

令和7年度
東大阪市食品衛生監視指導計画

東 大 阪 市

目次

趣旨及び実施期間	3
第1 食品等事業者、消費者及び行政の役割分担	4
(1) 食品等事業者	
(2) 消費者	
(3) 東大阪市	
第2 監視指導等に関する事項	5
(1) 監視指導の実施体制等に関する基本的事項	
(2) 重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項	
(3) 立入検査実施計画及びその措置	
(4) 食品等の収去検査計画及びその措置	
(5) 食品中の残留放射性物質測定検査計画及びその措置	
(6) 一斉取締の実施に関する事項	
(7) 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項	
第3 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項	11
(1) 食品衛生管理者等の設置	
(2) HACCP に沿った衛生管理等の実施	
(3) 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	
(4) 自主回収報告（リコール）制度	
第4 関係者相互間のリスクコミュニケーションの実施に関する事項	11
(1) 市民との情報及び意見の交換の実施	
(2) 監視指導計画策定に係るリスクコミュニケーションの実施	
(3) 消費者への食品による危害発生防止のための情報提供	
(4) 監視指導計画の実施状況の公表	
(5) 食品中の残留放射性物質測定検査計画の実施状況の公表	
第5 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	12
(1) 食品衛生監視員及び食鳥検査員の体制の充実及び資質向上	
(2) 食品衛生管理者等の食品等事業者の自主衛生管理を担う者の養成及び資質向上	
<表1>業種別標準監視回数	13
<表2>食品収去等検査計画数	14
<表3>残留放射性物質測定検査計画数	14

（趣旨）

食品衛生監視指導計画とは、食品衛生法（以下「法」といいます。）第24条の規定により、厚生労働省が定めた「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」のもと、監視指導の実施に関する基本的な実施事項を示し、重点的、効率的かつ効果的な監視指導を行えるよう定めるものです。

東大阪市食品衛生監視指導計画は、食品や添加物、器具、容器包装、おもちゃなど（以下「食品等」といいます。）の生産、製造、流通、販売などの状況及び食中毒や法違反等の全国的な食品衛生上の問題発生状況に加え、市内におけるこれらの状況を分析及び評価し、監視指導の実施体制を含めた実行の可能性も考慮して策定します。

この計画に定める食品衛生に関する監視指導とは、法第28条第1項に規定する職権及び指導の職務^{*1}、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥処理法」といいます。）第38条第1項に規定する事務及び職務^{*2}をいい、食品安全基本法（以下「基本法」といいます。）の基本理念に基づき実施するものです。

また、監視指導の実施のほかに食品等に関する知識の普及、情報の収集、検査能力の向上、人材育成等を実施するとともに、「食品衛生に関する施策についての情報及び意見交換」（以下「リスクコミュニケーション」といいます。）の促進のための着実な実施を図るものとしします。

*1：法第28条第1項に規定する職権及び指導の職務

食品衛生監視員が法の規定により「必要と認められたときは、営業者その他の関係者から必要な報告を求め、また、営業の場所、事務所、倉庫その他の場所に臨検し、販売の用に供し、若しくは営業上使用する食品、添加物、器具若しくは容器包装、営業の施設、帳簿書類その他の物件を検査し、又は試験の用に供するために必要な限度において、販売の用に供し、若しくは営業上使用する食品、添加物、器具若しくは容器包装を無償で収去できる。」とされています。

*2：食鳥処理法第38条第1項に規定する事務及び職務

食鳥検査員が食鳥処理法の規定により「必要な限度において、食鳥処理場若しくは食鳥処理業者若しくは届出食肉販売業の事務所、倉庫その他の施設に立ち入り、設備、帳簿、書類その他の物件を検査し、関係者に質問し、又は食鳥とたい、食鳥中抜とたい若しくは食鳥肉等の一部を無償で収去することができる。」とされています。

（実施期間）

令和7年4月1日から令和8年3月31日までの1年間

第1 食品等事業者、消費者及び行政の役割分担

(1) 食品等事業者*³

市内に流通する食品等の安全性の確保に関しては、基本法に規定されているとおり、食品等の製造、加工、輸入、販売等に携わる食品等事業者は食品等の安全性を確保する第一義的責任があり、知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施、記録の作成及び保存等の責務を負い、より一層の自主管理体制の充実及び的確な実施が求められています。

