平成２６年度

沖縄県食品衛生監視指導計画

沖縄県

保健医療部生活衛生課

目　　　　　次

第１　趣旨・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１
第２　監視指導計画の適用範囲・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１
　１　範囲
　２　実施期間
　３　根拠法令
第３　実施体制等・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１
　１　監視指導
　２　試験検査
　３　試験検査の信頼性の確保
　４　連携
第４　重点監視指導事項・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・４
　１　食中毒予防対策
　２　食肉、食鳥肉の衛生対策
　３　重点監視施設の監視
　４　食品表示に係る監視・指導
　５　生食用食肉取扱施設の監視
第５　一般的な監視指導事項・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・４
　１　監視指導項目
　２　立入り検査
　３　収去検査
第６　違反を発見した場合の対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・６
　１　立入検査時
　２　収去検査の結果
　３　公表
第７　一斉取締りの実施・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・７
第８　食中毒等健康被害発生時の対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・７
　１　食中毒発生時の対応
　２　公表及び情報提供
　３　いわゆる健康食品による健康被害発生時の対応
第９　食品等事業者の自主的な衛生管理の実施・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・８
　１　衛生管理体制の整備
　２　自主衛生管理の促進
　３　食品関係団体に対する指導
第 10　情報提供及び意見交換の実施・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・８
　１　監視指導計画の公表
　２　情報提供及び意見交換
第 11　食品衛生に係る人材育成・資質向上・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・９
　１　職員
　２　食品関係者
　３　関係団体に属する指導員等

別表１　重点監視施設
別表２　平成 26 年度重要度ランク別目標監視数
別表３　平成 26 年度の食品等の収去検査実施計画

平成２６年度沖縄県食品衛生監視指導計画

第１　趣旨

沖縄県における食品の安全性を確保するため、食品衛生法（昭和２２年法律第２３３号）第２４条に基づき沖縄県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を策定し、食品衛生の監視指導を計画的かつ効果的に実施する。

第２　監視指導計画の適用範囲

１．範囲

本計画は、那覇市を除く沖縄県内全域を対象とする。

２．実施期間

平成 26 年 4 月 1 日から平成 27 年 3 月 31 日までの１年間とする。

３．根拠法令

（１）食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
（２）と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）
（３）食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成２年法律第 70 号）
　　（以下「食鳥処理場法」という。）
（４）食品衛生法施行条例（平成 12 年条例第 25 号）
（５）食品衛生法施行細則（昭和 47 年規則第 44 号）

第３　実施体制等

１．監視指導

北部保健所、中部保健所、南部保健所、宮古保健所及び八重山保健所（以下、「各保健所」という。）は、食品衛生法に基づく許認可事務及び監視指導を行う。ただし、大型飲食店、広域流通食品を製造加工する施設等、重点的な監視指導が必要な業種として別表１に定めた施設（以下「重点監視施設」という）については、中部保健所食品衛生広域監視班が監視指導を行う（宮古、八重山地区は除く）。

北部食肉衛生検査所及び中央食肉衛生検査所（以下、「各食肉衛生検査所」という。）は、と畜場法及び食鳥処理場法に基づく監視指導を実施する。ただし、久米島町においては南部保健所が、宮古地区においては宮古保健所が、八重山地区においては八重山保健所がこれを実施する。

本計画に基づいて各保健所及び各食肉衛生検査所が収去した検体については、県内３保健所（中部、宮古及び八重山）、衛生環境研究所及び各食肉衛生検査所の食品衛生検査施設（以下「食品衛生検査施設」という。）において試験検査を実施する。

表１　食品衛生法に基づく監視指導の担当区域

担当機関		担当区域	施設種類
北部保健所	生活環境班	名護市、国頭郡（宜野座村、恩納村及び金武町を除く。）、島尻郡伊平屋及び伊是名村	重点監視施設以外の施設
中部保健所	生活衛生班	うるま市、沖縄市、宜野湾市、国頭郡宜野座村、恩納村及び金武町、中頭郡（西原町を除く。）	

南部保健所	生活衛生班	浦添市、島尻郡久米島町、渡嘉敷村、座間味村、粟国村、渡名喜村、南大東村及び北大東村 豊見城市、南城市、糸満市、中頭郡西原町、島尻郡八重瀬町、与那原町及び南風原町	
中部保健所	食品衛生広域監視班	北部、中部及び南部保健所の担当区域	重点監視施設（別表１）
宮古保健所	生活環境班	宮古島市、宮古郡	全ての施設
八重山保健所	生活環境班	石垣市、八重山郡	

