

**平成19年度**  
**栃木県食品衛生監視指導計画**

**栃木県保健福祉部生活衛生課**

## 目 次

第 1	趣旨	p 1
第 2	監視指導計画の期間	p 1
第 3	監視指導の実施体制及び関係機関との連携に関する事項	p 1
1	監視指導の実施体制	p 1
2	試験検査の実施体制	p 1
3	関係機関との連携確保に関する事項	p 2
第 4	監視指導の実施に関すること	p 3
1	営業施設への立入検査に関する事項	p 3
2	監視指導の強化に関する事項	p 5
3	食品等の検査に関する事項	p 6
第 5	違反を発見した場合の対応に関する事項	p 7
1	立入検査時に違反を発見した場合の対応	p 7
2	収去検査の結果、違反を発見した場合の対応	p 7
3	違反事実の公表	p 7
第 6	食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項	p 8
1	食中毒等発生時の対応	p 8
2	食中毒等発生状況の公表	p 8
第 7	情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項	p 8
1	監視指導計画の策定及び公表	p 8
2	情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施	p 8
第 8	食品等事業者の自主的衛生管理の実施に関する事項	p 9
1	食品衛生責任者の設置	p 9
2	食品等事業者による自主的衛生管理の推進	p 9
3	製造者及び加工者に対する H A C C P 手法導入の推進	p 9
第 9	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項	p 9
1	食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等に関する事項	p 9
2	食品等事業者における自主的衛生管理を担う者に関する事項	p 10
別表 1	平成 1 9 年度立入検査実施計画	p 11
別表 2	食品供給行程（フードチェーン）ごとの重点監視指導事項	p 12
別表 3	平成 1 9 年度収去検査実施計画	p 13
別紙	公表の対象	p 15

# 栃木県食品衛生監視指導計画

## 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、県民の健康保護を図るため、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第24条及びとちぎ食品安全確保指針に基づき栃木県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を策定する。

## 第2 監視指導計画の期間

平成19年4月1日から平成20年3月31日までの1年間

## 第3 監視指導の実施体制及び関係機関との連携に関する事項

### 1 監視指導の実施体制

#### (1) 監視指導計画の対象等

監視指導計画は、宇都宮市を除く県内全域において、次に掲げる施設及び営業者等を対象とする。

- ・法に基づく営業許可施設及び営業者等（以下「営業許可施設等」という。）
- ・栃木県食品衛生条例（昭和45年条例第5号。以下「条例」という。）に基づく営業許可施設等
- ・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
- ・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。以下「食鳥処理法」という。）に基づく食鳥処理場及び設置者等
- ・法に基づく許可を要しない食品関係施設等

#### (2) 実施機関

法及び条例に基づく営業許可施設等の監視指導については、県内5ヶ所の広域健康福祉センター（県西、県東、県南、県北、安足）において、と畜場法に基づくと畜場及び設置者等、並びに食鳥処理法に基づく食鳥処理場及び設置者等については、県南食肉衛生検査所及び県北食肉衛生検査所において実施する。

### 2 試験検査の実施体制

#### (1) 実施機関

食品等の試験検査は、県南健康福祉センター、県北健康福祉センター、保健環境センター、県南食肉衛生検査所及び県北食肉衛生検査所において実施する。

#### (2) 検査精度管理

各実施機関における業務管理（GLP：Good Laboratory Practice）を徹底し、検査の信頼性確保を図るため、内部精度管理、外部精度管理、GLP研修等を実施する。

また、試験検査体制の充実・強化を図るため、各実施機関における検査機器の整備に努める。

(3) 登録検査機関に関する事項

法第28条第4項の規定により登録検査機関に対して、試験に関する事務を委託する場合には、業務の受託者としての業務の適正な管理を求め、必要に応じて定期的に試験の実施状況を確認するとともに、登録検査機関の精度管理の実施状況を確認する。

