

**令和 8 年度
群馬県食品衛生監視指導計画（案）**

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

目 次

| | | |
|-----|----------------------------|------|
| 第 1 | 策定の目的 | P 1 |
| 1 | 基本的な方針 | |
| 第 2 | 監視指導の適用区域及び実施期間 | P 1 |
| 1 | 適用区域 | |
| 2 | 実施期間 | |
| 第 3 | 監視指導の実施体制に関する事項 | P 1 |
| 1 | 主な関係法令 | |
| 2 | 監視指導実施機関等 | |
| 3 | 試験検査実施機関等 | |
| 第 4 | 関係機関との連携に関する事項 | P 3 |
| 1 | 厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携の確保 | |
| 2 | 前橋市及び高崎市との連携の確保 | |
| 3 | 庁内関係部局との連携の確保 | |
| 4 | 農林水産省との連携の確保 | |
| 5 | 警察との連携の確保 | |
| 第 5 | 食品関係営業施設等への監視指導に関する事項 | P 4 |
| 1 | 監視指導における基本事項 | |
| 2 | 監視目標件数等 | |
| 3 | 重点監視事項 ～重点的・優先的に取り組む施策～ | |
| 4 | 特別監視指導 | |
| 5 | その他の事業 | |
| 6 | 災害発生時の食品衛生の確保 | |
| 第 6 | 食品等の検査に関する事項 | P 8 |
| 第 7 | 違反事実確認時の対応に関する事項 | P 8 |
| 1 | 施設監視の結果、違反事実を確認した場合 | |
| 2 | 収去検査の結果、違反事実を確認した場合 | |
| 3 | 食中毒等健康被害発生時の対応 | |
| 第 8 | 公表に関する事項 | P 10 |
| 1 | 食品衛生監視指導計画の実施結果 | |
| 2 | 一斉監視の実施結果 | |
| 3 | 試験検査結果 | |
| 4 | 違反事実等の公表 | |

| | | |
|------|----------------------------------|------|
| 第 9 | 情報提供及びリスクコミュニケーション（意見の交換等）に関する事項 | P 10 |
| 1 | 県民からの意見聴取 | |
| 2 | リスクコミュニケーションの推進 | |
| 3 | 県民への情報発信 | |
| 4 | 食品衛生思想の普及・啓発 | |
| 第 10 | 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項 | P 12 |
| 1 | H A C C P に沿った衛生管理等に関する確認及び助言・指導 | |
| 2 | （一社）群馬県食品衛生協会の指導育成等 | |
| 3 | 食品衛生講習会の開催等 | |
| 4 | 食品衛生推進員活動の支援 | |
| 第 11 | 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上対策に関する事項 | P 12 |
| 1 | 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員等に対する講習会の開催等 | |
| 2 | 衛生管理責任者等の資質の向上対策 | |
| 3 | 食品衛生推進員の資質の向上対策 | |
| 別表 1 | 監視目標件数 | P 14 |
| 別表 2 | 食品衛生監視指導実施スケジュール | P 15 |
| 別表 3 | 食品等検査実施計画（試験検査実施機関別検体数） | P 16 |
| | 用語解説 | P 18 |

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ました。

第 1 策定の目的

群馬県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）は、本県における食品関係施設への監視指導及び流通食品の検査等を効率的に行うことにより、県民の健康保護を図ることを目的として、食品衛生法¹⁾ 第 24 条第 1 項の規定により策定するものである。

1 基本的な方針

食品の安全性確保のため、食品衛生法では国並びに都道府県、保健所を設置する市及び特別区（以下「都道府県等」という。）並びに食品等事業者²⁾の責務が定められている。特に、食品等事業者は、消費者に食品等を提供する者として、食品の安全性を確保する第一義的責任を有している。また、消費者においては、家庭内での飲食による危害の発生を防止するという観点から、食品の安全性確保に関する知識と理解を深め、食品の安全性確保に積極的な役割を果たすことが期待されている。

本県では、食品の安全性確保は最も基本的な行政課題の一つであるとの認識に立ち、消費者と事業者の信頼関係の確立、保持を基本理念とする「群馬県食品安全基本条例（平成 16 年群馬県条例第 7 号）」を制定するとともに、「群馬県食品安全基本計画（第 6 期：令和 7 年度～令和 12 年度）」（以下「基本計画」という。）を策定し、総合的かつ計画的に食品等の安全性確保を図っている。

