

平成30年度

宇都宮市食品衛生監視指導計画

宇 都 宮 市

## 目 次

	ページ
1 目 的 .....	1
2 計画の位置づけ .....	1
3 根拠法令 .....	1
4 基本的な方向 .....	1
5 実施期間 .....	1
6 実施体制 .....	2
7 監視指導 .....	2
8 食品等検査 .....	3
9 食肉検査 .....	4
10 危機管理 .....	4
11 自主衛生管理 .....	4
12 啓発活動, 情報提供, リスクコミュニケーション .....	5
13 教育, 研修 .....	5
別表1 平成30年度年間計画 .....	6
別表2 平成30年度リスク別監視計画 .....	7
別表3 平成30年度食品等検査月別実施計画 .....	9
別表4 平成30年度食肉衛生指導計画 .....	10

## 1 目的

食品等の安全性を確保し、市民の健康の保護を図るため、「食品衛生監視指導計画」を定め、監視指導、食品等検査、自主衛生管理、普及啓発などの食品衛生監視指導業務を計画的に推進する。

## 2 計画の位置づけ

- 食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)第 24 条に基づいた年度ごとの計画
- 「第2次宇都宮市食品安全推進計画」の基本目標を実現するための行動計画

## 3 根拠法令

食品衛生法(昭和 22 年 法律第 233 号)、と畜場法(昭和 28 年 法律第 114 号)、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(平成 2 年 法律第 70 号)、食品表示法(平成 25 年 法律第 70 号)、栃木県食品衛生条例(昭和 45 年 県条例第 5 号)、宇都宮市食品安全条例(平成 20 年 条例第 17 号)等

## 4 基本的な方向

- (1) 食品営業施設の監視指導を効率的に実施し、衛生管理の徹底及び不良食品の排除を行う。
- (2) 食品等検査を計画的に実施し、不良食品を排除するとともに、検査の信頼性の向上を図る。
- (3) 食中毒等の食品事故発生時において健康危機管理対策を迅速かつ的確に行う。
- (4) HACCP(ハサップ)の考え方に基づく衛生管理の導入を普及促進し、自主衛生管理体制の充実を図る。
- (5) 市民等への食品衛生知識の普及啓発、食品情報の提供及びリスクコミュニケーションを推進し、食品の安全に関する正しい知識の理解促進に努める。
- (6) 高度な又は最新の科学知識や検査技術の教育等により食品衛生監視員等の職員の資質向上を図る。
- (7) 食品関係機関と緊密な連携、情報交換を行い、効果的な対策を講じる。

## 5 実施期間

平成30年4月1日から平成31年3月31日までの1年間

## 6 実施体制

### (1) 実施主体

本計画は、保健所生活衛生課、衛生環境試験所、食肉衛生検査所が主体となり、それぞれの役割分担のもと、互いに連携を密にし監視指導・検査等を行う。

[生活衛生課・衛生環境試験所・食肉衛生検査所の役割]

- ・生活衛生課 …… 食品衛生関係施設の監視指導や食中毒対策等を行う。
- ・衛生環境試験所 …… 生活衛生課が収去した食品等や食中毒調査等に係る試験検査を行う。
- ・食肉衛生検査所 …… と畜場及び食鳥処理場に関する衛生指導やと畜検査等を行う。

### (2) 関係機関等との連携

#### ア 厚生労働省、消費者庁及び他の自治体等食品関係部局との連携

大規模又は広域的な食中毒発生時や広域流通食品、輸入食品に関する違反事例発生時には、国及び関係する自治体との連絡・連携体制を確保し、緊密な連携と情報交換により、迅速かつ適切に原因究明、被害拡大防止及び不良食品の排除等を行う。

#### イ 庁内関係部局との連携

食品や水を媒介するノロウイルスや腸管出血性大腸菌等を原因とする感染症又食中毒発生時には、感染症担当部局及び水道担当部局との連絡・連携体制を確保し、緊密な連携と情報交換を行う。

また、食品表示の適正化を図るため、栄養成分等の表示を所管する健康増進部局と連携し監視指導を行う。

#### ウ 農林水産部局等との連携

家畜伝染病予防法、農薬取締法を所管する栃木県農政部、食品表示法を所管する栃木県生活衛生課・農林水産省関東農政局栃木県拠点と、家畜、農産物等の生産者に対する衛生指導や不適表示食品に係る通報及び食品衛生関係情報の交換を行い、連携を図る。

## 7 監視指導

業種の繁忙時期、食品の流通状況やノロウイルス感染症の流行時期など季節的動向を踏まえた計画(別表1)、業種ごとの危害度(リスク)等に応じた頻度ごとの計画(別紙2)に基づき、効率的に監視指導を行う。特に重篤化しやすい腸管出血性大腸菌、大規模化が懸念されるノロウイルスの食中毒対策を重点的に取り組む。

