

令和8年度愛知県食品衛生監視指導計画（案）の概要

食品衛生監視指導計画は、食品の安全性を確保するため、食品衛生法の規定に基づき各都道府県知事等が毎年度、翌年度の計画として定めるものです。

【計画の主な項目とその概要】

1 県、食品等事業者及び消費者の責務・役割

（1）県の責務

- ① 監視指導の実施
- ② 知識の普及啓発
- ③ リスクコミュニケーションの推進

（2）食品等事業者の責務

- ① 知識及び技術の習得
- ② 原材料の安全性の確保
- ③ 自主検査の実施
- ④ 記録の作成及び保存

（3）消費者の役割

- ① 知識と理解の深化
- ② 施策への意見表明



食品等事業者 県 消費者

協働

〔 三者の責務・役割の分担を基に協働することが必要です 〕

2 重点的に監視指導を実施する項目

（1）一般的な共通事項

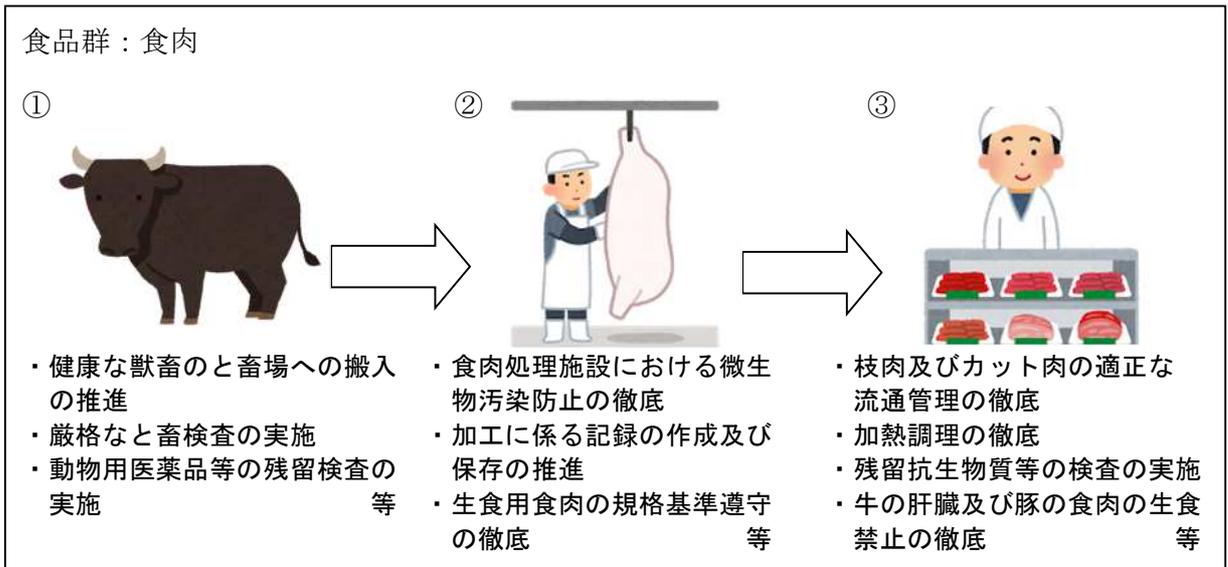
- ① 原材料として使用する食品等の安全性の確保及び必要な情報に関する記録の作成・保持がされていることの確認
- ② 販売等が禁止されている食品等、病肉等及び農薬等が一定量を超えて残留する食品でないこと並びに定められた添加物であることの確認
- ③ 食品等の規格又は基準、食品等の表示に係る基準及び有毒・有害物質の混入防止措置等の基準並びに公衆衛生上必要な措置及び営業施設の基準についての適合の確認

- ④ 食品等の自主検査体制並びに事故発生時の回収等の措置、健康被害につながるおそれのある苦情を受けた場合の対応及び保健所長等への報告体制が整備されていることの確認
- ⑤ 製造段階、加工段階及び調理段階における一般的衛生管理及び HACCP に沿った衛生管理の実施状況についての確認

