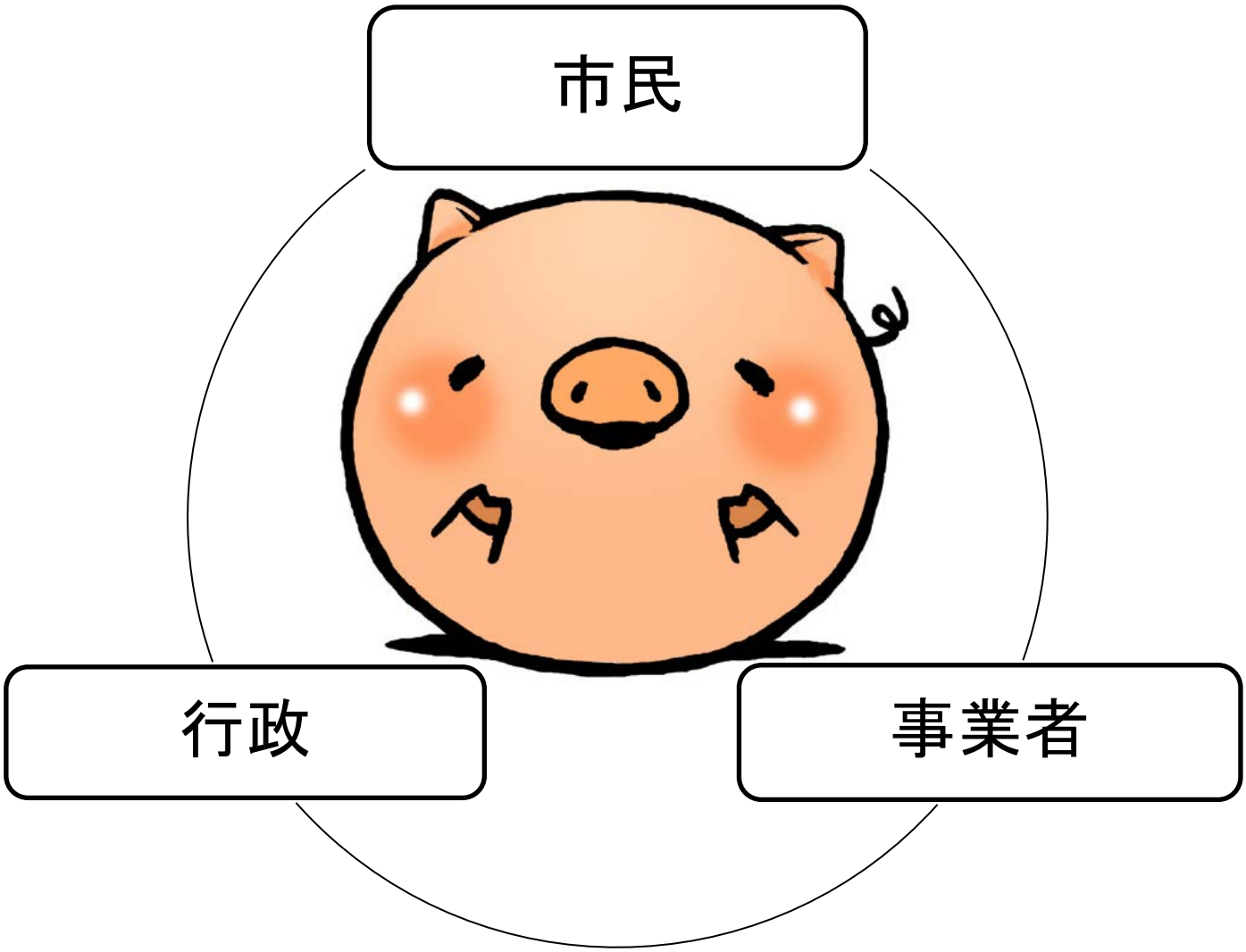
令和２年度
前橋市食品衛生監視指導計画



前橋市保健所

目次

第１　はじめに 1

第２　計画の総則的事項 1

第３　営業施設等への監視指導に関する事項 5

第４　食品等の採取及び検査に関する事項 8

第５　違反等を発見した場合の対応 8

第６　公表に関する事項 9

第７　食品等事業者の自主衛生管理の推進に関する事項 9

第８　情報の提供及びリスクコミュニケーションに関する事項 10

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 10

・別表１ 12

・別表２ 13

・別表３ 14

・用語解説 16

※　本文中、　番号）を付している用語は、用語解説に説明を記載してあります。

第１　はじめに

食品は日々摂取されるものであり、食品の安全対策は、市民が健康な社会生活を営む上で、重要な施策である。

「令和２年度前橋市食品衛生監視指導計画」（以下、「計画」という。）は、食品衛生法の規定により、前橋市が実施する食品衛生に関する監視指導について策定した年度計画である。計画を推進することで、市内で製造、加工、流通、販売される食品の安全性を確保し、食中毒等の飲食に起因する健康危害の未然防止を図るものである。

