

令和6年度食品衛生監視指導計画の概要 (案)

広島県・・・1～2ページ

広島市・・・3～18ページ

呉市・・・・・・・・19ページ

福山市・・・20～25ページ

令和6年度広島県食品衛生監視指導計画の概要（案）

- ◇ 食品衛生法及び「食品の安全に関する基本方針及び推進プラン」に基づき、令和6年度に実施する食品衛生の監視指導に係る実施計画を定めるものです。
- ◇ 保健所等は、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に対し、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を行います。
- ◇ 食品衛生監視指導時にHACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認するとともに、HACCPに特化した講習会を開催すること等により、HACCPに沿った衛生管理の定着を図ります。

適用範囲：広島県（保健所設置市である広島市、呉市、福山市を除く。）

実施期間：令和6年4月1日～令和7年3月31日

● 国及び他の都道府県市との連携

- ◇ 食中毒事案や違反食品事案の発生時には、必要に応じて関係自治体、厚生労働省及び消費者庁等の関係機関と連携して迅速に対応します。また、広域連携協議会により平常時から関係機関と連携を図るとともに、複数の都道府県等が関係する食中毒事案発生時には適切に情報共有し、連携して被害の拡大防止を図ります。

● 関係部局、保健所設置市等と連携した食品の安全対策を推進

- ◇ 食品安全対策行政連絡会議等を開催し、生産から消費に至る食品の安全確保対策を推進します。
- ◇ 食品表示対策連絡会等において関係機関の連携を図るとともに、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、関係機関合同で立入調査を行います。

● 重点的・効果的な施設の監視指導を実施

- ◇ 原材料・製品のリスク等を考慮し施設毎に立入目標回数を設定します。

年間立入目標延べ件数	19,000件
------------	---------

- ◇ 時期、立入対象施設、監視項目を定め一斉監視を実施します。

夏期食品一斉監視（7月～8月）	年末食品一斉監視（12月1日～31日）
夏の食中毒予防期間（6月～9月）	ノロウイルス食中毒予防期間（11月～1月）
食品衛生機動班による重点監視（年12回程度）	食品表示適正化推進月間一斉監視（12月）

- ◇ 本県の特産である「生かき」の取扱施設、食肉等の取扱施設、集団給食施設及び広域流通食品製造施設、ふぐ処理施設等に対し重点的に監視指導を行います。

● 食品等の試験検査を実施

- ◇ 食品等による事故防止及び違反食品排除のため、効果的な試験検査を実施します。
- ◇ 県内に流通する輸入食品の試験検査を実施します。

年間試験検査目標件数	3,400検体（うち輸入食品240検体）
------------	----------------------

● 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ます。
- ◇ 指定成分等を含む食品等による健康被害の発生時には、関係者と連携して対応し、厚生労働大臣への報告を行います。

● **食品等事業者自らが実施する衛生管理を推進**

- ◇ 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並びに食品衛生管理者及び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ります。
- ◇ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理基準に合致した施設を認証する食品自主衛生管理認証制度を推進します。
- ◇ また、食品事業者等を対象としたHACCP講習会を開催し、HACCPに沿った衛生管理のさらなる定着を推進します。
- ◇ 食品製造業者及び加工業者に対して、消費者の問合せに応じる担当者及び連絡先の明確化を徹底するとともに、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等を定めた緊急時の対応マニュアルの作成を指導します。
- ◇ 器具又は容器包装に係る食品等事業者が、一般的衛生管理及び法に基づく製造管理基準に沿った衛生管理を適切に実施できるよう、意識向上を図ります。