*3：食品等事業者

法第3条に規定されていて、「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若しく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営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数のものに食品を供与する人若しくは法人をいう。」と定義されています。

(2) 消費者

家庭などにおける食中毒の発生をはじめとする食品に由来する危害などを防止する観点から、食品等の安全性の確保に関する知識と理解を深めて、適切に食品を選択するとともに、食品等の安全性に関する施策に意見を表明するよう努めるなど、積極的な参画が求められています。

(3) 東大阪市

食品等事業者が上記(1)の責務を果たし、安全な食品を供給していることを確認するための監視指導や収去検査*⁴等を実施します。また、食品等の安全性の確保に関する知識の普及や情報収集、検査能力の向上及び監視指導を実施する食品衛生監視員等の人材育成等を実施するとともに、食品等事業者や消費者の方と食品衛生についてのリスクコミュニケーションを積極的に行い、施策へ反映させるよう努めます。

本市における食品衛生関係行政機関の主な業務内容

保健所食品衛生課

- ・ 食品衛生に関する企画、調整に係る業務
- ・ 食品関係施設への監視指導業務
- ・ 食品営業許可・届出に係る業務
- ・ 市民からの苦情相談に係る業務
- ・ 食中毒事件に係る調査、措置業務
- ・ 不良食品に係る調査、措置業務
- ・ 自主回収（リコール）に係る業務
- ・ 食品関係施設の汚染実態等の調査に必要な収去及び検査に係る業務
- ・ 食品衛生に関する情報の提供及び意見の交換に係る業務
- ・ その他食品衛生に関連する業務

- ・ 食鳥処理施設*⁵の監視指導、衛生指導及び汚染実態調査業務

保健所環境衛生検査センター

- ・ 収去食品の微生物検査及び理化学検査業務
- ・ 食中毒事件等の原因追及のための検査業務
- ・ 食品の放射性物質検査業務

*4：収去（しゅうきょ）

法に基づき、食品関係営業施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査をするために必要最小量の食品や添加物、器具容器等を無償で持ち帰る権限の行為を言います。

*5：食鳥処理施設

食鳥処理法第2条に「食鳥処理とは、食鳥をとさつし、及びその羽毛を除去すること。又は食鳥とたいの内臓を摘出すること。」と定義されています。大規模食鳥処理施設は年間処理羽数30万羽を超える施設をいい、認定小規模食鳥処理施設は年間処理羽数30万羽以下の施設をいいます。

第2 監視指導に関する事項

（1）監視指導の実施体制等に関する基本的事項

① 国及び他の都道府県等との連携確保に関する事項

国や都道府県市、特に近隣府県市との間において緊密な連携体制を確保し、大規模食中毒の発生時や広域流通食品及び輸入食品による違反事例発見時には、迅速かつ適切な措置を講じます。

また、食品表示行政における連携を確保するため、消費者庁及びその他関係行政機関と連携を強化して食品等の表示に係る必要な調査や立入検査を実施します。

食品等事業者からの食品等の自主回収の届出時には、速やかに厚生労働省または消費者庁に報告し、消費者等への情報発信に努め、健康被害の発生の未然防止を図ります。

② 市関係部局との連携確保に関する事項

食品にかかる関係部局の間で緊密な連絡及び連絡体制を確保し、緊急時の対応に万全を期していきます。

③ 試験検査実施機関の体制の整備等に関する事項

適正かつ迅速に試験検査を実施できるよう保健所環境衛生検査センターでは、検査結果の信頼性確保のために内部点検の定期的な実施や外部精度管理調査の定期的な受検を実施し、技術向上に努めていきます。

