

# 令和3年度(2021年度) 越谷市食品衛生監視指導計画



越谷特別市民  
ガーヤ<sub>ちゃん</sub>

越谷市

## 目 次

1	計画策定の趣旨	3
2	監視指導の実施体制	3
	(1) 適用区域及び期間	3
	(2) 実施機関	3
	(3) 関係機関との連携確保	4
	(4) 試験検査実施機関の体制の整備	4
3	重点的に監視指導を実施すべき項目	5
	(1) 食中毒予防対策	5
	(2) HACCPに沿った衛生管理の徹底	6
	(3) 食物アレルギーによる危害防止対策	6
4	施設への監視指導	8
	(1) 保健所が実施する監視指導	8
	(2) 食肉衛生検査所が実施する監視指導	9
5	食品等の検査	11
	(1) 食品衛生法に基づく食品等の検査予定数	11
	(2) 主な検査の内容	11
	(3) と畜場、食鳥処理場における検査	12
6	一斉取締りの実施	13
	(1) 夏期食中毒予防対策月間	13
	(2) 食肉衛生月間	13
	(3) 年末一斉取締り月間	13
7	食中毒・違反食品等発見時の対応	13
	(1) 食中毒発生時の対応	13
	(2) 違反・不良食品発見時の対応	13
	(3) 公表について	14
8	食品衛生自主管理の推進と体制の確立	14
	(1) HACCPに沿った衛生管理の推進	14
	(2) 最新の食品衛生情報の周知徹底	14
	(3) 食品衛生指導員活動の推進及び支援	14
	(4) と畜場や食鳥処理場における講習会の開催	14

9	市民等に対する情報提供・普及啓発	・ ・ ・ ・ 15
(1)	インターネット、広報紙を活用した情報提供・普及啓発	・ ・ ・ ・ 15
(2)	パンフレット等による普及啓発	・ ・ ・ ・ 15
(3)	出張講座等による普及啓発	・ ・ ・ ・ 15
(4)	食品等事業者に対する普及啓発	・ ・ ・ ・ 15
10	食の安全・安心確保に携わる人材の養成及び資質の向上	・ ・ ・ ・ 15
(1)	優良施設等の表彰	・ ・ ・ ・ 15
(2)	食品衛生監視員等による調査研究等	・ ・ ・ ・ 15
11	監視指導計画の実施状況の公表	・ ・ ・ ・ 16

別添 監視指導計画用語集

## 1 計画策定の趣旨

本市は、東京都心から25kmという首都近郊にありながら、個性豊かな農業が営まれ、季節ごとに多彩な農産物が生産されています。一方で、大規模な商業施設を中心に市外からも多くの消費者が訪れるという特徴も併せ持っています。

本計画は、このような地域の実情を踏まえ、市民の食の安全・安心を確保することを目的として、食品衛生法（以下「法」という。）第24条の規定に基づき策定します。

また、本計画は、食品等の生産や製造から販売までの実態や近年の食品による健康被害の発生状況を考慮のうえ、関係機関との連携を確保することにより流通食品の検査や食品等事業者への監視指導等を効果的かつ効率的に実施することを目的としています。

