



---

# 令和 8 年度佐世保市食品衛生監視指導計画

---



(案)

令和 8 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 食品衛生知識の普及啓発                  | 2 |
| 2 広報媒体による情報提供                  | 2 |
| <b>第3 食品等事業者による自主衛生管理の実施</b>   | 2 |
| 1 自主管理の推進                      | 2 |
| 2 衛生優良施設の公表                    | 3 |
| 3 食べ残し持ち帰り促進ガイドラインの推進          | 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 監視指導の実施状況等の公表                | 3 |
| 3 庁内の連携                        | 3 |
| 4 国及び都道府県等との連携                 | 4 |
| 5 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 リコール制度の周知                    | 7 |
| 7 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養成及び資質の向上</b> | 8 |
| 1 調査研究                         | 8 |
| 2 職員に対する研修                     | 8 |

# 令和8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、以下「法」という。）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、令和8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

令和8年4月1日から令和9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 食品衛生知識の普及啓発

保健所、食肉衛生検査所において、次のとおり消費者への情報提供及び意見交換を推進します。

#### (1) リスクコミュニケーション等の実施

若い世代を中心に意見交換を行い、食中毒予防の啓発を行います。

#### (2) 「体験！お肉ができるまで」の実施

安心して食べられる食肉が作られる過程や、命をいただくことについて、と畜場及び食肉衛生検査所の見学・講義・体験を通じて学習する機会を設けます。

#### (3) 出前講座

出前講座等で積極的に衛生講習会を実施し、手洗い実験（手指の汚れを確認する機器を使用）を通して正しい手洗いの啓発及び食品衛生知識の普及に取り組めます。

### 2 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、各種メディア、庁内放送、SNS等を通じて、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、パンフレットを配布します。

## 第3 食品等事業者による自主衛生管理の実施

### 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、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) 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

平成30年6月の食品衛生法改正により、食品等事業者は令和3年6月からHACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) に沿った衛生管理を行うことが義務化されました。そのため、監視による導入状況の確認を行い、必要に応じて指導、助言及び衛生講習会を実施し、自主的な衛生管理を推進します。

なお、小規模事業者等については、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書を用いて指導します。

※HACCPとは食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための手法です。

### (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適切な衛生管理を推進します。

## 2 衛生優良施設の公表

衛生管理状況が他の模範となる優良な施設について、市長表彰を実施し、公表することで、食品等事業者による自主的な衛生管理の向上を図ります。

## 3 食べ残し持ち帰り促進ガイドラインの周知

食べ残しの持ち帰りによる食中毒等の健康被害を防止するため、消費者及び事業者双方が食品衛生上の十分な配慮ができるように国が策定したガイドラインの周知を行います。また、事業者がガイドラインを参考に、持ち帰りに適する食品の判断などができるよう助言します。

## 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 監視指導の実施状況等の公表

令和7年度(2025年度)監視指導計画の実施状況の概要(施設への立ち入り調査や食品の収去検査結果等)を令和8年6月末日までに公表します。

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 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。

#### 4 国及び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します。
- (2) 厚生労働省、消費者庁、都道府県及び他市町村（以下「都道府県等」という。）その他関係機関相互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。特に複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒が発生した場合は、法の規定に基づき広域連絡協議会へ参加し国・関係自治体等と緊密な連携体制を確保します。
- (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) 指定成分等を含む食品等を取り扱う業者から当該食品等が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった場合は、必要に応じて医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者と連携し、厚生労働大臣へ報告します。
- (5) いわゆる健康食品（指定成分等を含む食品等を除く。）による健康被害発生時において関係通知に基づき、原因究明を迅速に行い、厚生労働省へ、調査結果を遺漏なく報告するとともに、必要に応じて公表します。

#### 5 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（G L P）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、研修会への参加等を行い、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) 食品衛生法に基づく施設基準、H A C C Pに沿った衛生管理、規格基準及び食品表示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及びH A C C Pに沿った衛生管理を実施するために衛生管理計画、記録の作成を指導し、実施した記録の内容を確認します。また、これらの内容の見直しについての指導も実施します。

#### 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、ノロウイルス感染者を発見するため、食品取扱者等の健康状態の把握を指導します。
    - ・ ノロウイルスによる汚染拡大及び付着を防止するために、食器や調理器具、環境な

