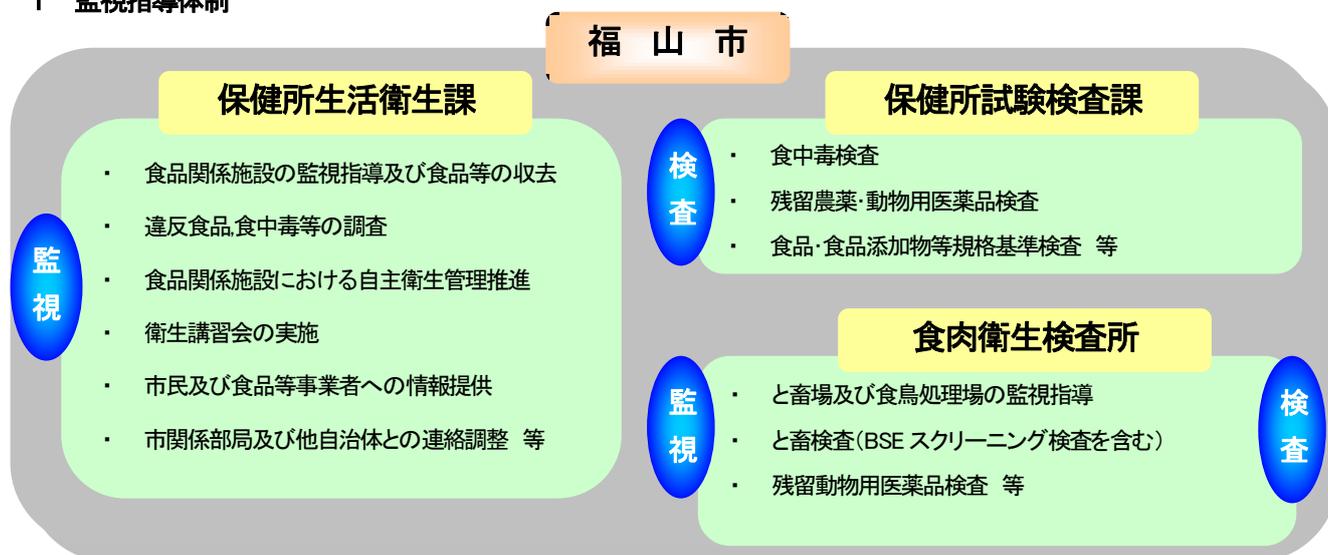
- この福山市食品衛生監視指導計画(以下「監視指導計画」という。)は、「食品衛生法」(昭和22年法律第233号)第24条第1項に基づき、「広島県食品の安全に関する基本方針」(平成15年3月広島県制定)との整合性及び近隣県等とも連携を図りながら、2015年度(平成27年度)に福山市が実施する食品衛生対策について策定したものであり、この監視指導計画に従い監視指導を実施するものである。
- 食品の安全性の確保に関しては、一義的には食品等事業者の責務であり、この監視指導計画は食品等事業者がその責務を果たし、安全な食品を供給するための指導及びその確認、並びに市民に対する食品衛生の啓発をするためのものである。

