

# 令和6年度 宮崎市食品衛生監視指導計画

|   |     |
|---|-----|
| 第1 監視指導の実施に関する基本的な方向 .....                    | P1  |
| 第2 監視指導の実施体制等に関する事項 .....                     | P1  |
| 第3 食品衛生監視指導計画の策定及び監視指導の実施に関する事項 .....         | P3  |
| 第4 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項 .....          | P8  |
| 第5 市民との情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の実施に関する事項 ..... | P9  |
| 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 ..        | P10 |

健康管理部 保健衛生課



## 第1 監視指導の実施に関する基本的な方向

食品等の安全性を確保するのは、食品等の製造、加工、販売等(以下「製造等」という。)を行う事業者(以下「食品等事業者」という。)自らの責任です。そのためには、知識・技術の習得や原材料の安全性確保、自主検査の実施等に努めなければいけません。

食品等事業者がその責務を果たし、安全な食品等を提供しているかを確認するため、宮崎市(以下「市」という。)は、食品衛生法(以下「法」という。)に基づく宮崎市食品衛生監視指導計画(以下「本計画」という。)を毎年度策定し、その計画に従って監視指導<sup>(※)</sup>を実施します。

本計画の策定に当たっては、製造等の実態、食中毒等の食品衛生上の危害の発生状況等、市の実情を踏まえます。

また、本計画に基づく監視指導は、農林水産物の採取段階以降が対象となりますが、食品の安全性確保のためには、農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の食品供給の行程の各段階(フードチェーン<sup>(※)</sup>)において、適切な措置が講じられることが重要であり、農林水産物の生産段階の食品の安全を確保するための規制の実施等を行う農林水産部局と連携して監視指導を実施します。



## 【用語解説】

### (※)監視指導

食品衛生法等に基づいて、食品衛生のための調査や指導、検査のための製品収去などを行うこと。

### (※)フードチェーン

食品の一次生産から販売に至るまでの食品供給の行程。

## 第2 監視指導の実施体制等に関する事項

### 1 監視指導の実施体制及び試験検査体制に関する事項

#### (1) 監視指導の実施体制

- ア 法等に基づく監視指導については、健康管理部保健衛生課食品衛生係の食品衛生監視員が実施します。
- イ 監視指導を円滑に実施するため、食品衛生監視員の人員の確保を図ります。

#### (2) 試験検査体制

- ア 監視指導や食中毒に伴う検査については、保健衛生課の検査担当職員が実施します。
- イ 宮崎市食品衛生法施行条例に基づいて、必要な機器及び検査担当職員の人員の確保等体制の整備を図ります。
- ウ 高度な検査機器及び技術を要する検査については、宮崎県衛生環境研究所に依頼します。
- エ 試験検査実施機関の信頼性確保や技術向上のため、内部点検の

定期的な実施や、外部精度管理調査の定期的な受検、技術研修等の受講等を行います。

## 2 関係機関との連携確保に関する事項

### (1) 庁内他部署

病院、社会福祉施設、学校給食施設等の監視指導においては、健康管理部保健医療課、福祉部、教育委員会等と連携して実施します。

また、市場における監視指導や収去検査においては、農政部と連携して実施します。

### (2) 国、宮崎県及び他都道府県等その他関係機関

ア 宮崎県福祉保健部衛生管理課及び各保健所と緊密な連携体制を確保します。

イ 広域流通食品及び輸入食品等の監視指導や大規模又は広域食中毒発生時は、宮崎県その他、関係する都道府県等の食品衛生担当部局及び厚生労働省との連絡及び連携体制を確保します。

ウ 広域的な食中毒事案が発生した場合には、適切に原因調査、情報共有等を行うため、広域連携協議会<sup>※</sup>に出席し、関係機関と連携を図ります。

エ 食中毒事案の原因調査等について専門的な知見を踏まえて実施できるように、宮崎県衛生環境研究所との連携を確保します。

オ EU、アメリカ合衆国、中国等へ水産加工食品等の輸出を行う認定施設に対する監視指導については、関連施設が所管外にある場合、当該施設を所管する都道府県等の食品衛生担当部局と連携するとともに、必要に応じ、九州厚生局と連携して実施します。

