

平成28年度第2回鳥取県食の安全推進会議

平成29年1月23日（月）
午前10時から正午まで
特別会議室（議会棟3階）

1 開 会

2 あいさつ

3 議 題

- (1) HACCPの推進に関する取組状況
- (2) 食中毒発生状況
- (3) 平成29年度鳥取県食品衛生監視指導計画（案）について
- (4) その他
 - ・牛海綿状脳症（BSE）検査の見直し
 - ・鳥取県HACCP適合施設認定マークの取扱い

4 閉 会

資料一覧

- 資料1 HACCP推進に関する取組状況
- 資料2 食中毒発生状況
- 資料3 平成29年度鳥取県食品衛生監視指導計画（案）
- 資料4 牛海綿状脳症（BSE）検査の見直し

(委員名簿)

職名	氏名	所属
食の安全推進委員	山口 剛士	学識経験者
食の安全推進委員	亀崎 幸子	学識経験者
食の安全推進委員	井上 美千代	生産者(漁業)
食の安全推進委員	平野 浩	生産者(畜産業)
食の安全推進委員	山本 隆司	生産者(農業)
食の安全推進委員	原 弘司	流通販売業者
食の安全推進委員	山崎 達郎	食品製造者
食の安全推進委員	米村 ふじ子	食品製造者
食の安全推進委員	浜江 隆二	消費者(団体)
食の安全推進委員	下岡 晃昌	消費者(団体)
食の安全推進委員	河崎 眞理子	消費者
食の安全推進委員	林 澄子	消費者

(事務局)

くらしの安心局 局長	酒嶋 優
くらしの安心推進課 課長	坂口 貴志
〃 食の安全担当 課長補佐	長尾 義之
〃 係長	岩永 千歳
〃 衛生技師	花原 悠太郎

HACCPの推進に関する取組状況

1 HACCPとは

原料から最終製品までの製造工程を調べて、その中で特に重要な工程を連続的に管理して製品の安全を確保する衛生管理手法。HACCPによる工程管理を行うことで、作業効率が上がることに加え、食中毒や品質不良を未然に防ぐことが可能となる。

2 鳥取県HACCP適合施設認定制度

本県では、平成17年3月から独自のHACCP認定制度である「とっとり食の安全認定制度」を開始したが、普及がなかなか進まなかった。

そこで、より一層のHACCPの推進を図るため、「とっとり食の安全認定制度」を条例に基づく「鳥取県HACCP適合施設認定制度」に格上げし、さらなる普及推進に取り組むこととした。(平成27年4月施行)

3 今年度の取組

(1) 認定数 (H28.12月現在)

14事業者15業種 (昨年度実績 9事業者13業種)

(2) HACCP推進専門員による巡回指導 (H28.9月現在)

HACCPに取り組む事業者を掘り起こすため、HACCP専門員(4名)による施設訪問を実施している。

107施設 (昨年度実績 186施設)

(3) 施設改修のための補助金交付 (H28.12月現在)

施設設備の改修経費の補助金制度を創設し、HACCPに取り組むための準備段階での支援を実施している。

9施設 (昨年度実績 13事業者)

(4) 研修会の開催 (H28.12月現在)

	開催日	場所	内容	参加者数
第1回	H28.7.21	米子市	HACCPの基礎 グループワーク	33名
第2回	H28.9.28	鳥取市	HACCP導入に向けて	46名
第3回	H28.11.18	湯梨浜町	一般衛生管理	39名
第4回	H29.2.22 (予定)	米子市	HACCP認証のメリット	

(昨年度実績 全4回 129名)

(5) 消費者への周知

県栄養士会が行う県民公開講座で、鳥取県HACCP適合施設認定制度の周知及び家庭でできるHACCPについて講演を行った。(H28.11月)

鳥取県H A C C P 適合施設の認定状況

(平成 28 年度認定施設)

認定 番号	認定施設	認定食品
33	株式会社楽粹 (八頭郡智頭町芦津上ノ平ル 504)	ミネラルウォーター
34	有限会社都田水産 (境港市上道町 2248)	たこやき
35	株式会社ホクニチ (米子市旗ヶ崎 2102)	牛肉スライス
36	中川酒造株式会社 (鳥取市立川町 2 丁目 305)	日本酒 (強カシリーズ)
37	株式会社中村商店 (鳥取市賀露町西四丁目 1803-3)	ゆでがに
38		干物 (ハタハタ、エテカレイ、赤カレイ)
39	鳥取東伯ミート株式会社 (東伯郡琴浦町逢東 806)	鶏つみれ
40	有限会社木村屋 (米子市中島二丁目 2-23)	給食米飯
41	有限会社亀井堂 (鳥取市徳尾 122)	給食米飯
42	m y A N 株式会社 (米子市浦津 20)	白生餡
43	米子市立第二学校給食センター (株式会社東洋食品) (米子市流通町 158-21)	給食
44	株式会社白山命水 倉吉採水地工場 (倉吉市蔵内 320-1)	ナチュラルミネラルウォーター
45	有限会社ひよこカンパニー ビオマルシェ (八頭郡八頭町橋本 337)	ベーコン (ブロック)
46	株式会社源吉兆庵 米子工場 2F (米子市流通町 430-28)	せんべい
47	株式会社大山どり 食鳥処理施設 (米子市淀江町中間 580)	鶏肉 (むね肉)