## 第2 監視指導計画の期間

2015年(平成27年)4月1日から2016年(平成28年)3月31日までの1年間

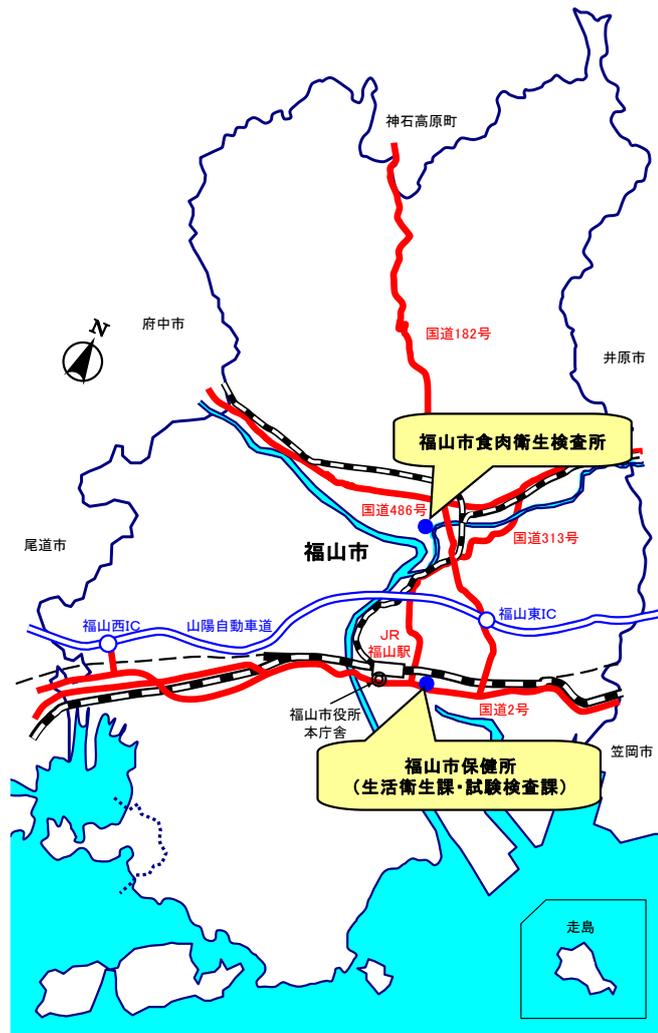
## 第3 監視指導の実施体制

### 1 監視指導体制



### 2 試験検査機関の体制の整備

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る。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る。



### 3 関係機関との連携

#### (1) 国及び他自治体との連携

広島県及び保健所設置市 (広島市, 呉市)との連携	監視指導の実施にあたっては、管外の区域を越えて広域に流通する食品の監視指導を効率的に推進するため、広島県、広島市及び呉市と連携して監視指導を実施する。
他の都道府県等との連携	中国地区及び瀬戸内沿岸関係府県市で定期的に情報交換を図るとともに、広域流通食品等に係る違反情報や食中毒発生時には、必要に応じ関係自治体と連携し対策を講じる。
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図る。 大規模又は広域的な食中毒等の食品による健康被害の発生時や、輸入食品に係る違反情報等については、厚生労働省に迅速に通報し、連携して必要な対策を講じるとともに、食品の安全に関する情報について厚生労働省から入手に努める。 表示に関することは、消費者庁と連携体制を確保する。

