

# 令和6年度事業報告

令和6年度事業の実施にあたり「食品の安全確保のために食品衛生法の趣旨にのっとり、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食品の品質その他の食品衛生の向上を図り、もって消費者の健康の保護を図ることを目的とする。」との協会の設立目的に沿って、以下の方針の下で事業を推進した。

1. 食品衛生協会の、より一層の公益性の向上を図るとともに、県民に対して食に関する広い情報を積極的に提供し、食の安心・安全の確保に寄与する。
2. H A C C Pに沿った衛生管理の定着と振り返りを推進する。
3. 営業許可制度の見直し、届出制度の創設に対応した取り組みを進める。
4. 大分県食品衛生協会の体制及び事業について将来構想を踏まえた検討を実施する。
5. 法及び条例に基づく行政施策、並びに公益社団法人日本食品衛生協会の事業方針に協力する。
6. 自主管理体制の確立を図り、食中毒防止に努める。
7. 各種共済事業等を推進し、経営安定と消費者保護に努める。

国、県、日本食品衛生協会と連携しながら食品衛生法等の改正を踏まえ、H A C C Pに沿った衛生管理の普及、定着と振り返りを推進するとともに営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設に対応する取り組みを積極的に進めた。

一方、食中毒の発生状況(令和6年1月～令和6年12月)は、発生件数10件(うち大分市4件)、患者数661人(うち大分市27人)と発生件数は前年より2件減、患者数は515人増加した。

その内訳は、クドア・セプテンパンクタータ5件・39人、カンピロバクター・ジェジュニ2件・7人、ノロウイルス1件・595人、黄色ブドウ球菌1件・17人、腸管出血性大腸菌01571件・3人となっており、8月由布市で発生したノロウイルスによる大規模食中毒が患者数を大きく増加させた。

令和6年度の事業計画に基づく各種事業については、行政当局の適切なご指導、ご支援のもとで順調に遂行することができた。

今後、より一層の組織・自主管理体制の強化等に取り組まなければならないと考えている。

## I 組織強化に関する事業

大分県食品衛生協会の活動を推進するため、組織強化に取り組み、次の事業を実施した。

### 1. 一般社団法人大分県食品衛生協会理事会による検討

会員数の減少、少子高齢化に伴う施設数の減少等協会を取り巻く状況は厳しい環境にある。また、食品衛生法等が大きく改正され、H A C C Pの制度化、許可制度の見直し、営業届出制度の創設等が行われた。

このような大きな変革に対し、長期的視野に立ち、安定的健全な運営を進めるために、これまで組織改革会議や理事会の場において、組織の在り方、諸事業の見直し等の協議を進め

てきた。

令和4年度より議論の場を「理事会」に移行し議論を重ね、支部のトップである会長による会議（以下「会長会議」）の場において、危機意識は認識しているもののブロック化や一本化には反対又は慎重論の意見が多く、今後は喫緊の諸情勢や行政の動き等の情報を理事会の場で共有していくながら、また必要に応じて会長会議を開催するなどして、令和8年度以降運営が厳しくなる状況に対する具体的な取組につなげていくこととなった。

喫緊の課題であった、手数料の令和6年度導入予定のキャッシュレス化については、理事会の議を経て、令和7年1月から県からキャッシュレス徴収事務を受託することで、申請事業者との接点が確保され会員勧誘の場が維持できた。また、証紙売り捌き手数料の代替え手数料も確保できた。

今後、電子申請等の動きに合わせ、食品衛生協会について、抜本的な見直しが必要なことから、県、大分市との協議の場を、県レベル、各支部レベルに設け、協会の役割、行政との連携、指導員活動について協議を行い、別途若手によるワーキンググループによる検討も進め、令和8年度以降運営が厳しくなる状況に対する具体的な取組につなげていくこととした。

## 2. 一般社団法人大分県食品衛生協会の広報強化及び情報提供

各支部のネットワーク環境と大分県食品衛生協会のホームページを活用し、食品衛生責任者養成講習会等の各種講習会開催情報を随時更新しながら提供するとともに、食品衛生法改正の動き、手引書の改編等H A C C P情報、食品営業施設における使用水等の管理、食中毒注意報発令情報、食中毒予防の啓発等34件の情報提供を行った。

## 3. 会員加入強化

食品衛生法の改正に伴うH A C C Pに沿った衛生管理の普及、許可制度の変更に伴う周知、届出対象施設に対する指導を通じて会員の勧誘を行うとともに、食品の営業許可申請時に営業者に対し、協会のメリット等をわかりやすく説明したリーフレットを活用し賠償責任保険の加入を中心に会員の勧誘に努めた。

## 4. 食品衛生指導員活動の充実と強化

食品衛生指導員活動は、協会活動の根幹であることから、各支部において、大分県食品衛生協会事務局から巡回指導時における重点指導項目「H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り」について説明を行うとともに、適宜、行政等から講師を招き、表1のとおり、専門的、技術的研修を実施した。

