

令和 2 年度
那覇市食品衛生監視指導計画

那覇市

目 次

第 1	趣旨・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1
第 2	監視指導計画の適用区域と実施期間・・・・・・・・	1
1	適用区域	
2	実施期間	
3	監視指導を実施する対象施設及び対象者	
第 3	実施体制等・・・・・・・・・・・・・・・・	1
1	監視指導の実施体制	
2	厚生労働省、消費者庁及び関係自治体との連携について	
3	農林水産部局との連携確保について	
4	市内他部署との連携	
5	各種試験検査実施体制の整備	
第 4	監視指導の実施内容・・・・・・・・	2
1	基本的監視指導事項	
2	重点監視指導事項	
3	収去検査	
第 5	違反を発見した場合の対応・・・・・・・・	5
1	立入検査時に発見した違反への対応	
2	収去検査により発見した違反への対応	
3	公表	
第 6	一斉取締りの実施・・・・・・・・	5
第 7	食中毒等健康危害発生時の対応・・・・・・・・	6
第 8	食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進・・・・・・・・	6
1	食品衛生管理者・食品衛生責任者の設置	
2	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	
第 9	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・・・・・・・・	6
1	監視指導計画の公表	
2	情報提供及び意見交換	
第 10	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項・・・・・・・・	7
1	食品衛生監視員等の資質の向上	
2	食品営業関係者の人材の養成及び資質の向上	
3	関係団体に属する指導員等の人材の養成及び資質の向上	
別表 1	令和 2 年度重要度ランク別目標監視数・・・・・・・・	8
別表 2	令和 2 年度食品等の収去検査実施計画・・・・・・・・	9

第1 趣旨

本市では、市民の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条に基づき那覇市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します。

第2 監視指導計画の適用区域と実施期間

1 適用区域

那覇市内全域

2 実施期間

令和2年4月1日から令和3年3月31日まで

3 監視指導を実施する対象施設及び対象者

- （1）食品衛生法の規定に基づく営業許可施設及び食品等事業者
- （2）食品衛生法の規定に基づく許可を要しない食品等取扱施設（病院、学校給食施設等）
- （3）沖縄県食品衛生法施行条例（平成12年条例第25号、以下「県条例」という。）及び那覇市食品衛生法施行条例（平成24年那覇市条例第59号、以下「市条例」という。）等の規定に基づく営業施設及び食品等事業者
- （4）その他食品に関わる施設及び設置者等

第3 実施体制等

1 監視指導の実施体制

監視指導計画に基づき、那覇市保健所（以下「市保健所」）の食品衛生監視員が監視指導します。

2 厚生労働省、消費者庁及び関係自治体との連携について

大規模又は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や広域に流通する食品及び輸入食品の違反を発見した場合には、適切に原因調査、情報共有等の対応が行われるよう速やかに厚生労働省や消費者庁、関係機関等の連絡及び連携体制を確保し、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策を強化します。また、国や沖縄県、九州厚生局管轄区域との連絡会等に参加し、食品衛生に関する情報の交換や連携の確保に努めます。

3 農林水産部局との連携確保について

農産物の生産段階における安全性確保のため、那覇市商工農水課及び沖縄県農林水産部局等と違反情報を相互に提供する等、緊密な連絡及び連携体制を確保します。また、違

反を発見した場合の対応等のため、他の自治体の食品衛生担当部局を通じて、他の自治体農林水産部局との連絡体制の確保にも努めます。

4 市内関係機関との連携

学校、病院、社会福祉施設等の給食施設の監視指導について、市内関係機関と連携を図り、より迅速な対応と的確な監視指導ができるように取り組みます。

5 各種試験検査実施体制の整備

適時適切に監視指導を実施するためには、適正かつ迅速に試験検査を実施できる体制の整備が重要です。このため、市保健所においては、試験検査の信頼性確保のための取組として、内部点検の定期的な実施、外部精度管理の定期的な受検等を行うとともに、検査担当職員の検査技術の保持及び新たな検査技術の習得のため、検査実務研修の受講や各種学会・講演会を通じた検査情報の収集に努め検査体制を整備します。なお、食品等の試験検査は、市保健所での実施並びに沖縄県衛生環境研究所及び食品衛生法における登録検査機関へ委託により行います。

第4 監視指導の実施内容

食品営業施設は、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監視指導の重要性を4ランクに分け、年間目標監視数を定め、立入検査を実施します（別表1）。

