

平成20年度金沢市食品衛生監視指導計画

金 沢 市 保 健 所

目 次

第 1	策定の趣旨	-----	P 1
第 2	監視指導の実施に関する事項	-----	P 1
	一 監視指導の総則的事項		
	二 食品等事業者に対する監視指導		
	三 施設への立入検査に関する事項		
	四 食品等の収去検査等に関する事項		
	五 違反を発見した場合の対応に関する事項		
第 3	計画の実施状況等の公表及びリスクコミュニケーションの実施 に関する事項	-----	P 6
	一 監視指導結果の公表		
	二 監視指導計画の策定又は変更		
	三 食中毒の多発時の対応		
	四 家庭での食中毒発生の未然防止		
	五 消費者及び各種食品関係団体との意見交換		
	六 消費者からの相談への対応		
第 4	食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項	-----	P 7
	食中毒等発生時の対応		
第 5	食品等事業者の自主的な衛生管理の実施に関する事項	-----	P 7
	一 食品衛生管理者、食品衛生責任者に関する事項		
	二 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進		
	三 製造者及び加工者に対する H A C C P 導入の推進		
	四 食品衛生指導員の活動の推進		
	五 優良施設の表彰		
第 6	食品衛生に係る人材育成及び資質向上並びに衛生管理技術の向 上に関する事項	-----	P 8
	一 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に関する事項		
	二 食品関係者に関する事項		
	三 金沢市食品衛生協会に関する事項		

第1 策定の趣旨

食を取巻く環境は、生活水準の向上、生活様式の変化、消費者ニーズの多様化・高度化、食品流通の広域化、製造技術の進歩等により大きく変化している。

ここ数年、全国において牛乳による大型食中毒事件、BSE（牛海綿状脳症）、食品の産地偽装表示、輸入農産物の残留農薬、鳥インフルエンザ、ノロウイルス等の問題が発生している。また昨年度、本市においては8件の食中毒事件が発生しており、この中には腸管出血性大腸菌O157による事件が1件含まれている。昨年全国で食品の偽装が連続して発覚し、期限表示の改ざんや期限切れ原材料の使用等が問題になった。また本市においても珍味の小分け製造業者や菓子製造業者において期限表示の改ざんや表示違反が問題となったことや輸入食品の違反が多かったことから、平成20年度の「金沢市食品衛生監視指導計画」の重点項目を

食品製造施設における適正な食品表示の指導と法令の遵守

焼肉店等における食中毒の予防

輸入食品等の安全性の確保

とし、この計画に基づき効率的かつ効果的に監視指導を実施していくことにより、市民の「食の安全・安心」を確保する。

第2 監視指導の実施に関する事項

一 監視指導の総則的事項

1 監視指導計画の性格

この計画は、金沢市保健所が所管する市内を対象とする。

この計画の策定及びこの計画に基づく監視指導の実施については、隣接する石川県と連携して行う。

2 対象期間 平成20年4月1日から平成21年3月31日までの1年間とする。

3 監視指導の実施機関とその役割（食品衛生関係の組織体制、平成20年度予算及び主な検査機器については、別表1のとおり。）

実施機関	役 割
保健所 衛生指導課 (食品衛生担当、中央卸売市場担当)	<ul style="list-style-type: none">・監視指導計画の策定及び公表・食品等事業者に対する立入調査・監視指導結果等に基づく行政処分の公表・食中毒(疑いを含む。)違反食品及び苦情食品に係る調査及び防止対策・食品衛生に関する市民への情報提供及び意見の交換・食品等事業者に対する衛生講習会の実施及び食品衛生に関する情報提供・食品等事業者の自主管理体制の整備の推進
保健所衛生指導課 (衛生検査担当)	<ul style="list-style-type: none">・食品衛生法に基づく収去検査に係る試験検査・食中毒(疑いを含む。)に係る試験検査
保健所 食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none">・と畜検査・BSEのスクリーニング検査(全頭検査)・と畜場、と畜場に併設する食肉処理施設、食鳥処理場及び採卵養鶏場の監視指導

4 連携の確保（別表2のとおり。）

国との連携

大規模若しくは広域的な食中毒等が発生した場合又は輸入食品に関する違反若しくは安全性に係る情報を入手した場合は、厚生労働省に迅速に通報し、連携して必要な対策を講じるものとする。さらに必要に応じ、東海北陸厚生局と連携して対策等を実施する。

