

令和6年度

沖縄県食品衛生監視指導計画



沖縄県

保健医療介護部 薬務生活衛生課

目 次

第 1	趣旨	1
第 2	適用範囲	1
	1 範囲	
	2 実施期間	
	3 根拠法令	
第 3	実施体制等	1
	1 監視指導の担当区域	
	2 試験検査の体制と役割	
	3 試験検査の信頼性の確保	
	4 関係行政機関との連携	
第 4	重点監視指導事項	4
	1 食中毒予防対策	
	2 HACCPに沿った衛生管理の普及促進	
	3 食品衛生責任者実務講習会の受講促進	
	4 食肉、食鳥肉、生食用食肉取扱施設及び野生鳥獣肉処理施設の衛生対策	
	5 食品表示対策	
第 5	一般的な監視指導事項	6
	1 監視指導項目	
	2 立入検査等	
	3 収去検査	
	4 食品表示監視	
第 6	違反を発見した場合の対応	8
	1 立入検査時	
	2 収去検査の結果	
	3 公表	
第 7	一斉取締りの実施	8
第 8	食中毒等健康被害発生時の対応	9
	1 食中毒発生時の対応	
	2 公表及び情報提供	
	3 指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応	
第 9	食品等事業者の自主的な衛生管理の実施	9
	1 衛生管理体制の整備	
	2 自主衛生管理の促進	
第 10	情報提供及び意見交換の実施	10
	1 本計画の公表	
	2 情報提供及び意見交換	
第 11	食品衛生に係る人材育成・資質向上	10
	1 県の各機関の職員	
	2 食品関係者	
	3 関係団体に属する指導員等	
別表 1	重点監視施設	
別表 2	重要度ランク分けによる監視目標数	
別表 3	令和 6 年度食品等の収去検査計画	

令和 6 年度沖縄県食品衛生監視指導計画

第 1 趣旨

沖縄県における食品の安全性を確保するため、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 24 条に基づき沖縄県食品衛生監視指導計画（以下「本計画」という）を策定し、食品衛生の監視指導を計画的かつ効果的に実施する。

第 2 適用範囲

1 範囲

那覇市を除く沖縄県内全域を対象とする。

2 実施期間

令和 6 年 4 月 1 日から令和 7 年 3 月 31 日までの 1 年間とする。

3 根拠法令

- (1) 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
- (2) と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）
- (3) 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成 2 年法律第 70 号）
（以下「食鳥処理法」という）
- (4) 食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）
- (5) 食品衛生法施行条例（平成 12 年条例第 25 号）
- (6) 食品衛生法施行細則（昭和 47 年規則第 44 号）

第 3 実施体制等

1 監視指導の担当区域

食品衛生法に基づく監視指導は、北部保健所、中部保健所、南部保健所、宮古保健所、八重山保健所（以下「各保健所」という）、中央食肉衛生検査所及び北部食肉衛生検査所（以下「各食肉衛生検査所」という）が行う。ただし、大型飲食店、広域流通食品を製造加工する施設等、重点的な監視指導が必要な業種として別表 1 に定めた施設（以下「重点監視施設」という）については、中部保健所食品衛生広域監視班が監視指導を行う（宮古、八重山地区は除く）。各食肉衛生検査所は、と畜場、食鳥処理場及びこれらの附属施設について監視指導を行う（久米島町・宮古・八重山地区は除く）。（表 1）

と畜場法及び食鳥処理法に基づく監視指導は、各食肉衛生検査所が行う。ただし、久米島町においては南部保健所が、宮古地区においては宮古保健所が、八重山地区においては八重山保健所が行う。

本計画に基づいて各保健所及び各食肉衛生検査所が収去した検体については、県内 3 保健所（中部、宮古及び八重山）、衛生環境研究所及び各食肉衛生検査所の食品衛生検査施設（以下「各食品衛生検査施設」という）において試験検査を実施する。

食品表示法に基づく監視指導は、各保健所が行う。

表1 食品衛生法に基づく監視指導の担当区域

担当機関	担当班	担当区域	施設種類
北部保健所	生活環境班	名護市、国頭郡（宜野座村、恩納村及び金武町を除く）、島尻郡伊平屋及び伊是名村	重点監視施設以外の施設のうち、と畜場、食鳥処理場及びこれらに附属する食肉処理業を除く施設
中部保健所	生活衛生班	うるま市、沖縄市、宜野湾市、国頭郡宜野座村、恩納村及び金武町、中頭郡（西原町を除く）	
南部保健所	生活衛生班	浦添市、渡嘉敷村、座間味村、粟国村、渡名喜村、南大東村及び北大東村 豊見城市、南城市、糸満市、中頭郡西原町、島尻郡八重瀬町、与那原町及び南風原町 島尻郡久米島町	
中部保健所	食品衛生広域監視班	北部、中部及び南部保健所の担当区域	重点監視施設（別表1）
宮古保健所	生活環境班	宮古島市、宮古郡	全ての施設
八重山保健所	生活環境班	石垣市、八重山郡	
中央食肉衛生検査所		宜野湾市、浦添市、糸満市、沖縄市、豊見城市、うるま市、南城市、中頭郡、島尻郡（伊平屋村、伊是名村及び久米島町を除く）	と畜場、食鳥処理場及びこれらに附属する食肉処理施設
北部食肉衛生検査所		名護市、国頭郡、島尻郡伊平屋村及び伊是名村	

