

平成 25 年度

岩手県食品衛生監視指導計画
(案)

岩手県環境生活部

目 次

第 1	はじめに	1
第 2	計画期間	1
第 3	重点的に取り組む事項	1
1	食中毒予防対策	
2	食品等の検査強化	
3	適正な食品表示の徹底	
4	HACCP方式の考え方に基づく自主衛生管理の指導等	
5	食品に係る信頼の向上と県民理解の増進	
第 4	実施体制	3
1	監視指導の実施体制	
2	国等との連携	
3	試験検査実施機関の体制の整備等	
第 5	監視指導	3
1	立入検査の実施	
2	収去検査の実施	
3	一斉取締り等の実施	
4	違反を発見した場合の対応	
第 6	食中毒等健康危害発生時の対応	5
第 7	食品等事業者に対する自主的な衛生管理の指導等	5
1	食品衛生管理者等の設置	
2	食品等事業者の責務の推進	
3	食品安全サポーターの委嘱	
4	模範となる施設等の表彰	
第 8	情報及び意見の交換	6
1	消費者への食品等による健康被害発生防止のための情報提供	
2	計画策定に係る情報及び実施状況の公表	
第 9	人材の育成及び資質の向上	6
1	監視指導を行う職員の資質の向上	
2	食品衛生責任者等の養成及び資質の向上	
	別表	7

平成 25 年度岩手県食品衛生監視指導計画

第 1 はじめに

本計画は、本県の実情を踏まえて、食品等事業者の監視指導及び流通食品の検査等を効果的かつ効率的に実施するため、食品衛生法¹（昭和 22 年法律第 233 号、以下「法」という。）第 24 条第 1 項に基づき策定するものである。

また、本計画は、「岩手県食の安全安心推進条例²」（平成 22 年岩手県条例第 37 号）に基づき策定した「岩手県食の安全安心推進計画³」（以下、「推進計画」という。）の施策体系である「Ⅰ安全で環境負荷の少ない食品の生産・製造等の推進」、「Ⅱ食品に関する信頼の向上と県民理解の浸透」及び「Ⅲ食品に対する監視・指導の充実・強化」に掲げる食品衛生分野に関する施策を具体的に推進するための計画としても位置付けられているものである。

第 2 計画の期間

平成 25 年 4 月 1 日から平成 26 年 3 月 31 日までとする。

第 3 重点的に取り組む事項

1 食中毒予防対策

過去の県内外の食中毒事件発生状況を踏まえ、食中毒予防対策を継続して実施する。特に、県外において発生した腸管出血性大腸菌⁴による食中毒事例を受け、漬物製造業及び食肉の生食等の関連する飲食店営業及び食肉処理業を対象に重点的に取り組むとともに、例年患者数の多いノロウイルス⁵について感染症発生動向を踏まえ関係機関と連携して発生予防対策に取り組む。

2 食品等の検査強化

放射性物質の流通前モニタリング検査における基準値超過事例等を踏まえ、流通食品の放射性物質検査を強化するとともに、複数の残留農薬基準超過事例を踏まえ残留農薬等について収去検査⁶を継続する。さらに、地域の実情を踏まえ、野生の山菜及びきのこ類等についても県内市町村持込み検体を中心にモニタリング検査を実施する。

3 適正な食品表示の徹底

食品等の製造・販売等を行う食品等事業者に対して、科学的かつ合理的な根拠に基づく適正な表示をするよう指導を徹底する。特にアレルギー物質を含む食品⁷、遺伝子組

¹ 食品衛生法：飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律。² 岩手県食の安全安心推進条例：食品等の安全性及び県民の食品等に対する信頼の確保に関して理念を定めた条例。

² 岩手県食の安全安心推進条例：食品等の安全性及び県民の食品等に対する信頼の確保に関して理念を定めた条例。

³ 岩手県食の安全安心推進計画：「岩手県食の安全安心推進条例」の基本理念や責務を踏まえ、食品関連事業者、県民及び県の三者が、それぞれの役割を果たしつつ相互に連携、協力しながら、食の安全安心の確保を目指す計画。

