

令和3年度

高松市食品衛生監視指導計画

高松市保健所生活衛生課

高松市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	消費者、食品等事業者及び行政の責務と役割	
2	計画策定に係る情報の提供と意見交換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	重点的に監視指導を実施すべき項目	2
1	一般的共通事項	
2	食品群別重点監視指導項目	
3	その他の監視指導	
第4	監視指導の実施体制等に関する事項	9
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5	施設への立入検査に関する事項	11
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	13
1	収去検査等実施計画の策定	
2	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	13
1	夏期食品等一斉取締り	
2	年末食品等一斉取締り	
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	14
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	14
1	食中毒発生時の対応	
2	感染症担当機関等との連携	
3	健康食品への対応	
4	情報提供	
5	自然災害等の準備と対応	
第 10	関係者相互間の情報交換等の実施に関する事項	16
1	厚生労働省及び消費者庁との連携	
2	農政水産担当機関等との連携	
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	16
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	17
1	食品衛生監視員等に関する事項	
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	
別記	令和 3 年度高松市食品衛生収去・買上検査実施計画	19

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、調理、輸入、流通及び販売等の実態、施設における衛生管理状況、食中毒等の危害発生状況等を踏まえて実施すべきものである。

このため、本市では、国の「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」及び「香川県食の安全・安心基本指針」に基づき、本市の地域の実情等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。）を毎年度作成し、この計画に従い監視指導を実施する。

1 消費者、食品等事業者及び行政の責務と役割

食品の安全性の確保は、消費者、食品等事業者、行政がそれぞれの責務と役割を果たすことにより実現される。

消費者の役割としては、食品のリスクについての知識と理解を深めるとともに、行政の施策について意見を表明するよう努めることにより、食品の安全性の確保に積極的な役割を果たすことが期待されている。

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なければならない。また、健康被害等にかかる情報については、本市に報告しなければならない。

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。

2 計画策定に係る情報の提供と意見交換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、施策に対する消費者や食品等事業者の意見を広く求めるなど、情報の提供と意見交換の促進を図り、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、情報提供に努めるとともに、これらについて消費者や食品等事業者から広く意見を求め、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、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3年4月1日から令和4年3月31日までの1年間

第3 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

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

(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

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

食品衛生監視員が実施する監視指導の「主な根拠法令及び監視指導事項」は、表1のとおりである。

また、「重点的に実施する月別監視指導計画（令和3年度）」は表2、「主な乳肉衛生年間事業計画（令和3年度）」は表3のとおりである。

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	6条、10条、12条	<ul style="list-style-type: none"> ○ 法の遵守の徹底 ○ 基準の適合を確認
	13条1項、13条3項、 18条1項 (規格基準)	
	19条1項(表示基準) 20条	
	50条1項、50条の2、51条 (措置の基準、施設の基準)	
食品表示法	4条、5条	<ul style="list-style-type: none"> ○ 法の遵守の徹底 ○ 基準の適合を確認
と畜場法	5条、6条、9条、14条	<ul style="list-style-type: none"> ○ 法の遵守の徹底 ○ 基準の適合を確認 ○ 適切な検査の実施
食鳥処理法	5条、11条、15条、16条	<ul style="list-style-type: none"> ○ 法の遵守の徹底 ○ 基準の適合を確認 ○ 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	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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	6条1項(施設の基準)、 11条、12条(措置の基準)、 29条	<ul style="list-style-type: none"> ○ 条例の遵守の徹底 ○ 基準の適合を確認
製造、加工及び調理段階の監視指導		<ul style="list-style-type: none"> ○ 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 ○ と畜場及び食鳥処理場に係る外部検証
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)		<ul style="list-style-type: none"> ○ 食中毒予防の観点からの重点的な監視指導

