

令和2年度香川県食品衛生監視指導計画

香 川 県

香川県食品衛生監視指導計画（令和2年度）

目 次

第1	基本的な方向	1
1	行政、食品等事業者の責務及び消費者の役割	
2	計画策定に係る情報の提供及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の実施に関する事項	
3	監視指導計画及び実施状況の公表に関する事項	
第2	監視指導の実施体制に関する事項	2
1	監視指導の実施体制に関する事項	
2	試験検査実施機関の体制に関する事項	
3	厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携確保に関する事項	
4	農政水産部局等との連携確保に関する事項	
第3	重点的に監視指導を実施すべき項目	2
1	一般的共通事項	
2	食品群ごとの食品供給行程(フードチェーン)を通じた重点監視指導項目	
3	その他の監視指導	
第4	施設への立入検査に関する事項	3
1	年間の立入検査回数	
2	各種事業の実施	
第5	食品等の収去検査等に関する事項	4
1	収去検査等実施計画	
2	対象食品の選定及び収去検査等実施に当たっての留意事項	
第6	一斉取締りの実施に関する事項	4
1	夏期食品一斉取締り	
2	年末食品等一斉取締り	
3	緊急に実施する監視指導	
第7	違反を発見した時の対応に関する事項	5
1	立入検査時に違反を発見した場合の対応	
2	収去検査等の結果、違反を発見した場合の対応	
3	違反事実の公表	
第8	食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項	5
1	食中毒発生時の対応	
2	情報提供	
3	感染症対策との連携	
4	健康食品の対応	

5 自然災害等の準備と対応

第9	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	6
第10	食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項	7
	1 営業者、食品衛生管理者及び食品衛生責任者の責務	
	2 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	
	3 顕彰の実施	
	4 自主活動の促進	
第11	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	8
	1 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員等に関する事項	
	2 食品等事業者に関する事項	
	3 (公社)香川県食品衛生協会に属する食品衛生指導員等に関する事項	

第1 基本的な方向

食品衛生に関する監視指導（以下「監視指導」という。）は、食品、添加物、器具及び容器包装（以下「食品等」という。）の生産、製造、加工、輸入、流通及び販売等の実態、施設における衛生管理並びに食中毒等の危害発生の状況等を踏まえて実施すべきものである。

このため、国の「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（以下「指針」という。）」及び県において策定した「香川県食の安全・安心基本指針」に基づき、本県の地域の実情を踏まえて香川県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を毎年度作成し、この計画に従い監視指導を実施する。

1 行政、食品等事業者の責務及び消費者の役割

食品の安全性の確保については、行政の施策のみにより実現されるものではなく、行政及び食品等事業者がその責務を果たし、かつ、消費者も役割を果たすことが重要である。

(1) 行政の責務

行政の責務としては、国との役割分担を踏まえ、この監視指導計画を策定し、実施することにより、県内に流通する食品の安全性を確保するとともに県内の食品等事業者がその責務を果たしていることを確認するため、「食品衛生法」（昭和22年法律第233号）、食品表示法（平成25年法律第70号）、「と畜場法」（昭和28年法律第114号）、「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年法律第70号、以下「食鳥処理法」という。）、「香川県食品衛生法施行条例」（平成12年香川県条例第1号）、「香川県魚介類行商に関する条例」（平成15年香川県条例第6号）及び「香川県ふぐの処理等に関する条例」（平成16年香川県条例第4号）に基づく監視指導を実施する。

(2) 食品等事業者の責務

食品等事業者の責務としては、食品の安全性を確保する一義的な責任を有することを認識し、必要な措置を適切に講ずるとともに正確、かつ、適切な情報の提供に努めるとともに、健康被害等にかかる情報については県に報告しなければならない。また、県等が実施する施策に協力する必要がある。

(3) 消費者の役割

消費者の役割としては、食品の安全性確保に関し、知識と理解を深めるとともに施策について、県ホームページへのメールなどにより、意見を表明するよう努めることにより、食品の安全性確保に積極的な役割を果たすことが期待されている。

2 計画策定に係る情報の提供及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の実施に関する事項

監視指導計画の策定に当たっては、本県の食品安全施策を総合的に協議する「香川県食の安全推進懇談会」の意見を尊重するとともに、その趣旨及び概要を県のホームページに掲載し、消費者及び食品等事業者等の意見を広く求めるなど、情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の促進を図り、県民の健康保護の視点に立った監視指導計画を策定する。

3 監視指導計画及び実施状況の公表に関する事項

策定した監視指導計画及びその実施結果の概要は、県のホームページに掲載するなど、消費者及び食品等事業者等に情報の提供に努めるとともに、これらについて広く意見を求め、次年度の監視指導計画の参考とする。

また、策定した監視指導計画に基づき実施した年度の結果の概要は、翌年度の6月までに取りまとめるほか、夏期、年末及び緊急に実施する一斉取締りの計画並びにその実施結果の概要についても、適宜、県政記者室に資料提供を行うなど公表に努める。

第2 監視指導の実施体制に関する事項

1 監視指導の実施体制に関する事項

保健所、食肉衛生検査所及び生活衛生課に食品衛生監視員を配置し、監視指導を実施する。また、科学的根拠に基づく監視指導を実施するため、東讚保健所及び中讚保健所に食品衛生監視機動班を設置し、量販店及び中小規模の製造所を重点的に監視指導するとともに、食品等の収去等を実施する。さらに、食品衛生専門監視指導班を生活衛生課に設置し、大規模な製造所を中心として、危害分析手法を重点とした監視指導を実施する。

