

令和2年度

高松市食品衛生監視指導計画

高松市保健所生活衛生課

高松市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	消費者、食品等事業者及び行政の責務と役割	
2	計画策定に係る情報の提供と意見交換の実施に関する事項	
3	監視指導計画と実施状況の公表に関する事項	
第2	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	食品群別重点監視指導項目	
3	その他の監視指導	
第3	監視指導の実施体制等に関する事項	8
1	監視指導の実施体制に関する基本事項	
2	厚生労働省、消費者庁及び他の関係自治体との連携確保に関する事項	
3	農政担当機関との連携確保に関する事項	
4	試験検査実施体制の整備等に関する事項	
第4	施設への立入検査に関する事項	10
1	立入検査実施計画の策定	
2	重点監視業種及び監視回数	
第5	食品等の収去検査等に関する事項	12
1	収去検査等実施計画の策定	
2	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	12
1	夏期食品等一斉取締り	
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	13
1	立入検査時に違反を発見した場合の対応	
2	収去検査等において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	14
1	食中毒発生時の対応	
2	感染症担当機関等との連携	
3	健康食品への対応	
4	情報提供	
5	自然災害等の準備と対応	
第9	関係者相互間の情報交換等の実施に関する事項	15
1	厚生労働省及び消費者庁との連携	
2	農政担当機関等との連携	
第10	食品等事業者による自主的な衛生管理の実施に関する事項	15
1	食品衛生管理者又は食品衛生責任者の設置	
2	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	
3	自主活動の促進	
第11	食品衛生に係る人材の養成と資質の向上に関する事項	16
1	食品衛生監視員等に関する事項	
2	食品等事業者に関する事項	
3	食品衛生指導員に関する事項	
別記1	令和2年度高松市食品衛生監視指導実施計画	18
別記2	令和2年度高松市食品衛生収去・買上検査等実施計画	21

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。）については、食品、添加物、器具、容器包装等（以下「食品等」という。）の生産、製造、加工、調理、輸入、流通及び販売等の実態、施設における衛生管理状況、食中毒等の危害発生状況などを踏まえて実施すべきものである。

このため、本市では、国の「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」及び「香川県食の安全・安心基本指針」に基づき、本市の地域の実情等を踏まえた高松市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 消費者、食品等事業者及び行政の責務と役割

食品の安全性の確保は、消費者、食品等事業者、行政がそれぞれの責務と役割を果たすことにより実現される。

消費者の役割としては、食品のリスクについての知識と理解を深めるとともに、行政の施策について意見を表明するよう努めることにより、食品の安全性の確保に積極的な役割を果たすことが期待されている。

食品等事業者は、食品の安全性確保についての一義的な責任を有することを認識し、必要な措置を講ずるとともに正確かつ適切な情報提供に努めなければならない。また、健康被害等にかかる情報については本市に報告しなければならない。

本市は、国、県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、市内に流通する食品の安全性を確保するとともに、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。

また、本市では、定期的に講習会を開催し、食品衛生に関する施策についての情報及び意見交換の促進を図る。

2 計画策定に係る情報の提供と意見交換の実施に関する事項

監視指導計画の策定に当たっては、本市を含む県下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、施策に対する消費者や食品等事業者の意見を広く求めるなど、情報の提供と意見交換の促進を図り、市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 監視指導計画と実施状況の公表に関する事項

策定した監視指導計画とその実施結果については、その概要の情報提供に努めるとともに、これらについて消費者や食品等事業者から広く意見を求め、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結果は、翌年度の6月末までにその概要を公表するほか、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、公表に努める。

第2 重点的に監視指導を実施すべき項目

1 一般的共通事項

食品衛生法に基づく基準や関連通知のほか、一般的衛生管理に加え、HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) に沿った衛生管理の実施が義務化されることを踏まえ、次の項目を参考に、重点的に食品衛生監視指導を実施する。

(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、魚介類行商者、ふぐ処理業者等の監視指導（HACCP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、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 一般的な衛生管理事項の実施状況の確認・指導
- ③ 記録の作成・保存に関する指導及び確認

(2) と畜場・食鳥処理場

- ① 法令等に基づく管理運営基準等に適合することの確認
- ② 一般的な衛生管理事項の実施状況の確認・指導
- ③ 記録の作成・保存に関する指導及び確認

(3) 野生鳥獣肉処理施設等

- ① 高松市野生鳥獣肉衛生管理ガイドラインの周知と普及啓発
- ② 一般的な衛生管理事項の実施状況の確認・指導
- ③ 記録の作成・保存に関する指導及び確認

(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 一般的な衛生管理事項の実施状況の確認・指導
- ③ 記録の作成・保存に関する指導及び確認