3 関係機関との連携確保に関する事項

(1) 厚生労働省及び都道府県等との連携

ア 広域的に流通する食品や輸入食品に関する違反情報等について、厚生労働省及び関係する都道府県等との緊密な連携と情報交換を行い、連携体制の確保に努める。

イ 大規模又は広域的な食中毒等の食品による健康被害が発生した場合、厚生労働省に迅速に通報するとともに、連携して必要な対策を講ずる。

ウ 総合衛生管理製造過程の承認を受けた施設への監視指導に当たっては、必要に応じて、厚生労働省（関東信越厚生局）と連携して実施する。

(2) 農林水産省（栃木農政事務所）との連携

食品等の適正な表示を確保するため、JAS法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号））等に基づく食品の表示に関して、情報交換や合同監視の実施等により連携を図る。

(3) 中核市との連携

食品衛生法上の事業の推進等について、宇都宮市と緊密な連携及び協力体制を確保する。

(4) 庁内関係部局との連携

ア 農林水産物の生産段階に係る連携

生産段階における食品の安全規制との連携を強化するため、以下の事項について農政部及び環境森林部と情報の共有化を推進するとともに、必要に応じて、連携して監視指導を実施する。

- ・法に基づく食品等事業者による記録の作成及び保存に関すること。
- ・農薬の適正な使用の指導に関すること。
- ・家畜伝染病等の発生状況等に関すること。
- ・と畜場及び食鳥処理場に搬入される獣畜及び家きんの疾病、治療等に関すること。

イ 食品等の表示に係る連携

食品等の適正な表示を確保するため、健康増進法（平成14年法律第103号）、JAS法、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）等を所管する担当部局との連携を図る。

ウ 集団給食施設の監視指導に係る連携

学校、病院等の給食施設の監視指導について、教育委員会及び保健福祉部内各課と連携し、必要な対策を実施する。

## 第4 監視指導の実施に関すること

### 1 営業施設への立入検査に関する事項

#### (1) 立入検査実施計画の策定

平成19年度立入検査実施計画は、別表1のとおりとする。

#### (2) 立入予定回数

営業施設等への年間立入予定回数は、各業種ごとの危害の状況、過去の行政処分、指導の状況等を勘案し、監視指導の重要度により次の5つのランクに分類する。

なお、監視指導の実施機関は、この年間立入予定回数を基礎とし、過去の監視指導の状況等により必要に応じ立入回数を増やし、効果的な監視指導に努めるものとする。

区 分	立 入 予 定 回 数
A	年 3 回 以 上
B	年 2 回 以 上
C	年 1 回 以 上
D	2 年 に 1 回 以 上
E	3 ~ 5 年 に 1 回 以 上

#### (3) 監視指導事項

##### ア 一般監視指導事項

監視指導に当たっては、法、条例、と畜場法及び食鳥処理法に基づく基準等の適合状況を確認し、その遵守を徹底する。

##### (ア) 法に基づく監視指導事項

法第6条	販売等される食品又は添加物が不衛生でないこと
法第9条	販売等される食肉等が病肉等でないこと
法第10条	販売等される添加物等が定められた添加物の使用であること
法第11条第1項及び第3項	販売等される食品又は添加物が規格及び基準に適合すること
法第18条第1項	販売等される器具等が規格及び基準に適合すること
法第19条第1項	販売等される食品等が表示に係る基準に適合すること
法第50条第1項及び第2項	食品等の製造等の過程において有害物質混入防止等の措置基準に適合すること
法第51条	営業施設の業種別基準に適合すること

##### (イ) 条例に基づく監視指導事項

条例第4条及び第7条	衛生基準の遵守を徹底すること
条例第11条	衛生措置の遵守を徹底すること

(ウ) と畜場法に基づく監視指導事項

第5条	と畜場の構造設備基準に適合すること
第6条	と畜場の衛生管理に関する基準に適合すること
第9条	と畜業者等の講ずべき基準に適合すること
第14条	適切にと畜検査を実施すること