表2 重点的に実施する月別監視指導計画（令和3年度）

業種	月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
社会的一般事象		花見期 歓送迎会期	連休 こどもの日	梅雨期 ブライダル	夏期	夏祭り	敬老の日	秋祭り 観光、行楽期	観光、行楽期 観光、行楽期	年末 クリスマス、忘年会期	正月	バレンタイン	歓送迎会期
食品衛生監視指導実施事業等		カンピロバクター対策事業 継続（新規）調査月	学校給食巡回指導 カンピロバクター対策事業	学校給食巡回指導 魚介類行商者一斉点検	カンピロバクター対策事業 夏期一斉点検 継続（新規）調査月	カンピロバクター対策事業 食品衛生月間	カンピロバクター対策事業 旅館飲食業巡回事業	カンピロバクター対策事業 学校給食衛生管理研究会 カンピロバクター対策事業 継続（新規）調査月	カンピロバクター対策事業 学校給食衛生管理研究会 ノロウイルス対策事業	ノロウイルス対策事業 年末一斉取締り	ノロウイルス対策事業 継続（新規）調査月	ノロウイルス対策事業	ノロウイルス対策事業
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
社会的一般事象		花見期 歓送迎会期	連休 こどもの日	梅雨期 ブライダル	夏期	夏祭り	敬老の日	観光、行楽期 秋祭り	観光、行楽期 カキ流通開始期	年末 クリスマス、忘年会期	正月	バレンタイン	歓送迎会期
食品衛生監視指導実施事業等		カンピロバクター対策事業 継続(新規)調査月	学校給食巡回指導 カンピロバクター対策事業	学校給食巡回指導 魚介類行商者一斉点検	カンピロバクター対策事業 夏期一斉点検 継続(新規)調査月	カンピロバクター対策事業 食品衛生月間	旅館飲食業巡回事業 カンピロバクター対策事業	学校給食衛生管理研究会 カンピロバクター対策事業 継続(新規)調査月	学校給食衛生管理研究会 ノロウイルス対策事業	年末一斉取締り ノロウイルス対策事業	継続(新規)調査月 ノロウイルス対策事業	ノロウイルス対策事業	ノロウイルス対策事業
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			○	●	○	●							

業種		月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	
社会的一般事象			花見期 歓送迎会期	連休 こどもの日	梅雨期 ブライダル	夏期	夏祭り	敬老の日	秋祭り 観光、行楽期	観光、行楽期 カキ流通開始期	年末 クリスマス、忘年会期	正月	バレンタイン	歓送迎会期	
食品衛生監視指導実施事業等			カンピロバクター対策事業 継続(新規)調査月	学校給食巡回指導 カンピロバクター対策事業	学校給食巡回指導 魚介類行商者一斉点検	カンピロバクター対策事業 夏期一斉点検	カンピロバクター対策事業 継続(新規)調査月	カンピロバクター対策事業 旅館飲食業巡回事業	カンピロバクター対策事業 旅館飲食業巡回事業	学校給食衛生管理研究会 カンピロバクター対策事業 継続(新規)調査月	学校給食衛生管理研究会 ノロウイルス対策事業	ノロウイルス対策事業 年末一斉取締り	ノロウイルス対策事業 継続(新規)調査月	ノロウイルス対策事業	ノロウイルス対策事業
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。

表3 主な乳肉衛生年間事業計画（令和3年度）

事業名		月											
		4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
食肉関係	畜水産食品中の残留物質モニタリング検査		○					○					
	BSEスクリーニング検査	←											→
	食肉等の微生物等検査	←											→
	食鳥処理場監視指導				←	→				←	→		
	と畜場衛生監視指導				←	→				←	→		
魚介関係	魚介類行商者一斉点検			○									
	ふぐ処理施設、ふぐ表示等一斉調査								←		→		
	ナシフグ取扱い状況調査	←	→										
	ナシフグ毒性検査	○	●										

備考：●は収去・買上を実施する。

2 食品群別重点監視指導項目

次に掲げる主な食品群別の重点監視指導項目は、表4のとおりとするが、(5)の輸入食品に対しては、その食品を(1)から(4)のいずれかに区分し、それぞれに該当する重点監視指導項目を適用する。

なお、(1)から(3)の各食品群のうち生産及び採取段階等のもの（以下「農林水産物」という。）については、県と連携し監視指導を実施し、表示事項については、必要に応じ、食品表示法を所管する関係機関と連携して監視指導及び啓発を実施する。

