

# 平成28年度青森市食品衛生監視指導計画(案)



青 森 市

## 目 次

第 1	基本方針	1
第 2	本計画の対象区域と実施期間	2
	1 対象区域	
	2 実施期間	
第 3	監視指導の実施体制	2
	1 監視指導の対象	
	2 監視指導	
	3 試験検査	
	4 試験検査の精度管理	
第 4	関係機関との連携	3
	1 厚生労働省、消費者庁、青森県及び他自治体との連携	
	2 農林水産省等関係機関との連携	
	3 市関係部局との連携	
第 5	監視指導	4
	1 一般的監視指導事項	
	2 食品群別の監視指導事項	
	3 重点監視指導事項	
	4 一斉取締りの実施	
	5 年間監視指導計画	
第 6	食品の収去検査	7
第 7	違反発見時の対応	7
	1 施設の監視指導の際に違反を確認した場合	
	2 食品の収去検査で違反を確認した場合	
第 8	食中毒等危害発生時の対応	8
第 9	食品等事業者による自主衛生管理の推進	9
	1 食品衛生の責務を担う管理者等の設置	
	2 事業者による自主衛生管理の推進及び支援	
第 10	情報提供及び意見交換	10
第 11	人材の育成及び資質の向上	10
	1 食品衛生監視員	
	2 試験検査員	
別表 1	食品供給工程（フードチェーン）における監視指導事項	12
別表 2	業種別標準立入監視回数表	14
別表 3	収去検査計画	15

# 平成28年度青森市食品衛生監視指導計画

## 第1 基本方針

平成28年度青森市食品衛生監視指導計画（以下「本計画」という。）は、多発する食品への異物混入、冷凍食品への農薬混入事件、食品の放射性物質汚染問題、生食肉や浅漬による食中毒事件など、近年の全国的な食品衛生上の課題等を念頭に置いたうえで、本市における食品・添加物・器具・容器包装の生産・製造・加工・輸入・流通及び販売等の実態及び食中毒の発生状況等の実情を踏まえ、食品衛生法<sup>\*1</sup>（昭和22年法律第233号）第24条の規定に基づき、食品等事業者<sup>\*2</sup>及び食品関係施設の監視指導の実施に関する基本的な方針、監視指導の実施体制、重点的指導事項などについて定めたものです。

先般、厚生労働省は、国際標準として広く普及が進んでいるHACCP<sup>\*3</sup>の手法による衛生管理の普及のために、食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）の改正を行いました。

これを受け、本市では、青森市食品衛生法施行条例に、新たに「危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合」の管理運営基準を設け、食品関係施設におけるHACCPの手法による衛生管理の導入促進及び衛生水準の向上に努めます。

本監視指導計画に基づき、食品等事業者及び食品関係施設の監視指導、食品等の試験検査、食中毒等健康被害の発生防止対策などに対して、効果的かつ効率的に取り組み、食品の安全性の確保を図ります。

### ※1 食品衛生法

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康保護を図ることを目的とした法律です。食品、添加物等について規格や基準を設けて安全確保のための規制をしています。また、違反食品や食中毒が発生した際には、被害の拡大防止のため、違反品の回収・廃棄や営業施設の禁止・停止等の処分が講じられるよう規定しています。

### ※2 食品等事業者

食品衛生法において、食品等事業者とは次のように定義されています。

- ①食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売することを営む人又は法人
- ②器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人又は法人
- ③学校、病院などの施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人又は法人

### ※3 HACCP（ハサップ）

「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略で、食品の製造・加工工程における、原材料の受入から製品の出荷までの各段階に存在する危害要因を分析するとともに、危害の発生を防ぐために管理するべき重要管理点を定め、これを継続的に監視・記録し、異常が発生していないことを確認することによって製品の安全を確保する衛生管理手法です。

