

平成 31 (2019) 年度

松江市食品衛生監視指導計画

松江市健康部保健衛生課

目 次

第1	監視指導の実施に関する基本的方向	1
第2	監視指導の実施体制等に関する事項	1
1	監視指導の実施体制等に関する基本的事項	
2	国、他の都道府県等その他関係機関との連携確保に関する事項	
3	広域的な食中毒事案発生時の関係機関相互の連携確保に関する事項	
4	農林水産部局等他部局との連携確保に関する事項	
5	試験検査実施機関の体制の整備等に関する事項	
第3	監視指導の実施に関する事項	3
1	重点的に監視指導を実施する項目	
2	施設への立入検査に関する事項	
3	食品等の収去検査等に関する事項	
第4	食品関係事業者等に対する自主的な衛生管理の推進に関する事項	8
1	食品衛生管理者及び食品衛生責任者の設置	
2	食品関係事業者等による自主的な衛生管理の推進	
3	食品関係事業者等による適正な食品表示の推進	
第5	関係者相互間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション） の実施に関する事項	8
1	市民への情報提供及び苦情相談の実施	
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	
3	関係者相互間の意見交換	
第6	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項	9
1	食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員、 食品等検査担当職員等の資質向上	
2	食品衛生管理者、食品衛生責任者等の自主的な衛生管理を 担う者の養成及び資質向上	
	別表	11

平成 31(2019)年度食品衛生監視指導計画

第 1 監視指導の実施に関する基本的方向

食品衛生法第 24 条第 1 項の規定に基づき、地域の食品の生産、流通、製造・加工の実情及び食中毒発生状況に加え、市内におけるこれらの状況を分析及び評価し、島根県及び他の都道府県食品衛生管理部局等とも連携を図り、飲食に起因する衛生上の危害の発生を未然に防止し、又は拡大を防ぐことで、食の安全を確保することを目的に食品衛生監視指導計画を定める。

計画の実施にあたっては、「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）に基づき、松江市の地域特性や島根県及び全国の食中毒事案及び違反事案の発生状況を踏まえて、食品衛生対策を実施する。

本計画の期間は、平成 31(2019)年 4 月 1 日から平成 32(2020)年 3 月 31 日までの 1 年間とする。

＜ 参 考 ＞ 食品の安全・安心確保に関連する法律

食品安全基本法、食品衛生法、食品表示法、と畜場法、食鳥処理法（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律）、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律、家畜伝染病予防法、農薬取締法、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律、農林物資の規格化等に関する法律、不当景品類及び不当表示防止法、計量法等

第 2 監視指導の実施体制等に関する事項

1. 監視指導の実施体制等に関する基本的事項

監視指導等の食品衛生に関する計画は健康部保健衛生課が策定し、食品関係施設の監視指導は松江市・島根県共同設置松江保健所に配置されている食品衛生監視員が実施する。

実施にあたっては、保健所を共同で設置する島根県と密接に連携を図り対応する。

＜ 監視指導等の実施機関とその主な役割 ＞

実施機関	役割
健康部保健衛生課	<ul style="list-style-type: none">・ 監視指導等の食品衛生に関する計画策定・ 食品衛生に関する情報提供・ 関係部局、国及び関係自治体との連絡調整・ 広域的な食中毒事案発生時の関係機関との連携確保

<p>松江市・島根県共同設置 松江保健所</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食品関係施設の監視指導 ・食中毒、違反食品、苦情食品等に関する調査 ・食品関係事業者等への講習会の実施、食品衛生に関する情報提供 ・消費者への講習会の実施、食品衛生に関する情報提供
------------------------------	--

