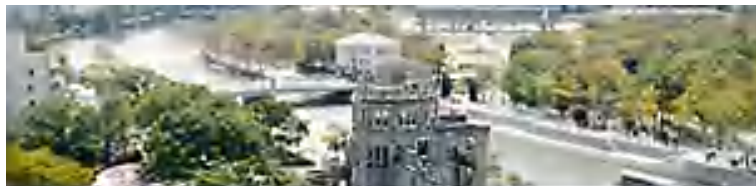




平成24年度

広島市食品衛生監視指導計画

(市民が安心して食を楽しむための指導プラン)



目 次

【ページ】

I	基本方針	3
II	効果的・効率的な監視指導の実施	4
1	監視指導項目	4
(1)	共通監視指導項目	
(2)	食品群ごとの監視指導項目	
2	立入検査	5
(1)	立入検査計画	
(2)	立入検査方法	
(3)	違反発見時の措置	
(4)	苦情届出時の対応	
(5)	食品関係事業者からの報告に基づく調査等	
3	食品等の検査	7
(1)	食品等の検査計画	
(2)	違反発見時の措置	
4	食中毒予防対策	8
5	貝毒の衛生対策	9
6	食肉の衛生対策	9
7	中央卸売市場の監視指導	9
8	一斉監視	9
9	食中毒等健康被害発生時の対応	9
(1)	健康被害発生時の調査	
(2)	食中毒等の公表	
III	自主衛生管理の促進	11
1	事業者の自主衛生管理の促進	11
(1)	事業者の責務の周知	
(2)	食品衛生管理者及び食品衛生責任者の設置	
(3)	食品衛生責任者実務講習会の実施	
(4)	従事者に対する衛生教育	
(5)	食品衛生功労者・優良施設の表彰	
2	食品衛生協会等との連携	11
(1)	食品衛生指導員への支援	
(2)	食品衛生コンサルタント事業の促進	

(3) 関係団体への情報提供	
3 HACCPの考え方を取り入れた自主衛生管理の促進	12
(1) HACCP導入の推進	
(2) 食品自主衛生管理認証制度の推進	
(3) 外国向け輸出食品取扱業者の指導	
IV 監視指導体制の整備と連携の確保	13
1 監視指導体制	14
2 食品等の検査体制の整備	14
3 庁内の連携	15
4 国や関係自治体、関係機関との連携	15
(1) 厚生労働省との連携	
(2) 消費者庁との連携	
(3) 関係自治体との連携	
(4) JAS法等の食品関係法令を所管する関係機関との連携	
V リスクコミュニケーションの推進	16
1 食の安全・安心に関する情報の提供	16
(1) 食品安全情報センターによる情報提供	
(2) 食品衛生知識の普及	
(3) 食品の回収命令又は自主回収情報の提供	
2 市民や事業者との意見の交換	17
(1) 意見交換会の開催	
(2) 市民や事業者が行う意見交換会への支援	
(3) 食品衛生監視指導計画に関する市民からの意見募集	
(4) 食品衛生監視指導計画の実施状況等の公表	
VI 担当職員の資質の向上	18
1 日常の業務における研修	18
2 研修会への参加	18
3 食品衛生に関する調査研究	18
用語説明	19

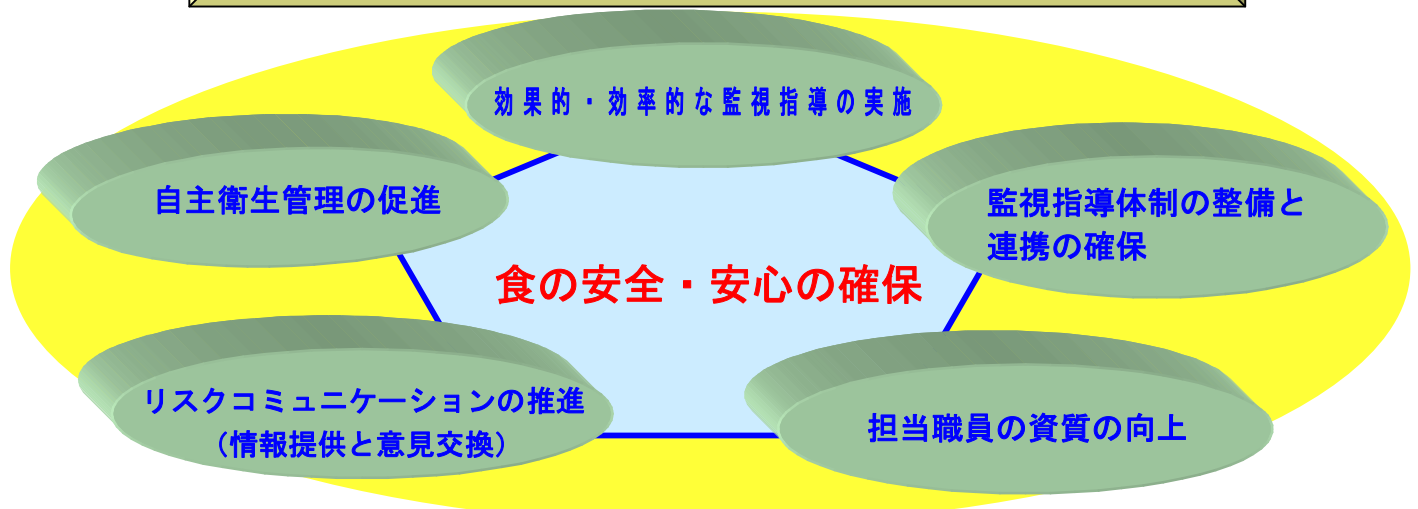
I 基本方針

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、「効果的・効率的な監視指導の実施」や「リスクコミュニケーション^{*}の推進」など、次の5つの基本方針に基づいて、食品の安全性を確保するための取組みを行っています。

平成24年度広島市食品衛生監視指導計画は、「食品衛生法^{*}」の規定に基づき、食を取り巻く社会的な動向や、市内における食品の製造・流通の状況、食中毒等の食品衛生上の問題の発生状況をふまえて作成した計画案について広く市民に意見を求め、寄せられた意見を反映させた計画とし、この計画を実行することで、市民の食の安全・安心の確保を図ります。

広島市食品衛生監視指導計画の基本方針

(市民が安心して食を楽しむための指導プラン)



【 計 画 の 期 間 】

平成24年4月1日～平成25年3月31日

【平成24年度の主要な取組み】

- 1 食品関係施設への監視指導
 - (1) 安全な食品が製造・販売されるよう、食品衛生監視員^{*}が食品関係施設に立入り、調理、加工、製造段階での衛生的取扱い及び販売の状況や表示について監視指導を行います。
 - (2) 食品衛生責任者^{*}が各営業施設に設置され、自主的な衛生管理が行われるよう、指導を行います。
- 2 食中毒予防対策の強化
広島市内で発生件数が最も多いカンピロバクター食中毒については食肉の衛生的取扱いや患者数の多い若年者や家庭に対する啓発を、発生件数は少ないものの患者数が多いノロウイルス食中毒については人から食品への二次汚染防止を重点に予防対策を実施します。
- 3 食品の検査
市内で販売されている食品の安全性を確認するため、残留農薬や食品添加物、食中毒起因菌等の検査を実施します。
- 4 リスクコミュニケーションの推進
市民及び食品事業者に、食品の安全性に関する情報を、積極的かつタイムリーに提供します。
消費者、食品事業者及び行政が、食品に関するリスクを正しく認識するために情報を共有し、それぞれの立場からリスクを低減させるために何ができるのかについて意見交換を行います。