#### (※)広域連携協議会

食品衛生法第21条の3の規定に基づいて、国、都道府県等その他関係機関により構成される協議会。監視指導の実施に当たっての連携協力体制の整備を図る。

### (3) 農林水産部局との連携

生産段階からの食品安全規制のため、農政部、県農政水産部他、必要な機関と連携します。

### (4) 食品の表示に係る連携

食品の表示に係る監視指導については、宮崎県、消費者庁及び厚生労働省その他、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(医薬品医療機器等法)、日本農林規格等に関する法律(JAS法)、不当景品類及び不当表示防止法(景品表示法)等を所管する関係機関と連携します。

### 第3 食品衛生監視指導計画の策定及び監視指導の実施に関する事項

実施期間:令和6年4月1日から令和7年3月31日

#### 1 重点的に監視指導を実施すべき事項

##### (1) 一般的な共通事項

ア 法に基づく営業許可を受けた施設及び法に基づく営業届出を行った施設(以下「許可施設等」という。)の監視指導

(ア) 許可施設等が施設基準等に適合することの確認

(イ) 食品等が規格基準及び食品等の表示に係る基準に適合すること、その他法に違反する食品でないことの確認

(ウ) HACCP※に沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導

(エ) 製造等に係る記録の確認及び指導

##### イ 食鳥処理場の監視指導

(ア) 食鳥処理※の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(以下「食鳥処理法」という。)等に基づく施設基準及び管理運営基準等に適合することの確認及び指導

(イ) 認定小規模食鳥処理場が HACCP に沿った衛生管理を適切に実施するための支援及び指導

##### (2) 食中毒予防を中心とした重点監視項目

ア カンピロバクター※による食中毒の予防

(ア) 食肉関係営業施設及び飲食店営業施設等での食肉・食鳥肉の微生物汚染の防止並びに保存温度及び衛生的な取扱いの徹底の確認

(イ) 「生食用食鳥肉の衛生対策」(平成19年宮崎県定め)の遵守及び食鳥肉の生食による食中毒発生防止の徹底の確認

イ アニサキス※による食中毒の予防

(ア) 魚介類販売施設及び飲食店営業施設等での鮮度確認及び目視確認の徹底並びに食品の中心部までの冷凍又は加熱調理の徹底の確認

ウ ノロウイルス※による食中毒の予防

(ア) 集団給食施設※及び飲食店営業施設等での食品取扱者の健康状態の確認の記録及び適切な手洗いの実施の指導

(イ) 食品取扱者や調理器具などからの二次汚染防止の徹底の確認

(ウ) 加熱用食品における加熱調理の徹底の確認

#### (※)HACCP

食品の原材料の受入れから製造・出荷までのすべての工程において、危害の発生を防止するための重要ポイントを継続的に監視・記録する衛生管理手法。

#### (※)食鳥処理

食鳥をとさつし、及びその羽毛を除去すること。食鳥とたいの内臓を摘出すること。

#### (※)カンピロバクター

腹痛・下痢を主症状とする感染症の原因菌。食中毒は、加熱不足の鶏肉が原因で起こることが多く、調理器具等を介する二次汚染も報告されている。加熱調理の徹底、調理器具等の使い分けや洗浄・消毒等の対策を取る。

#### (※)アニサキス

寄生虫の一種で、幼虫が、サバ、アジ、サンマ、カツオなどの魚介類に寄生している。寄生している生鮮魚介類を生(不十分な冷凍又は加熱のものを含む)で食べることで、幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒を引き起こす。

#### (※)ノロウイルス

嘔吐下痢を主症状とする感染症の原因ウイルス。人の腸管でしか増殖しない。食中毒は、二枚貝等の生食の他、調理者が食品を汚染して起こる。食品を介さず感染する場合も多い。加熱調理、汚物処理や用便後の手洗い、器具や施設の消毒等の対策を取る。

#### (※)集団給食施設

学校、病院その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を提供する施設。

(エ) 魚介類販売施設及び飲食店営業施設等での生食用かきの保存温度及び衛生的な取扱いの徹底の確認

#### エ 腸管出血性大腸菌による食中毒の予防

(ア) 生食用食肉(牛の食肉)を加工及び調理する場合の届出並びに加工基準及び規格基準の遵守の確認

(イ) 生食用牛肝臓<sup>※</sup>、生食用豚肉及び内臓(肝臓を含む。)の提供禁止の徹底の確認

(ウ) 食肉やそうざい、弁当等の保存温度及び衛生的な取扱いの確認

(エ) 生食用野菜(浅漬を含む。)、果実等の衛生管理の徹底の確認

#### オ 野生鳥獣肉による食中毒予防

(ア) 食肉処理施設における「宮崎県野生鳥獣の衛生管理に関するガイドライン」に基づいた衛生的な解体処理の徹底の確認

(イ) 食肉販売施設及び飲食店営業施設での食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用徹底の確認

