

**平成28年度
茨城県食品衛生監視指導計画**

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 | 4 |
| 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 | 10 |
| 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 | 11 |
| 8 | 一斉取締り | 12 |
| 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 | 14 |
| 12 | 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上 | 15 |
| 別紙1 | 平成28年度業種（施設）別立入検査目標回数 | 17 |
| 別紙2 | 平成28年度試験検査計画 | 18 |
| 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 | 20 |
| | 平成28年度茨城県食品衛生監視指導計画体系表 | 22 |

【参考資料】

| | |
|--------------------|----|
| 実施機関（保健所）の管轄区域 | 23 |
| 実施機関（食肉衛生検査所）の管轄区域 | 24 |
| 試験検査実施機関の管轄区域 | 25 |

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。

平成 28 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、茨城県内全域を対象とします。

（2）監視指導計画の期間

平成 28 年 4 月 1 日から平成 29 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」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（12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を、「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。

また、平成25年度の県政世論調査によると、食の安全について不安を感じる県民の割合は約6割を示し、平成26年度年度の同調査における県政への要望においても、食の安全対策の推進を望む声は第5位となっており、県民の食に対する安心感の醸成のために、県民ニーズを踏まえた施策展開が強く求められています。

特に、輸入される食品の増加や環太平洋パートナーシップ（TPP）協定の大筋合意等を背景として、輸入食品に対する県民の関心は高まりつつあり、平成27年度のネットモニターアンケートにおける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位となっています。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、消費者庁及び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。

特に、輸入食品の試験検査の効率化を図るため、北関東の栃木県、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

エ 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支局との連携

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支局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「平成28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、かんぴょう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「平成28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、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、食品衛生法に基づく安全性未審査の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（衛生研究所及び登

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（026, 0103, 0111, 0121, 0145 及び 0157）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 生食用鮮魚介類検査（衛生研究所）

生食用鮮魚介類（刺身）について、腸炎ビブリオの検査を実施します。

ク 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。

ケ 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。

コ 輸入加工食品残留農薬検査（衛生研究所）

輸入加工食品の残留農薬検査を実施します。

サ 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（カキ）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，A T P 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集計システムを活用し，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48ヶ月齢超の牛に対するスクリーニング検査を実施し，結果が確認されるまでは枝肉等をと畜場内に保管するとともに，指導を徹底することにより，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、スクリーニング検査を全頭実施します。

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

- ・ 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9条）
- ・ 添加物等の販売等の制限（第10条）
- ・ 規格又は基準に合わない食品等の販売等の禁止（第11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11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3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警報を発令し、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。

(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。

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、食品等事業者等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、食品等事業者等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

食品表示ウォッチャーからの情報及び食品表示相談ダイヤルに寄せられた不適正表示に関する情報に基づき、食品等事業者等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、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 街頭で、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。

エ 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。

オ 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にあっても、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) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point=危害分析重要管理点)

HACCPシステムに基づく食品の衛生管理を広く普及させるため，「茨城県食品衛生法施行条例」及び「茨城県食品衛生条例施行細則」に規定された「危害分析・重要管理点方式（食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定，評価及び管理を行う衛生管理方式）」による衛生管理の方法を周知，指導します。

また，総合衛生管理製造過程承認対象施設以外の営業者を対象として，「いばらきハサップ認証事業」を推進するとともに，（公社）茨城県食品衛生協会と連携を強化し，中小企業に対するHACCPシステムの導入を支援します。さらに，HACCPシステム導入施設の把握に努めます。

なお，「いばらきハサップ認証事業」の対象に，獣畜のとさつ・解体の工程及び食鳥処理工程を追加し，と畜場並びに食鳥処理場に対しても，HACCPシステムに基づく衛生管理を周知・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システムによる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。

別紙 1

平成 28 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、魚介類せり売り営業、魚肉ねり製品製造業、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 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、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

平成 2 8 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 | 70 |
| | 県外産農産物残留農薬検査 | 県外産農産物（野菜） | 残留農薬 | 20 |
| | 輸入加工食品残留農薬検査 | 輸入加工食品 | 有機リン系農薬 | 50 |
| | 輸入野菜残留農薬検査 | 輸入野菜（野菜） | 残留農薬 | 50 |
| | 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 | 365 |
| | 遺伝子組換え食品検査 | 加工食品（じゃがいも，とうもろこし，大豆，なたねの加工食品） | 組換え遺伝子 | 10 |
| | 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 | 100 |
| | 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 | 120 |
| | 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 | 78 |
| | 漬物の試験検査 | 漬物 | 大腸菌，腸炎ビブリオ，食品添加物 | 50 |
| | 生食用鮮魚介類検査 | 生食用鮮魚介類（刺身） | 腸炎ビブリオ | 24 |
| 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 | 100 | |
| 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 | 牛60 豚90 |
| | 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 | | | | 1, 237 |

平成28年度試験検査計画（収去検査以外，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 | 2,400 |
| | 県内産二枚貝のノロウイルス検査 | 県内産二枚貝 | ノロウイルス | 30 |
| | 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 | 20 |
| | 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140 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） | 280 |
| | 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 | 330 |
| | 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 | 250 |
| | 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 | | | | 5,425 |
| 合 計 | | | | 6,662 |

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 | | |
| 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 |