## 第2 本計画の対象区域と実施期間

- 1 対象区域：青森市内全域
- 2 実施期間：平成28年4月1日から平成29年3月31日までの1年間

## 第3 監視指導の実施体制

### 1 監視指導の対象

- (1) 食品衛生法に基づく食品等事業者及び食品関係施設
- (2) 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律\*<sup>4</sup>（平成2年法律第70号）に基づく食鳥処理業者及び食鳥処理場
- (3) 青森県魚介類行商及びアイスクリーム類行商に関する条例\*<sup>5</sup>（昭和34年青森県条例第3号）に基づく営業者
- (4) 消費者

#### ※4 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年に制定された法律で、病気にかかった食鳥肉の排除、食中毒菌による食鳥肉汚染の防止等衛生上の危害の発生の防止を目的に、食鳥処理についてその事業を許可制とする等、必要な規制を行うとともに、食鳥検査の制度を設けたものです。

#### ※5 青森県魚介類行商及びアイスクリーム類行商に関する条例

魚介類行商及びアイスクリーム類行商による食品衛生上の危害の発生を防止し、県民の健康保全に寄与することを目的とした条例です。この条例に基づき、魚介類行商やアイスクリーム類行商を営もうとする者は、保健所長の登録を受けなければならないことになっています。

### 2 監視指導

青森市保健所生活衛生課の食品衛生監視員\*<sup>6</sup>を中心に監視指導を実施します。

#### ※6 食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、国や都道府県及び保健所設置市等の長から任命された者で、食品関係施設に対する食品衛生に関する監視指導、流通食品の収去検査、食中毒調査等の業務を行っています。

### 3 試験検査

収去検査\*<sup>7</sup>、違反食品及び食中毒（疑いを含む）等に係る検体の採取及び試験検査は、青森市保健所生活衛生課で実施するほか、検査内容によっては、青森県環境保健センターや登録検査機関\*<sup>8</sup>である一般社団法人青森県薬剤師会衛生検査センターに委託して実施します。

#### ※7 収去検査

食品衛生法第28条に基づき、都道府県及び保健所設置市等の長が必要と認めるときに、食品の製造施設や販売施設から必要な量の食品等を無償で採取（収去）し検査することです。収去した食品について、微生物検査、添加物検査、残留農薬検査などを行い、食品衛生法上の規格・基準に適合しているか、衛生的に調理・製造されているかを確認しています。

#### ※8 登録検査機関

食品衛生法第33条の規定により厚生労働大臣の登録を受けた法人であり、政府の代行機関として食品の検査を行うことができる検査機関のことです。

### 4 試験検査の精度管理\*<sup>9</sup>

青森市保健所では、定期的に内部点検を実施するとともに、外部精度管理調査に参加し、試験検査の信頼性確保を図ります。

また、検査を委託する登録検査機関に対しては、受託者としての業務の適正な管理を求めるとともに、必要に応じて検査の方法や精度管理の実施状況を確認します。

#### ※9 精度管理

試験検査機関における検査結果が正確でかつ精密に測定されているか否かを管理するシステムのことで、内部精度管理と外部精度管理に分けられています。内部精度管理は各試験検査機関内で独自に用意した試料を、外部精度管理は第三者機関によって用意された試料を、それぞれ測定し、その精度を評価する方法です。

## 第4 関係機関との連携

### 1 厚生労働省、消費者庁、青森県及び他自治体との連携

国内で広域に流通する食品や輸入食品等における違反・苦情等が発生した際や、大規模又は広域的な食中毒等が発生した場合には、厚生労働省、消費者庁、青森県及び関係自治体の食品衛生担当部局等と緊密な連携体制を確保し対応します。

また、対米・対EU等輸出水産食品取扱施設として認定を受けた施設への監視指導は東北厚生局と、対EU輸出ホタテガイの衛生要件確保については青森県と、それぞれ連携して対応します。

