

# 令和8年度いわき市食品衛生監視指導計画（案）【概要版】

## 1 計画策定の趣旨

市内における食品等事業者及び食品関係施設の設置の状況、食品衛生上の危害の発生状況その他の地域の実情を踏まえ、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条の規定に基づき、令和8年度いわき市食品衛生監視指導計画を策定します。

この計画は、市内の食品流通の状況に応じた重点的かつ効率的な監視指導の実施を通じて、食品衛生上の危害の発生を未然に防止し、食品の安全性を確保することにより、市民等の健康の保護を図ることを目的とします。

## 2 監視指導の実施体制等

- (1) 実施期間 令和8年4月1日から令和9年3月31日まで
- (2) 対象 いわき市内全域の食品等関係施設

## 3 本計画の概要

令和8年度は、次の3項目に重点を置き監視指導を行います。

### (1) HACCPに沿った衛生管理の導入及び運用支援

新たに営業を始める食品等事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理計画の作成、並びに記録の作成・保存等について積極的に周知し、HACCPに沿った衛生管理の導入を支援します。また、HACCPについての理解を深め、衛生管理計画の作成から記録の見直しまでの基礎を学ぶ講習会を定期的に開催します。

監視指導等を通じて、施設におけるHACCPに沿った衛生管理計画及び実施記録を確認します。適正な運用を確保するため、記録のつけ方や衛生管理計画の見直しなど、指導・助言を行います。

### (2) 食中毒予防対策

食品等事業者に対し、取り扱う食品の特性を理解した上で食材の中心部までの十分な加熱、調理器具類や食材の衛生的な取扱いなどの二次汚染防止対策の徹底、並びに調理従事者の健康管理、手指消毒の徹底について監視指導を行います。

また、令和7年も引き続き、全国的にアニサキス食中毒が多数発生していることから、生食用鮮魚介類の提供がある施設については、アニサキスの発生頻度の高い魚種の周知や、鮮度の良い食材の仕入れや速やかな内臓除去、加えて、目視によるアニサキスの除去等の徹底による予防啓発に努めます。

アニサキスを含めた食中毒に関しては家庭でも発生していることから、市民に対しても各種講習会やホームページ等を通じて予防啓発を行います。

### (3) 違反食品の流通防止の徹底

食品等事業者に対し、製造基準や添加物の使用基準等を遵守した製造を行うよう指導します。

違反食品が流通した場合に、食品等事業者が迅速かつ的確に回収等を行うことができるよう回収手順等の策定、記録の実施等についても指導します。

また、平成23年に発生した東京電力福島第一原子力発電所の事故以来、放射性物質による食品の汚染について、食品に含まれる放射性物質の状況を確認するため、令和8年度も引き続き、市場に流通する食品、市内で加工される食品等について、定期的に収去検査を実施（年間147検体検査予定）し、その結果を公表します。