

平成29年度

宇都宮市食品衛生監視指導計画

宇都宮市

## 平成 29 年度宇都宮市食品衛生監視指導計画の概要

### 1 目的

食品等の安全性を確保し、市民の健康の保護を図るため、「食品衛生監視指導計画」を定め、監視指導、食品等検査、自主衛生管理、普及啓発などの食品衛生監視指導業務を計画的に推進する。

### 2 基本方針

■効率的監視指導による衛生管理の徹底	■計画的検査による不良食品の排除
■健康危機の迅速かつ的確な対応	■事業者の自主衛生管理の促進
■市民への情報提供の推進	■食品衛生監視員等の資質向上
■食品関係機関との連携	

### 3 実施計画

監視指導	○リスクの高い施設の重点監視（リスク別監視の実施） ○施設基準（施設、管理）の遵守徹底 ○食品基準（製造、表示、使用、成分規格）の遵守徹底
食品等検査	○リスクの高い食品の検査と高度で多様な検査への対応 ○食品検査の信頼性の確保
食肉検査	○と畜検査
危機管理	○緊急時の的確で迅速な対応 ○食品等事業者に対する保健所への情報提供の徹底
自主衛生管理	○自主管理体制の整備（食品衛生推進員の活用等） ○食品関係団体、食品衛生指導員の自主活動の活性化 ○自主検査（食品検査、検便）の推進 ○HACCP による衛生管理の促進
啓発活動、情報提供、	リスクコミュニケーション ○市民・事業者への啓発、食品安全情報、検査情報の提供
教育、研修	○食品衛生監視員・と畜検査員・検査関係職員等の資質向上
関係機関等との連携	○厚生労働省、他の自治体との連携 ○感染症担当部局等との連携 ○農林水産部局等との連携 ○生産から消費に至る食品関係団体、関係部局との連携

### 4 重点取組

監視指導	○腸管出血性大腸菌食中毒防止の指導 ○HACCP 導入型基準の促進
食品等検査	○農林産物の放射性物質検査
食肉検査	○と畜場の HACCP 導入型基準による衛生管理の推進
啓発活動・情報提供、	リスクコミュニケーション ○市民への食品衛生に関する情報提供

# 目 次

	ページ
1 目 的	1
2 基本方針	1
3 基本的事項	
(1) 実施体制	1
(2) 実施期間	1
(3) 監視指導の根拠法令	1
4 実施計画	
(1) 監視指導	1
(2) 食品等検査	2
(3) 食肉検査	2
(4) 危機管理	2
(5) 自主衛生管理	2
(6) 啓発活動, 情報提供, リスクコミュニケーション	2
(7) 教育, 研修	2
(8) 関係機関等との連携	3
5 重点取組	
(1) 腸管出血性大腸菌 O157 食中毒防止対策	3
(2) HACCP導入促進	3
(3) 農林産物の放射性物質に関する監視強化	3
(4) 市民への食品衛生に関する情報提供	4
別表 1 平成 29 年度食品等監視実施計画	5
別表 2 平成 29 年度リスク別監視計画	6~7
別表 3 平成 29 年度食品等検査実施計画	8
別表 4 平成 29 年度食肉衛生指導計画	9

## 平成29年度宇都宮市食品衛生監視指導計画

### 1 目的

食品などの安全性を確保し、市民の健康の保護を図るため、食品衛生法(昭和22年法律第233号)第24条に基づき本計画を定め、監視指導・食品等検査・自主衛生管理の促進・市民等への普及啓発などの食品衛生監視指導業務の円滑な推進を図る。

### 2 基本方針

- (1) 食品営業施設の監視指導を効率的に実施し、衛生管理の徹底及び不良食品の排除を行う。
- (2) 食品等検査を計画的に実施し、不良食品を排除するとともに、検査の信頼性の向上を図る。
- (3) 食中毒等の食品事故発生時において健康危機管理対策を迅速かつ的確に行う。
- (4) 危害分析重要管理点(以下「HACCP」という。)等の衛生管理手法の導入など事業者の自主衛生管理を促進する。
- (5) 市民等への食品衛生知識の普及啓発、食品情報の提供及び公開を推進するとともに、市民等の意見の把握、施策への反映に努める。
- (6) 高度な又は最新の科学知識や検査技術の教育等により食品衛生監視員等の職員の資質向上を図る。
- (7) 食品関係機関との緊密な連携、情報交換を行い、効果的な対策を講じる。

### 3 基本的事項

#### (1) 実施体制

本計画は、保健所生活衛生課、衛生環境試験所、食肉衛生検査所が主体となり、それぞれの役割分担のもと、互いに連携を密にし監視指導・検査等を行う。

#### (2) 実施期間

本計画の実施期間は、平成29年4月1日から平成30年3月31日の1年間とする。

#### (3) 監視指導の根拠法令

食品衛生法(昭和22年法律第233号)、と畜場法(昭和28年法律第114号)、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(平成2年法律第70号)、栃木県食品衛生条例(昭和45年県条例第5号)、宇都宮市食品安全条例(平成20年条例第17号)、食品表示法(平成25年法律第70号)等

