

令和4年度

# 高松市食品衛生監視指導計画

高 松 市

# 高松市食品衛生監視指導計画（令和4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	監視指導計画策定に係る情報の提供及び意見交換（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等に関する事項	2
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、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	
3	農政水産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	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	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の策定	
2	対象食品等の選定及び収去検査等実施に当たっての留意事項	
第7	一斉取締りの実施に関する事項	6
1	夏期及び年末食品一斉取締り	
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	収去検査等において、違反を発見した場合の対応	

- 3 食品等事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	感染症対策部門との連携	
4	健康食品への対応	
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に関する事項	9
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	自主活動の促進	
4	食品等事業者が講ずべき公衆衛生上の措置の普及啓発	
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	10
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	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。）については、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。）」及び香川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、本市の地域の実情を踏まえて高松市食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を毎年度策定し、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。

行政の責務として、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。

食品等事業者は、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、必要な措置を講ずるとともに正確かつ適切な情報提供に努めるとともに、健康被害等に係る情報については、本市に報告しなければならない。また、本市が実施する施策に協力する必要がある。

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 監視指導計画策定に係る情報の提供及び意見交換（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、本市を含む県下の食品の安全・安心推進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本市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、情報の提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）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、本市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 監視指導計画の実施期間

令和4年4月1日から令和5年3月31日までの1年間

## 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、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の専任の食品衛生監視員で対応し、緊急時にあつては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、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

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、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を行い、速やかな対策を講ずる。

### 3 農政水産担当機関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。）に係る違反情報等は、農

政水産機関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、関係都道府県等の食品衛生担当部局を通じて、当該農政水産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、厚生労働省（厚生局を含む。）及び農林水産省（農政局を含む。）との連絡、連携体制を確保する。

さらに、香川県食品安全連絡会議、同幹事会等を活用して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の整備を図る。

#### 4 試験検査実施体制の整備等に関する事項

収去等を行った食品等は、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。

### 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食品等事業者並びに「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HACCP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
- ③ ②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HACCP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
- ③ ②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状況の確認
- ② 一般的衛生管理及びHACCP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
- ③ ②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HACCP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
  - ③ ②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
- 令和3年6月1日以降、漬物製造業、液卵製造業及び食品の小分け業など、新たに許可が必要となった業種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、と畜検査員及び食鳥検査員が実施する「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 食品群ごとの食品の供給行程(フードチェーン)を通じた重点監視指導項目

次に掲げる食品群の区分ごとの食品の供給行程(フードチェーン)の各段階における重点監視指導事項は、別表2のとおりとする。

- (1) 食肉、食鳥肉及び食肉製品
- (2) 乳及び乳製品
- (3) 食鳥卵
- (4) 魚介類及び水産加工品
- (5) 野菜、果物、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品

## 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

### 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実施状況の確認を基本に監視指導を計画的に行う。

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。「主な年間事業計画（令和4年度）」は別表3、別表4のとおりである。

## 2 重点監視業種及び監視回数

令和3年6月1日に営業許可業種が見直されたが、施行日において営業している施設は、許可有効期間満了日までの期間、従前の許可により営業を行うことは可能であることから、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) 改正前の許可業種及び改正後の届出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からFの6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、別表5のとおりとする。

食品営業施設(要許可)の立入監視目標回数	3,448回
食品営業施設(届出)の立入監視目標回数	88回
乳肉衛生関係立入監視目標回数	421回

## 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、市内で製造、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。なお、検査機関における試験検査項目は、別表6のとおり、「食品収去・買上検査実施計画（令和4年度）」は、別表7のとおりとする。

### 2 対象食品等の選定及び収去検査等実施に当たっての留意事項

- (1) 市内で製造、加工又は輸入した食品等の収去到っては、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、市内で販売される食品等の収去到っては、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) 不良食品排除のため、市内で製造又は販売されている食品（輸入食品を含む）について、食品添加物、残留農薬及びその他の成分規格等の試験検査を実施する。また、違反食品の発生を未然に防止するため、動物用医薬品、毒性検査等の試験検査も実施する。
- (3) 食中毒の発生を未然に防止するため、市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、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。

