
令和2年度 第1回 徳島県食の安全安心審議会

次 第

日時：令和2年7月10日（金）14：00～

場所：徳島県庁 10階 大会議室

1 開 会

2 議 事

- (1) 2019年度徳島県食品衛生監視指導計画実施結果（案）について
- (2) 令和元年度徳島県食品表示適正化計画実施結果（案）について
- (3) 食品衛生法施行条例の改正について
- (4) 徳島県食品表示の適正化等に関する条例の改正について
- (5) その他

3 閉 会

■配付資料

資料1-1：2019年度徳島県食品衛生監視指導計画実施結果（概要）

資料1-2：2019年度徳島県食品衛生監視指導計画実施結果（案）

資料2：令和元年度徳島県食品表示適正化計画数値目標及び実施結果（案）

資料3：食品衛生法施行条例の改正について

資料4：徳島県食品表示の適正化等に関する条例の改正について

2019年度徳島県食品衛生監視指導計画実施結果（概要）

1. 重要度別監視指導の実施状況

目 標：	7, 815 回
実 績：	10, 841 回
随 時 監 視：	2, 838 回
要指導施設数：	265 施設

2. HACCPに沿った衛生管理の制度化に対応するための普及啓発

平成30年6月の食品衛生法改正により、原則全ての食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理が求められることとなった。2019年度は「HACCPに沿った衛生管理」等、法改正の内容を各事業者文書通知を行ったほか、施設立入等においてはリーフレット等を用いた説明を行うなど、制度周知及び導入支援を行った。

また、菓子製造業者や食品の冷凍又は冷蔵業者等にHACCP導入指導等を行い、新たに8施設が徳島県HACCP認証を取得した。

3. 食中毒防止対策

①ノロウイルスによる食中毒

多発する冬季を中心に、飲食店や社会福祉施設等に立入指導を行い、手洗い励行による予防啓発を実施した。

②カンピロバクターによる食中毒

原因として加熱不十分な鶏肉の提供が疑われることから、飲食店に対し中心部まで十分な加熱調理を行うよう啓発を行った。

4. 食中毒の発生状況

2019年度は、県内で4件の食中毒事件が発生した。

	発生日	原因施設	患者数	死者数	原因食品	原因物質
1	7月	飲食店営業	19	0	不明	不明
2	9月	飲食店営業	24	0	不明	サルモネラ属菌
3	11月	家庭	32	0	不明	カンピロバクター・ジェジュニ
4	2月	飲食店営業	21	0	不明	ノロウイルス(GII)

5. 収去等検査結果

目 標：	2, 635 検体
実 績：	2, 799 検体
違反検体数：	21 検体

- ・ 残留農薬基準超過事案については、事業者が自主回収を行うとともに、県がホームページ等で情報提供を行った。
- ・ 表示不適正な食品については、適正な表示を指導した。

2019年度
徳島県食品衛生監視指導計画
実施結果（案）

徳島県危機管理環境部消費者くらし安全局

目 次

1	はじめに	P 5
2	監視指導計画の実施期間	P 5
3	監視指導及び検査体制	P 5
	(1) 安全衛生課	
	(2) 保健所	
	(3) 保健製薬環境センター	
	(4) 食肉衛生検査所	
4	2019年度における主な監視指導事業	P 6
	(1) HACCPに沿った衛生管理の制度化に対応するための普及啓発	
	(2) 食中毒防止対策	
	(3) 輸入食品対策	
	(4) 県産品輸出食品の安全性確保	
	(5) 適正な食品表示への対策	
	(6) 食肉、食鳥肉等の衛生対策	
	(7) 食品に含まれる放射性物質対策	
	(8) 広域流通する食品対策	
	(9) 残留農薬対策	
	(10) 卸売市場の衛生対策	
	(11) 鶏卵の衛生対策	
	(12) 養殖魚の衛生対策	
	(13) 農水産物等直売所の衛生対策	
	(14) いわゆる「健康食品」対策	
	(15) 違反・苦情食品対策	
5	監視指導に係る他の機関との連携協力	P 9
6	試験検査機能の強化	P 9

7	食品等事業者の食品衛生自主管理の推進	P 1 0
	(1) HACCP導入の支援	
	(2) 自主管理の支援	
	(3) 食品衛生責任者等衛生講習会の実施と充実	
8	県民との意見交換（リスクコミュニケーション）の実施	P 1 0
	(1) 県民からの意見聴取	
	(2) 普及啓発事業	
	(3) 報道発表	
9	人材の育成	P 1 1
	(1) 食品等事業者対象の講習会等の実施	
	(2) 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等関係職員の研修会等の実施	
	(3) 試験検査関係職員の研修会等の実施	
10	まとめ	P 1 1
別紙 1	重点監視指導項目	P 1 3
別紙 2	業種（施設）別の重要度別監視指導回数	P 1 6
別紙 3	食品の収去等検査結果	P 1 8
別紙 4	食品の収去等検査による違反発見時の措置の状況	P 1 9
別紙 5	BSE 検査状況	P 2 0
別紙 6	食中毒発生状況	P 2 1
別紙 7	違反・苦情等処理状況	P 2 2
別紙 8	自主的衛生管理及び普及啓発等に関する事業結果	P 2 3

2019年度徳島県食品衛生監視指導計画実施結果

1 はじめに

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、県民の食生活の安全を確保するために、食品衛生法第24条第1項の規定により策定した「2019年度徳島県食品衛生監視指導計画」に基づき実施した監視指導及び検査等の結果についてとりまとめました。

2 監視指導計画の実施期間

2019年4月1日から2020年3月31日まで

3 監視指導及び検査体制

食品衛生に係る事業方針の決定や企画調整機能を危機管理部消費者くらし安全局安全衛生課に置くとともに、食品衛生法に基づく許認可事務及び監視指導については東部保健福祉局及び総合県民局（以下、「保健所」という。）において、また、食品等の試験検査については保健所の試験検査担当、保健製薬環境センター及び食肉衛生検査所において実施しました。

- (1) 安全衛生課 : ア 監視指導計画及び各種施策の策定、公表
イ 県民への食品衛生に関する情報の提供
ウ 国、都道府県等及び庁内関係各課との連絡調整
エ 食品衛生推進員との連携調整
オ 広域監視の調整
- (2) 保健所 : ア 営業施設の許認可及び監視指導と収去検査等の実施
イ 食中毒（疑いを含む）に係る調査及び検査
ウ 違反食品、苦情食品等に係る調査及び検査
エ 営業施設における自主管理の推進及び HACCP 導入のための助言・指導
オ 食品等事業者及び消費者等を対象とした食品衛生に係る講習会・研修会の実施及び食品衛生に係る情報の提供
カ 食品衛生に係る相談の受付
- (3) 保健製薬環境センター : ア 残留農薬及び食品汚染物質の検査
イ 食中毒原因物質に係る検査
ウ 遺伝子組換え食品、アレルギー物質等の検査
- (4) 食肉衛生検査所 : ア と畜検査及びと畜場並びに食鳥処理場の監視指導の実施
イ 食肉・食鳥肉、養殖魚介類等の残留動物用医薬品検査及び微生物検査
ウ シカ肉・イノシシ肉の E 型肝炎等モニタリング検査
エ 食品の放射性物質検査
オ 食肉・食鳥肉処理施設における HACCP 方式による衛生管理のための助言・指導

4 2019年度における主な監視指導事業

2019年度徳島県食品衛生監視指導計画において定められた「重点的監視指導項目（別紙1）」等に基づき監視指導を実施しました。

業種（施設）別の重要度別監視指導の実施状況は別紙2のとおりです。また、食品の収去等の検査結果は別紙3及び別紙4、BSE検査状況は別紙5のとおりです。

さらに、2019年度における主な監視指導事業の内容は、次のとおりです。

（1）HACCPに沿った衛生管理の制度に対応するための普及啓発

国際的な食品の衛生管理手法であるHACCPについては、平成30年6月の食品衛生法改正により制度化が決定したことから、食品等事業者に対して文書周知を行うとともに、施設立入時にはパンフレット等を用いた説明により普及啓発を行いました。

また、一般社団法人徳島県食品衛生協会と連携し、同協会各支部に設置したHACCP相談窓口において事業者からの相談に対応するとともに、HACCP導入に取り組む小規模食品事業者に対して助言等を行う「HACCPアドバイザー」の育成を行いました。

さらに、保健所及び食肉衛生検査所において、菓子製造業者や食品の冷凍又は冷蔵業者等にHACCP導入の指導を行い、徳島県衛生管理認証（徳島県HACCP認証）を新たに8施設が取得しました。

（2）食中毒防止対策

ア ノロウイルスによる食中毒防止対策

徳島県では、平成30年度に6件のノロウイルスによる食中毒が発生したことから、特に手洗いの励行、調理施設の清掃・消毒、調理従事者を含む従業員の健康状況の把握、二枚貝及びその他の食品の衛生的な取扱い等について、大量調理施設や飲食店等を対象に監視指導及び啓発に努めました。

イ 特定給食施設等における食中毒防止対策

子供や高齢者を対象とした給食による食中毒が発生した場合は、対象者の抵抗力が弱いため、多くの重症患者が発生する可能性があります。そのため、特定給食施設をはじめとする学校等の給食施設に対し食中毒予防対策（ノロウイルス対策を含む）を徹底するよう指導を行いました。

ウ 食肉の生食又は加熱不足による食中毒防止対策

食肉の生食は、腸管出血性大腸菌、サルモネラ、カンピロバクター等の細菌、E型肝炎ウイルス及び寄生虫による食中毒のリスクがあります。牛肉について生食用食肉の規格基準が設定されるとともに、牛の肝臓及び豚肉・豚の内臓についても生食用としての販売・提供が禁止されていることから、食肉販売施設及び飲食店等への周知、徹底を指導しました。

また、近年は県内でも毎年カンピロバクターによる食中毒が発生し、生食あるいは加熱不十分な鶏肉の提供が強く示唆されていることから、これらの販売・提供を自粛するよう指導しました。

さらに、シカ肉やイノシシ肉について、徳島県として阿波地美栄を推進している一方で、食中毒のリスクも高いことから、専用の許可施設での肉処理の徹底と合わせ、生食用としての販売・提供を自粛するよう指導しました。

エ 弁当製造業者等における食中毒防止対策

平成30年度においても、全国的に弁当を原因とする大規模な食中毒事件が発生したことを受け、従事者の健康チェックをはじめ、検食の保存を含めた自主衛生管理を徹底するよう指導しました。

オ ふぐ毒・貝毒等のマリントキシン対策

ふぐ毒による食中毒については、全国的にも消費者に未処理のふぐを販売または譲渡する事例が見受けられることから、徳島県ふぐの処理等に関する条例に基づき、ふぐを処理する者に対して試験の実施及び免許の交付を行うとともに、関係施設については登録等を行いました。

あわせて、例年、ふぐの素人調理による食中毒事例が全国的に散発していることから、ふぐの素人調理は行わないよう消費者に対して啓発を行いました。

また、平成31年2月から徳島県沿岸で麻痺性貝毒の値が規制値を上回ったため、水産振興課と連携し、漁協関係者に出荷自粛を指導するとともに、規制値を上回る麻痺性貝毒をもつ二枚貝が流通しないよう、市場関係者に情報提供を行いました。さらに、県民に対してもホームページ等で情報を提供し、潮干狩りの自粛を呼びかけました。

カ 有毒植物の誤食による食中毒防止対策

全国的にスイセンやキノコなどの有毒植物の誤食による食中毒が発生していることから、ホームページ等で県民への注意喚起を行うとともに、飲食店や産直市に対して監視指導を実施し、確実に食用と判断できない野草やキノコを調理、販売しないように呼びかけました。