● **食品の安全に関する情報提供と意見交換の推進**

- ◇ 食品安全推進協議会等の開催を通じて消費者、事業者、生産者等の意見交換と相互理解を進めるとともに、食品の安全に関する事項について積極的に情報提供します。

令和6年度 広島市食品衛生監視指導計画（素案）

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	令和6年度の主な取組	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	試験検査体制の整備	2
3	市役所内の連携	2
4	厚生労働省、消費者庁、都道府県等、関係機関との連携	3
III	効果的・効率的な監視指導の実施	3
1	監視指導項目	3
2	施設の立入検査	4
3	食品等の試験検査	5
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	6
7	一斉監視	6
8	危機発生時の対応	6
9	HACCP※に沿った衛生管理	7
IV	自主衛生管理の促進	7
1	食品等事業者の自主衛生管理の促進	7
2	関係団体との連携	8
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）	8
1	食の安全・安心に関する情報の発信	8
2	市民や食品等事業者との意見の交換	9
VI	担当職員の資質の向上	9
1	日常の業務における研修	9
2	研修会への参加	9
3	食品衛生に関する調査研究	10

用語説明	11
------	----

（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、「監視指導體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、食品等の生産、製造、流通等の状況や食中毒、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定めたものです。この計画に基づいた取組を行うことで、市民の食の安全・安心の確保を図ります。

2 実施期間

令和6年4月1日～令和7年3月31日

3 令和6年度の主な取組

(1) 食中毒予防対策

感染力が非常に強いノロウイルスと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、市内の食品等事業者に対して食中毒予防に関する講習会を開催するとともに、施設の立入検査時に食中毒予防に関するリーフレットを配布し、従事者の健康管理、食肉の十分な加熱などを指導します。

(2) HACCP^{*}に沿った衛生管理

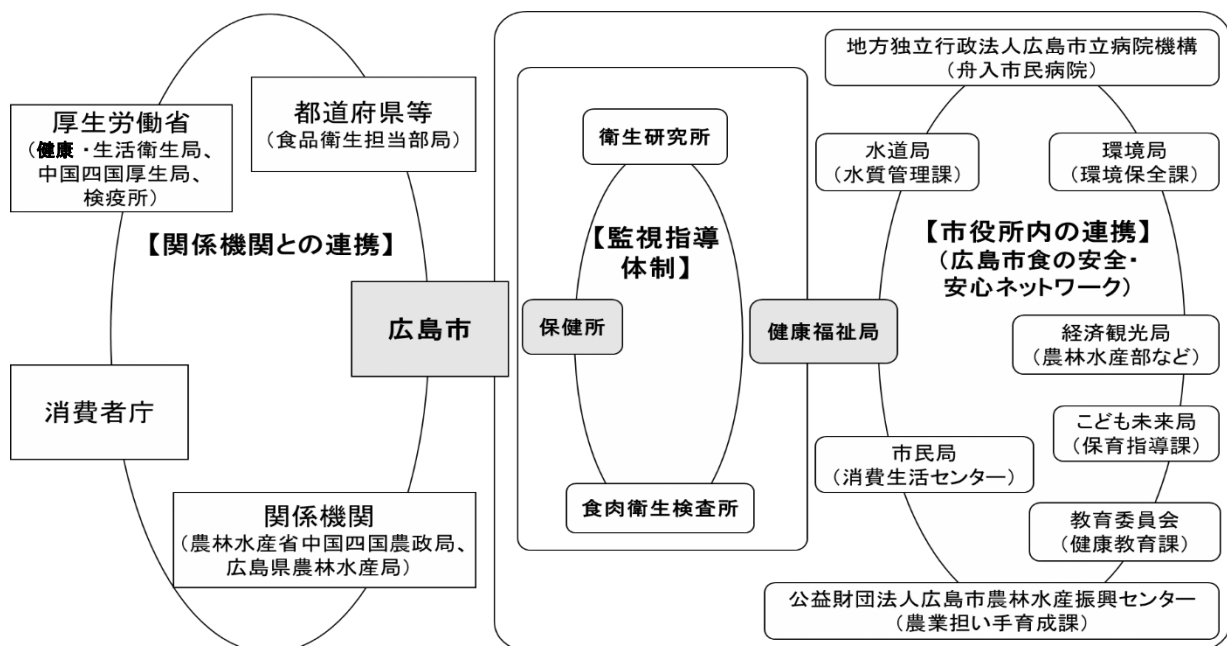
食品等事業者にHACCP^{*}に沿った衛生管理の定着を図るため、施設への助言・指導、講習会の開催を行うとともに、HACCP^{*}の導入状況を確認します。

