

令和 3 年度

延岡保健所運営協議会

日時 令和 3 年 6 月 29 日 (火)

午後 2 時から 4 時まで

場所 延岡保健所講堂

令和3年度 延岡保健所運営協議会

次 第

1 開 会

2 会長あいさつ

3 委員紹介

4 延岡保健所長あいさつ

5 議 事

(1) 新型コロナウイルス感染症対策について

(2) 糖尿病発症予防・糖尿病性腎症重症化予防対策について

(3) 改正食品衛生法に基づく食品事業者に対する指導等について

6 その他

令和3年度保健所運営協議会委員名簿

所属・職名	氏名	新任
延岡市長	読谷山 洋司	
延岡市医師会長	佐藤 信博	
延岡市歯科医師会長	岩崎 浩行	
宮崎県獣医師会延岡支部長	甲斐 孝行	
延岡市西臼杵郡薬剤師会	芥田 伸一	
宮崎県看護協会 延岡・西臼杵地区理事	福山 洋子	
公益社団法人宮崎県栄養士会延岡事業部長	橋本 留美	
延岡市養護教諭部会代表	中村 早希	○
宮崎県産業資源循環協会県北支部長	佐藤 修一	
宮崎県飲食業生活衛生同業組合延岡支部長	高田 重幸	
地域活動支援センター「みなと」施設長	太田尾 香代子	
延岡市ボランティア協会副会長兼事務局長	山内 文代	
のべおか男女共同参画会議21副会長	馬場 祐子	
延岡市地域婦人連絡協議会長	山口 和代	○
延岡市PTA連絡協議会副会長	小野 寿雄	
延岡市保育協議会部長	北林 尚子	
公募委員	阿南 京	
県立延岡病院長	寺尾 公成	
延岡警察署長	久留米 英樹	○

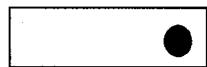
任期 令和3年8月31日まで(順不同)

事務局職員名簿

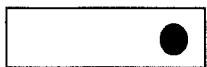
職名	氏名
所長	救仁郷 修
次長(総括)	新藏 隆
次長(技術)	甲斐 清孝
総務企画課長	桐 明秀 行
健康づくり課長	戸高 由佳里
副主幹(健康管理担当)	吉岡 泰代
副主幹(衛生担当)	興梠 恵美
主事	坂元 優貴乃
主事	椎原 麗奈

スクリーン

議長



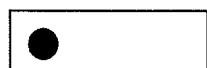
延岡市長
読谷山委員



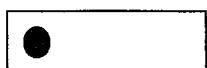
延岡市医師会長
佐藤(信)委員



延岡市歯科医師会長
岩崎委員



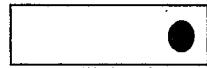
県獣医師会延岡支部長
甲斐委員



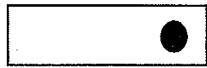
延岡市西臼杵郡薬剤師会
芥田委員



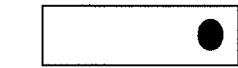
県看護協会
延岡・西臼杵地区理事
福山委員



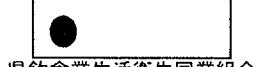
県栄養士会
延岡事業部長
橋本委員



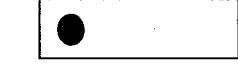
延岡市養護教諭部会代表
中村委員



県産業資源循環協会県北支部長
佐藤(修)委員



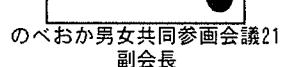
県飲食業生活衛生同業組合
延岡支部長
高田委員



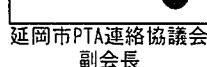
地域活動支援センターみなと
施設長
太田尾委員



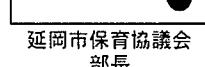
延岡市ボランティア協会
副会長兼事務局長
山内委員



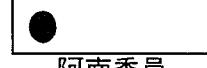
のべおか男女共同参画会議21
副会長
馬場委員



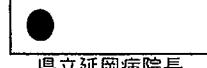
延岡市PTA連絡協議会
副会長
小野委員



延岡市保育協議会
部長
北林委員



阿南委員



県立延岡病院長
寺尾委員



延岡警察署長
久留米委員

事務局

関係者席

記者席 傍聴席

受付

入口

議 事（1）

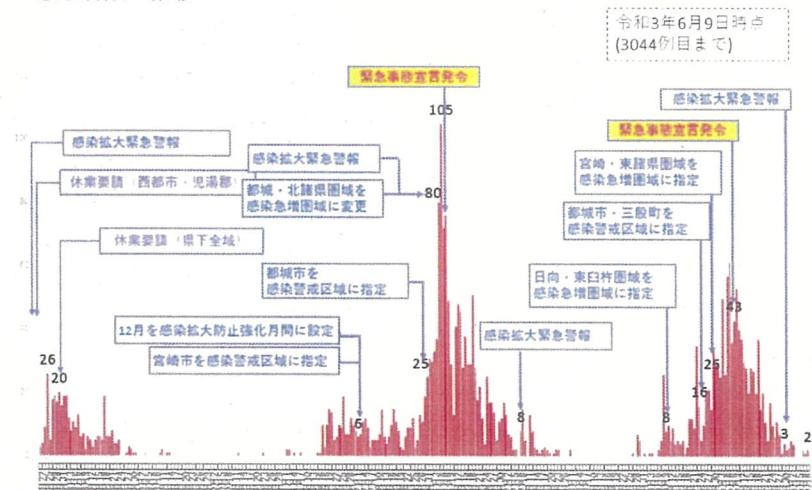
新型コロナウイルス感染症対策について

新型コロナウイルス 感染症対応～これまで での振り返り

延岡保健所 救仁郷 修

1

宮崎県での感染者数の推移



宮崎県コロナウイルス感染症特設サイトより

2

新型コロナ ウイルス感 染症に対し これまでわ かってきて いること

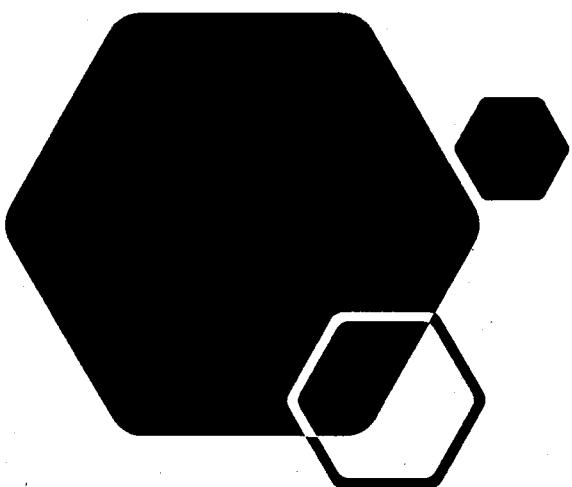
- 人から人に感染する
- 感染力はさほど強くない
- 重症化する人とほとんど軽症の人とが混在している
- 症状が発症する以前から感染力がある
- 重症化するリスク要因がある（高齢、肥満、喫煙、男性など）

