

令和8年度

福井県食品衛生監視指導計画

福井県健康福祉部

## 目次

第1	趣旨	1
第2	監視指導計画の実施期間	1
第3	監視指導計画の基本的方向	1
1	県、食品等事業者および消費者の役割分担	1
2	食品供給工程（フードチェーン）の各段階における監視指導の実施	2
第4	監視指導の実施体制等に関する事項	5
1	監視指導の実施機関とその役割	5
2	関係法令に基づく業務の委託	5
3	連携体制の確保	6
4	試験検査体制の整備	7
5	食品衛生監視員の育成	8
第5	監視指導の実施内容	8
1	監視指導	8
2	食品等の検査	9
3	法違反等への対応	9
4	一斉取締り事業	10
第6	食品等事業者自らが実施する衛生管理	10
1	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	10
2	食品等事業者が講ずべき公衆衛生上の措置の取組支援	11
3	公益社団法人福井県食品衛生協会との協力	11
第7	関係者相互間の情報および意見交換（リスクコミュニケーション）の実施	11
1	県民との情報および意見交換の実施	11
2	食中毒予防注意報、食中毒多発注意報および食中毒多発警報の発令	11
3	家庭等における食品による危害発生防止のための消費者への啓発	11
4	食品衛生に係る事業の実施結果の公表	11
別紙1	（福井県の食品衛生に係る監視指導体制）	12
別紙2	（監視対象業種および監視指導回数に係る基本方針）	13
別紙3	（食品等収去検査実施計画）	15

## 第1 趣旨

全国的な食品等の生産、製造、流通等の状況および食品衛生上の問題発生状況に加え、県内におけるこれらの状況についても分析評価し、国および他の都道府県等とも連携を図りながら県内に流通する食品等の安全を確保するため、食品衛生法<sup>※1</sup>（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第24条第1項の規定に基づき、令和8年度福井県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を策定し、監視指導等の事業を効果的かつ効率的に実施する。

## 第2 監視指導計画の実施期間

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。

## 第3 監視指導計画の基本的方向

### 1 県、食品等事業者および消費者の役割分担

食品等の安全性の確保については、国および都道府県等が監視指導その他の食品衛生に関する様々な施策を総合的に策定し、実施する責務を有するものである。

しかし、こうした行政による施策の実施のみによりその目的を達成することは困難であり、食品等事業者（法第3条第1項に規定する「食品等事業者」をいう。以下同じ。）についても、消費者に食品等を供給する者として、その責任を第一義的に有している。

したがって、法第3条第1項および第2項の規定に基づき、食品等事業者は、販売食品等の安全性の確保に係る知識および技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施および仕入事業者の名称その他必要な情報に関する記録の作成と保存などの努力義務を有しており、それらに係る必要な措置を適確かつ迅速に実施することが求められる。

また、消費者においても、家庭内、外食先およびバーベキュー等の食事による食中毒の発生を防止する観点から、食品等の安全性の確保に関する知識と理解を深めるとともに、国および都道府県等の食品衛生に関する施策に対して、適切な意見を提言するよう努めるなど、その積極的な役割を果たすことが期待されている。

こうした役割分担を踏まえ、県は、食品等事業者がその責務を確実に果たすよう指導するとともに、安全な食品等を供給していることを確認するため、食品営業施設等の監視指導を実施する。

近年、全国的に、生肉または加熱不十分な肉の喫食が原因と考えられるカンピロバクターによる食中毒、従事者が原因と考えられるノロウイルスによる食中毒および生鮮魚介類の喫食が原因と考えられるアニサキスによる食中毒が多発している。また、食品の偽装表示や食品への異物混入事例の発生など、「食の安全」を揺るがす問題が生じている。県民に安全で安心な食生活を提供するため、継続して適切な監視指導および情報提供を行うことが重要である。

このため、県内の食品等の流通状況および問題発生状況に応じた監視および検査体制を整

---

<sup>1</sup> 食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康保護を図ることを目的に施行された法律です。

備するとともに、消費者、食品等事業者および行政の三者において、食品等の安全性に関する相互理解を深めるため、リスクコミュニケーションの推進に関する施策等を実施し、食の安全に対する信頼の回復に努める。

## 2 食品供給工程（フードチェーン）<sup>※2</sup>の各段階における監視指導の実施

食品安全基本法（平成15年法律第48号。以下「基本法」という。）第4条に規定されているとおり、食品等の安全性を確保するためには、農林水産物の生産から食品等の販売に至るフードチェーンの各段階において、食品衛生上の危害の発生状況を分析および評価することにより、効果的および効率的な監視指導を実施することが重要である。

