

令和 8 年度
松本市食品衛生監視指導計画



松 本 市

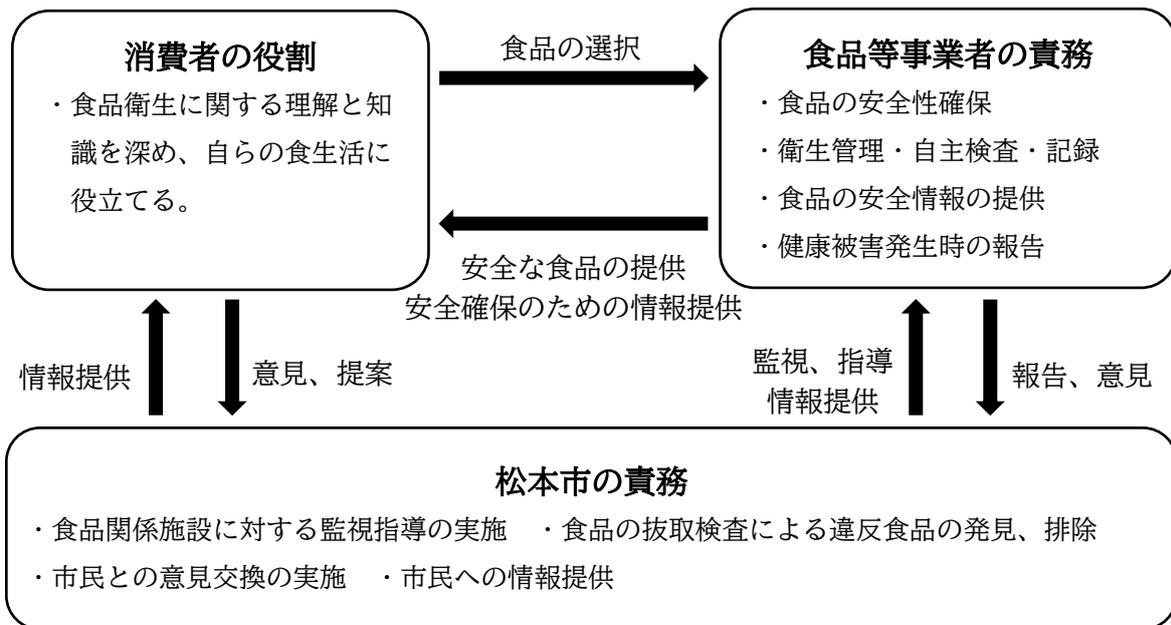
目次

I	趣旨	1
II	総括的事項	2
1	計画の実施期間、対象地域、根拠法令等	2
2	計画の基本方針	2
III	計画の実施に関する事項	3
1	監視指導の実施体制	3
2	関係機関との連携	4
3	試験検査体制の整備	5
4	担当職員の人材育成及び資質の向上	5
IV	重点的かつ効果的な監視指導の実施	6
1	監視指導の基本的事項	6
2	施設への立入検査及び食品等の検査	6
3	と畜場等における食肉の安全性確保対策	7
4	監視指導の重点実施事項	7
5	違反発見時の対応	11
6	食中毒等の健康危害発生時の対応	11
V	事業者の自主的衛生管理の支援	13
1	事業者の自主的な衛生管理の促進	13
2	人材の育成・衛生的知見の充実	13
3	食品等の自主回収報告制度	14
VI	市民と共に進める食品の安全・安心の確保	15
1	計画の実施状況の公表・意見募集	15
2	食品の安全性に関する意見交換・情報提供に関する事項	15

I 趣旨

本計画は、食品衛生法に基づき、市の特性を踏まえて毎年度策定するもので、令和8年度は、この計画に基づいて、食品衛生に関する監視指導を効果的かつ効率的に行い、食品の安全性を確保します。

食品の安全性確保は、行政、食品等事業者（以下、「事業者」という。）及び消費者が、それぞれの責務や役割を果たすことにより成り立っています。それぞれの責務や役割を踏まえて、本市は、事業者に対する監視指導、食品等の検査、事業者における自主管理の支援、市民との食品の安全性確保に関する意見交換及び情報提供（リスクコミュニケーション）を行います。



Ⅱ 総括的事項

1 計画の実施期間、対象地域、根拠法令等

- (1) 実施期間
令和8年4月1日から令和9年3月31日まで
- (2) 対象地域
松本市内
- (3) 根拠法令
食品衛生法
- (4) 関係法令
と畜場法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律、食品表示法、松本市食品衛生法施行条例等

2 計画の基本方針

食品には、生産、採取から、製造、加工、調理、流通、販売を経て消費に至る流れがあります。この計画では、この流れのうち製造、加工、調理から消費までの各過程において、法令に基づき厳正かつ計画的な監視指導を行います。