なお、収去する機関は保健所食品衛生課とし、収去検体の試験検査は保健所環境衛

生検査センターその他登録検査機関等で実施します。

(2) 重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項

① 一般的な重点監視項目

一般的な監視指導を実施する項目は次のとおりです。

- ・ 有害（腐敗・変敗・有害物質の含有・不潔等）な食品等でないこと
 - ・ 病原性微生物に汚染され人の健康を損なう恐れのある食品でないこと
 - ・ 病死した、或いは病気に罹患した家畜の食肉で、人の健康を損なう恐れのある食品でないこと
 - ・ 人の健康を損なう恐れがないと法で規定された添加物であること
 - ・ 法で規定された基準及び規格を遵守した食品等であること
 - ・ アレルギー物質を含む旨、消費期限等食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として食品表示法で規定されている表示がなされていること
 - ・ 食品等の製造等において有毒・有害物質の混入防止措置が遵守されていること
 - ・ HACCP^{*6}に沿った衛生管理を実施していること
- 食品等事業者が衛生管理計画を作成するとともに、取り扱う食品の特性や規模等に
応じHACCPに基づく衛生管理または HACCP の考え方を取り入れた衛生管理
のいずれかを実施していること
- ・ 国で規定しているガイドライン等を遵守していること
 - ・ 食鳥処理法に規定されている構造又は設備の基準が遵守されていること
 - ・ 食鳥処理法に規定されている衛生管理等の基準が遵守されていること
 - ・ 食鳥処理法に規定されている食鳥検査が実施されていること

*6：HACCP（ハサップ）

Hazard Analysis and Critical Control Point の頭文字をとって HACCP といい、日本語では「危害要因分析と重要管理点」と訳されています。国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機構（WHO）の合同機関である食品規格（Codex）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められた衛生管理の手法で、製造工程等の中で衛生管理上重要と位置づけられる工程を集中的に管理することで製造・販売される全品の安全を確保しようとするものです。

食品衛生法が改正され、令和 3 年 6 月 1 日から、原則としてすべての食品等事業者の皆様が HACCP に沿った衛生管理に取り組んでいただくことになりました。

② 食品群ごとのフードチェーン^{*7}を通じた重点監視指導項目

①に掲げる事項に加え、下記に掲げる食品群の区分ごとに、重点を置いて監視指導を実施します。また、必要に応じて関係部局と連携して監視指導を実施します。

*7：フードチェーン

基本法第 4 条に規定されている「食品供給行程」のことで、農林水産物の生産から食品の販売にいたる一連の日本国内外における工程を意味します。

<食肉及び食肉製品>

- ・ 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底
- ・ 製品の製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
- ・ 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
- ・ 加熱工程における加熱処理の徹底
- ・ 牛生食用食肉における規格基準（加工、調理、表示）の徹底
- ・ 牛肝臓及び豚の食肉（内臓を含む）の生食用としての販売・提供禁止の徹底
- ・ その他の食肉の生食もしくは加熱不十分での販売・提供自粛の徹底

<食鳥肉>

(1)食鳥処理施設の監視指導

- ・ 食鳥衛生管理者による確認規程の遵守の徹底
- ・ 異常の有無を確認するために必要な技術指導及び助言
- ・ 確認状況報告書提出の徹底
- ・ 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
- ・ 施設等の微生物汚染防止の徹底
- ・ 製品の製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
- ・ カット肉等の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
- ・ 生食用もしくは加熱不十分な食鳥肉販売自粛の徹底

(2)その他の食鳥肉販売施設の監視指導

- ・ 食鳥肉販売施設における微生物汚染の防止の徹底
- ・ 営業に係る記録の作成及び保存の推進
- ・ カット肉等の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
- ・ 生食用もしくは加熱不十分な食鳥肉販売自粛の徹底

<乳及び乳製品>

- ・ 製造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存の推進
- ・ 食品等事業者による原材料受け入れ時の残留抗生物質及び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
- ・ 流通、販売管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底

<食鳥卵>

- ・ 食用不適卵の排除の徹底
- ・ 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底
- ・ 洗卵、割卵時の汚染防止の徹底
- ・ 新鮮な正常卵の受け入れの徹底
- ・ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
- ・ 低温保管等温度管理の徹底

<水産食品（魚介類、水産加工食品）>

- ・ 生食用鮮魚介類の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い、寄生虫対策等）の徹底
- ・ 生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底
- ・ ふぐの適切な処理の徹底
- ・ 水産加工品の流通管理の徹底
- ・ 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底

<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。）>

- ・ 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底
- ・ 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
- ・ 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