(3) 食の安全・安心に関する情報の発信

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

II 監視指導體制の整備と連携の確保

効果的・効率的な監視指導を行うため、監視指導體制を整備するとともに、市役所内の連携と厚生労働省、消費者庁などとの連携を確保します。



1 監視指導体制

以下の実施体制を整備するとともに、食品衛生監視員^{*}などの人員を確保します。

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		主な業務
保健所	食品保健課 (分室を含む)	食品衛生施策の企画立案・調整、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、広島市食品安全情報センターの運営、食の安全・安心の確保に関する情報発信など
	食品指導課	食品衛生に関する監視指導、食品衛生関係施設（飲食店・販売店、食品製造施設、病院や診療所等の給食施設、かきを処理する施設、広島市中央卸売市場など）の許認可、自主衛生管理の促進、食中毒・違反食品等に関する調査・原因究明・再発防止指導など
	環境衛生課	井戸水などの飲用水の衛生対策、病院や診療所の給食施設の監視指導、食品等の試験検査の信頼性確保のための内部点検など
食肉衛生検査所	と畜場の設置許可、自主衛生管理の促進、牛・豚などのと畜検査	
衛生研究所	食品等の試験検査（微生物、食品添加物、残留農薬 [*] など）、調査研究	

2 試験検査体制の整備

食品等の試験検査を行う食肉衛生検査所と衛生研究所は、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調査の受検により、試験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 厚生労働省、消費者庁、都道府県等、関係機関との連携

複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒の調査や広域流通食品等と輸入食品の効果的・効率的な監視指導を実施するため、厚生労働省、消費者庁、都道府県等、関係機関との連携を確保します。

連携先	主な内容
厚生労働省 (健康・生活衛生局、中国四国厚生局、検疫所)	<ul style="list-style-type: none"> ・広域連携協議会その他会議での意見交換や情報共有 ・大規模食中毒の発生時の情報共有 ・米向け・EU向け輸出水産食品加工施設の監視指導 ・広域流通食品等と輸入食品の監視指導 など
消費者庁	<ul style="list-style-type: none"> ・広域流通食品等に関する違反情報の共有 など
都道府県等	<ul style="list-style-type: none"> ・広域連携協議会その他会議での意見交換や情報共有 ・食中毒関連調査 ・広域流通食品等と輸入食品の監視指導 など
広島県内 (広島県、福山市、呉市)	<ul style="list-style-type: none"> ・一斉監視(広島県食中毒予防月間、広島県食品表示適正化推進月間)
関係機関 (農林水産省中国四国農政局、広島県農林水産局など)	<ul style="list-style-type: none"> ・食品表示に関する違反情報の共有 など

Ⅲ 効果的・効率的な監視指導の実施

食品等事業者が安全な食品等を供給しているか否かを確認するため、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、市内の食品等事業者と市内に流通する食品等に対する効果的・効率的な監視指導を行います。

また、食品表示法^{*}に基づき、消費期限、アレルギー^{*}などの食品表示についても、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
衛生管理計画の作成等及び遵守	【一般衛生管理】 <ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生責任者[*]等の選任 ・施設の衛生管理 ・設備等の衛生管理 ・使用水等の管理 ・ねずみ及び昆虫対策 <ul style="list-style-type: none"> ・廃棄物及び排水の取扱い ・食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理 ・検食の実施 等
	【HACCP[*]に基づく衛生管理】 <ul style="list-style-type: none"> ・危害要因の分析 ・重要管理点の決定 ・管理基準の設定 ・モニタリング方法の設定 <ul style="list-style-type: none"> ・改善措置の設定 ・検証方法の設定 ・記録の作成 【HACCP[*]の考え方を取り入れた衛生管理】 <ul style="list-style-type: none"> ・厚生労働省が内容を確認した手引書に則った衛生管理

