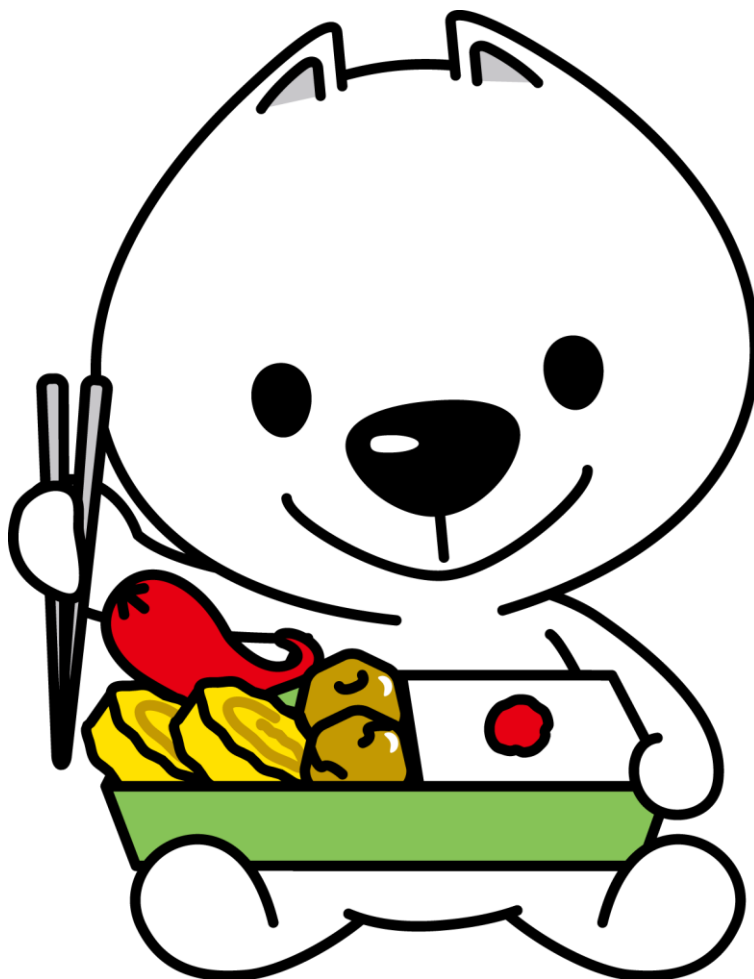


(案)

2026年度(令和8年度)
和歌山県食品衛生監視指導計画



和歌山県環境生活部

和歌山県食品衛生監視指導計画について

R7年度監視指導計画

計画監視数：5,844件 (施設数:16,635件)

1.重点対策

(1)HACCPの導入指導

- ・ HACCP実施状況を確認・ HACCP認証制度の活用
- ・ 自主衛生管理の推進

(2)食中毒対策

- ・ ノロウイルス対策 ・ 食肉対策 ・ 健康食品対策 など

(3)食品表示の適正化

- ・ 表示監視指導 ・ 表示推進者育成講習会

2.食品検査 901検体：33,997項目

残留農薬、食品添加物、成分規格検査及び汚染実態調査

3.リスクミ

食の安全県民会議、意見交換会、講習会

4.情報提供

県公報紙、HP、LINE

5.関係機関と連携

R7年度の動向 (R7年12月現在)

1.HACCP導入状況

91.4% (導入確認済の施設) HACCP導入達成見込み

- ・ 導入されたHACCPを定着させることが必要
- ・ 自主衛生管理の更なる推進が必要

2.食中毒発生状況：3件発生

- ・ ノロウイルス、カンピロバクター、原因不明《推定：クドア属(寄生虫)》

3.食品検査 714検体：30,160項目 違反食品：0件

4.その他

- ▶県産品推奨制度「和歌山一番星アワード」開始
- ▶R8年度「高校総体」・「全国育樹祭」開催に係る準備を開始
- ▶キッチンカー相互乗入
R7年6月から1つの許可で大阪府との相互乗入が可能に

R8年度監視指導計画

計画監視数
※R7.10.1現在

ランク	業種等	監視回数	施設数※	計画監視数
A	前年度違反施設等	2回/年	35	70
B	大量調理施設等	1回/年	786	786
C	飲食店等	1回/2年	7,766	3,883
D	魚介類販売業等	1回/3年	3,185	1,062
E	露店、届出業種等	適宜	4,809	—
合計			16,581	5,801

1.重点対策

- (1) HACCPに沿った衛生管理の定着 (2) 食中毒対策 (ノロウイルス、カンピロバクター、アニサキ等寄生虫)
 (3) 食品表示の適正化 (和歌山一番星アワード制度の活用) (4) 高校総体・全国育樹祭対策 など
 →一斉監視(夏・冬)や講習会の開催など、効果的・効率的に監視指導を実施

2.食品検査 834検体：34,165項目 《高校総体、全国育樹祭に関する検査(弁当検査)等》

3.リスクミ・情報提供

食の安全県民会議、意見交換会、各種講習会の開催、関係団体との連携による自主衛生管理の推進
 県公報紙、HP、県公式LINEアカウント「食の安全・安心わかやま」などによる情報提供

4.関係機関との連携

- ・ 大規模食中毒時の連携
- ・ キッチンカー営業者への監視指導(大阪府内自治体との連携)

第1 趣旨	…P.1
第2 監視指導の実施体制及び実施内容	…P.1
I 監視指導の実施体制	
II 監視指導の基本方針	
III 食品衛生監視指導における重点的監視及び指導啓発	
IV 食品等の検査	
V 一斉監視指導の実施	
VI 違反を発見した場合の対応	
VII 食中毒等健康被害発生時の対応	
VIII 本計画の実施状況の公表	
第3 食品事業者自らが実施する衛生管理	…P.7
I 食品衛生管理者等の設置	
II 食品事業者自らが実施する衛生管理の推進	
III 生産から製造及び流通、販売過程におけるHACCPに沿った衛生管理の普及推進	
第4 厚生労働省、消費者庁、他の都道府県等その他関係機関との連携	…P.8
I 厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携	
II 関係部局等との連携	
III 試験検査実施機関の体制の整備	
第5 行政、事業者及び消費者間のリスクコミュニケーションと情報提供	…P.9
I 県民からの意見聴取や県民との意見交換	
II 県民及び食品事業者への情報提供	
第6 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	…P.10
I 食品衛生監視員の資質の向上	
II 適正な食品表示を推進するための人材育成	
III 食品事業者自らが実施する衛生管理を担う者の養成及び資質の向上	
別紙1	…P.11
別紙2	…P.12
別紙3	…P.13
別紙4	…P.14