#### (2) 農林水産等関係機関との連携

##### ア 「広島県食品安全対策行政連絡会議」への参加

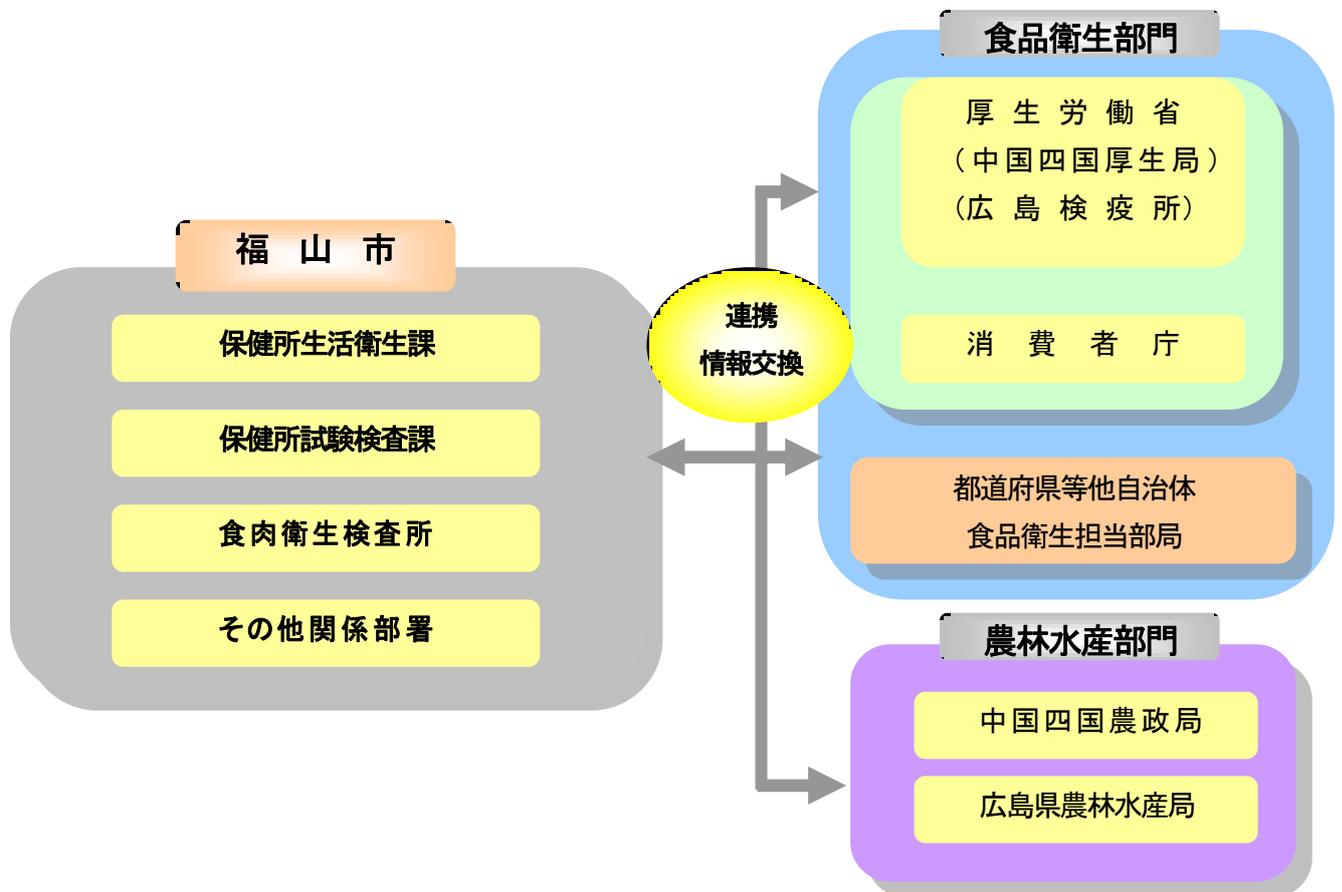
農林水産物の生産段階から消費に至る総合的な食品の安全確保対策を推進するため、県及び保健所設置市(広島市, 呉市, 福山市)で構成する「広島県食品安全対策行政連絡会議」(2001年度設置)において、

必要な対策を講じる。

イ 食品表示等に関する連携体制

食品衛生法、JAS法、景品表示法、健康増進法等を所管する県関係部局、保健所設置市、農林水産省中国四国農政局(広島地域センター、福山地域センター)、県警察本部及び(独)農林水産消費安全技術センターからなる「広島県食品表示対策連絡会」及び、広島県東部地域の食品表示を所管する関係機関からなる「東部地域食品表示対策連絡会」と連携し必要な対策を講じる。

名 称	関 係 室	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・企画振興局・環境県民局・商工労働局・農林水産局・教育委員会) 保健所設置市(広島市, 呉市, 福山市)	2001年9月
広島県食品表示対策連絡会	農林水産省中国四国農政局(広島地域センター, 福山地域センター) 広島県(健康福祉局・環境県民局・農林水産局) 保健所設置市(広島市, 呉市, 福山市) 県警察本部 (独)農林水産消費安全技術センター	2003年9月 (2009年4月改組)
広島県輸入食品衛生対策協議会	厚生労働省(広島検疫所, 中国四国厚生局) 広島県健康福祉局 保健所設置市(広島市, 呉市, 福山市)	1994年1月
東部地域食品表示対策連絡会	農林水産省中国四国農政局福山地域センター 広島県東部保健所福山支所(衛生環境課, 保健課), 広島県農林水産局農業産地推進課 福山市保健所(生活衛生課, 健康推進課) 福山市農林水産部農林水産課, 府中市産業活性課, 神石高原町産業課	2003年6月 (2009年5月改組)



## 第4 監視指導計画

### 1 立入検査に関する事項

#### (1) 年間立入目標回数

次表の年間立入目標回数を参考に、施設等の衛生状態、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する。