⁴ 腸管出血性大腸菌：大腸菌は、家畜や人の腸内にも存在し、ほとんどのものは無害ですが、このうちいくつかのものは、人に下痢などの消化器症状や合併症を起こすことがあり、病原大腸菌と呼ばれています。病原大腸菌の中には、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こす腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあります。

⁵ ノロウイルス：冬季に多く発生する食中毒の原因となるウイルスで、一般的にこのウイルスに汚染された食品を食べると 24 時間から 48 時間の潜伏時間の後、嘔吐、下痢等の症状を起こすが、食品の十分な加熱等で予防できる。なお、人から人への感染も多く報告されている。

⁶ 収去検査：食品衛生法に基づいて食品衛生監視員が食品関係施設に立ち入り、試験検査をするために必要最小量の食品や食品添加物等を無償で持ち帰り検査することをいう。なお、国が輸入時に行う収去検査を「モニタリング検査」ということがある。

⁷ アレルギー物質を含む食品：食物アレルギーによる健康危害が多くなったため、平成 13 年 4 月からアレルギー物質を含む食品の表示が義務化されており、現在、卵、乳、小麦、そば、落花生、エビ、カニの 7 品目が特定原材料として義務化の対象となっており、あわび等 18 品目も特定原材料に準ずるものとして表示が奨励されている。

換え食品⁸に関する適正表示を徹底するため、製造者及び加工者に対して使用原材料の点検及び加工工程の確認を行うよう指導するとともに、複数の違反事例を踏まえ、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）⁹等を所管する他の関係行政機関と連携しつつ、事業者に対する監視指導を実施する。

4 HACCP方式の考え方に基づく自主衛生管理の指導等

監視指導に当たっては、一般的な衛生管理の遵守を徹底するとともに、必要に応じ、HACCP方式の考え方に基づく衛生管理の実施状況を確認する。特に、重点対象施設¹⁰に対する岩手版HACCP¹¹の導入については、（社）岩手県食品衛生協会及び食品衛生推進員との協働により一層強化する。

なお、各保健所にあつては、重点対象施設に対する岩手版HACCPの導入率が、「いわて県民計画」の「目指す姿指標」となっていることを踏まえ、地域毎に平成25年度目標値45%を達成するよう重点的かつ計画的に取り組む。

5 食品に関する信頼の向上と県民理解の増進

食品の放射性物質汚染による健康影響に係る誤った情報や相次ぐ食品表示偽装による食への不安を低減するため、県民、食品関連事業者及び行政が参加するリスクコミュニケーション¹²や出前講座を通じて食の安全に関する情報提供や啓発活動等を積極的に実施する。

⁸ 遺伝子組換え食品：細菌等の遺伝子の一部を切り取って、その構成要素の並び方を変えてもとの生物の遺伝子に戻したり、別の種類の生物の遺伝子に組み入れたりする技術を遺伝子組換え技術という。この技術を応用して品種改良した農産物又はそれを原料とした食品を遺伝子組換え食品といい、平成13年4月から安全性審査と表示が義務化された。⁹ 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）：食品衛生法とともに食品の表示を規制する法律で、日本農林規格による格付検査に合格した製品にJASマークを付けることを認めるJAS規格制度と、一般消費者の選択に資することを目的に品質表示基準に従った表示を全ての飲食料品に義務付ける品質表示基準制度の2つの制度からなる。

⁹ 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）：食品衛生法とともに食品の表示を規制する法律で、日本農林規格による格付検査に合格した製品にJASマークを付けることを認めるJAS規格制度と、一般消費者の選択に資することを目的に品質表示基準に従った表示を全ての飲食料品に義務付ける品質表示基準制度の2つの制度からなる。

¹⁰ 重点対象施設：飲食店営業の仕出し屋、弁当屋、旅館・ホテル、製造業の乳製品製造業、魚肉ねり製品製造業、かん詰又はびん詰食品製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、食肉製品製造業、乳酸菌飲料製造業、添加物製造業、清涼飲料水製造業、加工業の乳処理業、集乳業及び食肉処理業をさす。

