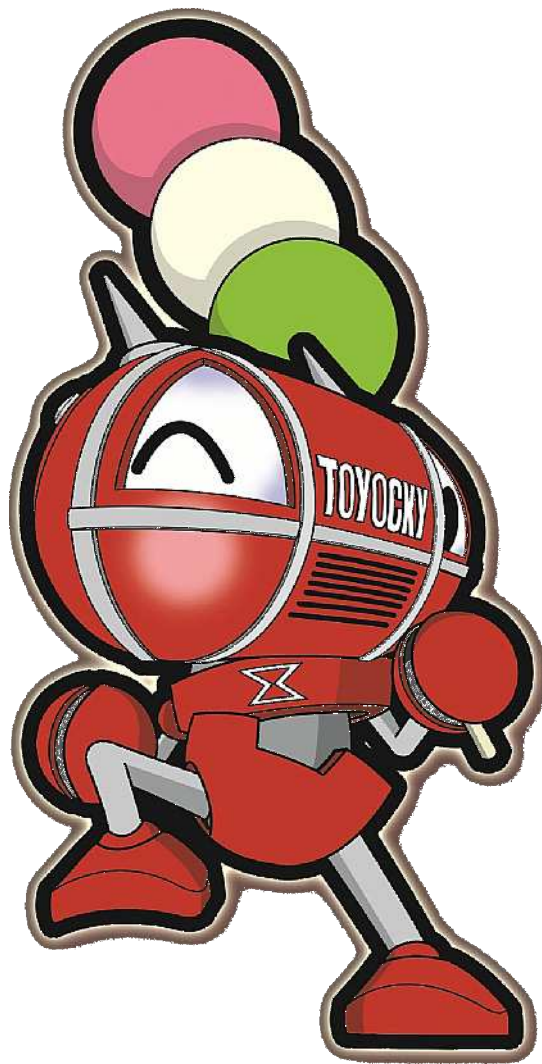



令和4年度  
豊橋市食品衛生監視指導計画



 豊橋市保健所

# 目次

<u>I 実施期間</u> .....	1
<u>II 実施体制</u> .....	1
<u>III 監視指導</u> .....	2
<u>IV 食品等の検査</u> .....	3
<u>V 違反発見時の対応</u> .....	3
<u>VI 食中毒等発生時の対策</u> .....	3
<u>VII 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項</u> .....	4
<u>VIII 情報提供及び意見交換</u> .....	4
<u>IX 人材育成及び資質の向上</u> .....	4
<u>X 実施結果の公表</u> .....	4

## はじめに

本市は、食品衛生法<sup>\*1</sup>（昭和22年法律第233号）第24条の規定に基づき、令和4年度豊橋市食品衛生監視指導計画を策定しました。

令和3年度には、平成30年6月13日に公布された「食品衛生法等の一部を改正する法律<sup>\*2</sup>」が本格施行され、原則、全ての食品等事業者<sup>\*3</sup>においてHACCP<sup>\*4</sup>に沿った衛生管理の実施がなされているところです。このような状況を踏まえ、令和4年度においては、効果的な監視指導<sup>\*5</sup>を効率的に実施するとともに、営業許可業種の見直しや営業届出制度の創設など他の改正事項についても適切に対応し、もって市民の皆様の食の安全を確保します。

## I 実施期間

令和4年4月1日から令和5年3月31日までの1年間とします。

## II 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、生活衛生課と食肉衛生検査所がそれぞれ実施し、別表1のとおり役割分担をします。また、検査精度の確保のため、信頼性確保部門（健康政策課）による内部点検や定期的な外部精度管理を実施するとともに、必要な検査機器を整備します。

### 2 関係機関との連携

#### （1）厚生労働省や消費者庁及び都道府県等の食品衛生担当部局との連携

平常時から連携に努め、広域流通食品に関する監視指導を行う際及び事故や違反等の発生時には情報を共有し必要な対応をします。

#### （2）広域的な食中毒事案発生時の関係機関相互の連携体制の確保

広域的な食中毒事案への対策強化のため、厚生労働大臣が設置する広域連携協議会<sup>\*6</sup>の構成員として、国や関係自治体と情報共有し、広域発生事案の拡大防止に取り組んでいきます。

