

## 令和2年度山形県食品衛生監視指導計画(案)

山形県防災くらし安心部  
食品安全衛生課

## 目次

第1	趣旨	1
第2	計画の期間及び対象区域	1
1	実施期間	
2	対象区域	
第3	基本方針及び重点取組み	2
1	食品等事業者に対する監視指導	
2	と畜検査の実施及びと畜場等に対する監視指導	
3	HACCPによる衛生管理に関する取組みの推進	
4	県内流通食品（輸入食品を含む）の検査	
5	食中毒予防対策	
6	適正な食品表示の徹底	
7	食品等事業者における危機管理体制の整備	
8	生産から消費に至る食の安全確保	
9	食の安全に関する情報の提供・意見交換	
10	食品衛生に係る人材育成・資質向上と衛生管理技術の向上	
11	営業許可制度の見直し及び届出制度の創設に係る取組み	
第4	監視指導体制等に関する事項	7
1	監視指導の実施体制	
2	関係省庁及び他の都道府県等の食品衛生担当部局との連携確保	
3	県関係部局間の連携の確保	
第5	監視指導や食品検査等に関する具体的な施策	9
1	食品等事業者に対する監視指導	
2	と畜検査及びと畜場等に対する監視指導	
3	食品等事業者が実施する衛生管理の推進及び情報の提供	
4	県内流通食品（輸入食品を含む）の検査	
5	食中毒予防対策	
6	適正な食品表示の確保	
7	食品等事業者における危機管理体制の整備	
8	生産から消費に至る食の安全確保	
第6	食の安全に関する情報の提供・意見交換	13
1	情報提供の推進	
2	意見交換・県民意見の反映	
第7	食品衛生に係る人材育成・資質向上と衛生管理技術の向上	14
1	食品衛生監視員、と畜検査員等関係職員	
2	食品衛生責任者等	
別表1	立入検査年間予定回数	
別表2	監視強化月間	
別表3	重点的に検査する食品及び検査内容	
別表4	食品検査実施計画の概要	

【参考】食品群ごとのフードチェーンを通じた安全対策

## 第1 趣 旨

食品、添加物、器具及び容器包装（以下「食品等」という。）の安全性を確保し、飲食に起因する危害を防止するため、「食品衛生法（昭和22年法律第233号）」、「と畜場法（昭和28年法律第114号）」、「食鳥処理の事業の規則及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）」及び「食品表示法（平成25年法律第70号）」に係る県が行う監視指導等の事業について、食品衛生法第22条の規定に基づく「食品衛生に関する監視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）」及び同法第24条の規定により、令和2年度山形県食品衛生監視指導計画を策定します。

この計画は、監視指導等の事業を効果的かつ効率的に実施するため、本県の食品衛生を取り巻く実情を踏まえるとともに、広く県民の意見を募集し、県が策定するものです。

## 第2 計画の期間及び対象区域

### 1 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

### 2 対象区域

山形県内全域（山形市を除く） ※山形市において別途計画策定

### 【参考】

#### 食品衛生法第24条（抜粋）

都道府県知事、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長（以下「都道府県知事等」という。）は、指針に基づき、毎年度、翌年度の当該都道府県等が行う監視指導の実施に関する計画（以下「都道府県等食品衛生監視指導計画」という。）を定めなければならない。

2 都道府県等食品衛生監視指導計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- ① 重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項
- ② 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に関する事項
- ③ 当該都道府県等と隣接する都道府県等その他関係行政機関との連携の確保に関する事項
- ④ その他監視指導の実施のために必要な事項

## 第3 基本方針及び重点取組み

### 1 食品等事業者に対する監視指導

- (1) 食品製造・加工から食品流通・販売に至る各段階において、食品等事業者に対し監視指導を効果的かつ効率的に実施します。
- (2) 輸入された原材料を使用する食品製造施設に対する受入検査の徹底を指導します。

#### 重点取組み

- 食品等事業者に対し、食品衛生法に基づく規格基準が適用される食品の製造や取扱い等について、これを遵守するよう監視指導を行います。
- 輸入された原材料を使用する食品製造施設に対し、必要に応じ衛生証明書の提示を求め等受入検査の徹底を指導します。

### 2 と畜検査の実施及びと畜場等に対する監視指導

- (1) 安全な食肉の提供を図るため、と畜場に搬入される獣畜(牛、馬、豚、めん羊及び山羊)全頭に対し、と畜検査<sup>1</sup>を実施します。
- (2) と畜業者に対し、HACCPに基づく衛生管理<sup>2,3</sup>への対応状況の確認と取組内容の検証、輸出食肉の衛生管理について指導助言を行います。
- (3) BSE特有の症状等を示す牛(24か月齢以上)、めん羊及び山羊のBSE(TSE)検査<sup>4</sup>体制の確保と、牛の特定危険部位(全月齢の扁桃及び回腸遠位部等)の除去及び分別管理を徹底するよう監視指導を行います。

#### 重点取組み

- と畜業者に対し、HACCPに基づく衛生管理への取組状況について検証を行い、必要に応じて技術的な指導助言を行います。

1【と畜検査】：安全な食肉を流通させるため、と畜場においてと殺された獣畜(牛、馬、豚、めん羊、山羊)全頭を獣医師であると畜検査員が疾病等の有無を検査することがと畜場法により義務付けられています。疾病等が認められた場合は廃棄などの措置がとられます。

2【HACCP(ハサップ)】：製造における重要な工程を連続的に監視することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理法であり、危害分析、CCP(重要管理点)、CL(管理基準)、モニタリング、改善措置、検証、記録の7原則から成り立っています。

3【HACCPに基づく衛生管理】：HACCPの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、管理を行います。

4【TSE検査】：異常プリオンによって脳に特徴的な海綿状変性が認められる牛、めん羊及び山羊の疾病を伝達性海綿状脳症(TSE: Transmissible Spongiform Encephalopathy)と総称します。TSE検査は、と畜場における食肉の安全対策として、TSEに罹患した牛、めん羊及び山羊に由来する肉等を排除するために実施する検査で、抗原抗体反応を利用した方法(エライザ法)で実施しています。TSEのうち牛の伝達性海綿状脳症をBSE(Bovine Spongiform Encephalopathy)といいます。

### 3 HACCPによる衛生管理に関する取組みの推進

- (1) 公益社団法人山形県食品衛生協会<sup>5</sup>や民間企業等と連携し、食品等事業者へのHACCPによる衛生管理<sup>6</sup>の普及啓発及び技術的支援を行うとともに、事業者の規模や衛生管理能力に応じたきめ細やかな指導助言を行います。
- (2) HACCPによる衛生管理を実施している施設に対する検証を実施します。

