

令和 8 年度富山市食品衛生監視指導計画新規対照表

令和 7 年度	令和 8 年度	変更理由
第1 基本方針 <p>食品の安全性を確保するためには、行政による効果的な監視指導や様々な施策の実施のみならず、食品、添加物、器具及び容器包装等(以下「食品等」という。)の生産、製造、加工、輸入、販売等に携わる食品等事業者(以下「事業者」という。)がその責務を果たし、安全な食品を消費者に供給するよう努めなければなりません。</p> <p>加えて、事業者については、食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。)第 51 条の規定に基づく公衆衛生上必要な措置(以下「HACCP に沿った衛生管理」という。)が制度化され、衛生管理の実施に関する第一義的責任の内容が明確となりました。</p> <p>また、消費者も、食品の安全性確保に関する知識と理解を深めるとともに食品の安全性の確保に関する施策に意見をするよう努力するなど、積極的な役割を果たすことが期待されています。</p> <p>このような行政、事業者、及び消費者それぞれの役割分担を前提として、法第 24 条の規定により、本市の食品衛生における実情等を考慮して富山市食品衛生監視指導計画(以下「監視指導計画」という。)を毎年度策定し、これに従い監視指導を実施します。本市は令和 7 年度計画として事業者自らが実施する HACCP に沿った衛生管理の普及促進に重点を置き、助言及び指導を実施します。</p>	第1 基本方針 <p>食品の安全性を確保するためには、行政による効果的な監視指導や様々な施策の実施のみならず、食品、添加物、器具及び容器包装等(以下「食品等」という。)の生産、製造、加工、輸入、販売等に携わる食品等事業者(以下「事業者」という。)がその責務を果たし、安全な食品を消費者に供給するよう努めなければなりません。</p> <p>加えて、事業者については、食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。)第 51 条の規定に基づく公衆衛生上必要な措置(以下「HACCP に沿った衛生管理」という。)が制度化され、衛生管理の実施に関する第一義的責任の内容が明確となりました。</p> <p>また、消費者も、食品の安全性確保に関する知識と理解を深めるとともに食品の安全性の確保に関する施策に意見をするよう努力するなど、積極的な役割を果たすことが期待されています。</p> <p>このような行政、事業者、及び消費者それぞれの役割分担を前提として、法第 24 条の規定により、本市の食品衛生における実情等を考慮して富山市食品衛生監視指導計画(以下「監視指導計画」という。)を毎年度策定し、これに従い監視指導を実施します。本市は令和 8 年度計画として事業者自らが実施する HACCP に沿った衛生管理の普及促進に重点を置き、助言及び指導を実施します。</p>	年度を更新しました。
第2 監視指導に関する事項 <p>1 監視指導の体制</p> <p>(1)国や他の自治体との連携</p> <p>厚生労働省、消費者庁及び農林水産省や他の都道府県等の食品衛生担当部局との連携体制を確保し、広域流通する食品の違反状況等、食品衛生に関する情報の収集に努めます。</p> <p>また、複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案の発生時には、法の規定に基づく広域連携協議会を活用する等して関係機関等との連携の緊密化を図ります。</p> <p>(2)府内関係部局との連携</p> <p>府内の関係部局(福祉保健部、農林水産部等)と平常時から情報共有及び連絡体制を確保し、連携して対応します。</p>	<p>1 監視指導の体制</p> <p>(1)国や他の自治体との連携</p> <p>厚生労働省、消費者庁及び農林水産省や他の都道府県等の食品衛生担当部局との連携体制を確保し、広域流通する食品の違反状況等、食品衛生に関する情報の収集に努めます。</p> <p>また、複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案の発生時には、法の規定に基づく広域連携協議会を活用する等して関係機関等との連携の緊密化を図ります。</p> <p>(2)府内関係部局との連携</p> <p>府内の関係部局(福祉保健部、農林水産部等)と平常時から情報共有及び連絡体制を確保し、連携して対応します。</p>	年度を更新しました。
<p>2 試験検査の体制</p> <p>食品等の試験検査は、保健所生活衛生課が実施します。</p>	<p>食品等の試験検査は、保健所生活衛生課が実施します。</p>	
<p>3 監視指導計画の実施</p> <p>本市における食品供給工程(フードチェーン)の各段階(食品等の生産・製造・流通等)の状況、食中毒や違反食品等の食品衛生上の発生状況等を考慮し、令和 7 年度に監視指導すべき事項等を定め、効率的かつ効果的な監視指導を行い、市内に流通する食品の安全を確保します。特に食品等事業者団体が作成した業種別手引書等を用いて、事業者が衛生管理計画及び手順書の作成並びに衛生管理の状況の記録を適正に実施できるよう日頃の監視指導等や講習会を通じて助言・指導を行うとともに、HACCP に沿った衛生管理を確実に運用しているか監視指導等により確認を行います。</p> <p>なお、監視の実施にあたっては、各施設共通の監視事項として、食品衛生法に基づく営業施設の基準、公衆衛生上必要な措置、規格基準及び食品表示法に基づく表示基準等に適合することを確認し、その遵守を徹底します。</p>	<p>本市における食品供給工程(フードチェーン)の各段階(食品等の生産・製造・流通等)の状況、食中毒や違反食品等の食品衛生上の発生状況等を考慮し、令和 8 年度に監視指導すべき事項等を定め、効率的かつ効果的な監視指導を行い、市内に流通する食品の安全を確保します。特に食品等事業者団体が作成した業種別手引書等を用いて、事業者が衛生管理計画及び手順書の作成並びに衛生管理の状況の記録を適正に実施できるよう日頃の監視指導等や講習会を通じて助言・指導を行うとともに、HACCP に沿った衛生管理を確実に運用しているか監視指導等により確認を行います。</p> <p>なお、監視の実施にあたっては、各施設共通の監視事項として、食品衛生法に基づく営業施設の基準、公衆衛生上必要な措置、規格基準及び食品表示法に基づく表示基準等に適合することを確認し、その遵守を徹底します。</p>	年度を更新しました。
<p>4 総則的事項</p> <p>(1)適用区域：富山市内</p> <p>(2)対象：食品衛生法等に基づく営業許可施設や集団給食施設をはじめとする食品等を取り扱う施設及びそれらの事業者、上記以外の事業者</p> <p>(3)適用期間：令和 7 年 4 月 1 日から令和 8 年 3 月 31 日まで</p>	<p>(1)適用区域：富山市内</p> <p>(2)対象：食品衛生法等に基づく営業許可施設や集団給食施設をはじめとする食品等を取り扱う施設及びそれらの事業者、上記以外の事業者</p> <p>(3)適用期間：令和 8 年 4 月 1 日から令和 9 年 3 月 31 日まで</p>	年度を更新しました。

