

令和2年度宮崎県食品衛生監視指導計画

第1 基本方針

1 趣旨

宮崎県では、これまで食中毒予防の取組や重点的な監視指導の実施、検査体制の整備、食品関係団体との連携による自主衛生管理の推進など食の安全・安心確保に向けて取り組んできたところである。

引き続き、食品の安全性の確保をより一層推進し、県民の健康保護を図るため、令和2年度における食品衛生監視指導の実施に関する基本的な方向及び具体的な実施方法を定め、重点的かつ効果的できめ細かな監視指導を実施する。

2 基本的方向

(1) 食品の安全管理・監視指導体制の充実・強化

食品の安全性を確保するため、農林水産物の生産から食品の販売に至る食品供給の各段階（フードチェーン*）ごとに重点的かつ効果的に監視及び検査を実施し、地域に根ざした指導を充実、強化する。また、本県の主要生産物である食肉・食鳥肉の安全性をさらに向上させるため、全てのと畜場、食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場を除く）が導入したHACCP*による衛生管理の定着を図る。

また、食品衛生法等の一部を改正する法律*の施行に伴い、原則全ての食品事業者、と畜場及び食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場を含む）へ事業の規模に応じたHACCPに沿った衛生管理の実施を求める「HACCPの制度化」が規定されたことから、県内全ての食品等事業者への周知並びに、HACCP導入推進を図る。

（*）フードチェーン：食品の一次生産から販売に至るまでの食品供給の行程。

（*）HACCP：食品の衛生管理手法の一つで、「危害分析重要管理点」とも言い、製造における重要な工程を連続的に管理することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理手法。

（*）食品衛生法等の一部を改正する法律：平成30年6月13日公布。食品衛生法、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等の一部を改正する法律。

(2) 消費者の視点に立った食品の安全確保の推進

食の安全・安心に関する正しい情報や緊急情報を提供し、意見交換等を行い、食品の安全確保を推進する。

(3) 危機管理に対する適正な対応

食中毒等食品衛生上の危害を未然に防ぐとともに、発生した場合は関係機関と連携・協力して危害分析及び評価を迅速かつ的確に実施し、人の生命・身体の保護を第一義に対応する。

(4) 食品等取扱業者の自主衛生管理体制の推進

自主衛生管理を進めるため食品衛生指導員等の養成・資質の向上を図る。

第2 実施体制

1 保健所等の体制整備

県は、監視指導計画に基づき必要な監視指導が実施できるよう、保健所、衛生環境研究所及び食肉衛生検査所等の体制を整備する。

2 国及び他の自治体の食品衛生担当部局との連携確保

大規模な食中毒や輸入食品に係る食品衛生上の問題等が発生した場合は、厚生労働省及び消費者庁に迅速に通報するとともに、連携して必要な対策を講ずる。

また、総合衛生管理製造過程*の承認を受けた施設や輸出食肉を取り扱うと畜場への監視指導は、必要に応じ、九州厚生局と連携して実施する。

さらに、広域流通食品等に係る食品衛生上の問題や食中毒が発生した場合には、必要に応じ、他の自治体の食品衛生担当部局と連携して対策を講ずる。

(*) 総合衛生管理製造過程：HACCPの概念を取り入れた衛生管理であり、営業者による食品の安全確保に向けた自主管理を促す仕組みです。対象となる食品は、製造又は加工の方法の基準が定められた食品であって、厚生省令で定められています。改正食品衛生法が令和2年6月1日に施行されることに伴い、この承認制度は廃止されますが、施行日以降も承認期間が満了するまでは有効です。

3 広域的な食中毒事案発生時の関係機関との連携確保

広域的な食中毒事案発生時には、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する。

(*) 広域連携協議会：広域的な食中毒の発生や拡大の防止等のため、国と関係自治体の連携や情報共有の場として、食品衛生法に基づき設置されます。

4 関係部局（農林水産部局等）との連携確保

生産段階における食品の安全確保、表示違反や規格・基準違反食品の排除などの緊急時の迅速な対応等については、「宮崎県食の安全・安心対策会議」（庁内の連携体制）により関係部局と連携して対応する。

5 試験検査実施機関の体制の整備等

保健所、衛生環境研究所、食肉衛生検査所等の各試験検査実施機関の技術向上及び信頼性確保のための精度管理等を行うとともに、必要な検査機器の整備、並びに検査員に対する技術研修の実施に努める。

