

**平成 26 年度**

**岩手県食品衛生監視指導計画**

**岩手県環境生活部**

## 目 次

<b>第 1</b>	<b>はじめに</b>	1
<b>第 2</b>	<b>計画の期間及び対象の区域</b>	1
<b>第 3</b>	<b>実施体制等</b>	1
1	監視指導及び食品等の検査	
2	国及び都道府県等との連携	
3	試験検査実施機関の信頼性の確保等	
<b>第 4</b>	<b>重点的に取り組む事項</b>	2
1	食中毒予防対策	
2	流通食品等の放射性物質検査	
3	適正な食品表示の徹底	
4	HACCP方式の考え方に基づく自主衛生管理の指導等	
5	食の安全安心に関する情報提供及び意見交換	
<b>第 5</b>	<b>監視指導</b>	3
1	立入検査の実施	
2	収去検査の実施	
3	一斉取締り等の実施	
4	違反を発見した場合の対応	
<b>第 6</b>	<b>食中毒等健康危害発生時の対応</b>	5
<b>第 7</b>	<b>食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進</b>	5
1	食品衛生管理者等の設置	
2	食品等事業者の責務に係る指導	
3	食品安全サポーターの委嘱	
4	模範となる施設等の表彰	
<b>第 8</b>	<b>県民との意見交換及び情報提供</b>	6
1	本計画の結果の公表	
2	消費者への食品等による健康被害発生防止のための情報提供	
<b>第 9</b>	<b>人材の育成及び資質の向上</b>	6
1	監視指導を行う職員の資質の向上	
2	食品衛生責任者等の養成及び資質の向上	
	<b>別表</b>	7

# 平成 26 年度岩手県食品衛生監視指導計画

## 第 1 はじめに

本計画は、地域の実情を踏まえて、食品等事業者<sup>1</sup>の監視指導及び県内流通食品の検査等を効果的かつ効率的に実施するため、「食品衛生法<sup>2</sup>」（昭和 22 年法律第 233 号、以下「法」という。）第 24 条第 1 項に基づき策定するものである。

また、本計画は、「岩手県食の安全安心推進条例<sup>3</sup>」（平成 22 年岩手県条例第 37 号）に基づき策定した「岩手県食の安全安心推進計画<sup>4</sup>」（以下、「推進計画」という。）の施策体系である「Ⅰ 安全で環境負荷の少ない食品の生産・製造等の推進」、「Ⅱ 食品に関する信頼の向上と県民理解の浸透」及び「Ⅲ 食品に対する監視・指導の充実・強化」に掲げる食品衛生分野に関する施策を具体的に推進するための計画としても位置付けられているものである。

## 第 2 計画の期間及び対象区域

計画期間は、平成 26 年 4 月 1 日から平成 27 年 3 月 31 日までとする。

対象区域は、岩手県全域とする。ただし、法令に基づき盛岡市が実施する事項を除く。

## 第 3 実施体制等

### 1 監視指導の実施体制及び食品等の検査

- ・ 法に基づく食品関係施設の監視指導は、県内 9 カ所の保健所が実施する。
- ・ 食品等の検査及び食中毒等の調査に係る試験検査業務は、環境保健研究センターが実施する。なお、食肉に係る残留動物用医薬品検査の一部は食肉衛生検査所が実施する。
- ・ 「と畜場法<sup>5</sup>」（昭和 28 年 8 月 1 日法律第 114 号）及び「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律<sup>6</sup>」（平成 2 年 6 月 29 日法律第 70 号）に基づく監視指導は、食肉衛生検査所が実施する。
- ・ と畜検査は、食肉衛生検査所が実施し、食鳥検査は、全ての食鳥処理場において指定検査機関<sup>7</sup>である（一社）岩手県獣医師会が実施する。
- ・ 食品表示の監視指導に当たっては、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する

<sup>1</sup>食品等事業者：食品等の採取、輸入、製造、加工、調理、販売等を行う事業者や学校、病院等で多数の者に給食を提供する者をいう。

<sup>2</sup>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、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律。

<sup>3</sup>岩手県食の安全安心推進条例：食品等の安全性及び県民の食品等に対する信頼の確保に関して理念を定めた条例。

<sup>4</sup>岩手県食の安全安心推進計画：「岩手県食の安全安心推進条例」の基本理念や責務を踏まえ、食品関連事業者、県民及び県の三者が、それぞれの役割を果たしつつ相互に連携、協力しながら、食の安全安心の確保を目指す計画。

<sup>5</sup>と畜場法：と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の適正な処理の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じ、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律。なお、「と畜場」とは、食用に供する目的で獣畜（牛、馬、豚、めん羊及び山羊）をとさつし、又は解体するために設置された施設である。また、「と畜検査」とは、食肉衛生検査所の職員であると畜検査員（獣医師）が、とさつ又は解体される獣畜について、疾病又は異常を排除するために行う検査である。

