

# 令和8年度青森県食品衛生監視指導計画（案）

青森県健康医療福祉部保健衛生課

## 目 次

第 1	基本方針	1
第 2	監視指導計画の実施範囲及び対象	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	1
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	監視指導の実施に関する事項	4
1	立入検査回数	
2	監視指導事項	
3	違反発見時の対応に関する事項	
4	違反事実の公表	
第 5	収去検査に関する事項	9
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	
4	関係事業者への効果的・効率的な監視指導	
第 6	実施状況の公表	10
1	監視指導計画の実施結果	
2	一斉取締り監視の実施結果	
3	食中毒の発生	
4	収去検査結果	
第 7	食中毒等健康被害発生時の対応	11

<b>第 8</b>	<b>食品等事業者自らが実施する衛生管理の徹底</b> ・・・・・・・・・・・・・・・・	<b>1 1</b>
1	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	
2	食品等事業者におけるH A C C Pに沿った衛生管理の適正な運用の支援	
<b>第 9</b>	<b>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</b> ・・	<b>1 2</b>
1	令和 9 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	
<b>第 1 0</b>	<b>食品衛生に係る人材育成・資質の向上</b> ・・・・・・・・・・・・・・・・	<b>1 3</b>
1	職員（食品衛生監視員、と畜検査員等）	
2	食品等事業者自らが実施する衛生管理を担う者	
3	食品衛生指導員	
4	と畜場及び食鳥処理場従事者	
<b>別紙 1</b>	監視指導等実施体制（第 3 関係）	
<b>別紙 2</b>	業種別の重要度ランク分けに基づく立ち入り回数基準表（第 4 の 1 （ 1 ） 関係）	
<b>別紙 3</b>	食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた監視指導事項 （第 4 の 2 （ 2 ） 関係）	
<b>別紙 4</b>	立入検査年間スケジュール（第 4 の 2 （ 3 ） 関係）	
<b>別紙 5</b>	収去検査実施計画（第 5 の 1 関係）	
<b>別紙 6</b>	用語説明	

注：文中に「＊」が記載されている用語については、用語説明にて解説している。

# 令和 8 年度青森県食品衛生監視指導計画\*

## 第 1 基本方針

本計画は、「食品衛生法\*」第 24 条の規定に基づき、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、添加物、器具又は容器包装の安全確保を図ることを目的とする。

策定にあたっては、本県の食品、添加物、器具又は容器包装等の製造、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勘案するものである。

また、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、「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 条の規定に基づき、本計画の定めるところにより行うものである。

## 第 2 監視指導計画の実施範囲及び対象

### 1 監視指導計画の範囲

青森県内全域（青森市及び八戸市を除く。）

### 2 監視指導計画の実施期間

令和 8 年 4 月 1 日から令和 9 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) その他上記以外の食品等事業者
- (5) 消費者

## 第 3 監視指導等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。

### 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（別紙1）

○健康医療福祉部保健衛生課

○保健所

東津軽保健所、中南保健所、三戸保健所、西北保健所、上北保健所、  
下北保健所

○食肉衛生検査所

食肉衛生検査所、食肉衛生検査所三沢支所、  
食肉衛生検査所おいらせ支所、食肉衛生検査所田舎館村駐在

### （1）健康医療福祉部保健衛生課

ア 監視指導計画の策定、公表

イ 食品衛生に関する県民への情報提供（収去検査\*結果、行政処分等）

ウ 関係機関（厚生労働省、農林水産省、消費者庁、東北厚生局、東北農政局、他  
自治体、庁内関係部局）との連絡調整

エ 対米・対EU輸出水産食品に係る監視指導

オ 輸出食品に係る事務

### （2）保健所

ア 食品衛生法に基づく食品等事業者の監視指導

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 輸出食品に係る事務

### （3）食肉衛生検査所

ア と畜検査の実施

イ （公社）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（健康畜を除く）及  
び特定部位等\*の除去確認

エ と畜場及び食鳥処理場（必要に応じて併設食肉処理場を含む）の監視指導及び  
外部検証\*

オ 収去検査検体（食肉、食鳥肉の衛生に係るもの）の採取

カ 輸出食肉に係る事務

キ と畜場及び食鳥処理場の設置者等への衛生講習会の実施並びに食肉・食鳥肉衛

## 生に関する情報提供

### 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（別紙1）

- 衛生研究所
- 食肉衛生検査所
- （一財）青森県薬剤師会食と水の検査センター\*

#### （1）衛生研究所

- 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）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）（一財）青森県薬剤師会食と水の検査センター