- (1) 重点的かつ効果的な監視指導の実施
食中毒等の健康被害や違反食品の発生状況を分析、評価し、その結果に基づいて、重点的かつ効果的に監視指導を行います。
- (2) 事業者の自主的衛生管理の支援
HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理を中心とした、事業者の自主的な衛生管理を支援します。
事業者や食品関係従事者を対象とした衛生講習会を開催し、衛生確保の充実を図ります。
- (3) 市民と共に進める食品の安全・安心の確保
食品の安全性確保に関して、市民との積極的な意見交換を行うとともに、迅速かつ正確な情報を提供します。

Ⅲ 計画の実施に関する事項

1 監視指導の実施体制

(1) 松本市保健所食品・生活衛生課（食品衛生監視員・食鳥検査員）

ア 計画を策定、公表するとともに、計画実施にあたっては、厚生労働省や消費者庁等の関係省庁、都道府県及び庁内関係部局との連携を図ります。

イ 食品衛生監視員による食品等事業所への立入検査を行います。更に、検査用食品等を採取し、食品添加物、指定外添加物、食品成分規格、器具及び容器包装の規格等の検査（以下「収去検査」という。）を行います。

ウ 食中毒を疑う健康被害や違反・苦情食品が発生した場合は、その発生原因を迅速に調査し、その結果に基づき必要な措置及び再発防止指導を行います。

なお、収去した食品並びに食中毒、違反及び苦情食品に関する試験検査は、長野県へ依頼します。

エ 食鳥検査員による認定小規模食鳥処理施設の監視指導を実施します。

(2) 松本市食肉衛生検査所（と畜検査員）

管轄すると畜場において、搬入された家畜のと畜検査、食肉中の動物用医薬品残留検査及びと畜場が行うHACCPに基づく衛生管理の実施状況の確認のため外部検証を行います。

