

令和5年度八戸市食品衛生監視指導計画



八 戸 市

目 次

第 1	基本方針	1
第 2	監視指導計画の対象区域と実施期間	2
	1 対象区域	
	2 実施期間	
第 3	監視指導の実施体制	2
	1 監視指導の対象	
	2 監視指導	
	3 試験検査	
第 4	関係機関との連携	3
	1 食品衛生関係機関との連携	
	2 農林水産関係機関との連携	
	3 市関係部署との連携	
第 5	監視指導	4
	1 一般的監視指導事項	
	2 食品群別の監視指導事項	
	3 重点監視指導事項	
	4 一斉取締りの実施	
	5 立入検査スケジュール	
第 6	食品の収去検査	8
第 7	違反発見時の対応	8
	1 施設の監視指導の際に違反を確認した場合	
	2 食品の収去検査で違反を確認した場合	
第 8	食中毒等危害発生時の対応	9
第 9	食品等事業者による自主衛生管理の推進	10
	1 食品衛生の責務を担う管理者等の設置	
	2 事業者による自主衛生管理の推進及び支援	
第 10	情報提供及び意見交換	11
第 11	人材の育成及び資質の向上	11
	1 食品衛生監視員及び食品衛生推進員	
	2 食品等事業者の自主的衛生管理を担うもの	
	3 食品衛生指導員	
別表 1	食品供給行程（フードチェーン）における監視指導事項	13
別表 2	業種別の重要度ランク分けに基づく立入回数基準表	15
別表 3	収去検査計画	16

令和5年度八戸市食品衛生監視指導計画

第1 基本方針

令和5年度八戸市食品衛生監視指導計画（以下「本計画」という。）は、食品衛生法^{※1}（昭和22年法律第233号）第24条の規定に基づき、食品等事業者^{※2}及び食品関係施設の監視指導、食品等の試験検査、食中毒等健康被害の発生防止対策等について定めたものです。

本計画に基づき、効果的かつ効率的に取り組むことにより、食品の安全確保を図ります。

また、平成30年6月に食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）が公布され、令和3年6月に「営業許可業種の見直しと営業届出制度^{※3}の創設」及び「食品リコール（自主回収）の届出^{※4}の義務化」の施行並びに「HACCP^{※5}に沿った衛生管理」が完全施行されたことから、本市では引き続き新制度への速やかな移行及び衛生水準の向上に努めます。

新型コロナウイルス感染症の感染状況及び生活様式の変更による食品を取り巻く状況等の変化を踏まえ、施設に対する監視指導や講習会の開催等については柔軟に対応します。

※1 食品衛生法

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康保護を図ることを目的とした法律です。食品、添加物等について規格や基準を設けて安全確保のための規制をしています。また、違反食品や食中毒発生時には、被害の拡大防止等のため、違反品の回収、廃棄や営業施設の禁止・停止等の処分が講じられるよう規定しています。

※2 食品等事業者

食品衛生法において、食品等事業者とは次の①～③のいずれかに該当するものとして定義されています。

- ① 食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売することを営む人若しくは法人
- ② 器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人
- ③ 学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人

※3 営業届出制度

食品衛生法の改正により、許可営業及び公衆衛生に与える影響が少ない営業^{（注）}に該当しない営業を営む営業者を対象とした届出制度です。

（注）公衆衛生に与える影響が少ない営業

食品又は添加物の輸入をする営業、貯蔵又は運搬のみをする営業（食品の冷凍又は冷蔵業を除く）、容器包装済みで常温保管可能なものの販売をする営業、合成樹脂以外の器具又は容器包装の製造をする営業、器具又は容器包装の輸入・販売をする営業。

※4 食品リコール（自主回収）の届出

消費者の健康被害発生防止のため、食品衛生法並びに食品表示法に基づき事業者が行う食品等の自主回収（リコール）情報を行政に届け出ることが義務化されました。届出された情報は国のシステムで一元的に管理され、公表されます。

※5 HACCP（ハサップ）

「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略で、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

この手法は 国際連合食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会において、各国にその採用が推奨されている国際的に認められたものです。

