

令和6年度福島市食品衛生監視指導計画の概要（素案）



福島市保健所衛生課

福島市

I 計画策定の趣旨

令和6年度福島市食品衛生監視指導計画は、食品衛生上の危害を未然に防止し市民の健康を保護することを目的とし、本市における食品、添加物、器具又は容器包装の生産、製造、加工、流通、販売、消費の各段階において監視指導等を重点的、効率的かつ効果的に実施するため、食品衛生法第24条の規定に基づき策定するものです。

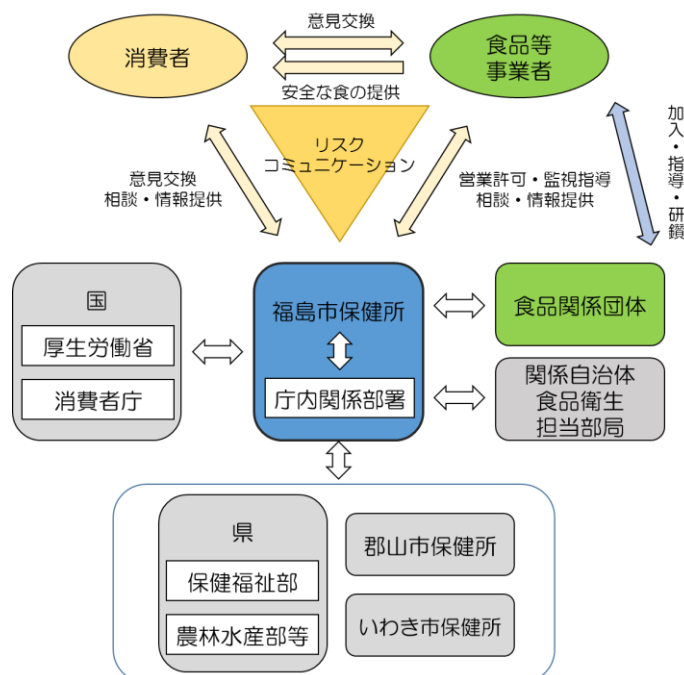
II 計画期間

令和6年4月1日から令和7年3月31日までの1年間

III 実施体制

- 1 食品衛生に関する監視指導は保健所衛生課の食品衛生監視員が行います。
- 2 収去後の試験検査及び食中毒発生時の試験検査は保健所衛生課及び福島県衛生研究所等の検査担当が行います。
- 3 食品衛生監視員等を研修会や会議等へ派遣し、人材の育成に努めます。
- 4 関係機関との連携

食品衛生を担当する国、他自治体と連携し、広域的な食中毒の発生や違反食品の発見時には迅速に対応します。また、農産物の生産段階における安全確保のため、県・市の農林水産部局と連携を図ります。



IV 重点的な監視指導項目

食中毒の発生状況や不良食品の発生状況等を踏まえ、令和6年度の重点的な監視指導項目を以下のとおり設定します。

1 食中毒防止対策

(1) 腸管出血性大腸菌による食中毒対策

高齢者、子供等に食事を提供する施設に対して生野菜の洗浄殺菌等、衛生管理の徹底を指導します。
飲食店、食肉販売施設に対して生食用牛肉の規格基準遵守を指導するとともに、食肉専用の調理器具の使用や従事者の手指の洗浄・消毒の徹底を指導します。

(2) ノロウイルスによる食中毒対策

調理従事者を介した食品の汚染を防ぐため、社会福祉施設、学校、飲食店等を対象に適切な手洗い、調理従事者の健康管理、加熱調理の徹底等について監視指導を行います。

(3) カンピロバクターによる食中毒対策

飲食店に対して、食肉の衛生的な取扱いと十分な加熱調理について指導します。消費者に対しては、食肉の生食はリスクが高いことを啓発します。

(4) アニサキスによる食中毒対策

生食用魚介類を取扱う飲食店や魚介類販売施設に対して、アニサキスの除去、死滅処理等について啓発及び指導を実施します。

(5) 有毒植物等による食中毒対策

有毒キノコや有毒山野草の発生時期に消費者への注意喚起や情報提供を行うとともに、販売店等への監視指導を行います。

(6) 大量調理施設の食中毒対策

抵抗力が弱い方が主に利用する病院、社会福祉施設、学校等の給食施設に対して「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理の実施を指導します。

