

令和 7 年度

鹿児島市食品衛生監視指導計画



Kagoshima City

鹿児島市

生活衛生課

令和7年度 鹿児島市食品衛生監視指導計画 目次

令和7年度鹿児島市食品衛生監視指導計画	P 3
1 適用範囲	
2 実施期間	
3 対象施設	
基本方針	P 4
I 監視指導体制及び関係機関との連携	
II 食品等事業者に対する監視指導の実施	
III 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	
IV 行政、消費者及び食品等事業者によるリスクコミュニケーションの推進	
V 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	
I 監視指導体制及び関係機関との連携	P 5
1 監視指導体制	
(1) 実施部署	
(2) 検査機能の充実	
2 関係機関との連携	
(1) 庁内関係部署との連携	
(2) 厚生労働省、消費者庁及び他の自治体との連携	
(3) 他自治体農林水産部局との連携	
(4) 表示関連機関との連携	
II 食品等事業者に対する監視指導の実施	P 7
1 監視指導	
(1) 一般的監視指導	
(2) 重点的監視指導	
(3) 緊急的監視指導	
(4) 農産物及び畜水産物の各段階での監視指導	
(5) と畜場の監視指導	
(6) 食鳥処理場の監視指導	
2 施設への立入検査	
(1) 立入検査対象施設	
(2) 上記以外の施設等	
3 検査	
(1) 収去検査	
(2) 買上げ検査	

- 4 違反を発見した場合の対応
 - (1) 施設の立入検査時に違反を発見した場合
 - (2) 収去検査により違反を発見した場合
- 5 食中毒等健康被害発生時の対応

Ⅲ 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

P 1 4

- 1 食品衛生管理者等の設置
- 2 食品等事業者としての責務の周知
- 3 食品衛生指導員への支援
- 4 業界の指導・育成
 - (1) 鹿児島市食品衛生協会への支援
 - (2) 食品衛生優良施設等の表彰
- 5 HACCPによる衛生管理の運用支援
- 6 自主検査の実施
- 7 食品等の自主回収報告

Ⅳ 行政、消費者及び食品等事業者によるリスクコミュニケーションの推進

P 1 6

- 1 食品衛生懇談会
- 2 食品衛生月間の実施
- 3 衛生講習等の実施
- 4 消費者等への情報提供
- 5 計画の策定及び実施状況の公表
- 6 ICT（情報通信技術）等を活用した行政サービスの推進

Ⅴ 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

P 1 7

- 1 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等関係職員の資質の向上
- 2 食品衛生指導員の養成及び資質の向上

令和 7 年度鹿児島市食品衛生監視指導計画

1 適用範囲

令和 7 年度鹿児島市食品衛生監視指導計画（以下「本市計画」という。）は、鹿児島市全域を適用範囲とします。

2 実施期間

令和 7 年 4 月 1 日から令和 8 年 3 月 31 日まで

3 対象施設

- (1) 食品衛生法に基づく営業施設
- (2) と畜場法に基づく一般と畜場
- (3) 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥処理法」という。）に基づく食鳥処理施設

基本方針

食品の安全性の確保には、行政、食品等事業者、消費者がそれぞれの役割を果たすことが必要です。食品等事業者は、消費者に安全な食品等を供給するものとして第一義的責任を有しています。

また、消費者も、家庭内での食中毒の発生を防止する等の観点から、食品の安全性の確保に関する知識と理解を深め、適切に食品を選択し、均衡のとれた食生活を送ることのほか、食品の安全性の確保に関する施策に意見を表明するよう努めるなど、食品の安全性の確保に積極的な役割を果たすことが望まれます。

こうした役割分担を前提として、本市においては、食品衛生法、と畜場法、食鳥処理法及び食品表示法に基づく監視指導を行います。

I 監視指導体制及び関係機関との連携

食品衛生に関する監視指導は、本市の関係部署と協力しながら実施するとともに、監視指導が、総合的かつ迅速に実施されるよう、厚生労働省、消費者庁及び他の自治体等の関係部局と緊密に情報交換する等、連携を図ります。

II 食品等事業者に対する監視指導の実施

市内における食品等の生産、製造、加工、流通の実態、営業施設の管理運営状況、食品衛生上の危害の発生状況等を踏まえて、重点的、効率的かつ効果的な監視指導を実施します。

