

(案)

令和5年度 愛媛県食品衛生監視指導計画

愛 媛 県

目 次

- 第 1 監視指導の実施に関する基本方針
- 第 2 監視指導計画の実施期間
- 第 3 監視指導の実施体制等に関する事項
- 第 4 監視指導の実施内容等に関する事項
- 第 5 関係者相互間の情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施等に関する事項
- 第 6 食中毒等健康危害発生時の対応等に関する事項
- 第 7 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進に関する事項
- 第 8 食品衛生に係る人材育成・資質向上と衛生管理技術の向上に関する事項

第1 監視指導の実施に関する基本方針

1 愛媛県の実情に即応した監視指導

食品衛生に関する監視指導（食品衛生法第30条第1項、と畜場法第19条第1項、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥処理法」という。）第39条第1項、食品表示法第8条第1項に規定する職権等をいう。以下「監視指導」という。）は、食品、添加物、器具又は容器包装（以下「食品等」という。）の生産、製造、加工、輸入、流通、販売等の実態、食中毒等の危害の発生状況、施設の食品衛生管理の状況等を踏まえて実施することが基本である。

このため、愛媛県では、国の食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針に基づき、本県の実情に即応した愛媛県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を策定し実施することとする。また、監視指導計画の推進にあたっては、「愛媛県食の安全安心推進条例」に定める基本理念にのっとり実施する。

2 消費者、食品関連事業者及び行政の役割とリスクコミュニケーション

食品等の安全性の確保に関しては、国及び愛媛県が食品衛生に関する様々な施策を総合的に策定し、実施する責務を有するものの、こうした行政の施策のみにより実現されるものではなく、食品関連事業者が第一義的責任を有するとともに、より一層の自主管理の的確な実施が求められる。一方、消費者においても食品の安全性に関する理解を深め、施策等に対する意見表明に努めるなど、積極的な役割が期待されている。

このため、それぞれの役割分担を前提として、情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）を推進することとする。

3 食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導

食品等の安全性を確保するためには、農林水産物の生産から食品等の販売に至る食品供給行程（フードチェーン）の各段階において、食品の安全を確保するための規制（以下「食品安全規制」という。）と、その必要な措置が適切に講じられることが重要である。

このため、監視指導は、農林水産物の採取から食品の消費者への販売までの各段階において、食中毒等の危害の発生状況等を分析及び評価した上で、重点的、効率的かつ効果的に実施することとする。

4 生産段階の食品安全規制と連携した監視指導

監視指導は、農林水産物の採取段階以降が対象となるが、生産段階における農薬、抗菌性物質等の使用状況を踏まえて実施することも重要である。

このため、必要に応じて生産段階において農林水産物の食品安全規制を実施する農林水産担当部局等と連携して監視指導を実施するほか、「食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）」に基づき、食品の製造販売等に係る記録の作成・保存を推進する。

5 ねんりんピック愛顔のえひめ2023における食品衛生対策

令和5年10月28日から10月31日にかけて第35回全国健康福祉祭えひめ大会「ねんりんピック愛顔のえひめ2023」が開催されることから、ねんりんピック愛顔のえひめ2023実行委員会と十分に連携しながら、関連食品提供施設における食品衛生対策の強化を図る。

第2 監視指導計画の実施期間

令和5年4月1日から令和6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的な事項

監視指導の実施体制は、各保健所の食品衛生監視員による一般監視、これに加えて西条、今治、中予、八幡浜、宇和島の各保健所に設置した食品衛生監視機動班を中心とする重点監視及び食肉衛生検査センターの食品衛生監視員による監視とする。

「監視指導の実施機関とその役割」は別紙－1のとおりとする。

2 厚生労働省及び消費者庁との連携

大規模又は広域的な食中毒等の健康被害が発生した場合は、厚生労働省及び消費者庁へ、輸入食品等に係る違反を発見した場合は、厚生労働省に迅速に通報し、連携して必要な対策を講じるとともに、食品衛生法第21条の3に規定される国、都道府県等の関係機関で構成される広域連携協議会に参画し、必要な監視指導を総合的かつ迅速に実施する。

また、米国向け輸出水産食品加工施設及びEU向け輸出水産食品取扱施設等の監視指導については、必要に応じ、厚生労働省中国四国厚生局と連携して実施する。

3 他の都道府県等の食品衛生担当部局との連携

監視指導の実施にあたって、他の都道府県等との連携を確保することは、特に、都道府県等の区域を越えて広域的に流通する食品等であって輸入食品等以外のもの（以下「広域流通食品等」という。）及び輸入食品等の監視指導において重要である。

このことから、広域流通食品等に係る違反情報や食中毒発生時には、他の都道府県等の食品衛生担当部局と連携して対策を講じる。

なお、本計画に基づく監視指導を効果的に進めるため、松山市と連携して監視指導を実施するとともに、「食中毒及び感染症対策の相互支援に係る協定」に基づき、食中毒及び感染症の拡大を速やかに防止し、県民の健康を確保することを目的として処理対策の相互支援を行う。

4 関係部局・関係機関との連携

生産から流通・消費に至る総合的な食の安全・安心施策を推進することを目的として設置された「えひめ食の安全・安心推進本部」において関係部局との連携強化を図る。

特に、食品表示は、消費者が食品を選択する際の判断材料であり、その食品の品質や健康危害の防止に関する情報を提供する重要な役割をもつことから、正しい食品表示が求められる。食品表示法に基づく適正な食品表示の普及啓発を行うとともに、関係機関と連携した一元的かつ効率的な監視指導や食品表示に関する相談に対応する。

5 食品衛生検査施設の体制の整備等

食品衛生検査施設である西条、宇和島保健所及び衛生環境研究所は、「愛媛県食品衛生検査施設業務管理実施要領」に基づき、信頼性確保部門による内部点検及び外部精度管理調査の定期的な受検等により、技術の向上及び信頼性の確保に努める。また、必要な検査機器の整備及び検査に従事する職員に対する技術研修の実施に努める。

6 食品衛生推進員との連携

県は、食品衛生法第67条第2項の規定に基づき、県内各地の食品事業者等の中から愛媛県食品衛生推進員を委嘱する。愛媛県食品衛生推進員は、食品衛生の向上のため、地域における食品等事業者からの相談に応じ、助言その他の活動を行い、食中毒の発生防止等保健所の機能強化に協力する。

第4 監視指導の実施内容等に関する事項

1 監視指導の対象区域等

監視指導の対象区域は、松山市を除く県内の保健所の所管区域とする。監視指導計画の策定及び監視指導の実施については、松山市と連携して行う。

なお、監視指導の対象は、次のとおりとする。

食品衛生法に基づく営業施設及び食品等事業者
と畜場法に基づくと畜場
食鳥処理法に基づく食鳥処理場
食品表示法に基づく食品関連事業者等

2 食品等の製造、加工施設等の監視指導に関する事項

(1) 監視指導の方向性

食品等の製造、加工技術等の高度化、食品等の多様化、流通の広域化及び国際化等への対処や食品衛生法等の改正により制度化されたHACCPに沿った衛生管理に関して、事業者個々の事業規模等に応じた助言を含む監視指導が必要である。

一般衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画等について事業者が適切に作成できるように助言・指導するとともに、その内容を確認する。また、小規模事業者等に対しては厚生労働省が内容を確認した手引書（以下「手引書」とする。）を用いた助言・指導を行い、その他の食品等の製造、加工事業者等に対しては、衛生管理計画等の作成整備について助言、指導する。

その他、食品衛生法に基づき、許可または届出対象等事業者に対し、食品衛生責任者の選任等必要な措置について指導する。

また、第35回全国健康福祉祭えひめ大会「ねんりんピック愛顔のえひめ2023」が開催されることから、これらに関連する食品衛生対策を重点的に実施する。

(2) 業種（施設）別監視指導回数の設定等

過去の食中毒の発生頻度、製造又は販売される食品等の流通の広域性及び営業の特殊性などを考慮して、監視指導の重要度の高い業種（施設）の順にA～Eランク業種（施設）及びその他の業種の6ランクに分類し、的確かつ効果的な監視指導を実施する。