キ 漬物などの営業許可を要しない食品による食中毒防止対策

食品衛生法に基づく営業許可を要しない食品製造・加工業者については、「徳島県食品表示の適正化等に関する条例」により届出制となっていることから、これらの事業者に対しても食中毒予防のため衛生指導を行いました。特に近年、浅漬けや冷やしきゅうりを原因食品とする腸管出血性大腸菌による食中毒事例が発生していることから、漬物製造業者に対し、漬物の衛生規範に基づき原材料の殺菌や低温管理等の適切な取扱いを指導しました。

ク 寄生虫による食中毒防止対策

ヒラメに寄生するクドア・セブテンブクタータ、馬肉に寄生するサルコシスティス・フェアリー、魚介類の内臓に寄生するアニサキスなどの寄生虫による食中毒が増加しています。これらは、加熱あるいは冷凍することにより食中毒を予防できることから、消費者及び食品等事業者等に対して、食中毒の発生状況や予防対策等について啓発を行いました。

ケ イベント時における食中毒防止対策

地域活性化のための食に関する大規模な野外イベントが全国的に広がり、県内においてもマルシェ（marche、市場）などのイベントが開催されています。

簡易な施設での調理提供について規定している「特殊形態で営業する施設の取扱要領」を平成30年7月に改正し、調理設備等に応じた品目を提供できるよう緩和したため、事業者に対し周知及び衛生指導を行いました。

コ 食中毒事故発生時における措置

2019年度の徳島県における食中毒発生状況については、別紙6のとおりです。

関係機関との連携を図り、食中毒事故発生に伴う被害の拡大を防止し、食中毒発生の原因・感染経路の究明、再発防止に努めました。

食中毒の原因施設が判明した場合には、食品衛生上の危害の拡大を防止するため、食品衛生法第63条の規定に基づき報道機関に公表するとともに、必要に応じ県民に対して県ホームページにより情報提供を行いました。

また、食中毒事件の広域性や重大性等に応じ、一般社団法人徳島県医師会及び関係医療機関へ情報提供する等、「徳島県食の安全・安心基本指針」に定める危機管理の徹底に努めました。

(3) 輸入食品対策

食品流通のグローバル化に伴い、農畜水産物をはじめとする輸入食品が県内に多く流通していることから、輸入食品の安全確保を図るため、情報収集に努めるとともに、県内に流通する輸入農産物及びその加工品の残留農薬や遺伝子組換え食品の検査、輸入畜水産物の残留動物用医薬品等の検査を計画的に行いました。

(4) 県産輸出食品の安全性確保

食肉・食品等事業者に対して、徳島県衛生管理認証（徳島県HACCP認証）の取得を推進し、安全性の付加価値による事業者の競争力強化を図り、県産品の国内外への販路拡大に寄与するとともに、輸出食品の安全性確保に努めました。

また、食品を輸出する施設に対する監視指導、輸出に係る衛生証明書の発行事務を実施しました。

(5) 適正な食品表示への対策

平成 27 年度に施行された食品表示法のもとに定められた食品表示基準に基づき、製造業者及び販売業者等が適正な表示を行えるよう、表示基準等の周知、迅速、的確な相談・指導ができる相談窓口の体制整備、さらには、栄養成分表示や原料原産地表示の義務化など、新たな食品表示基準への対応と指導に努めました。

また、「食品表示Gメン」等による監視を実施することにより、食品の表示について点検し、表示違反の発見及び排除に努めました。

さらに、消費者庁や消費者行政新未来創造オフィスとの連携のもと、食品に関するリスクコミュニケーション事業を推進し、消費者と食品関連事業者等との相互理解を促進するとともに、徳島県栄養士会と連携しライフステージ別にセミナーを開催するなど、効果的な消費者教育を実施しました。

(6) 食肉、食鳥肉等の衛生対策

輸出食肉認定制度による諸外国への食肉の輸出を目指す畜場に対しては、認定に向けた衛生管理体制について指導を行いました。

さらに、野生鳥獣肉（シカ肉、イノシシ肉）の衛生対策については、「阿波地美栄処理衛生管理ガイドライン」に基づき、シカ及びイノシシを食用として処理する食肉処理業者や狩猟関係者に対し、衛生的な処理について指導を実施しました。

(7) 食品に含まれる放射性物質対策

平成 23 年の福島第一原子力発電所事故により、食品中の放射性物質への関心が高まったことから、徳島県では、平成 23 年度から、県内でと畜・処理された牛肉の検査及び県内に流通する食品について検査を実施しております。2019 年度においては、県内で生産された牛 8 頭、県外から搬入された牛 4 頭の検査を実施しました。また、県内に流通する食品については、基準値がより厳しく定められている飲料水、牛乳・乳飲料及び乳児用食品を 10 検体、一般食品を 94 検体の計 104 検体の検査を実施しました。

また、2019 年度は野生鳥獣肉（シカ 26 検体、イノシシ 6 検体）の検査も実施しました。これらの検査結果は、検査方法、放射性物質を含む食品の健康への影響等に関する情報とともに、ホームページに公開しております。なお、2019 年度に当検査において基準値を超えた検体はありませんでした。

(8) 広域流通する食品対策

関係機関及び関係自治体と速やかに情報共有を図るとともに、連携して違反に係る食品等の流通防止等の措置を講じました。

また、食品製造施設における原材料、製造工程及び製品の監視指導を行うとともに、県内に流通する広域流通食品について、収去検査を実施しました。

(9) 残留農薬対策

県内の特産品をはじめ、県内で流通する国産及び輸入農産物、農産物加工品について残留農薬検査を実施しました。

(10) 卸売市場の衛生対策

市場に流通する食品の安全性を確保するため、流通拠点である卸売市場における鮮魚介類、農産物等の取扱いに対する監視指導に努めました。

(11) 鶏卵の衛生対策

鶏卵の安全確保を図るため、関係団体と情報共有及び連携を図るとともに、卵選別包装業者に対する監視指導及び必要に応じて衛生講習会を実施し、サルモネラ食中毒の発生防止等に努めました。

(12) 養殖魚の衛生対策

残留動物用医薬品の検査を行うとともに、養殖魚の汚染実態把握のため各種残留有害物質（PCB、TBTO、TPTC等）検査を実施しました。

(13) 農水産物等直売所の衛生対策

農水産物やその加工品を直売所に出荷している生産者及び製造者に対し、衛生的な食品の取扱い、食品添加物の適正使用及び適正表示の徹底について監視指導を行いました。

(14) 「いわゆる健康食品」対策

健康に対する関心の高まりとともに、いわゆる「健康食品」を製造、販売している業者が増加しており、健康被害が起きている事例もあることから、関係機関と連携し、国のガイドライン等の内容に留意し、安全性の確保が十分か確認するよう指導しました。

(15) 違反・苦情食品対策

2019年度の違反・苦情等処理状況については、別紙7のとおりです。

2019年度においても、異物混入や営業に関する苦情が多く寄せられました。これらの情報が寄せられた場合には、速やかに対象施設に立入り、対象品に対する措置、原因究明を行うとともに、再発防止等について指導を行いました。

また、製造者が県外の場合は、関係自治体に対して調査指導を依頼しました。

5 監視指導に係る他の機関との連携協力

地方厚生局と連携し、総合衛生管理過程承認施設の監視指導を実施しました。

農林水産関連部局とは、生産段階の食料安全確保について連携協力を図りました。

6 試験検査実施機関の体制の整備

試験検査実施機関においては、食品衛生に関する調査研究の推進、検査技術の向上、内部点検及び外部精度管理による信頼性確保に取り組み、より質の高い試験検査体制の確立を図りました。

7 食品等事業者の食品衛生自主管理の推進

(1) HACCP導入の支援

多種多様にわたる食品等事業者に対して HACCP 導入を支援するため、一般社団法人徳島県食品衛生協会と連携し、事業所への細やかな助言を行う「HACCP アドバイザー」を育成するとともに、同協会各支部に「HACCP 相談窓口」を設置し、事業者からの導入等に関する相談に対応しました。

(2) 自主管理の支援

食品衛生委託業務実施要綱に基づき、一般社団法人徳島県食品衛生協会の食品衛生推進員513名が食品関係営業施設 9,645 施設に対して巡回指導を行い、食品衛生自主管理の推進のため、フードスタンプ培地による拭き取り検査や自主衛生管理の点検表の配布を行いました。

(3) 食品衛生責任者等衛生講習会の実施と充実

食品衛生自主管理を推進するため、一般社団法人徳島県食品衛生協会に、食品衛生責任者に対する衛生講習会の実施を委託し、県内8支部の食品衛生協会において47回の講習会を行い、1,919名が受講しました。

8 県民との意見交換（リスクコミュニケーション）の実施

(1) 県民からの意見聴取

ア 「徳島県食の安全安心審議会」

令和元年7月及び9月の計2回開催

なお、令和2年3月にも開催を予定していましたが、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、各委員に書面により事務局案に対する意見聴取を行いました。

イ パブリックコメントの募集

「令和2年度徳島県食品衛生監視指導計画（原案）について」

令和2年1月29日～令和2年2月28日

意見件数6件（2名）

(2) 普及啓発事業

ア ホームページによる情報提供

県ホームページ「安心とくしま」による食品衛生関連（食中毒予防啓発、自主回収情報等）の情報提供を行いました。

イ 広報媒体の作成

安全衛生課、各保健所等が作成するパンフレット等の広報媒体等により、食品等事業者や住民への食中毒予防の啓発に努めました。

ウ 講習会等の実施

保健所等における講習会（相談を含む）の開催を通じて、正しい食品衛生知識の普及啓発を行いました。

講習会等の実施状況については、別紙8のとおりです。

エ シンポジウム等

消費者と食品等事業者がともに「食の安全・安心」に関する理解を深める機会として、令和元年11月に一般社団法人徳島県食品衛生協会とともに「徳島県食品衛生大会」を開催し、一般消費者を含む135名の参加がありました。

(3) 報道発表

ア 緊急発表

食中毒等の食品関連事故のうち、緊急発表が必要な案件について情報提供を行いました。食品への異物混入事案等では、県民への健康被害を防ぎ、原因食品の排除のため、販売店等に対する緊急監視を行い、調査結果を随時情報提供しました。

イ 監視指導計画実施結果等の公表

平成 30 年度の実施結果を公表するとともに、広域監視の実施状況、夏期及び年末一斉監視についても、県ホームページにその結果を公表しました。

ウ 監視指導計画の公表

令和 2 年度の監視指導計画を策定し、県ホームページに公表しました。

9 人材の育成

食品衛生に係る人材の養成・資質の向上のため、次の講習会等を実施しました。

(1) 食品等事業者対象の講習会等の実施

講習会等の実施状況については、別紙8のとおりです。

ア 責任者等衛生講習会

講習会の開催時に最新の情報・知識を提供し、飲食店をはじめとする食品関係事業に携わる食品衛生責任者の資質向上を図りました。

イ 食品衛生推進員

自主管理を推進するため、食品衛生推進員に対する研修を実施しました。

ウ ふぐ処理師免許に係る講習

「徳島県ふぐの処理等に関する条例」に基づき、ふぐの衛生的取扱い等に関する講習会を開催し、ふぐ処理師免許の取得等を目的とする者の資質の向上を図りました。

エ シカ肉・イノシシ肉衛生処理講習会

シカ及びイノシシを食用として処理する方（特に狩猟関係者）に対し、シカ肉・イノシシ肉の衛生的な処理に関する講習会を開催し、資質の向上を図りました。

(2) 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等関係職員の研修会等の実施

監視指導に従事する食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に対し技術研修、最新の知見、法令の内容等に係る教育を行うため研修会等を開催しました。

また、厚生労働省及び関係機関の開催する研修会等に職員を派遣して専門的知識の向上を図りました。

(3) 試験検査関係職員の研修会等の実施

検査の信頼性確保を図るため、厚生労働省及び関係機関の開催する研修会等に職員を派遣して技術・資質の向上を図りました。

10 まとめ

「徳島県食の安全安心推進条例」に定める安全・安心を推進するため、「2019 年度徳島県食品衛生監視指導計画」に基づき、保健所等で効果的な監視指導・試験検査の実施に努めました。