※印のついた用語は、用語説明（P19～21）を参照

Ⅱ 効果的・効率的な監視指導の実施

市内に流通する食品の安全を確保するために、食品の種類、食中毒・違反の発生状況、食品関係施設の業態や規模等に応じて、重点的に監視指導を実施する項目を定め、効果的かつ効率的な監視指導を行います。

また、市内で販売されている食品の安全性を確認するため、残留農薬、食品添加物、食中毒起因菌等について検査を実施するとともに、食品表示を点検することにより、違反食品等を排除し、市民の健康被害の発生を防止します。

1 監視指導項目

(1) 共通監視指導項目

監視指導の基本的な事項として、次の内容に着目した監視を行います。

区 分	監視指導項目
施設の自主衛生管理に関する項目	<ul style="list-style-type: none">○施設の衛生管理<ul style="list-style-type: none">・施設内外の設備の清潔保持、機械器具・洗浄設備の整備、ねずみ及び昆虫の防除、排水・廃棄物の取扱い○管理運営要領の作成<ul style="list-style-type: none">・記録の作成・保存・自主回収の行政機関への報告及び回収手順の策定
従事者等の自主衛生管理に関する項目	<ul style="list-style-type: none">○食品衛生責任者の設置○食品衛生責任者実務講習会の受講○食品取扱者の衛生管理<ul style="list-style-type: none">・従事者の健康管理の状況、服装及び清潔保持・食品衛生に関する知識及び技術の習得
食品の適正管理に関する項目	<ul style="list-style-type: none">○食品等の取扱い<ul style="list-style-type: none">・原材料や製品等の適正な取扱い、販売時の衛生管理・検食・自主検査の実施・食品衛生法で定められた成分規格[※]、製造基準[※]、保存基準[※]及び使用基準[※]等の遵守・食品添加物の適正使用・農薬、動物用医薬品等の残留基準への適合・異物混入防止対策・使用水の適切な管理○表示<ul style="list-style-type: none">・消費期限、賞味期限の適正な表示及びその設定方法・食品添加物、アレルギー物質、栄養成分、健康の保持増進効果など食品衛生法・健康増進法[※]で定められた表示事項

(2) 食品群ごとの監視指導項目

主要な食品群については、共通監視指導項目に加え、食品群ごとの監視指導項目に重点を置いて監視指導を行います。

区 分	監視指導項目
食 肉 食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ●と畜場へ搬入される牛、豚等の食用不適食肉の排除及び処理時の衛生管理 ●食鳥処理場、食肉処理施設における細菌汚染防止等衛生的な取扱い ●H A C C P*方式導入施設に対する衛生管理状況の確認 ●食肉製品製造施設における記録の作成及び保存 ●飲食店等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 ●販売施設における保存温度、衛生的な取扱い、表示のチェック ●細菌、成分規格、残留動物用医薬品*、食品添加物等の検査
乳 乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ●H A C C P方式導入施設に対する衛生管理状況の確認 ●製造施設における記録の作成及び保存 ●販売施設における保存温度、衛生的な取扱い ●成分規格、残留動物用医薬品等の検査
卵及び卵加工品	<ul style="list-style-type: none"> ●鶏卵選別包装施設（G Pセンター）における不良卵の排除や温度管理 ●液卵製造施設における記録の作成及び保存 ●飲食店、販売施設等における保存温度、衛生的な取扱い ●賞味期限等の表示のチェック ●細菌（サルモネラ）、残留動物用医薬品等の検査
魚介類 魚介類加工品 (生カキを除く)	<ul style="list-style-type: none"> ●有毒魚介類等の排除 ●ふぐ処理施設及び販売施設における未処理ふぐの適正な取扱い ●中央卸売市場における保存温度、衛生的な取扱い ●飲食店及び販売施設における生食用鮮魚介類の保存温度、衛生的な取扱い ●細菌、成分規格、残留動物用医薬品、環境汚染物質*、食品添加物等の検査 ●アレルギー物質の適正表示（エビ、カニなど）
生カキ	<ul style="list-style-type: none"> ●カキ作業場における衛生的な取扱い、用途区分(生食用又は加熱調理用)や採取海域の厳守及び適正表示 ●飲食店及び販売施設における保存温度、用途区分に応じた提供又は販売 ●成分規格、貝毒等の検査
弁当・そうざい	<ul style="list-style-type: none"> ●施設、器具等の清掃、洗浄消毒等による衛生的な管理 ●食品の十分な加熱調理、二次汚染の防止、低温保持、洗浄殺菌の徹底等 ●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等 ●アレルギー物質の適正表示
菓子	<ul style="list-style-type: none"> ●衛生管理の徹底による病原微生物の制御 ●賞味(消費)期限等の設定方法及び適正表示 ●原材料・製品等の適正な管理 ●アレルギー物質の適正表示
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"> ●有毒植物等の排除 ●中央卸売市場における衛生的な取扱い ●飲食店及び販売施設における生食用野菜・果実の保存温度、衛生的な取扱い ●細菌、成分規格、残留農薬、食品添加物、遺伝子組換え*等の検査

2 立入検査

(1) 立入検査計画

営業の業態、施設の規模、取扱い品目、食中毒や違反の発生・発見状況等を考慮して、次表のとおり食品関係施設を5段階に区分し、区分毎に定めた実施回数に応じて、食品衛生監視員が食品関係施設の立入検査を行います。

区分	実施回数	対象業種等 (対象許可業種等合計)	延べ立入計画数
A	4回/年	・カキ作業場 ・総合衛生管理製造過程承認施設* ・対米、対EU輸出水産物加工施設* (104)	420
B	3回/年	・飲食店営業(旅館、仕出し屋) ・乳処理業 ・乳製品製造業 ・魚介類せり売営業 ・魚肉練り製品製造業 ・食品の冷凍又は冷蔵業 ・あん類製造業 ・アイスクリーム類製造業 ・食肉処理業 ・食肉製品製造業 ・乳酸菌飲料製造業 ・ソース類製造業 ・豆腐製造業 ・めん類製造業 ・そうざい製造業 ・清涼飲料水製造業 ・食鳥処理場(認定小規模施設) (約2,360)	7,080
C	2回/年	・菓子製造業 ・納豆製造業 ・かん詰又はびん詰食品製造業 ・食用油脂製造業 ・みそ製造業 ・添加物製造業 ・食肉販売業(処理加工を伴うもの) ・魚介類販売業(処理加工を伴うもの) ・加工水産物の製造業 (約1,730)	3,460
D	1回/年	・飲食店営業(一般食堂、レストラン等) ・醤油製造業 ・酒類製造業 ・氷雪製造業 ・乳類販売業 ・加工水産物販売業 ・食肉販売業二類(処理加工を伴わないもの) ・魚介類販売業二類(処理加工を伴わないもの) ・食品製造業(漬物やコンニャク製造等の許可不要施設) ・給食施設(学校を除く) (約19,170)	19,170
E	随時	・飲食店営業(自動販売機、移動販売等) ・喫茶店営業 ・氷雪販売業 ・魚介類等行商業 ・給食施設(学校) ・乳さく取業 ・食品販売業(そうざいや菓子販売等の許可不要施設) ・器具容器包装販売業 ・添加物販売業 ・イベントやバザー等の臨時店舗 (約13,770)	13,770
合 計			43,900