本文中の下線がついている語句については、P.15 用語解説参照

第1 趣旨

食品衛生法第24条の規定により、知事は厚生労働大臣が定めた「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、毎年度、本県が行う監視指導の実施に関する計画(食品衛生監視指導計画(以下、「本計画」という。))を定めなければなりません。

県では、県内で産出及び流通する食品、食品添加物、器具及び容器包装等(以下、「食品等」という。)の安全を確保するため、昨年度までの本計画の実施状況、食品衛生上の危害の発生状況等を勘案し、また、「食の安全・安心確保のための基本方針」の趣旨に基づく「食の安全・安心確保のためのアクションプラン」の取組内容を踏まえ、以下のとおり定めます。

実施期間

2026年(令和8年)4月1日から2027年(令和9年)3月31日まで

実施区域

和歌山県内(和歌山市を除く)※

※和歌山市内については、「和歌山市食品衛生監視指導計画」に基づき、和歌山市が実施します。

第2 監視指導の実施体制及び実施内容

I 監視指導の実施体制

県では、図1の実施体制と役割のもと、支所を含む県立保健所(以下、「県立保健所」という。)に、食品衛生監視員を配置し、食品営業施設等の監視指導を行います。また、食品等に起因する健康被害が発生した場合は、県立保健所及び県庁生活衛生課の食品衛生監視員を派遣し、事態に対応します。(別紙1, 2)

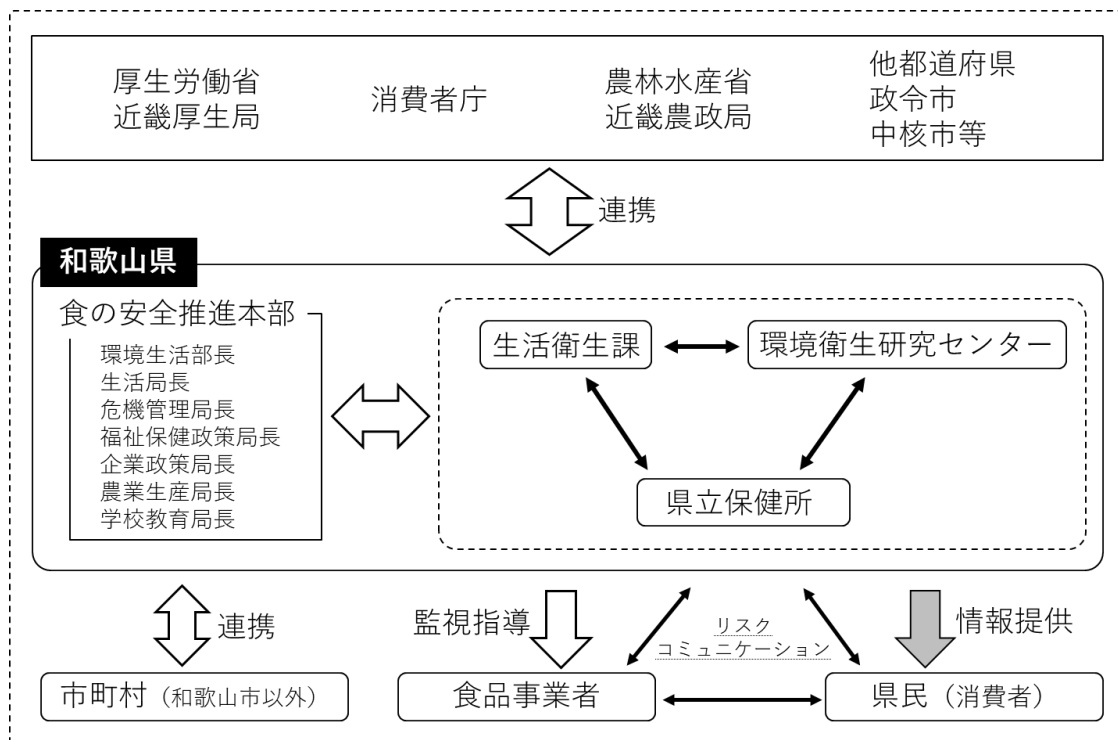


図1.監視指導の実施体制

II 監視指導の基本方針

県では、消費者の生命及び健康を護ることが最も大切な使命と認識して、監視指導を実施します。食品等の製造、流通、販売状況や、過去の食中毒事例、HACCP に沿った衛生管理の実施状況などを踏まえ、効果的かつ効率的な監視指導に努めます。

具体的には、リスクの高い業種の順にAからEの5ランクに分類し、ランク毎の標準監視回数を、別紙3のとおりとします。

III 食品衛生監視指導における重点的監視及び指導啓発

(1) HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認

2021年(令和3年)6月からHACCPに沿った衛生管理が制度(義務)化され、すべての食品事業者は一般的な衛生管理と特に重要な工程を管理するための取組を盛り込んだ「衛生管理計画」を作成し、その実施内容を記録する必要があります。

このことから、事業者の作成した衛生管理計画が適正であり、かつ、その実施記録が適正になされているかを確認するとともに、実施状況を検証し、必要に応じて改善を指導するなど、HACCPに沿った衛生管理の定着を図ります。

(2) ノロウイルス食中毒対策

ノロウイルス食中毒の多くが、先に感染した調理従事者の手指等を介した食品汚染に起因することから、従事者の健康状態の確認、適切な手洗いの励行、トイレの洗浄、消毒の徹底等の予防対策の遵守状況を確認、指導します。

特に、食中毒が大規模化しやすい大量調理施設や給食施設については、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき衛生管理を行うよう指導します。

また、ノロウイルス食中毒の発生が多い冬期には、広報誌や県 LINE 公式アカウント等による情報発信により、消費者に衛生的な手洗いの励行や食品の十分な加熱などの啓発を行います。

(3) 食肉等による食中毒対策

① 生食用食肉による食中毒対策

牛肉については生食用食肉の規格基準が設定され、牛レバー及び豚肉(内臓を含む。)は生食用として販売、提供することが禁止されていることから、これらの基準が遵守されるよう、監視指導を徹底します。