２．試験検査

食品衛生検査施設は適切かつ迅速に試験検査を実施できる体制を整備する。その役割は表２のとおりとする。

表２　各機関の役割

機　　関	役　　割
中部保健所 食品衛生広域監視班 宮古・八重山保健所 ※は宮古・八重山保健所のみ	・収去検体の検査 ・拭き取り検査 ・違反、苦情食品の検査 ・食中毒（疑いも含む）に係る検体の検査 ・と畜場の拭き取り検査※
北部・中部・南部保健所 生活衛生（環境）班 ※は南部保健所のみ	・拭き取りの簡易検査 ・苦情、違反食品の簡易検査 ・と畜場の拭き取り検査※
北部・中央食肉衛生検査所 ※は中央食肉衛生検査所のみ	・TSE スクリーニング検査※ ・と畜検査及び食鳥検査に係る精密検査 ・収去検体の検査（食肉、食鳥肉の衛生に係るもの） ・と畜場、食鳥処理場の拭き取り検査
衛生環境研究所	・収去検体の検査 ・違反、苦情食品の検査 ・食中毒（疑い含む）に係る検体の検査 ・試買品の検査

３．試験検査の信頼性の確保

全ての機関において、検査の信頼性を確保するため、施設設備及び機械器具の管理等について、生活衛生課の信頼性確保部門による内部点検を定期的に実施する。

また、中央食肉衛生検査所及び衛生環境研究所の２機関は、第三者機関による外部精度管理に参加し、信頼性の確保及び技術向上を図る。

４．連携

（１）厚生労働省、消費者庁及び都道府県等（都道府県、保健所を設置する市及び特別区をいう。以下同じ。）の連携

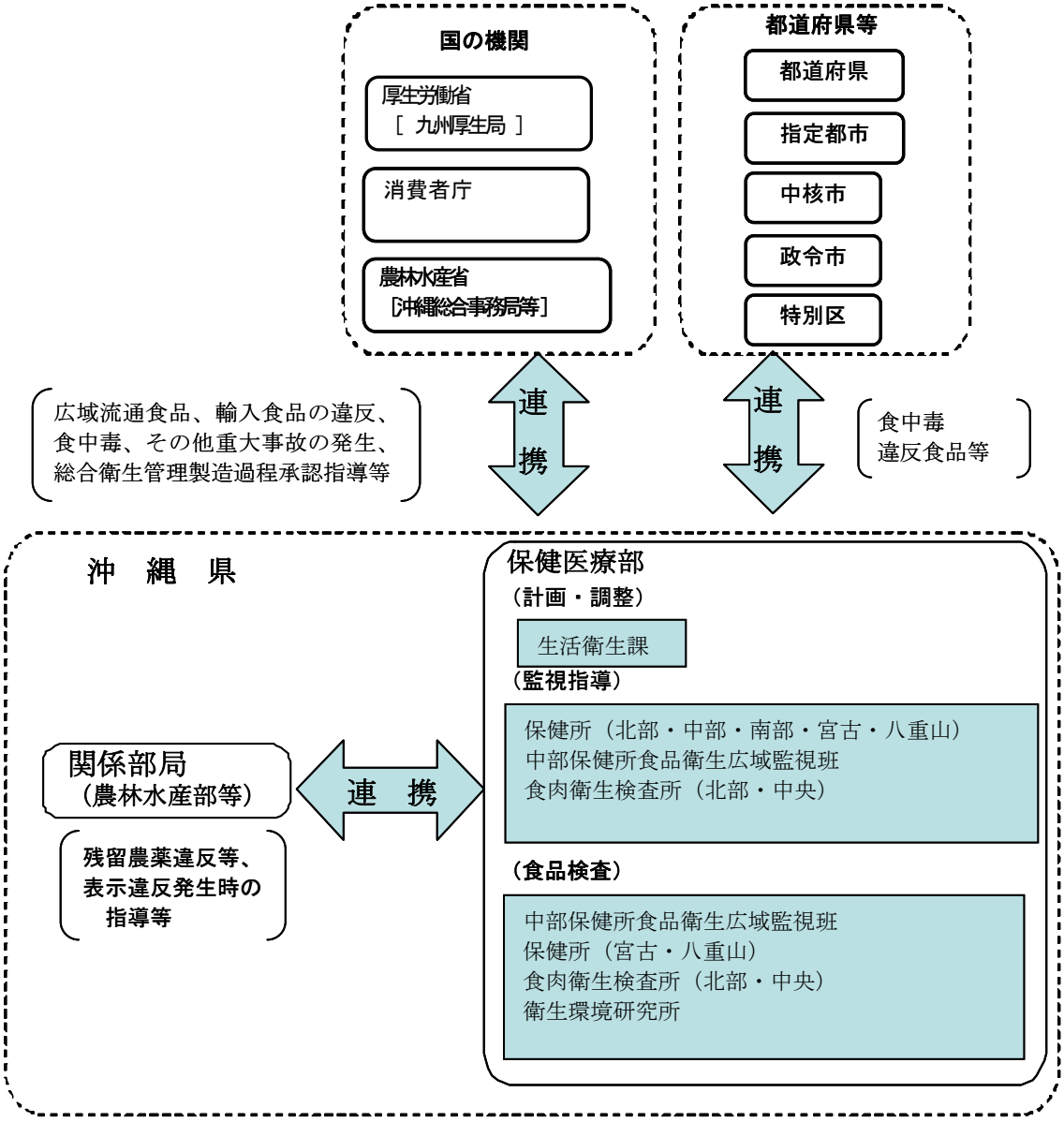
広域流通食品及び輸入食品の監視指導、違反食品を発見した時、食中毒事件及び重大事故が発生するなどした時は、必要に応じ、厚生労働省、消費者庁及び都道府県等と緊密な連絡や連携体制を確保し、対応を図ることとする。