2019 年度に県内で 4 件の食中毒事件が発生し、原因食品が不明な事例が多数を占めたことから、調理従事者からの二次汚染予防等について、大量調理施設や飲食店等を中心に重点的な監視指導を実施し、衛生知識の向上を図りました。

また、昨年度に引き続きカンピロバクターによる食中毒が発生し、加熱不十分な鶏肉の摂取が疑われたことから、十分な加熱調理や生肉取扱い後の手指や調理器具の洗浄、消毒等について啓発を行いました。

近年、全国的にアニサキスによる食中毒が急増していることから、速やかな内臓除去や十分な加熱・冷凍処理による死滅、目視による除去などアニサキス食中毒の予防法について、飲食店や魚介類販売業等に周知するとともに、消費者に対しても県ホームページで情報提供を行いました。

牛の肝臓、豚の肉及び内臓を生食用として販売・提供することが禁止されていることから、食肉処理施設、食肉販売施設、飲食店等への指導・啓発を実施していますが、シカ肉、イノシシ肉等の流通量も年々増加していることから、これらの食肉による食中毒を防ぐため、食品等事業者や消費者に対し、「阿波地美栄処理衛生管理ガイドライン」による衛生的な解体処理や十分な加熱調理について啓発を継続して行いました。

県内に流通する農産物や加工品等の収去等検査については、これまでの違反状況等を踏まえ、保健所や保健製薬環境センターにおいて食品添加物や残留農薬等の検査を行うとともに、食肉衛生検査所において放射性物質検査を実施し、県民の食の安全・安心の確保に努めました。

さらに、平成 30 年 6 月の食品衛生法改正を踏まえ、全ての食品等事業者が「HACCP に沿った衛生管理」を円滑に導入できるよう、今後、新しい制度の周知を図るとともに、幅広い業種に対して HACCP 導入の支援を行いました。

これら 2019 年度の食品衛生監視指導結果を踏まえ、今年度においては、「徳島県食の安全安心推進条例」及び「徳島県食の安全・安心基本指針」に定める、県民の健康保護と安心で豊かな食生活の確保など徳島らしい食の安全・安心の推進のため、「令和 2 年度徳島県食品衛生監視指導計画」に基づき、製造から販売までの各段階において、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、「安全安心・実感とくしま」の実現を目指して監視指導を実施します。

また、関連部局とも連携を図り、最新の科学的根拠に基づく監視指導をより一層充実させることとし、総合的な食の安全・安心対策を進めていくこととしております。

重点的監視指導項目

1 法遵守の徹底

- (1) 腐敗・変敗、有害物質の混入、病原微生物による汚染、又は不潔、異物の混入等により人の健康を損なうおそれがある食品、食品添加物又は器具容器包装の販売等の禁止（食品衛生法（以下「法」という。）第 6 条、第 16 条）
- (2) 指定外添加物等の販売等の禁止（法第 10 条*） *法改正により、現在は法第 12 条
- (3) 規格又は基準が定められた食品若しくは添加物、又は器具若しくは容器包装の規格等の遵守（法第 11 条**、第 18 条） **法改正により、現在は法第 13 条
- (4) 基準が定められた表示の遵守（食品表示法第 4 条、法第 19 条）
- (5) 食品の取扱い及び営業施設に係る基準の遵守（法第 50 条、第 51 条）
- (6) と畜場の構造設備の基準、獣畜のとさつ又は解体を行う場合の衛生的措置等の基準の適合の確認とその遵守（と畜場法第 5 条、第 6 条、第 9 条、第 14 条）
- (7) 食鳥処理場の構造及び設備の基準、並びに取扱いの基準の遵守（食鳥処理法第 5 条、第 11 条）

2 製造段階等の監視指導

- (1) 製造、加工及び調理の各段階において、一般的衛生管理の実施状況を確認し、その遵守を徹底するとともに、必要に応じ、HACCP 導入への助言・指導を行う。
- (2) 取扱食品に係る仕入元、製造又は加工状況、出荷又は販売先、廃棄食品等に関する記録及びその保存状況を確認する。
- (3) 食品等に起因する衛生上の問題が発生した場合において、当該製品を適切に回収するための責任体制、回収方法等整備状況を確認する。
- (4) 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領等の作成状況を確認する。
- (5) 大規模調理施設（概ね同一メニューを 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上調理する食品等事業者の施設をいう。以下同じ。）及び大規模調理施設に該当しない施設であっても高齢者、児童等が主に利用する施設である社会福祉施設、学校給食施設等に関しては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき重点的に監視指導を実施する。

3 食品群ごとの食品供給行程を通じた監視指導

- (1) 食品一般
 - ア 添加物（その製剤を含む。以下同じ。）の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認の徹底
 - イ 添加物を使用して製造又は加工した食品の添加物検査の実施
 - ウ 製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底
 - エ 製造者及び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の徹底
 - オ アレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底のための製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底

(2) 食肉、食鳥肉及び食肉製品

ア と畜場及び食鳥処理場

1. 健康で清潔な獣畜又は家きんのと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進
2. 獣畜及び家きんの病歴を踏まえたと畜検査及び食鳥検査の実施
3. 枝肉、中抜きと体等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施
4. と畜場及び食鳥処理場における食肉及び食鳥肉の残留動物用医薬品等検査の実施
5. 認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守の徹底
6. 輸出食肉認定制度による認定に向けた衛生管理の推進
7. HACCP による衛生管理体制高度化の推進

イ 食肉処理業

1. 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底
2. 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
3. 食肉の加工、保存工程における温度管理や衛生的な取扱い等の徹底
4. 原材料受入れ時の残留動物用医薬品の検査結果の確認等による原材料の安全性確保の徹底
5. 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
6. 生食用食肉取扱施設の届出と、規格基準に適合しない食肉の生食用としての販売禁止と適正表示の徹底
7. 輸出食肉認定制度による認定に向けた衛生管理の指導
8. シカ肉・イノシシ肉処理施設における衛生対策の徹底

ウ 食肉製品製造業

1. 製造施設における微生物汚染の防止の徹底
2. 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
3. 食品等事業者による原材料受入れ時の残留動物用医薬品の検査結果の確認等による原材料の安全性確保の徹底

エ 食肉販売業

1. 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
2. 生食用食肉取扱施設の届出と、規格基準に適合しない食肉の生食用としての販売禁止と適正表示の徹底
3. 加熱用等の適正表示の徹底

オ 飲食店営業及びそうざい製造業

1. 枝肉及びカット肉の原材料管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
2. 加熱調理の徹底
3. 腸管出血性大腸菌等食中毒原因微生物による二次汚染防止の徹底
4. 生食用食肉取扱施設の届出と、規格基準に適合しない食肉の生食用としての提供禁止と適正表示の徹底
5. 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底

(3) 乳及び乳製品

ア 乳処理業及び乳製品製造業

1. 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
2. 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
3. 食品等事業者による原材料受入れ時の残留動物用医薬品の検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底

イ 乳類販売業

- 流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底

(4) 食鳥卵

ア 卵選別包装業

1. 低温保管等温度管理の徹底
2. 破卵等の検卵の徹底

(5) 水産食品（魚介類及び水産加工品）

ア ふぐ処理施設、魚介類販売業、魚介類せり売業

1. ふぐ処理師免許取得及びふぐ処理施設の登録等、条例の遵守の徹底
2. ふぐの衛生的な処理及び適正表示の徹底
3. 消費者に対する未処理のふぐの販売や譲渡の防止を徹底

イ 魚介類販売業、飲食店営業、そうざい製造業及び魚肉ねり製品製造業

1. 原材料受入れ時の残留動物用医薬品、微生物等検査結果の確認等による原材料の安全性確保の徹底
2. 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
3. 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底

(6) 野菜、果実、穀類、豆類、茶等及びこれらの加工品

ア 生産者（農林水産部との連携による監視指導）

1. 生食用の野菜、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
2. 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
3. 穀類、豆類等の収穫時の衛生対策の推進

イ 製造及び加工者

1. 漬物の製造について、衛生規範に準じた衛生管理の徹底
2. 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底
3. 食品等事業者による原材料受入れ時の残留農薬検査結果の確認等による原材料の安全性の確保の徹底

ウ 飲食店営業及び販売業者

1. 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底
2. 残留農薬、汚染物質等の検査結果の確認の徹底

業種(施設)別の重要度別監視指導の実施状況

ランク	標準監視指導回数	業種(施設)	対象施設数	監視目標数	監視指導施設数	違反(要指導)施設数
A	2回以上 /年	前年度に行政処分を受けた施設	9	18	19	0
		食肉処理業(シカ肉、イノシシ肉処理施設に限る)	10	20	26	0
		総合衛生管理製造過程承認施設	6	12	15	0
		飲食店営業(1回300食以上又は1日750食以上の仕出し、弁当、旅館、ホテル等)	20	40	41	0
		乳処理業	1	2	7	0
		乳酸菌飲料製造業	1	2	7	0
		乳製品製造業	5	10	12	0
		食肉製品製造業	22	44	51	1
生食用食肉取扱施設	4	8	7	0		
B	1回以上 /年	特定給食施設(1回300食以上又は1日750食以上調理する学校、社会福祉施設等)	83	83	38	2
		飲食店営業(上記以外の仕出し、弁当、ホテル、旅館)	1,406	1,406	983	35
		菓子製造業(給食用製パン事業者に限る)	13	13	8	0
		漬物製造施設及び生食用野菜加工施設	12	12	6	0
		そうざい製造業	443	443	315	5
		魚肉ねり製品製造業	37	37	29	3
		食肉処理業	81	81	59	0
		食品の冷凍又は冷蔵業(輸出水産食品取扱い施設に限る)	5	5	6	0
		魚介類販売業(輸出水産食品取扱い施設に限る)	3	3	4	0
		魚介類せり売営業	13	13	9	0
		アイスクリーム類製造業	45	45	37	1
		清涼飲料水製造業	47	47	37	1
		食用油脂製造業	7	7	7	0
		添加物製造業	23	23	5	0
衛生管理認証施設	35	35	83	0		
C	1回以上 /2年	マーガリン又はショートニング製造業	0	0	0	0
		特定給食施設(上記以外の学校、社会福祉施設等)	335	168	179	0
		菓子製造業	1,089	545	580	24
		食肉販売業(包装食肉のみの販売及び特殊営業を除く)	311	156	375	4
		魚介類販売業(包装魚介類のみの販売及び特殊営業を除く)	496	248	410	2
		特定給食施設(事業所)	11	6	4	0
		醤油製造業	13	7	6	0
		飲食店営業(一般食堂・レストラン、簡易宿所)	2,469	1,235	1,216	61
		缶詰又は瓶詰食品製造業	151	76	79	2
		豆腐製造業	76	38	38	6
		ソース類製造業	41	21	23	0
		食品の冷凍又は冷蔵業	94	47	130	0
		納豆製造業	1	1	1	0
		あん類製造業	7	4	12	0
めん類製造業	141	71	34	4		
みそ製造業	59	30	20	1		
D	1回以上 /5年	酒類製造業	40	8	11	0
		飲食店営業(上記以外及び特殊営業)	5,317	1,063	1,733	59
		喫茶店営業	1,122	224	300	0
		魚介類販売業(包装魚介類のみの販売及び特殊営業)	601	120	357	7
		食肉販売業(包装食肉のみの販売及び特殊営業)	711	142	416	1
		アイスクリーム類製造業(ソフトクリーム製造機)	142	28	174	0
		菓子製造業(特殊営業)	215	43	38	1
		乳類販売業	1,319	264	738	4
		集乳業	1	0	0	0
		氷雪製造業及び氷雪販売業	21	4	8	0
その他許可不要施設(食品製造業及び販売業等)	4,305	861	2,148	41		
		小 計	21,419	7,815	10,841	265
E	検査 日等 随時 監視	と畜場	5		843	0
		と畜場併設食肉処理業	8		1,791	0
		食鳥処理場	10		83	0
		食鳥処理場併設食肉処理業	10		121	0
		小 計	33		2,838	0
		合 計	21,452	7,815	13,679	265