5 重点的監視に関する事項

- (1) 食中毒を発生させない
- (2) 違反食品を製造させない
- (3) 違反食品を流通させない
- (4) HACCP に沿った衛生管理の取組を支援する

食品を取り扱う施設の監視指導にあたって、上記(1)～(3)が重要と考え、食品衛生上の危害(食中毒や違反食品等)の発生状況等を分析及び評価した上で、次の事項を重点的に実施します(表1)。

表1 令和7年度重点的監視を行う事項

事 項	内 容
大規模製造施設の監視指導	同一メニューを1回300食又は1日750食以上調理し、提供する施設に対する監視指導 <ul style="list-style-type: none"> ・食品等の衛生的取扱い ・調理従事者の手洗い消毒と健康管理の徹底 ・衛生管理に関する記録の作成及び保存
食中毒予防対策	(1) ノロウイルスによる食中毒の予防 <ul style="list-style-type: none"> ・不顕性感染を前提とした調理従事者の健康管理の徹底 ・手洗い消毒・器具消毒等の徹底 ・食品の十分な加熱等 ・二次汚染対策の徹底 (2) 食肉の生食等による食中毒の予防(カンピロバクター、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌による食中毒の予防) <ul style="list-style-type: none"> ・生食用食肉(牛肉)の規格基準の遵守 ・牛の肝臓や豚の食肉(内臓を含む)の生食用としての提供禁止 ・鶏肉等を生又は加熱不十分のまま提供しないなど、食肉の適切な取扱いの徹底 ・二次汚染対策の徹底 ・野生鳥獣肉を取扱う施設におけるガイドライン^{※1}の遵守 ・食鳥処理場における食肉等の衛生管理の徹底 (3) 寄生虫による食中毒の予防 <ul style="list-style-type: none"> ・アニサキス、クドア等による食中毒の予防方法の啓発 (4) 自然毒による食中毒の予防 <ul style="list-style-type: none"> ① フグ等による食中毒 <ul style="list-style-type: none"> ・ふぐ処理営業認証施設での適正な処理 ・ドクサバフグ等の有毒魚介類等の排除の徹底 ② 毒キノコ等の有毒植物による食中毒 <ul style="list-style-type: none"> 市ホームページ等を活用した市民への情報提供の徹底
HACCPの手法を用いた自主衛生管理	(1) HACCPに沿った衛生管理の制度化の周知 <ul style="list-style-type: none"> (2) 事業者によるHACCPに沿った衛生管理に関する支援^{※2} (3) HACCPに沿った衛生管理の実施施設における衛生管理及び記録の徹底
適正な食品表示	(1) 食品表示法に基づく適正な表示 ^{※3} の徹底 <ul style="list-style-type: none"> (2) アレルゲンを含む食品に関して使用原材料の点検及び確認の徹底 (3) 科学的根拠に基づく期限の設定
法令違反(疑い含む)	(1) 前年度に食中毒の原因となった施設に対する監視指導 <ul style="list-style-type: none"> (2) 前年度に収去検査等において、成分規格違反となった施設に対する監視指導