また、総合衛生管理製造過程の承認を受けた施設への監視指導の実施に当たっては、九州厚生局と連携して行う。

（２）農林水産部局との連携

農水産物の生産段階の安全性を確保するため、表示、無登録農薬、残留農薬、動物用医薬品等に関する規制に違反していることが判明し、又は疑われた場合は、農林水産部局に速やかに情報を提供するなど、緊密な連携をはかる。

図１　連携体制



第４　重点監視指導事項

地域性や過去の食中毒、違反食品の発生状況等を勘案し、次の事項について、重点的に取り組む。

１．食中毒予防対策

過去３年間の県内及び全国の食中毒発生状況を踏まえ、サルモネラ属菌、カンピロバクター及びノロウイルスによる食中毒の発生防止に重点をおく。

表３　過去３年間の食中毒発生状況

		平成 25 年※	平成 24 年	平成 23 年
１位	県内	カンピロバクター（8 件）	動物性自然毒（シガテラ）（6 件）	サルモネラ属菌（13 件）
	全国	ノロウイルス（312 件）	ノロウイルス（416 件）	カンピロバクター（336 件）
２位	県内	サルモネラ属菌（2 件）	カンピロバクター（4 件） ノロウイルス（4 件）	カンピロバクター（9 件）
	全国	カンピロバクター（222 件）	カンピロバクター（266 件）	ノロウイルス（296 件）
３位	県内	ノロウイルス（1 件） 動物性自然毒（シガテラ）（1 件） 植物性自然毒（1 件）	サルモネラ属菌（3 件）	ノロウイルス（3 件） 動物性自然毒（シガテラ）（3 件）
	全国	寄生虫（アニサキス）（89 件）	植物性自然毒（70 件）	サルモネラ属菌（67 件）

※平成 25 年の全国の食中毒事件数は速報値

２．食肉、食鳥肉の衛生対策

県内及び全国でサルモネラ属菌やカンピロバクターによる食中毒が多発していることから、と畜場、食鳥処理場、食肉処理業、食肉販売業、飲食店及び消費者に対し、食肉、食鳥肉の衛生的な取扱の徹底、肉の生食の危険性、十分な加熱の徹底等についての指導及び啓発を行う。

３．重点監視施設の監視

広域または大規模な健康被害の発生を防止するため、大型飲食店や広域流通食品を製造・加工する施設等を重点監視施設（別表１）とし、一般的衛生管理の実施状況を確認・指導するとともに、必要に応じ、危害分析とその発生防止措置の実施状況を確認する等、重点的な監視指導を行う。

