

令和5年度 大津市食品衛生監視指導計画

大津市では、食品の安全性を確保し、市民の健康保護を図るため、食品衛生法*第24条の規定により、厚生労働大臣が定める「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に沿って、食品等*の生産、製造、調理、販売に係る衛生管理状況や食中毒等の発生状況等を踏まえ、地域の実情に応じた監視指導等の実施に関する計画(以下「監視指導計画」という。)を年度ごとに定めているところです。

令和5年度は、この監視指導計画に基づき、食品等関係営業施設の立入検査及び市内に流通する食品等の検査を計画的に実施するとともに、食品に関する情報の提供等を効果的に行います。

- 第1 監視指導等の実施に関する基本的な事項
- 第2 監視指導の実施体制等に関する事項
- 第3 重点的に監視指導を実施すべき事項
- 第4 施設への立入検査に関する事項
- 第5 食品等の試験検査に関する事項
- 第6 一斉監視の実施に関する事項
- 第7 食中毒等危害発生時の対応に関する事項
- 第8 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項
- 第9 情報提供及び意見交換の実施に関する事項
- 第10 人材の養成及び資質の向上に関する事項

大津市

第1 監視指導等の実施に関する基本的な事項

1 基本的方向

食品の安全性の確保については、行政の施策のみによるものでなく、食品等事業者^{*}、消費者及び行政が、相互間の理解を深め、それぞれの役割を果たすことが重要です。

大津市では、食品等事業者、市民及び市における役割分担を前提として、食品等事業者への監視指導、市内に流通する食品等の検査及び食品衛生に関する情報提供並びに意見交換等、網羅的な食品衛生施策を講じます。

また、食品衛生法により、原則として全ての食品等事業者に対し、HACCP(ハサップ)^{*}に沿った衛生管理^{*}の実施が制度化されたことから、食品等事業者に対して、その実施状況について確認及び指導します。

(1) 食品等事業者、市民(消費者)及び大津市(行政)の役割

ア 食品等事業者は、社会的な責務を有していることを認識し、食品の安全を確保するために必要な措置を講ずるとともに、正確かつ適正な情報を提供するよう努めなければなりません。

イ 市民は、食品の安全性の確保に関する必要な知識と理解を深め、安全に配慮した行動をとるほか、食品の安全性の確保に関する施策に意見を表明するよう努めることが期待されています。

ウ 大津市は本監視指導計画に基づき、食品等事業者が生産段階から消費に至る各食品供給行程^{*}(フードチェーン)全体において、その責務を果たし、安全な食品等を供給しているか否かを確認するため、監視指導を行います。そのほか、知識の普及、情報収集、検査能力の向上、人材育成等を実施し、食品衛生に関する施策についての情報及び意見の交換の促進を図ります。

(2) 食品衛生重点施策

ア 食中毒の発生防止対策の推進

○ 食中毒が発生した時に被害が甚大で社会的影響が大きい、大規模な調理施設や観光の拠点となる食品営業施設に対して、「大量調理施設衛生管理マニュアル^{*}」等に基づく衛生管理を徹底するよう指導します。

○ 食中毒の症状が重篤化しやすい幼児、子どもや高齢者等に食事を提供する給食施設に対して、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づく衛生管理を徹底するよう指導します。

○ カンピロバクターや腸管出血性大腸菌等の食中毒の発生リスク^{*}が高い非加熱又は加熱不十分な食肉・食鳥肉を提供する店舗や販売店に対して、重点的な監視指導を行います。

イ HACCPに沿った衛生管理の制度化に係る取組み

原則として全ての食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の実施が制度化されたことから、これらの衛生管理の実施状況を確認し、必要な指導を行います。また HACCPに沿った衛生管理に関する講習会や動画配信等を行い、市内全域の衛生管理水準の向上を図ります。

ウ 市内における食品の安全確保

- 市内で製造、調理又は販売される食品及び市内を流通する食品について、法令に定められた微生物、添加物^{*}、残留農薬^{*}、放射性物質^{*}等、食品・添加物等の規格基準^{*}に適合しているか否かを確認するための試験検査を行い、不良食品の排除に努めます。
 - 食品の表示は、食品等事業者が、消費者に商品の情報を伝達する最も重要な手段であることから、正確で適正な表示がなされるよう、食品表示法^{*}その他の法令を所管する関係機関と連携しながら、総合的な啓発指導を行います。
- エ 食品安全情報の発信
- 食品による健康被害や食品回収の緊急情報をホームページやメール等で迅速に提供するとともに、広報紙や講習会等を通じ、正しい食品衛生知識の普及や様々な立場からの意見交換を推進します。

2 監視指導計画の対象

(1) 対象地域

大津市全域

(2) 対象施設

- ア 食品衛生法に基づく営業許可施設(以下「許可施設」という。)及び営業届出施設(以下「届出施設」という。)
- イ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律^{*}(以下「食鳥検査法」という。)に基づく認定小規模食鳥処理場
- ウ 滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例に基づくふぐ取扱施設
- エ 滋賀県食の安全・安心推進条例^{*}に基づく食品等輸入事業者

