



平成28年度  
広島市食品衛生監視指導計画

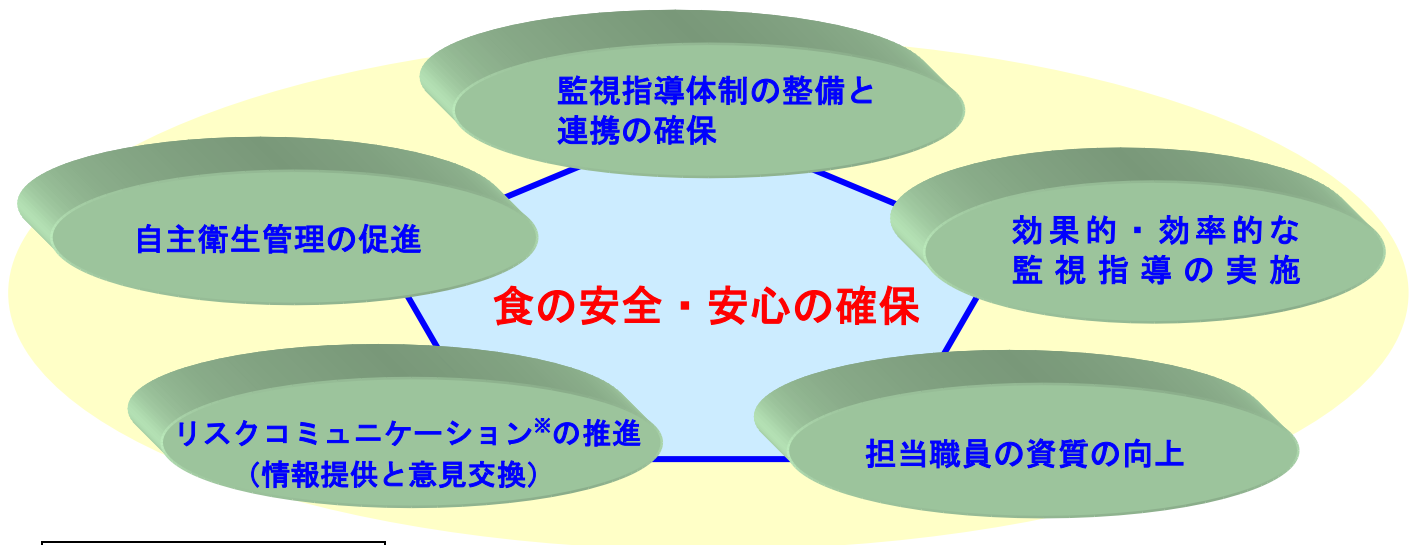


# 目 次

I	基本方針	1
1	計画の趣旨	1
2	実施期間	1
3	平成28年度の主な取り組み	1
II	監視指導体制の整備と連携の確保	2
1	監視指導体制	3
2	食品などの検査体制の整備	3
3	庁内の連携	4
4	国や関係自治体との連携	4
III	効果的・効率的な監視指導の実施	5
1	監視指導項目	5
2	食品関係施設への立入検査	7
3	食品などの検査	8
4	違反発見時の対応	9
5	食中毒予防対策	9
6	市内を流通する食品の拠点における食の安全確保	9
7	一斉監視	10
8	危機発生時の対応	10
IV	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
2	HACCPに基づいた自主衛生管理の促進	11
3	関係団体との連携	12
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）	13
1	食の安全・安心に関する情報の提供	13
2	市民や事業者との意見の交換	14
VI	担当職員の資質の向上	15
1	日常の業務における研修	15
2	研修会への参加	15
3	食品衛生に関する調査研究	15
	用語説明	16

# 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」や「効果的・効率的な監視指導の実施」など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。



## 1 計画の趣旨

この計画は、食品衛生法\*の規定に基づき、食品の生産・製造・流通状況や、食中毒や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策定したものです。

これに基づいた監視指導などを実施することで、市民の食の安全・安心の確保を図ります。

## 2 実施期間

平成28年4月1日～平成29年3月31日

## 3 平成28年度の主な取組み

### (1) 食中毒予防対策

感染力が非常に強いノロウイルス食中毒や発生件数が多いカンピロバクター食中毒について、発生事例をもとに、食材の加熱調理や二次汚染対策の徹底といった指導に加え、従事者の衛生管理と衛生教育にも重点を置いた監視指導を行います。

