

平成29年度
食品衛生監視指導計画

和歌山市保健所

目 次

第1 趣旨	…… P 1
第2 監視指導の実施に関する事項	…… P 1
1 監視指導の総則的事項	…… P 1
(1) 監視指導の範囲	
(2) 監視指導の期間	
(3) 監視指導の対象	
2 監視指導を実施すべき事項	…… P 1
(1) 一般的な共通監視・指導事項	
(2) 重点監視・指導事項	
3 監視指導の実施体制に関する事項	…… P 3
(1) 基本的事項	
(2) 厚生労働省との連携	
(3) 消費者庁との連携	
(4) 都道府県との連携	
(5) 農林水産部局等との連携	
(6) 試験検査実施機関の体制の整備等	
4 施設への立入検査に関する事項	…… P 4
(1) 立入検査実施計画	
(2) 違反発見時の対応	
(3) 違反改善後の対応	
5 食品等の収去検査等に関する事項	…… P 5
(1) 収去検査等の対象食品の選定	
(2) 収去検査等実施計画	
(3) 違反を発見した場合の対応	
6 一斉取締の実施に関する事項	…… P 5
(1) 夏期及び年末における食品等の一斉取締り	
(2) その他	
7 計画の実施状況の公表に関する事項	…… P 6
8 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項	…… P 6
(1) 食中毒発生時の対応	
(2) その他	

第3	食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項 P 6
1	食品衛生管理者等の設置 P 6
2	食品衛生責任者の養成 P 6
3	食品等事業者の自主的な衛生管理の推進 P 6
4	H A C C P 導入の推進 P 7
第4	情報提供及び意見交換の実施に関する事項 P 7
1	監視指導計画の策定に係る情報及び意見の交換 P 7
2	消費者への食品による危害発生防止のための情報提 P 7
第5	食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上に関する事項 P 7
1	関係職員の資質の向上 P 7
2	食品等事業者の自主衛生管理を担う者の資質の向上 P 8
3	食品衛生指導員の育成 P 8
別添1	平成29年度食品取扱施設の年間標準監視回数 P 9
別添2	平成29年度収去検査等実施計画 P 10

平成29年度和歌山市食品衛生監視指導計画

第1 趣 旨

食品に起因する危害の発生を防止し、市民の健康の保護を図るため、食品衛生法第24条の規定により「和歌山市食品衛生監視指導計画」を策定する。

また、食品等に関する知識の普及、情報の収集、人材育成等を実施するとともに、食品衛生に関する施策についての情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）を実施する。

第2 監視指導の実施に関する事項

1 監視指導の総則的事項

(1) 監視指導の範囲：和歌山市内

(2) 監視指導の期間：平成29年4月1日から平成30年3月31日までの1年間

(3) 監視指導の対象：①食品衛生法に基づく営業許可施設等

②和歌山市食品衛生法施行条例第7条に基づく施設等

③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食鳥処理場等

2 監視指導を実施すべき事項

監視指導は食品に起因する健康被害の発生を未然に防止するため次の項目について実施する。

(1) 一般的な共通監視・指導事項

ア 不衛生食品（腐敗、変敗、未熟であるもの、有毒・有害物質の混入、病原微生物による汚染、不潔、異物の混入）でないこと

イ 食肉等が病肉等でないこと

ウ 食品添加物の適正使用

エ 食品等の製造や保存に関する基準及び成分規格の遵守状況

オ 食品等の適正表示

カ 食品等の製造・加工等を行った際の記録の作成及び保存

キ 食品関係営業施設等が施設基準に適合していること

(2) 重点監視・指導事項

① 食中毒予防対策

近年発生件数の多いノロウイルス、カンピロバクター、サルモネラを病因物質とする食中毒及び発症した場合には重篤な症状を呈することがある0157をはじめとする腸管出血性大腸菌、フグ毒を病因物質とする食中毒の発生を防止するため次の項目について監視指導を実施する。