(2) 立入検査方法

「共通監視指導項目」及び「食品群ごとの監視指導項目」に重点を置いた監視指導を行うとともに、食中毒の発生状況や食品衛生に関する最新の情報を提供し、食中毒や違反食品の発生防止に努めます。また、必要に応じて現場で細菌の簡易検査や保存温度の測定を実施します。

(3) 違反発見時の措置

立入検査の結果、食品の製造基準や表示基準*に関する違反等を発見した場合には、その内容に応じて、製造・販売の中止、製品の回収、廃棄などの措置を迅速かつ的確に講じて、違反食品の流通を防止します。さらに、再発防止を図るため、原因究明の調査及び書面による改善指導を行うとともに、改善状況の確認を行います。

なお、違反の内容が偽装表示等、他の法律にも違反する可能性がある場合は、関係機関や担当部署と十分に情報交換し、連携して対応します。

(4) 苦情届出時の対応

市民から食品等に関する苦情の届出があった場合には、迅速かつ的確に事実の確認、原因の究明及び改善指導等を行い、再発防止を図ります。

(5) 食品関係業者からの報告に基づく調査等

食品事業者から健康被害事案等の報告を受けた場合は、被害の拡大防止のために、市民への情報提供、原因食品の回収、再発防止対策の実施等、必要な措置を速やかに講じます。

3 食品等の検査

(1) 食品等の検査計画

市内で生産・製造や販売されている食品、添加物、器具、容器包装などを収去[※]して試験検査し、安全性の確認を行うとともに、検査結果を集計分析して、衛生管理の指導に活用します。

また、収去以外にも、広島湾内の貝類の貝毒検査や、と畜検査に伴う食肉の安全性を確認するための検査を行います。

区 分	試験検査項目	主な対象食品	検体数	
収去検査	食中毒予防対策 (微生物検査)	食中毒起因菌 ノロウイルス	食肉、食鳥卵、魚介類、生カキ	246
		衛生規範等	弁当、そうざい、生菓子、生麺	280
		成分規格	乳製品、食肉製品、冷凍食品	112
	食品安全対策 (理化学検査)	食品添加物、防かび剤	加工食品、輸入かんきつ	123
		成分規格	乳、乳製品、乳酸菌飲料、清涼飲料水、食肉製品、容器包装等	31
		栄養成分、アレルギー物質、遺伝子組換え	健康食品、加工食品等	21
		環境汚染物質	鮮魚介類等	30
		固形物、水分、塩分等	生カキ、加工食品	80
	農薬安全対策	残留農薬	野菜、果物、加工食品等	114
	畜水産食品対策	動物用医薬品	食肉、乳、鶏卵、養殖魚等	46
輸入食品対策	成分規格、添加物等	輸入食品(菓子、野菜果物等)	(100再掲)	
小 計			1,083	
その他	貝毒対策	貝毒 [※]	アサリ、カキ、ムラサキイガイ	45
	食肉衛生対策 (食肉衛生検査所実施)	細菌 動物用医薬品	食肉(牛、豚等)	700
		BSE [※] 検査	牛、(めん羊、山羊を含む)	10,000
	小 計			10,745
合 計			11,828	

【試験検査項目の主な内容】

- 食中毒起因菌：サルモネラ、カンピロバクター、腸炎ビブリオ、腸管出血性大腸菌など
- 衛生規範等：生菌数、大腸菌(群)、黄色ブドウ球菌、セレウス菌
- 動物用医薬品：合成抗菌剤、抗生物質など
- 食品添加物：保存料、漂白剤、着色料、酸化防止剤など
- 環境汚染物質：水銀やカドミウムなどの重金属、PCB[※]など
- 残留農薬：農薬として使用される殺虫剤、除草剤、防菌剤など

(2) 違反発見時の措置

収去検査の結果、成分規格等の違反を発見した場合には、迅速かつ適切に措置し、違反食品の流通を防止するとともに、原因を究明し再発防止を図ります。

なお、輸入食品や広域流通している食品については、厚生労働省や関係自治体と連携して対応します。

4 食中毒予防対策

平成23年に100件の食中毒が発生し、そのうち80件（80%）はカンピロバクターによるものであり、平成12年から連続してカンピロバクター食中毒が本市の食中毒発生件数のトップとなっています。また、感染力が非常に強いノロウイルスによる食中毒は、平成23年中の発生件数は6件と少ないものの、1件あたりの患者数が多いのが特徴です。

このため、食中毒の発生原因の分析等を行い、その結果に基づいて、特に下表に挙げる内容についてカンピロバクター及びノロウイルス食中毒に対する効果的・効率的な予防対策を講じます。

また、昨年10月、新たに生食用食肉について、成分規格や製造基準等が設定されたことから、食肉処理施設、食肉販売店、飲食店等への監視を行い、生食用食肉の取扱施設については、規格基準の遵守について重点的に指導を行います。