<その他>

- ・ ノロウイルスをはじめとした食中毒予防対策の徹底
- ・ 2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）に関連する施設の衛生管理の徹底
- ・ 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する添加物の確認の徹底
- ・ 添加物を使用して製造又は加工した食品についての添加物検査の実施
- ・ 製造者及び加工者による異物混入防止対策の徹底
- ・ 製造及び加工段階における低温保管等の温度管理の徹底
- ・ 法の規定に基づくアレルギー物質を含む食品及び遺伝子組換え食品に関する適正表示のため、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
- ・ 科学的、合理的根拠のない期限表示など、不適切な表示の有無について製品又は加工品に関する記録等の確認の徹底
- ・ 製品の期限設定の一覧とその根拠が施設等に備えているかの確認の徹底

(3) 立入検査実施計画及びその措置

① 立入検査実施計画

令和7年度に行う食品等事業者への監視指導は、食中毒の発生頻度・危害度、製造・販売される食品の広域性、及び営業の特性等を考慮して、監視指導の重要度が高い順に分類し、対象施設ごとに表1のとおり年間立入回数を設定し、立入検査を実施します。

② 違反発見時の対応

立入検査により法の規定に違反している状況を発見した場合は、極力その場において改善を行なわせます。

さらに違反が軽微な場合であって直ちに改善が図られるもの以外の法違反については必ず書面にて改善指導を行い、改善措置状況の確認及び記録を適切に行っていく

ます。

法違反食品等が現存する場合には、当該食品等が販売又は営業上使用されないよう、必要に応じて関係都道府県市と連携して、法の規定を勘案しつつ営業の停止、当該食品等の回収や廃棄等の措置を速やかに講じます。

また、悪質な事例については告発を行います。

(4) 食品等の収去検査計画及びその措置

① 収去検査実施計画

本市の地域性及び全国的な法違反状況等を分析及び評価し、〈表2〉「食品収去等検査計画数」を定めます。

また、収去検査の対象となる食品等の選定にあたっては、市内において生産、製造、加工される食品、及び広域流通食品を中心とします。収去検査実施に当たっては、法の規定による規格に関する検査のほか、大規模調理施設における原材料や調理食品、広域流通食品の食中毒予防対策も踏まえて実施するものとします。

なお、この実施計画における収去予定数は、試験検査機関の体制整備の状況や近隣府県市と連携して策定するものとします。

② 収去検査実施品目

食品群の区分ごとのフードチェーンの各段階における収去検査実施品目は、次のとおりとします。

ア 食中毒の原因となりやすい食品

イ 乳・乳製品、食肉・食肉製品、魚介類・魚介類加工品、農産物及び輸入食品等

ウ 夏期及び年末に大量に流通する食品

③ 違反発見時の対応

検査の結果、違反が発見された場合について、速やかに関係都道府県市に連絡するとともに、当該食品等が販売又は営業上使用されないよう措置を講じます。また、違反食品等を製造した施設等につきましても営業の停止又は当該食品等の回収、廃棄等の措置を速やかに講じます。なお、悪質事例については告発を行います。

広域流通食品等及び輸入食品等の違反発見時には、関係する都道府県市又は国へ迅速に情報提供するとともに、連携して違反食品等の流通防止措置、再発防止措置等の必要な措置を講じます。

食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、法の規定に基づき、法又は法に基づく処分（書面による行政指導を含む。ただし、違反が軽微であって、かつ当該違反について直ちに改善が図られたものを除く。）を受けた者の名称、対象食品、対象施設、措置内容、違反原因、改善状況等を随時公表するように努めます。

また、検査の結果、違反が発見された場合であって、継続的に検査が必要と判断される場合には、法に基づく検査命令を活用します。製造所又は加工所が市外の場合は、製造所又は加工所を所轄する都道府県市へ連絡するとともに、収去検査及び検査命令の発動に必要な対応実施を要請します。

(5) 食品中の残留放射性物質測定検査計画及びその措置

① 残留放射性物質測定検査計画

原子力災害対策本部が定めた「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」を踏まえた「地方自治体における検査計画」に基づき、実施している産地を中心に〈表3〉「残留放射性物質測定検査計画数」を定めます。

