

平成 28 年度広島県食品衛生監視指導計画に基づく実施結果（概要）

「食品衛生法」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」に基づき策定した「平成 28 年度広島県食品衛生監視指導計画」の実施結果について取りまとめました。

I 監視指導の範囲

広島県内（保健所設置市である広島市，呉市，福山市を除く※。）

※ 食品衛生法の規定により，監視指導計画の策定・結果公表は県及び保健所設置市がそれぞれ行うこととなっています。

II 監視指導の期間

平成 28 年 4 月 1 日から平成 29 年 3 月 31 日まで

III 監視指導結果

1 年間立入検査件数（保健所，食肉衛生検査所実施）

営業施設等の衛生状態，使用原材料・製品のリスク等を考慮して，施設ごとに監視する回数を設定し，広域流通食品製造施設，大量調理施設などを中心に重点的，効果的な監視指導を実施しました。



計画件数	実施件数	達成率
24,800 件	25,650 件	103%

2 年間試験検査等件数（保健所，総合技術研究所保健環境センター，登録検査機関実施）

収去検査（食品衛生法に基づく食品等の検査）及び水産食品のモニタリング検査を実施した結果，違反件数は 4 件，違反率は 0.1% でした。

検査項目		検査対象食品等	計画件数	検査件数	違反件数
収去検査	食品添加物等	各種食品	4,200 検体 〔うち輸入食品〕 300 検体	4,102 件 〔うち輸入食品〕 262 件	12 件 〔うち輸入食品〕 0 件
	細菌	各種食品			
	残留農薬	農産物，牛乳，輸入食肉			
	遺伝子組換え	野菜，その加工品			
	アレルギー物質	そうざい			
	生かき成分規格	生かき			
	有害物質	魚介類，鶏卵，鶏肉			
	抗菌性物質	魚介類，食肉			
モニタリング検査	かき養殖海域の細菌数等	海水，かき		<達成率> 97.7% 〔うち輸入食品〕 87.3%	<違反率> 0.3% 〔うち輸入食品〕 0%
	貝毒	かき，アサリ，ムラサキイガイ			
	有機塩素系物質・重金属	かき			

【違反食品の内容：12件】

食品名	違反等内容
生食用かき	基準を超える E. coli 最確数 (5) 基準を超える細菌数 (3)
アイスクリーム類	大腸菌群検出(1)
パン	使用基準を超える保存料 (2)
野菜	基準を超える残留農薬(1)



注) () 内は違反件数

3 一斉監視 (保健所実施)

施設に立入調査を行い、衛生管理の徹底や不適正表示の改善及び不良食品の排除などの指導をしました。

一斉監視	実施内容
夏期食品一斉監視 (H28. 7. 1~8. 14)	監視件数 : 5,523 件 指導件数 : 115 件 試験検査件数 : 444 件
年末食品一斉監視 (H28. 12. 1~12. 28)	監視件数 : 3,169 件 指導件数 : 97 件 試験検査件数 : 221 件
HACCP 承認施設一斉監視 (H28. 4~H29. 3)	監視件数 : 5 件 (対象施設数 : 4 施設)
食品表示適正化推進月間一斉監視 (H28. 12. 1~12. 31)	監視件数 : 2,231 件 指導件数 : 17 件 表示講習会開催回数 : 3 回
食中毒予防月間重点施設監視 (H28. 7. 1~8. 31)	監視件数 : 838 件 指導件数 : 52 件 試験検査件数 : 581 件 講習会開催回数 : 75 回
食品衛生機動班による 重点監視 (12 件/年)	監視件数 : 12 件

4 食品等別重点監視指導・検査 (保健所, 食肉衛生検査所実施)

大規模な健康被害の発生や食品表示の偽装等を未然に防止するため、広域流通食品などの重点的な監視指導等を実施しました。

また、安全な食肉の流通確保のため、BSEスクリーニング検査やと畜検査・食鳥検査を実施しました。

一斉監視	実施内容
生かき	作業場監視件数 : 1,117 件 収去検査件数 : 362 件 生産者衛生講習会等開催 : 12 回
集団給食及び仕出し弁当	監視件数 : 3,037 件
広域流通食品 (菓子, 清涼飲料水等)	製造施設監視件数 : 3,243 件 衛生管理及び記録の作成・保存の徹底 消費期限等の設定根拠の確認
BSEスクリーニング検査	検査件数(牛) : 18 頭(対象頭)
と畜検査・食鳥検査	検査件数(牛) : 630 頭 検査件数(鳥) : 3,592,110 羽

IV 食中毒等健康危害発生時の対応

食中毒事件に際し、「広島県食中毒対策要綱」に基づき迅速かつ的確な調査を行い、原因究明、拡大防止及び再発防止を図りました。

	発生件数	有症者数	死者数
集団食中毒 (有症者6名以上の食中毒)	11	322	0人
散発食中毒	17	27	0人
合計	28	349	0人

注)平成28年に広島県内(保健所設置市を含む。)で発生した食中毒

V 食品等事業者の自主的衛生管理の推進

1 食品衛生講習会及び食品衛生責任者養成講習会の開催

食中毒予防や食品表示に関する講習会、食品衛生管理の中心的な役割を担う食品衛生責任者の養成講習会等を実施しました。

食品衛生講習会	
開催回数	参加者人数
282	9,372人

食品衛生責任者養成講習会*	
開催回数	参加者人数
25回	757人

※ 一般社団法人広島県食品衛生協会に委託して実施

2 広島県食品自主衛生管理認証制度の推進

事業者の自主衛生管理体制を推進するため、認証取得の取組みを支援しました。

業種	認証施設数の推移	
	H28.3	H29.3
かき作業場(2類)	15施設	15施設
菓子製造業(パン)	2施設	2施設
菓子製造業(和生菓子)	13施設	13施設
菓子製造業(洋生菓子)	3施設	3施設
菓子製造業(その他の菓子)	10施設	10施設
弁当・そうざい製造業(配送・卸売り)	20施設	19施設
弁当・そうざい製造業(店頭売り)	8施設	8施設
煮豆・佃煮製造業	4施設	4施設
加工のり製造業	5施設	5施設
鶏卵選別包装施設(GPセンター)	2施設	2施設
食酢・加工酢製造業	1施設	0施設
みそ製造業	2施設	2施設
めん類製造業	3施設	2施設
ソース類製造業(ウスターソース類)	1施設	1施設
ソース類製造業(その他のソース類)	0施設	0施設
ふりかけ類製造業	0施設	0施設
漬物製造業	1施設	1施設
かき加工品(冷凍)製造業	0施設	0施設
食品販売業	0施設	0施設
食肉販売業	0施設	0施設
魚介類販売業	0施設	0施設
合計(21業種)	90施設	87施設



(認証マーク)

食の安全・安心が
ひと目でわかる!



