

令和 8 年度滋賀県食品安全監視センター監視指導実施計画

第 1 基本的な事項

令和 8 年度滋賀県食品衛生監視指導計画(令和 8 年3月 23 日付け滋食安第 84 号)に基づき、食品安全監視センター(生活衛生課食の安全推進室監視指導係)の監視指導実施計画を定め、食品の安全性の確保を図ります。

第 2 専門監視指導に関する事項

1 対象施設

「滋賀県事務委任規則に基づく特定の食品等製造等施設の指定」(令和3年6月1日滋賀県告示第 364 号)の施設(以下「特定施設」という。)を対象とします。

旧許可※業種	許可等数 (施設数)	立入回数別許可等数(施設数)		
		年 3 回以上	年 2 回以上	年 1 回以上
飲食店営業	13	5	4	4
菓子製造業	20	3	13	4
乳処理業	5		1	4
特別牛乳搾取処理業				
乳製品製造業	11	1	4	6
集乳業				
魚介類販売業	1		1	
魚介類せり売業				
魚肉ねり製品製造業	2		1	1
食品の冷凍又は冷蔵業	11	2	6	3
缶詰・瓶詰食品製造業	2		2	
喫茶店営業	1		1	
あん類製造業				
アイスクリーム類製造業	3			3
乳類販売業				
食肉処理業	4		4	
食肉販売業	11		7	4
食肉製品製造業	12	1	4	7
乳酸菌飲料製造業				
食用油脂製造業				
マーガリン・ショートニング製造業				
みそ製造業	6		3	3
醤油製造業	1		1	
ソース類製造業	6		2	4
酒類製造業	1			1
豆腐製造業	3		2	1
納豆製造業				
めん類製造業	3	1	1	1
そうざい製造業	19	2	10	7
添加物製造業	7		7	
食品の放射線照射業				
清涼飲料水製造業	14		6	8
氷雪製造業				
氷雪販売業				
小計	156(90)	15(8)	80(46)	61(36)

新許可※業種	許可等数 (施設数)	立入回数別許可等数(施設数)		
		年3回以上	年2回以上	年1回以上
飲食店営業	27	3	5	19
調理の機能を有する自動販売機				
食肉販売業	20		8	12
魚介類販売業	6		3	3
魚介類競り売り業				
集乳業				
乳処理業	10		2	8
特別牛乳搾乳処理業				
食肉処理業	7		4	3
食品の放射線照射業				
菓子製造業	48	1	29	18
アイスクリーム類製造業	23		7	16
乳製品製造業	23	1	8	14
清涼飲料水製造業	33		20	13
食肉製品製造業	17	1	4	12
水産製品製造業	5		4	1
氷雪製造業				
液卵製造業	2		1	1
食用油脂製造業	2		2	
みそ又はしょうゆ製造業	5		3	2
酒類製造業	5		3	2
豆腐製造業	1		1	
納豆製造業				
麺類製造業	6		2	4
そうざい製造業	49	6	23	20
複合型そうざい製造業	7	5	2	
冷凍食品製造業	19	1	16	2
複合型冷凍食品製造業	3		3	
漬物製造業	15		13	2
密封包装食品製造業	16	1	10	5
食品の小分け業	8	1	6	1
添加物製造業	14		12	2
小計	371 (209)	22 (15)	189 (109)	160 (85)

許可施設

営業届対象施設(届出施設※)		届出数 (施設数)	立入回数別 届出数 (施設数)
			年1回以上
届出施設	魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)		
	食肉販売業(包装済みの魚介類のみの販売)		
	乳類販売業	1	1
	冰雪販売業		
	コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)		
	弁当販売業		
	野菜果物販売業		
	米穀類販売業		
	通信販売・訪問販売による販売業		
	コンビニエンスストア		
	百貨店・総合スーパー		
	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)および営業許可の対象となる自動販売機を除く)		
	その他の食料・飲料販売業		
	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)		
	いわゆる健康食品の製造・加工業	5	5
	コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く)		
	農産保存食料品製造・加工業	1	1
	調味料製造・加工業	8	8
	糖類製造・加工業	1	1
	精穀・製粉業	1	1
	製茶業	1	1
	海藻製造・加工業		
	卵選別包装業		
	その他の食料品製造・加工業	22	22
	行商		
	集団給食施設		
器具、容器包装の製造・加工業(合成樹脂が使用された器具または容器包装の製造・加工に限る)	1	1	
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			
その他			
	小計	41 (40)	41 (40)

