

**令和4年度**

**静岡市食品衛生監視指導計画**

**(適用期間：令和4年4月1日～令和5年3月31日)**

静岡市保健所 食品衛生課  
保健所清水支所

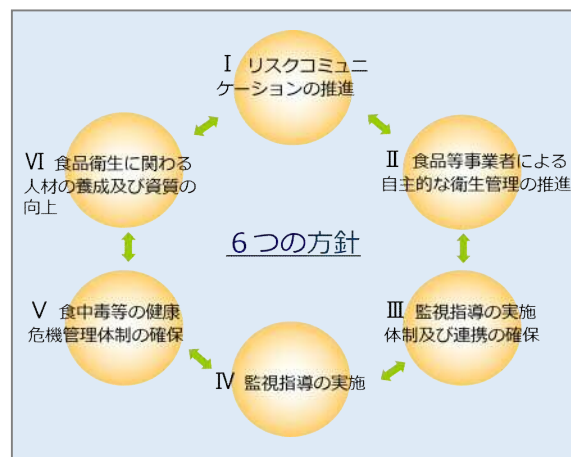
## はじめに

### 1 監視指導計画の策定

食品衛生監視指導計画は、「監視指導」を重点的、効率的かつ効果的に実施するための「行動計画」です。静岡市では、食品衛生法<sup>1</sup>（昭和 22 年法律 233 号。以下、「法」という。）第 24 条の規定に基づき、毎年度、策定しています。

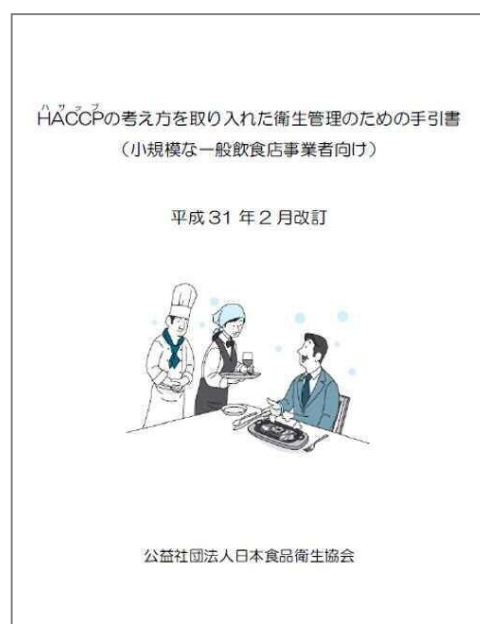
### 2 静岡市の取り組み

静岡市の食品衛生監視指導計画は、情報及び意見の交換（以下、「リスクコミュニケーション<sup>2</sup>」という。）をその中心に構成している点に特色があります。「食の安全性確保」に関しては、食品等事業者が第一義的責任を有していることは食品安全基本法<sup>3</sup>（平成 15 年法律第 48 号）が明らかにしているとおりですが、行政と消費者とが協力して、三位一体となって実現していくものと考えます。この計画は、「静岡市 食の安心・安全アクションプラン<sup>4</sup>」と相まって、食の安全行政の中核として位置づけられるものです。



昨年から、食品衛生法の改正により、原則として、すべての食品等事業者<sup>5</sup>は、「HACCPに沿った衛生管理<sup>6</sup>」に取り組むことが求められることになりました。このことは、法第 3 条に規定する「食品等事業者の責務」に基づく自主衛生管理の取り組みを、より一層推進するという方向性が示されたものといえます。監視指導にあたっては、食品等事業者（とりわけ、小規模な営業者等）が円滑に取り組めるよう、出来る限りきめ細かい指導を実施して参ります。

コロナ禍の影響で、昨年は監視指導の内容を大幅に変更することを余儀なくされました。依然として先行きは不透明ではありますが、流行状況に柔軟に対応しながら、業務を遂行して参ります。



<sup>1</sup> 飲食を原因とする危害の発生を防ぎ、国民の健康保護を図ることを目的とした法律です。食品、添加物等についての規格・基準や被害拡大防止のための違反品の回収、廃棄、営業の禁停止等の行政処分などについての規定があります。

