
令和5年度神戸市食品衛生監視指導計画

1 はじめに

(1) 計画の目的

この計画は、令和5年度に神戸市が実施する食品の製造、販売、輸入等の食品関係施設や食肉センター及び食鳥処理施設に対する衛生確保のための監視指導に関する事項を定めるものです。

(2) 計画の位置づけ

この計画は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条の規定により、国が定めた「食品衛生監視指導指針」に基づく法定計画であり本市として食品衛生の監視指導に関する事項について定めるものです。

(3) 実施期間

令和5年4月1日から令和6年3月31日まで

(4) 神戸市を取り巻く状況

神戸市では、国家的なプロジェクトに成長した「神戸医療産業都市」を推進しており、iPS細胞を用いた再生医療研究施設をはじめとする、医療・健康分野等の最先端の研究施設や医療機関、大学、企業、人材が集積してきており、人口約151万人の一大消費地という特徴があります。

一方、自然に恵まれた田園地域では、都市近郊農業が盛んであり、また瀬戸内海の水産資源を生かしての漁業も行われ、神戸ビーフやこうべ旬菜等に代表される農畜水産物が供給されています。

そのような中で、食の安全・安心に関しては、腸管出血性大腸菌（O-157）などの病原性微生物やノロウイルスによる大規模な食中毒の発生、食物アレルギーによる健康被害及び食品の異物混入に対する不安等を解消し、食品の安全性と市民の食品に対する信頼性を確保することが、市民の健康と安全な暮らしを支えるうえで重要となっています。

また、監視指導にあたっては With コロナ、さらにその先のポストコロナ時代をふまえた手法を検討、確立することが求められています。

2 重点監視項目

事故が起りやすい食品の製造・販売施設等に対して、全国的な事例や過去の事例に照らして、次のとおり重点監視項目を定めて食品の安全確保に取り組みます。

(1) 食中毒予防対策

①食肉類を原因とする腸管出血性大腸菌、カンピロバクター等による食中毒の予防

他自治体においてレアステーキと称するユッケ様の食品等を原因とする腸管出血性大腸菌 O-157 による食中毒事例が発生したことをうけ、改めて生食用として食肉・食鳥肉を提供しない、中心部まで十分加熱して提供するよう指導します。特に牛肉の生食用食肉については規格基準が設定されていること、また、牛の肝臓（レバー）及び豚の食肉（内臓を含む）については生食用としての提供が禁止されていることから、重点的に監視指導を行います。

また、市民には、食肉・食鳥肉及びジビエ（野生鳥獣肉）を生で食べた場合の危険性を様々な情報媒体を通じ情報提供します。

②ノロウイルスによる食中毒の予防

調理従事者の健康管理及び手洗いの励行のさらなる徹底が重要であり、併せて調理器具の洗浄・消毒の徹底、二枚貝の十分な加熱等について監視指導します。また、ノロウイルス食中毒の患者数が多くなる11月から3月の期間に、食中毒等注

意喚起情報を発信し、事業者及び消費者に注意を呼びかけます。

(2) HACCP(危害分析重要管理点)に沿った衛生管理の実施

HACCPに沿った衛生管理が制度化されたことにより、食品等事業者による自主管理を中心とした衛生管理を推進します。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理が必要な施設に対しては、窓口での聴取及び施設への立ち入り等により、実施状況を確認・指導します。また、一般社団法人神戸市食品衛生協会(以下「(一社)市食協」という。)と連携し、厚生労働省が内容を確認した手引書に沿った衛生管理計画の作成・実施に必要な支援を行います。

HACCPに基づく衛生管理が必要な施設に対しては、施設への立ち入り等により、営業者が作成した衛生管理計画及び手順書並びに衛生管理の実施状況の記録を確認します。

また、事業者が衛生管理計画を作成または見直しする際に参考となるよう、食品衛生法において定められた規格基準以外に以下のとおり微生物に係る推奨値を食品群別に設定し、事業者の状況や食品ごとの特性等を踏まえた監視を行います。

