

令和 8 年度 前橋市食品衛生監視指導計画(案)



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	7
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 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	9
第 8 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項	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	11
・別表 2	12
・別表 3	13
・用語解説	15

※ 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おります。

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8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り、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》

○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。

○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。

○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8年4月1日 から 令和9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。）

前橋市食品衛生に関する規則（平成21年3月31日規則第59号。以下「市規則」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。）

食品表示法²⁾（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³⁾（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

- (1) 法に基づく営業施設及びその事業者
- (2) 表示法に基づく食品関連事業者
- (3) 増進法に基づく特定給食施設⁴⁾ 及びその他給食施設並びにその設置者

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府内関係課と連携して行う。

担当課・係		役 割
前橋市保健所	衛生検査課	<ul style="list-style-type: none">①国（厚生労働省、消費者庁等）、都道府県等及び府内関係課との連絡調整②法の執行<ul style="list-style-type: none">・計画の策定及び結果の公表・営業許可申請に基づく調査・法令の遵守状況の確認 など③流通食品等の採取④食中毒（疑いを含む。）、違反食品等に係る調査⑤食中毒の発生その他法令違反の行政処分⁵⁾ 及び公表⑥市民、食品等事業者に対する講習会の実施
	試験検査係	<ul style="list-style-type: none">①採取した食品の検査<ul style="list-style-type: none">・微生物検査、理化学検査（食品添加物など）、特定原材料検査②食中毒（疑いを含む。）発生時における検査<ul style="list-style-type: none">・食中毒原因検査（細菌、ウイルスなど）
保健予防課	感染症対策係	初動時（腸管出血性大腸菌など発生届後）の合同調査※
保健総務課	医事薬事係	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

※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⁶⁾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。