食品等の監視にあたって、製造基準、表示基準及び成分規格、使用基準等の遵守状況を確認し、違反食品及び不適事項を発見した場合は、適切な指導を行うとともに、速やかに適切な措置を講じる。

また、食品の安全に係る問題発生時等に迅速に対応するため、食品関係施設へ仕入、販

売等の記録管理の徹底を指導する。

(1) 腸管出血性大腸菌 **重点**

昨年関東地方において、スーパーの惣菜を原因とする腸管出血性大腸菌 O157 食中毒が発生したことから、惣菜を製造・販売しているスーパー等市内大規模販売施設を重点的に監視し、施設の調理器具や設備等の ATP 拭き取り検査等を行い、衛生管理の徹底を図る。

(2) ノロウイルス **重点**

ノロウイルスは感染力が強いいため、ノロウイルスによる食中毒が発生した場合大規模になりやすいことから、流行時期には注意喚起情報の発信を行うとともに、飲食店や大規模調理施設等の監視時にはチラシ等を配布し食中毒防止対策を行う。

ノロウイルス食中毒の予防には手洗いが非常に有効であることから、食品関係団体が推進する手洗マイスターの育成を支援するほか、既に認定を受けた手洗いマイスターを活用し、食品関係団体と連携し、市民や事業者向けに正しい手洗い方法や食中毒予防3原則を周知するため講習会等を開催し、衛生意識の向上を図る。

(3) カンピロバクター

カンピロバクター食中毒の原因として考えられている鶏肉や鶏レバーについて、食肉販売店等における衛生管理の徹底を指導するとともに、鶏肉を扱う飲食店に対し鶏刺し等の生肉や加熱不十分な食肉を提供しないよう、監視指導を徹底する。

(4) 寄生虫

近年、増加傾向にある、アニサキス等寄生虫による食中毒を防止するため、飲食店等に対し、講習会や監視指導において周知及び注意喚起に努める。

(5) 集団給食施設

ハイリスク者の多い病院・社会福祉施設等集団給食施設、仕出し弁当屋等の監視指導により、国が定めた「大量調理施設衛生管理マニュアル」の徹底を図る。

(6) 食品表示

表示事項の点検を行い、基準に違反する食品等の発見、排除に努めるとともに、関係機関との連携を密に行う。また、食品関係営業施設に対し、記録等により科学的・合理的根拠による期限設定を確認指導し適正な期限表示の徹底を図る。

## 8 食品等検査

食品の種類等別に食品等検査実施計画(別表3)を作成し、市内流通食品等について効率的かつ効果的に検査(規格基準検査、残留有害物質検査、放射性物質等)を行う。

食品等検査の信頼性を確保するため、衛生環境試験所、食肉衛生検査所の検査体制を充実し、精度管理を徹底する。

## 9 食肉検査

食肉衛生指導計画(別表4)を作成し、と畜検査及び食肉の拭き取り検査並びにと畜場の監視指導を効果的に行う。

## 10 危機管理

食中毒等健康危機発生時においては、情報収集、原因究明、被害防止対策等の的確な対応を迅速に行うとともに、重大なあるいは、特異的な食品事故発生時(市外発生時も含む)等に業種を絞っての緊急一斉点検など機動的な監視指導を行う。

また、必要に応じ食品情報収集のため、先行・追跡・継続等の監視を行うとともに、食品衛生専門監視指導班の適切な運用を図る。

食品衛生上の被害拡大防止対策を速やかに講ずるため、食品等事業者が、消費者等から食品等に係る苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所等へ速やかに情報提供するよう指導を徹底する。

## 11 自主衛生管理

食品等事業者の自主衛生管理を促進するため、管理運営基準等の遵守、食品の自主検査や従事者の定期的な検便の奨励などの指導を強化するとともに、HACCPを普及促進し、自主衛生管理体制の充実を図る。

また、食品関係団体を指導育成し、食品衛生指導員活動等の活性化を図る。

### (1) HACCP 導入促進 **重点**

国において、全ての食品等事業者及びと畜場に対し、HACCPの考え方に基づく衛生管理を導入する食品衛生法等の改正が予定されていることから、広域流通食品製造業者に対し、円滑にHACCPが導入できるようHACCP導入支援研修会の開催し、積極的な助言・指導によりHACCP導入施設の増加を図る。また、と畜場においては、牛枝肉のHACCPは導入済みであることから、と畜場関係者に対し、豚枝肉についてのHACCP講習会の開催や衛生教育等を実施し、と畜場HACCP導入促進を図る。

