

令和 7 年度

高知県食品衛生監視指導計画
(案)

高 知 県

目 次

	頁
第 1 基本的な方向	1
第 2 実施体制等	1
第 3 監視指導の内容	3
第 4 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	6
第 5 情報提供及び意見の交換に関する事項	7
第 6 人材の育成及び資質の向上	8

(資料)

- 別表 1 食品衛生監視指導実施計画
- 別表 2 主な食品群ごとの重点監視指導項目
- 別表 3 業種別監視指導回数
- 別表 4 食品等検査計画

令和 7 年度高知県食品衛生監視指導計画

第1 基本的な方向

1 趣 旨

食品等による健康危害防止の取組や重点的な監視指導の実施、検査体制の整備、食品等事業者による自主衛生管理の推進により、食品の安全確保を図り、県民の健康を保護する。令和7年度における食品衛生監視指導の基本的な方向及び具体的な実施方法を定めた高知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。

2 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。

第2 実施体制等

食品の安全性を確保するにあたり、行政、食品関連事業者及び消費者が、下記に示す役割分担を果たし、食品衛生に係る監視指導が迅速かつ円滑に実施されるように国、各自治体、他機関との連携を密にする。

- ◇ 行 政 の 役 割：監視指導の実施、知識の普及、情報の提供、検査・研究の推進
- ◇ 食品関連事業者の役割：知識・技術の習得、自主衛生管理の推進、自主検査、情報開示
- ◇ 消 費 者 の 役 割：知識・理解を深める、意見の表明

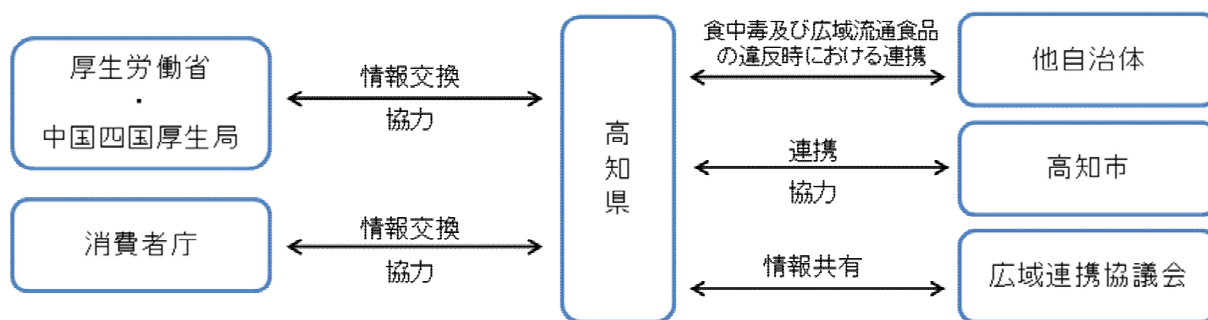
1 監視指導の対象

高知県内全域(高知市を除く。)を対象とする。

- (1)食品衛生法に基づく営業施設及び営業者等
- (2)健康増進法に基づく特定給食施設(特定給食施設に該当しない規模の給食施設を含む)及び設置者等並びに健康保持増進効果等の表示をする者
- (3)食品表示法に基づく食品関連事業者等
- (4)食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(以下「食鳥検査法」という。)に基づく食鳥処理場及びその設置者等
- (5)と畜場法に基づくと畜場及びその設置者等
- (6)高知県ふぐ取扱条例に基づく営業施設及び営業者等

2 監視指導及び検査体制(実施機関と主な役割)

- (1)薬務衛生課
 - ア 監視指導計画及び県で実施する施策の策定並びに公表
 - イ 全国及び県内における食品等の生産、製造、流通等の状況、法違反状況及び食品衛生上の問題発生状況の分析及び評価
 - ウ 厚生労働省、他自治体及び庁内関係各課との連携調整
 - エ 県民への食品衛生に関する情報提供
- (2)福祉保健所(保健所)
 - ア 食品衛生法等に基づく営業施設及び給食施設等の監視指導
 - イ 違反食品、苦情食品等に係る調査
 - ウ 食中毒(疑い含む)に係る調査
 - エ 食品等事業者及び消費者等を対象とした食品衛生及び食品表示に係る講習会等の実施及



