

第1 基本方針

食生活が豊かになる一方、それを取り巻く環境は近年大きく変化し、食に対する関心が高まってきています。

食品の安全性の確保に関しては、国民の健康の保護が最も重要であるという認識の中、的確に対応するため、関連する法律である「**食品安全基本法***」が平成15年に制定されました。その中において、食品の安全性確保は行政の施策のみにより実現されるものではなく、**食品等事業者***・消費者・行政がそれぞれの責務・役割を果たし、相互間の理解を深めることが重要であることから、次のようにそれぞれの責務等が明らかにされています。



浜松市では、**食品衛生法***（昭和22年法律第233号）第24条及び国が定める「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）」に基づき、市民の皆様のご意見を取り入れながら「令和4年度浜松市食品衛生監視指導計画」を策定します。

この監視指導計画に基づき、HACCPに沿った衛生管理の定着を図り、効果的な監視指導を実施することにより、食品、添加物、器具又は容器包装（以下「食品等」という。）に起因する衛生上の危害発生を防止するとともに、食品等事業者・消費者・行政によるリスクコミュニケーションを実施し、浜松市の食の安全の確保を目指します。

【HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害分析重要管理点方式) とは…】

食品の安全を確保するためアメリカで開発された衛生管理システムです。食品の製造工程ごとにどのような危害が発生するおそれがあるのかを分析し、その危害の発生を防止するための重要なチェックポイントを定め、製造時にそのチェックポイントを重点的に管理・確認することにより、より一層安全な食品を製造することができます。