

別紙1

【 令和4（2022）年度業種別監視指導回数 】

(R3.12.1 現在)

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、大量に調理提供する業種（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 		50	150	
		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 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（新）、複合型冷凍食品製造業（新） ウ 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 営業届出に係る集団給食施設のうち、学校給食共同調理場や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			
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等（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 		374	748	
		業種（許可施設）		許可対象外施設			
		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（旧）、水産製品製造業（新） サ 食品の冷凍又は冷蔵業（保管業を除く。）（旧）、冷凍食品製造業（新） シ 清涼飲料水製造業 ス 乳酸菌飲料製造業（旧） セ マーガリン又はショートニング製造業（旧） ソ そうざい製造業（大量製造施設に限る。）		ア 大規模施設かつ社会的に影響の大きい施設（百貨店等）で許可に付随する食品販売業（許可対象外）等			
Cランク	1回／1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 		1,581	1,581	
		業種（許可施設）		許可対象外施設			
		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		ア その他大規模施設又は社会的に影響の大きい施設で許可に付随する食品販売業（許可対象外）等			

		③ 仕出し・弁当屋のうち、ABランクに該当しないもの 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 エ 魚介類販売業 オ 魚介類競り売り営業 カ かん詰又はびん詰食品製造業(旧)、 密封包装食品製造業(新) キ あん類製造業(旧) 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 麺類製造業 シ 食品の小分け業(新) ス 漬物製造業(新)				
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 ・中規模に食品を取り扱う施設 等			
			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 飲食店営業施設(その他)のうちEランクに該当しないもの イ 菓子製造業(B、C以外の施設) ウ 食品の放射線照射業 エ 冰雪製造業 オ 食用油脂製造業 カ みそ製造業(旧)、みそ又はしょうゆ製造業(新) キ しょうゆ製造業(旧)、みそ又はしょうゆ製造業(新) ク ソース類製造業(旧)、密封包装食品製造業(新) ケ 納豆製造業 コ 酒類製造業 サ 液卵製造業(新)	ア 営業届出に係る集団給食施設のうち、学校給食共同調理場や大量調理施設を除く施設 イ 飲食店営業(その他)の施設に付随した食品販売業(許可対象外)等	2,266	756	
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が少ない方法で製造する業種 ・小規模に食品を取り扱う施設 等			
			業種(許可施設)	許可対象外施設		
		ア 飲食店営業(次の①②③に該当するものに限る。) ① 主に酒類を提供する施設 ② 自動車、露店営業に限る。 ③ コンビニエンスストア、調理食品のテイクアウト施設等 イ 調理の機能を有する自動販売機による営業(新)	ア 営業の届出のうち、旧許可業種であったものやその他の届出(集団給食施設を除く。)等	6,810	1,362	
				11,081	4,597	

- (注) ・ 「大量に調理提供する施設」とは、平成9年3月24日付け衛食第85号（最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）の別添「大量調理施設衛生管理マニュアル」で示されたとおり、「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。
- ・ 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。
 - ・ 許可業種の再編や営業届出制度の創設を伴う改正食品衛生法の施行により、既存許可施設からの新法令許可業種への手続に際し、実地確認等が必要な場合もあり、適切に対応を行う。また、食品衛生法第57条の規定に基づく営業の届出のうち、特に集団給食施設については、大量調理施設衛生管理マニュアルや関係業界団体等が作成し厚生労働省が内容を確認した手引書を参考に監視指導を行う。

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月		
監一 視般	①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等への調査指導													
	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危害情報等に基づく監視	年間を通じて危害情報等があった場合の調査指導													
	④臨時食品販売等	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への調査指導													
監集 視中	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・年始等関連施設						
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集団給食施設(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 設 ン ク 施 設	①弁当店・惣菜等				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食品販売業等(大規模販売施設)	随時実施												
	C ン ・ ク D 施 ・ 設 E	①飲食店等	随時実施												
		②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			
		③各種食品製造業				各種食品製造業					各種食品製造業				
		④各種食品販売業				各種食品販売業				各種食品販売業					
		⑤集団給食施設(その他)	随時実施												
	食中毒 予防対策	①細菌性食中毒予防強化	カンピロバクターなど細菌性食中毒予防			腸炎ビブリオ・カンピロバクターなど食中毒予防			カンピロバクターなど細菌性食中毒予防						
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4(2022)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4(2022)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	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			
	生食用かき②	ノロウイルス		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			
		〇157、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		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	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			
	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)	8	6	48	8	6	48			
	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			
	菓子類	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))	16	15	240	16	15	240			
	洋生菓子	大腸菌群、生菌数、ブ菌	※	10	3	30				10	3	30			
	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	※	72	4	288				72	4	288			
	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		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	腸管出血性大腸菌〇157		189	1	189				189	1	189			
小 計				226		823	小 計			171		2,051	397		2,874

【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	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))	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	腸管出血性大腸菌〇157		10	1	10				10	1	10			
小 計				22		76	小 計			31		549	53		625
合 計				248		899	合 計			202		2,600	450		3,499

【残留農薬】

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				248		899	合 計			236		7,700	484		8,599

※腸管出血性大腸菌 〇157 を重複検査する食品もあります。 ※令和3年6月1日付け薬生食監発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。