収去検査検体の検査（放射性物質検査）

### 3 関係機関との連携に関する事項

#### （1）厚生労働省、農林水産省、消費者庁、他の都道府県等その他関係機関との連携

- 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、消費者庁、他の都道府県等その他関係機関と緊密な連携体制を確保し、適切に対応する。
- イ 輸出食品認定施設の監視指導等に当たっては、厚生労働省、農林水産省、東北厚生局と連携を図り対応する。
- ウ 食品表示に係る監視指導等に当たっては、消費者庁及び東北農政局と連携及び協力をする。
- エ 中核市である青森市及び八戸市と食品衛生に関する事業の効果的な実施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 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残留農薬及び残留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。

#### イ 適正表示を確保するための連携

(ア) 各保健所及び各農林水産事務所に設置している食品表示適正化指導チーム(品質事項担当グループ、衛生事項担当グループ及び保健事項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する調査等を連携して行う。

(イ) 食品表示法(品質事項及び保健事項)、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。

#### ウ 輸出食品に係る連携

輸出食品に係る施設認定、関連施設の衛生管理に関する助言及び関連事業者からの相談対応等について、連携して対処する。

#### エ 食品の放射性物質\*汚染に係る連携

(ア) 野生鳥獣肉の放射性物質に係る収去検査を実施し、その検査結果を共有する。

(イ) 農林水産部が実施する県内産農林水産物に係る放射性物質のモニタリング検査の結果の情報を共有する。

#### オ 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、経済産業部、観光交流推進部、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

学校給食施設や教育現場における食中毒を予防するため、教育庁及び関係部局等と連携を図り、小中学校、県立学校及び私立学校の担当教諭等を対象とした講習会を実施する。

## 4 試験検査実施機関のG L P\*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。

## 第4 監視指導の実施に関する事項

### 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2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検査を実施する。

## (2) と畜場、食鳥処理場

と畜場、食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場\*を除く。）に対しては、「青森県と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証実施要領」に基づく実施頻度により立入検査を実施する。

認定小規模食鳥処理場に対しては、各施設の衛生管理状況等を踏まえ、2～4回／年の立入検査を実施する。

なお、高病原性鳥インフルエンザの発生等により食鳥処理場への立入検査の実施が困難な場合には、立入検査回数を減じ食鳥処理場が実施している衛生管理に係る記録の点検等により監視指導を行う。

## 2 監視指導事項

### (1) 一般的監視指導事項

食品等事業者、と畜場及び食鳥処理場の設置者等に対し、衛生管理の実施状況等を確認し、その遵守を徹底させる等監視指導及び外部検証を行い、食品の安全確保に努める。

#### ア 食品等事業者

(ア) 販売等を禁止される食品及び添加物でないこと。

(イ) 規格及び基準に適合すること。

(ウ) 表示の基準に適合すること。

(エ) 公衆衛生上必要な措置の基準に適合すること。

(食品衛生責任者の選任状況及びHACCPに沿った衛生管理\*の実施状況の確認を含む。)

(オ) 営業施設の基準に適合すること。

(カ) 適正な営業許可の取得、又は営業届出が行われていること。

(キ) 自主回収状況の届出が適正に行われていること。

#### イ と畜場及び食鳥処理場の設置者等

「青森県と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証実施要領」に基づく外部検証として、以下の事項を確認する。

(ア) 構造設備等の基準に適合すること。

(イ) 衛生管理等の基準に適合すること。

(ウ) 公衆衛生上必要な措置の基準に適合すること。

(HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び支援を含む。)

また、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を行う。

なお、と畜場及び食鳥処理場に併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行う。

(2) 食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン\*）を通じた監視指導事項

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、監視指導を行う。（別紙3）

(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、別紙4の「立入検査年間スケジュール」に基づき、食中毒対策監視、食品表示対策監視、「第80回国民スポーツ大会・第25回全国障害者スポーツ大会」における食品衛生対策監視及び一斉取締り監視を重点的に実施する。

ア 食中毒対策監視

近年の食中毒の発生状況を踏まえ、次の食中毒について対策を強化する。

(ア) カンピロバクター食中毒及び腸管出血性大腸菌食中毒

焼肉・焼鳥店、食肉を調理提供する飲食店及び食肉販売店等を対象として、次の事項について重点的に監視指導する。

- ・牛の肝臓及び豚肉は、生食用として販売・提供しないこと。
- ・加熱用の食肉は、中心部まで十分に加熱調理して提供すること。
- ・食肉処理業者、卸売業者は、飲食店営業者に対し鶏肉を販売する場合は、加熱を要する旨の表示等を行うこと。
- ・牛の生食用食肉は、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）、青森県食品衛生法施行条例\*（平成12年青森県条例第18号）、「青森県生食用食肉取扱指導要領\*」（平成23年9月施行）に基づき、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等を遵守すること。
- ・客が自ら食肉を加熱して喫食する施設においては、食肉は中心部まで十分に加熱して喫食すること、食肉の調理や取り分けに使用する tong や箸等が他の食材を汚染しないようにすることについて、客への注意喚起や啓発を行うこと。