III 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

食品衛生法の改正に伴い、原則としてすべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、「H A C C P」※1 に沿った衛生管理の実施が制度化されました。このような状況を踏まえ、食品等事業者に対して、H A C C P に沿った自主的な衛生管理の運用状況を確認し、必要に応じて助言と指導を行います。

また、食品リコール情報の報告制度及び「鹿児島県食の安心・安全推進条例」に基づき、安全な食品の製造・流通を推進します。

※1 食品の原材料の受入れから製造・出荷までの全ての工程において、危害の発生を防止するための重要ポイントを継続的に監視・記録するシステムをいう。

IV 行政、消費者及び食品等事業者によるリスクコミュニケーションの推進

本市が実施する施策等について、消費者及び食品等事業者との情報及び意見の交換を行うとともに、食品の安全性の確保に関する正確で分かりやすい情報を迅速かつ積極的に提供します。

V 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

食品衛生に関する監視指導を的確かつ適切に実施するため、研修への参加等により関係職員の資質の向上等を図ります。

I 監視指導体制及び関係機関との連携

1 監視指導体制

(1) 実施部署

食品衛生に関する業務は、生活衛生課、食肉衛生検査所及び保健環境試験所で行います。各部署においては、それぞれの役割分担のもと、互いに情報交換を密にし、連携して食品等事業者に対する監視指導や食品等の検査を実施します。

実施部署		主な業務
生活衛生課食品衛生係		・市民や食品等事業者からの食品衛生に関する相談や営業施設の許認可、監視指導など ・食鳥肉の検査業務や食鳥処理施設の許認可、監視指導など
食肉衛生検査所		と畜検査や食肉センターにおける衛生管理に関する監視指導など
保健環境 試験所	臨床検査係	食品の微生物、理化学検査や食中毒発生時の原因究明などの検査
	理化学検査係	

(2) 検査機能の充実

食肉衛生検査所や保健環境試験所では、食品衛生法に規定された試験検査に関する業務管理基準（G L P）に基づいて食品の検査を実施することにより、検査精度の信頼性を確保するとともに、社会情勢に対応した機器の整備や人材の養成を行い、検査技術の向上に努めます。

① 信頼性の確保

食品等の検査の信頼性を確保するため、G L Pに基づいて定期的な内部点検を実施します。また、外部機関の精度管理調査に定期的に参加するとともに、検査担当職員の技能水準の確保等に努めます。

② 検査機器の整備等

幅広く食品等の安全性の確認を行い、また時代の要請に対応するため検査に必要な機器を整備するとともに、検査担当職員に技術研修会等を受講させ、人材の養成及び資質の向上に努めます。

2 関係機関との連携

(1) 庁内関係部署との連携

① 食品の安全確保に関する連携

食品衛生に関する安全性を確保するため、庁内関係部署と連携を図ります。

② 給食施設の安全確保に関する連携

保育園、幼稚園、学校及び社会福祉施設等での給食による食中毒等の事故を防止するため、教育委員会や健康福祉局の関係部署と連携を図ります。

③ 市場等との連携

本市の流通の拠点である中央卸売市場（青果市場、魚類市場）及び鹿児島食肉センターから流通する食品の安全性を確保するため、同市場等と連携を図ります。

④ 市内産の農産物及び畜水産物の安全確保に関する連携

市内で生産される農産物及び畜水産物の違反情報等の情報を共有し、安全性確保のため、産業局農林水産部と連携を図ります。

(2) 厚生労働省、消費者庁及び他の自治体との連携

- ① 大規模又は広域的な食中毒が発生した場合及び輸入食品又は広域流通食品等の違反を発見した場合等には、厚生労働省、消費者庁及び関係自治体の食品衛生部局と緊密な連絡調整・情報交換を行い、被害及び流通の拡大防止を図ります。

特に、広域的な食中毒事案への対策強化として、広域的な食中毒事案発生時には、食品衛生法の規定に基づき、広域連携協議会を活用し、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、関係機関等の連携の緊密化を図るとともに、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策について協議します。

- ② 輸出食品認定施設については、厚生労働省九州厚生局と連携を図りながら監視指導を実施します。

- ③ 国・自治体間で食品衛生に関する情報を交換し連携を図ります。

(3) 他自治体農林水産部局との連携

農産物及び畜水産物で違反等を発見した場合は、関係自治体の食品衛生部局を通して当該自治体の農林水産部局と緊密な連絡調整や情報交換を行い、改善指導及び流通の拡大防止を図ります。

