



---

# 平成28年度佐世保市食品衛生監視指導計画

---

(案)



平成28年3月

佐世保市保健福祉部生活衛生課

# 目次

<b>第1 趣旨及び計画の適用範囲</b>	2
1 趣旨	2
2 計画の範囲	2
3 計画の期間	2
<b>第2 市民との情報及び意見交換</b>	2
1 リスクコミュニケーション等の実施	2
2 監視指導の実施状況等の公表	2
3 広報媒体による情報提供	3
4 食品衛生知識の普及啓発	3
<b>第3 食品等事業者による自主衛生管理の推進</b>	3
1 自主管理の推進	3
2 優良施設の公表	3
<b>第4 監視指導の実施体制及び連携確保</b>	3
1 監視指導の実施体制	3
2 庁内の連携	4
3 国及び他の都道府県等との連携	4
4 検査機関の体制整備	4
<b>第5 食品等事業者に対する監視指導の実施方法</b>	4
1 一般的な共通監視事項	4
2 重点監視事項	4
3 施設への立ち入り検査	6
4 食品等の収去検査	6
5 食中毒等健康危害発生時の対応	7
6 と畜場及び食鳥処理場の監視指導	7
<b>第6 食品衛生にかかる人材の要請及び資質の向上</b>	8
1 調査研究	8
2 職員に対する研修	8

# 平成28年度佐世保市食品衛生監視指導計画

## 第1 趣旨及び計画の適用範囲

### 1 趣旨

佐世保市食品衛生監視指導計画（以下「計画」という）は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条第1項の規定により、厚生労働大臣が定める「食品衛生監視指導指針」に基づき、平成28年度に佐世保市が実施する食品衛生対策として策定するものであり、佐世保市はこの計画に従い監視指導を実施します。

### 2 計画の範囲

本計画は、佐世保市内全域を対象とします。

### 3 計画の期間

平成28年4月1日から平成29年3月31日までの1年間とします。

## 第2 市民との情報及び意見交換

### 1 リスクコミュニケーション等の実施

保健所、食肉衛生検査所において、消費者と食品等事業者、行政間の情報提供及び意見交換を推進します。

#### (1) 実施計画

##### ① 実践!親子で食中毒予防

小学生(高学年)とその保護者を対象に講義や調理実習等を通して食中毒予防について意見交換を行います。

##### ② 体験!お肉ができるまで

安心して食べられる食肉がどのようにできるか、また、命をいただくことについてと畜場、食肉衛生検査所の見学や講義、体験を通して学んでいただきます。

##### ③ 手洗いチェック

イベント等を通じて、市民を対象に手洗い後の手のひらを綿棒でふき取り、汚れの度合いを機械でよみとり数値化することで正しく手洗いができているかを確認し、衛生意識の向上を図ります。

### 2 監視指導の実施状況等の公表

市民及び食品等事業者との情報や意見の交換(リスクコミュニケーション)を促進するために、施設への立ち入り調査や食品の収去検査結果等、平成27年度監視指導計画の実施状況等の概要を平成28年6月末日までに公表し、市民からの意見を聴取します。

また、夏期及び年末に実施した一斉取締りの結果等は、年度途中においても、その実施状況の概要を適宜公表します。

### 3 広報媒体による情報提供

#### (1) ホームページ、広報等による食品衛生関係情報の提供

佐世保市ホームページや広報させぼ、メディア、庁内放送等により、食中毒の予防等の情報を提供します。

#### (2) 食品衛生パンフレットの配布

市民や食品等事業者に対して、正確かつ、わかりやすい食品衛生関係情報を提供するため、パンフレットを作成し配布します。

### 4 食品衛生知識の普及啓発

#### (1) 市民

出前講座や生涯学習等で積極的に衛生講習会を実施し、食品衛生知識の普及啓発に取組めます。

#### (2) 食品等事業者

業種ごとの特性を考慮し、対象者別に衛生講習会を実施し、食品衛生知識の向上に取組めます。

## 第3 食品等事業者による自主衛生管理の推進

### 1 自主管理の推進

食品の安全確保のためには、食品等事業者による自主衛生管理が重要であるため、次の施策を推進します。

#### (1) 食品等事業者の責務規定の推進

違反食品の発見時や食中毒疑いの発生時等に、問題食品を早期に特定、排除するため、食品衛生法で規定された食品等事業者の責務である自主検査、原材料の安全確認、記録の作成及び保存等の推進を図ります。