ア ノロウイルス食中毒

・調理従事者等の健康管理状況

・調理従事者等の手洗い状況

・二枚貝をはじめとする食品の衛生的な取扱い

イ カンピロバクター食中毒

- ・*認定小規模食鳥処理施設における衛生的な処理
- ・飲食店等における食鳥肉等の衛生的な取扱いと生食の自粛
- ・生食用食肉取扱い施設における衛生的な加工・調理・販売

ウ サルモネラ食中毒

- ・上記カンピロバクター食中毒と同様の監視指導
- ・鶏卵の*GPセンター等の鶏卵取扱い施設及び販売施設等での温度管理、破卵等の検卵と記録の作成、保存

エ 腸管出血性大腸菌食中毒

- ・飲食店等における食肉の衛生的な取扱いと十分な加熱
- ・生食用食肉取扱い施設における衛生的な加工・調理・販売

オ フグ毒による食中毒

- ・鮮魚市場での有毒フグの排除
- ・飲食店等での有毒部位の適切な除去

② 表示

ア 食品表示法に基づく使用添加物や期限表示等の食品への適正表示

イ 「生食用かき」の採取海域等及び「フグ加工品等」についての適正表示

ウ アレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底のための製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認

エ 生食用食肉取扱い施設における適正表示

③ 広域流通食品等製造施設

ア 食品の製造等における衛生管理

イ 食品の製造等に係る記録の作成・保存

ウ 科学的・合理的根拠に基づく期限表示（消費期限、賞味期限）

エ 製品の期限設定の一覧とその根拠の作成・常備

④ *集団給食施設

ア *「大量調理施設衛生管理マニュアル」（最終改正 平成28年10月6日生食発第1006第1号）に基づいた衛生管理の実施状況

※用語説明

認定小規模食鳥処理施設：年間30万羽以下の食鳥（鶏、あひる等）を処理する施設。

GPセンター： Grading & Packing Center の略で、鶏卵選別・包装場所という意味。

集団給食施設：学校、病院、診療所等において、特定多数の人に対して継続的に食事を提供する施設。

大量調理施設衛生管理マニュアル：「同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設」のことであるが、この食数以下の中小規模調理施設にも適用される。

3 監視指導の実施体制に関する事項

(1) 基本的事項

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**※食品衛生監視員**の人員の確保を図る。

なお、監視指導を実施する機関は、保健所生活保健課とする。

(2) 厚生労働省との連携

大規模食中毒発生時や広域流通食品、輸入食品の違反発見時においては、厚生労働省と緊密な連絡調整や情報交換を行う。

また、**※総合衛生管理製造過程の承認**を受けた施設への監視指導にあたっては、必要に応じ近畿厚生局との連携により実施する。

(3) 消費者庁との連携

食品表示法、健康増進法に規定する食品等の表示に関する違反情報等については、消費者庁との情報共有や連携を図る。

(4) 都道府県等との連携

広域にわたる食中毒事件や違反食品等の発見時においては、他の自治体の食品衛生担当部局と緊密な連絡及び連携体制を確保する。また、本市との隣接地域等を管轄する和歌山県との間においては、食中毒会議への参加等による情報交換のほか、日常的な監視指導や収去検査についても緊密な連携体制の確保を図る。

(5) 農林水産部局等との連携

農林水産物の生産段階における食品安全確保対策を所管する農林水産部局との情報等を交換し、連携を図る。

(6) 試験検査実施機関の体制の整備等

食品衛生に関する検査を実施するため、衛生研究所においては食品等試験検査の業務管理基準(G L P)に基づく試験検査の技術向上を行うとともに、必要な検査機器の計画的整備、検査担当者に対する技術研修等を行い、適正かつ迅速に試験検査を実施する体制を整備する。

※用語説明

食品衛生監視員：食品衛生法により食品に起因する衛生上の危害を防止するために、食品取扱い施設の監視・指導を行う一定の資格を持った公務員。

総合衛生管理製造過程の承認：総合衛生管理製造過程の承認は、営業者が HACCP（食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法）の考え方に基づいて自ら設定した食品の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法について、厚生労働大臣が承認基準に適合することを個別に確認するもの。

