

令和7年度山形県食品衛生監視指導計画の概要

食品の安全性の確保に必要な施策を計画的に実施するため、食品衛生法第24条の規定に基づき策定



食品の安全を取り巻く状況と課題

1 食中毒発生状況

全国では、アニサキス(寄生虫)、ノロウイルス、カンピロバクター(細菌)による食中毒が多く発生(R6.12月速報値:アニサキス222件、ノロ202件、カンピロ130件)し、昨年に比べ、特に**ノロウイルス食中毒の発生件数及び患者数が増加**している。県内では、令和6年においても**カンピロバクター、アニサキス、ノロウイルス、植物性自然毒**による食中毒が発生している。特に**ノロウイルスによる食中毒は、患者数が多く、夏季においても発生事例があるため、年間を通して注意喚起が必要である。**

また、令和6年に機能性表示食品による健康被害が発生した。機能性表示食品を含む「いわゆる健康食品」に関し、本県における製造・販売施設及び健康被害情報について把握していく必要がある。

2 HACCPに沿った衛生管理への対応

令和3年6月から食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理が義務化されたが、事業実態に即した衛生管理計画が作成されていない、記録方法が確立されていない事業者が散見される状況である。

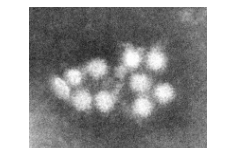
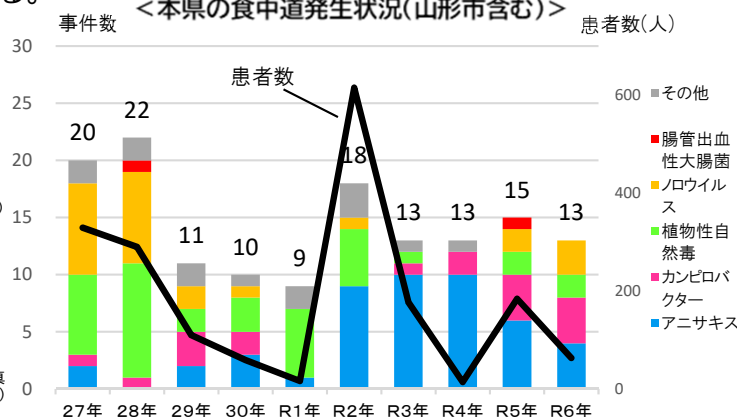
衛生管理計画の策定や作業内容の記録など、施設に応じた衛生管理を自主的に運用できるよう定期的な立入検査により引き続き丁寧に対応し、**HACCPに沿った衛生管理の実践と定着に向けた支援**を行う必要がある。

3 適正な食品表示への対応

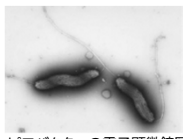
食品表示基準が改正され、**食物アレルギーに関する表示の追加及び機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供の義務化等**が定められた。

食品の表示は、消費者が食品を購入する際の情報源、また、食品事故等に迅速に対応するための情報として重要であり、適正でわかりやすい表示を行う必要がある。

<本県の食中毒発生状況(山形市含む)>



ノロウイルスの電子顕微鏡写真
(提供:国立医薬品食品衛生研究所)



カンピロバクターの電子顕微鏡写真
(提供:国立医薬品食品衛生研究所)

令和7年度の取組

【重点取組1】食品等事業者に対する監視指導と県民への啓発

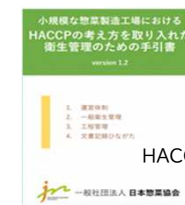
- 大規模食中毒の発生を防止するための**大量調理施設への監視指導**の強化
- 食肉を原因とする食中毒防止のための**食肉取扱施設への監視指導**の強化
- 「いわゆる健康食品」の製造状況の把握と**製造施設への監視指導**の実施
- 食中毒未然防止に係る**県民への効果的な啓発**の実施

【重点取組2】HACCPに沿った衛生管理の徹底

- 食品等事業者の規模や**事業実態に応じたきめ細やかな指導**
- 監視指導の際のHACCP運用状況の確認と**課題に応じた支援**の実施
- 山形県食品衛生協会や関係機関と連携した講習会を活用した啓発の実施

【重点取組3】適正な食品表示の確保と徹底

- 食品等事業者に対する**関係機関と連携した食品表示基準に基づく適正表示の徹底**と効率的な監視指導の実施
- 研修会等による県民(消費者)に対する**食品表示の正しい知識の啓発**の実施



HACCP手引書(例:そうざい)

その他の取組

- と畜検査の実施及びと畜場等に対する監視指導
- 県内の流通食品の検査
- 食品等事業者における危機管理体制の充実
- 食の安全に関する意見交換・情報の提供
- 食品衛生に係る人材育成・資質向上と衛生管理技術の向上