

第1 基本方針

食品の安全を確保するために、食品衛生法、食品表示法等の法令及び「静岡県総合計画」並びに「しずおか食の安全推進のためのアクションプラン」の趣旨や施策を踏まえ、食品の生産から流通・消費に至る過程における食品衛生上の違反や問題などを分析し、本県の監視指導の実施体制を含めた実行可能性も考慮の上、静岡県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を策定する。

第2 総括的事項

1 監視指導計画の範囲

本計画は、静岡市及び浜松市を除く静岡県内全域を対象とするが、両市と連携を図りながら監視指導を実施する。ただし、食品表示基準の品質事項に係る県域事業者に対する事務及び「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」（以下「米トレーサビリティ法」という。）に係る事務については静岡県内全域を対象とする。

2 監視指導計画の期間

令和8年4月1日から令和9年3月31日までの1年間とする。

3 監視指導の根拠法令等と内容

監視指導等の根拠となる法令等に基づき、各基準等についての適合を確認し、その遵守を徹底する。また、と畜検査及び食鳥検査等の根拠となる法令に基づき、疾病の有無についての検査等を実施する。

(1) 食品衛生法（以下「法」という。）及び食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）第2条による改正前の食品衛生法（以下「旧法」という。）

ア 不衛生食品

販売等される食品等が、法第6条各号に該当するいわゆる不衛生食品（腐敗、変敗、未熟であるもの、有毒、有害物質の混入、病原微生物による汚染、不潔であるもの、異物の混入）でないことを確認する。

イ 指定成分等を含む食品

指定成分等を含む食品等を取り扱う業者が、その取り扱う指定成分等含有食品が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報を得た場合には、法第8条第1項の規定に基づく届出が必要となることを周知するとともに、届出があった場合には、必要に応じて医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者と連携し、健康被害状況を把握するとともに、同条第2項の規定に基づく厚生労働大臣への報告を行う。

ウ 病肉等

販売等される食肉等が、法第10条に該当するいわゆる病肉等でないことを確認する。

エ 添加物等

販売等される添加物等が、法第12条の規定に基づき定められた添加物等であることを確認する。

オ 食品等の規格及び基準

販売等される食品等が、法第13条第1項に基づく食品等の規格及び基準に適合していることを確認するとともに、残留基準のない農薬、飼料添加物及び動物用医薬品（以下「農薬等」という。）については、同条第3項の規定により、人の健康を損なうおそれのない量として内閣総理大臣が定める量を超えていないことを確認する。

カ 器具等の規格及び基準

販売等される器具等が、法第18条第1項の規定による器具等の規格及び基準に適合していることを確認する。また、同条第3項の規定により、食品用器具・容器包装の安全性や規制の国際整合性の確保のため、規格が定まっていない原材料を使用した器具・容器包装の販売等の禁止等を行い、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が令和7年6月1日から完全施行となっていることから、事業者に対し適切な行政指導及び情報提供を実施する。

キ おもちゃの規格及び基準

販売等されるおもちゃ（乳幼児が接触することによりその健康を損なうおそれがあるものとして指定されたものに限る。）が、法第68条第1項の規定による準用規定に適合していることを確認する。

ク 食品等の表示

販売等される食品等の表示が、法第20条に規定する虚偽の又は誇大な表示又は広告がないことを確認する。

ケ 有毒物質の混入防止等の措置基準

食品等の製造等の過程において、法第50条第1項の規定による有毒物質の混入防止等の措置基準に適合していることを確認する。

コ 食品等事業者の状況把握

食品等事業者の営業状況を確認する。

サ 営業の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置の基準

営業施設等が、法第51条の規定による営業の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置の基準（以下「公衆衛生上必要な措置の基準」という。）に適合していることを確認し、その遵守を指導する。

シ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) に沿った衛生管理

原則、全ての事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理が制度化されていることから、その運用状況を確認し、事業者自らが検証できるよう技術的助言を行うことで、HACCPに沿った衛生管理の精度の向上を図る。また、新規事業者に対しては、HACCPに沿った衛生管理の導入支援を行い、特に、小規模事業者等が円滑に取り組むことができるよう、きめ細かい指導を実施する。

ス 営業の施設基準

営業施設等が、食品衛生法施行条例第3条の規定による施設基準（以下「施設基準」という。）に適合していることを確認する。

セ 事業譲渡による承継

法第56条第1項の規定により許可営業者の地位が承継されたとき（譲渡による承継に限る）は可能な限り速やかに施設に立ち入り、衛生管理が適切に実施されていることを確認する。

ソ 営業の届出

法第57条に基づく営業の届出の対象となる営業者について、営業所の名称及び所在地等の届出を実施するよう指導する。

タ 営業以外の食品供与施設

法第68条第3項の規定による準用規定に適合していることを確認する。

(2) 健康増進法

食品として販売に供する物に関して、広告その他の表示が、健康増進法第65条第1項に規定する、健康保持促進効果等について、著しく事実に相違する表示又は著しく人を誤認させるような表示がないことを確認する。

(3) 食品表示法

販売の用に供する食品（添加物を含む。）が、食品表示法第4条第1項の規定による食品表示基準に適合していることを確認する。

(4) と畜場法

ア と畜場の構造設備

と畜場法第5条の規定によると畜場の構造設備の基準に適合していることを確認し、その遵守を徹底する。

イ と畜場の衛生管理

と畜場法第6条の規定による基準に従い、と畜場の設置者又は管理者（以下「管理者等」という。）が、と畜場を衛生的に管理し、その他公衆衛生上必要な措置を講じているかを確認し、その遵守を徹底する。

ウ と畜業者等の講ずべき衛生措置

と畜場法第9条の規定による基準に従い、と畜業者その他獣畜のとさつ又は解体を行う者（以下「と畜業者等」という。）が、獣畜のとさつ又は解体を衛生的に管理し、その他公衆衛生上必要な措置（以下「公衆衛生上必要な措置」という。）を講じているかを確認し、その遵守を徹底する。

エ HACCPに基づく衛生管理

と畜場法第6条第1項及び同法第9条第1項の規定による基準に従い、と畜業者等がHACCPに基づく衛生管理が適切に実施されていることを確認するため外部検証を実施する。

なお、検証は外部検証実施計画を策定し、衛生管理計画書及び手順書の確認、衛生管理の実施記録の確認及び現場での実施状況の確認並びに衛生指標菌を用いた微生物試験の実施をすることにより、HACCPに基づく衛生管理の精度の向上を図る。

オ 獣畜のとさつ又は解体後の検査

と畜場法第14条の規定に基づき、厳正にと畜検査を実施する。

カ とさつ解体の禁止等

と畜場法第14条の規定による検査の結果に基づき、と畜場法第16条に定められた措置を講ずる。

キ 衛生管理責任者及び作業衛生責任者の設置

と畜場法第7条及び第10条の規定に基づき、と畜場の衛生管理の向上を図るため、衛生管理責任者及び作業衛生責任者に対して、衛生管理に関する指導をするとともに、管理者等及びと畜業者に対して、衛生管理責任者及び作業衛生責任者の意見を尊重するよう指導する。

(5) 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥処理法」という。）

ア 食鳥処理場の構造設備

食鳥処理法第5条の規定による食鳥処理場の構造又は設備の基準に適合していることを確認し、その遵守を徹底する。

イ 食鳥処理場の衛生管理

食鳥処理法第11条の規定による基準に従い食鳥処理業者が、食鳥処理場を衛生的に管理し、食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい、食鳥肉等を衛生的に取り扱い、その他公衆衛生上必要な措

