

平成21年度青森県食品衛生監視指導計画

目 次

第1	基本方針	1
第2	監視指導計画の対象及び実施	1
1	監視指導計画の範囲	
2	監視指導計画の実施期間	
3	監視指導計画の対象	
第3	監視指導等実施体制に関する事項	2
1	監視指導の実施機関とその役割に関する事項	
2	試験検査の実施機関とその役割に関する事項	
3	関係機関との連携に関する事項	
4	試験検査実施機関のG L P体制整備等	
第4	立入検査に関する事項	5
1	立入検査回数	
2	一般的監視指導事項	
3	重点監視指導事項	
4	食品供給行程の各段階における監視指導	
5	違反発見時の対応に関する事項	
6	違反事実の公表	
第5	収去検査に関する事項	7
1	収去検査実施計画	
2	違反発見時の対応に関する事項	
3	違反事実の公表	
第6	実施状況の公表	8
第7	食中毒等健康被害発生時の対応	9
第8	食品等事業者による自主的な衛生管理の徹底	9
1	食品等事業者による自主衛生管理の推進	
2	製造及び加工者に対するH A C C P導入の推進	
第9	消費者等との意見交換（リスクコミュニケーション）に関する事項	10
1	平成22年度青森県食品衛生監視指導計画に関する意見の募集	
2	食品衛生に関する情報提供	
第10	食品衛生に係る人材育成・資質の向上	10
1	職員（食品衛生監視員、と畜検査員等）	
2	食品等事業者の自主的衛生管理を担う者	
3	食品衛生指導員	
4	と畜場及び食鳥処理場従事者	

別紙1

別紙2

別紙3

別紙4

用語説明

平成21年度青森県食品衛生監視指導計画

第1 基本方針

「食品衛生法*」第24条の規定により、都道府県知事等は、国の定める「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針*」に基づき、毎年度、翌年度の食品衛生監視指導計画を策定しなければならない。

また、「と畜場法*」第19条及び「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律*」第39条の規定により、と畜検査員及び食鳥検査等を実施する職員の事務又は職務についても食品衛生監視指導計画の定めるところにより行うこととされている。

「青森県食品衛生監視指導計画*」の策定に当たっては、本県における食の安全・安心確保に向けて取り組む内容を明らかにした「青森県食の安全・安心対策総合指針*」と整合性を図るとともに、本県の食品、添加物、器具等の製造、加工、流通等の実態、食中毒等の危害発生状況、施設の衛生管理状況等の実情を踏まえて策定し、本計画に基づき、食品等事業者*の監視指導、食品等の試験検査、食中毒等の健康被害防止対策、リスクコミュニケーション*の推進、情報提供等を効果的かつ効率的に実施することにより、食品の安全確保を図ることとするものである。

なお、本計画は、消費者、生産者、食品等事業者、学識経験者で構成する「青森県食品衛生監視指導計画に関する検討委員会」からの提言及びパブリックコメント*で提出された意見等を受けて策定した。

第2 監視指導計画の対象及び実施

1 監視指導計画の範囲

青森県内全域（青森市を除く。）

2 監視指導計画の実施期間

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 監視指導計画の対象

- (1) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づく営業施設及び営業者等
- (2) と畜場法（昭和28年法律第114号）に基づくと畜場及び設置者等
- (3) 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）に基づく食鳥処理場及び設置者等
- (4) 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*（昭和34年青森県

- 条例第3号)に基づく登録者
- (5) その他上記以外の食品等事業者
 - (6) 消費者

第3 監視指導実施体制に関する事項

監視指導、試験検査等の業務が適正に実施できるように監視指導実施機関及び試験検査実施機関の体制整備、食品衛生監視員等の人員確保を図ることとする。

1 監視指導の実施機関とその役割に関する事項

監視指導実施機関

- 健康福祉部保健衛生課
- 保健所（地域県民局地域健康福祉部保健総室）
東地方保健所、弘前保健所、八戸保健所、五所川原保健所
上十三保健所、むつ保健所
- 食肉衛生検査所
十和田食肉衛生検査所、十和田食肉衛生検査所三戸支所、
田舎館食肉衛生検査所

(1) 健康福祉部保健衛生課

- ア 監視指導計画の策定、公表
- イ 食品衛生（収去検査*結果、行政処分等）に関する県民への情報提供
- ウ 関係機関（厚生労働省、東北厚生局、青森農政事務所、他自治体、庁内関係部局）と連絡調整
- エ 対米・対EU輸出水産食品に係る監視指導
- オ 対中国輸出水産食品に関する指導

