

# 令和7年度 広島市食品衛生監視指導計画

広島市健康福祉局

【目次】

- I 基本方針・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
  - 1 計画の趣旨・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
  - 2 実施期間・・ 1
  - 3 令和7年度の主な取組・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- II 監視指導体制の整備と連携の確保・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
  - 1 監視指導体制・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
  - 2 試験検査体制の整備・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
  - 3 市役所内の連携・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
  - 4 厚生労働省、消費者庁、都道府県等、関係機関との連携・・・・・・・・ 3
- III 効果的・効率的な監視指導の実施・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
  - 1 監視指導項目・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
  - 2 施設の立入検査・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
  - 3 食品等の試験検査・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
  - 4 違反発見時の対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
  - 5 食中毒予防対策・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
  - 6 市内に流通する食品の拠点における食の安全確保・・・・・・・・・・ 6
  - 7 一斉監視・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6
  - 8 危機発生時の対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6
  - 9 HACCP※に沿った衛生管理・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
- IV 自主衛生管理の促進・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8
  - 1 食品等事業者の自主衛生管理の促進・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8
  - 2 関係団体との連携・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8
- V リスクコミュニケーション※の推進（情報提供と意見交換）・・・・・・ 8
  - 1 食の安全・安心に関する情報の発信・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8
  - 2 市民や食品等事業者との意見の交換・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9
- VI 担当職員の資質の向上・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9
  - 1 日常の業務における研修・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9
  - 2 研修会への参加・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9
  - 3 食品衛生に関する調査研究・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10

用語説明・・ 11

（本文中※のついた用語について参照してください）

## I 基本方針

広島市では、市民が安心して食を楽しむことができるまちづくりを目指して、「監視指導體制の整備と連携の確保」、「効果的・効率的な監視指導の実施」、「自主衛生管理の促進」、「リスクコミュニケーション※の推進」、「担当職員の資質の向上」の5つの基本方針に基づいて、食の安全・安心を確保するための取組を行っています。

### 1 計画の趣旨

この計画は、食品衛生法※の規定に基づき、食品等の生産、製造、流通等の状況や食中毒、違反食品などの食品衛生上の危害の発生状況を考慮して定めたものです。この計画に基づいた取組を行うことで、市民の食の安全・安心の確保を図ります。

### 2 実施期間

令和7年4月1日～令和8年3月31日

### 3 令和7年度の主な取組

#### (1) 食中毒予防対策

感染力が非常に強いノロウイルスと発生件数が多いカンピロバクターによる食中毒を予防するため、市内の食品等事業者に対して食中毒予防に関する講習会を開催するとともに、施設の立入検査時に食中毒予防に関するリーフレットを配付し、従事者の健康管理、食肉の十分な加熱などを指導します。

#### (2) HACCP※に沿った衛生管理

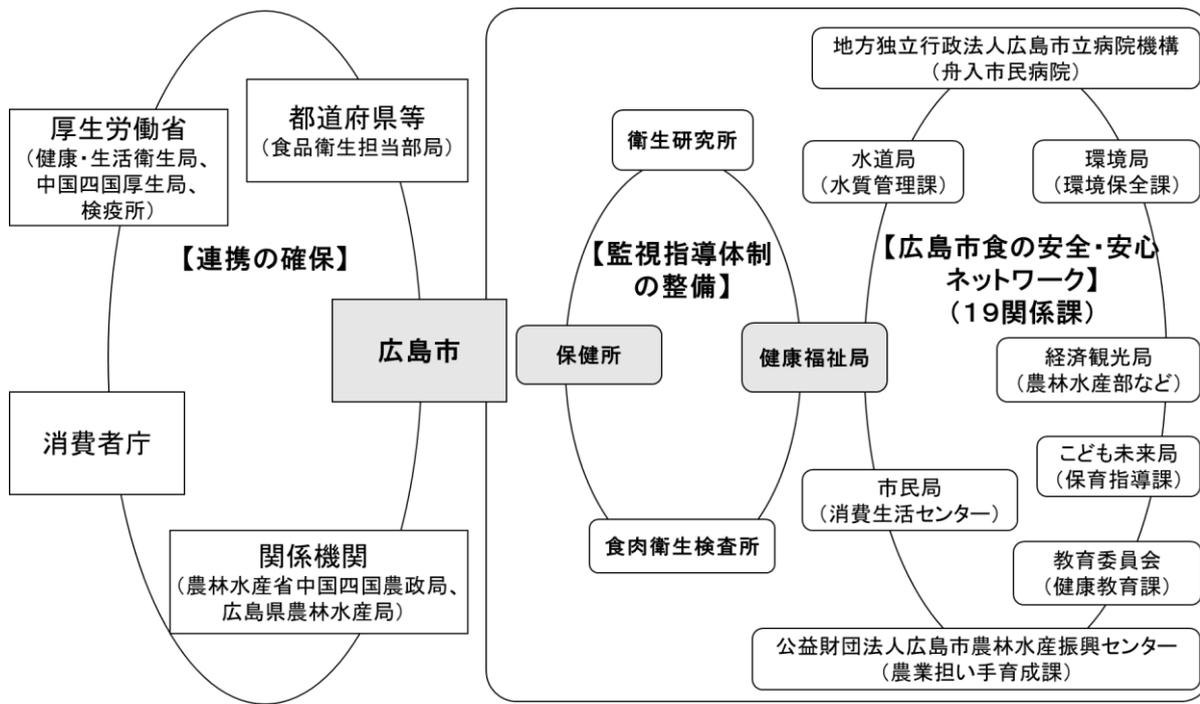
食品等事業者にHACCP※に沿った衛生管理の定着を図るため、施設への助言・指導、講習会の開催を行うとともに、HACCP※の導入状況を確認します。