また、農林水産省地方農政事務所等と食品衛生関係情報の交換等を行い、連携を図る。

石川県との連携

石川県との連絡を密にするため平成16年1月に設置した「食品安全対策県市連絡会」を通じて、県は薬事衛生課を、市は衛生指導課を窓口として、両者にまたがる食中毒発生や違反事案について連携して情報を収集し及び対策を講じる。

「家畜伝染病予防法」、「農薬取締法」及び「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）」を所管する石川県農林水産部局等と、家畜、農産物等の生産者に対する衛生指導や不適表示食品に関する改善指導依頼の通報及び食品衛生関係情報の交換等を行い、連携を図る。

他の都道府県等の食品衛生担当部局との連携

広域流通食品等及び輸入食品等の監視指導については、関連する都道府県等と連携を図り実施する。

市庁内部局との連携

平成15年8月に設置した「食の安全に関する庁内連絡会」を通じて、食に係る教育総務課、農業センター等との情報交換を行い、連携を図る。

二 食品等事業者に対する監視指導

市内で製造、加工及び調理される食品並びに流通及び販売される食品について食中毒等を未然に防止するため、次に示す監視項目について、食品衛生監視員が監視するとともに、必要に応じて食品の収去検査を行う。

1 一般的な共通監視の主な項目

- ・施設基準及び管理運営基準に基づく飲食店等の営業施設の点検
- ・製造、加工及び調理段階における衛生管理状況及び危害分析と、その発生防止措置の実施状況の点検（特に大量調理施設や病者、高齢者、児童等が主に利用する施設である病院、社会福祉施設、学校等の給食に重点を置く。）
- ・不衛生な食品又は有害若しくは有毒な食品でないことの点検
- ・施設内外の清潔保持及びねずみ、昆虫等の駆除、食品取扱者の健康管理等の自主衛生管理の点検
- ・食品等事業者の責務である製造及び加工に係る記録作成、原材料等の安全確保、自主検査の実施等に対する助言指導
- ・食品衛生法で定められた添加物であることの点検
- ・製造基準、保存基準及び成分規格に適合した食品であることの点検
- ・食品の名称、製造所所在地、製造者氏名、期限、添加物等の表示の点検

2 主な食品群別の監視指導

食品群	実施事項	担当
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・と畜場における獣畜のと畜検査 ・認定小規模食鳥処理施設に対する処理羽数の上限の遵守の徹底 ・牛、豚肉の枝肉及び食鳥肉の中抜きと体等の衛生的な処理に関する指導 ・食肉の動物用医薬品等の残留検査及びO157の細菌検査 	保健所 食肉衛生検査所
	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉処理施設に対する衛生的な取扱いに関する指導 ・飲食店等に対する加熱調理の徹底等の衛生的な取扱いに関する指導 ・販売施設に対する保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導 ・市内流通品の収去検査（細菌、動物用医薬品、残留農薬、生食用食肉のO157等の検査） 	保健所 衛生指導課
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・乳処理施設に対する立入点検及び必要に応じた収去検査 ・販売施設に対する保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導 	保健所 衛生指導課
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏舎内の衛生管理及び食用不適卵の排除の徹底の指導 	保健所 食肉衛生検査所
	<ul style="list-style-type: none"> ・食鳥卵の集荷施設（鶏卵を集め、洗卵し、選別し、検査し、包装し及び出荷する施設）に対する原料卵の抗生物質の残留及びサルモネラ汚染に関する情報の管理状況、施設内での取扱い、配送時の温度管理等に関する指導 ・販売施設に対する保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導 ・市内流通品の収去検査 	保健所 衛生指導課
水産食品（魚介類及び水産加工品）	<ul style="list-style-type: none"> ・中央卸売市場内の流通品の保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導 ・販売施設及び飲食店等に対する生食用魚介類等の保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導 ・ふぐ取扱い施設等に対するふぐの適正な取扱い及び販売に関する指導 ・有毒魚介類等の中央卸売市場からの排除 ・中央卸売市場内及び市内の流通品の収去検査（細菌、ノロウイルス、動物用医薬品、微量有害物質等の検査） 	保健所 衛生指導課
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"> ・販売施設、飲食店等に対する生食用野菜、果実等の保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導 ・大豆、トウモロコシ、じゃがいも及びこれらの加工品等の遺伝子組換え表示対象原料を使用する製造施設等に対する分別生産流通管理（IPハンドリング）証明書の確認指導及び自主検査の推進 ・有毒植物等の中央卸売市場からの排除 ・中央卸売市場内及び市内の流通品の収去検査（残留農薬、防かび剤、細菌等の検査） 	保健所 衛生指導課