3 監視指導計画の実施期間

令和5年4月1日から令和6年3月31日までの1年間とします。

第2 監視指導の実施体制等に関する事項

監視指導を実施するに当たり、市関係部局、国及び他の自治体と緊密な情報交換、連絡調整並びに協議を行い、連携を図ります。

1 監視指導の実施体制

保健所衛生課の食品衛生監視員^{*}及び検査担当者が、それぞれの役割分担のもと、情報交換や連携を密にし、食品等事業者に対する監視指導や食品の収去検査を実施します。

(1) 食品衛生監視員の役割

- ア 食品の安全性の確保に関する施策の企画
- イ 監視指導計画の策定及び公表
- ウ 食品等事業者に対する監視指導及び食品等の収去^{*}
- エ 食品営業施設の許可等に係る調査・監視指導
- オ 食中毒、不良食品等に係る調査及び被害拡大防止対策

- カ 食品等事業者自らが実施する衛生管理に対する支援
- キ 食品等事業者・消費者等への情報提供、意見交換及び衛生啓発
- ク 国や他自治体、市関係部局との連絡調整、厚生労働省が設置する広域連携協議会[※]への参加

(2) 検査担当者の役割

- ア 食品等の理化学検査、微生物検査
- イ 食中毒(疑いを含む。)、不良食品等に係る検査
- ウ 試験検査の信頼性確保(GLP[※])

2 市関係部局との連携

学校、保育所、社会福祉施設等の給食施設に対する監視指導については、教育委員会や福祉部等、農水産物の生産・流通に係る監視指導については、産業観光部、食品衛生に係る相談については、消費生活センター等市関係部局と連携を図りながら実施します。

3 国及び関係自治体との連携

(1) 食中毒等の対応

大規模又は重篤な食中毒が発生した場合や、輸入食品の違反を発見した場合においては、速やかに厚生労働省や消費者庁に連絡するとともに、連携して必要な対策を講じます。

広域的な食中毒事件の発生時や違反食品の発見時においては、厚生労働省、消費者庁及び関係自治体と連携するとともに、厚生労働省が設置する広域連携協議会の構成員として、効果的な原因究明調査、情報提供を行い、被害拡大の防止を図ります。

(2) 食品表示の指導

食品等の表示に係る監視指導に当たっては、食品表示法その他の法令を所管する関係機関と「滋賀県食品表示監視協議会[※]」等を通じて、情報交換を行い連携に努めます。

(3) 滋賀県との連携

監視指導、不良食品、食中毒調査等においては、滋賀県食の安全・安心推進条例第8条の規定により策定された「滋賀県食の安全・安心推進計画[※]」に沿って、関係する施策の方向性を統一する等、滋賀県と情報を共有し、連携を密にしていきます。

第3 重点的に監視指導を実施すべき事項

1 一般的監視指導等の項目

法令等で定められた食品等事業者が遵守すべき事項及び販売等を行う食品等に必要な衛生要件について監視指導を行います。

- ① 人の健康を損なうおそれがある不衛生な食品の排除
- ② 食品等の規格基準及び製造・保存等の基準の遵守
- ③ 衛生管理の基準及び施設基準の遵守
- ④ 不適正な表示食品等の排除

2 重点的監視指導等の項目

食品に起因する健康被害の発生を未然に防止するため、次に掲げる事項について重点的に監視指導を行います。

(1) 大規模食中毒の発生予防

旅館、ホテル、弁当給食等の大規模な調理施設や観光の拠点となる団体を受け入れる飲食店等に対して、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき監視指導を実施するとともに、必要に応じて調理品の収去検査、施設の衛生状態を確認するための ATP 拭き取り検査^{*}等を実施し、食中毒発生予防のために効果的に指導します。

(2) ノロウイルス^{*}による食中毒の防止

ノロウイルスによる食中毒は、ノロウイルスに感染した調理従事者を介した食品の二次汚染が原因となる事例が多いことから、飲食店、食中毒の症状が重篤化しやすいハイリスク群が利用する社会福祉施設や病院等を対象に、調理前や用便後等の適切な手洗い、手袋・マスクの着用及び調理従事者の健康管理、施設設備の洗浄・消毒について重点的に監視指導を行います。また、二枚貝等ノロウイルスを蓄積しているおそれのある食材の加熱調理の徹底等について監視指導を行います。

(3) カンピロバクター^{*}、腸管出血性大腸菌(O26、O111、O157等)^{*}による食中毒の防止

カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌による食中毒は、非加熱又は加熱不十分な食肉・食鳥肉を原因とする事例が多いことから、販売店や飲食店に対する、食肉・食鳥肉のリスクの啓発と適切な調理の実施について監視指導を行うとともに、規格基準を有する生食用食肉^{*}についてはその遵守を、また規格基準を有していない食鳥肉及びジビエ等の野生鳥獣肉については、生食用としての提供を自粛するよう指導します。

また、食鳥肉を取り扱う食肉販売店や食鳥処理施設に対し、「加熱用」である旨の表示の必要性について指導啓発を行うとともに、飲食店事業者へ確実にその情報を伝達するよう指導します。

(4) アニサキス^{*}による食中毒の防止

アニサキスによる食中毒は、アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生(不十分な冷凍又は加熱のものを含みます)で食べることにより、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して起こることから、生食用鮮魚介類の販売店や飲食店に対し、アニサキス幼虫の確認・除去、速やかな内臓の除去並びに必要に応じて冷凍・加熱を徹底するよう指導啓発を行います。