※1 「富山県獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン」(平成24年3月)

※2 特に、小規模営業者等については、厚生労働省が内容を確認した手引書を用いて、HACCPに沿った衛生管理を行えるよう指導する。

※3 名称、原材料名、アレルゲン、遺伝子組換え、原料原産地名、添加物、内容量、消費期限又は賞味期限、保存方法、製造者、栄養成分等

6 一斉取締りの実施に関する事項

HACCPの普及に着目し、HACCPの運用が未実施の施設に対し、指導・助言を行います。また、細菌性食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加し、かつ、ウイルス性食中毒が流行する年末においては、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて、食品取扱施設の衛生管理の向上を図ります。

このほか、特定の違反事例が頻発するなど、食品衛生に係る問題が発生し、かつ、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。

5 重点的監視に関する事項

- (1) 食中毒を発生させない
- (2) 違反食品を製造させない
- (3) 違反食品を流通させない
- (4) HACCP に沿った衛生管理の取組を支援する

食品を取り扱う施設の監視指導にあたって、上記(1)～(3)が重要と考え、食品衛生上の危害(食中毒や違反食品等)の発生状況等を分析及び評価した上で、次の事項を重点的に実施します(表1)。

表1 令和8年度重点的監視を行う事項

事 項	内 容
大規模製造施設の監視指導	同一メニューを1回300食又は1日750食以上調理し、提供する施設に対する監視指導 <ul style="list-style-type: none"> ・食品等の衛生的取扱い ・調理従事者の手洗い消毒と健康管理の徹底 ・衛生管理に関する記録の作成及び保存
食中毒予防対策	(1) ノロウイルスによる食中毒の予防 <ul style="list-style-type: none"> ・不顕性感染を前提とした調理従事者の健康管理の徹底 ・手洗い消毒・器具消毒等の徹底 ・食品の十分な加熱等 ・二次汚染対策の徹底 (2) 食肉の生食等による食中毒の予防(カンピロバクター、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌による食中毒の予防) <ul style="list-style-type: none"> ・生食用食肉(牛肉)の規格基準の遵守 ・牛の肝臓や豚の食肉(内臓を含む)の生食用としての提供禁止 ・鶏肉等を生又は加熱不十分のまま提供しないなど、食肉の適切な取扱いの徹底 ・二次汚染対策の徹底 ・野生鳥獣肉を取扱う施設におけるガイドライン^{※1}の遵守 ・食鳥処理場における食肉等の衛生管理の徹底 (3) 寄生虫による食中毒の予防 <ul style="list-style-type: none"> ・アニサキス、クドア等による食中毒の予防方法の啓発 (4) 自然毒による食中毒の予防 <ul style="list-style-type: none"> ① フグ等による食中毒 <ul style="list-style-type: none"> ・ふぐ処理営業認証施設での適正な処理 ・ドクサバフグ等の有毒魚介類等の排除の徹底 ② 毒キノコ等の有毒植物による食中毒 <ul style="list-style-type: none"> 市ホームページ等を活用した市民への情報提供の徹底
HACCPの手法を用いた自主衛生管理	(1) HACCPに沿った衛生管理の制度化の周知 <ul style="list-style-type: none"> (2) 事業者によるHACCPに沿った衛生管理に関する支援^{※2} (3) HACCPに沿った衛生管理の実施施設における衛生管理及び記録の徹底
適正な食品表示	(1) 食品表示法に基づく適正な表示 ^{※3} の徹底 <ul style="list-style-type: none"> (2) アレルゲンを含む食品に関して使用原材料の点検及び確認の徹底 (3) 科学的根拠に基づく期限の設定
法令違反(疑い含む)	(1) 前年度に食中毒の原因となった施設に対する監視指導 <ul style="list-style-type: none"> (2) 前年度に収去検査等において、成分規格違反となった施設に対する監視指導