(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"> ・と畜場における衛生的な取扱い ・食鳥処理場、食肉処理施設における衛生的な取扱い ・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 ・いわゆる低温調理肉の調理施設における十分な加熱調理 ・販売施設における温度管理と衛生的な取扱い
乳・乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・販売施設における温度管理と衛生的な取扱い
魚介類 魚介類加工品 (生かきを除く)	<ul style="list-style-type: none"> ・ふぐの処理・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
生かき	<ul style="list-style-type: none"> ・かきを処理する施設における衛生的な取扱いと用途区分（「生食用」又は「加熱調理用」）や採取水域の適正表示 ・飲食店などにおける温度管理と用途区分に応じた提供、販売
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・果実の保存温度と衛生的な取扱い ・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 施設の立入検査

市内の食品等事業者の施設に対して、食品衛生監視員*が定期的に立入検査を行い、必要に応じて関係者から報告を求めます。

分類	回数/年	対象施設	
		調理・製造・加工施設	流通・販売施設
A	2回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・弁当調理施設のうち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 ・かきを処理する施設 	<ul style="list-style-type: none"> ・広島市中央卸売市場内施設 ・デパート、ショッピングモールなどの大規模小売店
B	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などの中規模小売店
C	1/6回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・上記以外の要許可施設等 	<ul style="list-style-type: none"> ・個人商店、コンビニエンスストアなどの小規模小売店
目標件数		15, 100件	

- 平成30年6月の食品衛生法改正により、令和3年6月から許可・届出業種が再編されました。目標件数は、再編前と再編後の両方の許可・届出業種を基に算定しています。

3 食品等の試験検査

市内に流通する食品等の試験検査を行い、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。

区分	検査項目	主な対象食品
食中毒予防対策	食中毒起因菌など	食肉、鮮魚介類、野生鳥獣肉、鶏卵など
	旧衛生規範、成分規格	弁当、そうざい、洋生菓子、生めん類、乳製品、食肉製品、冷凍食品、生かきなど
食品安全対策	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*	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	食品添加物、成分規格など	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）
目標検査件数	1, 350 検体	

- 令和3年6月1日付けで衛生規範は廃止されましたが、引き続き参考として衛生指導に活用します。

4 違反発見時の対応

施設の立入検査や食品等の試験検査により、食品等の規格又は基準*の違反、食品表示基準*の違反などを発見した場合は、違反の内容に応じて、当該食品等の廃棄、回収等の流通防止措置を速やかに講じるとともに、必要な再発防止措置を講じます。

また、広域流通食品等や輸入食品に関する違反については、厚生労働省、消費者庁、都道府県等と連携して対応し、違反の内容が他法令にも関する場合は、関係機関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

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、感染者が食品の調理に従事したことが原因と考えられる食中毒が多発していることから、食品等事業者に対して、流行期前にノロウイルス食中毒予防講習会を開催するとともに、年間を通して従事者の健康管理、手洗いの徹底、施設の清掃・消毒などを指導します。

(2) カンピロバクター食中毒予防対策

カンピロバクター食中毒は、年間を通して発生しており、少ない菌数の摂取でも発症することが知られています。

生や加熱不十分な食肉、食肉に触れた手や器具で汚染された食品などが主な原因であることから、年間を通して食肉の十分な加熱、食肉に触れた手や器具の洗浄・消毒などを指導します。

(3) アニサキス食中毒予防対策

近年、冷蔵・輸送技術の進歩に伴い、鮮魚の生食によるアニサキス食中毒が増加しています。アニサキス食中毒は、アニサキスの幼虫がサバ、アジ等に寄生し、人が喫食することで生じる食中毒です。食品等事業者や消費者に対して、注意喚起と十分な冷凍や目視確認による除去等の予防策を指導します。