(5) HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導

食品衛生法により、原則として全ての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理を実施する必要があることから、事業者に対し衛生管理計画^{*}の策定とその計画に基づく衛生管理の実施状況について確認し、必要な指導を行うとともに、定期的な衛生管理計画等の効果検証と見直しについて助言します。

(6) 製品への適正表示の指導

食品表示法に基づき、食品添加物、アレルゲン^{*}等の衛生事項について、適正に表示するよう指導します。賞味期限及び消費期限の表示については、科学的・合理的根拠に基づいて、適切に表示するよう指導します。

第4 施設への立入検査に関する事項

1 立入検査の実施

市内の営業施設(許可施設:約4,000件、届出施設:約1,000件)を対象として、食品等の製造・販売等の実態及びHACCPに沿った衛生管理の実施状況を考慮し、効果的、効率的に監視指導を実施します。また、可視的で科学的根拠に基づいた指導を行うため、必要に応じて施設内や製造工程における拭き取り検査等を実施します。

2 標準年間立入予定回数

業種又は施設ごとに、衛生上の危害発生の可能性、食品の製造量や流通の広域性等により、立入検査の必要性を分類して、標準的な年間の立入予定回数を下表1のとおり設定します。

令和3年度実績	
監視指導件数	
許可施設	2,074件
許可を要しない施設	301件
合計	2,375件

3 違反発見時の対応

施設への立入検査時において違反を発見した場合は、原因を究明するとともに改善を指導し、危害の拡大や再発を防止します。

- (1) 違反発見時 : 食品衛生指導票*の交付等によりその場において改善指導を実施します。
- (2) 違反食品等 : 法違反に係る食品等が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう、移動の禁止、回収又は廃棄等の措置を速やかに命じます。
- (3) 改善の確認 : 改善状況の確認を行い、十分な改善が図られていない場合は、文書による改善指導を行います。
- (4) 行政処分等 : 必要に応じ、廃棄命令、改善命令、営業停止等の措置により危害の拡大や違反の再発防止を図ります。
- (5) 違反の公表 : 食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため、食品衛生法に違反し行政処分を受けた者の氏名、対象食品、対象施設、市の行った処分等の内容、違反原因等を速やかに公表します。
- (6) 再発の防止 : 行政処分等を行った施設に対しては、再度違反をしないよう、重点的に監視指導を行います。

[表1]

立入回数	対象施設
年3回以上	給食弁当製造施設 ⁽¹⁾
年2回以上	広域流通食品製造施設 大津市公設地方卸売市場内の施設 大型の旅館又はホテル 大規模食品販売店

立入回数	対象施設
年1回以上	HACCPに基づく衛生管理を実施する食品製造施設 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する食品製造施設であって、従事者が10人以上の施設 規格基準が定められた食品 ⁽²⁾ の製造施設 認定小規模食鳥処理場 新たに営業許可を受ける施設 営業許可期間が満了となる施設 過去2年間に食中毒の原因となった施設 前年度の収去検査等により不適合となった食品を製造した施設 生肉・生食用食肉取扱施設 大津市 HACCP 適合証明を受ける施設 一斉監視の対象施設(上記施設を除く。)
必要に応じ実施	上記以外の食品営業施設

備考

(1)同一メニューを1回300食又は1日750食以上調理する施設

(2)成分規格*が定められた食品(清涼飲料水、氷菓、食肉製品、魚肉ねり製品、生食用鮮魚介類、冷凍食品、牛乳、チーズ、アイスクリーム類、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料)

第5 食品等の試験検査に関する事項

1 食品等の試験検査の実施

市内で製造又は販売される食品等について、食中毒の発生防止、違反食品の流通防止を図るため、法令等に基づき〔表2〕のとおり年間約300検体の試験検査を実施します。特に大規模な施設で調理・製造された食品及び市場を流通する農水産物を積極的に検査します。

令和3年度実績	
試験検査検体数	
加工食品	52 検体
農水産物	21 検体
合計	73 検体

2 違反発見時の対応

(1) 違反食品の措置

収去検査において、市内で生産・製造された食品に違反が発見された場合には、当該食品等が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう、必要に応じて廃棄、回収等の措置を速やかに命じ、被害拡大防止を図るとともに、その原因を究明して再発防止を指導します。

(2) 関係自治体等との連携

市外で生産・製造された食品に違反が発見された場合は、速やかに所管する自治体に通報します。また、広域流通食品*、輸入食品等の場合は、国や関係自治体等と連携し、違反食品等の流通防止のための必要な措置を講じます。

3 緊急の試験検査

特定の食品の基準違反が多発する等、食品衛生上の問題が発生し、関係食品の試験検査が必要な場合は、緊急検査を実施して食品の安全性の確保を図ります。

[表2]

対象食品		検体数	検査内容
菓子類		18	異物、細菌数 [※] 、大腸菌群 [※] 、黄色ブドウ球菌 [※]
弁当・そうざい		72	細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌
対象食品		検体数	検査内容
食肉及び食肉製品		6	成分規格、添加物(発色剤、保存料等)
魚介類及びその加工品	生食用鮮魚介類	4	成分規格
	魚肉ねり製品	6	成分規格
乳・乳製品、アイスクリーム類、氷菓		13	成分規格、アフラトキシン M ₁ [※]
生めん類		2	細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌
加工食品	豆腐	3	細菌数、大腸菌群
	冷凍食品	16	成分規格
	漬物	12	大腸菌、腸炎ビブリオ [※] 、異物、カビ及び産膜酵母 [※] 、添加物(甘味料等)
野菜類、果物等	野菜、果物	65	残留農薬 ⁽¹⁾
清涼飲料水		4	成分規格
その他		69	アレルギー、表示法に基づく検査、放射性物質等
合 計		290	

