

令和4年度
名古屋市食品衛生監視指導計画

名古屋市

目次

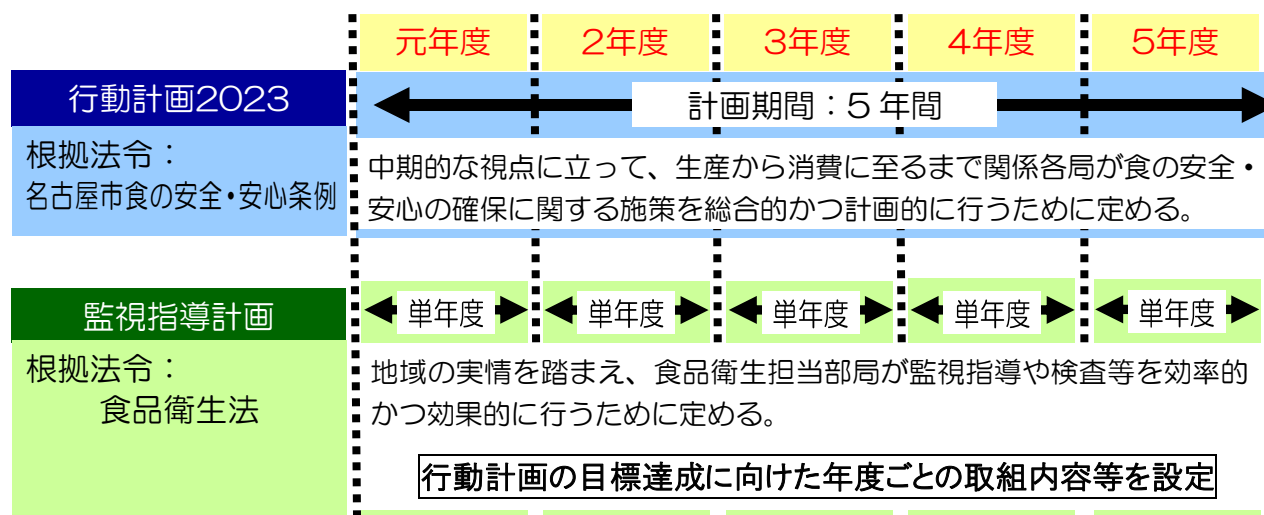
I	はじめに	1
II	監視指導計画の実施機関・関係機関との連携	2
III	令和4年度の重点事項	4
	1 HACCPに沿った衛生管理の指導・助言等	4
	2 カンピロバクター食中毒防止対策の強化	5
	3 リスクコミュニケーションの充実	6
IV	監視指導及び食品等の検査の実施	8
	1 食中毒防止対策	8
	2 食品関連施設に対する監視指導	10
	3 食品等の検査	13
	4 危機管理体制の整備と緊急時の対応	14
	5 食品衛生業務に係る人材育成	15
V	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	16
	1 事業者への情報提供	16
	2 制度に関する指導等	16
	3 食品衛生団体等への支援	16
	4 食品衛生自主管理認定制度	17
VI	リスクコミュニケーション事業及び情報発信	18
	1 リスクコミュニケーション事業	18
	2 食の安全に関する情報発信	20
	別表1 年間監視指導計画	21
	別表2 食品供給行程の各段階における重点監視指導項目	22

食の安全・安心に関する窓口（裏表紙）

I はじめに

「令和4年度 名古屋市食品衛生監視指導計画」（以下「監視指導計画」という。）は、食品衛生法に基づく監視指導等の事業を重点的、効率的かつ効果的に実施するために、食品衛生法第24条第1項に基づき策定するものです。

また、名古屋市食の安全・安心条例に基づく「名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画2023」（以下「行動計画2023」という。）の目標達成に向けた「単年度の計画」としても位置付けられます。



令和3年6月に本格施行となったHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理、営業許可・届出制度及び食品等の自主回収情報報告制度等について、事業者が適切に実施できるよう対応が必要です。

また、「行動計画2023」に定める成果指標の達成に向けて、HACCPに沿った衛生管理の実施及びカンピロバクター食中毒防止について食品等事業者に対する指導又は助言を行うとともに、リスクコミュニケーションについても新たな方式を取り入れながら進めていく必要があります。

本市では、市民の食の安全・安心の確保を図るため、この監視指導計画に基づき、監視指導や検査を行い、食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進や、市民への食品衛生に関する正しい知識の普及を図ります。