2 試験検査の体制と役割

各食品衛生検査施設は適切かつ迅速に試験検査を実施できる体制を整備する。その役割は表2のとおりとする。

表2 各機関の役割

機 関	担 当 班	役 割
中部保健所 宮古・八重山保健所	食品衛生広域監視班 生活環境班	<ul style="list-style-type: none"> ・ 収去検体の検査 ・ 拭き取り検査 ・ 規格基準違反（疑）、苦情食品の検査 ・ 食中毒（疑）に係る検体の検査 ・ と畜場の外部検証に係る検査※1
北部保健所 中部・南部保健所	生活環境班 生活衛生班	<ul style="list-style-type: none"> ・ 拭き取りの簡易検査 ・ 規格基準違反（疑）、苦情食品の簡易検査 ・ と畜場の外部検証に係る検査※2
北部・中央食肉衛生検査所		<ul style="list-style-type: none"> ・ と畜検査及び食鳥検査に係る精密検査 ・ 収去検体の検査 ・ と畜場、食鳥処理場の外部検証に係る検査 ・ TSE スクリーニング検査※3
衛生環境研究所	衛生科学班 感染症研究センター	<ul style="list-style-type: none"> ・ 収去検体の検査※4 ・ 規格基準違反（疑）、苦情食品の検査※4 ・ 食中毒（疑）に係る検体の検査 ・ 放射性物質検査※4 ・ 残留農薬検査※4

3 試験検査の信頼性の確保

全ての機関において、検査の信頼性を確保するため、施設設備及び機械器具の管理等について、薬務生活衛生課の信頼性確保部門による内部点検を定期的を実施する。

また、中部保健所、中央食肉衛生検査所及び衛生環境研究所の3機関は、第三者機関による外部精度管理に参加し、信頼性の確保及び技術向上を図る。

4 関係行政機関との連携

(1) 厚生労働省、消費者庁及び都道府県等（都道府県、保健所を設置する市及び特別区をいう。以下同じ。）との連携

広域流通食品及び輸入食品の監視指導時、規格基準等違反食品を発見した時、食中毒事件及び重大事故が発生するなどした時は、必要に応じ、厚生労働省、消費者庁及び都道府県等と緊密な連絡や連携体制を確保し、対応を図ることとする。

特に、広域食中毒事案に対しては、厚生労働省（九州厚生局）が開催する広域連携協議会を活用して、厚生労働省及び他の都道府県との情報共有等を図り、円滑で迅速な連携及び協力を図る。

