

令和 7 年度

盛岡市食品衛生監視指導計画

# 盛岡市保健所

## 目 次

<b>第1 計画の適用期間</b>	-----	1
<b>第2 重点的に監視指導を実施する項目</b>		
1 監視指導の根拠法と内容	-----	1
2 製造、加工、調理段階における監視指導	-----	2
<b>第3 監視指導の実施体制等</b>		
1 監視指導の実施体制	-----	4
2 厚生労働省、岩手県及びその他の都道府県等の食品衛生担当部署との連携確保	-----	4
3 食の安全・安心に關係する他部局等との連携確保	-----	4
4 試験検査体制の整備等	-----	5
<b>第4 施設への立入検査</b>		
1 立入検査の方向性	-----	5
2 監視指導に当たって重視すべき事項	-----	5
3 重点的に監視する業種及び立入検査予定回数	-----	7
4 違反を発見した場合の対応	-----	7
<b>第5 食品等の収去検査</b>		
1 重点的に収去検査する食品等及び検査項目	-----	8
2 違反を発見した場合の対応	-----	8
<b>第6 計画の実施状況の公表</b>	-----	9
<b>第7 一斉取締りの実施</b>	-----	9
<b>第8 食中毒等健康危害発生時の対応</b>		
1 法令に基づく適切な対応	-----	9
2 マニュアルに基づく調査、公表等	-----	10
3 情報提供	-----	10
4 感染症に関する健康危機管理	-----	10
5 健康食品による健康被害への対応	-----	10
6 指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応	-----	10
<b>第9 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の指導</b>		
1 食品衛生管理者等の設置	-----	10
2 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	-----	11
3 H A C C P の考え方方に沿った自主衛生管理の促進	-----	11
4 食品由来感染症対策の推進	-----	11
<b>第10 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）の促進</b>		
1 情報公開及び意見交換会	-----	11
2 苦情や相談への対応	-----	12
3 消費者への情報提供等	-----	12

4 計画策定に係る情報及び意見の交換 -----	12
<b>第 11 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上</b>	
1 監視指導を行う職員の資質の向上 -----	12
2 食品衛生責任者等の養成及び資質の向上 -----	12
別表 1 業種別年間立入検査予定回数 -----	14
別表 2 収去検査予定数 -----	17
参考 1 用語解説 -----	18
参考 2 令和 6 年度盛岡市食品衛生監視指導計画からの主な改正点 -----	21

## 令和7年度盛岡市食品衛生監視指導計画

市内で生産・製造・販売される食品、添加物、器具及び容器包装（以下「食品等」という。）及び流通する食品等について重点的、効率的かつ効果的な監視指導を実施し、その安全性を確保するため、食品衛生法（昭和22年法律第233号、以下「法」という。）第24条の規定に基づき、令和7年度盛岡市食品衛生監視指導計画を次のとおり定めるものである。

### 第1 計画の適用期間

令和7年4月1日から令和8年3月31日までとする。

### 第2 重点的に監視指導を実施する項目

#### 1 監視指導の根拠法と内容

監視指導等の根拠となる各法律に基づき、次の基準等についての適合状況を確認し、その遵守を徹底する。

##### (1) 食品衛生法

###### ア 不衛生食品について

販売し（不特定または多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ）、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列（以下「販売等」という。）される食品又は添加物（以下「食品等」という。）が、法第6条各号の規定に該当する人の健康を損なう恐れがある食品等（腐敗、変敗、未熟であるもの、有毒、有害な物質の混入、病原微生物による汚染、不潔、異物の混入等）でないことを確認する。

###### イ 病肉等について

販売等される食肉等が、法第10条の規定に該当するいわゆる病肉等でないことを確認する。

###### ウ 添加物等について

販売等される添加物等が、法第12条の規定に基づき定められた添加物等であることを確認する。また、食品衛生法施行令第一条に規定する材質の原材料に法第18条第1項の規定に基づく規格に定められていない物質が含まれ、又は含まれるおそれのある器具又は容器包装を発見した場合は、当該物質に関する情報を厚生労働省に提供する。