「業種（施設）別分類と監視指導回数」は、別紙－2のとおりとする。

また、「令和5年度食品衛生監視指導実施計画」は、別紙－3のとおりとする。

3 重点的に監視指導を実施する事項

食品関連施設の監視に際しては、食品衛生法等に基づく各種基準（施設基準、製造基準等）の遵守状況の確認、衛生管理の実施状況の確認・指導を実施するほか、下記事項について重点的に監視指導を実施する。

(1) 食中毒予防対策

① ウイルス性食中毒

ア ノロウイルス等のウイルス性食中毒は、ウイルスに感染している調理従事者の手指等を介した食品の二次汚染が原因となる事例が多いことから、集団給食施

設・飲食店等における調理従事者の健康状態のチェック体制や手洗いの実施状況及び加熱すべき食品の十分な加熱や施設等の洗浄消毒の実施状況について、重点的に監視する。

イ かきの生食等によるノロウイルス食中毒を防止するため、生食用カキ養殖施設等に対し加工基準の遵守状況を確認するとともに、飲食店業者や消費者等については、原材料の加熱用・生食用の別を確認するよう注意喚起する。

ウ 一般社団法人愛媛県食品衛生協会が実施する「ノロウイルス食中毒予防強化期間（11～1月）」事業と連携して、自主衛生管理の推進や食中毒の未然防止を図る啓発活動を実施する。

②細菌性食中毒

ア 全国的に多発するカンピロバクター食中毒や、重篤な被害に繋がりがねない腸管出血性大腸菌による食中毒対策として、鶏肉や牛肉等を取り扱う飲食店等での食肉類の適切な加熱と衛生的な取扱状況を監視する。

イ 牛の肝臓及び豚の食肉については、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供することを定めた基準の遵守状況を監視するとともに、鶏肉（内臓を含む。）等の生食の危険性について注意喚起を行う。

また、生食用食肉（牛肉）を取り扱う施設に対しては、「愛媛県生食用食肉の加工等を行う者に関する取扱要領」に基づく適切な届出と、規格基準に基づく適切な加工・調理や、表示基準に基づく適正な表示を指導する。

ウ 漬物による腸管出血性大腸菌等の食中毒対策として、漬物製造業者に対し、食品衛生法について周知し、営業許可取得について指導・助言を行うとともに、適切な衛生管理、記録等の作成を指導する。

エ 仕出し・弁当店等における調理従事者の手指等を介した黄色ブドウ球菌による食中毒対策として、手洗いの実施や手袋着用等の衛生的な取扱状況の監視をはじめ、「食中毒予防の三原則」の遵守徹底について指導する。

オ サルモネラ食中毒対策として、GPセンター等の鶏卵取扱施設における鶏卵の洗浄消毒、温度管理、破卵等の検卵状況及び液卵の製造状況と、その記録の作成・保存状況を監視する。

また、集団給食施設、菓子製造施設、飲食店等での鶏卵や食肉の衛生的な取扱状況を監視する。

カ 腸炎ビブリオ食中毒対策として、魚介類加工施設等での魚介類の衛生的な取扱い及び温度管理状況を監視する。

③自然毒食中毒

ふぐを取り扱う飲食店、魚介類販売店等における、ふぐ取扱者免許所有者による有毒部位の確実な除去やふぐの処理を取扱者免許所有者以外が行う場合のふぐ取扱者免許所有者の立会い等の適切な処理状況について監視し、水産市場等でのドクサバフグ・ナシフグ（特定の漁獲海域のものを除く。）等有毒フグの排除状況及び加工品の食品表示を監視する。

また、魚介類加工施設等でのシガテラ等有毒魚介類の排除状況を監視するとともに、魚介類を取り扱う事業者に対し、ヒスタミンによる食中毒対策として、適正な温度管理の重要性について啓発を行う。

さらに、毒キノコや有毒植物を原因とする植物性自然毒による食中毒発生防止のため、素人による鑑別、採取及び喫食の危険性について注意喚起する。

④寄生虫性食中毒

近年、アニサキスによる食中毒が増加傾向にあることから、食中毒防止のため、飲食店、魚介類販売店等生食用魚介類を取り扱う事業者に対し、仕入れ段階での安全性の確認や、適切な処理を行うこと等について、知識の普及を図る。

また、クドア・セプトエンクタータやそれ以外の寄生虫性食中毒についても併

せて知識の普及啓発を図る。

⑤食中毒注意報の発令

「食中毒注意報発令要領」に基づき、食中毒の発生が予想される場合に各食中毒注意報（腸炎ビブリオ、細菌性、ノロウイルス等）を発令し、県民及び食品等事業者に対し食品衛生に関する注意を喚起し、食中毒の発生を未然に防止する。

(2) 食品表示対策（食品表示制度の周知及び効果的な監視指導の実施）

食品関連事業者等に対し、表示基準に基づく適正表示を指導する。

また、食品製造、加工、販売施設において、適宜食品表示内容の確認を行い、不適正な表示を発見した場合には、関係機関へ情報回付する等の措置を含め、事業者に対し改善指導を行う。

特に、危害が発生するおそれのあるアレルゲン表示の誤りや科学的・合理的根拠に基づかない期限表示、密封包装詰低酸性食品の表示について監視する。

(3) 食肉（と畜場）、食鳥肉（食鳥処理場）等の衛生対策

と畜場及び食鳥処理場において、各事業者が作成した衛生管理計画に基づいた作業や管理記録が適切に実施されているか確認するとともに、枝肉や食鳥とたいの微生物試験により、HACCPに基づく衛生管理の実施状況を外部検証により確認し、必要に応じて指導等を行う。また、認定小規模食鳥処理場に対しては、処理可能羽数の上限の遵守状況の確認、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について指導等を行う。

「と畜場、食鳥処理場における監視指導実施計画」は別紙－3（2）のとおりとする。

(4) 野生鳥獣肉の衛生対策

シカやイノシシ等の狩猟により捕獲された野生鳥獣肉を地域の有効な資源として活用するには、その安全性を確保することが前提となる。「愛媛県野生鳥獣肉処理業を営む者に関する衛生管理要領」及び「愛媛県（・松山市）野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン」に基づき野生獣肉を取り扱う食肉処理、加工等業者に対し、監視指導を行うとともに、食肉処理に関する衛生上の技術的な助言を行う。

(5) 輸入食品、輸出食品の衛生対策

①輸入食品（取扱施設）

県内に流通する輸入食品について、残留農薬、食品添加物、遺伝子組換え作物の混入等の検査を実施するとともに、適正な表示の記載状況を監視する。

また、引き続き衛生環境研究所における検査体制を維持し、輸入食品に係る事業者の自主検査等の実施を促し、輸入食品の安全を確保する。

②輸出食品（取扱施設）

輸出水産食品に係る事業者の自主検査を受託して実施するほか、衛生証明書の円滑な発行と輸出施設への監視指導を行うとともに、県内事業者が迅速に輸出できるよう必要な支援をする。

(6) HACCPに沿った衛生管理

監視指導及び講習会開催時等に、一般衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画等について事業者が適切に作成できるように助言・指導するとともに、その内容を確認する。小規模事業者等に対しては手引書を用いた助言・指導を行い、その他の食品等の製造・加工事業者等に対しては、衛生管理計画等の作成整備について助言・指導する。

(7) ねんりんピック愛顔のえひめ2023開催へ向けた食品衛生対策の強化

関係事業者に対し講習会等を通じて食品衛生に対する知識の普及啓発を行うとともに、施設ごとに施設設備の衛生状態、調理従事者の健康管理状況等の確認を実施し、開催に向けた衛生対策強化を図る。

(8) その他の衛生対策

①県内産農畜水産食品（一次産品及びその加工品）の衛生対策

県内産農畜水産食品について、一次産品の販売施設等に対し、施設の衛生対策の実施状況や製品の適切な保管状況等を監視するとともに、一次産品の加工品を製造等する施設に対しては、施設の衛生対策の実施状況、原材料の適切な保管状況、製品の適切な期限設定状況、従業員の健康管理状況等を監視し、安全安心な県内製品の流通を確保する。また必要に応じて、食品衛生法に基づく届出又は営業許可の取得、食品衛生責任者の選任について指導する。

