

令和3年度

宇都宮市食品衛生監視指導計画

宇都宮市

目 次

ページ

1 目 的	1
2 計画の位置づけ	1
3 根拠法令	1
4 基本的な方向	1
5 実施期間	1
6 実施体制	2
7 監視指導	2
8 HACCPに沿った衛生管理	4
9 食品等検査	4
10 危機管理	4
11 啓発活動, 情報提供, リスクコミュニケーション	5
12 教育, 研修	5
別表1 令和3年度年間計画	6
別表2 令和3年度リスク別監視計画	7
別表3 令和3年度食品等検査月別実施計画	9

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、HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の導入促進、情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の実施などの食品衛生監視指導業務を計画的に推進する。

2 計画の位置づけ

- 食品衛生法(昭和22年法律第233号)第24条に基づいた年度ごとの計画
- 「第3次宇都宮市食品安全推進計画」に定める基本目標を達成するための行動計画

3 根拠法令

食品衛生法(昭和22年法律第233号)、食品表示法(平成25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)等

4 基本的な方向

- (1) 製造・調理・販売など食品供給行程(フードチェーン)の各段階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) 全ての食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の導入・定着を促進し、衛生管理体制の充実を図る。
- (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リスクコミュニケーションを推進し、食品の安全に関する正しい知識の理解促進に努める。
- (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) 食品関係機関と緊密な連携、情報交換を行い、効果的な対策を講じる。

5 実施期間

令和3年4月1日から令和4年3月31日までの1年間

6 実施体制

(1) 実施主体

本計画は、保健所生活衛生課、衛生環境試験所が主体となり、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。

[生活衛生課・衛生環境試験所の役割]

- ・ 生活衛生課 …… 食品衛生関係施設の監視指導や食中毒対策等を行う。
- ・ 衛生環境試験所 …… 生活衛生課が収去した食品等や食中毒調査等に係る試験検査を行う。

(2) 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。なお、広域的な食中毒事案発生時には、国が設置する広域連携協議会を活用し、国や関係自治体との連携を確保する。

イ 庁内関係課との連携

食品や水が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や食中毒発生時には、感染症担当課及び水道担当課など関係課との連絡・連携体制を確保し、緊密な連携と情報交換を行う。

また、食品表示の適正化を図るため、栄養成分等の表示を所管する健康増進課と連携し監視指導を行う。

ウ 農林水産部局等との連携

家畜伝染病予防法、農薬取締法を所管する栃木県農政部、食品表示法を所管する栃木県生活衛生課及び農林水産省関東農政局栃木県拠点と、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の情報交換を行い、連携を図る。

7 監視指導

食品の流通状況や食中毒発生の時期など季節的動向を踏まえた計画(別表1)と食品の製造・加工・調理施設の規模や業種に応じて監視頻度を定めたリスク(危害度)別監視計画(別表2)に基づき、効率的に監視指導を行う。

特に、食中毒の発生規模や症状の重篤性などの食中毒発生状況、健康被害に繋がる食品表示、大規模イベントの開催、社会情勢などを加味した監視指導に取り組む。

食品等の監視にあたって、製造基準、成分規格、使用基準及び食品表示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。

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

(1) ノロウイルス

ノロウイルスは感染力が強いため、ノロウイルスによる食中毒が発生した場合大規模になりやすいことから、流行時期には注意喚起情報の発信を行うとともに、飲食店や大規模調理施設等の監視時にはチラシ等を配布し食中毒防止対策を行う。

また、高齢者や小中学校の児童・生徒などハイリスク者の多い集団給食施設、仕出し弁当屋等の監視指導により、国が定めた「大量調理施設衛生管理マニュアル」遵守の徹底を図る。

(2) 食肉の取扱い

食肉等を原因とする腸管出血性大腸菌やカンピロバクターによる食中毒等を防止するため、食肉販売店等における衛生管理の徹底を指導するとともに、食肉を扱う飲食店に対し加熱不十分な食肉を提供しないよう、監視指導を徹底する。

(3) アニサキス

平成30年から食中毒発生事件数全国 1 位となっているアニサキスによる食中毒を防止するため、魚介類販売店や刺身等を提供する飲食店を重点的に監視するとともに、チラシ等を配布し食中毒予防対策を図る。

