

令和 8 年度佐賀県食品衛生監視指導計画（案）の概要

前年度からの主な変更点

第 3 監視指導に関する事項

2 重点監視事項

(1) 食中毒予防に係る事項 (P6)

令和 7 年は県内でノロウイルス、クドア、アニサキス及びウエルシュ菌による食中毒が発生しています。また、近年では湧き水を水源とする使用水が病原微生物に汚染されていたことが原因と推定される食中毒が発生しています。

このような食中毒の発生状況を踏まえ、特に発生頻度の高い病因物質や要因等に重点を置いて、食中毒防止対策に取り組みます。

(参考：令和 7 年佐賀県内の食中毒発生状況)

食中毒発生件数 5 件（ノロウイルス 2 件、クドア・セペテンpunkタータ 1 件、アニサキス 1 件、ウエルシュ菌 1 件）

総患者数 76 人

●湧き水又は井戸水等を使用する施設における食中毒の防止 (P8)

湧き水や井戸水等を使用する県内の食品事業者等に対し、使用水の殺菌装置の稼働確認や水質検査等の実施を確実に行うとともに、水質検査（飲用に適する水の確認）についてはその頻度を上げて実施することを推奨する等、使用水の衛生管理の徹底について監視指導を行います。

(4) 輸出食品に係る事項 (P8～9)

佐賀県高性能食肉センター「KAKEHASHI・かけはし」が、令和 5 年 12 月にアメリカ合衆国向け輸出牛肉取扱施設として認定されて以降、現在 4 か国への輸出認定を受けています。引き続き、食肉衛生検査所では、と畜場及び食肉処理施設の HACCP に基づく衛生管理が適切に運用できるよう、監視指導を行います。

(参考：佐賀県食肉センターの輸出施設認定状況)

認定輸出先 4 か国（アメリカ合衆国、タイ、シンガポール、台湾）

第 4 食品等の検査に関する事項

【令和 8 年度食品等収去検査計画】(P12)

収去検体数 818 検体

延検査検体数 1,080 検体（1 検体あたりの検査実施項目数の総和）

検査項目 ○微生物検査（一般細菌数、大腸菌、大腸菌群、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、リステリア等）

○理化学検査（残留農薬、鉛、カドミウム、食品添加物、PFOS 及び PFOA 等）

○残留動物用医薬品検査（抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤）

第8 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

3 HACCP に沿った衛生管理の定着支援（P15）

食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理を適切に実施し、その運用が確実に定着されるよう、ホームページ等を活用した普及啓発に加え、通常の監視業務や衛生研修会等様々な機会を捉え、引き続き周知を行います。

また、業種や事業規模に応じた助言指導を行うことで、営業者にとって実効性の高い支援を行っていきます。

第9 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

2 食品等事業者自らが実施する衛生管理を担う者（食品衛生責任者等）の養成及び資質の向上（P15）

令和7年は県内でノロウイルスやアニサキス等を原因とする食中毒が発生したことから、講習会を通じて改めて食中毒予防対策を周知・徹底します。

計画の概要

1. 監視指導の実施期間

令和8年（2026年）4月1日から令和9年（2027年）3月31日まで

2. 監視指導の実施体制

監視指導等の実施機関	健康福祉部生活衛生課 保健福祉事務所（5ヶ所） 食肉衛生検査所 公益財団法人佐賀県食鳥肉衛生協会
試験検査実施機関	保健福祉事務所（5ヶ所） 衛生薬業センター 食肉衛生検査所

3. 重点監視事項

- 1) 食中毒予防対策
- 2) 食品への異物混入対策
- 3) HACCP に沿った衛生管理
- 4) 輸出食品取扱業者への監視指導
- 5) 食品表示の適正化

4. 年間監視計画

- 1) 通常監視（更新監視を含む。）
- 2) 一斉監視
- 3) その他、緊急監視等

5. 立入検査実施計画

食品関係施設への立入検査に当たっては、健康危害発生リスク、営業の特殊性及び流通の広域性等を考慮し過去の違反事例等を勘案し、5つのランクに分類し監視指導を実施する。

分類	立入頻度	考え方
A	1年に2回以上	特に監視指導が必要と認める施設（注）
B	1年に1回以上	食中毒の発生頻度が高い又は食中毒発生時多数の患者が予想される業種
C	2年に1回以上	食中毒の発生頻度が中程度又は広域流通食品を取り扱う業種
D	5年に1回以上	食中毒の発生頻度が低い業種で他の食品危害が少ない業種
E	必要に応じて	食中毒の発生頻度が特に低い業種

（注）令和8年度は、過去3年間食中毒が発生した施設及び生食用食肉取扱施設を対象とする。

6. 収去検査

※収去・・・食品衛生法に基づき、販売されている食品等を試験検査用に持ち帰ること。

令和 8 年度 収去検体予定数	818 検体
試験検査品目	魚介類、食肉・卵類及びその加工品、野菜・果実及びその加工品、穀類及びその加工品、冷凍食品、乳及び乳製品、アイスクリーム類・氷菓、菓子類、清涼飲料水、その他の食品、器具及び容器包装等
試験検査項目	●微生物検査（一般細菌、大腸菌、大腸菌群、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ等） ●理化学検査（残留農薬、食品添加物、鉛、カドミウム、PFOS 及び PFOA 等） ●残留動物用医薬品検査（抗生物質、合成抗菌剤等）