3

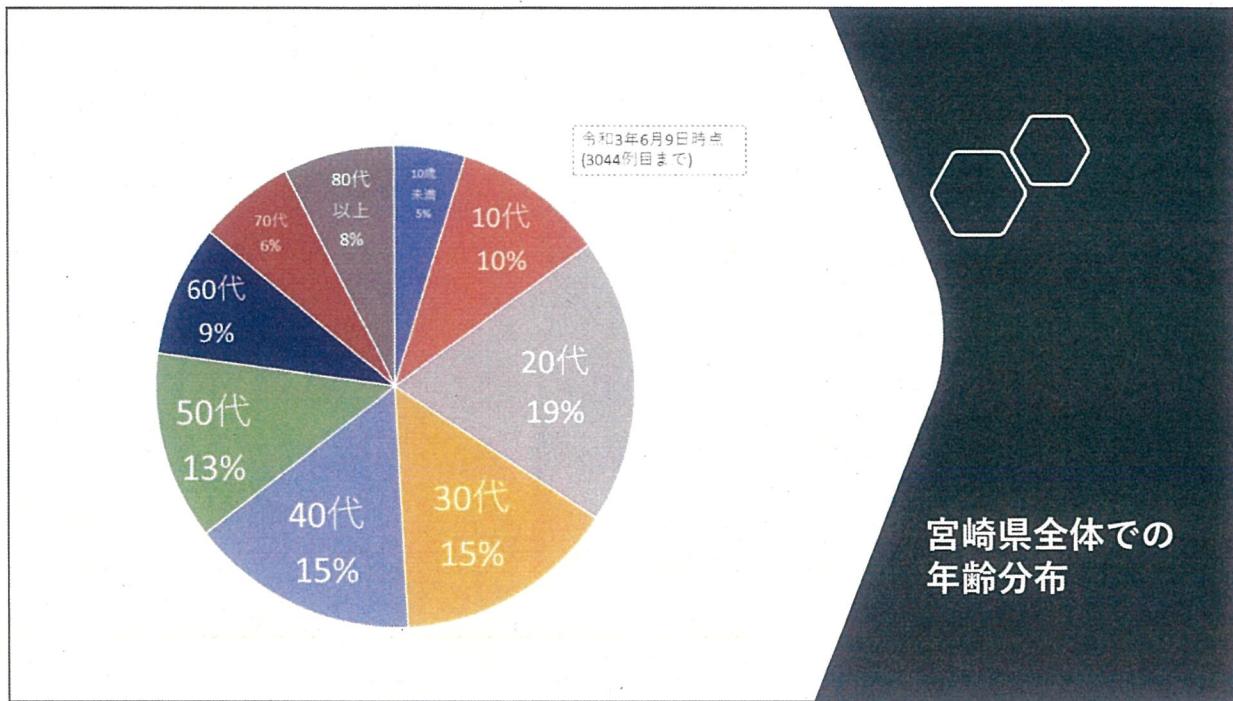
延岡市での これまでの 患者数（約 200人）

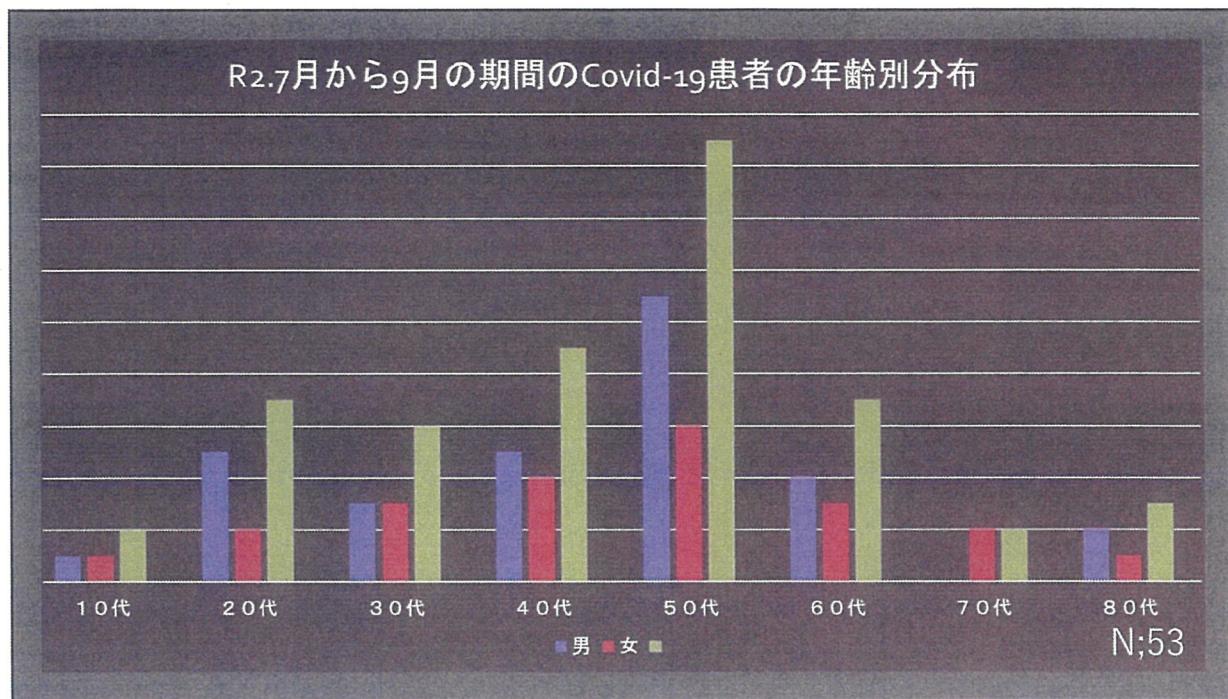
参考

人口12万人程度の自治体での発生状況
福島県 会津若松市 370人
鹿児島県 霧島市 340人
佐賀県 唐津市 410人 など

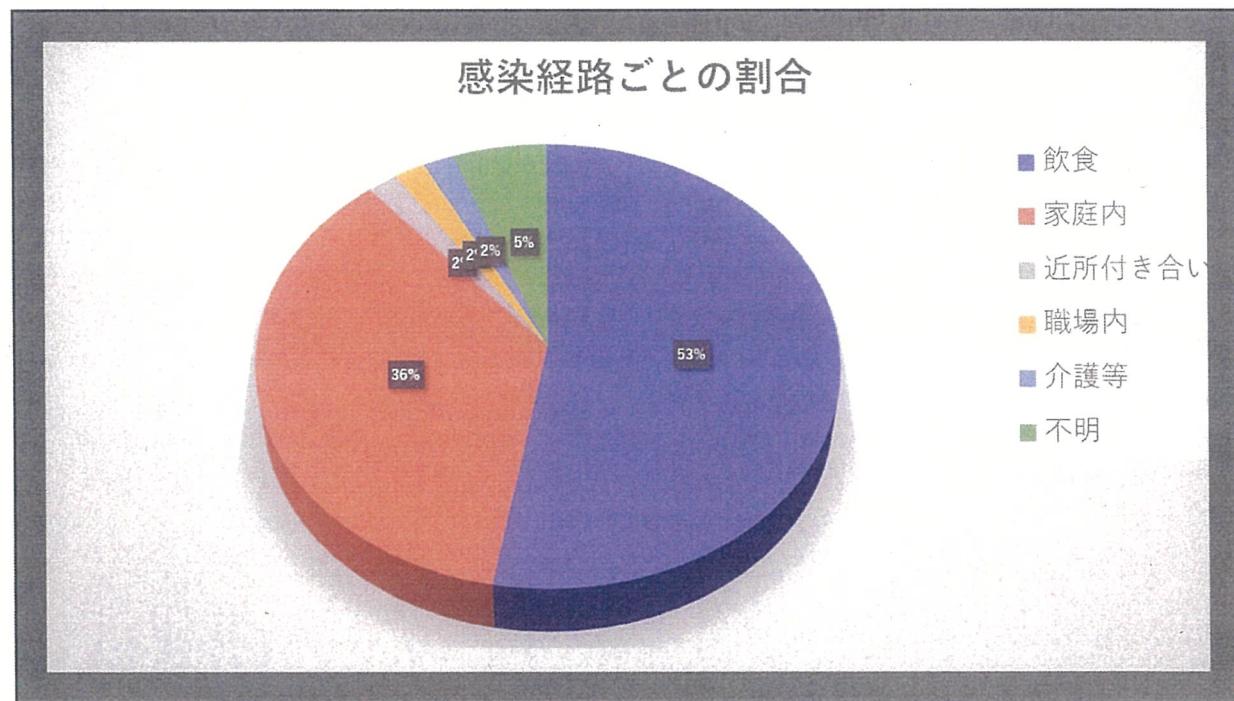