具体的な実施方法として、（1）～（5）に掲げる食品群の区分ごとに、フードチェーンの各段階で掲げる事項に重点を置いて、監視指導を実施する。

### （1）食肉、食鳥肉および食肉製品

<p>受入、解体および食鳥処理等</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康で清潔な家きんまたは獣畜肉の、食鳥処理場または食肉処理場への搬入の促進</li> <li>・「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」の遵守</li> <li>・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。）<sup>※3</sup>に基づく食鳥検査の実施および衛生管理基準への適合確認</li> <li>・鳥インフルエンザウイルスのスクリーニング検査<sup>※4</sup>の実施</li> <li>・食鳥肉（内臓を含む。）における微生物検査および残留抗菌性物質等検査の実施</li> <li>・認定小規模食鳥処理場<sup>※5</sup>における処理可能羽数の上限の徹底</li> <li>・狩猟しようとするまたは狩猟した野生鳥獣の異常の有無の確認の徹底</li> <li>・食肉処理施設における解体前の野生鳥獣および解体後の野生鳥獣肉等の異常の有無の確認の徹底</li> </ul>
<p>製造および加工（解体および食鳥処理を除く。）</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食鳥処理施設における微生物汚染の防止の徹底</li> <li>・原材料受入時の記録確認等による安全性確保の徹底</li> <li>・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</li> <li>・製造または加工に係る記録の作成および保存の推進</li> <li>・「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」の遵守</li> <li>・生食用食肉を取り扱う場合は、「生食用食肉の規格基準」等の遵守</li> <li>・食鳥肉への「加熱用」等の表示の徹底</li> </ul>

<sup>2</sup> 食品に係る生産、処理・加工、流通・販売の一連の過程をいいます。

<sup>3</sup> 食鳥処理事業について、公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずるとともに食鳥検査等の制度を設けることにより、食鳥肉等に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。

<sup>4</sup> 疑わしいものを拾い上げ、その中から本当に陽性であるものを絞り込む場合に行う第1段階の検査を指します。

<sup>5</sup> 食鳥処理法に基づき年間30万羽以下の処理を行う食鳥処理場で認可を受けた施設で、食鳥処理衛生管理者の資格を有した者が異常食鳥を排除し、適正な処理を行います。

貯蔵、運搬、調理および販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>適切な流通管理（保存温度、保存期間、衛生的な取扱い等）の徹底</li> <li>加熱調理の徹底</li> <li>生食用食肉を取り扱う場合は、「生食用食肉の規格基準」、「生食用食肉の表示基準」の遵守</li> <li>生食用馬肉にあつては、冷凍処理の徹底（<i>Sarcocystis fayeri</i> 対策）</li> <li>食鳥肉への「加熱用」等の表示の徹底</li> </ul>
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(2) 乳および乳製品

採取、保管	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康な獣畜からの搾乳の徹底および搾乳時における衛生確保（微生物汚染防止等）の徹底</li> <li>搾乳後の温度管理（腐敗、微生物増殖防止）の徹底</li> <li>出荷時検査の推進</li> </ul>
製造および加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>原材料受入時の記録確認等による安全性確保の徹底</li> <li>製造または加工過程における微生物汚染防止の徹底</li> <li>製造または加工に係る記録の作成および保存の推進</li> <li>飲用乳における成分規格等の検査の徹底</li> </ul>
貯蔵、運搬、調理および販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>適切な流通管理（保存温度、保存期間、衛生的な取扱い等）の徹底</li> </ul>

(3) 食鳥卵

採取、保管	<ul style="list-style-type: none"> <li>鶏舎内の衛生管理の徹底</li> <li>食用不適卵の排除の徹底</li> <li>採卵後の衛生管理の徹底</li> <li>微生物検査および残留抗菌性物質等検査の実施</li> </ul>
製造および加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>新鮮な正常卵の受入れの徹底</li> <li>洗卵時および割卵時の汚染防止の徹底</li> <li>汚卵、軟卵および破卵の選別等の徹底</li> <li>仕入、包装および出荷に係る記録の作成および保存の推進</li> </ul>
貯蔵、運搬、調理および販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>検卵（汚卵、軟卵および破卵の排除等）の徹底</li> <li>適切な衛生管理（保存温度、保存期間、衛生的な取扱い、期限の過ぎた生食用卵の加熱調理等）の徹底</li> </ul>

(4) 水産食品（魚介類および水産加工品）

採取、保管	<ul style="list-style-type: none"> <li>二枚貝等の貝毒等に関する検査の推進</li> <li>生食用かき採取海域の衛生状況の確認の徹底</li> <li>漁港等の水揚げ後における衛生的な取扱いの徹底</li> <li>有毒魚介類等の排除の徹底</li> <li>微生物検査および残留抗菌性物質等検査の実施</li> </ul>
製造および加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>原材料受入時の記録確認等による安全性確保の徹底</li> <li>生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底（アニサキス対策等）</li> <li>製造または加工過程における微生物汚染防止の徹底</li> <li>製造または加工に係る記録の作成および保存の推進</li> <li>生食用かきの採取海域等の適正表示の徹底</li> <li>ふぐの適正な処理の徹底</li> </ul>

貯蔵、運搬、調理および販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>適切な流通管理（保存温度、保存期間、衛生的な取扱い等）の徹底</li> <li>ふぐの適正な処理の徹底</li> <li>微生物検査等の実施</li> <li>加熱を要する食品についての加熱調理の徹底</li> <li>有毒魚介類の市場からの排除の徹底</li> <li>ヒラメにあっては、冷凍処理の徹底 (<i>Kudoa septempunctata</i> 対策、なお、活魚にあっては、産地における検査結果の確認徹底)</li> </ul>
---------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(5) 野菜、果実、穀類、豆類、種実類等およびこれらの加工品（キノコ類を含む。）

