

令和6年度富山県食品衛生監視指導計画 (旧)	令和7年度富山県食品衛生監視指導計画 (案) (新)	
<p style="text-align: center;">目 次 (略)</p> <p>第1 基本方針 略</p> <p>第2 監視指導計画の基本的事項</p> <p>1 総則 (1)、(2) 略 (3) 監視指導計画の期間 <u>令和6年4月1日から令和7年3月31日までの1年間</u> (4)、(5) 略</p> <p>2 計画の実施状況の公表 (1) 監視指導の実施状況及び収去検査結果等の概要については、<u>令和7年6月末までに公表する。</u> (2)～(4) 略</p> <p>第3 監視指導の実施に関する事項</p> <p>1 監視指導事項 (1) 共通事項 ア 法又は食品衛生条例に基づく営業許可施設、営業届出施設等の食品等取扱施設及び食品等事業者並びにふぐ条例に基づくふぐ処理施設及びふぐ処理営業者の監視指導 (ア)～(イ) 略 <u>(新設)</u></p> <p>イ 略</p> <p>(2) 重点監視施設及び監視事項 ア～イ 略 ウ <u>ふぐ処理営業施設の監視指導</u> <u>ふぐ条例に基づき、鮮魚市場でのドクサバフグ等の有毒魚介類の排除を徹底するとともに、ふぐを取扱う飲食店等での適正な処理（肝臓や卵巣などの有毒部位の的確な除去及び有毒部位の確実な処分、ふぐの種類鑑別）、入荷量等の記録の作成・保存及び表示事項について確認する。</u></p> <p>エ 略</p> <p>オ と畜場及び食鳥処理場の監視指導 (ア) <u>毎日、作業現場における確認（現場検査）、月1回、衛生管理に関する記録の確認（記録検査）を行い、衛生管理の実施状況を確認し、衛生管理計画及び手順書の妥当性について検証する。</u> (イ) 略</p> <p>(3) 略</p> <p>(4) 大規模イベント等に伴う監視指導 <u>ア 富山マラソン等の開催に併せ、宿泊施設等の関係施設に対し、効果的な監視指導を実施する。</u></p>	<p style="text-align: center;">目 次 (略)</p> <p>第1 基本方針 略</p> <p>第2 監視指導計画の基本的事項</p> <p>1 総則 (1)、(2) 略 (3) 監視指導計画の期間 <u>令和7年4月1日から令和8年3月31日までの1年間</u> (4)、(5) 略</p> <p>2 計画の実施状況の公表 (1) 監視指導の実施状況及び収去検査結果等の概要については、<u>令和8年6月末までに公表する。</u> (2)～(4) 略</p> <p>第3 監視指導の実施に関する事項</p> <p>1 監視指導事項 (1) 共通事項 ア 法又は食品衛生条例に基づく営業許可施設、営業届出施設等の食品等取扱施設及び食品等事業者並びにふぐ条例に基づくふぐ処理施設及びふぐ処理営業者の監視指導 (ア)～(イ) 略 <u>(ウ) 食品表示法に基づく表示事項への適合状況</u> <u>特に、アレルギー表示の欠落や期限表示の誤記載による食品の自主回収事例が散見されているので、指導・助言を行う。</u></p> <p>イ 略</p> <p>(2) 重点監視施設及び監視事項 ア～イ 略 <u>(削除)</u></p> <p>ウ 略</p> <p>エ と畜場及び食鳥処理場の監視指導 (ア) <u>毎開場日、作業現場における確認（現場検査）、月1回、衛生管理に関する記録の確認（記録検査）を行い、衛生管理の実施状況を確認し、衛生管理計画及び手順書の妥当性について検証する。</u> (イ) 略</p> <p>(3) 略</p> <p>(4) その他普及啓発等の実施 <u>ア 富山マラソンを含む大規模イベント等については、食品取扱い施設が許容量以上の食受注を受けることで衛生管理が疎かになることがないように指導するとともに、イベント主催者に対し</u></p>	<p>年度更新</p> <p>年度更新</p> <p>実態に合わせた改正</p> <p>実態に合わせた改正</p> <p>条ずれ 条ずれ 文言整理</p> <p>事前の普及啓発を追加</p>

