

**2019年度(平成31年度)  
福山市食品衛生監視指導計画**



**福山市**

# 目 次

ページ

第1	基本方針	1
第2	監視指導計画の期間	1
第3	監視指導計画の実施体制	
1	監視指導体制	1
2	試験検査実施機関の体制の整備	1
3	関係機関との連携	
(1)	国及び他自治体との連携	2
(2)	農林水産等関係機関との連携	2
第4	監視指導計画	
1	立入検査に関する事項	
(1)	年間立入目標回数	4
(2)	一斉監視等	4
2	食品等の収去検査に関する事項	5
第5	監視指導事項	
1	共通監視指導項目	5
2	重点監視指導・検査項目	6
第6	違反発見時の対応に関する事項	
1	違反発見時	6
2	違反の公表	6
第7	食中毒等発生時の対応に関する事項	
1	食中毒発生時の対応	7
2	食中毒事案の公表	7
3	食品等事業者からの報告時の対応	7
第8	食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項	
1	食品衛生責任者等の指導	7
2	食品等事業者の自主的な衛生管理の推進	
(1)	食品等事業者による自主検査, 原材料の安全確認, 記録の作成及び保存	7
(2)	自主管理に必要な情報の提供	7
3	製造者及び加工者に対するHACCP等導入の推進	7
第9	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)の実施に関する事項	
1	市民との情報及び意見交換(リスクコミュニケーション)の実施	8
2	監視指導計画策定に係る意見交換及び実施状況の公表	
(1)	意見交換等	8
(2)	監視指導計画の公表	8
(3)	監視指導計画の実施状況の公表	8
3	市民への食品等による危害発生防止のための情報提供	8

第10 食品衛生に携わる人材の養成及び資質の向上に関する事項	
1 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員の資質の向上	8
2 食品衛生責任者等の食品等事業者の自主管理を担う者の資質の向上	8
参考資料 用語説明	9
関係法令	12

# 2019年度(平成31年度)福山市食品衛生監視指導計画

## 第1 基本方針

(目的)

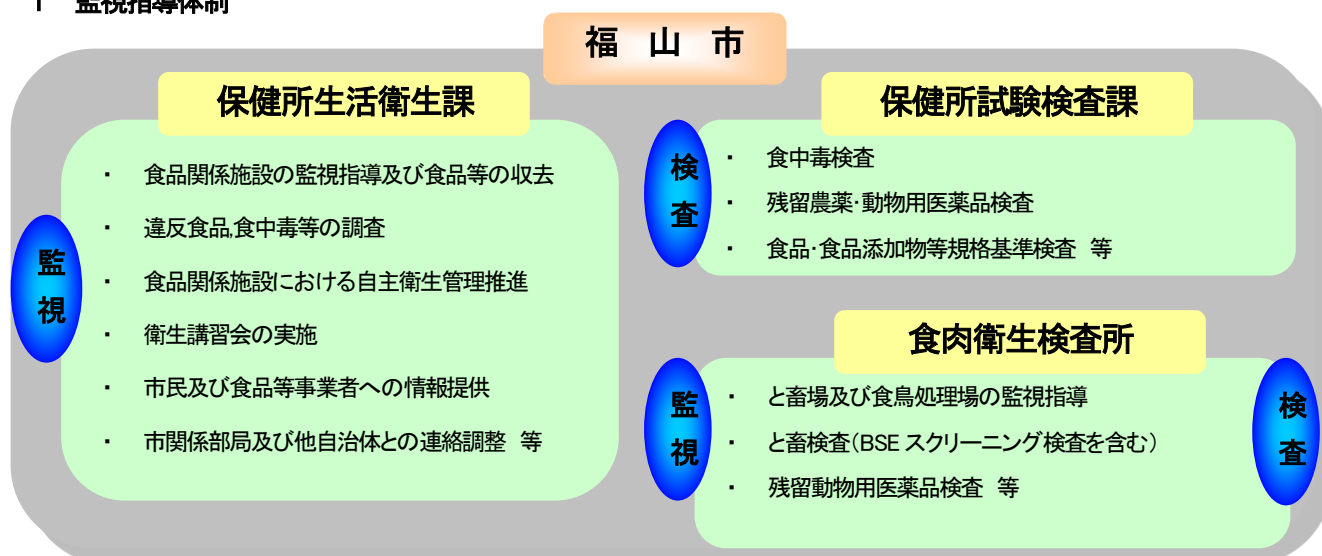
- この福山市食品衛生監視指導計画(以下「監視指導計画」という。)は、「食品衛生法」(昭和22年法律第233号)第24条第1項に基づき、「広島県食品の安全に関する基本方針」(平成15年3月広島県制定)との整合性及び近隣県等とも連携を図りながら、2019年度(平成31年度)に福山市が実施する食品衛生対策について策定したものであり、この監視指導計画に従い監視指導を実施するものである。
- 食品の安全性の確保に関しては、一義的には食品等事業者の責務であり、この監視指導計画は食品等事業者がその責務を果たし、安全な食品を供給するための指導及びその確認、並びに市民に対する食品衛生の啓発をするためのものである。