4 関係部局（農林水産部局等）との連携

生産段階に係る食品安全規制、表示違反や規格・基準違反食品等の情報提供、食品輸出業者の監視指導等、食の安全・安心を確保するために関係部局と十分な連携を図る。

なお、県外産農林水産物に係る違反を発見した場合は、生産地の食品衛生部局を通じ、当該の農林水産部局に情報提供を行い連携を図る。

第3 監視指導の内容

監視指導内容は、高知県の地域特性や過去の食中毒、違反食品の発生状況、監視指導の効果及び効率を考慮し、監視指導実施計画（別表1）、重点監視指導項目（別表2）等を策定する。

1 重点監視事項

(1) 食品衛生法改正に関する周知及び指導

ア HACCP に沿った衛生管理に関する助言・指導

事業者が適切に衛生管理計画の作成及び計画に基づく取組・記録ができるよう指導する。また、食品関係団体と協力して、取り組み状況の確認を行うとともに、実施が不十分な事業者に対して、業界団体等が作成した手引書等を活用し、助言・指導を行う。

イ 譲渡により許可営業者の地位が承継された施設への立入

令和5年12月13日より譲渡による許可営業者の地位の承継が可能となったことから、当該届出を受理した際は可能な限り速やかに施設に立ち入り、地位を承継した者による衛生管理が適切に実施されていることを確認する。

ウ 機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供について周知

令和6年9月1日より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事業者は、機能性表示食品等に係る健康被害（医師の診断を受け、当該症状が当該食品又は添加物に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。）の情報を収集するとともに、保健所等に情報提供することが義務づけられたことについて周知を行う。

(2) 食中毒予防対策の強化

本県にて過去に発生した食中毒や発生時の重篤性及び全国の発生状況を考慮し、ノロウイルス、カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、ふぐ、野生鳥獣肉及び生食用生鮮食品による食中毒の予防対策を重点事項とする。

なお、食品群ごとの重点監視指導項目は別表2のとおり。

ア ノロウイルス対策

調理従事者に対し、適切な手洗いの励行及び調理器具類の洗浄・消毒の徹底、調理従事者等の健康管理の徹底及び二枚貝等の十分な加熱について監視指導・啓発を行う。

また、11月から1月にかけて、（一社）高知県食品衛生協会が実施する「ノロウイルス食中毒予防強化期間」事業と連携し、食中毒予防の啓発を行う。

イ カンピロバクター対策

カンピロバクター食中毒の多くは、食肉、食鳥肉を生又は加熱不十分で喫食したことが原因

とされている。特に鶏肉が関与していることが多いことから、加熱が必要である旨の情報の確実な伝達や十分に加熱して提供するように、食鳥処理施設、食肉販売業、飲食店等の食品等事業者に対して衛生的な取扱い及び十分な加熱状況確認等の監視指導を実施するとともに、消費者に対しても、ラジオや講習会等を利用し、周知・啓発を行う。

ウ サルモネラ属菌対策

鶏卵が関与していることが多いことから、鶏卵取扱い施設及び販売施設等における温度管理等について監視指導・啓発を行う。

特に菓子製造施設、飲食店、アイスクリーム類製造施設等での鶏卵や食肉の衛生的な取扱い及び十分な加熱状況確認等の監視指導・啓発を行う。

エ 腸管出血性大腸菌対策

近年、肉の生又は加熱不十分な状態で提供や不十分な野菜の洗浄、消毒が原因となった腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒が複数発生している。

加熱して喫食する食品については中心部まで十分な加熱を行うとともに、野菜など加熱しないで提供する食品については、次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌、衛生的な取扱い及び汚染防止を行うこと等について、事業者への監視指導を行う。

また、生食用食肉の提供について、引き続き、食品事業者への監視指導を行うとともに、消費者に対し食肉を生で喫食することの危険性、加熱の重要性について啓発を行う。

オ ふぐ対策

国内での釣り人の自家調理、喫食によるふぐ食中毒事例が毎年発生しており、釣り人を含む魚介類取扱者に対し、ふぐの取扱い(素人調理の危険性)について啓発を行う。

魚介類販売業等に対し、有毒ふぐ及び不可食(有毒)部位の排除の徹底について啓発、監視指導を行う。また、サバフグ及びヨリトフグについて、令和3年6月1日から当該ふぐの処理を行う施設にはふぐ処理師等の資格者の設置が義務づけられたため、監視指導を行う。