## 2 監視指導の実施体制

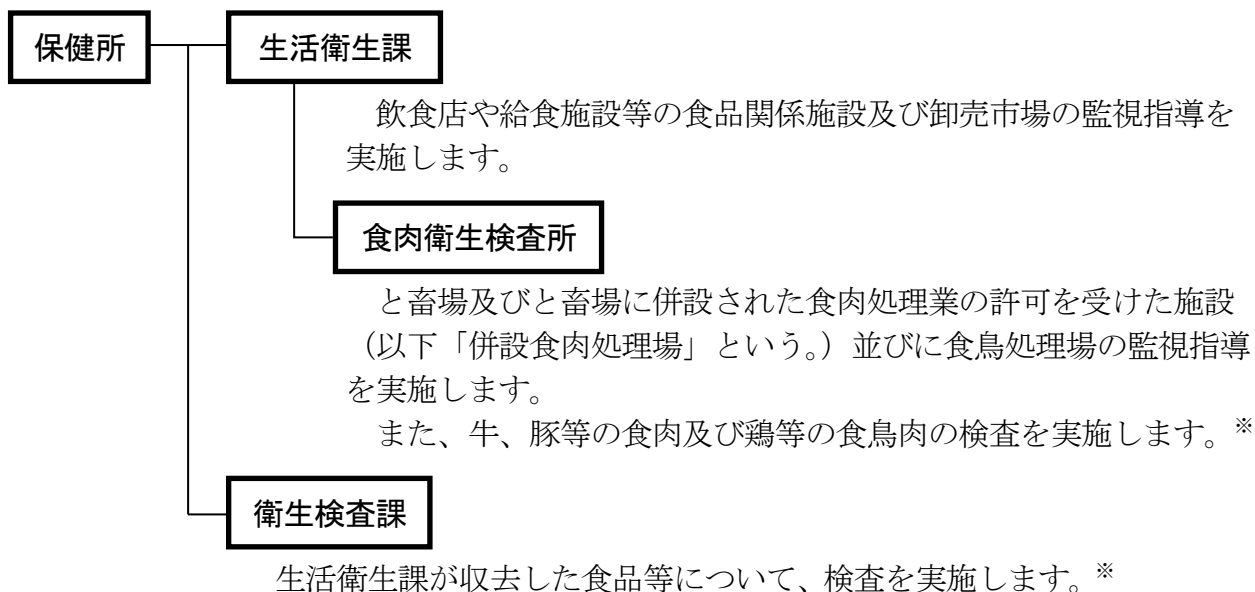
### (1) 適用区域及び期間

ア 適用区域 越谷市全域

イ 適用期間 令和3年(2021年)4月1日から令和4年(2022年)3月31日まで

### (2) 実施機関

次の体制により、越谷市保健所が実施します。



※ 一部の検査については、埼玉県衛生研究所、埼玉県食肉衛生検査センター及び民間登録検査機関に委託して実施します。

### (3) 関係機関との連携確保

#### ア 厚生労働省、消費者庁及び農林水産省との連携

- (ア) 大規模な食中毒発生時や市の区域を超えて広域的に流通する食品等に係る違反事件は、速やかに厚生労働省に通報し、広域連携協議会等を通じ、連携して対応を図ります。
- (イ) 食品等の表示に係る調査や立入検査を、消費者庁、農林水産省関東農政局及びその他関係機関と実施し、食品表示行政における連携を確保します。
- (ウ) 広域に流通する有害または有毒な食品に関しては、消費者庁及びその他関係行政機関との間で違反情報を相互に提供するなど連絡及び連携体制を確保します。

#### イ 他都道府県及び政令市、中核市等との連携

- (ア) 食中毒事件や広域流通食品等の違反事例については、必要に応じて関係する自治体と連携して対応を図ります。
- (イ) 近隣自治体との連携や協力を一層深めるために、「関東甲信越静ブロック食品衛生主管課長会議」、「首都圏食品衛生担当課長食中毒等防止連絡会」、「関東甲信越ブロック食肉衛生検査所協議会」「1県4市食品衛生関係業務連絡調整会議」等を通じて、情報の共有化を図ります。
- (ウ) 県内に流通する食品の安全性を確保するため、埼玉県、さいたま市、川越市及び川口市と密接に連携し、平常時から意見交換、情報の共有化を図ります。

#### ウ 庁内連携及び関係機関との連携

- (ア) 残留農薬等の食の安全に係る問題は、生産段階に係る食品安全規制も含めた違反情報等を相互に提供する等、保健医療部と環境経済部等が緊密な連絡及び連携体制を確保します。
- (イ) 学校や社会福祉施設の給食施設における衛生管理を徹底するため、保健医療部と学校教育部、福祉部、地域共生部及び子ども家庭部が連携を図り、食中毒等の事故を防ぐとともに、発生時には速やかに情報を共有して対処します。
- (ウ) 製造・供給過程において、悪意を持った者が毒物を混入した食品等に係る対応に当たっては、国の関係機関と連携し、必要に応じて、越谷警察署等と連携を図ります。

