

令和8年度愛知県食品衛生監視指導計画（案）

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、令和8年度に愛知県が行う食品衛生に関する監視指導の実施に関する計画（以下「監視指導計画」という。）を次のとおり定める。

なお、監視指導計画は、県内で流通する食品、添加物、器具又は容器包装（以下「食品等」という。）の安全確保を図るため、食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（平成15年厚生労働省告示第301号）に基づき定めるものである。

1 監視指導の実施に関する基本的方向

（1）県、食品等事業者及び消費者の役割分担

食品等の安全性の確保に関しては、国並びに都道府県、保健所設置市及び特別区（以下「都道府県等」という。）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、こうした行政の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、食品等の安全性を確保する責任を第一義的に有している。

したがって、法第3条第1項及び第2項の規定に基づき、食品等事業者は、平常時において販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保及び自主検査の実施並びに仕入れ元の名称等の必要な情報に関する記録の作成及び保存等の努力義務を有しており、その的確で誠実な実施が求められる。さらに、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）により、HACCPに沿った衛生管理（法第51条第2項、と畜場法（昭和28年法律第114号）第6条第2項及び第9条第2項並びに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「食鳥検査法」という。）第11条第2項の規定に基づく公衆衛生上必要な措置をいう。以下同じ。）が制度化された。これにより、法第51条第1項に規定される営業をする者（法第68条第3項の準用規定を含む。以下「営業者」という。）、と畜場の設置者又は管理者及びと畜業者等（以下「と畜場の設置者等」という。）並びに食鳥処理業者は、衛生管理計画等の作成、計画に沿った衛生管理の実施並びに記録の作成及び保存が求められることとなり、衛生管理の実施に係る第一義的責任の内容が明確化された。

また、消費者も、家庭内での食中毒の発生を防止する等の観点から、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、食品等の安全性の確保に関する施策（以下「食品安全施策」という。）に対して、適切な意見を提言するよう努めるなど、食品等の安全性の確保に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。

なお、近年は、加熱不十分な鶏肉料理を原因とするカンピロバクター食中毒事件、アニサキス食中毒事件及び冬期のノロウイルス食中毒事件の多発など、消費者の健康を脅かす事例が発生している。このような食を取り巻く環境の変化にも対応できる適切な監視指導が必要とされているところである。

このため、食品等事業者に対する監視体制及び流通食品に対する監視・検査体制を充実するとともに、消費者に対し食の安全性の確保に関する知識の普及啓発を図り、消費者、食品等事業者及び県の三者の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を実施し、食に対する信頼の確保に努める。

（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一連の国の内外における食品供給行程（フードチェーン）の各段階において、食品安全施策の実施等に必要措置が適切に講じられることが重要である。

こうした理念を踏まえ、農林水産物の採取から食品等の消費者への販売までの各段階において、食中毒等の食品衛生上の危害の発生状況を分析及び評価することにより、重点的、効率的かつ効果的な監視指導を実施する。

（３）生産段階の食品安全施策との連携の確保

法、と畜場法並びに食鳥検査法は、農林水産物の採取段階以降の食品衛生上の食品安全施策を講ずるための法律であることから、これらの法律の規定に基づき実施する監視指導は農林水産物の採取段階以降の段階が対象であるが、（２）の考え方を踏まえ、必要に応じて保健医療局と、農林水産物の生産段階の食品安全施策を担当する農業水産局との連携を確保する。

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

ア 法第 3 条第 1 項（食品等事業者の責務）の規定を踏まえ、販売食品等の原材料の安全性の確

保及び必要な情報に関する記録が作成され、保存されていることを確認する。

イ 法第 6 条各号（販売等を禁止されている食品及び添加物）、法第 10 条（病肉等）及び法第 13 条第 3 項（農薬等が一定量を超えて残留する食品）に該当しないこと及び法第 12 条の規定に基づく添加物であることを確認する。

