

令和 6 年度姫路市食品衛生監視指導計画

姫 路 市

目 次

	ページ
第1 趣旨 -----	2
第2 監視指導計画の実施期間 -----	2
第3 監視指導計画の実施体制及び関係機関との連携に関する事項 -----	2
1 監視指導計画の実施体制	
2 厚生労働省、消費者庁、都道府県等との連携確保	
3 兵庫県内における連携協力	
4 兵庫県中播磨県民センター姫路農林水産振興事務所等との連携確保	
5 試験検査実施機関の体制整備	
第4 監視指導の実施に関する事項 -----	3
1 重点監視指導の実施	
2 姫路市中央卸売市場における監視指導	
3 と畜場及び認定小規模食鳥処理場における監視指導	
第5 食品等の収去検査に関する事項 -----	4
1 収去検査実施計画	
2 収去検査の重点的な実施	
第6 違反食品等への対応に関する事項 -----	5
1 監視指導時における違反の発見	
2 収去検査における違反の発見	
3 苦情等への対応	
4 行政処分を行った場合の公表	
第7 食中毒等の健康危害発生時の対応に関する事項 -----	6
1 食中毒発生時の対応	
2 事件の公表	
3 指定成分を含む食品等による健康危害発生時の対応	
第8 食品等事業者の自主的な衛生管理の実施に関する事項 -----	6
1 食品等事業者に対するH A C C Pに沿った衛生管理の指導	
2 食品表示の指導	
3 食品衛生責任者に対する講習会の実施	
4 啓発文書等による食品衛生の知識の普及啓発	
第9 消費者への情報提供及び意見交換に関する事項 -----	7
1 食品衛生講習会の実施	
2 模擬店等における食品衛生の指導啓発	
3 食品衛生の啓発活動	
第10 研修会等への参加に関する事項 -----	7
1 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員の資質の向上	
2 中央卸売市場食品衛生検査センター、食肉衛生検査センターの検査技術の維持・向上	

第1 趣旨

この計画は、令和6年度に姫路市が行う飲食に起因する衛生上の危害の発生防止及び市民の食の安全・安心を確保するための監視又は指導の計画（以下「監視指導計画」という。）として、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条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）に基づき策定するものである。

第2 監視指導計画の実施期間

令和6年4月1日から令和7年3月31日までとする。

第3 監視指導計画の実施体制及び関係機関との連携に関する事項

1 監視指導計画の実施体制

監視指導計画に基づき必要な監視指導が実施できるよう、保健所に次の体制を整備する。

(1) 保健所衛生課及び中央卸売市場食品衛生検査センター

食品衛生法及び食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく食品等事業者の監視指導及び市民への衛生思想の普及啓発を行う。

(2) 食肉衛生検査センター

と畜場法（昭和28年法律第114号）及び農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律（令和元年法律第57号）に基づくと畜検査及びと畜場の監視指導、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号。以下「食鳥処理法」という。）に基づく食鳥処理場等の監視指導を行う。

(3) 試験検査の実施機関

食品等の試験検査は、環境衛生研究所、中央卸売市場食品衛生検査センター及び食肉衛生検査センターが実施する。

2 厚生労働省、消費者庁、都道府県等との連携確保

大規模若しくは広域的な食中毒が発生した場合又は広域に流通する食品若しくは輸入食品の違反を発見した場合は、厚生労働省、関係都道府県等の食品衛生担当部局と連携体制を確保し、必要に応じて、広域連携協議会と連携し適切な原因調査、情報共有を行う。

食品表示に関することについては、必要に応じて、消費者庁、近畿農政局又は兵庫県中播磨県民センター姫路農林水産振興事務所等と連携体制を確保し、関係機関の所掌事項に応じた適切な措置を行う。

