

令和 7 年度監視指導計画（案）の主な改正のポイント

P 4

○ 第 4 具体的施策

1 (1) 重点監視業種及び監視回数

・ 監視指導件数 延べ 8, 000 件 (令和 6 年度目標を維持)

→ 許可件数及び届出数 (令和 6 年 12 月末時点) に各ランクの監視指導回数をかけて計上

P 8 ~ P 9

○ 第 7 食中毒等の健康危害発生時の対応

⇒ 5 指定成分等を含む食品等の健康被害

令和 6 年 9 月の食品衛生法施行規則の一部改正により、機能性表示食品・特定保健用食品の届出者等は健康被害の発生等の情報を得た場合は、その情報を知事等に提供するよう制度化されたので、その対応について追記する見直しを行った。

P 9

○ 第 8 食品等事業者自らが実施する衛生管理 (H A C C P) の推進

⇒ 2 責任者等の定期的な研修会の受講

ふぐ処理資格者は定期的に講習会を受講するよう制度化したので、その内容を追記する見直しを行った。

別紙 3 検査実施計画表 (令和 6 年度目標と同程度の目標を維持)

⇒ 動物用医薬品の検査について、「駆虫剤」、「抗原虫剤」を新たに追加して、備考欄もあわせて変更

⇒ アレルギー物質の検査について、備考欄に「くるみ」を追記

令和7年度
石川県食品衛生監視指導計画
(案)

石川県健康福祉部

目 次

第 1	基本的方針	---	1
第 2	監視指導の実施体制	---	2
第 3	監視指導事項	---	3
第 4	具体的施策	---	4
第 5	違反発見時の対応	---	7
第 6	計画の実施状況等の公表及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施	---	7
第 7	食中毒等の健康危害発生時の対応	---	8
第 8	食品等事業者自らが実施する衛生管理（HACCP）の推進	---	9
第 9	食品衛生に係る人材育成・資質向上等	---	10
第10	食品衛生法以外の法令等に基づく監視指導	---	10
別紙1	関係機関の連携		
別紙2	令和7年度食品衛生監視指導実施計画表		
別紙3	令和7年度収去検査実施計画表		

令和7年度石川県食品衛生監視指導計画

第1 基本の方針

平成27年3月に制定された「石川県食の安全・安心推進条例」では、①県民及び観光その他の目的で県内に滞在する者の生命・健康を守る観点を最優先し、②食において事業者、消費者、行政の関係者が各々の責務・役割を認識し、相互に連携を図り、③科学的知見に基づいた安全対策を推進し、④生産から消費に至るまでの一貫した総合的な対策を実施すると共に、⑤事業者、消費者、行政の関係者がそれぞれの安全の取り組みなど様々な情報の共有、交換を促進させることの5本柱を基本としています。

食品衛生に関する監視指導(以下「監視指導」という。)は、食品、添加物、器具及び容器包装(以下「食品等」という。)の生産、製造、加工、輸入、流通、販売等の実態、施設の食品衛生上の管理の状況及び食中毒等の食品衛生上の危害の発生状況等を踏まえて実施すべきものです。

このため、食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)第22条に基づく「食品衛生に関する監視又は指導の実施に関する指針(平成15年厚生労働省告示第301号)」に基づいて、本県の実情を踏まえ、石川県食品衛生監視指導計画(以下「監視指導計画」という。)を作成し、監視指導を実施することとします。

令和7年度計画の策定に当たっては、食品衛生監視員が営業許可立入時や、定期的な監視指導時に、食品等事業者*に対し、HACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認し、必要な指導・助言を行うこととします。また、簡易検査機器であるATPアナライザーの活用や、収去検査(細菌検査)を実施し、その結果に基づき指導を行うことにより指導内容の可視化を図ることとします。

併せて、食品等事業者に対し、営業許可制度見直しに係る新規施設基準への対応及び営業の届出について、指導・助言を行います。

※食品等事業者：許可又は届出の対象外の事業者を除くすべての事業者

許可又は届出の対象外の事業者(食品衛生法第34条の2)