¹¹ 岩手版HACCP：食中毒等の食品に起因する事故の発生を未然に防止するため、HACCP本来の手法の導入が難しい小規模施設等であっても、HACCPの考え方に基づく衛生管理に取り組んでもらえるよう、それぞれの業態に合った、温度管理を中心とする重要管理点（1～5項目）を県があらかじめ示し、定期的な温度等の確認と結果の記録を行うなどの衛生管理を実践することにより、HACCPの考え方の普及を図る本県の取組。なお、県では、平成12年度から「HACCPシステム導入促進事業」を実施し、「岩手版HACCP」の導入を促進している。

¹² リスクコミュニケーション：食品の安全性に関する情報の提供や消費者、生産者、事業者等の意見表明の場の設定等により、食品の安全性に関する正確な情報を関係者が共有しつつ、相互に意思疎通を図ることをいう。

第4 実施体制

1 監視指導の実施体制

(1) 食品衛生法に基づく食品関係施設の監視指導は、県内9カ所の保健所で実施するが、食品等の検査及び食中毒等の調査に係る試験検査業務は、岩手県環境保健研究センター（以下「環境保健研究センター」という。）が、また、と畜場及び食鳥処理場に係る検査については岩手県食肉衛生検査所（以下「食肉衛生検査所」という。）が行う。

また、と畜検査並びにと畜場法及び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監視指導については、関係機関との連携のもと食肉衛生検査所が実施する。

なお、食鳥検査については、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」第21条第1項及び第23条第1項の規定に基づき、その全部を指定検査機関である（社）岩手県獣医師会が実施する。

(2) この計画に基づいて必要な監視指導が実施できるよう保健所、食肉衛生検査所及び環境保健研究センターの体制を整備するとともに、食品衛生監視員¹³、と畜検査員等の人員確保を図る。

2 国等との連携

都道府県等の区域を越えて広域的に流通する食品や輸入食品等の監視指導に当たっては、厚生労働省、消費者庁¹⁴及び他の都道府県等との連携を確保する。

また、農林水産部局との間で、生産段階に係る食品安全規制も含めた違反情報等を相互に提供する等の緊密な連絡及び連携体制を確保する。

3 試験検査実施機関の体制の整備等

食品衛生法等に基づく検査を実施する環境保健研究センター及び食肉衛生検査所の役割分担を踏まえ、定期的な内部点検の実施及び外部精度管理調査の受検、必要な検査機器の整備、検査員等の関係職員の技術研修等により、これらの機関の技術向上・信頼性確保を図る。

第5 監視指導

1 立入検査の実施

監視指導は、各施設における岩手版HACCPの導入促進を基本とし、第3の「重点的に取り組む事項」、別表1の食品供給行程（フードチェーン）¹⁵の各段階及び別表2に掲げる監視指導に当たって重視すべき事項を踏まえながら、その内容の充実に努めていく。

また、過去の食中毒の発生頻度や製造・加工される食品の流通の広域性、営業の特性等を考慮して重点的に監視する業種を決定し、その業種を監視の重要度の高い順にA、B、C、Dの4ランクに分類することとし、立入検査予定回数については、これまでの監視実績にも配慮し、3回/年から1回/2年までの範囲の回数とする。

なお、重点的に監視する業種及びその業種ごとの立入検査予定回数は別表3のとおりとする。

¹³食品衛生監視員：食品衛生法第30条に基づき厚生労働大臣又は都道府県知事等により任命される公務員であり、保健所等に勤務し、食品関係営業施設の許可や監視指導、収去、営業者や住民に対する衛生指導等の業務を行う。

¹⁴消費者庁：消費者庁は、平成21年5月に関連法が成立し、同年9月1日に発足。消費者庁の組織に食品表示課が置かれ、食品衛生法を含め食品表示関連法令を全て所掌している。

¹⁵食品供給工程（フードチェーン）：生産段階、製造・加工段階、流通段階、小売段階などに分けられる食品の生産から販売に至る一連の行程。

2 収去検査の実施

収去検査の対象となる食品等の選定に当たっては、県内で生産、製造・加工等される食品等を含め、広域流通食品等を中心に行う。

なお、収去検査予定数は別表4のとおりとする。

(1) 県内で生産、製造・加工等された食品等

県内で生産、製造・加工等された食品等の収去到っては、過去の立入検査結果や生産段階、製造・加工段階等の衛生管理の状況、さらには当該施設における自主検査の実施状況等を踏まえ、違反の可能性が比較的高いと考えられる食品等及び項目を重点的に収去検査する。

