

令和2年度青森県食品衛生監視指導計画

青森県健康福祉部保健衛生課

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	5
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

第 8	食品等事業者による自主的な衛生管理の徹底	1 1
1	食品等事業者による自主衛生管理の推進	
2	食品等事業者におけるHACCP導入の推進と適正な運用の支援	
3	と畜場及び食鳥処理場におけるHACCP導入の推進と適正な運用の支援	
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 3
1	令和3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 1 0	食品衛生に係る人材育成・資質の向上	1 4
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な衛生管理を担う者	
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	監視指導等実施体制(第3関係)	1 6
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)	1 7
別紙 3	と畜場及び食鳥処理場立入検査実施計画(第4の1(2)関係)	1 8
別紙 4	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 9
別紙 5	立入検査年間スケジュール(第4の2(3)関係)	2 1
別紙 6	収去検査実施計画(第5の1関係)	2 2
用語説明	2 3

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2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、食品の安全確保を図ることを目的とする。

策定にあたっては、「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条の規定により、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2年4月1日から令和3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（p16））

- 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、三戸地方保健所、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沢支所、
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、消費者庁、東北厚生局、東北農政局青森支局、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 HACCP（ハサップ）*導入施設及び導入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 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
- 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

- 東地方保健所
- 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) 十和田食肉衛生検査所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、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、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 輸出水産食品認定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 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）、放射性物質検査結果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。

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（品質事項担当グループと衛生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して連携して調査等を行う。

(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。

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 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。

(ウ) 農林水産部が実施する牛肉に係る放射性物質のモニタリング検査の結果、基準値を超える放射性物質が検出される懸念を否定できない場合、ゲルマニウム半導体検出器*による検査を行い、結果を確定する。

ク 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、商工労働部、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。また、教育現場における食中毒を予防するために、教育庁及び関係部局等と連携を図り、小中学校及び高等学校の担当教諭等を対象とした講習会を実施する。大学生等に対しては、学園祭等における食品衛生を確保するために大学等と連携を図り、学生を対象とした講習会を実施する。

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 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（p 17）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3（p 18）の立入検査実施計画に基づき、効果的に実施する。

なお、枝肉等の細菌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 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) 公衆衛生上講ずべき措置の基準に適合すること

(H A C C P に沿った衛生管理*の実施状況の確認及び支援を含む。)

(オ) 営業施設の基準に適合すること

イ と畜場及び食鳥処理場の設置者等

(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) と畜業者等の講ずべき衛生措置の基準に適合すること

(H A C C P に沿った衛生管理の実施状況の確認及び支援を含む。)

(エ) 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。

(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、監視指導を実施する。（別紙4（p 19、20））

(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5（p 21）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、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（包装食肉を除く）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。
- ・鶏肉は、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トング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。

また、食肉衛生検査所においては、枝肉及び食鳥とたい等の細菌検査によりと畜場及び食鳥処理場の衛生監視を集中的に実施する。

さらに、浅漬けを原因とする腸管出血性大腸菌食中毒の発生を踏まえて、漬物の製造施設について、「青森県漬物製造業に関する取扱指導要綱*」（平成27年6月施行）に基づく届出により実態を把握し、原料の洗浄・殺菌及び製品の低温管理の徹底等について監視指導を行う。また、浅漬けの調理提供施設に対しても、浅漬けの取扱いについて同様の監視指導を行う。

（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行うこと、使い捨ての手袋は汚染の都度交換すること及び施設内でおう吐があった場合は速やかに消毒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。

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に対しては、特に重点的に監視指導する。

（ウ）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、令和2年4月1日以降製造又は加工される食品については新たな食品表示基準が義務化されることを踏まえ、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、食品表示法による表示への速やかな切り替えを指導するとともに、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する。

