

令和6年度

山梨県食品衛生監視指導計画

山梨県福祉保健部

# 目 次

第1	はじめに	1
第2	本計画の適用区域及び適用期間	1
第3	根拠法令	1
第4	監視指導の実施に関する基本的な方向	1
1	山梨県、食品等事業者及び消費者の役割分担	
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及び連携	
第5	監視指導等の実施体制	2
1	各食品衛生関係機関の役割	
2	関係部局との連携	
3	国及び他の自治体との連携	
4	試験検査体制の整備	
第6	重点的に監視指導する事項	5
1	食中毒防止対策	
2	HACCPに沿った衛生管理の推進	
3	適正な食品表示の推進	
第7	重点的に監視指導する内容	7
1	共通事項	
2	個別事項	
3	食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた重点監視項目	
第8	監視指導の実施方法	10
1	重点監視業種（施設）及び監視回数に関する事項	
2	一斉監視の実施に関する事項	
3	年間計画	
第9	検査に関する事項	12
第10	違反を発見した場合の対応	13
第11	食中毒発生時の対応	14
第12	食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進	14
第13	情報提供及び意見交換の実施	15
1	監視指導計画に係る公表及び意見交換	
2	食品衛生思想の普及・啓発	
3	自主回収に関する情報提供	
第14	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	15

# 令和6年度山梨県食品衛生監視指導計画

## 第1 はじめに

本計画は、食品衛生法第24条第1項に基づき、食品の安全性確保のため、食中毒予防への取り組み、本県の実情に合った重点的な監視指導等の実施、監視体制の充実や自主衛生管理の推進等について定めたものです。

また、「山梨県総合計画」や「山梨県食の安全・安心推進条例」に基づく「食の安全・安心推進計画」等と連動し、総合的に施策を進めます。

## 第2 本計画の適用区域及び期間

### 1 適用区域

山梨県内全域（甲府市を除く）

### 2 適用期間

令和6年4月1日から令和7年3月31日まで

## 第3 根拠法令

食品衛生法

食品安全基本法

と畜場法

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥処理法」という。）

食品表示法

健康増進法

山梨県食品衛生法施行条例（以下「条例」という。） 等

## 第4 監視指導の実施に関する基本的な方向

### 1 山梨県、食品等事業者及び消費者の役割分担

県は、食品、添加物、器具又は容器包装（以下「食品等」という。）の安全性の確保について、様々な施策を総合的に策定し、実施する責務を有しており、食品等の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売に携わる事業者（以下「食品等事業者」という。）は、消費者に安全な食品等を供給する責務を有しています。また、消費者においても、家庭内での食中毒発生防止のための知識と理解を深め、意見を述べるという役割が期待されています。

これらの役割分担を前提として、県は、食品衛生法その他関係法令に基づく監視指導を行い、食品等事業者がその責務を果たし、県内に流通する食品の安全性が確保されているかを確認します。また、食品等事業者及び消費者がそれぞれの役割を遂行できるよう情報提供を行うとともに、情報及び意見の交換（以下「リスクコミュニケーション」という。）の促進を図ります。

### 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及び連携

食品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の販売に至る一連の食品供給の行程（フードチェーン）において、食品の安全性を確保するための規制等必要な措置が適切に講じられることが必要です。

こうした理念を踏まえ、農林水産物の採取から消費者への販売までの各行程において、効率的・効果的に監視指導を実施するため、生産段階の農林水産物の監視指導については、これらの食品安全規制を実施する農政部等と連携し対応します。

## 第5 監視指導等の実施体制

管轄地域ごとの食品等事業者の施設については県内4つの保健福祉事務所（保健所）（以下「保健所」という。）が中心となり監視指導を実施するとともに、大規模食品製造業や卸売業等の施設については衛生薬務課が中心となり監視指導を実施します。

衛生環境研究所では、県内で製造、流通する食品の検査や食中毒発生時の原因究明のための検査を実施します。

食肉衛生検査所では、と畜場、大規模食鳥処理場における疾病の排除、食肉の衛生状態等に関する検査及び監視指導を実施するとともに、HACCPに基づく衛生管理の実施状況の検証を行います。

また、衛生薬務課は、出先機関、他法令に基づく指導機関、他自治体、厚生労働省、消費者庁等との連絡調整を行い、食品の安全性の確保を図ります。

【山梨県の食品衛生関係機関 配置図】



## 1 各食品衛生関係機関の役割

### (1) 衛生業務課

- ・ 監視指導計画の策定と公表
- ・ 食品衛生に関する企画・連絡調整
- ・ 県内関係部局、他自治体、国や関係団体との連絡調整
- ・ 食品衛生検査施設の信頼性確保（内部点検の実施）
- ・ 県下全域の大規模食品製造施設等の監視指導及び食品の収去
- ・ 食品衛生監視員、食品等事業者等を対象とした研修会、講習会の開催
- ・ 食品表示法、健康増進法に基づく適正な表示指導
- ・ 行政処分等の公表
- ・ 食品衛生に関する情報提供

### (2) 保健所（衛生課）

- ・ 食品営業施設、給食施設等の監視指導
- ・ 違反（苦情）食品に係る調査・措置
- ・ 食中毒に係る調査・措置
- ・ 食品製造施設等の監視指導及び食品の収去
- ・ 食品衛生に関する情報提供や衛生講習会等の開催
- ・ 認定小規模食鳥処理場の監視指導
- ・ 食品表示法、健康増進法に基づく適正な表示指導