４．食品表示に係る監視・指導

県内に流通する食品について、必要に応じて関係機関と連携し、食品表示の適正化を図る。

５．生食用食肉取扱施設の監視

平成 23 年 10 月 1 日から生食用食肉の規格基準が、平成 24 年 7 月 1 日から牛肝臓の製造、加工及び調理基準が新たに施行されたことから、生食用牛肉及び牛肝臓並びにその他の生食用として提供される食肉等について重点的に監視指導を行う。

第５　一般的な監視指導事項

１　監視指導項目

（１）飲食店等の営業施設及び集団給食施設

食品衛生法及び食品衛生法施行条例に基づいて、下表の各基準等を遵守するよう指導する。

根拠法	基準の種類	
食品衛生法	食品、添加物等の規格基準	成分規格
		製造基準・加工基準・調理基準
		保存基準
		使用基準
	表示基準	
食品衛生法施行条例	公衆衛生上講ずべき措置の基準（管理運営基準）	
	営業の施設についての基準（施設基準）	

（２）と畜場

と畜場法に基づいて各基準を遵守するよう指導する。

根拠法	基準の種類
と畜場法	構造設備基準
	と畜場の設置者等の講ずべき衛生保持事項
	と畜業者の講ずべき衛生措置事項

（３）食鳥処理場

食鳥処理場法について各基準を遵守するように指導する。

根拠法	基準の種類
食鳥処理場法	構造設備基準
	食鳥処理業者の講ずべき衛生管理措置事項

２　立入り検査

施設への立入検査は、食品等の製造・販売等の実態、食中毒等の危害の発生状況および施設の自主衛生管理の状況を考慮して、各保健所及び各食肉衛生検査所において年間立入回数を定め、計画的に立入り検査を実施する。

（１）食品営業施設の年間立入回数

食品営業施設の標準立入り回数は、業種ごとに危害の発生状況、製造・販売される食品の流通の広域性、製造技術の特殊性、事業の規模等を勘案して分類したランク分け（A～D）に応じて、別表２のとおりとする。

（２）と畜場及び食鳥処理場への年間立入回数

と畜場は、構造設備基準、衛生保持及びと畜業者等の講ずべき衛生措置の基準の適合状況について、月１回、総合的な立入検査を行う。

食鳥処理場は、構造又は設備及び衛生管理等の基準の適合状況について、大規模食鳥処理場については年４回、認定小規模食鳥処理場については、年１回以上の立入検査を行う。

表４　と畜場及び食鳥処理場監視回数基準

対　象　施　設	標準監視回数	施設数
と　畜　場	12 回以上／年	7 （うち１施設休止中）
大規模食鳥処理場	４回以上／年	３
認定小規模食鳥処理場	１回以上／年	27 （うち 7 施設休止中）

平成 26 年 2 月 1 日現在

３　収去検査

県内で製造又は販売される食品等について試験検査を実施し、大規模食中毒を未然防止するとともに、不良食品の流通を防止して、食品の安全確保を図る。

（１）主な検査項目

（ア）食品等に関する検査

検査の種類	実　施　内　容
規格基準等検査	・食品の成分規格や衛生規範に規定されている微生物検査や理化学検査 ・加工食品中の保存料、着色料等の食品添加物検査
残留農薬等検査	・県内に流通する農産物（県内産農産物や輸入農産物）の残留農薬検査 ・畜産物等について、残留動物用医薬品等（動物用医薬品、抗生物質、合成抗菌剤）の検査
指定外添加物検査	・加工食品について、日本で使用が認められてない添加物（指定外添加物）の有無の検査
食中毒関連調査のための検査	・病原性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ属菌、ノロウイルス等の食中毒起因物質等の検査

（イ）食肉に関する検査

検査の種類	検査対象
と畜検査	食用に供する目的で、と畜場に搬入された獣畜の生体検査、解体前検査、解体後検査を実施し、必要に応じて精密検査（細菌検査、病理検査等）を行い、食用不適の食肉を排除する。
食鳥検査	食用に供する目的で、食鳥処理場に搬入された食鳥の生体検査、脱羽後検査、内臓摘出後検査を実施し、必要に応じ精密検査（細菌検査、病理検査）を行い、食用不適の食鳥肉を排除する。
TSE 検査	TSE に罹患した牛、めん羊及び山羊を発見し、排除するため、と畜場に搬入された牛、めん羊及び山羊について検査を実施する。