###### エ 食品等の規格及び基準について

販売等される食品等が、法第13条第1項の規定に基づく食品等の規格及び基準に適合していることを確認する。

###### オ 器具等の規格及び基準について

販売等される器具等が、法第18条第1項の規定に基づく器具等の規格及び基準に適合していることを確認する。

#### **カ 食品等の表示について**

販売等される食品等が、法第19条第1項及び第3項の規定に基づく食品等の表示に係る基準に適合していることを確認する。

#### **キ 営業施設の公衆衛生上必要な措置の基準について**

営業者が、法第51条第2項の規定に基づく公衆衛生上必要な措置（以下「H A C C P に沿った衛生管理」という）を行っていることを確認する。

#### **ク 食品関係施設の公衆衛生上必要な基準について**

飲食店等の営業施設の構造設備が、法第54条の規定に基づき条例で定められた公衆衛生上必要な措置の基準に適合していることを確認する。

また、法第68条第3項の準用規定により、学校、病院その他の集団給食施設についても同様とする。

### **(2) 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律**

#### **ア 食鳥処理場の構造設備について**

食鳥処理場の構造設備が、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年6月29日法律第70号、以下「食鳥処理法」という。）第5条第2項の規定に基づき定められた基準に適合していることを確認する。

#### **イ 食鳥処理場の衛生管理について**

食鳥処理業者が、食鳥処理法第11条第2項の規定に基づき、公衆衛生上必要な措置を実施していることを確認する。また、食鳥処理法施行規則第4条の規定に基づく外部検証について、食鳥検査員による検証を実施する。

#### **ウ 食鳥検査について**

食鳥処理法第15条の規定による食鳥検査は、指定検査機関である（一社）岩手県獣医師会が実施する。

#### **エ 廃棄等について**

食鳥検査結果に基づき、食鳥処理業者が食鳥処理法第19条の規定による廃棄等の措置を適切に実施していることを確認する。

## **2 製造、加工、調理段階における監視指導**

### **(1) 食中毒予防対策**

食中毒予防の観点から、大量調理施設（概ね同一メニューを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をいう。以下同じ。）のほか、大量調理施設に該当しないものであっても、病者、高齢者、児童等が主に利用する施設である病院、社会福祉施設、学校給食施設等に関しては、重点を置いて監視指導を実施する。また、近年の食中毒発生状況を踏まえ、次の食中毒の発生防止について重点的に取組む。

#### **ア ノロウイルス食中毒**

食品取扱者を介してウイルスに汚染された食品が原因となる大規模食中毒事例が発生していることから、飲食店等に対し食品の衛生的取扱い

や食品取扱い者の健康管理について重点的な監視指導を行う。

#### **イ 腸管出血性大腸菌食中毒**

腸管出血性大腸菌による食中毒は、人命に係る大きな被害をもたらす可能性があるため、飲食店、食肉処理施設及び食肉販売店等における衛生管理の徹底について指導する。

また、加熱不十分な食肉や食肉製品等を喫食した者が腸管出血性大腸菌に感染した食中毒事例などが多く報告されていることから、非加熱又は加熱不十分な食肉等を若齢者、高齢者及び抵抗力が弱い者に摂食させないよう飲食店等に対し指導するとともに、販売者には販売時に「加熱用」等の表示が義務付けられていることを周知し、消費者に対しても十分加熱して摂食するよう注意喚起を行う。

さらに、厚生労働省の調査等により、牛結着肉、生レバー、漬物等から腸管出血性大腸菌が検出されていることから、加熱して食べる食品については中心部への十分な加熱を行うこと、加熱せずに食べる食品については衛生的な取扱いを行うことについて飲食店等に指導を行う。特に生食用食肉を取り扱う施設については、生食用食肉の加工および調理基準を遵守させ、衛生的な取扱いを行うよう指導する。

#### **ウ カンピロバクター食中毒**

近年、カンピロバクターによる食中毒は全国的に多発傾向にあり、その原因として、鶏肉の生食又は食肉の加熱不十分によるものが多いことから、食肉を取り扱う飲食店等に対し、鳥刺し等の生肉又は加熱不十分な食肉を提供しないよう指導するとともに、二次汚染の防止や十分な加熱調理の必要性等について重点的な監視指導を行う。

また、消費者に対し鶏肉やレバー等は十分に加熱して摂食するなど、カンピロバクターによる食中毒についての正しい知識の啓発及び注意喚起を行う。

#### **エ 寄生虫食中毒**

刺身によるアニサキス食中毒が多発していることから、生食用鮮魚介類を取り扱う飲食店等に対して、正しい知識の普及と冷凍処理等の安全な提供方法に係る啓発を行う。

### **(2) 適正な食品表示の徹底**

#### **ア 期限表示の設定根拠の確認等**

広域流通食品等の製造・販売等を行う食品等事業者に対して、科学的・合理的な根拠に基づく適正な表示が行われるよう指導する。

#### **イ アレルギー物質を含む食品の表示**

製造者及び加工者に対して、使用原材料及び加工工程の確認を行うよう指導するとともに、アレルギー物質を含む食品の適正な表示について指導する。また、流通・販売している食品については、表示の方法が適正であることを確認する。