特に、農薬の残留に関しては輸入食品を含む加工食品についても、重点的に確認する。

ウ 法第 13 条第 1 項及び法第 18 条第 1 項の規定に基づく食品等の規格又は基準、法第 19 条第 1 項の規定に基づく器具又は容器包装の表示に係る基準、法第 50 条第 1 項の規定に基づく有毒・有害物質の混入防止措置の基準及び法第 51 条の規定に基づく衛生管理の措置等並びに愛知県食品衛生条例（平成 12 年愛知県条例第 10 号、以下「県条例」という。）第 3 条に規定されている営業施設の基準についての適合を確認し、その遵守を徹底する。なお、器具又は容器包装を製造する食品等事業者については、法第 52 条第 2 項の規定に基づく公衆衛生上必要な措置の実施を確認し、その遵守を徹底する。

また、ふぐによる食中毒の発生防止を図るため、ふぐを取り扱う施設において、愛知県ふぐ取扱い規制条例及び同施行規則に基づき、適切な取り扱いがなされるよう指導を実施するとともに、魚介類販売店において、ふぐ等有毒魚の混入した魚介類が販売されないよう監視指導を実施する。

その他、食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）第 4 条第 1 項の規定により定められた表示の基準（以下「食品表示基準」という。）（食品表示法第 6 条第 8 項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他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等を定める内閣府令（平成 27 年内閣府令第 11 号）第 7 条第 1 項に定める事項（栄養成分の量及び熱量並びに同項第 9 号及び第 10 号を除く。）に係るものに限る。）についての適合を確認し、その遵守を徹底する。

エ 食品等の自主検査体制、事故発生時の回収等の措置、消費者等からの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（法第 8 条第 1 項に規定される指定成分等含有食品を取り扱う営業者からの健康被害情報の届出、食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号。以下「施行規則」という。）別表第 17 の第 9 号ハの規定に基づく機能性表示食品及び特定保健用食品（これらの食品が指定成分等含有食品である場合を除く。）を取り扱う営業者からの健康被害情報の提供及び法第 58 条 1 項に規定される食品等の自主回収の届出を含む。）の体制について確認する。

オ 製造段階、加工段階及び調理段階における監視指導については、一般的衛生管理及び 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、営業者が適切に作成できるよう指導するとともに、営業者が作成した衛生管理計画及び手順書の内容を確認する。特に、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施している営業者には、厚生労働省が内容を確認した手引書（以下「手引書」という。）を適宜使用し、指導を行う。

カ 大規模調理施設（概ね同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上調理する食品等事業者の施設をいう。以下同じ。）のほか、大規模調理施設に該当しないものであっても、病者、高齢者、児童等が主に利用する病院、社会福祉施設、学校等の給食施設等に対しては、大量調理施設衛生管理マニュアルや手引書等に基づき、重点を置いて監視指導を実施する。

キ ノロウイルス食中毒の予防については、カに挙げた施設をはじめ、一般飲食店等の営業施設に対し、「ノロウイルス食中毒対策について（平成19年10月12日付け食安発第1012001号）」や大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づき、重点を置いて監視指導を実施する。

また、一般消費者に対し、ホームページや広報等により予防啓発を実施する。

ク 法第57条の規定に基づく営業の届出者に対し、衛生的な取り扱いについて監視指導を実施する。

特に、加熱せずに喫食するカット野菜等を加工する施設に対しては、大量調理施設衛生管理マニュアルや手引書等に基づき、重点的に監視指導を実施する。

ケ と畜場法第5条第1項の規定及び一般と畜場の構造設備の基準に関する条例（平成15年愛知県条例第3号）に基づく一般と畜場の構造設備の基準並びに同法第6条の規定に基づくと畜場の衛生保持及び同法第9条の規定に基づくと畜業者等の講ずべき衛生措置の基準についての適合を確認し、その遵守を徹底するとともに、同法第14条の規定に基づき獣畜のとさつ又は解体の検査（以下「と畜検査」という。）を実施する。

また、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の内容が科学的に妥当か外部検証を行う。

コ 食鳥検査法第5条第2項の規定に基づく食鳥処理場の構造及び設備の基準並びに同法第11条の規定に基づく衛生管理等の基準についての適合を確認し、その遵守を徹底するとともに、同法第15条の規定に基づく食鳥検査について公益社団法人愛知県獣医師会を同法第21条第1項に基づく指定検査機関として指定し実施する。

また、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の内容が科学的に妥当か外部検証を行う。

なお、食鳥検査法第16条第1項の認定を受けた食鳥処理業者に対しては、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、手引書を使用して指導を実施する。