※1 「富山県獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン」(平成24年3月)

※2 特に、小規模営業者等については、厚生労働省が内容を確認した手引書を用いて、HACCPに沿った衛生管理を行えるよう指導する。

※3 名称、原材料名、アレルゲン、遺伝子組換え、原料原産地名、添加物、内容量、消費期限又は賞味期限、保存方法、製造者、栄養成分等

6 一斉取締りの実施に関する事項

HACCPの普及に着目し、HACCPの運用が未実施の施設に対し、指導・助言を行います。また、細菌性食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加し、かつ、ウイルス性食中毒が流行する年末においては、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて、食品取扱施設の衛生管理の向上を図ります。

このほか、特定の違反事例が頻発するなど、食品衛生に係る問題が発生し、かつ、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。

年度を更新しました。

7 施設への監視指導に関する事項

営業施設に対する監視指導については、施設の規模、取扱う食品、食中毒等の発生状況、HACCPの実施状況等によって監視予定回数を設定し(表2)、第2 監視指導に関する事項 5及び6を踏まえ実施します(表3)。

なお、監視予定回数は次の①～④の事項を考慮し、食品の安全性を確保する上で、対象業種(施設)によって A～C の3ランクに分類します。

- ① 食中毒の発生頻度及び健康被害の重篤度
- ② 大量製造、調理又は販売
- ③ 食品の流通規模及び集約性
- ④ HACCPに沿った衛生管理に対する助言・指導の必要性

表2 業種(施設)別の監視予定回数

分類 (監視回数)	主な監視対象群	備考
Aランク (2回／年)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 大規模製造業 ・ 大規模出し屋・旅館等 ・ 年に複数回開催されるイベント ・ 生食用食肉取扱施設 ・ 前年度に食中毒発生等の理由により行政処分した施設 ・ 前年度に収去検査等において、成分規格違反となった施設 	<ul style="list-style-type: none"> * 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、食品衛生上の危険性が高い食品を取り扱う施設等(集団給食施設を除く)
Bランク (1回／年)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 飲食店(一般食堂、レストラン、すし店等) ・ 公設地方卸売市場内の食品取扱施設 ・ 集団給食施設(学校給食センター、病院(公的医療機関)) 	<ul style="list-style-type: none"> * HACCPに沿った衛生管理が未実施の施設のうち、優先度が高いと思われる施設 * 食中毒予防のために重要な施設
Cランク 許可更新時(概ね6年)又は必要に応じて実施	<ul style="list-style-type: none"> ・ Aランク及びBランクに分類されない営業許可施設 ・ 集団給食施設(学校等(単独調理場)、病院(公的医療機関を除く)、社会福祉施設、事業所等) 	

7 施設への監視指導に関する事項

営業施設に対する監視指導については、施設の規模、取扱う食品、食中毒等の発生状況、HACCPの実施状況等によって監視予定回数を設定し(表2)、第2 監視指導に関する事項 5及び6を踏まえ実施します(表3)。

なお、監視予定回数は次の①～④の事項を考慮し、食品の安全性を確保する上で、対象業種(施設)によって A～C の3ランクに分類します。

- ① 食中毒の発生頻度及び健康被害の重篤度
- ② 大量製造、調理又は販売
- ③ 食品の流通規模及び集約性
- ④ HACCPに沿った衛生管理に対する助言・指導の必要性

表2 業種(施設)別の監視予定回数

分類 (監視回数)	主な監視対象群	備考
Aランク (2回／年)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 大規模製造業 ・ 大規模出し屋・旅館等 ・ 年に複数回開催されるイベント ・ 生食用食肉取扱施設 ・ 前年度に食中毒発生等の理由により行政処分した施設 ・ 前年度に収去検査等において、成分規格違反となった施設 	<ul style="list-style-type: none"> * 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、食品衛生上の危険性が高い食品を取り扱う施設等(集団給食施設を除く)
Bランク (1回／年)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 飲食店(一般食堂、レストラン、すし店等) ・ 公設地方卸売市場内の食品取扱施設 ・ 集団給食施設(学校給食センター、病院(公的医療機関)) 	<ul style="list-style-type: none"> * HACCPに沿った衛生管理が未実施の施設のうち、優先度が高いと思われる施設 * 食中毒予防のために重要な施設
Cランク 許可更新時(概ね6年)又は必要に応じて実施	<ul style="list-style-type: none"> ・ Aランク及びBランクに分類されない営業許可施設 ・ 集団給食施設(学校等(単独調理場)、病院(公的医療機関を除く)、社会福祉施設、事業所等) 	