どの消毒の徹底を指導します。

- ・ 加熱して喫食する食品の十分な加熱の徹底について指導します。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。
- ・ 食品取扱者等からの汚染を防ぐために、効果的な手洗いや使い捨て手袋の適切な使用、トイレ使用時の汚染防止について指導します。
- ・ かき取扱い業者に対し情報提供を行います。

#### 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を指導します。
- ・ 特に、加熱用や用途不明の鶏肉の生食、加熱不十分な鶏肉（タタキ等）のリスク（危険性）についての啓発を行います。

#### ③ 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を実施するために、ふぐ処理者設置の有無を確認します。
- ・ ふぐを処理する営業者に対して、ふぐ処理者又はふぐ処理者の監督下でふぐの処理に従事するものが行うことを徹底するよう指導します。

#### ④ 腸管出血性大腸菌食中毒対策

- ・ 加熱不十分な状態のハンバーグ等で食中毒が発生していることから、中心部まで十分加熱するよう指導します。
- ・ 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監視指導します。
- ・ 野生鳥獣等の食肉及び内臓について、適正な処理及び生食自粛の指導を行います。
- ・ 生食用野菜や浅漬けなど加熱しないで提供される食品について、衛生的な取扱い、殺菌消毒、低温管理を指導します。

#### ⑤ アニサキス食中毒対策

- ・ 生食用鮮魚介類の販売施設・飲食店等に対し、新鮮な魚を選び、仕入れ後は速やかに内臓を取り除くこと、冷凍又は加熱処理、目視での確認等の予防策について指導します。

#### ⑥ クドア・セプトンククタータ食中毒対策

- ・ 生食用鮮魚介類（ヒラメ）を扱う飲食店等に対し、冷凍又は加熱処理等の予防策について指導します。

### (2) 表示に係る重点監視事項

- ① 「食品表示法」に従い、適正な食品表示の推進を図ります。
- 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指導します。
- 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、「食品期限表

示の設定のためのガイドライン」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、適切に指導します。

- 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確認を行い、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 遺伝子組換え農産物や遺伝子組換え農産物と分別管理していないものを使用している場合は、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、義務づけられている表示が適正に行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）大量調理施設等を対象とした重点監視事項

集団給食施設や飲食店、宿泊施設、弁当調製施設等、大量の食品を調理する施設に対して計画的に監視指導やふき取り検査、保存検査の検査等を実施します。

### （5）その他の監視事項

- ① 異物混入防止対策を講じるよう指導します。
- ② 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必要に応じ監視指導を実施します。

## 3 施設への立ち入り検査

### （1）立入検査計画

令和8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への立入検査の結果、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、対象製品の回収を指導するとともに、基準に適合するよう指導を行います。

## 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。令和8年度の収去検査計画は、別表2「令和8年度検査計画」のとおりです。

### （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、製造者または販売者に対し、対象製品の回収を指導するとともに、原因究明及び再発防止を行うように指導します。

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、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

### (1) 食中毒等への対応

厚生労働省が作成している最新の「食中毒調査マニュアル」に基づき、平常時における体制を整備するとともに、食中毒（疑いを含む）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、施設の消毒等の指導や調理従事者に対する衛生教育を行い、危害拡大並びに再発の防止に努めます。また、違反が悪質又は重大若しくは危害拡大の恐れのある場合は、厳正な処分を行います。

### (2) 情報の公表

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 リコール制度の周知

食品衛生法改正により、令和3年6月から食品等事業者が食品の自主回収（リコール）を行う場合に、自治体を通じて国へ報告する仕組みとして、リコール情報の報告が義務化されました。食品による健康被害を防止するため、事業者に対し報告の徹底を指導します。

## 7 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 衛生監視

と畜場法に基づいてと畜場の衛生管理が適切か検証し、必要に応じて指導を行います。検証では、衛生管理計画及び手順書の確認、作業現場の監視、管理記録の確認及び枝肉の微生物検査を定期的実施します（別表3）。

