

		<p>3. 混入原因について</p> <p>破損した部品は、施設稼働後 10 年間交換しておらず、劣化破損を起こし、当該品に混入してしまったものと考えられる。</p>	
		<p>4. 再発防止対策について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・破損した部品は、コンペアーの複数箇所で使用されていたため、すべての部品を新しく交換した。</li> <li>・定期的に部品のひび割れ等を点検し、劣化が確認された場合は、交換を行う。</li> </ul>	
措置状況	営業(禁・停止)		
	廃棄		数量
	移動禁止	数量	
	返品指示	数量	返品先
	その他	指導票交付、報告書徴収	
報告者	神戸市保健所〇〇衛生監視事務所監視係		

【事例2】

違反食品等報告書				
名称	しょうゆ	形態	瓶詰め	内容量：750g (623ml)
品名	〇〇風薄口醤油(生抽王)	賞味期限	2005.11.20	
収去年月日	平成16年9月8日 平成16年9月29日	収去機関	〇〇県〇〇健康福祉事務所	
通報年月日	平成16年10月21日	通報者	〇〇県保健福祉部生活衛生課	
販売者氏名住所	株式会社△△△ 東京都立川〇〇町〇-〇-〇			
輸入者氏名住所	㈱〇〇〇 代表取締役 〇〇〇〇 神戸市中央区〇〇通〇丁目〇番〇号			
違反届出事項	食品衛生法第11条第2項違反			
	内容	平成16年9月8日に株式会社〇〇〇より〇〇県が収去検査したしょうゆ「〇〇風薄口醤油(生抽王)」(輸入者：株式会社〇〇〇 神戸市中央区〇〇通〇丁目〇番〇号、内容量：750g、瓶詰、賞味期限：2005.11.20、03LX101、原産国：中華人民共和国)について、しょうゆには使用の認められていないデヒドロ酢酸がそれぞれ0.16g/kg検出された旨、本市生活衛生課を通じて通報があった。		
調査状況	1. 立入調査状況について 調査年月日：平成16年10月21日 対応者：株式会社 〇〇〇 代表取締役 〇〇〇〇 輸入者事務所（神戸市中央区〇〇通〇丁目×番×号）に立ち入り、聞き取り調査及び指導を行った。			
	2. 輸入販売及び在庫状況 輸入届出年月日：平成16年1月23日 輸入数量：440カートン（1カートン12本入） 5,280本 販売状況：1月27日～10月21日 5,127本 在庫数量：370本 なお、輸入者では「生抽王」のロット管理ができていなかったため、販売数量には別ロットも含まれており、在庫数量との合計が輸入数量を超えている。			
調査状況	3. 指導事項について 当該品を出荷先から回収するとともに、デヒドロ酢酸が検出された原因について調査し報告するよう、10月21日付食品衛生監視指導票にて指導した。また、10月22日、回収指示書を交付し、迅速な回収について再度指導した。			
	4. 回収状況等の確認について 平成16年11月15日、〇〇県より収去先である㈱△△△から当該品在庫84本及び回収品6本合計90本が輸入者事務所あてに返品されるため、返品確認の依頼があった。同月18日、輸入者事務所にて返品数量に相違ないことを確認した。 平成17年2月1日、販売先52店舗中、在庫のあった34店舗からの回収が終了した旨の報告を受けた。同月2日、回収数量869本及び輸入者在庫370本について、報告数量と保管数量に相違ないことを確認した。			
措置	5. 当該品に対する措置 回収品869本及び在庫品370本並びに別ロット品22本を合わせた1,261本が平成17年6月23日、中国へ積み戻され、7月11日、完了の報告書を受理した。			
	6. 違反に至った経緯 製造者は当該ロット製造時にデヒドロ酢酸ナトリウムを使用していた。使用量は中華人民共和国での使用基準（0.2g/kg）以内であった。			
調査者	7. 再発防止策 以下の再発防止策を講じる旨の報告を受けた。 ・日本向け輸出用工場を設ける。 ・生産する毎に生産設備及び関連ラインを徹底的に整理整頓し、洗浄作業を行う。 ・原料及び製品の検査チームを編成する。 ・規格に適合するよう添加物を使用するように厳しく監督し、確認後加工生産する。			
	措置	廃棄等	積み戻し	数量
	その他	指導票・回収指示書交付、報告書徴収		
調査者	神戸市保健所〇〇衛生監視事務所			