置（以下「公衆衛生上必要な措置」という。）を講じているかを確認し、その遵守を徹底する。

ウ HACCPに沿った衛生管理

食鳥処理法第11条第1項の規定による基準に従い、食鳥処理業者（食鳥処理法第16条第1項の認定を受けた食鳥処理業者を除く。）が、HACCPに基づく衛生管理が適切に実施されていることを確認するため外部検証を実施する。

なお、検証は食鳥処理場ごとの外部検証実施計画を策定し、衛生管理計画書及び手順書の確認、衛生管理の実施記録の確認及び現場での実施状況の確認並びに衛生指標菌を用いた微生物試験の実施をすることにより、HACCPに基づく衛生管理の精度の向上を図る。

また、食鳥処理法第16条第1項の認定を受けた食鳥処理業者にあつては、**少なくとも年1回の施設立入りを実施し**、衛生管理計画の作成、実施及び実施状況の記録並びに記録の保存等に係る技術的助言を行うとともに、実施状況を検証することにより、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の精度の向上を図る。

エ 食鳥検査

食鳥処理法第15条の規定に基づき、厳正に食鳥検査を実施する。

オ 廃棄等

食鳥処理法第15条の規定による検査の結果に基づき、同法第20条に定められた措置を講ずる。

カ 事業譲渡による承継

食鳥処理法第7条第1項の規定により食鳥処理業者の地位が承継されたとき（譲渡による承継に限る）は可能な限り速やかに施設に立ち入り、衛生管理が適切に実施されていることを確認する。

(6) 牛海綿状脳症対策特別措置法（以下「BSE特別措置法」という。）

ア BSE検査

BSE特別措置法第7条第1項に基づき、と畜場内で処理される検査対象牛のBSE検査を実施する。

イ 牛の特定部位の焼却

BSE特別措置法第7条第2項に基づき、管理者等に対して、牛の特定部位の適正な焼却を指導監督する。

ウ 牛の特定部位による枝肉等への汚染の防止

BSE特別措置法第7条第3項に基づき、と畜業者等に対して、牛の特定部位による牛の枝肉及び食用に供する内臓の汚染防止を図るよう指導監督する。

(7) 静岡県ふぐの取扱い等に関する条例（以下「ふぐ条例」という。）

ふぐ条例に基づき、未処理のふぐを消費者に販売しないよう徹底する。

また、ふぐを処理し食品として販売、提供等する施設に、施設の登録及びふぐ処理の**免許を受けた**者の設置を確認するとともに、消費者に対し有毒部分を完全に除去処理しないふぐを販売等しないよう監視指導する。

(8) 米トレーサビリティ法

米トレーサビリティ法に基づき、取引等の記録の作成及び保存状況並びに産地情報の伝達状況について監視指導する。

第3 重点監視指導に関する事項

1 重点監視対象業種

危害発生頻度の高い業種、食品による健康被害発生時の影響が大きい大規模調理施設及び広域流通食品の製造施設を重点監視対象業種とし、計画的かつ効率的な監視指導を推進する。

重点監視対象業種の監視指導を実施する際は、事業者の規模等を考慮した上で HACCP に沿った衛生管理の円滑な運用が行えるよう、科学的データ等を活用し、より効果的な監視指導に努める。

2 重点監視指導項目

(1) ノロウイルス食中毒

ノロウイルスによる食中毒は、1件当たりの患者数が多く、大規模な食中毒事件となる可能性があり、食中毒事件の多くはノロウイルスに感染した調理従事者等を介した食品の汚染が原因とされていることから、一年を通じてノロウイルス食中毒防止を啓発することとし、次の事項を中心とした監視指導や注意喚起を強化する。

ア ノロウイルス食中毒の予防対策で最も重要な手洗いの徹底について指導する。特に、食品等事業者対象の講習会において、洗い残しを目視確認できる蛍光ローションとブラックライトによる手洗い検証器や動画を用いた正しい手洗い指導を実施する。

イ 事業者は、調理従事者等に対して、毎日作業開始前に、自らの健康状態の報告を求め、調理従事者等の健康状態を把握するとともに、体調不良時には調理等への従事を自粛させるよう指導する。

ウ 11月から2月までを「ノロウイルス食中毒防止対策重点期間」として集中的に監視指導を実施するとともに、講習会の開催や広報活動を行う。

(2) カンピロバクター食中毒

細菌性食中毒のうち、生又は加熱不十分な鶏肉（内臓を含む。以下「鶏肉等」という。）を原因とするカンピロバクター食中毒が県内で多発していることから、鶏肉等を取扱う事業者に対して次の事項を中心とした監視指導や注意喚起を強化する。

ア 食鳥処理場、食肉処理施設、食肉販売店等に対して、鶏肉の衛生的な取扱いについて指導する。また、「加熱用」の表示等により飲食店等に確実な情報伝達を行うよう指導する。

イ 飲食店等の施設に対し、鶏肉は中心部まで十分に加熱して提供するよう重点的に指導する。また、生又は加熱不十分な鶏肉が提供されることがないように、衛生管理計画の作成や実施状況の検証を通じて十分に加熱し提供するよう事業者への指導を徹底する。

ウ 消費者が自ら加熱調理を行う場合は、飲食店営業者が消費者に対し、飲食に供するまでに必要な加熱を行う器具を確実に提供し、十分に加熱することを注意喚起するよう指導する。

(3) 腸管出血性大腸菌食中毒

ア 生食用カット野菜、浅漬は、加熱や発酵の工程がなく、製造工程で完全な殺菌ができないことが多いことから、洗浄、殺菌、低温管理など、原料から製品まで一貫した衛生管理を行うよう、事業者へ指導する。また、高齢者、若齢者又は抵抗力の弱い者に対し食事を提供する施設において、取り扱う野菜に応じ適切な殺菌処理を行うよう指導する。

イ 中心部まで加熱されていない食肉を生食用として取り扱う飲食店等に対して、生食用食肉（牛肉）の規格基準の遵守を指導するとともに、生食用食肉（牛肉）を取り扱う施設としての営業許可を受けていない施設に対して、食肉等の中心部を75℃で1分間以上又はこれと同等以上の加熱効果を有する方法により加熱調理することに加え、消費者が生食用食肉とそれ以外の食肉を誤認することのないよう、適切な食品名を称して販売するよう指導する。

(4) ウエルシュ菌食中毒

ウエルシュ菌による食中毒が、近年、静岡県内で毎年のように発生し、1件当たりの患者数が多

い傾向があることから、特に大量調理施設に対して、加熱調理食品の冷却を速やかに行うことや、保存する場合には適切な温度を保つこと、食品を加熱調理又は再加熱する際にはよく攪拌する等により全体を十分に加熱し、速やかに提供することを指導する。

(5) アニサキスによる食中毒

令和7年における全国の食中毒事件数のうち、アニサキスによる食中毒が、**280件**と多く報告されていることから、刺身など魚介類を販売・提供する関係事業者に対して、鮮度確認及び目視確認の徹底や、冷凍及び加熱処理が防止対策に有効であることを助言する。

(6) 食中毒警報

食中毒警報が発表されたときには、危機管理情報として報道機関へ情報提供等を行い県民への周知を行うとともに、食品取扱業者へも関係団体を通じ、注意事項の周知を徹底する。

特に「食中毒警報（ノロウイルス食中毒）」発表中の監視では、**手洗い検証器**等を用いて正しい手洗い方法を指導するとともに、調理従事者の健康状態を把握し有症者を調理作業に直接従事させないよう指導を徹底する。

(7) 違反食品

違反率の高い食品や健康危害の発生のリスクの高い施設から重点的に収去検査を行い、**違反が確認された場合は、回収を命令するなど速やかに当該品を流通から排除する。**