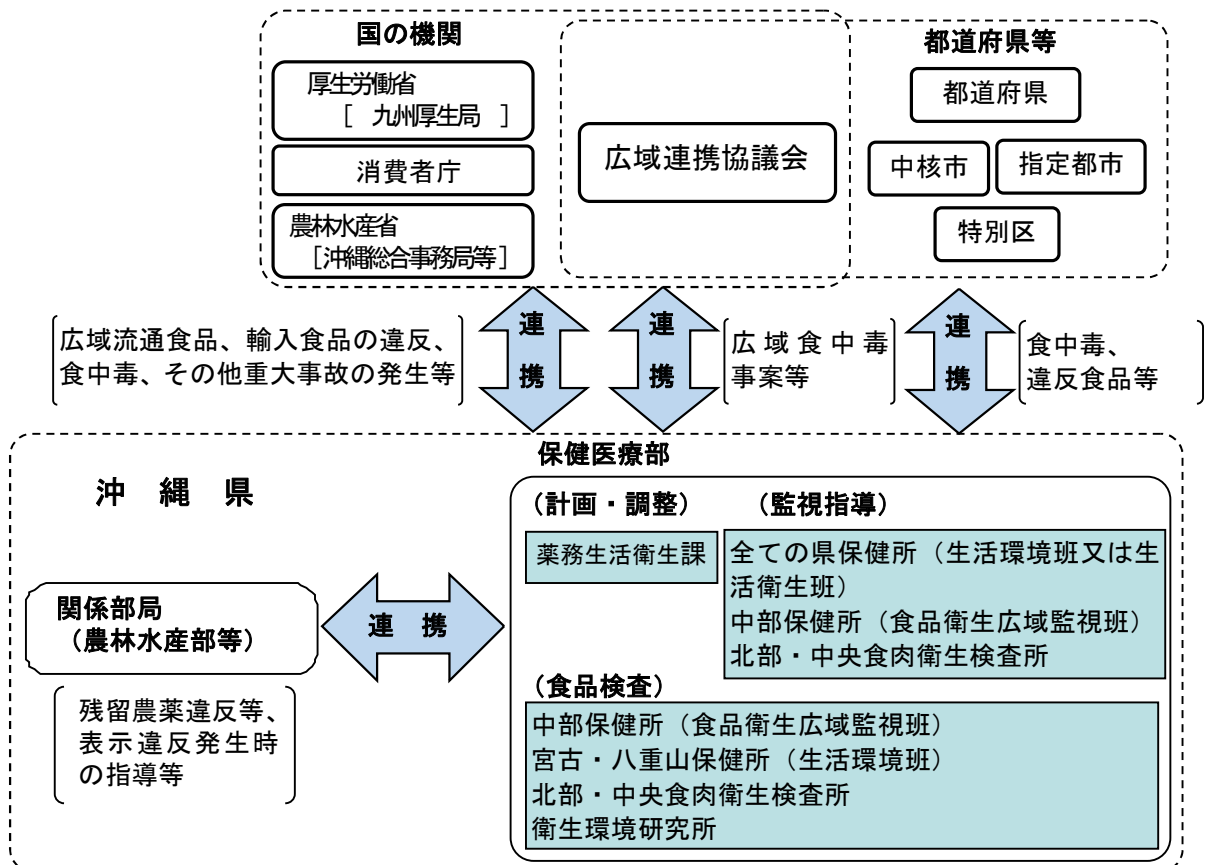
(2) 那覇市との連携

食品衛生法に係る監視指導、食品表示法に基づく食品表示の適正化に係る業務を効率的かつ的確に実施するため、中核市である那覇市と担当者会議の定期的な開催等により緊密な連携協力を図る。

(3) 農林水産部局等との連携

農水産物の生産段階の安全性を確保するため、農林水産部局等との情報共有を行うとともに、食品の表示基準、農薬、動物用医薬品等に関する規制の違反が判明し、又は疑われた場合は、関係部局に速やかに情報を提供するなど、緊密な連携を図る。

図1 連携体制



第4 重点監視指導事項

地域性や過去の食中毒、規格基準等違反食品の発生状況等を勘案し、次の事項について、重点的に取り組む。

1 食中毒予防対策

- (1) 過去3年間の県内及び全国の食中毒発生状況（表3）を踏まえ、カンピロバクター及び動物性自然毒（主にシガテラ）による食中毒の発生防止に重点をおいた消費者への普及啓発、飲食店等の監視指導を行う。カンピロバクター食中毒については、飲食店で提供された生又は加熱不十分な鶏肉（内臓を含む。）を原因とする事件が多数を占める。特に肝臓（レバー）については、肝臓内部にカンピロバクターが存在していることがあるため、食中毒の発生防止には、中心部まで適切に加熱する必要がある。これらについて、パンフレット、ポスター等の配布により、周知するとともに監視指導を徹底する。
- また、仕出し弁当を原因とする食中毒も散発している。これらの食中毒は、1件あたりの患者数が多い傾向にあることから、弁当惣菜の製造施設に対して食中毒予防に重点をおいた監視指導を行う。

表3 過去3年間の食中毒発生状況

		令和5年	令和4年	令和3年
1位	県内	カンピロバクター属菌 (20件)	カンピロバクター属菌 (9件)	カンピロバクター属菌 (5件) 動物性自然毒(5件)
	全国	寄生虫(アニサキス) (432件)	寄生虫(アニサキス) (570件)	寄生虫(アニサキス) (344件)
2位	県内	寄生虫(アニサキス) (3件)	動物性自然毒(3件) サルモネラ属菌(3件)	ウェルシュ菌(2件)
	全国	カンピロバクター属菌 (211件)	カンピロバクター属菌 (182件)	カンピロバクター属菌 (154件)
3位	県内	サルモネラ属菌(2件)	寄生虫(アニサキス) (2件)	セレウス菌(1件) サルモネラ属菌(1件)
	全国	ノロウイルス(163件)	ノロウイルス(59件)	ノロウイルス(72件)

- (2) 広域又は大規模な健康被害の発生を防止するため、大型飲食店や広域流通食品を製造加工する施設等を重点監視施設（別表1）とし、一般的衛生管理の実施状況を確認・指導するとともに、必要に応じ、危害分析とその発生防止措置の実施状況を確認する等、重点的な監視指導を行う。

