

平成 23 年度

岩手県食品衛生監視指導計画

岩手県環境生活部

目 次

第 1	はじめに -----	1
第 2	重点取組 -----	1
1	食中毒予防対策	
2	食品等の検査強化	
3	適正な食品表示の徹底	
4	H A C C P方式の考え方に基づく自主衛生管理の指導等	
5	食の安全安心に関するリスクコミュニケーションの実施	
第 3	実施体制 -----	3
1	監視指導の実施体制	
2	国等との連携	
第 4	監視指導 -----	3
1	立入検査の実施	
2	収去検査の実施	
3	一斉取締り等の実施	
3	違反を発見した場合の対応	
第 5	食中毒等健康危害発生時の対応 -----	4
第 6	食品等事業者に対する自主的な衛生管理の指導等 -----	5
1	食品衛生管理者等の設置	
2	食品等事業者の責務の推進	
3	食品安全サポーターの委嘱	
3	模範となる施設等の表彰	
第 7	情報及び意見の交換 -----	5
1	消費者への食品等による健康被害発生防止のための情報提供	
2	計画策定に係る情報及び実施状況の公表	
第 8	人材の育成及び資質の向上 -----	6
1	監視指導を行う職員の資質の向上	
2	食品衛生責任者等の養成及び資質の向上	
	別表 -----	7

平成23年度岩手県食品衛生監視指導計画

第1 はじめに

本計画は、「岩手県食の安全安心推進条例¹」（平成22年岩手県条例第37号）に基づき策定した「岩手県食の安全安心推進計画²」の施策体系である「Ⅰ安全で環境負荷の少ない食品の生産・製造等の推進」、「Ⅱ食品に関する信頼の向上と県民理解の浸透」及び「Ⅲ食品に対する監視・指導の充実・強化」に掲げる食品衛生分野に関する施策を具体的に推進するものである。

また、本計画は、国が定めた「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（平成15年厚生労働省告示第301号）」に基づく、「食品衛生法³（昭和22年法律第233号、以下「法」という。）」、「と畜場法⁴（昭和28年法律第114号）」及び「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律⁵（平成2年法律第70号）」による監視指導について、本県の実情を踏まえ、監視指導の実施に関する基本的な方向を示し、重点的かつ効果的な監視指導を実施するものである。

第2 重点取組

1 食中毒予防対策

平成22年の食中毒事件発生状況を踏まえ、ノロウイルス⁶対策として飲食店や集団給食施設を対象とした監視指導の強化、カンピロバクター⁷対策として焼肉店等の飲食店や食肉処理業を対象に監視指導を強化し、食中毒の予防対策を講じる。

また、家庭での発生の多いキノコ等植物性自然毒についても産直関連施設への立入や消費者を対象とした講習会の開催により予防対策を講じる。

平成23年度は、北東北3県合同で全国高等学校総合体育大会が開催されることから、「平成23年度全国高等学校総合体育大会岩手県食品衛生対策実施要領」を作成し、①旅館・ホテル、②仕出し屋、③弁当屋等を対象とした監視・指導を強化する。

¹ 岩手県食の安全安心推進条例：食品等の安全性及び県民の食品等に対する信頼の確保に関して理念を定めた条例。

² 岩手県食の安全安心推進計画：「岩手県食の安全安心推進条例」の基本理念や責務を踏まえ、食品関連事業者、県民及び県の三者が、それぞれの役割を果たしつつ相互に連携、協力しながら、食の安全安心の確保を目指す計画。

³ 食品衛生法：飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律。

⁴ と畜場法：と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の適正な処理の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じ、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律。

なお、「と畜場」とは、食用に供する目的で獣畜（牛、馬、豚、めん羊及び山羊）をとさつし、又は解体するために設置された施設である。

また、「と畜検査」とは、食肉衛生検査所の職員であると畜検査員（獣医師）が、とさつ又は解体される獣畜について、疾病又は異常を排除するために行う検査である。

⁵ 食鳥処理の事業の規則及び食鳥検査に関する法律：食鳥処理の事業を許可制とするなどの必要な規制を行うとともに、食鳥検査の制度を設けることにより、食鳥肉等に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律。なお、「食鳥処理場」とは、食用に供する目的で事業として食鳥（鶏、あひる、七面鳥）をとさつし、又はその内臓の摘出等を行うために設置された施設であり（食鳥をとさつし、その内臓を摘出したものを「中抜きとたい」という。）また、「食鳥検査」とは、食肉衛生検査所や指定検査機関（（社）岩手県獣医師会）の職員である食鳥検査員（獣医師）が、とさつ又は内臓が摘出される食鳥について、疾病又は異常を排除するために行う検査である。