三 施設への立入検査に関する事項（詳細は、別表3のとおり。）

重点監視施設及び監視回数

各業種毎に、過去の食中毒の発生頻度、製造販売される食品の流通の広域性及び営業の特殊性、施設の規模等を考慮して、監視施設を 重要監視施設、 中程度監視施設、 小規模監視施設、 その他監視施設に分類する。

監視回数については、監視の重要度が高い施設ほど年間の監視回数を多く設定することとする。また、夏期及び年末一斉の監視については、国の通知による全国一斉監視に合わせて実施する。

昨年度金沢市内において、8件の食中毒事件が発生した。原因施設は料理店2件、焼肉店、中華料理店及び家庭で各1件であった。原因となったカンピロバクターやノロウイルスによる食中毒は全国的にも多く発生しており、関連する料理店等の飲食店の監視指導を強化するとともに講習会等でカンピロバクターやノロウイルスに関する知識の啓発を行う。また一昨年から引き続き焼肉店での肉・レバーの生食による食中毒事件が発生していることから焼肉店を重点監視施設とする。ノロウイルスの食中毒は冬期に多発していることから、年末一斉監視においてホテル、旅館、料理店など大量に食事を提供する施設について、監視指導を行う。

昨年度末に更新した食品・環境施設情報システムの運用により、監視指導計画の進捗状況や監視履歴の把握が容易になり、効率的・効果的な監視指導が可能になった。

全国的に食品表示の偽装や改ざんが問題となったことから、平成17年度以降JAS法を所管する北陸農政局と合同で実施してきた食品事業者を対象にした表示講習会を本年度も実施する。併せて中規模・小規模の食品製造業は全てランクBとし、全ての食品製造施設を立入り調査し、適正表示を徹底指導する。

また、金沢市中央卸売市場内に食品検査・相談室を設置し、食品表示や食品の取扱いに関する相談に対応する。

・ランクA（重要監視施設）

食中毒の発生頻度が高い大量調理施設、食品が広域流通している製造施設、事故が発生した際に社会的に反響の大きい施設及び総合衛生管理製造過程承認の取得を予定している施設とする。例えば、肉、乳、卵、魚、野菜等に関係する大規模製造施設、大規模な仕出・弁当屋、焼肉店、学校等の給食施設、中央卸売市場内施設及び観光客が利用する施設とする。

・ランクB（中程度監視施設）

食中毒の発生頻度が比較的高い販売施設及び製造施設並びに食品が比較的広域流通している製造施設とする。例えば、中規模及び小規模な食品製造施設、フグ加工施設、中規模な仕出・弁当屋、料理店及びすし店（回転寿司）とする。

・ランクC（小規模監視施設）

食中毒の発生頻度が低い有床診療所、食肉販売専門店、魚介類販売専門店、食肉・魚介類販売店及び量販店（テナント）とする。

・ランクD（その他監視施設）

例えば、コンビニエンスストア、食事の提供がほとんどない旅館、簡易な調理飲食施設であるバー、キャバレー等、小規模な食品販売施設及び自動販売機とする。

四 食品等の収去検査等に関する事項（詳細は、別表４のとおり。）

1 食肉衛生検査所におけると畜検査

食肉となる牛についてBSE検査を実施し、動物用医薬品である抗生物質、合成抗菌剤及び駆虫剤の検査を行う。また、枝肉の細菌検査により安全性の確認を行う。

2 食品の製造施設における食品検査

市内の食品製造施設で製造された食品で、規格基準及び金沢市指導基準の定めのあるものについて検査を実施する。

3 中央卸売市場における収去検査

市場を流通する食品（輸入食品を含む。）は、野菜の残留農薬、生食用魚介類の細菌、魚介類の微量有害物質及び加工食品の添加物の検査を実施する。昨年度輸入野菜の残留農薬や加工食品の添加物の使用基準違反が明らかになったことから、輸入野菜の残留農薬、加工食品の使用添加物検査を強化する。

