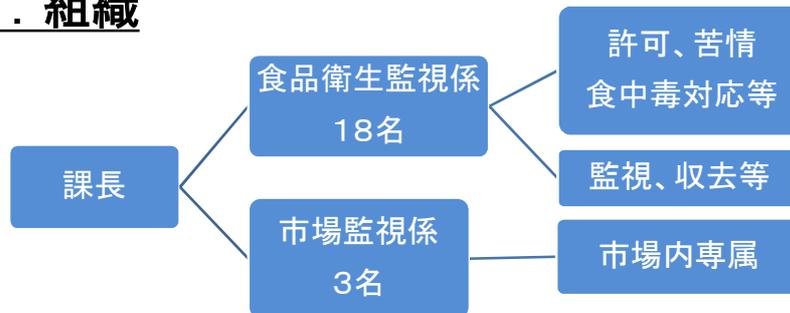


保健所(食品衛生課)における 監視業務等の業務について



1. 組織



食品衛生課 22名 (食品衛生監視員)
食品衛生監視係 18名
市場監視係 3名

1

2. 業務内容

食品衛生監視係

1 許可業務

新規、更新
届出、相談

2 監視業務

市内の飲食
店、スーパー、
製造施設など

3 食中毒 処理業務

患者調査
施設調査

4 収去業務

食品の規格
基準に関する
検査検体の
確保

5 食品全般 に関する相 談業務

表示(衛生事
項)、苦情、
講習会等

市場監視係

1 監視業務

市場内施設

2 収去業務

食品の規格基
準に関する検
査検体の確保

3 検査業務

活魚水槽の細
菌数、場内施設
の拭取り検査

2

3. 許可業務

食品衛生法による許可 34業種

飲食店営業

喫茶店営業

菓子製造業

あん類製造業
アイスクリーム類製造業
乳処理業
特別牛乳さく取処理業
乳製品製造業
集乳業

乳類販売業

食肉処理業
食肉販売業
食肉製品製造業
魚介類販売業
魚介類競り売営業
魚肉練り製品製造業
食品の冷凍又は冷蔵業

食品の放射線照射業
清涼飲料水製造業
乳酸菌飲料製造業
氷雪製造業
氷雪販売業
食用油脂製造業
マーガリン又はショートニング製造業
みそ製造業
醤油製造業
ソース類製造業
酒類製造業
豆腐製造業
納豆製造業
めん類製造業
そうざい製造業
かん詰め又はびん詰め製造業
添加物製造業

条例による許可 6業種

菓子種製造業
こんにやく類製造業
つけ物製造業
魚介類加工業

食料品販売業 行商

令和3年6月1日以降は

32業種に再編

3

許可業務の流れ

相談

- ・営業内容の確認
- ・図面の確認

申請・届出

- ・食品営業許可申請
- ・食品等の製造等の営業届
- ・給食施設設置届

現地調査

- ・現地施設設備の確認

許可



4

4. 監視業務



オープンショーケースに
付属した温度計で10℃以
下であることを確認

床や壁、洗浄設備は清潔か？
調理に不要なものが置かれて
いなか？
従業員の健康状態を把握して
いるか？（聞き取り）



市場の監視

卸の監視

- ・危険な毒魚の排除
- ・せり場での食品取扱い



うに低温せり場

- ・温度管理
- ・表示の確認

6



マグロのせり場

- ・ 衛生的な取扱い
- ・ 温度管理

仲卸の監視

- ・ 衛生的な取扱い
- ・ 温度管理
- ・ 表示に関する指導



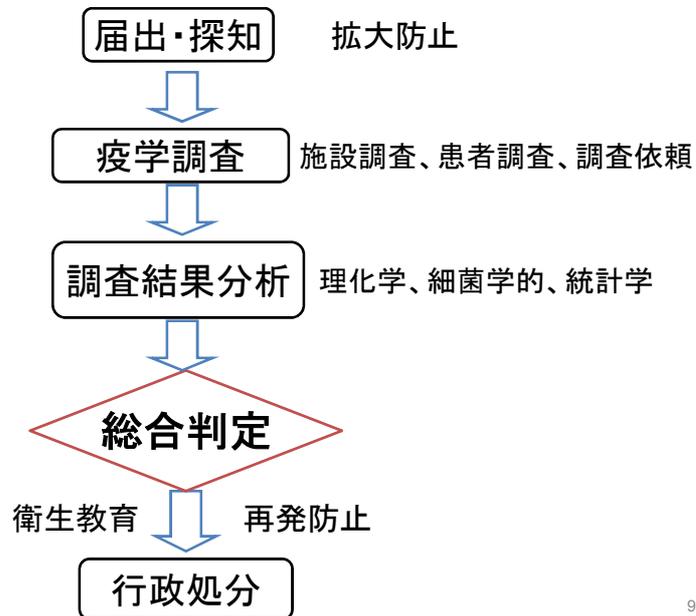
5. 収去業務



- ・ 食品等が食品衛生法の基準を逸脱していないか、販売されている食品を収去し、健康科学研究センターに検査を依頼

理化学検査・・・食品添加物、残留農薬、合成抗菌剤など
微生物検査・・・大腸菌、サルモネラ、黄色ブドウ球菌など

6. 食中毒処理業務



9

直近の食中毒事例(全国)

