

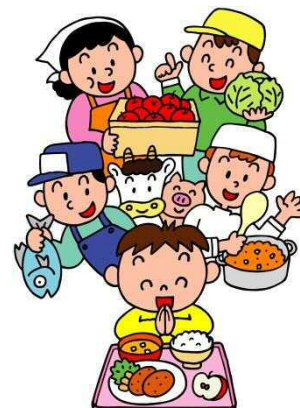
平成27年度 浜松市食品衛生監視指導計画

～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、衛生管理状況や食品表示について確認し、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。

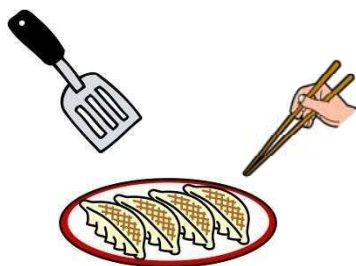
平成27年度計画の特徴

(1) 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す。平成27年4月から浜松市食品衛生法の施行に関する条例が改正され、HACCPの考え方を取り入れて衛生管理を行う場合の基準が定められました。

将来的にはHACCPによる工程管理の義務化も検討されていることから、施設の状況に応じて段階的にHACCPの導入を推進し、自主衛生管理の向上を図ります。

HACCPとは...安全で衛生的な食品を製造するための管理方法のひとつで、問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能なシステム



(2) 大規模イベント開催時の食中毒防止対策

平成26年8月に静岡市の花火大会での冷やしキュウリによる大規模な食中毒が発生したことを受け、例年実施している浜松まつりの露店監視に加え、各種イベント開催時に移動式店舗の監視指導を実施します。

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」、「広域流通食品等製造施設」、「アレルギー除去食を提供する給食施設」を対象として、施設の状況に応じた段階的なHACCPの導入を推進します。



◆重点2◆ 放射性物質に汚染された食品の流通防止対策

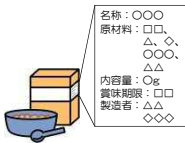
浜松市内で流通している食品について放射性物質の検査を実施し、基準値を超過する食品の流通を防止します。

◆重点3◆ 食肉由来食中毒防止対策

食肉を調理提供する施設において、食肉の温度管理（加熱・保管）及び二次汚染について監視指導します。また、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。



一斉監視指導

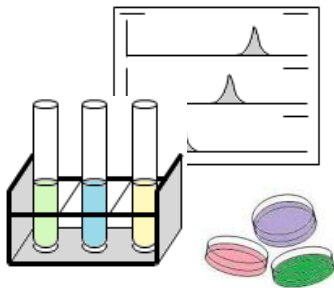
大きなイベントの開催時、高温多湿な夏期、食品の流通や消費が増加する年末に合わせて、食品の種類や業態等対象を定めて監視指導を行います。

- ◆大規模イベント開催時の一斉監視指導
- ◆夏期食品一斉監視指導
- ◆年末食品一斉監視指導



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：2,028件