

令和5年度 鳥取県東部圏域食品衛生監視指導計画

鳥取市保健所

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 監視指導の実施体制と業務内容	
2 試験研究実施機関（協力機関含む）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 農林水産部局等との連携	
6 試験検査機関のGLP体制整備等	
第3 監視指導の内容	4
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	
6 高病原性鳥インフルエンザ発生（疑）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	8
1 食品等事業者自らが実施する衛生管理の確保	
2 食品等事業者が行うHACCPに沿った衛生管理の指導	
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	
6 新型コロナウイルス感染症予防対策の実施	
第5 情報提供及び意見交換に関する事項	9
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	10
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養成	
別表	11

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、食品等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、関係法令等に基づき、食品等による健康被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、食品等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、鳥取県東部圏域（鳥取市・岩美町・若桜町・智頭町・八頭町。以下「東部圏域」という。）の住民の健康を保護するために本計画を策定する。

【関係法令等】

- ・食品衛生法（昭和22年法律第233号）
- ・食品表示法（平成25年法律第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。）
- ・不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号。以下「景品表示法」という。）
- ・鳥取県知事の権限に属する事務の処理の特例に関する条例（平成11年鳥取県条例第35号）
- ・鳥取県食品衛生条例（平成12年鳥取県条例第17号）
- ・鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例（平成16年鳥取県条例第7号）
- ・鳥取市食品衛生条例（平成29年鳥取市条例第65号）
- ・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

鳥取市保健所は、食品に起因する住民の健康被害の防止等を図るため、食品衛生法第24条に基づき、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）に沿った監視指導に加え、食品の安全に密接に関係する食品表示への対応等を含めた東部圏域における令和5年度鳥取県東部圏域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5年4月1日から令和6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

1 監視指導の実施体制と業務内容

(1) 東部圏域における監視指導の実施体制

食品衛生監視員等の配置

鳥取市保健所生活安全課に、次の職員を配置し、東部圏域の一元的な監視指導を実施する。
なお、必要に応じて、鳥取市下水道部下水道企画課下水道管理室及び農林水産部局と連携をとり事案へ対応する。

また、鳥取県生活環境部くらしの安心局くらしの安心推進課及び鳥取県衛生環境研究所と連携・調整し、監視指導に当たる。

- 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. 食鳥検査法による立入検査職員
- e. 景品表示法による立入検査職員
- f. 輸出促進法による立入調査職員

(2) 鳥取市保健所(生活安全課)における主な業務内容

- a. 監視指導計画及び鳥取市保健所で行う施策の策定及び公表
- b. 国、県及び関係自治体との連絡調整
- c. HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の導入等の改正食品衛生法等に係る事業者への周知広報、継続的な実施指導及び支援
- d. 消費者への食品衛生に関する情報提供
- e. 食品衛生法に基づく営業許可及び届出業務
- f. 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
- g. 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
- h. 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
- i. 違反食品及び食品苦情に関する調査、指導
- j. 米トレーサビリティ法に基づく調査、指導
- k. 調理師法、製菓衛生師法、鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例に関する業務
- l. 食鳥検査法に基づく許可及び監視指導
- m. 輸出促進法に関する業務
- n. 鳥取県食品衛生条例の一部改正による新たな施設基準に関する事業者への指導及び助言
- o. HACCPに沿った衛生管理の導入等の改正食鳥検査法に係る事業者への指導及び支援
- p. 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より、令和3年6月1日から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」のいずれかによる衛生管理を行わなければならない。

2 試験研究実施機関(協力機関含む)等

(1) 鳥取市下水道部下水道企画課下水道管理室における主な業務

- ア 食中毒調査に関する簡易な検査等
- イ 苦情食品に関する簡易な検査等

(2) 鳥取県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に関する検査

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・県及び関係自治体との情報共有を図り、相互に連携することで効率的な監視指導を実施する。また、収去検査で、動物用医薬品等が検出された場合は、鳥取県と連携し必要な措置を行う。
- (2) 広域食中毒の発生時に、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) 中国地区の県及び保健所を設置する市とは、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。
- (4) 鳥取県及び東部圏域内の漁協等の連携により策定された「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、東部圏域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。