食品衛生監視員が実施する監視指導の「主な根拠法令等と監視指導事項」は、表1のとおりである。

また、「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）」は、表2、表3のとおりである。

表1 主な根拠法令等と監視指導事項

根拠法令等	適用条文等	監視指導事項
食品衛生法	6条、9条、10条	<ul style="list-style-type: none"> ○ 法の遵守の徹底 ○ 基準の適合を確認
	11条1項、11条3項、 18条1項 (規格基準)	
	19条1項(表示基準) 20条	
	50条1項、2項、51条 (措置の基準、施設の基準)	
食品表示法	4条、5条	<ul style="list-style-type: none"> ○ 法の遵守の徹底 ○ 基準の適合を確認
と畜場法	5条、6条、9条	<ul style="list-style-type: none"> ○ 法の遵守の徹底 ○ 基準の適合を確認
	14条	○ 適切な検査の実施
食鳥処理法	5条2項、11条	<ul style="list-style-type: none"> ○ 法の遵守の徹底 ○ 基準の適合を確認
	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	<ul style="list-style-type: none"> ○ 条例の遵守の徹底 ○ 基準の適合を確認
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)、 11条、12条、29条	<ul style="list-style-type: none"> ○ 条例の遵守の徹底 ○ 基準の適合を確認
高松市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		<ul style="list-style-type: none"> ○ 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 ○ と畜場及び食鳥処理場に係る外部検証
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

表2 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
社会的一般事象		花見期 歓送迎会期	連休 こどもの日	梅雨期 ブライダル	夏期	夏祭り	敬老の日	秋祭り 観光、行楽期	観光、行楽期 カキ流通開始期	年末 クリスマス、忘年会期	正月	バレンタイン	歓送迎会期
食品衛生監視指導実施事業等		継続調査月 カンピロバクター対策事業	学校給食巡回指導 カンピロバクター対策事業	学校給食巡回指導 魚介類行商者一斉点検	カンピロバクター対策事業	カンピロバクター対策事業	食品衛生月間 カンピロバクター対策事業	旅館飲食業巡回事業 カンピロバクター対策事業	学校給食衛生管理研究会 ノロウイルス対策事業 カンピロバクター対策事業	学校給食衛生管理研究会 ノロウイルス対策事業	継続調査月 ノロウイルス対策事業	ノロウイルス対策事業	ノロウイルス対策事業
製 造 業 関 係	そうざい製造業	○			○	●		●	○	○	●		
	食品の冷凍又は冷蔵業	●			○	○				●	○		
	魚肉練り製品製造業	○	●	○	○			○					
	缶詰又はびん詰食品製造業	○				●							
	氷雪製造/販売業					○							
	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	○	●		○		●	○	○	○	○		
	みそ・醤油・ソース・酒類製造業			●		○			●	○			
	食肉製品製造業						●						
	あん類製造業		○						●				
	食品添加物製造業												○
	許可を要しない食品製造業												
	漬物・野菜加工品				○	●	○				○		
魚介類加工品等			●	○	○	○							
液卵・GPセンター					○	●	○		●	○			
ふぐ処理施設	○	●		○				○			○		
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		○	○				○	○	●			
	食材納入業者						○					○	○

業種	月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
社会的一般事象		花見期 歓送迎会期	連休 こどもの日	梅雨期 プライダル	夏期	夏祭り	敬老の日	秋祭り 観光、行楽期	観光、行楽期 カキ流通開始期	年末 クリスマス、忘年会期	正月	バレンタイン	歓送迎会期
食品衛生監視指導実施事業等		継続調査月 カンピロバクター対策事業	学校給食巡回指導 カンピロバクター対策事業	学校給食巡回指導 魚介類行商者一斉点検	カンピロバクター対策事業 継続調査月 夏期一斉取締り	カンピロバクター対策事業 食品衛生月間	カンピロバクター対策事業 旅館飲食業巡回事業	カンピロバクター対策事業 ノロウイルス対策事業 継続調査月	学校給食衛生管理研究会 ノロウイルス対策事業	ノロウイルス対策事業 年末一斉取締り	継続調査月 ノロウイルス対策事業	ノロウイルス対策事業	ノロウイルス対策事業
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			○	○			○	○	○			
	ファーストフード 大型飲食店	○			○			○		○		○	
	海水浴場・プール施設				○	○							
	カキ焼店								○	○	○		
販売店他	卸売市場・食品卸売業		●		●	●	○	●			●		
	魚介類販売業	○	●		●	●	○	○	○	●	●	○	
	魚介類せり売り業			○					○				
	魚介類行商			○					○				
	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：●は収去・買上を実施する。

