

令和 7 年度下関市食品衛生監視指導計画



下関市保健部

目 次

第1章 基本的事項

- 1 基本方針
- 2 根拠法令
- 3 期間
- 4 実施機関

第2章 食品衛生監視指導業務

- 1 立入検査に関する事項
 - (1) 食品取扱い施設への立入検査
 - (2) 食品群ごとの重点項目
 - (3) 立入検査計画
- 2 営業の許認可等に伴う監視指導
- 3 重点的に行う監視指導
 - ① 夏期食品一斉監視
 - ② 年末食品一斉監視
 - ③ 集団給食施設一斉監視
 - ④ 重点食品の監視
 - ⑤ フグ処理施設等監視
 - ⑥ 学校給食物資納入業者一斉監視
 - ⑦ 土産品一斉監視
 - ⑧ ジビエ関連施設の監視
 - ⑨ ノロウイルス対策監視
 - ⑩ HACCP指導
- 4 収去等検査
- 5 違反発見時の対応
- 6 食中毒等健康危害発生時の対応

第3章 食品等事業者による自主衛生管理の推進

- 1 食品衛生管理者・食品衛生責任者の設置
- 2 食品衛生協会への助言及び育成
- 3 自主的な衛生管理手法の取り組み推進

第4章 食の安心・安全対策の推進

- 1 リスクコミュニケーションの推進
 - (1) 食の安心・安全確保に関する広報活動
 - (2) 食の安心・安全に関する相談対応
 - (3) 食品衛生月間事業の実施
 - (4) 意見交換・正しい食の知識の普及
- 2 表示の適正化及び自主回収の促進
 - (1) 食品表示の適正化推進
 - (2) 自主回収の促進

第5章 関係機関との連携

- 1 国・他都道府県等との連携
- 2 検査機関の体制整備及びその連携
- 3 庁内の連携

第6章 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

- 1 食品衛生監視員等の資質の向上
- 2 食品等事業者等の資質の向上

第1章 基本的事項

1 基本方針

下関市は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条及び「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき令和7年度下関市食品衛生監視指導計画を策定します。基本方針は以下のとおりです。

■ 市民の視点に立った施策（市の役割）

市民の食に対する不安やニーズを把握し、監視指導計画をはじめとした施策に反映させる。また、食品等事業者への監視指導や消費者等へのリスクコミュニケーションなどにより、食の安全確保を図る。

■ 食品等事業者による自主管理体制への取り組み（食品等事業者の役割）

食品等事業者は、HACCPに沿った衛生管理への取り組みを行い、衛生管理の実施状況に係る記録の作成・保存の充実強化を図るなど、食品の安全性の担保を行う。

■ 消費者の食の安全への理解（消費者の役割）

消費者（市民）は、家庭内での食中毒を防止するためにリスクコミュニケーションなどを通じ、食品の安全性の確保に関する知識と理解を深める。

■ 食品供給工程（フードチェーン）の各段階における監視指導の実施

食品の安全性を確保し、飲食に起因する衛生上の危害の発生を未然に防止するため、農林水産物の生産から販売に至る一連の食品供給の工程の各段階において、適切な措置が講じられるよう監視指導を行う。

なお、生産段階においては、農林水産物の生産段階を所管する県・市関係部局と情報を相互に提供するなど連携を確保する。

■ 危機管理体制の整備

食品による健康被害に迅速かつ的確に対処するため、危機管理体制の構築を図る。

■ フグの衛生（安全）確保

取り扱い業者とともにフグによる危害発生を防止し、フグ加工品等の適正表示を推進する。

■ 広域流通食品の安全性の確保

社会的影響の大きい広域流通食品等の製造業者に対する監視指導を強化する。

2 根拠法令

本計画に基づく監視指導は、以下に掲げる法令等に基づき、実施する。

（1）食品衛生法（昭和22年法律第233号）

（2）食品表示法（平成25年法律第70号）

（3）食品衛生法の規定に基づく公衆衛生上必要な基準を定める条例
（平成12年山口県条例第7号）

（4）ふぐの処理の規制に関する条例（昭和56年山口県条例第1号）

（5）山口県食の安心・安全推進条例（平成20年山口県条例第43号）

また、以下に掲げる法を参考にして、実施する。

（1）食品安全基本法（平成15年法律第48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27年法律第70号）
- (4) 消費者安全法（平成21年法律第50号）

