

新旧対照表

○令和8年度福井県食品衛生監視指導計画（案）

新（令和8年度福井県食品衛生監視指導計画（案））	旧（令和7年度福井県食品衛生監視指導計画）				
<p>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（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、<u>令和8年度福井県食品衛生監視指導計画</u>（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。</p> <p>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。</p> <p>第3 監視指導計画の基本的方向 1 （略） 2 （略）</p> <p>(1) 食肉、食鳥肉および食肉製品</p>	<p>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（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、<u>令和7年度福井県食品衛生監視指導計画</u>（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。</p> <p>第2 監視指導計画の実施期間 令和7年4月1日から令和8年3月31日までの1年間とする。</p> <p>第3 監視指導計画の基本的方向 1 （略） 2 （略）</p> <p>(1) 食肉、食鳥肉および食肉製品</p>				
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="91 831 353 1441">受入、解体および食鳥処理等</td> <td data-bbox="353 831 1106 1441"> <ul style="list-style-type: none"> 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 「<u>野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）</u>」の遵守 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成22年法律第70号。以下「食鳥処理法」という。）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 鳥インフルエンザウイルスのスクリーニング検査の実施 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 認定小規模食鳥処理場における処理可能羽数の上限の徹底 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 </td> </tr> </table>	受入、解体および食鳥処理等	<ul style="list-style-type: none"> 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 「<u>野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）</u>」の遵守 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成22年法律第70号。以下「食鳥処理法」という。）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 鳥インフルエンザウイルスのスクリーニング検査の実施 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 認定小規模食鳥処理場における処理可能羽数の上限の徹底 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 	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1106 831 1368 1441">受入、解体および食鳥処理等</td> <td data-bbox="1368 831 2123 1441"> <ul style="list-style-type: none"> 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 「<u>獣肉の衛生管理および品質確保に関するガイドライン</u>」の遵守 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成22年法律第70号。以下「食鳥処理法」という。）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 鳥インフルエンザウイルスのスクリーニング検査の実施 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 認定小規模食鳥処理場における処理可能羽数の上限の徹底 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 </td> </tr> </table>	受入、解体および食鳥処理等	<ul style="list-style-type: none"> 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 「<u>獣肉の衛生管理および品質確保に関するガイドライン</u>」の遵守 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成22年法律第70号。以下「食鳥処理法」という。）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 鳥インフルエンザウイルスのスクリーニング検査の実施 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 認定小規模食鳥処理場における処理可能羽数の上限の徹底 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
受入、解体および食鳥処理等	<ul style="list-style-type: none"> 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 「<u>野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）</u>」の遵守 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成22年法律第70号。以下「食鳥処理法」という。）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 鳥インフルエンザウイルスのスクリーニング検査の実施 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 認定小規模食鳥処理場における処理可能羽数の上限の徹底 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 				
受入、解体および食鳥処理等	<ul style="list-style-type: none"> 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 「<u>獣肉の衛生管理および品質確保に関するガイドライン</u>」の遵守 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成22年法律第70号。以下「食鳥処理法」という。）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 鳥インフルエンザウイルスのスクリーニング検査の実施 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 認定小規模食鳥処理場における処理可能羽数の上限の徹底 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 				

	<ul style="list-style-type: none"> ・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
製造および加工 (解体および食鳥処理を除く。)	<ul style="list-style-type: none"> ・食鳥処理施設における微生物汚染の防止の徹底 ・原材料受入時の記録確認等による安全性確保の徹底 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底 ・製造または加工に係る記録の作成および保存の推進 ・「<u>野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）</u>」の遵守 ・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 ・食鳥肉への「加熱用」等の表示の徹底
貯蔵、運搬、調理および販売	<ul style="list-style-type: none"> ・適切な流通管理（保存温度、保存期間、衛生的な取り扱い等）の徹底 ・加熱調理の徹底 ・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 ・生食用馬肉にあつては、冷凍処理の徹底（<i>Sarcocystis fayeri</i> 対策） ・食鳥肉への「加熱用」等の表示の徹底