<sup>2</sup> 食の安全に関して、消費者、食品等事業者、行政担当者が相互に情報や意見を交換すること。

<sup>3</sup> 食の安全性確保に関しての基本理念を定める。リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションからなる「リスク分析」の手法を導入している。

<sup>4</sup> 静岡市が取り組む食の安心・安全に関する事業をまとめたもの。庁内関係課で組織した「静岡市食の安全対策推進連絡会」が見直し、策定している。

<sup>5</sup> 業として、食品や添加物を取扱う個人又は法人を言い、製造・加工者、輸入者、販売者等のほか、集団給食施設の設置者などを含みます。

<sup>6</sup> 従来の衛生管理を、個々の事業者が使用する原材料や業態に応じて最適化出来るよう、事前に計画を策定するとともに、記録を保存することで「見える化」するものです。小規模事業者においては、厚生労働省が確認した「手引書」に基づいて実施します。

## I リスクコミュニケーションの推進

### 1 監視指導計画の策定及び実施状況の公表

監視指導計画の策定にあたり、策定の趣旨及び概要を事前に公表して市民の皆様や食品等事業者からのご意見・要望等を広く募集します。また、監視指導計画の実施状況を、翌年の6月を目途に公表します。

### 2 リスクコミュニケーションの実施

#### (1) 市民とのリスクコミュニケーションの実施

取去検査<sup>7</sup>の実施状況や食中毒発生に関する情報は、随時、食品衛生課ホームページ<sup>8</sup>等を通じて情報公開に努めます。また、市民の関心を集める大規模食中毒や食品事故が発生した際は、解説や予防方法を添えて分かりやすく情報提供するように努めます。

食品等に関する苦情・相談については、関係法令に基づき、適切に対応します。また、食品表示の見方の相談等の食品衛生行政に関する疑問について、必要に応じて、消費者庁及びその他関係行政機関等と連携を図りながら積極的に対応します。

#### (2) 消費者への食品衛生知識の普及啓発

市民が食中毒の被害に遭わないために、講習会等を通して、食中毒予防対策等を啓発していきます。また、食品衛生に関するパンフレットの配布や静岡市食の安心・安全ホームページ「たべしずねっと<sup>9</sup>」等を通して、正確かつ分かりやすい情報を提供し、リスクコミュニケーションの充実を図ります。

#### ■ 主なリスクコミュニケーション事業

##### ① 庁内事業

事業名	概要
食の安全教室	小学生、特別支援学校の生徒等を対象とし、正しい食品衛生知識及び衛生習慣の習得を目的として実施します。
市政出前講座	市民を対象に、食品等に係る安全性等の講座を開催します。
各種講座、イベント	例えば、フレッシュマタニティ教室の講座に時間を設けてもらい、妊婦の方に対し、食品の安全性に関する啓発を行います。

##### ② 静岡市食品衛生協会との共催事業

事業名	対象者	実施時期
食中毒予防街頭広報	市民等	8月
食の安全講演会	市民	11～2月（申し込み制）

<sup>7</sup> 食品等の安全性を確認するため、後述するIV 4に記載した取去検査計画に基づき、食品等事業者から、法第28条の権限に基づき食品等を譲り受けて検査を実施する制度。

<sup>8</sup> 食品衛生課ホームページ [https://www.city.shizuoka.lg.jp/000\\_000492.html](https://www.city.shizuoka.lg.jp/000_000492.html)

<sup>9</sup> たべしずねっと <https://www.tabeshizu.net/>

## Ⅱ 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食の安全性の確保は、食品等の生産、輸入、販売等に携わる食品等事業者が、消費者に食品等を供給する者として、第一義的責任を有しています。静岡市では、食品等事業者、行政及び消費者の適切な役割分担を前提として、食品等事業者が実施する自主的な衛生管理の推進を図っていきます。

### 1 食品衛生責任者等による衛生管理の実施

原則としてすべての食品等事業者は、その施設に「食品衛生責任者<sup>10</sup>」を設置する必要があります。監視指導にあたっては、この趣旨を踏まえ、食品衛生責任者に「公衆衛生上必要な措置に関する基準<sup>11</sup>」に従い、主体的に衛生管理に当たらせるとともに、食品衛生責任者の意見を尊重し、施設の衛生管理の向上に努めさせるよう指導します。