(4) 表示関連機関との連携

食品等の表示に係る監視指導にあたっては、消費者庁、農林水産省九州農政局、県農政課等と連携を図り、必要に応じて立入調査を実施します。

Ⅱ 食品等事業者に対する監視指導の実施

1 監視指導

(1) 一般的監視指導

市内で製造、加工、調理される食品及び流通、販売される食品について食中毒等食品に係る事故を未然に防止するため、食品衛生監視員が次の事項について監視し、必要に応じて食品の検査を実施します。

- ① 規格基準、成分規格、表示の基準等に適合した食品であること
- ② 営業施設の構造、設備が施設基準に適合していること
- ③ 食品等事業者が公衆衛生上講ずべき措置の基準が遵守されていること
- ④ 食品等の製造加工に係る記録の作成及び保存が行われていること

食品衛生法に係る施設数（令和6年3月31日現在）

（単位：施設）

区 分	許可等施設数
食品衛生法に基づく営業許可施設	8,829
食品衛生法に基づく営業届出施設	3,641

(2) 重点的監視指導

① 大規模食中毒防止対策

食中毒発生時に大規模な患者発生につながる学校給食施設や社会福祉施設及び行楽シーズンや観光旅行者が増加する時期に大量調理を行う宿泊施設、弁当調製施設、レストラン等に対し、食中毒対策等の監視指導を実施します。

② 食肉等の安全確保対策

食肉等の生食や加熱不足による食中毒の予防対策として、飲食店等に対して、次の通り監視指導を行います。

ア 食肉等（生食用を除く）は、食中毒防止の観点から、中心部を75℃で1分間以上又はこれと同等以上の効果を有する方法により、加熱をするよう指導します。

イ 生食用食肉（牛の食肉（内臓除く）であって生食用として販売するものに限る。）の取り扱い施設に対して、生食用食肉の規格基準等について監視指導を行います。

ウ 生食用食鳥肉については、食鳥処理業、食肉処理業、食肉販売業及び飲食店の施設に対して、県で定めた「生食用食鳥肉の衛生基準目標（ガイドライン）」等に基づき、監視指導を行います。

エ 牛の肝臓及び豚の食肉（内臓含む）については、関係事業者に対して、生食用として販売・提供しないこと、また中心部まで十分に加熱して喫食するよう消費者に対して注意喚起を行うことについて監視指導を実施します。

オ 飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策として、次の通り監視指導を行います。

- ・加熱調理用の食肉等を生食用として提供しないよう指導します。
- ・中心部まで十分に加熱が必要な食肉等を、加熱調理を完全に行わずに提供して

客が加熱調理を行い喫食する調理形態をとる場合には、当該品が中心部まで加熱が必要である旨などについてメニューに記載する等、消費者に分かりやすい情報提供を行うよう指導します。

③ 野生鳥獣肉の安全確保対策

野生鳥獣肉については、「鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン」に基づき、事業者に対して適正な衛生管理を行い、処理した肉は生食用として提供しないよう、加えて、飲食店等で提供する際には、十分加熱して提供するよう、注意喚起及び監視指導を行います。

④ 生食用野菜等による食中毒防止対策

生食用野菜、未加熱の野菜調理品及び浅漬けを原因とする腸管出血性大腸菌による食中毒の予防対策としては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び「鹿児島市食品衛生成分規格指導基準」に基づき、殺菌処理や温度管理等の衛生的な取扱い及び汚染防止を行うことなど、監視指導を徹底します。

⑤ 自然毒による食中毒予防対策

市内で植物の誤食による食中毒が発生し、また全国的にも、動植物などの自然毒の食中毒や植物の誤食による死亡事例が発生していることから、市民への注意喚起や関係事業者への周知を行います。

⑥ 食品添加物の適正使用の確認

食品添加物製造業者及び添加物を使用する食品製造業者に対する使用添加物の確認指導を徹底し、食品の収去^{※2}検査を実施します。

※2 食品衛生法に基づき、営業施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査をするために必要最小量の食品や食品添加物等は無償で持ち帰る権限の行為をいう。