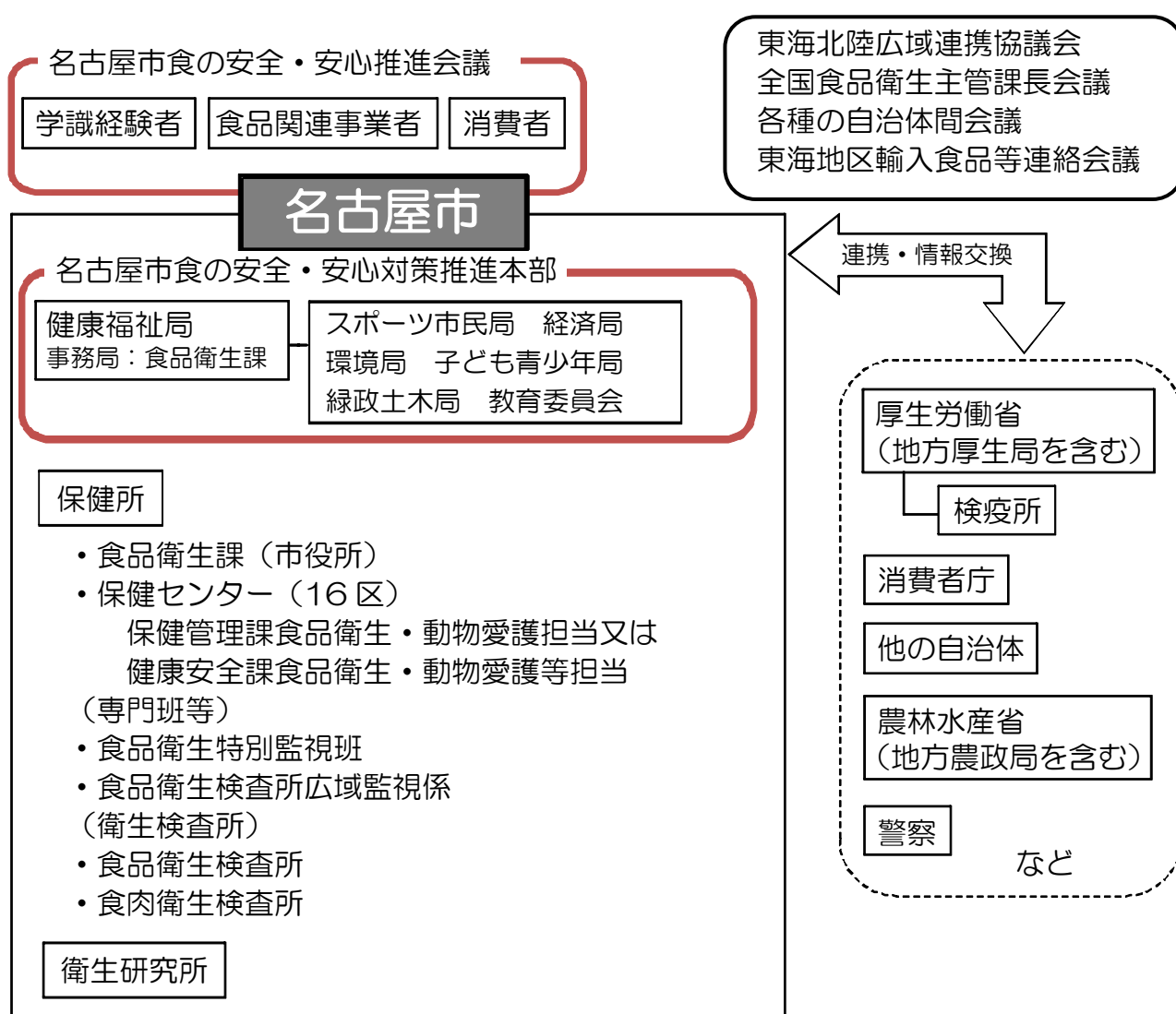
Ⅱ 監視指導計画の実施機関・関係機関との連携

名古屋市では、食品衛生課、16区保健センター、食品衛生検査所、食肉衛生検査所及び衛生研究所が、それぞれの役割のもと、互いに連携し、監視指導計画に基づく各種事業を実施します。

食の安全・安心を確保するためには、生産から消費にいたるすべての段階での取組みが必要です。このため、市の関係部局、関係機関が連携して食の安全・安心を確保するための施策を行うとともに、事業者や消費者と協力して施策を推進していくための体制を整備します。

食の安全・安心の確保の実施体制

次の体制により、関係部局、関係機関、国や他自治体と連携しながら、食品衛生に関する情報交換や協議を行うことにより、食の安全・安心の確保を図ります。



* 食の安全・安心対策推進本部

食の安全・安心に関する情報の収集及び共有を行い、本市施策の調整及び推進を図ります。

実施機関名	主な業務内容
食品衛生課	・食品衛生及び食品表示に関する事業の企画立案 ・保健センターや関係部局・国・他自治体との連絡調整 ・食の安全・安心推進会議等の運営 ・市民への情報提供（名古屋市公式ウェブサイト（以下「公式ウェブサイト」という。）、なごや「よい食」メール等）
保健センター 食品衛生・ 動物愛護担当※	・営業の許可、営業の届出受理 ・営業施設等の監視指導及び収去 ・食中毒・違反食品等の調査及び措置 ・市民からの苦情相談対応 ・衛生講習会等
食品衛生 特別監視班	・小学校給食施設、大規模給食施設及び大規模製造施設等の監視指導 ・食品衛生自主管理認定施設の認定審査及び監視指導
食品衛生検査所	・中央卸売市場本場内の監視指導、収去及び検査 ・市内製造品等の検査等
広域監視係	・スーパー、デパート等の市内食品流通拠点における監視指導及び輸入食品・市外製造品の収去 ・食品安全・安心学習センター事業での食の安全・安心についてのリスクコミュニケーションの実施
食肉衛生検査所	・牛・豚のと畜検査及び残留動物用医薬品対策 ・と畜場及び中央卸売市場南部市場内の監視指導 ・輸出食肉処理施設に対する適合施設の認定、衛生証明書の発行 ・特定危険部位の分別管理指導等による牛海綿状脳症（以下「BSE」という。）対策 ・食鳥処理場の許可及び監視指導
衛生研究所	・輸入食品、アレルギー（アレルギー物質）を含む食品、遺伝子組換え食品等の検査 ・食中毒や苦情食品等の検査 ・検査法等の調査研究

※食品衛生・動物愛護等担当を含む。

Ⅲ 令和4年度の重点事項

令和4年度の監視指導計画は、「HACCP に沿った衛生管理の指導・助言等」、「カンピロバクター食中毒防止対策の強化」、「リスクコミュニケーションの充実」の3事項に重点をおき、食の安全・安心を確保していきます。

1 HACCP に沿った衛生管理の指導・助言等

令和3年6月の改正食品衛生法の本格施行により、原則として全ての食品等事業者は「HACCP に沿った衛生管理」を実施する必要があります。

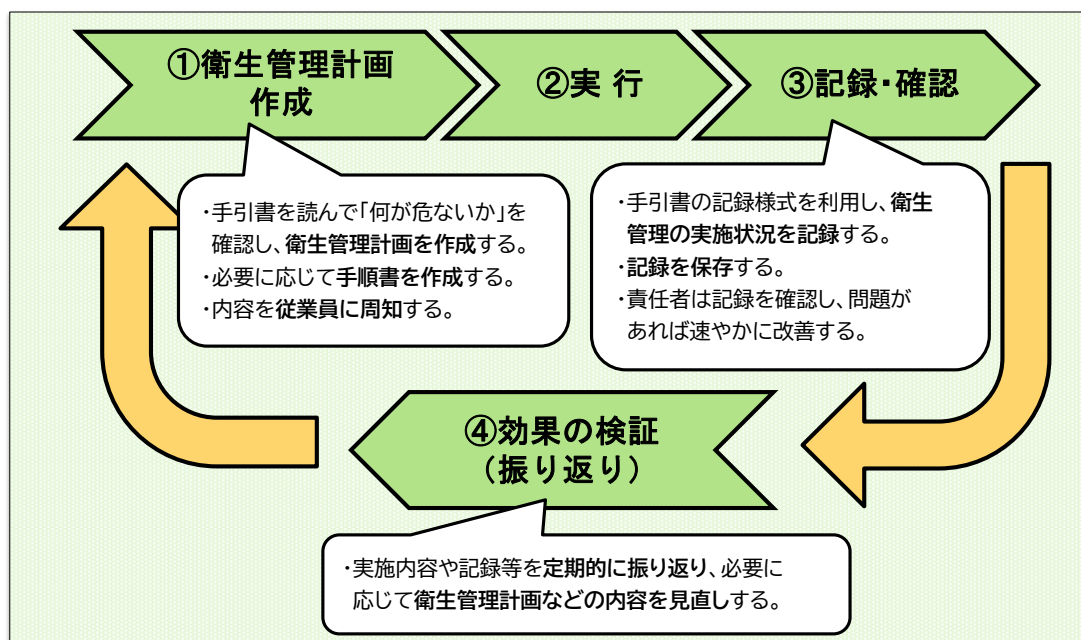
HACCP に沿った衛生管理とは

現在、施設が取り組んでいる衛生管理を「見える化」することです。

事業者自らが規模や業態等に応じて、①衛生管理計画や手順書の作成、②実行、③記録の保存・確認を行います。さらに、④効果の検証（定期的に振り返り）、必要に応じて計画の見直しを行います。

