

**令和6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 P 4
(1) 立入検査実施計画	
(2) 違反発見時の対応	
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 一斉取締りの実施に関する事項 P 6
(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 7
(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 P 7

1	食品衛生管理者等の設置 P 7
2	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進 P 7
3	食品等事業者が構すべき公衆衛生上の措置の普及啓発 P 8
4	自主回収報告制度の周知徹底 P 8
第4	関係者相互間の情報及び意見の交換に関する事項 P 8
1	食品衛生監視指導計画の策定に係る情報及び意見の交換 P 8
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 P 8
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 8
1	関係職員の資質の向上 P 8
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 P 8

令和6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6年4月1日から令和7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 食品等及び食品等事業者に対する確認事項

- ・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
- ・食肉等が病肉等でないこと
- ・食品添加物の適正使用
- ・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
- ・食品関係営業施設等が施設基準に適合していること

イ 食品の製造段階、加工段階及び調理段階における監視指導

＊HACCPに沿った衛生管理の実施状況について確認し、食品等事業者の規模や事業内容に応じ、必要な指導を行う。

- ・衛生管理計画及び手順書の作成
- ・衛生管理計画の実施状況の記録及び保存状況
- ・衛生管理計画の効果の検証や見直し状況

ウ 表示

食品表示法に基づく適正な表示について、監視指導を実施する。

- ・アレルギー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
- ・使用添加物や期限表示等の適正表示

エ 事業譲渡により地位を承継した者による衛生管理が適切に実施されていること等の確認

(2) 重点監視指導事項

ア 食中毒防止対策

全国における食中毒患者の多くを占めるノロウイルス、発生件数の多いカンピロバクター、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、監視指導を実施する。

(ア) ノロウイルスによる食中毒防止対策

- ・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) カンピロバクターによる食中毒防止対策

- ・***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十分な加熱調理調理
- ・鶏肉の生食用メニューの提供の自粛
- ・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である旨の確実な情報伝達

(ウ) 腸管出血性大腸菌による食中毒防止対策

- ・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生食用食肉の規格基準を遵守した衛生的な加工・調理・販売

(エ) 寄生虫による食中毒防止対策

- ・アニサキス、クドア・セプテンpunkタータ等の寄生虫による食中毒の情報周知
- ・鮮魚介類取扱施設での冷凍又は加熱処理、目視点検等の適切な予防策の実施

(オ) フグ毒による食中毒防止対策

- ・鮮魚介類取扱施設での有毒フグの排除
- ・フグ処理施設での有毒部位の適切な除去

イ 大量調理施設等における監視指導

食中毒が発生した場合に、多数の患者が発生するリスクの高い大量調理施設に対し、***「大量調理施設衛生管理マニュアル」**に基づき、監視指導を実施する。

また、大量調理施設に該当しない集団給食施設（学校、病院、社会福祉施設等）についても、H A C C Pに沿った衛生管理の実施状況を確認する。

ウ 広域流通食品等製造施設における監視指導

事故発生時の健康被害等の影響が広範囲に及ぶリスクの高い広域に製品を流通させる大規模な食品等製造施設に対し、監視指導を実施する。

- ・H A C C Pに沿った衛生管理の実施状況
- ・食品の製造等に係る記録の作成及び保存
- ・科学的・合理的根拠に基づく期限表示（消費期限、賞味期限）
- ・製品の期限設定の一覧とその根拠の作成及び常備

エ 弁当調製施設の監視指導

大規模な弁当調製施設に対し、H A C C P に沿った衛生管理の実施状況について確認する。

※用語説明

H A C C P：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混入等の発生する可能性のある危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その発生を防止する工程を重要管理点（Critical Control Point）として定め、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。

H A C C P に沿った衛生管理：食品衛生法の改正により、令和3年6月から、原則として全ての食品等事業者に対し、H A C C P に沿った衛生管理が義務付けられた。

これまで求められてきた衛生管理を、個々の事業者が使用する原材料や製造・調理の工程に応じた衛生管理計画を策定し、記録保存を行うことで、「最適化」・「見える化」するものであり、一定以上の規模の事業者等が取り組む「H A C C P に基づく衛生管理」と小規模事業者等が各種業界団体の作成する手引書を参考に取り組む「H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理」の2種類がある。