(2) 食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導の実施

食品群（①食肉、食鳥肉及び食肉製品、②乳及び乳製品、③食鳥卵、④水産食品、⑤野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品）ごとに、フードチェーンの各段階（①採取、とさつ及び解体、食鳥処理等、②製造又は加工、③貯蔵、運搬、調理及び販売）の区分に応じて重点事項を定め、監視指導を実施します。

フードチェーンの各段階の区分に応じた監視指導の重点項目例



(3) 愛知・名古屋 2026 アジア・アジアパラ競技大会における食品衛生対策について

第 20 回アジア競技大会及び第 5 回アジアパラ競技大会において、選手、技術役員、メディア関係者、観客及びボランティア等を対象に飲食物を提供する次の施設に対して重点的に監視指導を実施します。

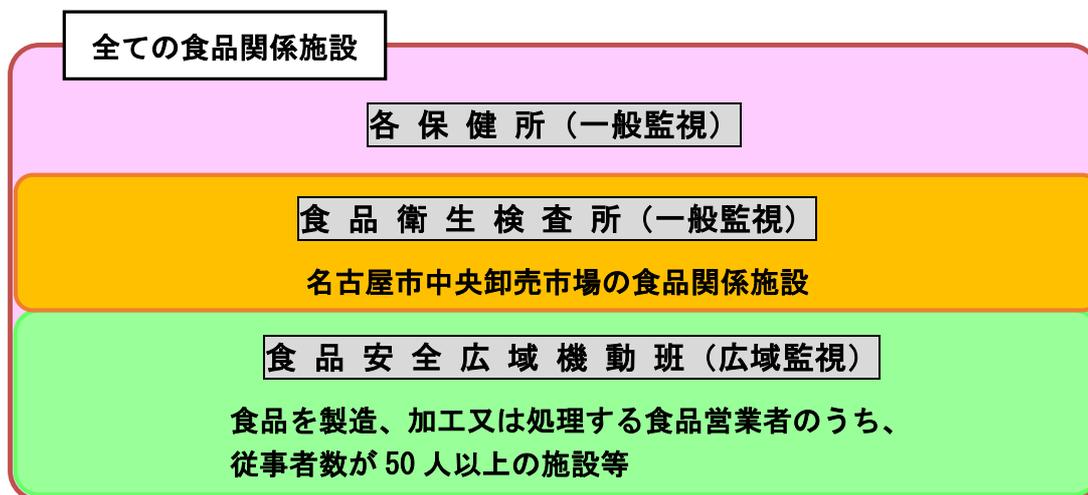
- ① 選手宿泊施設
- ② 弁当調製施設
- ③ 既設営業施設
- ④ 臨時営業施設
- ⑤ 移動販売施設