その他にも、サルモネラ、ウエルシュ菌や、フグの自然毒等、あらゆる食中毒に対する予防対策を講じます。

区分	背景	指導内容
カンピロバクター	<ul style="list-style-type: none"> ・1件あたりの患者数は少ないものの、発生件数が最も多い食中毒で、少ない菌数でも発症することが知られています。 ・食肉類がこの菌に汚染されていることが多く、特に鶏肉は、本市の検査では、80%以上が汚染されていることがわかっています。 ・トリ刺しなど未加熱又は加熱不十分な肉類の喫食や、食肉から他の食品への二次汚染、焼肉をすときに箸の使い分けができていないことが原因で、年間を通じて発生しています。 	<ul style="list-style-type: none"> ・肉類を提供する飲食店等に対して、手洗いや加熱調理の徹底等を指導します。 ・焼肉店など客が自ら調理する施設に対して、生肉の取り箸と食べる箸の使い分けについて利用者へ注意を促すよう指導します。 ・「生食用食肉」を取り扱う施設に対しては、生食用食肉の規格基準の遵守を指導します。 ・消費者、特に抵抗力の弱い乳幼児や高齢者に対して、肉類は中心部まで十分加熱（75℃1分間以上）して食べるよう注意を喚起します。 ・発症者が最も多い若年層を対象に携帯電話メール等を活用し、予防方法について効果的な情報提供を行います。 ・肉類の生食をテーマに、リスクコミュニケーションを行い、食中毒防止のために何をすべきか意見交換します。
ノロウイルス	<ul style="list-style-type: none"> ・全国的に、ノロウイルスに感染した調理従事者から食品への二次汚染により、大規模な食中毒が多発しています。 ・極少数のウイルスで発症し、GⅡと呼ばれる、非常に感染力の強いタイプによるものが多いことから、その予防対策が課題となっています。 ・アルコールや逆性石鹼などでは十分な消毒効果が得られないため、手指等に付着したノロウイルスを除去するには、丁寧な手洗いが重要です。 ・二枚貝が海水中のウイルスを取込む場合があります、これらの不十分な加熱調理が原因になることがあります。 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理従事者の健康管理を徹底し、体調不良者が従事しない仕組みを確立するよう指導します。 ・体調良好でも、ノロウイルスを排出している人（不顕性感染者）がいることから、常時手洗いを徹底して、二次汚染を防止するよう指導します。 ・食品の適切な取扱いや、十分な加熱調理（85℃1分間以上）などの予防対策を喚起します。 ・トイレや、特に調理場の手指が触れる箇所及び調理器具については、塩素系消毒薬（次亜塩素酸ナトリウム等）による消毒を徹底するよう指導します。 ・講習会の開催等により、食中毒予防の正しい知識を持ち、衛生対策が実践できる人材を育成し、自主衛生管理の促進を図ります。

5 貝毒の衛生対策

市内で採取されるアサリ、カキ及びムラサキイガイについて、二枚貝が毒化するおそれのある3月～5月は麻痺性貝毒、10月及び11月に麻痺性・下痢性貝毒の検査を行います。基準値を超える毒素が検出された場合は、広島県及び関係課と連携して、事業者に出荷の自粛を要請します。また、貝掘場での採取を自粛するよう広報します。

6 食肉の衛生対策

広島市と畜場においてと殺・解体される獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）は、食肉衛生検査所のと畜検査員が検査を行い、食肉の安全を確保します。

- (1) 獣畜を一頭ごとに検査し、食用に適さない食肉の流通を防止します。また、と畜場の施設や設備、器具を衛生的に保ち、適切な解体処理が行われるように衛生指導し、衛生的な処理の検証のために、食肉の細菌（生菌数、大腸菌数）を検査します。
- (2) と殺解体される全ての牛について、BSEのスクリーニング検査を行います。スクリーニング検査でBSEの疑いがある時には、検体を確認検査実施機関へ送付し、確認検査を行って診断します。
- (3) 食肉の動物用医薬品の検査を行うとともに、搬入獣畜のサルモネラ汚染実態などの調査研究を行います。

7 中央卸売市場の監視指導

中央卸売市場は市内における生鮮食品の流通拠点であるため、早朝から開始されるせり売り場や仲卸店舗など、市場内の食品取扱い施設を定期的に巡回し、有毒魚介類の排除、食品の表示や保存温度の点検、野菜・果物の残留農薬や鮮魚介類の環境汚染物質等を検査します。

8 一斉監視

細菌性食中毒が発生しやすい夏期と食品が大量に流通する年末に、次のとおり一斉監視をします。

なお、社会的に影響の大きい食中毒や違反が発生した場合は、特定の食品関係施設について一斉監視をします。

区 分	内 容
夏期食品一斉監視	夏期に多発する食中毒の発生を防止するため、7月から8月までの2か月間、大量調理施設、生食用魚介類取扱施設、洋生菓子製造施設や量販店などの監視指導をします。
年末食品一斉監視	年末に流通する食品の衛生を確保するため、12月の1か月間、量販店を対象に食品表示の一斉点検を行い、また、クリスマスケーキやおせち料理などの季節食品や、生カキ、フグなど旬の食材を取り扱う施設の監視指導をします。

9 食中毒等健康被害発生時の対応

(1) 健康被害発生時の調査

医師や患者からの届出等によって食中毒等健康被害の発生を探知した場合は、広島市食中毒対策実施要領に基づき、患者等の喫食状況、行動状況や症状を調査し、関連施設や食品等を検査して、

原因を究明するとともに、健康被害の拡大や再発の防止を図るための必要な措置を講じます。

さらに、食中毒の規模や内容に応じて、広島市危機管理計画に基づき、「大規模食中毒の発生に対する危機管理マニュアル」や「食品への有害物質の混入に対する危機管理マニュアル」により対応します。

また、食中毒患者に対しては発生原因、予防方法及び二次汚染防止に関する情報等を提供します。

(2) 食中毒等の公表

適切な治療の確保と被害の拡大や再発の防止等の観点から、食中毒が発生した場合や健康被害が発生するおそれのある場合などには、報道機関を通じてこれらの情報を直ちに公表するとともに、広島市ホームページで発生状況等について公開します。

※印のついた用語は、用語説明（P 19～21）を参照

Ⅲ 自主衛生管理の促進

食の安全を確保していくためには、事業者自らによる衛生管理が重要であり、そのため講習会等を通じて食品衛生に関する知識、技術を提供し、衛生意識の向上を図ります。

1 事業者の自主衛生管理の促進

(1) 事業者の責務の周知

監視指導や講習会等を実施し、取扱い食品の安全確保、記録の作成・保存、正確かつ適切な市民への情報提供や法令遵守など、事業者としての責務について周知徹底します。

(2) 食品衛生管理者及び食品衛生責任者の設置

施設の衛生管理を行わせるため、営業施設又は部門ごとに設置が義務付けられている食品衛生管理者^{*}及び食品衛生責任者の設置状況を確認し、これらの責任者が設置されていない施設については有資格者を設置させ、その任務を遂行するよう指導を強化します。

(3) 食品衛生責任者実務講習会の実施

食品衛生責任者として必要な新たな知識の習得を図るため、営業許可の更新時期に合わせて、食中毒の予防のための知識や最近の食品衛生の課題などについて、講習会を開催します。

特に、更新受付や監視指導の際に受講勧奨を行い、受講率を向上させます。

(4) 従事者に対する衛生教育

食中毒の発生状況や制度の改正等に応じて適宜講習会を行い、食品衛生に関する意識の高揚と施設の衛生水準の向上を図ります。

(5) 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、業界の指導育成等に顕著な功績があった個人を食品衛生功労者として、他の模範となる良好な衛生管理を行っている営業施設を優良施設として表彰します。

また、被表彰者及び施設は、広島市ホームページなどで市民に公表します。

2 食品衛生協会等との連携

(1) 食品衛生指導員への支援

社団法人広島市食品衛生協会（以下、「協会」という。）では、食品衛生指導員^{*}がボランティアとして施設の巡回指導を行い、自主衛生管理の促進に努めています。保健所職員を食品衛生指導員の研修会に派遣し、また、食品衛生に関する最新の情報をタイムリーに提供して指導員の活動を支援します。