食品群	微生物に係る推奨値
そうざい (加熱調理食品)	生菌数：10万以下、大腸菌：陰性、黄色ブドウ球菌：陰性
そうざい (未加熱調理食品)	生菌数：100万以下、大腸菌：陰性、黄色ブドウ球菌：陰性
生菓子 (生鮮果実を含まず)	生菌数：10万以下、大腸菌群：陰性、黄色ブドウ球菌：陰性
生菓子 (生鮮果実を含む)	生菌数：100万以下、大腸菌：陰性、黄色ブドウ球菌：陰性
豆腐	生菌数：10万以下、大腸菌群：陰性、黄色ブドウ球菌：陰性
ゆでめん	生菌数：10万以下、大腸菌群：陰性、黄色ブドウ球菌：陰性
生めん	生菌数：300万以下、大腸菌：陰性、黄色ブドウ球菌：陰性
浅漬け	大腸菌：陰性、黄色ブドウ球菌：陰性、腸炎ビブリオ：陰性
生食用鮮魚介類	生菌数：100万以下、大腸菌：陰性、黄色ブドウ球菌：陰性
水産加工食品(加熱済みで、喫食前に加熱しないもの)	生菌数：10万以下、大腸菌：陰性、黄色ブドウ球菌：陰性

(3) 大量調理施設の衛生対策の実施

調理従事者に対する衛生教育の自主的な実施、調理の現場で衛生管理や監督の役目を果たす食品衛生責任者に対する衛生講習会を受講するよう指導します。

- (4) 輸入食品の安全性の確保
中央卸売市場や量販店等での抜き取り検査の実施により、安全性を確認します。
- (5) 食品の適正表示の確保
食品表示法において「消費・賞味期限と保存方法」、「アレルゲン」、「食品添加物」、「遺伝子組換えである旨又は不分別である旨」等（衛生事項）を適切に表示することが義務づけられていることから、従来どおり製造記録、自主検査データ、分別生産流通管理（IP ハンドリング）証明書の記録等をもとに監視・指導します。

3 自主的な衛生管理の推進及び（一社）市食協との連携

食品等事業者が自ら行う衛生管理についての相談・助言等の支援や、（一社）市食協が実施する食品衛生責任者講習会、食品衛生指導員研修会への支援を行う等、自主管理の推進を図ります。

- (1) 食品等事業者による衛生管理の推進
- (2) （一社）市食協との連携事業の実施
 - ①自主的な衛生管理の向上を目的として設立された（一社）市食協に対して必要な助言を行い、あわせて各業界団体と連携して食品等事業者の自主管理体制の確立及びコンプライアンス意識の向上を図ります。
 - ②食品関係事業者や一般市民に対する食品衛生の啓発事業を連携して行います。
 - ③（一社）市食協が実施する食品衛生責任者養成講習会、食品衛生指導員研修会への支援等を行います。
- (3) 食品衛生責任者の養成と資質向上

4 意見の交換（リスクコミュニケーション）の推進

市民一人一人の立場や考え方が異なる中で、科学的知見やそれに基づくリスクの評価、社会的経済的観点を勘案したリスク管理の考え方等、誰に対しても必要な情報を正確に、わかりやすく、できるだけ迅速に提供していくことが重要であることから、（一社）市食協と連携しつつ、次のとおり食の安全・安心の確保に取り組みます。

- (1) 食の安全・安心普及啓発事業
- (2) 市民との情報交換
- (3) 市民への食品に関する正しい知識の普及
 - ①家庭における食中毒防止
 - ②食の安全・安心情報の提供

5 一斉取締りの実施

食肉類生食提供施設監視期間（5月～8月）、食中毒予防特別期間（6月～9月）、夏期一斉取締り（7月）、ふぐ・かき取扱い施設監視期間（10月～2月）、ノロウイルス食中毒予防特別期間（11月～3月）、年末一斉取締り（12月）を実施します。

6 監視指導予定数と抜き取り検査予定数

(1) 下表に基づき、HACCPに沿った衛生管理の導入状況に応じて監視指導を行います。なお、健康被害事案発生時等については随時立入を行います。

区分	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施施設	年間監視予定回数
a	食中毒事故発生原因施設	3回
b	違反・不良食品等の原因施設	1～2回
	特に食中毒事故を起こしやすい営業施設(生食肉提供施設・フグ・カキ取扱い施設等)	
c	飲食店(下記dの施設除く)、許可を要する製造業及び販売業(自動販売機による営業を除く)、学校給食等集団給食施設	0.2回
d	飲食店(主として酒類を提供する施設、露店、自動車及び自動販売機)、その他HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施施設	状況に応じて 随時立入
	認定小規模食鳥処理施設	