年間立入目標回数	対象業種	対象要件	延べ立入目標件数
4回	食品製造業	広域流通食品 大量製造食品※1	300
	飲食店営業	大量調理施設※2	
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	250
2回	食品製造業 飲食店営業	日配食品(めん類, 豆腐, そうざい等) 仕出し弁当	1, 650
1回	食品製造業 飲食店営業 集団給食 食品販売業	上記以外の食品 旅館(大量調理施設以外) 学校, 病院, 社会福祉施設等 食肉, 魚介類	2, 090
0.2~0.5回	上記以外の飲食店営業, 喫茶店営業, 食品販売業等		5, 285
年間立入目標件数			9, 575
2回	食鳥処理場	認定小規模食鳥処理施設	
随時	と畜場		

※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。)

#### (2) 一斉監視等

##### ア 国の通知に基づくもの

監視計画	実施期間(時期)	対象施設	実施内容
食品等の夏期一斉監視	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。
食品等の年末一斉監視	12月1日 ~12月28日	食品関係施設	年末年始は、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。

##### イ 県独自の制度に基づくもの

監視計画	実施期間(時期)	対象施設	実施内容
広島県食中毒予防月間	7月~8月	学校・病院等の 集団給食施設 仕出し・弁当店 大型量販店等	7月及び8月を「広島県食中毒予防月間」とし、重点的な監視指導、事業者及び消費者への食中毒予防についての普及啓発を強力に推進する。
広島県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	12月を「広島県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等を通じて食品表示の適正化を推進する。

## ウ その他

春秋の行楽シーズン等利用者が集中する時期及び敬老会等の行事を考慮し、食品関係施設の一斉監視を実施する。

### 2 食品等の収去検査に関する事項

収去検査にあたっては、対象となる食品に関する情報を確認の上、管内において生産、製造、加工及び販売されている食品等を対象とする。

管内で製造等された製品の収去にあたっては、過去の検査結果及び当該施設の衛生管理状況等を踏まえ、対象食品の情報を十分収集の上、違反や食中毒の発生の可能性が比較的高いと考えられる食品等及び項目に重点を置く。

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る。

収去検査 (製造所・販売店等で収去)	検査対象食品等	検査項目	目標 検体数
食品添加物等検査	各種食品 器具及び容器包装	着色料, 保存料, 漂白剤, 殺菌料, 発色剤, 酸化防止剤, 甘味料等	440
細菌検査	各種食品	食中毒菌, 大腸菌, 一般細菌等	440
生かきの成分規格等検査	生かき	大腸菌, 細菌数, 腸炎ビブリオ等	30
残留農薬検査	農産物	残留農薬	20
動物用医薬品検査	食肉等	抗生物質等	5
有害物質検査	魚介類	PCB, 水銀	10
アレルギー物質検査	各種食品	アレルギー物質	5
年間検査目標件数	950検体 (輸入食品60検体を含む)		

## 第5 監視指導事項

保健所等は、管内の食品等事業者について、食中毒発生のおそれの高い業種を常に把握するとともに、本監視指導計画に基づき食品等事業者に対し、効率的・効果的な監視指導を実施し、事故の未然防止に努める。

### 1 共通監視指導項目

食品関係営業施設(給食施設を含む。)に対して、施設の点検及び食品の取扱い等について、監視指導を実施する。

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

## 2 重点監視指導・検査項目

かき作業場等の生かき取扱い施設, 集団給食施設, 仕出し弁当製造施設, 食肉等取扱施設及び広域流通食品等事業者に対し, 重点的に監視指導を行う。

BSEスクリーニング検査を実施し, 残留農薬のスクリーニング検査項目の増加に努める。

また, 管内で食中毒件数や患者数が多い, 又は, 発症すると症状が重篤となる食中毒(ノロウイルスやカンピロバクター等による食中毒)について, 飲食店等に対する周知啓発や監視指導により, 予防対策を行う。