### 2 農林水産省等関係機関との連携

食肉、食鳥肉、食鳥卵、魚介類、農作物等の安全確保のために農林水産省等関係機関と連携を図るとともに、東北農政局青森支局、青森県農林水産部食の安全・安心推進課等、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）<sup>\*10</sup>」の担当部局のほか、平成27年4月1日より施行された食品表示法<sup>\*11</sup>に関連する関係各法令を所管する各担当部局とも連携し、食品表示の適正化に向けた対応を実施します。

**※10 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）**

適正かつ合理的な農林物資の規格を制定するとともに、農林物資の品質に関する適正な表示を行なわせることによって、一般消費者の選択に資することを目的とした法律です。食品等が一定の品質や特別な生産方法で作られていることを保証する「JAS規格制度（任意の制度）」と、原材料、原産地など品質に関する一定の表示を義務付ける「品質表示基準制度」からなっています。

**※11 食品表示法**

食品表示の基準やその他必要な事項を定めることにより、食品表示の適正を確保し、一般消費者の利益増進を図るとともに、国民の健康の保護・増進、食品の生産・流通の円滑化、消費者の需要に即した食品の生産振興を目的として、平成25年6月28日に制定された法律で、平成27年4月1日から施行されています。

### 3 市関係部局との連携

食品の生産・採取段階における安全性を確保するために農林水産関係部局と、また、集団給食施設における食中毒等の発生防止や衛生管理向上のために、保育所、老人福祉施設等社会福祉施設については健康福祉関係部局と、幼稚園、小・中学校等については教育関係部局とそれぞれ連携し、情報の共有を図るとともに必要な対策を講じます。

## 第5 監視指導

### 1 一般的監視指導事項

市内で製造・加工・調理及び販売される食品において、衛生上の危害を未然に防止するため、以下の項目について監視指導を実施します。

- (1) 営業許可施設、食鳥処理場のほか、病院、社会福祉施設、学校給食施設等を含めた全ての食品取扱施設において、日常の衛生管理状況が管理運営基準<sup>\*12</sup>に適合すること。
- (2) 各施設における取扱食品が食品、添加物等の規格基準<sup>\*13</sup>に適合すること。
- (3) 各施設における取扱食品に適正な表示がされること。
- (4) 営業許可施設においては、施設の構造・設備が施設基準<sup>\*14</sup>に適合すること。
- (5) 食鳥処理場においては、施設の構造・設備が構造設備基準<sup>\*15</sup>に適合すること。
- (6) ねぶた祭り等の行事に付随して簡易な施設を設けて営業する臨時営業、自動車による移動営業等において、衛生的な食品の取扱いが実施されていること。

**※12 管理運営基準**

食品衛生法第50条の規定に基づき都道府県及び保健所設置市等が定めている、営業施設内外の清潔保持、ねずみ・昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関する規準で、営業者はこの規準を遵守しなければならないこととなっています。

**※13 規格基準**

食品衛生法第11条及び同第18条の規定に基づき厚生労働大臣が公衆衛生の見地から定めた、食品、添加物、器具及び容器包装等の成分についての規格と、製造・加工・使用・調理・保存の方法についての基準で、この規格基準が定められた食品等は、基準に合わない方法による製造や規格に合わないものの販売などが禁止されています。

**※14 施設基準**

食品衛生法第51条の規定に基づき都道府県が定めている、公衆衛生に与える影響が著しい営業における施設の設備等についての基準です。

**※15 構造設備基準**

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則第2条において規定されている、食鳥処理場の構造又は設備等についての基準です。

**2 食品群別の監視指導事項**

一般的監視指導事項に加え、食品群ごとのフードチェーン<sup>\*16</sup>の各段階における監視指導事項を別表1のとおり定め、これに基づき監視指導を実施します。

**※16 フードチェーン**

食品の一次生産から販売に至るまでの食品供給の行程のことです。食品安全基本法では、食品行程の各段階であらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼす恐れがあると考え、各段階で必要な処置が適切に講じられるべきとしています。

