

I 重点的に実施した対策等（冊子 P. 2～3）

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。また、HACCP の実施状況や支援ニーズの調査を実施し、講習会の開催、補助資料を用いた記録等の負担軽減の助言、解説動画の作成等を行うことで、HACCP に沿った衛生管理の定着を推進しました。

さらに、新たな自主管理認定制度を策定し、積極的に衛生管理に取り組むことを宣言した施設を「なごや HACCP 自主管理宣言施設」として認定・公表することを開始しました。

生又は加熱不十分な食肉による食中毒を予防するため、事業者に対し、取扱う原材料や食肉調理品の危害要因（ハザード）について情報提供し、十分な加熱等の適切な衛生管理を行うよう指導又は助言等を行いました。

⇒ 今後も、引き続きすべての事業者に 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 いわゆる「健康食品」に関する情報発信（食の情報バリアフリーの推進）

いわゆる「健康食品」に関する健康被害防止のため、製造施設に対し、健康被害情報を探知した際の迅速な連絡体制の構築状況を確認するとともに、健康被害情報の届出制度について周知を行いました。あわせて機能性表示食品の届出者等に対し、健康被害に関する情報収集及び情報提供に係る衛生管理計画作成の義務化について周知を行いました。

また、消費者に対し、いわゆる「健康食品」は医薬品とは異なることや、医薬品や他の健康食品との併用や過剰摂取を避けること等について注意喚起する啓発動画を作成し、さらに正しい知識と理解を深めるため、食の安全・安心フォーラムを開催しました。

⇒ 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。

II 監視指導の実施（冊子 P. 4～13）

1 食中毒防止対策

生又は加熱不十分な食肉による食中毒防止対策として、「鶏刺し等」を取扱う飲食店に対し、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。牛の生食用食肉や牛レバー、豚肉（内臓を含む）等の食肉を取り扱う施設に対しては、規格基準の遵守や食肉の十分な加熱調理について監視指導を行いました。

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、リーフレットや公式ウェブサイト等により、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	9,850	32,115	16,888	58,853
監視指導延件数	4,495	24,215	10,186	38,896
違反・不適件数	140	1,940	286	2,366
行政処分件数※	3	5	0	8

※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3件

適正な表示を確保するため、11,203件の監視指導を行い、432件の表示違反等を見出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、8,177 検体（87,224 項目）のうち 25 検体（26 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. 18～20）

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。

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）

LINE、X（旧:Twitter）、公式ウェブサイト、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。