サ 野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理業者、食肉販売業者、飲食店営業者等に対し、愛知県野生鳥獣肉衛生管理ガイドラインに基づき衛生的に取り扱うよう指導を実施する。

シ 近年、カンピロバクターによる食中毒が多発しており、原因食品として、飲食店で提供された生又は加熱不十分な鶏肉が多数認められることから、飲食店等の営業者に対して、鶏肉を調理する際には十分に加熱するよう指導を実施する。

また、食鳥処理業者、卸売業者等に対し、鶏肉を飲食店営業者へ販売するときは、加熱調理が必要である旨を確実に伝達するよう指導を実施する。

ス アニサキスによる食中毒が増加しており、冷凍工程がなく虫体の除去が不十分な生鮮魚介類が原因食品となっていることから、生鮮魚介類を取り扱う飲食店や販売店等に対して、適切な処理を確実に行うよう指導を実施する。

セ 持ち帰り（テイクアウト）・宅配食品を提供する食品等事業者に対して、一般衛生管理の徹底に加え、施設設備の規模に応じた提供食数とするよう指導するとともに、消費者に対して速やかな喫食等の情報提供を適切に行うよう指導を実施する。

ソ 法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又は食鳥検査法第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は、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等を確認する。

(2) 食品群ごとのフードチェーンを通じた重点監視指導項目

(1) に掲げる事項に加え、次の表の左欄に掲げる食品群の区分ごとに、同表の上欄に掲げるフードチェーンの各段階の区分に応じて、各欄に掲げる事項に重点を置いて監視指導を実施する。

また、表に掲げるもののほか、次の事項についても重点的に監視指導を実施する。

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及び適正表示の徹底

イ 添加物を使用して製造又は加工した食品についての添加物検査の実施

ウ 製造者又は加工者による異物混入防止対策の徹底

エ 製造者又は加工者による製造段階及び加工段階における低温保管等の温度管理及び期間管理の徹底

オ 食品表示基準の規定に基づくアレルギーを含む食品の適正な表示のための製造者又は加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底

カ 製造又は加工した食品における、食品等の特性等に応じた微生物検査、理化学検査及び官能検査に基づいた科学的及び合理的な消費期限又は賞味期限の設定の徹底

キ 工場等における、製品の期限設定の一覧とその根拠の備え付け確認の徹底

ク 製造者等が排出した食品残渣、規格外食品等の廃棄物について、関係法令に基づく適切な処理の確認の徹底及び環境局と連携した監視指導の実施

フードチェーン 食品群	採取、とさつ及び解体、食鳥処理等（採取等の後の保管も含む。）	製造又は加工（とさつ及び解体並びに食鳥処理を除く。）	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・健康で清潔な獣畜又は家きんのと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進 ・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 ・枝肉、中抜とたい等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施 ・牛の特定部位の除去及び焼却処理の徹底 ・と畜場及び食鳥処理場における動物用医薬品等の投与歴を踏まえた、健康な獣畜及び家きんを含めた残留物質検査の実施 ・と畜場における放射性物質に汚染された疑いのある獣畜の検査の実施 ・認定小規模食鳥処理場における処理可能羽数の上限の遵守の徹底 ・狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣及び食肉処理施設における解体前、解体後の野生鳥獣肉等について、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微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・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等による原材料の安全確保の徹底 ・生食用食肉加工施設における加工基準遵守の徹底 ・食肉処理施設で処理された野生鳥獣肉の使用の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・枝肉及びカット肉の流通管理（保存温度、保存期間、衛生的な取扱い等）の徹底 ・加熱調理の徹底 ・残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施 ・生食用食肉調理施設における調理基準遵守の徹底 ・牛の肝臓及び豚の食肉の生食禁止の徹底 ・食肉処理施設で処理された野生鳥獣肉の使用の徹底
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・健康な牛、山羊、めん羊又は水牛からの搾乳の徹底及び搾乳時における衛生確保（微生物汚染防止等）の徹底 ・搾乳後の保存温度及び保存期間の管理（腐敗及び微生物増殖防止）の徹底 ・出荷時検査の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ・製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・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等による原材料の安全確保の徹底 ・飲用乳についての微生物等に係る検査の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・流通管理（保存温度、保存期間、衛生的な取扱い等）の徹底 ・飲用乳についての残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施