業種(施設)別の重要度別監視指導の実施状況

ランク	標準監視指導回数	業種(施設)	違反内容					指導状況			行政処分状況			
			施設基準違反	管理運営基準違反	表示違反	食中毒	その他	改善指示(指導票)	始末書申述書等	説諭	営業禁停止	改善命令	廃業命令	その他
A	2回以上 /年	前年度に行政処分を受けた施設	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		食肉処理業(シカ肉、イノシシ肉処理施設に限る)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		総合衛生管理製造過程承認施設	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		飲食店営業(1回300食以上又は1日750食以上の仕出し、弁当、旅館、ホテル等)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		乳処理業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		乳酸菌飲料製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		乳製品製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		食肉製品製造業	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0
B	1回以上 /年	特定給食施設(1回300食以上又は1日750食以上調理する学校、社会福祉施設等)	0	1	0	0	1	0	0	2	0	0	0	0
		飲食店営業(上記以外の仕出し、弁当、ホテル、旅館)	3	13	7	2	12	2	1	32	2	0	0	1
		菓子製造業(給食用製パン事業者に限る)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		漬物製造施設及び生食用野菜加工施設	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		そうざい製造業	0	1	4	0	0	0	0	5	0	0	0	0
		魚肉ねり製品製造業	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0
		食肉処理業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		食品の冷凍又は冷蔵業(輸出水産食品取扱い施設に限る)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		魚介類販売業(輸出水産食品取扱い施設に限る)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		魚介類せり売営業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		アイスクリーム類製造業	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0
		清涼飲料水製造業	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0
		食用油脂製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		添加物製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		衛生管理認証施設	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
C	1回以上 /2年	マーガリン又はショートニング製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		特定給食施設(上記以外の学校、社会福祉施設等)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		菓子製造業	1	9	12	0	6	0	3	24	0	0	0	0
		食肉販売業(包装食肉のみの販売及び特殊営業を除く)	0	1	2	0	1	0	0	4	0	0	0	0
		魚介類販売業(包装魚介類のみの販売及び特殊営業を除く)	0	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0
		特定給食施設(事業所)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		醤油製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		飲食店営業(一般食堂・レストラン、簡易宿所)	2	22	1	1	37	2	2	60	1	0	0	1
		缶詰又は瓶詰食品製造業	0	0	1	0	1	0	0	2	0	0	0	0
		豆腐製造業	0	5	1	0	1	1	0	6	0	0	0	0
		ソース類製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		食品の冷凍又は冷蔵業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		納豆製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		あん類製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
D	1回以上 /5年	酒類製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		飲食店営業(上記以外及び特殊営業)	1	23	5	0	32	1	10	50	0	0	0	0
		喫茶店営業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		魚介類販売業(包装魚介類のみの販売及び特殊営業)	0	7	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0
		食肉販売業(包装食肉のみの販売及び特殊営業)	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0
		アイスクリーム類製造業(ソフトクリーム製造機)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		菓子製造業(特殊営業)	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0
		乳類販売業	0	1	0	0	3	0	3	1	0	0	0	0
		集乳業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		氷雪製造業及び氷雪販売業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		その他許可不要施設(食品製造業及び販売業等)	0	2	18	0	25	0	6	39	0	0	0	0
		小計	7	87	56	3	127	7	29	242	3	0	0	2
E	検査 日等 随時 監視	と畜場	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		と畜場併設食肉処理業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		食鳥処理場	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		食鳥処理場併設食肉処理業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		小計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		合計	7	87	56	3	127	7	29	242	3	0	0	2

食品の収去等検査結果

検査内容	検査体数		検査内容														合計		違反体数							
	保健所	保健製薬環境センター	食肉衛生検査所	検査体数合計	微生物検査		食品添加物		抗生物質等		汚染物質		残留農薬		遺伝子組換え		アレルギー物質			放射性物質		その他		合計		
					検査体数	検査項目数	検査体数	検査項目数	検査体数	検査項目数	検査体数	検査項目数	検査体数	検査項目数	検査体数	検査項目数	検査体数	検査項目数		検査体数	検査項目数	検査体数	検査項目数	検査体数	検査項目数	検査体数
魚介類	47	13	21	81	46	296	1	12	13	364	18	13	18	0	0	0	0	0	8	16	0	0	0	81	706	0
冷凍食品	4	18	0	22	4	8	0	0	0	0	0	0	18	2,538	0	0	0	0	0	0	0	0	22	2,546	0	
魚介類加工品	85	0	5	90	69	700	16	204	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	10	0	0	90	914	0		
肉卵類、 その加工品	191	17	1,031	1,239	918	2,877	0	0	227	2,420	0	0	0	45	1,005	0	5	44	88	0	0	1,239	6,395	11		
乳製品	5	0	6	11	5	57	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	12	0	0	11	69	0		
アイスクリーム類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
穀類、 その加工品	172	6	6	184	150	1,474	1	3	0	0	0	0	0	0	5	18	18	6	12	4	4	184	1,516	0		
野菜果物類 その加工品	470	77	52	599	400	4,102	67	729	0	0	0	0	76	9,867	0	4	4	52	104	0	0	599	14,806	3		
菓子類	73	6	1	80	41	414	10	120	0	0	0	0	0	0	0	26	26	1	2	2	2	80	564	1		
清涼飲料水	8	0	3	11	1	10	7	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	6	0	0	11	136	0		
酒類	3	0	0	3	0	0	3	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	36	0		
缶詰瓶詰食品	10	18	0	28	1	10	7	7	0	0	0	0	18	2,454	0	2	2	0	0	0	0	28	2,473	0		
その他の食品	428	0	23	451	417	4,469	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	11	23	46	0	0	451	4,526	6		
総計	1,496	155	1,148	2,799	2,052	14,417	112	1,231	240	2,764	13	18	157	15,864	5	66	66	148	296	6	6	2,799	34,687	21		

食品の収去等検査による違反発見時の措置の状況

食品分類	違反 検体数	違反内容	食品名	措置・指導の状況	保健所	時期
農産物	1	残留農薬基準値の超過 プロシמידン 基準値 0.01ppm 検出 0.03ppm	こまつな	・店頭からの撤去指示 ・自主回収報告書、自主回収終了報告書の提出	徳島	5月
野菜類及びその加工品	1	不使用食品添加物を表示	たくあん漬	表示を訂正するよう指導し、改善確認済み	吉野川	10月
魚介類加工品	1	使用している食品添加物(保存料、甘味料)を非表示	かまぼこ	表示ラベルの訂正を指導	徳島	11月
魚介類加工品	2	使用している食品添加物(保存料、甘味料)を非表示	鯛天	表示ラベルの訂正を指導	徳島	11月
合 計	5					

BSE検査状況

年月	徳島市立 食肉センター		美馬食肉 センター		(株)にし阿波 ビーフ		合 計	
	処理 頭数	検査 頭数	処理 頭数	検査 頭数	処理 頭数	検査 頭数	処理 頭数	検査 頭数
2019.4	527	0	8	0	40	0	575	0
2019.5	365	0	6	0	23	0	394	0
2019.6	372	0	2	0	22	0	396	0
2019.7	518	0	6	0	42	0	566	0
2019.8	408	0	5	0	25	0	438	0
2019.9	408	0	4	0	28	0	440	0
2019.1	417	0	6	0	34	0	457	0
2019.11	522	0	4	0	47	0	573	0
2019.12	599	0	7	0	51	0	657	0
2020.1	364	0	3	0	20	0	387	0
2020.2	348	0	5	0	31	0	384	0
2020.3	407	0	5	0	36	0	448	0
合計	5,255	0	61	0	399	0	5,715	0

2019年度 食中毒発生状況

発生日	原因施設	保健所	喫食者数	患者数	原因食品	原因物質
7月	飲食店	美波	37	19	不明(会席料理)	不明
9月	飲食店	美馬	890	24	不明	サルモネラ属菌
11月	家庭	阿南	122	32	不明(バーベキュー)	カンピロバクター・ジェジュニ
2月	飲食店	徳島	62	21	不明(ピュッフェ料理)	ノロウイルスGⅡ
計			1,111	96		

違反・苦情等処理状況

苦情内容	総件数	処理数	処理のための 立入または 訪問回数	微生物検査項目 総数	化学検査項目 総数	その他の検査 総数
有症苦情 (食中毒含む)	83	36	36	1,222	1	0
異物混入	56	39	39	0	0	11
腐敗・変敗	7	6	6	0	2	1
異味・異臭	7	4	4	0	0	0
表示不適等	60	30	30	0	0	0
営業苦情 (不衛生等)	54	52	52	0	11	0
食品添加物等 規格基準違反	1	1	1	0	0	0
その他	80	55	55	0	0	1
計	348	223	223	1,222	14	13

自主的衛生管理及び普及啓発等に関する事業結果

1 食品衛生相談・指導

	食品関係 営業相談 指導	食品表示 相談指導	バザー等 届出指導	一時的食品 営業届出 指導	その他	計
相談・指導等の件数	5,060	576	366	451	1,203	7,656

2 食品衛生講習会等実施状況

対象者	回数	啓発人員	内容
食品衛生推進員	11	174	食品衛生法規と食品衛生の監視
食品衛生責任者 (養成講習会)	11	823	食品衛生法規と食品衛生一般
食品衛生責任者 (再教育講習会)	34	1,072	最近の食品衛生事情
食品営業施設従事者	32	1,317	食品衛生と食品表示
集団給食施設従事者	15	749	食中毒予防を中心とした食品衛生
一般住民	25	735	食品衛生と食品表示
その他	20	541	食品衛生一般, 学生実習
計	148	5,411	

令和元年度徳島県食品表示適正化計画数値目標及び実施結果(案)

1 食品表示の適正化に関する施策

内 容		R1 計画	R1 実績
(1) 普及啓発・リスク コミュニケーション	教育機関との連携による講座等 開催数(回)	25	26
	出前講座(知って得する!食の安全等) 開催数(回)	13	10
	関係団体との連携による リスクコミュニケーション開催数(回)	2	1
(2) 人材育成	教育機関との連携による講座等 開催数(回)(再掲)	25	26
	食品表示ウォッチャー数(人)	160	178
(3) 食の安全安心情報 ポータルサイトの活用	ポータルサイト掲載情報の充実	随時	随時
(4) 食品の適正表示対策の 強化	食品表示Gメンによる立入検査件数 (件)(延べ数)	3,200	3,222
	科学的産地等判別分析検査点数(点)	170	170
	(内訳) 穀類・豆類及びその加工食品	/	14
	農産加工食品		31
	水産加工食品		118
	その他加工食品		2
栄養表示食品	5		
(5) 関係機関との連携強化	徳島県食品表示監視協議会(回)	随時	1
	中国四国農政局徳島県拠点との 情報共有会議(回)	12	12

2 食品関連事業者等が行う食品表示適正化の取組支援

(1) 自主管理体制の構築	食品表示制度講習会受講者数(人)	100	432
(2) 食品関連事業者等 自らの情報発信の促進	事業者との連携による リスクコミュニケーション開催数(回)	3	3

3 消費者の表示に関する知識の習得

消費者の表示に関する 知識の習得	リスクコミュニケーション等 参加者数(人)(合計)	900	955
	リスクコミュニケーション等実施回数(回) (1-(1), 2-(2)再掲)	40	40

令和元年度消費者向けリスクコミュニケーション等開催実績

○ジュニア食品安全ゼミナール(消費者庁と連携)

