

「平成28年度倉敷市食品衛生監視指導計画（素案）」の パブリックコメント集約結果

「平成28年度倉敷市食品衛生監視指導計画（素案）」について、「倉敷市パブリックコメント手続要綱（平成21年12月8日告示第683号）」に基づき市民の皆様から広く意見を募集しましたが、その結果は次のとおりです。

記

1 意見等の件数

0人 0件

2 意見を募集した案件

意見募集時の公開資料については、次ページ以降をご覧ください。

3 今後の予定

倉敷市保健所生活衛生課ホームページへの公開を進めていきます。

4 参考

意見募集期間 平成28年2月1日（月）～2月29日（月）

(担当課)

倉敷市保健所 生活衛生課

パブリックコメント要約版

1 案件名
平成28年度倉敷市食品衛生監視指導計画(案)について
2 募集期間
平成28年2月1日8時30分から平成28年2月29日17時15分まで
3 趣旨
倉敷市では、平成16年度から毎年、食品衛生法に基づき食品衛生監視指導計画を策定し、市民・事業者の皆様に公表しています。 この計画では趣旨及び計画内容を事前に公表し、市民・事業者の皆様の見解を募集した上で策定することになっています。 そこで、平成28年度倉敷市食品衛生監視指導計画(案)をご覧ください、皆様の見解をお聞かせください。
4 資料閲覧場所
・市保健所1階生活衛生課 ・市役所本庁2階情報公開室 ・児島・玉島・水島支所の総務課 ・庄・茶屋町・真備の各支所市民課(係) ・船穂支所市民税務係 (※ 土・日・祝日を除く 8時30分～17時15分)
5 提出方法
(1)窓口への提出 ・提出先 市保健所1階生活衛生課 ・提出時間 土曜・日曜、祝日を除く8時30分～17時15分 (2)郵送 ・郵送先 〒710-0834 倉敷市笹沖170番地 倉敷市保健所生活衛生課 ※消印有効 (3)FAX(086-434-9833) (4)電子メール(hlthyg@city.kurashiki.okayama.jp)
6 問合せ先
倉敷市保健所 生活衛生課 〒710-0834 倉敷市笹沖170番地 電話 086-434-9826 FAX 086-434-9833 電子メール hlthyg@city.kurashiki.okayama.jp

平成28年度
倉敷市食品衛生監視指導計画
(案)

倉敷市保健所

目 次

第 1	目的	p 1
第 2	計画期間	p 1
第 3	監視指導計画の実施	p 1
第 4	重点的監視指導の実施	p 1
	1 重点的に監視指導を実施する施設	
	2 食品供給行程（フードチェーン）を通じた重点監視指導	
第 5	監視指導の実施体制等	p 3
	1 監視指導の実施体制	
	2 連携体制の確保	
	3 試験検査体制の整備	
第 6	施設への立入検査	p 4
	1 立入検査実施計画	
	2 違反発見時の対応	
第 7	食品等の検査	p 5
	1 収去検査	
	2 実態調査	
	3 違反発見時の対応	
第 8	集中監視等の実施	p 7
	1 計画的監視	
	2 緊急監視	
第 9	食中毒等健康危害発生時の対応	p 8
	1 食中毒発生時の対応	
	2 事件の公表	
	3 その他の事項	
第 1 0	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	p 8
	1 自主的な衛生管理の推進に対する推進	
	2 食品等事業者に対する自主回収等の報告義務の徹底	
	3 倉敷市食品衛生協会への助言	
第 1 1	監視指導計画の実施状況等の情報、意見交換及び公表	p 9
	1 監視指導計画策定に係る情報及び意見の交換	
	2 計画の実施状況の公表	
第 1 2	リスクコミュニケーションの充実	p 9
	1 衛生教育の実施	
	2 広報活動	
	3 意見交換会等の開催	
第 1 3	食品衛生行政に携わる人材の養成及び資質の向上	p 1 0
	1 研修会等への参加	
	2 調査研究	
第 1 4	付属資料（表 1～3）	p 1 1

平成28年度 倉敷市食品衛生監視指導計画

第1 目的

全国的な食品等の生産、製造、流通等の状況及び食中毒や法令違反等の食品衛生上の問題発生状況に加え、市内におけるこれらの状況を分析及び評価し、岡山県、岡山市及び他の都道府県等とも連携を図りながら、飲食に起因する衛生上の危害の発生を未然に防止し、市民の食の安全を確保することを目的とします。

