

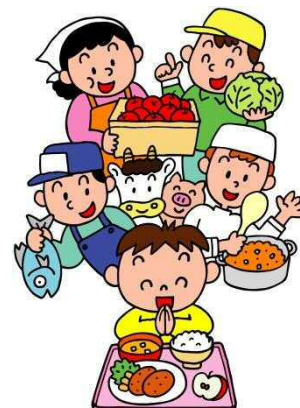
平成30年度 浜松市食品衛生監視指導計画

～概要版～

基本指針

計画に基づき食品衛生に関する効果的な監視指導を実施し、食中毒等の衛生上の危害発生を防止します。

また、食品等事業者・消費者・行政によるリスクコミュニケーションを実施し、浜松市の食の安全の確保を目指します。



監視指導の実施

監視指導の内容は主に二つに分かれます。

食品製造施設等への立入検査

食品製造施設等へ直接立ち入り、衛生管理状況や食品表示について確認し、指導を行います。

食品等の検査

市内で製造・販売される食品等について、法で定められた基準等について検査を行います。

衛生上不適切な事項や法違反が判明した場合は、速やかに措置等を行います。

平成30年度計画の特徴

HACCPの推進による自主衛生管理の向上

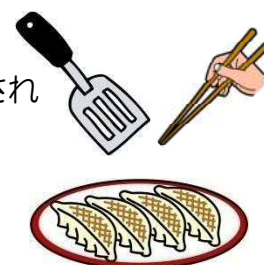
食品による危害を防止するためには、食品等事業者が自主的な衛生管理レベルを高めることが重要です。浜松市ではHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が行えるよう、浜松市HACCP型衛生管理推進計画を策定し、HACCP取組み状況等を評価した自主衛生管理アドバイスシートの交付、HACCP認証制度、協賛制度の創設により、施設の状況に応じて段階的にHACCPの導入を推進し、自主衛生管理の向上を図ります。

(1) HACCP未導入施設に対して

一般的衛生管理の徹底の指導から開始し、段階的なHACCP導入ができるよう監視指導を行います。

(2) HACCP導入済み施設に対して

施設の衛生管理が、作成したHACCPプランに従って実施されているか確認を行い、施設の衛生管理の向上を推進します。



HACCPとは...安全で衛生的な食品を製造するための管理方法のひとつで、問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能なシステム

重点監視指導項目

食中毒など法令違反の発生状況等を踏まえ、以下5点について重点的に監視指導を行います。

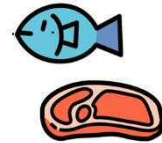
重点1 HACCPの考え方に基づく健康被害防止対策

「大量に調理をする施設」、「広域流通食品等製造施設」を対象として、施設の状況に応じた段階的なHACCPの導入を推進します。



重点2 食肉・魚介類由来食中毒による健康被害防止対策

食肉を調理提供する施設において、食肉の保管温度管理及び十分な加熱について監視指導を行います。また、魚介類を生で提供する施設において、クドアやアニサキスの寄生虫や腸炎ビブリオ等による食中毒の発生を防止します。



重点3 調理従事者や器具を介した食中毒による健康被害防止対策

市内の全ての食品等取扱施設を対象に、二次汚染防止対策を行います。ノロウイルス対策としては、調理従事者の健康管理や手洗いの実施状況等の確認を行い、O157対策としては、調理器具等の衛生管理状況の確認を行います。



重点4 適正な食品表示の推進

不適切な表示食品の流通防止のため監視等で表示の確認を行い、不適正な表示を発見した場合は適正な表示への修正を指導します。



重点5 放射性物質に汚染された食品の流通防止対策

浜松市内で流通している食品について放射性物質の検査を実施し、基準値を超過する食品の流通を防止します。



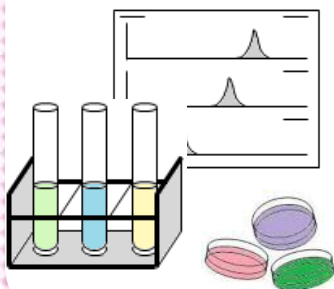
一斉監視指導

大きなイベントの開催時、高温多湿な夏期、食品の流通や消費が増加する年末に合わせて、食品の種類や業態等対象を定めて監視指導を行います。



食品等の検査内容

食品中の添加物、残留農薬および微生物等が基準を逸脱していないか検査を実施します。基準がない拭き取り検査等は施設の衛生指導のため実施します。



食品の種類：

魚介類・肉・卵及びその加工品、乳及び乳製品
野菜・果物及びその加工品、弁当・そうざい 等

その他：

拭き取り検査、アレルギー拭き取り検査
ATP検査

検査計画数：1,916件