2 HACCPに沿った衛生管理の普及促進

営業者が自らの営業における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう主に次の取り組みを行う。

- (1) 食品等事業者に対し、引き続き、通常の監視業務や衛生講習会等のあらゆる機会に、HACCPに沿った衛生管理の制度化について周知を行う。また、HACCP導入及び適切な運用について、業種や業態規模などに応じた助言指導を行う。
- (2) と畜場及び食鳥処理場の設置者等に対して、HACCPに沿った衛生管理を推進するため、積極的な助言指導を行う。
- (3) 農林水産部及び商工労働部等の県内関係部、那覇市あるいは沖縄総合事務局等の行政機関、及び一般社団法人沖縄県食品衛生協会（以下「沖縄県食品衛生協会」という）等の関係団体と連携して事業者のHACCP導入支援に取り組む。

3 食品衛生責任者実務講習会の受講促進

食品衛生法の改正により、食品衛生責任者は実務講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めることとされた。自主的な衛生管理の取組推進のため、営業者及び食品衛生責任者に対して、監視時やホームページ等で実務講習会について周知し、積極的な受講を働きかける。

4 食肉、食鳥肉、生食用食肉取扱施設及び野生鳥獣肉処理施設の衛生対策

- (1) 県内及び全国でカンピロバクターによる食中毒が多発していること、また、腸管出血性大腸菌による重症事例の発生を防止する観点から、と畜場、食鳥処理場、食肉処理業、食肉販売業、飲食店及び消費者に対し、食肉、食鳥肉の衛生的な取扱いの徹底、肉の生食の危険性、十分な加熱の徹底等についての指導及び啓発を行う。
- (2) 生食用食肉を取扱う施設を対象に、規格基準が遵守されるよう監視指導を行うとともに、牛肝臓、豚肉及び豚の内臓については、生食用として販売・提供されることがないよう監視指導を行う。
- (3) 飲食店営業及び食肉処理業等で野生鳥獣肉を取扱う営業者に対して、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）について（最終改正 令和5年6月26日付生食発0626第2号）」に沿って安全性が確認されたものを適切かつ衛生的に処理又は調理加工するよう監視指導を行うとともにHACCPに沿った衛生管理の導入を指導する。特に、営業者に対して、野生鳥獣肉を解体する上で食肉処理業が必要であること及び野生鳥獣の枝肉等を仕入れる場合は、食肉処理業の許可を受けた施設で処理されたものを仕入れることをあらためて周知する。

5 食品表示対策

県内に流通する食品について、必要に応じて関係機関と連携し、食品表示の適正化を図る。関係機関は表4のとおり。

表4 食品表示関係機関

担当法律	部署名	課・班名
食品表示法【品質事項】 (一括表示、名称、原材料等) JAS法	農林水産部	流通・加工推進課 畜産課 水産課
食品表示法【衛生事項】 (アレルギー、添加物、保存方法、 賞味期限等) 食品衛生法	保健医療介護部 北部保健所 中部保健所 南部保健所 宮古保健所 八重山保健所 那覇市保健所	薬務生活衛生課 生活環境班 生活衛生班 生活衛生班 生活環境班 生活環境班 生活衛生課
食品表示法【保健事項】 (栄養成分表示等) 健康増進法	保健医療介護部 北部保健所 中部保健所 南部保健所 宮古保健所 八重山保健所 那覇市保健所	健康長寿課 健康推進班 健康推進班 健康推進班 健康推進班 健康推進班 健康増進課
景品表示法	子ども生活福祉部	消費・くらし安全課
計量法	子ども生活福祉部	計量検定所

医薬品、医療機器法	保健医療介護部	薬務生活衛生課
食品表示法 JAS法 (食品表示110番)	沖縄総合事務局農林水産部	消費・安全課

第5 一般的な監視指導事項

1 監視指導項目

(1) 飲食店等の営業施設及び集団給食施設

食品衛生法、食品表示法及び食品衛生法施行条例に基づいて、下表の各基準等を遵守するよう指導する。

根拠法令	基準の種類	
食品衛生法	営業施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置に関する基準	
	食品、添加物等の規格基準等	成分規格
		製造基準・加工基準・調理基準
		保存基準
	使用基準	
食品表示法	食品表示基準	
食品衛生法施行条例	営業の施設についての基準（施設基準）	

(2) と畜場

と畜場法に基づいて各基準を遵守するよう指導する。

根拠法令	基準の種類
と畜場法	構造設備基準
	と畜場の設置者等の講ずべき衛生保持事項
	と畜業者の講ずべき衛生措置事項

(3) 食鳥処理場

食鳥処理法に基づいて各基準を遵守するよう指導する。

根拠法令	基準の種類
食鳥処理法	構造設備基準
	食鳥処理業者の講ずべき衛生管理措置事項

2 立入検査等

施設の監視指導は、食品等の製造・販売等の実態、食中毒等の危害の発生状況及び施設の自主衛生管理の状況を考慮して、各保健所及び各食肉衛生検査所において年間監視回数を定め、計画的に立入検査等を実施する。