(I) 食鳥処理法に基づく監視指導事項

第5条第2項	食鳥処理場の構造設備等の基準に適合すること
第11条	食鳥処理場の衛生管理等の基準に適合すること
第15条	適切な食鳥検査を実施すること
第16条	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を徹底すること

イ 重点監視指導事項

ノロウイルス 食中毒防止対策	昨年度、ホテル・旅館をはじめ多くの食品取扱施設でノロウイルスによる食中毒が発生したことから、ノロウイルスに対する知識、予防対策の普及啓発を図ること
毒キノコ 食中毒防止対策	昨年度、野生キノコによる食中毒が県内で5件発生したことから、野生キノコの摂食について注意喚起を実施すること 毒キノコが販売されることのないよう販売店の立入検査を9月から11月にかけて実施すること

ウ その他個別監視指導事項

(ア) 食中毒予防対策に係る監視指導事項

サルモネラ	GPセンター等の鶏卵取扱い施設における表示、温度管理、破卵等の検卵を徹底すること 集団給食施設、菓子製造施設、飲食店等における食鳥卵や食肉の衛生的な取扱い及び十分な加熱を徹底すること
腸炎ビブリオ	飲食店、魚介類販売施設等における魚介類の衛生的な取扱い及び温度管理を徹底すること
ノロウイルス	手洗いの励行、従事者の健康状態の確認、十分な加熱調理すること
腸管出血性大腸菌	生食用野菜、果実等の衛生管理及び加熱して食べる食品の十分な加熱を徹底すること

(イ) 表示に係る監視指導事項

食品期限表示	消費期限及び賞味期限の適正表示を徹底すること 食品の消費期限及び賞味期限の設定根拠を明確にすること
--------	--

食肉	タンプリング、テンダライズ処理等実施した食肉の表示を徹底すること
遺伝子組換え食品	遺伝子組換え農産物を原材料とする加工食品の表示を徹底すること
アレルギー物質	アレルギー物質表示を含む食品の原材料表示に関して、製造者及び加工者による使用原材料の点検等を実施すること

(4) 食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導の実施

次の食品群に対しては、「採取、とさつ及び解体、食鳥処理等」、「製造及び加工」、「貯蔵、運搬、調理及び販売」の区分に応じて、別表2のとおり監視指導を実施する。

- ・食肉、食鳥肉及び食肉製品
- ・乳及び乳製品
- ・食鳥卵
- ・水産食品（魚介類及び水産加工品）
- ・野菜、果物、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品（有毒植物及び毒キノコ類を含む。）

2 監視指導の強化に関する事項

(1) 食品等の一斉取締りに関する事項

食中毒が多発する夏期及び食品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て、監視指導を重点的に実施する。

ア．夏期食品等一斉取締りについて

目的	夏期に多発する食中毒等食品による事故の防止を目的として、県内の食品関係施設に対する一斉監視を行う。
実施期間	平成19年7月1日から8月31日
重点監視事項	カンピロバクター・腸炎ピブリオ・腸管出血性大腸菌による食中毒防止対策、異物混入防止対策

イ．年末食品等一斉取締りについて

目的	大量の食品が流通する年末における食中毒等食品による事故の防止を目的として、県内の食品関係施設に対する一斉監視を行う。
実施期間	平成19年12月1日から12月28日
重点監視事項	大型量販店（スーパー、デパート等）・市場の衛生対策、ノロウイルス及びフグによる食中毒防止対策