② 残留放射性物質測定検査実施品目

食品群の区分ごとのフードチェーンの各段階における測定検査実施品目は、次のとおりとします。

市内に一般的に流通している食品（農産物、食肉、魚介類など、又はその加工品）

③ 違反発見時の対応

測定検査の結果、違反が発見された場合については、(4) ③と同様の取扱いとします。

(6) 一斉取締の実施に関する事項

食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末の時期に、販売方法や保管方法、また食品の製造について衛生管理を徹底するために、令和7年度中には次の一斉取締を実施します。

- ・ 夏期食品一斉取締
- ・ 年末食品一斉取締
- ・ その他一斉取締

(7) 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

食中毒等健康危害が発生した場合は、法、東大阪市食中毒対策要綱及び要領等に基づき、迅速な原因究明調査を実施し被害拡大防止に努めます。また、情報の迅速な公表を行うこととし、必要に応じて国に対し結果報告を行い、市の関係部局へ迅速な情報提供及び密接な連携を図ります。

さらに、食中毒患者等の広域にわたる発生及び広域流通食品等による健康危害の発生時には市関係機関の他、厚生労働大臣が設置する広域連携協議会*⁸を通じ、国や他自治体と連携し効果的な原因調査や情報共有を図り、原因究明や拡大防止策を迅速に行っていきます。

*8：広域連携協議会

食品衛生法に基づき、食品衛生にかかる監視または指導の実施にあたって連携体制の整備を図るため、地方厚生局の管轄区域ごとに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す。

第3 食品等事業者自らが実施する衛生管理の実施に関する事項

(1) 食品衛生管理者等の設置

- ① 食品衛生管理者や食品衛生責任者の職にあるものに対して、適切にその職責を果たすよう指導し、情報提供を積極的に推進するとともに、その食品等事業者に対しても食品衛生管理者（責任者）の意見を尊重するよう意識向上を図ります。
- ② 食品等事業者に対して、法に基づく食品衛生管理者や食品衛生責任者を置かなければならない場合以外であっても、自主的に衛生管理を行う者の設置を推進します。

(2) HACCP に沿った衛生管理等の実施

HACCP に沿った衛生管理が制度化されたことを踏まえ、すべての食品等事業者に対して、HACCP に沿った衛生管理等の取り組み状況を確認し、施設の監視や講習会の開催などにより実施支援を行います。

(3) 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

食品等事業者の責務である自主検査、原材料の安全性確認の実施を進めるとともに、記録の作成及び保存の推進を図ります。

食品等事業者に対して自主的な衛生管理の向上が図れる取組みを実施します。

公益社団法人大阪食品衛生協会が委嘱している食品衛生指導員による食品等事業者への助言、指導その他の活動を援助・推進するとともに、大阪府食の安全安心推進条例*⁹に基づく大阪版食の安全安心認証制度についても情報提供していきます。

また、法改正や衛生管理、適正表示等に係る講習会を適宜開催するとともに、ホームページを利用した情報提供を積極的に行います。

*9：大阪府食の安全安心推進条例

大阪府が、府民の健康を守るため、関係者が共に協力して食の安全安心確保に取り組むことを目指して制定されたものです。平成21年4月1日から大阪版食の安全安心認証制度が、また、平成29年10月1日からHACCPの考え方を取り入れた認証基準がスタートしています。

(4) 自主回収報告（リコール）制度

令和3年6月1日より、食品衛生法・食品表示法に違反又は違反のおそれがある食品等を事業者が回収する際は報告が義務づけられました。事業者が適切に報告が行えるよう指導、助言を行います。

第4 関係者相互間のリスクコミュニケーションの実施に関する事項

監視指導計画の策定の際の意見聴取、実施状況の公表及び法違反者等の公表のほか、次の事項についてもリスクコミュニケーションを図ります。

(1) 市民との情報及び意見の交換の実施

監視指導をはじめとする食品衛生行政についての情報提供を図るため、食品の法違反などの事例、監視指導結果とそれらに対する行政措置について、ホームページを通じて情報公開を進めます。一方、食品衛生行政に消費者、食品等事業者の住民の意見を反映するため、必要に応じて意見交換会を実施します。