②広域流通食品等事業所を含む食品製造施設等に係る衛生対策

食品製造施設等に対し、不適切な原材料の使用の有無、製品の期限表示（食品期限表示の設定のためのガイドラインに基づき設定されているかどうか）、記録の作成・保存をはじめとする衛生管理状況を監視する。

③食品衛生管理者設置施設に係る衛生対策

食品衛生法第48条第1項に規定される食品衛生管理者設置施設における食品製造時の食品衛生管理者立会状況を監視する。

④危害情報の申出、通報、苦情等の情報に基づく監視

通報等の情報に基づき、食品等事業者への聴取、関係記録や帳簿の確認、製造及び加工施設内の状況を確認し、矛盾点の有無等を精査した上で適切に指導する。

⑤飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生対策

持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）用のサービスを開始する飲食店に対し、持ち帰りや宅配等に適したメニューの選定や、消費者に対する速やかな消費の呼びかけ、適切な温度管理等について指導する。

4 監視指導の実施体制に係る連携確保に関する事項

(1) 農林水産部局との連携

食肉・食鳥肉の安全確保のため、家畜や家きんの病歴や動物用医薬品の投与歴等の情報を共有する。また、魚介類の安全確保のため、漁港や魚介類競り売り施設における衛生管理、有毒フグ及び有毒魚介類の排除、適正表示等を推進するため、連携して監視指導を実施する。

なお、残留農薬や動物用医薬品等の基準違反を発見した場合、生産段階において食品安全規制に違反していると疑われるときは、生産者に対して改善指導が行われるよう農林水産部局に情報提供する。

(2) 食品表示関係行政機関との連携

食品表示法の施行により食品表示基準が一元化され、食品関連事業者等に対し一括した指導を行うため、必要に応じて健康増進法、農林物資の規格化等に関する法律及び不当景品類及び不当表示防止法等食品表示に係る法令を所管する関係行政機関と連携して監視指導を実施する。

また、「愛媛県食品表示監視協議会」における各構成機関と連携し、迅速な情報回付を行い、情報の共有化に努める。

5 食品等の収去検査等に関する事項

(1) 収去検査の実施機関とその役割

①保健福祉部健康衛生局薬務衛生課（以下「薬務衛生課」という。）

収去検査を含む監視指導計画を策定し、収去検査結果に伴う行政処分の公表並びに関係部局及び関係自治体との連絡調整を行う。

②保健所食品衛生担当課

検査に係る検体の収去を行う。

③保健所企画課検査室（西条及び宇和島保健所）

収去食品等の検査を行う。

④衛生環境研究所

収去食品等の検査を行うほか、保健所の収去検査に対する技術的な指導・助言を行うとともに、県が設置する食品衛生検査施設の業務管理に係る点検等を行う。

⑤食肉衛生検査センター

と畜検査、食鳥検査に係る検体の採取を実施するとともに、収去食品等のスクリーニング検査等を行う。

(2) 食品等の収去検査の方向性

県民の食生活の安全を確保し、健康の保護を図るため、科学的知見に基づいた食品衛生行政の推進が必要であることから、食品衛生検査施設を設置して検査を実施する。

このため、食品衛生検査施設である保健所（西条及び宇和島保健所）と衛生環境研究所において、県内で製造又は販売される食品等について食品衛生法等に基づく検査を実施し、大規模食中毒の未然防止、不良食品の流通防止を図り、食品の安全性を確保する。また、残留農薬等の迅速かつ効率的な一斉分析法等の検査体制の確保を図る。試験法については、妥当性評価を実施する。

なお、併せて収去品の食品表示については、関係機関へ情報提供し、食品表示法に基づく食品表示が適切に行われていることを検査する。

(3) 重点的に収去する食品等及び検査項目

①県内産農畜水産食品

動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤、内部寄生虫駆除剤等）及び残留農薬の検査について、使用実態調査の結果等を参考に検査項目を決定するなど効果的に実施する。

②県内で製造又は販売される食品

大規模食中毒の未然防止及び不良食品の流通防止のため、添加物、残留農薬、成分規格等の検査を実施する。

また、食中毒菌汚染食品の排除のため、規格基準検査を実施する。

③輸入食品

輸入され県内に流通する農畜産食品及び加工食品について、残留農薬、添加物、成分規格等の検査を実施する。

④過去に違反事例の多い食品

魚肉練り製品、漬物、菓子類、アイスクリーム類、魚介乾製品等について、添加物、成分規格等の検査を実施する。

⑤遺伝子組換え食品

遺伝子組換え食品についての検査を行う。

⑥アレルギーを含む食品

アレルギーの使用や混入の有無について、スクリーニング検査を行う。

(4) 食品等収去検査実施計画

別紙－４のとおりとする。

6 一斉取締りの実施に関する事項（参考－１）

(1) 夏期及び年末一斉取締り

食中毒が多発する夏期及び食品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、重点的に監視指導を実施する。また、表示にかかる一斉取締りの実施にあたっては、食品表示関係部局と合同での監視指導の実施に努める。

最近の違反事例や県民の食に対する不安感も考慮して、夏期については、食品の適正表示の徹底、カンピロバクター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に監視指導を実施する。

年末については、夏期と同様に食品の適正表示の徹底、ノロウイルス、かき及びフ

グによる食中毒防止対策、市場衛生対策等について重点的に監視指導を実施する。

(2) 集団食中毒防止月間（9月）

この時期は、集団で飲食する機会が多いことから、集団給食施設（社会福祉施設、学校等）、飲食店営業施設（仕出し、弁当、旅館）について重点的に監視指導を実施する。

(3) ふぐ中毒防止月間（12月）

市場や食品加工施設等における有毒フグ及び種類不明フグの排除、みがきフグ等の適正表示の徹底、愛媛県ふぐの取扱いに関する条例の遵守等について重点的に監視指導を実施する。

(4) その他

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。

7 食品衛生法等の法律違反を発見した場合の対応に関する事項

(1) 監視指導により違反を発見した場合の対応

違反を発見した場合は、極力その場において改善指導を行い、違反が軽微であって直ちに改善が図られるもの以外の違反については、文書により改善指導を行う。

また、違反に係る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、事業者に対し、廃棄、回収等の措置を速やかに講ずるよう指導又は命令するとともに、必要に応じ、営業の禁止又は停止の措置を行う。

悪質な違反については告発を行う。

(2) 収去検査により違反を発見した場合の対応

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、食品等事業者に対し、廃棄、回収等の措置及び再発防止等の措置を講ずるよう指導又は命令するとともに、必要に応じ、営業の禁止又は停止の措置を行う。

違反食品等の生産、製造、加工等が愛媛県以外で行われていた場合は、速やかに当該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、連携して食品等事業者へ廃棄、回収等の措置を速やかに講ずるよう指導又は命令する。

また、広域流通食品等及び輸入食品等の場合には、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及び消費者庁へ迅速に情報を提供し、連携して違反に係る食品等の流通防止、再発防止等の必要な措置を講ずる。

なお、違反食品等の製造、加工状況等からみて、継続的に食品等の検査が必要と判断される場合には、検査命令を行う。

悪質な違反については告発を行う。

(3) 違反事実の公表等

食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため、食品衛生法等又は同法等に基づく処分に違反した者（「愛媛県食品衛生法関係不利益処分要領」5に基づき不利益処分を行うことなく始末書の提出を求めるもの等を除く。）の氏名、対象食品、対象施設等を公表するとともに、関係法令の規定に基づき、関係機関に対し必要な通知を行う。

また、違反した者の氏名等の公表に際しては、愛媛県の講じた措置の内容、違反の原因及び改善の状況についても、判明次第公表する。

8 食品表示法の違反を発見した場合の対応に関する事項

立入検査や収去検査等において、違反を発見した場合は、「愛媛県食品表示法違反事例等への対応マニュアル」に従い、指示若しくは指導又は関係機関への情報の回付を行うとともに、必要に応じて事業者等の公表や回収命令等の措置を講じる。