カ 野生鳥獣肉(シカ肉・イノシシ肉)対策

「よさこいジビエ衛生管理ガイドライン」に基づき、野生鳥獣肉の食肉処理施設に対し、衛生管理に関する監視指導や講習会等での啓発を行う。

また、飲食店などの食品等事業者に対し、食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用を徹底すること、中心部まで十分に加熱調理してから提供するよう指導を行う。

キ 生食用生鮮食品対策

近年、魚介類を原因食品とする食中毒で寄生虫によるものが増加している。県内でもアニサキスによる食中毒が複数発生している。アニサキスによる食中毒のリスクは新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除くこと、冷凍保存(−20℃で24時間以上)等の処理により低減できることを飲食店や魚介類販売業者等の食品等事業者へ周知する。

また、寄生虫では、アニサキスのほか、魚介類に寄生するクダアや馬肉に寄生するサルコシスティスが食中毒の原因となる場合があるため、中心部までの冷凍や加熱等の食中毒予防の方法について講習会等で周知を図る。

食肉及び内臓肉の生食は、E型肝炎ウイルスのほか、サルモネラ属菌及びカンピロバクター・ジェジュニ/コリ、腸管出血性大腸菌等の食中毒のリスクがある。引き続き、食品等事業者や消費者に対し、食肉の生食の危険性の周知及び喫食時の加熱の重要性についての啓発を行う。

ク 有毒植物対策

近年、全国で複数の死亡事故が発生し、また、令和6年度に高知県内で発生した毒キノコや有毒植物を誤食したことによる食中毒防止について、監視指導や講習会等での啓発を行う。

ケ その他ウイルス対策

製造、流通、調理、販売等の各段階で、食品取扱者の体調管理、こまめな手洗い、食品の十分な加熱等、通常の食中毒対策のために行う衛生管理が適切に実施されるよう指導を行う。

(3) テイクアウト等における食品衛生対策

食品の持ち帰りや宅配を行う事業者に対し、弁当等を調理する際の注意事項(店内での喫食に比較して調理してから提供するまでの時間が長く、食中毒のリスクが高まることから、十分な加熱調理、食品の温度管理及び適切な手洗いの徹底等)や、消費者に対する情報提供(保管温度や早めの喫食の呼びかけ)について、周知・指導を行う。

(4) 適正な食品表示の推進

食品表示関係部局及び消費者庁との連携を図り、適正な食品表示の普及・啓発を行う。

食品等事業者に対して、食品表示基準に基づく適正な表示の実施を徹底させる。

また、業務用加工食品について、消費者へ販売される可能性がある場合は一般用加工食品の表示が必要であることを指導する。

また、次の事項について、重点的に監視指導を行う。

ア アレルギー表示

アレルギー物質を含む食品の適正表示を徹底するために、製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認を徹底させる。

また、食品を製造する際に、原材料として使用していないアレルギー物質の意図しない混入(コンタミネーション)を防止するよう清掃徹底の指導及び注意喚起表示の助言を行う。

イ 食品添加物表示

食品添加物を含む食品の適正表示を徹底するために、製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認を徹底させる。

ウ 栄養成分表示

一般用加工食品及び食品添加物への栄養成分表示が適正にされているか確認・指導を行う。

(5) 残留農薬等対策

農産物における残留農薬、家畜及び養殖魚介類に使用される飼料添加物ならびに動物用医薬品について情報収集に努めるとともに、残留農薬や動物用医薬品の検査を実施する。

(6) 輸入及び輸出食品対策

輸入食品の情報収集に努め、流通している加工食品を含めた輸入食品の検査を実施する。

また、食品を輸出する施設に対する監視指導、輸出に係る衛生証明書の円滑な発行を実施する。

(7) と畜場における安全性確保対策

と畜場に搬入された牛、豚等は、と畜検査員による全頭検査を実施し、異常のある食肉及び内臓肉を排除する。

また、と畜場が行う「HACCPに基づく衛生管理」への外部検証として、衛生管理状況の確認及び微生物検査を実施し、助言・指導を行う。

2 農林水産部局等との連携

- (1) 食肉・食鳥肉の安全確保のため、家畜や家禽の病歴や動物用医薬品の投与歴等の情報を農業振興部と共有し、連携を図る。
- (2) 農林水産物の安全確保のため、残留農薬や動物用医薬品等の検査を実施し、生産段階において違反が確認された場合は、生産者に対して改善指導が行われるよう農林水産部局に情報提供する。
- (3) 魚介類の安全確保のため、特に漁港や魚介類競り売り施設における衛生管理の指導、適正表示等を推進する必要がある場合は、水産振興部と連携して監視指導を実施する。
- (4) 食品表示指導を効果的に行うため、食品表示法及び景品表示法関係部局と連携して、立入検査や講習会による指導等を実施する。