その他の製造業及び販売業については適宜監視指導を実施する。

表3 乳肉衛生年間事業計画表（令和2年度）

事業名		月											
		4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
食肉衛生	畜水産食品中の残留物質モニタリング検査			○							○		
	BSEスクリーニング検査	←————→											
	食肉等の微生物等検査	←————→											
	食鳥処理場監視				○						○		
	と畜場衛生監視指導					○					○		
魚介類衛生	魚介類行商者一斉点検			○									
	ふぐ処理施設、ふぐ表示等一斉調査							←————→					
	ナシフグ取扱い状況調査	←————→											
	ナシフグ毒性検査	○	●										

備考：●は収去・買上を実施する。

2 食品群別重点監視指導項目

次に掲げる主な食品群別の重点監視指導項目は、表4のとおりとするが、(5)の輸入食品に対しては、その食品を(1)から(4)のいずれかに区分し、それぞれに該当する重点監視指導項目を適用する。

なお、(1)から(3)の各食品群のうち生産及び採取段階等のもの（以下「農林水産物」という。）については、県と連携し監視指導を実施し、表示事項については、必要に応じ、食品表示法を所管する関係機関と連携して監視指導及び啓発を実施する。

- (1) 農産物（野菜、果物、穀類、豆類、種実類、茶類等）
- (2) 畜産物（食肉、乳、食鳥卵等）
- (3) 水産物（魚介類等）
- (4) 加工食品
- (5) 輸入食品

表4 主な食品群別重点監視指導項目

食品群	重点監視指導項目
(1) 農産物 野菜、果実、 穀類、豆類、 種実類、茶類	<ul style="list-style-type: none"> ・有毒植物等の市場からの排除 ・大豆、トウモロコシ、ばれいしょ、これらの加工品等の遺伝子組換え表示対象品目に対する分別生産流通管理証明書（IP ハンドリング）の確認、自主検査の推進 ・販売施設、飲食店等における衛生的な取扱い、温度管理等に関すること ・添加物（防ばい剤）の適正表示の徹底
(2) 畜産物 食肉	<ul style="list-style-type: none"> ・と畜場へ搬入される獣畜のと畜検査 ・認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限遵守の徹底 ・枝肉、中抜きと体等の衛生的な処理に関すること ・食肉処理施設における衛生的な取扱いに関すること ・販売施設における衛生的な取扱い、温度管理等に関すること ・飲食店等における衛生的な取扱い、加熱調理の徹底等に関すること ・生食用食肉取扱施設に対する衛生的な取扱いに関すること
乳	<ul style="list-style-type: none"> ・乳処理施設における原料乳検査や製造基準の遵守徹底 ・販売施設における衛生的な取扱い、温度管理等に関すること
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・食鳥卵集荷施設（鶏卵を集め、洗卵、選別、検査、包装し、出荷する施設）における原料卵のサルモネラ属菌、残留抗生物質等に関する情報の管理、施設内での衛生的保管、配送時の温度管理等に関すること ・販売施設における衛生的な取扱い、温度管理等に関すること
(3) 水産物 魚介類等	<ul style="list-style-type: none"> ・有毒魚介類等の市場からの排除 ・卸売市場における衛生的な取扱い、温度管理等に関すること ・販売施設、飲食店等における生食用鮮魚介類等の衛生的な取扱い、温度管理等に関すること ・ふぐ取扱い施設等におけるふぐの適正な取扱いに関すること ・生食用かきの採取海域表示等など適正表示の徹底
(4) 加工食品 加工食品	<ul style="list-style-type: none"> ・製造、加工、調理工程における一般的な衛生管理事項に関すること ・原材料である食品、添加物、容器包装等の点検、確認等の徹底やその記録、保存等に関すること ・製造、加工、調理した製品等の自主検査の推進 ・流通段階や販売店における衛生的な取扱い、温度管理等に関すること

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) アレルギー物質を含む食品及び遺伝子組換え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
- (4) 科学的・合理的根拠なく、消費期限を超えた期限の表示等、不適切な期限表示の有無及び製品の期限設定の一覧とその根拠の整備

第3 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に関する基本事項

高松市保健所生活衛生課に表5のとおり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、食品等の収去検査等を実施する。

平時にあつては食品衛生係所属の専任食品衛生監視員6名で対応し、緊急時にあつては生活衛生課内において他業務に従事している食品衛生監視員も含めた総勢をもって対応する。

2 厚生労働省、消費者庁及び他の関係自治体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の実施については、厚生労働省、消費者庁並びに生産及び消費に関連する都道府県、保健所を設置する市、特別区（以下「都道府県等」という。）との緊密な連絡、連携体制を確保する。

