

平成31年度

大牟田市食品衛生監視指導計画

大牟田市

目次

1. 趣旨	1
2. 監視指導にあたっての基本的事項	1
3. 監視指導の実施体制に関する事項	1
4. 監視指導に関する事項	2
5. 食中毒等健康危機発生時の対応に関する事項	4
6. 市民への情報提供及び意見交換の実施に関する事項	4
7. 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項	5
8. 食品衛生に係る人材育成・資質向上と衛生管理技術の向上に関する事項	5
【用語解説】	10

1. 趣旨

大牟田市(以下「本市」という。)では、飲食に起因する衛生上の危害の発生を未然に防止し、市民の食の安全、安心を確保するため、食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号。)第 24 条に基づき平成 31 年度大牟田市食品衛生監視指導計画(以下「監視指導計画」という。)を策定するとともに、監視指導計画に従い監視指導を実施します。

2. 監視指導にあたっての基本的事項

(1)監視指導の範囲

監視指導計画は、本市全域を対象とします。

(2)監視指導の期間

監視指導計画の適用期間は、平成 31 年 4 月 1 日から平成 32 年(2020 年) 3 月 31 日までの 1 年間とします。

3. 監視指導の実施体制に関する事項

(1)監視指導の実施体制

保健福祉部保健衛生課衛生指導担当及び検査担当がそれぞれの役割分担のもと、互いに連携・情報提供を密にし、市内の食品等事業者¹⁾に対する監視指導や食品の検査等を実施します。

(2)関係機関との連携

①国及び他の都道府県等との連携

広域流通食品や輸入食品等の監視指導、違反食品を発見した場合及び広域にわたる食中毒発生時等においては、厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等と緊密な連携体制を確保し、迅速な対応を図ります。特に、複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、広域連携協議会²⁾を活用し、関係機関等と緊密に連携を図り、対応に努めます。また、総合衛生管理製造過程³⁾承認施設の承認等に係る施設への監視指導においては、厚生労働省九州厚生局との連携により実施します。

②農林水産担当等他部局との連携

農林水産物の安全性を確保するために、本市の農林水産課や福岡県農林水産部局、その他農林水産関係機関等と連携し必要な対策を講じます。

③消費者庁及び表示関係機関との連携

食品等の適正な表示を確保するため、食品表示法(平成 25 年法律第 70 号)を所管する担当機関との連携を図ります。また、関係機関で構成される会議に参加し、情報交換を行うとともに、必要に応じて合同で監視指導を行います。

4. 監視指導に関する事項

(1)施設への立入検査に関する事項

①共通監視指導項目

法令等に基づく営業施設の施設基準、管理運営基準や食品等の規格基準、表示基準等についての適合及びその遵守の確認を行うとともに、適切な衛生指導を行います。

②夏期及び年末等における一斉監視

高温多湿で食中毒菌の増殖しやすい夏期や多品目の食品が短期間に流通する年末には、仕出し屋、弁当屋等の大量調理施設⁴⁾や消費者の利用頻度が高いスーパーマーケット等を中心に監視指導を行います。特に冬季には、食中毒患者が増加するノロウイルス食中毒発生防止のため、集団給食施設における監視指導を強化し、また、ふぐによる食中毒発生防止のため、ふぐ処理施設及び取扱い施設に対し啓発指導を行います。さらに、特定の違反事例が頻発するなど、食品衛生に係る問題が発生し、かつ全国一斉に同一の事項を対象とした監視指導の実施が必要な場合は、国の方針に従い、監視指導を実施します。

③年間の立入検査計画

平成 31 年度の施設への立入検査は、「平成 31 年度立入検査実施計画」(別表 1)に基づいて実施します。なお、立入検査回数は製造、加工された食品の広域性、製造量や過去の食中毒発生状況、危害発生頻度等を考慮して設定しています。

(2)食品等の試験検査に関する事項

①試験検査の方向性

不良食品の流通防止及び科学的な知見に基づいた指導を行うために、市内で製造、加工されている食品等を中心に検査を実施します。

②年間の収去⁵⁾検査計画

平成 31 年度の収去検査は、「平成 31 年度収去検査計画」(別表 2)に基づいて実施します。

③信頼性確保対策

食品検査の信頼性を確保するために、GLP⁶⁾に基づき、内部点検の定期的な実施、外部精度管理調査の受検等を行います。また、必要な検査機器については計画的な整備を努めます。