- (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。

## 第7 一斉取締りの実施に関する事項

### 1 夏期及び年末食品等一斉取締り

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、重点的に一斉取締りを実施する。

最近の違反事例や市民の食に対する不安感を考慮して、夏期は、カンピロバクター、サルモネラ属菌及び腸管出血性大腸菌等による食中毒防止対策、食品等の適正表示の徹底、異物混入防止対策等について、また、年末は、ノロウイルスやふぐ毒等の食中毒防止対策、食品等の適正表示の徹底等について、重点的な監視指導を実施する。

### 2 その他の一斉取締り

夏期及び年末食品等一斉取締りのほか、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等、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) 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の法令違反については、食品衛生監視指導票等の書面にて改善指導を行う。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現存する場合には、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行政処分を行う。
- (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の能力等からみて、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、検査命令等の措置を講ずる。
- (3) 違反食品等が管外で生産、製造、加工等が行われていた場合は、速やかに関係都道府県等の食品衛生担当部局へ連絡するとともに、必要に応じ、連携して廃棄、回収等の措置を速やかに講じる。
- (4) 違反食品等が広域流通及び輸入食品等の場合は、厚生労働省及び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、連携して違反食品等の流通防止措置、再発防止措置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 食品等事業者が食品等の回収を行う場合の対応

食品等事業者から、食品衛生法第 58 条の規定による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

食品衛生上の危害発生の状況を明らかにし、危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。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。

## 第 9 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や拡大の防止及び広域流通食品等に関しての違反防止のため、広域連携協議会等を通じて、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。
- (6) 悪質性、組織性、緊急性、広域性等を総合的に勘案し、繰り返し食中毒

を発生させる等の場合には、告発等の厳正な措置を行う。

## 2 情報提供

食中毒予防及び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、消費者及び食品等事業者に対し関係情報の提供を行う。また、県が食中毒警報を発令した場合には、消費者及び食品等事業者の情報提供及び注意喚起を行う。

## 3 感染症担当部門との連携

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。

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、食品等事業者から食品衛生法第8条の規定によ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に報告する。

## 5 自然災害等の準備と対応

- (1) 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。
- (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。
  - ① 被災した食品営業施設における食品等の衛生的取扱い等について監視指導
  - ② 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
  - ③ 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衛生指導
  - ④ 食中毒が発生したときにあっては、その原因究明

## 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、本市を含む県下の食品の安全・安心推進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を本市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、次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、ホームページやSNSなど各種広報媒体を活用するとともに、リーフレット等の広報啓発物の活用などにより市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) 食品営業施設において、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。）を作成する場合にあっては、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っては、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は、各種業界団体が作成し厚生労働省が内容を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 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。

### 4 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食品等事業者については、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) 香川県と合同で食品衛生担当者会等を実施し、食品衛生監視員等の資質の向上を図る。
- (2) 全国食品衛生監視員研修会等の各種研修会、講習会等に参加し、食品衛生に関する情報の収集や資質の向上に努める。また、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。
- (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) HACCP沿った衛生管理に関し、指導、助言する食品衛生監視員を養成する。
- (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) 試験検査の信頼性を確保するため、「食品検査施設における検査等の業務管理要領」(GLP)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) 食品等事業者、食品衛生責任者及び従事者等を対象に、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。
- (4) ふぐ処理師がふぐ処理施設において、ふぐの種類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 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) 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。

別表1 主な根拠法令及び監視指導事項

根拠法令等	適用条文等	監視指導事項
食品衛生法	(食品等の確認) 6条、10条、12条、13条3項	○ 法の遵守の徹底 ○ 基準の適合を確認
	(規格基準) 13条1項、18条1項	
	(食品表示基準) 19条1項、20条	
	(措置基準) 50条1項、51条 (施設基準) 54条	
食品表示法	(食品表示基準) 4条、5条	○ 法の遵守の徹底 ○ 基準の適合を確認
と畜場法	(施設基準) 5条 (措置基準) 6条、9条	○ 法の遵守の徹底 ○ 基準の適合を確認
	(検査) 14条	○ 適切な検査の実施
食鳥処理法	(構造設備基準) 5条2項、16条4項 (措置基準) 11条	○ 法の遵守の徹底 ○ 基準の適合を確認
	(検査) 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	(構造設備基準) 4条1項 (措置基準) 8条	○ 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	(施設の基準) 6条1項 (措置の基準) 11条、12条	○ 条例の遵守の徹底 ○ 基準の適合を確認
	(処理の従事の制限) 29条	○ 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項目

