

令和7年度富山県食品衛生監視指導計画（案）（旧）	令和8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><b>第1 基本方針</b> 略</p> <p><b>第2 監視指導計画の基本的事項</b></p> <p>1 総則  (1)、(2) 略  (3) 監視指導計画の期間  令和7年4月1日から令和8年3月31日までの1年間  (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、令和8年6月末までに公表する。  (2)～(4) 略</p> <p><b>第3 監視指導の実施に関する事項</b></p> <p>1 監視指導事項  (1) 略  (2) 重点監視施設及び監視事項  ア～イ 略  (新設)</p> <p>ウ～エ 略  (3) 略  (4) その他普及啓発等の実施  ア～イ 略</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 監視指導実施体制に係る連携確保 略</p> <p>3 施設への立入検査  (1) 共通事項  食品の製造・加工技術等の高度化、食品の多様化、食品流通の広域化及び国際化等に適切に対処するためには、計画的かつ効果的な食品監視及び科学的知見に基づいた的確な衛生指導の推進が必要である。  特に HACCP に沿った衛生管理が義務化されたことから、HACCP がしっかりと定着する様、効果的に指導を行う必要がある。</p>	<p style="text-align: center;">目 次（略）</p> <p><b>第1 基本方針</b> 略</p> <p><b>第2 監視指導計画の基本的事項</b></p> <p>1 総則  (1)、(2) 略  (3) 監視指導計画の期間  令和8年4月1日から令和9年3月31日までの1年間  (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、令和9年6月末までに公表する。  (2)～(4) 略</p> <p><b>第3 監視指導の実施に関する事項</b></p> <p>1 監視指導事項  (1) 略  (2) 重点監視施設及び監視事項  ア～イ 略</p> <p>ウ <u>生鮮魚介類取扱施設の監視指導</u>  <u>近年、県内では魚介類を原因とする食中毒が多発していることから、生鮮魚介類を取り扱う事業者に対し、鮮度確認や低温管理の徹底、冷凍処理の有効性や処理技術の普及啓発等アニサキス、クドア、ヒスタミンによる食中毒予防の啓発に特化した重点監視を実施する。</u>  <u>特に、クドアによる食中毒は、生食用生鮮魚介類を提供する場合には予防が困難であることから、寄生実態調査や冷凍技術に関する知見等について啓発を行う。</u></p> <p>エ～オ 略  (3) 略  (4) その他普及啓発等の実施  ア～イ 略  (削除)</p> <p>2 監視指導実施体制に係る連携確保 略</p> <p>3 施設への立入検査  (1) 共通事項  食品の製造・加工技術等の高度化、食品の多様化、食品流通の広域化及び国際化等に適切に対処するためには、計画的かつ効果的な食品監視及び科学的知見に基づいた的確な衛生指導の推進が必要である。  特に HACCP に沿った衛生管理が義務化されたことから、HACCP がしっかりと定着するよう、効果的に指導を行う必要がある。</p>	<p>年度更新</p> <p>年度更新</p> <p>重点監視施設に生鮮魚介類取扱施設を追加</p> <p>条ずれ</p> <p>重点監視施設及び監視事項に移行</p> <p>記載整備</p>

このため、立入検査にあたっては、衛生管理計画の作成、実施が適切に行われているか確認し、助言、指導を行う。また、広域流通する食品を製造する施設や、食品の特性によって危害度が高いと見られる施設については、簡易検査等を用いた監視を行う。

(2)～(3) 略

4～6 略

**第4 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項** 略

**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

**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**

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（食の安全こどもミーティング等）を実施する。

2～5 略

**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** 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

このため、立入検査にあたっては、衛生管理計画の作成、実施が適切に行われているか確認し、助言、指導を行う。また、広域流通する食品を製造する施設や、食品の特性によって危害度が高いと見られる施設については、簡易検査等を用いた監視を行う。

(2)～(3) 略

4～6 略

**第4 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項** 略

**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

**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**

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（食品安全推進本部会議等）を実施する。

2～5 略

**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** 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	2
アイスクリーム類 氷菓 ソフトクリーム（飲食店）	成分規格のうち細菌検査	64
冷凍食品	成分規格	38
レトルト食品	成分規格	7
ゆでがに	成分規格	5
氷雪	成分規格	6

リスクコミュニケーションの根幹となる会議を記載

対象施設の廃止等に伴い、検体数を削減（下記以外）

実態に合わせた改正（アイスクリーム類・氷菓・ソフトクリーム（飲食店））

生マグロによるクドアによる食

食肉製品	成分規格 保存料	<u>19</u>
魚肉ねり製品	成分規格 保存料 甘味料	<u>35</u>
清涼飲料水	成分規格 保存料 甘味料	<u>25</u>
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、 ドライフルーツ等	漂白剤 保存料	<u>26</u>
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	<u>395</u>
生食用鮮魚介類	kudoa様胞子体寄生虫（遺 伝子）	<u>8</u>
大豆加工食品	遺伝子組換え	<u>7</u>
麺類、菓子等	アレルギー物質	<u>65</u>
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		<u>934</u>

表2 残留農薬等検査 略

表3 抗生物質等検査 略

表4 PCB、水銀、TBTO検査 略

食肉製品	成分規格 保存料	<u>17</u>
魚肉ねり製品	成分規格 保存料 甘味料	<u>28</u>
清涼飲料水	成分規格 保存料 甘味料	<u>24</u>
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、 ドライフルーツ等	漂白剤 保存料	<u>24</u>
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	<u>390</u>
生食用鮮魚介類	kudoa様胞子体寄生虫（遺 伝子）	<u>70</u>
大豆加工食品	遺伝子組換え	<u>3</u>
麺類、菓子等	アレルギー物質	<u>64</u>
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		<u>970</u>

表2 残留農薬等検査 略

表3 抗生物質等検査 略

表4 PCB、水銀、TBTO検査 略

中毒が発生した  
ことを踏まえ、  
クドア検査に生  
マグロを追加