#### 重点取組み

- 食品等事業者が実施する衛生管理を推進するため、HACCPによる衛生管理に関する普及啓発及び技術的支援を行うとともに、既にHACCPによる衛生管理を実施している施設に対する検証を充実し、事業者の規模に応じたきめ細やかな指導助言を行います。

### 4 県内流通食品（輸入食品を含む）の検査の実施

- (1) 県内に流通する農畜水産物等食品（輸入食品を含む。）の安全性を確保するため、農薬や動物用医薬品の残留検査、食品や添加物の規格・基準検査、食品の衛生規範に係る検査、放射性物質検査を実施します。
- (2) 検査の結果、食品衛生法に違反する食品（以下、「違反食品」という。）の流通が確認された場合は、違反食品の流通防止に努めるとともに、再発防止を指導します。
- (3) 県内に流通する食品等において、食品衛生上の健康被害の発生のおそれのある食品を探知した場合は、被害の発生と拡大を防止するため、速やかに公表します。

#### 重点取組み

- 不適正な食品の流通防止のため、県内流通食品（輸入食品を含む）の収去検査を実施します。

### 5 食中毒予防対策

- (1) 大規模食中毒の発生しやすい施設、過去に食中毒の原因となった施設、食中毒の原因となりやすい食品を取扱う施設等に対し監視指導を行い、カンピロバクターやノロウイルスを中心に食中毒の防止対策に係る周知及び指導を強化します。また、消費者に対し、有毒な植物やきのこの食中毒防止に係る積極的な情報の提供に努めます。

5 【公益社団法人山形県食品衛生協会】：食品関連事業者自身による自主管理体制を整備、推進し、飲食に起因する食中毒等の発生防止を目的として、昭和34年に設立、平成24年4月に公益社団法人へ移行し、公益社団法人日本食品衛生協会の会員になっています。組織は県内8つの地区食品衛生協会を会員とし、その構成員数は約15,000名。主な事業は、食品衛生思想の普及啓発、食品関係営業施設への巡回指導、食品衛生賠償共済等の加入促進、食品衛生責任者の養成講習会の開催、食品衛生優良施設等表彰などを行っています。

6 【HACCPによる衛生管理】：全ての食品等事業者は、HACCPの7原則に基づき衛生管理を行う「HACCPに基づく衛生管理」、又は、取り扱う食品の特性等に応じて弾力的な運用による衛生管理を行う「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の何れかにより衛生管理を行うこととなります。

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は、事業者団体が作成し、厚生労働省が確認した手引書を利用して、温度管理や手洗い等の手順を定め、簡便な記録を行うことを想定したもので、比較的容易にHACCPに取り組めるようにしたものです。

- (2) 「夏期食品等監視強化月間」、「食肉衛生月間」、「きのこ食中毒予防月間」、「年末食品等監視強化月間」など食品の流通状況、食中毒の発生状況や可能性を勘案した効果的かつ効率的な監視指導、県民への普及啓発・注意喚起を行います。

#### 重点取組み

- カンピロバクターやノロウイルスによる食中毒を防止するため、食品等事業者に対する監視指導を実施するとともに、有毒な植物やきのこによる食中毒を防止するため、シーズン前に県民に対する普及啓発・注意喚起を行います。

### 6 適正な食品表示の確保

- (1) 食品等事業者に対し、食品表示制度に基づく食品表示への監視指導を強化するとともに、加工食品の原料原産地など移行期間にある制度への切換えを速やかに行うよう積極的に指導助言を行います。
- (2) 11月を「食品適正表示推進月間」として、監視指導を強化するとともに、食品等事業者に対する研修会を開催します。
- (3) 産地直売所等における食品表示の適正化を図るため、関係機関と連携し、産地直売所等への監視指導を強化します。

#### 重点取組み

- 食品等事業者が食品表示制度に基づく表示を徹底するよう、監視指導を強化します。

### 7 食品等事業者における危機管理体制の整備

- (1) 夜間、休日にかかわらず、健康に被害を及ぼすおそれのある事案が発生した場合は、食品等事業者が、速やかに保健所に通報するように周知するとともに通報の徹底を図ります。
- (2) 食品製造業者に対し、自社製品による健康被害発生のおそれがある場合の速やかな自主回収の実施と、自主回収に着手した場合の保健所長への届出を徹底させ、被害の発生及び拡大防止対策に係る指導助言を行います。
- (3) 健康被害事案発生の際に速やかな遡り調査が実施できるよう、食品等事業者に対し、加工食品等のトレーサビリティシステム<sup>7</sup>の確保に努めます。

#### 重点取組み

- 健康に被害を及ぼすおそれのある事案が発生した場合は、食品等事業者が保健所ホットラインを活用し、速やかに通報するように周知徹底を図ります。

<sup>7</sup>【トレーサビリティシステム】：食品の生産、加工、流通などの各段階で原材料の仕入れ元や食品の製造元、販売先などを記録・保存し、食品とその情報とを追跡・遡り調査ができるようにすることで、食中毒などの早期原因究明や問題のある食品の迅速な回収、適切な情報の提供などにより消費者の信頼を確保します。

## 8 生産から消費に至る食の安全確保

農林水産部局と連携を密にし、生産段階の食品の安全確保について効果的、効率的な監視指導を実施します。

また、生産から流通・消費に至る各段階において、食品が適切に取り扱われるよう、必要に応じて関係機関と連携し、安全を確保します。

## 9 食の安全に関する情報の提供・意見交換

- (1) 県内に流通する食品等において、食品衛生上における健康被害発生のおそれがある情報を、探知した場合は速やかに公表します。
- (2) 消費者、生産者、食品等事業者等多くの県民が食の安全確保に関係した様々なテーマで意見交換を行い、関係者間の信頼確保、相互理解の促進と食の安全確保に関する施策に県民の意見の反映を図ります。
- (3) 県民に、食の安全・安心に関する適切な情報を迅速に提供するため、市町村とのネットワークの更なる活用や「食の安全ほっとインフォメーション事業<sup>8</sup>」、県ホームページ、SNS やマスメディアなど様々な媒体を活用して、積極的な情報の提供に努めます。

