

大分県食品衛生監視指導計画 新旧対照表

令和7年度（案）	令和6年度
<p>第1章 令和7年度食品衛生監視指導計画</p> <p>第1 監視指導に関する事項</p> <p>1 (略)</p> <p>2 重点的な監視指導事項</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 食中毒発生防止対策</p> <p>① <u>食肉の生食等による食中毒発生防止対策</u> <u>鶏肉の生食はリスクが高く、全国的にも食中毒の主要な発生原因となっている。鶏肉の生食や加熱不足による食中毒を防止するため、食鳥処理業者、食肉販売業者、飲食店等の監視指導及び消費者への啓発などを行い、鶏肉の生食や不適切な低温調理等による食中毒発生防止対策を行う。</u> <u>また、あわせて腸管出血性大腸菌の食中毒発生防止対策として、肉類の生食や生焼けは危険性が高いこと、特に子どもや高齢者では重症化する可能性があることを踏まえ、食肉販売業者、食肉製品製造業者、飲食店等の監視指導及び消費者への啓発などを行う。</u></p> <p>② <u>寄生虫による食中毒防止対策</u> <u>生食用魚介類の提供・販売を行う飲食店や魚介類販売業者等に対し、アニサキスやクドア・セブテンpunkタータによる食中毒の防止について、指導を行う。</u></p>	<p>第1章 令和6年度食品衛生監視指導計画</p> <p>第1 監視指導に関する事項</p> <p>1 (略)</p> <p>2 重点的な監視指導事項</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 食中毒発生防止対策</p> <p>① 大規模イベント開催に係る食品衛生対策 令和6年度は、全国豊かな海づくり大会や福岡・大分デスティネーションキャンペーンが実施されるとともに、全国高等学校総合体育大会や国民スポーツ大会の一部の競技が県内で実施される。 通常より食品の提供量が多くなる状況において、適切に衛生管理を行うことができるよう、関係する旅館、飲食店、弁当店、土産品の製造者等に対し監視指導を強化する。</p> <p>② 食物アレルギーによる事故対策 アレルギー物質を含む食品による健康被害の発生を未然に防止するため、食品等事業者に対し、複合原材料に含まれる特定原材料の確認等、適正表示の徹底について指導する。 また、アレルギー物質を含む原材料の管理の徹底や製造工程における混入防止についても指導を行う。</p>

③ ふぐ食中毒発生防止対策

ふぐ食中毒の発生防止のため、食品衛生法及び大分県食の安全・安心推進条例に基づき、ふぐ処理登録者に対する指導やふぐを取り扱う飲食店、魚介類販売業等に対する監視指導を行う。
また、消費者の家庭での自家調理が原因となるふぐ食中毒の発生防止のため、消費者への啓発を行う。

④ (削除)

⑤ (削除)

(3) ~ (4) (略)

3~5 (略)

第2~3 (略)

第4 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項

食中毒等健康被害発生時の対応については、食品衛生法の規定並びに大分県の「食中毒対策要綱」及び「毒劇物等を原因とする食中毒

③ 食肉の生食等による食中毒発生防止対策

鶏肉の生食はリスクが高く、全国的にも食中毒の主要な発生原因となっている。鶏肉の生食や加熱不足による食中毒を防止するため、食鳥処理業者、食肉販売業者、飲食店等の監視指導及び消費者への啓発などを行い、鶏肉の生食や不適切な低温調理等による食中毒発生防止対策を行う。

また、あわせて腸管出血性大腸菌の食中毒発生防止対策として、肉類の生食や生焼けは危険性が高いこと、特に子どもや高齢者では重症化する可能性があることを踏まえ、食肉販売業者、食肉製品製造業者、飲食店等の監視指導及び消費者への啓発などを行う。

④ ふぐ食中毒発生防止対策

ふぐ食中毒の発生防止のため、食品衛生法及び大分県食の安全安心推進条例に基づき、ふぐ処理登録者に対する指導やふぐを取り扱う飲食店、魚介類販売業等に対する監視指導を行う。

