

平成24年度鳥取県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、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)
- ・ 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(昭和25年法律第175号)
(以下「JAS法」という。)
- ・ 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)
- ・ 肥料取締法(昭和25年法律第127号)

第1 基本的な方向

1 趣旨

鳥取県は、平成16年3月に策定した「食の安全を推進するための基本方針」に沿った施策を進めるため、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平成24年度における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

平成24年4月1日から平成25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

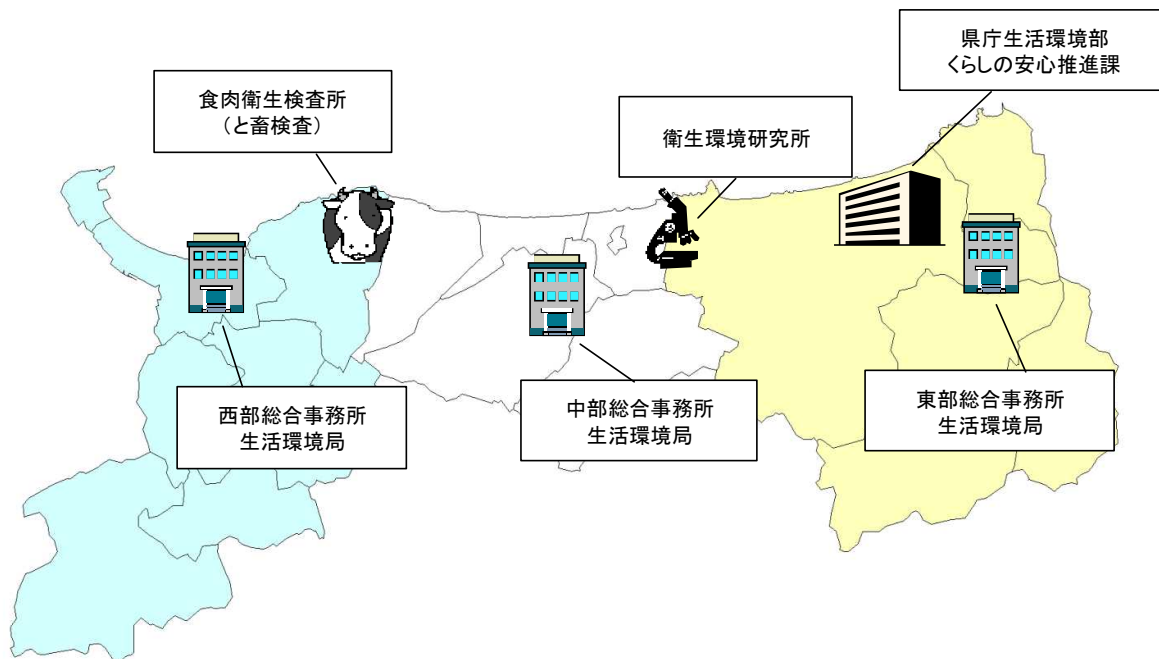


図1 監視指導等の実施機関及び設置場所

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

ア 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. JAS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
- b. 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. 肥料取締法による立入検査職員

(2) 各機関の役割分担

ア 暮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. とっとり食の安全認定制度(クリーン・パス)に基づく施設の認定及び制度の拡充
- d. 消費者への食品衛生に関する情報提供

イ 各総合事務所生活環境局(以下、「各生活環境局」という。)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. 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
- c. 食品衛生法及びJAS法に基づく食品表示の監視、指導
(一般消費者を食の安全モニターとして委嘱し、モニタリング調査を実施する)
- d. 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

- e. 違反食品及び食品苦情に関する調査、指導
- f. HACCP(総合衛生管理製造過程承認制度、対米及び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
- g. とっとり食の安全認定制度に基づく監査及び認定取得のための支援、普及啓発
- h. 米トレーサビリティ法に基づく調査、指導
- i. 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
- j. 食鳥検査法に基づく監視指導
- k. 農薬取締法及び肥料取締法に関する業務

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
- (2) 衛生環境研究所における主な業務
 - ア 食品等の収去検査の実施
 - イ 食中毒調査に関する検査
 - ウ 苦情食品に関する検査
 - エ 残留農薬検査及びポジティブリスト制度に係る農薬等検査技術の確立
 - オ 諸外国での食品健康被害事例分析
- (3) 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 食鳥処理場における鳥インフルエンザ検査(スクリーニング検査)