備考(1) 県内産及び輸入品を対象とする。

第6 一斉監視の実施に関する事項

1 一斉監視の計画

厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて、夏期及び年末に全国一斉監視を実施するとともに、「第3 重点的に監視指導を実施すべき事項」に基づき、市独自の一斉監視を行います。

- (1) 細菌性食中毒が発生しやすい夏期(6～7月)、例年感染性胃腸炎が流行しノロウイルス食中毒が発生しやすい時期(11～12月)には、弁当屋、仕出し屋等の調理施設を中心に、一斉監視を行います。
- (2) 気温上昇に伴い細菌性食中毒が起こりやすい気候条件となる時期(7月)、短期間に大

量の食品が流通する年末(12月)には、大規模食品販売店や大津市公設地方卸売市場を中心に、一斉監視を行います。

- (3) 観光シーズンである春期と秋期には、一時的に食品の取扱量が増大し、食品取扱いの不備や食品事故が発生しやすいことから、観光客が利用する旅館、ホテル、飲食店や販売店等への監視指導を行います。
- (4) 細菌性食中毒とノロウイルス食中毒の発生件数が増加する時期(5～6月及び10～2月)に、市内の給食施設(学校給食施設を含む)に対して「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく監視指導を行います。
- (5) 非加熱又は加熱不十分な食肉が原因となるカンピロバクター、腸管出血性大腸菌等による食中毒は、発生件数が多く、子どもや高齢者等では重篤な健康被害に繋がることから、食肉販売店及び焼肉店等の飲食店を中心に年間を通じて重点監視を行います。
- (6) 秋期から冬期にかけては、医療法に基づく市内医療機関立入検査の実施に併せ、医療機関給食施設に対して「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく監視指導を行います。
- (7) 平成30年の食品衛生法の改正を受けて、滋賀県食品衛生基準条例の一部が改正され、営業許可の基準の見直しが行われました。これらの改正事項は令和3年6月1日に施行されたことから、営業許可期間が満了となる施設に対し、適切な営業許可業種及び営業施設の基準*の遵守等について、指導・助言します。その他、年間を通じ、新たに営業許可を受ける施設及び収去検査対象施設への立入・指導を行います。

	監視の対象	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
(1)	弁当屋、仕出し屋等の(大量)調理施設			←→					←→				
(2)	大規模食品販売店、市公設卸売市場(夏期一斉、年末一斉監視)				←→					←→			
(3)	大型の旅館又はホテル		←→					←→					
(4)	給食施設(学校給食を含む。)		←→					←→					
(5)	生肉・生食用食肉取扱施設、食鳥処理施設	←→											
(6)	医療機関給食施設						←→						
(7)	許可期間が満了となる施設		←→										
	新規許可施設	←→											
	収去検査対象施設	←→											

2 緊急の一斉監視

特定の違反事例や食中毒事件が多発した場合や、食品の試験検査で重大な食品衛生上の違反が発見された場合は、緊急の一斉監視を実施して、再発防止及び食品の安全性の確保を図ります。

第7 食中毒等危害発生時の対応に関する事項

1 食中毒発生時の対応

「大津市食中毒等処理要領」に基づき、年度当初に食中毒処理体制を確立するとともに、発生時には健康被害の拡大及び再発防止を図ります。

(1) 調査、検査

医師や発症者、営業者等からの通報により食中毒事件（疑いを含む）の発生を探知した時は、発症者等への聴き取り調査及び施設への立入検査等を行うとともに、食品・検便等の検査結果をもとに迅速な原因究明に努めます。

令和3年度実績

発生件数	1件
患者数	5人

(2) 措置

調査及び検査内容を分析・検討し、危害の拡大防止のため緊急の措置を講じ、必要に応じて営業停止等の行政処分や、施設の衛生指導や調理従事者に対する衛生教育を行い、危害の除去及び再発防止を図ります。

(3) 公表

食中毒事件の発生時には、食中毒予防の観点から、事件の概要を迅速に公表するとともに、食中毒の予防について、ホームページ等を活用して食品等事業者、市民等に啓発します。

(4) 連携

感染症の届出により食中毒が疑われる事例については、市関係部局と協力して調査を実施します。

また、市外の発症者、施設等に対しては、関係自治体と連携して、聴き取り調査や検便等の検査を実施するとともに、厚生労働省が設置する広域連携協議会の構成員として、効果的な原因究明調査、情報提供を行い被害拡大の防止を図ります。

2 食中毒予防対策

食中毒の発生しやすい季節に滋賀県が発令する食中毒注意報（7月～9月）やノロウイルス食中毒注意報（11月～3月）を食品等事業者や市民にホームページ、ファックス、メール、SNS（ソーシャル・ネットワーキング・サービス）等を活用して伝達します。