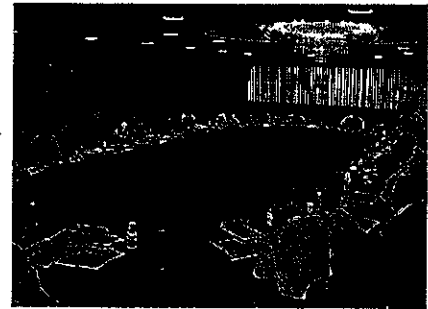
(ポスター)

VI 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 県民との意見交換

(1) 広島県食品安全推進協議会の開催

消費者、生産者、事業者、市町の代表及び学識経験者並びに行政関係者による食品の安全対策に関する意見交換や次年度の食品衛生監視指導計画等について検討しました。



広島県食品安全推進協議会

(2) リスクコミュニケーションの推進

食品の安全・安心確保対策や食品衛生等についての講演会等を開催し、参加者との意見交換を行いました。

また、関係団体主催のシンポジウムに参加しました。

2 消費者への情報提供

(1) 啓発等

県ホームページ、広報誌、パンフレット等により食中毒予防、食品の安全に関する情報等を提供するとともに、監視指導の実施状況について、公表しました。

項目	実施内容
広島県食品安全推進協議会	開催回数： 2 回 参加者数： 74 人
リスクコミュニケーション	開催回数： 4 回 参加者数： 713 人
広報・講習会等	広報回数： 13 件 開催回数： 8 件

(2) 講習会等の開催

農薬の適正使用や食品衛生に関する情報提供に努めました。

参考

1 監視指導の体制

機 関		
県保健所生活衛生課・衛生環境課 (4保健所3支所)	県食肉衛生検査所	県庁食品生活衛生課

2 試験検査体制

機 関			
県保健所試験検査課 (2保健所)	県食肉衛生検査所	県立総合技術研究所 保健環境センター	登録検査機関

3 人材育成

新任食品衛生監視員等研修会、食品衛生監視員等業績発表会の開催及び各種研修会への派遣により、食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員等の知識、技術の向上に努めました。(19回)

4 関係機関との連携

大規模・広域的な食中毒や食品等の違反事案に対応するため、国及び他の自治体等と情報交換を図るとともに、県内の保健所設置市や国の関係機関、県庁関係部局と食品の安全、表示対策に係る連絡会等を開催し、連携に努めました。

項目	実施回数
国及び他の都道府県との連携	13 回
県内保健所設置市との連携	16 回
県関係部局との連携	5 回

平成28年度広島市食品衛生監視指導実施結果

I 趣旨

広島市では、市民の食の安全・安心を確保するため「平成28年度広島市食品衛生監視指導計画」を策定し、この計画に基づき、食中毒予防や食品の適正表示に取り組んできました。ここに平成28年度の実施結果をお知らせします。

II 実施期間

平成28年4月1日～平成29年3月31日

III 効果的・効率的な監視指導の実施結果

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」及び「食品群ごとの監視指導項目」に沿って監視指導を行いました。特に大量調理を行う弁当製造施設等や生食で食肉を提供する飲食店などリスクの高い施設に対しては、ノロウイルスやカンピロバクターを原因とする食中毒の予防対策に重点を置いた監視指導を行いました。

1 監視指導件数

(1) 食品関係施設への立入検査

目標立入検査等件数約33,900件に対して、立入検査等件数は30,520件でした。

区分	回数/年	対象施設	計画件数	立入件数
A	4回以上	<ul style="list-style-type: none"> かき作業場 対米、対EU輸出水産物加工施設 総合衛生管理製造過程承認施設 	約400	220
B	3回以上	<ul style="list-style-type: none"> 飲食店営業(旅館、仕出し屋) 乳処理業 乳製品製造業 魚介類せり売営業 魚肉ねり製品製造業 食品の冷凍又は冷蔵業 あん類製造業 アイスクリーム類製造業 食肉処理業 食肉製品製造業 乳酸菌飲料製造業 ソース類製造業 豆腐製造業 めん類製造業 そうざい製造業 清涼飲料水製造業 食鳥処理場(認定小規模施設) 	約7,500	4,587
C	2回以上	<ul style="list-style-type: none"> 菓子製造業 納豆製造業 缶詰又は瓶詰食品製造業 食用油脂製造業 みそ製造業 添加物製造業 食肉販売業(処理加工を伴うもの) 魚介類販売業(処理加工を伴うもの) 加工水産物の製造業 	約3,400	4,031
D	1回以上	<ul style="list-style-type: none"> 飲食店営業(一般食堂、レストラン等) 醤油製造業 酒類製造業 冰雪製造業 乳類販売業 加工水産物販売業 食肉販売業(処理加工を伴わないもの) 魚介類販売業(処理加工を伴わないもの) 食品製造業(漬物製造などの許可不要施設) 給食施設(学校や病院給食を除く) 	約18,000	13,100
小計			約29,300	21,938
E	随時	<ul style="list-style-type: none"> 飲食店営業(自動販売機、移動販売など) 喫茶店営業 冰雪販売業 魚介類等行商業 給食施設(学校や病院給食) 乳さく取業 食品販売業(そうざいや菓子販売等の許可不要施設) 器具容器包装販売業 添加物販売業 	約4,600	8,582
合計			約33,900	30,520

(2) イベント関連衛生指導

フラワーフェスティバルなどの大規模イベントの開催に伴う食品の提供については、事前の届出と、食品の衛生的な取扱いを指導するとともに、開催期間中に会場の巡回指導を行いました(巡回指導 11 回実施)。