食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・家きん舎内の衛生管理の推進 ・食用不適卵の排除の徹底 ・残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施並びに出荷時検査の推進 ・採卵後の保存温度の管理の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・新鮮な正常卵の受入れの徹底 ・洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 ・仕入れ、包装及び出荷に係る記録の作成及び保存の推進 ・汚卵、軟卵及び破卵の選別等の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・低温保管等温度管理及び期間管理の徹底 ・破卵等の選別の徹底 ・残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施
水産食品（魚介類及び水産加工品）	<ul style="list-style-type: none"> ・二枚貝の貝毒等に関する検査の推進 ・漁港等への水揚げ後における衛生的な取扱いの徹底 ・有毒魚介類等の排除の徹底 ・養殖魚介類についての残留動物用医薬品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 	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ・製造又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・原材料（養殖魚介類）受入れ時の残留抗生物質の検査等による原材料の安全確保の徹底 ・ふぐの適正な処理の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施 ・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 ・加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 ・有毒魚介類等の市場からの排除の徹底 ・販売魚介類へのふぐ等有毒魚の混入防止の徹底
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品（キノコ類を含む。）	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用の野菜、果実等について、肥料等を通じた微生物汚染防止の徹底 ・残留農薬検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進 ・穀類、豆類等の収穫時のかび毒対策の推進 ・有毒植物等の採取禁止の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用の野菜、果実及びこれらの加工品（浅漬等）の衛生管理の徹底 ・原材料受入れ時の残留農薬検査等による原材料の安全確保の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ・残留農薬、汚染物質等の検査の実施 ・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進 ・有毒植物等の市場からの排除の徹底

(注1) 表中「実施」とあるのは県が主体、「徹底」又は「推進」とあるのは食品等事業者が主体である。

(注2) 食品群の区分は代表的なものを整理したものである。

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

2026年に開催される第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する。

- ア 選手宿泊施設
- イ 弁当調製施設
- ウ 既設営業施設

エ 臨時営業施設

オ 移動販売施設

3 監視指導の実施体制等に関する事項

(1) 監視指導の実施体制に関する基本的な事項

監視指導の実施については、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する。

一般監視は、集団給食及び食品製造業等の、飲食に起因する危害の防止上特に重点的に管理を要する施設（以下「重要管理施設」という。）を始め、管内（食品衛生検査所は、名古屋市中央卸売市場北部市場（以下「北部市場」という。））の施設に対し、食品表示等の法及び県条例で定められた基準に重点を置いた HACCP の概念を導入した監視指導を行う。

広域監視は、食品を製造、加工又は処理する重要管理施設のうち、従事者数が 50 人以上の施設等（以下「大規模食品製造施設等」という。）に対し、より高度かつ専門的に監視指導を行う。

なお、2の（1）のケに係る事務については食品衛生検査所のと畜検査員が行う。同コに係る事務のうち食鳥検査以外の事務は各保健所の食鳥検査員が行い、食鳥検査の業務については指定検査機関として公益社団法人愛知県獣医師会が行う。

また、監視指導計画に基づく監視指導が実施できるよう、保健所及び食品衛生検査所に必要な食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員を配置する。

(2) 厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等その他関係機関との連携

監視指導に当たっての厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携は、特に、県の区域を越えて広域的に発生する食中毒事案への対応、また、同様に県の区域を越えて広域的に流通する食品（輸入食品等を含む。以下「広域流通食品等」という。）の安全確保等において重要である。

このため、厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等の食品衛生担当部局との連絡及び連携体制を確保し、食中毒事案の発生状況や広域流通食品等に係る違反の情報等について積極的に入手又は提供し、必要に応じて関係する都道府県等と連携して対応する。

また、特に近隣縣市（静岡県、岐阜県、三重県、名古屋市、豊橋市、岡崎市、一宮市、豊田市、静岡市、浜松市、岐阜市及び四日市市）との間においては、緊密な連絡及び連携体制を確保する。