### (4) 試験検査実施機関の体制の整備

#### ア 信頼性の確保

試験検査の実施機関は、検査又は試験に関する事務の管理に係る規定（G L P）により、試験検査の信頼性確保を図ります。

また、内部点検、内部精度管理及び外部精度管理の定期的な受検等を実施するとともに、これらの結果を検証し、実施機関の技術向上及び信頼性確保に取り組みます。

#### イ 情報の共有及び検査技術の向上

厚生労働省や近隣の自治体が主催する研修会等に参加し、試験検査に関する情報を共有するとともに、検査員の資質向上に努めます。

### 3 重点的に監視指導を実施すべき項目

#### (1) 食中毒予防対策

埼玉県全域(以下「県全域」という)及び全国での食中毒の発生状況等を踏まえ、食中毒予防対策を実施します。

令和2年次に市内では、ウエルシュ菌による食中毒が1件、アニサキスによる食中毒が2件発生しました。

また、令和2年次に全国で発生した細菌性食中毒273件のうちカンピロバクターを原因とするものが最多の182件でした。

以上のことから令和3年度は、次の事項に重点を置いた対策を行います。

#### ア カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌を原因とした食中毒への予防対策

カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌による食中毒の原因の多くは、生または加熱不十分の食肉の喫食であることから、食肉の取扱いに重点を置いた予防対策を実施します。また、平成29年の同一惣菜チェーン店で発生した腸管出血性大腸菌O157による食中毒の原因では、加熱済みの惣菜を喫食して発症していた例もあったことから、二次汚染による食中毒に重点を置いた予防対策を実施します。

国は、平成23年の焼肉チェーン店における腸管出血性大腸菌を病因物質とする食中毒事件の発生を受け、平成23年10月1日に生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。))の規格基準を定め、牛肝臓については、平成24年7月1日から、生食用としての提供を禁止しました。また、豚の食肉についても、平成27年6月12日から、健康被害の重篤性等を鑑み、生食用としての提供を禁止しました。

一方、規格基準が設けられていない鶏等の食肉やその内臓については、それらを生または加熱不十分で喫食したことがカンピロバクター等の食中毒の原因と強く推察されています。

本市では、食肉等を生や加熱不十分な状態で提供する施設の把握に努め、消費者へこれらの食肉等を提供しないよう指導を行います。

また、二次汚染による食中毒の予防については、飲食店等に対し原材料等から調理済み食品への交差汚染をさせないよう指導を行います。

食肉衛生検査所は、食肉の流通の拠点である、と畜場及び併設食肉処理場並びに食鳥処理場における細菌汚染についての衛生指導を強化します。

さらに、市民に対しては、市広報紙や出張講座等の機会を捉え、食肉等の不適切な生食によるリスクについて普及啓発を行います。

#### イ ノロウイルスを原因とした食中毒への予防対策

ノロウイルスによる食中毒の原因の多くは、調理従事者による食品の汚染によるものであることから、調理従事者の健康管理等に重点を置いた予防対策を実施します。

あらゆる機会を捉え、調理従事前等の流水・石けんによる手洗い及び調理従事者等の健康管理、十分な加熱調理、施設・設備の衛生管理等について指導を実施します。

特に、入院患者や高齢者、子供等のハイリスクな集団が喫食者となる病院や社会福祉施設(保育園や高齢者関連施設等)の給食施設について、重点的な監視指導、衛生教育を行うとともに、施設長を責任者とした危機管理体制を整備するよう助言等を行います。

さらに、市民に対して、手洗いの励行、便やおう吐物の適切な処理方法等について普及啓発を行い、食中毒の発生及び二次感染の防止を図ります。

#### ウ 寄生虫を原因とした食中毒

全国的に発生が増加している、魚介類の生食を原因とするアニサキス及びクドア属粘液胞子虫による食中毒について、食品等事業者及び市民に向け情報提供や注意喚起を実施します。

#### エ その他の食中毒への予防対策

##### (ア) 上記ア以外の細菌性食中毒

飲食店、仕出し料理・弁当調製施設及び給食施設等を中心に、食品及び各食中毒菌の特徴に則した衛生管理の指導を実施します。

また、食中毒予防パンフレットやリーフレットを配布するとともに、各講習会や広報媒体を活用し、食品等事業者及び市民に向けた情報提供を行います。

##### (イ) 自然毒による食中毒

###### a 植物性自然毒

市広報紙や出張講座等により、毒キノコや有毒植物の情報を、季節を考慮しながらタイムリーに発信し、市民への注意喚起を行います。

###### b 動物性自然毒

食中毒の発生は少ないものの、危害度が非常に高いふぐの調理を行う施設を対象に、「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」に基づく指導を実施します。