また、市民から寄せられる苦情・相談に対しては都道府縣市等の関係部局と連携をとりながら、適切に対応します。

(2) 監視指導計画策定に係るリスクコミュニケーションの実施

計画の策定に当たっては、ホームページで公表するとともに、パブリックコメント方式による意見募集を行い、市の実情及び地域性に応じた施策に反映させるために、消費者及び事業者を含めた市民からの意見を広く求めます。

(3) 消費者への食品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発生を未然に防止するため、「出前衛生講習会」を実施し、消費者の食品の取扱いに関する衛生知識の普及啓発を推進します。また、ホームページや「市政だより」などを通じて、迅速な情報提供に努めます。

(4) 監視指導計画の実施状況の公表

令和7年度東大阪市食品衛生監視指導計画の実施結果については、令和8年6月30日までにホームページに掲載するとともに、保健所食品衛生課窓口でも資料を配布いたします。

(5) 食品中の残留放射性物質測定検査計画の実施状況の公表

食品中の残留放射性物質測定検査計画の実施結果については、随時ホームページに掲載するとともに、保健所食品衛生課窓口でも資料を配布いたします。

第5 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) 食品衛生監視員及び食鳥検査員の体制の充実及び資質向上

監視指導体制の充実を図るために監視員の確保について本市担当部局へ働きかけると共に監視指導に従事する食品衛生監視員及び食鳥検査員に対して、疫学・HACCP等業務に必要とされる技術や知識習得のために、年間を通して計画的に研修に参加させ、資質向上を図ります。

(2) 食品衛生管理者等の食品等事業者の自主衛生管理を担う者の養成及び資質向上

食品等事業者で、法の食品衛生管理者（責任者）及び食鳥処理法の食鳥処理衛生管理者に選任されている者に対して、自主衛生管理について指導・助言、情報提供を行い、資質向上を図ります。

<表1>

監視指導対象施設と監視指導回数

区分	立入回数	対象施設	対象施設の詳細
A	1回/年	食中毒原因施設	過去2年間に食中毒の原因となった施設
		違反食品製造施設	過去2年間に違反食品を製造した施設
		大量調理施設	仕出し、弁当調製等を行う施設のうち、同一メニューを概ね1回300食又は1日750食以上提供する調理施設
		広域流通食品製造施設	広域的に流通する食品等の製造施設
		大規模小売店	バックヤードキッチンを有するスーパーマーケット等の施設
		生食用食肉取扱い施設	生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く））を加工、調理及び提供を行う施設
		病院給食施設	病院内で患者の給食を調理する施設
		食鳥処理施設	食鳥の処理を行う施設
B	1回/複数年	給食施設	学校、教育・保育施設、高齢者福祉施設等の給食施設
		その他の施設	上記以外の施設のうち、食中毒等の食品による事故が発生する可能性が極めて低い施設

A：過去に食中毒や違反食品の原因となった施設や大量調理施設、広域に流通する食品を製造する施設等、事故発生時に重大な影響を及ぼす施設（事業者自らが実施する衛生管理が十分できている場合はこの限りではない。）

B：区分Aに分類される施設以外の施設

必要に応じて、監視頻度にとらわれず監視指導を行います。

<表2>

食品収去等検査計画数

検査項目	検体	検査数
残留農薬	農産物	10
残留動物用医薬品	卵、肉類、牛乳類	6
添加物（亜硝酸、酸化防止剤、甘味料、保存料、漂白剤、着色料）	輸入食品、該当添加物使用食品	54
添加物（防カビ剤）	柑橘類等	4
理化学規格	牛乳類、清涼飲料水	8
特定原材料（アレルゲン）	各種食品	2
細菌規格	アイスクリーム類、生食用食肉、発酵乳、乳酸菌飲料、ナチュラルチーズ、魚肉練り製品、食肉製品	13
衛生指標菌（一般細菌、大腸菌等）	給食、弁当、そうざい、和洋生菓子、食肉、鶏肉	133

<表3>

残留放射性物質測定検査計画数

検査項目	検体	検査数
放射性セシウム(^{134}Cs 、 ^{137}Cs)	農産物、肉類、魚介類	20