(4) 食品表示

食品表示基準に違反する食品等の発見、排除に努めるとともに、関係機関との連携を密に行う。また、食品関係営業施設に対し、記録等により科学的・合理的根拠による期限設定を確認指導し適正な期限表示の徹底を図る。

(5) 大規模イベント対策

いちご一会とちぎ国体・とちぎ大会(2022)のリハーサル大会が開催されることから、会場周辺の飲食店、宿泊施設及び弁当調製施設に対して事前に監視指導や弁当調製施設に対しては弁当の細菌検査を行い、食中毒予防の徹底を図る。また、調理従事者等に対して講習会を開催し、衛生教育を実施する。

(6) 飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理 新 規

新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、新たに持ち帰り(テイクアウト)や宅配(デリバリー)等を行う飲食店が増加している。調理してから喫食までの時間が長くなり、食中毒発生のリスクが高まる懸念があることから、チラシ等を用いた注意喚起及び監視指導を実施する。

8 HACCP に沿った衛生管理

食品等事業者自らが実施する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。

また、平成30年6月に食品衛生法等が改正され、令和3年6月から全ての食品等事業者を対象に HACCP に沿った衛生管理が制度化されることから、事業者の実情に応じた運用の助言・指導を積極的に行う。

(1) 大規模事業者の食品の製造・加工・調理段階における監視指導

食品等事業者に対し、衛生管理計画や手順書等が適切に作成できるよう指導するとともに、作成後の運用状況の検証を行うなど、より効果的な監視指導を行う。

(2) 流通・販売段階及び小規模事業者等施設における監視指導

食品等事業者に対し、厚生労働省が内容を確認した手引書等を用いて導入を支援するとともに、監視時に衛生管理計画やその運用状況などの確認を行い、衛生管理の維持、向上を支援する。

また、食品関係団体と連携して食品衛生指導員に対する研修会を実施し、巡回指導等により、食品等事業者が HACCP の考え方を取り入れた衛生管理が運用できるよう適切な助言・指導を行う。

9 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率的かつ効果的に検査(規格基準検査、残留有害物質検査、放射性物質等)を行う。特に、いちご一会とちぎ国体・とちぎ大会(2022)のリハーサル大会が開催されることから、弁当調製施設において弁当の細菌検査を行い、効果的な指導を行う。

食品等検査の信頼性を確保するため、衛生環境試験所の検査体制を充実し、精度管理を徹底する。

10 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とともに、重大なあるいは、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。

また、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。

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。

11 啓発活動、情報提供、リスクコミュニケーション

(1) 啓発活動

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実施する。また、ノロウイルスなど食中毒の予防には手洗いが非常に有効であることから、食品関係団体が推進する手洗いマイスターの育成を支援するほか、事業者向けに正しい手洗い方法や食中毒予防3原則を周知するため講習会等を開催し、衛生意識の向上を図る。

市民に対しても出前講座等により、HACCP や食中毒予防に関する正しい知識の普及啓発を行う。

(2) 情報提供

市民に対し出前講座・食品安全ゼミナールの開催やパンフレット・情報誌「せいかつえいせい」の活用、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ほか、手洗いマイスター等と連携し、地域や学校等において手洗い講習等を実施するなど食中毒予防の普及啓発を行う。

また、食品安全フェア・親子食品安全教室・消費者教室等の各種イベントにおいて、食中毒未然防止に効果的である HACCP や HACCP 認証施設等について広く周知を図る。

(3) リスクコミュニケーション

市民、食品等事業者、行政担当者などの関係者の中で様々な機会の中で、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。

12 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、検査関係職員等の資質向上を図る。

特に、食品衛生監視員については、改正食品衛生法に基づく HACCP に対応した監視技術の向上を図る。

HACCP とは

Hazard Analysis and Critical Control Point の略称で、原材料の受入れから最終製品までの工程ごとに、微生物による汚染、金属などの潜在的な危害予測に基づいて、危害の発生防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録する「工程管理システム」を言う。これまでの品質管理の方法である最終製品の抜き取り検査に比べ、効果的に問題のある製品の出荷を未然に防止するだけでなく、事故の原因究明にも役立ち、安全性の向上を図ることが可能になる。