2 試験検査実施機関（以下「検査機関」という。）の体制に関する事項

食品等の試験検査は、試験検査項目に応じて中讚保健所、食肉衛生検査所及び環境保健研究センターで実施する。

3 厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携確保に関する事項

広域的に流通する食品等の監視指導等の実施については、厚生労働省、消費者庁及び関係都道府県等との緊密な連絡及び連携体制を確保する。

また、広域流通食品等の違反の防止等のためには、国が設置する広域連携協議会を通じて関係都道府県等と相互に連携や協力を行い、速やかな対策を講ずる。

総合衛生管理製造過程（以下「HACCP」という。）の承認を受けた製造施設への監視指導は、地方厚生局等との連携により実施する。

4 農政水産部局等との連携確保に関する事項

農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の国の内外における食品の供給行程（フードチェーン）の各段階において、食品の安全性を確保するため、関連法令（以下「食品安全規制」という。）にかかる違反情報等は、農政水産部局等と交換するなど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には、関係自治体の食品衛生担当部局を通じて、その農林水産部局との連絡体制を確保し、必要に応じて、厚生労働省、厚生局及び農林水産省、中国四国農政局香川県拠点等との連携を図り、速やかな措置を実施する。

さらに、食品安全連絡会議及び同幹事会等を活用し、情報の共有化を図り共通の認識を持つとともに、緊急事態の発生時には、速やかな対応を協議及び実践する体制の整備を図る。

第3 重点的に監視指導を実施すべき項目

1 一般的共通事項

(1) 食品営業許可施設等

食品衛生法に基づく営業許可施設及び営業者、「香川県魚介類行商に関する条例」に基づく登録を受けた行商者、「香川県ふぐの処理等に関する条例」

に基づくふぐ処理業者及びふぐ処理師等の監視指導（H A C C P 導入施設など高度な衛生管理を必要とする施設を含む。）

①法令等に基づく施設基準、措置の基準、規格基準、表示の基準等に適合することの確認

②一般的衛生管理事項の実施状況の確認・指導

③記録の作成、保存の指導及び確認

(2) と畜場及び食鳥処理場

①法令等に基づく管理運営基準等の適合及びその遵守の確認

②一般的衛生管理事項の実施状況の確認・指導

③記録の作成、保存の指導及び確認

(3) 野生鳥獣肉処理施設等

①香川県野生鳥獣肉衛生管理ガイドラインの周知と普及啓発

②一般的衛生管理事項の実施状況の確認・指導

③記録の作成、保存の指導及び確認

(4) その他の食品等事業者

①法令等に基づく管理運営基準、規格基準、表示の基準等に適合することの確認

②一般的衛生管理事項の実施状況の確認・指導

③記録の作成、保存の指導及び確認

(5) 根拠法令及び監視指導事項等

食品衛生監視員等が実施する「主な根拠法令及び監視指導事項」は、別表1のとおりである。

2 食品群ごとの食品供給行程(フードチェーン)を通じた重点監視指導項目

食品群(1)食肉、(2)乳、(3)食鳥卵、(4)魚介類、(5)野菜、果物、穀類、豆類、種実類、茶類、これらの加工品、(6)輸入食品)ごとのフードチェーンの各段階における重点監視指導事項を別表2のとおりとする。

3 その他の監視指導

次の事項についても重点的に監視指導を実施する。

(1) 調理従事者の健康管理の徹底及び手洗いの励行

(2) 食品添加物(製剤を含む。)の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認

(3) 製造者及び加工者による異物混入防止対策の徹底

(4) アレルゲンを含む食品に関する表示の徹底のための製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底

第4 施設への立入検査に関する事項

食品の製造及び加工技術等の高度化、食品の多様化、食品流通の広域化及び国際化等に適切に対処するために、H A C C P に沿った衛生管理の導入促進を基本に監視指導を計画的に行う。

1 年間の立入検査回数

食品等事業者の業種毎に、食中毒の発生頻度、製造し販売される食品の流通の広域性並びに事業の特殊性など、監視指導の重要度により別表3のとおりA、B、C、D及びEの5ランクに分類し年間の標準監視指導回数を定めるとともに、過

去の監視実績を考慮し、本年度の業種毎の年間標準監視指導回数を別表4のとおりとする。

2 各種事業の実施

食品衛生監視機動班、食品衛生専門監視指導班が実施する「重点的に監視指導する月別監視指導実施計画(令和2年度)」及び食肉衛生検査所、保健所が実施する「主な乳肉衛生年間事業計画」は別表5、6のとおりとし、その他、各種事業を実施する(別表7)。

