

別表1 食品衛生法等に基づく主な監視指導項目

施設、食品等の取扱い及び自主衛生管理に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> 施設基準等に基づく食品等取扱施設の構造、設備に関すること 一般的な衛生管理に関すること (施設の衛生管理、ねずみ及び昆虫対策、食品等取扱者の健康管理など) 食品衛生上の危害の発生防止のために特に重要な工程を管理するための取組に関すること (HACCPに沿った衛生管理に基づく衛生管理計画の作成及び実施状況)
食品に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> 食品等の衛生的な取扱いに関すること 食品等の成分規格、製造基準、保存基準に関すること 食品添加物の使用基準に関すること 食品添加物、アレルゲン、栄養成分及び使用原材料の表示に関すること 科学的・合理的根拠を備えた適切な期限設定に関すること

別表2 主な食品群、食品供給工程別の監視指導項目

食品群	監視指導項目	
	生産・加工段階	流通・販売段階
食肉 食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> 認定小規模食鳥処理場における処理羽数制限の遵守に関すること 食肉、食鳥肉等の衛生的な処理に関すること 衛生的な取扱いに関すること 牛の特定部位の除去に関すること 	<ul style="list-style-type: none"> 飲食店等における食肉の十分な加熱などの衛生的な取扱いに関すること 販売施設における保存温度等、衛生的な取扱いに関すること 牛の特定部位の除去に関すること
乳 乳製品	<ul style="list-style-type: none"> 乳処理工程、乳製品製造工程における衛生的な取扱いに関すること 	<ul style="list-style-type: none"> 保存温度等、衛生的な取扱いに関すること
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> 食鳥卵の集荷施設(食鳥卵を集め、洗卵、選別、検査、包装し、出荷する施設)における原料卵の自主衛生管理、衛生的な取扱い、配送時の温度管理等に関すること 	<ul style="list-style-type: none"> 保存温度等、衛生的な取扱いに関すること
魚介類 魚介類加工品	<ul style="list-style-type: none"> 加工・製造工程における衛生的な取扱いに関すること 	<ul style="list-style-type: none"> ふぐ認証店等におけるふぐの適正な取扱い及び販売に関すること 販売施設及び飲食店等における生食用鮮魚介類等の保存温度等、衛生的な取扱いに関すること 中央卸売市場及び横浜南部市場における流通品の保存温度等、衛生的な取扱いに関すること 小魚へのふぐの混入など有毒魚介類の排除の徹底
野菜、 果実、 穀類、 豆類、 種実類、 茶類 及びこれらの加工品	<ul style="list-style-type: none"> 大豆、トウモロコシ、じゃがいも及びこれらの加工品等、遺伝子組換え原料を使用する製造施設等における分別生産流通管理(IPハンドリング)証明書に関すること 	<ul style="list-style-type: none"> 販売施設、飲食店等における生食用野菜、果実等の衛生的な取扱いに関すること 中央卸売市場及び横浜南部市場物流エリアにおける流通品の衛生的な取扱いに関すること
器具・ 容器包装 (合成樹脂製)	<ul style="list-style-type: none"> ポジティブリスト制度及び規格基準の適合等に関すること 	<ul style="list-style-type: none"> 事業者間の情報伝達に関すること

【用語解説】

別表1

- 施設基準 (p.16)
- 製造基準 (p.16)
- 成分規格 (p.16)
- 保存基準 (p.17)

別表2

- 分別生産流通管理
(IP(アイピー)ハンドリング) (p.17)
- ポジティブリスト制度 (p.17)