食品衛生指導員の育成については、支部において5人以上の受講者があれば開催することとし、積極的に食品衛生指導員養成講習会を開催してきたが、本年度は、令和6年8月28日豊後大野支部、9月25日宇佐支部、9月26日佐伯支部、10月8日大分市支部において、養成講習会を実施し、30名が受講し全員食品衛生指導員として委嘱した。

表1

月 日	支 部 名	場 所	出席者(人)	研修内容
3/4	国 東	国東町	15	1)巡回指導時における重点指導項目
6/12	速 見	日出町	10	・ HACCP衛生管理の定着と振り返り
4/10	別 府	別府市	18	2)食品衛生月間事業について
7/8	〃	〃	21	3)五つ星事業について
1/8	由 布	湯布院町	4	4)ノロウイルス食中毒予防強化期間事業
10/9	臼 杵	臼杵市	10	5)アレルギー表示について
11/5	津久見市	津久見市	7	6)食品表示について
7/2	佐 伯	佐伯市	10	7)有毒植物による食中毒発生について
7/1	豊後大野	三重町	21	
7/8	竹 田	竹田市	16	
7/29	日 田	日田市	10	
6/19	玖珠郡	玖珠町	13	
9/18	〃	〃	8	
12/4	〃	〃	7	
7/10	中 津	中津市	8	
10/10	〃	〃	11	
7/10	宇 佐	宇佐市	14	
7/16	豊後高田	豊後高田市	5	
1/24	〃	〃	7	
6/7	大分市	大分市	28	
9/4	〃	〃	25	
計	15支部		268	

## 5. 一般消費者への協会活動の周知

「食品衛生月間」等に食中毒予防対策事業助成制度を活用し、一般消費者へ食品衛生に係る啓発活動を実施した。

国東食協 6月13日、8月28日、9月10日食中毒予防講習会 速見食協 8月2日キャンペーン 別府食協 7月27日キャンペーン、7月11日、8月8日ATP検査、9月12日手洗教室 由布食協 7月30日啓発活動 臼杵食協 8月6日、8月20日街頭広報、8月19日お魚教室 佐伯食協 8月3日キャンペーン 豊後大野食協 8月1日街頭広報 ATP検査、8月18日手洗教室 ATP検査 竹田食協 8月5日街頭広報 玖珠郡食協 6月24日巡回指導観光地講座、7月24日巡回指導街頭広報 中津食協 8月6日街頭啓発 宇佐食協 8月5日街頭広報 ATP検査 豊後高田食協 8月3日ATP検査衛生教室、8月16日～18日街頭広報

「ノロウイルス食中毒予防強化期間」に食中毒予防対策事業助成制度を活用し日本食品衛生協会の補助を受け、一般消費者及び事業者へ啓発活動を実施した。

国東食協 11月21日、12月11日、12月19日、1月16日食中毒予防講習会 別府食協 11月2日、12月11日予防講習会、12月21日街頭広報 由布食協 12月10日街頭広報、臼杵食協 11月14日 佐伯食協 11月27日、12月11日街頭広報 豊後大野食協 10月30日予防講習会 竹田食協 11月27日予防講習会 豊後高田食協 12月14日手洗教室 大分市 11月7日街頭広報

## 6. 行政機関との連携強化と委託事業等の受託要請

昨年度に引き続き委託事業を受託した。また、県、市と連携し、許可制度の変更、届出制度、衛生管理計画作成指導と定着と振り返り、食品衛生月間行事、ノロウイルス食中毒予防において行政と連携した広報活動を実施した。

## 7. 食品衛生功労者等の顕彰

(公社)日本食品衛生協会及び厚生労働省の規程に基づく食品衛生功労者及び食品衛生優良施設について表2のとおり表彰された。

表2 令和6年度 厚生労働大臣、日本食品衛生協会会長表彰等被表彰者

### 1. 厚生労働大臣表彰受賞者

区分	支部名	氏名・施設名	業種
食品衛生功労者	速見	仲島 浩二	飲食店営業
	別府	伊藤 葉子	飲食店営業
	佐伯	篠崎 公亮	菓子製造業
食品衛生優良施設	大分市	(株)かにせん 代表取締役 芦刈 勝則	飲食店営業

### 2. 厚生労働省健康・生活衛生局長表彰受賞者

支部名	氏名	業種
別府	下向 義兼	魚介類販売業

### 3. (公社)日本食品衛生協会会長表彰受賞者

区分	支部名	氏名・施設名	業種
食品衛生功労者	国東	井上 伯雄	飲食店営業
	別府	山下 政一	飲食店営業
	竹田	菅 八郎	飲食店営業
	中津	古園 智大	飲食店営業
	豊後高田	金澤 真治	菓子製造業
	大分市	大野 英喜	豆腐製造業
	大分市	三代 典明	販売業
食品衛生優良施設	佐伯	東海シープロ株式会社 蒲江加工事業部 代表取締役 田邊 利光	魚介類販売業

