令和4年度鳥取県食品衛生監視指導計画

鳥取県

目次

はじめに……………………………………………………………………1

第1　基本的な方向…………………………………………………………1
　1　趣旨
　2　期間

第2　監視指導の実施体制等………………………………………………2
　1　監視指導の実施機関と主な役割
　2　試験研究実施機関等
　3　他自治体及び関係省庁との連携
　4　広域的な食中毒事案発生時の関係機関との連携
　5　関係部局（農林水産部局）との連携
　6　試験検査機関のGLP体制整備等

第3　監視指導の内容………………………………………………………5
　1　監視指導の対象
　2　重点監視事項
　3　監視指導数及び食品等検査予定数等
　4　違反を発見した場合の対応
　5　食中毒等健康被害発生時の対応

第4　食品等事業者自らが実施する衛生管理等の確保…………………10
　1　食品等事業者自らが実施する衛生管理の確保
　2　HACCP に取り組む事業者への支援
　3　器具又は容器包装を製造する食品等事業者が実施する衛生管理の確保
　4　食品等事業者による適正表示の実施
　5　関係団体等への支援・協力

第5　情報提供及び意見交換に関する事項………………………………12
　1　消費者との情報及び意見交換の実施
　2　監視指導計画策定等に係る意見及び情報交換の実施
　3　監視指導計画の実施状況の公表

第6　人材の育成及び資質の向上…………………………………………13
　1　食品衛生監視員等に対する講習会等の実施
　2　食品等事業者の衛生管理を担う者の育成

別表…………………………………………………………………………14

はじめに

食品の安全性の確保は、行政の施策のみによるものではなく、食品関連事業者による食品を供給する者としての食品の安全性の確保、消費者による食品の安全性の確保に関する知識の向上や施策についての意見の表明など、各自が積極的な役割を果たすことにより達成されるものである。

こうした役割分担を前提として、関係法令に基づき、食品等による健康危害防止の取組や重点的な監視指導の実施、検査体制の整備、食品関連事業者による衛生管理の的確な実施により、食品の安全確保を図り、県民の健康を保護するために本計画を策定する。

【関係法令】

- 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
- 食品表示法（平成 25 年 6 月 28 日法律第 70 号）
- 米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（平成 21 年法律第 26 号）（以下「米トレーサビリティ法」という。）
- と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）
- 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成 2 年法律第 70 号）（以下「食鳥検査法」という。）
- 農薬取締法（昭和 23 年法律第 82 号）
- 肥料の品質の確保等に関する法律（昭和 25 年法律第 127 号）
- 不当景品類及び不当表示防止法（昭和 37 年 5 月 15 日法律第 134 号）（以下「景品表示法」という。）
- 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律（令和元年法律第 57 号）（以下「輸出促進法」という。）

第1 基本的な方向

1 趣 旨

鳥取県は、食品に起因する県民の健康被害の防止等を図るため、国が示す食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（平成 15 年 8 月 29 日厚生労働省告示第 301 号）に基づいた監視指導に加え、食品の安全に密接に関係する農薬及び肥料の適正な販売及び使用、適正な食品表示への対応を含めた令和4年度鳥取県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を策定する。

2 期 間

令和4年4月1日から令和5年3月31日までとし、年間の監視等のスケジュールは概ね別表1のとおりとする。

第2 監視指導の実施体制等

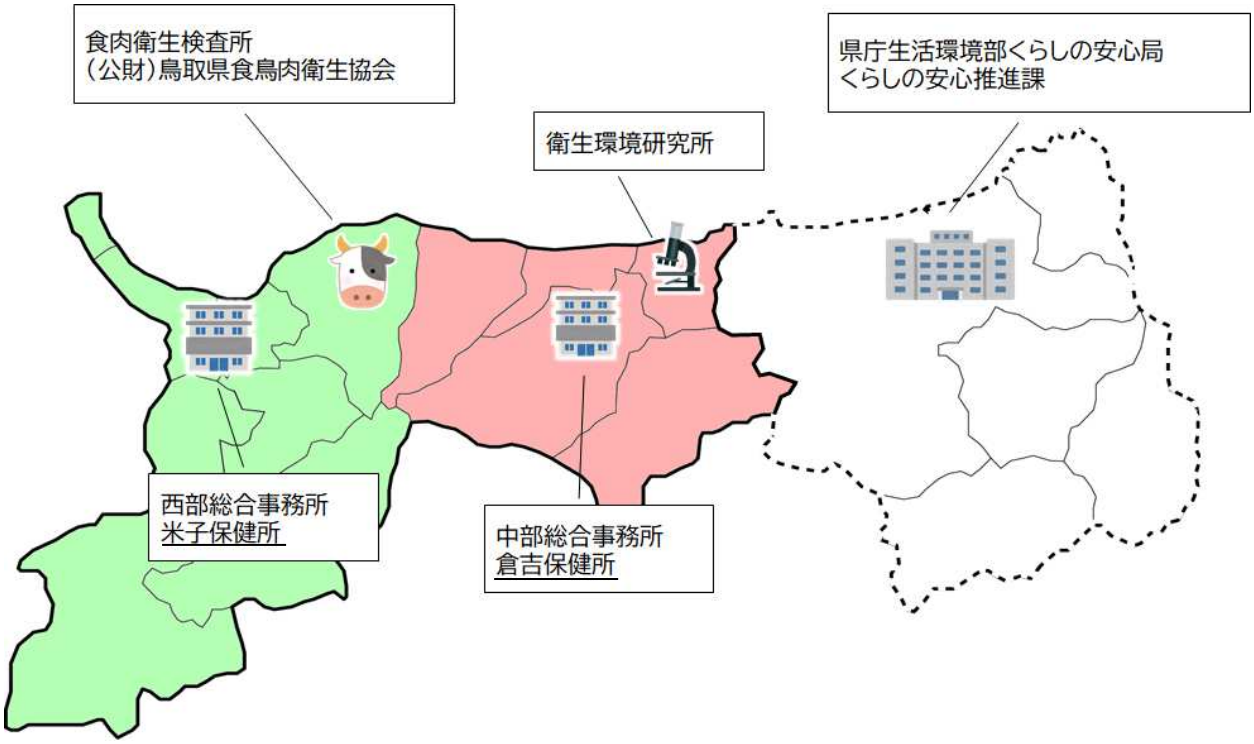


図1 監視指導等の実施機関

1 監視指導の実施機関と主な役割

(1)鳥取県における監視指導の実施体制

食品衛生監視員等の配置

監視指導の実施機関には、次の職員を配置し、一元的な監視指導を実施する。

a. 食品衛生監視員
b. 食品表示法による立入検査職員
c. 米トレーサビリティ法による立入検査職員
d. と畜検査員
e. 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律による立入検査職員
f. 農薬取締法による立入検査職員
g. 肥料の品質の確保等に関する法律による立入検査職員
h. 景品表示法による立入検査職員
i. 輸出促進法による立入調査職員

(2)各機関の役割分担

ア くらしの安心推進課における主な業務

a. 監視指導計画及び鳥取県で実施する施策の策定及び公表
b. 国、関係自治体及び県庁内関係部局との連絡調整
c. 改正食品衛生法等に係る事業者への周知広報
d. 消費者への食品衛生に関する情報提供
e. 農薬取締法及び肥料取締法に関する業務(東部域)

イ　各総合事務所保健所における主な業務

a.　食品衛生法に基づく営業の許認可業務
b.　食品衛生法に基づく営業の届出受理業務
c.　食品衛生法に基づく営業施設に対する衛生監視指導及び食品の収去
d.　食品衛生法、食品表示法及び景品表示法に基づく食品表示の監視、指導
e.　食中毒（疑い含む）に関する調査及び食中毒に関する情報提供
f.　違反食品及び食品苦情に関する調査、指導
g.　HACCPの導入等の改正食品衛生法に係る事業者への指導及び支援
h.　施設基準への対応等の改正鳥取県食品衛生条例に係る事業者への指導及び助言
i.　米トレーサビリティ法に基づく調査、指導
j.　調理師法、製菓衛生師法及び鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例に関する業務
k.　食鳥検査法に基づく監視指導
l.　HACCPの導入及び継続的な実施等の改正食鳥検査法に係る事業者への指導及び支援
m.　農薬取締法及び肥料の品質の確保等に関する法律に関する業務
n.　輸出促進法に関する業務
o　食品等事業者への新型コロナウイルス感染症予防対策に関する周知及び指導

※HACCP　:Hazard Analysis Critical Control Point（危害分析重要管理点）

国際的に推奨されている衛生管理手法。食品の製造・加工などの各工程で微生物汚染などの危害をあらかじめ分析し、その結果に基づいて管理方法を定め、これを連続的に監視・記録することにより製品の安全を確保する。