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を監視指導する。

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する。

(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 食品衛生法の改正に係る周知

食品衛生法の改正について、食品関係施設に対して引き続き周知指導を徹底する。

(ア) HACCPに沿った衛生管理の制度化

(イ) 営業許可制度の見直し

営業許可業種*の見直しが行われるため（令和3年6月1日施行、令和6年5月31日まで猶予期間）、県庁内の関係部局、市町村、商工関係団体及び関係する事業者団体等との協力を得ながら事業者にも周知を進めていく。特にこれまで許可対象とされていなかった漬物製造業、水産製品製造業等の業種については特に重点的に周知を進めていく。

(ウ) リコール情報の届出

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、表示基準違反食品及び衛生規範*の基準値を超えた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。）の名称、対象食品、対象施設等を随時公表する。
- (2) 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6（p22））

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) 衛生規範が定められている食品について、微生物検査等を実施し、衛生規範が定めた規格等に適合しているか確認する。
- (3) 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。
- (4) 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。
- (5) 食品製造施設で使用されている原材料等について、遺伝子組換え食品の混入について検査を実施し、表示が適正であるか確認する。
- (6) 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。
- (7) 魚介類について、PCB、水銀、クロルデン類等の有害物質の検査を実施し、基準等に適合しているか確認する。
- (8) 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。
- (9) 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。

(10) 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。

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、若しくは衛生規範の基準値を超えた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、県のホームページで公表する。

(青森県の食品衛生：<http://www.pref.aomori.lg.jp/life/shoku/shokuhineisei-top.html>)

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3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 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、自主的な衛生管理に取り組むよう指導する。

また、原則全ての食品等事業者を対象としてHACCPに沿った衛生管理が制度化されたことから、食品等事業者のHACCP導入に向けた体制整備、指導助言、監視指導

等を行う。

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、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。
- (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。

2 食品等事業者におけるHACCP導入の推進と適正な運用の支援

- (1) 食品等事業者にHACCPを効率的かつ効果的に普及するため、保健所等の関係機関、民間コンサルタントや関係団体等と連携を進めていく。
- (2) 食品衛生法改正によりHACCPに沿った衛生管理が義務付けられたことから、食品等事業者に対し、その施設の取組状況に応じてきめ細やかに指導・助言し、法改正に円滑に対応できるよう支援する。

また、HACCPに沿った衛生管理が適正に実施されているか監視指導を行う。

- (3) 本県におけるHACCPの普及を図るため、食品衛生法改正によりHACCPの考え方に基づく衛生管理の対象となった事業者に対しても、青森県食品衛生自主衛生管理認証制度（A-HACCP*：あおもりハサップ）の活用等によるHACCPへの取組を支援する。
- (4) 中小規模の食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を円滑に導入できるよう、（一社）青森県食品衛生協会*等の協力を得ながら、国が用意した業態毎の手引書等を活用して、HACCPを指導する人材の育成を行う。

3 と畜場及び食鳥処理場におけるHACCP導入の推進と適正な運用の支援

HACCP導入を希望する認定小規模食鳥処理施設に対しては、きめ細やかな指導助言を行う。また、HACCPを導入している施設に対しては、HACCPに基づいた衛生管理が適正に実施されているか監視指導を行う。

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3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3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、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) フグ、毒キノコ、有毒山野草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。
- (7) 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。
- (8) 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。
- (9) 消費者のHACCP認知度の向上を図るため、消費者向けポスター、リーフレット等の作成・配布を行う。

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、セミナーや講習会等を実施して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) 製造者及び加工者に対して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) 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) 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、国のフグ取扱いに係る制度の見直し内容を踏まえ、「青森県フグ取扱指導要綱*」(昭和54年6月)を必要に応じて見直し、フグ取扱者に対する講習会等を開催し、フグ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う者に対し、必要な知識を身に付けるための講習会を開催し、生食用食肉に対する安全性の確保を図る。

