

令和2年度
茨城県食品衛生監視指導計画(案)

茨城県保健福祉部生活衛生課

目 次

1	趣 旨	1
2	監視指導計画の基本的事項	1
3	立入検査	5
4	食品等の試験検査	5
5	重点監視指導項目	8
6	食品表示の適正化の推進	11
7	計画の実施状況の公表及びリスクコミュニケーションの推進	12
8	一斉取締り	13
9	違反を発見した場合の対応	13
10	食中毒等健康被害発生時の対応	14
11	食品等事業者に対する自主的な衛生管理の指導	15
12	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	16
別紙 1	令和2年度業種（施設）別立入検査目標回数	18
別紙 2	令和2年度試験検査計画	19
別紙 3	食品群ごとの食品供給工程（フードチェーン）を通じた 重点監視指導項目	21
	令和2年度茨城県食品衛生監視指導計画体系表	23

【参考資料】

実施機関（保健所）の管轄区域	24
実施機関（食肉衛生検査所）の管轄区域	25
試験検査実施機関の管轄区域	26

1 趣 旨

茨城県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）は、本県の地域の実情を踏まえ、飲食に起因する県民の衛生上の危害を防止し、県民の健康の保護を図ることを目的として、食品衛生法第24条の規定により策定するものです。

茨城県では、県民の生命及び健康を保護するとともに、消費者から信頼される安全にかつ安心して消費できる食品の生産及び供給に寄与するため、「茨城県食の安全・安心推進条例（以下「推進条例」という。）」の規定に基づき、平成21年12月に、新たな「茨城県食の安全・安心確保基本方針（以下「基本方針」という。）」を策定し、さらに、生産から消費に至るフードチェーンの各段階における一貫した食の安全・安心確保に取り組むため、基本方針の施策の体系毎の具体的な行動計画にあたる「茨城県食の安全・安心確保アクションプラン（以下「アクションプラン」という。）」を定め、総合的な食の安全対策を推進しています。

令和2年度監視指導計画においては、アクションプランとの整合・調和を図りながら、①食品等事業者（食品衛生法第3条第1項に規定する「食品等事業者」をいう。以下同じ。）に対する監視指導、②食品等の試験検査、③食中毒等健康被害防止対策、④食品表示の適正化の推進、⑤リスクコミュニケーションの推進等を大きな柱に食品衛生対策を実施します。

2 監視指導計画の基本的事項

（1）監視指導計画の対象地域

本計画は、水戸市を除く茨城県内全域を対象とします。

ただし、「食品表示法（品質事項に限る）」及び「米穀等の取引等の記録及び産地情報の伝達に関する法律（以下「米トレーサビリティ法」という）」に基づく業務は、水戸市を含む茨城県全域を対象区域とする。

※令和2年4月、水戸市は中核市へ移行し、独自に監視指導計画を定める予定です。

（2）監視指導計画の期間

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）監視指導の実施機関

監視指導及び収去は次の機関が実施します。

・保健福祉部生活衛生課食の安全対策室

計画の策定及び公表並びに庁内関係部局、国及び他都道府県等との連絡調整を行います。

また、「食品表示法」及び「米トレーサビリティ法」に基づき食品等事業者に対する食品表示適正化のための立入検査や試験検査を行います。

さらに、「いばらき食の安全情報 Web Site」及び SNS（ソーシャルネットワークサービス）などを活用し、県民等に対し食品衛生に関する正確な情報を提供します。

・保健所（9カ所）

「食品衛生法」及び「茨城県食品衛生条例」（以下「食品衛生条例」という。）に基づき食品等事業者に対し、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」（以下「食鳥処理法」という。）に基づき食鳥処理場（ただし、認定小規模食鳥処理場に限る。）に対し、さらには「推進条例」の規定に基づき届出された食品等輸入者に対し、それぞれ監視指導及び食品等の収去検査を行います。

また、「食品表示法」に基づき食品等事業者に対する食品表示適正化のための指導を行います。

・食肉衛生検査所（3カ所）

「食品衛生法」に基づく、と畜場で解体等された食肉の収去検査、「と畜場法」に基づく、と畜検査及びと畜場の衛生指導、さらには「食鳥処理法」に基づく、食鳥処理場（ただし、大規模食鳥処理場に限る。）における食鳥検査、衛生指導及び収去検査を、それぞれ行います。

また、と畜場や大規模食鳥処理場に併設された食肉処理業、食肉販売業、食品の冷凍又は冷蔵業の監視指導は、保健所及び食肉衛生検査所が連携して行います。

（4）試験検査の実施機関

食品等の試験検査は、衛生研究所、各食肉衛生検査所及び登録検査機関（食品衛生法第 33 条第 1 項の規定により厚生労働大臣の登録を受けた法人をいう。以下同じ。）が、適切な役割分担のもとに実施します。

また、食品衛生検査施設における G L P（Good Laboratory Practice＝適正検査基準）による業務管理を徹底し、検査の信頼性確保を図るため、衛生研究所及び食肉衛生検査所に対しては、定期的な外部精度管理調査への参加、信頼性確保部門である保健福祉部生活衛生課による定期的な内部点検を実施するとともに、試験検査を委託した登録検査機関に対しても業務の適正な管理を求め、必要に応じて定期的に試験検査の実施状況及び精度管理の実施状況の点検を行うなど、試験検査の信頼性を確認します。

（5）監視指導・試験検査の実施に関する基本的方向

一部の食品等事業者における不適切な衛生管理や食品の不適正表示などの事案が発生する中、食品等の安全性の確保は、県民の関心も高く、食品衛生行政の重要な課題です。

都道府県等は、食品等の安全性を確保するため、営業施設の監視指導や食品等の試験検査等の様々な施策を総合的に策定し実施する責務を有しますが、こうした行政の施策によってのみ食品の安全性が確保されるものではなく、食品等事業者が、食品等

の安全性の確保に関して第一義的責任を有することを認識するとともに、その衛生管理等の適正な履行が求められています。

県では、「推進条例」を制定し、食の安全施策の充実を図っていますが、令和元年度のネットモニターアンケート（回答者244名）の結果では、食の安全に対して「安心している」県民の割合は約50.8%となっております。

さらに、県に対する食の安全対策への要望では、輸入食品の安全性の確保が第1位となっております。輸入食品の安全性確保については、国において対策が取られていますが、県としても国の輸入食品監視指導計画の動向を注視し、流通する輸入食品の安全・安心の確保を図ります。

こうした状況を踏まえ、県は、食品等事業者がその責務を確実に果たせるよう法令遵守意識の高揚を図る他、営業施設の監視指導や食品・食品添加物等の試験検査により、流通している食品の安全性を確認・検証します。

（6）連携の確保

ア 国及び他の都道府県等との連携

広域的な食中毒の発生時や、都道府県等の区域を越えて広域に流通する食品（以下「広域流通食品等」という。）の違反事例（疑いを含む。）について、厚生労働省、消費者庁、他の都道府県等と緊密な連携の下、情報の共有化を図ります。さらに、広域的な食中毒の発生時には、「食品衛生法」の規定に基づき、厚生労働大臣が設ける広域連携協議会において国及び都道府県等の連携を図ります。

特に、輸入食品の試験検査の効率化を図るため、北関東の水戸市、栃木県、群馬県、宇都宮市、前橋市及び高崎市と検査計画や検査成績の情報を共有化するなど連携を強化します。

また、総合衛生管理製造過程承認施設及び対米・対EU輸出水産食品加工認定施設の監視指導については、必要に応じ厚生労働省関東信越厚生局と連携して実施します。

イ 市町村との連携

市町村の消費者行政、保健衛生行政、農林水産行政等の部門に対して、食品衛生に関する適切な情報提供に努めます。

ウ 農林水産部との連携

生産段階の農林水産物の安全性確保のため、以下の事項について、情報の交換等により連携を図るとともに、必要に応じて、合同で立入検査を実施します。

- （ア）食品衛生法に基づく食品等事業者（農林水産業者を含む。）による記録の作成及び保存に関すること
- （イ）農薬の適正な使用の指導に関すること
- （ウ）家畜伝染病等の発生状況等に関すること
- （エ）BSE（牛海綿状脳症）検査等に関すること
- （オ）と畜場及び食鳥処理場に搬入される獣畜及び家きんについての病歴や動物用医

薬品等の投与歴に関すること

(カ) と畜場及び食鳥処理場で発見された動物用医薬品の残留基準違反事例発生時の生産者に対する改善指導に関すること

(キ) 推進条例の規定に基づく、農林水産物の出荷規制や農林水産物の自主回収に関すること

(ク) 農林水産物の放射性物質汚染対策に関すること

(ケ) ズビエの利活用に関すること

エ 県民生活環境部との連携

食品の適正な表示を確保するため、食品表示に対する「不当景品類及び不当表示防止法」に基づく指導に関して、情報交換等により連携して対応するとともに、食品等事業者への啓発を行います。

また、有害鳥獣捕獲により捕獲したイノシシ肉の放射性物質検査及びズビエの利活用について、必要に応じ連携して対応します。

オ 警察本部生活安全部との連携

食品の適正な表示を確保するため、不適正な食品表示に関する情報を交換するなど、連携を密にして、迅速かつ円滑に対応します。

カ 教育庁等との連携

(ア) 学校給食施設の監視指導に関して、情報交換等により連携します。

(イ) 児童生徒への食品の安全性に関する正しい知識や情報を提供することについて連携します。

キ 保健福祉部内における連携

社会福祉施設及び病院の給食施設等の監視指導、健康食品に関する監視指導、食中毒や感染症に関する調査等について、必要に応じ、部内各課と連携して対応します。

ク その他庁内関係部局等との連携

その他、監視指導計画の実施に関して、必要に応じ、茨城県食の安全・安心対策連絡会議を通じて、庁内関係部局と連携して対応します。

ケ 農林水産省関東農政局茨城県拠点との連携

食品の適正な表示を確保するため、食品表示法（品質表示に係るもの）及び米トレーサビリティ法等に関する不適正表示に対する監視指導について、必要に応じ農林水産省関東農政局茨城県拠点と連携して実施します。

コ 独立行政法人農林水産消費安全技術センターとの連携

食品の適正な表示を確保するため、食品表示法に基づく（原料）原産地表示等の真正性に関する検証等について、独立行政法人農林水産消費安全技術センターと連携して対応します。

3 立入検査

食品等事業者への立入検査は、食中毒等健康被害の発生状況等を勘案して業種（施設）ごとに定める別紙1「令和2年度業種別立入検査目標回数」に基づき、各保健所及び各食肉衛生検査所において実施計画を策定し、当該計画に基づき食品衛生監視員、と畜検査員又は食鳥検査員が実施します。