行政、市民、食品等事業者が各々の役割を果たすことで、計画が遂行される。

≪関係者それぞれの役割≫

〇行政（前橋市保健所）

営業施設等の監視指導や流通食品の検査の実施により、食中毒の未然防止や違反食品の排除を行い、食の安全の確保に努める。また、講習会等を通して、食品衛生に関する知識の普及や施策についての情報を提供し、意見交換の促進を図る。

〇市民（消費者）

食品の安全（及びリスク）に関する知識と理解を深め、行政の施策への意見表明に努める。また、家庭における食中毒予防に努める。

〇食品等事業者（生産者・製造者・販売者・輸入者など）

消費者に安全な食品を提供する者として、第一義的な責任を有していることを認識し、衛生的な食品の取扱いを行う。また、適正な食品表示を行い、消費者に正しい情報の伝達を行う。

第２　計画の総則的事項

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

２　適用区域

前橋市内の全域

３　主な関係法令

食品衛生法（昭和 22 年 12 月 24 日法律第 233 号。以下「法」という。）

群馬県食品衛生法施行条例 [1]（平成 12 年 3 月 23 日　群馬県条例第 41 号。以下「県条例」という。）

前橋市食品衛生に関する条例 [2]（平成 20 年 12 月 12 日前橋市条例第 38 号。以下「市条例」という。）

食品表示法 [3]（平成 25 年 6 月 28 日　法律第 70 号。以下「表示法」という。）

健康増進法 [4]（平成 14 年 8 月 2 日　法律第 103 号。以下「増進法」という。）

４　計画の対象

この計画は、前橋市民及び前橋市内の次の施設を対象とする。

（１）法に基づく営業許可施設及びその事業者

（２）市条例に基づく営業許可施設及びその事業者

（３）表示法に基づく食品関連事業者

（４）増進法に基づく特定給食施設[5]及びその他給食施設並びにその設置者

（５）その他許可不要の食品の製造、販売に関る施設及びその事業者

５　計画の担当部署とその役割

（１）監視指導の実施体制

対象施設への監視指導（立入検査を含む。）は、衛生検査課食品衛生係が主体となり、庁内関係課と連携して行う。

<table>
<tr><th colspan="3">担当課・係</th><th>役　　割</th></tr>
<tr><td rowspan="4">前橋市保健所</td><td rowspan="2">衛生検査課</td><td>食品衛生係</td><td>①国（厚生労働省、消費者庁等）、都道府県等及び庁内関係課との連絡調整
②法の施行
・計画の策定及び結果の公表
・営業許可申請に基づく調査など
③法令の遵守状況の確認
・前項（１）から（５）への監視指導
④流通食品等の採取
⑤食中毒（疑いを含む。）、違反食品等に係る調査
⑥食中毒の発生その他法令違反の行政処分[6]及び公表
⑦市民、食品等事業者に対する講習会の実施</td></tr>
<tr><td>試験検査係</td><td>①採取した食品の検査
・微生物検査、理化学検査（食品添加物、動物用医薬品など）
②食中毒（疑いを含む。）発生時における検査
・微生物検査（細菌、ウイルスなど）</td></tr>
<tr><td>保健予防課</td><td>感染症対策係</td><td>初動時（腸管出血性大腸菌など発生届後）の合同調査※</td></tr>
<tr><td>保健総務課</td><td>医事薬事係</td><td>食品等検査における採取・搬送及び検査の信頼性確保の検証</td></tr>
</table>

