令和4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　・・・・・Ｐ１
第２　監視指導の実施に関する事項　・・・・・Ｐ１
　１　監視指導の総則的事項　・・・・・Ｐ１
　（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　・・・・・Ｐ１
　（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　・・・・・Ｐ３
　（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）都道府県等との連携
　（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　・・・・・Ｐ４
　（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　・・・・・Ｐ４
　（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　一斉取締りの実施に関する事項　・・・・・Ｐ５
　（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　・・・・・Ｐ５
　８　食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項　・・・・・Ｐ６
　（１）食中毒発生時の対応
　（２）指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応

第３　食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項　・・・・・Ｐ６
　１　食品衛生管理者等の設置　・・・・・Ｐ６
　２　食品衛生責任者の養成等　・・・・・Ｐ６
　３　食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進　・・・・・Ｐ７
　４　ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の確認及び指導　・・・・・Ｐ７
第４　情報提供及び意見交換の実施に関する事項　・・・・・Ｐ７
　１　監視指導計画の策定に係る情報及び意見の交換　・・・・・Ｐ７
　２　消費者への食品による危害発生防止のための情報提供　・・・・・Ｐ７
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　・・・・・Ｐ７
　１　関係職員の資質の向上　・・・・・Ｐ７
　２　食品等事業者自らが実施する衛生管理を担う者の資質の向上　・・・・・Ｐ７
　３　食品衛生指導員の育成　・・・・・Ｐ８

別添１　令和４年度食品取扱施設の年間標準監視回数　・・・・・Ｐ９
別添２　令和４年度収去検査等実施計画　・・・・・Ｐ10

令和４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：令和４年４月１日から令和５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及び届出施設等
②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、アニサキスなどを病因物質とする食中毒及び発症した場合に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や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
・生食用食肉取扱施設における衛生的な加工・調理・販売
・鶏肉を飲食店等に販売する施設（食鳥処理業者、卸売業者等）における販売の際の加熱が必要な旨の確実な情報伝達

ウ　アニサキスによる食中毒
・鮮魚店等での寄生虫の適切な除去

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及び保存

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及び常備

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２９年６月１６日生食発第０６１６第１号）に基づいた衛生管理又はＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理の実施状況

⑤ ※**ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理**

ア　衛生管理計画

イ　食品の取扱い等についての手順書

ウ　衛生管理計画の実施状況の記録及び保存状況

※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。

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。

※用語説明

ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理：１９６０年代にＮＡＳＡ（アメリカ航空宇宙局）が宇宙飛行士用の食事の安全性を確保するために開発した食品衛生管理システム。原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入等の危害を予測(Hazard　Analysis)した上で、危害の防止につながる特に重要な工程（Critical Control　Point）を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法。これまでの最終製品の抜取り検査に比べて、より効果的で有効性が高いとされている。

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､輸入食品等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。

（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。特に複数の都道府県が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、適切に原因調査、情報共有等の対応が行われるよう、※**広域連携協議会**を活用し、関係機関と連携を図りながら協力する。

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、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等と情報交換し、連携を図る。特に野生鳥獣肉の安全確保については、必要に応じ、連携して監視指導を実施する。

（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(ＧＬＰ)に基づく試験検査の技術向上を図るとともに、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、食品取扱施設の監視指導を行う一定の資格を持った公務員。

広域連携協議会：広域的な食中毒事案の発生又はその拡大、及び広域流通食品の食品衛生法違反を防止することを目的とし、食品衛生に関する監視指導の実施に当たっての連携協力体制の整備を図るために、設置される協議会。国、都道府県等その他関係機関により構成される。

4　施設への立入検査に関する事項

（１）立入検査実施計画

令和４年度の食品関係営業施設に対する立入検査は、別添１「令和４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、違反した者の氏名、施設名、対象食品等を随時公表する。

（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ともに、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施計画は別添２「令和４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を無償で提供をうけ、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

細菌による食中毒が多発する夏期においては、厚生労働省及び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、学校給食調理場等の大量調理施設の監視指導、腸炎ビブリオ食中毒の発生防止のため中央卸売市場の監視指導や鮮魚介類の取扱施設の監視指導及びカンピロバクター食中毒の発生防止のため食鳥肉等の取扱施設の監視指導を実施する。また、販売店に対して、食品の温度管理等が適正に行われているかについて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、ノロウイルス食中毒の発生防止のため大量調理施設等の監視指導を実施する。また、フグ、かきや生食用食肉の取扱施設への監視指導、食品製造施設に対する添加物の適正な使用及び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、厚生労働省及び消費者庁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は、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、関係部局と密接に連携をし、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行う。

（２）指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応

指定成分等を含む食品等を取り扱う事業者から当該食品等が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった場合は、必要に応じて関係者と連携し、厚生労働大臣への報告を行う。

なお、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　食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

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、調理等を衛生的に管理するため、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）を有する者。

2　※**食品衛生責任者**の養成等

食品衛生法施行規則第６６条の２別表第１７に規定する食品衛生責任者の養成講習会及び※**実務講習会**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：食品関係営業施設において衛生管理等の業務を行わせるため、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がなることができる。

実務講習会：営業許可の対象となる施設の食品衛生責任者が新たな知見の習得のために定期的に受講する講習会。

３　食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進
　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。

４　ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の確認及び指導
　食品等事業者に対して、講習会や監視指導を通して、食品等事業者の規模等に応じたＨＡＣＣＰに沿った衛生管理を実施するために必要な情報の提供、技術的な指導を行う。また、衛生管理計画の実施状況等を確認し、事業者が衛生管理計画を作成していない場合や内容に不備がある場合等には改善に必要な指導を行う。

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るとともに、厚生労働省及び県等の行う研修に積極的に参加し、最新技術の習得や情報収集に努める。

２　食品等事業者自らが実施する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）食品等事業者、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、新たな知見の習得や必要な情報提供を目的とした実務講習会を実施する。
（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日本食品衛生協会協会長が承認した各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修了した者。施設を巡回し、食品の衛生的な取扱いなどの助言を行う。

別添１

令和４年度監視実施計画

ランク	監視回数	営業許可業種等
A	２回／年	令和３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（食品衛生法施行規則別表第１９に定める簡易な営業は除く。））
		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・麺類製造業・食用油脂製造業・漬物製造業・液卵製造業・水産製品製造業・冷凍食品製造業・複合型そうざい製造業・複合型冷凍食品製造業）
		食肉処理業
		魚介類競り売り営業
		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（みそ又はしょうゆ製造業・密封包装食品製造業・食品の小分け業・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
		魚介類販売業
D	許可更新時・必要時	飲食店営業（露店・移動販売車・食品衛生法施行規則別表第１９に定める簡易な営業）
		調理の機能を有する自動販売機
		氷雪製造業
		届出施設

＊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。

別添2

令和4年度収去検査等実施計画

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			25	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 果物	輸入品	8	残留農薬、防ばい剤
		国産品	32	
	豆腐		12	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		30	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		39	O−26、O−157、サルモネラ等
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			449	