(2) 保健所

- ア 食品衛生法に基づく食品等事業者及び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に基づく登録者等の監視指導
- イ 収去検査検体の採取・搬送
- ウ 違反食品、苦情食品に関する調査、検体採取・搬送
- エ 食中毒（疑いを含む）に関する調査、検体採取・搬送
- オ 食品等事業者及び消費者への衛生講習会の実施及び食品衛生に関する情報提供

- カ 営業施設における自主衛生管理推進のための研修及び実地指導
- キ 総合衛生管理製造過程承認（希望）施設に対する助言
- ク 対EU輸出ホタテガイ生産海域に係るサンプリングの実施
- ケ 対中国輸出水産食品登録施設の監視

(3) 食肉衛生検査所

- ア と畜検査の実施
- イ （社）青森県獣医師会食鳥検査センター*が実施する食鳥検査の指導
- ウ 牛及びめん羊・山羊のTSEスクリーニング検査*の実施
- エ と畜場及び食鳥処理場の監視指導
- オ 収去検査検体（食肉、食鳥肉の衛生に係るもの）の採取

2 試験検査の実施機関とその役割に関する事項

試験検査実施機関

- 東地方保健所試験検査課
- 青森県環境保健センター
- 十和田食肉衛生検査所
- 田舎館食肉衛生検査所

(1) 東地方保健所

- ア 収去検査検体の検査
- イ 違反食品、苦情食品及び食中毒（疑いを含む）に係る検体の検査

(2) 青森県環境保健センター

- ア 収去検査検体の検査
- イ 違反食品、苦情食品及び食中毒（疑いを含む）に係る検体の検査
- ウ 対EU輸出ホタテガイのモニタリングに係る検査

(3) 十和田及び田舎館食肉衛生検査所

収去検査検体（食肉、食鳥肉の衛生に係るもの）の検査

3 関係機関との連携に関する事項

(1) 厚生労働省及び他の都道府県等との連携

- ア 広域流通食品及び輸入食品等に係る違反・苦情等の発生並びに大規模又は広域的な食中毒等が発生した場合は、厚生労働省、他の都道府県等と緊密な連携体制を確保し、適切に対応する。
- イ 輸出水産食品認定施設及び総合衛生管理製造過程承認施設の監視指導等に当た

っては、厚生労働省、東北厚生局と連携を図り対応する。

ウ 中核市である青森市と効果的な監視指導等の実施や対EU輸出ホタテガイに関する衛生要件*の確保等の食品衛生に関する事業の推進等について緊密な連携及び協力をする。

(2) 農林水産部等の関係部局との連携

農林水産物及び農産加工品等の生産、加工、製造、販売等に係る監視指導等については、農林水産部等の関係部局と連携し必要な対策を講じる。

ア 食肉、食鳥肉の安全確保

と畜場及び食鳥処理場に搬入される獣畜及び家きんの病歴や投与歴（動物用医薬品等）等の情報を共有する。

イ 食鳥卵の安全確保

食鳥卵の細菌検査結果等の情報を共有する。

ウ 魚介類の安全確保

漁港等における衛生管理状態を確認するために立入調査を実施する。

エ 農林水産物の安全確保

(ア) ポジティブリスト制度*により規制されている農薬及び動物用医薬品等の残留に係る基準違反の有無について収去検査を実施し、その検査結果を共有する。

(イ) 基準違反の農林水産物を発見した場合は、関係部局に生産者の調査、指導を依頼し、改善状況等の情報提供を受けることとする。

オ 適正表示を確保するための連携

(ア) 各地域県民局に設置している食品表示適正化指導チーム（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）担当グループと食品衛生法担当グループから構成）は、食品表示の適正化に関する啓発及び指導並びに食品表示違反の疑義情報に対して連携して調査等を行う。

(イ) 不当景品類及び不当表示防止法（景表法）等の食品表示を所管する関係部局等と連携し、食品表示に関する調査や立入検査を実施する。

カ 対EU輸出水産食品に係る連携

対EU輸出水産食品を取り扱う施設等並びに対EU輸出ホタテガイに係る生産海域の管理及び漁港等の衛生管理等について、連携して対処する。

キ イベント等における連携

食品が関係するイベント等において、食中毒等の事故等を未然に防止するため、農林水産部、市町村等と連携し、関連法令等の周知、衛生管理等を指導する。

(3) 教育庁等との連携

給食施設の衛生管理等については、教育庁及び関係部局等と連携を図り、立入検査等を実施する。

4 試験検査実施機関のGLP*体制整備等

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、外部精度管理調査への参加とともに、検査機器の保守点検、検査担当者の技術研修の実施に努める。

また、登録検査機関に検査を委託する場合には、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、必要に応じて検査の実施状況を確認するとともに、随時、精度管理の実施状況を確認するよう努める。