(1) 食品営業施設の年間監視回数

食品営業施設の標準監視回数は、業種ごとに危害の発生状況、製造・販売される食品の流通の広域性、製造技術の特殊性、事業の規模等を勘案して分類したランク分け（S～B）に応じて、別表2のとおりとする。

(2) と畜場及び食鳥処理場への年間監視回数

と畜場及び大規模食鳥処理場（稼働時）について、構造設備基準は月1回監視を行い、衛生管理措置事項等の外部検証は次のとおり行う。認定小規模食鳥処理場については、年1回以上の監視を行う。

〈外部検証〉

- ・記録検査：月1回以上
- ・現場検査：毎日（開場日）
- ・微生物試験

年間処理頭数が千頭以上の畜種（牛・豚・山羊）について月1回以上

年間処理頭数が千頭未満の畜種（牛・豚・山羊）について年4回以上

鶏について月1回以上

表5 と畜場及び食鳥処理場施設数

対象施設	施設数
と畜場	7 (うち1施設休止中)
大規模食鳥処理場	2
認定小規模食鳥処理場	21 (うち9施設休止中)

令和6年2月1日現在

3 収去検査

県内で製造又は販売される食品等について試験検査を実施し、大規模食中毒を未然防止するとともに、不良食品の流通を防止して、食品の安全確保を図る。

(1) 主な検査項目

(ア) 食品等に関する検査

検査の種類	実施内容
規格基準等検査	・食品の成分規格に規定されている微生物検査や理化学検査 ・加工食品中の保存料、着色料等の食品添加物検査 ・流通食品の放射性物質検査
残留農薬等検査	・県内に流通する農産物（県内産農産物や輸入農産物）の残留農薬検査 ・畜産物等について、残留動物用医薬品等（動物用医薬品、抗生物質、合成抗菌剤）の検査
食中毒関連調査のための検査	・病原性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ属菌、ノロウイルス等の食中毒起因物質の検査
汚染状況調査等のための検査	・病原性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ属菌、ノロウイルス等の食中毒起因物質の検査

(イ) 食肉に関する検査

検査の種類	検査対象
と畜検査	食用に供する目的で、と畜場に搬入された獣畜の生体検査、解体前検査、解体後検査を実施し、必要に応じて精密検査（細菌検査、病理検査等）を行い、食用不適の食肉を排除する。

食鳥検査	食用に供する目的で、食鳥処理場に搬入された食鳥の生体検査、脱羽後検査、内臓摘出後検査を実施し、必要に応じて精密検査（細菌検査、病理検査）を行い、食用不適の食鳥肉を排除する。
TSE 検査	TSE に罹患した牛、めん羊及び山羊を発見し、排除するため、と畜場に搬入された牛（24 ヶ月齢以上）、めん羊及び山羊について、必要に応じて TSE スクリーニング検査を実施する。

(2) 施設、設備等の衛生検査

食品製造施設、飲食店、と畜場、食鳥処理場における微生物汚染の防止、洗浄消毒の徹底を図るため、設備・器具等のふきとりによる微生物検査を行う。

(3) 収去検査実施計画

令和 6 年度食品等の収去検査計画は別表 3 のとおりとする。

4 食品表示監視

販売施設を中心に食品の表示（衛生事項）について、年 2,000 品目以上点検する。

第 6 違反を発見した場合の対応

1 立入検査時

- ・施設基準や表示基準等に違反している状況が発見した場合は、その場で必要な指導を行う。
- ・当該違反が軽微であって、直ちに改善が図れるもの以外の違反については、書面にて改善指導を行う。
- ・書面による改善指導を行った場合は改善状況の確認を行い、改善がなされない場合は必要に応じ、廃棄命令、改善命令、営業停止命令等の措置を講じる。
- ・悪質な違反については告発を行う。

2 収去検査の結果

- ・規格基準等違反食品について、販売の用に供し、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置及び再発防止の措置を講じさせるとともに、必要に応じ、営業の禁止若しくは停止の措置を行う。
- ・当該違反食品等が沖縄県以外で生産、製造、加工等されていた場合は、速やかに当該都道府県等の食品衛生担当部局に連絡するとともに、必要に応じ、連携して、廃棄、回収等の措置を講じる。
- ・広域流通食品等及び輸入食品等の場合には、関係する都道府県等の食品衛生担当部局、厚生労働省又は消費者庁へ迅速に情報提供し、連携して、違反食品等の流通防止、再発防止等の必要な措置を講じる。
- ・悪質な違反については告発を行う。
- ・違反が発見された場合であって、継続的に当該者の製造、加工等する食品等の検査が必要と判断される場合には、積極的に食品衛生法第 26 条第 1 項の命令検査を活用する。

