

令和 3 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	食品関係事業者等自らが実施する衛生管理に関する事項	8
1	HACCP に沿った衛生管理の普及・推進	
2	食品衛生管理者及び食品衛生責任者の設置	
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	食品衛生責任者等自らが実施する衛生管理を担う者の養成及び資質向上	
3	ふぐ処理者の資質向上	
	別表	10

令和3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等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、令和3年4月1日から令和4年3月31日までの1年間とする。

※本計画では、令和3年6月以降の食品衛生法を引用

< 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・食品関係事業者等へのHACCPに沿った衛生管理に関する制度の周知及び導入に関する支援・食品表示法に基づく適正な表示の周知、支援

<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 ・食品関係事業者等へのHACCPに沿った衛生管理に関する制度の周知及び導入に関する指導助言 ・消費者への講習会実施、食品衛生に関する情報提供 ・食品表示法に基づく適正な表示の監視指導
------------------------------	--

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 に沿った衛生管理(※2)の監視指導

食品衛生法の改正により、原則全ての食品関係事業者等に対して HACCP に沿った衛生管理が制度化されたことから、令和3年6月1日から事業者は、一般衛生管理に加え、HACCP に沿った衛生管理の実施が必要となる。

このことから、今年度は、主に営業許可業種に対し、HACCP に沿った衛生管理の実施内容を確認するとともに、指導・助言を行う。

なお、実施内容が不十分な施設や導入の進んでいない小規模事業者にあっては、厚生労働省が内容を確認した手引書を用いて、HACCP に沿った衛生管理を実施できるよう支援を行う。

また、引き続き、講習会等を通じて、食品関係事業者等に対し HACCP に沿った衛生管理の普及・推進を図る。

※2 HACCP に沿った衛生管理

食品衛生法の改正により制度化された HACCP は、「HACCP に基づく衛生管理」と「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に分けられ、これらを総じて、HACCP に沿った衛生管理という。

「HACCP に基づく衛生管理」とは、コーデックスの HACCP の 7 原則に基づき、食品関係事業者等自らが、使用する原材料や製造方法等に応じて計画を作成し衛生管理を行う、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取り組み。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」とは、各業界団体が作成する衛生管理のための手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う、取り扱う食品の特性等に応じた取り組み。

2) 営業届出制度の創設と営業許可制度の見直しに関する周知及び助言・指導

食品衛生法の改正により、営業許可制度の見直しが行われるとともに、新たに営業届出制度が創設された。このことから、対象となる事業者に対し、営業許可の取得や営業の届出、HACCP に沿った衛生管理の実施、食品衛生責任者の設置などが適切に実施できるよう助言・指導を行う。

なお、新たな営業許可業種となる水産製品製造業、液卵製造業、漬物製造業、食品の小分け業にあっては、施行から 3 年間の経過措置期間（令和 6 年 5 月 31 日まで）が設けられていることから、経過措置期間中に営業許可を取得するよう、継続的に周知を行うとともに、必要に応じて助言・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、魚介類の寄生虫、カンピロバクター及びノロウイルスによる食中毒が多く発生している。また、新型コロナウイルス感染症の拡大により、飲食店におけるテイクアウト等の行為が増大している。

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)～(4)の予防対策を実施する。

(1) 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・セプトエンテラなど、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°C で 24 時間以上の凍結」や「 75°C 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)

(2) 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し、食肉販売業者及び食肉処理業者等に対しては鶏肉への加熱が必要である旨を「加熱用」の表示等を行うことにより確実に情報伝達するよう指導する。

※参考 ○「カンピロバクター食中毒対策の推進について」

(平成 29 年3月 31 日付け生食監発 0331 第3号厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長通知、消食表第 193 号消費者庁食品表示企画課長通知)

(3) 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)

(4) その他の細菌による食中毒予防対策等

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) 食品表示法に基づく適正表示の実施状況の確認

食品表示法に基づく適正な表示がなされるよう監視指導を実施する。

特に、アレルゲンの表示は、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（ピーナッツ）』『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。

さらに、令和 5 年 4 月から施行される遺伝子組換え表示制度の新たな任意表示制度についても新制度に対応できるよう周知を行う。

また、全国的に原産地、原材料及び名称の誤表示や欠落の違反が多く発生していることから、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。

