

**平成 1 6 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	食品等一斉取締りの実施に関する事項	p 5
3	食品等の検査に関する事項	p 5
第 5	違反を発見した場合の対応に関する事項	p 6
1	立入検査時に違反を発見した場合の対応	p 6
2	収去検査の結果、違反を発見した場合の対応	p 6
3	違反事実の公表	p 6
第 6	監視指導計画の実施状況等の公表	p 6
第 7	食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項	p 7
1	食中毒等発生時の対応	p 7
2	食中毒等発生状況の公表	p 7
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 7
1	食品衛生責任者の設置	p 7
2	食品等事業者による自主的衛生管理の推進	p 7
3	製造者及び加工者に対するHACCP手法導入の推進	p 8
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 8
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 8
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 8
別表 1	平成 16 年度立入検査実施計画	p 9
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 10
別表 3	平成 16 年度収去検査実施計画	p 11

# 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（案）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16年4月1日から平成17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、県北及び安足保健所）において、と畜場法に基づくと畜場及び設置者等、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（G L P : 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、G L P 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、厚生労働省及びその他の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実施する。

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法等に基づく食品の表示に関して、情報交換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務部及び林務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）、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、以下「JAS法」という。）、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16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、各業種ごとに危害度、過去の行政処分、指導状況、製造・販売される食品の広域流通性、営業の特殊性などを勘案して、監視指導の重要度により、次の5段階に分類する。

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) 重点的に監視指導を実施する事項

##### ア 共通事項

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) 法に基づく重点監視事項

- ・法第6条で定める不衛生食品等の販売禁止の遵守
- ・法第9条で定める病肉等の販売等の制限の遵守
- ・法第10条で定める添加物でないこと。
- ・法第11条第1項及び法第18条第1項で定める食品等の規格又は基準に適合すること。
- ・法第19条第1項で定める食品等の表示基準に適合すること。
- ・法第50条第1項及び第2項で定める有害物質混入防止等の措置基準に適合すること。
- ・法第51条で定める営業施設の業種別基準に適合すること。

##### (イ) 条例に基づく重点監視事項

- ・条例第4条及び第7条で定める衛生基準の遵守
- ・条例第11条で定める事項の遵守

##### (ロ) と畜場法に基づく重点監視事項

- ・と畜場法第5条で定めると畜場の構造設備基準に適合すること。
- ・と畜場法第6条で定めると畜場の衛生管理に関する基準に適合すること。
- ・と畜場法第9条で定めると畜業者等の講ずべき基準に適合すること。
- ・と畜場法第14条で定める適切など畜検査の実施

##### (ハ) 食鳥処理法に基づく重点監視事項

- ・食鳥処理法第5条第2項で定める食鳥処理場の構造設備等の基準に適合すること。
- ・食鳥処理法第11条で定める食鳥処理場の衛生管理等の基準に適合すること。
- ・食鳥処理法第15条で定める適切な食鳥検査の実施
- ・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

イ その他の重点監視事項

(7) 製造段階、加工段階及び調理段階における監視指導

- ・一般的衛生管理の実施状況及びその遵守
- ・危害分析とその発生防止措置の実施状況
- ・記録の作成及び保存の指導

(1) 学校、病院等の集団給食施設に対する監視指導

(ウ) 添加物（その製剤を含む。）の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認

(I) 食中毒予防対策に係る重点監視事項

- ・サルモネラ食中毒を予防するため、GPセンター（卵選別包装施設）等の鶏卵取扱い施設における表示、温度管理、破卵等の検卵の徹底
- ・サルモネラ食中毒を予防するため、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の徹底
- ・腸炎ビブリオ食中毒を予防するため、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の徹底
- ・ノロウイルス等のウイルス性食中毒を予防するため、「生食用かき」の市場、魚介類販売施設、飲食店等における衛生的取扱い及び温度管理の徹底
- ・ノロウイルス等のウイルス性食中毒を予防するため、集団給食施設、飲食店等における従事者の健康状態の記録及び加熱して食べる食品の十分な加熱の徹底
- ・腸管出血性大腸菌による食中毒を予防するため、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の徹底

(オ) 表示に係る重点監視事項

- ・タンプリング、テンダライズ処理等実施した食肉の表示の徹底
- ・遺伝子組換え農産物を原材料とする加工食品の表示の徹底
- ・アレルギー物質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の徹底

