平成26年度 浜松市食品衛生監視指導計画
～概要版～

基本指針

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。

監視指導の実施

監視指導の内容は主に二つに分かれます。

食品製造施設等への立入検査

食品製造施設等へ直接立ち入り、衛生管理状況について確認し、指導を行います。

食品等の検査

市内で製造・販売される食品等について、法で定められた基準等について検査を行います。

衛生上不適切な事項や法違反が判明した場合は、速やかに措置等を行います。

平成２６年度計画の特徴

（１）給食用食品を製造する施設における食中毒防止

平成２６年１月に学校給食用食パンによる大規模なノロウイルス食中毒が発生したことを受け、給食用食品を製造する施設等に対して、従事者の健康管理の徹底や二次汚染防止対策等について重点的に監視指導します。

（２）食物アレルギーによる健康被害防止

全国的に食物アレルギー事故が発生する中で、重大事故等を未然に防止するため、アレルギー物質除去食を提供する給食施設に対して、調理中の管理を徹底するよう監視指導を行います。

（３）HACCPの推進による自主衛生管理の向上

食品による危害を防止するためには、食品等事業者が自主的な衛生管理レベルを高めることが重要であるため、食品等事業者がHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施できるよう、助言及び指導を積極的に行います。

ＨＡＣＣＰとは…食品の製造工程ごとの危害を分析し、重要なチェックポイントを定めて重点的に管理をする優れた衛生管理システムのこと

浜松市保健所

重点監視指導項目

食中毒など法令違反の発生状況等を踏まえ、以下４点について重点的に監視指導を行います。

◆重点１◆ HACCPの考え方に基づく健康被害防止対策

大量に調理をする施設等における自主的な衛生管理体制の確立を推進し、「大規模食中毒」、「食肉・鶏卵由来食中毒」、「食物アレルギーによる健康被害」の発生を防止します。

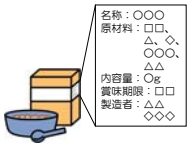
◆重点２◆ 放射性物質に汚染された食品の流通防止対策

浜松市内で流通している食品について放射性物質の検査を実施し、基準値を超過する食品の流通を防止します。

◆重点３◆ 野生動物肉食中毒防止対策

シカ、イノシシ等の野生動物肉を取り扱う食肉処理施設及び飲食店での「Ｅ型肝炎ウイルス」や「寄生虫」等による食中毒の発生を防止します。

◆重点４◆ 食品等表示の適正化対策

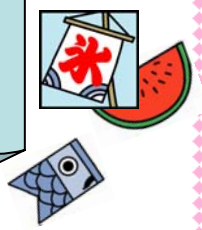


アレルギー物質や期限表示を重点に指導し、不適切な表示がされた食品の流通を防止します。

一斉取締り監視

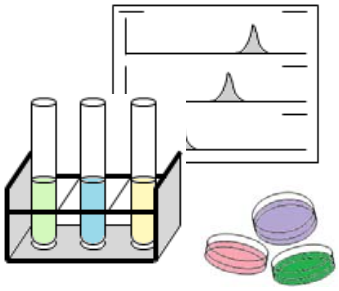
行楽シーズンや食中毒が発生しやすい夏期、食品の流通や消費が増加する年末に合わせて、食品の種類や業態等対象を定めて監視指導を行います。

◆観光地一斉取締り
◆夏期食品一斉取締り
◆年末食品一斉取締り



食品等の検査内容

食品中の添加物、残留農薬およ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。



食品の種類：
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、冷凍食品　　等

その他：
拭き取り検査、アレルギー拭き取り検査
ＡＴＰ検査

検査計画数:1,983件

◇浜松市保健所生活衛生課　浜松市中区鴨江二丁目11番2号　電話:053－453－6114
◇浜松市保健所浜北支所　浜松市浜北区西美薗6番地　電話:053－585－1398