### (2) HACCP\*を取り入れた自主衛生管理の促進

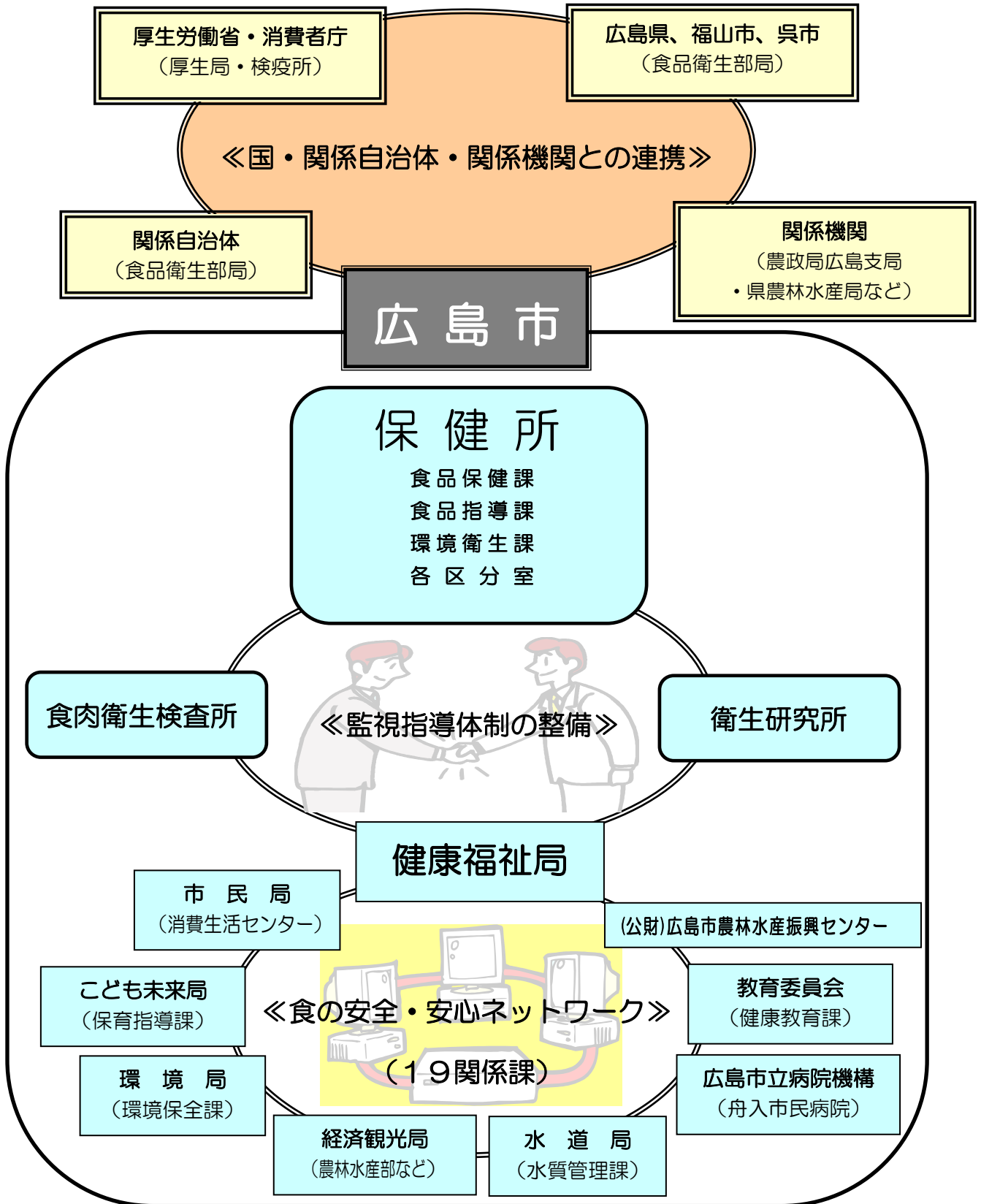
食品などを取扱う事業者（以下、「事業者」といいます。）を対象としたHACCPの導入方法に関する講習会の開催や食品衛生監視員\*によるHACCP導入に積極的な事業者への指導・助言によりHACCP導入の支援を行います。