3 期間

令和7年4月1日から令和8年3月31日までの1年間。

4 実施機関

下関市保健部

第2章 食品衛生監視指導業務

1 立入検査に関する事項

- (1) 食品取扱い施設への立入検査
法令等に基づき、営業施設や市内に流通する食品に対する監視指導を実施する。
- (2) 食品群ごとの重点項目
製造から消費者への販売までの各段階において、別添1に掲げる食品群ごとの項目について、重点的に監視指導を実施する。
- (3) 立入検査計画
施設への立入検査は、別添2に基づいて実施する。なお、立入検査回数は、製造・加工された食品の広域性、製造量や過去の食中毒発生状況、危害発生頻度等を考慮して設定する。

2 営業の許認可等に伴う監視指導

食品衛生法に基づく業種ごとの新規許可申請書及び届出書を受理し、申請については許可調査を実施し、許可証を交付する。また、届出業種については届出書を受理する。
下関市食品の臨時出店に関する指導要領に基づく食の臨時出店届出書の受理を行う。また、全市的な祭事等には監視指導を実施する。

3 重点的に行う監視指導

厚生労働省、消費者庁、山口県が示す指導要領等を踏まえ年間計画に基づき、以下の重点監視指導を実施する。

- ① 夏期食品一斉監視
スーパーマーケット、飲食店（弁当屋、仕出し屋）、アイスクリーム類製造業、水産製品製造業等の施設に対し、監視を実施する。
(実施予定：7～8月)
- ② 年末食品一斉監視
スーパーマーケット、食肉製品製造業、水産製品製造業、麺類製造業、菓子製造業、その他の食品製造業、ふぐ関連施設、飲食店・仕出し屋等の施設に対し、監視を実施する。
(実施予定：11月～12月)
- ③ 集団給食施設一斉監視
給食施設（学校、幼稚園、保育園、社会福祉施設、医療施設等）に対し、大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づき、立入点検を実施する。
(実施予定：5～11月)

- ④ 重点食品の監視
食中毒等危害発生リスクの高い非加熱食品並びに添加物の適正使用に関しての監視及び収去検査を実施する。
(実施予定：通年)
- ⑤ フグ処理施設等監視
「ふぐの処理の規制に関する条例」及び「フグの衛生確保について」等に基づき、フグ処理施設及び取扱い施設の監視指導を実施する。
(実施予定：通年)
- ⑥ 学校給食物資納入業者一斉監視
学校関係施設へ給食物資を納入している食品製造業者及び販売業者に対し、監視指導を実施する。
(実施予定：1月)
- ⑦ 土産品一斉監視
土産品の製造販売施設に対し、適正表示の確認を中心に監視指導を実施する。
(実施予定：4月)
- ⑧ ジビエ関連施設の監視
ジビエ関連施設である食肉処理施設、加工施設、飲食店への監視指導を実施する。
(実施予定：通年)
- ⑨ ノロウイルス対策監視
冬季に多発するノロウイルスによる食中毒の予防を強化するため、食品取扱事業者に対する重点的な監視指導を実施する。
(実施予定：11～1月)
- ⑩ HACCP指導
事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理についての指導を行うとともに、衛生管理計画の作成、必要に応じた手順書の作成及び記録の保存等、適切な衛生指導を行う。
(実施予定：通年)

4 収去等検査

食品衛生法及び食品表示法に定められた規格、基準等に基づき、食品・添加物・器具又は容器包装について、収去検査（あるいは試買検査）を実施する。対象や検査項目及び検体数の計画は、別添3のとおりである。

5 違反発見時の対応

立入検査の結果、違反した事例を発見した場合には、書面による改善指導を行う。
また食品等の収去検査の結果、違反を発見した場合は、施設の改善や食品等の回収・廃棄等の措置を講じ、必要に応じ営業の停止もしくは禁止などの行政処分を行う。なお、違反者が管外の食品等事業者である場合は、直ちに関係行政機関へ通報し、対応を依頼する。

6 食中毒等健康危害発生時の対応

食中毒等の健康被害が発生した場合は、患者等の疫学調査をはじめ、医療機関からの聴き取り調査や原因施設（推定）の立入調査を実施する。

原因施設の立入調査では、事件の原因究明に全力を尽くし、営業の禁止・停止等の行政処分等の必要な措置を講ずるとともに施設の消毒の指導や調理従事者に対する衛生教育を行い、被害の拡大並びに再発の防止に努める。

