

令和6年度
甲府市食品衛生監視指導計画

甲府市

目 次

第1	はじめに	1
第2	本計画の対象区域と実施期間	1
第3	監視指導の実施に関する基本的な方向	1
1	甲府市、食品等事業者及び消費者の役割	
2	食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導の実施	
第4	監視指導等の実施体制	2
1	監視指導	
2	国及び他の自治体との連携	
3	試験検査の実施体制	
第5	重点的に監視指導する事項	2
1	食中毒防止対策	
2	HACCPに沿った衛生管理の推進及び営業許可制度の見直しへの対応	
3	適切な食品表示の確保	
第6	監視指導の実施内容	5
1	共通の実施事項	
2	食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた重点監視指導項目	
第7	施設への立入検査に関する事項	7
1	立入検査の方向性	
2	重点監視業種（施設）及び監視回数に関する事項	
3	一斉監視に関する事項	
第8	食品等の収去検査等に関する事項	10
1	収去検査の方向性	
2	収去検査の内容	
第9	違反を発見した場合の対応	11
1	立入検査により違反を発見した場合の対応	
2	違反食品を発見した場合の対応	
3	行政処分等を受けた者の公表	

第10	食中毒等健康被害発生時の対応	11
1	食中毒等による健康被害発生時の対応	
2	指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応	
第11	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	12
第12	関係者相互間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）	12
1	監視指導計画に関する意見募集と公表	
2	市民への情報の提供及び意見の交換	
3	食品リスクコミュニケーター養成事業	
第13	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	13
1	食品衛生監視員、食鳥検査員等関係職員の資質の向上	
2	食品等事業者の自主衛生管理を担う者の養成及び資質の向上	

令和6年度甲府市食品衛生監視指導計画

第1 はじめに

本計画は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条第1項の規定及び食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（平成15年厚生労働省告示第301号）に基づき、食品の安全性を確保するため、本市の地域の実情を踏まえて監視指導等の実施体制や重点的に監視指導する事項、食品、添加物、器具及び容器包装（以下「食品等」という。）の生産、製造、加工、輸入、販売等に携わる事業者（以下「食品等事業者」という。）による自主的な衛生管理の推進などについて定めたものです。

第2 本計画の対象区域と実施期間

対象区域：甲府市全域

実施期間：令和6年4月1日から令和7年3月31日まで

第3 監視指導の実施に関する基本的な方向

1 甲府市、食品等事業者及び消費者の役割

本市は、食品等の安全性の確保に関して、様々な施策を総合的に策定し、実施する責務を有しています。食品等事業者は、消費者に食品等を提供する者として、食品の安全性を確保する責任を有しており、加えて、食品衛生に関する知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施、記録の作成及び保存等の義務を有しています。消費者は、家庭内での食中毒の発生防止等の観点から、食品の安全性の確保に関する知識と理解を深めるとともに、施策に意見を表明するよう努めるなどの役割を果たすことが期待されています。

2 食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導の実施

食品の安全性を確保するためには、農林水産物・畜産物の生産から食品の販売に至る一連の食品供給行程の各段階において、食品の安全性を確保するための規制（食品安全規制）の実施などの必要な措置が適切に講じられていることが重要です。

こうした理念を踏まえ、農林水産物・畜産物の生産段階の食品の安全性の確保については、山梨県農政部等と連携するなど食品供給行程の各段階において、効率的かつ効果的に監視指導を実施します。

第4 監視指導等の実施体制

1 監視指導

甲府市保健所生活衛生業務課の食品衛生監視員を中心に監視指導を実施します。

2 国及び他の自治体との連携

(1) 広域的な食中毒発生時等の連携体制の確保

広域的に流通する食品や輸入食品の監視指導を行うにあたり、厚生労働省、消費者庁及び他の自治体との連携を図ります。食品等の規格基準の違反事例を発見した場合や食中毒事案が発生した際には、特に山梨県や隣接する他自治体との間においては、緊密な連携体制を確保します。また、広域的な食中毒事案が発生した場合には、関東信越厚生局に設置された広域連携協議会において、食中毒の原因調査やその結果に関し、必要な情報を共有します。