また、消費者の家庭での自家調理が原因となるふぐ食中毒の発生防止のため、消費者への啓発を行う。

⑤ アニサキスによる食中毒防止対策

生食用魚介類の提供・販売を行う飲食店や魚介類販売業者等に対し、アニサキスによる食中毒の防止について、指導を行う。

(3) ~ (4) (略)

3~5 (略)

第2~3 (略)

第4 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項

食中毒等健康被害発生時の対応については、食品衛生法の規定並びに大分県の「食中毒対策要綱」及び「毒劇物等を原因とする食中毒対

対策要領」に基づき、原因究明及び健康危機管理対策を実施する。

発生時の対策としては、必要に応じ、薬事監視、医療監視、水道担当部局等関係部局及び関係自治体への迅速な情報提供及び当該関係部局との密接な連携を図るとともに、被害拡大防止と再発防止のため、迅速に原因究明調査を実施、必要な情報の公表等を行う。

原因究明にあたっては、HACCPの衛生管理計画や記録を確認し、問題点を改善するよう指導を行う。

食中毒予防の観点から、食品等事業者及び県民への食中毒発生状況に関する情報提供を行う。

また、指定成分等含有食品やいわゆる「健康食品」について、健康被害の情報を把握した場合は、速やかに調査を行い、厚生労働省に報告する。

第2～4章 (略)

別表1～3 (略)

別表4 収去検査等計画

1 令和7年度収去検査等計画

検査内容	主な検査対象食品等	検体数	検査機関
残留農薬	・ 県産農産物	30	衛生環境研究センター 登録検査機関
	・ 輸入農産物	10	
	・ 輸入加工食品	10	
残留動物用 医薬品	・ 国産食肉	20	衛生環境研究センター
	・ 輸入食肉	10	
	・ 県産養殖魚介類	10	
	・ 輸入養殖魚介類	10	
	・ 県産鶏卵	10	
アレルギー物質	・ 県産加工食品	20	衛生環境研究センター
食品添加物等	・ 国産加工食品 (菓子、漬物等)	30	衛生環境研究センター 登録検査機関

策要領」に基づき、原因究明及び健康危機管理対策を実施する。

発生時の対策としては、必要に応じ、薬事監視、医療監視、水道担当部局等関係部局及び関係自治体への迅速な情報提供及び当該関係部局との密接な連携を図るとともに、被害拡大防止と再発防止のため、迅速に原因究明調査を実施、必要な情報の公表等を行う。

原因究明にあたっては、HACCPの衛生管理計画や記録を確認し、問題点を改善するよう指導を行う。

食中毒予防の観点から、食品等事業者及び県民への食中毒発生状況に関する情報提供を行う。

また、指定成分等含有食品_____について、健康被害の情報を把握した場合は、速やかに調査を行い、厚生労働省に報告する。

第2～4章 (略)

別表1～3 (略)

別表4 収去検査等計画

1 令和6年度収去検査等計画

検査内容	主な検査対象食品等	検体数	検査機関
残留農薬	・ 県産農産物	30	衛生環境研究センター 登録検査機関
	・ 輸入農産物	10	
	・ 輸入加工食品	10	
残留動物用 医薬品	・ 国産食肉	20	衛生環境研究センター
	・ 輸入食肉	10	
	・ 県産養殖魚介類 (新設)	10	
	・ 県産鶏卵	10	
アレルギー物質	・ 県産加工食品	20	衛生環境研究センター
食品添加物等	・ 国産加工食品 (菓子、漬物等)	30	衛生環境研究センター 登録検査機関