- (1) 食品又は添加物の輸入業
- (2) 食品又は添加物の貯蔵運搬のみをする営業(ただし、食品の冷凍又は冷蔵倉庫業を除く)
- (3) 常温で長期間保存しても腐敗、変敗、その他品質劣化による食品衛生上危害発生の恐れがない包装食品の販売業
- (4) 合成樹脂以外の器具・容器包装の製造業
- (5) 器具・容器包装の輸入又は販売業

第2 監視指導の実施体制

1 監視指導計画の対象

- (1) 金沢市を除く県内全域(金沢市は監視指導計画を別途策定)
- (2) 法に基づく営業許可施設及び事業者
- (3) 法に基づく営業届出施設及び事業者
- (4) 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(平成2年法律第70号)に基づく食鳥処理場及び食鳥処理業者
- (5) 石川県ふぐの処理等の規制に関する条例(平成18年石川県条例第33号)に基づくふぐ処理施設及びふぐ処理業者等

2 実施機関

- (1) 健康福祉部薬事衛生課
 - (ア) 監視指導計画及び県の施策の策定・公表
 - (イ) 県民への食品衛生に関する情報提供
 - (ウ) 県庁内関係部局、他自治体及び厚生労働省、消費者庁との連絡調整
 - (エ) 保健福祉センター(保健所)が実施する専門的な監視指導の助言・調整
- (2) 保健福祉センター(保健所)
 - (ア) 監視指導計画に基づく監視指導
 - (イ) 違反食品、苦情食品に係る調査及び措置
 - (ウ) 食中毒に係る調査
 - (エ) 食品等事業者及び消費者への衛生講習会の実施並びに食品衛生に関する情報提供
 - (オ) 食品営業施設における自主衛生管理体制推進のための支援
 - (カ) 大量調理施設又は広域流通食品製造業を対象とした専門的な監視の実施
 - (キ) 食品等の収去検査の実施
- (3) 保健環境センター
 - (ア) 収去品の検査
 - (イ) 違反食品、苦情食品に係る検査
 - (ウ) 食中毒に係る検査
 - (エ) 食品衛生検査施設の精度管理
 - (オ) 食品衛生に関する調査研究及び情報提供

3 国、地方自治体及び関係団体等との連携 (別紙1)

- (1) 監視指導を効果的に進めるため、金沢市との連携を図るとともに、広域流通食品等に係る違反情報探知時や食中毒発生時には、必要に応じて他自治体の食品衛生担当部局と連携して対策を講じます。
- (2) 大規模又は広域的な食中毒等の食品による健康被害が発生した場合には、厚生労働省及び厚生局と連携し、関連自治体とともに必要な対策を講じます。
- (3) 輸入食品に係る違反情報や安全性に関する情報を入手した場合は、厚生労働省又

- は消費者庁へ迅速に通報するとともに、連携して必要な対策を講じます。
- (4) 農畜水産物の生産段階に係る指導及び食品等の表示に係る監視指導については、関係部局と連携し、必要な対策を講じます。
 - (5) 対米輸出水産食品認定施設の監視指導に当たっては、東海北陸厚生局と連携して実施します。

4 実施期間

令和7年4月1日から令和8年3月31日まで

第3 監視指導事項

1 共通監視指導事項

- (1) 法等に基づく施設基準、公衆衛生上必要な措置に関する基準、食品の規格基準及び表示基準等に適合することの確認・指導
- (2) 一般的衛生管理事項の実施状況の確認・指導
- (3) 記録の作成、保存並びに運搬に係る衛生管理の確認及び指導
- (4) 製造・加工工程ごとの自ら実施する衛生管理の推進強化
- (5) HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導・助言

