

# 浜松市H A C C P型衛生管理推進計画

浜 松 市



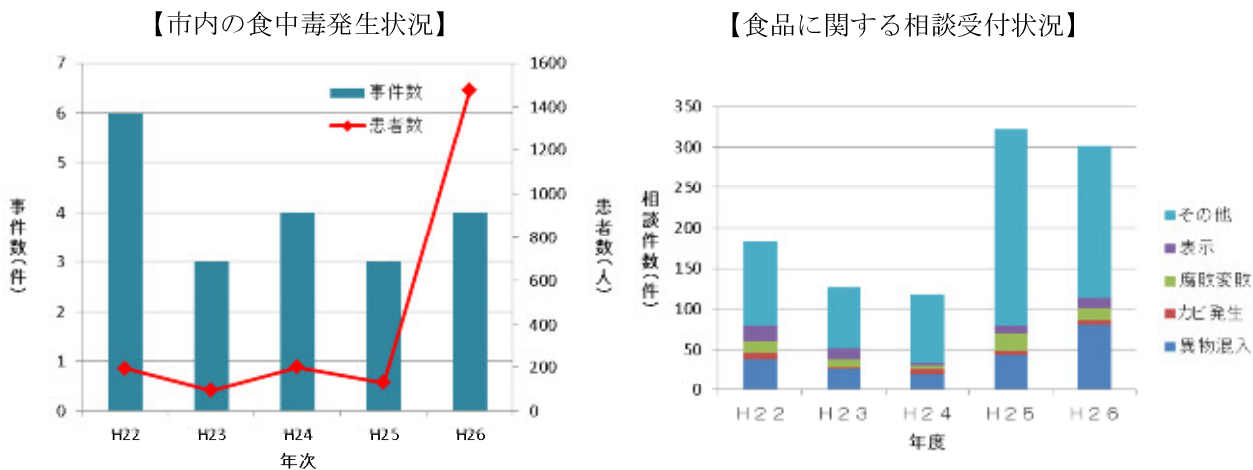
## 目次

1. 計画策定の目的 .....	1
計画の全体像 .....	3
2. 推進方法 .....	4
<施策1>簡易評価による現状の把握と自主衛生管理の推進 .....	4
<施策2>認証制度の創設による段階的なHACCP導入の支援 .....	5
<施策3>協賛制度の創設によるHACCP認証施設への支援 .....	10
3. 計画の目標 .....	11
用語解説（本文中※印のある語句の説明） .....	12

# 1. 計画策定の目的

## (1) 食をとりまく現状

我が国では、飲食に起因する衛生上の危害発生の防止を目的に、昭和22年に食品衛生法<sup>\*</sup>が制定されました。食品衛生法は、時代の変化に適切に対応するために何度も改正を重ねて現在に至っています。近年では、福島第一原子力発電所の事故による食品の放射能汚染問題や牛肉の生食による腸管出血性大腸菌<sup>\*</sup>食中毒の死亡事故などが発生し、これらによる健康被害を防止するために、食品の新たな規格基準<sup>\*</sup>が設定されました。しかし、こうした食の安全を脅かす事故によって、消費者の食に対する不安・不信は年々高まってきています。また、平成26年には、当市で食パンによるノロウイルス<sup>\*</sup>食中毒が、静岡市では冷やしきゅうりによる腸管出血性大腸菌食中毒が発生するなど、非常に大規模な食中毒が依然として発生しています。