なお, 通知の改正が行われたものについては, 改正後の通知に基づき, 監視指導を行う。

対象・検査項目	実施内容
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)及び「広島かき」重点指導方針に基づき監視指導を行う。
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)に基づき監視指導を行う。
食肉等	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)及び豚レバーの提供に関する指導等について(平成 24 年 10 月厚生労働省監視安全課長通知)に基づき監視指導を行う。
広域流通食品	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, 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・保存状況等監視指導を行う。
漬物製造施設	漬物の衛生規範(昭和 56 年 9 月厚生省食品衛生課長通知)に基づき監視指導を行う
BSEスクリーニング検査	伝達性海綿状脳症検査実施要領(平成 13 年 10 月厚生労働省医薬局食品保健部長通知)に基づきスクリーニング検査を実施する。
野菜・果実等の残留農薬等のスクリーニング検査	農薬等の使用実態を踏まえ, 検査項目を増加する。

## 第6 違反発見時の対応に関する事項

### 1 違反発見時

違反事実を発見した場合は, 原則としてその場において改善指導を行うとともに, 違反が軽微な場合であって直ちに改善が図られるもの以外については, 必ず改善指示書を交付する。

違反食品等が現存する場合, また検査の結果, 違反が判明した場合には, 当該食品等が販売の用に供し, 又は営業上使用されないよう, 必要に応じて回収, 廃棄等の措置を速やかに講じさせるとともに, 製造所等が他の都道府県等の場合には「福山市違反食品等事務処理要領」(2002 年策定)により通報する。

また, 必要に応じ, 時期を逸することなく速やかに, 「福山市食品衛生法に基づく行政処分取扱指針」(1998 年策定)に基づき行政処分を行う。

なお, 広域流通食品等及び輸入食品等の違反発見時には, 関係する他の都道府県等の食品衛生担当部局又は厚生労働省に迅速に情報提供し, 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, 違反食品等のうち危害発生のおそれが高く, 市民への注意を促す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う。

## 第7 食中毒等発生時の対応に関する事項

### 1 食中毒発生時の対応

食中毒発生時には、「福山市食中毒対策要綱」(1998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う。

### 2 公表

食中毒事案のうち、事故の拡大防止のため住民への注意を促す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う。

### 3 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迅速かつ適切な回収の指導、市ホームページ掲載による公表等必要な措置を速やかに講ずる。

## 第8 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項

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う。

### 1 食品衛生管理者等の指導

- (1) 食品衛生法第48条第1項の規定により設置が義務付けられている食品衛生管理者については、適切にその責務が果せるよう、情報提供等を推進するとともに、営業者については、食品衛生管理者の意見を尊重するよう意識向上を図る。
- (2) 「福山市食品衛生法施行条例」(平成12年条例第31号)第2条の規定により設置が義務付けられている食品衛生責任者による食品関係営業施設の自主的な衛生管理の推進を図る。

### 2 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進

- (1) 食品等事業者による自主検査、原材料の安全確認、記録の作成及び保存  
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、記録の作成及び保存の推進を図る。
- (2) 自主管理に必要な情報の提供
  - ・食品衛生推進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。
  - ・保健所による衛生管理や食品表示等についての相談及び衛生講習会等を実施する。
  - ・食品の安全に関する情報を市ホームページ等により提供する。

### 3 製造者及び加工者に対する HACCP 等導入の推進

食品衛生法で定められている総合衛生管理製造過程(HACCP)の導入推進、また、広島県食品自主衛生管理認証制度を普及し、自主衛生管理を促進する。

国が HACCP の普及を推進していることを受け、製造及び加工業者に対して、HACCP による工程管理の普及に努める。

## 第9 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)の実施に関する事項

監視指導計画策定の際の意見募集及び監視指導計画の実施状況の公表並びに情報及び意見の交換を行い、相互理解を深める。

### 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

カンピロバクター、腸管出血性大腸菌の食中毒発生予防のため、乳幼児や児童の保護者に対して、食肉の生食のリスクやその取扱い等について意見の交換や周知啓発を実施する。

### 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

#### (1) 意見交換等

監視指導計画の策定に当たっては、市ホームページ、広報紙等を通じて市民から意見を広く求め、当該意見をもとに案を再度検討するなど市民との情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の促進を図る。