(8) 指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応

法第8条第1項の規定に基づき、指定成分等を含む食品等を取り扱う営業者から当該食品等が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった場合は、必要に応じて医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者と連携し、被害の把握と調査に協力するとともに、同条第2項の規定に基づく厚生労働大臣への報告を行う。

(9) 公衆衛生上必要な措置の基準

ア 営業施設等が、法第51条第1項の規定による公衆衛生上必要な措置の基準に適合するよう、一般的な衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画及び手順書並びに衛生管理の実施状況の記録について、事業者が適切に作成できるよう指導するとともに、事業者が作成した衛生管理計画及び手順書の内容を確認し、事業者自らが検証できるよう助言する。特に、**小規模事業者**等がHACCPに沿った衛生管理を円滑に実施することができるよう手引書を用いて指導を実施する。

イ コーデックスのHACCPの7原則を求めている民間認証であるJFS、FSSC22000、ISO22000、SQF等を取得した施設については、保健所等による立入検査等の際に、民間認証の取得に必要な書類や記録、審査や監査の結果等を活用して監視指導を行うなど、事業者負担の軽減に配慮する。

ウ 湧き水又は井戸水等を飲用に適する水として使用する食品等事業者に対し、使用水の管理（定期的な水質検査、殺菌装置等の点検、塩素濃度、色、臭気等の確認）を確実に実施するよう指導する。

エ 保健所等の助言及び指導の下、迅速かつ効果的な原因究明を実施し、食品衛生上の被害拡大防止対策を速やかに講ずるため、事業者に対して、消費者等からの食品等に係る健康被害及び健康被害につながるおそれのある事案に係る情報を受けた場合は、直ちに保健所へ報告するよう周知徹底するとともに、製造施設に対して、原材料の使用状況、製品出荷等の記録・保管について監視指導する。

オ 機能性表示食品の届出者及び特定保健用食品に係る許可を受けた者は、健康被害に関する情報の受付・収集**体制を整え、被害の発生及び拡大のおそれのある旨の情報を得た場合、医師が重篤**

と判断した場合には、速やかに保健所へ情報提供する義務があることを周知し、健康被害の情報提供を受けた場合は、厚生労働大臣へ報告する。

カ ノロウイルス食中毒防止対策となる項目（第3の2（1）イ～オ参照）について、実施の徹底を図る。

(10) 食品表示

食品の表示は、消費者が食品を摂取する際の安全性を確認するとともに、自主的かつ合理的に食品を選択するために重要な役割を果たしている。

このため、食品表示基準及び米トレーサビリティ法の規定による表示事項等について、監視指導を行うとともに、特に、次の事項について表示の徹底を図る。

ア 食品表示等の点検の徹底

食品関連事業者等に対し、原材料の仕入れに当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示その他の食品衛生上必要な事項についての点検及び記録保管するよう指導する。

イ アレルゲン（特定原材料）を含む旨の表示の徹底

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、くるみを含む食品を製造する事業者に対し、使用原材料の点検及び記録保管を徹底し、適切に表示するよう監視指導する。また、特定原材料に準ずるものとされているカシューナッツやマカダミアナッツについても、可能な限りアレルギー表示をするよう促す。

ウ 適切な期限表示の徹底

食品関連事業者等に対し、科学的・合理的根拠に基づく期限設定を行うために、製品の期限設定の一覧と期限設定の根拠となった資料を保管するよう指導する。

エ 生食用食肉（牛肉）の表示の徹底

生食用食肉（牛肉）を提供又は販売する営業者に対し、表示基準を遵守するよう指導を徹底する。

オ 遺伝子組換え食品の適正な表示の徹底

食品関連事業者等に対し、遺伝子組換え農産物の分別生産流通管理等、原材料の適正な取扱いや表示について確認指導する。

カ 品質事項（原材料、原産地等）の表示の徹底

営業施設等の衛生監視に合わせて、食品表示基準の品質事項の監視指導を行う。

キ 保健機能食品（機能性表示食品、特定保健用食品及び栄養機能食品）に係る助言

食品表示の適正化を図るため、助言を行う。

ク いわゆる「健康食品」の監視指導について

令和6年9月に機能性表示食品制度等の見直しが行われ、令和8年9月までに届出情報の表示方法の見直しが求められていることから、この制度の改正内容に留意する。また、いわゆる「健康食品」に関する表示について、食品表示基準第9条及び第23条の表示禁止事項に特に留意の上、食品表示基準に定められた表示事項及び遵守事項が遵守されるよう、食品関連事業者等に対し、監視指導及び啓発を徹底する。

(11) イベント等における食品の調理等に関する衛生管理

フードイベントやバザー等における食中毒を防止するため、主催者等に対して、露店等における提供食品や衛生管理について必要な助言・指導を行う。

(12) 持ち帰り・宅配食品等の衛生管理

持ち帰り（テイクアウト）、宅配（デリバリー）食品等に関する衛生管理について、新規営業者を対象とした講習会において啓発を行い、対象となる飲食店営業者へ必要な助言・指導を行う。

(13) 飲食店等からの食べ残し持ち帰りにおける衛生管理

食品ロスの削減を目的に実施される、飲食店等からの食べ残しの持ち帰りについて、「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」に基づき、新規営業者を対象とした講習会において啓発を行い、対象となる営業者へ必要な助言・指導を行う。

(14) 施設等の能力に応じた食品の取扱いと受注管理

施設、設備、人的能力等を大幅に超えた受注による食中毒を防止するため、新規営業者を対象とした講習会において啓発を行い、飲食店営業者へ必要な助言・指導を行う。

3 その他

次の食品群の区分ごとに食品供給行程（フードチェーン）の各段階の区分に応じて監視指導を実施することとし、特に家畜及び家きんの搬入、搾乳、採卵並びに水産物及び青果物等の生産段階における指導は、経済産業部と連携して行う。

(1) 食肉、食鳥肉及び食肉製品

ア	搬入、とさつ及び解体、食鳥処理等（とさつ等の後の保管も含む。）	(ア) 健康な獣畜又は家きんのと畜場又は食鳥処理場への搬入の指導 (イ) 獣畜及び家きんの病歴を踏まえたと畜検査及び食鳥検査の実施 (ウ) 枝肉、中抜きと体等の衛生的な処理についての検証 (エ) 獣畜及び家きんの動物用医薬品及び飼料添加物（以下「動物用医薬品等」という。）の投与歴を踏まえた理化学検査の実施 (オ) 認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守の徹底 (カ) 狩猟した野生鳥獣の異常の有無の確認の実施 (キ) 食肉処理施設における解体前の野生鳥獣及び解体後の野生鳥獣肉等の異常の有無の確認の実施
イ	製造及び加工（とさつ及び解体並びに食鳥処理を除く。）	(ア) 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底 (イ) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 (ウ) 営業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 (エ) 生食用食肉（牛肉）の規格基準等の遵守の徹底 (オ) 野生鳥獣肉を使用する場合は、食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底
ウ	貯蔵、運搬、調理及び販売	(ア) 枝肉及びカット肉の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 (イ) 加熱調理の徹底 (ウ) 生食用食肉（牛肉）、牛肝臓の規格基準等の遵守の徹底 (エ) 野生鳥獣肉を使用する場合は、食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底

(2) 乳及び乳製品

ア	搾乳等（搾乳後の生乳の保管も含む。）	(ア) 健康な獣畜からの搾乳の徹底及び搾乳時における衛生確保（微生物による汚染防止等）の徹底 (イ) 搾乳後の生乳の温度管理（微生物の増殖防止）の徹底 (ウ) 生乳についての残留動物用医薬品等の営業者による出荷時検査の推進
イ	製造及び加工	(ア) 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止