**3 重点監視指導事項**

全国的な食中毒の発生状況や近年の食品衛生上の課題等を踏まえ、以下の項目について重点的に監視指導を実施します。

**(1) ノロウイルス食中毒の防止対策**

飲食店や集団給食施設等において、ノロウイルスに感染した調理従事者の手指を介して食品が汚染され、食中毒が発生する事例が頻発していることから、全ての食品取扱施設において、調理従事者のノロウイルス感染予防を図るとともに健康状態の確認を徹底し、感染の疑われる者が食品を直接取り扱う作業に従事しない体制をとること、施設でおう吐等があった際には殺菌剤等を用いて適切に施設の消毒を行うとともに、汚染を受けた可能性のある食品を廃棄すること、食品の取扱いに当たっては作業前、用便後、取扱食品ごと等、適切なタイミングで十分に手指の洗浄・消毒を行うとともに、使い捨て手袋を使用する場合は交換を行うこと、調理の際には中心部まで十分に加熱することなど、ノロウイルス食中毒の防止対策について指導を行います。

**(2) カンピロバクター食中毒の防止対策**

平成23年に飲食チェーン店で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件を踏まえ、同年、生食用食肉（牛肉）に規格基準が定められたほか、翌24年には、牛の肝臓の取扱い基準として、牛レバーを生食用として提供・販売することが禁止され、さらに、平成27年6月より、豚肉についても生食用としての提供・販売が禁止されています。

しかしながら、規格基準の設定されていない鶏肉等が加熱不十分な状態で提

供されたことが原因と疑われる有症者の発生事例が依然として頻発していることから、飲食店等において、食肉は中心部まで充分に加熱すること（中心温度75℃以上で1分間以上の加熱）、二次汚染の防止対策（調理従事者の手洗い、器具類の消毒）を徹底することなどについて指導します。

### （3）イベントにあわせて臨時的に出店する施設における食中毒予防対策

本市では、平成27年8月に、イベントにあわせて出店した臨時飲食店の業者が仕入・販売を行ったおにぎりを原因とする、黄色ブドウ球菌による食中毒事件が発生しました。

このため、イベントにあわせて出店する施設の業者に対して、仕入・販売する食品については保存方法・期限設定等を確認したうえで、出店場所において衛生的に管理できるもののみを取り扱うとともに、出店期間中は適切な温度管理・期限管理を行うこと、調理・提供を行うに当たっては長時間作り置きすることなく、調理後速やかに提供・販売を行うことなどについて指導を強化し、食中毒の発生予防を図ります。

### （4）放射性物質汚染に伴う出荷制限対象食品の流通防止対策

本市を含む県内複数地域の野生キノコ類について、食品衛生法における基準値を上回る放射性セシウムの検出に伴い、平成24年10月に原子力災害対策本部より出荷制限の指示が出されました。

平成27年11月には本市を含む一部地域のナラタケの出荷制限が解除されましたが、その他の野生キノコ類については依然として出荷制限の指示が継続していることから、出荷制限対象区域の対象野生キノコ類が採取・販売されないよう、青森県及び関係部局と連携し、青果物の販売施設等に対して注意喚起を行うなど、出荷制限対象食品の流通防止を図ります。

### （5）食品への異物混入防止対策

全国的に食品への異物混入が相次いで発生していることを踏まえ、全ての食品取扱施設において、施設の維持管理を適切に行い常に良好な衛生状態を保つこと、機械設備等に故障・破損のあるときは速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと、食品取扱者は衛生的な作業着・帽子・マスク・専用の履物を着用するなど食品への異物混入防止の為に必要な措置を講ずること、消費者から取扱食品等に関して健康被害につながるおそれが否定できない内容の苦情を受けた場合は速やかに保健所に報告することなどについて指導するとともに、異物混入が発生した際には原因究明及び再発防止の徹底に取り組むよう指示し、食品への異物混入による健康被害の発生・拡大・再発防止を図ります。

## 4 一斉取締りの実施

食中毒等が発生しやすい夏の期間及び食品の流通量が増加する年末には、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて、監視指導を強化します（夏期一斉・年末一斉取締り）。