#### (2) 本市が定める「管理運営基準」の遵守

食品等事業者に対し、本基準に基づく施設の衛生管理、食品の衛生的な取扱い等を遵守するように指導します。また、平成27年度からHACCP(危害分析重要管理点)導入型基準が新たに追加されたため、HACCP手法の概念を取り入れた衛生管理の導入を推進します。

#### (3) 食品衛生管理者等の設置

食品衛生管理者、食品衛生責任者などの設置について徹底を図り、食品等事業者による自主的な衛生管理を推進します。

### 2 優良施設の公表

衛生管理状況が他の模範となる優良な施設について、市長表彰を実施するとともに公表を行い、食品等事業者による自主的な衛生管理の向上促進を図ります。

## 第4 監視指導の実施体制及び連携確保

### 1 監視指導の実施体制

保健所生活衛生課、試験検査課、食肉衛生検査所がそれぞれの役割分担のもと、互いに連

携・情報交換を密にし、食品等事業者に対する監視指導や食品の収去検査を実施します。

## 2 庁内の連携

食中毒を未然に防止するため、学校給食施設(小学校、給食センター等)の自主衛生管理の実現に向けた助言指導及び支援にあたり、教育委員会と連携していきます。

また、社会福祉施設(保育所、老人福祉施設等)及び感染症対策を所管する関係各課と情報共有及び連携を行い、食中毒や感染症等発生時の被害拡大防止のために迅速な対応に努めていきます。

## 3 国及び他の都道府県等との連携

- (1) 本市における監視指導計画に基づく監視指導を効果的に実施するため、長崎県及び長崎市と連携して監視指導を実施します。
- (2) 厚生労働省、消費者庁、地方厚生局、他の都道府県等との緊密な連絡体制を確保し、広域流通食品の監視指導を強化し、広域的な食中毒疑いの発生時や違反食品発生時に、迅速かつ適切な対応を図ります。
- (3) 農林水産部局等と連携して食品等の安全・安心の確保のために「生産から販売に至る」各段階で必要な措置を行います。

## 4 検査機関の体制整備

試験検査課、食肉衛生検査所において、試験検査に関する業務管理(GLP)に基づき、内部点検の定期的な実施や外部精度管理調査の定期的な受検等を行い、試験精度の信頼性の確保及び検査技術の向上を図ります。また、必要な検査機器の整備を図ります。

## 第5 食品等事業者に対する監視指導の実施方法

### 1 一般的な共通監視事項

- (1) 食品衛生法等に基づく施設基準、管理運営基準、規格基準、及び表示の基準等に適合することを確認し、その遵守を徹底します。
- (2) 施設内外の衛生保持や従業員の健康管理等の一般的衛生管理事項の実施状況を確認し、適切な衛生指導を実施します。
- (3) 記録の作成、保存の指導及び確認を行います。

### 2 重点監視事項

- (1) 食中毒予防対策に係る重点監視事項(食品群ごとの食品供給工程(フードチェーン)の各段階における重点監視事項を含む)

#### ① ノロウイルス食中毒対策

- ・ 集団給食施設、飲食店等の従事者の健康管理点検を指導します。
- ・ 調理器具、ふきん等は塩素消毒(塩素濃度 200ppm 程度)や 85℃で 1 分間以上の熱湯消毒を指導します。
- ・ 二次汚染を防止するための食品等の取扱いを指導します。
- ・ 加熱して食べる食品の十分な加熱の徹底について指導を徹底します。特に二枚貝等

ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は中心温度 85～90℃で 90 秒間以上の加熱調理を指導します。