(2) 残留農薬等に係る連携体制の確保

生産段階に係る食品安全規制も含めた違反情報は、関係行政機関が相互に提供する等緊密な連携体制を確保します。県内で生産され、市内に流通する農作物の残留農薬検査を実施し違反事例を発見した際には、原因を究明し再発防止を図るため、山梨県農政部及び山梨県福祉保健部と連携し迅速な対応を図ります。

(3) 食品等の表示に係る監視指導

食品表示については、食品表示法、健康増進法（誇大広告等関係）、不当景品類及び不当表示防止法等の複数の法令が関与しています。各法令を所轄する関係行政機関との間で違反情報を相互に提供するなど連携体制を確保します。また、山梨県県民生活部及び山梨県農政部並びに関東農政局山梨県拠点と合同で行う立入調査等の実施により食品等事業者に適正な表示を徹底するよう指導します。

3 試験検査の実施体制

食中毒等に係る検体の試験検査は、山梨県衛生環境研究所に委託して実施します。また、収去検査及び不良食品に係る検体の試験検査は、厚生労働大臣の登録検査機関である一般社団法人山梨県食品衛生協会に委託して実施します。

第5 重点的に監視指導する事項

1 食中毒防止対策

令和5年は、本市内ではアニサキス2件、カンピロバクター1件、ノロウイルス1件及びウエルシュ菌1件の計5件の食中毒が発生し、患者数は計48名となりました。

全国における食中毒の発生件数は、アニサキス、カンピロバクター及びノロウイルスが上位を占め、

患者数では、ノロウイルス、カンピロバクター及びウエルシュ菌が上位を占めていました。また、全国では、広域に流通する食品を原因とした腸管出血性大腸菌による食中毒や毒きのこ、スイセン等の植物性自然毒を原因とする食中毒が散見されています。

このため、全国及び市内の状況を踏まえ、次に掲げる病因物質に重点を置いて、食中毒の発生を防止するための食中毒防止対策を実施します。また、学校、病院、社会福祉施設等での集団発生時には、医務感染症課等の関係課と連携を密にし、迅速に病因物質や原因食品及び感染経路を究明し、再発防止対策の徹底を指導します。

(1) カンピロバクター

カンピロバクターによる食中毒は、全国的に細菌性食中毒の年間発生件数の約7割を占めています。生又は加熱不十分な鶏肉料理を提供したことによる食中毒の発生事例が多く見受けられることから、食品等事業者には、鶏肉を客に提供する際には加熱（中心部を75℃で1分以上）が必要である旨を指導徹底します。また、食肉の取扱い不備による二次汚染を原因とする食中毒事例が発生していることから、その対策として、手洗いの徹底、原材料の区分保管、調理器具の使い分け、調理器具等の消毒・殺菌を徹底するよう指導します。

(2) ノロウイルス

ノロウイルスによる食中毒は、全国的に病因物質別の食中毒の患者数が例年1位であり、大規模化しやすい傾向にあります。食品取扱者の手指等を介した食品や器具への二次汚染による被害の拡大を防ぐため、食品等事業者には、食品取扱者の健康管理（下痢・嘔吐の有無、ノロウイルス流行時期における検便の実施、ノロウイルス感染者の調理作業の制限等）、適切な手洗い、調理器具の消毒・殺菌を徹底するよう指導します。

(3) アニサキス

近年、寄生虫による食中毒では、アニサキスに起因するものが増えています。アニサキスは生鮮魚介類に寄生することから、これらを取扱う施設に対し、鮮度を徹底し速やかな内臓処理と目視確認を行うよう指導するとともに、冷凍（-20℃で24時間以上）又は加熱による予防対策の実施を指導します。

(4) ウエルシュ菌

ウエルシュ菌による食中毒の原因食品としては、食肉、魚介類及び野菜類を使用した煮物や大量調理食品によるものが見受けられます。これらの食品は、加熱調理後、そのまま数時間から一夜室温に放置されることが多く、この間に菌が増殖し毒素を産生します。ウエルシュ菌による食中毒の発症には、多くの菌量が必要とされているため、加熱殺菌と増殖防止（調理後の速やかな喫食、小分けと10℃以下又は55℃以上の温度での保存）が感染防止のための最も有効な手段となりますので、これらの対策を指導し徹底します。

