

令和 7 年度
福井市食品衛生監視指導計画

令和 7 年 3 月
福 井 市

目 次

ページ

I 策定の趣旨	1
----------------	----------

II 計画の実施期間及び計画区域	1
-------------------------	----------

- 1 実施期間
- 2 計画区域

III 監視指導の実施体制	1
----------------------	----------

- 1 監視指導の実施機関
- 2 試験検査の実施機関
- 3 食品衛生監視員の育成

IV 重点的な監視指導項目	2
----------------------	----------

- 1 一般的な共通事項
- 2 食品供給行程（フードチェーン）ごとの監視指導
- 3 食中毒予防対策
- 4 HACCP（ハサップ）に沿った適切な衛生管理の実施
- 5 食品衛生法の改正に伴う営業許可・届出の指導及び助言

V 立入検査	4
---------------	----------

VI 食品等の収去検査	4
--------------------	----------

VII 違反発見時及び食中毒等への対応	5
----------------------------	----------

- 1 違反発見時の対応
- 2 食中毒等の対応

VIII 関係機関との連携 6

- 1 市関係部局との連携
- 2 福井県との連携
- 3 国及び他の自治体との連携
- 4 農林水産部局との連携
- 5 輸入食品に関する情報の共有化
- 6 広域的な食中毒事案への連携と協力

IX 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進 7

- 1 食品衛生管理者等の設置
- 2 食品等事業者によるHACCPに沿った衛生管理の推進
- 3 模範となる施設等の表彰
- 4 公益社団法人福井県食品衛生協会との協力

X リスクコミュニケーション（情報及び意見交換）等の実施 9

- 1 計画の公表と意見の募集
- 2 食品衛生に係る事業の実施結果の公表
- 3 消費者、食品等事業者への情報提供やリスクコミュニケーション（情報及び意見交換）

別表1	食品群ごとの食品供給行程(フードチェーン) の各段階における主な監視指導項目	10
別表2	食品関係施設別の監視指導回数	12
別表3	収去検査実施計画	13
別表4	関係機関との連携による監視指導体制	16
食品衛生用語集(五十音順)		17

I 策定の趣旨

福井市食品衛生監視指導計画（以下「計画」という。）は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 24 条第 1 項の規定に基づき策定するものです。

この計画に基づき、行政、食品等事業者、市民（消費者）がそれぞれの役割を果たすとともに、本市は食品等の検査や食品等事業者に対する監視指導等を効率的かつ効果的に実施します。また、この計画を推進することで、市内で製造、加工、流通、販売される食品等の安全性の確保と食中毒等の飲食に起因する衛生上の危害の発生防止を図ります。

II 計画の実施期間及び計画区域

1 実施期間

令和 7 年 4 月 1 日から令和 8 年 3 月 31 日までの 1 年間

2 計画区域

福井市全域

III 監視指導の実施体制

1 監視指導の実施機関

食品衛生に関する監視指導は、福井市保健所生活衛生課が実施します。

2 試験検査の実施機関

収去検査、違反食品及び食中毒（疑いを含む）等に係る検体の採取は、福井市保健所で実施し、試験検査は、福井県衛生環境研究センター及び法第 33 条の規定により国の登録を受けた登録検査機関に委託して実施します。

また、食品衛生検査施設における G L P（Good Laboratory Practice:適正検査基準）による業務管理を徹底し、検査の信頼性確保を図るため、試験検査の実施機関に対して業務の適正な管理を求め、必要に応じて定期的に試験検査の実施状況及び精度管理の実施状況の点検を行うなど、試験検査の信頼性を確認します。

3 食品衛生監視員の育成

食品衛生監視員を各種研修会等に派遣し、他自治体との情報共有を行うとともに、専門知識の習得及び技術の研鑽を図り、資質の向上に努めます。

IV 重点的な監視指導項目

1 一般的な共通事項

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。以下「改正法」という。）により令和 3 年 6 月から適用された、新基準等への対応確認を含め、法で定められている次の事項について確認を行い、法令遵守の徹底を図ります。

- ・ 取扱い食品等が腐敗、有毒、不衛生等な食品でないこと（法第 6 条関係）
- ・ 取扱い食肉が病肉等でないこと（法第 10 条関係）
- ・ 取扱い食品添加物が法で定められたものであること（法第 12 条関係）
- ・ 取扱い食品等が規格基準に適合していること（法第 13 条第 2 項、第 18 条第 2 項関係）
- ・ 取扱い食品等に基準を超えた農薬等の残留がないこと（法第 13 条第 3 項関係）
- ・ 取扱い食品等が適正な表示であること（食品表示法第 5 条関係）
- ・ 営業施設が衛生基準に適合していること（法第 51 条第 2 項、法第 52 条第 2 項関係）
- ・ 営業施設が施設基準に適合していること（法第 54 条、55 条関係）

2 食品供給行程（フードチェーン）ごとの監視指導

主な食品群ごとに、生産から販売までの各段階における監視指導項目を、**別表 1**のとおり定め、食品衛生上の危害の発生防止を図ります。

また、同表に掲げるもののほか、次の事項についても重点的に監視指導を実施します。

- ・ 施設全般の衛生管理
- ・ 原材料受入れ時の検査等の実施による原材料の安全性確保
- ・ 製造過程における温度等の衛生管理
- ・ 異物混入防止対策の徹底
- ・ アレルゲンの表示等適正な表示の徹底
- ・ 消費期限又は賞味期限の設定方法とその根拠