4

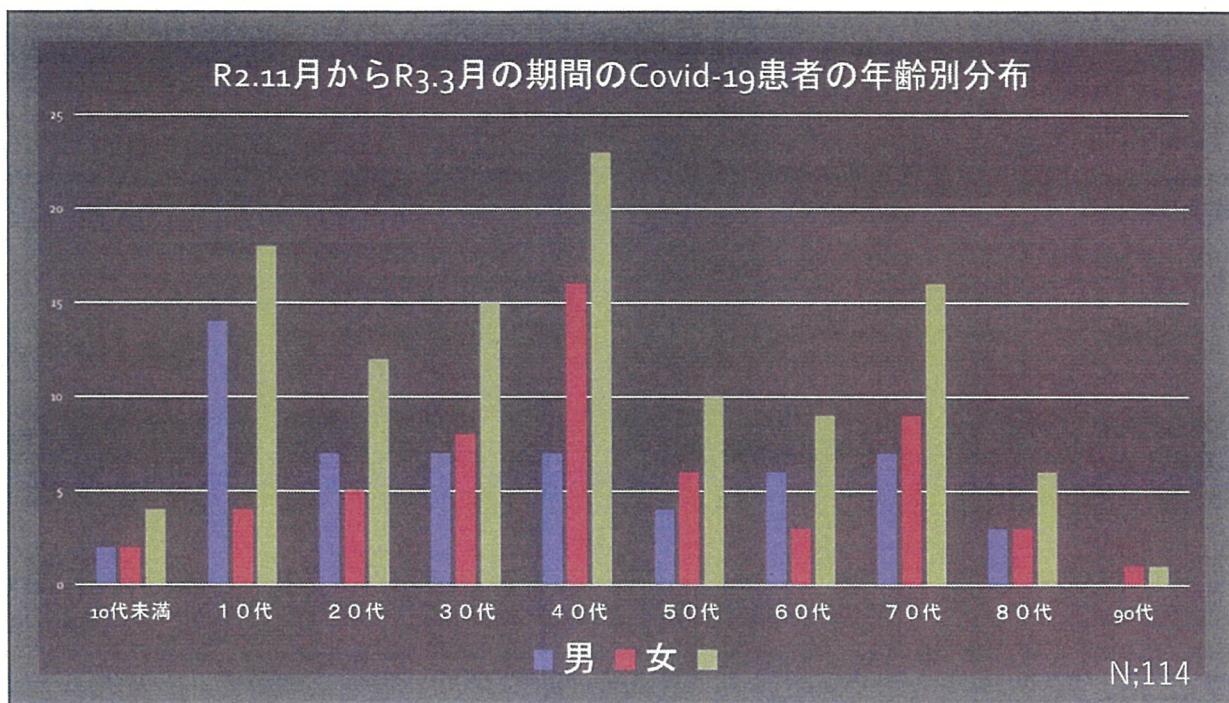




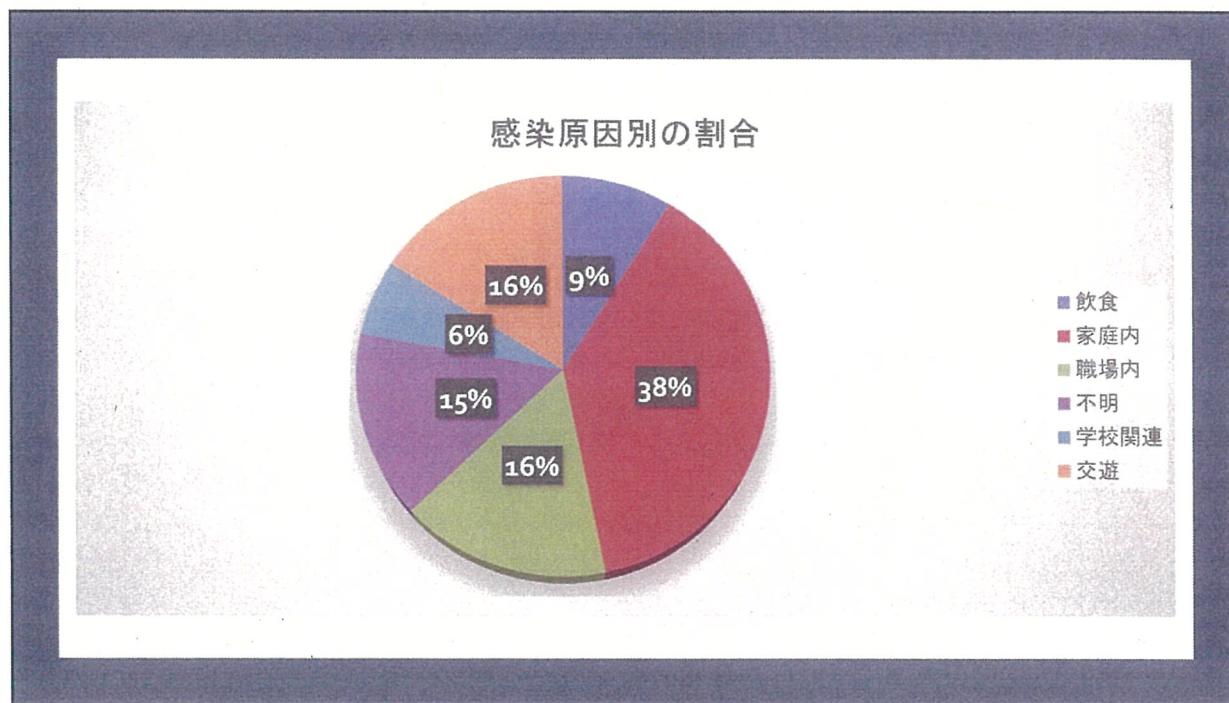
6



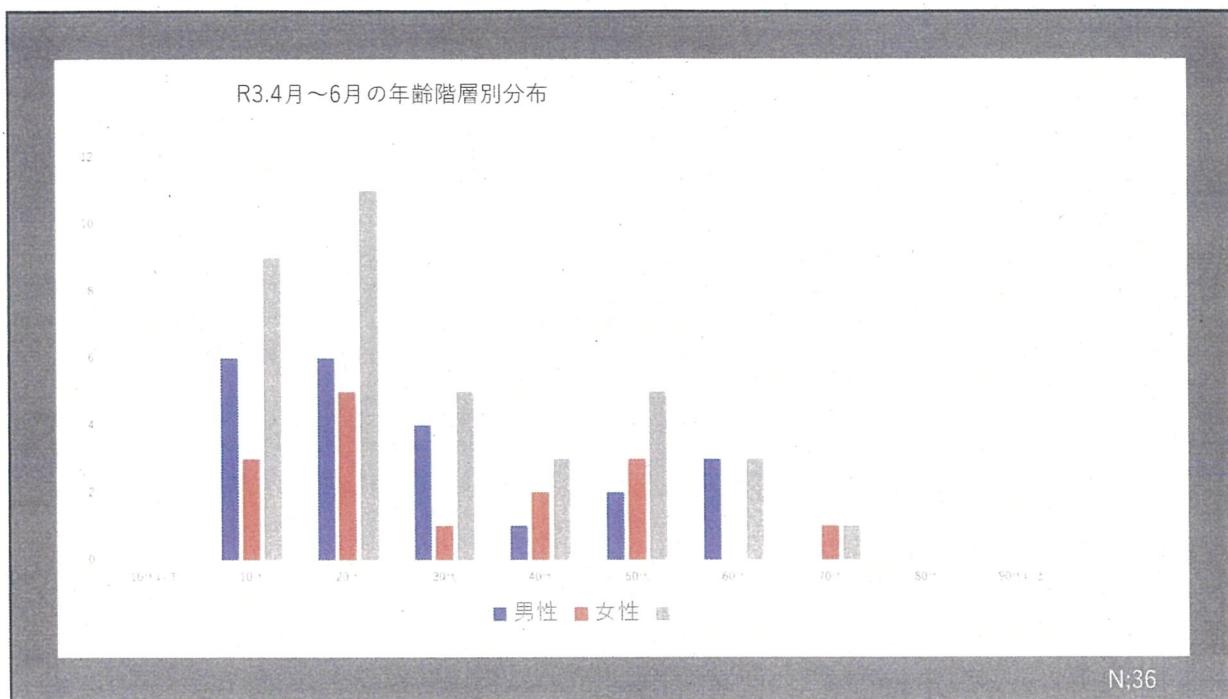
7



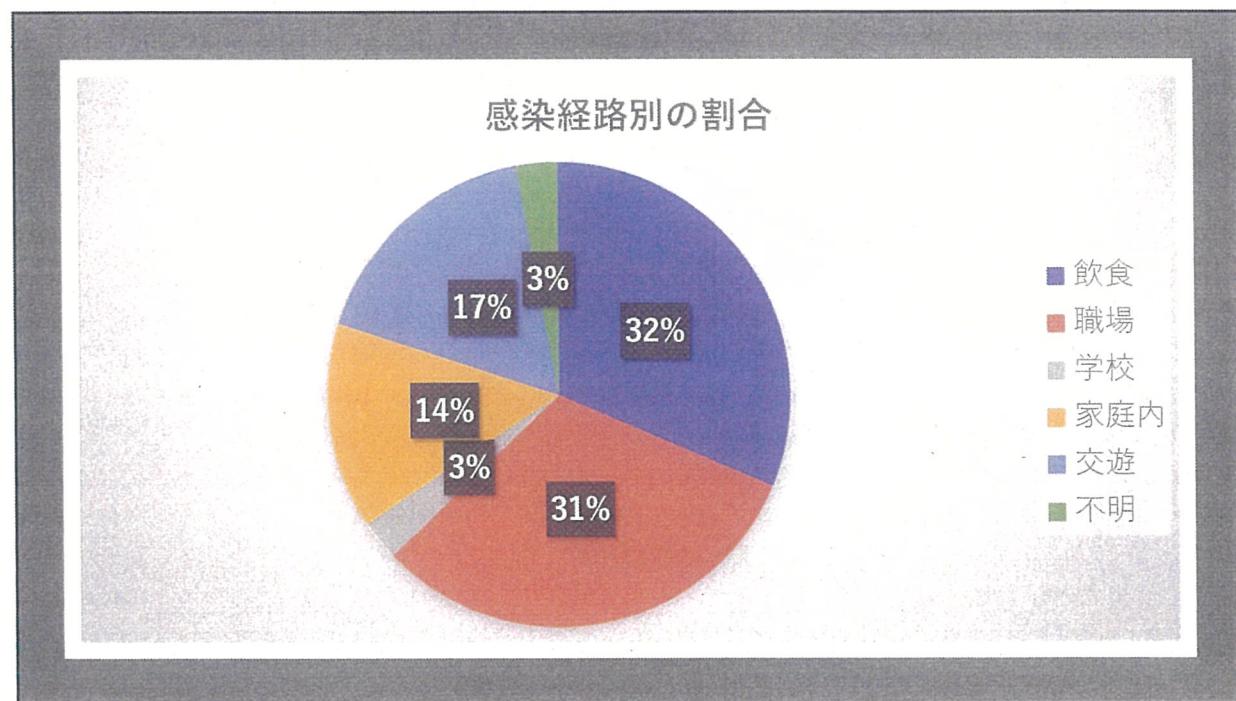
8



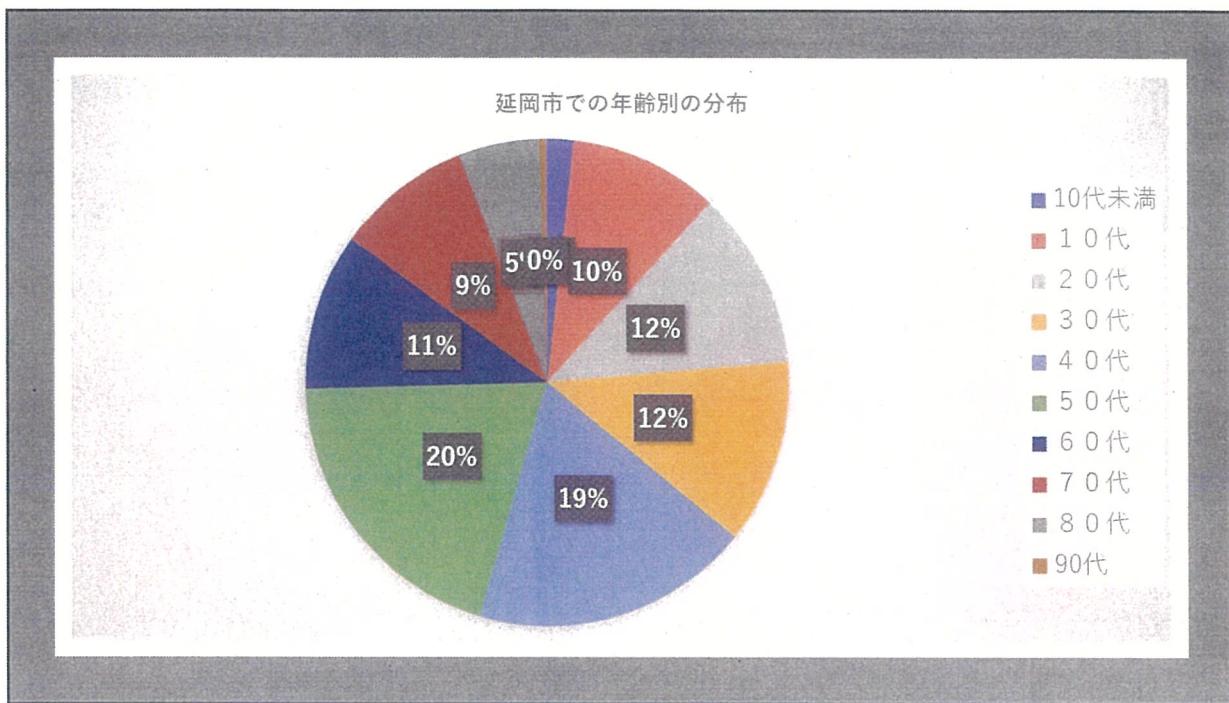
