

令和8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、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) 重点・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て立入検査と収去検査を計画的に実施することにより、重点的、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

令和3年6月1日に施行された改正食品衛生法に基づき、HACCPに沿った衛生管理の実施が制度化され、食品等事業者による自主管理の推進が求められています。

食品等事業者が自主的な衛生管理をHACCPに沿って実施できるように、相談窓口の設置、講習会の開催や食品衛生指導員の活動を支援する等により必要な指導・助言を行います。

(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8年(2026年)4月1日から令和9年(2027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 監視指導の方針

営業許可施設や集団給食施設を対象に、HACCPに沿った衛生管理の導入状況の確認並びに適正な実施について指導するため、立入検査を行います。

さらに、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、全国的な食中毒事例や違反事例などを考慮して定めた重点監視指導事項について、重点的に監視指導を行います。

その他、苦情発生、大規模イベント開催等、必要に応じてその都度監視指導を行います。

(1) 立入検査計画

営業許可施設は、各施設の許可更新に併せて立入検査を行います。

集団給食施設のうち、病院は医療法に基づく監視に併せて立入検査を行い、小学校は教育委員会と保育所はこども育成室と計画の上、合同で立入検査を行います。

社会福祉施設等の給食施設(簡易な調理を除く)やその他の給食施設については、営業許可施設と同等の回数となるように計画的に立入検査を行います。

大規模・広域流通する食品を製造する施設、生食用食肉取扱施設及びふぐ処理施設は、順次、計画を立てて効率的な立入検査を行います。

その他、営業届出施設や苦情の発生等に伴う立入検査は、必要に応じて行います。

【立入検査計画】

対象施設	施設数
・営業許可施設	600
・集団給食施設	151
・大規模・広域流通する食品を製造する施設、生食用食肉取扱施設、ふぐ処理施設	228
合計	979

(2) 収去検査計画

収去検査は、下表の計画に基づいて実施します。

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	10	○	○		○
野菜・果物及びその加工品	12	○	○	○	
乳・乳製品・アイスクリーム類	2	○	○		○
肉卵類及びその加工品	2	○	○		
めん類	4	○			
冷凍食品	2	○			
穀類及びその加工品	1				○
合計	51				

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」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 大規模あるいは重篤な患者が発生する恐れのある食中毒対策

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 ふぐ処理施設に対する対策

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

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を経て、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ました。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

(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) 食品衛生法改正内容の周知

食品衛生法の改正に伴い、前述の他、食品リコール情報の報告制度の創設、営業許可業種の見直しによる業種の追加・変更がなされました。新設された業種に該当する事業者については、各種基準への適合と適切な許可取得を確認するとともに、法改正の詳細な変更内容について、国が作成した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。

また、営業届出に該当する業種については、探知の都度、当該事業者へ届出を指導します。

5 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進等

「食品衛生責任者や食品衛生指導員等への支援」や「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」や「実務講習会」の受講を促し、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。