(2) 食品衛生コンサルタント事業の促進

より高度な衛生管理を実施するためには、食品衛生の専門家による客観的な意見やアドバイスが重要です。協会では、食品衛生監視員となる資格を有する食品衛生コンサルタントを配置し、現場確認、指導、食品等の検査や従業員教育など、衛生管理に関する総合的な相談・指導を行っています。高度な衛生管理を目指す事業者に対しては、このコンサルタントを紹介するなど、自主衛生管理のために必要な情報を提供します。

(3) 関係団体への情報提供

食品関係団体に対して、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等をタイムリーに提供し、各団体と連携して事業者の衛生知識や自主衛生管理の取組みについて普及啓発します。

3 HACCPの考え方を取り入れた自主衛生管理の促進

(1) HACCP導入の推進

食品製造施設に対して、より高度な食品衛生管理手法の一つであるHACCPの考え方を取り入れた自主衛生管理方式の普及に努めます。

(2) 食品自主衛生管理認証制度の推進

広島県が行っている食品自主衛生管理認証制度※を普及し、自主衛生管理を促進します。

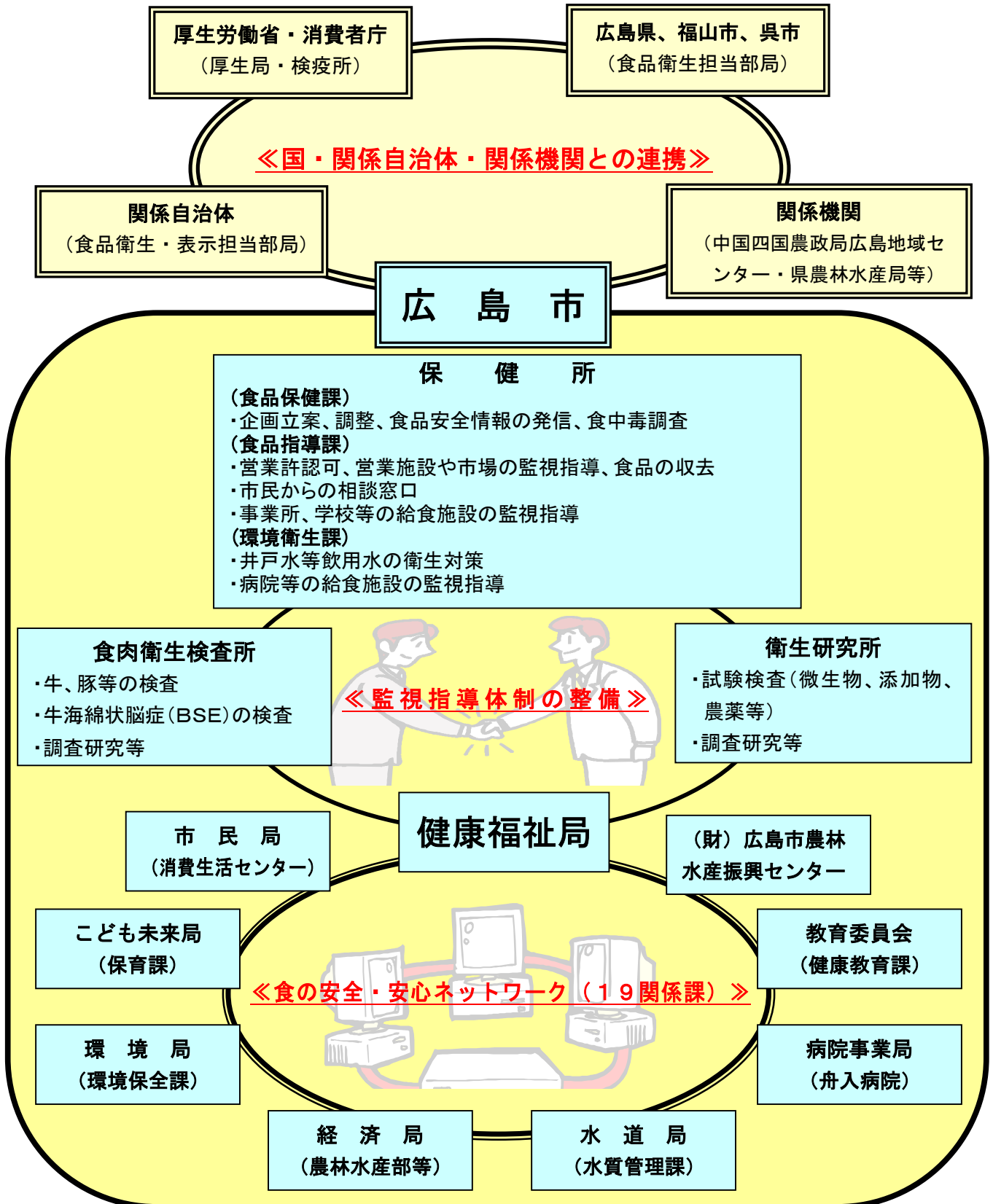
(3) 外国向け輸出食品取扱業者の指導

米国、EU等へ食品を輸出する施設に対する監視指導を行い、事業者からの申し出に基づき、衛生証明書等の交付を行います。

※印のついた用語は、用語説明（P19～21）を参照

IV 監視指導体制の整備と連携の確保

効果的・効率的な監視指導を実施するため、市役所内部の協力体制を整えるとともに、国や関係自治体、関係機関との連携を強化します。



1 監視指導体制

食品衛生監視指導に関する業務は、保健所の食品保健課、食品指導課、環境衛生課、各区分室、食肉衛生検査所、衛生研究所で行います。

また、緊急対応を要する事案の発生に備え、休日にも保健所に担当職員を配置するなど、緊急時における連絡や調査などの体制を整備します。

機 関 名		主 な 所 管 業 務
保 健 所	食 品 保 健 課	食品衛生施策の企画立案、調整、食品衛生に関する情報発信等
	企 画 係	事業の企画立案、国等関係機関との連絡調整 食品衛生協会など関係団体との連絡調整、職員研修
	調 査 係	食中毒発生状況などの情報収集・整理・分析 食品安全情報センターの運営、市民や事業者への情報提供
	食 品 指 導 課	食品関係施設の監視指導、営業許認可、市民等からの食品衛生に関する相談食中毒や違反・苦情食品に係る調査・原因究明、再発防止指導
	第 一 食 品 係	飲食店や菓子製造施設、販売店等の監視指導、自主衛生管理の促進指導
	第 二 食 品 係	<担当区>第一食品係：中、南、安芸、第二食品係：東、安佐南、安佐北
	広 域 食 品 係	大規模食品製造施設、大量調理施設及び佐伯区の飲食店や販売店等の監視指導 H A C C Pシステム導入等、自主衛生管理の促進指導
	市 場 監 視 係	広島市中央卸売市場、カキ作業場及び西区の飲食店や販売店等の監視指導 自主衛生管理の促進指導、市場に入荷する鮮魚や青果を検査
	環 境 衛 生 課	病院等の給食施設の監視指導や自主衛生管理の促進についての指導 井戸水等飲用水の衛生対策、試験検査の信頼性確保のための内部点検等
	各 区 分 室 (中 区 を 除 く)	食品衛生に関する相談、営業許認可の申請などの受付 関係団体等との連絡調整
食 肉 衛 生 検 査 所	牛、豚等のと畜検査、食用不適食肉の排除、と畜場衛生管理指導	
衛 生 研 究 所	食品等の試験検査（微生物、食品添加物、残留農薬等）、調査研究	