#### (2) HACCPに沿った衛生管理の徹底

HACCPに沿った衛生管理を実施するための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について、食品等事業者が適切に作成できるよう指導します。

また、食品等事業者が作成した衛生管理計画及び手順書の内容を確認します。特に、小規模事業者等については、HACCPに沿った衛生管理を実施することができるよう、厚生労働省が内容を確認した手引書を用いて指導します。

#### (3) 食物アレルギーによる危害防止対策

アレルギー表示に関する監視指導と収去検査を一体的に実施することにより、アレルギー患者の摂取可能な食品の選択範囲を拡大するとともに、アレルギーによる健康被害の発生を防止します。

##### ア 食品製造施設（めん類製造業、菓子製造業等）への監視

使用原材料や製造工程を調査し、表示方法等について確認、指導を実施します。

あわせて、食品の製造工程におけるアレルギー物質の混入防止対策として、製造現場で「簡易迅速検出キット」を用いて小麦やそば等の検査を行い、その結果に基づいて指導を行います。

##### イ 販売施設への監視

輸入食品を含めた市内を流通する食品について、アレルギー表示の確認を実施します。

## ウ 収去検査

適正なアレルギー表示の確認を目的に収去検査を実施します。

また、その結果に基づき製造施設における製造工程等の確認及び指導を行います。

## エ 食品等事業者への指導

アレルギー表示については、消費者から製造者及び販売者への問い合わせが多く、また不適切な回答は、アレルギー患者の摂取可能な食品の選択範囲を縮小するとともに、アレルギーによる健康被害の発生の原因となることから、問い合わせに備えて、製造工程や原材料規格書などの情報を集積しておくことを指導します。

また、自主検査の実施を指導します。



#### 4 施設への監視指導

食中毒の発生及び食品衛生法等に違反する食品の製造等の防止を目的に監視指導を実施します。

##### (1) 保健所が実施する監視指導

###### ア 監視対象施設及び監視指導回数

監視指導を効率的に実施するため、次のとおり、監視対象施設を分類し、予定監視回数を定めます

回数	主な対象施設
6回／年	卸売市場内の食品関連施設
3回／年	食中毒等で行政処分を受けた施設※1
	規格基準に違反した食品の製造又は加工等が確認された施設※1
2回／年	食品の自主回収を行った施設のうち、監視が必要と考えられる施設 ※1
	大規模製造施設
	指定製造施設 ※2
1回／年	学校給食センター施設
	飲食店営業（仕出し・弁当調製施設）
	大型量販店
	大量調理施設
	生又は、加熱不十分な食肉を提供・販売する施設
	漬物製造業施設
	食鳥卵選別包装施設（GPセンター）
	農産物等直売所
1回／3年	給食施設（病院、社会福祉施設（高齢者、障害者関連施設、保育園等））
	食肉処理業
1回／6年	上記以外の製造施設、飲食店営業施設、給食施設及びその他の施設

※1 令和2年度を対象とする。

※2 添加物製造施設のように規模は小さくても他の食品の原材料となり、広域又は大量に流通し、ひとたび事故が起こると社会的影響の大きい施設であると、保健所長が指定した施設

###### イ 監視の内容（共通事項）

食中毒等食品による健康危害の発生を防止するため、各施設において次の事項を中心に監視指導を実施します。

- ・食品、添加物等の規格基準の遵守
- ・施設の衛生管理（営業施設の基準及び公衆衛生上必要な措置の基準の遵守等）
- ・表示の確認（アレルギー食品、遺伝子組換え食品、期限等）

## ウ 監視の内容（個別事項）

### （ア）調理施設（給食施設、飲食店営業施設等）

「大量調理施設衛生管理マニュアル」（（最終改正：平成29年6月16日付け）厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知別添）に基づく衛生指導を実施します。

### （イ）営業の特殊性又は時事に適した指導が必要な施設

#### a 漬物製造業施設

国は、平成24年に発生した浅漬を原因とした腸管出血性大腸菌食中毒で複数の死者が確認されたことを受け、漬物の衛生規範を改正しました。これに基づき、浅漬製造施設に対する監視指導を実施します。

