

# 令和2年度 静岡県食品衛生監視指導計画の概要

## 基本方針

食品の安全を確保するために、「しずおか食の安全推進のためのアクションプラン」で定めた「消費者の食に対する信頼確保」と「生産から流通・消費における食品の安全確保」のための施策の方向を踏まえ、静岡県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、食品営業施設等への監視指導や食品の収去（抜き取り）検査、適正表示指導などの各事業を効果的に実施します。

## 総括的事項

- 監視指導計画の範囲：静岡市及び浜松市を除く静岡県全域を対象（食品表示に関する事務の一部は全県が対象）
- 監視指導計画の期間：令和2年4月1日から令和3年3月31日まで
- 監視指導の根拠法令等と内容：食品衛生法、食品表示法、と畜場法等の根拠法令等に基づき、食品関係営業施設等に対し各基準等についての適合を確認し、その遵守を徹底します。

## 重点監視指導に関する事項

### ○ 食中毒対策

多発するノロウイルス食中毒対策として、学校給食施設や食品製造施設等に対する、手洗いの徹底、調理従事者の健康管理等の衛生管理強化や衛生的な食品の取扱いについて引き続き指導を実施します。

さらに、腸管出血性大腸菌等による食中毒防止のため、食品の取扱いや衛生管理状況について監視指導を実施します。

### ○ 食品表示対策

アレルギー（特定原材料）を含む食品を製造する事業者に対し、使用原材料の点検及び記録保管を徹底し、適切に表示するよう監視指導を実施します。

### ○ 食品監視指導

危害発生リスクの高い畜水産物に関連する業種、健康被害発生時の影響が大きい大規模調理施設及び広域流通食品の製造施設を重点的に監視します。

平成30年6月に公布された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）により、令和2年6月1日の施行から1年間の経過措置をもって、原則全ての食品等事業者に対し、HACCP（ハサップ：Hazard Analysis and Critical Control Point）に沿った衛生管理が適用されることを踏まえ、事業者に対して衛生管理計画の作成及び記録保存の実施等の技術的助言により、導入を支援します。

特に、小規模営業者等がHACCPに沿った衛生管理に円滑に取り組むことができるよう、きめ細かい指導を実施します。



## 食の総合相談窓口

食の安全・安心に関するあらゆる相談や、不審情報について、一元的に対応します。  
また、食品表示に関する疑問（原料、原産地表示を含む。）についても、ワンストップで対応します。

食の総合相談窓口 県庁衛生課及び各保健所に設置

## 監視指導・収去（抜き取り）検査

監視指導や収去（抜き取り）検査を計画的かつ効果的に実施し、食中毒防止や違反食品の排除に努めます。

### <監視指導>

実施機関	保健所食品衛生担当課	食品衛生監視専門班
対象施設	前年度処分を受けた施設 中小規模飲食店 魚介類販売業等	大規模調理施設 重点監視製造業等
		保健所長の要請に基づく監視

- 計画的な監視指導 業種や規模などにより実施計画を定め、効果的に監視します。
- 合同監視 食品表示に関係する法令を所管するくらし・環境部や経済産業部との合同監視を実施します。
- 国、他自治体との連携 広域流通食品や輸入食品等の監視、食中毒発生にともなう調査等で連携します。
- 通報に基づく監視指導 他法令が関連する場合は、関係機関と合同監視を実施します。

### <収去検査>

対象品	過去の違反事例や消費者の意見を取り入れながら品目や検査項目を選定するとともに、緊急時の検査にも適切に対応します。
収去実施機関	保健所、食肉衛生検査所
検査実施機関	保健所検査課、環境衛生科学研究所、食肉衛生検査所
検体数	3,634検体（県内産、国産3,133検体、輸入食品501検体） （項目の例） ・残留農薬、残留動物用医薬品検査 202検体 ・アレルギー物質含有食品検査 110検体 ・遺伝子組換え食品検査 60検体 ・放射性物質検査 209検体