### **(3) H A C C P に沿った自主衛生管理の促進**

一般的衛生管理及びH A C C P に沿った衛生管理の実施状況について確

認し、その結果を踏まえて必要な指導や助言を行う。特に、小規模営業者等については、H A C C P に沿った衛生管理を実施することができるよう、厚生労働省が内容を確認した手引書を用いて支援する。

また、岩手県内で大規模イベントが開催される際には、市内営業施設に対し、自主衛生管理の促進に向けた指導や助言を行う。

### 第3 監視指導の実施体制等

#### 1 監視指導の実施体制

法に基づく食品関係施設の監視指導は、すべて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の一部については、岩手県環境保健研究センター並びに必要な検査設備を有する登録検査機関に委託して行う。

また、食鳥処理法に基づき食鳥検査員（獣医師）が行う業務のうち、食鳥処理場の監視指導については保健所が実施し、食鳥検査については、食鳥処理法第21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（一社）岩手県獣医師会に委任し実施する。

併せて、この計画に基づく適切な監視指導が実施できるよう、研修会等に積極的に職員を派遣し、食品衛生監視員、食鳥検査員等としての資質向上を図る。

#### 2 厚生労働省、岩手県及びその他の都道府県等の食品衛生担当部署との連携確保

市の区域を超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、岩手県及びその他の都道府県等の食品衛生担当部局との連携を確保する。また、複数の自治体に関する広域的な食中毒事案が発生した場合に、適切に原因調査・情報共有等の対応が行われるよう、平常時より他関係機関と連携体制を整備する。

#### 3 食の安全・安心に關係する他部局等との連携確保

食の安全・安心に向けた総合的な取組みを推進するため、関係部局と緊密に連携する。

##### (1) その他の都道府県、国等の農林水産部局等との連携

市農林部、学校給食に關わる教育委員会等との間で、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。

また、生産段階の食品安全規制に係る違反を発見した場合の対応等のため、岩手県及びその他の都道府県等の食品衛生担当部局を通じた当該都道府県農林水産部局等との間の連絡体制を確保するとともに、必要に応じて農林水産省東北農政局等と連携する。

##### (2) 表示関係部局等との連携

食品等の表示に係る監視指導に当たっては、食品等の表示制度が食品表示法（平成25年6月28日法律第70号）により一元化されたものの、所管する行政機関が複数存在していることから、関係行政機関との間で、違反情報等を相互に提供するなど、連絡及び連携体制を確保し、必要に応じて表示に係る調査や立入検査を同時に実施する。

#### 4 試験検査体制の整備等

内部点検の定期的な実施や外部精度管理調査の受検、試験検査技術の向上及び信頼性確保のための関係職員の研修への積極的な参加等の取組を行うとともに、必要な検査機器の保守に努める。

### 第4 施設への立入検査

#### 1 立入検査の方向性

食品の製造・加工技術等の高度化や食品の多様化、流通の広域化、国際化等に適切に対処するためには、計画的、効果的な食品監視や科学的知見に基づいた衛生指導の推進が必要である。

また、HACCPに沿った衛生管理が制度化されたことから、監視指導は、各施設におけるHACCPの考え方方に沿った自主的な衛生管理の確認及び指導を基本とし、第2の「重点的に監視指導を実施する項目」及び次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、監視内容の充実に努める。

#### 2 監視指導に当たって重視すべき事項

##### (1) 全体的な事項（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する施設）

###### ア 営業者の責務

- (ア) 衛生管理計画を作成しているか。
- (イ) 必要に応じて手順書を作成しているか。
- (ウ) 食品取扱者に教育訓練を実施しているか。
- (エ) 衛生管理の実施状況を記録し、保存しているか。
- (オ) 効果を検証し、計画・手順書を見直しているか。

##### (2) 一般的な衛生管理に関する事項

###### ア 食品衛生責任者の選任

食品衛生責任者を選任しているか。

###### イ 施設の衛生管理

- (ア) 施設及び周辺の清潔な状態を維持しているか。
- (イ) 不必要な物品を置いていないか。
- (ウ) 施設内の内壁、天井及び床を清潔に維持しているか。
- (エ) 施設内の採光、照明、換気が十分であるか。
- (オ) 窓及び出入口の管理が適切であるか。