第2 計画期間

平成28年4月1日から平成29年3月31日まで

第3 監視指導計画の実施

「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年厚生労働省告示第301号）に基づき、倉敷市の地域特性や全国的な食中毒及び違反の発生状況等を踏まえて、食品衛生対策を実施します。

第4 重点的監視指導の実施

食品衛生法（昭和22年法律第233号）、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）、食品表示法（平成25年法律第70号）、倉敷市食品衛生法施行条例（平成13年倉敷市条例第12号）及び岡山県ふぐ処理等規制条例（平成27年岡山県条例第57号）、岡山県食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する条例（平成18年岡山県条例第79号）等の法令遵守を徹底させるため、以下の施設について監視指導を実施します。

1 重点的に監視指導を実施する施設

(1) 大規模製造・調理施設

大規模製造施設及び弁当・仕出し料理等の大規模調理施設については、衛生管理の徹底、記録の作成・保存等の監視指導を強化します。また、期限表示、食品添加物表示、製造者表示等の食品表示を作成している施設に対しては、科学的・合理的根拠に基づいた表示を作成するよう指導します。

(2) 集団給食施設

病院、学校、福祉施設等の給食施設については、施設ごとの衛生管理マニュアルの策定及び遵守状況を確認し、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた指導、助言を行います。

特に、ノロウイルスによる食中毒予防のための衛生管理（従業員の健康管理、手洗いの励行、調理器具の適切な消毒方法等）について積極的に指導します。

(3) 総合衛生管理製造過程承認施設

承認を受けた施設には、事業者自身が行う内部検証とそれに基づく改善状況について、重点的に監視します。また、承認事項を変更する場合には、変更事項について検証し、助言します。

新たに承認を受けようとする施設および承認の更新を受けようとする施設に対し

ては、承認申請書類の作成等について助言します。

(4) 対米輸出水産食品加工認定施設

認定を受けた施設には、事業者自身が行う内部検証とそれに基づく改善状況について、重点的に監視します。また、監視指導結果および製品の収去検査結果を定期的に厚生労働省中国四国厚生局へ報告します。

2 食品供給行程（フードチェーン）を通じた重点監視指導

食品の安全性を確保するためには、農林水産物及び畜産物の生産から販売に至る食品供給行程（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、食品供給行程ごとに下表のとおり重点的に監視指導を行います。

食品供給行程ごとの重点監視項目

食品供給行程	指導事項
原材料の採取及び受入	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原材料に関する情報（農薬、動物用医薬品の使用実態等）の入手 ・ 残留農薬、動物用医薬品等の検査実施等による原材料の安全性確保 ・ 卵選別包装施設における新鮮な正常卵の受け入れ
製造、調理及び加工	<ul style="list-style-type: none"> ・ 遺伝子組換え食品やアレルギー及び食品添加物を含む食品に関する表示の徹底のための、製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底 ・ 科学的、合理的根拠に基づかない消費期限等の延長や不適切な期限表示の有無について、製品又は加工品に関する記録等を確認 ・ 製品の期限設定の一覧とその根拠が工場等に備え付けてあるか確認 ・ 食品添加物（その製剤を含む。以下同じ。）の製造者及び加工者並びに食品添加物を使用する食品の製造者及び加工者による使用食品添加物の確認の徹底 ・ 製造者、加工者及び調理者による異物の混入防止対策の徹底 ・ 食品等事業者による低温保管等の温度管理の徹底 ・ 微生物汚染及び増殖防止の徹底 ・ 加熱調理の徹底 ・ 記録の作成及び保存の推進 ・ 卵選別包装施設における汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 ・ フグ処理施設における毒性部位の適切な除去
貯蔵、運搬及び販売	<ul style="list-style-type: none"> ・ 適正な温度管理、衛生的な取扱いの徹底 ・ 有毒魚介類及び植物等の排除の徹底

第5 監視指導の実施体制等

1 監視指導の実施体制

本計画に基づく監視指導実施のために、保健所生活衛生課及び衛生検査課に、次の人員を配置します。各課においては、それぞれの役割分担のもと、情報交換や連携を密にし、食品等事業者に対する監視指導や食品等の検査を行います。