立入検査については、原則として、事前通告を行わずに実施することとし、製造・加工施設及び事務所等への立入、食品等の検査、記録・帳簿等の確認を行います。

併せて、季節又は臨時的に簡易な施設を設けて食品を提供する施設についても、必要に応じて立入検査を行います。

なお、食品衛生に関する事案が発生した場合等については、必要に応じ、別紙1の目標回数を超えて立入検査を実施します。

また、各保健所は、地域の特性等を踏まえて、納豆製造業、干しいも加工業、魚介類加工業、漬物製造業等の特に監視指導を強化する必要があると認める業種（施設）について、別紙1の目標回数に係わらず計画的に立入検査を実施します。

4 食品等の試験検査

県内で、製造、加工、販売等される食品等の収去検査等は、別紙2「令和2年度収去検査計画」に基づき、各保健所、衛生研究所及び各食肉衛生検査所において実施計画を策定し、当該計画に基づき各試験検査実施機関において検査を実施します。

また、食品等の収去等については、当該計画に基づき各保健所及び各食肉衛生検査所の食品衛生監視員が実施します。

なお、県民が申し出た異味・異臭などの食品についても検査を実施します。

さらに、食品中の放射性物質検査については、原子力災害対策本部から示された「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」に基づく本県の検査計画を四半期ごとに策定し、実施します。特に、農林水産物については、農林水産部が中心となり、県民生活環境部とも連携し、放射性物質検査を実施します。

4-1 衛生研究所を中心とした試験検査

(1) 計画的に実施する収去検査

ア 県内産農産物の残留農薬検査（登録検査機関）

県内で生産される農産物について残留農薬検査を実施します。

イ 県外産農産物の残留農薬検査（衛生研究所）

県内に流通する県外産農産物について残留農薬検査を実施します。

ウ 遺伝子組換え食品検査（衛生研究所）

加工食品について、遺伝子組換え農産物の使用の有無及び表示の適否確認のため

の検査を実施します。

エ アレルギー物質（以下、「アレルゲン」という。）食品検査（登録検査機関）

加工食品について、卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生（ピーナッツ）及びこれらの食品由来の原材料に係るアレルゲンの表示の適否確認のための検査を実施します。

オ 食肉の試験検査（衛生研究所）

生食用と称する食肉及び鶏肉並びに食肉加工品について、サルモネラ、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌（O26、O103、O111、O121、O145及びO157）の検査を実施します。

生食用食肉（牛の食肉）については、腸内細菌科菌群の検査を実施します。

カ 漬物の試験検査（衛生研究所）

漬物について、理化学検査（食品添加物）を実施します。特に、浅漬けについては、大腸菌と腸炎ビブリオの検査を実施します。

キ 輸入野菜残留農薬検査（衛生研究所）

輸入野菜について残留農薬検査を実施します。

ク 輸入食品検査（食品等輸入者が取扱う食品を含む。）（衛生研究所及び食肉衛生検査所）

輸入柑橘類、食肉類、魚介類加工品、冷凍食品、乾燥果実、ワイン、清涼飲料水、穀類等について細菌学的検査、理化学的検査及び残留農薬等の検査を実施します。

ケ 加工食品の放射性物質検査（衛生研究所）

食品中（一般食品、飲料水、乳児用食品、牛乳）の、放射性セシウムの検査を実施します。

(2) 監視指導等に併せて実施する収去検査（衛生研究所及び食肉衛生検査所）

夏期、年末及び食中毒予防月間等の監視指導に併せて流通食品等を収去し、細菌学的検査及び食品添加物を中心とした理化学的検査を実施します。

(3) 収去以外の検査

ア 魚介類中の環境汚染物質検査（登録検査機関）

県内で採取される魚介類について、買い上げにより、環境汚染物質（水銀及びPCB）の検査を実施します。

イ 魚介類のノロウイルス及び寄生虫検査（衛生研究所）

(ア) 県内で採取される二枚貝（岩牡蠣）について、買い上げによりノロウイルスの検査を実施し、汚染状況の把握に努めます。

(イ) 県内産魚介類等について、買い上げにより粘液胞子虫などの寄生虫の検査を実施し、汚染状況の把握に努めます。

ウ 給食施設衛生管理検証検査（保健所）

給食施設の施設・設備、使用される容器、機械器具等について、ATP検査法

を用いた清浄度検査を実施し、衛生管理状況を検証します。

エ 食中毒等食品に起因する事故発生時に実施する試験検査（衛生研究所）

食中毒等食品に起因する事故発生時には、便、食品、手指、機械器具等の細菌やウイルス等の検査を実施します。さらに、必要に応じて細菌やウイルスの遺伝子解析を行います。

オ 苦情食品に対する試験検査（民間検査機関）

食品の異味・異臭などの原因を調査するため、健康被害の状況などを踏まえ、必要に応じ細菌検査や化学物質の検査を実施します。

カ 野生獣肉（イノシシ肉）の放射性物質検査（衛生研究所）

本県の定める出荷・検査方針に基づき捕獲されたイノシシの肉について、全頭検査を実施します。

4-2 食肉衛生検査所を中心とした試験検査

（1）と畜検査・食鳥検査（食肉衛生検査所）

食肉衛生検査所のと畜検査員及び食鳥検査員が、食用を目的とする牛や豚、鶏等を検査し、食用に適さない食肉、食鳥肉の流通を防止します。

なお、と畜検査においてはと畜検査結果データをとりとまとめ、と畜検査結果を迅速に生産者に情報提供します。

（2）BSE（TSE）スクリーニング検査（食肉衛生検査所）

食肉として処理される24ヶ月齢以上の牛のうち、生体検査において運動障害、知覚障害、反射又は意識障害等の神経症状が疑われたもの及び全身症状を呈する牛についてスクリーニング検査を実施するとともに、と畜場段階で牛の特定部位を確実に除去します。

さらに、めん羊及び山羊についてもと畜場法施行規則に基づきスクリーニング検査を実施します。また、特定部位による牛枝肉等の汚染防止対策の適正性確認のため、中枢神経系マーカーであるグリア繊維性酸性タンパク（GFAP）の牛枝肉への残留実態を調査します。

（3）食肉の衛生対策として実施する微生物検査（食肉衛生検査所及び衛生研究所）

と畜場、大規模食鳥処理場及び認定小規模食鳥処理場において、獣畜等が衛生的に処理されていることを検証するため、微生物検査を実施します。

（4）収去検査：食肉、食鳥肉等畜水産食品中の残留動物用医薬品検査（食肉衛生検査所）

ア 県内に流通する食肉類、鶏卵、はちみつの残留動物用医薬品検査を実施します。

イ と畜場及び食鳥処理場段階で抗菌性物質等の残留した食肉及び食鳥肉の流通を防止するため、残留動物用医薬品検査を実施します。

(5) 放射性物質検査（食肉衛生検査所及び衛生研究所）

基準値（放射性セシウム）を超過した牛肉の流通を防止するため、県内のと畜場で処理された牛に対し、農林水産部が四半期ごとに策定する農畜水産物等の放射性物質検査計画に基づいて、スクリーニング検査を実施します。

なお、農林水産部による「牛肉の放射性物質検査の見直し」の検討結果を踏まえ、必要に応じて検査体制等を見直す予定としております。

5 重点監視指導項目

以下の項目について重点的に監視指導を実施します。

また、工場長、品質管理担当者、食品衛生管理者、食品衛生責任者等に事実関係を確認するとともに、その内容が妥当かどうかについて、作業員等複数の者に確認し、検証します。なお、特に重要と考えられる事項等については、食品衛生法第28条第1項の規定に基づき、当該食品等事業者から文書による報告を徴収します。

(1) 食品衛生法等関係法令の遵守の徹底

ア 食品衛生法の遵守の徹底 ※条項は、令和2年6月1日以降のもの

- ・ 不衛生食品等の販売等の禁止（第6条）
- ・ 病肉等の販売等の制限（第10条）
- ・ 添加物等の販売等の制限（第12条）
- ・ 規格又は基準に合わない食品等の販売等の禁止（第13条第2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（第13条第3項）
- ・ 規格又は基準に合わない器具等の販売等の禁止（第18条第2項）
- ・ 基準に合う表示がない器具等の販売等の禁止（第19条第2項）
- ・ 有害物質等の混入防止等の措置基準の遵守（第50条第2項及び第50条の2第2項）
- ・ 営業施設の業種別基準（第51条）

イ と畜場法の遵守の徹底

- ・ と畜場の構造設備の基準等（第5条）
- ・ と畜場の衛生管理（第6条）
- ・ と畜業者等の講ずべき衛生管理（第9条）

ウ 食鳥処理法の遵守の徹底

- ・ 食鳥処理場の構造又は設備の基準（第5条2項）
- ・ 衛生管理等の基準（第11条）

エ 食品衛生条例の遵守の徹底

- ・ 衛生基準（第3条第2項）

オ 食の安全・安心推進条例の遵守の徹底

- ・ 出荷等の禁止（第17条）

- ・ 自主回収の報告（第19条・第20条）
- ・ 食品等輸入の届出（第21条）

カ 食品表示法の遵守の徹底

- ・ 食品表示基準の遵守（第5条）

キ 健康増進法の遵守の徹底

- ・ 誇大表示の禁止（第31条）

ク 米トレーサビリティ法の遵守の徹底

- ・ 取引等の記録の作成（第3条）
- ・ 米穀事業者間における産地情報の伝達（第4条）
- ・ 搬出、搬入等の記録の作成（第5条）
- ・ 記録の保存（第6条）
- ・ 米穀事業者の努力（第7条）
- ・ 一般消費者に対する産地情報の伝達（第8条）

（2）製造段階、加工段階及び調理段階における重点監視指導項目

ア 一般的な衛生管理の実施状況を確認し、その遵守を徹底するとともに、必要に応じ、危害分析とその発生防止措置の実施状況を確認します。

イ 食中毒予防の観点から、大規模調理施設（概ね同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上調理する食品等事業者の施設をいう。）のほか、大規模調理施設に該当しないものであっても、病人、高齢者、児童等が主に利用する施設である病院、社会福祉施設、学校給食等に関しては、大量調理施設衛生管理マニュアルの趣旨を踏まえた監視指導に併せて、衛生講習会を計画的に実施します。

ウ ノロウイルスによる食中毒を予防するため、手洗いの徹底や調理器具等の洗浄・消毒の励行、さらには、従事者の健康状態の自主点検等について営業施設等に対する指導を実施します。また、ノロウイルスによる食中毒発生時には、健康被害の拡大防止のため施設の消毒方法等について指導します。

さらに、県内の感染性胃腸炎流行状況やノロウイルス食中毒の発生状況に応じて、ノロウイルス食中毒注意報等を発令し、県民に対し、ノロウイルス食中毒の予防啓発をします。

エ 生食用食肉（牛の食肉）を原因食品とする食中毒発生を防止するため、生食用食肉（牛の食肉）を取り扱う施設については、施設基準、加工基準、調理基準、表示基準の遵守の指導を徹底します。