また、「食品衛生管理者<sup>12</sup>」又は「ふぐ処理者<sup>13</sup>」を置くこととされている施設に関しては、その職責が果たされるよう、引き続き、啓発に努めます。

### 2 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

#### (1) 法第3条に規定された食品等事業者の責務<sup>14</sup>

食品等事業者による自主検査の実施及び原材料の安全性確認を推進します。また、衛生管理の実施記録の作成及び保存について、指導していきます。

#### (2) 食品等事業者が実施する「公衆衛生上の措置」の普及啓発

業種別衛生講習会や監視指導の機会を捉え、営業者が自らの営業における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、衛生管理を適切に実施できるよう助言・指導していきます。

#### (3) 食品衛生指導員への支援

食品衛生指導員<sup>15</sup>による自主衛生管理の推進活動について、必要な助言を行います。

#### (4) 優良施設等の表彰

衛生管理が一定水準以上である優良な施設や食品衛生の向上に貢献した食品等事業者を表彰することにより、衛生管理に関する意欲の向上を図っていきます。

### 3 食品に対する適切な表示を行うための支援

食品等の表示を適切なものとするために、食品関連事業者からの相談に関係機関と協力のうえ積極的に対応し、適切な表示を行う支援をします。

<sup>10</sup> 食品衛生上の管理運営に当たる従事者であり、調理師や栄養士のほか、都道府県等が認める養成講習会を受講した者が選任されることができる。

<sup>11</sup> 「公衆衛生上必要な措置に関する基準」とは、施設内外の清潔保持などの「一般的衛生管理」と「HACCPに沿った衛生管理」の2つの基準からなり、法第51条に基づき定められている。

<sup>12</sup> 食肉製品、魚肉ハム等の特に衛生上の考慮を必要とする食品等の製造・加工を行う営業者に設置が義務付けられている資格のこと。

<sup>13</sup> フグを処理する施設に設置が義務付けられている資格のこと。

<sup>14</sup> 法第3条は、食品等事業者は自らの責任において食品等の安全性を確保するための措置を講ずるよう努めるべき義務等を定めている。

<sup>15</sup> 規定の講習会を終了した者から静岡市食品衛生協会が任命する者で、自主衛生管理を推進するため、巡回指導や普及啓発活動等の活動をしている。

### Ⅲ 監視指導の実施体制及び連携の確保

#### 1 監視指導の実施体制

庁内・外の関係部局と適時・適切に連携し、着実に監視指導を実施して参ります。

- ① 食品衛生課及び保健所清水支所は、下図の役割分担に従い、監視指導を実施します。
- ② 市域を越えて流通する食品等の監視指導や輸出衛生証明書発行<sup>16</sup>等に関する事業者からの相談についても、必要に応じて国や近隣自治体と連携し、円滑な対応を図ります。
- ③ 農畜産物の生産者に関する事項は、農林水産省、静岡県及び庁内関係課と情報の交換を行い、引き続き連携を図っていきます。
- ④ ノロウイルス<sup>17</sup>や腸管出血性大腸菌<sup>18</sup>等が疑われる食中毒調査においては、感染症（人-人感染）の可能性を念頭に、感染症担当部局と連携して実施します。
- ⑤ 庁内の関係部局と連携し、食の安全に関する情報や意見の交換を図ります。
- ⑥ 取去検査やふき取り検査等の検体の検査は、環境保健研究所が実施します。



#### 2 検査の実施体制

環境保健研究所は、食品等試験検査業務管理基準（GLP）<sup>19</sup>に基づく試験検査の技術向上及び信頼性確保のための取り組みを推進するとともに、必要な検査機器の計画的な整備、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します。

<sup>16</sup> 食品を輸出する際に必要となる証明書のこと。輸出先国や品目によって求められることがある。

<sup>17</sup> 感染性胃腸炎の原因となるウイルスで、経口摂取すると、24時間～48時間に嘔吐・下痢等を呈する。人の手指等を介した感染症としてだけでなく、汚染された食品を喫食することにより、食中毒の原因となる。

