

令和7年度 山梨県食品衛生監視指導計画（概要）

1 食品衛生監視指導計画について

県は食品衛生法に基づき、食品の安全性の確保を図るため、地域の実情を勘案し、監視指導の実施に係る計画を年度ごとに策定することとされている。（法第24条）

- ・計画区域 甲府市を除く県内全域
- ・実施内容 ①重点的な監視指導、②食品営業施設の監視指導、③流通食品の安全性の確保
- ・重点項目 「食中毒防止対策」「HACCPに沿った衛生管理の推進」「機能性表示食品及び特定保健用食品による健康被害発生時の情報提供体制の確立」

2 重点的に監視指導する事項

（1）食中毒防止対策

令和6年は8件の食中毒で61人の患者が発生した。全国的にノロウイルスによる食中毒が増加傾向にあり、令和4年のノロウイルスによる食中毒において、1件あたりの患者数が過去10年間で最多となる177人の事件が発生したことから、引き続き食中毒予防の注意喚起、食品や調理器具等の適切な衛生管理の普及啓発を行う。

（2）HACCPに沿った衛生管理の推進

全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が義務化されたが、施設の規模や取り扱う品目ごとに運用が異なることから、食品等事業者の運用状況を確認し効果的な助言・指導を引き続き行う。

（3）機能性表示食品及び特定保健用食品による健康被害発生時の情報提供体制の確立

令和6年9月より機能性表示食品の届出者等は機能性表示食品等による健康被害の発生及び拡大のおそれがある旨の情報を得た場合には健康被害情報の届出を行うことが義務化されたことを踏まえ、遅滞なく情報提供が行われるよう機能性表示食品の届出者等に対して本制度の周知徹底を図る。

3 食品営業施設等の監視指導

営業施設（業種）ごとに、流通の広域性、食中毒の危険度、施設の規模等を勘案し、重要度に応じた5段階の監視回数を定め効率的に監視指導を実施する。

4 流通食品の安全性の確保

県内で生産、製造、加工、販売される食品等について、県内での流通量や製造量を勘案し、717検体を目標に収去を行う。収去した食品等は、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・排除を実施する。