また、牛の肝臓及び豚の食肉（内臓を含む）については、規格基準が設定されたことを踏まえ、食品等事業者に対し、飲食に供する際に加熱が必要であることを周知します。

オ サルモネラ、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒を防止するため、食肉は十分に加熱して提供すること、加熱不十分な食鳥肉等の提供を控えること及び二次汚染の防止のため調理器具等の洗浄・消毒を徹底するよう指導します。特に、食

鳥肉を提供している施設に対して集中監視を実施し、カンピロバクター食中毒の予防啓発をします。

カ 放射性セシウムの基準値を超過した食品の流通を防止するため、食品等事業者に対し、原材料の安全性の確保及び自主検査の実施について指導を徹底します。

キ 広域流通食品の製造・販売等を行う食品等事業者に対し、製造から販売に至るまでの各段階における適切な衛生管理、食品の製造等に係る記録の作成・保存、適正な表示の実施等、食品等事業者の責務の遵守の指導を徹底します。

特に次の事項について監視指導を強化します。

(ア) アレルゲンを含む食品に関する表示の徹底のため、製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認を徹底するよう指導します。

(イ) 科学的・合理的根拠に基づかない不適切な期限表示の有無について、製品又は加工品に関する記録等による確認を徹底します。

(ウ) 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いることを確認します。

(エ) 食品衛生法に基づく安全性審査を経ずに使用された遺伝子組換え微生物を利用した添加物が流通することのないよう、添加物製造業の監視指導を強化します。

ク 漬物（特に、浅漬け）を原因食品とする食中毒発生を防止するため、漬物製造業者に対し、漬物の衛生規範の周知及び遵守の指導を徹底します。

ケ イベント等における飲食に起因する危害の発生を未然に防止するため、季節又は臨時的に簡易な施設を設けて食品を提供する施設の監視指導を強化します。

コ HACCPに沿った衛生管理の制度化について、令和2年6月1日の施行及び令和3年6月1日の完全施行を見据え、監視指導、講習会等の機会を通じ周知するとともに、事業者のハサップ導入に関して十分な支援を行います。

サ 近年、野生鳥獣肉の利活用として注目を集めているジビエについては、食中毒菌、寄生虫及びE型肝炎ウイルス等のリスクがあることから、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、食品等事業者に対して、中心部まで十分に加熱してから提供するよう指導します。

(3) 販売段階における重点監視指導項目

「茨城県フグ取扱指導要綱」に基づくフグ営業者の届出の徹底を図るとともに、フグ営業者がフグ営業者以外の者に除毒処理前のフグを販売することのないよう指導を徹底します。

(4) 食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた重点監視指導項目

食品群の区分ごとに、食品供給行程の各段階の区分に応じて別紙3に掲げる事項について重点を置いて監視指導を実施します。

なお、監視指導の実施については、生産から消費に至る一貫した食の安全を確保する観点から、必要に応じて農林水産部等関係部との連携を図ります。

(5) 令和2年度全国高等学校総合体育大会開催に係る食品等事業者に対する監視指導の徹底

※開催期間：令和2年8月10日（月）から8月24日（月）まで

ア 各保健所は、令和2年度全国高等学校総合体育大会茨城県食品衛生対策実施要領等に基づき、食品の調理及び提供施設の監視指導等の食品衛生対策を実施します。

・対象施設

宿泊施設の調理施設、弁当調製施設、仕出し料理調製施設、既存の食品営業施設

イ 各保健所は、各地区食品衛生協会との連携のもと、本大会開催までに食品関係営業者を対象とした食品衛生講習会を開催します。

ウ 生活衛生課及び各保健所は、市町村、関係機関、団体等の協力を得て、広報誌、ホームページ等の広報媒体を活用し、食品衛生に関する知識の普及を図ります。

(6) 2020東京オリンピック・パラリンピック開催に係る食品等事業者に対する監視指導の徹底

※開催期間：東京2020オリンピック：令和2年7月24日（金）から8月9日（日）

東京2020パラリンピック競技大会：令和2年8月25日（火）～9月6日（日）

県民生活環境部オリンピック・パラリンピック課、公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会と連携し、食品衛生の確保を図ります。

6 食品表示の適正化の推進

(1) 食品表示に関する監視指導

ア 保健所の食品衛生監視員等による営業施設の監視指導や収去検査を通じて、食品表示法に基づく食品表示（健康の保護及び増進に係るもの）を確認するとともに、必要に応じ指導を実施します。

イ 生活衛生課食の安全対策室の食品表示法担当職員による事業所の巡回指導により、食品表示法に基づく適正表示（品質表示に係るもの）及び米トレーサビリティ法に基づく産地伝達について周知するとともに、必要に応じ指導を実施します。

ウ 保健所の食品衛生監視員及び生活衛生課食の安全対策室の食品表示法担当職員が連携し、食品の流通拠点である市場をはじめとする流通段階における食品表示を確認するとともに、必要に応じ指導を実施します。

(2) 食品表示法等の周知及び食品適正表示推進員の養成等

食品の適正な表示を推進するため、食品表示法及び食品表示基準等の周知並びに研修会等を実施するとともに、食品等事業者の表示責任者を食品適正表示推進員として養成することで、食品等事業者の自主的な取組みを支援します。

(3) 情報に基づく監視指導等

食品表示相談ダイヤル等に寄せられた不適正表示に関する情報に基づき、食品等事業

者に対する調査を実施するとともに、必要に応じ改善指導や食品表示法に基づく措置等を講ずることで、適正な表示を確保します。

7 計画の実施状況等の公表及びリスクコミュニケーションの推進

(1) 計画策定に係るリスクコミュニケーション

監視指導計画の策定に当たっては、県のホームページ（いばらき食の安全情報 WebSite）等を通じ、消費者及び事業者を含め、広く県民から意見を求め、寄せられた意見を参考にいたします。

また、食の安全・安心委員会を開催し、有識者からの評価・助言を受けます。

(2) 計画の実施状況の公表

監視指導計画の実施結果については、県のホームページ（いばらき食の安全情報 WebSite）、広報媒体等を通じ、取りまとめ後速やかに公表します。

(3) 食品衛生に関するリスクコミュニケーション

ア 監視指導をはじめとする食品衛生行政について、県民への情報提供と意見交換を図るため、県のホームページ（いばらき食の安全情報 WebSite）、県域デジタルテレビ及び広報媒体等を通じて情報公開に努めます。

イ 食品衛生に関する施策の実施に当たって必要な場合は、これを公表し、県民の意見を聴取し、これを施策に反映するよう努めます。

ウ 保健所、食肉衛生検査所及び衛生研究所が、地域の実情に応じて、消費者、生産者、営業者、行政など関係者による意見交換会を開催し、食の安全に関する相互理解を促進します。

また、食の安全に関する意見交換会を必要に応じ厚生労働省や食品安全委員会等と連携して開催します。

(4) 県民への食品衛生に関する情報の提供

ア 家庭における食中毒発生を未然に防止するため、細菌性食中毒やノロウイルス食中毒等に関する基礎知識、感染予防のための手洗いの重要性、調理器具等の消毒・殺菌方法等について、SNS 等を活用し県民に対し広く周知徹底を図ります。

イ フグ、きのこ、野草等の専門的な知識を必要とする食材について自家調理を控えることや調理時における二次汚染の防止等について周知徹底を図ります。

ウ ジビエについて、食中毒菌、寄生虫、E型肝炎ウイルスによるリスク、中心部までの十分な加熱の必要性等について、県民に対し普及・啓発を図ります。

エ 街頭等で、広く県民に食品衛生を普及啓発するため、食品衛生フェアを開催します。

オ 市町村と連携し、食品衛生に関する知識の普及・啓発を実施します。

カ 関係各課と連携し、食品（農林水産物等）の放射性物質検査結果についてホームページ等で公表します。

(5) 食品関係団体等への食品衛生に関する情報提供

食品衛生に関する情報を広く普及させるため、食品関係団体等への情報提供を行うとともに、食品関係団体等が行うリスクコミュニケーション事業を支援します。

(6) 県民及び食品等事業者からの食品等の安全性に関する相談等に対する対応

適正かつ迅速な対応を図るとともに、必要に応じて試験検査を実施するなどにより、科学的根拠に基づく明確な説明に努めます。

また、食品衛生法、食品表示法など関係法令の表示相談会を開催して、表示制度の理解が深まるよう努めます。

さらに、食品関係団体が開設する、食品表示や衛生管理方法等に関する相談窓口での対応を支援します。

8 一斉取締り

(1) 細菌性食中毒が多発する夏期並びに食品流通量が増加する年末においては、厚生労働省、消費者庁が示す方針を踏まえて、監視指導を実施します。また、必要に応じて、期間又は業種等を定めて一斉監視を実施します。

夏期一斉取締りは、細菌性食中毒の多発時期であることも考慮して、大量調理施設、生食用食肉取扱施設及び漬物製造施設に対する監視指導、魚介類販売施設における腸炎ビブリオによる食中毒防止対策、飲食店等におけるサルモネラ、カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌による食中毒防止対策、販売店における食品の適正表示及び適正保存の徹底等の監視指導を重点的に実施します。

年末一斉取締りは、食品の適正表示の徹底、フグの適正な取扱い及びノロウイルスによる食中毒防止対策等の監視指導を重点的に実施します。

(2) このほか、特定の違反事例が連続して発生するなど、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の実施が必要な場合は、随時、厚生労働省等と連携し監視指導を実施します。

9 違反を発見した場合の対応

(1) 立入検査時に違反を発見した場合の対応

ア 違反を発見した場合は、その場において改善指導を行います。

イ 法違反（違反が軽微であって直ちに改善された場合を除く。）については、書面により改善指導を行うとともに、その改善措置の状況を確認し記録します。

ウ 法違反に係る食品等は、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講ずるとともに、必要に応じ、営業の禁止若しくは停止の措置を行います。

エ 悪質な違反については告発を行います。

(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講ずるとともに、必要に応じ、営業の禁止若しくは停止の措置を行います。

イ 当該食品等が他都道府県等で生産、製造、加工等が行われていた場合は、速やかに当該自治体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います。

ウ 当該食品等が広域流通食品等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行います。

エ 悪質な違反については告発を行います。

オ 当該食品等を製造、加工等した者の検査の能力等からみて、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、命令検査を行います。

(3) 苦情等に基づき違反を発見した場合の対応

住民、営業者等から食品等の苦情が寄せられた場合は、必要に応じて、関係食品等事業者の調査当該食品等の試験検査を実施します。調査等により違反が発見されたときには、上記(1)及び(2)と同様に対処します。