## 10 食品衛生に係る人材育成・資質向上と衛生管理技術の向上

- (1) 食品等事業者、食品衛生責任者<sup>9</sup>、食品適正表示推進者<sup>10</sup>等に対する講習会等の実施により、人材の育成及び資質向上を図ります。
- (2) 食品衛生監視員<sup>11</sup>、と畜検査員<sup>12</sup>、検査担当職員の人材育成や最新情報の習得のため、各種研修会に計画的に派遣するとともに、監視指導のスキルアップを図るため、実践的な研修を実施します。

### 重点取組み

- 食品等事業者がHACCPによる衛生管理に取り組むことができるよう、また、事業者が実施する衛生管理を適切に検証できるよう、人材の育成及び資質向上を図ります。

8【食の安全ほっとインフォメーション事業】：スーパーマーケットなど食品販売事業者等の協力を得て、食の安全・安心に関する情報を店舗内の見やすい場所に掲示してもらい、消費者に情報を提供する事業です。

9【食品衛生責任者】：食品衛生法に基づいて定められた管理運営基準により、許可の必要な食品関係施設には食品衛生責任者の設置が義務づけられています。食品衛生責任者は衛生管理の責任者として、衛生管理状況の点検、従事者に対する衛生教育など実施しています。

10【食品適正表示推進者】：食品表示について知識を有し、食品関連事業所において適正表示を推進します。県では、食品適正表示推進者の食品関連事業所への設置を推進しています。県が指定する講習会（(公社)山形県食品衛生協会が実施）を受講することにより食品適正表示推進者証が交付されます。

11【食品衛生監視員】：食品衛生法に規定された職務及び食品衛生に関する指導を行う獣医師や薬剤師等の技術公務員。食品の検査や食中毒調査、食品製造業や飲食店の監視・指導、教育を行います。

12【と畜検査員】：と畜検査を行う公務員獣医師。細菌検査、残留抗生物質検査、BSE検査等の疾病検査を行います。

## 11 営業許可制度の見直し及び届出制度の創設に係る取組み

食品衛生法が平成 30 年 6 月に改正され、営業許可制度の見直し及び届出制度の創設が令和 3 年 6 月より施行されることから、新たに許可や届出の対象となる食品等事業者に対し、制度及び手続き等について、説明会の開催等により周知を行い、円滑な導入を図っていきます。

### 重点取組み

- 営業許可制度の見直し及び届出制度の創設により、新たに許可や届出の対象となる食品等事業者に対し、制度及び手続き等の周知を行い、円滑な導入を図っていきます。



## 第4 監視指導体制等に関する事項

### 1 監視指導の実施体制

公所・課名		業務内容
食品安全衛生課		ア 監視指導計画等施策の策定・公表 イ 食品衛生及び食品の安全性に関する情報提供、意見交換の推進 ウ 行政処分等の公表 エ 関係部局及び他都道府県、国等との連絡調整 オ 食品衛生検査施設の信頼性確保
保健所 (県内4カ所) 村山保健所 最上保健所 置賜保健所 庄内保健所	生活衛生課(室)	ア 営業許可施設・届出営業施設・ <u>認定小規模食鳥処理場<sup>13</sup></u> 等の監視指導 イ 食品衛生検査の検体採取 ウ 違反食品、苦情食品に係る調査・指導・食品検査の検体採取 エ 食中毒(疑いを含む)に係る調査・指導・検体採取 オ 食品表示法に基づく、衛生事項の立入調査・指導等の実施 カ 県民への食品衛生及び食品の安全性に関する情報提供 キ 食品等事業者及び消費者への衛生講習会の実施 ク 食品等事業者が実施する衛生管理の推進 ケ 自ら行う事業についての県民への情報提供
	検査課(室)	ア 食品衛生検査の実施 イ 違反食品、苦情食品及び食中毒(疑いを含む)に係る検査
食肉衛生検査所 (県内2カ所) 置賜食肉衛生検査所 庄内食肉衛生検査所		ア と畜検査の実施 イ 残留有害物質(動物用医薬品)検査 ウ BSE(TSE)検査の適正な実施 エ と畜場及びと畜場に付設された食肉処理施設の事業者が実施する衛生管理の妥当性の検証及び技術的指導・助言 オ 特定危険部位の除去に関する監視指導 カ 生産者、家畜保健衛生所等への疾病情報の提供 キ 自ら行う事業についての県民への情報提供
衛生研究所	微生物部	ア 食品に係る細菌検査(菌株精査等) イ 食中毒(疑いを含む)に係るウイルス、細菌検査(菌株精査等)
	理化学部	ア 食品に係る残留農薬、残留有害物質(動物用医薬品等)の検査 イ 違反食品、苦情食品及び食中毒(疑いを含む)に係る理化学検査 ウ 放射性物質の検査
各総合支庁 農業振興課		ア 食品表示法に基づく、品質事項の立入調査・指導等の実施

<sup>13</sup>【認定小規模食鳥処理場】:「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に規定された、年間30万羽未満の食鳥(鶏、アヒル、七面鳥など)をと殺する施設をいいます。認定小規模食鳥処理場では、食鳥処理衛生管理者が異常の有無の確認を行い、食用に適さない食鳥肉を排除しています。

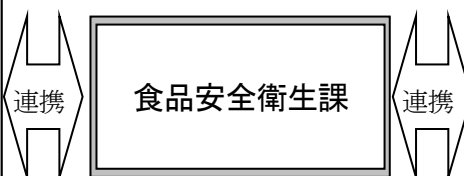
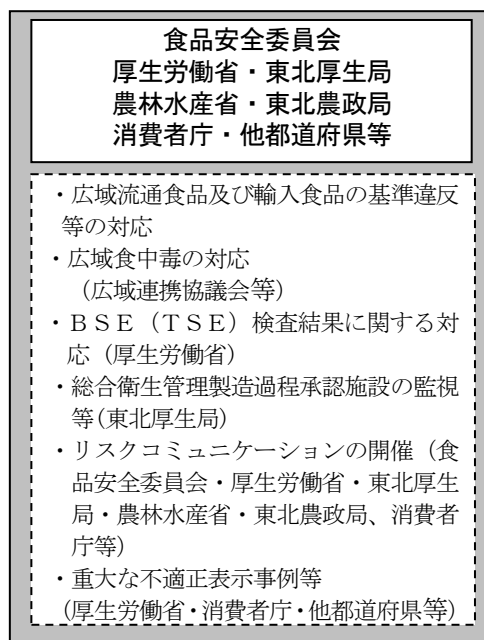
## 2 関係省庁及び他の都道府県等の食品衛生担当部局との連携確保

