

令和8年度三重県食品監視指導計画

食品衛生法に基づく食品衛生監視指導計画並びに食品表示法（栄養成分に関する事項を除く。以下同じ。）に基づく食品表示の指導計画

はじめに

三重県は、「三重県食の安全・安心確保基本方針」に基づき、生産から販売にいたる監視指導、食品等の試験・検査、事業者・消費者への情報提供などに取り組むとともに、県民、食品関連事業者等多様な主体との連携を強化し、総合的な食の安全・安心確保に取り組んできました。

しかしながら、依然として、食中毒や食品の不適正表示等を原因とする食品の自主回収などが発生しています。これらの食に関わる課題に対し、危機管理体制の整備や食品の製造・加工から販売にいたる一貫した監視指導などを行うことにより、より一層食の安全・安心が確保された社会を構築していくことが必要です。

HACCPに沿った衛生管理の制度化が始まって5年が経過しましたが、その継続的な実施のためには、食品等事業者が行う衛生管理の取組状況を確認するとともに、その定期的な見直しを勧め、HACCPを適切に運用できるよう支援を行う必要があります。

以上より、食の安全・安心を確保するため、食品衛生法第24条の規定による「食品衛生監視指導計画」に、食品表示法に基づく食品表示の監視指導等を加えた「令和8年度三重県食品監視指導計画」を策定し、次の取組を確実に実施します。

- 1 施設の衛生監視と食品の検査に関する取組
- 2 安全な食肉の供給に関する取組
- 3 自主衛生管理の促進に関する取組
- 4 食品の適正表示に関する取組（食品表示法に基づく食品表示の監視指導を含む。）
- 5 食の安全・安心の相互理解に関する取組

1 適用範囲

四日市市を除く三重県内

ただし、食品表示法に基づく食品表示の品質事項に係る監視指導については三重県内全域

2 期間

令和8年4月1日から令和9年3月31日までの1年間

3 対象

- (1) 食品衛生法に基づく営業許可・営業届出施設及び営業者等
- (2) 三重県食品衛生規則に基づく届出施設及び届出者等
- (3) 許可又は届出を要しない食品等取扱施設及び営業者等
- (4) と畜場法に基づくと畜場、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥検査法」という。）に基づく食鳥処理場及びその関係者
- (5) 公設市場（卸、仲卸業者）
- (6) 朝市・青空市、青果・水産消費地市場

(7) 消費者

4 変更と結果の公表等

(1) 計画の策定等の対応

監視指導計画の策定及び年度途中で大きく計画を変更する場合は、ホームページ等を通じてその趣旨や内容等を公表し、県民等の意見を求めるとともに、その意見を反映して策定等を行います。

(2) 実施状況の公表

令和8年度の監視指導状況については半期を経過した時点で中間報告を行うとともに、令和9年6月末を目処に、最終報告を三重県のホームページにおいて公表します。

問い合わせ先

三重県医療保健部食品安全課

食品衛生班 電話番号：059-224-2343

食品表示班 電話番号：059-224-2358

ファクス番号：059-224-2344

メールアドレス：shokusei@pref.mie.lg.jp

〒514-8570 津市広明町13番地

目次

I 組織体制	
1 組織と業務	4
2 組織の連携	5
3 食品衛生監視員等の育成	6
II 施設の衛生監視と食品の検査に関する取組	
1 監視指導に関する事項	
1-1 基本的な考え方	7
1-2 重点監視指導事項	7
1-3 施設への立入検査に関する事項	9
2 食品等の試験検査等に関する事項	
2-1 基本的な考え方	10
2-2 食品等の試験検査計画	10
2-3 試験検査機関の体制の整備等	10
3 違反等を発見した場合の対応に関する事項	
3-1 基本的な考え方	11
3-2 立入検査時に違反を発見した場合の対応	11
3-3 収去検査の結果、違反等を発見した場合の対応	11
3-4 科学的検査の結果、表示との間に違いが生じた場合の対応	11
4 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項	
4-1 食中毒発生時の対応	12
4-2 食中毒発生状況等の公表	12
4-3 関係省庁及び都道府県等の食品衛生担当部局との連携	12
III 安全な食肉・食鳥肉の供給に関する取組	
1 基本的な考え方	13
2 食品等の試験検査等に関する事項	13
3 監視指導に関する事項	13
4 と畜場、食鳥処理場の自主衛生管理促進に関する事項	13
IV 自主衛生管理の促進に関する取組	
1 基本的な考え方	14
2 「HACCPに沿った衛生管理」に係る支援	14
3 食品取扱者の人材育成・資質向上	14
4 食品の自主検査の推進	15
V 食品の適正表示に関する取組	
1 基本的な考え方	16
2 監視指導に関する事項	16
3 監視事項	16
4 食品表示に係る相談、普及啓発等に関する事項	17
5 内部通報等に基づく立入検査に関する事項	17
6 関係団体との連携に関する事項	17
VI 食の安全・安心の相互理解に関する取組	
1 基本的な考え方	18
2 リスクコミュニケーションに関する事項	18
3 情報提供に関する事項	19
4 コンプライアンス意識の向上に関する事項	19
VII 用語の説明	20
別 表	
ランク基準	23
令和8年度三重県食品等の試験検査計画	25

I 組織体制

「食品衛生法」、「と畜場法」、「食鳥検査法」及び「食品表示法」に基づき、食品の製造・加工から販売にいたる一連の食品供給工程（フードチェーン）において、関係機関・団体とも連携して効果的な監視指導を実施します。