特に食品中の放射性物質検査については食品等ごとの流通量の季節変化及び最新の情報を踏まえて対応し、その結果を速やかに公表することで県民の不安の払拭に努める。

(2) 輸入食品等

輸入食品等については、輸入時に国が行うモニタリング検査の実施状況や命令検査の対象食品、他の自治体の検査状況等を勘案して収去検査を実施するとともに、必要に応じて突発的な事件における緊急的な検査を実施する。

なお、収去検査予定数は、別表4（再掲）のとおりとする。

3 一斉取締り等の実施

食中毒が多発する夏期及び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、重点的に監視指導を実施すると共に、地域の特性等を考慮し、保健所が独自に対象施設等を設定し、集中的に監視指導を行うことができる重点監視を実施する（別表5）。

なお、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、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、一斉監視を実施する。

4 違反を発見した場合の対応

立入検査により法第51条の規定による施設基準の違反、法第11条第1項の規定による製造基準の違反等の法の規定に違反している状況を発見した場合は、改善指導を行う。

また、収去検査の結果、違反が発見された場合は、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、必要に応じて関係都道府県等と連携して廃棄、回収等の措置を速やかに講ずる。

違反事例については、必要に応じて法第54条、第55条又は第56条の規定に基づく営業停止等の処分を行い、悪質な事例については告発を行うこととし、食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、法第63条の規定に基づき、法又は法に基づく処分に違反した者の名称、対象食品等、対象施設等を随時公表する。ただし、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者は公表の対象からを除くものとする。

なお、違反者の名称等の公表に際しては、県の講じた措置の内容、違反原因及び改善状況についても、判明次第、公表を行う。

第6 食中毒等健康危害発生時の対応

「岩手県食中毒対策要綱」に基づき、必要に応じて感染症担当、水道担当部局等関係部局への迅速な情報提供及び当該関係部局との密接な連携を確保するとともに、被害拡大防止のため、必要な情報の公表等を行う。

なお、被害が大規模かつ広域に及ぶおそれがある場合などは、「食の安全安心関係危機管理対応指針」に基づき、関係機関・関係部局はもとより、関係自治体と緊密な連携を図り、迅速かつ適切な対応を行う。

第7 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の指導等

1 食品衛生管理者等の設置

法第48条第1項の規定に基づく食品衛生管理者¹⁶を置かなければならない場合は、営業者に対し、確実に設置させるとともに、食品衛生管理者の意見を尊重し、その製造又は加工を衛生的に管理するよう指導する。

また、上記以外の場合にあっても、必要な業種については、条例の規定に基づく食品衛生責任者¹⁷を設置し、その製造・加工、調理等を衛生的に管理するよう指導する。

2 食品等事業者の責務の推進

食品等事業者¹⁸に対し、自らの責任において販売食品等の安全性を確保するよう、販売食品等の安全性に係る知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施、原材料や販売する製品の仕入元、期限表示等に係る記録の作成・保存等の食品等事業者の責務について指導・助言を行う。

3 食品安全サポーターの委嘱

食品等事業者による食品衛生の向上に係る自主的な活動を促進するため、法第61条第2項に規定する食品衛生推進員（食品安全サポーター¹⁹）を委嘱し、岩手県HACCPの普及促進など食品等事業者に対する助言、指導その他の活動を推進する。

4 模範となる施設等の表彰

衛生管理の状況が特に優秀で、他の模範となる施設等については、知事表彰等により顕彰し、自主的な衛生管理の向上に資する。

¹⁶ 食品衛生管理者：食品衛生法で資格が定められており、乳製品、食肉製品等の製造、加工の過程で特に衛生上の考慮を必要とする食品を製造する営業施設に設置が義務付けられている者。

¹⁷ 食品衛生責任者：本県の食品衛生法施行条例に基づき、食品衛生上の管理にあたる者として、許可を要する営業施設（食品衛生管理者を置かなければならない施設を除く。）への設置が義務付けられている者であり、調理師等の有資格者若しくは講習会で必要な過程を修了している必要がある。