また、消費者団体、事業者団体、生産者団体の代表、学識経験者及び行政関係機関で構成する「広島県食品安全推進協議会」の意見を参考にする。

#### (2) 監視指導計画の公表

監視指導計画について、市ホームページや広報紙等を通じて市民に公表する。

#### (3) 監視計画の実施状況の公表

実施状況は、市ホームページや広報紙等を通じて翌年度6月末を目途に公表する。また、時季的な一斉監視については、取りまとめ次第公表する。

### 3 市民への食品等による危害発生防止のための情報提供

(1) 食品の安全に関する情報等について市ホームページ、広報紙等を通じて情報提供に努める。

(2) 家庭における食中毒発生を防止するため、家庭における食品の購入から喫食までの取扱いに関する市民(団体を含む)講習会等を実施する。

(3) 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強化する。

(4) バザーやイベント等の臨時営業の相談時等に食品衛生知識の普及や食中毒予防の啓発を行う。

## 第10 食品衛生に携わる人材の養成及び資質の向上に関する事項

食品衛生法第2条第1項の責務規定に基づき、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する。

### 1 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員の資質の向上

厚生労働省等が開催する研修会へ参加するなどして、食品衛生監視員等関係職員の資質向上を図る。

### 2 食品衛生管理者等の食品等事業者の自主管理を担う者の資質の向上

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中心的役割を担う食品衛生管理者、食品衛生責任者等の養成及び資質の向上の推進を図る。

## 参 考 資 料

### 用 語 説 明

## あ

### アレルギー物質を含む食品

食品の摂取により、体の免疫機能から、発疹等の症状が出現するものを「食物アレルギー」といい、近年、この食物アレルギーによる健康危害が多く見られるため、2001年(平成13年)4月からアレルギー物質を含む食品の表示が義務付けられました。

現在、えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生の計7品目を特定原材料として表示を義務付け、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、ゼラチンの計20品目を特定原材料に準ずるものとして表示を奨励しています。

### 遺伝子組換え食品

作物等に有用な性質を与えるため、他の生物から遺伝子を取り出して、新たに組み込む技術を応用した食品が遺伝子組換え食品で、大豆、トウモロコシ等8種類の作物と、豆腐、コーンスナック菓子等の加工食品が義務表示の対象となっています。

## か

### 貝毒

貝毒とは二枚貝類が持つ自然毒のことで、食中毒の原因となることがあり、代表的な貝毒に、「麻痺性貝毒」や「下痢性貝毒」があります。

「麻痺性貝毒」の症状としては、食後30分ほどで唇、舌、顔面のしびれを生じ、次に指先、手足、四肢の末端に広がるとともに麻痺に変わっていきます。

「下痢性貝毒」の症状としては、食後30分から4時間以内に下痢(水様便)や嘔吐、吐き気、腹痛等消化器系の主な症状を生じます。

## さ

### 施設基準

食品衛生法に基づき、都道府県知事が公衆衛生に与える影響が著しい営業について、業種別に定めた基準で、この基準に適合していなければ、営業許可を受けることができません。

### 収去(しゅうきょ)

食品衛生法に基づき、食品関係営業施設に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少量の食品や食品添加物等を無償で持ち帰る権限の行為をいいます。

### 消費者庁

消費者行政全般に関する指導・監督の権限を持っており、2009年(平成21年)9月1日に発足しました。製品事故や食品の産地偽装、悪徳商法への対応など各省庁にまたがる消費者行政を一元化して対応する組織です。食品衛生法上の表示に関する事務が消費者庁に移管されました。

### 食品衛生管理者

食品衛生管理者は、食品衛生法に基づき、製造、加工の過程で特に衛生上の考慮を必要とする食品(食肉製品、魚肉ハム、ソーセージ等)を製造する営業施設に設置が義務付けられています。

### 食品衛生推進員

食品業界における自主衛生管理体制の確立を目指して発足した制度で、福山市の場合は、福山食品衛生協会及び府中食品衛生協会が行う規定の講習を修了した者の中から、(一社)広島県食品衛生協会長が推薦し市長が委嘱しています。主に営業者等への巡回指導、食品衛生知識の普及啓発等の活動をしています。

