

平成21年度茨城県食品衛生監視指導計画(案)

1 趣旨

茨城県は、食品衛生法第24条の規定により、茨城県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を毎年度作成し、当該計画に従い食品衛生に関する監視指導（以下「監視指導」という。）を実施します。この計画は、国の食品衛生に関する監視又は指導の実施に関する指針（平成15年厚生労働省告示第301号。以下「指針」という。）に基づき、本県の地域の実情も踏まえ、飲食に起因する県民の衛生上の危害を防止し、県民の健康の保護を図ることを目的として策定します。

なお、茨城県では生産から消費に至る一貫した食品の安全対策に取り組むため、「茨城県における食品の安全確保基本方針（以下「基本方針」という。）」を策定し、さらに基本方針の施策の体系毎の具体的な行動計画にあたる「茨城県における食品の安全確保アクションプラン（以下「アクションプラン」という。）」に基づき食品の総合的な安全対策に取り組んでいることから、監視指導計画については、アクションプランとの整合・調和を図りながら、食品等事業者（食品衛生法第3条第1項に規定する「食品等事業者」をいう。以下同じ。）の監視指導、食品等の試験検査、食中毒等健康被害防止対策、リスクコミュニケーションの推進等を柱に実施します。

2 監視指導計画の基本的事項

（1）監視指導計画の対象地域

本計画は、茨城県内全域を対象とします。

（2）監視指導計画の期間

平成21年4月1日から平成22年3月31日までの1年間

（3）監視指導の根拠法令

食品衛生法、と畜場法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥処理法」という。）、茨城県食品衛生法施行条例、茨城県食品衛生条例（以下「食品衛生条例」という。）

（4）監視指導の実施機関

監視指導及び収去は次の機関が実施します。

・ 保健福祉部生活衛生課食の安全対策室

計画の策定及び公表並びに庁内関係部局、国、他都道府県等との連絡調整を行います。また、県民に対し食品衛生に関する情報提供を「いばらき食の安全情報Web Site」などにより行います。

・ 保健所（12カ所）

食品衛生法及び食品衛生条例に基づく施設並びに食鳥処理法に基づく食鳥処理場

（ただし、認定小規模食鳥処理場に限る。）の監視指導及び食品等の収去検査は各保健所の食品衛生監視員や食鳥検査員が行います。

・食肉衛生検査所（3カ所）

「と畜場法」（昭和28年法律第114号）に基づく監視指導は、県北、県南、県西の県内3カ所の食肉衛生検査所（以下「各食肉衛生検査所」という。）のと畜検査員が行います。

食鳥処理法に基づく食鳥処理場（ただし、大規模食鳥処理場に限る。）の監視指導及び収去検査は、各食肉衛生検査所の食鳥検査員が行います。

と畜場や大規模食鳥処理場に併設された食肉処理業、食肉販売業、食品の冷凍又は冷蔵業の監視指導は、保健所及び食肉衛生検査所が連携し食品衛生監視員が行います。と畜場での、と畜処理、解体等をされた食肉の収去検査は、各食肉衛生検査所の食品衛生監視員が行います。また、食鳥処理場で「食品衛生法」に基づき実施する収去検査については、各食肉衛生検査所の食品衛生監視員が行います。

（5）監視指導の実施に関する基本的方向

一部の食品等事業者における不適切な衛生管理や食品の偽装表示が相次いで発覚するなど、食品等事業者がその責務を十分に果たしていない事例が多く見受けられたことにより、食の安全・安心に対する消費者の信頼が大きく揺らいでいる。食品等の安全性の確保に関しては、都道府県等が監視指導等の様々な施策を総合的に策定し実施する責務を有するが、こうした行政の施策のみにより実現されるものではなく、食品等事業者が消費者に食品等を供給する者として、食品等の安全性を確保する第一義的責任を有するとともに、県民の信頼回復のため、その適正な実施が求められている。こうした状況を踏まえ、県は、食品等事業者がその責務を確実に果たせるよう指導する他、安全性が確保された食品等を供給していることを確認するため監視指導や試験検査を実施します。

（6）試験検査の実施機関

効果的に監視指導を実施するためには、適正かつ迅速に試験検査を実施できる体制を整備することが重要であり、本県の食品等の試験検査は、水戸及び土浦保健所、衛生研究所、各食肉衛生検査所並びに登録検査機関（食品衛生法第33条第1項の規定により厚生労働大臣の登録を受けた法人をいう。以下同じ。）が、適切な役割分担のもとに実施します。

（7）連携の確保

ア 厚生労働省及び他の都道府県等との連携

広域的な食中毒の発生時や、都道府県等の区域を越えて広域に流通する食品（以下「広域流通食品等」という。）について、厚生労働省及び他の都道府県等との連携を図り、違反情報の収集及び提供等を実施します。

特に、輸入食品の検査の効率化を図るため、北関東の栃木県、群馬県、宇都宮市と検査計画や検査成績などを共有化するなど連携を強化します。

また、総合衛生管理製造過程の承認を受けた施設、対米・対EU輸出水産食品加工

施設の認定を受けた施設及び対中国輸出水産食品取扱の登録を受けた施設への監視指導について、必要に応じ厚生労働省関東信越厚生局と連携して実施します。

イ 茨城県食の安全対策連絡会議（以下「安全対策連絡会議」という。）との連携

監視指導計画の実施に関して、基本方針及びアクションプランとの整合・調和を図るため、情報交換及び提供等により安全対策連絡会議と連携します。

ウ 農林水産部との連携

生産段階の農林水産物の安全性確保のため、以下の事項について、情報の交換等により連携を図るとともに、必要に応じて、合同で立入検査を実施します。

- (ア) 食品衛生法に基づく食品等事業者（農林水産業者を含む。）による記録の作成及び保存に関すること
- (イ) 農薬の適正な使用の指導に関すること
- (ウ) 家畜伝染病等の発生状況等に関すること
- (エ) BSE（牛海綿状脳症）検査等に関すること
- (オ) と畜場及び食鳥処理場に搬入される獣畜及び家きんについての病歴や動物用医薬品等の投与歴に関すること
- (カ) と畜場及び食鳥処理場で発見された動物用医薬品の使用基準違反について、生産者に対する改善指導に関すること