(5) 腸管出血性大腸菌

腸管出血性大腸菌による食中毒は、広域に流通する食品、焼肉店などの飲食店を原因とする事例のほか、洗浄・殺菌の不十分な生野菜が原因となる事例もあります。こうした状況を踏まえ、食中毒によって重症化するおそれのある高齢者、小児に食事を提供する施設や、食中毒が発生した場合に大規模化しやすい仕出し屋、旅館、ホテル等の大量調理施設を中心に、食肉やその加工品の十分な加熱や非加熱で提供する生野菜の十分な洗浄・殺菌を徹底するよう指導します。

(6) 植物性自然毒

毎年、全国では、毒キノコによる食中毒が発生しています。また、毒キノコだけでなくスイセン等の有毒植物を原因とする食中毒も散見されます。近年、有毒植物を食用植物と誤って喫食したことに起因する食中毒の発生件数も増えていることから、リーフレットの配布、市ホームページ等を通じて食品等事業者及び市民に注意喚起を行います。

2 HACCPに沿った衛生管理の推進及び営業許可制度の見直しへの対応

全ての食品等事業者は、HACCPに沿った衛生管理を行う必要があります。

このため、一斉監視や収去検査等の施設の立入検査時には、衛生管理の実施状況と記録の保存について確認し、必要な指導と助言を行います。

また、食品等事業者を対象とした講習会や窓口での相談時等においては、HACCPに沿った衛生管理の重要性について指導します。

加えて、食中毒等のリスクや食品産業の実態を踏まえ、営業許可が必要な業種の見直しが行われ、新たに「漬物製造業」、「水産製品製造業」、「液卵製造業」等の業種は、令和6年5月31日までに許可を得る必要があることから、関係者への再周知を徹底します。

3 適切な食品表示の確保

食品の表示は、消費者が食品を選択する際の情報源として重要な役割を担っており、健康被害防止の観点から食品の適正な表示が求められていることから、これまでの指導状況を踏まえ、食品等事業者による食品表示が適正なものとなるよう指導します。

特に、アレルギー表示については、「くるみ」が新たに特定原材料となったことから健康被害の発生を防止するため、菓子やそうざいを製造する食品等事業者を中心に、原材料の表示の確認やコンタミネーションの防止を指導します。

加えて、県等と協働で表示合同調査を実施し、食品に適正な表示がされているか確認し、不適正な表示を発見した際には、改善を指導します。

また、市民や食品等事業者から表示に関する相談又は違反が疑われる事例の通報や報告があった際は、製造所を管轄する自治体とも連携し迅速に対応します。

第6 監視指導の実施内容

1 共通の実施事項

- (1) 食品等事業者が、食品等の安全性を確保し提供するために必要となる次に掲げる事項について、監視しその取組状況を確認し必要な指導を行います。
- ・許可営業施設にあつては、施設の構造及び設備が基準に適合していること。
 - ・公衆衛生上必要な措置の基準が守られていること。
 - ・取り扱う食品等が成分規格、製造基準、保存基準等に適合していること。
 - ・健康被害の恐れがある食品等が調理、製造、加工又は販売されていないこと。
- (2) 食品の製造段階、加工段階及び調理段階における監視指導に当つては、一般的衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画及び手順書並びに衛生管理の実施状況の記録について、食品等事業者が適切に作成し、記録できるよう指導します。
- 特に、小規模な事業者については、HACCPに沿った衛生管理を実施することができるよう厚生労働省が内容を確認した手引書を用いて指導します。
- (3) 食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼすアレルゲン、消費期限等の食品表示については、食品表示法に基づく食品表示基準への適合を確認するとともに、その遵守を徹底します。
- (4) 認定小規模食鳥処理場にあつては、食鳥処理場の構造又は設備の基準及び衛生管理等の措置等についての適合を確認するとともに、その遵守を徹底します。
- (5) 食品等許可業者又は食鳥処理業者において、譲渡により地位が承継されたときは、可能な限り速やかに施設に立ち入り、地位を承継した者による衛生管理が適切に実施されていること等を確認します。