2 重点監視指導事項

- (1) 食中毒予防対策関係
 - カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、サルモネラ、ノロウイルス、アニサキス、ふぐ毒、有毒植物等による食中毒防止対策
 - 生食用牛肉、牛レバーや豚の生食、野生鳥獣肉の基準遵守等の確認
- (2) 食品表示関係
 - アレルギー物質、期限表示、製造者表示、遺伝子組換え食品、食肉、生食用かき、ふぐ加工品等の適正な食品表示の確認
- (3) 食品等事業者へのHACCPに沿った衛生管理関係
 - HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導・助言
 - 水道事業等により供給される水以外を使用水として利用している施設に対し、使用水等の管理状況の確認及び必要な指導・助言を実施
- (4) 改正石川県食品衛生法施行条例に基づく新たな許可基準関係
 - 新たに許可を受ける場合や有効期間が満了し引き続き許可を受ける場合は、新たな許可基準が適用されることから、その対応に係る指導・助言、適合状況を確認
- (5) その他
 - 食品添加物及び残留農薬の検査、不適切な原材料の使用等の有無
 - 簡易検査機器であるATPアナライザーの活用及び収去検査（細菌検査）の実施による指導内容の可視化

第4 具体的施策

1 施設への立入検査

本県の食中毒の発生状況から、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒予防対策が重要であることから、食肉取扱施設の監視指導を充実させ、春期から夏期にかけて重点的に実施します。この中で、生食用食肉を提供している営業施設に対し、規格基準及び表示基準の遵守を指導します。また、加熱不十分な食肉（野生鳥獣肉を含む）を提供しないよう食肉の適正な取り扱いについて指導します。

食品の製造・加工技術等の高度化、食品の多様化、食品流通の広域化等に適切に対処するため、計画的・効果的な食品監視及び科学的知見に基づいた衛生指導を推進することが必要です。年度毎に重点監視対象業種を明確化し、食品等事業者におけるHACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認・指導し、収去検査の実施及び簡易検査機器であるATPアナライザーの活用により、具体的で効果的な指導に努め、食品の安全を確保します。引き続き地域の特性に応じた監視指導に努めます。

(1) 重点監視業種及び監視回数

監視指導件数 延べ8,000件 ~~(※)~~

~~(※ 令和5年12月末現在の施設数を基に算出。令和6年能登半島地震の影響(対象施設の減少など)は反映していません。)~~

[食品衛生法関係]

業種毎に、過去の食中毒の発生頻度、製造・販売される食品の流通の広域性及び営業の特殊性などを考慮して、監視の重要度の高い業種(施設)の順にA、B、C、Dの4ランクに分類します。

ランク	業種(施設)		監視指導回数
A	衛生管理上、特に監視指導が必要と認められる業種(施設)	(例)公設卸売市場、乳処理業等	年3回
B	食品を大量調理(同一メニューを1回300食又は1日750食以上調理し、提供するものをいう。)又は広域流通させており、食中毒が発生した場合に影響が広範囲に及ぶ業種(施設)、食中毒の発生頻度が高いと認められる業種(施設)及び原因となった病因物質に関係する食品を取扱う業種(施設)のうち、特に監視指導が必要と認められる業種(施設)	(例)大規模施設(旅館、弁当屋、仕出し屋、菓子製造業、給食施設等)、食肉処理業、食鳥処理場、生食用牛肉取扱施設、野生鳥獣肉取扱施設、焼肉屋等	年2回

C	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒の発生頻度が中程度で、監視指導が必要と認められる業種(施設) ・改正食品衛生法に基づき、新たに許可対象となった業種 	<ul style="list-style-type: none"> ・(例) Bランク以外の旅館、弁当屋、仕出し屋、菓子製造業、給食施設等、ふぐ処理施設 等 ・水産加工食品製造業、漬物製造業、密封包装食品製造業 等 	年1回
D	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒の発生頻度が低く、AからCランク監視業種(施設)以外 ・営業届出業種 	<ul style="list-style-type: none"> (例)酒類製造業、簡易な飲食店営業 等 ・野菜果物販売業、農産保存食料品製造・加工業 等 	営業許可更新時等実情に合わせて実施 (概ね年 1/2 ~ 1/10回)