エ 生活環境部との連携

食品等の適正な表示を確保するため、食品表示に対する「不当景品類及び不当表示防止法に基づく指導に関して、情報交換等により連携して対応します。

オ 警察本部生活安全部との連携

食品等の適正な表示を確保するため、不適正な食品表示に関して、情報交換等の連携を密にして、迅速かつ円滑に対応します。

カ 教育庁等との連携

- (ア) 学校給食施設の監視指導に関して、情報交換等により連携します。
- (イ) 児童生徒への食品の安全性に関する正しい知識や情報を提供することについて連携します。

キ 保健福祉部内における連携

社会福祉施設及び病院の給食施設等の監視指導、健康食品及び保健機能食品に関する監視指導、感染症や食中毒に関する調査等について、必要に応じて部内各課と連携して対応します。

ク その他庁内関係部局等との連携

その他監視指導計画の実施に関して、必要に応じて庁内関係部局と連携して対応します。

ケ 農林水産省関東農政局茨城農政事務所との連携

食品等の適正な表示を確保するため、JAS法に基づく食品等の表示や牛肉のトレーサビリティの制度に関して、情報交換等により連携して対応します。

3 立入検査

食品等事業者への立入検査は、食中毒等健康被害の発生状況等を勘案して業種（施設）ごとに定める別紙1「平成21年度業種別立入検査目標回数」に基づき、各保健所及び各食肉衛生検査所において実施計画を策定し、当該計画に基づき食品衛生監視員、と畜検査員又は食鳥検査員が実施します。

立入検査については、原則として、事前通告を行わずに実施することとし、製造・加工施設及び事務所等への立入、食品等の検査、記録・帳簿等の確認を行います。

なお、食品衛生に関する事案が発生した場合等については、必要に応じて別紙1の目標回数に拘わらず立入検査を実施します。

また、各保健所は、地域特性等を踏まえて、納豆製造業、干しいも加工業、魚介類加工業、漬物製造業、かんぴょう製造業等の特に監視指導を強化する必要があると認める業種（施設）について、別紙1の目標回数を超えた立入検査を実施します。

4 食品衛生試験検査

県内で、製造、加工、販売等される食品等の収去検査等は、別紙2「平成21年度収去検査計画」に基づき、各保健所、衛生研究所及び各食肉衛生検査所において実施計画を策定し、当該計画に基づき各試験検査実施機関において検査を実施します。

また、食品等の収去等については、当該計画に基づき各保健所及び各食肉衛生検査所の食品衛生監視員が実施します。

なお、平成20年度には、食品から化学物質が検出された事例が見られたことから、県民が申し出た異臭などの苦情食品について、検査を強化します。

4-1 保健所及び衛生研究所を中心とした試験検査

(1) 計画的に実施する収去検査

ア 県内産農産物の残留農薬検査（登録検査機関及び衛生研究所）

県内で生産される農産物について残留農薬を検査します。

イ 輸入野菜残留農薬検査（衛生研究所）

輸入野菜について残留農薬を検査します。

ウ 県外産農産物の残留農薬検査（衛生研究所）

県内に流通する農産物加工食品について残留農薬検査を実施します。

エ 輸入食品検査（保健所、衛生研究所及び食肉衛生検査所）

輸入柑橘類、食肉類、冷凍食品、乾燥果実、ワイン、清涼飲料水等について細菌学的検査及び理化学的検査を実施します。

オ 遺伝子組換え食品検査（衛生研究所）

加工食品について、食品衛生法に基づく安全性未審査の遺伝子組換え食品の使用の有無及び表示の適否確認のための検査を実施します。

カ アレルギー物質食品検査（衛生研究所及び登録検査機関）

加工食品について、卵、乳、小麦、そば、落花生及びこれらの食品由来の原材料にかかるアレルギー物質の表示の適否確認のための検査を実施します。

キ 卵及びその加工品（保健所）

卵及びその加工品について、サルモネラ属菌等を検査します。

ク 生食用等食肉試験検査（保健所）

生食用食肉、鶏肉及び焼き鶏等の鶏肉加工品について、サルモネラ属菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌（O157及びO26）の検査を実施します。

ケ 輸入加工食品農薬簡易検査（衛生研究所）

輸入加工食品（そうざい等）について、高濃度の有機リン系農薬の混入有無について、検査を実施します。

コ 漬物の食品添加物検査（衛生研究所）

漬物に使用されている食品添加物の残存量等の検査を実施します。

サ 生食用鮮魚介類検査（保健所）

生食用鮮魚介類の刺身等について、腸炎ビブリオの検査を実施します。

(2) 監視指導等に併せて実施する収去検査（保健所、衛生研究所及び食肉衛生検査所）

夏期、年末及び食中毒予防月間等の監視指導に併せて市販食品等を収去し、細菌学的検査及び食品添加物を中心とした理化学的検査を実施します。

(3) 収去以外の検査

ア 魚介類中の環境汚染物質検査（登録検査機関）

県内で採取される魚介類について、買い上げにより、水銀、PCBの環境汚染物質を検査します。

イ 給食施設衛生管理検証検査

給食施設で使用される容器、機械器具等について、ATP検査法を用いた清浄度検査及び拭き取りによる細菌学的検査を実施して、衛生管理状況を検証します。

ウ 食中毒発生時等食品に起因する事故発生時に実施する検査

食中毒発生時等食品に起因する事故発生時には、便、食品、手指、機械器具等の細菌やウイルス等の検査を実施します。さらに、必要に応じて細菌やウイルスの遺伝子解析を行います。