- ・ 手指からの汚染を防ぐために効果的な手洗い方法を指導します。
- ・ かき取扱い業者に対し情報提供を行います。
- ・ 食品由来の事例だけでなく、人から人への感染事例も考えられることから、関係各課と連携し集団給食施設等の指導を行います。

② カンピロバクター食中毒対策

- ・ 食鳥処理施設、食肉処理施設、食肉販売施設及び飲食店等における食肉の衛生的な取扱い及び十分な加熱の徹底の確認・指導を行います。
- ・ 生食用鶏肉（鶏さしみ等）のリスク（危険性）について提供自粛等の啓発を行います。

③ サルモネラ食中毒対策

- ・ 鶏卵の集荷施設、販売施設での温度管理、破卵等の検卵の徹底、さらに衛生的な取扱い等の確認・指導を行います。
- ・ 集団給食施設、菓子製造施設及び飲食店等での食鳥卵や食肉の衛生的な取扱いの徹底、十分な加熱の徹底の確認・指導を行います。

④ 腸炎ビブリオ食中毒対策

- ・ 魚介類の販売施設、加工施設、飲食店等での衛生的な取扱い及び温度管理の徹底の確認・指導を行います。
- ・ 市内流通食品の収去検査を実施します。

⑤ ふぐ毒等による食中毒対策

- ・ 鮮魚市場等における、有毒魚介類の排除の徹底を指導します。
- ・ ふぐ処理施設での有毒部位排除の徹底と衛生的な処理の確認・指導を行います。
- ・ 自家調理による食中毒防止のために、ホームページ等でフグ毒の危険性について周知を徹底します。

⑥ 腸管出血性大腸菌食中毒対策

- ・ 漬物の衛生規範に基づき、浅漬の衛生管理について監視指導を行います。また、生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底・指導を行います。
- ・ 加熱して食べる食品の十分な加熱の徹底及び食肉の衛生的な取扱いを指導します。
- ・ 生食用食肉（牛肉）を取り扱う食品等事業者を主な対象として、規格基準が遵守されるよう監視指導を行います。また、牛の肝臓及び豚の食肉（内臓を含む。）については生食用として販売・提供されることがないように監視指導を行います。
- ・ 野生鳥獣等の食肉及び内臓についても生食自粛の指導及び市民への啓発を行います。
- ・ 従事者の健康管理点検を指導します。

(2) 表示に係る重点監視事項

- ① 食品の表示について定めた新しい法律「食品表示法」が平成 27 年 4 月 1 日から施行されたことに伴い、関係各課と連携して法の概要やこれまでの食品表示制度からの変更点等について周知していきます。
- ② 「生食用かき」の採取海域等についての適正表示の徹底を確認します。
- ③ アレルゲンを含む食品の表示方法の徹底を図るため、特定原材料の点検及び確認、表

示に記載されていない原材料製造時の混入（コンタミネーション）防止対策について指導します。

- ④ 消費期限を超えた期限を表示する等、不適切な期限表示の有無について、「ガイドライン」に基づき作成された食品等に関する記録等及び食品等の期限設定の一覧とその根拠の整備状況を確認します。また、期限表示の適切な取扱いについて必要に応じ、適切な指導を実施します。
- ⑤ 広域流通食品等を取り扱う食品等事業者を主な対象として、期限表示が科学的、合理的根拠に基づいているか、また、期限切れ原材料を使用していないかについて監視を行い、不適切な事項があれば製品の回収や表示改善について指導します。
- ⑥ 安全性未審査の遺伝子組換え食品が流通しないように監視を行い、義務づけられている表示が適正に行われるように指導します。
- ⑦ 生食用食肉（牛肉）を取り扱う食品等事業者を対象として、義務付けられている表示が適正におこなわれるよう指導します。

### （3）夏期及び年末食品一斉取締りに係る重点監視事項

食中毒が発生しやすい夏期や、多品目の食品が大量に流通する年末においては、弁当・仕出し屋等の大量調理施設やスーパー等の大量販売施設に対し、食品の衛生的な取扱いや適正表示等に関する監視指導及び食品の収去検査を実施します。