② 腸管出血性大腸菌による食中毒対策

牛肉等は中心部まで十分に加熱し、交差汚染の防止を徹底するよう指導するとともに、焼き肉店等の事業者にあっては、利用者に、中心部まで十分に加熱して食べることや、生肉を扱う際は専用の tong 等を使用し、他の食材を汚染しないことを注意喚起するよう指導します。

③ カンピロバクターによる食中毒対策

鶏肉は、カンピロバクターに汚染されている確率が高く、鶏肉の生食及び不十分な加熱を原因とするカンピロバクター食中毒が多く発生しています。生や半生状態で鶏肉が提供されないことがないよう、衛生管理計画の作成や十分に加熱し提供するよう事業者への指導を徹底します。

また、消費者には、広報誌や県 LINE 公式アカウント等を活用し、鶏肉を生や半生状態で食べることによる危険性を周知し、鶏肉を生や半生状態で食べないように啓発します。

④ 食鳥処理場における汚染防止対策

これまで県内に流通する鶏肉を調査したところ、カンピロバクターが高率に検出されているため、食鳥処理場における汚染状況を調査することで、食鳥処理業者が作成した衛生管理計画が適正に運用されていることを検証し、更なる汚染の低減を図ります。

また、食鳥処理業者が飲食店等に鶏肉を卸す際には「加熱用」の表示を行うなど、加熱が必要な旨の情報伝達を確実に実施するよう指導します。

(4) と畜場における疾病対策

食肉の流通拠点であると畜場では、と畜検査員が人獣共通感染症や、家畜伝染病等の疾病を排除することを目的に一頭ごとの検査を行います。

BSE対策については、行動異常または神経症状等BSEが疑われる牛を対象にBSEスクリーニング検査を実施するとともに、特定部位の確実な除去及び汚染防止の徹底を確認します。

(5) ジビエ(狩猟鳥獣肉)の衛生対策

シカやイノシシなどの野生鳥獣はと畜場法による規制の対象外とされ、その肉は疾病検査を受けることなく取引されます。こうしたジビエの安全を確保するため、「わかやまジビエ衛生管理ガイドライン」を遵守するようジビエ処理事業者等に対して講習会を実施し、疾病の確認方法や衛生的な解体処理方法を普及するとともに、衛生管理計画の実施状況を確認し、必要に応じて計画の改善を指導します。

また、県内では過去に、狩猟者自らで処理し生食したシカ肉による食中毒が発生したことから、狩猟者を含めた消費者に生食のリスクについて広く啓発します。

(6) 自然毒による食中毒対策

① フグによる食中毒対策

不適切なフグの取扱いによる食中毒を防止するため、フグ処理施設に対し、有毒部位の適切な除去について指導を行います。また、自分で釣ったフグを素人調理で食べないように注意喚起を行います。

② 毒キノコ、有毒山野草対策

全国的に毒キノコや有毒植物の誤食による食中毒が発生していることから、キノコ及び山野草等を素人判断で採取し食べないように広く啓発します。

③ 貝毒対策

下痢や麻痺を起こす貝毒対策については、農林水産部局が各海域で貝毒検査を実施します。貝毒が検出された場合は、採取及び出荷を規制するとともに、県民に対して情報提供を行います。

(7) 食品表示の適正化

近年、アレルギー物質を含む旨の表示の漏れや賞味期限等の誤記載などによる食品の回収が頻発しています。このため、食品事業者に対し、原材料の使用状況を確認し、アレルギー物質等の表示が適正に行われているかを監視指導します。

特に、製造や販売の営業許可が不要な食品(農産物、農産物の単純加工品)が多く販売されている農産物直売所や県産品推奨制度「和歌山一番星アワード」に関する食品において重点監視を行います。

(8) いわゆる健康食品対策

紅麹関連製品に係る食中毒事案を受け、食品表示基準及び食品衛生法施行規則の一部が改正され、機能性表示食品及び特定保健用食品の届出者等に対して、健康被害情報の国及び県への報告や GMP(適正製造規範)に基づく製造管理(サプリメント形状の製造に限る)が義務化されました。これを踏まえ、届出者等へ制度を周知します。また、消費者庁と共に立入検査を行い、GMP の実施状況を確認するとともに、GMP 監視に関する知見の蓄積を図ります。

(9) 異物混入対策

食品事業者に対し、異物混入防止のための措置が適正に行われているかなどを監視指導します。

(10) 輸出食品の衛生対策

EUや中国等へ水産食品を輸出する施設に対し、相手国が求める衛生水準が確保されていることを確認するため、監視指導及びモニタリング検査等を実施します。

(11) テイクアウト等における食品衛生対策

テイクアウト等による食品の持ち帰りやデリバリー等を行う食品事業者が増加したことから、これらのサービスを行う飲食店に対し温度管理の徹底等の適正な食品の取扱いについて指導を行います。

(12) 事業譲渡による地位承継後の衛生管理の確認

許可営業者及び食鳥処理業者の地位が事業譲渡により承継されたときは、速やかに施設に立ち入り、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します。

(13) アニサキスをはじめとする寄生虫による危害発生防止対策

魚介類を取り扱う飲食店や販売店などに対して、食中毒の原因となるアニサキスなどの寄生虫の除去の徹底について指導を行うとともに、虫体を死滅させる効果のある冷凍処理の推奨を行います。また、寄生虫の食品からの検出方法など検査手法の研究を進めます。

(14) 「全国高等学校総合体育大会」及び「全国育樹祭」に向けた衛生管理向上対策

本年7、8月に「令和8年度全国高等学校総合体育大会」及び、11月に「第 49 回

全国育樹祭」が開催され、全国各地から多くの方々の来県が見込まれます。開催期間中における食中毒の発生を未然に防止するため、弁当調製施設や宿泊施設等に対し、計画的に監視指導を実施します。

IV 食品等の検査

県内で製造または販売されている食品について、食品衛生法に基づく規格基準検査を実施し、違反食品等を流通から排除します。また、食中毒菌等の微生物による汚染実態を調査し、微生物が検出された場合は、汚染源を究明し、食品の適切な取扱いを指導します。