(2)食品表示適正強化月間について

8月と12月の2カ月間を栃木県食品表示適正強化月間と定め、食品衛生監視員とJAS法担当部課所の職員による食品表示合同監視を実施する等食品の適正表示を徹底する。

3 食品等の検査に関する事項

(1) 収去検査実施計画の策定

平成19年度収去検査実施計画は、別表3のとおりとする。

(2) 主な検査の内容について

検査項目	目的・内容
規格基準検査	細菌や添加物などの基準が定められている食品について、基準に適合していることを確認する。(一般細菌数や大腸菌群などの微生物検査、食品添加物などの理化学検査)
遺伝子組換え食品検査	遺伝子組換え作物のある農作物(大豆、とうもろこし、パパイア等)を原料とした加工食品について、遺伝子組換え作物の混入の有無と、正しく表示されていることを確認する。
アレルギー物質検査	アレルギー表示のない加工食品についてアレルギーの原因となる特定原材料(小麦、そば、卵、乳、落花生)が使用されていないことを確認する。
かんぴょう検査	本県の特産物であるかんぴょうに使用される保存料(二酸化硫黄)が基準の範囲内であること及び正しく表示されていることを確認する。
発ガン物質検査	強力な発ガン物質であるアフラトキシンに汚染されていないことを確認する。
総水銀検査	魚介類に含まれる水銀濃度について検査する。
抗生物質検査	畜水産食品に使用される可能性のある抗生物質、合成抗菌剤及び内部寄生虫薬について基準を超えて残留していないことを確認する。
合成抗菌剤検査	
内部寄生虫薬検査	
残留農薬検査	県内において使用実態のある農薬を中心に生産段階で使用された農薬が基準を超えて残留していないことを確認する。
食中毒発生時の検査	食中毒等の食品に起因する事故発生時に、必要に応じて、食品、容器包装、便、手指、使用器具等の細菌検査、理化学検査等を実施する。
衛生管理検証検査	営業施設等で使用される器具、設備等について、清浄度測定器を用いた作業現場における迅速検査を実施する。
食中毒菌汚染実態調査	大規模食中毒の発生を未然に防止するために、県内に流通する食品についてサルモネラ、腸管出血性大腸菌O157等の食中毒菌汚染実態調査を実施する。

## 第5 違反を発見した場合の対応に関する事項

### 1 立入検査時に違反を発見した場合の対応

- (1) 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う。
- (2) 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、書面にて改善指導を行う。
- (3) 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実施するとともに、必要に応じ、営業の禁止若しくは停止の措置を行う。
- (4) 悪質な違反については、告発を行う。

### 2 収去検査の結果、違反を発見した場合の対応

- (1) 違反食品等について、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行うとともに、必要に応じ、営業の禁止若しくは停止の措置を行う。
- (2) 違反食品等が県外（宇都宮市を含む）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、回収等の措置を速やかに行う。
- (3) 輸入食品や広域的に流通する食品の場合には、厚生労働省及び関係する都道府県等の食品衛生担当部局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行う。
- (4) 悪質な違反については、告発を行う。
- (5) 違反食品等を製造、加工等した者の検査能力等からみて、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、法第26条に基づく命令検査を行う。

### 3 違反事実の公表

食品衛生上の危害の拡大防止並びに注意喚起を図るため、法又は条例に基づく処分を受けた者であって別紙に定めるものについては、次の内容を随時公表する。ただし、違反が軽微なもの（当該者の故意、重大な過失等によるものか否か、当該違反による健康影響の程度、当該違反に対する社会的な関心の程度を勘案して判断する。）であって、当該違反について直ちに改善が図られたものは除くものとする。

- (1) 行政処分を受けた事業者の氏名等（法人にあっては、その名称、代表者の氏名及びその主たる事務所の所在地）
- (2) 行政処分の対象となった施設の名称及び所在地
- (3) 行政処分の対象となった食品等（食品の名称及び商品名）
- (4) 行政処分を行った理由
- (5) 行政処分の内容及び措置状況

## 第6 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

### 1 食中毒等発生時の対応

- (1) 「栃木県食中毒処理要領」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、関係部局等と緊密な連携を図りながら、迅速かつ的確な対応を実施する。
- (2) 調査初期段階において、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、対応体制を確立する。
- (3) 毒物劇物等を病因物質とする食中毒の発生が疑われる場合には、毒物劇物混入の有無を判定するための「毒劇物迅速検査キット」を有効に活用し、迅速かつ的確な対応を実施する。
- (4) 再発防止対策に資するため、積極的な汚染源の遡り調査の実施等、原因究明体制の確立を図る。

