

第5 監視指導の実施

食品等取扱施設や市内に流通する食品等について、「食品衛生法」「食品表示法*」「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*（以下「食鳥処理法」という。）」等の関係法令に基づき適正な監視指導を行います。

なお、新型コロナウイルス感染症の流行状況等に応じた監視指導を行います。

1 取扱施設別監視指導項目

(1) 一般食品等取扱施設

- ア 食品衛生法に基づき、食品等の規格又は基準及び施設基準に加え、**公衆衛生上必要な措置に関する基準***の遵守状況等について監視指導を行います。
- イ 食品表示法に基づき、**食品表示基準***の衛生及び保健事項の遵守状況等について監視指導を行います。
- ウ 食品の衛生的な取扱い等の指針である食品の指導基準要綱に基づき監視指導を行います。
- エ 病院、社会福祉施設及び学校給食施設等の**大量調理施設***については、**大量調理施設衛生管理マニュアル***に基づいて監視指導を行います。
- オ 浜松市中央卸売市場、大規模販売店及び流通センターなど、食品等が集積する流通拠点については、保存温度や陳列販売方法等、食品等の衛生的な取扱いの実施状況を中心に監視指導を行います。

(2) と畜場

- ア と畜場法に基づき、構造設備基準及び衛生管理等の基準の遵守状況等について監視指導を行います。
- イ 獣畜(牛・馬・豚・めん羊・山羊)の厳正なと畜検査により、食肉の安全性確保を図ります。
- ウ **牛海綿状脳症対策特別措置法***に基づき、特定部位の焼却及び特定部位による食肉等への汚染防止対策の徹底について監視指導を行います。

(3) 食鳥処理場

- ア 食鳥処理法に基づき、構造設備基準及び衛生管理等の基準の遵守状況等について監視指導を行います。
- イ 食鳥(鶏・あひる・七面鳥)の厳正な食鳥検査により、食鳥肉の安全性確保を図ります。

2 食品群ごとの食品供給行程(フードチェーン)を通じた監視指導項目

食品群ごとのフードチェーンの各段階に応じて、別紙1「食品群ごとのフードチェーンを通じた監視指導項目」に基づき監視指導を行います。

なお、農畜水産物の生産及び採取段階については、農林水産部署との連携を図ります。

3 重点監視指導項目

食品衛生法の改正や食中毒など法令違反の発生状況等を踏まえ、「食品衛生法改正に伴う監視指導」及び「食中毒対策」に重点をおき、監視指導を行います。

重点1 食品衛生法改正に伴う監視指導

食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、平成30年6月13日に食品衛生法が改正されました。令和3年6月1日から、HACCPに沿った衛生管理の制度化が完全施行され、新たな営業許可・届出制度も施行されました。そこで、以下の2点について重点的に監視指導を行います。

ア HACCP制度化の助言指導

HACCPによる衛生管理は、食品の安全性の向上につながり、食品事故の防止や、事故発生時の速やかな原因究明に役立ちます。諸外国では導入が進められ国際標準となっている一方、国内では中小企業を中心に普及が進んでいないことが課題となっています。食品の輸出促進等を見据え、国際基準と統合的な食品衛生管理を求める動きが高まっています。

このような背景を受け、原則として全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の実施が求められることになりました。そこで、特に小規模事業者等がHACCPに沿った衛生管理を円滑にできるよう、施設立ち入り時や講習会等様々な機会を通じて、厚生労働省が内容を確認した手引書に基づき、適切に助言指導を行います。

HACCPに沿った衛生管理の制度化	
HACCPに基づく衛生管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
<p>コーデックスのHACCP7原則[※]に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆大規模事業者 ◆と畜場[と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者] ◆食鳥処理場[食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者[※]を除く)] 	<p>各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆食品を製造し、又は加工する営業者であって、食品を製造し、又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの ◆飲食店営業又は喫茶店営業を行う者その他の食品を調理する営業者 ◆容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者 ◆食品を分割して容器包装に入れ、又は容器包装で包み小売販売する営業者 ◆食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場を有する営業者

イ 営業許可業種の統廃合の周知、指導

食中毒等のリスクや食品産業の実態等を踏まえて、営業許可が必要な業種が34業種から32業種に整理されました。これに伴い、新たに許可が必要となる業種や統合される業種の営業者に対し周知を行い、必要に応じて指導を行います。