[その他の法令関係]

農林水産物の生産段階における安全対策及び食品表示法に係る表示等食品衛生法以外の法令に基づく監視指導を担当部局と合同で行います。

(2) 令和7年度監視指導実施計画表は、別紙2のとおりです。

2 一斉監視指導

(1) 春期一斉監視指導 (4～5月)

春期には、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ等による食中毒の未然防止に資するため、食肉取扱施設に対し、食肉の衛生的な取り扱いについて重点的に実施します。また、有毒植物による食中毒も全国的に発生していることから、直売所等に対して、注意喚起・周知依頼を行います。

(2) 夏期一斉監視指導 (7月)

夏期は、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。特に、細菌性の食中毒が発生しやすい時期であることから、食肉取扱施設や魚介類取扱施設のほか、旅館や仕出し屋などの大量調理を行う施設に対し、食品の衛生的な取り扱いや温度管理等について重点的に実施します。

(3) 秋期一斉監視指導 (9～10月)

秋期は、製造業を対象にHACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認し、必要な指導・助言をするとともに、食品添加物及びアレルギー物質など食品適正表示のための法令遵守の徹底を指導します。

また、例年10月頃にきのこによる食中毒が発生していることから、きのこシーズン前に直売所や県民等への注意喚起を行います。

(4) 年末一斉監視指導 (11月～12月)

年末には、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するほか、ノロウイルスによる食中毒が増加傾向となる11月以降から、旅館、カキ

のむき身処理施設など関連施設に対し監視指導を行い、ふぐ料理のシーズン前でもあることからふぐ関連施設に対しても監視指導を実施します。また、野生鳥獣肉取扱施設に対し、異常の有無の確認の徹底など、適正な管理にについて監視指導を実施します。

(5) その他

アニサキスによる食中毒が本県及び全国で多発していることから、発生状況を踏まえて、生鮮魚介類取扱施設に対し、寄生虫を原因とする食中毒の予防について指導します。

また、引き続き、水道事業等により供給される水以外を使用水として利用している施設について重点的に監視を行い、使用水等の管理状況の確認及び必要な指導・助言を実施します。

特定の違反事例が頻発するなど食品衛生に係る問題が発生し、かつ、全国一斉に同一事項を対象とした監視指導の実施が必要な場合は、随時、厚生労働省が示す方針を踏まえて監視指導を実施します。

3 食品等の収去検査

県民の食生活の安全を確保し健康の保護を図るため、食品の検査体制や検査設備を整備し、科学的知見に基づいた食品衛生行政を推進する必要があります。

このため、各保健福祉センター(保健所)、保健環境センターを食品衛生検査施設とし、県内で製造販売される食品について法等に基づく検査を実施し、大規模食中毒の未然防止や違反食品等の流通を防止することにより、食品等の安全確保を図ります。

輸入食品については、厚生労働省が実施した食品添加物及び残留農薬の違反状況を踏まえ、検査を実施します。

さらに、アレルギー物質を含む食品については、引き続き食品適正表示のための法令遵守の徹底を指導します。

(1) 主な収去・検査項目

(ア) 県内で生産又は販売される農畜水産食品(輸入食品を含む。)の農薬、動物用医薬品等の残留検査

(イ) 県内で製造又は販売される食品(輸入食品を含む。)の細菌及び食品添加物の検査

(ウ) 違反事例の多い菓子類、アイスクリーム類等の規格基準等の検査

(エ) 二枚貝、ふぐ加工品等に関する検査

(オ) アレルギー物質を含む食品や遺伝子組換え食品に関する検査

(カ) 器具、容器包装類及びおもちゃの規格基準の検査

(2) 令和7年度収去検査実施計画表は、別紙3のとおりです。

4 監視指導の可視化を通じた衛生管理意識の向上

立入監視にあたり、簡易検査機器であるATPアナライザーを活用するとともに、収去検査(細菌検査)を実施し、その結果に基づき指導を行うことにより、指導内容の可

視化を図ることとします。

5 食品中の放射性物質対策

食品中の放射性物質の基準値については、東日本大震災による福島第一原子力発電所の事故後の緊急的な暫定規制値による対応から、今後の永続的な対応を図るため、食品衛生法に基づく基準が制定され、平成24年4月から施行されています。現在、生産地において関係自治体が計画的な検査を継続して実施しているところです。今後、国や関係自治体等による放射性物質の検査結果等に留意し、状況の変化に応じて適切に対応することとします。