※　市内で腸管出血性大腸菌の感染者等が医療機関から届け出られた場合は、必要に応じ、保健予防課と連携して感染症・食中毒共通曝露調査を行う。

（２）関係機関との連携

①国及び都道府県食品衛生部局等との連携

輸入食品及び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。）に係

る違反事例や食中毒発生時には、厚生労働省、消費者庁その他都道府県等（都道府県、保健所設置市及び特別区）に通報するとともに、連携した対応を行う。

広域的な食中毒発生時には、厚生労働省が設置する広域連携協議会に参加し、食中毒の被害拡大防止や原因究明に関して、協議を行う。

広域流通食品等の表示法に係る業務については、農林水産省　関東農政局群馬県拠点等との連携を図る。

②群馬県及び高崎市との連携

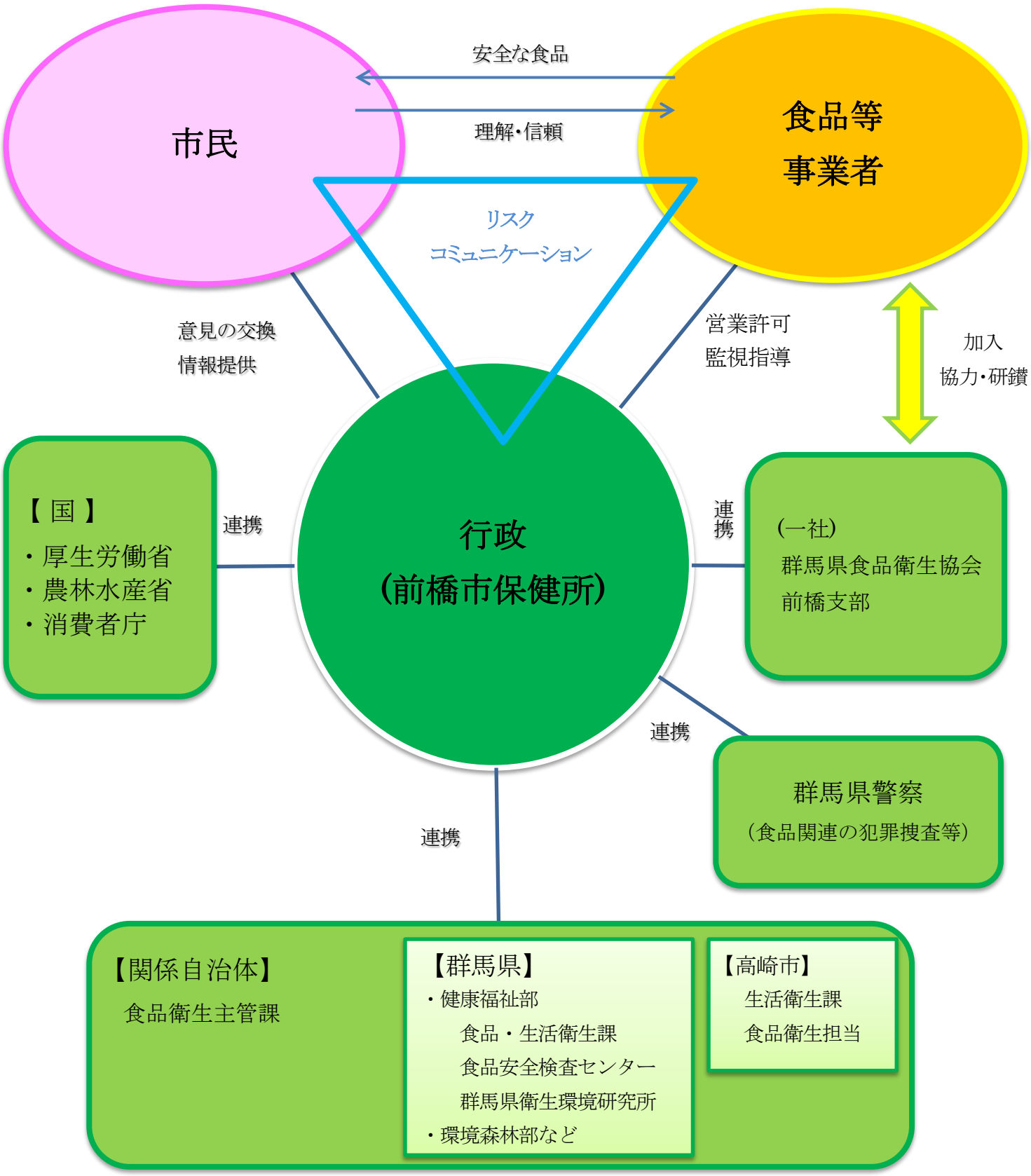
監視指導の水準の維持向上には、近接する群馬県、高崎市との連携が肝要であり、引き続き、食品衛生担当者等の連絡会議において意見交換を行い、緊密な連携を図る。

また、群馬県広域食中毒・感染症連携会議を通じて、群馬県、高崎市とも情報を共有し、広域発生事例の早期探知に努める。

③群馬県警察との連携

食中毒、食品に係る健康被害情報、食品表示による産地偽装などへの対応については、群馬県警察との協力を図る。

≪前橋市保健所と各部署との連携図≫



第３　営業施設等への監視指導に関する事項

１　監視指導の実施

監視指導の目的は、本項（１）の法令の遵守状況等を監視することによって、食中毒等の食品に関わる事故を未然防止することである。

計画における監視指導は、食品の製造及び加工技術の高度化、流通の広域化、営業業態の多様化等を考慮し、また計画的な監視指導を行うため、本項（２）の目標監視件数を設定した。