さらに、食中毒事案の原因調査等について専門的な知見を踏まえて実施できるよう、衛生研究所との連絡及び連携体制を確保する。

(3) 広域的な食中毒事案発生時の関係機関との連携

法第 21 条の 3 に規定する広域連携協議会の構成員として参画し、監視指導の実施に当たっての連絡及び連携体制を平常時から確保する。

また、広域的な食中毒事案が発生した場合は、法第 66 条の規定に基づき開催される広域連携協議会において、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、関係機関との連携の緊密化を図るとともに、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策について協議する。

(4) 農業水産局等の他部局との連携

平成 15 年 9 月に県が取り組む食品安全対策を取りまとめた行動計画である「あいち食の安全・安心推進アクションプラン」を策定（令和 3 年 6 月改訂）した。

食の安全確保には、全庁横断的な取り組みが重要であり、特に、生産段階における食品安全施策を担当する農業水産局とは緊密に連携していく。

無登録農薬の使用、貝毒の蓄積並びに飼料添加物及び動物用医薬品の不適切な使用等の生産段階における情報のうち、食の安全に直結する情報については農業水産局から保健医療局へ、また、保健医療局が実施した食品の検査等によって残留農薬及び残留抗菌性物質等の基準違反の発見等の、生産段階での取扱い等が原因と疑われる場合においては保健医療局から農業水産局へ、それぞれ速やかに情報を伝達するよう相互の連絡体制を確保する。

なお、本県以外での生産段階が原因と思われる違反を発見した場合に対応するため、他の都道府県等の食品衛生担当部局を通じて、それぞれの農林水産部局との間の連絡体制を確保し、必要に応じて農林水産省東海農政局及び独立行政法人農林水産消費安全技術センター名古屋センターとの連携を図る。

また、食品等の表示については、食品表示法に基づき、食品表示の内容により所掌する関係部課の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、効果的かつ効率的な監視指導を実施する。

(5) 食品衛生検査施設（試験検査実施機関）の体制の整備等

平成 30 年度には衛生研究所の建替え整備、令和元年度には衛生研究所に腸管出血性大腸菌の遺伝子型別検査法である反復配列多型解析法（MLVA法）機器の整備、令和 6 年度には衛生研究所及び食品衛生検査所の食品中の添加物等測定用の液体クロマトグラフの更新、令和 7 年度には食品中の残留農薬等測定用の液体クロマトグラフ質量分析装置の更新を行うなど、食品衛生検査施設の機能の充実を図っている。

さらに、保健所、衛生研究所及び食品衛生検査所の各食品衛生検査施設の役割分担を踏まえ、

信頼性確保部門による内部点検の定期的な実施、外部精度管理調査への参加、技術研修の実施等、引き続き、これらの施設の技術向上及び信頼性確保のための取組みを行う。

4 施設・営業者等に対する監視指導に関する事項

(1) 監視指導の実施計画

監視指導については、全ての食品営業施設に対して一律に行うのではなく、製造・加工・調理・販売等を行う施設の規模、取扱食品の種類・特性・流通範囲等、並びに食中毒及び不良食品の発生状況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実施していく。

このため、以下に示す監視指導予定回数は、標準回数として設定するものであり、実施する保健所等により臨機応変に対応する。

ア 保健所による監視指導（一般監視）

45,769回（対象施設数 65,722施設）

なお、施設毎の監視指導予定回数は、別表1-1のとおりとする。

イ 食品安全広域機動班による監視指導（広域監視）

大規模食品製造施設等に対して監視指導を実施する。

800回（対象施設数 1,225施設）

ウ 食品衛生検査所による監視指導

北部市場内の食品営業施設等に対して監視指導を実施する。

なお、北部市場は食品の流通拠点であることから、市場内において食品が常に衛生的に取扱われ、有毒魚介類を含めた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する。

10,330回（対象施設数 259施設）

エ と畜場に対する監視指導

242回（対象施設数 1施設）

オ 食鳥処理場に対する監視指導

74回（対象施設数 11施設）

なお、施設毎の監視指導予定回数は、別表1-2のとおりとする。

(2) 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及び県条例で定める営業施設の基準違反を発見した場合は、その場において改善指導を行うとともに、監視指導票を交付し改善報告を求める。