<sup>6</sup>食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律：食鳥処理の事業を許可制とするなどの必要な規制を行うとともに、食鳥検査の制度を設けることにより、食鳥肉等に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律。なお、「食鳥処理場」とは、食用に供する目的で事業として食鳥（鶏、あひる、七面鳥）をとさつし、又はその内臓の摘出等を行うために設置された施設であり、「食鳥検査」とは、食肉衛生検査所及び指定検査機関の職員である食鳥検査員（獣医師）が、とさつ又は内臓が摘出される食鳥について、疾病又は異常を排除するために行う検査である。

<sup>7</sup>指定検査機関：食鳥検査を行おうとする一般社団法人等からの申請を受け、厚生労働大臣が指定する者。

る法律（JAS法）<sup>8</sup>（昭和25年5月11日法律第175号）等を所管する関係行政機関と連携し対応する。

## 2 国及び他の都道府県等との連携

- ・ 広域流通食品及び輸入食品に係る違反や食中毒対応に当たっては、必要に応じて国、他の都道府県等及び消費者行政部局と連携し、適切に対応する。また、警察とは特に悪質な違反事例において連携して対応する。
- ・ 盛岡市、近隣道県等において定期的に開催される食品衛生関係主管課長会議及び担当者会議等に参加し、情報共有及び連携確保に努める。
- ・ 農林水産部が進める水産物の漁獲から流通・加工までの一貫した衛生品質管理の取組みに対し、関連施設の監視指導等を通して、積極的に支援を行う。
- ・ 生産段階における農薬及び動物用医薬品等に関する規制に違反していると疑われる場合及び農産物の放射性物質の基準値超過事例及び家畜伝染病対策に係る対応に当たっては、農林水産部と連携し、適切に対応する。

## 3 試験検査実施機関の信頼性の確保等

- ・ 食品衛生法等に基づく検査を実施する環境保健研究センター及び食肉衛生検査所は、定期的に内部点検を実施するとともに、必要な外部精度管理調査を受験する。
- ・ 必要な検査機器の整備及び関係職員の研修派遣等により、必要な検査技術の維持向上を図る。

# 第4 重点的に取り組む事項

## 1 食中毒予防対策

- ・ 例年患者数の多いノロウイルス<sup>9</sup>食中毒について、感染症発生動向を踏まえ関係機関と連携して対応することとし、各保健所において食品等事業者を対象にした講習会の開催を通して発生予防に努める。
- ・ 県外において発生した腸管出血性大腸菌<sup>10</sup>食中毒事例を踏まえ、漬物を製造する施設、焼肉店等の飲食店営業施設及び食肉処理施設を対象に監視指導を実施する。
- ・ 集団給食施設に加えて、給食のパンを原因食品とする大規模ノロウイルス食中毒事例を踏まえ、集団給食施設にパン等を納入する食品製造施設についても大量調理施設と同様の監視指導を実施する。

## 2 流通食品等の放射性物質検査

- ・ 過去の収去検査<sup>11</sup>における基準値超過事例等を踏まえ、食品等ごとの流通量の季節性変化及び最新のモニタリング検査の結果等を考慮しつつ、県内に流通する食品の放射性物質検査を実施する。

<sup>8</sup>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）：食品衛生法とともに食品の表示を規制する法律で、日本農林規格による格付検査に合格した製品にJASマークを付けることを認めるJAS規格制度と、一般消費者の選択に資することを目的に品質表示基準に従った表示を全ての飲食物品に義務付ける品質表示基準制度の2つの制度からなる。

<sup>9</sup>ノロウイルス：冬季に多く発生する食中毒の原因となるウイルス。一般的に汚染された食品を食べた後、24時間から48時間の後に、嘔吐や下痢等の症状を起こすが、食品の十分な加熱等で予防できる。なお、人から人への感染も多く報告されている。

<sup>10</sup>腸管出血性大腸菌：大腸菌は、家畜や人の腸内にも存在し、ほとんどのものは無害だが、いくつかのものは人に下痢などの消化器症状や合併症を起こすことがあり、病原大腸菌と呼ばれている。病原大腸菌の中には、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こす腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがある。

<sup>11</sup>収去検査：食品衛生法に基づき食品衛生監視員が関係施設に立ち入り、食品の安全性を確認する検査のために必要最小量の食品や添加物等は無償で持ち帰り検査することをいう。なお、国が輸入時に行う収去検査を「モニタリング検査」ということがある。

### 3 適正な食品表示の徹底

- ・ 食品等の製造及び販売等を行う食品等事業者に対して、法令に基づいた適正な表示をするよう指導する。
- ・ 特にアレルギー物質を含む食品<sup>12</sup>、遺伝子組換え食品<sup>13</sup>に関する適正表示を徹底するため、製造者及び加工者に対して使用原材料の点検及び加工工程の確認を行うよう指導する。