### (3) 衛生環境研究所

- ・ 微生物検査及び食品添加物、残留農薬、残留動物用医薬品、放射性物質等の検査
- ・ 食中毒調査及び違反（苦情）食品に係る検査
- ・ 食品衛生に関する調査研究
- ・ 食品衛生に関する情報提供

### (4) 食肉衛生検査所

- ・ と畜検査及び食鳥検査
- ・ と畜場及び大規模食鳥処理場の監視指導
- ・ と畜場及び大規模食鳥処理場に併設する食肉処理施設の監視指導
- ・ と畜場及び大規模食鳥処理場のHACCPの外部検証
- ・ TSE（伝達性海綿状脳症）スクリーニング検査
- ・ 食肉の収去及び残留動物用医薬品等の検査
- ・ 食品及び食肉衛生に関する調査研究及び情報提供

## 2 関係部局との連携

### (1) ノロウイルス等による健康被害の集団発生時の対応

学校、病院、社会福祉施設等でのノロウイルス等の発生が多く大規模化しやすいため、感染症担当課をはじめとする管轄部署と連携し、迅速な調査、被害拡大防止、再発防止対策に努めます。

### (2) 食品の表示に係る監視指導

食品表示の適正化を図るため、食品表示法、健康増進法、不当景品類及び不当表示防止法（以下「景品表示法」という。）や米穀等の取引等に係る情報の記録、産地情報の伝達に関する法律（以下「米トレーサビリティ法」という。）等、各法令に基づく指導機関と連携を図り、情報交換や合同立入調査等を行います。