また、食品衛生法第13条に規定する総合衛生管理製造過程承認を受けた製造施設への監視指導は、厚生労働省地方厚生局等との連携により実施する。

3 農政担当機関との連携確保に関する事項

農林水産物については、生産から加工、消費に至る一連の食品供給行程において、各段階での安全性を確保するため、農政担当機関との密接な連携を図るとともに、関連法令（以下「食品安全規制」という。）やその違反に関する情報の収集に努める。

また、香川県食品安全連絡会議、同幹事会等を活用して農林水産物に関する情報の共有化を図り、共通の認識を持つとともに、緊急事態発生時には速やかな対応が実施できる体制を整備するよう努める。

なお、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、関係都道府県等の食品衛生担当部局を通じて、当該農政担当部局との連絡体制を併せて確保するとともに、必要に応じて、農林水産省中国四国農政局香川県拠点等との連絡、連携体制を確保する。

4 試験検査実施体制の整備等に関する事項

監視指導を適時適切に実施し、適正かつ迅速に試験検査を実施する体制を整備するため、必要な検査機器の計画的整備や検査担当者に対する技術研修等を実施する。また、試験検査の信頼性を確保するため、食品衛生法施行規則に基づき制定された「食品検査施設における検査等の業務管理要領」（以下「GLP」という。）に規定する内部点検、内部及び外部精度管理調査の定期的な受検を実施する。なお、検査体制は表5、収去等検体の採取、試験検査は、表6のとおり、である。高松市保健所において試験検査を実施するほか、高度な試験検査は香川県環境保健研究センター及び登録検査機関に委託して実施する。