第2 監視指導計画の対象区域と実施期間

- 1 対象区域 八戸市内全域
- 2 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

1 監視指導の対象

- (1) 食品衛生法に基づく食品等事業者及び食品関係施設
- (2) 消費者

2 監視指導

八戸市保健所衛生課の食品衛生監視員^{※6}を中心に監視指導を実施します。

※6 食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、国や都道府県及び保健所設置市等の長から任命された者で、食品関係施設に対する食品衛生に関する監視指導、流通食品の収去検査、食中毒調査、食品表示に関する監視指導等の業務を行っています。

3 試験検査

- (1) 収去検査^{※7}、違反食品及び食中毒（疑いを含む。）等に係る検体の採取は、八戸市保健所衛生課で実施し、試験検査は、青森県東地方保健所や青森県環境保健セン

ターに依頼して実施します。このほか、検査内容によっては、登録検査機関^{※8}に委託して実施します。

- (2) 試験検査における検査結果の信頼性を確保するため、試験品の採取に係る内部点検の実施及び検査機器の保守点検等の実施並びに担当職員の技術研修を実施します。

※7 収去検査

食品衛生法第28条及び食品表示法第8条に基づき、都道府県及び保健所設置市等の長が必要と認めるときに、食品の製造施設や販売施設から必要な量の食品等を無償で採取（収去）し検査することです。

収去した食品について、食品添加物、有害細菌、残留農薬、アレルギー物質等の検査を行い、食品衛生法及び食品表示法の基準に適合しているか、衛生的に調理・製造されているかを確認しています。

※8 登録検査機関

食品衛生法第33条の規定により厚生労働大臣の登録を受けた法人であり、政府の代行機関として食品の検査を行うことができる検査機関のことです。

第4 関係機関との連携

1 食品衛生関係機関との連携

国内で広域に流通する食品や輸入食品等に係る違反・苦情等の発生した場合や、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は、厚生労働省、消費者庁、他の都道府県等の食品衛生担当部局等と緊密な連携体制を確保し対応します。また、食中毒事案の原因調査等について専門的な知見を踏まえて実施できるよう、検査機関である青森県東地方保健所や青森県環境保健センターとの連絡及び連携体制を確保します。

また、アメリカ合衆国等海外に輸出する水産食品の取扱施設への監視指導は東北厚生局と連携して対応します。

2 農林水産関係機関との連携

食肉、食鳥肉、食鳥卵、魚介類、農作物等の安全確保のために農林水産省や青森県農林水産部等と連携を図ります。

また、食品表示法^{※9}等の食品表示関係の法令を所管する青森県等の担当部局と連携し、食品表示の適正化に向けた対応を実施します。

※9 食品表示法

食品表示の基準やその他必要な事項を定めることにより、食品表示の適正を確保し、一般消費者の利益増進を図るとともに、国民の健康の保護・増進、食品の生産・流通の円滑化、消費者の需要に即した食品の生産振興を目的として、平成 25 年 6 月に公布された法律で、平成 27 年 4 月 1 日から施行されています。

3 市関係部署との連携

食品の生産・採取段階における安全性を確保するために農林水産部と、また、集団給食施設における食中毒等の発生防止や衛生管理向上のために、保育所、老人福祉施設等社会福祉施設については福祉部等の担当部署と、幼稚園、小・中学校等については教育委員会とそれぞれ連携し、情報の共有を図るとともに必要な対策を講じます。

第 5 監視指導

1 一般的監視指導事項

市内で製造、加工、調理及び販売される食品において、衛生上の危害を未然に防止するため、以下の項目について監視指導を実施します。

- (1) 営業許可施設、営業届出施設を含めた全ての食品取扱施設（公衆衛生に与える影響が少ない営業を除く。）において、日常の衛生管理状況が食品衛生法第 51 条で定める基準^{※10}に適合すること。
- (2) 各施設における取扱食品が食品、添加物等の規格基準^{※11}（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）に適合すること。
- (3) 各施設における取扱食品に適正な表示がされること。
- (4) 営業許可施設においては、施設の構造・設備が青森県食品衛生法施行条例で定める施設基準^{※12}に適合すること。
- (5) 朝市や八戸三社大祭等の行事に付随して簡易な施設を設けて営業する臨時営業、自動車による移動営業等において、衛生的な食品の取扱いが実施されていること。