### 4 実施計画

#### (1) 監視指導

業種の繁忙時期、食品の流通状況やノロウイルス感染症の流行時期など季節的動向を踏まえ、食品等監視実施計画(別表1)を作成し、業種ごとの危害度(リスク)等に応じた頻度ごとに効率的に監視指導を行う。(リスク別監視計画は別表2参照)。

また、重大なまたは、特異的な食品事故発生時(市外発生時も含む)等に業種を絞っての緊急一斉点検など機動的な監視指導を行う。

さらに、必要に応じ食品情報収集のため、先行・追跡・継続等の監視を行うとともに、食品衛生専門監視指導班の適切な運用を図る。

施設等の監視にあたって、管理及び施設基準の遵守状況を確認し、違反施設及び不適事項を発見した場合は、適切な指導を行う。

食品等の監視にあたって、製造基準、表示基準及び成分規格、使用基準等の遵守状況を確認し、違反食品及び不適事項を発見した場合は、適切な指導を行うとともに、速やかに適切な措置を講じる。

食品の安全に係る問題発生時等に迅速に対応するため、食品関係施設へ仕入、販売等の記録管理の徹底を指導する。

## (2) 食品等検査

食品の種類等別に食品等検査実施計画(別表3)を作成し、市内流通食品等について効果的かつ効果的に検査(規格基準検査、残留有害物質検査等)を行う。

食品等検査の信頼性を確保するため、衛生環境試験所、食肉衛生検査所の検査体制を充実させ、精度管理に積極的に取り組むとともに、検査機器を計画的に整備する。

## (3) 食肉検査

食肉衛生指導計画(別表4)を作成し、と畜検査及び食肉の拭き取り検査並びにと畜場の監視指導を効果的に行う。

## (4) 危機管理

食中毒等健康危機発生時においては、情報収集、原因究明、被害防止対策等の的確な対応を迅速に行う。

食品衛生上の被害拡大防止対策を速やかに講ずるため、食品等事業者が、消費者等から食品等に係る苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所等へ速やかに情報提供するよう指導を徹底する。

## (5) 自主衛生管理

食品等事業者の自主衛生管理を促進するため、管理運営基準等の遵守、食品の自主検査や従事者の定期的な検便の奨励などの指導を強化するとともに、食品衛生推進員の活用及び推進組織を整備し、自主衛生管理体制の充実を図る。

また、食品関係団体を指導育成し、食品衛生指導員活動等の活性化を図る。

## (6) 啓発活動、情報提供、リスクコミュニケーション

食品衛生責任者の講習会の受講を徹底するとともに、食品等事業者対象の食品関係講習会を企画し実施する。

市民に対しパンフレットやホームページ等効果的な媒体の活用により食品衛生知識の普及啓発、食品安全情報及び検査情報の提供を行う。

市民、食品等事業者、行政担当者などの関係者の間で情報や意見をお互いに交換し、食品のリスクに関する情報等を共有しながら、相互理解を図っていく。

## (7) 教育、研修

高度化する食品製造技術や多種多様化する食品等に適切に対応するため、食品衛生

監視員，と畜検査員，検査関係職員等の資質向上を図る。

#### (8) 関係機関等との連携

##### ア 厚生労働省，消費者庁及び他の自治体等食品関係部局との連携

大規模又は広域的な食中毒発生時や広域流通食品，輸入食品に関する違反事例発生時には，国及び関係する自治体との連絡・連携体制を確保し，緊密な連携と情報交換により，迅速かつ適切に原因究明，被害拡大防止及び不良食品の排除等を行う。

##### イ 感染症担当部局等との連携

食品や水を媒介するノロウイルスや腸管出血性大腸菌等を原因とする感染症又食中毒発生時には，感染症担当部局及び水道担当部局との連絡・連携体制を確保し，緊密な連携と情報交換を行う。

##### ウ 農林水産部局等との連携

家畜伝染病予防法，農薬取締法及び食品表示法（旧 J A S 法該当箇所のみ）を所管する栃木県農政部等と，家畜，農産物等の生産者に対する衛生指導や不適表示食品に係る通報及び食品衛生関係情報の交換を行い，連携を図る。また，農林水産省関東農政局栃木支局と食品衛生関係情報の交換を行い，連携を図る。