〈 兵庫県及び中国地方の県・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
鳥取県生活環境部 暮らしの安心推進課	鳥取市東町 1-220	0857-26-7593
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
松江市健康福祉部 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 食品表示規格課、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)	輸出水産食品認定施設に関する事項等
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 農林水産部局等との連携

農林水産物の生産段階からの食の安全確保のため、県東部圏域を所管する農林水産部署と連携して対応を行う。

食品表示指導に関しては、消費者庁及び中国四国農政局と連携して調査等を行う。

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、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。なお、登録検査機関に検査を委託する場合は、受託者に対し委託契約に基づき、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

東部圏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) 食鳥検査法に基づく食鳥処理場及びその設置者等
- (5) 輸出促進法に基づく認定施設等

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・届出制度等に関する情報を関係機関や食品等事業者等へ逐次情報提供するとともに、事業者へHACCPに沿った衛生管理の導入や対象となる施設基準への対応、許可手続き等を指導する。

(ア) HACCPに沿った衛生管理指導

- a. 「HACCPに基づく衛生管理」に取り組む事業者
HACCP 7原則 1 2 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) 営業許可及び営業届対象事業者への指導

新しく許可の対象になる漬物製造業、水産製品製造業、食品の小分け業を既に営んでいる事業者に対しては、該当する施設基準の情報提供を図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行い、経過措置終了までに許可取得できるよう支援する。また、HACCPに沿った衛生管理の適切な運用を指導する。

改正された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食品等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更新時まで新しい施設基準に適合できるよう指導する。

届出事業者に対しては、届出手続き及びHACCPに沿った衛生管理の導入等を指導する。

ウ 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、東部圏域内流通食品の表示の適正化を図る。特に、特定原材料として新たに追加され、令和7年3月まで経過措置期間が設けられた「くるみ」のアレルゲン表示について、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指導を行う。

(2) 食中毒予防対策の強化

令和3年から令和4年の全国及び鳥取県の食中毒の発生状況（図1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、鳥取市公式ホームページや東部圏域各自治体の広報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、特に事業者に対しては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、低温調理における適切な加熱条件及び「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重点的に周知する。

イ ノロウイルス対策

多くのノロウイルス食中毒では、感染した食品取扱者の手指を介して食品を汚染したことが原因となっていることから、食品等事業者に対し従事者等の健康管理、正しい手洗い及び適切な消毒の徹底、十分な加熱等の食品の取扱いについて監視指導及び啓発を行う。

ウ 自然毒食中毒予防対策

東部圏域の消費者に対して、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。

エ 寄生虫による食中毒予防対策

東部圏域の事業者及び消費者に対して、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。令和3年及び令和4年にアニサキスによる家庭での食中毒が多く発生したことから、アニサキス食中毒の周知及び予防方法を重点的に周知する。

(3) 一斉監視

国及び鳥取県と協調して、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、表示の適正化を確保するため流通食品の表示の監視指導を行う。

