

# 平成 30 年度 鳥取県東部圏域食品衛生監視指導計画

## 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、関係法令等に基づき、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自主衛生管理の推進により、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 27 年鳥取県条例第 16 号）
- ・鳥取市食品衛生条例（平成 29 年鳥取市条例第 65 号）

## 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、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適正な食品表示への対応を含めた東部圏域における平成 30 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

平成 30 年 4 月 1 日から平成 31 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

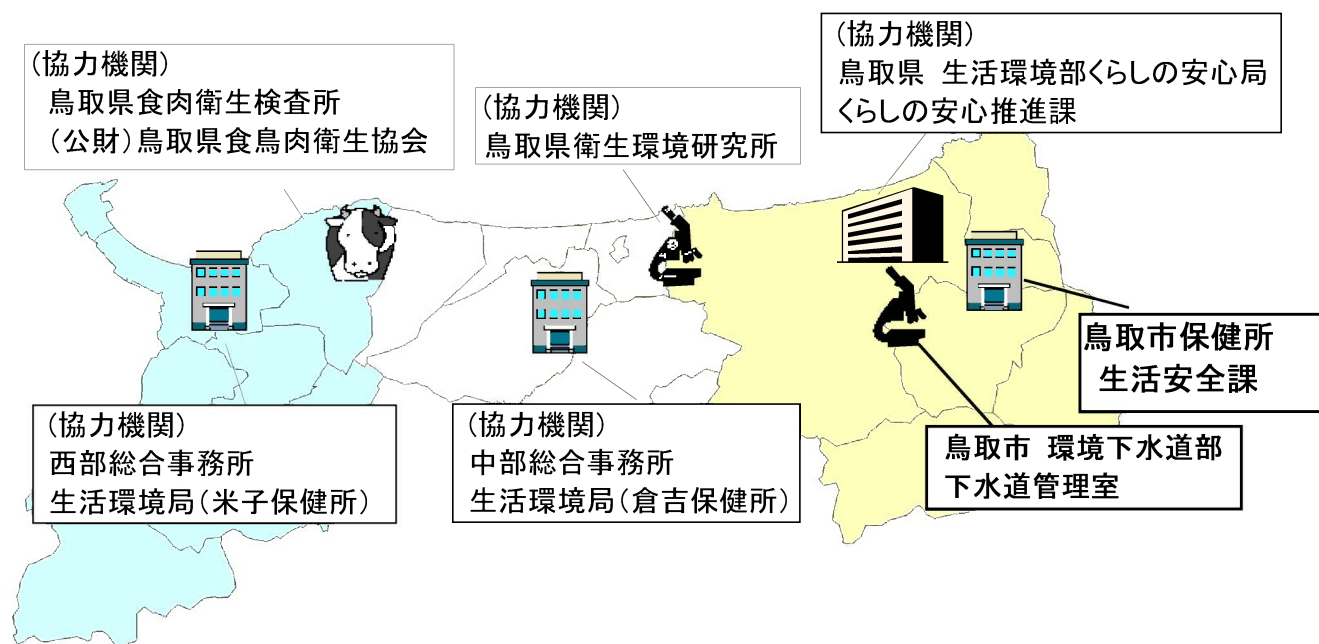


図1 監視指導等の実施機関

### 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。

- 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
- e. 景品表示法による立入検査職員

#### (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実施する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）の推進、HACCPに取り組む事業者への相談指導・普及啓発
- d. 消費者への食品衛生に関する情報提供
- f. 営業許可施設及び不要許可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. HACCP（総合衛生管理製造過程承認制度、対米及び対EU輸出水産食品認定制度）及び輸出水産食品に関する業務
- k. 米トレーサビリティ法に基づく調査、指導
- l. 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

※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。

## 2 試験研究実施機関(協力機関含む)等

### (1) 鳥取市環境下水道部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) 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。

### 〈 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
広島県福祉保健局 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
松江市保健部 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
倉敷市保健福祉局 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 1-6	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)	総合衛生管理製造過程承認施設の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 関係部局(農林水産部局)との連携

- (1) 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鳥取県家畜保健衛生所に協力する。
- (2) 鳥取県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、鳥取県家畜保健衛生所へ情報提供し必要な措置を行う。
- (3) 鳥取県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、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。