3 食中毒予防対策

食中毒の発生を未然に防止するため、特に次の事項について指導の徹底を図ります。

（１）ノロウイルスによる食中毒予防対策

ノロウイルスを蓄積しやすい二枚貝（カキ等）の衛生的な取扱いについて指導の強化を図るとともに、ノロウイルスは人からの二次感染により被害が拡大するため、調理従事者の健康管理及び手洗いの励行等の徹底を指導します。

（２）食肉等による食中毒予防対策

近年、全国的に非加熱又は加熱不十分な食肉等を原因とするカンピロバクターや腸管出血性大腸菌 O157 等による食中毒が多く発生しているため、次の事項の徹底

を指導します。

- ・牛レバー、豚肉（レバーなどの内臓を含むすべて）を生食用として提供・販売しないこと。
- ・ユッケ、牛たたき等は、生食用食肉の規格基準に適合したものを提供すること。
- ・規格基準に適合する生食用食肉であっても、子どもや高齢者等の抵抗力の弱い人に提供しないこと。
- ・鶏肉等についても食中毒の恐れがあるため、中心部まで十分に加熱すること。
- ・二次汚染防止のため、調理器具の使い分け等を徹底すること。

（３）魚介類による食中毒予防対策

魚介類の生食を原因とするアニサキス等の寄生虫による食中毒が多く発生しています。これら寄生虫による食中毒予防対策として、冷凍処理、加熱処理及び寄生虫の除去等、必要な処理の徹底を指導します。

（４）漬物等による食中毒予防対策

漬物やカット野菜等加熱しないで食べる食品については、必要に応じて殺菌等の処理、衛生的な取扱い及び汚染防止等の徹底を指導します。

特に高齢者等に食事を提供する施設で野菜を加熱せずに提供する場合には、次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌の徹底を指導します。

（５）有毒植物や毒キノコによる食中毒予防対策

近年、自ら採取して喫食した野生のキノコを原因とする食中毒の発生が全国で多く発生しています。

野生キノコや植物の中には有毒なものもあることから、有毒植物等の誤食や販売を防ぐため、市ホームページや食品衛生講習会等を通じて注意喚起を行います。

（６）ふぐを処理する施設への指導

ふぐについては、適切な取り扱いが為されていない場合、人の健康に極めて重大な影響を及ぼす可能性があることから、関係事業者等に対し適切な取り扱いに関する指導を行います。

（７）集団給食施設等への指導

食中毒が発生した場合に、規模や影響が大きくなる可能性が高いことから、大規模調理施設に対しては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成 9 年 3 月 24 日付け 衛食第 85 号別添）に基づく衛生管理体制の確立と点検・記録の実施等について、重点的に監視指導を実施します。

また、大規模調理施設に該当しない施設であっても、集団給食施設（学校、保育所、社会福祉施設等）及び仕出し屋等に対しては、「大量調理施設衛生管理マニ

アル」の内容に準じた監視指導を行います。

(8) 一斉取締り監視指導

食中毒等の食品事故が発生しやすい夏期及び食品等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、立入検査及び収去検査を中心に監視指導を重点的に実施します。なお、食品衛生に係る問題が発生し、必要と認める場合は、緊急の一斉監視指導を随時実施し、特定の事項を対象とした取締りを実施します。

4 HACCP（ハサップ）に沿った適切な衛生管理の実施

改正法の施行により、令和3年6月から全ての食品等事業者に対するHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられました。食品営業施設立入時等に実施状況を確認し、適切な衛生管理の実施について指導・助言を行います。

5 食品衛生法の改正に伴う営業許可・届出の指導及び助言

改正法の施行により、令和3年6月から営業許可業種が再編され、又、公衆衛生に与える影響が少ない営業を営もうとする者は営業届出が必要となりました。営業者に対して、適切な営業許可取得若しくは営業届出を実施させるため、改正法の周知徹底を図るとともに指導・助言を行います。

V 立入検査

効率的・効果的な監視指導を行うため、過去の食中毒、違反、苦情の発生頻度、製造、販売される食品等の流通の広域性及び営業施設の特異性等を考慮して、食品営業施設別に定めた標準監視回数（**別表2**）に基づき、立入検査を実施します。

VI 食品等の収去検査

市内で製造又は流通する食品等の安全を確保するため、過去の立入検査結果や食品の特性等を踏まえ、下記に掲げる事項に留意し、**別表3**のとおり収去検査を実施し、違反食品等の発見、排除に努めます。

- ・ 主として市内で生産・製造・加工される食品等を対象とします。
- ・ 食中毒菌による汚染及び食品の規格基準等に違反する恐れが高いと考えられる食品を重点的に検査します。
- ・ 残留農薬等に汚染された食品の流通を防止するため、市内で生産・製造・販売されている野菜・果実及び加工食品等の残留農薬等の検査を実施します。

VII 違反発見時及び食中毒等への対応

1 違反発見時の対応

(1) 違反を発見した場合の対応

監視指導により、法第13条第1項及び法第18条第1項に規定する製造等の基準や、法第54条で定める施設基準、食品表示法で定める食品表示基準等での違反を確認した場合は、その場で直ちに改善を指導します。