営業許可業種の見直しの概要	
現行の許可 34 業種	見直し後の許可 32 業種
1 飲食店営業	1 飲食店営業（喫茶店営業を統合）
2 喫茶店営業	
3 菓子製造業	2 菓子製造業（あん類製造業を統合）
4 あん類製造業	
5 アイスクリーム類製造業	3 アイスクリーム類製造業
6 乳処理業	4 乳処理業（乳酸菌飲料製造業を統合）
7 特別牛乳搾取処理業	5 特別牛乳搾取処理業
8 乳製品製造業	6 乳製品製造業（乳酸菌飲料製造業を統合）
9 集乳業	7 集乳業
10 乳類販売業	許可不要（届出）
11 食肉処理業	8 食肉処理業
12 食肉販売業	9 食肉販売業（包装済みの食肉のみを販売する場合は許可不要。届出に移行）
13 食肉製品製造業	10 食肉製品製造業
14 魚介類販売業	11 魚介類販売業（包装済みの鮮魚介類のみを販売する場合は許可不要。届出に移行）
15 魚介類せり売営業	12 魚介類せり売営業
16 魚肉わり製品製造業	13 水産製品製造業（新設）へ移行
	水産製品製造業（新設）へ移行
17 食品の冷凍又は冷蔵業	14 複合型冷凍食品製造業（新設）へ移行
	15 冷凍食品製造業（新設）へ移行
	16 冷凍冷蔵倉庫業（届出に移行）
18 食品の放射線照射業	16 食品の放射線照射業
19 清涼飲料水製造業	17 清涼飲料水製造業（乳酸菌飲料製造業を統合）
20 乳酸菌飲料製造業	廃止（乳処理、乳製品製造業、清涼飲料水製造業へ移行）
21 氷雪製造業	18 氷雪製造業
22 氷雪販売業	許可不要（届出）
23 食用油脂製造業	19 食用油脂製造業（マーガリンショートニング製造業を統合）
24 マーガリンショートニング製造業	
25 みそ製造業	20 みそ・醤油製造業に統合
26 醤油製造業	
27 ソース類製造業	21 密封包装食品製造業（新設）
28 酒類製造業	上記以外は許可不要（届出）
29 豆腐製造業	22 酒類製造業
30 納豆製造業	23 豆腐製造業
31 めん類製造業	24 納豆製造業
	25 めん類製造業
32 そうざい製造業	26 複合型そうざい製造業（新設）
33 缶詰又は瓶詰食品製造業	27 そうざい製造業
34 添加物製造業	密封包装食品製造業（新設）
	上記以外は許可不要（届出）
	28 添加物製造業
営業許可不要	29 酒物製造業
小分けのみ実施の各種製造業	30 液卵製造業
自動販売機	水産製品製造業
	31 食品の小分け業
	32 調理機能を有する自動販売機（屋外設置に限る）

新設

重点2 食中毒対策

ア ノロウイルス[※]食中毒対策

調理従事者等により二次汚染された食品を原因とするノロウイルス食中毒は、例年全国的に多数発生しています。ノロウイルス食中毒は冬期の発生が多いことが知られていますが、冬期以外でも発生が見られるため、年間を通じた対策が必要です。業種・業態を問わず発生のリスクがあることから、市内の全ての食品等取扱施設を対象として、調理従事者の健康管理や手洗いの実施状況等の二次汚染防止対策を中心とした監視指導を行います。

イ 持ち帰り、宅配食品による食中毒対策

新型コロナウイルス感染症の流行を受けて、持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前、デリバリー）を行う飲食店が増えています。持ち帰りや宅配は調理してから消費者が食べるまでの時間が長く、気温の高い時期には特に食中毒のリスクが高まります。そこで、持ち帰りや宅配を行う飲食店に対し、注意喚起のためにリーフレットを配布し、啓発を行います。

ウ 食肉による食中毒対策

牛肉については生食用食肉に係る規格基準が設定され、豚肉については生食用としての提供が禁止されている一方、食中毒の原因となることが多い鶏肉や、ジビエ（野生鳥獣肉）の生食に関する法規制はありません。鶏肉には**カンピロバクター[※]**、**サルモネラ[※]**等の食中毒菌が高い確率で存在し、ジビエには寄生虫や**E型肝炎[※]**等のリスクがありますが、これらによる食中毒は十分な加熱によって防ぐことが可能です。以上のことから、食肉取扱施設に対して、生食用食肉については基準を遵守し、その他の食肉については十分に加熱して提供するように指導します。加えて、消費者に対しては、各種講習会にて食肉の生食や加熱不足のリスクについて啓発を行います。

エ 魚介類による食中毒対策

魚介類については、寄生虫である**クドア[※]**及び**アニサキス[※]**、並びにノロウイルスを病因物質とする食中毒が発生しています。魚介類を提供する施設に対して、これらの食中毒を防ぐために必要な食材の取扱い方法（十分な冷凍や加熱等）の指導を行います。また、魚介類を取り扱う施設を対象に拭き取り検査を実施し、調理・加工場の汚染状況を踏まえた衛生指導を行います。

オ その他の食中毒対策

近年、非加熱野菜の喫食が原因と疑われる**腸管出血性大腸菌[※]**食中毒事例が全国的に複数発生しています。これを踏まえて、特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者へ食事を提供する施設や、大規模食中毒が発生しやすい大量調理施設を中心に、非加熱で提供する野菜等の洗浄の徹底や殺菌実施を改めて指導します。また、有毒植物等の自然毒による食中毒防止についても各種講習会等で市民に注意喚起を行います。