輸出水産食品及び輸出食肉に関することについては、必要に応じて、厚生労働省、近畿厚生局又は農林水産省と連携体制を確保し、適切な監視指導を行う。

3 兵庫県内における連携協力

県内の広域的な食中毒発生又は違反事案等については、兵庫県、神戸市、尼崎市、西宮市及び明石市と連携協力し監視指導を実施する。

兵庫県食の安全安心と食育に関する条例（平成 18 年兵庫県条例第 20 号）に基づき兵庫県が認定する兵庫県食品衛生管理プログラム認定施設に関することについては、兵庫県と連携協力し対応する。

4 兵庫県中播磨県民センター姫路農林水産振興事務所等との連携確保

生産段階における食品安全規制に係る対応や食品表示法に基づく食品表示に係る指導のため、兵庫県中播磨県民センター姫路農林水産振興事務所等と連携体制を確保する。

5 試験検査実施機関の体制整備

試験検査の信頼性を確保するため、試験法の妥当性評価を進めるとともに、必要な検査機器の整備を行い、より科学的な監視に資するための検査に取り組む。

第 4 監視指導の実施に関する事項

1 重点監視指導の実施

(1) HACCP に沿った衛生管理の監視指導

全ての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理の実施が義務化されているため、施設の立入検査の際に、HACCP に沿った衛生管理の指導を行う。

新市場について、コールドチェーンの確保のために、引き続き HACCP に沿った衛生管理の指導を行う。

(2) 保育所給食及び小学校給食の監視指導

保育所や小学校等の集団給食施設について、こども保育課及び教育委員会と連携し、大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づき、計画的に監視指導を実施し、食中毒の発生防止を図る。

(3) 社会福祉施設給食及び老人福祉施設給食の監視指導

社会福祉施設や老人福祉施設等の集団給食施設について、監査指導課と連携し、大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づき、計画的に監視指導を実施し、食中毒の発生防止を図る。

(4) 病院給食の監視指導

病院等の集団給食施設について、大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づき、保健所総務課と連携し、計画的に監視指導を実施し、食中毒の発生防止を図る。

(5) 給食弁当調製施設の監視指導

給食弁当調製施設について、姫路市食品衛生に関する指導基準に基づき、計画的に監視指導を実施し、食中毒の発生防止を図る。

(6) 大規模イベントに係る出店業者の監視指導

ゆかたまつりやみなと祭海上花火大会等の大規模イベントについて、監視指導を実施し、衛生的な食品の取扱い等の指導を図る。

(7) 生食用食肉取扱施設等の監視指導

食肉を生食で取り扱っている施設について、食品、添加物等の規格基準に基づく監視指導を実施するとともに、加熱不十分な食肉による食中毒の発生防止を図る。

(8) 夏期及び年末食品等一斉取締り

細菌性食中毒が多発する夏期及び食品の流通量が増加する年末において、重点的に監視指

導を実施し、食中毒の発生防止及び食品衛生意識の向上を図る。

2 姫路市中央卸売市場における監視指導

違反食品、不良食品等の流通防止のため、姫路市中央卸売市場において監視指導を実施する。
早朝監視を計画的に行い、せり場において有毒魚介類の発見等の監視指導を実施する。

3 と畜場及び認定小規模食鳥処理場における監視指導

(1) と畜場の監視指導

と畜場法に基づき、食肉の安全確保を図るため、と畜検査を通じて疾病及び異常の有無を精査する。牛海綿状脳症（BSE）のスクリーニング検査については、牛海綿状脳症対策特別措置法（平成14年法律第70号）並びに厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則（平成14年厚生労働省令第89号）に基づき、生体検査で神経症状等を示す牛について検査を実施する。