※10 食品衛生法第 51 条で定める基準

営業施設内外の清潔保持、ねずみ・昆虫等の駆除その他一般的な衛生管理及び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取組に関する基準で、営業者はこの基準を遵守しなければならないこととなっています。

※11 食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）

食品衛生法第 13 条及び第 18 条の規定に基づき厚生労働大臣が公衆衛生の見地から定めた、食品、添加物、器具及び容器包装等の成分についての規格と、製造・加工・使用・調理・保存の方法についての基準で、この規格基準が定められた食品等は、基準に合わない方法による製造や規格に合わないものの販売などが禁止されています。

※12 施設基準（青森県食品衛生法施行条例）

食品衛生法第 54 条の規定に基づき都道府県が定めている公衆衛生に与える影響が著しい営業における施設の設備等についての基準です。

2 食品群別の監視指導事項

一般的監視指導事項に加え、食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）^{※13}の各段階における監視指導事項を別表1のとおり定め、これに基づき監視指導を実施します。

※13 食品供給行程（フードチェーン）

食品の一次生産から販売に至るまでの食品供給の行程のことです。食品安全基本法では、食品供給行程の各段階であらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼす恐れがあると考え、各段階で必要な処置が適切に講じられるべきとしています。

3 重点監視指導事項

全国及び八戸市における食中毒の発生状況や近年の食品衛生上の課題等を踏まえ、以下の項目について重点的に監視指導を実施します。

(1) HACCPに沿った衛生管理

食品衛生法等を改正する法律で、HACCPに沿った衛生管理の制度化が令和3年6月に完全施行されたことから、施設に立入検査を実施する際には、事業者に対して衛生管理計画の作成及び記録の実施を確認し、必要な指導を行います。特に、小規模事業者等については、HACCP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います。

(2) ノロウイルス食中毒^{※14}の防止対策

飲食店や集団給食施設等において、ノロウイルスに感染した調理従事者の手指を介して食品が汚染され、食中毒が発生する事例が発生していることから、全ての食品取扱施設において、以下の事項を中心として指導を行います。

- ① 調理従事者のノロウイルス感染予防を図るとともに健康状態の確認を徹底し、感染の疑われる者が食品を直接取り扱う作業に従事しない体制をとること
- ② 施設でおう吐等があった際には、直ちに殺菌剤等を用いて適切に施設の消毒を行うとともに汚染を受けた可能性のある食品を廃棄すること
- ③ 食品の取扱いに当たっては作業前、用便後、取扱食品ごと等、適切なタイミングで十分に手指の洗浄・消毒を行い、使い捨て手袋を使用している場合は交換を行うこと
- ④ 調理の際には中心部まで十分に加熱すること

(3) 腸管出血性大腸菌^{※15}及びカンピロバクター食中毒^{※16}の防止対策

平成23年に飲食チェーン店で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件を受け、同年、生食用食肉（牛肉）に規格基準が定められたほか、翌24年には、牛の肝臓の取扱基準として、牛レバーを生食用として提供・販売することが禁止され、さらに、平成27年6月から、豚肉についても生食用としての提供・販売が禁止されたことから、これらのことを踏まえて監視指導を行います。

また、平成29年度、加熱用鶏肉を生又は加熱不十分な状態で提供していた市内の飲食店において、カンピロバクター食中毒が2件発生したことから、食肉は中心部まで十分に加熱すること（中心温度75℃以上で1分間以上の加熱）、二次汚染の

防止対策（調理従事者の手洗い、器具類の消毒）を徹底することなどについて指導します。

(4) イベントの臨時出店における食中毒防止対策

イベントや朝市等に出店する営業及び学校祭や町内会祭り等営利を目的としない出店者に対して、事前相談に応じ、市関係部署、青森県及び他市町村、農協、漁協等の関係機関と連携を図りながら、以下の事項を中心として指導を行います。

- ① 仕入・販売する食品については、保存方法・期限設定等を確認した上で、出店場所において衛生的に管理できるもののみを取り扱うこと
- ② 出店期間中は適切な温度管理・期限管理を行うこと
- ③ 調理・提供を行うに当たっては長時間作り置きすることなく、調理後速やかに提供・販売を行うこと