（２）施設、設備等の衛生検査

食品製造施設、飲食店、と畜場、食鳥処理場における微生物汚染の防止、洗浄消毒の徹底を図るため、設備・器具等のふきとりによる微生物検査を行う。

（３）平成 26 年度収去検査実施計画

平成 26 年度の食品収去検査実施計画は別表３のとおりとする。

第６　違反を発見した場合の対応

１　立入検査時

・違反している状況を発見した場合は、その場で必要な指導を行う。

・違反が軽微であって、直ちに改善が図れるもの以外の違反については、書面にて改善指導

を行う。
・書面による改善指導を行った場合は改善状況の確認を行い、改善がなされない場合は必要に応じ、廃棄命令、改善命令、営業停止等の措置を講ずる。
・悪質な違反については告発を行う。

２　収去検査の結果
・違反食品等について、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の措置を講じさせるとともに、必要に応じ、営業の禁止若しくは停止の措置を行う。
・違反食品等が沖縄県以外で生産、製造、加工等されていた場合は、速やかに当該都道府県等の食品衛生担当部局に連絡するとともに、必要に応じ、連携して、廃棄、回収等の措置を速やかに講ずる。
・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、厚生労働省又は消費者庁へ迅速に情報提供し、連携して、違反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。
・悪質な違反については告発を行う。
・違反が発見された場合であって、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、積極的に法第 26 条第 1 項の命令検査を活用する。

３　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、食品衛生法又は食品衛生法に基づく処分に違反した者について、「沖縄県食品衛生関係違反事例の公表に関する取扱要領」に基づき公表する。

第７　一斉取締りの実施

高温多湿で、細菌性食中毒が発生しやすくな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、表５のとおり一斉監視を行う。
また、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、厚生労働省の示す方針を踏まえて、監視指導を実施する。

表５　実施内容

一斉監視	主　な　実　施　内　容
夏期一斉取締り （７月）	・食品等事業者に対する監視指導の強化 ・適正な表示の徹底 ・細菌性食中毒予防対策
年末一斉取締り （１２月）	・市場等の流通拠点における衛生対策の監視指導強化 ・適正な表示の徹底 ・ノロウイルスによる食中毒予防対策
表示一斉取締り （５月・１０月）	・アレルギー物質、食品添加物等の適正な食品表示の徹底を図る

第８　食中毒等健康被害発生時の対応

１　食中毒発生時の対応
（１）法令に基づく調査の実施
・迅速及び的確に検査が行えるよう、平常時から体制を整備する。
・発生時には、食品衛生法、沖縄県食中毒処理要領に基づき、関係部局と連携をとりな

がら、迅速かつ的確な対応及び調査を実施する。
・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する。
・再発防止対策に資するため、積極的な汚染源の遡り調査の実施等、原因究明に努める。

（２）原因施設の営業者に対する措置
必要に応じて、原因施設の営業者に対し、原因食品の回収・廃棄、営業の禁止・停止命令等の措置を講じる。

２　公表及び情報提供
食中毒予防の観点から、食中毒発生状況等について食品等事業者及び住民への情報提供に努めるとともに、健康被害の拡大防止の観点から、必要な情報について、可能な限り速やかに公表する。

３　いわゆる健康食品による健康被害発生時の対応
いわゆる健康食品による健康被害発生時には、原因究明に努め、厚生労働省に調査結果を報告する。

第９　食品等事業者の自主的な衛生管理の実施

食品等事業者が自らの責任において食品等の安全性を確保するため、自主的な衛生管理の取り組みを実施するよう指導する。

１　衛生管理体制の整備
製造、加工、調理等を自主的に管理するため食品衛生に関して相当な知識を有する者を、食品衛生上の管理に責任を有する者として設置させる。

２　自主衛生管理の促進
① 製造、加工した食品の自主検査及び原材料の安全性確認等の実施。
② 原材料の搬入時、加工、製造、販売に関する情報の記録、保管、適切な管理。
③ 仕出し屋、弁当屋、旅館、ホテル、大型飲食店等の大量調理施設については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理の実施
④ ＨＡＣＣＰ（危害分析重要管理点）システムによる衛生管理の導入

３　食品関係団体に対する指導
食品等事業者による食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、食品衛生指導員等による食品等事業者に対する助言、指導その他の活動を支援する。