(平成 27 年度認定施設)

認定 番号	認定施設	認定食品
20	株式会社鶴太屋（倉吉市上井 780-7）	牛肉の佃煮
21	株式会社ゼンヤクノー（鳥取市賀露町 4001）	健康茶及び乳糖粉末食品
22	鳥取グリコ株式会社（西伯郡南部町倭 256）	焼菓子、チョコレート
23		カレールウ、シチュールウ
24	株式会社オーク第二工場 （境港市竹内団地 208-3）	生食用冷凍アジ・フィレー
25	喜満フーズ有限会社加工センター （境港市竹内団地 280-1）	冷凍鮮魚介類
26		冷凍えび
27	有限会社小倉水産食品（境港市中野町 3258-19）	一夜干し、冷凍コロッケ
28	有限会社第一水産（境港市上道町 2026-1）	冷凍塩サバ
29	弓ヶ浜水産株式会社本社工場 （境港市竹内団地 205）	冷凍ゆでがに
30		生食用鮮魚介類（銀鮭フィレー等）
31		銀鮭骨抜きフィレー等
32	八幡東栄エステート株式会社 鳥取ライスセンター（鳥取市古海 696）	給食米飯

鳥取県HACCP適合施設（平成26年度以前の認定施設）

認定番号	認定施設	認定食品
1	株式会社上野水産（境港市昭和町7）	冷凍食品（かに身棒肉、棒くずれ）
2		冷凍ゆでがに（落身）、そうざい（かに身棒肉）
3	丸京製菓株式会社（米子市旗ヶ崎2002-2）	どらやき類
4	株式会社マルテ SF 本社工場 （鳥取市南安長2丁目633-1）	幕の内弁当
5	大山乳業農業協同組合菓子工場 （東伯郡琴浦町大字保37-1）	サブレ
6	フジッコフーズ株式会社（境港市竹内団地271）	煮豆、大豆水煮
7	株式会社串惣第二工場（鳥取市安長90-6）	やきとり、てりやき
8	フジッコフーズ株式会社（境港市竹内団地271）	生菓子（フルーツセラピー）
9	大山乳業農業協同組合菓子工場 （東伯郡琴浦町大字保37-1）	牛乳、脱脂乳
10		発酵乳
11		アイスクリーム類
12	株式会社大新食品工場 （境港市昭和町13-31）	冷凍食品（アジの和風ハンバーグ、イワシのごぼうつみれ、アジフライ）
13	株式会社米吾 米吾ケータリングセンター （米子市奈喜良248-4）	幕の内弁当
14	株式会社海産物のきむらや（境港市渡町3307）	清涼飲料水（もずく抽出物）
15	株式会社サンエス サンエス奥大山水工場 （日野郡江府町大字御机813-1）	ナチュラルミネラルウォーター
16	株式会社海産物のきむらや（境港市渡町3307）	味付けもずく
17	大山ハム株式会社米子工場（米子市夜見町3018）	食肉製品（包装後加熱食肉製品、加熱後包装食肉製品）
18	独立行政法人国立病院機構米子医療センター （米子市車尾4丁目17-1）	給食
19	永伸商事株式会社大山工場（米子市泉706-473）	ナチュラルミネラルウォーター

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ（概要）

平成 28 年 12 月

【現状】

- 食品衛生管理の国際標準である H A C C P は先進国を中心に義務化。
- 食中毒事件数は下げ止まりの傾向。今後の高齢化による食中毒リスク増加の懸念。
- 金属等の危害性のある異物混入による回収告知件数が増加傾向。
- 多くの食中毒の原因は一般衛生管理の実施の不備。
- 食品流通の更なる国際化、東京オリンピック・パラリンピック等を見据えた我が国の食品衛生管理の水準を国内外に示す必要。

【趣旨】

- 国内の食品の安全性の更なる向上には、H A C C P による衛生管理の定着を図る必要。
- H A C C P による衛生管理の考え方は、これまでの衛生管理と全く異なるものではなく、事業者が自ら考えて安全性確保の取組を推進するもの。
- フードチェーン全体で取り組むことにより、各段階で関わる食品等事業者のそれぞれの衛生管理の取組・課題が明確化。これにより、フードチェーン全体の衛生管理が「見える化」され、食品の安全性の向上につながる。
- あわせて、施設設備の衛生管理等の一般衛生管理の着実な実施が不可欠。
- 食品ごとの特性や、事業者の状況等を踏まえ、小規模事業者等に十分配慮した実現可能な方法で着実な取組を推進。

【制度のあり方の方向性】

- 基本的な考え方
一般衛生管理をより実効性のある仕組みとするとともに、H A C C P による衛生管理の手法を取り入れ、我が国の食品の安全性の更なる向上を図る。
- 対象事業者
フードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者が対象。
- 衛生管理計画の作成
食品等事業者は、一般衛生管理及び H A C C P による衛生管理のための「衛生管理計画」を作成。
- H A C C P による衛生管理の基準
 - ・基準 A : コーデックス H A C C P の 7 原則を要件とするもの。
 - ・基準 B : 一般衛生管理を基本として、事業者の実情を踏まえた手引書等を参考に必要に応じて重要管理点を設けて管理するなど、弾力的な取扱いを可能とするもの。小規模事業者や一定の業種等^(注)が対象
(注) 一定の業種等とは、当該店舗での小売のみを目的とした製造・加工、調理を行っている事業者 / 提供する食品の種類が多く、かつ、変更頻度が高い業種 / 一般衛生管理で管理が可能な業種等（飲食業、販売業等）
- 小規模事業者等への配慮
ガイドラインの作成、導入のきめ細かな支援、準備期間を設定等。