- (カ) 排水溝の管理が適切であるか。
- (キ) 便所を清潔に管理しているか。

#### ウ 設備等の衛生管理

- (ア) 機械器具の洗浄・消毒・補修を適切に行っているか。
- (イ) 計器類・殺菌装置等の定期点検を実施しているか。
- (ウ) 化学物質を適切に使用・管理しているか。
- (エ) 手洗設備に必要な備品が備えられているか。
- (オ) 洗浄設備が清潔に保たれているか。

#### エ 使用水の管理

- (ア) 水道事業により供給される水又は飲用に適する水を用いているか。
- (イ) 貯水槽を定期的に清掃しているか。
- (ウ) 殺菌装置・浄水装置の定期点検を実施しているか。

#### オ ねずみ及び昆虫対策

定期的な駆除又は調査に基づく防除を実施しているか。

#### カ 廃棄物及び排水の取扱い

- (ア) 廃棄物・排水を適切に処理しているか。
- (イ) 廃棄物の保管場所を適切に管理しているか。

#### キ 食品取扱者の衛生管理

- (ア) 食品取扱者の健康状態を把握しているか。
- (イ) 食品取扱者は衛生的な服装をしているか。
- (ウ) 食品取扱者は不衛生な行動をしていないか。

#### ク 検食の実施

- (ア) 検食を保存しているか。
- (イ) 提供先・時刻・提供数量を記録しているか。

#### ケ 情報の提供

健康被害に関する情報の提供体制を定めているか。（機能性表示食品及び特定保健用食品に限る。）

#### コ 回収・廃棄

回収・廃棄の手順を定めているか。

### (3) H A C C P に基づく衛生管理に関する事項（H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理を実施する施設は対象外）

#### ア 危害要因の分析

危害要因の一覧表を作成し、管理措置を適切に定めているか。

#### イ 重要管理点の決定

重要管理点（CCP）を適切に決定しているか。

#### ウ 管理基準の設定

上で定めた（CCP）に適切な管理基準（CL）を定めているか。

#### エ モニタリング方法の設定

上で設定した CL のモニタリング方法を適切に定めているか。

#### オ 改善措置の設定

CL 逸脱時の改善措置の内容を適切に定めているか。

#### **カ 検証方法の設定**

アから オの効果を定期的に検証する手順を定め、実施しているか。

#### **キ 記録の作成**

モニタリング・改善措置・検証の実施結果の記録があるか。

#### **(4) その他**

ア 講習会を定期的に受講しているか。

イ 仕入元・出荷先等の記録を保持しているか。

ウ 自主検査を実施し、結果を保存しているか。

エ 健康被害等に関する情報の提供体制を定めている（機能性表示食品及び特定保健用食品を除く。）

### **3 重点的に監視する業種及び立入検査予定回数**

過去の食中毒の発生頻度や収去検査にて不適合となった食品の製造施設、製造・加工される食品の流通の広域性、営業の特殊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、Eの5ランクに分類する。また、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1のとおりとする。

### **4 違反を発見した場合の対応**

#### **(1) 改善指導**

立入検査により法第54条の規定による施設基準の違反、法第13条第1項の規定による製造基準の違反等に当たる状況を発見した場合は、極力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については、書面による改善指導を行う。

また、収去検査にて不適合となった食品の製造者に対し、衛生管理の見直しがされているか確認する。

#### **(2) 廃棄等の措置及び営業停止等の処分**

法違反に係る食品等が現存する場合は、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、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。

また、必要に応じて法第59条、第60条又は第61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。

#### **(3) 違反した者の公表**

食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、法第69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、市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5 食品等の収去検査

### 1 重点的に収去検査する食品等及び検査項目

収去検査の対象となる食品等の選定に当たっては、市内で生産、製造・加工等される食品、輸入食品及び広域流通食品等を中心とする。収去検査の対象となる食品等の検査項目は、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）に定められた食品の規格基準（以下、規格基準という。）及び食品衛生上の危害発生を未然に防止するために別に定める検査基準値（盛岡市収去検査自主管理基準による指導要領）に記載されたものとする。

なお、年間収去検査予定数は別表2のとおりである。

#### (1) 市内で生産、製造・加工等された食品等

市内で生産、製造・加工等された食品等の収去に当たっては、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検査項目に重点を置く。

また、新たに規格基準が整備された食品等や食品等ごとの流通量の季節変化等にも配慮して実施する。

#### (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検査命令の対象食品、他の自治体の検査状況等を踏まえて実施する。

## 2 違反を発見した場合の対応

### (1) 廃棄等の措置及び営業停止等の処分

検査の結果、違反が発見された場合は、生産、製造・加工等を行った施設を所管する都道府県等が異なるときには、速やかに当該都道府県等の食品衛生担当部局に連絡するとともに、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。