表5 食品衛生に係る監視並びに検査実施体制

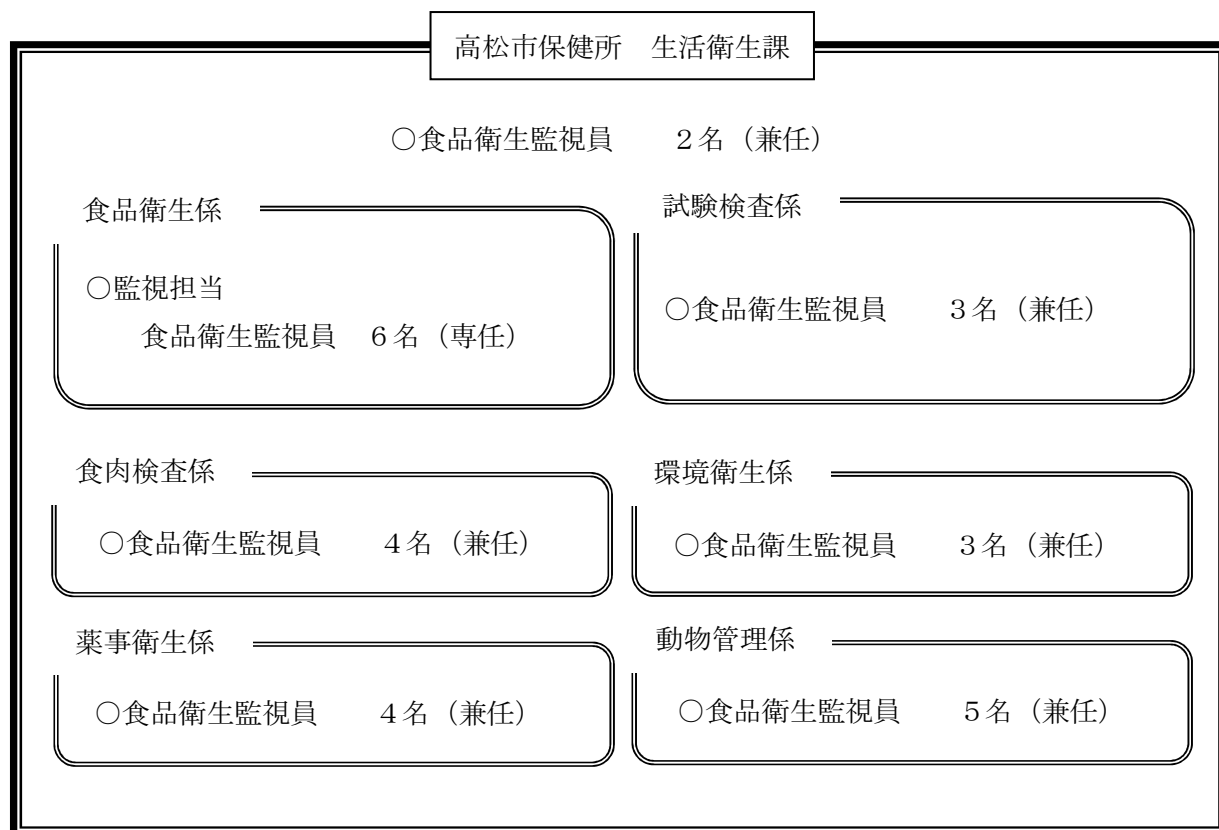


表6 検査機関における試験検査項目

検査機関		主な試験検査項目
高松市保健所 生活衛生課	検査室	微生物、食品添加物、豆類のシアン、油脂の酸価・過氧化物価ほか、その他監視指導の基礎となる検査
	食肉衛生検査所	食肉等の微生物等の検査
香川県環境保健 研究センター (委託)	生活科学部門	残留農薬、汚染物質、混入異物の検査ほか、毒物等による急性中毒の原因調査のための検査
	微生物、動物部門	抗生物質ほか
登録検査機関 (委託予定)	理化学部門	動物を用いたナシフグの毒性検査

第4 施設への立入検査に関する事項

1 立入検査実施計画の策定

食品の製造、加工、調理施設等に対する計画的な監視指導を実施するため、立入検査実施計画を策定する。

立入検査については、食品の製造加工技術の高度化、食品流通の広域化や国際化などの進展を踏まえ、科学的知見に基づいた監視指導を実施するなど内容の充実に努める。

また、監視指導に当たっては、食品等による危害発生を未然に防止する観点から、HACCPに沿った衛生管理の導入による自主管理体制の強化を促進する。

なお、年度ごとに、重点的に監視指導する対象業種を明確にし、食品の安全性確保を図る。

2 重点監視業種及び監視回数

食中毒発生の危険度合い、製造又は販売される食品の流通圏域、営業の特殊性などを考慮して、監視指導の頻度を、A、B、C、D、Eの5ランクに分類する。

業種、施設又は営業形態ごとの年間標準監視指導回数は、表7のとおりである。

なお、「令和2年度高松市食品衛生監視指導実施計画」は、別記1のとおりとし、計画の監視指導回数は必要に応じ増減する。

表7 業種、施設、営業形態ごと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の多かったもの 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。）、魚肉ねり製品製造業、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、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、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。）、マーガリン又はショートニング製造業、食用油脂製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、アイスクリーム類製造業（ソフトクリーム）、豆腐製造業、納豆製造業、食品添加物製造業、あん類製造業、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、清涼飲料水製造業、冰雪製造業、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、冰雪販売業、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 	始 業 前 指 導

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の策定

食品の安全性を確保し、市民の健康保護を図るため、管内で製造、販売されている食品等について、計画的に収去検査等を実施する。

2 収去検査等実施に当たっての留意事項

(1) 法令によって規格基準が定められているものについては、その基準項目の検査を実施する。また、国通知の衛生規範等によって製品規格の定められているものについては、その項目の検査を実施する。

(2) 食中毒を未然に防止するため、管内で比較的広域に流通する食品や季節を限定して集中的に流通する食品等について、大腸菌群、サルモネラ属菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌 0157 等の食中毒菌の試験検査を実施する。

(3) 食品中に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度の施行に伴い、輸入及び国産農産物並びに加工食品の残留農薬検査の充実を図る。

(4) その他、社会状況等に応じて、年度ごとに対象品目を選定して収去検査等を実施する。

「令和2年度高松市食品衛生収去・買上検査実施計画」は、別記2のとおりとする。

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や食品の流通量が増大する年末のほか、食品等に起因する事故が全国的に発生するおそれがある場合等においては、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて、一斉取締りを実施する。

1 夏期食品等一斉取締り

令和2年度にあつては、最近の違反事例や市民の食に対する不安感を考慮して、食品の適正表示の徹底、カンピロバクター、サルモネラ属菌等による食中毒防止対策、異物混入防止対策等について、重点的な監視指導を実施する。

2 年末食品等一斉取締り

令和2年度にあつては、最近の違反事例や市民の食に対する不安感を考慮して、食品の適正表示の徹底、ふぐやかきに起因する食中毒、また、ノロウイルスを原因とする食中毒防止対策等について、重点的な監視指導を実施する。

3 緊急に実施する監視指導

特定の違反事例が頻発する等、全国一斉に調査、監視指導の実施が必要な場合は、随時、厚生労働省等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) 違反を発見した場合は、食品衛生監視指導票等の書面により改善指導を行う（ただし、軽微な違反で、直ちに改善が図られるものは除く。）。また、指導後に改善状況を確認するとともにその記録を適正に行う。
- (2) 法令違反の食品等が発見した場合は、当該食品等が販売の用に供され、又は営業上使用されることのないよう、速やかに廃棄、回収等を指示す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。
- (3) 悪質な違反については、告発等の措置を行う。

