

令和4年度 浜松市食品衛生監視指導計画の概要

基本方針

計画に基づき食品衛生に関する効果的な監視指導を実施し、食中毒等の衛生上の危害発生を防止します。また、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。

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、以下2点について重点的に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、HACCP制度化及び営業許可業種の統廃合について周知、監視指導を行います。

HACCPとは・・・食品の安全を確保するための衛生管理システム。食品の製造工程ごとに危害を分析し、重要なチェックポイントを定め重点的に管理することにより、より一層安全な食品を製造することができます。

重点2 食中毒対策

ノロウイルス食中毒防止のため、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確認を行います。また、新型コロナウイルス感染症の流行を受けて持ち帰りや宅配を行う飲食店が増えているため、持ち帰りや宅配を行う飲食店に対して食中毒防止のための注意喚起を行います。カンピロバクター等を原因とする食中毒防止のため、食肉を調理提供する施設において、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。魚介類を生で提供する施設においては、クドアやアニサキス、ノロウイルス等による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、腸管出血性大腸菌食中毒対策として、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。

監視指導実施計画

◆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、食品等事業者の施設へ立入り、監視指導を行います。また、大きなイベントの開催時、高温多湿な夏期、食品の流通や消費が増加する年末に合わせて、食品の種類や業態等対象を定めて一斉監視指導を行います。

◆収去検査等実施計画

食品中の添加物、残留農薬及び微生物等が基準を逸脱していないか検査を実施します。基準がない拭き取り検査等は施設の衛生指導のため実施します。

検査対象食品等：魚介類・肉・卵及びその加工品、乳及び乳製品、野菜・果物及びその加工品、弁当・そうざい 等

その他：拭き取り検査、アレルゲン拭き取り検査、ATP検査

◆違反発見時の対応

立入時に違反を発見した場合は、速やかに改善指導を行います。違反食品については、回収等法令に基づいた適正な措置を行うとともに、原因究明、再発防止を図ります。