採取、保管	<ul style="list-style-type: none"> <li>生食用野菜、果実等について、肥料等を通じた微生物汚染防止の徹底</li> <li>残留農薬検査の実施および食品等事業者による自主検査の推進</li> <li>穀類、豆類等の収穫時のカビ毒対策の推進</li> <li>有毒植物および毒キノコ等の採取禁止の徹底</li> </ul>
製造および加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>原材料受入時の記録確認等による安全性確保の徹底</li> <li>生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底</li> <li>製造または加工に係る記録の作成および保存の推進</li> <li>出荷および販売先等の記録実施の推進</li> <li>シアン化合物含有豆を原料とした生あんの製造基準の遵守および成分規格検査の実施</li> <li>有毒植物および毒キノコ等の排除の徹底</li> </ul>
貯蔵、運搬、調理および販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>適切な流通管理（保存温度、保存期間、衛生的な取扱い等）の徹底</li> <li>生食用野菜、果実等の洗浄および必要に応じた殺菌の徹底</li> <li>微生物検査等の実施</li> <li>穀類、豆類等の保管、運搬時のカビ毒対策の促進</li> <li>有毒植物および毒キノコ等の市場からの排除の徹底</li> </ul>

(6) その他の食品および添加物等

- 添加物（その製剤を含む。以下同じ。）の製造者および加工者ならびにこれを使用する食品の製造者および加工者による使用基準遵守と適正表示の徹底
- 遺伝子組換え食品<sup>6</sup>およびアレルギー物質<sup>7</sup>を含む食品に関する適正表示の徹底のための製造者および加工者による使用原材料の点検および確認の徹底
- 製造者および加工者による適正な期限表示の徹底
- 業務用加工食品における適正表示の確認の徹底
- 加工食品等における添加物検査の実施
- 製造者および加工者による異物混入防止対策の徹底
- 製造者および加工者による製造または加工段階における適切な温度管理の徹底

<sup>6</sup> 遺伝子組換え技術を応用して品種改良した農産物およびその加工品をいいます。

<sup>7</sup> アレルギー物質を含む食品が原因の健康被害が多くみられたことから、平成14年度に食物アレルギーを起こす頻度の高いものから表示を義務あるいは推奨することとなりました。

義務表示（8品目）：小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、えび、かに、くるみ

推奨表示（20品目）：アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ、ごま、カシューナッツ

## 第4 監視指導の実施体制等に関する事項

### 1 監視指導等の実施機関とその役割

健康福祉部健康医療局医薬食品・衛生課、保健所および衛生環境研究センターは、原則として、以下の役割分担を踏まえ、監視指導計画に基づく各事業を実施する（別紙1）。

#### (1) 健康福祉部健康医療局医薬食品・衛生課

- ・食品衛生に係る事業方針の企画、策定および事業実施に係る関係機関との連絡調整

#### (2) 保健所（県内6健康福祉センター（福井、坂井、奥越、丹南、二州、若狭）に併置）

- ・法、基本法、食品表示法（平成25年法律第70号）<sup>※8</sup>、食鳥処理法、食品衛生法施行条例<sup>※9</sup>（平成12年福井県条例第10号）およびふぐ条例等に基づく営業許可施設等の監視指導
- ・県内の食品関係営業施設における市場流通品等の収去検査<sup>※10</sup>
- ・県民等からの苦情（異物混入、異味、異臭など）および食品表示に係る疑義情報等が提供された場合の調査ならびに関係食品事業者等に対する指導
- ・食中毒等（有症苦情を含む。以下同じ。）の発生時に係る調査
- ・収去食品等に係る成分規格および食品添加物<sup>※11</sup>等の検査（二州健康福祉センター衛生検査課）
- ・苦情および食中毒等の発生に係る食品等の検査（二州健康福祉センター衛生検査課）

#### (3) 衛生環境研究センター

- ・収去食品等に係る成分規格、食品添加物および残留農薬等の検査
- ・苦情および食中毒等の発生に係る食品等の検査

### 2 関係法令に基づく業務の委託

県は、検査体制の充実および民間活力の活用の観点から、以下の業務の一部または全部を民間の検査機関に委託し、食品衛生行政の円滑な展開を図る。

#### (1) 収去食品等の試験に関する事務の委託

- ・法第28条の規定に基づき、法第31条に規定する登録検査機関<sup>※12</sup>に対し、収去食品等の試験事務の一部を委託する。

#### (2) 食鳥検査の委任

- ・食鳥処理法第21条の規定に基づき、同法第22条の基準に適合した指定検査機関<sup>※13</sup>に対し、食鳥検査の全部を委任する。

<sup>8</sup> 食品を摂取する際の安全性および一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、法、農林物資の規格化等に関する法律（昭和25年法律第175号）および健康増進法（平成14年法律第103号）の3法の食品の表示に関する規定を統合して創設された食品の表示に関する法律です。

<sup>9</sup> 法第54条に基づき、営業の施設の基準等法の施行に関し必要な事項について定めた条例です。

<sup>10</sup> 法第28条および食品表示法第8条に基づいて実施する食品等の検査であり、知事が必要と認めるときに、食品等事業者に対して、試験に必要な量の食品等が無償で提供を受けることができます。県内において生産、製造、加工および販売等される食品等（輸入食品等を含む。）について、規格基準、添加物、残留農薬、組換え遺伝子および食品中のアレルギー物質等の検査を実施します。