1 基本的監視指導事項

食品衛生法、県条例及び市条例等に基づき、次の事項について監視指導を行います。

- (1) 販売される食品等が、不衛生な食品等でないこと。
- (2) 販売される添加物等が、食品衛生法に定められた添加物等であること。
- (3) 販売される食品等が、食品衛生法に定められた食品等の規格及び基準に適合していること。
- (4) 販売される器具等が、食品衛生法に定められた器具等の規格及び基準に適合していること。
- (5) 営業施設の構造・施設や衛生管理が、食品衛生法や県条例等で定められた基準に適合していること。
- (6) 販売される食品等が、食品衛生法及び食品表示法に定められた食品等の表示に係る基準に適合していること。

2 重点監視指導事項

次に掲げる事項について重点的に監視指導を行います。

(1) 食中毒発生の防止対策

沖縄県内及び全国における食中毒発生状況より、カンピロバクター、サルモネラ属菌及びノロウイルスによる食中毒の発生件数が多いことを踏まえ、食中毒防止対策を実施します。

(2) HACCP※（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化に向けた普及啓発

平成30年6月13日公布「食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）」に基づき、令和2年6月1日に、小規模事業者も含めた全ての食品等事業者を対象に、HACCPに沿った衛生管理が制度化されます。以下の事項を中心として、事業者の規模や取り扱う食品の特性等に応じた取組の普及推進を図ります。

※HACCPとは、「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略で、食品の安全を確保するためアメリカで開発された衛生管理手法で、最終製品のみを検査するのではなく、食品の製造過程で発生するおそれがある危害を分析し、危害が発生するおそれのある製造工程を重点的に管理することで、効果的に安全な製品を製造することができます。

ア HACCP制度化の周知

食品衛生法改正に伴い制度化が予定されているHACCP方式による衛生管理について、衛生講習会等を通して食品等事業者へ制度の周知を図ります。また那覇市が実施するHACCP普及推進事業においては、単純な集合研修ではなく、実務演習を伴ったワークショップ形式とし、当該衛生管理の普及推進を実効あるものにします。

イ HACCP導入の支援

HACCP導入に際しては、食品ごとの特性や、事業者の状況等を踏まえつつ、実現可能な方法で着実に取組みを進めていくことが重要です。

食品等事業者がHACCPに取り組んでいくにあたり、各事業者の規模や衛生管理能力に応じて、食品等事業者団体が策定した業種ごとの手引書に基づき、導入に向けた技術的支援をきめ細かく行います。また、特に小規模な事業者でもHACCPを導入できるよう、食品等事業者団体と連携しながらよりわかりやすい衛生管理計画の作成を支援していきます。

ウ 食品衛生指導員の活用

食品衛生指導員を対象とした講習会において、HACCP導入の具体的な手法を周知すること等を通して、地域の食品衛生の向上を図るとともに、食品等事業者のHACCPによる衛生管理の促進を図ります。

（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、別表１のＡ及びＢに掲げた業種（大型飲食店や広域流通食品を製造・加工する施設、生食用食肉等取扱施設等）を重点監視施設とし、以下の事項について、重点的な監視指導を行います。

- ア 一般的な衛生管理に関する基準の実施状況
- イ 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に必要な工程を管理するための取組の実施状況

（４）適正な食品表示のための監視指導

食品の表示は、食品衛生法、ＪＡＳ法、健康増進法でそれぞれ定められておりましたが、平成２７年４月１日食品表示法施行により食品表示に関する規定は一元化され、食品の表示に関する基準として食品表示基準が定められました。

食品表示が、その健康危害の防止に関する情報等を消費者に正しく提供するという重要な役割を果たしていることから、食品の表示の適正化を図るため、食品表示基準の表示事項のうち、衛生事項を中心に監視指導を行います。

また、加工食品に認められている旧基準による表示の経過措置期間が令和２年３月３１日に終了したことから、講習会及び監視指導により、新基準に基づく適正な食品表示の啓発、指導を行います。

（５）食品群ごとの重点監視事項

生食用牛肉、牛肝臓ならびに豚の食肉（内臓を含む）に係る規格基準の順守について、飲食店や食肉販売店等において重点的に監視指導を行うとともに、その他の食肉等についても、十分な加熱が必要であること等注意喚起を行います。