区分	HACCPに基づく衛生管理の実施施設	年間監視予定回数
a	と畜場	常時
b	その他HACCPに基づく衛生管理の実施施設	状況に応じて 随時立入

(2) 抜き取り検査の予定数は下表のとおりです。

食品群	検査項目別検査予定数(延数) ※1						検査実施機関別検査予定数(延数) ※2		
	微生物 (ウイルスを含む)	添加物	残留農薬	残留動物用医薬品	環境汚染物質	その他理化学	健康科学研究所	食品衛生検査所	食肉衛生検査所
水産食品	264	242	0	43	100	5	19	635	0
食肉・食鳥肉及び食肉製品	371	10	6	122	0	0	23	10	476
食鳥卵	4	0	0	2	0	0	6	0	0
乳及び乳製品	5	5	0	0	0	0	10	0	0
野菜、果実、穀類、豆類、種実類等及びその加工品	45	24	114	0	0	5	53	135	0
そうざい等上記以外の食品	342	279	0	0	0	32	153	500	0
輸入食品(再掲)	3	8	9	7	5	0	12	20	0
容器・包装	0	0	0	0	0	14	14	0	0
合計	1,031	560	120	167	100	56	278	1,280	476

※1 検査項目別検査予定数とは、採取したサンプルについてどのような検査を実施するかを延べ数を集計したもの。

※2 検査実施機関別検査予定数とは、検査項目別の検査をどこの検査機関が実施するかを集計したもので、その合計は検査項目別検査予定数の合計と一致する。

7 違反発見時の対応【図1参照】

- (1) 施設基準等の違反を発見した場合は、その場で改善を指導します。
- (2) 違反食品は、廃棄・回収等の速やかな措置を行い、必要に応じ行政処分を行います。
- (3) 処分内容、違反事例によっては、食品名・施設名・措置内容等を随時公表します。また、食品衛生法及び食品表示法の改正によりリコール情報の届出制度が開始され、食品等に関わる事業者が食品等の自主回収を行う場合、リコール情報を行政に届け出ることが義務付けられました。食品等事業者に対してはホームページ等により周知を行い、届出があった場合には、国と連携しリコール情報を公表します。

8 食中毒等健康危害発生時の対応【図2参照】

食中毒等が発生した場合は、関係機関が連携し、原因究明、危害拡大防止策を講じ、迅速な情報提供を行う等対応します。

また、食品衛生法改正により、特別な注意を要する成分等を含む食品による健康被害が発生した場合には、事業者から行政へ、その情報を届け出ることが義務付けられました。事業者に対してはホームページ等により周知を行い、届出があった場合には、国に報告することで健康被害の拡大を防ぎます。

9 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

食品衛生監視員、と畜検査員等関係職員に対して監視・検査技術の研鑽、最新の食品製造技術等の専門的知識の習得を図るため、研修会を行うとともに、厚生労働省等が開催する研修会、近畿府県市食品衛生監視員研修会や検疫所との相互研修等に関係職員を参加させ、情報の収集や事例の発表を通じて情報の共有化、職員の資質の向上に努めます。また、大規模集団食中毒事件等の対応については、的確で迅速に処理できるよう、健康危機事案の発生を想定した研修を必要に応じて実施し、職員の健康危機対応能力の向上を図ります。

10 計画の実施体制について

(1) 健康局における各組織の担当業務

①衛生監視事務所、食品衛生検査所、食肉衛生検査所は監視指導を実施します。

②食品等の検査は健康科学研究所、食品衛生検査所、食肉衛生検査所で実施します。検査を実施するにあたり検査実施機関は、信頼性確保部門による内部点検の定期的な実施、外部精度管理調査の定期的な受検等、これらの機関の技術向上及び信頼性確保のための取組を実施します。

(2) 関係部局との連携

①神戸市内で生産される農畜水産物について、残留農薬やBSEに関しての生産地指導等を行う兵庫県農政環境部、家畜保健衛生所等や本市の所管部局である経済観光局と食品の安全性確保に関する情報交換を行う等連携を図っていきます。

②食品の表示に関しては、「食品表示法」及び「神戸市民のくらしをまもる条例」を所管する経済観光局消費生活センターとも連携を図っていきます。

(3) 国等関係機関との連携

①国（厚生労働省、検疫所、近畿厚生局）と連携した輸入食品の安全確保に努めます。

②他の自治体と連携して国内で製造・販売される食品の安全確保を図るとともに、違反食品の迅速な排除等、健康被害の発生、拡大の防止に努めます。

③食品表示法に基づく食品表示に係る事例に関して、国（消費者庁、農林水産省）・他の自治体と連携し、適正な食品表示の確保に努めます。

(4) 広域的な食中毒事案発生時の関係機関との連携

広域的な食中毒事案が発生した場合には、広域連携協議会を活用して国や他の自治体と情報共有し、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策について協議します。