### (3) 食の安全・安心に関する情報の発信

市民や事業者へ、インターネットや広報番組などを利用して、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、以下の機関が協力して行います。

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 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など
	企 画 係	事業の企画立案、国・他自治体などとの連絡調整 食品衛生協会など関係団体との連絡調整、職員研修の実施
	調 査 係	食中毒発生状況の情報収集・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、自主衛生管理の推進 食中毒や苦情食品に係る調査・原因究明及び再発防止指導
	第 一 食 品 係	飲食店や菓子製造施設、販売店などの監視指導 ＜担当区＞第一食品係：中区、南区、安芸区、
	第 二 食 品 係	第二食品係：東区、安佐南区、安佐北区
	広 域 食 品 係	大規模食品製造施設、ホテルや給食施設などの大量調理施設の監視指導 佐伯区の飲食店や菓子製造施設、販売店などの監視指導
	市 場 監 視 係	広島市中央卸売市場の監視指導及び市場に入荷する鮮魚や青果の検査 かき作業場の監視指導 西区の飲食店や菓子製造施設、販売店などの監視指導
	環 境 衛 生 課	病院などの給食施設の監視指導、井戸水など飲用水の衛生対策 試験検査の信頼性確保のための内部点検など
各 区 分 室 ( 中 区 を 除 く )	営業許認可の申請などの受付 関係団体などとの連絡調整	
食 肉 衛 生 検 査 所	牛・豚などのと畜検査、食用不適食肉の排除、と畜場の衛生管理指導	
衛 生 研 究 所	食品などの試験検査（微生物、食品添加物、残留農薬など）、調査研究	

## 2 食品などの検査体制の整備

食品衛生に関する検査を行う衛生研究所と食肉衛生検査所は、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を行い、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 庁内の連携

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・安心に関する情報共有化を図ります。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 国や関係自治体との連携

大規模食中毒や違反食品による健康被害の発生・拡大防止を図るとともに、効果的・効率的な監視指導を実施するため、国や関係自治体との連携を図ります。

厚生労働省 (中国四国厚生局、検疫所を含む。)	<ul style="list-style-type: none"><li>・大規模食中毒の発生時の情報共有</li><li>・総合衛生管理製造過程承認施設への監視・指導</li><li>・輸入食品や広域流通食品の違反の発見など</li></ul>
消費者庁	<ul style="list-style-type: none"><li>・食品の産地偽装や品質表示基準違反などの食品表示の違反など</li></ul>
関係自治体	<ul style="list-style-type: none"><li>・自治体間をまたがる食中毒の発生時の情報共有</li><li>・輸入食品や広域流通食品の違反の発見</li><li>・食品の表示に関する調査・指導</li><li>・監視指導の取組みに係る情報交換など</li></ul>

## Ⅲ 効果的・効率的な監視指導の実施

食の安全・安心を確保するため、「食品衛生法」や「と畜場法\*」、「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\*」などの法令に基づき、食品関係施設に対する効果的・効率的な監視指導を実施します。