第5 違反発見時の対応

- 1 違反している状況を発見した場合は極力その場で改善指導を行い、違反が軽微であって直ちに改善が図られるもの以外の法違反については書面により改善指導を行います。
- 2 法違反に係る食品等が現存する場合は、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廃棄、回収等の措置を速やかに講じさせるとともに、必要に応じて営業停止などの措置をとります。
- 3 広域流通食品等及び輸入食品等の場合は、関係都道府県等の食品衛生担当部局及び厚生労働省又は消費者庁へ迅速に情報提供し、連携して違反に係る食品等の流通防止、再発防止等の必要な措置を講じます。
- 4 食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため、法又は法に基づく処分に違反した者(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。)の名称、対象食品、対象施設等を「食品衛生法違反に関する公表要領」に基づき公表します。この場合、県の講じた措置の内容、違反原因及び改善状況についても、判明次第公表します。
- 5 事業者が、食品衛生法違反又は恐れのある食品を自主回収した場合は、その情報を厚生労働省に報告し、厚生労働省において公表されることとなります。

第6 計画の実施状況等の公表及び意見交換(リスクコミュニケーション)の実施

- 1 監視指導の実施状況及び収去検査結果等の概要については、令和8年6月末までに公表します。
- 2 監視指導計画の策定及び年度途中で当該計画を変更する場合は、これを公表し、県民の意見を求めます。

- 3 計画の実施状況等の公表は、とりまとめ終了後、速やかに県のホームページに掲載するとともに、行政情報サービスセンター及び保健福祉センター（保健所）で閲覧に供します。
- 4 食中毒の発生しやすい気象条件等の場合には食中毒注意報を発令し、現に食中毒が多発している場合には、食中毒警報を発令する等県民や食品関係営業者に注意を喚起して、食中毒等の未然防止に努めます。
- 5 家庭における食中毒発生を未然に防止するため、家庭における食品の購入から喫食までの取り扱いに関し、消費者に対し啓発を行います。また、消費者の世代に応じ、食の安全に関する正しい知識の普及啓発に努めます。
- 6 食品衛生月間中に食品衛生の普及啓発をするための行事を開催します。
- 7 食品衛生法以外の法令に基づくものについても、上記に準じて行います。
- 8 不良食品等が発生した場合に県が提供する食品安全情報で、「健康被害の影響面」からクラス分類し、迅速かつ的確に提供することにより、県民や報道機関のより一層の理解促進を図ります。

第7 食中毒等の健康危害発生時の対応

- 1 「健康危機管理マニュアル」に基づき、関係部局と連携を図りながら、迅速かつ的確な対応、調査を実施するとともに、初動調査においては、病原微生物のみならず化学物質等が原因物質である可能性も考慮します。また、再発防止対策として、積極的な汚染源の遡り調査の実施等原因究明を行います。
- 2 食中毒予防の観点から、食中毒発生状況等について食品等事業者及び県民への情報提供を図り、食中毒等健康被害拡大防止の観点から、必要な情報について、可能な限り速やかに公表します。
- 3 大規模又は広域的な食中毒等が発生した場合は、隣接する自治体との緊密な連携体制を構築し、原因究明に努めます。また、広域連携協議会が開催された場合には、構成員として、適正な対応に努めます。
- 4 死亡事故等の重大事故が発生した場合は、消費者安全法(平成21年法律第50号)第12条に基づき、直ちに、消費者庁に対し通知します。
また、消費者事故等(重大事故等を除く。)は発生した旨の情報を得た場合で、その態様、商品等の特性などから、被害の拡大や同様の事故等が発生するおそれがあると認めるときも、消費者庁に対し通知します。
- 5 指定成分等を含む食品等を取り扱う営業者から当該食品等が人の健康に被害を生じ、