なお、軽微であって直ちに改善が図られる違反以外については、原則として指導票等の交付による改善指導を行い、改善が確認されるまで繰り返し指導を行います。

収去検査により法違反の食品等を発見した場合は、被収去者である食品等事業者に対して、当該食品等が販売又は営業上使用されないよう販売禁止等の措置を講ずるとともに、必要に応じて、厚生労働省、消費者庁及び関係自治体と連携して当該食品等の廃棄・回収等の措置を講ずるなど、迅速に市場から排除します。当該食品等の製造者又は輸入業者の所在地が福井市外にある場合は、都道府県等に対して速やかに通報し、必要な対応と情報の提供を依頼します。

これらの法違反への対応においては、必要に応じて食品等事業者から書面による改善報告を求めるほか、改善措置状況の確認及び記録を適切に行い、再発防止を図ります。

なお、法の規定に基づく行政処分等を行う場合は、国の要領を踏まえ厳正に行い、特に悪質な事例については告発について検討します。

食品衛生上の危害発生防止に必要と認める場合は、法第69条の規定に基づき、法違反等の情報について市ホームページへの掲載等により公表します。

また、関係法令に基づき、厚生労働省及び消費者庁に対し必要な通知を行います。

(2) 市民等から寄せられる苦情等の情報への対応

食品の安全性に係る事案として市民等から寄せられた異物混入、異味異臭、カビ発生等の苦情及び表示に関する疑義等の情報に対しては、必要に応じて現地確認及び関係自治体等へ情報提供を行うなど、「1 違反発見時の対応」の(1)違反を発見した場合の対応」に準じて対応します。

2 食中毒等の対応

(1) 食中毒等健康危害発生時の対応

食中毒等発生時における対応については、法第63条から第65条までの規定及びこれらの規定に基づく政省令等に基づき、迅速な原因究明の調査及び被害拡大防止対策を実施します。また、必要に応じて、企業局及び農林水産部（毒キノコ事例等の対応）に情報を提供し、連携して対応します。広域的な食中毒等の発生時における関係機関との連携、行政処分及び公表等については、「1 違反発見時の対応」の(1)違反を発見した場合の対応」に準じて対応します。

なお、機能性表示食品等やいわゆる「健康食品」による健康被害の発生時においても、関係通知に基づき原因究明調査を実施し、厚生労働省に対し調査結果を報告するとともに、必要に応じて公表等を行います。

(2) 食品等事業者による自主回収の届出

法改正に伴い、食品等事業者が自ら販売食品等の回収を行う場合は、本市への届出が義務化されました。事業者に対して制度を周知するとともに、届出の際は消費者への注意喚起及び事業者への指導・助言等に努めます。

VIII 関係機関との連携

関係機関との連携体制を確保し、食品の安全性確保に努めます。連携による監視指導体制は別表4をご参照ください。

1 市関係部局との連携

小・中学校、保育所及び社会福祉施設等に係る給食調理施設の監視指導については、庁内の関係部局と平常時から連絡体制を確保し、食の安全に関する情報を共有し、横断的な施策が推進できるよう連携して対応します。

2 福井県との連携

日頃から食品衛生に関する情報交換等を通じて、食品衛生行政の連携を図ります。また、食中毒事件が発生した場合や夏期及び年末の一斉取締りの実施にあたっては、必要に応じて緊密に連携して対応します。

3 国及び他の自治体との連携

広域流通食品や輸入食品の違反等が発見された場合、若しくは食中毒が発生した場合等には、被害の拡大防止のため、速やかに厚生労働省、消費者庁及び関係自治体等に通報し、連携して必要な対策を講じます。また、食品衛生や食の安全等に関する情報の共有及び連携強化を図るため、厚生労働省、消費者庁及び各自治体食品衛生部局との連絡調整会議等に積極的に参加します。

4 農林水産部局との連携

生産段階に係る食品の安全性の確保と適切な食品表示の実施のため、畜水産物の生産者等を管理する北陸農政局、福井県農林水産部及び本市農林水産部等と連携、情報交換を図り、必要に応じて合同で監視指導等を行います。

5 輸入食品に関する情報の共有化

輸入食品を原因とする健康被害の発生防止及び被害の拡大防止に迅速に対応するため、広域的な連携、情報交換を図ります。

6 広域的な食中毒事案への連携と協力

広域的な食中毒事案等の発生及びその拡大並びに広域流通食品等の法違反を防止するために必要な対策について、厚生労働大臣が設置する広域連携協議会に参加し、相互連携と協力を努めます。

IX 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

自主的な衛生管理の推進のため、次に掲げる事項等の取組を実施するよう、製造・加工、販売等の食品等事業者に対して指導を実施します。

1 食品衛生管理者等の設置

(1) 食品衛生管理者

法第48条第1項の規定に基づく食品衛生管理者を置かなければならない場合は、営業者に対し、確実に設置させるとともに、食品衛生管理者の意見を尊重し、その製造又は加工を衛生的に管理するよう指導します。

(2) 食品衛生責任者

(1)に該当しない営業許可業種及び届出対象施設については、法第51条の規定に基づく食品衛生責任者を設置し、その製造・加工、調理等を衛生的に管理するよう指導します。

2 食品等事業者によるHACCPに沿った衛生管理の推進

(1) 食品等事業者の責務

改正法の施行により、令和3年6月からHACCPに沿った衛生管理が、原則として義務付けられました。食品等事業者は、自らの責任において販売食品等の安全性を確保するため、販売食品等の安全性に係る知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施、原材料や販売する製品の仕入元等に係る記録の作成・保存等、HACCPに沿った衛生管理の実施に努めなければなりません。施設の衛生管理の向上のため、保健所職員が立入検査時等に実施状況を確認し、食品等事業者に対して指導・助言を行います。