(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（有毒植物及びキノコ類を含む。）

## 2 食品等の一斉取締りに関する事項

- (1) 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。
- (2) 平成16年度の夏期食品等一斉取締りは、食品の適正表示の徹底、カンピロバクター、腸炎ピブリオによる食中毒防止対策、異物混入防止対策等の監視指導を重点的に実施する。
- (3) 平成16年度の年末食品等一斉取締りは、アレルギー物質を含む食品の適正表示の徹底、ノロウィルス及びフグによる食中毒防止対策、市場衛生対策等の監視指導を重点的に実施する。
- (4) 特定の違反事例が頻発するなど、食品衛生に係る問題が発生し、かつ、全国一斉に同一の事項を対象とした監視指導が必要な場合は、随時、厚生労働省が示す方針を踏まえて、監視指導を実施する。

## 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16年度収去検査実施計画は、別表3のとおりとする。

### (2) 重点的に収去する食品及び検査項目

ア 県内で流通する畜水産食品及び農産物（輸入食品を含む。）から違反食品を排除するため、抗生物質、合成抗菌剤、動物用医薬品（内部寄生虫用薬剤等）及び農薬の残留検査を実施する。

イ 違反食品の流通を防止するため、県内で製造又は販売される食品（輸入食品を含む。）の規格基準等の検査を実施する。

ウ 加工食品等について、法に基づく安全性確認のため、遺伝子組換え食品に係る検査を実施する。

エ 大規模食中毒の発生を未然に防止するため、県内で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。

### (3) その他の検査

#### ア 食品中の環境汚染物質検査

県内で流通する魚介類等について、買い上げにより、水銀等の環境汚染物質を検査する。

#### イ 食中毒等発生時の検査

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。

#### ウ 営業施設等の衛生管理検証検査

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。

## エ アレルギー物質簡易検査

アレルギー物質を含む食品による健康被害の発生を防止するため、簡易検出キットによる迅速検査を実施する。

## 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、行政処分又は書面による行政指導を講じた場合には、法第63条の規定に基づき、事業者の名称、対象食品、対象施設等を随時公表する。ただし、違反が軽微であって、直ちに改善が図られた場合は除く。

## 第6 監視指導計画の実施状況等の公表

- (1) 監視指導の実施状況、収去検査結果等の概要については、平成17年6月末までに公表する。
- (2) 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、これを



公表し、県民の意見を聴取する。

## **第7 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 食中毒発生状況等の公表**

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置くよう努めさせる。
- (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条及び条例施行規則第10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。
- (4) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、仕出し・弁当店、旅館・ホテル等の大量調理施設について、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条及び条例施行規則第10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5項に基づく責務が追加されたことを踏まえ、適切にその職責が果たされるよう、講習会や情報提供を実施する。
- (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) 食品衛生指導員の育成指導については、協会が主催する研修会に、県から講師を派遣して資質の向上を図る。

別表1 平成16年度立入検査実施計画

(1) 健康福祉センター(保健所)対応

区分	対象業種	立入予定回数	施設数	監視件数
A	前年度に法違反による行政処分を受けた施設 卸売り市場(魚介類せり売営業) 総合衛生管理製造過程承認施設	年3回以上	20	60
B	飲食店営業(大規模調理施設) 卸売り市場(Aランク除く。) 乳処理業(総合衛生管理製造過程承認施設除く。) 乳酸菌飲料製造業( " ) 乳製品製造業( " ) 食肉製品製造業( " ) 清涼飲料水製造業( " )	年2回以上	280	560
C	飲食店営業(仕出し・弁当屋、ホテル・旅館) 菓子製造業(大規模)、集乳業、魚肉ねり製品製造業 食品の冷凍又は冷蔵業(Eランク除く。) 缶詰又は瓶詰食品製造業、あん類製造業 アイスクリーム類製造業(大規模施設) 食肉処理業(食鳥処理施設を除く。) 魚介類販売業(D、Eランク除く。) 食肉販売業(D、Eランクを除く。) 食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業 みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業 豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業 清涼飲料水製造業(A、Bランクを除く。)、添加物製造業 つけ物製造業(大規模施設) 集団給食施設(学校、病院等施設)	年1回以上	3,400	3,400
D	飲食店営業(一般食堂・レストラン等) アイスクリーム類製造業(ソフトクリーム製造販売) 食肉処理業(食鳥処理施設、Cランクを除く。) 魚介類販売業(C、Eランクを除く。) 食肉販売業(C、Eランクを除く。) C、Eランクを除く次の製造業 ・缶詰又は瓶詰食品製造業、菓子製造業 ・みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業 ・豆腐製造業、納豆製造業、そうざい製造業、めん類製造業 氷雪製造業 つけ物製造業(Cランク除く。)、こんにゃく又はところてん製造業 こうじ及びその加工品製造業、氷雪採取業、行商 集団給食施設(事業所等)	2年に1回以上	13,800	6,900
E	飲食店営業(スナック、バー、自動車営業等) 喫茶店営業 菓子製造業(自動車営業) 食品の冷凍又は冷蔵業(保管業) 乾めん類の製造業 乳類販売業 魚介類販売業(包装魚介類、自動車営業) 食肉販売業(包装食肉、自動車営業) 氷雪販売業 豆腐販売業	3～5年に1回以上	20,400	4,080
計			37,900	15,000