(3)重点的に監視指導を実施する事項

①集団給食施設に対する監視指導

小・中学校、病院、社会福祉施設等における給食の安全確保を図るため、大量調理施設衛生管理マニュアル⁷⁾に基づいた監視指導を実施します。特に、ノロウイルス食中毒対策として、調理従事者の健康管理、適切な手洗い、食品の十分な加熱調理等について重点的に指導を行います。なお、監視指導の実施にあたっては、必要に応じ関係課等と連携して行います。

②食肉等を取扱う施設に対する監視指導

生食用食肉(牛肉)の規格基準の遵守の確認を行うとともに、その他の食肉についても、生食のリスクの啓発と適切な取扱いについての指導を実施します。特に、生又は加熱不十分な鶏肉を原因とするカンピロバクター食中毒が全国的に多発していることから、市内の飲食店等に対し、鶏肉の十分な加熱調理や二次汚染防止対策を行い、安全な鶏肉料理を提供するよう、監視指導を行います。

③広域流通食品製造施設に対する監視指導

広域に流通する食品を製造する施設に対し、適切な衛生管理、製造に係る記録及び適正な表示の確認等を行います。

(4)食品群ごとの監視指導項目

食品群の区分ごとに、別表3に掲げる項目について、監視指導を実施します。

(5)違反発見時の対応

食品衛生法、食品表示法又は福岡県食品取扱条例に定める基準に係る違反を発見した場合には、速やかに改善指導を行います。なお、違反に係る食品等が現存する場合は、当該食品が販売の用に供され、または営業上使用されないよう、必要に応じて回収、廃棄等の措置を講じます。また、本市以外で製造、加工等が行われていた場合は、速やかに所管する都道府県等の食品衛生担当部局に連絡するとともに、連携して対応します。

(6) 食品表示に関する啓発

平成 27 年の食品表示法施行により、旧基準(食品衛生法に基づく表示基準)による表示の猶予期間が平成 32 年(2020 年)3 月末までとなるため、食品表示責任者に対し適正表示へ移行できるよう適切な助言等を行うとともに、周知に努めます。

5. 食中毒等健康危機発生時の対応に関する事項

平常時における体制を整備するとともに、食中毒や違反食品等による健康被害発生の情報を探知した際には、関係課等と緊密な連携を図りながら迅速かつ的確に原因究明を行います。さらに必要に応じて、営業の禁止・停止等の行政処分や営業者や従事者に対する衛生教育等を行い、被害拡大防止や再発防止に努めます。

6. 市民への情報提供及び意見交換の実施に関する事項

(1) 監視指導計画の策定に係る意見の募集及び公表

平成 32 年(2020 年)度大牟田市食品衛生監視指導計画を策定するにあたっては、その案の段階においてホームページ等により市民からの意見を募集し、寄せられた意見を踏まえ、地域の実情に応じた監視指導計画を策定し、公表します。

(2) 監視指導計画の実施状況の公表

監視指導計画に基づく施設への立入検査の状況や食品等の収去検査の結果等については、平成 31 年(2019 年)6 月末までに公表します。

(3) 食品衛生に関する情報提供

「広報おおむた」及びホームページなどの広報媒体の他、出前講座等の講習会、「健やか住みよか食育フェア」での啓発コーナーにおいて、家庭における食中毒予防法などの食品衛生に関する情報を提供します。

(4) 違反等の公表

食中毒等の健康被害が発生した場合や、行政処分を行った場合は、食品衛生上の危害発生、拡大防止の観点から判断し、必要に応じ報道機関等を通じて公表を行います。

また、違反食品等のうち、危害発生の恐れが高く、市民へ注意を促す必要があると判断した場合についても情報提供を行います。

(5) 自主回収への対応

福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例に基づく自主回収報告書の提出があった場合は、自主回収に関連する情報をホームページで公表し、市民へ情報提供を行います。