<sup>18</sup> ペロ毒素を産生する病原性大腸菌で、人が感染すると、激しい腹痛、下痢、血便等を発症し、重症化することもある。O26、O157などがある。人の手指等を介した感染症としてだけでなく、汚染された食品を喫食することにより、食中毒の原因となる。

<sup>19</sup> 食品衛生の検査を信頼性あるものにするための仕組み。検査部門から独立した部門が試験検査の点検などを実施して、信頼性確保を図ります。

## IV 食品等事業者に対する監視指導の実施

### 1 監視指導の実施

今年度に実施する立入検査計画は、別表1のとおりです。

監視指導に当たっては、別紙に掲げる重点チェック項目に留意します。

### 2 今年度の重点監視指導項目

#### (1) HACCPに沿った衛生管理の取組みの推進

食品等事業者は、「公衆衛生上必要な措置に関する基準」を実施するために、衛生管理計画の作成と衛生管理の実施状況の記録が求められることになりました。監視指導にあたっては、食品等事業者が衛生管理計画を適正に作成し実施することが出来ているかを確認します。小規模営業者等においては、厚生労働省が内容を確認した手引書を用いて、丁寧な指導を心掛けます。



#### (2) 重点的に監視指導を実施する施設

食中毒防止の観点から、以下に掲げる施設について、重点的に監視指導を実施します。

ア 大規模調理施設<sup>20</sup>、病院、社会福祉施設、学校給食施設等

イ カンピロバクター食中毒<sup>21</sup>の発生が多い未加熱又は加熱不十分な鶏肉料理を扱う飲食店

#### (3) 食品を取り扱うイベント等に対する監視指導

飲食店が出店するイベント開催に関しては、事前相談を積極的に受け、衛生指導を行い、必要に応じて講習会の実施や、当日に現地の監視をするなど食中毒防止に努めます。

#### (4) 流通拠点に対する監視指導

静岡市中央卸売市場や大規模販売店など、食品等が集中する流通拠点では、保存温度や陳列販売方法など、食品等の取扱いについて監視指導します。

#### (5) 食品表示

食品表示法（平成25年法律第55号）に基づき、食品関連事業者に対し、消費期限又は賞味期限表示、食品添加物表示、アレルゲン表示等の衛生事項に関する表示指導を、検査を取り入れながら重点的に実施します。

### 3 一斉取締りの実施

細菌性食中毒が発生しやすい夏期、食品流通量が増加する年末には、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて、一斉監視指導を実施します。

<sup>20</sup> 同一メニューを概ね1回300食以上又は1日750食以上調理する食品等事業者の施設

<sup>21</sup> 豚や鶏に常在する細菌で、食肉処理の過程で食肉を汚染する。経口摂取後、数日後に水様性下痢や発熱を呈する。神経症状を呈するギラン・バレー症候群との関連性がある。

#### 4 収去検査の実施

今年度の収去検査の対象食品及び検査項目等は、別表2のとおりです。

食品の選定においては、監視指導結果や違反事例の発生状況等を踏まえた上で、リスクの大きさ（危害が発生した場合の影響）を考慮し、危害発生の確率の高い食品、製造・流通量が多い食品又は重篤な危害発生が想定し得る食品に重点を置きます。

広域流通食品等や輸入食品については、静岡市中央卸売市場等の食品等が集中する流通拠点において実施します。

規格基準	対象食品の例	検査項目
あり	魚肉練り製品、食肉製品、冷凍食品、畜水産物等	成分規格
なし	弁当・そうざい類、給食、漬物等	化学物質 衛生指標菌（一般生菌、大腸菌群等）

#### 5 その他の衛生検査

弁当・そうざい類、給食の収去検査の際は、併せて、製造施設のふき取り検査を実施します。また、監視指導の際は、必要に応じて、スタンプ検査、ATP 検査等の簡易検査を実施し、衛生指導に活かします。

#### 6 違反を発見した場合の対応

##### (1) 立入検査により違反を発見した場合

施設基準（法第 54 条）の違反、製造基準（法第 13 条第 1 項）等の違反を発見した場合は、速やかに行政指導を行い、自主的な改善を促します。また、違反食品等が営業上使用されることのないよう、流通状況に応じて、関係都道府県等と連携して対応します。