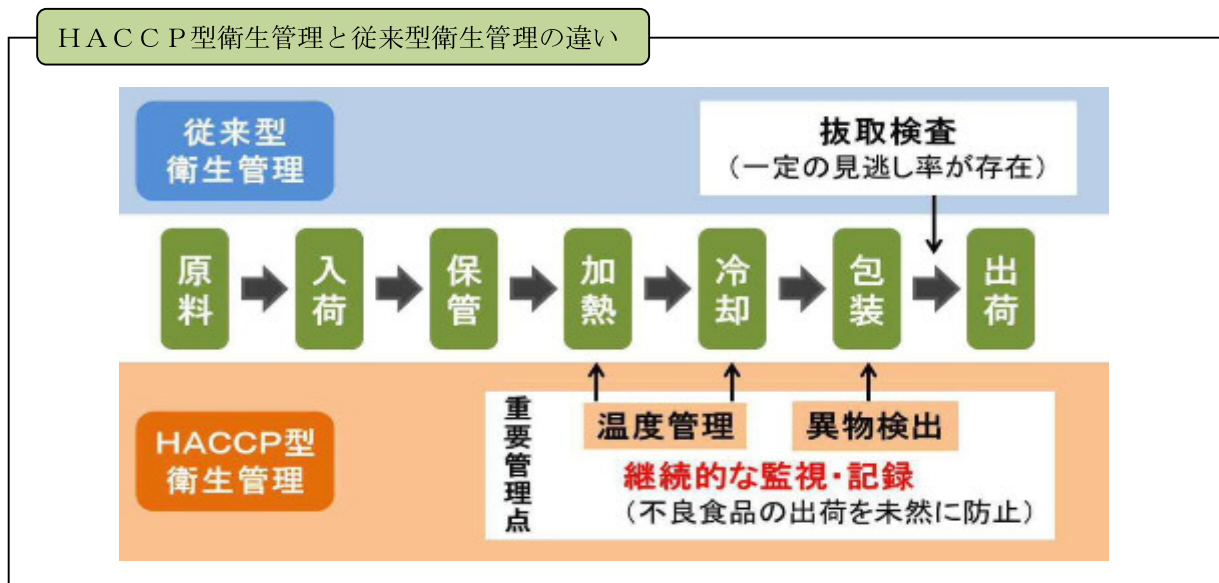


## (2) 食品の衛生管理をめぐる課題

市では、食中毒など法令違反の発生状況を踏まえ、市民の皆様のご意見を取り入れながら、「浜松市食品衛生監視指導計画<sup>\*</sup>」を毎年策定しています。計画の中で、重点的に監視指導<sup>\*</sup>を行う項目を定め、効果的・効率的な監視指導により、食品による危害発生の未然防止に努めています。しかし、行政による監視指導だけでは食品による事故を完全に防ぐことは困難であるため、近年では食品関係業者<sup>\*</sup>による自主的な衛生管理の推進が求められています。また、食の多様化によって、現在は画一的に設定されている施設設備や製造方法等の基準に対して規制緩和を求める声が強まっており、食品の安全性を担保する新たな手段が必要とされています。そこで、最終製品を検査することによって食品の安全性を確認する従来の衛生管理方法に代わり、HACCP（ハサップ）と呼ばれる方法の導入が推奨されています。

HACCPはHazard Analysis and Critical Control Point（危害分析<sup>\*</sup>・重要管理点<sup>\*</sup>）の略称で、食品製造の工程ごとに微生物汚染等の危害を分析し、その中でも特に重要な工程を連続的に監視・記録することで、効率的に製品の安全性を確保する衛生管理手法です。従来の抜取検査による衛生管理に比べ、不良製品の出荷を未然に防ぐとともに、問題発生時の原因追及を容易にすることが可能となります。HACCPによる衛生管理は国際標準として世界的に普及が進展しており、欧米を始め多くの国でHAC

CPの導入が進んでいますが、日本におけるHACCPの普及率は低く、HACCPの導入推進が重要な課題となっています。



HACCP型衛生管理を導入するためには

(1) 一般的衛生管理

HACCPによる衛生管理を導入するためには、施設設備や機械器具の衛生管理、食品の取扱い、従事者の衛生教育など一般的衛生管理と呼ばれる衛生管理の基礎が確実に実施されていることが重要となります。

(2) HACCPの7原則12手順

HACCPの導入は、コーデックス委員会\* (FAO/WHO国際食品規格委員会) が示した12手順に従って行います。12手順は大きく2つの段階に分かれ、前半の5つの手順は危害分析を行うための準備段階となります。手順6以降の7つの手順は特に重要であることから、「7原則」とも呼ばれます。

HACCPの7原則12手順			
手順1	HACCPチームの編成	手順7	重要管理点の決定
手順2	製品の記述	手順8	管理基準の設定
手順3	意図する用途等の確認	手順9	モニタリング方法の設定
手順4	製造工程一覧図の作成	手順10	改善措置の決定
手順5	現場確認	手順11	検証方法の設定
手順6	危害分析	手順12	記録と保存方法の設定