なお、食品表示法に関する相談窓口については、やまなし食の安全・安心ポータルサイトに掲載しています。

### (3) 残留農薬や放射性物質等に係る関係部局との連携

農薬、動物用医薬品、飼料添加物の使用状況や検査結果について農政部と情報を共有するとともに、連携して違反発見時の迅速な対応や被害拡大の防止を図ります。

また、福島第一原子力発電所事故に伴う放射性物質に関する情報について農政部や林政部、環境・エネルギー部と共有します。

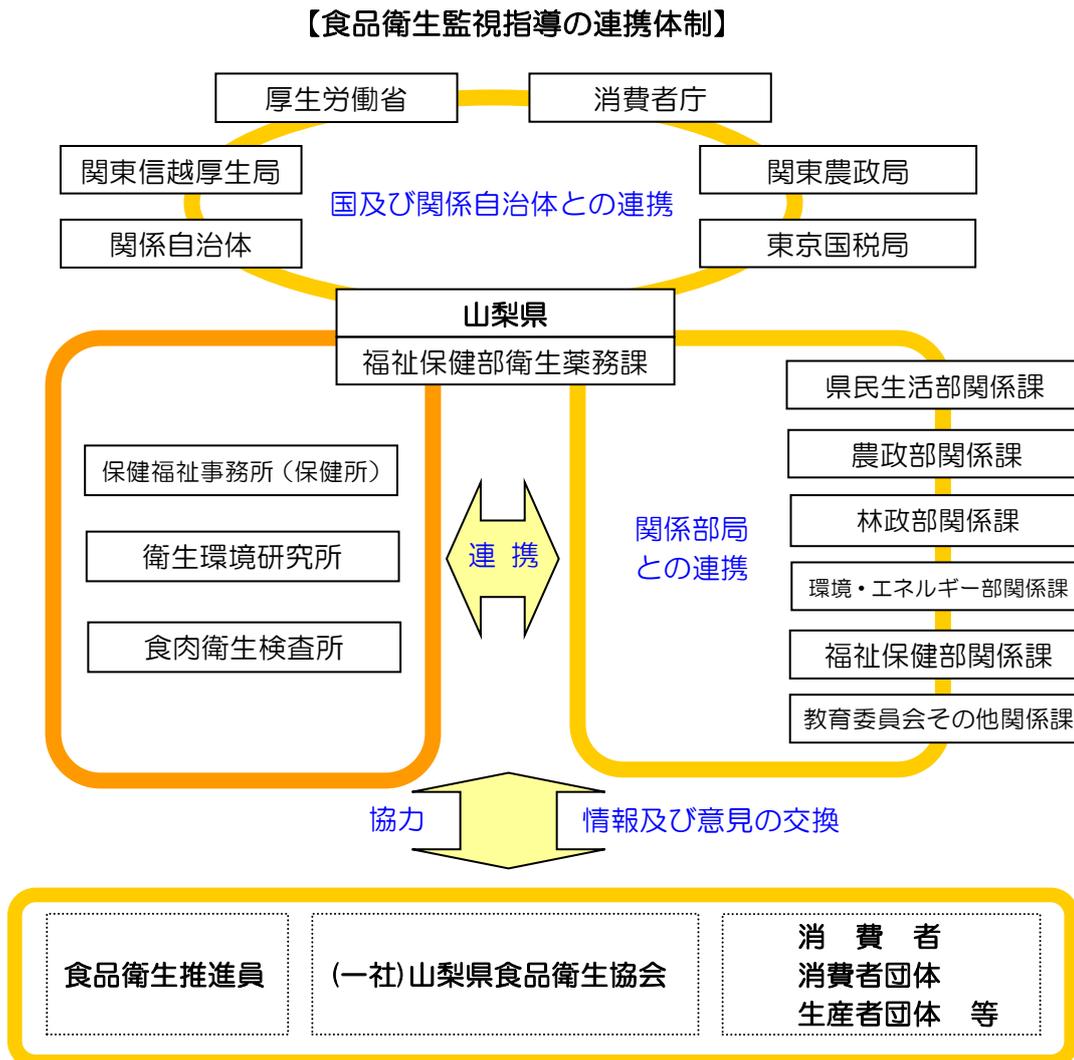
### 3 国及び他の自治体との連携

広域に流通する食品や輸入食品において違反を発見した場合や食中毒が発生した際には、速やかに厚生労働省（表示関係は消費者庁）へ報告するとともに、食品衛生法第21条の3に規定する広域連携協議会において情報共有する等、国の出先機関及び関係自治体と連携した対応を行います。特に、保健所設置市である甲府市に関する食品衛生業務については同市が管轄していますが、迅速な対応がなされるよう、緊密な連携の確保に努めます。

### 4 試験検査体制の整備

衛生環境研究所及び食肉衛生検査所において行政検査を実施します。（検査内容については、1の「各食品衛生関係機関」の役割を参照。）

衛生環境研究所及び食肉衛生検査所については、正確な検査の実施のため、食品衛生法第29条第3項に基づき、信頼性確保部門による内部点検（年2回実施）、外部精度管理調査への定期的な参加等による検査の信頼性の確保、必要な検査機器の整備等により検査機能の強化に努めます。



## 第6 重点的に監視指導する事項

次の3つの事項に重点を置き、監視指導に努めます。

- 1 食中毒防止対策
- 2 HACCPに沿った衛生管理の推進
- 3 適正な食品表示の推進

### 1 食中毒防止対策

令和5年は、県内では寄生虫1件の食中毒により、1名の患者が発生しました。

全国的にはノロウイルスによる食中毒が増加傾向にあり、本県でも令和4年度に患者数177人に及び大規模な食中毒事件が発生しました。

令和6年度は、過去3年間の県内の食中毒発生状況と全国的な発生傾向等を踏まえ、次に掲げる病因物質に重点を置き、食中毒防止対策を実施します。

県過去3年間の食中毒発生状況

食中毒発生状況 病因物質	令和5年	令和4年	令和3年
	1件 1人	5件 244人	5件 13人
ノロウイルス	— —	1件 177人	— —
カンピロバクター	— —	2件 6人	2件 10人
寄生虫 (アニサキス等)	1件 1人	1件 1人	3件 3人
ウエルシュ菌	— —	1件 60人	— —

#### (1) ノロウイルスによる食中毒を防止するための対策

- 食品取扱者の手指等を介した食品や器具の二次汚染が問題となっていることから、次のとおり監視指導や衛生講習会を通じて食品等事業者に対し啓発を図ります
  - ・食品取扱者の健康管理、ノロウイルス感染者の調理作業の制限
  - ・食材の十分な加熱の実施（中心温度が85～90℃、90秒間以上）
  - ・適切な手洗いの徹底、使い捨て手袋の適正な使用
  - ・次亜塩素酸ナトリウムを用いた施設や調理器具の消毒の有効性等
- また、一度に多くの食数を調理・製造する弁当調理施設や集団給食施設等では、多くの従事者が携わるため、交差汚染を防止する衛生管理体制の徹底を指導します。

#### (2) カンピロバクターによる食中毒を防止するための対策

- 近年、鶏肉や鶏レバーの生又は加熱不十分な状態での提供や調理中の交差汚染が原因とされる食中毒事例が散見されています。食品等事業者に対して生又は加熱不十分な状態で提供しないよう指導を徹底するとともに、消費者に対して生食の危険性について注意喚起を行います。
- また、二次汚染防止対策として、調理器具の使い分け、原材料の区分保管、手洗いの徹底を指導します。

#### (3) 腸管出血性大腸菌による食中毒を防止するための対策

- 生食用牛肉（内臓を除く。）については規格基準が定められ、牛の肝臓及び豚の食肉（内臓を含む。）については生食用としての提供が禁止されています。また、生食用の馬肉及び馬肝臓については、衛生基準が策定されています。
- 生食用食肉を取扱う施設に対しては、規格基準及び条例で定められた施設基準を遵守するよう指導を徹底します。
- 客自らが加熱調理を行う焼肉店等の食品事業者に対しては、十分な加熱調理や調理用と喫食用の箸の使い分け等について客に注意喚起を行うよう指導します。
- また、生食用野菜や果物、浅漬け等を原因とする事例も報告されていることから、食品事業者に対して、加熱せずに提供する野菜や果物の十分な洗浄と殺菌の実施を指導します。
- 食中毒が発生した場合に重症化しやすい高齢者等に食事を提供する施設に対して、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく管理の徹底を指導します。