3 公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため、食品衛生法又は食品衛生法に基づく処分に違反した者について、「沖縄県食品衛生関係違反事例の公表に関する取扱要領」に基づき公表する。

第7 一斉取締りの実施

高温多湿で、細菌性食中毒が発生しやすくなる夏期及び食品流通量が増加する年末においては、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて、表6のとおり一斉監視を行う。

また、特定の違反事例が頻発するなど、食品衛生に係る問題が発生し、かつ、全国一斉に同一の事項を対象とした監視指導の実施が必要な場合は、随時、厚生労働省及び消費者庁の示す方針を踏まえて、監視指導を実施する。

表6 実施内容

一斉監視	主 な 実 施 内 容
夏期一斉取締り (7月)	・食品等事業者に対する監視指導の強化 ・適正な表示の徹底 ・細菌性食中毒予防対策
年末一斉取締り (12月)	・市場等の流通拠点における衛生対策の監視指導強化 ・適正な表示の徹底 ・ノロウイルスによる食中毒予防対策
表示一斉取締り (5月・10月)	・アレルギー物質、食品添加物等の適正な食品表示の徹底を図る

第8 食中毒等健康被害発生時の対応

1 食中毒発生時の対応

(1) 法令に基づく調査の実施

- ・迅速かつ的確に検査が行えるよう、平常時から体制を整備する。
- ・発生時には、食品衛生法、沖縄県食中毒処理要領に基づき、関係部局と連携をとりながら、迅速かつ的確な対応及び調査を実施する。
- ・初動調査においては、病原微生物のみならず、化学物質等が病因物質である可能性を考慮して調査を実施する。
- ・再発防止対策に資するため、積極的な汚染源の遡り調査の実施等、原因究明に努める。

(2) 原因施設の営業者に対する措置

必要に応じて、原因施設の営業者に対し、原因食品の回収・廃棄、営業の禁止・停止命令等の措置を講じる。

2 公表及び情報提供

食中毒予防の観点から、食中毒発生状況等について食品等事業者及び住民への情報提供に努めるとともに、健康被害の拡大防止の観点から、必要な情報について、可能な限り速やかに公表する。

3 指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応

- ・指定成分等を含む食品等を取扱う営業者から健康被害の情報の届出があった場合は、必要に応じて医師等の関係者と連携等を行い、厚生労働大臣への報告を行う。
- ・いわゆる健康食品による健康被害発生時には、原因究明に努め、厚生労働省に調査結果を報告する。

第9 食品等事業者の自主的な衛生管理の実施

食品等事業者が自らの責任において食品等の安全性を確保するため、自主的な衛生管理の取組みを実施するよう指導する。

1 衛生管理体制の整備

製造、加工、調理等を自主的に管理できるようにするため、営業者に対し、食品衛生責任者、食品衛生管理者などの衛生管理に関する責任者を設置させ、その者の意見の尊重及び施設の衛生管理の向上に努めさせる。

また、ふぐを処理する営業者に対しては、ふぐの種類を鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理することを徹底させる。

2 自主衛生管理の促進

営業者自らが実施する次に掲げる衛生管理を推進するため、講習会の開催やホームページ等を活用した情報提供及び助言指導を行い、営業者の取組みを支援する。

- (1) 製造、加工した食品の自主検査及び原材料の安全性確認等の実施。
- (2) 原材料の搬入時、加工、製造、販売に関する情報の記録、保管、適切な管理。
- (3) 仕出し屋、弁当屋、旅館、ホテル、大型飲食店等の大量調理施設については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理の実施。
- (4) 自らの営業における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、一般的衛生管理に加え、H A C C Pに沿った衛生管理の適切な実施。

第10 情報提供及び意見交換の実施

1 本計画の公表

- ・本計画の策定に当たっては、広く、県民からの意見を聴取する。
- ・監視指導の実施状況及び収去検査結果等の概要については、翌年度に薬務生活衛生課のホームページにて公表する。

2 情報提供及び意見交換

- ・食品衛生に関する施策の実施に当たっては、必要に応じて、県民との情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）を行う。
- ・食中毒多発時には、県民及び食品関係営業者に対し、食品の取扱いその他食品衛生に関する注意喚起を行う。
- ・家庭における食中毒発生を未然に防止するため、消費者に対して、家庭における食品の購入から喫食までの衛生的な取扱いに関する啓発等を行う。
- ・有毒魚介類等による食中毒に関する知識の周知に努める。

第11 食品衛生に係る人材育成・資質向上

1 県の各機関の職員

- ・食品衛生監視員が食中毒等発生時に迅速な対応ができるよう、衛生環境研究所にて保健所等技術研修を実施する。
- ・初めて食品衛生監視員としての業務に従事する職員に対して、食品衛生業務に関する研修を実施する。
- ・検査担当職員（食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員）の検査技術の向上及び知識の習得のため、国等が実施する研修会等に参加させる。
- ・各食品衛生検査施設における業務管理（G L P）を徹底し、検査の信頼性を確保するため、精度管理、内部点検、G L P研修を実施する。
- ・H A C C Pの手法による衛生管理を推進するため、同手法を指導、助言する食品衛生監視員の養成講習会等に参加させる。

