

令和5年度富山県食品衛生監視指導計画 (旧)			令和6年度富山県食品衛生監視指導計画 (案) (新)			
目 次 (略)			目 次 (略)			
<b>第1 基本方針</b> (略)			<b>第1 基本方針</b> (略)			
<b>第2 監視指導計画の基本的事項</b>			<b>第2 監視指導計画の基本的事項</b>			
<b>1 総則</b> (1)、(2) 略 (3) 監視指導計画の期間 令和5年4月1日から令和6年3月31日までの1年間 (4)、(5) 略 <b>2 計画の実施状況の公表</b> (1) 監視指導の実施状況及び収去検査結果等の概要については、令和6年6月末までに公表する。 (2) ～ (4) 略			<b>1 総則</b> (1)、(2) 略 (3) 監視指導計画の期間 令和6年4月1日から令和7年3月31日までの1年間 (4)、(5) 略 <b>2 計画の実施状況の公表</b> (1) 監視指導の実施状況及び収去検査結果等の概要については、令和7年6月末までに公表する。 (2) ～ (4) 略			年度更新
<b>第3 監視指導の実施に関する事項</b>			<b>第3 監視指導の実施に関する事項</b>			
<b>1 監視指導事項</b> (1) 略 (2) 重点監視施設及び監視事項 ア 大規模調理及び製造施設等の監視指導 旅館や弁当製造施設等の食品営業施設や学校及び社会福祉施設等の給食施設については、いったん食中毒が発生すると甚大な健康被害が発生するおそれがあるため、食品の衛生的な取扱い、 <u>                    </u> 従事者の健康管理及び必要な事項に関する記録の作成・記録の保存状況等について、また学校給食等への異物混入対策について、詳細な監視指導を実施する。 特に、大量調理（同一メニューを1回300食又は1日750食以上調理すること。以下同じ。）を行う施設については、厚生労働省が策定した「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき衛生管理が実施されているか確認を行う。 イ～オ 略 (3)、(4) 略			<b>1 監視指導事項</b> (1) 略 (2) 重点監視施設及び監視事項 ア 大規模調理及び製造施設等の監視指導 旅館や弁当製造施設等の食品営業施設や学校及び社会福祉施設等の給食施設については、いったん食中毒が発生すると甚大な健康被害が発生するおそれがあるため、食品の衛生的な取扱い、 <u>使用水の衛生管理</u> 、従事者の健康管理及び必要な事項に関する記録の作成・記録の保存状況等について、また学校給食等への異物混入対策について、詳細な監視指導を実施する。 特に、大量調理（同一メニューを1回300食又は1日750食以上調理すること。以下同じ。）を行う施設については、厚生労働省が策定した「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき衛生管理が実施されているか確認を行う。 イ～オ 略 (3)、(4) 略			「使用水の衛生管理」を追記
<b>2 監視指導実施体制に係る連携確保</b> (略)			<b>2 監視指導実施体制に係る連携確保</b> (略)			
<b>3 施設への立入検査</b>			<b>3 施設への立入検査</b>			
(1) 略			(1) 略			
(2) 施設毎の標準監視回数			(2) 施設毎の標準監視回数			
別表			別表			
監視ランク (考え方)	標準監視回数	主な業種・施設	監視ランク (考え方)	標準監視回数	主な業種・施設	
Aランク (大量調理を行う施設、危害度の高)	2回/年 又は1回/年 かつ	飲食店営業（大量調理を行う施設に限る。） 乳処理業 食肉製品製造業	Aランク (大量調理を行う施設、危害度の高)	2回/年 又は1回/年 かつ	飲食店営業（大量調理を行う施設に限る。） 乳処理業 食肉製品製造業	

い食品を取り扱う施設又は前年度に食中毒の原因となった施設。HACCPに基づく衛生管理を行う施設を除く)	60分以上/回	生食用食肉加工調理施設 前年度に食中毒の原因となった施設 前年度に収去検査等において、成分規格違反となった施設
Bランク (危害度が中程度の食品を取り扱う施設。)	1回/年	HACCPに基づく衛生管理を行う施設(ただし、前年度に食中毒の原因となった施設を除く) 飲食店営業(食堂、すし、仕出し弁当、旅館、料理、中華料理、麺類、そうざい) Aランク以外の製造業 食肉処理業 魚介類競り売り営業 <u>食品の小分け業</u> ふぐ処理営業 集団給食施設 卵選別包装施設(GPセンター) 季節的に営業する施設 臨時営業
Cランク (食中毒や違反食品の発生頻度が低い施設)	1回/2年	飲食店営業(喫茶軽食、軽食) 喫茶店営業(自動販売機を除く。)(※) 食肉販売業(包装食肉のみを除く。) 魚介類販売業(包装魚介類のみを除く。) <u>食品の小分け業</u> 食品の冷凍又は冷蔵業(保管業を除く。)(※)
Dランク (AからCランク以外の施設)	営業許可更新時等実情に応じて実施	飲食店営業(軽飲食、社交飲食、簡易、自動車による営業) 調理機能を有する自動販売機 営業届出業種(集団給食施設及びGPセンターを除く。)