第5 関係者相互間の情報及び意見交換(リスクコミュニケーション)の実施等に関する事項

1 計画の実施状況等の公表

監視指導計画の策定の際及び年度途中で監視指導計画を変更する場合並びに食品衛生に関する施策の実施にあたって必要な場合は、これを公表し、県民の意見を聴取する。

なお、監視指導の実施状況及び収去検査結果等の概要は、翌年6月末までに、夏期一斉取締り等の各月間の実施結果については、月間終了後速やかに公表する。

公表は、ホームページ、広報紙等を通じて行い、意見の聴取は、意見交換会、ホームページ等により行う。

2 食の安全・安心推進事業による情報提供並びに意見交換

(1) えひめ食の安全・安心情報ホームページ、メールマガジン「えひめ食の安全安心メール」による情報提供

食に関する身近な情報や正しい知識、食の安全安心確保に関する情報を県民に提供する。

(2) 緊急食品情報提供システム、食の安全緊急サポートシステムによる情報提供

薬務衛生課は、食中毒注意報等の情報を保健所等に提供し、食品衛生推進員の行う食の安全緊急サポートシステムと併せて、消費者の不良食品による健康被害の拡大を防止する。

(3) 食の安全・安心県民講座

食の安全安心に対する県の取組状況等について情報提供するとともに、参加者との意見交換により、リスクコミュニケーションを実施する。

(4) 自主回収への対応

食品衛生法及び食品表示法による食品等の自主回収報告制度の周知を図るとともに、食品衛生法第58条第1項又は食品表示法第10条の2第1項に基づき、食品等事業者から衛生上の理由等による自主回収の報告があった場合は、同法等に基づき、適切に対応する。

(5) 食の安全・安心総合相談窓口（食品表示制度への対応等）

食品表示制度に関する相談等について、パンフレットの配布や、関係機関との連携による窓口の一本化など、相談者が利用しやすい体制を維持整備する。

また、苦情に対する適切な対応はもとより、食品衛生行政に対する疑問についても、必要に応じて厚生労働省及びその他関係機関等と連携を図りながら積極的に対応する。

なお、「愛媛県食の安全安心推進条例」に基づき、県民から危害情報の申出があったときは、速やかに必要な措置を講ずる。

(6) 愛媛県食品自主衛生管理認証制度（愛媛県HACCP制度）認証施設の公表

県は、認証施設の施設名を公表し、認証マークを製品等に表示可能とする。

(7) 食品の放射能汚染に関する相談への対応等

「食の安全・安心総合相談窓口」において、県民からの食品の放射能汚染に関する相談等に対応するほか、必要に応じて放射性物質の検査を実施する。

なお、食品等事業者からの放射性物質の検査依頼があった場合は、衛生環境研究所で対応する。

第6 食中毒等健康危害発生時の対応等に関する事項

1 食中毒発生時等の対応

(1) 平常時の対応

「愛媛県健康危機管理要綱」に基づき定められた「愛媛県食中毒対策要綱」及び「愛媛県食中毒調査マニュアル」により、平常時における体制を整備する。

また、腸管出血性大腸菌、赤痢菌、サルモネラ属菌等による広範囲の同時多発的な集団発生に対応するため、「感染症発生動向調査」等により発生状況の把握に努め、通常と異なる傾向がみられるなどの場合にあっては、感染症対策部門と連携し、積極的疫学調査等を実施する。

(2) 食中毒発生時の初動調査

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するとともに、関係部局と連携しながら迅速かつ的確な調査を実施する。

また、いわゆる健康食品による健康被害発生時には、「健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領」に基づき対応するとともに、食品衛生法第8条に規定される特別の注意を要する成分等を含む食品による健康被害情報の届出があった場合には、同法に基づき適切に対応する。

(3) 原因究明及び再発防止対策

適切な再発防止対策を講じるため、積極的な汚染源の遡り調査等を実施するとともに、必要に応じて衛生環境研究所、各保健所間等でチームを編成する等、原因究明体制の確立を図る。

(4) 食中毒等健康被害の拡大防止

食中毒等健康被害の拡大防止の観点から、食中毒発生状況等について食品等事業者及び県民へ情報提供するために、「愛媛県食中毒調査マニュアル」により必要な情報について可能な限り速やかに公表する。

2 食中毒発生防止に係る情報提供等

(1) 食中毒注意報

「愛媛県食中毒注意報発令要領」に基づき、食中毒多発時に食中毒注意報を発令し、緊急食品情報提供システム及び食の安全緊急サポートシステム等を活用し、県民及び食品等事業者等に食品の取扱い及びその他食品衛生に関する注意を喚起し、食品による危害発生を未然に防止する。

また、感染性胃腸炎の患者の増加後は、ノロウイルス等による食中毒の発生のリスクが高まることから、「感染症発生動向調査」における報告を注視し、ノロウイルスによる食中毒注意報を発令する等注意喚起を行う。

(2) 家庭における食中毒発生防止

家庭における食中毒発生を未然に防止するため、前記(1)による各システム等を活用し、食品の購入から喫食までの衛生的取扱いについて消費者に対する啓発を行う。

特に、8月は食品衛生月間と定め、消費者及び食品等事業者に対し食品衛生思想の普及啓発、食の安全に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの取組みの充実強化を図る。

また、フグ、キノコ等の安全上の知識を要する食材については、重大な健康被害の発生のおそれがあることから、自家調理を控えること、それ以外の有毒植物等についても周知啓発を図る。

(3) 臨時的に食品を調理、提供する際の食中毒発生防止

地域、学校等で行われている各種イベントでの事故、近年多発する鶏肉等を原因とするカンピロバクターによる食中毒等を未然に防止するため、主催者等に対し、「臨時食品販売等指導要領」に基づく主催者等への指示事項の遵守について指導するとと

もに、その他必要な食品衛生等に関する注意喚起を行う。

第7 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進に関する事項

食品等事業者に対し、次に掲げる事項について必要な助言・指導や講習会等による普及啓発を行うなど、食品等事業者自身が衛生管理の向上を図るために必要な支援を実施する。

1 食品衛生管理者等の選任

食品衛生法第48条第1項の規定に基づき食品衛生管理者を置かなければならない場合は、確実に設置するとともに、保健所に届け出るよう指導し、食品等事業者には食品衛生管理者の意見を尊重する責務があることが明記されていることを踏まえて、その責務が果たせるよう食品衛生に関する講習会に参加させるなど意識向上を図る。

また、食品衛生責任者に公衆衛生上必要な措置に関する基準に従い衛生管理に当たらせるとともに、その意見を尊重し、施設の衛生管理の向上に努めるよう指導し、都道府県等が定期的実施する講習会等へ食品衛生責任者を受講させるよう指導する。

さらに、ふぐを処理する営業者に対しては、ふぐ取扱者又はその者の立会の下に他の者にふぐを処理させることを徹底させる。

2 自主検査等

製品の自主検査、原材料の安全性確認及び従事者の健康状態の確認等を実施するよう指導する。また、食中毒等発生時の原因究明及び被害拡大防止を図るため、「食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）」に基づき、食品の製造販売等に係る記録の作成・保存を行うよう指導する。

3 自主回収

販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生し、又は発生するおそれがある場合においては、食品等事業者に対し、その製品の回収、食品衛生法第58条第1項又は食品表示法第10条の2第1項に基づく保健所長等への届出等を行うよう指導するとともに、回収に至った原因を究明し、再発防止のための措置を講ずるよう指導する。

また、食品等事業者は、その取り扱う食品等について、他の事業者によって自主的な回収が行われるときは、円滑かつ確実な回収のために必要な協力をするよう助言する。

4 HACCPに沿った衛生管理

厚生労働省が作成している「食品製造業におけるHACCP入門のための手引書」等を使用して、事業者を導入を指導する。

また、小規模事業者に対しては、業種別の手引書等を使用して、衛生管理計画等の作成・整備について助言・指導を実施する。

5 食品衛生推進員等

食品等事業者の衛生管理等について、愛媛県の施策に協力して、事業者からの相談に応じ、助言等を行う食品衛生推進員を委嘱するとともに、食品衛生の向上に係る自主的な活動を促進するため助言、指導その他の活動を行う食品衛生指導員に対しても講習会等を通じて、必要な情報提供等を行う。

6 その他

調理業務を行う施設及び菓子製造施設の事業者に対し、従事者の資質の向上を図るため、調理師及び製菓衛生師の設置に努めるよう啓発を図る。

第8 食品衛生に係る人材育成・資質向上と衛生管理技術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) 食品衛生監視員

