

大分県食品衛生監視指導計画 新旧対照表 (案)

令和6年度 (案)	令和5年度
<p>第1章 令和6年度食品衛生監視指導計画</p> <p>第1 監視指導に関する事項</p> <p>1 (略)</p> <p>2 重点的な監視指導事項</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 食中毒発生防止対策</p> <p>① <u>大規模イベント開催に係る食品衛生対策</u> <u>令和6年度は、全国豊かな海づくり大会や福岡・大分デスティネーションキャンペーンが実施されるとともに、全国高等学校総合体育大会や国民スポーツ大会の一部の競技が県内で実施される。</u> <u>通常より食品の提供量が多くなる状況において、適切に衛生管理を行うことができるよう、関係する旅館、飲食店、弁当店、土産品の製造者等に対し監視指導を強化する。</u></p> <p>② (略)</p> <p>③ 食肉の生食等による食中毒発生防止対策 <u>鶏肉の生食は_____リスクが高く、全国的にも食中毒の主要な発生原因となっている。鶏肉の生食や加熱不足による食中毒を防止するため、食鳥処理業者、食肉販売業者、飲食店等の監視指導及び消費者への啓発などを行い、鶏肉の生食や低温調理等による食中毒発生防止対策を行う。</u> <u>また、あわせて腸管出血性大腸菌の食中毒発生防止対策として、</u></p>	<p>第1章 令和5年度食品衛生監視指導計画</p> <p>第1 監視指導に関する事項</p> <p>1 (略)</p> <p>2 重点的な監視指導事項</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 食中毒発生防止対策 (新設)</p> <p>① (略)</p> <p>② 食肉の生食等による食中毒発生防止対策 <u>鶏肉の生食は法律上禁止されていないが、そのリスクは高く、全国的にも食中毒の主要な発生原因となっている。鶏肉の生食や加熱不足による食中毒を防止するため、食鳥処理業者、食肉販売業者、飲食店等の監視指導及び消費者への啓発などを行い、鶏肉の生食や低温調理等による食中毒発生防止対策を行う。</u> <u>また、あわせて腸管出血性大腸菌の食中毒発生防止対策として、</u></p>

肉類の生食や生焼けは危険性が高いこと、特に子どもや高齢者では重症化する可能性があることを踏まえ、食肉販売業者、食肉製品製造業者、飲食店等の監視指導及び消費者への啓発などを行う。

④ (略)

(削除)

⑤ (略)

(3) ~ (4) (略)

3~5 (略)

第2~4 (略)

第2~4章 (略)

別表1~2 (略)

肉類の生食や生焼けは重症化する可能性があることを踏まえ、_____食肉販売業者、食肉製品製造業者、飲食店等の監視指導及び消費者への啓発などを行う。

③ (略)

④ 自然毒による食中毒防止対策

毒キノコや有毒植物の誤食による食中毒を防止するための啓発を行うとともに、農産物直売所等で間違っても販売されないよう、注意喚起を行う。

⑤ (略)

(3) ~ (4) (略)

3~5 (略)

第2~4 (略)

第2~4章 (略)

別表1~2 (略)

別表3 業種ごとの年間標準監視指導回数

ランク	監視回数	対象施設
A	年2回以上	前年度、食品衛生法違反による行政処分を受けた施設 ※1
B	年1回以上	「HACCPに基づく衛生管理」を実施する営業許可施設
		前年度、健康被害に係る苦情等が発生した施設 (Aを除く)
		と畜場・食鳥処理場（認定小規模）
		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
C	3年に1回以上	・「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する営業許可施設等（A及びBを除く） ※2 ・食品の製造・加工を行う営業届出施設
D	実情に応じて	上記以外の食品等関連施設

※1 行政処分：食中毒発生による営業停止、規格基準違反による回収命令等

(削除)

※2 学校、病院等の給食施設を含む

別表3 業種ごとの年間標準監視指導回数

ランク	監視回数	対象施設
A	年2回以上	前年度、食品衛生法違反による行政処分を受けた施設 ※1
B	年1回以上	「HACCPに基づく衛生管理」を実施する営業許可施設
		前年度の有症苦情原因施設※2
		と畜場・食鳥処理場（認定小規模）
		前年度、大分県食品衛生指導基準等に基づく収去検査で「不良」と判定された食品製造施設
C	3年に1回以上	・「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する営業許可施設等（A及びBを除く） ※3 ・食品の製造・加工を行う営業届出施設
D	実情に応じて	上記以外の食品等関連施設

※1 行政処分：食中毒発生による営業停止、規格基準違反による回収命令等

※2 健康被害に係る苦情が発生したが、食中毒事件と断定するに至らなかった施設等

※3 学校、病院等の給食施設を含む

別表4 収去検査等計画

1 令和6年度収去検査等計画

検査内容	主な検査対象食品等	検体数	検査機関	
残留農薬	・ 県産農産物	30	衛生環境研究センター 登録検査機関	
	・ 輸入農産物	10		
	・ 輸入加工食品	10		
残留動物用 医薬品	・ 国産食肉	20	衛生環境研究センター	
	・ 輸入食肉	10		
	・ 県産養殖魚介類 (削除)	10		
	・ 県産鶏卵	10		
アレルギー 物質	・ 県産加工食品	20	20	衛生環境研究センター
食品添加物 等	・ 国産加工食品 (菓子、漬物等)	30	40 輸入 (10)	衛生環境研究センター 登録検査機関
	・ 輸入加工食品	10		
その他 (ヒスタミン)	・ 魚介類加工品		10	衛生環境研究センター
微生物 (食中毒原 因微生物 等)	・ 清涼飲料水	10	85 輸入 (10)	衛生環境研究センター
	・ 国産食肉	20		
	・ 輸入食肉	10		
	・ 食肉加工品	20		
	・ 県産養殖魚介類 (削除)	15		
・ 県産鶏卵	10			
微生物	(削除) ・ 弁当、そうざい ・ 洋生菓子 ・ 生食用魚介類 ・ 食肉、食肉加工品 ・ 魚介類加工品 ・ 豆腐		470	保健所検査室