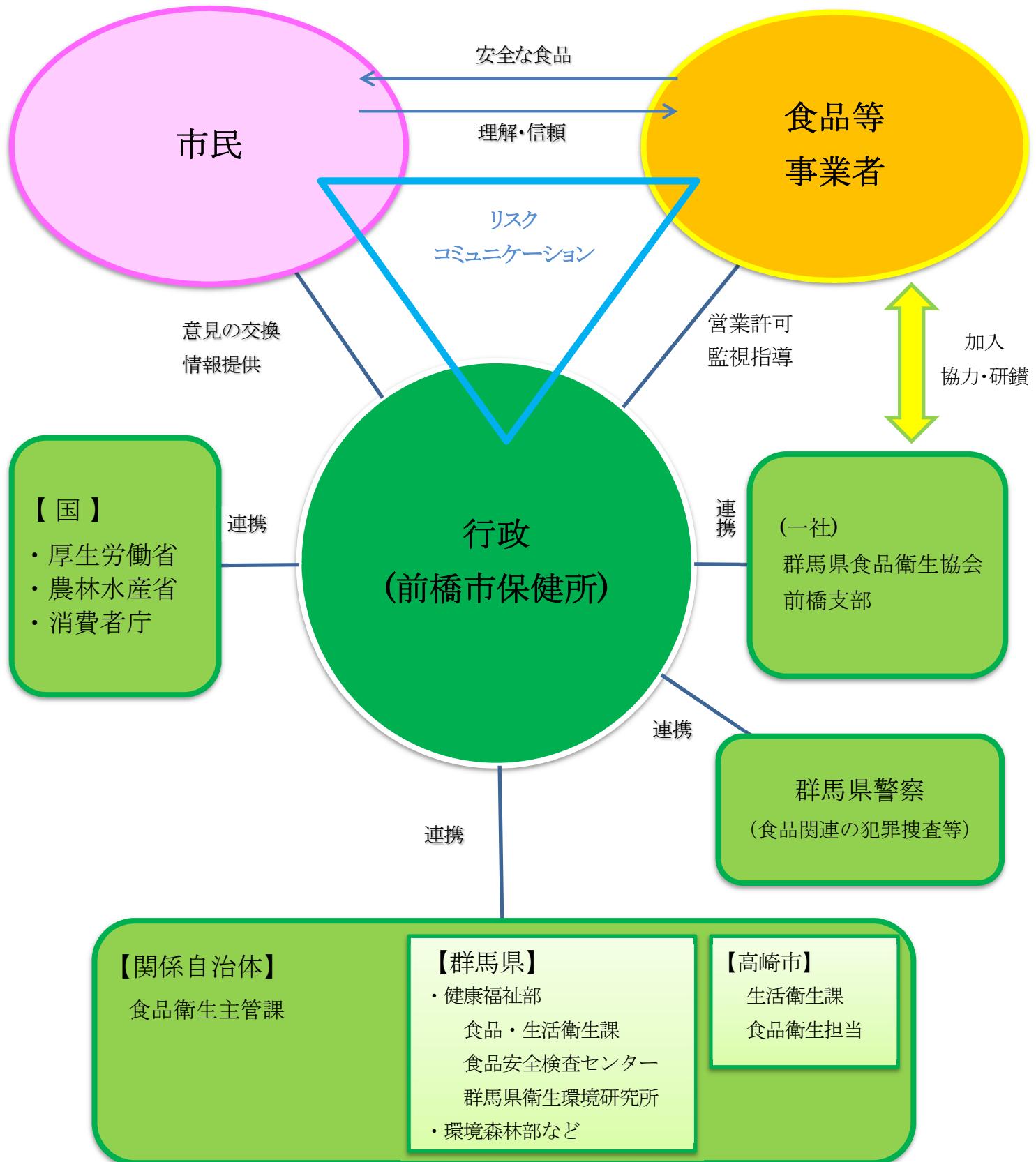
②群馬県及び高崎市との連携

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。

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、食品関係営業施設において、関係法令で定められている事項の遵守状況等を監視することによって、不適事項の改善指導や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。

○監視指導実施計画及び事項別の年間計画

食品等取扱い施設を法に基づく業種分類のほか、HACCP⁷⁾に沿った衛生管理の必要性、取り扱う食品の流通規模又は特性、過去の食中毒事例等を考慮した上で、監視指導の重要度を評価して、A、B、C、D、E の 5 ランクに分類した。

そして、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】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】によることとする。

- ・令和 8 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 8 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

本市における令和 7 年の病原物質及び発生場所別の食中毒の発生状況は下表のとおりである。

【食中毒発生状況】

令和 7 年の食中毒発生状況〔事件数（患者数）〕 ※令和 7 年 11 月 1 日現在

原因施設 病原物質	飲食店	給食施設	家庭	その他
ノロウイルス	2 件（36 人）	—	—	—
カンピロバクター	1 件（4 人）	—	—	—
計	3 件（40 人）	—	—	—

また、全国的にはアニサキス、ノロウイルス、カンピロバクターの食中毒が多く発生しており、本市及び全国の傾向を鑑みて次の対策を実施する。

①ノロウイルスによる食中毒対策

ノロウイルス食中毒の発生要因は、ウイルスに感染した調理従事者の手指等を介した食品への二次汚染が主である。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。本食中毒は冬季に流行する傾向にあるが、1 年を通して報告されていることからも季節に関わらず対策が必要となる。特に、大量調理を伴う施設（集団給食施設、弁当・仕出し屋等）については、調理従事者の不顕性感染⁸⁾による事例も多いことから、手洗いの励行など一般衛生管理の徹底を指導し、HACCP に沿った衛生管理（大量調理施設衛生管理マニュアル⁹⁾含む）の実施状況、衛生管理計画の効果の検証等を確認する。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	○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°C~90°Cで90秒間以上) ○生食する野菜等の洗浄及び消毒
	持ち込まない	○食品間の汚染防止、手指・器具を介した二次汚染の防止
	ひろげない	
	やっつける	

②細菌（腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、黄色ブドウ球菌など）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、生又は加熱不足の食肉を喫食したことによる食中毒事例が全国的に多発している。規格基準が定められている生食用食肉以外の食肉については、加熱用である旨の情報の確実な伝達や十分に加熱して提供するよう指導する。