食品衛生法の改正に伴い令和2年6月1日よりHACCPに沿った衛生管理が制度化され、原則全ての食品事業者が「HACCPに基づく衛生管理」または「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかを導入しなければならない。

2　試験研究実施機関等

（1）　食肉衛生検査所における主な業務

ア　と畜検査（BSEスクリーニング検査を含む）の実施
イ　と畜場の施設基準、施設の衛生保持及び衛生措置の基準について確認
ウ　と畜場と併設する食肉処理施設の監視指導
エ　HACCPの継続的な実施等の改正と畜場法に係る事業者への指導
オ　輸出促進法に関する業務
カ　食鳥検査法に基づく外部検証に係る検査業務

（2）　衛生環境研究所における主な業務

ア　食中毒調査に関する検査
イ　食品等の収去検査
ウ　苦情食品に関する検査
エ　残留農薬及び動物用医薬品検査

（3）　公益財団法人鳥取県食鳥肉衛生協会における主な業務

ア　鳥取県が委任した食鳥検査
イ　食鳥処理場での高病原性鳥インフルエンザ発生（疑）時における関係機関との連携
ウ　HACCPの導入指導等を行う関係機関との連携

３ 他自治体及び関係省庁との連携

他の自治体及び国の機関との連携確保に関する事項

(1)広域流通食品等であって、違反食品及び不良食品等の流通に関して、国及び関係自治体との情報交換を図り、相互に連携することで効率的な監視指導を実施する。

(2)調査対象が他県にある場合、関係自治体との協力により迅速かつ効率的な調査を実施することで、被害の拡大を防止する。

(3)中国地区の県及び市とは、定期的に会議等を開催するなど、相互に情報交換を図り連携体制を確保する。

〈 隣接する県及び保健所を設置する市 〉

県及び市	所在地	連絡先
兵庫県健康福祉部健康局　生活衛生課	神戸市中央区下山手通 5-10-1	078-362-3257
島根県健康福祉部　薬事衛生課	松江市殿町 1	0852-22-6292
岡山県保健福祉部　生活衛生課	岡山市北区内山下 2-4-6	086-226-7338
広島県健康福祉局　食品生活衛生課	広島市中区基町 10-52	082-513-3104
山口県環境生活部　生活衛生課	山口市滝町 1-1	083-933-2974
鳥取市保健所　生活安全課	鳥取市富安 2-138-4	0857-30-8552
松江市健康部　保健衛生課	松江市東津田町 1741-3	0852-28-8285
岡山市保健福祉局　保健管理課	岡山市北区鹿田町 1-1-1	086-803-1276
倉敷市保健所　生活衛生課	倉敷市笹沖 170	086-434-9826
広島市健康福祉局　食品保健課	広島市中区富士見町 11-27	082-241-7434
福山市保健所　生活衛生課	福山市三吉町南 2-11-22	084-928-1165
呉市保健所　生活衛生課	呉市和庄 1-2-13	0823-25-3536
下関市保健部　生活衛生課	下関市南部町 1-1	083-231-1936

〈 国の機関 〉

機関の名称	所在地	主な連携の内容
厚生労働省　医薬・生活衛生局	東京都千代田区霞ヶ関 1-2-2 (TEL:03-5253-1111)	食中毒事案に関する事項及び食品の規格基準に関する事項 輸入食品の安全性に関する事項等
消費者庁　食品表示企画課、表示対策課	東京都千代田区永田町 2-11-1 (TEL:03-3507-8800)	食品表示に係る事項及び消費者保護の観点での情報共有に関する事項
内閣府　食品安全委員会	東京都港区赤坂 5-2-20 (TEL:03-6234-1166)	食の安全情報等、リスクコミュニケーションの開催等に関する事項
中国四国厚生局　健康福祉部　食品衛生課	広島市中区鉄砲町 7-18 (TEL:082-223-8291)	農林水産物及び食品の輸出適合施設の認定・監視指導に関する事項等
中国四国農政局　消費・安全部　表示・規格課	岡山市北区下石井 1-4-1 (TEL:086-224-4511)	食品表示法及び米トレーサビリティ法に係る食品表示に関する事項及び情報共有に関する事項等
中国四国農政局鳥取支局消費・安全チーム	鳥取市富安 2-89-4 (TEL:0857-22-3131)	同上
広島検疫所　境港出張所 食品監視課・境分室	境港市昭和町 9-1 (TEL:0859-42-3517)	輸入食品に関する届出、相談等

４ 広域的な食中毒事案発生時の関係機関との連携

広域的な食中毒事案発生時の関係機関との連携確保に関する事項

(1)複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、適切に原因調査、情報共有等の対応が行われるよう、広域連携協議会を通して関係機関と相互に連携を図る。

(2)広域連携協議会では、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、関係機関の連携の緊密化を図るとともに、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策について協議する。

5 関係部局(農林水産部局)との連携

(1)農薬及び肥料の適正使用について、生産振興課、農業改良普及所等が行う生産農家の指導に協力する。
(2)関係機関等と、農薬の使用等に関する違反情報など相互の情報交換を図る。
(3)動物用医薬品、飼料の適正使用について、生産農家等を指導する家畜保健衛生所に協力する。
(4)衛生環境研究所の検査により、動物用医薬品が検出された場合又はと畜検査申請時の病歴及び投薬歴の確認の結果、不適正な事項が確認された場合は、家畜保健衛生所へ情報提供し生産農家等に対して指導する。
(5)水産課及び漁協等との連携により、「イワガキのノロウイルス対策指針」及び「貝毒対策指針」に基づき、鳥取県産イワガキのノロウイルス及び貝毒による健康被害防止に努める。
(6)水産課及び境港水産事務所等が行う衛生管理向上の取組に協力する。

6 試験検査機関の GLP 体制整備等

試験検査機関は、試験検査における検査結果の信頼性を確保するため、信頼性確保部門による内部点検の実施、外部精度管理への参加とともに、検査機器の保守点検、検査担当者の資質向上に努める。

(1)農薬等に関する試験法の妥当性評価

衛生環境研究所では、食品中に残留する農薬等に関する試験法の妥当性評価ガイドラインに基づき、試験法の評価方法に関する業務管理規程等の所内文書を整備した上で、農薬及び動物用医薬品の試験法について妥当性評価を行う。

(2)登録機関への指導・助言

登録検査機関に検査を委託する場合は、試験検査機関に対し委託契約に基づき、受託者としての業務の適正な管理を求め、標準作業書を確認するとともに精度管理の実施状況を随時確認する。

※GLP :Good Laboratory Practice(試験検査の業務管理)

第3 監視指導の内容

1 監視指導の対象

鳥取県内中西部域の下記を対象とする。

(1)食品衛生法に基づく営業施設及び営業者等
(2)食品衛生法、食品表示法及び景品表示法に基づく食品表示等
(3)米トレーサビリティ法に基づく対象施設(販売店・飲食店等)
(4)と畜場法に基づくと畜場及びその設置者等
(5)食鳥検査法に基づく食鳥処理場及びその設置者等
(6)農薬取締法に基づく農薬販売店等
(7)肥料の品質の確保等に関する法律に基づく肥料生産業者、肥料販売店
(8)輸出促進法に基づく認定施設等

※ただし、(6)、(7)については、全域が対象

２ 重点監視事項

(1)重点的に監視指導を実施すべき事項

ア 重点監視対象施設

別表2に示す施設とし、主な事項について重点的な監視指導を実施する。

また、その他の製造、加工、調理、貯蔵及び販売等の施設に対しては、別表3の事項を確認するとともに、その遵守について徹底する。

特に、野生鳥獣肉(ジビエ)については、鳥取県野生獣肉衛生管理ガイドラインに基づいて、野生鳥獣肉処理施設を重点的に監視指導する。

イ 改正食品衛生法等に関する情報提供、事業者への周知及び指導

HACCPに沿った衛生管理の制度化や営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設等に関する情報を関係機関や食品等取扱事業者等へ逐次情報提供するとともに、事業者へ対象となるHACCPの導入や対象となる施設基準への対応、許可及び届出の手続き等を指導する。また、食鳥処理場及びと畜場にあっては衛生管理計画及び手順書の内容等を検証する。