(4) と畜場において、残留動物用医薬品検査の結果、違反を発見した場合の対応

当該枝肉等を廃棄するとともに、農林水産部を通じて生産者を指導します。

(5) 違反事実の公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにして危害の拡大防止及び再発防止を図るとともに、県民の健康の保護に関する情報を積極的に提供するため、「食品衛生法に基づく法違反者等の公表基準」に基づき、食品衛生法又は法に基づく処分に違反した者の名称、対象食品、対象施設等を随時公表します。

10 食中毒等健康被害発生時の対応

健康被害の発生を最小限に抑えるためには、迅速に健康危機情報を把握し、その対策を講じることが必要です。そのため、保健所においては、医療機関等からの健康被害情報をしっかり受け止める体制の下、迅速かつ的確な拡大防止措置を講ずるとともに、適切な原因究明及び再発防止の指導を行います。

- (1) 食中毒又は食中毒が疑われる健康被害発生時の対応
- ア 茨城県食中毒対策要綱に基づき、平常時における体制を整備するとともに、発生時においては関係部局と連携をとりながら迅速かつ的確な対応を実施します。
 - 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実施します。
 - ウ 毒物劇物等の化学物質を原因とする健康被害（疑いを含む。）の発生に際しては、迅速かつ的確に対応するとともに、初動段階において毒物劇物の混入の有無を判定するための「毒物劇物迅速検査キット」の活用を図り、必要に応じて県警察と連携し調査を実施します。
 - エ 原因究明のため積極的な遡り調査等を実施し、再発防止対策に努めます。
- (2) 迅速な情報公開
- 食中毒予防の観点から、食中毒発生状況等について食品等事業者及び住民への情報提供を図り、食中毒等健康被害の拡大防止の観点から、必要な情報について速やかに公表します。
- (3) 健康食品による健康被害
- いわゆる健康食品による健康被害発生時についても、「茨城県健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領」に基づき原因究明等の調査を迅速に行い、厚生労働省に対し調査結果を報告するとともに、必要に応じ公表を行います。

11 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の指導

- (1) 食品衛生管理者等の設置
- 営業者（食品衛生法第4条第8号に規定する「営業者」をいう。以下同じ。）に対して、法令の規定に基づき、施設又は部門ごとに食品衛生管理者又は食品衛生責任者を設置させるとともに、食品衛生管理者又は食品衛生責任者を設置しなければならない場合以外であっても、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その食品衛生上の管理に責任を有する者として置くよう努めさせます。
- (2) と畜場及び食鳥処理場の管理者に対する自主的な衛生管理の指導
- と畜場に設置されている衛生管理責任者及び作業衛生責任者並びに食鳥処理場に設置されている食鳥処理衛生管理者に対し自主的な衛生管理に努めさせます。
- (3) 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進
- ア 知識及び技術の習得、自主検査の実施、原材料の安全性確認等の実施を推進します。

イ 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）（平成 15 年 8 月 29 日 食安発第 0829001 号 厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）に基づき、食品の製造販売等に係る記録の作成、保存を推進します。

（４）食品優良施設及び食品衛生功労者表彰

食品衛生管理が一定水準以上である優良な施設及び食品衛生の普及向上に貢献した功労者等について、知事表彰等を実施し、食品等事業者による自主的な衛生管理の向上を図ります。

（５）食品衛生推進員等

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、指導その他の活動を支援します。

（６）H A C C P（Hazard Analysis and Critical Control Point＝危害要因分析重要管理点）

食品衛生法の改正に伴う H A C C P に沿った衛生管理の制度化について周知を図るとともに、（公社）茨城県食品衛生協会と連携を強化し、中小企業に対して、いばらきハザップをはじめとする H A C C P システムの導入を支援します。さらに、小規模事業者に対しては、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の導入のため、食品等事業者団体が作成した業種別手引書を配布し、併せてその導入を支援します。

なお、と畜場並びに食鳥処理場に対して、H A C C P に基づく衛生管理の導入を指導します。

12 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

（１）食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員及び検査担当職員等の資質の向上

ア 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員及び検査担当職員等の資質の向上を図るため、技術研修及び関係法令等の研修会を実施するとともに、厚生労働省等において開催される研修会等にも積極的に派遣します。

イ 検査担当職員の検査技術向上のため、衛生研究所において、細菌学的検査及び理化学的検査の研修を実施するとともに、厚生労働省等において開催される技術研修会や G L P に関する研修会等にも積極的に派遣します。

ウ H A C C P システムに沿った衛生管理を推進するため、同手法について指導、助言する食品衛生監視員の養成講習会を開催します。

エ 植物性自然毒による食中毒予防を強化するため、きのこや山菜の相談に対応できる職員の養成を推進します。

オ 動物性自然毒による食中毒予防を強化するため、有毒魚介類を排除できる職員の養

成を推進します。

(2) 食品等事業者の自主的衛生管理を担う者の養成及び資質の向上

- ア 調理の業務に従事する者や菓子製造業に従事する者の資質の向上を図るため、調理師試験、製菓衛生師試験を実施します。
- イ 食品衛生責任者については、知事が適正と認めて指定する食品衛生責任者講習会及び実務者講習会の開催を支援し資質の向上を図ります。
- ウ 営業者、従事者及び集団給食施設の調理従事者等に対し、食中毒予防のための衛生講習会を実施します。
- エ 調理師の資質の向上と調理技術の合理的発達を図るため、調理師会等が実施する講習会等へ職員を派遣します。
- オ フグの取り扱いについては、茨城県フグ取扱指導要綱に基づき講習及び技術認定を実施し、フグによる食中毒を防止します。
- カ 食品衛生推進員については、定期的に研修会を実施し、資質の向上を図ります。
- キ 食品衛生指導員については、(公社)茨城県食品衛生協会が主催する研修会に講師を派遣するなど資質の向上を支援します。
- ク と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者並びに食鳥処理場の食鳥処理衛生管理者に対し講習会等を実施し資質の向上を図ります。

令和 2 年度業種（施設）別立入検査目標回数

(1) 法及び食品衛生条例関係

ランク	立入検査回数	業 種
I	年 3 回以上	過去 2 年以内に食中毒の原因となった施設
II	年 2 回以上	過去 2 年以内に法又は食品衛生条例違反により行政処分を受けた施設（食中毒の原因となった施設を除く。）、過去 2 年以内に推進条例の規定に基づく自主回収の届出があった施設、生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。））を取り扱う施設（飲食店営業、食肉処理業、食肉販売業）、食品衛生条例に基づく漬物製造業（製造量が 100kg/日以上）の施設又は浅漬製造施設
III	年 1 回以上	飲食店営業（丸フグを取り扱うフグ営業施設）、魚介類販売業（丸フグを取り扱うフグ営業施設）、菓子製造業（自動車移動営業を除く。）、あん類製造業、アイスクリーム類製造業（ソフトクリーム店舗製造販売を除く。）、集乳業、食肉処理業、食品の冷凍又は冷蔵業、乳処理業、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業、魚介類競り売り営業、魚肉練り製品製造業、食肉製品製造業、乳酸菌飲料製造業、そうざい製造業、清涼飲料水製造業 添加物製造業、食品の放射線照射業、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 しょうゆ製造業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業 納豆製造業、麺類製造業、氷雪製造業 缶詰又は瓶詰食品製造業、食品衛生条例に基づく製造業（ランク II に該当する施設を除く。）等 給食施設及び飲食店営業のうち仕出し屋、弁当屋、旅館又は宴会場を有する施設（立入検査の他、当該施設に対する計画的に衛生講習会を実施。）、いばらきハサップ認証施設、推進条例の規定に基づき届出られた食品等輸入者に係る施設
IV	3 年に 1 回以上	飲食店営業（一般食堂・レストラン）、食肉販売業（店舗）、魚介類販売業（店舗）
V	営業許可有効期間内に 1 回以上	飲食店営業（スナック、バー、キャバレー、露店営業、自動車移動営業、自動販売機等）、菓子製造業（自動車移動営業） 魚介類販売業（包装魚介類、自動車移動営業） 食品の冷凍又は冷蔵業（保管業に限る。）、喫茶店営業 アイスクリーム類製造業（ソフトクリームの店舗製造販売） 乳類販売業、食肉販売業（包装食肉、自動車移動営業） 氷雪製造業（自動販売機）、氷雪販売業 食品衛生条例に基づく行商及び販売業

(2) と畜場法及び食鳥処理法関係

立入検査回数	業 種
年 2 回以上	と畜場及び食鳥処理場

※立入検査目標回数の設定当たって考慮する事項

- ① 食中毒等健康危害発生状況
- ② 食中毒等健康危害発生時の影響の程度
- ③ 食品衛生関係法令違反状況
- ④ 食品等の製造・加工方法等の特殊性
- ⑤ 衛生教育の実施状況

令和2年度試験検査計画（収去）

区分	項目	品名	検査項目	目標 検体数
保 健 所 収 去	県内産農産物残留農薬試験	県内産農産物（野菜，果物，米）	残留農薬	<u>60</u>
	県外産農産物残留農薬検査	県外産農産物（野菜）	残留農薬	<u>18</u>
	輸入野菜残留農薬検査	輸入野菜（野菜）	残留農薬	<u>45</u>
	輸入食品検査（食品等輸入者が取扱う食品検査を含む）	柑橘類，食肉類，魚介類加工品，冷凍食品，食肉製品，菓子，穀類，乾燥果実等	食品等の規格基準検査，食品添加物等	<u>330</u>
	遺伝子組換え食品検査	加工食品（大豆の加工食品）	組換え遺伝子	<u>9</u>
	食品中の動物用医薬品検査	豚肉，鶏肉，鶏卵，はちみつ	動物用医薬品（抗生物質，合成抗菌剤，内寄生虫用剤等）等	<u>90</u>
	食肉の試験検査	食肉，焼き鶏等，生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。））	サルモネラ，カンピロバクター，腸管出血性大腸菌，腸内細菌科菌群等	<u>108</u>
	アレルギー食品検査	加工食品	卵，乳，小麦，えび，かに，そば，落花生	<u>45</u>
	漬物の試験検査	漬物	大腸菌，腸炎ビブリオ，食品添加物	<u>45</u>
	食品の放射性物質検査	一般食品，飲料水，乳児用食品，牛乳	放射性セシウム	<u>90</u>
監視指導等収去検査	食品等全般	食品等の規格検査等	—	
食肉 衛生 検査 所収 去	と畜場における残留有害物質モニタリング検査	枝肉	動物用医薬品（抗生物質，合成抗菌剤，内寄生虫用剤等）等	<u>牛豚計135</u>
	大規模食鳥処理場における動物用医薬品検査	食鳥とたい，食鳥中抜きとたい	動物用医薬品（抗生物質，合成抗菌剤，内寄生虫用剤等）等	50
	と畜場及び大規模食鳥処理場における動物用医薬品の確認検査	枝肉，食鳥とたい，食鳥中抜きとたい	動物用医薬品（抗生物質，合成抗菌剤，内寄生虫用剤等）等	—
小 計				<u>1,025</u>