また、野菜には、土壤由来の腸管出血性大腸菌やウエルシュ菌などの汚染の懼れがあり、洗浄殺菌不足や加熱不足、加熱後の長時間放置などから食中毒になる事例が多く発生している。腸管出血性大腸菌による食中毒は乳幼児や高齢者が発症した場合、重症化することがあるため、それらの利用が想定され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、生食する野菜の洗浄殺菌について指導を行う。

黄色ブドウ球菌は自然界に広く分布している細菌で、人の鼻腔や喉にも存在する。また、化膿菌の一つとしても知られており、化膿巣には本菌が多量に存在している。調理する人の手や指に傷があったり、その傷口が化膿している場合、そこから食品が汚染され、菌が増えて毒素（エンテロトキシン）が作られることで食中毒が発生する。エンテロトキシンは熱に強いので、菌が食品につかないよう調理前の手洗いや調理器具の洗浄・殺菌を徹底し、手に指や傷などがある人は食品に直接触れるのを避けるよう指導する。

【細菌性食中毒の予防 3 原則】

		主な監視のポイント
予防3原則	つけない	○適切な手洗い(方法・タイミング) ○適切な温度管理(原材料、調理済食品) ○調理後の食品の速やかな喫食および販売 ○生食する野菜等の洗浄及び消毒 ○食品の加熱(75°Cで1分間以上)
	増やさない	○食品間の汚染防止、手指・器具を介した二次汚染の防止
	やっつける	※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
その他		○牛レバー、豚肉(内臓を含む)の生食用として提供・販売不可

③その他の食中毒

近年、食中毒原因物質の中で最も多い寄生虫のアニサキスについて、鮮魚を取り扱う飲食店や魚介類販売施設に、魚の冷凍や加熱処理、目視確認等の指導を行う。また、有毒植物の自然毒による食中毒について、患者の約半数が 60 歳以上の高齢者であることから高齢者向けの講習会等で普及啓発を図る。

（2）食品衛生法の改正に伴う周知及び対応

HACCP に沿った衛生管理について

食品等事業者に対して HACCP に沿った衛生管理が義務付けられ、許可業種の事業者に継続した周知及び啓発を行うことで浸透し始めているところであるが、未だ整備されていない施設もある。したがって、引き続き技術的な情報を提供・共有していく、食品等事業者が自らの衛生管理計画について適正に実施できるよう、支援を進めていく必要がある。また、届出業種の事業者についても、必要に応じて指導及び啓発を行う。

なお、厚生労働省が公開している「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」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、事業者の規模や衛生管理能力に応じた技術的な助言及び指導を実施する。

（3）食品表示法に基づく適正表示の推進

食品表示法に基づいた表示の適正化を図るため、以下の事業を重点的に実施する。

①食品関連事業者の育成

食品関連事業者に対し、表示講習会の開催、パンフレット配布、本市ホームページ等を通じて、食品表示に関する知識の向上を図る。

②食品表示監視の実施

アレルゲン¹⁰⁾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、販売店や製造所に対し監視指導の強化を図る。なお、アレルゲンや食品添加物については、収去検査¹¹⁾を実施し食品表示が適正であるか確認を行う。

また、くるみによるアレルギー症例数の増加等を踏まえ、令和5年3月9日付けでアレルゲン表示の対象品目である特定原材料に「くるみ」が追加されたことについて、包装資材の切り替え等の猶予期間が令和7年3月31日で終了したことから食品等事業者へ指導を行う。さらに、食品等事業者には加工食品の原料原産地表示¹²⁾についても、引き続き指導及び周知を行う。

（4）特別監視の実施

①夏期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。

②催事等における食品の取扱いに対する監視指導

中核市である本市は市内外から人が集まる大規模な催事等も開催されるが、簡易なテント等における屋外調理は食中毒のリスクが伴うことから、食中毒の発生を防止するため催事等に出店する営業施設に対し、営業許可の確認や食品の衛生的な取扱いについて監視指導を行う。

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）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こと及び食品並びに製造施設の衛生状況の把握のため、市内で生産、加工、製造、販売等をされている食品等の収去検査を実施する。