事業者の HACCP に沿った衛生管理の実施状況について、保健センター等が定期的な立入検査や営業許可の更新の機会において計画的に、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、定着に向けた必要な指導又は助言を行います。

また、新たに営業を開始する事業者等に対しては、HACCP に沿った衛生管理の制度化に円滑に対応できるよう、引き続き導入支援を行います。



HACCP とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

この手法は 国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から示されており、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

2 カンピロバクター食中毒防止対策の強化

カンピロバクターは、主に鶏、牛、豚、ペットなどの腸管内に存在し、特に鶏肉で高率に検出される細菌です。カンピロバクターによる食中毒は市内で最も多く発生しており、ほとんどの事例で、生又は加熱不十分の鶏肉料理が提供されており、また原材料として加熱用の鶏肉が使用されていました。全国においても、カンピロバクター食中毒の95%の事例で生又は加熱不十分の鶏肉料理が提供されていたとの報告※があります。（※平成29年度薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会資料）

令和3年には10月から12月にも発生している状況を踏まえ、5月から12月までを「カンピロバクターによる食中毒防止対策期間」とし、（公社）名古屋市食品衛生協会と連携して、鶏肉を取扱う事業者への監視指導や消費者への啓発を重点的にを行います。

（1）鶏肉を取扱う事業者への監視指導

市内で発生したカンピロバクター
食中毒7件
（令和3年、全て飲食店で発生）

ア 飲食店

鶏肉は、カンピロバクターが高率で検出され、HACCPに沿った衛生管理を実施する上では、管理すべき重要な危害要因（ハザード）です。安全に提供するための管理方法として、中心部までの十分な加熱が必要です。

HACCPに沿った衛生管理の監視指導において、飲食店等の事業者に対し、鶏肉の生食等によるカンピロバクター食中毒のリスクを広く周知します。また、「加熱用」として販売された鶏肉は中心部まで十分に加熱して提供するように重点的に指導します。衛生管理が不十分な施設に対して

は、生や加熱不十分な鶏肉料理の危険性について、繰り返し指導を行います。

客自らが調理を行う場合は、十分に加熱することを客に注意喚起することや、調理器具等を介した二次汚染の防止についても指導を行います。

発生月	主な提供料理
8月	焼肉
10月	鶏刺し
11月	鶏刺し、焼鳥
11月	鶏レバ刺し
12月	砂肝刺し、 鶏レバ刺し
12月	炙り焼きレバー、 炙り焼きむね
12月	鶏刺し

イ 食鳥処理場、食肉処理施設及び食肉販売店等

事業者に対して、指導検査を行うなど、衛生的な取扱いによる汚染防止の徹底について指導します。また、「加熱用」の表示等により飲食店等に確実な情報伝達を行うよう指導します。

（2）消費者への予防啓発

カンピロバクター食中毒は、「飲食店を利用する際には中心部まで十分に加熱された鶏肉料理を選ぶこと」で予防することができます。鶏肉の生食等による食中毒の発生状況等の情報を広く周知し、患者が多い傾向にある20代を中心とする若年層に、啓発します。

家庭においても、鶏肉等の食肉は十分に加熱すること、また食肉に触れた手や調理器具は十分に洗浄・消毒することなどを啓発します。

カンピロバクター食中毒予防のための啓発動画等により、消費者に分かりやすい啓発を行います。

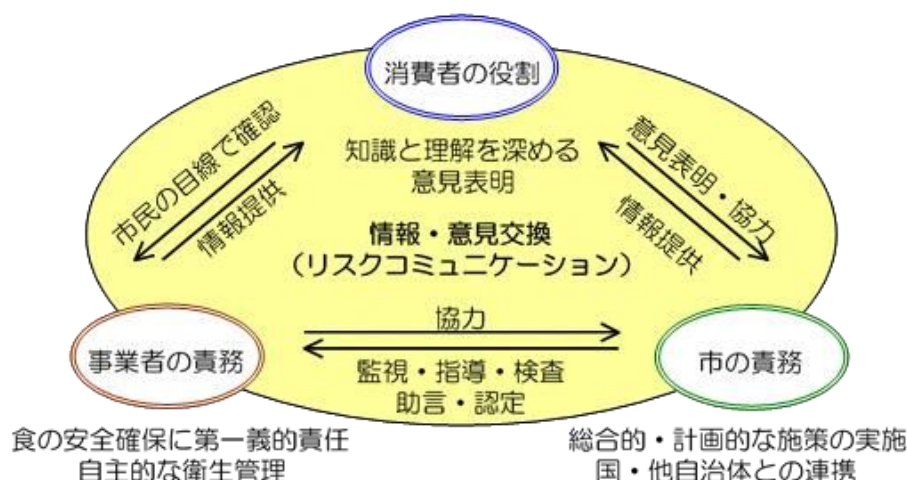


幼保育園保護者向けリーフレット

3 リスクコミュニケーションの充実

食の安全・安心の確保のためには、消費者、事業者、市がそれぞれの役割や責務を果たすとともに、食の安全についての情報や意見の交換（リスクコミュニケーション）を行い、関係者間の信頼や相互理解を深めることが重要です。

本市では、「名古屋市食の安全・安心条例」の理念を踏まえ、食の安全への信頼の醸成を図るため、正確かつ適切な情報を提供し、他の関係部局とも連携してリスクコミュニケーションを推進します。また、新型コロナウイルス感染症の影響により生活様式が変化したことを踏まえ、オンラインなどを活用し新たな方式を取り入れながら取り組みます。



食の安全・安心条例の基本的な考え方

(1) 消費者等への情報提供・啓発

メールマガジン、ツイッター、ウェブサイト、広報誌、広報番組など各種媒体や啓発資材を活用し、食の安全に関する情報提供や啓発を行います（メールマガジン等の詳細はP.20）。

