

令和6年度香川県食品衛生監視指導計画

香 川 県

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、消費者庁及び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っての留意事項	
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等一斉取締り	
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った場合の対応	
4	違反事実の公表	
第 9	食中毒等健康危害発生時の対応等に関する事項	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	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」（平成15年厚生労働省告示第301号。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。）、「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

食品等事業者は、食品の安全性の確保について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、健康被害等に係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 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、情報の提供及び意見の交換(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への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6年4月1日から令和7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、食品等事業者（特に小規模営業者）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、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。

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。)に係る違反情報等は、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、関係都道府県等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(厚生局を含む。)及び農林水産省(農政局を含む。)等との連携を図り、速やかな措置を実施する。

さらに、香川県食品安全連絡会議及び同幹事会等を活用し、平常時から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、速やかな措置を実施する。

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) 食品の製造段階、加工段階及び調理段階における監視指導

一般衛生管理及びH A C C Pに沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画及び手順書並びに衛生管理の実施状況の記録について、営業者が適切に作成できるよう指導するとともに、営業者が作成した衛生管理計画及び手順書の内容を確認する。特に、小規模営業者等については、H A C C Pに沿った衛生管理を実施することができるよう、厚生労働省が内容を確認した手引書を用いて指導を行う。また、食中毒予防の観点から、大量調理施設(概ね同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上調理する食品等事業者の施設をいう。以下この1において同じ。)のほか、大量調理施設に該当しないものであっても、病者、高齢者や児童等が主に利用する施設である病院、社会福祉施設や学校給食施設等に関しては、重点を置いて監視指導を実施する。

(2) 食品表示

食品表示法に基づく食品表示基準(衛生事項に限る。)についての適合を確認し、その遵守を徹底する。

(3) と畜場及び食鳥処理場

と畜場においては、と畜場法第5条の規定に基づくと畜場の構造設備の基準、同法第6条の規定に基づき定められたと畜場の衛生管理の措置等及び同法第9条の規定に基づくと畜業者等の講ずべき衛生措置の措置等についての適合を確認し、その遵守を徹底する。

また、食鳥処理場においては、食鳥処理法第5条第2項の規定に基づく食鳥処理場の構造又は設備の基準並びに食鳥処理法第11条の規定に基づく衛生管理等の措置等についての適合を確認し、その遵守を徹底する。

と畜検査員にあってはと畜場の設置者又は管理者及びと畜業者等、食鳥検査員にあっては食鳥処理業者が作成した衛生管理計画及び手順書の内容が科学的に妥当か検証を行う。特に、食鳥検査員にあっては、食鳥処理法第16条第1項の認定を受けた食鳥処理業者がH A C C Pに沿った衛生管理を実施することができるよう、厚生労働省が内容を確認した手引書を用いて指導を行う。

- 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1のとおりとする。

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

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、事業の特殊性等、監視指導の重要度により別表2のとおりAからFの6ランクに分類し、年間の標準監視指導回数を定め、令和5年12月末時点での施設数にて立入計画数を算出した。

○食品衛生法

施設の種類		令和6年度立入計画数 (回)
旧法に基づく許可施設		2,866回※1
改正法に基づく許可施設		2,704回※1
届出	集団給食施設等※2	106回
	上記以外の施設	適宜

※1 Fランク(適宜)を除いたもの

※2 集団給食施設(病院・診療所以外)、卵選別包装業、行商(魚介類)

○食品衛生法以外の法令 ※3

施設の種類	令和6年度立入計画数 (回)
食品衛生法以外の法令に基づく施設	618回

※3 と畜場法、食鳥処理法、香川県魚介類行商に関する条例及び香川県ふぐの処理等に関する条例

2 各種事業の実施

保健所、食肉衛生検査所、食品衛生監視機動班及び食品衛生専門監視指導班が実施する「主な年間事業計画」は別表3、別表4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5のとおり試験検査項目に応じて、別表6のとおり収去等機関が収去等した食品を検査機関が検査することとする。

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等に当たっては、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等に当たっては、規格基準が定められたものや広域流通食品等を中心に対象とする。
- (2) 県内産農林水産物からの違反発生を未然に防止するため、残留動物用医薬品及び残留農薬等の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等（輸入食品を含む。）の食品添加物、残留農薬、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年環境保健部長通知（最終改正：令和4年11月1日）)に係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、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。