(イ) ノロウイルス食中毒

ノロウイルス食中毒が多く発生する11月から2月までを「ノロウイルス食中毒予防月間」とし、用便後及び作業開始前などは必ず十分に手洗いをを行うこと、使い捨ての手袋は汚染の都度交換すること、施設内でおう吐があった場合は速やかに消毒すること及び調理従事者の健康確認を徹底すること等について、食品取扱い施設に対して周知徹底を図る。

(ウ) 仕出し・弁当による食中毒

仕出し・弁当は調理してから食べるまでの時間が長く、原材料の不適切な検品や食材の不適切な取扱い等による食中毒のリスクが高いことから、気温の高い6月から10月までを「仕出し・弁当による食中毒予防強化月間」とし、食品の温度管理を中心とした衛生対策を徹底するよう、調製施設等に対して監視指導を行う。

(エ) 毒キノコ食中毒

野生キノコが採取される8月中旬～10月中旬を「毒キノコ食中毒予防月間」として、有毒キノコや種類不明のキノコを販売しないよう販売施設に対する監視指導を行う。

イ 食品表示対策監視

食品の表示が消費者の食品選択における重要な情報源であることを踏まえ、県内で製造する食品及び県内に流通する食品の表示適正化を図るため、以下の事項を中心として食品表示対策監視を実施する。

(ア) 広域流通食品製造施設監視

広域流通食品を製造する食品製造施設を対象に以下について重点的に監視指導を行う。

a 期限表示

科学的・合理的根拠に基づかない消費期限・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。また、製品の期限設定の一覧とその根拠が工場等に備え付けてあるか確認する。

b アレルゲン表示

製造工程、製品の原材料が明らかとなる書類を調査し、アレルゲン表示が適切に行われているか監視指導を行う。

c 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を行う。

(イ) 食品販売施設に対する監視

産直施設やスーパーマーケット等の食品販売施設における食品の表示について監視を行い、適正表示を指導する。

#### ウ 「第80回国民スポーツ大会・第25回全国障害者スポーツ大会」における食品衛生対策監視

青森県内で開催される「第80回国民スポーツ大会・第25回全国障害者スポーツ大会」において、食品を取り扱う以下の施設に対する監視指導を行う。

(対象施設)

- ・大会参加者等を宿泊させ、調理した食事を提供する施設
- ・大会参加者等に調理した食事を提供する施設
- ・大会参加者等が喫食する仕出し・弁当を調製する施設
- ・大会会場内に設置され、食品の調理、加工、製造並びに販売を行う施設（食品営業自動車、臨時的に設置される施設を含む）
- ・大会会場内に臨時的に設置され、無償で飲食物を提供する施設

#### エ 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、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえ、県が委嘱している食品衛生推進員\*を活用する等により効率的に一斉取締り監視を実施する。

#### オ 収去検査結果に基づく監視

規格基準違反食品及び表示基準違反食品を製造した施設等に対し、監視指導を実施し、再発防止対策が確実に実行されるよう指導する。

### 3 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「食品衛生監視票」により改善指導を行う。
- (2) 行政処分が必要と判断される場合は、食品衛生法及び食品表示法に基づき、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。
- (3) 悪質な事例については、告発する。

### 4 違反事実の公表

- (1) 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。)の氏名、対象食品、対象施設等を随時公表する。
- (2) 違反者の氏名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5）

県内に流通する食品や広域に流通される県産食品等を対象に収去検査を行い、当該食品の安全性を確認する。

- (1) 食品衛生法で成分規格の定めがある食品について、微生物検査等を実施し、基準に適合しているか確認する。
- (2) 加工食品について、過去に違反事例が発生している着色料、保存料等の添加物の検査を実施し、添加物の使用基準に適合しているか、表示が適正であるか確認する。
- (3) 加工食品について、アレルギーの含有について検査を実施し、表示が適正であるか確認する。
- (4) ホタテガイについて、貝毒（下痢性・麻痺性）の検査を実施し、基準に適合しているか確認する。
- (5) 魚類の加工品について、ヒスタミンの検査を実施する。
- (6) 畜水産食品について、残留動物用医薬品検査を実施し、基準に適合しているか確認する。
- (7) 農産物及び加工食品について、残留農薬等の検査を実施し、基準に適合しているか確認する。
- (8) 野生鳥獣肉について、放射性物質検査を実施し、基準に適合しているか確認する。
- (9) 上記のほか、令和4年秋に確認されたシラウオとの関連が示唆された顎口虫症事例など、近年の食中毒（疑いを含む）発生状況等を踏まえ、流通食品における病原体等の汚染状況を確認する。

### 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（青森市及び八戸市を除く）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及び消費者庁へ情報提供し、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する。