		(イ)	製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
		(ウ)	営業者による原材料受入れ時の残留動物用医薬品等の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底
		(エ)	営業者による乳・乳製品の微生物に係る出荷時検査の徹底
ウ	貯蔵、運搬、調理及び販売		流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底

(3) 食鳥卵

ア	採卵等（採卵等の後の卵の保管も含む。）	(ア)	鶏舎内の衛生管理の推進
		(イ)	食用不適卵の排除の徹底
		(ウ)	採卵後の卵の衛生管理の徹底
イ	製造及び加工	(ア)	新鮮な正常卵の受入れの徹底
		(イ)	洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底
		(ウ)	製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
		(エ)	汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底
ウ	貯蔵、運搬、調理及び販売	(ア)	低温保管等温度管理の徹底
		(イ)	破卵等の検卵の徹底

(4) 水産食品（魚介類及び水産加工品）

ア	採取等（採取等の後の保管も含む。）	(ア)	営業者による二枚貝等の貝毒等に関する検査の推進
		(イ)	生食用かき採取海域の衛生状況の確認の徹底
		(ウ)	有毒魚介類（ふぐを除く。以下同じ）の排除の徹底
		(エ)	養殖魚介類についての残留動物用医薬品等の検査の実施及び営業者による出荷時検査の推進
イ	製造及び加工	(ア)	生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底
		(イ)	製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止
		(ウ)	製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
		(エ)	ふぐの安全な処理の徹底
		(オ)	生食用かきの採取海域等の適正表示の徹底
ウ	貯蔵、運搬、調理及び販売	(ア)	残留有害物質、微生物等の検査の実施
		(イ)	水産加工品の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
		(ウ)	加熱を要する食品についての加熱調理の徹底
		(エ)	有毒魚介類等の市場からの排除の徹底

(5) 野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品（有毒植物及びキノコ類を含む。）

ア	採取等（採取等の後の保管も含む。）	(ア)	生食用の野菜、果実等について、肥料等を通じた動物の糞尿由来の微生物による汚染の防止の徹底
		(イ)	営業者による農薬適正使用の確認、残留農薬検査の実施及び出荷時検査の推進
		(ウ)	穀類、豆類等の保管時のかび対策の推進
		(エ)	有毒植物等の周知
イ	製造及び加工	(ア)	生食用の野菜、果実等の衛生管理の徹底
		(イ)	営業者による原材料受入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底
		(ウ)	製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進

ウ	貯蔵、運搬、調理及び販売	(ア)	残留農薬の検査の実施
		(イ)	農産加工品の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
		(ウ)	穀類、豆類等の貯蔵、運搬時のかび対策の推進
		(エ)	有毒植物等の市場からの排除の徹底

(6) その他の食品及び添加物等

ア	添加物（その製剤を含む。以下同じ。）の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認の徹底
イ	添加物を使用して製造又は加工された食品についての添加物検査の実施
ウ	製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底
エ	製造者及び加工者による製造段階における低温保管等の温度管理の徹底
オ	アレルギーを含む食品に関して、製造者及び加工者による使用原材料の点検、確認及び適正なアレルギー表示の徹底
カ	生肉を含むそうざい半製品を製造・販売する営業者に対しては、文字の大きさや配置にも配慮した容器包装への表示、店頭表示等、適切な手段によって、調理方法や使用方法等、安全な喫食方法を分かりやすい表現で消費者に情報提供するよう指導

第4 監視指導の実施体制に関する事項

1 監視指導の実施体制に関する基本的な事項

健康福祉センター（保健所）の食品衛生担当課、食品衛生監視専門班及び食肉衛生検査所により監視指導及び取査を実施するとともに、健康福祉センター（保健所）の試験検査担当課、環境衛生科学研究所及び食肉衛生検査所の食品衛生検査施設において試験検査を実施する。

2 通報等に基づく監視指導等に関する事項

- (1) 通報等の内容について、所管する法律上の問題点等を十分に精査するとともに、所管外他法令に係るものが含まれる場合は、速やかに関係機関に情報伝達する。
 なお、通報等に基づく監視指導を実施する場合は、原則として事前通告を行わず実施する。
- (2) 食品等事業者に対する調査は、製造・加工施設及び事務所等の立入り、食品等の検査等の記録及び帳簿等の確認を行う他、施設長、品質管理責任者等への質問により事実関係を確認するとともに、その妥当性について作業員等複数の者への質問により検証を行うこととする。
- (3) 食品表示の通報等については、「食の総合相談窓口」において、ワンストップ対応を徹底する。
 ただし、所管業務以外の不当景品類及び不当表示防止法（以下「景品表示法」という。）に関連する通報は、県民生活センターに回付する。

3 厚生労働省、消費者庁、他の都道府県等その他関係機関との連携確保に関する事項

広域流通食品及び輸入食品等の監視指導において違反（又は疑われる）食品を発見した場合及びこれら食品を原因とする食中毒（又は疑われる事例）が発生した場合等、必要に応じ、厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等と緊密な連携体制を確保し対応する。特に、複数の都道府県等が関係するような広域的な食中毒事案が発生した場合や法第21条の3に基づく広域連携協議会が開催された場合には、国、都道府県等その他関係機関（地方衛生研究所等）と相互に連携・協力し、拡大防止を図る。

輸出認定施設への監視指導等の実施に当たっては、厚生労働省及び東海北陸厚生局と連携を図る。
また、食品の適正表示等については関東農政局等と連携を図る。

4 経済産業部等との連携確保に関する事項

経済産業部との間で生産段階に係る食品安全規制も含めた情報を相互に提供する等緊密な連携体制を確立する。

なお、他の都道府県等の生産段階において食品安全規制に係る違反（又は疑われる）食品を発見した場合は、他の都道府県等の食品衛生担当部局を通じて対応する。

(1) 経済産業部との連携

ア 生産段階における農薬等の使用状況に関する情報を、収去検査等に活用するとともに、検査結果をフィードバックする。

イ 野生鳥獣肉の衛生管理の徹底について、厚生労働省が策定した「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」及び「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模なジビエ処理施設向け）」に基づき安全確保を図っていく。

ウ 福島第一原子力発電所事故に伴う食品中の放射性物質検査について、県内産農畜水産物の安全性確保のため、連携して取り組んでいく。

(2) くらし・環境部との連携

食品の適正表示を確保するため、景品表示法等の関連法令の担当課等と連携し合同監視を実施する。

5 食品輸出業務に関する事項

管内の対米、対EU等の輸出認定又は登録施設に対する監視・指導において、施設認定要件の適合確認を適宜実施するとともに、衛生証明書発行等に係る業務を行う。

また、事業者からの輸出施設認定、衛生証明書発行等に係る相談については、必要に応じ、衛生課、東海北陸厚生局及び厚生労働省と、情報を相互に提供する等緊密な連携体制を確立し、円滑な対応を図る。

6 食品衛生検査体制の整備等に関する事項

適切に監視指導を実施するためには、適正かつ迅速に試験検査を実施できる体制を整備することが重要である。このため、健康福祉センター（保健所）の試験検査担当課、環境衛生科学研究所及び食肉衛生検査所の各食品衛生検査施設の役割を踏まえ、信頼性確保部門である環境衛生科学研究所による内部点検の定期的な実施、外部精度管理調査の定期的な受検、検査担当職員に対する技術研修の実施等、これらの検査施設の技術向上及び信頼性確保のための取組を行うとともに、必要な検査機器の整備に努める。また、令和6年3月8日に厚生労働省より通知された「食品中の食品添加物分析法の妥当性確認ガイドライン」に基づき、健康福祉センター（保健所）の試験検査担当課において検査法の妥当性を確認する。

