

# 令和3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3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	監視指導計画の実施期間	2
第3	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、他の都道府県等その他関係機関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4	重点的に監視指導を実施すべき項目	3
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5	施設への立入検査に関する事項	4
1	年間の立入検査回数	
2	各種事業の実施	
第6	食品等の収去検査等に関する事項	5
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りの留意事項	
第7	一斉取締りの実施に関する事項	5
1	夏期及び年末の食品一斉取締り	
2	その他の一斉取締り	
3	緊急に実施する監視指導	
第8	違反を発見した時の対応に関する事項	6
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	営業者が食品等の回収を行う場合の対応	
4	違反事実の公表	

第9	食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項	7
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)の実施に関する事項	8
第11	食品等事業者が自ら実施する衛生管理の実施に関する事項	8
1	営業者、食品衛生管理者及び食品衛生責任者の責務	
2	食品等事業者が自ら実施する衛生管理の推進	
3	顕彰の実施	
4	自主活動の促進	
5	食品等事業者が講ずべき公衆衛生上措置の普及啓発	
第12	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	9
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	公益社団法人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、食品の安全性の確保及びHACCPに沿った衛生管理の義務化により、衛生管理の実施に係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結果は、年度ごとの実施結果の概要として翌年度の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 監視指導計画の実施期間

令和3年4月1日から令和4年3月31日までの1年間

## 第3 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、と畜検査員等を配置し、監視指導を実施する。食品衛生監視員は、小規模営業者等がHACCPに沿った衛生管理に円滑に取り組むことができるようきめ細かい指導を行う。と畜検査員及び食鳥検査員は、と畜場の設置者等及び食鳥処理業者がHACCPに沿った衛生管理に円滑に取り組むことができるよう、と畜場の設置者等及び食鳥処理業者が行う公衆衛生上必要な措置について検査又は試験を行う。

また、広域的な監視指導を行うため、主に量販店及び中小規模の製造所を監視する食品衛生監視機動班を東讚保健所及び中讚保健所に、主に大規模な製造所を監視する食品衛生専門監視指導班を生活衛生課に設置し、計画的に出動する。

この他、科学的根拠に基づく監視指導を実施するため、食品等の収去等を実施する。

### 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

保健所及び食肉衛生検査所が収去等を行った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

複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合や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、関係都道府県等その他関係機関との緊密な連絡及び連携体制を確保する。

また、広域的な食中毒事案が発生した場合の原因調査等及び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。

### 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4 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並びに「香川県ふぐの処理等に関する条例」に基づくふぐ処理施設、ふぐ処理業者等の監視指導

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

②一般的衛生管理及びH A C C Pに沿った衛生管理を行うための衛生管理計画及び手順書の内容の確認

③②に基づく衛生管理の実施状況に係る記録の確認及び指導

###### (2) 食品営業届出施設等

食品衛生法に基づく営業届出施設及び食品等事業者、「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等の監視指導

①法令等に基づく措置の基準、規格基準、表示の基準等に適合することの確認

②一般的衛生管理及びH A C C Pに沿った衛生管理を行うための衛生管理計画及び手順書の内容の確認

③②に基づく衛生管理の実施状況に係る記録の確認及び指導

###### (3) と畜場及び食鳥処理場

①法令等に基づく構造設備基準、措置の基準等の適合及びその遵守の確認

②一般的衛生管理及びH A C C Pに沿った衛生管理を行うための衛生管理計画及び手順書の内容の確認、検証

③②に基づく衛生管理の実施状況に係る記録の確認及び指導

###### (4) 野生鳥獣肉処理施設等

①野生鳥獣肉の衛生管理に関する周知と普及啓発

②一般的衛生管理及びH A C C Pに沿った衛生管理を行うための衛生管理計画及び手順書の内容の確認

③②に基づく衛生管理の実施状況に係る記録の確認及び指導

###### (5) その他の食品等事業者

漬物製造業、液卵製造業及び食品の小分け業など令和3年6月1日以降新たに許可が必要となる業種並びに営業届出の対象となる食品等事業者に対して、制度の周知を行うとともに経過措置期間満了日までの申請及び届出について指導する。

(6) 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)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5 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、HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認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

令和3年6月1日に営業許可業種が見直されるが、施行日において営業している施設は許可有効期限満了日までの期間、従前の許可により営業を行うこととなることから、年間標準監視指導回数は、改正前後の許可業種に応じて定めることとする。

- (1) 改正後の許可業種により営業する施設  
対象施設は、年間1回以上監視指導を行うものとする。
- (2) 改正前の許可業種により営業する施設  
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。