### 2 食中毒等発生状況の公表

食中毒等予防の観点から、必要な情報について食品等事業者及び県民への公表を可能な限り速やかに実施する。

## 第7 情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項

### 1 監視指導計画の策定及び公表

#### (1) 監視指導計画の策定について

監視指導計画の策定若しくは年度途中で監視指導計画を変更する場合は、栃木県ホームページ、広報媒体等を活用し、パブリックコメントを実施し、県民の意見を聴取する。

#### (2) 監視指導計画の実施状況等の公表

監視指導計画の実施状況は、平成20年6月末までに公表する。

また、夏期、年末等の一斉取締まり結果についてはその都度公表する。

### 2 情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施

#### (1) 消費者・食品等事業者への食品等による危害発生防止のための情報提供

栃木県ホームページ、広報媒体等を活用し、家庭内における食中毒予防策、食品等の安全に関する情報等の提供に努めるとともに、各種イベントへの参加による普及活動、出前講座（県民主催の講習会への講師派遣）への対応等、教育活動等を実施する。

#### (2) 消費者・食品等事業者・行政との意見の交換の促進

「とちぎ食の安全フォーラム」をはじめとする消費者・食品等事業者・行政が一同に会する場を設け、参加者相互の意見交換を図るほか、リスクコミュニケーションを支援・仲介できる人材を育成する。

## 第8 食品等事業者の自主的衛生管理の実施に関する事項

### 1 食品衛生責任者の設置

- (1) 食品衛生責任者の選任に当たっては、営業者に対し、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選任するよう努めさせる。
- (2) 食品衛生責任者の設置に当たっては、食品衛生法施行条例（平成12年栃木県条例第4号。以下「法施行条例」という。）第2条の規定に基づき、営業者に対し、施設又はその部門ごとに置くよう徹底させる。

### 2 食品等事業者による自主的衛生管理の推進

- (1) 自主検査、原材料の安全性確認等の実施を推進する。
- (2) 食中毒等発生時の原因究明及び被害拡大防止を図るため、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、保存を推進する。
- (3) 食品等事業者による自主的衛生管理の推進に必要な講習会等の開催、情報提供を行う。併せて「栃木県食品自主衛生管理認証制度（とちぎハサップ）」の普及を図る。
- (4) 仕出し・弁当店、旅館・ホテル等の大量調理施設について、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、自主的衛生管理を推進する。
- (5) 営業施設及び食品等の取扱いに係る衛生管理を効率的に行わせるため、営業者に対し、法施行条例第2条で定める管理運営要領の作成を推進する。
- (6) 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、巡回指導等の自主活動を推進する。

### 3 製造者及び加工者に対するHACCP手法導入の推進

食品の安全性確保には、HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）の概念を取り入れた衛生管理が有効なことから、製造者及び加工者に対するHACCP手法導入を積極的に推進する。

## 第9 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

### 1 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等に関する事項

- (1) 食品の製造・加工や衛生管理の新しい技術などについて食品衛生監視員の研修等を充実させ、食品衛生監視技術のレベルの向上を図る。
- (2) 食品衛生監視員に対するJAS法、不当景品類及び不当表示防止法等の研修・教育に努め、食品表示の適正化を推進する。
- (3) 食肉等の安全性を確保するため、と畜検査員及び食鳥検査員の資質の向上を目的として、最新の知識や高度で精密な技術を習得するため、国の研究機関や専門大学への研修を推進する。
- (4) 新たな微生物や理化学物質等に関する最新の検査技術を習得するため、国や大学