#### (4) 寄生虫による食中毒を防止するための対策

- 近年、魚介類の生食を原因としたアニサキスによる食中毒が発生しています。生食用魚介類を取扱う施設に対して冷凍処理や迅速な内臓除去、目視確認等による除去の食中毒防止対策を指導するとともに、自宅調理における食中毒発生を防止するための啓発を行います。
- また、ヒラメ等に寄生する粘液胞子虫（クドア・セプトンブクタータ）や馬肉等に寄生する住肉胞子虫（サルコシスティス・フェアリー）による食中毒については、これらを取扱う施設に対して、冷凍又は加熱処理の実施を指導します。

#### (5) 植物性自然毒による食中毒を防止するための対策

- 全国的に有毒植物や毒きのこを、食用と間違えて販売・採取・喫食することによる食中毒が発生していることから、これらによる食中毒防止対策を行います。
- 県内においては、平成30年に有毒植物による食中毒が4件、毒きのこによる食中毒が3件発生し、令和元年にも毒きのこによる食中毒が1件発生しました。
- こうした状況を踏まえ、引き続き、県ホームページや各保健所窓口において食品事業者や県民に対し注意喚起を行います。

#### (6) その他の食中毒を防止するための対策

- ウエルシュ菌、セレウス菌、黄色ブドウ球菌等による食中毒を防止するため、食品等事業者に対し、施設の監視及び講習会の際に、病原微生物の特徴、原因となり易い食品やその予防対策等について指導を行います。
- 野生鳥獣肉（ジビエ）を食肉として活用する動きが広がっていますが、野生鳥獣肉はE型肝炎ウイルスや寄生虫等様々な病原体を保有している恐れがあります。野生鳥獣肉を取り扱う食品事業者に対して野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に基づく衛生管理の徹底を指導します。
- 近年、キッチンカー等の食品営業自動車が普及し、食品の提供を伴うイベントや提供食品の種類が多様化しています。イベントでの食中毒の発生を防止するため、開催準備段階から提供食品の把握や食品の衛生的な取扱いについて指導助言を行います。
- 県民に対しては、県ホームページ等を活用し注意喚起を行います。

### 2 HACCPに沿った衛生管理の推進

平成30年6月に食品衛生法が改正され、原則全ての食品等事業者は令和3年6月1日からHACCPに沿った衛生管理を行うことが義務化されました。

これまでの行政監視による衛生管理ではなく、食品等事業者は自ら作成した計画に基づく衛生管理を実施することとなり、食品衛生監視員が定期的な監視指導時にその自主衛生管理の実施状況を確認することになります。

監視においては、施設の様態や取扱い食品ごとの特性等を踏まえてHACCPの運用状況を確認し、より効果的に運用がされるように引き続き技術的助言を行います。特に小規模事業者等に対しては、食品等事業者団体が作成し、厚生労働省が確認した業種別手引き書を活用し、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理が確実に実施されるよう助言・指導を行います。

また、食品等事業者向けの講習会や個別相談対応を行うとともに、食品関連団体等の開催する講習会に講師を派遣し、HACCP導入後の運用等について支援を行います。

### 3 適正な食品表示の推進

食品表示は、消費者が食品を摂取する際の安全性を確認するとともに、自主的かつ合理的に食品を選択するために重要な役割を果たしています。

令和3年6月に食品衛生法及び食品表示法に基づく自主回収届出制度が施行されましたが、届出事例の多くが、スーパー等で調理・販売されるインスタ商品における、表示ラベルの貼り間違いによるアレルギー表示の欠落や期限表示の誤記載等、食品表示の誤りを原因としています。

令和5年4月より新たな遺伝子組換え表示制度（任意制度）が施行され、令和7年4月1日からくろみのアレルギー表示の義務化が完全施行となります。

こうした状況を踏まえ、販売店や製造所における食品表示監視指導の実施等により、食品表示法に基づく適正表示の推進・周知を図ります。

## 第7 重点的に監視指導する内容

### 1 共通事項

#### (1) 衛生的な食品及び器具類の取扱い

- ①腐敗、変敗、有毒、不潔な食品の取扱いはないか。
- ②異物混入防止対策がとられているか。
- ③器具類の洗浄及び消毒が適切に行われているか。
- ④器具類が用途に応じて使われているか。
- ⑤薬剤等を適切に管理しているか。

#### (2) 食品添加物の取扱い

- ①使用基準にあった方法で使用されているか。
- ②食品衛生法で認められていない添加物の使用、販売はないか。

#### (3) 規格基準

規格基準に適合しない食品や器具等の使用、製造はないか。

#### (4) 表示

- ①食品表示法で規定する表示基準に適合しているか。
- ②アレルギー物質を含む食品の表示について、使用原材料及び製造工程に基づいた適正な表示がされているか。
- ③期限設定の根拠が科学的、合理的に明らかにされ、適正に表示がされているか。  
また、期限設定の一覧とその根拠が工場等に備え付けてあるか。

#### (5) 食品の保管

- ①原材料及び製品の適切な温度管理がされているか。
- ②原材料の保管庫内での相互汚染はないか。

#### (6) 記録の作成、保存、提供

- ①取り扱う食品等の原材料、仕入先、販売先、製造管理、廃棄その他食品衛生上の危害の発生、拡大の防止に必要な事項に関する記録を作成しているか。
- ②その記録は、取り扱う食品等の流通実態、期限表示等に応じた合理的な期間保管しているか。
- ③保管している記録は、速やかに提供できる体制であるか。