第 10　情報提供及び意見交換の実施

１　監視指導計画の公表
・監視指導計画の策定にあたっては、広く、県民からの意見を聴取する。
・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、平成 27 年 6 月末までに、生活衛生課のホームページにて公表する。
また、夏期及び年末一斉取締り等の実施状況についても、随時、生活衛生課のホームページにて公表する。

２　情報提供及び意見交換
・食品衛生に関する施策の実施に当たっては、必要に応じて、県民との情報及び意見の交換（リスクコミニュケーション）を行う。

・食中毒多発時には、県民及び食品関係営業者に対し、食品の取扱いその他食品衛生に関する注意喚起を行う。
・家庭における食中毒発生を未然に防止するため、消費者に対して、家庭における食品の購入から喫食までの衛生的な取扱いに関する啓発等を行う。
・有毒魚介類等による食中毒に関する知識の周知に努める。

第 11　食品衛生に係る人材育成・資質向上

１　職員
・食品衛生監視員が食中毒等発生時に迅速な対応ができるよう、衛生環境研究所で、微生物検査研修を実施する。
・初めて食品衛生監視員としての業務に従事する職員に対して、食品衛生業務に関する研修を実施する。
・検査担当職員（食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員）の検査技術の向上及び知識の習得のため、国等が実施する研修会、講習会等に参加させる。
・食品衛生検査施設における業務管理（GLP）を徹底し、検査の信頼性を確保するため、精度管理、内部点検、GLP 研修を実施する。
・ＨＡＣＣＰ（危害分析重要管理点）の手法による衛生管理を推進するため、同手法を指導、助言する食品衛生監視員の養成講習会に参加させる。

２　食品関係者
・食品営業者、従事者及び集団給食施設の調理従事者に対し、食中毒予防の衛生講習会を実施する。
・食品衛生法に規定された食品衛生管理者、と畜場法に規定された衛生管理責任者及び作業衛生責任者並びに食鳥処理場法に規定された食鳥処理衛生管理者に対して、必要に応じ、講習会及び情報提供を行う。

３　関係団体に属する指導員等
・各保健所の食品衛生監視員は、（一般社団法人）沖縄県食品衛生協会（以下「沖縄県食品衛生協会」という。）の食品衛生指導員と連携しつつ、自主衛生管理向上のための巡回指導等の活動に対し助言を行う。
・県は沖縄県食品衛生協会が実施する研修会等に講師を派遣する。

別表1

重 点 監 視 施 設 数

営業の種類		ランク	条件	施設数 北部	中部	南部	計
食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条各号に掲げる営業	飲食店営業	B1	同一メニュー1回あたり300食以上若しくは1日あたり750食以上	27	52	39	118
	菓子製造業	B2	広域流通食品を製造する施設	14	32	53	99
	乳処理業	A2	すべての施設	2	3	5	10
	特別牛乳搾取処理業	A3	すべての施設	0	0	0	0
	乳製品製造業	A4	すべての施設	6	2	10	18
	集乳業	A5	すべての施設	0	0	0	0
	魚介類せり売り業	C4	すべての施設	3	10	6	19
	魚肉ねり製品製造業	B3	すべての施設	10	6	22	38
	食品の冷凍又は冷蔵業	B4	保管業のみを除く	6	15	30	51
	缶詰又は瓶詰食品製造業	B5	B5ランクのすべての施設	2	1	5	8
	缶詰又は瓶詰食品製造業	C5	C5ランクのすべての施設	9	10	12	31
	あん類製造業	B6	すべての施設	0	0	0	0
	ｱｲｽｸﾘｰﾑ類製造業	B7	ソフトクリームフリーザーのみを除く	10	7	10	27
	食肉処理業	B8	すべての施設	20	8	18	46
	食肉製品製造業	A6	すべての施設	5	17	12	34
	乳酸菌飲料製造業	A7	すべての施設	1	3	3	7
	食用油脂製造業	B9	すべての施設	0	0	4	4
	ﾏｰｶﾞﾘﾝ又はｼｮｰﾄﾆﾝｸﾞ製造業	B10	すべての施設	0	0	0	0
	みそ製造業	B11	広域流通食品を製造する施設	0	3	1	4
	醤油製造業	B12	すべての施設	0	0	3	3
	ソース類製造業	B13	広域流通食品を製造する施設	7	5	6	18
	酒類製造業	C7	すべての施設	11	9	13	33
	豆腐製造業	B14	1日300食以上若しくは冷蔵保存を要する施設	2	14	17	33
	納豆製造業	B15	すべての施設	0	0	1	1
	めん類製造業	B16	すべての施設	12	29	27	68
	そうざい製造業	B17	1日300食以上若しくは広域流通食品若しくは容器包装詰加圧加熱殺菌食品製造施設	6	51	61	118
	添加物製造業	B18	すべての施設	3	4	5	12
	食品の放射線照射業	A8	すべての施設	0	0	0	0
	清涼飲料水製造業	A9	A9ランクのすべての施設	2	0	0	2
	清涼飲料水製造業	B19	B19ランクのすべての施設	35	47	73	155
	氷雪製造業	C10	すべての施設	10	11	11	32
	小計			203	339	447	989
食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条各号に掲げる営業以外の営業	集団給食施設	B20	学校、病院、事業所、その他（同一メニュー1回300食以上若しくは1日750食以上）	11	29	20	60
	食料品製造業	B21	広域流通食品若しくは液卵製造施設	4	9	11	24
	添加物製造業（許可不要業種）	B22	すべての施設	3	1	4	8
	小計			18	39	35	92
	合計			221	378	482	1081