(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検査命令\*を行う。

(6) 収去検査において、規格基準又は表示基準に違反する食品が発見された場合は、その原因を調査し、製造者等に対して再発防止について指導する。

また、必要に応じて、改善確認のために収去検査を実施する。

### 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4と同様に取り扱う。

### 4 関係事業者への効果的・効率的な監視指導

(1) 関係団体等を通じて、収去検査結果及び指導内容を関係事業者と情報共有し、食中毒の防止に努める。

(2) 収去検査結果及び指導内容を各保健所間で情報共有し、より効果的かつ効率的な監視指導を行う。

## 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：

<https://www.pref.aomori.lg.jp/soshiki/kenko/hoken/shokuhineisei-top.html>）で公表する。

### 1 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、令和9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、その都度事件の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）発生時には、「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。  
また、関係部局との迅速な情報共有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。
- 2 平素から他の関係機関と情報共有及び密接な連携を図る体制を整備するとともに、広域的な食中毒が発生した際は、広域連携協議会\*を活用する等して、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策をとる。
- 3 指定成分等を含む食品等\*による健康被害発生時及びいわゆる健康食品（指定成分等を含む食品等を除く）\*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 食品等事業者自らが実施する衛生管理の徹底

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、自主的な衛生管理に取り組むよう指導する。

特に、食品等事業者が自らの営業における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、一般衛生管理に加えてHACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう、指導助言等を行う。

- 1 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進
  - (1) 食品衛生法の規定により設置が義務付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) 食品衛生法施行規則の規定により設置が義務付けられている食品衛生責任者\*に対し、自主的な衛生管理の徹底を指導する。また、食品等事業者に対し、食品衛生責任者に食品衛生に関する新しい知見を習得させるため、定期的に講習会を受講させ

るなどとともに、その意見を尊重し衛生意識の向上を図るよう指導する。

- (3) 食品の販売業者に対し、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結果及び適正表示の確認及び原材料の安全性の確認等を実施するように指導する。
- (4) 食品の製造業者に対し、規格基準の遵守、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。
- (5) 食品等事業者において異物の混入防止のための取組が徹底され、食品の安全性が確保されるよう指導する。
- (6) 器具又は容器包装を製造する食品等事業者に対し、一般衛生管理又は製造管理基準に従った衛生管理を実施するよう指導する。また、器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の販売等を行う食品等事業者に対しては、円滑な情報伝達を行うよう意識の向上を図る。

## 2 食品等事業者におけるHACCPに沿った衛生管理の適正な運用の支援

食品等事業者（と畜場及び食鳥処理場を含む。）に対しては、HACCPに沿った衛生管理の運用及び内部検証について、その施設の取組状況に応じてきめ細やかに指導・助言を行う。なお、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行う事業者に対しては、業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を活用した指導助言を行う。

## 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 令和9年度青森県食品衛生監視指導計画に関する意見の募集

令和9年度青森県食品衛生監視指導計画を策定するために、食品等事業者団体、消費者団体等の関係者から広く意見を聴取する。

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) 食中毒の発生、食品の違反及び回収の情報については、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、手洗いの重要性等について、各種講習会、街頭キャンペーン、広報、出前トーク\*等を通じて周知することにより、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「食品衛生月間」を通じ、食品衛生思想の普及、啓発をより一層

強力に推進し、食中毒の発生を予防する。

- (4) ノロウイルス食中毒の頻発が懸念される時期においては、「ノロウイルス食中毒予防月間」を通じ、県民に対しノロウイルス食中毒防止に関する啓発を行う。
- (5) カンピロバクター食中毒及び腸管出血性大腸菌食中毒予防のため、県民に対し、家庭及び自ら食肉を加熱して喫食する施設での食肉の調理における注意事項について積極的に周知を行うとともに、外食時も、食肉は十分に加熱されたものを選択するよう啓発を行う。
- (6) アニサキスや顎口虫等の寄生虫による食中毒予防のため、寄生虫が寄生しやすい魚種の周知や、予防法の啓発を行う。
- (7) ふぐ、毒キノコ、有毒植物等の自然毒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。特に、毒キノコについては、「毒キノコ食中毒予防月間」を通じ、県民に対し毒キノコ食中毒防止に関する啓発を行う。
- (8) 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。
- (9) 市町村に広報紙等を活用した食品衛生思想の啓発への協力を要請する。

## 第10 食品衛生に係る人材育成・資質の向上

食品衛生管理に係る者に対し、講習会の実施や助言指導等によりHACCPをはじめとする衛生管理に係る人材の育成・資質の向上を図る。

### 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関する知識を習得させるとともに、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) 食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を推進するために、引き続き食品衛生監視員に対し、研修や連絡会議を開催し、事業所の取組状況に応じたきめ細やかな助言指導ができるよう資質向上と指導助言内容の平準化を進めていく。
- (3) 試験検査担当職員の検査技術の向上を図るため、各種研修会への派遣に努める。
- (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 食品等事業者自らが実施する衛生管理を担う者