4 一斉監視指導の実施

大きなイベントの開催時、高温多湿な夏期及び食品流通量が増加する年末をねらい、食品の種類や業態など対象を定めて食品等の取り扱い状況についての監視指導を行います。

(1) 大規模イベント開催時の一斉監視指導（随時）

浜松まつり等の大規模イベント開催時における食中毒等の発生を防ぐため、移動式店舗を中心に監視指導を行います。

(2) 夏期食品一斉監視指導（令和4年7～8月）

高温多湿で細菌性食中毒が発生しやすい夏期において、食中毒等食品による事故が大規模化するリスクの高い広域流通食品等製造施設を中心に監視指導を行います。

(3) 年末食品一斉監視指導（令和4年12月）

食中毒患者が最も発生する冬期及び食品流通量が増加する年末における大規模な食中毒等の発生を防止するため、大量調理施設及び大規模食品販売施設を中心に監視指導を行います。

5 監視指導の実施計画

(1) 立入検査実施計画

過去の食中毒、違反の発生状況及び食品等の特性を踏まえ、別紙2「令和4年度食品等取扱施設立入検査実施計画」に基づき、食品等取扱施設へ立入り、監視指導を行います。

特に、食中毒が発生した施設については、施設の衛生状況等を踏まえ、必要に応じて複数回監視指導を行います。

(2) 収去検査等実施計画

立入検査の結果、過去の違反発生状況及び取り扱い食品の特性を踏まえ、市内で製造・販売される食品等について収去検査を行い、違反食品等の流通を防止します。これらの検査は別紙3「令和4年度収去検査等実施計画」に従って行います。

ア 食品、添加物等の規格基準に基づいた収去検査

食品衛生法で定められた「食品、添加物等の規格基準」により成分規格が設定されている食品等について、基準違反がないか検査します。

イ 食品表示法に基づいた収去検査

食品表示法に基づき、食品添加物やアレルギー物質の検査を行い、表示違反がないか調査します。加えて、不適切な表示食品の流通防止のため監視等で表示の確認を行い、不適正な表示を発見した場合は適正な表示への修正を指導します。

ウ 放射性物質^{*}に汚染された食品の流通防止対策

平成24年4月に制定された放射性セシウムの基準値に基づき検査を実施します。他都市から寄せられた廃棄、回収等の情報を参考にするとともに、市内流通食品の放射性物質検査を実施し、その結果を浜松市ホームページ（以下「ホームページ」という。）に公表します。

6 違反を発見した場合の対応

(1) 立入検査で違反を発見した場合

違反を発見した場合は改善指導を行い、改善状況の確認を行います。また同時に、違反に係る食品等が販売等されることのないよう、関係する都道府県等と連携して販売禁止や回収等法令に基づいた適正な措置を速やかに行います。

(2) 収去検査により違反が判明した場合

検査の結果により違反が発見された場合や、他自治体から違反食品の情報提供があった場合は、迅速に原因究明を図るとともに、違反品が販売されることのないように、販売禁止、回収等法令に基づいた適正な措置を速やかに行います。広域流通食品等や輸入食品から違反を発見した場合は関係する都道府県又は厚生労働省等へ情報提供し、連携して当該食品等の流通防止のために必要な措置を講じます。違反品製造施設については再発防止のための調査・指導を行い改善を図ります。

(3) 違反者の公表等

食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、法又は法に基づく処分に違反した者の名称や違反内容等をホームページに掲載し公表します。なお、危害拡大のおそれが想定されるなど、広く市民に周知する必要がある場合は、報道機関を通じて公表します。

第6 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

1 食品衛生責任者の養成

食品衛生法改正により、原則、すべての食品等事業者は**食品衛生責任者**※を定めることとなりました。食品等事業者が食品衛生責任者養成講習会を受けることができる機会を用意し、食品衛生責任者の養成を行います。

2 適正な食品表示の推進等

立入検査等を通じて、適正表示の徹底に向けて指導を行います。また、食品等事業者から食品表示相談を受ける場合にはリーフレット等を活用し、適正な表示作成の支援をします。

3 食品等事業者自らが実施する衛生管理の指導等

食品等事業者には衛生的で安全な食品を消費者に提供する義務と責任があるため、営業施設の衛生管理責任を担っている**食品衛生管理者**※や食品衛生責任者等に対して、衛生管理の推進（健康チェック、食品等の自主検査、原材料の安全性確認等の記録の作成・保存等）について、立入検査時に助言・指導を行うほか、講習会等で知識の普及に努めます。また、と畜場の**衛生管理責任者**※及び作業衛生責任者※並びに食鳥処理の**食鳥処理衛生管理者**※については、各法令に基づき、随時講習会等を実施し、資質向上を図ります。

4 食品衛生推進員活動の推進

食品等事業者相互の食品衛生の向上に関する自主的な活動を推進するために、食品衛生法に基づき**食品衛生推進員**※を委嘱しています。また、推進員の知識・技術の向上支援のため、積極的に情報提供を行います。