また、市民に対しては被害の拡大防止のため、必要に応じ関連情報の公表を行うとともに

に庁内関係部署や市内関係機関及び関係自治体への情報提供を行う。所定の事件速報・詳細・発生概要及び措置状況等について厚生労働省等へ報告する。

第3章 食品等事業者による自主衛生管理の推進

1 食品衛生管理者・食品衛生責任者等の設置

食品衛生法等に基づき食品取扱施設ごとに必要とされる食品衛生管理者、食品衛生責任者、ふぐ処理師を各施設に設置させ、各施設における自主的な衛生管理の推進を図る。

2 食品衛生協会への助言及び育成

食品業界の自主管理体制の推進と衛生思想の普及を目的とした下関市食品衛生協会の育成・強化を図るために協会の業務の計画及び運営に対し、助言する。

3 自主的な衛生管理手法への取り組み推進

食品等事業者を対象とした講習会等を通じHACCPの適切な実施に向けた技術支援を行う。

第4章 食の安心・安全対策の推進

1 リスクコミュニケーションの推進

(1) 食の安心・安全確保に関する広報活動

年間監視計画及びその実施結果を含め、食品衛生の情報について下関市ホームページ等に掲載する。また、市報への記事掲載、消費者向けリーフレットの配布、ポスター、電光掲示板等による広報宣伝を実施する。なお、これらの事業について報道関係者への情報提供を行う。

(2) 食の安心・安全に関する相談対応

相談窓口「食の安全ホットライン」等において消費者の食の安心・安全に関する、相談に対応する。

(3) 食品衛生月間事業の実施

食品衛生月間において、消費者に食品衛生の正しい知識を普及するため、下関市食品衛生協会等と合同で消費者参加型のイベントを開催する。
(実施予定：8月)

(4) 意見交換・正しい食の知識の普及

親しみやすくかつオリジナリティあふれる教材を使用し、食品衛生の基本である手洗いに関して低年齢層に啓発を図りながら、保護者等との意見交換を行う。

2 表示の適正化及び自主回収の促進

(1) 食品表示の適正化推進

夏期・年末等の一斉監視指導の際にスーパーマーケットや食品製造施設を主な対象として、表示についての監視を行う。

(2) 自主回収の促進

食品衛生法及び食品表示法に基づき、国の食品衛生申請等システムにより食品事業者からの自主回収報告を受け、消費者への情報提供を行う。

第5章 関係機関との連携

1 国・他都道府県等との連携

以下の協議会や会議等を通じ、厚生労働省、消費者庁、農林水産省、山口県等との連携を図る。同時に広域連携協議会との緊密な連携により、広域的な食中毒に対し迅速な対応を行う。

- 広域連携協議会
- 全国食品衛生関係主管課長会議
- 食品衛生主管課長連絡協議会
- 食品表示監視協議会
- 食品安全担当者会議
- 山口県食の安心・安全審議会
- 中国地区食品衛生業務打合せ会議
- 瀬戸内沿岸観光府県市食中毒対策協議会
- 中・四国中核市衛生検査関係課協議会
- 市立衛生研究所・衛生試験所連絡協議会

2 検査機関の体制整備及びその連携

検査を担う試験検査課では、定期的に検査精度の確認を行うなど、検査精度の維持・向上を図る。また、職員による新たな検査技術の習得、検査機器の導入など、中核市としての検査体制の基盤整備に努め、生活衛生課との緊密な連携のもと検査を行う。

3 庁内の連携

学校、保育園等の給食施設の監視指導に関し、関係部局と連携し、指導・連絡体制の強化を図る。

- （関係部署）教育委員会、こども未来部等
- 下関市学校給食委員会

第6章 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

1 食品衛生監視員等の資質の向上

食品衛生監視員及び検査担当職員を研修等に派遣し、人材の育成及び資質の向上を図る。

2 食品等事業者等の資質の向上

食品等事業者等の育成及び資質の向上を図るため、以下のことを実施する。

- 食品衛生責任者の養成講習会の開催
- 食品衛生責任者及び食品関連施設の従事者を対象とした衛生講習会の開催
- 下関市食品衛生協会が実施する食品衛生指導員研修会の支援