<p>(新設)</p>	<p>ては適正量発注とするよう働きかけを実施する。なお、年間計画での監視指導も考慮しつつ、<u>効率的・効果的な監視指導を実施する。</u></p>	
<p>(新設)</p> <p>2～6 略</p>	<p>イ <u>ふぐ卸売業者についてはふぐ処理業者以外の者への販売を行わないこと、ふぐ処理業者については有毒部位の適切な除去及びふぐ交雑種の適切な排除をすること、ふぐ処理師免許を有さない者についてはふぐ処理を行わないことについて普及啓発・監視指導を実施する。</u></p> <p>ウ <u>生鮮魚介類を提供・販売する事業者については、アニサキス等の寄生虫の食中毒対策として鮮度確認及び目視確認の徹底、必要に応じて冷凍や加熱の実施の普及啓発・監視指導を実施する。</u></p> <p>2～6 略</p>	<p>実態に合わせた改正</p> <p>寄生虫による食中毒の予防対策項目の追加</p>
<p>第4 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項</p> <p>1 略</p> <p>2 指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応</p> <p>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等が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった場合は、厚生労働大臣への報告を行う。</p> <p>また、いわゆる健康食品（指定成分等を含む食品等を除く。）による健康被害発生時には、関係機関と連携して原因究明を行い、厚生労働省に調査結果を報告する。</p>	<p>第4 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項</p> <p>1 略</p> <p>2 指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応</p> <p>(1) 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等が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった場合は、厚生労働大臣への報告を行う。</p> <p>また、いわゆる健康食品（指定成分等を含む食品等を除く。）による健康被害発生時には、関係機関と連携して原因究明を行い、厚生労働省に調査結果を報告する。</p>	<p>条ずれ</p>
<p>(新設)</p> <p>3 略</p>	<p>(2) <u>いわゆる健康食品の製造・加工業者のうち特定保健用食品の許可を受けた者又は機能性表示食品の届出者については、衛生管理計画中の「健康被害に関する情報収集と情報提供の義務」策定と遵守を指導する。</u></p> <p>3 略</p>	<p>法令改正を踏まえ改正</p>
<p>第5 食品等事業者等自ら実施する衛生管理に関する事項 略</p>	<p>第5 食品等事業者等自ら実施する衛生管理に関する事項 略</p>	
<p>第6 消費者への情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項</p> <p>1 食品の安全性確保のための施策として、生産者、食品関連事業者、消費者等及び行政が一堂に会し、県における取り組み状況等の周知啓発や意見交換を行うリスクコミュニケーション（<u>食の安全こどもミーティング（仮称）</u>等）を実施する。</p> <p>2～5 略</p>	<p>第6 消費者への情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項</p> <p>1 食品の安全性確保のための施策として、生産者、食品関連事業者、消費者等及び行政が一堂に会し、県における取り組み状況等の周知啓発や意見交換を行うリスクコミュニケーション（<u>食の安全こどもミーティング</u>等）を実施する。</p> <p>2～5 略</p>	<p>文言整理</p>
<p>第7 食品衛生に係る人材育成・資質向上と衛生管理技術の向上に関する事項</p> <p>1 略</p> <p>2 食品等事業者等に関するもの</p> <p>(1)～(3) 略</p> <p>(4)と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者を養成するため、衛生管理責任者・作業衛生責</p>	<p>第7 食品衛生に係る人材育成・資質向上と衛生管理技術の向上に関する事項</p> <p>1 略</p> <p>2 食品等事業者等に関するもの</p> <p>(1)～(3) 略</p> <p>(4)と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者を養成するため、<u>必要に応じて衛生管理責任者・</u></p>	<p>文言整理</p>

任者講習会を実施する

3 略

用語解説（本文中に（注）のある語句について解説） 略

別紙

食品収去検査等実施計画

表1 食品等成分規格・細菌検査等

検査対象食品	検査項目	検体数
牛乳・乳飲料等	成分規格	33
乳酸菌飲料 発酵乳	成分規格	5
未殺菌液卵	成分規格	3
アイスクリーム類 氷菓	成分規格	64
(新設)		
冷凍食品	成分規格	38
レトルト食品	成分規格	7
生食用かき	成分規格	5
ゆでがに	成分規格	5
氷雪	成分規格	6
食肉製品	成分規格 保存料	20
魚肉ねり製品	成分規格 保存料 甘味料	41
清涼飲料水	成分規格 保存料 甘味料	25
味噌、しょうゆ、ソース	保存料 甘味料	25
そうざい、佃煮、漬物 魚介類加工品	保存料 甘味料	72
魚介類加工品等	酸化防止剤	16
生麺、餃子の皮	品質保持剤	7
菓子、生鮮野菜、漬物等	着色料	30
菓子、生鮮野菜、野菜水煮、	漂白剤	26

作業衛生責任者講習会を実施する

3 略

用語解説（本文中に（注）のある語句について解説） 略

別紙

食品収去検査等実施計画

表1 食品等成分規格・細菌検査等

検査対象食品	検査項目	検体数
牛乳・乳飲料等	成分規格	31
乳酸菌飲料 発酵乳	成分規格	5
未殺菌液卵	成分規格	3
アイスクリーム類 氷菓	成分規格	37
ソフトクリーム（飲食店）	成分規格のうち細菌検査	27
冷凍食品	成分規格	38
レトルト食品	成分規格	7
生食用かき	成分規格	3
ゆでがに	成分規格	5
氷雪	成分規格	6
食肉製品	成分規格 保存料	19
魚肉ねり製品	成分規格 保存料 甘味料	35
清涼飲料水	成分規格 保存料 甘味料	25
味噌、しょうゆ、ソース	保存料 甘味料	25
そうざい、佃煮、漬物 魚介類加工品	保存料 甘味料	72
魚介類加工品等	酸化防止剤	16
生麺、餃子の皮	品質保持剤	7
菓子、生鮮野菜、漬物等	着色料	30
菓子、生鮮野菜、野菜水煮、	漂白剤	26