#### b 農産物直売所等の地域性が高い施設

原子力災害対策特別措置法に基づき出荷制限等の措置が取られた食品について、出荷・流通状況の確認及び措置の遵守について指導を行います。

また、取り扱う食品の表示について監視を実施し、必要に応じて、製造施設に対する指導を行います。

#### c 卸売市場内の食品関連施設

広域流通する生鮮野菜・魚介類等の食品について、開場時間に合わせて早朝監視を実施します。

### （ウ）埼玉県食品衛生自主管理優良施設確認制度で優良確認された施設

施設の衛生管理が優良施設の確認を受けた申出書の衛生管理要領に基づき実施されていることを確認します。重要管理点を設定した工程については、特に記録頻度の妥当性について指導助言を行います。

## （2）食肉衛生検査所が実施する監視指導

### ア 監視対象施設及び監視指導回数

回数	対象施設
開場日ごと	と畜場
3回以上／年	認定小規模食鳥処理場
1回以上／年	認定小規模食鳥処理場（食鳥処理場休止届の届出があった施設）
	輸出食肉関連施設（と畜場及び併設食肉処理場）

### イ 監視の内容

#### （ア）と畜場

と畜場においては、既にHACCPに沿った衛生管理が実施されているため、定期的な外部検証等を実施します。

また、O157・O111等の腸管出血性大腸菌を中心とする施設内の微生物汚染防止対策を指導します。

あわせて、牛海綿状脳症（BSE）対策として、感染すると異常プリオンが蓄積する回腸遠位部等の特定危険部位の確実な除去及び汚染防止、生体時の異常牛の検査の徹底を図ります。

(イ) 併設食肉処理場

併設食肉処理場においては、既にHACCPに沿った衛生管理が実施されているため、定期的な外部検証等を実施します。

また、処理場内の衛生管理及び食品の取扱い、並びに食品の製造・加工・保存等に係る記録の作成・保存について監視指導を実施します。

あわせて、併設食肉処理場においてもBSE対策として、特定危険部位である牛の脊柱の適切な除去及び処分の徹底を図ります。

(ウ) 認定小規模食鳥処理場

処理場の事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理の実施に向けた指導や必要な助言を行います。

また、処理場内の衛生管理の指導を行うとともに、食鳥処理衛生管理者が行う食鳥とたいの確認に対して、必要な技術的指導及び助言を行います。

## 5 食品等の検査

### (1) 食品衛生法に基づく食品等の検査予定数

令和3年度の検査予定数は、過去の違反状況、危害度等を総合的に検討して設定します。

また、埼玉県、さいたま市、川越市及び川口市と連携し、同一食品の重複検査防止等、効果的かつ効率的な検査を実施します。

検査項目	対象食品	検体数	項目数
微生物検査 (一般細菌数、大腸菌群、 食中毒菌等)	加工食品(弁当、総菜、冷凍食品等)、 生鮮食品(魚介類、食肉、卵等)	63	149
理化学検査			
残留農薬	野菜、果実及びその加工品等	25	2,500
食品添加物 (指定外添加物を含む)	冷凍食品、魚介類、肉類加工品、輸入 菓子等	44	440
動物用医薬品	食肉、魚介類、鶏卵等	32	1,500
アレルギー物質	めん類や菓子等の加工食品等	44	58
合 計		208	4,647

### (2) 主な検査の内容

#### ア 微生物検査

##### (ア) 規格基準に基づく検査

法第13条で規定する「食品、添加物等の規格基準」の「成分規格」において、微生物の基準が設けられている食品についての検査を実施します。

主な対象食品として、冷凍食品、食肉製品等があります。

##### (イ) 衛生規範に基づく検査

製造等において衛生上の配慮が必要である食品について、厚生労働省が作成した食品等事業者の食品の衛生的な取扱い等についての指針である衛生規範に基づく検査を実施します。

対象となる食品は、弁当及び総菜、漬物、洋生菓子、生めん類です。

#### イ 残留農薬検査

「食品中に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度」に対応するため、農薬等について、検査を実施します。

