

令和8年度

大分市食品衛生監視指導計画

目 次

第1章 はじめに

1. 趣旨・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
2. 実施体制・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
3. 実施期間・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1

第2章 重点監視指導事項

1. 食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた重点監視指導事項・・・ 2
2. 食品ロスを削減する取り組みである食べ残し持ち帰りにおける留意事項の啓発・・・ 2
3. HACCPの普及・推進・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
4. 食中毒の予防・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
5. 適正表示の推進・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3

第3章 食品等事業者への監視指導

1. 監視指導・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
2. 監視回数・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
3. 一斉監視・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
4. イベント・祭りの監視・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
5. 監視指導の可視化を通じた衛生管理意識の向上・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
6. 収去検査・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
7. 違反発見時の対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
8. 食中毒等健康被害時の対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5

第4章 連携協力

1. 庁内の連携・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
2. 国及び都道府県等との連携・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5

第5章 食品等事業者による自主衛生管理の推進

1. 食品衛生管理者等の設置・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6
2. 講習会の開催及び情報提供・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6
3. 自主衛生管理の推進・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6
4. 意見交換・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6

第6章 市民への情報提供及び意見交換

- 1. 監視指導計画策定及び実施状況の公表・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
- 2. 講習会の開催及び情報提供・・・・・・・・・・・・・・・・ 7

第7章 人材の養成及び資質の向上

- 1. 職員への研修・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
- 2. 研究調査・・・・・・・・・・・・・・・・ 7

別表1 食品群における食品供給行程を通じた重点監視指導事項・・・・・・・・ 8

別表2-1 食品衛生法に基づく営業許可を要する施設数・・・・・・・・ 10

別表2-2 食品衛生法に基づく営業届出を要する施設数・・・・・・・・ 11

別表3 収去検査検体数・・・・・・・・ 12

(参考資料)

用語解説集・・・・・・・・・・・・・・・・ 13

第1章 はじめに

1. 趣旨

大分市は、食品衛生法第24条及び国の「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、本市の実情を踏まえた「大分市食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）」を策定します。この監視指導計画は、重点的かつ効果的な監視指導の実施を通じて、食品衛生上の危害の発生を未然に防止し、食品の安全性を確保することにより、市民等の健康の保護を図ることを目的とします。

併せて本計画の取組みを進めることにより、SDGsの達成に寄与することが期待されています。

令和8年度の重点監視指導事項として、次の5項目を設定します。

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. 食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた重点監視指導事項2. 食品ロスを削減する取り組みである食べ残し持ち帰りにおける留意事項の啓発3. HACCPの普及・推進4. 食中毒の予防5. 適正表示の推進 |
|---|

2. 実施体制

(1) 監視指導の実施体制

保健所衛生課の食品衛生監視員を中心として、国、県等の関係行政機関とも適宜、連携しながら監視指導を実施します。

(2) 試験検査の実施体制

収去検体の採取と試験検査は、保健所衛生課で実施します。また、高度な試験検査については大分県衛生環境研究センターや登録検査機関に委託して実施します。

保健所の検査体制については、検査室の検査機能の拡充を図るとともに、「大分市食品検査業務管理要領」に基づき、内部点検や外部精度管理を定期的に行い、試験検査の信頼性の確保及び検査技術の向上を図ります。

3. 実施期間

監視指導計画の実施期間は、令和8年4月1日から令和9年3月31日までとします。

第2章 重点監視指導事項

1. 食品群ごとの食品供給行程(フードチェーン)を通じた重点監視指導事項

食品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の販売に至る食品供給の行程(フードチェーン)の各段階において、安全性を確保するための措置が適切に講じられることが重要であることから、「別表1」の食品群ごとに食品供給行程について、重点的に監視指導します。

2. 食品ロスを削減する取り組みである食べ残し持ち帰りにおける留意事項の啓発

令和6年に、消費者庁と厚生労働省が「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs 目標達成に向けて～」を策定したことを受け、食べ残し持ち帰りが、事業者及び消費者双方協力のもと衛生的に行われるよう、講習会や立入監視時に指導を行います。

3. HACCPの普及・推進

食品衛生法が改正され、原則すべての食品等事業者に「HACCPに沿った衛生管理の実施」が義務化されました。厚生労働省が作成した手引書等を参考に、更新時、新規申請時、立入り調査時に各事業所にあわせた個別指導および助言を行います。あわせて、HACCP講習会を開催し、HACCPに沿った衛生管理の定着を図ります。

