

# 令和8年度鹿児島県食品衛生監視指導計画（案）の概要

## 第1 目的

この鹿児島県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）は、食品衛生法第24条の規定に基づき、食中毒等の食品衛生上の危害の発生状況等を勘案し、食品等事業者に対して、重点的、効率的かつ効果的な監視指導の実施を推進することにより、食品の安全性を確保し、県民の健康保護を図ることを目的として策定します。

## 第2 監視指導計画の適用範囲及び実施体制

### 1 適用範囲

令和8年4月1日から令和9年3月31日までの1年間とし、鹿児島県内全域（鹿児島市を除く。）を対象とします。

### 2 実施体制

生活衛生課、保健所、食肉衛生検査所及び環境保健センターがそれぞれの役割分担により、監視指導や食品等の検査を実施します。

### 3 関係機関との連携の確保

食の安心・安全の確保にあたる関係機関等と情報の共有化及び連携の強化に努め、危機管理体制の整備を図ります。

また、食中毒、違反食品、放射性物質等の情報に関して国及び他の自治体と連携し対応します。

さらに、近年、複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒が発生していることから、厚生労働省及び関係都道府県等との連携・協力体制を確保します。

### 4 検査機関の体制整備

食品等の検査を食品衛生監視機動班設置保健所、環境保健センター及び食肉衛生検査所において実施し、検査員の技術研修や各検査施設における検査等の業務管理（GLP）の徹底により、検査技術の向上及び信頼性確保等体制の整備を図ります。

## 第3 監視指導計画の実施

### 1 重点的に監視指導を実施すべき項目

ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒防止対策をはじめ、大量調理施設、生食用食肉取扱施設、野生鳥獣取扱施設及び生食用野菜等取扱施設に対して重点的に監視指導を行います。

（追記事項）

カンピロバクター食中毒の原因施設等、健康被害事例の原因と疑われる施設において、メニューの一部に生食用食鳥肉又は加熱不十分な鳥内臓肉を提供しているケースが散見されているため、鳥内臓肉を生食用として提供しないよう、併せて注意喚起及び監視指導を行います。

## **2 施設への立入検査**

食品衛生法改正に伴い、原則として全ての食品等事業者に、「一般的衛生管理」に加え、「HACCPに沿った衛生管理の実施」が制度化されたことから、立入検査の際に、衛生管理計画の内容やHACCPに沿った衛生管理の運用状況等について確認し、必要な指導・助言を行います。

過去の食中毒等の発生履歴、食品の危害発生頻度、施設規模や衛生管理状況等から年間立入回数を4監視区分に分類し、業態又は施設毎に効率的かつ効果的に監視指導を行います。また、営業許可取得の状況と実態が合致しているかについて、確認を行います。

## **3 食品等の検査**

食肉等の残留動物用医薬品、野菜等の残留農薬検査及び加工食品の食品添加物等の規格基準検査を実施します。

## **4 一斉取締りの実施**

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は、厚生労働省及び消費者庁の通知に基づき、県下一斉の重点的な監視指導及び食品の検査を行います。

## **第4 違反を発見した場合の対応**

立入検査及び収去検査により違反を発見した場合、改善指導を行い、必要に応じ関係機関等と連携して、適切な措置を速やかに講じます。なお、改善措置状況の確認を行うとともに、記録の適切な保存について指導を行い、確実な改善を図ります。

## **第5 食中毒等健康危機管理体制**

食中毒発生時や健康被害につながるおそれが否定できない苦情を受けた場合は、迅速かつ的確に対応し再発の防止及び被害の拡大の防止を図ります。

## **第6 情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施**

県民の視点に立った食品安全行政のため、計画の策定にあたって、パブリックコメントを実施し広く意見を求めるとともに、食品衛生施策の実施状況並びに飲食に起因する危害の発生を未然に防止するための情報等を提供します。

## **第7 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進**

食品衛生法の改正に伴い、HACCPに沿った衛生管理が制度化されたことから、事業者が自らの営業における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう支援を行います。

## **第8 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上**

食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員等の資質の向上並びに自主衛生管理を担う食品衛生責任者等の養成及び資質の向上を図ります。