#### 4. (公社)日本食品衛生協会会長感謝状

区分	所 属	氏 名	所 属
行政担当者	北部保健所高田保健部	渡邊 徹	参事兼衛生課長
	食肉衛生検査所	河村 正	所 長
	大分市保健所	指原 憲策	衛生課参事補

#### 5. (公社)日本食品衛生協会理事長表彰受賞者

区分	支部名	氏 名	業 種
食品衛生指導員	国 東	徳田 勝洋	飲食店営業
	玖珠郡	斎藤 淑子	飲食店営業
	宇 佐	浜永 仁	冷凍食品製造業

### 8. 事務局体制の強化

適宜、理事会を開催し、食品衛生協会の事業を推進するとともに、食品衛生協会運営課題について具体的な検討を実施した。

書記会議を令和6年7月5日、令和7年3月26日の2回開催し、7月は、6年度の事業計画内容、県の委託事業の内容、食品営業許可申請のデジタル化、キャッシュレス化の動き、ふぐ処理講習会の受講手続き、食品衛生責任者講習会の実施方法等について、3月は、キャッシュレス事業、令和7年度の事業計画及び予算等について説明し、意見交換を実施した。

### 9. 共済事業推進合同会議

日本食品衛生協会の食品賠償共済がWeb受付システムを導入することから、7月5日受付業務を担当する各支部書記を対象に共済会議を開催し、日本食品衛生協会担当者を講師として、システムの実地研修を実施した。共済受託会社との合同会議は開催しなかった。

## 10. 各種会議の開催及び参加

表3のとおり、協会の運営のための理事会、研修会等を開催し、日本食品衛生協会が主催する会議、研修会等に参加した。

表3

(県内)

会議名	開催日	会場
食品衛生責任者養成講習会	4. 24～7. 3. 24	15 支部 1 団体 31 回
全国高等学校総合体育大会実行委員会	5. 9	大分市・レンブラントホテル大分
令和5年度会計監査	5. 14	大分市・レンブラントホテル大分
第1回理事会	5. 21	大分市・薬剤師会館
令和6年度定時総会	6. 18	大分市・アートホテル大分
第2回理事会	6. 18	大分市・アートホテル大分
県 HACCP セミナー	6. 5～3. 19	県下 68 会場
食品衛生指導員部会長会議	7. 3	大分市・薬剤師会館
第1回書記会議・共済会議	7. 5	大分市・薬剤師会館
食品衛生指導員研修	7. 8～3. 12	10 支部
調理師試験準備講習会	7. 29～8. 27	大分市(2)・別府市
食品衛生指導員養成講習会	8. 28	豊後大野市・豊肥保健所会議室
ふぐ処理者新規講習会	9. 4	大分市・ホルトホール大分
消費者向け食品表示講習会	9. 9	宇佐市・宇佐産業科学高等学校
食品衛生指導員養成講習会	9. 25	宇佐市・宇佐総合庁舎会議室
食品衛生指導員養成講習会	9. 26	佐伯市・南部保健所会議室
HACCP に沿った衛生管理等に関する講習会 (厚労省委託事業)	10. 2	大分市・ホルトホール大分大会議室
ふぐ処理者更新講習会	10. 7	大分市・大分県教育会館
食品衛生指導員養成講習会	10. 8	大分市・アートプラザ研修室
第3回理事会	10. 16	大分市・薬剤師会館
食品適正表示講習会	11. 1	大分市・コンパルホール
第40回大分県食品衛生大会	11. 20	大分市・ホルトホール大分
食品衛生指導員特別研修 (手洗マイスター養成講習会)	2. 12	大分市・大分県教育会館研修室
正副会長会議	3. 11	大分市・薬剤師会館
第4回理事会	3. 17	大分市・薬剤師会館
第2回書記会議	3. 26	大分市・薬剤師会館
全国高等学校総合体育大会実行委員会	3. 26	大分市・レンブラントホテル大分

(県外)

会議名等	開催日	開催地
日本食品衛生協会第1回理事会	5.24	東京都
日本食品衛生協会定時総会	6.21	東京都
令和6年度日食協九州ブロック連絡協議会	7.17	沖縄県
令和6年度日食協九州ブロック大会	7.18	沖縄県
食品営業賠償共済 web 受付システム導入研修会	8.20	福岡県
日本食品衛生協会全国支部長会議	10.23	東京都
第63回食品衛生指導員全国大会	10.23	東京都
第69回食品衛生全国大会	10.24	東京都
日本食品衛生協会 福利厚生委員会	2.14	東京都