(2) 講習会の開催等

HACCPに沿った衛生管理、食中毒予防に関する情報の他、衛生管理に係る基準、食品等の表示、食品等に係る基準違反や苦情の事例等について、講習会の開催

や情報提供を行います。

3 模範となる施設等の表彰

衛生管理の状況が特に優秀で、他の模範となる施設等については、保健所長表彰等を実施し、自主的な衛生管理の向上を促進します。

4 公益社団法人福井県食品衛生協会（以下、「食品衛生協会」という。）との協力

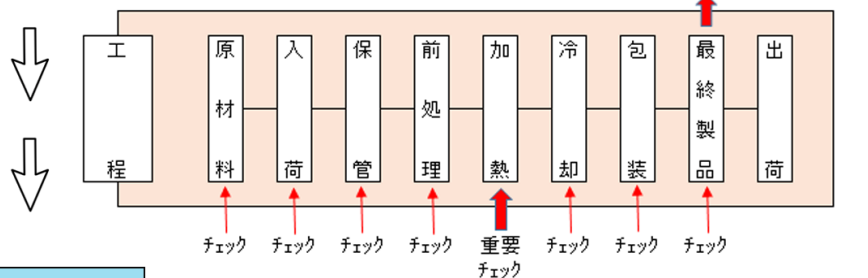
食品衛生協会が実施する各種事業（食品衛生指導員による巡回指導、食品衛生責任者養成講習、調理師・製菓衛生師試験予備講習等）に協力することにより、食品等事業者、食品衛生管理者及び食品衛生責任者の資質の維持向上並びにHACCPに沿った適切な衛生管理の実施を図ります。

HACCPって何ですか？

・ HACCPとは（ハサップ、Hazard Analysis and Critical Control Point）

HACCPとは、食品の安全管理の手法の一つです。食品の製造・加工過程のあらゆる段階で発生する恐れのある危害をあらかじめ分析(Hazard Analysis)し、製造過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、記録することにより、製品の安全を確保する衛生管理の手法です。これまでの最終製品の抜き取り検査に比べ、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。

従来方式



HACCP方式

製造過程ごとに人の健康に及ぼす可能性をチェックし、対策を立て、特に重要な過程について集中的に衛生管理を実施し、安全な食品をつくる。

X リスクコミュニケーション（情報及び意見交換）等の実施

1 計画の公表

計画の策定にあたっては、消費者及び事業者から意見を求めるものとし、市ホームページ等を通じて公表します。

2 食品衛生に係る事業の実施結果の公表

計画に基づき市が実施した、施設への立入検査及び食品等の収去検査等の結果について、法第24条第5項の規定に基づき翌年度6月末までに公表します。

3 消費者、食品等事業者への情報提供やリスクコミュニケーション（情報及び意見交換）

食中毒発生を未然に防止するため、市ホームページ等により食中毒の発生状況等、食品衛生に関する情報の提供に努めるとともに、出前講座（市民及び事業者主催の講習会等への講師派遣）を実施し、情報提供及び意見交換を行います。

別表1

食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）の各段階における主な監視指導項目

食品	食品供給行程	監視指導項目
食肉・食鳥肉及び食肉製品	受入、解体及び食鳥処理等	・健康で清潔な家きん又は獣畜肉の、食鳥処理場又は食肉処理場への搬入の促進 ・「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」の遵守 ・野生鳥獣の解体前と後の異常の有無確認と使用の徹底 ・微生物検査及び残留抗菌性物質等検査の実施 ・小規模食鳥処理場における処理可能羽数の上限の徹底
	製造及び加工（解体及び食鳥処理を除く。）	・食鳥処理施設における微生物汚染の防止の徹底 ・原材料受入時の記録確認等による安全性確保の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」の遵守 ・野生鳥獣の解体前と後の異常の有無確認と使用の徹底 ・生食用食肉を取り扱う場合は、「生食用食肉の規格基準」等の遵守
	貯蔵、運搬調理及び販売	・適切な流通管理（保存温度、保存期間、衛生的な取扱い等）の徹底 ・加熱調理の徹底 ・生食用食肉を取り扱う場合は、「生食用食肉の規格基準」及び「生食用食肉の表示基準」等の遵守 ・生食用馬肉にあっては、冷凍処理の徹底
乳及び乳製品	採取、保管	・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、微生物増殖防止)の徹底 ・出荷時検査の推進
	製造及び加工	・原材料受入時の記録確認等による安全性確保の徹底 ・製造又は加工過程における微生物汚染防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・飲用乳における成分規格等の検査の徹底
	貯蔵、運搬、調理及び販売	・適切な流通管理(保存温度、保存期間、衛生的な取扱い等)の徹底
食鳥卵	採取、保管	・食用不適卵の排除の徹底 ・採卵後の衛生管理の徹底 ・微生物検査及び残留抗菌性物質等検査の実施
	製造及び加工	・新鮮な正常卵の受入れの徹底 ・洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 ・汚卵、軟卵及び破卵の選別等の徹底 ・仕入、包装及び出荷に係る記録の作成及び保存の推進
	貯蔵、運搬、調理及び販売	・検卵(汚卵、軟卵及び破卵の排除等)の徹底 ・適切な衛生管理(保存温度、保存期間、衛生的な取扱い、期限の過ぎた生食用卵の加熱調理等)の徹底