又は生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった場合は、必要に応じて医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者と連携し、厚生労働省に対し調査結果を報告します。

なお、機能性表示食品の届出者及び特定保健用食品に係る許可を受けた者から当該食品等に係る健康被害の発生及び拡大のおそれがある旨の情報を受けた場合や、いわゆる健康食品による健康被害が発生した場合にも、関係通知に基づき適切に対応し、厚生労働省に対し調査結果を報告します。

- 6 農畜水産物に係るものについても上記に準じ、法令等の定めるところにより、関係部局が連携して対応するものとします。

第8 食品等事業者自らが実施する衛生管理（HACCP）の推進

- 1 営業者に対し、食品衛生責任者に公衆衛生上必要な措置に関する基準に従い衛生管理に当たらせるとともに、食品衛生責任者の意見を尊重し、施設の衛生管理の向上に努めるよう指導します。
- 2 食品衛生責任者に対して、食品衛生に関する新たな知見を習得するため、保健所長が認める研修会を定期的に受講するよう指導します。
また、ふぐ処理資格者に対して、ふぐの取扱いに関する新しい知見を習得するため、知事が行う講習会を定期的に受講するよう指導します。
- 3 HACCPの取組支援
 - (1) 食品衛生責任者研修会やホームページ、県広報等の媒体を通じ、食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理を適切に取り組めるよう支援を行います。
なお、小規模事業者については、厚生労働省が確認した手引書を参考にHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が実施できるよう支援を積極的に行います。
 - (2) 食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の実施に関する情報提供、指導・助言などの支援を行うとともに、食品等事業者や関連団体等の求めに応じて、講習会等の講師として職員を派遣します。
 - (3) 営業許可取得・更新時や通常の立入検査時及び一斉監視指導時など、あらゆる機会を捉え、HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び必要な指導・助言を行います。
- 4 衛生管理状況が一定水準以上である優良な施設や食品衛生の向上に顕著な功績のあった者に対して、表彰を行うとともに公表します。

第9 食品衛生に係る人材育成・資質向上等

- 1 食品衛生監視員が食中毒等発生時に迅速な対応ができるよう専門研修に派遣するなど資質向上を図ります。また、食品検査担当職員及び食鳥検査員の検査技術向上のため研修に派遣します。
- 2 検査の信頼性の確保を図るため、法令に定められた外部精度管理や内部点検を実施します。
- 3 HACCPに沿った衛生管理の導入に対する指導・助言を行う食品衛生監視員を養成する講習会や、国が実施する研修会等へ担当職員を派遣し、資質向上を図ります。
- 4 公益社団法人石川県食品衛生協会の開催する食品衛生責任者養成講習会や食品衛生責任者研修会等にも積極的に協力します。

第10 食品衛生法以外の法令等に基づく監視指導

食品として流通する前の生産段階における農畜水産物の安全対策など、食品衛生法以外の法令等に基づく監視又は指導を行います。

1 監視指導の対象

農畜水産物及びその生産者等

2 実施機関別の指導及び検査の内容

(1) 農林水産部農業政策課

- (ア) 食品表示の適正化に関する監視指導
- (イ) 農薬及び肥料の適正な取り扱いに関する監視指導
- (ウ) 農作物病害虫・防除指針(農薬の適正使用に関する指導指針)の策定
- (エ) 農産物の安全・安心に係る情報提供

(2) 農林水産部畜産振興・防疫対策課

- (ア) 動物用医薬品、飼料の適正使用及び家畜の衛生管理に関する検査・指導実施計画の策定
- (イ) 畜産物の安全・安心に係る情報提供

(3) 農林水産部里山振興室

「石川県野生獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン」(平成24年3月策定最終改正：令和3年8月)に基づく野生獣肉取扱施設への指導