(2) 認定小規模食鳥処理場の監視指導

食鳥肉によるカンピロバクター食中毒予防のため、食鳥処理法に基づき、計画的に監視指導を実施する。

第5 食品等の収去検査に関する事項

1 収去検査実施計画

市内に流通する食品等の安全性を確認するため、「令和6年度食品等の収去検査計画」のとおりに、計画的に収去検査を実施する。

令和6年度食品等の収去検査計画

食品分類	検体数	検査項目
野菜、果実	52	残留農薬、防ばい剤
冷凍食品	6	細菌数、大腸菌群、E. coli
かき	8	細菌数、E. coli、腸炎ビブリオ
魚肉練り製品	12	大腸菌群、保存料、着色料、甘味料
生食用牛肉	3	腸内細菌科菌群
生食用鶏肉	4	カンピロバクター、サルモネラ属菌、E. coli
鶏卵	4	残留動物用医薬品
食肉製品、鯨肉製品	12	大腸菌群、E. coli、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、クロストリジウム属菌、保存料、着色料、発色剤、漂白剤、水分活性
牛乳、乳飲料	6	細菌数、大腸菌群、乳酸菌、比重、酸度、乳脂肪分、無脂乳固形分、保存料、甘味料
アイスクリーム類、氷菓	6	細菌数、大腸菌群、甘味料
油菓子	5	酸化、過酸化価
めん類	4	細菌数、E. coli、黄色ブドウ球菌、大腸菌群

漬物	6	E.coli、腸炎ビブリオ、保存料、漂白剤、着色料、甘味料
清涼飲料水、粉末清涼飲料水	6	細菌数、大腸菌群、スズ、混濁、沈殿、保存料、着色料、甘味料
ミネラルウォーター	2	大腸菌群、カドミウム、アンチモン、水銀、セレン、銅、バリウム、マンガン、スズ、亜塩素酸、塩素酸、クロロホルム、残留塩素、シアン、四塩化炭素、1,4-ジオキサン、ジクロロアセトニトリル、1,2-ジクロロエタン、ジクロロメタン、シス-1,2-ジクロロエチレン及びトランス-1,2-ジクロロエチレン、ジブromクロロメタン、臭素酸、亜硝酸性窒素、硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素、総トリハロメタン、テトラクロロエチレン、トリクロロエチレン、クロロ酢酸、ジクロロ酢酸、トリクロロ酢酸、トルエン、フッ素、ブromジクロロメタン、ブromホルム、ベンゼン、ホウ素、ホルムアルデヒド、味、臭気、色度、濁度、混濁、沈殿
加工食品	6	保存料、漂白剤、着色料、発色剤、甘味料
調味料	4	保存料、甘味料
輸入食品	6	保存料、漂白剤、着色料、発色剤、酸化防止剤、甘味料（サイクラミン酸を含む）
器具容器	6	カドミウム、鉛、過マンガン酸カリウム消費量、重金属類、ホルムアルデヒド、ビスフェノール A、フェノール、蒸発残留物、亜鉛
給食弁当、そうざい	10	細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌
枝肉等（牛）	312	一般細菌数、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、腸内細菌科菌群数、残留動物用医薬品

2 収去検査の重点的な実施

(1) 給食弁当の収去検査

給食弁当の検査について、食中毒発生を未然に防止するため、例年の成績に基づく重点的な検査を実施する

(2) かきの収去検査

市内におけるかきの養殖加工が盛んになっていることを受け、食中毒発生を未然に防止するため、生かきの検査を実施する。

第6 違反食品等への対応に関する事項

1 監視指導時における違反の発見

監視指導時に違反食品等を発見した場合は、当該食品等の流通防止のため、改善を指導し、必要に応じて廃棄、回収等の措置を速やかに講じる。

改善指導にあたっては、違反が軽微であって、直ちに改善が図られるものを除き、書面（食品衛生指導票、食品表示指導票等）にて改善指導を行う。

2 収去検査における違反の発見

収去検査において規格基準違反及び食品表示基準違反等を発見した場合は、当該食品等の流通防止のため、廃棄、回収等の措置を速やかに講じ、再発防止のための指導を行う。

3 苦情等への対応

市民から寄せられた食品等の苦情や相談に対しては、迅速かつ的確に調査を実施し、原因究明を行うとともに、違反が確認された場合は、監視指導時における違反の発見と同様の措置を講じる。