#### (3) 食の安全・安心に関する情報の発信

広島市ホームページ、広報番組などを利用して、市民や食品等事業者へ食の安全・安心に関する様々な情報を発信します。

## II 監視指導體制の整備と連携の確保

効果的・効率的な監視指導を行うため、監視指導體制を整備するとともに、市役所内の連携と厚生労働省、消費者庁などとの連携を確保します。



## 1 監視指導体制

以下の実施体制を整備するとともに、食品衛生監視員※などの人員を確保します。

また、休日も担当職員を配置して緊急対応に備えるとともに、緊急時における迅速な連絡体制や調査体制を整備します。

機関名		主な業務
保健所	食品保健課	食品衛生施策の企画立案・調整、関係団体との連絡調整、食中毒発生状況の情報収集・整理・分析、広島市食品安全情報センターの運営、食の安全・安心の確保に関する情報発信など
	食品指導課	食品衛生に関する監視指導、食品衛生関係施設（飲食店・販売店、食品製造施設、病院や診療所等の給食施設、かきを処理する施設、広島市中央卸売市場など）の許可、自主衛生管理の促進、食中毒・違反食品等に関する調査・原因究明・再発防止指導など
	環境衛生課	井戸水などの飲用水の衛生対策、病院や診療所の給食施設の監視指導、食品等の試験検査の信頼性確保のための内部点検など
	食肉衛生検査所	と畜場の設置許可、自主衛生管理の促進、牛・豚などのと畜検査
	衛生研究所	食品等の試験検査（微生物、食品添加物、残留農薬※など）、調査研究

## 2 試験検査体制の整備

食品等の試験検査を行う食肉衛生検査所と衛生研究所は、業務管理基準※に基づき、定期的な内部点検の実施や外部精度管理調査の受検により、試験検査の信頼性の確保に努めます。

また、新しい検査法にも対応できるよう、必要な検査機器を整備するとともに、検査担当者の研修を行い、検査技術の向上を図ります。

## 3 市役所内の連携

市民局消費生活センターを始めとする19の関係課で構成する「食の安全・安心ネットワーク」を設置し、食の安全・安心に関する情報を共有します。

また、保育所や小中学校の給食施設において食中毒が発生した場合などは、施設を所管する関係課と連携して迅速・的確に対応します。

#### 4 厚生労働省、消費者庁、都道府県等、関係機関との連携

複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒の調査や広域流通食品等と輸入食品の効果的・効率的な監視指導を実施するため、厚生労働省、消費者庁、都道府県等、関係機関との連携を確保します。

連携先	主な内容
厚生労働省 (健康・生活衛生局、中国四国厚生局、検疫所)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・広域連携協議会その他会議での意見交換や情報共有</li> <li>・大規模食中毒の発生時の情報共有</li> <li>・米向け・EU向け輸出水産食品加工施設の監視指導</li> <li>・広域流通食品等と輸入食品の監視指導 など</li> </ul>
消費者庁	<ul style="list-style-type: none"> <li>・広域流通食品等に関する違反情報の共有 など</li> </ul>
都道府県等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・広域連携協議会その他会議での意見交換や情報共有</li> <li>・食中毒関連調査</li> <li>・広域流通食品等と輸入食品の監視指導 など</li> </ul>
広島県内 (広島県、福山市、呉市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一斉監視(広島県食中毒予防期間、広島県食品表示適正化推進月間)</li> </ul>
関係機関 (農林水産省中国四国農政局、広島県農林水産局など)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品表示に関する違反情報の共有 など</li> </ul>