カンピロバクター食中毒予防について大学生の意見を取り入れたツイートのほか、ノロウイルス食中毒予防に大切な手洗いについての啓発動画など、食中毒を防ぐために必要な情報提供や注意喚起を行います。その他、食品表示の基礎知識や市の取組みなど情報提供します。



手洗い啓発動画を紹介するツイート

（２）消費者の学習機会の確保、市民意見を反映した施策の実施

食品安全・安心学習センター事業や保健センターにおける講習会等、幅広い世代で食の安全に関する理解を深める機会を確保します。

また、食の安全・安心推進会議や意見交換会等で、市の取組み状況など関係者間で様々な情報や意見を交換し相互理解を深め、頂いた意見等を市の施策へ反映します。監視指導計画策定時は幅広く意見を募集し策定に役立てます。（各事業の詳細は P.18、19）



意見交換会
（食の安全・安心懇談会）

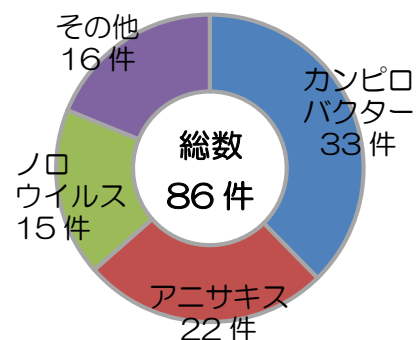
Ⅳ 監視指導及び食品等の検査の実施

食の安全を確保するために、「食品衛生法」、「食品表示法」、「と畜場法」、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」、「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律」、その他関係法令に基づき、効率的かつ効果的に食品関連施設に対する監視指導及び食品等の検査を実施します。

1 食中毒防止対策

本市では、過去5年間（平成29～令和3年）に86件の食中毒が発生し、カンピロバクター、アニサキス及びノロウイルスによる食中毒が多く発生しました。

事業者に対し、取扱う食品の危害を踏まえ、食中毒防止のための衛生管理を行うよう指導等を行います。



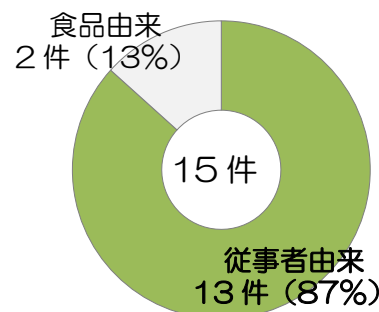
過去5年間の食中毒発生状況（市内）

（1）カンピロバクターによる食中毒防止対策

カンピロバクター食中毒では、そのほとんどで生又は加熱不十分な鶏肉料理が提供されていました。鶏肉を中心部まで十分に加熱して提供するための調理工程の管理や調理後の二次汚染の防止が重要です。（重点事項2（P.5）を参照）。

（2）ノロウイルスによる食中毒防止対策

ノロウイルス食中毒は、原因のほとんどが調理従事者由来（感染した従事者の手指等を介した食品汚染）とされ、市内で過去5年間に発生したノロウイルス食中毒においても、87%が従事者由来（推定を含む）と考えられました。手洗いの徹底や調理従事者の健康状態の確認等の衛生管理が重要です。



過去5年間に市内で発生したノロウイルス食中毒の発生原因

調理従事者の健康状態の確認、不顕性感染※を前提とした手洗いの徹底、施設や器具類の消毒等について重点的に指導します。（※下痢や嘔吐等の症状がなくても感染している状態で、症状がある人と同様に、便中に多数のウイルスが排出されます。）

弁当・仕出し製造施設、社会福祉施設や小中学校等の給食施設を中心に、リーフレットや対策マニュアル等を活用した監視指導や衛生講習会を行います。

特にノロウイルスによる食中毒の発生が予想される場合には、「ノロウイルス食中毒注意報・警報」を発令し、食中毒予防の注意喚起を行います。

ノロウイルス食中毒が多く発生する11月から2月を「ノロウイルスによる食中毒防止対策期間」とし、（公社）名古屋市食品衛生協会の「手洗いマイスター」と連携しながら、食品等事業者への監視指導や消費者への啓発を行います。

(3) アニサキスによる食中毒防止対策

提供：下関市保健所

アニサキスとは、主にサバやアジ、イカ、サンマ等の魚介類に見られる寄生虫で、寄生した魚等を生で食べると激しい腹痛等の症状を起こすことがあります。

魚介類販売店や飲食店の事業者に対し、刺身等、生で食べる鮮魚介類を冷凍処理（－20℃で24時間以上）すること、処理の際に目視によりアニサキスを確実に除去すること等について指導を行います。

また、家庭で調理する際や刺身を食べる際を目視確認の必要性等について、消費者への啓発を行います。



アニサキス虫体の
拡大写真（体長は2～3cm）

(4) その他の食中毒防止対策

ア 食品等事業者への監視指導

- ・食肉を取扱う施設に対し、食肉を十分に加熱するよう指導を行います。特に、焼肉店等、客自らが調理を行う形態の施設には、食肉を十分に加熱すること、箸やトング等を使い分けること等について、客に注意喚起を行うよう指導します。また、牛の生食用食肉や牛レバー・豚肉（内臓を含む）を取扱う施設には、規格基準の遵守等について指導します。
- ・テイクアウトやデリバリーを行う際には、製造時及び配送時の衛生管理に加え、消費者への食品の温度管理や速やかな喫食について情報提供を行うよう指導します。
- ・過去の食中毒事例を踏まえ、サルモネラ、黄色ブドウ球菌やウェルシュ菌等の細菌性食中毒、アニサキス以外の寄生虫等の食中毒についても、事業者に対する指導を行います。
- ・ふぐ関係施設に対し、関係法令及び愛知県ふぐ取扱い規制条例に基づき、指導等を行います。

イ 消費者への予防啓発

- ・食肉を十分に加熱すること、自らが調理を行う場合には箸やトング等を使い分けること等について、講習会等により啓発を行います。
- ・テイクアウトやデリバリーを利用する際の保管方法等の注意事項について、リーフレットや公式ウェブサイト等により、消費者への啓発を行います。
- ・ふぐの毒性に関する正しい知識や素人調理の危険性等について啓発を行います。また、有毒なキノコや有毒植物による食中毒を防ぐため、必要な情報提供や注意喚起を行います。

2 食品関連施設に対する監視指導

食品等の製造、加工から流通、調理、販売に至るまで、各段階の食品関連施設に対し、食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員が法令遵守の徹底等について監視指導を行います。