(※) 旧法の許可業種  
上記の分類は、業種別に標準的な回数を示したものであり、実際の業務内容を勘案し、ランクを決定する。

4～6 (略)

**第4 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項** (略)

い食品を取り扱う施設又は前年度に食中毒の原因となった施設。HACCPに基づく衛生管理を行う施設を除く)	60分以上/回	生食用食肉加工調理施設 前年度に食中毒の原因となった施設 前年度に収去検査等において、成分規格違反となった施設
Bランク (危害度が中程度の食品を取り扱う施設。)	1回/年	HACCPに基づく衛生管理を行う施設(ただし、前年度に食中毒の原因となった施設を除く) 飲食店営業(食堂、すし、仕出し弁当、旅館、料理、中華料理、麺類、そうざい) Aランク以外の製造業 食肉処理業 魚介類競り売り営業 <u>食品の小分け業</u> ふぐ処理営業 集団給食施設 卵選別包装施設(GPセンター) 季節的に営業する施設 臨時営業
Cランク (食中毒や違反食品の発生頻度が低い施設)	1回/2年	飲食店営業(喫茶軽食、軽食) 喫茶店営業(自動販売機を除く。)(※) 食肉販売業(包装食肉のみを除く。) 魚介類販売業(包装魚介類のみを除く。) <u>食品の小分け業</u> 食品の冷凍又は冷蔵業(保管業を除く。)(※)
Dランク (AからCランク以外の施設)	営業許可更新時等実情に応じて実施	飲食店営業(軽飲食、社交飲食、簡易、自動車による営業) 調理機能を有する自動販売機 営業届出業種(集団給食施設及びGPセンターを除く。)

(※) 旧法の許可業種  
上記の分類は、業種別に標準的な回数を示したものであり、実際の業務内容を勘案し、ランクを決定する。

4～6 (略)

**第4 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項** (略)

「食品の小分け業」の標準監視回数をBランクからCランクに変更

**第5 食品等事業者等自ら実施する衛生管理に関する事項**

**1 食品等事業者が定める公衆衛生上必要な措置の遵守確認**

(1) 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、業種別の講習会等を開催し、導入を図る。

(2) 特に中小規模の食品等事業者については、厚生労働省が内容を確認した「手引書」等を活用した講習会を開催する等、積極的なHACCPに沿った衛生管理の導入支援を行う。

(3) 略

**2 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進**

**(1) HACCPに沿った衛生管理の徹底**

食品等事業者は令和3年6月からHACCPに沿った衛生管理を行うことが義務化されたことにより、これまでの行政監視による衛生管理ではなく、食品等事業者は自ら作成した計画に基づく衛生管理を実施することとなり、

食品衛生監視員が営業許可更新時や、定期的な監視指導時に、その実施状況を確認する。

① 施設の衛生管理（営業施設の基準等）

②食品の取扱い（原材料の確認から製品の出荷・販売までの管理状況）

③食品の製造・加工・保存等に係る記録の作成・保存

3、4 (略)

**第6 消費者への情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項**

1 食品の安全性確保のための施策として、生産者、食品関連事業者、消費者等及び行政が一堂に会し、県における取り組み状況等の周知啓発や意見交換を行うリスクコミュニケーション（食の安全を語る会）を実施する。

2～5 (略)

**第7 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** (略)

用語解説（本文中に(注)のある語句について解説） (略)

別紙

食品収去検査等実施計画

表1 食品等成分規格・細菌検査等

検査対象食品	検査項目	検体数
牛乳・乳飲料等	成分規格	35
乳酸菌飲料	成分規格	5

**第5 食品等事業者等自ら実施する衛生管理に関する事項**

**1 食品等事業者が定める公衆衛生上必要な措置の遵守確認**

(1) 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、特に中小規模の食品等事業者については、HACCPが着実に定着するよう、厚生労働省が内容を確認した「手引書」等を活用し、食品衛生責任者の講習会や施設への立入検査等において、導入・定着の支援を図る。  
(削除)

