

令和4年度高崎市食品衛生監視指導計画概要

1 趣旨

高崎市は、「人・モノ・情報」が集積し、商業・音楽・スポーツの街として活気に満ち溢れている街であり、群馬県内でも特に飲食店数が多い地域です。

また、食品の製造施設を多数有するとともに、公設卸売市場及び食肉、食鳥処理施設を抱えるという特色をもっています。

本計画は、本市の地域特性を踏まえ、食品等の生産や製造から販売までの食品衛生上の危害を防止し、市民の食生活の安心・安全を確保することを目的として策定しています。

2 適用区域及び実施期間

適用区域：高崎市全域 実施期間：令和4年4月1日から令和5年3月31日まで

3 関係法令

食品衛生法他関係法令

4 監視指導計画の実施体制

法に基づく監視指導計画の各事業は、高崎市保健所生活衛生課を中心とし、関係各課が、それぞれの役割分担を踏まえ実施します。

5 関係機関との連携体制

近年、交通網の発達により、食品の流通のみならず、消費者の移動範囲も広域化しています。このため、食中毒等の事故が発生した際、その影響は市内のみならず、複数の自治体に及びこととなります。

そこで、危害及び事故の未然防止や発生時等の円滑な調査、再発防止等のため広域連携協議会等を活用し、群馬県をはじめとする関係機関と協力体制を構築します。

6 監視指導の実施内容

(1) 立入検査総数 3,424件

食品等の製造・加工・運搬・保管等における衛生的な取扱いや食品等の製造・加工等に係る記録の作成・保存等について監視指導を行います。

また、過去に、違反・不良食品の原因となった施設への立入回数を増やし、再発防止を指導します。

さらに、食中毒が多発する時期、場所、イベント等に対応するため、一斉監視を実施します。

(2) 食品等の検査 理化学検査 111検体、微生物検査 208検体

市内で生産、製造、加工、販売される食品等について、検査計画に基づき検査を実施します。

令和4年度も、昨年度に引き続き、加工食品を対象に放射性物質の検査を実施します。

7 重点監視指導事項

食中毒及び違反の発生状況等を踏まえ、次の4つの事項について、特に重点的な監視指導を実施します。

◆ 重点1 食中毒防止対策

＜細菌性食中毒防止対策＞

近年、腸管出血性大腸菌及びカンピロバクターによる食中毒が発生していることから、飲食店等に対し、食肉中心部までの十分な加熱、交差汚染を防ぐための食肉・調理器具等の取扱い、生野菜の十分な洗浄・消毒について監視指導を行い、食中毒防止に努めるとと

もに、市民に対しても注意喚起を行う。

特に、腸管出血性大腸菌については、広域的に事案が発生することがあることから、平常時から広域連携協議会を構成する近隣自治体との相互連携を図り、協力体制を強化する。

また、鶏肉については、中心部までの十分な加熱とともに、「加熱用」である旨の確実な情報伝達をするように食肉販売事業者に対して指導する。

さらに、新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受け、飲食店における持ち帰り・宅配食品が増加していることから、一般衛生管理に加え、施設設備の規模に応じた提供食数及び適切な温度管理を行うよう指導するとともに、消費者に対しても速やかに喫食するよう、注意喚起を促す。

＜ウイルス性食中毒対策＞

毎年、全国的にノロウイルス食中毒が発生しており、一度発生すると患者数が多数となることから、大量調理施設、大規模製造施設等を中心に食品、器具等の衛生管理や食品取り扱い従事者の健康管理について監視指導を強化する。また、従事者を対象とした衛生講習会を実施する。

＜寄生虫による食中毒対策＞

近年、アニサキスを原因とする食中毒が増加傾向であるため、スーパー、飲食店等における生鮮魚介類の適切な取扱い（冷凍・加熱）、目視での確認の徹底等、監視指導を行う。

◆ 重点2 食品衛生法改正に伴う営業者への周知

令和3年6月より営業許可業種の再編、営業届出制度の導入及び食品リコール情報の報告制度が創設されたことから、新制度の円滑な施行のため、監視指導時等に事業者に対して周知を図る。

また、衛生管理が義務化されていることから、製造業者、飲食店等の食品等事業者に対し、監視時に、助言及び支援等を行う。

◆ 重点3 食品表示法に基づく適正表示の推進

新たな原料原産地表示制度に関する経過措置期間が令和4年3月31日で終了のため、食品関連事業者に対し監視指導時に確認を行う。

また、遺伝子組換えに関する任意表示制度についても、周知を行う（令和5年3月31日まで経過措置）。

◆ 重点4 保育所、高齢者施設等の給食施設の衛生監視

食中毒及び食物アレルギーにより重症化しやすい乳幼児、小中学生、高齢者等を対象とした給食施設の監視指導を、関係部局（健康教育課、保育課等）と連携し行う。

また、関係者を対象とした衛生講習会を開催し、食中毒の発生防止に努める。

8 自主衛生管理の推進

自主衛生管理体制の整備は食品の安全性確保を図る上で極めて重要であることから、その推進を目的に食品取扱施設の事業者により組織されている高崎食品衛生協会及びその会員の指導育成に努めるとともに、食品衛生法改正に伴う施設基準や衛生管理の周知・指導を行い、一層の自主衛生管理体制の強化を図ります。

9 市民への食品安全に係る情報提供

市民に対して、必要な情報等を、市ホームページ、パンフレット配布、講習会等を通じ、積極的に提供します。

また、行政処分の対象となった食品取扱施設の名称、対象食品、事業者等の情報を報道発表、高崎市保健所ホームページへの掲載等により公表し、食品衛生上の危害の状況を明らかにします。

なお、令和4年度高崎市食品衛生監視指導計画の実施結果について、概要を令和5年6月末までにとりまとめ、公表します。