### Ⅲ 効果的・効率的な監視指導の実施

食品等事業者が安全な食品等を供給しているか否かを確認するため、食品衛生法<sup>※</sup>、と畜場法<sup>※</sup>、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律<sup>※</sup>に基づき、市内の食品等事業者と市内に流通する食品等に対する効果的・効率的な監視指導を行います。

また、食品表示法<sup>※</sup>に基づき、消費期限、アレルギー<sup>※</sup>などの食品表示についても、監視指導を行います。

#### 1 監視指導項目

食品の種類、食中毒の発生状況、施設の規模などを考慮して定めた「共通監視指導項目」と食品の特性に着目して定めた「食品群ごとの監視指導項目」に沿った監視指導を行います。

##### (1) 共通監視指導項目

区分	監視指導項目
衛生管理計画の作成等及び遵守	<b>【一般衛生管理】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生責任者<sup>※</sup>等の選任</li> <li>・施設の衛生管理</li> <li>・設備等の衛生管理</li> <li>・使用水等の管理</li> <li>・ねずみ及び昆虫対策</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・廃棄物及び排水の取扱い</li> <li>・食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理</li> <li>・検食の実施 等</li> </ul>
規模や業種等に応じて	<b>【HACCP<sup>※</sup>に基づく衛生管理】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・危害要因の分析</li> <li>・重要管理点の決定</li> <li>・管理基準の設定</li> <li>・モニタリング方法の設定</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・改善措置の設定</li> <li>・検証方法の設定</li> <li>・記録の作成</li> </ul> <b>【HACCP<sup>※</sup>の考え方を取り入れた衛生管理】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・厚生労働省が内容を確認した手引書に則った衛生管理</li> </ul>

(2) 食品群ごとの監視指導項目

区分	監視指導項目
食肉 食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・と畜場における衛生的な取扱い</li> <li>・食鳥処理場、食肉処理施設における衛生的な取扱い</li> <li>・飲食店などにおける加熱調理の徹底や原材料からの二次汚染の防止</li> <li>・生食用食肉の規格基準の遵守</li> <li>・野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）の遵守</li> <li>・いわゆる低温調理肉の調理施設における十分な加熱調理</li> <li>・販売施設における温度管理と衛生的な取扱い</li> </ul>
乳・乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・販売施設における温度管理と衛生的な取扱い</li> </ul>
魚介類 魚介類加工品 (生かきを除く)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ふぐの処理・販売における適正な取扱い</li> <li>・販売施設や飲食店における温度管理と衛生的な取扱い</li> </ul>
生かき	<ul style="list-style-type: none"> <li>・かきを処理する施設における衛生的な取扱いと用途区分（「生食用」又は「加熱調理用」）や採取水域の適正表示</li> <li>・飲食店などにおける温度管理と用途区分に応じた提供、販売</li> </ul>
弁当 そうざい	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設、器具などの清掃、洗浄消毒などによる衛生的な管理</li> <li>・食品の十分な加熱調理、二次汚染の防止、低温保持、洗浄殺菌の徹底など</li> <li>・従事者の健康管理、手洗いの徹底、服装や身だしなみの清潔保持など</li> <li>・アレルギーの適正表示（小麦、乳、卵など）</li> </ul>
菓子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理の徹底による微生物の制御</li> <li>・賞味（消費）期限などの設定方法及び適正表示</li> <li>・原材料・製品などの適正な管理</li> <li>・アレルギーの適正表示（小麦、乳、卵など）</li> </ul>
野菜、果実、穀類、 豆類、種実類、茶類 及びこれらの加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中央卸売市場における衛生的な取扱い</li> <li>・飲食店などにおける生食用野菜・果実の保存温度と衛生的な取扱い</li> <li>・漬物製造施設における原材料の殺菌や製造時の温度管理、衛生的な取扱い</li> </ul>
特定保健用食品 機能性表示食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造施設における衛生的な取扱い</li> <li>・健康被害に係る情報を探知した際の迅速な連絡体制の構築</li> </ul>