改善指導を行った施設に対しては、その後の改善措置状況を現地確認し、その結果を記録する。

法違反に係る食品等が現存する場合には、当該食品等が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう販売禁止等必要な措置を速やかに講ずるとともに、当該食品等の製造所又は輸入業者の営業所が他の都道府県等にある場合は、関係都道府県等に速やかに通報する。

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等取扱要領（平成13年健康福祉部長通知。以下「行政処分要領」という。）に基づき厳正に行い、食品衛生上の危害の発生防止に必要な場合は、法違反の内容等について法第69条の規定に基づき公表する。

5 食品等の収去検査等に関する事項

(1) 収去検査実施計画

収去検査は、県内において生産、製造、加工又は販売される食品等（輸入食品等を含む。）について、残留農薬、放射性物質、添加物、抗菌性物質、組換え遺伝子、アレルギー等の検査を実施する。特に、残留農薬の検査については、複数の原材料を使用した加工食品についても検査を実施する。

収去は、保健所及び食品衛生検査所の食品衛生監視員が行う。

収去検体の検査実施機関は、清須、半田、衣浦東部及び豊川保健所並びに衛生研究所及び食品衛生検査所とし、収去検査実施計画は別表2のとおりとする。

(2) 収去検査の対象食品の選定及び収去検査の実施に当たっての注意事項

収去検査の対象となる食品等の選定に当たっては、県内で製造された食品及び広域流通食品等に重点を置き、過去の監視指導結果等を踏まえ、危害が発生しやすい食品及び違反の蓋然性が比較的高いと考えられる食品等に重点を置き、流通量の季節変化等も考慮する。

収去については、原則として生産、製造若しくは加工等を行う施設又は食品等が集約する卸売市場若しくはスーパーマーケット等の流通拠点において行う。

なお、収去の際には、違反発見時の対応が可能となるよう生産者、製造者若しくは加工者又は輸入者等の関係者に係る情報を確認する。

(3) 違反を発見した場合の対応

検査の結果、違反を発見した場合は関係施設に立入り、当該食品等について、販売の用に供され、又は営業上使用されないように必要な措置を速やかに講ずるとともに、再発防止のための指導等を行う。

改善指導を行った施設に対しては、その後の改善措置状況を現地確認する。

なお、当該食品等の製造所等が他の都道府県等にある場合は、関係都道府県等に速やかに通報し、必要な対応及び情報の提供を依頼する。

また、法第 18 条第 1 項の規定に基づく規格に違反する器具又は容器包装を発見した場合は、当該情報を厚生労働省に提供する。

併せて、違反食品等の発見に伴い、法の規定に基づく行政処分等を行う場合は、行政処分要領に基づき厳正に行い、食品衛生上の危害の発生防止に必要な場合は、法違反の内容等について法第 69 条の規定に基づき公表する。

6 監視指導計画の実施状況の公表に関する事項

この監視指導計画に基づく、施設・営業者等に対する監視指導の状況及びその結果並びに食品等の収去の状況及びその結果については、法第 24 条第 5 項の規定に基づき令和 9（2027）年 6 月 30 日までに公表する。

また、7 の一斉取締りの結果については、取りまとめ次第公表する。

7 一斉取締りの実施に関する事項

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は、厚生労働省及び消費者庁からの通知等を踏まえて、4 の（1）及び 5 の（1）の計画の範囲内で監視指導を重点的に実施する。

このほか、全国的に特定の違反事例が頻発するなど、食品衛生に係る問題が発生した場合は、厚生労働省及び消費者庁からの通知等も踏まえ、関係施設に対し一斉に監視指導を実施する。

8 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

（1）食中毒発生時の対応

食中毒発生時の対応については、法第 63 条から第 66 条までの規定並びにこれらの規定に基づく政令、省令及び関係通知に基づき、原因究明及び健康危機管理対策を適切に実施する。

発生時の対策としては、必要に応じ、薬事監視及び医療監視等関係課への迅速な情報提供並びに当該関係課との密接な連携を図るとともに、被害拡大防止のため、適切な措置及び迅速な原因究明調査の実施並びに必要な情報の迅速な公表等を行う。さらに、事案の悪質性、組織性、緊急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、告発等の厳正な措置を講じる。また、広域的な食中毒事案発生時には、3 の（3）のとおり、広域連携協議会において関係