※ 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、以下「改正法」という。)の施行により食品衛生法が改正され、営業許可業種の見直しおよび営業届出制度の創設が行われました。

改正法による改正前の食品衛生法(昭和22年法律第233号)を「旧法」といい、改正後の食品衛生法(昭和22年法律第233号)を「新法」といいます。旧法第52条第1項に規定する許可を「旧許可」、新法第55条第1項に規定する許可を要する営業施設を「新許可」、新法第57条第1項に規定する届出を要する営業施設を「届出施設」といいます。

2 年間立入計画数

滋賀県食品衛生監視指導計画第4の2において設定した標準年間立入回数に基づき、次のとおり特定施設に対して監視指導を実施します。

立入回数	対象施設	許可届出数	立入計画数
年3回以上	○給食弁当製造施設(同一メニューを1回 300 食または 1 日 750 食以上調理する施設)	37	111
年2回以上	○広域流通食品製造施設 (製造の従事者数が10人以上の施設。ただし、食品容器包装施設は除く。)	269	538
年1回以上	○広域流通食品製造施設(上記施設を除く) (製造の従事者数が10人未満の施設) (営業届出施設のうち HACCP に基づく衛生管理を実施している施設および指定告示対象施設の関連施設)	262	262
計			911

3 監視指導内容

(1)効果的な専門監視

施設状況に応じて、食品衛生法第 51 条に規定する「衛生管理計画」の作成を指導するとともに、HACCPに沿った科学的な専門監視を実施する等、効果的な監視指導を実施します。

(2)大規模食中毒予防の徹底

ア 大量調理施設に対しては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成 29 年6月 16 日付け生食発 0616 第1号)に基づき衛生管理の徹底を図ります。

イ 施設の営業実態に応じ、ATP検査器および簡易検出キットによるふきとり検査等、科学的データに基づく監視指導により、食中毒予防の徹底を図ります。

ウ 特に大量に給食弁当を調製している施設に対しては、調理時間に合わせた監視指導を実施します。

(3)法令等の遵守確認

ア 食品衛生法第 13 条または第 18 条の規定による製造方法等の基準および成分規格、食品表示法による表示の基準、「滋賀県食品衛生指導基準および検査結果に基づく指導要綱」(令和 3 年 10 月 6 日付け滋食安第 307 号)等に基づき監視指導および検査を実施します。

イ 製造施設等について、食品衛生法第 51 条に規定する公衆衛生上必要な措置に関する基準に基づき、監視指導を実施します。

(4)適正な食品表示の指導

ア 食品表示法に基づき、表示義務が課される加工食品の表示についてアレルギー、栄養成分表示等の適正表示について業者に周知を図ります。

イ 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」(令和7年3月消費者庁 食品表示課)に基づき、科学的かつ合理的な根拠をもった期限の設定を指導します。

3 試験検査計画数

(1)規格基準等検査

特定施設が製造する食品を計画的に収去し、成分規格、添加物等の試験検査を 235 検体の検査を実施します。

分類	区分	収去 検体数	規格基準等		
			微生物	理化学	添加物
冷凍食品		20	20		
魚介類加工品	魚肉練り製品	5	5		5
	つくだ煮	4	4		4
肉卵類・加工品	食肉製品	10	10		10
乳・加工品		10	10	10	
乳製品		4	4		
アイスクリーム類		15	15	15	
穀類・加工品	めん類	10	10	10	
野菜果物・加工品	豆腐・加工品	4	4	2	
	漬物	20	20	20	20
菓子類	洋生菓子	6	6	6	
	和生菓子	6	6		
弁当・そうざい	そうざい	20	20		
	弁当・調理パン	16	16		
清涼飲料水	ミネラルウォーター 一類	7	7	7	
	ミネラルウォーター 一類以外	16	16	16	16
その他食品	レトルト食品	3	3		
拭取り検査		60	60		
小計		236	236	86	55