2 施設の立入検査

市内の食品等事業者の施設に対して、食品衛生監視員※が定期的に立入検査を行い、必要に応じて関係者から報告を求めます。

分類	回数/年	対象施設	
		調理・製造・加工施設	流通・販売施設
A	2回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・弁当調理施設のうち1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設（大量調理施設）</li> <li>・全国的に流通する食品を大量製造する施設</li> <li>・大規模宿泊施設</li> <li>・かきを処理する施設</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・広島市中央卸売市場内施設</li> <li>・デパート、ショッピングモールなどの大規模小売店</li> </ul>
B	1回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ハイリスク食品提供施設※</li> <li>・前年度食中毒事件発生施設</li> <li>・中規模宿泊施設</li> <li>・規格基準のある食品を大量製造する施設</li> <li>・大規模食肉処理施設</li> <li>・団体利用施設</li> <li>・特定保健用食品、機能性表示食品製造施設</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スーパーマーケットなどの中規模小売店</li> </ul>
C	1/6回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・上記以外の要許可施設等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・個人商店、コンビニエンスストアなどの小規模小売店</li> </ul>
目標件数		14,500件	

- 平成30年6月の食品衛生法改正により、令和3年6月から許可・届出業種が再編されました。目標件数は、再編前と再編後の両方の許可・届出業種を基に算定しています。

### 3 食品等の試験検査

市内に流通する食品等の試験検査を行い、安全性を確認するとともに、検査結果を分析して、衛生指導に活用します。

区分	検査項目	主な対象食品
食中毒予防対策	食中毒起因菌など	食肉、鮮魚介類、野生鳥獣肉、鶏卵など
	旧衛生規範、成分規格	弁当、そうざい、洋生菓子、生めん類、乳製品、食肉製品、冷凍食品、生かきなど
食品安全対策	食品添加物、成分規格など	加工食品、輸入かんきつ類、食肉製品、乳、清涼飲料水、容器包装など
	アレルギー物質、遺伝子組換え※食品、環境汚染物質※	加工食品、穀物加工品、鮮魚介類など
	塩分濃度、pHなど	生かき、漬物、清涼飲料水など
農薬安全対策	残留農薬※	野菜、果物など
畜水産食品対策	残留動物用医薬品※など	鶏卵、養殖魚など 食肉（牛、豚）【食肉衛生検査所実施】
輸入食品対策	食品添加物、成分規格など	輸入食品（菓子、野菜果物など）
貝毒対策	貝毒※	アサリ、かき
食肉衛生対策 【食肉衛生検査所実施】	細菌	食肉（牛、豚など）
目標検査件数	1, 240検体	

- 令和3年6月1日付けで衛生規範は廃止されましたが、引き続き参考として衛生指導に活用します。

### 4 違反発見時の対応

施設の立入検査や食品等の試験検査により、食品等の規格又は基準※の違反、食品表示基準※の違反などを発見した場合は、違反の内容に応じて、当該食品等の廃棄、回収等の流通防止措置を速やかに講じるとともに、必要な再発防止措置を講じます。

また、広域流通食品等や輸入食品に関する違反については、厚生労働省、消費者庁、都道府県等と連携して対応し、違反の内容が他法令にも関する場合は、関係機関と連携して対応します。

### 5 食中毒予防対策

#### (1) ノロウイルス食中毒予防対策

ノロウイルス食中毒は、冬期を中心に発生する傾向がありますが、年間を通して発生しています。

近年、感染者が食品の調理に従事したことが原因と考えられる食中毒が多発していることから、食品等事業者に対して、流行期前にノロウイルス食中毒予防講習会を開催するとともに、年間を通して従事者の健康管理、手洗いの徹底、施設の清掃・消毒などを指導します。

#### (2) カンピロバクター食中毒予防対策

カンピロバクター食中毒は、年間を通して発生しており、少ない菌数の摂取でも発症することが知られています。

生や加熱不十分な食肉、食肉に触れた手や器具で汚染された食品などが主な原因であることから、年間を通して食肉の十分な加熱、食肉に触れた手や器具の洗浄・消毒などを指導します。

#### (3) アニサキス食中毒予防対策

近年、冷蔵・輸送技術の進歩に伴い、鮮魚の生食によるアニサキス食中毒が増加しています。アニサキス食中毒は、アニサキスの幼虫がサバ、アジ等に寄生し、人が喫食することで生じる食中毒です。食品等事業者や消費者に対して、注意喚起と十分な冷凍や目視確認による除去等の予防策を指導します。

#### (4) 全国高等学校総合体育大会（インターハイ）開催における食品事故の発生防止対策

令和7年8月に開催される全国高等学校総合体育大会における食中毒等の食品事故の発生を防止するため、宿泊施設や弁当調整施設などの食品関係施設に対し、食品の検査や立入指導を行います。