(4) その他食中毒予防対策

腸管出血性大腸菌、ふぐ毒、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、仲卸店舗などに対する早朝監視を定期的に行い、ふぐ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、1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自主衛生管理を促進します。

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、厚生労働省や消費者庁が示す方針を考慮して、監視指導を重点的に行います。

(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、厚生労働省や消費者庁が示す方針を考慮して、監視指導を重点的に行います。

(3) 大規模イベントなどの衛生指導

イベントなどでは、事前に取り扱品目を確認し、衛生指導を行うとともに、フラワーフェスティバルなどの大規模イベントでは、開催期間中に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都道府県等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・行動状況などの調査、施設の立入調査、食品等の試験検査を行い、その食中毒の原因を究明します。原因施設を特定した場合は、営業禁止などの被害拡大防止措置を速やかに講じるとともに、必要な再発防止措置を講じます。

また、食品衛生上の危害の拡大を防止するため、報道機関や広島市ホームページで発生状況を公表します。

なお、大規模な食中毒（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) 指定成分等*を含む食品等による健康被害発生時の対応

指定成分等*を含む食品等を取り扱う営業者から当該食品等が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった場合は、必要に応じて医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者と連携し、厚生労働大臣への報告を行います。

(3) 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食品等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、その苦情の原因を究明し、改善指導を行います。

(4) 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、災害発生地域内の施設の監視指導、避難所の巡回指導、市民への啓発を行います。

9 HACCP*に沿った衛生管理

令和3年6月1日から原則、全ての食品等事業者にHACCP*に沿った衛生管理が義務化されました。

これにより、食品等事業者は、規模や業種等に応じて「HACCP*に基づく衛生管理」か「HACCP*の考え方を取り入れた衛生管理」のどちらかの衛生管理を実施しなければなりません。

区分	概要
HACCP*に基づく衛生管理	HACCP*の7原則を要件とした衛生管理を行う。 【HACCP*の7原則】 1 危害要因分析 2 重要管理点の決定 3 管理基準の設定 4 モニタリング方法の設定 5 改善方法の設定 6 検証方法の設定 7 記録の作成
HACCP*の考え方を取り入れた衛生管理	厚生労働省が内容を確認した「手引書」に則って衛生管理を行う。

HACCP*に沿った衛生管理の義務化に伴い、次の取組を行います。

(1) 導入状況の確認

HACCP*に沿った衛生管理の導入状況の確認については、定期的な立入検査や営業許可の更新等の機会を通じて、導入状況を確認します。

(2) 対象施設への指導・助言

HACCP*に関するリーフレットや「手引書」等を活用しながら、適切に実施するよう指導、助言します。

(3) HACCP*講習会の開催

「手引書」等を活用しながら、HACCP*に沿った衛生管理に関する講習会を開催します。

IV 自主衛生管理の促進

食品の安全性を確保するためには、食品等事業者が消費者に食品等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行うことが重要です。

このため、安全性の確保に関する知識・技術の習得、自主検査の実施、記録の作成・保存などの食品等事業者として取り組むべき事項を実施するように指導するとともに、市内の食品等事業者の自主的な衛生管理の向上のための取組を促進します。

1 食品等事業者の自主衛生管理の促進

(1) 食品衛生責任者^{*}の設置

食品衛生関係施設などは、製造、調理、販売等の衛生管理を行う食品衛生責任者^{*}の設置が義務付けられており、食品衛生責任者^{*}を設置していることを確認します。

(2) 食品衛生責任者^{*}に関する講習会の実施

食品衛生責任者^{*}を養成する講習会を開催するとともに、食品衛生関係施設の許認可の更新時期などに合わせて、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。

(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) その他関係団体との連携

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、関係団体を通して各食品等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。

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、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^{*}に関して市民や食品等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) 広島市食品安全情報センターによる情報発信