(1) 生活衛生課

食品衛生監視員11名（内3名兼務）、食鳥検査員3名（兼務）を配置し、主に次の役割を担います。

- ア 食品衛生に関する事業の企画
- イ 食品等事業者及び食鳥処理場に対する監視指導及び収去
- ウ 食品営業施設の許可等に係る検査及び指導
- エ 食中毒、違反食品等に係る調査、拡大及び再発防止対策
- オ 食品等事業者及び市民への情報提供及び衛生講習会の実施
- カ 国や他自治体、庁内関係部局等との連絡調整

(2) 衛生検査課

検査担当員9名を配置し、主に次の役割を担います。

- ア 収去又は実態調査に係る食品等の検査
- イ 食中毒（疑いを含む）等に係る検査

2 連携体制の確保

(1) 厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携

広域流通食品及び輸入食品等の違反事例発見時、食品表示に関する違反事例発見時、大規模食中毒や食品等に係る重大事故等発生時においては、厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等と連携して適切に対応します。

また、総合衛生管理製造過程に係る承認施設及び対米輸出水産食品加工認定施設に対する監視指導等については、厚生労働省中国四国厚生局と連携して実施します。

(2) 「岡山県食の安全・食育推進会議」等との相互連携

食品の生産、加工（製造）及び流通する食品の安全確保を図り、県内食品関連産業の振興と安心できる消費生活の推進を図るとともに、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために県が設置した「岡山県食の安全・食育推進会議」に参画し、岡山県との緊密な連携を確保します。

(3) 庁内関係部局との連携

庁内の関係部局と監視項目ごとに次のとおり連携を図り、必要に応じて「倉敷市食の安全推進会議」を開催し、情報の共有等を図ります。

- ア 学校給食、保育所給食の監視指導：学校教育部及び子ども未来部
- イ 病院、社会福祉施設給食の監視指導：保健福祉局
- ウ 食品表示の指導：市民生活部

(4) 農林水産部局等との連携

生産段階に係る食品の安全性確保と適切な食品表示の実施のために、岡山県、岡山市及び本市農林水産部局と連携を図り、必要に応じて合同で監視指導等を行います。

す。なお、本市以外で生産される食品の違反事例発見時には、当該都道府県等の食品衛生担当部局及び農林水産部局と連絡調整を行い、適切な対応を図ります。

また、必要に応じて農林水産省中国四国農政局等とも連携を図ります。

3 試験検査体制の整備

科学的根拠に基づく監視指導を行うには、衛生検査データによる裏づけが、迅速かつ適正に得られることが重要です。試験検査機関の技術向上のため検査担当員を技術研修へ積極的に参加させるとともに、信頼性確保のため内部精度管理、外部精度管理調査を定期的実施します。さらに、検査機器の計画的更新及び導入に努めます。なお、収去又は買い上げ等による検体の試験検査は、衛生検査課で実施するほか、一部の検査については登録検査機関に依頼します。

第6 施設への立入検査（付属資料表1を参照）

1 立入検査実施計画

(1) 市内で製造・販売される食品の流通の広域性、規模、製造品目等を考慮し、食品取扱施設を各業種・施設ごとにA、B、C、D、Eの5段階にランク分けし、表1のとおり年間立入実施回数を設定しました。

A、B、Cランクについては大規模施設を対象とし、下表のとおり項目ごとに設定した配点の合計点数によりランク分けをしました。

なお、当該立入回数は原則的なものであり、食中毒等の食品事故等が発生した場合は、特に回数を制限することなく状況に応じて対応します。

分類の基準

項目	配点	項目	配点
総合衛生管理製造過程の承認施設または対米・対EU輸出水産食品の製造施設である	10	製造数又は提供食数が5,000個/日以上もしくは350食/回又は700食/日以上である	10
食品衛生法に基づく規格・基準が定められた食品を製造している	10	衛生規範が定められた食品を製造している	10
管外流通がある	10	製造業である	10
過去3年以内に行政処分を受けている	10	その他必要と認めるとき	10