#### 5 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、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

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

#### 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 HACCPの推進

HACCPの制度化に向けて、鳥取県食品衛生条例に規定する鳥取県HACCP適合施設認定制度の普及を促進するなど、施設にあわせた指導や相談に対応し、HACCPに取り組む事業者を支援する。

##### 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、加工食品表示の経過措置期間の終了に向けて、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。また、原料原産地表示の拡大に向けた原産地等の表示に関しても併せて監視指導を行う。

## (2)食中毒予防対策の強化

平成28年及び平成29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～オ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、鳥取市保健所の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。

### 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、食肉処理業、食肉販売業及び飲食店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、生食用食肉等取扱い施設に対しては、規格基準等の遵守を指導する。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、鳥取市保健所の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 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。

### ウ 自然毒食中毒予防対策

東部圏域の住民に対して、毒キノコや動物性自然毒（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住民に対して、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。

## (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。

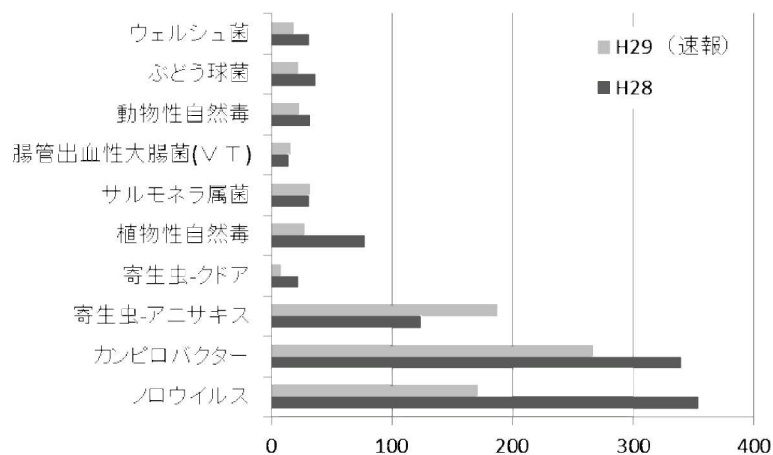


図2 全国病因物質別食中毒発生状況(事件数)

- ・平成29年(速報) 701件 患者数11,239人
- ・平成28年 1,139件 患者数20,252人

表1 鳥取県病因物質別食中毒発生状況(事件数)

	H28		H29	
	件数	患者数	件数	患者数
ノロウイルス	5(2)	114(56)	-	-
寄生虫(アニサキス)	2(-)	2(-)	7(5)	7(5)
カンピロバクター	3(1)	5(3)	3(3)	12(12)
黄色ブドウ球菌	-	-	1(1)	28(28)
腸炎ビブリオ	-	-	1(-)	1(-)
動物性自然毒	1(-)	1(-)	3(1)	3(1)
植物性自然毒	1(1)	2(2)	-	-
不明	1(-)	13(-)	-	-
合計	13(4)	137(61)	15(10)	51(46)

※ ( ) 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

#### (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

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 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、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 残留農薬、水銀及び動物用医薬品検査については、次の事項について実施する。(別表6)

a. 違反事例の多い輸入農産物

b. 残留農薬の検査項目は、東部圏域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。

エ 食品の規格基準及び指導基準への適否について実施する。

オ 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。

### 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が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) 食中毒細菌等の迅速な結果判明が必要な事案については、食中毒細菌迅速検査法を導入している鳥取県衛生環境研究所に検査を依頼し、食中毒の被害拡大防止を速やかに行う。
- (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。
- (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。

## **第4 食品等事業者の自主衛生管理の推進**

### **1 食品等事業者による自主衛生管理の推進**

- (1) 食品等事業者が適切にその責務が果たせるよう、自主管理チェックシート等の作成・配布、衛生講習会、情報提供等を実施し、自主衛生管理の意識向上を図る。
- (2) 食品等事業者の自主的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自主的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
- (3) 鳥取市保健所生活安全課等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る。

## 2 HACCPによる衛生管理の推進

### (1) 制度化に向けた普及啓発

食品等事業者がHACCP制度化に対応できるよう、鳥取県と連携を図りながら講習会等を通じて情報提供を実施し、HACCPによる自主衛生管理の普及啓発を図る。

### (2) 食品取扱施設に対するHACCP導入の推進

HACCPによる衛生管理を普及・推進するために、各施設等からの相談に応じるとともに、これに関する技術的な助言を行う。また、すでにHACCPを実施している施設においては、継続的に実施するよう指導する。