## 第2 監視指導計画の期間

2019年(平成31年)4月1日から2020年(平成32年)3月31日までの1年間

## 第3 監視指導の実施体制

### 1 監視指導体制



### 2 試験検査機関の体制の整備

保健所試験検査課及び食肉衛生検査所は、それぞれの役割分担を踏まえ定期的な内部点検の実施、外部精度管理等を行い、検査における信頼性の確保を図る。また、必要な検査機器・試薬を整備することにより、新たな検査方法や検査対象物質にも対応できるようにするとともに、検査担当者の研修の実施・受講により、検査技術の向上を図る。



### 3 関係機関との連携

#### (1) 国及び他自治体との連携

大規模食中毒や違反食品による健康被害の発生・拡大防止を図るとともに、効率的な監視指導を実施するため、国や関係自治体、関係機関との連携を図る。

厚生労働省 (中国四国厚生局, 広島検査所を含む)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大規模食中毒の発生時には情報共有を行い、連携して必要な対策を講じる。</li> <li>・輸入食品に係る違反情報等について迅速に通報する。</li> </ul>
消費者庁	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品表示基準違反など表示に関することについて連携体制を確保する。</li> </ul>
関係自治体・関係機関	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自治体間をまたがる食中毒の発生時には情報共有を行い、連携して必要な対策を講じる。</li> <li>・輸入食品や市外流通品の違反発見時には情報共有を行い、連携して対応する。</li> <li>・監視指導の取組みに係る情報交換などを行う。</li> </ul>