第4 立入検査に関する事項

食品等事業者、と畜場及び食鳥処理場に対する監視指導については、HACCP*の概念に基づく監視指導を実施し、食品の安全確保に努める。

1 立入検査回数

(1) 食品等事業者

危害発生頻度の高い業種、流通の広域性、事業の規模及び地域の特殊性等を考慮した上で、別紙1の「業種別の重要度ランク分けに基づく立入回数基準表」に基づき、年間を通じて計画的な立入を行う。

(2) と畜場、食鳥処理場

と畜場、食鳥処理場に対する監視は、別紙2の立入検査実施計画に基づき、効果的に実施する。

なお、拭き取り検査を定期的に行う等、衛生管理が適切に行われているかの検証を行うこととする。

2 一般的監視指導事項

(1) 食品等事業者

- ①販売等を禁止される食品及び添加物でないこと
- ②規格及び基準に適合すること
- ③表示の基準に適合すること
- ④公衆衛生上講ずべき措置の基準に適合すること
- ⑤営業施設の基準に適合すること

(2) と畜場及び食鳥処理場

- ①構造設備等の基準に適合すること
- ②衛生管理等の基準に適合すること

③と畜業者等の講ずべき衛生措置の基準に適合すること

④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確認及び指導

なお、と畜場及び食鳥処理場に隣接する食肉処理施設の監視指導について、保健所は、必要に応じ食肉衛生検査所との連携を図りながら実施することとする。

3 重点監視指導事項

本県及び全国における食中毒及び違反食品等の発生状況を踏まえ、食中毒対策監視、個別対策監視、一斉取締り監視を重点的に実施する。

(1) 食中毒対策監視

近年、ノロウイルスを原因とする食中毒が多数発生していることから、本年度も引き続きノロウイルス食中毒対策を強化し、大量に調理品を提供する社会福祉等給食施設、ホテル、旅館等の飲食店営業施設を対象として重点的に監視指導する。

(2) 個別対策監視

広域流通食品を製造する清涼飲料水製造業及びそうざい製造業を対象に以下について重点的に監視指導する。

ア 食品表示

(ア) 期限表示

科学的・合理的根拠に基づかない消費・賞味期限*の設定や期限の延長の有無について監視指導する。

(イ) アレルギー表示

製造工程、製品の原材料が明らかとなる書類を調査し、アレルギー表示が適切に行われているかを監視指導する。

(ウ) 添加物表示

製造工程、添加物の使用実態、製造記録等から添加物表示が適切に行われているかを監視指導する。

イ 原材料

期限切れ等の不適切な原材料使用の有無について、原材料、製造管理等の関係記録や製造工程等を監視指導する。

(3) 一斉取締り監視

食中毒が多発する夏期及び食品の流通量が増加する年末において、厚生労働省が示す方針を踏まえ、県が委嘱している食品衛生推進員*を活用する等、効率的な監視指導を実施する。

4 食品供給行程の各段階における監視指導

①食肉、食鳥肉及び食肉製品

- ②食鳥卵及びその加工品
- ③水産加工品（魚介類、水産加工品）
- ④野菜、果実等及びこれら加工品
- ⑤乳及び乳製品

については、別紙3に基づき、食品の製造、加工、貯蔵、運搬、調理及び販売に至るフードチェーン*の各段階に応じて、監視指導を実施する。

5 違反発見時の対応に関する事項

- (1) 違反している状況を発見した場合は、その場で改善指導を行うこととする。
- (2) 行政処分が必要と判断される場合は、食品衛生法に基づき、事例に応じ廃棄、回収、営業の禁止又は停止等の行政処分を行うこととする。
- (3) 悪質な事例については、告発することとする。

6 違反事実の公表

ア 食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため、法又は法に基づく処分に違反した者（原則として当該違反により書面による行政指導の対象となるものを含み、違反が軽微であって、かつ当該違反について直ちに改善が図られたものを除く。）の名称、対象食品、対象施設等を随時公表する。

イ 違反者の名称等の公表に際しては、措置の内容、違反原因及び改善状況についても、判明次第公表する。

第5 収去検査に関する事項

1 収去検査実施計画（別紙4）

収去する食品の対象は、県内の流通食品や広域に流通される県産食品等とし、食肉及び食肉製品、乳及び乳製品、食鳥卵及びその加工品、魚介類及びその加工品等に加え、これまでの収去検査で不衛生な食品や違反が認められた食品を重点的に収去し、微生物検査、食品添加物検査等を実施する。