### (3) 鳥取県HACCP適合施設の認定に係る窓口

鳥取県食品衛生条例のHACCP認定に関する東部圏域事業者の窓口として認定申請に必要な関係書類を受理し、鳥取県くらしの安心推進課に送付する。

### (4) HACCP導入のための事業者への支援

#### ア HACCPに取り組む事業者への普及促進

監視指導の機会を利用するなどして、事業者へのHACCP促進を普及する。

#### イ 鳥取県が実施する施設設備の補助制度に対する鳥取県と事務連携の推進

鳥取県HACCP適合施設の認定取得を条件とした施設設備の整備のための補助金を交付する制度に関して鳥取県と事務連携を行うことでHACCPの促進を図る。

#### ウ 事業者向け勉強会の実施（(地独)鳥取県産業技術センター食品開発研究所と連携）

鳥取県と連携を図り、東部圏域においてHACCPの勉強会を実施する。

#### エ 認定取得後のフォローアップの実施

監視指導の機会を利用するなどして、HACCPを維持継続するためのフォローアップを実施する。

#### オ 鳥取県HACCP適合施設認定施設の公表

HACCPを実施している施設として、ホームページ等での公表を行う。

### (5) 消費者への普及

消費者への普及啓発を行い、HACCPで衛生管理を行う事業者をアピールする。

## 3 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自主的衛生管理の推進を図る。

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、鳥取市食品衛生条例に定める公衆衛生上の措置基準の遵守及び食品衛生上必要な知識について普及啓発を図る。

(2) 鳥取県並びに東部圏域内の自治体の協力により、広く消費者に対し、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。



## 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、リスクコミュニケーションに関連するイベント等を実施する。
- ウ 鳥取市保健所専用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所長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。

#### (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(毒キノコ及びフグ毒)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

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 食品の総合衛生管理製造過程(HACCP)に係る監視員研修会(自治体主催)
- イ 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)
- ウ 国立保健医療科学院食肉衛生検査研修(厚生労働省主催)
- エ 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)

- オ 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）
- カ 全国食肉衛生技術研修会（厚生労働省主催）
- キ 鳥取県食品衛生監視員研修会（鳥取県主催）
- ク 中国地区食品衛生監視員研究発表会（鳥取県等主催）
- ケ 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）
- コ 食中毒疫学研修会（岡山大学主催）
- サ 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 鳥取市環境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。また、今後の検査体制のあり方について鳥取市保健所としてどうあるべきか、他事業の検査実態、費用対効果など多角的な視点を持ったうえで検討を行う。

イ 鳥取県衛生環境研究所及び鳥取県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鳥取県と連携して実施する。

### 2 食品等事業者の自主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(H28～H29)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 鳥取県HACCP適合施設	HACCPによる衛生管理が実施されているとして県が認定した施設(鳥取県HACCP適合施設)	1回/年	①HACCPによる衛生管理
③ 大量調理施設	飲食店営業(一般食堂、レストラン、仕出し屋、弁当屋、旅館及びホテル)、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	2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
④ 生食用食肉等取扱い施設	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
⑤ 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	
⑥ 冷凍食品製造施設 ⑦ 食肉製品製造業 ⑧ 清涼飲料水製造業 ⑨ 魚肉ねり製品製造業 ⑩ 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
⑪ 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
⑫ 菓子製造施設	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
⑬ 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
⑭ 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
⑮ 食鳥処理場	年間処理羽数が15万羽を超える施設	1回/年	①作業手順の遵守 ②器具等の洗浄及び管理状況
⑯ 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
⑰ HACCP導入推進強化施設	鳥取県HACCP適合施設認定を目指して相談対応している施設	4回/年	①衛生管理計画の作成と実行 ②HACCPによる衛生管理の導入
①～⑰までの施設に加え、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

##### ア 衛生的な食品の取扱い

- a. 腐敗、変敗、有毒、不潔な食品の取扱いはないか。
- b. 異物混入防止の対策が取られているか。

##### 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

- a. 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。
- b. 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、以下「条例」という。)に定める生食用食肉等に関する公衆衛生上の措置の基準及び施設基準が守られているか。