- (1) 営業者、集団給食施設の調理従事者等に対し、食中毒予防及びHACCPに関する衛生講習会の実施や、関係団体等が開催するHACCPに関する衛生講習会等の情報提供を行う。

- (2) (一社)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) ふぐ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、「青森県ふぐ取扱指導要綱\*」(昭和54年6月)に基づき、必要に応じてふぐ処理者認定のための試験を実施し、ふぐによる食中毒防止を図る。
- (4) 「青森県生食用食肉取扱指導要領」に基づき、生食用食肉を取り扱おうとする者に対し、必要な知識を身に付けるための講習会を開催し、生食用食肉による食中毒防止を図る。

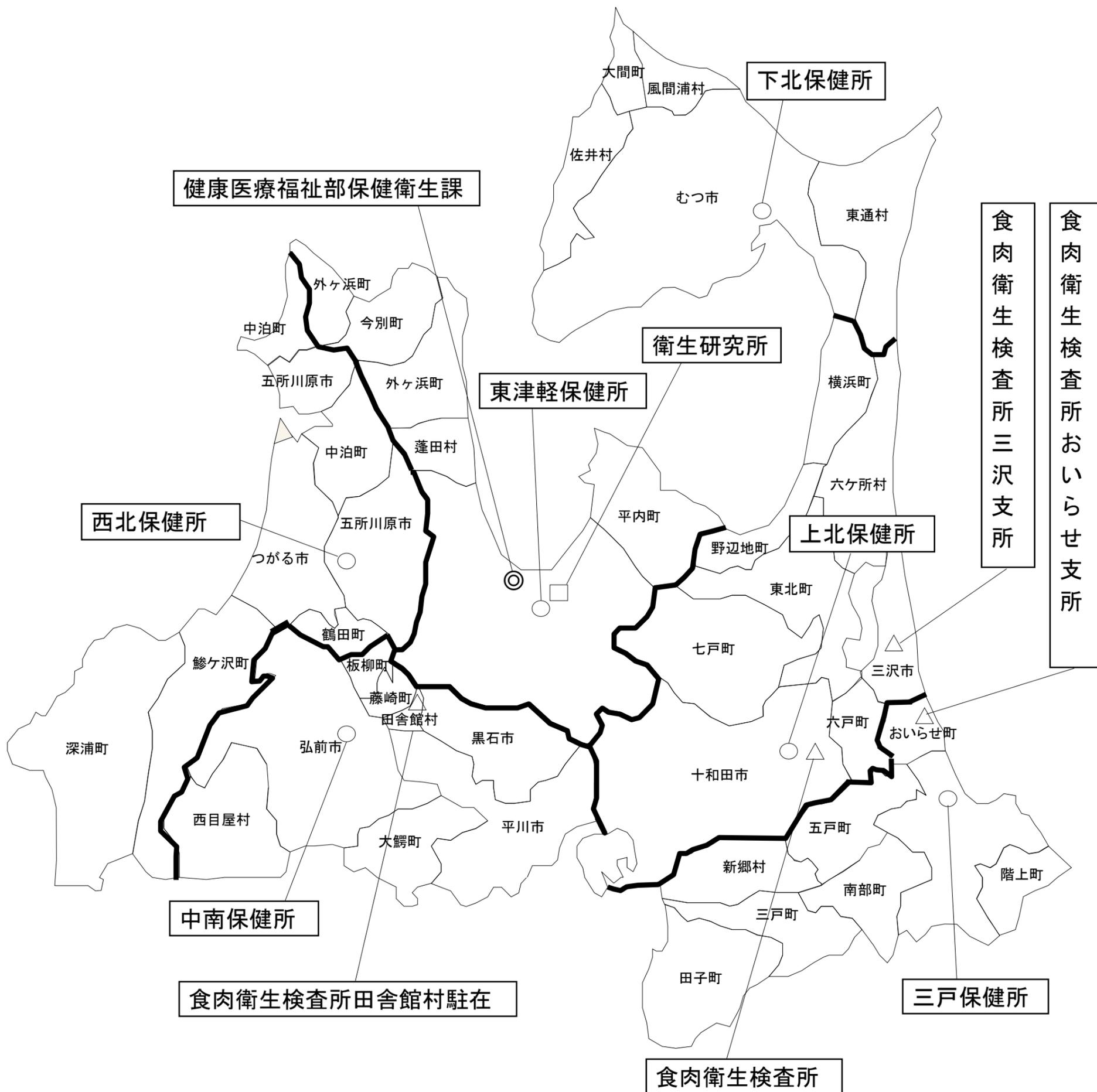
### 3 食品衛生指導員\*

(一社)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自主衛生管理の意識向上のため、講習会等衛生教育の支援や技術的な助言を行う。