また、引き続き魚介類のPCB、水銀、カドミウム、貝毒（麻痺性、下痢性）等の有害物質検査や野菜、果実の残留農薬検査等を実施する。

輸入食品については、野菜、果実及び、加工食品等について、残留農薬検査、規格基準検査等を実施し、当該食品の安全確保に努める。

2 違反発見時の対応に関する事項

- (1) 当該食品等が販売又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置を講じさせる。
- (2) 当該食品等の製造所等が、本県以外の場合は当該都道府県等の食品衛生担当部局に連絡し、当該食品等が販売又は営業上使用されないよう、関係都道府県等と連携し、廃棄、回収等の措置がとられるようにする。
- (3) 広域流通食品及び輸入食品等の違反発見時には、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情報提供し、違反食品等の流通防止、再発防止等の措置がとられるようにする。
- (4) 悪質な事例については告発を行う。
- (5) 違反食品等を製造、加工等した者が、引き続き違反食品等の製造、加工等を行うおそれがあり、継続的に当該製造者の製造、加工等する食品等の検査が必要と判断される場合には検査命令*を行う。

3 違反事実の公表

収去検査の結果、違反を確認した場合は、第4の6と同様に取り扱う。

第6 実施状況の公表

以下の事項について、県のホームページ（青森県の食品衛生：<http://www.pref.aomori.lg.jp/shokuhineisei/>）で公表する。

1 食品衛生監視指導計画の実施結果

本計画の実施結果の概要については、平成22年6月末までに公表する。

2 一斉取締り監視の実施結果

夏期及び年末において実施する一斉取締り監視の結果について、公表する。

3 食中毒の発生

食中毒の発生時は、その都度事件概要について公表するとともに、発生状況を集計し、公表する。

4 収去検査結果

収去検査結果については、結果を集計したうえ、公表する。

第7 食中毒等健康被害発生時の対応

- 1 食中毒（疑いを含む）発生時の対応は「青森県食中毒対策要綱」に基づき、適切に原因の究明及び被害拡大防止対策を実施する。
- 2 発生時の対策として、関係部局への迅速な情報提供及び密接な連携を図るとともに、被害拡大防止の観点から、食品等事業者及び住民へ食中毒発生状況についての情報を提供する。
- 3 いわゆる健康食品による健康被害発生時には、原因等の調査を行い、厚生労働省に対し速やかに調査結果を報告する。
- 4 毒劇物を原因とする健康被害の発生が疑われる場合には、毒劇物混入の有無を判定するため「毒劇物迅速検査キット」を活用する等、迅速な対応をとる。

第8 食品等事業者による自主的な衛生管理の徹底

食品等事業者が自らの責任において食品等の安全性を確保するために、自主的衛生管理に取り組むよう指導する。

1 食品等事業者による自主衛生管理の推進

- (1) 食品衛生法の規定により設置が義務づけられている施設の食品衛生管理者*に対し、食品衛生に関する講習会等に積極的に参加し自己研鑽する等、適切にその責務が果たせるよう助言するとともに、食品等事業者には、食品衛生管理者の意見を尊重し、衛生意識の向上を図るよう指導する。
- (2) 青森県食品衛生法施行条例*の規定により設置が義務づけられている食品衛生責任者*に対し、自主的な衛生管理を推進するよう指導し、食品等事業者には、食品衛生責任者の意見を尊重し、衛生意識の向上を図るよう指導する。
- (3) 販売食品等の安全性を確保するための知識等の習得、販売食品等の自主検査及び原材料の安全性確認等を実施するように指導する。
- (4) 衛生規範*等の衛生管理に係る基準の遵守、食品の製造、販売等に係る記録の作成・保存、適正な表示の実施等を指導する。

2 製造及び加工者に対するHACCP導入の推進

製造及び加工者に対して、講習会等を活用しHACCPの普及啓発を図る。

第9 消費者等との意見交換（リスクコミュニケーション）に関する事項

1 平成22年度青森県食品衛生監視指導計画に関する意見の募集

平成22年度青森県食品衛生監視指導計画を策定するために、消費者、生産者、食品等事業者、学識経験者で構成する「青森県食品衛生監視指導計画に関する検討委員会」を設置し、県民との意見交換を実施する。

また、同計画については、パブリックコメントを実施し、県のホームページ及び保健所の窓口等で公表し、広く意見を求めることとする。

2 食品衛生に関する情報提供

- (1) 食品の違反や苦情の事例については、必要に応じて県のホームページで公表する。
- (2) 家庭における食品の取扱い等について、各種講習会、街頭キャンペーン、広報、出前トーク*等を通じて県民に対する食品衛生思想の普及を図る。
- (3) 夏期においては、「腸炎ビブリオ食中毒警報*」発令要領に基づき腸炎ビブリオ食中毒警報を発令し、県民や魚介類取扱業者に対し魚介類を中心とした食品の衛生的な取扱い等に対する注意を喚起し、食中毒の発生を予防する。
- (4) フグ、毒キノコ等の有毒動植物による食中毒について、過去の発生状況を踏まえ、適宜情報提供を行う。
- (5) 各種講習会、シンポジウム等を活用し県民との意見交換を実施する。