エ 苦情食品に対する試験検査（民間検査機関）

食品の異臭などの原因を調査するため、健康被害の状況などを踏まえ必要に応じ、細菌検査や化学物質の検査を実施します。

4-2 食肉衛生検査所を中心とした試験検査

(1) と畜検査・食鳥検査（食肉衛生検査所）

食肉衛生検査所のと畜検査員及び食鳥検査員が、食用を目的とする牛や豚、鶏等を検査し、食用に適さない食肉、食鳥肉の流通を防止します。

なお、と畜検査においてはと畜検査結果集計システムを活用し、と畜検査結果を迅速に生産者に情報提供します。

(2) BSE（TSE）スクリーニング検査（食肉衛生検査所）

食肉として処理される全ての牛を検査し、結果が確認されるまでは枝肉等をと畜場内に保管します。

また、牛の頭部等の特定危険部位が、と畜場段階で確実に除去されるよう指導を徹底します。

さらに、めん羊及び山羊についてもと畜場法施行規則に基づきスクリーニング検査を実施します。

(3) 食肉の衛生対策として実施する微生物検査（食肉衛生検査所、保健所）

と畜場、大規模食鳥処理場及び認定小規模食鳥処理場において、食肉の衛生的処理を検証するため、微生物検査を実施します。

(4) 収去検査：食肉、食鳥肉等畜水産食品中の動物用医薬品検査（食肉衛生検査所）

ア 県内に流通する食肉類、鶏卵、はちみつについて、残留動物用医薬品を検査します。

イ と畜場及び食鳥処理場段階で抗菌性物質等の残留した食肉及び食鳥肉の流通を防止するため、残留動物用医薬品検査を実施します。

5 重点監視指導項目

指針に基づき以下の項目について重点的に監視指導を実施します。

また、工場長、品質管理責任者、食品衛生管理者、食品衛生責任者等に事実関係を確認するとともに、その内容が妥当かどうかについて、作業員等複数の者に確認し、検証します。なお、特に重要と考えられる事項、及び確認が不十分であった事項等については、食品衛生法第28条第1項の規定に基づき、当該食品等事業者から文書による報告を徴収します。

(1) 食品衛生法等の遵守の徹底

ア 食品衛生法の遵守の徹底

- ・ 不衛生食品等の販売等の禁止（第6条）
- ・ 病肉等の販売等の制限（第9条）
- ・ 添加物等の販売等の制限（第10条）
- ・ 規格又は基準に合わない食品等の販売等の禁止（第11条第2項）
- ・ 一定量を超える量の農薬等が残留する食品の販売等の禁止（第11条第3項）
- ・ 規格又は基準に合わない器具等の販売等の禁止（第18条第2項）
- ・ 基準に合う表示がない食品等の販売等の禁止（第19条第2項）

- ・ 有害物質等の混入防止等の措置基準の遵守（第50条第3項）
- ・ 営業施設の業種別基準（第51条）

イ 食品衛生条例の遵守の徹底

- ・ 衛生基準（第3条第2項）

ウ と畜場法の遵守の徹底

- ・ と畜場の構造設備の基準等（第5条）
- ・ と畜場の衛生管理（第6条）
- ・ と畜業者等の講ずべき衛生管理（第9条）

エ 食鳥処理法の遵守の徹底

- ・ 食鳥処理場の構造又は設備の基準（第5条2項）
- ・ 衛生管理等の基準（第11条）

（2）製造段階、加工段階及び調理段階における重点監視指導項目

- ア 一般的な衛生管理の実施状況を確認し、その遵守を徹底するとともに、必要に応じ、危害分析とその発生防止措置の実施状況を確認します。
- イ 食中毒予防の観点から、大規模調理施設（概ね同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上調理する食品等事業者の施設をいう。）のほか、大規模調理施設に該当しないものであっても、病人、高齢者、児童等が主に利用する施設である病院、社会福祉施設、学校給食等に関しては、衛生講習会を計画的に実施するなど、重点を置いて監視指導を実施します。
- ウ ノロウイルスによる食中毒を予防するため、手洗いの徹底や調理器具等の洗浄・消毒の励行、さらには、従事者の健康状態の自主点検等について営業施設等に対する指導を実施します。また、ノロウイルスによる食中毒発生時には、健康被害の拡大防止のため施設の消毒方法等について指導します。
- エ カンピロバクターによる食中毒を防止するため、規格基準目標の設定されている生食用以外の食肉（特に、鶏肉）の提供を控えることや、食肉は十分に加熱調理するなど指導するとともに、二次汚染の防止のため調理器具等の洗浄・消毒の徹底を図ります。
- オ 広域流通食品の製造・販売等を行う食品事業者に対し、製造から販売に至るまでの各段階における適切な衛生管理、食品の製造等に係る記録の作成・保存、適正な表示の実施等、食品等事業者の責務の遵守の指導を徹底します。
特に、消費期限や賞味期限の期限表示が科学的・合理的根拠に基づき設定されているかを確認します。