(ア)HACCPに沿った衛生管理の制度化

a.「HACCPに基づく衛生管理」に取り組む事業者

HACCP7原則12手順に基づく指導

b.「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に取り組む事業者

厚生労働省が公表した手引書を用いた指導

(イ)営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設

a.新規許可制度対象業種を営業する事業者

該当する施設基準への対応、許可手続き及びHACCPに沿った衛生管理の導入等を指導

b.新規届出制度対象業種を営業する事業者

届出手続き及びHACCPに沿った衛生管理の導入等を指導

ウ 改正鳥取県食品衛生条例等に関する情報提供、事業者への周知及び指導

改正食品衛生法の施行に伴い改正した鳥取県食品衛生条例及び鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例について、営業許可施設に係る施設基準など条例改正に関する内容を関係機関や食品等取扱事業者等へ情報提供するとともに、既に許可を取得している食品等事業者へは次回許可時までに新しい施設基準に適合できる対応を進めるよう指導する。

併せて、新しく許可の対象になる漬物製造、水産製品製造、食品の小分けを既に営んでいる食品取扱事業者に対しては本県独自の施設基準に係る緩和措置も情報提供するとともに、事業継続できるよう事業者にあわせた助言を実施する。

エ 食品表示に関する監視指導

食品表示は、消費者の食品選択における情報源であることから、県内流通食品の表示の適正化を図る。特に、遺伝子組換えの任意表示制度に係る経過措置期間が令和5年3月31日に終了することから、製造業者及び販売業者に対し、食品表示法に基づく、表示基準の周知及び適正表示の情報提供を行う。

また、他県において大規模な産地偽装が疑われる事案が発生したことから、県内流通食品の産地表示及び原料原産地表示について重点的に監視指導を行う。

(2)食中毒予防対策の強化

令和2年及び令和3年の全国及び本県の食中毒の発生状況(図2及び表1)を考慮し、次のア～エの食中毒の予防対策を重点事項とする。

食中毒予防対策については、県の広報やホームページを通じて注意喚起し、リスクコミュニケーションや出前説明会等の機会を捉えて啓発を行うとともに、HACCPの導入にあわせて対策の徹底を指導する。

ア　腸管出血性大腸菌、カンピロバクター対策

加熱不十分な食肉等の喫食が関与していることが多いことから、食肉を取り扱う施設での衛生的な取扱いや「加熱用」等の表示の伝達等について監視指導・啓発を行う。

特に、鶏肉の不十分な加熱を原因とするカンピロバクター食中毒が全国的にも多発していることから、鶏肉の十分な加熱についても監視指導・啓発を行う。

併せて、生食用食肉取扱い施設に対しては、規格基準の遵守を指導する。また、消費者に対しては、食肉や内臓の生食は食中毒のリスクがあることを、県の広報やホームページを通じて注意喚起するとともに、リスクコミュニケーションや出前説明会等の機会を捉えて啓発を行う。

イ　寄生虫による食中毒予防対策

事業者及び県民に対して、アニサキスやクドア等の寄生虫による食中毒の予防啓発を強化する。

ウ　ノロウイルス対策

飲食店等における正しい手洗い及び適切な消毒方法の徹底、調理従事者等の健康管理、食品の取扱い等について監視指導及び啓発を行う。また、トイレでの感染が食中毒を起こす原因となることもあり、トイレでの感染予防について、注意喚起を行う。

エ　自然毒食中毒予防対策

県民に対して、植物性自然毒（毒キノコ・ソラニン・スイセン等）や動物性自然毒（フグ毒・テトラミン等）の食中毒予防啓発を強化する。

（3）．一斉監視

国と協調して、食中毒のリスクが高くなる夏期と食品の流通量が多くなる年末に一斉監視を行う。実施に当たっては、食中毒発生防止のため大量調理施設への監視指導を重点的に行うとともに、表示の信頼性を確保するため流通食品の表示の監視指導を行う。

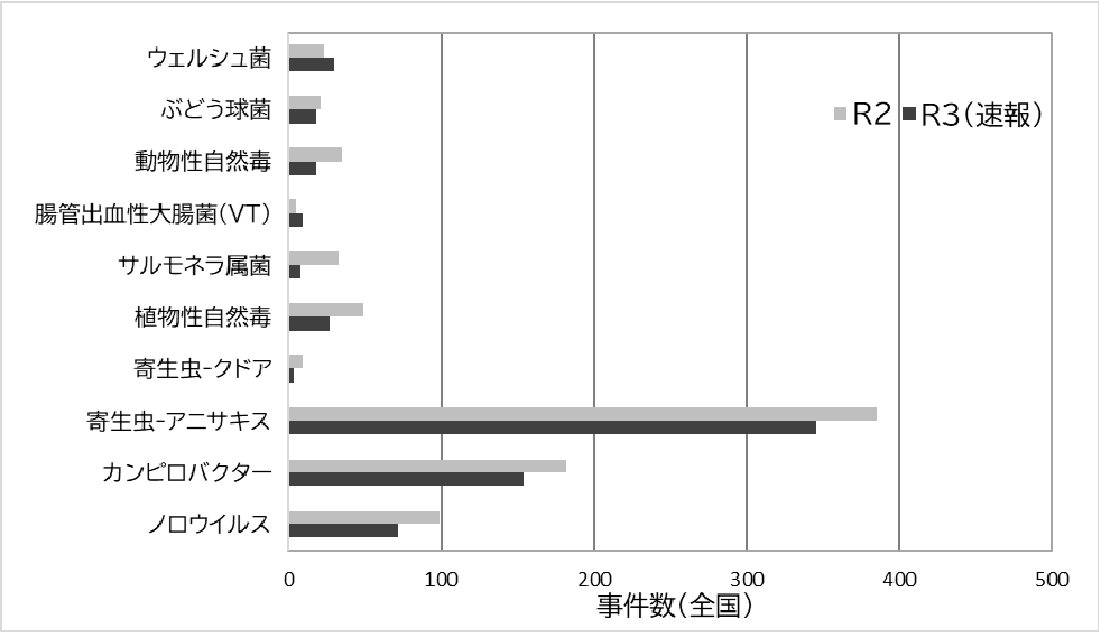


図2　全国病因物質別食中毒発生状況（事件数）

・令和3年（速報）　719 件　患者数　11,082 人

・令和2年　887 件　患者数　14,613 人

表1　鳥取県病因物質別食中毒発生状況（事件数）

	R2		R3	
	件数	患者数	件数	患者数
ノロウイルス	1(1)	79(79)	1(0)	7(0)
寄生虫（アニサキス）	7(3)	8(4)	7(4)	7(4)
カンピロバクター	6(4)	8(5)	5(0)	9(0)
黄色ぶどう球菌	-	-	-	-
サルモネラ属菌	1(0)	48(0)	-	-
動物性自然毒	1(0)	1(0)	-	-
植物性自然毒	-	-	-	-
化学物質	1(0)	3(3)	-	-
不明	-	-	-	-
合計	17(9)	147(91)	13(4)	23(4)

※(　)の件数は東部圏域分（内数）

3　監視指導数及び食品等検査予定数等

(1)重点的に監視指導を行う対象施設及び予定回数に関する事項

食品衛生法違反施設等、重点的に監視指導すべき施設に対する監視回数及び監視事項を定め立入検査を実施する。（別表2）

なお、食品営業施設等の監視にあたっては、別表3に掲げる事項を考慮し、別表4の立入検査計画に従い、監視専用のチェックシートを用い効率的な監視を実施する。

(2)食品等の収去検査等に関する事項

ア　次に示す事項を基本に、収去検査実施計画により実施する。（別表5）

（ア）事業者の実施する衛生管理の適切性を結果の基準適否により検証・指導することを目的として、県内で製造された流通食品等について実施する。

（イ）添加物検査について、次の事項について実施する。

a. 使用基準の適否

b. 指定外添加物の有無

c. 不適正使用で違反が多い食品を選択するとともに、検疫所や他県の検査で違反があった添加物又はその可能性が比較的高い添加物

（ウ）食品の規格基準及び指導基準（旧衛生規範）※への適否について実施する。

（エ）食品中のアレルギー物質を検査することにより、表示の適否を確認する。

イ　残留農薬、水銀及び動物用医薬品検査については、食品汚染物質検査計画に基づき、次の事項について実施する。（別表6）

（ア）違反事例の多い輸入農産物

（イ）残留農薬の検査項目は、県内で使用されている農薬の出荷量を基に選定するとともに、国外で使用実績があり、国内使用が禁止されている有機リン系農薬等についても実施する。動物用医薬品の検査項目は、使用実態に応じて選定する。

※指導基準は、検査対象品目が「そうざい（給食）」、「そうざい（弁当）」、「洋生菓子」、「漬物（浅漬）」に係る製品について設定する。各規格は下表のとおりとする。

表2　指導基準として定める品目及び規格

品目	規格
洋生菓子	細菌数：10万／g以下 大腸菌群：陰性 黄色ブドウ球菌：陰性

そうざい（給食） そうざい（弁当）	（加熱）細菌数：10万／g以下 大腸菌：陰性 黄色ブドウ球菌：陰性 （未加熱）細菌数：100万／g以下
浅漬	大腸菌：陰性 腸炎ビブリオ：陰性