(3) 食品などの検査

市内で生産・製造・加工された食品や市内に流通していた食品 1,034 検体(目標数: 1,304 検体)の収去検査に加えて、沿岸の二枚貝やと畜場で処理された食肉など、合計 3,404 検体について、細菌、食品添加物、残留農薬及び重金属などを検査しましたが、違反品はありませんでした。

(検査機関: 衛生研究所、食肉衛生検査所)

また、野菜・果物の加工品や酒精飲料などの輸入食品 74 検体について、残留農薬、食品添加物などを検査しましたが、違反品はありませんでした(原産国: 中国、アメリカ、フランスなど)。

区分	試験検査項目	主な対象食品
食中毒予防対策 (微生物検査)	食中毒起因菌、ノロウイルス	食肉、野生鳥獣肉、鶏卵、生かきなど
	衛生規範、成分規格など	弁当、そうざい、生菓子、生めん、乳製品、食肉製品、冷凍食品など
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、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)
	BSEなど	牛、めん羊、山羊
	GFAP	牛
実施検査件数	3,404 検体(うち輸入食品 74 検体)	

2 違反の発見及び措置

食品関係施設への立入検査や、他自治体からの通報などによって発見された違反については、当該食品関係業者に対し、改善指導や営業禁止処分などを行い、再発防止を図りました。また、市外で製造された違反食品については、製造施設を管轄する自治体に対応を依頼しました。

区分	食品衛生法					食品表示法			健康増進法	合計
	6条(4号除く) (食中毒・腐敗等)	6条第4号 (異物混入)	11条2項(第62条準用規定を含む) (規格基準違反)	11条3項 (残留農薬基準違反)	52条 (無許可営業)	(旧食品衛生法関係) 衛生事項	(旧JAS法関係) 品質事項	(旧健康増進法関係) 保健事項		
違反件数	6	0	4	0	1	5	3	3	0	22
	11					11				

※その場で改善が図られるなどの軽微なもの・一斉監視における違反の件数は除く。

3 苦情対応状況

食品や営業施設等に関する苦情について、迅速かつ的確に事実を確認することにも、原因究明の調査や検査、改善指導などを行いました。また、平成27年度と比べて150件減少しました。

区分	食品				施設		有症苦情	その他	合計
	異物混入	カビ・腐敗・変質	味臭色の異常・安全性	表示・その他	不衛生	許可・その他			
苦情件数	96	26	20	44	33	36	180	15	450

※〇157等の感染症が疑われた情報提供に対する調査など

4 自主回収報告への対応状況

市内の業者からの自主回収報告が4件あり、再発防止の指導を行うとともに、関係自治体に対し、情報提供を行いました。また、他自治体から237件の自主回収について情報提供があり、市内流通品などについてホームページに掲載しました。

5 食中毒予防対策

(1) 食品関係施設への予防対策指導

大量調理を行う弁当製造施設等や生食で食肉を提供する飲食店などリスクの高い施設に対しては、ノロウイルスやカンピロバクターを原因とする食中毒の予防に重点を置いた監視指導を行いました。

(2) 食中毒予防講習会の開催

対象	内容	回数	受講者数
食品事業者	食中毒予防	48	1,456
	表示	7	235
	かき取扱い	6	62
	その他	8	464
消費者	食中毒予防	24	1,215
	表示	0	0
	その他	1	30
合計		94	3,462

(3) その他消費者に対する予防啓発

ア 広島市食品安全情報センターから、ホームページへの掲載やリーフレットの配布を通じて、食中毒予防情報の周知を図りました。特にカンピロバクター・ノロウイルス食中毒予防については、市の広報番組に出演し、メディアを通じて広報しました。

イ カンピロバクター食中毒患者の多くが20歳代であるため、成人祭において、カンピロバクター食中毒予防啓発用ティッシュの配布を行いました。

6 貝毒の衛生対策

市内で採取されたアサリ、かき、ムラサキイガイについて、麻痺性貝毒と下痢性貝毒の検査を行った結果、貝毒は検出されませんでした。

区分	かき	アサリ	ムラサキイガイ	合計
麻痺性貝毒	14 (0)	5 (0)	0 (0)	19 (0)
下痢性貝毒	2 (0)	0 (0)	0 (0)	2 (0)
合計	16 (0)	5 (0)	0 (0)	21 (0)

※ () 内は、基準超過検体数を示す

7 食肉の衛生対策

(1) と畜検査

とさつ・解体される牛、馬、豚、めん羊及び山羊を一頭ごとに検査し、食用に適さない食肉の流通を防止しました。総と畜検査頭数72,886頭のうち、302頭がとさつ解体禁止や全部廃棄となっています。

区分	牛	馬	豚	めん羊	山羊	合計
と畜検査頭数	7,133	4	65,713	32	4	72,886
内訳	とさつ解体禁止	41	0	14	0	55
	全部廃棄	168	0	78	1	247

(2) 微生物検査(再掲)

と畜処理された牛、豚について、食肉表面のふきとり検査(生菌数、大腸菌群数)を実施して、と畜処理の衛生管理状況を確認するとともに、と畜業者やと畜場管理者に対して、施設や器具の衛生管理及び適切な解体処理を指導しました。

区分	牛	豚	合計
検体数	474	280	754

(3) 動物用医薬品の検査（再掲）

とさつ処理された食肉 204 検体について、抗生物質等の残留有害物質の検査を行い、安全性を確認しました。

(4) 食肉市場との連携

食肉衛生検査所のと畜検査員が、食肉市場のと畜解体従事者を対象に食肉衛生に関する講習会を実施しました。

8 市内を流通する食品の拠点における食の安全確保

(1) 中央市場、東部市場、北部市場の監視指導

生鮮食品の流通拠点となる市場について、早朝のせり売り時から場内を巡回し、フグなどの有毒魚介類の混入の有無、食品表示や保存温度を点検しました。さらに、腸炎ビブリオ食中毒を防止するため、鮮魚介類の低温管理の徹底について指導するとともに、水産関係従事者の衛生意識の向上を図るため、トロ箱等の拭取り検査を実施し、腸炎ビブリオの検出状況を場内に掲示しました。