（3）販売段階における重点監視指導項目

- ア 「茨城県フグ取扱指導要綱」に基づくフグ営業者の届出の徹底を図るとともに、フグ営業者がフグ営業者以外の者に除毒処理前のフグを販売することのないよう指導を徹底します。

（4）食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた重点監視指導項目

食品群の区分ごとに、食品供給行程の各段階の区分に応じて別紙3に掲げる事項について重点を置いて監視指導を実施します。

なお、監視指導の実施については、生産から消費に至る一貫した食の安全を確保する観点から、必要に応じて農林水産部等関係部との連携を図ります。

6 計画の実施状況等の公表及びリスクコミュニケーションの推進

(1) 計画策定に係るリスクコミュニケーション

監視指導計画の策定に当たっては、県のホームページ（食の安全情報 WebSite）等を通じ、消費者及び事業者を含め、広く県民から意見を求め、寄せられた意見を参考にいたします。

また、食の安全・安心委員会を開催し、有識者からの評価・助言を受けます。

(2) 計画の実施状況の公表

監視指導計画の実施結果については、県のホームページ（食の安全情報 WebSite）、広報媒体等を通じ、取りまとめ後速やかに公表します。

(3) 食品衛生に関するリスクコミュニケーション

ア 監視指導をはじめとする食品衛生行政について、県民への情報提供と意見交換を図るため、県のホームページ（いばらき食の安全情報 WebSite）、県域デジタルテレビ及び広報媒体等を通じて情報公開に努めます。

イ 食品衛生に関する施策の実施に当たって必要な場合は、これを公表し、県民の意見を聴取し、これを施策に反映するよう努めます。

ウ 保健所及び食肉衛生検査所が、地域の実情に応じて、消費者、生産者、営業者、行政など関係者による意見交換会を開催し、食の安全に関する相互理解を促進します。また、厚生労働省や食品安全委員会と連携した「食の安全に関する意見交換会」を開催していきます。

(4) 県民への食品等による危害発生防止のための情報提供

ア 家庭における食中毒発生を未然に防止するため、家庭における食品の購入から喫食までの取扱いに関して県民に対する啓発等を行います。

イ フグ、きのこ、野草等の専門的な知識を必要とする食材について自家調理を控えることや調理時における二次汚染の防止等について周知徹底を図ります。

ウ 街頭で広く県民に食品衛生を普及啓発するため、食品衛生フェアを開催します。

(5) 食品関係団体等への食品衛生に関する情報提供

食品衛生に関する情報を広く普及させるため、食品関係団体等への情報提供を行うとともに、食品関係団体等が行うリスクコミュニケーション事業を支援します。

(6) 県民及び食品等事業者からの食品等の安全性に関する相談等に対する対応

適正かつ迅速な対応を図るとともに、必要に応じて試験検査を実施するなどにより、科学的事実に基づく明確な説明に努めます。

さらに、食品衛生法、JAS法など関係法令の表示相談会を開催して、表示制度の理解が深まるよう努めます。

7 一斉取締り

- (1) 食中毒が多発する夏期並びに食品流通量が増加する年末においては、厚生労働省が示す方針を踏まえて、監視指導を実施します。また、必要に応じて、期間又は業種等を定めて一斉監視を実施します。
夏期一斉取締りは、食中毒多発時期であることも考慮して、大量調理施設に対する監視指導、魚介類販売施設における腸炎ビブリオによる食中毒防止対策、飲食店等におけるカンピロバクターによる食中毒防止対策、販売店における食品の適正表示及び保存の徹底等の監視指導を重点的に実施します。
年末一斉取締りは、食品の適正表示の徹底、フグの適正な取扱及びノロウイルスによる食中毒防止対策等の監視指導を重点的に実施します。
- (2) このほか、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、全国一斉に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、監視指導を実施します。

8 違反を発見した場合の対応

(1) 立入検査時に違反を発見した場合の対応

- ア 違反している状況を発見した場合は、極力その場において改善指導を行います。
- イ 違反が軽微であって直ちに改善が図られるもの以外の法違反については、書面により改善指導を行います。
- ウ 法違反に係る食品等が現存する場合には、当該食品等が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置を速やかに講ずるとともに、必要に応じ、営業の禁止若しくは停止の措置を行います。
- エ 悪質な違反については告発を行います。

(2) 収去検査の結果、違反を発見した場合の対応

- ア 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、廃棄、回収等の措置及び再発防止等の措置を講ずるとともに、必要に応じ、営業の禁止若しくは停止の措置を行います。
- イ 当該食品等が県外で生産、製造、加工等が行われていた場合は、速やかに当該自治体の食品衛生担当部局に連絡するとともに、必要に応じ、連携して廃棄、回収等の措置を速やかに講じます。
- ウ 当該食品等が広域流通食品等及び輸入食品等の場合には、関係する都道府県等の食品衛生担当部局又は厚生労働省へ迅速に情報提供し、連携して違反に係る食品等の流通防止措置、再発防止措置等の必要な措置を講じます。
- エ 悪質な違反については告発を行います。

オ 当該食品等を製造、加工等した者の検査の能力等からみて、継続的に当該者の製造、加工等する食品等の検査が必要と判断される場合には、命令検査を行います。

(3) 苦情等に基づき違反を発見した場合の対応

住民、営業者等から食品等の苦情が寄せられた場合は、必要に応じて、関係食品事業者の調査当該食品等の試験検査を実施します。調査等により違反が発見されたときには、上記(1)及び(2)と同様に対処します。