監視指導等実施機関及び各保健所所管区域



保健所	所管区域
東津軽保健所	東津軽郡
中南保健所	弘前市、黒石市、平川市、中津軽郡、南津軽郡、板柳町
三戸保健所	三戸郡、おいらせ町
西北保健所	五所川原市、つがる市、西津軽郡、北津軽郡（板柳町を除く。）
上北保健所	十和田市、三沢市、上北郡（おいらせ町を除く。）
下北保健所	むつ市、下北郡

別紙2 業種別の重要度ランク分けに基づく立入回数基準表（第4の1（1）関係）

重要度 ランク	標準 立入回数	業種
A	2回以上／年	前年度食品衛生法による行政処分等を受けた施設
B	1回以上／年	同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する大量調理施設
C	1回以上／2年	仕出し・弁当調製施設、旅館・ホテル、届出給食施設その他の調理施設であって、保健所において公衆衛生上重要と考える施設
		食品製造施設であって、保健所において公衆衛生上重要と考える施設
		広域流通食品を製造する許可施設のうち、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行っている施設
		食品衛生管理者を置かなければならない許可施設のうち、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行っている施設
		生食用食肉の加工又は調理を行っている施設
		ふぐの処理を行っている施設
D	1回以上／4年	A～Cランクを除く営業許可施設
		A～Cランクを除く届出給食施設
E	必要に応じて	届出対象施設（届出給食施設を除く）

別紙3 食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた監視指導事項（第4の2（2）関係）

1 食肉、食鳥肉及び食肉製品

生産農場、と畜場、食鳥処理場、狩猟者*等	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 （狩猟者） f 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣の異常の有無の確認の徹底 g 食肉処理施設における解体前の野生鳥獣及び解体後の野生鳥獣肉等の異常の有無の確認の徹底	a 原料の安全性の確保の徹底（残留動物用医薬品等検査の実施） 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 e 加工食品の適正表示の徹底 f 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の衛生管理の徹底	a 食肉の衛生的な取扱いの徹底 b 保存温度管理の徹底 c 加熱調理の徹底 d 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の衛生管理の徹底

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 GP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 f 加工食品の適正表示の徹底	a 低温保管等温度管理の徹底 b 破卵等の検卵の徹底

注 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 加工品の適正表示の徹底 c 魚介類（生食用を含む）の衛生管理の徹底 d 生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底 e 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 f 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の徹底 g ふぐの衛生的な処理の徹底	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 c 加工食品の適正表示の徹底 d 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進	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動物用医薬品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 e 加工食品の適正表示の徹底	保存温度、衛生的な取扱い等、衛生管理の徹底

注 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5 収去検査実施計画（第5の1関係）

### 1 衛生研究所、（一財）青森県薬剤師会食と水の検査センター\*

検査項目	内容	主な対象食品	検体数
規格基準検査	食品衛生法で成分規格の定めがある食品について、微生物検査等を実施し、基準に適合しているか確認する。	生食用鮮魚介類、食肉製品、清涼飲料水、冷凍食品等	89
食品添加物に関する検査	加工食品について、着色料、保存料等の添加物の検査を実施し、添加物の使用基準に適合しているか、表示が適正であるか確認する。	菓子、漬物、野菜水煮等	48
アレルギーを含む食品の検査	加工食品について、アレルギーの含有について検査を実施し、表示が適正であるか確認する。	菓子、麺類、そうざい等	45
貝毒検査	ホタテガイについて、貝毒（下痢性・麻痺性）の検査を実施し、基準に適合しているか確認する。	ホタテガイ	6
ヒスタミン検査	魚類の加工品について、ヒスタミンの検査を実施する。	魚類加工品	7
畜水産食品の残留動物用医薬品検査	畜水産食品に対し、食品衛生法に基づく残留動物用医薬品検査を実施する。	はちみつ、卵	17
残留農薬等の検査	農産物について、残留農薬等の検査を実施し、基準に適合しているか確認する。	農産物（野菜、果物、穀物）	91
放射性物質検査	野生鳥獣肉について、放射性物質検査を実施し、基準に適合しているか確認する。	県内で食用として流通する野生鳥獣肉	10
その他	本県で流通量の多い生食用ヒラメと生食用馬肉のほか、顎口虫との関わりが疑われる小型淡水魚の寄生虫汚染状況等を確認する。	生食用ヒラメ、生食用馬肉、小型淡水魚	12
合 計			325

### 2 食肉衛生検査所

検査項目	内容	主な対象食品	検体数 (頭羽数)
畜水産食品の残留動物用医薬品検査	畜水産食品に対し、食品衛生法に基づく残留動物用医薬品検査を実施する。	牛肉	20
		豚肉	33
		鶏肉	21
合計			75

## 別紙 6 用語説明

### 1 ページ

#### 【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。

#### 【食品衛生法】

飲食に起因する衛生上の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。

#### 【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のことです。

#### 【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です。

#### 【と畜検査員】

と畜場法に基づき、都道府県等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（牛、馬、豚、めん羊、山羊）を1頭ずつ検査し、食用不適な食肉を排除する業務及び外部検証等食肉の衛生検査に関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。