食品営業施設(要許可)の立入監視目標回数	5,893 回
乳肉衛生関係立入監視目標回数	808 回

2 各種事業の実施

広域的な監視指導を行う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「食品衛生広域月別監視指導実施計画(令和3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4、5のとおり、その他各種事業を別表6のとおり実施する。

## 第6 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7のとおり試験検査項目に応じて各検査機関が別表8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っての留意事項

- (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。
- (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7 一斉取締りの実施に関する事項

### 1 夏期及び年末の食品等一斉取り

細菌性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、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて、重点的に一斉に取締りを実施する。

特に、夏期には、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、食品等の適正表示の徹底等、年末には、ノロウイルス及びふぐ毒による食中毒防止対策、食品等の適正表示の徹底等の監視指導を重点的に実施する。

### 2 その他の一斉取締り

夏期及び年末の食品等一斉取締りのほか、本県独自に食鳥処理場、魚介類行商及びふぐ処理施設等を対象として一斉に取締りを実施する。

### 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、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて、監視指導を実施する。

## 第8 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 営業者が食品等の回収を行った場合の対応

営業者から食品等の回収に着手した旨及び回収の状況に係る届出があったものについては、当該届出に係る事項を厚生労働省又は消費者庁に報告する。

### 4 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営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9 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、発生時において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や拡大防止等のため、相互に連携や協力が必要な場合は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、食中毒発生未然防止を図るため、「食中毒警報発令要領（昭和50年環境保健部長通知）」に基づき、高松地方気象台の気象情報や香川県感染症発生動向調査により収集した情報から食中毒が多発すると予想される場合には、警報を発令し、食品等事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

腸管出血性大腸菌及びノロウイルスをはじめとする食中毒の発生時には、必要に応じ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。

ただし、その健康被害（発生のおそれがある場合を含む）が指定成分等を含む食品等によるものとして、営業者から届出があったものについては、当該届出に係る事項を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食品衛生班を編成し市町の協力を得て原因究明

## 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3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結果の概要等は、「第1 基本的な方向 3 監視指導計画及び実施状況の公表に関する事項」のとおり公表に努める。また、食品等に係る違反、回収情報については、随時、ホームページへの掲載などにより情報提供を行う。

食中毒防止等の一般的な知識の啓発は、消費者及び食品等事業者を対象とした講習会のほか、ホームページによる啓発、リーフレット等の広報啓発物の活用などにより県民への周知徹底を図る。

## 第 11 食品等事業者が自ら実施する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、HACCPに沿った衛生管理が義務化されたことを踏まえ、営業者自らが実施する衛生管理の向上のための取り組みを実施するよう、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、「食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)」に基づき、施設の衛生管理、食品等の取扱い等に関する衛生管理計画及び食品の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書(以下、「衛生管理計画等」という。)を作成する場合には、適切な助言、指導を行う。
- (3) ふぐを処理する営業者に対し、ふぐを処理するにあつては、ふぐ処理師又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理することを徹底させるよう、指導を行う。

### 2 食品等事業者が自ら実施する衛生管理の推進

食品等事業者に対する講習会の開催や監視指導により、自ら実施する衛生管理に関する取組の促進を図る。

- (1) 新たに許可又は届出対象となる食品等事業者に対しては、衛生管理の実施等について周知を図るとともに、食品衛生責任者養成講習会の早期受講等を指導する。
- (2) HACCPに沿った衛生管理を導入していない施設に対して、厚生労働省が確認した手引書を用いて導入を指導する。

- (3) 衛生管理計画等について、定期的に内容の確認を行い、必要に応じ改訂するように指導する。
- (4) 自主検査、原材料の安全性確認等の実施を指導する。
- (5) 食品の製造販売等に係る記録の作成、保存を指導する。
- (6) 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。
- (7) 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。
- (8) 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、食品等事業者が自ら実施する衛生管理の向上を図る。

### 4 自主活動の促進

食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する取組を促進するため、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。

### 5 食品等事業者が講ずべき公衆衛生上の措置の普及啓発

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、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう、講習会の開催及び監視指導により支援を行う。

また、器具又は容器包装を製造する営業者については、器具又は容器包装を製造するための一般的衛生管理や製造管理基準に沿った衛生管理を適切に実施できるように助言、指導を行う。