	・ 輸入加工食品	10	(10)						
その他 (ヒスタミン)	・ 魚介類加工品		10	衛生環境研究センター	その他 (ヒスタミン)	・ 魚介類加工品	10	衛生環境研究センター	
微生物 (食中毒原因微生物等)	・ 清涼飲料水 ・ 国産食肉 ・ 輸入食肉 ・ 食肉加工品 ・ 県産養殖魚介類 ・ 輸入魚介類 ・ 県産鶏卵 ・ 冷凍食品	10 20 10 <u>10</u> 15 <u>10</u> 10 <u>10</u>	<u>95</u> 輸入 (<u>20</u>)	衛生環境研究センター	微生物 (食中毒原因微生物等)	・ 清涼飲料水 ・ 国産食肉 ・ 輸入食肉 ・ 食肉加工品 ・ 県産養殖魚介類 (新設) ・ 県産鶏卵 (新設)	10 20 10 20 15 <hr/> 10	85 輸入 (10)	衛生環境研究センター
微生物	・ 弁当、そうざい ・ 洋生菓子 ・ 和生菓子 ・ 生食用魚介類 ・ 食肉、食肉加工品 ・ 魚介類加工品 ・ 豆腐 ・ (削除) ・ 冷凍食品 ・ 漬物(浅漬) ・ 生野菜サラダ類 ・ 海藻類、海藻類加工品		<u>480</u>	保健所検査室	微生物	・ 弁当、そうざい ・ 洋生菓子 (新設) ・ 生食用魚介類 ・ 食肉、食肉加工品 ・ 魚介類加工品 ・ 豆腐 ・ アイスクリーム類、氷菓 ・ 冷凍食品 ・ 漬物(浅漬) ・ 生野菜サラダ類 (新設)		470	保健所検査室
拭き取り検査	・ 調理器具 ・ 従業員の手指		900	保健所	拭き取り検査	・ 調理器具 ・ 従業員の手指		900	保健所
	計		<u>1,655</u> 国産食品 (<u>685</u>) 輸入食品 (<u>70</u>)			計		1,625 国産食品 (<u>675</u>) 輸入食品 (<u>50</u>)	

2 令和7年度収去検査等計画（検査内容別）

食 品 等	検体数	検 査 内 容 別 検 体 数					
		残留農薬	残留医薬品	動物用物質	レトル食品	添加物等	微生物
魚介類	85		20				65
冷凍食品	30						30
魚介類加工品	30				10	10	10
肉卵類及びその加工品	150		40				110
(削除)							
穀類及びその加工品	110						110
野菜類・果物及びその加工品	160	50			—		110
菓子類	90			10	10		70
清涼飲料水	10						10
その他の食品	90			10	20		60
(削除)							
調理器具・従業員の手指	900						900
合 計	1,655	50	60	20	40	10	1,475

2 令和6年度収去検査等計画（検査内容別）

食 品 等	検体数	検 査 内 容 別 検 体 数					
		残留農薬	残留医薬品	動物用物質	レトル食品	添加物等	微生物
魚介類	90		10				80
冷凍食品	20						20
魚介類加工品	90				10	10	70
肉卵類及びその加工品	170		40				130
アイスクリーム類・氷菓	10						10
穀類及びその加工品	55						55
野菜類・果物及びその加工品	130	50			10		70
菓子類	60				10		50
清涼飲料水	10						10
その他の食品	90			20	10		60
(削除)							
調理器具・従業員の手指	900						900
合 計	1,625	50	50	20	40	10	1,455

3 令和7年度収去検査等計画（検査・収去実施機関別）

食 品 等	検体数	検査機関別検体数		
		衛生環境研究センター	保健所	登録検査機関
魚介類	85	45	40	
冷凍食品	30	10	20	
魚介類加工品	30	20	10	
肉卵類及びその加工品	150	90	60	
(削除)				
穀類及びその加工品	110		110	
野菜類・果物及びその加工品	160	30	110	20
菓子類	90	10	70	10
清涼飲料水	10	10		
その他の食品	90	30	60	
調理器具・従業員の手指	900		900	
合 計	1,655	245	1,380	30

※ 検査対象食品の具体例
(略)

3 令和6年度収去検査等計画（検査・収去実施機関別）

食 品 等	検体数	検査機関別検体数		
		衛生環境研究センター	保健所	登録検査機関
魚介類	90	25	65	
冷凍食品	20		20	
魚介類加工品	90	20	70	
肉卵類及びその加工品	170	100	70	
アイスクリーム類・氷菓	10		10	
穀類及びその加工品	55		55	
野菜類・果物及びその加工品	130	40	70	20
菓子類	60		50	10
清涼飲料水	10	10		
その他の食品	90	30	60	
調理器具・従業員の手指	900		900	
合 計	1,625	225	1,370	30

※ 検査対象食品の具体例
(略)