### （4）観光都市させぼとしての食品取扱い施設を対象とした重点監視事項

関係施設（宿泊施設、弁当調製施設等）に対し、計画的に監視指導やふき取り検査を行うとともに、関係者に対して衛生講習会を行います。

また、平成28年10月に「ねんりんピック長崎2016」が市内でも開催されることから、弁当調整施設及び宿泊施設等に対する監視指導を強化します。

### （5）その他の監視事項

- ① 自主的な衛生管理の実施を推進するよう指導を行います。
- ② 異物混入防止対策を講じるよう指導を行います。
- ③ イベント等出店者に対し、適切に食品の取扱いが行われるよう監視指導を行います。

## 3 施設への立ち入り検査

### （1）立入検査計画

平成28年度の食品関係取扱い施設に対する立入検査は、別表1に基づき実施します。

### （2）違反発見時の対応

食品関係取扱い施設の立入検査結果、施設基準、製造基準、表示基準等に違反した事例を発見した場合には、その場において改善指導を行うとともに、必要に応じ速やかに原因食品等を回収・廃棄等の不利益処分を行っていきます。

なお、違反の内容や危害性等から判断し、違反した者の名称、対象食品、対象施設、措置内容等を公表し、危害の状況を明らかにします。

## 4 食品等の収去検査

市内において製造、加工等される食品等の検査を実施し、不良食品の流通を防止するとともに、食品等による健康被害の未然防止を図ります。

## (1) 収去検査計画

市内において製造、加工等される食品を含め、広域流通食品等を中心に食品及び検査項目を考慮し検査を実施します。平成28年度の収去検査計画は、別表2「平成28年度検査計画」の通りです。

## (2) 違反発見時の対応

食品等の収去検査の結果、違反を発見した場合には、その食品等が営業上使用及び販売等されないように、必要に応じて、回収・廃棄等の行政処分を行う等、迅速かつ適切な措置を講じます。また、違反の広域性、重大性、危害性、緊急性等から判断し、違反した者の名称、対象食品、対象施設、措置内容等を公表し、危害の状況を明らかにします。

なお、広域流通食品等の違反発見時には、国や関係する都道府県等と連携して対応します。

※収去検査とは、食品衛生法に基づいて、事業者等から無償で食品等の提供を受け、行政が実施する検査のことです。

## 5 食中毒等健康危害発生時の対応

「食中毒対応マニュアル」(平成25年12月作成)に基づき、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図りながら迅速かつ的確に対応します。必要に応じて、営業の禁止・停止等の不利益処分や、施設の消毒や調理従事者に対する衛生教育を行い、被害の拡大並びに再発の防止に努めます。

また、食中毒等健康被害の拡大防止の観点から、必要な関係情報について可能な限り速やかに公表します。

## 6 と畜場及び食鳥処理場の監視指導

### (1) と畜場

#### ① と畜検査

「と畜場法」に基づき、食肉衛生検査所のと畜検査員が、と畜場に搬入される全ての牛・馬・豚・羊・山羊を1頭ごとに検査し、食用に適さない食肉の流通を防止します。より詳細な検査が必要なものについては、細菌検査・病理検査・理化学検査等を実施します。

#### ② 牛海綿状脳症(BSE)検査・伝達性海綿状脳症(TSE)検査

「牛海綿状脳症対策特別措置法」等に基づき、牛のBSE検査(48月齢を超える牛が対象)と、羊・山羊のTSE検査(12月齢以上の羊・山羊が対象)を実施します。

また、と畜解体工程の監視を行い、特定部位の除去や月齢による分別管理についての監視指導を行います。

※BSEもTSEの一種です。牛におけるTSEを、BSEと呼称しています。

#### ③ 衛生検査

枝肉や施設の細菌汚染状況の検査及びと畜場内の巡視により、と畜場法に基づく衛生管理基準への適合を確認します。また、HACCPの導入支援及びと畜場関係者を対象とした衛生講習会を実施します。