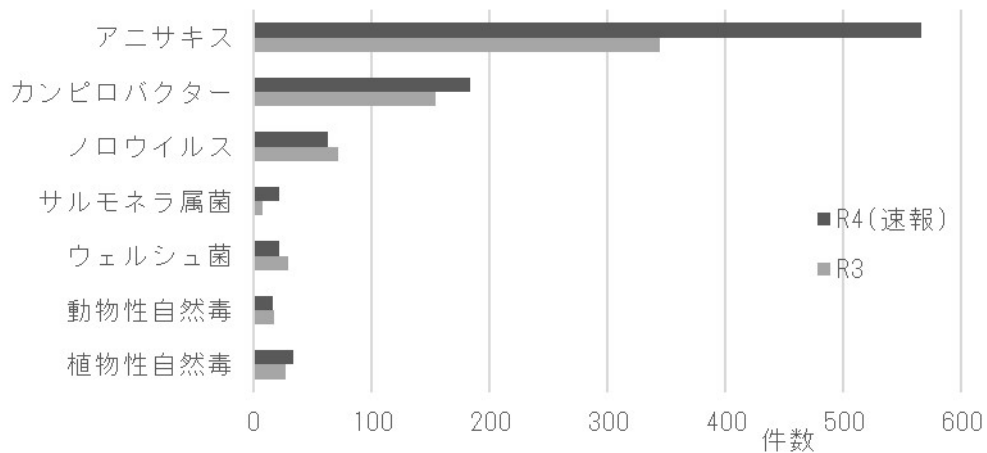


図1 全国病因物質別食中毒発生状況(事件数)

- ・ 令和4年(速報) 961件 患者数 6,852人
- ・ 令和3年 717件 患者数 11,080人

表1 鳥取県病因物質別食中毒発生状況(速報)

	令和3年		令和4年	
	件数	患者数	件数	患者数
ノロウイルス	1(0)	7(0)	-	-
寄生虫(アニサキス)	7(4)	7(4)	16(3)	17(4)
カンピロバクター	5(0)	9(0)	1(1)	4(4)
サルモネラ菌	-	-	-	-
動物性自然毒	-	-	-	-
化学物質	-	-	-	-
合計	13(4)	23(4)	17(4)	21(8)

※()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指導を行う。

(2) 食品等の収去検査等に関する事項

ア 次に示す事項を収去検査実施計画により実施する。(別表5)

(ア) 食品の安全性確保を目的に、東部圏域内流通食品について実施する。

(イ) 添加物検査については次の事項を踏まえ実施する。

a. 使用基準の適否

b. 指定外添加物の有無

c. 事業者の使用実態に基づき、検査項目の選定を行う。

(ウ) 食品の規格基準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。

(オ) 過去に実施した検査で、不適合が見られた食品は重点的に検査を行う。

(カ) 旧衛生規範等を参考にHACCPに沿った衛生管理を踏まえた検査(HACCP運用の外部検証)を行う。

表2 旧衛生規範

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

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）東部圏域での流通量が多い輸入農産物

（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。

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。

食品衛生法違反又は違反のおそれのあるもの、食品表示法違反のもの（アレルギーや消費期限等の安全性に関する表示違反）で事業者自ら該当食品を回収する場合は、自主回収の届出の提出を指導する。

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東部圏域内にある場合

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. 違反食品の流通が東部圏域外に及ぶときは、鳥取県並びに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東部圏域外にある場合

a. 収去先の事業者に対し、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、鳥取県並びに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

その他の個別事案については、「鳥取市保健所 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「鳥取市保健所 食中毒対応マニュアル」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) 食中毒細菌等の迅速な結果判明が必要な事案については、鳥取県衛生環境研究所に検査を依頼し、病因物質の特定を速やかに行う。
- (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。特に、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を公表する。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。

6 高病原性鳥インフルエンザ発生(疑)時の対応

県内農場で高病原性鳥インフルエンザが発生(疑)し、防疫措置が実施される場合は、以下のとおり速やかに関係事業者へ対応する。

- (1) 認定小規模食鳥処理場事業者へ、食鳥処理場において高病原性鳥インフルエンザを疑う事例を発見した場合は、と殺を中止するとともに、鳥取家畜保健衛生所へ速やかに連絡しその指示を受けるよう注意喚起する。
- (2) 食鳥肉、食鳥肉製品、殻付き卵及び卵製品を取扱う輸出認定施設事業者へ、国からの指示により衛生証明書の発行が停止されることについて周知を図る。

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等の確保

- (1) 食品等事業者が適切にその責務を果たせるよう、HACCPに沿った衛生管理の導入指導、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