第5 重点監視対象業種及び目標監視回数に係る基本方針に関する事項

1 基本方針

(1) 重点監視対象業種

ア 食品の健康危害発生のリスク及び健康被害（又は疑い）が発生した場合の範囲を考慮し、監視の重要度の高い業種より順に、Aランク、Bランク、Cランク、Dランク及びEランクとする。
なお、広域流通食品の製造施設等、公衆衛生上重要な施設や法違反（又は疑い）及び健康被害が発

生した施設に対しては、監視指導回数及び内容の充実に努める。

イ 1 施設当たりの目標監視回数

Aランク	食中毒の発生原因、施設の規模及び違反等の原因を勘案し夏期又は冬期を中心に年3回の監視指導を行う。
Bランク	食中毒の発生、違反等の状況を勘案し夏期又は冬期を中心に年2回の監視指導を行う。
Cランク	監視時期にはこだわらず、年1回の監視指導を行う。
Dランク	監視時期にはこだわらず、2年に1回の監視指導を行う。
Eランク	監視時期にはこだわらず、5年に1回の監視指導を行う。

ウ また、重要度の高い施設に対しては、食品衛生法第28条に基づく製品収去のための立ち入りを実施し、また、その結果等に応じて必要な施設検査を行う。

エ 以上の観点から、監視対象業種別及び業態別にランク分けを行い、下表のとおり、「目標監視回数」を定めることとする。

(2) 留意事項

下表の目標監視回数は、県内の地域性を考慮するとともに、重点監視業種の設定や同一業種であっても、施設の規模や衛生管理の状況、外部認証の取得状況、クレーム発生の有無、取扱食品、営業形態、営業期間並びに食品に発生する危害等を加味して監視回数を増減する等、それぞれの地域、施設の状況に応じて対応する。

業種別の重要度ランク分けに基づく目標監視回数

重要度 ランク	目標監視回数	業 種
A	3回/年	1 前年度に行政処分を受けた施設
B	2回/年	<p>以下1～4のうち、外部認証※²取得施設を除く</p> <p>1 大量調理施設※¹（飲食店営業、集団給食施設等） <u>2</u> 製造業等 <u>【許可業種】</u> アイスクリーム類製造業、乳製品製造業、清涼飲料水製造業、食肉製品製造業、液卵製造業、そうざい製造業、複合型そうざい製造業、冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業、密封包装食品製造業、添加物製造業、 <u>【届出業種】</u> いわゆる健康食品の製造・加工業、卵選別包装業 <u>【旧法に基づく業種】</u> 乳製品製造業、魚肉練り製品製造業、食品の冷凍又は冷蔵業（保管業を除く。）、缶詰又は瓶詰食品製造業、アイスクリーム類製造業、食肉製品製造業、乳酸菌飲料製造業、ソース類製造業、そうざい製造業、添加物製造業、清涼飲料水製造業 <u>3</u> 生食用食肉取扱施設 <u>4</u> その他 魚介類競り売り営業、乳処理業、食肉処理業（野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設） <u>【旧法に基づく業種】</u> 魚介類競り売り営業、乳処理業、食肉処理業（野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設）</p>

C	1回/年	1 飲食店営業 旅館等宿泊施設、 <u>仕出し及び弁当調製施設</u> 、社会福祉施設、 <u>病院</u> 、海の家 2 集団給食施設（Bランク、少数特定給食施設※ ³ を除く。） 3 製造業等 <u>菓子製造業</u> 、氷雪製造業、食用油脂製造業、みそ又はしょうゆ製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、 <u>麺類製造業</u> 、 <u>漬物製造業</u> 【旧法に基づく業種】 <u>菓子製造業（自動車及び冷凍生地を店頭で焼成するのみの営業を除く。）</u> 、 <u>あん類製造業</u> 、氷雪製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、しょうゆ製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業 4 その他 食肉販売業（Bランク、 <u>届出</u> を除く）、魚介類販売業（ <u>届出を除く</u> ）、集乳業、食肉処理業（Bランクを除く）、食品の小分け業 【旧法に基づく業種】 食肉販売業（Bランクを除く）、魚介類販売業、集乳業、食肉処理業（Bランクを除く） 5 Bランクの業種のうち、外部認証※ ² 取得施設
D	1回/2年	1 飲食店営業（B、C、Eランクを除く施設） 2 その他 【旧法に基づく業種】 喫茶店営業
E	1回/5年	1 飲食店営業 キッチンカーによる飲食店営業及び露店形態の飲食店営業 【旧法に基づく業種】 飲食店営業（自動車）及び飲食店営業（露店） 2 自動販売機による営業 3 その他 その他届出を要する業種（B、Cランクを除く） 【旧法に基づく業種】 菓子製造業（自動車及び冷凍生地を店頭で焼成するのみの営業に限る。）、食品の冷凍又は冷蔵業（保管業）

- ※1 同一メニュー若しくは食品を1回300食以上又は1日750食以上提供する施設
※2 認証基準にコーデックス HACCP を要求する第三者認証（JFS、FSSC22000、ISO22000、SQF 等）ただし、適切な HACCP の運用が確認できなかった施設は、重要度ランクどおりの監視回数
※3 1回の提供食数が20食程度未満の施設（届出施設）

第6 食品等の収去検査等に関する事項

違反食品の排除及び健康被害防止を図るため、食品等の試験検査実施計画要領に基づき、輸入食品、県内産食品及び県内流通食品の検査を実施する。

また、アレルギー及び添加物等の一部については食品表示法に基づき収去を実施する。

1 輸入食品の検査

県内に流通する輸入食品の安全確保のため残留農薬、抗菌性物質及び添加物等の検査を実施するとともに、食品の輸入状況、違反状況に注視しつつ検査を実施する。

（単位：検体数）

品名	検査項目						計
	添加物等	細菌 （成分規格 基準）	かび毒	農薬	動物用 医薬品	遺伝子組換え 食品	

検査施設	健康福祉センター 検査担当課		環境衛生科学研究所				
ナッツ類 香辛料			<u>7</u>				<u>7</u>
農産品				<u>30</u>			<u>30</u>
食肉					<u>8</u>		<u>8</u>
輸入一般 食品等 * 1	<u>328</u>	<u>134</u>				<u>30</u>	<u>492</u>
その他 * 2						<u>490</u>	<u>490</u>
合計							<u>1027</u>

* 1 魚介類、菓子、清涼飲料水、「米加工品、とうもろこし及びその加工品」など

* 2 保健所で計画するもの及びリスク評価に基づき緊急的に検査するもの（県内産食品等の検査を含む）

2 県内産食品等の検査

県内で製造又は流通する食品（添加物、器具・容器包装及びおもちゃを含む）を検査し、違反食品を排除する。

（単位：検体数）

品名	検査項目										計
	添加物等	細菌	腸管出血性大腸菌等	放射性物質	動物用医薬品	農薬	水銀等	貝毒	アレルギー	農薬動薬*1	
検査施設	健康福祉センター検査担当課				環境衛生科学研究所					食検	
魚肉練り製品	<u>66</u>	<u>62</u>									<u>128</u>
食肉製品	<u>80</u>	<u>40</u>									<u>120</u>
菓子	<u>128</u>										<u>128</u>
あん類	<u>7</u>										<u>7</u>
乳製品	<u>21</u>	<u>13</u>									<u>34</u>
アイスクリーム類	<u>38</u>	<u>42</u>									<u>80</u>
清涼飲料水等	<u>56</u>	<u>74</u>									<u>130</u>
牛乳・加工乳	<u>10</u>	<u>10</u>			<u>10</u>						<u>30</u>
乳酸菌飲料		<u>1</u>									<u>1</u>
生食用かき		<u>4</u>									<u>4</u>
養殖魚					<u>7</u>						<u>7</u>
農産食品						<u>30</u>					<u>30</u>