4 市内を流通する食品の収去検査

市内を流通する食品（輸入食品を含む。）は、野菜の残留農薬、生食用魚介類の細菌及び加工食品の添加物の検査を実施する。

5 健康食品の買取検査

健康食品による健康被害を防止するため買取検査を実施する。

6 おもちゃ・容器包装の収去検査

今年度から新たに輸入品のおもちゃ・容器包装について、重金属等の検査を実施する。

五 違反を発見した場合の対応に関する事項

1 立入検査の結果、違反を発見した場合の対応

違反している状況を発見した場合は、極力その場において改善指導を行う。

違反が軽微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、書面により改善指導を行う。

違反に係る食品等が現存する場合には、当該食品等が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置を速やかに講ずるとともに、必要に応じ、営業の禁止又は停止の措置を行う。

悪質な違反については告発を行う。

2 収去検査の結果、違反を発見した場合の対応

当該食品等について、販売の用に供され、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置及び再発防止等の措置を講ずるとともに、必要に応じ、営業の禁止又は停止の措置を行う。

当該食品等が本市以外で生産、製造、加工等が行われたものである場合は、速やかに当該都道府県等の食品衛生担当部局に連絡するとともに、必要に応じ、連携して廃棄、回収等の措置を速やかに講ずる。

広域流通食品等又は輸入食品等の場合は、関係する都道府県等の食品衛生担当部局又は厚生労働省へ迅速に情報提供し、連携して違反に係る食品等の流通防止、再発防止等の必要な措置を講ずる。

悪質な違反については、告発を行う。

当該食品等の製造、加工等をした者の検査の能力等からみて、継続的に当該者が製

造、加工等をする食品等の検査が必要と判断される場合には、検査命令を行う。

3 違反事実の公表

次のいずれかに該当する場合は、公表を行うものとする。

市内で食中毒事件が発生した場合（次のア又はイに該当する場合を除く。）

ア 有症者が市内在住者であっても、原因施設が市外にあることが特定された場合

イ 原因施設が一般家庭の場合（ふぐ又はきのこによる食中毒を除く。）

食品衛生法に違反したことにより、当該施設に対して許可の取消し、又は営業の禁止若しくは停止等の同法の規定に基づく処分を行った場合

上記以外の場合であっても、広域に大量流通する食品に異常が発生したことにより、健康被害を生じる恐れがあると判断した場合

第3 計画の実施状況等の公表及びリスクコミュニケーションの実施に関する事項

一 監視指導結果の公表

今年度の監視指導の実施状況及び収去検査結果等の概要については四半期毎に公表し、実施状況等は平成21年6月末までに公表する。また、国の通知による全国一斉の夏期及び年末一斉監視の結果等についてもその都度公表する。

二 監視指導計画の策定又は変更

監視指導計画を策定する場合及び年度途中で監視指導計画を変更する場合は、「金沢市食の安全・安心懇話会」の意見を聴取するとともに、市ホームページ及び市広報に公表し、市民から意見を聴取する。

三 食中毒の多発時の対応

食中毒が多発する等必要があると認めたときは、市ホームページ及び市公報に啓発記事を掲載するとともに、食品等事業者に対し食中毒の防止について周知を図る。

四 家庭での食中毒発生の未然防止

家庭における食中毒発生を未然に防止するため、家庭における食品の購入から喫食までの衛生的な取扱いについて消費者に啓発を行う。

五 消費者及び各種食品関係団体との意見交換

消費者、食品等事業者及び行政との間における情報及び意見の交換を行うため、婦人会、町会等の各種団体、食品等事業者及び行政による意見交換会を実施し、その意見を市ホームページ等に公表する。

また、食品等事業者が加盟する食品関係団体とも情報及び意見の交換を行う。

六 消費者からの相談への対応

食品に関する消費者からの相談窓口は、保健所で受け付け、時間外においても携帯電話で24時間受け付けを行い、消費者からの相談に速やかに対応するものとする。この場合において、JAS法等食品衛生法以外の相談については、担当部署へ依頼し、調査結果を相談者に報告する。なお、相談内容については、分析・評価し、必要に応じて監視指導計画