また、試験業務を委託している登録検査機関に対し、委託契約に基づき、業務の適正な管理を求め、定期的に試験の実施状況を確認するとともに、随時、同一検体について県の試験検査実施機関において試験検査を実施し、登録検査機関の精度管理の実施状況の確認に努める。

第3 計画の実施方法

1 重点的に取り組む監視指導事項

(1) 食品衛生法に基づく営業許可施設及び条例に基づく営業等登録施設の監視

指導（H A C C P 導入施設など高度な衛生管理を必要とする施設を含む。）

ア 食品衛生法等に基づく施設基準、管理運営基準、規格基準及び表示基準等に適合することの確認

イ 一般的衛生管理事項、またはH A C C P に沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導

ウ 小規模営業者等がH A C C P に沿った衛生管理を実施するための導入支援及び指導

エ 食品表示法*の表示基準に基づく適正表示の確認、指導及び指示

オ 記録の作成、保存の指導及び確認

カ 食品による健康被害及び食品衛生法違反判明時における保健所長への報告に関する周知徹底

キ 食品衛生法第18条第1項の規定に基づく規格に合わない物質が含まれる、又は含まれるおそれがある器具又は容器包装を発見した場合の厚生労働省への情報提供

(*) 食品表示法：食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律及び健康増進法で規定されていた食品表示の基準を一元化し、新基準を制定しました（H 2 7 年 4 月 1 日施行）。加工食品及び添加物については、従前の基準による食品表示を施行日から5年間認めていましたが、令和2年4月1日から新基準に完全移行します。

(2) と畜場及び食鳥処理場の監視指導

ア と畜場法等に基づく施設基準、管理運営基準等についての適合及びその遵守の確認

イ 輸出食肉を取り扱うと畜場に対しては、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律*又は輸出相手国の認定要綱等に基づく施設基準、管理運営基準等についての適合及びその遵守の確認

ウ 一般的衛生管理事項及びH A C C P に沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導

エ 認定小規模食鳥処理場がH A C C P に沿った衛生管理を実施するための導入支援及び指導

オ 記録の作成、保存の指導及び確認

(*) 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律：農林水産物、食品の輸出促進を図る目的で令和元年11月27日に公布され、令和2年4月1日に施行されます。

(3) 食中毒予防対策（食品供給行程（フードチェーン）の各段階を含む。）

ア ノロウイルス*食中毒の予防

(ア) ノロウイルス感染症の発生状況及び飲食店等での衛生的取扱いの確認

(イ) 集団給食施設及び飲食店等の従事者の健康状態のチェックの記録及び加熱食品の十分な加熱の徹底の確認

(ウ) 宮崎県食品衛生協会が養成する手洗いマイスター等と連携した衛生講習会等における予防啓発

(エ) 感染性胃腸炎の患者の増加は、ノロウイルス食中毒の発生と密接な関係があることから、「感染症発生動向調査」報告を注視し、必要に応じ、

食中毒注意報を発令

(*) ノロウイルス：冬期に流行する人の感染性胃腸炎の原因ウイルスで、調理従事者がノロウイルスに感染していた場合に、その人を介してノロウイルスに汚染された食品を食べたり、または汚染されていた二枚貝を、生あるいは十分に加熱調理しないで食べることにより食中毒を起こす。

イ サルモネラ*食中毒の予防

(ア) 集団給食施設、菓子製造施設及び飲食店等での鶏卵、食鳥肉の衛生的な取扱い及び十分な加熱の徹底の確認

(イ) 卵選別包装施設（GPセンター*）の鶏卵取扱及び販売施設等での温度管理、破卵等の検卵の徹底についての確認並びに製造又は加工に係る記録の作成、保存の指導及び確認

(*) サルモネラ：ヒトや動物の消化管に生息し、汚染された食品を食べることにより発熱、下痢などの食中毒を起こす細菌。

(*) GPセンター：鶏卵の格付（選別）包装施設のことで、卵の格付けの他、鶏卵の一時的保管機能も行い、パック詰め、箱詰め、割卵および凍結液卵製造、冷蔵などを行う施設もある。