⁶ ノロウイルス：冬季に多く発生する食中毒の原因となるウイルスで、このウイルスに汚染された食品を食べると24時間から48時間の潜伏時間の後、嘔吐、下痢等の症状を起こすが、食品の十分な加熱等で予防できる。なお、人から人への感染も多く報告されている。

⁷ カンピロバクター：食中毒菌の一種で、鶏、牛、豚等の家畜、犬等のペット及びネズミ等の腸管内に分布しており、これらの動物の糞に汚染された肉や水等を介して食中毒をひき起こす。カンピロバクター食中毒の主な症状は、腹痛、下痢、発熱、頭痛、倦怠感などで、潜伏期間は約1日から7日（通常2～3日）、多くの場合、1週間位で治癒。鶏肉の加熱不足や取扱い不備による二次汚染、牛レバー等食肉の生食が発生原因として推定される。予防方法として、食肉の生食を避けること、十分な加熱と調理器具や手指を介した二次汚染について注意が必要。

2 食品等の検査強化

輸入食品の増大やポジティブリスト制⁸の導入等に伴う違反食品の摘発増加などにより、輸入食品対策について県民の関心が高まっている。このことから、残留農薬、残留抗菌性物質、指定外添加物等の県内流通輸入食品の収去検査⁹を強化するとともに、突発的な事件における緊急的な検査にも対応する。

3 適正な食品表示の徹底

流通食品等の製造・販売等を行う食品等事業者に対して、科学的かつ合理的な根拠に基づかない消費期限等の延長及び期限切れ原材料の使用等原材料の不適切な使用の有無について確認し、適正な表示をするよう指導を徹底する。

また、「アレルギー物質を含む食品¹⁰」、「遺伝子組換え食品¹¹」に関する表示を徹底するため、製造者及び加工者に対して使用原材料の点検及び加工工程の確認を行い、適正な表示をするよう指導する。

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）¹²及び不当景品類及び不当表示防止法¹³を所管する関係行政機関との間で、違反情報等を相互に提供するなど、連絡及び連携体制を確保し、必要に応じて表示に係る調査や立入検査を同時に実施する。

4 HACCP方式の考え方に基づく自主衛生管理の指導等

監視指導に当たっては、一般的な衛生管理の実施状況を確認し、その遵守を徹底するとともに、必要に応じ、HACCP方式の考え方に基づく衛生管理の実施状況を確認する。

また、食中毒等の事件・事故を低減させるため、（社）岩手県食品衛生協会との協働により、営業者等に対し食品衛生法に基づく管理運営基準の遵守に関する指導・助言及び岩手版HACCP¹⁴の重点対象施設¹⁵に対する衛生的な食品の製造・加工、調理、販売の普及を促進する。

⁸ ポジティブリスト制：残留基準が制定されていない農薬等が一定量以上含まれる食品の流通を原則禁止する制度で、平成15年の食品衛生法の改正により、食品に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品について導入され、平成18年5月に施行。

⁹ 収去検査：食品衛生法に基づいて食品衛生監視員が食品関係施設に立ち入り、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り検査することをいう。なお、国が輸入時に行う収去検査を「モニタリング検査」ということがある。

¹⁰ アレルギー物質を含む食品：食物アレルギーによる健康危害が多くなったため、平成13年4月からアレルギー物質を含む食品の表示が義務化されており、現在、卵、乳、小麦、そば、落花生、エビ、カニの7品目が特定原材料として義務化の対象となっており、あわび等18品目も特定原材料に準ずるものとして表示が奨励されている。

¹¹ 遺伝子組換え食品：細菌等の遺伝子の一部を切り取って、その構成要素の並び方を変えてもとの生物の遺伝子に戻したり、別の種類の生物の遺伝子に組み入れたりする技術を遺伝子組換え技術という。この技術を応用して品種改良した農産物又はそれを原料とした食品を遺伝子組換え食品といい、平成13年4月から安全性審査と表示が義務化された。

¹² 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）：食品衛生法とともに食品の表示を規制する法律で、日本農林規格による格付検査に合格した製品にJASマークを付けることを認めるJAS規格制度と、一般消費者の選択に資することを目的に品質表示基準に従った表示を全ての飲食品に義務付ける品質表示基準制度の2つの制度からなる。