2 関係機関との連携

(1) 食品衛生法を所管する国、県及び他の自治体との連携

広域流通食品等に係る違反や大規模食中毒による健康危害発生に対応するため、厚生労働省、長野県健康福祉部、他の都道府県及び保健所設置市と連携します。

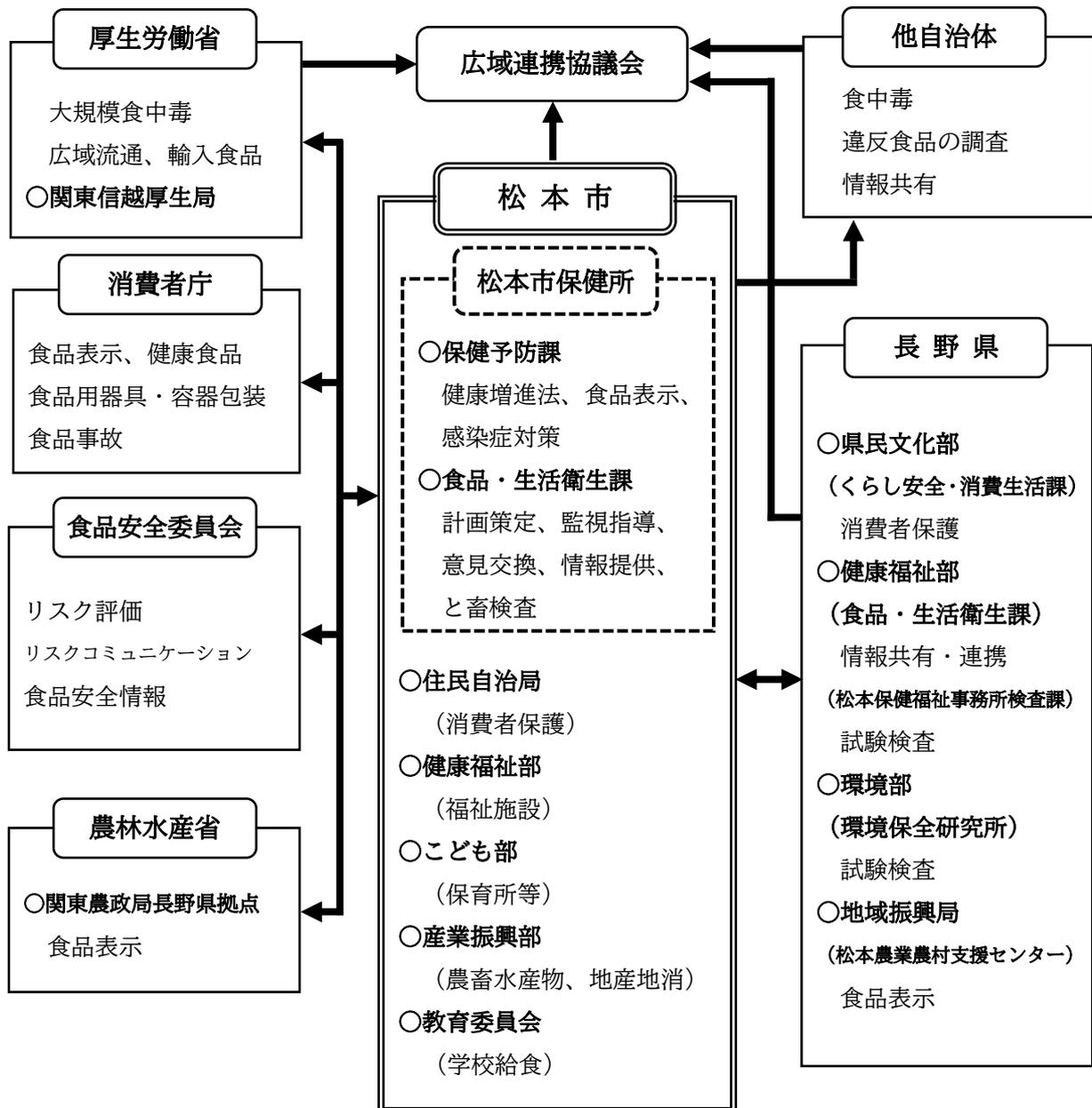
(2) 食品表示法及び関連法令を所管する機関との連携

消費者庁、農林水産省関東農政局長野県拠点及び長野県（県民文化部、農政部、松本地域振興局等）と情報を共有し、必要に応じた共同立入り等、連携して事業者の指導を行います。

(3) 松本市の各部局との連携

食品の安全性確保、食中毒や感染症の発生及び拡大防止のため、集団給食（学校、社会福祉施設、病院等）、農畜水産物、食育、地産地消、消費生活等の各担当部局と連携を図ります。

また、健康増進法や医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（以下、「医薬品医療機器等法」という。）等における食品の表示や広告に関連する法令に係る規制については、保健所内で連携して対応します。



各機関との連携

3 試験検査体制の整備

食品検査に係る機能の充実強化を図ります。検査項目により、必要に応じ、外部委託による検査体制を確保します。

また、「松本市保健所食品衛生検査業務管理要領（GLP）」に基づき、試験検査の信頼性の確保及び検査技術の向上を図ります。

4 担当職員の人材育成及び資質の向上

監視指導に従事する食品衛生監視員及びと畜検査に従事すると畜検査員の資質向上を図るため、厚生労働省や長野県の実施する研修会等に積極的に参加します。

IV 重点的かつ効果的な監視指導の実施

1 監視指導の基本的事項

- (1) 製造、加工及び調理の各段階における監視指導に当たっては、施設の衛生状況、食品の取扱状況等、法令等で定める基準に基づき、HACCPに沿った衛生管理について確認します。
- (2) HACCPに基づく衛生管理手法を行っている施設では、HACCPプランの実施状況を確認します。
- (3) 大規模食中毒発生防止の観点から、大量調理施設、病院、社会福祉施設、学校給食施設等に対して、重点的に監視指導を実施します。
- (4) 収去検査を行った施設に対しては、検査結果を衛生管理へ効果的に反映できるよう、検査結果に応じた指導を実施します。
- (5) 年間スケジュール（別紙1）により監視指導を実施します。

2 施設への立入検査及び食品等の検査

(1) 施設への立入検査

食品衛生監視員により、食品関係施設の計画的な監視指導を実施します。

監視指導は、食品の広域流通施設、大規模食品製造施設、営業許可の更新施設等を中心に、許可を要する食品営業施設 約1,000件、学校、病院、社会福祉施設等の給食施設 約80件、合わせて約1,080件に対して行います。（別紙2-1）

また、届出営業施設に対しても、必要な指導を行います。

施設のHACCPの詳細を確認し、正しく機能しているか検証を行います。

また、市が委嘱している食品衛生推進員の巡回指導により、食品衛生監視を補完します。

(2) 食品等の検査

市内で製造あるいは流通している食品を対象に、食中毒菌、食品添加物、残留農薬等の検査を実施し、違反食品の発見及び排除に努めます。

検査は、約160検体に対して行います。(別紙3)

(3) 集中的な監視指導の実施

ア 夏期一斉取締り(7月)、年末一斉取締り(12月)

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、計画的、集中的に監視指導を実施することにより、この期間における食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図ります。

イ きのこ食中毒防止対策(9月~11月)、ふぐ取扱施設取締り(11月~2月)

重篤な食中毒発生のおそれのある野生きのこ及びふぐについて、野生きのこ販売所、ふぐ取扱施設、市場等の監視指導を行います。

ウ 観光地及び大規模イベント衛生対策

観光地(上高地、乗鞍高原、浅間温泉等)や、長期間又は大規模なイベントについては、旅館、仕出弁当調製施設等を対象とした集中的な監視指導及び食品の検査を実施します。

3 と畜場等における食肉の安全性確保対策

(1) と畜場における安全性確保対策

所管すると畜場1施設に搬入された牛、豚等は、と畜検査員による全頭検査を実施し、異常のある食肉を排除します。

また、と畜場が行うHACCPに基づく衛生管理への外部検証として、と畜検査員が衛生管理状況の確認及び微生物検査を行い、衛生指導を実施します。(別紙2-2)