#### （3）農林水産省及び都道府県等の農林水産担当部局等との連携

平常時から連携に努め、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を図ります。

### Ⅲ 監視指導

#### 1 重点監視指導事項等

##### (1) 食品衛生法に基づく監視指導

食品衛生法に定める規格基準、公衆衛生上必要な措置についての基準や施設基準等を立入検査により確認します(監視件数として2,300件実施予定)。その内、大量調理施設、社会福祉施設、広域流通食品の製造施設、と畜場、と畜場併設食肉関連営業施設及び食鳥処理場など食品事故の発生による社会的影響が大きい施設を衛生管理に関する重点監視施設と定義し、別表2のとおり監視指導を行います。

また、飲食店における持ち帰りや宅配等のサービスが定着してきていることから、併せて温度管理や消費者への注意喚起などについて指導します。

##### (2) HACCPに沿った衛生管理の監視指導

食品群ごとの食品供給行程(フードチェーン)<sup>\*7</sup>の各段階に対し、HACCPに沿った衛生管理についての監視指導を別表3のとおり行います。

また、広域流通食品製造施設等における食品事故を防止するため、HACCPの内容を反映した監視票を用い施設を評価する「HACCP衛生監視」を実施します(監視件数として80件実施予定)。

加えて、「豊橋市ええじゃないかHACCP推進事業<sup>\*8</sup>」を継続して実施していくことにより、各々の施設に即した衛生管理の向上を図ります。

##### (3) 食中毒対策

近年、全国的にノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒事件が多く発生していることから計画的な監視指導を実施します。

###### ア ノロウイルス食中毒対策

ノロウイルス食中毒は、感染した調理従事者が食品を汚染することによって起こることが多いため、調理従事者の健康管理、手洗いの徹底及び塩素剤による調理器具等の殺菌などの衛生管理を指導します。

###### イ カンピロバクター食中毒対策

カンピロバクター食中毒の原因食品の多くは未加熱又は加熱不十分で提供される食肉です。このことから、飲食店等に対して調理する食品を十分加熱するよう指導します。

##### (4) 食品表示法<sup>\*9</sup>に基づく監視指導

食品表示の監視は別表4のとおり実施し、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基準への適合を確認します。

(5) と畜場法<sup>\*10</sup>（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<sup>\*11</sup>

と畜場に搬入される獣畜（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、必要に応じて細菌検査等の精密検査を実施し、その結果により廃棄等の措置を講じ、食肉の安全を確保します。

イ と畜場<sup>\*12</sup>の監視指導

と畜場におけるHACCPに基づく衛生管理の適切な実施について、その状況や記録の確認、月1回の微生物試験により監視指導及び検証を行います。

(6) 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律<sup>\*13</sup>（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<sup>\*14</sup>場におけるHACCPに基づく衛生管理の適切な実施について、その状況や記録の確認、月1回の微生物試験により監視指導及び検証を行います。

また、認定小規模食鳥処理場<sup>\*15</sup>においては、事業者がHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を適切に実施することが出来るよう、厚生労働省が示した手引書を用いて指導を行います。

2 一斉監視の実施

夏期及び年末においては、食品流通量が増加し食中毒や異物混入のような食品事故の発生リスクが高まるため、特に監視指導を強化し食品等の安全性確保を図ります。

## IV 食品等の検査

流通する食品等の安全性を確保するため、市内での生産、製造、加工、流通等の状況や食品衛生法に基づく規格基準等を踏まえ、別表5のとおり収去<sup>\*16</sup>検査を実施します。

また、健康被害等発生時には、必要に応じて収去検査を行うことで被害の拡大防止を図ります。

## V 違反発見時の対応

監視指導等において違反事実を発見した場合は、再発防止対策等の措置を講ずるとともに、必要に応じて国や他自治体等の関係機関に情報を提供します。また、健康被害の拡大が予想されるなど危害防止措置を講じなければならない場合には、必要な事項を公表します。

## VI 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、健康被害の拡大防止、再発防止のために必要な措置を講じます。また、厚生労働省が設置する広域連携協議会の構成員として、調査結果に関して国や関係自治体と情報共有のうえ拡大防止に必要な対策を講じます。