2 食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた重点監視指導項目

各食品群の食品供給行程の区分に応じた重点監視指導項目について、監視指導を実施します。

(1) 食肉、食鳥肉及び食肉製品

供給行程	重点監視指導項目
製造・加工	【食鳥処理業】 <ul style="list-style-type: none">・食鳥処理時における疾病排除の徹底・認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守の徹底 【食肉処理業、食肉製品製造業】 <ul style="list-style-type: none">・食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
流通・調理・	【食肉販売業、飲食店営業等】

販売	<ul style="list-style-type: none"> ・ 枝肉及びカット肉の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・ 加熱調理の徹底
----	--

(2) 乳及び乳製品

供給行程	重点監視指導項目
製造・加工	【乳処理業、乳製品製造業】 <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
流通・調理・販売	【各種食料品小売業等】 <ul style="list-style-type: none"> ・ 流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底

(3) 食鳥卵

供給行程	重点監視指導項目
製造・加工	【液卵製造業、菓子製造業】 <ul style="list-style-type: none"> ・ 新鮮な正常卵の受入れの徹底 ・ 洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 ・ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・ 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底
流通・調理・販売	【飲食店営業、食品販売施設等】 <ul style="list-style-type: none"> ・ 低温保管等温度管理の徹底 ・ 破卵等の検卵の徹底

(4) 水産食品（魚介類及び水産加工品）

供給行程	重点監視指導項目
製造・加工	【魚介類販売業、水産製品製造業】 <ul style="list-style-type: none"> ・ 生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ・ 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 【ふぐ処理施設】 <ul style="list-style-type: none"> ・ ふぐの適正な処理の徹底
流通・調理・販売	【魚介類競り売り業、魚介類販売業等】 <ul style="list-style-type: none"> ・ 生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ・ 生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底 ・ 水産加工品の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・ 有毒魚介類等の市場からの排除の徹底 【飲食店営業】 <ul style="list-style-type: none"> ・ 生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ・ 寄生虫対策の徹底 ・ 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底

(5) 野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品（有毒植物及びキノコ類を含む。）

供給行程	重点監視指導項目
製造・加工	<p>【漬物製造業】</p> <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 <p>【農産保存食料品製造・加工業】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・管理運営基準による衛生管理の徹底
流通・調理・販売	<p>【市場、農産物直売所等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・流通管理（衛生的な取扱い等）の徹底 ・毒キノコ等の市場からの排除の徹底 ・適正な食品表示の徹底

第7 施設への立入検査に関する事項

1 立入検査の方向性

食品等事業者の施設への立入検査において、施設基準及び製造基準が遵守されていることを確認するとともに、施設の衛生管理の状況を確認します。

施設の衛生管理の状況については、清浄度検査又は細菌ふきとり検査を行い、器具・調理従事者の手指等の洗浄の状況や作業環境の細菌汚染状況に基づいた指導により衛生管理を徹底します。

2 重点監視業種（施設）及び監視回数に関する事項

重点的に監視すべき事項及び内容を踏まえ、食品等事業者の業種（施設）毎に、監視の重要度の高い順にA～Eの5ランクに分類し、監視頻度を定め監視指導を実施します。

なお、譲渡により地位の承継があった施設については、可能な限り速やかに監視指導を実施します。

① Aランク施設（監視頻度：年3回以上）

食品衛生上の危害が発生した場合にその健康被害が非常に大きくなるおそれのある施設、全国的に流通する食品を製造する施設、その他重点的監視が必要な施設

- (例)・前年度に大規模な食中毒の原因となった施設
- ・前年度に製造した食品に規格基準の違反等があった大規模製造施設
 - ・甲府市地方卸売市場
 - ・シアン化合物含有豆類の取扱いのあるあん類を製造する施設
 - ・1日の調製数が概ね750食以上の仕出し屋、弁当製造施設
 - ・全国的に流通する食品を製造する施設
 - ・認定小規模食鳥処理場

② Bランク施設（監視頻度：年2回以上）

食品衛生上の危害が発生した場合にその健康被害が大きくなるおそれのある施設、比較的広域に流通する食品を製造する施設、その他特別な監視が必要な施設

（例）・前年度に食中毒の原因となった施設

- ・前年度に製造した食品に規格基準の違反等があった施設
- ・1日の調製数が概ね300食以上の仕出し屋、弁当製造施設
- ・比較的広域に流通する食品を製造する施設
- ・中間製品を製造するセントラルキッチン／カミサリー施設

