

2026（令和8）年度

一宮市食品衛生監視指導計画

一宮市

目 次

第 1	趣旨.....	1
第 2	実施期間	1
第 3	監視指導の実施体制等に関する事項.....	1
第 4	監視指導の実施に関する事項.....	2
第 5	食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項	5
第 6	関係者相互間の食品のリスクに関する情報及び意見の交換 (リスクコミュニケーション) の実施に関する事項.....	6
第 7	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
表 1	食品供給行程の各段階における重点監視指導項目	8
表 2	施設への監視指導実施計画 (監視指導予定)	9
表 3	食品等の収去検査実施計画.....	9
参考	用語の解説.....	10

2026（令和8）年度一宮市食品衛生監視指導計画

第1 趣旨

一宮市は、食品衛生上の危害の発生を未然に防止し地域に密着した監視指導*を実施することで、本市における食の安全を確保します。そのための具体的な施策を示すものとして、食品衛生法*第24条の規定に基づき、2026（令和8）年度一宮市食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を策定します。

第2 実施期間

本監視指導計画の実施期間は、2026（令和8）年4月1日から2027（令和9）年3月31日までです。

ただし、大規模又は緊急性のある食品関連事故が発生した場合は、必要に応じてその都度計画の見直しを行います。

第3 監視指導の実施体制等に関する事項

1 監視指導の実施体制

保健所保健衛生課に食品衛生監視員*を配置し、監視指導計画に基づく以下の業務を適切に実施できるよう整備します。

- ・ 食品営業の許可及び届出の受理
- ・ 食品営業施設、集団給食施設等の監視指導及び収去検査*
- ・ 食中毒、違反食品等の調査及び措置
- ・ 食品衛生講習会等の実施
- ・ 食の安全に関するリスクコミュニケーション*の実施

2 厚生労働省、消費者庁、都道府県等その他関係機関との連携体制

都道府県等の区域を越えて広域的に発生する食中毒事案への対応や、市の区域を越えて広域的に流通する食品（以下「広域流通食品」という。）の監視指導を適切に実施するため、厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等の食品衛生担当部局との間において、連絡及び連携体制を確保します。

特に愛知県、名古屋市、豊橋市、岡崎市、豊田市及び近隣自治体との間においては、より緊密な連絡及び連携体制を確保します。

3 広域的な食中毒事案発生時の関係機関相互の連携体制

厚生労働大臣が食品衛生法第21条の3の規定に基づき設置する広域連携協議会*に参画し、監視指導の実施に当たっての連絡及び連携体制を平常時から確保します。また、広域的な食中毒事案が発生した場合は、広域連携協議会において、食中毒の原因調査やその結果に関する必要な情報を共有し、関係機関との連携の緊密化を図るとともに、食中毒患者等の広域にわたる発生や拡大を防止するために必要な対策について協議します。

4 農林水産部局等との連携体制

他の都道府県等での生産段階における食品安全規制に係る違反を発見した場合に対応するため、他の都道府県等の食品衛生担当部局を通じてそれぞれの都道府県等の農林水産部局との連携体制を確保し、必要に応じて農林水産省東海農政局、独立行政法人農林水産消費安全技術センター名古屋センター等との連携を図ります。

なお、食品等の表示に係る監視指導については、食品安全基本法で食品の表示制度の適切な運用の確保が規定されていることを踏まえ、消費者庁及びその他関係行政機関との間で違反情報を相互に提供するなど連絡及び連携体制を確保するとともに、必要に応じて食品等の表示に係る調査や立入検査を実施します。

5 試験検査の実施体制

信頼性確保部門による定期的な内部点検の実施や必要な検査機器の整備、担当職員の技術研修等により、食品等の試験検査を適切に実施できる体制を確保します。

第4 監視指導の実施に関する事項

1 施設への監視指導

食品に起因する健康被害の発生を未然に防止するため、食品衛生法等関係法令に基づき、次の項目について監視指導を実施します。

(1) 共通監視事項

- ・ 人の健康を損なうおそれがない食品であること
- ・ 添加物*が適正に使用されていること
- ・ 食品等の製造や保存に関する基準及び成分規格が遵守されていること
- ・ 食品表示法*に基づき、適正に表示がされていること
- ・ 異物の混入防止対策が行われていること
- ・ 営業施設の構造・設備や衛生管理が、食品衛生法等に定められた基準に適合していること
- ・ 食品等の製造及び加工段階における温度管理が適切に行われていること

(2) 重点監視指導事項

原則としてすべての食品等事業者には義務付けられているHACCP*に沿った衛生管理について、事業者自らが衛生管理計画や手順書を作成し、適切に実施できるよう助言、指導を行います。