ウ カンピロバクター*食中毒の予防

食肉関係営業施設及び飲食店等での食鳥肉の衛生的な取扱い及び十分な加熱の徹底の確認

特に、生食用の食鳥肉による食中毒発生防止の徹底

(*) カンピロバクター：家畜、家禽類の腸管内に生息し、汚染された食肉を十分な加熱をせず食べる（特に鶏肉の生食）により、食中毒を起こす細菌。

エ 腸炎ビブリオ*食中毒の予防

魚介類加工施設等での魚介類の衛生的取扱い及び温度管理徹底の確認

(*) 腸炎ビブリオ：海に生息し、汚染された魚介類を生で食べるにより食中毒を起こす細菌。

オ 腸管出血性大腸菌食中毒の予防

(ア) 「生食用食肉(牛肉に限る)」の規格基準・施設基準の遵守状況の確認及び生食用野菜（浅漬*を含む。）、果実等の衛生的な取扱いの確認

(イ) 加熱調理を前提とした食品（そうざい半製品等）による食中毒予防のため、十分に加熱調理した上で喫食することの周知。また、未加熱の食肉調理品等から、他の加熱せずに摂取する食材や調理済み食品への交差汚染を防ぐため、消費者に対する注意喚起を実施

(ウ) バイキング方式の飲食店等に対する、トング等の衛生管理に十分留意するよう指導の徹底

(エ) 豚の食肉（豚肉及び豚の内臓）について、生食用としての販売・提供禁止及び十分な加熱の徹底の確認

(*) 浅漬：生鮮野菜等を食塩、しょう油、アミノ酸液、食酢、酸味料等を主とする調味液、又は、酒粕、ぬか等を主材料とする漬床で短時間漬け込んだもので、保存性に乏しく低温管理を必要とするもの。

カ ふぐ毒による食中毒の予防

鮮魚市場等でのドクサバフグなどの有毒魚介類の排除の徹底、認証施設における有資格者（ふぐ処理師）による有毒部位の除去及び廃棄の確認

キ 水産食品による食中毒の予防

生食用魚介類の衛生管理の徹底、製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止及び製造過程又は加工過程に係る記録の作成・保存の推進

ク 野生鳥獣肉による食中毒の予防

「宮崎県野生鳥獣の衛生管理に関するガイドライン」（平成27年4月定め）に基づき、衛生的な解体処理の確認、加工・製造においては食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底及び十分に加熱して喫食するよう消費者に対する注意喚起

ケ 特定原材料におけるアレルギー症状発生の予防

食品製造施設等における特定原材料の使用管理及び混入防止の確認

(4) 表示

ア 科学的根拠に基づいた賞味期限等の設定及び必要書類の整備の確認

イ 「生食用かき」の採捕海域等及び「みがきふぐ」、「ふぐ加工品」等についての適正表示の徹底の確認

ウ アレルギー物質を含む食品の製造者及び加工者による適正表示の徹底の確認

エ 「生食用食肉」の適正表示、「生食用である旨」、「食中毒のリスクがある旨」、「と畜場名」、「加工施設名」及びそれぞれの都道府県名等の記載の徹底についての確認

オ 「牛肝臓の規格基準」及び「豚肉及び豚内臓の規格基準」について、食品等取扱事業者及び消費者への周知徹底、「加熱用である旨」等の表示の確認

カ 生食用として供しない鶏肉について、「加熱用である旨」等の表示が記載されていることの確認及び加熱用鶏肉を生食又は半生食用として供しないことの指導徹底

(5) 食肉・食鳥肉

ア 枝肉、中抜と体等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施

イ 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底の確認

ウ BSE*（牛海綿状脳症）に関する特定危険部位の管理並びにBSE検査に係る分別管理等のガイドライン遵守の確認

エ 「宮崎県野生鳥獣の衛生管理に関するガイドライン」に基づき、野生鳥獣肉の食肉処理施設に対し、衛生管理の実施状況の確認及び指導

オ 生食用食鳥肉を加工する認定小規模食鳥処理場に対し、「生食用食鳥肉の衛生対策」（平成19年宮崎県定め）に基づき衛生管理の実施状況の確認及び指導

(*) B S E : Bovine Spongiform Encephalopathy(牛海綿状脳症)の頭文字をとったものです。牛の病気の一つで、B S E プリオンと呼ばれる病原体に牛が感染した場合、牛の脳の組織がスポンジ状になり、異常行動、運動失調などを示し、死亡するとされています。かつて英国などを中心に、牛へのB S Eの感染が広がり、日本でも平成13年9月以降、平成21年1月までの間に36頭の感染牛が発見されました。日本や海外で規制が行われた結果、発生は激減し、日本では、平成15年以降に生まれた牛からはB S Eは確認されていません。