別表4 収去検査等計画

1 令和5年度収去検査等計画

検査内容	主な検査対象食品等	検体数	検査機関	
残留農薬	・ 県産農産物	30	50 輸入 (20)	衛生環境研究センター 登録検査機関
	・ 輸入農産物	10		
	・ 輸入加工食品	10		
残留動物用 医薬品	・ 国産食肉	20	60 輸入 (20)	衛生環境研究センター
	・ 輸入食肉	10		
	・ 県産養殖魚介類	10		
	・ 輸入養殖魚介類	10		
・ 県産鶏卵	10			
アレルギー 物質	・ 県産加工食品	30	30	衛生環境研究センター
食品添加物 等	・ 国産加工食品 (食肉 製品、菓子、漬物等)	40	50 輸入 (10)	衛生環境研究センター 登録検査機関
	・ 輸入加工食品	10		
(新設)				
微生物 (食中毒原 因微生物 等)	・ 清涼飲料水	10	95 輸入 (20)	衛生環境研究センター
	・ 国産食肉	20		
	・ 輸入食肉	10		
	・ 食肉加工品	20		
	・ 県産養殖魚介類	15		
	・ 輸入養殖魚介類	10		
・ 県産鶏卵	10			
微生物	・ 牛乳、加工乳 ・ 弁当、そうざい ・ 洋生菓子 ・ 生食用魚介類 ・ 食肉、食肉加工品 ・ 魚介類加工品 ・ 豆腐		440	保健所検査室

	<ul style="list-style-type: none"> ・アイスクリーム類、氷菓 ・冷凍食品 ・漬物（浅漬） ・生野菜サラダ類 				<ul style="list-style-type: none"> ・ソフトクリーム ・冷凍食品 ・漬物（浅漬） ・生野菜サラダ類 		
拭き取り検査	<ul style="list-style-type: none"> ・調理器具 ・従業員の手指 	900	保健所	拭き取り検査	<ul style="list-style-type: none"> ・調理器具 ・従業員の手指 	900	保健所
計		1,625		計		1,625	
		国産食品 (675)				国産食品 (655)	
		輸入食品 (50)				輸入食品 (70)	

2 令和6年度収去検査等計画（検査内容別）

食 品 等	検体数	検 査 内 容 別 検 体 数					
		残留農薬	残留動物用医薬品	アレルギー物質	食品添加物等	その他 (ヒスタミン)	微生物
魚介類	90		10				80
冷凍食品	20						20
魚介類加工品	90				10	10	70
肉卵類及びその加工品	170		40				130
アイスクリーム類・氷菓	10						10
穀類及びその加工品	55						55
野菜類・果物及びその加工品	130	50			10		70
菓子類	60				10		50
清涼飲料水	10						10
その他の食品	90			20	10		60
(削除)							
調理器具・従業員の手指	900						900
合 計	1,625	50	50	20	40	10	1,455

2 令和5年度収去検査等計画（検査内容別）

食 品 等	検体数	検 査 内 容 別 検 体 数					
		残留農薬	残留動物用医薬品	アレルギー物質	食品添加物等	(新設)	微生物
魚介類	110		20				90
冷凍食品	20						20
魚介類加工品	80				10		70
肉卵類及びその加工品	160		40		10		110
アイスクリーム類・氷菓	10						10
穀類及びその加工品	55						55
野菜類・果物及びその加工品	110	50			10		50
菓子類	60				10		50
清涼飲料水	10						10
その他の食品	100			30	10		60
牛乳・加工乳	10						10
調理器具・従業員の手指	900						900
合 計	1,625	50	60	30	50		1,435

3 令和6年度収去検査等計画（検査・収去実施機関別）

食 品 等	検体数	検査機関別検体数		
		衛生環境研究センター	保健所	登録検査機関
魚介類	90	25	65	
冷凍食品	20		20	
魚介類加工品	90	20	70	
肉卵類及びその加工品	170	100	70	
アイスクリーム類・氷菓	10		10	
穀類及びその加工品	55		55	
野菜類・果物及びその加工品	130	40	70	20
菓子類	60		50	10
清涼飲料水	10	10		
その他の食品 (削除)	90	30	60	
調理器具・従業員の手指	900		900	
合 計	1,625	225	1,370	30

※ 検査対象食品の具体例
(略)

3 令和5年度収去検査等計画（検査・収去実施機関別）

食 品 等	検体数	検査機関別検体数		
		衛生環境研究センター	保健所	登録検査機関
魚介類	110	45	65	
冷凍食品	20		20	
魚介類加工品	80	10	70	
肉卵類及びその加工品	160	110	50	
アイスクリーム類・氷菓	10		10	
穀類及びその加工品	55		55	
野菜類・果物及びその加工品	110	40	50	20
菓子類	60		50	10
清涼飲料水	10	10		
その他の食品	100	40	60	
牛乳・加工乳	10		10	
調理器具・従業員の手指	900		900	
合 計	1,625	255	1,340	30

※ 検査対象食品の具体例
(略)