9



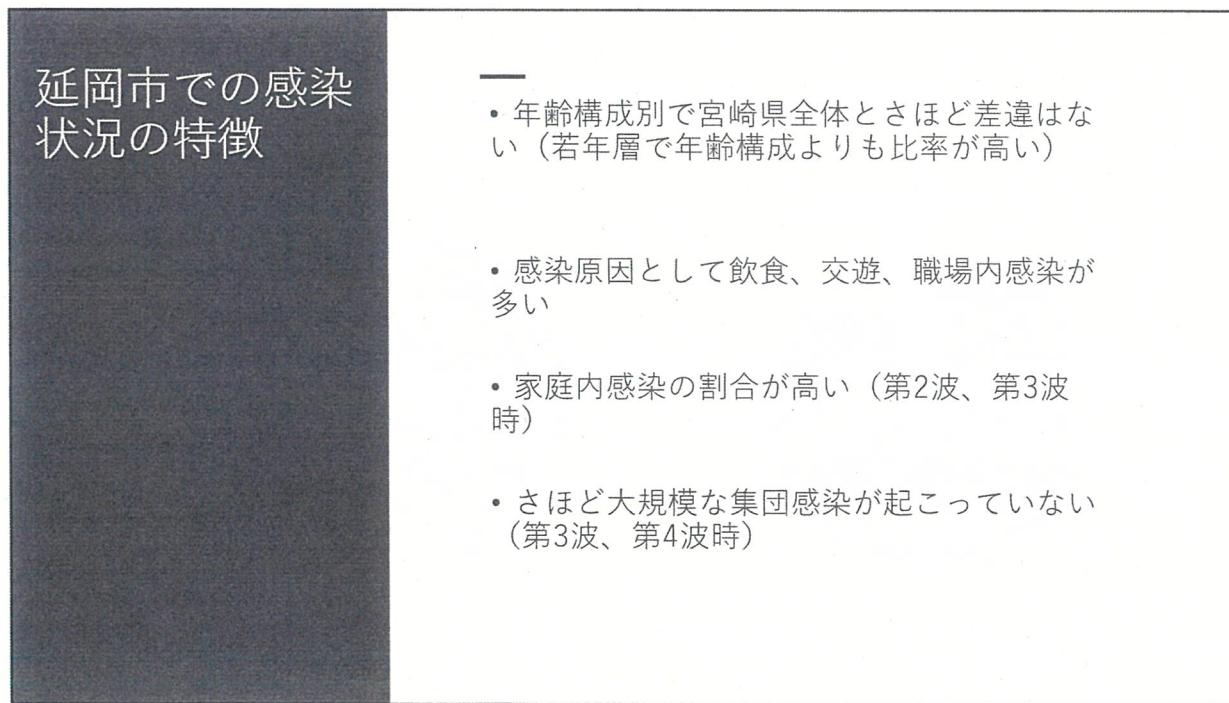
10



11



12

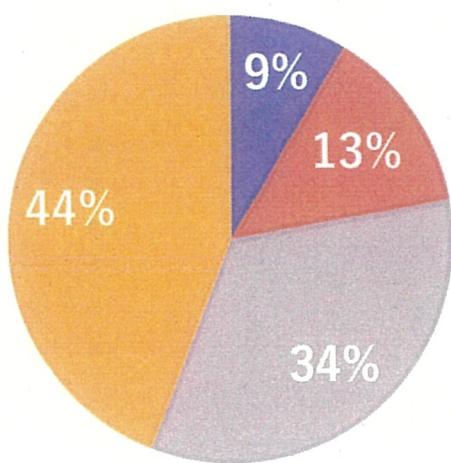


13

R2.11月からR3.3月の期間における治療、療養先別の割合

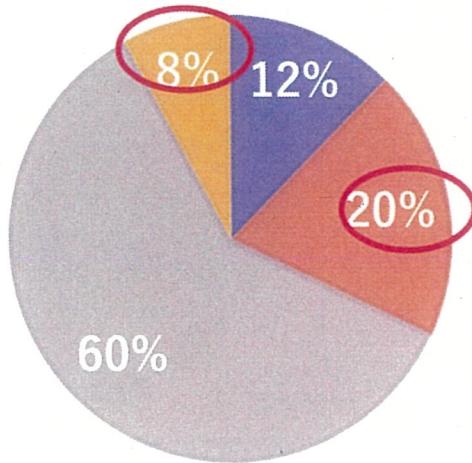
本県の他の地域 (N, 1408)