分類の基準によるランク分けおよび目標立入回数

ランク	基準点数	目標立入回数
A	50点以上	2回/年
B	30点以上	1回/年
C	30点未満	1回/2年

(2) 食鳥処理場については、下表のとおり立入検査を実施します。

食鳥処理場等の年間立入実施回数

区分	立入実施回数	施設数	ふきとり検査等予定数
食鳥処理場 (認定小規模食鳥処理施設)	1回/年	1	10

2 違反発見時の対応

- (1) 立入検査の結果、法令等に規定する施設基準、食品の製造基準等の違反を発見した場合には、直ちに改善指導を行います。なお、違反が軽微であって直ちに改善が図られるもの以外の違反については、書面（改善命令書等）により改善指導を行います。
- (2) 違反食品等を発見した場合には、当該食品等が販売され、又は営業上使用されることがないように指導を行い、速やかに廃棄、回収等の措置を講じさせます。また、必要に応じて営業停止等、法の規定に基づく処分を行います。
- (3) 法令等に基づき処分を行った場合には、原則として違反した者の氏名、対象食品、対象施設等を公表します。また、その処分に違反した場合も同様とします。
- (4) 違反の内容が極めて悪質な事例については告発を行います。

第7 食品等の検査（付属資料表2を参照）

1 収去検査

不適切な食品等の流通を防止し、食品等の安全を確保するため、規格基準及び衛生規範を踏まえ、市内で生産、製造、加工、販売される食品等を対象に表2の実施計画に基づき収去検査を実施します。なお、収去検査の実施に当たっては次の事項に留意して行います。

- (1) 市内で生産、製造、加工等される食品等の収去検査については、過去の収去検査結果及び当該施設における衛生管理状況等を踏まえて実施します。
- (2) 輸入食品を含む広域流通食品等の収去検査については、大規模販売店等の食品の流通拠点において実施します。
- (3) 細菌等が繁殖しやすい夏季や短期間に多種多様の食品が流通する年末年始等、季節に応じた食品の特性等を踏まえ、収去検査を実施します。
- (4) 残留農薬等の収去検査については、地場農産品及び冷凍食品で実施します。
- (5) 収去到当たっては、違反発見時の対応が可能となるよう、生産地、生産者、製造者等に関する情報を確認します。
- (6) 食品表示の記載がある製品の収去到当たっては、表示が適正になされているか確認します。

2 実態調査

以下の事項について、食品の汚染状況等の実態調査を実施します。

(1) 水銀

水銀については瀬戸内海産魚介類を対象に実施します。

(2) アレルゲン

アレルゲンを含む可能性のある加工食品において、表示が義務づけられている品目（小麦、乳、卵、そば、落花生、えび、かに）を対象に、表示に係る不備等がないか確認するために実施します。

(3) 動物用医薬品

動物用医薬品（抗生物質）の食品への残留を確認するため、食肉を対象に実施します。

3 違反発見時の対応

(1) 収去検査の結果、違反を発見した場合は、原因究明を行うとともに、当該食品等を収去した事業者等に対して、当該食品等が販売され、又は営業上使用されることがないように指導を行い、速やかに廃棄、回収等の措置を講じさせます。また、必要に応じて営業停止等、法の規定に基づく処分を行います。

(2) 当該違反者が製造、加工等を行う食品等の検査が継続的に必要であると判断した場合は、検査命令を行います。

(3) 違反食品等が市外で製造、加工等されている場合は、当該都道府県等の食品衛生担当部局と連絡調整を行い、当該違反食品等が流通することのないよう適切な措置を講じます。