#### ③ 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獣畜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 衛生監視

食鳥検査法に基づいて食鳥処理場の衛生管理が適切か検証し、必要に応じて指導を行います。検証では、衛生管理計画及び手順書の確認、作業現場の監視、管理記録の確認及び食鳥とたいの微生物検査を定期的の実施します（別表3）。認定小規模食鳥処理場については別表1に基づく立入検査を実施します。

### 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（モニタリング検査）。

## 第6 食品衛生にかかる人材の養成及び資質の向上

### 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最新の専門的かつ包括的な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

食品関係取扱施設に対する立入検査選定基準

| 重要度<br>ランク | 監視回数   | 対象の施設や業種   | ランクの内容                             |
|------------|--------|--|------------------------------------|
| A          | 年2回以上  | ○大量調理施設(1回300食又は1日750食以上を提供する調理施設)<br>○大規模食品製造業<br>○広域流通食品製造業                                  | 危害の発生頻度が高く、事故が発生すると大規模かつ広域に影響が及ぶ業種 |
| B          | 年1回以上  | ○飲食店営業(上記以外)<br>・弁当惣菜・仕出し屋、旅館、居酒屋等<br>○食品製造業・加工業<br>・菓子製造業、そうざい製造業等<br>○食品販売業<br>・食肉販売業、魚介類販売業 | 危害の発生頻度が高く、食品等の取扱いが簡易でない業種         |
| C          | 3年1回以上 | ○飲食店営業(上記以外)<br>・軽食喫茶、バー等<br>○食品製造業<br>・アイスクリーム製造業、みそ又はしょうゆ製造業等                                | 危害の発生頻度が低く、食品等の取扱いが簡易な業種           |
| D          | 必要に応じて | ○届出施設  | 公衆衛生に与える影響が少ない業種                   |

## 令和8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及びノロウイルス検査       | 39    |
| 冷凍食品                | 冷凍食品の細菌検査                         | 3     |
| 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              | 3     |
| 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                | 3     |
| 乳製品                 | 乳類加工品及び乳飲料の細菌及び規格検査               | 4     |
| 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              | 5     |
| 穀類及びその加工品           | めん類の細菌検査<br>醤油等の添加物検査等            | 10    |
| 野菜及び果物              | 豆腐・漬物等の細菌及び添加物検査<br>野菜・果実類の残留農薬検査 | 21    |
| 菓子類                 | 生菓子類の細菌検査                         | 25    |
| 生あん                 | 生あんの規格検査                          | 1     |
| 清涼飲料水               | 清涼飲料水の細菌及び添加物検査                   | 7     |
| 氷雪                  | 食用氷の細菌検査                          | 1     |
| 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           | レトルト食品等の細菌検査                      | 2     |
| その他の食品<br>(上記以外の食品) | 弁当・惣菜等の細菌及び添加物検査                  | 43    |
| 器具及び容器包装            | 器具及び容器包装の規格検査                     | 0     |
| 牛乳及び加工乳             | 牛乳の細菌検査及び規格検査                     | 36    |
| 合計                  |                                   | 228   |

## 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、飲食店等 | 調理器具・従事者手指・保存検食の細菌検査 | 248   |
| と畜場・食鳥処理場   | 食肉・食鳥肉及び施設等の衛生検査     | 700   |
| 合計          |                      | 948   |

## 3. と畜場及び食鳥処理場での残留動物用医薬品検査計画

| 検査対象  | 検査内容               | 予定検体数 |
|-------|--------------------|-------|
| 牛・豚・鶏 | 食肉・食鳥肉中の残留動物用医薬品検査 | 1,435 |

## と畜場及び食鳥処理場の外部検証実施計画

## 1. と畜場

| 内容             | 頻度          |
|----------------|-------------|
| 衛生管理計画及び手順書の確認 | 随時          |
| 現場作業の監視        | 毎日(と畜場稼働日)  |
| 管理記録の確認        | 月1回         |
| 枝肉の微生物検査       | 月1回(10検体/回) |

## 2. 食鳥処理場

| 内容             | 頻度           |
|----------------|--------------|
| 衛生管理計画及び手順書の確認 | 随時           |
| 現場作業の監視        | 毎日(食鳥処理場稼働日) |
| 管理記録の確認        | 月1回          |
| 食鳥とたいの微生物検査    | 月1回(6検体/回)   |