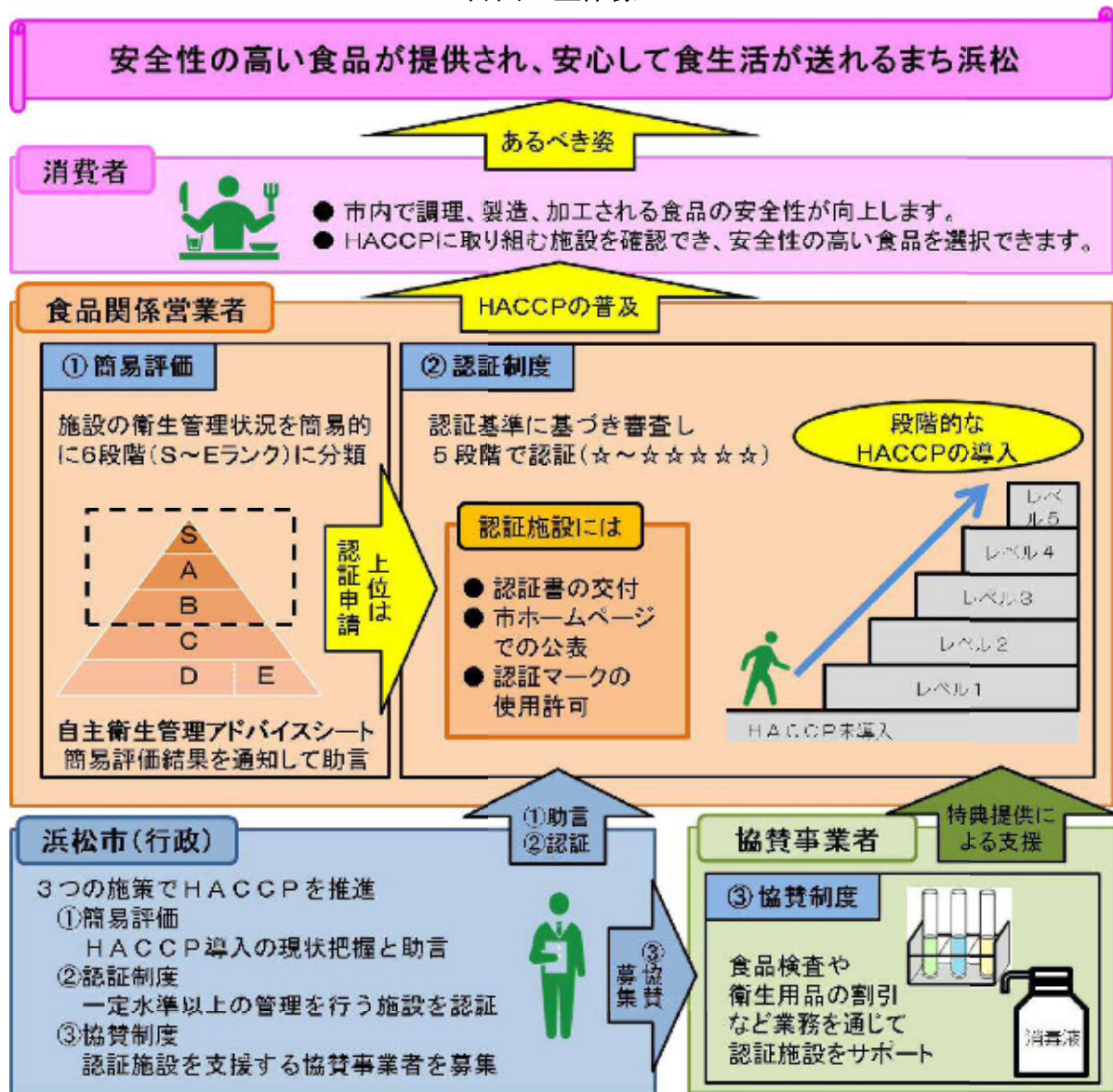
### (3) HACCP型衛生管理の普及による「あるべき姿」

浜松市では、食品衛生法に基づき、営業者が衛生上講ずべき基準（管理運営基準\*）を条例の中で定めています。平成27年4月から、この基準にHACCP型衛生管理の導入を努力義務として追加しました。本計画では、食品関係営業者がHACCP型衛生管理の導入に段階的に取り組めるよう、自主衛生管理アドバイスシートの交付や、認証制度・協賛制度の創設を施策として掲げ、次の「あるべき姿」の実現を目指します。

＜あるべき姿＞ 安全性の高い食品が提供され、安心して食生活を送れるまち浜松

「安全」が科学的な評価によって客観的に検証できるものである一方、「安心」は食事をする一人ひとりの市民が感じとる主観的なものです。市民が安心して食生活を送ることができるよう、食品の安全性を向上させるだけでなく、市民に対しても事業者のHACCPに関する取組みを周知することで、食に対する消費者の不安を取り除き、安全・安心な食のまちを目指します。

#### ～計画の全体像～



## 2. 推進方法

「あるべき姿」の実現のため、以下の3つを柱とした施策を展開し、食品関係業者に対してHACCP型衛生管理の導入を推進していきます。

### <施策1>簡易評価による現状の把握と自主衛生管理の推進

市内の食品取扱施設の衛生管理状況を明確化するため、従来から行っている施設に対する監視指導に加え、施設の衛生管理状況の評価を実施します。評価結果は「自主衛生管理アドバイスシート」として事業者に交付し、より上のランクを目指すよう促します。

#### (1) 簡易評価による衛生管理状況の把握

高度な衛生管理手法であるHACCP型衛生管理を導入するためには、一般的衛生管理について十分な基礎ができている必要があります。施設の衛生管理能力に合わせたHACCPの普及啓発を行うために、食品取扱施設の衛生管理水準をS～Eの6段階のランクに区分して簡易に評価する指標を設定し、監視等の際には市内施設の衛生管理の現状把握に努めます。これまでも食品衛生監視票\*など施設の衛生状況の評価する指標はありましたが、HACCP型衛生管理ではハード面ではなくソフト面での管理に主眼をおいていることから、本計画での衛生管理評価もソフト面の取組みを主に確認することとします。