### 4 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に係る指導等

- ・ 監視指導に当たっては、一般的な衛生管理の遵守を徹底するとともに、HACCP方式の考え方に基づく衛生管理の実施状況を確認し、その結果を踏まえて必要な指導や助言を行う。
- ・ 重点対象施設<sup>14</sup>に対する岩手版HACCP<sup>15</sup>の導入については、(一社)岩手県食品衛生協会及び食品衛生推進員(食品安全サポーター<sup>16</sup>)との協働により一層推進する。
- ・ 各保健所にあつては、重点対象施設に対する岩手版HACCPの導入率が、「いわて県民計画」の「目指す姿指標」となっていることを踏まえ、地域毎に平成26年度(いわて県民計画第2期アクションプラン最終年度)目標値50%を達成するよう指導に取り組む。

### 5 食の安全安心に関する情報提供及び意見交換

- ・ 県民の関心が高い食品の放射性物質検査結果については、速やかに公表し県民の不安の払拭に努める。
- ・ 食品の安全性に対する不安の低減のため、県民、食品等事業者及び行政が参加するリスクコミュニケーション<sup>17</sup>を実施する。
- ・ 保健所職員等による出前講座及び新聞紙面の活用等により食の安全に関する情報を積極的に発信する。

## 第5 監視指導

### 1 立入検査の実施

- ・ 監視指導は、別表1の第1欄の各段階の区分に応じて同表の第2欄から第4欄までに掲げる事項に重点を置くとともに、別表2の「監視指導に当たって重視すべき事項」

<sup>12</sup>アレルギー物質を含む食品：食物アレルギーによる健康危害が多くなったため、平成13年4月からアレルギー物質を含む食品の表示が義務化されており、現在、卵、乳、小麦、そば、落花生、エビ、カニの7品目が特定原材料として義務化の対象となっており、あわび等20品目も特定原材料に準ずるものとして表示が奨励されている。

<sup>13</sup>遺伝子組換え食品：細菌等の遺伝子の一部を切り取って、その構成要素の並び方を変えてもとの生物の遺伝子に戻したり、別の種類の生物の遺伝子に組み入れたりする技術を遺伝子組換え技術という。この技術を応用して品種改良した農産物又はそれを原料とした食品を遺伝子組換え食品といい、平成13年4月から安全性審査と表示が義務化された。

<sup>14</sup>重点対象施設：飲食店営業の仕出し屋、弁当屋、旅館・ホテル、製造業の乳製品製造業、魚肉ねり製品製造業、かん詰又はびん詰食品製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、食肉製品製造業、乳酸菌飲料製造業、添加物製造業、清涼飲料水製造業、加工業の乳処理業、集乳業及び食肉処理業を指す。

<sup>15</sup>岩手版HACCP：食中毒等の食品に起因する事故の発生を未然に防止するため、HACCP本来の手法の導入が難しい小規模施設等であっても、HACCPの考え方に基づく衛生管理に取り組んでもらえるよう、それぞれの業態に合った、温度管理を中心とする重要管理点(1～5項目)を県があらかじめ示し、定期的な温度等の確認と結果の記録を行うなどの衛生管理を実践することにより、HACCPの考え方の普及を図る本県の取組。なお、県では、平成12年度から「HACCPシステム導入促進事業」を実施し、「岩手版HACCP」の導入を促進している。

<sup>16</sup>食品安全サポーター：県では、食品衛生法第61条第2項の食品衛生推進員を「食品安全サポーター」と呼んでおり、食品等事業者等で食品衛生の向上に熱意と識見を有する者のうちから、知事が100人程度を委嘱している。食品安全サポーターは、食品等事業者の自主衛生管理が向上するよう、保健所長の指示により、HACCP方式の考え方に基づく衛生管理導入の現場指導、食品表示等についての助言や相談等の業務を行う。

<sup>17</sup>リスクコミュニケーション：食品の安全性に関する情報の提供や消費者、生産者、事業者等の意見表明の場の設定等により、食品の安全性に関する正確な情報を関係者が共有しつつ、相互に意思疎通を図ることをいう。

を踏まえて実施する。

- ・ 立入検査回数は、過去の食中毒の発生頻度や製造・加工される食品の流通の広域性を考慮し作成した別表3に基づき、営業の特性及び各地域の実情等を踏まえて実施する。
- ・ 「2016 希望郷いわて国体」及び「2016 希望郷いわて大会」の開催を見据えて、開催期間中に利用される仕出し・弁当、旅館等の飲食店営業施設への岩手版HACCPの導入を強化する。
- ・ 6次産業化<sup>18</sup>を目指す農林漁業者に対し、食品の衛生的な取扱いや適正な食品表示等、食品の安全安心の確保の面から指導・助言等の必要な支援を行う。
- ・ 食品表示110番<sup>19</sup>及び食品表示ウォッチャー<sup>20</sup>からの情報等を踏まえ、食品表示専門員<sup>21</sup>と連携しつつ、食品の適正表示を指導する。