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。

○令和8年度 食品等検査実施計画（検査項目及び検体数） 【別表3】

・理化学検査	86 検体
・微生物検査	153 検体
・特定原材料検査	24 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 食中毒等健康被害発生時の対応

(1) 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、病原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（病原物質の二次感染防止）及び再発防止のための情報提供に努める。

(2) いわゆる健康食品による健康被害発生時の対応

令和6年に発生した紅麹を含む食品の健康被害事案を踏まえ、いわゆる「健康食品」のうち、機能性表示食品¹³⁾の届出者及び特定保健用食品に係る許可を受けた者が、健康被害の情報を探知した際は、速やかに都道府県等に情報提供することが令和6年9月に義務化された。したがって、営業者から健康被害が生じた旨の情報の届出があった場合は、必要に応じて医師等の関係者と連携して情報収集を行い、厚生労働省へ報告を行う。

第6 公表に関する事項

1 計画の実施結果

令和9年6月末までに結果をとりまとめ、本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、本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）又は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、本市ホームページにて公表する。

第7 情報の提供及びリスクコミュニケーション¹⁴⁾に関する事項

1 計画に関するリスクコミュニケーション

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、また本市ホームページ、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」

食の安心・安全をテーマとした講演会を行い、食品安全に関する知識の普及、啓発を行う。

○「親子食品衛生教室」

親子で実験や工場見学等の体験を通し、食中毒の予防方法や食品表示の見方を学ぶことで、食品衛生に係る意識の向上を図る。

（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」

（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）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

3 市民への情報提供

（1）本市ホームページへの掲載による情報提供

（2）広報まえばしへの掲載による情報提供

食品衛生・食品表示に関する最新情報の迅速な情報提供を行う。

（3）まえばし CITY エフエムでの放送による情報提供

（4）懸垂幕による食中毒予防月間の周知

第8 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

食品衛生の向上にあたり、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¹⁵⁾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に沿った衛生管理の制度化に対する技術的な支援を促進し、食品等事業者自らが実施する衛生管理の一層の強化を図る。

また、地域における食品衛生の向上を図る目的で、法第67条に規定される食品衛生推進員について、前橋市食品衛生推進員設置要綱に基づき委託する。

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

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¹⁶⁾（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（GLP¹⁷⁾ : 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¹⁸⁾を受検し、試験検査の精度を確保する。

別表1

令和8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	3	・過去1年間に食中毒等で行政処分を受けた施設	9
B	2回	14	・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) ・従事者が50人を超える大規模製造施設(HACCPに基づく衛生管理導入施設を除く) ・卸売市場(魚介類競り売り営業)	28
C	1回	418	・規格基準又は製造基準等のある食品製造施設 集乳業、乳処理業、特別牛乳搾取処理業、アイスクリーム類製造業(「仮設」を除く)、乳製品製造業、清涼飲料水製造業、食肉処理業、食肉製品製造業、水産製品製造業、氷雪製造業、液卵製造業、豆腐製造業、複合型そうざい製造業、冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業、密封包装食品製造業、添加物製造業、あん類製造業、魚肉ねり製品製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、乳酸菌飲料製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業 ・Bランクの製造施設のうちHACCPに基づく衛生管理導入施設 ・量販店(スーパー等)・農産物直売所 ・加工処理を行う食肉販売業・魚介類販売業 ・大規模な催事(前橋まつり等) ・食鳥卵の選別包装施設(輸出促進法における認定適合施設) ・特定給食施設(共同調理場、病院など)	418
D	2年に 1回	3,205	・B～Cランク以外の食品製造施設 食品の放射線照射業、菓子製造業(業態が「自動車営業」「屋台等の移動式」を除く)、食用油脂製造業、みそ又はしょうゆ製造業、酒類製造業、納豆製造業、麵類製造業、そざい製造業、漬物製造業、食品の小分け業、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、めん類製造業 ・飲食店営業(業態が「自動車営業」「自動販売機」「簡易」「喫茶」「カフェ・バー・キャバレー」「スナック」「屋台等の移動式」「仮設を除く) ・特定給食施設及び給食施設	1,603
E	6年に 1回	2,740	・A～Dランク以外の施設	457
合計		6,380	監視指導対象施設	2,515