実施に当たっては、全国的な違反状況等を勘案して、検査項目と食品群ごとに、年間の検査・検体数を本計画に記載します(別紙4)。なお、主な検査は以下のとおりです。

① 残留農薬検査

県内で生産、販売されている代表的な農産物を中心に、残留農薬の検査を実施します。

② 食品添加物の規格基準検査及び指定外添加物の検査

県内産加工食品や輸入加工食品を中心に、保存料、着色料等の食品添加物検査を行い、使用基準や表示基準の遵守状況を確認するほか、国内で使用が認められていない指定外添加物についても検査を実施します。

③ 畜水産食品の残留抗生物質、抗菌性物質の検査

県内で生産される畜水産物を中心に、残留する抗生物質や抗菌性物質を検査し、残留基準の遵守状況を確認します。

④ 加工食品の成分規格検査

生食用鮮魚介類及び生食用かき等の成分規格の検査を実施し、その遵守状況を確認します。

⑤ 食中毒菌等の微生物汚染の実態調査

県内で流通する生鮮食品や加工食品について、腸管出血性大腸菌(O157等)、サルモネラ、カンピロバクター、ノロウイルス等の汚染実態を調査します。また、結果をもとに遡り調査を実施し、汚染源を究明します。

⑥ と畜場及び食鳥処理場における微生物汚染調査

と畜場及び食鳥処理場における衛生管理の取組状況を確認するため、微生物汚染実態調査を実施します。

⑦ アレルギー物質の含有検査

アレルギー物質を含む食品に義務づけられている表示が適正に行われていることを確認するため、県内に流通する加工食品を対象にアレルギー物質含有検査を実施します。

⑧ 成分検査等

県内で生産された米のカドミウム含有量や乳幼児用おもちゃの鉛、カドミウムの溶出試験の他、県内で水揚げされる鯨肉類等のメチル水銀含有量の実態を把握するための検査を実施します。

⑨ 弁当の微生物汚染調査

令和8年度全国高等学校総合体育大会で利用される弁当調製施設で製造された弁当について、衛生管理の取組状況を確認するため微生物試験を実施します。

V 一斉監視指導の実施

食中毒が多発する夏期及び食品の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が示す方針を踏まえて、監視指導を重点的に実施します。

① 夏期一斉取締り及び食品衛生月間（7月及び8月）

夏期一斉取締り等では、細菌性食中毒菌による食中毒の多発時期であることから、飲食店営業を中心に衛生的な取扱いが行われているか、施設への監視指導を実施します。また、営業施設において食品の温度管理が適正に行われているかを重点的に監視します。

② 年末一斉取締り（12月）

年末一斉取締りでは、冬場に多発するノロウイルスによる食中毒の発生防止のため、大量調理施設等に対する監視指導を重点的に実施します。

VI 違反を発見した場合の対応

(1) 監視指導時に違反を発見した場合の対応

① 違反食品事業者への措置

監視指導時に施設基準や製造基準等の違反を発見した場合は改善指導を行うとともに、違反が軽微な場合であって直ちに改善が図られるもの以外の食品衛生法違反については、改善命令等を行います。

② 違反食品等の措置

違反食品等が発見され、その食品が人の健康を損なうおそれがある場合は、当該食品が販売されないよう食品衛生法または食品表示法に基づき、回収、廃棄等の措置命令を速やかに行い、流通から違反食品を排除します。

③ 公表

食品衛生上の危害の発生を防止するため、食品衛生法または食品表示法に違反した食品事業者（原則として当該違反により措置命令の対象となった者をいう。（違反が軽微であり、かつ当該違反について直ちに措置が図られた場合を除く。））の名称、処分の対象となった施設名、食品の名称等をホームページ等で公表するほか、関係機関に対し、必要な通知を行います。

(2) 食品検査により違反等が発見した場合の対応

① 違反食品等の措置

違反が確認された場合、当該食品が販売又は営業上使用されないよう、回収、廃棄等の措置を速やかに命じ流通から排除します。なお、措置命令等の処分に従わない場合は告発を行います。

また、残留農薬や残留抗生物質等の検査結果については農林水産部局に情報提供し、連携して対策を講じ流通からの排除及び再発防止を図ります。

② 公表

食品衛生上の危害の発生を防止するため、(1)の③と同様に公表します。

なお、違反食品が他の都道府県等や国外で生産、製造、加工等が行われていた場合は、当該都道府県等や厚生労働省に通報し、対応を依頼します。

Ⅶ 食中毒等健康被害発生時の対応

(1) 体制の整備

厚生労働省が示している「食中毒処理要領」及び「食中毒調査マニュアル」に基づき、平常時における体制を整備するとともに、発生時においては、関係部局と連携を図りながら迅速に原因食品や発生機序を排除するための措置を講じます。特に、複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒を探知した際には、国が設置した広域連携協議会と連携、協力することで情報を共有し、食中毒の原因究明及び拡大防止を図ります。

(2) いわゆる健康食品による健康被害発生時の対応

厚生労働大臣が定める特別の注意を必要とする成分等を含む食品(以下「指定成分等含有食品」という。)、機能性表示食品及び特定保健用食品を含むいわゆる健康食品に関する健康被害を探知した際は、県は直ちにその拡大防止を図るとともに、厚生労働省及び消費者庁へ報告し、連携して原因究明を行い、再発防止策を講じます。

(3) その他の食品に関する苦情探知時の対応

食品によるものと思われる体調不良、異物混入、異味、異臭などの苦情が寄せられた場合には、速やかに調査し、原因究明及び被害の拡大防止を図ります。

(4) 食中毒発生時の公表

食中毒発生時には、被害の拡大防止及び患者把握の観点から、発生状況等を速やかに公表します。

Ⅷ 本計画の実施状況の公表

本計画に基づく監視指導等の実施状況については、食品衛生法に基づき公表することとされています。2026年度(令和8年度)の監視指導、食品検査の実施状況の概要については、2027年(令和9年)6月末までに県のホームページ上で公表します。

第3 食品事業者自らが実施する衛生管理

食品事業者自らが実施する衛生管理を促進するため、以下の事項について指導や支援を実施します。

I 食品衛生管理者等の設置

(1) 食品営業施設ごとに、食品の製造等を衛生的に管理させるため、食品衛生管理者または食品衛生責任者(以下、「食品衛生管理者等」という。)が適正に配置されているかを確認します。