大量調理を行う病院、社会福祉施設、学校等の集団給食施設に対しては、大量調理施設衛生管理マニュアル等に沿って監視指導を実施します。

生又は加熱不十分な食肉を提供している施設に対して、食肉を生食用として提供しないよう監視指導を実施します（規格基準に従って加工された食肉を除く。）。

(3) 食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた重点監視指導項目

(1) 及び(2)に掲げる事項に加え、表1の食品群の区分ごとに、同表の上欄に掲げる食品供給行程（フードチェーン）*の各段階の区分に応じ、各欄に掲げる事項に重点を置いて監視指導を実施します。また、同表に掲げるもののほか、次の事項についても重点的に監視指導を実施します。

- ・ 添加物（その製剤を含む。以下同じ。）の製造者や加工者並びにこれを使用する食品の製造者や加工者による使用添加物の確認及び適正表示の徹底
- ・ 添加物を使用して製造、加工した食品についての自主検査の実施
- ・ 製造者、加工者による異物混入防止対策の徹底
- ・ 製造者、加工者による製造段階及び加工段階における低温保管等の温度管理、期間管理の徹底
- ・ 食品表示基準の規定に基づくアレルギー*を含む食品の適正な表示のための製造者、加工

者による使用原材料の点検と確認の徹底

(4) 監視指導予定

施設への監視指導については、過去の食中毒発生状況、違反又は苦情の発生状況、取扱食品の種類、特性、流通範囲等を考慮し、危害分析を踏まえ、表2のとおり危害度の高い施設に重点を置いて実施します。

なお、と畜場の監視指導については、市内に該当施設がありませんので実施しません。

(5) 一斉取締りの実施

細菌性食中毒が多発する夏期や食品流通量が増加する年末においては、厚生労働省、消費者庁が示す方針を踏まえた監視指導を重点的に実施します。

このほか、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、全国一斉に同一の事項を対象とした監視指導の実施について、厚生労働省、消費者庁が方針を示した場合は、その方針に従った監視指導を実施します。

2 食品等の収去検査

食品等の収去検査については、過去の違反発見状況や食品の特性、製造者のHACCP実施状況等を踏まえ、食品群ごとに検査項目を設定し、表3のとおり年間の実施計画を定め、主に市内において生産、製造、加工する食品等や広域流通食品を対象として実施します。また、過去の監視指導結果等を踏まえ、違反の可能性が比較的高いと考えられる食品等に重点を置き、流通量の季節変化も考慮して、対象を選定します。

3 違反を発見した場合の対応

監視指導により施設基準や製造基準に違反した施設を発見した場合には、その場において改善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られたものを除き、文書により改善を指導します。また、違反食品等が製造・流通することのないよう指導するとともに、必要に応じて廃棄命令、回収命令等の措置を講じます。

収去検査により規格基準に違反した食品等が発見した場合は、当該食品等が販売又は営業上使用されないよう、廃棄命令、回収命令等の措置を迅速に講じます。

営業の禁止・停止、食品の回収等の行政処分を行った場合は、食品衛生上の危害発生防止の観点から、必要に応じて違反した者の氏名、対象食品、対象施設等を公表します。

4 食中毒等健康被害発生時の対応

(1) 食中毒発生時の対応

食中毒を疑う事案が発生した場合は、迅速かつ適切な初動調査を行い、原因究明、健康危機管理対策を実施するとともに、必要な情報を速やかに公表し、再発防止と被害の拡大防止に努めます。繰り返し食中毒を発生させる場合など、悪質性、組織性、緊急性等を総合的に勘案し、告発等の厳正な措置を講じます。また、広域的な食中毒事案発生時には、広域連携協議会において関係機関と緊密な連携を図り必要な対策を協議します。

(2) 指定成分等を含む食品による健康被害発生時の対応

指定成分等を含む食品を取り扱う営業者から健康被害情報の届出があった場合は、必要に応じて医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者と連携して対応し、厚生労働大臣への報告を行います。

なお、健康食品による健康被害発生時においても、原因究明を迅速に行い、厚生労働省に対し調査結果を報告するとともに、必要に応じて公表を行います。

5 監視指導計画の実施状況の公表

本監視指導計画に基づく監視指導の実施状況及び収去検査結果等については、2027（令和9）年6月末までに公表します。

夏期及び年末一斉取締りの実施結果等については、結果がまとまり次第公表します。

第5 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

1 食品衛生管理者等の設置

食品衛生管理者*及び食品衛生責任者*の設置を徹底させ、営業者が食品衛生管理者又は食品衛生責任者の意見を尊重して施設の衛生管理に努めるよう、意識の向上を図ります。

2 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

食品等事業者は、食の安全確保に第一義的責任を持っており、自主的な衛生管理について責任を負う立場にあります。保健所は、食品等事業者による自主検査、原材料の安全性確認等の実施、記録の作成と保存の推進を図り、事業者がその責務を果たせるよう助言、指導を行います。また、衛生管理に関する基準、食品等の適正表示、食品等に係る基準違反及び苦情の事例等について講習会を開催するとともに、市公式ウェブサイト等を活用して情報提供を行います。