#### ④ 残留動物用医薬品検査



「食品衛生法」に基づき、食肉中への動物用医薬品残留の有無を検査します。と畜場に搬入される牛及び豚の中から一定割合で抽出し検査対象とします（モニタリング検査）。また、残留の危険性が高いものは全頭を検査対象とします（スクリーニング検査）。

## （２）食鳥処理場

### ① 食鳥検査

「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」（食鳥検査法）に基づき、食肉衛生検査所の食鳥検査員が、食鳥処理場に搬入される全ての食鳥を検査し、食用に適さない食鳥肉の流通を防止します。より詳細な検査が必要なものについては、細菌検査・病理検査・理化学検査等を実施します。

### ② 衛生検査

と体や施設の細菌汚染状況の検査及び食鳥処理場内の巡視により、食鳥検査法に基づく衛生管理基準への適合を確認します。また、農場のカンピロバクター汚染状況調査を常時行い、HACCPの導入支援及び食鳥処理場関係者を対象とした衛生講習会を実施します。

### ③ 残留動物用医薬品検査

「食品衛生法」に基づき、食鳥肉中への動物用医薬品残留の有無を検査します。食鳥処理場に搬入される食鳥の中から一定割合で抽出し検査対象とします。

## 第6 食品衛生にかかる人材の要請及び資質の向上

### 1 調査研究

業務における食品衛生に関する調査研究を行い、その成果を、研修会等の場において発表することで、食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等の資質の向上を図ります。

### 2 職員に対する研修

食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等に対し、食品安全行政の新たな枠組み、HACCP等衛生管理技術、その他食品衛生に関する専門的知識や新たな検査技術の取得を図るため、内部研修の実施とともに、厚生労働省や近隣の自治体が主催する研修会や講習会等に参加して、業務の円滑な遂行や職員の資質向上に努めます。

別表 1

## 業種別の重要度別監視回数

重要度 ランク	標準監視回数	基準	業 種
A	3回以上／年	危害の発生頻度が高く、大量調理、広域流通食品の製造・販売施設等	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 観光関連施設(大量調理、広域流通食品の製造、販売施設等)</li> <li>② 飲食店営業(旅館・仕出し・弁当屋・大型飲食店(大量調理する施設に限る。))</li> <li>③ 乳処理業</li> <li>④ 集団給食施設(大量調理する施設に限る。)</li> </ul>
B	2回以上／年	危害の発生頻度は高いが、大量調理に該当しない業種。危害の発生頻度が中程度で、食品が広域に流通している業種。	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 飲食店営業(旅館・仕出し・弁当屋(大量調理しない施設に限る。))</li> <li>② 特別牛乳搾取処理業</li> <li>③ 乳製品製造業</li> <li>④ 集乳業</li> <li>⑤ 食肉製品製造業</li> <li>⑥ そうざい製造業(大量調理する施設に限る。)</li> <li>⑦ 食品販売業(生食用食肉取扱い施設)</li> <li>⑧ 食肉処理業(生食用食肉取扱い施設)</li> <li>⑨ 食品の放射線照射業</li> <li>⑩ 乳酸菌飲料製造業</li> <li>⑪ 総合衛生管理製造過程承認施設</li> </ul>
C	1回以上／年	危害の発生頻度が低く、大量調理に該当しないが、食品が広域流通している業種。	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 飲食店営業(一般食堂・レストラン(大量調理しない施設に限る。))</li> <li>② 菓子製造業(回転焼き等の1品目のみ製造・小分け包装・仮設移動営業・自動車による営業を除く。)</li> <li>③ 食肉処理業</li> <li>④ 食肉販売業(包装食肉・自動車による営業を除く。)</li> <li>⑤ あん類製造業</li> <li>⑥ アイスクリーム類製造業</li> <li>⑦ 魚介類せり売営業</li> <li>⑧ 食品の冷凍又は冷蔵業(保管業を除く。)</li> <li>⑨ 清涼飲料水製造業</li> <li>⑩ マーガリン又はショートニング製造業</li> <li>⑪ 酒類製造業</li> <li>⑫ かん詰又はびん詰食品製造業</li> <li>⑬ 添加物製造業</li> <li>⑭ 魚介類販売業(包装魚介類・自動車による営業を除く。)</li> <li>⑮ 魚肉ねり製品製造業</li> <li>⑯ めん類製造業(乾めんを除く。)</li> <li>⑰ そうざい製造業(大量調理する施設を除く。)</li> <li>⑱ 長崎県食品衛生に関する条例関係の製造業(施設面積が1,000㎡以上で従事者10名以上の魚介類加工施設に限る。)</li> <li>⑲ 集団給食施設(大量調理する施設を除く。)</li> </ul>