## II 自主管理体制に関する事業

食品等事業者の自主的な衛生管理を推進し、公衆衛生の向上及び県民の健康増進に寄与するため、次の事業を実施した。

### 1. (公社)日本食品衛生協会からの補助金による事業

食品衛生指導員活動特別補助金として 558,000 円の交付があり、各支部に分配した。

- ① 食品衛生指導員養成等研修事業 44,000 円
- ② 食品衛生指導相談事業 514,000 円

食品衛生指導員重点指導項目「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り」

- (1) 食品衛生指導員による重点指導項目を中心とした巡回指導
- (2) 食品衛生月間における重点指導項目の周知徹底、相談
- (3) 新規営業施設の現地指導

### 2. HACCPの普及推進と食の安心・安全・五つ星事業の取り組み

各支部食品衛生指導員研修会において巡回指導時における重点指導項目「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の実践と定着」について、日本食品衛生協会が作成した小規模飲食店向け手引書を基に、HACCP 概要、衛生管理計画の作成研修を実施した。

HACCP の基本的取り組みである記録の実施を基本とする「食の安心・安全・五つ星事業」については、県下 12 支部が取り組み、令和 6 年度は 69 施設が五つ星を取得している。

### 3. 食品衛生責任者養成講習会及び実務講習会

大分県知事、大分市長の指定を受け、当協会の講師陣を中心に保健所の協力のもと、各支部において養成講習会及び実務講習会を実施した。e ラーニングによる食品衛生責任者養成講習会も実施している。

- ・養成講習会修了証交付者 1,156 名 31 回開催
- ・e ラーニング受講申込者 621 名 (修了者 602 名)
- ・実務講習会修了証交付者 1,987 名 70 回開催

#### 4. 各支部における指導員会議、役員会議の開催状況

各支部からの報告のあった指導員会議、役員会議の参加者数、会議内容は表4のとおり。

表4

支 部	指導員会議		役員会議		内 容
国 東	5 回	58 人	2 回	8 人	〔指導員会議〕
速 見	4	50	1	4	HACCP衛生管理計画作成支援について、
別 府	4	73	1	15	五つ星事業の推進、食中毒予防啓発活動について、
由 布	1	4	3	10	更新許可事前指導について、各種共済加入推進、
臼 杵	12	139	9	44	協会報、協会の存続について、食品表示について、
津久見市	12	90	1	8	受動喫煙防止対策、食品月間行事について
佐 伯	4	54	2	12	
豊後大野	4	85	5	41	〔役員会議〕
竹 田	3	47	8	57	事業計画、食品営業賠償共済システム導入について、
日 田	3	26	2	12	協会存続及び運営について、総会提出議案審議、
玖 珠 郡	4	39	3	25	表彰及び推薦店舗の推薦について、会報について、
中 津	4	37	4	14	法人税申告審議、食中毒予防対策
宇 佐	4	45	6	23	
豊後高田	3	15	3	11	
大 分 市	4	87	10	80	

#### 5. 食品衛生指導員特別研修及び全国研修会

2月12日食品衛生指導員特別研修として「手洗マイスター養成講習会」を開催し、21名が受講し日本食品衛生協会「手洗マイスター」として認定登録された。日本食品衛生協会主催の食品衛生指導員全国研修会は9月10日11日大阪市で開催されたが受講者は無かった。

#### 6. 部会活動の充実と活性化

食品衛生指導員部会としては、巡回指導の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り」の1点について巡回指導の重点項目として、巡回指導を行った。

#### 7. 食品衛生推進員活動

食品衛生推進員制度については、食品衛生法に根拠を持ち、食品等取扱施設の全般に渡つて指導ができ、そのことを通じて、食品衛生指導員活動の活性化と食品衛生協会の社会的認知を広げることができるということで、県に対し導入を働きかけ、平成20年6月に導入が決まり活動が開始された。今年度も、昨年に引き続き食品衛生指導員活動と連携する中で活動を進めた。

### III 共済に関する事業

#### 1. 各種共済の契約状況

会員の不慮の災害、事故に備えると同時に、経営の安定と消費者保護の観点から各種共済の加入促進に努めた。

表5に各種共済の契約状況を示す。令和4年度から、(公社)日本食品衛生協会の目標は「あんしんフード君」だけとなった。目標2,719件に対し2,333件(85.8%)であった。昨年度の2,318件に比べて15件0.6%増であった。