主な食品群ごとの重点監視指導項目

食品群	重点監視指導項目
食肉、食肉製品	・健康なイノシシ等の食肉処理場への搬入の徹底
	・食肉処理施設に対する衛生的な取扱いに関する指導
	・生食用食肉及び成形肉を取扱う食肉処理施設、食肉販売施設及び飲食店営業施設に対する衛生的な取扱いに関する指導
	・飲食店等に対する加熱調理の徹底など衛生的な取扱いに関する指導
	・販売施設に対する保存温度、衛生的な取扱に関する指導
	・市内流通品の収去検査及び適正表示のチェック
食鳥卵	・販売施設に対する保存温度、衛生的な取扱いに関する指導
	・飲食店等に対する加熱調理の徹底など衛生的な取扱いに関する指導
	・市内流通品の適正表示のチェック
乳、乳製品	・乳処理施設に対する衛生的な取扱いに関する指導
	・販売施設に対する保存温度、衛生的な取扱いに関する指導
	・市内流通品の収去検査及び適正表示のチェック
魚介類、魚介類加工品	・各流通段階におけるフグ等有毒魚介類の鑑別と排除
	・フグ処理施設に対する適正なフグ処理及び表示の徹底
	・魚介類販売施設に対する衛生的取扱いに関する指導
	・飲食店等に対する生食用魚介類等の保存温度、衛生的な取扱いに関する指導
	・水産製品製造施設に対する添加物の適正使用、アレルギー表示の確認など適正な製造管理に関する指導
	・市内流通品の収去検査及び適正表示のチェック
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶類及びこれらの加工品	・輸入野菜及び加工品に対する残留農薬検査の実施
	・大豆、トウモロコシ、ばれいしょ、これらの加工品等の遺伝子組換え表示対象食品の適正表示のチェック
	・販売施設に対するアレルギー原材料表示等加工品の適正表示チェック及び添加物の収去検査
	・飲食店等に対する衛生的な取扱いに関する指導
	・市場等からの有毒植物の防除

令和7年度 業種(施設)別立入検査実施計画

ランク別	年間立入 目標回数	業 種
A	1回/年	飲食店営業(一度に大量の調理を行う施設)
		菓子製造業(生菓子類の大量製造施設)
		乳処理業
		乳製品製造業
		食肉製品製造業
		食肉処理業
		水産製品製造業、魚肉練り製品製造業
		麺類製造業
		複合型そうざい製造業、そうざい製造業
		複合型冷凍食品製造業、冷凍食品製造業
		集団給食施設(小学校)
B	1回/2年	飲食店営業(A 以外の旅館及び仕出し、弁当屋)
		魚介類販売業(自動車、冷凍魚介類を除く)
		魚介類競り売り業
		食肉販売業(自動車を除く)
		菓子製造業(生菓子類の大量製造施設、自動車、仮設、回転焼きを除く)
		みそ又はしょうゆ製造業、みそ製造業、しょうゆ製造業
		添加物製造業
		アイスクリーム類製造業
		豆腐製造業
		漬物製造業
		集団給食施設(病院)
C	1回/3年	飲食店営業(A, Bを除く)
		集団給食施設(社会福祉施設、保育園等)
D	1回/6年	その他営業許可を要する施設

令和7年度食品・添加物等の収去等検査予定数

区 分	検体数	主な検査項目
魚介類	65	細菌数, 大腸菌, 腸炎ビブリオ等
冷凍食品	15	細菌数, 大腸菌群, 大腸菌等
魚介類加工品	45	大腸菌群, 保存料, 発色剤, 漂白剤等
肉卵類及びその加工品	20	大腸菌群, 黄色ブドウ球菌, サルモネラ属菌, カンピロバクター属菌, 保存料, 発色剤等
乳, 乳製品	5	比重, 酸度, 無脂乳固形分, 乳脂肪分, 細菌数, 大腸菌群等
アイスクリーム類・氷菓	10	乳固形分, 乳脂肪分, 細菌数, 大腸菌群等
穀類及びその加工品	25	細菌数, 大腸菌群, 品質保持剤等
野菜類果物及びその加工品	35	残留農薬, 細菌数, 大腸菌, 漂白剤等
菓子類	20	細菌数, 大腸菌群, 黄色ブドウ球菌, サルモネラ属菌等
清涼飲料水	10	大腸菌群等
弁当・そう菜類	55	細菌数, 大腸菌, 黄色ブドウ球菌等
その他(スタンプ式簡易検査用培地など)	730	細菌数, 大腸菌群, 黄色ブドウ球菌等
計	1035	