11 監視指導実施状況の公表

年度ごとの実施状況の概要を翌年度の6月頃にホームページ等により公表します。

図 1

食品の監視及び違反食品等への対応

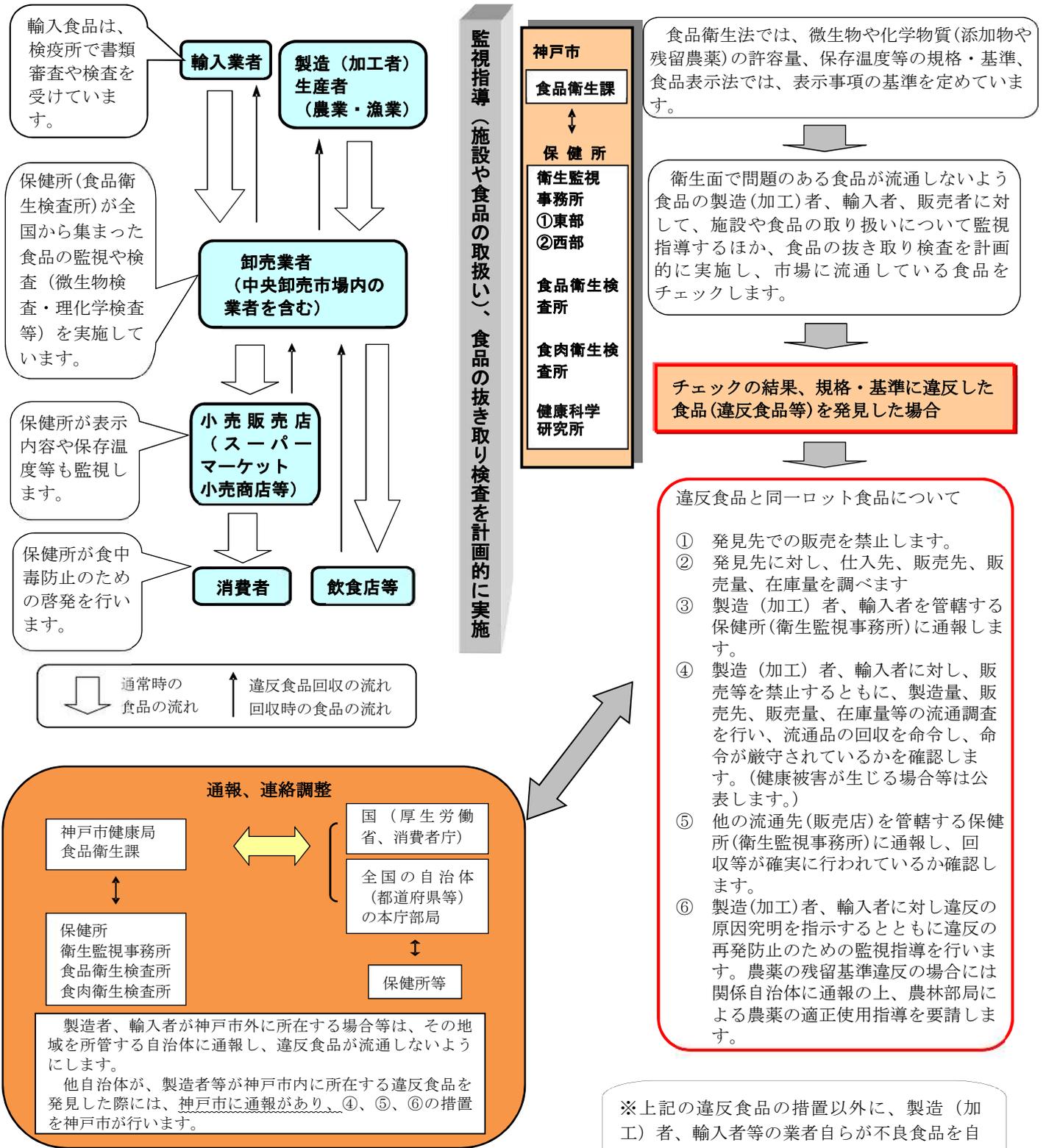
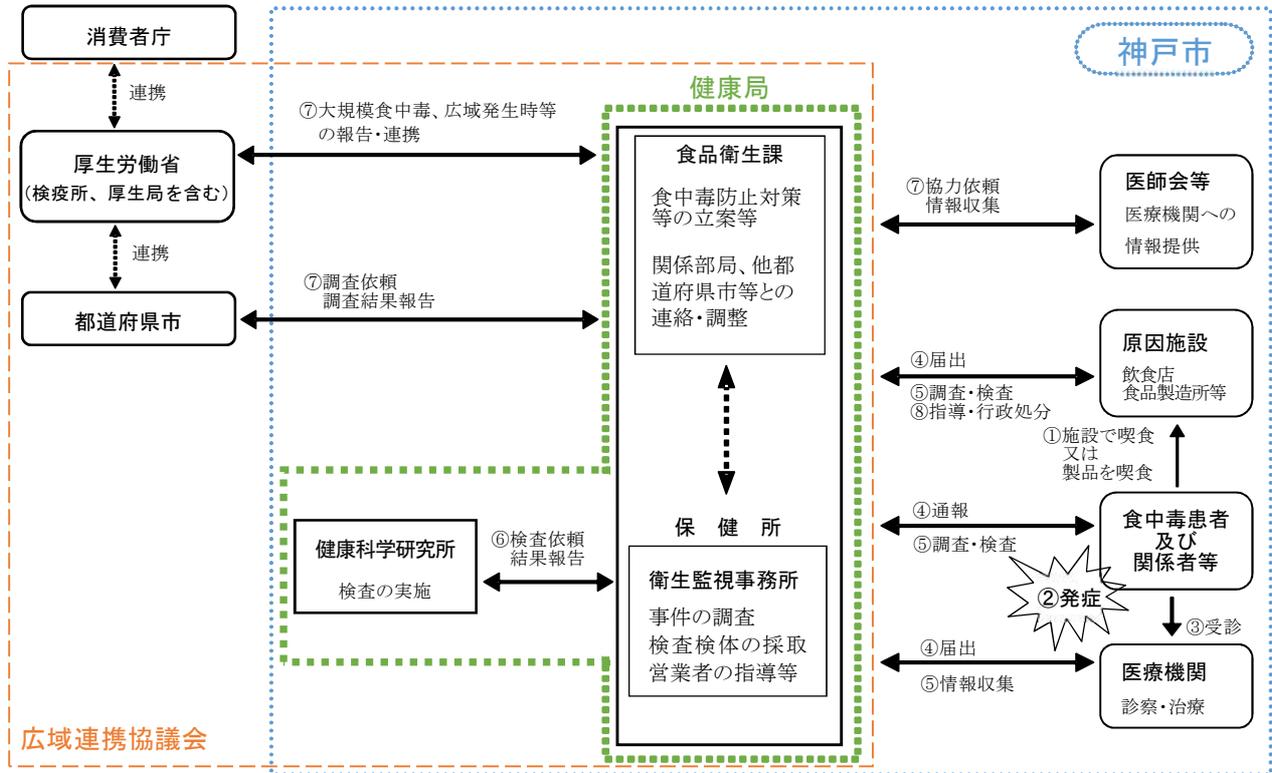