令和2年度試験検査計画（収去以外の検査，買上げ）

区分	項目	品名	検査項目	目標 検体数
保 健 所	魚介類中の環境汚染物質検査 （買上げ）	県内産魚介類	水銀，PCB	25
	集団給食施設衛生管理検証検査	集団給食施設 （施設・設備，容器，機械器具類等）	清浄度	<u>1,800</u>
	県内産二枚貝のノロウイルス検査	県内産二枚貝（岩牡蠣）	ノロウイルス	5
	県内産魚介類等の寄生虫検査	県内産「ひらめ」等	粘液胞子虫（クドア）等	5
	食中毒等発生時検査	細菌検査，理化学検査，ウイルス検査	便，食品，手指，機械器具等	—
	認定小規模食鳥処理場微生物検査	食鳥とたい，食鳥中抜きとたい，器具等	サルモネラ，カンピロバクター	100
食 肉 衛 生 検 査 所	と畜場における枝肉の微生物等汚染 実態検査	枝肉	一般細菌数，大腸菌群数，大腸菌 数，腸管出血性大腸菌	牛 <u>100</u> 豚350
	と畜場における牛枝肉のグリア繊維 性酸性タンパク（GFAP）汚染実態検 査	牛枝肉	グリア繊維性酸性タンパク（GFAP）	<u>200</u>
	と畜場における衛生指導に係る微生 物等汚染実態検査	枝肉，器具，施設等	一般細菌数，大腸菌群数，大腸菌 数，腸管出血性大腸菌	<u>300</u>
	と畜場における保留等獣畜の残留有 害物質検査	枝肉	動物用医薬品（抗生物質，合成抗菌 剤，内寄生虫用剤等）等	—
	放射性物質検査	牛枝肉	放射性セシウム	—
	大規模食鳥処理場における動物用医 薬品搬入養鶏場モニタリング検査	食鳥腎臓	動物用医薬品（抗生物質，合成抗菌 剤，内寄生虫用剤等）等	1,500
	大規模食鳥処理場における微生物検 査	食鳥とたい，食鳥中抜きとたい，施設等	一般細菌数，大腸菌群数，大腸菌数 等	<u>200</u>
	と畜場法に基づく検査	牛，馬，豚，めん羊，山羊	と畜検査，精密検査	—
	食鳥処理法に基づく検査	鶏，あひる，七面鳥	食鳥検査，精密検査	—
BSE（TSE）検査	牛，（めん羊，山羊）	BSE（TSE）スクリーニング検 査	—	
そ の 他	苦情食品（異物混入・異臭等）検査	食品全般	異物検査，化学物質検査，細菌検査	—
	放射性物質検査	イノシシ肉	放射性セシウム	—
小 計				<u>4,585</u>
合 計				<u>5,610</u>

食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた重点監視指導項目

食品群	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
共通	<ul style="list-style-type: none"> ・ 添加物（その製剤を含む。以下同じ。）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の徹底 ・ 添加物を使用して製造又は加工した食品についての都道府県等による添加物検査の実施 ・ 製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底 ・ 製造者及び加工者による製造段階及び加工段階における低温保管等の温度管理の徹底 ・ 食品表示基準に基づくアレルギーを含む食品に関する表示の徹底のための製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底 ・ HACCPに沿った衛生管理の方法を周知，指導の実施 		
食肉，食鳥肉及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 ・ 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 ・ 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 ・ 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，獣畜及び家きんの残留物質検査の実施 ・ と畜場及び食鳥処理場における健康な獣畜及び家きんの動物用医薬品等のモニタリング検査の実施 ・ 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の徹底 ・ 牛肉の放射性物質スクリーニング検査の実施 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底 ・ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・ 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 ・ 一般消費者に販売又は授受する場合の牛せき柱の除去の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 枝肉及びカット肉の流通管理（保存温度，衛生的な取扱い等）の徹底 ・ 加熱調理の徹底
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 ・ 搾乳後の温度管理（腐敗及び微生物増殖防止）の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止 ・ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 流通管理（保存温度，衛生的な取扱い等）の徹底

	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・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 	
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏舎内の衛生管理の推進 ・食用不適卵の排除の徹底 ・採卵後の低温管理の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・新鮮な正常卵の受入れの徹底 ・洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・汚卵，軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・低温保管等温度管理の徹底 ・破卵等の検卵の徹底
水産食品（魚介類及び水産加工品）	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・生食用かきの採捕海域の衛生状況の確認の徹底 ・漁港等の水揚げ場における衛生的な取扱いの徹底 ・有毒魚介類等の排除の徹底 ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底 ・茨城県フグ取扱指導要綱に基づくフグの適正な取扱いの徹底 ・フグの衛生的な処理の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・残留動物用医薬品，微生物等の検査の実施 ・水産加工品の流通管理（保存温度，衛生的な取扱い等）の徹底 ・加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 ・有毒魚介類等の市場からの排除の徹底 ・茨城県フグ取扱指導要綱に基づくフグの適正な取扱いの徹底
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"> ・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 ・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 ・穀類，豆類等の収穫時のかび毒対策の推進 ・有毒植物等の採取禁止の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用野菜，果実等の衛生管理の徹底（大量調理施設衛生管理マニュアル） ・漬物の衛生規範に基づく適正な取扱いの徹底（温度管理，殺菌等） ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・残留農薬，汚染物質等の検査の実施 ・穀類，豆類等の運搬時のかび毒対策の推進 ・有毒植物等の市場からの排除の徹底 ・漬物の流通管理（保存温度等）の徹底

令和2年度
茨城県食品衛生監視指導計画体系表

【趣 旨】

- ・ 食品衛生法の規定に基づく茨城県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）の策定及び監視指導計画に基づく監視指導の実施
- ・ 監視指導計画と食の安全・安心確保基本方針及びアクションプランとの整合・調和

重点監視指導項目

★ 食品衛生関係法令の遵守

- ア 食品衛生法、法施行条例 イ と畜場法
- ウ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律
- エ 茨城県食品衛生条例 オ 茨城県食の安全・安心推進条例
- カ 食品表示法 キ 健康増進法
- ク 米トレーサビリティ法

★ 重点施設に対する計画的、効率的な監視指導

- ア 食中毒等健康被害発生が多い施設
- イ 食中毒等健康被害発生時の影響が大きい施設
- ウ 食品衛生関係法令違反施設
- エ 広域流通食品等製造施設

食中毒など健康危害防止対策

- ・ 原因究明・調査
- ・ 拡大防止及び再発防止、情報提供
- ・ 健康食品対策
- ・ ノロウイルス・カンピロバクター対策
- ・ サルモネラ、腸管出血性大腸菌対策

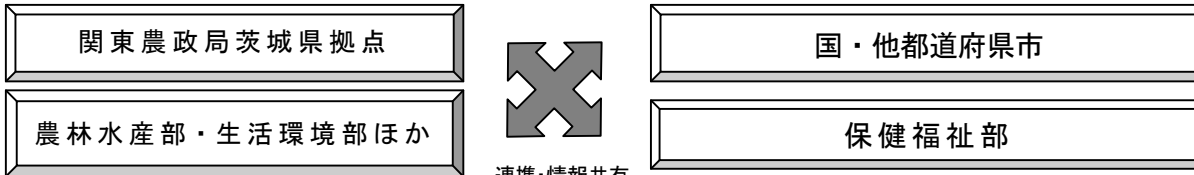
総合的な食品の
安全確保対策

茨城県食の
安全・安心推進
条例

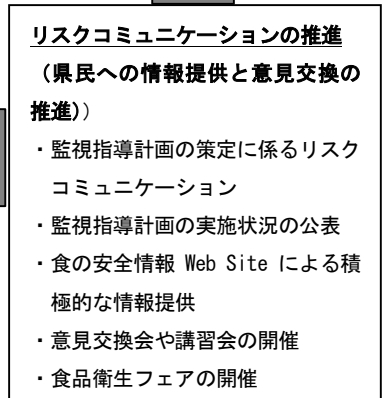
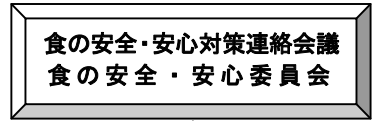
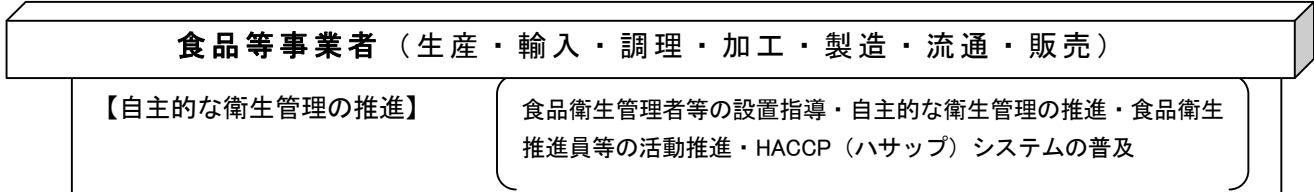
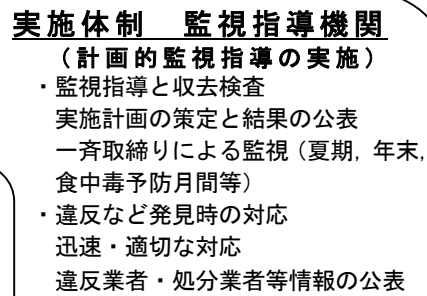
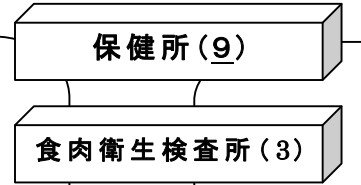
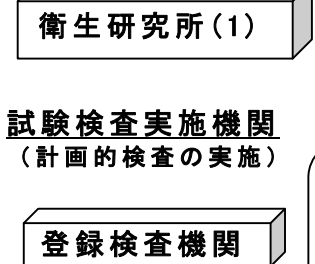
茨城県食の安
全・安心確保
基本方針