(2) 動物用医薬品対策

抗生物質等動物用医薬品の食肉中の残留検査を実施します。

(3) 認定小規模食鳥処理施設の安全性確保対策

食鳥検査員による監視指導を実施します。

4 監視指導の重点実施事項

(1) 食中毒防止策

細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、寄生虫性食中毒及び自然毒食中毒について、発生状況や病因物質に応じた食中毒防止策の推進を重点として、監視指導を実施します。

ア 細菌性食中毒の防止策

(ア) カンピロバクター対策

生食又は加熱不十分の鶏肉を原因としたカンピロバクター食中毒が全国的に多発しており、市内飲食店においても令和元年度に1件発生しました。事業者及び消費者に対し、カンピロバクターのリスクを周知するとともに、鶏肉調理品を提供する際の中心部までの十分な加熱の必要性について指導、啓発します。

(イ) 腸管出血性大腸菌対策

腸管出血性大腸菌食中毒が、食肉をはじめ、生食用野菜や浅漬け等、様々な食品を原因として発生しています。腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒は、胃腸炎症状のほか、溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症する可能性があります。飲食店、そうざい製造業、給食施設、浅漬けや加熱せずに食べるカット野菜等を製造する施設を対象に、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき指導します。

(ウ) 食肉の生食、加熱不十分による食中毒防止策

食肉等の生食又は加熱不十分を原因とする細菌性食中毒事例が多いことから、飲食店等の事業者に対しては、食肉の非加熱又は加熱不十分での提供によるリスクを周知するとともに、牛の肝臓及び豚肉（豚の内臓を含む。）の生食用としての販売、提供禁止について周知、指導します。

また、結着等の加工処理を行った食肉は中心部分まで十分に加熱するよう営業者に指導するとともに、販売店等に対しては、加熱の必要性を消費者に情報提供するよう指導します。

食肉の生食は、ウイルス、寄生虫等による汚染も確認されていることから、その取扱いに十分注意するよう指導します。

生食用牛肉の提供については、規格基準、表示基準が遵守されるよう、「松本市生食用食肉取扱指導要綱」に基づく届出により、営業者の取扱状況を把握し、指導します。

(I) その他の細菌性食中毒防止策

加熱調理食品を原因として発生する黄色ブドウ球菌、ウェルシュ菌、セレウス菌等による食中毒を防止するため、食品の衛生的な取扱いや適切な保管について指導します。また、テイクアウトや宅配サービスでの食品の温度管理の不徹底による食中毒防止を図るため、購入者へ温度管理や消費期限等必要な情報を提供することの重要性を含めた監視指導を行います。

イ ウイルス性食中毒の防止策（ノロウイルス等）

ノロウイルスによる食中毒が、市内飲食店では平成31年度に1件、令和7年度に1件発生しています。ノロウイルスを原因とするウイルス性食中毒は、主に調理従事者の手指を介した汚染によるほか、食品の不十分な加熱調理により発生していることから、事業者に対し、十分な手洗い、従事者の健康管理、適正な加熱調理等、食品の衛生的な取扱いについて、指導や啓発を行います。

なお、ノロウイルスは、人から人へ容易に感染することから、施設の調査及び指導は、関係部署と連携して対応し、食中毒防止に努めます。

また、加熱不十分な二枚貝を原因とするA型肝炎ウイルス食中毒や加熱不十分な野生鳥獣肉を原因とするE型肝炎ウイルス食中毒が発生していることから、事業者及び消費者に対し、二枚貝や野生鳥獣肉の中心部分までの十分な加熱調理の必要性について周知します。

ウ 寄生虫による食中毒の防止策

アニサキスを原因とする食中毒が全国的に発生しており、市内においても令和7年度に1件発生しています。刺身等の生食用魚介類を取り扱う事業者に対し、事前に冷凍処理をする等の食中毒防止対策について情報提供し、指導します。

また、魚類に寄生する粘液胞子虫及び馬肉に寄生する住肉胞子虫は、冷凍処理により死滅することから、必要に応じて、事前の冷凍処理が効果的である旨を事業者及び消費者に周知します。

エ 自然毒による食中毒の防止策

(ア) 毒きのこ

a 毒きのこの流通防止

野生きのこの流通時期に合わせ、野生きのこ販売所の立入検査を実施します。

b きのこ衛生指導員の委嘱

きのこに精通し、市民の指導に適した者をきのこ衛生指導員として、きのこ相談及びきのこ勉強会等での野生きのこの相談、市民の知識向上等の業務を委嘱します。

c きのこ食中毒防止策の強化

毒きのこを誤って食べたことによる食中毒は、長野県内で過去10年間に7件発生し、令和6年度は2件患者2名で、このうち、1名が死亡しています。きのこ採取が盛んになる秋口に啓発、指導を強化し、毒きのこによる食中毒防止を図ります。

また、きのこの相談窓口やきのこ勉強会を開催し、毒きのこによる食中毒防止の効果的な啓発を図ります。

(イ) 有毒植物

長野県内では、令和4年度に1件、令和6年度に1件、令和7年度2件、苦みの強いユウガオのククルビタシン類やジャガイモに含まれるソラニン類による食中毒、ニラと間違えてスイセンを食べたことによる食中毒が発生しています。