（１）共通の監視事項：法令遵守の確認

法、県条例、市条例、表示法等に規定されている事項を確認し、法令遵守の徹底を指導する。

	適用条文	監視指導事項
食品衛生法	6条	腐敗、有毒、不衛生（異物等の混入）な食品等の販売等禁止
	9条	病肉等の使用、販売の禁止
	10条	指定外添加物の販売等の禁止 （使用される食品添加物が法で定められたものであること）
	11条第2項	食品、又は添加物の基準、規格に合わないものの販売、使用禁止
	11条第3項	残留基準値（農薬、動物用医薬品）を超える食品等の販売、使用禁止
	18条第2項	器具、容器包装の基準、規格にあわないものの販売、使用禁止
	50条第2項 （市条例3条）	管理運営基準（施設内外の清潔保持、昆虫等の駆除などソフト面）の適合状況
	51条 （県条例4条）	営業施設の基準（手洗い設備、洗浄設備などハード面）の適合状況
食品表示法	4条、5条	適切な食品等の表示 （表示内容が食品表示基準に適合していること）
健康増進法	18条	特定給食施設の栄養指導

（２）監視指導実施計画及び事項別の年間計画

食品関係営業施設を衛生上の観点から、その重要度をＡ、Ｂ、Ｃ、Ｄの４ランクに分類し、各ランクの対象施設数に、年間監視回数を乗じた件数を目標件数として定めた。【別表１】

各ランクの対象施設は、法及び市条例に基づく業種分類のほか、取り扱う食品の流通規模、特性、過去の食中毒事例等を考慮した上で分類した。

なお、主な監視指導の実施時期については年間計画【別表２】によることとし、監視指導は、法の規定により前橋市長から任命された食品衛生監視員が実施する。

○　令和２年度食品関係営業施設等の監視指導　実施計画【別表１】

○　令和２年度前橋市食品衛生監視指導計画　　年間計画【別表２】

２　重点監視事項

（１）食中毒の未然防止対策

平成３０年及び平成３１年（令和元年）の病因物質別の食中毒の発生状況は下表のとおりである（全国の発生状況は一部抜粋）。平成３１年（令和元年）に前橋市内で発生した食中毒は、飲食店及び給食施設で発生したノロウイルス２件であり、群馬県及び全国の傾向を鑑み、次の対策を実施する。

単位：事件数（患者数）

	全国	前橋市		群馬県全体
	平成30年		平成31年（令和元年）	
総数	1,330（17,282）	4（4）	2（49）	10（158）
カンピロバクター	319（1,995）	0	0	1（4）
ノロウイルス	256（8,475）	0	2（49）	5（144）
腸管出血性大腸菌	32（456）	0	0	1（6）
植物性自然毒	36（99）	0	0	1（2）
アニサキス	468（478）	4（4）	0	2（2）

①ノロウイルスによる食中毒対策

ノロウイルスによる食中毒は、冬季に発生しやすい傾向にあるが、平成３１年（令和元年）に前橋市内で発生したノロウイルス食中毒は、４月及び６月に発生していることから、一年を通した対策が必要である。

発生要因は、調理従事者の手指等を介した食品への２次汚染が主である。施設への監視指導時には、ノロウイルス食中毒予防の４原則（下表）を重点的に確認し、食中毒の未然防止に努める。特に、大量調理を伴う施設（特定給食施設、弁当・仕出し屋等）については、「大量調理施設衛生管理マニュアル[7)]」を踏まえた指導を行う。また、飲食店等の営業者や食品衛生責任者を対象に「ノロウイルス食中毒予防講習会」を実施し、知識の普及及び啓発を図る。

【ウイルス性食中毒の予防４原則】

		主な監視のポイント	
予防４原則	つけない 持ち込まない ひろげない やっつける	○適切な手洗い（方法・タイミング） ○器具等の洗浄および消毒 ○トイレの清掃および消毒 ○作業着の衛生 ○従事者の健康管理 ○消化器症状を呈した調理者の作業制限 ○食品の加熱（85℃～90℃で90秒間以上） ○生食する野菜等の洗浄及び消毒	○食品間の汚染防止、手指・器具を介した二次汚染の防止

②細菌（腸管出血性大腸菌、カンピロバクターなど）による食中毒対策

食肉には、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターなどの細菌が存在しており、これらを原因とする食中毒が全国的に多く発生している。

腸管出血性大腸菌食中毒は、幼年者や高齢者などで重症化することがあり、元来より、加熱不足の食肉や食肉の取扱い不適による２次汚染食品の喫食が原因と考えられている。昨今はこれに加え、生野菜や野菜類加工品（浅漬け、これに類似する和え物）による症例の報告もある。

カンピロバクター食中毒は、生或いは加熱不足の食肉（特に鶏肉）の喫食が原因となることが多い。鶏の生食に関しては、法律上の規制がなく、消費者の中には生食を嗜好する者も存在することから、事業者による提供の実態も存在する。

施設の監視指導時には食中毒予防の３原則の考えに基づいた下表の事項について確認するとともに、必要に応じて、生食する野菜や野菜類加工品の原材料の洗浄及び消毒について指導を行う。また、消費者に対しては、本市ホームページや講習会などを通じ、引き続き、加熱不十分な食肉の喫食のリスクについて啓発を図る。