2 食品等の検査体制の整備

食品衛生に関する検査を行う衛生研究所、食肉衛生検査所は、試験検査に関する業務管理基準（G L P※）に基づき、定期的な内部点検の実施や外部精度管理等を行い、検査に対する信頼性の確保を図ります。また、新たな検査法や検査対象物質にも対応できるよう、所要の検査機器を整備するとともに、検査担当者の研修を行うなど、検査技術の向上を図ります。

3 庁内の連携

市民局消費生活センターをはじめ19の関係課で構成する「食の安全・安心ネットワーク会議」を設置し、庁内LANシステムを活用して、食の安全・安心に関する情報を相互に発信し、情報を共有します。また、保育所、小中学校などの給食施設における食中毒の発生など共通の問題が発生した場合には、関係課が連携して迅速・的確に対応します。

4 国や関係自治体、関係機関との連携

(1) 厚生労働省との連携

ア 大規模食中毒の発生時、輸入食品や広域流通食品の違反発見時には、厚生労働省と緊密に情報交換や協議を行います。

イ 中国四国厚生局と連携して総合衛生管理製造過程承認施設の監視指導を行い、また、広島県輸入食品衛生対策協議会等の会議等を通じて広島検疫所と輸入食品の違反などの情報を交換します。

(2) 消費者庁との連携

被害の拡大が予想されるような食品事故や重大な食品表示違反については、消費者庁と連携して情報提供や改善指導に取り組みます。

(3) 関係自治体との連携

ア 大規模食中毒発生時や広域流通食品の違反発見時には、関係自治体と情報交換等を密にし、被害の拡大防止や流通の防止等を行います。

また、各種会議等を通じ、新たな食の安全・安心の確保に関する課題や対策等について、関係自治体と情報を交換します。

イ 広島県食品安全対策行政連絡会議等を通じて、広島県健康福祉局食品生活衛生課、福山市、呉市と食品の安全に関する情報交換や連携を図ります。

また、広島県が行っている食品自主衛生管理認証事業や食中毒警報発令事業に協力します。

(4) JAS法等の食品関係法令を所管する関係機関との連携

ア 本市は「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）※」に基づく食品の品質表示に関する業務を広島県から委譲されており、同法に基づく指導や調査を実施するとともに、広域的に活動する事業者については広島県農林水産局農業販売戦略課及び農林水産省中国四国農政局広島地域センター等と連携して対応します。

また、「不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）※」に抵触するおそれのある表示については、広島県環境県民局消費生活課等と連携して対応します。

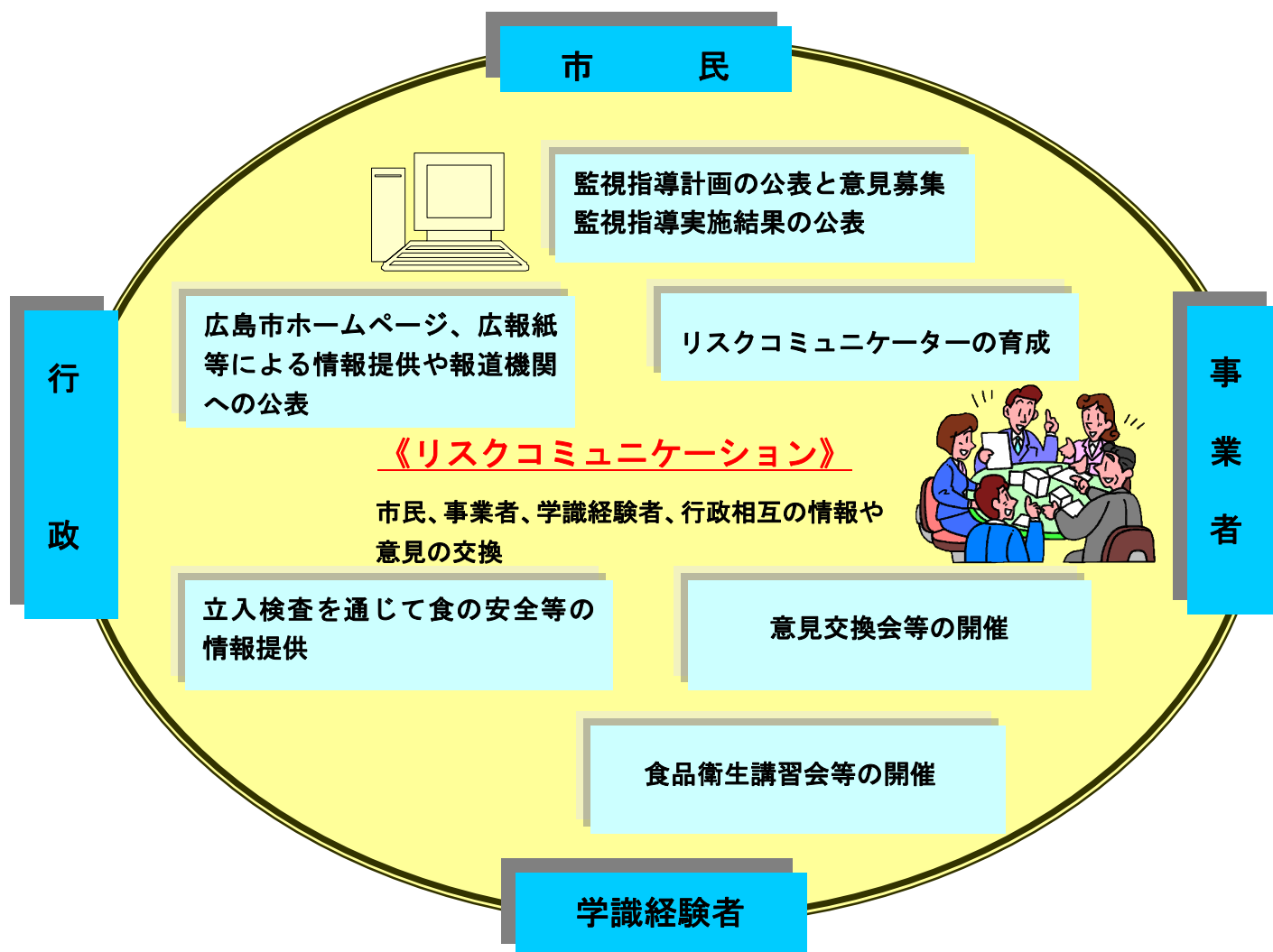
イ 食品表示適正化推進月間（12月）には、広島県域全体で食品表示の一斉点検を実施しており、広島地域センターと合同で一斉監視を行うなど、関係機関と連携して監視指導をします。