また、食中毒の発生を未然に防止するため、直ちに食品等事業者や市民に情報提供が必要であると判断した場合は、緊急食品衛生情報を発信し、食中毒予防の啓発を行います。

3 食品等の相談への対応

保健所に寄せられる食品等に関する異物混入等の不良食品、健康被害の発生、不適正な表示等及び食品衛生法第8条第1項に規定する指定成分等含有食品の相談に対して、関係自治体、関係機関と連携し、迅速かつ的確に対応します。

4 健康被害発生時等における緊急対応

食品衛生に係る重大な問題が発生し、健康被害が発生するおそれがある場合は、緊急の相談窓口を設ける等の対応を行います。

第8 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[※]等の設置

食品の製造、加工、調理等を自主的に管理するため、施設又は部門ごとに食品衛生に関する専門的知識を有する責任者を設置するよう指導します。

設置すべき者	対象施設等
食品衛生管理者	特に衛生管理が必要な業種
食品衛生責任者 [※]	許可施設、届出施設
食鳥処理衛生管理者 [※]	食鳥処理場
生食用食肉取扱者 [※]	生食用食肉取扱施設
ふぐ調理師	ふぐ取扱施設

2 食品等事業者自らが実施する衛生管理に対する指導等

食品等事業者には、食品の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、製品検査の実施並びに衛生管理の記録の作成及び保存等を自主的に行う責務があることから、行政は、これらの食品等事業者自らが実施する衛生管理について、周知・指導・助言等を行います。

(1) HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導

食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を確実に実施するため、施設立ち入りや講習会等の機会を通じて、事業者の規模に応じた指導を行います。

市内食品等事業者の大部分を占める小規模施設の事業者については、食品等事業者団体が作成し厚生労働省が内容を確認した手引書に基づき、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施状況を確認し、必要な指導を行います。

大規模、広域流通食品製造業者については、HACCPに基づく衛生管理の実施状況を確認し必要な指導を行います。

また、高度な衛生管理であるHACCPに基づく衛生管理に取り組む食品等事業者を支援することを目的に、「大津市HACCP適合証明制度[※]」により、食の安全・安心に必要な基準への適合状況を審査し、証明するとともに、証明施設の名称等を公表します。

(2) 器具及び容器包装の製造者による製造管理基準に沿った衛生管理の実施に係る指導・助言

食品等事業者が製造管理基準に沿った衛生管理を確実に実施するための指導・助言を行います。

(3) 食品等事業者による自主検査の実施指導

食品等事業者が製造・販売する食品の安全性を確保する目的で自主検査を行うことについての重要性を周知し、計画的な実施を指導します。

(4) 自主回収報告制度の周知徹底

食品衛生法により、営業者が、食品、添加物又は器具若しくは容器包装を回収するときは、遅滞なく、回収に着手した旨及び回収の状況を届け出なければならないことが規定されていることから、食品等事業者に対し自主回収報告制度の周知の徹底及び回収時の指導等を行います。

3 食品衛生推進員※との連携

保健所の食品衛生監視員と市長が委嘱する大津市食品衛生推進員との連携強化を図り、食品衛生推進員による地域の食品等事業者へのHACCPに沿った衛生管理の実施支援等の巡回指導活動を推進します。

また、推進員が所属する一般社団法人滋賀県食品衛生協会※が自主的に取り組む「食の安全・安心・五つ星事業(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理実施店)」を支援するとともに、HACCPの普及啓発に取り組む食品衛生推進員の育成を図る機会を設ける等して、連携を図ります。

第9 情報提供及び意見交換の実施に関する事項

1 監視指導計画に係る公表等

監視指導計画を策定及び変更する場合は、ホームページ等を通じて公表し、広く市民から意見を求めます。

また、本監視指導計画に基づく監視指導や試験検査の実施結果については、令和6年6月末までに取りまとめてホームページで公表します。

2 食品安全の情報提供及び啓発等

(1) 情報の提供及び啓発

市民や食品等事業者に対し、大津市のホームページ、SNS、メール配信、広報紙等に、食中毒等の健康被害、違反事例の発生状況、食中毒注意報発令状況、食中毒予防等の食品安全情報を掲載し、情報提供に努めます。

また、毎年8月の食品衛生月間を中心に、加熱不十分な食肉のリスクや食品の衛生的な取扱い等、食中毒予防のため正しい知識の普及啓発に努めます。

(2) 食品衛生講習会

市民、食品等事業者を対象に「食品衛生講座」や「食品事業者衛生講習会」を開催し、食中毒予防、HACCPに沿った衛生管理、適正な表示の推進等の啓発を行うことで、食品衛生に関する意識の向上を図ります。講習会等は、集合型のほか、イー・ラーニングや動画配信等、多様な手法により開催し、より多くの人々が食品衛生の知識習得の機会を得られるよう努めます。

令和3年度実績			
食品衛生講習会			
市民対象	61回	2,438人	
事業者対象	9回	902人	
合計	70回	3,340人	

(3) 意見交換(リスクコミュニケーション※)

市民を対象に、食品の安全・安心に関するシンポジウム等を大学と協働※で開催し、市民の関心が高いテーマについて、市民、食品等事業者、学識経験者、行政担当者等の関係者でのリスクコミュニケーションを推進します。