■ 威治療指定医療機関 ■ 協力医療機関 ■ 有り療養施設 ■ 自宅又は施設



本県北部地域 (N, 153)

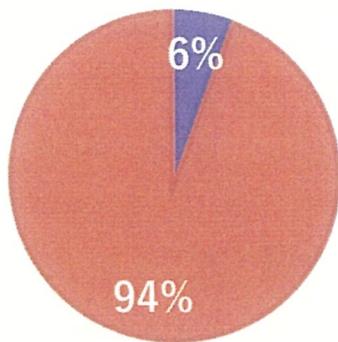
■ 威治療指定医療機関 ■ 協力医療機関 ■ 有り療養施設 ■ 自宅又は施設



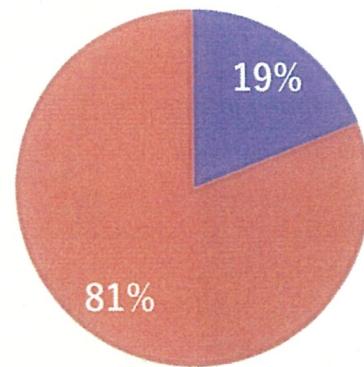
14

療養期間中に療養施設間の移動が行われた割合

県内その他の地域



県北部地域



15

これまで
の振り返
りと今後
とも継続
してお願
いいたし
たいこと

- ・感染者数、件数とも比較的小さい規模で押さえ込めているので今後とも感染対策の継続をお願いしたい
- ・早期の感知が周りに広げない、体調等で気になる事があれば早期の受診をお願いしたい
- ・病院間の連携等は比較的円滑にできており、今後とも継続をお願いしたい
- ・感染した方、ご家族、職場等への誹謗中傷は何も生み出さないのでやめていただきたい

議事(2)

糖尿病発症予防・糖尿病性腎症重症化予防対策 について

健康づくり課健康管理担当

宮崎県 糖尿病発症予防 糖尿病性腎症重症化予防 指針(第1期改定版)

平成29年度から令和5年度まで

宮崎県糖尿病・慢性腎臓病(CKD)対策検討会

宮崎県医師会 宮崎県歯科医師会 宮崎県糖尿病対策推進会議
宮崎県慢性腎臓病対策推進会議 宮崎県保険者協議会
宮崎県健康づくり推進センター 宮崎県保健所長会 宮崎県

1

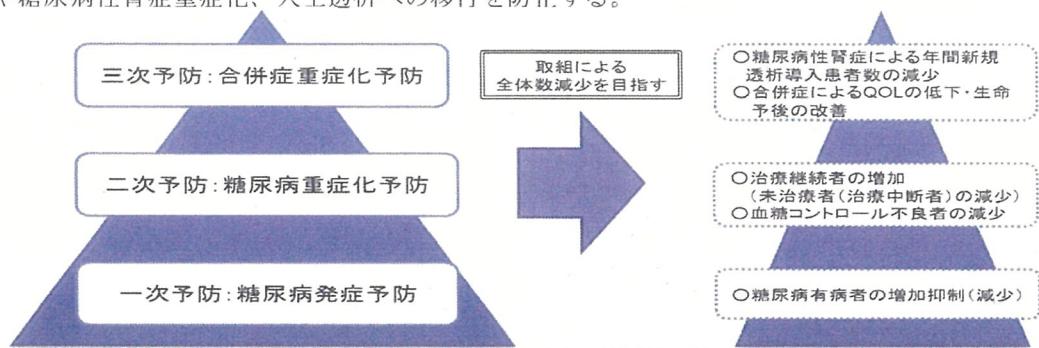
糖尿病発症予防・糖尿病性腎症重症化予防対策について

なぜ、対策が必要か：

食事・運動等の生活習慣が発症に関わるとされる2型糖尿病患者の増加、網膜症、腎症、神経障害、歯周病、脳・心血管疾患等の様々な合併症を引き起こし、患者（住民）の生活の質を低下させるおそれがあるため。

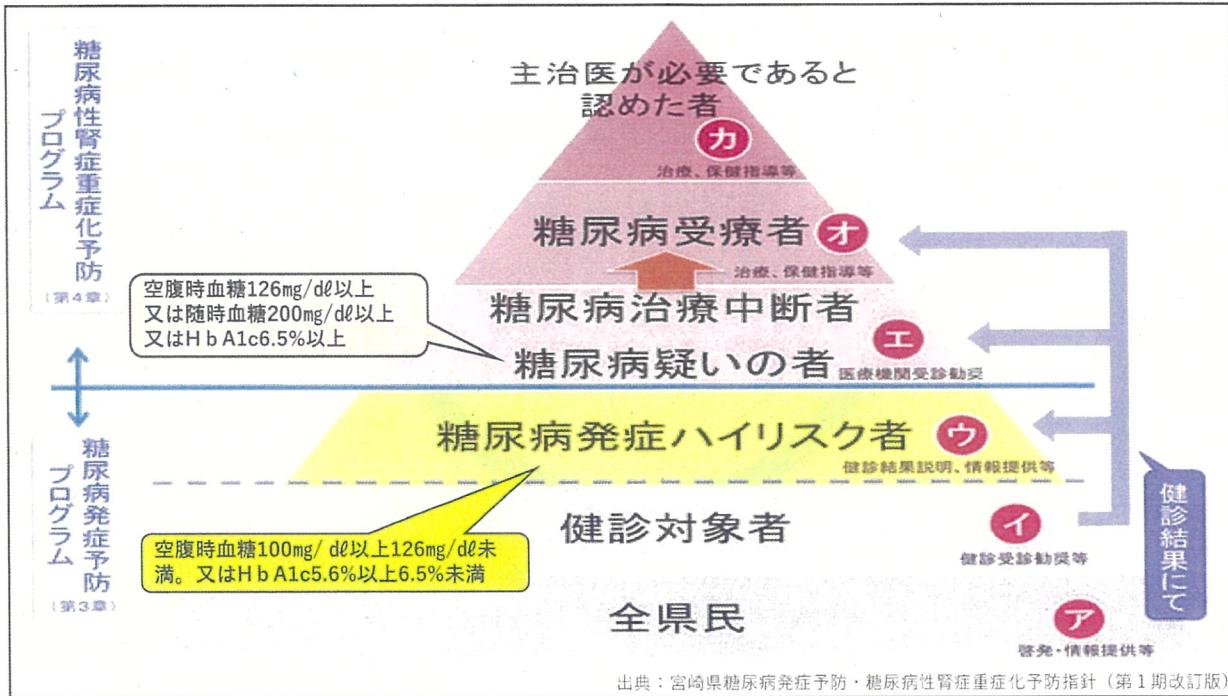
対策の基本的な考え方と目標：

糖尿病有病者の増加抑制及び糖尿病性腎症重症化予防のための一次、二次、三次予防に、関係機関が連携して取り組むことで、生活習慣の改善や医療機関への受診につなげるとともに、糖尿病発症や糖尿病性腎症重症化、人工透析への移行を防止する。