4. 食中毒の予防

(1) 食肉などに起因する食中毒の予防

生食用食肉、生または加熱不十分な鶏肉、野生鳥獣等の食肉などに起因する食中毒を防止するため、食品関連事業者等に継続的に衛生指導を行います。

特に、生または加熱不十分な食肉におけるカンピロバクター食中毒予防について、事業者だけでなく消費者に対しての指導啓発を行います。野生鳥獣については、食肉処理業の許可施設でのとさつ・解体、適切な流通及び表示について継続的に指導を行います。

また、生食用食肉については規格基準及び施設基準に関する指導を行います。

(2) 寄生虫による食中毒の予防

全国的に「アニサキス」、「クドア・セプテンpunkタータ」等の寄生虫を原因とする食中毒が増加しています。生食用鮮魚介類を取り扱う飲食店・魚介類販売業者に対し、寄生虫による食中毒について情報提供し、鮮魚介類の冷凍又は加熱処理等の予防策について啓発および監視指導を行います。

(3) ウイルス性食中毒の予防

飲食店や給食施設等において、ノロウイルスに感染している調理従事者の手指等を介して食品が汚染され食中毒となる事例が、近年全国的に多発しています。

食品等事業者に対しては、「HACCPに沿った衛生管理」の一般的衛生管理

を実施することで、調理従事者の体調管理、手洗いの励行等の対策を行うよう指導します。また、ノロウイルスの流行期には大分県が発令する「食中毒注意報」を食品等事業者及び市民に情報提供し、食中毒に対する注意喚起を行います。

5. 適正表示の推進

食品表示法に基づき、食品等事業者に対して、表示に関する講習や立入り指導を行い、適正表示の推進を図ります。

第3章 食品等事業者への監視指導

1. 監視指導

食品衛生法に基づき営業許可・届出を要する施設（食品の製造、加工、調理及び販売施設等）と、営業許可・届出は要さないものの食品衛生上重要な施設（給食施設や、大規模な食品販売施設）に対して監視指導を実施します。

2. 監視回数

過去の食中毒の発生状況や収去検査の結果、衛生管理の実施状況、各業種（施設）の危害発生リスク等を勘案し、「A、B、C、D」の4段階に分類して年間標準監視回数を設定します。

令和8年度の年間標準監視回数の概要は、次のとおりとします。業種ごとの施設数は、「別表2-1」および「別表2-2」に示します。なお、監視回数は、必要に応じて増減することがあります。

年間標準監視回数（概要）

ランク	監視回数	対象施設
A	2回／年	・公設市場及び関連施設
B	1回／年	・前年度、食品衛生法違反による行政処分を受けた施設（食中毒及び規格基準違反等） ・前年度、大分県食品衛生指導基準に基づく収去検査で「不良」と判定された食品製造施設 ・「HACCPに基づく衛生管理」を実施する施設
C	1回／2年	・大量調理施設（宿泊施設、仕出し屋、給食施設等） ・食品の製造施設 ・大規模な食品販売施設 ・食肉処理施設
D	1回／6年	・上記以外の食品等関連施設

3. 一斉監視

食中毒等の食品事故が発生しやすい行楽時季や夏場、食品の流通量が増大する年末等において、食品衛生上の危害の発生を未然に防止するために、公設市場及び関連施設、大量調理施設（宿泊施設、仕出し屋、給食施設等）、大規模な食品販売施設等に重点的に監視指導を実施します。

食品表示については関係機関と合同で監視指導を行います。不適切な記載があった場合には、食品関連事業者に対し、適正表示を行うよう指導します。

4月・5月	観光・行楽地施設一斉監視
7月	夏期食品一斉監視
8月	食品衛生月間における監視
12月	年末食品一斉監視
年3回	食品表示合同監視
7月・12月	公設市場早朝監視 など

4. イベント・祭りの監視

大規模なイベントや祭り等の開催時において、飲食物による食中毒を防止するため、会場に臨時的に設営する食品取扱い店舗に対して監視指導を行います。

5. 監視指導の可視化を通じた衛生管理意識の向上

必要に応じて、簡易検査である ATP ふき取り検査を活用し、「HACCP に沿った衛生管理」の効果検証を行い、その結果に基づき監視指導を行います。

6. 収去検査

違反食品の発見と排除、及び衛生管理の向上に向けた効果的な指導を行うため、市内で生産、製造、加工、販売等されている食品や、市内に流通している食品（輸入食品を含む。）について収去検査を実施します。試験検査は食品衛生法に基づく規格基準や「大分県食品衛生指導基準」に則り実施します。

