

平成29年度豊橋市食品衛生監視指導計画

本市は、食品衛生法^{※1}（昭和22年法律第233号）第24条の規定に基づき、平成29年度豊橋市食品衛生監視指導計画（以下「計画」という。）を策定しました。

この計画に基づき、市民の皆様の食の安全と安心を確保するため、関係機関と連携を図りながら効率的かつ効果的な監視指導^{※2}を実施します。

平成29年度は、近年の食中毒発生状況を踏まえ、食中毒の発生防止のため、食品等事業者^{※3}に対し豊橋市食品衛生条例（平成12年条例第28号。以下「条例」という。）に定めるHACCP導入型基準^{※4}による段階的な衛生管理の導入を推進し、食品の安全性の向上に努めます。また、食品等事業者への監視指導や消費者への情報提供を積極的に実施します。さらに、平成27年4月に施行された食品表示法^{※5}（平成25年法律第70号）に基づき新たに制定された食品表示基準^{※6}（平成27年内閣府令第10号）に食品関連事業者等^{※7}が円滑に対応できるよう助言や指導を行います。

第一 実施期間

平成29年4月1日から平成30年3月31日までの1年間とします。

第二 実施体制

1 監視指導及び試験検査の体制

監視指導及び試験検査は、生活衛生課及び食肉衛生検査所が実施します。役割分担は、別表1のとおりです。試験検査担当は、信頼性確保部門（健康政策課）の内部点検や外部精度管理の定期的な実施により信頼性の確保に取り組むとともに、必要な検査機器の計画的な整備、検査担当者に対する技術研修の実施等により検査技術等の維持及び向上に努めます。

2 関係機関との連携・協力

（1）厚生労働省、消費者庁、都道府県等の食品衛生担当部局との連携、協力

平常時から連携体制の充実に努め、広域流通食品に関する監視指導を行い、事故、違反等の発生時には、情報を共有化し、必要に応じ連携して対応します。また、総合衛生管理製造過程^{※8}の承認を受けた施設、輸入食品等の監視指導等については、東海北陸厚生局等と連携して対応します。

（2）農林水産省、都道府県等の農林水産担当部局等との連携、協力

平常時から連携体制の充実に努め、生産段階における食品安全に係る情報の共有や適切な食品表示の推進に努めます。

第三 監視指導

1 重点監視指導事項等

(1) 平成29年度重点監視指導事項

ア HACCP導入型基準による衛生管理の導入推進

広域的に流通する食品製造施設を中心にHACCP導入型基準による衛生管理の導入を推進するため、HACCP導入に関する講習会等を行うとともに、段階的な導入に向けた取り組みについて助言等の支援に努めます。

イ 社会福祉施設等における食中毒対策

老人ホームで発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事例を踏まえ、抵抗力の低い高齢者や乳幼児等に食事を提供する社会福祉施設等に対して、食肉や加熱しないで喫食する食品を中心に、衛生的な取扱いや汚染防止策、従業員の健康管理等を行うよう監視指導を行います。

ウ 食肉による食中毒の発生防止

食肉に起因するカンピロバクター、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌等による食中毒発生を防止するため、食品等を取り扱う施設への立入等により、未加熱又は加熱不十分な食肉を提供しないよう啓発するとともに、食肉の取扱い方法等について指導を行います。また、消費者に対しても食肉の危険性に関する情報の提供に努めます。

(2) 食品衛生法に基づく監視指導

食品衛生法に定める成分規格、製造基準、保存基準、公衆衛生上講ずべき措置の基準、施設基準等について、その遵守徹底を指導します。

(3) 食品表示法に基づく監視指導

加工食品を製造する広域流通食品製造業者を中心に、食品表示基準に規定するアレルギー、消費期限、その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等について適合を確認し、その遵守徹底を指導します。

(4) と畜場法^{※9}（昭和28年法律第114号）に基づく検査及び監視指導

ア と畜検査^{※10}

と畜場^{※11}に搬入される獣畜（牛、馬、豚、めん羊及び山羊）について、と畜場法第14条の規定に基づき1頭ごとに疾病等の有無を検査します。なお、必要に応じて微生物検査^{※12}、理化学検査^{※13}、病理検査等の精密検査を実施します。また、牛、めん羊及び山羊について、疾病鑑別の観点から検査が必要であると判断する場合は、伝達性海綿状脳症（TSE）^{※14}スクリーニング検査を実施します。これらの検査の結果により、廃棄等の措置を講じることにより食肉の安全を確保します。