別表3 食品衛生法に基づく施設に対する立入点検計画

対象施設数：●●件（令和8年2月末時点で修正）※1

立入回数 ^{※2}	対象施設
4	食中毒事故発生原因施設
3	違反食品や苦情などの原因施設
2	<ul style="list-style-type: none"> ・危害度の高い食品を扱う食品等取扱施設 (例：生や加熱不十分な肉の提供がある施設 など) ・大量かつ広域に流通する食品の製造等を行う食品等取扱施設 (例：大規模製造工場 など) ・大量調理施設 (例：1回300食以上又は1日750食以上提供する施設 など)
1	食中毒防止対策のため、年に1回以上の立入点検が必要な施設 (例：大量調理施設に該当しない集団給食施設、食肉を取り扱う飲食店 など)
実状に応じて	立入回数1回以上の施設を除く施設 (例) <ul style="list-style-type: none"> ・簡易な調理又は容器包装に入れられた製品をそのまま販売する営業に限る施設 (「簡易な調理」の例：冷凍食品を温め提供するのみ など) ・自動販売機による営業 など

別表4 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づく立入点検計画

対象施設数：●●件（令和8年2月末時点で修正）※1

立入回数 ^{※2}	対象施設 ^{※3}
2	食鳥とたいからの処理を年間1万羽以上行っている施設
1	食鳥とたいからの処理が年間1万羽未満の施設

※1 令和8年2月末現在の数値

※2 各対象施設に対して年間に立入る回数（ただし、上限を定めたものではありません）

※3 生体から処理している施設は現在ありません

【用語解説】

別表4 ・食鳥とたい (p.16)

別表5 検査計画（実施機関別）

食品分類	検体数	受付機関					検査機関				
		小計	福祉保健センター	食品専門監視班	本場食品衛生検査所	食肉衛生検査所	衛生研究所	小計	本場食品衛生検査所	食肉衛生検査所	衛生研究所
魚介類(生食用鮮魚介類を含む)											
冷凍食品											
魚介類加工品											
肉卵類及びその加工品											
乳											
乳製品											
アイスクリーム類・氷菓											
穀類及びその加工品											
野菜類・果実及びその加工品											
菓子類											
清涼飲料水 (酒精飲料含む)											
氷雪											
水											
缶詰・瓶詰食品											
その他の食品 等											
合計											

調整中

別表6 検査計画（検査内容別）

食品分類	検体数	検査内容※1											
		小計	微生物	ノロウイルス	貝毒	残留農薬	（その他の動物用医薬品等）	アレルギー	遺伝子組換え	食品添加物	器具・容器包装	放射性物質	寄生虫
魚介類(生食用鮮魚介類を含む)													
冷凍食品													
魚介類加工品													
肉卵類及びその加工品													
乳													
乳製品													
アイスクリーム類・氷菓													
穀類及びその加工品													
野菜類・果実及びその加工品													
菓子類													
清涼飲料水 (酒精飲料含む)													
冰雪													
水													
缶詰・瓶詰食品													
その他の食品 等													
合計													

調整中

食品分類別検査については、複数内容の検査を行うため検体数と検査内容の合計数は一致しません。

※ I 具体的な検査内容

微生物	食品中の衛生状態を確認するための検査（一般生菌数、大腸菌群） 食品中の食中毒菌の検査（黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌O157等）
ノロウイルス	生食用かき等の二枚貝を対象としたノロウイルスの検査
貝毒	二枚貝の毒化（麻痺性貝毒、下痢性貝毒）検査
残留農薬	野菜や果実の病気予防や雑草防除のために使用された農薬の食品中への残留についての検査
その他の残留物質	魚介類を対象としたPCB等の微量汚染物質の検査 家畜や魚介類に使用された antibacterial物質などの動物用医薬品の食品中への残留についての検査
アレルギー	加工食品等を対象とした特定原材料（乳、卵、小麦等）含有についての検査
遺伝子組換え	安全性未審査の遺伝子組換え食品の検査及び安全性審査で承認済みの遺伝子組換え食品の含有率の測定
食品添加物	加工食品等を対象とした保存料、着色料、甘味料などの食品添加物の検査
器具・容器包装	合成樹脂製の器具・容器包装を対象とした材質試験、溶出試験
放射性物質	市内産の農畜水産物、市内流通食品などの放射性セシウムの検査
寄生虫	アニサキス、クドア・セプテンパンクターハの検査
その他	アフラトキシン、清涼飲料水の重金属、油脂の酸価・過酸化物価などの検査