令和8年度の収去等検査計画における食品分類や検査項目については、法改正や過去の違反状況を踏まえた結果、以下の項目に重点をおき、「別表3」のとおりとします。

- ① 食品添加物、成分規格、微生物等
- ② 農林水産物を対象とした残留農薬、残留動物用医薬品等
- ③ 表示義務のあるアレルギー物質

7. 違反発見時の対応

(1) 施設立入り時に違反を発見した場合

- ① 食品衛生法や県条例の基準違反等を発見した場合は、その場で直ちに改善指導を行います。
- ② 違反した食品が流通・販売されないように、必要に応じて国や関係都道府県等と連携して速やかに回収や廃棄等の措置を講じます。
- ③ 違反が軽微で直ちに改善が図られるもの以外の法違反については、書面により改

善指導を行います。

- ④必要に応じて、食品衛生法に基づく処分を行い、悪質な事例については告発を行います。

(2) 収去検査により違反を発見した場合

- ①違反食品が使用又は販売されないように、必要に応じて国や関係都道府県等と連携しながら速やかに回収や廃棄等の措置を講じます。
- ②必要に応じて、食品衛生法に基づく処分を行い、悪質な事例については告発を行います。
- ③当該食品を製造、加工等した者の検査の能力等からみて、継続的に当該製造者の製造、加工等する食品等の検査が必要と判断される場合は、検査命令の措置を講じます。

(3) 違反の公表

被害の拡大や再発を防止するため、行政処分の措置を講じた場合には、マスコミ発表やホームページ等の広報手段を用いて随時情報を公表します。

8. 食中毒等健康被害時の対応

- ①食中毒発生時には、食品衛生法及び「大分市食中毒対策要綱」に基づき、迅速に原因究明及び健康危機管理対策を実施します。
国、都道府県等と構成する広域連携協議会に参加し、平素より情報交換等を行い緊密な連携体制を確保し、広域的な食中毒の発生時は、相互に連携・協力し、拡大防止を図ります。
- ②ノロウイルスや腸管出血性大腸菌等の感染症を疑わせる事例については、初動調査の段階から感染症担当課と連携し、調査、対策を迅速に行います。
- ③毒物混入による健康被害が疑われる場合は、「大分市毒劇物等を原因とする食中毒対策要領」に基づき関係機関との連携を図り、調査、対策を迅速に行います。
- ④食中毒等の健康被害発生時には、マスコミ発表やホームページへの掲載等の広報手段により迅速に関係情報を公表し、健康被害の拡大防止を図ります。

第4章 連携協力

1. 市内の連携

市民の食の安全安心を確保するため、市内の関係各課で構成される「大分市食の安全安心確保連絡会議」を定期、または臨時に開催して情報を共有し、連携を強化します。また、食の安全安心に係る各種事業を総合的に推進します。

2. 国及び都道府県等との連携

(1) 厚生労働省、消費者庁及び都道府県等との連携

大規模食中毒発生時や広域流通食品、輸入食品の違反等発見時及び通報受理時

には、厚生労働省、消費者庁や都道府県等と緊密な連絡、連携を図り対応します。特に大分県とは、平素より緊密な連携を図ります。

(2) 農林水産部局、表示関連部局との連携

農林水産物の生産段階の安全性確保を所管する農林水産部局関係課との連携を図ります。また、「家畜伝染病予防法」や「農薬取締法」、「日本農林規格等に関する法律（JAS法）」などの法律を所管する大分県農林水産部局や九州農政局、その他「不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）」や「健康増進法」、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」等を所管する関係機関とも必要に応じて連絡会議を開催し、合同で監視指導を行います。

第5章 食品等事業者による自主衛生管理の推進

1. 食品衛生管理者等の設置

- ①食品衛生法に基づき食品衛生管理者、食品衛生責任者及びふぐ処理者を設置させ、食品等事業者による自主衛生管理の推進を図ります。
- ②食品衛生責任者を養成する大分県食品衛生協会の講習会には、食品衛生監視員を講師として派遣し、積極的に支援します。

2. 講習会の開催及び情報提供

- ①食品等事業者の求めに応じ、随時、食品衛生講習会を開催するほか、保健所主催による給食担当者への講習会、感染症防止の講習会などを開催します。
- ②食品等事業者に対しては、文書の送付やチラシの配布、ホームページへの掲載等を通じて食品衛生関係情報の提供を行います。

3. 自主衛生管理の推進

- ①食品等事業者が「HACCPに沿った衛生管理の実施」に対応できるよう継続的に支援します。
- ②食品等事業者の責務である食品の自主検査や原材料の安全性の確認を推進するとともに、記録の作成や保存について指導を行います。
- ③大分市食品衛生協会（事業者が自主的に食品衛生の普及啓発活動を行っている任意団体）の食品衛生指導員に対して、講習や助言、指導等を行い、資質の向上を図ります。
- ④食品衛生法もしくは食品表示法に基づく違反等があった場合には、食品等事業者が行政へ「自主回収（リコール）情報」の報告を行うよう指示します。