##### キ ふぐの取扱い

- a. ふぐによる食中毒を予防するため、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がされているか。
- b. ふぐの除毒が適切に行われたことを確認できる事項が記録し、保存されているか。

##### ク その他

条例に定める公衆衛生上の措置の基準及び施設基準が守られているか。

#### (2) 個別事項

##### ア と畜場

- a. 施設の構造設備が、と畜場法に定める基準に適合しているか。
- b. と畜場法に定める衛生保持及びと畜業者等の講ずべき衛生措置の基準が守られているか。
- c. 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。
- d. BSE検査対象牛の分別管理が適正に行われているか。

##### イ 食鳥処理場

- a. 施設の構造設備が食鳥検査法に定める基準に適合しているか。
- b. 食鳥検査法に定める衛生管理等の基準が守られているか。
- c. 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。
- d. 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。

(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"> <li>・農薬の使用基準遵守</li> <li>・ドリフト対策の徹底</li> <li>・出荷前検査の推進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料の検収、記録の保存</li> <li>・異物混入対策の徹底</li> <li>・二次汚染防止</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料の検収、記録の保存</li> <li>・二次汚染防止</li> <li>・有毒植物等の鑑別と排除</li> </ul>
食肉・食鳥肉	<ul style="list-style-type: none"> <li>・獣畜・食鳥体表の清潔保持</li> <li>・動物用医薬品及び飼料添加物の適正使用を指導</li> <li>・病歴投薬歴に関する情報の確認・伝達</li> <li>・病畜搬入時の獣医師による診断書の提出</li> <li>・衛生的な解体処理の指導</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料の検収、記録の保存</li> <li>・食肉取扱い時の二次汚染防止の徹底</li> <li>・加熱殺菌温度の確認及び記録の励行</li> <li>・原材料及び製品の適切な温度での保管</li> <li>・添加物の適正使用</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料の検収、記録の保存</li> <li>・二次汚染防止の徹底</li> <li>・加熱調理食品の十分な加熱</li> <li>・適正な表示の確認</li> </ul>
魚介類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市場での衛生的な取扱い</li> <li>・施氷の徹底</li> <li>・異物混入の防止</li> <li>・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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料の検収、記録の保存</li> <li>・加熱温度の確認</li> <li>・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)</li> <li>・飛沫汚染防止の徹底</li> <li>・清浄海水等の使用</li> <li>・ふぐの取扱い等に関する条例に基づく適正な取扱い</li> <li>・赤バイ等の有毒部位の適切な除去</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料の検収、記録の保存</li> <li>・適正な温度管理の徹底</li> <li>・二次汚染防止の徹底</li> <li>・生食用魚介類の調理後の速やかな提供</li> <li>・加熱調理食品の十分な加熱</li> <li>・ふぐの取扱い等に関する条例に基づく適正な取扱い</li> <li>・生食用かきの加工者等の情報を記録及び保管</li> <li>・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</li> </ul>
乳・乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・動物用医薬品及び飼料の適正使用</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料の検収、記録の保存</li> <li>・殺菌の温度及び時間の確認</li> <li>・適正な保管温度</li> <li>・製造工程中の細菌汚染防止</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料の検収、記録の保存</li> <li>・適正な温度管理</li> </ul>
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>・動物用医薬品及び飼料の適正使用</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料の検収、記録の保存</li> <li>・食用不適卵の排除</li> <li>・洗浄水の適切な管理</li> <li>・適正な保管温度</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料の検収、記録の保存</li> <li>・食用不適卵の排除</li> <li>・適正な保管温度</li> <li>・適正な表示の確認</li> </ul>