¹³ 不当景品類及び不当表示防止法：商品及び役務の取引に関連する不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止するため、公正な競争を確保し、一般消費者の利益を保護することを目的とする法律。

¹⁴ 岩手版HACCP：食中毒等の食品に起因する事故の発生を未然に防止するため、HACCP本来の手法の導入が難しい小規模施設等であっても、HACCPの考え方に基づく衛生管理に取り組んでもらえるよう、それぞれの業態に合った、温度管理を中心とする重要管理点（1～5項目）を県があらかじめ示し、定期的な温度等の確認と結果の記録を行うなどの衛生管理を実践することにより、HACCPの考え方の普及を図る本県の取組。なお、県では、平成12年度から「HACCPシステム導入促進事業」を実施し、「岩手版HACCP」の導入を促進している。

¹⁵ 重点対象施設：飲食店営業の仕出し屋、弁当屋、旅館、製造業の乳製品製造業、魚肉ねり製品製造業、かん詰又はびん詰食品製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、食肉製品製造業、乳酸菌飲料製造業、添加物製造業、清涼飲料水製造業、加工業の乳処理業、集乳業及び食肉処理業をさす。

5 食の安全安心に関するリスクコミュニケーションの実施

県民と食品関連事業者の相互理解の増進を図るため、食の安全安心の確保に関する意見交換の場として、積極的にリスクコミュニケーション¹⁶を実施する。

第3 実施体制

1 監視指導の実施体制

食品衛生法に基づく食品関係施設の監視指導は、県内9ヵ所の保健所で実施するが、食品等の検査及び食中毒等の調査に係る試験検査業務は、岩手県環境保健研究センター（以下「環境保健研究センター」という。）が、また、と畜場及び食鳥処理場に係る検査については岩手県食肉衛生検査所（以下「食肉衛生検査所」という。）が行う。

また、と畜検査並びにと畜場法及び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く監視指導については、食肉衛生検査所が実施する。

なお、食鳥検査については、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」第21条第1項及び第23条第1項の規定に基づき、その全部を指定検査機関である（社）岩手県獣医師会が実施する。

2 国等との連携

都道府県等の区域を越えて広域的に流通する食品や輸入食品等の監視指導に当たっては、厚生労働省、消費者庁¹⁷及び他の都道府県等との連携を確保する。

また、農林水産部局との間で、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の緊密な連絡及び連携体制を確保する。

第4 監視指導

1 立入検査の実施

監視指導は、各施設におけるHACCP方式の考え方に基づく衛生的な自主管理の導入促進を基本とし、第2の「重点的に監視指導を実施する項目」、別表1の食品供給行程（フードチェーン）¹⁸の各段階及び別表2に掲げる監視指導に当たって重視すべき事項を踏まえながら、その内容の充実に努めていく。

また、過去の食中毒の発生頻度や製造・加工される食品の流通の広域性、営業の特性等を考慮して重点的に監視する業種を決定し、その業種を監視の重要度の高い順にA、B、C、Dの4ランクに分類することとし、立入検査予定回数については、これまでの監視実績にも配慮し、3回／年から1回／2年までの範囲の回数とする。

なお、重点的に監視する業種及びその業種ごとの立入検査予定回数は別表3のとおりとする。

2 収去検査の実施

収去検査の対象となる食品等の選定に当たっては、県内で生産、製造・加工等される食品等を含め、広域流通食品等を中心に行う。

¹⁶ リスクコミュニケーション：食品の安全性に関する情報の提供や消費者、生産者、事業者等の意見表明の場の設定等により、食品の安全性に関する正確な情報を関係者が共有しつつ、相互に意思疎通を図ることをいう。

¹⁷ 消費者庁：消費者庁は、平成21年5月に関連法が成立し、同年9月1日に発足。消費者庁の組織に食品表示課が置かれ、食品衛生法を含め食品表示関連法令を全て所掌している。

¹⁸ 食品供給工程（フードチェーン）：生産段階、製造・加工段階、流通段階、小売段階などに分けられる食品の生産から販売に至る一連の行程。

なお、収去検査予定数は**別表 4**のとおりとする。

(1) 県内で生産、製造・加工等された食品等

県内で生産、製造・加工等された食品等の収去到っては、過去の立入検査結果や生産段階、製造・加工段階等の衛生管理の状況、さらには当該施設における自主検査の実施状況等を踏まえ、違反の可能性が比較的高いと考えられる食品等及び項目を重点的に収去検査する。