- (2) 食品衛生管理者等は、施設の衛生管理を行うほか、食品事業者に対し、必要な意見を述べ、また、事業者は食品衛生管理者等の意見を尊重することとされており、その資質を向上させるための講習会や研修会を開催します。

II 食品事業者自らが実施する衛生管理の推進

- (1) 自主検査等の実施など検証を行い、原材料や製品の安全性を科学的に確認させるとともに、記録の作成、保管を指導します。
- (2) 食品事業者に対し、食中毒予防対策、法令遵守、事故対応及び食品の適正表示等に関する講習会等を開催し、情報提供を行います。
- (3) 食品事業者、食品衛生指導員等による自主的な衛生管理の向上を図るための活動を支援します。

III 生産から製造及び流通、販売過程における HACCP に沿った衛生管理の普及推進

- (1) 製造、加工等現場におけるHACCPに基づく衛生管理の認証
事業者がHACCPに基づく衛生管理(コーデックスHACCP)に取り組んでいることを認証する「県HACCPシステム認証制度」を設け、運用しています。
- (2) 生産現場におけるHACCPに沿った衛生管理の推進
生産現場に、「県生鮮食品生産衛生管理システム認証制度」を普及させ、生産現場における衛生管理の向上を促進することにより、安全な生鮮食品を供給し、県産畜水産物の信頼性を高めます。
- (3) 流通、販売段階におけるHACCPに沿った衛生管理の推進
食品の安全性を確保するためには、農畜水産物の生産から食品の流通、販売に至る一連の食品供給行程(フードチェーン)の各段階において、食品の安全確保対策が適切に講じられることが求められていることから、「県食品の流通及び販売における衛生管理届出制度」を設け、流通、販売段階における衛生管理の向上を促進することにより、フードチェーン全体における食品の安全性の確保を図ります。

第4 厚生労働省、消費者庁、他の都道府県等その他関係機関との連携

I 厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携

- (1) 広域流通食品及び輸入食品等において、違反食品を発見した場合及び食中毒が発生した場合は必要に応じ、厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等と緊密な連絡や連携のうえ対応します。
- (2) 対EU輸出水産食品取扱認定施設への監視指導の実施に当たっては、厚生労働省近畿厚生局と連携して行います。
- (3) 自動車による飲食店営業(いわゆるキッチンカー)について、大阪府内自治体との相互乗り入れの協定に則り、連携した監視指導及び情報共有を行います。

- (4) 県内における食品衛生に関する事業の一体的な実施については、中核市である和歌山市と緊密に連携しながら実施します。

II 関係部局等との連携

食品衛生法は、農畜水産物の採取段階以降を規制の対象とする法律であることを踏まえ、生産段階の安全確保対策を実施する農林水産部局と情報等を交換するとともに、必要に応じ連携して調査や指導を行います。

III 検査実施機関の体制の整備

科学的根拠に基づく監視指導を実施するためには、適確な検査を実施できる体制を整備することが重要です。このため、環境衛生研究センターにおいては、信頼性確保部門による定期的な内部点検や外部精度管理調査の受験等により、検査の技術水準の維持及び信頼性の確保を図ります。

第5 行政、事業者及び消費者間のリスクコミュニケーションと情報提供

I 県民からの意見聴取や県民との意見交換

食品安全に係る施策に反映させるため、県民の皆様からの意見聴取や意見交換を積極的に行います。

(1) 和歌山県食の安全県民会議の開催

消費者をはじめ食に携わる各界の方々から意見や提言を頂くことを目的に「和歌山県食の安全県民会議」を開催します。

(2) 意見交換会の実施

消費者、生産者、食品事業者及び行政等、食に携わる関係者が食品に関する不安や疑問点について、直接意見交換を行い共に考えることを目的に、「食の安全意見交換会」、「食の安全親子教室」、「出張！県政おはなし講座」等を実施します。

(3) 本計画の策定に関する事項

本計画の策定に当たっては、ホームページ等を通じた意見募集（パブリックコメント）により、県民の皆様の見解を広く求めます。

II 県民及び食品事業者への情報提供

消費者が自主的かつ合理的に食品を選択することができるよう消費者の知りたい情報の提供に努めます。

また、食品事業者には、安全な食品を提供するために必要な情報を発信します。

(1) 県広報誌、マスメディア、ホームページ等による情報提供

県広報誌、マスメディア、県ホームページ「食の安全・安心わかやま」、県LINE公式アカウント「食の安全・安心わかやま」（登録は右の二次元コードから）や県立保健所窓口を通じて消費者の知りたい情報をわかりやすく提供します。



- (2) 「出張！県政おはなし講座」や各種講習会等で、食中毒の予防、食品の検査、表示等県民の関心の高い話題について情報を提供します。
- (3) こども食堂における食中毒の発生を防止するため、共生社会推進部等と連携して、食堂運営者等を対象とした食品衛生に関する講習会等を開催します。
- (4) パンフレット等を作成し、食品衛生関連の情報を提供します。
- (5) 広域流通食品の違反情報、自主回収情報及び県が行った食品検査結果を県ホームページ等で提供します。

第6 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

I 食品衛生監視員の資質の向上

厚生労働省及び関係機関の開催する研修会等への職員の派遣、研修会の開催等を行うことで、HACCPの監視指導や、と畜場法及び食鳥検査法に基づく検査、食品衛生検査の業務管理や検査等が適確に行える人材の育成を図ります。

II 適正な食品表示を推進するための人材育成

表示に関する法令を包括的に理解し、適正な表示を推進する人材を育成することを目的に、食品表示推進者育成講習会を開催するとともに、既に表示推進者になっていた方へのフォローアップ講習会も併せて実施し、適正表示の徹底を図ります。

さらに、食品販売所で販売等に携わる者を対象に、事業者個別の要望に応じた内容について出張で食品表示講習会を開催します。

III 食品事業者自らが実施する衛生管理を担う者の養成及び資質の向上

- (1) フグの取扱いについては、フグの種類鑑別や有毒部位の除去等の専門的な知識が必要であることから、県等がフグ処理者認定試験を行います。
- (2) 一般社団法人和歌山県食品衛生協会（県指定講習実施機関）が実施する自主衛生管理を担う者の養成及び資質の向上に関する活動を支援します。
 - ① 食品衛生責任者について、食品衛生責任者養成講習会及び実務講習会の開催を支援します。
 - ② 営業許可申請の相談指導や対象の食品関係施設を巡回し、施設基準及びHACCPに沿った衛生管理に関する助言を行う巡回指導を支援します。
 - ③ 食品衛生指導員の育成を行う養成講習会やその資質の向上を図るための研修会を支援します。