食品等事業者による自主的な対応では不十分だと認められる場合は、行政処分（法第 59 条、法第 60 条又は法第 61 条）を行うことにより、確実に改善させます。悪質な場合は、行政処分の有無に関わらず告発します。

行政処分をした場合は、食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、原則として処分した者の名称、対象食品及び対象施設等を随時、公表します（法第 69 条）。

##### (2) 収去検査により違反が判明した場合

検査の結果、違反が発見された場合については、当該食品等が、販売又は営業上使用されることのないよう、食品等事業者に対し、廃棄又は回収等の措置を速やかに講じさせます。

広域流通食品等及び輸入食品等に係る違反を発見した場合には、必要に応じ、関係する都道府県等の食品衛生担当部局又は厚生労働省へ迅速に情報提供して対応します。

行政処分等の措置及び公表の基準については、前項（1）と同様です。

## V 食中毒等健康危機管理体制の確保

### 1 食中毒発生時

#### (1) 食中毒等の調査・原因究明

食中毒事案の発生時は、「静岡県食中毒対策要綱」に基づいて対応します。

食中毒患者等が概ね 100 人以上となることが想定される事例においては、静岡県危機管理指針に基づく危機管理実施本部等の設置を要請し、全庁的に対応に当たります。

#### (2) 食中毒の被害拡大・再発防止

原因となった施設に対しては、原則として行政処分を行い、被害拡大防止を図ります。また、再発防止策を確認します。

#### (3) 食中毒の発生防止対策

市内外の食中毒の発生状況から判断して必要と認める場合は、同様な食中毒が発生しないよう衛生講習会等において啓発に努めます。

#### (4) 食中毒の連絡体制等の整備

「Ⅲ 監視指導の実施体制及び連携の確保」に掲げた連携体制をもとに、被害拡大防止策を検討します。

### 2 広域的な食中毒事案への対策強化

広域連携協議会<sup>22</sup>（法第 21 条の 3）に積極的に参加し、平時から国や都道府県等との連携体制の整備を図ります。また、広域的な食中毒事案の発生時は、当該協議会を通し、関係機関等と食中毒の原因等の必要な情報を共有して対応します。

### 3 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<sup>23</sup>を含む食品等を取扱う営業者から、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、厚生労働大臣へ速やかに報告します（法第 8 条第 2 項）。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、厚生労働省へ報告します。

### 4 食中毒等の健康危機発生時における市民及び食品等事業者への対応

健康危害の拡大防止のため必要があるときは、法第 69 条の規定に基づき、関連情報を速やかに公表します。

<sup>22</sup> 地方厚生局ブロックごとに設置された協議会で、主に広域散発食中毒事案に際し、国と関係自治体とが情報を共有し、効果的な原因調査、適切な情報発信を行う体制を整えるために設置された。

<sup>23</sup> 食品衛生上の危害の発生を防止する見地から、特別の注意を必要とする成分又は物として、厚生労働大臣が指定したもの。健康食品による健康被害に適切に対応するために、これらを取扱う事業者に対して、被害情報届け出義務等の制度が設けられている。



## VI 食品衛生に関わる人材の養成及び資質の向上

### 1 食品衛生監視員等の職員の資質の向上

#### (1) 人材育成

食品衛生監視員<sup>24</sup>等に対し、日々の業務を通じて、技術研修や法令の内容等に係る実務研修を行います。また、厚生労働省、消費者庁及び近隣自治体等が行う研修には積極的に参加させ、人材の養成及び資質の向上を図ります。

特に、HACCPに関する研修会、食中毒調査・疫学に関する研修会には重点を置き、指導的役割を担える人材の育成を図ります。

また、新任の食品衛生監視員に対しては、監視・指導に必要な知識と技術の習得を目的として、食品衛生関係法規や食品表示、食中毒調査等に関する研修に参加させます。

#### (2) 調査研究

「全国食品衛生監視員協議会関東ブロック大会」や「静岡県公衆衛生研究会」へ積極的に参加し、他自治体の調査研究発表等の情報を入手し、業務に活かします。また、日常の業務を通じて調査研究を行い、演題を提出します。

