

令和7年度

大分市食品衛生監視指導計画

(案)

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・・・ 1
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・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2

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・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
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・・・・・・・・・・・・・・・・ 6
- 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

食品衛生の向上や食品の安全性を確保するために行う食品衛生監視指導については、食品、添加物、器具又は容器包装（以下「食品等」という。）の生産、製造、加工、輸入、流通、販売等の実態、食中毒等の食品衛生上の危害の発生状況、施設の食品衛生上の管理の状況等を踏まえて実施する必要があります。

このため、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「令和7年度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。

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7年4月1日から令和8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、講習会や意見交換会を通してガイドライン等の情報提供を行います。

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継続的に助言及び指導を行います。

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。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、食肉を取り扱う飲食店・販売店についても食肉に起因する食中毒について情報提供を行います。

(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7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」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／5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4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7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。

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「H A C C P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7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、「市民食品衛生講座」や「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「市民食品衛生講座」などのイベントを開催し、市民に対して食中毒防止の啓発を図ります。
- ②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。
- ③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6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)	2	※再掲
B		前年度収去「不良」製造施設	4	※再掲
B	HACCP	「HACCPに基づく衛生管理」実施施設	6	※再掲
C	大量調理施設	① 飲食店営業	20	
C		飲食店営業(一般食堂・レストラン)	24	
C		飲食店営業(仕出し屋・弁当屋)	6	
D	飲食	① 飲食店営業 ※大量調理除く	2,944	
D		飲食店営業(一般食堂・レストラン) ※大量調理除く	843	
D		飲食店営業(仕出し屋・弁当屋) ※大量調理除く	84	
D		飲食店営業(旅館)	21	
D		飲食店営業(その他)	1,032	
D	自販機	② 調理機能を有する自動販売機(要許可)	298	
D	販売業	③ 食肉販売業	154	
D		④ 魚介類販売業(市場内を除く)	174	
A		④ 魚介類販売業(市場内)	11	
A	製造業等	⑤ 魚介類競り売り営業	3	
C		⑦ 乳処理業	2	
C		⑨ 食肉処理業	25	
C		⑪ 菓子製造業	522	
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	9	
C		⑮ 食肉製品製造業	6	
C		⑯ 水産製品製造業	4	
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	15	
C		㉕ そうざい製造業	115	
C		㉗ 冷凍食品製造業	18	
C		㉙ 漬物製造業	46	
C		㉚ 密封包装食品製造業	4	
C		㉛ 食品の小分け業	7	
C		㉜ 添加物製造業	8	
C		魚肉ねり製品製造業	1	
C		乳酸菌飲料製造業	1	
C	ソース類製造業	3		
C	缶詰又は瓶詰食品製造業	1		
合計			6,433	

食品衛生法に基づく営業届出を要する施設数(令和6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)	218
D	② 食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)	298
D	③ 乳類販売業	508
D	④ 氷雪販売業	11
D	⑤ コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)	270
D	⑥ 弁当販売業	19
D	⑦ 野菜果物販売業	131
D	⑧ 米穀類販売業	38
D	⑨ 通信販売・訪問販売による販売業	6
D	⑩ コンビニエンスストア	176
D	⑪ 百貨店、総合スーパー	145
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)	163
D	⑬ その他の食料・飲料販売業	274
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。)	4
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。)	27
D	⑰ 農産保存食料品製造・加工業	25
D	⑱ 調味料製造・加工業	5
D	⑲ 糖類製造・加工業	2
D	⑳ 精穀・製粉業	4
D	㉑ 製茶業	6
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	21
D	㉕ 行商	13
D	㉖ 集団給食施設	240
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	12
合計		2,629

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 (10)	14	12 (2)	34 (8)				2	
菓子類	8	8							
弁当・そうざい類	50	50							
その他の食品	10	3					7		
牛乳類	6	6							6
合計	155 (15)	96	15 (2)	34 (8)	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。