(表) 監視指導の実施体制

機 関	役 割
生活衛生課 食品衛生班 食品情報班	<ul style="list-style-type: none"> ・本計画の策定及び公表 ・他自治体及び県庁内関係部局との連絡調整 ・大規模食中毒等発生時の調査応援 ・食品等の検査や監視指導結果等の公表 ・違反発見時の食品事業者に対する行政処分の公表 ・HACCPシステム認証制度、生鮮食品生産衛生管理システム認証制度、食品の流通及び販売における衛生管理届出制度の運用 ・県民への食品衛生に係る情報提供、意見交換の実施
県立保健所 (振興局健康福祉部) 衛生環境課 (串本支所は、保健環境課)	<p>(監視指導)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品関係施設の監視指導 ・食中毒及び不良食品等に係る調査及び指導 ・食品衛生に係る苦情発生時の調査及び指導 ・HACCPシステム認証制度の運用 ・食鳥処理場の衛生管理に係る監視指導 <hr/> <p>(食品等の検査)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品検査や食中毒等の調査に係る検体採取 ・食中毒(疑いを含む)及び違反食品等に係る検査 <hr/> <p>(その他)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品事業者や県民への食品衛生に係る情報提供、講習会等の実施 ・違反発見時の食品事業者に対する行政処分、指導
新宮保健所 (食肉衛生検査室)	と畜検査及びと畜場の衛生管理に係る監視指導
環境衛生研究センター	<ul style="list-style-type: none"> ・食品等の検査 ・食中毒(疑いを含む)及び違反食品等に係る検査 ・食品衛生検査施設の信頼性の確保 ・食品衛生施策の基礎となる調査研究

(表) 県立保健所所在地及び監視指導対象施設数

県立保健所名	管轄市町村	所在地 電話番号	監視対象施設数 (許可、届出施設)
海南保健所	海南市、紀美野町	海南市大野中939 073-482-0600	1,206
岩出保健所	岩出市、紀の川市	岩出市高塚209 0736-63-0100	2,273
橋本保健所	橋本市、かつらぎ町、 九度山町、高野町	橋本市高野口町名古屋927 0736-42-3210	2,241
湯浅保健所	有田市、湯浅町、広川町、 有田川町	有田郡湯浅町湯浅2355-1 0737-63-4111	1,715
御坊保健所	御坊市、美浜町、日高町、 由良町、日高川町、印南町	御坊市湯川町財部859-2 0738-22-3481	1,628
田辺保健所	田辺市、みなべ町、白浜 町、上富田町、すさみ町	田辺市朝日ヶ丘23-1 0739-22-1200	5,101
新宮保健所	新宮市、那智勝浦町、 太地町、北山村	新宮市緑ヶ丘2-4-8 0735-22-8551	1,787
新宮保健所 串本支所	串本町、古座川町	東牟婁郡串本町西向193 0735-72-0525	630
県内(和歌山市を除く)監視対象施設総数			16,581

(2025年(令和7年)10月現在)



(表)ランク毎の標準監視回数

ランク	業種(施設)	監視回数	対象施設数 (R7.10.1)	計画 監視数
Aランク	前年度に法違反による行政処分等を受けた施設、苦情原因施設、と畜場、食肉処理業(ジビエ肉処理施設)、食鳥処理場	2回/年	35件	70件
Bランク	飲食店営業のうち大量調理施設※、集団給食施設、食肉処理業(ジビエ肉処理施設を除く)、乳製品製造業、食肉製品製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、添加物製造業(規格基準の定められた添加物に限る。)、乳処理業、特別牛乳搾取処理業、集乳業、魚肉ねり製品製造業、乳酸菌飲料製造業、清涼飲料水製造業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業、いわゆる健康食品の製造、加工業(サプリメント形状に限る)	1回/年	786件	786件
Cランク	飲食店営業(大量調理施設、簡易な営業を除く)、菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、豆腐製造業、麺類製造業、そうざい製造業、食品の放射線照射業、食品の冷凍冷蔵業(冷凍食品を製造する施設に限る)、氷雪製造業、液卵製造業、冷凍食品製造業、漬物製造業、フグ処理施設	1回/2年	7,766件	3,883件
Dランク	缶詰びん詰食品製造業、魚介類販売業、食肉販売業、魚介類競り売り営業、酒類製造業、みそ製造業、醤油製造業、みそ又はしょうゆ製造業、ソース類製造業、納豆製造業、食品の小分け業、密封包装食品製造業、飲食店営業のうち簡易な営業、喫茶店営業	1回/3年	3,185件	1,062件
Eランク	飲食店営業(露店・自動車・自動販売機)、喫茶店営業(露店・自動車・自動販売機)、菓子製造業(露店・自動車)、魚介類販売(自動車)、食肉販売業(自動車)、調理の機能を有する自動販売機、乳搾取業、営業届出業種	適宜	4,809件	—
合 計			16,581件	5,801件

※ 大量調理施設とは、同一メニューで1回300食又は1日750食以上調理し提供する施設

(表)2026年度(令和8年度)食品検査計画

(1)規格基準への適合確認

実施検査	食品名	検査項目	計画		(参考) R6 違反数
			検体数	検査項目数	
残留農薬	生鮮野菜・果実	残留農薬 (有機リン系、ピレスロイド系他)	120	29,400	-
食品添加物	漬物等	保存料(ソルビン酸他)	52	402	-
	食肉製品等	発色剤(亜硝酸根)	2	2	-
	ジャム等	着色料(合成タール色素)	20	240	-
	輸入果実	防かび剤(イマザリル他)	20	160	-
	醤油、みそ等	甘味料(サッカリンナトリウム他)	20	60	-
	釜揚げしらす	殺菌料・漂白剤(過酸化水素)	38	38	-
	菓子(輸入品を含む)等	指定外添加物(スルチン等)	50	390	-
残留動物用 医薬品等	食肉・鶏卵・養殖魚介類等	抗生物質	105	105	-
		抗菌性物質(サルファ剤等)	95	2,470	-
成分規格	生食用鮮魚介類	腸炎ビブリオ	10	10	-
	生食用カキ	一般細菌・大腸菌・ 腸炎ビブリオ	5	15	-
	精米・玄米	カドミウム	8	8	-
	乳幼児用おもちゃ	鉛・カドミウム	10	20	-
アレルギー	加工食品	卵・乳・小麦・えび・かに等	20	20	-
栄養成分	いわゆる健康食品	栄養成分	適宜	適宜	-
総 数			575	33,340	0