区分	実施回数
中央卸売市場等の監視	39 回
ふき取り検査	8 回

(2) 市外で発見され、市場を経由して市内流通した違反食品の排除

他の自治体で発見され、市場を経由していた違反食品 2 件について、流通状況を調査するとともに回収状況を確認するなど、違反食品を排除しました。

食品の種類	違反の内容
中国産生鮮スナップエンドウ	ジニコナゾール 0.09ppm 検出（基準値：0.01ppm）
タイ産生鮮オクラ	ピリダベン 0.08ppm 検出（基準値：0.01ppm）

(3) 中央卸売市場との連携事業

市場で定期的に開催されている部会などに出席し、食の安全に関する情報を提供し、市場内の事業者との意見交換を行いました。

会議名	主な内容
中央市場運営協議会水産部会	腸炎ビブリオ等の夏期の食中毒予防対策

9 一斉監視の実施

(1) 夏期食品一斉監視

夏期に多発するカンピロバクターやサルモネラ等による食中毒や食品事故を未然に防止するため、7月～8月の2か月間「夏期食品一斉監視」を行い、実施結果を本市ホームページで公表しました。

ア 立入検査

食品関係施設に対する立入検査を 7,791 施設について実施し、食品表示や施設基準等の違反を 35 件発見しました。これらの施設に対しては、文書による改善指導等を行うなど、再発防止のための措置を講じ、改善を図りました。

イ 食品検査

市内で生産、製造又は販売された食品 161 検体について、食中毒細菌等の微生物、食品添加物、残留農薬等を検査した結果、違反はありませんでした。また、生菌数が多い、大腸菌群や腸炎ビブリオが検出される等、衛生状態が不良と判定されたものが 12 検体ありました。不良が発見された施設に対しては、食品の取扱いに関する指導を行い、改善を確認しました。

(2) ノロウイルス食中毒防止一斉監視及び年末食品一斉監視

ノロウイルス食中毒の予防対策の強化を目的に、11月～12月の2か月間、「ノロウイルス食中毒防止一斉監視」を行いました。また、12月には、食品の衛生的な取扱い及び適正表示の実施について、監視を強化し、食品衛生の向上を図ることを目的に、「年末食品一斉監視」を実施しました。

ア 立入検査

食品関係施設に対する立入検査を5,770施設について実施し、食品表示や施設基準等の違反を18件発見しました。これらの施設に対しては、文書による改善指導等を行うなど、再発防止のための措置を講じ、改善を図りました。

イ 食品検査

市内で生産、製造又は販売された食品204検体について、食中毒細菌等の微生物、食品添加物、残留農薬等を検査した結果、違反はありませんでした。

10 残留農薬等の対策

国内外の農畜水産物やその加工品について残留農薬等を検査しました。特に、市内の農産物については、生産者団体や市場、本市の農林水産部と連携して検査を実施しました。

(1) 残留農薬（再掲）

主に、農産物、輸入冷凍食品など74品を検査しましたが、基準値を超えて残留するものはありませんでした。

区分	農産物	畜産物	冷凍食品	合計
国産品	53	13	0	66
輸入品	4	0	4	8
合計	57	13	4	74

(2) 動物用医薬品（再掲）

食肉、鶏卵、鮮魚等の20検体を検査しましたが、基準値を超えたものはありませんでした。

(3) 動物用医薬品（抗生物質のスクリーニング検査）（再掲）

食肉、鶏卵、鮮魚等17品を検査しましたが、全て陰性でした。

(4) 放射性物質（再掲）

農産物12検体について、放射性物質の検査を行い、基準値を超えたものはありませんでした。

11 食中毒等健康被害事案の発生状況

(1) 平成28年の食中毒発生状況

平成28年の食中毒事件数は17件、患者数は86人でした。前年と比較し、事件数は30件、患者数は361人減少しました。

(2) 平成28年の食中毒患者数別、原因物質別食中毒発生状況

()内は平成27年(前年)の値

区分		事件数	患者数	
患者数別発生状況	患者1人の散発食中毒	10 (36)	10 (36)	
	患者2人以上の集団食中毒	7 (11)	76 (411)	
病因物質別発生状況	細菌	カンピロバクター	11 (40)	19 (52)
		サルモネラ	0 (0)	0 (0)
		セレウス菌	1 (0)	9 (0)
		その他細菌(※)	0 (1)	0 (3)
	ノロウイルス	2 (3)	45 (368)	
	寄生虫(アニサキス)	0 (1)	0 (1)	
	化学物質(ヒスタミン)	0 (1)	0 (21)	
	植物性自然毒(フグ毒)	2 (1)	3 (2)	
不明	1 (0)	10 (0)		
総数		17 (47)	86 (447)	

※カンピロバクターとサルモネラによる食中毒

(3) 食中毒原因施設への対応

医師等からの食中毒の届出・通報に基づき、疫学調査(患者の喫食状況、症状、喫食施設及び食品等の調査)を行って原因施設を特定し、営業施設が原因となった食中毒事件について、安全が確保されるまでの間、営業を禁止し、被害の拡大防止を図りました(ノロウイルス2件、カンピロバクター2件、セレウス菌1件、原因物質不明1件:計6件(平成28年1月から平成28年12月まで))。

また、原因施設に対しては、食材の廃棄、施設の消毒、従事者の検便、衛生教育等を指示するとともに、食中毒の原因を分析し、食中毒の再発防止策を講じるとともに、予防方法をホームページやEメールを通じて市民や事業者に情報提供しました。

(4) 食中毒などの公表

食中毒のうち、営業施設を原因とする食中毒、家庭で発生したフグ毒及び植物性自然毒を原因とする食中毒については、同様の食中毒の発生防止、被害の拡大防止及び未知の患者を含む全ての患者に受診勧奨することを目的に、報道機関を通じて事件の概要を公表しました。

IV-I 自主衛生管理の促進

1 事業者の自主衛生管理の促進

(1) 講習会の実施

区分	内容	回数
食品事業者の責務の周知	経常的な監視指導や講習会を実施し、食品の安全を確保するための知識・技術の習得や自主検査の実施を指導	講習会：69回 受講者数：2,217名
食品衛生責任者講習会（※）の実施	営業施設に設置が義務付けられている食品衛生責任者の養成講習会を実施	養成講習会：20回 受講者数：1,675名
	営業許可の更新時（5～6年）に、店舗の食品衛生責任者が最新の衛生知識を習得するための講習会を実施	実務講習会：17回 受講者数：1,167名