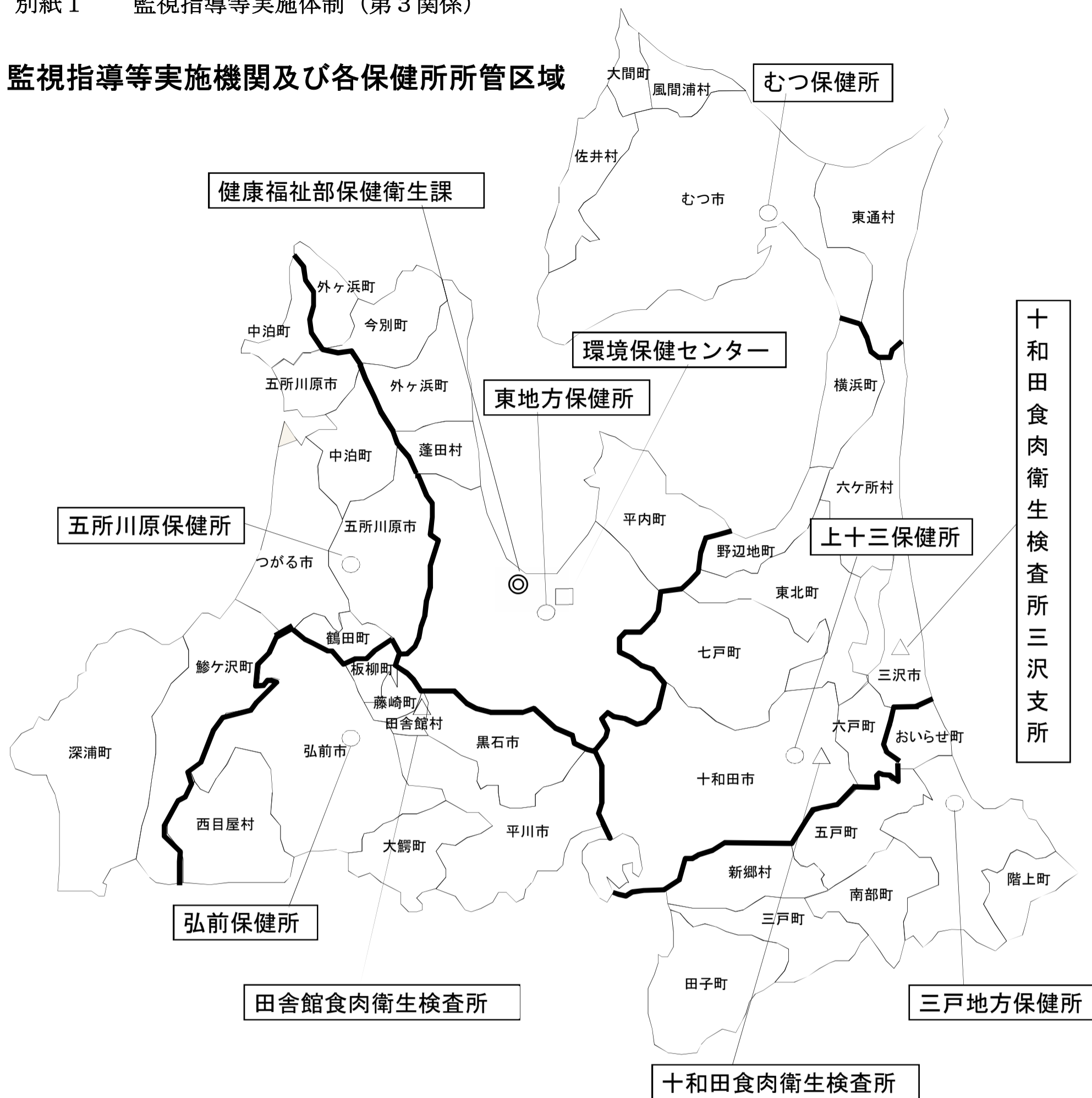
3 食品衛生指導員*

(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
東地方保健所	東津軽郡
弘前保健所	弘前市、黒石市、平川市、中津軽郡、南津軽郡、板柳町
三戸地方保健所	三戸郡、おいらせ町
五所川原保健所	五所川原市、つがる市、西津軽郡、北津軽郡（板柳町を除く。）
上十三保健所	十和田市、三沢市、上北郡（おいらせ町を除く。）
むつ保健所	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	備考
A	2回/年	飲食店営業（仕出し・弁当、旅館、一般食堂）	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（但し、一般食堂のうち病院、社会福祉施設等における給食事業を除く）
		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等を受けた施設	
B	1回/年	飲食店営業（仕出し・弁当、旅館）	Aランクを除く施設
		あん類製造業、乳処理業、乳製品製造業、集乳業、食肉処理業、食肉製品製造業、魚介類せり売営業、魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、食用油脂製造業、添加物製造業	
		菓子製造業、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、缶詰又は瓶詰食品製造業	広域流通食品製造施設
		食肉販売業	包装食肉のみを除く
		食品の冷凍又は冷蔵業（冷凍食品製造）	保管業を除く
		給食施設（学校）	幼稚園を除く
		給食施設（幼稚園、社会福祉等施設、病院、事業所等）	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
		青森県食品衛生自主衛生管理認証制度（A-H ACCP）認証施設	Aランクを除く施設
C	1回/2年	飲食店営業（一般食堂、臨時等）	
		菓子製造業、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、缶詰又は瓶詰食品製造業	Bランクを除く施設
		魚介類販売業（臨時を含む）	包装魚介類のみを除く
		給食施設（幼稚園、社会福祉等施設、病院等）	Bランクを除く施設
D	1回/3年	許可不要業種（食品製造業、添加物製造業に限る）	
		飲食店営業	スナック等
		喫茶店営業、酒類製造業、冰雪製造業	
E	1回/4年	給食施設（事業所）	Bランクを除く施設
		給食施設（調理行為を行わない施設）	
		食肉販売業（臨時を含む）	包装食肉のみ
		魚介類販売業	包装魚介類のみ
		乳類販売業（臨時を含む）、冰雪販売業	
		食品の冷凍又は冷蔵業	保管業
		許可不要業種（食品製造業、添加物製造業以外）	