(6) その他

- ア 衛生管理体制の確立の確認
- イ 製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底の確認
- ウ 食品添加物（その製剤を含む。以下同じ。）の適切な使用の確認
- エ 製造及び加工段階における温度管理の徹底の確認

2 重点監視業種及び監視回数

各業種毎に、営業施設の規模、製造・調理・流通・販売される食品の流通の広域性、営業の特殊性、取扱食品による危害の発生頻度などを考慮して、監視の重要度の高い業種（施設）から順にA、B、C、D、Eの5ランクに分類し、Aランクを重点監視業種（施設）とする。

監視回数は、監視の重要度が高い業種ほど年間の監視回数を多く設定することとし、別紙1のとおりとする。

3 食品等の収去検査*

県内で生産、製造及び加工される食品等について、検査を実施する。検査予定検体数は別紙2のとおりとする。

- (1) 県内で生産される農畜水産物の農薬、動物用医薬品の残留検査を実施する。
- (2) 県内で製造、加工又は販売される加工食品（輸入食品を含む。）の食品添加物、成分規格及び特定原材料の検査を実施するとともに、宮崎県細菌学的成分規格指導基準に適合しているかの確認検査を実施する。
- (3) 過去に違反事例の多い魚肉練り製品、漬物、菓子類、食肉製品等について、食品添加物、成分規格等の検査を実施する。
- (4) 県内で流通する食品（輸入食品を含む。）について、腸管出血性大腸菌、サルモネラ等の食中毒菌汚染実態調査を実施する。
- (5) 県内の認定小規模食鳥処理場等で製造される生食用の食鳥肉に対する食中毒菌汚染実態調査を実施する。

(*) 収去検査：食品衛生法に基づき、保健所の食品衛生監視員が製造所や販売者等から検査のために必要な量の食品を採取し、検査を行うこと。

4 一斉取締り

- (1) 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、一斉取締りを実施する。
- (2) 令和2年度の夏期一斉取締りは、食品の適正表示の徹底、サルモネラ・カンピロバクター・腸炎ビブリオ・腸管出血性大腸菌による食中毒防止対策、異物混入防止対策等の監視指導を重点的に実施する。

- (3) 令和2年度の年末一斉取締は、アレルギー物質を含む食品の適正表示の徹底、ノロウイルス及びふぐによる食中毒防止対策、市場衛生対策等の監視指導を重点的に実施する。
- (4) 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、監視指導を実施する。

5 違反を発見した場合の対応

- (1) 立入検査時に違反を発見した場合の対応
 - ア 違反している状況を発見した場合は、直ちにその場において改善指導を行う。
 - イ 違反が軽微であって直ちに改善が図られるもの以外の法令違反については、文書にて改善指導を行う。
 - ウ 法令違反に係る食品等が現存する場合には、当該食品等が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置を速やかに講ずるとともに、必要に応じ、営業の禁止若しくは停止の措置を行う。
 - エ 悪質な違反については告発を含む、厳格な対応を行う。
- (2) 収去検査の結果、違反を発見した場合の対応
 - ア 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、廃棄、回収及び再発防止等の措置を講ずるとともに、必要に応じ、営業の禁止若しくは停止の措置を行う。
 - イ 当該食品等が県外で生産、製造又は加工等が行われていた場合は、速やかに当該都道府県等の食品衛生担当部局に連絡するとともに、必要に応じ、連携して違反に係る食品等の流通、再発防止措置等を速やかに講ずる。
 - ウ 輸入食品の場合には、厚生労働省へ迅速に情報提供し、連携して違反に係る食品等の流通、再発防止措置等を講ずる。
 - エ 当該食品等を製造、加工した者の検査能力等から、継続的に当該者の製造、加工する食品等の検査が必要と判断される場合には、命令検査を行う。
 - オ 悪質な違反については告発を含む、厳格な対応を行う。
- (3) 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、法令等に違反した者（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を除く。）の氏名、法人にあつてはその名称、対象食品、対象施設、違反の内容等を公表する。