【細菌性食中毒の予防３原則】

<table>
<tr><th colspan="2"></th><th>主な監視のポイント</th></tr>
<tr><td rowspan="2">予防３原則</td><td>つけない
増やさない
やっつける</td><td>〇適切な手洗い（方法・タイミング）
〇適切な温度管理（原材料、調理済食品）
〇調理後の食品の速やかな喫食および販売
〇生食する野菜等の洗浄及び消毒
〇食品の加熱（75℃で1分間以上）
〇食品間の汚染防止、手指・器具を介した二次汚染の防止</td></tr>
<tr><td></td><td>※主として食肉を取り扱う施設（焼き肉店など）
・客への注意喚起（食品の十分な加熱）
・肉専用トング等と取り分け箸等の使い分</td></tr>
<tr><td colspan="2">その他</td><td>〇牛レバー、豚肉（内臓を含む）の生食用として提供・販売不可</td></tr>
</table>

③魚介類の寄生虫による食中毒対策

寄生虫による食中毒（アニサキス線虫やクドア・セプテンプンクタータなど）が近年、全国的に増加している。平成３０年病因物質別食中毒発生状況の事件数において、初めて寄生虫が細菌を抑えて１位になった。生食する魚介類の調理及び提供または加工・販売する施設の監視指導時には、下表を確認し、食中毒の未然防止に努める。

主な監視のポイント
〇原因となりやすい魚介類 〇冷凍処理の有効性 （アニサキス：−20℃24時間以上） （クドア：－15℃から−20℃4時間以上） 〇加熱処理の有効性 〇調理する際の目視による虫体除去 （仕入れ後の速やかな内臓摘出）

（２）ＨＡＣＣＰ（ハサップ）[8] に沿った衛生管理の普及推進

平成３０年６月に法が改正され、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理が令和３年６月１日から完全実施となる。監視指導の際には、下表の事項について確認するとともに、厚生労働省が公開している「ＨＡＣＣＰ入門のための手引書」及び食品等事業者団体が作成した「業種別手引書」を活用して、技術的な助言・指導を実施する。

ＨＡＣＣＰの制度化に際しては、土台となる一般衛生管理の着実な実施が不可欠であることから、事業者による施設設備及び器具機械等の衛生管理、従事者の健康及びこれらの記録の作成や保存等を通じた自主的な衛生管理を推進する。

<table>
<tr><th colspan="2"></th><th>主な監視のポイントなど</th></tr>
<tr><td rowspan="2">実地確認及び導入支援</td><td>HACCPを導入済み施設
（大規模な食品製造施設）</td><td>〇衛生管理のマニュアル（計画）の作成状況の確認
〇記録等の確認による衛生管理の状況の検証</td></tr>
<tr><td>上記以外の施設</td><td>〇HACCP導入に関する助言および指導</td></tr>
<tr><td>周知</td><td></td><td>〇「小規模事業者向け」の講習会の開催
〇食品衛生責任者の講習会（養成講習会、実務講習会）</td></tr>
</table>

また、「小規模事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理講習会」を引き続き実施し、制度化に関して広く周知し、知識の普及及び啓発を図る。

（３）食品表示の適正化の推進

①適正な食品表示への理解の促進

食品等事業者に対し、食品表示に関する講習会の開催や前橋市ホームページを活用した情報提供を行い、食品表示の適正化への理解を深める。

〇食品表示講習会

〇「これだけは知っておこう　食品表示！」（前橋市作成のリーフレット）配布

②食品表示監視の実施

アレルゲン[9)]を含む表示及び期限表示については、健康被害の未然防止の観点から、農産物直売所や小売店舗等の巡回調査時に重点的に確認する。また、表示法への経過措置期間が令和２年３月末で終了するため、４月１日以降に製造された食品が表示法に基づく表示で販売されているか確認するとともに、令和４年３月末まで経過措置期間がある原料原産地表示についても早めに対応するよう促す。

（４）特別監視の実施

①大規模な催し等の開催に伴う食品関連施設の監視指導

全国高等学校総合体育大会（令和２年度群馬県において開催予定）や全日本実業団対抗駅伝競走大会（ニューイヤー駅伝）の選手宿泊施設、市内で催される催事に伴う食品出店（テント等の仮設設備における調理を含む）について、監視指導を実施する。

②夏期一斉監視指導及び年末一斉監視指導

細菌性の食中毒が増加傾向を示す夏期及び食品の流通量が増加する年末において、厚生労働省及び消費者庁が示す通知に基づき、広域流通食品製造施設、卸売市場、スーパー等の流通拠点について、重点的に監視指導を実施する。

第４　食品等の採取及び検査に関する事項

食品、食品添加物及び食品用の器具・容器包装の中には、法による規格基準（微生物の基準、食品添加物の使用の基準、農薬・動物用医薬品等の残留基準）や衛生規範によって一定の衛生基準が設けられているものがある。このような衛生基準を満たしていない違反食品等の流通防止を図るため、市内で生産、加工、製造、販売等をされている食品等の採取（以下、「収去」という。）を行い、検査を実施する。