#### (2) 農林水産等関係機関との連携

##### ア 「広島県食品安全対策行政連絡会議」への参加

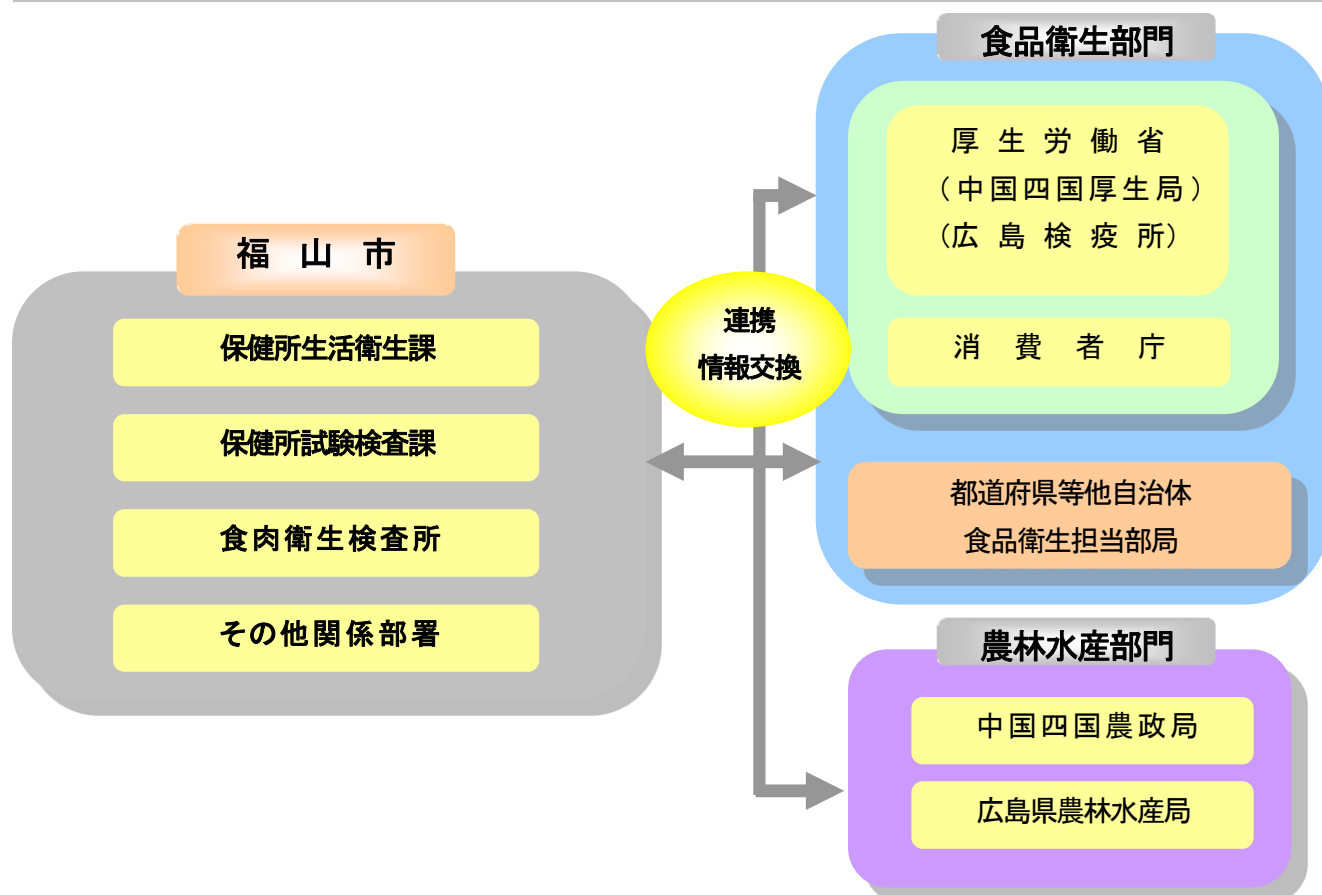
農林水産物の生産段階から消費に至る総合的な食品の安全確保対策を推進するため、県及び保健所設置市(広島市, 呉市, 福山市)で構成する「広島県食品安全対策行政連絡会議」(2001 年度設置)において、必要な対策を講じる。

##### イ 食品表示等に関する連携体制

食品表示法等食品表示に関連する法律を所管する県関係部局, 保健所設置市, 農林水産省中国四国農政局

広島県拠点、県警察本部及び(独)農林水産消費安全技術センターからなる「広島県食品表示対策連絡会」及び、広島県東部地域の食品表示を所管する関係機関からなる「東部地域食品表示対策連絡会」と連携し必要な対策を講じる。

名 称	関 係 室	設置年月
広島県食品安全対策行政連絡会議	広島県(健康福祉局・危機管理監・総務局・環境県民局・商工労働局・農林水産局・教育委員会) 保健所設置市(広島市, 呉市, 福山市)	2001年9月
広島県食品表示対策連絡会	農林水産省中国四国農政局広島県拠点 広島県(健康福祉局・環境県民局・農林水産局) 保健所設置市(広島市, 呉市, 福山市) 県警察本部 (独)農林水産消費安全技術センター	2003年9月 (2009年4月改組)
広島県輸入食品衛生対策協議会	厚生労働省(広島検疫所, 中国四国厚生局) 広島県健康福祉局 保健所設置市(広島市, 呉市, 福山市)	1994年1月
東部地域食品表示対策連絡会	農林水産省中国四国農政局広島県拠点消費・安全チーム, 広島県東部保健所福山支所(衛生環境課, 保健課) 広島県農林水産局農業技術課 福山市保健所(生活衛生課, 健康推進課) 福山市経済部農林水産課, 府中市建設産業部産業振興課, 神石高原町産業課	2003年6月 (2009年5月改組)