(4) と畜場において、残留動物用医薬品検査の結果、違反を発見した場合の対応

当該獣畜を廃棄するとともに、農林水産部を通じて生産者を指導します。

(5) 違反事実の公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにして危害の拡大防止及び再発防止を図るとともに、県民の健康の保護に関する情報を積極的に提供するため、「食品衛生法に基づく法違反者等の公表基準」に基づき、食品衛生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します。

9 食中毒等健康被害発生時の対応

食中毒の発生を最小限に抑えるためには、迅速に健康危機情報を把握し、その対策を講じることが必要です。そのため、保健所においては、医療機関等からの健康被害情報をしっかり受け止める体制の下、迅速かつ的確な拡大防止措置を講ずるとともに、適切な原因究明及び再発防止の指導を行います。

(1) 食中毒又は食中毒が疑われる健康被害発生時の対応

- ア 茨城県食中毒対策要綱に基づき、平常時における体制を整備するとともに、発生時においては関係部局と連携をとりながら迅速かつ的確な対応を実施します。
- イ 初動調査においては、病原微生物のみならず化学物質等が病因物質である可能性を考慮して調査を実施します。
- ウ 毒物劇物等を病因物資とする食中毒(疑いも含む。)の発生に際しては、迅速かつ的確な対応をするとともに、調査初期段階において毒物劇物の混入の有無を判定するための「毒物劇物迅速検査キット」を有効に活用します。
- エ 原因究明のため積極的な遡り調査等を実施し、再発防止対策に努めます。

(2) 迅速な情報公開

食中毒予防の観点から、食中毒発生状況等について食品等事業者及び住民への情報提供を図り、食中毒等健康被害の拡大防止の観点から、必要な情報について速やかに公表します。

(3) 健康食品による健康被害

いわゆる健康食品による健康被害発生時についても、「茨城県健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領」に基づき原因究明等の調査を迅速に行い、厚生労働省

に対し調査結果を報告するとともに、必要に応じ公表を行います。

10 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の指導

(1) 食品衛生管理者等の設置

ア 食品営業者に対しては、法令の規定に基づき施設又は部門ごとに食品衛生管理者又は食品衛生責任者を設置させるとともに、食品衛生管理者又は食品衛生責任者を設置しなければならない場合以外であっても、その製造、加工、調理等を自主的に管理する者として、食品衛生に関して相当の知識を有する者をその食品衛生上の管理に責任を有する者として置くよう努めさせます。

イ 営業者については、食品衛生管理者の意見を尊重する責務が追加されたことも踏まえて、その意識の向上を図ります。

(2) と畜場及び食鳥処理場の管理者に対する自主的な衛生管理の指導

と畜場に設置している衛生管理責任者及び作業衛生責任者並びに食鳥処理場に設置している食鳥処理衛生管理者に対し自主的な衛生管理に努めさせます。

(3) 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

ア 知識及び技術の習得、自主検査の実施、原材料の安全性確認等の実施を推進します。

イ 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）に基づき、食品の製造販売等に係る記録の作成、保存を推進します。

(4) 食品優良施設及び食品衛生功労者表彰

食品衛生管理が一定水準以上である優良な施設及び食品衛生の普及向上に貢献した功労者等について、知事表彰等を実施し、食品等事業者による自主的な衛生管理の向上を図ります。

(5) 食品推進員等

食品衛生推進員及び食品衛生指導員による食品等事業者に対する助言、指導その他の活動を推進します。

(6) HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point=危害分析重要管理点)

システムの概念に基づく食品の衛生管理を広く普及させるため、総合衛生管理製造過程承認対象施設以外の食品の製造又は加工等を行っている者に対して、「いばらきハサップ認証事業」を実施するとともに、(社)茨城県食品衛生協会が行う「ハサップ普及促進事業」を支援します。

11 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

(1) 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員及び検査担当職員等の資質の向上

ア 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員及び検査担当職員等の資質の向上を図るため、技術研修及び、関係法令等の研修会を実施するとともに、厚生労働省等にお

いて開催される研修会等に積極的に派遣します。

- イ 検査担当職員の検査技術向上のため、衛生研究所において、細菌学的検査及び理化学的検査の研修を実施します。
- ウ 食品衛生検査施設におけるG L P（Good Laboratory Practice＝適正検査基準）による業務管理を徹底し、検査の信頼性確保を図るため、保健所、衛生研究所及び食肉衛生検査所に対しては、定期的な外部精度管理調査への参加、信頼性確保部門である保健福祉部生活衛生課による定期的な内部点検や、G L Pに関する研修を実施します。
また、試験検査を委託した登録検査機関に対しても業務の適正な管理を求め、必要に応じて定期的に試験検査の実施状況、精度管理の実施状況の点検を行うなど、試験検査の信頼性を確認します。
- エ HACCPシステムによる衛生管理を推進するため、同手法について指導、助言する食品衛生監視員の養成講習会を開催します。
- オ 植物性自然毒による食中毒予防を強化するため、きのこや山菜の相談に対応できる職員の養成を推進します。
- カ 動物性自然毒による食中毒予防を強化するため、有毒魚介類を排除できる職員の養成を推進します。

