

2026年度(令和8年度)福山市食品衛生監視指導計画の概要

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」(以下「法」という。)に基づき、2026度(令和8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ことにより“市民の食に対する安全・安心”を確保していきます。

第2 監視指導計画の範囲

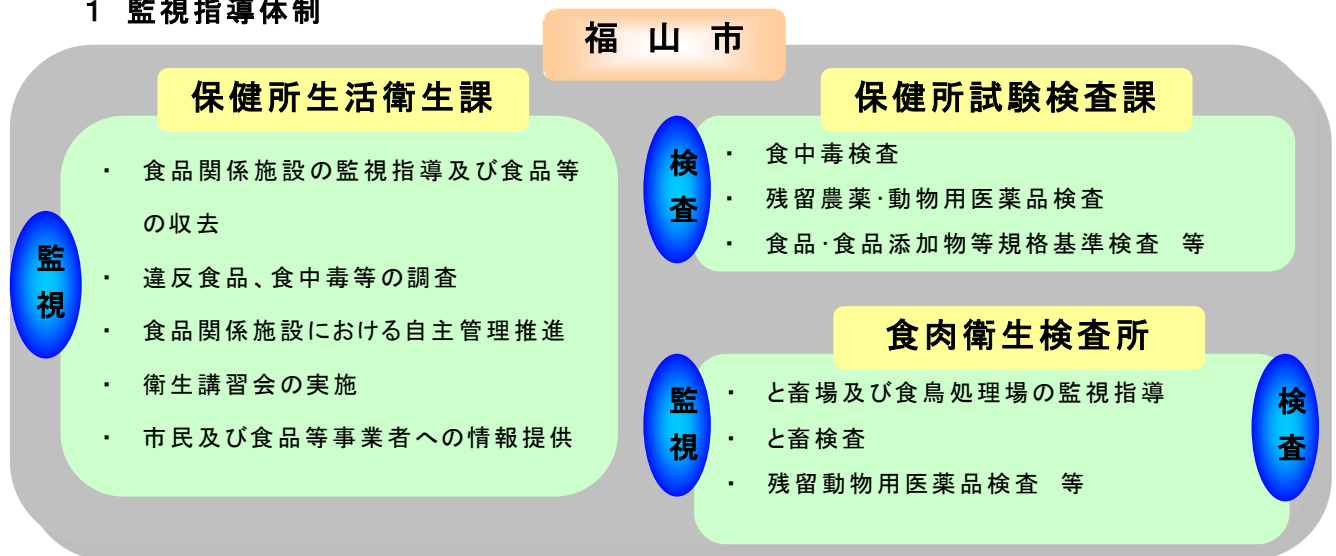
福山市内

第3 監視指導計画の期間

2026年(令和8年)4月1日から2027年(令和9年)3月31日まで

第4 監視指導の実施体制

1 監視指導体制



2 試験検査実施機関の体制の整備

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ります。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ります。