３ 収去検査

市内で生産、製造、加工及び販売される食品等について、食品に起因する危害発生を未然に防ぎ、食品の安全を確保するため、試験検査を実施します。

（１）食品等に関する検査

- ア 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
- イ 加工食品中の保存料、着色料等の食品添加物検査

（２）令和２年度収去検査実施計画

令和２年度の食品収去検査は別表２の計画に基づき実施します。

（３）沖縄県との連携

必要に応じて沖縄県との連携により、効率的に検査を実施します。

第5 違反を発見した場合の対応

1 立入検査時に発見した違反への対応

- (1) 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とともに、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、食品衛生監視票、衛生指導注意票等、書面での改善指導を行います。
- (2) 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じます。
- (3) 悪質な違反については告発を行います。

2 収去検査により発見した違反への対応

- (1) 違反食品等が販売、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置を講じるとともに原因究明、再発防止等の指導を行います。また、必要に応じ、営業の禁止若しくは停止等の処分を行います。
- (2) 違反食品等が那覇市以外で生産、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じます。
- (3) 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。
- (4) 悪質な違反については告発を行います。
- (5) 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、積極的に食品衛生法第26条第1項の命令検査を活用します。

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、「那覇市食品衛生関係違反事例の公表に関する取扱要領」に基づき公表します。

第6 一斉取締りの実施

- (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) 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ため、食品表示の一斉取締りを実施します。
- (3) 特定の違反が頻発するなど、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。

- (4) 大規模なイベントや祭り等の開催時において、飲食物に起因する事故を防止するため、簡易な飲食店営業等に対して監視指導を行います。

第7 食中毒等健康危害発生時の対応

食中毒等の健康被害の情報を探知した場合には、「那覇市食中毒処理要領」に基づき、沖縄県及び関係機関と緊密に連携を図りながら、患者の症状や喫食状況の調査、食品や便等の検査結果をもとに、被害の拡大と再発を防止するため、迅速かつ適切に原因究明を行います。

原因施設に対しては、必要に応じて営業停止等の行政処分を行うとともに、施設の消毒の指示や従業員の衛生指導などを行い、被害拡大や再発の防止に努めます。さらに、食中毒予防の観点から、食中毒事件の発生時には、迅速に事件の概要を公表し、食品等事業者及び住民へ情報提供を図ります。

第8 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進

1 食品衛生管理者・食品衛生責任者の設置

食品等事業者に対して、その製造、加工、調理等を自主的に管理する者として、食品衛生管理者又は食品衛生責任者を置くよう指導し、各施設における自主的な衛生管理の推進を図ります。

2 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食品等事業者の責務である製造、加工した食品の自主検査、原材料の安全性確認等の実施を進め、記録の作成及び保存の推進を図ります。また、食品衛生指導員等による食品等事業者に対する助言、指導その他活動を推進し、食品等事業者による自主的な衛生管理の向上に係る活動を促進します。

第9 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

1 監視指導計画の公表

- (1) 監視指導計画の策定にあたっては、広く市民からの意見を聴取します。
- (2) 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2年6月末までに取りまとめ、市保健所のホームページにて公表します。

2 情報提供及び意見交換

- (1) 食品衛生に関する施策の実施にあたっては、必要に応じて、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）を行います。

- (2) 食中毒多発時には、市民及び食品関係営業者に食品の取扱い及びその他食品衛生に関する注意を喚起し、食品による危害発生を未然に防止します。
- (3) 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教育活動等を行います。
- (4) 有毒魚介類等による食中毒に関する知識の周知に努めます。

第10 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

1 食品衛生監視員等の資質の向上

監視指導に従事する食品衛生監視員や食品検査担当職員に対して国及び沖縄県等において開催される技術研修会や講習会に積極的に参加し、必要な技術や知識の習得を行い、資質の向上を図ります。

2 食品営業関係者の人材の養成及び資質の向上

新たに食品営業許可を取得した事業者に対して、許可取得後に事業者が構ずるべき衛生措置、責務について食品衛生講習会等による衛生教育を行います。

3 関係団体に属する指導員等の人材の養成及び資質の向上

一般社団法人沖縄県食品衛生協会の食品衛生指導員に対し、自主衛生管理向上のための巡回指導等が適切かつ円滑に実施されるよう助言を行います。また、同団体が実施する研修会等に講師を派遣します。

