

令和7年度岐阜市食品衛生監視指導計画（概要版）

○ 策定の目的

食品衛生監視指導計画（以下「計画」という。）は、食品の安全性を確保するため、「食品衛生法第24条」の規定により毎年策定し、その実施結果を公表する。

○ 計画の概要

第1章 基本方針

1 趣旨 法改正により、営業許可業種の見直しや届出制度の創設、HACCPに沿った衛生管理が義務付けされたことや、機能性表示食品による大規模な健康被害が発生したことを踏まえて作成した計画

2 計画の期間等／令和7年4月1日から令和8年3月31日までの1年間

第2章 監視指導等の基本的事項

1 基本的事項

(1) 計画の対象／対象地域は岐阜市内

① 監視指導の対象／営業許可施設・事業者、と畜場の構造設備・と畜業者、食鳥処理場構造設備・食鳥処理業者

② 啓発の対象／消費者、食品等事業者

(2) 実施機関／保健所食品衛生課、保健所食肉衛生検査所、衛生試験所

(3) 国や都道府県その他関係機関との連携

(4) 庁内関係部局との連携

(5) 外部関係団体等との連携

(6) 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、と畜検査員、食鳥検査員及び試験検査担当員

② 営業者、食品衛生管理者、食品衛生責任者、食品衛生指導員

2 監視指導

(1) 営業許可施設等／「表1 営業許可業種等の危害度分類」に基づき分類し、監視指導

(2) 給食施設（許可・届出）／「表2 給食施設の危害度分類」に基づき分類し、監視指導

(3) 食品表示の監視指導／関係法令について所管する他部局、県及び国と連携して監視指導

(4) と畜場、食鳥処理場に対する監視指導

3 HACCPに沿った衛生管理の指導と助言／衛生管理計画、作業手順書、衛生管理の実施状況の記録等を確認し、必要な指導や助言を行う。

4 試験検査

- (1) 食品検査
- (2) と畜検査及び食鳥検査
- (3) 試験検査体制の充実・強化

5 違反発見時及び食中毒発生時の対応／改善指導等の後、必要に応じて営業の禁止等の措置を行う。

- (1) 立入検査時に違反を発見した場合
- (2) 収去検査の結果、違反を発見した場合
- (3) 食中毒発生時
- (4) 機能性表示食品、特定保健用食品及び指定成分等を含む食品による健康被害発生時

6 違反事実の公表／必要に応じて、その内容について公表

- (1) 違反事実等の公表
- (2) 措置内容等の公表

7 自主回収届出制度／食品の自主回収が必要な事案が発生した場合は、速やかに届出の提出を求め、国へ報告

8 普及啓発

- (1) 消費者等に対する情報提供
- (2) バザー、子ども食堂等を実施する際の情報提供
- (3) 食品等事業者への情報提供／食品衛生責任者講習会等の機会を通じて周知
- (4) 食中毒警報／食中毒警報やノロウイルス食中毒注意報・警報の発表

9 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進

- (1) 食品衛生責任者等の設置
- (2) 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進
- (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

10 計画の実施状況等の公表及びリスクコミュニケーションの実施／案の段階で市民や食品等事業者からの意見を求めて策定のうえ、ホームページ等で公表し、計画の結果についても公表

第3章：令和7年度の重点的な取組み

1 監視指導／食品による事故防止のため、食中毒及び基準違反の発生状況等を踏まえ、次

の施設および項目について重点的に取り組む。

(1) 重点監視施設

- ① 広域流通食品製造施設
- ② 営業許可施設等（表 1 営業許可業種等の危害度分類）
- ③ 給食施設（表 2 給食施設の危害度分類）
- ④ 中央卸売市場内の卸、仲卸、関連施設

(2) 重点項目

- ① 食肉等の取扱いに関する監視
- ② 食中毒対策について
- ③ アレルゲン対策について
- ④ 持ち帰り弁当等やインターネット販売での食品の取扱いについて
- ⑤ コンプライアンスの周知啓発
- ⑥ 自動車営業（キッチンカー）又は露店営業について
- ⑦ 食品の表示に関する指導
- ⑧ 機能性表示食品等による健康被害

2 HACCPに沿った衛生管理の実施支援／令和3年6月1日からの義務化に伴い、食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理実施の参考となるよう施設等のふきとり検査によるATP及び細菌検査等を実施し情報を提供

3 試験検査

(1) 食品の衛生検査（収去：食品衛生課、検査施設：衛生試験所）

- ① 食品中の化学物質の検査（食品添加物を除く。）
- ② アレルゲンの検査
- ③ 輸入食品の検査
- ④ 食品の放射性物質の検査
- ⑤ 浅漬の衛生対策に係る検査