(4) 子ども衛生習慣定着事業

幼少期から、手洗いをはじめとした衛生習慣の定着を図るために、就学前から中学生の児童及び児童の保育・教育に関わる者を対象に、手洗い教室や手洗い指導者講習、動画、

リーフレット等での啓発を実施します。

3 自主回収情報の注意喚起

食品等の自主回収に関する届出があったとき又は係る情報を探知したときは、当該製品による健康被害を未然に防止するため、危害の種類や流通範囲等の市民への影響の重大性を考慮した上で、ホームページに掲載して公表します。

第10 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資質の向上

食品衛生監視員や食品検査担当職員は、食品衛生等に関する専門的知識や新たな検査技術の習得を図るため、国や滋賀県等が主催する研修会や講習会に職員を派遣し、専門的な業務の円滑な遂行や資質の向上に努めます。

また、監視指導及び啓発業務等に関わる内容をテーマとした調査研究を行い、その研究成果を研修会等で発表することで、他自治体や関係機関と情報の共有化を図り、より効果的・効率的な監視指導業務に活用していきます。

2 食品営業関係者の人材の養成及び資質の向上

(1) 食品等事業者

食中毒予防対策やHACCPに沿った衛生管理の適切な実施、検証の重要性、食品衛生に関する最新情報等について講習会等を開催し、衛生教育を行います。

また、食品営業許可期間が満了し、営業を継続する事業者に対しては、許可申請手続時に衛生講習会等を開催し、資質の向上を図ります。

(2) 食品衛生責任者

食品衛生に関する新たな知識を習得し、食品等事業者自らが実施する衛生管理が適切に行われるよう、食品衛生責任者実務講習会を開催します。

(3) 食品衛生推進員

食品衛生推進員講習会を開催し、衛生知識や指導技術の教育を行います。特にHACCPに沿った衛生管理の普及啓発に係る知識習得の機会を設けます。

(4) 食鳥処理衛生管理者

食鳥検査法に基づき、適正にその職務責任が果たされるよう指導啓発を行います。

用語説明

(あいうえお順)

アニサキス

アニサキスはサバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカ等の魚介類の体内にいる寄生虫(線虫)の一種です。体長は2～3cmで、白色半透明の糸くずのように見えます。その幼虫が寄生している生鮮魚介類を生で食べることで、ヒトの胃壁や腸壁に侵入することがあり、食中毒の症状を引き起こします。

アフラトキシンM₁

アフラトキシンは、カビが産生するカビ毒であり、アフラトキシンB₁、M₁ 等があります。アフラトキシンB₁ はとうもろこし等から検出されることがあります。とうもろこしを含む飼料中のアフラトキシンB₁ は、動物体内で代謝され、アフラトキシンM₁ になることが知られており、乳中へと排泄されることから、牛乳等からアフラトキシンM₁ が検出されることがあります。

アレルゲン

食物の摂取による体の過剰な免疫機能から、発疹等の症状が出現するものを「食物アレルギー」といいます。食物アレルギーを引き起こす特定原材料由来タンパク質がアレルゲンであり、近年、この食物アレルギーによる健康危害が多く見られるため、平成14年4月からアレルゲンを含む食品の表示が義務付けられました。現在は「卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに」の7品目は特定原材料として表示が義務付けられ、「あわび、いか、いくら等」の21品目は特定原材料に準ずるものとして表示が奨励されています。

営業施設の基準

食品衛生法に基づき、都道府県知事が公衆衛生に与える影響が著しい営業について、業種別に定めた基準で、この基準に適合していなければ、営業許可を受けることができません。

衛生管理計画

「施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること」及び「食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組又はその取り扱う食品の特性に応じた取組に関すること」をそれぞれ食品等事業者が規定し、営業施設における衛生管理を計画的に実施するために策定するものです。

黄色ブドウ球菌

人の手指、鼻の中、髪の毛等に存在します。菌が付着した手指等から食品を汚染し、食品中で菌が増殖するときに熱に強い毒素を作り、この毒素により食中毒が引き起こされます。潜伏時間は30分から6時間と短く、主な症状は、嘔吐、腹痛です。

ATP 拭き取り検査

多くの有機物に含まれるATP(アデノシン三リン酸)を汚れの指標とした検査です。衛生管理が必要な場所を拭き取ってその場で数値化することで、洗浄や清掃が適切にできているかをすぐに確認できるのが特徴です。

大津市HACCP適合証明制度

市内で製造等される食品等の安全性の確保に寄与することを目的として創設された、市の証明制度です。本制度では、食品等の製造等を行う工程が高度な衛生管理の基準(HACCP)に適合することを証明します。証明された工程(施設名称等を含む。)については、大津市のホームページで公表します。

カンピロバクター

鶏、牛、豚等の家きん・家畜やペットの腸管内に分布しています。この菌が付着した食肉等の生食や

加熱不十分な調理により、多くの食中毒が発生しています。この菌による食中毒の潜伏時間は約2～5日と比較的長く、主な症状は発熱、けん怠感、頭痛、めまい、筋肉痛等で、その後下痢が起こります。また、カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。

協働

市民・市民団体・事業者・教育機関及び市が共通の目的・目標を共有し、その達成のために力を合わせて取り組むことをいいます。

広域流通食品

一定規模以上の食品製造施設で製造され、県域を越え広範囲に大量流通する食品をいいます。

広域連携協議会

改正食品衛生法に基づき、食品衛生にかかる監視又は指導の実施にあたって連携体制の整備を図るため、地方厚生局の管轄区域ごとに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、保健所設置市及び特別区を構成員として設置される協議会です。