なお、一部の検査は、群馬県（群馬県食品安全検査センター及び群馬県衛生環境研究所）に委託して行う。

〇令和２年度　食品等検査実施計画（検査項目及び検体数）　　【別表３】

・微生物検査　　２２６検体

・理化学検査　　１６６検体

第５　違反等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

（１）現場において改善指導を実施する。（違反が軽微で直ちに改善が図れる場合）

（２）（１）以外は、書面による改善指導を行い、後に改善状況の確認を行う。

（３）法令に違反する食品を発見した場合は、その食品が販売され、または営業上使用されないよう、速やかに回収、廃棄等の措置命令を講ずる。

（４）悪質な違反は告発を行う。

２　収去検査の結果、違反を発見した場合

（１）当該食品が販売又は営業上使用されないよう、速やかに回収、廃棄等の措置命令を講ずる。また、必要に応じて、下記の措置を講ずる。

・営業停止等の処分

・検査命令（該当違反食品の継続的な検査が必要と判断される場合）

（２）速やかな原因究明を図り、書面による改善指導を行い、後に改善状況の確認を行う。

（３）悪質な違反は告発を行う。

（４）当該食品が前橋市以外で生産、製造等が行われている場合は、施設を所管する自治体に通報し、必要に応じて、速やかに回収、廃棄等の措置命令を講ずる。

（５）広域流通食品等の場合は、国や関係自治体に速やかに情報提供し、連携して流通の防止等の必要な措置を講ずる。

３　食中毒発生時の対応

食中毒対応については、「前橋市食中毒対策要綱」に基づき、直ちに初動対応を行い、原因食品、病因物質等の究明に努めるとともに、必要な措置を講じる。

また、必要に応じ、食中毒の拡大防止（病因物質の２次感染防止）及び再発防止のための情報提供に努める。

第６　公表に関する事項

１　計画の実施結果

令和３年６月末までに結果をとりまとめ、前橋市ホームページにて公表する。

２　採取した食品等の検査の結果

四半期ごとに、前橋市ホームページにて公表する。

３　違反事実の公表

法（食中毒や違反食品の製造等）、表示法に基づき、行政処分を行った場合は、違反内容、事業者、対象施設、対象食品等について、報道機関へ情報提供するとともに、前橋市ホームページにて公表する。

第７　食品等事業者の自主衛生管理の推進に関する事項

食品衛生の向上において、食品等事業者による自主的な活動は欠くことができない。よって、食品等事業者により組織される（一社）群馬県食品衛生協会[10]　前橋支部（前橋食品衛生協会）の指導育成を推進することで、ＨＡＣＣＰの制度化に対する技術的な支援を促進し、自主衛生管理の強化を図る。

また、食品衛生監視員による監視指導を補完する目的で、市条例で定めた「管理運営基準」の遵守指導業務（前橋食品衛生協会　食品衛生指導員による巡回指導事業）を、同協会に委託する。

第８　情報の提供及びリスクコミュニケーションに関する事項　【別表2】

１　計画に関するリスクコミュニケーション[11)]

計画の策定に当たっては、消費者団体等との意見交換を行い、また前橋市ホームページ、広報まえばしを通じ、消費者の意見を聴取した上で計画に反映させる。

２　市民や事業者とのリスクコミュニケーション

（１）市民向けの講演会及び事業

○　「食品安全講演会」

○　「親子で学ぼう！食品表示」

親子で食品製造現場の見学や調理体験を行いながら食品表示の見方を学ぶことで、食の安全がどのように守られているか理解してもらう。

（２）事業者向け講習会の開催

食品の衛生的な取扱い、食品表示についての知識の普及、理解の醸成を図る。

＜主な講習会＞　○　「ノロウイルス食中毒予防講習会」

○　「食品表示講習会」

○　「小規模事業者向けＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理講習会」

（３）食品の安全に関する市民（県民）アンケートの実施

前橋市の実情に応じた監視指導を実施するため、アンケートの実施等を通して食の安全・安心に関する市民ニーズの把握に努める。

（４）前橋市ホームページへの掲載による情報提供

食中毒情報、食品の回収情報（他自治体を含む）、採取した食品等の検査結果（四半期ごと）

（５）　庁内他課との連携事業

「それいけ！まえばし出前講座」：生涯学習課事業

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

食品衛生に関する研究や新しい技術の進歩はめまぐるしく、関係職員は常に最新の知識や情報を習得する必要がある。厚生労働省や消費者庁などが主催する研修会や講習会、協議会へ積極的に参加し、知識の獲得と技術の研鑽に努める。