表3 令和7年度月別監視実施計画

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
通常監視 ※①	←											→
一斉監視 ※②		←										→
集団給食施設監視	←											→
大規模製造施設等監視		←										→
前年度に食中毒の原因となった施設に対する監視	←											→
普及啓発事業他				←→								

※① 通常監視

営業許可施設において新規許可並びに許可更新時に食品の取扱い、施設基準を確認するために行う監視、また、市民から食品の苦情や相談を受けた場合や他自治体からの調査依頼等があった場合に行う監視のことを指します。

※② 一斉監視

細菌性食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末において行う監視のことを指します。一斉監視については別に実施要領を定め、監視指導を重点的に実施します。

表3 令和8年度月別監視実施計画

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
通常監視 ※①	←											→
一斉監視 ※②		←										→
集団給食施設監視	←											→
大規模製造施設等監視		←										→
前年度に食中毒の原因となった施設に対する監視	←											→
普及啓発事業他				←→								

※① 通常監視

営業許可施設において新規許可並びに許可更新時に食品の取扱い、施設基準を確認するために行う監視、また、市民から食品の苦情や相談を受けた場合や他自治体からの調査依頼等があった場合に行う監視のことを指します。

※② 一斉監視

細菌性食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末において行う監視のことを指します。一斉監視については別に実施要領を定め、監視指導を重点的に実施します。

年度を更新しました。

8 食品等の収去検査等に関する事項

市内に流通する食品の安全を確認するため、食品の特性や流通量を考慮して、効率的かつ効果的に収去検査を実施します。なお、実施にあたっては、法令により成分規格が定められているもの等を中心に、その検査項目を決定します。このほか、残留農薬、動物用医薬品及び食品添加物の検査や腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌等の食中毒菌による汚染状況の検査を実施します。(表4)

表4 令和7年度収去検査実施計画

検査対象食品	検査項目	検体数
食肉、食鳥肉及び 食肉製品	豚肉 抗菌性物質	3
	鶏肉 微生物(細菌)	2
	抗菌性物質	
	食肉製品 成分規格	9
	添加物	
乳及び乳製品	牛乳 成分規格	53
	抗菌性物質	
	汚染物質	
	乳飲料 成分規格	12
	乳酸菌飲料・発酵乳 成分規格	2
食鳥卵	アイスクリーム類 成分規格	8
	鶏卵 成分規格	4
	抗菌性物質	
水産食品(魚介類及び水産加工品)	生食用鮮魚介類 成分規格	15
	微生物(細菌)	
	生食用かき 成分規格	1
	魚介類 汚染物質	10
	魚肉ねり製品 成分規格	6
	添加物	
	魚介類加工品 成分規格	5
	添加物	
	微生物(細菌)	
果実及び野菜	野菜 残留農薬	12
	果実 残留農薬、添加物	11
その他の食品	清涼飲料水、冷凍食品等 成分規格	21
	添加物(一部の食品のみ)	
	味噌、醤油等 添加物	12
	微生物(細菌)(一部の食品のみ)	
	弁当、うござい等 微生物(細菌)	86
合 計		272

※ 検査項目の詳細

- 微生物(細菌):腸管出血性大腸菌(O26, O103, O111, O121, O145 及び O157)、サルモネラ属菌等
- 抗菌性物質:抗生素質、合成抗菌剤
- 成分規格:食品等の成分規格に定められている項目(細菌数、大腸菌群、亜硝酸根等)
- 添加物:保存料、甘味料、酸化防止剤、発色剤、防腐剤等
- 汚染物質:水銀、スズ(TBTO)、ポリ塩化ビフェニル(PCB)
- 残留農薬:食品の規格基準に定められている項目の一部

8 食品等の収去検査等に関する事項

市内に流通する食品の安全を確認するため、食品の特性や流通量を考慮して、効率的かつ効果的に収去検査を実施します。なお、実施にあたっては、法令により成分規格が定められているもの等を中心に、その検査項目を決定します。このほか、残留農薬、動物用医薬品及び食品添加物の検査や腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌等の食中毒菌による汚染状況の検査を実施します。(表4)