#### (7) 食品の安全性の確保及び危害の発生、拡大の防止

- ①使用する原材料又は販売食品等について、仕入れ先の検査成績書の確認や自主検査等により、安全性を確保するための措置を行っているか。
- ②食品による健康被害の情報を把握した場合、若しくはその発生するおそれがある情報を把握した場合、又は違反食品を発見した場合には、危害の発生及び拡大を防止するため、自主回収、自主公表等必要な措置を実施するとともに、保健所に報告する体制が整備されているか。

#### (8) 従事者の衛生教育

- ①食品衛生責任者は、知事が認める講習会（実務講習会）を受講しているか。
- ②食品取扱者の健康管理を適切に行っているか。
- ③従事者に対する衛生教育を実施しているか。

**(9) HACCPに沿った衛生管理の運用状況**

- ①衛生管理計画を策定・実施し、衛生管理の記録がされているか。
- ②策定した計画を適切に検証し、定期的に計画の見直しがされているか。

**(10) その他**

- ①業態に応じた許可が取得されているか。
- ②条例に定める営業施設の基準が守られているか。

**2 個別事項**

**(1) と畜場**

- ①施設の構造設備が、と畜場法に定める基準に適合しているか。
- ②と畜場法に定める衛生管理等の基準が守られているか。
- ③牛、めん羊、山羊の特定危険部位が、確実に除去され、適切に処分されているか。

**(2) 食鳥処理場**

- ①施設の構造設備が食鳥処理法に定める基準に適合しているか。
- ②食鳥処理法に定める衛生管理等の基準が守られているか。
- ③認定小規模食鳥処理場における限度内処理羽数規定が守られているか。
- ④認定小規模食鳥処理場における疾病の確認規程が守られているか。

**3 食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた重点監視項目**

各食品群の食品供給行程ごとの重点監視項目は次の表のとおりとします。

**(1) 食肉、食鳥肉及び食肉製品**

製造・加工	流通・調理・販売
<p><b>【と畜場、食鳥処理場】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・健康で清潔な獣畜又は家さんの施設への搬入</li> <li>・衛生的な解体処理</li> <li>・記録の作成及び保存</li> </ul> <p><b>【食肉処理業、食肉製品製造業】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料の検収、記録の保存</li> <li>・製造又は加工に係る記録の作成保存</li> <li>・衛生的な取扱い、微生物汚染防止</li> <li>・食肉製品の成分規格、食品添加物検査</li> <li>・野生鳥獣肉（ジビエ）の衛生的な処理</li> </ul> <p><b>【生食用牛肉（内臓を除く）取扱施設】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料の検収、記録の保存</li> <li>・適切な加熱殺菌</li> <li>・適切な温度管理</li> <li>・衛生的な取扱い、二次汚染防止</li> <li>・器具類の洗浄消毒</li> <li>・表示</li> </ul>	<p><b>【食肉販売業、飲食店営業等】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料の検収、記録の保存</li> <li>・適切な温度管理</li> <li>・衛生的な取扱い、二次汚染防止</li> <li>・加熱調理食品の十分な加熱</li> <li>・器具類の洗浄消毒</li> <li>・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉（ジビエ）の使用の徹底</li> <li>・野生鳥獣肉（ジビエ）の十分な加熱</li> </ul> <p><b>【生食用牛肉（内臓を除く）取扱施設】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料の検収、記録の保存</li> <li>・適切な温度管理</li> <li>・衛生的な取扱い、二次汚染防止</li> <li>・器具類の洗浄消毒</li> <li>・表示</li> </ul>

**(2) 乳及び乳製品**

製造・加工	流通・調理・販売
<p><b>【乳処理業、乳製品製造業】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料の検収、記録の保存</li> <li>・適切な温度管理</li> <li>・衛生的な取扱い、微生物汚染防止</li> <li>・製造又は加工に係る記録の作成保存</li> <li>・成分規格検査</li> <li>・表示</li> </ul>	<p><b>【乳類販売業、集団給食施設等】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・適切な温度管理</li> </ul>

(3) 食鳥卵

製造・加工	流通・調理・販売
【液卵製造業、卵選別包装業】 <ul style="list-style-type: none"><li>・新鮮な正常卵の受入</li><li>・衛生的な取扱い、微生物汚染防止</li><li>・汚卵、軟卵、破卵の選別</li><li>・記録の作成保存</li></ul>	【飲食店営業、菓子製造業、販売業等】 <ul style="list-style-type: none"><li>・衛生的な取扱い、二次汚染防止</li><li>・適切な温度管理</li></ul>

(4) 水産食品（魚介類及び水産加工品）

製造・加工	流通・調理・販売
【水産製品製造業、魚介類販売業】 <ul style="list-style-type: none"><li>・衛生的な取扱い、微生物汚染防止</li><li>・生食用魚介類の成分規格検査</li><li>・適切な温度管理</li><li>・ふぐの適正な取扱い</li><li>・表示</li></ul>	【魚介類販売業、飲食店営業等】 <ul style="list-style-type: none"><li>・適切な温度管理</li><li>・衛生的な取扱い、二次汚染防止</li><li>・加熱調理食品の十分な加熱</li><li>・器具類の洗浄消毒</li><li>・ふぐの適正な取扱い</li></ul>