（3）改正食品衛生法等に係る指導に関する事項

改正食品衛生法等に係る対象施設へのHACCP導入指導は、研修会や個別指導により令和3年6月1日の完全施行までの対応を推進してきたところである。

許可施設における導入指導後の運用確認については、別表2のとおり目標件数を定めて立入検査等による指導を実施する。また、新たに許可を取得する事業者向けの導入研修会を実施し、導入指導を支援し、運用確認を実施する。

なお、許可不要施設については把握され次第、指導計画施設数に追加するものとする。

4 違反を発見した場合の対応

（1）立入検査による違反発見時の対応

ア 違反を発見した場合は、その場において改善指導を行う。

イ 改善のための行政指導は、原則、書面によって行う。

ウ 法違反に係る食品等が現存する場合は、当該食品が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう、回収、廃棄等の措置を速やかに講じさせる。

エ 違反による処分を行ったときは、違反の内容、営業者の氏名及び施設の名称等について公表する。

オ 悪質な違反については告発を行う。

（2）収去検査により違反食品等を発見した場合の対応

ア 違反食品の製造施設が県管轄内にある場合

a. 製造施設に対する立入調査を実施し、製造、販売等の中止を指示するとともに、当該食品の回収、廃棄等の措置を速やかに講ずる。

b. 違反食品の流通が県管轄外に及ぶときは、くらしの安心推進課を通じ関係自治体へ情報提供し、必要に応じ回収等の措置を講ずるため協力を依頼する。

c. 違反原因について調査を実施し、原因を究明することにより事業者に対し再発の防止措置を講じるよう指導する。

d. 違反による処分を行ったときは、違反の内容、営業者の氏名及び施設の名称等について公表する。

イ 違反食品の製造施設が、県管轄外にある場合

a. 違反食品の販売又は使用等の自粛を要請するとともに、当該食品についての情報を収集する。

b. 違反食品の調査結果に基づき、くらしの安心推進課を通じ関係自治体へ情報提供するとともに、製造施設への立入調査及び違反原因等について調査を依頼する。

（3）その他、個別の事案については、「鳥取県食の安全対応マニュアル」に基づき対応する。

5 食中毒等健康被害発生時の対応

（1）食中毒等健康危機が発生した場合は、「食中毒処理要領」及び「食中毒調査マニュアル」（平成9年3月24日付、厚生省生活衛生局長通知）並びに「鳥取県食の安全対応マニュアル」により、迅速かつ適切に調査を実施し、原因を究明するとともに、健康被害の拡大防止に努める。

(2)食中毒細菌迅速検査法の導入
衛生環境研究所において開発した迅速検査法を活用し、食中毒の原因究明に関する検査を行う。この検査法の活用により、主要な食中毒菌については結果判明までの時間を大幅に短縮することができ、食中毒の被害拡大防止を速やかに行うことができる。

(3)食中毒等の調査は、関係機関及び必要に応じ他の自治体と連携、協力して実施する。広域的な食中毒事案発生時においては、必要に応じ、広域連携協議会の開催を要請する。

(4)営業の停止命令等行政処分を伴う食中毒事例については、営業者の氏名及び施設等について公表する。また、これ以外であっても、健康被害の拡大防止、再発防止のための正しい知識の普及啓発及び衛生管理の徹底を図る必要があると認められる場合は、必要な事項について公表する。

(5)指定成分等を含む食品等を取り扱う営業者から、食品衛生法第8条第1項の規定に基づき当該食品等が人の健康に被害を生じさせるおそれがある旨等の情報の届出があった場合は、必要に応じて医師等と連携し、厚生労働大臣へ報告する。

第4 食品等事業者自らが実施する衛生管理等の確保

1 食品等事業者自らが実施する衛生管理の確保

(1)食品等事業者が適切にその責務が果たせるよう、HACCPの導入指導、衛生講習会、情報提供等を実施し、衛生管理の的確な実施を図る。

(2)食品等事業者の衛生管理を担う者の養成及び資質向上
次に掲げる講習会等を開催し、食品関係営業施設における衛生管理を担当する者の養成及び資質の向上を図る。
ア 食品衛生推進員講習会
イ 食品衛生責任者講習会
ウ 認定生食用食肉取扱者講習会
エ と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者に対する研修会
オ 野生鳥獣肉の安全確保に関する従事者向け講習会

(3)ふぐ取扱い及び営業について、ふぐの種類の鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を確認するため、ふぐ処理師試験を実施するとともに、鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例に基づく規制の徹底を図る。

2 HACCPに取り組む事業者への支援

(1)HACCP制度化に関する情報の提供
全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を導入できるよう、講習会による周知活動等を通じてHACCP導入に関する技術的な情報等を提供し、HACCP導入のための支援を行う。

(2)「HACCPに基づく衛生管理」に取り組む事業者への導入支援
各総合事務所保健所やHACCP推進専門員で相談に応じるなどの施設にあわせた技術的な助言を行うとともに、補助金制度及び鳥取県HACCP適合施設認定制度※の活用により支援する。

※鳥取県HACCP適合施設認定制度

条例のHACCP認定基準に適合した施設をHACCP適合施設として認定する制度。認定施設はホームページ等で公表を行う。

(3)「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に取り組む事業者への導入支援及び運用支援

各総合事務所保健所で相談に応じるなどの施設にあわせた技術的な助言を行うとともに、厚生労働省が公表した手引書を用いた導入研修会の開催や、衛生管理計画を容易に作成できるツールの活用により支援する。

また、すでにHACCPを導入している施設においても、各総合事務所保健所や外部委託事業者による導入確認活動を通じて継続的に運用できるよう支援する。

3 器具又は容器包装を製造する食品等事業者が実施する衛生管理の確保

器具又は容器包装を製造する食品等事業者が適切にその責務が果たせるよう、食品衛生法第52条第1項に基づく一般衛生管理及び製造管理基準に沿った衛生管理の実施、並びに管理に必要な情報の伝達について普及啓発を図る。

4 許可及び届出制度新規対象事業者等による手続きの実施

営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設に伴い、新たに手続きが必要となる事業者が適正に対応できるよう、事業者からの相談に応じて、経過措置期間内の手続き完了の徹底を図る。

5 食品等事業者による適正表示の実施

各総合事務所保健所に食品の表示相談窓口を設置し、食品営業者及び消費者等の相談に応じて、適正表示の実施を図る。

6 関係団体等への支援・協力

(1)県は、一般社団法人鳥取県食品衛生協会と連携することにより食品衛生推進員及び食品衛生指導員による食品営業者への指導、助言及び食品衛生責任者の資質向上を通じて全ての食品等事業者へ衛生管理の的確な実施を図る。

ア 食品営業者への指導的立場にある食品衛生推進員に対する衛生講習会を開催する。

イ 食品衛生責任者講習会の開催を支援し、食品衛生法施行規則に定める管理運営基準の遵守及び食品衛生上必要な知識について周知を図る。

(2)県内の市町村の協力により、広く食品等事業者に対し、食中毒予防への注意喚起を図る。

ア 食中毒注意報発令時に、広報等で食品の取扱いについて注意喚起を行う。

イ ふぐ及びキノコの食中毒など、特定の食中毒が多発する事例についても同様に広報等での注意喚起を行う。

7 新型コロナウイルス感染症対策の実施

各食品業界団体及び本県が作成した新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドラインを、食品衛生法に基づく監視の機会を通して周知するとともに、ガイドラインの遵守状況を確認の上、各施設にあわせた感染予防対策を指導し、食品取扱施設における新型コロナウイルスの感染拡大予防を図る。

第5 情報提供及び意見交換に関する事項

1 消費者との情報及び意見交換の実施

(1)消費者との情報及び意見交換(リスクコミュニケーション)の実施

ア「鳥取県食の安全推進会議」及び消費者と食品事業者との懇談会等の開催により、リスクコミュニケーションの推進を図る。

イ 消費者への情報提供、意見交換を行うため、地域ごとにリスクコミュニケーションを実施する。
各分野の専門家を外部から講師として招き、消費者の興味・関心が深まるよう工夫し、セミナー、体験実習、工場見学等を行う。

ウ ホームページ、ツイッター等を利用し、食品衛生に係る情報の積極的な提供に努めるとともに、消費者からの意見を聞く。

エ 消費者の衛生意識の向上及び知識普及を図るため、要請に応じて衛生講習会及び食品表示講習会等を実施するとともに、食品衛生月間等の時期を捉えて一日食品衛生相談室や消費者参加の食品の取扱施設の視察や意見交換会等を実施する。