水産食品（魚介類及び水産加工品）	採取、保管	・二枚貝等の貝毒等に関する検査の推進 ・漁港等の水揚げ後における衛生的な取扱いの徹底 ・微生物検査及び残留抗菌性物質等検査の実施
	製造及び加工	・原材料受入時の記録確認等による安全性確保の徹底 ・製造又は加工過程における微生物汚染防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
	貯蔵、運搬、調理及び販売	・適切な流通管理（保存温度、保存期間、衛生的な取扱い等）の徹底 ・微生物検査等の実施 ・加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 ・有毒魚介類の市場からの排除の徹底 ・ヒラメにあっては、冷凍処理の徹底（クドア・セプトンプンクタータ対策、なお、活魚にあっては、産地における検査結果の確認徹底）
野菜・果実・穀類・豆類・種実類等及びこれらの加工品（キノコ類を含む。）	採取、保管	・生食用の野菜、果実等について、肥料等を通じた微生物汚染防止の徹底 ・残留農薬検査の実施及び食品等事業者による自主検査の推進 ・穀類、豆類等の収穫時のカビ毒対策の推進 ・有毒植物及び毒キノコ等の採取禁止の徹底
	製造及び加工	・原材料受入時の記録確認等による安全性確保の徹底 ・生食用の野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・出荷及び販売先等の記録実施の推進 ・シアン化合物含有豆を原料とした生あんの製造基準の遵守及び成分規格検査の実施 ・有毒植物及び毒キノコ等の排除の徹底
	貯蔵、運搬、調理及び販売	・適切な流通管理（保存温度、保存期間、衛生的な取扱い等）の徹底 ・微生物検査等の実施 ・穀類、豆類等の保管、運搬時のカビ毒対策の促進 ・有毒植物及び毒キノコ等の市場からの排除の徹底

別表2

食品関係施設別の監視指導回数

ランク	標準監視回数	業種（施設）
A	月1回以上	① 生食用食肉の加工または調理を行う施設 →牛の生食用食肉に限る。ただし、「生食用食肉の規格基準」等の遵守が確認できた場合はBランクを適用する。
B	2回以上／1年 又は 1回以上／1年 かつ 30分以上／1回	① 飲食店営業 →大量調理施設【注1】に限る。ただし、米飯のみの提供施設及び簡易調理施設【注2】を除く。 ② 集団給食施設 →学校給食施設、病院給食施設、大量調理施設に限る。ただし、簡易調理施設を除く。 ③ 前年度に法違反等により行政処分又は文書による行政指導を受けた施設 ④ 生食用食肉の加工または調理を行う施設 →Aランクを除く。 ⑤ 食鳥処理場 ⑥ 福井市中央卸売市場内施設
C	1回以上／1年	① 飲食店営業 →定員100人を超える施設に限る。ただし、A、Bランク、米飯のみの提供施設及び簡易調理施設、スナック等酒類の提供を主体とする施設を除く。 ② 複合型製造業 ③ 集団給食施設 →特定給食施設【注3】に限る。ただし、Bランク及び簡易調理施設を除く。 ④ 野生鳥獣の処理を行う食肉処理施設及び野生鳥獣を直接処理して提供する施設 →Bランクを除く。
D	2回以上／5年	① 飲食店営業 →定員100人以下の施設に限る。ただし、A、B、Cランク及びスナック等酒類の提供を主体とする施設を除く。 ② 集団給食施設 →B、Cランクを除く給食施設に限る。 ③ 法で指定する製造業 →Cランクを除く。 ④ 乳処理業、魚介類せり売り業、食肉処理業、食肉販売業及び魚介類販売業 →A、Cランクを除く。 ⑤ 生食用食肉を取り扱う可能性のある施設 →A、Bランクを除く。 ⑥ ふぐを処理する施設
E	許可の有効期間毎に1回以上	① 飲食店営業 →A、B、C、Dランクを除く。（自動車による調理販売、自動販売機、臨時的な食品の調理販売による営業を含む。） ② 法で指定する営業許可 →A、B、C、Dランクを除く。

【注1】同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する施設

【注2】調理済み副食の盛付け、汁菜等の二次加熱など簡易な調理しか行わない施設

【注3】継続的に1回100食以上又は1日250食以上の食事を供給する施設

別表3

収去検査実施計画

対象区分	実施予定 (月)	検査対象食品	予定 件数	主な検査内容 (詳細は次ページ)
春の行楽シーズン衛生対策	4	一般食品	6	微生物検査
畜水産食品	5	魚介類	1	水銀
夏期食品一斉取締り	6, 7, 8	一般食品	14	成分規格、食品添加物、 微生物検査、理化学検査
液卵のサルモネラ属菌	7	液卵	2	成分規格
秋の行楽シーズン衛生対策	9	一般食品	5	微生物検査
玄米	9	市内産玄米	1	残留農薬、重金属
野菜・果実	11	市内産野菜・果実	2	残留農薬
年末一斉取締り	11, 12	一般食品	10	成分規格、食品添加物、 微生物検査、理化学検査
合 計			41	

●検査について

【収去検査】

法第28条又は食品表示法第8条の規定に基づき、食品衛生監視員が食品関係の営業施設に立ち入り、検査に必要な食品等の無償提供を受けて実施する検査を収去検査といいます。

