

# 令和8年度宮城県食品衛生監視指導計画の概要

## 第1 計画策定の趣旨

- ・本計画は、食品衛生法第24条の規定に基づき、宮城県が行う食品等事業者への監視指導の実施に関し、毎年度策定するものです。
- ・本計画では、「食品衛生法」、「食品表示法」、「と畜場法」及び「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」等の法令に基づく食品衛生に関する監視指導等について、重点的かつ効果的に実施することを目的としています。

## 第2 実施体制

- (1) 営業施設等に対する監視指導や食品表示の監視・指導等は主に県内5保健所・4支所の食品衛生監視員が行います。
- (2) 食品及び食中毒等の調査に係る試験検査業務は、保健環境センター等で実施し、と畜場法等に基づく食肉等の検査は食肉衛生検査所等のと畜検査員等が行います。
- (3) 関係部局及び国並びに関係自治体等の関係機関と連携体制を確保します。

## 第3 重点取組

### 1 食品営業施設監視指導

- (1)重点監視施設の監視
  - ア 大規模又は広域的に発生する食品による健康被害を防止するため、地域の特性を考慮して重点的に監視する施設を選定し、監視指導を行います。
  - イ 市場や大型販売店等輸入食品の流通拠点となる施設に対して、物流量が増える夏期・年末期に一齐監視を行います。
- (2)食品の適正表示の推進
  - ア 期限表示、アレルギー表示等について監視指導を行います。
  - イ 広域流通食品販売店舗等を対象に、一齐監視を行います。
  - ウ 食品表示基準の遵守状況を確認するとともに、講習会等で、適正表示の徹底を周知します。

### 2 食中毒の防止

- (1)営業施設等に対する指導  
加熱不十分な食肉等の提供を原因とする食中毒、調理従事者を介して発生する食中毒及び寄生虫を原因とする食中毒の防止のための監視指導を徹底します。
- (2)汚染食品の流通防止  
県内に流通する食品を中心に原因となりうる物質の汚染状況を調査し、監視指導を行います。
- (3)県民への啓発  
食中毒予防の3原則、加熱不十分な食肉の喫食の危険性及び判断に迷う山菜や野生きのこの喫食防止について啓発を強化します。

### 3 食品検査

- (1)食品の放射性物質の検査と情報提供  
市場出荷前の県内産食肉等の放射性物質検査を実施します。
- (2)輸入食品の検査  
輸入食品取扱業者に対する監視指導及び県内に流通する輸入食品の残留農薬や食品中のアレルギー、かび毒等の検査を実施します。

### 4 HACCP に沿った衛生管理の推進

- (1)新規事業者に対する導入支援  
HACCP の導入促進を図るため、食品衛生監視員による監視を強化し、衛生管理計画策定を支援し、助言を行います。
- (2)既存事業者に対する実施支援  
食品衛生監視員による HACCP の実践状況の確認及び必要な指導等を行うとともに、出前講座等を活用し、継続的に指導することで、HACCP の実践の定着を図ります。

## 第4 監視指導

県内に流通する食品の安全確保のため、次の区分により計画的に実施し、食中毒等健康被害や違反食品発生時には関係機関と連携し、迅速な対応を行います。

また、HACCP に係る指導のほか、営業許可業種の再編・届出制度の導入に伴う円滑な移行を図ります。

### (1)監視指導

業種・区分等	監視回数
飲食店営業、広域流通食品製造・加工業、集団給食施設等の重点監視施設	1年に1回以上
食中毒・違反・不良食品原因施設	
上記以外の業種及び施設	許可更新時等

### (2)食品検査

食品群	主な検査内容
水産食品等	細菌、食品添加物
食肉・食肉製品等	細菌、残留動物用医薬品
農産物等	細菌、残留農薬
牛乳・加工乳等	細菌、乳脂肪分、無脂乳固形分
その他	細菌、食品添加物、アレルギー

### (3)と畜検査・食鳥検査

と畜場でと畜される獣畜の検査を実施するほか、大規模食鳥処理場で指定検査機関が行う食鳥検査、認定小規模食鳥処理場が行う食鳥検査について指導を行います。

## 第5 食品等事業者に対する衛生管理の指導等

- (1)食品等事業者に対し、HACCP に沿った衛生管理の実践を推進します。  
関係団体と連携した周知や HP 等での啓発を継続します。また、必要に応じて各団体・事業者へ講師を派遣し、制度説明から実践までを支援します。
- (2)と畜場や食鳥処理場における HACCP に沿った衛生管理について指導します。
- (3)地域における食品衛生の向上を図るため、食品衛生推進員による自主活動を推進します。
- (4)食品衛生関係団体に対する指導・支援を行います。

## 第6 県民との情報及び意見の交換

- (1)本計画に基づく監視指導・食品等検査などの実施状況をホームページ等で速やかに公表します。
- (2)県民へのアンケート調査や情報提供を通じて、相互理解を深め、リスクコミュニケーションの充実を図ります。
- (3)消費者への食品等による健康被害発生防止のため、カンピロバクターやノロウイルス等の食中毒予防啓発チラシの配布等を行い、注意喚起を図るとともに、食品(健康食品を含む)等の自主回収や放射性物質検査に関する情報をホームページ等で公表します。

## 第7 食品衛生に係る人材の資質の向上

- (1)食品衛生監視員等：国等が主催の研修会への派遣、研修会の開催等による資質向上を図ります。
- (2)食品等事業者：講習会等により、食品衛生に係る最新情報を提供し、食品等事業者、食品衛生責任者の資質向上を図るとともに、HACCP に沿った衛生管理に必要な支援を行います。
- (3)子ども食堂等福祉目的の食事提供事業者：食品提供事業の実態把握と必要に応じた指導助言を行い、食品による衛生上の危害の発生防止を図ります。