

別紙1

【 令和5年度業種別監視指導回数 】

(R5.1.1現在) 速報値

ランク	監視指導回数	業種(施設)		施設総数	監視目標	
A ランク	3回/年	基本	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒の発生頻度が高く、大量に調理する業種(同一メニューを1回300食又は1日750食以上調理・提供する施設) ・過去3年間に処分を受けた施設 		47	141
			業種(許可施設)	届出施設		
		ア 飲食店営業(次の①②に該当するものに限る。) ①旅館のうち、大量調理施設に該当するもの ②仕出し・弁当屋のうち、大量調理施設に該当するもの イ 複合型そうざい製造業 ウ 複合型冷凍食品製造業 エ 食品衛生法違反(過去3年間)により行政処分を受けた施設	ア 集団給食施設 (学校給食共同調理場に限る。) イ 食品衛生法違反(過去3年間)により行政処分を受けた施設			
B ランク	2回/年	基本	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒の発生頻度が高く、Aランクに該当する業種の中で大量調理施設に該当しない施設及び社会的影響の大きい施設 ・食中毒の発生頻度が中程度で、食品が広域に流通している業種(施設) ・消費者及び食品等事業者から監視指導の要望の多い業種(製造業) ・大規模に食品を取り扱い、社会的影響が大きい施設 等 		418	836
			業種(許可施設)	届出施設		
		ア 飲食店営業(次の①～③に該当するものに限る。) ①旅館のうち、中規模調理施設に該当するもの ②仕出し・弁当屋のうち中規模調理施設に該当するもの ③大規模施設かつ社会的に影響の大きい施設(百貨店等) イ 菓子製造業(広域流通に限る。) ウ アイスクリーム類製造業 エ 乳処理業 オ 特別牛乳搾取処理業 カ 乳製品製造業 キ 集乳業 ク 食肉処理業 ケ 食肉製品製造業 コ 水産製品製造業 サ 冷凍食品製造業 シ 清涼飲料水製造業 ス そうざい製造業(大量製造施設に限る。) セ マーガリン又はショートニング製造業(旧法) ソ 乳酸菌飲料製造業(旧法)	ア 集団給食施設 (Aランク以外の学校給食施設及びその他の大規模施設に限る。) イ 食品販売業で次に該当するもので、大規模かつ社会的に営業の大きい施設、総合スーパー等) 弁当販売業 野菜果物販売業 米穀類販売業 百貨店、総合スーパー その他の食料・飲料販売業 ウ 輸出水産食品加工施設等			

ランク	監視指導回数	業種(施設)		施設総数	監視目標	
C ランク	1回/年	基本	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒の発生頻度が中程度で、大量調理施設に該当する業種(施設) ・食中毒の発生頻度が中程度で、広域流通の少ない製造業種(施設) ・消費者及び食品等事業者から監視指導の要望の多い業種(施設) ・大規模に食品を取り扱う施設 等 		1903	1903
			業種(許可施設)	届出施設		
		ア	<p>飲食店営業(次の①～⑤に該当するものに限る。)</p> <p>①一般食堂のうち、大量調理施設に該当するもの。</p> <p>②旅館のうち、A・Bランクに該当しないもの。</p> <p>③仕出し・弁当屋のうちA・Bランクに該当しないもの。</p> <p>④事業者食堂のうち、大量調理施設に該当するもの。</p> <p>⑤その他大規模に食品を調理する施設。</p>	<p>ア 集団給食施設 (中規模調理施設に限る。)</p> <p>イ 食品販売業(大規模販売施設に限る。チェーン展開しているスーパー等) 弁当販売業 野菜果物販売業 米穀類販売業 百貨店、総合スーパー その他の食料・飲料販売業</p> <p>ウ 食品製造業 (広域流通製造施設に限る。)</p> <p>エ 届出漬物製造施設 (要領に基づき届出を実施した漬物施設)</p>		
D ランク	1回/3年	基本	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒の発生頻度が中程度で、大量調理施設に該当しない業種(施設) ・製造・加工工程で食品危害が発生しがたい製造業種 ・中規模に食品を販売する施設 		2598	866
			業種(許可施設)	届出施設		
		ア	<p>飲食店営業(次の①②③に該当するものに限る。)</p> <p>①一般食堂のうち、Cに該当しないもの。</p> <p>②事業者食堂のうち、Cに該当しないもの。</p> <p>③その他中規模に食品を調理する施設。</p>	<p>ア 小規模給食施設(A、B、C以外の施設)</p> <p>イ 食品販売業(小規模販売施設に限る。小規模スーパー等) 弁当販売業 野菜果物販売業 米穀類販売業 百貨店、総合スーパー その他の食料・飲料販売業</p> <p>エ 食品製造業 (近域流通(主に県内))</p>		
		イ	<p>食品の放射線照射業</p>			
		ウ	菓子製造業(B・Cに該当しないもの。)			
		エ	氷雪製造業			
		オ	液卵製造業			
		カ	みそ又はしょうゆ製造業			
		キ	酒類製造業			
		ク	納豆製造業			
		ケ	ソース類製造業(旧法)			