2 収去検査等において違反を発見した場合の対応

- (1) 違反食品等が販売の用に供され、又は営業上使用されることのないよう、廃棄、回収等を指示するとともに、再発を防止するための措置を講ずるほか、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体制等からみて、当該食品等を継続的に検査する必要があると判断される場合は、検査を命令する等の措置を講ずる。
- (3) 違反食品等が管外で生産、製造、加工等が行われている場合は、当該都道府県等の食品衛生担当部局へ連絡して、必要な対応の実施を要請するとともに、当該違反食品等が管内で流通することのないよう措置を講ずる。
- (4) 違反食品等が輸入品の場合は、厚生労働省及び輸入業者の所在する関係都道府県等の食品衛生担当部局へ迅速に情報提供し、必要な対応の実施を要請するとともに、当該違反食品等が管内で流通することのないよう措置を講ずる。
- (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

- (1) 飲食に起因する危害発生の状況を明らかにするとともに、被害の拡大防止や再発の防止を図るため、法令等に基づく処分又は書面による行政指導を受けた者の氏名及び対象食品の名称等を随時公表するものとする。
ただし、違反内容が軽微であって健康被害が発生するとは考えられず、かつ、当該違反について直ちに改善が図られた場合は、この限りでない。
- (2) 処分等を受けた者の氏名等の公表に際しては、関係都道府県等の行った措置の内容、違反の原因及び改善状況等の情報についても、判明次第、随時公表するものとする。

第8 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

1 食中毒発生時の対応

- (1) 食中毒発生時においては、「高松市食中毒対策実施要綱（平成20年4月1日施行）」に基づき、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た調査を実施する。
- (3) 毒物劇物等を病因物質とする食中毒又は食中毒が疑われる事例が発生した場合は、「高松市集団急性中毒対策実施要綱（平成20年4月1日施行）」に基づき、迅速かつ的確な対応を行う。
- (4) 被害の拡大及び再発を防止するため、積極的に汚染源の遡り調査を実施するなど原因究明に努める。
- (5) 食中毒患者等の広域にわたる発生等及び広域流通食品等に関しての違反防止のため、関係都道府県等その他関係機関と相互に連携を図りながら協力する。

2 感染症担当機関等との連携

ノロウイルス等を病因物質とす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、感染症発生動向に留意するとともに医療機関、感染症担当機関等と連携した適切な対応に努める。

3 健康食品への対応

いわゆる健康食品によって健康被害が発生したと考えられるときは、迅速に原因の究明に努めるとともに、必要に応じ厚生労働省及び関係都道府県等に報告する。

4 情報提供

食中毒等の健康被害の拡大を防止する観点から、食中毒発生状況等に関し、可能な限り速やかに、消費者や食品等事業者に対し関係情報の提供を行う。

5 自然災害等の準備と対応

市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「高松市地域防災計画」に基づき、保健所においても大規模災害時対応マニュアルが策定されており、食中毒等の発生予防に努めるとともに、食中毒発生時における食の安全確保体制を整える。

第9 関係者相互間の情報交換等の実施に関する事項

広域流通食品や輸入食品等の監視指導に当たっては、他の都道府県等における違反状況などが重要となることから、相互の情報交換に努める。

また、広域的な食中毒事案等の発生や拡大の防止等のため、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。

1 厚生労働省及び消費者庁との連携

大規模又は広域的に健康被害が発生した場合や輸入食品の違反等を発見した場合は、厚生労働省及び消費者庁に通報するとともに、連携して必要な対策を講ずる。

2 農政担当機関等との連携

農林水産物の生産段階に係る監視指導については、必要に応じ関係機関と連携して、適切な対策を講ずる。

また、食品の表示に係る監視指導については、食品表示法のうち品質事項や保健事項を所管する担当機関との連携体制を確保する。

第10 食品等事業者による自主的な衛生管理の実施に関する事項

1 食品衛生管理者又は食品衛生責任者の設置

(1) 食品衛生法第48条第1項に規定する営業者は、その製造、加工、調理等を自主的に管理するため食品衛生管理者を設置するとともに、食品衛生管理者の責務に基づく意見を尊重し、従事者の食品衛生意識の向上を図らなければならない。

(2) 食品衛生管理者の設置を要しない営業者にあつては、高松市食品衛生法施行条例（平成12年高松市条例第14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し、従事者に周知徹底を図るとともに、施設ごと又は部門ごとに、従事者のうちから食品衛生責任者を定め、衛生管理に当たらせなければならない。

2 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

(1) HACCPに沿った衛生管理の普及啓発を推進する。

(2) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、仕出し・弁当店、旅館・ホテル等の大量調理施設について、自主衛生管理を推進する。