食品衛生協会の食品衛生指導員*による食品等事業者に対する助言、指導その他の活動を推進します。

3 食品等事業者が講ずべき公衆衛生上の措置の普及啓発

事業者が自らの営業における食品衛生上の危害を正しく認識し、一般的衛生管理に加えて、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう、講習会による普及啓発を図るとともに、個別の相談に応じることで、事業者の実情に合わせた衛生管理の導入を支援します。

第6 関係者相互間の食品のリスクに関する情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の実施に関する事項

1 監視指導計画策定の際の意見聴取

監視指導計画を策定又は変更するときは、市公式ウェブサイト等を活用して市民から意見の募集を行います。

2 市民との情報及び意見の交換の実施

市における食品衛生行政について、随時、市公式ウェブサイトや広報一宮等を通じて情報提供を行います。また、市民、食品関連事業者、市がお互いに理解を深め、食の信頼を確保するため、食の安全に関するリスクコミュニケーションに努めます。

3 消費者への食品等による危害発生防止のための情報提供

家庭における食中毒の発生を未然に防止するため、食品の購入から保管、調理、喫食までの正しい取扱いに関する講習会を開催し、衛生知識の普及啓発を図ります。

第7 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 食品衛生監視員等関係職員の資質の向上

厚生労働省、愛知県等が実施する研修会等に職員を積極的に派遣し、食品衛生に関する最新の情報の取得や知識の習得をさせるとともに、研修会等で得られた知見を情報共有することで、職員全体の資質の向上に努めます。

2 食品衛生責任者等の養成及び資質の向上

食品等事業者自らが行う衛生管理について中心的な役割を担う食品衛生責任者等に対し、食品衛生に関する最新の情報を提供する講習会を開催し、知識及び技術の向上を推進します。

表1 食品供給行程の各段階における重点監視指導項目

食品群	採取、とさつ及び解体、食鳥処理等（採取等の後の保管も含む。）	製造及び加工（とさつ及び解体並びに食鳥処理を除く。）	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉及び食肉製品		<ul style="list-style-type: none"> ・食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・枝肉及びカット肉の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・加熱調理の徹底 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底
乳及び乳製品		<ul style="list-style-type: none"> ・製造過程又は加工工程における微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の徹底 ・食品等事業者による原材料受入れ時の抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏舎内の衛生管理の推進 ・食用不適卵の排除の徹底 ・採卵後の低温管理の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・新鮮な正常卵の受入れの徹底 ・洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・低温保管等温度管理の徹底 ・破卵等の検卵の徹底
水産食品（魚介類及び水産加工品）	<ul style="list-style-type: none"> ・有毒魚介類等の排除の徹底 ・養殖魚介類についての食品等事業者による残留動物用医薬品*の出荷時検査の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ・製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保管の推進 ・生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底 ・フグの衛生的な処理の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・水産加工品の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 ・有毒魚介類等の市場からの排除の徹底
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品（有毒植物及びキノコ類を含む）	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用野菜、果実等について、肥料等を通じた動物の糞尿由来等の微生物汚染防止の徹底 ・残留農薬*検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進 ・穀類、豆類等の収穫時のかび毒対策の推進 ・有毒植物等の採取禁止の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底 ・残留農薬、汚染物質等の検査の実施 ・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進 ・有害植物等の市場からの排除の徹底

(注1) 表中「実施」とあるのは市が主体、「徹底」又は「推進」とあるのは食品等事業者が主体である。

(注2) 食品群の区分は代表的なものを整理したものである。

表2 施設への監視指導実施計画（監視指導予定）

（単位：件）

対象		立入件数
大量調理施設 ^{※1} 、学校給食共同調理場 HACCPに基づく衛生管理を実施している各種製造業 ^{※2}		40
集団給食施設	病院、学校施設、保育園	60
	その他（老人福祉施設、事業所、児童福祉施設など）	40
生食用又は加熱不十分な食肉を提供している施設		20
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施している各種製造業		120
その他（調理業、販売業など ^{※3} ）		1,000
認定小規模食鳥処理施設		2

※1 大量調理施設：同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上調理又は製造する施設

※2 製造業：漬物製造業、そうざい製造業、食肉製品製造業、菓子製造業など

※3 調理業、販売業：飲食店営業、食肉販売業、魚介類販売業など

表3 食品等の収去検査実施計画

（単位：件）

区分	検体数	検査項目			
		微生物	食品 添加物	残留農薬 ・動物用 医薬品	その他
魚介類	2	2			
冷凍食品	8	8			
魚介類加工品	8	4	4		
肉卵類及びその加工品	12	4	8		
アイスクリーム類・氷菓	4	4			
穀類及びその加工品	4	3			1
野菜類・果物及びその加工品	14	8	4	2	
菓子類	8	4	3		1
清涼飲料水	4		4		
その他の食品	29	29			
器具及び容器包装	2				2
計	95	66	23	2	4