¹⁸ 食品等事業者：食品等の採取、輸入、製造、加工、調理、販売等を行う事業者や学校、病院等で多数の者に給食を提供する者をいう。

¹⁹ 食品安全サポーター：岩手県では、食品衛生法第61条第2項の食品衛生推進員を「食品安全サポーター」と呼んでおり、食品等事業者等で食品衛生の向上に熱意と識見を有する者のうちから、知事が100人程度を委嘱している。食品安全サポーターは、食品等事業者の自主衛生管理が向上するよう、保健所長の指示により、HACCP方式の考え方に基づく衛生管理導入の現場指導、食品表示等についての助言や相談等の業務を行う。

第8 情報及び意見の交換

1 消費者への食品等による健康被害発生防止のための情報提供

「岩手県食の安全安心推進計画」で掲げる施策「食品の信頼向上のための相互理解の増進と学習の機会の充実」に基づき、リスクコミュニケーション、出前講座等、県民に対する食の安全に関する情報提供や啓発活動等を積極的に実施し、食品の安全性に対する県民の理解に努める。

2 計画に係る情報及び実施状況の公表

施設への立入検査の状況及びその結果の概要並びに食品等の収去の状況及びその結果の概要等の監視指導の実施状況については、法第24条第5項の規定に基づき公表することとされているが、監視指導の実施状況の公表は、リスクコミュニケーションの促進のため重要であることから、年度ごとの実施状況の概要を翌年度の6月までに公表するとともに、夏期、年末等の一斉取締りの実施状況についても公表する。

また、年度ごとの実施状況についても、取りまとめ次第公表する。

第9 人材の養成及び資質の向上

1 監視指導を行う職員の資質の向上

監視指導に従事する食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に対し、技術研修や法令の内容等に係る再教育を計画的に実施するとともに、厚生労働省等が実施する研修会等にこれらの職員等を派遣するなどにより食品衛生監視員等の資質の向上を図る。

2 食品衛生責任者等の養成及び資質の向上

条例の規定に基づく食品衛生責任者については、適切に養成講習会を実施するとともに、定期的にその再教育を実施する。

また、法第3条第1項において、食品等事業者が販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得が求められていることを踏まえ、食品等事業者自らが行う食品安全に係る知識及び技術を有する者の養成及び資質の向上を推進する。

別表1 食品群別監視指導の概要

次表の左欄に掲げる食品群の区分ごとに、上欄に掲げる食品供給行程（フードチェーン）の各段階の区分に応じて各欄に掲げる事項に重点を置いた監視指導を実施する。

	採取、とさつ及び解体、食鳥処理等（採取等の後の保管も含む。）	製造及び加工（とさつ及び解体並びに食鳥処理を除く。）	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ol style="list-style-type: none"> 健康な獣畜又は家きんと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進 獣畜及び家きんの病歴を踏まえた畜検査及び食鳥検査の実施 枝肉、中抜きとたい等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施 牛及びめん山羊の特定部位²⁰（牛のせき柱を除く。）の確実な除去の検証の実施 と畜場及び食鳥処理場における動物用医薬品等の投与歴を踏まえた残留物質検査の実施 認定小規模食鳥処理場²¹における処理可能羽数の上限の遵守並びに確認規程に定める方法に従った厚生労働省令で定める基準適合可否の確認及び検証等の実施 	<ol style="list-style-type: none"> 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 食品等事業者による原材料受入れ時の残留動物用医薬品の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 特定部位（牛のせき柱）の確実な除去の検証の実施 	<ol style="list-style-type: none"> 枝肉及びカット肉の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 加熱調理の徹底
乳及び乳製品	<ol style="list-style-type: none"> 健康な獣畜からの搾乳の徹底及び搾乳時における衛生確保（微生物汚染防止等）の徹底 搾乳後の温度管理（腐敗及び微生物増殖防止）の徹底 生乳についての残留動物用医薬品の検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進 	<ol style="list-style-type: none"> 製造・加工過程における微生物汚染の防止 製造・加工に係る記録の作成及び保存の推進 食品等事業者による原材料受入れ時の残留動物用医薬品の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 食品等事業者による飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査の徹底 	<p>流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</p>