広島市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・安心の確保や食品等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。効果的に食中毒予防対策を行うことができるよう、広島市ホームページ上の「食中毒に関する情報」やメールマガジンにより、最新の情報を市民や食品等事業者に対して発信します。

(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) 食品リコール（自主回収）※情報の提供

リコール（自主回収）※が行われている食品については、国のシステムで一元的に管理され、公表されることから、広島市ホームページで厚生労働省等の該当ページを案内し、情報提供に努めます。

2 市民や食品等事業者との意見の交換

(1) 意見交換会の開催

市民や食品等事業者を対象とした講習会、食品等事業者や関係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100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

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。

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、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）」の8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、「アーモンド、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、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。</p> <p>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9作物（33品種）と、キモシン、αアミラーゼなどの食品添加物24種類（80品目）があります。（令和5年7月4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、G L P（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>
さ行	
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、病害虫や雑草の防除、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>
指定成分等	<p>食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を要する成分又は物のことをいいます。厚生労働大臣により、コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ、ブラックコホシュの4成分が指定されています。</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。</p> <p>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、食品衛生に関する監視指導、食品衛生関係施設の許認可、衛生教育など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>
食品等の規格又は基準	<p>食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が定めた食品、添加物などの成分、製造方法、保存方法、使用方法などの規格や基準です。</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</p>

	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。
食品表示法	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。
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	
ハイリスク食品提供施設	ふぐ処理施設、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。
H A C C P	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。 H A C C Pとは、Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析・重要管理点）の略称です。
ら行	
リコール（自主回収）	事業者が生産、製造、輸入、加工又は販売した食品等について、事業者が自ら食品衛生法等の違反や健康への悪影響のおそれに気づき、自らの判断で回収を決定、実施することです。
リスク管理	リスク評価の結果を考慮して、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。
-------	--

令和6年度 呉市食品衛生監視指導計画の概要（案）

基本方針

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。

違反等を発見した場合の対応

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。

監視指導計画の範囲及び期間

- 範囲…呉市内
- 期間…令和6年4月1日～令和7年3月31日まで

広域的な食中毒事案への対策強化

食品衛生法の一部改正により，平成31年4月に中国四国広域連携協議会が設置されたことを受け，相互に連携や協力を行いながら，広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等に努める。食中毒発生時には，「呉市食中毒対策要綱」に基づき，迅速かつ的確な調査を行う。

主要な監視指導内容

1 食中毒予防対策

アピサキス・カンピロバクター・ノロウイルスを重点においた対策

2 食品別重点監視指導

広域かつ大量に流通する食品を重点においた対策

3 重点監視指導

- 食品衛生法改正…HACCPに沿った衛生管理の指導・確認及び新しい営業許可・届出制度の周知・徹底
- 食品表示…基準に基づいた表示の徹底
- 食品供給工程（フードチェーン）の各段階における監視指導の実施
- ふぐ処理制度…新たなふぐ処理制度の完全移行により，ふぐを取り扱う施設の監視指導の実施

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制度化（義務化）に対応した自主衛生管理体制の整備支援
- 2 危機管理体制（食中毒等の健康被害への対応）の整備支援
- 3 食品表示法，その他関係法令等に基づく食品の適正表示の周知と作成支援

関係者相互の情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施

消費者，食品等事業者，行政担当者などの食に関わる者の相互理解や信頼を構築するために，食の安全と安心に関する情報と意見を交換する場を設ける。

監視指導目標

- 年間立入目標件数…3,500施設
- 年間検査目標件数…400件（うち輸入食品を20件とする）

食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

食品衛生法第2条第1項の規定に基づき，食品衛生の向上に関わる人材の養成及び資質の向上を図るための取り組みを実施する。

2024年度(令和6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、2024年度(令和6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