参考 用語の解説

	用語	解説
H	HACCP	HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point=ハサップ) 食品衛生管理の国際基準と称され、各国で導入されている衛生管理の手法である。原材料段階から出荷・提供に至るまでの製品管理において、それぞれの工程における危害を分析し、それに従い各工程において必要な管理を行うことで製品の安全性を確保することができる。
あ	アレルギー	食物の摂取により、身体が食物に含まれるたんぱく質を異物と認識し過敏な反応（じんましん、呼吸困難など）を起こすことを食物アレルギーといい、食物アレルギーを引き起こすたんぱく質をアレルギーという。
か	監視指導	食中毒患者等の広域にわたる発生や拡大を防止し、また、食品等に関する法令の遵守を図るために、食品衛生監視員等が食品等取扱施設に立ち入る等により行う、食品衛生に関する監視又は指導をいう。
こ	広域連携協議会	複数の自治体関係する広域的な食中毒事案が発生した場合等に、適切な調査、情報共有等の連携体制の整備を図るため、地方厚生局並びに当該地方厚生局の管轄区域内の都道府県、保健所設置市及び特別区を構成員として設置される協議会である。一宮市は東海北陸広域連携協議会に所属している。
さ	残留動物用医薬品	動物用医薬品は、牛、豚、鶏等の畜産動物や養殖魚に、生産飼育段階で疾病の治療等のために使用されるもので、抗生物質、合成抗菌薬等がある。動物用医薬品が残留した食品を摂取することにより人の健康を損なうことがないように、使用方法や残留基準等が定められている。
	残留農薬	農薬の使用に起因して食品に含まれる特定の物質をいう。農薬が残留した食品を摂取することにより人の健康を損なうことがないように、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」において農産物に残留する農薬の成分である物質の量の限度が定められている。
し	自然毒	食材自体が持つ特定の成分や、かび等が産生する化学物質で、人や家畜の健康に悪影響を及ぼすものをいう。
	収去検査	食品衛生法及び食品表示法に基づいて、食品等事業者から無償で食品等の提供を受け、行政が実施する検査をいう。規格基準を満たしているか、使用添加物等が適正に表示されているか等を確認し、違反と認められたものについては、速やかに食品等事業者に対して、食品等を廃棄させる等の食品衛生上の危害を除去するため必要な措置を行わせる。
	食品衛生監視員	食品衛生法に基づき、都道府県等の職員のうち一定の資格を有する者が任命されるもので、食品等取扱施設の許可及び監視指導、食中毒事故等の調査、営業者に対する衛生教育及び市民に対する食品衛生に関する知識の普及と情報提供等の業務を行っている。

	食品衛生管理者	食品衛生法に基づき、製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品（乳製品、食肉製品、食用油脂等）の製造又は加工を衛生的に管理するために、営業者が施設ごとに設置することが義務付けられている専任の管理者をいう。
	食品衛生指導員	食品衛生協会に委嘱され、食品等取扱施設を巡回して、食品衛生に関する指導、助言を行う者をいう。営業者団体の自主衛生管理を推進するリーダー的な役割を担っている。
	食品衛生責任者	営業者が食品等取扱施設又は部門ごとに設置するよう義務付けられている食品衛生に関する責任者をいう。食品衛生責任者は食品衛生に関する知識の向上に努めるとともに、営業施設の衛生管理を行うことなどの責務を有する。
	食品衛生法	食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制を行うことにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するとともに、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律。
	食品供給行程（フードチェーン）	農畜産物の生産から食品としての販売に至る一連の食品供給の行程をいう。
	食品表示法	食品を摂取する際の安全性及び消費者の自主的で合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の表示に関する規定を統合して、食品の表示に関する制度を定めた法律。
て	添加物	保存料、甘味料、着色料、香料など、食品の製造過程又は食品の加工・保存の目的で使用されるものをいう。
に	認定小規模食鳥処理施設	食鳥処理法における鶏、あひる、七面鳥その他法令で定める家きんの処理や検査を行うための施設のうち、処理する食鳥の羽数が年間30万羽以下の施設をいう。
り	リスクコミュニケーション	消費者、事業者及び行政担当者等の関係者の間で、リスクに関する情報を共有し、互いに意見交換することをいう。関係者が会場に集まって行う意見交換会やいわゆるパブリック・コメントなどがこれに該当し、消費者や事業者の意見を食品衛生に関する施策に反映することを目的として行われる。