### 2 食品等事業者自らが実施する衛生管理を担う者の養成及び資質の向上

#### (1) 実務講習会の開催

食品衛生責任者等を対象とした実務講習会を定期的で開催します。食品衛生責任者等に対し、当該講習会を受講するように促し、食中毒発生の防止等に関する衛生知識や衛生習慣を普及啓発していきます。

#### (2) 衛生講習会を通じた啓発

各種組合等が実施する食品衛生講習会に講師として職員を派遣し、食品衛生責任者をはじめとした食品関係業務に従事する者の資質向上を図ります。回数として、年間、約 80 回（約 4,500 人）を見込んでいます。

<sup>24</sup> 法第 30 条に基づき都道府県知事等が任命する行政職員。立入検査等の権限を付与されており、監視指導計画に基づく監視指導の実務を担っている。

## 監視指導における重点チェック項目

## 第1 法令順守に関する項目

食品等の基準	<ul style="list-style-type: none"> <li>・販売禁止食品（法第6条）・病肉（法第10条）</li> <li>・残留農薬等（法第13条第3項）・食品添加物（法第12条）</li> <li>・食品等の規格基準（法第13、18条）</li> </ul>
営業施設等の基準	<ul style="list-style-type: none"> <li>・有害物質の混入防止等の措置基準（法第50条）</li> <li>・営業施設の衛生管理に関する基準（法第51条）</li> <li>・営業施設の基準（法第54条）</li> </ul>
表示基準	<ul style="list-style-type: none"> <li>・器具又は容器包装に関する表示基準（法第19条）</li> <li>・食品等に関する表示基準（食品表示法第4条）</li> </ul>

## 第2 食品群ごとの食品供給工程(フードチェーン)を通じた項目

	製造・加工	保管	保管・調理・販売
共通	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の微生物汚染防止</li> <li>・食品の温度管理の徹底</li> <li>・異物の混入防止対策の徹底</li> <li>・製造・加工記録の作成及び保存</li> <li>・原材料の安全性確保</li> <li>・アレルギーを含む原材料の管理</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・適正な温度管理</li> <li>・衛生的な取扱いの徹底</li> <li>・加熱調理の徹底</li> </ul>
食肉・加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食肉の残留抗生物質等の検査</li> <li>・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</li> </ul>		
乳・乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生乳の残留抗生物質等の検査</li> <li>・出荷時の飲用乳の自主検査</li> </ul>		
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新鮮な正常卵の受入れ</li> <li>・洗卵時及び割卵時の汚染防止</li> <li>・汚卵・軟卵及び破卵等の検卵</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・新鮮な正常卵の受入れ</li> <li>・汚卵・軟卵及び破卵等の検卵</li> </ul>
魚介類・加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・有毒魚介類等の排除</li> <li>・生食用鮮魚介類の衛生管理</li> <li>・フグの衛生的な処理</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・有毒魚介類等の排除</li> </ul>
農産物・加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用野菜、果実等の衛生管理</li> <li>・残留農薬等の検査</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用野菜、果実等の洗浄・消毒</li> <li>・穀類、豆類等のかび毒対策</li> <li>・有毒植物等の市場からの排除</li> </ul>

※収去検査計画に基づき、静岡市においても、生乳及び水産食品の残留動物用医薬品等の検査、農産物の残留農薬等の検査を実施します。

# 食品衛生法に基づく立入検査計画

別表 1

(IV 食品等事業者に対する監視指導の実施)