第10 食品衛生に係る人材育成・資質の向上

適切な監視指導、助言等を行うため、食品衛生に関する調査研究を推進するとともに、食品衛生に係る研修に参加させる。

1 職員（食品衛生監視員*、と畜検査員*等）

- (1) 食品衛生監視員に対しては、食品衛生法等関連法令等について再教育するとともに、食中毒等発生時に迅速な対応ができるように研修会を開催する。
- (2) 製造又は加工業者に対してHACCPの導入による衛生管理を推進するために、HACCPの手法を指導、助言する食品衛生監視員の養成に努める。
- (3) 検査担当職員の検査技術の向上を図るために、各種研修会への参加等に努める。
- (4) 国等が実施する研修や学会等に職員を派遣し、食品衛生及びと畜検査等に関する資質の向上を図る。
- (5) 食品衛生推進員に対して、年1回以上の講習会を実施し資質の向上を図る。

2 食品等事業者の自主的衛生管理を担う者

- (1) 営業者、集団給食施設の調理従事者等に対し、食中毒予防の衛生講習会を実施する。
- (2) (社)青森県食品衛生協会*が主催する食品衛生責任者の養成及び実務講習会に対し、必要に応じて協力する。
- (3) フグの種類鑑別や有毒部位の除去には専門的な知識が必要であることから、「青森県フグ取扱指導要綱」に基づき、フグ取扱者に対する講習会を開催し、フグによる食中毒防止を図る。

3 食品衛生指導員*

(社)青森県食品衛生協会が、食品衛生の向上のために養成している食品衛生指導員の講習会に対し、必要に応じて協力する。

4 と畜場及び食鳥処理場従事者

と畜場及び食鳥処理場の従事者に対し衛生管理に係る講習会を実施し、衛生管理の向上を図る。

別紙 1

業種別の重要度ランク分けに基づく立入回数基準表

重要度 ランク	標準立入回数	業種
A	2回／年	飲食店営業（仕出し・弁当、旅館：同一メニュー1回300食以上又は1日750食以上提供する調理施設）、魚介類販売業（卸売市場に限る）、前年度食品衛生法による行政処分を受けた施設
B	1回／年	飲食店営業（仕出し・弁当、旅館：同一メニュー1回300食以上又は1日750食以上提供する調理施設除く）、乳処理業、集乳業、乳製品製造業、乳酸菌飲料製造業、魚介類販売業（包装魚介類のみを除く）、魚介類せり売営業、魚肉ねり製品製造業、食肉製品製造業、食肉販売業（包装食肉のみを除く）、食品の冷凍又は冷蔵業（保管業を除く）、あん類製造業、食肉処理業、食用油脂製造業、そうざい製造業（広域流通食品を製造する施設に限る）、添加物製造業、清涼飲料水製造業、給食施設（学校、社会福祉等施設、病院、事業所：同一メニュー1回300食以上又は1日750食以上提供する施設。）
C	1回／1～2年	飲食店営業（一般食堂、臨時等）、菓子製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、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（広域流通食品を製造する施設を除く）、給食施設（学校、社会福祉等施設、病院：Bを除く施設）、その他許可不要業種（食品製造業、そうざい販売業、菓子販売業、食品販売業、添加物製造業に限る）
D	1回／2～3年	飲食店営業（スナック等）、喫茶店営業、魚介類販売業（包装魚介類のみ）、乳類販売業、食肉販売業（包装食肉のみ）、食品の冷凍又は冷蔵業（保管業）、酒類製造業、冰雪製造業、冰雪販売業、給食施設（事業所：Bを除く施設）、その他許可不要業種（食品製造業、そうざい販売業、菓子販売業、食品販売業、添加物製造業以外）