## 2 収去検査の実施

- ・ 県内で生産、製造・加工等される食品、輸入食品及び広域流通食品等について過去の立入検査結果及び営業者の自主検査結果等を踏まえ、違反の可能性が比較的高いと考えられる食品及び項目について実施する。
- ・ 年間収去検査予定数は別表4のとおりとする。

## 3 一斉取締り等の実施

- ・ 食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末に、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実施する。
- ・ 各事業の実施時期等は別表5のとおりとする。
- ・ 特定の違反事例が頻発するなど食品衛生に係る問題が発生し、かつ、同一の事項を対象とした監視指導の実施が必要な場合は、随時、厚生労働省が示す方針を踏まえて実施する。

## 4 違反を発見した場合の対応

- ・ 立入検査により法第51条の規定による施設基準の違反、法第11条第1項の規定による製造基準の違反等の法の規定に違反している状況を発見した場合は、改善指導を行う。
- ・ 収去検査の結果、違反が発見された場合は、当該食品等について、販売の用に供し、又は営業上使用されないよう、必要に応じて関係都道府県等と連携して廃棄、回収等の措置を速やかに講ずる。
- ・ 違反事例については、必要に応じて法第54条、第55条又は第56条の規定に基づく営業停止等の処分を行い、悪質な事例については告発を行うこととし、食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、法第63条の規定に基づき、法又は法に基づく処分に違反した者の名称、対象食品、対象施設等を随時公表する。ただし、違反が軽微であ

<sup>18</sup>6次産業化：農林漁業者が生産（第1次産業）だけでなく、加工・製造（第2次産業）や流通・販売（第3次産業）にも主体的・総合的に関わり合うことで高付加価値化を図っていかうという考え方。経営の幅が広がり収益力の向上、後継者・地域の若者の雇用の創出や、地域の活性化が図られることが期待される。

<sup>19</sup>食品表示110番：食品表示に関する情報や食品表示制度に関する質問を受け付けるため、県に設置されている専用ダイヤル。

<sup>20</sup>食品表示ウォッチャー：日常の買い物などを通して、食品表示の状況をモニターするとともに、JAS法に基づく食品の品質表示基準に違反している疑いがある表示を発見した場合や、不適正な表示に関する情報を入手した場合は、県に報告するよう県が委嘱している者。

<sup>21</sup>食品表示専門員：食品表示に関する相談、苦情、違反情報などを受け付けるとともに、その情報等に基づいて店舗点検などの監視・指導を実施する職員。

って、かつ当該違反について直ちに改善が図られた者は公表の対象から除くものとする。

- ・ 違反者の名称等の公表に際しては、県の講じた措置の内容、違反原因及び改善状況についても、判明次第、公表を行う。

## 第6 食中毒等健康危害発生時の対応

- ・ 食中毒発生時には、国が定めた「食中毒処理要領」、「食中毒調査マニュアル」及び県が定めた「岩手県食中毒対策要綱」に基づき原因究明調査を行う。
- ・ 必要に応じて、感染症担当、水道担当等関係部局と連携し対応する。
- ・ 被害拡大防止のため、必要に応じて食品等事業者及び県民に対して必要な情報を速やかに公表する。
- ・ 被害が大規模かつ広域に及ぶおそれがある場合等は、「食の安全安心関係危機管理対応指針<sup>22</sup>」に基づき、関係機関・関係部局はもとより、関係自治体と緊密な連携を図り、迅速かつ適切な対応を行う。

## 第7 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進

### 1 食品衛生管理者等の設置

- ・ 法の規定に基づき食品衛生管理者<sup>23</sup>を置かなければならない場合は、営業者に対し、食品衛生管理者を確実に設置させ、食品衛生管理者の意見を尊重し、製造又は加工を衛生的に管理するよう指導する。
- ・ 上記以外にあっては、営業者に対し、食品衛生法施行条例<sup>24</sup>（平成12年条例第30号）の規定に基づく食品衛生責任者<sup>25</sup>を設置させ、その製造・加工、調理等を衛生的に管理するよう指導する。

### 2 食品等事業者の責務に係る指導

- ・ 食品等事業者に対し、販売食品等の安全性に係る知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施、必要な記録の作成・保存等の食品等事業者の責務について指導・助言を行う。
- ・ 冷凍食品への農薬混入事例の原因が従業員による危害因子の意図的なものであったことを踏まえ、広域流通食品を製造する施設を中心に、フードディフェンス<sup>26</sup>の考え方に基づいた従業員及び洗浄消毒剤等の管理について助言する。