(4) 法令等に基づき処分を行った場合は、原則として違反した者の氏名、対象食品、対象施設等を公表します。また、その処分に違反した場合も同様とします。

(5) 違反の内容が極めて悪質な事例については告発を行います。

(6) 再発防止に向けた指導を行います。

第8 集中監視等の実施

1 計画的監視

食中毒が多発する夏期及び食品流通が増加する年末等、集中的に監視指導を実施することが効果的な時期に、下表のとおり計画的な集中監視を実施します。

集中監視等の年間計画

実施期間	業務名	内容
4～7月	集団給食施設の集中監視	学校及び保育園等の給食施設を対象に、大量調理施設の衛生管理マニュアルに準じて指導を実施。
7～8月	夏期食品集中監視	毎年7月～8月に全国一斉に実施。食中毒が発生しやすい夏期に、食品による事故の防止及び積極的な食品衛生の確保を図るため、営業施設の立入り指導、食品の収去検査を重点的に実施。
8月	食品衛生月間事業	厚生労働省が食品衛生月間と定めている8月に、倉敷市食品衛生協会と合同で、集中的な広報活動及び巡回指導により食品衛生思想の普及啓発活動を実施。
11～12月	食品、食品添加物等の年末集中監視	毎年11～12月に全国一斉に実施。多種類の食品の流通が短期間に集中的に増加する年末に、食品の収去検査や監視指導等を強化することにより、営業施設における食品の衛生的な取扱い、食品添加物の適正使用、適正な表示の実施を推進し、違反食品等の流通防止に努める。
通年	ノロウイルス食中毒防止のため監視	旅館・ホテル、病院及び福祉施設等を対象に、ノロウイルスによる食中毒防止のための監視指導を実施。
通年	フグ取扱い施設の監視	平成28年4月1日に施行された岡山県ふぐ処理等規制条例に基づいて、ふぐ処理施設に対する立入り指導を実施し、条例の周知に努める。
通年	生食用鶏肉提供施設の監視	生食用の鶏肉を提供している施設を対象に、カンピロバクター等の微生物による食中毒防止のための監視指導を実施。

2 緊急監視

特定の違反事例が頻発する等、食品衛生に係る問題が発生し、全国一斉に同一の事項を対象とした監視指導の実施が必要な場合は、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて監視指導を実施します。また、他の都道府県等から違反食品等の発見の通報があった場合や市民等から苦情が寄せられた場合は、原因施設に対し監視指導を実施します。

第9 食中毒等健康危害発生時の対応

1 食中毒発生時の対応

- (1) 「倉敷市健康危機管理対策規程」及び「倉敷市食中毒対策要領」に基づき、食中毒発生時においては関係部局と連携し、迅速かつ的確な調査を実施します。
- (2) 大規模食中毒の発生時には、必要に応じて岡山県、岡山市及び厚生労働省等に調査及び検査の応援を求めます。
- (3) 初動調査においては、病原微生物だけでなく、化学物質が病因物質である可能性を考慮します。
- (4) 再発防止策に資するため、汚染源の遡り調査等を積極的に実施し、原因究明を図ります。

2 事件の公表

被害拡大防止等のために、原則として食中毒事件情報は公表します。また、食品等事業者及び市民に対して、食中毒発生状況等に関する情報を提供し、食中毒予防の啓発に努めます。

3 その他の事項

腸管出血性大腸菌及びノロウイルスによる食中毒等の発生に迅速に対応するため、これらによる感染症の発生情報を常に把握し、適切に対応します。

第10 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

1 自主的な衛生管理の推進に対する支援

- (1) 平成27年4月に倉敷市食品衛生法施行条例が改正され、食品等事業者が実施すべき管理運営基準にHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）導入型基準が追加されました。食中毒の発生及び食品衛生法に違反する食品の製造等を防止するためにはHACCPの導入が有効であるため、事業者に対して導入を働きかけるとともに、導入をする際の指導、助言を行います。
- (2) 食品等事業者が食品安全に係る人材を養成し、資質の向上を図る目的で自ら開催する衛生講習会に、依頼に応じて講師を派遣します。
- (3) 違反食品等発見時及び食中毒等発生時の原因究明及び被害拡大防止を図るため、「食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）」に基づき、食品の製造販売等に係る記録の作成、保管の推進を図ります。
- (4) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、仕出し、弁当店、旅館、ホテル等の大量調理施設及び病院、社会福祉施設等の集団給食施設について、自主的な衛生管理の推進を図ります。

2 食品等事業者に対する自主回収等の報告義務の徹底

- (1) 食品等事業者に対し、製造、輸入、加工、又は販売した食品等が人の健康に悪影響を及ぼす可能性があるため自主的な回収に着手した場合、その旨を報告するよう徹底します。

- (2) 自主回収を行った食品等事業者に対し、当該報告に係る回収が終了した場合、速やかにその旨を報告するよう徹底します。
- (3) 食品等事業者に対し、消費者等から、製造、輸入、又は加工した食品等に係わる異味又は異臭の発生、異物の混入その他の通常とは異なる苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合、その旨を速やかに報告するよう徹底します。

3 倉敷市食品衛生協会への助言

食品等事業者による自主的な衛生管理の推進と衛生思想の普及を目的とした団体である倉敷市食品衛生協会に対して、次の事項を重点的に助言します。

- (1) 食品衛生責任者養成講習会の実施
- (2) 地域に根ざした食品衛生指導員活動の促進
- (3) 食品等の自主検査の促進
- (4) 食品衛生優秀店制度の促進