別紙3 と畜場及び食鳥処理場立入検査実施計画（第4の1（2）関係）

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 と畜場及び食鳥処理場の細菌検査計画（青森県全体）

検査対象	検体数
牛枝肉、施設及び器具等	90
豚枝肉、施設及び器具等	120
馬枝肉、施設及び器具等	30
食鳥とたい、施設及び器具等	80
合計	320

別紙4 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 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 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 フグ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6 収去検査実施計画（第5の1関係）

1 東地方保健所、青森県環境保健センター、（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
残留農薬等の検査	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。	農産物（野菜、果物、穀物）、加工食品	70
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。	牛乳、生食用魚介類、食肉製品、清涼飲料水、冷凍食品等	65
魚介類の残留有害物質検査	魚介類について、PCB、水銀、クロロデン類等の有害物質の検査を実施し、基準等に適合しているか確認する。	魚介類	10
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、そうざい、漬け物、魚肉練り製品等	65
遺伝子組換え食品に関する検査	食品製造施設で使用されている原材料又は加工食品について、遺伝子組換え食品の混入について検査を実施し、表示が適正であるか確認する。	大豆又はその加工食品等	5
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	40
畜水産食品の残留動物用医薬品検査	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。	牛乳、卵、はちみつ、養殖魚介類等	20
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	11
衛生規範による検査	衛生規範が定められている食品について、微生物検査等を実施し、衛生規範が定めた規格等に適合しているか確認する。	そうざい、麺類、洋生菓子等	120
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
合 計			416