4. 意見交換

大分市食品衛生協会との意見交換会を開催し、自主衛生管理の推進を図ります。

第6章 市民への情報提供及び意見交換

1. 監視指導計画策定及び実施状況の公表

監視指導計画の策定にあたっては、計画案策定の段階において、大分市ホームページや市報等を通じて市民からの意見募集を行うとともに、「大分市地域保健委員会（衛生・環境対策小委員会）」から意見を聴取します。これら市民から寄せられた意見を整理及び検討後、監視指導計画を定め、公表します。

前年度の監視指導結果については、令和8年6月までに取りまとめ、大分市ホームページに掲載します。

2. 講習会の開催及び情報提供

(1) 講習会の開催

食中毒防止や食品添加物、残留農薬、食品表示など市民の関心の高いテーマを中心に、「まちづくり出張教室」などの講習会を随時開催します。

(2) 情報提供

- ①大分県食中毒注意報が発令された場合は、ホームページや大分市防災メールもしくは保健所、各支所や公民館での看板の掲示等により、広く市民広報を行います。
- ②チラシの配布や市報、ホームページ等により、広く市民に食品衛生に係る情報提供を行います。

(3) 意見交換会の開催

市民、食品製造者等を交えた食の安全、安心に関する意見交換会（リスクコミュニケーション）を開催します。

第7章 人材の養成及び資質の向上

適切な監視指導を実施するために、職員の研修や調査研究を推進し、食品衛生に関わる人材の養成及び資質の向上を図ります。

1. 職員への研修

食品衛生監視員には、内部研修を実施するとともに、厚生労働省や大分県等が主催する研修会や講習会への参加を促し、食品衛生に関する情報の収集や資質の向上を図ります。

2. 研究調査

食品衛生業務、検査業務に関する研究調査を行うとともに、その成果を研修会や学会等の場で発表することにより、食品衛生監視員や検査員の資質や技術の向上を図ります。

食品群における食品供給行程を通じた重点監視指導事項

食品群	監視指導事項
食肉、食鳥肉 及び食肉製品	<p>【解体処理段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康な家さんの食鳥処理場への搬入の推進 ・認定小規模食鳥処理場における処理可能羽数の上限の遵守の徹底 ・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 ・食肉処理施設における解体前の野生鳥獣及び解体後の野生鳥獣肉等の異常の有無の確認の徹底 <p>【製造及び加工段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食肉処理施設における温度管理及び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 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底 <p>【貯蔵、運搬、調理及び販売段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・枝肉及びカット肉の流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底 ・加熱調理の徹底 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底
乳及び乳製品	<p>【採取段階】</p> <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)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 ・生乳についての残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施並びに食品等事業者による出荷時検査の推進 <p>【製造及び加工段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 ・食品等事業者による飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査の徹底 <p>【貯蔵、運搬、調理及び販売段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底
食鳥卵	<p>【採取段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏舎内の衛生管理の推進 ・食用不適卵の排除の徹底 ・採卵後の低温管理の徹底 <p>【製造及び加工段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新鮮な正常卵の受入れの徹底

<p>食鳥卵</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 <p>【貯蔵、運搬、調理及び販売段階】</p> <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 ・給食施設や飲食店など調理製造施設での衛生的な取扱いの徹底
<p>水産食品 (魚介類及び 水産加工品)</p>	<p>【採取段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品等事業者による二枚貝等の貝毒等に関する検査の徹底 ・漁港等の水揚げ場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 <p>【製造及び加工段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ・製造過程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推進 ・生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底 ・フグの衛生的な処理の徹底 <p>【貯蔵、運搬、調理及び販売段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施 ・水産加工品の流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底 ・加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 ・有毒魚介類等の市場からの排除の徹底
<p>野菜、果実、穀 類、豆類、綿実 類、茶等及びこ れらの加工品 (有毒植物及び キノコ類を含 む。)</p>	<p>【採取段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生食用野菜、果実等について、肥料等を通じた動物の糞尿由来等の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出荷時検査の推進 ・穀類、豆類等の収穫時のかび毒対策の推進 ・有毒植物等の採取禁止の徹底 <p>【製造及び加工段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 <p>【貯蔵、運搬、調理及び販売段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じて殺菌の徹底 ・残留農薬、汚染物質等の検査の実施 ・穀類、豆類等のかび毒対策の推進 ・有毒植物等の市場からの排除の徹底

※各食品群の「解体処理段階」及び「採取段階」については、必要に応じ、農林水産部局と連携して監視指導を実施する。

食品衛生法に基づく営業許可を要する施設数(令和7年3月末現在)

(別表2-1)