また、食品衛生法等の改正により制度の新設や見直しが行われたことから、引き続き、必要な指導を行います。営業許可制度において、改正法施行前から営業している施設で新たに許可の対象となる施設については、経過措置期間内（令和 6 月 5 月 31 日まで）に許可を取得するよう指導します。

年間監視指導計画は別表 1（P.21）、食品供給行程の各段階における重点監視指導項目は別表 2（P.22、23）のとおりです。

（1）主な食品衛生対策

夏季や年末の食品衛生対策等、各種対策事業を定め、食品流通や季節変動の特性等を踏まえた施設を対象に、収去・指導検査等を含めた監視指導を計画的に実施します。

全ての衛生対策で HACCP に沿った衛生管理の指導又は助言を重点的に実施します。

主な衛生対策	期間	実施内容
カンピロバクターによる食中毒防止対策	5 月～12 月	鶏肉を取扱う施設（飲食店、食鳥処理場・鶏肉販売店）に対し、監視指導を行います。（重点事項 2（P. 5）を参照）
弁当・仕出し等衛生対策	6 月	弁当・仕出しの食品製造施設や屋外で弁当を販売する施設、食品のテイクアウト・デリバリーを行う施設等に対し、衛生対策を行います。
夏季食品衛生対策	7 月	高温多湿の季節に多発する細菌性食中毒等を防ぐため、肉料理、刺身や漬物等の取扱施設等に対し衛生対策を行います。
年末食品衛生対策	11 月～12 月	年末年始を中心に流通する食品の安全確保を図るため、正月用食品製造施設やスーパー、ふぐ関係施設等に対し、衛生対策を行います。
ノロウイルスによる食中毒防止対策	11 月～2 月	弁当製造施設や給食施設を中心に、監視指導を行います。（Ⅳ 1（2）（P. 8）参照）
輸入食品衛生対策	年間を通じて	輸入食品による健康被害の発生や違反食品の流通を未然に防止するため、取扱施設に対し、衛生対策を行います。
社会福祉施設等における衛生対策	年間を通じて	抵抗力の弱い高齢者や乳幼児等のノロウイルスや腸管出血性大腸菌等による食中毒防止を図るため、衛生対策を行います。

（２）適正表示の指導

食品表示には、食品を摂取する際の安全性に関する情報や、自主的かつ合理的な食品の選択の機会を確保するための情報を消費者へ提供する重要な役割があります。

保健センター等は、食品関連事業者等に対してアレルギー表示や期限表示、添加物表示等について、食品表示基準に従って適正に表示がされているか監視指導を行います。併せて、遺伝子組換えに関する任意表示制度が令和５年４月１日に施行されることから、関係事業者に対し周知を行います。

また、食品表示法以外の法律（景品表示法、医薬品医療機器等法、計量法等）に基づく表示については、各法律の担当部局と連携して対応します。

（３）流通拠点等における食の安全の確保

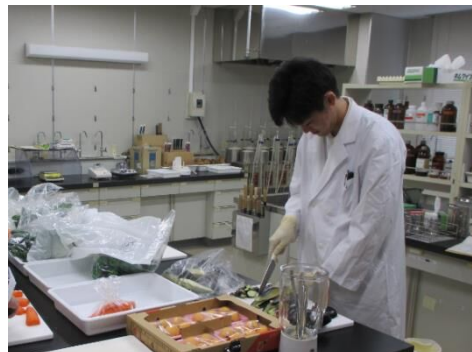
ア 中央卸売市場（本場）

中央卸売市場本場内にある食品衛生検査所は、せりが行われる早朝から、市場内のせり売場や鮮魚・青果などの食品販売施設の監視を行い、有毒な魚介類の排除や食品の適正な表示、販売方法等について指導します。また市場内の事業者に対し、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施状況について確認及び検証の評価を行い、必要に応じて指導又は助言を行います。

また、市場内を流通する食品を収去[※]し、検査を行い、違反食品を排除し、流通防止を図ります。



本場における監視指導



流通食品の収去検査

イ 市内食品販売施設や流通拠点

食品衛生検査所広域監視係は、スーパー、デパート等における食の安全を確保するため、食品の適正な表示、販売方法等の監視指導、流通する食品の収去[※]を行います。併せて、HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認及び検証の評価を行い、必要に応じて指導又は助言を行います。

（※Ⅳ3（１）（P.14）参照）



スーパーにおける食品の収去

（４）食肉の安全の確保

ア と畜場

食肉衛生検査所は、中央卸売市場南部市場に併設すると畜場において、と畜場法に基づき、牛・豚 1 頭ごとに対してと畜検査を実施します。疾病や異常のある食肉を排除するとともに、関係機関と連携して、家畜伝染病の拡散を防止するための適切な措置をとります。

HACCP に基づく衛生管理について、現場確認や記録の確認、微生物試験等、と畜検査員による検査及び試験（外部検証）を行い、必要な指導又は助言を行います。また、搬入される牛や豚についての残留動物用医薬品対策を行います。牛については、月齢に応じた特定危険部位の分別管理の指導等により、BSE 対策を行います。



と畜場における牛のと畜検査



と畜場における豚の生体検査

イ 食鳥処理場

食肉衛生検査所は、市内の食鳥処理場に対して、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき、異常鶏の適正な排除や衛生的な処理の実施、HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認及び検証を行い、必要に応じて指導又は助言を行います。また、飲食店等への販売に際し、鶏肉の加熱用表示をはじめ衛生的な取り扱いについて適切な情報が伝達されるよう指導します。

（５）輸出食品への対応

農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律（輸出促進法）に基づき、輸出適合施設の認定や輸出証明書の発行を行います。