1 組織と業務

組 織	主 な 業 務
医療保健部 食品安全課 （食品衛生法） （と畜場法） （食鳥検査法） （食品表示法）	(1) 監視指導に関すること ア 監視指導計画の策定、公表及び進捗管理 イ 地域機関との連絡調整 ウ 厚生労働省、他自治体、関係他部局との連絡調整 エ 三重県食品の自主衛生管理認定制度に基づく認定施設の監視指導 (2) 試験検査に関すること ア 試験検査計画の策定及び公表、試験検査結果の公表 イ 試験検査結果に基づく他部局及び他自治体との連絡調整 (3) 食品衛生に関すること ア 食中毒及び違反食品等に係る事務並びに他自治体及び地域機関との連絡調整 イ 食中毒事件の公表等 ウ 食品衛生に関する県民への情報提供 エ リスクコミュニケーションに関する事務 (4) 食品表示法に基づく食品表示に関すること ア 監視指導計画の策定、公表及び進捗管理 イ 普及啓発、監視指導
各保健所 （食品衛生法） （食品表示法）	(1) 食品衛生に関すること ア 食品関係施設の衛生管理に関する監視指導 イ 違反食品等の調査、食中毒等に関する調査 ウ 食品衛生に関する県民への情報提供及び普及啓発 エ 食品等事業者への衛生講習会の開催 オ 食品等事業者の自主衛生管理の促進 (2) 食品表示に関すること ア 食品表示に関する県民への情報提供及び普及啓発 イ 食品表示法に基づく総合的な表示の相談・監視指導
松阪食肉衛生検査所 （食品衛生法） （と畜場法） （食鳥検査法）	(1) 監視指導に関すること ア と畜場及び食鳥処理場の衛生管理に関する監視指導（外部検証を含む） イ と畜場及び大規模食鳥処理場に併設する食肉等処理施設の監視指導 ウ と畜検査結果の生産者等への還元 エ 県民に対する食肉の安全に関する情報提供、講習会の実施 (2) 試験検査に関すること ア と畜検査、食鳥検査及び収去検体等の採取

	イ 食肉、食鳥肉の残留動物用医薬品等の検査 ウ 食肉、食鳥肉及び施設等の微生物検査
津保健所 総合検査室	(1) 収去検体等の検査（微生物検査） (2) 苦情食品、違反を疑う食品及び食中毒等に係る食品等検査
保健環境研究所	(1) 収去検体等の検査（残留農薬、残留動物用医薬品、遺伝子組換え食品等の検査） (2) 苦情食品、違反を疑う食品及び食中毒等に係る食品等検査
各農林水産事務所等	食品表示法に基づく表示の相談、監視指導、普及啓発

2 組織の連携

連携する組織	事項
都道府県等	(1) 都道府県等の区域を越えて広域に流通する食品の監視指導、違反情報や食中毒発生時の対策 (2) 四日市市（保健所政令市）との食の安全を推進するための情報の共有
厚生労働省	(1) 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や、輸入食品の違反情報や安全性に係る場合の対応 (2) 輸出食品取扱認定施設の監視指導（東海北陸厚生局）
消費者庁	(1) 消費者安全法に基づく重大事故の対応 (2) 食品表示制度に係る対応
東海農政局	食品表示法に基づく表示の相談、監視指導、普及啓発
庁内における連携	農林水産部 (1) 残留農薬や残留動物用医薬品等の基準違反等が判明した場合や食の安全を脅かす食品の流通防止対策（農産物安全・流通課、農産園芸課、畜産課、家畜防疫対策課） (2) 県内で生産される貝類の貝毒対策、水産食品等の輸出手続（水産振興課）
	医療保健部 (1) 食品表示法に基づく食品表示の対応（栄養成分に関する事項は、健康推進課） (2) 医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律に基づく表示（薬務課） (3) 感染症発生時の対応（感染症対策課）
	環境生活部 (1) 不当景品類及び不当表示防止法に基づく食品表示の対応（くらし・交通安全課） (2) 消費者安全法に係る消費者事故、重大事故の対応（くらし・交通安全課）
市 町	(1) 集団給食施設（学校給食及び保育所給食）に関する監視指導（各市町教育委員会等） (2) 食中毒警報等の情報提供

関係団体	(一社)三重県食品衛生協会、登録検査機関等との連携による食品衛生に係る正しい知識の普及、自主衛生管理の推進、監視指導の強化
------	---------------------------------------------------------------

3 食品衛生監視員等の育成

監視及び試験検査体制を維持するため、食品衛生監視員、と畜検査員等を対象とした各種研修会を活用して、最新の知識や技術の習得によるスキルアップを図るとともに、計画的な人材育成を行います。

実施主体	研修会名
国立保健医療科学院	・食品衛生危機管理研修、食品衛生監視指導研修、食肉衛生検査研修 等
厚生労働省	・食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者研修会、食肉衛生技術研修会 等
本県	・食品衛生監視員研修会 ・人材育成研修（新任食品衛生監視員研修、食中毒対応研修、不良食品対応研修、HACCP基礎研修、食品表示研修）、と畜検査員研修 等

Ⅱ 施設の衛生監視と食品の検査に関する取組

1 監視指導に関する事項

1-1 基本的な考え方

食品の製造から販売にいたる各段階で、食中毒発生を防止するための重点的な監視事項を定めるとともに、広域性や製造量による拡大性など危害発生リスク等に応じて施設の監視、指導及び食品の検査を実施します。

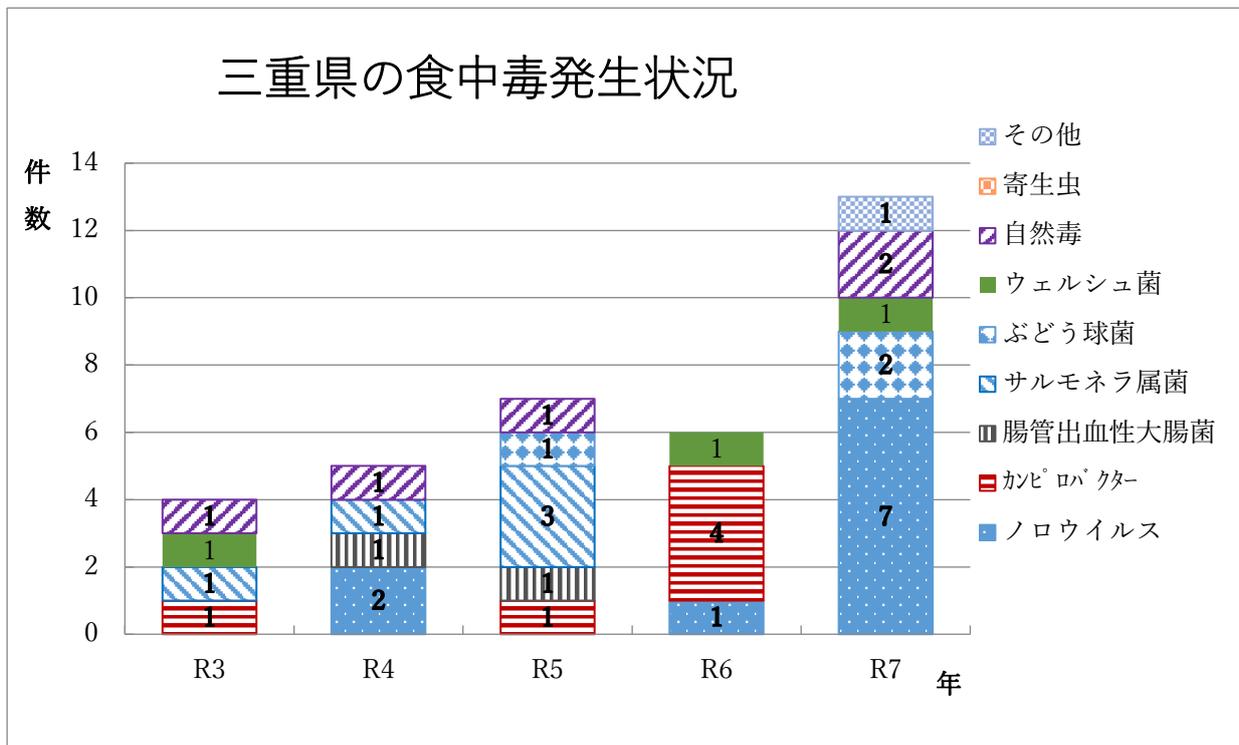
食品衛生法の改正により、原則全ての食品等事業者に対し「HACCPに沿った衛生管理」が制度化されたことを受け、施設監視等においてHACCPに沿った衛生管理の取組状況の確認を進めています。令和8年度も引き続き、事業者が適切にHACCPを運用できるよう監視、指導及び取組の支援を行います。