- (1) 都道府県等の区域を越えて広域的に流通する食品及び国内に流通する輸入食品に係る違反情報を入手した場合には、厚生労働省及び他の都道府県等の食品衛生担当部局と連携し必要な対策を講じます。  
また、複数の自治体に関係する広域的な食中毒事案（疑いを含む）発生時には、広域連携協議会<sup>14</sup>により、関係機関等と緊密に連携し、被害の拡大防止を図ります。
- (2) 県が行うリスクコミュニケーションについては食品安全委員会・厚生労働省・東北厚生局、農林水産省・東北農政局、消費者庁等との連携を図ります。
- (3) 不適正表示食品等に係る健康危害の発生など重大な事例が発生した場合には、厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等の食品衛生担当部局と連携し必要な対策を講じます。
- (4) BSE（TSE）検査が陽性の場合には、厚生労働省と連携し、適切に対応します。
- (5) 山形市（中核市）と連絡体制を確保し、県内の食品等事業者に対する監視指導について連携して適切に対応するとともに、引き続き支援を行っていきます。

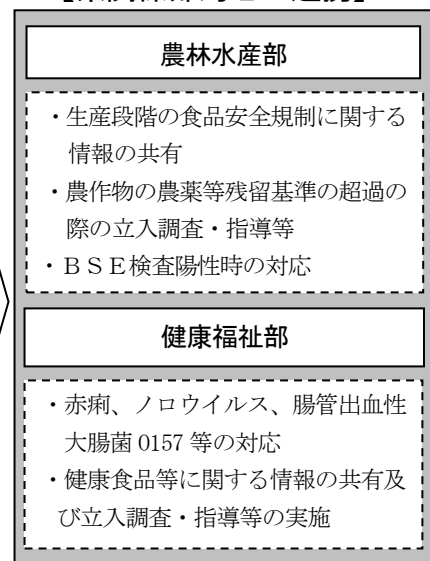
## 3 県関係部局間の連携の確保

- (1) 農林水産部局と農薬等の残留基準違反事例やBSE（TSE）検査結果等に関する情報を相互に共有するなど緊密な連絡及び連携体制を確立します。
- (2) 赤痢、腸管出血性大腸菌 0157、ノロウイルスなどによる感染症患者の発生においては、健康福祉部局と情報の共有、共同の調査・指導等連携体制を確保し、拡大、再発防止を図ります。
- (3) 食品の表示に係る監視指導については、食品表示法、不当景品類及び不当表示防止法、健康増進法等を所管する関係課と情報の共有、共同の調査等連携体制を確保します。
- (4) 食の安全・安心に関する施策の調整及び総合的な推進や緊急事態の対応については、食の安全に関わる関係各課からなる「食の安全関係課長会議」を開催し、関係各部間の連携を図ります。

### 【国、他の都道府県等との連携】



### 【県関係部局との連携】



14 【広域連携協議会】平成 31 年 4 月から運用しており、複数の自治体に関連する広域的な食中毒事案が発生した場合等に、適切に情報共有や調査が行われるよう設置されます。厚生労働省地方厚生局の管轄区域ごとに、国、区域内の都道府県及び保健所設置市で構成されます。

## 第5 監視指導や食品検査等に関する具体的な施策

### 1 食品等事業者に対する監視指導

#### (1) 監視指導に関する方針

- ア 食品の生産、製造・加工、流通等の状況、食品の特性、法違反の状況及び食品衛生上の問題の発生状況に加え、各総合支庁（保健所）管内の実状を踏まえながら、食品等事業者に対し食品製造・加工から食品流通・販売にいたる各段階において監視し、法令遵守の徹底と自主衛生管理の推進について指導を行います。（別表1 立入検査年間予定回数 p16）
- イ 食品の流通量が増加する時期及び食中毒が多発する時期において監視強化月間を設け、効率的で効果的な監視指導を行います。（別表2 監視強化月間 p16）
- ウ 食品等事業者の衛生管理については、HACCPによる衛生管理が図られるよう積極的に技術的支援を行います。
- エ 輸入原材料を使用する食品製造業者に対して受入検査の徹底の指導を強化します。

#### (2) 監視の結果、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 違反が軽微で直ちに改善が図られるもの以外については、書面にて改善指導を行います。
- ウ 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、回収させる等の措置を速やかに講じるとともに、必要に応じ、廃棄命令、営業の禁止命令若しくは停止命令の処分を行います。
- エ 違反について行政処分を行った場合、違反により健康被害が発生している場合、又はそのおそれのある場合、悪質な違反事例については公表、告発を行います。

### 2 と畜検査及びと畜場等に対する監視指導

#### (1) と畜検査・監視指導の方針

- ア と畜場に搬入される獣畜について、と畜検査（BSE（TSE）検査を含む。）や食肉の動物用医薬品の残留検査を実施し、食肉の安全性を確保します。
- イ 食肉の微生物等による汚染を防止するため、と畜場や付設された食肉処理施設の衛生管理が適切に行われるよう監視指導し、輸出食肉については、関係機関と連携し、輸出国の基準を遵守するように監視指導を行います。（別表1 立入検査年間予定回数 p16）

#### (2) と畜検査情報の還元

と畜検査で得られた獣畜の疾病情報を家畜生産者等に還元し、家畜衛生管理等に役立ててもらふことにより家畜の疾病の低減につなげ、食肉の安全確保を図ります。

#### (3) 食鳥肉の安全対策

認定小規模食鳥処理場に対して、処理の状況、施設の衛生管理、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第16条第5項に基づく確認について、監視指導を行います。（別表1 立入検査年間予定回数 p16）

### 3 食品等事業者が実施する衛生管理の推進及び情報の提供

- (1) 食品等事業者が実施する衛生管理に関する取組みの推進を図るため、食品衛生指導員<sup>15</sup>による巡回指導や民間企業と連携した講習会等を引き続き実施し、普及啓発及び技術的支援を行うとともに、事業者の規模や衛生管理能力に応じたきめ細やかな指導助言を行います。  
また、食品適正表示推進者の養成や食品衛生指導員活動について支援します。
- (2) 衛生管理が一定水準以上であり、他の模範となる優良な施設や食品衛生の向上に貢献があった者に対し知事表彰等を実施し、食品等事業者の衛生管理の向上を図ります。  
また、HACCPによる衛生管理の制度化、食中毒の防止、適正な表示等について、研修会や県ホームページなどを通じて積極的な情報提供に努めるとともに、HACCPによる衛生管理を導入している施設に対する検証を充実していきます。
- (3) と畜場及びこれに付設された食肉処理施設の事業者が実施する衛生管理が妥当か検証を行うとともに、と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者への技術的な指導助言及び研修会の開催により取組みを支援します。