別表4 平成30年度食品営業施設等への立入検査計画

			東部圏域全体									
施設の区分	対象施設の要件	内訳	許可業種	不要許可業種	対象施設数	計画数	目標回数					
重点監視対象施設	①食衛生法違反施設	過去2年(H28～H29)のうち、食衛生法違反により、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。	食衛生法違反施設	7	0	7	3回/年	21				
		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	1回/年	0					
	②鳥取県HACCP適合施設	鳥取県HACCP適合施設の認定施設	県版HACCP認定施設	6	2	8	1回/年	8				
	③大量調理施設	飲食店営業(一般食堂、レストラン、仕出し屋、弁当屋、旅館及びホテル)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1(一般食堂、レストラン等)	0	0	29	2回/年	58				
			飲食2(仕出し・弁当屋)	20	0							
			飲食3(ホテル・旅館)	1	0							
			給食施設(学校、幼稚園)	0	4							
			給食施設(病院)	0	2							
			給食施設(事業所)	0	0							
			給食施設(保育所)	0	0							
	給食施設(その他:認定こども園、社会福祉施設等)	0	2									
	④生食用食肉取扱い施設	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	34 0 0	0 0 0	34	1回/年	34				
	⑤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	2	0	2	2回/年	4				
			食肉処理業(季節営業等で施設の稼働状況が低い施設)	5	0	5	1回/年	5				
	⑥冷凍食品製造施設	食品の特性から、厳重な衛生管理が求められる食品の製造施設(広域流通する製品製造施設)	食品の冷凍又は冷蔵業(倉庫除く)	5	0	18	2回/年	36				
	食肉製品製造業		2	0								
	清涼飲料水製造業		7	0								
魚肉練り製品製造業	4		0									
⑩ゆでがりに加工施設	※そうざい製造業でゆでがりを扱う施設のうち、季節的にボイルのみを行う施設を除く	そうざい製造業の一部	0	0	0		0					
⑪卸売市場	魚介類のせり売り営業、食品卸売市場	魚介類せり売業 食品卸売市場	4 0	0 2	6	2回/年	12					
⑫菓子製造施設	広域流通する食品の製造施設	菓子製造業の一部	7	0	7	1回/年	7					
⑬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)	学校、幼稚園	1	4	103	1回/年	103					
		病院、診療所	5	7								
		事業所	0	0								
		保育所	0	0								
⑭と畜場	と畜検査員が常時立入りするとと畜場	と畜場	0	0	0	12回/年	0					
		食鳥処理場	0	0	0	1回/年	0					
⑮食鳥処理場	年間処理羽数が15万羽を超える施設	食鳥処理場	0	0	0	1回/年	0					
⑯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	3	3		2					
⑰HACCP導入推進強化施設	鳥取県HACCP適合施設認定を目指して県が相談対応している施設	県版HACCP認定対象施設	2	5	7	4回/年	28					
重点監視施設合計			130	99	229		318					
給食施設(③、⑬を除く)	給食施設のうち、重点監視対象施設②、⑫を除く	学校、幼稚園	0	0	46		46					
		病院、診療所	0	0								
		事業所	0	0								
		保育所	0	8								
		その他(認定こども園、社会福祉施設等)	26	12								
飲食店営業	飲食店営業のうち、重点対象施設①②③④⑬及び社交飲食、露店、自動車等を除く	飲食1(①②③④⑬を除く)	1,137	0	1,373		1,373					
		飲食2(①②③④⑬及び給食施設を除く)	95	0								