⑦ 表示の点検

食品衛生に係るアレルギー物質、食品添加物及び遺伝子組換え食品を含む食品の表示についての監視指導を強化します。特にアレルギー物質を含む食品に関する表示に関しては、製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認を徹底するよう指導します。

また、期限表示に関しては、科学的・合理的根拠に基づいて表示をしているか確認・指導を行います。

その他、食品の品質や健康増進等に関する表示等についても関係機関と連携協力し点検します。

⑧ 夏期及び年末の一斉監視指導

食中毒が多発する夏期や多種多様な食品が大量に流通する年末において厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて、食品の適正表示の徹底、食中毒防止対策等の監視指導を重点的に実施します。

⑨ 改正食品衛生法への対応

ア 営業許可制度の見直し及び営業届出制度に係る周知及び指導・助言

食品衛生法の改正に伴い、新たに食品衛生法に基づく営業許可が必要となる事業者に対し、円滑に許可取得できるよう、引き続き指導と助言を行います。また、営業届出が必要となる事業者に対しても、指導と助言を行います。併せて、行政手続の利便性向上のため、食品衛生申請等システムを活用した営業許可申請及び

営業届出を推進します。

イ 食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度の周知

食品用器具・容器包装にポジティブリストが導入されたことに伴い、事業者に対して周知を図ります。

⑩ 飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等対策

通常は客席を設けて客に飲食してもらう一般的な飲食店において、新たに持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前、デリバリー）等のサービスを開始する事業者が増えてきている状況を踏まえ、飲食店における持ち帰りや宅配食品に対して、衛生管理や営業許可の指導を行います。

(3) 緊急的監視指導

特定の食品や食品添加物の規格基準違反が繰り返されるなど、食品衛生に係る違反事例が発生した場合には、厚生労働省の方針等に基づき緊急的な監視指導及び収去検査や命令検査^{※3}を実施します。

※3 食品等事業者に対し、食品や食品添加物等の規格基準違反が無い、検査の実施を命令することを行う。

(4) 農産物及び畜水産物の各段階での監視指導

農産物及び畜水産物の生産から消費に至る一連の食品供給行程（フードチェーン）中、食品衛生法の所掌する各段階において、下表に掲げる食品について監視指導を行います。

食品群	監視指導実施項目
食肉、食鳥肉 及び食肉製品	・と畜場に対する衛生的な取扱いに関する監視指導 ・食鳥処理場等に対する衛生的な取扱いに関する監視指導 ・認定小規模食鳥処理施設に対する処理可能羽数の上限の遵守 ・食肉処理施設に対する衛生的な取扱いに関する監視指導 ・飲食店等に対する加熱調理の徹底など衛生的な取扱いに関する監視指導 ・販売施設に対する表示、保存温度、衛生的な取扱いに関する監視指導 ・市内流通品の食品検査 ・野生鳥獣肉の衛生的な取扱いに関する監視指導
乳及び乳製品	・販売施設に対する保存温度、衛生的な取扱いに関する監視指導 ・市内流通品の食品検査
食鳥卵及び 卵加工品	・食鳥卵の集荷施設（鶏卵を集め、洗卵、選別、検査、包装し出荷する施設）での取扱い、配送時の温度管理等に関する監視指導 ・販売施設及び飲食店等に対する保存温度、衛生的な取扱いに関する監視指導 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・市内流通品の食品検査

水産食品	・生食用かきの採取海域表示等、適正表示の徹底 ・ふぐ販売営業施設に対するふぐの安全な取扱い、適正な表示及び販売に関する指導 ・有毒・有害魚介類の市場からの排除 ・市場流通品の衛生的な取扱いに関する監視指導 ・販売施設及び飲食店等に対する保存温度、衛生的な取扱いに関する監視指導 ・生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・市内流通品の食品検査
野菜、果物、穀類、豆類、種実類、茶及びこれらの加工品	・有毒・有害植物等の市場からの排除 ・漬物等加工品を取り扱う食品製造業者に対する衛生的な取扱いに関する監視指導 ・市内流通品の食品検査 ・市場に流通する野菜、果実についての残留農薬検査 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進