#### ウ 食品添加物検査

添加物の使用量の超過や対象外使用の有無について、使用基準の検査を実施します。

また、指定外添加物(わが国では使用の認められていない食品添加物)の使用の有無について検査を行います。

## エ 動物用医薬品検査

食肉、鶏卵等について過去の違反事例等を考慮した検査項目で検査を行います。

## オ アレルギー物質検査

収去検査および「簡易迅速検出キット」を用いた検査については、3の(3)「食物アレルギーによる危害防止対策」に記載。

## (3) と畜場、食鳥処理場における検査

### ア と畜検査等

と畜検査員が、と畜場に搬入された全ての牛、豚等について、と畜場法に基づき次のとおりと畜検査を実施します。検査不合格の場合は、食用に供されないよう、適切な措置を取ります。

(ア) 生体検査：搬入された家畜について、望診、触診を行い疾病及び異常の有無を確認します。

(イ) 解体前検査：と殺された家畜について、疾病及び異常の有無を確認します。

(ウ) 解体後検査：頭部、枝肉及び内臓について、疾病及び異常の有無を確認します。

### イ 精密検査

と畜検査等において通常の肉眼検査で判定が難しいものについては、微生物学、病理学、理化学検査を行い、その結果により病気を判定します。

### ウ 施設の衛生管理に係る検査

(ア) O157・O111等の腸管出血性大腸菌拭き取り検査

牛を扱うと畜場において、糞便や腸管内容物による汚染対策が適切に行われていることを確認するために、牛枝肉の腸管出血性大腸菌拭き取り検査を実施します。

(イ) GFAP（グリア線維性酸性タンパク）拭き取り検査

牛を扱うと畜場において、特定危険部位の除去等が適正に行われていることを確認するため、牛枝肉のGFAP拭き取り検査を実施します。

(ウ) 微生物検査

と畜場の一般衛生管理及びHACCPの実施状況の効果を客観的に評価するため、衛生指標菌（一般細菌数及び腸内細菌科菌群）を対象にして、切除法（枝肉の表面の筋肉、脂肪等の組織を無菌的に切り取ることにより検体を採取する方法）を用いた微生物試験を外部検証として実施します。

(エ) その他の検査

使用水の検査等を必要に応じて実施します。

## 6 一斉取締りの実施

重点的な監視を行うため、次のとおり期間及び対象施設を定めて集中的な監視指導及び食品の検査を実施します。

このほか、特定の違反事例が頻発するなど、食品衛生に係る問題が発生し、かつ、全国一斉に同一の事項を対象とした監視指導の実施が必要な場合は、随時、一斉取締りを行います。

### (1) 夏期食中毒予防対策月間

期間：7月及び8月

主な対象施設：大型量販店（スーパー、デパート等）、大規模製造施設、大量調理施設（仕出し弁当店等）、卸売市場、食肉を生又は加熱不十分な状態で提供する施設

### (2) 食肉衛生月間

期間：7月及び8月

主な対象施設：と畜場及び食鳥処理場並びにそれらに併設された食品関係施設

### (3) 年末一斉取締り月間

期間：12月

主な対象施設：大量調理施設（高齢者関連施設、保育園等）、大規模製造施設、卸売市場、ふぐ提供施設、ふぐ取扱施設、正月用食品及び生カキ等を取り扱う施設、食肉を生又は加熱不十分な状態で提供する施設

## 7 食中毒・違反食品等発見時の対応

### (1) 食中毒発生時の対応

保健所は、医師や患者等からの通報に基づき、患者の症状や喫食状況の調査を適切に行うとともに、食品、検便等の検査結果をもとに、必要に応じて関係機関等と緊密な連携を図り、迅速かつ的確な措置を行います。

### (2) 違反・不良食品発見時の対応

監視、検査等の結果、違反が発見された場合には、当該食品等について、必要に応じて廃棄、回収等食品衛生上の危害を除去するための措置を速やかに講じます。

あわせて、生産、製造、加工等を行った施設に対して、原因の究明を行い、その結果を踏まえ、再発防止のための改善指導を実施します。

必要に応じて法第54条、第55条又は第56条の規定に基づく処分を行い、悪質な事例については告発を行います。

広域流通食品等及び輸入食品等に係る違反を発見した場合には、関係する都道府県等の食品衛生担当部局、厚生労働省又は消費者庁へ迅速に情報提供し、連携して必要な措置を講じます。