また、必要に応じて法第59条、第60又は第61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。

### (2) 関係都道府県等又は厚生労働省への情報提供

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は、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、連携して違反に係る食品等の流通防止、再発防止等の必要な措置を講ずるとともに、改善の状況についても情報提供する。

### (3) 違反した者の公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、法第69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、対象施設等を隨時公表する。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、市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。

さらに、市内産農畜水産物から残留基準を超える農薬及び動物用医薬品が検出された場合の公表に際しては、農林水産部局が行った原因究明及び再発防止策についても併せて公表する。この場合、処分の範囲や健康影響の有無などを明確にするなど、いわゆる風評被害の防止について十分注意する。

#### (4) 検査命令

当該食品等を製造・加工等した者の検査の能力等からみて、継続的に当該者の製造・加工等する食品等の検査が必要と判断される場合は、法第26条第1項の検査命令を活用する。

### 第6 計画の実施状況の公表

施設への立入検査の状況及びその結果の概要、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、住民をはじめとする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）の促進のために重要なものであることから、年度ごとの実施状況の概要について取りまとめ次第公表する。

### 第7 一斉取締りの実施

食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末年始においては、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて、重点的に次の監視指導を実施する。

- ・食品、添加物等の夏期一斉取締り（7月～8月）
- ・食品衛生月間（8月）
- ・食品、添加物等の冬期一斉取締り（12月～1月）

また、市が集中的に監視指導を行うべきものとして設定した施設への重点監視を次のとおり実施する。

- ・修学旅行関係施設重点監視（4～5月）
- ・給食施設重点監視（学校）（5～6月）
- ・給食施設重点監視（社会福祉施設）（10～11月）

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、隨時、一斉監視を実施する。

### 第8 食中毒等健康危害発生時の対応

#### 1 法令に基づく適切な対応

食中毒発生時の対応については、法第63条から第65条までの規定並びにこ

これらの規定に基づく政令、省令及び関係通知に基づき、適切に原因究明及び健康危機管理対策を実施する。

## 2 マニュアルに基づく調査、公表等

食中毒発生時の対策としては、「盛岡市食中毒対策要綱」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、関係都道府県等と連携して迅速な原因究明調査の実施及び情報の公表等を行う。

## 3 情報提供

食中毒予防の観点から、食品等事業者及び住民に対し、隨時、食中毒の発生状況等に関する情報を提供する。

## 4 感染症に関する健康危機管理

食品営業施設において、調理従事者がノロウイルス及び腸管出血性大腸菌等に罹患していることが判明した場合には、当該従事者は食品等を取り扱わないこと等について適切な指導を行い、被害拡大防止を図る。また、給食施設等においてノロウイルス等感染者が発生した際には、感染症担当部局と連携し、食品等を介した健康被害の発生に波及しないよう関係者に適切な助言、指導を行う。

## 5 健康食品による健康被害への対応

いわゆる健康食品による健康被害発生時においては、薬事担当部局への情報提供及び関係通知に基づいた原因究明を迅速に行い、厚生労働省に対して調査結果を報告するとともに、必要に応じて公表を行う。

## 6 指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応

法第8条第1項の規定に基づき、指定成分等を含む食品等を取り扱う営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、必要に応じて医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者と連携し、同条第2項の規定に基づく厚生労働大臣への報告を行う。

## 第9 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の指導

自主的な衛生管理の向上のため、次に掲げる事項等の取組を実施するよう、製造・加工者、販売者等の食品等事業者に対して指導を実施する。

### 1 食品衛生管理者等の設置

#### (1) 食品衛生管理者

法第48条第1項の規定に基づく食品衛生管理者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。

## (2) 食品衛生責任者

(1) に該当しない場合については、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表第17の規定に基づく食品衛生責任者を設置し、その製造・加工、調理等を衛生的に管理するよう指導する。