鳥取県食中毒発生状況

くらしの安心推進課

1 発生状況（事件数、患者数）

平成28年に鳥取県で発生した食中毒事件数は、13件（対前年比－6件）、患者数137人（対前年比－204人）であった。

2 月別発生状況

食中毒事件の発生が最も多かった月は、2月及び10月の3件で、次いで3月及び7月の2件であった。患者数では、2月の51人、7月の43人、3月の29人の順で多かった。

3 病因物質別発生状況

病因物質別の事件数を見ると、ノロウイルス（5件）、カンピロバクター（3件）の順で多かった。患者数では、ノロウイルス（114人）、カンピロバクター（5人）の順で多かった。

本県では、動物性自然毒（ふぐ毒）及び植物性自然毒（毒キノコ）による食中毒が多い傾向があるが、平成28年についても1件ずつ発生した。

また、全国的にも増加傾向にある寄生虫（アニサキス）によるものも2件発生した。

4 原因食品、施設別発生状況

原因食品別の事件数及び患者数を見ると、原因施設の提供料理ではあるが食品の特定までできていないものが6件、124人と最も多く、次いで魚介類（4件、9人）、キノコ（1件、2人）の順で多かった。不明が2件、2人であった。

原因施設別の事件数をみると、飲食店（5件、75人）、旅館・ホテル（2件、55人）、家庭（4件、5人）の順で多かった。

平成28年病因物質別発生状況

病因物質	事件数	患者数
ノロウイルス	5	114
カンピロバクター	3	5
アニサキス	2	2
キノコ	1	2
ふぐ	1	1
不明	1	13
合計	13	137

平成28年原因施設別発生状況

原因施設	事件数	患者数
飲食店	5	75
旅館・ホテル	2	55
家庭	4	5
不明	2	2
合計	13	137

平成28年原因食品別発生状況

病因物質	事件数	患者数
施設提供料理 (食品の特定までできていない)	6	124
魚介類	4	9
キノコ	1	2
不明	2	2
合計	13	137

保健所 番号	No	発症日	届出日	発生場所 (原因施設等の所在地)	摂食者 数	患者数	死者数	食事特 定	原因食品	病因物質	原因施設	摂食場所	発生概要	発生原因	症状	対策
西部①	1	1/16	1/18	米子市	15	6	0	牡蠣の ゆず釜 蒸(推 定)	牡蠣の ゆず釜 蒸(推 定)	ノロウ ルス	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした1グループ15名中6名が嘔吐、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。	ノロウイルスに汚染された食品を喫食したことによる。	嘔吐、下痢、腹痛、発熱等	一枚目は生での摂食を極力避け、中心部まで火が通るよう十分加熱する(85℃～90℃で90秒間以上)。
東部①	2	2/4	2/12	鳥取市	34	28	0	2月3,4,6日に提供された食事	2月3,4,6日に提供された食事	ノロウ ルス	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした8グループ34名中28名が嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈した。	ノロウイルスに汚染された食品を喫食したことによる。	嘔吐、下痢、発熱等	調理従事者は、調理前、用便後、配膳前等に手洗いを徹底する。下痢、嘔吐などの症状がある場合は、調理業務を行わない。
西部②	3	2/16	2/17	西伯郡	91	13	0	2月16日に提供された昼食	2月16日に提供された昼食	不明	旅館	旅館	旅館で食事をした1グループ91名中13名が吐き気、下痢、腹痛の症状を呈した。	食中毒原因物質に汚染された食品を喫食したことによる。	吐き気、下痢、腹痛	提供前に食品を十分加熱する。
西部③	4	2/27	2/29	米子市	18	10	0	2月26日に提供された夕食	不明	ノロウ ルス	飲食店	飲食店	飲食店で食事をした1グループ18名中10名が嘔吐、発熱、下痢等の症状を呈した。	ノロウイルスに汚染された食品を喫食したことによる。	嘔吐、発熱、下痢等	二枚目は中心部まで火が通るよう十分加熱する(88℃～90℃で90秒間以上)。
西部④	5	3/14	3/16	米子市	2	1	0	しめさば(推定)	しめさば(推定)	アニサキ ス	家庭	家庭	市内の販売店から購入したさば一尾を自宅ですめさばとして調理し喫食したところ、一人が腹痛の症状を呈した。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	腹痛	60℃で1分以上又はマイナスイオンで24時間以上冷凍する。内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認する。
東部②	6	3/19	3/20	鳥取市	50	28	0	3/17又は3/18に提供された食事	3/17又は3/18に提供された食事	ノロウ ルス	飲食店	飲食店	合宿所の飲食店で食事をした50名中28名が腹痛、下痢等の症状を呈した。	ノロウイルスに汚染された食品を喫食したことによる。	腹痛、下痢、おう吐等	調理従事者は、調理前、用便後、配膳前等に手洗いを徹底する。下痢、嘔吐などの症状がある場合は、調理業務を行わない。
中部①	7	5/30	6/7	不明	1	1	0	不明	不明	カンピロ バクター	不明	不明	食中毒症状を訴えた患者からカンピロバクターが検出された。原因食品、原因施設の特定には至らなかった。	カンピロバクターに汚染された食品を喫食したことによる。	下痢、発熱等	食肉は中心部まで十分に加熱して喫食すること。

