

# 令和8年度宮崎県食品衛生監視指導計画の概要

## 第1 基本方針

この計画は、宮崎県における食品衛生監視指導の実施計画であり、食品衛生法に基づき、県民の健康保護を図るため、策定したものです。

## 第2 実施体制

県は、保健所、衛生環境研究所、食肉衛生検査所等の体制を整備するとともに、関係機関等との連携を確保し、広域的な食中毒事案発生時には、国が設置する広域連携協議会を活用し、効果的な監視指導を実施します。

## 第3 計画の実施方法

根拠法令に基づき、食品衛生監視員等が監視指導を実施します。

### (1) 令和8年度の重点監視事項

#### ① HACCPに沿った衛生管理

食品等事業者自身が責任を持って、食品衛生法に基づき制度化された「HACCPに沿った衛生管理」の実施確認及び指導を行います。

#### ② と畜場及び食鳥処理場

衛生的な処理の検証等を実施します。

#### ③ 食中毒対策

腸管出血性大腸菌、ノロウイルス、カンピロバクター等による食中毒予防対策を図るとともに、水産食品や野生鳥獣肉の衛生的な取扱いやアレルギーの混入防止についても監視指導を行います。

#### ④ 表示

期限表示等、適正表示について、監視指導を行います。

### (2) 重点監視業種及び監視指導回数

業種毎に、食品による危害の発生頻度等を考慮して、監視の重要度の高い業種（施設）を4ランクに分類し、重要度が高い業種ほど年間の監視指導回数を多く設定しました。

### (3) 食品等の収去検査

県内で生産、製造、加工及び流通する農畜水産物や加工食品等について、微生物、食品添加物、抗生物質、合成抗菌剤、残留農薬及び残留動物用医薬品などの検査を実施します。

### (4) 一斉取締り

細菌性食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末においては、一斉取締りを実施します。

### (5) 違反を発見した場合の対応

立入検査及び収去検査時に違反を発見した場合には、直ちにその場において改善指導を行い、必要に応じて文書による改善指導を行うとともに、改善確認も行います。

悪質な違反については告発を含む、厳格な対応を行います。また、法令等に違反した者（違反が軽微であって、かつ当該違反について直ちに改善が図られた者を除く）の氏名、違反の内容等を公表します。

### (6) 計画の実施状況等の公表

監視指導の実施状況及び収去検査結果等については、令和8年6月末までに公表します。

## 第4 意見交換（リスクコミュニケーション）の実施

食品衛生に関する施策の実施に当たって、県民の意見を施策へ反映するため、ホームページを利用したパブリックコメントの募集や意見交換会の開催等を行います。

また、家庭における食中毒発生を未然に防止するため、食品の購入時から喫食までの取扱い、消費者に対する啓発等を行います。

## 第5 食中毒等健康被害発生時の対応

「宮崎県食中毒処理要領」等に基づき、迅速かつ的確に対応し、被害拡大防止と再発防止を図ります。また、必要な情報について、可能な限り速やかに公表します。ノロウイルスによる食中毒の発生と感染性胃腸炎の患者の増加と密接な関係があることから、「感染症発生動向調査」報告を注視し、適切に対応します。

## 第6 食品関連事業者自らが実施する衛生管理の促進

事業者自身が責任を持って、食品衛生法に基づき制度化された「HACCPに沿った衛生管理」に取り組むことができるよう、その導入だけでなく、検証・見直しまで行えるよう支援し、県内全ての食品等事業者において適切な衛生管理が継続できるよう努めます。

食品関連事業者の自主的な食品衛生の向上に係る活動を促進するため、食品衛生指導員等による食品関連事業者に対する助言、指導等の活動を推進します。

## 第7 人材育成・資質向上及び衛生管理技術の向上

食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員、食品関連事業者等に対する研修を実施し、資質向上を図ります。

### 監視指導計画の実施機関

#### ○ 保健所（県内に8カ所設置）

食品関係営業施設の監視指導、営業許可、営業許可更新、食品等の収去検査、食中毒調査及び食品衛生に関する窓口相談並びに食品衛生に関する普及啓発業務を行います。

#### ○ 衛生環境研究所

食品に関する検査（微生物、理化学）を実施します。

#### ○ 食肉衛生検査所（県内に5カ所設置）

県内の食肉処理施設、食鳥処理施設の監視指導を行うとともに、安全な食肉が流通するよう、家畜が食肉になる工程で検査を実施します。

#### ○ 衛生管理課

監視指導、収去検査及び食品衛生普及啓発に関する事業の企画、立案、調整を行います。

### 関係団体

#### ○ 宮崎県食品衛生協会

食品衛生指導員による事業者の自主衛生管理推進、手洗いマイスターの養成等を行い、食品事業者や消費者の食品衛生思想の普及啓発を図ります。