第5 食品等の収去検査等に関する事項

1 収去検査等実施計画

本年度の食品等の試験検査は、別表8のとおり試験検査項目に応じて各検査機関が別表9のとおり収去検査等を実施することとする。

2 対象食品の選定及び収去検査等実施に当たりの留意事項

- (1) 県内で製造、加工又は輸入した食品等の収去到当っては、過去の立入検査状況を踏まえ、違反の可能性が比較的高いと考えられる食品及び項目に重点を置き、県内で販売される食品等の収去到当っては、新たに規格基準が整備されたものや広域流通食品等を中心に対象とする。なお、放射性物質の検査に当たっては、福島県及びその隣接自治体のものを中心に食品等を買上げて検査を実施する。
- (2) 県内産食品からの違反発生を未然に防止するため、県内産農林水産食品の抗生物質、合成抗菌剤、動物用医薬品及び残留農薬の試験検査並びに県内で製造又は販売される食品等(輸入食品を含む)の食品添加物、残留農薬及び成分規格基準等について試験検査を実施する。
- (3) 食中毒発生の防止及び不良食品の排除のため、県内で製造又は販売される食品(輸入食品を含む)の食品添加物、残留農薬、放射性物質及びその他の成分規格等の検査を実施するとともに食品の成分規格に関する指導基準(昭和55年6月17日付け55薬B第291号環境保健部長通知(最終改正:平成13年3月19日付け生衛B第420号)。以下「指導基準」という。)に関する試験検査を実施する。
- (4) 食中毒原因菌に汚染された食品を排除するため、県内の流通食品については、サルモネラ属菌、カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌等の試験検査を実施する。
- (5) 消費者からの食品等の相談において違反食品等の疑いがある場合には、原則、検査機関が試験検査を実施する。なお、放射性物質に関する相談にあつては、各保健所に整備の簡易測定器を用い行うが、違反食品等の疑いがある場合には中讃保健所に設置されたゲルマニウム半導体検出器で検査を実施する。

第6 一斉取締りの実施に関する事項

食中毒が多発する夏期及び食品の流通量が増加する年末においては、厚生労働省が示す方針を踏まえて、一斉に取締りを実施する。

1 夏期食品等一斉取締り

令和2年度の夏期食品等一斉取締りは、食品等の適正表示の徹底、卵等による

サルモネラ属菌、食肉等によるカンピロバクター、腸管出血性大腸菌等による食中毒防止対策、異物混入防止対策等の監視指導を重点的に実施する。

2 年末食品等一斉取締り

令和2年度の年末食品等一斉取締りは、食品等の適正表示の徹底、ノロウイルス及びふぐ毒による食中毒防止対策等の監視指導を重点的に実施する。

3 緊急に実施する監視指導

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、全国一斉に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、厚生労働省が示す方針を踏まえて、監視指導を実施する。

第7 違反を発見した時の対応に関する事項

1 立入検査時に違反を発見した場合の対応

- (1) 違反してい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。
- (2) 法令違反(違反が軽微であって直ちに改善が図られるものを除く。)については、書面(食品衛生監視指導票等)で改善指導を行う。また、指導後に改善措置状況の確認及び記録を適切に行う。
- (3) 法令違反の食品等がある場合には、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、廃棄、回収等の措置を速やかに講ずるとともに、必要に応じ営業の禁止若しくは停止の措置を行う。
- (4) 悪質な違反については、告発等の措置を行う。

2 収去検査等の結果、違反を発見した場合の対応

- (1) 違反食品等について、販売の用に供し、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置を行うなどの再発防止等の対策を講ずるとともに、必要に応じ、営業の禁止若しくは停止の行政処分を行う。
- (2) 違反食品等を製造、加工等した者の検査の能力が不十分な場合で、当該食品等の継続的な検査が必要と判断される場合には、検査命令等の措置を講ずる。
- (3) 違反食品等が本県以外で生産、製造、加工等が行われていた場合は、速やかに関係する都道府県等の食品衛生担当部局に連絡するとともに、必要に応じ、連携して廃棄、回収等の措置を速やかに講ずる。
- (4) 広域流通及び輸入食品等の場合は、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、連携して違反食品等の流通防止及び再発防止に努める等の必要な措置を講ずる。
- (5) 悪質な違反については、告発等の措置を行う。

3 違反事実の公表

食品衛生上の危害の発生や拡大防止を図るため、法令に違反し、行政処分又は書面による行政指導を受けた事業者の氏名や施設の名称、対象となった食品等を公表する。ただし、違反内容が軽微であって、かつ、直ちに健康被害の発生が考えられず、改善措置が図られた場合は除くものとする。

第8 食中毒等健康危害発生時の対応等に関する事項

1 食中毒発生時の対応

- (1) 「香川県食中毒対策要綱(平成11年8月11日付け生活環境部長通知)」に基づき、保健所は、平常時における体制を整備するとともに、発生時には関係部局と連携をとりながら迅速、かつ、的確な調査を実施する。
- (2) 初動調査においては、病原微生物のみならず化学物質等が病因物質である可能性を考慮して調査を実施する。
- (3) 毒物劇物等を病因物質とする食中毒及び食中毒が疑われる事例が発生した場合は、庁内の「集団急性中毒発生時の処理体制」に基づき迅速、かつ、的確な対応をする。
- (4) 被害の拡大及び再発防止対策のため、積極的な汚染源の遡り調査を実施するなど原因究明に努める。
- (5) 広域的な食中毒事案の発生のため、国が設置する広域連携協議会等を通じて関係都道府県等と相互に連携や協力を行い、速やかな対策を講ずる。

2 情報提供

食中毒予防及び食中毒等健康被害の拡大防止の観点から、食中毒発生状況等の必要な情報について、食品等事業者及び県民等へ可能な限り速やかに正確な情報提供を行う。

また、食中毒発生の未然防止を図るため、食中毒が多発すると予想される場合には、食中毒警報発令要領に基づき警報を発令し、食品営業者及び県民に情報提供、注意喚起を行う。