保健所 番号	No	発症日	届出日	発生場所 (原因施設等の所在地)	摂食者 数	患者数	死者数	食事特 定	原因食品	病因物質	原因施設	摂食場所	発生概要	発生原因	症状	対策
中部②	8	7/16	7/20	不明	1	1	0	不明	不明	カンピロバクター	不明	不明	食中毒症状を訴えた患者からカンピロバクターが検出された。原因食品、原因施設の特定には至らなかった。	カンピロバクターに汚染された食品を喫食したことによる。	下痢、発熱等	食肉は中心部まで十分に加熱して喫食すること。
中部③	9	7/31	8/1	倉吉市	91	42	0	7/30に提供された食事	7/30に提供された食事	ノロウイルス	旅館	旅館	ホテルで会食した91名中42名がおう吐、下痢等の症状を呈した。	ノロウイルスに汚染された食品を喫食したことによる。	おう吐、下痢、発熱	調理従事者は、調理前、用便後、配膳前等に手洗いを徹底する。下痢、嘔吐などの症状がある場合は、調理業務を行わない。
東部③	10	10/2	10/6	鳥取市	2	2	0	キノコのみそ汁	クサウラベニタケ	植物性 自然毒	家庭	家庭	患者本人が、山林で野生キノコを採取し、家庭で喫食したところ嘔吐、下痢、腹痛等の症状を呈した。	毒きのこを食用したこと間違って喫食したことによる。	嘔吐、下痢、腹痛等	確実に食用と判断できないきのこは食べない。
西部⑤	11	10/12	10/13	米子市	1	1	0	ふぐの刺身(肝を含む)、焼きふぐ	ふぐの刺身(肝を含む)、焼きふぐ	動物性 自然毒 (テトロドトキシン)	家庭	家庭	患者本人が釣ってきたふぐを家庭で調理し喫食したところ、めまいの症状を呈した。	ふぐの有毒部位を喫食したことによる。	めまい、ふらつき、頭痛	ふぐの素人調理は行わない。
西部⑥	12	10/15	10/17	米子市	1	1	0	サンマの刺身	サンマの刺身	アニサキス	家庭	家庭	魚介類販売店で購入したサンマを患者本人が刺身にし自宅で喫食したところ、腹痛の症状を呈した。	アニサキスが寄生した食品を喫食したことによる。	腹痛	60℃で1分以上又はマイナス20℃で24時間以上冷凍する。内臓はすみやかに除去し、筋肉部分は目視確認する。
東部④	13	12/19	12/28	鳥取市	7	3	0	12/16に提供された食事	不明	カンピロバクター	飲食店	飲食店	飲食店で会食した7名中3名が下痢、発熱等の症状を呈した。	カンピロバクターに汚染された食品を喫食したことによる。	下痢、発熱、腹痛	食肉は中心部まで十分に加熱して喫食すること。

平成29年度鳥取県食品衛生監視指導計画（案）の昨年度からの変更点

1 リスクコミュニケーションの充実

消費者を対象としたセミナー、意見交換会等を実施する。

(1) 内容

食品安全委員会等の専門家による講演会
事業者及び消費者等が一同に介した意見交換会
一日食品衛生監視員による製造施設の見学

(2) 頻度

東部、中部、西部の各地域で1回以上

2 食中毒細菌迅速検査法の導入

食中毒調査における微生物検査に、衛生環境研究所で開発した迅速法を導入する。迅速法では、複雑な前処理法を省略することが可能であり、結果判明までの時間を大幅に短縮することができる。（別紙参照）

3 重点監視施設の野生獣肉の監視回数の変更

施設の稼働状況を考慮し、2回/年又は1回/年の施設に分けて設定する。

4 鳥取県HACCP適合施設

民間認証を取得している施設以外は、1回/年 → 2回/年に変更する。

5 食の安全モニター事業の廃止

当初目標としていた食品衛生の推進に対し活動が可能な人材を育成し、出前講座の講師などとして県の食品衛生の底上げに協力していただくことについては、制度を設けて7年以上が経過しているが、講師として活躍できる人材の育成には至っていない。