有毒植物の誤食等による食中毒発生を防止するため、広報紙やリーフレット、市ホームページ等を活用し、市民への情報提供を行います。

(ウ) 有毒魚介類（ふぐ）

ふぐを取り扱う施設に対しては、ふぐ毒による食中毒防止について、立入検査等を通じて指導します。

(2) 違反・苦情食品発生防止策

表示及び規格基準の遵守、添加物の適正使用、原材料の適正使用及び異物混入防止に関する監視指導を行います。

(3) その他

ア 健康食品対策

健康保持増進効果をうたう、いわゆる健康食品については、健康増進法、医薬品医療機器等法等の担当部局と連携し、食品衛生法及び食品表示法に基づく取扱いと食品表示基準の遵守を指導します。

イ 輸入食品対策

輸入食品の安全性について、過去の違反事例を参考に、市内に流通する輸入食品の添加物、残留農薬等の検査を計画的に実施し、違反の発見、排除に努めるとともに、食品表示法に基づく表示の適合性を確認します。

ウ 残留農薬対策

国内産農産物の残留農薬検査を実施し、違反の発見、排除に努めるとともに、農産物等の生産段階を指導する関係機関との連携を図ります。

エ 市場・量販店の衛生対策

市場、スーパーマーケット等の食品流通拠点に対しては、法令に基づく施設の基準への適合状況や、食品の管理、流通状況を確認し、必要に応じた指導を実施します。

オ アレルギー物質対策

アレルギー物質に関する食品表示基準の適合を確認するとともに、アレルギー物質の食品への混入事故防止を指導します。

また、菓子類等の加工食品中のアレルギー物質（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生等）の検査を実施し、検査結果に基づく指導、措置を行います。

カ ジビエの衛生対策

野生鳥獣の狩猟、捕獲を管轄する部局との情報交換を図るとともに、ジビエを取り扱う食肉処理業者等に対し衛生的な取扱いを指導し、厚生労働省が策定した「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」等の周知に努めます。

5 違反発見時の対応

(1) 違反発見時の対応

監視指導及び流通食品等の検査の結果、法違反を発見した場合は、違反事業者に対し改善指導を行うとともに、必要に応じて違反食品の廃棄、回収等の措置を命じることにより違反食品の流通を防止します。

また、輸入食品、広域流通食品等については、厚生労働省、消費者庁及び関係する自治体に速やかに情報提供し、連携して対応します。

なお、農薬、動物用医薬品等の残留基準違反を発見した場合等、生産段階での安全規制に違反していると疑われる場合は、担当部局と連携して生産者へ再発防止策等を指導します。

(2) 違反者の名称等の公表

行政処分を行った場合は、食品衛生上の危害の状況を明らかにし、流通している場合は危害の拡大を防止するため違反者の名称、対象食品等を公表します。

(3) 消費者から寄せられる苦情、相談への対応

食品の安全性に係る事案として消費者から寄せられた異物混入、カビ発生、表示に関する苦情、相談等の情報については、必要に応じて現地確認や関係自治体等への情報提供を速やかに行い、(1)及び(2)に準じて対応します。

6 食中毒等の健康危害発生時の対応

(1) 食中毒発生時の対応

食中毒を疑う事例が発生した場合は、迅速な調査を実施し、危害拡大防止を図ります。

広域的な食中毒の発生事案においては、厚生労働省により設置される広域連携協議会との協力により、事故原因の早期究明と事故の拡大防止に努めます。

調査の結果、食中毒と判断した場合は、その発生原因となった施設の事業者に対し、営業の停止など必要な措置を行い、再発を防止するとともに、その事実を公表し、市民へ注意喚起のため情報提供します。

また、同様の食中毒が再び発生しないよう、必要に応じて、関連する業種への監視指導の実施、講習会の開催、他の事業者への周知等を行います。

(2) 健康に被害を及ぼすおそれのある食品の流通時の対応

健康に被害を及ぼす食品又はその疑いのある食品が流通している場合は、健康被害発生防止のため、必要な情報について公表し、市民へ周知します。

(3) いわゆる健康食品による健康被害発生時の対応

健康被害を疑う事例が発生した場合は、健康増進法、医薬品医療機器等法等の担当者と連携して調査を行い、厚生労働省に調査結果を報告するとともに、必要に応じ公表します。

V 事業者の自主的衛生管理の支援

1 事業者の自主的な衛生管理の推進

(1) HACCPに沿った衛生管理の推進

HACCPに沿った衛生管理について助言・指導し、より安全性の高い食品の生産性の向上を図ります。

食品の取り扱いに従事する者の数が50名以上の大規模施設に対しては、「HACCPに基づく衛生管理」の運用状況の確認・検証を行い、50名未満の中小規模事業者に対しては、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の適切な実施を推進するため運用状況の確認を行い、食品等事業者団体が作成した手引書等を活用した衛生管理を支援します。