※広域流通食品：沖縄県の区域を越えて広域的に流通する食品等であって輸入食品等以外のもの

業種別重要度ランク分けによる営業施設数

	標準監視回数		該当業種等	施設数	施設数小計	標準監視件数	目標数（小計）	備　　考
A	2回以上／年	1	過去3年間に食中毒事件等の問題が発生した営業施設	10	115	20	230（230）	
		2	乳処理業	15		30		
		3	特別牛乳搾取処理業	0		0		
		4	乳製品製造業	32		64		
		5	集乳業	0		0		
		6	食肉製品製造業	43		86		
		7	乳酸菌飲料製造業	13		26		
		8	食品の放射線照射業	0		0		
		9	清涼飲料水製造業　※1）	2		4		※1）総合衛生管理製造過程承認施設限る。
B	1回以上／年	1	飲食店営業　※2）	129	1,111	129	1,110（1,111）	※2）同一メニュー1回300食以上又は1日750食以上提供する施設に限る。
		2	菓子製造業　※3）	102		102		※3）広域流通食品を製造する施設に限る。
		3	魚肉ねり製品製造業	57		57		
		4	食品の冷凍又は冷蔵業　※4）	63		63		※4）保管業を除く。
		5	缶詰・瓶詰食品製造業　※5）	9		9		※5）広域流通食品又は容器包装詰加圧加熱殺菌食品製造施設に限る。
		6	あん類製造業	0		0		
		7	ｱｲｽｸﾘｰﾑ類製造業　※6）	70		70		※6）ソフトクリームフリーザーのみを除く
		8	食肉処理業	61		61		
		9	食用油脂製造業	7		7		
		10	ﾏｰｶﾞﾘﾝ又はｼｮｰﾄﾆﾝｸﾞ製造業	0		0		
		11	みそ製造業　※7）	4		4		※7）広域流通食品製造施設に限る。
		12	醤油製造業	7		7		
		13	ソース類製造業　※8）	27		27		※8）広域流通食品製造施設に限る。
		14	豆腐製造業　※9）	34		34		※9）1日300食以上若しくは冷蔵保存を要する施設に限る。
		15	納豆製造業	1		1		
		16	めん類製造業	87		87		
		17	そうざい製造業　※10）	125		125		※10）1日300食以上、広域流通食品又は容器包装詰加圧加熱殺菌食品製造施設に限る。
		18	添加物製造業	12		12		
		19	清涼飲料水製造業　※11）	210		210		※11）上記以外
		20	集団給食施設　※12）	68		68		※12）学校、病院、事業所、その他（同一メニュー1回300食以上又は1日750食以上提供する施設に限る。
		21	食料品製造業（許可不要業種）　※13）	29		29		※13）液卵又は広域流通食品製造施設に限る。
		22	添加物製造業（許可不要業種）	9		9		
C	0．5回以上／年	1	飲食店営業　※14）	430	4,013	215	2,010（2,007）	※14）同一メニュー1回100食以上300食未満又は1日500食以上750食未満提供する施設に限る。
		2	菓子製造業　※15）	429		215		※15）上記以外で生菓子を取り扱うものに限る。
		3	魚介類販売業　※16）	1030		515		※16）包装魚介類を除く。
		4	魚介類せり売り業	23		12		
		5	缶詰・瓶詰食品製造業　※17）	34		17		※17）上記以外
		6	食肉販売業　※18）	577		289		※18）包装食肉を除く。
		7	酒類製造業	53		27		
		8	豆腐製造業　※19）	104		52		※19）上記以外
		9	そうざい製造業　※20）	180		90		※20）上記以外で1日100食以上を製造する施設に限る。
		10	氷雪製造業	63		32		
		11	集団給食施設　※21）	246		123		※21）学校、病院、事業所、その他（同一メニュー一回100食以上300食未満又は1日500食以上750食未満を提供する施設に限る。
		12	食料品製造業（許可不要業種）　※22）	844		422		※22）上記以外の許可不要業種の製造業に限る。
D	営業許可更新時等（許可不要業種）0．2回／年	1	飲食店営業　※23）	19735	28,478	3947	5,700（5,696）	※23）上記B・Cランク以外（同一メニュー100食未満提供する施設又は簡易・自動車営業等）
		2	菓子製造業　※24）	1864		373		※24）上記以外、簡易・自動車営業。
		3	魚介類販売業　※25）	442		88		※25）包装魚介類に限る。
		4	食品の冷凍又は冷蔵業　※26）	30		6		※26）保管業に限る。
		5	喫茶店営業	2065		413		
		6	ｱｲｽｸﾘｰﾑ類製造業　※27）	311		62		※27）ソフトクリームフリーザーのみに限
		7	乳類販売業	1395		279		
		8	食肉販売業　※28）	478		96		※28）包装食肉に限る。
		9	みそ製造業　※29）	107		21		※29）上記以外
		10	ソース類製造業　※30）	91		18		※30）上記以外
		11	そうざい製造業　※31）	812		162		※31）上記以外
		12	氷雪販売業	100		20		
		13	集団給食施設　※32）	504		101		※32）上記B・Cランク以外
		14	その他許可不要業種　※33）（A・Bランク以外）	544		109		※33）販売業等
計				33717	33,717	9,043	9,050	