また、応募者の固定化や応募者数の減少から、制度自体の見直しが必要と判断し廃止する。

6 旅館・ホテルの監視指導体制の通常化

平成28年度は、全国高等学校総合体育大会が開催され、集中的に旅館・ホテル等の監視指導を行った。29年度は、通常 of 体制での監視指導を行う。

7 今後のスケジュール

2月・・・パブリックコメント

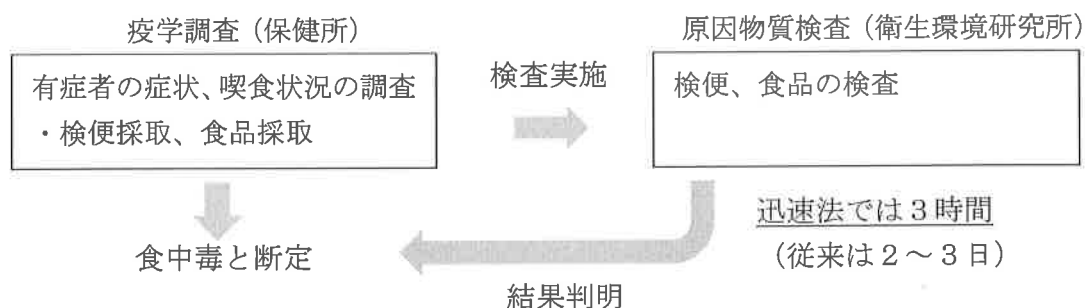
3月中旬・・・第3回食の安全推進会議で最終案の協議

3月下旬・・・平成29年度食品衛生監視指導計画の公表

別添

食中毒細菌迅速検査法（迅速法）の概要

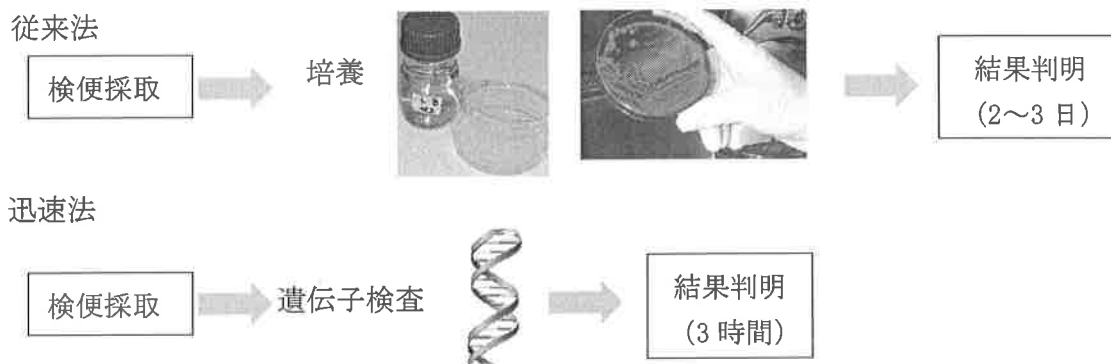
1 食中毒調査の流れ



2 迅速法の特徴

通常、便から細菌を検出する際は培養を行うが、迅速法においては遺伝子検査を行うことで結果判明までの時間を大幅に短縮することが可能となった。

食中毒と断定する際には、検便の結果によって判断する場合も多く、疫学調査を補完するものとして食中毒の被害拡大防止に大きく寄与するものと考えられる。



3 対象菌種

腸管出血性大腸菌、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ、A型毒素産生黄色ブドウ球菌、エンテロトシキン産生ウェルシュ菌、耐熱性溶血毒産生腸炎ビブリオ、サルモネラ属菌、セレウリド産生セレウス菌

平成29年度鳥取県食品衛生監視指導計画（案）

鳥取県

目次

はじめに
第1 基本的な方向
1 趣旨	
2 期間	
第2 監視指導の実施体制
1 監視指導の実施機関と主な役割	
2 試験研究実施期間等	
3 他自治体及び関係省庁との連携	
4 関係部局（農林水産部局）との連携	
5 試験検査機関のGLP体制整備等	
第3 監視指導の内容
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	
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	
2 HACCPによる衛生管理の推進	
3 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
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
1 食品衛生監視員等に対する講習会等の実施	
2 食の安全モニターに対する講習会等の実施	
3 食品等事業者の自主衛生管理を担う者の育成	
別表

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）
- ・ 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）
- ・ 肥料取締法（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。）

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平成2928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

平成2928年4月1日から平成3029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
- cb. 米トレーサビリティ法による立入検査職員
- de. と畜検査員
- ed. 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
- fe. 農薬取締法による立入検査職員
- gf. 肥料取締法による立入検査職員
- hg. 景品表示法による立入検査職員

(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. HACCP(ハサップ)の推進、HACCPに取り組む事業者への支援
- d. 消費者への食品衛生に関する情報提供

※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。

イ 各総合事務所生活環境局及び生活環境事務所(以下「各生活環境局等」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、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
(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. HACCPに取り組む事業者への支援、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
- エ HACCPの推進

(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 残留農薬及び動物用医薬品検査
- オ 諸外国での食品健康被害事例分析

(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 食鳥処理場における鳥インフルエンザ検査(スクリーニング検査)
- ウ HACCPの推進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) 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。

〈 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	倉敷市笹沖 170 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・生活衛生局生活衛生・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) 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、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。

(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

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、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

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、改正した鳥取県野生鳥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

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ため、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、県内流通食品の表示の適正化を図る。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、原産地等の表示に関しても重点的に監視指導を行う。

(2) 食中毒予防対策の強化

平成2726年及び平成2827年の全国及び本県の食中毒の発生状況(図2及び表1)を考慮したところ、平成27年は前年度と比較し全国的にも発生件数及び患者数が増加している。本県においてもその傾向が見られるが、他の都道府県と比較して特に多いことはなく、継続的に対策が必要であり、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、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。

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 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 旅館・ホテルの監視指導の強化