鶏卵					13						13
はちみつ					9						9
魚介類							12				12
貝類								10			10
食(鳥)肉*1									90		90
流通食品*2			470								470
加工食品*3								130			130
農林畜水産物*4				43							43
その他*5									490		490
合計											1,973

- * 1 食肉衛生検査所で実施する食肉及び食鳥肉の農薬・動物用医薬品のモニタリング検査
- * 2 そうざい、刺身、サラダなど直接加熱しないで喫食する流通食品
- * 3 県内で製造された加工食品
- * 4 県内農林畜水産物
- * 5 保健所で計画するもの及びリスク評価に基づき緊急的に検査するもの
(食品の輸入状況、違反状況の変化に伴う輸入食品を含む)

3 収去検査に当たっての留意事項

- (1) 収去検査の対象となる食品等の選定
食品の収去到っては、県内において生産、製造、加工等された食品を中心に、県内で流通する食品を選定する。
- (2) 検体収去時の留意事項
食品等の収去到に際しては、試験検査のための必要最小限の量を製造者、販売者等の立会いのもとで収去証を交付し収去する。

4 試験検査実施時の留意事項

- (1) 試験検査の実施に当たっては、業務管理（G L P）に基づき実施する。
なお、収去によらない場合は「食品衛生検査施設における食品等検査要領（平成 24 年 1 月 19 日付け）」に基づき実施する。
- (2) 添加物の検査の実施に当たっては、添加物の表示と検査結果の整合、使用基準の遵守及び指定外添加物の不正使用についての検査を行う。

第7 違反を発見した場合の対応に関する事項

1 立入検査により違反を発見した場合の措置

- (1) 違反施設等発見時の措置
公衆衛生上必要な措置の基準、施設基準、法第 1 3 条第 1 項の規定による製造基準に違反している状況が発見した場合は、その場において食品衛生監視指導票を交付し改善指導を行うとともに、違反が軽微な場合であって直ちに改善が図られるもの以外の法違反については、始末書、改善誓約書等を徴収し、改善措置の状況確認及び記録を適切に行い確実な改善を図る。施設基準違反の場合にあつては、必要に応じて、法第 6 1 条（旧法第 5 6 条）に基づく行政処分を行う。
また、施設の営業実態がないことを確認した場合は、廃業の届出を出させる等の指導を行う。さらに、悪質な営業者に対しては行政処分を行い、無許可営業者に対しては必要に応じて告発を行う。

(2) 食品表示違反(疑いを含む。)発見時の措置

食品表示基準に違反した食品を発見した場合には、食品表示法第6条第1項、第3項、第5項及び第7条に基づき指導・指示公表等の厳正な対応を行う。さらに、アレルギー、消費期限等の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として内閣府令で定めるものに違反する表示を発見した場合には、必要に応じて食品の回収等の措置を講ずる。

保健所が品質事項に係る違反又は米トレーサビリティ法違反が疑われる表示を発見した場合は必要に応じて衛生課に報告する。衛生課は調査の上、必要に応じて指導、指示(勧告)等の措置を講ずる。

なお、健康増進法違反が疑われる表示を発見した場合は、衛生課に報告する。

また、景品表示法違反(メニュー偽装等)が疑われる表示を発見した場合には、県民生活センターに通報する。

(3) 法違反に係る食品等の措置

製造基準、保存基準、表示基準違反の場合にあつては、必要に応じて、当該食品が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置を速やかに講ずるために、法第59条(旧法第54条)、法第60条(旧法第55条)の規定に基づく行政処分を行う。

当該食品が広域に流通する場合は、関係都道府県等の食品衛生担当部局に速やかに情報提供を行う。

(4) 法又は法に基づく処分に違反した者の名称、対象食品、対象施設等の公表

食品衛生上の危害の発生を防止するため、法第69条(旧法第63条)の規定に基づき、原則として法又は法に基づく処分に違反した者であつて行政処分の対象となった者の名称等を衛生課のホームページに掲載することにより公表する。ただし、広く県民に注意を呼びかける必要がある事例については、健康被害の拡大防止、再発防止の観点からプレス発表を行う。

2 収去検査による違反等発見時の措置

(1) 違反食品等発見時の措置

当該食品が販売の用に供され又は営業上使用されないよう、法第59条(旧法第54条)、法第60条(旧法第55条)、食品表示法第6条第8項の規定に基づく廃棄、回収等の行政処分等の措置を速やかに講ずるとともに、関係都道府県等の食品衛生担当部局に速やかに情報提供を行う。

また、法違反に至った原因を究明し、その結果を踏まえ再発防止の改善を指導し、改善措置の状況確認及び記録を適切に行い確実な改善を図る。

なお、故意に違反するような悪質な営業者に対しては、告発を行う。

(2) 法に違反した者の名称、対象食品、対象施設等の公表

食品衛生上の危害の発生を防止するため、第69条の規定に基づき、原則として行政処分の対象となった者の名称等を衛生課のホームページに掲載することにより公表する。ただし、広く県民に注意を呼びかける必要がある事例については、健康被害の拡大防止、再発防止の観点からプレス発表を行う。

第8 各種一斉監視の実施に関する事項

令和8年度は、次の一斉点検・監視等を実施し、食品の安全確保を図る。また、必要に応じ感染症予防対策等に係る注意喚起、啓発等を行う。

① 学校給食施設、社会福祉施設及び大量調理施設の一斉点検

目 的	ノロウイルス等による大規模食中毒の発生を防止するため、学校給食施設、社会
-----	--------------------------------------

	福祉施設及び大量調理施設の一斉点検を実施する。
対 象	ア 学校給食施設 イ 社会福祉施設 ウ 病院、事業所、仕出し屋等の大量調理施設（同一メニュー若しくは食品を1回300食以上又は1日750食以上提供する施設）
実施時期	令和8年4月～令和9年2月
実施方法	「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、対象施設に対して監視指導を実施する。

② 夏期食品一斉取締り

目 的	夏期における食中毒を防止するため、生食用鮮魚介類及びその加工品を取り扱う施設の一斉監視に併せ、食中毒発生の高リスクの食品を取り扱う施設に対する監視指導を強化する。
対 象	ア 水産食品加工施設（魚介類販売業、水産製品製造業及び魚市場等） イ 飲食店営業（旅館・料理店・仕出し屋・すし屋等（同一メニュー若しくは食品を1回300食以上又は1日750食以上提供する施設を除く。）） ウ 乳処理施設 エ 鶏卵取り扱い施設（GPセンター、鶏卵卸売販売業、液卵製造業等） オ 食肉処理業及び食肉販売業 カ 漬物製造業 キ 観光地、サービスエリア、道の駅などの土産物販売業 ク 生食用又は加熱不十分な食肉等を提供、販売している施設 ケ 野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱い施設
実施時期	令和8年6月～8月
実施方法	対象施設に対して監視指導、食品等の収去検査を実施する。

③ 食品、添加物等の年末一斉取締り

目 的	大量の食品が流通する年末に、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用、食品及び添加物の適正な表示の実施等について、食品事業者等に対する監視指導の強化を図ることにより、冬期におけるノロウイルス等による食中毒発生防止及び食品衛生の向上を図る。
対 象	ア 病院、弁当屋、仕出し屋、旅館等大量調理施設（同一メニュー若しくは食品を1回300食以上又は1日750食以上提供する施設） イ 生食用又は加熱不十分な食肉等を提供、販売している施設 ウ 魚介類及びその加工品を製造、処理、販売する施設 （ア） かき取扱い施設 （イ） ふぐ取扱い施設 エ 食肉を取り扱う施設 オ 食品販売施設 カ 野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱い施設
実施時期	令和8年12月