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

- ア 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。
- イ 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。
- ウ 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
兵庫県健康福祉部生活消費局 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 128	0852-22-5264
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
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	倉敷市西中新田 640	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 医薬食品局 食品安全部	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
消費者庁 食品表示課	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)	JAS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
鳥取地域センター 消費・安全グループ	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) 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) 衛生環境研究所による検査の結果、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、水産物卸売市場における衛生管理向上の取組に協力する。

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、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。

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。

また、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

鳥取県内全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、JAS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) 肥料取締法に基づく肥料生産業者、肥料販売店等

2 重点監視事項

(1) 重点的に監視指導を実施すべき事項

重点監視対象施設については、別表2に示す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。

(2) 食中毒予防対策の強化

平成22年及び平成23年10月末時点の全国及び本県の食中毒の発生状況を考慮し、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター及びノロウイルスによる食中毒の予防対策を重点事項とする。

また、食中毒の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するとともに、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

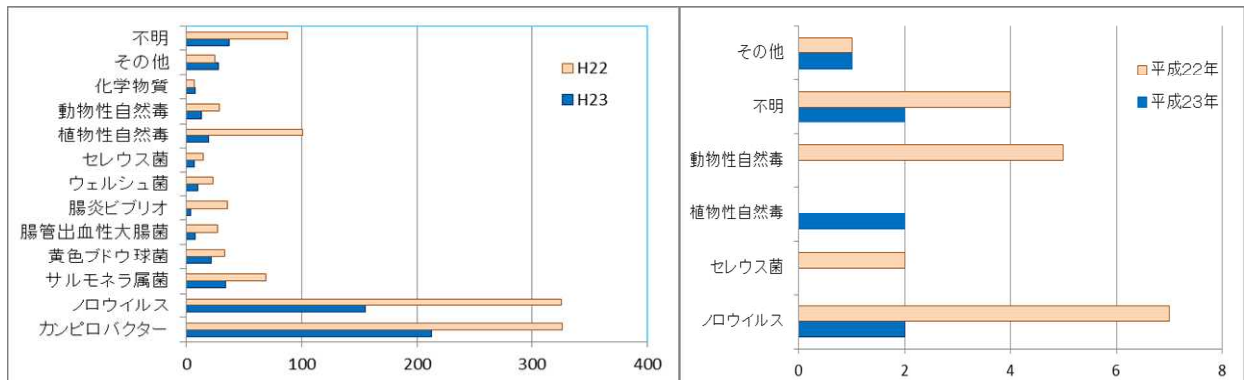
加熱不十分な食肉等の喫食が関与していることが多いことから、食肉処理業、食肉販売業及び飲食店で衛生的な取扱い等について監視指導・啓発を行う。

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とともに、消費者に対して、食肉や内蔵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、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・啓発を行う。

病因物質別食中毒発生状況(平成22年、平成23年(10月末現在))



(全国の状況)

- ・平成22年 1,120 件
- ・平成23年(10月末時点)571 件

(鳥取県の状況)

- ・平成22年 16 件
- ・平成23年(10月末時点) 6 件

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

次に掲げる事項を考慮し、重点的に監視指導すべき施設及び予定回数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。

	考慮事項
ア 食品衛生法等違反施設	過去3年(H21~23)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条違反食品製造施設等であり、継続して監視指導が必要な施設)
イ 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
ウ 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(生食用食肉等取扱い施設)
エ 広域流通食品製造施設	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(広域流通する食品の製造施設等)
オ 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に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)
カ 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
キ と畜場(と畜検査員が常時立入りすると畜場)	
ク 食鳥処理場(年間処理羽数が15万羽を超える施設)	
ケ 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)	
コ	アからケまでの施設に加え、各生活環境局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。

(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 消費者の安全性確保を目的に、県内流通食品について実施する。

イ 添加物検査については、次の事項について実施する。

- a. 使用基準の適否
- b. 添加物の対象外使用
- c. 指定外添加物
- d. 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
- e. 検疫所や他県の検査で違反の多い添加物

ウ 残留農薬検査については、次の事項について実施する。(別表6)