【事例3】

違反食品等報告書					
食品等の状況	名称	〇〇〇〇〇 (ラムネ菓子)	形態	合成樹脂製袋詰(内容量 100g)	
	賞味期限	平成17年4月14日			
	製造者住所・氏名	神戸市中央区〇〇町〇—〇—〇 株式会社〇〇〇			
違反等の状況	根拠条文	食品衛生法 第19条第2項 違反			
	違反の内容	〇〇市衛生局生活衛生部食品衛生課が実施した収去検査において、表示にないコチニールが検出された。			
	収去年月日	平成16年12月6日	検査結果判明年月日	平成16年12月14日	
	収去先	〇〇市〇〇区〇〇台9-1-2 株式会社 〇〇〇 〇〇店			
調査・措置状況	通報状況	平成16年12月14日 〇〇市より生活衛生課を經由して表示違反の速報を受理 平成17年1月4日 〇〇市より生活衛生課を經由して正式通知を受付			
	販売・在庫状況	当該品は、平成16年9月20日に製造したもので、調査を開始した12月15日時点では、全量(800CT、32,000個)が出荷済であった。出荷日は、次のとおりであった。 平成16年9月30日 出荷数 400CT(16,000個) 10月31日 300CT(12,000個) 11月30日 100CT(4,000個)			
違反の原因と対策	違反食品に対する措置	平成16年12月15日に製造者に立入り調査を実施し、指導票を交付した。 製造者は出荷先から当該食品の回収を行うとともに、回収よりも適正な表示ラベルへの貼り替えを希望する出荷先に対しては、ラベルの送付を行なった。2次販売先へも回収やラベル貼り替えについて周知徹底を図り、措置を完了した。			
	違反の原因	製造者は、以前はコチニールを使用していなかったが、平成16年9月20日製造分からコチニールを使用することにした。しかしながら、表示の変更を忘れていた。 なお、9月20日以外にこの製品の製造はしていない。			
措置状況	再発防止対策	製造者より次のような再発防止策が示された。 ・今後、添加物等を変更した場合は、表示についても変更の必要がないかどうか点検し、適正な表示を貼付する。			
	営業(禁・停止)				
	廃棄		数量		
	移動禁止	数量			
	返品	数量	確認できたもの7,502個	返品先	株式会社〇〇〇 本社
その他	指導票交付、報告書徴収		調査者	〇〇衛生監視事務所	

報 告 書

平成 年 月 日

保健所長 様

製造業者住所

製造業者氏名

印

今般、弊社が製造した\_\_\_\_\_が、食品衛生法第 条第 項（号）違反  
であるご指摘をうけましたので、このことについて事実下記のとおり報告します。

記

1 会社（事業所）の営業等の経過

(1) 事業開始の年月日

(2) 営業許可の有無 有 ・ 無

① 製造業（ 年 月 日 保第 号許可）

② 製造業（ 年 月 日 保第 号許可）

(3) 従業員数

(4) 担当者

(連絡先： )

2 違反品

(1) 商品名

(2) 名 称

(3) 形 態 <内 装> ( g、 個入)

<外 装> ( g、 個入)

(4) 賞味期限等 平成 年 月 日

(5) 容 量 g ( g、 個入)

(6) 単 価 円

3 違反と指摘された事項等

4 違反品を製造した期間、製造数量、出荷状況について

5 製造方法等

6 違反となった経過、原因、理由等

7 指摘を受けてからの措置

回収状況等

8 違反となった原因の具体的な解決策

次の項目を実施しました。

保 第 号  
年 月 日

健康福祉部長 様

保 健 所 長

### 違反食品等の発見について（通知）

このことについて次のとおり発見しましたので、調査のうえご **回答  
指導** ください。

食品等の名称		
製造（加工）者の 住所・氏名		
違反・不良 不適正の	区別	<input type="checkbox"/> 食品衛生法第 条第 項（号）違反 <input type="checkbox"/> 不良 <input type="checkbox"/> 不適正
	内容	
発見の月日・場所		年 月 日
食品等容器 包装の形態		
措置状況 その他参考事項		