(2)、(3)、(4)、(5)、(6) (略)

第4 監視指導の実施体制等に関する事項

1、2 (略)

3 連携体制の確保（別紙1）
(略)

(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）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 (略)

	<ul style="list-style-type: none"> ・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
製造および加工 (解体および食鳥処理を除く。)	<ul style="list-style-type: none"> ・食鳥処理施設における微生物汚染の防止の徹底 ・原材料受入時の記録確認等による安全性確保の徹底 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底 ・製造または加工に係る記録の作成および保存の推進 ・「<u>獣肉の衛生管理および品質確保に関するガイドライン</u>」の遵守 ・生食用食肉を取り扱う場合は、「生食用食肉の規格基準」および「<u>食肉に係る食中毒防止指導要領</u>」等の遵守 ・食鳥肉への「加熱用」等の表示の徹底
貯蔵、運搬、調理および販売	<ul style="list-style-type: none"> ・適切な流通管理（保存温度、保存期間、衛生的な取り扱い等）の徹底 ・加熱調理の徹底 ・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」および「<u>食肉に係る食中毒防止指導要領</u>」の遵守 ・生食用馬肉にあつては、冷凍処理の徹底（<i>Sarcocystis fayeri</i> 対策） ・食鳥肉への「加熱用」等の表示の徹底

(2)、(3)、(4)、(5)、(6) (略)

第4 監視指導の実施体制等に関する事項

1、2 (略)

3 連携体制の確保（別紙1）
(略)

(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、食中毒調査支援システム（NE S F D）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 (略)

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（NESFD）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、オ （略）

4、5 （略）

第5 監視指導の実施内容

（略）

第6 食品等事業者自らが実施する衛生管理

（略）

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、2、3 （略）

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。

別紙1 福井県の食品衛生に係る監視指導体制

食品保健総合情報処理システム（NESFD）

別紙2

（略）

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、食中毒調査支援システム（NESFD）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、オ （略）

4、5 （略）

第5 監視指導の実施内容

（略）

第6 食品等事業者自らが実施する衛生管理

（略）

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、2、3 （略）

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7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8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。

別紙1 福井県の食品衛生に係る監視指導体制

食中毒調査支援システム（NESFD）

別紙2

（略）

別紙3 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"> 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 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 	<u>108</u>
残留農薬等	<ul style="list-style-type: none"> 県内産農産物や輸入農産物について残留農薬等の検査 輸入加工食品について残留農薬の検査 	<u>47</u>
	<ul style="list-style-type: none"> 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 	22
指定外添加物	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<u>14</u>
アレルゲン	<ul style="list-style-type: none"> 加工食品について表示が義務付けられたアレルゲンの混入を検査 	12
遺伝子組換え食品	<ul style="list-style-type: none"> 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 	4
微生物検査	<ul style="list-style-type: none"> 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） 	<u>180</u>
計		<u>387</u>

別紙3 令和7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"> 成分規格等が規定されている食品について微生物や理化学物質の検査 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 	<u>93</u>
残留農薬	<ul style="list-style-type: none"> 県内産農産物や輸入農産物について残留農薬の検査 輸入加工食品について残留農薬の検査 	<u>49</u>
	<ul style="list-style-type: none"> 畜産物、水産物等について残留農薬や動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤）の検査 	22
指定外添加物	<ul style="list-style-type: none"> 加工食品について日本で使用が認められていない添加物（指定外添加物）の検査 	<u>34</u>
アレルゲン	<ul style="list-style-type: none"> 加工食品について表示が義務付けられたアレルゲンの混入を検査 	12
遺伝子組換え食品	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<u>6</u>
微生物検査	<ul style="list-style-type: none"> 成分規格等が規定されていない食品について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） 	<u>182</u>
計		<u>398</u>