(ウ) 消費者に対する野生鳥獣肉の加熱調理の徹底の注意喚起

#### カ 宮崎市中心卸売市場(以下「市場」という。)における食中毒の予防

(ア) 魚介類における衛生的な取扱い及び有毒魚介類の排除の徹底の確認

(イ) 野菜・果実等における微生物汚染の防止及び有毒植物等の排除の徹底の確認



#### キ ふぐ処理について

(ア) 宮崎県ふぐ取扱条例に基づいたふぐ処理営業<sup>※</sup>の認証

(イ) ふぐ処理師による適切な処理の徹底

(ウ) ふぐ処理営業認証書の掲示の確認

#### ク 集団給食施設における食中毒予防

(ア) 大量調理施設(同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する調理施設)での、大量調理施設衛生管理マニュアル<sup>※</sup>(以下「マニュアル」という。)に基づいた衛生管理、調理等に係る記録の作成及び保存の徹底の確認

(イ) 中小規模調理施設(同一メニューを300食以上又は1日750食以

#### (※)生食用牛肝臓

いわゆる牛レバー刺し。生食としての提供は禁止されている。加熱しての提供もしくは、要加熱としての販売が義務付けられている。

#### (※)ふぐ処理営業

ふぐ処理を行う施設は、専任のふぐ処理師と専用の廃棄物容器(鍵付)を置き、ふぐ処理営業施設として認証を受ける。

#### (※)大量調理施設衛生管理マニュアル

学校給食施設などの大量調理施設で、調理過程の危害とその管理方法を継続的に管理する手法を示した衛生管理マニュアル。

上提供する調理施設以外の施設)においては、マニュアルを活用していない場合、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、HACCPに沿った衛生管理を実施することの指導の徹底

ケ 野外イベント、スポーツキャンプ等における臨時的飲食店営業等における食中毒予防

(ア) 施設基準の遵守や衛生管理の徹底の確認及び巡回指導の実施

コ その他の重点監視項目

(ア) 製造者及び加工者による異物混入対策の徹底の確認

(イ) 添加物の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品等事業者による適切な使用の確認

(ウ) 製造及び加工段階における温度管理の徹底の確認

(エ) 営業許可証の掲示の確認

(オ) 食品衛生責任者の明示の指導、食品衛生責任者養成講習会の未受講者への受講指導



(3) 表示

ア 食品表示法に基づいた適正な表示の徹底

イ 生食用として供しない食鳥肉について、「加熱用」等の表示の徹底の確認

ウ 生食用食肉の適正表示の徹底の確認

エ 牛肝臓又は豚の食肉(内臓を含む。)について、「加熱用」等の表示の徹底の確認

オ 製造者等によるアレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底の確認

カ 「生食用かき」の採捕海域等及び「ふぐ加工品」等についての適正表示の徹底の確認

## 2 施設の立入検査に関する事項

(1) 立入検査実施計画の策定

立入検査実施計画の策定に先立って、業種ごとに、施設の規模や種類、流通の広域性、食中毒のリスク等を考慮して、監視指導における業種の重要度に応じたランクを設定し、年間の標準監視回数を設定します。



ランク及び標準監視回数は、重要度順に、Aランク(2回/年)、Bランク(1回/年)、Cランク(1回/3年)、Dランク(1回/5年)とします(別表1、2)。

その他、食鳥処理場の監視指導については、毎月1回とし、許可施設等以外については必要に応じて立入検査を実施します。

別表3に立入検査実施計画及び収去検査実施計画を示します。

## (2) 違反を発見した場合の対応

- ア 違反している状況を発見した場合は、その場において改善指導を行うとともに、違反が軽微な場合であって直ちに改善が図られるもの以外の法違反については、書面にて改善指導を行います。
- イ 法違反に係る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、営業の禁止若しくは停止の措置を行います。また、悪質な違反については告発を行います。
- ウ 食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、法又は法に基づく処分に違反した者の名称、対象食品等、対象施設等を随時公表するとともに、関係機関に対し必要な通知を行います。なお、違反者の名称等の公表に際しては、措置の内容、違反原因及び改善状況についても、判明次第、公表を行います。