表4 令和8年度収去検査実施計画

検査対象食品	検査項目	検体数
食肉、食鳥肉及び 食肉製品	豚肉 抗菌性物質	3
	鶏肉 微生物(細菌)	2
	抗菌性物質	
	食肉製品 成分規格	9
	添加物	
乳及び乳製品	牛乳 成分規格	53
	抗菌性物質	
	汚染物質	
	乳飲料 成分規格	12
	乳酸菌飲料・発酵乳 成分規格	2
食鳥卵	アイスクリーム類 成分規格	8
	鶏卵 成分規格	4
	抗菌性物質	
水産食品(魚介類及び水産加工品)	生食用鮮魚介類 成分規格	15
	微生物(細菌)	
	生食用かき 成分規格	1
	魚介類 汚染物質	10
	魚肉ねり製品 成分規格	6
	添加物	
	魚介類加工品 成分規格	5
	添加物	
	微生物(細菌)	
果実及び野菜	野菜 残留農薬	12
	果実 残留農薬、添加物	11
その他の食品	清涼飲料水、冷凍食品等 成分規格	21
	添加物(一部の食品のみ)	
	味噌、醤油等 添加物	12
	微生物(細菌)(一部の食品のみ)	
	弁当、うござい等 微生物(食中毒菌)	60
合 計		246

※ 検査項目の詳細

- 微生物(細菌):腸管出血性大腸菌(O26, O103, O111, O121, O145 及び O157)、サルモネラ属菌等
- 抗菌性物質:抗生素質、合成抗菌剤
- 成分規格:食品等の成分規格に定められている項目(細菌数、大腸菌群、亜硝酸根等)
- 添加物:保存料、甘味料、酸化防止剤、発色剤、防腐剤等
- 汚染物質:水銀、スズ(TBTO)、ポリ塩化ビフェニル(PCB)
- 残留農薬:食品の規格基準に定められている項目の一部

年度を更新しました。

規格の定めがない弁当、うござい等については従来旧衛生規範(令和3年に廃止)に基づいて細菌数・大腸菌群の検査を行っていましたが、食中毒防止により関連性が高い食中毒菌(腸管出血性大腸菌やカンピロバター等)の検査を行うこととし、弁当、うござい等以外の成分規格が定められている食品を、重点的に検査します。

9 法律等違反発見時の対応に関する事項

(1)立入検査時に違反を発見した場合の対応

- ア 違反を発見した場合は、その場において改善指導を行います。
- イ 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、書面にて改善指導を行います。
- ウ 違反食品等が現存する場合には、当該食品等が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置を速やかに講ずるとともに、必要に応じ、行政処分等の措置を行います。
- エ 悪質な違反については告発を行います。

(2)収去検査の結果、違反を発見した場合の対応

- ア 当該食品等について、販売の用に供し、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置及び再発防止等の措置を講ずるとともに、必要に応じ、営業の禁止若しくは停止の措置を行います。
- イ 広域流通食品等及び輸入食品等の場合には、関係する都道府県等の食品衛生担当部局又は国の関係機関へ迅速に情報提供し、必要に応じて連携して廃棄、回収等の措置を速やかに講じるとともに、違反に係る食品等の流通防止措置、再発防止措置等の必要な措置を講じます。
- ウ 悪質な違反については告発を行います。
- エ 当該食品等を製造、加工等した者の検査の能力等からみて、継続的に当該者の製造、加工等する食品等の検査が必要と判断される場合には、検査をするよう命令を行います。

(3)違反事実の公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るために、法又は法に基づく処分に違反した者(原則として当該違反により書面による行政指導の対象となる者を含み、違反が軽微であって、かつ当該違反について直ちに改善が図られた者を除く。)の名称、対象食品、対象施設等の違反情報を随時公表します。

なお、違反者の名称等の公表に際しては、講じた措置の内容や違反原因及び改善状況についても、判明次第公表します。

第3 食品に関する情報提供及び意見交換(リスクコミュニケーション)の実施に関する事項

- (1)市ホームページや広報とやま等を活用し食中毒予防に関する情報や食品等の安全性に関する情報を積極的に提供します。
- (2)事業者が自主回収(リコール)を行う場合、リコール情報を行政に届け出ることが義務化されたことから、事業者へ適切な対応について指導を行い、食品による健康被害の発生防止に努めます。
- (3)市役所出前講座、食品衛生責任者研修会等を活用し、食品等の安全性確保に関する情報提供及び意見交換を実施します。
- (4)監視指導計画を策定するときは、計画案の段階で市ホームページ等において市民からの意見を求め、計画に反映させるよう努めます。
- (5)監視指導の実施状況及び収去検査結果等の概要については、令和8年6月末までに公表します。