(2) 食品衛生推進員による助言等

市が委嘱する食品衛生推進員の助言、巡回指導等により、事業者の自主的な衛生管理を支援します。

2 人材の育成・衛生的知見の充実

(1) 事業者に対する講習

事業者の自主的な衛生管理の向上のため、次の講習会を実施します。

ア 食品衛生責任者実務講習会

食品衛生責任者の継続的な教育の場として、食品衛生に関する最新情報の提供、事業者の責務、衛生管理等に関する食品衛生責任者実務講習会を実施又は協力します。

また、必要に応じて、従来の定期的な講習会に加えて、関係団体が開催する講習会等に協力し、実施します。

イ 新規営業者講習会

新たに食品関係営業を始める事業者を対象に、一般衛生管理からHACCPに沿った衛生管理まで、事業者に義務づけられた衛生管理等について学ぶ場として講習会を開催します。

ウ 野生きのこ講習会

野生きのこの販売者及び鑑別責任者等を対象に、きのこ採取時期に合わせて講習会を実施します。

(2) 食品衛生推進員に対する研修

食品衛生推進員に対する研修会を開催し、HACCPに沿った衛生管理の知識向上を図るとともに、必要に応じて情報提供や意見交換を実施します。

3 食品等の自主回収報告制度

(1) 自主回収情報の報告

食品衛生法又は食品表示法に基づき、事業者からの自主回収情報を厚生労働省又は消費者庁に報告し、厚生労働省又は消費者庁が公表することで、迅速な回収の促進を図るとともに、市民の事業者に対する信頼性の向上につながるように支援します。

(2) 自主回収報告時の対応

事業者が食品衛生法及び食品表示法に違反する又はその疑いがある食品等の自主回収に着手した際に、その回収に係る措置が不適切であると認めるときは、必要な指導を行います。

VI 市民と共に進める食品の安全・安心の確保

1 計画の実施状況の公表・意見募集

計画の実施結果は、市ホームページ等で公表します。また、翌年度の計画の策定にあたっては、毎年度、市民から意見を求めます。

(1) 実施状況の公表時期

令和8年度の計画の実施結果は、令和9年6月末までに公表します。

また、令和8年4月から9月までの半年間の実施状況は、令和8年11月末までに公表します。

(2) 集中的な監視実施の公表

夏期及び年末一斉取締りの実施状況は、取りまとめ後、公表します。

2 食品の安全性に関する意見交換・情報提供等に関する事項

(1) 意見交換、教育に関する事業の実施

消費者、事業者及び行政関係者の意見交換を行うリスクコミュニケーション事業を実施し、科学的根拠に基づく食品の安全性に関する情報提供等により、関係者の理解を深めるほか、本市の食品の安全確保に係る施策へ反映させるよう努めます。

ア 食品安全懇話会

食品の安全・安心に係わる施策や監視指導計画を策定する際の参考にするために、消費者、事業者及び関係行政機関による意見、情報交換を行う場を設定します。

イ 食品衛生体験事業

市民を対象として、食品安全に関する情報提供や食中毒防止のための手洗い方法の体験、食品検査の見学等を行い、食品の安全確保の現状を理解していただくとともに、意見交換を行います。

ウ 食品の安全こども教室

長野県が実施する「食品の安全こども教室」に協力し、未来を担うこども達に対し、食品の安全・安心に関する正しい知識を持ってもらうことを目的として、希望する市内の学校を対象に行います。

(2) 市民への情報提供

食品の安全性確保のためには、消費者自身が食中毒予防等や食品に関する正しい知識を習得することが重要であることから、丁寧で正確な情報を提供できるよう努め、市民の安心につなげます。

ア 各種メディアによる情報提供

市ホームページ、広報紙、市公式YouTube、SNS等による情報提供を行います。

イ きのこ食中毒防止・有毒植物の誤食防止に関する情報提供

きのこ相談窓口の開設やきのこ勉強会の開催等による、きのこの正しい鑑別方法等、誤食防止に関する情報提供を行います。

また、健康被害を防止するため、県松本保健福祉事務所、松本食品衛生協会とともにリーフレットや市ホームページ等より情報提供を行います。

ウ 食中毒注意報発出時の情報提供

長野県から食中毒注意報が発出された際は、市ホームページへの掲載、告知看板の掲示及び食品事業者への情報提供を行います。

エ 松本市出前講座による情報提供

「いい街つくろう！パートナーシップまつもと」に、食品衛生に関するメニューを用意し、市民からの要望に応じます。

本計画は、持続可能な開発目標（SDGs）の
目標3「すべての人に健康と福祉を」に関連性があります。

**SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS**



松本市は、持続可能な開発目標（SDGs）に取り組んでいます。

令和8年度 食品衛生監視年間スケジュール

別紙1

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月		
①通常立入検査	← ◎随時実施 →													
②集団給食施設監視	← ◎学校給食施設 →			← ◎病院・社会福祉・保育所等施設 →										
③月間・重点対策				← ◎夏期一斉取締り →		← ◎食品衛生月間 →			← ◎きのこ食中毒防止策 →			← ◎年末一斉取締り →		
④観光地対策				← ◎夏期観光地対策 →			← ◎ふぐ取扱施設取締り →							
⑤イベント対策	← ◎各種イベントに係る監視指導（随時） →													