③ Cランク施設（監視頻度：年1回以上）

食品衛生上の危害の発生の可能性が高い施設

（例）・県内全域に流通する食品を製造する施設

- ・生食用牛肉（内臓を除く。）の加工又は調理を行う施設
- ・ふぐを処理する施設
- ・浅漬の製造を行う漬物製造施設
- ・観光地の宿泊施設及び大規模宿泊施設
- ・大型量販店における食品取扱施設
- ・集団給食施設（1回に概ね100食以上の同一メニューを調理提供する施設であって、医療機関又は老人福祉施設に限る。）
- ・規格基準等のある食品の製造施設で、製造量が多い施設

④ Dランク施設（監視頻度：3年に1回以上）

食品衛生上の危害の発生の可能性が低い施設

（例）・宿泊施設等（Cランク施設を除く。）

- ・集団給食施設（Cランク施設を除く。）
- ・規格基準等のある食品の製造施設で、製造工程が簡易な施設又は製造量が少ない施設

⑤ Eランク施設（監視頻度：5年に1回以上）

食品衛生上の危害の発生の可能性がきわめて低い施設

3 一斉監視に関する事項

（1）市場監視（4月～翌年2月）

甲府市の食品流通の拠点である甲府市地方卸売市場の早朝監視を行い、衛生管理の徹底を図るとともに、鮮魚介類や野菜・果物の収去検査を行い、規格基準に適合する食品の流通を確保します。

（2）宿泊施設等の一斉監視（4月、6月、7月）

春の観光シーズンの時期を前にホテル・旅館等の宿泊施設や食事を提供する施設、土産物販売

第8 食品等の収去検査等に関する事項

1 収去検査の方向性

市内で生産・製造・加工された食品及び市内で流通の多い食品等及び輸入食品について、収去検査を実施します。過去の違反状況や施設の衛生管理状況を踏まえて収去検査を実施し、不適切な食品等の流通防止を図り、食中毒等の健康被害の発生を未然に防止します。

2 収去検査の内容

収去検査の主な対象食品、検査内容、1年間の予定収去件数等については、次の表のとおりです。収去した食品は、一般社団法人山梨県食品衛生協会に委託して検査を行います。

食品分類	品 目	主な検査内容			収去予定 件数
		細菌	理化学	残留農薬	
魚介類及びその加工品	生食用鮮魚介類	○			1 2
	生食用カキ	○			1 0
	魚肉ねり製品	○	○		4
食肉及びその加工品	食肉製品	○	○		2
	生食用食肉	○			2
卵類及びその加工品	液卵	○			1
乳、乳製品及び乳類加工品等	牛乳・乳製品	○	○		1
	アイスクリーム類	○	○		1 1
	氷菓	○			
穀類及びその加工品	めん類	○	○		1 0
野菜・果物及びその加工品	野菜・果物		○	○	2 5
	乾燥果実		○		4
	漬物		○		2
	調味料		○		1
	豆腐	○			2
菓子類	生あん		○		5
	洋生菓子・和生菓子	○	○		2 2
清涼飲料水	ミネラルウォーター類	○	○		2
	ミネラルウォーター類以外	○	○		2
酒精飲料			○		4
弁当・そうざい		○	○		7 0
その他	冷凍食品	○		○	6
	その他	○	○		5
器具・容器包装 等			○		4
計					2 0 7

第9 違反を発見した場合の対応

1 立入検査により違反を発見した場合の対応

施設基準や製造基準の違反等が発見した場合は、その場において改善指導を行います。違反が軽微な場合であって直ちに改善が図られるもの以外の違反については、書面による改善指導を行います。

2 違反食品を発見した場合の対応

取去検査により違反食品等が発見された場合は、当該食品等を速やかに回収等を行うよう指示し、被害の拡大防止を図るとともに、必要に応じ、回収や廃棄の命令、営業の禁止・停止等の行政処分又は文書による指導（以下「行政処分等」という。）を行います。また、広域流通食品や輸入食品等の場合は、国、関係自治体、関係部局へ迅速に情報を提供し、被害の拡大及び再発の防止を図ります。