### (3) 公表について

食中毒の原因食品が判明し、原因施設が明らかになった食中毒事件や市民の健康被害防止の観点から注意喚起が必要な場合は、速やかに記者発表等による公表を行います。

また、規格基準違反となった市内製造・流通食品等については、食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため、速やかに市ホームページ等での公表を行います。

## 8 食品衛生自主管理の推進と体制の確立

### (1) HACCPに沿った衛生管理の推進

食品衛生対策の主体は、本来的には食品等事業者が自ら担っており、原材料の納入から食品の製造・流通・販売に至る一連の工程において、自主的な衛生管理が必要不可欠となります。

令和2年6月1日に施行された食品衛生法等の一部を改正する法律で、原則として全ての食品等事業者に対しHACCPに沿った衛生管理が義務付けられました。このため、本市では円滑なHACCPへの取り組みが行えるよう、食品等事業者に対してHACCPに沿った衛生管理体制の推進について助言、指導を行い、自主衛生管理の推進を図ります。

### (2) 最新の食品衛生情報の周知徹底

食品衛生管理者及び食品衛生責任者（以下「食品衛生管理者等」という。）に対し、適切にその職責が果たされるよう、講習会等の場を用いて、食中毒や食物アレルギー等の最新の食品衛生情報の提供を行います。あわせて、その情報が、従事者にしっかりと伝わるよう指導します。

また、食品等事業者に対しては、食品衛生管理者等の意見を尊重させ、衛生意識の向上を図ります。

### (3) 食品衛生指導員活動の推進及び支援

越谷市保健所管内越谷食品衛生協会の食品衛生指導員等による食品営業施設の巡回指導や、手指、器具等のふきとり検査の実施等、食品等事業者に対する助言指導の活動を推進します。

### (4) と畜場や食鳥処理場における講習会の開催

と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者並びに食鳥処理場における食鳥処理衛生管理者による自主管理の徹底を指導するとともに、従業員等に対する講習会の実施など定期的に教育を行っていきます。

## 9 市民等に対する情報提供・普及啓発

### (1) インターネット、広報紙を活用した情報提供・普及啓発

市ホームページや広報紙を通じて、最新の食品衛生情報や食品等による危害発生防止の情報等を提供します。

また、家庭における食中毒予防に重点を置き、ノロウイルス等による食中毒及び感染性胃腸炎、カンピロバクター食中毒並びに夏場の細菌性食中毒等について、情報提供・普及啓発に努めます。

### (2) パンフレット等による普及啓発

市民や食品等事業者に対して、正確でわかりやすい食品衛生に関する情報を提供するため、食品衛生パンフレットやリーフレットを作成・配布します。

### (3) 出張講座等による普及啓発

市民や食品等事業者に対して、出張講座や研修会等を通じ、食の安全・安心に係る情報提供・普及啓発に努めます。

### (4) 食品等事業者に対する普及啓発

食品等事業者に対して、営業許可更新時、夏期食中毒予防対策月間や年末一斉取締り月間などにおける食品衛生講習会の開催やパンフレットの配布等により、最新の食品衛生情報や食中毒発生状況等についての情報提供に努めます。

## 10 食の安全・安心確保に携わる人材の養成及び資質の向上

### (1) 優良施設等の表彰

食品衛生意識の向上を図ることを目的として、2年に1回、模範的な食品関係食品等事業者や従業員、衛生管理の優秀な施設に対して、市長表彰を行うとともに、埼玉県知事表彰及び厚生労働大臣表彰への推薦を行います。

### (2) 食品衛生監視員等による調査研究等

監視指導に従事する食品衛生監視員、食品衛生検査担当職員、と畜検査員及び食鳥検査員に対し、食品安全行政の新たな枠組み、新開発・新技術応用食品、HACCP等衛生管理技術、その他食品衛生に関する専門的知識や新たな検査技術の取得を図るため、内部研修を実施するとともに、厚生労働省や近隣の自治体が主催する研修会や講習会等に参加して、職員の資質向上に努めます。



## 1 1 監視指導計画の実施状況の公表

本計画の実施状況は、翌年度の6月までに、また、夏期、年末等の一斉取締り結果については、その都度、市ホームページ等で公表します。

また、施設の監視指導件数や食品添加物、残留農薬等の検査件数等については、適宜、同ホームページに掲載します。

なお、本計画に重大な変更があった場合は、遅滞なく公表します。