<sup>11</sup> 食品製造過程においてまたは食品の加工もしくは保存の目的で、食品に添加、混和、湿潤等の方法により使用するものです。

<sup>12</sup> 民間の検査機関において、法で定める検査能力等の基準に適合している場合は、厚生労働大臣から登録検査機関の登録を受けることができます。平成15年の法改正により、都道府県等の行う収去等の試験事務についても、登録検査機関への委託が可能となりました。

<sup>13</sup> 一般社団法人または一般財団法人であり、かつ、食鳥処理法で定める食鳥検査の業務の実施等の基準に適合していると認められ、都道府県知事から指定された者をいいます。

### 3 連携体制の確保（別紙1）

近年、多くの食品等は広域的に流通しており、また、消費者も広範に移動している。このため、食中毒等の事故が発生した場合は、その影響が複数の自治体に及ぶことになる。

県は、事故発生時の調査および危害の未然防止等を円滑に進めるため、以下のとおり関係機関との連携体制を確保する。

#### (1) 厚生労働省、消費者庁および他の都道府県等その他関係機関相互の連携

##### ア 厚生労働省との連携

大規模または広域的な食中毒の発生時および広域流通食品または輸入食品等に係る違反処理等において、食品保健総合情報処理システム（NE S F D）<sup>\*14</sup>を有効に利用するなど、緊密に連携して迅速かつ適切な対応を図る。

##### イ 消費者庁との連携

消費者安全法（平成21年法律第50号）に基づき、食品等に係る重大事故など消費者事故等が発生した旨の情報を得た場合は、速やかに消費者庁に対して通知を行う。

また、食品表示に係る監視指導等において、平常時から連絡および連携体制を確保するとともに、必要に応じて連携して適切な対応を図る。

##### ウ 他の都道府県等その他関係機関との連携

食中毒の発生時および食品等に係る違反処理等において、食品保健総合情報処理システム（NE S F D）を有効に利用し、他の都道府県等と緊密に連携して迅速かつ適切な対応を図る。また、食中毒の原因調査等については、衛生環境研究センターと連携して専門的な知見を踏まえて実施する。

##### エ 福井市との連携

監視指導や講習会の開催等、平常時から情報共有を図るなど連絡を密に取り合い、食中毒の発生時や食品等に係る違反処理等においては、緊密に連携して迅速かつ適切な対応を図る。

##### オ 広域的な食中毒発生時の関係機関相互の連携

広域的な食中毒の発生時には、法第21条の3に基づき厚生労働省が開催する広域連携協議会（以下「広域連携協議会」という。）を活用し、食中毒の原因調査およびその結果に関する必要な情報を共有するとともに関係機関等の連携の緊密化を図る。

#### (2) 庁内関係部局との連携

##### ア 農林水産物の安全性の確保に係る関係部局との連携

生産段階における食品安全規制も含めた違反情報（無登録農薬の使用、飼料添加物および動物用医薬品等の不適切な使用など）について、関係部局間で相互に速やかに提供するなど、緊密な連携体制を確保する。

##### イ 食品表示に係る関係部局との連携

食品表示については、食品衛生法のほか、食品表示法、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）、健康増進法および医薬品、医療機器等の品質、有効

---

<sup>14</sup> 食中毒の早期発見と被害の拡大防止を図るため、食中毒調査の精度向上と危機管理体制の整備の一環として、国が設置した、情報の共有、交換、提供を行う行政機関用のシステムです。

性及び安全性の確保等に関する法律（昭和35年法律第145号）など多数の法律が関係しており、基本法第18条には、食品表示制度の適切な運用の確保が規定されていることを踏まえ、関係部局間で情報を相互に提供し、必要に応じて同時に立入調査するなど、緊密な連携体制を確保する。また、食品表示法に基づく表示が適切になされるよう関係業者に対する周知・指導に連携して取り組む。

#### ウ 給食施設監視に係る関係部局との連携

学校、病院および社会福祉施設等の給食施設について、それぞれの施設を所管する部局と連携して監視指導を実施する。

#### エ 食品中の放射性物質に係る関係部局との連携

平成24年4月以降、食品中の放射性セシウムの新基準値が適用されており、この基準値を超過した食品の県内への流通が確認された場合、必要に応じて食品の検査を実施するなど、農林水産部、エネルギー環境部等関係部局と連携して適切に対応する。

#### オ 廃棄食品の不正流通対策に係る関係部局との連携

廃棄食品の不正流通事案が発生した場合、エネルギー環境部等関係部局と幅広く情報共有するとともに、連携して迅速かつ適切に対応する。

### 4 試験検査体制の整備

#### (1) 信頼性の確保

食品衛生検査施設（衛生環境研究センター、二州健康福祉センター衛生検査課）における正確な検査の実施のため、法第29条第3項の規定に基づき、信頼性確保業務担当部門（健康福祉部健康医療局医薬食品・衛生課）による内部点検の定期的な実施および外部精度管理<sup>\*15</sup>調査の受検等により、試験検査に関する事務の管理を適切に行う。

また、収去食品等の試験事務の一部を委託する登録検査機関に対して、委託契約に基づく業務受託者としての業務の適正な管理を求めるとともに、信頼性確保業務担当部門は、年1回、業務受託者の試験の実施状況について点検を実施する。

同様に、食鳥検査の全部を委任する指定検査機関に対して、食鳥検査の業務状況に係る毎月の報告を求めるとともに、必要に応じて、食鳥検査の業務の適正な実施の確保のために必要な措置を採るよう指示する。