#### 【簡易評価基準】

評価ランク	評価基準の概要
S	国の承認（総合衛生管理製造過程）と同等の衛生管理ができている。
A	HACCPの手順12まで完了している。
B	HACCPの12手順に着手している。
C	一般的衛生管理が十分にできている。
D	管理運営基準で義務付けられた衛生管理記録が保管されている。
E	管理運営基準で義務付けられた衛生管理記録が保管されていない。

#### (2) 自主衛生管理アドバイスシートの交付

自主衛生管理の向上に役立てるため、施設の衛生管理評価の結果を「自主衛生管理アドバイスシート」として食品関係業者に交付します。自主衛生管理アドバイスシートには、施設の衛生管理水準が6段階評価のどこに位置するかを示し、次の評価ランクに上がるためのアドバイスを記載することで、施設の自主衛生管理の向上を支援します。一般的衛生管理が十分にできている施設（評価ランク「C」以上）に対しては、<施策2>に記すHACCP認証取得を目指すよう勧め、さらなるレベルアップを促します。一方で、基礎的な衛生管理ができていない施設（評価ランク「E」）に対しては、管理運営基準で定められた衛生管理事項を遵守するよう強く指導し、市内施設の衛生管理水準のボトムアップを図ります。

## 【自主衛生管理アドバイスシート】

様式第1号（第2系関係）

<b>自主衛生管理 アドバイスシート</b>	平成 年 月 日
	浜松市保健所 生活衛生課 - 浜北支所 食品衛生監視員（ ）

施設の衛生管理状況を6段階（S～Eランク）で評価した結果は以下のとおりです。

### <施設情報>

営業所在地	浜松市 区
氏名	
通年	
業種	

### <評価結果>

評価結果	ランクアップのためのアドバイス
ランク	

### <評価基準>

ランク	内容
S	国の承認（総合衛生管理製造過程）と同等の衛生管理ができています。
A	HACCPの手順12まで完了している。
B	HACCPの手順12手順に着手している。
C	一般的な衛生管理（食品の温度記録、安業者の体調確認、二次汚染対策など）が十分にできている。
D	管理運営基準で義務付けられた衛生管理記録（検査、わずみ見血の記録、井水の検査）が保管されている。
E	管理運営基準で義務付けられた衛生管理記録が保管されていない。

### S～Cランクだった施設の方へ

浜松市では、HACCP型衛生管理を導入している施設を認証する制度をスタートしました。ぜひ、自主的な衛生管理のレベルアップのための認証取得にチャレンジしてみてください。

#### ～認証取得のメリット～

- 1 施設の衛生レベルを客観的に把握でき、段階的にHACCP型衛生管理の導入に取り組みます。
- 2 HACCPの導入により、施設で調理・製造・加工される食品の安全性が向上し、事故やクレームの減少につながります。
- 3 認証施設としての公表や認証マークの使用により、施設の取り組みを対外的にアピールでき、施設（製品）の競争力強化が図れます。
- 4 認証取得に向けて施設全体で取り組むことによって、従業員のモチベーションが向上します。
- 5 食品検査や衛生用品の割引など認証施設の衛生管理を支援する協賛制度も行っています。

### Bランクだった施設の方へ

管理運営基準とは、食品衛生法第99条に基づき、事業者が遵守すべき基準を、浜松市が定めているものです。管理運営基準に違反した場合、次のような行政処分や罰則が課せられています。すみやかに改善を図ってください。

#### ～管理運営基準に違反した場合の行政処分や罰則～

- 1 保健所長による処分（食品衛生法第55条）
  - （1）営業許可の取消し
  - （2）営業の全部若しくは一部の禁止・停止（営業禁止、販売禁止など）
- 2 罰金（食品衛生法第71条）
  - 上記1の処分と違反して営業を行った者は、3年以下の懲役又は300万円以下の罰金（法人の場合は1億円以下の罰金）

### お問合せ先

浜松市保健所 生活衛生課 〒432-8550 浜松市中区鶴江二丁目11番2号 TEL 053-459-6114 FAX 053-459-3561	浜松市保健所 浜北支所 〒432-8550 浜松市浜北区西美園6番地 TEL 053-585-1398 FAX 053-585-3671
--	--

## <施策2> 認証制度の創設による段階的なHACCP導入の支援

HACCP型衛生管理の導入推進を図るため、食品関係業者が取り組む自主衛生管理を市が認証する制度を設けます。認証を取得した施設は、認証施設としての公表や認証マークの使用許可等によって、自施設の衛生管理を対外的にアピールすることが可能となり、食品関係業者のHACCP導入に対する意欲向上につながります。