茨城県食の安
全・安心確保ア
クションプラン

整合
調和



保
健
福
祉
部

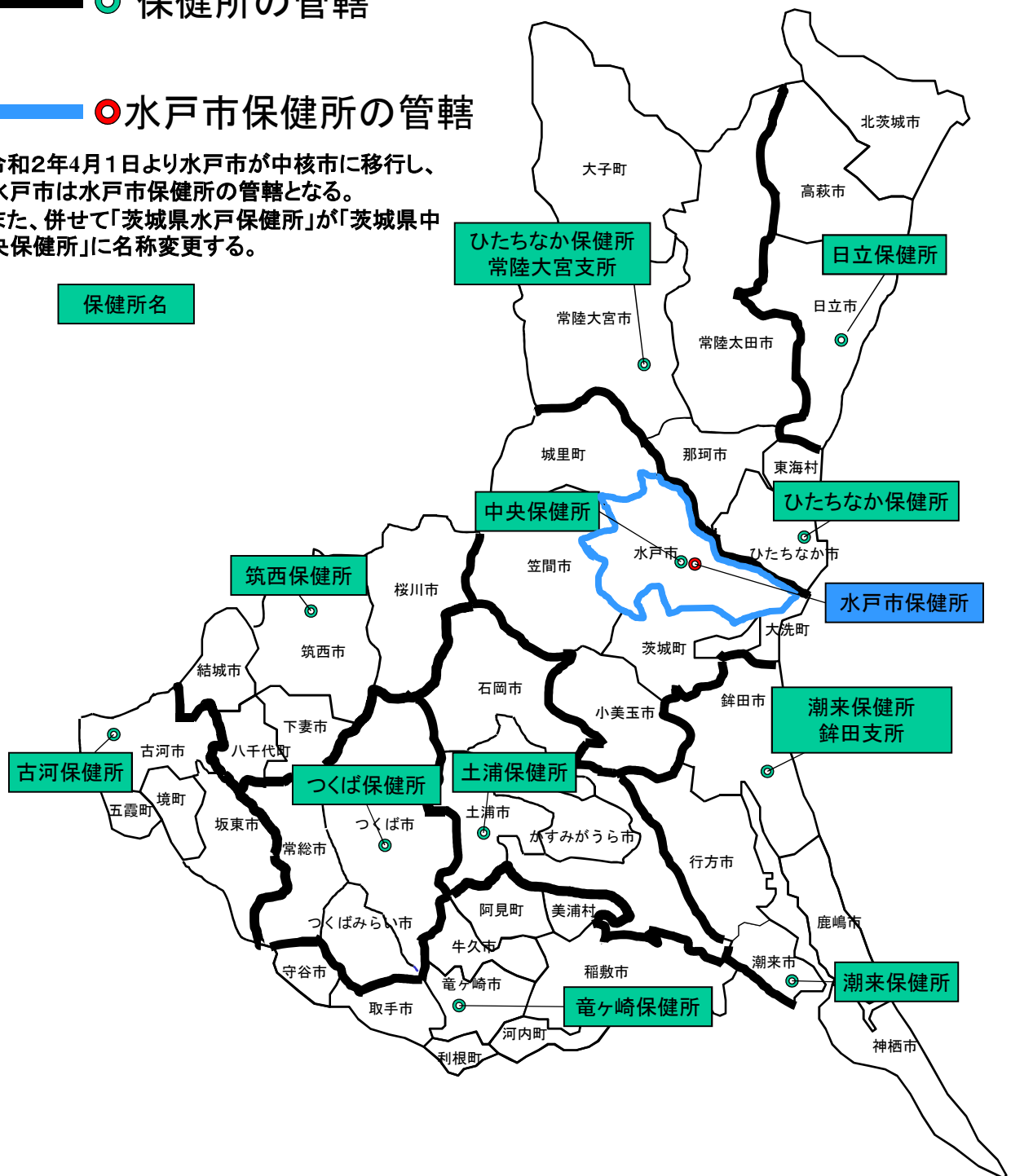


実施機関（保健所）の管轄区域

● 保健所の管轄

● 水戸市保健所の管轄

※ 令和2年4月1日より水戸市が中核市に移行し、水戸市は水戸市保健所の管轄となる。また、併せて「茨城県水戸保健所」が「茨城県中央保健所」に名称変更する。



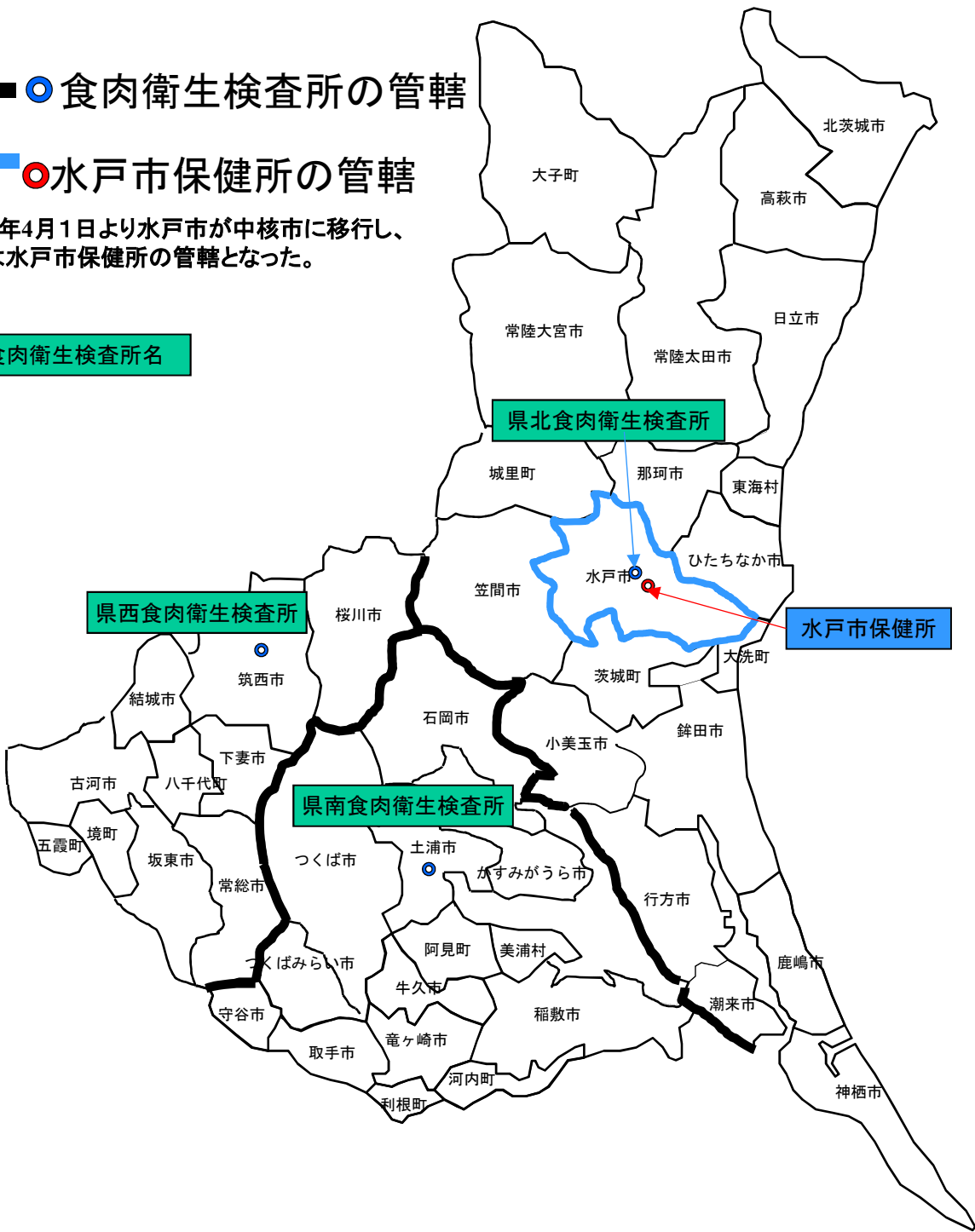
実施機関（食肉衛生検査所）の管轄区域

● 食肉衛生検査所の管轄

● 水戸市保健所の管轄

※令和2年4月1日より水戸市が中核市に移行し、
水戸市は水戸市保健所の管轄となった。

食肉衛生検査所名

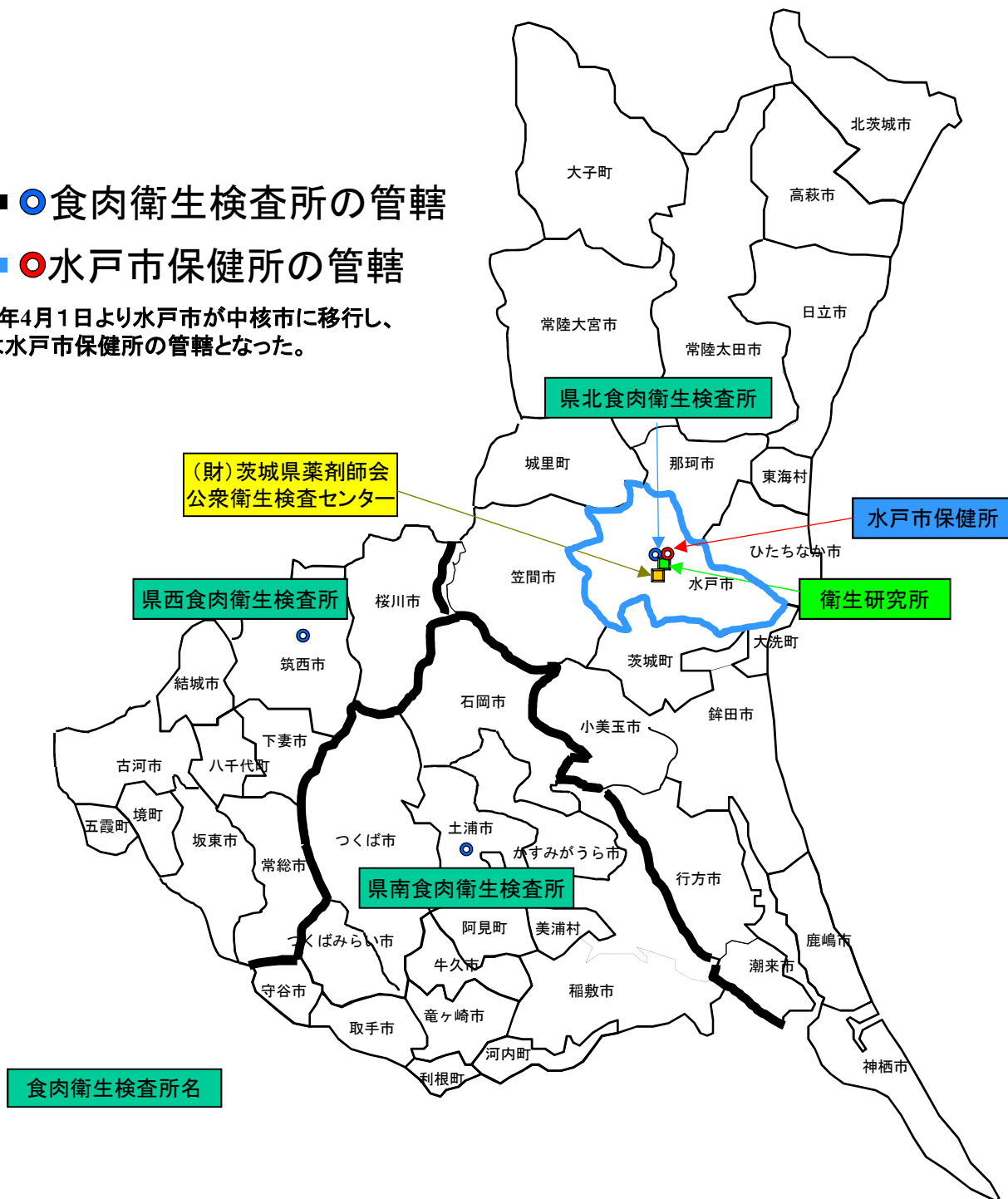


試験検査実施機関の管轄区域

● 食肉衛生検査所の管轄

● 水戸市保健所の管轄

※ 令和2年4月1日より水戸市が中核市に移行し、水戸市は水戸市保健所の管轄となった。



参考資料（用語集）

○アレルギー

食品に含まれる、アレルギーをはじめとした過敏症（アレルギー疾患）を惹起することが知られている物質（アレルゲン）については、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）の7品目について、アレルゲンを含む特定原材料としての表示が義務づけられています。現在、容器包装された加工食品について、微量であっても、特定原材料を含有する場合には当該原材料名を表示することとされています。