#### (2) 検査技術の維持および向上

食品衛生検査施設に所属し検査に従事する職員を対象として、技術研修会の実施およびスキルアップ研修（他の都道府県等および厚生労働省等が実施する研修会等）への派遣など、検査施設の技術向上のための取組みを行う。

### 5 食品衛生監視員<sup>\*16</sup>の育成

新たに食品衛生監視員に任命された職員を対象とした新任研修、HACCP<sup>\*17</sup>の考え方

---

<sup>15</sup> 内部点検だけでなく、GLP（食品衛生検査施設における業務管理。検査制度を適正に保つための体制整備、信頼性に関する基準を定めたもの）が導入されている検査施設に対し、検査が正しく行われているかを第三者機関によって検証します。

<sup>16</sup> 法に基づき知事から任命され、食品製造販売施設などの監視指導、食中毒事故等の調査および食品等事業者に対する衛生教育などを行います。

<sup>17</sup> 食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全行程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

に基づく衛生管理に対する指導を行える職員を養成するための研修、実務経験に応じた食品衛生事例検討会（食中毒事案、営業許可基準等に関する事例についての意見交換）等を実施するとともに、厚生労働省等が開催する各種研修等への派遣および当該研修等に参加した職員による伝達研修等の実施により、食品衛生監視員を育成し資質を向上させ、もって食品衛生行政の円滑な展開を図る。

## 第5 監視指導の実施内容

食品の安全性の確保については、基本法第8条に規定されているとおり、食品等の生産、製造または加工、輸入および販売等に携わる食品等事業者が、第一義的責任を有している。

県は、食品等事業者に対し、事業者が自らの責任を果たし安全な食品等を供給するよう、監視指導を実施する。また、令和3年6月1日に施行された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）<sup>\*18</sup>について、事業者が新制度に確実に対応できるよう引き続き指導を行う。

### 1 監視指導

施設の規模、製造・加工・調理・販売等取扱食品の種類・特性・流通範囲等、過去の食中毒等の発生状況および違反または苦情の発生履歴等について危害分析を行い、総合的に危害度が高い施設に重点を置いて監視指導を実施するとともに、食品衛生責任者によるHACCPに沿った衛生管理（小規模事業者等については、厚生労働省が内容を確認した手引書による。）、適正な食品表示、法およびふぐ条例に基づく適正なふぐ処理の周知、助言および普及を行う。

HACCPに沿った衛生管理の制度化により、原則すべての食品等事業者は、一般的管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が必要となったことから、食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう衛生管理計画および記録等の確認を行い、HACCPの導入・定着のための指導・助言を行う。

また、本県の特産品等を目玉とした県内外で開催される物産展等のほか、県内で開催される全国的または国際的な会合等における食品の提供についても、関係食品等事業者に対する事前指導等により、違反食品の排除および食中毒の未然防止を図る。

監視指導の実施機関である保健所は、監視対象業種および監視指導回数に係る基本方針（別紙2）に基づくとともに、各々の地域の実態を考慮し監視指導を行う。

なお、監視指導にあたっては、科学的根拠に基づいた衛生管理がなされるよう指導するとともに、必要に応じ簡易検査を実施し、その結果を用いて効果的に指導する。

### 2 食品等の検査

---

<sup>18</sup> 食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、次の7つの事項が改正されました。

- ①広域に及ぶ食中毒への対策を強化
- ②原則全ての事業者がHACCPに沿った衛生管理を制度化
- ③特定の食品による健康被害情報の届出を義務化
- ④食品用器具・容器包装にポジティブリスト制度導入
- ⑤営業届出制度の創設と営業許可制度の見直し
- ⑥食品のリコール情報は行政への報告を義務化
- ⑦輸出入食品の安全証明の充実

不適切な食品等を排除し、食品等の安全を確保するため、過去の違反等発見状況、食品の特性および法に基づく規格基準の整備状況、食品等事業者のHACCPに沿った衛生管理の取組状況等を踏まえ、別紙3の実施計画に基づき収去検査等を実施する。また、食品衛生に係る問題が発生し、必要と認める場合は、別紙3の実施計画によらず緊急の食品等の検査を随時実施し、食品等の安全性の確保に努める。

### 3 法違反等への対応

#### (1) 違反を発見した場合の対応

監視指導により、法第13条第1項に規定する製造等の基準違反、食品衛生法施行条例で定める営業施設の基準違反および食品表示基準に定められた事項が表示されていない食品を発見した場合は、その場において直ちに改善を指導する。なお、違反が軽微であって直ちに改善が図られるもの以外の違反については、原則として指導票等の交付による改善指導を行い、改善が確認されるまで繰り返し立入検査を行う。

収去検査により法違反の食品等を発見した場合は、被収去者である食品等事業者に対して、当該食品等が販売または営業上使用されないよう販売禁止等の措置を講ずるとともに、必要に応じて、厚生労働省、消費者庁、福井市および関係自治体と連携して当該食品等の廃棄回収等の措置を講ずるなど、迅速に市場から排除する。当該食品等の製造者または輸入業者の所在地が他の都道府県等にある場合は、関係自治体に対して速やかに通報し、必要な対応および情報の提供を依頼する。