平成27年の鳥取県食中毒発生状況を考慮し、また、県内で開催される全国高等学校総合体育大会に向けて、宿泊施設や弁当製造施設の衛生指導を行う。

ウエ 自然毒食中毒予防対策

県民に対して、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。

エオ 寄生虫による食中毒予防対策

事業者及び県民に対して、アニサキスやクダ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。

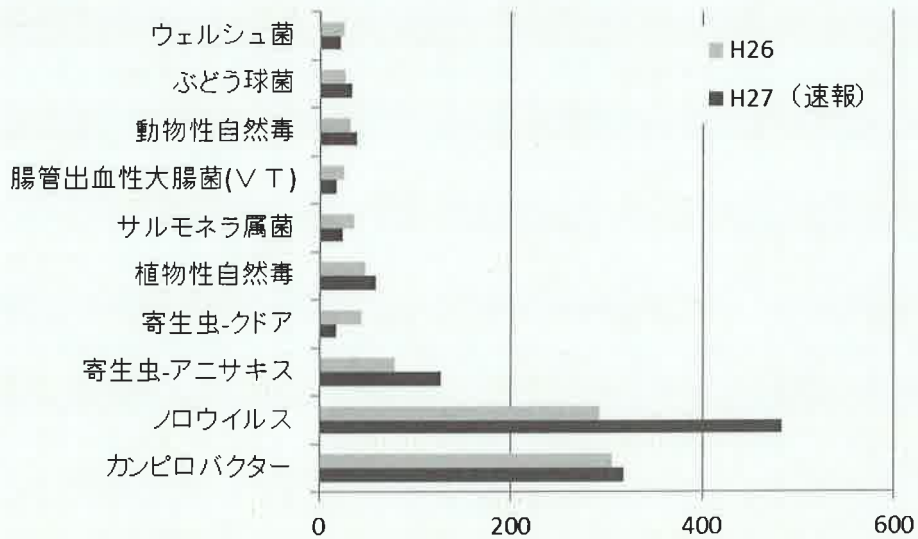


図2 全国病因物質別食中毒発生状況(事件数)

- ・平成~~28-27~~年(速報) ~~707~~, ~~203~~件 患者数 ~~11,072~~~~22~~, ~~722~~人
- ・平成~~27-26~~年 1,202,976件 患者数 ~~22,718~~~~19~~, ~~355~~人

表1 鳥取県病因物質別食中毒発生状況(事件数)

	H27		H 28 26	
	件数	患者数	件数	患者数
ノロウイルス	6	261	5	114
寄生虫(アニサキス)	5	5	2	2
寄生虫(クダア)	1	23	0	0
ウェルシュ菌	2	31	0	0
カンピロバクター	-	-	3	5
動物性自然毒	2	3	1	1
植物性自然毒	2	5	1	2

不明	1	13	14	1344
合計	19	341	137	137404

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、県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、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。

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。この検査法の導入により、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。

(32) 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。

(43) 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 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) 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、各生活環境局等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。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。

(2) 鳥取県HACCP適合施設の認定

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。

(3) HACCP導入のための事業者への支援

ア HACCPに取り組む事業者の発掘(HACCP専門員による周知活動)

HACCPの専門家による事業所への訪問活動を行い、HACCPに取り組む事業者を発掘する。

イ 施設設備の補助制度

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。

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)

地域ごとに、HACCPの勉強会を実施する。

エ 認定取得後のフォローアップ研修会の実施

HACCPを維持継続するためのフォローアップ研修会を開催する。

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。

(4)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)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 消費者及び食品事業者への情報提供、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。

エウ 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食品の取扱施設の視察や意見交換会等を実施する。

(2)食の安全・安心アドバイザーによる講習

消費者へ食の安全に関する正しい知識を普及啓発するため、食中毒予防や家庭での食品衛生管理等に関する知識をもつアドバイザーを養成し、出前講座等の依頼に応じて、アドバイザーを自治会、保育園保護者会等に派遣する。

(23)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

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 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)

(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、食の安全モニターが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するため、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への参加を図る。
- (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、資質向上を図る。

23 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 →			← 毒キノコ食中毒予防啓発 →		← ノロウイルス食中毒予防啓発 →				
				← 寄生虫食中毒予防啓発 →									
				旅館・ホテル集中監視									
				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、生食用食肉等取扱い施設、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(旅館等)重点監視									
				HACCPに取り組む事業者の支援、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"> 食品表示法に係る表示監視 米トレーサビリティ法に係る巡回立入検査 									
	農業・肥料			農業危害防止運動			農業・肥料販売店等の監視						
食の安全モニター			<ul style="list-style-type: none"> ●食の安全モニターの委嘱 モニター活動 										
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(10月) 									
				◎第1回	食の安全推進会議						◎第2回	◎第3回	
				<ul style="list-style-type: none"> *食中毒疫学研修会 *HACCP研修会 									
				ふぐ処理師試験									

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3年(H25～H27)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)	2回/年	①HACCPによる衛生管理
	鳥取県HACCP適合施設のうち、民間認証施設	1回/年	
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
①～⑯までの施設に加え、各生活環境局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

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。

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・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 ・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 ・赤パ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 ・赤パ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 ・適正な表示の確認