#### (5) 機能性表示食品及び特定保健用食品（以下「機能性表示食品等」という。）に係る健康被害情報の提供

いわゆる「健康食品」の1つである機能性表示食品による健康被害が発生したことを踏まえ、いわゆる「健康食品」（原料を含む。）の製造施設において、HACCPに沿った衛生管理を行っていることを確認するとともに、特に健康被害に係る情報を探知した際の迅速な連絡体制を構築していることを確認し、不備な点があれば適切に指導・助言します。

#### (6) その他食中毒予防対策

腸管出血性大腸菌、ふぐ毒、アサリやかきを原因とする貝毒\*などによる食中毒については、それぞれの特性を踏まえた予防対策を指導します。

### 6 市内に流通する食品の拠点における食の安全確保

#### (1) 広島市中央卸売市場

せり売り場、仲卸店舗などに対する早朝監視を定期的に行い、ふぐなどの有毒魚介類の排除、適正な食品表示や温度管理の確認のほか、農水産物の残留農薬\*検査などを行います。

#### (2) 広島市食肉市場

広島市と畜場に搬入される獣畜（牛、豚など）は、広島市食肉衛生検査所のと畜検査員が、1頭ずつ検査し、食用に適さない食肉の流通を防止します。また、適切な解体処理が行われるよう、HACCP\*に基づいたと畜場の自主衛生管理を促進します。

### 7 一斉監視

#### (1) 夏期食品一斉監視（7～8月）

夏期における食中毒を防止するため、厚生労働省や消費者庁が示す方針を考慮して、監視指導を重点的に行います。

#### (2) 年末食品一斉監視（12月）

食品の流通量が増加する年末と食中毒患者が最も発生する冬期における食中毒を防止するため、厚生労働省や消費者庁が示す方針を考慮して、監視指導を重点的に行います。

#### (3) 大規模イベントなどの衛生指導

イベントなどでは、事前に対処品目を確認し、衛生指導を行うとともに、フラワーフェスティバルなどの大規模イベントでは、開催期間中に巡回指導を行います。

### 8 危機発生時の対応

#### (1) 食中毒発生時の対応

食中毒の発生を探知した場合や都道府県等から食中毒関連調査の依頼があった場合は、「広島市食中毒対策実施要領」に基づき、速やかに患者の喫食状況・行動状況などの調査、施設の立入

調査、食品等の試験検査を行い、その食中毒の原因を究明します。原因施設を特定した場合は、営業禁止などの被害拡大防止措置を速やかに講じるとともに、必要な再発防止措置を講じます。

また、食品衛生上の危害の拡大を防止するため、報道機関への情報提供や広島市ホームページでの発生状況の公表を行います。

なお、大規模な食中毒（患者数が500人を超える場合又は超える可能性がある場合をいいます。）の発生時には、必要に応じて広島市危機管理計画に基づいた「大規模な食中毒に対する危機管理マニュアル」に基づき対応します。

(2) いわゆる「健康食品」による健康被害発生時の対応

指定成分等<sup>※</sup>を含む食品、機能性表示食品及び特定保健用食品などを含む、いわゆる「健康食品」による健康被害の情報があった場合は、必要に応じて医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者と連携し、厚生労働大臣への報告を行います。

(3) 苦情への対応

異味、異臭、異物の混入などの苦情に関する市民からの申出や食品等事業者からの報告を受けた場合は、必要に応じて速やかに事実確認を行い、その苦情の原因を究明し、改善指導を行います。

(4) 災害時の対応

「広島市地域防災計画」に基づき、風水害、震災、都市災害などが発生した場合には、衛生状態の悪化などにより発生する危害を防止するため、災害発生地域内の施設の監視指導、避難所の巡回指導、市民への啓発を行います。

9 HACCP<sup>※</sup>に沿った衛生管理

令和3年6月1日から原則、全ての食品等事業者にHACCP<sup>※</sup>に沿った衛生管理が義務化されました。

これにより、食品等事業者は、規模や業種等に応じて「HACCP<sup>※</sup>に基づく衛生管理」か「HACCP<sup>※</sup>の考え方を取り入れた衛生管理」のどちらかの衛生管理を実施しなければなりません。

区分	概要
HACCP <sup>※</sup> に基づく衛生管理	HACCP <sup>※</sup> の7原則を要件とした衛生管理を行う。 【HACCP <sup>※</sup> の7原則】 1 危害要因分析 2 重要管理点の決定 3 管理基準の設定 4 モニタリング方法の設定 5 改善方法の設定 6 検証方法の設定 7 記録の作成
HACCP <sup>※</sup> の考え方を取り入れた衛生管理	厚生労働省が内容を確認した「手引書」に則って衛生管理を行う。