第4 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項

(1)食中毒発生時の対応

医師からの届出、市民からの情報等を基に食中毒が疑われる事例を探知した際、若しくは食品による深刻な健康被害が懸念される事例を探知した場合には、関係機関と連携し、迅速に拡大防止措置を講ずるとともに適切な原因究明及び再発防止の指導を行います。

さらに、必要に応じて施設に対する衛生教育を行い、被害拡大防止や再発防止に努めるとともに、関連情報の提供を行います。

なお、複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、関係機関等と相互に緊密に連携し、適切に原因調査、情報共有します。

(2)特別の注意を要する成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応

特別の注意を必要とする成分(以下「指定成分」という。)等を含む食品等により人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれのある旨の情報が事業者から届け出られた場合は、厚生労働大臣へ報告します。

また、いわゆる健康食品(指定成分等を含む食品等を除く。)による健康被害が発生した場合には、原因究明のために必要な調査を行い、厚生労働省に調査結果を報告します。

第5 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

事業者は、食品等の安全を確保する責務があること及びHACCPに沿った衛生管理が制度化されたことから、事業者自らが実施する衛生管理の取り組みを推進するため以下の事項を行います。

(1)食品等事業者自らが実施する衛生管理を推進します。

- ア 自主検査、原材料の安全性確認等の実施を指導します。
- イ 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、食品の製造販売等に係る記録の作成、保存を指導します。
- ウ 自主的な衛生管理の推進に必要な講習会の実施や事業者からの求めに応じて講師の派遣を行います。
- エ 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、仕出し屋・旅館・ホテル等の大量調理施設について、自主的な衛生管理を指導します。

(2)衛生管理状況が一定水準以上ある優良な施設について表彰等を実施し、食品等事業者自らが実施する衛生管理の向上を

9 法律等違反発見時の対応に関する事項

(1)立入検査時に違反を発見した場合の対応

- ア 違反を発見した場合は、その場において改善指導を行います。
- イ 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、書面にて改善指導を行います。
- ウ 違反食品等が現存する場合には、当該食品等が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置を速やかに講ずるとともに、必要に応じ、行政処分等の措置を行います。
- エ 悪質な違反については告発を行います。

(2)収去検査の結果、違反を発見した場合の対応

- ア 当該食品等について、販売の用に供し、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置及び再発防止等の措置を講ずるとともに、必要に応じ、営業の禁止若しくは停止の措置を行います。
- イ 広域流通食品等及び輸入食品等の場合には、関係する都道府県等の食品衛生担当部局又は国の関係機関へ迅速に情報提供し、必要に応じて連携して廃棄、回収等の措置を速やかに講じるとともに、違反に係る食品等の流通防止措置、再発防止措置等の必要な措置を講じます。
- ウ 悪質な違反については告発を行います。
- エ 当該食品等を製造、加工等した者の検査の能力等からみて、継続的に当該者の製造、加工等する食品等の検査が必要と判断される場合には、検査をするよう命令を行います。

(3)違反事実の公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るために、法又は法に基づく処分に違反した者(原則として当該違反により書面による行政指導の対象となる者を含み、違反が軽微であって、かつ当該違反について直ちに改善が図られた者を除く。)の名称、対象食品、対象施設等の違反情報を随時公表します。

なお、違反者の名称等の公表に際しては、講じた措置の内容や違反原因及び改善状況についても、判明次第公表します。

第3 食品に関する情報提供及び意見交換(リスクコミュニケーション)の実施に関する事項

- (1)市ホームページや広報とやま等を活用し食中毒予防に関する情報や食品等の安全性に関する情報を積極的に提供します。
- (2)事業者が自主回収(リコール)を行う場合、リコール情報を行政に届け出ることが義務化されたことから、事業者へ適切な対応について指導を行い、食品による健康被害の発生防止に努めます。
- (3)市役所出前講座、食品衛生責任者研修会等を活用し、食品等の安全性確保に関する情報提供及び意見交換を実施します。
- (4)監視指導計画を策定するときは、計画案の段階で市ホームページ等において市民からの意見を求め、計画に反映させるよう努めます。
- (5)監視指導の実施状況及び収去検査結果等の概要については、令和9年6月末までに公表します。