6 計画の実施状況等の公表

監視指導の実施状況及び収去検査結果等については、令和3年6月末までに公表する。

第4 リスクコミュニケーション*の実施

- 1 監視指導計画の策定の際及び年度途中に監視指導計画を変更する場合は、これを公表し、県民の意見を聴取する。

- 2 食品衛生に関する施策の実施に当たって必要な場合は、これを公表し、県民の意見を聴取する。
- 3 県民の意見の施策への反映については、ホームページを利用したパブリックコメントの募集や意見交換会の開催等を通じて行う。
- 4 食品供給の各段階（フードチェーン）ごとの食の安全確保や、表示の見方等の相談等、必要に応じて関係行政機関等と連携を図りながら消費者等に情報提供を行う。
- 5 家庭における食中毒発生を未然に防止するため、家庭における食品の購入から喫食までの取扱いについて消費者に対する啓発等を行う。
- 6 ふぐ、野生植物等の専門的知識を要する食材について自家調理を控えるよう周知徹底を図る。

（*）リスクコミュニケーション：消費者、事業者、行政担当者などの関係者が、それぞれの立場から相互に情報や意見の交換をすること。

第5 食中毒等健康被害発生時の対応

1 食中毒発生時の対応

- (1) 「宮崎県食中毒処理要領」に基づき、平常時における体制を整備するとともに、発生時においては関係部局と連携し、迅速かつ的確な調査を実施する。
- (2) 初動調査においては、病原微生物のみならず化学物質等が病因物質である可能性を考慮して調査を実施する。
- (3) 毒物、劇物を原因とする食中毒（疑いを含む。）の発生に際しては、「毒物劇物等を原因とする食中毒対策要領」に基づき、迅速かつ的確に対応する。
- (4) 再発防止対策に資するため、積極的な汚染源の遡り調査の実施等、原因究明体制の確立を図る。
- (5) 事案の悪質性、組織性、緊急性、広域性等を総合的に勘案し、繰り返し食中毒を発生させる等の事案には、告発等の厳正な措置を講じる。

2 公表

食中毒発生状況等について、食品関連事業者及び県民への情報提供を図り、食中毒等健康被害の拡大防止の観点から、必要な情報について、可能な限り速やかに公表する。

3 食中毒発生防止の啓発

「食品衛生指導員による食中毒予防対策実施要領」に基づき、食中毒発生時等に、食中毒発生や予防対策等の情報を食品衛生指導員が営業者等へ迅速に周知徹底し、食中毒発生防止の啓発を図る。

4 ノロウイルスによる食中毒への対応

ノロウイルスは食中毒だけでなく、感染症としての被害拡大も起こりうることから、感染症担当部局とも連携し、被害拡大防止を図る。

5 指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応

取扱営業者から当該食品が人の健康に被害を生じさせた、又は生じさせるお

それがあつた旨の情報の届出があつた場合は、厚生労働大臣へ報告する。

6 「いわゆる健康食品（指定成分等を含む食品等を除く。）」による健康被害発生時の対応

原因究明を行い、厚生労働省に調査結果を報告する。

第6 食品関連事業者自らが実施する衛生管理の促進

1 食品衛生管理者等の設置

- (1) 施設において、その製造、加工、調理等を自主的に管理する者として、食品衛生に関して相当の知識を有する者をその食品衛生上の管理に責任を有する者として置くよう努めさせる。
- (2) 食品衛生法施行条例の定めるところにより、知事が別に定める施設の営業者等は、食品衛生責任者を置くこととする。
- (3) 改正食品衛生法に関連する省令により、令和3年6月1日から原則全ての営業者が食品衛生責任者を設置することになるため、必要な講習会を開催し、食品衛生責任者を養成する。
- (4) 営業者等については、食品衛生管理者等（食品衛生法に規定された食品衛生管理者又は食品衛生責任者）に公衆衛生上必要な措置の基準に従い衛生管理に当たらせるとともに、食品衛生管理者等の意見を尊重する責務が追加されたことも踏まえて、その意識向上を図る。
- (5) ふぐを処理する営業者に対して、有資格者（ふぐ処理師）又はその者の立ち会ひの元に他の者にふぐを処理することを徹底させる。