製造業等	上記以外の製造業、食肉処理業、乳処理業	飲食3(①②③④⑬を除く)	141	0	705	1回/年	705					
		17:冷凍食品製造施設(⑥を除く)	6	0								
		13:食肉製品製造業(⑦を除く)	1	0								
		19:清涼飲料水製造業(⑧を除く)	6	0								
		16:魚肉練り製品製造業(⑨を除く)	1	0								
		32:そうざい製造業(⑩を除く)	108	0								
		03:菓子製造業(⑫、実演等を除く)	398	0								
		04:あん類製造業	1	0								
		05:アイスクリーム製造業(ソフトクリームのみ施設除く)	11	0								
		06:乳処理業	0	0								
		07:特別牛乳搾取処理業	0	0								
		08:乳製品製造業	2	0								
		09:集乳業	0	0								
		11:食肉処理業(④⑤及び認定小規模職食鳥処理場を除く)	33	0								
		18:食品の放射線照射業	0	0								
		20:乳酸菌飲料製造業	1	0								
		21:氷雪製造業	0	0								
		23:食用油脂製造業	3	0								
		24:マーガリン又はショートニング製造業	0	0								
		25:みそ製造業	44	0								
		26:醤油製造業	5	0								
		27:ソース類製造業	16	0								
		28:酒類製造業	10	0								
		29:豆腐製造業	34	0								
		30:納豆製造業	0	0								
		31:めん類製造業	13	0								
		33:缶詰又は瓶詰食品製造業	11	0								
		34:添加物製造業	1	0								
		認定小規模食鳥処理場	年間処理羽数が15万羽以下の施設	食肉処理業及び食肉販売業の一部				4	0	4		4
		食肉販売業	処理室を有する営業施設	食肉販売業(処理あり)(④及び認定小規模食鳥処理場を除く)				37	0	135	1回/2年	68
		魚介類販売業	処理を行う営業施設	魚介類販売業(処理あり)				98	0	20		10
		食品製造業	食衛生法の許可を要さない製造業(漬物、乾物など)	食品製造業				0	20			
		飲食店営業(社交飲食・他)及び実演販売による調理行為、食品の冷凍冷蔵業のうち倉庫業のもの等	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4(その他)+スナックなど				766	0	925		154
				喫茶店営業(固定+露店)				71	0			
菓子製造業(露店+実演)	40			0								
食品の冷凍又は冷蔵業(倉庫)	4			0								
アイスクリーム製造業(ソフトクリームのみ)	43			0								
めん類製造業(実演販売)	1	0										
その他の販売業	乳類販売、処理室を設けない食肉販売業及び魚介類販売業、氷雪販売及び食品販売業	乳類販売業	329	0	1,514		252					
		食肉販売業(処理なし)(④を除く)	193	0								
		魚介類販売業(処理なし)	187	0								
		氷雪販売業	5	0								
		食品販売業	0	800								
自動販売機	自動販売機による飲食店営業、菓子製造業、喫茶店営業、乳類販売業、氷雪製造業	飲食4(自販機)	0	0	651		109					
		菓子製造業(自販機)	0	0								
		喫茶店営業(自販機)	564	0								
		乳類販売業(自販機)	87	0								
		氷雪製造業(自販機)	0	0								
自動車による移動営業	自動車に施設を設置した飲食店営業、菓子製造業、喫茶店営業、乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業	飲食4(移動営業)	34	0	132		22					
		菓子製造業(移動営業)	8	0								
		喫茶店営業(移動営業)	3	0								
		乳類販売業(移動営業)	13	0								
		食肉販売業(移動営業)	16	0								
魚介類販売業(移動営業)	58	0										
合計			4,795	939	5,734		3,061					