併せて、消費・賞味期限の設定方法について、食品関係事業者等が科学的・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。

5) 食品取扱施設への異物混入対策の確認・助言

近年、島根県内で集団給食施設等での異物混入や食中毒が発生していることから、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。

6) 保健所への報告

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否定できないものを受けた場合は、速やかに保健所に報告するように指導を行う。

また、食品衛生法の改正により、食品等の自主回収報告制度が創設されたことから、食品関係事業者等に対して周知を行い、該当する場合にあっては遅滞なく保健所に届け出るよう指導を行う。

7) その他

新型コロナウイルスの感染症対策について保健所での窓口対応や監視指導等の施設立入の際に併せて、飲食店等に対し感染予防対策の周知を行う。

※参考 ○「食品等事業者に対する新型コロナウイルス感染症対策の周知について」
(令和2年7月28日付け厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課事務連絡)

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67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

今年度は、HACCPに沿った衛生管理の普及・推進を図るとともに、実施状況の確認を行う必要があるため、特に営業許可施設に対し、重点的に立入検査を行う。

なお、立入検査を行う施設については1) 重点監視対象施設に基づき、効率的・効果的な監視に努めることとする。

また、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。

<令和3年度立入検査計画>

	営業許可施設	営業届出施設
立入検査施設数	1,450	800

注) 営業許可施設： 飲食店営業、菓子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

営業届出施設： 集団給食施設、営業許可不要の食品製造・加工・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。

<令和3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*	15	15			30
野菜等			10	10	20
その他加工品	20	20			40
計	35	35	13	10	93

*：加工品を含む

第4 食品関係事業者等自らが実施する衛生管理に関する事項

1. HACCP に沿った衛生管理の普及・推進

食品関係事業者等が自ら行う食品衛生上の危害要因を正しく認識し、一般衛生管理に加え、HACCP に沿った衛生管理を適切に行えるよう、監視指導や講習会を通じて、衛生管理計画の作成や記録の作成及び保存について支援を行う。

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。

2. 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又は食品衛生法施行規則別表第17第1号イの規定に基づく食品衛生責任者の設置を確認し、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。

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 に沿っ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、食品関係事業者等のもとより、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. 食品衛生責任者等自らが実施する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とともに、食品表示法に基づく適正表示に係る知識の習得に関する適正表示研修会を実施する。

また、食品衛生責任者に対し、市長が認める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等を定期的に通講させ、HACCPに沿った衛生管理など、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めさせる。

3. ふぐ処理者の資質向上

食品衛生法の改正に併せて、厚生労働省令にふぐ処理者に関する規定が整備され、ふぐ処理者の認定要件が示されたことから、必要となる市の規定を整備するとともに、既存のふぐ処理者には認定要件を満たすための講習会を実施する。

＜食品関係事業者等を対象とする講習会＞

HACCPに沿った衛生管理導入支援講習会、既存ふぐ処理者認定講習会、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

＜市長が認める講習会等＞

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	大量調理施設※、乳処理業、乳製品製造業、食肉製品製造業、水産製品製造業(魚肉ねり製品の製造)、そうざい製造業、添加物製造業、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業
監視対象業種 Ⅱ	0.5～2回以上	集団給食施設(ランクⅠを除く)、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、液卵製造業、冷凍食品製造業、漬物製造業、密封包装食品製造業、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、水産製品製造業(ランクⅠを除く)、食用油脂製造業、氷雪製造業、みそ又はしょうゆ製造業、酒類製造業、納豆製造業、豆腐製造業、麺類製造業
監視対象業種 Ⅳ	0.2～1回以上	飲食店営業(ランクⅠ、Ⅱを除く)、魚介類競り売り営業、食品の小分け業
監視対象業種 Ⅴ	0.2～0.5回以上	飲食店営業(簡易な営業、露店)、集乳業、調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業、自動車による営業、営業届出業種

(対象業種は令和3年6月以降の食品衛生法に基づき記載)

※大量調理施設衛生管理マニュアルが適用される飲食店営業、又は集団給食施設(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)のほか、弁当屋、仕出屋、旅館等の食中毒等発生時に大規模となる可能性が高い業種を対象とする。

<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