イ と畜場の監視指導

と畜場法第5条のと畜場の構造設備基準、第6条のと畜場の衛生管理に関する基準、第9条のと畜業者等の講ずべき衛生措置に関する基準及び特定部位^{※15}の適正処理について適合状況を確認し、その遵守を徹底するため監視指導を実施します。

また、HACCP方式による衛生管理を推進するため、これに必要な助言・指導を行います。

監視指導では必要に応じA T P 検査^{*16}、温度測定、残留塩素濃度測定等を行うとともに、定期的に枝肉^{*17}等の微生物検査及びグリア繊維性酸性タンパク^{*18}残留検査を行います。

(5) 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律^{*19}（平成2年法律第70号。以下「食鳥処理法」という。）に基づく監視指導

食鳥処理^{*20}場の構造又は設備及び衛生管理等の基準の遵守の徹底を指導するとともに、適切な食鳥検査^{*21}等が行われるよう監視指導を実施します（食鳥処理法第5条第2項、第11条及び第15条関係）。

2 食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）^{*22}における監視指導

別表2に示す食品供給行程（フードチェーン）において重点的な監視指導を実施します。

3 一斉監視の実施

夏期及び年末においては、特に監視指導を強化し、食品の安全性確保を図ります。

第四 施設への立入検査及び食品等の検査

1 立入等検査

食品等を取り扱う施設への立入検査は、別表3のとおり実施します。

2 食品等検査

食品等及び食品表示の収去^{*23}検査は、市内での生産、製造、加工、流通等の状況を踏まえ、別表4のとおり実施します。

第五 違反発見時の対応

監視指導等において違反を発見した場合は、再発防止等必要な措置を講ずるとともに、必要に応じて国、他自治体等の関係機関に情報を提供します。

また、食品衛生上、危害の重大性や広域性が認められる違反の場合には、食品名、事業者名等必要な事項を公表します。

第六 食中毒等発生時の対策

食中毒等が発生した場合は、直ちに調査を実施して、健康被害の拡大防止、食中毒の再発防止等のために必要な措置を講じます。また、必要に応じ、国、他自治体等の関係機関と連携を図ります。

第七 自主衛生管理の推進

1 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食品の安全性の確保には、自主的な衛生管理が必要なことから、衛生管理の実務責任者である食品衛生責任者^{*24}等を対象にした衛生講習の実施や、H A C C P 導入型基

準による衛生管理の積極的な推進等、食品等事業者による自主衛生管理の向上を図ります。

2 優良施設の表彰

食品衛生意識の向上を目的として、衛生管理の優れた施設に対して表彰を行います。

第八 情報提供及び意見交換

1 食品衛生に関する情報提供

法の改正や食中毒発生状況に関する食品等事業者への情報提供は、文書、ホームページ等により必要に応じ実施します。また、食中毒の予防方法等に関する市民の方への情報提供は別表5の計画に基づき実施します。

食中毒が発生しやすい気象条件等になった場合は、食品等事業者及び消費者へ速やかにその旨を情報提供します。

2 リスクコミュニケーション^{※25}の充実

食品の安全性に関する情報を、消費者、食品等事業者、行政の三者で共有し、理解を深めるために、関係者相互間による意見交換会を実施します。

第九 人材育成及び資質の向上

1 関係職員等の資質の向上

国等が開催する食品衛生に関する研修会、講習会等を活用するとともに、職場研修を開催することにより、食品衛生監視員^{※26}、と畜検査員^{※27}、食鳥検査員^{※28}等関係職員の資質の向上を図ります。

2 食品等事業者の育成及び資質の向上

食品衛生法第3条第1項において、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得が求められていることを踏まえ、別表6の計画に基づき講習会を実施し、食品等事業者自らが行う食品安全に係る知識及び技術を有する者の育成並びに資質の向上を推進します。