### （1）国の認証制度との違い

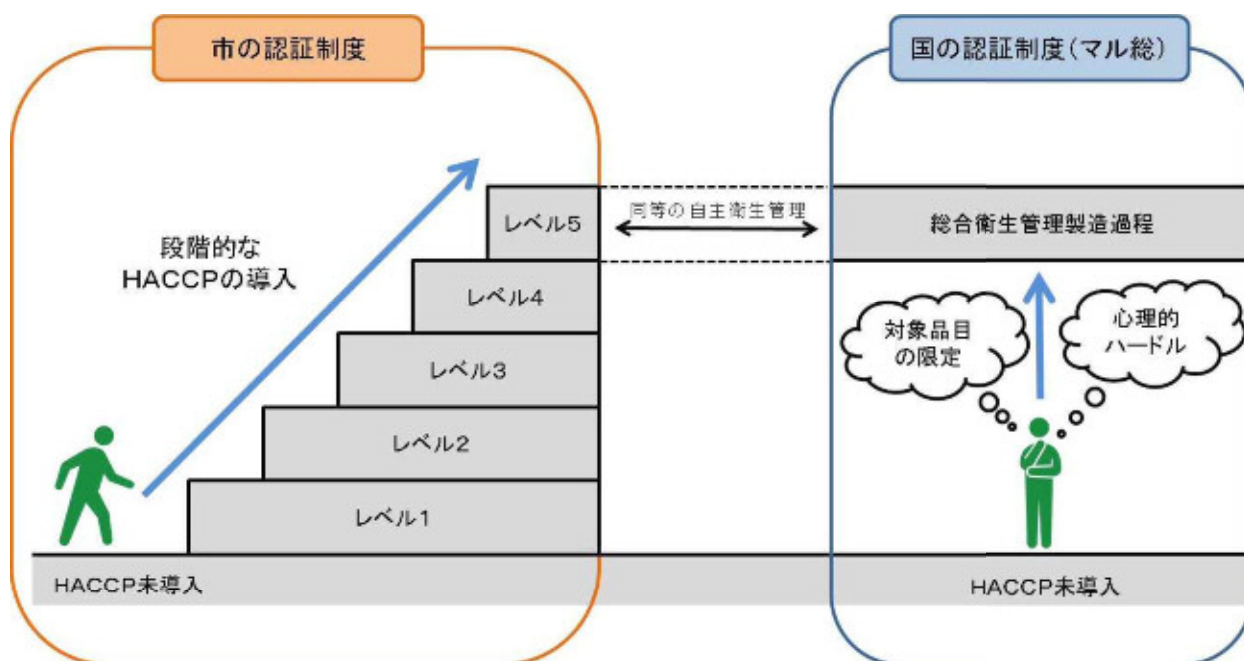
HACCPに基づく衛生管理を認証する制度として、厚生労働大臣が承認する「総合衛生管理製造過程（通称「マル総」）」があります。しかし、マル総は法により製造方法が定められている品目について規制を緩和するために設けられた制度であり、承認の対象は乳や食肉製品など6品目のいずれかを製造・加工する施設に限られています。また、マル総の承認基準は、HACCP以外にも一般的衛生管理に関する手順書の作成等を求める総合的なものであるため、「HACCP＝マル総」とイメージする事業者に対して「HACCPの導入は高度で難しいもの」という印象を与えています。

そこで、市が行う認証制度では、市内で調理・製造・加工を行う全ての施設を対象とし、HACCP導入への取り組み（簡易評価のS～Bランクに該当）を5段階に区分して認証します。1段階ずつ着実にステップアップすることでHACCPの導入が完了し、最終的にはマル総と同等の高度な衛生管理が行えるよう、食品関係業者が取り組みやすい制度とします。



【本制度と国の認証制度との違い】

制度	市の認証制度	国の認証制度（マル総）
目的	HACCP型衛生管理を普及し自主的な衛生管理の向上を図るため	法により製造基準が定められた食品について多様な製造方法を認めるため
対象	市内で調理・製造・加工を行う全ての施設	「乳」、「食肉製品」など6品目のいずれかを製造・加工する施設
認証方法	施設の衛生管理水準を5つのレベルに分けて段階的に認証	一般的衛生管理やHACCPについての高度な基準を全て満たした施設を認証



## (2) 認証の流れ

認証取得を目指す食品関係事業者は、まず認証基準に関する自己点検を行い、施設の衛生管理を自主的に把握することとします。認証基準は<施策1>の簡易評価よりも詳細な確認項目を設け、食品関係事業者の取り組む衛生管理について審査します。認証基準を満たした施設は、認証マークの使用や認証施設としての公表など対外的なアピールが可能となります。認証取得施設に対しては、さらに上位のレベルにステップアップするよう促します。