等の試験研究機関への研修を推進し、試験検査担当者の資質の向上を図り、検査業務の効率化・高度化に努める。

- (5) HACCP手法による衛生管理を推進するために、同手法を指導、助言する食品衛生監視員の養成講習会を実施する。

## 2 食品等事業者における自主的衛生管理を担う者に関する事項

- (1) 営業施設の従事者や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) 食品衛生管理者については、法第48条第3項及び第4項に基づく責務が適切に果たされるよう、講習会や情報提供を実施するとともに、営業者については、法第48条第5項に基づく責務が適切に果たされるよう、その意識向上を図る。
- (3) 食品衛生責任者については、社団法人栃木県食品衛生協会（以下「協会」という。）が主催する養成講習会及び再教育講習会の受講を促進し、食品衛生に関する最新の知識の習得を図る。
- (4) 食品衛生推進員については、委嘱時等に研修会を実施し、資質の向上を図る。
- (5) 食品衛生指導員の資質の向上を図るため、協会が主催する研修会に、県から講師を派遣して育成指導を実施する。

別表1 平成19年度立入検査実施計画

(1)健康福祉センター対応

区分	対象施設	施設概数	監視件数
A 年3回以上	前年度に法違反による行政処分を受けた施設	20	60
	総合衛生管理製造過程承認施設		
B 年2回以上	魚介類せり売り営業	180	360
	乳処理業、乳製品製造業、特別牛乳さく取処理業		
	魚肉ねり製品製造業、乳酸菌飲料製造業、食肉製品製造業 飲食店営業(レストラン)＜大規模食堂＞		
C 年1回以上	飲食店営業(旅館)＜ホテル、旅館＞	2,930	2,930
	飲食店営業(仕出し弁当)＜仕出し、弁当＞		
	アイスクリーム類製造業＜一般＞、食用油脂製造業、添加物製造業		
	清涼飲料水製造業、食肉処理業、食肉処理業(牛豚)、集乳業		
	マーガリン又はショートニング製造業 そうざい製造業、そうざい製造業(添加物使用)		
D 2年に1回以上	飲食店営業(レストラン)＜食堂、西洋料理、中華料理、料理、すし、めん類、給食施設、その他＞	14,500	7,250
	飲食店営業(仕出し弁当)＜調理パン＞		
	飲食店営業(旅館)＜簡易宿所、下宿＞		
	飲食店営業(その他)＜そうざい＞		
	飲食店営業(露店)		
	菓子製造業＜洋生菓子、油菓子、パン、和菓子、その他＞		
	アイスクリーム類製造業＜ソフトクリーム＞		
	食肉処理業(食鳥)、食肉販売業、魚介類販売業、食品の冷凍又は冷蔵業		
	食品の放射線照射業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業		
	酒類製造業、つけ物製造業、豆腐製造業、納豆製造業		
	こんにやく又はところてん製造業、かん詰又はびん詰食品製造業		
	めん類製造業(生めん)、あん類製造業、こうじ及びその加工品製造業		
	給食施設＜病院・診療所、学校、事業所、その他＞		
E 3～5年に1回以上	飲食店営業(レストラン)＜軽飲食、喫茶飲食＞	18,700	3,740
	飲食店営業(その他)＜コンビニエンスストア、その他＞		
	飲食店営業(自動車)＜大型、小型＞		
	飲食店営業(自動販売機)＜自動販売機、カートリッジ＞		
	喫茶店営業、喫茶店営業(削氷)		
	喫茶店営業(自動車)＜大型、小型＞		
	喫茶店営業(自動販売機)＜自動販売機、カートリッジ＞		
	菓子製造業(自動車)＜大型、小型＞		
	乳類販売業、乳類販売業(自販機、冷蔵ストッカー、LL)		
	乳類販売業(自動車)＜大型、小型＞		
	食肉販売業(自動車)＜大型、小型＞、食肉販売業(包装)		
	豆腐販売業、豆腐販売業(自動車)＜大型、小型＞		
	魚介類販売業(自動車)＜大型、小型＞		
魚介類販売業(包装)			
冰雪販売業、冰雪製造業、冰雪採取業、めん類製造業(乾めん)			
	計	36,330	14,340