※ 一般社団法人広島市食品衛生協会の開催する講習会を、「食品衛生責任者養成講習会」及び「食品衛生責任者実務講習会」として市長が指定・認定し、食品衛生責任者の養成を行いました。

(2) 食品衛生責任者の設置

食品営業施設において義務付けられている食品衛生責任者の設置について指導を行いました。

年度	平成28年度末	平成27年度末
食品衛生責任者設置率	94,0%	95,1%

(3) 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るため、食品衛生の向上に功績のあった方や、衛生管理が優秀で他の模範となる食品営業施設を表彰しました。

区分	食品衛生功労者	食品衛生優良施設
市長表彰	5名	5施設
保健所長表彰	5名	10施設

2 食品衛生協会等との連携

団体名	目的	内容
一般社団法人広島市食品衛生協会	食品衛生指導員への支援	・研修会、勉強会の講師派遣
	食品検査センター事業の促進	・食品取扱施設へ製品等の細菌検査や検便等の科学的データに基づく衛生管理を指導等
	協会運営への協力	・支所会議参加 ・本部会議参加
	啓発事業への協力	・食中毒防止キャンペーン ・合同監視
広島市生活衛生推進員事務局	会議、研修、市民へ食の安全に関する情報の発信や意見交換会の実施を支援	・会議参加 ・啓発イベント協力 ・研修会、講演会

IV-II HACCPに基づいた自主衛生管理の推進

1 HACCP導入講習会の実施

平成28年5月26日に食品製造業者へのHACCP導入推進及び販売業者等への認知度向上を目的として、HACCP導入講習会を開催しました（参加数：113施設、162名）。

2 事業者へのHACCP導入の支援

HACCP導入に積極的な市内の食品製造業者3社(ソース類製造業者、魚肉練り製品製造業者、あん類製造業者)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、HACCP導入の支援を行いました。

3 HACCPの認知度の向上

各種講習会や監視指導時に国が作成したリーフレットなどを利用して、消費者や流通販売業者に対してHACCP普及啓発を行い、認知度向上を図りました。

4 国や関係自治体との連携

国が開催する中国四国地区HACCP地方連絡協議会に参加し、国や地方自治体と意見交換などを行いました(平成28年11月2日開催)。

V 監視指導体制の整備と連携の確保

1 庁内の連携

食品安全対策などが効果的に行えるように庁内の食に関わる関係部局の連携を図りました。

区分	関係機関	内容
食の安心・安全ネットワーク会議	市民局、経済観光局、教育委員会等の庁内19関係課	庁内LANによる食の安全情報を発信
市内農産物の検査	農林水産部	市内産農作物の残留農薬検査について連携
貝毒対策	農林水産部	広島海域のかき、アサリ、ムラサキイガイの麻痺性・下痢性貝毒検査について連携

2 国や関係自治体、関係機関との連携

(1) 会議、意見交換会による連携

広域に流通する食品の安全性を確保するため、厚生労働省や全国自治体との連絡会議に積極的に参加し、意見交換や情報共有に努めました。

連携先	内容
厚生労働省との連携	<ul style="list-style-type: none"> 輸入食品の衛生確保のため、広域流通食品を検査指導 全国食品衛生関係主管課長連絡協議会、全国食品衛生主管課長会議等の会議に参加
中国四国厚生局との連携	<ul style="list-style-type: none"> 総合衛生管理製造過程承認施設、対米対EU輸出水産食品加工施設の査察に同行
県内自治体との連携 (広島県、福山市、呉市)	<ul style="list-style-type: none"> 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等の会議に参加
全国の関係自治体との情報交換・連携	<ul style="list-style-type: none"> 二十一大都市食品衛生主管課長会議、中国地区生活衛生主管課長会議等の会議に参加

(2) 経常業務での連携

食中毒に関連した調査依頼や、広域に流通する食品の違反、不良等の発見や異物混入に対し、関係自治体と緊密に連携して関係業者への指導や違反食品の回収等を適切に行いました。

(3) 食品表示適正化推進月間行事

推進月間初日の12月1日には、市内のデパート・スーパー10店舗で販売食品表示の一斉監視を行いました。

VI リスクコミュニケーションの推進(情報提供と意見交換)

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

ア 食品安全情報センターでは、食中毒の発生状況や食中毒予防に関する情報等の食の安全に関する情報を収集・分析し、電子メール等により市民や業者に情報提供しました。

内容	配信数
電子メールによる情報提供	営業者向け：12回 市民向け：10回

イ 7月4日に広島県下全域に食中毒警報が発令（10月25日解除）されたため、本市ホームページ、電子メール等により市民や営業者に情報提供し、食中毒予防について注意喚起しました。

(2) 食品衛生知識の普及及び啓発

ア 市民や営業者を対象とした食品衛生に関する講習会では、食品衛生に関する情報を提供するとともに、食の安全・安心に関する意見交換を行いました。

区分	回数	受講者数	内容
講習会総計	94回 (消費者向け25回) (食品関係者向け69回)	3,462名 (消費者向け1,245名) (食品関係者向け2,217名)	食中毒予防 自主衛生管理等

イ 広報番組、食品衛生パネル展等を活用して、市民や営業者に対して食品衛生に関する知識の普及、啓発を行いました。

区分	回数又は期間
広報番組（テレビ）	2回
市広報紙（市民と市政）	2回
本庁舎広告塔懸垂幕の掲示（食中毒予防）	8月3日から8月17日まで
中央市場内における懸垂幕の掲示（食中毒予防）	7月4日から10月25日まで
市民球場「食中毒予防啓発」アナウンス等	7月4日から10月25日まで
食中毒予防パレード	8月1日
一日食品衛生監視員（安佐南区）	8月1日