### 3 食品安全サポーターの委嘱

- ・ 岩手版HACCPの普及促進及び食品等事業者による食品衛生の向上に係る自主的な活動を促進するため、法第61条第2項に規定する食品衛生推進員（食品安全サポーター）を委嘱する。

<sup>22</sup>食の安全安心関係危機管理対応指針：岩手県危機管理対応方針（平成12年2月10日制定）に基づき、食の安全安心に係る危機事案に対し、県における情報連絡体制の整備、食の安全安心危機管理連絡会議及び関係部局の対応等を定めたもの。

<sup>23</sup>食品衛生管理者：食品衛生法で資格が定められており、乳製品、食肉製品等の製造、加工の過程で特に衛生上の考慮を必要とする食品を製造する営業施設に設置が義務付けられている者。

<sup>24</sup>食品衛生法施行条例：食品衛生法施行に関し必要な事項を定めたもの。

<sup>25</sup>食品衛生責任者：本県の食品衛生法施行条例に基づき、食品衛生上の管理にあたる者として、許可を要する営業施設（食品衛生管理者を置かなければならない施設を除く。）への設置が義務付けられている者であり、調理師等の有資格者若しくは講習会で必要な過程を修了している必要がある。

<sup>26</sup>フードディフェンス：悪意を持った者による危害因子の意図的な混入・汚染を防止し、食品の安全を確保すること。

#### 4 模範となる施設等の表彰

- ・ 衛生管理の状況が特に優秀で、他の模範となる施設等については、知事表彰等により顕彰し、自主的な衛生管理の向上に資する。

### 第8 県民との意見交換及び情報提供

#### 1 本計画の結果の公表

- ・ この計画の実施結果については、その概要を平成 27 年 6 月までにホームページ等において公表する。
- ・ 夏期、年末その他必要と認められる期間については、当該期間における実施結果についても、その概要を速やかにホームページ等において公表する。

#### 2 消費者への食品等による健康被害発生防止のための情報提供

- ・パンフレット及び広報紙等を活用し、広く県民に対し食の安全に関する情報を提供する。
- ・食品営業者向けの講習会の実施及び出前講座への職員の派遣等により食の安全に係る知識等の普及を図る。
- ・ホームページにおいて、食中毒予防の方法、食品の放射性物質検査結果、最新の食品安全情報及び食品等の自主回収<sup>27</sup>等の情報を提供する。
- ・リスクコミュニケーションや出前講座の実施に加え、新聞紙面等を活用して食の安全に関する情報を積極的に発信することにより、食の安全安心に対する理解を図る。

### 第9 人材の養成及び資質の向上

#### 1 監視指導を行う職員の資質の向上

- ・計画に基づく必要な監視指導が実施できるよう保健所、食肉衛生検査所及び環境保健研究センターの体制を整備するとともに、食品衛生監視員<sup>28</sup>及びと畜検査員等の人員確保を図る。
- ・職員を厚生労働省が主催する各種研修会等に派遣するとともに、伝達講習を行い、職員の再教育を実施する。
- ・新採用職員研修を計画的に実施する。

#### 2 食品衛生責任者等の養成及び資質の向上

- ・食品衛生責任者の養成講習会を、(一社)岩手県食品衛生協会と連携して開催する。
- ・各保健所において、営業許可更新時等に食品衛生に係る最新の知見を習得するための実務講習会を実施し、食品等事業者の資質の向上を図る。
- ・(一社)岩手県食品衛生協会が実施する食品適正表示推進者養成事業に係る講習会に講師を派遣し、適正な食品表示を指導・推進する役割を担う人材の養成を図る。
- ・食品等事業者等から自主的な講習会等への講師要請があった場合は、積極的に職員を派遣する。

<sup>27</sup>自主回収：岩手県食の安全安心推進条例で定める制度で、自主回収の報告義務のある事業者を定め、その着手及び終了時に知事への報告を義務付け、その情報をホームページ等で県民に周知することにより、健康被害に未然防止、拡大防止を図る。

<sup>28</sup>食品衛生監視員：食品衛生法第 30 条に基づき厚生労働大臣又は都道府県知事等により任命される公務員であり、保健所等に勤務し、食品関係営業施設の許可や監視指導、収去、営業者や住民に対する衛生指導等の業務を行う。



## 別表1 食品群別監視指導の概要

次表の第1欄に掲げる食品群の区分ごとに、第2欄～第4欄に掲げる食品供給行程（フードチェーン）<sup>29</sup>の各段階の区分に応じて各欄に掲げる事項に重点を置いた監視指導を実施する。