に反映させる。また、保健所内に流通加工食品専門員を1名配置し、消費者からの相談に迅速かつ適切に対応する。

第4 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項

食中毒等発生時の対応

食中毒事件が発生した場合には、「金沢市健康危機管理対策要綱」及び「金沢市食中毒対策実施要領」に基づき、関係部局と連携をとりながら迅速かつ的確な調査を実施する。

1 食中毒事件の処理

食中毒事件の処理に当たっては、その原因を追及し、原因食品の排除や原因施設に対する営業停止等適切な措置を講ずる。

2 有症苦情の処理

有症苦情についても喫食状況や症状を確認し、原因を追及するため、必要に応じて飲食店等の施設への立入調査や食品等の検査を実施する。

第5 食品等事業者の自主的な衛生管理の実施に関する事項

一 食品衛生管理者、食品衛生責任者に関する事項

1 食品衛生管理者への指導

適切にその職責が果たされるよう、食品衛生管理者に対して情報提供を実施するとともに、食品等事業者に対しては、食品衛生管理者の意見を尊重するよう意識の向上を図る。

2 食品衛生責任者の養成

適切にその配置がなされるよう、食品衛生責任者を養成する講習会を金沢市食品衛生協会と協力して計画的に実施する。

食品衛生管理者とは、食品衛生法に基づき、業種によって置かなければならない管理者をいう。

食品衛生責任者とは、金沢市食品衛生法施行条例に基づき、置かなければならない責任者をいう。

二 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食品等事業者に対して、その責務である食品及び使用水の自主検査並びに原材料の安全性確認等の徹底を促すとともに、食中毒発生時の原因究明及び被害拡大防止を図るため、「食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針」(平成15年8月29日食安発第0829001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)に基づき、食品の製造販売等に係る記録の作成及び保存を推進する。

仕出し・弁当屋、旅館ホテル等の大量調理施設については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日衛食第85号厚生生活衛生局長通知)に基づき、その自主的な衛生管理を推進する。

三 自主衛生管理認証制度の取組

このシステムは、食品の製造、加工等を行う食品等事業者に対し、「自分の店の衛生

は、自分で守る」というH A C C Pの考え方に基づく自主衛生管理を普及させ衛生管理の底上げを図ることを目的とするものである。具体的には、衛生管理の認証基準を策定し、基準を満たした施設を認証し、公表する制度である。

昨年4月に「自主衛生管理認証制度」がスタートし、食品等事業者に対してこの制度を周知するために説明会を開催した。今年度も引き続き認証制度について事業者にも周知し、制度の普及を図っていく予定である。

四 食品衛生指導員の活動の推進

金沢市食品衛生協会の食品衛生指導員による、食中毒多発時期における食品等事業者に対する巡回指導及び食品衛生月間行事等における消費者に対する普及啓発活動を推進する。

五 優良施設の表彰

衛生管理状況が一定水準以上であると認められる優良な施設について、市長表彰等を実施し、食品等事業者による自主的な衛生管理の向上を図る。

第6 食品衛生に係る人材育成及び資質向上並びに衛生管理技術の向上に関する事項

一 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に関する事項

- 1 食品衛生監視員が食中毒等発生時に迅速に対応できるよう、「金沢市健康危機管理対策要綱」及び「食中毒対策実施要領」の内容についてさらに理解を深めるため、内部研修を実施する。
- 2 と畜検査員、食鳥検査員が食肉、食鳥肉に残留する抗生物質等の検査に適切に対応できるよう、残留物質検査内部実務研修を実施する。
- 3 検査担当職員の検査技術向上のため、食品微生物検査及び理化学検査について内部研修を実施する。
- 4 食品衛生検査施設における業務管理要綱（G L P）を徹底し、検査の信頼性の向上を図るため、外部精度管理、内部点検及びG L Pの研修を実施する。
- 5 食品衛生監視員に、H A C C P手法を指導助言するための知識、技術等を修得する「H A C C P監視員養成講習会」を受講させる。
- 6 食品衛生監視員1名を国立保健医療科学院の食品衛生管理コースに入学させ、食品衛生管理に関する専門的知識と技術を習得させる。

二 食品関係者に関する事項

- 1 食品等事業者及びその従事者等に対し、食中毒予防及び食品表示の講習会を実施する。今年度は、食品の適正表示を徹底するため食品表示講習会用のテキストを購入し、講習会に活用する。
- 2 食品衛生管理者については、法改正により責務が追加されたことを踏まえ、適切にその職責が果たされるよう、情報提供を実施する。
- 3 金沢市食品衛生協会が主催する食品衛生責任者講習会及び再研修会に講師を派遣し、食品衛生責任者を養成するとともに、資質の向上を図る。

三 金沢市食品衛生協会に関する事項

食品衛生指導員の育成指導のため、金沢市食品衛生協会が開催する研修会に市から講師を派遣して、技術、知識等の教育を行い、資質の向上を図る。