- (1) 農産物（野菜、果物、穀類、豆類、種実類、茶類等）
- (2) 畜産物（食肉、乳、食鳥卵等）
- (3) 水産物（魚介類等）
- (4) 加工食品
- (5) 輸入食品

表4 主な食品群別重点監視指導項目

食品群	重点監視指導項目
(1) 農産物 野菜、果実、 穀類、豆類、 種実類、茶類	<ul style="list-style-type: none"> ・有毒植物等の市場からの排除 ・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 ・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こと ・添加物（防ばい剤）の適正表示の徹底
(2) 畜産物 食肉	<ul style="list-style-type: none"> ・と畜場へ搬入される獣畜のと畜検査 ・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 ・枝肉、中抜きと体等の衛生的な処理に関すること ・食肉処理施設における衛生的な取扱いに関すること ・販売施設における衛生的な取扱い、温度管理等に関すること ・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こと ・生食用食肉取扱施設に対する衛生的な取扱いに関すること ・野生鳥獣肉の衛生的な取扱いに関すること
乳	<ul style="list-style-type: none"> ・乳処理施設における原料乳検査や製造基準の遵守徹底 ・販売施設における衛生的な取扱い、温度管理等に関すること
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・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こと ・販売施設における衛生的な取扱い、温度管理等に関すること
(3) 水産物 魚介類等	<ul style="list-style-type: none"> ・有毒魚介類等の市場からの排除 ・卸売市場における衛生的な取扱い、温度管理等に関すること ・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こと ・ふぐ処理施設等におけるふぐの適正な取扱いに関すること ・生食用かきの採取海域表示等など適正表示の徹底
(4) 加工食品 加工食品	<ul style="list-style-type: none"> ・製造、加工、調理工程における一般的な衛生管理事項に関すること ・原材料である食品、添加物、容器包装等の点検、確認等の徹底やその記録、保存等に関すること ・製造、加工、調理した製品等の自主検査の推進 ・流通段階や販売店における衛生的な取扱い、温度管理等に関すること

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4 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、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

農林水産物については、生産から加工、消費に至る一連の食品供給行程において、各段階での安全性を確保するため、農政水産担当機関との密接な連携を図るとともに、関連法令（以下「食品安全規制」という。）やその違反に関する情報の収集に努める。

また、香川県食品安全連絡会議、同幹事会等を活用して農林水産物に関する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を整備するよう努める。

なお、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、農林水産省中国四国農政局香川県拠点等との連絡、連携体制を確保する。

4 試験検査実施体制の整備等に関する事項

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」（以下「GLP」という。）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。なお、収去等検体の採取、試験検査項目は、表5のとおりである。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。

表5 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・過酸化物価ほか、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
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、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

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。

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る営業する施設

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、B、C、D、Eの5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、表6のとおりである。

食品営業施設(要許可)の立入監視目標回数	4,196回
乳肉衛生関係立入監視目標回数	421回

表6 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	<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。）、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、魚介類せり売り業、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、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。）、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、醤油製造業、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、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、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	始業前 指導

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。

2 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、市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。また、国通知の衛生規範等によって製品規格の定められているものについては、その項目の検査を実施する。
- (2) 食中毒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、大腸菌群、サルモネラ属菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌 0157 等の食中毒菌の試験検査を実施する。
- (3) 食品中に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度の施行に伴い、輸入及び国産農産物並びに加工食品の残留農薬検査を実施する。
- (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。

「令和3年度高松市食品衛生収去・買上検査実施計画」は、別記のとおりとする。

第7 一斉取締りの実施に関する事項

細菌性食中毒が多発する夏期及び食品の流通量が増大する年末のほか、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。

1 夏期食品等一斉取締り

令和3年度にあつては、最近の違反事例や市民の食に対する不安感を考慮して、食品等の適正表示の徹底、カンピロバクター、サルモネラ属菌等による食中毒防止対策、異物混入防止対策等について、重点的な監視指導を実施する。

2 年末食品等一斉取締り

令和3年度にあつては、最近の違反事例や市民の食に対する不安感を考慮して、食品等の適正表示の徹底、ふぐやカキに起因する食中毒、また、ノロウイルスを原因とする食中毒防止対策等について、重点的な監視指導を実施する。