7. 食中毒等の健康危害発生時の対応

事件の関連調査及び検査などを迅速に実施し、原因究明に努めるとともに、原因施設に対しては、再発防止、被害の拡大防止のための行政処分等を実施

複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒発生時には、広域連携協議会において、厚生労働省と関係自治体間で情報を共有し、その協議結果に基づいて被害の拡大防止のために必要な対策を講じる。

また、指定成分等を含む食品等による健康被害情報があった場合には、医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者と連携し、法第 8 条第 2 項の規定に基づき厚生労働大臣への報告を行う。

8. 情報提供及び意見交換の実施

- 1) 消費者や食品等事業者とのリスクコミュニケーションを実施
- 2) 家庭内食中毒を防止するため、テレビ、ラジオ、新聞、県のホームページや広報誌等を通じ、消費者等食品衛生に関する情報提供
- 3) 食品衛生知識の普及啓発のため、事業者・消費者等から求めがあった場合や必要に応じ、食品衛生講習会等を実施し、あわせて意見交換を実施

9. 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

- 1) 食品衛生管理者・食品衛生責任者の設置
- 2) 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進
- 3) HACCP に沿った衛生管理の定着支援

10. 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

- 1) 食品衛生監視員、と畜検査員、試験検査担当職員等関係職員の資質の向上
- 2) 国の研修会等への積極的な職員の派遣等による計画的な研修の実施
- 3) 食品衛生監視員向けの HACCP に関する研修等の実施
- 4) 食品衛生責任者について、定期的な講習会の受講により新たな知識の習得に努めさせる。
- 5) 食品等事業者自らが実施する食品安全に係る知識及び技術を有する者の養成及び資質の向上についての助言指導

参考資料

1. 食中毒発生状況

(件数)

年	令和3年	令和4年	令和5年	令和6年	令和7年
発生件数	5	7	5	8	5

2. 検査等の実施状況

【食品等の試験検査】

(令和6年度)

検査品目	検査項目	検査検体数 ()は違反件数
畜産食品、水産食品、農産食品 及びそれらの加工品等	微生物	602(1)
	残留農薬	55(1)
	添加物	101(0)
	動物用医薬品	454(0)
	その他(成分規格等)	25(0)

【と畜場法に基づく検査】

(頭数)

年度	牛	豚	めん・山羊	馬
令和4年度	5,177	99,963	0	0
令和5年度	4,991	100,428	0	0
令和6年度	5,233	93,898	0	0

3. 食中毒に関する食品営業施設の行政処分等の状況

(件数)

年度	営業禁止	営業停止	改善命令	その他
令和4年度	0	2	0	5
令和5年度	0	1	0	3
令和6年度	0	3	0	11

4. 監視指導件数

(件数)

年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
監視件数	4,950	6,058	6,433	7,629

5. 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上の取組

【令和7年度 職員研修等】

主な研修内容
<ul style="list-style-type: none">・ 食品衛生新任者研修・ 食肉の対米輸出等に関する実地研修・ 食肉衛生検査研修・ 食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会・ 佐賀県家畜衛生委員会研修会・ 全国公衆衛生獣医師協議会調査研究発表会・ 対米指名検査員相互交流研修会・ 中央畜産技術研修会・ 全国食肉衛生検査所協議会微生物部会総会・研修会・ 全国食肉衛生検査所協議会病理研修会・ 全国食肉衛生検査所協議会理化学部会総会及び研修会・ 九州地区食肉衛生検査所協議会研究部会・ 対米等牛肉輸出に係る関係国会議・ 対米認定施設所管自治体職員向け食肉の輸出に関する海外視察研修・ 対米輸出食肉に係る微生物検査業務の視察・ 令和7年度九州ブロック指名検査員研修会・ 佐賀県感染症・食中毒等疫学調査専門研修・ 令和7年度自治体職員向け食肉及び水産食品の輸出に関する研修会・ 食肉及び食鳥肉衛生技術研修並びに発表会・ 食肉の対米輸出等に関する実地研修・ HACCP システムに係る講習会・ 九州衛生環境技術協議会・ 健康危機管理研修・ 全国衛生化学技術協議会年会・ 地域保健総合推進事業に基づく九州ブロック模擬訓練・ 日本食品衛生学会学術講演会・ 日本食品衛生学会 九州・沖縄ブロックセミナー・ 地方衛生研究所全国協議会近畿支部自然毒部会研究発表会・ Agilent GC/MS メンテナンス基礎・ Agilent 新春特別企画ウェビナー PFAS・LC・LCMS・ SHINKAWA Science Web セミナー 分析装置基礎セミナー・ SHINKAWA Science Web セミナー 次世代分析技術フォーラム 2025・ SHINKAWA Science Web セミナー 分析装置メンテナンスセミナー・ 食品衛生担当者食中毒対応研修会・ 全国衛生微生物技術協議会

- ・食中毒事例情報共有会
- ・下痢原性大腸菌等遺伝子検査法研修
- ・日本食品微生物学会
- ・感染症・食中毒等疫学調査専門研修
- ・日本感染症学会西日本地方学術集会
- ・食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会