別表1 令和3年度計画

生活衛生課

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
季節的監視				夏期一斉監視 食品衛生月間					年末一斉監視			
大量調理施設監視	給食施設，仕出し弁当製造施設等											
市場食品監視	早朝監視，通常監視											
適正表示監視	通常監視，合同監視											
衛生指導	食肉取扱施設(カンピロバクター等対策)，野生鳥獣肉取扱施設(寄生虫，E型肝炎等対策)，魚介類取扱施設(アニサキス対策)											
	きのこ対策											
	浅漬け，カット野菜製造施設											
	きのこ対策											
	ふぐ，かきの衛生指導											
	ノロウイルス対策											
H A C C P 導入支援	通常監視(導入支援，導入済み施設に対する検証等)											
食品等検査	実施計画検査(規格基準等検査，給食検査，残留有害物質検査，放射性物質検査等)											
	夏期流通食品											
	年末年始流通食品											

別表2 令和3年度リスク別監視計画

(※対象施設数は令和3年1月末現在)

リスク別対象施設		頻度	対象施設数※	監視予定数
(令和3年5月末までに許可を取得した施設)	(令和3年6月1日以降に新たに許可を取得した施設)			
<p>【タイプ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"> ・大規模な食品流通拠点施設 ⇒ 中央卸売市場等 ・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 ・対米及び対EU輸出水産食品承認制度の導入施設 	<p>【タイプ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"> ・大規模な食品流通拠点施設 ⇒ 中央卸売市場等 ・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 ・対米及び対EU輸出水産食品承認制度の導入施設 	年 複数回	17	34
<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"> ・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、ホテル等） ・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、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 	<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"> ・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 ⇒ セントラルキッチン、ホテル、仕出し弁当調製施設等 ・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、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 	1年 1回以上	434	434
<ul style="list-style-type: none"> ・広域流通食品を製造加工する施設 ⇒ 食肉処理、納豆、菓子、めん類、そうざい、つけ物、添加物の製造加工、生食用野菜、果物製造 <p>・大規模販売施設 ⇒ 百貨店、スーパーマーケット</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・広域流通食品を製造加工する施設 ⇒ 食肉処理、納豆、菓子、めん類、そうざい、つけ物、添加物の製造加工、水産製品製造、生食用野菜、果物製造 <p>・大規模販売施設 ⇒ 百貨店、スーパーマーケット</p>			

別表2 令和3年度リスク別監視計画

(※対象施設数は令和3年1月末現在)