(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、「大量調理施設衛生管理マニュアル」、「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について」及び「ノロウイルスによる感染性胃腸炎及び食中毒の発生防止対策の徹底について」に基づき、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ついて、自主衛生管理を推進する。
- (5) 野生鳥獣肉の取り扱い者に対し、「高松市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) 原材料の安全性確認、製品の自主検査等の実施を推進する。
- (7) 食中毒等の原因究明や被害拡大の防止に向けて「食品衛生法第 3 条」及び「高松市食品衛生法施行条例（平成 12 年高松市条例第 14 号）」に基づき、食品の製造、販売等に関する記録の作成や保存及び健康被害等に関する情報の報告についての指導を推進する。
- (8) 講習会を開催する等により、自主的な衛生管理を推進するために必要な情報の提供を行う。
- (9) 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、販売食品等の回収方法、保健所長への報告の手順を定めておく。
- (10) 消費者に販売食品等の安全性に関する情報提供を推進する。
- (11) 従業者に対して、食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施する。

3 自主活動の促進

食品等事業者の自主的な衛生管理の向上を促進するため、食品衛生指導員による助言、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と資質の向上に関する事項

1 食品衛生監視員等に関する事項

- (1) 香川県と合同で食品衛生担当者会や食品衛生監視員協議会等を実施し、食品衛生監視員等の資質の向上を図る。
- (2) 四国食品衛生監視員研修会、全国食品衛生担当者会等に参加し、食品衛生に関する情報の収集や資質の向上に努める。
- (3) HACCP 沿った衛生管理を推進するため、指導、助言する食品衛生監視員を養成する。
- (4) 都道府県等食品表示法担当者研修会等に参加し、食品表示法に関する情報の収集や資質の向上に努める。
- (5) 科学的分析手法を用いた食中毒調査を実施するため、疫学研修会等に参加し、技術の向上に努める。
- (6) GLP に係る内部研修を実施するとともに、内部及び外部精度管理、保守点検を行い、検体収去等から検査結果通知にいたる食品等検査事業全般の信頼性確保の徹底に努める。

- (7) 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。

2 食品等事業者に関する事項

- (1) 食品営業者、従事者、集団給食施設の調理従事員等を対象に、食中毒予防を含む各種衛生講習会を実施する。
- (2) 食品衛生管理者に対し、食品衛生法に規定された責務についての指導を実施するとともに食品衛生管理に関する情報の収集に努めるよう指導する。
- (3) 食品衛生責任者に対し、各種講習会に積極的に参加するとともに食品衛生に関する情報収集に努めるよう指導する。

3 食品衛生指導員に関する事項

- (1) 自主的な衛生管理の向上を推進するため、食品衛生指導員による巡回活動、助言指導を強化するとともにその支援を行う。
- (2) 食品衛生指導員の育成等について、公益社団法人香川県食品衛生協会に対する支援を実施する。

別記1

令和2年度高松市食品衛生監視指導実施計画

令和2年度高松市食品衛生監視指導実施計画は次のとおりとする。

表1 許可を要する食品営業施設の立入監視予定回数（令和2年度）

業 種		標準監視 指導回数 (年間)	立入監視予定回数		参考（元年12月末）	
			2年度	(元年度)	施設数	監視実績
飲食 店	一般食堂・レストラン等	C/D	1,645	(1,649)	3,136	808
	仕出し・弁当屋	A/B/D	116	(120)	159	54
	旅館	A/B/D	75	(73)	111	36
	その他	D	922	(885)	1,843	677
菓子（パンを含む）製造業		C/D	771	(750)	812	306
乳 処 理 業		A	3	(3)	1	0
特別牛乳さく取処理業		B	0	(0)	0	0
乳 製 品 製 造 業		B	8	(8)	4	1
集 乳 業		B	2	(2)	1	1
魚 介 類 販 売 業		C/D	391	(393)	502	276
魚 介 類 せ り 売 り 業		B	6	(6)	3	0
魚 肉 ね り 製 品 製 造 業		B	34	(36)	17	6
食 品 の 冷 凍 又 は 冷 蔵 業		B/D	163	(157)	94	25
かん詰又はびん詰食品製造業		C	32	(28)	32	8
喫 茶 店 営 業		D	359	(341)	717	275
あ ん 類 製 造 業		C	3	(4)	3	3
ア イ ス ク リ ー ム 類 製 造 業		B/C	173	(165)	136	55
乳 類 販 売 業		C/D	394	(395)	713	265
食 肉 処 理 業		B	80	(80)	40	20
食 肉 販 売 業		C/D	345	(346)	505	242
食 肉 製 品 製 造 業		A	9	(9)	3	2
乳 酸 菌 飲 料 製 造 業		B	0	(0)	0	0
食 用 油 脂 製 造 業		C	4	(5)	4	0
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	17	(16)	17	2
醬 油 製 造 業		C	5	(5)	5	5
ソ ー ス 類 製 造 業		C	15	(14)	15	3
酒 類 製 造 業		D	1	(1)	2	0
豆 腐 製 造 業		C	13	(12)	13	2
納 豆 製 造 業		C	1	(1)	1	0
め ん 類 製 造 業		C	201	(205)	201	45
そ う ざ い 製 造 業		B/C	170	(170)	163	53
添加物製造業（規格が定められたものに限る）		C	9	(9)	9	1
食 品 の 放 射 線 照 射 業		C	0	(0)	0	0
清 涼 飲 料 水 製 造 業		C	13	(15)	13	1
氷 雪 製 造 業		C	1	(1)	1	0
氷 雪 販 売 業		D	2	(2)	3	0
計		2年度（計画）	5,978		9,279	3,172
		元年度（計画）		5,906	9,136	2,807