- a. 県内で流通する農畜水産物
- b. 県内での流通及び違反事例の多い輸入農産物
- c. 県内で流通する輸入加工食品
- d. 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。

エ 食品の規格基準及び指導基準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 改善のための指示(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再発の防止に努める。
- 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 食中毒等健康危害発生時の対応

(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。

(3) 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を作成・配布し、衛生講習会、情報提供を実施するとともに、営業者については、食品衛生責任者からの意見を尊重する責務が追加されたことも踏まえて意識向上を図る。

(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 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

(3) 各生活環境局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の概念を取り入れた衛生管理の推進

(1) 製造及び加工業者に対するHACCP導入の推進

HACCPによる衛生管理の導入を希望する営業者のために、各生活環境局で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。

(2) 「とっとり食の安全認定制度(クリーン・パス)」導入の推進(重点施策)

食品製造業者の自主的衛生管理を推進するため、食品の衛生管理が一定の水準にあると認められる施設を県が認定、公表する鳥取県独自の食品の衛生管理認定制度である「とっとり食の安全認定制度」の導入を積極的に推進するため、各生活環境局で計画的に食品事業者への説明及び技術的支援を行う。(各生活環境局における周知計画は別表7のとおり)

くらしの安心推進課では制度の拡充を図るとともに、各生活環境局と連携して、消費者等に対して制度の周知・普及を図る。

対象業種: カニの加工品等を製造する施設、弁当製造施設、そうざい製造施設、菓子製造施設、冷凍食品製造施設、清涼飲料水製造施設、総合衛生管理製造過程承認施設、飲食店営業施設(自動車営業、露店営業を除く)

3 関係団体等への支援・協力

(1) 鳥取県は、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、鳥取県食品衛生法施行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) 県内の市町村の協力により、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 情報提供及び意見の交換に関する事項

1 消費者との情報及び意見の交換の実施

(1) 消費者との情報及び意見の交換(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 ホームページ等を利用し、食品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こととする。

ウ 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衛生相談室や消費者参加の懇談会等を実施する。

(2) 消費者への食品による危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。

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注意報を発令する。

2 監視指導計画策定等に係る意見及び情報交換の実施

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、ホームページ及び消費者との意見交換会等を通じ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公表する。

ア 施設ごとの立入回数及びその結果

イ 収去検査した食品の種類別検体数及びその結果

(2) 次の事項については、結果がまとまり次第公表する。

夏期及び年末の重点監視指導の結果

(3) 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 食品衛生監視員研修会(鳥取県主催)

ク 食品衛生監視員研究発表会(鳥取県等主催)

ケ 食中毒疫学研修会(岡山大学主催)

(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 食の安全モニターに対する講習会等の実施

(1) 平成 21 年度から開始した食の安全モニター制度において食の安全モニターの方に対し、食品衛生に関する正しい理解、食の安全・安心に関する幅広い知識を習得していただくため、研修会等を積極的に開催するとともに、国等が主催するリスクコミュニケーション事業にも参加していただく。

(2) 研修を受けた食の安全モニターは、モニターを対象とした研修会で講師を務め習得した知識を普及するとともに、資質向上を図っていただく。

3 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) 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) 食品衛生模範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。

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						ノロウイルス食中毒注意報発令						
				食品衛生月間												
		食中毒予防の衛生講習会及び普及啓発														
									ノロウイルス対策強化							
監視指導等	一斉			夏期一斉監視						年末一斉監視						
	重点			<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法等違反施設 ・生食用食肉取扱い施設 ・学校給食施設 ・社会福祉施設等給食施設 ・大量調理施設等の重点監視対象施設 												
			生食用食肉等取扱い施設 重点監視						●国際マンガサミット(11/7～10)							
					大量調理施設(旅館等)重点監視											
			「とっとり食の安全認定制度」の支援、普及啓発													
	通常				<ul style="list-style-type: none"> ・許可更新施設の監視 ・違反食品・食品苦情対応 											
	収去		県内流通食品の収去検査													
表示				<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法・JAS法に係る表示監視 ・米トレーサビリティ法に係る巡回立入検査 												
農業監視		農業危害防止運動														
研修・会議等				★1	★2	★3										
				<ul style="list-style-type: none"> ★1 鳥取県食品衛生監視員業務発表会(7月) ★2 中国地区食品衛生監視員業務発表会(9月) ★3 全国食品衛生監視員業務発表会(11月) 												
			◎第1回	食の安全推進会議			○キッズリポーター審査会			◎第2回			◎第3回			
							調理師試験				ふぐ処理師試験			*疫学研修 * HACCP研修		

