

# 令和6年度一宮市食品衛生監視指導計画 概要版

## 1. 趣旨

食品衛生上の危害の発生を未然に防止し、食の安全を確保するため、食品衛生法の規定に基づき策定する。

## 2. 実施期間

令和6年4月1日から令和7年3月31日まで

## 3. 監視指導の実施体制等に関する事項

- ① 保健所保健衛生課に食品衛生監視員を配置し、業務を適切に実施できるよう整備する。
- ② 厚生労働省、消費者庁、都道府県等、関係機関との連携を図る。
- ③ 広域的な食中毒事案の発生時に緊密な連携が図れるよう、広域連携協議会へ参画する。
- ④ 食品等の試験検査が適切に実施できる体制を確保する。

## 4. 監視指導の実施に関する事項

- ① 関係法令に基づき施設への監視指導を実施する。

### ア 共通監視事項

- ・ 人の健康を損なうおそれがないこと
- ・ 添加物が適正に使用されていること
- ・ 製造や保存に関する基準・成分規格が遵守されていること
- ・ 食品表示法に基づく適正な表示がなされていること
- ・ 異物の混入対策が行われていること
- ・ 施設の構造・設備、衛生管理が法等の基準に適合していること
- ・ 製造・加工段階の温度管理が適切であること

### イ 重点監視指導事項

- ・ HACCP に沿った衛生管理を実施すべき事業者が衛生管理計画や手順書を作成し、適切に衛生管理を実施できるように助言、指導を行う。
- ・ 新たに許可対象となった施設に対し、経過措置期間終了までに必要な許可を取得できるよう指導を行う。
- ・ 大量調理を行う病院、社会福祉施設、学校等の集団給食施設に大量調理施設衛生管理マニュアル等に沿って監視指導を行う。

ウ 食品群ごとに供給行程の各段階の区分に応じた指導項目に重点を置いて監視指導を行う。

エ 業種ごとの危害に応じて監視指導の標準回数を定め、危害度の高い施設に重点を置いて監視指導を行う。

オ 食中毒が多発する夏期や食品流通量が増加する年末に、国の方針を踏まえた一斉取締りを実施する。

- ② 市内で生産、製造、加工された食品や広域に流通する食品を対象に収去検査を実施する。
- ③ 違反を発見した場合は、軽微な場合以外は文書で改善を指導し、必要に応じて行政処分、事業者名等の公表を行う。

- ④ 食中毒が発生した場合は、速やかな初動調査により原因究明と健康危機管理対策を実施するとともに、必要な情報を公表し、再発防止と被害の拡大防止に努める。また、指定成分等を含む食品による健康被害が発生した場合、医師、薬剤師等関係者と連携して対応するとともに、厚生労働大臣へ報告する。
- ⑤ 当該計画の実施状況については令和7年6月末までに公表する。

## 5. 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

- ① 食品衛生管理者、食品衛生責任者の設置を徹底させ、営業者が食品衛生責任者の意見を聞き、施設の衛生管理に努めるよう、意識の向上を図る。
- ② 食品等事業者による自主検査、原材料の安全性確認、記録の作成・保存の推進を図る。また講習会の開催や市ウェブサイトによる情報提供を行う。
- ③ 食品等事業者が講ずべき公衆衛生上の措置を適切に実施できるよう、講習会で普及啓発を図るとともに、個別の相談に応じ、事業者の実情に合わせた衛生管理の導入を支援する。

## 6. 関係者相互間の食品のリスクに関する情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項

- ① 監視指導計画を策定・変更するときは、市ウェブサイト等で市民から意見を募集する。
- ② 食品衛生行政について、随時、市ウェブサイトや市広報等による情報提供を行う。市民・食品関連事業者・市がお互いに理解を深め、食の信頼を確保するため、食の安全に関するリスクコミュニケーションに努める。
- ③ 家庭における食中毒の発生を未然に防ぐため、食品の取扱いに関する知識の普及啓発を図る。

## 7. 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

- ① 食品衛生監視員等の関係職員を国や県等が実施する研修会等に派遣し、資質の向上に努める。
- ② 食品衛生責任者等に対し、食品衛生に関する最新の情報を提供する講習会を開催し、知識・技術の向上を推進する。

### 施設への監視指導実施計画（業種ごとの監視指導予定回数）

区分	標準監視指導回数	主な業種（施設）
A	年2回	1. 過去1年間に行政処分を受けた施設 2. 学校給食共同調理場
B	年1回	1. 1回300食又は1日750食以上の弁当屋、仕出し屋、ホテル、旅館 2. 集団給食施設 3. 製品が広域流通する各種製造業、食肉処理業、食品の冷凍又は冷蔵業 4. 食肉製品製造業、清涼飲料水製造業、水産製品製造業
C	2年に1回	アイスクリーム類製造業（ソフトアイスクリーム類の製造施設を除く）、食肉処理業、食品の冷凍又は冷蔵業、豆腐製造業、添加物製造業、複合型そうざい製造業、冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業、漬物製造業、密封包装食品製造業
D	2～6年に1回	上記AからCに掲げる施設以外の食品の提供又は製造に関わる施設