2. 国、他の都道府県等その他関係機関との連携確保に関する事項

- 1) 広域的に流通する食品及び輸入食品の監視指導にあたっては、島根県のほか、国及び他の都道府県等、特に近隣の県市との連携を図りながら実施する。
- 2) 広域流通食品及び輸入食品における違反情報や食中毒情報については、速やかに必要な情報を該当する都道府県、国等へ提供し、十分に連携しながら対応を図る。
- 3) 食中毒事案の原因調査等について専門的な知見を踏まえて実施できるよう、島根県保健環境科学研究所等と連携確保を図る。

3. 広域的な食中毒事案発生時の関係機関相互の連携確保に関する事項

- 1) 平常時から複数の自治体に関係する広域的な食中毒事案の発生に備え、原因調査、情報共有等の対応が行われるよう、関係機関相互の連絡及び連携体制を整備する。
- 2) 複数の自治体に関係する広域的な食中毒事案発生時には、広域連携協議会により、関係機関等の連携を緊密化し、食中毒の拡大防止を図る。

<参考：「広域連携協議会」>

平成 30 年の食品衛生法改正により、複数の自治体に関連する広域的な食中毒事案が発生した場合等に、適切な調査、情報共有等の連携と緊急時の事案対応を図ることを目的として設置された協議会。

厚生労働省地方厚生局の管轄区域ごとに設置され、国、都道府県、保健所設置市及び特別区から構成される。

4. 農林水産部局等他部局との連携確保に関する事項

食品の安全を確保するためには、生産から消費に至る各段階での安全確保対策を講じる必要があるため、農林水産、環境及び消費者担当部局等との連携により、安全確保対策の推進や事故発生時の適切な事案対応を図る。

5. 試験検査実施機関の体制の整備等に関する事項

食品等の試験検査は、島根県保健環境科学研究所及び民間の登録検査機関（※1）において実施する。

食品中の食品添加物及び残留農薬等並びに食肉中の残留動物用医薬品の検査は、登録検査機関に業務委託して実施する。

※1 登録検査機関

食品衛生法に基づく厚生労働大臣の登録により、命令検査を行うことができる法人の試験検査機関。

< 食品等の検査実施機関とその主な役割 >

検査実施機関	検査内容
島根県保健環境科学研究所	・食品の成分規格等の検査のうち細菌学的な検査 ・食中毒関連（微生物等）、違反食品等の検査
登録検査機関	・食品中の食品添加物、残留農薬及び残留動物用医薬品等の検査

第3 監視指導の実施に関する事項

1. 重点的に監視指導を実施する項目

食品関係施設の監視に際しては、食品衛生法等に基づく各種基準（施設基準、製造基準等）の遵守状況の確認、一般的衛生管理の実施状況の確認・指導を実施するほか、下記事項について重点的に監視指導を実施する。

1) HACCP(※2)の導入の推進

食品の放射性物質汚染、食肉の生食や生野菜を原因とする腸管出血性大腸菌食中毒等の健康被害の発生、異物混入や不十分な衛生管理等による食品の自主回収など食品を巡る様々な問題が、消費者の大きな不安となっており、食品製造施設では、原材料の確認、洗浄・殺菌、温度管理等、原料から製品までの一貫した衛生管理が必要である。こうしたことから、食品製造施設の監視に際しては、原材料の仕入れ、調理・製造、出荷等の各工程に潜在する危害を分析したうえで、食品製造事業者が実施する危害発生防止対策の妥当性の評価と実施状況について確認、助言する。

また、平成30年6月の食品衛生法改正により、HACCPに沿った衛生管理が制度化された。食品関係事業者等に対し、規模に応じてHACCPや一般衛生管理に基づいた衛生管理計画の策定や記録の作成保存手法について指導・助言を実施する。

※2 HACCP

食品衛生上の危害防止と適正な品質管理のために、食品の原材料から製品として出荷されるまでの各工程の危害を予め分析し、危害の発生防止対策を講ずるとともに、特に重点的に管理する工程については連続的に管理・記録し、製品の安全性を保障するシステム