また、例年8月に実施される「食品衛生月間」には、食品等事業者のみならず、広く市民に向けた広報活動を実施し、食品衛生思想の普及・啓発を図るほか、国内で特定の違反事例が頻発するなど、全国一斉に同一の事項を対象とした対策が





ます。

(3) 悪質な場合は告発を行います。

## 2 食品の収去検査で違反を確認した場合

- (1) 当該食品が営業上使用されないよう、回収・廃棄等、必要な措置を講じさせます。
- (2) 広域流通食品等及び輸入食品等の違反発見時には、違反食品等の流通防止のために、関係都道府県等の担当部局へ連絡するほか、必要に応じて厚生労働省・消費者庁へ情報を提供します。
- (3) 必要に応じて、営業の停止などの行政処分を行うとともに、違反内容等について公表するなど、食品衛生上の危害の発生状況を明らかにするよう努めます。
- (4) 悪質な場合は告発を行います。
- (5) 継続的に当該製造者等の製造・加工等する食品等の検査が必要と判断される場合には、命令検査<sup>\*17</sup>を実施させます。
- (6) 農作物等において残留基準値を越える農薬が検出された場合には、農林水産関係部局と連携し、必要に応じて生産状況の調査を行うとともに、農薬の適正使用等による再発防止対策を講じさせます。

### ※17 命令検査

食品衛生法第26条に基づき、食品衛生上の危害の発生を防止するため必要があると認められるときに、厚生労働大臣や都道府県及び保健所を設置する市などの長から製造者等に対して命令される当該食品の安全性等に関する検査のことです。

## 第8 食中毒等危害発生時の対応

異物の混入、カビの発生等、食品の安全性が疑われる苦情等が寄せられた際には、必要に応じて苦情品現品や製造施設等の調査を行い、再発防止に向けた指導を行う等、措置を講じます。

また、市民や医療機関等から、食中毒が疑われる事案等に関して通報を受けた際には、迅速かつ適切な調査を実施し、必要に応じて関係部局と緊密な連携をとりながら原因の究明に努めます。

調査の結果、食中毒の原因と特定された施設や食品に対しては、施設の営業停止や原因食品の回収などの措置をとるとともに、必要に応じて市民に情報提供・注意喚起を行い、被害の拡大防止や類似事故の発生防止を図ります。

## 第9 食品等事業者による自主衛生管理の推進

### 1 食品衛生の責務を担う管理者等の設置

食品の安全を確保するためには、食品等事業者が自覚と責任感を持ち、自主的に衛生管理に取り組むことが不可欠であることから、自主衛生管理を進めていく上で重要な役割を担う食品衛生管理者<sup>\*18</sup>、食鳥処理衛生管理者<sup>\*19</sup>、食品衛生責任者<sup>\*20</sup>の資質向上を図る為、定期的な講習会の受講などにより食品衛生に関する最新の知識・技術の習得に努めるよう指導を行い、食品等事業者による自主的な衛生管理の推進を図ります。

#### ※18 食品衛生管理者

食品衛生法に基づき、全粉乳、加糖粉乳、調製粉乳、食肉製品、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、放射線照射食品、食用油脂、マーガリン、ショートニング、添加物など、製造・加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とするものの製造・加工を衛生的に管理するため、事業者が施設ごとに配置する専任の者をいいます。平成15年の食品衛生法改正により、総合衛生管理製造過程承認施設に食品衛生管理者を置くことが義務づけられるとともに、営業者に対して必要な意見を述べるなどの責務が追加されています。

#### ※19 食鳥処理衛生管理者

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき営業者が食鳥処理場ごとに配置する、食鳥処理に従事する者を監督し、食鳥処理場の構造設備を管理し、その他食鳥処理につき必要な注意をするとともに、営業者に対して必要な意見を述べるなどの責務を持った専任の者をいいます。

