

# 令和8年度八戸市食品衛生監視指導計画（案）



八 戸 市

## 目 次

第 1	趣旨	1
第 2	監視指導計画の対象区域と実施期間	1
1	対象区域	
2	実施期間	
第 3	監視指導の実施体制	1
1	監視指導	
2	試験検査	
第 4	関係機関との連携	2
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	2
1	重点監視指導事項	
2	一般的監視指導事項	
3	食品群別の監視指導事項	
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	5
第 7	違反発見時の対応	6
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	6
第 9	食品等事業者による自主衛生管理の推進	7
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	8
第 11	人材の育成及び資質の向上	8
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	10
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	12
別表 3	収去検査計画	13

# 令和8年度八戸市食品衛生監視指導計画

## 第1 趣旨

令和8年度八戸市食品衛生監視指導計画は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、市民の健康を保護するため、市内における食品等の生産・製造・加工・流通等の実態、食中毒等の発生状況、施設の衛生管理状況等を踏まえて、重点的、効率的かつ効果的に監視指導を実施するため、食品衛生法<sup>※1</sup>（昭和22年法律第233号）第24条の規定及び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）に基づき策定するもので、令和8年度は本計画に基づき監視指導を行います。

## 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8年4月1日から令和9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

八戸市保健所衛生課の食品衛生監視員<sup>※2</sup>を中心に監視指導を実施します。

### 2 試験検査

- (1) 収去検査<sup>※3</sup>、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、青森県衛生研究所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<sup>※4</sup>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。

## 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・苦情等が発生した場合や、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衛生研究所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<sup>※5</sup>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。

### 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こども健康部、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 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) H A C C P<sup>※6</sup>に沿った衛生管理に関する指導

H A C C Pに沿った衛生管理が制度化されたことから、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、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います。

## (2) 食鳥処理業者に関する指導

食鳥処理場が、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律<sup>※7</sup> 施行規則第4条に基づき、H A C C Pに沿った衛生管理を行っているか定期的に監視し、確認を行います。また、食鳥検査員が外部検証<sup>※8</sup>を行い、食鳥処理施設の衛生管理の実施状況を確認、検査します。

## (3) 第 80 回国民スポーツ大会・第 25 回全国障害者スポーツ大会における食品衛生対策に関する指導

青森県内で開催される「第 80 回国民スポーツ大会・第 25 回全国障害者スポーツ大会」において、「青の煌めきあおもり国スポ・障スポ食品衛生対策実施要領」に基づき、八戸市内の食品提供施設の監視指導を行います。

## (4) 食中毒予防に関する指導

食中毒の発生を未然に防ぐため、以下の点について監視指導の徹底を図ります。

### ア ノロウイルス食中毒<sup>※9</sup> の防止対策

令和 7 年において、八戸市内で 3 件のノロウイルスによる食中毒が発生しました。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、食中毒となる事例があるため、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。

(ア) 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

(イ) 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

(ウ) 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

(エ) 調理の際には中心部まで十分に加熱すること

### イ 腸管出血性大腸菌<sup>※10</sup> の防止対策

平成 23 年に富山県等の飲食チェーン店で発生した牛ユッケによる腸管出血性大腸菌食中毒事件を受け、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、これらのこと踏まえて監視指導を行います。

### ウ カンピロバクター食中毒<sup>※11</sup> の防止対策

全国的に加熱不十分な鶏肉を原因とするカンピロバクター食中毒が多く発生していることから、食肉は中心部まで十分に加熱すること、二次汚染の防止対策（調理従事者の手洗い、器具類の消毒等）を徹底すること等について指導します。

## (5) 大量調理施設等に関する指導

大量調理施設等においては、食中毒が発生した場合に規模や影響が大きくなることから、以下の施設について特に監視指導を行います。

### ア 仕出し・弁当類調製施設

仕出し・弁当類は調理してから食べるまでの時間が長く、原材料の不適切な検品や食材の不適切な取扱い等による食中毒のリスクが高いことから、気温の高い時期及び今年度開催される第 80 回国民スポーツ大会を踏まえ、6 月から 10 月までを