(5) 野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品（有毒植物及びキノコ類を含む。）

製造・加工	流通・調理・販売
【そうざい製造業、漬物製造業等】 <ul style="list-style-type: none"><li>・原材料の検収、記録の保存</li><li>・適切な温度管理</li><li>・適切な加熱殺菌</li><li>・衛生的な取扱い、微生物汚染の防止</li><li>・表示</li></ul>	【飲食店営業、販売業等】 <ul style="list-style-type: none"><li>・原材料の検収、記録の保存</li><li>・適切な温度管理</li><li>・衛生的な取扱い、二次汚染防止</li><li>・器具類の洗浄消毒</li><li>・有毒植物等の採取禁止、市場からの排除</li><li>・表示</li></ul>

## 第8 監視指導の実施方法

### 1 重点監視業種（施設）及び監視回数に関する事項

重点的に監視すべき事項及び内容を踏まえ、食品等事業者の業種（施設）ごとに、製造、調理、流通、販売される食品の流通の広域性、規模、取扱う食品の特殊性、過去に食中毒を起こした施設や食品の規格基準違反のあった製造施設等、監視の重要度の高い順にA～Eの5ランクに分類し、標準監視回数を定め監視指導を実施します。

HACCPに沿った衛生管理が効果的に運用され、危害発生リスクが低い施設（と畜場・大規模食鳥処理場並びにそれらに併設する食肉処理施設、前年度に食中毒の原因となった施設及び前年度に製造した食品に規格基準違反等があった施設を除く。）については、該当するランクから1又は2ランク低いランクに分類する取扱いとします。

また、届出営業施設（集団給食施設を除く。）及び営業許可・届出を要しない施設については、必要に応じて監視指導を実施します。

#### ① Aランク施設（監視頻度：年3回以上）

食品衛生上の危害が発生した場合にその危害が非常に大きくなるおそれのある施設、全国的に流通する食品を製造する施設、その他重点的監視が必要な施設

- （例）
- ・前年度に大規模な食中毒の原因となった施設
  - ・前年度に製造した食品に規格基準違反等があった大規模製造施設
  - ・シアン化合物含有豆類の取扱いのある菓子（あん類）製造施設
  - ・1日の調製数が概ね750食以上の仕出し屋、弁当製造施設
  - ・全国的に流通する食品を製造する施設
  - ・と畜場・大規模食鳥処理場に併設する食肉処理施設
  - ・認定小規模食鳥処理場及びそれに併設する食肉処理施設

また、次の施設については、個別に標準監視回数を定め監視指導を実施します。

施設の種類	標準監視回数
と畜場	開場日
大規模食鳥処理場	

#### ② Bランク施設（監視頻度：年2回以上）

食品衛生上の危害が発生した場合にその危害が大きくなるおそれのある施設、比較的広域に流通する食品を製造する施設、その他特別な監視が必要な施設

- （例）
- ・前年度に食中毒の原因となった施設
  - ・前年度に製造した食品に規格基準違反等があった施設
  - ・1日の調製数が概ね300食以上の仕出し屋、弁当製造施設
  - ・比較的広域に流通する食品を製造する施設
  - ・中間製品を製造するセントラルキッチン／カミサリー施設

#### ③ Cランク施設（監視頻度：年1回以上）

食品衛生上の危害の発生の可能性が高い施設

- （例）
- ・県内全域に流通する食品を製造する施設
  - ・生食用牛肉（内臓を除く。）取扱施設
  - ・野生鳥獣肉（ジビエ）取扱施設
  - ・浅漬の製造を行う漬物製造施設
  - ・観光地における大・中規模宿泊施設等
  - ・高速道路のサービスエリア及びパーキングエリア内の飲食店

- ・大型量販店における食品取扱施設
- ・集団給食施設（1回に概ね100食以上の同一メニューを調理提供する施設）
- ・規格基準等のある食品の製造施設で、製造量が多い施設

#### ④ Dランク施設（監視頻度：3年に1回以上）

食品衛生上の危害の発生の可能性が低い施設

- （例）
- ・Cランク以外の観光地における宿泊施設等
  - ・集団給食施設（1回に概ね100食未満の同一メニューを調理提供する施設）
  - ・規格基準等のある食品の製造施設で、製造工程が簡易あるいは製造量が少ない施設

#### ⑤ Eランク施設（監視頻度：5年に1回以上）

食品衛生上の危害の発生の可能性が極めて低い施設

## 2 一斉監視の実施に関する事項

観光シーズン前、食中毒事故が発生しやすい夏期、食品の流通が多くなる年末に、次のとおり一斉監視を計画的に行うことにより監視の効率化を図り、食品取扱施設の衛生状況の確認や食中毒防止の注意喚起等食品による危害発生防止に努めます。

特に、世界遺産富士山等の魅力ある地域資源を最大限に活用した観光の推進、アフターコロナにおける本格的な観光需要の回復で国内外からの観光客の増加が見込まれるため、観光客が利用する施設について、集中的な監視等を行い食品による危害発生防止に努めます。

また、土産品の表示の適正化や、食品衛生上の危害の発生及び拡大の防止に必要な事項に関する記録の作成、保存の徹底を図ります。

### （1）食品衛生集中監視（4月及び6～7月）

観光客が多く訪れる前の時期に、観光地の旅館、民宿等の宿泊施設や食事を提供する施設を中心に食品による事故の未然防止を図ります。監視指導においては、十数秒で汚れの判定が可能な清浄度検査（ATPふきとり検査）を活用し、効果的に実施します。