3 行政処分等を受けた者の公表

行政処分等を行った場合には、食品衛生法第69条の規定により、行政処分等を受けた者の氏名及び住所（法人等にあつては、その名称及び主たる事務所の所在地）並びに対象食品等、対象施設、措置の内容等を随時公表し、食品衛生上の危害の発生の防止を図ります。

第10 食中毒等健康被害発生時の対応

1 食中毒等健康被害発生時の対応

食中毒等の健康被害発生時の対応については、国の「食中毒処理要領」及び「食中毒調査マニュアル」に加え、「甲府市食中毒事件等対策要綱」及び「甲府市食中毒調査マニュアル運用要領」に基づいて実施します。必要に応じ、庁内、国及び他自治体と密接に連携を図り、迅速に原因究明の調査を行い、健康被害の拡大防止と再発防止を図ります。なお、患者等が多く調査に人員を要する場合は、市保健衛生部全体で体制を整備し、迅速な対応に努めます。

広域的な食中毒事案が発生した場合は、関東信越厚生局に設置された広域連携協議会において、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策について協議します。

また、食中毒の発生状況については、食品等事業者及び市民に市ホームページ等を活用して情報を提供します。

2 指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応

食品衛生法に基づく指定成分等を含む食品等を取り扱う営業者から当該食品等が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった場合は、必要に応じて医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者と連携し調査を行い、同法第8条第2項の規定に基づき厚生労働大臣へ報告します。

第11 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

許可営業施設に選任された食品衛生責任者については、適切にその職責が果たされるよう、講習会において食品衛生に関する最新の知識や技術等の情報を提供します。また、食品等事業者の責務であるHACCPに沿った衛生管理の取組を推進します。

これらの事項を含め、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促進するため、市長が委嘱する食品衛生推進員や、一般社団法人山梨県食品衛生協会長の委嘱する食品衛生指導員と連携し、助言や指導等の活動を展開します。

併せて、衛生管理状況が一定水準以上である優良な施設を表彰し、食品等事業者の自主的な衛生管理に対する意欲を高めます。

第12 関係者相互間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）

1 監視指導計画に関する意見募集と公表

監視指導計画の策定に当たっては、市民からの意見を広く募集します。また、宿泊施設等及び夏期・年末等の一斉取締り事業の実施状況については、定期的に市ホームページにて公表を行います。本計画に基づく監視指導、食品等の収去検査等の実施結果については、令和7年6月末までに市ホームページにて公表を行います。

2 市民への情報の提供及び意見の交換

市民に食品等の安全性の確保に関する情報を提供するとともに、シンポジウムを開催するなどし、意見の交換に努めます。

家庭における食中毒発生を未然に防止するための教育活動として、調理時における二次汚染の防止、食品の適正温度による保存、ふぐや野生のきのこ、山野草等についての正しい知識を身に付けた上で採取、調理し喫食することなどを市ホームページ等により、周知を図ります。

また、自治会等のイベントにおける食品の提供については、主催者から調理・提供方法についての相談を広く受け、食中毒を予防するための情報の提供と安全な食品の提供を指導します。

加えて、食品等事業者を対象とする講習会や市民を対象とする出前講座を行い、食品衛生に関する施策の情報提供及び意見交換を図ります。

3 食品リスクコミュニケーター養成事業

食品のリスクや管理方法等について、科学的根拠に基づいた正しい知識を取得し、正確に情報を発信することができる市民を食品リスクコミュニケーターとして養成します。食品リスクコミュニケーターの地域での自発的な活動を通じて、市民の食品安全意識の醸成を図ります。

第13 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

1 食品衛生監視員、食鳥検査員等関係職員の資質の向上

監視指導に従事する食品衛生監視員や食鳥検査員の人員を確保し、技術研修や法令の内容等に係る研修を実施するとともに、厚生労働省や消費者庁及び関係機関の開催する研修会等を積極的に受講させ、食品衛生に関する最新の情報や技術の習得を図ります。

2 食品等事業者の自主衛生管理を担う者の養成及び資質の向上

許可営業施設に選任された食品衛生責任者、食品衛生推進員、食品衛生指導員等には、適切にその職責が果たされるよう、定期的な講習会への受講を促し、食品衛生に関する最新の知識や技術の情報提供を行い、資質の向上を図ります。