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、全国一斉に調査、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) 違反を発見した場合は、食品衛生監視指導票等の書面により改善指導を行う（ただし、軽微な違反で、直ちに改善が図られるものは除く。）。また、指導後に改善状況を確認するとともにその記録を適正に行う。
- (2) 法令違反の食品等を発見した場合は、当該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、速やかに廃棄、回収等を指示す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。
- (3) 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体制等からみて、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、検査を命令する等の措置を講ずる。
- (3) 違反食品等が管外で生産、製造、加工等が行われている場合は、速やかに関係都道府県等の食品衛生担当部局へ連絡して、必要な対応の実施を要請するとともに、当該違反食品等が市内で流通することのないよう措置を講ずる。
- (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、必要な対応の実施を要請するとともに、当該違反食品等が市内で流通することのないよう措置を講ずる。
- (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

- (1) 飲食に起因する危害発生の状況を明らかにするとともに、被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ものとする。
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。
- (2) 処分等を受けた者の氏名等の公表に際しては、関係都道府県等の行った措置の内容、違反の原因及び改善状況等の情報についても、判明次第、随時公表するものとする。

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する違反防止のため、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。

2 感染症担当機関等との連携

腸管出血性大腸菌及びノロウイルス等を病因物質とする食中毒の発生と感染性胃腸炎の患者の増加には密接な関係があることから、感染症発生動向に留意するとともに、医療機関、感染症担当機関等と連携した適切な対応に努める。

3 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。

4 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に対し情報提供及び注意喚起を行う。

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おいては、その原因究明

第 10 関係者相互間の情報交換等の実施に関する事項

広域流通食品や輸入食品等の監視指導に当たっては、関係都道府県等における違反状況などが重要となることから、相互の情報交換に努める。

また、広域的な食中毒事案等の発生や拡大の防止等のため、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その他関係機関と相互に連携や協力を行い、速やかな対策を講ずる。

1 厚生労働省及び消費者庁との連携

大規模又は広域的に健康被害が発生した場合や輸入食品の違反等を発見した場合は、厚生労働省及び消費者庁に通報するとともに、連携して必要な対策を講ずる。

2 農政水産担当機関等との連携

農林水産物の生産段階に係る監視指導については、必要に応じ関係機関と連携して、適切な対策を講ずる。

また、食品の表示に係る監視指導については、食品表示法のうち品質事項や保健事項を所管する担当機関との連携体制を確保する。

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 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 食品衛生監視員等に関する事項

- (1) 香川県と合同で食品衛生担当者会や食品衛生監視員協議会等を実施し、食品衛生監視員等の資質の向上を図る。
- (2) 四国食品衛生監視員研修会、全国食品衛生担当者会等に参加し、食品衛生に関する情報の収集や資質の向上に努める。
- (3) 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。
- (4) 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。
- (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) GLPに係る内部研修を実施するとともに、内部及び外部精度管理、保守点検を行い、検体収去等から検査結果通知にいたる食品等検査事業全般の信頼性確保の徹底に努める。
- (7) 検査担当職員を、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係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 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。

別記

令和3年度高松市食品衛生収去・買上検査実施計画

令和3年度高松市食品衛生収去・買上検査実施計画は次のとおりとする。

表1 収去・買上検査実施計画（令和3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	41	31	10	0	31	5	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
乳、乳製品	13	13	0	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	
魚介類、その加工品	41	25	6	10	25	10	0	6	0	0	0	0	0	0	0	10	0	
野菜果実等、その加工品	48	34 (4)	14 (5)	0	18	27 (3)	0	0	14 (5)	3 (2)	0	0	3 (2)	0	10	0	9	
その他	103	103 (13)	0	0	74 (6)	18 (7)	0	0	0	0	0	0	6	0	5	0	13	
総計	3年度	246	206 (17)	30 (5)	10	161 (6)	60 (10)	10	6	14 (5)	3 (2)	0	0	9 (2)	0	20	10	22
	2年度	257	214 (19)	33 (8)	10	167 (6)	65 (11)	10	6	17 (8)	5 (3)	0	0	9 (3)	0	27	10	27

※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、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