青字は「重点監視施設」

別表3

平成26年度　食品等の収去検査計画

対象食品等	検査項目等	収去予定検体数	検査予定検体数	試験検査実施数	検査実施機関並びに試験検査実施数			
					保健所（広域監視班、宮古、八重山）	衛生環境研究所	中央食肉衛生検査所	北部食肉衛生検査所
水産物及びその加工品 魚介類及び魚介類加工品 冷凍食品	細菌検査（規格基準・衛生規範、食中毒等）	91	72	92	92	0	0	0
	残留農薬等		16	56	0	0	56	0
	理化学検査（食品添加物等）		31	87	84	3	0	0
	アレルギー物質		0	0	0	0	0	0
	小計		119	235	176	3	56	0
畜産品及びその加工品 肉卵類及びその加工品 牛乳、乳製品及び乳類加工品 アイスクリーム類（氷菓を含む）等 （※はちみつを含む）	細菌検査（規格基準・衛生規範、食中毒等）	621	110	280	185	95	0	0
	残留農薬等		509	695	0	45	550	100
	理化学検査（食品添加物等）		49	133	131	2	0	0
	アレルギー物質		0	0	0	0	0	0
	小計		668	1,108	316	142	550	100
農産物及びその加工品 穀類及びその加工品 野菜類及びその加工品	細菌検査（規格基準・衛生規範、食中毒等）	157	124	385	147	238	0	0
	残留農薬等		24	5,280	0	5,280	0	0
	理化学検査（食品添加物等）		9	9	0	9	0	0
	アレルギー物質		0	0	0	0	0	0
	小計		157	5,674	147	5,527	0	0
その他の食品 菓子類 清涼飲料水、酒精飲料、氷雪、水 かん詰・びん詰食品 その他の食品（そうざい等の複合調理食品含む） 添加物及びその製剤	細菌検査（規格基準・衛生規範、食中毒等）	549	549	1,509	1,509	0	0	0
	残留農薬等		0	0	0	0	0	0
	理化学検査（食品添加物等）		28	48	42	6	0	0
	アレルギー物質		0	0	0	0	0	0
	小計		577	1,557	1,551	6	0	0
計		1,418	1,521	8,574	2,190	5,678	606	100