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 食衛法違反施設	過去3年(H20～H22)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)	4回/年	①改善事項の遵守の確認
2 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
3 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	2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 冷凍食品製造施設 5 食肉製品製造業 6 清涼飲料水製造業 7 魚肉練り製品製造業 8 ゆでがに加工施設 (ゆでがにについては、季節的にボイルのみを行う施設を除く)	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
9 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
10 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
11 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	○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。
12 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
13 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
14 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

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JAS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. 鳥取県食品衛生法施行条例(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。

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。

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	<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 	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の検収、記録の保存 ・二次汚染防止 ・有毒植物等の鑑別と排除
食肉・食鳥肉	<ul style="list-style-type: none"> ・獣畜体表の清潔保持 ・動物用医薬品及び飼料添加物の適正使用を指導 ・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 ・衛生的な解体処理の指導 	<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 	<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
魚介類	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の検収、記録の保存 ・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 	<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 ・洗浄用水の適切な管理 ・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

別表4 平成24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	内訳	鳥取県(全体)					
			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食品衛生法等違反施設	過去3年(H21～H23)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)	食品衛生法違反施設	42	2	44	4回/年	176
	②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) 飲食2(仕出し・弁当屋) 飲食3(ホテル・旅館) 給食施設(給食センター、病院等)	8 23 11 13	0 0 0 35	90		180
	③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	食肉処理業 食肉販売業 飲食店営業	1 2 102	0 0 0	105		210
	④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(広域流通する食品の製品製造施設)	食品の冷凍又は冷蔵業(倉庫除く)	17	0		2回/年	
	⑤食肉製品製造業		食肉製品製造業	5	0	42		84
	⑥清涼飲料水製造業		清涼飲料水製造業	12	0			
	⑦魚肉練製品製造業		魚肉練り製品製造業	8	0			
	⑧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、季節的にポールのみを行う施設を除く	そうざい製造業の一部	3	0	3		6
	⑨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	魚介類せり売業 食品卸売市場	22 0	0 7	29	2回/年	58
	⑩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	8	38	46	1回/年	46
	⑪給食施設(学校、病院、社会福祉施設、保育園等)	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①②に該当するものを除く)	学校給食施設 保育園・幼稚園 社会福祉施設	0 0 2	16 115 41	186	1回/年	186
	⑫と畜場	と畜検査員が常時立入りすると畜場	病院 と畜場	0 0	12 1	1	1回/月	12
	⑬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	4	4		4
	⑭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	GPセンター	0	6	6	1回/年	6
	給食施設(⑪を除く)	給食施設のうち、重点監視対象施設⑪を除く		0	78	78		78
飲食店営業	飲食店営業のうち、重点対象施設①②及び社交飲食、露店、自動車等を除く	飲食1(①②③及びスナックを除く) 飲食2(①②を除く) 飲食3(①②を除く)	2,988 381 413	0 0 0	3,782		3,782	
製造業等	上記以外の製造業、食肉処理業、乳処理業	冷凍食品製造施設(④を除く)	70	0		1回/年	1,523	
		食肉製品製造業(⑤を除く)	4	0				
		清涼飲料水製造業(⑥を除く)	21	0				
		魚肉練製品製造業(⑦を除く)	17	0				
		菓子製造業(⑩、実演等を除く)	706	0				
		あん類製造業	5	0				
		アイスクリーム製造業(ソフトクリームのみを施設除く)	34	0				
		乳処理業	1	0				
		特別牛乳搾取処理業	0	0				
		乳製品製造業	6	0				
		集乳業	1	0				
		食肉処理業(③を除く)	48	0				
		乳酸菌飲料製造業	1	0				
		水雪製造業	5	0				
		食用油脂製造業	8	0				
		マーガリン又はショートニング製造業	0	0				
		みそ製造業	93	0				
		醤油製造業	20	0				
		ソース類製造業	47	0				
		酒類製造業	27	0				
		豆腐製造業	81	0				
		納豆製造業	2	0				
		めん類製造業	37	0				
そうざい製造業	265	0						
缶詰又は瓶詰食品製造業	19	0						
添加物製造業	5	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	37	0	37		37	
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)(③を除く)	160	0	490	1回/2年	245	
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)	330	0				
食品製造業	食衛法の許可を要さない製造業(漬物、乾物など)	食品製造業	0	86	86		43	
飲食店営業(社交飲食・他)及び喫茶店営業等(スナック、スタンド、バー、キャバレー、たこ焼き屋、ビアガーデン、冷蔵庫のみによる食品の提供を行う飲食店及び、回転焼き、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を含む。)	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	2,073	0		2,456	409	
		喫茶店営業	171	0				
		菓子製造業(露店+実演)	55	0				
		食品の冷凍又は冷蔵業(倉庫)	19	0				
		アイスクリーム製造業(ソフトクリームのみ)	136	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、水雪販売及び食品販売業	めん類製造業(実演販売)	2	0		4,760	許可更新時に1回	
		乳類販売業	977	0				
		食肉販売業(処理なし)(③を除く)	507	0				
		魚介類販売業(処理なし)	492	0				
		水雪販売業	12	0				
食品販売業	0	2,772						
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、食肉販売業、水雪製造業	飲食4(自販機)	1	0		1,717	286	
		菓子製造業(自販機)	0	0				
		喫茶店営業(自販機)	1,377	0				
		乳類販売業(自販機)	338	0				
		水雪製造業(自販機)	1	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)	82	0		306	51	
		菓子製造業(移動営業)	21	0				
		喫茶店営業(移動営業)	6	0				
		乳類販売業(移動営業)	17	0				
		食肉販売業(移動営業)	27	0				
		魚介類販売業(移動営業)	153	0				
農業の販売施設	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業を販売する店舗(農協、卸、ホームセンター等の量販店) 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	127	127	1回/年	127	
			0	194	194	1回/3年	65	
合計			12,578	3,534	16,112		8,408	