「仕出し・弁当による食中毒予防月間」とし、食品の温度管理を中心とした衛生対策を徹底するよう、監視指導を行います。

### イ 集団給食施設

大量調理施設である学校給食施設のほか、大量調理施設に該当しない病院、社会福祉施設等に関しても計画的に監視を行います。

## 2 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<sup>※12</sup>に適合すること。
- (2) 営業許可施設、営業届出<sup>※13</sup>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<sup>※14</sup>に適合すること。また令和 5 年 12 月 13 日より事業譲渡による許可営業者の地位の承継が可能になったことから、地位を承継した者は適切な衛生管理を行うこと。
- (3) 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。また、行事の主催者は出店者や取扱食品を取りまとめ、事前に相談すること。
- (4) 各施設における取扱食品に適正な表示がされること。特に、広域流通食品<sup>※15</sup>においては、消費期限・賞味期限<sup>※16</sup>、アレルギー及び添加物等の表示が適切に行われていること。
- (5) 各施設における取扱食品が食品、添加物等の規格基準<sup>※17</sup>（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）に適合すること。
- (6) 令和 6 年 9 月 1 日より機能性表示食品<sup>※18</sup>等による健康被害に関する都道府県知事等への情報提供が義務化されたことから、対象事業者は適切な情報提供を行うこと。

## 3 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）<sup>※19</sup>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。

#### 4 一斉取締りの実施

食中毒等が発生しやすい夏期及び食品の流通量が増加する年末において、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえ、一斉取締りを実施します。

また、8月の「食品衛生月間」には、食品等事業者<sup>※20</sup>のみならず、広く市民に向けた広報活動を実施し、食品衛生思想の普及・啓発を図ります。

#### 5 立入検査スケジュール

施設の規模、取扱食品の広域性、食中毒や不良食品などの発生状況等を勘案し、「業種別の重要度ランク分けに基づく立入回数基準表」を別表2のとおり定め、施設の監視指導を計画的に行います。

また、朝市開催時期には朝市の監視指導を行うほか、八戸三社大祭、八戸えんぶり等市内で開催される大規模な催しにおける食中毒の発生を未然に防止するため、関係機関と連携を図り、指導を行います。

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
一般監視	↙											↘
仕出し・弁当			↙	↘								
イベント等出店監視			↙						↘			
食品表示対策	↙											↘
一斉取締り (夏期・年末)				↙	↘				↙	↘		
食品衛生月間					↙	↘						

#### 第6 食品の収去検査

市内に流通する食品の安全性を確認するとともに、違反食品の流通を防止するため、市内で生産・製造・加工等される食品及び国内を広域に流通する食品について、微生物、添加物、残留農薬等の検査を行います。

今年度は第80回国民スポーツ大会・第25回全国障害者スポーツ大会が開催されるところから、弁当調製施設への収去検査を重点的に実施します。また、八戸市内での食鳥処理場の稼働に伴い、食鳥肉等について動物用医薬品等の残留物質の検査を行います。

主な対象食品、検査項目、検体数などについては、別表3の収去検査計画に基づき実施します。

## 第7 違反発見時の対応

食品衛生法等における違反を発見した場合には次の措置を講じます。

### 1 施設の監視指導の際に違反を確認した場合

- (1) 直ちに改善を指導します。
- (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、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※21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。

## 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<sup>※22</sup>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。

## 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<sup>※23</sup>、食品衛生責任者<sup>※24</sup>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。

### 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、H A C C P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。また、製品の自主回収時に、対象製品を迅速かつ確実に回収できるよう連絡体制等を構築するよう指導し、必要な助言を行います。
- (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、H A C C P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「H A C C P入門のための手引書」や、公表されている「H A C C P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。また、H A C C Pに沿った衛生管理の実施状況を、事業者自身で定期点検し、必要に応じて衛生管理計画や手順書等の修正を行っていけるよう必要な指導・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9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<sup>※25</sup>

- (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) 食品等事業者の依頼により、衛生講習会への講師の派遣を行います。また、関係団体等が開催するH A C C Pに関する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<sup>※26</sup>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、ふぐの種類の鑑別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、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<sup>※27</sup>を実施しています。

### 3 食品衛生指導員<sup>※28</sup>

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。

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"> <li>○健康な獣畜及び家きん<sup>※29</sup>の処理施設への搬入の推進</li> <li>○出荷時の獣畜及び家きんの病歴の有無報告の徹底</li> <li>○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</li> <li>○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</li> <li>○中抜きと体の微生物検査の実施</li> <li>○食鳥処理場及び併設食肉処理場における衛生的な取り扱いの徹底</li> <li>○動物用医薬品等の残留物質の検査の実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○原料の安全性確保の徹底</li> <li>○食肉処理施設における微生物汚染防止の徹底</li> <li>○製造又は加工に関する記録の作成及び保存の徹底</li> <li>○製造又は加工における温度管理及び衛生管理の徹底</li> <li>○加工食品の適正表示の徹底</li> <li>○食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食肉等の衛生的な取り扱いの徹底</li> <li>○保存中の温度管理の徹底</li> <li>○十分な温度による加熱調理等の徹底</li> <li>○食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</li> </ul>