2) 消費・賞味期限の設定方法の確認

食品関係事業者等が、食品の消費期限又は賞味期限に関して科学的・合理的根拠に基づき設定し、設定根拠に関する資料等を整理・保管するとともに情報提供等が可能な状態に維持するように確認・指導を行う。

3) 食中毒発生予防対策の実施状況の確認

島根県内では、近年、ノロウイルスや魚介類の寄生虫による食中毒が多く発生している。また、平成30年には魚介類の生食や加熱不十分な鶏肉などが原因として疑われる食中毒も発生している。

こうした状況から、弁当調製施設、旅館、飲食店施設、集団給食施設、魚介類販売施設及び食肉取扱施設などの関係施設に対し、下記(1)～(5)の予防対策を実施する。

(1) ノロウイルスによる食中毒予防対策

加熱調理食品の加熱温度管理、調理従事者の健康確認の状況、健康異常があった場合の対応、調理従事者等に起因する食品の二次汚染の防止等、ノロウイルス対策を前提とした食中毒の発生防止対策について監視指導を実施する。

※参考

○「大量調理施設衛生管理マニュアル」

(平成9年3月24日付け衛食第85号厚生省生活衛生局長通知、最終改正平成29年6月16日付け生食発0616第1号)

(2) 寄生虫による食中毒予防対策

サバ、サンマ、イカなどに寄生するアニサキスやヒラメに寄生するクドア・セプテンブシクタータなど、魚介類の生食による寄生虫を原因とする食中毒防止対策（「-20℃で24時間以上の凍結」や「75℃で5分以上の加熱」等）について周知・指導する。

※参考

○「生食用生鮮食品による病因物質不明有症事例への対応について」

(平成23年6月17日付け食安発0617第3号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)

(3) カンピロバクターによる食中毒予防対策

食肉による二次汚染防止などカンピロバクター食中毒予防対策について監視指導を実施する。また鶏肉メニューを提供する飲食店に対しては生や加熱不十分で提供しないよう指導する。

(4) 腸管出血性大腸菌による食中毒予防対策

提供する食肉の中心部まで十分に加熱するとともに、食肉からの二次汚染を防止するための措置（手洗いの励行、器具の使い分け等）を講じるよう指導を徹底する。また、客が自ら食肉を調理する形態の飲食店に対しては、客への情報提供（食肉の十分な加熱等）を行うよう周知・指導する。

※参考

- 「腸管出血性大腸菌 0157 による広域散発食中毒対策について」
(平成 22 年 4 月 16 日付け食安発 0416 第 1 号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)

(5) その他の細菌による食中毒予防対策

食品の取扱い（加熱温度管理等）、保存方法（保存温度管理等）、調理従事者の手洗いや健康管理など、いわゆる「食中毒予防の 3 原則」（細菌を①付けない②増やさない③やっつける）について、監視指導を実施する。

4) 食肉等を取扱う施設への監視指導の徹底

飲食店施設、食肉処理、販売施設など食肉等を取扱う施設に対し、生食用食肉の規格基準に適合しない牛肉、牛の肝臓及び豚肉（内臓を含む。）が生食に供するために提供・販売されることのないよう監視指導を実施するとともに、牛の胃や腸等のその他の内臓及び家きんの肉や内臓についても十分な加熱を行うよう併せて指導を行う。

※参考

- 「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」
(平成 23 年 9 月 12 日付け食安発 0912 第 7 号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)
- 「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」
(平成 24 年 6 月 25 日付け食安発 0625 第 1 号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)
- 「生食用牛肝臓の取扱いについて」
(平成 24 年 4 月 9 日付け食安発 0409 第 3 号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)
- 「豚レバーの提供に関する指導等について」
(平成 24 年 10 月 4 日付け食安監発 1004 第 1 号並びに、平成 25 年 3 月 8 日付け食安監発 0308 第 3 号厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知)
- 「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」
(平成 27 年 6 月 2 日付け食安発 0602 第 1 号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)