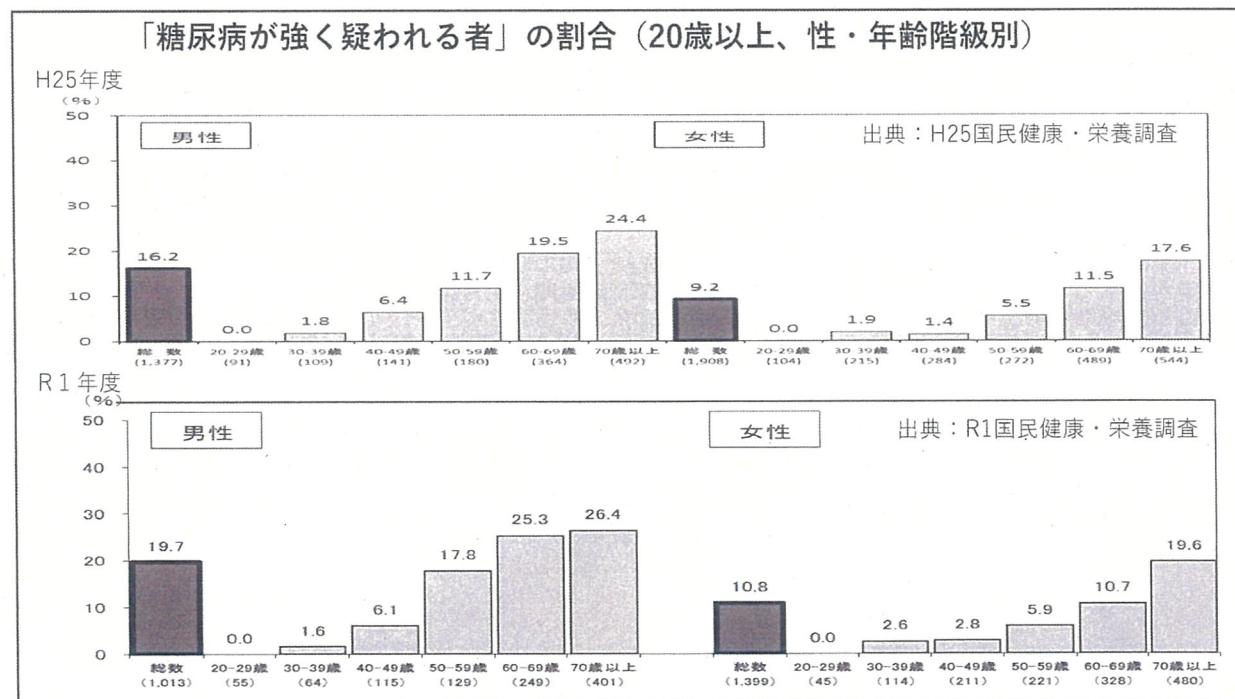


出典：宮崎県糖尿病発症予防・糖尿病性腎症重症化予防指針（第1期改訂版）

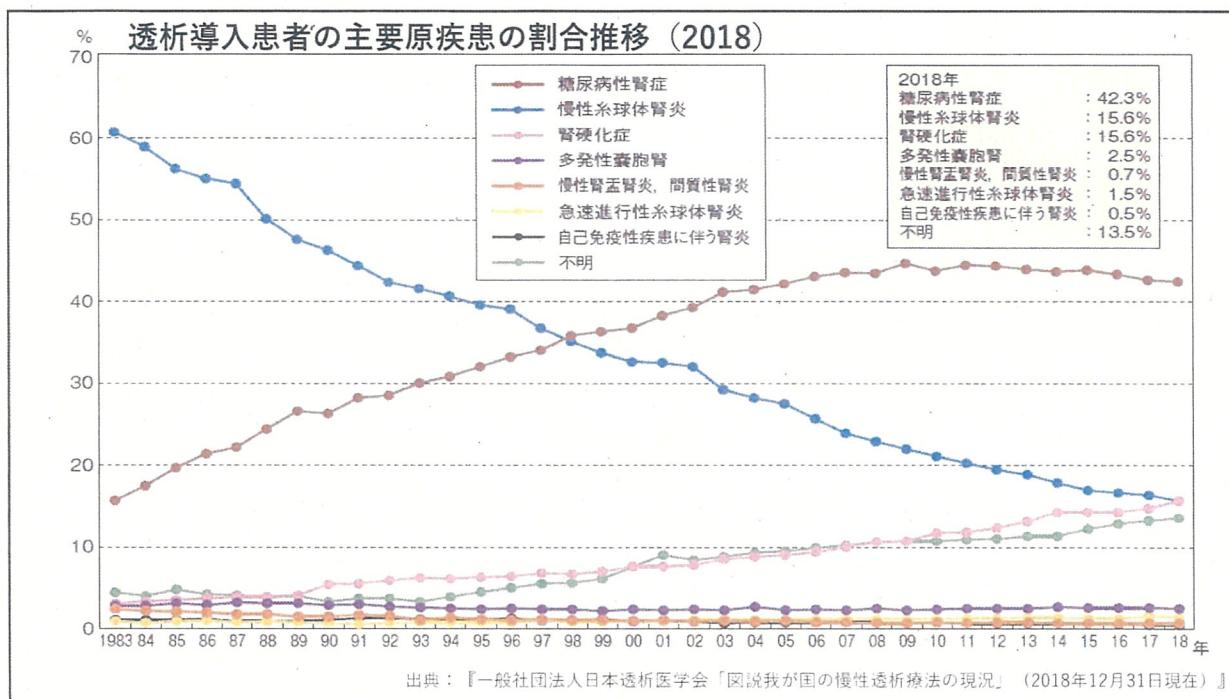
2



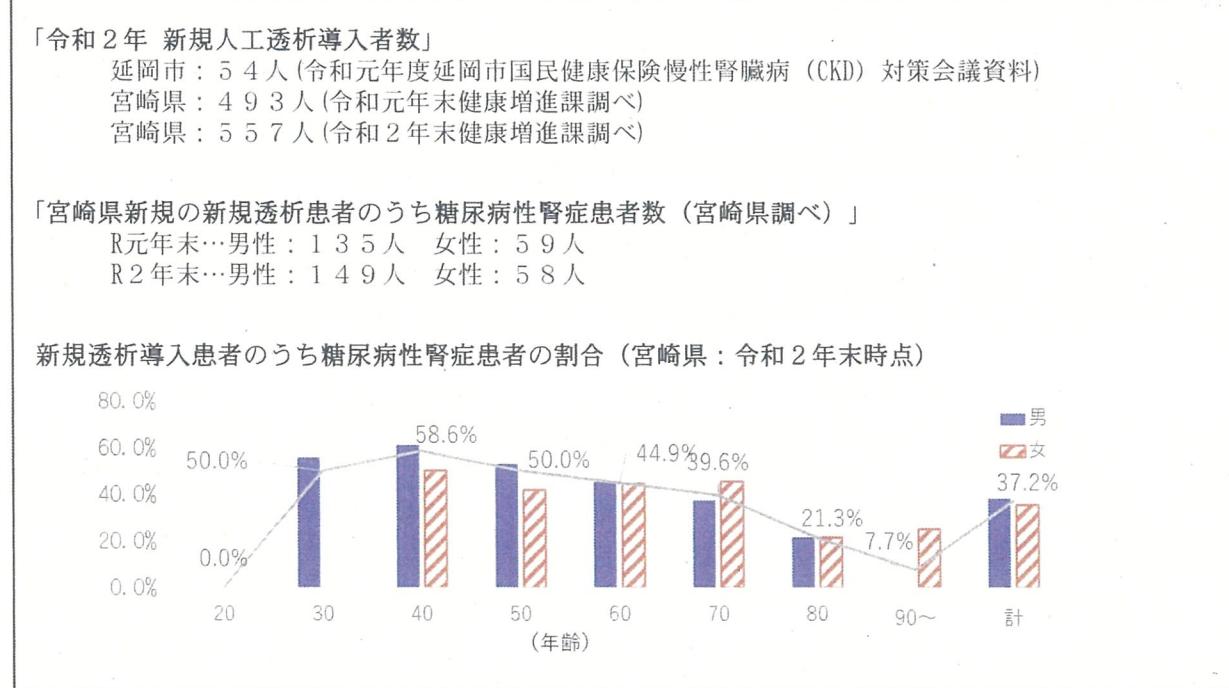
3



4



5



6

目指す姿

宮崎県→健康長寿男女とも日本一

延岡市→健康長寿のまちづくり

患者（住民すべて）が健康診断を受診し、糖尿病（の疑い）のある人が、かかりつけ医や専門医を受診し、中断することなく治療を継続できる



患者（住民）の受診行動のみに頼ることなく、保険者・医療機関はもとより各種団体が連携・協働して対策に取り組む必要がある。

7

延岡保健所管内の活動

(1) 糖尿病発症や糖尿病性腎症重症化予防の円滑な推進並びに関係機関の連携体制の構築

- * 協議会→治療中断者・未治療者の減少を目指した取組
- * 延岡市国民健康保険慢性腎臓病（CKD）対策会議との連携

(2) 糖尿病対策に関わる保健・医療関係者等に対する研修会の開催等普及啓発及び情報提供

- * 糖尿病手帳の普及

8

議 事（3）

改正食品衛生法に基づく食品事業者に対する
指導等について

食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年6月13日公布)の概要	
改正の趣旨	○ 我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うこととともに、国際整合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。
改正の概要	
1. 広域的な食中毒事案への対策強化 国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力をを行うこととともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。	
2. HACCP(ハサップ)*に沿った衛生管理の制度化 原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の事業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。 * 事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減するために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。	
3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集 健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。	
4. 國際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備 食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。	
5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設 実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種(政令で定める34業種)以外の事業者の届出制の創設を行う。	
6. 倉庫リコール情報の報告制度の創設 営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。	
7. その他(乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等)	
施行期日	第1次施行(1)平成31年4月1日、 第2次施行(2,3,4,7)令和2年6月1日、 第3次施行(5,6)令和3年6月1日
公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日(ただし、1.は1年、5.及び6.は3年)	

