

令和3年度明石市食品衛生監視指導計画の概要

この計画は、食品衛生上の危害の発生を未然に防止し、当市の食品の安全性の確保を図るため、食品衛生法第 24 条の規定に基づき、当市及び全国的な食品等の生産、製造、流通等の状況、法令違反及び食品衛生上の問題発生状況に加え、当市地域の実情を勘案し、策定しました。

1 基本方針

食品の安全性確保は、生産から消費までのすべての過程において、食品衛生対策を講じる必要があります。そのためには、食品等事業者、消費者、行政がそれぞれの役割や責務を果たし、総合的に食品の安全性確保対策を実施することが重要となることから、これらの三者の責務・役割を踏まえて、次の(1)～(3)を基本方針としました。

【責務・役割】

食品等事業者	安全な食品の提供、危害発生時の保健所への報告
行政	計画策定、食品等事業者に対する監視指導、市民への情報提供
消費者	適切な食品の選択、行政施策への意見表明

(1) 効果・効率的な監視指導

過去の食中毒や違反発生状況等から、重点的に監視指導を実施する事項を定めるとともに、食品の安全性確保に与える影響を考慮し、立入頻度と対象施設を定め、立入検査と収去検査を計画的に実施することにより、効果的かつ効率的な監視指導を行います。

(2) 自主的な衛生管理の推進

食品等事業者に対し、自主的な衛生管理の向上のための取組を指導します。また、HACCP 制度化について周知するとともに、HACCPに沿った衛生管理の導入に向け、必要な助言等を行い、支援します。さらに、講習会等の開催や、食品衛生指導員の活動を支援すること等により、食品衛生に関する最新の情報を提供し、食品等事業者の衛生管理に関する意識の向上を図ります。

(3) 積極的な情報提供及び意見交換

市民等に対し、ホームページや広報等により、積極的に食品衛生に関する情報を提供するとともに、消費者、食品等事業者、行政関係者の意見交換の場を設け、食品の安全性確保に関する知識及び相互理解を深めます。

2 計画の実施期間、根拠法令

(1) 計画の実施期間

令和3年(2021年)4月1日から令和4年(2022年)3月31日まで

(2) 根拠法令

食品衛生法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

食品表示法、明石市食品衛生法施行条例

3 立入検査計画、検査計画

食品の安全性確保に与える影響を考慮して、年間の立入検査回数と対象施設を定めて、効率的に立入検査を行うとともに、市内で製造又は流通する食品等について、計画的に収去検査を行い、不適正な食品等の排除に努めます。

立入検査及び収去検査では、施設の構造設備や衛生管理状況、食品等の規格基準や表示基準の遵守状況等を確認するとともに、定めた事項について、重点的に監視指導を行います。

(1) 立入検査計画

監視頻度	対象施設
3回/年	・過去2年以内に食中毒等の違反があった施設
1回/年	・病院、小学校、保育所、社会福祉施設等の給食施設(簡易な調理を行う施設を除く) ・仕出し屋、弁当屋、旅館(定員100人以上) ・生食用食肉取扱届出施設 ・フグ取扱届出施設 ・卸売市場内の施設 ・広域流通食品製造施設、大規模製造施設(菓子製造業、清涼飲料水製造業、乳製品製造業、添加物製造業等)
1回/2年	・その他の給食施設 ・広域流通及び大規模を除く食品製造施設 ・主として焼肉、焼き鳥等を提供する飲食店
1回/3年	・食堂、レストラン等の飲食店 ・細切、小分け包装等の処理を行う食肉、魚介類販売施設 ・食品の小分け業に該当する施設
1回/5~6年	・加温等の簡易な調理品を提供する飲食店(コンビニ等) ・主として酒類を提供する飲食店 ・自動車、露店、自動販売機による営業施設

(2) 検査計画(収去・試買)