1-2 重点監視指導事項

(1) 食中毒発生防止対策

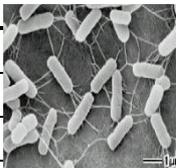
腸管出血性大腸菌による食中毒は、発生件数は少ないものの重症化や感染症として拡がる可能性があること、また県内でのカンピロバクターによる食中毒の発生はなかったものの全国的には多発していることから、令和8年度も引き続き、食肉、食鳥肉の取扱施設を重点的に監視・指導し、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターによる食中毒発生の防止に努めます。

令和7年は、ノロウイルスによる食中毒が冬期に多く発生しました。ノロウイルスによる食中毒は、件数・患者ともに多くなり大規模化する傾向があることから、引き続き、冬期のノロウイルス対策を重点事項とし、予防に有効と考える事項を中心として指導・助言を行います。



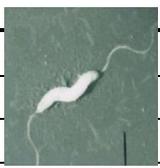
ア 腸管出血性大腸菌対策

腸管出血性大腸菌食中毒は、牛肉や牛肝臓等の生食や加熱が不十分、加熱調理済食品と生肉の調理器具や箸の共用による汚染などが原因と推察されています。十分な加熱や衛生的取扱い等の指導及び消費者への注意喚起を行います。

主な対象施設	飲食店、食肉販売店、食肉処理場	
主な対象食品	食肉（特に、牛肝臓、結着肉など）等	
監視時期	夏期を中心として通年	
重点指導事項	<ul style="list-style-type: none"> i 牛・豚の肝臓、豚肉の生食用としての販売禁止の徹底 ii 生食用食肉の規格基準の遵守徹底 iii 飲食店等における食肉の加熱の徹底に関する指導 iv 食肉販売店における衛生的な取扱いの徹底 v 消費者に対する十分な加熱に関する注意喚起 など 	

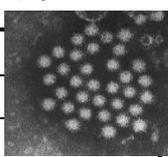
イ カンピロバクター対策

カンピロバクター食中毒の多くは、鶏肉等の生食や加熱が不十分であったことが原因と推察されています。県内での発生はありませんでしたが、全国的にも発生件数が多く、全国2位の事件数となっていますので、引き続き食肉処理場及び食肉販売店における鶏肉等の加熱用である旨の情報伝達の徹底、飲食店等における十分な加熱の徹底等の指導を行います。

主な対象施設	飲食店、食肉販売店、食鳥処理場	
主な対象食品	食肉（特に鶏肉）等	
監視時期	通年	
重点指導事項	<ul style="list-style-type: none"> i 飲食店等における食肉の十分な加熱の徹底に関する指導 ii 食肉販売店における衛生的な取扱い、十分な加熱が必要である旨の情報伝達の徹底に関する指導 iii 消費者に対する食肉の生食に関するリスクの注意喚起 iv 食鳥処理場における衛生対策 など 	

ウ ノロウイルス対策

ノロウイルス食中毒は、ウイルスを保有していた調理従事者の手指等を介した発生事例が多く、二枚貝の生食による発生事例もみられます。過去の発生原因を参考として調理従事者への衛生指導及び食品の管理を指導します。

主な対象施設	飲食店、集団給食施設、食品製造施設、宿泊施設等	
主な対象食品	取り扱うすべての食品	
監視時期	冬期を中心	
重点指導事項	<ul style="list-style-type: none"> i 調理従事者の健康管理指導、手洗い励行 ii 器具類の消毒、食品の加熱の徹底に関する指導 iii 県内のカキ生産者への衛生指導等の安全確保対策 iv 消費者に対し、二枚貝（生食用を除く。）など食品の加熱の徹底の注意喚起 など 	

(2) 観光地等対策

本県では、みえの観光振興に関する条例に基づき、「三重県観光振興基本計画（令和6年度～8年度）」を策定し、県内や近隣自治体におけるイベント開催などの機会をとらえた観光誘客を推進しています。

令和8年には、第六十三回伊勢神宮式年遷宮に向けたお木曳行事が県内6市町を巡って行われ、道中の各地で催しが予定されており、観光誘客が見込まれます。

このことから、県民の食の安全の確保と併せて来県者に安全な食品を提供できるよう、観光地の施設（大規模旅館、レジャー施設）等を中心として監視指導の強化を図ります。

1-3 施設への立入検査に関する事項

(1) 通常監視

施設基準への適合性の確認を行うとともに、食品の衛生的な取扱いやHACCPに沿った衛生管理の取組状況などを監視します。

特に、過去の食中毒事件発生施設や、取り扱う食品の流通の広域性や製造量などを基に重要度の高いものからランクに分類し（別表ランク基準）、年間監視件数を計画し、実施します。また、近年増加傾向にある自動車による飲食店営業についても、営業許可申請時における衛生指導を徹底するとともに、必要に応じ監視指導を行います。