(2) 食肉及び食鳥肉の衛生検査等（検査施設：食肉衛生検査所）

- ① と畜場及び食鳥処理場における衛生状況の確認検査
- ② 牛海綿状脳症（BSE）検査
- ③ 食肉及び食鳥肉中の残留抗菌性物質等検査

4 計画の実施状況等の公表及びリスクコミュニケーションの実施

- (1) 監視指導の実施状況及び収去検査結果等の公表／令和 8 年6月末までに公表
- (2) 計画の策定及び変更／計画策定、年度途中の大幅変更の場合は、公表し、市民や食品関係事業者の意見を聴取
- (3) 出前講座、ぎふ市民健康まつり、意見交換会等／市民とのリスクコミュニケーション、情報提供に努める。

表1 営業許可業種等の危害度分類

危害度 (監視目 安)	業 種
レベル1 (年1回)	◆ 新旧 飲食店営業 ◇ ホテル・旅館、式場、弁当屋等で1回300食以上又は1日750食以上の調理施設 ◆ 新旧 アイスcream類製造業（広域流通食品製造施設） ◆ 新旧 乳製品製造業 ◆ 新旧 清涼飲料水製造業 ◆ 新旧 食肉製品製造業 ◆ 新 水産製品製造業（広域流通食品製造施設） ◆ 旧 魚肉ねり製品製造業（広域流通食品製造施設） ◆ 新旧 そうざい製造業 ◇ 広域流通食品製造施設 ◇ 仕出し、弁当屋のうち1回300食以上又は1日750食以上の調理施設 ◆ 新 複合型そうざい製造業 ◆ 新 複合型冷凍食品製造業 ◆ 過去3年間に食品事故の発生があった施設 ◆ 加工を行う生食用食肉取扱施設
レベル2 (年0.5回)	◆ 新旧 飲食店営業 ◇ ホテル・旅館（レベル1を除く。） ◇ 式場（調理を行う施設） ◇ すし屋、焼肉店、和風料理店(刺身、生ガキ等の生食取扱施設) ◇ 仕出し、弁当屋のうち1回50食以上の調理施設（レベル1を除く。） ◇ 給食施設（レベル2相当【表2参照】） ◆ 新旧 食肉販売業（細切行為のある施設の内必要と認める施設） ◆ 新旧 魚介類販売業（細切行為のある施設の内必要と認める施設） ◆ 新旧 食肉処理業 ◆ 新旧 菓子製造業（広域流通食品製造施設） ◆ 旧 あん類製造業 ◆ 新旧 豆腐製造業 ◆ 新旧 麺類製造業（旧：めん類製造業） ◆ 新旧 そうざい製造業 ◇ 仕出し、弁当屋のうち1回50食以上の調理施設（レベル1を除く。） ◆ 新 冷凍食品製造業 ◆ 旧 食品の冷凍又は冷蔵業（冷凍食品製造施設） ◆ 新旧 漬物製造業（旧：つけもの製造業） ◇ 浅漬け ◇ 広域流通食品製造施設 ◆ 新 密封包装食品製造業 ◆ 新旧 添加物製造業 ◆ 調理のみを行う生食用食肉取扱施設

レベル3 (年0.2回)	レベル1・2の施設を除く。 ◆ 新旧 飲食店営業 ◆ 新 調理機能を有する自動販売機 ◆ 旧 喫茶店営業 ◆ 新旧 食肉販売業 ◆ 新旧 魚介類販売業 ◆ 新旧 魚介類競り売り営業 ◆ (旧：魚介類せり売り業) ◆ 旧 乳類販売業 ◆ 新旧 菓子製造業 ◆ 新旧 アイスcream類製造業 ◆ 新 水産製品製造業 ◆ 旧 魚肉ねり製品製造業 ◆ 新旧 氷雪製造業 ◆ 新旧 食用油脂製造業 ◆ 新 みそ又はしょうゆ製造業 ◆ 旧 みそ製造業 ◆ 旧 醤油製造業 ◆ 新旧 酒類製造業 ◆ 新旧 納豆製造業 ◆ 新旧 そうざい製造業 ◆ 旧 食品の冷凍又は冷蔵業（冷凍食品の保管） ◆ 旧 缶詰又は瓶詰食品製造業 ◆ 新旧 漬物製造業（旧：つけもの製造業） ◆ 旧 ソース類製造業 ◆ 新 食品の小分け業 ◆ 新旧 添加物製造業（小分けのみ）
-----------------	--

新 改正法による営業許可業種 旧 旧法による営業許可業種
新旧 旧法・改正法両方にある営業許可業種

※ 岐阜市に存在しない業種については一部省略しています。

表2 給食施設（許可・届出）の危害度分類

危害度 (監視目安)	区 分
レベル2 (年0.5回)	◆ 学校（幼稚園、小学校、中学校、学校共同調理施設、その他の学校） ◆ 病院 ◆ 保育所、保育園、認定子ども園 ◆ 社会福祉施設／事業所／その他の給食施設（1回300食以上又は1日750食以上）
レベル3 (年0.2回)	◆ 社会福祉施設／事業所／その他の給食施設（上記以外）