別表4 平成28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	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		
①食肉法違反施設	通称5年(4年)以内のうち、食品衛生法違反により、処分や改善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5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	26	3	31	3回/年	83		
		食中毒原因施設のうち、寄生虫による食中毒の原因施設	13	0	13	1回/年	13		
②鳥獣糞HACCP適合施設	鳥獣糞HACCP適合施設の認定施設	鳥糞HACCP認定施設	41	1	42	2回/年	84		
		鳥糞HACCP認定施設のうち、鳥糞経路施設	3	2	5	1回/年	5		
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、惣菜店及びホテル)及び給食施設のうち、従って同一メニューを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)	22	0					
		飲食2(仕出し・弁当屋)	2	0					
		飲食3(ホテル・旅館)	9	0					
		給食施設(学校、幼稚園)	20	10					
		給食施設(病院)	3	3	80	2回/年	160		
		給食施設(事業所)	1	1					
		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)	4	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	53	0					
		食肉処理業	1	0	55	1回/年	55		
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	1	0					
		食肉処理業(野生鳥獣等取扱い施設を除く)	0	0	3	2回/年	6		
⑥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(広域流通する食品製造施設)	食品の冷凍又は冷蔵業(倉庫除く)	17	0					
		食品製造施設	3	0					
		清涼飲料水製造業	11	0	25	2回/年	70		
		魚肉練り製品製造業	4	0					
		そうざい製造業の一部	2	0	2		4		
		⑦卸売市場	魚介類のせり売り営業、食品卸売市場	魚介類せり売り	13	0	16	2回/年	38
		食品卸売市場	1	4					
		⑧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	23	0	23	1回/年	23
		⑨給食施設(学校、病院、社会福祉施設、保育所)	事故が発生した場合、子ども、老人等身体的弱者に悪質な影響を及ぼす可能性のある施設であり、1回30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①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺を除く)	学校、幼稚園	3	7			
				病院、診療所	14	13			
事業所	1			1	255	1回/年	255		
保育所	2			123					
その他(認定こども園、社会福祉施設等)	16			73					
⑩と畜場	と畜検査員が常時立入りすると畜場	と畜場	1	0	1	1回/年	12		
⑪食肉処理場	年間処理羽数が10万羽を超える施設	食肉処理場	0	4	4	1回/年	4		
⑫保健衛生包装施設(GPセンター)	鶏卵の包装、洗刷、包装を行う施設	GPセンター	0	2	2		2		
重点監視施設合計			327	251			831		
給食施設(①、③を除く)	給食施設のうち、重点監視対象施設②、④を除く	学校、幼稚園	0	8					
		病院、診療所	0	10					
		事業所	1	1	125				
		保育所	0	27					
		その他(認定こども園、社会福祉施設等)	33	47			125		
飲食店営業	飲食店営業のうち、重点対象施設①②③④⑤及び社交飲食、露店、自動車を除く	飲食1(①②③④⑤を除く)	3,053	0					
		飲食2(①②③④⑤及び給食施設を除く)	353	0	3,806		3,806		
製造業等	上記以外の製造業、食肉処理業、乳処理業	飲食3(①②③④⑤を除く)	400	0					
		17:冷凍食品製造施設(⑥を除く)	69	0					
		13:食肉製品製造業(⑦を除く)	5	0					
		19:清涼飲料水製造業(⑧を除く)	28	0					
		18:魚肉練り製品製造業(⑨を除く)	17	0					
		32:そうざい製造業(⑩を除く)	276	0					
		03:菓子製造業(⑪、実演を除く)	652	0					
		04:めん類製造業	7	0					
		05:アイスクリーム製造業(ソフトクリームのみを除く)	28	0					
		08:乳処理業	1	0					
		07:特例牛乳搾取処理業	0	0					
		09:乳製品製造業	5	0					
		09:乳製品	1	0					
		11:食肉処理業(⑬⑭)及び認定小規模食肉処理場を除く)	76	0	1,720	1回/年	1,720		
		16:食品の放射線照射業	0	0					
		20:乳製品飲料製造業	2	0					
		21:水素製造業	8	0					
		23:食用油脂製造業	10	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	89	0					
		26:醤油製造業	19	0					
		27:ソース類製造業	25	0					
		28:酒類製造業	26	0					
		29:豆類製造業	76	0					
		30:納豆製造業	3	0					
		31:めん類製造業(漬物類を除く)	40	0					
		32:缶詰又は瓶詰食品製造業	23	0					
		34:添加物製造業	4	0					
		認定小規模食肉処理場	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	5	0	5		5
		食肉販売業	処理場を有する営業施設	食肉販売業(処理あり)(⑬)及び認定小規模食肉処理場を除く)	130	0	475	1回/2年	238
		急介種売場	処理を行う営業施設	急介種売場(処理あり)	345	0			
		食品製造業	食肉法の許可を要さない製造業(漬物、惣菜など)	食品製造業	0	34	34		17
		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営業のもの等	調理から販売までの時間が比較的に短く、調理も単年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)・スタックなど	2,018	0			
				喫茶店営業(固定店舗)	160	0			
菓子製造業(露店・実演)	71			0	2,417		403		
食品の冷凍又は冷蔵業(直販)	26			0					
アイスクリーム製造業(ソフトクリームのみ)	129			0					
めん類製造業(漬物類を除く)	1			0					
乳類販売業	890			0					
食肉販売業(処理なし)(⑬を除く)	489	0							
急介種売場(処理なし)	471	0	2,481		580				
冷蔵販売業	12	0							
食品販売業	0	1010							
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、水素製造業	飲食4(自販機)	1	0					
		菓子製造業(自販機)	0	0					
		喫茶店営業(自販機)	1,197	0	1,425		238		
		乳類販売業(自販機)	227	0					
		水素製造業(自販機)	0	0					
		飲食4(特設売場)	80	0					
		菓子製造業(特設売場)	19	0					
自動車による移動営業	自動販売機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、急介種売場	菓子製造業(移動営業)	19	0					
		喫茶店営業(移動営業)	8	0	262		44		
		乳類販売業(移動営業)	24	0					
		食肉販売業(移動営業)	29	0					
		急介種売場(移動営業)	121	0					
計			12,342	1,088	14,328		8,008		
農産物の販売施設	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産物を販売する店舗(農園、卸、ホームセンター等の農産物店)	主として一般家庭等での利用を対象として販売している店舗(直売等)	0	116	116	1回/年	116		
			0	219	219	1回/3年	73		
合計			12,342	2,321	14,683		8,199		