なお、監視にあたっては、HACCPに沿った衛生管理の取組状況の確認を重点的に実施し、適切に運用が行われていない施設に対しては改善を図るよう指導助言します。

(2) 一斉取締り

厚生労働省の方針に基づき、監視指導を実施します。

ア 夏期（6～8月頃）

食中毒の原因となる微生物が増えやすい夏期には、食品の温度管理の徹底等について監視指導を実施します。

イ 年末（11～12月頃）

食品流通量が増加する年末に、量販店を中心とした監視指導を強化するとともに、ノロウイルス、ふぐ毒による食中毒防止について啓発します。

(3) 内部通報等に基づく立入調査

内部通報等の情報を精査し、違反が強く疑われる場合などには、関係機関と連携し立入調査を実施します。

2 食品等の試験検査等に関する事項

2-1 基本的な考え方

近年の自主回収情報や収去検査結果等を総合的に判断し、残留農薬や添加物、重篤な健康被害を引き起こすアレルゲン、発がん物質であるアフラトキシン（カビ毒）、食肉・食鳥肉のカンピロバクター、サルモネラ属菌等の微生物検査及び残留物質検査を実施します。

また、食品表示の確認のため、DNA検査などの科学的検査を実施します。

自主回収報告件数^{注1}及び収去検査不適合件数（三重県）

(年度)	自主回収報告					収去検査不適合				
	R3	R4	R5	R6	R7	R3	R4	R5	R6	R7
残留農薬										
残留動物用医薬品									1	
遺伝子組換え										
環境汚染物質										
アレルゲン（表示違反含む）	16	22	44	8	16					
添加物（表示違反含む）			1	3	1					
容器・包装										
微生物 ^{注2} （カビの発生含む）	2	3	2	2	2	33	42	37	32	36
その他事由 ^{注3}	13	15	19	18	19					
計	31	40	66	31	38	33	42	37	33	36

令和7年度は12月末時点

注1 令和3年5月末までは、食の安全・安心条例に基づく件数。令和3年6月以降は食品衛生法及び食品表示法に基づく報告と食の安全・安心条例に基づく報告をあわせた件数。

（※食品衛生法及び食品表示法の改正により令和3年6月以降は事業者が食品等の自主回収を行った場合の届出が義務化されたため、厚生労働省の「食品衛生等申請システム」への報告件数を含む。）

注2 収去検査不適合数については、食品衛生法に基づく規格基準不適合の件数と三重県が独自に定めた食品の基準（食品の衛生管理指標）に不適合であった件数の合計。規格基準不適合は、令和3年度1件、令和4年度4件、令和5年度0件、令和6年度4件、令和7年度0件。その他は衛生管理指標不適合。

注3 異物混入、異味異臭、表示違反（アレルゲンや添加物に係るものを除く。）等が該当。

2-2 食品等の試験検査計画

食品等の試験検査計画の内容については、別表（令和8年度三重県食品等の試験検査計画）（p25、p26）のとおりです。

食品衛生法で規格が定められていない食品については、三重県が独自に定めた「食品の衛生管理指標」に基づき、自主衛生管理向上のための指導を行います。

なお、「食品の衛生管理指標」に不適合であっても、直ちに食品衛生法違反にあたるものではありません。

2-3 試験検査機関の体制の整備等

各試験検査実施機関では、信頼性確保部門による内部点検、第三者機関による外部精度管理調査を実施するとともに、必要な機器の整備、試験検査業務担当者の技術研修等を実施します。

3 違反等を発見した場合の対応に関する事項

3-1 基本的な考え方

立入検査の結果、施設や設備の不衛生な管理状態を確認した場合や、食品等の収去検査の結果、残留農薬や添加物などの基準違反を発見した場合は、食品等事業者に対し改善指導を行います。また、その改善状況の確認を行い、不適正な食品が流通、販売されないよう措置を行います。

3-2 立入検査時に違反を発見した場合の対応

- (1) 違反が軽微であって直ちに改善が図られるものについては、直ちに改善指導と改善確認を行います。困難な場合は書面で指示し、一定期間経過後、改善確認を行います。
- (2) 違反食品を発見した場合は、販売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ずるよう指導するとともに、必要に応じて営業の禁止等の措置を行います。
- (3) 食品衛生法に違反し、法に基づく処分をした者については、食品衛生上の危害発生状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため、原則として、氏名（法人名）、施設名、対象食品及び三重県の講じた措置の内容などを随時公表します。
また、故意である等の悪質な違反については、必要に応じて告発等の措置を行います。

3-3 収去検査の結果、違反等を発見した場合の対応

- (1) 違反食品と同一ロットの食品が販売、流通、使用されることのないよう、事業者に対して廃棄、回収等の措置を速やかに講ずるよう指導するとともに、必要に応じて営業の禁止等の措置を行います。
- (2) 県外で生産、加工、製造が行われていた場合や輸入食品等の場合には、関係する都道府県等の食品衛生担当部局又は厚生労働省への調査依頼等を行います。
- (3) 収去検査の結果、「食品の衛生管理指標」を逸脱している場合は、収去実施施設等に対し、指導を実施し、改善を図ります。
- (4) 食品衛生法に基づく処分や故意である等の悪質な違反をしたものについては「3-2 立入検査時に違反を発見した場合の対応」と同様、随時公表や告発等の措置を行います。

3-4 科学的検査の結果、表示との間に違いが生じた場合の対応

- (1) 食品のDNA検査などによる科学的検査の結果、表示されている産地等の適正性が確認できない場合は、販売者等に対し立入検査を実施し、産地表示等の確認を行います。
- (2) 立入検査の結果、食品表示法違反の事実が確認された場合、同法に基づき改善に向けた指示、命令等を行うとともに、その内容を公表します。

4 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項

4-1 食中毒発生時の対応

食中毒発生を疑う事案を探知した際は、「三重県食中毒調査マニュアル」及び「毒物劇物等を原因とする食中毒対策マニュアル」等に基づき調査を迅速に実施し、原因の究明、被害の拡大防止、再発の防止に努めます。また、食中毒が発生した際は、次の対応を実施します。