第11 監視指導計画の実施状況等の情報、意見交換及び公表

1 監視指導計画策定に係る情報及び意見の交換

監視指導計画の策定に当たっては、その案の段階において、市ホームページ、広報紙等により情報提供を行い、市民からの意見を求めます。また、必要に応じて、愛育委員会、栄養改善協議会、食品衛生協会等で構成される倉敷市保健所運営協議会や市内の消費者団体である消費生活学級等の各種団体と意見交換を行います。寄せられた意見をもとに案を再度検討後、食品衛生監視指導計画を策定し、公表します。

2 計画の実施状況の公表

本計画で実施した立入検査及び収去検査の状況及び結果の概要は、平成29年6月末までに公表します。公表は市ホームページ等に掲載することにより行います。

第12 リスクコミュニケーションの充実

1 衛生教育の実施

食品の衛生的な取扱い等について、市民及び食品等事業者に向けた衛生講習会を実施します。

2 広報活動

食中毒を防止するための衛生知識、その他の危害発生防止について、市ホームページや広報紙への掲載等により情報提供を行います。

3 意見交換会等の開催

食品の安全・安心について、意見交換会等を開催します。

第13 食品衛生行政に携わる人材の養成及び資質の向上

1 研修会等への参加

監視指導に従事する食品衛生監視員及び検査関係職員を学会、研修会等へ積極的に参加させ、最新の技術と知識の習得や情報収集を行うことにより、人材の養成及び資質の向上を図る。

2 調査研究

日常業務の中から食品衛生に関するテーマを設定し、調査研究を行います。研究で得られた知見は効果的な監視指導に役立てます。また、研修会や学会で成果を発表することで、他の都道府県等と情報共有を図ります。

第14 付属資料

表1 業種ごとの年間標準立入実施回数

区分	年間立入 実施回数	業種	H27 年末 施設数	年間監視 予定数
A	2回以上 /年 (※2)	飲食店営業、菓子製造業、乳処理業、乳製品製造業、魚肉練り製品製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、食肉製品製造業、そうざい製造業、清涼飲料水製造業（以上は、大規模施設（※1）に限る。）	21	42
B	1回以上 /年 (※2)	集団給食施設（病院） 飲食店営業、菓子製造業、魚肉練り製品製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、缶詰又は瓶詰食品製造業、あん類製造業、食肉販売業、食肉製品製造業、乳酸菌飲料製造業、食用油脂製造業、醤油製造業、ソース類製造業、豆腐製造業、めん類製造業、そうざい製造業、食品添加物製造業、清涼飲料水製造業、漬物製造業（以上は、大規模施設（※1）に限る。）	158	158
C	1回以上 /2年(※2)	集団給食施設（学校、社会福祉施設等） 飲食店営業、菓子製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、めん類製造業、そうざい製造業（以上は、大規模施設（※1）に限る。）	138	69
D	1回以上 /3年 (※2)	集団給食施設（保育園、社会福祉施設等） 飲食店営業、菓子製造業、魚肉ねり製品製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、かん詰又はびん詰食品製造業、アイスクリーム類製造業、食肉処理業、乳酸菌飲料製造業、食用油脂製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、清涼飲料水製造業、氷雪製造業、魚介類せり売営業、卵選別包装施設（GPセンター）	927	309
E	1回以上 /6年 (※2)	飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業、乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業、食品の冷凍又は冷蔵業、氷雪販売業、その他許可不要業種	9,599	1,600
合計			10,843	2,178

※1 表中の業種の説明

大規模施設とは、原則として製造数又は提供食数が5,000個/日以上もしくは350食/回又は700食/日以上製造加工施設をいう。その規模と製造品目等を考慮して分類の基準によりA～Cに区分している。

※2 立入回数について

食中毒、違反事例の発生又は食品衛生上の管理が不十分である場合等、緊急又は集中的に監視指導を実施すべき施設については、上限を設けることなく、立入を実施する場合がある。