１　食品衛生監視員（獣医師、薬剤師、管理栄養士等）

食品等事業者への監視指導を行う食品衛生監視員の中から次の研修会へ参加する。

＜主な研修会等＞　○　全国食品衛生監視員研修会

○　ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の監視指導を行うための研修会

○　都道府県等の食品表示法担当者研修会

２　食品検査担当職員

適切な技能水準の確保、試験検査の信頼性確保のため、業務管理（ＧＬＰ[12)]：Good Laboratory Practice）を徹底し、定期的な内部点検及び第三者機関による外部精度管理調査[13)]を受検し、試験検査の精度を確保する。

別表１

令和２年度食品関係営業施設等の監視指導　実施計画

ランク	回数／年	対　象施設数	対象施設・業種区分等	目標監視件数
A	3回	1	・過去１年間に食中毒で行政処分を受けた施設	3
B	2回	45	・大量調理施設（300 食／回又は 750 食／日以上の食事を調理提供する飲食店営業等の施設）（※） ・大規模製造施設（概ね従業員 300 人以上の規模の施設） （広域流通食品の製造施設）（※） ※　HACCP 導入施設を除く。 ・卸売市場	90
C	1回	1,610	・Ｂランク施設の中で HACCP を導入している施設 ・以下の食品製造施設 菓子製造業、乳処理業、乳製品製造業、集乳業、魚肉練り製品製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、かん詰又はびん詰食品製造業、アイスクリーム類製造業、食肉処理業、食肉製品製造業、乳酸菌飲料製造業、食用油脂製造業、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、添加物（規格あり）製造業、清涼飲料水製造業、氷雪製造業、食品製造業（漬物等） ・飲食店営業（焼肉専門店、弁当製造施設、宿泊施設等） ・量販店（スーパー等） ・加工処理を行う食肉販売業、魚介類販売業 ・特定給食施設及び給食施設 ・農産物直売所 ・食鳥卵の選別包装施設 ・露出陳列を行うそうざい販売店	1,610
D	適宜	4,413	・Ａ～Ｃランク以外の施設	2,206
合計		6,069	監視指導対象施設	3,909

注）　令和元年１１月１日現在における施設数を示します。

別表２

令和2年度前橋市食品衛生監視指導計画　年間予定

			4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
新規許可施設調査			←→ 通年（原則として毎週水曜日）											
継続許可施設調査					←→			←→			←→			←→
通常監視	飲食店、各製造・販売施設		←→ （通年）											
通常監視	表示監視		←→ （通年）											
特別監視	一斉監視					夏期	夏期				年末			
特別監視	観光地・イベント監視		・観光施設 ・高校総体宿泊施設			・市場 ・赤城山宿泊施設					・量販店等 ・市場		・ニューイヤー駅伝宿泊施設	
給食監視	特定給食施設及び給食施設		←→ （通年）											
事業、講習会	市民向け	親子で学ぼう！食品表示				○								
事業、講習会	市民向け	それいけ！まえばし出前講座（食中毒予防・食品表示講座）	←→ （生涯学習課にて随時受付）											
事業、講習会	事業者・市民向け	食品衛生に関する講習会	←→ （通年）											
事業、講習会	事業者・市民向け	食品衛生月間 ノロウイルス食中毒予防強化期間					食品衛生			ノロ予防	ノロ予防	ノロ予防		
事業、講習会	事業者・市民向け	食品安全講演会					○							
事業、講習会	事業者向け	ノロウイルス食中毒予防講習会								○				
事業、講習会	事業者向け	食品表示講習会			○									
事業、講習会	事業者向け	特定給食施設等研修会											○	
事業、講習会	事業者向け	小規模事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理講習会		○			○			○			○	
事業、講習会	事業者向け	食品衛生責任者 養成講習会（新規講習会）	○		○			○			○		○	
事業、講習会	事業者向け	食品衛生責任者 実務講習会（再講習会）	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
事業、講習会	事業者向け	食品衛生指導員研修会					○							

別表３

令和２年度食品等検査実施計画案（検査項目及び検体数）

検査項目等		主な対象食品	検体数
理化学検査	〔食品添加物の使用基準等〕 ・保存料 ・発色剤 ・甘味料 ・着色料 ・漂白剤 ・品質保持剤 ・酸化防止剤 ・指定外添加物	食肉製品、魚肉ねり製品、 漬物、いくら・たらこ・すじこ、 魚介乾製品、清涼飲料水、 菓子・あん類、生めん、 ゆでめん、果実酒、 輸入食品、氷菓	７０
	〔乳等の成分規格〕 ・乳脂肪分 ・無脂乳固形分 ・比重 ・酸度	牛乳	８
	〔残留農薬検査〕 ・農薬	生鮮野菜及び生鮮果実、 加工食品（缶詰等）	１２
	〔動物用医薬品検査〕 ・抗生物質 ・合成抗菌剤等	食肉、牛乳、鶏卵	２４
	〔アレルゲン（特定原材料)〕 ・乳、卵	加工食品（弁当・そうざい、 菓子等）	２４
	〔放射性物質〕※ ・放射性セシウム 134 及び 137	加工食品	１８
	〔食品の実態調査〕 ・必要に応じた項目	検食（保存食）	１０
	違反食品等の発生事案に係る検査		発生時
①　理化学検査計			１６６