3 食品等の検査

市内で製造又は流通する食品等の安全を確保するため、過去の違反発見状況や食品の特性等を踏まえ、計画的に収去検査等を実施し違反食品等の効果的な発見、排除に努めます。

また、健康被害等発生時には、緊急収去を実施し、健康被害の拡大防止を図ります。

(1) 検査実施計画

下表の検査実施計画に基づき、約 8,000 検体（うち輸入食品 650 検体）実施する予定です。

検査項目		検体数	主な食品等	検査内容
理 化 学	細菌	1,650	弁当類、菓子類等	食品の衛生管理の指標となる大腸菌群や食中毒の原因となる菌等がないかを検査します。
	添加物	1,450	菓子類、そうざい類等	添加物が基準を超えて使用されていないか、適正に表示されているかを検査します。
	残留農薬・ 残留動物用医薬品	4,700	農畜水産物及び その加工品	野菜・果物等の農産物やその加工品について残留農薬の検査をします。 また、食肉・魚介類等について残留動物用医薬品の検査をします。
	放射性物質	300	農水産物及び その加工品	衛生研究所では、学校給食食材等の精密検査を、食品衛生検査所では、市場内を流通する魚介類や野菜等のスクリーニング検査をします。
	遺伝子 組換え食品	40	農産物及び その加工品	安全性未審査の遺伝子組換え食品が流通していないか、遺伝子組換え食品に関する表示が適正であるかを検査します。
	アレルギー	30	菓子類等	加工食品に含まれるアレルギーが適正に表示されているかを検査します。
	自然毒	40	ふぐ、豆類等	ふぐ毒やカビ毒等の自然毒を検査します。
	環境汚染 物質	30	魚介類	魚介類に含まれる水銀や PCB といった有害な環境汚染物質を検査します。
	その他規格検査	110	乳、清涼飲料水、 おもちゃ等	乳成分、清涼飲料水の重金属、器具・容器包装及びおもちゃの材質等の規格検査をします。

* 検体数については、1 つの検体で複数の検査項目に該当するものがあります。

収去（抜き取り検査）とは

食品衛生法等に基づき、食品製造施設や販売施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査のため必要な限度において検体（食品、器具・容器包装、おもちゃ等）を無償で採取する行為をいいます。各食品等には規格基準等が定められており、検査でそれらが守られているか確認します。

（２）試験検査の精度管理・検査法の開発等

試験検査に関する精度管理基準（GLP）に基づく内部点検や精度管理の実施、外部精度管理調査への参加により、食品等の検査の信頼性を確保するとともに、検査技術の向上を図ります。食品衛生検査所、食肉衛生検査所では、それぞれの業務に応じた検査技術の習得を目的とした研修に参加することにより、検査精度を確保します。また、衛生研究所においては、効率的な検査実施のための検査法の開発に取り組みます。

なお、食品衛生検査施設における検査等の業務管理要領の改訂等、今後の国の動向をみながら、必要な対応を行います。

4 危機管理体制の整備と緊急時の対応

保健所長を中心とした危機管理体制を整備し、以下のとおり必要に応じて市の関係部局、国や他自治体その他関係者と連携を図り、迅速に被害拡大の防止を図ります。

（１）食中毒等健康被害発生時の対応

ア 食中毒等を疑う届出があった場合の対応

医療機関や患者、事業者から届出があった場合には、保健センターは直ちに関係する施設、食品、患者に対する調査及び検査等を行い、迅速に原因究明を図ります。

原因と特定された施設や食品に対しては、施設の営業禁止や原因食品の回収等の措置により被害拡大防止を図り、再発防止のための改善指導を行います。

イ 広域的な食中毒事案発生時の関係機関相互の連絡体制の確保

広域的な食中毒事案が発生した場合には、都道府県等その他関係機関により構成される「広域連携協議会」を開催し、調査・検査・情報共有等を行います。

本協議会の構成員として、平常時から広域食中毒事案が発生した場合を想定した連携・協力体制の整備・確認を行います。

ウ 指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応

特別の注意を必要とする成分等（指定成分等）を含む食品を製造する事業者は、消費者から寄せられた健康被害情報の届出が必要です。また、医療機関は、保健所への情報提供に努めることとされています。

届出等があった際は、健康被害情報を国に報告し、必要に応じて、医療機関等と連携して対応します。

（２）違反食品等発見時の対応

市内に流通する食品等について、食品衛生法等に違反することを発見した場合には、原因施設に対する回収や廃棄等の措置とともに、原因究明や再発防止の指導を行います。

（３）食中毒等の公表

食中毒や違反食品による被害拡大の防止や健康被害のおそれのある食品の速やかな排除のため、緊急に注意喚起が必要な場合は、違反状況、処分の対象となる事業者や違反食品を特定する情報等を公表するとともに、公式ウェブサイトに掲載します。

また、事業者・消費者に対して効果的に注意喚起を図るため、食中毒の発生状況等についても、必要に応じてマスメディアや公式ウェブサイトを通じて公表を行います。

（４）市民からの苦情・相談への対応

保健センター等では、市民の身近な「食の安全・安心に関する窓口」として、苦情・相談を受け付けます。また、食品の取扱いや施設の衛生管理に関する問題等、食の安全に関する相談を「よい食」ダイヤルでも受け付けます（裏表紙参照）。緊急を要する際は、原因究明のため、該当食品等の調査や検査などを迅速に行います。

（５）災害時の食品衛生の確保

市内で災害が発生した場合は、「名古屋市地域防災計画」に基づき、災害発生地域内の食品衛生関係施設への監視指導や、避難所における食品の取扱いに関する指導を行います。また、平常時には避難所運営の関係者や市民に対し、リーフレット等を活用して避難所における食中毒防止対策について事前の周知啓発を図ります。

５ 食品衛生業務に係る人材育成

適切な監視指導を行うため、HACCP や食品表示、疫学、検査等について各種研修や調査研究等を実施し、食品衛生監視員の資質の向上を図ります。

また、厚生労働省等が主催する各種専門の研修会へ職員を派遣することにより、最新の衛生管理知識等を習得します。

V 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

食の安全・安心を確保するためには、行政による監視指導だけでなく、食品等事業者が、食の安全の確保について第一義的責任を有していることを認識し、自らが実施する衛生管理の向上のための取組みを行うことが必要です。

市は、事業者の取組みを促進するために、必要な指導等を行います。

1 事業者への情報提供

(1) 食品衛生責任者講習会

事業者自らが実施する衛生管理について中心的な役割を担う「食品衛生責任者」は、全ての営業許可・届出対象施設で選任する必要があります。

会場と e ラーニングとの二つの受講方法で講習会を開催し、営業許可・届出制度、HACCP に沿った衛生管理、ふぐの取扱い規制などの法改正に関する情報を含めた国が示す標準的なプログラムに沿った内容で行います。

(2) 食の安全に関する講習会

食の安全・安心自主管理講習会や保健センター等による講習会等を通じて、食品等事業者に対し、HACCP に沿った衛生管理や食中毒予防に関する情報等を提供し、事業者自らが実施する衛生管理の向上を推進します。

2 制度に関する指導等

(1) 食品等の自主回収（リコール）情報報告制度

事業者が食品衛生法又は食品表示法に違反する（違反のおそれを含む）食品等を自主回収する場合には、保健所への届出が義務づけられています。自主回収を行う事業者に対して、探知した情報を基に必要な指導又は助言を行います。