また、新たに規格基準が整備された食品等や食品等ごとの流通量の季節変化等にも配慮して検査を実施する。

(2) 輸入食品等

輸入食品等については、輸入時に国が行うモニタリング検査の実施状況や命令検査の対象食品、他の自治体の検査状況等を勘案して収去検査を実施するとともに、必要に応じて突発的な事件における緊急的な検査を実施する。

なお、収去検査予定数は、**別表 4**（再掲）のとおりとする。

3 一斉取締り等の実施

食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末においては、厚生労働省が示す方針を踏まえて、重点的に監視指導を実施すると共に、地域の特性等を考慮し、保健所が独自に対象施設等を設定し、集中的に監視指導を行うことができる重点監視を実施する（**別表 5**）。

なお、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、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、一斉監視を実施する。

4 違反を発見した場合の対応

立入検査により法第 51 条の規定による施設基準の違反、法第 11 条第 1 項の規定による製造基準の違反等の法の規定に違反している状況を発見した場合は、改善指導を行う。

また、収去検査の結果、違反が発見された場合は、当該食品等について、販売の用に供し、又は営業上使用されないよう、必要に応じて関係都道府県等と連携して廃棄、回収等の措置を速やかに講ずる。

違反事例については、必要に応じて法第 54 条、第 55 条又は第 56 条の規定に基づく営業停止等の処分を行い、悪質な事例については告発を行うこととし、食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、法第 63 条の規定に基づき、法又は法に基づく処分に違反した者の名称、対象食品等、対象施設等を随時公表する。ただし、違反が軽微であって、かつ当該違反について直ちに改善が図られた者は公表の対象からを除くものとする。

なお、違反者の名称等の公表に際しては、県の講じた措置の内容、違反原因及び改善状況についても、判明次第、公表を行う。

第 5 食中毒等健康危害発生時の対応

発生時の対策としては、「岩手県食中毒対策要綱」に基づき、必要に応じて感染症担当、水道担当部局等関係部局への迅速な情報提供及び当該関係部局との密接な連携を確保するとともに、被害拡大防止のため、迅速な原因究明調査の実施、必要な情報の迅速な公表等を行う。

なお、被害が大規模かつ広域に及ぶおそれがある場合などは、「食の安全安心関係危機管理対応指針」に基づき、関係部局はもとより、関係機関・団体等と緊密な連携を図り、迅速かつ適切な対応を行う。

特に、犯罪等事件性が疑われる事例への対応については、危機の状況に応じて、警察、消防機関等と連携して迅速かつ適切な対応を行う。

第6 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の指導等

1 食品衛生管理者等の設置

法第48条第1項の規定に基づく食品衛生管理者¹⁹を置かなければならない場合は、営業者に対し、確実に設置させるとともに、食品衛生管理者の意見を尊重し、その製造又は加工を衛生的に管理するよう指導する。

また、上記以外の場合であっても、必要な業種については、条例の規定に基づく食品衛生責任者²⁰を設置し、その製造・加工、調理等を衛生的に管理するよう指導する。

2 食品等事業者の責務の推進

食品等事業者²¹に対し、自らの責任において販売食品等の安全性を確保するよう、販売食品等の安全性に係る知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施、原材料や販売する製品の仕入元、期限表示等に係る記録の作成・保存等の食品等事業者の責務について指導・助言を行う。

3 食品安全サポーターの委嘱

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促進するため、法第61条第2項に規定する食品衛生推進員（食品安全サポーター²²）を委嘱し、食品等事業者に対する助言、指導その他の活動を推進する。

また、岩手版HACCPの重点対象施設に対する衛生的な食品の製造・加工、調理、販売の普及を促進する。

4 模範となる施設等の表彰

衛生管理の状況が特に優秀で、他の模範となる施設等については、知事表彰等により顕彰し、自主的な衛生管理の向上に資する。

第7 情報及び意見の交換

1 消費者への食品等による健康被害発生防止のための情報提供

「岩手県食の安全安心推進計画」で掲げる施策「食品の信頼向上のための相互理解の増進と学習の機会の充実」に基づき、リスクコミュニケーション、出前講座等、県民に対する食の安全に関する情報提供や啓発活動等を積極的に実施し、食品の安全性に対する県民の理解に努める。