ランク	監視指導回数	業種(施設)		施設総数	監視目標	
E ランク	1回/5年	基本	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒の発生頻度が低く、大量調理施設に該当しない業種(施設) ・食品の製造工程が簡易又は食品危害発生が少ない方法で製造する業種 ・小規模に食品を販売する施設 		5674	1135
			業種(許可施設)	届出施設		
		ア 飲食店営業(次に該当するもに限る。) ①酒類を主に提供する施設 ②移動販売にて提供する施設 ③テイクアウトで主に提供する施設 イ 調理の機能を有する自動販売機 ウ 魚介類販売業(自動車に限る。)	ア 魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売) イ 食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売) ウ 乳類販売業 エ 冰雪販売業 オ コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)			
		エ 喫茶店営(旧法) オ 菓子製造業(自動車、露店・実演販売営業者に限る。)(旧法) カ アイスクリーム類製造業(ソフトクリームに限る。)(旧法) キ 愛媛県食品行商条例に基づく行商(旧法)	カ 食品販売業のうち小規模施設に該当するもの。 キ 行商 ク 合成樹脂製の器具、容器包装の製造・加工業 ケ 営業とみなされない露店等における飲食の提供 コ 供 その他			
				10640	4881	

※現在、令和4年12月31日許可満了施設の台帳整理を行っているため、実質数に変更が出る予定です。

- (注) ・「大量調理(製造)施設」とは、「同一メニューを1回300食又は1日750食以上調理提供する施設」を指す。
- ・「中規模調理(製造)施設」とは、通常1日100～750食調理提供する施設を指す。
 - ・国により監視指導の通知が行われた業種にあつては、それに従うものとする。
 - ・食品衛生管理の実態や食中毒等の事故の発生等、状況に変化が生じた場合にあつては、必要に応じて回数にこだわらず監視指導を実施する。
 - ・標準監視回数に関わらず、施設等の衛生管理状況が一定水準以上である優良施設に関しては監視指導頻度を軽減する場合がある。
 - ・令和3年6月1日付けで施行された改正食品衛生法に基づく新許可業種に該当する施設については、監視計画に依らず、積極的に施設に赴き監視及び周知啓発に努める。

令和5年度松山市食品衛生監視指導実施計画 年間スケジュール

別紙2-1

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
一般監視	有効期間が満了となる施設	年間を通じて有効期間が満了となる施設への調査指導												
	新規営業許可施設	年間を通じて新規許可申請施設の調査指導（法改正により新許可・届出業種となった施設への調査指導含む）												
	臨時食品販売等	年間を通じて、イベント行事等の臨時営業施設への調査指導												
集中監視	一斉取締り事業				夏期一斉取締り						年末一斉取締り			
	各種月間事業					食品衛生月間	集団食中毒防止月間		ウイルス性食中毒防止月間	ふぐ中毒防止月間				
	施設別監視事業	行楽関連	食肉関連			敬老会関連		ねんりんピック関連	クリスマス・年末関連				行楽関連	
業種別監視	A ラ ン ク	仕出し・弁当屋		仕出し・弁当			仕出し・弁当					仕出し・弁当		
		旅館	旅館				旅館					旅館		
		集団給食施設（学校給食）		学校給食			学校給食			学校給食				
		行政処分（過去3年間）を受けた施設	随時実施											
	B ラ ン ク	仕出し・弁当屋、百貨店など				仕出し・弁当					仕出し・弁当、百貨店等			
		菓子製造業		菓子製造						菓子製造				
		各種製造業（許可施設）			製造業								製造業	
		集団給食施設（大規模施設）	集団給食							集団給食				
		食品販売業	随時実施											
		輸出水産食品加工施設等	随時実施											
	E C ラ ン ク	飲食店等	飲食店（鶏肉取扱施設）			随時実施								
		食肉販売業・魚介類販売業	食肉販売業			魚介類販売業					魚介類販売業			
		各種食品製造業（許可業種かつA・Bを除く）			製造業							製造業		
		各種食品販売業（許可業種かつA・Bを除く）	販売業							販売業				
		集団給食施設（その他）	随時実施											
食中毒予防対策	細菌性食中毒予防強化	カンピロバクターなど			腸炎ビブリオ・カンピロバクターなど			カンピロバクターなど						
	ウイルス性食中毒予防強化							ノロウイルス						
	寄生虫・自然毒食中毒予防強化			アニサキスなど			毒キノコ			ふぐ				