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
区分	採取、とさつ及び解体、食鳥処理等（採取等の後の保管も含む。）	製造及び加工（とさつ及び解体並びに食鳥処理を除く。）	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 健康な獣畜又は家きんのと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進</li> <li>2 獣畜及び家きんの病歴を踏まえたと畜検査及び食鳥検査の実施</li> <li>3 枝肉、中抜きとたい等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施</li> <li>4 牛及びめん山羊の特定部位<sup>30</sup>（牛の脊柱を除く。）の確実な除去の検証の実施</li> <li>5 と畜場の設置者又は管理者が作成した特定部位の分別管理等の標準作業書に沿った管理が実施されていることの確認。</li> <li>6 と畜場及び食鳥処理場における動物用医薬品等の投与歴を踏まえた残留物質検査の実施</li> <li>7 認定小規模食鳥処理場<sup>31</sup>における処理可能羽数の上限の遵守並びに確認規程に定める方法に従った厚生労働省令で定める基準適合可否の確認及び検証等の実施</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底</li> <li>2 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>3 食品等事業者による原材料受入れ時の残留動物用医薬品の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底</li> <li>4 特定部位の分別管理が適切に行われていることを及び脊柱が適切に除去されていることの確認</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 枝肉及びカット肉の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</li> <li>2 加熱調理の徹底</li> </ol>

<sup>29</sup>食品供給行程（フードチェーン）：生産段階、製造・加工段階、流通段階、小売段階などに分けられる食品の生産から販売に至る一連の行程。

<sup>30</sup>特定部位：と殺・解体時に、牛については「扁桃及び回腸（盲腸との接続部分から二メートルまでの部分に限る。）並びに月齢が三十月を超える牛の頭部（舌、頬肉及び扁桃を除く。）及び脊髄が、めん山羊については扁桃、脾臓、小腸及び大腸（これらに付属するリンパ節を含む。）並びに月齢が満十二月以上の頭部（舌、頬肉及び扁桃を除く。）、脊髄及び胎盤が除去されている。

<sup>31</sup>認定小規模食鳥処理場：各年度の食鳥の処理羽数が30万羽以下の小規模の食鳥処理場で、食鳥処理業者が都道府県知事等が認めた方法で自主的に異常の有無の確認を行った場合は食鳥検査が免除される。

乳及び乳製品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 健康な家畜からの搾乳の徹底及び搾乳時における衛生確保（微生物汚染防止等）の徹底</li> <li>2 搾乳後の温度管理（腐敗及び微生物増殖防止）の徹底</li> <li>3 生乳についての残留動物用医薬品の検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 製造・加工過程における微生物汚染の防止</li> <li>2 製造・加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>3 食品等事業者による原材料受入れ時の残留動物用医薬品の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底</li> <li>4 食品等事業者による飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査の徹底</li> </ol>	流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
食鳥卵	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 鶏舎内の衛生管理の推進</li> <li>2 食用不適卵の排除の徹底</li> <li>3 採卵後の低温管理の徹底</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 新鮮な正常卵の受入れの徹底</li> <li>2 洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底</li> <li>3 製造・加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>4 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 低温保管等温度管理の徹底</li> <li>2 破卵等の検卵の徹底</li> </ol>
水産食品（魚介類及び水産加工品）	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 食品等事業者による二枚貝等の貝毒等に関する検査の徹底</li> <li>2 生食用カキの採捕海域の衛生状況の確認の徹底</li> <li>3 漁港等の水揚げ場における衛生的な取扱いの徹底</li> <li>4 有毒魚介類等の排除の徹底</li> <li>5 養殖魚介類についての残留動物用医薬品の検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進</li> </ol>	生食用カキの浄化処理及び採捕海域等の適正表示の徹底	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施</li> <li>2 水産加工品の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</li> <li>3 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底</li> <li>4 有毒魚介類等の市場からの排除の徹底</li> <li>5 フグの適正な取扱いの徹底</li> </ol>
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品（有毒植物及びキノコ類を含む。）	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 生食用の野菜、果実等について、肥料等を通じた動物の糞尿由来等の微生物汚染防止の徹底</li> <li>2 残留農薬検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進</li> <li>3 穀類、豆類等の収穫時のかび毒対策の推進</li> <li>4 有毒植物等の採取禁止の徹底</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底</li> <li>2 食品等事業者による原材料受入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底</li> <li>3 漬物製造過程における微生物汚染の防止</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 残留農薬、汚染物質等の検査の実施</li> <li>2 穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進</li> <li>3 有毒植物等の市場からの排除の徹底</li> </ol>
全般（放射性物質について）	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 国の出荷制限指示等を踏まえ、基準値を超える食品が流通・販売されないよう適切に措置されていることの確認及び販売施設における監視</li> <li>2 出荷前の自主的な検査等が適切に実施されていることの確認</li> </ol>		