オ 各種リスクコミュニケーションについては、参集形式に限定せず、Web セミナーや動画配信等の手法を積極的に検討する。

(2)消費者への食品による被害発生防止のための情報提供

ア パンフレット及びホームページ等により、特に家庭での食中毒発生防止のための普及啓発を図る。パンフレットは、県独自で作成し、食中毒の発生状況を考慮して、情報提供する必要性の高い内容について記載する。

イ 食品苦情に係る消費者相談を実施する。

ウ 夏場の食中毒が多く発生する時期(発令期間 6～9月)に合わせ、食中毒注意報を発令する。

エ 全国及び県内の感染性胃腸炎患者届出数を参考に、県内でのノロウイルスを原因とする食中毒発生状況を勘案し、ノロウイルス食中毒の注意喚起を行う。

オ 自然毒(毒キノコ・フグ毒等)による食中毒の発生を防止するため、ポスターやパンフレット及びホームページによる啓発を行う。

2 監視指導計画策定等に係る意見及び情報交換の実施

鳥取県食の安全推進会議を開催し、生産者から消費者までの食に関わる様々な立場の方から情報提供や意見交換をしていただき、その意見等を監視指導計画及び施策に反映させる。

また、監視指導計画の策定に当たっては、パブリックコメント等を実施し、広く消費者からの意見を聴いた上で、計画の策定に反映させる。

3 監視指導計画の実施状況の公表

(1) 次の事項について、四半期毎にとりまとめ年度ごとに公表する。

ア 施設ごとの立入検査回数及びその結果

イ 収去検査した食品の種類別検体数及びその結果

(2) これらの公表は、ホームページに掲載することにより行う。

第6　人材の育成及び資質の向上

1　食品衛生監視員等に対する講習会等の実施

（1）食品衛生監視員、と畜検査員等関係職員の資質向上

国が開催する研修会及び自治体が共同で開催する研修会等に積極的に参加し、監視指導及び検査に関する最新の技術及び知識の習得に努める。

ア　対米・対EU輸出水産食品に係る監視員養成講習会（自治体主催）
イ　国立保健医療科学院食肉衛生検査研修（厚生労働省主催）
ウ　国立保健医療科学院食品衛生危機管理研修（厚生労働省主催）
エ　国立保健医療科学院食品衛生監視指導研修（厚生労働省主催）
オ　全国食肉及び食鳥肉衛生技術研修会（厚生労働省主催）
カ　鳥取県食品衛生監視員研修会（鳥取県主催）
キ　中国地区食品衛生監視員研究発表会（鳥取県等主催）
ク　全国食品衛生監視員研究発表会（全国食品衛生監視員協議会主催）
ケ　食中毒疫学研修会（岡山大学主催）
コ　HACCP指導者養成研修（厚生労働省主催）

（2）試験検査実施機関の体制の整備に関する事項

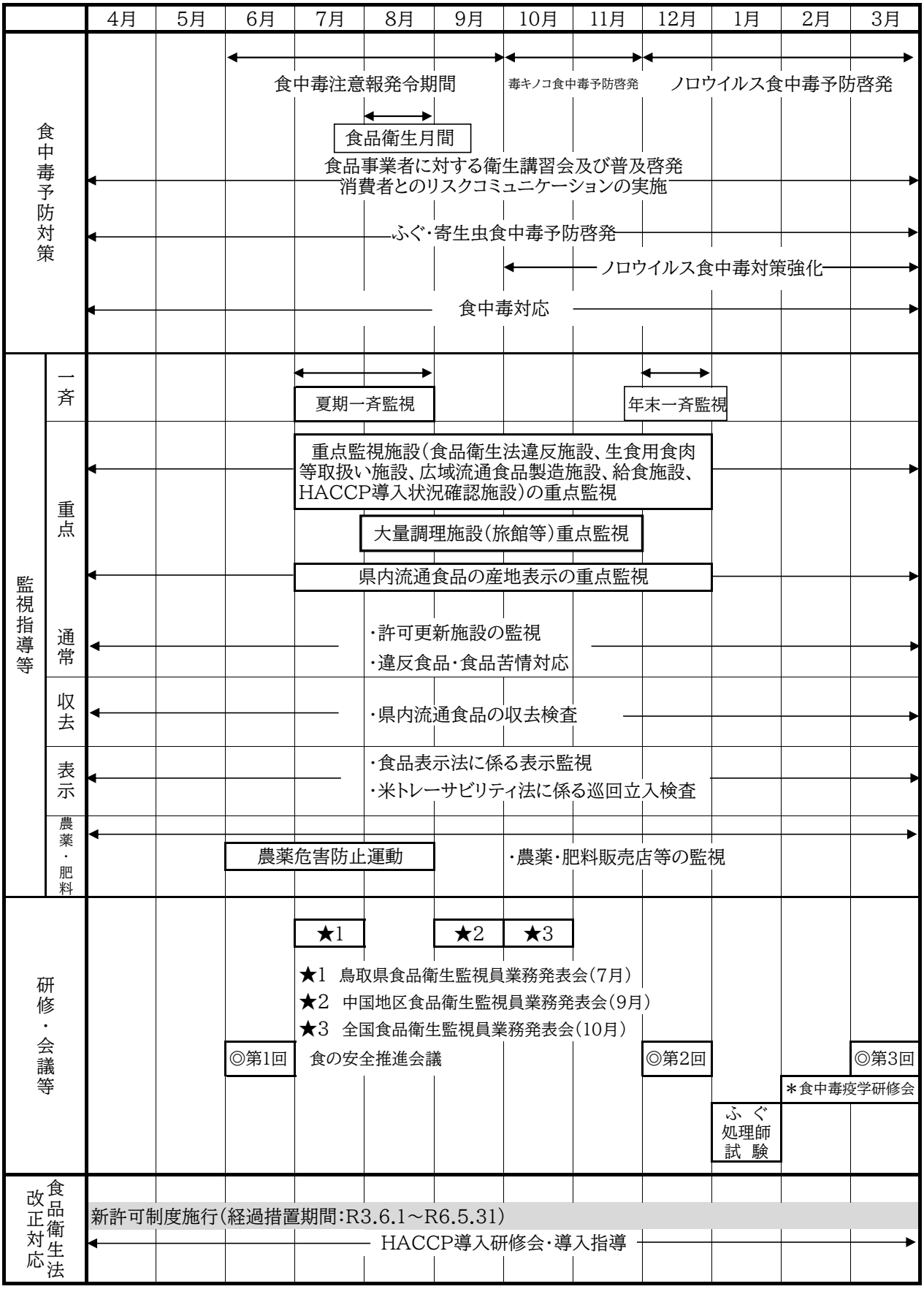
ア 衛生環境研究所、食肉衛生検査所における各検査実施機関の役割分担を踏まえ、必要に応じた検査機器等の整備及び検査担当者の技術的向上を目的とした研修会等に積極的に参加し、検査体制の向上に努める。

イ 衛生環境研究所及び食肉衛生検査所での正確な検査を担保するため、「食品衛生検査施設における検査等の業務管理要領の改定について」（平成16年8月11日食推第244号鳥取県生活環境部長通知）に基づき精度管理を実施する。

2　食品等事業者の衛生管理を担う者の養成

（1）食品等事業に携わる関係者及び給食施設関係者に対し、衛生講習会等を実施する。
（2）ふぐの種類鑑別や有毒部位の除去に関するふぐ処理師試験を実施する。
（3）食品衛生優良施設及び食品衛生功労者に対し、県知事表彰の授与を行う。
（4）県が実施する講習会、国が実施するセミナー等について、ウェブサイトによる情報提供や、保健所を通じた情報提供を行う。