¹⁹ 食品衛生管理者：食品衛生法で資格が定められており、乳製品、食肉製品等の製造、加工の過程で特に衛生上の考慮を必要とする食品を製造する営業施設に設置が義務付けられている者。

²⁰ 食品衛生責任者：本県の食品衛生法施行条例に基づき、食品衛生上の管理にあたる者として、許可を要する営業施設（食品衛生管理者を置かなければならない施設を除く。）への設置が義務付けられている者であり、調理師等の有資格者若しくは講習会で必要な過程を修了している必要がある。

²¹ 食品等事業者：食品等の採取、輸入、製造、加工、調理、販売等を行う事業者や学校、病院等で多数の者に給食を提供する者をいう。

²² 食品安全サポーター：岩手県では、食品衛生法第61条第2項の食品衛生推進員を「食品安全サポーター」と呼んでおり、食品等事業者等で食品衛生の向上に熱意と識見を有する者のうちから、知事が100人程度を委嘱している。食品安全サポーターは、食品等事業者の自主衛生管理が向上するよう、保健所長の指示により、HACCP方式の考え方に基づく衛生管理導入の現場指導、食品表示等についての助言や相談等の業務を行う。

2 計画に係る情報及び実施状況の公表

施設への立入検査の状況及びその結果の概要並びに食品等の収去の状況及びその結果の概要等の監視指導の実施状況については、法第 24 条第 5 項の規定に基づき公表することとされているが、監視指導の実施状況の公表は、リスクコミュニケーションの促進のため重要であることから、年度ごとの実施状況の概要を翌年度の 6 月までに公表するとともに、夏期、年末等の一斉取締りの実施状況についても公表する。

また、年度ごとの実施状況についても、取りまとめ次第公表する。

第8 人材の養成及び資質の向上

1 監視指導を行う職員の資質の向上

監視指導に従事する食品衛生監視員²³、と畜検査員及び食鳥検査員に対し、技術研修や法令の内容等に係る再教育を計画的に実施するとともに、厚生労働省等が実施する研修会等にこれらの職員等を派遣するなどにより食品衛生監視員等の資質の向上を図る。

2 食品衛生責任者等の養成及び資質の向上

条例の規定に基づく食品衛生責任者については、適切に養成講習会を実施するとともに、定期的にその再教育を実施する。

また、法第 3 条第 1 項において、食品等事業者に販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得が求められていることを踏まえ、食品等事業者自らが行う食品安全に係る知識及び技術を有する者の養成及び資質の向上を推進する。

²³ 食品衛生監視員：食品衛生法第 30 条に基づき厚生労働大臣又は都道府県知事等により任命される公務員であり、保健所等に勤務し、食品関係営業施設の許可や監視指導、収去、営業者や住民に対する衛生指導等の業務を行う。

別表1 食品群別監視指導の概要

次表の左欄に掲げる食品群の区分ごとに、上欄に掲げる食品供給行程（フードチェーン）の各段階の区分に応じて各欄に掲げる事項に重点を置いた監視指導を実施する。

	採取、とさつ及び解体、食鳥処理等（採取等の後の保管も含む。）	製造及び加工（とさつ及び解体並びに食鳥処理を除く。）	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ol style="list-style-type: none"> 健康な獣畜又は家きんと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進 獣畜及び家きんの病歴を踏まえた畜検査及び食鳥検査の実施 枝肉、中抜きとたい等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施 牛及びめん山羊の特定部位²⁴（牛のせき柱を除く。）の確実な除去の検証の実施 と畜場及び食鳥処理場における動物用医薬品等の投与歴を踏まえた残留物質検査の実施 BSE等の全頭検査 認定小規模食鳥処理場²⁵における処理可能羽数の上限の遵守並びに確認規程に定める方法に従った厚生労働省令で定める基準適合可否の確認及び検証等の実施 	<ol style="list-style-type: none"> 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動物用医薬品の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 特定部位（牛のせき柱）の確実な除去の検証の実施 	<ol style="list-style-type: none"> 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
乳及び乳製品	<ol style="list-style-type: none"> 健康な獣畜からの搾乳の徹底及び搾乳時における衛生確保（微生物汚染防止等）の徹底 搾乳後の温度管理（腐敗及び微生物増殖防止）の徹底 生乳についての残留動物用医薬品の検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進 	<ol style="list-style-type: none"> 製造・加工過程における微生物汚染の防止 製造・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動物用医薬品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 	<p>流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</p>