食品衛生監視員の知識及び技術の向上のため、食品衛生監視に関する研修を実施するとともに、最新の知識を習得し、科学的知見に基づいた高度な監視業務が行えるよう、国等が開催する講習会等に参加する。

なお、食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理について円滑に取り組むことができるよう同手法を助言、指導する食品衛生監視員の養成講習会を四国ブロックにおいて共同で実施する。

(2) と畜検査員、食鳥検査員

外部検証を始め、と畜場及び食鳥処理場の衛生指導に必要な知見を習得するため、国等が開催する研修会に参加する。

(3) 衛生環境研究所職員、検査担当職員（食品衛生検査施設）

検査担当職員の検査技術向上のため、衛生環境研究所で、食品理化学・微生物検査研修を実施する。

衛生環境研究所職員は、最新の検査技術を習得し、各種検査に的確に対応できるようにするとともに、検査担当職員に対する研修をより充実させるため、国等が開催する研修会等に参加する。

食品衛生検査施設における業務管理（GLP）を徹底し、検査の信頼性の確保を図るため、精度管理、内部点検、GLP研修を実施する。

2 食品事業者等に関する事項

(1) 食品等事業者、従事者

食品等事業者及びその従事者、集団給食施設の調理従事者等に対し、食中毒予防の衛生講習会を実施する。

また、調理従事者や菓子製造従事者の資質の向上を図るため、調理師及び製菓衛生師の養成施設に適正な運営が実施されるよう指導するとともに、調理師試験、製菓衛生師試験を実施する。さらに、フグの種類鑑別や有毒部位の除去には専門的な知識・技術が必要であることから、愛媛県ふぐ取扱者試験を実施することによりふぐ取扱者の免許を与え、フグによる食中毒を防止する。

(2) 食品衛生管理者、食品衛生責任者

食品衛生管理者に対し、適切にその職責が果たされるよう、講習や情報提供を実施するとともに、一般社団法人愛媛県食品衛生協会に委託している食品衛生責任者養成講習会等の開催の充実を図る。併せて、食品衛生法による届出対象施設等に対して、食品衛生責任者の選任について周知する。

また、食品衛生管理者養成施設については、養成施設指定等の事務を通じて、適正な運営が実施されていることを確認する。

3 関係団体に属する食品衛生推進員、食品衛生指導員等に関する事項

(1) 食品衛生推進員

愛媛県は、食品衛生推進員に対する知識、技術等に関する研修会の開催を、一般社団法人愛媛県食品衛生協会に委託して実施する。食品衛生推進員は、飲食店等に対する巡回指導や食中毒の多発時など緊急時に、保健所長からの指示に基づき事業者への情報提供、衛生管理に関する相談助言を行う。

(2) 食品衛生指導員

食品衛生監視員との連携強化を図り、自主的衛生管理の向上のため巡回指導及び助言指導を実施する。食品衛生指導員の育成指導については、一般社団法人愛媛県食品

衛生協会が実施する研修に、保健所から講師を派遣して、技術、知識の教育を行う。

(参考)

食品衛生監視員：厚生労働大臣、内閣総理大臣又は都道府県知事等が食品の監視指導を行わせるために命じた職員。主に国の検疫所と地方自治体の保健所に所属し、食品の検査や食中毒の調査、食品営業施設の衛生監視指導を行っている。

食品衛生推進員：愛媛県では食中毒の防止等食品衛生の向上を図るため、食品衛生推進員を設置している。要件を満たす者に対し、知事が委嘱する。

食品衛生指導員：食品衛生指導員は、食品衛生指導員養成教育の課程を修了した者の中から一般社団法人愛媛県食品衛生協会長により委嘱される。巡回指導等を通して食品業界における自主管理体制の確立を図っている。

【別紙－1】

監視指導の実施機関とその役割

機関名	役割
薬務衛生課	ア 監視指導計画及び各種施策の策定公表 イ 県民への食品衛生に関する情報の提供 ウ 県版HACCP認証施設に対する監視計画の策定及び監視指導 エ 関係部局及び関係自治体との連絡調整
機動班設置保健所(*) 西条保健所 今治保健所 中予保健所 八幡浜保健所 宇和島保健所	ア 重点監視指導 イ 一般監視指導 ウ 認定小規模食鳥処理場の監視指導
四国中央保健所	ア 一般監視指導 イ 認定小規模食鳥処理場の監視指導
食肉衛生検査センター	ア と畜検査及び食鳥検査の実施 イ と畜場及び食鳥処理場の監視指導 ウ と畜場及び食鳥処理場並びにこれらの附属施設の監視指導

* 機動班設置保健所とは、愛媛県食品衛生監視機動班設置要綱第2条に基づき食品衛生監視機動班を設置する保健所とする。(西条、今治、中予、八幡浜、宇和島保健所)

業務内容(重点監視指導・一般監視指導)

業務の内容	重点監視	一般監視
年間収去計画に基づく収去	○	
年間監視指導計画に基づく監視	○ (重点監視業種)	○ (一般監視業種)
HACCPに基づく衛生管理施設監視	○	
食中毒調査		○
違反食品調査		○
苦情処理		○
食品衛生協会の指導		○
講習会・広報等普及啓発		○
営業許可		○

【別紙-2】

業種(施設)別分類と監視指導回数

ランク	監視指導回数	業種(施設)	
A ランク	3回/年 (最大)	食中毒等の食品による事故の発生頻度が高く、事故が発生した場合に、大規模な食中毒につながるおそれがある大量調理施設(※)に該当する業種(施設) ※同一メニューを1回300食又は1日750食以上調理し、提供する施設をいう。以下同じ。	飲食店営業(大量調理施設に限る。) 集団給食施設(大量調理施設に限る。)
		食品衛生管理者の設置等による衛生管理を必要とする業種(施設)であって、食中毒等の食品による事故が発生した場合に、広域的な違反・不良食品の流通等につながるおそれがある食品等を製造・加工している業種(施設)又は違反事例が多い業種(施設)	乳処理業 特別牛乳搾取処理業 乳製品製造業 乳酸菌飲料製造業 集乳業 魚肉練り製品製造業・水産製品製造業(魚肉練り製品) 食肉製品製造業 食品の冷凍又は冷蔵業(保管業を除く。) 食品の放射線照射業 添加物製造業 マーガリン又はショートニング製造業 食用油脂製造業(脱色、脱臭過程があるものに限る。)
		HACCP施設 ・愛媛県HACCP認証施設 ・HACCPに基づく衛生管理対象施設 ・総合衛生管理製造過程承認施設 ・米国向け輸出水産食品加工施設、EU向け輸出水産食品取扱施設 ・複合型冷凍食品製造業・複合型そうざい製造業	
		上記以外に過去3年間に於いて食中毒が発生した施設及び法違反などの行政処分を受けた施設	
B ランク	2回/年 (最大)	食中毒等の食品による事故の発生頻度は高いが、大量調理施設に該当しない業種(施設)	飲食店営業 (仕出し・弁当屋の大量調理施設に該当しないもの)
		食品衛生管理者の設置等による衛生管理を必要としないが、食品による事故が発生した場合に、広域的な違反・不良食品の流通等につながるおそれがある食品等を製造・加工している業種(施設)又は、違反事例の発生頻度が中程度である業種(施設)	アイスクリーム類製造業(ソフトクリームの製造を除く。) 食肉処理業 清涼飲料水製造業 冷凍食品製造業 ソース類製造業 豆腐製造業 麺類製造業 そうざい製造業 缶詰又は瓶詰食品製造業・密封包装食品製造業
C ランク	1回/年 (最大)	食中毒等の食品による事故の発生頻度が中程度であって、大量調理施設に該当しない業種(施設)	飲食店営業 (旅館・事業場の大量調理施設に該当しないもの) 集団給食施設(大量調理施設を除く。)
		食中毒等の食品による事故が発生した場合に、広域的な違反・不良食品の流通等につながるおそれがある食品等を製造・加工しているが、違反事例の発生頻度が低い業種(施設)	菓子製造業(今川焼等簡易な製造加工を除く。) 魚介類売り営業 あん類製造業 食用油脂製造業(脱色、脱臭過程がないものに限る。) みそ製造業・しょうゆ製造業又はみそ・しょうゆ製造業 納豆製造業 漬物製造業 液卵製造業
D ランク	1回/2年	食中毒等の食品による事故及び違反事例の発生頻度が低い業種(施設)であって、製造又は調理する食品の流通範囲が限定される等、危害度の低い業種(施設)	飲食店営業(一般飲食店・自動車に限る。) 食肉販売業 魚介類販売業 氷雪製造業 酒類製造業 水産製品製造業(魚肉練り製品を除く。)
E ランク	1回/3年	食中毒等の食品による事故及び違反事例の発生頻度が低い業種(施設)であって、製造又は調理する食品の取扱い品目が少ない等、さらに危害度の低い業種(施設)	飲食店営業(その他・簡易) 菓子製造業(今川焼等簡易な製造・加工に限る。) アイスクリーム類製造業(ソフトクリームの製造に限る。) 喫茶店営業 調理機能を有する自動販売機による営業 食品の小分け業
その他	概ね 1回/5年	上記以外の業種(施設)	その他営業届出施設