## VII 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

### 1 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

また、食品等事業者の自主衛生等の意識を高めるため、HACCPに沿った衛生管理を徹底するとともに、食品衛生責任者<sup>\*17</sup>等に対し効果的な衛生講習を実施します。

### 2 優良施設の表彰

衛生管理の優れた施設に対して表彰を行うことで、事業者の意識と施設の衛生水準の向上を図ります。

## VIII 情報提供及び意見交換

### 1 食品衛生等に関する情報提供

食中毒や法改正に係る内容など食品衛生に関する最新の知見について、別表6のとおりホームページや広報紙等を活用して広く情報提供します。

### 2 リスクコミュニケーション<sup>\*18</sup>の充実

食品の安全性に関する情報に対する理解を深めるため、市民、食品等事業者、行政の間で双方向による意見交換会を実施します。

## IX 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等に関する研修会や講習会等を活用するとともに職場研修を充実させ、食品衛生監視員<sup>\*19</sup>、と畜検査員<sup>\*20</sup>、食鳥検査員<sup>\*21</sup>等の資質向上を図ります。

### 2 食品等事業者の育成及び資質の向上

食品等事業者における衛生管理の知識及び技術の向上を目的に、別表7のとおり講習会を実施します（要請によるものも含む）。

## X 実施結果の公表

本計画の実施結果は、食品衛生法第24条第5項の規定に基づき、令和5年6月末日までにホームページ等で公表します。

別表1 監視指導及び試験検査に係る役割分担

生活衛生課	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品等事業者に対する監視指導</li> <li>・食中毒に係る調査及び指導</li> <li>・食品等の微生物検査<sup>※22</sup>、理化学検査<sup>※23</sup></li> </ul>
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> <li>・と畜検査</li> <li>・食肉等（食鳥肉含む）の残留動物用医薬品<sup>※24</sup>等検査</li> <li>・と畜場の監視指導</li> <li>・と畜場併設食肉関連営業施設の監視指導</li> <li>・食鳥処理場の監視指導</li> </ul>

別表2 重点監視施設立入検査実施計画

対 象		件数
大量調理施設	事業所	10
	仕出し弁当	9
	病院	6
	学校給食共同調理場	4
社会福祉施設		50
広域流通食品製造施設		130
と畜場		240
と畜場併設食肉関連営業施設		12
食鳥処理場	検査対象処理施設	6
	認定小規模食鳥処理場	6
合計		473

対象施設における指導内容

大量調理施設	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、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）に基づく監視指導を実施し、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施設に対して監視指導を実施し、危害の発生防止を図ります。
広域流通食品製造施設	菓子やつくだ煮など広域的に流通する食品を大量に製造する施設に対し、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とその記録、適正な表示等について重点的に監視指導をすることにより危害の発生防止を図ります。

別表3 フードチェーンにおける監視指導事項

フードチェーン 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"> <li>健康で清潔な獣畜又は家きんと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進</li> <li>獣畜の病歴を踏まえたと畜検査の実施</li> <li>微生物試験及び衛生状況等の確認による衛生管理の検証</li> <li>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</li> <li>認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底</li> <li>製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>加熱を要する食品についての加熱調理の徹底</li> </ul>
乳及び乳製品		<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>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</li> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</li> </ul>
食鳥卵		<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>低温保管等温度管理の徹底</li> <li>破卵等の検卵の徹底</li> </ul>
(魚介類及び水産加工品) 水産食品		<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>魚介類の衛生的な処理の徹底</li> <li>製造又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底</li> <li>製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>フグの適切な処理の徹底</li> <li>寄生虫対策の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</li> <li>加熱を要する食品についての加熱調理の徹底</li> <li>有毒魚介類等の市場からの排除の徹底</li> </ul>
(有毒植物及びキノコ類を含む) 野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品		<ul style="list-style-type: none"> <li>生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底</li> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</li> </ul>

- ・ 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4 表示監視実施計画

対象食品	件数
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	400
合計	800

別表5 収去検査実施計画

① 収去検査実施計画数 総計10,423件

【生活衛生課】 合計10,323件

(件数)