別表5

平成24年度食品検査の収去計画

品目	検査項目	検体数	東部		中部		西部		備考
			回数	検体数	回数	検体数	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（サッカリンナトリウム）	46	4	20	3	14	3	12	
冷凍食品	規格基準（細菌数、大腸菌群、E.coli、腸炎ビブリア最確数）								
	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、腸炎ビブリア最確数）	44	4	16	2	8	5	20	
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）								
		15	3	9	1	3	1	3	
氷菓	成分規格（細菌数、大腸菌群）								
		9	1	3	1	3	1	3	
生食用鮮魚介類	規格基準（腸炎ビブリア最確数）								
		30	2	10	2	10	2	10	
ゆでがに	規格基準（腸炎ビブリア、細菌数、大腸菌群）								
	ゆでがに 成分規格（腸炎ビブリア）								
	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、腸炎ビブリア）								
		17	2	7	—	0	3	10	
清涼飲料水	規格基準（混濁、沈降物、ひ素、鉛、銅、鉄、Zn、Mn、大腸菌群）								
		12	2	4	1	2	2	6	
トルト・缶詰	成分規格（細菌試験、恒温試験）								隔年実施(H24)
		5	—	0	—	0	1	5	
氷雪	成分規格（大腸菌群、細菌数）								隔年実施(H24)
		3	—	0	1	1	1	2	
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	70	6	25	4	20	7	25	
そうざい （弁当）	衛生規範（細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌）	55	5	20	3	15	5	20	
洋生菓子	衛生規範（生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌）								
		60	5	25	3	15	5	20	
菓子	着色料（タール色素）								
		12	1	4	1	4	1	4	
醤油	保存料（安息香酸、パラキシ安息香酸エステル類）	17							
	甘味料（サッカリンナトリウム）		2	4	2	4	3	9	
佃煮	保存料（ソルビン酸）・甘味料（サッカリンナトリウム）	9							
			1	3	1	3	1	3	
酢・ソース・調味料等	保存料（ソルビン酸、パラキシ安息香酸エステル類）	6							隔年実施(H24)
			1	2	1	2	1	2	
即席めん	成分規格（酸価油脂（酸価、過酸化価））	6							隔年実施(H24)
			1	3	—	0	1	3	
生餡豆類	成分規格（シアン化合物）	5							隔年実施(H24)
			1	1	1	2	1	2	
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）								隔年実施(H23)
	乳飲料：成分規格（細菌数、大腸菌群）								
漬物	保存料（ソルビン酸）、甘味料（サッカリンナトリウム）								隔年実施(H23)
煮豆・漂白野菜	漂白剤（二酸化硫黄）								隔年実施(H23)
食肉製品	成分規格（E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、 クロストリウム、大腸菌群）								隔年実施(H23)
	成分規格（亜硝酸根）保存料（ソルビン酸）								
魚介類加工品	保存料（ソルビン酸）								隔年実施(H23)
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） ポリエチレン（PE）及びポリプロピレン（PP）製：蒸発残留物 ポリスチレン（PS）製：蒸発残留物 ポリ塩化ビニル（PVC）製：蒸発残留物								
		9	1	3	1	3	1	3	
アレルギー物質を含む食品	アレルギー検査	36							
	卵		1	3	1	3	1	3	
	乳		1	3	1	3	1	3	
	かに・えび		1	3	1	3	1	3	
	落花生、そば、小麦		1	3	1	3	1	3	
指定外添加物 （衛研で検査実施）	指定外添加物 （サイクミン酸、アソルビン、スルフィン、パントフル-V、TBHQ）	24	—	—	—	—	—	—	
			3	9	2	6	3	9	