機関と緊密な連携を図り必要な対策を協議する。

(2) 指定成分等含有食品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、指定成分等含有食品を取り扱う営業者から健康被害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するとともに、同条第2項の規定に基づき厚生労働大臣への報告を行う。

なお、いわゆる健康食品（指定成分等含有食品を除く。）による健康被害発生時においても、関係通知に基づき原因究明を迅速に行い、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。

9 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

(1) 食品衛生管理者等の責務の徹底

食品衛生管理者については、監視指導や講習会の際に、適切にその職責を果たすよう徹底するとともに、営業者については、食品衛生管理者の意見を尊重するよう意識の向上を図る。

また、食品衛生責任者については、営業者に対して、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、その意見を尊重し、施設の衛生管理の向上に努めさせる。

(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する。特に、記録の作成及び保存については、国が定めたガイドライン（食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針）に基づき指導を実施する。

また、HACCP に沿った衛生管理、食品等の適正表示、食品等に係る規格基準、苦情の事例等についての講習会等を、保健所及び食品衛生検査所が主体となって開催するとともに、県のホームページ等を活用し、情報提供を行う。

これらの事項を含め、一般社団法人愛知県食品衛生協会の食品衛生指導員による食品等事業者に対する助言、指導及びその他の活動に協力するとともに、営業者が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行う。

併せて、衛生管理状況が一定水準以上である優良な施設を公表するなど、食品等事業者による自主的な衛生管理の向上を図る取組みを実施する。

10 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）の実施に関する事項

(1) 監視指導計画策定の際の意見聴取

監視指導計画を定め、又は変更しようとするときは、県のホームページ等を活用して県民から意見の募集を行う。

(2) 県民との情報及び意見の交換の実施

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を提供するため、食品等に係る規格基準違反の事例及び監視指導結果とそれらに対する行政措置等について、随時、ホームページ及び広報等を通じて情報公開を進める。また、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」を定期的で開催して意見等を求めるとともに、関係する消費者団体等との懇談会等に積極的に出席することにより、情報及び意見を交換する。

また、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、消費者等からの苦情相談に対して適切に対応することはもとより、食品衛生に関する正しい知識の普及に努めるとともに、食品衛生行政に対する意見についても積極的に取り入れる。

さらに、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する。

また、Facebook において食の安全・安心に関する情報を発信する。

(3) 消費者への食品による危害発生防止のための情報提供

家庭における食中毒発生を未然に防止するため、保健所等が地域及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における正しい食品の取扱いに関する教育活動等を行う。

11 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

(1) 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員の資質の向上

食品衛生監視員にあつては、HACCP に関する研修のほか、愛知県食品衛生監視員協議会の活動を通して資質の向上に努める。

また、厚生労働省等が実施する食品衛生監視員、と畜検査員又は食鳥検査員を対象とした研修会等に当該職員を積極的に派遣するとともに、関係職員に対する伝達研修等を行うことにより資質の向上に努める。

(2) 食品衛生責任者等の養成及び資質の向上

食品衛生責任者が全ての食品営業施設に設置されるよう、食品衛生責任者の養成講習会を随時実施するとともに、食品衛生責任者の資質の向上を図るため、地域ごとに食品衛生責任者実務講習会を実施し、食品衛生に関する新たな情報等を適時提供する。なお、集団給食施設（法第 68 条第 3 項に規定する施設）における食品衛生責任者を対象として、集団給食施設の衛生管理に適し