(2) 略

**2 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進**

**(1) HACCPに沿った衛生管理の徹底**

食品等事業者は令和3年6月からHACCPに沿った衛生管理を行うことが義務化されたことにより、これまでの行政監視による衛生管理ではなく、食品等事業者は自ら作成した計画に基づく衛生管理を実施することとなった。令和5年の全国食中毒発生事例では、使用水の衛生管理、納入時の手順や調理従事者の衛生管理に係る不備により大規模な食中毒が発生していることから、HACCPに沿った衛生管理の前提条件となる一般的衛生管理も含め、食品衛生監視員が営業許可更新時や、定期的な監視指導時に、その実施状況を確認する。

①施設の衛生管理（営業施設の基準・使用水の衛生管理等）

②調理従事者の衛生管理

③食品の取扱い（原材料の確認から製品の出荷・販売までの管理状況）

④食品の製造・加工・保存等に係る記録の作成・保存

3、4 (略)

**第6 消費者への情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項**

1 食品の安全性確保のための施策として、生産者、食品関連事業者、消費者等及び行政が一堂に会し、県における取り組み状況等の周知啓発や意見交換を行うリスクコミュニケーション（食の安全こどもミーティング（仮称）等）を実施する。

2～5 (略)

**第7 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** (略)

用語解説（本文中に(注)のある語句について解説） (略)

別紙

食品収去検査等実施計画

表1 食品等成分規格・細菌検査等

検査対象食品	検査項目	検体数
牛乳・乳飲料等	成分規格	33
乳酸菌飲料	成分規格	5

県内食品等事業者のHACCP導入が一定程度進んできたことによる修正

令和5年の全国食中毒発生事例を踏まえ、一般的衛生管理に係る記載を追加

子供を対象としたリスクコミュニケーション事業を検討

対象施設の廃止等に伴い、検体数を削減

発 酵 乳		
未殺菌液卵	成分規格	3
アイスクリーム類	成分規格	64
氷 菓		
冷凍食品	成分規格	38
レトルト食品	成分規格	<u>10</u>
生食用かき	成分規格	5
ゆでがに	成分規格	5
氷 雪	成分規格	6
食肉製品	成分規格 保存料	20
魚肉ねり製品	成分規格 保存料 甘味料	<u>44</u>
清涼飲料水	成分規格 保存料 甘味料	25
味噌、しょうゆ、ソース	保存料 甘味料	25
そうざい、佃煮、漬物	保存料	72
魚介類加工品	甘味料	
魚介類加工品等	酸化防止剤	<u>18</u>
生麺、餃子の皮	品質保持剤	<u>8</u>
菓子、生鮮野菜、漬物等	着 色 料	30
菓子、生鮮野菜、野菜水煮、 ドライフルーツ等	漂 白 剤 保 存 料	26
弁当・そうざい、生麺、漬物、 洋生菓子及びその半製品	細菌検査	395
生食用鮮魚介類	腸炎ビブリオ	16
大豆加工食品	遺伝子組換え	7
麺類、菓子等	アレルギー物質	<u>56</u>
学校給食納入食品	細菌検査	40
生食用食肉（牛肉ユッケ）	腸内細菌科菌群	2
合 計		<u>955</u>

表3、表4（略）

発 酵 乳		
未殺菌液卵	成分規格	3
アイスクリーム類	成分規格	64
氷 菓		
冷凍食品	成分規格	38
レトルト食品	成分規格	<u>7</u>
生食用かき	成分規格	5
ゆでがに	成分規格	5
氷 雪	成分規格	6
食肉製品	成分規格 保存料	20
魚肉ねり製品	成分規格 保存料 甘味料	<u>41</u>
清涼飲料水	成分規格 保存料 甘味料	25
味噌、しょうゆ、ソース	保存料 甘味料	25
そうざい、佃煮、漬物	保存料	72
魚介類加工品	甘味料	
魚介類加工品等	酸化防止剤	<u>16</u>
生麺、餃子の皮	品質保持剤	<u>7</u>
菓子、生鮮野菜、漬物等	着 色 料	30
菓子、生鮮野菜、野菜水煮、 ドライフルーツ等	漂 白 剤 保 存 料	26
弁当・そうざい、生麺、漬物、 洋生菓子及びその半製品	細菌検査	395
生食用鮮魚介類	腸炎ビブリオ	16
大豆加工食品	遺伝子組換え	7
麺類、菓子等	アレルギー物質	<u>65</u>
学校給食納入食品	細菌検査	40
生食用食肉（牛肉ユッケ）	腸内細菌科菌群	2
合 計		<u>953</u>

表3、表4（略）

令和5年3月の  
法改正に伴う検  
査項目の拡充  
（「アレルギー物  
質」のうち「く  
るみ」を追加）