(2) 食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度

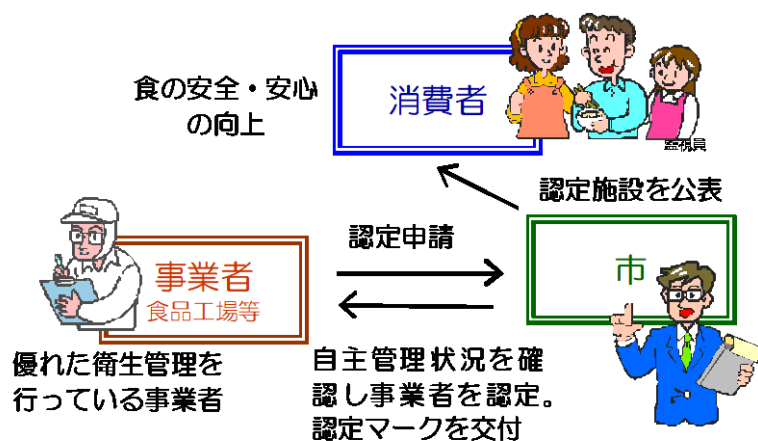
食品用器具・容器包装について、材質が合成樹脂のものを対象に、安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリスト制度が導入されました。関係事業者に対し、施設への監視等により必要な周知・指導を行います。

3 食品衛生団体等への支援

食品衛生指導員による巡回指導や食品衛生パレードでの啓発、食中毒警報等の緊急情報の伝達等、事業者の自主管理推進事業を実施する（公社）名古屋市食品衛生協会に対し、食品衛生指導員への研修等の支援を行います。そのほかの業界団体についても、講習会を実施します。

4 食品衛生自主管理認定制度

食の安全の確保に関する優れた取組みを自ら行っている施設を市長が認定します。「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象施設で、「HACCP に基づく衛生管理」を行い、認定を希望する事業者を対象としています。認定した事業者については、公式ウェブサイトで公開します。



認定マークは、認定施設に掲示したり、認定対象製品に表示することができます。

Ⅵ リスクコミュニケーション事業及び情報発信

1 リスクコミュニケーション事業

(1) 食品安全・安心学習センター事業

食品衛生検査所では、幅広い世代の消費者を対象として、監視指導や検査が行われる現場の見学や、添加物や遺伝子組換え食品、食品表示等についての体験講座を通じて、食の安全に関して共に考え、理解を深める事業を実施します。

また来所が困難な際などに出張形式の講座を行うほか、食の安全情報提供の拠点としてSNSや動画も活用しながら情報を積極的に発信します。



市場内の見学



体験講座

お申込み・お問合せはこちらから

食品安全・安心学習センター（食品衛生検査所）

電話番号：052-671-3385 FAX 番号：052-671-3383

電子メール：a6713371-01@kenkofukushi.city.nagoya.lg.jp



食品安全・安心学習センター

検索

<https://www.city.nagoya.jp/kurashi/category/15-7-11-2-0-0-0-0-0-0.html>

(2) 保健センターにおける講習会等

保健センターにおける両親学級（ニューファミリーセミナー）や乳幼児健診等では、妊産婦や乳幼児が注意すべき食品のとり方や取扱い、アレルギー表示等、食の安全・安心に関する講習会や情報提供を行います。

また、「広報なごや」やリーフレット等も活用して、幅広く家庭での食中毒予防や食品表示の基礎知識等の情報提供を行います。

(3) 消費者、事業者、市の間での情報及び意見交換等

ア 名古屋市食の安全・安心推進会議

学識経験者、消費者、事業者、市が食の安全・安心の確保のための施策に関することや関係者の相互理解に関することを協議し、本市の施策への反映を図ります。

イ 意見交換会（食の安全・安心フォーラム等）

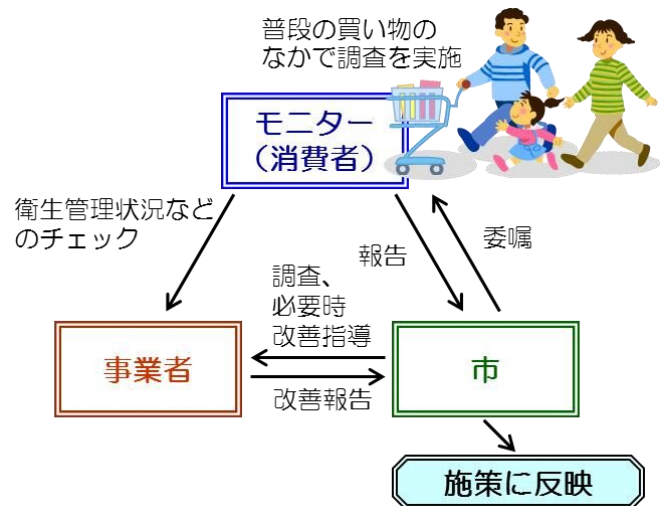
食の安全・安心フォーラム、消費者懇談会等において、食の安全・安心について消費者、事業者、市の三者が意見交換を行います。

ウ 食の安全・安心モニター制度

消費者に「食の安全・安心モニター」を委嘱し、食品取扱施設の衛生管理状況等についての調査を行い、結果を報告していただきます。また食の安全について、より幅広く情報や意見をいただき、市の施策に市民の意見を反映させます。



食の安全・安心フォーラム



食の安全・安心モニター制度

エ 一日食品衛生監視員

消費者から公募等した一日食品衛生監視員が、食品衛生検査所の食品衛生監視員と同行して、名古屋市中心卸売市場本場内の食品販売施設等の衛生状態の確認等を行います。その後、市場内の関係事業者、消費者、市の三者が意見交換を行います。

2 食の安全に関する情報発信

(1) 名古屋市公式ウェブサイト

食の安全に関するポータルサイト「食の安全・安心をめざして（なごや食の安全・安心情報ホームページ）」を公式ウェブサイト内に設け、市の施策、家庭における食中毒の予防方法、表示に関する知識等について総合的に情報提供します。また、監視指導計画の実施結果や夏季、年末食品衛生対策等、食品衛生に係る事業の実施結果も公表します。

アクセスはこちらから

なごや 食の安全

検索



食の安全・安心をめざして（なごや食の安全・安心情報ホームページ）

<https://www.city.nagoya.jp/kurashi/category/15-7-12-0-0-0-0-0-0-0.htm>

(2) なごや「よい食」メール（メールマガジン）

食の安全について市民の関心が高い話題に関する読み物や食中毒警報の発令等の緊急情報、様々なイベント情報等、本市の食の安全に関する最新の情報をお知らせします。ご自宅のパソコンだけでなく、携帯電話やスマートフォンでもご登録いただけます。