また、市内で製造・販売されている食品などの安全性を確認するため、計画的に検査を実施します。

### 1 監視指導項目

食品の種類や食中毒の発生状況、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た「食品群ごとの監視指導項目」を定め、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
施設の自主衛生管理	<ul style="list-style-type: none"><li>●施設の衛生管理 施設内外の清潔保持や機械器具・洗浄設備の整備、使用水の適切な管理、ねずみ及び昆虫の防除、排水・廃棄物の取扱い</li><li>●管理運営要領の作成 自主検査や販売などの記録の作成・保存 自主回収や、健康被害につながるおそれのある異物混入などの申出があった場合の対応手順などの策定</li></ul>
従事者などの自主衛生管理	<ul style="list-style-type: none"><li>●食品衛生責任者*の設置</li><li>●食品衛生責任者実務講習会の受講</li><li>●食品取扱者の衛生管理 健康管理、服装の清潔保持 食品衛生に関する知識及び技術の習得</li></ul>
食品の適正管理	<ul style="list-style-type: none"><li>●食品などの取扱い 原材料や製品の適正な取扱い、運搬・販売時の衛生管理 検食・自主検査の実施 成分規格*や製造基準*、保存基準*、使用基準*などの遵守 異物混入防止対策</li><li>●HACCPに基づく衛生管理（HACCP導入型基準に基づく管理を行う場合に限る。）</li><li>●表示 消費期限、賞味期限の設定方法及び適正表示 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の適正表示</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>・と畜場に搬入される牛、豚のうち、食用不適となった食肉の排除や処理時の衛生管理</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>・H A C C P方式導入施設に対する衛生管理状況の確認</li> <li>・食肉製品製造施設における記録の作成及び保存</li> <li>・細菌、成分規格、残留動物用医薬品※、食品添加物などの検査</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>・販売施設における食品の温度管理、衛生的な取扱い</li> </ul>
乳 乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・H A C C P方式導入施設に対する衛生管理状況の確認</li> <li>・製造施設における記録の作成及び保存</li> <li>・成分規格、残留動物用医薬品などの検査</li> <li>・販売施設における食品の温度管理、衛生的な取扱い</li> </ul>
卵及び卵加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏卵選別包装施設（G Pセンター）における不良卵の排除、温度管理</li> <li>・液卵製造施設における記録の作成及び保存</li> <li>・飲食店などにおける食品の温度管理、衛生的な取扱い</li> <li>・賞味期限などの表示の確認</li> <li>・細菌、残留動物用医薬品などの検査</li> </ul>
魚介類 魚介類加工品 (生かきを除く)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中央卸売市場における保存温度、衛生的な取扱い</li> <li>・細菌、寄生虫、成分規格、残留動物用医薬品、環境汚染物質※、食品添加物などの検査</li> <li>・有毒魚介類（ナシフグなど）の排除</li> <li>・ふぐ処理施設及び販売施設におけるふぐの適正な取扱い</li> <li>・飲食店などにおける鮮魚介類の温度管理、衛生的な取扱い</li> <li>・アレルギー物質の適正表示（エビ、カニなど）</li> </ul>
生かき	<ul style="list-style-type: none"> <li>・かき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」）や採取海域の適正表示</li> <li>・飲食店などにおける食品の温度管理、用途区分に応じた提供、販売</li> <li>・成分規格、貝毒※などの検査</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>・アレルギー物質の適正表示（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>・アレルギー物質の適正表示（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>・有毒植物の排除</li> <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、衛生的な取扱い</li> <li>・細菌、成分規格、残留農薬※、食品添加物、遺伝子組換え※などの検査</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>



## 2 食品関係施設への立入検査

広島市内の食品関係施設（約31,500施設（平成27年12月末現在））を業種・業態別に5段階に区分し、立入回数を定めています。

### (1) 立入検査計画

区分	回数/年	対象施設	施設数
A	4回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>かき作業場</li> <li>対米、対EU輸出水産物加工施設*</li> <li>総合衛生管理製造過程承認施設**</li> </ul>	約100
B	3回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>飲食店営業(旅館、仕出し屋)</li> <li>乳製品製造業</li> <li>魚肉練り製品製造業</li> <li>あん類製造業</li> <li>食肉処理業</li> <li>乳酸菌飲料製造業</li> <li>豆腐製造業</li> <li>そうざい製造業</li> <li>食鳥処理場(認定小規模施設)</li> <li>乳処理業</li> <li>魚介類せり売営業</li> <li>食品の冷凍又は冷蔵業</li> <li>アイスクリーム類製造業</li> <li>食肉製品製造業</li> <li>ソース類製造業</li> <li>めん類製造業</li> <li>清涼飲料水製造業</li> </ul>	約2,500
C	2回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>菓子製造業</li> <li>かん詰又はびん詰食品製造業</li> <li>みそ製造業</li> <li>食肉販売業(処理加工を伴うもの)</li> <li>魚介類販売業(処理加工を伴うもの)</li> <li>加工水産物の製造業</li> <li>納豆製造業</li> <li>食用油脂製造業</li> <li>添加物製造業</li> </ul>	約1,700
D	1回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>飲食店営業(一般食堂、レストランなど)</li> <li>醤油製造業</li> <li>氷雪製造業</li> <li>加工水産物販売業</li> <li>食肉販売業二類(処理加工を伴わないもの)</li> <li>魚介類販売業二類(処理加工を伴わないもの)</li> <li>食品製造業(漬物製造などの許可不要施設)</li> <li>給食施設(学校や病院給食を除く)</li> <li>酒類製造業</li> <li>乳類販売業</li> </ul>	約18,000
E	随時	<ul style="list-style-type: none"> <li>飲食店営業(自動販売機、移動販売など)</li> <li>氷雪販売業</li> <li>給食施設(学校や病院給食)</li> <li>食品販売業(そうざいや菓子販売などの許可不要施設)</li> <li>器具容器包装販売業</li> <li>喫茶店営業</li> <li>魚介類など行商業</li> <li>乳さく取業</li> <li>添加物販売業</li> </ul>	約9,200