別表 1 令和2年度重要度ランク別目標監視数

	標準監視回数	考え方	目標監視数	該当業種等
A	1年に2回以上	過去3年間に食中毒事件等の問題が発生した営業施設並びに生食肉を提供する等、特に監視指導が必要な施設	38	過去3年間に食中毒事件等の問題が発生した営業施設 乳処理業 特別牛乳搾取処理業 乳製品製造業 集乳業 食肉製品製造業 乳酸菌飲料製造業 食品の放射線照射業 清涼飲料水製造業(総合衛生管理過程承認施設) 生牛肉を提供する飲食店
B	1年に1回以上	食中毒事故が発生した場合、大規模食中毒につながる可能性がある施設、又は広域的に流通させる食品を扱う業種、及び過去3年間に苦情等の問題が発生した営業施設	212	過去3年間に苦情等の問題が発生した営業施設 前年度の収去検査※等で不適格となった食品を製造した施設 飲食店のうち宴会場のあるホテル、大型飲食店等の大量調理施設 や、仕出し・弁当等で大量調理する施設(同一メニューを1回300食又は1日750食以上調理する施設を対象とする) 菓子製造業(広域に食品を流通する施設、又は1日2000食以上を製造する施設とする) 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) 缶詰・瓶詰食品製造業 (広域流通食品又は容器包装詰加圧加熱殺菌食品のみ) あん類製造業 アイスクリーム類製造業(ソフトクリームフリーザーのみを除く) 食肉処理業 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(広域流通食品製造施設に限る) 醤油製造業 ソース類製造業(広域流通食品製造施設に限る) 豆腐製造業(1日150食以上又は冷蔵保存を有する施設のみ) 納豆製造業 めん類製造業 そうざい製造業 (同一メニュー1回300食以上、1日750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) 添加物製造業 清涼飲料水製造業(Aランク施設以外) 集団給食施設(学校、病院、事業所、施設等で同一メニュー1回300食以上又は1日750食以上提供する施設) 食肉品製造業(許可不要業種)液卵又は広域流通食品製造施設のみ
C	2年に1回以上	食中毒の発生頻度が中程度の業種で、大量調理に該当しない施設	332	飲食店のうち上記Bランク施設以外で同一メニュー1回100食以上300食未満又は1日500食以上750食未満を提供する飲食店 菓子製造業(Bランク施設以外で生菓子を扱う施設のみ) 魚介類販売業(包装魚介類を除く) 魚介類せり売り業 缶詰・瓶詰食品製造業 食肉販売業(包装魚介類を除く) 酒類製造業 豆腐製造業(上記Bランク以外) そうざい製造業(上記Bランク以外で1日100食以上を製造する施設) 氷雪製造業 給食施設(学校、病院、事業所、その他の施設で同一メニュー1回100食以上300食未満又は1日500食以上750食未満を提供する施設)
D	複数年に1回(必要に応じて監視を実施)	食中毒の発生頻度が低い業種で他の食品危害リスクが低い食品を取り扱う業種	2,156	飲食店営業(同一メニュー1回100食未満を提供する小規模施設で、スナック、バー及び簡易・自動車営業(B,Cランク以外)) 菓子製造業(小規模菓子店及び簡易・自動車営業(B,Cランク以外)) 魚介類販売業(包装魚介類のみ) 食品の冷凍又は冷蔵業(保管業のみ) 喫茶店営業 アイスクリーム類製造業(ソフトクリームフリーザーのみを使用した施設) 乳類販売業 食肉販売業(包装食肉のみ) みそ製造業(Bランク以外の施設) ソース類製造業(Bランク以外の施設) そうざい製造業(B,Cランク以外の施設) 氷雪販売業 小規模給食施設(B,Cランク以外の施設) その他特定営業報告等の許可不要業種(A・Bランク以外)
計			2,738	

※収去検査・・・健康被害の発生防止及び違反食品の流通防止を図る目的で、市内で製造・加工・流通する食品等の安全性を確認する検査

別表２ 令和２年度食品等の収去検査実施計画

食品分類	収去 検体数	項目	項目別 検査数	合計
魚介類及びその加工品	8	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	8	14
		理化学検査 (食品添加物等)	6	
肉・卵類及びその加工品	4	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	8	10
		理化学検査 (食品添加物等)	2	
乳・乳類等	4	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	8	8
農産物及びその加工品	13	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	30	33
		理化学検査 (食品添加物等)	3	
飲料・氷雪等	4	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	4	4
その他の食品 (そうざい等の複合調理食品を含む)	144	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	410	428
		理化学検査 (食品添加物等)	18	
計	177		497	497