## (3) ふぐ処理者及び既存ふぐ処理者

ふぐを処理する営業者については、ふぐ処理者、既存ふぐ処理者又はそれらの者の立ち合いの下に他の者にふぐを処理することを徹底するよう指導する。

## 2 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

### (1) 食品等事業者の責務の推進

食品等事業者に対し、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。

### (2) 講習会の開催等

衛生管理に係る基準、食品等の表示、食品等に係る基準違反や苦情の事例等について、講習会の開催や情報提供を行う。

### (3) 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、保健所長表彰等を実施し、自主的な衛生管理の向上を推進する。

## 3 H A C C P の考え方沿った自主衛生管理の促進

H A C C P に沿った衛生管理が制度化されたことを踏まえて、H A C C P に沿った自主衛生管理について、食品等事業者団体である（一社）岩手県食品衛生協会との協働により、食品営業者への普及定着を促進する。集団給食施設に対しては、「大規模食中毒対策等について」（平成9年3月24日付け衛食第85号（最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号））の別添で示されている「大量調理施設衛生管理マニュアル」の趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図る。

## 4 食品由来感染症対策の推進

ノロウイルス感染症、腸管出血性大腸菌感染症等、飲食に起因する健康被害の発生を防止するため、関係部局との連携のもと、食品等事業者に対する感染予防の指導徹底を図る。

## 第10 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）の促進

次に掲げる事項等により情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の促進を図る。

### 1 情報公開及び意見交換会

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、食品等に係る基準違反及び監視指導結果とそれらに対する行政措置等について、隨時、市公式ホームページ（以下「ホームページ」という。）等を通じて情報公開を進める。

また、必要に応じて関係部局とも連携しながら、消費者、事業者等との意見交換会を実施する。

## 2 苦情や相談への対応

苦情に対して適切に対応することはもとより、表示の見方に関する相談等についても、必要に応じて表示関係行政機関等と連携を図りながら積極的に対応する。

## 3 消費者への情報提供等

食の安全に関する正しい知識を普及し、家庭における食中毒の発生を未然に防止するため、ホームページやリーフレット等を用いて消費者への情報提供や啓発活動等を行う。

特に、毒キノコ等の自然毒による食中毒については、過去の発生状況等を踏まえ、その防止について広く市民に対し周知を図る。

また、岩手県と共に機会や市民からの要望に応じて随时、消費者を対象とした講習会や意見交換会を実施し、BSEや高病原性鳥インフルエンザ、ノロウイルス食中毒等食の安全安心にかかわる問題について、正しい情報を提供する。

## 4 計画策定に係る情報及び意見の交換

次年度の監視指導計画の策定に当たっては、法第70条第3項の規定に基づき、その案の段階において、ホームページや盛岡市広報等を通じて内容をできるだけ分かりやすく公表し、住民からの意見を広く求める。

## 第11 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

法第2条第1項の責務規定の内容も踏まえ、人材の養成及び資質の向上を図るため、次の事項等について取組を行う。

### 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積極的に派遣する。

### 2 食品衛生責任者等の養成及び資質の向上

食品衛生責任者については、定期的に養成講習会・実務講習会を実施し、食品等事業者の資質向上を図る。

また、法第3条第1項において、食品等事業者に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

## 業種別年間立入検査予定回数

ランク A : 年間の立入検査回数 3回以上

対象施設・許可業種
令和6年度に法違反による行政処分を受けた施設
令和5年度及び令和6年度の収去検査にて成分規格基準不適合検体があった施設

ランク B : 年間の立入検査回数 2回以上

対象施設・許可業種
高度な衛生管理が必要となる食品製造等施設
【製造・加工施設】 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、あん類製造業、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、アイスクリーム類製造業、食品の放射線照射業、添加物製造業、水産製品製造業、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、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業、漬物製造業及び漬物を製造する施設（製造量100kg/日以上、漬物製造業を含む。）
【調理施設】 飲食店営業（旅館・ホテル、仕出し屋）
【処理施設】 食肉処理業、認定小規模食鳥処理場
広域流通食品の製造施設
1回300食以上又は1日に750食以上調理・提供する施設（以下、大量調理施設という。）
収去検査にて不適合検体があった施設
市内外からの利用者が多数想定される大規模商業施設

ランク C : 年間の立入検査回数 1回以上

対象施設・許可業種	
A、B以外の飲食店・食品製造・加工施設	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、氷雪製造業、添加物の製造業、漬物を製造する施設（製造量100kg/日未満、漬物製造業を含む。）、食品の小分け業、みそ又はしょうゆ製造業
	菓子製造業、そいざい製造業、飲食店営業（弁当屋）
	飲食店営業（食堂、レストラン、すし屋等）
中小規模商業施設	スーパー・マーケット、産直等、コンビニエンスストア
食肉、魚介類等の調理・加工を伴う販売施設	魚介類販売業、食肉販売業