## 3 食品等の収去検査等に関する事項

### (1) 収去検査実施計画の策定

市内で製造等された食品等が法に基づく成分規格\*、食品添加物の使用基準に適合することを確認するため、収去検査を実施して、食品衛生上の危害の発生を防ぎます。なお、残留農薬等については、ポジティブリスト制度\*に従います。



#### (※)成分規格

法に基づき食品の細菌汚染や化学物質汚染、添加物の量的規制などの基準を規定したもの。成分規格に違反した場合は回収等の措置が必要。

#### (※)ポジティブリスト制度

残留基準のない農薬等が一定量を超えて残留する食品の販売等を原則禁止とする制度。

### (2) 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、必要に応じて廃棄、回収等の措置を速やかに講じます。
- イ 広域流通食品及び輸入食品等に係る違反を発見した場合には、関係する都道府県等の食品衛生担当部局又は厚生労働省へ迅速に情報提供し、連携して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ずるとともに、改善の状況についても情報提供します。

- ウ 必要に応じ、営業の禁止若しくは停止の措置を行い、悪質な事例については告発を行います。
- エ 当該食品等を製造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等する食品等の検査が必要と判断される場合には、積極的に命令検査を活用します。
- オ 違反者の名称等の公表については、2-(2)-ウを参照のこと。

#### 4 計画の実施状況の公表に関する事項

令和6年度の監視指導の実施状況及び収去検査の結果等の概要は、令和7年6月末までに公表します。

#### 5 一斉取締りの実施に関する事項

- (1) 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は、厚生労働省が示す方針を踏まえて、監視指導を重点的に実施します。



- (2) 最近の違反事例や市民の食品に対する不安も考慮して、夏期には食品の適正表示の徹底やカンピロバクター、腸管出血性大腸菌などによる食中毒防止対策の徹底などの項目を重点的に指導します。年末にはノロウイルス食中毒予防強化期間における食品等事業者への衛生管理指導及び食中毒予防に関する情報提供、アレルギーの適正表示の徹底、市場の衛生管理の徹底などの項目を重点的に指導します。

- (3) 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、随時、厚生労働省が示す方針を踏まえて、監視指導を実施します。

#### 6 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

- (1) 宮崎市食中毒対策要綱及び宮崎市食中毒処理要領に基づき、平常時における体制を整備するとともに、発生時には関係部局と連携して、迅速な原因究明調査の実施等を行います。
- (2) 広域的な食中毒事案発生時には、広域連携協議会を活用し、原因調査及び必要な情報等を共有して関係機関と連携します。また、食中毒患者等の広域にわたる発生又は拡大を防止するための対策を協議します。



- (3) 初動調査においては、病原微生物のみならず化学物質等が病因物質である可能性を考慮して調査を実施します。
- (4) 毒物劇物等を病因物質とする食中毒の発生に際しては、宮崎市毒物劇物等を原因とする食中毒対策要領に基づいて、迅速かつ適切な対応を行います。
- (5) 再発防止対策のために積極的な汚染源の遡り調査を実施するなど、原因究明体制の確立を図ります。
- (6) いわゆる健康食品による健康被害発生時においても、原因究明を迅速に行い、厚生労働省に対し、調査結果を報告します。

## 7 計画策定に係る情報及び意見の交換の実施に関する事項

本計画の策定及び変更に当たって、市民の意見を聴取し、政策へ反映させるため、ホームページ等を利用してパブリックコメントを募集します。

## 第4 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項

### 1 食品衛生管理者等の設置

- (1) 営業者は、法に基づいて、食品衛生管理者<sup>※</sup>又は食品衛生責任者<sup>※</sup>を設置することとします。  
また、改正食品衛生法に関連する省令により、令和3年6月1日から原則全ての営業者が食品衛生責任者を設置することになったため、必要な講習会を開催し、食品衛生責任者を養成します。
- (2) 営業者は、食品衛生管理者等が行う、法等の違反や食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な意見を尊重するため、その意識向上を図ります。
- (3) 食品衛生責任者のうち、有資格者以外については、できるだけ速やかに食品衛生責任者養成講習会を受講します。