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及び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等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、法第59条、第60条又は第61条の規定に基づく処分を行う。
- (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、法第59条、第60条又は第61条の規定に基づく処分を行う。
- (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(高松市を除く。)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とともに、回収及び廃棄が確実に行われるよう必要に応じて指導を行う。

4 違反事実の公表

食品衛生法第69条に基づき、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。

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、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発生しやすい気象条件等が揃っている場合には、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) 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対する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

食品等事業者自らが実施する衛生管理の向上のための取組を実施するよう、管内の製造者、加工者、販売者等の食品等事業者に対して、必要に応じて農林水産部局とも連携を図りながら、指導を実施する。

1 食品衛生管理者等の設置

- (1) 営業施設において、H A C C P 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、食品衛生管理者及び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) HACCPに沿った衛生管理の導入に際しては、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等を用いて指導する。
- (2) 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。
- (3) 自主検査、原材料の安全性確認等の実施を指導する。
- (4) 食品の製造販売等に係る記録の作成、保存を指導する。
- (5) 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。
- (6) 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。
- (7) 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及び国立保健医療科学院が実施する食品衛生監視指導研修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は、必要な各種研修会に積極的に参加し、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の見分け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。

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"> ・ 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 ・ と畜場へ搬入される獣畜のと畜検査 ・ 枝肉・中抜きと体等の衛生的な処理に関する指導 ・ 食肉処理施設に対する衛生的な取扱いに関する指導 ・ 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 ・ 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 ・ 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 ・ 野生鳥獣肉の衛生的な取扱いに関する指導 ・ 県内流通食品の収去検査等 (微生物、動物用医薬品、食品添加物等)
乳 乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 ・ 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 ・ 県内流通食品の収去検査等(微生物、残留農薬等)
食鳥卵 その加工品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 卵選別包装業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、施設内での取扱い、配送時の温度管理等に関する指導 ・ 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 ・ 県内流通食品の収去検査等(微生物、動物用医薬品等)
魚介類 その加工品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生食用かきの採取海域表示等、適正表示の徹底 ・ 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 ・ 有毒魚介類等の市場からの排除 ・ 卸売市場、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 ・ 県内流通食品の収去検査等(微生物、食品添加物、汚染物質(水銀)、ふぐ毒等)
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"> ・ 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 ・ 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 ・ 有毒植物等の市場からの排除 ・ 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、微生物等)

業種（施設）毎の年間標準監視指導回数

ランク	監視指導対象施設	回数
A	<p>① 食中毒の危険度合いが高い業種 ② 食品が広域流通する業種 ③ 過去3年間に指摘事項や違反事例の多かったもの ④ 大量調理施設</p> <p>【対象業種】 ○食品衛生法（許可） （新）改正食品衛生法に基づく許可施設 （旧）旧食品衛生法に基づく許可施設 以下同じ</p> <p>・飲食店営業（仕出し・弁当屋、旅館（大量調理施設））（旧・新） ・乳処理業（旧・新） ・食肉製品製造業（旧・新）</p> <p>○食品衛生法以外の法令 ・食鳥処理場</p>	1年に2回
B	<p>① 食中毒の危険度合いが比較的高い業種 ② 食品が広域流通する業種 ③ 過去5年間に指摘事項や違反事例が多かったもの</p> <p>【対象業種】 ○食品衛生法（許可） ・飲食店営業（仕出し・弁当屋、旅館（大量調理施設以外））（旧・新） ・食肉販売業（旧・新） ・魚介類販売業（旧・新） ・魚介類競り売り営業（旧・新） ・集乳業（新） ・特別牛乳搾取処理業（新） ・食肉処理業（旧・新） ・アイスクリーム類製造業（ソフトクリーム以外）（旧・新） ・乳製品製造業（旧・新） ・魚肉練り製品製造業（旧）、水産製品製造業（新） ・液卵製造業（新） ・そうざい製造業（大量調理施設）（旧・新） ・複合型そうざい製造業（新） ・食品の冷凍又は冷蔵業（旧）、冷凍食品製造業（新） ・複合型冷凍食品製造業（新）</p> <p>○食品衛生法（届出） ・卵選別包装業 ・行商（魚介類）</p> <p>○食品衛生法以外の法令 ・魚介類行商 ・一般ふぐ処理業 ・特別ふぐ処理業</p>	1年に1回