2 市民や営業者との意見交換

(1) 意見交換会の開催

区分	出席者	内容
鶏卵ネットワーク会議	鶏卵取扱業者（7業者）、保健所	サルモネラ食中毒の発生状況、薬剤耐性菌、鳥インフルエンザ等について情報提供
生活衛生推進員との意見交換	生活衛生推進員、生活衛生推進員事務局、保健所	食品衛生に関する諸テーマ（食中毒予防、最近の食品をとりまく問題など）
食品安全モニター会議	食品安全委員会、地方自治体の食品安全担当者、食品安全モニターの方、一般の方	食品安全委員会委員による講義、いわゆる「健康食品」についての講義など

(2) 平成29年度食品衛生監視指導計画に対する意見募集

平成29年度の食品衛生監視指導計画の策定にあたり、平成29年2月1日から28日まで食品衛生監視指導計画の案を本市ホームページや保健所及び保健所分室で公表し、市民の皆様からのご意見を募集しました。

Ⅶ 担当職員の資質の向上

1 日常の業務における研修

新任者基礎研修、食中毒疫学研修などの職場内研修を行い、職員の資質向上を図りました。

2 研修会等への参加

区分	名称
学会	・日本食品微生物学会学術総会

研修会等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品安全行政講習会（厚生労働省主催） ・ 食鳥肉衛生技術研修会（厚生労働省主催） ・ 全国食品衛生監視員研修会 ・ 都道府県等食品表示法担当者研修会 ・ HACCP指導者養成研修会 ・ 食中毒疫学研修会
研究発表	<ul style="list-style-type: none"> ・ 広島県・市合同食品衛生監視員等業績発表会 ・ 中国地区公衆衛生学会

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、食品流通の広域化等に適切に対応するため、食品衛生の諸課題に関する調査研究を行い、研修会や学会などで発表しました（発表演題数：計19題）。

【主な調査研究内容】

- ・ 結婚式場で提供されていた低温調理肉の加熱条件の検証と衛生確保の検討
- ・ 修学旅行での食中毒発生時における対応について
- ・ 平成27年に医療機関から届出のあったカンピロバクター患者に関するまとめ

平成28年度呉市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果（概要）

第1 監視指導の範囲

呉市内

第2 監視指導の期間

平成28年4月1日から平成29年3月31日までの1年間

第3 実施体制

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 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

* 平成25年度から食品の試験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。

第4 関係機関との連携

食中毒など食品衛生上の危害防止対策、安全・安心できる食品の製造・流通を図るため、各種連絡協議会・研修会に参加し、国や広島県、広島市、福山市等との情報共有、意見交換を行った。

また、食中毒や違反食品等の関連調査等の対応は関係機関と相互協力しながら実施し、食品表示に係る監視・指導については、旧JAS法等所管関係機関と連携して実施した。

第5 監視指導結果

1 年間立入検査件数

計画件数	立入総件数	達成率	改善勧告等(件)	行政処分(件)
5,000	4,940	98.8%	1	3

- ・食品取扱い施設のうち、食中毒等危害発生の可能性が高い施設を重点的に監視指導した。また、夏期及び冬期には、集中・一斉監視等を実施し、食品事故や違反の未然防止を図った。なお、平成28年度は、食中毒原因施設(2施設)に対して営業(業務)禁止、収去検査で違反のあった施設に対して営業の一部禁止(次項に再掲)の行政処分の措置を行った。また、改善勧告は、管理運営が不適であった弁当製造施設に対して行った。

2 年間収去検査等実施件数(実施検体数として計上。下段の括弧内は輸入食品の内数)

計画件数	実施件数	達成率	文書等指導件数	違反件数
600 (30)	461 (53)	76.8% (177%)	27 (0)	1 (0)

・ 市内において製造・流通している食品等の安全性の確認と安心を確保するため、食品中の微生物、食品添加物、農作物等中の残留農薬等について収去(行政)検査を実施した。

なお、結果不適の施設(魚肉練り製品製造業:1施設)に対して不適事項の改善が見られるまで営業の一部禁止を行った。(前項の再掲)

また、結果不良の施設に対しては立入調査を行うとともに、指導書による現場指導を実施した。

3 一斉監視(年間立入検査及び収去検査実施件数より期間分を再掲)

(1) 夏期食品一斉監視(H28.7.1~8.31)

区分	実施件数	文書等指導件数	行政処分
立入検査	915(558)	5(0)	0(0)
区分	実施件数	文書等指導件数	違反件数
収去検査	60	0	0

※ ()内は、監視に係る件数のうち、表示指導に係る件数を対象とした件数の内数。

・ 夏期に多発する食中毒等の食品による事故の未然防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図る見地から、食品取扱い施設に対して夏期一斉立入監視を実施した。

(2) 年末食品一斉監視(H28.11.1~12.31)

区分	実施件数	文書等指導件数	行政処分
立入検査	779(643)	2(1)	1(0)
区分	実施件数	文書等指導件数	違反件数
収去検査	55	0	0

※ ()内は、監視に係る件数のうち、表示指導に係る件数を対象とした件数の内数。

・ 年末における食中毒等の未然防止及び多種類の食品が大量に流通することから、食品等の表示の信頼性の確保を図る見地から、食品取扱い施設に対して年末一斉立入監視を実施した。

(3) 食中毒予防月間一斉監視(H28.7.1~8.31)

① 食品関連施設における食中毒防止の監視指導

・ 夏期食品一斉監視の施設立入に合わせ、食品取扱い業者への食中毒予防に対する意識高揚と啓発をはかるため、ポスターやチラシ等の配布を実施した。(実施件数:夏期一斉結果参照)

② 食品衛生月間行事(街頭啓発活動 H28.7.23)

・ 市民等への啓発活動の一環として、呉市食品衛生協会と連携し、市内中心部等で食中毒防止決起集会及びチラシ配布を実施した。(配布総数:1,600部)

場 所 : 呉駅前, れんがどおり, 広商店街

参加者 : 食品衛生指導員, 食品企業役員及び呉市食品衛生協会並びに行政関係者(参加者 合計 約60名参加)

③ 食中毒予防に係る啓発事業

・ 月間行事の一つとして、市民及び食品取扱い業者に対して、食中毒予防に関する講習会を開催した。(平成28年7月, 8月 実施 10回, 受講者数:491名)

(4) 食品表示適正化推進月間一斉監視(H28.12)