D	1回以上／2年	<p>危害の発生頻度が非常に低く、大量調理、広域流通食品ではない業種。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 飲食店営業(その他:スナック・カフェ・自動車・自動販売機・仮設移動営業に限る。)</li> <li>② 菓子製造業(回転焼き等の1品目のみ製造・小分け包装・自動車による営業・仮設移動営業に限る。)</li> <li>③ 喫茶店営業</li> <li>④ 乳類販売業</li> <li>⑤ 魚介類販売業(自動車による営業、包装魚介類のみに限る。)</li> <li>⑥ 食肉販売業(自動車による営業、包装食肉のみに限る。)</li> <li>⑦ 食品の冷凍又は冷蔵業(保管業に限る。)</li> <li>⑧ 氷雪販売業</li> <li>⑨ 氷雪製造業</li> <li>⑩ 食用油脂製造業</li> <li>⑪ みそ製造業</li> <li>⑫ 醤油製造業</li> <li>⑬ ソース類製造業</li> <li>⑭ 豆腐製造業</li> <li>⑮ 納豆製造業</li> <li>⑯ めん類製造業(乾めん)</li> <li>⑰ 長崎県食品衛生に関する条例関係の製造業(施設面積が1,000㎡以上で従事者10名以上の魚介類加工施設を除く。)</li> <li>⑱ 長崎県食品衛生に関する条例関係の無店舗魚介類販売業</li> <li>⑲ その他許可不要業種</li> </ul>
---	---------	---	---

大量調理とは、同一メニューを1回300食又は1日750食以上調理し、提供するものをいう。

## 別表 2

## 平成 28 年度検査計画

## 1. 食品等の収去検査計画

食品等分類	検査内容	予定検体数
魚介類	生食用鮮魚介類及び生食用かきの細菌検査	55
冷凍食品	冷凍食品の細菌検査	16
魚介類加工品	魚肉練り製品や干物等の細菌及び添加物検査	10
肉卵類及びその加工品	食肉・食肉製品等の細菌及び添加物検査	10
乳類加工品	乳類加工品の細菌及び規格検査	8
アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム類・氷菓の細菌及び規格検査	18
穀類及びその加工品	弁当・そうざい・めん類・豆腐等の細菌検査 みそ・醤油・漬物・佃煮等の添加物検査	136
菓子類	生菓子類の細菌検査	24
清涼飲料水	清涼飲料水の細菌及び添加物検査	5
氷雪	食用氷の細菌検査	5
海水	生食用かき採取海域の海水の細菌検査	25
かん詰・びん詰食品	細菌検査	6
その他の食品(上記以外の食品)	細菌及び添加物検査	5
器具及び容器包装	器具及び容器包装の規格検査	5
牛乳及び加工乳	牛乳及び加工乳の細菌検査及び規格検査	52
野菜及び果物	残留農薬	12
合計		392

## 2. 給食施設、飲食店等の衛生検査計画

ふき取り検査施設	検査内容	予定検体数
集団給食施設	学校、社会福祉施設等の調理場の細菌検査	270
飲食店	弁当・仕出し店、宿泊施設の調理場の細菌検査	180
と畜場・食鳥処理場	食肉・食鳥肉及び施設等の衛生検査	1,814
合計		2,264

## 3. と畜場及び食鳥処理場での残留抗菌物質検査計画

牛・豚・鶏	食肉・食鳥肉中の残留抗菌性物質検査	1,536
-------	-------------------	-------