2 食品等事業者が行うHACCPに沿った衛生管理の指導

(1) HACCPの運用に関する情報の提供

全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の導入及び継続的な運用ができるよう、講習会、監視指導の機会等を通じてHACCPに関する技術的な情報等を提供し、HACCPに沿った衛生管理の維持、継続を指導する。

(2) 「HACCPに基づく衛生管理」に取り組む事業者への導入指導

第三者認証の取得を目指す等によりステップアップしたHACCPに基づく衛生管理の導入に取り組む食品等事業者に対し、導入にあたっての相談に応じ取り扱い食品及び施設にあわせた技術的な助言を行い指導する。

導入後は、立入によりHACCPに基づく衛生管理を維持、継続するためのフォローアップを実施する。

(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指導

新たに営業を開始する事業者には、許可申請における施設基準に係る指導と併行してHACCPに沿った衛生管理の導入について厚生労働省が公表した手引書を活用して指導する。

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指導する。

4 食品等事業者による適正表示の実施

鳥取市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。

5 関係団体等への支援・協力

(1) 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) 鳥取県並びに東部圏域内の自治体の協力により、広く住民に対し、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 フグ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。

ウ アニサキスによる食中毒の発生が多くみられることから、アニサキス食中毒予防の啓発を強化する。

6 新型コロナウイルス感染症予防対策の実施

鳥取県が作成した各新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン等について、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、ガイドラインの実施状況を確認し、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 消費者・事業者・生産者との食の安全に対する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、鳥取市消費生活センターや鳥取市消費者団体連絡協議会などの消費者団体と連携を図り、情報及び意見交換を実施する。

ウ 鳥取市公式ホームページ等を利用し、食品衛生に係る情報の積極的な提供を行う。

エ 消費者の衛生意識の向上及び知識普及を図るため、要望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、動画配信等の手法も活用する。

(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 パンフレット及び鳥取市公式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、県と連携して作成するなど、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食中毒予防策等を記載する。

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(6～9月)に合わせ、腸管出血性大腸菌やカンピロバ

- ク ターなどの細菌性食中毒の注意喚起を行う。
- エ 全国及び県内の感染性胃腸炎患者届出数や、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）、寄生虫（アニサキス・クドア等）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。
- カ 低温調理品による食中毒予防のため、食肉調理における加熱条件について啓発する。

2 監視指導計画策定等に係る意見及び情報交換の実施

食に関わる生産者、製造者、消費者等の様々な立場の方の情報や意見を聞く機会を設け、それらを踏まえて監視指導計画を策定する。

また、監視指導計画の策定にあたっては、パブリックコメントを実施し広く意見を求め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、四半期ごとにとりまとめ、年度ごとに鳥取市公式ホームページにて公表する。

- 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

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指名食品監視員養成講習会（自治体主催）
- イ 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）
- ウ 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）
- エ 鳥取県食品衛生監視員研修会（鳥取県主催）
- オ 中国地区食品衛生監視員研究発表会（中国地区食品衛生監視員協議会主催）
- カ 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）
- キ 食中毒疫学研修会（岡山大学主催）
- ク HACCP指導者養成研修（厚生労働省主催）
- ケ 食品表示行政担当者研修会（中国四国農政局主催）

(2) 試験検査実施機関の体制の整備に関する事項

鳥取市下水道部下水道管理室と鳥取県衛生環境研究所など協力検査機関と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、検査体制の充実に努める。

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) 鳥取県が実施するふぐ処理師試験について事務協力を行う。
- (3) 鳥取県が実施する食品関連の顕彰事業（知事表彰）について事務協力を行う。