火災共済は、目標682口に対し、367口(53.8%)であった。

食中毒見舞費用保険は、目標10,000千円に対し、3,811,200円(38.1%)であった。

見舞金は、3件140万円の支払いを行った。

表5 各種共済契約状況

支部名	あんしんフード君			火災共済			見舞金共済			
	目標 件	達成 件	率	目標 口	達成 口	率	目標 円	達成 円	率	件数 件
大分市	558	798	143.0%	157	0	0.0%	2,050,000	926,600	45.2%	545
別府	376	322	85.6%	93	78	83.9%	1,380,000	586,300	42.5%	338
中津	225	108	48.0%	56	28	50.0%	830,000	307,100	37.0%	180
日田	180	95	52.8%	43	0	0.0%	660,000	121,000	18.3%	65
佐伯	208	123	59.1%	52	20	38.5%	770,000	198,200	25.7%	124
豊後高田	102	196	192.2%	23	2	8.7%	370,000	49,000	13.2%	25
国東	92	61	66.3%	22	24	109.1%	340,000	139,800	41.1%	71
速見	137	85	62.0%	32	22	68.8%	500,000	148,100	29.6%	81
臼杵	123	83	67.5%	29	20	69.0%	450,000	95,000	21.1%	48
津久見市	56	64	114.3%	14	2	14.3%	210,000	36,400	17.3%	24
豊後大野	103	22	21.4%	25	5	20.0%	380,000	501,000	131.8%	313
竹田	110	44	40.0%	27	70	259.3%	410,000	249,400	60.8%	136
玖珠郡	130	110	84.6%	31	41	132.3%	480,000	321,300	66.9%	179
宇佐	155	114	73.5%	39	51	130.8%	570,000	75,000	13.2%	46
由布	164	108	65.9%	39	4	10.3%	600,000	57,000	9.5%	20
計	2,719	2,333	85.8%	682	367	53.8%	10,000,000	3,811,200	38.1%	2,195

#### 2. 共済部会の開催

食品賠償共済Web受付システムを導入に向けて7月5日受付業務を担当する各支部書記を対象に共済会議を開催し、日本食品衛生協会担当者を講師として、システムの実地研修を実施した。日本食品衛生協会が8月20日に福岡市で開催した研修会に1支部の書記が参加した。

### IV ふぐ処理者登録講習に関する事業

「大分県食の安全・安心推進条例」に基づき、ふぐ処理者登録講習会を大分県の指定を受け実施した。

新規登録講習会 9月4日 ホルトホール大分

31名申込み(内再受講1名) 1名欠席 30名受講 25名修了証交付

## V 業務委託に関する事業

1. 食品衛生指導員による指導業務及び営業許可事務補助	
食品衛生指導業務及び食品営業許可等事務補助業務	7,837,852 円
2. 食品衛生法改正に伴う委託業務	
HACCP フォローアップ事業	21,657,240 円
3. 食品表示法に関する委託業務	
食品適正表示理解促進事業	348,194 円
4. 健康増進法改正に伴う受動喫煙防止に関する委託業務	
受動喫煙防止対策環境整備業務	499,400 円
5. 食品営業許可申請手数料キャッシュレス決済事務	
	0 円

### 1. 食品衛生指導業務及び食品営業許可等事務補助業務

食品衛生指導業務については、各支部食品衛生指導員による新規・更新許可対象者に対して、延べ 1,523 件の事前指導、食中毒注意報発令時の事業者への注意喚起等延べ 971 件の周知活動を行い、延べ 4,071 日の指導員による活動を実施した。

食品営業等事務補助業務については、各保健所(部)において、新規営業許可、更新営業許可申請時の添付資料の電子データ化、届出事業者の届出書の電子データ化を 2,561 件実施した。

### 2. 食品衛生法改正に伴う委託業務

#### HACCP トータル支援事業業務

この事業は、食品衛生法の改正に伴い、県から委託を受け次のような業務を実施した。

##### 1) HACCP アドバイザーの確保

HACCPを計画的に推進し、HACCP指導者等の人材育成、事業者からの相談等に対応するため、顧問をHACCPアドバイザーとした。

##### 2) HACCP導入済み施設への巡回指導

###### ①小規模事業者への指導助言

食品衛生指導員が、小規模飲食店等 2,713 事業所に対し巡回指導に入り、衛生管理計画の作成が義務であることを周知し、計画未作成事業所や不十分な事業所に対し、「巡回指導資料」を活用して、一般衛生管理計画の作成指導及び検証、重要衛生管理のポイントの作成指導及び検証を実施した。

###### ③ 妥当性審査が必要な事業所への検証・助言

大分県及び保健所と協議し、衛生管理計画の不備や収去検査で妥当性審査が必要と判断され、依頼された 60 事業所に対し訪問し検証事業を次のとおり実施した。

依頼件数 60 件

衛生管理計画の検証及び不備による修正等	14 施設
検証のための施設拭き取り検査	20 件
検証のための製品検査	98 商品

妥当性審査及び製品検査は、(公社)大分県薬剤師会検査センターと大分県食品衛生協会が審査内容項目等を協議しながら実施した。

### 3)新規事業者への導入支援・衛生管理計画作成セミナーの開催

大分県が実施する小規模事業者向けに進めるHACCP導入促進のためのワークショップ型セミナーについて、保健所の指示により、受講者への案内文書の発送、セミナー会場の確保及び会場設営、受付及び受講者の把握、セミナー実施時の食品衛生指導員による演習補助を実施し、6月5日から3月19日の間68会場で実施し、1,512名が受講した。

