別紙１

【　令和２（2020）年度業種別監視指導回数　】

（R1.12.1 現在）

<table>
<tr><th>ランク</th><th>監視指導回数</th><th colspan="3">業　種（施設）</th><th>施設総数</th><th>監視目標</th></tr>
<tr><td rowspan="4">Aランク</td><td rowspan="4">3回／年</td><td rowspan="2">基本</td><td colspan="2">・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</td><td rowspan="4">61</td><td rowspan="4">183</td></tr>
<tr><td colspan="2">業種（許可施設）</td><td>許可対象外施設</td></tr>
<tr><td colspan="2">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　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</td><td>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</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Bランク</td><td rowspan="4">2回／年</td><td rowspan="2">基本</td><td colspan="2">・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）
・大規模に食品を販売し、社会的影響が大きい施設
・総合衛生管理製造過程承認施設（HACCP衛生管理手法導入施設を含む。）</td><td rowspan="4">355</td><td rowspan="4">710</td></tr>
<tr><td colspan="2">業種（許可施設）</td><td>許可対象外施設</td></tr>
<tr><td colspan="2">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（百貨店施設等）
イ　菓子製造業（広域流通食品製造施設に限る。）
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　魚肉ねり製品製造業
サ　食品の冷凍又は冷蔵業（保管業を除く。）
シ　清涼飲料水製造業
ス　乳酸菌飲料製造業
セ　マーガリン又はショートニング製造業
ソ　そうざい製造業（大量製造施設に限る。）</td><td>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　総合衛生管理製造過程承認施設等 HACCP 施設
ウ　食品販売業
（大規模施設かつ社会的に影響の大きい施設に限る。）
エ　生食用食肉取扱施設</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Cランク</td><td rowspan="4">1回／1年</td><td rowspan="2">基本</td><td colspan="2">・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）
・大規模に食品を販売する施設</td><td rowspan="4">1,677</td><td rowspan="4">1,677</td></tr>
<tr><td colspan="2">業種（許可施設）</td><td>許可対象外施設</td></tr>
<tr><td colspan="2">ア　飲食店営業（次の①～④に該当するものに限る。）
①一般食堂のうち、大量調理施設に該当するもの
②旅館のうち、ABランクに該当しないもの
③仕出し・弁当屋のうち、ABランクに該当しないもの</td><td>ア　集団給食施設
（中規模調理施設に限る。）
イ　食品製造業
（広域流通製造施設に限る。）</td></tr>
</table>

		④その他大規模施設又は社会的に影響の大きい施設 イ　菓子製造業（広域流通食品製造施設を除く。） ウ　食肉販売業（包装食肉のみの営業を除く。） エ　魚介類販売業 オ　魚介類せり売業 カ　かん詰又はびん詰食品製造業 キ　あん類製造業 ク　豆腐製造業 ケ　そうざい製造業（大量製造施設を除く。） コ　添加物製造業（規格基準があるものに限る。） サ　めん類製造業	ウ　食品販売業 （大規模総合販売施設に限る。） エ　届出漬物製造 （1 日製造量が概ね 100 kg以上）		
Dランク	1回／3年	基本 ・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			
		業種（許可施設）	許可対象外施設		
		ア　飲食店営業（次の①②に該当するものに限る。） ①一般食堂のうち、大量調理施設に該当しないもの ②その他の飲食店営業施設のうちEランクに該当しないもの イ　菓子製造業（今川焼等簡易な製造・加工による営業に限る。） ウ　食品の放射線照射業 エ　氷雪製造業 オ　食用油脂製造業 カ　みそ製造業 キ　醤油製造業 ク　ソース類製造業 ケ　納豆製造業 コ　酒類製造業	ア　小規模給食施設 （A、B、C以外の施設） イ　食品製造業 （広域流通製造施設を除く。） ウ　食品販売業 （小規模総合販売施設に限る。） エ　届出漬物製造 （1 日製造量が概ね 100 kg未満）	2,388	796
Eランク	1回／5年	基本 ・食中毒の発生頻度が非常に低く、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の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			
		業種（許可施設）	許可対象外施設		
		ア　飲食店営業（次の①②に該当するものに限る。） ①酒類提供を主とする施設 ②自動車や露天による営業施設 ③小規模食品販売施設に付随する簡易な調理のみを行う施設 イ　喫茶店営業 ウ　菓子製造業（自動車、露天・実演販売営業に限る。） エ　乳類販売業 オ　魚介類販売業（自動車による営業及び包装魚介類の営業に限る。） カ　食肉販売業（自動による営業及び包装食肉のみの営業に限る。） キ　食品の冷凍又は冷蔵業（保管業に限る。） ク　アイスクリーム類製造業（ソフトクリームに限る。） ケ　氷雪販売業 コ　愛媛県食品行商条例に基づく行商 サ　その他許可不要業種	ア　氷雪採取業 イ　器具・容器・包装及び おもちゃの製造又は販売業 ウ　食品販売業（小規模施設）	5,669	1,134
				10,150	4,500

（注）・「大量に調理（製造）する施設」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っては、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っては、必要に応じて回数にこだわらず監視指導を実施するものとする。