第十 実施結果の公表

食品衛生法第24条第5項の規定に基づき、本計画の実施結果を、平成30年6月末までにホームページ等により公表します。

別表 1 監視指導及び試験検査に係る役割分担

<p>生活衛生課</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食品等事業者に対する監視指導 ・食品等に係る監視指導 ・食中毒に係る調査及び指導 ・食品等の微生物検査、理化学検査
<p>食肉衛生検査所</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・と畜検査 ・伝達性海綿状脳症（T S E）の検査 ・食肉等（食鳥肉含む）の残留動物用医薬品^{※29}等検査 ・と畜場の監視指導 ・と畜場併設食肉関連営業施設の監視指導 ・食鳥処理場の監視指導

別表2 食品群別監視指導等事項

食品供給行程 食品群	とさつ及び解体、食鳥処理等	製造及び加工 (とさつ及び解体並びに食鳥処理を除く。)	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> 健康で清潔な獣畜又は家きんのと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進 獣畜の病歴を踏まえた畜検査の実施 枝肉等の微生物検査による衛生的な処理の検証 と畜場における動物用医薬品等の投与歴を踏まえた、正常な獣畜を含めた残留物質検査の実施 認定小規模食鳥処理施設^{※30}における処理可能羽数の上限の遵守の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 食肉処理施設における微生物による汚染防止の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 枝肉及びカット肉の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底
乳及び乳製品		<ul style="list-style-type: none"> 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 食品等事業者による原材料受入れ時の微生物検査、残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底 食品等事業者による飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
食鳥卵		<ul style="list-style-type: none"> 新鮮な正常卵の受入れの徹底、洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 低温保管等温度管理の徹底 破卵等の検卵の徹底
(魚介類及び水産加工品) 水産食品		<ul style="list-style-type: none"> 食品等事業者による受入れ時検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底 魚介類の衛生的な処理の徹底 製造又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 フグの適切な処理の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 有毒魚介類等の市場からの排除の徹底
(野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品) (有毒植物及びキノコ類を含む)		<ul style="list-style-type: none"> 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 食品等事業者による原材料受入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底

- ・ 添加物（その製剤を含む。以下同じ。）の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認の徹底
- ・ 製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底
- ・ 製造者及び加工者による製造及び加工過程における温度管理の徹底
- ・ アレルギー物質を含む食品等に関する表示の遵守徹底のための製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底

別表3 立入等検査実施計画

対		象	件数
重点施設	大量調理施設	事業所	7
		仕出し弁当	12
		病院	4
		学校給食共同調理場	4
	社会福祉施設	62	
	広域流通食品製造施設	210	
	生食用食肉等取扱施設	800	
と畜場			240
と畜場併設食肉関連営業施設			40
食鳥処理場	検査対象処理施設		6
	認定小規模食鳥処理施設		6
その他の施設			1,600
合計			2,991

大量調理施設	大量調理施設衛生管理マニュアル(平成9年3月24日 衛食第85号厚生省生活衛生局長通知)に基づき、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する施設に対し、監視指導を実施し、危害の発生防止を図ります。
社会福祉施設	抵抗力の弱い高齢者及び乳幼児に食事を提供する老人福祉施設や児童福祉施設等の社会福祉施設に対して監視指導を実施し、食中毒等危害の発生防止を図ります。
広域流通食品製造施設	地場産品であるちくわ等の魚肉ねり製品、つくだ煮等、広域的に流通する食品を大量に製造する施設に対し、条例に定めるHACCP導入型基準による衛生管理の導入を推進し、製造から販売に至るまでの各段階における適切な衛生管理、食品の製造等に係る記録の作成、保存、適正な表示について重点的に監視指導を実施することで危害の発生防止を図ります。
生食用食肉等取扱施設	食品衛生法第11条に規定される生食用食肉を取り扱う施設に対し、成分規格、加工基準等の遵守について監視指導を実施し、危害の発生防止を図ります。また、現状では規制の対象となっていない鳥獣の肉を加工・調理し、未加熱又は加熱不十分な状態で消費者への提供を行っている施設及びその可能性がある施設に対し、リスクを周知するため監視指導を実施します。