### (2) 立入検査の方法

食品衛生法に基づき、食品衛生監視員\*が立入検査を実施します。監視指導項目に重点を置いた監視指導を行い、必要に応じて関係者から報告を求めます。また、食中毒の発生状況や予防方法に関する最新の情報を提供します。

### 3 食品などの検査

市内で生産・製造・流通している食品、食品添加物、器具、容器包装を検査し、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。

また、広島湾内のかきなどの貝毒検査や、と畜・解体された食肉のBSE検査なども行います。

区分	試験検査項目	主な対象食品	計画検体数	
収去検査など	食中毒予防対策 (微生物検査)	食中毒起因菌	食肉、野生鳥獣肉、鶏卵、鮮魚介類、生かき	329
		衛生規範など	弁当、そうざい、生菓子、生麺	242
		成分規格など	乳製品、食肉製品、冷凍食品	101
	食品安全対策 (理化学検査)	食品添加物、防ばい剤	加工食品、輸入かんきつ類	123
		成分規格	食肉製品、乳、清涼飲料水、容器包装など	30
		栄養成分、アレルギー物質、遺伝子組換え食品	健康食品、加工食品	21
		環境汚染物質、放射性物質	鮮魚介類、野菜・果物	32
		酸価・過酸化物質	揚げ菓子、揚げ油	16
		塩分濃度、固形分	生かき	59
		pH、水分活性	漬物、食肉製品	45
		カビ毒検査	苦情食品など	2
	農薬安全対策	残留農薬	野菜、果物、鶏肉、生乳	79
	畜水産食品対策	残留動物用医薬品など	食肉、乳、鶏卵、養殖魚	25
			食肉(牛、豚)(食肉衛生検査所実施)	200
輸入食品対策	成分規格、添加物など	輸入食品(菓子、野菜果物など)	(再掲100)	
小計			1,304	
その他	貝毒対策	貝毒	アサリ、かき、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	食肉(牛、豚など)	700
		BSE*など	牛、めん羊、山羊	2,000
		GFAP*	牛	80
小計			2,825	
合計			4,129	

#### 【試験検査項目の内容】

- 食中毒起因菌：ノロウイルスやE型肝炎ウイルス、カンピロバクター、腸炎ビブリオ、サルモネラなど
- 衛生規範：一般細菌や大腸菌(群)、黄色ブドウ球菌、セレウス菌など
- 残留動物用医薬品：合成抗菌剤や抗生物質など
- 食品添加物：保存料や漂白剤、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
- 放射性物質：放射性セシウム134、137
- 残留農薬：農薬として使用される殺虫剤や除草剤、殺菌剤など

## 4 違反発見時の対応

立入検査や、食品の検査などにより、製造基準や表示基準\*などの違反を発見した場合は、違反の内容に応じて、製造・販売の中止や製品を回収・廃棄させることにより、迅速に違反食品の流通の防止対策を実施します。また、違反などの原因を究明し改善指導を行い、再発防止を図ります。

違反の内容が悪質な場合や他法令にも違反する場合は、関係機関と連携して対応します。

また、輸入食品や市外流通品については、厚生労働省や関係自治体と連携して対応します。

## 5 食中毒予防対策

### (1) ノロウイルス食中毒予防対策

平成 24 年 12 月と平成 26 年 1 月に市内の弁当製造施設で、平成 27 年 11 月に市内の旅館で、ノロウイルスによる大規模食中毒が発生しました。ノロウイルスは、冬季を中心に発生し、感染力が非常に強いという特徴があります。近年は、従事者からの二次汚染が原因と考えられるケースが多く報告されていることから、11 月から 12 月にかけて、ノロウイルス食中毒防止一斉監視を行い、大量調理施設などのリスクの高い施設に対し、次の事項を重点的に指導します。