(6) 食品衛生月間行事の実施

厚生労働省の通知に基づき、8月の食品衛生月間に、市民及び食品等事業者に対し、食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供等を実施します。

7. 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項

(1) 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

自主検査による食品の安全性確認等の実施を推進するとともに、仕入れ原材料や出荷する製品に関する記録の作成や保存の推進を図ります。また、自主的な衛生管理を効率的、効果的に実施するため、衛生管理や食品表示に関する情報、食品等に係る基準違反及び苦情の事例等についてパンフレット等を利用し、情報提供を行います。

(2) 食品衛生管理者⁸⁾等の設置の徹底

製造、加工、調理等を自主的に管理する者として、食品衛生管理者や食品衛生責任者⁹⁾の設置について徹底を図り、食品等事業者による自主的な衛生管理を推進します。

(3) 食品衛生指導員¹⁰⁾活動の支援

食品等事業者による食品衛生の向上に係る自主的な活動を推進するため、大牟田市食品衛生協会に属する食品衛生指導員の巡回指導等の活動を支援します。

(4) HACCP¹¹⁾導入の推進

平成30年6月の食品衛生法改正により、HACCPに沿った衛生管理の制度化が決定したことから、食品等事業者に対し各施設の状況に応じた衛生管理の普及啓発を図ります。

8. 食品衛生に係る人材育成・資質向上と衛生管理技術の向上に関する事項

(1) 食品衛生監視員¹²⁾等関係職員の資質の向上

食品衛生監視員や検査担当職員の専門的知識や検査技術の取得を図るため、福岡県や他の都道府県等が主催する研修会や講習会等には積極的に参加し、職員の資質向上及び検査技術の向上に努めます。

(2)食品等事業者等の自主的衛生管理を担う者の養成及び資質の向上

①食品衛生責任者養成講習会

衛生管理の専門知識を備えた食品衛生責任者を営業施設毎に置くため、(公社)福岡県食品衛生協会が認定し大牟田市食品衛生協会が実施する食品衛生責任者養成講習会に協力します。

②食中毒予防講習会

近年、食中毒は年間を通じて発生していることから、必要に応じて食中毒予防のための講習会を開催します。特に、食中毒の発生が多い夏季には、営業者、従事者及び集団給食施設の調理従事者等を対象に、食中毒予防講習会を大牟田市食品衛生協会との共催により開催します。

③その他の食品衛生講習会

最新の食品衛生知識の習得と自主的な衛生管理の維持向上のため、食品等事業者等が行う衛生講習会に、随時、講師を派遣します。

(別表1)

平成 31 年度立入検査実施計画

ランク	立入検査 予定回数	対象施設
A	3回／年 以上	・法違反(前年度)による行政処分を受けた施設
B	2回／年 以上	・飲食店営業(旅館、仕出し屋、弁当屋の大量調理施設) ・乳処理業 ・集乳業 ・乳製品製造業 ・乳酸菌飲料製造業 ・食品の冷凍又は冷蔵業 ・菓子製造業(広域流通食品製造施設) ・アイスクリーム類製造業 ・魚肉ねり製品製造業(特殊形態営業 ¹³⁾ を除く) ・豆腐製造業 ・清涼飲料水製造業
C	1回／年 以上	・飲食店営業(旅館、仕出し屋、弁当屋の大量調理をしない施設) ・食肉処理業 ・食肉販売業(包装食肉のみの販売業、特殊形態営業を除く) ・魚介類販売業(包装鮮魚介類のみの販売業、特殊形態営業を除く) ・菓子製造業(広域流通食品製造施設、特殊形態営業を除く) ・集団給食施設(病院、小・中学校、社会福祉施設等) ・そうざい製造業 ・めん類製造業 ・みそ製造業 ・醤油製造業 ・添加物製造業 ・食肉製品製造業
D	1回／2年 以上	・飲食店営業(A、B、C、E、特殊形態営業を除く)
E	1回／6年 以上 (新規・更新・調査時)	・飲食店営業(スナック、バー等主に飲み物を提供する施設) ・食品の製造業、販売業(食品衛生法許可対象外施設) ・その他営業許可を要する施設