(1) 原因施設が県内の場合

必要に応じて、営業者に対して営業禁止や原因となった食品の廃棄・回収等の命令を行います。

(2) 原因施設が県外の場合

原因施設の所在地を管轄する都道府県等の食中毒担当部局へ情報提供を行い、適切な措置を求めていきます。

4-2 食中毒発生状況等の公表

食中毒の拡大防止等を図るため「食品安全課情報提供マニュアル」に基づき、報道機関やホームページを通じ、食中毒の発生状況等を公表します。

4-3 関係省庁及び都道府県等の食品衛生担当部局との連携

広域的な食中毒等が発生し、食品衛生法の規定に基づき厚生労働大臣が設置する広域連絡協議会が開催されたときは、国・関係自治体等の関係機関と連携して対応します。

Ⅲ 安全な食肉・食鳥肉の供給に関する取組

1 基本的な考え方

松阪食肉衛生検査所では、獣畜（牛、豚など）、食鳥（鶏など）のと畜・食鳥検査を行っています。より安全な食肉・食鳥肉を提供するためには生産から流通にいたる衛生対策が重要であることから、と畜・食鳥検査に加えて、と畜場や食鳥処理場の衛生管理指導、さらには、生産現場への検査成績の還元などを実施します。

2 食品等の試験検査等に関する事項

と畜場法及び食鳥検査法に基づき、家畜疾病や動物由来感染症の全頭（羽）検査を行います。

また、食肉については腸管出血性大腸菌検査等、食鳥肉についてはカンピロバクター、サルモネラ等の微生物検査を定期的に行うとともに、残留動物用医薬品の検査を行い、食肉・食鳥肉の安全の確保を図ります。

3 監視指導に関する事項

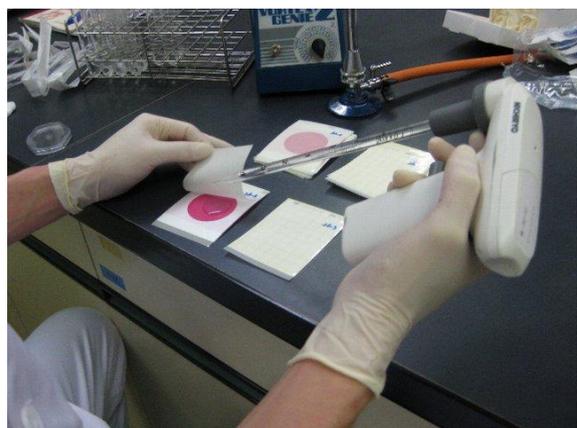
と畜場及び大規模食鳥処理場における微生物汚染の防止、食肉処理施設における食肉・食鳥肉の衛生的な取扱いについて監視指導を実施します。

また、BSE対策として、と畜場及び食肉処理施設における特定危険部位の適正な取扱いについて監視指導を実施します。

4 と畜場、食鳥処理場の自主衛生管理促進に関する事項

と畜場法及び食鳥検査法の改正に伴い、令和3年6月からと畜場及び大規模食鳥処理場に対し、HACCPに基づく衛生管理が義務化されたことから、と畜場及び大規模食鳥処理場の管理者等は、自ら作成した衛生管理計画及び手順書に沿って衛生管理を実施しています。また、と畜検査員及び食鳥検査員は、と畜場及び大規模食鳥処理場におけるHACCPに基づく衛生管理の実施状況等に対して外部検証を行っています。

このことから、令和8年度も引き続き、と畜場及び大規模食鳥処理場の管理者等によるHACCPの取組を外部検証等により確認するとともに、適切に運用できるよう支援します。



IV 自主衛生管理の促進に関する取組

1 基本的な考え方

食品の安全を確保するためには、行政による施設の監視指導のみでなく、食品等事業者による自主的な衛生管理が不可欠です。「HACCPに沿った衛生管理」が制度化されてから5年が経過し、事業者自らによる衛生管理の継続的な実施が求められています。このことから、事業者の取組みを支援するため、施設の状況に応じた助言や食品取扱者の人材育成を行います。

2 「HACCPに沿った衛生管理」に係る支援

各食品等事業者の「HACCPに沿った衛生管理」の実施状況を確認し、その適切な運用にかかる支援及び指導を行っています。また、HACCPに沿った衛生管理は、実施、記録及び定期的な見直しの継続が重要であることから、施設の実施状況を確認の上、事業者に応じた助言を行い、HACCPに沿った衛生管理の推進を支援します。

なお、当県ではHACCPの制度化以前から、「三重県食品の自主衛生管理認定制度」を制定し、食品等事業者による自主的な衛生管理の向上を支援してきましたが、HACCPの制度化により本制度はその一定の役割を終えたといえます。制度認定施設に対しては、本制度に基づく基準を維持・向上できるよう必要な支援及び助言を行います。

3 食品取扱者の人材育成・資質向上

食の安全・安心確保のため、行政間の連携による監視指導だけでなく、正しい情報を共有するための情報提供や、食品取扱者の人材育成など、食品等事業者や消費者との連携に努めます。

主な対象者と事項

対象者	事項
・ 社会福祉施設等の調理従事者 ・ 学校給食関係者 （栄養職員及び調理従事者等）	食中毒防止の衛生講習会の開催
・ と畜場従事者及び関係業者	衛生的な食肉の取扱いに関する講習会の開催
・ ふぐ処理者	三重県食品衛生法施行条例に基づく、ふぐの種類鑑別や有毒部位の除去等の専門的な知識を習得するための「ふぐ処理者試験」の実施 三重県ふぐ取扱指導要綱に基づくふぐ取扱者に対する、新たに国が定めたふぐ処理資格に係る全国統一基準に適合するために必要な講習の実施
・ 食品衛生責任者	（一社）三重県食品衛生協会との連携による、講習会の開催
・ 食品衛生指導員	食品衛生の知識向上のための講習会等の開催

4 食品の自主検査の推進

「H A C C Pに沿った衛生管理」においては、製造工程の管理だけでなく、製品の検査を行い、検査結果を検証し、衛生管理の改善を行うことも重要です。

(一社)三重県食品衛生協会等の関係機関と連携して、食品の自主検査を推進するとともに、規格基準の定められていない食品については、三重県が定めた「食品の衛生管理指標」を判断の目安として活用し、事業者の自主衛生管理向上のために、適切な助言を行います。

V 食品の適正表示に関する取組

1 基本的な考え方

食の安全性の確保及び消費者の求める食品の選択に資する目的で、平成27年4月に食品表示法が施行されました。食品表示法に定められた食品表示基準について理解を深め正しく表示が行われるよう普及啓発を推進するとともに、食品事業者等に対し食品表示が適正になされているか監視指導を行います。

また、令和8年度も引き続き、（一社）三重県食品衛生協会等と連携し、食品表示の適正化を進めるとともに、食品表示法に基づく表示制度の普及啓発等周知を図ります。

2 監視指導に関する事項

食品表示において、近年問題となっている重篤な健康被害のおそれがあるアレルギーの表示について重点的に監視指導を行うとともに、科学的又は合理的な根拠に基づいた期限設定や、添加物の表示などについて監視指導を行います。