#### ※20 食品衛生責任者

青森市食品衛生法施行条例において、食品衛生管理者の設置が義務付けられている施設以外の全ての営業施設に設置を義務付けている、施設や食品の取扱い等に関する衛生管理、従業員の衛生教育等を行う責任者をいいます。栄養士、調理師等の有資格者の他、食品衛生責任者講習会を修了した者等が食品衛生責任者となることができます。

### 2 事業者による自主衛生管理の推進及び支援

食品の安全を確保するために以下のことに取り組みます。

- (1) 食品関係団体等が開催する、集団給食施設や飲食店等の調理従事者に向けた食品衛生講習会に対して、必要に応じて講師を派遣するなどし、近年の食中毒の発生状況、食品等に係る規格基準違反や苦情の発生事例、法令等の施行・改正状況など、食品衛生に関する最新の状況を情報提供するとともに、調理従事者の定期的な検便の受診や日常的な健康管理の重要性について周知し、食品等事業者の衛生知識の向上及び自主的な衛生管理の推進を図ります。
- (2) 事業者が原材料の安全性確認及び製品の自主検査を行うとともに、食品の仕入・製造・販売等に係る記録の作成・保存を実施し、衛生上の危害の発生時における危害要因分析体制を整備するよう指導を行います。
- (3) 食品表示に関する相談等に応じ、事業者による食品表示が適正に行われるよう、また、食品表示法の施行により必要となった、新基準に適合した表示への切替えがスムーズに行われるよう、必要事項について指導を行います。
- (4) 食品等事業者による「青森県食品衛生自主衛生管理認証制度」(A-HACC

- P) \*<sup>21</sup>の活用を支援するとともに、食品関係施設におけるHACCPの手法による衛生管理の導入について普及啓発に努めます。
- (5) フグによる食中毒の防止を図るため、飲食店や魚介類販売店等でフグ取扱いに従事しようとする者に対して、フグ取扱いに関する規程やフグの種類鑑別等、専門的な知識を習得するための「フグ取扱講習会」を開催するとともに、フグ取扱営業に関する届出制度を遵守するよう確認・指導を行います。
- (6) 青森食品衛生協会\*<sup>22</sup>が、食品衛生責任者の養成のために食品等事業者を対象として開催する講習会等に対して、講師を派遣するなどの支援を行います。

**※21 青森県食品衛生自主衛生管理認証制度（A-HACCP）**

青森県が平成26年12月から開始した、HACCPの考え方に基づいて自主衛生管理を進めている県産食品の製造・加工施設を対象に、認証を行う制度です。

**※22 青森食品衛生協会**

食品営業許可業種すべてを含む食品関係業者等で組織される団体であり、食品関係業界における食品衛生思想の向上を図るとともに、自主衛生管理体制の確立を目指して昭和31年5月に設立された「一般社団法人青森県食品衛生協会」の支部として、本市を含む東津軽地域を管轄している団体です。主な業務として、食品衛生指導員による巡回指導、食品衛生責任者講習会の開催、営業許可更新のお知らせ、各種表彰事業、各種共済事業などを実施しています。

## 第10 情報提供及び意見交換

食品等に係る違反事例（軽微なものを除く）の発生状況やそれに伴う行政措置等について、必要に応じて報道発表を行うほか、広報紙や市ホームページに食品衛生に関する最新の情報等を掲載し、市民への周知に努めます。

また、市民や食品等事業者から寄せられる食品に関する疑問・相談等への対応や、食品衛生講習会等を通して、食品の適切な衛生管理方法等、食品衛生に関する知識の普及・啓発に努めます。

本計画に基づき実施した監視指導の実施結果、収去検査結果等については、平成29年6月末までに本市ホームページで公表します。

## 第11 人材の育成及び資質の向上

### 1 食品衛生監視員

食品衛生に関する適切な監視指導・助言を行うため、厚生労働省、消費者庁等が開催する研修会や講習会等に積極的に参加・出席し、食品等に関する最新の衛生知識の習得に努め、食品衛生監視員の資質向上を図ります。