(5) 食品への異物混入防止対策

市内の製造施設において食品への異物混入が相次いで発生していることを踏まえ、全ての食品取扱施設において、以下の事項を中心として指導を行います。

- ① 施設の維持管理を適切に行い常に良好な衛生状態を保つこと
- ② 機械設備等に故障・破損のあるときは速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと
- ③ 食品取扱者は衛生的な作業着・帽子・マスク・専用の履物を着用するなど食品への異物混入防止のために必要な措置を講ずること
- ④ 消費者から取扱食品等に関して健康被害につながるおそれが否定できない内容の苦情を受けた場合は速やかに保健所に報告すること
- ⑤ 異物混入が発生した際には原因究明及び再発防止の徹底に取り組むこと

(6) 食品表示対策

食品の表示が消費者の食品選択における重要な情報源であることを踏まえ、市内で製造する食品及び市内に流通する食品の表示適正化を図るため、食品表示法による表示制度の周知に努めるとともに、以下の事項を中心として食品表示対策を実施します。

① 広域流通食品製造施設に対する監視

広域流通食品^{※17}を製造する食品製造施設を対象に以下について重点的に監視指導を行います。

ア 期限表示

科学的・合理的根拠に基づかない消費期限・賞味期限^{※18}の設定や期限の延長の有無について監視指導を行います。また、製品の期限設定の一覧とその根拠が工場等に備え付けてあるか確認します。

イ アレルギー表示

製造工程、製品の原材料が明らかとなる書類を調査し、アレルギー表示が適切に行われているか監視指導を行います。

ウ 添加物表示

製造工程、添加物の使用実態、製造記録等から添加物表示が適切に行われているか監視指導を行います。

② 食品販売施設に対する監視

産直施設やスーパーマーケット等の食品販売施設における食品の表示について監視を行い、適正表示を指導します。

(7) 営業許可の見直し及び営業届出制度に関わる監視

営業の届出が必要となる食品等取扱事業者については、通常監視等で把握に努めるとともに、令和5年1月19日より密封包装食品製造業の対象食品が変更になったことから適正に届出を行うよう指導します。また、新たに営業許可業種となる事業者及び業種が変更となる事業者に対しては、取扱い食品や営業の状況を確認し、適正に営業許可を取得するよう指導します。

※14 ノロウイルス食中毒

ノロウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎は、一年を通して発生していますが、特に冬季に流行します。

ノロウイルスは手指や食品などを介して、経口で感染し、ヒトの腸管で増殖し、おう吐、下痢、腹痛などを起こします。健康な方は軽症で回復しますが、こどもや高齢者等では重症化することがあります。

※15 腸管出血性大腸菌

大腸菌は家畜や人の腸内にも存在し、ほとんどのものは無害ですが、中には人に食中毒を起こさせるものがあります。その中の一つが腸管出血性大腸菌で、代表的なものとして血清型 O157 や O26、O111 などが知られています。

この菌による食中毒の主な症状は腹痛と下痢ですが、全く症状のないものから頻繁な水様便や激しい腹痛、著しい血便を伴う出血性大腸炎になったり、溶血性尿毒症症候群、脳症など重い疾患を併発し、死に至る場合もあります。

※16 カンピロバクター食中毒

カンピロバクターは、ニワトリやウシ等の家きんや家畜の腸管内に生息しており、生の状態や加熱が不十分な鶏肉、調理中の取扱い不備により二次汚染された食品を食べること等により人に感染します。

カンピロバクターに感染すると、下痢、腹痛、発熱、吐き気、頭痛、倦怠感などを起こします。死亡例や重篤例はまれですが、乳幼児や高齢者等では重症化することがあります。

※17 広域流通食品

都道府県等の区域を越えて広域的に流通する食品であって、輸入食品以外のものです。

※18 消費期限、賞味期限

「消費期限」とは、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことで、開封前の状態で定められた方法により保存すれば食品衛生上の問題が生じないと認められるものです。このため、「消費期限」を過ぎた食品は食べないようにしてください。

一方、「賞味期限」とは、定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことです。

(2) 違反食品等が現存する場合には、当該食品等が提供・販売等営業上使用されないよう、回収・廃棄等、必要な措置を指示します。

また、必要に応じて、営業の停止等の行政処分を行うとともに、違反内容等について公表するなど、食品衛生上の危害の発生状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止に努めます。