²⁰ 特定部位：と畜・解体時に、牛については「扁桃及び回腸（盲腸との接続部分から二メートルまでの部分に限る。）並びに月齢が三十月を超える牛の頭部（舌、頬肉及び扁桃を除く。）及び脊髄が、めん山羊については扁桃、脾臓、小腸及び大腸（これらに付属するリンパ節を含む。）並びに月齢が満十二月以上の頭部（舌、頬肉及び扁桃を除く。）、脊髄及び胎盤が除去されている。

²¹ 認定小規模食鳥処理場：各年度の食鳥の処理羽数が30万羽以下の小規模の食鳥処理場で、食鳥処理業者が都道府県知事等が認めた方法で自主的に異常の有無の確認を行った場合は食鳥検査が免除されるため、処理羽数の上限を遵守すること等が義務となっている。

食鳥卵	<ol style="list-style-type: none"> 1 鶏舎内の衛生管理の推進 2 食用不適卵の排除の徹底 3 採卵後の低温管理の徹底 	<ol style="list-style-type: none"> 1 新鮮な正常卵の受入れの徹底 2 洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 3 製造・加工に係る記録の作成及び保存の推進 4 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 	<ol style="list-style-type: none"> 1 低温保管等温度管理の徹底 2 破卵等の検卵の徹底
水産食品（魚介類及び水産加工品）	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品等事業者による二枚貝等の貝毒等に関する検査の徹底 2 生食用カキの採捕海域の衛生状況の確認の徹底 3 漁港等の水揚げ場における衛生的な取扱いの徹底 4 有毒魚介類等の排除の徹底 5 養殖魚介類についての残留動物用医薬品の検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進 	生食用カキの浄化处理及び採捕海域等の適正表示の徹底	<ol style="list-style-type: none"> 1 残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施 2 水産加工品の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 3 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 4 有毒魚介類等の市場からの排除の徹底 5 フグの適正な取扱いの徹底
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品（有毒植物及びキノコ類を含む。）	<ol style="list-style-type: none"> 1 生食用の野菜、果実等について、肥料等を通じた動物の糞尿由来等の微生物汚染防止の徹底 2 残留農薬検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進 3 穀類、豆類等の収穫時のかび毒対策の推進 4 有毒植物等の採取禁止の徹底 	<ol style="list-style-type: none"> 1 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 2 食品等事業者による原材料受入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 3 漬物製造過程における微生物汚染の防止 	<ol style="list-style-type: none"> 1 残留農薬、汚染物質等の検査の実施 2 穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進 3 有毒植物等の市場からの排除の徹底

別表2 監視指導に当たって重視すべき事項

区分	監視指導の要点
施設の構造等	<ol style="list-style-type: none"> 1 施設は適当な位置にあり、使用目的に適した大きさ及び構造か。 2 床、壁、天井は、清掃しやすい構造・材質であるか、施設内の採光、照明及び換気は十分か。 3 施設内に適当な手洗い設備及びその他の洗浄設備があるか。 4 食品を取り扱う場所の周囲は清掃しやすい構造で、かつ適度な勾配があり、適切に排水できるか。
食品取扱設備、機械器具	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品の種類及びその取扱い方法に応じて十分な大きさ及び数の設備、機械器具があるか。 2 動かし難い設備、機械器具は、食品の移動を最小限度にするよう適当な場所に配置されているか。 3 設備、機械器具は、容易に清掃できる構造か。 4 機械器具を衛生的に保管する設備があるか。 5 機械器具は常に適正に使用できるよう整備されているか。 6 食品を加熱、冷却又は保管するための設備は、適当な温度又は圧力の調節設備があり、かつ常に使用できる状態に整備されているか。
給水及び汚物処理	<ol style="list-style-type: none"> 1 給水設備は適当な位置及び構造で、飲用適の水を供給できるか。使用水の管理は適切に行われているか。 2 便所は衛生的な構造で、常に清潔に管理されているか。 3 廃棄物及び排水は適切に処理されているか、廃棄物の保管場所は、適切に管理されているか。
管理運営	<ol style="list-style-type: none"> 1 施設及びその周辺が、定期的な清掃等により、衛生的に維持されているか。 2 そ族及び昆虫の繁殖場所の排除、施設内への侵入を防止する措置（駆除を含む）を講じているか。 3 食品は、相互汚染や使用期限切れ等がないよう適切に保存されているか、弁当屋、仕出屋にあっては検食を保存しているか。 4 未加熱又は未加工の食品とそのまま摂取される食品を区別して取り扱い、設備、機械器具又は食品取扱者を介した、食品の相互汚染を防止しているか。 5 食品を、その特性に応じ、適当な温度で調理・加工しているか。 6 施設設備及び機械器具の清掃、洗浄及び消毒を適切に行っているか。 7 食品衛生管理者又は食品衛生責任者を定めているか。 8 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底しているか。 9 科学的・合理的根拠に基づき、期限表示を適切に行っているか。
食品取扱者	<ol style="list-style-type: none"> 1 下痢、腹痛等の症状を呈している食品取扱者を把握し、適切な措置を講じているか。 2 食品取扱者は、衛生的な服装等をしているか（帽子、マスクをしているか）。 3 食品取扱者は、作業前、用便直後に手指の洗浄消毒を行い、手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れるなど不適切な行動をしていないか。
その他	<ol style="list-style-type: none"> 1 「食品衛生法第3条第2項の食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）」（平成15年8月29日付け食安発第0829001号）に基づき、関係記録（原材料に関する記録、製造管理に関する記録、製品又は加工品に関する記録等）の作成及び保存を適切に行っているか。 2 製品の期限設定の一覧を備え付けているか。