表2 許可を要しない食品取扱い施設の立入監視予定回数（令和2年度）

業 種		標準監視 指導回数 (年間)	立入監視予定回数 2年度（元年度）	参考（元年12月末）	
				施設数	監視実績
給食 施設	学 校	C/D	48（48）	75	12
	病 院 ・ 診 療 所	D	45（50）	89	0
	事 業 所	C/D	13（13）	24	0
	そ の 他	C/D	152（152）	303	5
乳 さ く 取 業		D	12（12）	24	0
食 品 製 造 業		D	14（14）	27	202
野 菜 果 物 販 売 業		D	163（163）	326	270
そ う ざ い 販 売 業		D	147（147）	293	282
菓 子（パンを含む）販 売 業		D	690（690）	1,380	441
食 品 販 売 業（上 記 以 外）		D	313（313）	625	650
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	0（0）	0	0
添 加 物 の 販 売 業		D	138（138）	275	230
氷 雪 採 取 業		D	0（0）	0	0
器具・容器包装おもちゃの製造業及び販売業		D	349（349）	697	233
計		2年度（計画）	2,084	4,138	2,325
		元年度（計画）	2,089	4,148	1,662

表3 HACCPに基づく立入監視計画（令和2年度）

HACCPに基づく立入監視		立入監視予定回数		参考（元年12月末）	
		業種別 施設数	施設数	業種別 施設数	施設数
H A C C P 承 認 施 設 （厚生労働省承認施設）	要許可	0	0	0	0
	非許可	0		0	
H A C C P に 沿 っ た 衛 生 管 理 を 行 う 施 設（条例届出施設）	要許可	9	5	9	5
	非許可	0		0	

表4 乳肉衛生関係立入監視回数（令和2年度）

業 種	標準監視 指導回数 (年間)	立入監視予定回数 2年度（元年度）	参考（元年12月末）	
			施設数	監視実績
食鳥処理場	B	16（18）	大規模1 小規模7	13
食鳥卵集荷施設	B	6（6）	3	6
魚介類行商	B	26（28）	13	22
一般ふぐ処理施設	C	97（114）	97	88
特別ふぐ処理施設	B	32（38）	16	18
と畜場	E	250（250）	1	178
計	2年度（計画）	427	138	325
	元年度（計画）	454	160	265

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：始業前指導

別記2

令和2年度高松市食品衛生収去・買上検査実施計画

令和2年度高松市食品衛生収去・買上検査実施計画は次のとおりとする。

表1 収去・買上検査実施計画（令和2年度）

	収去・買上検体数	検査機関			検査項目													輸入食品検体数（再掲）
		高松市保健所	セウケンタウ	登録検査機関	微生物学的検査	理化学的検査											その他（動物を用いる検査）	
						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	43	33	10	0	33	5	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
乳、乳製品	13	13	0	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	
魚介類、その加工品	41	25	6	10	25	10	0	6	0	0	0	0	0	0	0	10	0	
野菜果実等、その加工品	57	40 (6)	17 (8)	0	22	32 (4)	0	0	17 (8)	5 (3)	0	0	3 (3)	0	14	0	14	
その他	103	103 (13)	0	0	74 (6)	18 (7)	0	0	0	0	0	0	6	0	5	0	13	
総計	2年度	257	214 (19)	33 (8)	10	167 (6)	65 (11)	10	6	17 (8)	5 (3)	0	0	9 (3)	0	27	10	27
	元年度	362	318 (21)	34 (10)	10	265 (8)	88 (14)	10	12	18 (10)	5 (3)	0	0	9 (2)	0	38	10	31

※カッコ内の数値は輸入食品

※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ある。

(収去等検体の例示)

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、イカ燻製品、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