(3) 違反を繰り返すなど、悪質な場合は告発を行います。

2 食品の収去検査で違反を確認した場合

(1) 当該食品等が営業上使用されないよう、回収・廃棄等の措置を指示します。

(2) 広域流通食品及び輸入食品等の違反発見時には、違反食品等の流通防止及び再発防止等のために、関係都道府県等の担当部局へ連絡するほか、必要に応じて厚生労働省・消費者庁へ情報を提供します。

(3) 必要に応じて営業の停止等の行政処分を行うとともに、違反内容等について公表するなど、食品衛生上の危害の発生状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止に努めます。

(4) 違反を繰り返すなど、悪質な場合は告発を行います。

(5) 違反食品等を製造、加工等した者が、引き続き違反食品等の製造、加工等を行うおそれがあり、継続的に当該製造者等の製造・加工等する食品等の検査が必要と判断される場合には、検査命令^{※19}を行います。

(6) 農作物等において残留基準値を超える農薬が検出された場合には、農林水産部と連携し、必要に応じて生産状況の調査を行うとともに、農薬の適正使用等による再発防止対策を講じさせます。

※19 検査命令

食品衛生法第26条に基づき、食品衛生法上の危害の発生を防止するため必要があると認められるときに、厚生労働大臣、都道府県及び保健所を設置する市などの長から製造者等に対する命令により当該食品等の安全性等に関する検査を実施することです。

第8 食中毒等危害発生時の対応

市民や医療機関等から、食中毒が疑われる事案等に関して通報を受けた際には、迅速かつ適切な調査を実施し、必要に応じて関係部署と緊密な連携をとりながら原因の究明に努めます。

調査の結果、食中毒の原因と特定された施設や食品に対しては、施設の営業停止や原因食品の回収などの措置をとるとともに、必要に応じて市民に情報提供・注意喚起を行い、被害の拡大防止や類似事故の発生防止を図ります。

また、異物の混入、カビの発生等、食品の安全性が疑われる苦情等が寄せられた際には、必要に応じて苦情品現品や製造施設等の調査を行い、再発防止に向けた指導を行う等措置を講じます。

なお、厚生労働大臣が設置する広域連携協議会^{※20}において、平時から関係機関との連絡及び連携体制を整備するとともに、広域的な食中毒事案が発生した場合には、原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、関係機関等の連携の緊密化を図り、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策について協議します。

※20 広域連携協議会

食品衛生法第21条の3に基づき、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に、適切に原因調査、情報共有等の対応を行うため、厚生労働大臣は、必要に応じ、国、都道府県等その他関係機関により構成される協議会を開催することができるとされています。

第9 食品等事業者による自主衛生管理の推進

1 食品衛生の責務を担う管理者等の設置

食品の安全を確保するためには、食品等事業者が自覚と責任感を持ち、自主的に衛生管理に取り組むことが不可欠であることから、自主衛生管理を進めていく上で重要な役割を担う食品衛生管理者^{※21}、食品衛生責任者^{※22}の資質向上を図るため、定期的な講習会の受講などにより食品衛生に関する最新の知識・技術の習得に努めるよう指導を行い、食品等事業者による自主的な衛生管理の推進を図ります。

※21 食品衛生管理者

食品衛生法に基づき、製造・加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とするもの（食肉製品等）の製造・加工を衛生的に管理するため、営業者が施設ごとに配置する専任の者をいいます。

※22 食品衛生責任者

食品衛生法において、公衆衛生に与える影響が少ない営業以外の営業施設（食品衛生管理者の設置が義務づけられている施設を除く。）に設置される、営業施設や食品の取扱い等に関する衛生管理、従業員の衛生教育等を行う責任者で、栄養士や調理師等の有資格者の他、食品衛生責任者講習会を修了した者等が食品衛生責任者となることができます。

2 事業者による自主衛生管理の推進及び支援

食品の安全を確保するために以下のことに取り組みます。

- (1) 食品関係団体等が開催する集団給食施設や飲食店等の調理従事者に向けた食品衛生講習会に対して、必要に応じて講師を派遣するなどし、食中毒の発生状況、食品等に係る規格基準違反や苦情の発生事例、法令等の施行・改正状況など、食品衛生

に関する最新の状況を情報提供するとともに、調理従事者の定期的な検便の受診や日常的な健康管理の重要性について周知し、食品等事業者の衛生知識の向上及び自主的な衛生管理の推進を図ります。