(注) 国の通知等により年間監視指導回数が指定されている業種にあつては、それに従うものとする。

令和5年度食品衛生監視指導実施計画

項目	事業	4～5月	6～8月	9～10月	11～12月	1～3月
監視指導	重点監視	<ul style="list-style-type: none"> ○ 集団給食施設(学校等)の一斉監視 ○ 観光行楽地の監視指導 【対象業種】 ・飲食店営業(旅館等) ・食品販売施設(ドライブイン等) ○ 添加物製造業一斉監視 ○ 食鳥肉(食肉処理施設)一斉監視 ○ HACCP施設監視 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 夏期に多発する食中毒等、食品による事故を防止するため、製造業、販売業及び飲食店等の一斉監視 【対象業種】 ・飲食店(仕出し、弁当等)、そうざい製造業 ・豆腐、麺、アイスクリーム、生菓子等製造業 ・食品販売業(スーパー等) ○ 食品製造業重点監視 【対象業種】 ・食品冷凍冷蔵業、冷凍食品製造業 ・清涼飲料水製造業 ・缶詰又は瓶詰食品製造業、密封包装食品製造業 ・豆腐製造業 ・菓子製造業 ○ 食肉処理施設の監視 ○ HACCP施設監視 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 大規模食中毒が多発する時期であることから、業種を定め集中監視を実施 【対象業種】 ・集団給食施設(社会福祉施設等) ・飲食店(仕出し・弁当等) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 年末・年始における広域流通食品等に対する一斉監視指導 【対象業種】 ・魚肉練り製品、食肉製品、菓子 ・飲食店(宴会場等) ・食品販売店(スーパー等) ○ ふぐ取扱関係営業の一斉監視 【対象業種】 ・魚市場、魚介類販売業 ・飲食店営業 ・魚介類加工施設、水産製品製造業 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 集団給食施設(病院等)一斉監視 ○ 生かき等取扱施設の一斉監視 【対象業種】 ・魚市場(生産者指導も含む) ・魚介類販売業、食品販売店(スーパー等) ・飲食店 ○ 食品製造業重点監視 【対象業種】 ・みそ、しょうゆ、ソース類等 ・その他の製造業 ○ 食肉処理施設の監視 ○ HACCP施設監視
	一般監視	○ 主に、許可更新施設を対象とした監視指導を実施	○ 主に、許可更新施設を対象とした監視指導を実施	○ 主に、許可更新施設を対象とした監視指導を実施	○ 主に、許可更新施設を対象とした監視指導を実施	○ 主に、許可更新施設を対象とした監視指導を実施
	食中毒防止対策	(年間を通じ食中毒注意報の発令)		○ 集団食中毒防止月間イベント等による大規模食中毒等の発生防止対策の推進	○ ふぐ中毒防止月間ふぐに関する知識の普及啓蒙によるふぐ中毒防止対策の推進 (一社)愛媛県食品衛生協会と連携したノロウイルス食中毒予防啓発の実施(11～1月)	
	一斉取締り		○ 夏期食品一斉取締り 夏期に多発する食中毒等の食品による事故防止を図る。 ○ 食品表示の夏期一斉取締り 食品衛生の監視指導の強化が求められる夏期において食品表示の適正を確保する。		○ 食品添加物等の年末一斉取締り 多種類の食品が短期間に流通する年末年始の食品による事故防止及び冬期に多発するノロウイルス食中毒防止を図る。 ○ 食品表示の年末一斉取締り 多種類の食品が短期間に流通する年末年始の食品表示の信頼性を確保する。	
	食肉・食鳥肉 食安全対策	別添事業計画(別紙-3(2))により実施する。				

【別紙－3(2)】 と畜場、食鳥処理場における監視指導実施計画

と畜場における監視指導実施計画

事 項		内 容	実 施 計 画
と畜検査		・生体検査、解体前検査、解体後検査	と畜場法に規定される獣畜(牛、馬、豚、めん羊及び山羊)について全頭。また、症状に応じて精密検査を実施
		・BSE検査	異状を呈する24ヶ月齢以上の牛の確認及びスクリーニング検査の実施
重点監視指導	外部検証	・記録検査(衛生管理記録の検査)	月に1回
		・現場検査(施設基準の遵守確認、衛生管理計画に基づいた作業の実施状況確認)	月に1回以上、始業前点検やと畜検査時に適宜
		・微生物試験(一般細菌、腸内細菌科菌群、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌等)	月に1回
	衛生意識の普及啓発	・講習会の開催	年に2回以上
		・衛生管理対策委員会の開催	年に12回
	・リーフレットの配布	年に2回以上	
モニタリング検査		・残留抗菌性物質等	無作為にサンプリング検査

検査対象食鳥処理場における監視指導実施計画

事 項		内 容	実 施 計 画
食鳥検査		・生体検査、脱羽後検査、中抜後検査	食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に規定される食鳥(鶏、あひる、七面鳥)について実施。また、症状に応じて精密検査を実施
重点監視指導	外部検証	・記録検査(衛生管理記録の確認)	月に1回
		・現場検査(施設基準の遵守確認、衛生管理計画に基づいた作業の実施状況確認)	月に1回以上、始業前点検や食鳥検査時に適宜
		・微生物試験(一般細菌、腸内細菌科菌群、カンピロバクター、サルモネラ属菌等)	月に1回
	衛生意識の普及啓発	・講習会の開催	年に2回
		・リーフレットの配布	年に2回以上
収去検査		・残留抗菌性物質等	年4回(四半期ごと)

認定小規模食鳥処理場における監視指導実施計画

事 項		内 容	実 施 計 画
重点監視指導		・法に基づく施設基準の遵守確認	立入検査(年3回)
		・法に基づく衛生管理基準等の遵守確認	立入検査(年3回)
		・認定小規模食鳥処理施設における処理羽数の遵守確認	確認状況報告書による確認(毎月)、帳簿等による確認(年1回)
		・講習会等の実施	必要に応じて
モニタリング検査		・微生物試験(カンピロバクター、サルモネラ属菌等)	おおむね1,000羽以上/日処理を行う施設について年1回

※外部検証:と畜場法施行規則第3条第6項又は第7条第5項に基づくと畜検査員による検査又は試験及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則第4条第4項に基づく食鳥検査員による検査又は試験のこと。