別表４－１ 収去検査実施計画

①収去検査実施計画数 総計 16,795 件

【生活衛生課】 合計 10,305 件

(件数)

対象食品 \ 検査項目	微生物	添加物	残留農薬	放射性物質	その他
食肉、食鳥肉及び食肉製品	17	10	0	5	16
乳及び乳製品	53	0	0		24
食鳥卵	1	0	0		0
水産食品（魚介類、水産加工品）	15	10	0		4
野菜、果実、穀物等及びその加工品	38	0	9,798		6
上記以外の加工品	158	74	0		26
その他（器具、容器包装）	0	0	0		50
小計	282	94	9,798	5	126

【食肉衛生検査所】 合計 6,490 件

(件数)

対象食品 \ 検査項目	残留動物用医薬品	残留農薬
食肉	100	6,390

②検査実施機関 総計 16,795 件

検査機関	検査項目	検査件数	合計
生活衛生課	微生物検査	280	16,672
	理化学検査	16,392	
食肉衛生検査所	理化学検査	116	116
愛知県衛生研究所	微生物検査	2	7
	理化学検査	5	

別表４－２ 表示監視実施計画

対象食品		件数
重点食品	食肉、食鳥肉及び食肉製品	100
	水産食品	100
	菓子類等	100
	野菜、果実、穀物等及びその加工品	100
その他の食品		200
合計		600

別表5 食品衛生に関する情報提供

【生活衛生課】

提供方法	内容	回数等
広報紙	家庭でできる食中毒予防	年2回以上
ラジオ広報		
まちづくり出前講座 ^{※31}	家庭でできる食中毒予防	要請に基づき開催
相談窓口	食品衛生について	年1回
ホームページ	食中毒警報の発令について 食中毒予防に関する情報 食品の表示に関する情報 等	随時更新
リーフレット	食中毒に関する情報 食品の表示に関する情報 等	随時配布

【食肉衛生検査所】

提供方法	内容	回数等
ホームページ	食肉衛生検査情報	随時更新
リーフレット	食肉由来の食中毒予防について	随時配布
まちづくり出前講座	食肉の安全・安心について	要請に基づき開催
市民見学会	食肉衛生検査	

別表6 食品衛生講習会

【生活衛生課】

対象	内容	回数
食品等事業者	食中毒予防等について	年1回
社会福祉施設等	食中毒予防等について	
食品製造施設等	製造に関する記録の作成、保存について 食中毒予防、食品の表示について HACCPの導入推進について 等	
その他	必要に応じて開催	

【食肉衛生検査所】

対象	内容	回数
と畜場従事者等	食肉衛生について	年1回
と畜場併設食肉関連施設	食中毒予防について	

用語解説

用語	解説
※1 食品衛生法	食品の安全性を確保するために必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。
※2 監視指導	食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員が食品等取扱施設に立ち入る等により、法令の基準の遵守状況、食品等の取扱い等を確認し、公衆衛生上必要な指導をすることです。
※3 食品等事業者	食品等事業者とは、食品衛生法第3条に定められている次の①～③に該当する事業者をいいます。 ① 食品又は添加物を採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売する ② 器具又は容器包装を製造、輸入、販売する ③ 学校、病院その他の施設において継続的に不特定・多数の者に食品を供与する
※4 HACCP導入型基準	HACCPの考え方にに基づき条例に定める基準です。HACCPとは食品の衛生管理手法の一つで、危害分析重要管理点方式ともいいます。Hazard Analysis and Critical Control Point といひ、頭文字の略語としてHACCP（ハサップ）と呼ばれています。仕入れから出荷までの一連の製造工程において、最も重要な工程を連続的に監視することにより、1つの製品の安全性を保証しようとする衛生管理方法です。
※5 食品表示法	食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）及び健康増進法（平成14年法律第103号）における食品の表示に関する規定を統合した法律です。
※6 食品表示基準	食品表示法第4条に規定する内閣総理大臣が定める表示の基準。名称、アレルゲン、保存の方法、消費期限、原材料、添加物、その他の事項について、消費者が食品を安全に選択するために必要な事項について定めています。
※7 食品関連事業者等	食品表示法第2条第3項に規定する以下に該当する者をいいます。 ①□食品の製造、加工もしくは輸入または販売を行う事業者 ②□①以外の食品の販売をする者
※8 総合衛生管理製造過程	製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法につき食品衛生上の危害の発生の防止するための措置が総合的に講じられた製造又は加工の過程のことです。この過程はHACCPシステムによる衛生管理及びその前提となる施設設備の衛生管理等を行うことにより総合的に衛生が管理されています。
※9 と畜場法	と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保のために必要な規制を講じ、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。
※10 と畜検査	と畜場で処理される獣畜の肉、内臓が食用に供するうえで安全なものであるかを判断するために、と畜場法に基づき、と畜検査員（獣医師）が行う検査です。
※11 と畜場	食用に供する目的で獣畜をとさつし、又は解体するために設置された施設です。
※12 微生物検査	食品や従事者等について行う細菌、ウイルス等の検査です。
※13 理化学検査	食品等の残留農薬、抗菌性物質、添加物（保存料、着色料等）等を調べる検査です。