実施方法	対象施設に対して監視指導及び食品等の取去検査を実施し、併せて、ノロウイルス等による食中毒の予防啓発を行う。
------	---

④ ノロウイルス食中毒防止対策重点期間

目的	県民に向けた予防喚起を行うとともに、 大量調理施設等 飲食店を中心に、調理従事者の健康管理や適正な手洗い方法の指導に重点をおいた監視指導を実施し、ノロウイルス食中毒防止を図る。
対象	ア 観光地等の宿泊施設、仕出し屋、宴会場を有する飲食店 イ 学校給食、社会福祉施設、病院等の集団給食施設 ウ 学校給食用食品製造業施設
実施時期	令和8年11月～令和9年2月
実施方法	手洗い検証器 等を用い正しい手洗い方法を指導するとともに、従事者の健康状態を把握し有症者を調理作業に従事させないことの徹底を図る。あわせて事業者に対する講習会の開催等により必要な情報提供を行う。

⑤ 食品表示合同一斉監視

目的	くらし・環境部と連携し、食品の表示について合同で監視指導を行うことにより、適正な表示の徹底を図る。
対象	農林畜水産物を販売する量販店や産直市又は加工施設、観光土産品の製造施設、過去に表示違反があった事業所等
実施時期	令和8年4月～令和9年2月
実施方法	食品表示法、景品表示法に基づき監視指導を行う。

第9 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項

健康福祉部健康危機管理指針を踏まえ、食中毒（疑いを含む。）の発生時においては、静岡県食中毒対策要綱に基づき、次の事項について迅速かつ的確に対応するとともに、県民等への情報提供に努める。なお、感染症対策が必要な事例にあつては、感染症所管課と連携を密に対応する。特に腸管出血性大腸菌については、腸管出血性大腸菌感染症対策要領に基づき的確に対応する。

- ① 食中毒の調査体制等の整備
- ② 食中毒等の調査・原因究明
- ③ 食中毒の被害の拡大・再発防止
- ④ 食中毒発生の情報提供

第10 食品等事業者に対する自主的な衛生管理等の実施に関する事項

次に掲げる事項等の自主的な衛生管理の向上を図るため、製造者、加工者、販売者等の食品等事業者に対して指導を実施する。

1 食品衛生管理者等の選任

- (1) 事業者に対して、食品衛生管理者又は食品衛生責任者（以下「食品衛生管理者等」という。）を選任し、保健所に届け出るよう指導する。
- (2) 食品衛生管理者等が責務を適切に果たせるよう講習会等により必要な情報提供を行うとともに、事業者については、食品衛生管理者等の意見を尊重するように、意識向上を図る。

2 食品等事業者による自主的な衛生管理等の推進

- (1) 食品等事業者の責務である自主検査、原材料の安全性確認等の実施を指導するとともに、食品衛生法施行規則で定められている衛生管理計画、手順書等の作成及び記録の保存等について助言・指導を行う。
- (2) 衛生管理に係る基準の内容、食品等の適正表示の方法、食品等の違反内容に係る基準違反及び苦情処理対応等について、講習会の開催等により必要な情報提供を行う。
- (3)** (1)、(2)、の事項を含め、一般社団法人静岡県食品衛生協会による食品衛生向上等に係る自主的な活動を推進するとともに、食品衛生推進員等による食品等事業者に対する助言、指導その他の活動を推進する。
- (4)** 食品等事業者に対し、原産地表示やアレルゲン表示等食品表示基準の改正に対応しているか、また、原材料や製造方法の再確認を行っているか確認するよう啓発する。

3 製造者及び加工者等に対する HACCP の推進

製造者及び加工者等に対して、衛生管理計画に基づく衛生管理の実施状況の確認を行い、事業者自らが検証できるよう技術的助言を行うことで、HACCP に沿った衛生管理の精度の向上を図る。新規事業者に対しては、HACCP に沿った衛生管理に円滑に取り組むことができるよう導入支援を行う。

また、県内の食品製造業を対象に、HACCP の導入・維持・管理を行う人材を育成する研修会を開催する。

4 輸入者への自主的な衛生管理の推進

輸入食品は衛生管理方法、監視指導体制、喫食方法などが異なる国や地域から輸入されており、その違いが時に食品の安全性を確保することを困難にしている。輸入業者等は、輸出国の食品事情を十分に理解し、安全な食品を輸入するため、原材料の品質管理、製品の衛生管理及び添加物の使用状況などを常にチェックすること並びに従業員に対する衛生教育を実施することが重要であるため、輸入業者等に対して、次の対応・指導を行う。

- (1) 厚生労働省や検疫所の輸入食品に関する情報の輸入業者等関係者への周知
 - ア 自主検査をすべき事項
 - イ 輸出国における生産、製造、加工等の食品供給工程における各段階の措置について、確認すべき事項
 - ウ その他、自主的な衛生管理の推進に関する事項
- (2) 各保健所への輸入食品相談に対し、各検疫所輸入食品相談指導室の紹介
- (3) 各団体等が実施する輸入業者を対象とした講習会の情報提供

第 11 関係者相互間の情報及び意見の交換の実施に関する事項

1 県民との情報及び意見の交換の実施

県民（消費者）に対しては、食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を図る観点から、本県における監視指導をはじめとする食品衛生行政についての情報提供と意見交換（リスクコミュニケーション）を図るとともに、タウンミーティング、意見交換会、ホームページ等を通じて情報公開を推進する。

- (1) タウンミーティング等の開催
消費者の食品に対する不信感を払拭するためにも関係者の相互理解が重要であり、地域に密着し

た情報提供や意見交換を行うため、次のタウンミーティング等を開催するとともに、出された意見及び回答等をホームページにより情報提供する。

ア 県東部・中部・西部を中心に消費者が施策に対し意見を表明できる衛生課等が開催する意見交換会の開催（予定回数 3回以上）

イ 消費者等を対象とした健康福祉センター等単位の開催（予定回数 7回以上）

ウ 食品関係団体・食品製造業者等を対象とした衛生課の開催（予定回数 1回）

エ その他、必要と認めた場合に開催（随時）

(2) 食の安全推進のための意見交換会の開催

食の安全について広く論議・公開する場として、「食の安全推進のための意見交換会」を開催する。

ア 構成員

消費者代表、生産者代表、流通・製造・販売者代表、関係団体、学識経験者 等

イ 協議内容

(ア) 県が行う食の安全・安心施策に対する評価・提言

(イ) 消費者への情報提供及びリスクコミュニケーションへの取組

(ウ) しずおか食の安全推進のためのアクションプランへの提言・意見交換

ウ 開催回数（予定回数 1回）

(3) ホームページ等による県民等への情報提供

食中毒発生や添加物使用基準等の違反情報に加え、食品検査の合格等安全情報をより積極的に提供する。（情報提供回数35回以上）

(4) ちゃっぴーの食品安全インフォメーション事業

消費者にとって身近な食品販売店舗等に掲示板を設置して、食品の安全に関する情報や時節に対応した注意情報等を発信することで、より多くの県民に対し、食の安全に関する正しい情報提供を行う。（情報提供回数24回以上）

(5) 資料の備え付けによる閲覧

日常生活においてインターネット等を用いる機会の少ない県民等については、(3)のホームページによる方法のみでは十分な情報提供ができないため、各保健所の窓口情報公開の対象となる資料を簿冊形式等により備え付け、自由に閲覧できるよう配慮する。