(別表 2)

平成 31 年度収去検査実施計画

品 名	予定検体数
魚 介 類	9
冷 凍 食 品	5
魚 介 類 加 工 品	4
肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品	7
乳	12
乳 製 品	6
ア イ ス ク リ ー ム 類	2
穀 類 及 び そ の 加 工 品	3
野 菜 類 ・ 果 物 及 び そ の 加 工 品	20
菓 子 類	26
弁 当 ・ そ う ざ い 類	78
計	172

主な食品群ごとの監視指導項目

食品群	監視指導項目
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none">・加熱調理の徹底・保存温度、衛生的な取扱いの徹底・収去検査の実施
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none">・製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進・食品等事業者による原材料受入時の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底・保存温度、衛生的な取扱いの徹底・収去検査の実施
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none">・破卵等の検卵の徹底・保存温度、衛生的な取扱いの徹底
魚介類及び水産加工品	<ul style="list-style-type: none">・フグの衛生的な処理の徹底・加熱を要する食品についての加熱調理の徹底・保存温度、衛生的な取扱いの徹底・収去検査の実施・生食用鮮魚介類の衛生管理
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶類及びこれらの加工品	<ul style="list-style-type: none">・生食用野菜、果実等の衛生管理・残留農薬検査の実施

【用語解説】

1) 食品等事業者

食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人。

2) 広域連携協議会

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が監視指導の実施に当たって連携協力体制の整備のために設置するもの。地方厚生局の管轄区域ごとに、管轄区域内の都道府県、保健所を設置する市及び特別区を構成員とし、複数の自治体が関連する広域的な食中毒事案が発生した場合等に、適切に調査、情報共有等の連携が行われるよう整備し、緊急を要する場合にはこの協議会を活用し、事案対応を図ることを目的とする。

3) 総合衛生管理製造過程

製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法につき食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が総合的に講じられた製造又は加工の過程をいう。現在、厚生労働省により、乳、乳製品、食肉製品、魚肉ねり製品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品及び清涼飲料水の 6 品目が承認の対象。

4) 大量調理施設

概ね同一メニューを 1 回 300 食以上または 1 日 750 食以上調理する食品等事業者の施設。

5) 収去

食品衛生法第 28 条及び食品表示法第 8 条に基づき、食品衛生監視員が試験検査をするために食品等事業者から必要な限度の食品、添加物等は無償で採取すること。

6) GLP

Good Laboratory Practice(適正検査基準)の略であり、検査施設の試験、検査の信頼性を確保するための業務の管理基準。

7) 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 の概念に基づいて厚生労働省が作成したマニュアル。

8) 食品衛生管理者

食品衛生法に基づき、特に衛生上の考慮を必要とする食品や添加物の製造・加工施設(食肉製品製造業、添加物製造業等)において、その製造又は加工を衛生的に管理するため、施設ごとに設置された一定の資格を持つ専任の管理者。

9) 食品衛生責任者

福岡県食品衛生法施行条例に基づき、食品の製造、加工、調理及び販売等を行う営業施設において、自主的な衛生管理や従業員の衛生教育などを行うため、施設ごとに設置された専任の責任者。

10) 食品衛生指導員

(公社)福岡県食品衛生協会長が委嘱するもので、主に営業施設の巡回指導や食品衛生知識の普及啓発等の活動を行う者。

11) HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point(危害分析・重要管理点)の略称。米国の NASA (アメリカ航空宇宙局)で宇宙食の安全確保のために開発された食品の衛生管理手法のひとつ。最終製品を抜取検査する従来の方法とは違い、原材料の受入れから製造・出荷までの全行程において危害防止につながるポイントをリアルタイムで監視・記録することにより、全ての製品が安全であることを確保するシステム。

12) 食品衛生監視員

食品衛生法に基づき厚生労働大臣や都道府県知事等(本市においては市長)が任命する一定の資格を持った職員。食品営業施設の許可及び監視指導、食品等の収去、食中毒事故の調査等の業務を行う。

13) 特殊形態営業

移動営業や仮設営業、ろ店営業等特殊な形態による営業。