細菌数

自然界には様々な細菌が存在しており、一定の条件下で発育する細菌の数を測定することにより、食品の調理、製造する過程での汚染の有無、殺菌の効果等、食品の衛生状況を把握するための検査項目です。

産膜酵母

酵母の一種であり、漬物等を製造するとき、表面に発生する白い被膜をつくる酵母をいいます。

残留農薬

農薬の使用に起因して、食品に含まれる特定の物質を意味します。農薬が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないよう、食品衛生法に基づき、全ての農薬について残留基準(いわゆる一律基準を含む)が設定され、これを超えるような農薬が残留している農産物等は販売禁止等の措置が取られることとなります。

滋賀県食の安全・安心推進計画

滋賀県食の安全・安心推進条例第8条の規定により、食品の生産から消費に至るまで食の安全・安心の確保を図るための対策を総合的に推進することを目指した具体的な中長期の行動計画です。

滋賀県食の安全・安心推進条例

食の安全・安心の確保に関し、次の基本理念を定め、関係者の責務等を明らかにするとともに、食の安全・安心の確保を推進するための仕組みを設けるために制定された条例です。

食品の安全性の確保や安心感を醸成するための県の取り組みの他、事業者の健康被害情報の報告義務等も規定されています。

滋賀県食品表示監視協議会

国、滋賀県及び市の食品表示関係機関で構成され、滋賀県内の食品表示の適正化を図るため連携、情報共有をする協議会です。関係機関と連携を図りながら、食品等事業者への啓発、指導を実施しています。

収去

食品衛生法及び食品表示法の規定により、食品関係営業施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査をするために必要な限度において食品や食品添加物等を無償で持ち帰る行為のことです。

食鳥処理衛生管理者

食鳥処理に関して食鳥検査法等に違反しないように、食鳥処理に従事する者を監督し、食鳥処理場の構造設備を管理し、その他食鳥処理につき、必要な注意をする人のことです。

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（食鳥検査法）

平成2年に制定された法律で、病気にかかった食鳥肉の排除、食中毒菌による食鳥肉汚染の防止等衛生上の危害の発生の防止を目的に、食鳥処理についてその事業を許可制とする等、必要な規制を行うとともに、食鳥検査の制度を設けたものです。なお、食鳥処理場には、食鳥検査員が食鳥検査を行う年間処理羽数30万羽を超える「大規模食鳥処理場」と食鳥処理衛生管理者が確認規定に従って確認を行う年間処理羽数30万羽以下の「認定小規模食鳥処理場」があります。

食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、食品に起因する衛生上の危害を防止するために営業施設等への立入検査や食品衛生に関する指導の職務等を行う職員のことをいいます。自治体の食品衛生監視員は、保健所等において各自治体の所管地域の営業施設等への監視指導を行っています。

食品衛生管理者

食品衛生法の規定に基づき、製造、加工の過程で特に衛生上の考慮を必要とする食品（乳製品、食肉製品、食品添加物等）を製造する営業施設に設置が義務付けられています。

食品衛生協会

昭和22年の食品衛生法制定を機に、これに呼応して、食品関係のあらゆる業態の方々相集い、食品衛生法の趣旨に沿って行政に協力し、自主衛生管理を実施することを目的として、昭和23年11月1日に日本食品衛生協会が設立されました。

食品衛生指導票

食品衛生監視員が、営業施設、設備、食品等について、改善の必要があると認められる場合に指導内容を書面により明確にするために交付する帳票です。

食品衛生推進員

保健所が行う食品衛生に関する業務に協力して、食品衛生に関する事項について、地域における食品衛生の向上に関する自主的な活動を広く行います。平成7年の食品衛生法の改正により導入された制度で、食品衛生に関する幅広い知識を有する者に市長が委嘱しています。

食品衛生責任者

食品衛生法施行規則に基づき、営業施設への設置が義務付けられています。食品衛生責任者は施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担い、調理師等の有資格者のほか、講習会の課程を修了した者である必要があります。

GLP: Good Laboratory Practice (食品衛生検査施設の業務管理)

食品衛生に関する試験検査を信頼性のあるものとするために遵守事項を定め、検査業務を管理するシステムです。食品に関する検査部門を統括する検査部門責任者及び理化学検査、細菌検査等の各分野に検査区分責任者を設置し、施設、検査器具類の管理や検査業務の管理を行います。また、当該部門から独立した信頼性確保部門責任者を配置し、内部点検や外部点検を行います。

食品衛生法

飲食を原因とする危害の発生を防止するとともに、国民の健康保護を図ることを目的とした法律です。この目的を達成するため食品、添加物等について規格や基準を設けて安全確保のための規制をしています。また、違反食品や食中毒の発生時には、被害の拡大防止等のため、違反品の回収、廃棄や営業施設の禁止・停止等の処分を行うことも規定されています。平成30年に、HACCPに沿った衛生

管理の制度化、営業届出制度の創設・営業許可制度の見直し等を含む大規模な改正が行われました。

食品供給行程（フードチェーン）

食品が収穫、漁獲等により採取される段階から、流通、加工、調理等を経て消費者の口に入るまでの過程をフードチェーンといいます。食品衛生行政では、これらの各過程で必要な衛生管理を分担して実施し、結果、全体として食品の安全性確保が図れることを目標に施策を講じています。