## 第4 監視指導計画

### 1 立入検査に関する事項

#### (1) 年間立入目標回数

次表の年間立入目標回数を参考に、施設等の衛生状態、使用原材料・製品のリスク等を勘案し、施設毎に年間の監視件数を設定する。

年間立入 目標回数	対象業種	対象要件	延べ立入 目標件数
4回	食品製造業	広域流通食品 大量製造食品※1	260
	飲食店営業	大量調理施設※2	
3回	食品製造業	県特産品(かき作業場) 規格基準のある食品	230
2回	食品製造業	日配食品(めん類, 豆腐, そうざい等)	1,720
	飲食店営業	仕出し弁当	
1回	食品製造業	上記以外の食品	2,120
	飲食店営業	旅館(大量調理施設以外)	
	集団給食施設	学校, 病院, 社会福祉施設等	
	食品販売業	食肉, 魚介類	
0.2~0.5回	上記以外の飲食店営業, 喫茶店営業, 食品販売業等		4,850
年間立入目標件数			9,180
2回	食鳥処理場	認定小規模食鳥処理施設	
随時	と畜場		

※1: 1万食又は1t以上/日を提供する食品製造施設(そうざい製造業を除く。)

※2: 同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設(そうざい製造業を含む。)

#### (2) 一斉監視等

##### ア 国の通知に基づくもの

監視計画	実施期間 (時期)	対象施設	実施内容
食品等の夏期一斉監視	7月1日 ~8月15日	食品関係施設	夏期における食中毒を防止し、食品衛生を積極的に確保するため、一斉に監視指導を行う。
食品等の年末一斉監視	12月1日 ~12月28日	食品関係施設	年末年始は、多種類の食品が大量、広域的に流通するため、一斉に監視指導を行う。

##### イ 県独自の制度に基づくもの

監視計画	実施期間 (時期)	対象施設	実施内容
広島県食中毒予防月間	7月~8月	学校・病院等の 集団給食施設 仕出し・弁当店 大型量販店等	7月及び8月を「広島県食中毒予防月間」とし、重点的な監視指導、事業者及び消費者への食中毒予防についての普及啓発を強力に推進する。
広島県食品表示適正化推進月間	12月	スーパー等量販店 食品製造施設	12月を「広島県食品表示適正化推進月間」とし、表示を所管する関係機関が連携して、食品表示の一斉監視等を通じて食品表示の適正化を推進する。

## ウ その他

春秋の行楽シーズン等利用者が集中する時期及び敬老会等の行事を考慮し、食品関係施設の一斉監視を実施する。

### 2 食品等の収去検査に関する事項

収去検査にあたっては、対象となる食品に関する情報を確認の上、管内において生産、製造、加工及び販売されている食品等を対象とする。

管内で製造等された製品の収去にあたっては、過去の検査結果及び当該施設の衛生管理状況等を踏まえ、対象食品の情報を十分収集の上、違反や食中毒の発生の可能性が比較的高いと考えられる食品等及び項目に重点を置く。

また、輸入食品による健康被害、法令違反等の事例を受け、輸入食品の検査について強化に努める。

収去検査 (製造所・販売店等で収去)	検査対象食品等	検査項目	目標 検体数
食品添加物等検査	各種食品 器具及び容器包装	着色料, 保存料, 漂白剤, 殺菌料, 発色剤, 酸化防止剤, 甘味料等	360
細菌検査	各種食品	食中毒菌, 大腸菌, 一般細菌等	400
生かきの成分規格等検査	生かき	大腸菌, 細菌数, 腸炎ビブリオ等	20
残留農薬検査	農産物	残留農薬	10
動物用医薬品検査	食肉等	抗生物質等	5
アレルギーを含む食品検査	各種食品	アレルギー	5
年間検査目標件数	800検体 (輸入食品50検体を含む)		