²⁴ 特定部位：と畜・解体時にすべての牛の頭部（舌、頬肉を除く。）、せき髄及び回腸遠位部（盲腸との接続部分から2メートルまでの部位に限る。）が除去され、また、牛のせき柱については、食品使用等が禁止されている。めん山羊については、扁桃、脾臓、小腸及び大腸（これに付属するリンパ節を含む。）並びに月齢が満12月以上の頭部（舌、頬肉及び扁桃を除く。）、せき髄及び胎盤の除去・焼却についても、除去されている。

²⁵ 認定小規模食鳥処理場：各年度の食鳥の処理羽数が30万羽以下の小規模の食鳥処理場で、食鳥処理業者が都道府県知事等が認めた方法で自主的に異常の有無の確認を行った場合は食鳥検査が免除されるため、処理羽数の上限を遵守すること等が義務となっている。

食鳥卵	<ol style="list-style-type: none"> 1 鶏舎内の衛生管理の推進 2 食用不適卵の排除の徹底 3 採卵後の低温管理の徹底 	<ol style="list-style-type: none"> 1 新鮮な正常卵の受入れの徹底 2 洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 3 製造・加工に係る記録の作成及び保存の推進 4 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 	<ol style="list-style-type: none"> 1 低温保管等温度管理の徹底 2 破卵等の検卵の徹底
水産食品（魚介類及び水産加工品）	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品等事業者による二枚貝等の貝毒等に関する検査の徹底 2 生食用カキの採捕海域の衛生状況の確認の徹底 3 漁港等の水揚げ場における衛生的な取扱いの徹底 4 有毒魚介類等の排除の徹底 5 養殖魚介類についての残留動物用医薬品の検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進 	生食用カキの浄化处理及び採捕海域等の適正表示の徹底	<ol style="list-style-type: none"> 1 残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施 2 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 3 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 4 有毒魚介類等の市場からの排除の徹底 5 フグの適正な取扱いの徹底
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品（有毒植物及びキノコ類を含む。）	<ol style="list-style-type: none"> 1 生食用の野菜、果実等について、肥料等を通じた動物の糞尿由来等の微生物汚染防止の徹底 2 残留農薬検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進 3 穀類、豆類等の収穫時のかび毒対策の推進 4 有毒植物等の採取禁止の徹底 	<ol style="list-style-type: none"> 1 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 2 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 	<ol style="list-style-type: none"> 1 残留農薬、汚染物質等の検査の実施 2 穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進 3 有毒植物等の市場からの排除の徹底

別表2 監視指導に当たって重視すべき事項

区分	監視指導の要点
施設の構造等	<ol style="list-style-type: none"> 1 施設は適当な位置にあり、使用目的に適した大きさ及び構造か。 2 床、壁、天井は、清掃しやすい構造・材質であるか、施設内の採光、照明及び換気は十分か。 3 施設内に適当な手洗い設備及びその他の洗浄設備があるか。 4 食品を取り扱う場所の周囲は清掃しやすい構造で、かつ適度な勾配があり、適切に排水できるか。
食品取扱設備、機械器具	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品の種類及びその取扱い方法に応じて十分な大きさ及び数の設備、機械器具があるか。 2 動かし難い設備、機械器具は、食品の移動を最小限度にするよう適当な場所に配置されているか。 3 設備、機械器具は、容易に清掃できる構造か。 4 機械器具を衛生的に保管する設備があるか。 5 機械器具は常に適正に使用できるよう整備されているか。 6 食品を加熱、冷却又は保管するための設備は、適当な温度又は圧力の調節設備があり、かつ常に使用できる状態に整備されているか。
給水及び汚物処理	<ol style="list-style-type: none"> 1 給水設備は適当な位置及び構造で、飲用適の水を供給できるか。使用水の管理は適切に行われているか。 2 便所は衛生的な構造で、常に清潔に管理されているか。 3 廃棄物及び排水は適切に処理されているか、廃棄物の保管場所は、適切に管理されているか。
管理運営	<ol style="list-style-type: none"> 1 施設及びその周辺が、定期的な清掃等により、衛生的に維持されているか。 2 そ族及び昆虫の繁殖場所の排除、施設内への侵入を防止する措置（駆除を含む）を講じているか。 3 食品は、相互汚染や使用期限切れ等がないよう適切に保存されているか、弁当屋、仕出屋にあっては検食を保存しているか。 4 未加熱又は未加工の食品とそのまま摂取される食品を区別して取り扱い、設備、機械器具又は食品取扱者を介した、食品の相互汚染を防止しているか。 5 食品を、その特性に応じ、適当な温度で調理・加工しているか。 6 施設設備及び機械器具の清掃、洗浄及び消毒を適切に行っているか。 7 食品衛生管理者又は食品衛生責任者を定めているか。 8 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底しているか。 9 科学的・合理的根拠に基づき、期限表示を適切に行っているか。
食品取扱者	<ol style="list-style-type: none"> 1 下痢、腹痛等の症状を呈している食品取扱者を把握し、適切な措置を講じているか。 2 食品取扱者は、衛生的な服装等をしているか（帽子、マスクをしているか）。 3 食品取扱者は、作業前、用便直後に手指の洗浄消毒を行い、手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れるなど不適切な行動をしていないか。
その他	<ol style="list-style-type: none"> 1 「食品衛生法第3条第2項の食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）」（平成15年8月29日付け食安発第0829001号）に基づき、関係記録（原材料に関する記録、製造管理に関する記録、製品又は加工品に関する記録等）の作成及び保存を適切に行っているか。 2 製品の期限設定の一覧を備え付けているか。