(6) 食品表示活用普及事業

食品の不適正表示を防止することで県民の食の安全に対する信頼を確保するとともに、栄養成分表示を活用した県民の健康寿命の延伸及び原料原産地表示の活用による消費者の自主的な商品選択の機会の確保のため、県民へ新しい食品表示制度の周知を図る。

(7) 安全・安心情報のデジタル化

新たな生活様式等に対応するため、SNSや動画配信など、デジタル技術を有効に活用し、食の安全・安心情報を効果的に発信する。

2 計画策定に係る情報及び意見の交換の実施

(1) 本監視指導計画の策定に当たっては、案の段階においてホームページ等に公表することにより、消費者及び事業者等を含めた県民との情報及び意見交換を実施する。

(2) 計画の策定後、大きく計画を変更する場合などは(1)と同様、変更の概要を公表し、県民との情報及び意見交換を実施する。

3 計画の実施状況の公表

- (1) 本監視指導計画に基づく実施状況の概要として、食品等事業者の施設への監視指導等の状況及び食品等の収去検査の結果等について、実施状況を公表する。
- (2) 夏期、年末等の一斉取締り事業を実施した場合は、その実施状況の概要を年度途中においても適宜公表する。

4 県民への食中毒の予防方法等、健康被害を防止するための情報及び食品の安全情報の提供

- (1) 消費者に対し、食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を図る観点から、次の食中毒防止対策、食品衛生に関する情報提供を積極的に行う。
 - ア 主にノロウイルス食中毒防止のため、**衛生的な**手洗いの重要性を啓発する。
 - イ 食肉等については、生で喫食せず中心部まで十分に加熱して喫食すること及び調理に使用するトング、箸等が他の食材を汚染することがないように啓発する。
 - ウ 過去に、家庭において冷凍メンチカツを原因とする腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒が発生しているため、特に結着肉、挽肉調理品等について中心部まで十分に加熱するよう啓発する。
 - エ 自分で釣ったふぐや知人から譲り受けたふぐを自家調理し、喫食したことによる食中毒が毎年発生していることから、ふぐ処理有資格者以外の方がふぐを調理し喫食することがないように啓発する。
 - オ 確実に食用と判断できない植物**及びキノコ類は採取、譲渡、販売及び喫食**しないよう啓発する。
 - カ 健康食品については、**その適切な利用についての普及啓発を行う。特に、医薬品との併用など**による予期しない健康被害が発生する可能性があることから、**服用中**の方は、利用に際して医師、薬剤師等の専門家に相談することなど、その正しい利用方法について啓発する。
- (2) 食中毒警報、食中毒の発生、違反食品及び健康食品の健康被害等の飲食に起因する健康被害の発生を防止するための情報をホームページ等により情報提供する。
- (3) 収去検査による食品の検査合格や一斉監視指導結果等の安全情報をホームページ等により情報提供する。

第 12 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員等の関係職員の資質の向上のため、検査技術、最新の知見及び法令の内容等に係る講習会を開催するとともに、厚生労働省及び関係機関の開催する研修会に職員を派遣する。

1 県が開催する食品衛生監視員を対象とした研修会等

- ① 新任食品衛生監視員研修会
- ② HACCP 研修会
- ③ 食品衛生監視員研修会
- ④ 静岡県公衆衛生研究会
- ⑤ 感染症及び食中毒処理合同研修会
- ⑥ 保健所等検査区分責任者研修会
- ⑦ 保健所等検査担当者研修会
- ⑧ 食品衛生専門監視員の養成

2 国等が主催する食品衛生監視員を対象とした研修

- ① 国立保健医療科学院短期研修

- ② 食品衛生監視員研修会関東ブロック大会及び全国大会
- ③ 食品安全行政講習会
- ④ 食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者研修会

3 県が主催すると畜検査員・食鳥検査員を対象とした研修

- ① HACCP 研修会
- ② 静岡県公衆衛生研究会
- ③ と畜検査員・食鳥検査員技術研修会（担当 静岡県食肉衛生検査所）
- ④ と畜・食鳥検査員試験検査技術研修（担当 環境衛生科学研究所）

4 厚生労働省等が主催すると畜検査員・食鳥検査員を対象とした研修

- ① 食肉・食鳥検査技術研修会
- ② 国立保健医療科学院特別課程「食肉衛生検査コース」研修
- ③ 全国食肉衛生検査所協議会全国大会
- ④ 全国食肉検査所協議会東海・北陸ブロック研修会

5 食品等事業者の自主的衛生管理を担う者の養成及び資質の向上

(1) 食品衛生推進員活動事業

食品衛生推進員に対し、地区食品衛生協会と十分に連携のうえ、食品安全等に関する学習会や実地研修を通じてレベルアップを図り、地域の実情に即した効果的な自主活動の実施について指導する。

〔食品衛生推進員に対する研修〕

時 期	所 管	内 容
令和8年4月 から 令和9年2月	保健所	<ul style="list-style-type: none"> ・記録（ねずみ及び昆虫の駆除、検便、衛生管理計画等の実施状況の記録）のチェック ・施設に立ち入りした際の着眼点（清掃が不十分になりやすい箇所、2次汚染が起こりやすい作業と防止方法など） ・ATP測定器による冷蔵庫取手、手洗い設備などの汚染度チェックを利用した清掃・消毒の指導方法 ・ノロウイルス食中毒予防対策として、調理従事者の健康管理や適正な手洗い方法の指導 ・施設に立ち入りした際の手洗い指導の方法 ・HACCP に沿った衛生管理の確認 ・令和3年6月1日から施行されている新たな営業許可・届出制度の周知 ・食品表示基準に基づく適正表示指導

(2) 食品衛生自主管理推進事務 （食品衛生責任者養成講習会）

原則として全ての営業者は食品衛生責任者を定めておくこととなること等を踏まえ、営業者に対して食品の安全確保に対する責任を自覚させるとともに、食品衛生に関する知識の向上のため、食品衛生法施行規則別表第17第1項ロ（3）に規定する食品衛生責任者を養成するための講習会を一般社団法人静岡県食品衛生協会に委託し実施する。

営業者に対しては、食品衛生責任者に公衆衛生上必要な措置に関する基準に従い衛生管理に当た

らせるとともに、食品衛生責任者の意見を尊重し、施設において自らが実施する衛生管理の向上に努めさせる。

(3) HACCP 導入支援事業

県内の食品製造業を対象に、HACCP に基づく衛生管理の導入・維持・管理を行う人材育成研修を、一般社団法人静岡県食品衛生協会に委託し実施する。

(4) 食品衛生普及啓発事業

ア 食品衛生消費者講座

輸入食品、健康食品、遺伝子組換え食品及び添加物等の安全性に対する消費者ニーズに応えるために、食品衛生消費者講座を地区食品衛生協会で開催し、消費者の意見に耳を傾け、業界活動や行政に反映する。

イ 食中毒防止講習会

カンピロバクター、ウエルシュ菌、ノロウイルス等を原因とする食中毒を防止するため、食品衛生推進員・食品衛生指導員等を対象とした食中毒防止講習会を、食中毒防止月間中に一般社団法人静岡県食品衛生協会が開催する。

ウ 食品衛生管理講習会

食品衛生に関する新たな知見の習得をするため、食品衛生責任者を対象とした講習会を、一般社団法人静岡県食品衛生協会が開催する。

(5) 食品表示適正化推進事務

加工食品を取り扱う食品関連事業者等に対して、原料原産地表示や添加物不使用表示、アレルギー表示等直近の食品表示の改正について周知を行うため、食品表示講習会の開催や食品表示オンデマンド講座の制作を行う。