(5) と畜場の監視指導

① と畜検査

食肉衛生検査所のと畜検査員が、と畜場法等に基づいて牛や豚等を1頭ごと検査し、食用に適さない食肉の流通を防止します。

② 監視指導

と畜場法及び食品衛生法に基づき、と畜場や併設の食肉処理場の構造設備や衛生管理等について監視指導を行い、基準の遵守を徹底させます。併せて、HACCPに基づいた衛生管理について、点検・指導を行うとともに、と畜場に対しては、作成された衛生管理計画及び手順書の確認及び実施記録の確認等を行い、効果について外部検証を実施します。

と畜場法に係る施設数（令和6年3月31日現在）

（単位：施設）

区 分	許可施設数
一般と畜場（1日の処理頭数が10頭を超えると畜場）	1

③ 輸出食肉に対する衛生管理支援

営業者が実施する輸出食肉業務の適切な実施のため、輸出食肉の取扱要綱の規定等を取り入れた衛生管理支援を行います。

(6) 食鳥処理場の監視指導

食鳥処理法に基づき、食鳥処理場の構造設備や衛生管理等について監視指導を行い、基準の遵守を徹底させます。

併せて、食鳥処理業者によるHACCPに沿った衛生管理の運用状況を確認し、必要に応じて助言と指導を行います。大規模食鳥処理場に対しては、作成された衛生管理計画及び手順書の確認及び実施記録の確認等を行い、効果について外部検証を実施します。一方、認定小規模食鳥処理場（食鳥の処理羽数が年間30万羽以下である食鳥処理施設をいう。）については、処理可能羽数の上限が遵守されているか監視を徹底します。また、認定小規模食鳥処理場が作成した確認規程（食鳥の生体の状況、食鳥

とたいの体表の状況または食鳥中抜きとたいに係る内臓等について、適合しているか否かの確認事項を定める規程をいう。)の審査や点検を行います。

食鳥処理法に係る施設数（令和6年3月31日現在）

（単位：施設）

区 分	許可施設数
大規模食鳥処理場（年間の処理羽数が30万を超える）	2
認定小規模食鳥処理場（年間の処理羽数が30万以下）	9

2 施設への立入検査

(1) 立入検査対象施設

年間の立入検査予定回数は、「食中毒等危害発生の可能性」、「食品の流通の広域性、規模」、「取扱食品の特殊性」、「過去の食中毒の発生頻度」、「過去の違反等の状況」を考慮し、3段階に区分し、以下のとおり設定します。施設の立ち入りの際は、感染症のまん延状況を考慮し、感染拡大防止対策に留意して実施します。

区分	立入検査予定回数	立入検査対象施設
Aランク	年2回以上	・前年度に法違反等行政処分を受けた施設 ・原材料供給施設 と畜場、食鳥処理場、魚類市場、青果市場
Bランク	年1回以上	・大量調理施設 宿泊施設、弁当調製施設、レストラン等 ・広域流通製造施設 大規模製造施設等 ・大規模小売店 ストア、デパート等
Cランク	2年に1回以上	・集団給食施設 保育園、幼稚園、学校、社会福祉施設等

(2) 上記以外の施設等

営業の種類、苦情及び食中毒の発生状況、衛生管理の状況等を考慮した上で監視指導を行います。

3 検査

(1) 収去検査

収去の対象は、市内で生産、製造、加工、販売される食品とします。食品製造施設、販売店、市場等から検体を収去し、保健環境試験所で微生物検査及び理化学検査を実施します。食品の種類ごとの検体数及び検査項目数は、別表1「食品の収去検査実施計画」のとおりです。

(2) 買上げ※⁴検査

遺伝子組換え食品の表示の適正化を図るために、市内の製造所及び販売店から検体を買上げ、保健環境試験所で遺伝子検査を実施します。

また、市内の販売店から乳幼児が口に触れること等によりその健康を損なうおそれがあるおもちゃを買上げ、保健環境試験所で理化学検査を実施します。買上げ種類ごとの検体数及び検査項目数は、別表2「買上げ検査実施計画」のとおりです。

※⁴ 食品関係営業施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査をするために必要最小量の食品や食品添加物等を買上げる行為をいう。

4 違反を発見した場合の対応

(1) 施設の立入検査時に違反を発見した場合

営業施設の立入検査の結果、施設基準、食品の製造基準、表示の基準等の違反を発見した場合には、その場で改善指導を行います。法違反に該当する食品が現存する場合は、回収、廃棄等の措置を迅速かつ適切に講じ、被害の拡大や再発防止に努めるとともに、必要に応じ、施設の改善命令、営業の禁止又は停止等の措置を行います。なお、広域流通食品や輸入食品の違反発見時には、厚生労働省、消費者庁及び関係自治体の食品衛生部局と連携して対応します。