1

HACCPに沿った衛生管理の制度化の全体像	
HACCPとは HACCPとは、最終製品による安全管理では無く、製品の製造過程の重要な管理点を制御することで、製品の安全を図ると言う米国発祥の衛生管理の手法である。 対EU・対米国等輸出対応(HACCP+α) HACCPに基づく衛生管理(ソフトの基準)に加え、輸入国が求める施設基準や追加的な要件(微生物検査や残留農薬モニタリングの実施等)に合致する必要がある。	全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)※が衛生管理計画を作成 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組(HACCPに基づく衛生管理) コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。 【対象事業者】 ◆ 大規模事業者 ◆ と畜場〔と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者〕 ◆ 食鳥処理場〔食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者を除く。)〕 取り扱う食品の特性等に応じた取組(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理) 各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。 【対象事業者】 ◆ 小規模な営業者等 【対象外事業者】 ・ 食品又は添加物の輸入業 ・ 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業(冷凍・冷蔵業を除く) ・ 常温で長期間保存しても腐敗、変敗その他の品質の劣化による食品衛生上の危害の発生の恐れがない包装食品の販売業 ・ 合成樹脂以外の器具容器包装の製造業 ・ 器具容器包装の輸入又は販売業
※ 全ての食品等事業者	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 学校や病院等の営業ではない集団給食施設もHACCPに沿った衛生管理を実施しなければなりません。 ・ 公衆衛生に与える影響が少ない営業(対象外事業者)については、食品等事業者として一般的な衛生管理を実施しなければなりませんが、衛生管理計画の作成及び衛生管理の実施状況の記録とその保存を行う必要はありません。 ・ 農業及び水産業における食品の採取業はHACCPに沿った衛生管理の制度化の対象外です。 	

2

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

- 一般的衛生管理を基本として、
 - 業界団体が作成した手引書のひな形を参考にしながら
 - 必要に応じて重要管理点を設けて衛生管理計画を作成する。
- 作成した計画を実行・記録し、必要に応じて計画を見直す。
- 作業を記録として保管することで衛生管理の取組を「見える化」する。

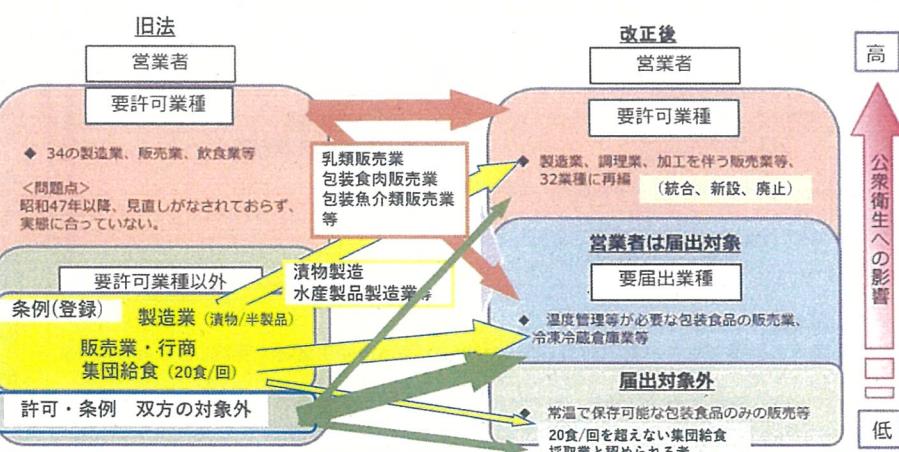
なぜ衛生管理の「見える化」が必要なのか

- ◆「食品の安全性の向上」、「食中毒等の事故発生の防止」、「事故発生時の速やかな原因究明」に役立つ。
- ◆食品衛生管理を適正に行っていることを、具体的に自信を持って説明できる。

3 アセーブポイント

営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設

営業(者)(法第4条第7項及び第8項)
営業とは、業として、食品若しくは添加物を探取し、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又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いう。
ただし、農業及び水産業における食品の採取業は含まない。営業者とは、営業を営む人又は法人。



取扱う食品や業態により、現在の実態に応じた営業許可業種に再編し、行政が食品等事業者の状況を把握するために届出を求める

4

施行スケジュール

厚生労働省

令和2年6月1日

周知期間

- 都道府県等における条例等の整備
- 手引書の整備

令和3年6月1日

- 施行(1年間の経過措置あり)
- 業者はHACCPに沿った衛生管理の導入を進める
- 行政処分等の措置は旧基準に基づき実施(=現行の基準を遵守できていれば違反とならない)

令和3年6月1日

- 完全施行
- 業者はHACCPに沿った衛生管理等を実施
- 食品衛生監視員は許可の更新時や定期的な立入時等に実施状況を確認する。小規模業者等には手引書に沿って助言・指導を行う

県

- HACCPの手法を取り入れた衛生管理の選択制導入
- 食品衛生監視員教育
- 改正食品衛生法に係わる公報(講習会、チラシ等の作成)
- 県食品衛生協会をはじめ関係機関への周知等

延岡保健所

- 改正食品衛生法の周知
- 各種講習会、延岡市広報への周知記事掲載
- 回観板を利用したチラシの全戸周知
- 食品等取扱事業者に対するHACCPに沿った衛生管理等について周知・啓発(講習会、施設立入指導)
- 延岡地区食品衛生協会の食品衛生指導員教育

令和3年6月1日

- 関係条例等の一部改正・廃止
- 改正食品衛生法に係わる公報等

令和3年6月1日

- 改正食品衛生法に基づく営業許可・届出受付開始
- HACCPに沿った衛生管理に関する相談(延岡地区食品衛生指導員との協力)
- 食品等取扱事業者からの営業許可・届出に関する相談
- 法改正・リコール制度についての周知(講習会、施設立入指導)等

5

(表面) 食品衛生法の改正に伴い、(令和3年6月1日~)

**全ての食品取扱い事業者は、
食品営業許可あるいは届出が必要です。**

令和3年6月1日から、安全な食品を提供するために食品営業許可見直しによる「新・営業許可」と「届出制度」が始まります。新・営業許可と届出となる対象食品や業種をご確認下さい。

新・営業許可

旧・許可不要食	旧・登録食品(製造業)	旧・要許食品
<input type="checkbox"/> 肉品	<input type="checkbox"/> フルーツ	<input type="checkbox"/> パン
<input type="checkbox"/> うなぎ	<input type="checkbox"/> 水産類	<input type="checkbox"/> ベーカリ
<input type="checkbox"/> おにぎり	<input type="checkbox"/> おつまみ	<input type="checkbox"/> デザート
<input type="checkbox"/> おでん	<input type="checkbox"/> お漬物	<input type="checkbox"/> フード
<input type="checkbox"/> おにぎり・おでん	<input type="checkbox"/> おつまみ・お漬物	<input type="checkbox"/> お菓子
<input type="checkbox"/> おでん・おにぎり	<input type="checkbox"/> お漬物・おつまみ	<input type="checkbox"/> お菓子・お菓子
<input type="checkbox"/> おでん・おにぎり・おつまみ	<input type="checkbox"/> お漬物・おつまみ・お菓子	<input type="checkbox"/> お菓子・お菓子

今まで許可不要でも、令和3年6月1日から許可・届出が必要です!