食品関係事業者がHACCP型衛生管理に取り組む（簡易評価B以上に該当）

※簡易評価を受けていない施設でも申請できます。



申請

事前に自己点検を行い該当する認証レベルをチェックします



市による審査

認証基準に基づいて市が書類審査・実地調査を行います

<認証基準>

認証レベル	該当する簡易評価	認証基準の概要
5 (☆☆☆☆)	S	国の承認（総合衛生管理製造過程）と同等の衛生管理ができています。
4 (☆☆☆☆)	A	大部分の品目でHACCPの手順1 2まで完了している。
3 (☆☆☆)		一部の品目でHACCPの手順1 2まで完了している。
2 (☆☆)	B	HACCPの手順5まで完了している。
1 (☆)		一般的衛生管理が十分にできている。 HACCPの手順1が完了している。



認証

認証取得施設には認証施設としての公表や  
認証マークの使用許可等のメリットがあります



自己点検の実施と報告（年1回）



レベル4以下の施設はさらに上のレベルを目指してステップアップ



【認証マーク】

注) 取得した認証レベルによって星の色や表示できる対象が異なります。

### (3) 対象施設

本制度の対象は、市内で食品を調理・製造・加工している全ての施設としますが、まずは、事故が発生した際に危害が大きくなることが想定される、大量調理施設※を中心に認証取得を推進します。また、広域流通食品※製造施設についても認証に関する啓発を進め、段階的に中小規模の施設へと制度を普及させていきます。

#### 【認証の主な対象となる施設数（平成27年10月現在）】

##### 大量調理施設

業種		施設数		
		生活衛生課	浜北支所	計
飲食店営業	仕出し屋	33	5	38
	旅館	9	2	11
給食施設	学校	80	6	86
	給食センター	1	3	4
	事業所	20	0	20
	病院	8	1	9
	その他	0	1	1
合計		151	18	169

##### 広域流通食品製造施設

業種	施設数		
	生活衛生課	浜北支所	計
菓子製造業	18	2	20
食品の冷凍又は冷蔵業	2	0	2
アイスクリーム類製造業	4	1	5
食肉処理業	4	0	4
食肉製品製造業	5	2	7
食用油脂製造業	4	1	5
醤油製造業	0	1	1
ソース類製造業	4	1	5
酒類製造業	1	1	2
豆腐製造業	1	1	2
納豆製造業	1	0	1
めん類製造業	7	1	8
そうざい製造業	31	4	35
清涼飲料水製造業	2	0	2
食品製造業(漬物)	2	0	2
合計	86	15	101

#### (4) 認証制度の普及

##### ① 食品関係業者への普及

認証制度について、市ホームページへの掲載や、監視時にパンフレットを配布することにより、食品関係業者に対して認証制度の周知を図ります。また、講習会の開催や施設監視による助言等によりHACCPの導入を技術的に支援します。

##### ② 市民（消費者）への周知

HACCPの考え方は食品関係業者の間には広まりつつありますが、消費者に対しては未だ浸透していません。市ホームページや市民向けの出前講座などを利用して、食品関係業者のHACCPへの取組みを市民に分かりやすく周知し、HACCPに対する理解を深めます。

##### ③ 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

食品関係業者に対して効果的な技術的支援を行うため、食品衛生監視員<sup>※</sup>に対して技術研修を行うとともに、厚生労働省や静岡県等が開催する研修会に積極的に参加し、食品衛生に関する知識の習得に励みます。また、国や他自治体等との情報交換により、最新の技術的知見の収集に努めます。

#### HACCP認証制度によるメリット



食品関係業者

- 施設の衛生レベルを客観的に把握でき、段階的にHACCPが導入できます。
- 施設で調理・製造・加工される食品の安全性が向上し、食中毒や不良食品の発生防止、クレームの減少につながります。
- 認証施設としての公表や認証マークの使用により、施設の取組みを対外的にアピールでき、施設（製品）の競争力強化が図れます。
- 認証取得に向けて施設全体で取り組むことによって従事者のモチベーションが向上します。



市民

- HACCPに取り組む施設を確認することができ、安全性の高い食品を選択して購入できます。
- 食品の安全性が向上することによって、安心して食生活を送ることができます。



行政

- 市内施設の衛生管理水準が向上します。
- チェック表を用いた自己点検等により自主的な衛生管理を促すことができます。
- 市内施設のHACCP導入状況を把握することができます。

### ＜施策3＞協賛制度の創設によるHACCP認証施設への支援

市からの技術的支援以外にも、様々な方面から食品関係事業者のHACCP導入を支援するため、食品検査業者や清掃消毒業者等に対して市のHACCP推進事業への協賛を呼びかけます。HACCP認証の取得により、協賛事業者から検査料金の割引等の特典を受けることができれば、施設の衛生管理向上の大きな支援となります。