承認の対象となる食品は、乳、乳製品、清涼飲料水、食肉製品、魚肉練り製品及び容器包装詰加圧加熱殺菌食品（レトルト食品）である。

4 施設への立入検査に関する事項

（1）立入検査実施計画

平成29年度の食品関係施設に対する立入検査は、別添1「平成29年度監視実施計画」に基づき実施する。

立入予定回数及び立入り時の監視指導内容については、業種・業態毎に過去の食中毒の発生頻度、製造・販売される食品の流通の広域性及び営業の特殊性を考慮し、収去検査実施計画及び一斉取締りの実施も勘案して適正に実施計画を定める。

（2）違反発見時の対応

違反している状況を発見した場合は、その場において改善指導を行うとともに、違反が軽微な場合であって直ちに改善が図られるもの以外の法違反については書面にて改善指導を行う。また、同一業者が違反を繰り返している場合にも書面による指導を行う。

法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・停止の行政処分を行う。また、悪質な事例については告発を行う。

なお、違反の内容や危害性等から判断し、違反した者の名称、対象食品、対象施設等を随時公表する。

（3）違反改善後の対応

違反改善後の現地確認を速やかに行うと共に現地確認の記録を適切に行う。

5 食品等の**※収去検査**等に関する事項

(1) 収去検査等の対象食品の選定

市内において生産、製造、加工等される食品等を中心とし、市内及び全国的な法違反状況、問題発生状況等を勘案して、食品衛生法等に基づく検査を実施する。

(2) 収去検査等実施計画

食品等の収去検査の実実施計画は別添2「平成29年度収去検査等実施計画」のとおりとする。

(3) 違反を発見した場合の対応

検査の結果、違反が発見された場合については、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、必要に応じて廃棄、回収等の措置を速やかに講ずる。

当該食品が広域流通食品等又は輸入食品等の場合は、速やかに所管する食品衛生担当部局又は厚生労働省に情報提供するとともに、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ための措置を講ずる。

食品衛生上の危害の拡大防止が必要な場合は、法又は法に基づく処分に違反した者(原則として当該違反により書面による行政指導の対象になる違反者を含み、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違反者を除く。)の氏名、施設名、対象食品等を随時公表する。

※用語説明

収去検査：食品衛生法に基づき、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な食品等は無償で提供をうけ、行政が実施する検査のこと。

6 一斉取締りの実施に関する事項

(1) 夏期及び年末における食品等の一斉取締り

食中毒が多発する夏期においては、厚生労働省や消費者庁が示す方針を踏まえて、監視指導を重点的に実施する。特に、大量調理施設の監視指導、腸炎ビブリオ食中毒の発生を防止するため中央卸売市場の監視指導や鮮魚介類の取扱い施設の監視指導及びサルモネラ食中毒の発生防止のため鶏卵取扱い施設の監視指導を実施する。

食品流通量が増加する年末においても、夏期と同様に、監視指導を重点的に実施する。特に、フグ、かきや生食用食肉の取扱い施設への監視指導、食品製造施設に対する添加物の適正な使用並びに食品及び添加物の適正な表示等の監視指導を実施する。

(2) その他

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、厚生労働省が示す方針を踏まえて、監視指導を実施する。

7 計画の実施状況の公表に関する事項

食品等事業者の施設への立入検査の状況及びその結果の概要、食品等の収去の状況及びその結果の概要等については、翌年度の6月までに公表する。また、夏期、年末等の一斉取締りを実施した後などの年度途中においても公表する。

8 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

(1) 食中毒発生時の対応

「和歌山市食中毒調査マニュアル」に基づき、関係部局と密接な連携を図るとともに、被害拡大防止のため、迅速な原因究明調査の実施、必要な情報の公表等に努める。

また、食中毒予防の観点から、食中毒発生状況について食品等事業者及び市民への情報提供を図る。

(2) その他

いわゆる健康食品による健康被害発生時においても、関係通知に基づき、原因究明を迅速に行い、厚生労働省に対し、調査結果を遺漏なく報告するとともに、必要に応じて公表を行う。