## 第12 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) と畜検査員及び食鳥検査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、食品等事業者、食品衛生責任者及び従事者等に対し、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新たな知識の習得及び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ふぐの種類を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 公益社団法人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、10条、12条	○基準の適合を確認 ○法の遵守の徹底
	13条1項、13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、50条の2、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、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、16条4項	○基準の適合を確認 ○法の遵守の徹底
	15条、16条5項	○適切な検査又は確認の実施
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	6条1項(施設の基準)	○条例の遵守の徹底
	11条 12条(措置の基準)	○基準の適合を確認 ○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
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 食品群ごとの重点監視指導事項

食品群	実施事項
食肉 食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 認定小規模食鳥処理業者に対する処理可能羽数の上限の遵守の徹底</li> <li>・ と畜場へ搬入される獣畜のと畜検査</li> <li>・ 枝肉・中抜きと体等の衛生的な処理に関する指導</li> <li>・ 食肉処理施設に対する衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> <li>・ 野生鳥獣肉の衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>・ 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)</li> </ul>
乳 乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> <li>・ 県内流通食品の収去検査等(微生物、残留農薬)、放射性物質等)</li> </ul>
食鳥卵 その加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> <li>・ 県内流通食品の収去検査等(微生物、動物用医薬品等)</li> </ul>
魚介類 その加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 生食用かきの採取海域表示等、適正表示の徹底</li> <li>・ ふぐ処理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</li> <li>・ 有毒魚介類等の市場からの排除</li> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> <li>・ 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)</li> </ul>
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶類 これらの加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> <li>・ 有毒植物等の市場からの排除</li> <li>・ 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)</li> </ul>

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。）、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	と畜場	毎 日

別表4 食品衛生広域月別監視指導実施計画（令和3年度）

		4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	
旧食品衛生法に基づく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	●		●						●				
	魚肉練り製品製造業				●					●				
	乳処理業・乳製品製造業													
	乳酸菌飲料製造業		●											
	かん詰又はびん詰食品製造業		●						●					
	清涼飲料水製造業				●						●			
	みそ・しょうゆ・ソース・酒類製造業		●							●	●			
	食肉製品製造業	●		●							●			
	食品添加物製造業											●		
	食用油脂製造業					●	●						●	
	アイスクリーム類製造業				●	●								
	麺類製造業				●			●		●				
	豆腐製造業			●								●		
	菓子製造業							●	●					
	あん類製造業		●						●			●		
	氷雪製造業・販売業						●							
	改正食品衛生法に基づく許可を要する製造業	そうざい製造業・複合型そうざい製造業			●			●			●	●		
		冷凍食品製造業・複合型冷凍食品製造業			●						●			
水産製品製造業					●	●				●				
乳処理業・乳製品製造業														
密封包装食品製造業									●					
清涼飲料水製造業					●						●			
みそ又はしょうゆ製造業・酒類製造業										●	●			
食肉製品製造業				●							●			
添加物製造業												●		
食用油脂製造業						●							●	
アイスクリーム類製造業					●	●								
麺類製造業					●			●		●			●	
豆腐製造業				●								●		
菓子製造業								●	●			●		
氷雪製造業							●							
漬物製造業					●	●			●	●				
液卵製造業				●			●			●				
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	●					●						●	
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		●						●	●			●	
販売店他	食肉処理業・食肉販売業				●									
	スーパー・小売店舗				●	●				●	●			
	カギ処理場								●	●	●	●		
	土産物販売店・産直市			●					●					

備考：●を重点的に監視する。大規模施設を食品衛生専門監視指導班、中小規模施設を食品衛生監視機動班が、施設を所管する保健所と協力して実施する。

別表5 主な乳肉衛生年間事業計画(令和3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6 主な事業計画（令和3年度）

NO	事業名
1	食品衛生広域監視指導事業
2	検査事業
3	集団給食施設一斉点検事業
4	表示適正化推進事業
5	食品衛生月間普及啓発事業
6	HACCP監視指導事業
7	と畜場における衛生管理指導事業
8	食鳥処理場における衛生管理指導事業
9	魚介類流通安全対策事業(魚介類行商・ふぐ処理業等)
10	食の安全確保対策事業（緊急検査対応）

別表7 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8 収去検査等実施計画（令和3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	206	51	86	66	59	86	58	98	25	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	0	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	314	137	0	177	180	0	134	79	180	0	0	48	8	4	8	0	32	0	0	64	
その他	710	528	0	182	395	0	315	540	102	0	0	0	0	0	0	10	0	3	90	108	
総計	3年度	1,560	913	86	561	851	86	623	954	397	100	4	51	8	4	8	10	56	30	110	181
	2年度	1,577	926	86	565	868	86	623	971	407	100	7	51	8	4	8	10	56	30	110	194

\* 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