(2)汚染実態調査(微生物等の汚染状況を確認する調査であり、検出されても違反ではありません。)

検査対象	食品名	検査項目	計画		(参考) R6 検出数
			検体数	検査項目数	
流通食品	食肉、野菜加工品等	腸管出血性大腸菌 O26、O103、 O111、O121、O145、O157	40	240	-
	卵・そうざい	サルモネラ属菌	18	18	6
	鶏肉	カンピロバクター・サルモネラ属菌	20	40	6
	生食用カキ	ノロウイルス	5	5	-
	アイスクリーム類等	一般細菌・大腸菌群	10	20	1
	生めん類	一般細菌・大腸菌・大腸菌群・黄色 ブドウ球菌	10	30	1
	弁当	一般細菌・大腸菌群・黄色ブドウ球 菌	20	60	-
	鯨肉類等	水銀	10	10	3
食鳥処理場	食鳥と体・食鳥肉・ 器具等	カンピロバクター・サルモネラ属菌・ その他	80	320	10 (4施設)
と畜場	牛の枝肉	一般細菌・腸内細菌科菌群	36	72	-
総 数			249	815	27

第7 用語解説(五十音順)

【アレルギー物質】

食品表示基準では、じんましんや呼吸困難などのアレルギー症状を引き起こすことがある食品のうち発症数や重篤度が高いものを「特定原材料」として表示義務の対象とされています。また、症例数はあるものの特定原材料ほど多くない食品については「特定原材料に準ずるもの」とし、加工食品に含む場合は表示が推奨されています。

【いわゆる健康食品】

健康の保持増進に資する食品として販売、利用されている食品全般について「健康食品」と呼ばれることがあります。法的に明確な定義がないことから、食品表示法に定義されている「保健機能食品」(「特定保健用食品」、「栄養機能食品」、「機能性表示食品」)を含めて「いわゆる健康食品」と呼んでいます。

【外部精度管理】

精度管理とは、検査機関の試験検査が適切に行われているかを点検する仕組みで、内部精度管理と外部精度管理の2つの方法があります。外部精度管理は、他の中立の機関が実施し検査機関の検査精度や正確性が同じ水準にあるか比較し、妥当性を確認します。

【カンピロバクター】

鶏や豚、牛などの家畜の腸管内に分布する食中毒菌です。潜伏期間(汚染された食品を食べてから発症するまでの期間)が2日から7日と長く、腹痛や下痢、発熱といった症状を呈します。食肉の加熱不十分や、ささみやレバーなどを生食することによる食中毒が発生しています。

【広域連携協議会】

広域的な食中毒事案の拡大防止等のために、相互に連携や協力を図り、情報共有する、国や都道府県等の関係者で構成する組織をいいます。

【こども食堂】

地域のボランティアがこどもたちに対し、無料または安価で栄養のある食事や温かな団らんを提供する取組を行う、いわゆるこども食堂(こどもに限らず、その他の地域住民を含めて対象とする取組を含みます。)をいいます。

【GMP(適正製造規範)】

Good Manufacturing Practice の略称で、原材料の受入れから製品の出荷に至るまでの製造工程全般にわたり、製品の品質、安全性を確保し、適正な製品を製造するよう定められた管理手法です。

【消費者庁】

これまで各省庁縦割りで収集してきた情報を一元的に集約、分析し、消費者への情報発信や、法執行等に活用することで一元的な消費者行政を推進するために2009年(平成21年)9月1日に発足しました。食品関係の担当課には食品表示課、消費者安全課、食品衛生基準審査課等があります。

【食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(食鳥検査法)】

1990年(平成2年)に公布された法律で、病気にかかった食鳥肉の排除、食中毒菌による食鳥肉汚染の防止等衛生上の危害の発生の防止を目的に、食鳥処理についてその事業を許可制とする等、必要な規制を行うとともに、食鳥検査の制度を設けたものです。

【食品衛生監視員】

厚生労働大臣や都道府県知事等は、食品衛生に関する職務を行うために、一定の資格を持った職員のうちから、食品衛生監視員を命ずると食品衛生法で定められています。食品衛生監視員は、関係施設等への立入り権限や収去権限が与えられています。

【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や食品添加物の製造、加工施設に設置が義務付けられており、一定の資格や設置が必要な業種(食肉製品製造業、添加物製造業等)が定められています。

【食品衛生指導員】

日本食品衛生協会会長が承認した各支部の食品衛生指導員養成の課程を修了した者。食品衛生協会活動の中核として、食品衛生指導員が各地域の食品事業者の自主衛生管理に対して助言するとともに、消費者(小学生など)を対象とする手洗い教室を始めとする食中毒予防啓発などのボランティア活動を実施しています。

【食品衛生責任者】

食品衛生法施行規則によって、食品営業施設ごとに食品衛生に関する責任者を定めることを義務付けています。調理師等の有資格者の他、食品衛生責任者養成講習会で所定の課程を修了した者になることができ、食品衛生上の管理に当たるとともに、都道府県知事等が認める講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努める等の責務があります。

【食品供給行程(フードチェーン)】

生産段階、製造の加工工程、流通段階、小売段階などに分けられる食品の生産から販売に至る一連の行程をいいます。

【食品添加物】

食品の製造過程で、または食品の加工や保存の目的で食品に添加、混和などの方法によって使用するものをいいます。安全性と有効性を確認して厚生労働大臣が指定した「指定添加物」、長年使用されてきた天然添加物として品目が確定している「既存添加物」、緑茶や乳などの動植物から得られる着香を目的とした添加物で、長年の食経験で健康被害がないとして認められている「天然香料」、オレンジ果汁や寒天など一般に食品として飲食されるもので添加物として使用されている「一般飲食物添加物」に分類されています。