ランク	分類	業種	施設数	
B		前年度「行政処分」施設(食中毒、規格基準違反)	4	※再掲
B		前年度収去「不良」製造施設	5	※再掲
B	HACCP	「HACCPに基づく衛生管理」実施施設	9	※再掲
C	大量調理施設	① 飲食店営業	28	
C		飲食店営業(一般食堂・レストラン)	20	
C		飲食店営業(仕出し屋・弁当屋)	3	
D	飲食	① 飲食店営業 ※大量調理除く	3,849	
D		飲食店営業(一般食堂・レストラン) ※大量調理除く	575	
D		飲食店営業(仕出し屋・弁当屋) ※大量調理除く	42	
D		飲食店営業(旅館)	8	
D		飲食店営業(その他)	468	
D	自販機	② 調理機能を有する自動販売機(要許可)	107	
D	販売業	③ 食肉販売業	164	
D		④ 魚介類販売業(市場内を除く)	165	
A		④ 魚介類販売業(市場内)	16	
A	製造業等	⑤ 魚介類競り売り営業	2	
C		⑦ 乳処理業	2	
C		⑨ 食肉処理業	19	
C		⑪ 菓子製造業	483	
C		⑫ アイスクリーム類製造業	10	
C		⑬ 乳製品製造業	4	
C		⑭ 清涼飲料水製造業	11	
C		⑮ 食肉製品製造業	6	
C		⑯ 水産製品製造業	12	
C		⑰ 氷雪製造業	2	
C		⑱ 液卵製造業	1	
C		⑲ 食用油脂製造業	1	
C		⑳ みそ又はしょうゆ製造業	3	
C		㉑ 酒類製造業	3	
C		㉒ 豆腐製造業	7	
C		㉓ 納豆製造業	1	
C		㉔ 麺類製造業	14	
C		㉕ そうざい製造業	121	
C		㉗ 冷凍食品製造業	17	
C		㉙ 漬物製造業	38	
C		㉚ 密封包装食品製造業	11	
C		㉛ 食品の小分け業	12	
C		㉜ 添加物製造業	9	
C		魚肉ねり製品製造業	0	
C		乳酸菌飲料製造業	1	
C	ソース類製造業	1		
C	缶詰又は瓶詰食品製造業	1		
合計			6,237	

食品衛生法に基づく営業届出を要する施設数(令和7年3月末現在)

(別表2-2)

ランク	業種	施設数
D	① 魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)	197
D	② 食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)	268
D	③ 乳類販売業	476
D	④ 冰雪販売業	11
D	⑤ コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)	307
D	⑥ 弁当販売業	22
D	⑦ 野菜果物販売業	141
D	⑧ 米穀類販売業	39
D	⑨ 通信販売・訪問販売による販売業	8
D	⑩ コンビニエンスストア	201
D	⑪ 百貨店、総合スーパー	165
D	⑫ 自動販売機による販売業(コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)を除く)	178
D	⑬ その他の食料・飲料販売業	302
D	⑭ 添加物製造・加工業(法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。)	3
D	⑮ いわゆる健康食品の製造・加工業	3
D	⑯ コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く。)	51
D	⑰ 農産保存食料品製造・加工業	36
D	⑱ 調味料製造・加工業	8
D	⑲ 糖類製造・加工業	0
D	⑳ 精穀・製粉業	6
D	㉑ 製茶業	8
D	㉒ 海藻製造・加工業	4
D	㉓ 卵選別包装業	1
D	㉔ その他の食料品製造・加工業	28
D	㉕ 行商	29
D	㉖ 集団給食施設	267
D	㉗ 器具、容器包装の製造・加工業(合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。)	3
D	㉘ 露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの	2
D	㉙ その他	13
合計		2,777

収去検査検体数

(別表3)

食品分類	検体数	検査項目							
		微生物	食品添加物	残留農薬	抗生物質	残留動物用医薬品	アレルギー物質	シアン	その他の理化学検査※
魚介類	12 (2)	8			4 (2)	4 (2)			
冷凍食品	3	3							
肉卵類及びその加工品	14 (3)	4	3		11 (3)	11 (3)			
野菜類・果物及びその加工品	52 (8)	14	12 (2)	30 (6)				2	
菓子類	8	8							
弁当・そうざい類	50	50							
その他の食品	12	5					7		
牛乳類	6	6							6
合計	157 (13)	98	15 (2)	30 (6)	15 (5)	15 (5)	7	2	6

※ その他の理化学検査とは、重金属、乳脂肪等を指す。
 ()内の数値は輸入食品の検体数を再掲する。

用語解説集(50音順)