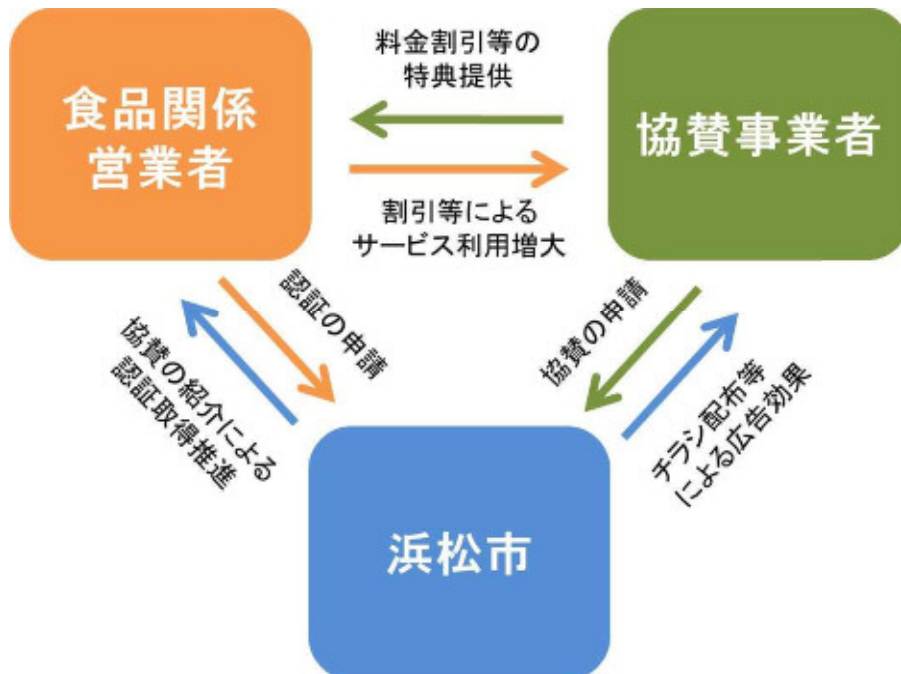
#### （1）協賛の対象

協賛は事業者の業務を通じて、HACCP認証を受けた食品関係事業者に特典を提供するものとし、例えば以下のような業務で認証施設を支援できるものと考えられます。

- 従事者検便や食品の検査に関する業務
- 施設内の清掃消毒やネズミ昆虫の駆除に関する業務
- 使い捨て手袋や手洗い石鹸などの衛生用品の販売に関する業務
- 食品表示の作成や包装資材の販売に関する業務
- HACCPシステムに関する研修などの従事者教育に関する業務

#### （2）協賛制度の周知

協賛事業者の取組みについて、市ホームページへの掲載や、監視時にチラシを配布することにより協賛制度を広く周知し、食品関係事業者のHACCP導入への意識を高めます。また、協賛事業者が広く紹介されることにより、協賛事業者に対するメリットも生まれます。



【協賛制度のイメージ】

### 3. 計画の指標設定

HACCP型衛生管理の導入を着実に推進するため、具体的な指標を次のとおり設定し、その達成状況を検証しながら計画に取り組みます。

#### (1) 計画の実施期間

本計画は、平成28年度から平成32年度までの5年間とします。

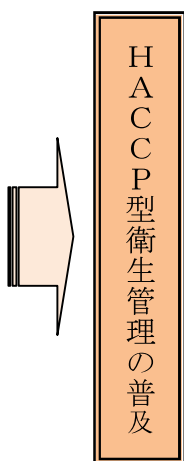
まずは、食品関係業者に対してチラシ等を配布することで、HACCPの考え方の普及を図るとともに、簡易評価によって市内施設の衛生管理の現状把握に努めます。次に、監視時の技術的助言により衛生管理水準の向上を図ります。そして、簡易評価により認証基準をクリアすることが見込まれる施設に対しては、認証を取得するよう促します。

#### (2) 指標の設定

計画の達成状況を判断する目安として、HACCP型衛生管理導入施設数（簡易評価「B」ランク以上の施設数）を指標とし次のとおり事業展開していきます。

#### 【計画の指標】

内容		年度				
		H28	H29	H30	H31	H32
施策1	<ul style="list-style-type: none"> <li>簡易評価</li> <li>自主衛生管理</li> <li>アドバイスシート</li> </ul>	HACCPの考え方の普及				
		簡易評価による現状把握				
		施設の衛生管理状況に合わせた技術的助言				
施策2・3	<ul style="list-style-type: none"> <li>認証制度</li> <li>協賛制度</li> </ul>	認証制度・協賛制度の周知				
		認証取得施設の拡大				
HACCP型衛生管理導入施設数（述ベ件数） （簡易評価「B」ランク以上）		30	40	50	60	70



## 用語解説（本文中※印のある語句の説明）

### 【か】

#### ・ かんししどう 監視指導

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規定する職権及び指導の職務のことで、食品衛生監視員等が食品関係業者等の衛生管理等について改善点等を指導することをいいます。