別紙2

1 と畜場及び食鳥処理場立入検査実施計画

施 設	立入件数
と畜場	4回／年
大規模食鳥処理場	4回／年
認定小規模食鳥処理場	4回／年

2 枝肉の拭き取り検査計画

検査対象	検体数（頭数）
牛枝肉	120
豚枝肉	200
合 計	320

別紙 3

1 食肉、食鳥肉及び食肉製品

生産農場、と畜場、食鳥処理場	製造、加工等	貯蔵、運搬、調理、販売
(生産農場) a 健康な獣畜及び家きんの処理施設への搬入の推進 b 出荷時に獣畜及び家きんの病歴の有無の報告の徹底 c 出荷時に獣畜及び家きんの動物用医薬品の投与歴の報告の徹底 (と畜場、食鳥処理場) d 枝肉、中抜きと体の微生物検査を実施し衛生的な処理の検証の実施 e 動物用医薬品等の残留物質の検査の実施	a 原料の安全性の確保の徹底(動物用医薬品、残留抗生物質等検査の実施) b 食肉処理施設における微生物汚染防止の徹底 c 食肉製品の製造に関する記録の作成及びその保存の徹底 d 食肉製品の製造に関する温度管理及び衛生管理の徹底	a 食肉の衛生的な取扱いの徹底 b 保存温度管理の徹底

2 食鳥卵及びその加工品

生産農場	製造、加工等	貯蔵、運搬、調理、販売
a 食用不適卵排除の徹底 b 採卵後の低温管理の徹底 c 適正表示の徹底	a G Pセンター*等の衛生管理指導を実施 b 正常卵の受入の徹底 c 洗卵、割卵時の汚染防止対策の徹底 d 製造又は加工に関する記録の作成とその保存の徹底 e 汚卵、軟卵及び破卵の選別時における検卵の徹底	a 低温保管等温度管理の徹底 b 破卵等の検卵の徹底

* 実施：県が主体。徹底、推進：食品等事業者が主体。

なお、農林水産物の生産に係るものは、農林水産部局との連携を強化し、安全を確保する。

3 水産加工品（魚介類、水産加工品）

採取（採捕海域及び水揚げ場所に対する指導）	製造、加工等	貯蔵、運搬、調理、販売
a 漁港等水揚げ場所における衛生的な取扱いの徹底 b 採捕海域における貝毒等に関する検査の実施 c 漁協及び仲卸等における衛生的な取扱いの徹底 d 有毒魚介類等の排除の徹底	a ホタテガイ等水産加工品の衛生的な取扱いの徹底 b 水産加工品の適正表示の徹底 c 魚介乾製品製造工程における微生物汚染防止の徹底 d 魚介類の衛生管理の徹底 e 採捕海域の適正表示の徹底	a 流通における保存温度及び衛生的な取扱いの徹底 b 加熱温度及び低温管理の徹底 c 有毒魚介類等の排除の徹底

4 野菜、果実等及びこれら加工品

採取	製造、加工等	貯蔵、運搬、調理、販売
a 農薬使用記録の作成と保存の徹底 b 残留農薬検査の実施 c 出荷記録の作成及びその記録の保存の推進 d 有毒植物等の排除の徹底	a 生食用野菜等の衛生管理の徹底 b 原料受入時の安全性確保の徹底	a 残留農薬、汚染物質等の検査の実施 b 有毒植物等の排除の徹底

5 乳及び乳製品

採取等（採取等の後の保管も含む。）	製造、加工等	貯蔵、運搬、調理、販売
a 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 b 搾乳後の温度管理（腐敗及び微生物増殖防止）の徹底 c 生乳についての残留動物用医薬品の検査実施及び食品等事業者による出荷時の検査の推進	a 製造又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 b 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 c 原材料受入れ時の残留抗生物質等の検査等の実施により、原材料の安全性確保の徹底 d 自主検査により、製品の安全性確保の徹底	保存温度、衛生的な取扱い等、衛生管理の徹底

* 実施：県が主体。徹底、推進：食品等事業者が主体。

なお、農林水産物の生産に係るものは、農林水産部局との連携を強化し、安全を確保する。

別紙4

1 東地方保健所、青森県環境保健センター

項目 食品群	検査食品	検査項目	検体数
魚介類及びその加工品	魚介類、魚介乾製品、刺身、魚肉練り製品、県産土産品等	微生物、食品添加物、有害物質（PCB、水銀等）、貝毒、アレルギー物質、動物用医薬品等	120
食肉及びその加工品	加工食肉、鶏肉、牛レバー、ハム等	微生物、食品添加物、アレルギー物質	40
食鳥卵及びその加工品	鶏卵、鶏卵加工品等	微生物、動物用医薬品	20
乳及びその加工品	牛乳、アイスクリーム類等	微生物、動物用医薬品、成分規格、食品添加物	20
野菜、果実穀物等及びその加工品	野菜、果実、玄米、漬物、リンゴジュース、麺類、県産土産品、輸入農産物等	微生物、食品添加物、残留農薬、有害物質（カドミウム）、カビ毒、遺伝子組み換え、アレルギー物質等	200
菓子類	洋菓子、和菓子 県産土産品等	微生物、食品添加物、アレルギー物質	60
その他食品加工品	弁当、惣菜、給食、輸入冷凍食品等	微生物、食品添加物、成分規格、アレルギー物質、残留農薬、動物用医薬品	90
合計			550