5) 適正表示の実施状況の確認

平成 25 年 6 月 28 日に、食品衛生法、JAS 法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合した食品表示法が公布され、平成 27 年 4 月 1 日に施行されたことから、施行に伴う表示方法等の変更点について消費者、食品関係事業者等への周知を図る。

生鮮食品については、平成 28 年 9 月 30 日をもって経過措置期間が終了したことから、新基準による適正な表示がなされるよう監視指導を実施する。

加工食品については、平成 32(2020)年 3 月 31 日までの経過措置期間中は新基準による表示と旧基準による表示が共存することとなるが、新基準と旧基準の混在した表示は原則認められないので確認のうえ指導し、速やかに新基準へ移行できるよう食品関係事業者等の指導・助言を行う。

特に、アレルギーの表示は、食物アレルギーによる健康被害を防止するうえで重要であることから、表示義務のある『卵』『乳』『小麦』『そば』『落花生』『えび』『かに』の7品目について、適正表示の確認・指導の徹底を図る。

併せて、平成29年9月1日から、新たな加工食品の原料原産地表示制度が始まり、平成34(2022)年3月31日までに新制度に対応できるよう、指導・助言を行う。

また、平成27年に島根県内で穴子の産地偽装事件が発生したことから、引き続き不適正表示の発見に努めるとともに、疑義情報や違反事実を把握した際は適切かつ厳正に対処する。

6) 「野生鳥獣肉の衛生管理に関するガイドライン」の普及及び実施状況の確認

平成26年に国が策定した野生鳥獣肉(ジビエ)の衛生管理に関するガイドラインに基づき、野生鳥獣肉処理施設等に対して、より安全で安心できる野生鳥獣肉の提供がなされるように、衛生管理の確認・指導を行う。

7) 食品取扱施設への異物混入対策の確認・助言

平成30年度には島根県内で集団給食施設での異物混入や食中毒が発生したことから、集団給食施設や食品製造施設での異物の混入対策や食中毒防止対策について確認・助言する。

8) 報告の徹底

食品関係事業者等が消費者等から、製造、加工又は輸入した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、健康被害につながるおそれがないものを受けた場合は、速やかに保健所に報告することの徹底を図る。

2. 施設への立入検査に関する事項

1) 重点監視対象施設

業種毎に、食中毒発生頻度等、下記のリスク要因を評価し、監視の重要度をランク付けし、監視の重要度の高い施設を優先的に効率的な監視指導を実施する(別表のとおり)。

毎年度立入検査のできない施設については、市長が委嘱した食品衛生推進員(※3)の指導・助言による衛生確保対策を講ずるほか、巡回指導を実施している(一社)島根県食品衛生協会(松江支所)との連携により衛生管理の向上を図る。

<評価項目：リスク要因と考えられる項目>

- (1) 主たる喫食者
病者、高齢者、乳幼児、児童等
- (2) 規模、流通形態等
大規模施設、広域流通食品、二次加工の可能性のある食品
- (3) 違反等の頻度
過去における食中毒、違反食品の発生等の頻度
- (4) 製造等の工程
原材料(食肉、乳、卵、魚介類)、製造・調理工程での加熱殺菌の有無、未加熱摂取
- (5) 自主管理体制：自主検査、自主点検の未実施

※3 食品衛生推進員

食品衛生法第61条第2項の規定に基づき、食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、市長の委嘱を受けた者。委嘱された食品衛生推進員は市の施策に協力して、飲食店等の食品関係事業者等に対する助言等の活動を行う。

2) 重点監視期間

次の期間中は、当該期間設定の趣旨に沿って計画的に監視する。

(1) 夏期の食品衛生強化月間 (7/1～7/31)

細菌性食中毒の発生しやすい時期に、食品の適正な取扱いについて監視

(2) 年末の食品衛生強化期間 (12/1～12/31)