(2)食肉衛生検査所対応

区分	対象施設	施設数	監視ならびに検査件数
A 年3回以上	と畜場	5	15
	食鳥処理場	1	3
	認定小規模食鳥処理場	13	39
と畜検査	と畜場法に基づく検査	5	56,000
	TSEスクリーニング検査	4	9,000
食鳥検査	食鳥処理法に基づく検査	1	1,640,000

別表 2

食品供給行程（フードチェーン）ごとの重点監視指導事項

食品群	食品供給行程（フードチェーン）の区分		
	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
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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、正常な獣畜及び家きんを含めた残留物質検査の実施</li> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底</li> <li>製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>枝肉及びカット肉の流通管理（保存温度、衛生的な取り扱い等）の徹底</li> <li>加熱調理の徹底</li> </ul>
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>搾乳後の温度管理（腐敗及び微生物増殖防止）の徹底</li> <li>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進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止</li> <li>製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>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</li> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>流通管理（保存温度、衛生的な取り扱い等）の徹底</li> </ul>
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>鶏舎内の衛生管理の推進</li> <li>食用不適卵の排除の徹底</li> <li>採卵後の低温管理の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>新鮮な正常卵の受入れの徹底</li> <li>洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底</li> <li>製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>低温保管等温度管理の徹底</li> <li>破卵等の検卵の徹底</li> </ul>
水産食品（魚介類及び水産加工品）	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>有毒魚介類等の排除の徹底</li> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底</li> <li>フグの衛生的な処理の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施</li> <li>水産加工品の流通管理（保存温度、衛生的な取り扱い等）の徹底</li> <li>加熱を要する食品についての加熱調理の徹底</li> <li>有毒魚介類等の市場からの排除の徹底</li> </ul>
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"> <li>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</li> <li>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</li> <li>穀類、豆類等の収穫時のかび毒対策の推進</li> <li>有毒植物等の採取禁止の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底</li> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>残留農薬、汚染物質等の検査の実施</li> <li>穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進</li> <li>有毒植物等の市場からの排除の徹底</li> </ul>

別表3 平成19年度収去検査実施計画

1 食品等の規格・基準検査（乳以外）

食品分類	品 目	検体数	主 な 検 査 項 目													
			細 菌 検 査							理化学検査				その他		
			細菌数	大腸菌	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	O157	腸炎ビブリオ	その他の細菌検査	保存料	甘味料	二酸化硫黄		発色剤	
魚介類	生食用魚介類	26														
	生力キ等															
冷凍食品	冷凍食品	120														
魚介類加工品	魚介乾製品	145														
	魚肉練り製品等															
肉卵類及びその加工品	生食用食肉	188														
	食肉製品															
	液卵・卵加工品等															
乳製品等	発酵乳,乳酸菌飲料等	220													乳酸菌数	
	乳飲料等															
アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム類、氷菓等	195														
穀類及びその加工品	めん類	248													酸価、過酸化価、プロピレングリコール	
	こんにやく粉															
	ゆば															
	生あん等															シアン
野菜類・果物及びその加工品	漬物	302													着色料	
	醤油、みそ															
	カット野菜															
	かんぴょう															
菓子類	洋生菓子	218														
	和生菓子等															
清涼飲料水	清涼飲料水（ミネラルウォーター含む。）	155													着色料	
酒精飲料	ワイン等	23														
その他の食品	弁当、総菜、煮豆・佃煮、缶詰瓶詰め食品、検査等	720														
計		2,560														

2 食品等の規格・基準検査（乳等）

食品分類	品 目	検体数	主 な 検 査 項 目						
			無脂乳固形分	乳脂肪分	比重	酸度	細菌数	大腸菌群	抗生物質
牛乳類	牛乳	110							
	加工乳								
生乳	生乳	521							
計		631							