### 【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、国や都道府県等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。

## 2 ページ

### 【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を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、有害細菌、残留農薬等の検査を行い、食品衛生法の基準に適合しているか、有害な物質が含まれていないか等を確認しています。

### 【（公社）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。

### 【TSEスクリーニング検査】

TSEとは、伝達性海綿状脳症と言ひ、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、肉や内臓、皮等は全てと畜場内で厳重に保管されています。

### 【特定部位等】

TSE（伝達性海綿状脳症）の原因となる「異常プリオン」が蓄積しやすい部分のことです。厚生労働省により、牛の扁桃及び回腸遠位部並びに月齢が30ヶ月超の牛の頭部（舌及び頬肉等を除く。）及び脊髄が指定されています。

### 【外部検証】

と畜場法施行規則に基づき、と畜検査員が実施する衛生管理計画及び手順書の確認並びに施設の衛生管理の実施状況の確認、及び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に基づき、食鳥検査員が実施する衛生管理計画及び手順書の確認並びに施設の衛生管理の実施状況の確認のことです。

HACCPに基づく衛生管理の実施が義務付けられたことに伴い、食品衛生上の危害の発生を防止する目的において、と畜業者及び食鳥処理業者等は、と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証を受けることが求められています。

その実施に関する手順、評価方法等の詳細については、厚生労働省より通知が出されています。

## 3 ページ

### 【(一財) 青森県薬剤師会食と水の検査センター】

一般財団法人青森県薬剤師会食と水の検査センターは、食品衛生法に基づく登録検査機関であり、食品等の検査を行っています。

### 【広域流通食品】

都道府県等の区域を越えて広域的に流通する食品であって、輸入食品以外のものです。

### 【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。

## 4 ページ

### 【放射性物質】

放射線（物質を透過する高いエネルギーを有する粒子及び電磁波）を出す能力を持つ物質のことです。

東日本大震災に伴う東京電力(株)福島第一原子力発電所の事故により、大気中にヨウ素やセシウム等の放射性物質が放出されたことで、これらの物質による農林水産物の汚染が生じました。食品中の放射性物質には残留基準が設けられ、地方自治体において計画的に検査を行っています。

### 【G L P】

G L Pとは、試験検査の業務管理のことを言います。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G L P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。

## 5 ページ

### 【認定小規模食鳥処理場】

食鳥処理をしようとする食鳥の羽数が年間30万羽以下である食鳥処理場のことです。

### 【H A C C Pに沿った衛生管理】

H A C C P（ハサップ）とは、危害分析重要管理点と言い、1960年代にアメリカ航空宇宙局（NASA）で宇宙食の安全性を確保するために開発された国際基準の食品衛生管理の手法です。

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、異常が認められた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。

H A C C Pに沿った衛生管理とは、事業者の規模や業種等に応じ、「H A C C Pに基づく衛生管理（コーデックスのH A C C P 7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う手法）」又は、「H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理（各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う手法）」を行うことです。なお、平成30年6月公布の食品衛生法の一部改正により、食品等事業者に実施が義務付けられています。

## 6 ページ

### 【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、食品供給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おそれがあると考え、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。

### 【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、営業の施設の基準等が規定されています。

### 【青森県生食用食肉取扱指導要領】

生食用食肉による食中毒を未然に防止するため、生食用食肉の加工、保存、調理等についての遵守事項、生食用食肉取扱施設の申請等の手続方法等を定めているものです。

## 7 ページ

### 【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。

## 8 ページ

### 【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70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。

## 10 ページ

### 【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いこと等の理由で、引き続き同法に違反する食品等が生産、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、同種食品の違反事例から、食品衛生法違反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が検査を命令することです。

なお、当該食品等の検査は、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で実施することとなります。

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、厚生労働大臣が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。

## 1 1 ページ

### 【広域連携協議会】

地方厚生局の管轄区域ごとに、当該地方厚生局及び当該地方厚生局の管轄区域内都道府県等をその構成員とし、監視指導の実施に当たっての連携・協力体制の整備を図るため設置され、関係機関の連絡及び連携体制の整備並びに広域的な食中毒事案等の発生又はその拡大及び広域流通食品の食品衛生法違反を防止するために必要な対策について協議を行うこととされています。

### 【指定成分等を含む食品等】

特別の注意を必要とする成分等として、厚生労働大臣が指定する成分等を含む食品のことで、現在指定する成分とされているのは、コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ、ブラックコホシユの4つです。

これらを含む食品は、令和2年6月より表示が義務付けられており、その食品による健康被害が生じた際は、製造者又は販売者は保健所に届け出なければならないことになっています。

### 【いわゆる健康食品（指定成分等を含む食品等を除く）】

いわゆる「健康食品」と呼ばれるものについては、法律上の定義は無く、医薬品以外で経口的に摂取される、健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して摂られている食品全般を指しているものです。