ランク D : 年間の立入検査回数 2年に1回以上

対象施設・許可業種	
営業届出に該当する製造施設	農産保存食料品製造業等（添加物の製造業及び漬物を製造する施設を除く。）
大量調理施設以外の調理施設 (1回の提供食数が20食未満の調理・提供する施設を含む)	集団給食施設（学校、事業所、病院、社会福祉施設等）
包装された食肉、魚介類等を取り扱う販売施設	魚介類販売業（包装品）、食肉販売業（包装品） ドラッグストア等

ランク E : 危害の発生等の頻度から許可更新時又はランク Aからランク Dの施設への立入検査時等に立入検査

対象施設・許可業種	
AからDに該当しない調理施設	飲食店営業（バー、自動販売機等）、喫茶店営業

AからDに該当しない販売業等施設	食品の冷凍又は冷蔵業（保管業）、乳類販売業、氷雪販売業、乳さく取業、許可を要しない食品等の販売業、氷雪採取業、その他届出のある施設
------------------	---

備考：食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場を除く。）については、別途、策定する外部検証実施計画に基づき立ち入検査を実施する。

令和3年6月1日以降、喫茶店営業については飲食店営業に、あん類製造業については菓子製造業に、マーガリン又はショートニング製造業については食用油脂製造業に、乳酸菌飲料製造業については乳処理業、乳製品製造業又は清涼飲料製造業に統合され、乳類販売業、食肉販売業（包装品のみ）、魚介類販売業（包装品のみ）食品の冷凍又は冷蔵業（倉庫業のみ）、氷雪販売業、ソース類製造業（冷蔵品のみ）及びかん詰又はびん詰食品製造業（冷蔵品、はちみつ及び食酢等※）については届出業種となった。また、魚肉練り製品製造業については水産製品製造業に、食品の冷凍又は冷蔵業（倉庫業以外）については、冷凍食品製造業又は複合型冷凍食品製造業に、そうざい製造業についてはそうざい製造業又は複合型そうざい製造業に、かん詰又はびん詰食品製造業（冷蔵品、はちみつ及び食酢等以外※）については、密封包装食品製造業へ移行した。

#### ※冷蔵品、はちみつ及び食酢等に含まれるもの

玄米、精米、麦類、そばの実、コーヒービーン、焙煎コーヒー豆、茶、焙煎麦、茶の代用品（乾燥品に限る。）、乾燥きのこ類、乾燥雑穀類、乾燥種実類、乾燥豆類、はちみつ、干しいも、落花生（生鮮のもの及びゆでたものを除く。）、乾燥海藻類、節類、削節類、液糖、加工ごま類、乾燥くずきり、乾燥スープ類、乾燥スパイス類、乾燥タピオカ、乾燥ハーブ類、乾燥パン粉、塩、ゼラチン、調理ルウ類、焼ふ、顆粒状又は粉末状の食品、顆粒状又は粉末状の食品を圧縮成形した食品及び顆粒状又は粉末状の食品をカプセルに入れた食品並びにこれらの食品を混合した食品並びに食酢とされている。

別表 2

## 令和 7 年度 収去検査予定数

区分	検体数	検査項目							
		残留動物用医薬品	理化学 (比重、脂肪分等)	微生物	添加物	残留農薬	シアン	アレルギー物質	計
食品群	魚介類及び魚介類加工品	8		8					8
	食肉製品及び食肉加工品	4		3	6	1			10
	食鳥卵及びその加工品	3	48						48
	乳	1		4	2				6
	乳製品及び乳類加工品	2			4				4
	アイスクリーム類・氷菓	4			8				8
	穀類	2					438		438
	めん類	14			36			2	38
	菓子類	20			54	2			56
	(上記以外の)穀類加工品	2				2		2	4
	生鮮野菜及び果実	16					3,646		3,646
	漬物	12			18	16			34
	(上記以外の) 野菜果物加工品	2				4			4
	そうざい及びその半製品	63			175				175
清涼飲料水		5		4	8	12			24
その他		3				7			7
計		160	48	11	319	44	4,084	2	2
									4,510

## 参考1 用語解説

### 【 あ 】

#### アニサキス食中毒

アジ、サバ、イワシ、サンマ、イカ、タラなどに寄生する2～4センチの白い糸状の寄生虫による食中毒。主な症状は激しい腹痛、嘔吐等で、発症のほとんどが8時間以内。加熱又は24時間以上の冷凍で死滅する。

#### アレルギー物質を含む食品

食物アレルギーによる健康被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・えび・かに・くるみの8品目が特定原材料として表示が義務付けられている。また、あわび等20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。