別表1　食品衛生監視指導等年間スケジュール



別表2　重点監視対象施設における主な監視事項

施設の区分	対象施設の要件	監視回数	重点監視事項
①　食品衛生法違反施設	過去2年(R2～R3)のうち、食品衛生法違反により、処分や文書指導を受けたことのある施設(食中毒発生施設、食品衛生法第6条違反食品製造等であり、継続して監視指導が必要な施設)	3回/年	①改善事項の遵守の確認
	食中毒原因施設のうち、寄生虫による食中毒の原因施設	1回/年	
② 大量調理施設	飲食店営業(従来一般食堂及び仕出屋・弁当屋としていた業態、旅館・ホテル)、そうざい製造業(弁当製造施設)及び給食施設のうち、概ね同一メニューを1回300食又は1日750食以上提供し、事故が発生した場合、大規模食中毒につながる可能性がある施設	1回/年	①下処理及び原料からの二次汚染防止 ②加熱食品の十分な加熱 ③加熱後、冷まして喫食する食品の速やかな放冷 ④手指等からの二次汚染防止 ⑤調理器具等の洗浄消毒の徹底等 ⑥従事者の健康管理 ⑦異物混入防止対策の徹底
③　生食用食肉等取扱い施設(容器包装に入れられた状態の取扱いを除く)	食品(牛肉)の特性から、腸管出血性大腸菌、カンピロバクターによる食中毒の発生を未然防止する必要性の高い施設	1回/年	①加工(調理)基準の遵守 ②殺菌温度の確認と記録 ③成分規格(細菌検査結果)の確認 ④保存基準の遵守(温度管理) ⑤表示基準の遵守(掲示) ⑥認定生食用食肉取扱者の設置
④　野生鳥獣肉処理施設	食品の特性から、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、E型肝炎ウイルス等による食中毒の発生を未然防止する必要性の高い施設	2回/年	①ガイドラインに基づく作業手順の遵守 ②器具等の洗浄・殺菌及び管理状況 ③原料及び製品の適正な温度での保管 ④施設内の衛生管理状況
	上記のうち季節営業等で稼働率が低い施設	1回/年	
⑤　冷凍食品製造施設 ⑥　食肉製品製造施設 ⑦　清涼飲料水製造施設 ⑧　魚肉ねり製品製造施設 ⑨　ゆでがに加工施設	食品の特性から、厳重な衛生管理が望まれる食品の製造施設(広域流通する食品の製造施設等)	2回/年	①製造基準の遵守 ②殺菌温度の確認と記録 ③添加物の適正使用 ④原料及び製品の適正な温度での保管 ⑤適正な表示の確認等 ⑥期限表示の設定根拠の確認 ⑦異物混入防止対策の徹底 ⑧薬品類の適正な管理
⑩　卸売市場	魚介類のせり売り営業及び食品卸売市場であって、一時に多量の食品が流通する施設	2回/年	①温度管理状況 ②場内の整理整頓状況 ③適正な表示の確認等
⑪　菓子製造施設(冷凍食品製造施設及び小分け施設を除く)	広域流通する食品の製造施設	1回/年	①添加物の適正使用 ②原料及び製品の適正な温度での保管 ③適正な表示の確認等 ④期限表示の設定根拠の確認 ⑤異物混入防止対策の徹底 ⑥薬品類の適正な管理
⑫　給食施設	事故が発生した場合、子ども、老人等身体的弱者に重篤な影響を及ぼす可能性のある施設であり、1回50食を超える食事を提供する施設(学校、病院、社会福祉施設、保育園等であって、施設の区分1、2に該当するものを除く)	1回/年	①大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、専用のチェックシートを用い重点的な監視指導を実施する。 ②異物混入防止対策の徹底
⑬　と畜場	と畜検査員が常時立入りすると畜場	1回／月	①作業手順の遵守 ②特定危険部位等の取扱い確認 ③器具等の洗浄及び管理状況 ④BSE検査対象牛の分別管理状況
⑭　食鳥処理場	年間処理羽数が30万羽を超える施設	1回/年	①作業手順の遵守 ②器具等の洗浄及び管理状況
⑮　卵選別包装施設 （GPセンター）	鶏卵の選別、洗卵、包装を行う施設	1回/年	①食用不適卵の排除 ②作業手順の遵守 ③器具等の洗浄及び管理状況 ④適正な表示の確認
⑯　HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を必要とする許可施設	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を要する許可施設のうち、導入状況の確認ができていない施設 ※令和4年～令和6年度で実施	1回/年	①衛生管理計画の作成の有無 ②記録の実施状況確認
①～⑯までの施設に加え、各保健所等で施設ごとの直近の衛生管理の状況等も勘案し、重点的に監視指導すべき施設を定め実施できることとする。			

別表3　　製造、加工、調理、貯蔵及び販売等の施設における監視事項

(1)一般的共通事項

食品衛生法施行規則別表第17及び別表第18で定める管理運営基準のほか、以下のとおり。

ア　衛生的な食品の取扱い

腐敗、変敗、有毒、不潔な食品の取扱いはないか。

イ　添加物

a. 指定外の添加物の使用、販売はないか。

b. 既存添加物で使用禁止となったものの使用はないか。

c. 使用基準に合った方法で使用されているか。

ウ　規格基準

規格基準に適合しない食品や器具等の使用、製造及び販売はないか。

エ　表示

a. 食品衛生法及び食品表示法に定める表示の基準に適合しない食品等の販売はないか。

b. アレルギー物質を含む食品の表示は適正か。

c. 偽装表示が行われていないか。

d. 期限設定の根拠が明らかにされているか。

オ　食品の貯蔵

a. 食品の低温保管等、適切な温度管理が行われているか。

b. 保管庫内での相互汚染はないか。

c. 期限切れの食品など適切に廃棄されているか。

カ　生食用食肉等の取扱い

生食用食肉の成分規格、加工基準、保存基準、調理基準及び表示基準が守られているか。

キ　ふぐの取扱い

鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例(平成 16 年3月 30 日鳥取県条例第7号)に基づく適正な取扱い及び除毒が適切に行われたことを確認できる記録の保存がされているか。

ク　その他

鳥取県食品衛生条例(平成 12 年3月 28 日鳥取県条例第 17 号)に定める施設基準が守られているか。

(2)個別事項

ア　と畜場

と畜場法施行規則第3条(と畜場の衛生管理)及び第7条(と畜業者等の講ずべき衛生措置)のほか、以下のとおり。

a.牛の特定危険部位は、確実に除去され、焼却処分されているか。

イ　食鳥処理場

食鳥検査法施行規則第4条(衛生管理等の基準)のほか、以下のとおり。

a. 認定小規模食鳥処理場における限度内処理羽数及び疾病等の確認規程が守られているか。

b. 鳥インフルエンザ発生時の対応措置が講じられているか。

ウ　卵選別包装施設

a. 食用に不適な卵が確実に排除されているか。

b. 原料卵の洗浄が適切に行われているか。

エ　農薬の販売施設

a. 無登録農薬等の取扱はないか。

b. 必要な記録が作成され、保存されているか。

（3）食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた重点監視

食品群	生産	流通・加工	販売
野菜・ 果実・ 穀類等 農産物	・農薬の使用基準遵守 ・ドリフト対策の徹底 ・出荷前検査の推進	・原材料の検収、記録の保存 ・異物混入対策の徹底 ・二次汚染防止 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存 ・生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底	・原材料の検収、記録の保存 ・二次汚染防止の徹底 ・有毒植物等の鑑別と排除
食肉・ 食鳥肉	・獣畜・食鳥体表の清潔保持 ・動物用医薬品及び飼料添加物の適正使用 ・病歴投薬歴に関する情報の確認・伝達 ・病畜搬入時の獣医師による診断書の提出 ・衛生的な解体処理 ・受け入れした野生鳥獣肉等の異常の有無の確認	・原材料の検収、記録の保存 ・食肉取扱い時の二次汚染防止の徹底 ・加熱殺菌温度の確認及び記録の励行 ・原材料及び製品の適切な温度での保管 ・添加物の適正使用 ・野生鳥獣肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用	・原材料の検収、記録の保存 ・二次汚染防止の徹底 ・加熱調理食品の十分な加熱 ・適正な表示の確認 ・野生鳥獣肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の販売
魚介類	・市場での衛生的な取扱い ・施氷の徹底 ・異物混入の防止 ・イワガキのノロウイルス及び貝毒の保有状況検査の実施	・原材料の検収、記録の保存 ・生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ・加熱温度の確認 ・二次汚染防止の徹底（加工済み食品と原材料の交差を防ぐ） ・飛沫汚染防止の徹底 ・清浄海水等の使用 ・ふぐの取扱い等に関する条例に基づく適正な取扱い ・赤バイ等の有毒部位の適切な除去 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存	・原材料の検収、記録の保存 ・適正な温度管理の徹底 ・二次汚染防止の徹底 ・生食用魚介類の調理後の速やかな提供 ・加熱調理食品の十分な加熱 ・ふぐの取扱い等に関する条例に基づく適正な取扱い ・生食用かきの加工者等の情報を記録及び保管 ・赤バイ等の有毒部位の適切な除去、又は消費者への情報提供の実施
乳・ 乳製品	・動物用医薬品及び飼料の適正使用	・原材料の検収、記録の保存 ・殺菌の温度及び時間の確認 ・適正な保管温度 ・製造工程中の細菌汚染防止	・原材料の検収、記録の保存 ・適正な温度管理
食鳥卵	・動物用医薬品及び飼料の適正使用	・原材料の検収、記録の保存 ・食用不適卵の排除 ・洗浄用水の適切な管理 ・適正な保管温度	・原材料の検収、記録の保存 ・食用不適卵の排除 ・適正な保管温度 ・適正な表示の確認