そのうち、国が定めた安全性や有効性に関する基準等を満たした「保健機能食品」は、栄養機能食品、特定保健用食品、機能性表示食品の3種類があります。

### 【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専任の食品衛生管理者を配置します。

#### 【食品衛生責任者】

食品衛生法施行規則の規定により、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、食品衛生責任者養成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。

## 1 2 ページ

#### 【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。

#### 【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ことができます。

## 1 4 ページ

#### 【(一社)青森県食品衛生協会】

一般社団法人青森県食品衛生協会は、食品衛生法に基づき営業許可を有する食品関係営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。

#### 【青森県ふぐ取扱指導要綱】

ふぐの取扱を適正に行い、ふぐによる食中毒を未然に防止するために必要な取扱い施設の要件、ふぐ処理者認定試験の実施、遵守事項、届出手続等を定めているものです。

#### 【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、(一

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400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。

### 別紙 3

#### 【狩猟者】

野生鳥獣を猟具を用いて捕獲する者で、捕獲した野生鳥獣肉を食用に供するには、厚生労働省が示す野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に基づき衛生的に処理を行うことが必要です。

#### 【GPセンター】

GPセンターとは、鶏卵を集め、洗浄、格付（選別）、検査、包装、出荷する施設のことです。



令和8年度監視指導計画に基づく検査計画(検査内容別)

													総計	
検査内容	対象食品	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月		
残留農薬検査	きゅうり				5								5	
	トマト又はミニトマト					8							8	
	にんじん							7					7	
	にんにく										5		5	
	ねぎ又は玉ねぎ								6				6	
	ばれいしょ					7							7	
	ピーマン(パプリカ)又はなす			8										8
	りんご										10			10
	大豆										8			8
	長いも									5				5
	未成熟いんげん又は未成熟えんどう					8								8
	輸入バナナ		6											6
キャベツ又はブロッコリー							8						8	
<b>残留農薬検査 集計</b>			<b>6</b>	<b>8</b>	<b>13</b>	<b>15</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>11</b>	<b>18</b>	<b>5</b>		<b>91</b>	
規格基準検査	アイスクリーム類又は氷菓		8										8	
	ナチュラルチーズ又は非加熱食肉製品			8									8	
	りんごジュース										10		10	
	加熱後摂取冷凍食品(凍結前非加熱)						4	2					6	
	魚肉ねり製品							6					6	
	食肉製品	7											7	
	清涼飲料水(ミネラルウォーター類以外)	7		6										13
	生食用鮮魚介類					8								8
	発酵乳					6								6
	無加熱摂取冷凍食品又は加熱後摂取冷凍食品(凍結前加熱)							4	3					7
容器包装詰加圧加熱殺菌食品								10					10	
<b>規格基準検査 集計</b>		<b>14</b>	<b>8</b>	<b>14</b>		<b>14</b>	<b>8</b>	<b>21</b>			<b>10</b>		<b>89</b>	
アレルギー物質検査	保健所選択		8	16		5					8	8	45	
<b>アレルギー物質検査 集計</b>			<b>8</b>	<b>16</b>		<b>5</b>					<b>8</b>	<b>8</b>	<b>45</b>	
畜水産食品の残留動物医薬品検査	はちみつ							6					6	
	鶏卵							11					11	
<b>畜水産食品の残留動物医薬品検査 集計</b>								<b>17</b>					<b>17</b>	
貝毒検査	ホタテガイ(流通貝)		6										6	
<b>貝毒検査 集計</b>			<b>6</b>										<b>6</b>	
その他	魚類加工品									7			7	
	小型淡水魚※3				5								5	
	生食用ヒラメ				3								3	
	生食用馬肉									4			4	
<b>その他 集計</b>				<b>8</b>					<b>4</b>	<b>7</b>			<b>19</b>	
食品添加物に関する検査	魚介加工品缶詰										6		6	
	食肉製品	7											7	
	清涼飲料水、シロップ又はしょう油		8										8	
	漬物(しょうゆ漬け又はみそ漬け)									6			6	
	保健所選択									8			8	
	野菜水煮、煮豆、干しいも又は干し柿										7		7	
ジャム又は浅漬け								6				6		
<b>食品添加物に関する検査 集計</b>		<b>7</b>	<b>8</b>						<b>6</b>	<b>14</b>	<b>13</b>		<b>48</b>	
放射性セシウム	野生鳥獣肉													
<b>放射性セシウム 集計</b>														
(空白)	(空白)													
<b>(空白) 集計</b>														
<b>総計</b>		<b>21</b>	<b>36</b>	<b>38</b>	<b>21</b>	<b>34</b>	<b>16</b>	<b>45</b>	<b>21</b>	<b>39</b>	<b>36</b>	<b>8</b>	<b>315</b>	