ア 食品取扱い施設の従事者の衛生管理と衛生教育、手洗いの徹底、施設や器具類の消毒

イ 衛生講習会の開催や本市ホームページなどを利用した、予防方法の周知

### (2) カンピロバクター食中毒予防対策

市内における食中毒件数が最多であるカンピロバクター食中毒は、少ない菌数でも発症し、未加熱や加熱が不十分である食肉の喫食、汚染された調理器具からの二次汚染を主な原因とする食中毒です。時季を問わず年間を通して発生することから、年間を通じて監視指導を行います。

また、鶏肉は特にカンピロバクター汚染率が高いことから、市内を流通する鶏肉の衛生レベルの向上を図るため、流通鶏肉のカンピロバクター汚染実態調査を行い、結果を生産段階へフィードバックするなどの取組みを行います。

### (3) その他の食中毒予防対策

腸管出血性大腸菌やフグ毒、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、監視指導を行います。

## 6 市内を流通する食品の拠点における食の安全確保

広島市中央卸売市場や広島市食肉市場などにおける食品の安全性を確保するために、次の取組みを行います。

### (1) 広島市中央卸売市場

場内のせり売り場や、仲卸店舗などの食品取扱い施設を対象に、早朝監視を定期的に行います。

フグなどの有毒魚介類の排除や食品の適正表示、保存温度の確認のほかに、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、一頭ずつ検査し、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、H A C C P に基づいたと畜場の衛生管理を指導します。

## 7 一斉監視

### (1) 夏期食品一斉監視

食中毒が発生しやすい7月から8月に、大量調理施設や量販店などに対して、監視指導を行います。

### (2) ノロウイルス食中毒防止一斉監視

11月から12月に、大量調理施設や給食施設などのリスクの高い施設に対して、ノロウイルス食中毒予防に重点を置いた監視指導を行います。

### (3) 年末食品一斉監視

多くの食品が流通する12月に、量販店を対象に添加物などの適正表示の点検を行います。また、クリスマスケーキやおせち料理などの季節食品や、生かき・フグなど旬の食材を取扱う施設の監視指導を行います。

### (4) 大規模イベントなどの衛生指導

フラワーフェスティバルやフードフェスティバルなどの大規模イベントでは、事前に出店品目を確認し、事前指導を行うとともに、開催期間中は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

ア 食中毒の発生を探知した場合や、他自治体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・行動状況などを調査するとともに、関係施設の調査や食品などの検査を行い、原因を究明します。また、営業禁止などの行政処分を行い、健康被害の拡大を防ぐとともに、再発防止指導を行います。

イ 健康被害の拡大が懸念される場合は、報道機関や市ホームページで発生状況を情報提供します。

ウ 大規模食中毒（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) 苦情などへの対応

市民からの苦情や事業者からの報告を受けた場合は、速やかに事実確認を行い、原因を究明するとともに、必要に応じて改善指導などを行います。

### (3) 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、災害発生地域内の食品関係施設への監視指導や、避難所への巡回指導、市民への啓発を行います。

## IV 自主衛生管理の促進

食の安全・安心を確保するためには、事業者が第一義的に責任を有していることを認識し、自主的な衛生管理を実施することが重要です（食品衛生法第3条 食品等事業者の責務）。

本市では、平成26年12月に「広島市食品衛生措置基準条例」を改正し、HACCPに基づく衛生管理の基準（HACCP導入型基準）を策定し、さらなる食品の安全性の向上を図るため、HACCPに基づく衛生管理を推進していくこととしています。

このため、事業者に対し、HACCPに基づく衛生管理を指導するとともに、監視指導などを通じて、衛生知識を普及・啓発することにより、衛生意識の向上を図り、自主的な衛生管理を促進します。また、必要な専門的助言を行うなど、抵抗感なくHACCPに基づく衛生管理を導入できるよう柔軟性のあるきめ細かな指導・助言を行います

### 1 事業者の自主衛生管理の促進

#### (1) 事業者への指導

ア 監視指導や講習会を通じて、施設管理や取扱い食品の自主検査、記録の作成・保存、正確かつ適切な市民への情報提供など、事業者として取り組むべき事項について指導します。

イ 大規模弁当施設や給食施設などの施設については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた自主衛生管理を行うよう指導します。