これらに対し、厚生労働大臣が指定した以外の「指定外添加物」については、製造、輸入、販売等が禁止されています。

【食品表示法】

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合した食品の表示に関する包括的かつ一元的な法律です。

2015年(平成27年)4月に施行され、経過措置期間の終了に伴い、2020年(令和2年)4月1日から新たな食品表示制度に完全に移行されました。

【人獣共通感染症】

動物から人間へうつる感染症のことです。この場合の動物は脊椎動物を指します。食品を介して感染するものとして、O157、サルモネラ、E型肝炎及びリステリアなどがあります。

【大量調理施設衛生管理マニュアル】

集団給食施設等における食中毒を予防するために、国が定めたマニュアルで、HACCPの考え方にに基づき、調理過程における重要管理事項等を示したものであり、同一メニューを1回300食又は1日750食以上提供する調理施設に適用されます。

【と畜場法】

昭和28年に公布された法律で、と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保のために、公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じ、もって国民の健康の保護を図ることを目的としています。なお、「と畜場」とは、食用に供する目的で牛、馬、豚、めん羊及び山羊をと殺し、または解体するために設置された施設です。

【ノロウイルス】

ノロウイルスは、以前は小型球形ウイルス(SRSV)と呼ばれ、カキを始めシジミや他の二枚貝の中腸線に存在しています。ノロウイルスは、非常に小さな微生物で、大きさは10万分の3ミリ程度しかありません。また、細菌のように自分で増えることができず、人の体の中でのみ増えることができます。ウイルスに汚染された食品や、手についたウイルスを直接または食べ物を介して、口から人の体に入り感染します。潜伏期間は24時間から48時間で、下痢、吐き気、腹痛、発熱といった症状を呈します。極めて少ない量でも感染しますので、手をしっかり洗うなど注意が必要です。

【HACCP(ハサップ)】

食品の製造加工工程において発生する可能性のある危害要因をあらかじめ分析し、特に重点的に監視する必要がある管理点を定め、その工程を連続的に管理することにより製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

【HACCP に沿った衛生管理】

食品衛生法の改正(2018年(平成30年)6月公布)により、すべての食品事業者は、2021年(令和3年)6月までに HACCP に沿った衛生管理に取り組むこととなりました。取組内容は、事業者の規模や事業内容などに応じて、「HACCP に基づく衛生管理(食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組)」と「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理(取り扱う食品の特性等に応じた取組)」の2つに分かれます。

【BSE(牛海綿状脳症)】

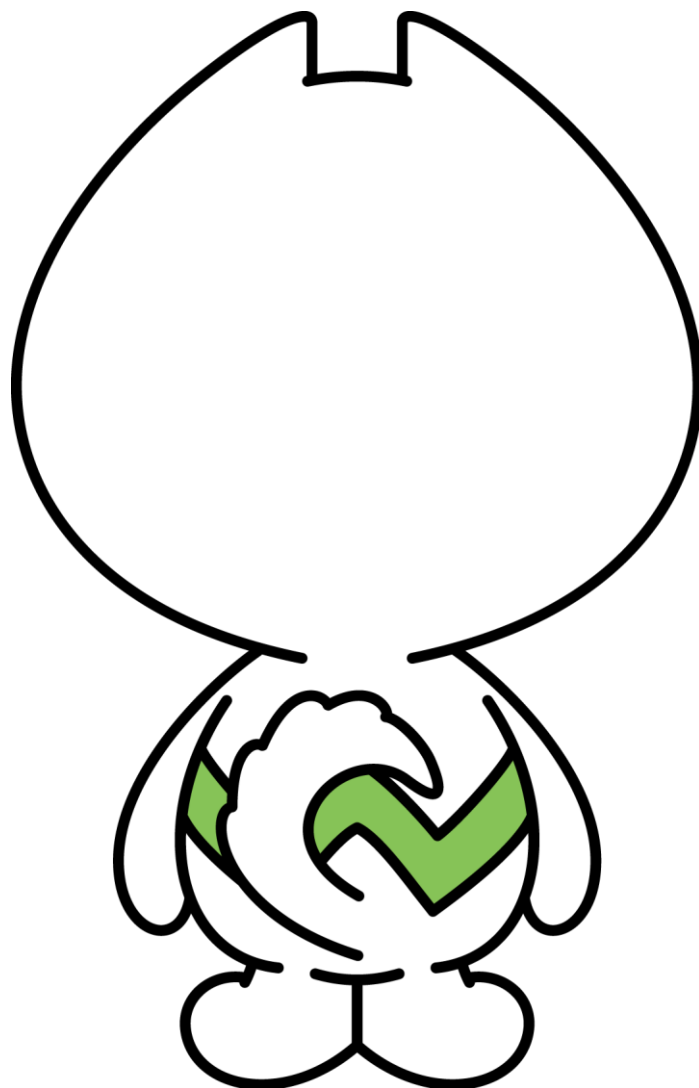
病原体の異常プリオンが脳などにたまって発症する牛の病気のことです。BSE に感染した牛を原料とした肉骨粉などの飼料を通じて感染が広がったと考えられており、ピークの1992年(平成4年)には世界で3万7000頭以上が確認されました。発症例は高齢の牛に集中しており、2018年(平成30年)は世界で2頭まで激減しています。国内では2001年(平成13年)に発生が確認され(月齢64か月)、正式に肉骨粉の使用を禁止し、2009年(平成21年)1月に北海道で確認(月齢101か月)されたのを最後に確認されていません。

【リスクコミュニケーション】

消費者、食品事業者及び行政担当者が、食品に関するリスクを認識、分析する過程において得られた情報及び意見を相互に交換し、双方向の対話を図ろうとするもので、意見交換会がこれに当たります。これにより、県民の皆様方の意見を食品衛生に関する施策に反映することができます。

【和歌山一番星アワード】

「選び抜かれた県産品を全国、そして世界へ届ける」というビジョンのもと、優れた県産品を厳選して認定し、『和歌山一番星アワード』認定商品として全国及び世界に向けて推奨することにより、県内事業者の技術及び県産品の品質の向上並びに県産品の創造を促進し、県内産業の持続的発展に資することを目的として実施する制度です。




和歌山県環境生活部生活局生活衛生課

〒640-8585 和歌山市小松原通1-1

電話 073-441-2624

FAX 073-432-1952

H P  「食の安全・安心わかやま」ホームページ

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/index.html>