<table>
<tr><th colspan="2">検査項目等</th><th>主な対象食品</th><th>検体数</th></tr>
<tr><td rowspan="3">微生物検査</td><td>〔食品の規格基準、衛生規範等〕
・細菌数（生菌数）
・E.coli（大腸菌）
・大腸菌群
・黄色ブドウ球菌
・サルモネラ属菌
・腸炎ビブリオ
・クロストリジウム属菌
・リステリア・モノサイトゲネス</td><td>検食（保存食）、弁当・そうざい、調理パン、洋生菓子、冷凍食品、生食用鮮魚介類、食肉製品、魚肉ねり製品、生めん、ゆでめん、清涼飲料水、豆腐、漬物、氷菓、ナチュラルチーズ</td><td>２１０</td></tr>
<tr><td>〔乳等の成分規格等〕
・細菌数
・大腸菌群
・低温細菌数
・乳酸菌数</td><td>牛乳、発酵乳、アイスクリーム類</td><td>１６</td></tr>
<tr><td colspan="2">食中毒、違反食品、有症苦情等の発生事案に係る検査</td><td>発生時</td></tr>
<tr><td colspan="3">②　微生物検査計</td><td>２２６</td></tr>
<tr><td colspan="3">合　　計（ ① ＋ ② ）</td><td>３９２</td></tr>
</table>

用語解説

1）群馬県食品衛生法施行条例

食品衛生法の施行に関して、群馬県が制定した条例。公衆衛生上必要な営業施設基準（営業許可の施設基準）などを定めている。

2）前橋市食品衛生に関する条例

食品衛生法の施行に関して、前橋市が制定した条例。衛生管理の基準（管理運営基準）、条例で定める営業許可の施設基準などを定めている。

3）食品表示法

食品衛生法、農林物質の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS 法）及び健康増進法で規定されていた食品表示の基準を一元化し、新基準を規定した法律。平成 27 年 4 月 1 日に施行された。

平成 29 年 9 月 1 日に改正された原料原産地の表示については、令和4年 3 月 31 日まで経過措置期間が設けられている。

4）健康増進法

国民保健の向上（栄養の改善その他の健康の増進を図るための措置）を図ることを目的とした法律。特定給食施設における栄養管理などが定められてる。

5）特定給食施設

特定かつ多数の者に対して継続的に食事を提供する施設のうち、1回100食以上又は1日250食以上を提供する施設をいう。健康増進法で届出が義務付けられている。

6）行政処分

行政機関が個人や法人に対し、法規に基づいた権利を与えたり、制限したり、義務を負わせること。

7）大量調理施設衛生管理マニュアル

集団給食施設等における大規模食中毒を未然に防止するために、厚生労働省が平成9年3月に示したマニュアル（最終改正：平成 29 年 6 月 16 日）

本マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用され、また、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項が定められている。

8）HACCP

Hazard Analysis Critical Control Pointのそれぞれの頭文字をとった略称で「危害要因分析重要管理点」の訳。

食品の製造・加工の工程で発生する可能性がある、微生物汚染等の危害をあらかじめ分析し、その結果に基づき、安全な食品を製造するために特に重要な工程を重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを監視、記録する衛生管理の手法をいう。

9）アレルゲン

アレルギー症状を引き起こす物質をいう。発疹等のアレルギー症状が出現する人の健康被害を未然防止する観点から、症状が重篤になりやすいアレルゲン7品目（小麦、そば、落花生、卵、乳、えび、かに）を特定原材料として、食品表示を義務付けている。

10）（一社）群馬県食品衛生協会

食品衛生の推進と啓蒙を目指す食品営業者によって設立され、各都道府県単位ごとに組織を持つ。食品衛生の普及啓発活動や食品衛生責任者に関する各認定講習会の開催、優良施設の表彰、各種共済事業などを行っている。

11）リスクコミュニケーション

リスクに関係する当事者（市民・事業者等・行政（リスク管理者）など）の間で、情報及び意見を相互に交換し、意思の疎通と相互理解を図ることをいう。

新たな規制の設定や条例の改正などに行う意見聴取（いわゆるパブリックコメント）のような双方向性のあるものから、ホームページを通じた情報発信などの一方向性なものも広義のリスクコミュニケーションに含まれる。

12）GLP（食品 GLP）

食品検査の精度を適切に保ち、検査結果の信頼性を客観的・科学的に保証するための業務管理基準のこと。

13）外部精度管理調査

複数の食品衛生検査施設が同一の試料を測定した結果を第三者機関が評価することで、測定結果が許容範囲であるか、検査の精度を確認すること。逸脱した際は原因究明及び改善を行う。