*1：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

*2：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

平成24年度食品汚染物質検査計画

1 残留農薬							
区分	検体数	東部	中部	西部	搬入日	備考	
輸入野菜・果実	7	3		4	4月下旬	品目・原産国を調整する資料3の検体2.0kg以上	
らっきょう	6	4	1	1	5月下旬	可食部2.0kg以上	
輸入加工食品	4		4		5月中旬	品目・原産国を調整する検体1.0kg以上	
すいか	5		3	2	6月下旬	果皮を除去したものの2.0kg以上	
輸入野菜・果実	6	3		3	7月中旬	品目・原産国を調整する資料3の検体2.0kg以上	
二十世紀梨	5	2	2	1	8月下旬	花おち、しん及び果梗(かこう)の基部を除去したものの2.0kg以上	
その他の梨	5	2	2	1		花おち、しん及び果梗(かこう)の基部を除去したものの2.0kg以上	
輸入加工食品	4			4	7月下旬	品目・原産国を調整する検体1.0kg以上	
ねぎ	5		2	3	11月下旬	可食部2.0kg以上	
米	6	2	2	2	10月中旬	玄米1.5kg以上	
ながいも	5		5		10月下旬	泥を水で軽く洗い落とししたもの2.0kg以上	
ほうれんそう			2		10月上旬	2.0kg以上	
ブロッコリー	5	1	2	2	11月中旬	可食部2.0kg以上	
だいこん(根)	3	2	1		12月中旬	泥を水で軽く洗い落とししたもの2.0kg以上	
輸入野菜・果実	7	4		3	1月上旬	品目・原産国を調整する資料3の検体2.0kg以上	
輸入加工食品	4	4			2月上旬	品目・原産国を調整する検体1.0kg以上	
合計	77	27	26	26			
* 輸入野菜・果実及び輸入加工食品を除き、県内産のものを収去すること。							
* 1個で1.0kg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	東部	中部	西部	搬入日	備考	
鮮魚介類	10	4	3	3	5月	主として内海内湾魚	
鮮魚介類	10	3	3	4	12月	主として遠洋沖合魚	
合計	20	7	6	7			
* 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	東部	中部	西部	食検	搬入日	備考
食肉・卵	8	卵2	鶏2・卵1	鶏3		6月上旬	
	6				豚6	7月上旬	
	6				牛6	8月中旬	
	6				牛6	9月下旬	
	6				豚6	1月下旬	
	8	卵2	鶏2・卵1	鶏3		2月下旬	
養殖魚	24年度は実施しない。						200g以上(可食部50g以上)
はちみつ	24年度は実施しない。						200g以上
合計	40	4	6	6	24		
* 食肉については、筋肉部分及び内臓(腎臓)を検査する。							

別表7 平成24年度とっとり食の安全認定制度周知計画(認定目標施設数)

対象施設	内容	認定目標施設数		
		東部	中部	西部
とっとり食の安全認定制度対象施設	とっとり食の安全認定制度の内容及び効果について周知し、認定取得を図る	20	10	20