## 2 試験検査員

厚生労働省等が開催する技術研修会等に積極的に参加し、試験検査員の検査技術の向上に努めます。

別表 1

食品供給工程（フードチェーン）における監視指導事項

ア 食肉、食鳥肉及び食肉製品

生産、とさつ及び解体、食鳥処理等	製造、加工等	貯蔵、運搬、調理、販売等
<p>（生産農場）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○健康な獣畜及び家きん<sup>*23</sup>の処理施設への搬入の推進</li> <li>○出荷時の獣畜及び家きんの病歴の有無報告の徹底</li> <li>○出荷時の獣畜及び家きんの動物用医薬品の投与歴報告の徹底</li> </ul> <p>（食鳥処理場）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○動物用医薬品等の残留物質検査の実施</li> <li>○認定小規模食鳥処理場における処理可能羽数の上限遵守の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○原料の安全性確保の徹底</li> <li>○食肉処理施設における微生物汚染防止の徹底</li> <li>○製造又は加工に関する記録の作成及び保存の徹底</li> <li>○製造又は加工における温度管理及び衛生管理の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食肉等の衛生的な取扱いの徹底</li> <li>○保存中の温度管理の徹底</li> <li>○十分な温度による加熱調理等の徹底</li> </ul>

イ 食鳥卵

生産、採取	製造、加工等	貯蔵、運搬、調理、販売
<ul style="list-style-type: none"> <li>○鶏舎内の衛生管理の徹底</li> <li>○食用不適卵排除の徹底</li> <li>○採卵後の低温管理の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○GPセンター<sup>*24</sup>等における衛生管理の徹底</li> <li>○正常卵の受入の徹底</li> <li>○洗卵、割卵時の汚染防止対策の徹底</li> <li>○製造又は加工に関する記録の作成及び保存の徹底</li> <li>○汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○低温保管等温度管理の徹底</li> <li>○破卵等の検卵の徹底</li> </ul>

※ 各項目については、必要に応じて、関係機関との連携を図りながら監視指導を実施します。

※23 家きん 家畜として飼育される鳥のことです。主として肉や卵を利用するためのものを指しますが、愛玩用・観賞用も含まれます。  
 ※24 GPセンター グレーディング・アンド・パッキングセンターの略称で、鶏卵を集め、洗卵、選別、検査、包装、出荷する施設のことをいいます。

ウ 魚介類及び水産加工品

生産、採取	製造、加工等	貯蔵、運搬、調理、販売
<ul style="list-style-type: none"> <li>○漁港等水揚げ場所における衛生的な取扱いの徹底</li> <li>○有毒魚介類等の排除の徹底</li> <li>○ホタテガイの貝毒に関する検査等の実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○適切な温度管理及び衛生的な取扱いの徹底</li> <li>○魚介類加工品の製造工程における微生物汚染防止の徹底</li> <li>○ホタテガイの採捕海域等、魚介類及び魚介類加工品の適正な表示の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○流通時における適切な温度管理及び衛生的な取扱いの徹底</li> <li>○保存時の低温管理及び加熱調理の際の十分な加熱の徹底</li> <li>○有毒魚介類等の排除の徹底</li> </ul>

エ 野菜、果実等及び農産加工品

生産・採取	製造、加工等	貯蔵、運搬、調理、販売
<ul style="list-style-type: none"> <li>○農薬使用記録の作成及び保存の徹底</li> <li>○残留農薬検査の実施</li> <li>○出荷記録の作成及び保存の推進</li> <li>○有毒植物等の排除の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底</li> <li>○原料受入時の安全性確保の徹底</li> <li>○適正な表示の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○残留農薬、汚染物質等の検査の実施</li> <li>○有毒植物等の排除の徹底</li> </ul>