保 第 号  
年 月 日

健康福祉部長様

保 健 所 長

### 違反食品等の調査について（回答）

年 月 日付け、生衛第食 号で通知のありましたこのことについて  
下記のとおり調査したので回答します。

食品等の名称	
製造（加工）者の 住所・氏名	
違反内容	食品衛生法第 条第 項（号）違反
調査年月日	年 月 日
調査結果	
措置状況	
その他参考事項	

【記載例】

保 第 号  
年 月 日

健康福祉部長 様

保 健 所 長

違反食品等の調査について（回答）

年 月 日付け、生衛第食 号で通知のありましたこのことについて下記のとおり調査したので回答します。

食品等の名称	飴菓子・商品名（からいも飴）
製造（加工）者の住所・氏名	
違反内容	異物（糸くず及び獣毛のからまった飴くずの塊）の混入 食品衛生法第 4 条第 4 項（号）違反
調査年月日	年 月 日
調査結果	<p>当該異物を分析したところ、化学繊維の糸くずと獣毛が見つかった。また水に溶かしたところ他には粉以外に何も残らず、水溶液はでんぷん質であった。</p> <p>当該施設を調査したところ、当該異物と同様の塊を冷却室と袋詰め機の間コンベアとの接合部から発見した。この塊からも同様に化学繊維の糸くずと獣毛が見つかった。この塊は冷却中にでた飴のくずが接合部にたまり糸くずなどのゴミ等をからめながら大きくなったもので、何かの弾みでとれた欠片のうち大きな物が製品中に混入したと思われる。</p> <p>化学繊維の糸くずについては、前工程で使われているベルトコンベアのベルトが古く端がほつれており、抜けやすい状態であった。</p> <p>また、獣毛については、機会に付着する粉の清掃に用いたハケから抜けたものと思われるが、現在は使用していないとのことであった。</p>
措置状況	<p>以下の事項を指導し、改善されたことを確認した。</p> <p>① 当該異物が発見された接合部を、飴くず等が溜まらずに除去されるような構造に改善する。</p> <p>② コンベアのベルトは、端がほつれないうちに更新する、また、糸くずがでにくい構造のベルトを使用する事。</p> <p>③ 獣毛等異物として混入する恐れのある器具は使用しない。</p>
その他参考事項	始末書を聴取した。

保 管 請 書

平成 年 月 日

保健所長 様

業 種  
住 所  
営業所所在地  
氏 名 印

平成 年 月 日に指示を受けました下記の食品については、指示があるまで私が責任をもって、私の店舗内（工場内）に保管し、決して販売授受はいたしません。

記

品 名	期限表示（年月日） ロット番号	包装形態 内 容 量	数 量	摘 要



# 改 善 計 画 書

平成 年 月 日

保健所長 様

業 種  
住 所  
営業所所在地  
氏 名 印

平成 年 月 日に指摘のありました事項の改善実施計画について、次のとおり報告します。

## 記

### 1 構造設備

区 分	現 状	改 善 案	期 限

### 2 管理事項

区 分	現 状	改 善 案	期 限

(製造者用)

申 立 書

平成 年 月 日

保健所長 様

業 種  
住 所  
営業所所在地  
氏 名 印

平成 年 月 日に不良食品等として、指摘を受けました当社（当店）の\_\_\_\_  
について、下記のとおりその事実を申立ていたします。

記

- 1 不良食品等の概要（年月日、場所、不良食品等が発見された時の状況）

-----  
-----  
-----  
-----

- 2 当該品の製造方法（製造工程、配合割合等）の概要

-----  
-----  
-----  
-----

- 3 不良食品の取扱い状況

- (1) 製造期間 製造量

-----  
-----  
-----

(2) 主な販売先 月日・販売量

---

---

---

---

4 指摘を受けてからの処置（不良食品等の回収、今後の対策等）

---

---

---

---

5 会社（事務所）の営業等の経過

(1) 事業開始の年月日 年 月 日

(2) 営業許可の有無 有 無

年 月 日付 保健所指令 第1号の

(3) 当該営業所従業員数 名

6 過去3年間における食品衛生法違反の有無 有 無

(有の場合)

処分年月日	違反条項	受けた処理	違反内容

7 その他

(販売者・輸入者用)

申 立 書

平成 年 月 日

保健所長 様

業 種

住 所

営業所所在地

氏 名

印

平成 年 月 日に不良食品等として、指摘を受けました当社（当店）の  
について、下記のとおりその事実を申立ていたします。

記

1 不良食品等の概要（年月日、場所、不良食品等が発見された時の状況）

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

2 不良食品等の取扱い状況

(1) 仕入先及び製造元

.....  
.....  
.....

(2) 仕入年月日、数量

.....  
.....  
.....