※14 伝達性海綿状脳症 (TSE)	脳に特徴的な海綿状変性が認められる疾病の総称で、異常プリオンたん白質が原因と考えられています。TSE には牛のBSE (牛海綿状脳症：Bovine Spongiform Encephalopathy)、羊や山羊のスクレイピーなどがあります。
※15 特定部位	伝達性海綿状脳症の原因となる異常プリオンが蓄積しやすいため、食用にすべきでない定められた部分です。
※16 ATP検査	動物、植物、微生物(細菌)などには、必ずATP(アデノシン三リン酸)が含まれています。このATP量を測定することにより、検査対象の微生物及びその栄養となる汚れの両方をその場で迅速に測定できる検査です。清浄度等を測定でき、衛生指導に活用しています。
※17 枝肉	獣畜をとさつした後、頭部、前後肢、尾、皮、内臓を除いた状態の肉のことです。
※18 グリア繊維性酸性タンパク	異常プリオンが蓄積しやすいとされる脳・脊髄(中枢神経系)の細胞において特に高い濃度で検出されるタンパク質です。
※19 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律	食鳥処理の事業について公衆衛生の見地から必要な規制を講ずるとともに、食鳥検査の制度を設けることにより、食鳥肉等に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。
※20 食鳥処理	食鳥(鶏、あひる、七面鳥)をとさつし、羽毛の除去及び内臓摘出をすることです。
※21 食鳥検査	食鳥肉の安全性を確保するため、食鳥処理法で規定される検査です。とさつ前の生体検査、羽を除去した鳥の体表面の状態を確認する脱羽後検査、内臓を抜き取ったあと内部の異常を調べる内臓摘出後検査があります。
※22 食品供給行程 (フードチェーン)	農水畜産物の生産から食品としての販売に至る一連の食品供給の行程をいいます。
※23 収去	食品衛生監視員が、食品等取扱施設に立ち入り、試験・検査をするために必要な限度の販売用もしくは営業上使用する食品、添加物、器具もしくは容器包装を無償で提供させることです。
※24 食品衛生責任者	市が定める条例に基づき、営業者が食品営業施設又はその部門ごとに配置する食品衛生に関する責任者のことです。
※25 リスクコミュニケーション	消費者、事業者、行政等の関係者の間で、情報及び意見を相互に交換することです。関係者が会場などに集まって行う意見交換会やいわゆるパブリックコメントなどがこれに該当します。
※26 食品衛生監視員	食品衛生法に基づき、営業施設の立入検査、収去、食品衛生に関する指導等を行う職員です。
※27 と畜検査員	と畜場法に基づき、獣畜の疾病検査、TSE検査等を行う職員です。
※28 食鳥検査員	食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき、食鳥の疾病検査、食鳥処理に関する指導等を行う職員です。
※29 動物用医薬品	抗生物質、合成抗菌剤、寄生虫剤等疾病の治療や予防のために動物に使用される医薬品です。
※30 認定小規模食鳥処理施設	処理する食鳥の羽数が年間30万羽以下の施設のことです。
※31 まちづくり出前講座	概ね10人以上で構成される団体やグループを対象に、食品衛生に関する講座について、要請に基づき職員等を講師として派遣します。