##### エ 関係団体等との連携

食品関係団体及び関係部局との連携・情報交換を密にし，生産・製造・消費の各段階における食品供給行程の安全対策を講じる。

## 5 重点取組

### (1) 腸管出血性大腸菌 0157 食中毒防止対策

千葉県，東京都の老人ホーム等で野菜が原因食品と推察される食中毒事案が発生したことから，高齢者や幼児等抵抗力が弱い者（ハイリスク者）が利用する社会福祉施設を重点的に監視し，大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき，加熱せずに提供される野菜や果物の適切な洗浄・消毒の徹底を指導する。

### (2) HACCP 導入促進

国において，と畜場及び全ての食品等事業者に対して HACCP システムによる衛生管理の制度化が検討されていることから，と畜場関係者や中小規模の食品等事業者にも円滑に HACCP が導入できるよう，HACCP 導入支援研修会を開催するなど，積極的な助言・指導により，HACCP 導入施設の増加を図り，市民に安全性の高い食品を提供する。また，すでに HACCP を導入している施設に対して，その運用について検証を行うなど，より積極的に監視指導を行う。

### (3) 農林産物の放射性物質に対する監視強化

出荷制限区域から採取されたタケノコが出荷された事案が発生したことから，県内の一部で出荷制限となっているタケノコやきのこなどの品目について，農政部と協力しながら，中央卸売市場や販売店への出荷者に対して出荷制限区域や品目についての確認の徹底を周知させ，基準値を超過した食品の流通防止を図る。特に，県内の一部

で出荷制限となっているタケノコやきのこなどの品目については、計画的に抜取り検査を実施し、基準値超過の食品が流通していないかを確認していく。

(4) 市民への食品衛生に関する情報提供

市民に対して、食品安全確保に関する情報等をホームページ、情報誌「せいかつえいせい」及び各種イベント等を通じて正しく分かりやすい食品衛生の知識を積極的に提供する。

別表1 平成29年度食品等監視実施計画

区 分		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月				
監 視 内 容	季節的監視	◇ →		→				→									
	危害食品監視	◇		◇				◇									
	大量施設監視	◇		◇				◇									
	市場食品監視	◇		◇				◇									
	広域製造監視	◇		◇													
		・花見催事一斉		・夏期一斉取締・食品衛生月間				・年末一斉取締									
		・適正表示監視・卵加工施設衛生対策 ・アレルギー, 遺伝子組換え, 保健機能食品		・魚介類取扱施設衛生対策 ・生食用食肉衛生対策				・魚介類取扱施設衛生対策 ・腸管出血性大腸菌O157食中毒防止対策									
		・学校等給食施設一斉点検				・大規模弁当調理施設一斉点検				・社会福祉施設一斉点検							
		(早朝, 通常監視)		・腸炎ビブリオ対策		・きのこ対策		・ノロウイルス対策									
		◇															
		・HACCP ・対米・EU ・総合衛生管理製造過程承認施設															
対 象 業 種		学校等集団給食施設 福祉施設 弁当仕出し, 旅館				大規模販売店, 大量調理施設 乳処理施設 アイスクリーム製造業 清涼飲料水製造業 魚介類食肉取扱施設				農産物加工施設 農産物販売所 漬物製造業 菓子製造業				大規模販売店, 大量調理施設 惣菜製造業, 菓子製造業 乳製品, 食肉製品製造業 酒類製造業, 豆腐製造業 魚肉練製品製造業			
		業種別監視 (年度ごとに) 広域流通食品製造業, 卸売市場															
監 視 項 目		・大量調理施設衛生管理マニュアル (中小規模調理施設管理マニュアル) ・無登録農薬及び残留基準違反食品の監視, 排除 (ポジティブリスト制度対応) ・夏期一斉食品取締実施要領								・HACCP導入促進 ・アレルギー, 遺伝子組換え, 保健機能食品 ・年末一斉食品取締実施要領							
		・食肉 (牛・豚・鶏, 野生鳥獣) 取扱施設の衛生指導 ・鶏卵の衛生指導				・浅漬, カット野菜の衛生指導 ・生食用魚介類の衛生指導				・ノロウイルス食中毒防止にかかる監視指導 ・ふぐ, かきの衛生指導							
		原材料受入, 下処理の管理 加熱製造調理食品の加熱温度管理 製造調理済食品の温度管理 施設設備の構造管理				製造工程のチェック (製造基準の遵守, 異物混入防止) 添加物の使用方法 (保管, 計量等) 適正表示 (添加物, 期限等) 二次汚染の防止, 衛生管理体制											
食 品 等 検 査		実施計画検査 (規格基準等検査, 残留有害物質等検査, 放射性物質検査) →															
		夏期流通食品				年末年始流通食品 →											
		腸管出血性大腸菌, カンピロバクター				サルモネラ属菌				食中毒菌食品汚染調査 →							
		拭き取り検査, 簡易現場検査 →															

別表2 平成29年度リスク別監視計画

(No.1)