図 2

食中毒発生時の対応体制（概略）



- ① 喫食** 食中毒は、その原因となる食品を喫食することによって発生します。原因食品には、食中毒を起こす病因物質が含まれています。
- ② 発症** 病因物質には、微生物（細菌、ウイルス等）、化学物質（ヒスタミン等）、寄生虫（アニサキス、クドア・セブテンブクタータ等）、自然毒（フグやキノコの毒等）等があります。その種類によって、症状や発症状況が異なります。
- ③ 受診** 食中毒と思われる症状がありましたら、できるだけ医療機関を受診してください。
- ④ 探知** 保健所（衛生監視事務所）が探知すると、調査を開始します。
- ⑤ 調査** 調査は主に保健所衛生監視事務所が担当します。患者や患者と同じ食品を食べた可能性がある人、原因食品を提供又は製造・加工した施設等を調査し、状況により検便や食材等の検査を行います。
- ⑥ 検査** 保健所（衛生監視事務所）が採取した便や食材等の検体は、健康科学研究所で検査します。
- ⑦ 連携** 調査対象施設や患者の所在が神戸市外の場合は、管轄の都道府県市に調査を依頼します。広域的な食中毒が発生した際は、広域連携協議会において、関係機関と緊密に連携し調査します。
- ⑧ 措置** 調査の結果、食中毒と判明して、原因施設が特定された場合は、食中毒の拡大防止と再発予防のため、営業停止等の行政処分や必要な指導を行います。