別表1 食品衛生監視指導等年間スケジュール

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月		
食中毒予防対策				← 食中毒注意報発令期間 →			← 毒キノコ食中毒予防啓発 →			← ノロウイルス食中毒予防啓発 →					
				← 食品衛生月間 →			食品事業者に対する衛生講習会及び普及啓発 消費者とのリスクコミュニケーションの実施								
		← ふぐ・寄生虫食中毒予防啓発 →						← ノロウイルス食中毒対策強化 →							
		← 食中毒対応 →													
監視指導等	一斉					← 夏期一斉監視 →						← 年末一斉監視 →			
	重点	重点監視施設(食品衛生法違反施設、生食用食肉 取扱い施設、広域流通食品製造施設、給食施設)の重点監視													
		大量調理施設(給食等)重点監視													
	通常	・許可更新施設の監視 ・違反食品・食品苦情対応													
	収去	・管内流通食品の収去検査													
表示		・食品表示法に係る表示監視 ・米トレーサビリティ法に係る表示監視													
研修・会議等				★1		★2		★3							
		★1 鳥取県食品衛生監視員業務発表会参加(7月) ★2 中国地区食品衛生監視員業務発表会参加(9月) ★3 全国食品衛生監視員業務発表会参加(10月)													
	← 各種研修に参加 →														

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(R3～R4)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 ②HACCPに沿った衛生管理の運用状況の確認
	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(一般食堂、仕出し屋・弁当屋、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 ⑧HACCPに沿った衛生管理の運用状況の確認
③ 生食用食肉の加工又は調理をする施設(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 ⑦HACCPに沿った衛生管理の運用状況の確認
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 ⑤HACCPに沿った衛生管理の運用状況の確認
	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 ⑨HACCPに沿った衛生管理の運用状況の確認
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 ④HACCPに沿った衛生管理の運用状況の確認
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 ⑦HACCPに沿った衛生管理の運用状況の確認
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 ③HACCPに沿った衛生管理の運用状況の確認
⑬ 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 ⑤HACCPに沿った衛生管理の運用状況の確認
①～⑬までの施設に加え、鳥取市保健所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で定める公衆衛生上必要な措置のほか、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

ふぐ処理者が設置されているか。

鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例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に定める施設基準が守られているか。

(2) 個別事項

ア 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業者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。

イ 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。

(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	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・受け入れた野生鳥獣肉等の異常の有無の確認 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・市場での衛生的な取扱い ・施水の徹底 ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・動物用医薬品及び飼料の適正使用 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の検収、記録の保存 ・適正な温度管理
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・動物用医薬品及び飼料の適正使用 	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の検収、記録の保存 ・食用不適卵の排除 ・洗浄水の適切な管理 ・適正な保管温度 	<ul style="list-style-type: none"> ・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5年度食品営業施設等への立入検査計画

施設の区分	対象施設の要件	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(R3~R4)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。	1	3回/年	3	
	②大量調理施設	飲食店営業(一般食堂、仕出し屋・弁当屋、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	29	1回/年	29	
	③生食用食肉の加工又は調理をする施設	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	6	1回/年	6	
	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 ※季節営業等で施設の稼働状況が低い施設への監視回数は年1回とする。	3	2回/年	6	
			4	1回/年	4	
	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)	22	2回/年	44	
	⑥食肉製品製造施設					
	⑦清涼飲料水製造施設					
	⑧魚肉練製品製造施設					
	⑨ゆでがに加工施設	※そうざい製造業及び水産製品製造業でゆでがにを扱う施設のうち、季節的にポイルのみを行う施設を除く				
	⑩卸売市場	魚介類のせり売り営業、食品卸売市場	6	2回/年	12	
	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	5	1回/年	5	
	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)	106	1回/年	106	
⑬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	3	1回/年	3		
重点監視施設合計		187		219		
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	72		72		
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	1,314		1,314		
製造業等	上記以外の製造業、食肉処理業、乳処理業	687	1回/年	687		
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	2		2		
食肉販売業	許可(処理室)を有する営業施設	170	1回/2年	85		
魚介類販売業	許可(処理室)を有する営業施設					
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	823	許可更新時に1回	137		
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)	503		84		
自動販売機	自動販売機による営業	383		64		
自動車による移動営業	自動車に施設を設置した営業	179		30		
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)	885	適宜	—		
計		5,205		2,694		