別表2 監視指導に当たって重視すべき事項

区分	監視指導の要点
施設の構造等	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 施設は適当な位置にあり、使用目的に適した大きさ及び構造か。</li> <li>2 床、壁、天井は、清掃しやすい構造・材質であるか、施設内の採光、照明及び換気は十分か。</li> <li>3 施設内に適当な手洗い設備及びその他の洗浄設備があるか。</li> <li>4 食品を取り扱う場所の周囲は清掃しやすい構造で、かつ適度な勾配があり、適切に排水できるか。</li> </ol>
食品取扱設備、機械器具	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 食品の種類及びその取扱い方法に応じて十分な大きさ及び数の設備、機械器具があるか。</li> <li>2 動かし難い設備、機械器具は、食品の移動を最小限度にするよう適当な場所に配置されているか。</li> <li>3 設備、機械器具は、容易に清掃できる構造か。</li> <li>4 機械器具を衛生的に保管する設備があるか。</li> <li>5 機械器具は常に適正に使用できるよう整備されているか。</li> <li>6 食品を加熱、冷却又は保管するための設備は、適当な温度又は圧力の調節設備があり、かつ常に使用できる状態に整備されているか。</li> </ol>
給水及び汚物処理	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 給水設備は適当な位置及び構造で、飲用適の水を供給できるか。使用水の管理は適切に行われているか。</li> <li>2 便所は衛生的な構造で、常に清潔に管理されているか。</li> <li>3 廃棄物及び排水は適切に処理されているか、廃棄物の保管場所は、適切に管理されているか。</li> </ol>
管理運営	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 施設及びその周辺が、定期的な清掃等により、衛生的に維持されているか。</li> <li>2 そ族及び昆虫の繁殖場所の排除、施設内への侵入を防止する措置（駆除を含む）を講じているか。</li> <li>3 食品は、相互汚染や使用期限切れ等がないよう適切に保存されているか、弁当屋、仕出屋にあつては検食を保存しているか。</li> <li>4 未加熱又は未加工の食品とそのまま摂取される食品を区別して取り扱い、設備、機械器具又は食品取扱者を介した、食品の相互汚染を防止しているか。</li> <li>5 食品を、その特性に応じ、適当な温度で調理・加工しているか。</li> <li>6 施設設備及び機械器具の清掃、洗浄及び消毒を適切に行っているか。</li> <li>7 食品衛生管理者又は食品衛生責任者を定めているか。</li> <li>8 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底しているか。</li> <li>9 科学的・合理的根拠に基づき、期限表示を適切に行っているか。</li> </ol>
食品取扱者	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 下痢、腹痛等の症状を呈している食品取扱者を把握し、適切な措置を講じているか。</li> <li>2 食品取扱者は、衛生的な服装等をしているか（帽子、マスクをしているか）。</li> <li>3 食品取扱者は、作業前、用便直後に手指の洗浄消毒を行い、手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れるなど不適切な行動をしていないか。</li> </ol>
その他	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 「食品衛生法第3条第2項の食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）」（平成15年8月29日付け食安発第0829001号）に基づき、関係記録（原材料に関する記録、製造管理に関する記録、製品又は加工品に関する記録等）の作成及び保存を適切に行っているか。</li> <li>2 製品の期限設定の一覧を備え付けているか。</li> </ol>

別表3 立入検査年間予定回数

ランク	立入検査回数	業種（要許可）	業種（許可不要）
A	3／年	平成25年度に法違反による行政処分を受けた施設	/
		・魚介類せり売営業、と畜場、食鳥処理場 ・「岩手版 HACCP」重点対象施設（業種）のうち、岩手版 HACCP 未導入の施設（ただし、立入施設数については対象施設数の3分の1以上とする）	
B	2／年	飲食店営業（大量調理施設、大量調理施設以外の旅館・ホテル、仕出し屋、弁当屋）、乳処理業、特別牛乳さく取処理業、乳製品製造業、食肉製品製造業、乳酸菌飲料製造業、清涼飲料水製造業、菓子製造業（食品が広域流通する施設、以下「広域流通施設」という。）、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、集乳業、魚肉練り製品製造業、食品の冷凍又は冷蔵業（保管業を除く。）、かん詰又はびん詰食品製造業、食肉処理業、そうざい製造業（広域流通施設）、食品の放射線照射業、添加物製造業	集団給食施設（大量調理施設である病院、社会福祉施設等、学校） 漬物を製造する施設（製造量 100kg／日以上）
C	1／年	飲食店営業（大量調理施設以外の食堂・レストラン等）、菓子製造業（広域流通施設を除く。）、魚介類販売業（包装品のみを除く。）、食肉販売業（包装品のみを除く。）、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業（広域流通施設を除く。）、冰雪製造業 ・「岩手版 HACCP」重点対象施設（業種）のうち、岩手版 HACCP 導入済の施設	集団給食施設（大量調理施設以外の病院、社会福祉施設等、学校）、添加物の製造業、生食用カキの処理加工施設、漬物を製造する施設（製造量 100kg／日未満）
D	1／2年	飲食店営業（Cランク以外の移動食品、屋内簡易食品）、魚介類販売業（包装品のみ）、喫茶店営業（移動食品、屋内簡易食品）、食肉販売業（包装品のみ）	集団給食施設（事業所）、許可を要しない食品の製造業（添加物の製造業を除く。）

