

I 重点的に実施した対策等（冊子 P. 2～4）

1 HACCP に沿った衛生管理の定着の推進

監視指導や窓口での相談、講習会等の機会を通じ、HACCP に沿った衛生管理の導入に向けた指導又は助言を行いました。HACCP の実施状況や支援ニーズの調査を実施し、講習会・相談会等の開催や、補助資料を用いた記録等の負担軽減の助言等を行うことで、HACCP に沿った衛生管理の定着を推進しました。

さらに、学校、保育所等の給食従事者に対して、HACCP に沿った衛生管理に関する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 食物アレルギーに関する情報発信（食の情報バリアフリーの推進）

不適正なアレルギー表示を原因とする健康被害防止のため、アレルギー表示制度や「くるみ」の特定原材料への追加、コンタミネーション防止対策の徹底等について事業者へ指導するとともに、リーフレットやターゲティング広告など様々な方法で食物アレルギーに関する食品表示制度や外食等を利用する際の留意点について消費者への啓発を行いました。

⇒ 今後も、事業者への指導や情報提供を行うとともに、消費者への啓発を行っていきます。

3 カンピロバクター食中毒予防のための消費者啓発

年間を通じてカンピロバクターによる食中毒防止対策を行い、特に5月と9月を「カンピロバクターによる食中毒防止のための監視強化月間」と定め、重点的に消費者啓発を行いました。

消費者に対し、鶏肉の生食等による食中毒の発生状況などの情報を広く周知し、飲食店を利用する際には十分に加熱された鶏肉料理を選択するよう啓発するとともに、家庭における食中毒防止について注意喚起を行いました。

⇒ 今後も、事業者へ指導を行うとともに、様々な媒体を用いて消費者への啓発を行っていきます。

II 監視指導の実施（冊子 P. 5～13）

1 食中毒防止対策

カンピロバクター食中毒防止対策として、飲食店等の事業者に対し、鶏肉の生食によるリスクを広く周知し、「加熱用」として販売された鶏肉は中心部まで十分加熱し提供すること等の指導を行いました。ノロウイルス食中毒防止対策としては、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	17, 594	26, 253	17, 916	61, 763
監視指導延件数	7, 148	21, 801	10, 878	39, 827
違反・不適件数	210	1, 773	281	2, 264
行政処分件数※	4	12	0	16

※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、11, 249 件の監視指導を行い、553 件の表示違反等を発見し指導等を実施しました。

Ⅲ 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進（冊子 P. 13～14）

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 食品等の検査（冊子 P. 15～18）

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, 320 検体（93, 617 項目）のうち 20 検体（20 項目）が食品衛生法及び食品表示法等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。

V 危機管理体制の整備と緊急時の対応（冊子 P. 18～19）

食中毒が発生した際に、保健センター等が関係機関と連携して患者調査や検査を行い、原因究明を行うとともに、原因施設に対して、営業禁止等の措置により被害拡大防止と再発防止の措置を行いました。

また、令和 6 年 3 月末から発生した紅麴を含む機能性表示食品による健康被害に関して、市医師会や市薬剤師会など医療関係者と連携し情報発信を行い、市内に流通していた対象食品の回収指導や市民からの健康被害の相談に対応しました。

VI 食の安全に関する情報発信及び関係者間での意見の交換 （リスクコミュニケーション）（冊子 P. 20～25）

メールマガジン、LINE、X（旧:Twitter）、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した。その他、保健センターにおける講習会や消費者、事業者、市の間での情報及び意見交換等を行いました。

VII 食品衛生業務に係る人材育成（冊子 P. 25）

事業者に対し適切な監視指導等を実施するため、HACCP や食品表示、疫学、検査等について食品衛生監視員を対象とした各種研修を行いました。