リスク区分	施設数	監視回数	監視予定数
<p>【タイプ1】 1. 過去2年間に違反等を起こした施設及び大規模流通拠点施設及び輸出等広域流通食品製造施設等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大規模な食品流通拠点施設 ⇒ 中央卸売市場等</li> <li>・大規模イベント関連施設 ⇒ 全国博覧会, 体育大会等</li> <li>・過去2年間に違反食品を製造・調理し, 行政処分等を受けた施設</li> <li>・頻繁に違反食品を製造・調理した施設</li> <li>・総合衛生管理製造過程承認制度の導入施設</li> <li>・対米及び対EU輸出水産食品承認制度の導入施設</li> </ul>	24 施設	年複数回	48 施設
<p>【タイプ2】 大規模調理施設及び広域流通食品製造施設</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大規模調理施設, 食中毒発生, 食品事故の発生頻度の高い施設 ⇒ 飲食店(仕出し弁当, セントラルキッチン, ホテル, 宴会場, 結婚式場等)</li> <li>・製造基準等が定められ, 製造が複雑で, 食品衛生上注意を要する食品を製造する施設 ⇒ 乳処理, 清涼飲料水, 氷雪, 食肉製品, 魚肉練製品, 加圧加熱食品, 冷凍食品, あん類, 豆腐, 即席めん, 乳製品, アイスクリーム類の製造</li> <li>・広域流通食品を製造加工する施設 ⇒ 食肉処理, 納豆, 菓子, そうざい類, めん類, そうざい, つけ物, 添加物の製造加工, カット野菜製造</li> <li>・大規模販売施設 ⇒ 百貨店, スーパーマーケット</li> <li>・HACCP 導入施設</li> </ul>	635 施設	1年1回以上	635 施設

別表2 平成29年度リスク別監視計画

(No.2)

リスク区分	施設数	監視回数	監視予定数
<p>【タイプ3】中小規模の製造施設, 調理施設等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・中小規模の調理施設 ⇒ 飲食店(食堂, 西洋料理, 中華料理, 寿司, めん類, 給食施設)</li> <li>・中小規模の製造加工施設 ⇒ 食肉処理, 菓子, 調理パン, 清涼飲料水, 冷凍食品, めん類, そうざい, つけ物, 添加物, 魚介類, 食肉, 缶詰, びん詰め食品</li> <li>・給食施設 ⇒ 学校等</li> <li>・食中毒発生, 食品事故の発生頻度の比較的低い施設 ⇒ 食用油脂, 食品の製造</li> </ul>	3,599 施設	2年1回以上	1,800 施設
<p>【タイプ4】食事の提供数が1回に50食以下の小規模施設等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食施設 ⇒ 社会福祉施設, 老人施設, 保育園, 診療所</li> <li>・製造, 加工した食品を販売する施設</li> <li>・簡易な加工・調理を行う施設</li> <li>・食中毒, 食品事故の発生頻度の低い施設 ⇒ 自動販売機, 冷蔵ストッカー販売, 包装食品販売, 飲食店(スナック, バー, コンビニエンスストア), 喫茶店, 自動車営業</li> <li>・製造, 加工した食品を販売する施設(許可外)</li> <li>・器具・包装等の製造又は販売施設 ⇒ 野菜果物販売, そうざい販売, 菓子販売, その他の食品販売, 添加物販売, 器具・容器包装・おもちゃの製造, 販売</li> </ul>	9,322 施設	3~6年1回以上	5,017 施設
合 計	13,580 施設		7,500 施設

別表3 平成29年度食品等検査実施計画

保健所生活衛生課

検査検体名	検体数	検査項目	月												備考	
			4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3		
1 食品規格基準等	607	細菌・理化学	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
		遺伝子組換え検査 (6検体)												○		
		アレルギー物質含有検査 (41検体)					○					○				
2 乳等規格基準等	440	細菌・理化学	○			○		○	○			○	○	○		
3 市場食品規格基準等	62	細菌・理化学・ノロウイルス	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
4 市場拭き取り等	100	細菌		○	○	○	○									
5 残留有害物質等検査 (ポジティブリスト対応)	107		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
①野菜, 果物	36	残留農薬 合成抗菌剤 抗生物質		○		○	○		○	○		○	○			
②牛肉(輸入を含む)	2								○							
③豚肉(輸入を含む)	2								○							
④鶏肉(輸入を含む)	2								○							
⑤鶏卵	6				○											
⑥はちみつ	3				○											
⑦鮎	5				○											
⑧清涼飲料水	1		発がん性物質			○										
⑨海水魚	20		重金属(総水銀, TBT)		○					○						
⑩輸入加工食品 (冷凍食品)	《30》		残留農薬			○			○					○	1の再掲	
6 放射性物質検査	132		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
計	1,418		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	