令和8年度 立入検査計画件数

1 許可を要する食品営業施設

許可の種類		対象施設数 (令和7年9月現在)	立入検査計画件数
飲食店営業		3,733	左記の施設に対して、 約1,000件の 立入検査を行います。
製造業・販売業	調理機能を有する自動販売機	3	
	食肉販売業	51	
	魚介類販売業	79	
	魚介類競り売り業	2	
	集乳業	0	
	乳処理業	3	
	特別牛乳搾取処理業	0	
	食肉処理業	15	
	食品の放射線照射業	0	
	菓子製造業	345	
	アイスクリーム製造業	17	
	乳製品製造業	7	
	清涼飲料水製造業	18	
	食肉製品製造業	6	
	水産製品製造業	3	
	氷雪製造業	1	
	液卵製造業	1	
	食用油脂製造業	1	
	みそ又はしょうゆ製造業	9	
	酒類製造業	16	
	豆腐製造業	5	
	納豆製造業	1	
	麺類製造業	51	
	そうざい製造業	117	
	複合型そうざい製造業	2	
	冷凍食品製造業	15	
	複合型冷凍食品製造業	1	
	漬物製造業	18	
密封包装食品製造業	22		
食品の小分け業	5		
添加物製造業	3		
※みそ製造業	2		
※醤油製造業	1		
※缶詰又は瓶詰食品製造業	3		
※ソース類製造業	3		
※食品の冷凍冷蔵業	11		
※喫茶店営業	19		
合計	4,589	1,000	

※ 法改正前の許可業種

1-2 流通拠点となる食品営業施設（再掲）

施設の種類	対象施設数 (令和7年9月現在)	立入検査計画施設数
スーパー	30	30
魚介類市場	5	5
青果市場	1	1

2 給食施設（許可及び届出施設を含む）

給食施設	施設の種類	対象施設数 (令和7年9月現在)	立入検査計画件数
	学 校	15	左記の施設に対して、 約80件の 立入検査を行います。
	病院・診療所	16	
	保 育 所	73	
	その他の社会福祉施設、事業所等	151	
	合 計	255	

3 許可を要しない食品関係営業施設

施設の種類	対象施設数 (令和7年9月現在)	立入検査計画施設数
野生きのこ販売所	18	10

4 認定小規模食鳥処理場

施設の種類	対象施設数 (令和7年9月現在)	立入検査計画施設数
認定小規模食鳥処理施設	2	0

令和8年度 と畜場における外部検証実施計画

内容	実施頻度
衛生管理計画及び手順書の確認	年1回
現場作業の実施状況の確認	週4回
衛生管理の実施記録の確認	月1回
衛生指標菌を用いた微生物試験の実施	月1回(10検体/回)

用語解説

ア行

アニサキス	多くの魚介類に見られる寄生虫で、摂取した場合には激しい腹痛やおう吐などの胃腸炎症状を引き起こす。 加熱に加えて適切な冷凍処理が有効
違反食品	食品衛生法又は食品表示法に違反した食品 有毒・有害な食品や病原微生物に汚染された食品、異物が混入した食品のほか、食品、添加物の規格基準に違反した食品及び適正な表示がされていない食品等
異物混入	本来の食品以外のもので、健康上の被害を起こす恐れのあるものが食品に混入すること。 原材料、製造、流通等の様々な工程におけるガラス・金属・プラスチック片やたばこ、昆虫等の混入等

カ行

外部検証	食品衛生上の危害の発生防止のために、と畜場で定める衛生管理について、と畜検査員が実施状況等を確認すること。
感染性胃腸炎	主に細菌やウイルス等の微生物を原因とする胃腸炎の総称。 「ノロウイルス」、「ロタウイルス」、「サポウイルス」、「アデノウイルス」等が主な原因
カンピロバクター	食中毒原因菌の一つ 本菌に汚染された食肉、特に鶏肉を原因食品として、生食や加熱不足等により発熱、下痢、腹痛等を起こす。
きのこ衛生指導員	有毒きのこの誤食による食中毒を防止する目的で、野生きのこに精通し、かつ、住民の指導に当たることができる者を市が委嘱する。 きのこ衛生相談窓口等で住民からの相談に応じ、野生きのこの鑑別等を行う。
健康増進法	国民の健康の増進に関する基本的な事項を定め、国民の栄養の改善や健康の増進、国民健康の向上を図ることを目的とした法律
広域連携協議会	広域的な食中毒事案への対応等の連携協力体制の整備を図る場として厚生労働大臣が設置する協議会 国、都道府県、保健所設置市、その他関係機関により構成される。