## 第5 監視指導事項

保健所等は、管内の食品等事業者について、食中毒発生のおそれの高い業種を常に把握するとともに、本監視指導計画に基づき食品等事業者に対し、効率的・効果的な監視指導を実施し、事故の未然防止に努める。

### 1 共通監視指導項目

食品関係施設等(給食施設を含む。)に対して、施設の点検及び食品の取扱い等について、監視指導を実施する。

対象施設	項目	内容
食品関係施設 (給食施設を含む。)	○ 法令等に基づく施設基準, 規格基準, 食品表示基準, 管理運営基準等につい ての適合及びその遵守状況 ○ 一般的衛生管理事項の実施状況	・ 施設及び構造設備基準の適合性 ・ 使用原材料の点検 ・ 添加物の適正使用 ・ 微生物汚染防止対策 ・ 異物混入防止対策・温度管理の徹底
と畜場及び食鳥処理場	○ 法令等に基づく構造設備基準, 衛生 管理の基準等についての適合及びその 遵守状況 ○ 一般的衛生管理事項の実施状況	・ 適正な食品表示の徹底 (添加物, アレ ルゲン等) ・ 製造・加工等記録の作成及び保存 ・ 自主検査の徹底 ・ 収去検査の実施



## 2 重点監視指導・検査項目

かき作業場等の生かき取扱い施設, 集団給食施設, 仕出し弁当製造施設, 食肉等取扱施設及び広域流通食品等事業者に対し, 重点的に監視指導を行う。

BSEスクリーニング検査及び残留農薬等のスクリーニング検査を実施する。

また, 管内で食中毒件数や患者数が多い, 又は, 発症すると症状が重篤となる食中毒(ノロウイルスやカンピロバクター等による食中毒)について, 飲食店等に対する周知啓発や監視指導により, 予防対策を行う。

なお, 通知の改正が行われたものについては, 改正後の通知に基づき, 監視指導を行う。

対象・検査項目	実施内容
生かき	生かきの取扱いに関する指導要領(昭和53年9月広島県制定)及び「広島かき」重点指導方針に基づき監視指導を行う。
集団給食, 仕出し弁当	大量調理施設衛生管理マニュアル(平成9年3月厚生省生活衛生局長通知)に基づき監視指導を行う。
食肉等	食肉等による食中毒を防止するため, 生食用食肉の規格基準, 表示基準及び関連通知に基づき監視指導を行う。
広域流通食品	広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について(平成19年1月厚生労働省食品安全部長通知)及び食品等事業者に対する監視指導の強化について(平成19年12月厚生労働省食品安全部長通知)に基づき, 原材料の使用状況, 期限表示の設定状況及びその記録の作成・保存状況等監視指導を行う。
漬物製造施設	漬物の衛生規範(昭和56年9月厚生省食品衛生課長通知)に基づき監視指導を行う
BSEスクリーニング検査	伝達性海綿状脳症検査実施要領(平成13年10月厚生労働省医薬局食品保健部長通知)に基づきスクリーニング検査を実施する。
野菜・果実等の残留農薬等のスクリーニング検査	農薬等の使用実態を踏まえ, スクリーニング検査を実施する。

## 第6 違反発見時の対応に関する事項

### 1 違反発見時

違反事実を発見した場合は, 原則としてその場において改善指導を行うとともに, 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については, 必ず改善指示書を交付する。

違反食品等が現存する場合, また検査の結果, 違反が判明した場合には, 当該食品等が販売の用に供し, 又は営業上使用されないよう, 必要に応じて回収, 廃棄等の措置を速やかに講じさせるとともに, 製造所等が他の都道府県等の場合には「福山市違反食品等事務処理要領」(2002年策定)により通報する。

また, 必要に応じ, 時期を逸することなく速やかに, 「福山市食品衛生法に基づく行政処分取扱指針」(1998年策定)に基づき行政処分を行う。

なお, 広域流通食品等及び輸入食品等の違反発見時には, 関係する他の都道府県等の食品衛生担当部局又は厚生労働省に迅速に情報提供し, 連携して違反食品等の流通防止措置, 再発防止措置等の必要な措置を講ずる。