- (2) 事業者が原材料の安全性確認及び製品の自主検査を行うとともに、食品の仕入・製造・販売等に係る記録の作成・保存を実施し、食品衛生上の危害要因を正しく認識し、一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう指導を行います。
- (3) 食品表示基準に基づき、引き続き食品等事業者への周知、指導に努めるとともに、食品表示に関する相談等に対応します。
- (4) 食品関係施設の立入検査や講習会の開催を通じ、HACCPに沿った衛生管理の導入を図ります。厚生労働省が作成する「HACCP入門のための手引書」や、公表されている「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を参考に、必要な指導・助言を行います。

第10 情報提供及び意見交換

- (1) 食品等に係る違反事例（軽微なものを除く。）の発生状況やそれに伴う行政措置等について、必要に応じて報道発表を行うほか、「広報はちのへ」や市ホームページに食品衛生に関する最新の情報等を掲載し、市民への周知に努めます。
- (2) 市民や食品等事業者から寄せられる食品に関する疑問・相談等への対応や食品衛生講習会等を通して、食品の適切な衛生管理方法等、食品衛生に関する知識の普及啓発に努めます。
- (3) 本計画に基づき実施した監視指導の実施結果、収去検査結果等については、令和6年6月末までに、夏期及び年末一斉取締りの実施状況については、随時、本市ホームページで公表します。

第11 人材の育成及び資質の向上

1 食品衛生監視員及び食品衛生推進員^{※23}

- (1) 食品衛生監視員に対しては、衛生に関する適切な監視指導・助言を行うため、厚生労働省、消費者庁等が開催する研修会や講習会等に積極的に参加・出席し、食品等に関する最新の衛生知識の習得に努め、食品衛生監視員の資質向上を図ります。
- (2) 食品衛生推進員に対して、年1回以上の講習会を実施し資質の向上を図ります。

2 食品等事業者の自主的衛生管理を担うもの

- (1) 食品等事業者、集団給食施設の調理従事者等に対し、食中毒予防等の衛生講習会等の情報提供を行います。
- (2) 八戸食品衛生協会^{※24}が、食品衛生責任者の養成のために食品等事業者を対象として開催する講習会等に対して、講師を派遣するなどの支援を行います。
- (3) ふぐによる食中毒の防止を図るため、飲食店や魚介類販売店等でふぐを処理する者（以下「ふぐ処理者」という。）は、ふぐの種類の見分けに関する知識や有毒部位を除去する技術等が必要であることから、新たな国の指針に基づき、ふぐ処理者を認定するための学科及び実技試験^{※25}を実施しています。

3 食品衛生指導員^{※26}

一般社団法人青森県食品衛生協会が、食品衛生の向上のために養成している食品衛生指導員の講習会に対し、必要に応じて協力します。

※23 食品衛生推進員

食品衛生法に基づき、市が食品衛生指導員の中から特に食品衛生知識を習得した人を食品衛生推進員として委嘱しています。食品衛生推進員は市の施策に協力し、活動地域の食品衛生指導員や食品関係業者等の指導的立場として、衛生管理方法や食品衛生に関する事項についての相談、指導、助言を行うとともに、保健所が実施する事業への協力を行っています。

※24 八戸食品衛生協会

食品営業許可業種の全てを含む食品関係業者等で組織される団体であり、食品関係業界における食品衛生思想の向上を図るとともに、自主衛生管理体制の確立を目指して設立され、本市及び近隣町村の地域を管轄しています。

※25 ふぐ処理者を認定するための学科及び実技試験

「ふぐ処理者の認定基準について」（令和元年 10 月 31 日付け生食発 1031 第 6 号）及び「ふぐの取扱い及びふぐ処理者の認定に関する指針（ガイドライン）について」（令和 2 年 5 月 1 日付け生食発 0501 第 10 号）において、全国統一的なふぐ処理者の認定基準として、「ふぐ処理者の認定に必要な知識及び技術は試験により確認すること」が示されました。

※26 食品衛生指導員

食品営業者の自主管理体制の強化、促進を図るための活動を行う者で、市内では、一般社団法人青森県食品衛生協会が開催する養成講習会を修了した者の中から、協会長が任命しています。食品衛生指導員は、自主活動として営業施設に対する巡回指導、食品衛生知識の普及啓発等の活動を行っています。