（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の向上

- ア 調理の業務に従事する者や菓子製造業に従事する者の資質の向上を図るため、調理師試験、製菓衛生師試験を実施します。
- イ 食品衛生責任者については、社団法人茨城県食品衛生協会（以下「県食協」という。）が主催する養成講習会及び再教育講習会に協力して資質の向上を図ります。
- ウ 食品営業者、従事者及び集団給食施設の調理従事者等に対し、食中毒予防のための衛生講習会を実施します。
- エ 食品表示の自主管理能力を養成するための講習会を開催します。
- オ 調理師の資質の向上と調理技術の合理的発達を図るため、調理業務に従事している調理師の研修会を開催します。
- カ フグの取り扱いについては、茨城県フグ指導要綱に基づき講習及び技術認定を実施し、フグによる食中毒を防止します。
- キ 食品衛生推進員については、定期的に研修会を実施し、資質の向上を図ります。
- ク 食品衛生指導員については、県食協が主催する研修会に講師を派遣するなど資質の向上を支援していきます。
- ケ と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者並びに食鳥処理場の食鳥処理衛生管理者に対し講習会等を実施し資質の向上を図ります。

平成21年度業種(施設)別立入検査目標回数

(1)法及び食品衛生条例関係

ランク	立入検査回数	業 種
I	年3回以上	<u>過去2年以内に食中毒の原因となった施設</u>
II	年2回以上	<u>過去2年以内に法又は食品衛生条例違反により行政処分を受けた施設(食中毒の原因となった施設を除く。)</u>
III	年1回以上	飲食店営業(丸フグを取り扱うフグ営業施設)、魚介類販売業(丸フグを取り扱うフグ営業施設)、菓子製造業(自動車営業を除く。)、あん類製造業、アイスクリーム類製造業(ソフトクリーム店舗製造販売を除く。)、集乳業、食肉処理業、食品の冷凍又は冷蔵業(対中国輸出水産食品取扱の登録を受けた保管業を含む。) <u>乳処理業、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業、魚介類せり売り営業、魚肉ねり製品製造業、食肉製品製造業</u> <u>乳酸菌飲料製造業、そうざい製造業、清涼飲料水製造業</u> <u>添加物製造業、食品の放射線照射業</u> 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、氷雪製造業 缶詰又は瓶詰食品製造業、食品衛生条例に基づく製造業等 <u>給食施設及び飲食店営業のうち仕出し屋、弁当屋、旅館又は宴会場を有する施設(立入検査の他、当該施設に対する計画的に衛生講習会を実施。)</u>
IV	3年に1回以上	飲食店営業(一般食堂・レストラン)、食肉販売業(店舗)、魚介類販売業(店舗)
V	営業許可有効期間内に1回以上	飲食店営業(スナック、バー、キャバレー、露店営業、自動車営業、自動販売機等)、菓子製造業(自動車移動営業) 魚介類販売業(包装魚介類、自動車移動営業) 食品の冷凍又は冷蔵業(保管業に限る。)、喫茶店営業 アイスクリーム類製造業(ソフトクリームの店舗製造販売) 乳類販売業、食肉販売業(包装食肉、自動車営業) 氷雪製造業(自動販売機)、氷雪販売業 食品衛生条例に基づく行商及び販売業

(2)と畜場法及び食鳥処理法関係

立入検査回数	業 種
年2回以上	と畜場及び食鳥処理場

※立入検査目標回数の設定当たって考慮する事項

- ① 食中毒等健康危害発生状況
- ② 食中毒等健康危害発生時の影響の程度
- ③ 食品衛生関係法令違反状況
- ④ 食品等の製造・加工方法等の特殊性
- ⑤ 衛生教育の実施状況

平成21年度試験検査計画（収去）

区分	項目	品名	検査項目	目標検体数
保健所 収去	県内産農産物残留農薬試験	県内産農産物（野菜、果物、米）	残留農薬	70
	県外産農産物残留農薬検査	県外産農産物（野菜）	残留農薬	20
	輸入加工食品農薬簡易検査	輸入加工食品	有機リン系農薬	50
	輸入野菜残留農薬検査	輸入野菜（野菜）	残留農薬	50
	輸入食品検査	柑橘類、食肉類、冷凍食品、食肉製品、菓子、乾燥果実等	食品等の規格基準検査、食品添加物等	220
	遺伝子組換え食品検査	加工食品（じゃがいも、とうもろこし、大豆の加工食品）	組換え遺伝子	10
	食品中の動物用医薬品検査	豚肉、鶏肉、鶏卵、はちみつ	動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤等）等	100
	卵及びその加工品検査	鶏卵、液卵及びその加工品	サルモネラ属菌等	112
	生食用等食肉試験検査	生食用食肉、鶏肉、焼き鶏等	サルモネラ、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌	120
	アレルギー物質食品検査	加工食品	卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに	65
	漬物の食品添加物検査	漬物	食品添加物	25
	生食用鮮魚介類検査	生食用鮮魚介類（刺身）	腸炎ビブリオ	24
	監視指導等収去検査	食品等全般	食品等の規格検査等	—
食肉衛 生検査 所収去	厚生労働省通知によると畜場における残留有害物質モニタリング検査	枝肉	動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤等）等	牛60 豚90
	大規模食鳥処理場における動物用医薬品検査	食鳥とたい、食鳥中抜きとたい	動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤等）等	50
	と畜場及び大規模食鳥処理場における動物用医薬品の確認検査	枝肉、食鳥とたい、食鳥中抜きとたい	動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤等）等	—
小 計				1,066