【あ行】

●アニサキス

寄生虫(線虫)の一種です。その幼虫は、長さ2~3cm、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、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、イカなどの魚介類の主に内臓表面に寄生しています。アニサキスが寄生した魚介類の喫食後2~8時間程度で激しい腹痛、嘔吐等の症状が見られます。アニサキスによる食中毒は、-20℃で24時間以上冷凍するか、加熱調理することにより防止することができます。

●アレルギー物質(アレルゲン)

現在、食品表示法では、アレルギー物質を含む食品として、28品目が示されています。この28品目は、食品を原因とするアレルギーの健康被害の発生を防止するため、過去の健康危害の程度、頻度等を考慮して示されたものです。令和5年3月9日より、「くるみ」が推奨表示から義務表示に移行しました。

【義務表示：特定原材料(8品目)】

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生

【表示することが推奨されているもの：特定原材料に準ずるもの(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

●医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律

医薬品、医薬部外品、化粧品、医療機器及び再生医療等製品の品質、有効性及び安全性の確保のために必要な規制を行い、保健衛生の向上を図ることを目的とした法律で、食品に対する医薬品的な効能効果の表示を禁止しています。

●営業許可

営業許可では、食品衛生法第55条第3項に基づき、有効期間を定めています。有効期間は5~10年となっており、営業を継続する施設については、有効期間満了前に継続の手続き(更新手続き)を行うこととなっています。この更新手続きの際は、施設基準に適合しているかどうかを食品衛生監視員が調査します。

●営業届出

平成30年の食品衛生法の改正により新設され、営業許可業種以外の一定の営業者を対象としています。届出する内容は、届出者の氏名、施設の所在地、営業の形態、主として取り扱う食品等に関する情報、食品衛生責任者の氏名等です。許可とは異なり、施設基準や更新の必要はありません。

●SDGs (Sustainable Development Goals : 持続可能な開発目標)

「誰一人取り残さない (leave no one behind)」持続可能でよりよい社会の実現を目指す世界共通の目標です。2015年の国連サミットにおいて全ての加盟国が合意した「持続可能

な開発のための2030アジェンダ」の中で掲げられました。本計画は、食品に関する事故の発生を防ぐことにより、あらゆる年齢のすべての人々の健康的な生活を確保し、福祉を促進するという目標達成に寄与することが期待されています。

●ATP ふき取り検査

多くの有機物に含まれる「ATP」という物質を、汚れの指標とした検査方法です。調理器具や施設設備の汚れをその場で評価することができます。

●大分県食中毒注意報

大分県は「食中毒注意報発令基準」（昭和48年度）を設け、食中毒が発生しやすい気象条件等になったとき、この基準に基づき食中毒注意報を発令します。発令期間は、夏場の食中毒が発生しやすい6月1日から9月30日（夏季食中毒注意報）とノロウイルスによる感染性胃腸炎が流行しやすい10月1日から翌3月31日（ノロウイルス食中毒注意報）です。大分市は大分県からの発令を受け、市内の関係機関に対し食中毒注意報発令の連絡をして注意を喚起しています。

●大分県食品衛生指導基準

食品による危害の発生を未然に防止するため、食品衛生法に規格基準のない食品の細菌学的基準について衛生管理のための指標を定めた基準です。対象食品には、生食用魚介類やサンドイッチ類等があります。

●大分市食中毒対策要綱

食中毒の発生予防及び食中毒又はその疑いのある事例が発生した場合に、庁内関係部局及び国・自治体等関係機関と連携し、適切な原因究明及び危害拡大を防止するための対策について定めた要綱です。

●大分市食の安全安心確保連絡会議

大分市における安全な食環境を構築するために、生産から流通、消費に至る食品の安全確保に関する事項を検討するとともに、関係部局相互の協力体制を強化することを目的とした庁内会議です。連絡会議の委員は、生産部門・流通部門・消費者部門・給食調理部門・保健所の関係各課長で構成されています。

●大分市地域保健委員会

地域社会の発展を図ることを目的として、大分市における医療と公衆衛生に関する全ての問題を調査研究し、市民の健康保持のための事業を推進する委員会です。

構成委員は、医療担当者代表、住民代表、学識経験者、行政代表者等です。

●大分市毒劇物等を原因とする食中毒対策要領

毒劇物等を原因とする食中毒が発生した場合に、大分県、大分県警察本部及び医療機関が連携し、患者の人命の救助及び被害の拡大を防止するための必要な事項について定めた要綱です。

