

令和6年度岡崎市食品衛生監視指導計画案（概要版）



岡崎市

1 趣旨

飲食に起因する衛生上の危害の発生を未然に防止し、本市における食の安全の確保を図るため、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条の規定に基づき、令和6年度において本市が行う食品衛生監視指導の実施に関する計画を定めます。

2 目的

食品等事業者が食品の安全性の確保に関する役割分担を認識し、その責務を果たし、安全な食品等を供給していることを確認するための監視指導の重点的、効率的かつ効果的な実施の推進を目的とします。

3 実施体制

【監視体制】

保健所保健衛生課に食品衛生監視員、食鳥検査員及び試験検査担当職員を配置し、地域に根ざしたきめ細やかな監視指導を実施します。

【市民等との協働】

消費者、生産者、製造加工業者、流通業者、学識経験者等を構成員とする岡崎市食の安全・安心推進に関する意見交換会を開催して幅広く意見を聴取し、市民等との協働を推進します。

【関係部局・機関等との連携】

食の安全確保施策を円滑に実行するために、関係部局等との連携を図り、市内の食の生産から製造、加工、流通、消費に至るまでの総合的な安全確保施策の構築を図ります。

また、広域的な食中毒事案発生時の関係機関相互の連携体制の確保を行います。

【試験検査体制】

試験検査は岡崎市総合検査センター等において実施し、適切な監視指導を行うため、適正かつ迅速に試験検査を実施する体制の整備に努めます。

4 監視指導

監視指導にあたっては、飲食に起因する健康被害の発生を未然に防止するため、食中毒や不良食品の発生状況、食品の特性・流通範囲などを考慮に入れた上で食品の危険度を判断して実施します。また、監視指導対象施設における年間監視指導予定件数及び重点監視指導事項を設定して監視指導を実施します。

監視指導実施回数の設定

危険度	実施回数	代表的な業種例
A	2回/年	学校給食センター、生食用食肉取扱施設 等
B	1回/年	集団給食施設、食中毒の危険性の高い製造業のうち大規模なもの 等
C	1回/2～3年	食中毒の起こりにくい製造業のうち大規模なもの 等
D	1回/5～6年	食中毒や違反の発生の可能性がほとんどないと判断された施設

監視指導対象施設における年間監視指導予定件数

対象施設	施設数	年間監視指導予定件数
許可施設	5,456施設	1,900件
許可施設以外の施設	1,281施設	300件

(対象施設数は令和5年11月末現在)

令和6年度重点監視指導事項

- HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴う監視指導
- 生食用食肉の加工又は調理
- カンピロバクター食中毒対策
- 食肉を原因とした食中毒の防止
- アニサキス食中毒対策
- 加熱せずに提供、喫食される食品
- 異物混入防止 ・ 温度管理の徹底
- 食品、食品添加物等に関する表示
- 賞味期限、消費期限の設定

5 収去検査

市内において生産、製造、加工、調理、販売される食品等は無償で採取し、規格基準、添加物、残留農薬、アレルギー物質、微生物、表示等の検査を実施し、違反・不良食品の流通防止、排除を行い、食品等の安全の確保を図ります。また、重点項目を設定して収去検査を実施します。

収去品目ごとの検査項目

収去品目	検査項目
野菜、果実、穀類、豆類等及びその加工品	残留農薬等、食中毒菌等及び食品添加物等
食肉、食鳥肉及び食鳥卵	残留動物用医薬品
食肉製品	成分規格
乳及び乳製品	成分規格
水産食品（魚介類、水産加工品）	腸炎ビブリオ等食中毒菌等
複合的に調理、製造された食品	食中毒菌等

令和6年度収去重点項目

- アレルギー物質

くるみが義務表示対象品目へ追加されたことを踏まえ、アレルギーに関する監視指導を行います。

- 生食用食肉

食肉などを原因とした食中毒防止のため、営業者に対して、生食用食肉の規格基準どおりに加工及び調理がなされるように監視指導を行います。

- 和及び洋生菓子

令和5年度の収去検査において、岡崎市が要綱で定める目標基準からの逸脱が複数件確認されたこと、さらに全国的に菓子を原因とする食中毒が発生したことを踏まえ、製造者に対して衛生的な製造がなされるように監視指導を行います。

6 一斉取締り・予防啓発の実施

食中毒や違反事例の発生しやすい時期等には、一斉取締りや予防啓発を実施します。

【夏期一斉取締（7月～8月）】

多くの食品が流通しているスーパー等、夏期に増加する細菌性食中毒の原因施設となりやすい給食施設や仕出し・弁当など大規模な調理・製造施設の監視指導を強化します。

【食品衛生月間（8月）】

食中毒予防の3原則「つけない、増やさない、やっつける！」等について

広報し、広く食品等事業者・消費者に注意を呼びかけます。

【食中毒警報】

食中毒が発生しやすい気象条件が成立し、その多発が予想される場合に発令される食中毒警報について、発令時には、迅速に市内食品関係営業施設及び市民に伝達し、注意喚起します。

【年末一斉取締（11月～12月）】

年末は飲食店を利用する機会が増え、クリスマス、正月用の多様な食品等が短期間に大量に流通するなど、食中毒の危険性が高まるため、飲食店やスーパー等の流通拠点における監視指導を強化します。また、ノロウイルスによる食中毒の予防や、ふぐによる食中毒の予防啓発を行います。

【講習会の実施】

食中毒の発生を防止するための衛生知識の普及啓発を行うため、食品等事業者並びに消費者等を対象とした講習会を開催します。

7 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進

食品等事業者の自主的な衛生管理の推進を図ります。

【自主的な衛生管理の推進】

- ・ 自主検査、原材料の安全性の確認、記録の作成・保存
- ・ 食品取扱者に対する定期的な検便の実施
- ・ 食品の適正な表示、施設基準の遵守、衛生的取扱い、従事者教育
- ・ 食品衛生責任者の市等が行う講習会受講
- ・ HACCP方式による衛生管理

【評価制度の導入の推進】

食品等事業者の自主的な衛生管理水準の向上を図るため、岡崎市食品衛生管理優秀店の認定を推進します。



8 情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施

本市の食品衛生行政、食の安全に関する情報、食品による健康被害防止のための情報等について、ホームページや市政だより等を通じて情報提供を行います。また、食品衛生講習会や出前講座等を開催し、情報提供を行うとともに意見交換を実施します。

9 食育の推進

第4次岡崎市食育推進計画に基づき、食品の安全性に関する食育の推進を図ります。

10 計画の実施結果

本計画の監視指導及び検査等の実施結果については、令和6年6月末までに公表します。