許可業種の見直し等により、旧法に基づく既存施設は、経過措置に従い、新法に基づく営業に順次移行することになります。

ランク (頻度)	対象施設		
	旧法に基づく営業施設	新法に基づく営業施設	
<b>A</b> (年2回)	前年度に食品衛生法違反による行政処分を受けた施設		
<b>B</b> (年1回)	業態別	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ デパート等の大規模販売店</li> <li>・ 冠婚葬祭で会食料理等を提供する施設</li> <li>・ 給食弁当製造施設</li> <li>・ 十分に加熱しない食肉を含むメニューを提供する施設</li> <li>・ 集団給食施設 (病院、学校給食施設及び一部の公立こども園)</li> </ul>	
	業種別	<table border="0"> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 乳処理業、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業</li> <li>・ 食肉製品製造業</li> <li>・ 清涼飲料水製造業</li> <li>・ アイスクリーム類製造業</li> <li>・ 魚介類せり売り業</li> <li>・ かん詰又はびん詰食品製造業 (茶缶製造業を除く)</li> <li>・ 魚肉ねり製品製造業</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 乳処理業、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業</li> <li>・ 食肉製品製造業</li> <li>・ 清涼飲料水製造業</li> <li>・ アイスクリーム類製造業</li> <li>・ 魚介類競り売り業</li> <li>・ 密封包装食品製造業 (●)</li> <li>・ 水産製品製造業 (魚肉練り製品) (★)</li> <li>・ 複合型そうざい製造業 (★)</li> <li>・ 複合型冷凍食品製造業 (★)</li> <li>・ 液卵製造業 (★)</li> </ul> </td> </tr> </table>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 乳処理業、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業</li> <li>・ 食肉製品製造業</li> <li>・ 清涼飲料水製造業</li> <li>・ アイスクリーム類製造業</li> <li>・ 魚介類せり売り業</li> <li>・ かん詰又はびん詰食品製造業 (茶缶製造業を除く)</li> <li>・ 魚肉ねり製品製造業</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 乳処理業、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業</li> <li>・ 食肉製品製造業</li> <li>・ 清涼飲料水製造業</li> <li>・ アイスクリーム類製造業</li> <li>・ 魚介類せり売り業</li> <li>・ かん詰又はびん詰食品製造業 (茶缶製造業を除く)</li> <li>・ 魚肉ねり製品製造業</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 乳処理業、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業</li> <li>・ 食肉製品製造業</li> <li>・ 清涼飲料水製造業</li> <li>・ アイスクリーム類製造業</li> <li>・ 魚介類競り売り業</li> <li>・ 密封包装食品製造業 (●)</li> <li>・ 水産製品製造業 (魚肉練り製品) (★)</li> <li>・ 複合型そうざい製造業 (★)</li> <li>・ 複合型冷凍食品製造業 (★)</li> <li>・ 液卵製造業 (★)</li> </ul>		
<b>C</b> (3年に1回)	業態別	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ スーパーマーケット等の中規模販売店</li> <li>・ 宿泊者に食事を提供する旅館 (モーター類似施設、簡易宿所等は除く)</li> <li>・ 集団給食施設 (Bランク施設を除く)</li> </ul>	
	業種別	<table border="0"> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 魚介類販売業</li> <li>・ 添加物製造業</li> <li>・ 納豆製造業</li> <li>・ 酒類製造業</li> <li>・ めん類製造業</li> <li>・ 冰雪製造業 (簡易自動製氷機のみにより製造する施設を除く)</li> <li>・ 魚介類せり売業 (Bランク施設を除く)</li> <li>・ みそ製造業・醤油製造業</li> <li>・ マーガリン又はショートニング製造業</li> <li>・ 食品の冷凍又は冷蔵業 (保管業の施設を除く)</li> <li>・ ソース類製造業</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 魚介類販売業</li> <li>・ 添加物製造業</li> <li>・ 納豆製造業</li> <li>・ 酒類製造業</li> <li>・ 麺類製造業</li> <li>・ 冰雪製造業 (簡易自動製氷機のみにより製造する施設を除く)</li> <li>・ 