注) 令和7年11月1日現在における施設数を示します。

別表2

令和8年度前橋市食品衛生監視指導計画 年間計画

		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)							
	表示監視			←	(通年)								
特別監視	一斉監視				夏 期	夏 期				年 末			
	観光地・イベント監視			・観光施設	・市場 ・赤城山宿泊施設 ・量販店等 ・前橋七夕まつり ・前橋花火大会		・前橋まつり	・市場 ・ニューアイマー駅伝 宿泊施設 ・前橋初市まつり					
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	親子食品衛生教室				○							
	事業者・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	事業者向け	食品衛生に関する講習会		←	(通年)								
	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	市民向け	食品安全講演会		○ or ○									
	事業者向け	ノロウイルス食中毒予防講習会						○					
事業、講習会	市民向け	食品表示講習会					○						
	事業者向け	特定給食施設等研修会									○		
事業、講習会	市民向け	食品衛生責任者 養成講習会(新規講習会)		○				○			○		
	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	市民向け	食品衛生指導員研修会					○						

別表3

令和8年度食品等検査実施計画（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 ・品質保持剤 ・酸化防止剤	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、氷菓、魚肉ハム・魚肉ソーセージ等	64
	〔乳等の成分規格等〕 ・乳脂肪分 ・無脂乳固体分 ・比重 ・酸度	牛乳	8
	〔残留農薬検査〕 ・農薬	加工食品（缶詰等）	8
	〔動物用医薬品検査〕 ・抗生物質	牛乳、鶏卵	6
	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			86

検査項目等		主な対象食品	検体数
微生物検査	〔食品の規格基準、衛生指導等〕 <ul style="list-style-type: none">・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	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、氷菓、魚肉ねり製品、生めん、ゆでめん、清涼飲料水、豆腐、漬物等	125
	〔乳等の成分規格等〕 <ul style="list-style-type: none">・細菌数・大腸菌群・乳酸菌数・リステリア・モノサイトゲネス	牛乳、発酵乳、アイスクリーム類、ナチュラルチーズ等	18
	〔食品の実態調査〕 <ul style="list-style-type: none">・必要に応じた項目	流通食品等	10
	食中毒、違反食品、有症苦情等の発生事案に係る検査		発生時
(2) 微生物検査計			153

検査項目等		主な対象食品	検体数
特定原材料検査	〔アレルゲン（特定原材料）〕 <ul style="list-style-type: none">・乳・卵・くるみ	加工食品（弁当・そうざい、菓子等）	24
	違反食品等の発生事案に係る検査		発生時
(3) 特定原材料検査計			24
合 計 (① + ② + ③)			263

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) 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。

3) 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いる。

4) 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。

5) 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ること、制限したり、義務を負わせること。

6) 広域連携協議会

国と関係自治体の食中毒事案対応などの連携や協力を図る場であり、調査方針の共有や情報の交換を行い、同一感染源による広域発生の早期探知を目的とした会議（平成 30 年 6 月に食品衛生法で新たに設置）。

7) 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。

8) 不顕性感染

細菌やウイルスなど病原体に感染したにもかかわらず、感染症状を発症しない状態をいう。

9) 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。

10) 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 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）を特定原材料として、食品表示を義務付けている。

11) 収去検査

食品衛生法及び食品表示法に基づき、食品等を事業者等から無償で採取し、規格基準等に適合しているか、表示が適正か確認する検査。採取時に収去証を交付し、成績書を発行する。

12) 原料原産地表示

食品表示法に基づく食品表示基準が平成29年9月1日に改正され、原則、全ての加工食品（輸入品を除く）において、原材料の重量割合上位1位について原料原産地の表示が義務付けられた。

13) 機能性表示食品

事業者の責任において、科学的根拠を基に商品パッケージに機能性を表示するものとして、消費者庁に届け出られた食品。

14) リスクコミュニケーション

リスクに関する当事者（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。

15) (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、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。

16) 食品衛生監視員

食品衛生法に基づき知事等が任命した職員（資格要件有り）。食品衛生に関する監視指導を行う。

17) 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。

18) 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。