別表4　令和4年度食品営業施設等への立入検査計画

				県全体					
施設の区分		対象施設の要件	内訳	許可施設	届出施設	手続不要施設	対象施設数	計画数	目標回数
重点監視対象施設	①食衛法違反施設	過去2年(R2～R3)のうち、食品衛生法違反により、処分や文書指導を受けたことのある施設。(食中毒発生施設、食品衛生法第6条違反食品製造等であり、継続して監視指導が必要な施設) ※寄生虫による食中毒であっても、施設の衛生指導等が必要な施設については年3回とする。	食品衛生法違反施設	3	1	0	4	3回／年	12
			食中毒原因施設のうち、寄生虫による食中毒の原因施設	0	0	0	0	1回／年	0
	②大量調理施設	飲食店営業(従来一般食堂及び仕出屋・弁当屋としていた業態、旅館・ホテル)、弁当を製造しているそうざい製造業及び給食施設のうち、概ね同一メニューを1回300食又は1日750食以上提供し、事故が発生した場合、大規模食中毒につながる可能性がある施設	飲食店営業、そうざい製造業、給食施設(学校、幼稚園、病院、診療所、事務所、保育園、認定こども園、社会福祉施設)等	43	4	0	47	1回／年	47
	③生食用食肉取扱い施設(容器包装に入れられた状態の取扱いを除く)	食品(牛肉)の特性から、腸管出血性大腸菌、カンピロバクターによる食中毒の発生を未然防止する必要性の高い施設	飲食店営業、食肉処理業、食肉販売業等	5	0	0	5	1回／年	5
	④野生鳥獣肉処理施設	食品の特性から、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、E型肝炎ウイルス等による食中毒の発生を未然防止する必要性の高い施設	食肉処理業	3	0	0	3	2回／年	6
			食肉処理業	5	0	0	5	1回／年	5
	⑤冷凍食品製造施設	食品の特性から、厳重な衛生管理が望まれる食品の製造施設(広域流通する製品製造施設)	冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業等	29	0	0	31	2回／年	62
	⑥食肉製品製造施設		食肉製品製造業						
	⑦清涼飲料水製造施設		清涼飲料水製造業等						
	⑧魚肉練製品製造施設		水産製品製造業						
	⑨ゆでがに加工施設	※そうざい製造業でゆでがにを扱う施設のうち、季節的にボイルのみを行う施設を除く	そうざい製造業、水産製品製造業等	2	0	0			
	⑩卸売市場	魚介類のせり売り営業、食品卸売市場	魚介類競り売り営業、食品卸売市場	9	2	0	11	2回／年	22
	⑪菓子製造施設(冷凍食品製造施設及び小分け施設を除く)	広域流通する食品の製造施設	菓子製造業等	16	0	0	16	1回／年	16
	⑫給食施設(学校、病院、社会福祉施設、保育園)	事故が発生した場合、子ども、老人等身体的弱者に重篤な影響を及ぼす可能性のある施設であり、1回50食を超える食事を提供する施設(学校、病院、社会福祉施設等であって①②に該当するものを除く)	給食施設(学校、幼稚園、病院、診療所、事務所、保育園、認定こども園、社会福祉施設)等	83	141	0	224	1回／年	224
	⑬と畜場	と畜検査員が常時立入りすると畜場	と畜場	1	0	0	1	12回／年	12
	⑭食鳥処理場	年間処理羽数30万羽を超える施設	食鳥処理場	0	0	3	3	1回／年	3
	⑮卵選別包装施設(GPセンター)	鶏卵の包装、洗卵、包装を行う施設	GPセンター	0	1	0	1		1
	⑯HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を必要とする許可施設	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を要する許可施設のうち、導入状況の確認ができていない施設(令和4年度～令和6年度で実施)		1,130	0	0	1,130	1回／3年	377
重点監視施設合計				1329	149	3	1,481		792
給食施設(②、⑫を除く)		給食施設のうち、重点監視対象施設②、⑫を除く	給食施設(学校、幼稚園、病院、診療所、事務所、保育園、認定こども園、社会福祉施設)等	22	26	0	48	1回／年	48
飲食店営業		飲食店営業のうち、重点対象施設①②③⑫及び社交飲食、露店、自動車等を除く	飲食店営業(①②③⑫を除く)	2,355	0	0	2,355		2,355
製造業等		上記以外の製造業、食肉処理業、乳処理業	冷凍食品製造業(⑤を除く)、複合型冷凍食品製造業(③⑤を除く) 食肉製品製造業((5)(6)を除く) 清涼飲料水製造業((7)を除く) 水産製品製造業(⑤⑧⑨を除く) そうざい製造業(②⑤⑨を除く)、複合型そうざい製造業(③⑤⑨⑪を除く) 菓子製造業等(⑤⑪実演等を除く) アイスクリーム類製造業 乳処理業((7)を除く) 特別牛乳搾取処理業 乳製品製造業 集乳業 食肉処理業((3)(4)認定小規模食鳥処理場を除く) 食品の放射線照射業 氷雪製造業 食用油脂製造業 みそ又はしょうゆ製造業 密封包装食品製造業 酒類製造業 豆腐製造業 納豆製造業 麺類製造業(⑤を除く) 添加物製造業 液卵製造業 遺物製造業 食品の小分け業	1,185	0	0	1,185		1,185
認定小規模食鳥処理場		年間処理羽数が30万羽以下の施設	食肉処理業及び食肉販売業	0	0	2	2		2
食肉販売業		許可(処理室)を有する営業施設	食肉販売業(③認定小規模食鳥処理場を除く)	89	0	0	337	1回／2年	169
魚介類販売業		許可(処理室)を有する営業施設	魚介類販売業	248	0	0			
食品製造業(届出対象施設)		食衛法の許可を要さない製造業(健康食品、農産保存食料品、調味料、糖類、その他の食料品等)	食品製造業	0	275	0	275	適宜	—
飲食店営業(社交飲食、露店営業、簡易調理店、その他)及び実演販売による調理行為		調理から喫食までの時間が比較的短く、調理も簡単で危害度が低い営業施設及び季節的な営業を行う飲食店等	飲食店営業(社交飲食、露店営業、その他) 飲食店営業(簡易調理店)	1,392	0	0	1,392	許可更新時に1回	232
食品販売業(届出対象施設)		食衛法の許可を要さない販売業(魚介類、食肉、乳類、氷雪の取扱いに限る)	乳類販売業、食肉販売業(処理なし)、魚介類販売業(処理なし)、氷雪販売業	133	979	0	1,112	1回／6年	185
自動販売機		自動販売機による営業	自動販売機営業	456	148	0	604	許可更新時に1回	101
自動車による移動営業		自動車に施設を設置した営業	飲食店営業(自動車営業)、魚介類販売業(自動車営業)等	145	14	0	159		27
食品取扱業(届出対象施設)		食衛法の許可を要さないその他食品取扱業(上記製造業及び上記販売業を除く)	食品取扱業	0	801	0	801	適宜	—
計				7,354	2,392	5	9,751		5,095
農薬の販売施設		一般消費者に流通する農産物を生産する可能性が高い生産者に対して農薬を販売する店舗(農協、卸、ホームセンター等の量販店)		0	0	123	123	1回／年	123
		主に一般家庭等での利用を対象として販売している店舗(薬局等)		0	0	206	206	1回／3年	69
合　計							10,080		5,286

注)許可施設…食品衛生法に基づく営業許可(飲食店営業、魚介類販売業など)が必要な施設
届出施設…食品衛生法に基づく届出(給食施設など)が必要な施設
手続不要施設・・・食品衛生法に基づく手続きが不要な施設(常温食品の販売など)