HACCPに沿った衛生管理の義務化に伴い、次の取組を行います。

(1) 導入状況の確認

HACCP<sup>※</sup>に沿った衛生管理の導入状況の確認については、定期的な立入検査や営業許可の更新等の機会を通じて、導入状況を確認します。

(2) 対象施設への指導・助言

HACCP<sup>※</sup>に関するリーフレットや「手引書」等を活用しながら、適切に実施するよう指導、助言します。

### (3) HACCP※講習会の開催

「手引書」等を活用しながら、HACCP※に沿った衛生管理に関する講習会を開催します。

## IV 自主衛生管理の促進

食品の安全性を確保するためには、食品等事業者が消費者に食品等を供給する者として、第一義的責任を有していることを認識し、自主的な衛生管理を行うことが重要です。

このため、安全性の確保に関する知識・技術の習得、自主検査の実施、記録の作成・保存などの食品等事業者として取り組むべき事項を実施するように指導するとともに、市内の食品等事業者の自主的な衛生管理の向上のための取組を促進します。

### 1 食品等事業者の自主衛生管理の促進

#### (1) 食品衛生責任者※の設置

食品衛生関係施設などは、製造、調理、販売等の衛生管理を行う食品衛生責任者※の設置が義務付けられており、食品衛生責任者※を設置していることを確認します。

#### (2) 食品衛生責任者※に関する講習会の実施

食品衛生責任者※を養成する講習会を開催するとともに、食品衛生関係施設の許認可の更新時期などに合わせて、食中毒予防の新しい知識や近年の食品衛生の動向について、食品衛生責任者※を対象とした講習会を開催します。

#### (3) 食品衛生功労者・優良施設の表彰

食品衛生意識の向上を図り、業界の指導育成などに顕著な功績があった個人を食品衛生功労者として、また、他の模範となる良好な衛生管理を行っている施設を優良施設として表彰します。

### 2 関係団体との連携

#### (1) 一般社団法人広島市食品衛生協会との連携

##### ア 食品衛生指導員※への支援

一般社団法人広島市食品衛生協会では、食品衛生指導員※がボランティアとして飲食店などの巡回指導を行い、自主衛生管理の推進に努めています。

広島市からは、講習会への講師派遣や食品衛生に関する情報を提供することにより食品衛生指導員※の活動を支援します。

##### イ 啓発事業の協力

食品衛生の普及・啓発を目的とした、食中毒予防啓発パレードなどの事業を共催します。

#### (2) その他関係団体との連携

関係団体に対して、食品衛生に関して注意すべき事項や食品衛生に関する最新の情報を提供し、関係団体を通して各食品等事業者の衛生意識の向上や自主衛生管理の推進を図ります。

## V リスクコミュニケーション※の推進（情報提供と意見交換）

市民の視点に立った食品衛生行政を推進するため、広島市ホームページ、広報番組、リーフレットなどの様々な媒体を通して、食の安全・安心の確保に関する情報を発信します。

また、リスク評価※やリスク管理※に関して市民や食品等事業者の理解を深めるために、講習会などを通して、意見交換します。

### 1 食の安全・安心に関する情報の発信

#### (1) 広島市食品安全情報センターによる情報発信

広島市食品安全情報センターでは、食品による健康被害を予防し、市民の食の安全・安心の確保や食品等事業者の自主衛生管理を促進するため、様々な情報を収集分析しています。効果的に食中毒予防対策を行うことができるよう、広島市ホームページ上の「食中毒に関する情報」やメールマガジンにより、最新の情報を市民や食品等事業者に対して発信します。

## (2) 食品衛生に関する知識の普及

食中毒予防リーフレット配布や広報紙・広報番組による広報、食品衛生講習会・市政出前講座などの講習会、小学校での「上手な手洗い授業」の実施などにより、最新の食中毒発生状況や食中毒予防対策などの食品衛生に関する正しい知識の普及に努めます。

## (3) 食品リコール（自主回収）※情報の提供

リコール（自主回収）※が行われている食品については、国のシステムで一元的に管理され、公表されることから、広島市ホームページで厚生労働省等の該当ページを案内し、情報提供に努めます。

## 2 市民や食品等事業者との意見の交換

### (1) 意見交換会の開催

市民や食品等事業者を対象とした講習会、食品等事業者や関係団体との会議などで、食中毒予防対策や食の安全・安心に関する事項について意見交換を行い、相互理解を深めるとともに、今後の取組に反映させます。