・標準監視回数にかかわらず、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。

別紙2－1　令和2年度松山市食品衛生監視指導年間事業計画（スケジュール）

			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		①継続営業許可申請	年間を通じて継続許可申請施設の調査指導											
		②新規営業許可申請	年間を通じて新規許可申請施設の調査指導											
		③臨時食品販売届	年間を通じてデパート催事、イベント行事等の臨時営業施設の調査指導											
集中監視		①一斉取締り事業				夏期一斉取締り					年末一斉取締り			
		②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			
		③施設別監視事業	行楽関連施設			敬老会関連施設				クリスマス・年末等関連施設				
業種別監視	Aランク施設	①旅館	旅館									旅館		
		②仕出し・弁当店	仕出し・弁当店				仕出し・弁当店					仕出し・弁当店		
		③学校					学校給食			学校給食		学校給食		
		④行政処分（過去3年間）を受けた施設	随時実施											
	Bランク施設	①弁当店・惣菜等				弁当店・惣菜等								
		②菓子製造業		菓子製造業						菓子製造業				
		③清涼飲料水・アイスクリーム類製造業				清涼飲料水・アイスクリーム類製造業						清涼飲料水・アイスクリーム類製造業		
		④各種食品製造業							各種食品製造業			各種食品製造業		
		⑤集団給食施設（大規模施設）		社会福祉施設等								社会福祉施設等		
		⑥HACCP施設		HACCP施設							HACCP施設			
		⑦食品販売業（大規模販売施設）	随時実施											
	C・D・Eランク施設	①飲食店等	随時実施											
		②事業所給食等										事業所給食等		
		③食肉販売業・魚介類	食肉販売業		魚介類販売業						魚介類販売業			
		④各種食品製造業			各種食品製造業						各種食品製造業			
		⑤食品販売業（Bランク施設				各種食品販売業				各種食品販売業				
		⑥集団給食施設（A・Bランク施設を除く）	随時実施											
食中毒予防対策		①細菌性食中毒予防強化		カンピロバクター食中毒予防		腸炎ビブリオ食中毒予防								
		②ウイルス性食中毒予防強化								ノロウイルス食中毒予防				
		③自然毒食中毒予防強化						毒キノコによる食中毒予防			ふぐによる食中毒予防			

別紙２－２　令和２(2020)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	・生体検査、同時検査（脱羽後検査、内臓摘出後検査）	・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
重点監視指導等	・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
	・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
	・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	・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	・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	・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より、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の実施を求める。

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	・法に基づく施設基準の遵守確認	立入検査(年２回)
	・法に基づく衛生管理基準等の遵守確認	立入検査(年２回)
	・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)
	・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
収去検査	・細菌検査(カンピロバクター)	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１回)
	・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１回)
総合的指導	・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より、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の実施を求める。

別紙3　令和2(2020)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]

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	重複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	28	112	8	31	124
	生食用かき①	規格基準による項目	※	3	3	9					3	3	9
	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	26	156	12	29	174
	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	26	156	12	29	174
		カンピロバクター		10	1	10					10	1	10
	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	24	72	6	27	81
	液卵	生菌数、サルモネラ		0	0	0					0	0	0
乳及び乳製品	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
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	大腸菌群、生菌数、ブドウ球菌	※	10	3	30					10	3	30
	浅漬	E.coli、腸炎ビブリオ(浅漬)	※	15	2	30					15	2	30
	漬物						食品添加物(着色料、保存料、甘味料)	9	17	153	9	17	153
調味料	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)	7	6	42	7	6	42
	ソース類(ﾏﾖﾈｰｽﾞ、ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ等)						食品添加物(保存料)	7	4	28	7	4	28
菓子類	菓子パン類						食品添加物(保存料)	13	4	52	13	4	52
	菓子一般						食品添加物(保存料、着色料、酸価・過酸化物価(一部))	16	15	240	16	15	240
	洋生菓子	大腸菌群、生菌数、ブドウ球菌	※	20	3	60					20	3	60
	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	※	10	3	30					10	3	30
その他の加工食品	弁当、給食検食、そう菜	E.coli、生菌数、ブドウ球菌、サルモネラ	※	77	4	308					77	4	308
	煮豆・佃煮						食品添加物(保存料、漂白剤)	9	4	36	9	4	36
	栗甘露煮						食品添加物(漂白剤)	2	1	2	2	1	2
その他食品							食品添加物(保存料、着色料、酸価・過酸化物価(一部))	13	15	195	13	15	195
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		197	1	197					197	1	197
小計				234		860	小計	172		2,040	406		2,900

[輸入食品]

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						食品添加物(保存料、着色料、酸化防止剤(一部))	15	15	225	15	15	225
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	31		549	53		625
合計				**256**		**936**	**合計**	**203**		**2,589**	**459**		**3,525**

[残留農薬]

国産	野菜・果物						残留農薬	24	150	3,600	24	150	3,600
輸入	野菜・果物						残留農薬	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				**256**		**936**	**合計**	**237**		**7,689**	**493**		**8,625**

※：腸管出血性大腸菌O157を重複検査しています。

別紙4　令和2(2020)年度放射性物質(放射性セシウム)検査実施計画

<table>
<tr><th>食品区分</th><th>液体・固体</th><th>検体数</th><th>H31 検体数
内訳</th><th>H30 検体数
内訳</th><th>検査機関</th><th>放射性セシウムの
基準値(Bq/kg)※</th></tr>
<tr><td>飲料水</td><td>液体</td><td>8</td><td>8</td><td>8</td><td rowspan="4">愛媛県立衛生環境研究所</td><td>10</td></tr>
<tr><td rowspan="2">乳児用食品</td><td>液体</td><td rowspan="2">5</td><td>3</td><td>3</td><td rowspan="2">50</td></tr>
<tr><td>固体</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>牛乳(乳飲料含む)</td><td>液体</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>50</td></tr>
<tr><td rowspan="2">一般食品(加工食品)</td><td>液体</td><td rowspan="2">34</td><td>18</td><td>18</td><td rowspan="3">松山市保健所</td><td rowspan="2">100</td></tr>
<tr><td>固体</td><td>16</td><td>16</td></tr>
<tr><td>一般食品(農畜水産物)</td><td>固体</td><td>30</td><td>30</td><td>30</td><td>100</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>計</td><td>80</td><td>80</td><td></td><td></td></tr>
</table>