平成 年 月 日

保健所長 様

住所

氏名

## 自主回収報告書（着手・終了）

（製造・販売・輸入）した食品等について、下記のとおり自主的な回収を実施します。

### 記

1 商品名(名称)	
2 形態・内容量等 〔商品の写真（外観・表示） があれば添付〕	
3 期限表示	
4 回収製品を特定する情報 (Lot 番号等)	
5 製造者 所在地 名称	
6 販売者 所在地 名称	

<p>7 製造（販売）量・販売先  〔 数量が多いときは  出荷先・数量のリスト 〕</p>	
<p>8 回収の理由</p>	
<p>9 想定される健康への影響</p>	
<p>10 回収の方法等</p>	
<p>11 回収開始年月日</p>	
<p>12 回収情報の周知方法  内容</p>	
<p>13 問い合わせ先</p>	
<p>14 備考</p>	

### 【引用マニュアル】

- 1) 神戸市 違反・不良・苦情食品事務処理マニュアル
- 2) 鳥取県 鳥取県食品衛生法違反食品対応マニュアル
- 3) 長野県 不良食品等処理要領
- 4) 熊本市 苦情相談処理マニュアル
- 5) 兵庫県 食品等の苦情対応マニュアル
- 6) 福岡県 苦情食品処理マニュアル
- 7) 秋田県 食品相談等処理マニュアル
- 8) 札幌市 市民相談対応
- 9) 静岡県 違反食品等処理要領



平成 22 年度厚生労働科学研究費補助金(食品の安心・安全確保推進研究事業)  
「食品衛生監視員による食品衛生監視手法の高度化に関する研究」  
分担研究報告書

食品取扱い施設に対する食品衛生監視員による監視回数に関する研究

研究分担者 川森文彦 静岡県環境衛生科学研究所微生物部 ウイルス班長  
研究協力者 矢野滋久 静岡県賀茂保健所衛生薬務課 主任  
研究協力者 辻 昌志 静岡市保健所食品衛生課 主任獣医師

**研究要旨:**

各都道府県および政令市が Web 上で公開した平成 22 年度食品衛生監視指導計画に記載されている食品取扱い施設の監視回数、重点監視対象施設等について解析した。監視回数のランク区分数は、最高は 6 段階であったが、約半数の自治体は 4 段階に分類していた。また、最重点監視対象施設の監視回数は年間 3 回計画している自治体が最も多かった。最重点監視対象施設は、大規模な食中毒の発生の危険性が高い大量調理施設や病原細菌に汚染されやすい牛乳や食肉を取り扱う施設を対象としている自治体が多かった。また、過去に食中毒が発生した施設や違反食品を製造した施設を最重点監視対象としている自治体も多数みられた。業種別に監視回数を決めている自治体がほとんどであるが、食品衛生監視員数が十分でない自治体が多いので、監視効率を上げるために同一業種でも衛生管理状態等により監視内容、監視時間を調節することが重要であると思われる。

**A. 研究目的**

地方自治体の食品衛生監視員による食品取扱い施設への監視指導回数に関しては、改正前の食品衛生法第 19 条第 2 項の規定に基づいて業種ごとの法定監視回数が定められていた。しかし、監視対象施設の増加や食品衛生監視員の不足等の要因で、実際の監視回数は法定監視回数を大きく下回る状況が続き、法定監視回数がしだいに形骸化していった。平成 15 年に新たに制定された食品衛生法第 24 条で自治体ごとに毎年、食品衛生監視指導計画を定め、その中で法定監視回数に変わり自治体ごと独自に監視回数を決定できるようになった。また、平成 15 年に告示された「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」では、施設への立入予定回数に関しては、当該施設の

種類および取り扱う食品等の種類についての当該地域および全国的な法違反状況、問題発生状況等の分析および評価をもとに計画を定めるよう求めている。

法改正から 7 年経過し、食品取扱い施設数や種類の状況、食品衛生監視員数等に応じ、自治体ごとに監視回数や重点監視対象施設の策定に特色がみられるようになってきたことから、平成 22 年度時点での食品取扱い施設への監視の実態を把握するために、全国の自治体の食品衛生監視指導計画に示された食品取扱い施設への監視回数について集計および解析を行った。