(4) 農林水産部水産課

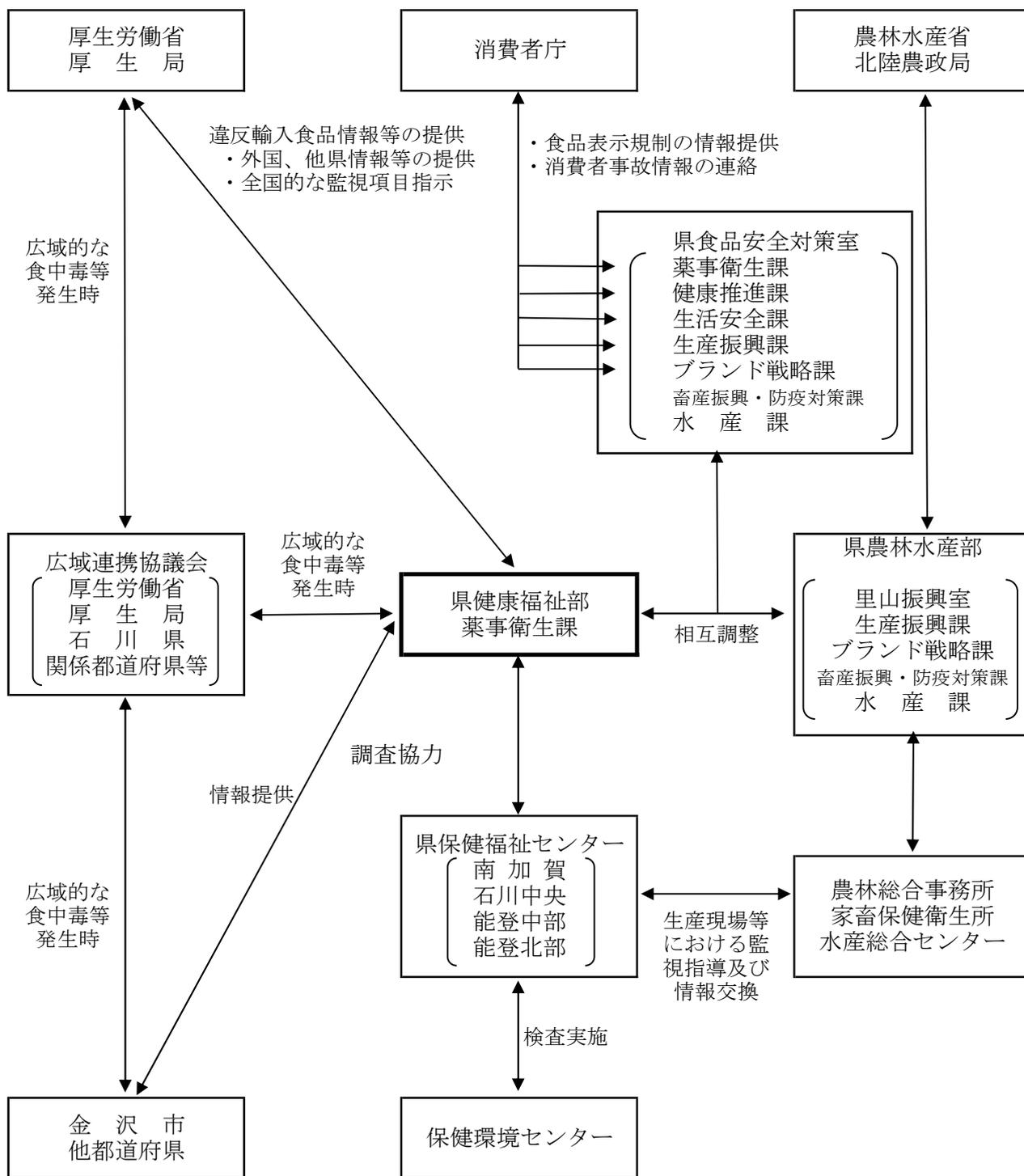
養殖業者への衛生管理の指導及び情報提供

(5) 農林総合事務所

- (ア) 食品表示の適正化に関する指導

- (イ) 農薬の適正な取り扱いに関する指導
- (6) 家畜保健衛生所
 - (ア) 動物用医薬品、飼料の適正使用及び家畜の生産段階における衛生管理に関する指導
 - (イ) 動物用医薬品、飼料の適正使用及び家畜衛生に係る検査
 - (ウ) 畜産農家に対する家畜衛生に関する情報提供
 - (エ) 家畜伝染病の発生予防・まん延防止
- (7) 水産総合センター
 - (ア) 養殖衛生管理の指導
 - (イ) 水産用医薬品等の適正指導
 - (ウ) 水産用医薬品残留検査
 - (エ) 魚病発生・伝播の防止

別紙1 関係機関の連携



別紙2 令和7年度食品衛生監視指導実施計画表

	営業許可等確認検査	H A C C P 実施施設の監視指導	食品一斉監視指導	食肉対策特別監視指導	生食用かきの衛生指導	ふぐの衛生対策	輸入食品の検査	特産品の検査	器具・容器包装及びおもちゃの検査	農産物等の残留農薬検査	遺伝子組換え食品の検査	アレルギー物質の検査	畜水産食品の残留物質検査	食鳥処理場の検査	麻痺性、下痢性貝毒・ふぐ毒の検査	生食用かき等の検査	食品衛生監視員資質向上研修	H A C C P 導入支援研修会・講師派遣	食品衛生責任者研修会	食品衛生責任者養成講習会	食品衛生月間	食品の苦情受付・処理	食品衛生に関する相談
4月																							
5月																							
6月																							
7月																							
8月																							
9月																							
10月																							
11月																							
12月																							
1月																							
2月																							