① 適正食品表示に係る監視指導

- ・ 年末食品一斉監視の施設立入に合わせ、市内で製造・販売されている食品について、表示の確認を実施した。また大型量販店においては、旧JAS法及び健康増進法を所管する関係部課と連携して立入を実施した。(実施件数等;年末一斉結果参照)

② 適正食品表示に係る啓発事業

- ・ 市民及び食品取扱い業者に対して、食品の適正表示に関する講習会を開催した。(実施5回, 受講者数:153名)

第6 重点監視指導項目

次表の食品等について、指導要綱等により重点的に監視指導を実施した。その他、成分規格のある食品については、収去検査で適合を確認した。

特に冬期において、ノロウイルスによる大規模な集団食中毒事件が全国的に多発していることから、給食調理場など大量調理施設の監視指導を強化した。

食品群	指導要綱等	指導内容
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) 平成26年度「広島かき」重点指導方針	かき作業場に対して、講習会を実施し、収去検査等により、成分規格適合を確認した。
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)	生食用食肉に関する規制について、その周知徹底を図った。
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)	フグ・かき取扱施設、宴会場に対して、食中毒予防の指導を行い、食中毒防止対策の強化を図った。
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)	給食施設の一斉点検等を行い、給食施設での衛生管理及び取扱いを指導した。また、大型仕出し、弁当施設についても給食施設に準じて指導した。
広域流通食品	食品等事業者に対する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に対して適宜、農林部局と合同で立入調査を行い、書類等の確認を行って適正表示等を指導した。

第7 食中毒等健康被害発生時の対応

呉市内における食中毒の発生状況(原因施設等が呉市外に所在する場合を除く。)

区分		発生件数	有症者数	死者数
食中毒 発生件数	H26年度	4(2)	54(2)	0(0)
	H27年度	2(2)	4(4)	0(0)
	H28年度	3(1)	65(1)	0(0)

※ () 内は、食中毒発生件数のうち、有症者数が5名以下の散發食中毒の内数

- ・ 食中毒発生時には、「呉市食中毒対策要綱」に基づき、迅速かつ的確な調査を行い、原因究明を行うとともに、原因施設に対して、事件の拡大防止・再発防止対策を実施した。

第8 食品等事業者の自主的衛生管理の推進

1 食品衛生講習会の開催

講習対象者	食品取扱い者	一般市民等	合計
実施回数(回)	45	18	63
参加人数(人)	1,515	1,093	2,608

- 食品取扱い業者及び市民等に対して、食品衛生の向上を図る事業として各種衛生講習会を保健所の主催あるいは依頼により実施した。

2 「広島県食品自主衛生管理認証制度」の活用

- 食品取扱い業者の自主的な衛生管理の推進と市民の食生活の安全・安心の確保を目的として、広島県において施行されている制度について、立入指導の際にその周知と普及に努めた。

呉市での認証施設数(平成28年度末現在)

業種	認証施設数	業種	認証施設数
かき作業場(2類)	3	みそ製造業	1

【参考】広島県認証対象業種:21業態, 県内88施設が認証されている。(平成28年度末現在)

菓子製造業(パン), かき作業場2類, 菓子製造業(和生菓子), 菓子製造業(洋生菓子), 菓子製造業(その他の菓子), 弁当・そうざい製造業(配送・卸売り), 煮豆・佃煮製造業, 加工のり製造業, 鶏卵選別包装施設, 弁当・そうざい製造業(店頭売り), ソース類製造業(ウスターソース類), 食酢・加工酢製造業, みそ製造業, めん類製造業, ソース類製造業(その他のソース類), ふりかけ類製造業, 漬物製造業, かき加工(冷凍)製造業, 食品販売業, 食肉販売業, 魚介類販売業

3 HACCP※承認施設等の指導・育成

- ※ HACCPとは、食品の製造において発生しうる危害を分析し、その重要な行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障しようとする衛生管理手法

呉市でのHACCP承認施設(厚生労働省の定期的な査察を受ける施設・平成28年度末現在)

施設数	監視回数
1	4

- 対米輸出水産食品(ゆでだこ)の製造業者への立入、監視を実施し、適正な衛生管理の実施を確認した。

4 アイスクリーム類の成分規格の自主管理

アイスクリーム類製造業及び飲食店営業で製造したアイスクリーム類について、期間を定めて自主検査を指導し、自主管理を推進した。

第9 関係者相互の情報交換及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施

1 市民への情報提供

(1) 監視指導計画の公表

平成28年度監視指導計画は、計画(案)作成後、呉市ホームページ(生活衛生課)、各支所において、意見募集し、平成28年3月末までに、呉市ホームページ(生活衛生課)への掲載により公表した。

(2) 監視指導計画の実施状況の公表

前年度の監視指導計画実施結果は、呉市ホームページ(生活衛生課)に毎年6月末までに公表した。

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

下記の方法等により、食品衛生に関する各種情報を提供した。

(1) 食品の安全に関する情報等提供

提供方法 : 呉市ホームページ(生活衛生課)、市政だより等を通じた情報提供

提供内容 : 食中毒予防、食品の安全に関する資料等

(2) 消費者教育等（食中毒予防、食品表示講習会等の実施）

・ 市民等からの依頼・要望等を受け、現地に出向いて、食品衛生の向上について講習会を実施した。(実施回数、参加者数:食品衛生講習会の開催を参照)

(3) こども手洗い教室等のための試薬貸出事業（利用状況:9施設、466名）

3 リスクコミュニケーションの実施

消費者、事業者、行政担当者などの食品に関係する者が、それぞれの立場からの意見や情報を交換する場を設け、相互理解を進めることを目的として「リスクコミュニケーション」を2回開催した。

【第1回目】

実施日 : 平成28年12月13, 14日 広島県立呉三津田高校

参加者 : 学校教職員及び生徒423名, 保健所職員4名

テーマ : 「ジュニア食品安全ゼミナール」

内容 : 参加体験型学習

【第2回目】

実施日 : 平成29年3月8日(水) 呉市広市民センター

参加者 : 消費者団体2名, 食品等事業者4名, 食品行政担当者3名

テーマ : 今後の「食品に関するリスクコミュニケーション」のテーマについて

内容 : 消費者からの要望等と意見交換会

第10 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

1 食品衛生監視員等の資質向上等

保健所に在籍する食品衛生監視員等の資質向上や情報交換等により連携を深めること等を目的として、広島県や厚生労働省等が開催する研修会や会議に積極的に参加した。

2 食品衛生責任者等自主管理を担う者の育成(呉市食品衛生協会と共催)