別表5　　令和4年度食品収去検査実施計画

品目	検査項目	検体数	中部		西部		備考
			収去回数	検体数	収去回数	検体数	
魚肉ねり製品	規格基準(大腸菌群)	13	2	10	1	3	
	保存料(ｿﾙﾋﾞﾝ酸)甘味料(ｻｯｶﾘﾝﾅﾄﾘｳﾑ)						
冷凍食品	規格基準(細菌数、大腸菌群、E.coli、腸炎ﾋﾞﾌﾞﾘｵ最確数)	35	2	8	7	27	
無加熱摂取冷凍食品	成分規格(細菌数、大腸菌群)						
加熱後摂取冷凍食品で凍結前加熱	成分規格(細菌数、大腸菌群)						
加熱後摂取冷凍食品で凍結前未加熱	成分規格(細菌数、E.coli)						
生食用冷凍鮮魚介類	成分規格(細菌数、大腸菌群、腸炎ﾋﾞﾌﾞﾘｵ最確数)						
ｱｲｽｸﾘｰﾑ類	規格基準(乳固形分、乳脂肪分、細菌数、大腸菌群)	6	1	4	1	2	
氷菓	成分規格(細菌数、大腸菌群)	3	1	3	0	0	
生食用鮮魚介類	規格基準(腸炎ﾋﾞﾌﾞﾘｵ最確数)	20	2	10	2	10	
ゆでがに	規格基準(腸炎ﾋﾞﾌﾞﾘｵ、細菌数、大腸菌群)	8	0	0	4	8	
ゆでがに	成分規格(腸炎ﾋﾞﾌﾞﾘｵ)						
冷凍ゆでがにで加熱後摂取	成分規格(細菌数、大腸菌群)						
冷凍ゆでがにで無加熱摂取	成分規格(細菌数、大腸菌群、腸炎ﾋﾞﾌﾞﾘｵ)						
清涼飲料水							
その他の清涼飲料水	成分規格(混濁、沈殿物、ひ素、鉛、ｽｽﾞ(*1)、大腸菌群)	3	1	1	2	2	
ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)	成分規格(別紙のとおり)	5		1		4	
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	成分規格(細菌試験、恒温試験)	6	1	1	1	5	
氷雪	成分規格(大腸菌群、細菌数)	3	1	1	1	2	隔年実施(R4)
そうざい(給食)	そうざい(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)	45	4	20	7	25	
そうざい(弁当)		35	3	15	5	20	
洋生菓子	洋生菓子(生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	31	3	11	5	20	
着色料を含む食品(*2)	着色料(タール色素)	7	1	3	1	4	
醤油	保存料(安息香酸、ﾊﾟﾗｵｷｼ安息香酸ｴｽﾃﾙ類)	8	2	4	2	4	
	甘味料(ｻｯｶﾘﾝﾅﾄﾘｳﾑ)						
酢・ソース・調味料等	保存料(ｿﾙﾋﾞﾝ酸、ﾊﾟﾗｵｷｼ安息香酸ｴｽﾃﾙ類)	4	1	2	1	2	隔年実施(R4)
即席めん	成分規格(酸化油脂(酸価、過酸化物価))	2	0	0	1	2	隔年実施(R4)
生餡豆類	成分規格(シアン化合物)	4	1	1	1	2	隔年実施(R4)
発酵乳・乳飲料・乳	発酵乳:成分規格(乳酸菌数、大腸菌群、無脂乳固形分)	2	1	1	1	1	隔年実施(R4)
	乳飲料:成分規格(細菌数、大腸菌群)	1		1		0	隔年実施(R4)
	殺菌山羊乳:成分規格(無脂肪固形分、乳脂肪分、比重、酸度、細菌数、大腸菌群)	1	0	0	1	1	隔年実施(R4)
漬物	浅漬以外:保存料(ｿﾙﾋﾞﾝ酸)、甘味料(ｻｯｶﾘﾝﾅﾄﾘｳﾑ、ｱｾｽﾙﾌｧﾑK)						隔年実施(R5)
	浅漬:腸炎ビブリオ、大腸菌	4	1	2	1	2	
食肉製品	成分規格(E.coli、黄色ブドウ球菌、ｻﾙﾓﾈﾗ、ｸﾛｽﾄﾘｼﾞｳﾑ、大腸菌群)						隔年実施(R5)
	成分規格(亜硝酸根)保存料(ｿﾙﾋﾞﾝ酸)						
魚介類加工品	保存料(ｿﾙﾋﾞﾝ酸)						隔年実施(R5)
果実酒	酸化防止剤(二酸化硫黄)	2	1	2	0	0	
容器・包装(合成樹脂製)	一般規格(溶出試験:重金属、過ﾏﾝｶﾞﾝ酸ｶﾘｳﾑ消費量)、個別規格(溶出試験:蒸発残留物、フェノール、ホルムアルデヒド)	6	1	3	1	3	
ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ(PE)及びﾎﾟﾘﾌﾟﾛﾋﾟﾚﾝ(PP)製	一般規格(溶出試験:重金属、過ﾏﾝｶﾞﾝ酸ｶﾘｳﾑ消費量)、個別規格(溶出試験:蒸発残留物)						
ﾎﾟﾘｽﾁﾚﾝ(PS)製	〃						
ﾎﾟﾘ塩化ﾋﾞﾆﾙ(PVC)製	〃						
メラミン樹脂製	一般規格(溶出試験:重金属)、個別規格(溶出試験:蒸発残留物、フェノール、ホルムアルデヒド)						
アレルギー物質を含む食品(*3)	アレルギー検査	6	2	3	2	3	
	卵、乳、落花生、そば、小麦、えび、かに						
指定外添加物(*4)	指定外添加物	15	2	6	3	9	
(衛環研で検査実施)	(ｻｲｸﾗﾐﾝ酸、ｱｿﾞﾙﾋﾞﾝ、ｷﾉﾘﾝｲｴﾛｰ、ﾊﾟﾃﾝﾄﾌﾞﾙｰV、TBHQ)						
合計		275	34	112	50	158	
	◆R3収去参考	274	33	114	50	160	

＊1:清涼飲料水の検査項目「スズ」については、金属製容器の場合にのみ行う。
＊2:菓子、漬物、食肉製品等を検査品目とし、着色料(タール色素)を含む可能性があるもの。
＊3:アレルギー表示が必要な特定原材料を含む可能性のある食品(菓子、そうざい等)で、アレルギー表示のないものを検査品目とする。
＊4:輸入された菓子、乾燥果実、調味料等を検査品目とする。

別表6　令和4年度食品汚染物質検査計画

1 残留農薬

区 分	検体数	中部	西部	搬入月	備 考
らっきょう	1	1	0	5月	外皮及びひげ根を除去したもの2.0kg以上
すいか	5	3	2	6月	果皮を除去したもの2.0kg以上
たまねぎ	2	1	1	7月	外皮及びひげ根を除去したもの
輸入野菜・果実	3	0	3	8月	品目・原産国を調整する
二十世紀梨	3	2	1	9月	果梗を除去したもの2.0kg以上
その他の梨	3	2	1		果梗を除去したもの2.0kg以上
玄米	4	2	2	10月	カドミウム試験を併せて実施 玄米を1.5kg以上
キャベツ	2	1	1	10月	外側変質葉及びしんを除去したもの4個
ブロッコリー	5	2	3	11月	葉を除去したもの2.0kg以上
ながいも	5	5	0	11月	泥を水で軽く洗い落としたもの2.0kg以上
ねぎ	5	2	3	12月	外皮及びひげ根を除去したもの2.0kg以上
ほうれん草	1	0	1	1月	赤色根部を含み、ひげ根及び変質葉を除去したもの2.0kg以上
だいこん(根)	1	1	0	1月	泥を水で軽く洗い落としたもの2.0kg以上
合 計	40	22	18		

＊輸入野菜・果実除き、県内産のものを収去すること。
＊1個で2kg以上のものについても複数個を収去すること。

2 水銀

区 分	検体数	中部	西部	搬入月	備 考
鮮魚介類	6	3	3	6月	
鮮魚介類	6	0	6	11月	
合 計	12	3	9		

＊検査は登録検査機関に委託する。

3 動物用医薬品

区 分	検体数	中部	西部	食 検	搬入月	備 考
食肉・卵	6			牛6	6月	牛・豚: 筋肉(横隔膜または頸筋)及び内臓(腎臓) 鶏肉:筋肉 鶏卵:(殻つき)
	6			豚6	8月	
	1	卵1			9月	
	6	鶏2	鶏4		12月	
	6			牛6	1月	
	6			豚6	2月	
はちみつ						隔年実施(R5)
合 計	31	3	4	24		

4 試験方法

区分	試験方法
残留農薬	「食品に残留する農薬、飼料添加物又は動物用医薬品の成分である物質の試験法について」(平成17年1月24日付け食安発第0124001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)別添 第2章に定める一斉試験法
カドミウム	「食品・添加物等の規格基準(厚生省告示第370号)第1食品D穀類、豆類の成分規格の試験法に規定するカドミウム(Cd)試験法(ただし、定量においては、吸光度法にかえ絶対検量線法を採用する。)
水銀	「魚介類の水銀の暫定的規制値について」(S48.7.23 環乳第99号)に定める方法
動物用医薬品	「食品に残留する農薬、飼料添加物又は動物用医薬品の成分である物質の試験法について」(平成17年1月24日付け食安発第0124001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)別添に定める試験法、又は同試験法と比較して同等又はそれ以上の性能を有すると認められる方法