3 監視指導数及び食品等検査予定数

(1) 監視指導数

過去の食中毒及び食品事故等の発生並びに営業施設等を各業種別に分析し、その重要度により5つのランクに分類し、別表3のとおり監視指導を実施する。

(2) 食品等検査予定数

県民の食生活の安全を確保するため、県内で流通する食品等を別表4に定める令和7年度食品等検査計画に基づき検査を実施する。

(3) 夏期及び年末一斉取締り

細菌性食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末において、食中毒の発生状況や違反事例、厚生労働省等の方針等を踏まえ監視指導を強化する。

なお、特定の違反事例や全国的な食品事故の発生時は厚生労働省等の指示に従い監視指導を行う。

4 違反を発見した場合の対応

(1) 立入検査時の対応

ア 食品衛生法又は県食品衛生法施行条例等の規定に違反している状況を発見した場合は、直ちに改善指導を行う。

イ 違反が軽微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、書面にて改善指導を行う。

ウ 違反食品等が現存する場合は、当該食品等が販売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じさせるとともに、必要に応じて営業の禁止若しくは停止の措置を行う。

(2) 収去検査の結果、違反を発見した場合の対応

ア 違反が発見された時は、当該食品等が販売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じさせるとともに、必要に応じて営業の禁止若しくは停止の措置を行う。

イ 当該食品等が本県以外で生産、製造、加工等が行われていた場合は、速やかに該当自治体の食品衛生部局に連絡するとともに、必要に応じ連携して廃棄、回収等の措置を講じる。

ウ 広域流通食品等及び輸入食品等の場合には、関係する自治体の食品衛生部局又は厚生労働省へ迅速に情報提供し、連携して違反に係る食品等の流通防止措置等の必要な措置を講じさせる。

エ 悪質な違反については、告発を行う。

オ 当該食品等を製造、加工した者の検査能力等からみて、継続的に当該者の製造、加工する食品等の検査が必要と判断される場合は、検査の命令を行う。

(3) 違反事実の公表

違反の事実に基づき、行政処分又は書面による行政指導を行った場合には、食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため、食品衛生法第69条の規定に基づき、対象食品等について公表する。

また、食品表示法違反については「指示、指導並びに公表及び命令等の指針」に基づき公表を行う。

5 食中毒等健康危害発生時の対応

食中毒等発生時には食中毒処理要領に基づき迅速かつ的確な調査を行い、原因食品、病因物質等の原因究明に努める。

また、必要に応じて感染症部局との連携を図り、事故の拡大及び再発防止のために食品等事業者及び県民へ情報提供に努める。

第4 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

1 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

- (1) 食品衛生管理者、食鳥処理衛生管理者、食品衛生責任者の設置の徹底を図る。
- (2) 食品等事業者が実施する製品の自主検査や原材料の安全確認等について助言・推進を行う。
- (3) 食品衛生監視員による立入検査を補完する目的で、(一社)高知県食品衛生協会へ食品衛生指導員による巡回指導事業を委託することにより、食品等事業者自らが行う衛生管理を支援する。
- (4) 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進に必要な講習会の開催や情報提供を行う。

2 HACCP に沿った衛生管理等の推進

(1) HACCP に沿った衛生管理の導入支援

食品等事業者がHACCPの考え方を取り入れた衛生管理に取り組むにあたり、事業者の規模やフードチェーンの各段階(製造及び加工、貯蔵、運搬、調理及び販売等)を把握し、それに応じた導入支援を行う。