た内容の食品衛生責任者実務講習会についても実施する。

また、と畜場法に基づき、と畜場への設置が義務付けられている衛生管理責任者及び作業衛生責任者についても、その養成講習会を必要に応じて実施する。

別表 1-1 保健所による監視指導（一般監視）

区分	監視指導 予定回数	対象施設（大規模食品製造施設等を除く。）	
		旧法の規定による食品営業施設*	全ての食品営業施設（ただし、旧法の規定による食品営業施設*は除く。）
S	3回/年	重要管理施設のうち、過去1年間に食品事故を起こし、行政処分を受けた施設、 乳処理業、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業	重要管理施設のうち、過去1年間に食品事故を起こし、行政処分を受けた施設、 乳処理業、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業
A	2回/年	過去1年間に食中毒等を起こし、行政処分を受けた施設（重要管理施設を除く。）、 飲食店営業 （仕出し屋、弁当屋、給食、旅館のうち大規模調理施設に限る。）、 食肉製品製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、魚肉練り製品製造業	過去1年間に食中毒等を起こし、行政処分を受けた施設（重要管理施設を除く。）、 飲食店営業 （仕出し屋、弁当屋、給食、旅館のうち大規模調理施設に限る。）、 食肉製品製造業、清涼飲料水製造業、水産製品製造業 （魚肉練り製品を製造する施設に限る。）、 そうざい製造業 （大規模調理施設に限る。）、 複合型そうざい製造業 （大規模調理施設に限る。）、 集団給食施設 （大規模調理施設に限る。）
B	1回/年	（区分A及びCを除く以下の施設） 飲食店営業、菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、集乳業、食肉処理業、食肉販売業、魚介類販売業、魚介類せり売営業、食品の冷凍又は冷蔵業、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、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、麺類製造業、そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、添加物製造業	（区分A及びCを除く以下の施設） 飲食店営業、菓子製造業、アイスクリーム類製造業、集乳業、食肉処理業、食肉販売業、魚介類販売業、魚介類せり売営業、水産製品製造業、冷凍食品製造業、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、麺類製造業、そうざい製造業、添加物製造業、密封包装食品製造業、漬物製造業、液卵製造業、食品の小分け業、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業、カット野菜・カット果物製造業、集団給食施設
C	1回/2年	飲食店営業 （従事者が3人以下の飲食店、スナック等簡易な調理行為のみを行う営業、露店による営業、自動車による営業、自動販売機による営業に限るが、生食用食肉取扱施設は除く。）、 喫茶店営業、菓子製造業 （生菓子の製造業を除くが、露店による営業、自動車による営業は含む。）、 アイスクリーム類製造業 （ソフトアイスクリーム類のみの製造業に限る。）、 魚介類販売業 （自動車による営業に限る。）、 氷雪製造業 （自動販売機による営業に限る。）	飲食店営業 （簡易な営業、露店による営業、自動車による営業に限るが、生食用食肉取扱施設は除く。）、 魚介類販売業 （営業許可を要し、自動車による営業に限る。）、 調理機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業、その他営業許可を要しない施設

※ 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）による改正前の食品衛生法第52条第1項の許可を受け、食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係法令の整備及び経過措置に関する政令（令和元年政令第123号）附則第2条の規定により、なお従前の例により営業を行っている食品営業施設

別表 1-2 食鳥処理場に対する監視指導

監視指導 予定回数	大規模食鳥処理場		12回/年
	認定小規模食鳥処理場	食鳥の生体を取扱う施設	6回/年
		食鳥の生体を取扱わない施設	2回/年

年間収去検査実施計画

別表 2

収去実施機関	
保健所	食品衛生検査所
↑↑	
↓↓	

検査実施機関		
保健所	衛生研究所	食品衛生検査所
373	82	980
1,119	29	1,900
11		40
	40	10
	45	10
	255	20
189		
40	58	35
47	58	35
	492	
	17	20
27	8	
	92	
	30	
	92	
68		
601		
80	123	
	65	
	7	
2,555	1,493	3,050
7,098		

(件)

△	食肉及び食肉製品	卵及びその加工品	魚介類及びその加工品	乳及び乳製品	野菜及びその加工品	その他の食品	器具・容器包装等	食品添加物製剤	計
添加物	1,435								1,435
微生物	3,048								3,048
過酸化水素			40			11			51
有機スズ化合物			50						50
水銀			55						55
重金属			220		55				275
食肉製品の微生物規格	189								189
抗生物質	34	42	36	21					133
合成抗菌剤	34	65	36	5					140
残留農薬	18			474					492
貝毒(魚介類毒性)			37						37
腸管出血性大腸菌(O26・O111・O157)	35								35
放射性物質	92								92
遺伝子組換え食品					30				30
食品中のアレルギー物質	92								92
酸価・過酸化価(油脂食品)						68			68
牛乳・乳製品等の規格				601					601
器具・容器包装・おもちゃ等の規格							203		203
かび毒				65					65
食品添加物規格								7	7
計	6,888						203	7	7,098

(件)