また、セミナーに参加できない事業者に対し、令和2年度に作成したweb HACCPについて、これまで隨時計画を修正し次のように許可業種12業種24パターン、届出業種5業種について、手引書に基づき、衛生管理計画及び記録が作成できるよう作成してきた。

#### 許可業種

- ・小規模な飲食店(飲食店(一般食堂))、(飲食店(旅館))
- ・そぞい製造業(工場)、(仕出し弁当)
- ・小規模なふぐ製品製造加工業者向け(みがき、ふぐ刺身、ふぐちり製品製造加工業者)
- ・食肉販売業
- ・食肉処理業
- ・魚介類販売業
- ・みそ又はしょうゆ製造業(味噌製造業)、(醤油製造業)、(しょうゆ加工品製造業)
- ・豆腐製造業(豆腐・豆乳・おから)、(油揚、がんもどき・オカラトーナツ等)
- ・麵類製造業(生めん製造業)
- ・菓子製造業(パン、調理パン等の製造)、(和菓子、洋菓子等を製造)
- ・漬物製造業
- ・密封包装食品製造業(瓶入りジャム 常温流通)
- ・水産製品製造業  
(魚肉ねり製品製造業)、(水産物非加熱加工 調味・乾燥工程なし 冷蔵冷凍流通)  
(水産物非加熱加工 調味・乾燥工程あり 冷蔵冷凍流通)  
(水産物非加熱加工 調味・乾燥工程あり 常温流通)  
(水産物 加熱加工 冷蔵冷凍流通)、(水産物 加熱加工 冷蔵冷凍流通)

#### 届出業種

- ・干し椎茸小分け事業者・干し椎茸加工事業者
- ・スーパー(仕入れ販売、店内加工無し)
- ・道の駅等(農業者が農産物・加工品を納入する店舗)
- ・牛乳販売業、乳製品の宅配
- ・青果物小売業(八百屋さん)

本年度は、食肉の取扱いに注意が必要な業種飲食店営業の「焼き肉店」を追加した。  
手引書を紹介するサイトについて、常に最新の情報を提供できるよう修正した。

サイトの画面は次のとおり。

トップ画面

作成ツールの  
入口



HOME > 食品衛生法改正情報・HACCP関連情報

食品衛生法改正情報・HACCP関連情報

食品衛生法改正情報・HACCP関連情報

2024年08月07日 HACCP関連情報 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

2024年02月06日 HACCP関連情報 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画の様式、記録の様式

2021年06月05日 HACCP関連情報 インターネットを利用した衛生管理計画作成システム

このサイトで厚生労働省が公表している手引書を業態別に分類して紹介  
衛生管理計画のひな形や様式を紹介

## Web HACCP の衛生管理作成ツールの追加 焼き肉店

### 計画作成のトップ画面



### 計画作成画面 設問

各項目ともなぜ必要か、いつやるか、だれがやるか、どのようにやるか、問題があったときの対処方法を、手引書に記載されている事項については、事前に入力し、計画作成者が独自にやる方法については、その他とし、自由に書き込める形態として作成している。



### 焼き肉店 一般衛生管理

1 / 14

#### 原材料の受け入れの確認 :①受入の確認

##### なぜ必要か

腐敗しているもの、包装が破れているもの、消費期限が過ぎているもの、保存方法が守られていない原材料などには有害な微生物が増殖している可能性がある。

## 計画作成画面

<b>いつ</b>	<input type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> 購入時 <input type="checkbox"/> その他	<input type="text"/>
<b>どのように</b>	<input type="checkbox"/> 外観、おい、包装の状態、表示（期限、保存方法）、品温などを確認する。 <input type="checkbox"/> その他	<input type="text"/>
<b>問題があったとき</b>	<input type="checkbox"/> 返品し、交換する。 <input type="checkbox"/> 購入しない。 <input type="checkbox"/> その他	<input type="text"/>

[前へ](#) [次へ](#)

[手順書・参考資料](#)

### 一般衛生管理

#### 製造工程

- ① 原材料の受け入れの確認
- ② 庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫)
- ③ 交差汚染・二次汚染の防止
- ④ 器具等の洗浄・消毒・殺菌