※印のついた用語は、用語説明（P19～21）を参照

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していくため、広島市のホームページや広報紙、新聞やテレビなどのマスメディア、リーフレットやパネルなど多種多様な媒体を通じて、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※に関して市民や事業者の理解を深めるために、講習会や座談会などを開催して、意見交換を推進します。



1 食の安全・安心に関する情報の提供

(1) 食品安全情報センターによる情報提供

食品保健課内に設置している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・安心の確保や事業者の自主衛生管理を促進するため、食中毒発生情報や食の安全・安心に関する情報を収集・分析し、その結果を広島市ホームページやメールマガジン等を活用して市民及び事業者に提供します。

(2) 食品衛生知識の普及

ア 食品関係施設の立入検査時に、リーフレット等により、最新の食中毒発生状況や有効な予防対策の情報を提供します。

イ 広報紙、広報番組や食品衛生パネル展等を活用し、食品衛生に関する正しい知識の普及に努め

ます。

ウ 消費者や食品事業者等を対象に講習会、出前講座等を開催し、食中毒予防対策等の食品衛生に関する正しい知識の普及に努めます。

エ 食育推進に関連する取組みとして、小学校と共同で「上手な手洗い授業」などを行います。

(3) 食品の回収命令又は自主回収情報の提供

回収命令や自主回収が行われている食品で、本市に流通している可能性のあるものについては、広島市ホームページで情報を公開します。

2 市民や事業者との意見の交換

(1) 意見交換会の開催

ア 市民や事業者を対象とした座談会や講習会の開催時に、食の安全に関する情報発信を行うとともに、参加者と食の安全・安心に関する情報や意見を交換して関係者間の相互理解を深め、その意見を今後の取組みに反映させます。

イ 市政出前講座や食品衛生出前講習会などに積極的に職員を派遣し、食品衛生に関する必要な情報を伝えるとともに、参加者から質問や意見等を伺って、情報交換を行います。

ウ スーパーマーケット等の量販店に対する講習会を開催し、自主衛生管理の促進のための情報や食中毒の発生状況、食品の検査結果などの情報を提供するとともに、意見交換を行います。

エ 鶏卵を取扱う事業者及び庁内関係課と「鶏卵ネットワーク会議」を開催し、鶏卵の安全・安心の確保を目的に、意見交換を行います。

(2) 市民や事業者が行う意見交換会への支援

ア 広島市生活衛生推進員への活動支援

本市では、食の安全や住まいの衛生などの向上を図るため、約200名の市民ボランティアに、生活衛生推進員として、自主的な地域活動を依頼しています。生活衛生推進員は、食品関係事業者等からの相談に対する助言、生活衛生に関するイベントや意見交換会を行っており、意見交換会には、保健所も積極的に参加し、食品衛生に関する地域からの意見や要望等を伺うとともに、必要な情報を発信します。

イ リスクコミュニケーター等への活動支援

市民主体の意見交換会を実現するため、リスクコミュニケーター[※]やファシリテーター[※]、インタープリター[※]の活動を支援し、意見交換の内容の充実を図ります。

(3) 食品衛生監視指導計画に関する市民からの意見募集

計画の策定にあたっては、計画案を広島市ホームページや保健所及び各区分室での配布等により公表し、市民から意見を募集するとともに、寄せられた意見等を計画に反映させます。

(4) 食品衛生監視指導計画の実施状況等の公表

計画に基づく監視指導の実施状況は、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。

※印のついた用語は、用語説明（P19～21）を参照

VI 担当職員の資質の向上

的確で適切な監視指導や試験検査を行うため、職員研修や調査研究を推進し、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る、使命感に満ち、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

職員が業務を通して身に付けた、監視指導の手法や専門知識、調査技術等を継承する職場内研修を行い、さらに、大規模製造業や中央市場等、特色のある施設での実地研修を行うなど、食品衛生監視員の資質の向上を図ります。

また、職員が業務の中で経験した特徴的な事例や職務上の課題などについて、他の職員に役立つ情報を、事例を経験した食品衛生監視員が講師となって伝えるケーススタディーを開催して、必要な情報を共有化します。

2 研修会への参加

(1) 内部研修

新任者を対象とした基礎研修及び食中毒疫学研修を実施し、食品衛生監視員としての業務を行うにあたって、身につけるべき基礎的な内容を習得します。

また、実務経験が3～5年の職員を対象に、討論形式等による中堅職員研修を行い、食品衛生監視員のレベルアップを図ります。

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、食品衛生に係わる全職員を対象に、外部講師による業務研修会を適宜開催し、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。

(2) 外部研修

厚生労働省等が主催する研修会、講習会及び各種学会への参加、専門教育機関への派遣等により、新開発・新技術応用食品に関する知識や、HACCP等衛生管理技術、食鳥検査員育成、その他食品衛生に関する専門的知識や新たな検査技術を習得させることによって、人材の育成及び資質の向上を図ります。

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、食品流通の広域化等に適切に対応するため、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、研修会や学会等で発表して情報の共有化を図るとともに、より効果的・効率的な監視指導の実施に活用します。

用 語 説 明

詳しくは、食品安全委員会用語集 (<http://www.fsc.go.jp/yougoshu.html>)、厚生労働省食品関係用語集 (<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/glossary.html>)、広島市ホームページ (<http://www.city.hiroshima.lg.jp>) を参考にしてください。

あ 行	【本文中、※印の付いた用語の説明】
アレルギー物質	<p>食品衛生法では、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「小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに」の7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、「あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、バナナ及びゼラチン」の18品目の表示を奨励しています。</p>
遺伝子組換え	<p>有用な性質をもつ生物の遺伝子の一部を切り取って、他の生物の遺伝子に組み入れる技術を遺伝子組換えといい、この技術を応用して品種改良した農産物又はそれを原料とした食品を遺伝子組換え食品といいます。遺伝子組換え食品は安全性について審査され、安全な食品のみ流通が認められています。</p> <p>これまで、安全性審査を経たものとしては、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤの8種類の農産物があります。</p> <p>また、遺伝子組換え食品としての表示が必要となるのは、遺伝子組換え食品である8種類の農産物と、なたね、綿実以外の6農産物を原料とした加工食品3品目（豆腐、納豆、ポップコーン、ポテトスナック菓子等）です。</p>
インタープリター	<p>インタープリターとは、翻訳者ないしは解説者のことで、情報の受け手に理解できない内容や、市民だけで解決できない疑問が発生した際に、中立的な立場で市民に必要な情報を提供する役割があります。インタープリターは、化学物質や環境リスクに関する基礎的知識、国内外の法制度および事例について理解し、最新の情報を収集できることが必要です。また、市民の抱える不安や疑問を理解でき、共感的態度を示すことができる素養が求められます。</p>

か 行	
貝毒	<p>貝毒とは、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、しかも生物に悪い影響を与える可能性のある物質を言います。</p>
健康増進法	<p>国民の栄養改善や健康増進を図るため、保健指導、特定給食施設における栄養管理、受動喫煙の防止等について制定された法律です。このうち食品表示に関する事項として、栄養表示、特別用途食品（病者用食品など）や広告表示の禁止事項などを定めています。</p>