(2) 食肉衛生検査所対応

区分	対象業種	立入検査回数	施設数	監視件数
A	と畜場	年3回以上	5	30
	食鳥処理場		1	6
	認定小規模食鳥処理場		14	56
	と畜検査	240	5	90,000
	BSEスクリーニング検査	240	3	9,000
	食鳥検査	270	1	1,750,000

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

食品供給行程（フードチェーン）の区分	
食品群	製造及び加工（とさつ及び解体並びに食鳥処理を除く）
<p>採取、とさつ及び解体、食鳥処理等（採取後の保管も含む。）</p> <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と、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> <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>	<p>貯蔵、運搬、調理及び販売</p> <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>
<p>食肉、食鳥肉及び食肉製品</p>	<p>製造及び加工（とさつ及び解体並びに食鳥処理を除く）</p> <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>
<p>乳及び乳製品</p>	<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>
<p>食鳥卵</p>	<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査の徹底</li> <li>生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底</li> <li>フグの衛生的な処理の徹底</li> </ul>
<p>水産食品（魚介類及び水産加工品）</p>	<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>
<p>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。）</p>	<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、豆類等の収穫時及び毒対策の推進</li> <li>有毒植物等の採取禁止の徹底</li> </ul>

別表3 平成16年度収去検査実施計画

1 食品等の規格・基準検査

食品分類	品目	検査実施機関別検体数			計
		県南保健所	県北保健所	保健環境センター	
魚介類	生食用魚介類、生力キ等	10		25	35
冷凍食品	冷凍食品	35	40	50	125
魚介類加工品	魚介乾製品、魚肉練り製品等	55	50	60	165
肉卵類及びその加工品	生食用食肉、食肉製品、液卵・卵加工品等	100	50	60	210
乳製品等	発酵乳、乳酸菌飲料等	60	80	30	170
アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム類、氷菓等	25	80	60	165
穀類及びその加工品	めん類、こんにゃく粉、ゆば、生あん等	65	90	105	260
野菜類・果物及びその加工品	漬物、醤油、みそ、ソース類、カット野菜・果実等	90	80	110	280
菓子類	洋生菓子、和生菓子等	60	120	50	230
清涼飲料水	清涼飲料水（ミネラルウォーター含む。）	30	80	30	140
酒精飲料	ワイン等			20	20
その他の食品	弁当、総菜、煮豆・佃煮、缶詰瓶詰め食品、検査等	330	200	120	650
生乳	生乳	30	480	10	520
牛乳類	牛乳、加工乳、乳飲料	60	40	60	160
遺伝組み換え食品	大豆、トウモロコシ、ジャガイモ等、その加工品			20	20
かんぴょう（簡易検査）	かんぴょう	160			160
計		1,110	1,390	810	3,310

2 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		検査実施機関	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	保健環境センター	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		食肉衛生検査所	65
			鶏肉	保健環境センター	5
		鶏、うずら卵		"	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、うずら卵		"	20
		鮎、ニジマス		"	13
			豚、鶏肉	"	25
		牛、豚、鶏肉		食肉衛生検査所	65
残留農薬検査	総BHC他60項目	野菜、果実	野菜、果実	保健環境センター	25
	- BHC、総DDT、デルドリン	牛乳		"	5
	総DDT、デルドリン、ヘパタール	牛、豚、鶏肉	鶏肉	"	20
内部寄生虫薬等	フルベンダゾール、オキシテトラサイクリン他	牛、豚、鶏肉		食肉衛生検査所	30
		鶏卵	鶏肉	保健環境センター	23
		鮎、ニジマス		"	13
計					372