#### (※)食品衛生管理者

乳製品や食肉製品など、製造の過程で特に衛生に注意すべき食品等の許可施設に設置する。食品衛生監視員と同程度の資格要件がある。

#### (※)食品衛生責任者

食品衛生管理者を設置する以外の施設に設置する。調理師や製菓衛生師等の免許を持つ者等の有資格者以外は、養成講習会を受講しなければならない。

### 2 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

- (1) 自主検査、原材料の安全性確認等の実施を進めるとともに、記録の作成及び保存を推進します。

(2) 衛生管理や食品表示、食品等に係る基準違反、苦情の事例等について、講習会やホームページ等を通じて情報提供を行います。

(3) 宮崎市食品衛生協会の食品衛生指導員<sup>\*</sup>に委託して、自主的な衛生管理の推進のための助言や指導を行います。

#### **(※)食品衛生指導員**

食品衛生協会の会員で、養成課程を修了し、適格者と協会長が認める者に委嘱される。許可施設等の巡回指導及び食品衛生指導の普及を行う。

### **3 食品等事業者が講ずべき公衆衛生上必要な措置の普及啓発**

食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から全ての食品等事業者において、HACCPに沿った衛生管理が義務化されました。事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施できるように、講習会や立入検査等を通じて周知、助言等を行います。

また、宮崎市食品衛生協会の協力を得て、HACCPアドバイザーの活用や食品衛生指導員による周知・助言等を行います。

### **4 食品等の自主回収(リコール)情報報告制度の推進**

食品衛生法及び食品表示法の改正により、令和3年6月1日から食品等事業者が自主回収(リコール)を行う場合、リコール情報を行政に届出ることが義務化されました。事業者が違反又は違反のおそれがある食品の自主回収を行う場合、適切な対応について助言や指導を行います。

### **5 表彰**

衛生管理状況が一定水準以上である優良な施設について、市長表彰や保健所長表彰を実施し、自主的な衛生管理の向上を図ります。

## **第5 市民との情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の実施に関する事項**

1 鶏の刺身、タタキについては、知識不足や誤解がカンピロバクターやサルモネラ属菌による食中毒につながるため、消費者だけでなく食品等事業者にも、食中毒発生防止のために、必要な啓発を行います。

2 家庭における食中毒発生を未然に防止するため、適正な温度による保存、ふぐ・野生植物等の衛生上の知識を要する食材について自家調理を控えること、調理時における二次汚染の防止や表示されている調理法の遵守についてなど、宮崎市政出前講座等を利用して消費者に対する啓発及び意見交換を行います。

3 食中毒が発生しやすい状況が予想され、県により食中毒注意報が発令された場合には、ホームページ等での公表や、食品衛生協会や医師会

等を通じて周知を図り、食中毒の発生を未然に防止するよう努めます。

- 4 食中毒発生状況等については、ホームページ等に掲載して食中毒に対する注意喚起を行います。また、食中毒等の健康被害の拡大防止に必要な情報については、可能な限り速やかに公表します。
- 5 食品等事業者に対する迅速な情報提供を行うため、保健所から食品衛生指導員を通じた情報提供体制を確保します。

## **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**

### **1 食品衛生監視員、検査担当職員**

- (1) 食品衛生監視員は、食品衛生監視指導研修や食中毒疫学研修などの技術研修等を受講するとともに、九州厚生局が行う対米輸出水産食品認定施設に対する立入検査等に同行して、資質の向上に努めます。
- (2) 検査担当職員は、食中毒発生時における迅速な対応や検査技術の向上に努めるとともに、食品衛生検査施設における信頼性確保に関する知識の習得のため、厚生労働省が実施する信頼性確保部門責任者等研修会を受講します。

### **2 食品等事業者等**

- (1) 食品衛生管理者、食鳥処理衛生管理者については、国等が実施する講習会を定期的に受講するなど、再教育の実施を図ります。
- (2) 食品衛生責任者については、食品衛生責任者実務講習会\*を受講するなど、再教育の実施を図ります。
- (3) 上記の他、営業者や調理従事者などは、宮崎市政出前講座を利用するなどして、知識や技術の習得に努めます。

### **3 関係団体に属する指導員等**

宮崎市食品衛生協会に所属する食品衛生指導員については、養成講習会や研修会に参加して資質の向上を図ります。保健所はその講習会等へ講師を派遣するなど、資質の向上を助けます。