3 感染症対策との連携

ノロウイルス等のウイルスによる食中毒の発生と感染性胃腸炎の患者の増加には密接な関係があることから、感染症発生動向調査の報告を注意し適切に食中毒警報を発令するほか、ノロウイルス集団発生事例の調査においては感染症対策部門との連携を図る。

4 健康食品の対応

いわゆる健康食品による健康被害が発生したと考えられる場合には、迅速に原因究明を行い、必要に応じ厚生労働省に報告する。

5 自然災害等の準備と対応

- (1) 県民生活に重大な影響を及ぼすおそれのある自然災害などの予防、応急対策及び復旧を定めた「香川県地域防災計画」に基づき、発生時等における食の安全性確保体制を整える。
- (2) 発生時には、関係機関と連携を図りながら次の業務を行う。
 - ・ 被災した食品関係営業施設における食品の衛生的取扱い等についての監視指導
 - ・ 炊出し施設等臨時給食施設、弁当調整施設等についての重点的監視指導及び食品製造、販売業者等の食品取扱い並びに施設の衛生監視
 - ・ 避難所等において、食中毒防止に関するリーフレットを活用した指導
 - ・ 食中毒が発生したときは、食品衛生監視員を中心とする調査班を編成し、市町の協力を得て原因究明

第9 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

監視指導計画の策定に当たっては、本県の食品安全施策を総合的に協議する「香川県食の安全推進懇談会」の意見を尊重するとともに、策定した監視指導計画及びその変更について、県のホームページに掲載するなど、消費者及び食品等事業者等に情報の提供に努めて、広く意見を求め、令和2年度の監視指導計画の参考とする。策定した監視指導計画に基づき実施した今年度の結果の概要は、令和2年の6月までに取りまとめ同様に公表する。夏期、年末及び緊急に実施する一斉取締りの計画並びにその実施結果の概要についても、適宜、県政記者室に資料提供を行うなど公表に努める。また、食品等に係る違反、回収情報については、随時、ホームページに掲載するなどし情報提供を行う。

食中毒防止等の一般的な知識の啓発は、ホームページへの啓発のほか、ちらし等の広報啓発物を作成するなどして実施し、県民への周知徹底を図る。

第10 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項

1 営業者、食品衛生管理者及び食品衛生責任者の責務

- (1) 営業施設において、その製造、加工及び調理等の自主的な衛生管理の推進を図るため、営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者の職責等について、立入時、講習会等において周知し意識の向上を図る。
- (2) 営業者が、「香川県食品衛生法施行条例（平成12年香川県条例第1号）」に基づき、施設の管理、食品等の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成する場合にあつては、適切な助言、指導を行う。

2 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食品等事業者に対する講習会の開催や監視指導により、自主的な衛生管理の普及啓発を図る。

- (1) HACCPに沿った衛生管理の導入を指導する。
- (2) 仕出し・弁当店、旅館・ホテル等の大量調理施設に対し、「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日衛食第85号厚生省生活衛生局長通知）」に基づく自主衛生管理を指導する。
- (3) O157等腸管出血性大腸菌の防止対策として、主として未加熱で摂取する食品の製造施設に対し、「食品製造施設の衛生管理マニュアル」に基づく自主衛生管理を指導する。
- (4) ノロウイルスによる食中毒防止対策として、社会福祉施設等の集団給食施設、仕出し・弁当・旅館等の飲食店営業施設などに対し、「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について（平成9年6月30日衛食第201号食品保健課長通知）」等に基づく自主衛生管理を指導する。
- (5) 野生鳥獣肉の取り扱い者（狩猟者、食肉処理、販売業者等）に対し、「香川県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン」に基づく自主衛生管理を指導する。
- (6) 自主検査、原材料の安全性確認等の実施を指導する。
- (7) 食品の製造販売等に係る記録の作成、保存を指導する。
- (8) 食品衛生上の問題発生時の健康被害を未然に防止するため、販売食品等の回収の責任体制、回収方法、保健所長への報告の手順書の作成を指導する。

- (9) 製造販売する食品等の安全性に関する情報を消費者へ提供をすることを指導する。
- (10) 従事者に対して、衛生的な食品の取扱い、食中毒防止対策などの食品衛生上必要な衛生教育を実施することを指導する。

3 顕彰の実施

衛生管理状況が一定水準以上である優良な施設について、知事賞など各種顕彰を実施し、食品等事業者による自主的な衛生管理の向上を図る。

4 自主活動の促進

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、食品衛生指導員等による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。

第11 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、と畜検査員及び食鳥検査員等に関する事項

- (1) 食品衛生監視員の資質向上のため、食品衛生担当者会及び香川県食品衛生監視員協議会等を開催する。
- (2) 食品衛生監視員は、全国食品衛生監視員研修会をはじめ各種研修会、講習会等に参加し、情報の収集及び資質の向上に努める。
- (3) と畜検査員、食鳥検査員及び検査担当職員を必要な各種研修会に積極的に参加させ、技術の向上に努める。
- (4) 食品衛生検査施設における業務管理要領（GLP）を徹底し、試験検査の信頼性の確保を図るため、内部及び外部精度管理、保守点検及びGLP研修を実施するとともに試験検査に従事する職員を必要な各種研修会に積極的に参加させ、技術の向上に努める。