### （2）夏期一斉取締り（7～8月）・食品衛生月間（8月）

夏期は、食中毒の原因となる細菌が増殖しやすく、食中毒発生のリスクが高まることから、食品の衛生的な取扱い、食品添加物の適正使用、食品及び添加物の適正な表示の実施について食品等事業者に対し監視指導の強化を図ります。

また、食品衛生月間期間中に食中毒予防の普及啓発を実施します。

### （3）年末一斉取締り（12月）

年末から年始にかけて、多種類の食品が短期間に大量に流通することから、食品等事業者に対する監視指導を強化し、年末年始における食品による事故の発生防止を図ります。

### （4）食品表示合同調査

食品表示法及び景品表示法の食品表示に係る各指導機関が連携して、総合的、効率的に立入調査を合同で行い、食品表示の適正化を図ります。

#### ○広域合同調査（年4回）

主に県内の大型量販店を対象とする調査で、県民生活部県民生活安全課、衛生薬務課、県民生活センターの職員が実施します。また、必要に応じて関東農政局山梨県拠点にも協力を依頼します。

#### ○地域合同調査（地域の実情に併せて実施）

大型量販店以外の食品販売店を対象に、地域ごとに保健所、農務事務所及び県民生活センターの職員が実施します。

### 3 年間計画

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
一斉監視	集中監視（第1回）		集中監視（第2回）		夏期一斉取締り	食品衛生月間	年末一斉取締り					
	食品表示広域合同調査 第1回			食品表示広域合同調査 第2回			食品表示広域合同調査 第3回			食品表示広域合同調査 第4回		
通常監視（通年）	<p>食品等事業者の自主的な衛生管理を推進し、重点監視事項を念頭に置いた監視指導にあたります。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品製造施設等の監視及び収去、衛生指導（衛生薬務課、保健所）</li> <li>・学校、病院及び福祉施設等の集団給食施設への監視指導（保健所）</li> <li>・と畜場及び食鳥処理施設の監視指導（食肉衛生検査所、保健所）</li> <li>・野生鳥獣肉（ジビエ）を取り扱う施設の監視指導（保健所）</li> <li>・食中毒や違反（苦情）食品に係る調査及び指導（衛生薬務課、保健所）等</li> </ul>											

#### 第9 検査に関する事項

県内で生産・製造・流通・販売されている食品について、食品衛生法で定める食品の規格基準や山梨県食品の指導基準に基づいた微生物、食品添加物、残留農薬等の検査を行い、違反あるいは不良食品の流通防止、排除を実施します。

また、施設の状況については、清浄度検査又は細菌ふきとり検査を行い、器具・手指等の洗浄の状況や食品の細菌汚染状況に基づいた指導により衛生管理を徹底していきます。

#### 予定検査数及び検査内容

県内で生産・製造される食品、県内での流通の多い食品及び輸入食品について、次の収去計画により検査を実施します。

また、違反（疑い）のある事案が発生した際には、状況に応じて必要な検査の実施に努めます。

分類	主な品目	検査項目		収去 予定数
		微生物	理化学	
魚介類 及びその加工品	生食用魚介類、生食用カキ・貝、魚肉ねり製品、淡水魚	○	○	25
食肉 及びその加工品	食肉、食肉製品	○	○	100
卵類 及びその加工品	鶏卵、液卵	○	○	15
乳、乳製品 及びその加工品 氷菓	牛乳、乳製品、アイスクリーム類、氷菓	○	○	45
穀類 及びその加工品	めん類、種実類	○	○	25
野菜・果物 及びその加工品	野菜・果物、乾燥果実、漬物、豆腐、醤油、カット野菜	○	○	120
菓子類	生あん、生菓子	○	○	60
清涼飲料水	ミネラルウォーター、清涼飲料水	○	○	60
酒精飲料	ワイン		○	70
氷雪	氷雪	○		5
弁当・そうざい	米飯、加熱そうざい、非加熱そうざい	○		205
その他の食品	冷凍食品、はちみつ、調味料	○	○	15
器具・容器包装・おもちゃ	食器類、おもちゃ		○	5
計				750

## 第10 違反を発見した場合の対応

### 1 施設基準、規格基準等に違反した場合の措置

施設基準違反や公衆衛生上必要な措置の基準違反を発見した場合は、その場において指導注意票等により改善指導を実施するとともに、必要に応じ、営業の禁止、停止若しくは許可の取り消し等の行政処分又は文書による指導を行います。また、事案の悪質性、組織性、緊急性、広域性等を総合的に勘案し、必要な場合には、警察等との連携や告発等の厳正な措置を行います。

なお、収去検査の結果により、規格基準違反等が発見された場合で食品等が流通している場合には、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速やかに回収等を指示するとともに、必要に応じ、廃棄・回収命令、営業の禁止、停止若しくは許可の取り消し等の行政処分又は文書による指導（以下「行政処分等」という。）を行います。