●大分市防災メール

あらかじめ登録いただいた方に、防災情報をメールで配信するサービスです。災害時に適切

な行動をとるために必要となる台風情報や地震情報、避難情報、また、天気予報や食中毒注意報など、地域住民に役立つ情報を迅速かつ確実に伝達します。

【か行】

●外部精度管理

食品衛生検査の検査精度の維持向上や信頼性の確保のために、国が指定する外部の公的検査機関から検査の精度について評価を受ける制度です。

●家畜伝染病予防法

家畜の伝染性疾病（寄生虫病を含む）の発生を予防し、及びまん延を防止することにより、畜産の振興を図ることを目的とした法律です。

●監視指導

食品衛生監視員が食品を取扱う施設に立ち入り、食品の衛生的な取扱い、適正な施設設備、適正な食品の表示等の指導を実施することをいいます。

●規格基準

食品衛生法に基づいて定められた、販売の用に供する食品の成分の規格および製造、保存、使用方法等の基準です。この規格や基準から外れた食品は販売することができません。

●給食施設

学校、病院、保育所、社会福祉施設、老健施設等、特定多数人に対して継続的に食事を供給する施設のことです。

●クドア・セプテンブクタータ

ヒラメに寄生するクドア属の寄生虫（粘液胞子虫）の一種で、この寄生虫が大量に寄生したヒラメを生で食べると、一過性の下痢、嘔吐等の症状がみられます。クドアによる食中毒は、-20℃で4時間以上冷凍するか、加熱調理することにより防止することができます。

●健康増進法

国民の健康づくりや生活習慣病等の疾病予防を積極的に推進していくために必要な事項を定め、国民の栄養改善、健康増進を図るため措置を講じることで、健康の向上を図ることを目的とした法律です。

●検査命令

不衛生な食品、規格に合わない添加物等食品衛生上の危害を生じるおそれのある食品等を製造、加工した者に廃棄等の措置をとらせる等の事後的な措置に対して、特に必要があると認められる場合に、検査を受けることを命令し、検査結果の判明後流通を認める制度です。

●検体

検査をする食品、容器等のことです。

●広域連携協議会

食品衛生法の規定に基づき設置され、国、都道府県等その他関係機関により構成されます。平常時より監視指導に当たっての連絡及び連携体制を整備し、広域的な食中毒事案が発生した場合は、当協議会を開催し、食中毒の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るとともに、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。

【さ行】

●残留動物用医薬品

牛、豚、鶏等の畜産動物や養殖魚に対し、病気の治療や予防のために使用される抗生物質等が残留して、残留動物用医薬品となります。食品衛生法の食品等の規格基準の中で、動物用医薬品についての基準が定められています。また、動物用医薬品及び医薬品の使用の規制に関する省令においては、使用可能な動物等の種類、量、期間等が定められています。

●残留農薬

病害虫防除に使用された農薬が、直接、間接に農畜産物に残留して残留農薬となります。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に、食品衛生法の「食品、添加物等の規格基準」において農産物に残留する農薬の成分である物質の量の限度が定められており、一般に「残留農薬基準」と呼ばれています。

●施設基準

営業許可を受けるにあたって必要とされる施設の基準です。大分市では大分県の「食品衛生法に基づく営業施設の基準を定める条例」等で定められた施設基準が適用されています。

●収去検査

食品衛生法第28条に基づいて、食品衛生監視員が、事業者等から無償で食品等を採取し、定められた規格・基準等に適合しているかどうか調べる検査のことです。なお、食品の採取にあたっては、製造者、販売者の同意を必要としないとされています。

●食鳥処理場

食鳥のと殺（とさつ）、羽毛の除去、内臓の摘出等を行う処理施設のことです。

因みに食鳥処理法（正式には「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」）の食鳥とは、鶏、あひる、七面鳥、その他一般に食用に供する家きんのことです。

●食品衛生監視員

食品衛生法に基づく食品営業施設の立入検査、食品や添加物等の収去及び食品衛生に関する指導等を行う公務員のことで、国（検疫所）、都道府県の保健所、保健所を設置する市の保健所、特別区の保健所に配置されています。食品衛生監視員になるための資格要件は法律に規定されています。

●食品衛生管理者

特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物を製造又は加工する施設に設置することが義

務付けられおり、食品衛生管理者になるための資格要件や食品等は法律に規定されています。施設の例として、食肉製品、魚肉ハム、マーガリンの製造施設等があります。

●食品衛生指導員

食品営業者の中から、食品衛生に関する一定の講習を受けて取得する資格で、営業者団体の自主衛生管理を推進するリーダー的な役割を担っています。

●食品衛生責任者

「食品衛生法施行規則第66条の2で定める別表第17」で、営業施設ごとに食品衛生に関する責任者を設置することを規定しています。食品衛生責任者は、食品衛生に必要な知識の向上に努め、衛生管理に当たるとともに、製造、加工、調理、保存、販売等が衛生的に行われるよう努める等の責務があります。

●食品衛生法

食品の安全性を確保するため必要な規制を講じ、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。

●食品添加物

食品衛生法において、「食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するものである」と規定されています。