### 2 違反の公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにするため, 違反食品等のうち危害発生のおそれが高い場合など, 市民への注意を促す必要があると判断した場合には, 「福山市食品衛生法違反等に係る公表要綱」(2016年策定)に基づき, 報道機関等を通じて公表を行う。

## 第7 食中毒等発生時の対応に関する事項

### 1 食中毒発生時の対応

食中毒発生時には、「福山市食中毒対策要綱」(1998年策定)に基づき、迅速かつ的確な調査を行い、事故の拡大を防止するとともに、その原因究明等を行う。

### 2 食中毒事案の公表

健康被害がさらに拡大しないようにするため、発生状況について報道機関等を通じて公表を行う。

### 3 食品等事業者からの報告時の対応

食品等事業者が、食品の自主回収や消費者からの健康被害及び法に違反する食品等に関する情報について報告を受けた時には、早期の危害把握に努め、被害の拡大防止のために迅速かつ適切な回収の指導、市ホームページ掲載による公表等必要な措置を速やかに講ずる。

## 第8 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項

食品等事業者に対して、次に掲げる事項等の自主的な衛生管理の向上のための取組みを実施するよう、必要に応じて関係機関とも連携を図りながら支援及び指導を行う。

### 1 食品衛生責任者等の指導

- (1) 「福山市食品衛生法施行条例」(平成12年条例第31号)第2条の規定により設置が義務付けられている食品衛生責任者による食品関係営業施設の自主的な衛生管理の推進を図る。
- (2) 食品衛生法第48条第1項の規定により設置が義務付けられている食品衛生管理者については、適切にその責務が果せるよう、情報提供等を推進するとともに、営業者については、食品衛生管理者の意見を尊重するよう意識向上を図る。

### 2 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進

- (1) 食品等事業者による自主検査、原材料の安全確認、記録の作成及び保存  
事業者団体である(一社)広島県食品衛生協会と連携し、食品等事業者による自主検査、原材料の安全確認、記録の作成及び保存の推進を図る。
- (2) 自主管理に必要な情報の提供
  - ・食品衛生推進員による食品等事業者への助言、指導等の活動を推進する。
  - ・保健所による衛生管理や食品表示等についての相談及び衛生講習会等を実施する。
  - ・食品の安全に関する情報を市ホームページ等により提供する。

### 3 製造者及び加工者に対する HACCP 導入の推進

食品等事業者に対し、HACCPによる衛生管理の手法について、講習会を通して周知を図るとともに、導入に向けて指導、助言を行う。

## 第9 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)の実施に関する事項

監視指導計画策定の際の意見募集及び監視指導計画の実施状況の公表並びに情報及び意見の交換を行い、相互理解を深める。

### 1 市民との情報及び意見交換(リスクコミュニケーション)の実施

講習会等の機会を通じ、ノロウイルス、カンピロバクター、及び腸管出血性大腸菌等の食中毒発生予防のため、食品の取扱いや手洗いの重要性等について意見の交換や周知啓発の実施に努める。

### 2 監視指導計画策定に係る意見交換及び実施状況の公表

#### (1) 意見交換等

監視指導計画の策定に当たっては、市ホームページ、広報紙等を通じて市民から意見を広く求め、当該意見をもとに案を再度検討するなど市民との情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の促進を図る。