対象食品 \ 検査項目	微生物	添加物	残留農薬	その他
食肉、食鳥肉及び食肉製品	17	14	0	16
乳及び乳製品	53	0	0	22
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	191	64	0	26
その他（器具、容器包装）	0	0	0	48
小計	315	88	9,798	122

【食肉衛生検査所】 合計100件

(件数)

対象食品 \ 検査項目	残留動物用医薬品
食肉	100

② 検査実施機関 総計10,423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	315	10,307
	理化学検査	9,992	
食肉衛生検査所	理化学検査	116	116

別表6 食品衛生等に関する情報提供

## 【生活衛生課】

提供方法	内容	回数等
ホームページ	食中毒予防に関する情報 HACCP推進事業について 食品の表示に関する情報 食中毒警報の発令について 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
豊橋ほっとメール <sup>※25</sup>	食中毒警報の発令について	随時配信
まちづくり出前講座 <sup>※26</sup>	家庭でできる食中毒予防 等	要請に基づき開催
広報紙・ラジオ広報	家庭でできる食中毒予防 等	年1回以上
市民向け食品衛生相談 (出張によるもの)	夏期における食中毒対策について	年1回

## 【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 等	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7 食品衛生等講習会

## 【生活衛生課】

種類	内容	回数
食品等事業者向けHACCP 衛生管理講習会	HACCPに沿った衛生管理について	年2回以上
社会福祉施設等事業者向け 講習会	食中毒予防等について	年1回以上
食品衛生講習会 (依頼によるもの)	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 食品事故対策について	要請に基づき 開催
その他	必要に応じて開催	

## 【食肉衛生検査所】

種類	内容	回数
と畜場従事者等向け講習会	食肉衛生について HACCPに沿った衛生管理について	年1回

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 食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年法律第46号)	食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案に対処するための広域連携協議会の設置、国際標準に即して事業者自らが重要工程管理等を行う衛生管理制度(HACCPに沿った衛生管理の制度化)、特別の注意を要する成分等を含む食品による健康被害情報の届出制度の創設、安全性を評価した物質のみを食品用器具・容器包装に使用可能とする仕組み(ポジティブリスト制度)の導入等について新たに規定されました。
※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、販売する者 ② 器具又は容器包装を製造、輸入、販売する者 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者
※4 HACCP	食品を製造する際に何が食品安全上の問題になるかをあらかじめ分析し、重要な工程を重点的に管理する食品の衛生管理手法のことです。HACCPは、Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字の略語になっています。 わが国で実施されているHACCPに沿った衛生管理は、取り扱う食品等により「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に大別され、飲食店等は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施することとなっています。
※5 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。
※6 広域連携協議会	食品衛生法等の一部を改正する法律の第21条の3第1項に定められ、地方厚生局並びに当該地方厚生局の管轄区域内の都道府県、保健所を設置する市及び特別区を構成員とする協議会のことです。
※7 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。
※8 豊橋市ええじゃないかHACCP推進事業	施設で製造等が行われる製品がHACCPに基づく衛生管理に関する一定の基準に適合するかを審査し確認済証を交付するHACCP導入確認事業と、講習会の開催や相談窓口の開設により食品等事業者のHACCPに沿った衛生管理を支援するHACCP支援事業からなる本市独自の推進事業です。
※9 食品表示法	食品表示を適切に行い、食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保することを目的とした法律です。
※10 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等を講じ、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。
※11 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。

※12 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。
※13 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。
※14 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。
※15 認定小規模食鳥処理場	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。
※16 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最小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。
※17 食品衛生責任者	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。
※18 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。
※19 食品衛生監視員	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。
※20 と畜検査員	と畜場法に基づき、獣畜の疾病検査、獣畜の処理に関する指導等を行う職員です。
※21 食鳥検査員	食鳥処理法に基づき、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。
※22 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。
※23 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）等について行う検査です。
※24 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。
※25 豊橋ほっとメール	主に豊橋市内での防災情報、防犯、不審者情報、交通安全、消費生活の情報などを個人個人にメールで配信するサービスです。
※26 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。