食品添加物（添加物）

食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物をいい、保存料、甘味料、着色料等が該当します。原則として、厚生労働大臣の指定を受けた添加物（指定添加物）だけを使用することができます。指定添加物以外で添加物として使用できるのは、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物のみです。

食品・添加物等の規格基準

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売用食品の成分を定めた規格及び製造、保存、使用方法等を定めた基準をいいます。

食品等、食品等事業者

食品とは、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和35年法律第145号）に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品を除く全ての飲食物のことをいいます。

食品等とは、食品の他に食品添加物や器具及び容器包装を含むものです。

食品等事業者とは、食品等の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売等を行う事業者や集団給食施設の事業者をいいます。

食品表示法

食品を摂取する際の安全性及び消費者の適切な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の表示に関する規定を統合した法律で、平成27年4月1日に施行されました。

成分規格

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品、添加物等の成分について定めた規格をいいます。

大腸菌群

自然界に広く分布する細菌群であり、衛生的な食品を調理、製造するために必要な衛生管理上の尺度を示す汚染指標として用いられています。

大量調理施設衛生管理マニュアル

集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づいて調理工程における衛生管理を定めたもので4つの重要管理事項を示しています。

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

腸炎ビブリオ

海水、海泥に分布し、夏場に沿岸海水域でとれる魚から検出される食中毒菌です。海水程度の塩分を好み、他の食中毒菌と比べ、増殖速度が速いことが特徴です。汚染された魚の刺身を食べると、激

しい腹痛、下痢を主な症状とする食中毒を引き起こします。

腸管出血性大腸菌(O26、O111、O157等)

動物の消化管に生息する大腸菌のうち、毒素を産生し、人に下痢等の消化器症状を起こす病原性大腸菌のことです。糞尿を介して食品、飲料水を汚染し、激しい腹痛、水溶性の下痢、血便を特徴とする食中毒を起こし、乳幼児や高齢者では溶血性尿毒症候群を併発し、重症になることがあります。

生食用食肉

生で食べることができるものとして販売される牛の食肉(内臓を除く。)のことで、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキをいいます。

生食用食肉の規格基準では、提供、販売する場合の規格基準(成分規格、加工基準、保存基準、調理基準)、表示基準が規定されています。

なお、牛レバーについては、平成24年7月1日から、豚の食肉は平成27年6月12日から生食用として提供・販売することが禁止されました。

生食用食肉取扱者

生食用食肉の安全確保に必要な知識を有している人です。生食用食肉の加工・調理は生食用食肉取扱者の監督の下で行われなければなりません。

ノロウイルス

冬期に多く発生する食中毒の病因物質として報告されています。感染した食品取扱者を介して汚染された食品を喫食する、汚染されていた二枚貝を生あるいは十分に加熱調理しないで喫食すること等で発症します。このウイルスによる食中毒は、24～48時間の潜伏期間の後、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱等の症状が現れます。手洗いを励行することや食品の中心部を十分に加熱すること等で予防できます。

ハザード(危害要因)

人の健康に悪影響を及ぼす原因となる可能性のある食品中の物質又は食品の状態です。有害微生物等の生物学的要因、汚染物質や残留農薬等の化学的要因、食品が置かれる温度の状態等の物理的要因があります。

ハサップ (HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point)

安全な食品を造るための国際的に広く認められた高度な衛生管理手法のこと。食品の製造加工工程において発生する可能性のあるハザードを予め分析し(Hazard Analysis)、その中で特に重点監視する必要がある重要管理点(Critical Control Point)を定め、その工程を連続的に管理することにより製品の安全性を保証する方法です。

ハサップ (HACCP) に沿った衛生管理

これまで求められてきた衛生管理を、個々の事業者が使用する原材料、製造・調理の工程等に応じた衛生管理となるよう計画策定、記録保存を行い、「最適化」、「見える化」するものです。

今後は、取り扱う食品や事業規模に応じて「HACCPに基づく衛生管理」又は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかが求められます。

「HACCPに基づく衛生管理」の対象施設は、基本的に、コーデックスの HACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが使用する材料や製造方法に応じ、計画を作成し管理行うこととしています。食品の製造等に従事する者の数が50人以上である営業施設が対象となります。

一方「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象施設は、各業界団体が作成する手引き書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行うこととしており、食品の製造等に従事する者の数が50人未満の施設が対象となります。

放射性物質

ヨウ素131、セシウム134、セシウム137等、放射線発生源のことです。放射線は大量に人体に当てると、健康に害を与えるものであり、放射能は放射性物質が放射線を発生する能力のことです。食品の場合は、これらの物質からの放射能の強さを測定します。

食品衛生法では、食品中の放射性物質について、規格基準が定められています。

リスク (Risk)

食品中に存在する危害要因(健康に悪影響を及ぼすおそれのある生物学的、化学的又は物理学的な物質・要因)により生じる健康への悪影響が発生する確率とその影響の程度を意味します。

リスクコミュニケーション

消費者、食品等事業者、学識経験者、行政担当者等の関係者が食品の安全性に関する情報を共有し、それぞれの立場から意見を出し合う中で、関係者間の信頼関係を構築し、食品に係るリスクに関して、社会的合意形成の道筋を探ろうとする双方向のコミュニケーションを意味します。