第3 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項

1 *食品衛生管理者等の設置

各施設において、その製造、加工、調理等を自主的に管理する者として、食品衛生管理者や食品衛生責任者等の食品衛生に関し相当の知識を有する者の設置の徹底を図る。

また、食品衛生管理者等の意見を尊重するよう、その意識向上を図る。

※用語説明

食品衛生管理者：食品衛生法に基づき、特に衛生上の考慮を必要とする食品や添加物の製造・加工施設に設置が義務付けられている。一定の資格（獣医師・薬剤師等）を持った者。

2 *食品衛生責任者の養成

和歌山市食品衛生法施行条例第3条に規定する食品衛生責任者の養成講習会を和歌山市食品衛生協会と協力して計画的に実施する。

※用語説明

食品衛生責任者：和歌山市食品衛生法施行条例に規定されているもので、食品営業施設において作業を衛生的に管理するため、施設ごとに設置しなければならない責任者のこと。調理師等の有資格者や規定の養成講習会を受講した者になることができる。

3 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進

違反食品、食中毒発生時の原因を速やかに究明できるように自主検査の実施

や生産から販売までの記録の作成、保存を推進する。

また、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく学校給食施設、社会福祉施設の給食施設の一斉点検の結果を踏まえ、施設管理者による自主衛生管理を推進する。

さらに、*和歌山県食品衛生管理認定制度による確認申請及び認定取得を促す。

※用語説明

和歌山県食品衛生管理認定制度：食品関係営業者による自主的な衛生管理を推進するために和歌山県が設けている制度。「確認」と「認定」の2段階に分かれており、それぞれがさらに3段階に分かれている。「確認」は全ての食品関係営業者が申請することが出来るが、「認定」は対象となる業種が定められている。

4 HACCP 導入の推進

総合衛生管理製造過程の承認の対象となる食品の製造又は加工を行っている者に対し承認に向けた取り組みを行うよう普及・啓発を図る。また将来的なHACCPによる工程管理の義務化を見据えつつ、HACCPの段階的な導入を図る観点から、自動販売機以外の食品等事業者に対しHACCPを用いての衛生管理の導入の推進を図るよう、普及・啓発を行う。

第4 情報提供及び意見交換の実施に関する事項

1 監視指導計画の策定に係る情報及び意見の交換

監視指導計画の策定にあたっては、その案の段階において、ホームページ、広報紙等を通じ概要をできるだけ分かりやすく公表するとともに、消費者及び事業者を含めた市民からの意見を広く求め、当該意見をもとに案を再度検討するなど、情報及び意見の交換の促進を図る。

2 消費者への食品等による危害発生防止のための情報提供

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関し、消費者に対する教育活動等を行う。

また、飲食に起因する危害を防止するための情報をホームページ等で提供する。

第5 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上に関する事項

1 関係職員の資質の向上

監視指導に従事する食品衛生監視員に対して技術研修、法令の内容等に係る再教育の実施を図り、厚生労働省及び県等の行う研修には積極的に参加し、最新技術の習得や情報収集を行う。

2 食品等事業者の自主衛生管理を担う者の資質の向上

食中毒を防止する等の衛生知識の普及啓発及び衛生習慣を身につけるため、食品等事業者等を対象とした講習会を次のとおり開催する。

- (1) 食品関係営業者、従事者及び集団給食施設の調理従事者等に対し、食中毒予防の衛生講習会を実施する。
- (2) 食品衛生責任者については、必要な情報提供を目的とした講習会を実施する。
- (3) フグの処理を行おうとする者に対し、有毒部位の除去などフグの処理、加工、販売が適切に行われるよう講習会を実施する。

3 食品衛生指導員の育成

和歌山市**※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取得を目的とした研修会を実施する。

※用語説明

食品衛生協会：昭和22年の食品衛生法制定を機に、食品関係のあらゆる業態の方たちが相集い、同法の趣旨に沿って行政に協力し、自主衛生管理を実施することを目的として設立された団体。