また、次の21品目の食品については特定原材料に比べると少ないですが、特定のアレルギー体質を持つ方が過去に健康被害を発生している事例がみられることから、これらを原材料として含む加工食品について、当該食品を原材料として含む旨を可能な限り表示するよう努めることとされています。

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

○遺伝子組換え食品（遺伝子組換え食品表示）

遺伝子組換え技術（組換え DNA 技術）とは、食品として用いられている植物等の性質を人間にとってより有利なものに変えるために、他の生物から有用な性質を付与する遺伝子を取り出し、その植物等に組み込むといった技術のことです。この技術により、食品生産を量的・質的に向上させるだけでなく、害虫や病気に強い農作物の改良や、加工特性などの品質向上に利用されることが期待されています。遺伝子組換え食品は、こうした組換え DNA 技術を応用した食品をいいます。

遺伝子組換え食品である大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤについては、食品表示基準で表示に関する規定が設けられており、農産物及びこれを原材料とする加工食品であって、加工工程後も組み換えられた DNA 又はこれによって生じたタンパク質が残存するものについては、「遺伝子組換えである」旨、又は「遺伝子組換え不分別である」旨の表示が義務づけられています。なお、任意で「遺伝子組換えでない」旨を表示することもできます。

○茨城県食の安全・安心推進条例

県民の生命及び健康の保護を最重要とする基本理念の下、消費者から信頼される安全にかつ安心して消費できる食品の生産及び供給に寄与することを目的とした条例で、平成 21 年 6 月 25 日に公布され、平成 22 年 4 月 1 日から全面施行されました。

○茨城県食の安全・安心確保基本方針

茨城県食の安全・安心推進条例第 7 条の規定に基づき、茨城県における食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、平成 21 年 12 月に策定したものです。

○茨城県食の安全・安心確保アクションプラン

「茨城県食の安全安心・確保基本方針」の具体的な行動計画として策定したものです。計画期間を 3 年

間とし、アクションプラン毎に目標値等を設定しています。

○茨城県食の安全・安心委員会

「茨城県食の安全・安心確保基本方針」に基づき、食の安全性や安心の確保に関し幅広く意見や要望等について聞くため設置された委員会であり、消費者、生産者、食品営業者、学識経験者 11 名で構成されます。

○茨城県食の安全・安心対策連絡会議

「茨城県食の安全・安心確保基本方針」に基づき、食の安全性や安心の確保に関する県の施策を総合的に推進するため設置された連絡会議です。食の安全・安心の確保に係る関係部局等から構成され、その連携を強化するとともに、情報の共有化を図り、食の安全・安心の確保に県庁全体として取り組むこととしております。

○茨城県健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領

いわゆる「健康食品」又は健康食品と称する無承認無許可医薬品による健康被害発生時の拡大防止を目的として、県の関係機関の対応について定めた要領です。

○いばらきネットモニターアンケート

県民の皆さまからのご意見やご要望を把握し、県の施策等へ反映させることを目的として、平成 23 年度にスタートしました。県で実施しているインターネットを活用したアンケート調査です。

○「いばらきハサップ認証事業」

国の総合衛生管理製造過程承認制度の対象とならない食品営業のうち、既にハサップシステムを導入し、一定の基準に適合する営業者を茨城県が認証する事業で、平成 19 年度から始まりました。認証を受けた営業者は、茨城県が定めた認証マークを製品に表示することができます。

平成 28 年 4 月から、本事業の対象に、「食品を製造・加工又は調理する工程」のほか、「獣畜のとさつ・解体の工程及び食鳥処理工程」を追加しています。

○牛海綿状脳症 (BSE)

BSE (牛海綿状脳症 : Bovine Spongiform Encephalopathies) という、未だ一部に解明されていない伝達因子 (異常プリオン) と関係する動物の病気の 1 つで、牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起こし、起立不能等の症状を引き起こす遅発性かつ悪性の中枢神経系の疾病です。原因は、プリオンという通常の細胞タンパクの異常化したものが原因物質として有力視されています。昭和 61 年に英国で発生し、我が国においては、平成 13 年 9 月に初めて発見され、現在までに 36 頭の発生が確認されていますが、2009 年に死亡牛で確認 (発生) されて以降、11 年間以上にわたって国内で生まれた牛での発生はありません。

- ・ 2013 (平成 25) 年 5 月に OIE は我が国を「無視できる BSE リスク」の国に認定

○ATP 検査法

汚れが持っている ATP (Adenosine triphosphate : アデノシン三リン酸) を指標とした清浄度の検査をいいます。ATP は、すべての生物のエネルギー源として存在する物質であり、生命活動が行われている所には必ず存在するものです。ATP 検査法は、手指や施設・設備等が清浄に維持されているか否かを短時間で判断することができるため、その場で助言・指導を行うために有用な検査法です。

○GLP (Good Laboratory Practice=適正検査基準)

自治体等の設置する食品衛生検査施設が、そこで実施する食品検査の成績の信頼性を確保するために食品衛生法に基づき実施しなければならない業務のことです。

○GFAP (Glial Fibrillary Acidic Protein=グリア繊維性酸性タンパク)

GFAP は、中枢神経系組織の細胞マーカーであり、牛枝肉の GFAP の残留量を調査し、脊髄屑等による汚染状況を把握することにより、と畜作業が適切に実施されているか否かについて確認することができます。

○収去検査

食品、添加物、器具、容器包装などを試験の試料に供する目的として、所有者（事業者等）から無償で検体を採取することで、この際に、被収去者（所有者）に対し収去証を交付します。

○食鳥検査員

食鳥処理法の規定に基づき、食用に供する目的でとさつした食鳥の検査等を実施する都道府県等の職員。食品衛生監視員、と畜検査員であって獣医師の資格を有するもののうちから都道府県知事等が指定する。

○食鳥処理場

食鳥をとさつし、羽毛を除去し、食鳥とたいの内臓を摘出する行為を行う施設。

この施設は、年間処理羽数により次のように区別されます。

- 1) 認定小規模食鳥処理場・・・年間処理羽数 30 万羽未満の施設
- 2) 大規模食鳥処理場・・・年間処理羽数 30 万羽以上の施設

○食品衛生監視員

食品衛生法の規定に基づき、食品に起因する衛生上の危害を防止するために営業施設等への立入検査や食品衛生に関する指導の職務等を行う職員のことをいい、都道府県知事の指定した養成施設で所定の課程を修了すること、又は薬剤師・獣医師であることなど一定の資格要件が定められています。国の食品衛生監視員は、検疫所における輸入食品の監視指導や地方厚生局における総合衛生管理製造過程の承認等を主として行っています。一方、自治体の食品衛生監視員は、保健所などにおいて各自治体の所管地域の営業施設等への監視指導を行っています。平成 15 年の法改正により、国が監視指導の実施に関する統一的な考え方（食品衛生に関する監視指導指針）を示し、その指針に基づき、国は輸入食品について「輸入食品監視指導計画」を策定し、自治体は「都道府県等監視指導計画」を策定し、それぞれ計画に従って監視指導の業務を行うこととなりました。

○食品衛生管理者

食品衛生法の規定に基づき、乳製品、食肉製品、添加物等の製造又は加工を行う営業者は、その製造又は加工工程を衛生的に管理するために、施設ごとに食品衛生管理者を置かなければならないとされています。これは、食品衛生管理者を中心とした自主管理体制により安全な製品を製造・加工することを目的としています。食品衛生管理者は試験によって資格を取得するのではなく、営業者が食品衛生管理者の資格要件を満たす者の中から選任し、その旨を保健所に届け出ることとされています。

平成 15 年の食品衛生法改正により、食品衛生管理者の責務が追加され、営業者に対して必要な意見を述べるなど、さらに事業者による自主管理の促進が図られることとなりました。

○食品衛生責任者

食品衛生法の規定に基づき、食品の製造販売、飲食店などの食品に係る事業を行う営業者が営業施設、食品等取扱い設備及び食品等の取扱いに係る衛生管理をするために施設ごとに設置する責任者のことで、定期的の実務講習会を受講し知識の向上を図り、店舗の自主管理と衛生レベルの向上を努めることを目的としています。

○食品衛生推進員

平成 7 年の食品衛生法の改正により新設されたもので、県知事の委嘱を受け、地域の情報収集及び伝達、営業許可の前指導、保健所活動への協力等の活動をされる方です。食品衛生の確保に活躍される方です。本県では平成 8 年度から食品衛生推進員が委嘱されています。食品衛生推進員の委嘱期間は 2 年間で平成 30 年度には、1,285 名が委嘱され、活躍しています。

○食品衛生指導員

営業者自らが、自主的に安全な食品を確保するための対策として、昭和 35 年に日本食品衛生協会が導入した制度です。本県においては、1,323 名（平成 30 年 12 月現在）が（公社）茨城県食品衛生協会長から委嘱を受けて各地域において営業施設の自主巡回指導、食品衛生責任者の養成及び製品の自主検査の推進、消費者への食品衛生思想の普及啓発等に活躍しています。

○食品衛生に関する監視又は指導の実施に関する指針

食品衛生法の規定により、厚生労働大臣が、国及び都道府県等が行う食品衛生に関する監視又は指導の実施に関して定めなければならないこととされている指針です。

なお、この指針に関する規定は、平成 15 年 8 月に施行されたものです。

○食品供給行程（フードチェーン）

農水畜産物の生産から、食品の販売に至る一連の食品供給の行程をいいます。

○食品等輸入者

食品衛生法第 27 条の規定により届出をした者をいい、茨城県食の安全・安心推進条例（平成 21 年茨

城県条例第 32 号) 第 21 条の規定により、食品等を輸入した日から 30 日以内に、規則で定めるところにより、知事に届け出なければならない旨が規定されています。