### 3 その他の食品検査

分類	品目	検体数
遺伝組み換え食品	大豆、トウモロコシ、パパイア等	20
アレルギー物質含有食品検査	特定原材料（小麦、そば、卵、乳、落花生）	20
かんぴょう（簡易検査）	かんぴょう	70
計		110

### 4 有害物質（汚染物質）モニタリング検査

区分	検査項目	対象食品		検体数
		国産	輸入品	
発ガン物質検査	アフラトキシン		ナッツ	10
総水銀検査	総水銀	海水魚		10
畜水産物中の抗生物質検査	抗生物質	牛、豚、鶏肉		65
			鶏肉	5
		鶏卵等		20
		鮎、ニジマス		13
		蜂蜜		10
畜水産物中の合成抗菌剤検査	サルファ剤、ピリメタミン、オキシリン酸、チアンフェニコール等	鶏卵等		20
		鮎、ニジマス		13
			豚、鶏肉	15
		牛、豚、鶏肉		65
残留農薬検査	総BHC他60項目	野菜、果実	野菜、果実	35
	- BHC、総DDT、デルドリン	牛乳		10
	総DDT、デルドリン、ヘプタクロル	牛、豚、鶏肉	鶏肉	20
内部寄生虫薬等	フルベンダゾール他	牛、豚、鶏肉		30
		鶏卵	鶏肉	23
		鮎、ニジマス		13
計				377

## 公表の対象

公表の対象となるのは、次に掲げる各項のいずれかに該当するものとする。

- 1 次に掲げる規定に違反した営業者で、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第54条（法第62条第1項及び第3項において準用する場合を含む。以下同じ。）第55条（法第62条第1項において準用する場合を含む。以下同じ。）若しくは第56条（法第62条第1項において準用する場合を含む。以下同じ。）の規定による行政処分を受けたもの
  - (1) 法第6条（不衛生食品等の販売等の禁止）
  - (2) 法第7条（新開発食品等の販売禁止）
  - (3) 法第8条（特定の食品等の販売等の禁止）
  - (4) 法第9条（病肉等の販売等の禁止）
  - (5) 法第10条（添加物等の販売等の禁止）
  - (6) 法第11条第2項（規格又は基準に合わない食品等の販売等の禁止）
  - (7) 法第11条第3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）
  - (8) 法第16条（有毒器具等の販売等の禁止）
  - (9) 法第17条（特定の器具等の販売等の禁止）
  - (10) 法第18条第2項（規格に合わない器具等の販売等の禁止）
  - (11) 法第19条第2項（基準に合う表示がない食品等の販売禁止）
  - (12) 法第20条（虚偽表示等の禁止）
  - (13) 法第25条第1項（食品等の検査に不合格添加物等の販売等の禁止）
  - (14) 法第26条第4項（検査結果の通知を受ける以前の販売等の禁止）
  - (15) 法第48条第1項（食品衛生管理者の非配置）
  - (16) 法第50条第3項（有害物質の混入防止等の措置基準の非遵守）
- 2 次に掲げる規定による基準又は条件に違反した営業者であって、法第55条若しくは第56条の規定による行政処分を受けたもの
  - (1) 法第51条（営業施設の基準）の規定による基準に違反した場合
  - (2) 法第52条第2項第1号又は第3号（営業許可の欠格）に該当するに至った場合
  - (3) 法第52条第3項（営業許可条件）の規定による条件に違反した場合
- 3 次に掲げる規定に違反した営業者で、栃木県食品衛生条例（昭和45年栃木県条例第5号。以下、「条例」という。）第13条の規定による行政処分を受けたもの
  - (1) 条例第5条第1項第1号又は第3号（営業許可の欠格）
  - (2) 条例第8条第1項第1号又は第3号（営業許可の欠格）
  - (3) 条例第12条第1項又は第2項（必要な措置の指示）