リスク別対象施設		頻度	対象施設数※	監視 予定数
リスク別対象施設	(令和3年6月1日以降に新たに許可を取得した施設) 【タイプ3】中小規模の製造施設, 調理施設等			
<p>(令和3年5月末までに許可を取得した施設)</p> <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"> ・中小規模の調理施設 ⇒ 飲食店(食堂, 西洋料理, 中華料理, 寿司等) ・中小規模の製造加工施設 ⇒ 食肉処理, 菓子, 調理パン, 冷凍食品, めん類, そうざい, つげ物, 添加物, 魚介類, 食肉, アイスクリーム類(ソフトクリーム)の製造, 缶詰, びん詰食品 等 ・給食施設 ⇒ 学校, 保育園等 <p>【タイプ4】簡易な加工・調理施設等</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製造, 加工した食品を販売する施設 ⇒ 自動販売機, 冷蔵ストッカー販売, 包装食品販売 ・簡易な製造・加工・調理を行う施設 ⇒ みそ製造, こうじ及びその加工品の製造, 氷雪製造 飲食店(スナック, バー等), 喫茶店, 自動車営業 食品の製造施設(届出対象施設) ・製造, 加工した食品を販売する施設(許可外) ⇒ 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・包装等の製造又は販売施設 ⇒ 器具・容器包装・おもちゃの製造, 販売 ・HACCPに基づく衛生管理導入施設 	<p>(令和3年6月1日以降に新たに許可を取得した施設) 【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"> ・中小規模の調理施設 ⇒ 飲食店(簡易な調理施設を除く) ・中小規模の製造加工施設 ⇒ 食肉処理, 菓子, 調理パン, 冷凍食品, めん類, そうざい, つげ物, 添加物, 魚介類, 食肉, アイスクリーム類(ソフトクリーム)の製造, 密封包装食品, 食品の小分け, 水産製品製造等 ・給食施設 ⇒ 学校, 保育園等 <p>【タイプ4】簡易な加工・調理施設等</p> <ul style="list-style-type: none"> ・簡易な製造・加工・調理を行う施設 ⇒ みそ・しょうゆ製造, こうじ及びその加工品の製造, 氷雪製造 飲食店(簡易な調理施設), 自動車営業 食品の製造施設(届出対象施設) ・製造, 加工した食品を販売する施設(届出) ⇒ 包装食品販売, 冷蔵ストッカー販売, 自動販売機, 弁当販売, 野菜果物販売, 等 その他の食品販売, 添加物販売 ・器具・包装等の製造又は販売施設 ⇒ 器具・容器包装・おもちゃの製造, 販売 ・HACCPに基づく衛生管理導入施設 	<p>3年 1回以上</p>	<p>4,340</p>	<p>1,447</p>
<p>【タイプ4】簡易な加工・調理施設等</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製造, 加工した食品を販売する施設 ⇒ 自動販売機, 冷蔵ストッカー販売, 包装食品販売 ・簡易な製造・加工・調理を行う施設 ⇒ みそ製造, こうじ及びその加工品の製造, 氷雪製造 飲食店(スナック, バー等), 喫茶店, 自動車営業 食品の製造施設(届出対象施設) ・製造, 加工した食品を販売する施設(許可外) ⇒ 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・包装等の製造又は販売施設 ⇒ 器具・容器包装・おもちゃの製造, 販売 ・HACCPに基づく衛生管理導入施設 	<p>【タイプ4】簡易な加工・調理施設等</p> <ul style="list-style-type: none"> ・簡易な製造・加工・調理を行う施設 ⇒ みそ・しょうゆ製造, こうじ及びその加工品の製造, 氷雪製造 飲食店(簡易な調理施設), 自動車営業 食品の製造施設(届出対象施設) ・製造, 加工した食品を販売する施設(届出) ⇒ 包装食品販売, 冷蔵ストッカー販売, 自動販売機, 弁当販売, 野菜果物販売, 等 その他の食品販売, 添加物販売 ・器具・包装等の製造又は販売施設 ⇒ 器具・容器包装・おもちゃの製造, 販売 ・HACCPに基づく衛生管理導入施設 	<p>4～6年 1回以上</p>	<p>6,481</p>	<p>1,585</p>
<p>合計</p>			<p>11,272</p>	<p>3,500</p>

別表3 令和3年度食品等検査月別実施計画

保健所生活衛生課
衛生環境試験所

検査検体名	検査 予定数 ※	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	603	細菌・理化学	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
		遺伝子組換え検査 (2検体)												○		
		アレルギー物質含有検査 (35検体)	○				○									
2 給食検食	40	細菌検査			○											
3 乳等規格基準等	430	細菌・理化学		○	○	○		○		○		○		○		
4 市場食品規格基準等	90	細菌・理化学・ノロウイルス		○	○	○	○	○		○	○	○	○			
5 市場拭き取り等	60	細菌			○	○	○									
6 残留有害物質等検査 (ポジティブリスト対応)	81		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
①野菜, 果物 (輸入を含む)	38	残留農薬 合成抗菌剤 抗生物質	○	○		○	○		○	○		○	○			
②輸入牛肉	2								○							
③輸入豚肉	2								○							
④輸入鶏肉	2								○							
⑤鶏卵	5					○										
⑥はちみつ	5	合成抗菌剤 抗生物質				○										
⑦鮎	5					○										
⑧清涼飲料水 (1 再掲)	2	発がん性物質			○											
⑨海水魚	20	重金属(総水銀, TBT)	○					○								
7 放射性物質検査	84		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	栃木県保健環境センターで実施	
計	1,386		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		

※ 実際の検査数は収去等状況により増減あり