回数	小・中学校名	開催日	参加者数	内 容
1	吉野川市西麻植小学校	R1.5.24	18	科学の目で見える食品安全
2	佐那河内小中学校	R1.6.12	13	科学の目で見える食品安全
3	徳島市方上小学校	R1.6.17	58	科学の目で見える食品安全
4	阿波市立市場小学校	R1.6.18	47	科学の目で見える食品安全
5	美馬市立江原北小学校	R1.6.18	4	科学の目で見える食品安全
6	阿南市立桑野小学校	R1.7.3	22	科学の目で見える食品安全
7	鳴門市堀江南小学校	R1.7.5	14	科学の目で見える食品安全
8	阿波市立柿原小学校	R1.7.10	26	科学の目で見える食品安全
9	徳島県立阿南支援学校ひわさ分校	R1.7.16	12	科学の目で見える食品安全
10	阿南市立山口小学校	R1.10.7	6	科学の目で見える食品安全
11	美波町立由岐小学校	R1.10.7	18	科学の目で見える食品安全
12	阿波市立御所小学校	R1.10.10	27	科学の目で見える食品安全
13	三好市三好中学校	R1.11.7	34	科学の目で見える食品安全
	計		299	

○食品表示ゼミナール

回数	高等学校	開催日	参加者数	内 容
1	阿南光高等学校	R1.6.24	12	食品の表示制度について
2	つるぎ高等学校	R1.9.11	16	食品の表示制度について
3	小松島西高等学校 勝浦校	R1.10.9	30	食品の表示制度について
4	徳島商業高等学校	R1.10.29	34	食品の表示制度について(栄養表示)
5	名西高等学校 定時制	R1.12.16	27	食品の表示制度について(栄養表示)
	計		119	

○その他教育機関との連携

回数	大学名	開催日	参加者数	内 容
1	四国大学フィールドワーク講座	R1.5.23	12	学生等ウォッチャー研修
2		R1.5.30		
3		R1.6.6		
4	鳴門高等学校	R1.7.19	14	学生等ウォッチャー研修
5	徳島文理大学	R1.10.24	46	学生等ウォッチャー研修
6		R1.10.31		
7	農業大学校(1年生)	R1.11.18	24	栄養成分表示等の活用について
8	農業大学校(2年生)	R1.11.22	19	栄養成分表示等の活用について
	計		115	

○出前講座(知って得する!食の安全 他)

回数	組織名	開催日	参加者数	内 容
1	子育て支援ネットワークとくしま(すきっぷ)	R1.7.9	7	食品表示制度について
2	子育て支援ネットワークとくしま(すきっぷ)	R1.7.22	10	食品表示制度について
3	子育て支援ネットワークとくしま(すきっぷ)	R1.8.20	6	食品表示制度について
4	子育て支援ネットワークとくしま(すきっぷ)	R1.11.5	6	農薬の安全性について
5	子育て支援ネットワークとくしま(すきっぷ)	R1.12.10	3	添加物の安全性について
6	徳島県食品衛生大会	R1.11.27	135	食品表示制度について
7	消費者団体(プラチナライフクラブ)	R1.6.19	35	食品表示制度について
8	県庁ミニ講座(段関シルバークラブ)	R1.6.18	11	食品表示制度について
9	県庁ミニ講座(徳島広域消費者協会)	R1.10.1	13	食品表示制度について
10	県庁ミニ講座(うずしお女性学級)	R1.10.17	28	食品表示制度について
	計		254	

○シンポジウム形式リスクコミュニケーション(消費者庁と連携)

回数	行事名	開催日	参加者数	内 容
1	食品添加物の役割と安全性	R1.12.21	137	日本食品安全協会と連携
	計		137	

○事業者連携リスクコミュニケーション

回数	行事名	開催日	参加者数	内 容
1	消費者大学校大学院講義(貞光食糧)	R1.9.24	31	HACCP工場の取組について
2	消費者大学校大学院講義(GOTTSO阿波)			GAP農場の取組について
3	徳島発!食の安全安心・がんばる事業者(うずしお食品)	1~3月 42回放送	-	トレーサビリティの取組について CATVから情報発信
	計		31	

リスクコミュニケーション等の実施	40回	955名
------------------	-----	------

令和元年度 食品表示制度に関する事業者向け講習会等実施状況

1 県主催の食品表示制度講習会

	開催日	講習会名	人数	開催場所（地域）
1	R1. 7. 4	食品表示制度講習会	51	阿南市
2	R1. 7. 11	食品表示制度講習会	105	徳島市
3	R1. 8. 6	食品表示制度講習会	52	吉野川市
4	R1. 8. 21	食品表示制度講習会	48	三好市
5	R1. 9. 12	食品表示制度講習会	55	美馬市
6	R1. 9. 19	食品表示制度講習会	30	海部郡美波町
7	R1. 10. 3	食品表示制度講習会	91	徳島市
		計	432	

2 食品関連業界団体等との連携による講習会等

	開催日	講習会名	人数	連携先	出張相談窓口
1	R1. 6. 3	農産物検査員育成研修会	14	徳島県JA農産物検査協議会	
2	R1. 6. 26	食品衛生推進員・食品衛生指導員合同研修会	31	徳島県食品衛生協会	
3	R1. 9. 27	県菓子工業組合 食品表示講習会	22	徳島県菓子工業組合	○
4	R2. 1. 14	食肉表示セミナー	17	徳島県食肉公正取引協議会	
5	R2. 1. 23	障がい者就労支援協議会 食品表示研修会	25	とくしま障がい者就労支援協議会	○
6	R2. 2. 25	県菓子工業組合 食品表示講習会	20	徳島県菓子工業組合	○
7	R1. 9. 25	食品表示適正化個別相談会（美馬市）	6	徳島県中小企業団体中央会	
8	R1. 10. 31	食品表示適正化個別相談会（徳島市）	5	徳島県中小企業団体中央会	
9	R1. 11. 14	食品表示適正化個別相談会（阿南市）	5	徳島県中小企業団体中央会	
10	R1. 12. 20	食品表示適正化個別相談会（徳島市）	6	徳島県中小企業団体中央会	
		計	151		

3 食品表示適正化推進員との連携による講習会等

	開催日	講習会名	人数	連携先
1	R2. 1. 9	阿南市活竹祭出店等事前説明会	69	阿南市活竹祭実行委員会 （阿南市商工観光労政課）
2	R2. 1. 29	三好市食品表示講習会	29	三好市商工政策課
		計	98	

4 教育機関との連携による講習会等

	開催日	講習会名	人数	連携先
1	R1. 5. 24	アグリビジネス6次産業化コース	11	徳島県立農業大学校
2	R1. 9. 13	徳島文理大学 栄養成分表示に関する研修会	48	徳島文理大学
3	R1. 10. 16	徳島大学地域産業人材育成講座（食品加工講座）	12	徳島大学 人と地域共創センター
		計	71	

食品衛生法施行条例の見直しについて

1 見直しの趣旨

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）が施行され、知事が公衆衛生の見地から施設基準を定めなければならないとされた営業の種類が改められるとともに食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「省令」という。）が改正され、営業施設基準を定める際の参酌基準及び営業を廃業した場合の届出が新たに規定されたため、所要の改正を行う。

2 見直しの概要

現行の施設基準を削除し、併せて改正された営業の種類に対して、省令を参酌し営業施設基準を整備するとともに、営業を廃業した場合の届出に関する規定を削除する。

3 今後の予定

令和2年11月	11月議会「議案提出」
令和3年6月1日	施行（改正食品衛生法の施行期日と同日）

食品衛生法施行条例の改正について (1)

1 概要

- 食品衛生法により、県知事は公衆衛生に与える影響が著しい営業に「営業施設基準」という。)を定めることとされており、本県では、食品衛生法施行条例(以下「施行条例」という。)で施設基準を定めている。
- 平成30年6月に食品衛生法が改正され、食中毒のリスクを踏まえた見直しにより許可業種が再編された。
- 政令で定める許可業種について、厚生労働省令で定める基準を参考に、施行条例の一部を改正する。
- 営業の廃止に関する届出について、厚生労働省令で規定されたことから、施行条例における営業の廃止の届出に係る規定を削除する。

食品衛生法施行条例の改正について (2)

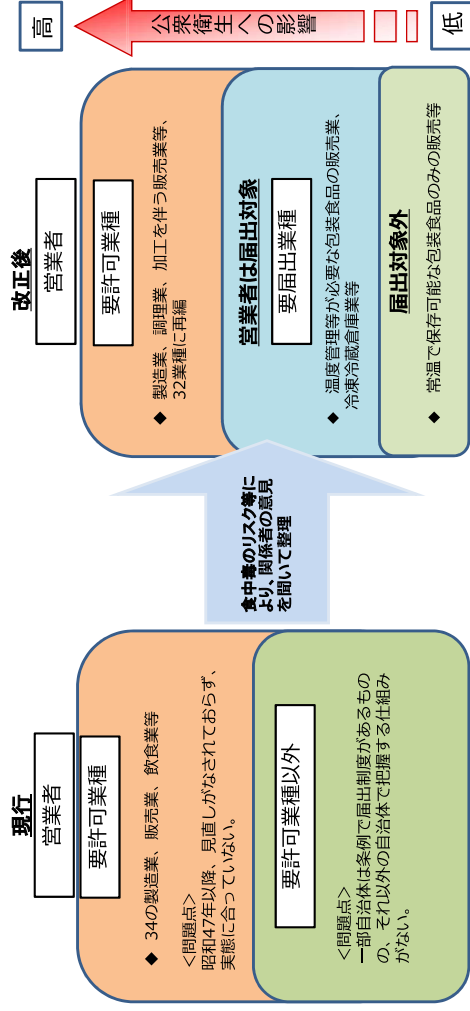
2 主な改正の内容

- 現行の営業施設基準を削除し、厚生労働省令で定める基準のとおりとする。
- 露店営業等の特殊営業に対して斟酌した営業施設基準を定める。
- 営業の廃止に関する届出について、厚生労働省令で規定されたことから、施行条例における営業の廃止の届出に係る規定を削除する。

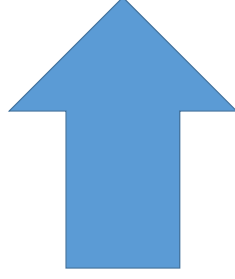
営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設

営業(者)(法第4条第7項及び第8項)

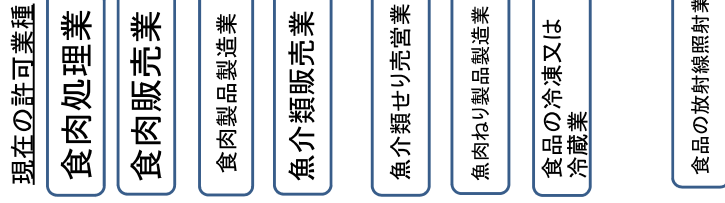
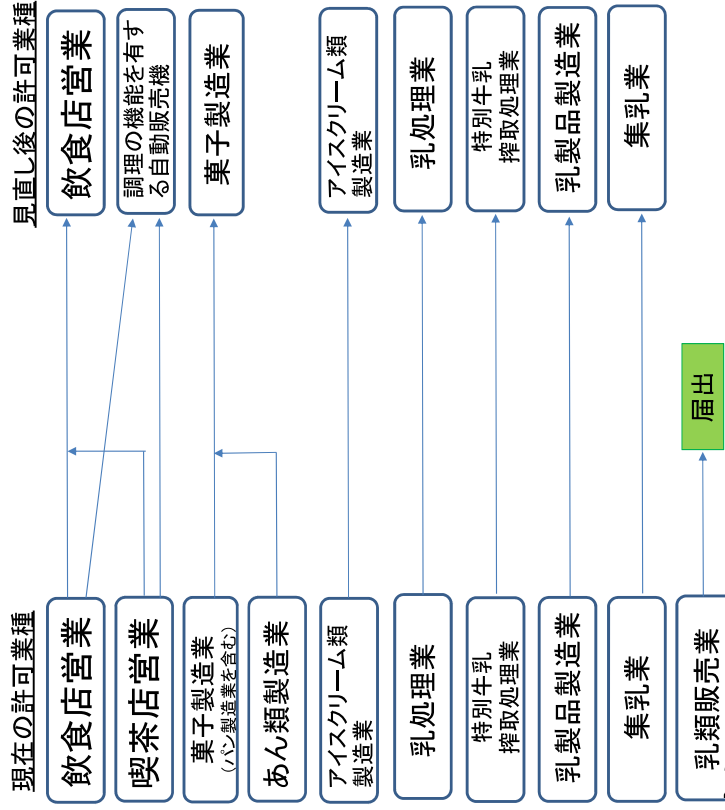
営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は含まない。営業者とは、営業を営む人又は法人。