### (2) 広島市生活衛生推進員※活動の支援

広島市では、食の安全・安心や住まいの生活衛生の向上を図るため、生活衛生推進員※として約100名の市民ボランティアに自主的な活動を依頼しています。生活衛生推進員※は、近隣の住民へのアドバイスや生活衛生に関するイベントの開催などを行っています。広島市保健所では、推進員活動の自主性を尊重しつつ、開催されるイベントや勉強会への職員の派遣などを通じて、積極的に生活衛生推進員※の活動を支援します。

### (3) 食品衛生監視指導計画に関する市民からの意見募集

計画の策定に当たり、計画案を広島市ホームページや広島市保健所で公表し、市民から意見を募集するとともに、寄せられた意見を計画に反映させます。

### (4) 食品衛生監視指導計画の実施結果などの公表

計画の実施結果は、翌年度の6月末日までに広島市ホームページなどで公表します。

## VI 担当職員の資質の向上

的確で適切な監視指導を行うため、職員研修や調査研究を積極的に実施し、職員の資質の向上を図ります。また、市民の視点に立って、食品衛生に関する課題の本質を把握し、これを解決することができ、行動力のある職員を育成します。

### 1 日常の業務における研修

監視指導の手法や専門知識、調査技術などの継承を目的とした職場内研修や大規模な食品製造施設・広島市中央卸売市場などの特色のある施設での実地研修、新任者研修などの研修を行うことにより、職員の資質の向上を図ります。

また、特徴的な事例や職務上の課題などの他の職員に役立つ情報を含めた勉強会を定期的に開催し、職員間で必要な情報を共有するとともに、知識・技術の向上を図ります。

### 2 研修会への参加

食品に関する新たな危害や問題が発生するなど、これまでの経験や知識だけでは対応できない事例も多いことから、外部講師による研修会を開催し、業務に必要な知識、技術の習得や危機管理能力の向上に努めます。

また、厚生労働省や消費者庁が主催する研修会や、各種学会、専門教育機関へ職員を派遣することにより、最先端の知識・技術の習得に努めます。

### 3 食品衛生に関する調査研究

食品の製造・加工技術の高度化、食品流通の広域化などに対応するため、常に情報を収集し、食品衛生の諸課題に関する調査研究を行います。各調査研究で得られた成果は、研修会や学会などで発表して情報の共有化を図るとともに、新たな知見に基づく、より効果的・効率的な監視指導、または検査業務の実施に活用します。

【用語説明】（本文中※のついた用語）

あ行	
アレルギー	<p>アレルギー体質を持っている人の場合、抗原の侵入に対して過敏な反応をし、血圧低下、呼吸困難、又は意識障害等、様々なアレルギー症状が引き起こされます。このアレルギーの原因となる抗原をアレルギーといいますが、</p> <p>食品表示法では、特定のアレルギー体質を持つ方の健康危害の発生を防止する観点から、食物アレルギーを引き起こすことが明らかになった食品のうち、現在「えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）」の8品目を含む加工食品は、その旨を表示するよう定められています。</p> <p>また、「アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン」の20品目の表示を奨励しています。（令和6年3月28日現在）</p>
遺伝子組換え	<p>生物の細胞から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物などの細胞の遺伝子に組み込み、新しい性質をもたせることをいいます。また、この技術を利用して作られた食品と食品添加物を遺伝子組換え食品といいますが、遺伝子組換え食品は安全性について審査され、安全な食品と食品添加物のみ流通が認められています。</p> <p>これまで厚生労働省により安全性審査を経たものとしては、トウモロコシ、なたね、ジャガイモなどの農作物9作物（334品種）と、キモシン、<math>\alpha</math>アミラーゼなどの食品添加物24種類（83品目）があります。（令和6年3月18日現在）また、遺伝子組換え食品には「遺伝子組換えである旨」や「遺伝子組換え不分別である旨」の表示が義務付けられています。</p>
か行	
貝毒	<p>二枚貝が持つ自然毒のことです。二枚貝はプランクトンを餌としており、有毒プランクトンが発生するとこの毒を蓄積して毒化し、食中毒の原因となることがあります。麻痺性貝毒、下痢性貝毒を検査の対象としています。</p>
環境汚染物質	<p>水銀やカドミウムなどの重金属、PCBなど、私たちの生活環境の中に放出され、かなりの長い間存在し、生物に悪い影響を与える可能性のある物質をいいます。</p>
業務管理基準	<p>検査機関で実施される試験検査及びその結果の信頼性を確保するためのシステムを定め実施することで、英語表記では、GLP（Good Laboratory Practice）といいますが、</p>