なお、購読料はかかりませんが、インターネット接続や電子メールの通信にかかる費用は、読者の方ご自身の負担になります。

登録方法はこちらから

なごや「よい食」メール（食の安全に関するメールマガジン）について

<https://www.city.nagoya.jp/kenkofukushi/page/0000094337.html>



(3) Twitter (なすこ@食品安全・安心学習センター)

食品安全・安心学習センター（食品衛生検査所）のキャラクター、ナスフラスコの“なすこ”が食の安全に関する気になる情報をつぶやきます。また、学習センターの講座案内等を随時お知らせしています。

「フォロー」「いいね」「リツイート」はこちらから

@kensa_nagoya

検索

「なすこ@食品安全・安心学習センター」

https://twitter.com/kensa_nagoya

#なすこ🍆
#名古屋市



＜基本方針＞

- ・下表に基づき、規模、業態や取扱う食品の特性等に応じて「HACCP に沿った衛生管理」の実施状況の確認及び検証の評価を計画的に行い、必要な指導又は助言等を行います。
- ・過去 1 年間に於いて食中毒・違反等の原因となった施設に対する監視指導を重点的にを行います。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の対象施設

常時	①広域に食品が流通する拠点となる施設	中央卸売市場、スーパー、デパート 等
年 1 回以上	②危害度の高い食品を取扱う施設	鶏肉を生食等で提供する施設（飲食店）、 認定小規模食鳥処理場、生食用食肉（牛肉）取扱施設、 ふぐ処理施設 等
	③食品の製造又は加工を行う施設	製造・加工施設（そうざい製造業、めん類製造業、漬物製造業、食肉処理業 等）、 販売施設（処理行為を伴う魚介類販売業及び食肉販売業）
	④食中毒が発生した際に大規模化する恐れがある施設 等	調理施設（弁当・仕出し製造施設、給食施設） 等
実情に応じて	⑤一般の飲食店 等	調理施設（②・④を除く） 等 （※計画的に実施状況を確認）
	⑥簡易な製造又は加工のみを行う施設	製造・加工施設（食品の小分け包装を行う施設、営業届の対象施設 等） 等
	⑦販売施設、保管施設 等	販売施設（③を除く）、 保管施設（冷凍・冷蔵倉庫等） 等
	⑧食品衛生自主管理認定施設 等	（※HACCP に沿った衛生管理の実施状況を確認している施設）

HACCP に基づく衛生管理の対象施設

常時	と畜場
年 1 回以上	大規模事業場、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業

その他の施設の監視指導

実情に応じて	容器包装に入れられた常温保存食品のみを保管・販売する施設 等
--------	--------------------------------

別表 2 食品供給行程の各段階における重点監視指導項目

《共通項目》

- ・添加物(その製剤を含む。以下同じ。)の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認の徹底
- ・添加物を使用して製造又は加工した食品についての都道府県等による添加物検査の実施
- ・製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底
- ・製造者及び加工者による製造段階及び加工段階における低温保管等の温度管理の徹底
- ・食品表示基準の規定に基づくアレルギーを含む食品に関する表示の徹底のための製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底

《食品群別項目》

	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉 及び食肉製品	・食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底 (と畜及び解体並びに食鳥処理については、Ⅳ 2 (4) (P.12) を参照。)	・枝肉及びカット肉の流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底 ・加熱調理の徹底 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底
乳及び乳製品	・製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 ・食品等事業者による飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査の徹底	・流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底
食鳥卵	・新鮮な正常卵の受入れの徹底 ・洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底	・低温保管等温度管理の徹底 ・破卵等の検卵の徹底
水産食品 (魚介類及び 水産加工品)	・生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ・製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底 ・フグの衛生的な処理の徹底	・残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施 ・水産加工品の流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底 ・加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 ・有毒魚介類等の市場からの排除の徹底

	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品（有毒植物及びきのこ類を含む）	・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底	・生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底 ・残留農薬、汚染物質等の検査の実施 ・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進 ・有毒植物等の市場からの排除の徹底

(注一) 表中「実施」とあるのは都道府県等が主体、「徹底」又は「推進」とあるのは食品等事業者が主体である。

(注二) 食品群の区分は代表的なものを整理したものである。

食の安全・安心に関する窓口

食の安全に関するお困りごと等あれば、お気軽にご相談ください。

名称	電話番号	FAX 番号	所在地
「よい食」ダイヤル	961- ^{よいしよく} 4149	955-6225	中区三の丸三丁目 1-1 (食品衛生課内)
千種保健センター	753-1971	751-3545	千種区覚王山通 8-37
東保健センター	934-1212	937-5145	東区筒井一丁目 7-74
北保健センター	917-6547	911-2343	北区清水四丁目 17-1
西保健センター	523-4612	531-2000	西区花の木二丁目 18-1
中村保健センター	481-2278	481-2210	中村区名楽町 4-7-18
中保健センター	265-2257	265-2259	中区栄四丁目 1-8
昭和保健センター	735-3959	731-0957	昭和区阿由知通 3-19
瑞穂保健センター	837-3253	837-3291	瑞穂区田辺通 3-45-2
熱田保健センター	683-9678	681-5169	熱田区神宮三丁目 1-15
中川保健センター	363-4457	361-2175	中川区高畑一丁目 223
港保健センター	651-6486	651-5144	港区港栄二丁目 2-1
南保健センター	614-2865	614-2818	南区東又兵衛町 5-1-1
守山保健センター	796-4617	796-0040	守山区小幡一丁目 3-1
緑保健センター	891-3632	891-5110	緑区相原郷一丁目 715
名東保健センター	778-3107	773-6212	名東区上社二丁目 50
天白保健センター	807-3907	803-1251	天白区島田二丁目 201
食品衛生検査所	671-3371	671-3383	熱田区川並町 2-22
食品安全・安心学習センター	671-3385	671-3383	熱田区川並町 2-22 (食品衛生検査所内)
食肉衛生検査所	611-4929	611-7566	港区船見町 1-39
食品衛生課	972-2648	955-6225	中区三の丸三丁目 1-1

受付：月曜日から金曜日（祝日及び休日を除く）の午前 8 時 45 分から午後 5 時 15 分まで

なお、受付時間外における食品による健康被害等の緊急のご相談等は、中保健センター守衛室（241-3612）までご連絡ください。

令和 4 年度 名古屋市食品衛生監視指導計画

発行：名古屋市保健所健康部食品衛生課 発行年月：令和 4 年 3 月