#### (2) 自主回収体制の強化

事業者が不良食品について自主回収を行う際、迅速かつ適切に回収が行えるように指導します。

#### (3) 食品衛生管理者\*及び食品衛生責任者の設置

食品営業施設には、食品衛生管理者または食品衛生責任者の設置が義務付けられており、未設置施設に対しては、有資格者の設置について指導を強化します。

#### (4) 食品衛生責任者実務講習会の実施

営業許可の更新時期に合わせて、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。講習会の案内を積極的に行うことで、受講率の向上を目指します。

#### (5) 従事者に対する衛生教育

従事者の業務の実態に沿った内容で衛生講習会を開催することで、より実践的な食中毒予防対策の実施を支援します。

#### (6) 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営業施設を優良施設として表彰します。被表彰者は市ホームページなどで公開します。

### 2 HACCPに基づいた自主衛生管理の促進

#### (1) HACCP導入講習会の実施

効率的なHACCPの導入方法、HACCP導入に至る体験談、導入にあたっての問題点及びメリットなどについての講習会を行い、事業者が自主的にHACCPを導入できるよう支援を行います。

#### (2) 事業者へのHACCP導入の支援

HACCP導入に積極的な事業者に対して、厚生労働省が作成した手引書などの資料をもとに、段階に応じた適切な助言などの支援を行います。

### (3) HACCPの認知度の向上

流通販売業者へのHACCPの認知度を向上させ、将来的にHACCPが一般的な衛生管理手法となることを目指し、事業者の自主的な衛生管理を促進します。

### (4) 広島県食品自主衛生管理認証制度<sup>\*</sup>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、自主的な衛生管理を促進します。

## 3 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<sup>\*</sup>への支援

一般社団法人広島市食品衛生協会（以下、「協会」といいます。）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。本市からは、講習会への講師派遣や、食品衛生に関する情報の提供を通じて、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。