種類	検体数 (予定)	主な検査項目			
		細菌	食品添加物	残留農薬	その他の規格等
菓子類	6	○	○		
そうざい及び弁当類	12	○	○		
魚介類及びその加工品	4	○	○		○
野菜・果物及びその加工品	15	○	○	○	
乳・乳製品・アイスクリーム類	2	○	○		○
肉卵類及びその加工品	5	○	○		
穀類及びその加工品	4	○			○
冷凍食品	2	○			
その他(アレルギー、乳幼児衣服等)	8				○
合計	58				

4 重点監視指導項目

当市では4つの事項「食中毒防止対策」「広域流通食品対策」「適正表示対策」「食品衛生法改正内容の周知及び指導」に重点を置いて、効果的に監視指導を行います。なお、違反が発見された場合は速やかに措置を行います。

(1) 食中毒防止対策

ア 大規模食中毒対策に対する対策

食中毒が発生した場合に、大規模化あるいは重篤な患者が発生することが想定される施設に対し、年間の食中毒患者発生数の約半数を占めるノロウイルスや死者が発生することのある腸管出血性大腸菌による食中毒対策に重点を置いた監視指導を行います。

イ 食肉取扱施設に対する対策

食肉を生あるいは加熱不十分で喫食することによる食中毒の発生が増加傾向にあることから、食肉取扱施設に対し、食肉に起因するカンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒対策に重点を置いた監視指導を行います。

ウ フグ取扱施設に対する対策

フグ毒による食中毒は、重篤な症状を引き起こし、死に至ることがあることから、フグ取扱施設に対し、フグ中毒対策に重点を置いた監視指導を行います。

また、平成30年にフグ毒による食中毒が発生したことから、家庭における食中毒予防の注意喚起を図ります。

エ テイクアウト(持ち帰り)や宅配(出前)施設に対する対策

新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、飲食店において新たにテイクアウト(持ち帰り)や宅配(出前)等を行う事例が増加しています。そのため、これらを行う飲食店に対し、一般衛生管理の徹底や、調理済食品の適切な温度管理に重点を置いた監視指導を実施します。

オ その他の対策

以下について、営業者へ監視指導するとともに、ホームページや広報等で普及啓発します。

- (ア) 有毒植物等(山菜や野生キノコ)の誤食による食中毒
- (イ) 魚介類に寄生するアニサキス等の寄生虫による食中毒
- (ウ) 貝毒による食中毒(市内で平成 30 年に発生)

(2) 広域流通食品対策

流通食品、農産物、輸入食品等について、収去検査等を実施し、違反が発見された場合は必要に応じて、関係機関に情報提供し、食品の安全性確保に努めます。

(3) 適正表示対策

アレルギー表示等の欠落は、重大な健康被害を招く可能性があること等から、立入検査及び収去検査により、不適正な表示食品の排除に努めます。

(4) 食品衛生法改正に伴う監視指導

ア HACCPに沿った衛生管理の普及啓発

HACCPに沿った衛生管理の制度化に対応するため、営業許可取得施設を中心に、以下の施設に応じて、導入にかかる指導・助言を行います。

(ア) 従事者数が 50 人以上の施設

「HACCPに基づく衛生管理」の基準により指導します。

(イ) 従事者数が 50 人未満の施設等

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の基準により、指導します。

イ その他の改正内容の周知

食品リコール情報の報告制度の創設、営業許可制度の見直し等について、リーフレットの配布、及び各講習会等における説明等により、周知を図ります。

5 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進等

「食品衛生責任者の設置」「HACCP に沿った衛生管理の推進」「食品衛生指導員等への支援」「優秀施設等の表彰」の事業を行うとともに、「食品衛生責任者養成講習会」「食品衛生責任者実務講習会」を開催し、食品等事業者の自主的な衛生管理の推進を図ります。

6 情報提供及び意見交換(リスクコミュニケーション)

食中毒予防に関する情報等をホームページやリーフレット等で情報提供するとともに、食品等事業者、消費者及び行政による意見交換を行い、相互理解を深めます。

また、イベント等においてパネル等を活用し、食品衛生に関する正しい知識を普及・啓発するとともに、法改正に関する相談等に対応します。