別紙2-2 令和5年度松山市食品衛生監視指導実施計画(食鳥検査)

1. 検査対象食鳥処理施設(年間処理羽数30万羽を超える)の監視指導実施計画

事項	内容	実施計画
食鳥検査	<ul style="list-style-type: none"> 生体検査、同時検査(脱羽後検査、内臓摘出後検査)、外部検証の実施 	<ul style="list-style-type: none"> 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に規程される食鳥(鶏、あひる及び七面鳥)について食鳥検査員が実施 症状に応じて精密検査を実施 令和2年5月28日付け生食発0528第1号厚生労働省通知(と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証の実施について)で示されたとおり、月1回以上の試験を、年間を通じて実施(衛生指標菌:一般生菌数、腸内細菌科菌群数)
重点監視指導等	<ul style="list-style-type: none"> 法に基づく施設基準の遵守確認 	毎日、始業前点検により確認
	<ul style="list-style-type: none"> 法に基づく衛生措置基準等の遵守確認 	毎日、検査時に確認
	<ul style="list-style-type: none"> 衛生意識の普及啓発 	高病原性鳥インフルエンザ等最新情報の随時提供、リーフレットの配布等、衛生マニュアル等の作成にかかる助言
モニタリング検査	<ul style="list-style-type: none"> 細菌検査(生菌数等) 	食鳥処理場施設、食鳥中抜とたい等の衛生状態の確認のため随時実施
収去検査	<ul style="list-style-type: none"> 細菌検査(カンピロバクター) 動物用医薬品等 	無作為に食鳥中抜とたい等のサンプリング検査を実施(年2回)
総合的指導	<ul style="list-style-type: none"> 食鳥処理施設全般の衛生状況 食鳥の衛生的取扱い 	食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の改正に伴い、HACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認

2. 認定小規模食鳥処理施設(年間処理羽数30万羽以下)の監視指導実施計画

事項	内容	実施計画
重点監視指導等	<ul style="list-style-type: none"> 法に基づく施設基準の遵守確認 	立入検査(年2回)
	<ul style="list-style-type: none"> 法に基づく衛生管理基準等の遵守確認 	立入検査(年2回)
	<ul style="list-style-type: none"> 認定小規模食鳥処理施設における処理羽数の遵守確認 	状況報告書による確認(毎月)、帳簿等による確認(年1回)
	<ul style="list-style-type: none"> 衛生意識の普及啓発 	高病原性鳥インフルエンザ等最新情報の随時提供、リーフレットの配布等
総合的指導	<ul style="list-style-type: none"> 食鳥処理施設全般の衛生状況 食鳥の衛生的取扱い 	食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の改正に伴い、HACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認

別紙3 令和5年度食品収去検査実施計画(食品別検査数及び検査項目数)