2 食品等事業者に関する事項

- (1) 保健所は、食品営業者、食品衛生責任者、従事者及び集団給食施設の調理従事者等に対し、食中毒予防等の衛生講習会を実施する。
- (2) 食品衛生管理者が適切にその職責を果たすための講習会等に参加するなど、積極的に食品の安全に関する情報等の収集に努めるよう指導する。
- (3) 食品衛生責任者が保健所又は公益社団法人香川県食品衛生協会が主催する講習会等に参加し積極的に食品の安全に関する情報等の収集に努めるよう指導する。
- (4) ふぐ処理師がふぐ処理施設において種類の鑑別及び有毒部位の除去を適正に行うための研鑽に努めるよう指導する。

3 (公社)香川県食品衛生協会に属する食品衛生指導員等に関する事項

- (1) 食品衛生指導員と食品衛生監視員との連携強化を図り、自主的衛生管理の向上のため、食品衛生指導員による巡回指導及び助言指導を実施する。
- (2) 食品衛生指導員の育成指導については、公益社団法人香川県食品衛生協会が研修等を実施する。
- (3) 県は、食品衛生指導員の活動について支援する。

別表1 主な根拠法令及び監視指導事項

根拠法令	条文等	監視指導事項
食品衛生法	6条、9条、10条	○基準の適合を確認 ○法の遵守の徹底
	11条1項、11条3項、 18条1項 (規格基準)	○基準の適合を確認 ○法の遵守の徹底
	19条1項(表示基準)、20条	○基準の適合を確認 ○法の遵守の徹底
	50条1項、2項、51条 (措置の基準、施設の基準)	○基準の適合を確認 ○法の遵守の徹底
食品表示法	4条、5条	○基準の適合を確認 ○法の遵守の徹底
と畜場法	5条、6条及び9条	○基準の適合を確認 ○法の遵守の徹底
	14条	○適切な検査の実施
食鳥処理法	5条2項、11条	○基準の適合を確認 ○法の遵守の徹底
	15条	○適切な検査の実施
香川県魚介類行商に関する条例	4条1項、8条	○基準の適合を確認 ○条例の遵守の徹底
香川県ふぐの処理等に関する条例	4条2項(表示の基準) 6条1項(施設の基準)	○基準の適合を確認 ○条例の遵守の徹底
	11条	○基準の適合を確認
	12条(措置の基準)	○条例の遵守の徹底
	29条	○基準の適合を確認 ○条例の遵守の徹底
香川県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン		ガイドラインの周知と普及啓発、衛生指導
製造、加工及び調理段階の監視指導		○衛生管理の実施状況の確認と遵守の徹底 ○危害分析とその発生防止措置の実施状況を確認
大規模調理施設(1回300食又は1日750食以上の調理施設をいう。) 集団給食施設(学校、社会福祉施設等)		○食中毒予防の観点からの重点的な監視指導

別表2 食品群ごとの主な監視指導事項

食品群	実施事項
<p>食肉 食肉製品</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 認定小規模食鳥処理施設に対する処理可能羽数の上限の遵守の徹底 ・ と畜場へ搬入される獣畜のと畜検査 ・ 枝肉・中抜きと体等の衛生的な処理に関する指導 ・ 食肉処理施設に対する衛生的な取扱いに関する指導 ・ 飲食店等に対する加熱調理の徹底など衛生的な取扱いに関する指導 ・ 販売施設に対する保存温度、衛生的な取扱いに関する指導 ・ 生食用食肉取扱施設に対する衛生的な取扱いに関する指導 ・ 香川県野生鳥獣肉衛生管理ガイドラインに基づく指導 ・ 県内流通食品の収去検査等(微生物、動物用医薬品、食品添加物、放射性物質等)
<p>乳 乳製品</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 乳処理施設に対する衛生的な取扱い及び製造基準の遵守の徹底 ・ 販売施設に対する保存温度、衛生的な取扱いに関する指導 ・ 収去検査等(微生物、微量汚染物質(水銀)、放射性物質等)
<p>食鳥卵 その加工品</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食鳥卵の集荷施設(鶏卵を集め、洗卵、選別、検査、包装し、出荷する施設)に対する原料卵の抗生物質の残留及びサルモネラ属菌に関する情報の管理状況、施設内での取扱、配送時の温度管理等に関する指導 ・ 販売施設に対する保存温度、衛生的な取扱いに関する指導 ・ 県内流通食品の収去検査等(微生物、動物用医薬品等)
<p>魚介類 その加工品</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生食用かきの採取海域表示等、適正表示の徹底 ・ ふぐ取扱施設等に対するふぐの適正な取扱い及び販売に関する指導 ・ 有毒魚介類等の市場からの排除 ・ 卸売市場で販売施設の保存温度、衛生的な取扱いに関する監視指導 ・ 販売施設及び飲食店等に対する生食用鮮魚介類等の保存温度、衛生的な取扱いに関する監視指導 ・ 県内流通食品の収去検査等(微生物、食品添加物、微量汚染物質(水銀)、ふぐ毒、放射性物質等)
<p>野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶類 これらの加工品</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 大豆、トウモロコシ、じゃがいも及びこれらの加工品等、遺伝子組換え表示対象原料を使用する製造施設等に対する分別生産流通管理(IPハンドリング) 証明書の確認・指導及び自主検査の推進 ・ 販売施設、飲食店等に対する生食用野菜、果実等の保存温度、衛生的な取扱いに関する指導 ・ 有毒植物等の市場からの排除 ・ 県内流通食品の収去検査等(残留農薬、防かび剤、食品添加物、微生物、放射性物質等)