### 4 県内流通食品（輸入食品を含む）の検査

#### (1) 食品の検査等の方針

県内で製造又は販売される食品について、食品衛生法に基づき、過去の違反の状況、製造する食品の性質、製造量、製造施設の衛生管理の状況等、保健所管内の状況を踏まえ計画的な収去検査<sup>16</sup>等を実施し、食品の安全確保を図ります。（別表3 重点的に検査する食品及び検査内容 p17、別表4 食品検査実施計画 p17～18）

#### (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、回収させる等の措置及び再発防止等の措置を講じるとともに、必要に応じ、廃棄命令、営業の禁止命令若しくは停止命令の処分や公表を行います。
- イ 当該食品が県外で生産、製造、加工等が行われていた場合は、速やかに当該都道府県等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、公表等の措置を速やかに講じます。
- ウ 広域流通食品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 悪質な違反事例については告発を行います。

#### (3) 食品衛生検査施設の業務管理（以下「GLP<sup>17</sup>」という。）

<sup>15</sup>【食品衛生指導員】：(公社)山形県食品衛生協会が実施する養成講習会を経て、会長から委嘱を受けた者で、協会活動の中核として、食品衛生施設の巡回指導、営業許可申請手続きの相談指導、行政機関への協力などの業務をボランティア活動として行っています。

<sup>16</sup>【収去検査】：食品衛生法に基づき都道府県知事が食品衛生監視員に、食品の製造施設や販売施設から食品等は無償で確保させ検査させることです。

<sup>17</sup>【食品衛生検査施設の業務管理（GLP）】：検査をするうえでの標準的な作業手順や検査の精度管理などを具体的に規定した施設・設備基準及び管理運営基準を定め、検査施設の信頼性を確保するシステムです。

GLPを徹底し、検査実施機関の検査の信頼性の確保を図るため、内部精度管理、外部精度管理、内部点検、必要な検査機器の整備及び保守点検、GLP研修を実施するとともに、検査担当者を各種学会や講習会等に派遣するほか検査技術研修を実施する等により、検査の精度を確保します。

## 5 食中毒予防対策

### (1) 食中毒予防対策の方針

食中毒の発生しやすい施設、過去に食中毒の原因となった施設等に対し監視指導を強化するとともに、全国及び県内の食中毒の発生状況を見極め、関係施設の監視指導の強化、県民に対する注意喚起として食中毒防止に係る情報提供に努めます。

### (2) 原因物質別の対策

ア 腸管出血性大腸菌食中毒については、食品、添加物の規格基準及び「若齢者等の腸管出血性大腸菌食中毒の予防について」（平成16年5月25日付け食安監発第0525003号）、「腸管出血性大腸菌Q&A」等に基づき、関係食品等事業者に指導するとともに、県民に対し注意喚起を行います。

イ ノロウイルス食中毒については、食品取扱従事者や調理従事者からの汚染防止を図るため、厚生労働省の作成した「ノロウイルスに関するQ&A」等に基づき、手洗いの励行、調理台や調理器具の十分な殺菌、調理従事者の健康管理について食品等事業者等に指導するとともに、感染症担当課との連携を図り県民に対し注意喚起を行います。

ウ カンピロバクター食中毒については、県内においても過去に生肉、生レバー等を喫食し感染した可能性が確認されていることから、「カンピロバクター食中毒予防について(Q&A)」に基づき関係食品等事業者を指導するとともに、県民に対し注意喚起を行います。

エ 有毒植物及び毒きのこによる食中毒については、自ら採取したものや知人からのおすそ分けによる家庭での事案が多いことから、食品等事業者に加え県民に対しても、シーズン前に正しい知識の普及啓発・注意喚起を積極的に行います。

オ アニサキス食中毒については、「アニサキス食中毒に関するQ&A」等に基づき食品等事業者等に指導するとともに、県民に対し注意喚起を行います。

### (3) 食中毒に関する啓発、注意喚起

ア 食中毒の予防については、(公社)山形県食品衛生協会と連携し、食中毒予防キャラバンの実施、食中毒防止に係る情報提供等に努めます。

イ 食中毒の発生しやすい気象状況の場合や食中毒多発時には、食中毒注意報を発令し、県民や食品等事業者等に食品の取扱い及びその他食品衛生に関する注意を喚起します。また、家庭での食中毒防止のため、厚生労働省等が作成する食中毒予防に関するパンフレットの普及啓発に努めます。

### (4) 食中毒発生時の対応

ア 「山形県食中毒対策要綱」（平成31年4月1日食第134号防災くらし安心部長通知）に基づき、平常時における体制を整備するとともに、発生時には原因究明、被害拡大防止の観点から関係部局と連携をとりながら迅速かつ的確な調査を実施し、必要な措置を講じます。

- 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、調査を速やかに実施します。
- ウ 毒物劇物等を原因とする食中毒（疑いも含む。）の発生に際しては、「毒物劇物等を原因とする食中毒対策要領」（平成31年4月1日付け食第133号防災くらし安心部長通知）に基づき迅速かつ的確に対応します。
- エ 再発防止対策に資するため、病因物質に汚染又はそのおそれのある食品について、適切な遡り調査を実施します。
- オ 食中毒発生時の対策として、関係部局への適切な情報提供を行い連携を図るとともに、食中毒等健康被害の拡大防止の観点から、県民及び食品等事業者へ食中毒発生状況等について迅速な公表等の情報提供を行います。
- カ 健康食品による健康被害発生時の対応として、迅速に原因究明、拡大防止を図り、厚生労働省に調査結果を報告するとともに、県民に対し情報提供を行います。

## 6 適正な食品表示の確保

### (1) 適正表示に関する監視指導の方針

- ア 食品の表示は、消費者の健康保護や食品選択の際の重要な情報であることから、食品適正表示を推進するため、食品安全モニター<sup>18</sup>、適正表示ボランティア<sup>19</sup>制度や食品表示110番<sup>20</sup>を通して情報を収集し、食品等事業者の監視指導を行うとともに、消費者に対し表示制度に係る知識の普及や質問等にも対応します。
- イ 食品等事業者や消費者の食品表示に対する理解を深めるため、食品等事業者や消費者の求めに応じ、食品表示に係る研修会（出張セミナー）等に職員を派遣し、食品表示制度や適正な表示について周知を図ります。
- ウ 食品等事業者自らが、適正な表示を行わなければならないため、（公社）山形県食品衛生協会が開催する食品適正表示推進者養成講習会を支援し、食品適正表示推進者の設置を推進するとともに、加工食品の原料原産地表示制度や新たな遺伝子組換え表示制度の積極的な情報提供に努めます。