## 目標監視回数の方

食品の安全確保に影響のある3項目（①食中毒の発生頻度、②流通の広域性あるいは大量の調理、③社会的関心度）を各々3段階（大・中・小）評価したうえで、監視の重要度に応じて業種を5ランクに分類し、目標監視回数を定めます。

### <監視回数>

過去の監視実績や監視実施時期を考慮し、次のとおり、年間目標監視回数を設定

- Aランク：食中毒発生が特に危惧される夏期又は冬期を中心に年3回
- Bランク：食中毒発生が特に危惧される夏期又は冬期を中心に年2回
- Cランク：監視時期にはこだわらず、年1回
- Dランク：監視時期にはこだわらず、2年に1回
- Eランク：監視時期にはこだわらず、5年に1回

## 目標監視回数と業種

重要度 ランク	目標監視回数	業 種
A	3回 ／年	1 前年度に行政処分を受けた施設 2 飲食店営業(同一メニュー1回 300食以上又は1日 750食以上提供する施設に限る。) 3 集団給食施設(同一メニュー1回 300食以上又は1日 750食以上提供する施設に限る。) 4 製造業等(HACCP導入型基準による管理がされていない施設に限る) 乳処理業、集乳業、乳製品製造業、食肉製品製造業、魚肉練り製品製造業、乳酸菌飲料製造業、清涼飲料水製造業、食肉処理業、魚介類競り売り営業、アイスクリーム類製造業
B	2回 ／年	1 飲食店営業(Aランクを除く施設) 宴会場を有する旅館等宿泊施設、仕出し及び弁当調製施設、すし屋、焼肉屋、宴会場を有する飲食店、社会福祉施設等 2 集団給食施設(Aランクに該当しない施設。病院を除く。) 3 製造業等 HACCP導入型基準による管理がされている施設、菓子製造業(自動車及び冷凍生地を店頭で焼成するのみの営業を除く。)、そうざい製造業、マーガリン又はショートニング製造業、添加物製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、あん類製造業、食用油脂製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、豆腐製造業、めん類製造業、納豆製造業、氷雪製造業、食品の冷凍又は冷蔵業(保管業を除く。)、許可を要しない業種のうち添加物製造業及び食品製造業、食肉販売業(包装食肉、自動車を除く。)、魚介類販売業(対面販売を行わない卸売販売施設に限る。)、鶏卵取扱い施設(GPセンター等)
C	1回 ／年	1 飲食店営業(A、Bランクを除く施設) 宴会場を有しない旅館等宿泊施設、そば屋、海の家、そうざい屋 2 Aランクに該当しない集団給食施設(病院) 3 製造業等 食肉販売業(包装食肉、自動車に限る。)、酒類製造業、魚介類販売業(Bランクに該当しない施設)、食品の冷凍又は冷蔵業(保管業に限る。)
D	1回 ／2年	1 飲食店営業(A、B、C、Eランクを除く施設) 2 その他 菓子製造業(自動車及び冷凍生地を店頭で焼成するのみの営業に限る。)、喫茶店営業、乳類販売業、氷雪販売業、その他許可を要しない業種(乳搾取業を除く)
E	1回 ／5年	1 飲食店営業(露店)(所管区域内で定期的に営業するものは除く。) 2 乳搾取業

### <主な一斉監視>

○学校給食施設、社会福祉施設及び大量調理施設の一斉点検

令和2年4月～令和3年2月

○夏期食品一斉取締り

令和2年6月～8月

○食品、添加物等の年末一斉取締り

令和2年12月

○ノロウイルス食中毒防止対策重点期間

令和2年11月～令和3年1月

## 行政処分(食品衛生法)の公表

行政処分  
(監視・収去)

公表

### 公表の内容(1ヶ月)

- ・処分等を受けた者の氏名(法人にあつては、その名称及び代表者氏名)
  - ・処分等の対象となった食品又は施設(施設名及び所在地)等
  - ・処分等を行った理由
  - ・処分等の内容
- 保健所・県庁にて公表

違反食品の流通 有り

- ・プレス発表
- ・ホームページに掲載

違反食品の流通 無し  
及び施設基準等の違反

- ・ホームページに掲載