別表3 重点監視業種別年間立入検査予定回数

ランク	立入検査回数	業種（要許可）	業種（許可不要）
A	3／年	平成22年度に法違反による行政処分を受けた施設 魚介類せり売営業、と畜場、食鳥処理場	
B	2／年	飲食店営業（大量調理施設、大量調理施設以外の旅館・ホテル、仕出し屋、弁当屋）、乳処理業、特別牛乳さく取処理業、乳製品製造業、食肉製品製造業、乳酸菌飲料製造業、清涼飲料水製造業、菓子製造業（食品が広域流通する施設、以下「広域流通施設」という。）、集乳業、魚肉練り製品製造業、食品の冷凍又は冷蔵業（保管業を除く。）、かん詰又はびん詰食品製造業、アイスクリーム類製造業（広域流通施設）、食肉処理業、そうざい製造業（広域流通施設）、食品の放射線照射業	集団給食施設（大量調理施設である病院、社会福祉施設等、学校）
C	1／年	飲食店営業（大量調理施設以外の食堂・レストラン等）、菓子製造業（広域流通施設を除く。）、魚介類販売業（包装品のみを除く。）、あん類製造業、アイスクリーム類製造業（広域流通施設を除く。）、食肉販売業（包装品のみを除く。）、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業（広域流通施設を除く。）、添加物製造業、冰雪製造業	集団給食施設（大量調理施設以外の病院、社会福祉施設等、学校）、添加物の製造業、生食用カキの処理加工施設
D	1／2年	飲食店営業（Cランク以外の移動食品、屋内簡易食品）、魚介類販売業（包装品のみ）、喫茶店営業（移動食品、屋内簡易食品）、食肉販売業（包装品のみ）	集団給食施設（事業所）、許可を要しない食品の製造業（添加物の製造業を除く。）

備考：上表以外の次の業種については、危害の発生等の頻度から許可更新時、又は上表の施設への立入検査時等に立入検査する。

業種（要許可）	業種（許可不要）
飲食店営業（上表以外のバー、自動販売機等）、食品の冷凍又は冷蔵業（保管業）、喫茶店営業（上表以外）、乳類販売業、冰雪販売業	乳さく取業、許可を要しない食品等の販売業、冰雪採取業

別表4 収去検査予定数

食品分類別収去検査予定数

区 分		検体数	検査項目(検体数)								
			残留動物用医薬品	理化学(比重、脂肪分、水分活性等)	微生物	遺伝子組換え食品	添加物	残留農薬	貝毒、シアン等	アレルギー物質	計
食品分類	魚介類及びその加工品等	100	8 (5)	-	68	-	8 (5)	-	16	-	100
	食肉、卵及びその加工品等	300	194 (7)	-	76	-	10 (5)	20	-	-	300
	乳及び乳製品等	120	-	100	115	-	5	-	-	-	220
	穀類及び加工品等	120	-	-	63	6	15 (9)	10	6	20	120
	野菜、果実、漬物等	210	-	-	85	-	5 (5)	120 (50)	-	-	210
	豆腐、そうざい、弁当等	170	-	-	170	-	-	-	-	-	170
	その他	80	8 (4)	-	47	-	25 (20)	-	-	-	80
	計 (輸入食品再掲)	1,100 (110)	210 (16)	100 (-)	624 (-)	6 (-)	68 (44)	150 (50)	22 (-)	20 (-)	1,200 (110)
	(参考)平成22年度計画	1,050	205	100	579	6	68	150	22	20	1,150