公表する年月を更新しました。

第4 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項

(1)食中毒発生時の対応

医師からの届出、市民からの情報等を基に食中毒が疑われる事例を探知した際、若しくは食品による深刻な健康被害が懸念される事例を探知した場合には、関係機関と連携し、迅速に拡大防止措置を講ずるとともに適切な原因究明及び再発防止の指導を行います。

さらに、必要に応じて施設に対する衛生教育を行い、被害拡大防止や再発防止に努めるとともに、関連情報の提供を行います。

なお、複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、関係機関等と相互に緊密に連携し、適切に原因調査、情報共有します。

(2)特別の注意を要する成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応

特別の注意を必要とする成分(以下「指定成分」という。)等を含む食品等により人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれのある旨の情報が事業者から届け出られた場合は、厚生労働大臣へ報告します。

また、いわゆる健康食品(指定成分等を含む食品等を除く。)による健康被害が発生した場合には、原因究明のために必要な調査を行い、厚生労働省に調査結果を報告します。

第5 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

事業者は、食品等の安全を確保する責務があること及びHACCPに沿った衛生管理が制度化されたことから、事業者自らが実施する衛生管理の取り組みを推進するため以下の事項を行います。

(1)食品等事業者自らが実施する衛生管理を推進します。

- ア 自主検査、原材料の安全性確認等の実施を指導します。
- イ 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、食品の製造販売等に係る記録の作成、保存を指導します。
- ウ 自主的な衛生管理の推進に必要な講習会の実施や事業者からの求めに応じて講師の派遣を行います。
- エ 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、仕出し屋・旅館・ホテル等の大量調理施設について、自主的な衛生管理を指導します。

(2)衛生管理状況が一定水準以上ある優良な施設について表彰等を実施し、食品等事業者自らが実施する衛生管理の向上を

<p>図ります。</p> <p>(3)一般社団法人富山県食品衛生協会の開催する食品衛生責任者養成講習会等に積極的に協力する等、事業者団体との携を確保しながら食品衛生の向上に努めます。</p> <p>第6 食品衛生に係る人材育成・資質向上と衛生管理技術の向上に関する事項</p> <p>(1)食品衛生監視員等の資質向上のため次のとおり努めます。</p> <p>ア 食品衛生監視員及び試験検査担当者は、国や県等が実施する技術研修、法令の内容等に係る研修を必要に応じて受講し、職員の資質向上を図ります。</p> <p>イ 試験検査担当者は、食品衛生検査施設における業務管理基準(GLP)を徹底し、検査の信頼性の確保を図るため、信頼性確保部門による内部点検を実施するとともに、外部精度管理調査を受検します。</p> <p>(2)食品衛生責任者、営業施設及び集団給食施設の調理従事者等に対し、食品衛生講習会を実施します。</p> <p>ア 食品衛生責任者を対象として食品営業許可証交付時に研修会を実施し、食品衛生に関する最新の情報やHACCPに沿った衛生管理について周知します。</p> <p>イ 営業施設及び集団給食施設からの依頼に応じ、HACCPに沿った衛生管理の周知及び食中毒予防のための知識啓発を目的とした講習会を実施します。</p>	<p>図ります。</p> <p>(3)一般社団法人富山県食品衛生協会の開催する食品衛生責任者養成講習会等に積極的に協力する等、事業者団体との携を確保しながら食品衛生の向上に努めます。</p> <p>第6 食品衛生に係る人材育成・資質向上と衛生管理技術の向上に関する事項</p> <p>(1)食品衛生監視員等の資質向上のため次のとおり努めます。</p> <p>ア 食品衛生監視員及び試験検査担当者は、国や県等が実施する技術研修、法令の内容等に係る研修を必要に応じて受講し、職員の資質向上を図ります。</p> <p>イ 試験検査担当者は、食品衛生検査施設における業務管理基準(GLP)を徹底し、検査の信頼性の確保を図るため、信頼性確保部門による内部点検を実施するとともに、外部精度管理調査を受検します。</p> <p>(2)食品衛生責任者、営業施設及び集団給食施設の調理従事者等に対し、食品衛生講習会を実施します。</p> <p>ア 食品衛生責任者を対象として食品営業許可証交付時に研修会を実施し、食品衛生に関する最新の情報やHACCPに沿った衛生管理について周知します。</p> <p>イ 営業施設及び集団給食施設からの依頼に応じ、HACCPに沿った衛生管理の周知及び食中毒予防のための知識啓発を目的とした講習会を実施します。</p>	
---	---	--