2 食肉衛生検査所

項目 食品群	検査食品	検査項目	検体数 (頭羽数)
食肉	牛肉	動物用医薬品(抗生物質、合成抗菌剤等)	26
	豚肉		35
	鶏肉		29
合計			90

用語説明

あ行

【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。この条例では、魚介類行商やアイスクリーム類行商を営もうとする方は、知事の登録を受けなければならないことになっています。

【青森県食の安全・安心対策総合指針】

食をめぐる様々な事件や事故が相次いだことを契機に、生産者、食品関係事業者、行政、消費者が共通の認識のもと、本県の食の安全・安心確保に向けて取り組む内容を明らかにしたもので、“基本方針”とそれを具体化していく“行動計画”の二つの柱で構成されています。

【青森県食品衛生監視指導計画】

平成15年5月に食品衛生法の一部が改正され、本県の実情を踏まえて、県内に流通する食品等の検査や食品等事業者の監視指導等を効果的かつ効率的に行うことを目的とした計画です。

【青森県食品衛生法施行条例】

食品衛生法の施行に関し必要な事項を定めたもので、公衆衛生上講ずべき措置に関する「管理運営基準」と施設に関する「営業施設の基準」が規定されています。

【衛生規範】

弁当・そうざい、洋生菓子、漬物、生めん類など5種類の食品について、衛生上の危害を防止するために、微生物の制御を中心に原材料の受け入れから製品の販売までの工程全般における衛生的な取扱いや製品の規格等について、国が示した指針です。

【衛生要件】

水産食品に関するEUの衛生基準（ホタテガイ等の二枚貝の大腸菌、下痢性・麻痺性・記憶喪失性貝毒等の項目）です。

か行

【検査命令】

食品衛生法に違反する食品等が発見され、当該食品の製造業者等の検査能力が十分でなく、引き続き同法に不適合な食品等が生産、加工されるおそれがあると判断される場合や輸出国の事情、食品の特性、同種食品の不適合事例から、食品衛生法不適合の蓋然性が高いと判断される食品等について、都道府県知事或いは厚生労働大臣の命令により、営業者、輸入者自らが費用を負担し、都道府県知事或いは厚生労働大臣又は登録検査機関が実施する検査をいいます。

また、輸入にあたって届出された食品等が検査命令の対象食品等に該当する場合には、輸入者に必要な検査の命令を行い、検査の結果、食品衛生法に適合していると判断されるまで、当該食品等を日本国内に輸入することはできません。

さ行

【収去検査】

収去検査とは、食品衛生法第28条に基づき県知事が必要と認めたときに、食品の製造施設や販売施設から試験に必要な量の食品等は無償で採取し検査することです。

収去した食品は、食品添加物検査、有害細菌検査、残留農薬検査などを行い、食品衛生法の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。

【（社）青森県獣医師会食鳥検査センター】

平成15年3月14日付けで厚生労働大臣から「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」第21条第1項の規定により、食鳥検査を行う指定検査機関として指定を受け、平成15年4月から同センターに勤務する獣医師が食鳥検査を行っています。

【（社）青森県食品衛生協会】

社団法人青森県食品衛生協会は、食品衛生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県内唯一の団体であり、飲食に起因する感染症、食中毒その他危害の発生を防止し、食品衛生の向上を図ることを目的として昭和31年5月に設立されています。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。

【消費期限、賞味期限】

「消費期限」とは、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことで、開封前の状態で定められた方法により保存すれば食品衛生上の問題が生じないと認められるものです。このため、「消費期限」を過ぎた食品は食べないようにしてください。一方、「賞味期限」とは、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことです。

【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。

【食品衛生監視員】

食品衛生法に基づき、国や都道府県などの長から任命された者で、営業施設等の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。

【食品衛生管理者】

食品衛生法に基づき、製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品（食肉製品等）又は添加物の製造又は加工を衛生的に管理するため、営業者が施設ごとに配置する専任の者をいいます。

【食品衛生指導員】

食品営業者の自主管理体制の強化、促進を図るための活動を行う者で、県内では、（社）青森県食品衛生協会が開催する養成講習会を修了した者の中から、協会長が任命した約500名が活動しています。食品衛生指導員は、自主活動として営業施設に対する巡回指導、食品衛生知識の普及啓発等の活動を行っています。