(注)検査項目においては、検体が重複する。

検査実施機関別収去検査予定数

区 分		検体数	検査項目(検体数)								
			残留動物用医薬品	理化学(比重、脂肪分、水分活性等)	微生物	遺伝子組換え食品	添加物	残留農薬	貝毒、シアン等	アレルギー物質	計
検査実施機関	環境保健研究センター	925	35	100	624	6	68	150	22	20	1,025
	食肉衛生検査所	175	175	-	-	-	-	-	-	-	175
	計	1,100	210	100	624	6	68	150	22	20	1,200

(注)検査項目においては、検体が重複する。

別表5 平成23年度食品衛生業務年間計画

事業名	実施時期	対象業種、施設	実施方法
第1回インターハイ関係施設重点監視	4月中旬～5月中旬	<ul style="list-style-type: none"> ・弁当調整施設 ・宿泊施設 ・会場周辺関連施設 	<ul style="list-style-type: none"> ・収去検査 ・衛生講習会の開催
第1回食品衛生関係施設重点監視	5月～6月	<ul style="list-style-type: none"> ・計画別表1のBランクの業種 ・同Cランクの集団給食施設の内の学校 	<ul style="list-style-type: none"> ・大量調理施設衛生管理マニュアル、施設基準、規格基準、表示基準等への適合状況の確認 ・収去検査の実施
カンピロバクター食中毒発生防止対策	6月～8月	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店（焼肉店、仕出し屋、弁当屋等） ・食肉処理業、食肉販売業 	<ul style="list-style-type: none"> ・関係営業施設、集団給食施設等への普及啓発 ・衛生講習会の開催
第2回インターハイ関係施設重点監視	7月	<ul style="list-style-type: none"> ・弁当調整施設 ・宿泊施設 ・会場周辺関連施設 	<ul style="list-style-type: none"> ・収去検査 ・衛生講習会の開催
夏期一斉取締り	7月1日～31日	<ul style="list-style-type: none"> ・大量調理施設 ・病院 ・乳処理、アイスクリーム類製造施設 ・食肉、その加工品等を提供する飲食店 ・魚介類、その加工品の製造・処理・販売施設等 	<ul style="list-style-type: none"> ・規格基準、表示基準等への適合状況の確認 ・収去検査の実施 ・衛生講習会の開催
食品衛生月間	8月1日～31日	<ul style="list-style-type: none"> ・全業種 	<ul style="list-style-type: none"> ・広報活動、監視指導の強化、講習会の開催 ・パレード、1日食監、相談室、見学会等の実施 ・消費者等の参加による意見交換会の開催等 ・一般消費者への普及啓発
キノコ等植物性自然毒食中毒発生防止対策	9月～10月	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業等 ・産直関連施設 	<ul style="list-style-type: none"> ・関係営業施設等への普及啓発 ・衛生講習会の開催
第2回食品衛生関係施設重点監視	9月～10月	<ul style="list-style-type: none"> ・計画別表1のBランクの業種 ・同Cランクの集団給食施設の内の社会福祉施設等 	<ul style="list-style-type: none"> ・大量調理施設衛生管理マニュアル、施設基準、規格基準、表示基準等への適合状況の確認 ・収去検査の実施
ノロウイルス食中毒発生防止対策	11月～12月	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業等 ・集団給食施設 	<ul style="list-style-type: none"> ・関係営業施設、集団給食施設等への普及啓発 ・衛生講習会の開催
年末一斉取締り	12月1日～28日	<ul style="list-style-type: none"> ・大量調理施設（仕出し・弁当屋、旅館等） ・卵、その加工品の製造・調理・販売施設 ・魚介類、その加工品等を提供する飲食店 ・いわゆる健康食品を製造、販売する店舗等 	<ul style="list-style-type: none"> ・大量調理施設衛生管理マニュアル、施設基準、規格基準、表示基準等への適合状況の確認 ・収去検査の実施

(参考)