また、消費者団体、事業者団体、生産者団体の代表、学識経験者及び行政関係機関で構成する「広島県食品安全推進協議会」の意見を参考にする。

#### (2) 監視指導計画の公表

監視指導計画について、市ホームページや広報紙等を通じて市民に公表する。

#### (3) 監視計画の実施状況の公表

実施状況は、市ホームページや広報紙等を通じて翌年度6月末を目途に公表する。また、時季的な一斉監視については、取りまとめ次第公表する。

### 3 市民への食品等による危害発生防止のための情報提供

(1) 食品の安全に関する情報等について市ホームページ、広報紙等を通じて情報提供に努める。

(2) 家庭における食中毒発生を防止するため、家庭における食品の購入から喫食までの取扱いに関する市民(団体を含む)講習会等を実施する。

(3) フグ等の衛生上の知識を要する食材について自家調理を控えるよう周知徹底を図る。

(4) バザーやイベント等の臨時営業の相談時等に食品衛生知識の普及や食中毒予防の啓発を行う。

## 第10 食品衛生に携わる人材の養成及び資質の向上に関する事項

食品衛生法第2条第1項の責務規定に基づき、次に掲げる人材の養成及び資質の向上を図る取組みを実施する。

### 1 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員の資質の向上

厚生労働省等が開催する研修会へ参加するなどして、食品衛生監視員等関係職員の資質向上を図る。

### 2 食品衛生責任者等の食品等事業者の自主管理を担う者の資質の向上

食品等事業者が自らの責任において、食品の安全性を確保するための中心的役割を担う食品衛生責任者の養成講習会を定期的で開催するとともに、食品衛生責任者及び食品関係施設の従業員等を対象とした各種衛生講習会の計画的な開催により、資質の向上を図る。

## 参 考 資 料

### 用 語 説 明

## あ

### アレルギーを含む食品

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示の必要性が高い食品(特定原材料)について、食品表示基準に定めるところにより当該特定原材料を含む旨の表示が義務付けられました。

現在、えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生の計 7 品目を特定原材料として表示を義務付け、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの計 20 品目を特定原材料に準ずるものとして表示を奨励しています。

### 遺伝子組換え食品

作物等に有用な性質を与えるため、他の生物から遺伝子を取り出して、新たに組み込む技術を応用した食品が遺伝子組換え食品で、大豆、トウモロコシ等 8 種類の作物と、豆腐、コーンスナック菓子等の加工食品が義務表示の対象となっています。

## か

### 貝毒

貝毒とは、二枚貝類が持つ自然毒のことで、食中毒の原因となることがあり、代表的な貝毒に、「麻痺性貝毒」や「下痢性貝毒」があります。

「麻痺性貝毒」の症状としては、食後 30 分ほどで唇、舌、顔面のしびれを生じ、次に指先、手足、四肢の末端に広がるとともに麻痺に変わっていきます。

「下痢性貝毒」の症状としては、食後 30 分から 4 時間以内に下痢(水様便)や嘔吐、吐き気、腹痛等消化器系の主な症状を生じます。

### 規格基準

規格基準とは、食品衛生法に基づき食品・器具・容器包装等について、成分規格や製造、加工、調理及び保存に関する基準を定めたものです。

## さ

### 施設基準

食品衛生法に基づき、都道府県知事が公衆衛生に与える影響が著しい営業について、業種別に定めた基準で、この基準に適合していなければ、営業許可を受けることができません。

### 収去(しゅうきょ)

食品衛生法及び食品表示法に基づき、食品関係営業施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査をするために必要最少量の食品や食品添加物等を無償で持ち帰る権限の行為をいいます。

### 消費者庁

消費者行政全般に関する指導・監督の権限を持っており、2009 年(平成 21 年)9 月 1 日に発足しました。食品表示に関する事務を所管しており、製品事故や食品の産地偽装、悪徳商法への対応など各省庁にまたがる消費者行政を一元化して対応する組織です。

### 食品衛生管理者

食品衛生管理者は、食品衛生法に基づき、製造、加工の過程で特に衛生上の考慮を必要とする食品(食肉製品、魚肉ハム、ソーセージ等)を製造する営業施設に設置が義務付けられています。

## 食品衛生推進員

食品業界における自主衛生管理体制の確立を目指して発足した制度で、福山市の場合は、福山食品衛生協会及び府中食品衛生協会が行う規定の講習を修了した者の中から、(一社)広島県食品衛生協会長が推薦し市長が委嘱しています。主に営業者等への巡回指導、食品衛生知識の普及啓発等の活動をしています。

## 食品衛生責任者

食品衛生責任者は、「福山市食品衛生法施行条例」で、営業施設への設置を義務付けています。調理師等の有資格者の他、講習会で必要な課程を修了した者になることができ、食品衛生管理上の不備、不適事項を発見したときには、営業者に改善するよう進言したり、施設内における食品の取扱いが衛生的に行われるよう、従事者の衛生教育に努める等の役割があります。