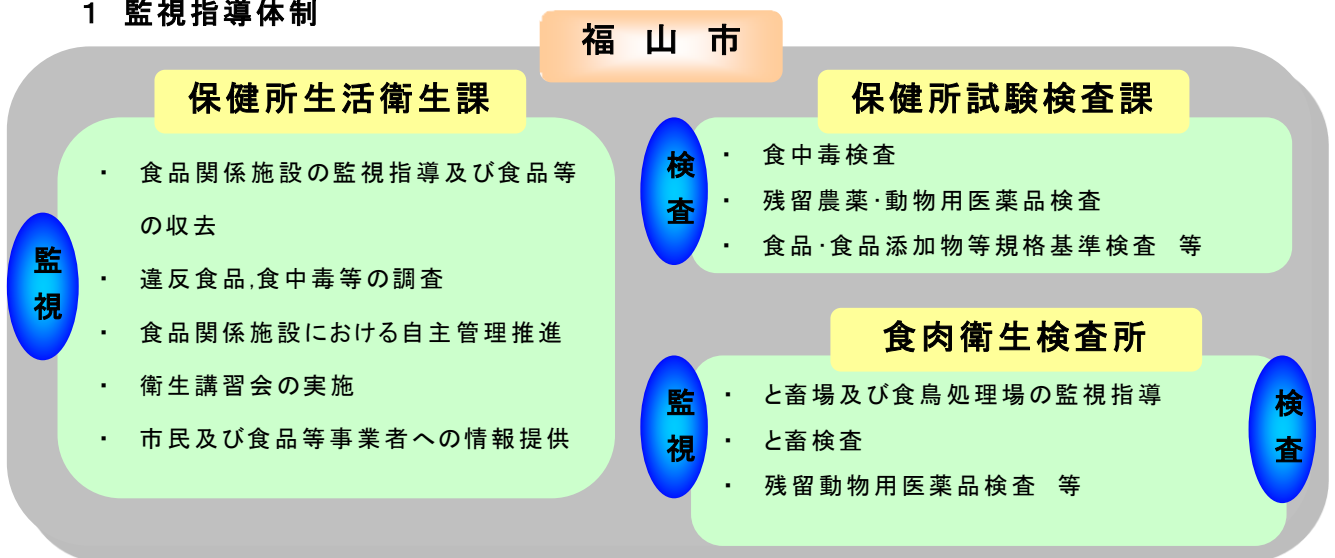
福山市内

第3 監視指導計画の期間

2024年(令和6年)4月1日から2025年(令和7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

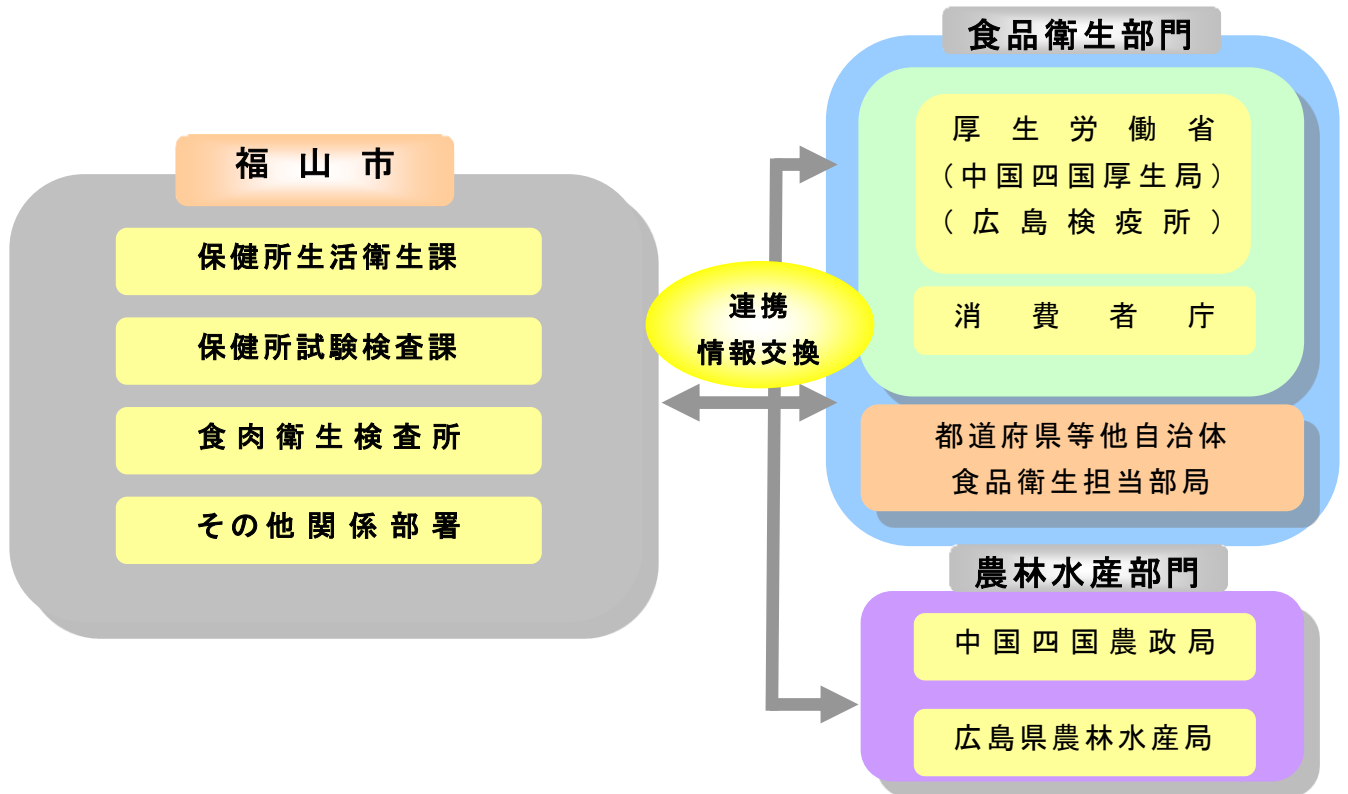
保健所試験検査課及び食肉衛生検査所は、それぞれの役割分担を踏まえ、定期的な内部点検の実施、外部精度管理等を行い、検査における信頼性の確保を図ります。また、必要な検査機器・試薬を整備することにより、新たな検査方法や検査対象物質にも対応できるようにするとともに、検査担当者の研修の実施・受講により、検査技術の向上を図ります。



3 関係機関との連携

- (1) 国及び他自治体との連携
- (2) 農林水産等関係機関との連携

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 ○HACCP に沿った衛生管理の取組状況 	<ul style="list-style-type: none"> ・施設基準の適合性 ・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 ・適正な食品表示の徹底 (添加物, アレルゲン等)
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 ○HACCP に沿った衛生管理の取組状況 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・衛生管理計画, 手引書の作成及び記録の保存

2 個別項目

- (1) 提供食数が多い集団給食施設や弁当製造施設, 食肉等の取扱施設の重点監視を行います。
- (2) 食品等事業者に対し, HACCP に沿った衛生管理について, 指導や助言を行います。
- (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, 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～7月31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	広島県夏の食中毒予防期間	6月～9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ます。

3 指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応

指定成分等を含む食品等を取り扱う営業者から法第8条第1項の規定に基づく届出があった場合は、関係者と連携して対応します。

第9 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

食品等事業者に対し、HACCP に沿った衛生管理のさらなる定着・推進に向けて、監視時、講習会等で指導や助言を行います。また必要に応じて関係機関とも連携を図りながら支援を行います。

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。

ふぐ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

年間立入回数	対象施設等
4回	広域流通食品, 大量製造食品等の製造施設 大量調理施設
3回	規格基準のある食品の製造施設
2回	日配食品(めん類, 豆腐, そうざい等)の製造施設
1回	上記以外の許可を要する食品の製造施設 飲食店, 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) 食肉, 魚介類等の販売業
2~5年に1回	届出を要する食品製造業, 食品販売業等
年間立入目標件数 7,500件	

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 800検体(輸入食品40検体を含む)	