#### **(※)実務講習会**

営業施設等の食品衛生責任者に対し、知識や情報等の再教育を目的として行う講習会。業種等を絞って行う。

| ランク<br>標準監視回数 | 対象業種   |
|---------------|--|
| Aランク<br>2回／年  | <p>営業施設の規模が大きく、大量調理又は食品が広域流通する施設</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲食店営業（旅館、仕出し、配達弁当で大量調理する施設に限る）</li> <li>・ あん類製造業                                  ・ 乳処理業                                  ・ 乳製品製造業</li> <li>・ 食肉製品製造業                                  ・ 魚介類せり売営業                                  ・ 乳酸菌飲料製造業</li> <li>・ 製造業（施設面積が1, 000㎡以上の漬物製造施設に限る）</li> <li>・ 集団給食（学校給食のうちセンター方式で調理するものに限る）</li> </ul>   |
| Bランク<br>1回／年  | <p>営業施設の規模が比較的大きく、大量調理に該当しない施設及び食品が広域流通する施設並びにAランクに準ずる施設</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲食店営業（旅館、仕出し、配達弁当で大量調理する施設を除く）</li> <li>・ アイスクリーム類製造業                  ・ 特別牛乳搾取処理業                  ・ 集乳業</li> <li>・ 食肉処理業                  ・ 魚介類販売業（包装魚介類のみの営業及び自動車による営業を除く）</li> <li>・ 魚肉ねり製品製造業                  ・ 食品の冷凍又は冷蔵業（保管業を除く）                  ・ 食品の放射線照射業</li> <li>・ 清涼飲料水製造業                  ・ 食用油脂製造業                  ・ マーガリン又はショートニング製造業</li> <li>・ みそ製造業                  ・ 醤油製造業                  ・ ソース類製造業                  ・ 酒類製造業</li> <li>・ 豆腐製造業                  ・ 納豆製造業                  ・ めん類製造業                  ・ そうざい製造業</li> <li>・ 缶詰又は瓶詰食品製造業                  ・ 添加物製造業</li> <li>・ 集団給食施設（学校給食のうち自校で調理するもの及び病院に限る）</li> <li>・ ふぐ認証施設    ・ 生食用食肉（牛肉）の加工・調理施設</li> </ul> |
| Cランク<br>1回／3年 | <p>営業施設の規模が比較的小さく、大量調理に該当しない施設及び広域流通し、リスクの低い食品を取扱う施設</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲食店営業（すし、持ち帰り弁当、日本料理、東洋料理、自動車による営業に限る）</li> <li>・ 菓子製造業（回転焼のみ、小分け包装、仮設移動営業、実演販売営業を除く）</li> <li>・ 乳類販売業（店頭販売のみを除く）                  ・ 食肉販売業（包装食肉のみを除く）</li> <li>・ 魚介類販売業（自動車による営業に限る）                  ・ 冰雪製造業（自動販売機を除く）</li> <li>・ 販売業（大規模小売店舗で施設面積が1, 000㎡以上の施設に限る）</li> <li>・ 製造業（施設面積が1, 000㎡以上の漬物製造施設を除く）</li> <li>・ 集団給食（診療所、幼稚園、保育所、福祉施設に限る）</li> </ul>  |
| Dランク<br>1回／5年 | <p>食品による危害の発生頻度が非常に低く、大量調理に該当しない施設及び広域流通し、リスクの低い食品を取扱う施設のうちCランク以外の業種</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲食店営業（旅館、仕出し、配達弁当、すし、持ち帰り弁当、日本料理、東洋料理、自動車による営業を除く）</li> <li>・ 喫茶店営業                  ・ 菓子製造業（回転焼のみ、小分け包装、仮設移動営業、実演販売に限る）</li> <li>・ 乳類販売業（店頭販売のみに限る）                  ・ 食肉販売業（包装食肉のみに限る）</li> <li>・ 魚介類販売業（包装魚介類のみに限る）                  ・ 食品の冷凍又は冷蔵業（保管業に限る）</li> <li>・ 冰雪製造業（自動販売機に限る）                  ・ 冰雪販売業</li> <li>・ 販売業（大規模小売店舗で施設面積が1, 000㎡以上の施設を除く）</li> <li>・ 集団給食（事業所に限る）    ・ 行商</li> </ul>   |