また、食品表示は、消費者に食品選択の目安となる情報を正確に伝えることが重要であり、食品表示法の規定により定められた食品表示基準に基づき食品等事業者が正しい表示を行うよう、普及啓発や監視指導を行います。

不適正表示については、本計画の「Ⅱ 施設の衛生監視と食品の検査に関する取組」に記載した「3 違反等を発見した場合の対応に関する事項」（p11）に基づき対応します。

なお、食品表示法において広域事業者に対する指示・公表、命令は国が行うとしているため、広域事業者における表示違反に関しては、東海農政局消費・安全部と連携・調整を図って対応します。

3 監視事項

各保健所が行う食品表示に関する通常監視については、原則として本計画の「Ⅱ 施設の衛生監視と食品の検査に関する取組」に併せて、販売事業者への通常監視や食品の試験検査などの際に監視指導を行います。

各農林水産事務所等が行う通常監視については、食品表示基準に基づく品質事項について、農林水産物の生産段階に近い朝市・青空市などを対象に行います。

平成25年度から実施している米穀の表示の適正性の確認を行うとともに、併せて令和5年度から実施しているアサリの表示の適正性の確認について引き続き行います。

【食品表示監視に係る留意事項】

- (1) 不適正な表示により危惧される健康被害の防止
- (2) 食品表示基準の改正や他で発生した不適正表示事例など社会情勢により重要視される事項
- (3) 過去の監視指導等の状況

4 食品表示に係る相談、普及啓発等に関する事項

4-1 食品表示に係る相談、普及啓発の取組

食品表示に係る制度は、社会情勢などに応じて常に見直しが行われており、食品表示に関する相談や問い合わせに対して、制度の浸透を図り、理解を深めていただくための普及啓発の取組を進めます。

4-2 食品表示法施行に対する取組

食品関連事業者等に対し、食品表示法に基づく適正な表示について周知及び監視指導の徹底を図ります。

また、食品表示法施行後も食品表示基準等の改正が続いていることから、消費者や食品関連事業者等に対し、改正内容を踏まえた適正な表示について周知及び指導に取り組めます。

5 内部通報等に基づく立入検査に関する事項

内部通報等の情報を受理した場合は、関係機関と連携し立入検査等を実施します。

6 関係団体との連携に関する事項

令和7年度に引き続き、(一社)三重県食品衛生協会等の関係団体と連携し、食品表示について、関係団体会員への啓発を図るとともに、会員活動の際に他の事業者への周知を図ります。

また、食品表示に関し食品事業者が自主的に取り組む活動についても、関係団体と連携し支援していきます。

Ⅵ 食の安全・安心の相互理解に関する取組

1 基本的な考え方

食品安全のリスクは完全に「0」^{ゼロ}にすることはできません。そのため、消費者、生産者、食品等事業者等とリスクに関する正確な情報を共有し、双方向の意見交換や正しい情報を共有するための情報提供を実施します。

2 リスクコミュニケーションに関する事項

食品の安全・安心の確保について消費者、食品等事業者、行政による意見交換ができる懇話会やフォーラムを関係部局と協力して開催し、関係者間の相互理解を深めるとともに、得られた意見を施策に反映していきます。

	主な対象者	主な内容
消費者懇談会	消費者 食品等事業者 等	時事的な食の安全・安心に関する話題について、消費者と事業者が情報共有を行う。
意見交換会	(一社)三重県食品衛生協会 消費者団体 農産物生産者 畜産関係者 食品等事業者 等	行政と消費者、生産者、食品等事業者らが話し合いの場を持ち、参考となる意見を施策に取り入れる。
講習会等	消費者 就学児童 食品等事業者 等	(1) 食品衛生月間での街頭啓発 (2) 出前トーク (3) 学校への出前授業や副読本作成の協力(子どもの頃から食について考える力を養うため、学校における食に関する教育活動を支援) (4) 食品衛生や食品表示に関する講習会 (5) その他
と畜場見学会	学生 等	と畜場の見学を通じて食肉の安全について学ぶ機会を提供する。

3 情報提供に関する事項

	対 象	事 項
食中毒予防情報等	消費者 食品等事業者	(1)「三重県食中毒警報発令要領」に基づき、食中毒の発生しやすい気象条件等注意喚起が必要となった時に食中毒警報を発令 ア 報道機関に情報提供 イ 緊急情報としてホームページに情報を掲載 (2) 市町や関係団体等を通じた、食品の取扱い及び食中毒予防に関する情報提供
食品関連情報	消費者 食品等事業者	ホームページによる情報提供 (1) 食品衛生に関する事項 (2) 食品表示に関する事項 (3) 国等から新しく提供された重要な情報等
自主回収情報	消費者 食品等事業者	(1) 三重県食の安全・安心の確保に関する条例に基づき、食品等事業者が行った自主回収の情報をホームページで情報提供 (2) 食品衛生法及び食品表示法に基づく食品等の自主回収情報については、厚生労働省の「食品衛生申請等システム」で公表
消費者啓発	消費者	(1) 食品衛生月間（8月）等 (2) 出前トーク等による正しい知識の普及啓発

4 コンプライアンス意識の向上に関する事項

消費者の食の安全・安心への関心が高まる中、コンプライアンスを重視しない事業活動は、県民の信頼を失い市場での競争力を低下させるだけでなく事業活動の継続を困難にします。食品等事業者は、コンプライアンスを常に意識して経営を行うことが必要です。

このため、県は、食品等事業者に対して講習等を行う際に、コンプライアンスについても説明し、意識の向上を図ります。

また、食品等事業者を対象としたコンプライアンス研修会も開催します。

Ⅶ 用語の説明

この監視指導計画で用いる用語は次のとおりとします。

○ アレルゲン

食物アレルギーの原因となる物質をいう。

○ BSE

牛海綿状脳症（BSE）は、牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起し、旋回等の行動異常や運動失調等の神経症状を示す遅発性かつ悪性の中枢神経系の疾病。人の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病は、BSE感染牛由来のBSEプリオンの摂取が原因との説があり、このため、日本ではと畜場において特定危険部位の除去を行っている。