【国産品】		微生物検査					理化学検査					総数			
食品分類	食品名	検査項目	※O157	検体数	検査項目	総項目数	検査項目	検体数	検査項目	総項目数	検体数	検査項目	総項目数		
魚介類及びその加工品	刺身	腸炎ビブリオ		8	1	8					8	1	8		
	養殖魚	動物用医薬品(抗生物質)		4	3	12	有機スズ化合物、動物用医薬品	4	27	108	8	30	120		
	生食用かき①	規格基準による項目	※	0	0	0					0	0	0		
	生食用かき②	ノロウイルス		0	0	0					0	0	0		
	魚肉ねり製品	規格基準による項目	※	10	1	10	食品添加物(着色料、保存料、甘味料)	10	17	170	20	18	180		
	魚介乾製品						食品添加物(着色料、保存料)	13	17	221	13	17	221		
肉・卵類及びその加工品	食肉	動物用医薬品(抗生物質)		6	3	18	動物用医薬品	6	25	150	12	28	168		
		O157、サル		0	0	0					0	0	0		
	国産食鳥肉	動物用医薬品(抗生物質)		6	3	18	動物用医薬品	6	25	150	12	28	168		
		カンピロバクター		15	1	15					15	1	15		
	食肉製品	規格基準による項目	※	7	3	21	規格基準、食品添加物(発色剤、着色料、保存料)	7	16	112	14	19	133		
	卵	動物用医薬品(抗生物質)		3	3	9	動物用医薬品	3	25	75	6	28	84		
乳及び乳製品	液卵	生菌数、サルモネラ		0	0	0					0	0	0		
	牛乳・加工乳・乳飲料	規格基準による項目	※	5	2	10	規格基準	5	4	20	10	6	30		
	発酵乳・乳酸菌飲料	規格基準による項目	※	7	2	14	規格基準、食品添加物(保存料)	7	2	14	14	4	28		
	プロセスチーズ	規格基準による項目	※	5	1	5	規格基準による項目	5	2	10	10	3	15		
バター	規格基準による項目	※	5	1	5	規格基準による項目	5	1	5	10	2	10			
アイスクリーム類・氷菓	規格基準による項目	※	10	2	20					10	2	20			
穀類及びその加工品	ゆでめん	大腸菌群、生菌数、ブドウ球菌	※	10	3	30					10	3	30		
	野菜類・果物及びその加工品	豆腐													
	浅漬	大腸菌群、生菌数、ブドウ球菌	※	10	3	30					10	3	30		
調味料	漬物	E.coli、腸炎ビブリオ(浅漬)	※	7	2	14					7	2	14		
							食品添加物(着色料、保存料、甘味料)	9	17	153	9	17	153		
	みそ						食品添加物(保存料、甘味料)	8	5	40	8	5	40		
	しょう油						食品添加物(保存料、甘味料)	8	6	48	8	6	48		
菓子類	ソース類(マヨネーズ、ドレッシング等)						食品添加物(保存料)	8	4	32	8	4	32		
	菓子パン類						食品添加物(保存料)	10	4	40	10	4	40		
	菓子一般						食品添加物(保存料、着色料、酸価・過酸化物質(一部))	12	15	180	12	15	180		
	洋生菓子	大腸菌群、生菌数、ブ菌	※	6	3	18					6	3	18		
	あん類						添加物(保存料)	3	3	9	3	3	9		
ジャム・ママレード						食品添加物(保存料、着色料)	9	15	135	9	15	135			
清涼飲料水・シロップ	規格基準による項目	※	10	1	10	添加物(保存料、甘味料)	10	6	60	20	7	70			
氷雪	規格基準による項目	※	3	2	6					3	2	6			
冷凍食品	冷凍食品	規格基準による項目	※	20	3	60					20	3	60		
その他の加工食品	弁当(検査含む)、調理パン、そう菜	E.coli、生菌数、ブドウ球菌、サルモネラ	※	60	4	240					60	4	240		
	煮豆・佃煮						食品添加物(保存料、漂白剤)	9	4	36	9	4	36		
	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	規格基準による項目		8	1	8					8	2	16		
栗甘露煮						食品添加物(漂白剤)	2	1	2	2	1	2			
その他食品	生菌数、大腸菌群、ブ菌	※				食品添加物(保存料、着色料、酸価・過酸化物質(一部))	13	17	221	13	17	221			
器具・容器包装・おもちゃ						規格基準	5	3	15	5	3	15			
その他	上記品目重複	腸管出血性大腸菌O157		175	1	175					175	1	175		
小計				225		756	小計			177		2,006	402		2,762

【輸入食品】		微生物検査					理化学検査					総数			
食品分類	食品名	検査項目	※O157	検体数	検査項目	総項目数	検査項目	検体数	検査項目	総項目数	検体数	検査項目	総項目数		
鮮魚介類	輸入鮮魚介類	動物用医薬品(抗生物質)		4	3	12	動物用医薬品	4	25	100	8	28	112		
食肉	輸入食肉	動物用医薬品(抗生物質)		8	3	24	動物用医薬品	8	26	208	16	29	232		
冷凍食品	冷凍食品	規格基準による項目	※	10	3	30					10	3	30		
食品	その他	生菌数、大腸菌群、ブ菌	※				食品添加物(保存料、着色料、酸化防止剤(一部))	12	15	180	12	15	180		
野菜類・果物及	輸入かんきつ類						食品添加物(防カビ剤)	4	4	16	4	4	16		
その他	上記品目重複	腸管出血性大腸菌O157		10	1	10					10	1	10		
小計				22		76	小計			28		504	50		580
合計				247		832	合計			205		2,510	452		3,342

【残留農薬】		微生物検査					理化学検査					総数			
食品分類	食品名	検査項目	※O157	検体数	検査項目	総項目数	検査項目	検体数	検査項目	総項目数	検体数	検査項目	総項目数		
国産	野菜・果物						残留農薬※1	24	150	3600	24	150	3,600		
輸入	野菜・果物						残留農薬(※1)	10	150	1,500	10	150	1,500		
冷凍食品	冷凍食品						残留農薬								
小計				0		0	小計			34		5,100	34		5,100
合計				247		832	合計			239		7,610	486		8,442

※腸管出血性大腸菌 O157 を重複検査する食品もあります。 ※令和3年6月1日付け衛生食監発0601第3号通知により、衛生規範の廃止がありましたが、事業者が規定している基準や衛生管理に係る実地記録を確認するなど、現場における自主衛生管理を一層推進します。