| ランク<br>標準監視回数 | 対象業種   |
|---------------|--|
| Aランク<br>2回/年  | <p>営業施設の規模が大きく、大量調理又は食品が広域流通する施設</p> <p><b>【許可】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲食店営業（旅館、仕出し、配達弁当で大量調理する施設に限る）</li> <li>・ 魚介類売り営業</li> <li>・ 乳処理業</li> <li>・ 菓子製造業（あんを製造するものに限る）</li> <li>・ 乳製品製造業</li> <li>・ 清涼飲料水製造業（乳酸菌飲料を製造するものに限る）</li> <li>・ 食肉製品製造業</li> <li>・ 水産製品製造業（施設面積が1,000㎡以上の施設に限る）</li> <li>・ 液卵製造業</li> <li>・ 複合型そうざい製造業</li> <li>・ 複合型冷凍食品製造業</li> <li>・ 漬物製造業（施設面積が1,000㎡以上の施設に限る）</li> </ul> <p><b>【届出】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 集団給食（学校給食のうちセンター方式で調理するものに限る）</li> </ul>   |
| Bランク<br>1回/年  | <p>営業施設の規模が比較的大きく、大量調理に該当しない施設及び食品が広域流通する施設並びにAランクに準ずる施設</p> <p><b>【許可】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲食店営業（旅館、仕出し、配達弁当で大量調理する施設を除く）</li> <li>・ 魚介類販売業</li> <li>・ 集乳業</li> <li>・ 特別牛乳搾取処理業</li> <li>・ 食肉処理業</li> <li>・ 食品の放射線照射業</li> <li>・ アイスクリーム類製造業</li> <li>・ 清涼飲料水製造業（乳酸菌飲料を製造するものを除く）</li> <li>・ 食用油脂製造業</li> <li>・ みそ又はしょうゆ製造業</li> <li>・ 酒類製造業</li> <li>・ 豆腐製造業</li> <li>・ 納豆製造業</li> <li>・ 麺類製造業</li> <li>・ そうざい製造業</li> <li>・ 冷凍食品製造業</li> <li>・ 密封包装食品製造業</li> <li>・ 添加物製造業</li> </ul> <p><b>【届出】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 集団給食施設（学校給食のうち自校で調理するもの及び病院に限る）</li> </ul> <p><b>【その他】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ふぐ認証施設</li> <li>・ 生食用食肉（牛肉）の加工・調理施設</li> </ul> |

| ランク<br>標準監視回数 | 対象業種   |
|---------------|--|
| Cランク<br>1回／3年 | <p>営業施設の規模が比較的小さく、大量調理に該当しない施設及び広域流通し、リスクの低い食品を取扱う施設</p> <p><b>【許可】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲食店営業（すし、持ち帰り弁当、日本料理、東洋料理、自動車による営業に限る）</li> <li>・ 食肉販売業</li> <li>・ 菓子製造業（あんを製造するものを除く）</li> <li>・ 水産製品製造業（施設面積が1,000㎡以上の施設を除く）</li> <li>・ 冰雪製造業</li> <li>・ 漬物製造業（施設面積が1,000㎡以上の施設を除く）</li> <li>・ 食品の小分け業</li> </ul> <p><b>【届出】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 集団給食（診療所、福祉施設等に限る）</li> </ul> |
| Dランク<br>1回／5年 | <p>食品による危害の発生頻度が非常に低く、大量調理に該当しない施設及び広域流通し、リスクの低い食品を取扱う施設のうちCランク以外の業種</p> <p><b>【許可】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲食店営業（旅館、仕出し、配達弁当、すし、持ち帰り弁当、日本料理、東洋料理、自動車による営業を除く）</li> <li>・ 調理機能を有する自動販売機による営業</li> </ul> <p><b>【届出】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 集団給食（事業所に限る）</li> <li>・ A～C ランク監視施設以外の届出業種</li> </ul>   |