表2 食品群ごとの年間収去等検査件数

区分	主な食品	検査項目	検査予定数
収去 検査	生食用鮮魚介類・魚介類加工品	微生物、理化学	8
	魚肉ねり製品(ちくわ、かまぼこ等)	微生物、理化学	28
	食肉製品(ハム、ソーセージ等)	微生物、理化学	21
	牛乳・乳製品・乳飲料等	微生物、理化学	39
	乳酸菌飲料・発酵乳	微生物、理化学	11
	めん類	微生物、理化学	34
	弁当・そうざい等	微生物、理化学	125
	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	微生物、理化学	9
	集団給食施設等保存食	微生物	240
	野菜・果物類	理化学	54
	漬物	微生物、理化学	15
	とうふ・あげ等	微生物	20
	菓子類・ジャム	微生物、理化学	57
	清涼飲料水	微生物、理化学	25
	調味料	理化学	26
	生かき	微生物、理化学	3
	その他(ふきとり)	微生物	58
	冷凍食品	微生物、理化学	20
小計		793	
実態 調査	魚介類	水銀	4
	加工食品	アレルギー	15
	食肉	動物用医薬品(抗生物質)	5
	小計		24
合計			817
その他食中毒、苦情等に関する緊急検査等			適宜

※ 収去等検査予定数について

- 1 収去等検査は、基本的に監視の際に必要と認める場合に実施するものであり、予定が変更となる場合がある。
- 2 収去等検査には、輸入食品を含む。

表3 用語説明（50音順）

用語	説明
アレルギー	<p>食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的防御反応によるものを食物アレルギーと呼び、その原因となる物質のことをアレルゲンという。免疫学的防御反応とは、体の中に異物（抗原）が入ってくるとこれに対して防御しようとする働きにより抗体がつくられ、異物（抗原）に対する抵抗性を獲得する反応である。アレルギー体質の人では、ある物質に過敏に反応して、血圧低下、呼吸困難又は意識障害など、様々な症状が引き起こされる。</p> <p>食品表示法では、アレルゲンとして表示を義務づけているものが卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かへの7品目、指導により表示を推奨されているものがか、いくら、オレンジなど20品目ある。</p>
遺伝子組換え食品	<p>遺伝子組換え技術（組換えDNA技術）を利用して栽培した作物や、その作物を原料として使った食品。</p> <p>現在、食品表示法では、農産物として、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね等8種、食品添加物として21品目、加工食品として33食品群について、遺伝子組換えである旨の表示を義務づけている。</p>
衛生規範	<p>弁当・そうざい、洋生菓子、漬物、生めん類の5種類の食品について、微生物の制御を中心に原材料の受け入れから製品の販売までの工程全般における衛生的な取扱い等を、厚生労働省が通知により示した指針のこと。</p>
岡山県食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する条例	<p>平成18年12月26日に制定された岡山県条例。「自主回収の報告」、「健康危害情報の調査等」、「健康危害情報の公表」等が規定されている。</p>
岡山県ふぐ処理等規制条例	<p>平成27年10月6日に制定された新しい岡山県条例。平成28年4月1日より施行された。</p> <p>これまでの条例（岡山県ふぐ調理等規制条例）では、ふぐの除毒処理に加え調理を行う場合も規制の対象としていたが、新条例では除毒処理を行う場合のみを規制の対象とし、処理済みのふぐについては資格がなくても調理できるようになった。</p>
外部精度管理調査	<p>食品衛生検査の検査精度の維持向上や信頼性確保を図るために行う、外部の検査機関による調査。</p>
規格基準	<p>食品衛生法で定められている、特定の食品及び食品添加物についての基準。食品から検出されてはいけない微生物や食品添加物の純度などを定めた規格と、食品の製造方法や保存方法・食品添加物の使用方法などを定めた基準とがある。</p>
倉敷市食品衛生法施行条例	<p>食品衛生法第50条第2項に基づいて、市において、営業施設の衛生を確保するための管理運営に関する必要な基準を定めた条例。</p> <p>平成27年4月の条例改正により、従来の管理運営基準に加えHACCP方式を取り入れた管理運営基準を追加した。</p>