食品群	重点監視指導項目
(1)食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・と畜場へ搬入される獣畜のと畜検査</li> <li>・認定小規模食鳥処理業者における処理可能羽数の上限遵守の徹底</li> <li>・枝肉、中抜きと体等の衛生的な処理に関する事</li> <li>・食肉処理施設における衛生的な取扱いに関する事</li> <li>・販売施設における衛生的な取扱い、温度管理等に関する事</li> <li>・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事</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事</li> <li>・野生鳥獣肉の衛生的な取扱いに関する事</li> </ul>
(2)乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・乳処理施設における衛生的な取扱い及び製造基準の遵守徹底</li> <li>・販売施設における衛生的な取扱い、温度管理等に関する事</li> </ul>
(3)食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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事</li> <li>・販売施設における衛生的な取扱い、温度管理等に関する事</li> </ul>
(4)魚介類及び水産加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・有毒魚介類等の市場からの排除</li> <li>・卸売市場における衛生的な取扱い、温度管理等に関する事</li> <li>・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事</li> <li>・ふぐ処理施設等におけるふぐの適正な取扱いに関する事</li> <li>・生食用かきの採取海域表示等、適正表示の徹底</li> </ul>
(5)野菜、果物、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・有毒植物等の市場からの排除</li> <li>・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</li> <li>・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事</li> <li>・添加物（防ばい剤）の適正表示の徹底</li> </ul>



別表3 主な年間事業計画（令和4年度）

業種		月											
		4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
通常監視	食品衛生監視指導実施事業	別表4のとおり											
	集団給食施設等における食品衛生対策事業												
	HACCP監視指導事業	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	食中毒防止対策事業 と畜場、食鳥処理場の監視指導事業(外部検証)												
重点監視	食品、添加物一斉監視				●					●			
	全国高等学校総合体育大会開催に係る 弁当調整及び宿泊施設等の監視指導	●	●	●	●	●							
	認定小規模食鳥処理業者の一斉監視指導					●						●	
	魚介類行商の一斉監視指導			●									
	ふぐ処理施設等の一斉監視指導							●	●	●	●		
	ナシフグの取扱いに関する一斉監視指導	●	●										

別表4 食品衛生監視指導実施事業（令和4年度）

業種		月											
		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	○				○								

業種		月											
		4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
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				○	◎	○					○	◎	
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	◎	◎	◎	◎	◎	○	◎	○	◎	◎	○	○
	カキ処理場									◎	◎	○	
	土産物販売店・産直市	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	○	○

備考：◎は収去・買上検査を実施する。

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。

別表5 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	食中毒の危険度合い高い業種 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  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	3 回
B ランク	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  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、魚介類競り売り営業、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、卵選別製造業、魚介類行商者、ナシフグ処理施設	2 回
C ランク	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  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、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、しょうゆ製造業、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、麺類製造業、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、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。）	1 回
D ランク	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  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、食肉販売業（包装された食肉の販売業）、酒類製造業、集団給食施設（上記Cを除く。）	2 年 間 に 1 回
E ランク	と畜場	毎 日
F ランク	営業届を要する業種（上記A、B、C、Dを除く。）	適 宜

別表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・過酸化値ほか、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、BSEスクリーニング検査
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（水銀）、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

別表7 食品収去・買上検査実施計画（令和4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	香川県環境保健研究所	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	39	29	10	0	31	5	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
乳、乳製品	20	20	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0		
魚介類、その加工品	41	25	6	10	25	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10		
野菜果実等、その加工品	39	25 (4)	14 (5)	0	9	22 (3)	0	0	14 (5)	3 (2)	0	0	3 (2)	0	5	0		
その他	112	112 (14)	0	0	83 (6)	18 (8)	0	0	0	0	0	0	6	0	5	0		
総計	4年度	251	211 (18)	30 (5)	10	168 (6)	55 (11)	10	0	14 (5)	3 (2)	0	0	9 (2)	0	15	10	
	3年度	246	206 (17)	30 (5)	10	161 (6)	60 (10)	10	0	14 (5)	3 (2)	0	0	9 (2)	0	20	10	

※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、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