別表3 業種（施設）毎の年間標準監視指導回数

区分	監視指導対象施設	回数
A ラ ン ク	<p>食中毒の危険度合いが高い業種 食品が広域流通する業種 過去3年間に指摘事項や違反事例が多かったもの 大量調理営業施設</p> <p>飲食店営業（仕出し・弁当屋、旅館（大量調理施設に限る。）、乳処理業、食肉製品製造業、総合衛生管理製造過程承認施設（HACCP承認施設）</p>	3 回
B ラ ン ク	<p>食中毒の危険度合いが比較的高い業種 食品が広域流通する業種 過去5年間に指摘事項や違反事例が多かったもの 大量調理給食施設</p> <p>飲食店営業（仕出し・弁当屋、旅館（大量調理しない施設に限る。）、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業、集乳業、魚介類せり売り業、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）、アイスクリーム類製造業（ソフトクリームを除く）、食肉処理業、乳酸菌飲料製造業、そうざい製造業（大量調理施設に限る。ただし、保存性を高めたそうざいの製造業）食鳥処理場、食鳥卵集荷施設（GPセンター）、魚介類行商者、ナシフグ処理施設</p>	2 回
C ラ ン ク	<p>食中毒の危険度合いが中程度の業種 食品が広域流通する業種 過去5年間に指摘事項や違反事例が少なかったもの</p> <p>飲食店営業（一般食堂、レストラン等）、菓子製造業（回転焼き又はこれに類するものを製造する形態を除く。）、魚介類販売業（包装された魚介類のみの販売業を除く。）、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（ソフトクリーム）、乳類販売業（陳列設備を用いて直接消費者に販売する営業を除く。）、食肉販売業（包装された食肉のみを販売する営業を除く。）、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、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業（小規模形態、保存性を高めたそうざいの製造業を除く。）、食品の放射線照射業、食品添加物製造業、清涼飲料水製造業、氷雪製造業 ふぐ処理施設 集団給食施設（病院・診療所を除く大量調理施設に限る。）</p>	1 回
D ラ ン ク	<p>食中毒の危険度合いが低い業種 過去5年間に指摘事項や違反事例がほとんどないもの</p> <p>飲食店営業（上記A、B、Cを除く。）、菓子製造業（回転焼き又はこれに類するものを製造する営業）、魚介類販売業（包装された魚介類の販売業）、食品の冷凍又は冷蔵業（保管業）、喫茶店営業、乳類販売業（陳列設備を用いて直接消費者に販売する営業）、食肉販売業（包装された食肉の販売業）、酒類製造業、氷雪販売業 集団給食施設（上記Cを除く。）、食品販売業、その他の営業許可を要しない業種</p>	2 年 間 に 1 回
E ラ ン ク	<p>と畜場については、下記事項を始業前に指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ・法令等に基づく施設基準、管理運営基準等への適合状況とその遵守状況 ・一般的な衛生管理状況等 	毎 日

別表4-① 許可を要する食品営業施設の立入監視目標回数（令和2年度）

業 種		標準監視 指導回数 (年間)	立入監視目標回数 2年度 (元年度)	参考	
				施設数 元年 12月末	監視実績 元年 4月～12月
飲食店 営業	一般食堂・レストラン 等	C/D	1,884 (1,878)	3,018	877
	仕出し・弁当屋	A/B/D	269 (270)	258	132
	旅館	A/B/D	241 (242)	273	119
	その他	D	1,108 (1,089)	2,217	1,233
菓子（パンを含む）製造業		C/D	1,034 (987)	1,087	562
乳 処 理 業		A	12 (12)	4	23
特別牛乳さく取処理業		B	0 (0)	0	0
乳 製 品 製 造 業		B	14 (12)	7	22
集 乳 業		B	0 (0)	0	0
魚 介 類 販 売 業		C/D	524 (513)	688	553
魚介類競り売り営業		B	22 (22)	11	3
魚肉練り製品製造業		B	56 (60)	28	44
食品の冷凍又は冷蔵業		B/D	271 (277)	163	82
かん詰又はびん食品製造業		C	106 (102)	106	67
喫 茶 店 営 業		D	462 (460)	923	447
あ ん 類 製 造 業		C	7 (7)	7	11
アイスクリーム類製造業		B/C	203 (199)	171	160
乳 類 販 売 業		C/D	595 (626)	1,052	670
食 肉 処 理 業		B	254 (262)	127	93
食 肉 販 売 業		C/D	472 (481)	707	552
食 肉 製 品 製 造 業		A	42 (30)	14	22
乳酸菌飲料製造業		B	0 (0)	0	0
食 用 油 脂 製 造 業		C	53 (55)	53	36
マーガリン又はショートニング製造業		C	0 (0)	0	0
み そ 製 造 業		C	54 (52)	54	25
醬 油 製 造 業		C	43 (44)	43	12
ソ ー ス 類 製 造 業		C	53 (58)	53	21
酒 類 製 造 業		D	8 (8)	15	13
豆 腐 製 造 業		C	49 (53)	49	28
納 豆 製 造 業		C	1 (1)	1	0
め ん 類 製 造 業		C	501 (500)	501	157
そ う ざ い 製 造 業		B/C	418 (409)	384	231
添加物製造業（法第11条第1 項で規格が定められた）		C	19 (18)	19	5
食品の放射線照射業		C	0 (0)	0	0
清 涼 飲 料 水 製 造 業		C	21 (22)	21	16
氷 雪 製 造 業		C	4 (4)	4	0
氷 雪 販 売 業		D	5 (5)	10	1
計		2年度 (計画)	8,805	12,068	6,217
		元年度 (計画)	8,768	12,016	5,705