対象施設の廃止等に伴い、検体数を削減

実態に合わせた改正

対象施設の廃止等に伴い、検体数を削減

ドライフルーツ等	保 存 料	
弁当・そうざい、生麺、漬物、 洋生菓子及びその半製品	細菌検査	395
生食用鮮魚介類	腸炎ビブリオ	16
大豆加工食品	遺伝子組換え	7
麺類、菓子等	アレルギー物質	65
学校給食納入食品	細菌検査	40
生食用食肉（牛肉ユッケ）	腸内細菌科菌群	2
合 計		953

ドライフルーツ等	保 存 料	
弁当・そうざい、生麺、漬物、 洋生菓子及びその半製品	細菌検査	395
生食用鮮魚介類	kudoa様胞子体寄生虫（遺 伝子）	8
大豆加工食品	遺伝子組換え	7
麺類、菓子等	アレルギー物質	65
学校給食納入食品	細菌検査	40
生食用食肉（牛肉ユッケ）	腸内細菌科菌群	2
合 計		934

漁港における衛生管理向上のため腸炎ビブリオ検査は廃止し、増加している生鮮魚介類の寄生虫検査を追加

表2 残留農薬等検査

(1) 県内産農産物

検査対象食品	検体数
きゅうり	2
リンゴ	3
はくさい	2
だいこん	1
キャベツ	1
小松菜	1
ねぎ	2
もも	1
なす	1
トマト	1
さといも	3
玄米	4
なし	1
ぶどう	1
ほうれんそう	1
かぶ	1
うめ	1
赤かぶ	1
かき	2
合 計	30

主な検査対象農薬等名

	BHC DDT アルドリン	エンドリン ディルドリン
有機塩素系		
有機リン系	EPN イソキサチオン エチオン エディフェンホス エトプロホス エトリムホス キナルホス クロルピリホス クロルピリホスメ チル クロルフェンピ ホス シアノホス	ダイアジノン テルブホス トルクロホスメチル パラチオン パラチオンメチル ピリミホスメチル フェニトロチオン フェンスルホチオン フェンチオン フェントエート ブタミホス プロチオホス マラチオン
酸アミド系	ジフルフェニカン ジメテナミド チフルザミド テニルクロール	ブタクロール フルトラニル プレチラクロール メプロニル
カーバメイト系	イソプロカルブ エスプロカルブ キシリルカルブ クロルプロファミ	ジエトフェンカルブ チオベンカルブ ピリブチカルブ プロボキスル

表2 残留農薬等検査

(1) 県内産農産物

検査対象食品	検体数
きゅうり	2
リンゴ	3
はくさい	1
だいこん	1
キャベツ	1
小松菜	1
ねぎ	1
もも	1
なす	1
トマト	1
さといも	3
玄米	3
なし	1
ぶどう	1
ほうれんそう	1
かぶ	1
うめ	1
赤かぶ	1
かき	2
たまねぎ	1
えだまめ	1
ニラ	1

主な検査対象農薬等名

	BHC DDT アルドリン	エンドリン ディルドリン
有機塩素系		
有機リン系	EPN イソキサチオン エチオン エディフェンホス エトプロホス エトリムホス キナルホス クロルピリホス クロルピリホスメ チル クロルフェンピ ホス シアノホス	ダイアジノン テルブホス トルクロホスメチル パラチオン パラチオンメチル ピリミホスメチル フェニトロチオン フェンスルホチオン フェンチオン フェントエート ブタミホス プロチオホス マラチオン
酸アミド系	ジフルフェニカン ジメテナミド チフルザミド テニルクロール	ブタクロール フルトラニル プレチラクロール メプロニル
カーバメイト系	イソプロカルブ エスプロカルブ キシリルカルブ クロルプロファミ	ジエトフェンカルブ チオベンカルブ ピリブチカルブ プロボキスル

県内の野菜や果樹の栽培実態・検査状況に併せて、見直し

ピレスロイド系	シハロトリン シペルメトリン フェンバレレート	フルシトリネート フルバリネート ペルメトリン
---------	-------------------------------	-------------------------------

合 計	30
-----	----

ピレスロイド系	シハロトリン シペルメトリン フェンバレレート	フルシトリネート フルバリネート ペルメトリン
---------	-------------------------------	-------------------------------

(2) 輸入食品等 略

表3 抗生物質等検査 略

表4 PCB、水銀、TBTO検査 略

(2) 輸入食品等 略

表3 抗生物質等検査 略

表4 PCB、水銀、TBTO検査 略