令和6年度 宮崎市食品衛生監視指導計画に基づく立入検査実施計画及び収去検査実施計画

別表 3

|                               | 4月   | 5月                         | 6月                              | 7月                             | 8月                       | 9月                        | 10月       | 11月                | 12月  | 1月    | 2月    | 3月                              |
|-------------------------------|--|----------------------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------|---------------------------|-----------|--------------------|--|-------|-------|---------------------------------|
| ランク別<br>立入検査計画                | Aランク   |                            |                                 |                                |                          |                           | Aランク      |                    |  |       |       |                                 |
|                               | B、C、Dランク   |                            |                                 |                                |                          |                           |           |                    |  |       |       |                                 |
| その他の<br>立入検査計画                | 医療法に基づく病院及び有床診療所の立入検査同行(給食施設)  |                            |                                 |                                |                          |                           |           |                    |  |       |       |                                 |
|                               | 介護保険法に基づく介護保険施設の立入検査同行(給食施設)   |                            |                                 |                                |                          |                           |           |                    |  |       |       |                                 |
| 一般的な共通事項                      | 許可施設等の施設基準等への適合の確認   |                            |                                 |                                |                          |                           |           |                    |  |       |       |                                 |
|                               | 食品等の規格基準への適合、食品表示の基準への適合、その他違反食品でないことの確認   |                            |                                 |                                |                          |                           |           |                    |  |       |       |                                 |
|                               | HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導  |                            |                                 |                                |                          |                           |           |                    |  |       |       |                                 |
|                               | 製造等に係る記録の確認及び指導  |                            |                                 |                                |                          |                           |           |                    |  |       |       |                                 |
|                               | 食鳥処理場の施設基準等への適合の確認、HACCPに沿った衛生管理の実施支援及び指導  |                            |                                 |                                |                          |                           |           |                    |  |       |       |                                 |
| 重点監視項目                        | 食肉・食鳥肉、魚介類・水産加工品、生食用かき、そうざい・弁当、生食用野菜・果実、野生鳥獣肉の衛生的な取扱いの指導                           |                            |                                 |                                |                          |                           |           |                    |  |       |       |                                 |
|                               | 生食用食肉(牛の食肉)の基準(加工・調理・保存・表示等)の遵守の確認、生食用牛肝臓・生食用豚肉及び内臓(肝臓を含む。)の販売・提供禁止の徹底の確認          |                            |                                 |                                |                          |                           |           |                    |  |       |       |                                 |
|                               | 宮崎市中央卸売市場での魚介類や野菜・果実の衛生的な取扱いの徹底の確認、有毒魚介類・有毒植物等の排除の徹底の確認                            |                            |                                 |                                |                          |                           |           |                    |  |       |       |                                 |
|                               | ふぐ処理営業認証施設へのふぐ取扱い(適切な処理、適正表示の徹底)の指導、認証書の掲示の確認                                      |                            |                                 |                                |                          |                           |           |                    |  |       |       |                                 |
|                               | 大量調理施設等(学校給食施設、病院、社会福祉施設等)での大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理の推奨                             |                            |                                 |                                |                          |                           |           |                    |  |       |       |                                 |
|                               | 野外イベントやスポーツキャンプ等での臨時営業許可施設の施設基準の遵守、衛生管理の徹底の指導、巡回指導の実施                              |                            |                                 |                                |                          |                           |           |                    |  |       |       |                                 |
| 収去<br>検査<br>計画                | 残留農薬検査<br>抗生物質等検査  | 県内産野菜                      | 県内産野菜                           |                                |                          | 県内産野菜                     | 国産食肉      | 牛乳                 | 県内産野菜  |       | 県内産野菜 |                                 |
|                               |  | 県内産果実                      | 県内産果実                           |                                |                          | 県内産果実                     |           |                    |  | 県内産果実 | 県内産果実 |                                 |
| 計 48検体 残留農薬9,080項目 抗生物質等102項目 |  |                            |                                 |                                |                          |                           |           |                    |  |       |       |                                 |
| 収去<br>検査<br>計画                | 細菌検査<br>理化学検査  | そうざい(学校、病<br>院、社会福祉施<br>設) | 食肉製品<br>洋生菓子<br>生菓子             | 魚肉練り製品<br>アイスクリーム類<br>生食用食肉(鶏) | 生あん<br>そうざい(直売所)<br>調理ご飯 | そうざい(製造所・<br>販売所)<br>調理ご飯 | 液卵<br>めん類 | 豆腐<br>生食用魚介類<br>牛乳 | 調理パン   | 漬物    | 清涼飲料水 |                                 |
|                               |  | 計 73検体 細菌 179項目 理化学 77項目   |                                 |                                |                          |                           |           |                    |  |       |       |                                 |
| その他の事項                        | 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進、食品衛生管理者等の設置、HACCPの推進、自主回収情報報告制度の推進、表彰                         |                            |                                 |                                |                          |                           |           |                    |  |       |       |                                 |
|                               | 市民との情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の実施、市民・食品等事業者に対する啓発、知識等の習得の場(宮崎市政出前講座等)の提供、食中毒に関する情報の提供 |                            |                                 |                                |                          |                           |           |                    |  |       |       |                                 |
|                               | 食品衛生監視<br>員研修会   | 食品衛生責任<br>者養成講習会           | ①夏期食品一斉取締り<br>②表示に係る夏期一斉取<br>締り |                                | 食品衛生責任<br>者養成講習会         |                           |           |                    | ①年末食品一斉取<br>締り<br>②表示に係る年末一<br>斉取締り<br>③食品衛生責任者<br>養成講習会 |       |       | 食品衛生責任<br>者講習会<br>食品衛生実務<br>講習会 |