別表4-② 許可を要しない食品取扱施設の立入監視目標回数（令和2年度）

業 種	標準監視 指導回数 (年間)	立入監視目標回数 2年度 (元年度)	参 考		
			施設数 元年 12月末	監視実績 元年 4月～12月	
給食施設	学校	C/D	48 (52)	61	15
	病院・診療所	D	30 (29)	58	23
	事業所	C/D	20 (20)	34	12
	その他	C/D	190 (194)	379	83
乳さく取業	D	54 (54)	107	0	
食品製造業	D	149 (149)	297	57	
野菜果物販売業	D	619 (619)	1,238	555	
そうざい販売業	D	313 (313)	626	618	
菓子（パンを含む）販売業	D	977 (977)	1,953	722	
食品販売業（上記以外）	D	542 (542)	1,083	936	
添加物（法第11条第1項の規定により規格基準が定められたものを除く）の製造業	D	1 (1)	1	7	
添加物の販売業	D	347 (347)	694	433	
氷雪採取業	D	0 (0)	0	0	
器具・容器包装おもちゃの製造業又は販売業	D	214 (214)	428	487	
計	2年度 (計画)	3,504	6,960	3,948	
	元年度 (計画)	3,518	6,983	3,114	

別表4-③ HACCPに沿った衛生管理を行う施設の監視指導計画（令和2年度）

HACCPに基づく立入監視		立入監視目標回数 2年度(元年度)		参考 元年12月末 現在の施設数	
		業種別 施設数	施設数	業種別 施設数	施設数
HACCP承認施設	要許可	3(3)	2(2)	3	2
	非許可	0		0	
HACCPに沿った衛生管理 を行う施設*	要許可	191(61)	173(37)	126	87
	非許可	41(3)		5	

* 県条例届出施設、民間認証施設（ISO、FSSC等）、HACCPに基づく衛生管理またはHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を導入している施設

別表4-④ 乳肉衛生関係立入監視目標回数（令和2年度）

業 種	標準監視 指導回数 (年間)	立入監視目標回数 2年度 (元年度)	参 考	
			施設数 元年 12月末	監視実績 元年 4月～12月
食 鳥 処 理 場	B	32 (30)	大規模 1 小規模 15	大規模 1 小規模 23
食 鳥 卵 集 荷 施 設	B	20 (24)	10	19
魚 介 類 行 商	B	110 (118)	55	58
一 般 ふ ぐ 処 理 施 設	C	134 (149)	134	102
特 別 ふ ぐ 処 理 施 設	B	24 (20)	12	15
と 畜 場	E	500 (500)	2	361
計	令和2年度 (計画)	820	229	579
	令和元年度 (計画)	841	247	586

備考：標準監視指導回数

A：年間3回、B：年間2回、C：年間1回、D：2年間に1回、E：毎日

別表5 食品衛生監視機動班、食品衛生専門監視指導班が重点的に実施する月別監視指導計画（令和2年度）

業種		月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
HACCPに基づく監視														
	HACCP承認施設		◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
	HACCP手法による衛生管理を行う施設（届出施設）		◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
	HACCP導入しようとする施設													
	製造業関係		◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
	うち大規模施設		◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
通常監視														
許可を要する製造業	そうざい製造業		◆	◆			◆		◆	◆				◆
	食品の冷凍又は冷蔵業					◆	◆				◆			
	魚肉ねり製品製造業				◆									◆
	乳処理業・乳製品製造業				◆							◆		
	乳酸菌飲料製造業													
	缶詰又はびん詰食品製造業		◆							◆				
	清涼飲料水製造業					◆						◆		
	みそ・醤油・ソース・酒類製造業			◆								◆	◆	
	食肉製品製造業						◆	◆						◆
	食品添加物製造業								◆				◆	
	食用油脂・納豆製造業						◆					◆		
	アイスクリーム類製造業					◎	◎							
	めん類製造業				◎	◎					◎			◎
	豆腐製造業				◎		◎						◎	◎
	菓子製造業		◎				◎					◎	◎	
	あん類製造業			◎	◎					◎			◎	
氷雪製造業・販売業					◎									

製造業 許可を要しない	漬物・野菜加工品		◎		◎	◎					◎		
	魚介類加工品等		◎		◎								
	保健機能食品								◆				
	液卵・GPセンター	◎			◎		◎		◎		◎		
集団給食	老人ホーム・デイサービス			◎				◎	◎			◎	
	保育所		◎	◎				◎					◎
	小中学校・給食センター	◎	◎										◎
	事業所・各種学校						◎						◎
	食材納入業者						◎	◎	◎				
	うち大規模施設		◆			◆		◆		◆			
飲食店	焼肉店・焼鳥店・居酒屋				◎					◎			
	弁当・仕出し屋	◎			◎	◎	◎			◎	◎		
	旅館・ホテル	◎			◎			◎	◎		◎		◎
	結婚式場・宴会場・大型飲食店	◎	◎					◎		◎			
	ファーストフード・コンビニエンスストア			◎							◎	◎	
	海水浴場・プール施設				◎	◎							
	うち大規模施設			◆		◆	◆						◆
販売店他	食品輸入業者・倉庫	◆						◎				◆	
	卸売市場・食品卸売業	◆			◆					◆			◎
	魚介類販売業				◎	◎	◎			◎	◎	◎	
	食肉処理業・食肉販売業		◎	◎							◎	◎	
	乳類販売業（卸売）	◎											
	スーパー・小売店舗				◎	◎				◎	◎		
	カキ処理場								◎	◎	◎	◎	
	土産物販売店・産直市		◎			◎			◎				◎