また、必要に応じて国、関係自治体、関係部局に通報し、被害の拡大及び再発の防止を図ります。

### 2 行政処分等を行った場合の公表

行政処分等を行った場合には、食品衛生法第69条の規定により違反者の名称等を公表します。公表の際には、当該違反が故意や重大な過失によるものか否か、健康影響の程度、社会的関心の程度等を勘案するとともに、風評被害にも配慮して行います。

## 第11 食中毒発生時の対応

食中毒発生時の対応については、国の「食中毒処理要領」・「食中毒調査マニュアル」、県の「食中毒調査マニュアル運用要領」・「健康危機管理基本指針」・「集団消化器症状有訴患者対応ハンドブック」に基づき、原因究明及び健康危機管理対策を実施します。

また、必要に応じて国及び他の自治体とも密接に連携し、健康危害の拡大防止や原因究明調査の迅速化を図り、記者発表や県ホームページにより必要な情報を県民へ提供します。

## 第12 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進

衛生管理の向上を目指すためには、製造者自身が製造・販売する食品の安全性確保について自覚と責任感を持つよう改めて促すことが重要です。

食品衛生法での食品等事業者、と畜場法及び食鳥処理法での設置者又は管理者の責務を踏まえ、食品等事業者等が行う基本的な衛生管理について、食品衛生管理者、食品衛生責任者、と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者並びに食鳥処理場の食鳥処理衛生管理者が中心となって、従事者が確実に衛生管理を実行することのできる自主管理体制を構築する取組みを推進します。

### 1 HACCPに沿った衛生管理の推進

改正食品衛生法によるHACCPに沿った衛生管理が、適切に実施できるよう支援を行います。

### 2 大量調理施設等に対する衛生管理の推進

大量調理施設や中小規模調理施設については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理の推進を図ります。

### 3 指導的立場にある者に対する衛生教育

食品衛生管理者、食品衛生責任者、と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者並びに食鳥処理場の食鳥処理衛生管理者等の衛生管理について指導的立場にある者に対し、講習会や監視指導の際に、自主衛生管理に積極的に取り組めるよう最新の衛生知識の普及啓発を図ります。

### 4 優良施設の表彰

衛生管理状況が優良な施設を表彰し、自主衛生管理に対する意欲を高めます。

### 5 その他

食品等事業者の自主管理の推進を図ることを目的に知事の委嘱する食品衛生推進員や、(一社)山梨県食品衛生協会長の委嘱する食品衛生指導員と連携し、食品等事業者の自主衛生管理の推進を図ります。

## 第13 情報提供及び意見交換の実施

### 1 監視指導計画に係る公表及び意見交換

#### (1) 本計画策定に係る情報及び意見の交換の実施

本計画の策定にあたっては、その案の段階において、県ホームページへの掲載等により、県民から意見を求め、当該意見を計画に反映させます。

#### (2) 本計画の実施状況の公表

本計画に基づく監視指導、食品等の収去検査等の実施結果については、令和7年6月末までに県ホームページに掲載するとともに、県民情報センターにおいて提供します。

また、集中監視、夏期及び年末一斉取締りの実施状況の概要及び収去検査の状況を定期的に県ホームページに掲載します。

### 2 食品衛生思想の普及啓発

8月の「食品衛生月間」を中心に県ホームページ、講習会等を通じて、食品衛生思想の普及啓発と食品の安全性に関する情報の提供を行います。

また、県民生活部と連携し、リスクコミュニケーションを促進します。

更に、(一社)山梨県食品衛生協会とも協働し、消費者教育や普及啓発を行います。

### 3 自主回収に関する情報提供

法改正により新たに創設された「食品の自主回収(リコール)情報の報告制度」を食品等事業者等に周知徹底するとともに、事業者が自主回収に着手した場合は、遅滞なく保健所に届出を行うよう指導します。また、同制度による届出があった場合は、速やかに厚生労働省・消費者庁に報告することともに、事業者により消費者へ適切な情報が提供され、迅速に自主回収が行われるよう支援します。

## 第14 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

食品衛生法第2条第1項の責務規定の内容を踏まえて、食品衛生の向上にかかわる人材の養成及び資質の向上を図るため次の取り組みを行います。

### 1 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員、食品衛生検査を行う職員の資質の向上

厚生労働省及び関係機関の開催する各種研修会に積極的に職員を派遣するとともに、外部講師等を招き、技術、法令に関する研修会を開催し、最新情報の入手や技術の習得に努め、また、日頃から食品衛生に関する情報の収集、整理、分析及び食品衛生に関する研究を行っていきます。

特に、HACCPや食品表示法に関する研修を実施する等、食品等事業者への指導、助言が適切に行えるよう体制を確保します。

### 2 食品衛生管理者及び食品衛生責任者の資質の向上

食品衛生管理者に対し適切に職責が果たされるよう情報提供に努め、また、食品衛生責任者に対しては定期的に講習会への受講を促し資質の向上を図ります。

### 3 食品衛生推進員の資質向上

年1回以上の研修会を開催し、最新の食品衛生情報の提供を行います。

### 4 食品衛生指導員の育成指導

(一社)山梨県食品衛生協会が実施する食品衛生指導員研修会に協力します。

### 5 食品関係者の資質向上

食品の製造等に従事する者や、学校、病院、福祉施設等の給食施設において調理に従事する者を対象として、食中毒予防や自主衛生管理の衛生講習会を実施します。