2 食品関連事業者自らが実施する衛生管理の促進

- (1) 自主検査、原材料の安全性確認等の実施を促進する。
- (2) 食中毒等発生時の原因究明及び被害拡大防止を図るため、食品関連事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）に基づき、食品の製造販売等に係る記録の作成、保存を促進する。
- (3) 食品関連事業者の自主的な衛生管理の推進に必要な講習会等の開催、情報提供を行う。
- (4) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、仕出し・弁当店、旅館・ホテル等の大量調理施設について、自主的な衛生管理を促進する。

3 食品関連事業者等が講ずべき公衆衛生上の措置の普及啓発

「HACCPの制度化」について、県内全ての食品等事業者に周知を図るとともに、営業者が自らの営業における食品衛生上の危害を正しく認識し、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう、必要な講習会等の開催や情報提供など、新制度に合致した衛生管理が実施されるよう支援する。

4 優良施設の表彰

衛生管理状況が一定水準以上である優良な施設について、保健所長及び知事表彰を実施し、食品関連事業者の自主的な衛生管理の向上を図る。

5 食品関連事業者の指導・育成

食品関連事業者の自主的な食品衛生の向上に係る活動を促進するため、食品衛生指導員等による食品関連事業者に対する助言、指導等の活動を推進する。

第7 人材育成・資質向上及び衛生管理技術の向上

1 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員等

- (1) 衛生環境研究所における研修
 - ア 食品衛生監視員の微生物検査研修
 - イ と畜検査員及び食鳥検査員の食肉・食鳥肉残留抗生物質等検査実務研修
 - ウ 保健所職員の食品微生物及び理化学検査研修
- (2) 食品衛生検査施設における業務管理（G L P*）を徹底し、検査の信頼性確保を図るための外部精度管理、内部点検、G L P研修の実施
- (3) H A C C P手法による衛生管理を推進するために、同手法を指導、助言する食品衛生監視員に対する養成講習会の実施
- (4) 厚生労働省等が主催するH A C C Pに関する研修会に食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員を派遣する。

（*）G L P : Good Laboratory Practice の略で、検査機関で実施される試験検査及びその結果の信頼性を確保するためのシステム。

2 食品関連事業者等

- (1) 食品営業者及び調理従事者等に対し、食中毒予防や食品表示講習会の実施
- (2) 食品衛生管理者に対し、講習会や情報提供の実施
- (3) 食品衛生責任者に対し、講習会の実施
- (4) 調理師、製菓衛生師及びふぐ処理師試験の実施

3 関係団体に属する指導員等

- (1) 自主的な衛生管理の向上のため、食品衛生指導員による巡回指導及び助言指導の実施
- (2) 県から講師を派遣しての食品衛生指導員の育成指導の実施

令和 2 年度年間標準監視指導回数

監視指導回数	業 種 等 区 分	
2 回以上／年 (A ランク)	飲食店営業（大量調理する旅館（旅館・ホテル）、仕出し及び弁当屋並びに 300 席以上の大型飲食店に限る。）	
	乳処理業	食肉製品製造業
	そうざい製造業（大量調理する施設に限る。）	
	総合衛生管理製造過程承認施設	
	集団給食施設（学校給食のうち共同調理場方式の施設に限る。）	
1 回／年 (B ランク)	飲食店営業（A ランク以外の旅館（旅館・ホテル）、仕出し、弁当屋及び大型飲食店並びにすし店、料亭、宴会場、結婚式場に限る。）	
	菓子製造業（回転焼きのみ、仮設移動営業、実演販売営業及び自動車による営業を除く。）	
	あん類製造業	アイスクリーム類製造業
	乳製品製造業	
	食肉処理業	魚介類せり売営業
	魚肉練り製品製造業	清涼飲料水製造業
	乳酸菌飲料製造業	めん類製造業
	そうざい製造業（大量調理する施設を除く。）	
	条例関係の製造業（施設面積が 1,000 m ² 以上の漬物製造業施設に限る。）	
	条例関係の販売業（大規模小売店舗で施設面積が 1,000 m ² 以上の施設に限る。）	
	集団給食施設（学校給食のうち自校方式の施設に限る。）	
	鶏卵取扱い施設（GPセンターに限る。）	
	1 回／2 年 (C ランク)	飲食店営業（日本料理店、西洋料理店、中華料理店、東洋料理店、委託給食、調理パン、パントリー及びセントラルキッチンに限る。）
特別牛乳搾取処理業		集乳業
乳類販売業（E ランク監視施設を除く。）		
食肉販売業（自動車による営業・包装食肉のみを除く。）		
魚介類販売業（包装魚介類のみを除く。）		
氷雪製造業（自動販売機を除く。）		
みそ製造業		豆腐製造業
納豆製造業		