食品衛生指導員：食品衛生協会員であって協会長が承認した支部が都道府県等の協力のもとに行う指導員養成教育の課程を終了した者。施設を巡回し、食品の衛生的な取扱いなどの助言を行う。

ランク	監視回数	
A	2回/年	平成28年度に行政処分を受けた施設
		恒常的に1回300食以上又は1日750食以上の食品の製造等を行っている施設 広域流通食品製造施設
		許可を要する製造業（乳製品製造業・食肉製品製造業・乳酸菌飲料製造業）
		乳処理業・特別牛乳搾取処理業・集乳業・食品の放射線照射業
B	1回/年	飲食店営業（焼き鳥屋・すし屋・給食場・宴会場・仕出し屋・弁当屋・そうざいの仕出し・旅館（簡易な調理のみを行う施設は除く。））
		許可を要する製造業（添加物製造業・そうざい製造業・清涼飲料水製造業・豆腐製造業・めん類製造業・魚肉練り製品製造業・食用油脂製造業・マーガリン又はショートニング製造業・菓子製造業（洋菓子））
		食品の冷凍冷蔵業（冷凍食品製造）
		食肉処理業
		魚介類せり売り業
		許可を要しない製造業（漬物製造業・シラス製造業）
		集団給食施設
C	1回/3年	飲食店営業（一般食堂・レストラン・焼肉屋・料理店・中華料理店・居酒屋・調理パン・軽食喫茶・ラーメン屋・うどんそば屋・お好み焼き屋・ピザ屋・たこ焼き屋）
		許可を要する製造業（あん類製造業・みそ製造業・醤油製造業・かん詰又はびん詰食品製造業・ソース類製造業・納豆製造業・酒類製造業・菓子製造業・アイスクリーム類製造業）
		食肉販売業（Dランク以外の施設）
		魚介類販売業（Dランク以外の施設）
D	許可更新時・必要時	飲食店営業（露店・移動販売車・自動販売機・簡易な調理のみを行う施設（コンビニ・スナック・モーテル類似施設））
		食肉販売業（包装済みの食肉のみを販売している施設）
		魚介類販売業（包装済みの魚介類のみを販売している施設）
		喫茶店営業
		乳類販売業
		菓子製造業（移動販売車・露店）
		食品の冷凍冷蔵業（冷凍食品製造以外）
		氷雪製造業及び販売業
		魚介類行商営業
その他許可不要の届出食品製造業及び販売業		

複数のランクに該当する場合には上位のランクを適用する。

検体名		予定数	検査項目	
魚介類	生食用かき	5	成分規格	
	生食用魚介類	30	成分規格、黄色ブドウ球菌等	
魚介類加工品	魚肉練り製品	5	成分規格、保存料、着色料	
	その他	4	過酸化水素、一般細菌数	
冷凍食品		10	成分規格	
肉・卵類及びその加工品	食肉製品	3	成分規格、保存料、亜硝酸	
	食肉(生食用を含む)	40	サルモネラ等、成分規格、動物用医薬品	
	卵	10	サルモネラ、成分規格	
牛乳・アイスクリーム類		12	成分規格	
めん類		20	大腸菌等、保存料等	
野菜・果実及びその加工品	野菜	輸入品	18	残留農薬、防ばい剤
		国産品	18	
	果物			
	豆腐	10	一般細菌数等	
	漬物	25	大腸菌、腸炎ビブリオ、保存料、着色料、漂白剤等	
	生あん	1	成分規格	
菓子類		30	黄色ブドウ球菌等、保存料	
その他の食品	弁当類	35	O-26、O-157、サルモネラ等	
	そうざい類	20	O-26、O-157、サルモネラ等、保存料(製造業のみ)	
	学校給食等	41	O-26、O-157、サルモネラ等	
食品全般		25	放射性物質	
ふきとり検査	卸売市場その他施設	100	サルモネラ、黄色ブドウ球菌等	
計		462		