・食品衛生責任者「養成」講習会の開催

開催回数	受講人数
4	165

*食品営業施設等の自主衛生管理を推進するために設置が義務付けられている「食品衛生責任者」を養成するための講習会を開催した。(講師：食品衛生監視員等)

・食品衛生責任者「実務」講習会(再講習制度)の開催

開催回数	受講人数
4	105

*すでに食品営業施設等に配置されている「食品衛生責任者」に対して、最新の衛生知識や情報を提供することを目的とした講習会を開催した。(講師：食品衛生監視員等)

・食品衛生推進員(食品衛生指導員)研修会の開催

開催回数	受講人数(のべ)
4	182

*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呉市が委嘱した食品衛生推進員(食品衛生協会に所属する食品衛生指導員)の資質向上を目的として講習会を開催した。(講師：食品衛生監視員等)

2016年度福山市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

福山市保健所

I 食品関係施設への立入検査に関する事項

1 年間の監視状況

「2016年度福山市食品衛生監視指導計画」で、食品関係施設等の衛生状態、使用原材料、製品のリスク等を考慮して、施設毎に目標監視件数を設定し、監視指導を実施しました。

監視の結果、主に施設の衛生管理、設備の不備等について指導を行いました。

また、行政処分は6件でした。(食中毒5件、規格基準違反1件)

区分	施設数	目標監視件数	監視件数	監視率	指導件数	行政処分
合計	13,051 施設	9,400 件	9,274 件	98.7%	484 件	6 件

※ 施設数は2016年(平成28年)3月31日現在

2 各種一斉監視等結果

(1) 国の通知に基づくもの

夏期に多発する食中毒等食品による事故を未然に防止するため、「食品、食品添加物等の夏期一斉監視」を実施しました。

また、年末年始は多種類の食品が広域的かつ大量に流通することに伴い、食中毒等食品による事故を未然に防止するため、「食品、食品添加物等の年末一斉監視」を実施しました。また、監視結果の概要を本市ホームページで公表しました。

区分	実施期間	監視件数	指導件数
食品、食品添加物等の夏期一斉監視	7/1~8/19	2,124 件	192 件
食品、食品添加物等の年末一斉監視	12/1~12/28	1,403 件	96 件

※ 監視件数等はのべ数

(2) 県の制度に基づくもの

ア 食中毒予防月間(7~8月)

食中毒の発生しやすい時期である7月、8月を「食中毒予防月間」とし、食中毒予防の普及啓発、食品関係施設への監視指導を実施しました。

区分	監視件数	指導件数
食中毒予防月間	2,490 件	200 件

※ 監視件数等はのべ数



イ 広島県食品表示適正化推進月間（12月）

さまざまな食品が集中して流通する12月を「広島県食品表示適正化推進月間」とし、食品表示法等を所管する関係機関が連携し、食品表示の監視指導を実施しました。

区分	監視件数	指導件数（表示）
食品表示適正化推進月間	1,403 施設	41 件

(3) その他

ア. 各種行事に併せた監視

福山ばら祭の出店施設や敬老会、修学旅行での利用施設等に対し、集中的に監視を実施しました。

イ 製造者等に対するHACCP導入の推進

製造者及び加工者に対して、HACCPによる工程管理の推進に向け、必要な助言や指導を行いました。

II 食品等の収去検査等に関する事項

1 食品収去検査

食品製造施設や販売店等における製造品や販売中の食品等の収去検査を実施しました。不適となった1件について、営業者に対して指導等を行いました。

区分	目標件数	検査件数	実施率	不適件数
合計	930 件	944 件	101.5%	1 件

2 と畜場における食肉検査

区分	牛
合計	10,228 頭

注：BSEスクリーニング検査 1,601 頭実施
(BSE 検査対象は 48 か月齢超の牛のみ)
結果は全頭陰性でした。

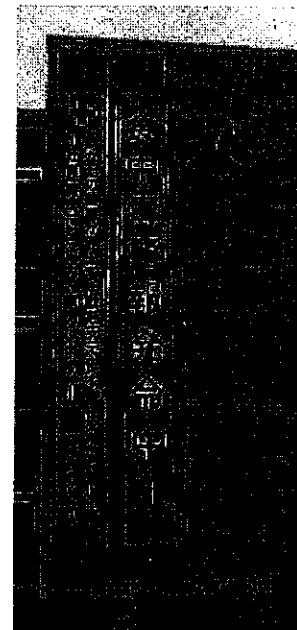
III 食中毒発生に関する事項

1 食中毒発生状況

2016年（平成28年）1月から12月の1年間で、市内で3件の食中毒が発生しました。

発生件数	有症者数	死者数
3 件	35 人	0 人

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、事故の拡大を防止しその原因究明等を行うとともに、市民への注意啓発を行いました。



IV 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 講習会等実施状況

食品等事業者や一般消費者等に対して、食中毒予防を中心とした講習会等を実施しました。

区分	回数	参加人数
食品等事業者等	88回	4,270人

V 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 市民への情報及び意見交換の実施

ア 監視指導計画の公表

2016年度監視指導計画の策定にあたっては、市ホームページへの掲載、保健所及び各支所等へ閲覧窓口を設置し、市民から意見の募集を行い、策定後の公表も行いました。

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

食品の安全に関する情報及び家庭における食中毒予防対策について、市ホームページ、広報ふくやま、講習会等を通じて情報提供を行いました。

自主回収に関する情報を広く市民に周知するため、随時、ホームページで掲載を行いました。

VI 食品衛生に係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向上

厚生労働省主催の食品安全行政講習会、全国食品衛生監視員研修会等、各種研修会へ出席しました。

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

弁当・そうざい製造業者、食品等事業者等を対象とした食品衛生講習会、HACCP講習会等、各種講習会を実施しました。