### (2) 重点監視指導項目

- ア 食品製造業者には、特に食品の期限表示、アレルギー及び遺伝子組み換え食品に関する表示について適正に表示するように指導します。
- イ 健康食品販売業者に対し、健康食品の表示について適正表示の監視指導を行います。
- ウ 食品表示制度に基づく監視指導を強化するとともに、加工食品の原料原産地などの移行期間にある改正制度への切り換えを速やかに行うよう指導します。

18【食品安全モニター制度】：県民をモニターとして委嘱し、日常の買物の際などに食品表示をチェックし、その結果を定期的に報告してもらい、その報告に基づき行政で食品販売店の表示指導を行うことにより食品表示の適正化を推進するものです。

19【適正表示ボランティア】：食品安全モニターの経験者を対象に募集・登録を行い、無償で食品安全モニターと同様の活動を行っていただきます。

20【食品表示110番】：県民から食品の表示について広く苦情・相談や情報提供を受けるためのホットラインです。食品安全衛生課及び各総合支庁農業振興課内に設置しています。

### (3) 監視指導に係る関係部局等との連携

食品表示法、不当景品類及び不当表示防止法及び健康増進法を所管する関係各課が連携し、監視指導を実施します。

## 7 食品等事業者における危機管理体制の整備

- (1) 夜間、休日にかかわらず、健康に被害を及ぼすおそれのある事案が発生した場合は、食品等事業者が保健所ホットライン（各保健所の緊急受付電話番号）を活用し、速やかに通報するように周知するとともに通報の徹底を図ります。
- (2) 食品製造業者に対し、自社製品による健康被害発生のおそれがある場合の速やかな自主回収の実施と、自主回収に着手した場合の保健所長への届出を徹底させ、報道機関への情報提供等の被害の発生及び拡大防止対策に係る指導助言を行います。
- (3) 健康被害事案発生の際に速やかな遡り調査が実施できるよう、食品等事業者に対し、原材料の仕入れや製品の出荷等に係る記録とその適正な保存について指導し、加工食品等のトレーサビリティシステムの確保に努めます。

## 8 生産段階の食品安全規制との連携

- (1) 農産物の安全を確保するため、残留農薬や動物用医薬品等の基準違反を発見した場合やその他生産段階の食品安全規制に違反していると疑われる場合には、生産段階の食品安全規制を実施する農林水産部局、農林関係団体等と連携し、必要な対策を講じます。
- (2) 食肉の安全確保のため、と畜場へ持ち込まれる獣畜について、と畜検査申請書への記載事項や獣医師の診断書の添付による病歴や動物用医薬品等の投与歴等の情報の共有を図ります。
- (3) 生産から流通・消費に至る各段階において、食品が適切に取り扱われるよう監視を行うとともに、必要に応じて関係機関と連携し改善指導等対応にあたります。

## 第6 食の安全に関する情報の提供・意見交換

### 1 情報提供の推進

- (1) 県内に流通する食品等において、健康被害の発生のおそれがある情報を探知した場合は、健康被害の発生・拡大を防止するため、速やかに公表します。
- (2) 住民に身近な市町村と構築したネットワークを活用し、食の安全・安心に関する情報の共有を図ります。
- (3) 県民に、食の安全・安心に関する適切な情報を迅速に提供するため、県ホームページ、出張セミナー、食の安全ほっとインフォメーション、マスメディア、SNSなど様々な媒体を活用して、積極的な情報の提供に努めます。
- (4) 食の安全・安心に関する県民からの相談に適切に応じるため、県関係機関の相談窓口を県民に公表し、窓口活用を推進します。

## 2 意見交換・県民意見の反映

- (1) 監視指導計画の策定の際及び年度途中で監視指導計画を変更する場合は、これを公表し、県民の意見を聴取するとともに、監視指導の実施状況及び収去検査結果等の概要について、令和3年6月末までに公表します。
- (2) 県民意見を反映するため、消費者、生産者、食品等事業者及び学識経験者等から構成される「山形県食の安全推進会議<sup>21</sup>」を開催し、県が実施する食の安全・安心に関する施策に関し意見等を聴取し、幅広い分野の方々の意見を県の施策に反映します。
- (3) より多くの県民が、生産者、食品等事業者及び行政と食の安全に係る様々なテーマで情報・意見交換ができるよう、県内各地でリスクコミュニケーション（情報・意見交換会）を開催し、関係者間の相互理解の促進に努めます。
- (4) 「食の安全・安心は、県民一人ひとり自らが作り上げていくものである」という共通認識の醸成を図るため、関係団体との協働により、多様な形の情報・意見交換会を実施し、情報や意見の交換を行います。
- (5) 食品安全モニターなど情報発信の拠点となる人材を育成し、県民への情報提供体制の整備に努めます。

## 第7 食品衛生に係る人材育成・資質向上と衛生管理技術の向上

### 1 食品衛生監視員、と畜検査員等関係職員

- (1) 食品等事業者が実施する衛生管理を推進するために、HACCPによる衛生管理について指導助言する食品衛生監視員の養成に努めます。
- (2) 食品衛生監視員やと畜検査員等を国等が実施する研修会や学会等に参加させることに努めるほか、新任や中堅の食品衛生監視員等の研修を開催し、食品衛生に関する資質向上を図ります。
- (3) 検査担当職員の食品安全行政の現状に対する理解や検査技術の向上のために、各種研修会等への参加に努めます。

### 2 食品衛生責任者等

- (1) 食品等事業者自らが実施する衛生管理を担う人材の養成及び資質の向上を行うために、地域の実情に応じた講習会を開催します。
- (2) 「山形県食品衛生責任者設置要綱」（最終改正：平成25年6月10日付け食第225号危機管理監通知）に基づき、県が指定する（公社）山形県食品衛生協会において食品衛生責任者の養成講習会及び実務講習会を実施します。

21 【山形県食の安全推進会議】：本県の食の安全・安心に関する取り組みを推進することを目的として、平成17年8月に設置されました。消費者、生産者、加工・流通業者及び学識経験者などを委員とし、食の安全・安心に関する情報や意見の交換などを行うことにより、当面の課題や今後の方策等について協議を行っています。