用語	説明
検査命令	食品衛生上の危害の発生を防止するため必要があると認められる時に、法に基づき、書面をもって行政が製造者に対して行政又は登録検査機関での食品検査を受けるよう命じること。
収去検査	食品衛生法第28条第1項に基づいて、事業者などから無償で食品などの提供を受け、行政が実施する検査のこと。 成分規格、汚染指標菌、食中毒菌などの微生物検査と食品添加物、残留農薬、動物用医薬品などの理化学検査を実施している。
食鳥	食鳥処理法における食鳥とは、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。
食鳥検査員	食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき、と殺される食鳥の疾病や異常の有無について、生体、脱羽後、内臓摘出後の衛生検査を実施する検査員（獣医師）のこと。
食鳥処理場	食鳥のと殺、羽毛の除去、内臓を摘出する処理場のこと。
食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（食鳥処理法）	食鳥処理の事業について必要な規制を講じ、食鳥検査の制度を設けることにより、食鳥肉などに起因する衛生上の危害の発生を防止して国民の健康の保護を図ることを目的とした法律。
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、食品や食品添加物などの収去及び食品衛生に関する指導などを職務とする公務員のこと。
食品衛生指導員	食品衛生に関する業界の自主活動を目的として活動する食品関係業者。（公社）日本食品衛生協会（及びその支部）が行う食品衛生指導員養成教育の過程を終了した者から、協会長及び支部長が委嘱する。
食品衛生責任者養成講習会	食品衛生責任者を養成する衛生講習会のこと。食品衛生の向上に関する最新の知識等を習得するため、倉敷市食品衛生法施行条例において、責任者は原則として初任時に受講することと規定されている。
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。
食品供給行程（フードチェーン）	生産段階、製造・加工段階、流通段階、小売段階などに分けられる食品の生産から販売に至る一連の工程のこと。
食品等事業者	食品や食品添加物、器具や容器などを製造したり、輸入したり、販売したりする事業者のこと。
食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）	食品衛生法第3条第2項に規定する食品等事業者の記録の作成及び保存に係る責務について、都道府県、保健所設置市及び特別区の食品等事業者に対する指導に資するため、食品等の流通の実態等も踏まえ、食品等事業者に求める記録の作成及び保存の基本的な内容を明確化し、食品等事業者における実施を推進するためのガイドライン。

用語	説明
食品表示法	<p>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ことを目的として平成27年4月1日に施行された法律。これまで食品衛生法、JAS法及び健康増進法で個々に定めていた食品表示に関する規定を統合して食品表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設。</p>
総合衛生管理製造過程承認施設	<p>従来の衛生管理にHACCPシステムの衛生管理を導入して、総合的に衛生を管理して食品を製造、加工する過程を総合衛生管理製造過程といい、この過程により食品を製造、加工していることを厚生労働大臣より承認された施設を総合衛生管理製造承認施設という。</p> <p>現在、乳・乳製品（牛乳、乳製品、アイスクリームなど）、食肉製品（ハム、ソーセージなど）、魚肉ねり製品（魚肉ハム、かまぼこなど）、容器包装詰加圧加熱殺菌食品（いわゆるレトルト食品）、清涼飲料水（ミネラルウォーター、炭酸飲料など）が、承認対象食品として規定されている。</p>
対米輸出水産食品加工認定施設	<p>水産食品を米国に輸出する際の製造・加工施設の衛生管理基準を満たしていることを認定された施設。書類審査および立入り検査により認定する。</p>
大量調理施設衛生管理マニュアル	<p>腸管出血性大腸菌（O-157）を原因とする食中毒の多発を受け、平成9年に旧厚生省が大量調理施設（1日750食又は一度の調理数が300食を超える施設）を対象として定めたマニュアル。平成25年に原材料の野菜・果物に使用可能な殺菌剤の追加、ノロウイルス対策のため加熱調理時の中心温度が85～90℃、90秒間以上に改正された。</p>
卵選別包装施設（GPセンター）	<p>鶏卵を集め、洗卵、選別、検査、包装し、出荷する施設。Grading and Packaging Centerの略。</p>
認定小規模食鳥処理施設	<p>食鳥処理施設のうち、食鳥処理羽数が年間30万羽未満の小規模のもの。食鳥処理を衛生的に管理するために食鳥処理衛生管理者が設置されており、国が定めた方法に従って食用に適するかどうかの確認をしている。</p>
HACCP（ハサップ）	<p>日本語で「危害分析重要管理点方式」と訳される食品の衛生管理システムのこと。Hazard Analysis and Critical Control Pointの略。</p> <p>食品の製造工程を管理することにより製品の安全性の確保を図る手法であり、国連の国連食糧農業機関と世界保健機関の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用が推奨されている国際的手法。</p>