【食品衛生推進員】

食品衛生法に基づき、県が食品衛生指導員の中から特に食品衛生知識を習得した人を食品衛生推進員として委嘱し、約130名が活動しています。食品衛生推進員は県の施策に協力し、活動地域の食品衛生指導員や食品関係業者等の指導的立場として、衛生管理方法や食品衛生に関する事項についての相談、指導、助言を行うとともに、保健所が実施する事業への協力を行っています。

【食品衛生責任者】

青森県食品衛生法施行条例で施設又はその部門ごとに食品衛生責任者の設置を義務付けています。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責任者となり、営業施設や食品の取り扱い等に関する衛生管理、従業員の衛生教育等を行うことになっています。

【食品等事業者】

食品等事業者とは、①食品又は添加物を採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売する人又は法人、②器具又は容器包装を製造、輸入、販売する人又は法人、③学校、病院その他の施設において継続的に不特定・多数の者に食品を供与する人又は法人を言います。

【食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針】

食品衛生法の改正前は、都道府県等の食品衛生監視員が営業施設の類型ごとに年間に立ち入るべき回数を規定していましたが、同法改正により、これらの規定は廃止され、新たに厚生労働大臣が食品衛生に関する監視指導（食品衛生法第30条第1項に規定する職権及び指導の職務、と畜場法第19条第1項に規定する事務及び職務並びに食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第39条第1項に規定する事務及び職務）の実施に関する統一的な考え方を指針として示したものです。

【食品衛生法】

食を原因とする危害の発生を防止するとともに、国民の健康保護を図ることを目的とした法律です。この目的を達成するため食品、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、違反食品や食中毒発生時には、被害の拡大防止等のため、違反品の回収、廃棄や営業施設の禁止・停止等の処分が図られるよう規定もなされています。

【GLP】

GLPは、食品検査施設の設備、試薬等の適正保管・管理、検査項目ごとの標準作業手順、検査精度の管理、検査成績書の発行の適正管理、データ管理、検体の保管等について具体的に規定したものです。

検査施設へのGLPの導入は、検査の管理を徹底して、検査施設が発行する検査成績書の信頼性の確保（精度管理）を図るものです。

た 行

【腸炎ビブリオ食中毒警報】

海水温並びに気温の上昇に伴い、腸炎ビブリオによる食中毒の発生が予想されることに注目し、本県では、海水温17℃かつ気温が23℃を超えた場合、食品の取扱い等の注意を喚起する腸炎ビブリオ警報を発令しています。

【TSEスクリーニング検査】

TSEとは、伝達性海綿状脳症といい、BSE（牛海綿状脳症）、めん羊・山羊のスクレイピー、ヒトのクロイツフェルト・ヤコブ病、変異型CJDを含む総称です。

TSEスクリーニング検査は、TSEの原因といわれる異常プリオンを検出するためのスクリーニング検査（ELISA法）で、この検査に合格するまでは、肉や内臓、皮など全てと畜場内で厳重に保管されています。

【出前トーク】

青森県の職員が県民の皆様の集会や学習会にお伺いして、県政に関する様々なテーマについて、説明するものです。

「出前トーク申込書」やトークの「テーマ一覧」は県合同庁舎、各市町村窓口等に備え付けているほか、「県民の声」ホームページでも見るすることができます。

【と畜検査員】

と畜場法に基づき、都道府県などの長から任命された者（獣医師）で、と畜場に搬入された獣畜を1頭ずつ検査し、食用不適な食肉を排除する業務を行っています。

【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処理の適正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、もって国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。

は行

【H A C C P】

H A C C Pは、1960年代にアメリカ航空宇宙局（N A S A）で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の方式です。

原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、危害防止につながるポイントを監視・記録（モニタリング）し、異常が認められ場合はすぐに改善対策を講じる等、製品の安全を確保するシステムです。

【パブリックコメント】

行政が政策や施策を決定する前に、その案や内容を広く一般住民に公表して、そこで得た一般の意見を踏まえて案を確定する方法で主に計画策定等に広く用いられています。

【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。

【ポジティブリスト制度】

ポジティブリスト制度とは、平成15年の食品衛生法改正に基づき、食品中に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品について、一定の量を超えて農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止する制度です。

従前の食品衛生法では、残留基準が設定されていない農薬等が食品から検出されても、その食品の販売等を禁止する等の措置を行うことが出来ませんでした。ポジティブリスト制度では、すべての農薬等について、残留基準を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合は、その食品の販売等の禁止等が行えます。

規制対象には、加工食品も含まれており、平成18年5月29日から施行されています。

ら行

【リスクコミュニケーション】

リスク分析の全過程において、リスク評価者、リスク管理者、消費者、事業者、研究者、その他の関係者の間で情報や意見を相互に交換することを言います。