【別紙-4】 令和5年度食品等収去検査実施計画（食品項目別検査項目及び検査件数）

分類	検体名	検査内容	検査項目・実施機関・実施件数															
			細菌検査	化学検査	腸管出血性大腸菌				細菌検査				化学検査				合計件数	
					西条	衛環研	宇和島	小計	西条	衛環研	宇和島	小計	西条	衛環研	宇和島	食肉検査		小計
魚介類	刺身	規格基準による項目				0	6	3	6	15							0	15
	養殖魚	有機スズ化合物(TBT化合物、TPT化合物)、抗菌剤(オキシソリニック酸)				0				0				6			6	6
	天然魚	有機スズ化合物(TBT化合物、TPT化合物)				0				0				6			6	6
	生食用かき	規格基準による項目				0	1	0	2	3							0	3
魚介類加工品	魚肉ハム・ソーセージ	規格基準による項目	規格基準による項目				0	5		5	10	5		5			10	20
	魚肉練り製品	規格基準による項目	添加物(着色料、ソルビン酸、サッカリンNa)				0	25	2	30	57	25	2	30			57	114
	魚介乾製品		添加物(着色料、ソルビン酸、BHA、BHT)				0				0	4	7	5			16	16
	魚介調味加工品		添加物(着色料、ソルビン酸)				0				0	5					5	5
肉・卵類及びその加工品	食肉(抗菌剤)		抗菌剤(スルファジミジン、スルファジメトキシ)				0				0			6			6	6
	食肉(抗生物質)		抗生物質(畜水産食品の残留有害物質モニタリング検査実施要領によるもの)				0				0					40	40	40
	輸入食肉(抗菌剤)		抗菌剤(スルファジミジン、スルファジメトキシ)				0				0			8			8	8
	食肉製品	規格基準による項目	規格基準による項目、添加物(着色料、ソルビン酸)	14	2	14	30	14	2	14	30	14	2	14			30	90
	液卵	規格基準による項目					0				3			3			0	3
乳及び乳製品	牛乳・加工乳・乳飲料	規格基準による項目	規格基準による項目				0	2	10	2	14	2	10	2		14	28	
	チーズ・バター・マーガリン		添加物(DHA、BA、PHBA、BHA、BHT)				0				0	5		5			10	10
	発酵乳・乳酸菌飲料	規格基準による項目	規格基準による項目、添加物(ソルビン酸)				0				3			3			3	6
アイスクリーム類・氷菓		規格基準による項目	規格基準による項目、添加物(着色料、サッカリンNa)	8	8	8	24	8	8	8	24	8	8	8			24	72
穀類及びその加工品	めん類	(旧)生めん類の衛生規範による項目					0	9	4	9	22						0	22
	豆腐	大腸菌群、生菌数		4	4	4	12	8	4	10	22						0	34
野菜類・果物及びその加工品	漬物	(旧)漬物の衛生規範による項目	添加物(着色料、ソルビン酸、サッカリンNa)	10	5	10	25	10	5	10	25	15	5	15			35	85
	輸入かんきつ類		防かび剤(OPP、アゾキシストロビン、TBZ、イマザリル)				0				0			6			6	6
	さといも		添加物(二酸化イオウ)				0				0	2		2			4	4
	野菜・果物		残留農薬(180種類)				0				0			25			25	25
	輸入野菜・果物		残留農薬(180種類)				0				0			10			10	10
調味料	みそ		添加物(ソルビン酸)				0				0	6	3	6			15	15
	しょう油		添加物(ソルビン酸、DHA、BA、PHBA)				0				0	4	2	4			10	10
	ソース類		添加物(ソルビン酸、DHA、BA、PHBA)				0				0	10		10			20	20
	マヨネーズ・ケチャップ		添加物(ソルビン酸、DHA、BA、PHBA)				0				0	2		2			4	4
菓子類	ドレッシング		添加物(ソルビン酸、DHA、BA、PHBA)				0				0	2		2			4	4
	菓子・パン類	(旧)洋生菓子衛生規範による項目	添加物(ソルビン酸、DHA、BA)				0	20	10	20	50	20	10	20			50	100
	あん類		添加物(ソルビン酸、DHA)				0				0	3		2			5	5
	ジャム・マーマレード		添加物(着色料、ソルビン酸)				0				0	4	2	4			10	10
清涼飲料水・シロップ・酒精飲料		規格基準による項目	添加物(ソルビン酸、DHA、BA、PHBA)				0	6	3	6	15	6	3	6			15	30
冷凍食品	調理加工品	規格基準による項目				10	10	15	10	10	35						0	45
	レトルト食品	規格基準による項目					0	4		4	8						0	8
その他の加工食品	弁当	(旧)弁当及びそうざいの衛生規範による項目		5	5	5	15	35	10	30	75						0	90
	そう菜(サラダ)	(旧)弁当及びそうざいの衛生規範による項目		5	5	5	15	25	10	20	55						0	70
	そう菜(に豆、佃煮等)		添加物(ソルビン酸、二酸化イオウ)				0				0	10		10			20	20
	栗甘露煮		添加物(二酸化イオウ)				0				0			5			5	5
容器包装・おもちゃ	その他	(旧)衛生規範等による項目	添加物				0	30	10	30	70	30	10	30			70	140
		規格基準による項目					0				0	5		5			10	10
<遺伝子組換え>																		
原料大豆						0				0				10			10	10
<アレルギー検査>																		
菓子・パン類		乳成分				0				0				20			20	20

参考-1

食中毒防止のための月間事業等

事業名称	実施時期	実施機関	目的	主な事業内容
食品、添加物等の夏期一斉取締り	7月	国、県	夏期に多発する食中毒等の食品による事故防止を図る	施設(食品一般)の立入調査 食品等の検査
食品表示の夏期一斉取締り	7月	国、県	夏期における食品表示の信頼性確保	施設(食品一般)の立入調査 食品等の検査
食品衛生月間	8月	国、県、市町 (一社)愛媛県食品衛生協会	食品営業者、消費者に対する食品衛生思想の普及啓発	一日食品衛生監視員 食品衛生講習会
集団食中毒防止月間	9月	国、県、市町 (一社)愛媛県食品衛生協会	集団食中毒の発生防止対策を推進	施設(仕出し等)の立入調査 食品衛生講習会
食品、添加物等の年末一斉取締り	12月	国、県	多種類の食品が短期間に流通する年末年始の事故防止、冬期に多発するノロウイルス食中毒の防止	施設(食品一般)の立入調査 食品等の検査
食品表示の年末一斉取締り	12月	国、県	多種類の食品が短期間に流通する年末年始の食品表示の信頼性確保	施設(食品一般)の立入調査 食品等の検査
ふぐ中毒防止月間	12月	国、県、市町 (一社)愛媛県食品衛生協会 (一社)愛媛県調理師会	ふぐに関する知識の普及啓蒙によるふぐ中毒防止対策	施設(ふぐ関係)の立入調査 食品衛生講習会及び一般消費者に対する啓発

令和5年度 愛媛県食品衛生監視指導計画の基本的な考え方

<p>I 監視指導事業</p>	<p>1 監視指導 1) 重点監視指導 食品等の生産、製造、流通等の状況及び食中毒や法違反等の食品衛生上の問題発生状況に加え、愛媛県におけるこれらの状況を分析評価し重点監視指導を実施する。 2) 一般監視指導 営業許可更新時の営業者指導を実施する。 2 食中毒防止対策 重点的に監視指導すべき業種、施設を選定し監視指導を行うほか、消費者に対し、家庭等での食中毒防止対策の啓発を行う。 3 一斉取締り 厚生労働省及び消費者庁の方針を踏まえて重点監視を実施する。 4 食肉、食鳥肉安全確保 5 HACCP施設の立入指導 6 遺伝子組換え食品の検査</p>	<p>広域的に流通する食品の製造施設、食中毒の原因となりやすい施設を対象に監視指導を行い、監視指導を行う業種、時期については別表のとおりとする。(主に食品衛生監視機動班が実施) 許可更新時ごとに対象施設の監視指導を実施する。(食品衛生監視員) 一斉取締り月間等における監視指導(食品衛生監視機動班・食品衛生監視員) 集団食中毒防止月間事業、ふぐ中毒防止月間事業 夏期食品一斉取締り、夏期食品表示一斉取締り、年末食品一斉取締り、年末食品表示一斉取締り 適切など畜検査及び食鳥検査の実施、残留動物用医薬品等の検査の実施 米国向け輸出水産食品加工施設、EU向け輸出水産食品取扱施設等に対する定期的な立入り 安全性審査済みの遺伝子組換え食品について検査を実施し、製造者に対して適正表示を指導する。</p>
<p>II 検査事業</p>	<p>1 食品の収去検査 県内に流通する食品の収去検査を実施し、安全確保を図る。 1) 食品添加物検査 2) 食品の規格基準に基づく検査 3) 野菜の残留農薬検査(県内産農産物、輸入農産物) 4) 食肉の検査(動物用医薬品) 5) 魚介類の検査(動物用医薬品、有機スズ化合物等) 6) 輸入かんきつの検査(OPP, TBZ等) 7) 遺伝子組換え食品 8) アレルゲンを含む食品 9) その他</p>	<p>別添令和5年度収去計画により実施する。</p>
<p>III 食品衛生普及啓発事業</p>		<p>食品等事業者及び消費者に対し、講習会の実施、意見交換会の実施等による情報提供事業の実施 報道機関への情報及び資料提供等による広報活動の実施 食品衛生月間(食品営業者、消費者に対する食品衛生思想の普及啓発)</p>
<p>IV 緊急監視</p>		<p>不良食品等の緊急調査及び監視</p>
<p>V 食品衛生推進員事業</p>		<p>食の安全緊急サポートシステム(緊急食品情報提供システムによる情報の中小飲食店営業者等への周知)</p>
<p>VI 情報提供及び意見交換の実施</p>		<p>消費者や、食品等事業者に対しリスクコミュニケーションを図れるよう情報提供及び意見交換の実施 食品による危害発生情報や不良食品に係る情報を迅速に提供する緊急食品情報提供システムの構築</p>