【微生物検査】

微生物検査は、規格基準【注1】に基づいて行う検査で、微生物基準が設けられている食品を対象に、法第13条で規定する成分規格【注2】、製造基準、保存基準に適合しているかを検査します。主な対象食品として、冷凍食品、食肉製品、生食用かき等があります。

【注1】規格基準…食品や添加物等について一定の安全レベルを確保するために、法に基づき内閣総理大臣が定めた規格や基準。

【注2】成分規格…法に基づいて、食品中の細菌数、動物用医薬品や農薬の残留量、添加物等について基準値等が定められており、これに違反した食品は、製造・販売等が禁止される。

弁当・そうざい、生菓子等の食品については旧衛生規範（衛生規範：令和3年6月1日付け廃止）を参考に指導基準値（次頁参照）として設定します。

【残留農薬検査】

農作物等の栽培や保存時に使用された農薬が、農作物等や環境中に残存したものを「残留農薬」といいます。農薬が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないよう、法に基づき、すべての農薬について残留基準（一律基準を含む）が設定され、これを超えるような農薬が残留している農作物等は、販売等が禁止されます。

【食品添加物検査】

食品の製造過程において着色、保存等の目的で食品に加えられるものが食品添加物です。添加物の使用量の超過や対象外食品への使用の有無、使用基準について検査します。また、指定外添加物（わが国では使用の認められていない食品添加物）の使用の有無についても検査します。

【登録検査機関】

法に基づく食品等の検査を行うことのできる、厚生労働大臣の登録を受けた検査機関のことです。

指導基準値

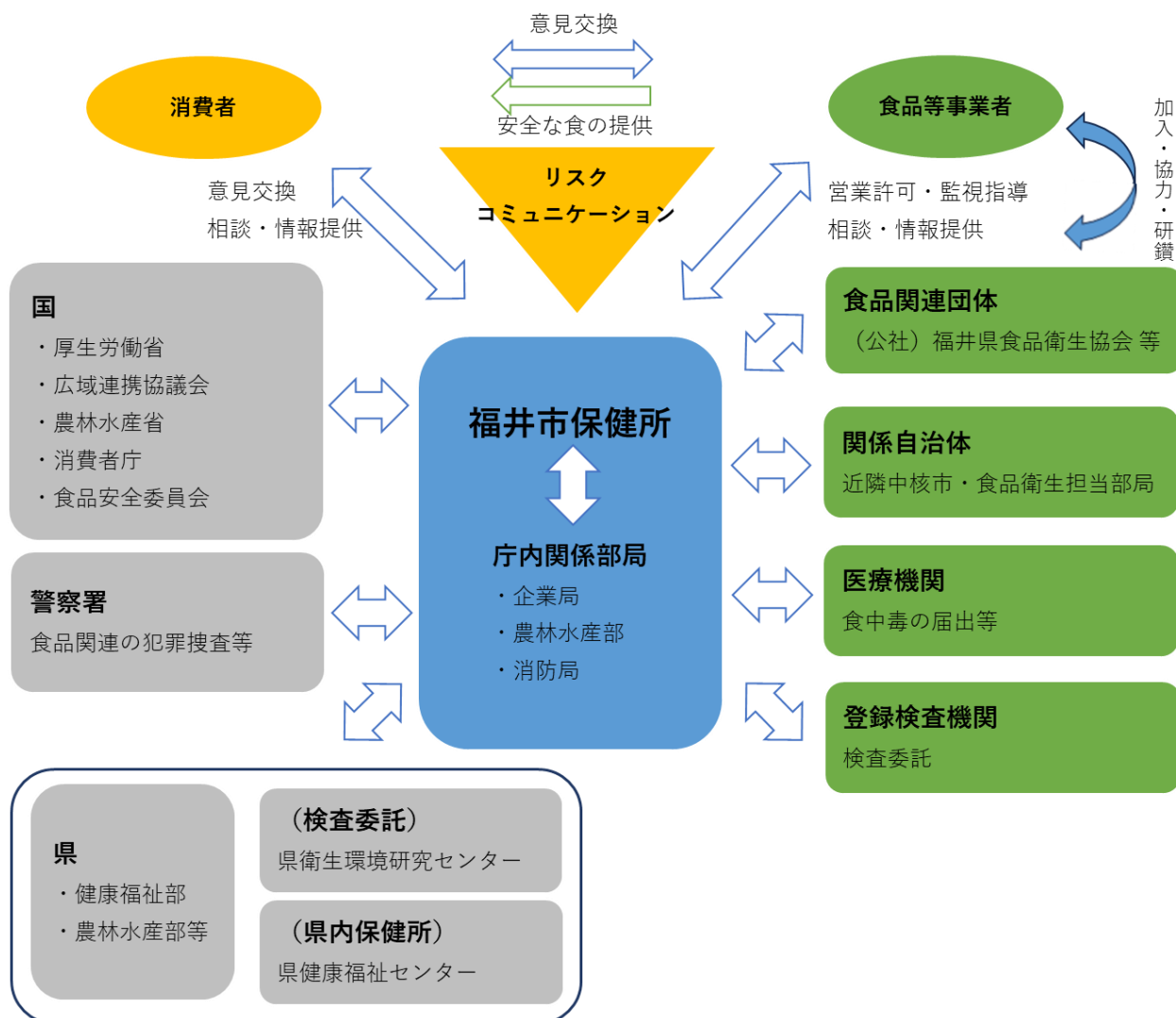
品 目	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	カビ	酵母	腸炎ビブリオ	
弁当、惣菜								
卵焼き、フライ等の加熱処理のもの	100,000/g以下		陰性	陰性				
サラダ・生野菜等の未加熱処理のもの	1,000,000/g以下							
漬物								・カビ、産膜酵母が発生していないこと ・異物が混入していないこと ・合成着色料は100ppm以下が望ましい
容器包装に充填後加熱殺菌したもの					陰性	1,000/g以下		
一夜漬			陰性				陰性	
洋生菓子	100,000/g以下	陰性※		陰性				※生鮮果実部を除く
和生菓子	100,000/g以下	陰性※		陰性				※生鮮果実部を除く
めん類								
生めん	3,000,000/g以下		陰性	陰性				・異物の混入が認められないこと
ゆでめん	100,000/g以下	陰性		陰性				・異物の混入が認められないこと
具類								
天ぷら、つゆ等の加熱処理したもの	100,000/g以下		陰性	陰性				・異物の混入が認められないこと
生野菜等の未加熱処理のもの	3,000,000/g以下							
豆腐	100,000/g以下	陰性						