さ 行	
残留動物用医薬品	<p>牛、豚などの畜産動物や養殖魚の治療や病気予防のために使用される動物用として承認を受けた抗菌性物質、ホルモン剤、寄生虫用剤等をいい、定められた使用基準を守らなければ、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。</p>
GLP (ジー・エル・ピー)	<p>食品衛生に関する試験検査の信頼性を確保するために業務管理について具体的事項を定め実施することです。(Good Laboratory Practice)</p> <p>食品に関する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、当該部門から独立した信頼性確保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。</p>
GⅡ (ジー・ツー)	<p>ノロウイルスは遺伝子タイプにより、GⅠとGⅡの2種類に大別され、日本で多数の感染者が出ているのがGⅡと呼ばれるタイプで、感染力が強いのが特徴であり、ヨーロッパや米国でも猛威をふるっています。</p>
収 去	<p>食品衛生法に基づき、食品衛生監視員が食品関係施設に立ち入り、試験検査をするために食品等の必要最小量が無償で採取することです。</p>

使用基準	食品衛生法で定められた、食品や添加物の使用方法についての基準です。 < 例 > ソルビン酸（保存料）の使用基準 ・魚肉ねり製品への使用は、2.0g/kg以下 ・チーズへの使用は、3.0g/kg以下
食品衛生監視員	食品衛生法に基づいて、飲食店など食品関係施設の許可や監視指導、食品の検査、衛生教育等を行う保健所のスタッフです。 都道府県知事等が、食品衛生法で定める資格を有する職員の中から任命します。
食品衛生管理者	食品衛生法に基づいて、食肉製品や食用油脂、全粉乳等を製造又は加工する工場などに配置する必要があります。食品衛生監視員と同等の資格を有する者で、施設における製造もしくは加工の段階で総合的な衛生管理を担当します。
食品衛生指導員	自主衛生管理の一貫として、食品関係施設の巡回指導を行っています。 食品業界の団体である（社）広島市食品衛生協会が、所定の講習会を修了した方に委嘱しています。
食品衛生責任者	施設の衛生管理を行うために、飲食店などの食品関係施設等に設置が義務付けられています。 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する法律です。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。
食品自主衛生管理認証制度	自主的な衛生管理に積極的に取り組んでいる施設を評価するために広島県が設けた制度で、第三者機関(県指定の認証機関)が県の定めた認証基準を満たしている施設を認証します。認証された施設には、認証書と認証マークが交付されます。
製造基準	食品衛生法で定められた、食品や添加物の製造方法についての基準です。
成分規格	食品衛生法で定められた、食品や添加物の成分についての規格です。 < 例 > ・魚肉ねり製品は、大腸菌群が陰性 ・生食用鮮魚介類は、腸炎ビブリオ最確数が100/g以下
総合衛生管理製造過程承認施設	HACCP（ハサップ）システムを導入して食品（牛乳、ハム・ソーセージ等）を製造する施設として、厚生労働大臣が承認した施設のことです。

た 行	
対米、対EU輸出水産物加工施設	米国やEU域内に輸出される水産食品は、加工施設等が米国やEUの定めた要件に適合していなければなりません。このため、厚生労働省で輸出のために必要な手続き方法を定め、地域産業の支援の観点から、各都道府県市で、輸出を希望する施設が、定められた要件に従って製造加工していることの認定や確認のための監視指導を行っています。

な 行	
農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）	酒類、医薬品を除く農林水畜産物とその加工品について、日本農林規格による検査に合格した飲食料品等にJASマークをつけることを認める「JAS規格制度」と、消費者の商品選択に役立てるために、飲食料品の製造業者又は販売業者に義務付ける「品質表示基準制度」の二つの制度からなっています。

は 行	
HACCP（ハサップ）	食品衛生管理手法の1つであり、従来のように最終製品の検査によって安全性を保証しようとするものではなく、原材料から製品までの各製造工程において発生し得る危害を予測し、危害発生を防止するための重要点を設定し、これを連続的に管理することによって、製品の安全性を保証するシステムです。(Hazard Analysis Critical Control Point)
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、アレルギー物質等、食品衛生法で、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。

BSE	<p>「牛海綿状脳症(Bovine Spongiform Encephalopathy)」の略称で、牛に存在するプリオン蛋白が、病原性を獲得し異常となり、神経系の組織を破壊する病気です。</p> <p>BSE、めん羊及び山羊のスクレイピーやヒトのクロイツフェルト・ヤコブ病等を総称して、TSE(伝達性海綿状脳症: Transmissible Spongiform Encephalopathy)と総称される場合もあります。</p> <p>スクリーニング検査は、脳内に異常プリオン(たんぱく質の一種)が蓄積しているかどうかを判定する検査です。(エライザ法)</p> <p>スクリーニング検査結果が陽性となりBSEが疑われた場合は、検体を確認検査実施機関(国立感染症研究所等)へ送付し、異常プリオンかどうかの確認検査(ウエスタンブロット法)等を実施して、最終的な診断を行います。</p>
PCB	<p>ポリ塩化ビフェニル化合物の総称です。絶縁性、不燃性に優れていることから電気機器の絶縁油などに幅広く使用されてきましたが、昭和43年のカネミ油症事件により生体、環境への影響が明らかになり、昭和47年に製造中止になっています。</p>
ファシリテーター	<p>会議や参加型の学びの場で、参加した一人ひとりが本来もっている力や意見・経験・感性・個性などを引き出すような場づくりや進行をする「促進役」又は「うながす人」のことです。</p>
不当景品類及び不当表示防止法(景品表示法)	<p>この法律は、商品及び役務の取引に関連する不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止するため、私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律(昭和二十二年法律第五十四号)の特例を定めることにより、公正な競争を確保し、もって一般消費者の利益を保護することを目的としており、消費者をまどわす誇大な広告や不当な表示を規制する法律です。</p>
保存基準	<p>食品衛生法で定められた、食品の保存温度など保存方法についての基準です。</p> <p>< 保存温度の例 ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 冷凍食品は、-15℃以下で保存 ・ 食肉、ゆでだこ、ゆでがに、生食用カキは、10℃以下で保存

ら 行	
リスク管理	<p>リスク評価の結果を踏まえて、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。</p> <p>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。</p>
リスクコミュニケーション	<p>食品の安全性に関する情報を公開し、消費者、事業者、学識経験者、行政担当者など食に関わる全ての関係者が、正しくリスクを認識して、他の関係者の立場、考え方を理解し、今後の進むべき方向について考えるために、意見を交換し双方向の対話を図るものです。これにより地域の消費者や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。</p>
リスクコミュニケーションター	<p>食品のリスクに対する他の関係者の立場や発想、考え方を理解し十分な意思疎通を図ることができ、消費者、事業者、専門家等各関係者のリスクコミュニケーションを支援、仲介できる能力を有し、効果的な意見交換を進める役割を果たす人のことです。</p>
リスク評価	<p>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します。</p>