大量に食品が流通する時期に、製造基準の遵守・適正表示等について監視

3) 年間立入検査計画

重点監視対象施設を優先した、効率的・効果的な監視に努めることとし、下表のとおり食品関係営業施設立入を実施する。

なお、食中毒及び違反食品等の発生状況により臨機応変に緊急立入を実施する。

<平成31(2019)年度立入検査計画>

	要許可施設	許可不要施設
立入検査施設数	1,900	750

注) 要許可施設： 飲食店営業、乳処理業、食肉製品製造業等の食品製造施設、食肉販売業等の食品販売施設等 (34 業種)

許可不要施設： 集団給食施設、漬物製造業等の食品製造施設、菓子販売業等の食品販売施設

3. 食品等の収去検査等に関する事項

1) 市内に流通する食品等の検査

市内で製造・加工される食品、市内に流通する食品の成分規格、使用添加物、農産物や輸入食品の残留農薬検査等について、下表のとおり食品等の検査を実施するほか、違反食品の発生状況等により臨機応変に緊急検査を実施する。

また、成分規格の無い食品にあつては、地元産品として製造・加工され、広く流通販売される場合には、化学物質や微生物汚染等のリスクを解析し、消費者へより安全かつ安心な食品の提供を担保するための収去検査を実施する。

さらに、市内に流通する輸入並びに国内の農産物等について、違反状況、農産物の生産状況を踏まえ、残留農薬検査を実施する。

<平成 31(2019)年度食品等検査計画>

	成分規格等		残留農薬等		計
	理化学	細菌	国内	輸入等	
肉卵類*			3		3
魚介類*	20	20			40
野菜等			10	10	20
その他加工品	25	25			50
計	45	45	13	10	113

*：加工品を含む

第4 食品関係事業者等に対する自主的な衛生管理の推進に関する事項

1. 食品衛生管理者及び食品衛生責任者の設置

食品衛生法第48条第1項の規定に基づく食品衛生管理者の設置を確認し、また松江市食品衛生法施行条例第2条別表第1の第3の規定に基づく食品衛生責任者の適正配置を指導し、自主管理体制の充実を図るとともに、製造・加工・調理等の衛生管理の徹底を推進する。

2. 食品関係事業者等による自主的な衛生管理の推進

食品関係事業者等における HACCP 導入を推進するにあたり、食品関係事業者等が衛生管理計画を作成できるよう支援する。

また、(一社)島根県食品衛生協会(松江支所)の事業として実施されている食品衛生指導員による巡回指導について推進し、食品関係事業者等による食品衛生の向上に係る自主的な活動を促進する。

3. 食品関係事業者等による適正な食品表示の推進

食品関係事業者等による適正な食品表示を支援するため、ホームページ上で食品表示法の概要や問い合わせ窓口などについての情報提供を行う。食品関係事業者等が自らが適正な表示の徹底を図れるよう、表示方法等の変更点について消費者、食品関係事業者等への周知を行う。

また、食品衛生推進員による食品表示の点検・助言活動について推進する。

第5 関係者相互間の情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の実施に関する事項

1. 市民への情報提供及び苦情相談の実施

監視指導をはじめとする食品衛生行政についての情報提供を図るため、監視指導結果、食中毒事例とそれに対する行政措置等について広報、ホームページ等を通じて情報の提供に努める。

また、消費者からの苦情、相談については保健所において対応しており、必要に応じ農林水産部局等と連携を図りながら積極的に対応する。

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

近年増加傾向にあるアニサキス食中毒など家庭における食中毒や、外食等で生又は加熱不十分な鶏肉の喫食によるカンピロバクター食中毒の発生防止等を目的として、衛生講習会を開催する。

また、HACCPの手法を用いた衛生管理について、講習会等により周知を図る。

3. 関係者相互間の意見交換

食品関係者（食品関係事業者等、消費者、行政）間の意見交換会や、食品衛生月間（※4）を中心に消費者による食品営業施設における現地研修等を開催し、食品の安全確保に関する情報の共有化を図ると共に相互理解を深める。