別表4

関係機関との連携による監視指導体制

近年、ネット販売等による食品流通の広域化や輸入食品増加による食のグローバル化が進展しており、食品を取巻く環境は大きく変化しています。このため、食中毒等の健康危害が発生した際、その影響は市内のみならず、複数の自治体に及ぶことになります。

平常時の食中毒及び健康危害の未然防止、危害発生時の迅速な対応を行うために下図のとおり関係機関と連携を図ります。



食品衛生用語集（五十音順）

【あ】

アニサキス

魚介類に寄生する寄生虫の一種です。魚介類に寄生しているものは体長約2～3cmで、幅は0.5～1mmくらいで、白色の少し太い糸のように見えます。アニサキス幼虫はサバ、カツオ、サケ、イカなどの魚介類に寄生します。アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生(不十分な冷凍又は加熱のものを含む)で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁を刺入して食中毒(アニサキス症)を引き起こします。

アレルゲンの表示

アレルゲンとは、免疫学的機序を介して、じんま疹・湿疹などの皮膚症状、下痢・おう吐・腹痛などの消化器症状等を起こす物質です。アレルギーを起こしやすい食品、アレルギーを起こすと重症化する食品として8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)の表示が義務付けられています。その他20品目(アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)については、可能な限り表示をすることが推奨されています。

遺伝子組換え食品

遺伝子組換え技術を応用して品種改良した作物で、安全性審査が義務付けられています。わが国で安全性が確認され、販売・流通が認められている作物は、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、てん菜、アルファルファ、パパイアの8作物です。遺伝子組換え農産物及びこれを原料とした加工食品については、その使用状況等により「遺伝子組換えである」旨、又は「遺伝子組換え不分別」と表示することが義務付けられています。

なお、大豆・とうもろこしについては、令和5年4月1日から新たな任意表示制度が施行されました。(適切に分別生産流通管理された旨の表示)

黄色ブドウ球菌

黄色ブドウ球菌が産生した食品中のエンテロトキシン(毒素)によって食中毒が引き起こされます。そのため、潜伏期間が短く(0.5～6時間(平均3時間))、悪心・嘔吐、下痢などの症状がみられます。黄色ブドウ球菌自体の耐熱性は高くないものの、産生される毒素は耐熱性が高く、通常の加熱調理では失活しないため、食品中で毒素を産生させないよう黄色ブドウ球菌による食品の汚染や食品中での本菌の増殖を防ぐことが重要です。

【か】

カンピロバクター

家畜、家きん、ペットなどあらゆる動物がもっている食中毒菌です。潜伏期間が長く、比較的微量でも腹痛、下痢、おう吐などの症状を伴う食中毒を起こします。近年、生や加熱不十分な鶏肉の喫食による食中毒が増加しています。また、手足の痺れ等の運動障害が見られる難病のギランバレー症候群との関連が指摘されています。

期限表示

期限表示には、「消費期限」と「賞味期限」の2種類があり、ともに包装を開封する前の期限であること、定められた方法により保存することを前提としています。「消費期限」は、品質が急速に劣化しやすい食品(例：弁当、サンドイッチ、生めんなど)に表示されます。「賞味期限」は、品質の劣化が比較的遅い食品(例：スナック菓子、カップめん、缶詰など)に表示されます。賞味期限を超えた場合でも、直ちに衛生上の危害が生じるわけではありません。各期限の設定は、食品の特性に応じて微生物試験、理化学試験などの結果をもとに、食品の情報を正確に把握している食品事業者自らが科学的、合理的根拠をもって設定する必要があります。

クドア・セプテンpunkタータ

ヒラメの筋肉に寄生する寄生虫(粘液胞子虫)の一種です。食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢の症状が出ることがあります。加熱調理(中心温度75℃で5分以上)や凍結処理(-20℃で4時間以上)で病原性が失われます。

【さ】

サルモネラ属菌

自然界に広く分布し、家畜の腸管にも常在している食中毒菌です。腸チフスやパラチフスの原因菌の仲間です。腹痛、下痢、高温の発熱、おう吐などの症状を伴う食中毒を起こします。

GLP(ジーエルピー：Good Laboratory Practice (試験検査の業務管理))