#### 遺伝子組換え食品

細胞等の遺伝子の一部を切り取って、その配列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ている。

### 【 か 】

#### カンピロバクター食中毒

食中毒菌の一種で、鶏・牛・豚等の家畜、犬等のペット及びネズミ等の腸管内に分布しており、これらの動物の糞に汚染された肉や水等を介して食中毒を引き起こす。主な症状は、腹痛・下痢・発熱・頭痛で、潜伏期間は約1～7日（通常2～3日）。予防には、食品を十分に加熱するとともに、調理器具や手指を介した二次汚染への注意が必要である。

#### 機能性表示食品

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品をいう。販売前に、安全性及び機能性の根拠に関する情報を消費者庁長官へ届け出ることで、機能性を表示することができる。

### 【 さ 】

#### 自主回収

食品衛生法及び食品表示法に基づき、食品等事業者が自主的に食品等の回収を行うものをいう。

#### 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低量の食品等を無償で持ち帰り検査することをいう。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。

### **食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（食鳥処理法）**

食鳥処理の事業を許可制とするなど必要な規制を行うとともに、食鳥検査の制度を設けることにより、食鳥肉等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。

- ・ 「食鳥処理場」とは、食用に供する目的で事業として食鳥（鶏、あひる、七面鳥等）をとさつし、又はその内臓の摘出等を行うために設置された施設。
- ・ 「食鳥検査」とは、指定検査機関（岩手県獣医師会）の職員である食鳥検査員（獣医師）が、とさつ又は内臓が摘出される食鳥について、疾病又は異常を排除するために行う検査。
- ・ 「指定検査機関」とは食鳥検査を行おうとする一般社団法人等からの申請を受け、都道府県知事等が指定する者。

### **食品衛生監視員**

食品衛生法で資格や権限等が定められ、保健所等に勤務し、食品関係営業施設の許可や監視指導、食品の収去、営業者や住民に対する衛生指導等の業務を行う職員。

### **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。

### **食品衛生責任者**

食品衛生法施行規則第66条の2第1項の規定により、営業者（同条第4項各号に規定する営業者を除く。）が定めることとされているもの。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。

### **食品衛生法**

食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、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。

### **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。

### **食品表示法**

食品表示に関する基準を始めとした必要な事項を定めることにより、一般消費者の利益増進、国民の健康の保護及び増進、食品の生産及び流通の円滑化、消費者の需要に即した食品の生産振興を目的に制定された法律。

【 た 】

### **動物用医薬品**

動物用医薬品は、牛・豚・鶏等の畜産動物や養殖魚に対して、病気の治療や予防のために使用されるもので、抗菌性物質（抗生物質、合成抗菌剤）・内寄生虫用剤・ホルモン剤等がある。

### **特定保健用食品**

からだの生理学的機能などに影響を与える保健効能成分を含み、その摂取により、特定の保健の目的が期待できる旨の表示をする食品をいう。表示されている効果や安全性については国が審査を行い、食品ごとに消費者庁長官が許可している。

## **【 な 】**

### **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、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、吐き気・嘔吐・腹痛・下痢等の症状を起こすが、食品を中心部まで十分に加熱すること等で予防することができる。なお、人から人への感染も多く報告されている。

## **【 は 】**

### **H A C C P (ハサップ)**

原料の受入から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を分析し、科学的根拠に基づいて適切に管理すること。

### **ふぐ処理者**

「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令」（令和元年度厚生労働省令第68号）による改正後の食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表第17第1号において規定する、ふぐ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都道府県知事、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長（以下「都道府県知事等」という。）が認める者又は都道府県知事等がこのガイドラインを踏まえ定める条例等の施行の時点で現に、従前の認定に係る要件（以下「既存認定要件」という。）に基づきふぐの処理を行うことを都道府県知事等が認めていた者。

## **【 ら 】**

### **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。

## 参考2 令和6年度盛岡市食品衛生監視指導計画からの主な改正点

令和6年度盛岡市食品監視指導計画からの主な改正点は以下のとおり。

- 1 「第4 施設への立入検査」について（p 6、p 7）

「2 監視指導に当たって重視すべき事項」中、「(2) 一般的な衛生管理に関する事項」中に、健康被害に関する情報の提供体制に関する事項を追記した。

- 2 令和7年度収去検査予定数について（p 17）

検査対象食品の市内製造施設数及び令和5年度の収去検査結果等を基に検査項目毎に検体数の見直しを行うとともに、検査予定項目数を示すこととした。

（予定合計検体数：160検体、4,510項目）