別表5 令和5年度食品収去検査実施計画

品目	検査項目	東部圏域		備考
		回数	検体数	
魚肉ねり製品	規格基準（大腸菌群） 保存料（ソルビン酸）	2	5	
冷凍食品 無加熱摂取冷凍食品 加熱後摂取冷凍食品で凍結前加熱 加熱後摂取冷凍食品で凍結前未加熱 生食用冷凍鮮魚介類	規格基準（細菌数、大腸菌群、E.coli、腸炎ビブリア最確数） 成分規格（細菌数、大腸菌群） 成分規格（細菌数、大腸菌群） 成分規格（細菌数、E.coli） 成分規格（細菌数、大腸菌群、腸炎ビブリア最確数）	2	5	
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）	3	3	
氷菓	成分規格（細菌数、大腸菌群）	1	3	隔年実施(R5)
生食用鮮魚介類	規格基準（腸炎ビブリア最確数）	2	10	
ゆでがに ゆでがに 冷凍ゆでがにで加熱後摂取 冷凍ゆでがにで無加熱摂取	規格基準（腸炎ビブリア、細菌数、大腸菌群） 成分規格（腸炎ビブリア） 成分規格（細菌数、大腸菌群） 成分規格（細菌数、大腸菌群、腸炎ビブリア）	2	7	
清涼飲料水 その他の清涼飲料水 ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）	成分規格（混濁、沈殿物、ひ素、鉛、ｽｽﾞ(*1)、大腸菌群）保存料（安息香酸） 成分規格（別紙のとおり）	2	3 1	
そうざい（給食）	衛生規範（細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌）	6	13	
そうざい（弁当）	衛生規範（細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌）	4	9	
洋生菓子	衛生規範（細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌）	5	15	
醤油	保存料（安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類） 甘味料（サッカリンナトリウム）	0	0	隔年実施(R6)
生餡豆類	成分規格（シアン化合物）	0	0	隔年実施(R6)
乳製品	成分規格（リステリア・モノサイトゲネス）	1	2	隔年実施(R5)
食肉製品	成分規格（E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、クロストリジウム、大腸菌群） 成分規格（亜硝酸根）保存料（ソルビン酸）	1	2	R3より毎年実施
果実酒	酸化防止剤（二酸化硫黄）	0	0	隔年実施(R6)
容器・包装（合成樹脂製） ポリエチレン（PE） ポリプロピレン（PP）製 ポリスチレン（PS）製 ポリ塩化ビニル（PVC）製 メラミン樹脂製	一般規格（溶出試験：重金属、過マンガ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） 一般規格（溶出試験：重金属、過マンガン酸カリウム消費量）、個別規格（溶出試験：蒸発残留物） 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）	1	3	
アレルギー物質を含む食品	アレルギー検査 卵、乳、落花生、そば、小麦、えび、かに	1	3	
指定外添加物 （輸入食品を対象）	指定外添加物 （サイクラミン酸、アゾルビン、キノリンイロ、パントテール-V、TBHQ）	3	9	
合計		36	93	
（参考）R4年度合計		37	89	

別表6 令和5年度食品汚染物質検査計画

1 残留農薬

区分	検体数	搬入月	備考
らっきょう	4	5月	外皮及びひげ根を除去したものの2.0kg以上
たまねぎ	1	7月	外皮及びひげ根を除去したもの
輸入野菜・果実	4	8月	
梨	4	9月	果梗を除去したものの2.0kg以上
玄米	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	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	1	11月	葉を除去したものの2.0kg以上
柿	1	11月	へた及び種子を除去したものの2.0kg以上
ほうれん草	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の2.0kg以上
だいこん(根)	2	1月	泥を水で軽く洗い落とししたものの2.0kg以上
合計	21		

* 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	搬入月	備考
鮮魚介類	2	6月	
鮮魚介類	2	11月	
合計	4		

3 動物用医薬品

区分	検体数	搬入月	備考
卵	3	9月	
はちみつ	2	7月	隔年実施(R5)
合計	5		