

## 令和8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」  
「第81回国民スポーツ大会冬季大会スケート競技会における食品の安全性確保対策」

### 2 重点的に監視指導する事項

#### （1）食中毒防止対策

県内では令和7年に6件の食中毒で124人の患者が発生し、患者数が前年を上回った。

全国的にはノロウイルスによる食中毒患者が増加傾向にあり、本県でも令和4年に患者数177人に及ぶ大規模な食中毒事件が発生している。

これらの発生状況等を踏まえ、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）第81回国民スポーツ大会冬季大会スケート競技会における食品の安全性確保対策

国民スポーツ大会冬季大会スケート競技会では、全国から選手、監督など多数の関係者が来県し、弁当製造施設や宿泊施設の利用が集中することが見込まれる。

近年、通常の製造量を大きく超えた弁当製造により食中毒が発生した事例や、宿泊施設での大量調理による食中毒事例が全国的に報告されていることを踏まえ、関係者の利用が見込まれる弁当製造施設等に対し、監視指導を強化する。

### 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。