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	35
		鶏肉	27
合計			82

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】 p 1

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】 p 1

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】 p 1

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。

【青森県食品衛生自主衛生管理認証制度（A-HACCP：あおもりハサップ）】 p 1 2

平成26年に県が策定し、HACCPの考え方に基づく自主衛生管理を進めている食品等事業施設を認証する制度です。食品等事業者の自主衛生管理の推進を積極的に評価し、HACCPの普及を促進することで、県産食品の安全性を確保することを目指しています。

【青森県食品衛生法施行条例】 p 6

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。

【青森県漬物製造業に関する取扱指導要綱】 p 7

漬物による危害の発生を防止するため、漬物の製造における遵守事項、漬物製造施設の届出等の方法を定めているものです。

【青森県生食用食肉取扱指導要領】 p 7

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を定めているものです。

【青森県フグ取扱指導要綱】 p 1 4

フグの取扱を適正に行い、フグ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、遵守事項、届出手続等を定めているものです。

【(一社) 青森県食品衛生協会】 p 1 2

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。

【営業許可業種】 p 8

現行の食品衛生法では、公衆衛生に与える影響が著しい営業として34業種を規定しており、それらの食品等事業者が営業を行うには保健所の許可が必要とされています。この度の食品衛生法の改正により、業種の新設、統廃合が行われ、施行後は32業種となります。また、食中毒等のリスクが小さい営業については、届出業種となります。

【衛生規範】 p 8

弁当・そうざい、洋生菓子、漬物、生めん類等について、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】 p 3

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】 p 1 0

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の命令により検査を実施することを言います。

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。

【ゲルマニウム半導体検出器】 p 4

半導体を利用した放射線検出器で、エネルギー分解能に優れており、精度の高い放射性物質の測定に利用されます。

【広域流通食品】 p 3

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を言います。

【広域連携協議会】 p 11

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。

【(公社)青森県獣医師会食鳥検査センター】 p 2

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。

さ 行

【収去検査】 p 2

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を言います。

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、衛生的に調理・製造されているかを確認しています。

【狩猟者】 p 19

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。

【消費期限・賞味期限】 p 8

「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】 p 1

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】 p 1

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。

【食品衛生管理者】 p 1 2

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】 p 1 4

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】 p 8

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80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営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】 p 1 2

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。

【食品等事業者】 p 1

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。

【食品衛生法】 p 1

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。

【G L P】 p 5

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。

【G Pセンター】 p 1 9

G Pセンターとは、鶏卵の格付（選別）包装施設のことを言います。鶏卵を集め、洗浄、選別、検査、包装、出荷する施設のことを言います。

た 行

【T S Eスクリーニング検査】 p 2

T S Eとは、伝達性海綿状脳症と言いい、B S E（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C J Dを含む総称です。

T S Eスクリーニング検査は、T S E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（E L I S A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。

【出前トーク】 p 1 3

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。

【特定部位等】 p 2

T S E（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。

【と畜検査員】 p 1

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を行っています。

【と畜場法】 p 1

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。

な行

【認定小規模食鳥処理場】 p 6

一の食鳥処理場において食鳥処理をしようとする食鳥の羽数が30万羽以下である施設を言います。

は行

【HACCP（ハサップ）】 p 2

HACCP（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。

なお、平成30年6月に食品衛生法の一部が改正され、原則としてすべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理が義務付けられました。

【HACCPに沿った衛生管理】 p 6

事業者の規模や業種等に応じ、「HACCPに基づく衛生管理（コーデックスのHACCP 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、「HACCP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（令和2年6月1日施行、令和3年5月31日まで猶予期間）により、食品等事業者に実施が義務付けられています。

【パブリックコメント】 p 13

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】 p 6

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。

【放射性物質】 p 4

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。特に、放射性セシウム（セシウム137）は半減期が30年と長いことから、長期間にわたる影響が懸念されています。

【ポジティブリスト制度】 p 4

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】 p 1

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。