## 食品衛生責任者

食品衛生責任者は、「福山市食品衛生法施行条例」で、営業施設への設置を義務付けています。

調理師等の有資格者の他、講習会で必要な課程を修了した者になることができ、食品衛生管理上の不備、不適事項を発見したときには、営業者に改善するよう進言したり、施設内における食品の取扱いが衛生的に行われるよう、従事者の衛生教育に努める等の役割があります。

## 食品等事業者

食品等を採用、製造、輸入、加工、調理、販売等する事業者や集団給食施設の設置者等をいいます。

## 生食用食肉

2011年(平成23年)4月に飲食チェーン店で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒の発生、及び従来の衛生基準に強制力がなく、事業者において十分に遵守されていなかったことを受け、生食用食肉の規格基準(細菌の基準、加工や調理をする時の基準、保存する時の基準等)や表示基準(生食用食肉を提供するときに、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨等の表示すること)が設定されました。生食用食肉とは、ユッケ、牛刺し、牛タタキなどです。

## 製造基準

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品の製造方法を定めた基準をいいます。

## 成分規格

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品の成分を定めた規格をいいます。

# た

## 大量調理施設衛生管理マニュアル

集団給食施設における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項等を示したものであり、このマニュアルは、同一メニューを1回300食又は1日750食以上提供する調理施設に適用されます。

# な

## 認定小規模食鳥処理施設

厚生労働省が定める基準に適合した食鳥処理場のうち、各年度の食鳥の処理羽数が30万羽以下で、食鳥の異常の確認の具体的な方法手順等についての確認規程を都道府県知事等が認定した施設です。

また、年間30万羽を越える食鳥を処理している施設を大規模食鳥処理場といいます。

# は

## 保存基準

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品の保存方法を定めた基準をいいます。

## ポジティブリスト制度

すべての農薬、飼料添加物及び動物用医薬品について、残留しても人の健康を損なうおそれのない量が定められており、これを越えて残留する食品は、製造、販売等が禁止される制度です。

## フグ

フグには、テトロドトキシンという神経毒が卵巣、肝臓等にあり、毒力は、青酸カリの1,000倍といわれる猛毒です。解毒剤は無く、加熱しても分解されません。

# ら

## リスクコミュニケーション

食の安全に関する情報を公開し、消費者、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、地域の消費者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できます。

# H

## HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point 危害分析重要管理点)

米国の航空宇宙局(NASA)が宇宙飛行士に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、これまでの最終製品の検査によって食品の安全性を保証しようとするのではなく、食品の製造・加工のあらゆる工程で微生物汚染や異物混入等の危害についてあらかじめ調査・分析し、この結果に基づいて、特に重要な管理を行う必要がある工程を重要管理点と定め、これが遵守されているかどうかを継続的に監視することにより、製造・加工工程全般を通じて製品のより一層の安全性を確保する衛生管理手法です。

また、従来の衛生管理に HACCP(危害分析重要管理点)システムの衛生管理を取り入れて、総合的に衛生を管理して食品を製造・加工する過程を総合衛生管理製造過程といい、食品衛生法に基づき、食品製造業者からの申請により国が承認する制度になっています。承認対象食品としては、乳・乳製品、食肉製品、魚肉練り製品、レトルト食品及び清涼飲料水です。

## 関 係 法 令

### 食品衛生法

飲食を原因とする危害の発生を防止するとともに、国民の健康保護を図ることを目的とした法律です。この目的を達成するため食品、添加物等について規格や基準を設けて安全確保のための規制をしています。

### 食品表示法

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS 法及び健康増進法の食品表示に関する規定を統合して食品表示に関する包括的かつ一元的な制度が創設され、平成27年6月末までに施行されます。

2015年(平成27年)4月

福 山 市

(保健所生活衛生課)

〒720-8512

福山市三吉町南二丁目11番22号

TEL : (084) 928-1165

FAX : (084) 928-1143

<http://www.city.fukuyama.hiroshima.jp/soshiki/seikatsueisei/>

E-mail : [seikatsu-eisei@city.fukuyama.hiroshima.jp](mailto:seikatsu-eisei@city.fukuyama.hiroshima.jp)