4 行政処分等を行った場合の公表

食品衛生法に基づく行政処分を行った場合（違反が軽微であって、直ちに改善が図られた場合を除く。）は、原則として、処分の対象となった食品又は施設の名称及び所在地、処分の理由、処分の内容等を姫路市役所ホームページ（以下「ホームページ」という。）に掲載することにより公表する。

食品表示法に基づく指示又は回収、命令等の措置を行った場合は、原則として、措置の対象となった食品事業者の氏名又は名称及び所在地、違反事実、措置の内容等をホームページに掲載することにより公表する。なお、いずれも公表期間はおおむね2週間とする。

第7 食中毒等の健康危害発生時の対応に関する事項

1 食中毒発生時の対応

食中毒事件が発生した場合は、姫路市健康危機管理要綱及び食中毒調査マニュアル（平成9年3月24日衛食第85号）等に基づき、関係部局と連携を図り、迅速な原因究明を行う。

原因施設の営業停止命令等を行い、被害の拡大防止並びに再発防止のための指導を行う。

2 事件の公表

被害の拡大防止のため、食中毒事件情報の迅速な公表を行う。併せて、公表内容については、ホームページにも掲載する。なお、公表期間はおおむね2週間とする。

3 指定成分を含む食品等による健康危害発生時の対応

指定成分を含む食品等による健康被害が発生した場合は、原因を調査し、厚生労働省へ報告を行うとともに、必要に応じてホームページ等で情報提供を行う。

第8 食品等事業者の自主的な衛生管理の実施に関する事項

1 食品等事業者に対するHACCPに沿った衛生管理の指導

食品等事業者に対して、施設の立入検査又は講習会等により、HACCPに基づく衛生管理又はHACCPの考え方を取り入れた衛生管理について指導を行う。

と畜場及び食鳥処理場についても、HACCPに沿った衛生管理の指導を行う。

2 食品表示の指導

食品表示基準違反の食品等の監視指導を行うとともに、食品等事業者からの表示等の相談へ

は的確に対応し、適正表示となるよう関係機関と連携協力して指導啓発を図る。

3 食品衛生責任者に対する講習会の実施

食品衛生責任者に対して、食品衛生に関する最新知識の習得を目的に、営業許可の更新ごとに、食品衛生責任者実務講習会を実施することにより、食品衛生意識の向上を図る。

4 啓発文書等による食品衛生の知識の普及啓発

食品等事業者に対して、通知文やホームページ又は衛生講習会の実施等を通じて食品衛生の情報提供を図り、食品衛生に関する知識の普及啓発を図る。

第9 消費者への情報提供及び意見交換に関する事項

1 食品衛生講習会の実施

市民に対して、家庭における食中毒発生を未然に防止するため、市政出前講座等を実施し、意見交換を交えながら食品衛生に関する知識の普及啓発を図る。

幼稚園及び保育所（こども園）において、リスクコミュニケーションの一環で「手洗い教室」を実施し、食中毒予防のための手洗いの重要性の普及啓発を図る。

2 模擬店等における食品衛生の指導啓発

模擬店等の臨時的な食品の提供行為に対して、食中毒発生を未然に防止するため、提供品目に応じた衛生上の注意事項等を助言指導し、食品衛生に関する啓発を行う。

3 食品衛生の啓発活動

厚生労働省が定めた食品衛生月間に合わせ、食中毒の発生しやすい夏期に、食品衛生協会と連携して食品衛生月間街頭PRや食中毒予防講習会を実施し、食中毒予防の普及啓発を図る。

第10 研修会等への参加に関する事項

1 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員の資質の向上

食品衛生に関する最新の知識の習得や情報収集を目的とした技術研修等に参加し、資質の向上に努める。

2 中央卸売市場食品衛生検査センター、食肉衛生検査センターの検査技術の維持・向上

試験検査の信頼性を確保するため、業務管理要領に基づき、内部点検、内部精度管理及び外部精度管理調査を実施し、検査技術の維持・向上に努める。