サ行

自主検査	食品等事業者が製造した製品等の安全性を確認するため、自ら又は検査機関に依頼して実施する検査
G L P	「Good Laboratory Practice」の略語 食品衛生法に基づき行う検査の検体採取から検査結果までの精度及び信頼性を確保するシステムで、検査者や検体採取者の役割分担、作業手順書、記録等をマニュアルで定義している。
集団給食施設	学校、病院、保育所及び社会福祉施設等の給食施設 食中毒等の事故が発生した場合の影響を考慮し、営業許可施設に準じた衛生管理及び大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた衛生管理を行っている。
食品衛生監視員	食品衛生法に基づく食品営業施設の立入検査、食品や添加物等の収去（行政検査のため、事業者等から無償で食品等の提供を受けること。）及び食品衛生に関する指導等を行う市職員 獣医師や薬剤師等の資格が必要
食品衛生推進員	食品事業者からの相談に応じたり、施設を巡回して、自主的な衛生管理の向上についての指導、助言を行う者として市が委嘱する。 保健所が行う食品衛生の業務に協力し、保健所の食品衛生監視員を補完する者として活動する。
食品衛生責任者	施設又は部門ごとに置かなければならない食品衛生に関する責任者 営業者が従事者の中から選任する。
食品衛生法	食品の安全性を確保することにより国民の健康の保護を図る目的で、有害食品等の排除、食品、添加物等の基準、営業許可制度、監視制度等のほか、事業者の責務等を定めている法律
食品等事業者	食品、添加物、器具又は容器包装の生産、製造、加工、流通、販売等に係る事業者 これら事業者に対して、食品衛生法等で許可制度を定めている。
食品表示法	食品の表示について包括的かつ一元的な制度とするため、食品衛生法、健康増進法及びJ A S法の食品表示に関する規定を統合した法律
食肉の加工処理	他の食肉を結着し成形する結着処理、刃を用いてその原型を保ったまま筋及び繊維を切断するテンダライズ処理、強制的に調味液を浸潤させるタンプリング処理等がある。 これらの処理は、病原微生物による汚染を食肉の内部に拡大させる恐れがある。

ジビエ	狩猟で捕獲した野生の鳥や獣の肉 ニホンジカを狩猟肉として活用する場合の衛生的取扱いについて、厚生労働省が「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を定めている。
-----	--

タ行

大量調理施設衛生管理マニュアル	集団給食施設等大量調理を行う施設における食中毒を予防するために、厚生労働省がHACCPの概念に基づき定めたマニュアル
腸管出血性大腸菌	食中毒原因菌の一つ ベロ毒素を産生する大腸菌で、家畜の糞尿に汚染された食肉等から感染し、水溶性下痢、血便、腹痛等の症状を呈する。
と畜検査員	家畜の生体から食肉になるまでの検査等を行う者として、獣医師の資格を持つ市職員の中から市長が任命した職員
と畜場	食肉にするために牛、馬、豚、めん羊、山羊をとさつ・解体する施設
と畜場法	と畜場で適正な食肉の処理をするために、許可、検査、衛生的な管理方法等を定めている法律

ナ行

認定小規模食鳥処理場	年間30万羽以下の食鳥処理を行うための市長の許可を受けた施設
ノロウイルス	主に冬季に発生する食中毒及び感染性胃腸炎の病因物質の一つ ノロウイルスに感染した調理従事者の手指を介して汚染した食品や加熱不足の汚染食品が原因となり、おう吐、下痢、発熱等の症状を呈する。

ハ行

HACCP (ハサップ)	「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略語 食品製造過程の衛生管理を行う上での重要なチェックポイントを定め、このチェックポイントを確認することにより最終製品の安全性を保証するシステム
-----------------	--

HACCPに基づく衛生管理	コーデックスのHACCP7原則に基づいて、食品事業者等が、原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う衛生管理の方法
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	食品等事業者団体が策定した手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う方法 小規模事業者、店舗での小売販売のみを目的とした事業者、飲食店等が対象となる。
豚肉の生食	平成27年6月、豚肉（豚の内臓を含む。）の生食用としての販売及び提供が禁止された。 生食によりE型肝炎ウイルスの感染リスクやカンピロバクター、サルモネラ菌等の細菌による食中毒のリスク、寄生虫の感染事例もある。

マ行

命令等の措置	有害な食品や規格基準に違反した食品、適正な表示がされていない食品等による食品衛生上の危害を防止するため、保健所長がその食品の製造者等に対して行う行政処分
--------	--

ヤ行

野生きのこ	自然に山野等に生育するきのこ
野生きのこ販売所	農産物販売所、スーパーマーケット、仮設店舗等に設ける野生きのこを販売する売場
溶血性尿毒症症候群（HUS）	腸管出血性大腸菌が産生する毒素により引き起こされることがある。溶血性貧血、血小板減少、急性腎障害を主症状とする全身疾患。小児や高齢者では致命傷となることがある。

ラ行

リスク	食品を飲食することによって、有害な要因が健康に及ぼす悪影響の発生確率と程度のこと。
リスクコミュニケーション	消費者、食品関係事業者、行政担当者等の関係者間で情報と意見を相互に交換すること。