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。

大量調理施設衛生管理マニュアル：集団給食施設等における食中毒を予防するために、H A C C P の概念に基づき、調理過程における重要管理事項等を示したマニュアル。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に適用される。

3 監視指導の実施体制に関する事項

（1）基本的事項

食品衛生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

大規模又は広域的な食中毒事件発生時や広域流通食品及び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い、連携を図る。

（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。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

市内の食品関係施設を対象に、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、さらに、収去検査実施計画及び一斉取締りの実施も勘案し、(表1)「令和6年度監視実施計画」のとおり立入検査回数を設定し、立入検査を実施する。

(2) 違反発見時の対応

施設基準や製造基準等法の規定に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。

(表1) 令和6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5年度に行政処分を行った施設
B	1回/年	飲食店営業及び集団給食施設のうち大量調理施設 ^{※1} 大規模な広域流通食品製造施設
		乳製品製造業、清涼飲料水製造業、食肉製品製造業、水産製品製造業のうち魚肉ねり製品を製造する営業、氷雪製造業、冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業、添加物製造業
C	必要に応じて	上記以外の業種については、一斉監視等、必要に応じて監視指導を実施

※ 旧法に基づく許可業種は、新法の許可業種に読み替える。

※ 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。

※1 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

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、流通等される食品等を中心に、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(表2)「令和6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: 食品衛生法及び食品表示法に基づき、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。

(表2) 令和6年度収去検査等実施計画

検査対象食品			微生物	理化学			
				残留農薬	食品添加物	動物用医薬品	その他
魚介類	生食用かき、生食用魚介類	10	○				
魚介類加工品	魚肉ねり製品、しらす	6	○		○		
食肉		15	○			○	
食肉製品及び食肉加工品		5	○		○		
卵及びその加工品		5	○			○	
乳、乳製品及び乳類加工品 (アイスクリーム類除く)		5	○				○
アイスクリーム類・氷菓		5	○				○
めん類		10	○		○		
菓子類		10	○		○		
野菜・果実及び加工品	野菜及び果実(輸入、国産)	25		○			
	豆腐	5	○				
	漬物	5	○		○		
その他の食品	弁当、そうざい、学校給食等	50	○		○		
冷凍食品		5	○				
清涼飲料水		5	○				○
ふきとり検査(大量調理施設等)		200	○				
計		366					

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や食品流通量が増加する年末においては、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて、仕出し、弁当調製施設及び給食施設等大量調理施設、フグ、かきや食鳥肉等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表示の適正化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

営業者に対して、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。

なお、フグを処理する営業者に対して、*フグ処理者又はその者の立会いの下に他の者がフグを処理することを指導する。

※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。

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。

フグ処理者：食品衛生法施行規則 別表第17第1号に規定する、フグの種類の鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると和歌山県知事が認める者。

2 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

講習会及びホームページ等を通じ、衛生管理に係る基準、食品等の適正表示等について情報提供を行うとともに、自主検査の実施や記録の作成、保存を推進する。

3 食品等事業者が講ずべき公衆衛生上の措置の普及啓発

食品等事業者に対して、講習会や監視指導を通して、H A C C Pに沿った衛生管理を実施するために必要な情報の提供、技術的な助言を行う。また、衛生管理計画の実施状況等を確認し、内容に不備がある場合等には必要な指導を行う。

4 自主回収報告制度の周知徹底

食品等事業者が、食品衛生法等に違反する又はその疑いのある食品等を自主回収した場合には、遅滞なく回収に着手した旨及び回収の状況を保健所に報告を行うよう、制度の周知徹底を図り、回収時に必要な指導を行う。

第4 関係者相互間の情報及び意見の交換に関する事項

1 食品衛生監視指導計画の策定に係る情報及び意見の交換

食品衛生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衛生的な取扱いに関し、広報紙、ホームページ、SNS、出前講座等を通じて普及啓発を行う。

また、地域の自治会や学校等での催しにおいて調理提供される食品による食中毒の発生を未然に防止するため、開催前の段階から提供メニューや調理方法について必要な助言を行う。

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、厚生労働省及び和歌山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、講習会の受講等再教育の実施を推進する。

(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の受講を推進する。

(2) 食品衛生責任者については、*和歌山市食品衛生協会と協力して新たな知識の習得を目的とした*実務講習会の受講を促す。

(3) 和歌山市食品衛生協会の*食品衛生指導員の養成及び資質の向上を推奨する。

※用語説明

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。

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。