※4 食品衛生月間

健康で安心して食生活を送るためには、食品関係事業者等はもとより、市民に対する食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供の推進を図ることが重要である。このため、特に細菌性食中毒が多発する8月を食品衛生月間と定め、全国的に食品衛生思想の普及・啓発をより一層強力に推進している。

第6 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

1. 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員、食品等検査担当職員等の資質向上

監視指導等に従事する食品衛生監視員、と畜検査員等に対して技術研修や法令等に関する研修を実施するほか、厚生労働省等が実施する研修へ職員を派遣する。

<食品衛生監視員等関係職員研修>

食品衛生監視員・食品表示担当者研修、と畜検査員研修、食品検査技術研修
食品衛生危機管理研修、HACCP研修、食肉・食鳥肉衛生技術研修会、疫学研修

2. 食品衛生責任者等の自主的衛生管理を担う者の養成及び資質向上

食品関係事業者等に対し、食品等の安全性確保に係る知識、技術の習得に関する衛生講習会を実施する。また、加工食品の表示について経過措置期間中に新基準へ移行できるよう適正表示研修会を実施する。

食品衛生法では、食品関係事業者等は販売食品等の安全性確保に係る知識、技術の習得に必要な措置を講ずることとされており、自ら資質向上に努めることが必要である。

また、市長が指定した食品衛生責任者を対象にした講習会や保健所が実施する食品衛生

推進員を対象にした講習会においては、HACCP 等の内容を取り入れるなど、食品衛生上の管理責任者としての一層のレベルアップを促進する。

<食品関係事業者等を対象とした講習会>

フグ処理者講習会、生食用食肉取扱認定者講習会、食品衛生管理講習会（営業者、従事者等）、食品適正表示研修会

<市長が指定した講習会>

食品衛生責任者養成講習会、食品衛生責任者実務講習会

(別表)

ランク	年間監視回数	対象業種
監視対象業種 Ⅰ	1～3回以上	飲食店営業(弁当屋、仕出屋、旅館)、乳処理業、乳製品製造業、乳酸菌飲料製造業、魚肉ねり製品製造業、食肉製品製造業、豆腐製造業、めん類製造業、そうざい製造業、添加物製造業
監視対象業種 Ⅱ	0.5～2回以上	集団給食施設、飲食店営業(魚介類、食肉等の生食を提供)、菓子製造業、食肉販売業(処理を伴う)、魚介類販売業(加工を伴う)、食肉処理業、清涼飲料水製造業、魚介類加工業、漬物製造業、認定小規模食鳥処理場
監視対象業種 Ⅲ	0.5～1回以上	アイスクリーム類製造業、食用油脂製造業、あん類製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、納豆製造業、氷雪製造業、食品の冷凍及び冷蔵業、缶詰又は瓶詰め食品製造業
監視対象業種 Ⅳ	0.2～1回以上	飲食店営業(一般食堂等)、魚介類販売業、魚介類せり売業、食肉販売業
監視対象業種 Ⅴ	0.2～0.5回以上	飲食店営業(スナック等)、喫茶店営業、アイスクリーム類製造業(ソフトクリーム類)、乳類販売業、集乳業、氷雪販売業、食品の冷凍及び冷蔵業(保管業)、その他自動販売機・自動車・露店による営業、その他許可不要業種(野菜等販売業等)

<評価項目：リスク要因と考えられる項目>

- (1) 主たる喫食者：病者、高齢者、乳幼児、児童等
- (2) 規模、流通形態等：大規模施設、広域流通食品、二次加工の可能性のある食品
- (3) 違反等の頻度：過去における食中毒、違反食品の発生等の頻度
- (4) 製造等の工程：原材料（食肉、乳、卵、魚介類）、製造・調理工程での加熱殺菌の有無、未加熱摂取
- (5) 自主管理体制：自主検査、自主点検の未実施