(改正前)	(改正後)
1飲食店営業	1飲食店営業
2喫茶店営業	2調理の機能を有する自動販売機による販売する営業
3菓子製造業	3菓子製造業
4おまんこ製造業	4魚介類販売業
5アイスクリーム製造業	5アイスクリーム製造業
6乳処理想業	6集乳業
7特別牛乳搾取処理業	7乳処理想業
8乳製品製造業	8特別牛乳搾取処理業
9集乳業	9食肉処理想業
10食肉処理想業	10食品の放射線照射業
11食肉販売業	11菓子製造業
12食肉製造業	12アイスクリーム製造業
13食肉製品製造業	13乳製品製造業
14魚介類販売業	14冷凍飲料水製造業
15魚介類せり売営業	15食品の放射線照射業
16魚肉の冷凍又は冷蔵業	16水産物製品製造業
17食品の放射線照射業	17米雪製造業
18食品の放射線照射業	18液卵製造業
19清酒飲料水製造業	19食用油脂製造業
20製菓飲料製造業	20みそ又はしょうゆ製造業
21米雪製造業	21酒類製造業
22水産物販売業	22豆腐製造業
23食用油脂製造業	23粉豆製造業
24マーガリン又はショートニング製造業	24細粉製造業
25みそ製造業	25そうざい製造業
26醬油製造業	26複合型そうざい製造業
27ソース類製造業	27冷温食品製造業
28酒類製造業	28複合型冷凍食品製造業
29豆腐製造業	29酒類製造業
30乾豆製造業	30包装材料食品製造業
31めん類製造業	31めん類製造業
32そうざい製造業	32そうざい製造業
33年詰又は瓶詰食品製造業	33年詰又は瓶詰食品製造業
34添加物製造業	34添加物製造業

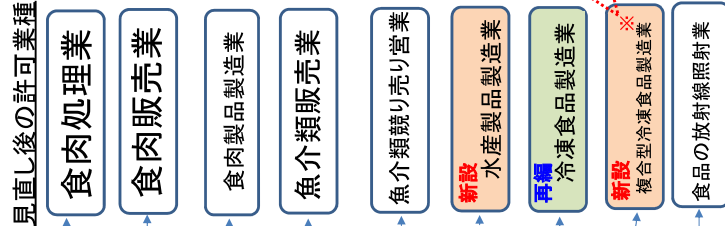


営業許可業種の見直し①



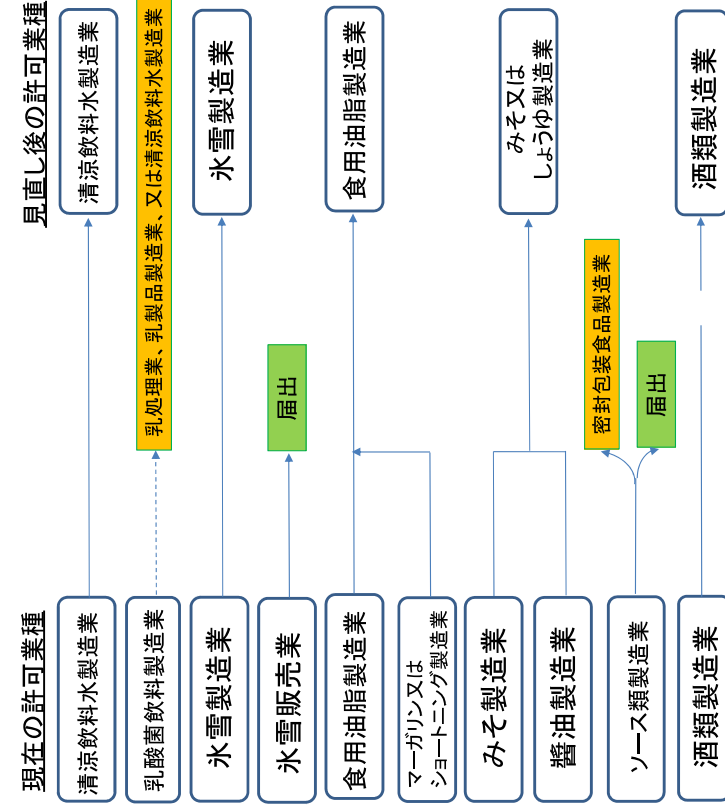
※ HACCPに基づく衛生管理の実施を前提として、菓子・麺類・水産製品(魚肉練り製品を除く)の冷凍品の製造、食肉の処理に当たって追加の許可不要

営業許可業種の見直し②



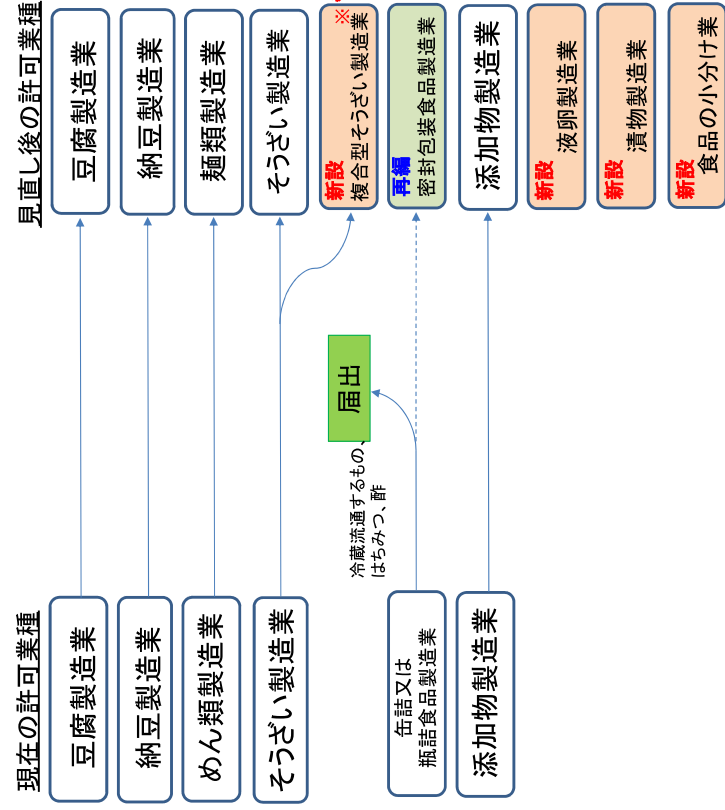
※ HACCPに基づく衛生管理の実施を前提として、菓子・麺類・水産製品(魚肉練り製品を除く)の冷凍品の製造、食肉の処理に当たって追加の許可不要

営業許可業種の見直し③



※ HACCPに基づく衛生管理の実施を前提として、菓子・麺類・水産製品(魚肉練り製品を除く)の製造、食肉の処理に当たって追加の許可不要

営業許可業種の見直し④



※ HACCPに基づく衛生管理の実施を前提として、菓子・麺類・水産製品(魚肉練り製品を除く)の製造、食肉の処理に当たって追加の許可不要

ト 法第十三条第一項の規定により別に定められた規格又は基準に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業にあつてはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用海水」であり、食品製造用海水は殺菌した海水を使用できるように定めがある食品を取り扱う営業にあつてはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用海水」とする。

チ 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要個数有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。

- リ 排水設備は次の要件を満たすこと。
- (1) 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄する区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。
 - (2) 汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。
 - (3) 配管は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。

ヌ 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項により別に定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあつては、そのために従い必要な設備を有すること。

ル 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。

ロ 次に掲げる要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。

- (1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
- (2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。

リ 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。

ロ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不透透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。

ヨ 製品を包装する営業にあつては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。

タ 更衣場所は、従業者の数に応じた十分な広さがあり、及び作業場への出入りが容易な位置に有すること。

チ 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。

リ 添加物を使用する施設にあつては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。製品を包装する営業にあつては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。

四 機械器具

イ 食品又は添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下この別表において「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。

ロ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。

ハ 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。

ニ 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。

ホ 食品又は添加物を運搬する場合には、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。

ヘ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。

ト 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従業者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。

○改正食品衛生法

第54条 都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業を除く。）であつて、政令で定めるものの施設につき、**厚生労働省令で定める基準**を参酌して、**条例で、公衆衛生の見地から必要な基準**を定めなければならない。

○改正食品衛生法施行規則

第56条の7 **法第54条に規定する厚生労働省令で定める基準**は、令第35条各号に掲げる営業（**同条第2号及び同条第6号**（注）の営業を除く。）に**共通する事項**については**別表第19**、同条各号に掲げる営業ごとの事項については**別表第20**、法第13条第1項の規定に基づき定められた規格又は基準に適合する**生食用食肉又はぶくを取り扱う営業の基準**にあつては、別表第19及び別表第20の基準に加え、**別表第21**のとおりとする。

(注) 共通基準の適用除外

- 食品衛生法施行令
- 第35条第2号 調理の機能を有する自動販売機（食品衛生上の危害防止措置等）により食品を調理し、調理された食品を販売する営業
- 第35条第6号 集乳業

別表第十九（第六十六条の七関係）

- 一 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- 二 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえ施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従業者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りではない。なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としはしない屋又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。

三 施設の構造及び設備

- イ じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
- ロ 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
- ハ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下この表において「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行つて行うことができる構造であること。
- ニ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあつては、床面は不透透性の材質で作られ、排水が良好であること。内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不透透性材料で覆張りされていること。
- ホ 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるような必要な照度を確保できる機能を備えること。
- ヘ 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に通じた温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合には、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。貯水槽を使用する場合には、食品衛生上支障のない構造であること。

食品衛生法施行規則（施設基準 営業ごとの事項）

別表第二十（第六十六条の七関係）

一 令第三十五条第一号の飲食店営業

自動車において調理をする場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) 簡易な営業にあっては、一日の営業において約四十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
- (2) 比較的大量の水を要しない営業にあっては、一日の営業において約八十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
- (3) 比較的大量の水を要する営業にあっては、一日の営業において約二百リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

二 令第三十五条第二号の調理の機能を有する自動販売機（屋内に設置され、自動洗浄機能等の食品衛生上の危害を発生を防止をするために必要な措置を講ずる設備をするものを除く。）により食品を調理し、調理された食品を販売する営業

イ ひさし、屋根等の雨水を防止できる設備を有すること。ただし、雨水による影響を受けないと認められる場所に自動販売機を設置する場合にあっては、この限りではない。

ロ 床は、清掃、洗浄及び消毒が容易な不透水性材料の材質であること。

3

食品衛生法施行規則（施設基準 営業ごとの事項）

三 令第三十五条第三号の食肉販売業

イ 処理室を有すること。

ロ 処理室に解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。

ハ 製品が冷蔵保存を要する場合には、製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合には製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。

ニ 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不透水性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。

四 令第三十五条第四号の魚介類販売業

イ 原材料の保管及び処理並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 原材料の処理をする室又は場所は、鮮魚介類の処理に必要な設備等を有すること。

ハ 生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあっては、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備えること。

ニ かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) 必要に応じて浄化設備を有すること。
- (2) かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。
- (3) かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。

五 その他

イ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業にあっては、第三号の基準を適用しない。

ロ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態での飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そつざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業（喫茶店、サロン）その他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含む、別表第二十第一号(1)において同じ。）をする場合にあっては、イの規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができ、

(1) 床面及び内壁にあっては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、不透水性材料以外の材料を使用することができ、

(2) 排水設備にあっては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面に有しないこととするが、

(3) 冷蔵又は冷凍設備にあっては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、施設外に有することとするが、