平成21年度試験検査計画（収去検査以外、買上げ）

保健所	魚介類中の環境汚染物質検査 （買上げ）	県内産魚介類	水銀、PCB	30
	集団給食施設衛生管理検証検査	集団給食施設の容器、機械器具類等	大腸菌群、一般細菌、清浄度	1200
	食中毒等発生時検査	細菌検査、理化学検査、ウイルス検査	便、食品、手指、機械器具等	—
	認定小規模食鳥処理場微生物検査	食鳥とたい、食鳥中抜きとたい、器具等	サルモネラ、カンピロバクター	100
食肉衛生検査所	厚生労働省通知によると畜場における枝肉の微生物等汚染実態検査	枝肉	一般細菌数、大腸菌群数、大腸菌数、腸管出血性大腸菌	牛140 豚700
	と畜場における衛生指導に係る微生物等汚染実態検査	枝肉、器具、施設等	一般細菌数、大腸菌群数、大腸菌数、腸管出血性大腸菌	450
	と畜場における保留等獣畜の残留有害物質検査	枝肉	動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤等）等	—
	大規模食鳥処理場における動物用医薬品搬入養鶏場モニタリング検査	食鳥腎臓	動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤等）等	1500
	大規模食鳥処理場における微生物検査	食鳥とたい、食鳥中抜きとたい、施設等	一般細菌数、大腸菌群数、大腸菌数等	370
	と畜場法に基づく検査	牛、馬、豚、めん羊、山羊	と畜検査、精密検査	—
	食鳥処理法に基づく検査	鶏、あひる、七面鳥	食鳥検査、精密検査	—
	BSE（TSE）検査	牛、（めん羊、山羊）	BSE（TSE）スクリーニング検査	—
苦情食品（異物混入・異臭等）検査	食品全般	異物検査、化学物質検査、細菌検査	—	
小 計				4,490
合 計				<u>5,556</u>

試験検査実施機関別検査計画

1 試験検査実施機関 衛生研究所

区分	項目	品名	検査項目	目標検体数
収去	輸入野菜残留農薬検査	輸入野菜（野菜）	残留農薬	50
	県外産農産物	県外産農産物（野菜）	残留農薬	20
	輸入加工食品農薬簡易検査	輸入加工食品	有機リン系農薬	50
	輸入食品検査	柑橘類, 乾燥果実, ワイン, 菓子	残留農薬, 添加物等	95
	遺伝子組換え食品検査	加工食品（じゃがいも、とうもろこし、大豆の加工食品）	組換え遺伝子	10
	アレルギー物質食品検査	加工食品	卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに	50
	漬物の食品添加物検査	漬物	食品添加物	25
	監視指導等収去検査	食品等全般	規格基準検査、ノロウイルス含む	—
その他	食中毒等発生時検査	便、食品、手指、機械器具等	細菌検査、理化学検査、ウイルス検査	—
小 計				300

2 試験検査実施機関 水戸保健所

区分	項目	品名	検査項目	目標検体数
収去	輸入食品検査	冷凍食品、食肉製品、清涼飲料水等	細菌検査	50
	卵及びその加工品検査	鶏卵、液卵及びその加工品	サルモネラ属菌等	56
	生食用等食肉試験検査	生食用食肉、鶏肉、焼き鶏等	サルモネラ、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌	60
	生食用鮮魚介類検査	生食用鮮魚介類（刺身）	腸炎ビブリオ	12
	監視指導等収去検査	食品等全般	食品等の規格検査（細菌検査）	—
その他	集団給食施設衛生管理検証検査	集団給食施設の容器、機械器具類等	大腸菌群、一般細菌	600
	認定小規模食鳥処理場微生物検査	食鳥とたい、食鳥中抜きとたい、器具等	サルモネラ、カンピロバクター	20
	食中毒等発生時検査	便、食品、手指、機械器具等	細菌検査（毒素産生性等を含む。）、毒物劇物迅速検査	—
小 計				798

3 試験検査実施機関 土浦保健所

区分	項目	品名	検査項目	目標検体数
収去	輸入食品検査	冷凍食品、食肉製品、清涼飲料水等	細菌検査	50
	卵及びその加工品検査	鶏卵、液卵及びその加工品	サルモネラ属菌等	56
	生食用等食肉試験検査	生食用食肉、鶏肉、焼き鶏等	サルモネラ、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌	60
	生食用鮮魚介類検査	生食用鮮魚介類(刺身)	腸炎ビブリオ	12
	監視指導等収去検査	食品等全般	食品等の規格検査(細菌検査)	—
その他	集団給食施設衛生管理検証検査	集団給食施設の容器、機械器具類等	大腸菌群、一般細菌	600
	認定小規模食鳥処理場微生物検査	食鳥とたい、食鳥中抜きとたい、器具等	サルモネラ、カンピロバクター	80
	食中毒等発生時検査	便、食品、手指、機械器具等	細菌検査(毒素産生性等を含む。)、毒物劇物迅速検査	—
小 計				858

4 試験検査実施機関 厚生労働大臣登録検査機関

区分	項目	品名	検査項目	目標検体数
収去	アレルギー物質食品検査	加工食品	卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに	15
	県内産農産物残留農薬試験	県内産農産物(野菜、果物、米、等)	残留農薬	70
買上げ	魚介類中の環境汚染物質検査	県内産魚介類	水銀、PCB	30
計				115

5 試験検査実施機関 県北食肉衛生検査所

区分	項目	品名	検査項目	目標検体数
収去	厚生労働省通知によると畜場における残留有害物質モニタリング検査	枝肉	動物用医薬品(抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤等)等	牛40 豚30
	と畜場における保留等獣畜の残留有害物質検査	枝肉	抗菌性物質	—
その他	厚生労働省通知によると畜場における枝肉の微生物等汚染実態検査	枝肉	一般細菌数、大腸菌群数、腸管出血性大腸菌	牛80 豚160
	と畜場における衛生指導に係る微生物等汚染実態検査	枝肉、器具、施設等	一般細菌数、大腸菌群数、腸管出血性大腸菌	150
	と畜場法に基づく検査	牛、馬、豚、めん羊、山羊	と畜検査、精密検査	—
	BSE(TSE)検査	牛、(めん羊、山羊)	BSE(TSE)スクリーニング検査	—
小 計				460

