

平成31年度 横須賀市食品衛生監視指導計画 概要版



食品衛生監視指導計画とは？

市民

横須賀市では、市民の皆様から寄せられたご意見を反映し「平成31年度横須賀市食品衛生監視指導計画」を策定しました。平成31年度は、この計画に基づき、市民（消費者）、食品等事業者、行政がそれぞれの役割を果たし、食品等の検査や食品等事業者に対する監視指導等を効果的かつ効果的に実施します。また、この計画を推進することで、市内で製造、加工、流通、販売される食品等の安全性の確保と食中毒等の飲食に起因する衛生上の危害の発生防止を図ります。

行政

事業者

重点監視指導項目

法で定められている事項等について確認を行い、法令遵守の徹底を図るとともに、次の事項についても重点的に指導します。

(1) 食中毒予防対策

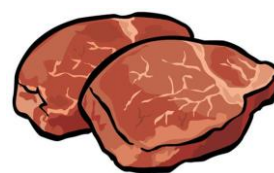
ア ノロウイルスによる食中毒予防対策

ノロウイルスを蓄積しやすい二枚貝の衛生的な取扱いと、人からの二次感染予防のため、調理従事者の健康管理、手洗いの励行等の徹底を指導します。



イ 食肉等による食中毒予防対策

カンピロバクターや腸管出血性大腸菌O157等による食中毒を防止するため、加熱調理用の食肉等を生食用として提供しないこと、食肉等は中心部まで十分に加熱すること及び二次汚染防止対策等の徹底を指導します。



ウ 魚介類による食中毒予防対策

魚介類の生食を原因とするアニサキス等の寄生虫による食中毒を防止するため、冷凍処理、加熱処理及び寄生虫の除去等、必要な処理の徹底を指導します。



エ 腸管出血性大腸菌による食中毒予防対策

漬物やカット野菜等の非加熱で提供する野菜については、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌等の処理を指導します。

食肉やその加工品については、中心部まで十分に加熱する等、食品の衛生的な取扱いや、二次汚染の防止について指導を徹底します。



(2) 集団給食施設等調査

大規模調理施設、集団給食施設（学校、保育所、社会福祉施設等）及び仕出し屋等に対して、「大量調理施設衛生管理マニュアル」の内容に準じた監視指導を行い、大規模な食中毒の発生防止を図ります。



(3) HACCP（ハサップ）に基づいた衛生管理の普及啓発

HACCPに沿った衛生管理が制度化されたことから、各業種の食品等事業者に対し、講習会や監視等を通じて普及啓発を図ります。

(4) 夏期及び年末一斉調査

夏期及び年末においては、厚生労働省及び消費者庁が示す方針に基づき食品の点検を行うとともに、市内の広域流通食品製造施設やスーパー等の流通拠点について重点的に監視指導を実施し、不良食品等の排除に努めます。

立入検査

主な食品群、生産から販売までの食品供給行程（フードチェーン）ごとの監視指導項目を定め、食品衛生上の危害の発生防止を図ります。

また、過去の食中毒や違反・苦情の発生頻度、製造・販売される食品等の流通の広域性及び営業施設の特殊性等を考慮して監視指導回数を定め、実施します。

食品等の試験検査

市内で生産、製造、加工等されている食品等は当該施設において、それ以外の広域流通食品等は大規模販売店等において収去検査実施し、不良食品等の排除を図ります。

検体数合計 394 検体



違反発見時及び食中毒等への対応

(1) 違反食品等発見時の対応及び公表

違反食品等を発見した場合は、関係自治体等と連携して直ちに違反食品の回収等の必要な措置を講じ、当該食品等による危害防止及び再発防止を図ります。

また、法違反等については、必要に応じて公表することにより、市民及び食品等事業者への注意を促し、健康被害の拡大防止を図ります。

(2) 食中毒等健康被害発生時の対応

医師、市民等からの届出等により食中毒が疑われる事例を探知した場合は、横須賀市食中毒等処理要領に基づき迅速に原因究明調査を実施し、健康被害の拡大防止を図ります。また、市民生活に重大な影響を及ぼす集団食中毒の患者が発生した場合は、横須賀市食中毒対策要綱に基づき、国及び関係機関と連携して迅速に対応するとともに、ホームページ等による市民への注意喚起に努めます。



食品衛生についての情報提供・意見交換・普及啓発

(1) 食品衛生・食の安全に関する情報の提供

食中毒の発生や食品等に起因する健康被害、食中毒警報・ノロウイルス食中毒警戒情報の発令情報等について、随時、ホームページ、広報等により情報提供します。

(2) 食品衛生講習会の開催

食品衛生知識の習得及び普及並びに食中毒予防のための衛生管理を徹底するため、食品等事業者や市民を対象に食品衛生講習会を開催します。

(3) 食のセミナーの開催

市民を対象として、食品の安全に関する知識の普及・啓発を図るとともに、食に関する意見交換を行うため、食のセミナーを開催します。

食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

(1) 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進等

食品等事業者に対し、管理運営基準に定められた衛生管理について講習会や監視指導を通じて指導、助言、情報提供等を行い、食品等事業者の自主的な衛生管理の推進を図ります。

(2) HACCP（ハサップ）に基づいた自主衛生管理の推進

食品ごとの特性、業態及び事業者の規模等に応じて厚生労働省や食品関係団体等が作成した手引書等を活用して指導、助言を行い、自主衛生管理の向上を支援します。

(3) 食品衛生責任者等の資質の向上

食品衛生責任者等を対象に食品衛生講習会を開催し、最新の食品衛生知識、衛生習慣の維持向上、食中毒予防等についての知識の普及を図り、衛生管理にあたる者の資質向上に努めます。

関係機関との連携

食品衛生の向上、食品等の安全性を確保するため、庁内、他自治体の食品衛生担当部局、厚生労働省及び消費者庁等と情報の共有及び連携強化を図ります。