○ DNA検査

全ての細胞に存在し、品種固有の情報を持っている、DNA（デオキシリボ核酸）を分析する検査。

○ HACCP（ハサップ）

「Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析重要管理点）」の略で「ハサップ」などと呼ばれ、製造工程の各段階で発生する危害を分析し、どの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理手法。

○ HACCPに沿った衛生管理の制度化

平成30年6月の食品衛生法等改正により制度化され、令和3年6月から、原則、全ての食品等事業者に実施が求められている。

HACCPに沿った衛生管理には、大規模製造施設等を対象としたコーデックスHACCP^(※)の7原則を要件とする「HACCPに基づく衛生管理」、及び、小規模事業者等を対象とした弾力的な運用を可能とする「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の2種類がある。

(※) 1993年、FAO/WHO合同食品規格委員会（コーデックス委員会）が「食品衛生の一般原則」の附属文書として公表した「HACCPシステム及びその適用のためのガイドライン」。7原則12手順を基本とする。

(参考) HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000153364_00001.html

○ 営業者

営業（業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、輸入し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売すること）を営む人又は法人。ただし、農業及び水産業における採取業は含まない。

○ 環境汚染物質

産業活動等によって生じ、環境中に排出されると生態系に悪影響を与える可能性がある化学物質。農畜水産物に蓄積された有機スズ化合物（T B T O、T P T C）、有害金属などの環境汚染物質を摂取すると、人の健康に影響を与えるおそれがある。

○ 広域事業者

食品表示法に定める、主たる事務所並びに事業所、工場及び店舗が複数の都道府県に存在する事業者。

○ 広域連携協議会

広域的な食中毒事案の発生防止等のため、国と関係自治体の情報共有の場として、食品衛生法の規定により厚生労働大臣が設置する。厚生労働大臣は、協議会を活用し、広域的な食中毒事案への対応を行う。この協議会は、地方厚生局の管轄区域ごとに、地方厚生局、都道府県及び保健所設置市をその構成員として設ける。

○ コンプライアンス

法律や社会的な通念を守ること。「法令遵守」と訳されることが多い。

○ 収去

食品衛生法第 28 条第 1 項に基づき、厚生労働大臣または都道府県知事等が安全性の確認等のため必要と認めるとき、その試験に必要な範囲で、食品、添加物、器具・容器包装を無償でサンプリングできる行為。

○ 食品関連事業者

食品の製造、加工（調整及び選別を含む）、輸入を業とする者（当該食品の販売をしない者を除く）、食品の販売を業とする者及び食品の販売をする者

○ 食品等事業者

食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、輸入し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人。

○ 食品表示基準

食品表示法の規定により定められた食品関連事業者が表示すべき事項及び表示する際に遵守すべき事項。

○ 品質事項

食品表示基準で定められた表示の事項で、名称、原材料名、原料原産地等の事項で、いわゆる旧 J A S 法に規定されていた表示事項。

○ ふぐ処理者

ふぐの種類を鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術を有すると都道府県知事等が認める者。食品衛生法の改正に伴い、ふぐの処理はふぐ処理者に行わせなければならないこととされ、また、各都道府県等でふぐ処理者として認める要件が異なる。

っていたことに対し、厚生労働省から認定要件の平準化を目的とした基準等が示された。これらをふまえ、食品衛生法施行条例を改正し、ふぐ処理施設の届出、ふぐ処理者の認定要件を規定するとともに、ふぐ処理者免許制度を設けた。

○ ふぐ取扱者

ふぐ取扱指導要綱に基づき、食用に供する目的でふぐの有毒部位を除去する業務に従事することを認められた者。食品衛生法施行条例の改正に伴い、これまでのふぐ取扱者は、令和3年6月からふぐの処理を行う場合、追加講習を受講するなどして新たに条例に規定されたふぐ処理者の認定要件を満たす必要がある。

○ (一社) 三重県食品衛生協会

食品等事業者を主体とした団体。昭和26年の設立以来、行政と連携しながら、会員事業者の食品衛生の向上や県民の食品衛生思想の普及等に関する事業を実施。

○ 三重県食品の自主衛生管理認定制度

食品等事業者の自主的な衛生管理の向上を支援するとともに、HACCP手法に基づく衛生管理を普及することにより、食品の製造等における自主衛生管理を促進することを目的とした、三重県が独自に定めた認定制度。

なお、食品衛生法の改正に伴い、HACCPに沿った衛生管理が、原則、全ての食品等事業者に義務づけられたことから、令和2年度をもって新たな受付を停止した。

○ リスクコミュニケーション

送り手に都合のよい情報だけでなく、事故等の発生する可能性などのマイナス情報を含めて正確に伝えること。ここでは、食品の安全性に関する情報を公開し、消費者や事業者等の関係者が意見を表明する機会を確保することにより、双方向の対話を図ること。

別表

ランク基準（新法施設）

分類	令和8年度 監視目標	業 種
A	1回/年	1 食中毒が発生した場合に大規模となる可能性が高い施設 (1) 大量調理を行う飲食店営業（弁当屋、仕出し屋、旅館等） (2) 大規模小売り店舗（同一施設内で許可及び届出をあわせて7つ以上有する量販店） (3) 大規模食鳥処理場 (4) 生食用食肉取扱施設 2 地方卸売市場 3 過去3年以内に営業禁止等の行政処分を受けている施設 4 その他、保健所長が必要と認めた施設
B	1回/2年	1 食品を大量に調理する施設、又は、製造、処理、加工等し製品を 広域流通している施設 (1) 大量調理を行う集団給食施設、又は、共同調理場方式の集団給 食施設 (2) Aランク以外の飲食店営業（弁当屋、仕出し屋、旅館等）のう ち、比較的大量に調理をおこなう施設 (3) 広域流通を目的とする製品の製造許可施設 2 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管 理するための取組を行う施設 3 ふぐを処理する営業施設 4 認定小規模食鳥処理場 5 三重県食品の自主衛生管理認定制度に基づく認定施設 6 その他、保健所長が必要と認めた施設
C	1回/5年	1 食中毒発生時に大規模となる可能性が低い、Aランク、Bラン ク、飲食店営業の露店営業等及び調理機能を有する自動販売機に より食品を調理し、調理された食品を販売する営業を除いたすべ ての許可施設 2 食品衛生法第57条に基づく届出施設のうち、保健所長が必要と 認めた施設
D	実情に 応じ	1 飲食店営業の露店営業等並びに調理機能を有する自動販売機に より食品を調理し、調理された食品を販売する営業及びAランク、 Bランク並びにCランクを除いたすべての食品衛生法第57条に 基づく届出施設 2 三重県食品衛生規則に基づく届出施設