(4) 食品を取り扱う区域にあっては、従業員以外の者が容易に立ち入ることのできない構造であれば、区画されていることを要しないこととするが、

ハ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合にあっては、第三号ニ、リ、ヲ及び夕の基準を適用しない。

ニ 令第三十五条第九号に規定する食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合には、第三号ヲ、ワ及び夕並びに第四号ホの基準を適用しない。

食品衛生法施行規則（施設基準 共通する事項）

ホ 令第三十五条第二十七号及び第二十八号に掲げる営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、第一号から第四号までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。

(1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

(2) 原材料を保管する室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。

(3) 製品を製造する室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。

(4) 製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。

ハ 令第三十五条第三号に掲げる営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあっては、第一号から第四号までに掲げるものに加え、次に掲げる要件を満たす構造であること。

(1) 原材料の保管及び前処理又は調査並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、室を場所とする場合には、作業区分に応じて区画されていること。

(2) 原材料の保管をする室又は場所に、冷蔵又は冷凍設備を有すること。

(3) 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

食品衛生法施行規則（施設基準 営業ごとの事項）

- 六 生体又はたたいを処理する場合には、次に掲げる要件を満たすこと。
- (1) とざつ放血室（とざつ及び放血をする場合に限り。）及び剥皮をする場所並びに剥皮前と体の洗浄をする設備を有すること。また、必要に応じて懸ちよう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を有し、処理前の生体又はたたい、処理後の食肉等の搬入及び搬出をする場所が区画されていること。
 - (2) 剥皮をする場所は、懸ちよう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄及び消毒設備を有すること。
 - (3) 懸ちよう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉が密封できる構造であること。
 - (4) 洗浄消毒設備は、摂氏六十度以上の温湯及び摂氏八十三度以上の熱湯を供給することのできる設備を有すること。また、供給する温湯及び熱湯の温度を確認できる温度計を備えること。
- 七 自動車において生体又はたたいを処理する場合には、次に掲げる要件を満たすこと。
- (1) 処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉、窓等が密封できる構造であること。
 - (2) 計画処理頭数（一の施設において、あらかじめ処理することが定められた頭数をいう。）に応じ、別表第十七第四に掲げる事項を満ちず水を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。なお、シカ又はイノシシを処理する場合には、成獣一頭あたり約百リットルの水を供給することのできる貯水設備を有すること。
 - (3) 排水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不透水性材料で作られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。
 - (4) 車外において剥皮をする場合にあっては、処理する場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、じん埃等外部環境によるたたいの汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止する設備を有すること。

32

食品衛生法施行規則（施設基準 営業ごとの事項）

- 五 令第三十五条第五号の魚介類廻り売り営業
- イ 鮮魚介類の入荷、荷分け、陳列、一時保管、取引及び出荷をする場所を有し、必要に応じて区画されていること。
 - ロ 必要に応じて冷蔵又は冷凍設備、製氷設備並びに靴の洗浄及び消毒をする設備を有すること。
 - ハ 海水を用いて鮮魚介類の洗浄及び冷却をする場合にあっては、必要に応じて海水の殺菌設備を有すること。
- 六 令第三十五条第六号の集乳業
- イ 生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有すること。
 - ロ 生乳の取扱量に応じた冷却器又は冷蔵保管設備を有すること。
- 七 令第三十五条第七号の乳処理業
- イ 生乳の受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管をし、必要に応じて洗瓶をする室又は場所及び容器洗浄設備を有すること。ただし、生乳を使用しない施設にあっては貯蔵及び受入検査をする室又は場所、検査を外部委託する施設にあっては受入検査をする室又は場所を有することを要しない。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じた区画されていること。
 - ロ 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。
 - ハ 製品が摂氏十度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷却器及び冷蔵設備を処理量又は製造量に応じた規模で有すること（常温保存可能品のみを製造する施設を除く。）。
 - ニ 生乳の検査をする室又は場所は、生乳の検査をするために必要な設備を有すること。

食品衛生法施行規則（施設基準 営業ごとの事項）

- ト 血液を加工する施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
- (1) 運搬用具の洗浄及び殺菌並びに原材料となる血液の貯蔵及び処理をする室及び冷蔵又は冷凍設備を有し、必要に応じて製品の包装をする室を有すること。ただし、採血から加工までが一貫して行われ、他の施設から原材料となる血液が運搬されない施設にあっては、運搬器具を洗浄及び殺菌し、かつ、原材料となる血液を貯蔵する室を有することを要しない。なお、各室又は設備は作業区分に応じて区画されていること。
 - (2) 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。
 - (3) 原材料となる血液の受入設備から充填設備までの各設備がサニタリーパイプで接続されていること。

十 令第三十五条第十号の食品の放射線照射業

- イ 専用の照射室を有すること。
- ロ 適切な照射線量を正確に調整できるペルトコンベア及び照射設備を有すること。
- ハ 照射線量を正確に測定できる化学線量計を備えること。

十一 令第三十五条第十一号の菓子製造業

- イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。
- ロ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を備えること。
- ハ 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- ニ シアン化合物を含有する豆類を原材料として生あんを製造する場合には、浸漬、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を有すること。

食品衛生法施行規則（施設基準 営業ごとの事項）

八 令第三十五条第八号の特別牛乳搾取処理業

- イ 搾乳、生乳の処理及び製品の保管をする室又は場所並びに牛体洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有し、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- ロ 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。なお、生乳の殺菌をする場合にあっては、自記温度計を付けた殺菌設備を有すること。
- ハ 製品が摂氏十度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷却器及び冷蔵設備を処理量に応じた規模で有すること。

九 令第三十五条第九号の食肉処理業

- イ 原材料の凍害及び処理並びに製品の保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- ロ 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不透水性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。
- ハ 製品が冷蔵保存を要する場合には製品が摂氏十度以下、冷凍保存を要する場合には製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じて有すること。
- ニ 処理室は、解体された獣畜又は食鳥の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。

食品衛生法施行規則（施設基準 営業ごとの事項）

十七 令第三十五条第十七号の水雪製造業

製品の製造及び保管をし、必要に応じて製品の調整及び包装をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合には、作業区分に応じて区画されていること。

十八 令第三十五条第十八号の液卵製造業

イ 原材料の保管並びに製品の製造、包装及び保管を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 製品を製造する室又は場所は、割卵、充填及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて洗卵、ろ過並びに加熱殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

ハ 製品が冷蔵保存を要する場合には、製品が摂氏八度以下と、冷凍保存を要する場合には、製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理できる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を有すること。

十九 令第三十五条第十九号の食用油脂製造業

イ 原材料の保管設備並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合には、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 食用油脂を製造する施設の製造をする室又は場所にあつては、精製、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて搾油及び割合に必要な設備を有すること。

ハ マーガリン又はショートニングの製造をする施設の室又は場所にあつては、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて、練り合わせ、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。また、必要に応じて熟成室を有すること。

33

食品衛生法施行規則（施設基準 営業ごとの事項）

二十 令第三十五条第二十号のみそ又はしょうゆ製造業

イ 製麹をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成をし、及び製品の包装充填及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合には、作業区分に応じて区画されていること。また、包装充填をする室又は場所にあつては、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。

ロ しょうゆを製造する場合にあつては、必要に応じて压榨、火入れ、調合、ろ過及び压榨製成に必要な設備を有すること。

ハ みそ又はしょうゆを主原料とする食品を製造する場合にあつては、調合、ろ過、乾燥、加熱殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。

二十一 令第三十五条第二十一号の酒類製造業

イ 製造する品目に応じて、製麹をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成（蒸留・压榨を含む。）をし、及び製品の包装充填及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合には、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 製品の包装充填をする室又は場所は、必要に応じて容器の洗浄及び検瓶並びに製造又は組立をする設備を有すること。

ハ 製造品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きよう、製麹、糖化、煮沸、発酵、蒸留、压榨、火入れ、調合、ろ過、充填及び密栓に必要な設備等を有すること。

食品衛生法施行規則（施設基準 営業ごとの事項）

二十二 令第三十五条第十二号のアイスクリーム類製造業

イ 原材料の保管及び割合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結に必要な設備を有すること。

二十三 令第三十五条第十三号の乳製品製造業

イ 原材料の保管及び割合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有し、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合には、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて発酵、濃縮、乾燥、乳化及び分離をするための設備を有すること。

二十四 令第三十五条第十四号の清涼飲料水製造業

イ 原材料の保管及び割合並びに製品の製造（ミネラルウォーター類のみを製造する施設にあつては製造に限る。）をする室又は場所を有し、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。なお、室を場所とする場合には、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 原材料の割合及び製品の製造をする室又は場所にあつては、調合、充填、密封及び殺菌又は除菌に必要な設備を有すること。

食品衛生法施行規則（施設基準 営業ごとの事項）

二十五 令第三十五条第十五号の食肉製品製造業

イ 原材料の保管、前処理及び割合並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合には、作業区分に応じて区画すること。

ロ 製品の製造をする室又は場所に、必要に応じて殺菌、乾燥、燻煙、塩漬、製品の中心部温度の測定、冷却等をするための設備を有すること。

二十六 令第三十五条第十六号の水産製品製造業

イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をし、必要に応じて原材料の乾燥、洗浄及び解凍をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合には、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 原材料の保管及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。

ハ 原材料の前処理又は製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて解凍、調合、加熱、殺菌、乾燥、燻煙、焙焼、脱水、冷却等をするための設備を備えること。

ニ 生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具を備えること。

ホ 魚肉練り製品を製造する場合には、原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所に捕漬及び殺菌（魚肉のすり身を製造する場合を除く。）に必要な設備を有すること。

ヘ かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) 必要に応じて浄化設備を有すること。
- (2) かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。
- (3) かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。

食品衛生法施行規則（施設基準 営業ごとの事項）

二十八 令第三十五条第三十号の密封包装食品製造業

- イ 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、室を場所とする場合は、作業区分に応じて区画されていること。
- ロ 原材料の保管をする室又は場所が冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- ハ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

二十九 令第三十五条第三十一号の食品の小分け業

- イ 原材料の保管及び加工並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合は、作業区分に応じて区画すること。
- ロ 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。

三十 令第三十五条第三十二号の添加物製造業

- イ 原材料の保管並びに製品の製造、小分け、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合は、作業区分に応じて区画されていること。
- ロ 製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて抽出、反応、混合、ろ過、し過、精製、濃縮等に必要な設備を有すること。
- ハ 添加物を製造する場合は、含有成分を均一にする機械設備を有すること。
- ニ 原材料又は製品の試験検査をするために必要な設備及び器具を有すること。ただし、試験検査のうち特殊な試験に必要な設備及び器具については、当該試験に必要な設備を有する他の機関を利用して自らの責任において当該添加物の試験検査をする場合であつて、食品衛生上支障がないと認められるときは、この限りではない。
- 三 添加物及び添加物以外の製品の製造をする施設にあつては、添加物の製造に使用する機械器具が区画されていること。ただし、添加物及び添加物以外の製品を同一の工程で製造する場合であつて、同一の機械器具を使用しても製造された添加物が法第十三条第一項の基準及び規格に適合する場合は、この限りではない。

34

食品衛生法施行規則（施設基準 営業ごとの事項）

別表第二十一（第六十六条の七関係）

- 一 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業、同条第三号に規定する食肉販売業、同条第九号に規定する食肉処理業、同条第二十六号に規定する複合型そらざい製造業及び同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業のうち、生食用食肉の加工又は調理をする施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - イ 生食用食肉の加工又は調理をするための設備が他の設備と区分されていること。
 - ロ 器具及び手指の洗浄及び消毒をするための専用の設備を有すること。
 - ハ 生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えること。
 - ニ 取り扱う生食用食肉が冷蔵保存を要する場合は当該生食用食肉が摄氏四度以下と、冷凍保存を要する場合は、当該生食用食肉が摄氏マイナス十五度以下となるよう管理することができるとする施設を有すること。
 - ホ 生食用食肉を加工する施設にあつては、加工量に応じて加熱殺菌をするための設備を有すること。
- 二 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業、同条第四号に規定する魚介類販売業、同条第十六号に規定する水産食品製造業、同条第二十六号に規定する複合型そらざい製造業及び同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐを処理する施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - イ 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施設でできる容器等を備えること。
 - ロ ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
 - ハ ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを摄氏マイナス十八度以下で急速に凍結できる機能を持つ冷凍設備を有すること。