検査機関で実施される試験検査及びその結果の信頼性を確保するためのシステムです。検査施設ごとに収去や検査の作業手順や記録方法などについて具体的な管理基準を定め、それに基づき作業が適正に行われているかを、業務に関わらない第三者が確認します。

集団給食施設

営業以外の場合で1回の提供食数が20食程度以上の食品を不特定又は多数の者に継続的に食品を供与する施設及び外部事業者調理業務を委託している施設です。具体的には事業所、病院、幼稚園・学校等の教育施設及び社会福祉施設等の給食施設のことを言います。

調理業務を外部事業者調理業務に委託している場合は、受託事業者は飲食店の営業許可が必要となります。

食品衛生監視員

食品衛生法で資格や権限等が定められている行政職員で、食品衛生関係施設の許可及び監視指導、食品等の収去検査、食中毒事故等の調査、営業者に対する衛生教育、市民への食品衛生知識の普及や情報提供の業務を行っています。

食品衛生管理者

食品衛生法第48条の規定により、製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物であって、食品衛生法施行令で定めるものの製造又は加工を行う営業者は、その製造又は加工を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、専任の食品衛生管理者を置かなければならないこととなっています。

食品衛生指導員

食品等事業者の巡回指導、食品衛生思想及び健康危機管理に関する知識の普及啓発など、食品衛生協会が実施する衛生活動の中心を担っています。福井市では、70名の食品衛生指導員が、地域の食品安全に関して社会的貢献を行っています。

食品衛生責任者

食品衛生法第51条の規定により、営業者の指示により食品衛生上の管理に当たる者として、許可を要する営業施設(食品衛生管理者を置かなければならない施設を除く。)及び届出対象施設への設置が義務付けられており、一定の資格要件を満たす若しくは指定された講習会で必要な過程を修了している必要があります。

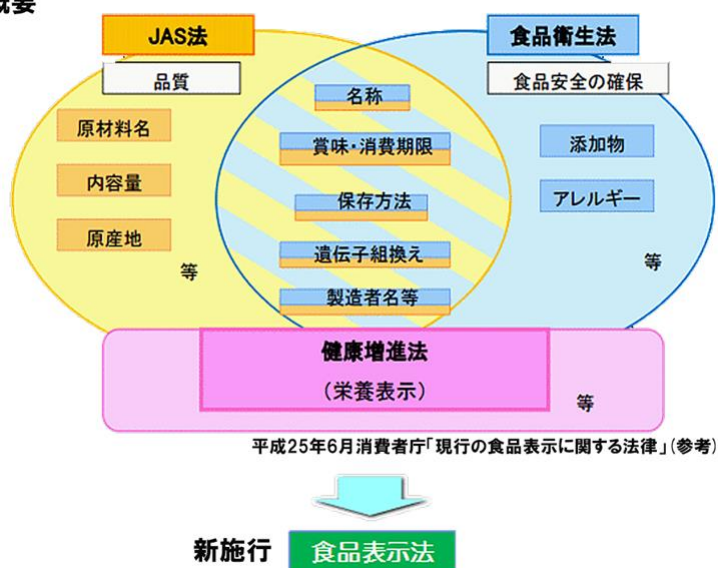
食品供給行程（フードチェーン）

農林水産物の生産から、食品の製造・加工、流通、販売に至るまでの一連の行程をいいます。

食品表示法

食品を摂取する際の安全性と一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、平成27年4月1日、食品表示法(食品表示基準)が施行されました。食品衛生法、JAS法、健康増進法に規定されていた個々の表示基準が一本化され、栄養成分の表示義務化や、アレルギーに係る表示、栄養強調表示に係るルールの見直し等が行われました。

概要



【た】

大腸菌／大腸菌群／腸管出血性大腸菌

大腸菌や大腸菌群は衛生指標菌と呼ばれており、食品が衛生的に取り扱われているか否かの判断材料になります。大腸菌とは大腸菌群の一種で腸管出血性大腸菌 O157 や O26 などが含まれています。

腸管出血性大腸菌は腸管内で毒性の強い「ベロ毒素」を放出し、出血性の下痢など重い症状が現れます。感染力が強く極少量で感染し、また潜伏期間が長いため、原因の特定が難しい事例が多く見られます。

大量調理施設衛生管理マニュアル

大規模調理施設(1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設)における食中毒を予防するために、厚生労働省がHACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項等を示したものです。

腸炎ビブリオ

腸炎ビブリオは、汚染された魚介類の喫食を介して、ヒトに食中毒を引き起こします。主な症状は下痢の他、腹痛、頭痛、嘔吐、発熱などがみられます。潜伏期間は6～24時間です。2～3%の塩分濃度で良く増殖し、真水に弱く、熱や乾燥にも弱いです。低温では増殖できないため保存時の温度管理が重要です。

【な】

ノロウイルス

小型の球形ウイルスで、冬期に多く発生する食中毒の病因物質として報告されています。ごく少量でも感染します。ノロウイルス食中毒を防ぐには、食品取扱者や調理器具などからの二次汚染を防止することや、食品を中心部までしっかり加熱(85℃～90℃で90秒以上加熱)することが有効とされています。

【ら】

リスクコミュニケーション

どんな食品にも、食べ方や量によっては多少のリスク(危害、危険性)があります。食品にもリスクがあることを前提に、消費者、生産者、食品等事業者、行政の関係者が、食品のリスクに関する学習の機会及び交流の場を設けることで、情報の共有化、相互理解を図ります。