これらの法違反への対応においては、必要に応じて食品等事業者から文書による改善報告を求めるほか、改善措置状況の確認および記録を適切に行い、再発防止を図る。

なお、法の規定に基づく行政処分等を行う場合は、食品衛生法に基づく行政処分取扱指針（平成6年11月24日衛第1241号）に基づき厳正に行い、特に悪質な事例については告発について検討する。

食品衛生上の危害発生防止に必要なと認める場合は、法第69条の規定に基づき、法違反等の情報について県ホームページへの掲載等により公表する。また、関係法令に基づき、厚生労働省および消費者庁に対し必要な通知を行う。

#### (2) 県民等から寄せられる苦情等の情報への対応

食品の安全性に係る事案として県民等から寄せられた異物混入、異味異臭、カビ発生等の苦情および表示に関する疑義等の情報に対しては、必要に応じて現地確認および関係自治体等へ情報提供を行うなど、(1)に準じて対応する。

#### (3) 食中毒等健康危害発生時の対応

##### ア 食中毒発生時の対応

食中毒等発生時における対応については、法第63条から第65条までの規定および福井県食中毒等処理要領等に基づき、迅速な原因究明の調査および被害拡大防止対策を実施し、行政処分および公表等については、(1)に準じて対応する。また、必要に応じて、感染症担当部局（ノロウイルス事例等の対応）および農林水産部局（毒キノコ事例等の対応）への情報提供を行い、当該事例に対し連携して対応する。広域的な食中毒の発生時には、広域連携協議会等により連携して対応する。

さらに、事案の悪質性、組織性、緊急性、広域性等を総合的に勘案し、繰り返し食中

毒を発生させる等の事案には、告発等の措置を講じる。

イ 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業者から当該食品が人の健康に被害を生じ、または生じ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、同条第2項の規定に基づき、厚生労働省に対し調査結果を報告する。

なお、いわゆる健康食品による健康被害の発生時においても、関係通知に基づき原因究明調査を実施し、厚生労働省に対し調査結果を報告するとともに、必要に応じて公表等を行う。

(4) 食品等事業者による自主回収への対応

食品等事業者が自ら販売食品等の回収を行う旨報告があった場合は、事業者による自主回収情報を的確に把握し回収状況を確認するとともに、必要に応じて、回収状況等の情報を県ホームページに掲載する。また、法第58条第1項の規定に基づき自主回収情報を遅滞なく行政に届け出ることができるよう食品等事業者に周知し、届出があった場合は、同条第2項の規定に基づき、厚生労働省等に対し報告を行う。

(5) 営業実態のない食品等事業者への対応

本計画に基づく立入検査を実施した際に、営業実態が確認できない場合にあっては、業者と事前に連絡を取った上で改めて立入検査を実施するなど、営業実態の把握に努める。営業実態がないことを確認した場合は、廃業の届出を提出させるなど必要な措置を講じる。

4 一斉取締り事業

食中毒等の食品事故が発生しやすい夏期および食品等の流通量が増加する年末においては、厚生労働省および消費者庁が示す方針を踏まえ、収去検査および立入検査を中心に監視指導を重点的に実施する。また、県内外からの観光客の往来が多くなる行楽シーズンでは、本県の特産品または土産品等を中心に収去検査を実施し、市場からの違反食品の排除に努める。なお、食品衛生に係る問題が発生し、必要と認める場合は、緊急の一斉監視事業を随時実施し、特定の事項を対象とした取締りを実施する。

**第6 食品等事業者自らが実施する衛生管理**

1 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

講習会および監視指導等を通じて衛生管理に係る基準、食品等の適正表示の実施、食品等に係る違反または苦情事例等について情報提供を行い、食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する取組の推進についての指導を行うとともに、コンプライアンス意識の向上を図る。

特に、ノロウイルス食中毒は、下痢等の有症者はもとより、無症状でもウイルスを保有している従事者からの食品への汚染が推定される事例が多いことから、食品取扱者等の健康管理意識の向上を図る。

2 食品等事業者が講ずべき公衆衛生上の措置の取組支援

食品等事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、制度化されたHACCPに沿った衛生管理（器具または容器包装については、製造管理基準に沿った衛生管理）を適切に実施できるよう、講習会および監視指導等を通じて

支援する。

- 3 公益社団法人福井県食品衛生協会（以下「食品衛生協会」という。）との協力  
食品衛生協会（県内7支部を含む）が実施する各種事業（食品衛生指導員<sup>\*19</sup>による巡回指導、食品衛生責任者<sup>\*20</sup>養成講習、調理師・製菓衛生師試験予備講習等）に協力することにより、食品等事業者、食品衛生管理者<sup>\*21</sup>および食品衛生責任者の資質の維持向上ならびにHACCPに沿った適切な衛生管理の実施を図る。

## 第7 関係者相互間の情報および意見交換（リスクコミュニケーション）の実施

### 1 県民との情報および意見交換の実施

基本法第9条では、消費者は、食品の安全性確保に関する知識と理解を深めるとともに、食品の安全性の確保に関する施策について意見を表明するよう努めるなど、食品の安全性確保に積極的な役割を果たすことが規定されている。

県は、県民に対し、その期待されている役割を果たすために必要な情報等を、普及啓発の対象者に適した手法（県ホームページ、マスコミ媒体、パンフレット、広報誌、保健所窓口での対応等）により効果的に提供する。また、県民、食品等事業者および行政の三者（または二者）が相互に理解を深め、食品衛生に関する知識の共有を図るため、食の安全に関するリスクコミュニケーションを推進する。