備考：◎は食品衛生監視機動班、◆は食品衛生専門監視指導班が、保健所と協力して実施する。

別表6 主な乳肉衛生年間事業計画(令和2年度)

事業名		月												
		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
食肉関係	BSEスクリーニング検査	←												→
	食肉関連施設の重点監視				←	→					←	→		
	食鳥処理場の一斉監視指導				←	→							←	→
	と畜場の衛生保持等強化月間				←	→								
共通	畜水産食品の残留有害物質モニタリング検査	←												→
魚介類関係	魚介類行商の一斉監視指導			←	→									
	ふぐ処理施設、ふぐ及びふぐ加工品の表示等の一斉監視指導										←	→		
	ナシフグの取扱いに関する一斉監視指導	←	→											
	ナシフグ毒性検査	←	→											
	かき及びかき養殖海域の海水検査										←	→		

備考：食肉衛生検査所、保健所が実施する。

別表7 主な事業計画（令和2年度）

区 分	事 業 名	
監視指導	1	食品衛生広域監視指導事業
	2	輸入食品の食品衛生対策事業
	3	社会福祉施設等の給食一斉点検事業
	4	青空市場等産直市実態調査指導事業
	5	遺伝子組換え食品の衛生対策事業
	6	食品衛生月間普及啓発事業
	7	消費者等に対する食の安全普及啓発事業
H A C C P 関連	8	かがわH A C C P 普及推進プロジェクト事業
食中毒原因菌 防止対策	9	ノロウイルス食中毒予防対策事業
	10	サルモネラ食中毒防止対策事業
	11	カンピロバクター等汚染状況実態調査事業
乳肉衛生	12	牛海綿状脳症（B S E）対策事業
	13	食鳥処理場における衛生管理指導事業
	14	魚介類流通安全対策事業（行商・ナシフグ等）
	15	と畜場における腸管出血性大腸菌O157 対策事業
	16	畜水産食品の有害物質モニタリング調査事業
	17	野生鳥獣肉の衛生管理普及事業
試験検査	18	指導基準設定済食品の衛生対策事業
	19	農産物等の残留農薬検査事業
	20	食品中の水銀汚染調査の検査事業
	21	食品アレルギー物質検査事業
	22	食品の放射性物質検査事業
食の安全確保	23	食の安全確保対策事業（緊急検査対応）

別表8 保健所、環境保健研究センター及び食肉衛生検査所の主な試験検査項目

検査機関		主な試験検査項目
中讃保健所		微生物、食品添加物、放射性物質、豆類のシアン等、その他監視指導の基礎となる検査
食肉衛生検査所		微生物、食品添加物、抗生物質、放射性物質、食肉等の安全性の確認となる検査
環境保健研究センター	生活科学部門	食品添加物、残留農薬、汚染物質（水銀）、違反品等の確認検査、急性中毒の毒物等の原因調査のための検査
	微生物・動物部門	微生物、抗生物質、違反品等の確認検査、異物の検査等、食中毒の原因調査のための検査

別表9 収去検査等実施計画（令和2年度）

	試験検査計画数	収去等機関			検査機関			検査項目												輸入食品 (再掲)	
		保健所	食肉衛生検査所	食品衛生機動班	保健所	食肉衛生検査所	環境保健研究センター	微生物学的検査	理化学的検査										その他		
									食品添加物	抗生物質等	汚染物質	残留農薬	シアン	遺伝子組換え	アレルギー物質	油	放射性物質	その他			
食肉、卵、その加工品	223	51	86	86	79	86	58	115	35	92	0	0	0	0	0	0	16	0	0	0	
乳・乳製品	160	111	0	49	128	0	32	157	0	0	3	3	0	0	0	0	0	27	0	4	
魚介類、その加工品	170	84	0	86	86	0	84	80	90	8	4	0	0	0	0	0	8	0	20	5	
野菜、果実等その加工品	316	129	0	187	180	0	136	84	180	0	0	48	8	4	8	0	32	0	0	64	
その他	708	551	0	157	395	0	313	540	102	0	0	0	0	0	0	10	0	3	90	121	
総計	2年度	1,577	926	86	565	868	86	623	971	407	100	7	51	8	4	8	10	56	30	110	194
	元年度	1,594	911	86	597	878	86	630	976	412	100	7	51	8	6	8	15	56	30	110	196

※1 検体を複数項目検査するものについては、項目ごとに検査数を計上している。

(検体の例示)

食肉、卵、その加工品	牛肉、豚肉、食鳥肉、ハム、ソーセージ、トンカツ、ハンバーグ等 鶏卵、ウズラ卵等、液卵等
乳・乳製品	牛乳、加工乳、乳酸菌飲料、アイスクリーム、チーズ等
魚介類、その加工品	刺身、生カキ、いくら、たらこ、魚肉練り製品、イカ薫製品、ナシフグ等
野菜、果実等その加工品	野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶類、野菜等の水煮、うどん、そば、みそ等
その他	冷凍食品、菓子、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、酒精飲料、かん詰又はびん詰食品、食品添加物等