(7) 食品を提供するイベント対策

イベントの計画段階から主催者等に対して、事前指導を実施するとともに、仮設店舗等の監視指導を適宜実施します。

2 不良食品防止対策

(1) 市内で製造・加工又は販売されている食品について、放射性物質の収去検査を行い、その結果をホームページで公表します。

(2) 殺菌等の製造基準や添加物の使用基準を遵守するよう指導します。

(3) 食品製造施設等に対して、アレルギー物質の欠落や賞味期限・添加物等の誤記載による表示違反を防止するため、表示内容の確認の徹底を指導します。

3 HACCPの取り組み支援

(1) 手引書だけでは対応が難しい食品等事業者に対し、導入講習会を開催し、HACCPに沿った衛生管理の導入を支援します。

(2) 食品等事業者が取り組むHACCPに沿った衛生管理の実施状況について確認し、改善が必要な食品事業者に対しては、衛生管理計画の見直しについて指導し、適切かつ安定したHACCPに沿った衛生管理の運用に導きます。

V 監視指導の内容

1 食品営業施設等の立入検査

施設規模、営業形態、食中毒や違反状況等を考慮して立入検査を実施します。施設の衛生状態、製造工程、製品の表示等を点検し、不備があれば指導します。

	業種	目標監視回数
常に大量または多品目の食品等を取扱うことから、定期的な監視が必要な施設	大型小売店	2回/年以上
	卸売市場	12回/年以上
広域流通食品を製造・加工する施設 製造基準が定められている等、特に高度な衛生管理が必要な食品を製造する施設 観光地対策施設 大量調理施設 過去の食中毒原因施設、または違反・不良食品原因施設 特産食品製造施設	大規模製造加工施設 観光地関連施設 給食施設 旅館・ホテル 仕出し屋、弁当屋 凍み豆腐製造施設 など	1回/年以上
過去の事例において食中毒や不良食品等の発生が比較的小さい施設 製造品を自店舗等でのみ販売している等の小規模施設 製造・加工が簡易であり管理しやすい施設	上記以外の施設	随時 (必要に応じて)

2 食品等の収去検査

市内で製造又は流通する食品等の収去検査を実施し、違反食品等の発見、排除に努めます。

検査項目 食品の分類	微生物検査 原因中 菌毒等 の	放射性物質	理化学検査				
			添加物	残留農薬	用残留 医薬動 品物	成分規格 検査	重金属
魚介類及びその加工品	5	150	1				
冷凍食品	4						
肉卵類及びその加工品	4		4		3		
乳・乳製品・ アイスクリーム	12					9	
穀類及びその加工品	6		4				3
野菜・果物及び その加工品	14		14	27			
菓子類	16		8				
清涼飲料水	3					3	
そうざい及び弁当	10						
レトルト食品	4						
その他の食品	11				1		
検査項目別検体数	89		150	32	27	4	12

※数字は検体数

※1… 一般細菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ 等

※2… 加工食品を中心にゲルマニウム半導体検出器による検査を行う

※3… 市内で生産される米についてカドミウムの検査を行う

VI 食中毒等健康危害発生時および違反発見時の対応

1 食中毒発生時の対応

医師からの届出等を基に食中毒が疑われる事例を探知した際には初動調査を行い、迅速な原因究明及び被害拡大防止に努めます。また、緊急的な注意喚起が必要となった場合には、食中毒の規模、内容を考慮した上で公表します。

2 違反発見時の対応

違反が疑われる施設を発見した場合には、直ちに調査を行い、その結果、違反が確認された場合は再発防止等の指導を行い、必要な措置を講じるとともに、改善が図られたことの確認を行います。また必要に応じ、違反の内容を公表します。

VII 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

1 食品等事業者に対し、食品衛生責任者等の設置を指導します。

2 自主検査や製造記録の作成・保存など自主衛生管理の推進を図るとともに、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう支援します。

3 事業者に対し、食中毒及び違反食品の発生を防止するため、講習会等を実施します。



VIII リスクコミュニケーションの実施と情報提供

1 消費者、生産者、食品等事業者、行政の情報共有及び相互理解を図るため、意見交換会を開催します。

2 食品衛生に関する出前講座を開催し、市民や食品等事業者に対し、食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を図ります。また、市ホームページ等を活用し、食の安全安心の確保に関する情報の発信に努めます。

■年間事業計画

		項目	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 指導		許可業務	←						随時	→					
	立入 検査	通常監視・ イベント監視	←						随時	→					
		一斉監視				○	○					○			
		収去検査	←						随時	→					
事業者 教育 向け		食品衛生責任者 養成講習会・実務講習会	○		○	○	○		○		○	○		○	
		食品衛生講習会・ 出前講座	←						随時	→					
啓発・ 情報 普及		啓発事業					○								
		出前講座等	←						随時	→					
		市政だより・市ホーム ページ等による広報	←				食中毒予防月間			ノロウイルス予防月間				→	