別表 1

食品供給行程（フードチェーン）における監視指導事項

ア 食肉、食鳥肉及び食肉製品

生産、採取	製造、加工等	貯蔵、運搬、調理、販売
<ul style="list-style-type: none"> ○健康な獣畜及び家きん^{※27}の処理施設への搬入の推進 ○出荷時の獣畜及び家きんの病歴の有無報告の徹底 ○出荷時の獣畜及び家きんの動物用医薬品の投与歴報告の徹底 ○狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣の異常の有無の確認の実施 	<ul style="list-style-type: none"> ○原料の安全性確保の徹底 ○食肉処理施設における微生物汚染防止の徹底 ○製造又は加工に関する記録の作成及び保存の徹底 ○製造又は加工における温度管理及び衛生管理の徹底 ○加工食品の適正表示の徹底 ○食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ○食肉等の衛生的な取扱いの徹底 ○保存中の温度管理の徹底 ○十分な温度による加熱調理等の徹底 ○食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底

イ 食鳥卵及びその加工品

生産	製造、加工等	貯蔵、運搬、調理、販売
<ul style="list-style-type: none"> ○鶏舎内の衛生管理の徹底 ○食用不適卵排除の徹底 ○採卵後の低温管理の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ○GPセンター^{※28}等における衛生管理の徹底 ○正常卵の受入の徹底 ○洗卵、割卵時の汚染防止対策の徹底 ○製造又は加工に関する記録の作成及び保存の徹底 ○汚卵、軟卵及び破卵の選別時の検卵の徹底 ○加工食品の適正表示の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ○低温保管等温度管理の徹底 ○破卵等の検卵の徹底

※各項目については、必要に応じて、関係機関との連携を図りながら監視指導を実施します。

※27 家きん

家畜として飼育されている鳥のことです。主として肉や卵を利用するためのものを指しますが、愛玩用・観賞用も含まれます。

※28 GPセンター

グレーディング・アンド・パッキングセンターの略称で、鶏卵を集め、洗卵、選別、検査、包装、出荷する鶏卵の格付（選別）包装施設のことをいいます。

ウ 魚介類及び水産加工品

採取	製造、加工等	貯蔵、運搬、調理、販売
<ul style="list-style-type: none"> ○漁港等水揚げ場所における衛生的な取扱いの徹底 ○漁協及び仲卸等における衛生的な取扱いの徹底 ○有毒魚介類等の排除の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ○適切な温度管理及び衛生的な取扱いの徹底 ○生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ○加工品の製造工程における微生物汚染防止の徹底 ○製造又は加工に関する記録の作成及び保存の徹底 ○加工品の適正表示の徹底 ○魚介類の衛生管理の徹底 ○生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ○流通時における適切な温度管理及び衛生的な取扱いの徹底 ○保存時の低温管理及び加熱調理の際の十分な加熱の徹底 ○有毒魚介類等の排除の徹底

エ 野菜、果実等及び農産加工品

生産、採取	製造、加工等	貯蔵、運搬、調理、販売
<ul style="list-style-type: none"> ○農薬使用記録の作成及び保存の徹底 ○残留農薬検査の実施 ○出荷記録の作成及び保存の推進 ○有毒植物等の排除の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ○生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ○製造又は加工に関する記録の作成及び保存の徹底 ○原料受入時の安全性確保の徹底 ○加工食品の適正表示の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ○残留農薬、汚染物質等の検査の実施 ○有毒植物等の排除の徹底

オ 乳及び乳製品

採取等（採取等の後の保管も含む。）	製造、加工等	貯蔵、運搬、調理、販売
<ul style="list-style-type: none"> ○健康な獣畜からの搾乳の徹底及び搾乳時における衛生確保（微生物汚染防止等）の徹底 ○搾乳後の温度管理（腐敗及び微生物増殖防止）の徹底 ○食品等事業者による出荷時の検査の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ○製造又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 ○製造又は加工に係る記録の作成及び保存の徹底 ○原材料の安全性確保の徹底 ○食品等事業者による出荷時の微生物検査等、製品の安全性確保の徹底 ○加工食品の適正な表示の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ○適切な温度管理及び衛生的な取扱い等、衛生管理の徹底