#### ・ かんりうんえいきじゆん 管理運営基準

食品衛生法第50条第2項に定められた、「営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関する基準」であり、都道府県、政令指定都市又は中核市が条例で定めるものです。浜松市では、「浜松市食品衛生法の施行に関する条例」の中で定められています。

#### ・ まがいぶんせき 危害分析

製品の製造又は加工の工程において発生するおそれのあるすべての食品衛生上の危害について列挙し、工程ごとにそれら危害の発生要因及び防止措置を明らかにすることです。

#### ・ まかくきじゆん 規格基準

食品衛生法に基づき食品、器具及び容器包装等について成分規格や製造、加工、調理及び保存に関する基準を定めたものです。

#### ・ こういきりゆうつうしよくひん 広域流通食品

都道府県等の区域を越えて広域的に流通する食品であって輸入食品以外のものをいいます。

#### ・ いんかい コーデックス委員会

1963年にFAO（国際連合食糧農業機関）及びWHO（世界保健機関）により設置された国際的な政府機関です。食品の安全性と品質に関して国際的な基準を定めています。

### 【さ】

#### ・ じゅうようかんりてん 重要管理点

それ以降の工程では危害要因を許容できる範囲まで低減又は排除できず、管理措置の実施状況の連続的又は相当頻度の確認（モニタリング）を必要とする工程をいいます。健康被害を防止する上で特に厳重に管理しなければならない工程です。

#### ・ しよくひんえいせいかんしいん 食品衛生監視員

食品衛生法で資格や権限等が定められている行政職員で、食品関係業者等からの報告徴収、営業施設への立入等の業務を行います。

- ・ しよくひんせいせいかんししどうけいかく  
**食品衛生監視指導計画**

監視指導の実施について、食品衛生法第24条に基づき、自治体が年度ごとに定める計画です。重点的に監視指導を実施すべき項目や他自治体との連携確保に関する事項等を定めています。

- ・ しよくひんせいせいかんしひょう  
**食品衛生監視票**

施設の衛生管理状況を点検するために国が定めた様式のことです。施設の構造・設備や食品取扱者の管理について百点満点で採点します。

- ・ しよくひんせいほう  
**食品衛生法**

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止して国民の健康の保護を図ることを目的として制定された法律で、食品や添加物などの規格や基準を設け、安全確保のための規制をしています。また、違反食品や食中毒の発生時には違反品の回収、廃棄や営業の禁止・停止などの行政処分や罰則の規定があります。

- ・ しよくひんかんけいぎやうしや  
**食品関係業者**

食品衛生法の規定により市の許可を受けて食品の調理、製造、加工、販売等を行う業者や、条例の規定により市に届出を行って給食の提供や食品の製造を行う業者をいいます。

## 【た】

- ・ たいりょうちやうりしせつ  
**大量調理施設**

同一メニューを一回300食以上又は一日750食以上提供する調理施設をいいます。

- ・ ちやうかんしゆけつせいだいちやうきん  
**腸管出血性大腸菌**

牛などの家畜の腸内に存在する細菌で、ベロ毒素と呼ばれる毒素を作り出し、食中毒を引き起こします。菌を保有する家畜あるいは保菌者の糞便中の菌により汚染された食品や井戸水等による経口感染が主な感染経路です。潜伏期間は平均3～5日、主な症状は腹痛や水様性下痢、血便等で嘔吐や発熱を伴う場合もあります。通常の食中毒菌と同様に熱に弱く、75℃1分間以上の加熱により死滅するため、肉を中心部まで十分に加熱すること、肉類を触った後は確実に手洗いをする事で、感染を予防できます。

## 【な】

- ・ **ノロウイルス**

小型の球形の構造をもったウイルスで人だけに感染し、下痢、嘔吐、発熱などの症状を伴う食中毒症状を起こします。最近では、二枚貝類による食中毒よりも調理人からの食品への二次汚染が多くみられます。また、嘔吐物の飛散等により集団感染する事例もみられます。ノロウイルスは85～90℃で90秒間以上加熱することで死滅することが知られていますので、食品を中心部まで十分に加熱することで感染を予防できます。また調理従事者の手指等を介して食品に付着することも考えられますので、トイレに行った後や調理前には十分に手洗いをする事も感染を防ぐためには重要です。





<お問い合わせ窓口>

中央区(※三方原地区を除く)

※三方原地区:初生町、三方原町、東三方町、三幸町、大原町、根洗町

**浜松市保健所 生活衛生課**

〒432-8550

浜松市中央区鴨江二丁目11番2号

TEL:(053)453-6114

FAX:(053)459-3561

中央区(※三方原地区のみ、浜名区、天竜区)

※三方原地区:初生町、三方原町、東三方町、三幸町、大原町、根洗町

**浜松市保健所 浜北支所**

〒434-8550

浜松市浜名区貴布祢3000番地

TEL:(053)585-1398

FAX:(053)585-3671