#### 従業員の衛生管理・教育訓練

- ⑤ 従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用
- ⑥ 衛生的な手洗いの実施

#### 製造環境の管理

- ⑦ トイレの洗浄・消毒
- ⑧ 廃棄物の取扱い
- ⑨ 衛生害虫の駆除

の項目で設問を作成している。

重要衛生管理の項目は次のとおり

焼き肉店では、一般の飲食店と異なり「お客様が自分で肉を焼いて食べる」という行為がある。重要衛生管理では、調理工程内容に応じて、4つのグループに分け、第1のグループ「非加熱のもの」、第2のグループ「お店が加熱調理する」、第3のグループ「お客様が過熱調理するもの」、第4のグループ「加熱後冷却し、再加熱し提供するもの、または、冷たいまま提供するもの」と手引書の内容に沿ってグループ分けをした。各グループについては、内容が理解しやすいようにメニュー例を焼き肉店で提供されている物を例示し、その内容に沿ったチェック方法を例示している。第3のグループについては、お客様が肉を焼くことから、注意喚起の声掛けを設けた。

① 第1のグループ「非加熱のもの」

## 焼き肉店 重要衛生管理

10 / 14

### 非加熱で提供

#### メニュー

- ユッケ（仕入れ品）
- サラダ
- キムチ
- フルーツ
- アイスクリーム
- その他
- 該当なし

#### チェック方法

- 冷凍庫で保存。提供する日に冷蔵庫で解凍。
- 提供直前まで冷蔵庫で保存しておき、個食パックに入ったまま提供。
- 野菜をマニュアルに従って洗浄・消毒して盛り付け、提供するまで冷蔵庫で保管。
- 提供するまで冷蔵庫で保管。
- 洗浄後カットして、提供するまで冷蔵庫で保管。
- 提供するまで冷凍庫で保管。
- その他
- 該当なし

#### 問題があったとき

- 食品衛生責任者に相談して再加熱する
- 食品衛生責任者に相談して廃棄する
- 加熱を延長する又は提供しない。
- その他
- 該当なし

②第2のグループ「お店が加熱調理する」

## 焼き肉店 重要衛生管理

11 / 14

### 店が加熱して提供

#### メニュー

- 焼肉
- チジミ
- その他
- 該当なし

#### チェック方法

- 中心温度が75度以上かつ1分間以上の加熱を行う。
- 肉汁が透明であることを確認する。
- 切った断面は火が通った焼き色である。
- その他
- 該当なし

#### 問題があったとき

- 食品衛生責任者に相談して再加熱する
- 食品衛生責任者に相談して廃棄する
- 加熱を延長する又は提供しない。
- その他
- 該当なし

③第3のグループ「お客様が過熱調理するもの」

## 焼き肉店 重要衛生管理

12 / 14

### お客様が加熱

#### メニュー

- 焼肉
- その他
- 該当なし

#### チェック方法

- 加熱用設備が適切か
- 生肉用と焼いた肉用の箸（もしくは別のトング）が用意されているか。
- 冷蔵庫から出した肉は速やかに盛り付け、すぐに提供されているか。
- お客様への注意喚起の掲示や次の声掛けがされているか「中まで火を通すように焼いてから食べていただくこと・生肉用と焼いた肉をとるための箸などを使い分けさせていただくこと・火の側の温度の高い場所に加熱前の肉を長時間放置しないこと。」
- その他
- 該当なし

問題があったとき	<input type="checkbox"/> 食品衛生責任者に相談してお客様に注意をする。 <input type="checkbox"/> その他 _____ <input type="checkbox"/> 該当なし
----------	--

---

② 第4のグループ「加熱後冷却し、再加熱し提供するもの、または、冷たいまま提供するもの」

## 焼き肉店 重要衛生管理

13 / 14

### 加熱後冷却し、再加熱するもの

メニュー	<input type="checkbox"/> スープ <input type="checkbox"/> その他 _____ <input type="checkbox"/> 該当なし
チェック方法	<input type="checkbox"/> 加熱後は危険温度帯（10°C～60°C）に長く留まらないよう、食品を小分けにするなどして速やかに冷蔵庫へ移す。再加熱時は、スープが沸騰するまで十分に加熱する。 <input type="checkbox"/> その他 _____ <input type="checkbox"/> 該当なし
問題があったとき	<input type="checkbox"/> 食品衛生責任者に相談して再加熱する <input type="checkbox"/> 食品衛生責任者に相談して廃棄する <input type="checkbox"/> 速やかに冷却ができなかった場合は、提供しない。 <input type="checkbox"/> 加熱に問題があった場合は加熱を延長する又は提供しない。 <input type="checkbox"/> その他 _____ <input type="checkbox"/> 該当なし