魚介類競り売り業 (Bランク施設を除く)</li> <li>・ みそ又はしょうゆ製造業 (●)</li> <li>・ 食用油脂製造業 (●)</li> <li>・ 冷凍食品製造業 (●)</li> <li>・ 水産製品製造業 (Bランク施設を除く) (★)</li> <li>・ 漬物製造業 (★)</li> <li>・ いわゆる健康食品の製造・加工業</li> </ul> </td> </tr> </table>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 魚介類販売業</li> <li>・ 添加物製造業</li> <li>・ 納豆製造業</li> <li>・ 酒類製造業</li> <li>・ めん類製造業</li> <li>・ 冰雪製造業 (簡易自動製氷機のみにより製造する施設を除く)</li> <li>・ 魚介類せり売業 (Bランク施設を除く)</li> <li>・ みそ製造業・醤油製造業</li> <li>・ マーガリン又はショートニング製造業</li> <li>・ 食品の冷凍又は冷蔵業 (保管業の施設を除く)</li> <li>・ ソース類製造業</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 魚介類販売業</li> <li>・ 添加物製造業</li> <li>・ 納豆製造業</li> <li>・ 酒類製造業</li> <li>・ めん類製造業</li> <li>・ 冰雪製造業 (簡易自動製氷機のみにより製造する施設を除く)</li> <li>・ 魚介類せり売業 (Bランク施設を除く)</li> <li>・ みそ製造業・醤油製造業</li> <li>・ マーガリン又はショートニング製造業</li> <li>・ 食品の冷凍又は冷蔵業 (保管業の施設を除く)</li> <li>・ ソース類製造業</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 魚介類販売業</li> <li>・ 添加物製造業</li> <li>・ 納豆製造業</li> <li>・ 酒類製造業</li> <li>・ 麺類製造業</li> <li>・ 冰雪製造業 (簡易自動製氷機のみにより製造する施設を除く)</li> <li>・ 魚介類競り売り業 (Bランク施設を除く)</li> <li>・ みそ又はしょうゆ製造業 (●)</li> <li>・ 食用油脂製造業 (●)</li> <li>・ 冷凍食品製造業 (●)</li> <li>・ 水産製品製造業 (Bランク施設を除く) (★)</li> <li>・ 漬物製造業 (★)</li> <li>・ いわゆる健康食品の製造・加工業</li> </ul>		
<b>D</b> (随時)	業態別	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲食店営業 (A～Cランク施設を除く)</li> <li>・ 集乳業</li> <li>・ 冰雪製造業 (簡易自動製氷機のみにより製造する営業に限る)</li> <li>・ そうざい製造業</li> <li>・ 豆腐製造業</li> <li>・ 食肉販売業</li> <li>・ 食肉処理業</li> <li>・ 菓子製造業・あん類製造業</li> <li>・ 添加物製造業 (小分けのみを行う営業に限る)</li> </ul>	
	業種別	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲食店営業 (A～Cランク施設を除く)</li> <li>・ 集乳業</li> <li>・ 冰雪製造業 (簡易自動製氷機のみにより製造する営業に限る)</li> <li>・ そうざい製造業</li> <li>・ 豆腐製造業</li> <li>・ 食肉販売業</li> <li>・ 食肉処理業</li> <li>・ 菓子製造業 (●)</li> <li>・ 食品の小分け業 (★)</li> <li>・ 農産保存食料品製造・加工業</li> </ul>	
<b>その他</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 中央卸売市場については業種に関係なく、週2回程度立入りします。</li> <li>・ 安倍7支部の地区に属する施設は全てDランクとして立入りします。</li> </ul>		

●再編された業種、★新設された業種

# 食品等の収去検査計画

別表 2

(IV 食品等事業者に対する監視指導の実施)

	検体数		検 査 項 目						検査機関	
	微生物学部門	理化学部門	微生物	食品添加物	残留農薬	動物用医薬品	抗生物質・放射線物質	その他	環境保健研究所	食品衛生課
魚介類	32	30	32	5		10		20	67	
冷凍食品	10		10						10	
魚介類加工品	15	32	15	15				12		
肉・卵類及び加工品	13	5	13	5					18	
生乳	1	1				2			2	
牛乳及び加工乳	2	2	2					2	4	
アイスクリーム類・氷菓	5	5	5	5				5	15	
穀類及び加工品	18	2	18	2					20	
野菜類、果物及び加工品	7	62	10		40	4	15		69	
清涼飲料水	5	5	5					5	10	
氷雪	3		3						3	
その他の食品 (弁当・そうざい類)	96		96						96	
食品添加物		10		10					10	
シアン化合物		5						5	5	
アレルギー物質	5							5	5	
器具・容器・包装等		10						10	10	10
ふきとり検査	64		64						64	
合 計	276	169	273	42	40	16	15	64	408	10