備考：上表以外の次の業種については、危害の発生等の頻度から許可更新時、又は上表の施設への立入検査時等に立入検査する。

業種（要許可）	業種（許可不要）
飲食店営業（上表以外のバー、自動販売機等）、食品の冷凍又は冷蔵業（保管業）、喫茶店営業（上表以外）、乳類販売業、冰雪販売業	乳さく取業、許可を要しない食品等の販売業、冰雪採取業

別表4 収去検査年間予定検体数

食品分類別

食品分類	検体数	検査項目									
		残留動物用医薬品	放射性物質	理化学	微生物	遺伝子組換え食品	添加物	残留農薬	貝毒、シアン	アレルギー物質	計
魚介類その他加工品	120	280	40	10	100	0	5	0	10	0	445
輸入食品再掲	3	141									141
食肉、卵及びその加工品	400	1500	25	25	170	0	5	2400	0	0	4125
輸入食品再掲	11	282					5				287
乳及び乳製品等	120	0	15	140	180	0	3	0	0	0	338
輸入食品再掲	0										0
穀類及び加工品等	130	0	20	0	200	5	5	1200	5	20	1455
輸入食品再掲	5						5				5
野菜、果実、漬物等	250	0	80	0	280	0	15	10800	0	0	11175
輸入食品再掲	30						10	2400			2410
豆腐、そうざい、弁当等	120	0	0	0	350	0	0	0	0	0	350
輸入食品再掲	0										0
その他	60	0	20	10	80	0	10	0	0	0	120
輸入食品再掲	5						5				5
計	1200	1780	200	185	1360	5	43	14400	15	20	18008
輸入食品再掲	54	423	0	0	0	0	25	2400	0	0	2848

(注) 検査項目においては、検体が重複する。

検査実施機関別

検査実施機関	検体数	検査項目									
		残留動物用医薬品	放射性物質	理化学	微生物	遺伝子組換え食品	添加物	残留農薬	貝毒、シアン	アレルギー物質	計
環境保健研究センター	850	980	200	185	1360	5	43	14400	15	20	17208
食肉衛生検査所	350	800									800
計	1200	1780	200	185	1360	5	43	14400	15	20	18008

(注) 検査項目においては、検体が重複する。

別表5 一斉取締り等年間計画

事業名	実施時期	対象業種、施設	実施方法
第1回食品衛生関係施設重点監視	5月～6月	・別表3のBランクの業種 ・同Cランクの集団給食施設の内 の学校	・大量調理施設衛生管理マニュアル、施設基準、規格基準、表示基準等への適合状況の確認
食肉の生食等による食中毒発生防止対策	6月～8月	・飲食店（焼肉店、仕出し屋、弁当屋等） ・食肉処理業、食肉販売業	・関係営業施設、集団給食施設等への普及啓発 ・衛生講習会の開催
夏期一斉取締り	7月1日～31日	・大量調理施設 ・漬物を製造する施設 ・乳処理、アイスクリーム類製造施設 ・魚介類、その加工品の製造・処理・販売施設等	・規格基準、表示基準等への適合状況の確認 ・衛生講習会の開催
食品衛生月間	8月1日～31日	・全業種	・広報活動、監視指導の強化、講習会の開催 ・パレード、1日食監、相談室、見学会等の実施 ・消費者等の参加による意見交換会の開催等 ・一般消費者への普及啓発
第2回食品衛生関係施設重点監視	9月～10月	・別表3のBランクの業種 ・同Cランクの集団給食施設の内 の社会福祉施設等	・大量調理施設衛生管理マニュアル、施設基準、規格基準、表示基準等への適合状況の確認
ノロウイルス食中毒発生防止対策	11月1日～30日	・飲食店営業等 ・集団給食施設	・関係営業施設、集団給食施設等への普及啓発 ・衛生講習会の開催
年末一斉取締り	12月1日～28日	・大量調理施設（仕出し・弁当屋、旅館等） ・漬物を製造する施設 ・卵、その加工品の製造・調理・販売施設 ・魚介類、その加工品等を提供する飲食店・	・大量調理施設衛生管理マニュアル、施設基準、規格基準、表示基準等への適合状況の確認
収去検査	通年	・県内に流通する食品	・法に基づき実施
野生山菜等の放射性物質モニタリング検査	春期及び秋期	・県内全市町村 ・野生山菜及び野生きのこ	・県指定品目等についてゲルマニウム半導体検出器を用いた検査を実施
食の信頼性確保向上対策	通年	・県民、食品等事業者等	・リスクコミュニケーション ・出前講座への講師派遣

(参考：食品衛生業務年間計画イメージ図)