病因物質	件数
アニサキス	80
ノロウイルス	59
カンピロバクター	16
動物性自然毒	11
クドア	5
植物性自然毒	4
化学物質	4
ぶどう球菌	3
その他	5
計	187

R2.1.1～R2.5.8 厚労省HPより

10

当市の食中毒事例

発生月	患者	原因食品	原因物質
H30 1	18	不明	カンピロバクター
4	4	カキフライ(推定)	ノロウイルス
6	8	不明	カンピロバクター
6	21	さんまのかば焼き風	ヒスタミン
8	12	総菜コッペパン(推定)	黄色ブドウ球菌
R1 5	12	サイコロステーキ(推定)	腸管出血性大腸菌
7	5	不明	カンピロバクター
9	1	天然ブリ(ワラサ)	アニサキス
10	2	サバ	アニサキス
R2 2	1	シメサバ	アニサキス
3	1	刺身	アニサキス

11

(参考) 食品衛生法の改正について

(H30.6.13 公布)

1. 原則すべての事業者に「HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理」を制度化 (R2.6.1施行:1年間の経過措置)
2. 「営業届出制度」の創設・「営業許可制度」の見直し (R3.6.1施行)
3. 食品の「リコール情報」は行政への報告を義務化 (R3.6.1施行)
4. 特定成分等を含む食品の「健康被害情報の届出」を義務化 (R2.6.1施行)
5. 食品用器具・容器包装に「ポジティブリスト制度」を導入 (R2.6.1施行)
6. 広域に及ぶ「食中毒への対策」を強化 (H31.4.1施行)
7. 「輸出入食品の安全証明」の充実 (R2.6.1施行)

12

(参考-1) HACCPに沿った衛生管理の制度化

原則すべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むこととなります

種類	HACCPに基づく衛生管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
内容	特に重要な工程を管理するための取り組み	取り扱う食品の特性等に応じた取り組み
主な対象	<ul style="list-style-type: none"> ・大規模事業者 ・と畜場(と畜場設置者、と畜管理者、と畜業者) ・食鳥処理場 など 	<p>「小規模な営業者等」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業、パン製造業、惣菜製造業等 ・従業員数50名未満の食品製造施設等 ・包装食品の保管、運搬、販売 など

13

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の導入支援



(小規模な一般飲食店向け)

- ・衛生管理計画の作成
- ・毎日の記録



14

(参考-2)

「営業届出制度」の創設・「営業許可制度」の見直し

→「一施設一許可」の原則

※スーパーマーケットなど幅広い食品を扱う営業施設は
食品の性質や施設の実態に応じて判断

① 許可業種

●許可業種の再整理(新設、統合、廃止等)

(新設) 液卵製造業、漬物製造業、食品の小分け業

(統合) みそ又はしょうゆ製造業

飲食店営業(喫茶店営業を含む)

菓子製造業(あん類製造業を含む)

食用油脂製造業(マーガリン・ショートニング製造業を含む)

※統合型そうざい製造業

※統合型冷凍食品製造業

※HACCPに基づく衛生管理を前提として、
菓子、そうざい等多品目への対応可

(廃止) 乳酸菌飲料製造業

15

② 届出対象

温度管理等が必要な包装食品の販売業、保管業等

●届出業種の整理(新設・区分変更)

(許可→届出) 乳類販売業、氷雪販売業、

食肉販売業(包装済みのみ)、

魚介類販売業(包装済みのみ)、

コップ式自動販売機

(自動洗浄機能付き、屋内設置のみ)

(新設) 調味料製造・加工業、製茶業、

コーヒー製造・加工業(飲料製造除く)、

容器包装・器具の製造・加工業

③ 届出対象外

➢ 常温で保存可能な包装食品のみの販売

➢ 食品・添加物の輸入業

➢ 食品・添加物の貯蔵・運搬のみ

(食品の冷凍または冷蔵業を除く)

➢ 器具・容器包装の輸入・販売業

16