### 2 食中毒予防に関する注意喚起

気象状況および感染症の発生動向等から食中毒の発生のおそれがある場合および食中毒の発生が多くみられる場合等に、適宜、県民および食品等事業者に対して食品衛生に関する注意喚起を行う。

### 3 家庭等における食品による危害発生防止のための消費者への啓発

家庭等において食中毒の発生を未然に防止するため、保健所等が地域および学校等からの依頼に応じて、食品の購入から家庭での喫食までの食品の適切な取扱いに関する「出前講座」を実施する。

### 4 食品衛生に係る事業の実施結果の公表

監視指導計画に基づき、令和8年度中に県が実施した施設への立入検査および食品等の収去検査等の結果について、法第24条第5項の規定に基づき令和9年6月末までに公表する。

夏期および年末における一斉取締りの実施結果については、年度途中においても、その概要を公表する。また、食品衛生に係る問題が発生した場合など緊急時に実施した監視指導の結果については、県民への注意喚起の必要性および緊急性を考慮した上で、公表等の対応を実施する。

---

<sup>19</sup> 食品等事業者の巡回指導、営業許可を得る前の事前相談、食品衛生思想の普及啓発など、食品衛生協会が実施する衛生活動の中心を担っています。福井県では、約200名の食品衛生指導員が、地域の食品安全に関して社会的貢献を行っています。

<sup>20</sup> 法第51条に基づく公衆衛生上必要な措置（以下、「管理運営基準」という。）において、営業施設ごとに専任の食品衛生に関する責任者およびその資格要件等が定められています。

<sup>21</sup> 法第48条において、乳製品、食肉製品、添加物など特定の食品製造または加工施設に専任の食品衛生管理者を置くことが義務付けられており、また、その設置基準、職責および資格要件等についても定められています。

## 福井県の食品衛生に係る監視指導体制

### 福井県

#### 健康福祉部健康医療局

##### 医薬食品・衛生課

- ・食品衛生に係る事業方針の企画、策定、関係機関との連絡調整

#### 保健所

- ・県内健康福祉センター(福井、坂井、奥越、丹南、二州、若狭)に併置  
(右図:各健康福祉センターの位置)
- ・営業許可施設等の監視指導
- ・食品等の収去
- ・苦情等受付時の調査、指導
- ・食中毒等発生時の調査
- ・収去食品等および食中毒等に係る食品等の検査

#### 衛生環境研究センター

- ・収去食品等の検査
- ・食中毒等に係る食品等の検査

#### 登録検査機関

- ・収去食品等試験事務の一部を委託

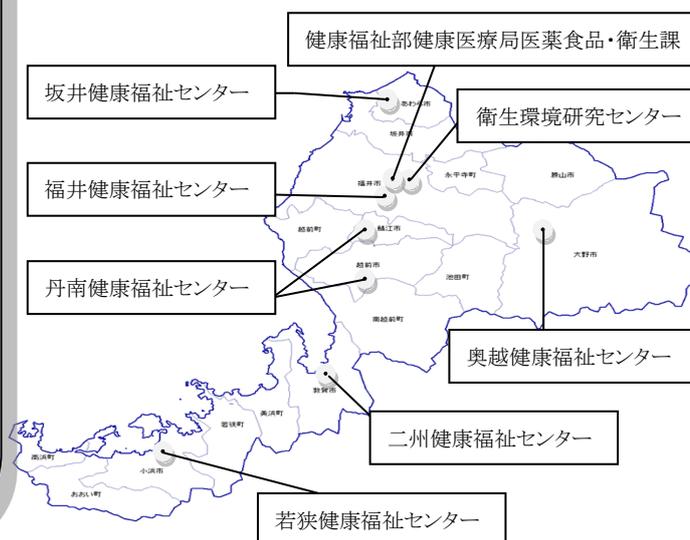
#### 指定検査機関

- ・食鳥検査の全部を委任

#### 庁内関係部局

- ・農林水産物の安全性確保  
(農林水産部)
- ・食品表示制度の適正な運用  
(農林水産部、防災安全部、健康福祉部関係各課)
- ・給食施設の監視指導  
(教育庁、健康福祉部関係各課)
- ・食品の放射性物質汚染対策  
(エネルギー環境部、農林水産部)
- ・廃棄食品の不正流通時の対応  
(エネルギー環境部)

連携



連携

広域連携協議会の活用

食品保健総合情報処理システム (NESFD) の有効な活用

#### 厚生労働省 (本省、近畿厚生局)

- ・大規模または広域的食中毒発生時の対応
- ・広域連携協議会の開催
- ・広域流通食品等または輸入食品等に係る違反処理

#### 消費者庁

- ・消費者事故(食品等に係る重大事故)等発生時の対応
- ・食品表示に係る監視指導

#### 他の都道府県等

- ・広域的な食中毒発生時の対応
- ・食品等および食品表示に係る違反処理

#### 福井市

- ・食中毒発生時の対応
- ・食品等および食品表示に係る違反処理
- ・監視指導および講習会

## 監視対象業種および監視指導回数に係る基本方針

### 1 監視対象業種に係る考え方

食中毒発生の危険度、流通の広域性、事業の規模・特殊性および社会的関心度等を考慮して、各業種（施設）を監視指導の重要度の高い順に、A→B→C→Dの4分類に区分する。