法では、消費者庁長官により指定された添加物以外（天然香料及び一般に食品として飲食として供されているものであって添加物として使用されるものを除く）の販売が禁止されています。また、消費者庁長官が公衆衛生の見地から基準等が必要とした添加物については、製造基準や使用基準等も定められています。

●食品等事業者

食品等事業者とは、次に該当する人または法人をいいます。

- ①食品も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、もしくは販売することを営む人または法人
- ②器具もしくは容器包装を製造し、輸入し、もしくは販売することを営む人または法人
- ③学校、病院その他の施設において継続的に不特定もしくは多数の者に食品を供与する人または法人

●食品表示法

食品を摂取する際の安全性及び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、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を定めた法律です。

●成分規格

食品衛生法に基づいて定められた、販売の用に供する食品の成分の規格です。

例えば、清涼飲料水の成分規格のひとつとして「大腸菌群が陰性でなければならない」があり、試験方法も定められています。

【た行】

●大量調理

同一メニューを1回300食又は1日750食以上調理し、提供する場合をいいます。

●腸管出血性大腸菌

大腸菌は人や動物の腸管に常在している菌で消化等を助ける働きをしていますが、中には食中毒を起こすものがあり、それらを総称して「病原性大腸菌」と呼んでいます。病原性大腸菌は大きく5つに分類され、その中の1つが腸管出血性大腸菌と呼ばれるものです。腸管出血性大腸菌はベロ毒素というものを出して、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症（けいれんや意識障害）を起こします。さらに、腸管出血性大腸菌のひとつであるO157は、感染力が強く、少量の菌が体内に入っただけでも発症し、全国的には死亡例がある重篤性の高い菌です。感染経路としては、加熱不十分な食肉によるものや、近年では生野菜によるものが多くなっていますが、トイレの取手やお風呂等を介して人から人へ感染することもあります。

●登録検査機関

国や都道府県等に代わって食品等の検査を行うことができる検査機関のことをいいます。食品衛生法に基づき、国への登録が必要とされています。

【な行】

●内部点検

保健所等において、検査精度の向上と信頼性の確保を目的として検査部門から独立した信頼性確保部門の担当者が検査の妥当性を点検することをいいます。

●日本農林規格等に関する法律（JAS法）

食料品等について規格や表示のルールを定めることにより、消費者が正しい情報を得て、安心して食料品等を選択、購入できるようにするとともに、良い商品を消費者に届けようとすることを目的とする法律です。

●認定小規模食鳥処理場

「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」では、処理をする食鳥の羽数が、毎年度30万羽以下の施設を小規模食鳥処理施設と呼んでいます。

食鳥処理施設の設置、食鳥処理衛生管理者の設置、確認規定の内容については、都道府県知事又は保健所を設置する市の市長の許可、承認を受けなければなりません。

●農薬取締法

農薬の品質の適正化とその安全かつ適正な使用を確保するための法律です。登録制度を設け、無登録農薬については製造・販売・輸入を禁止しています。また、農薬の使用時期や使用回数等の基準が定められており、農薬の使用者が守るべきことについても規定されています。

●ノロウイルス

主に冬季に食中毒や感染症を起こすウイルスです。ノロウイルスの主な感染経路としては、

生カキ等の二枚貝や、調理者の手指を介したものです。

【は行】

●HACCP(ハサップ)(Hazard Analysis and Critical Control Point)

「危害分析重要管理点」と訳され、危害分析と重要管理点を組み合わせた食品の衛生管理の手法です。従来は、最終製品の検査で安全性を保証してきましたが、HACCP方式による衛生管理では、原材料から最終製品に至る全ての工程で発生する危害（細菌汚染、異物混入等）を分析し、それに従い各工程において重要なポイントを重点的に管理することにより、製品の安全性を確保しています。

●ふぐ処理者

食品衛生法施行規則別表第 17 第 1 号の規定に基づき、ふぐの種類鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認めた者をいいます。営業施設でふぐの処理を行う場合は、ふぐ処理者が行うか、ふぐ処理者の立会いの下で行わなければなりません。

●不当景品類及び不当表示防止法

虚偽や誇大な広告、過大な景品を規制することにより、事業者間の公正な取引を確保することと、消費者の利益を保護することを目的としています。

【ま行】

●まちづくり出張教室

市民の聞きたい、知りたいことについて、大分市の職員が公民館等に出向いて開催する講座です。食品衛生等についての意見交換の場ともなっています。

【ら行】

●リスクコミュニケーション

食品の安全性に関する情報を公開し、消費者や事業者等の関係者が意見を表明する機会を確保することにより、消費者や事業者等との相互理解を図ろうとするものです。