※各項目については、必要に応じて、関係機関との連携を図りながら監視指導を実施します。

別表 2

業種別の重要度ランク分けに基づく立入回数基準表

重要度 ランク	標準監視 回数	業 種 等	備 考
AA	2回／年 以上	前年度食品衛生法による行政処分を受けた施設	
A	1回／年 以上	飲食店営業（仕出し・弁当、旅館）、集団給食施設（幼稚園、社会福祉施設、病院、事業所等）	同一メニュー 1回 300食以上 又は 1日 750食以上を提供する調理施設
B	1回／2年 以上	飲食店営業（仕出し・弁当、旅館）	Aランクを除く施設
		乳処理業、乳製品製造業、集乳業、食肉処理業、食肉製品製造業、魚介類せり売り業、清涼飲料水製造業、食用油脂製造業、添加物製造業、冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業、水産製品製造業（魚肉ねり製品のうち、魚肉ソーセージ及び魚肉ハムの製造を行う施設のみ）	
		菓子製造業、アイスクリーム類製造業、みそ又はしょうゆ製造業、豆腐製造業、納豆製造業、麺類製造業、そうざい製造業、水産製品製造業（上記以外）、液卵製造業、複合型そうざい製造業、漬物製造業、密封包装食品製造業	上記以外で、広域流通食品を製造する施設
		食肉販売業	
		集団給食施設（学校）	幼稚園を除く
		ふぐの処理を行っている施設	
C	1回／3年 以上	生食用食肉の加工又は調理を行っている施設	
		飲食店営業（一般食堂、臨時等）	
		菓子製造業、アイスクリーム類製造業、みそ又はしょうゆ製造業、豆腐製造業、納豆製造業、麺類製造業、そうざい製造業、水産製品製造業、液卵製造業、複合型そうざい製造業、漬物製造業、密封包装食品製造業	Bランクを除く施設
		魚介類販売業（臨時を含む）	
D	1回／4年 以上	集団給食施設（幼稚園、社会福祉施設、病院等）	Aランクを除く施設
		営業届出業種（食品製造業、添加物製造業に限る）	
		飲食店営業	簡易な営業
E	1回／5年 以上	酒類製造業、氷雪製造業、調理機能付自動販売機営業、食品の小分け業	
		集団給食施設（事業所）	Aランクを除く施設
		集団給食施設（その他）	
		営業届出業種（食品製造業、添加物製造業、集団給食施設を除く）	

別表 3

収去検査計画

検査項目	内容	主な対象食品	検体数
残留農薬等の検査	農産物及び加工食品について、残留農薬等の検査を実施し、基準に適合しているか確認する。	農産物（野菜、果物、穀物）、加工食品	14
規格基準検査	食品衛生法で成分規格の定めがある食品について、微生物検査等を実施し、基準に適合しているか確認する。	牛乳、生食用魚介類、食肉製品、清涼飲料水、冷凍食品等	15
食品添加物に関する検査	加工食品について、着色料、保存料等の添加物の検査を実施し、添加物の使用基準に適合しているか、表示が適正であるか確認する。	菓子、そうざい、漬け物、魚肉練り製品等	13
アレルギー物質を含む食品の検査	加工食品について、アレルギー物質の含有について検査を実施し、表示が適正であるか確認する。	菓子、麺類、そうざい等	8 (確認検査は除く。)
畜水産食品の残留動物用医薬品検査	畜水産食品について、残留動物用医薬品検査を実施し、基準に適合しているか確認する。	牛乳、卵、はちみつ、養殖魚介類等	2
貝毒検査	ホタテガイについて、貝毒（下痢性、麻痺性）の検査を実施し、基準に適合しているか確認する。	ホタテガイ	1
衛生規範 [※] による検査	流通量の多い加工食品について微生物検査等を実施し、衛生規範の基準値を参考に評価する。	そうざい、麺類、洋生菓子等	18
合 計			71

※衛生規範…弁当・そうざい、洋生菓子、漬物、生めん類等5種類の食品について、衛生上の危害を防止するために、微生物の制御を中心に原材料の受け入れから製品の販売までの工程全般における衛生的な取扱いや製品の規格等について、国が示した指針です。この指針は令和3年6月1日に廃止されましたが、基準値を参考として準用します。