## 食品等事業者

食品等を採用、製造、輸入、加工、調理、販売等する事業者や集団給食施設の設置者等をいいます。

## 食品表示基準

食品表示法に基づき、生鮮食品や加工食品等について、食品表示に関する基準を定めたものです。

## 生食用食肉

2011年(平成23年)4月に飲食チェーン店で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒の発生、及び従来の衛生基準に強制力がなく、事業者において十分に遵守されていなかったことを受け、生食用食肉の規格基準(細菌の基準、加工や調理をする時の基準、保存する時の基準等)や表示基準(生食用食肉を提供するときに、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨等の表示すること)が設定されました。生食用食肉とは、ユッケ、牛刺し、牛タタキなどです。

## 成分規格

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品の成分を定めた規格をいいます。

# た

## 大量調理施設衛生管理マニュアル

集団給食施設における食中毒を予防するために、HACCP の概念に基づき、調理過程における重要管理事項等を示したものであり、このマニュアルは、同一メニューを1回300食又は1日750食以上提供する調理施設に適用されます。

# な

## 認定小規模食鳥処理施設

厚生労働省が定める基準に適合した食鳥処理場のうち、各年度の食鳥の処理羽数が30万羽以下で、食鳥の異常の確認の具体的な方法手順等についての確認規程を都道府県知事等が認定した施設です。また、年間30万羽を越える食鳥を処理している施設を大規模食鳥処理場といます。

# は

## フグ

フグには、テトロドトキシンという神経毒が卵巣、肝臓等があり、毒力は、青酸カリの1,000倍といわれる猛毒です。解毒剤は無く、加熱しても分解されません。



# ら

## リスクコミュニケーション

食の安全に関する情報を公開し、消費者、食品等事業者、学識経験者及び行政担当者が、食に関するリスクを認識、分析する過程において得られた情報及び意見を相互に交換し、双方向の対話を図ろうとするものです。

これにより、地域の消費者や食品等事業者を含む住民の意見を、食品衛生に関する施策に反映できます。

# H

## HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point 危害分析重要管理点)

米国の航空宇宙局(NASA)が宇宙飛行士に安全な宇宙食を供給するために開発した衛生管理システムで、これまでの最終製品の検査によって食品の安全性を保証しようとするのではなく、食品の製造・加工のあらゆる工程で微生物汚染や異物混入等の危害についてあらかじめ調査・分析し、この結果に基づいて、特に重要な管理を行う必要がある工程を重要管理点と定め、これが遵守されているかどうかを継続的に監視することにより、製造・加工工程全般を通じて製品のより一層の安全性を確保する衛生管理手法です。

## HACCP導入型基準

HACCP手法を用いて、食品の取扱い施設の衛生管理を行う場合の基準をいいます。

## 関 係 法 令

### 食品衛生法

飲食を原因とする危害の発生を防止するとともに、国民の健康保護を図ることを目的とした法律です。この目的を達成するため食品、添加物等について規格や基準を設けて安全確保のための規制をしています。

### 食品表示法

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS 法及び健康増進法の食品表示に関する規定を統合して食品表示に関する包括的かつ一元的な制度が創設され、2015年(平成27年)4月1日に施行されました。

### と畜場法

食用となる獣畜の適正な処理を確保することを目的とした法律です。なお、「と畜場」とは、食用に供する目的で牛、馬、豚、めん羊及び山羊をとさつし、又は解体するために設置された施設のことをいいます。

### 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

病気にかかった食鳥肉の排除、食中毒菌による食鳥肉汚染の防止などの衛生上の危害の発生を防止することを目的とした法律です。

食鳥処理場の許可や、食鳥検査の制度が設けられています。

2019年（平成31年）4月

福 山 市

（ 保健所生活衛生課 ）

〒720-8512

福山市三吉町南二丁目11番22号

TEL : (084) 928-1165

FAX : (084) 928-1143

<http://www.city.fukuyama.hiroshima.jp/soshiki/seikatsueisei/>

E-mail : [seikatsu-eisei@city.fukuyama.hiroshima.jp](mailto:seikatsu-eisei@city.fukuyama.hiroshima.jp)