3 監視指導等の実施体制

(1) 監視指導の実施体制

監視指導は、各保健所（11 保健所）及び食品衛生検査所の食品衛生監視員による一般監視並びに生活衛生課の食品安全広域機動班による広域監視により実施します。

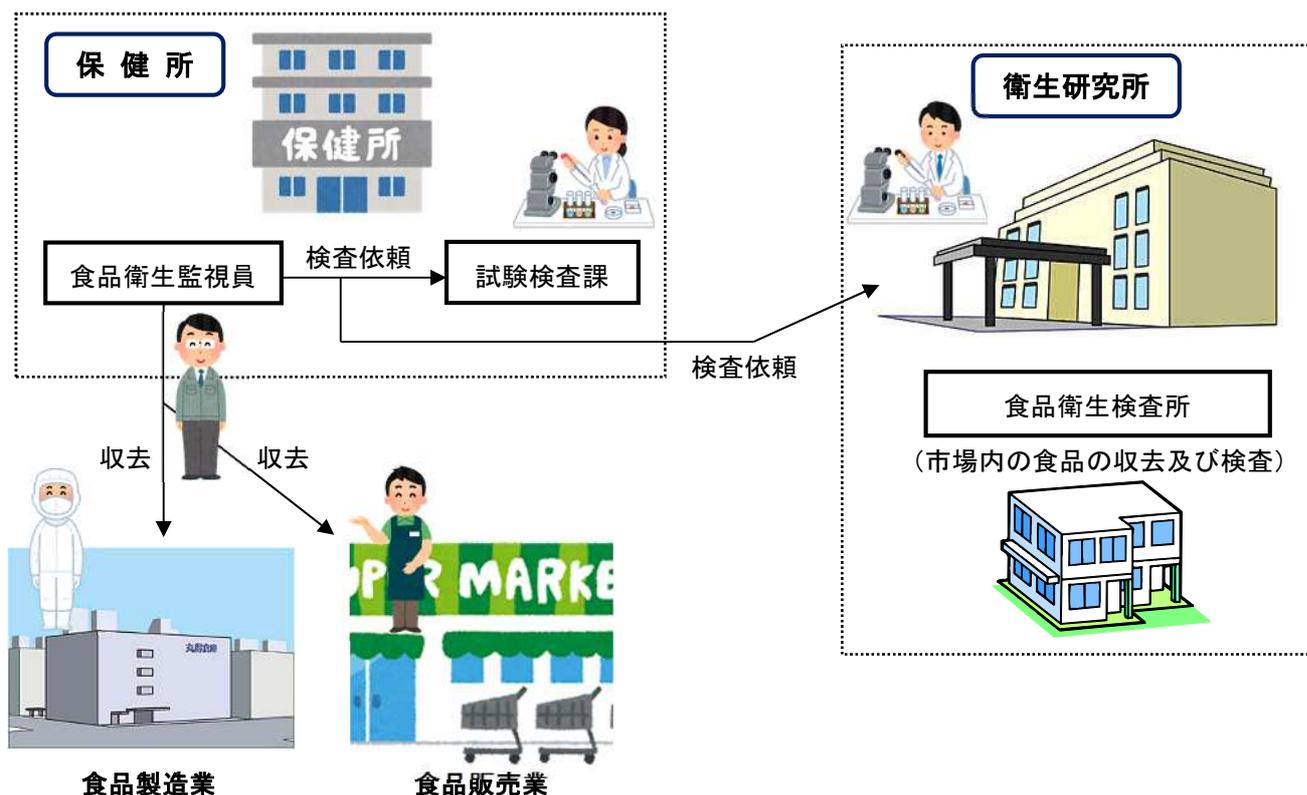
【監視指導の実施体制】



(2) 試験検査の実施体制

保健所（4 か所）、衛生研究所及び食品衛生検査所において食品等の検査を実施します。

【収去（検体採取）と検査の流れ】



4 監視指導実施計画

(1) 保健所等による監視指導

① 一般監視

全ての食品営業施設を対象に、業種等により監視指導予定回数を年3回、年2回、年1回又は2年に1回の4つの区分に分けて実施します。(年間監視指導予定回数:45,769回)

② 広域監視

大規模食品製造施設等(食品を製造、加工又は処理する食品営業者のうち、従事者数が50人以上の施設等)を対象に実施します。(年間監視指導予定回数:800回)

(2) 食品衛生検査所による監視指導

名古屋市中央卸売市場北部市場内において、食品等が衛生的に取り扱われ、不良食品が市場外に流通しないよう監視指導を随時実施します。(年間監視指導予定回数:10,330回)

5 収去検査実施計画

県内において生産、製造、加工及び販売される食品(輸入食品を含む。)等について、規格基準、添加物、抗生物質、残留農薬、組換え遺伝子、食品中のアレルゲン等の検査を実施します。放射性物質については流通食品の安全を確認するための検査を実施します。

(年間収去検査実施計画:7,098件)

6 食品等事業者自らが実施する衛生管理

(1) 食品衛生管理者等の責務の徹底

食品衛生管理者及び食品衛生責任者については、その職責を適切に果たすよう徹底します。

(2) 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

食品等事業者の責務である自主検査の適正な実施を指導するとともに、原材料の安全性確認等の実施並びに記録の作成及び保存を推進します。

また、食品等事業者に対して 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きめ細かい指導を実施します。