【旧法許可施設】 業種別食品衛生監視対象施設数(R5.1.1現在)

○重点監視対象施設

業種	施設数	ランク	監視目標数
	(松山市を除く)		
飲食店営業(大量調理等)	42	A	44
菓子製造業	8	A	8
アイスクリーム類製造業	0	A	0
乳処理業	2	A	2
乳製品製造業	6	A	6
食肉製品製造業	13	A	14
魚介類販売業	3	A	3
魚肉ねり製品製造業	70	A	70
食品冷凍冷蔵業(保管業を除く)	98	A	98
清涼飲料水製造業	1	A	1
乳酸菌飲料製造業	1	A	1
そうざい製造業	7	A	7
添加物製造業	7	A	7
鶏卵選別包装施設	5	A	5
その他食品製造業(HACCP)	9	A	9
小計	272		275
飲食店営業(仕出し・弁当)	517	B	376
アイスクリーム類製造業(ソフトを除く)	33	B	23
食肉処理業	42	B	32
清涼飲料水製造業	42	B	30
ソース類製造業	33	B	23
豆腐製造業	49	B	34
めん類製造業	43	B	32
そうざい製造業	380	B	259
かん詰・びん詰食品製造業	33	B	22
小計	1,172		831
飲食店営業(旅館、事業場)	485	C	289
菓子製造業(今川焼を除く)	871	C	512
魚介類せり売営業	13	C	12
あん類製造業	6	C	5
食用油脂製造業	2	C	2
みそ製造業	30	C	19
しょう油製造業	20	C	13
漬物製造業(1日の最大製造量が100kg以上)	13	C	12
小計	1,440		864
合計	2,884		1,970

○一般監視対象施設

業種	施設数	ランク	監視目標数
	(松山市を除く)		
飲食店営業(一般飲食店・自動車)	2,438	D	1,221
食肉販売業	355	D	178
魚介類販売業	550	D	276
氷雪製造業	13	D	11
酒類製造業	32	D	18
計	3,388		1,704
飲食店営業(その他)	1,792	E	599
喫茶店営業	597	E	201
菓子製造業(今川焼き等)	115	E	41
アイスクリーム類製造業(ソフト)	104	E	36
その他食品製造・販売業	1,154	E	387
器具・おもちゃ製造・販売業	38	E	14
計	3,800		1,278
合計	7,188		2,982

【旧】

	施設数	監視目標数
Aランク施設(3回監視/年)	272	275
Bランク施設(2回監視/年)	1,172	831
Cランク施設(1回監視/年)	1,440	864
Dランク施設(1回監視/2年)	3,388	1,704
Eランク施設(1回監視/3年)	3,800	1,278
計	10,072	4,952

(A-Cランクの年間監視回数は最大回数)

【合計】

	施設数	監視目標数
Aランク施設(3回監視/年)	461	470
Bランク施設(2回監視/年)	1,825	1,307
Cランク施設(1回監視/年)	2,883	1,677
Dランク施設(1回監視/2年)	5,532	2,784
Eランク施設(1回監視/3年)	4,801	1,617
その他(概ね1回監視/5年)	4,648	931
計	20,150	8,786

(A-Cランクの年間監視回数は最大回数)

【新法許可施設】 業種別食品衛生監視対象施設数(R5.1.1現在)

○重点監視対象施設

業種	施設数	ランク	監視目標数
	(松山市を除く)		
飲食店営業(大量調理等)	23	A	23
乳処理業	0	A	0
乳製品製造業	3	A	3
食肉製品製造業	4	A	4
水産製品製造業(魚肉ねり製品製造業)	43	A	44
複合型そうざい製造業	2	A	3
複合型冷凍食品製造業	4	A	4
添加物製造業	5	A	6
集団給食施設(大量調理)	64	A	64
HACCP導入施設	41	A	44
小計	189		195
飲食店営業(仕出し・弁当)	252	B	184
アイスクリーム類製造業	16	B	14
食肉処理業	13	B	10
清涼飲料水製造業	14	B	10
豆腐製造業	22	B	16
麺類製造業	27	B	23
そうざい製造業	260	B	188
冷凍食品製造業	12	B	7
密封包装食品製造業	37	B	24
小計	653		476
飲食店営業(旅館・事業場)	261	C	151
菓子製造業	496	C	269
魚介類競り売営業	9	C	9
食用油脂製造業	3	C	3
みそ・しょう油製造業	40	C	25
漬物製造業	29	C	22
液卵製造業	0	C	0
集団給食施設	605	C	334
小計	1,443		813
合計	2,285		1,484

○一般監視対象施設

業種	施設数	ランク	監視目標数
	(松山市を除く)		
飲食店営業(一般飲食店・自動車)	1,698	D	850
食肉販売業	146	D	74
魚介類販売業	244	D	123
氷雪製造業	3	D	3
水産製品製造業(魚肉ねり製品製造業以外)	37	D	20
酒類製造業	16	D	10
計	2,144		1,080
飲食店営業(その他・簡易)	871	E	292
自動販売機(許可を要するもの)	63	E	22
食品の小分け業	7	E	4
器具・おもちゃ製造・販売業(届出)	60	E	21
計	1,001		339
届出施設(集団給食施設及び容器包装以外)	4,648	その他	931
計	4,648		931
合計	7,793		2,350

【新】

	施設数	監視目標数
Aランク施設(3回監視/年)	189	195
Bランク施設(2回監視/年)	653	476
Cランク施設(1回監視/年)	1,443	813
Dランク施設(1回監視/2年)	2,144	1,080
Eランク施設(1回監視/3年)	1,001	339
その他(概ね1回監視/5年)	4,648	931
計	10,078	3,834

参考-4

○ 令和4年度保健所別監視計画数

保健所	監視対象施設数			監視計画数			監視実施数(令和3年度)		
	一般監視	重点監視	合計	一般監視	重点監視	合計	一般監視	重点監視	合計
四国中央	943	1,300	943	383	993	383	449	1,022	449
西条	3,327		4,627	1,260		2,253	1,454		2,476
今治	2,428	1,001	3,429	959	550	1,509	1,798	682	2,480
中予	2,000	730	2,730	798	801	1,599	2,909	814	3,723
八幡浜	3,207	1,273	4,480	1,225	704	1,929	1,530	793	2,323
宇和島	2,696	1,050	3,746	1,024	717	1,741	1,311	953	2,264
計	14,601	5,354	19,955	5,649	3,765	9,414	9,451	4,264	13,715

○ 令和5年度保健所別監視計画数

(施設R5.1.1現在)

保健所	監視対象施設数			監視計画数		
	一般監視	重点監視	合計	一般監視	重点監視	合計
四国中央	1,232	1,358	1,232	437	1,057	437
西条	3,861		5,219	1,466		2,523
今治	3,048	940	3,988	1,033	519	1,552
中予	2,077	682	2,759	716	556	1,272
八幡浜	2,997	1,225	4,222	1,012	674	1,686
宇和島	1,766	964	2,730	668	648	1,316
計	14,981	5,169	20,150	5,332	3,454	8,786