注)許可業種…食品衛生法に基づき営業許可が不要な業種(飲食店営業、急介種売場等)
不要許可業種…食品衛生法に基づき営業許可が不要な業種(病院の給食施設、漬物販売業など)

別表5 平成29年度食品収去検査実施計画

品目	検査項目	検体数	東部			中部			西部			備考
			施設数	回数	検体数	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（サッカリンナトリウム）	42	5	4	18	5	3	13	2	3	11	
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）	44	3	3	9	2	2	8	14	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、腸炎ビブリオ最確数）											
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）	15	5	3	9	1	1	3	1	1	3	
氷菓	成分規格（細菌数、大腸菌群）	9	1	1	3		1	3	0	1	3	
生食用鮮魚介類	規格基準（腸炎ビブリオ最確数）	30		2	10		2	10		2	10	
ゆでがに	規格基準（腸炎ビブリオ、細菌数、大腸菌群）	15	6	2	7	0	0	0	10	4	8	
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）											
清涼飲料水			4			2			6			
その他の清涼飲料水	成分規格（混濁、沈殿物、ひ素、鉛、As（*1）、大腸菌群）	5		2	2		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）	6			1			1			4	
トト・缶詰	成分規格（細菌試験、恒温試験）											隔年実施（H30）
氷雪	成分規格（大腸菌群、細菌数）											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	70	124	6	25	60	4	20	160	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	60	5	20	30	3	15	55	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	30	5	25	15	3	15	18	5	20	
菓子	着色料（タール色素）	12	5	1	4	9	1	4	17	1	4	
醤油	保存料（安息香酸、パラオキ安息香酸エステル類） 甘味料（サッカリンナトリウム）	12	4	2	4	4	2	4	7	2	4	
佃煮	保存料（ソルビン酸）・甘味料（サッカリンナトリウム）	6	0	1	3	0	0	0	1	1	3	
酢・ソース・調味料等	保存料（ソルビン酸、パラオキ安息香酸エステル類）											隔年実施（H30）
即席めん	成分規格（酸化油脂（酸価、過酸化価値））											隔年実施（H30）
生餡豆類	成分規格（シアン化合物）											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）	4	0	1	2	1	1	1	1	1	1	隔年実施（H29）
	乳飲料：成分規格（細菌数、大腸菌群）	1			0	1		1			0	
漬物	浅漬以外：保存料（ソルビン酸）、甘味料（サッカリンナトリウム、フェニルアラミン）	6		1	2		1	2		1	2	隔年実施（H29）
	浅漬：腸炎ビブリオ、大腸菌	6	4	1	2	3	1	2	9	1	2	
煮豆・漂白野菜	漂白剤（二酸化硫黄）	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	隔年実施（H29）
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） 成分規格（亜硝酸根）保存料（ソルビン酸）	6	1	1	2	2	1	2	1	1	2	隔年実施（H29）
魚介類加工品	保存料（ソルビン酸）	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	隔年実施（H29）
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		3	
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	20		3	7		2	6		3	7	
指定外添加物（*3） （衛環研で検査実施）	指定外添加物 （サリチン酸、アズルピリン、キリンイロ、バネンブルー-V、TBHQ）	24		3	9		2	6		3	9	
合計		459		48	167		32	120		54	172	
	◆H28収去参考	465		48	167		32	119		54	179	

* 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29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	搬入月	備考
輸入野菜・果実	6	3		3	4月	
らっきょう	6	4	1	1	5月	
すいか	5		3	2	6月	
輸入野菜・果実	7	3		4	8月	
二十世紀梨	5	2	2	1	9月	
その他の梨	5	2	2	1		
ねぎ	5		2	3	9月	
米	6	2	2	2	10月	カドミウム試験を併せて実施
ブロッコリー	5	1	2	2	10月	
ながいも	5		5		11月	
キャベツ	3	1	1	1	5月	
トマト	4	1	1	2	7月	
だいこん(根)	3	2	1		12月	
輸入野菜・果実	7	4		3	1月	
合計	72	25	22	25		

* 輸入野菜・果実除き、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	搬入月	備考
鮮魚介類	10	4	3	3	5月	
鮮魚介類	10	4	0	6	12月	
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	検体数	東部	中部	西部	食 検	搬入月	備考
食肉・卵	7	卵2	鶏2・卵1	鶏3		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	7月	
	6				牛6	8月	
	7	卵1	鶏2・卵1	鶏3		10月	
	6				牛6	1月	
	6				豚6	2月	
はちみつ	5	2	1	2		8月	
合計	43	5	6	8	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