今後HACCPを導入することとなる中小規模の食品等事業者に対し、監視時や窓口対応時にHACCPの概念等を説明したチラシを活用し周知を図るとともに、食品関係団体と連携した業種別の講習会を開催し、HACCPの普及促進を図る。

また、すでにHACCPを導入している食品営業施設やと畜場(牛枝肉)に対して、その運用について検証を行うなど、より効果的な監視指導を行う。

### (2) HACCP 普及促進

市民に対し、食品安全フェア・親子食品安全教室・消費者教室等の各種イベントにおいて、HACCP手法やとちぎ HACCP 認証施設等について周知を図り、HACCPの認知度の向上を図る。

## 12 啓発活動, 情報提供, リスクコミュニケーション

### (1) 啓発活動

食品衛生責任者の講習会の受講を徹底するとともに, 食品等事業者対象の食品関係講習会を企画し実施する。

### (2) 情報提供

市民に対し出前講座・食品安全ゼミナールの開催やパンフレット・情報誌「せいかつえいせい」の活用, ホームページ等効果的な媒体の活用により食品衛生知識の普及啓発, 食品安全情報及び検査情報の提供を行う。

### (3) リスクコミュニケーション

食品安全講演会や親子食品安全教室等を開催し, 市民, 食品等事業者, 行政担当者などの関係者の中で情報や意見をお互いに交換し, 食品のリスクに関する情報等を共有しながら, 相互理解を図っていく。

## 13 教育, 研修

高度化する食品製造技術や多種多様化する食品等に適切に対応するため, 食品衛生監視員, と畜検査員, 検査関係職員等の資質向上を図る。

### HACCP とは

Hazard Analysis and Critical Control Point の略称で, 原材料の受入れから最終製品までの工程ごとに, 微生物による汚染, 金属などの潜在的な危害予測に基づいて, 危害の発生防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録する「工程管理システム」を言う。これまでの品質管理の方法である最終製品の抜き取り検査に比べ, 効果的に問題のある製品の出荷を未然に防止するだけでなく, 事故の原因究明にも役立ち, 安全性の向上を図ることが可能になる。

別表1 平成30年度年間計画

区 分		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月					
監 視 内 容	季節的監視	◇ →		→				→										
	危害食品監視	◇		◇				◇										
	大量施設監視	◇		◇				◇										
	市場食品監視	◇		◇				◇										
	広域製造監視	◇		◇				◇										
対 象 業 種	学校等集団給食施設 福祉施設 弁当仕出し、旅館		大規模販売店、大量調理施設 乳処理施設 アイスクリーム製造業 清涼飲料水製造業 魚介類食肉取扱施設				農産物加工施設 農産物販売所 漬物製造業 菓子製造業			大規模販売店、大量調理施設 惣菜製造業、菓子製造業 乳製品、食肉製品製造業 酒類製造業、豆腐製造業 魚肉練製品製造業								
業種別監視（年度ごとに） 広域流通食品製造業、卸売市場	→																	
監 視 項 目	<ul style="list-style-type: none"> <li>大量調理施設衛生管理マニュアル（中小規模調理施設管理マニュアル）</li> <li>無登録農薬及び残留基準違反食品の監視、排除（ポジティブリスト制度対応）</li> <li>食肉（牛・豚・鶏、野生鳥獣）取扱施設の衛生指導</li> </ul>						<ul style="list-style-type: none"> <li>夏期一斉食品取締実施要領</li> <li>浅漬、カット野菜の衛生指導</li> <li>生食用魚介類の衛生指導</li> </ul>						<ul style="list-style-type: none"> <li>HACCP導入促進</li> <li>アレルギー、遺伝子組換え、保健機能食品</li> <li>年末一斉食品取締実施要領</li> <li>ノロウイルス食中毒防止にかかる監視指導</li> <li>ふぐ、かきの衛生指導</li> </ul>					
	原材料受入、下処理の管理 加熱製造調理食品の加熱温度管理 製造調理済食品の温度管理 施設設備の構造管理						製造工程のチェック（製造基準の遵守、異物混入防止） 添加物の使用方法（保管、計量等） 適正表示（添加物、期限等） 二次汚染の防止、衛生管理体制											
食 品 等 検 査	実施計画検査（規格基準等検査、残留有害物質等検査、放射性物質検査） →																	
	夏期流通食品						年末年始流通食品											
	食中毒菌食品汚染調査（腸管出血性大腸菌、ビブリオ属菌、ノロウイルス） →																	
	拭き取り検査、簡易現場検査 →																	

別表 2 平成 30 年度リスク別監視計画

(平成 30 年 1 月末現在)

