

# 令和8年度高崎市食品衛生監視指導計画概要（案）

## 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こともあり、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、食品等の調理、製造、加工、輸入、販売等に携わる施設（以下「食品取扱施設」という。）における食品衛生上の危害を防止し、市民の食生活の安全・安心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8年4月1日から令和9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

食品衛生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連携を図り、迅速に対応します。

## 6 監視指導の実施内容

### （1）立入検査

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 105検体、微生物検査 226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。

## 7 重点監視指導事項

食中毒及び違反の発生状況、並びに法改正による制度変更等を踏まえ、次の5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

＜腸管出血性大腸菌及びカンピロバクターによる食中毒防止対策＞

腸管出血性大腸菌及びカンピロバクターによる食中毒は、生肉や加熱不十分な肉から感染する。特に生肉を扱う飲食店等に対し、食肉等の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う。また、鶏肉については、飲食店に対する十分な加熱等の指導を行うとともに、食肉販売事業者に対して「加熱用」である旨の確実な情報伝達をするように指導する。

これらの食中毒は1年を通して多くの発生がみられるとともに、腸管出血性大腸菌は広域的な事案が発生することもある。そのため、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。

さらに、新型コロナウイルス感染症の流行拡大以降、飲食店における持ち帰りや食品の宅配が増加していることから、一般衛生管理に加え、施設の設備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等の注意喚起を促す。

#### <ノロウイルスによる食中毒防止対策>

毎年、冬季を中心に全国的にノロウイルス食中毒が発生しており、高崎市内でも令和5年に、ノロウイルスに感染した調理従事者からの二次汚染が原因と考えられる食中毒が発生した。発生時には患者数が多数となる傾向があることから、提供食数の多い大量調理施設、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。

#### <アニサキスによる食中毒防止対策>

食中毒発生件数のうち、アニサキスを病因物質とするものが最多となっており、高崎市内でも令和6年にアニサキスを原因とした食中毒が発生した。スーパー、飲食店等において生鮮魚介類の適切な取扱い（冷凍・加熱）、虫体除去の確認の徹底等、監視指導を行う。

#### <ウエルシュ菌による食中毒防止対策>

ウエルシュ菌の食中毒は、煮込み料理やカレー・シチューなど、大量に加熱調理される食品で報告されている。高崎市内でも令和6年に高齢者施設にてウエルシュ菌を原因とした食中毒が発生した。高齢者施設や大量調理を行う施設等、大規模な食中毒が起こる可能性の高い施設に対して監視指導を行う。

### ◆ 重点2 HACCPに沿った衛生管理の営業者への定着支援

令和3年6月より食品取扱事業者においてHACCPに沿った自主的な衛生管理が義務化された。製造業者及び飲食店等の事業者に対して、衛生管理計画及び手順書の内容を確認し、必要に応じた指導を行う。特に、小規模営業者等については、食品等事業者団体が作成した業種別手引書を活用し、衛生管理計画や手順書の作成、記録の方法等について指導を行い、取組み支援を行う。

### ◆ 重点3 食品表示法に基づく適正表示の推進

食品表示法において、食品取扱事業者自らが適正な表示に取り組むことが義務づけられている。食品添加物表示や期限表示のミス、アレルギー表示の欠落等、不適正な表示の食品が流通しないよう、食品製造業者やスーパー等の大型販売店に対して指導を行う。

### ◆ 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に対し、関係部局（健康教育課、保育課等）と連携し、監視指導を行う。

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。

### ◆ 重点5 イベント、観光地等における監視指導

屋外等で開催されるイベントや祭りは、設備が簡易的で食品の温度管理や手洗いや器具の洗浄が疎かになる場合があり、全国的にイベントでの食中毒が発生している。多くの参加者が見込まれる飲食イベントや観光地等においては、食中毒が発生した場合に健康被害が拡大

する恐れがあることから、イベント等の主催者や観光地の飲食店・宿泊施設等の対象事業者に対して、事前指導を行うとともに、監視指導を行う。

## 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等事業者により組織されている一般社団法人 群馬県食品衛生協会 高崎支部の指導育成を推進するとともに、必要な講習会を認定し、地域における食品衛生の向上を図ります。

## 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、食品衛生法又は食品表示法に基づく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、市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8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9年6月末までにとりまとめ、公表します。