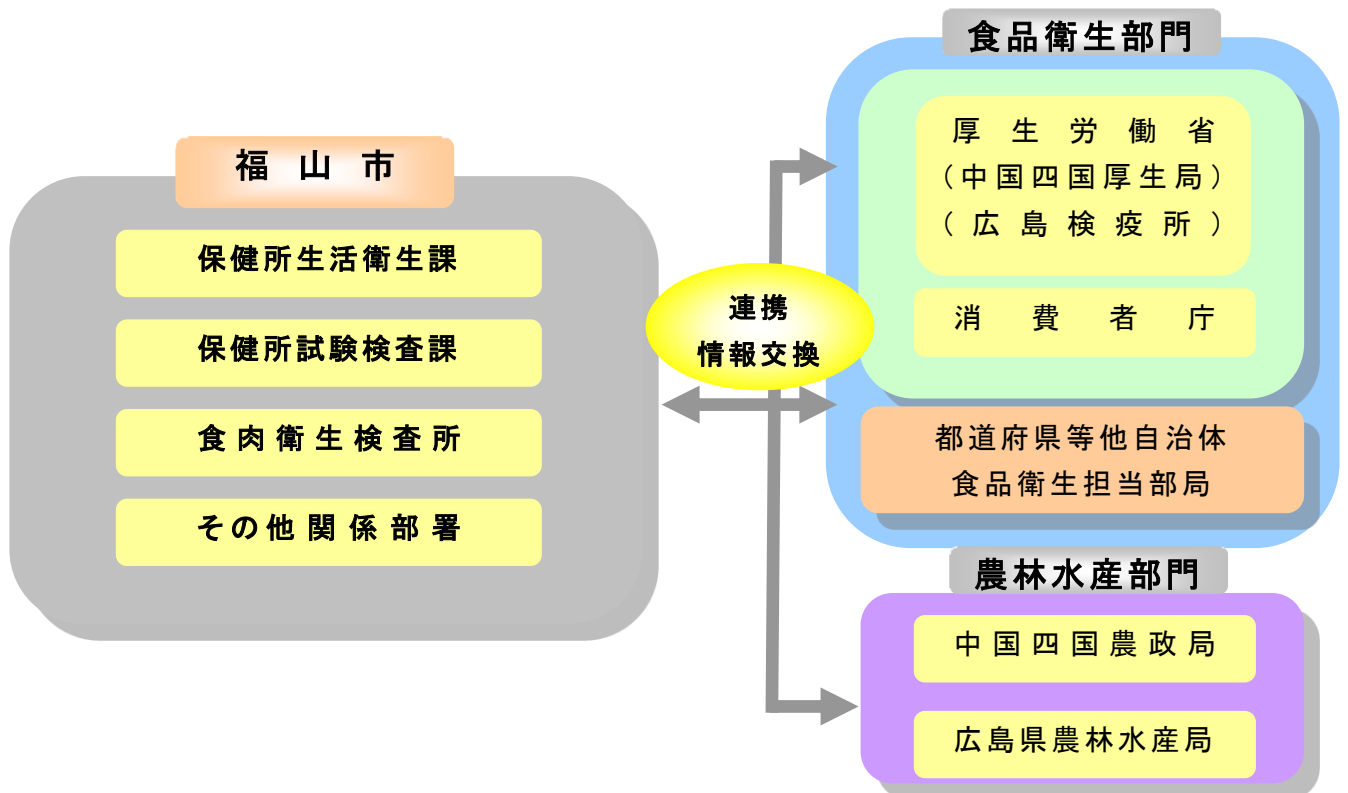


3 関係機関との連携

(1) 国及び他自治体との連携

(2) 農林水産等関係機関との連携

広島県食品安全対策行政連絡会議、広島県食品表示対策連絡会、広島県輸入食品衛生対策協議会、東部地域食品表示対策連絡会



第5 主要な監視指導内容

次の事項について重点的に監視指導を実施します。

1 共通項目

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 ○HACCP に沿った衛生管理の取組状況	・施設基準の適合性 ・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 ・適正な食品表示の徹底 (添加物、アレルゲン等)
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 ○HACCP に沿った衛生管理の取組状況	・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 ・衛生管理計画、手引書の作成及び記録の保存

2 個別項目

- (1) 提供食数が多い集団給食施設や弁当製造施設、食肉等の取扱施設の重点監視を行います。
- (2) 食品等事業者に対し、HACCP に沿った衛生管理について、指導や助言を行います。
- (3) 広域流通食品等事業者における原材料の使用状況、期限表示の設定状況及びその記録の作成・保存状況を確認します。
- (4) 市民の安全・安心確保のための野菜・果実等の残留農薬等のスクリーニング検査を実施します。
- (5) 飲食店等に対する周知啓発や監視指導により、ノロウイルスやカンピロバクター等による食中毒の予防対策を行います。

第6 監視指導計画

1 立入検査

(1) 年間立入目標回数

別表1を基準に、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します。

(2)一斉監視

	項 目	期 間
国の通知に基づく	食品等の夏期一斉監視	7 月 1 日～ 7 月 31 日
	食品等の年末一斉監視	12 月 1 日～12 月 28 日
県独自の制度に基づく	広島県夏の食中毒予防期間	6 月～9 月
	広島県食品表示適正化推進月間	12 月
その他	春秋の行楽シーズン、敬老会等の行事の際に食品関係施設の一斉監視を実施します。	

2 食品等の検査

収去検査にあたっては、管内において生産、製造、加工及び販売される食品等から選定します。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ます(別表2)。

第7 違反を発見した場合の対応

違反食品の回収、廃棄等の行政指導及び処分を行い、製造所等が他の都道府県等にある場合には、当該自治体へ通知するとともに、危害発生のおそれが高い場合など、市民への注意を促す等必要があると判断した場合には、報道機関等を通じて公表を行います。

第8 食中毒等健康被害発生時の対応

1 食中毒発生時の対応

食中毒発生時には、迅速かつ的確な調査を行い、事故の拡大を防止し、その原因究明等を行うとともに、原則として、報道機関等を通じて公表を行います。

2 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ます。

3 指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応

指定成分等を含む食品等を取り扱う営業者から法第8条第1項の規定に基づく届出があった場合は、関係者と連携して対応します。

第9 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

食品等事業者に対し、HACCP に沿った衛生管理のさらなる定着・推進に向けて、監視時、講習会等で指導や助言を行います。また必要に応じて関係機関とも連携を図りながら支援を行います。

第 10 関係者相互の情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施

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ます。

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

本監視指導計画策定における意見募集、実施状況等の公表及び意見交換の促進を図ります。

3 市民への食品による危害発生防止のための情報提供

食品の安全に関する事項について市ホームページ、広報紙等を通じて情報提供を行います。

ふぐ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ります。

第 11 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

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します。

1 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員の資質向上

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

別表1 立入検査計画

年間立入回数	対象施設等
4回	広域流通食品、大量製造食品等の製造施設 大量調理施設
2回	規格基準のある食品の製造施設 日配食品（めん類、豆腐、そうざい等）の製造施設
1回	飲食店、旅館（大量調理施設以外）
2年に1回	上記以外の許可を要する食品の製造施設
5年に1回	集団給食施設（学校、病院、社会福祉施設等） 届出を要する食品製造業、食品販売業等 食肉、魚介類等の販売業
年間立入目標件数 6,500件	

別表2 食品等の検査計画

検査項目	主な対象食品
食品添加物等（着色料、保存料等）	魚肉ねり製品、食肉製品、清涼飲料水、魚介乾製品、煮豆・つくだ煮、生めん類、みそ・しょう油等
細菌（一般細菌、大腸菌、食中毒菌等）	そうざい、生食用鮮魚介類、魚肉ねり製品、食肉製品、牛乳・乳製品、清涼飲料水、生めん類、洋生菓子等
生かき成分規格（細菌数、大腸菌、腸炎ビブリオ等）	生食用かき
残留農薬	野菜、果実
動物用医薬品（抗生物質等）	食肉
アレルギーを含む食品検査	各種食品
年間検査目標件数	800検体（輸入食品40検体を含む）