- ・ 食品衛生に関連する調査研究に取り組みその結果を監視指導等に還元する。
- 2 食品関係者
- ・ 食品営業者、従事者及び集団給食施設の調理従事者に対し、食品衛生講習会を実施する。
 - ・ 食品衛生法に規定された食品衛生管理者、と畜場法に規定された衛生管理責任者及び作業衛生責任者並びに食鳥処理法に規定された食鳥処理衛生管理者に対して、必要に応じ、講習会の開催及び情報提供を行う。
 - ・ 県は、沖縄県食品衛生協会が実施する食品衛生責任者の養成講習会及び実務講習会等へ講師を派遣する。
 - ・ 県は、沖縄県食品衛生協会が実施するふぐ処理者並びにふぐ取扱者の有資格者講習会へ講師を派遣する。
- 3 関係団体に属する指導員等
- ・ 各保健所の食品衛生監視員は、沖縄県食品衛生協会の食品衛生指導員と連携しつつ、自主衛生管理向上のための巡回指導等の活動に対し助言を行う。
 - ・ 県は、沖縄県食品衛生協会が実施する研修会等に講師を派遣する。

重点監視施設

営業の種類		条 件	施設数					合計
			北部	中部	南部	宮古	八重山	
食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号)第35条各号に掲げる営業	飲食店営業	同一メニュー1回あたり300食以上又は1日あたり750食以上を提供する施設(ただし、ファストフード店及び許可条件付き施設を除く。)	24	70	51	6	8	159
	菓子製造業	広域流通食品、給食用又は1日2000食以上を製造する施設	18	44	59	5	6	132
	アイスクリーム類製造業	ソフトクリームフリーザーのみを除く	11	12	15	10	17	65
	乳処理業	すべての施設	2	0	4	0	5	11
	特別牛乳搾取処理業	すべての施設	0	0	0	0	0	0
	乳製品製造業	すべての施設	4	10	17	3	11	45
	集乳業	すべての施設	0	0	0	0	0	0
	食肉処理業	と畜場及び食鳥処理場の附属施設を除く	7	7	9	0	15	38
	食肉製品製造業	すべての施設	7	19	21	2	6	55
	魚介類販売業	1日750食以上の生食用鮮魚介類を提供する施設又は1日750食以上の魚介類の加工品を製造する施設	1	3	3	0	0	7
	魚介類競り売り営業	すべての施設	3	9	8	1	2	23
	(旧)魚肉練り製品製造業	すべての施設	5	3	7	2	3	20
	(旧)食品の冷凍又は冷蔵業	冷凍食品を製造する施設	0	18	16	0	0	34
	食品の放射線照射業	すべての施設	0	0	0	0	0	0
	清涼飲料水製造業	水道水を原水とするミネラルウォーター類を製造する施設を除く。	37	24	46	23	23	153
	(旧)乳酸菌飲料製造業	すべての施設	0	0	1	0	0	1
	氷雪製造業	重点的に監視する必要があると認める施設	1	3	2	0	0	6
	食用油脂製造業	すべての施設	1	3	4	1	0	9
	(旧)みそ製造業	広域流通食品を製造する施設	0	2	0	0	0	2
	(旧)ソース類製造業	広域流通食品を製造する施設	0	4	2	0	0	6
	漬物製造業	広域流通食品を製造する施設	0	2	1	0	0	3
	豆腐製造業	広域流通食品を製造する施設又は1日750食以上を製造する施設	0	5	8	0	1	14
	納豆製造業	すべての施設	0	0	1	0	0	1
	麺類製造業	広域流通食品を製造する施設又は1日750食以上を製造する施設	11	24	26	3	0	64
	そうざい製造業	同一メニュー1回300食以上、1日750食以上、広域流通食品又は容器包装詰加圧加熱殺菌食品を製造する施設	10	51	61	4	6	132
	(旧)缶詰又は瓶詰食品製造業	広域流通食品又は容器包装詰加圧加熱殺菌食品を製造する施設	2	2	3	0	0	7
	添加物製造業	すべての施設	3	7	3	0	0	13
	みそ又はしょうゆ製造業	広域流通食品を製造する施設	0	0	2	0	0	2
	水産製品製造業	広域流通食品又は魚肉練り製品を製造する施設	6	1	13	4	7	31
	冷凍食品製造業	すべての施設	1	7	9	0	1	18
密封包装食品製造業	広域流通食品又は容器包装詰加圧加熱殺菌食品を製造する施設	6	0	10	1	1	18	
液卵製造業	すべての施設	0	1	0	0	0	1	
複合型そうざい製造業	すべての施設	0	0	1	0	0	1	
複合型冷凍食品製造業	すべての施設	0	0	0	0	0	0	
食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号)第35条各号に掲げる営業以外の営業	集団給食施設	同一メニュー1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設	10	15	9	5	0	39
	食料品製造業	生食用製品(1日750食以上製造する施設に限る)、又は広域流通食品を製造する施設のうち重点的に監視する必要があると認める施設	1	1	10	0	0	12
	生肉取扱い施設	生食用食肉として販売される牛の食肉(内臓を除く)の加工を行う施設	0	0	1	0	0	1
	野生獣肉処理施設	シカ、イノシシを処理する施設	0	0	0	0	6	6
	計		171	347	423	70	118	1129