別表3 重点監視業種別年間立入検査予定回数

ランク	立入検査回数	業種（要許可）	業種（許可不要）
A	3／年	平成24年度に法違反による行政処分を受けた施設	
		・魚介類せり売営業、と畜場、食鳥処理場 ・「岩手版 HACCP」重点対象施設（業種）のうち、岩手版 HACCP 未導入の施設（ただし、立入施設数については対象施設数の3分の1以上とする）	
B	2／年	飲食店営業（大量調理施設、大量調理施設以外の旅館・ホテル、仕出し屋、弁当屋）、乳処理業、特別牛乳さく取処理業、乳製品製造業、食肉製品製造業、乳酸菌飲料製造業、清涼飲料水製造業、菓子製造業（食品が広域流通する施設、以下「広域流通施設」という。）、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、集乳業、魚肉練り製品製造業、食品の冷凍又は冷蔵業（保管業を除く。）、かん詰又はびん詰食品製造業、食肉処理業、そうざい製造業（広域流通施設）、食品の放射線照射業、添加物製造業	集団給食施設（大量調理施設である病院、社会福祉施設等、学校） 漬物を製造する施設（製造量100kg／日以上）
C	1／年	飲食店営業（大量調理施設以外の食堂・レストラン等）、菓子製造業（広域流通施設を除く。）、魚介類販売業（包装品のみを除く。）、食肉販売業（包装品のみを除く。）、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業（広域流通施設を除く。）、冰雪製造業 ・「岩手版 HACCP」重点対象施設（業種）のうち、岩手版 HACCP 導入済の施設	集団給食施設（大量調理施設以外の病院、社会福祉施設等、学校）、 添加物の製造業、生食用カキの処理加工施設
D	1／2年	飲食店営業（Cランク以外の移動食品、屋内簡易食品）、魚介類販売業（包装品のみ）、喫茶店営業（移動食品、屋内簡易食品）、食肉販売業（包装品のみ）	集団給食施設（事業所）、許可を要しない食品の製造業（添加物の製造業を除く。）

備考：上表以外の次の業種については、危害の発生等の頻度から許可更新時、又は上表の施設への立入検査時等に立入検査する。

業種（要許可）	業種（許可不要）
飲食店営業（上表以外のバー、自動販売機等）、食品の冷凍又は冷蔵業（保管業）、喫茶店営業（上表以外）、乳類販売業、冰雪販売業	乳さく取業、許可を要しない食品等の販売業、冰雪採取業