食品衛生法施行規則（施設基準 営業ごとの事項）

二十二 令第三十五条第二十二号の豆腐製造業

- イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合は、作業区分に応じて区画されていること。
- ロ 製品の製造をする室又は場所は、殺菌及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて包装するための設備を有すること。
- ハ 無菌充填豆腐を製造する場合は、連続流動式の加熱殺菌機並びに充填及び密封に必要な設備を備えること。
- ニ 豆腐を主原料とする食品を製造する場合は、必要に応じて、冷凍、乾燥、乾燥、油調整をする設備を備えること。

二十三 令第三十五条第二十三号の納豆製造業

- イ 原材料の保管、前処理、発酵及び熟成並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合は、作業区分に応じて区画されていること。
- ロ 原材料の蒸煮、発酵及び冷却並びに製品の包装に必要な設備を有すること。

二十四 令第三十五条第二十四号の麺類製造業

- イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて原材料及び製品の乾燥及び冷蔵又は冷凍をする室又は場所を有すること。室を場所とする場合は、作業区分に応じて区画されていること。
- ロ 原材料の前処理をし、及び製品の製造をする室又は場所にあつては、製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、茹で、蒸し、油調及び冷却に必要な設備を有すること。

二十五 令第三十五条第二十五号のそらざい製造業及び同条第二十六号の複合型そらざい製造業

- イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合は、作業区分に応じて区画されていること。
- ロ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
- ハ 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍設備を有すること。

二十六 令第三十五条第二十七号の冷凍食品製造業及び同条第二十八号の複合型冷凍食品製造業

- イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合は、作業区分に応じて区画されていること。
- ロ 原材料の保管をする室又は場所が冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- ハ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
- ニ 製品が摄氏マイナス十五度以下となるよう管理することのできる機能を持つ冷凍室及び保管室を有すること。

二十七 令第三十五条第二十九号の漬物製造業

- イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合は、作業区分に応じて区画されていること。
- ロ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等をする設備を有すること。
- ハ 浅漬けを製造する場合は、製品が摄氏十度以下となるよう管理することができるとする機能を持つ冷蔵設備を有すること。

徳島県食品表示の適正化等に関する条例の見直しについて

1 見直しの趣旨

これまで、本県では、食品表示に関する施策や監視指導を計画的に実施するため、食品衛生法の営業許可対象業種を除いた、県内の食品を製造・加工する事業者を、「特定食品製造事業者」の届出対象としていた。

このたび、食品衛生法の一部改正により、この届出の事業者の一部が許可又は届出の対象として位置づけられたため、所要の改正を行う。

2 見直しの概要

特定食品製造事業者の届出対象の見直し等を行う。

3 今後の予定

令和2年11月	11月議会「議案提出」
令和3年6月1日	施行（改正食品衛生法の施行期日と同日）

徳島県食品表示の適正化に関する条例に基づく「特定食品製造事業者届出制度」の見直し

〔本制度は、旧食品衛生法の許可を要しない食品を製造・加工する事業者に対し、製造する加工食品や施設の所在地、食品表示責任者等について届出を求めてきた。〕

★食品衛生法の改正による、届出制度の主な見直し点・・・【届出対象食品】

現 行

条例の「特定食品製造事業者届出制度」による届出対象として運用

1. 漬物製造業
2. 水産製品製造業
〔うち水産製品製造業〕
〔うち海藻製造・加工業〕
3. 農産加工製造業
4. 栄養補助食品等製造業

令和3年6月1日から

「改正食品衛生法」に基づく制度として運用

- 営業許可制度（業種の見直し）
- 営業届出制度（新設）

一部食品※が、「特定食品製造事業者届出制度」の届出対象食品として残留

〔食品衛生法で「農業」及び「水産業」の「採取業」の範囲となり営業に含まれない業種〕

※だいこんの丸干し、乾燥しいたけ、水産物の天日干し(昆布、干しなまこ、干し魚)、水産物の塩蔵(わかめ、もずく)、一次加工(柿の皮むき、白梅)、蜂蜜の採取、粗糖の製造、荒茶の生産など

お弁当等のテイクアウト・宅配における衛生管理について

ツイート いいね! 1 シェア LINEで送る

飲食店等の営業許可取得施設において、お弁当等のテイクアウトや宅配を行う場合は店内での提供と異なり、調理してから喫食するまで時間がかかるため食中毒のリスクが高くなります。食中毒予防のため次のことに注意し、普段以上に衛生管理を徹底してください。

注意点や食品表示についてまとめた資料もご活用ください。



[お弁当等の調理・販売における注意点](#) (PDF:358 KB)



[表示チェックシート](#) (PDF:320 KB)

調理における注意

- 前日からの調理は絶対にしない。
- 施設の能力を超えた数量・メニューは提供しない。
- 体調不良（下痢・嘔吐等の症状がある）時は絶対に調理に従事しないでください。

手指に傷がある場合は、使い捨て手袋を使用しましょう。

- 作業毎に手洗いをする。

作業前、生肉・生魚、野菜の前処理作業後、盛りつけ前など

- まな板・包丁など器具を使い分ける。

生肉・生魚・野菜の前処理、加熱しない食材、加熱後の食材など

- 食品は冷ましてから、清潔に盛りつける。

温かいまま盛り付けると、食材の腐敗が早くなり、食中毒のリスクも高くなります。

また、盛りつけ時には清潔な使い捨て手袋を使用しましょう。

販売における注意

- 調理後、4時間以内に食べてもらう。

- 必要な食品表示をする。

テイクアウトや宅配の場合も消費者に対し速やかな喫食やアレルギー物質について口頭やシールの貼付により情報提供してください。

表示を作成する場合、ページ上部の表示チェックシートを参照ください。

- 配送及び販売の温度管理に注意する。

保冷、直射日光の当たらない涼しい場所など

- 次の場合は検食を保存する。

お弁当等の調理・販売における注意点

お弁当等は、店内での提供と異なり、喫食するまで時間がかかるため、食中毒のリスクが高くなります。食中毒予防のため、次のことに注意しましょう。

調理における注意

- 前日からの調理は絶対にしない。
- 施設の能力を超えた数量・メニューは提供しない。
- 体調不良はないか？
下痢・嘔吐等がある場合は、絶対、調理に従事しないようにしましょう。
手指にキズがある場合は、使い捨て手袋を使用しましょう。
- 作業毎に手洗いする。
作業前、生肉・生魚・野菜の前処理作業後、盛りつけ前など
- まな板・包丁など器具を使い分ける。
生肉・生魚・野菜の前処理、加熱しない食材、加熱後の食材など
- 食品は冷ましてから、清潔に盛りつける。
温かいまま盛りつけると、食材の腐敗が早くなり、食中毒のリスクも高くなります。
また、盛りつけ時には清潔な使い捨て手袋を使用しましょう。



販売における注意

- 調理後、4時間以内に食べてもらう。
- 必要な食品表示をする。
- 配送及び販売の温度管理に注意する。
保冷、直射日光の当たらない涼しい場所など
- 次の場合は検食を保存する。
同一メニューが1回50食以上の場合は、10℃以下で72時間保存
同一メニューが1回100食以上又は1日200食以上の場合は、-20℃以下で2週間以上保存

こまめな手洗いと十分な加熱等で食中毒を予防しましょう

徳島保健所 食品衛生担当

電話:088-652-5154 ファクシミリ:088-652-9334

電子メール:tok_shok@mail.pref.tokushima.jp

商品名 _____

次の各項目（□）について、表示ができていないか、チェック「✓」を入れてみてください。

※「p〇」は、消費者庁作成「早わかり食品表示ガイド 平成30年10月版」の該当ページを記載しています。チェックシート利用時にはこちらをご参照ください。

【名称】 p11

□ その内容を表す一般的な名称、又は別途定められている名称が表示できているか
（※商品名、品種、ブランド名、銘柄名は不可）

【原材料名】 p12, 31~33, 39

□ すべての原材料が、重量割合の高い順に、最も一般的な名称で表示できているか

【原料原産地】 p17, 18, 22, 57

□ 重量割合が最も高い原材料の原料原産地が表示できているか

【添加物】 p12, 22, 40, 52

□ 原材料と添加物が、「/」等で明確に区分して表示できているか

【アレルギー】 p15, 16, 50~54

□ 特定原材料等を含む食品は、適正に
表示できているか

—— 特定原材料【義務】 ——

えび、かに、小麦、そば、卵、落花生

—— 特定原材料に準ずるもの【推奨】 ——

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド*
（※R1. 9. 19追加）

名 称	唐揚げ弁当
原 材 料 名	ご飯、鶏唐揚げ(小麦を含む)、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)(小麦・大豆を含む)、焼酎、その他おかず(小麦・卵・大豆・えびを含む)/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(アノトー、カロチノイド、赤106、紅花黄)、香料、甘味料(カンゾウ)、保存料(ソルビン酸K)
消費期限	R2. 4. 1 15時
保存方法	10℃以下で保存してください。
製 造 者	〇〇弁当株式会社 徳島市〇〇町〇—〇

徳島県産米使用

【内容量】 p12, 34, 39, 58,

□ 単位 (g、mg、ml、l、個数等) が明記され、表示できているか

【期限表示】 p11, 30

□ 消費期限又は賞味期限が年月日で表示できているか

【保存方法】 p11

□ 開封前の保存方法について、具体的に表示できているか (常温保存以外は温度帯も表示)

【食品関連事業者】 p13~15, 21, 29, 34, 41~43

□ 商品の表示に責任を持つ者の氏名又は名称及び住所が、「販売者」、「製造者」、「加工者」、「輸入者」のいずれかで表示できているか

【製造所又は加工所】 p13~15, 29, 41~43

□ 製造所又は加工所の氏名又は名称及び住所が表示できているか
(※食品関連事業者と同一の場合は省略可)

【栄養成分表示】 p13, 21, 39, 44, 45

□ 食品単位 (〇〇g当たり等) と5項目 (エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量) が表示できているか (※詳細は、別紙「栄養成分表示セルフチェックシート」参照)

【その他】 p21, 45

□ 文字の大きさは、日本産業規格Z8305に規定する8ポイント(約2.8mm)以上であるか

※本チェックシートは、一般的な加工食品の基本的な事項に関するチェックシートであり、すべての食品表示のルールを網羅していません。

食品表示に関する責任は事業者の皆様にあることをご理解の上、表示を作成してください。

(消費者の皆様へ) テイクアウト等における食中毒予防について

ツイート いいね! 0 シェア LINEで送る

新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受け、飲食店からのテイクアウト（持ち帰り）やデリバリー（宅配）の利用が増えています。

これからの季節は気温や湿度が上昇し、食中毒が発生しやすくなります。

次のことに注意し、食中毒の発生を防ぎましょう。

テイクアウト・デリバリーをした食品を取り扱うときの注意点

持ち帰るときは、暑い車の中に長時間置かない等、温度管理に注意しましょう。

テイクアウトやデリバリーをした食品は、長時間放置せず、できるだけ早く食べましょう。

食中毒菌が増えるのに適した温度は「約20℃～50℃」です。

食品は、この温度帯に置かれる時間ができるだけ短くなるよう、保冷（できるだけ10℃以下）等をしてください。

食べる前には、手洗いをしましょう。

食べ残ししない量を考慮して注文し、1回の食事で食べきりましょう。

その他家庭でできる食中毒予防

徳島保健所のホームページにある「食中毒にご用心」をご参照ください。

<https://www.pref.tokushima.lg.jp/tokuho/syokuhin/2004022500010/>