広域流通食品：全国規模の広域流通を前提にして、工場形態で製造されている食品等。

(旧)：改正食品衛生法施行では廃止された種類だが、継続施設数を記載している。

重要度ランク分けによる監視目標数

ランク	標準監視回数		該当業種等	施設数	標準監視 件数	監視 目標数	備 考
S	1回以上／年	1	過去1年間に食品衛生法違反により行政処分あるいは文書による行政指導をうけた営業施設	11	11	36	※北部・中部・南部保健所管内の重点監視施設については、広域監視班が対応
		2	Aランクの項目に二つ以上該当する施設	3	3		※北部・中部・南部保健所管内の重点監視施設については、広域監視班が対応
		3	食肉処理業のうち、と畜場及び食鳥処理場に附属する施設	22	22		
A	0.5回以上／年	1	過去1年間に苦情や食中毒疑いが発生した施設(食中毒の危害除去が不十分な施設に限る)	0	0	827	
		2	広域流通食品又は大量の食品を調理・製造する施設	613	307		※重点監視施設
		3	重点的食中毒対策施設に該当する施設	99	50		飲食店営業のうち、カンピロバクターによる食中毒の発生の恐れがある施設(過去にカンピロバクター食中毒疑いで調査した施設)
		4	ふぐ処理施設	20	10		
		5	輸出認定施設	0	0		※北部・中部・南部保健所管内の重点監視施設については、広域監視班が対応
		6	旧営業報告から新設許可業種(漬物製造業、液卵製造業、密封包装食品製造業に限る)に移行する施設	412	206		経過措置期間終了日 令和6年5月31日
		7	上記以外で重点監視を必要とする営業又は施設	510	255		※重点監視施設
B	0.2回以上／年	1	Sランク及びAランクに該当しない営業許可施設	-	4,500	5,500	
		2	営業届出施設等	-	1,000		
						6,363	

令和6年度食品等の収去検査計画

	収去予定 品目数	収去予定 検体数	検査項目 実施数	試験した場所				試験の内容										その他
				管下の機関で試験したもの				微生物学的検査			理化学的検査							
				保健所	衛生環境 研究	中央衛生 検査所	北肉衛生 検査所	細菌	ウイルス	その他	残留農 薬	食品 添加物	残留動物 用医薬品	アギ物 レ 質	伝子組 換え食品	その他		
																	(4)	
魚介類	11	11	17	6	2	3	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	6	6	12	6	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結直前に加熱された 加熱後摂取冷凍食品	1	1	2	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	凍結直前未加熱の加熱後 摂取冷凍食品	1	1	2	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	2	2	6	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
魚介類加工品（かん詰・びん詰を 除く。）	26	28	28	14	14	0	0	14	0	0	0	14	0	0	0	0	0	0
肉卵類及びその加工品 （かん詰・びん詰を除く。）	558	562	596	22	2	438	100	20	0	0	0	2	384	0	0	154	0	
乳製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
乳類加工品（アイスクリーム類を 除き、マーガリンを含む。）	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
アイスクリーム類・氷菓	26	26	52	26	0	0	0	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
穀類及びその加工品 （かん詰・びん詰を除く。）	30	30	90	30	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
野菜類・果物及びその加工品 （かん詰・びん詰を除く。）	21	21	3,756	0	21	0	0	0	0	0	15	0	0	0	0	6	0	
菓子類	32	32	81	27	5	0	0	27	0	0	0	5	0	0	0	0	0	
清涼飲料水	30	30	30	20	10	0	0	20	0	0	0	10	0	0	0	0	0	
酒精飲料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
氷雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
かん詰・びん詰食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
その他の食品	261	261	777	258	2	1	0	258	0	0	0	0	0	0	0	3	0	
添加物及びその製 剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
器具及び容器包装	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
牛乳類	10	10	55	9	0	1	0	9	0	0	0	0	0	0	0	10	0	
計	1,015	1,021	5,504	422	56	443	100	420	0	0	15	31	384	0	0	178	0	