特に、小規模な飲食店等の食品事業者に対しては、業界団体が作成した手引書を活用し、衛生管理に取り組めるよう講習会や監視時に指導・助言を行う。

また、大規模な事業場及びと畜場においては、HACCPに基づく衛生管理が適切に実施されるよう、関係事業者に対して技術的支援を行う。

(2) 高知県食品総合衛生管理認証(高知県版 HACCP)施設に対する助言・指導

本認証制度については食品衛生法の改正等を踏まえ、令和5年度末で新規申請受付を終了したことから、既存の認証事業者が食品安全確保に向けた主体的な取組を継続できるよう、助言・指導を行う。

(3) 衛生管理マニュアル等の活用

旅館・ホテル、給食施設等の大量調理施設については、HACCP の考え方に基づき作成された「大量調理施設衛生管理マニュアル」や業界団体が作成した手引書を活用し、監視指導を行う。

3 関係団体への支援・協力

(一社)高知県食品衛生協会が実施する次に掲げる食品衛生向上に係る自主的な活動を支援し、協力する。

- (1) 食品衛生指導員による巡回指導及び食品等事業者に対する助言・指導
- (2) 食品関係営業の衛生状態の改善及び衛生管理の意欲の向上を図るため行う「食品衛生優秀店推奨制度」の推進
- (3) 「食品衛生月間」において実施する食中毒防止の啓発活動
- (4) (一社)高知県食品衛生協会が主催する食品衛生責任者の養成講習会及び実務講習会への協力
- (5) (一社)高知県食品衛生協会から要請のある講習会等への協力

第5 情報提供及び意見の交換に関する事項

1 県民との情報及び意見の交換の実施

高知県における食の安全についての情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)並びに「高知県食の安全・安心推進審議会」を開催し、薬務衛生課のホームページ等により広く県民に情報提供する。

2 監視指導計画策定等に係る情報及び意見交換の実施

監視指導計画の策定及び大幅な変更にあたっては、「高知県食の安全・安心推進審議会」等や、県民からの意見聴取を行う。

3 公表

(1) 食品衛生監視指導計画の実施状況

本計画の実施状況は、令和8年6月末までに、実施状況の概要を公表する。

(2) 一斉監視の実施状況

夏期及び年末において実施する一斉取締りについて、その結果を適宜公表する。

(3) 食中毒等の発生

食中毒等健康危害の発生時には営業者名、所在地、事件の概要等について公表する。

第6 人材の育成及び資質の向上

1 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員等に対する講習会等の実施

食品衛生等に関する職員の資質向上を図るため、技術及び関係法令等について研修会等を実施するとともに、厚生労働省及び関係機関にて開催される各種研修会へ積極的に職員を派遣する。

2 食品等事業者の自主衛生管理を担う者の養成

(1) 食品等事業に携わる関係者及び給食施設関係者等に対し、衛生講習会、情報提供の実施

(2) ふぐの種類鑑別や有毒部位の除去に関するふぐ処理師試験の実施

(3) 菓子製造業に従事する者の資質を向上させるため製菓衛生師試験の実施

(4) 食品営業模範施設及び食品関係営業者に対し、福祉保健所長表彰及び知事表彰の実施

食の相談窓口

名 称	住 所	電話番号
安芸福祉保健所 衛生環境課	安芸市矢ノ丸 1-4-36 安芸総合庁舎	0887-34-3173
中央東福祉保健所 衛生環境課	香美市土佐山田町山田 1128-1	0887-53-3190
中央西福祉保健所 衛生環境課	高岡郡佐川町甲 1243-4	0889-22-2588
須崎福祉保健所 衛生環境課	須崎市東古市町 6-26 須崎第二総合庁舎	0889-42-1999
幡多福祉保健所 衛生環境課	四万十市中村山手通 19 幡多総合庁舎	0880-34-5119
消費生活センター	(高知県立) 高知市旭町 3-115 こうち男女共同参画センター ソーレ 2 階	088-824-0999
	(南国市) 南国市大そね甲 2301 南国市役所 3 階	088-880-6205
	(高知市) 高知市本町 5-1-45 高知市役所 3 階	088-823-9433
	(幡多広域) 四万十市右山五月町 8-13 アピアさつき 2 階駐車場西側	0880-34-8805
薬務衛生課	高知市丸ノ内 1-2-20 (県庁 4 階)	088-823-9672

高知県健康政策部 薬務衛生課

〒780-8570 高知市丸ノ内 1 丁目 2 番 20 号

TEL 088-823-9672 FAX 088-823-9264

E-mail 131901@ken.pref.kochi.lg.jp

HP アドレス <https://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/130000/131901/>