## 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"> <li>○鶏舎内の衛生管理の徹底</li> <li>○食用不適卵排除の徹底</li> <li>○採卵後の低温管理の徹底</li> <li>○動物用医薬品等の残留物質の検査の実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○G Pセンター<sup>※30</sup>等における衛生管理の徹底</li> <li>○正常卵の受入の徹底</li> <li>○洗卵、割卵時の汚染防止対策の徹底</li> <li>○製造又は加工に関する記録の作成及び保存の徹底</li> <li>○汚卵、軟卵及び破卵の選別時の検卵の徹底</li> <li>○加工食品の適正表示の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○低温保管等温度管理の徹底</li> <li>○破卵等の検卵の徹底</li> </ul>

※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。

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"> <li>○漁港等水揚げ場所における衛生的な取扱いの徹底</li> <li>○漁協及び仲卸等における衛生的な取扱いの徹底</li> <li>○有毒魚介類等の排除の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○適切な温度管理及び衛生的な取扱いの徹底</li> <li>○生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底</li> <li>○加工品の製造工程における微生物汚染防止の徹底</li> <li>○製造又は加工に関する記録の作成及び保存の徹底</li> <li>○加工品の適正表示の徹底</li> <li>○魚介類の衛生管理の徹底</li> <li>○生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○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</li> <li>○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</li> <li>○有毒魚介類等の排除の徹底</li> </ul>

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

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"> <li>○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</li> <li>○搾乳後の温度管理（腐敗及び微生物増殖防止）の徹底</li> <li>○食品等事業者による出荷時の検査の推進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○製造又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底</li> <li>○製造又は加工に係る記録の作成及び保存の徹底</li> <li>○原材料の安全性確保の徹底</li> <li>○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</li> <li>○加工食品の適正な表示の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○適切な温度管理及び衛生的な取扱い等、衛生管理の徹底</li> </ul>

※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

業種別的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	
		生食用食肉の加工又は調理を行っている施設	
C	1回／3年以上	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）	
		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
D	1回／4年以上	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
		酒類製造業、冰雪製造業、調理機能付自動販売機営業、食品の小分け業	
E	1回／5年以上	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	7
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、魚肉練り製品等	14
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、漬物等	11
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	9 (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。	食肉、牛乳、卵、はちみつ、養殖魚介類等	2
ヒスタミン検査	赤身魚及びその加工品について、ヒスタミンの検査を実施する。	サバ、イワシ、マグロ、シメサバ等	2
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、漬物等	53
合 計			98

※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。

### ※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 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たときに、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。

### ※4 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。

### ※5 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います。

### ※6 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。

### ※7 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

病気にかかった食鳥肉の排除、食中毒菌による食鳥肉汚染の防止等衛生上の危害の発生の防止を目的に、食鳥処理についてその事業を許可制とする等、必要な規制を行うとともに、食鳥検査の制度を設けたものです。

### ※8 外部検証

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に基づき、食鳥検査員（当市の獣医師）が実施する衛生管理計画及び手順書の確認並びに施設の衛生管理の実施状況の確認のことです。

HACCPに基づく衛生管理の実施が義務付けられたことに伴い、食品衛生上の危害の発生を防止する目的において、食鳥処理業者等は、食鳥検査員による外部検証を受けることが求められています。

#### ※9 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。

#### ※10 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。

#### ※11 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畜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。

#### ※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。

#### ※13 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<sup>(注)</sup>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。

#### ※14 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。

#### ※15 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。

#### ※16 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。

#### ※17 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。

#### ※18 機能性表示食品

事業者の責任において、科学的根拠に基づき、特定の保健の目的が期待できる旨の表示がされた食品のことです。販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報等が消費者庁長官へ届け出られたものです。

#### ※19 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。

#### ※20 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

#### ※21 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。

#### ※22 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きとされています。

### ※23 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。

### ※24 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。

### ※25 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営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しています。

### ※26 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営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。

### ※27 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。

### ※28 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。

### ※29 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・観賞用も含みます。

### ※30 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。