

令和7年度浜松市食品衛生監視指導計画（案）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 HACCPに沿った衛生管理

食品等事業者が行っているHACCPに沿った衛生管理について実施状況の確認を行います。特に小規模事業者について、円滑に取り組むことができるよう、国が示している手引書を用いて適切な助言指導を行います。また、衛生管理の計画を作成した後も、定期的に効果を検証し必要に応じて計画の見直しを行うよう助言指導を行います。

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。
- ✓ 大量調理品を原因とした食中毒による被害発生防止を目的とし、旅館等や仕出し弁当の製造を行う施設を対象として監視指導を行います。
- ✓ カンピロバクターやサルモネラ、腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒防止のため、食肉取扱い施設に対して、食肉を十分に加熱して提供するように指導します。また、生食用食肉を提供する施設については、生食用食肉に係る基準を遵守するように指導します。
- ✓ 魚介類を提供する施設においては、クドアやアニサキス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。

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。また、施設の衛生状況を確認するため設備等のふき取り検査を実施します。

検査対象：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、施設内ふき取り 等

◆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。