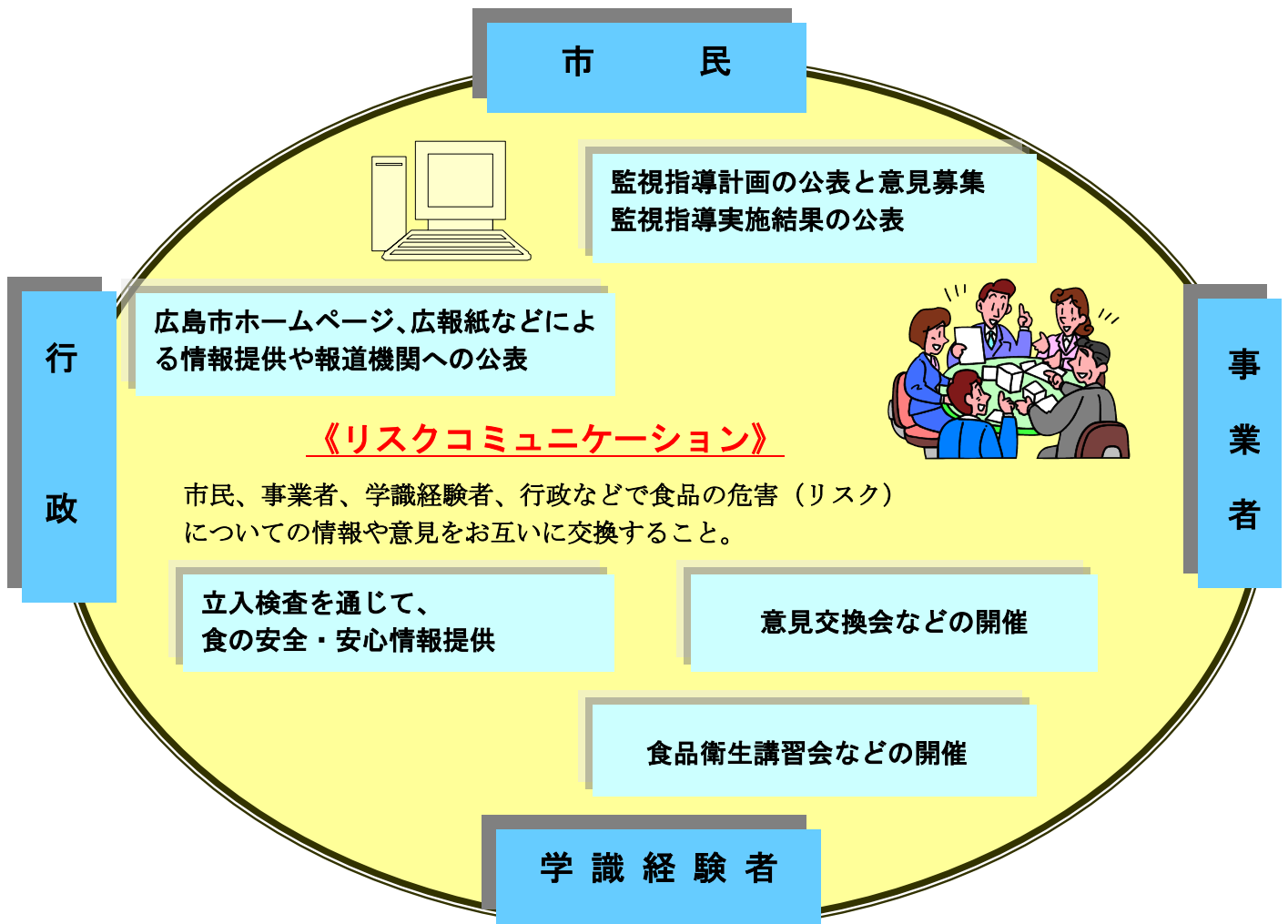
### (2) その他の関係団体との連携

食品関係団体の協力を得て、事業者に対し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、市ホームページやテレビ、リーフレットなどの様々な媒体を通じて、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

食品安全情報センター（食品保健課内）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、様々な情報を収集・分析しています。

これらの情報については、市ホームページに、新たに設けられた「安全・安心情報」を活用し、タイムリーな提供に努めるなど、これまで以上に、市民が効果的に食中毒予防対策を行うことができるよう、情報発信の方法を見直します。

また、メールマガジンの登録者数と、ホームページの閲覧者数の増加に努めるとともに、常に最新の情報を市民や事業者に提供します。

## (2) 食品衛生知識の普及

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。

- ア 食品取扱い施設への立入検査時のリーフレット配布
- イ 広報紙への掲載や広報番組の放映
- ウ 生活衛生啓発パネル展、食品衛生講習会や市政出前講座の開催
- エ 小学校での「上手な手洗い授業」の実施

## (3) HACCPの認知度の向上

一般消費者へのHACCPの認知度の向上に努めます。

## (4) 食品の自主回収情報の提供

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、市ホームページで情報を提供します。

## (5) 違反食品及び食中毒などの公表

食中毒や違反食品による被害拡大の防止や、健康被害のおそれのある食品などの速やかな排除のため、緊急に注意喚起が必要な場合は、違反状況、処分の対象となる事業者や違反食品を特定する情報などを、市ホームページで公表するとともに、マスメディアに向けて情報発信を行います。

## 2 市民や事業者との意見の交換

### (1) 意見交換会の開催

意見交換を通じて相互理解を深めるとともに、今後の取組みに反映させます。

#### ア 市民を対象とした意見交換会

各講習会において、家庭で行える食中毒予防対策など、食の安全・安心に関する事項について意見交換します。

#### イ 事業者を対象とした意見交換会

量販店や給食施設を対象とした講習会や事業者や事業団体との会議において、最新の食中毒予防対策や消費者への安全・安心な食品の提供に着いて意見交換します。

### (2) 広島市生活衛生推進員活動の支援

本市では、食の安全・安心や住まいの生活衛生を向上するため、生活衛生推進員として約200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。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、積極的な支援を行います。

### (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、計画案を市ホームページや保健所や各区分室で公表し、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

監視指導計画の実施結果は、翌年度の6月末日までに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や試験検査を行うため、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

- (1) 職場内研修を行い、特異な事例や職務上の課題について、情報共有します。
- (2) 大規模製造施設や中央市場などの特色のある施設で、より実践的な監視指導の手法や専門知識を習得します。
- (3) 監視指導部門と検査部門の間で、相互に職場研修を行い、互いの業務に関する認識を深めます。

### 2 研修会への参加

#### (1) 内部研修

ア 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、実地研修を行うことにより、食品衛生監視員の資質の向上を図ります。(新任者研修、中堅研修など)

イ 特徴的な事例や職務上の課題など、他の職員に役立つ情報を含めた勉強会を定期的で開催し、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。

ウ 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、外部講師を招き、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、専門教育機関への派遣により、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・効率的な監視指導の実施に活用します。