オ 乳及び乳製品

採取等	製造、加工等	貯蔵、運搬、調理、販売
<ul style="list-style-type: none"> <li>○健康な獣畜からの搾乳の徹底及び搾乳時における衛生確保（微生物汚染防止）の徹底</li> <li>○搾乳後の温度管理（腐敗及び微生物増殖防止）の徹底</li> <li>○食品等事業者による出荷時の検査の推進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○製造又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底</li> <li>○製造又は加工に係る記録の作成及び保存の徹底</li> <li>○原材料の安全性確保の徹底</li> <li>○食品等事業者による出荷時の微生物検査等、製品の安全性確保の徹底</li> <li>○適正な表示の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○流通時における適切な温度管理及び衛生的な取扱いの徹底</li> </ul>

※ 各項目については、必要に応じて、関係機関との連携を図りながら監視指導を実施します。



別表 2

業種別標準立入監視回数表

ランク	標準立入回数	業 種 等	備 考
A	2回／年 以上	飲食店営業	仕出し・弁当調製施設・旅館 で、1回 300 食又は1日 750 食以上を提供する施設
		魚介類販売業	中央卸売市場内の施設
		食鳥処理場	
B	1回／年 以上	飲食店営業	仕出し・弁当調製施設・旅館 (Aに該当するものを除く)
		食肉販売業、魚介類販売業	一般的な販売施設 (Aに該当するものを除く)
		あん類製造業、乳処理業、特別牛 乳搾取処理業、乳製品製造業、集 乳業、食肉処理業、食肉製品製造 業、魚介類せり売り業、魚肉ねり 製品製造業、食品の放射線照射 業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲 料製造業、食用油脂製造業、マー ガリン又はショートニング製造 業、添加物製造業	
		食品の冷凍又は冷蔵業	冷凍食品の製造施設
		給食施設	1回 300 食又は1日 750 食以 上を提供する施設
C	1回／2年 以上	飲食店営業	一般的な食堂・レストラン等
		菓子製造業	一般的な製造施設
		乳類販売業、食肉販売業、魚介類 販売業	あらかじめ包装されたもの のみを取り扱う施設で、臨時営 業、自動車による移動販売及 び自販機を除く
		アイスクリーム類製造業、みそ製 造業、醤油製造業、ソース類製 造業、豆腐製造業、納豆製造業、め ん類製造業、そうざい製造業、缶 詰又は瓶詰食品製造業	
D	1回／3年 以上	飲食店営業	スナック・バー等、主に取り 扱う食品が主食ではない施設 及び臨時営業
		喫茶店営業	一般的な喫茶店
		乳類販売業、食肉販売業、魚介類 販売業	臨時営業
		食品の冷凍又は冷蔵業	貸冷蔵庫などの保管業
		氷雪製造業、氷雪販売業、酒類製 造業	
		給食施設	Bを除く施設
		許可の不要な業種	
E	1回／4年 以上	飲食店営業、喫茶店営業、菓子製 造業、乳類販売業、食肉販売業、 魚介類販売業	自動車による移動営業及び自 販機



別表3 収去検査計画

項目 種類	検体数	微生物検査								添加物検査						動物用医薬品	農薬	有害物質	成分規格	検査件数 合計
		一般細菌数	大腸菌群	大腸菌	糞便系大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ菌	リステリア属菌	着色料	発色剤	保存料	甘味料	漂白剤	品質保持剤					
魚介類	18	2		2				4									2	10		20
魚介類加工品	8		2				2	2			4	4								14
食肉	12			2	2		2									6	2			14
食肉加工品	2			2		2	2				2									8
鶏卵	1															1				1
乳	1																		1	1
乳製品、生ハム	2								2											2
菓子類	10	8	8			8				2			8							34
めん類	2	2	2			2									2					8
農作物	18																18	2		20
農産物加工品	4											2		2						4
清涼飲料水	6											2							4	6
漬物	8			4						2		2	2							10
弁当、そうざい	8	8		8		8														24
給食	4	4		4		4														12
冷凍食品	2																2			2
合計	106	24	12	22	2	24	6	6	2	4	6	10	10	2	2	7	24	16	1	180