※ 事故発生時や監視指導時に必要な食品等の検査を追加実施します。

(2)放射性物質検査

漬物 10 検体を対象に放射性物質の検査を実施します。

(3)アレルゲン検査

加工食品について、表示が義務付けられたアレルゲンの混入を検査します。

小麦:4検体、卵:2検体、乳:2検体、えび・かに:2検体 計 10 検体

(4)特定食品の検査

県政モニターアンケートの結果を基に選定された、県民が不安に思う輸入食品を 280 検体購入し、検査結果をわかりやすく公表します。

第3 HACCPに沿った衛生管理の推進に関する事項

食品衛生法の一部改正により、原則としてすべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の実施が求められることから、事業規模、業態、食品の特性等に応じたHACCPの導入を支援します。

1 HACCPに基づく衛生管理について

(1) HACCPに基づく衛生管理の外部検証

HACCPに基づく衛生管理を行う施設に対して、施設の衛生管理の状況等に応じて外部検証を行い、助言・指導します。

(2) 「滋賀県HACCP適合証明制度」に基づく状況確認

特定施設を中心に、事業者の取り組み水準の確保および衛生管理向上の動機づけを目的として、HACCPに基づく食の安全・安心に必要な基準への適合状況を確認し、証明するとともに、証明施設の名称等を公表します。

(3) 「滋賀県HACCP協議会」の開催

HACCPに基づく衛生管理を推進し、関係者間の情報共有および意見交換を図ることを目的とした「滋賀県HACCP協議会」を開催します。

2 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について

(1) 「衛生管理計画」の作成状況および内容を確認するとともに、その計画に基づいた施設の衛生管理状況について、監視指導を実施します。

(2) 保健所が実施するHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の指導に対して協力します。

第4 食のリスクコミュニケーションに関する事項

1 食品安全情報の提供

(1) 食品安全監視センターのホームページ

食品関係事業者に対してHACCPに沿った衛生管理の啓発および取り組み支援に関する情報提供を行うとともに、消費者に対しては、それらの情報を分かりやすく提供します。

(2) 食品安全監視センター通信「がちリス」

定期および臨時に、通知や法令改正等の最新情報および衛生管理についての情報を発信します。

2 食品の製造に関する相談

HACCPに沿った衛生管理や食品表示(衛生および保健事項)に関する相談に随時応じます。

3 食品衛生監視員の資質向上

(1) 研修事業

ア 厚生労働省等が主催するHACCPの基礎的な研修およびHACCP指導者養成のための研修会に職員を派遣し、HACCPに基づいた衛生監視手法を習得するなど、監視員のより一層の資質向上に努めます。

イ 全国および近畿の食品衛生監視員研修会に職員を派遣し、監視員の資質向上に努めます。

(2) 研究事業

食品の監視指導や自主衛生管理の助言等に必要テーマを定め、調査・研究に取り組みます。

第5 食の危機管理に関する事項

1 危機発生時の対応

(1) 不良食品等の対応

- ア 不良食品等を発見した場合は、食品衛生上の危害を除去するため、当該食品等の回収・廃棄またはその他の必要な措置を迅速に講じます。
- イ 製造工程中の汚染源調査(検査を含む)等を実施し、不良食品等の発生原因を追究するとともに、製造工程等の改善指導による再発防止を図ります。
- ウ 食品衛生上の危害の発生を防止するため、法違反の状況を速やかに公表するよう努めます。
- エ 広域流通食品(輸入食品を含む)の事故発生時および重篤な健康危害発生時には、保健所や他自治体等の関係機関と連携し、食品の流通調査、回収の実施等危害拡大防止に努めます。

(2) 大規模食中毒等発生時の対応

保健所から要請のあった食中毒等の食品を原因とする健康危害発生時の緊急対応については、「食中毒処理要領」(令和3年6月1日付け滋食安第410号)に基づき、業務の分担を行います。

2 平常時の対応

- (1) 食中毒等健康危害発生時の現場対応に備えます。
- (2) 初動調査に必要な物品等を常備し、迅速に持ち出し使用できるよう準備します。