---

トップ画面から計画作成業種が確認できる「対象業種はこれら」のわかりやすいレイアウト変更



## 対象業種

### 許可業種

- 小規模な一般飲食店
- 旅館・ホテル
- 焼き肉店
- ソフトクリームサーバーでソフトクリームを提供
- そうざい製造業（工場）
- そうざい製造業（生食用の魚肉をメニューにしない弁当出し）
- みがき、ふぐ刺身、ふぐちり製品製造加工業者向け
- 食肉販売業
- 食肉処理業
- 魚介類販売業
- みそ又はしょうゆ製造業（味噌製造業）
- みそ又はしょうゆ製造業（しょうゆ製造業）
- みそ又はしょうゆ製造業（しょうゆ加工品製造業）
- 豆腐製造業（豆腐・豆乳・おから）
- 豆腐製造業（油揚・がんもどき・オカラドーナツ等）
- 麺類製造業（生めん製造業）
- 菓子製造業（パン、調理パン等の製造）
- 菓子製造業（和菓子、洋菓子等の製造）
- 漬物製造業
- 瓶入りジャム常温流通
- 水産製品製造業（魚肉練り製品）
- 水産物 非加熱加工 調味・乾燥工程なし 冷蔵冷凍流通
- 水産物 非加熱加工 調味・乾燥工程あり 冷蔵冷凍流通
- 水産物 加熱加工 冷蔵冷凍流通
- 水産物 加熱加工 常温流通

### 届出業種

- 干し椎茸小分け事業者・干し椎茸加工事業者（届出事業者対象）
- スーパー（仕入れ販売）（届出事業者対象）
- 農業者が農産物・加工品を搬入する店舗（届出事業者対象）
- 牛乳販売業牛乳製品の宅配（届出事業者対象）
- 肉果物小売業

※上記に含まれない場合は、このサイトでは作成できませんので、[厚生労働省のHP](#)に掲載されている手引書を参考にしてください。

### ・食品衛生指導員の研修

県下 14 支部と調整を行いながら研修を実施し、10 支部について、HACCP とは何か、小規模な一般飲食店に求められる HACCP の考え方を取り入れた衛生管理と衛生管理計画の作成、記録の実施、振り返り、衛生管理として、一般衛生管理を中心とした食品、施設の取扱い、従業員の健康管理、手順書を使用することによる意義。法的根拠として、HACCP の法律的な根拠と厚生労働省の見解(Q&A)HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、定着と振り返りについての研修を、7 月 8 日から 3 月 12 日までの間実施した。

### 3. 食品表示法に関する委託業務

#### 食品適正表示理解促進事業

##### 食品関連事業者を対象とした基礎講習会の開催

平成 21 年度に制定された、「大分県食品適正表示推進者制度実施要領」に基づき、食品適正表示推進者を育成するための講習会を実施した。

11 月 1 日にホルトホール大会議室で食品関係事業者を対象とした基礎講習会を開催し、84 名が受講した。

##### 消費者を対象とした食品表示講座の開催

大分県立宇佐産業科学高等学校と連係し、高校生を対象として食品表示について関心を持ってもらい、表示の内容についての理解を進めるため、9 月 9 日宇佐産業科学高等学校において開講し、50 名が受講した。

### 4. 飲食店における受動喫煙防止対策環境整備業務

健康増進法の改正に伴い、令和 2 年 4 月 1 日以降の法施行後の望まない受動喫煙をなくすため、情報提供や相談対応、管理台帳の更新作業を実施した。

(1) 新規開業時等の飲食店への情報提供、相談指導件数	197 件
(2) 台帳更新作業業務 入力件数	8,618 件

### 5. 食品営業許可申請手数料キャッシュレス決済事務

県の食品営業許可手数料について、キャッシュレス化導入に伴い、大分県収入証紙の販売と同様に業者との接点を確保するため、県から事務を受託したが利用者はいなかった。

## VI その他の事業

### 1. 食品衛生推薦店舗の審査

令和6年度の推薦店舗は、推薦店舗の審議会に諮り審査した結果、表6のとおり、更新11件を決定した。

表6 食品衛生推薦店舗

年 度	令和6年度				令和7年度				令和8年度				合計
	4.30	7.31	11.30	計	4.30	7.31	11.30	計	4.30	7.31	11.30	計	
大 分 市	1			1		1		1	3			3	5
別 府							1	1	1			1	2
中 津				2				2	3			3	5
日 田											2	2	2
佐 伯													0
豊 後 高 田	1			1				0					1
国 東													0
速 見							1	1					1
臼 杵	2	2		4	3	4	3	10	3		8	11	25
津 久 見 市	1			1									1
豊 後 大 野					1			1					1
竹 田		1		1	1			1					2
玖 珠 郡			2	2							4	4	6
宇 佐	1			1	3			3	4			4	8
由 布									4	1		5	5
計	6	3	2	11	10	5	5	20	18	1	14	33	64

### 2. 調理師試験準備講習会の実施

調理師試験受験者に対し、表7のとおり県下3会場で実施し、46名が受講した。

表7 調理師試験準備講習会受講者数

会場	大分 2回	別府
受講者	27	19