○食品表示基準

食品表示法（以下「法」という。）第 4 条に基づき、販売の用に供する食品について、消費者が食品を安全に摂取し、及び自主的かつ合理的に選択するために必要と認められる事項を定めた内閣府令で、平成 27 年 3 月 20 日に公布され、平成 27 年 4 月 1 日に施行されました。

食品表示基準（以下「基準」という。）は、食品関連事業者等が食品を販売する際に表示すべき事項（表示事項）及び表示事項を表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項（遵守事項）で構成され、法第 5 条で食品関連事業者等に対し、基準に従い食品の表示をする義務を科しています。

○食品表示法

食品衛生法、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【現：農林物資の規格化等に関する法律】）及び健康増進法（一部）の食品の表示に関する規定を統合して、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設することを目的として制定された法律で、平成 25 年 6 月 28 日に公布され、平成 27 年 4 月 1 日に施行されました。

食品表示法では、食品表示基準の策定及び遵守並びに食品表示基準違反に対する指示、命令及び罰則等を定めています。

○スクリーニング検査

多くの対象物の中から、疑わしいものを拾い上げる検査のことで、少しでも疑わしいものを全て拾い上げる鋭敏な検査である。鋭敏であるため、実際には問題の無いものまで拾い上げてしまうことがあることから、拾い上げたものについては、より精密な確認検査を行い、最終判断をする必要があります。

○総合衛生管理製造過程

平成 7 年に HACCP 方式による衛生管理を法的に位置づけた「総合衛生管理製造過程」の厚生労働大臣承認制度が創設されました。この制度は、乳、乳製品、食肉製品等政令で定める食品を製造・加工する施設ごとに、任意の申請に対して審査を行い、承認するものですが、承認を受けた施設では法に規定する製造基準に適合しない製造方法による食品の製造・加工が可能となります。また、本制度は、本来、営業者による自主管理を促すために創設されたものですが、当該承認施設において重大な食中毒事件が発生したこと等を踏まえ、平成 15 年の食品衛生法改正で、更新制（3 年ごと）を導入しました。

なお、平成 30 年の食品衛生法改正により、総合衛生管理製造過程承認制度は廃止されることとなりました。（令和 2 年 6 月 1 日施行）

○立入検査

行政機関の職員が、その長の命を受けて、行政法規の執行を確保するために、調査、検査等を行う必要があるとき、関係者の同意を前提とせず強制的に立ち入ることをいい、検査の対象は、食品、添加物、器具、容器包装、営業の施設（換気装置、排水設備、調理台、流し場、手洗所など）、帳簿書類その他の

物件であり、食品衛生法違反の事実の有無を判断するために調べることであり、書類上の調査、物件の官能検査が中心となります。

○漬物の衛生規範

本規範は、漬物に係る衛生上の危害の発生を防止するため、その原材料の受入から製品の販売までの各工程における取扱い等の指針を示し、漬物に関する衛生の確保及び向上を図ることを目的として、昭和56年に定められました。平成24年8月に札幌市等で発生した浅漬による腸管出血性大腸菌0157の食中毒事件を踏まえ、同年10月に本規範が改正されました。

○登録検査機関

食品衛生法第33条に規定する登録基準を満たし、機械器具等の設備、知識経験者の人員、製品検査の信頼性確保（GLP）、食品関係事業者からの独立性・中立性、業務の公平性等が十分に担保され、公的検査機関とみなされる検査機関です。

○特定部位

BSE（牛海綿状脳症）の原因となる異常プリオンが蓄積しやすい臓器等で、牛の扁桃及び回腸（盲腸との接続部分から2メートルまでの部分に限る。）並びに月齢が30月を超える牛（出生の年月日から起算して30月を経過した日の翌日以降のものをいう。）の頭部（舌、頬肉及び扁桃を除く。）及び脊髄とする。

○毒劇物迅速検査キット

劇毒物による食中毒事件等発生の初期対応において、迅速な原因究明のためのキットであり、ヒ素化合物、シアン化合物、硝酸化合物、亜硝酸化合物、殺虫剤（コリンエステラーゼ阻害剤）の5項目が検査可能です。

○と畜検査員

と畜場法の規定に基づき、食用に供する目的でとさつした獣畜の検査等を実施する都道府県等の職員。獣医師の資格を有する職員のうちから都道府県知事等が任命する。

○生食用食肉（牛の食肉）

平成23年4月に発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件において、5名の方が亡くなり、重症者も多数出ていること等を受け、安全性確保のため罰則を伴う強制力のある生食用食肉（牛肉）の規格基準（成分規格、施設基準、加工基準、調理基準、表示基準）が策定されました。これにより、規格基準に適合した取扱い等が行わなければ、生食用食肉として販売等を行うことができなくなりました。

規格基準の対象となる食肉は、生食用食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く。）で、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキが含まれます。

○粘液胞子虫（クドア・セプトエンピククタータ）

近年、食後数時間で一過性の嘔吐や下痢を呈し、軽症で終わる有症事例が散見され、原因の一つとしてヒラメに寄生する *Kudoa Septempunctata* (以下「クドア」) について、現在、国が中心となり調査・研究が進められている。クドアは粘液胞子虫の一種で、多毛類（ゴカイ）と魚類を交互宿主としており、ほ乳類には寄生しないとされている。

また、特定の条件下で飼育（養殖）されたヒラメに感染していることが確認されており、天然では感染する可能性は低いと考えられている。平成23年度に行った検査では、茨城県産のヒラメ（天然）からは、クドアは検出されていない。

クドアは、凍結（ -15°C 以下で4時間以上）又は加熱（中心温度 75°C 5分以上）することにより、失活することが確認されている。

○HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point 危害分析重要管理点) システム

食品の安全性を高度に保証する衛生管理の手法の1つで、具体的には、食品の製造業者が原材料の受入から最終製品にいたる一連の工程の各段階で発生する危害を分析し、その危害の発生を防止することができるポイントを重要管理点として定め、重点的に管理することにより、製造工程全般を通じて製品のより一層の安全性を確保するという手法であり、国際的にもその導入が推進されています。

我が国では平成7年に HACCP 方式による衛生管理を法的に位置づけた「総合衛生管理製造過程の厚生労働大臣承認制度」が創設されました。

○HACCP 普及促進事業

現在、最も有効な食品の安全性確保システムとされる HACCP を食品業界に普及させるため公益社団法人茨城県食品衛生協会が専門技術員を配置して進めている県の補助事業です。

○米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（米トレーサビリティ法）

米穀事業者による米穀等の取引等に係る情報の記録及び保存に関する仕組みを導入することにより、米穀等に関し、食品衛生上の危害発生時の迅速な回収や経路遡及、品質表示に関する表示の適正化並びに適正かつ円滑な流通の確保のための措置の実施の基礎とするとともに、米穀等の産地情報の提供を促進することを目的として制定された法律で、平成21年4月24日に公布され、平成23年7月1日に全面施行されました。

○放射性セシウム

原子力発電の燃料であるウランの核分裂反応の際にできる放射性物質の代表的なものの一つで、セシウム134、137等が生成されます。その中でセシウム137は比較的量が多く発生し、半減期（放射線を出す能力が元の半分になるまでの期間）が約30年と長いことから代表的なものとして挙げられています。化学的な性質は、動植物の細胞の中に多く含まれているカリウムと似ているとされています。

食品中の放射性物質の検査は、放射性セシウムから放出される放射線（ γ 線）を測定します。

また、平成24年4月1日からは、食品衛生法に基づく基準値が施行されています。

※ 基準値 飲料水 10Bq/kg、牛乳・乳児用食品 50Bq/kg、一般食品 100Bq/kg

○保健機能食品（特定保健用食品，栄養機能食品，機能性表示食品）

保健機能食品は「特定保健用食品」，「栄養機能食品」及び「機能性表示食品」を指し，国が定める条件を満たした食品について，食品の機能性の表示を認めるものです。

このうち「特定保健用食品」は，健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ，「コレステロールの吸収を抑える」等の表示が許可されている食品であり，販売するためには，個別に生理的機能や特定の保健機能を示す有効性や安全性等に関する科学的根拠について国の審査及び許可を受ける必要があります。また，「栄養機能食品」は1日に必要な栄養成分（ビタミン，ミネラル等）が不足しがちな場合，その補給・補完のために利用される食品で，1日当たりの摂取目安量に含まれる当該栄養成分量が上・下限値の範囲内であれば，個別に届出等をしなくても，国が定めた栄養成分の機能性等を表示することができます。「機能性表示食品」については，事業者の責任において，科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品であり，販売前に事業者が安全性及び機能性の根拠に関する情報等を国に届け出たものです。ただし，特定保健用食品とは異なり，国の個別の許可を受けたものではありません。

○ポジティブリスト制度

農薬，動物用医薬品及び飼料添加物（以下「農薬等」という。）が残留する食品の販売等を原則禁止する制度ですが，特に残留基準が設定された農薬等（ポジティブリスト）については，基準の範囲内であれば流通を認める制度です。平成15年の食品衛生法改正により導入が規定され，平成18年5月29日から施行されました。

本制度の導入にあたり，国際基準であるコーデックス基準，農薬取締法などの関係国内法令及び国際的に科学的評価に必要なデータに基づき基準を設定していると考えられる米国，豪州，EU等の基準を参考に799物質について残留基準（暫定基準を含む）が設定されました。これは，従前の283物質に比べ大きく増加しています。また，人の健康を損なう恐れがない量（基準の定められていない農薬等についての残留の有無の判断値）として0.01ppmが定められました。

○リスクコミュニケーション

関係者相互間における情報及び意見の交換を指し，リスク分析の3要素の1つです。食品の安全性の確保に関する施策については，健康への悪影響が生ずる確率とその程度（リスク）が存在することを前提とした「リスクの管理」を目指すべきであるという考え方から施策の策定に当たっては社会的な合意が形成されることが重要となっていることを踏まえ，施策の策定への国民の意見の反映及びその過程の公正性と透明性の確保を目的として行われるものです。リスクコミュニケーションについては，食品安全基本法にその基本理念が規定されたほか，平成15年の食品衛生法改正において，厚生労働大臣や都道府県知事等は食品の規格基準や監視指導計画の策定など具体的な基準設定等に際し，その趣旨，内容等を公表し広く国民又は住民の意見を求めるとともに，基準設定等を行う場合以外についても，食品衛生に関する施策全般について，定期的に施策の実施状況を公表し広く国民又は住民の意見を求める旨の規定が設けられました。