	検査部門に責任者を置き、施設・検査業務等の管理を行うとともに、異なる部門に責任者を配置して、内部点検や外部精度管理等を行います。
<b>さ行</b>	
残留動物用医薬品	動物用として承認を受け、畜産動物や養殖魚の病気の予防、治療に使用される薬剤が畜水産食品に残留したものです。定められた使用方法を守らなければ、食品衛生法で定められた基準値を超えて残留するおそれがあります。
残留農薬	野菜や果物などの農作物に、病害虫や雑草の防除、植物病原菌からの保護および収穫効率を上げるなどの目的で使用される農薬のうち、栽培時や収穫後に使用した農薬が残留したものを残留農薬といいます。
指定成分等	食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を要する成分又は物のことをいいます。厚生労働大臣により、コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ、ブラックコホシユの4成分が指定されています。
食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律	病気にかかった食鳥肉の排除、食中毒菌による食鳥肉汚染の防止などの衛生上の危害の発生を防止することを目的とした法律です。食鳥処理場の許可や、食鳥検査の制度が設けられています。
食品衛生監視員	食品衛生法に基づいて、食品衛生に関する監視指導、食品衛生関係施設の許認可、衛生教育などを行う保健所職員のことをいいます。
食品衛生指導員	飲食店などにおける自主衛生管理を推進するため、定められたカリキュラムを修了し、食品衛生協会から委嘱された方をいいます。
食品衛生責任者	施設の衛生管理を行うために、飲食店などに設置が義務付けられている責任者のことです。調理師などの有資格者や所定の講習会を受講した方がなることができます。
食品衛生法	飲食による衛生上の危害が発生することを防止し、国民の健康を保護することを目的とした法律です。食品の安全性を確保するため、「食品等事業者の責務」、「食品等を取扱うための原則」、「食品や添加物等の基準」、「違反食品・食中毒の発生時の措置や処分」などを規定しています。
食品等の規格又は基準	食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が定めた食品、添加物などの成分、製造方法、保存方法、使用方法などの規格や基準です。
食品表示基準	品名、製造者の氏名、製造所所在地、賞味期限又は消費期限、使用添加物、アレルギー等、食品表示法で、全ての加工食品に共通して表示しなければならない事項や特定の食品に表示しなければならない事項が義務づけられています。

食品表示法	一般消費者の利益の増進を図るとともに、国民の健康の保護・増進、食品の生産・流通の円滑化などに寄与することを目的とした法律です。
生活衛生推進員	「快適な生活をあなたの手で」を合言葉に、食の安全・安心やダニ、カビ、飲料水など、食や住まいに関する身近な衛生について、地域の方々へ情報発信など自主的に活動を行うボランティアです。 平成9年から、広島市長から身分証明書の交付を受けて活動を開始しており、任期は2年間です。
<b>た行</b>	
と畜場法	食用となる獣畜の適正な処理を確保することを目的とした法律です。なお、「と畜場」とは、食用に供する目的で牛、馬、豚、めん羊及び山羊をとさつし、又は解体するために設置された施設のことをいいます。
<b>は行</b>	
ハイリスク食品提供施設	ふぐ処理施設、未加熱や加熱不十分の食肉を提供する施設（焼鳥店、焼肉店等）など、消費者がそのまま喫食することにより、病原微生物の汚染などを原因として人の健康を損なう可能性が高い食品を取り扱う施設のことをいいます。
HACCP	原材料の受入から最終製品までの工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法のことです。 HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析・重要管理点）の略称です。
<b>ら行</b>	
リコール（自主回収）	事業者が生産、製造、輸入、加工又は販売した食品等について、事業者が自ら食品衛生法等の違反や健康への悪影響のおそれに基づき、自らの判断で回収を決定、実施することです。
リスク管理	リスク評価の結果を考慮して、すべての関係者と協議しながら、リスク低減のための施策・措置について技術的な可能性、費用対効果などを検討し、適切な施策・措置を決定、実施することです。 リスクとは、食品中に存在する危害要因（健康に悪影響を及ぼすおそれのある生物学的、化学的又は物理学的な物質・要因）により生じる健康への悪影響が発生する確率とその影響の程度を意味します。
リスクコミュニケーション	食品の安全性確保に関する情報を公開し、市民、食品等事業者、学識経験者及び行政担当者が、食に関するリスクを認識、分析する過程において得られた情報及び意見を相互に交換し、双方向の対話を図ろうとするものです。これにより、地域の市民や食品等事業者を含む住民の意見を、食品衛生に関する施策に反映していきます。

リスク評価	食品中に含まれる危害要因を摂取することによって、どれくらいの確率で、どの程度の健康への悪影響が起きるのかを科学的に評価することです。
-------	--