別 表 1

令和7年度 食品衛生監視指導実施計画

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
福祉保健所	食中毒予防対策				夏期一斉取締り					年末一斉取締り				
					食品衛生月間									
	食中毒予防の衛生講習会及び普及啓発													
	カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌等の対策の強化						ノロウイルス対策の強化							
	通常監視				食品衛生法に係る周知及び指導 各地域の特性等を考慮し、計画的に立入検査を実施 食品取扱施設の監視指導 野生鳥獣肉取扱施設の監視指導 輸出水産食品の取扱いに係る監視指導 他自治体からの調査及び検体採取等への協力									
					収去及び買上									
表示対策		食品表示法に基づく食品表示に関する監視指導 適正表示の徹底（アレルギー表示、食品添加物表示、栄養成分表示等）												
					食品等の表示に係る夏期一斉取締り					食品等の表示に係る年末一斉取締り				
体制の推進	HACCPによる自主管理				HACCPに沿った衛生管理の助言・指導 高知県版HACCP認証施設への助言・指導									
	情報提供				意見交換会									
衛生環境研究所					残留農薬検査、アレルギー物質検査、動物用医薬品検査 食中毒等の健康被害に係る検査等									
食肉衛生検査所					と畜検査(食肉検査)の実施 食肉の微生物制御 と畜場及びと畜場併設食肉処理業の監視指導 食鳥処理場監視指導 食肉残留抗菌性物質等の検査 HACCP導入への助言・指導									
					夏期一斉取締り					年末一斉取締り				

主な食品群ごとの重点監視指導項目

1 食肉、食鳥肉及び食肉製品

- (1) 健康な獣畜、家きんのと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進
- (2) 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底
- (3) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
- (4) 食品等事業者による原材料受入時の安全性の確保
- (5) カット肉の流通管理(保存温度、賞味(消費)期限、衛生的な取扱い等)の徹底
- (6) 加熱調理する食肉についての十分な加熱の徹底
- (7) 牛の内臓肉、豚の食肉の生食禁止の徹底
- (8) 生食用食肉の規格基準による取扱いの徹底
- (9) 野生鳥獣肉(シカ肉・イノシシ肉)取扱施設における衛生対策の徹底

2 乳及び乳製品

- (1) 受乳後の温度管理(腐敗及び微生物増殖防止)の徹底
- (2) 生乳についての残留動物用医薬品等の検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進
- (3) 製造又は加工過程における微生物汚染の防止
- (4) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
- (5) 食品等事業者による原材料受入時の安全性の確保
- (6) 食品等事業者による飲用乳についての微生物に係る出荷時検査の徹底
- (7) 貯蔵、運搬、販売時の流通管理(保存温度及び賞味(消費)期限、衛生的な取り扱い等)の徹底

3 食鳥卵

- (1) 食用不適卵の排除の徹底
- (2) 採卵後の低温保管及び賞味(消費)期限の管理の徹底
- (3) GPセンター、製造施設における新鮮な正常卵の受け入れの徹底
- (4) 残留抗生物質等の検査の実施
- (5) 洗卵及び割卵時の汚染防止の徹底
- (6) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
- (7) 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底

4 水産食品(魚介類、水産加工食品)

- (1) 市場等における衛生的な取扱いの徹底及び有毒魚介類等の排除の徹底
- (2) 食品等事業者による出荷時検査の推進
- (3) ふぐの衛生的な処理及び素人調理の危険性に関する啓発の徹底
- (4) 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
- (5) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
- (6) 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底

5 野菜、果物、穀類、豆類、種実類、菌茸類、茶等及びこれらの加工品

- (1) 野菜、果物等の残留農薬検査の実施
- (2) 穀類、豆類等の収穫及び運搬時におけるカビ毒対策の推進
- (3) 有毒植物等の採取禁止及び市場からの排除、並びに誤食による食中毒予防啓発、指導の徹底
- (4) 食品等事業者による原材料受入時の安全性の確保
- (5) 製造加工段階における生食用野菜、果物等の衛生管理の徹底
- (6) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進