3月																							
	← 監視件数 8,000件						← 収去件数 1,130件										← 適宜 35回 10回						

別紙3 令和7年度収去検査実施計画表

収去実施機関	検査実施機関		乳及び乳製品	卵及びその加工品	食肉及びその加工品	魚介類及びその加工品	野菜等農産物及びその加工品	その他の加工品	器具・容器包装、おもちゃ	計	備考
保健福祉センター 保健環境センター	保健福祉センター	細菌検査			250				—	250	指導基準等に基づく細菌検査
		成分規格(細菌) 県内産(金沢市を除く。)に限る。	110						—	110	品目により腸炎ビブリオ、大腸菌群、細菌数、サルモネラ、黄色ブドウ球菌等
	保健環境センター	成分規格(細菌)	180						—	180	品目により腸炎ビブリオ、大腸菌群、細菌数、サルモネラ、黄色ブドウ球菌等
		食品添加物	240						—	240	保存料、着色料、甘味料、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防ばい剤等
		乳等の規格試験	5	—	—	—	—	—	—	5	無脂乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度、細菌数、大腸菌群
		残留動物用医薬品	—	54	—	—	—	—	—	54	国産、輸入の卵、食肉中の抗生物質、合成抗菌性物質、 <u>駆虫剤</u> 、 <u>抗寄生虫剤</u>
		残留農薬	—	—	5	—	35	—	—	40	農産物、食肉
		貝毒・ふぐ毒	—	—	—	26	—	—	—	26	麻痺性、下痢性貝毒及びふぐ毒
		かきのノロウイルス検査	—	—	—	20	—	—	—	20	生食用カきのノロウイルス検査
		器具・容器包装、おもちゃの規格試験	—	—	—	—	—	—	50	50	溶出試験、材質試験
		遺伝子組換え	—	—	—	—	15	—	—	15	大豆等
	アレルギー物質	140						—	140	小麦、そば、落花生、乳、卵、えび、かに、 <u>くるみ</u>	
	計	1,080						50	1,130		