**B. 研究方法**

各自治体が Web 上で公開した「平成 22 年度

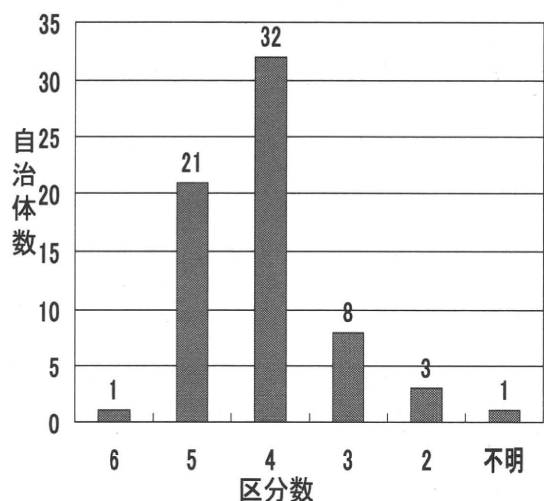


図1 監視回数のランク区分数

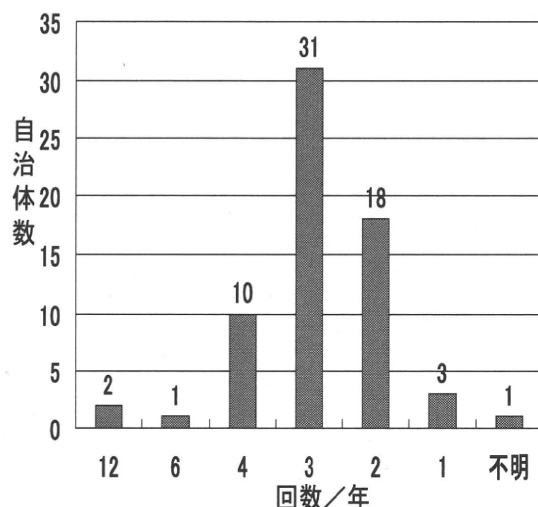


図2 最重点監視対象業種の年間監視回数

「食品衛生監視指導計画」から食品取扱い施設の監視指導に関する情報を収集し、解析を行った。保健所を設置している自治体は、47 都道府県、19 政令市、40 中核市および 23 特別区が含まれるが、中核市と特別区は食品衛生監視指導計画の文中で監視回数が明確でない自治体が多かったため、今回は都道府県と政令市を解析の対象とした。なお、と畜場と食鳥処理場の監視回数を記載してある自治体もあったが、今回はこれらの施設に関しては集計の対象外とした。

各自治体の食品衛生監視指導計画に示された監視回数のランク区分数、最重点監視対象業種(最も監視回数の多いランク最上位の対象業種)の年間立入回数を集計した。また、最重点監視対象となった施設の種類についても解析を行った。主な許可業種の監視回数が明確に記されていた 44 自治体については、業種ごとの平均監視回数のを計算し、旧法の法定監視回数と比較した。なお、更新時のみ監視となっているものに関しては、年間監視回数を 0.2 回として計算した。

## C. 研究結果

### 1. 食品取扱い施設監視回数のランク区分数

66 自治体中 1 自治体は、ランク区分が明確でなかった。ランク区分数は、最高 6 区分、最低 2 区分で、最も多かったのは 4 区分 (32 自治体)、次いで 5 区分 (21 自治体) で、この両方で 80% を占めた(図 1)。監視回数の多い上位ランクには、飲食店営業(特に大規模調理施設)、乳や食肉を扱う業種、大規模あるいは広域流通する食品製造業等が多く、逆に喫茶店営業や氷雪販売業等は最下位のランクとなっている自治体が多かった。

### 2. 最重点監視対象業種の監視回数

ランク区分が明確であった 65 自治体の最重点監視対象業種の年間監視回数は最高 12 回、最低 1 回で、平均は 3.1 回であった。最重点監視対象業種への年間監視回数が 3 回の自治体が最も多く、半数近く(47.7%)を占めた(図 2)。年間 12 回の監視回数を設定している自治体は、2 ヶ所あり、卸売市場と食中毒原因施設が 12 回監視の対象業種となっていた。

### 3. 最重点監視対象業種のランキング

最重点監視対象の業種が明確であった 64 自治体を対象とし、最重点監視対象業種ごとに採用していた自治体数を表 1 に示した。食中毒発生危険性が高く、発生規模も大きくなりやすい大規模調理施設(同一メニュー 1 回 300 食

表1 最重点監視対象業種ランキング(各業種を最重点監視対象として採用した自治体数)