C	<p>① 食中毒の危険度合いが中程度の業種 ② 食品が広域流通する業種 ③ 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>【対象業種】 ○食品衛生法（許可） ・飲食店営業（上記A、B以外）（旧・新） ・食品の放射線照射業（新） ・菓子製造業（旧・新）、あん類製造業（旧） ・アイスクリーム類製造業（ソフトクリーム）（旧・新） ・清涼飲料水製造業（旧・新） ・冰雪製造業（新） ・食用油脂製造業（旧・新） ・みそ製造業（旧）、しょうゆ製造業（旧）、みそ又はしょうゆ製造業（新） ・酒類製造業（旧・新） ・豆腐製造業（旧・新） ・納豆製造業（新） ・麺類製造業（旧・新） ・そうざい製造業（大量調理施設以外）（旧・新） ・漬物製造業（新） ・缶詰又は瓶詰食品製造業（旧）、ソース類製造業（旧）、密封包装食品製造業（新） ・添加物製造業（旧・新） ・喫茶店営業（自動販売機以外）（旧）</p> <p>○食品衛生法（届出） ・集団給食施設（学校、事業所及びその他施設（大量調理施設））</p>	2年に1回
D	<p>① 食中毒の危険度合いが低い業種 ② 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>【対象業種】 ○食品衛生法（許可） ・食品の小分け業（新）</p> <p>○食品衛生法（届出） ・集団給食施設（学校、事業所及びその他施設（大量調理施設以外））</p>	5年に1回
E	<p>【対象業種】 ○食品衛生法以外の法令 ・と畜場</p>	毎日 (開場日に限る)
F	<p>【対象業種】 ○食品衛生法（許可） ・調理の機能を有する自動販売機（新） ・喫茶店営業（自動販売機）（旧）</p> <p>○食品衛生法（届出） ・集団給食施設（病院・診療所） ・営業届を要する業種（上記C、D以外）</p>	適宜

主な年間事業計画(令和 6 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
通常監視関係	H A C C P 監視指導事業	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	食品衛生広域監視指導事業	別表4のとおり											
	集団給食施設一斉点検事業	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	表示適正化推進事業	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	と畜場、食鳥処理場の監視指導事業 (外部検証)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
重点監視関係	食品、添加物等一斉監視				●					●			
	食品衛生月間普及啓発事業					●							
	認定小規模食鳥処理場の一斉監視指導		●	●				●	●				
	魚介類行商の一斉監視指導			●									
	ふぐ処理施設、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	●	●										
検査関係	検査事業 (収去検査等)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	B S E スクリーニング検査	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

食品衛生広域監視指導事業実施計画（令和6年度）

施設・業種		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		
食品製造施設	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	●		●									●		
	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		●						●	●				●	
氷雪製造業						●									
漬物製造業				●	●			●			●				
液卵製造業・卵選別包装業				●				●				●			
給食施設	社会福祉施設（保育所以外）			●					●	●					
	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1：●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。

備考2：旧食品衛生法で規定されていた許可業種への監視指導については、上表を参考に実施する。

（例：魚肉練り製品製造業への監視指導は、水産製品製造業の項を参照する）

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、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、動物用医薬品、 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、動物用医薬品、違反品等の確認検査、 食中毒の原因調査のための検査

別表 6

収去検査等実施計画（令和 6 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	動物用医薬品等	残留農薬	遺伝子組換え	アレルギー物質	放射性物質		その他		
食肉、卵、その加工品	183	42	87	54	44	87	52	82	20	101	0	0	0	0	0	0	0	
乳・乳製品	160	111	0	49	128	0	32	157	0	0	3	0	0	0	63	0	4	
魚介類、その加工品	150	76	0	74	71	0	79	68	83	8	0	0	0	0	4	20	5	
野菜、果実等その加工品	265	97	0	168	139	0	126	79	195	0	50	4	8	0	4	0	60	
その他	667	493	0	174	367	0	300	505	97	0	0	0	0	0	10	60	105	
総計	6 年度	1,425	819	87	519	749	87	589	891	395	109	53	4	8	0	81	80	174
	5 年度	1,491	853	95	543	802	95	594	901	410	109	53	4	8	44	83	110	179

※ 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、ベーコン、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、アイスクリーム類、チーズ等
魚介類、その加工品	刺身、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、豆類、野菜等の水煮、うどん、そば、しょうゆ、みそ、漬物等
その他	冷凍食品、即席めん、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