- (3) 「ふぐ処理者<sup>22</sup>の認定基準について」(令和元年10月31日付け生食発第1031第6号)が厚生労働省から示され、県による認定試験の実施が求められることから、令和3年度からの実施を目処に、食品衛生法施行条例を改正するとともに「山形県ふぐ取扱指導要綱」(最終改正：平成28年8月31日付け食第320号危機管理監通知)の内容を見直す等、基準に適応した制度を構築します。
- (4) 生食用食肉(生食用として販売される牛の食肉(内臓を除く))を取り扱う施設には、生食用食肉取扱者<sup>23</sup>の配置が必要であることから、「山形県生食用食肉取扱者認定講習会実施要綱」(平成23年9月26日付け生活環境部長通知)に基づき、生食用食肉の取り扱いを行おうとする者を対象とした講習会を実施し、生食用食肉を取り扱う専門的な知識を有する者を養成します。
- (5) 食品衛生指導員の資質向上に資するために、保健所の食品衛生監視員との連携強化を図るとともに、(公社)山形県食品衛生協会が実施する食品衛生指導員研修会に、必要に応じ講師を派遣するなど支援を行います。
- (6) 食品等事業者の適正表示を推進するため、県が指定する(公社)山形県食品衛生協会において食品適正表示推進者養成講習会を開催し、食品の適正表示を推進する者(食品適正表示推進者)の育成を図ります。

---

22 **【ふぐ処理者】**：ふぐの取扱いは、ふぐの有毒部位を確実に除去できると都道府県知事が認める者です。

23 **【生食用食肉取扱者】**：生食用食肉(牛肉)の規格基準において、生食用食肉の加工及び調理は、生食用食肉の安全性確保に必要な知識を習得した者(＝生食用食肉取扱者)が行わなければならないことと規定されています。

※ ただし、適切に加工処理された生食用食肉を仕入れ、調理のみを行う施設においては、その施設の食品衛生責任者が生食用食肉取扱者として認められます。

別表1 立入検査年間予定回数

分類	監視回数	対 象 施 設
1	1年度間に 最低2回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・前年度に食中毒事件を起こした施設</li> <li>・前年度に食品衛生法違反である食品を製造した施設</li> <li>・上記以外で、各総合支庁（保健所）が必要と認める食品取扱施設</li> </ul>
2	1年度間に 概ね2回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・成分規格が設定され、広域かつ大量に流通していると判断される食品の製造施設</li> <li>・上記以外で、総合支庁(保健所)が必要と認める食品取扱施設</li> <li>・と畜場及びと畜場に付設された食肉処理施設</li> </ul>
3	1年度間に 概ね1回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・上記2以外の乳処理、食肉処理施設</li> <li>・「<u>大量調理施設衛生管理マニュアル</u><sup>24</sup>」適用の給食、旅館・ホテル、仕出し、弁当調製施設</li> <li>・自主回収開始報告書を提出した食品の製造施設</li> <li>・認定小規模食鳥処理場</li> <li>・上記以外で、各総合支庁（保健所）が必要と認める食品取扱施設</li> </ul>
4	2年度間に 概ね1回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・上記2以外で成分規格が設定されている食品の製造施設</li> <li>・上記3以外の給食、旅館・ホテル、仕出し、弁当調製施設</li> <li>・上記以外で、総合支庁(保健所)が必要と認める食品取扱施設</li> </ul>

別表2 監視強化月間

名 称	期間	取り組み内容
夏期食品等 監視強化月間	7月	細菌性食中毒が多発する夏期（7月）に食中毒防止のため飲食店など食中毒の原因となりやすい食品を取扱う施設に対し監視指導を強化するとともに、県民に対し注意喚起を行います。
食肉衛生月間	9月	食肉の安全性を確保するため、食肉輸送車、食肉処理・販売施設、生食用食肉を取扱う飲食店に対する監視指導を強化します。
きのこ食中毒 予防月間	10月	毒きのこによる食中毒を防止するため、県民に対して注意喚起を行うとともに、天然きのこを取扱う施設に対する監視指導を強化します。
食品適正表示 推進月間	11月	食品の適正表示を推進するため、食品製造・販売施設に対する監視指導を強化するとともに、各施設の表示担当者、消費者に対する研修会を開催します。
年末食品等 監視強化月間	12月	食品流通量が増加する年末に、不適正な食品の流通を防止するため、食品製造施設、量販店等に対する監視指導を強化します。 また、ノロウイルスによる食中毒の発生防止を重点に監視指導を行います。

24【大量調理施設衛生管理マニュアル】：同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する施設に対する衛生管理を定めたマニュアルで、原材料の受け入れ等から提供までの一連の工程にHACCPの概念を取り入れた衛生管理を実施するものです。

別表3 重点的に検査する食品及び検査内容

検査の区分	食 品	検査内容
残留農薬に関する検査	県内に流通する主要な農産物(国外産を含む)・冷凍加工野菜	農薬
残留動物用医薬品等に関する検査	県内で生産される食肉・食鳥肉、生乳、養殖魚、鶏卵等の畜水産食品	抗生物質、合成抗菌剤、内部寄生虫用剤等
食品衛生法に基づく成分規格、製造基準、衛生規範で示された規格に関する検査	県内で製造又は販売される食品(輸入食品を含む)	細菌数、大腸菌群、腸炎ビブリオ、大腸菌( <i>E. coli</i> )、黄色ブドウ球菌、シアン化合物、重金属等 牛乳等については、比重、酸度、乳脂肪分、無脂乳固形分
食品添加物に関する検査	県内で製造又は販売される食品	タール系色素、保存料、発色剤、甘味料等
放射性物質に関する検査	県内に流通する食品	放射性セシウム、放射性ヨウ素

別表4 食品検査実施計画の概要

1 収去検査

食品名	検査内容	検体数			
		総合支庁(保健所)	衛生研究所	食肉衛生検査所	計
①畜産食品 食肉、鶏卵、生乳等	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の成分規格(残留動物用医薬品)</li> <li>食品の成分規格(細菌数、大腸菌群等)</li> <li>生食用食肉の成分規格</li> </ul>	6	29	70	105
②畜産加工品 食肉製品、牛乳等	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物の使用基準</li> <li>食品の成分規格(細菌数、大腸菌群等)</li> <li>乳等の成分規格</li> </ul>	70	0	0	70
③水産食品 魚類、貝類、甲殻類 (エビ、カニ)等	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の成分規格(残留動物用医薬品)</li> <li>食品の成分規格(細菌数、腸炎ビブリオ等)</li> </ul>	52	8	0	60
④水産加工食品 魚類加工品(調味製品、練り製品、冷凍品等)、鯨肉加工品、魚卵加工品等	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物の使用基準</li> <li>食品の成分規格(細菌数、大腸菌群等)</li> </ul>	24	0	0	24
⑤農産食品 野菜、果物等	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の成分規格(残留農薬)</li> </ul>	0	64	0	64