また、違反が軽微でかつ当該違反について直ちに改善を図ったものを除き、保健所長が書面にて改善指導を行うとともに、法又は法に基づく処分に違反した者の氏名、食品の名称、施設の名称、措置内容等を公表します。その後、改善措置状況の確認及びその記録を適切に行います。

(2) 収去検査により違反を発見した場合

食品の収去検査の結果、成分規格等の違反を発見した場合には、原因究明を図りながら、その食品等が営業上使用及び販売されないように、回収、廃棄等の措置を迅速かつ適切に講じ、被害の拡大や再発防止に努めます。また、必要に応じ、施設の改善命令、営業の禁止又は停止等の措置を行います。

なお、広域流通食品や輸入食品の違反発見時には、厚生労働省、消費者庁及び関係自治体の食品衛生部局と連携して対応します。

また、違反が軽微でかつ当該違反について直ちに改善を図ったものを除き、保健所長が書面にて改善指導を行うとともに、法又は法に基づく処分に違反した者の氏名、食品の名称、施設の名称、措置内容等を公表します。その後、改善措置状況の確認及びその記録を適切に行います。

5 食中毒等健康被害発生時の対応

食中毒や違反食品等による健康被害の情報を探知した場合は、速やかに患者の症状や喫食状況の調査及び食品、便等の検査を行うとともに、必要に応じ関係機関と連携を図り、被害の拡大防止及び迅速な原因の究明を行い、必要な情報は迅速に公表します。

原因となった施設や食品が特定された場合は、食品の廃棄や営業の停止命令等を行う

とともに、施設の消毒や従事者に対する衛生教育等の再発防止のための指導を行います。

また、食中毒等健康被害の防止の観点から、必要に応じ、食中毒等の発生状況に関して食品等事業者及び市民への情報提供を行います。

いわゆる健康食品（指定成分含有食品を含む。）による健康被害に関する情報提供があった場合には、必要に応じて関係者と連携し、厚生労働省への報告を行います。

Ⅲ 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

1 食品衛生管理者等の設置

食品関係営業施設に食品衛生管理者や食品衛生責任者等の食品衛生に関して相当の知識を有する者を設置させ、食品等の製造、加工、流通における自主的な衛生管理の推進を図ります。また、食品衛生法の改正に伴い、届出対象業者を含め全ての営業者は食品衛生責任者を定める必要があることから、営業者に対して食品衛生責任者の選任を推進します。

2 食品等事業者としての責務の周知

食品等に係る消費者からの健康被害（当該食品に起因し、又はその疑いがあると医師が診断したものに限る。）または健康被害につながるおそれが否定できない情報及び法に違反する食品等に関する情報を受けた場合は、速やかに保健所長に報告するよう周知します。更に、被害の拡大防止及び迅速な原因食品の特定ができるよう製造販売等に係る記録の作成、保存を指導します。

3 食品衛生指導員^{※5}への支援

鹿児島市食品衛生協会の食品衛生指導員に対して食品衛生知識の習得を目的とした研修会を実施します。

※5 飲食に起因する食中毒、感染症その他衛生上の危害の発生を防止し、食品衛生の向上に寄与するため、食品関係営業施設を巡回し、指導を行う者をいう。

4 業界の指導・育成

(1) 鹿児島市食品衛生協会への支援

食品等事業者による食品衛生の向上に係る自主的な活動を推進するため、鹿児島市食品衛生協会が実施する事業について、助言、指導その他活動の支援を行います。

(2) 食品衛生優良施設等の表彰

食品業界全体の衛生水準向上に資するとともに、自主的な衛生管理の推進を図るため、衛生管理の優良な施設や食品衛生功労者に対して表彰を行います。

5 HACCPによる衛生管理の運用支援

HACCPに沿った衛生管理の実施が令和3年6月1日から完全施行されたことに伴い、営業者が作成した一般的衛生管理及び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、内容及び運用状況を確認し、必要に応じて助言と指導を行います。なお、小規模営業者等については、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を行います。