備考：上記のランク基準を原則とするが、HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認結果に基づき、施設毎にランクの分類を変更することができる。

：大量調理とは、同一メニューを1回300食以上、1日750食以上提供する施設をいう。

：食中毒発生施設等については、改善がみられるまで監視指導の強化を図る。

：許可及び届出の不要な業種については、必要に応じて監視指導を実施する。

：収去検査等において不適がみられた施設については、改善がみられるまで監視指導の強化を図る。

ランク基準（旧法施設）

分類	令和8年度 監視目標	業 種
A	1回／年	1 食中毒が発生した場合に大規模となる可能性が高い施設 (1) 大量調理を行う飲食店営業（弁当屋、仕出し屋、旅館等） (2) 大規模小売り店舗（同一施設内で7つ以上の許可を有する量販店） (3) 大規模食鳥処理場 (4) 生食用食肉取扱施設 2 地方卸売市場 3 過去3年以内に営業禁止等の行政処分を受けている施設 4 その他、保健所長が必要と認めた施設
B	1回／2年	1 食品を大量に調理する施設、又は、製造、処理、加工等し製品を広域流通している施設 (1) 大量調理を行う集団給食施設、又は、共同調理場方式の集団給食施設 (2) Aランク以外の飲食店営業（弁当屋、仕出し屋、旅館等）のうち、比較的大量に調理をおこなう施設 (3) 広域流通を目的とする製品を製造する次の製造業 ア 菓子製造業 イ あん類製造業 ウ アイスクリーム類製造業 エ 乳処理 オ 特別牛乳さく取処理業 カ 乳製品製造業 キ 食肉処理業 ク 食肉製品製造業 ケ 魚介類せり売り営業 コ 魚肉ねり製品製造業 サ 食品の冷凍又は冷蔵業 シ 清涼飲料水製造業 ス 乳酸菌飲料製造業 セ 食用油脂製造業 ソ みそ製造業 タ 醤油製造業 チ ソース類製造業 ツ 豆腐製造業 テ 納豆製造業 ト めん類製造業 ナ そうざい製造業 ニ 旧三重県食品衛生規則に基づく食品等製造業 2 三重県ふぐ取扱指導要綱に基づく届出施設 3 認定小規模食鳥処理場 4 三重県食品の自主衛生管理認定制度に基づく認定施設 5 その他、保健所長が必要と認めた施設
C	1回／5年	食中毒発生時に大規模となる可能性が低い、Aランク及びBランクを除いたすべての許可又は届出施設
D	設定なし	-

備考：上記のランク基準を原則とするが、HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認結果に基づき、施設毎にランクの分類を変更することができる。

：大量調理とは、同一メニューを1回300食以上、1日750食以上提供する施設をいう。

：許可及び届出の不要な業種については、必要に応じて監視指導を実施する。

：食中毒発生施設等については、改善がみられるまで監視指導の強化を図る。

：収去検査等において不適がみられた施設については、改善がみられるまで監視指導の強化を図る。

令和8年度三重県食品等の試験検査計画

1 食品等試験計画

(1) 収去検査

検査内容		検査対象	目的	検体数
残留農薬		野菜果物 (県内産) (県外産：流通状況等に応じ) (輸入品：検疫状況等に応じ)	規格基準等適合性確認 (県内産は、農林水産部及び関係団体と連携し、生産段階指導へ活用)	60
		茶	規格基準等適合性確認	3
		牛乳 (県内で生産又は流通)	土壌残留性のある有機塩素系農薬について、規格基準等適合性確認	5
		加工食品(輸入食品)	規格基準等適合性確認	15
残留動物用 医薬品 (抗生物質、 合成抗菌剤等)		養殖魚(県内で生産又は流通)	規格基準等適合性確認	20
		鶏卵(県内で生産又は流通)		10
		食肉(輸入肉)		10
		牛乳(県内で生産又は流通)		5
		はちみつ(県内で生産又は流通)		3
遺伝子組換え食品		大豆、とうもろこし及びその加工品(県内で流通)	(1)適切な表示確認 (2)安全性が確認されていない遺伝子組換え食品を含有していないことの確認	10
環境汚染物質	水銀	魚介類(伊勢湾等三重県内で水揚げされる魚介類)	暫定的規制値を超過していないことの確認	4
	TBTO TPTC	養殖魚(県内で生産又は流通)	暫定的一日摂取許容量を超過していないことの確認	10
アレルギー (卵、乳、そば、小麦、 落花生、えび、かに、 くるみ)		食品 (主に県内で製造・加工している食品)	特定原材料について (1)適切な表示確認 (2)製造工程中での混入がないことの確認	70
添加物 (保存料等)		食品 (主に県内で製造・加工又は流通している食品)	規格基準等適合性確認	95
カビ毒		穀類及びその加工品等	アフラトキシンの指標(総アフラトキシン)を超過していないことの確認	10
微生物		食品 (県内で生産・製造・加工又は流通している食品又は保存食等)	規格基準及び「食品の衛生管理指標」適合性確認	1,060
合計				1,390

(2) 拭き取り等検査

衛生管理状況を確認するため、施設・器具の拭き取り等検査を各保健所で実施します。

(3) 買上げ検査

検査内容	検査対象	目的	検体数
DNA検査など	食品	産地等の適正性確認	9

2 食肉等衛生検査

検査内容	検査対象	目的	検体数	
抗生物質	食肉、食鳥肉	規格基準等適合性確認	135	
テトラサイクリン系抗生物質	食肉、食鳥肉	規格基準等適合性確認	5	
合成抗菌剤	食肉、食鳥肉	規格基準等適合性確認	5	
内部寄生虫用剤	食肉、食鳥肉	規格基準等適合性確認	10	
微生物	腸管出血性大腸菌	施設	施設の衛生管理状況の確認	20
		食肉	処理工程における微生物汚染の確認	60
	サルモネラ属菌	施設	施設の衛生管理状況の確認	35
		食肉、食鳥肉	処理工程における微生物汚染の確認	60
	カンピロバクター	施設	施設の衛生管理状況の確認	35
		食肉、食鳥肉	処理工程における微生物汚染の確認	40
	一般細菌数・腸内細菌科 菌群数等	施設	施設の衛生管理状況の確認	180
		食肉、食鳥肉	処理工程における微生物汚染の確認	360
合計			945	