⑥農産加工食品 漬物、豆腐、めん類、みそ、醤油、冷凍加工野菜等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品添加物の使用基準</li> <li>・食品の成分規格(細菌数、大腸菌群、残留農薬等)</li> <li>・漬物の衛生規範</li> </ul>	127	16	0	143
⑦その他の食料品 そうざい、菓子類、レトルト食品、冷凍食品等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品添加物の使用基準</li> <li>・食品の成分規格(細菌数、大腸菌群等)</li> <li>・弁当及びそうざいの衛生規範</li> <li>・洋生菓子の衛生規範</li> </ul>	186	0	0	186
⑧飲料 清涼飲料水、酒類等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品添加物の使用基準</li> <li>・重金属等</li> <li>・食品の成分規格(細菌数、大腸菌群等)</li> </ul>	31	0	0	31
合 計		496	117	70	683

## 2 食品中の放射性物質の検査(収去検査)

食品名	検査項目	検体数
県内に流通する食品等	放射性セシウム (Cs-134, 137)、放射性ヨウ素 (I-131)	38

【参考】

食品群ごとのフードチェーンを通じた安全対策

次の(1)から(5)の食品群ごとのフードチェーンの各段階における安全対策は、下表のとおりです。表中「推進」または「徹底」とある事項は、食品等事業者が主体で行う事項であり、その推進、徹底について県の関係部局が指導を行い、確認を行う事項として掲げるものです。また、表中「実施」とあるのは県が主体で行う事項を示します。

(1) 食肉、食鳥肉及び食肉製品

家畜のとさつ及び解体、食鳥処理等	製造、加工 (食肉処理場、食肉製品製造業等)	貯蔵、運搬、調理及び販売施設
<ul style="list-style-type: none"> <li>健康な獣畜または家きんのと畜場または食鳥処理場への搬入の推進</li> <li>獣畜及び家きんの病歴等の報告の徹底</li> <li>枝肉、中抜きと体等の微生物汚染対策の徹底</li> <li>枝肉、中抜きと体等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施</li> <li>動物用医薬品等の残留物質の検査の実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>使用原材料の安全性の確認の徹底</li> <li>食肉処理施設における微生物汚染防止対策の徹底</li> <li>食肉製品の原料納入、製造、出荷に関する記録の作成及び保存の徹底</li> <li>食肉製品の製造における温度管理と衛生管理の徹底</li> <li>食肉製品の適正な食品添加物使用及び表示の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>適正な温度管理の徹底</li> <li>適切な加熱調理の徹底</li> <li>食肉の不適当な生食提供の排除の徹底</li> <li>原料、製品の納入、製品の保存、製品の販売（消費者に対するものを除く。）の記録の作成及び保存の徹底</li> </ul>

(2) 食鳥卵及びその加工品

生産・採取	製造、加工	貯蔵、運搬、調理及び販売施設
<ul style="list-style-type: none"> <li>食用不適卵排除の徹底</li> <li>採卵後の適切な温度管理の徹底</li> <li>適正な表示の徹底</li> <li>動物用医薬品等の残留物質の検査の実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>卵選別・包装センターの適切な衛生管理の徹底</li> <li>正常卵の受入れ、汚卵等不適当な卵の選別の徹底</li> <li>洗卵・割卵時の汚染防止対策の徹底</li> <li>原料納入、製造、出荷に関する記録の作成及び保存の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>適正な温度管理の徹底</li> <li>適切な加熱調理の徹底</li> <li>原料、製品の納入、製品の保存、製品の販売（消費者に対するものを除く。）の記録の作成及び保存の徹底</li> </ul>

(3) 乳及び乳製品

生産・採取	製造、加工	貯蔵、運搬、調理及び販売施設
<ul style="list-style-type: none"> <li>健康畜からの搾乳の徹底及び搾乳時における微生物汚染防止対策の徹底</li> <li>搾乳後の適切な温度管理の徹底</li> <li>動物用医薬品等の残留物質の検査の実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>使用原材料の安全性の確認の徹底</li> <li>製造過程における適切な微生物汚染防止対策の徹底</li> <li>原料納入、製造、出荷に関する記録の作成及び保存の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>適正な温度管理の徹底</li> <li>原料、製品の納入、製品の保存、製品の販売（消費者に対するものを除く。）の記録の作成及び保存の徹底</li> </ul>

(4) 魚介類及び水産加工品

採取・水揚げ	製造、加工	貯蔵、運搬、調理及び販売施設
<ul style="list-style-type: none"> <li>・採捕海域ごとの貝毒検査等の徹底</li> <li>・市場における衛生的な取扱いの徹底</li> <li>・有毒魚介類の排除の徹底</li> <li>・養殖魚介類の動物用医薬品等の残留物質の検査の実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・イワガキ、ふぐ等使用原材料の安全性の確認の徹底</li> <li>・適正な温度管理の徹底</li> <li>・生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底</li> <li>・ふぐの確実な有毒部位除去の徹底</li> <li>・ふぐ加工品、身欠きふぐの適正表示の徹底</li> <li>・原料納入、製造、出荷に関する記録の作成及び保存の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・適正な温度管理の徹底</li> <li>・適正な加熱調理の徹底</li> <li>・原料、製品の納入、製品の保存、製品の販売（消費者に対するものを除く。）の記録の作成及び保存の徹底</li> </ul>

(5) 野菜、果実等及びその加工品

生産・採取	製造、加工	貯蔵、運搬、調理及び販売施設
<ul style="list-style-type: none"> <li>・農薬の適正使用の徹底</li> <li>・農薬使用記録（防除記録）及び出荷記録の作成と保存の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使用原材料の安全性の確認の徹底</li> <li>・適正な食品添加物使用及び表示の徹底</li> <li>・原料納入、製造、出荷に関する記録の作成及び保存の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・流通農産物の残留農薬検査の実施</li> <li>・有毒植物等の市場からの排除</li> <li>・原料、製品の納入、製品の保存、製品の販売（消費者に対するものを除く。）の記録の作成及び保存の徹底</li> </ul>