6 自主検査の実施

規格基準の定められた食品等については、食品等事業者自らが、規格基準に合致した食品等であることを確認するための自主検査を実施するよう指導します。

7 食品等の自主回収報告

食品リコール情報の報告制度及び「鹿児島県食の安心・安全推進条例」の規定に基づき、自主回収を行う場合は、速やかに保健所長へ報告を行うよう周知します。

Ⅳ 行政、消費者及び食品等事業者によるリスクコミュニケーションの推進

1 食品衛生懇談会

消費者、食品等事業者、学識経験者及び行政担当者と構成する懇談会を開催し、本市の食品の安全確保のための施策等について情報及び意見の交換を行います。

2 食品衛生月間の実施（８月１日から８月３１日までの期間）

食品衛生月間期間中に、市民参加型の事業を実施し、情報提供及び意見交換を行います。

3 衛生講習等の実施

市民や食品等事業者等の要望に応じて、出前セミナーや衛生講習会、体験型学習講座等を開催し、食中毒防止等の衛生知識、衛生的な生活習慣等の情報を提供することにより、食品衛生思想の普及啓発を行います。

4 消費者等への情報提供

本市のホームページ、ＳＮＳ、市民のひろば、各種パンフレットやリーフレット等により、食品衛生に係る情報を提供するとともに、家庭内における食中毒等の健康被害を未然に防止するための知識の普及啓発を行います。

5 計画の策定及び実施状況の公表

食品衛生監視指導計画を策定する際及び年度途中で食品衛生監視指導計画を変更する際には、計画を公表し、市民から広く意見を求めます。

令和６年度の監視指導の実施状況、収去検査結果等の概要は、令和７年６月末までに公表します。

6 ICT（情報通信技術）等を活用した行政サービスの推進

消費者及び食品等事業者の利便性を向上させるとともに、行政運営の効率化を進めるため、食品衛生に係る情報等の市ホームページ上への掲載やＳＮＳによる衛生講習会の動画配信、メーリングリストを活用した事業者への情報提供及び注意喚起を行います。

また、営業許可申請及び営業届出や、食品リコール情報の報告制度による自主回収報告については、食品衛生申請等システムの活用を推進します。

V 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

1 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等関係職員の資質の向上

食品衛生に関する専門的知識や新たな検査技術の習得を図るため、内部研修を実施するとともに、厚生労働省や他の自治体が主催する研修会や講習会等に参加し、H A C C P の導入支援技術や最新の衛生管理情報、検査技術等を習得します。

2 食品衛生指導員の養成及び資質の向上

鹿児島市食品衛生協会が行う食品衛生指導員研修会を支援します。

別表 1 食品の収去検査実施計画

食 品	検 査 検 体 合 計 微 生 物 ・ 理 化 学	微生物検査		理化学検査		
		検 査 検 体 数	項 目 数	検 査 検 体 数	項 目 数	
			微 生 物		添 加 物 等	残 留 農 薬 動 物 用 医 薬 品
	(件) 3 2 7	(件) 2 3 6	(項目) 7 0 8	(件) 1 6 4	(項目) 4 5 2	(項目) 1 0 , 4 4 6
魚 介 類	3 0	3 0	5 0			
冷 凍 食 品	8	8	1 6			
魚 介 類 加 工 品 (缶詰・瓶詰を除く)	2 1	2 1	2 1	2 1	1 0 5	
肉卵類及びその加工品 (缶詰・瓶詰を除く)	7 3	6 4	2 4 7	2 5	9 6	3 6 9
穀 類 及 び 其 の 加 工 品 (缶詰・瓶詰を除く)	2 0	2 0	6 0	2 0	2 0	
野菜・果物類及びその加工品 (缶詰・瓶詰を除く)	6 3	1 3	2 6	5 0	7 8	9 , 8 0 4
菓 子 類	6 6	3 4	1 3 6	3 2	8 0	
牛 乳 及 び 加 工 乳	7	7	1 4	7	2 8	2 7 3
アイスクリーム類・氷菓	9	9	1 8	9	4 5	
弁 当 な ど の 食 品	3 0	3 0	1 2 0			

別表 2 買上げ検査実施計画

品 名	検 査 検 体 合 計	理化学検査	
		項目数	
		遺 伝 子 組 換 え	化 学 的 合 成 品
	(項目) 1 5	(項目) 5	(項目) 3 0
穀類及びその加工品 (缶詰・瓶詰を除く)	5	5	
お も ち や	1 0		3 0