1回／3年 (Dランク)	飲食店営業（一般食堂、自動車による営業、そうざい及び旅館（簡易宿所・風俗関連・下宿に限る。）に限る。）	
	菓子製造業（自動車による営業・回転焼きのみ（仮設移動営業、実演販売営業を除く。）に限る。）	
	食品の冷凍又は冷蔵業（保管業を除く。）	
	食品の放射線照射業	食用油脂製造業
	マーガリン又はショートニング製造業	
	醤油製造業	ソース類製造業
	酒類製造業	添加物製造業
	缶詰又は瓶詰食品製造業	
	集団給食施設（学校給食施設を除く。）	
	条例関係の製造業（そうざい半加工品製造業施設・魚介類加工品製造業施設に限る。）	
1回／5年 (Eランク)	飲食店営業（そば・うどん店、軽食・喫茶店、自動販売機、仮設移動営業、実演販売営業及びその他の飲食店営業（バー・キャバレー、ナイトクラブ、スナック、酒場、ビアホール、その他の一般飲食店に限る。）に限る。）	
	喫茶店営業	冰雪販売業
	菓子製造業（仮設移動営業・実演販売営業に限る。）	
	乳類販売業（自動車による営業・自動販売機・店頭販売のみに限る。）	
	食肉販売業（自動車による営業・包装食肉のみに限る。）	
	魚介類販売業（包装魚介類のみに限る。）	
	食品の冷凍又は冷蔵業（保管業に限る。）	
	冰雪製造業（自動販売機に限る。）	
	条例関係の製造業（B及びDランク監視施設を除く。）	
	条例関係の販売業（Bランク監視施設を除く。）	
	条例関係の行商	

- ア Aランク：営業施設の規模が大きく、大量調理（同一メニューを1回300食又は1日750食以上調理し、提供するものをいう。以下同じ。）又は食品が広域流通する業種（施設）及び総合衛生管理製造過程承認施設
- イ Bランク：営業施設の規模が比較的大きく、大量調理に該当しない業種（施設）及び食品が広域流通する業種（施設）並びにAランクに準ずる業種（施設）
- ウ Cランク：営業施設の規模が比較的小さく、大量調理に該当しない業種（施設）及び広域流通し、リスクの低い食品を取り扱う業種（施設）
- エ Dランク：食品による危害の発生頻度が非常に低く、大量調理に該当しない業種（施設）及び広域流通し、リスクの低い食品を取り扱う業種（施設）
- オ Eランク：A～Dランク以外の業種（施設）

- カ と畜場及び食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場を除く。）の監視指導については、食肉衛生検査所において、必要に応じて、と畜場法等に基づく施設基準、管理運営基準等についての適合及びその遵守並びに一般的衛生管理事項の実施状況等を確認する。
- キ 認定小規模食鳥処理場の監視指導については、食肉衛生検査所において、毎月1回、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律等に基づく施設基準、管理運営基準等についての適合及びその遵守及び一般的衛生管理事項の実施状況等の確認並びに処理羽数の上限の遵守の徹底を確認する。
- ク 許可及び登録不要業種については、必要に応じて監視指導する。

食品等の収去検査実施計画

検査内容	検査予定検体数	検査する食品
食品添加物等	296	菓子、そうざい、乳・乳製品、食肉製品、めん類、清涼飲料水、漬物、豆腐、醤油等
細菌	500	
アレルギー物質	24	
残留農薬等	152	野菜、果物、食肉
残留抗生物質等	500	養殖魚、鶏卵、食肉、はちみつ、牛乳
合計	1,472	

検査実施機関別検査予定検体数

検査内容	衛生環境研究所	食肉衛生検査所	登録検査機関
食品添加物等	66		230
細菌	180		320
アレルギー物質	24		
残留農薬等	82		70
残留抗生物質等	80	420	
合計	432	420	620