業種別監視指導回数

①食品取扱施設

ランク	監視指導回数	業 種 等
A	2回以上／年	過去2年間に行政処分を受けた施設
B	1回以上／年	乳処理業 食肉製品製造業 乳製品製造業 食肉処理業 乳酸菌飲料製造業 そうざい製造業 特別牛乳さく取処理業 複合型そうざい製造業 集乳業 複合型冷凍食品製造業 アイスクリーム類製造業(一般) 清涼飲料水製造業 液卵製造業 飲食店営業(仕出し、弁当、旅館、生又は加熱不十分な食肉を提供する施設) 1回300食以上又は1日750食以上の食事を提供するセンター方式の給食施設
C	1回以上／2年	飲食店営業(B以外一般食堂・レストラン、すし、めん類、中華料理、調理パン、軽食喫茶、料理店) 菓子製造業(パン・洋菓子、和菓子、その他) あん類製造業 食肉販売業(一般) 冷凍食品製造業 食用油脂製造業 缶詰又は瓶詰食品製造業 みそ製造業 マーガリン又はショートニング製造業 ソース類製造業 醤油製造業 豆腐製造業 酒類製造業 麺類製造業 納豆製造業 食品の放射線照射業 漬物製造業 密封包装食品製造業 みそ又はしょうゆ製造業 添加物製造業 魚肉練り製品製造業 水産製品製造業 食品の冷凍又は冷蔵業 魚介類販売業(包装、自動車を除く) B以外の1回50食以上又は1日100食以上の食事を提供する給食施設 福祉目的の食事提供を行う施設(許可施設以外)
D	1回以上／6年	飲食店営業(上記以外) 菓子製造業(屋台) 魚介類販売業(自動車) 喫茶店営業 アイスクリーム類製造業(その他) 氷雪製造業 B、C以外の給食施設 魚介類競り売り営業 調理機能を有する自動販売機による営業 食品の小分け業
E	随時	許可不要業種(上記以外の届出業種)

※食品衛生法の改正に伴い、新旧の業種名等が混在しています。

②と畜場及び食鳥処理場

ランク	監視指導回数	業 種 等
A	開場日ごと／年	と畜場
A	2回以上／年	認定小規模食鳥処理場
B	1回以上／年	認定小規模食鳥処理場(食鳥処理場休止届の届出があった施設)

③と畜場併設食肉処理施設及び食鳥処理場併設食肉処理施設

ランク	監視指導回数	業 種 等
A	2回以上／年	と畜場併設食肉処理施設
B	1回以上／年	認定小規模食鳥処理場併設食肉処理施設

別 表 4

令和7年度 食品等検査計画

食品分類	検体数	検査項目
野菜・果物・輸入加工食品等	60	残留農薬
市販食肉・食鳥肉	9	動物用医薬品
蒲焼・白焼うなぎ	2	動物用医薬品
アレルギー物質を含む食品	35	アレルギー物質
カキ	1	麻痺性・下痢性貝毒
カキ・長太郎貝	4	ノロウイルス
牛乳	5	動物用医薬品
魚介類(養殖)	10	動物用医薬品
養殖うなぎ	3	動物用医薬品
牛乳等	30	成分規格
生食用かき	1	成分規格
アイスクリーム類・氷菓	42	微生物検査
生食用魚介類	51	微生物検査
加熱食肉製品	4	成分規格
シラス干し	20	過酸化水素
漬物(浅漬)	10	微生物検査
食肉・食鳥肉	48	動物用医薬品
食肉・食鳥肉	165	微生物検査
食肉・食鳥肉関連施設ふき取り検査	216	微生物検査
菓子(洋生菓子・和菓子)	30	微生物検査
豆腐	20	微生物検査
旅館・給食施設等ふき取り検査	60	微生物検査
野生鳥獣肉処理施設ふき取り検査	34	微生物検査
清涼飲料水	23	成分規格
ミネラルウォーター類	2	成分規格
魚肉練り製品	18	成分規格
魚肉練り製品	18	保存料、甘味料
食器類	6	鉛、カドミウム
醤油	2	保存料、甘味料
魚介乾製品	15	保存料、ヒスタミン
菓子、水産加工品、漬物等	10	保存料、着色料
油菓子	10	酸価・過酸化物価
麺類	10	微生物検査
調理パン	25	微生物検査
輸入果物	10	防かび剤
漬物	10	保存料、甘味料
寿司・総菜	76	微生物検査
流通食品	10	放射性物質
合 計	1,105	