

I 重点的に実施した対策等（冊子 P. 2～7）

1 HACCP に沿った衛生管理の指導・助言等

監視指導や窓口での相談等を通じ、HACCP 制度化の周知及び導入に向けた指導又は助言を行いました。また、定期的な立入検査や営業許可の更新の機会に、衛生管理計画や手順書の内容、記録等の確認及び検証の評価を行い、HACCP に沿った衛生管理の定着に向けた必要な指導又は助言を行いました。

さらに、学校、保育所等の給食従事者に対して、HACCP 制度化を踏まえた研修や講習会を実施しました。

⇒ 今後も、引き続きすべての事業者には HACCP に沿った衛生管理が定着するよう、必要な指導又は助言を行います。

2 カンピロバクター食中毒防止対策の強化

カンピロバクター食中毒防止のため、5 月～12 月を防止対策期間とし、鶏肉の十分な加熱について、事業者への指導及び消費者への啓発を重点的に行いました。

⇒ 「名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画 2023」における目標の達成に向けて、引き続き、鶏肉を取り扱う事業者への監視指導や、患者数が多い傾向にある 20 代の若年層を中心とした消費者への啓発活動を積極的行います。

3 リスクコミュニケーションの充実

食品衛生検査所における食品安全・安心学習センター事業では、食の安全について学ぶ体験講座や出張形式での講座を 85 回(2,378 名)実施しました。また、保健センター等において、消費者を対象に衛生講習会を 183 回(5,276 名)実施しました。その他、食の安全・安心推進会議や食の安全・安心モニター制度等を通じて、幅広く情報や意見をいただくとともに、食の安全・安心フォーラムや一日食品衛生監視員などの事業において消費者、事業者及び市で食の安全・安心について意見交換を実施しました。

⇒ 今後も、実施方法等を工夫しながら幅広い年代に対し食の安全に関する正確な情報を提供し、理解を深める事業を行っていきます。

II 監視指導及び食品等の検査の実施（冊子 P. 8～20）

1 食中毒防止対策

ノロウイルス食中毒防止のため、11 月～2 月を防止対策期間とし、手洗いの徹底や食品の十分な加熱について、事業者への指導及び消費者への啓発を重点的に行いました。また、アニサキス食中毒防止のため、鮮魚介類の冷凍処理や目視確認の徹底等について、講習会、リーフレットやホームページ等により、事業者への指導及び消費者への啓発を行いました。

2 食品関連施設に対する監視指導

飲食店等の食品衛生法による営業許可が必要な施設や、給食施設・食品販売施設等の届出を要する施設に対し、監視指導を実施しました。

監視指導の結果、食品の取扱い及び表示等に関する違反・不適等を発見し、文書等により改善を指導しました。また、食中毒が発生した場合には、原因となった施設に対して営業禁止の行政処分を行うなど、危害拡大防止や再発防止の措置を図りました。

業 種	旧食品衛生法に基づく許可を要する施設	改正食品衛生法に基づく許可を要する施設	届出を要する施設	計
施 設 数	32,493	13,589	12,256	58,338
監視指導延件数	9,681	13,905	8,643	32,229
違反・不適件数	367	1,774	215	2,356
行政処分件数※	4	5	0	9

※上表の件数に加え、許可又は届出を要さない施設において1件

適正な表示を確保するため、8,538件の監視指導を行い、526件の表示違反等を発見し指導等を実施しました。

3 食品等の検査

市内で製造・流通している食品等について検査を行いました。検査の結果、7,358検体（95,705項目）のうち23検体（23項目）が食品衛生法に定められた基準等に違反等となりました。違反等に対しては、市内製造所に対する改善指導や製造所等を管轄する自治体への通知等の措置を行いました。

Ⅲ 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進（冊子P.21～23）

事業者自らが実施する衛生管理の推進を図るため、HACCPに沿った衛生管理や食品衛生に関する情報などについて講習会を実施した他、食品衛生団体等への支援などを行いました。

また、食品衛生責任者の講習会については、会場とeラーニング（自宅や店舗等で、パソコンやスマートフォンにより動画等を視聴し受講する方法）の二つの受講方法による講習会を開催しました。

Ⅳ リスクコミュニケーション事業及び情報発信（冊子P.24～25）

「I.3.リスクコミュニケーションの充実」のリスクコミュニケーション事業の他、公式ウェブサイト、メールマガジン、SNSによる情報発信を行いました。