リスク区分別監視施回数		対象 施設数	監視 予定数
<p>【タイプ1】 過去 2 年間に違反等を起こした施設及び大規模流通拠点施設及び輸出等広域流通食品製造施設等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大規模な食品流通拠点施設 ⇒ 中央卸売市場等</li> <li>・過去2年間に違反食品を製造・調理し、行政処分等を受けた施設</li> <li>・総合衛生管理製造過程承認制度の導入施設</li> <li>・対米及び対 EU 輸出水産食品承認制度の導入施設</li> </ul>	年 複数回	28	56
<p>【タイプ2】 大規模調理施設及び広域流通食品製造施設</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大規模調理施設, 食中毒発生, 食品事故の発生頻度の高い施設 ⇒ 飲食店(仕出し弁当, セントラルキッチン, ホテル等)</li> <li>・製造基準等が定められ, 製造が複雑で, 食品衛生上注意を要する食品を製造する施設 ⇒ 乳処理, 清涼飲料水, 氷雪, 食肉製品, 魚肉練製品, 加圧加熱食品, 冷凍食品, あん類, 豆腐, 即席めん, 乳製品, アイスクリーム類の製造</li> <li>・広域流通食品を製造加工する施設 ⇒ 食肉処理, 納豆, 菓子, そうざい類, めん類, そうざい, つけ物, 添加物の製造加工, カット野菜製造</li> <li>・大規模販売施設 ⇒ 百貨店, スーパーマーケット</li> <li>・HACCP 導入施設</li> </ul>	1 年 1 回以上	655	655

別表2 平成30年度リスク別監視計画

(平成30年1月末現在)

リスク区別監視施回数		対象 施設数	監視 予定数
<p>【タイプ3】中小規模の製造施設, 調理施設等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・中小規模の調理施設 ⇒ 飲食店(食堂, 西洋料理, 中華料理, 寿司等)</li> <li>・中小規模の製造加工施設 ⇒ 食肉処理, 菓子, 調理パン, 清涼飲料水, 冷凍食品, めん類, そうざい, つけ物, 添加物, 魚介類, 食肉, 缶詰, びん詰め食品</li> <li>・給食施設 ⇒ 学校, 保育園等(1日の提供数50食以上)</li> <li>・食中毒発生, 食品事故の発生頻度の比較的低い施設 ⇒ 食用油脂, 食品の製造</li> </ul>	<p>2年 1回以上</p>	<p>3,838</p>	<p>1,919</p>
<p>【タイプ4】簡易な加工・調理施設等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食施設 ⇒ 社会福祉施設等(1日の提供数50食未満)</li> <li>・製造, 加工した食品を販売する施設</li> <li>・簡易な加工・調理を行う施設</li> <li>・食中毒, 食品事故の発生頻度の低い施設 ⇒ 自動販売機, 冷蔵ストッカー販売, 包装食品販売, 飲食店(スナック, バー等), 喫茶店, 自動車営業</li> <li>・製造, 加工した食品を販売する施設(許可外)</li> <li>・器具・包装等の製造又は販売施設 ⇒ 野菜果物販売, そうざい販売, 菓子販売, その他の食品販売, 添加物販売, 器具・容器包装・おもちゃの製造, 販売</li> </ul>	<p>3~6年 1回以上</p>	<p>9,022</p>	<p>4,870</p>
<p>合 計</p>	<p>13,580</p>	<p style="border: none;">/</p>	<p>7,500</p>

別表3 平成30年度食品等検査月別実施計画

検査検体名	検査 予定数 ※	検査項目	月												備考	
			4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3		
1 食品規格基準等	677	細菌・理化学	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
		遺伝子組換え検査 (6検体)													○	
		アレルギー物質含有検査 (41検体)					○					○				
2 乳等規格基準等	390	細菌・理化学	○			○		○	○			○	○	○		
3 市場食品規格基準等	54	細菌・理化学・ノロウイルス	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
4 市場拭き取り等	100	細菌		○	○	○	○									
5 残留有害物質等検査 (ポジティブリスト対応)	81		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
①野菜, 果物 (輸入を含む)	38	残留農薬 合成抗菌剤 抗生物質		○		○	○		○	○		○	○			
②輸入牛肉	2								○							
③輸入豚肉	2								○							
④輸入鶏肉	2								○							
⑤鶏卵	5				○											
⑥はちみつ	5				○											
⑦鮎	5				○											
⑧清涼飲料水 (1 再掲)	2		発がん性物質			○										
⑨海水魚	20		重金属(総水銀, TBT)		○					○						
6 放射性物質検査	84		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
計	1,384		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	

※ 実際の検査数は収去等状況により増減あり