届出

旧・許可不要食	販売
<input type="checkbox"/> コーヒー・紅茶・抹茶	<input type="checkbox"/> 好奇心
<input type="checkbox"/> フルーツ	<input type="checkbox"/> ハム
<input type="checkbox"/> オムライス	<input type="checkbox"/> パン
<input type="checkbox"/> フラペチーノ	<input type="checkbox"/> パン
<input type="checkbox"/> おでん	<input type="checkbox"/> パン
<input type="checkbox"/> おにぎり	<input type="checkbox"/> パン
<input type="checkbox"/> おでん・おにぎり	<input type="checkbox"/> パン
<input type="checkbox"/> おでん・おにぎり・おつまみ	<input type="checkbox"/> パン

旧・登録業種

<input type="checkbox"/> おでん	<input type="checkbox"/> 包装食肉
<input type="checkbox"/> おにぎり	<input type="checkbox"/> 包装魚介類
<input type="checkbox"/> おでん・おにぎり	<input type="checkbox"/> 手詰詰合せ
<input type="checkbox"/> おでん・おにぎり・おつまみ	<input type="checkbox"/> 小容器詰合せ

新・登録業種(令和3年6月1日~令和3年12月1日)

(裏面) 食品衛生法の改正に伴い、
食品取扱い施設での衛生管理の基準が、全国一律に定められました

令和3年6月1日からすべての食品等事業で「HACCPに沿った衛生管理」で、「安全の見える化」がはじまります。併せて、「食品衛生責任者の選任」が義務付けられます。

取り組み方法は、取扱う食品や事業規模などで異なります。厚生労働省のホームページで事業に合う「手引書」を見つけましょう。

●HACCPに基づく衛生管理

食品事業者が自らが使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う衛生管理。

●対象事業者 と商場、食鳥処理場、その他の事業者の規模による

●HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

一般的な衛生管理を基本に、各事業者団体が作成した「手引書」による衛生管理。

●対象事業者

- 小規模事業者(食品の製造、加工に従事する従業員の数が5人未満であるもの)
- 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者
- 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種
- 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種(包装食品の販売、食品の保管等)

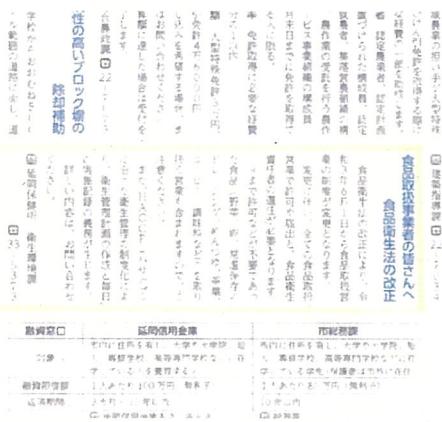
食品衛生責任者として調理師や栄養士等資格、食品衛生責任者講習会受講が必要です。

詳しくは、管轄の保健所にご相談ください。

中央保健所	0987-79-2111	日向保健所	0987-57-5101
日向保健所	0987-79-3141	延岡保健所	0987-11-5373
玉名保健所	0987-23-4504	玉名保健所	0987-23-2103
川辺保健所	0987-79-3116	東郷保健所	0987-23-5781
東郷保健所	0987-79-1337	東郷保健所	0987-79-2126

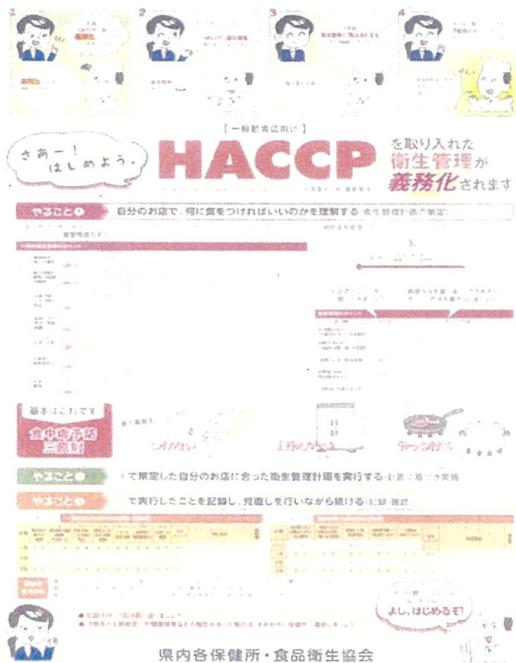
6

延岡市広報 2020年11月号
23ページ掲載記事より転用



23

Nobeoka Public Relations / 2020 n



県内各保健所・食品衛生協会

○ 食品衛生法改正に伴う対応が必要となる営業者分類	
1許可業種から届出になる者	許可一届出
2登録業種から許可業種となる者	登録一許可
3登録業種から届出となる者	登録一届出
4無許可・無登録から新設許可業種となる者	無許可・無登録一許可
5無許可・無登録から新規届出業種となる者	無許可・無登録一届出
6食品衛生責任者設置義務が無かった者への設置義務案内	
7複数の営業許可などを持つ者	

延岡保健所管内食品等取扱い施設数（営業許可施設2,472 登録施設696）令和2年度末現在

・乳類販売業202、屋内自動販売機16（リストア）包装魚介類販売業73、包装食肉販売業117
・製造業132（清掃・水産加工品、総菜半製品）、病院25給食受託事業者
・直営給食204、販売業360、行商194、その他の事業者8（こんにゃく、とこうてん）
・液卵製造業、水産製品製造業、密封製品製造業、小分け業
・八百屋、米屋、簡単な加工食品（漁業・農業者の出荷前調整を除く）
・喫茶店営業（自動販売機、店舗）、氷雪製造業、酒類販賣業、乳類販賣業、登録業、許可・登録不要業

赤字：実績

※既存の営業許可、登録事業者は、届出へ自動移行措置あり

担当	対象者	通知発出	説明会実施	説明会実施	
				4/20、4/22	新法説明、HACCP導入
	5月末許可更新（許可一許可）			- (個別対応)	新法説明、HACCP導入、食品衛生責任者設置
	全乳類販売業（許可一届出）			- (個別対応)	新法説明、HACCP導入、食品衛生責任者設置
	全自动販売機（許可一届出）	3月末		- (個別対応)	新法説明、HACCP導入、食品衛生責任者設置
	全網販給食（無登録一許可）（要託業者）		4月22日	新法説明、HACCP導入、食品衛生責任者設置、許可取得指導（6/1付）	
	酒物製造業（許可一許可）		6月10日	新法説明、HACCP導入、食品衛生責任者設置、許可取得指導（3年間猶予）	
	喫茶店営業（許可新設）		6月10日	新法説明、HACCP導入、食品衛生責任者設置、更新時飲食店営業へ移行	
	氷雪製造業10（道頓製造業3		- (個別対応)	新法説明、HACCP導入、食品衛生責任者設置	
	R3更新登録（給食25行商27販売14）		6月10日	新法説明、HACCP導入、食品衛生責任者設置	
	8月末許可更新（許可一許可）		- (個別対応)	新法説明、HACCP導入、食品衛生責任者設置	
	製造業（全・水産加工品）（登録一許可）	6月	7/14、7/15	新法説明、HACCP導入	
	製造業（全・半製品）（登録一許可）		7月30日	新法説明、HACCP導入、食品衛生責任者設置、許可取得指導（3年間猶予）	
	R4、5、6更新登録（給食99行商113販売 乳類を扱っていない販売業者）	7月	- (個別対応)	新法説明、HACCP導入、食品衛生責任者設置	
	製造業（全・こうとうくん、こんにゃく）		- (個別対応)	新法説明、HACCP導入、食品衛生責任者設置	
	11月末許可更新（許可一許可）	9月	10/13、10/14	新法説明、HACCP導入	
	2月末許可更新（許可一許可）		12月	1/12、1/13	新法説明、HACCP導入
	*包装魚介類販売業（許可一届出）		新法説明、HACCP導入		
	*包装食肉販売業（許可一届出）		新法説明、HACCP導入		
	※旧法及び条例の定めにより無登録・無許可営業者		HP、チラシ配布で広報	新法説明、HACCP導入、食品衛生責任者設置	
			監の歌、青葉市場 等（中卸、小売）	R2～R3 現在新法説明、届出（6/1～11/31）HACCP導入、食品衛生責任者設置	