別表4 収去検査予定数

食品分類別収去検査予定数

区分		検体数	検査項目(検体数)									
			残留動物用医薬品	放射性物質	理化学(比重、脂肪分、水分活性等)	微生物	遺伝子組換え食品	添加物	残留農薬	貝毒、シアン等	アレルギー物質	計
食品分類	魚介類その他加工品	120	8 (5)	18		70		8		16		120
	食肉、卵及びその加工品	352	198 (6)	37		85		12 (9)	20			352
	乳及び乳製品等	140		20	100	117		3				240
	穀類及び加工品等	170		17		96	6	15 (10)	10	6	20	170
	野菜、果実、漬物等	248		78		70		10 (5)	90 (20)			248
	豆腐、そうざい、弁当等	120		0		120						120
	その他	90		30		55		5 (5)				90
計	1,240	205	200	100	613	6	53	120	22	20	1340	
(輸入食品再掲)		(60)	(11)				(29)	(20)			(60)	
参考)平成24年度計画		1150	205	100	100	613	3	53	150	6	20	1250

(注)検査項目においては、検体が重複する。

検査実施機関別収去検査予定数

区分		検体数	検査項目(検体数)									
			残留動物用医薬品	放射性物質	理化学(比重、脂肪分、水分活性等)	微生物	遺伝子組換え食品	添加物	残留農薬	貝毒、シアン等	アレルギー物質	計
検査実施機関	環境保健研究センター	1065	30	200	100	613	6	53	120	22	20	1165
	食肉衛生検査所	175	175									175
計		1240	205	200	100	613	6	53	120	22	20	1340

(注)検査項目においては、検体が重複する。

別表5 平成 25 年度食品衛生業務年間計画

事業名	実施時期	対象業種、施設	実施方法
第1回食品衛生関係施設重点監視	5月～6月	<ul style="list-style-type: none"> ・計画別表1のBランクの業種 ・同Cランクの集団給食施設の内 の学校 	<ul style="list-style-type: none"> ・大量調理施設衛生管理マニュアル、施設基準、規格基準、表示基準等への適合状況の確認 ・収去検査の実施
食肉の生食等による食中毒発生防止対策	6月～8月	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店（焼肉店、仕出し屋、弁当屋等） ・食肉処理業、食肉販売業 	<ul style="list-style-type: none"> ・関係営業施設、集団給食施設等への普及啓発 ・衛生講習会の開催
夏期一斉取締り	7月1日～31日	<ul style="list-style-type: none"> ・大量調理施設 ・病院 ・乳処理、アイスクリーム類製造施設 ・食肉、その加工品等を提供する飲食店 ・魚介類、その加工品の製造・処理・販売施設等 ・漬物を製造する施設 	<ul style="list-style-type: none"> ・規格基準、表示基準等への適合状況の確認 ・収去検査の実施 ・衛生講習会の開催
食品衛生月間	8月1日～31日	<ul style="list-style-type: none"> ・全業種 	<ul style="list-style-type: none"> ・広報活動、監視指導の強化、講習会の開催 ・パレード、1日食監、相談室、見学会等の実施 ・消費者等の参加による意見交換会の開催等 ・一般消費者への普及啓発
第2回食品衛生関係施設重点監視	9月～10月	<ul style="list-style-type: none"> ・計画別表1のBランクの業種 ・同Cランクの集団給食施設の内 の社会福祉施設等 	<ul style="list-style-type: none"> ・大量調理施設衛生管理マニュアル、施設基準、規格基準、表示基準等への適合状況の確認 ・収去検査の実施
ノロウイルス食中毒発生防止対策	11月～12月	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業等 ・集団給食施設 	<ul style="list-style-type: none"> ・関係営業施設、集団給食施設等への普及啓発 ・衛生講習会の開催
年末一斉取締り	12月1日～28日	<ul style="list-style-type: none"> ・大量調理施設（仕出し・弁当屋、旅館等） ・卵、その加工品の製造・調理・販売施設 ・魚介類、その加工品等を提供する飲食店 ・いわゆる健康食品を製造、販売する店舗等 ・漬物を製造する施設 	<ul style="list-style-type: none"> ・大量調理施設衛生管理マニュアル、施設基準、規格基準、表示基準等への適合状況の確認 ・収去検査の実施
食の信頼性確保向上対策事業	通年	<ul style="list-style-type: none"> ・放射性物質その他食品に関する事項について 	<ul style="list-style-type: none"> ・リスクコミュニケーション

(参考：食品衛生業務年間計画イメージ図)