### 2 監視指導回数に係る考え方

各分類（A～D）の監視指導回数については、監視指導の重要度が高い業種（施設）ほど監視内容の充実が不可欠であり、これらを重点的に監視するためには、1施設あたりの年間監視指導回数を多く設定する、または、1回の監視指導に要する時間を多く設定する必要がある。

よって、現状の監視指導実績にも配慮しながら、次のような考え方にに基づき、監視対象業種別（施設別）にランク分けを行い、「監視指導回数基準」（次ページ）を設定する。

ランク別	1施設あたりの標準監視回数
Aランク	1年に2回以上の監視を行う、または、 1年に1回以上かつ1回につき30分以上の監視を行う。 ※「30分以上」の内訳（例） ⇒施設監視：20分、記録点検：10分、 まとめ（口頭説諭）：数分
Bランク	1年に1回以上の監視を行う。
Cランク	2年に1回以上の監視を行う。
Dランク	営業許可の更新時等実情に応じて監視を行う。

なお、この標準監視回数はあくまでも通常的目標回数とし、監視指導の実施機関である保健所は、監視指導回数基準に基づき、施設数、施設の規模、衛生管理状況および苦情発生状況等を加味しながら、各々の地域の実態に即した監視指導を行う。

### 3 監視指導回数基準

ランク	標準監視回数	業種(施設)
A	2回以上／1年、 または、 1回以上／1年 かつ 30分以上／1回	①飲食店営業のうち、大量調理施設 <sup>【注1】</sup> (ただし、米飯のみの提供施設および簡易調理施設 <sup>【注2】</sup> を除く。) ②学校給食施設 ③②を除く集団給食施設 (大量調理施設に限る。ただし、簡易調理施設を除く。) ④前年度に食品衛生法違反等により行政処分または文書による行政指導を受けた施設 ⑤食鳥処理場、複合型そうざい製造業および複合型冷凍食品製造業
B	1回以上／年	①飲食店営業のうち、定員100人を超える施設 (ただし、A ランク、米飯のみの提供施設、簡易調理施設およびスナック等酒類の提供を主体とする施設を除く。) ②生食用食肉を取り扱う可能性のある施設 ③ふぐを取り扱う施設 ④集団給食施設 (特定給食施設 <sup>【注3】</sup> に限る。ただし、Bランクおよび簡易調理施設を除く。) ⑤そうざい製造業のうち、100食製造／日を超える施設 ⑥漬物製造業のうち浅漬製造に係る施設 ⑦野生鳥獣の処理を行う食肉処理施設および野生鳥獣を直接処理して提供する施設
C	1回以上／2年	①飲食店営業のうち、定員100人以下の施設、米飯のみの提供施設および簡易調理施設 (ただし、A, Bランクおよびスナック等酒類の提供を主体とする施設を除く。) ②集団給食施設 (A, Bランクを除く給食施設に限る。) ③そうざい製造業のうち、100食製造／日以下の施設 ④法で指定する製造業 (ただし、A, Bランクおよびそうざい製造業を除く。) ⑤法で指定する次の許可業種 乳処理業、魚介類競り売り業、食肉処理業、食肉販売業および魚介類販売業
D	営業許可の更新時等実情に応じて実施	①飲食店営業 (ただし、A, B, Cランクを除く。)(自動車による調理販売、自動販売機、臨時的な食品の調理販売および農家民宿による営業を含む。) ②法で指定する次の許可業種 集乳業、特別牛乳搾取業、食品の放射線照射業、食品の小分け業、調理機能を有する自動販売機 ③営業届出業種(学校給食施設、集団給食施設を除く)

【注1】 同一メニューを1回300食以上または1日750食以上提供する施設を指します。

【注2】 調理済み副食の盛付け、汁菜等の二次加熱など簡易な調理しか行わない施設を指します。

【注3】 継続的に1回100食以上または1日250食以上の食事を供給する施設を指します。

## 令和 8 年度 食品等収去検査実施計画

	検査内容	検体数
規格基準等	<ul style="list-style-type: none"> <li>成分規格が規定されている食品等について微生物や理化学物質の検査</li> <li>農産物や加工食品について防ばい剤、保存料、着色料等の食品添加物の検査</li> </ul>	108
残留農薬等	<ul style="list-style-type: none"> <li>県内産農産物や輸入農産物について残留農薬等の検査</li> <li>輸入加工食品について残留農薬の検査</li> </ul>	47
	<ul style="list-style-type: none"> <li>畜産物、水産物について残留農薬等や動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤）の検査</li> </ul>	22
指定外添加物	<ul style="list-style-type: none"> <li>加工食品について日本で使用等が認められていない添加物（指定外添加物）の検査</li> </ul>	14
アレルギー	<ul style="list-style-type: none"> <li>加工食品について表示が義務付けられたアレルギーの混入を検査</li> </ul>	12
遺伝子組換え食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>加工食品について表示が義務付けられた遺伝子組換え食品の混入を検査</li> </ul>	4
微生物検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>成分規格等が規定されていない食品について食品衛生管理の指標となる細菌数や大腸菌群等の微生物等の検査（旧衛生規範等を指標とする）</li> </ul>	180
計		387