7 関係者相互間の情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の実施

県民各界の代表及び公募で選出された県民で構成される「愛知県食の安全・安心推進協議会」を定期的で開催し、意見をいただきます。

保健所の総合相談窓口及び生活衛生課の食の安全に関する総合相談窓口により県民の食に対する不安を解消するとともに、食品衛生に関する知識の普及に努めます。

消費者、食品等事業者及び県が相互に理解を深め食の信頼を確保するため、食の安全に関するリスクコミュニケーションを推進します。

Facebookにて食の安全・安心に関する情報を発信します。



愛知県食の安全・安心推進協議会



食の安全に関する総合相談窓口

8 計画の実施状況の公表

この計画に基づく、施設・事業者等に対する監視指導の状況及びその結果、食品等の収去の状況及びその結果については、令和9（2027）年6月30日までに公表します。

用語説明

(50音順)

愛知県食の安全・安心推進協議会

食の生産から消費に至るまで幅広く意見をいただき、県の施策に反映することを目的として、平成15(2003)年3月に県民各界の代表者で構成する「愛知県食の安全・安心推進協議会」を設置しました。(平成23(2011)年1月からは公募で選出された県民を含む。)

協議会は、会議を開催し、県の食の安全施策について意見・提言を愛知県食の安全・安心推進本部にいただき、食品安全行政に反映していくこととしています。

収 去

販売等されている食品、添加物等が規格基準に適合しているかどうか等について検査するために、食品衛生監視員が食品衛生法及び食品表示法に基づき、その検査に必要な最小限の量は無償で持ち帰る権限を行使する行為です。

食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、保健所又は食品衛生検査所等において、食品衛生に関する監視・指導を行う県等の職員です。

食品衛生管理者

食品衛生法に基づき、特に衛生上の考慮を必要とする食品(乳製品、食肉製品、食用油脂等)等を製造・加工する事業者の施設においては、その施設毎に「食品衛生管理者」の設置が義務付けられています。

食品衛生管理者は、食品等が適正に製造・加工されるよう、従事する者を監督し、衛生管理の方法その他の食品衛生に関する事項について、必要な注意を払うとともに、営業者に対し必要な意見を述べなければなりません。

食品衛生責任者

食品衛生法施行規則に基づき、食品衛生管理者を置かなければならない施設以外の施設については、食品衛生責任者の設置が必要です。

食品衛生責任者は、食品衛生に関する新たな知見の習得に努め、衛生管理を行うことが義務付けられています。

食品衛生法

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、国民の健康の保護を図ることを目的とする法律です。

食をとりまく環境の変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、平成 30（2018）年 6 月に一部が改正され、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及び対応の的確化等が図られています。

食品中のアレルゲン

飲食物により、免疫学的反応を起こし、じんましん・湿疹などの皮膚症状、下痢・嘔吐・腹痛などの消化器症状、鼻・眼粘膜症状、咳・呼吸困難等の呼吸器症状等が出現するものを「食物アレルギー」といい、近年、これによる健康被害が多く見られるため、平成 13（2001）年 4 月から食物アレルギーの原因となる物質（アレルゲン）を含む食品の表示が義務付けられました。

令和 8（2026）年 2 月現在、えび、かに、くるみ、卵、乳、小麦、そば及び落花生（ピーナッツ）の 8 品目を特定原材料として表示が義務付けられています。

と畜検査

と畜場法に基づき、獣医師であると畜検査員が、食用に供する目的でとさつ又は解体される獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）の検査を行うことにより、食肉の安全確保を図っています。

HACCP（ハサップ）

HACCP（ハサップ：Hazard Analysis and Critical Control Point）とは、危害分析・重要管理点方式とも言われ、製造における重要な工程を連続的に管理することにより、全ての製品の安全性を確保していく衛生管理の手法です。

この手法は、国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格委員会から発表され、国際的に認められたもので、平成 30（2018）年 6 月の食品衛生法の一部改正により、令和 3（2021）年 6 月 1 日から、原則として全ての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理の実施が求められることになりました。

リスクコミュニケーション

情報の所有者が、対象のポジティブ（肯定的）な側面だけではなく、ネガティブ（否定的）な側面の情報についても、リスク（危害）はリスクとして公正に伝えることにより、関係者が共考し得るコミュニケーションの事です。

行政が施策を策定・実施するに当たり、国民の意見の反映に配慮するという、食品安全基本法の基本理念に通じるものです。