注1)許可業種・・・食衛生法に基づく営業許可が必要な業種(飲食店営業、魚介類販売業など)  
不要許可業種・・・食衛生法に基づく営業許可が不要な業種(病院の給食施設、漬物販売業など)  
注2)検査数にはHACCP指導に係る書類検査のみを含む

別表5 平成30年度食品収去検査実施計画

品目	検査項目	東部圏域			参考データ						県全体 検体数	備考
		施設数	回数	検体数	中部			西部				
					施設数	回数	検体数	施設数	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）甘味料（サッカリナトリアム）	5	4	18	5	3	13	2	3	12	43	
冷凍食品	規格基準（細菌数、大腸菌群、E.coli、腸炎ビブリオ最確数） 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、腸炎ビブリオ最確数）	3	3	9	2	2	8	14	7	27	44	
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）	5	3	9	1	1	3	1	1	3	15	
氷菓	成分規格（細菌数、大腸菌群）	1	1	3		1	3	0	1	3	9	
生食用鮮魚介類	規格基準（腸炎ビブリオ最確数）		2	10		2	10		2	10	30	
ゆでがに	規格基準（腸炎ビブリオ、細菌数、大腸菌群） ゆでがに 成分規格（腸炎ビブリオ） 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、腸炎ビブリオ）	6	2	7	0	0	0	10	4	8	15	
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、スズ（*1）、大腸菌群） 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）	4			2			6				
イート・缶詰	成分規格（細菌試験、恒温試験）	0	0	0	0	0	0	5	1	5	5	隔年実施（H30）
氷雪	成分規格（大腸菌群、細菌数）	0	0	0	1	1	1	2	1	2	3	隔年実施（H30）
そうざい（給食）	衛生規範（細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌）0-157	124	6	25	60	4	20	160	7	25	70	
そうざい（弁当）	衛生規範（細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌）	60	5	20	30	3	15	55	5	20	55	
洋生菓子	衛生規範（生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌）	30	5	25	15	3	15	18	5	20	60	
菓子	着色料（タール色素）	5	1	4	9	1	4	17	1	4	12	
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（サッカリナトリアム）	4	2	4	4	2	4	7	2	4	12	
佃煮	保存料（ソルビン酸）・甘味料（サッカリナトリアム）	0	1	3	0	0	0	1	1	3	6	
酢・ソース・調味料等	保存料（ソルビン酸、パラオキシ安息香酸エステル類）	0	1	2	1	1	2	2	1	2	6	隔年実施（H30）
即席めん	成分規格（酸化油脂（酸価、過酸化物質））	0	1	3	0	0	0	1	1	3	6	隔年実施（H30）
生餡豆類	成分規格（シアニン化合物）	1	1	1	2	1	2	2	1	2	5	隔年実施（H30）
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） 乳飲料：成分規格（細菌数、大腸菌群）											隔年実施（H31）
漬物	浅漬以外：保存料（ソルビン酸）、甘味料（サッカリナトリアム、アセスルファムK） 浅漬：腸炎ビブリオ、大腸菌	4			3			9				隔年実施（H31）
煮豆・漂白野菜	漂白剤（二酸化硫黄）											隔年実施（H31）
食肉製品	成分規格（E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、 ノロウイルス、大腸菌群） 成分規格（亜硝酸根）保存料（ソルビン酸）											隔年実施（H31）
魚介類加工品	保存料（ソルビン酸）											隔年実施（H31）
容器・包装（合成樹脂製）	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） ポリエチレン（PE）及びポリプロピレン（PP）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） 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）、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		1	3		1	3	9	
アレルギー物質を含む食品（*2）	アレルギー検査 卵、乳、落花生、そば、小麦、えび、かに		3	7		2	6		3	7	20	
指定外添加物（*3） （衛環研で検査実施）	指定外添加物 （イソクワン酸、アズルビン、キリンイエロー、パントトール-V、TBHQ）		3	9		2	6		3	9	24	
合計			48	167		32	119		54	180	466	
	◆H29収去参考		48	167		32	120		54	172	459	

\* 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：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。  
 \* 3：輸入された菓子、乾燥果実、調味料等を検査品目とする。  
 （注意）管内施設数が0の場合には、県外製造品を収去する。



別表6 平成30年度食品汚染物質検査計画

1 残留農薬

区分	県全体 検体数	東部	搬入月	参考		備考
				中部	西部	
輸入野菜・果実	6	3	5月		3	品目・原産国を調整する
らっきょう	6	4	5月	1	1	毎年実施 外皮及びびげ根を除去したものの2.0kg以上
すいか	5	0	6月	3	2	毎年実施 果皮を除去したものの2.0kg以上
たまねぎ	3	1	7月	1	1	不定期 外皮及びびげ根を除去したもの
輸入野菜・果実	7	3	8月		4	品目・原産国を調整する
二十世紀梨	5	2	9月	2	1	毎年実施 花おち、しん及び果梗の基部を除去したものの2.0kg以上
その他の梨	5	2		2	1	毎年実施 花おち、しん及び果梗の基部を除去したものの2.0kg以上
ねぎ	5	0	9月	2	3	毎年実施 外皮及びびげ根を除去したものの2.0kg以上
柿	4	2	10月	1	1	不定期 へた及び種子を除去したものの2.0kg以上
玄米	6	2	10月	2	2	毎年実施 カドミウム試験を併せて実施 玄米を1.5kg以上
ブロッコリー	5	1	11月	2	2	毎年実施 葉を除去したものの2.0kg以上
ながいも	5	0	11月	5		毎年実施 泥を水で軽く洗い落としたものの2.0kg以上
だいこん(根)	3	2	12月	1		毎年実施 泥を水で軽く洗い落としたものの2.0kg以上
輸入野菜・果実	7	4	1月		3	品目・原産国を調整する
合計	72	26		22	24	

\* 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	県全体 検体数	東部	搬入月	参考		備考
				中部	西部	
鮮魚介類	10	4	5月	3	3	
鮮魚介類	10	4	12月	0	6	
合計	20	8		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	県全体 検体数	東部	搬入月	参考			備考
				中部	西部	食検	
食肉・卵	7	卵2	6月	鶏1・卵1	鶏3		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		7月			牛6	
	6		8月			豚6	
	7	卵1	9月	鶏3	鶏3		
	6		1月			牛6	
合計	38	3		5	6	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