6 試験検査実施機関 県南食肉衛生検査所

区分	項目	品名	検査項目	目標検体数
収去	厚生労働省通知によると畜場における残留有害物質モニタリング検査	枝肉	動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤等）等	豚30
その他	と畜場における保留等獣畜の残留有害物質検査	枝肉	抗菌性物質	—
	厚生労働省通知によると畜場における枝肉の微生物等汚染実態検査	枝肉	一般細菌数、大腸菌群数、腸管出血性大腸菌	豚300
	と畜場における衛生指導に係る微生物等汚染実態検査	枝肉、器具、施設等	一般細菌数、大腸菌群数、腸管出血性大腸菌	150
	と畜場法に基づく検査	豚	と畜検査、精密検査	—
小 計				480

7 試験検査実施機関 県西食肉衛生検査所

区分	項目	品名	検査項目	目標検体数
収去	食品中の動物用医薬品検査	食肉類、鶏卵、はちみつ	動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤等）等	100
	輸入食肉の動物用医薬品検査	食肉類	動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤等）等	25
	厚生労働省通知によると畜場における残留有害物質モニタリング検査	枝肉	動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤等）等	牛20 豚30
	大規模食鳥処理場における動物用医薬品検査	食鳥とたい、食鳥中抜きとたい	動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤等）等	50
	と畜場及び大規模食鳥処理場における動物用医薬品の確認検査	枝肉、食鳥とたい、食鳥中抜きとたい	動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤等）等	—
	監視指導等収去検査	食品等全般	動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤等）等	—
その他	厚生労働省通知によると畜場における枝肉の微生物等汚染実態検査	枝肉	一般細菌数、大腸菌群数、腸管出血性大腸菌	牛60 豚240
	と畜場における保留等獣畜の残留有害物質検査	枝肉	抗菌性物質	—

	大規模食鳥処理場における動物用医薬品搬入養鶏場モニタリング検査	食鳥腎臓	動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤等）等	1500
	と畜場における衛生指導に係る微生物等汚染実態検査	枝肉、器具、施設等	一般細菌数、大腸菌群数、腸管出血性大腸菌	150
	大規模食鳥処理場における微生物検査	食鳥とたい、食鳥中抜とたい、施設等	一般細菌数、大腸菌群数等	370
	と畜場法に基づく検査	牛、馬、豚、めん羊、山羊	と畜検査、精密検査	—
	食鳥処理法に基づく検査	鶏、あひる、七面鳥	食鳥検査、精密検査	—
	BSE検査	牛	BSEスクリーニング検査	—
小 計				2,545

8 試検検査実施機関 民間検査機関

区分	項 目	品 名	検査項目	目標検体数
	苦情食品（異物混入・異臭等）検査	食品全般	異物検査、化学物質検査、細菌検査	—
計				—

食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた重点監視指導項目

食品群	採取，とさつ及び解体，食鳥処理等（採取後の保管も含む。）	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
共通	<ul style="list-style-type: none"> ・ 添加物（その製剤を含む。以下同じ。）の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認の徹底 ・ 添加物を使用して製造又は加工した食品についての都道府県等による添加物検査の実施 ・ 製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底 ・ 製造者及び加工者による製造段階及び加工段階における低温保管等の温度管理の徹底 ・ 法第十一条の規定に基づくアレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底のための製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底 		
食肉，食鳥肉及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 ・ 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 ・ 枝肉，中抜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 ・ <u>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，獣畜及び家きんの残留物質検査の実施</u> ・ <u>と畜場及び食鳥処理場における健康な獣畜及び家きんの動物用医薬品等のモニタリング検査の実施</u> ・ 認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底 ・ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・ 食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 ・ 加熱調理の徹底
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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（微生物汚染防止等）の徹底 ・ 搾乳後の温度管理（腐敗及び微生物増殖防止）の徹底 ・ 生乳についての残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施並びに食品等事業者による出荷時検査の推 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止 ・ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・ 食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 流通管理（保存温度，衛生的な取扱い等）の徹底

	進	<ul style="list-style-type: none"> 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 	
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> 鶏舎内の衛生管理の推進 食用不適卵の排除の徹底 採卵後の低温管理の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 新鮮な正常卵の受入れの徹底 洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 低温保管等温度管理の徹底 破卵等の検卵の徹底
水産食品（魚介類及び水産加工品）	<ul style="list-style-type: none"> 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 生食用かきの採捕海域の衛生状況の確認の徹底 漁港等の水揚げ場における衛生的な取扱いの徹底 有毒魚介類等の排除の徹底 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 	<ul style="list-style-type: none"> 生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底 茨城県フグ取扱指導要綱に基づくフグの適正な取扱いの徹底 フグの衛生的な処理の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施 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 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 有毒魚介類等の市場からの排除の徹底 茨城県フグ取扱指導要綱に基づくフグの適正な取扱いの徹底
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。）	<ul style="list-style-type: none"> 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 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 穀類，豆類等の収穫時のかび毒対策の推進 有毒植物等の採取禁止の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 生食用野菜，果実等の衛生管理の徹底 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 	<ul style="list-style-type: none"> 残留農薬，汚染物質等の検査の実施 穀類，豆類等の運搬時のかび毒対策の推進 有毒植物等の市場からの排除の徹底