業 種 名	最重点監視対象として採用した自治体数 (限定項目および該当自治体数)
飲食店営業(大量調理施設/仕出屋、旅館等)	31
乳処理業	25 (総*1, 広域流通 4, 大規模 1)
給食施設(大量調理施設)	19
食中毒原因施設	18 (前年度 15, 2年間 1, 3年間 2)
食肉製品製造業	17 (広域流通 3)
法違反による行政処分を受けた施設	15 (前年度 10, 2年間 1, 3年間 4)
総合衛生管理製造過程承認施設	14
大規模小売店(大型スーパー等)	11
乳製品製造業	11 (広域流通 2)
乳酸菌飲料製造業	11 (広域流通 2)
卸売市場・大規模流通施設	10
広域流通食品製造施設	8
魚肉ねり製品製造業	8 (広域流通 4)
そうざい製造業	8 (広域流通 3, 大規模 3)
違反食品製造施設	8
食品事故等の発生施設	7
食肉処理業	6 (大規模 1)
対米・対EU輸出水産食品関係施設	5
大規模な食品製造施設	5
集乳業	5 (広域流通 1)
魚介類販売業	5 (卸売 2, ふぐ処理 2)
魚介類せり売り営業	5
特別牛乳さく取処理業	4 (総 1)
アイスクリーム類製造業	4
添加物製造業	4 (広域流通 1)
清涼飲料水製造業	4 (広域流通 1)
食肉販売業	3 (加工処理 3)
豆腐製造業	2
めん類製造業	2
食品の冷凍又は冷蔵業	2 (冷凍食品製造 1)
かき処理業	2
鶏卵取扱い施設(GPセンター)	2
苦情原因施設	2
マーガリン又はショートニング製造業	1 (広域流通 1)
あん類製造業	1 (シアン含有豆使用 1)
納豆製造業	1 (広域流通 1)
菓子製造業	1 (生菓子製造 1)
食品の放射線照射業	1
ほや・うに加工業	1
収去対象施設	1
県衛生指導基準の収去で不良	1

\*:総合衛生管理製造過程承認施設

以上または1日750食以上等)を行う飲食店営業(仕出屋、旅館等)と給食施設(学校給食施設等)が、1位と3位を占めた。また、病原細菌に汚染されやすい乳、食肉、魚介類を取り扱う業種(乳処理業、食肉製品製造業、乳製品製造業、乳酸菌飲料製造業、魚肉ねり製品製造業、食肉処理業等)を最重点監視対象としている自治体が多かった。地域的な特色を反映し、

かき処理業やほや・うに加工業等の許可外業種を対象とする自治体も少数みられた。

業種を限定せず総合衛生管理製造過程承認施設を対象とする自治体が多く、それ以外にも対米・対EU輸出水産食品関連施設、広域流通食品製造施設、大規模食品製造施設等を対象とする自治体もあった。また、行政処分等の履歴を基に最重点監視対象施設を選定し

表2 平成22年度岡山県食品衛生監視指導計画で示された監視指導回数設定基準

分類	立入回数	分類の基準の該当項目数等
A	3回以上	5項目以上
B	2回以上	4項目以上(但し、3項目以下であっても③～⑤のいずれかに該当するものを含む。)
C	1回以上	3項目以下(③～⑤のいずれかに該当するものを除く)及び給食施設
D	1/3回以上	単独校方式の学校給食施設

分類の基準①総合衛生管理製造過程の承認施設である。

- ②食品衛生法に基づく規格、基準が規定された食品を製造又は加工している。
- ③流通範囲が広域(県外又は管外)に渡る食品を製造又は加工している。
- ④製造又は加工(調理)量が、2000個/日(300食/回又は750食/日)以上である。
- ⑤事故発生の危険度が高い食品を製造又は加工(調理)している。
- ⑥過去3年間以内に始末書の徴収を含む行政処分を1回以上実施している。
- ⑦食品衛生法に基づき使用基準が規定された添加物を複数使用している。
- ⑧衛生管理状態が不良(監視採点80点未満)である。

表3 平成22年度鹿児島県食品衛生監視指導計画で示された監視指導回数分類基準

ランク	年間立入回数	分類基準
Aランク	2回以上/年	評価点*が4以上の業種及び「重点的に監視指導を実施すべき項目」で取り上げた業種、業態**
Bランク	1回以上/年	評価点が1～3点の業種、業態
Cランク	1回以上/2年	評価点が1点未満の業種、業態
Dランク	1回以上/5年	自動販売機による営業等

\* 評価点の算出方法

食中毒の場合は、過去3年間の発生率をa、違反食品の場合は、過去3年間の発見率をbとし、次の式に当てはめて小数点以下を四捨五入して評価点とする。

$$A(\text{食中毒発生率}) \times 10 + b(\text{違反食品発見率}) = \text{評価点}$$

\*\* 飲食店営業(仕出し屋・弁当屋、旅館等の大量調理施設)

給食施設(リスクの高い高齢者が主に利用する介護・老人福祉施設等の社会福祉施設)