監視指導計画は基本計画との整合、調和を図りながら、食品等事業者の責務の励行状況及び安全な食品の供給状況を確認するため、食品関係施設への監視指導及び県内流通食品の検査について定めるとともに、県民等との情報及び意見の交換等（以下「リスクコミュニケーション」という。）の方法についても定めている。

第 2 監視指導の適用区域及び実施期間

1 適用区域

中核市である前橋市及び高崎市を除く群馬県内の全区域とする。

ただし、「不当景品類及び不当表示防止法」（以下「景品表示法³⁾」という。）、「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」（以下「米トレーサビリティ法⁴⁾」という。）に基づく業務は、中核市を含む群馬県内全区域とする。

2 実施期間

令和 8 年 4 月 1 日から令和 9 年 3 月 31 日までの 1 年間

第 3 監視指導の実施体制に関する事項

1 主な関係法令

- ・食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
- ・群馬県食品衛生法施行条例⁵⁾（平成 12 年群馬県条例第 41 号。以下「施行条例」という。）
- ・健康増進法⁶⁾（平成 14 年法律第 103 号）
- ・景品表示法（昭和 37 年法律第 134 号）
- ・米トレーサビリティ法（平成 21 年法律第 26 号）
- ・食品表示法⁷⁾（平成 25 年法律第 70 号）

- ・と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）
- ・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「食鳥検査法」という。）

2 監視指導実施機関等

（１）監視指導の対象

- ア 食品衛生法に基づく営業施設及び営業者等
- イ と畜場法に基づくと畜場及び設置者等
- ウ 食鳥検査法に基づく食鳥処理場及び設置者等
- エ その他、届出を要する食品関係営業施設（健康増進法に基づく特定給食施設を含む）及び設置者等

（２）監視指導の実施機関とその主な役割

ア 食品・生活衛生課

- （ア）監視指導計画及び県で実施する施策の策定並びに公表
- （イ）国（厚生労働省、消費者庁等）、都道府県等及び庁内関係部局との連絡調整
- （ウ）食中毒（疑いを含む。）、違反食品、苦情食品等の調査に係る関係機関等との連絡調整、違反事例の行政処分及び公表
- （エ）食品等事業者を対象とした食品衛生に係る講習会等の実施及び情報の提供（食品安全推進室）
- （オ）景品表示法及び米トレーサビリティ法に基づく施設の監視指導
- （カ）食品表示法、景品表示法及び米トレーサビリティ法に基づく措置及び公表
- （キ）県民とのリスクコミュニケーションの実施
- （ク）県民への食の安全に関する情報発信
- （ケ）農林水産物の安全性確保等に係る庁内関係部局との連絡調整
- （コ）食品衛生検査施設の信頼性確保

イ 保健福祉事務所（保健所）

- （ア）食品衛生法に基づく営業施設等の監視指導（H A C C P⁸⁾に沿った衛生管理⁹⁾の実施状況の確認・指導を含む。）
- （イ）健康増進法に基づく施設の立入調査・指導
- （ウ）食品表示法、景品表示法及び米トレーサビリティ法に基づく施設の監視指導
- （エ）食中毒（疑いを含む。）、違反食品、苦情食品等に係る調査・指導
- （オ）消費者及び食品等事業者を対象とした食品衛生及び食品表示に係る講習会等の実施並びに食品衛生に係る情報の提供
- （カ）食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進のための助言・指導、H A C C Pに沿った衛生管理に関する助言・指導
- （キ）食品衛生及び食品表示に係る食品等の収去
- （ク）食品表示法に基づく指示・回収命令

ウ 食肉衛生検査所

と畜場及び食鳥処理場の監視指導、と畜場及び食鳥処理場における H A C C P に沿った衛生管理に関する助言・指導

3 試験検査実施機関等

(1) 試験検査実施機関

食品の試験検査は、衛生環境研究所、食品安全検査センター及び食肉衛生検査所において、次のとおり分担して実施する。

ア 衛生環境研究所

食中毒等の発生事案に係る検査、残留有害物質モニタリング検査（抗生物質）、病原微生物検査等

イ 食品安全検査センター

アレルギー¹⁰⁾検査、有害物質検査、動物用医薬品検査、食品添加物検査、残留農薬検査、微生物検査、容器包装・器具検査、乳等の成分規格に係る検査、有症苦情等の発生事案に係る検査（植物性自然毒に係る検査等）、食品の安全性及び試験法に係る調査研究等

ウ 食肉衛生検査所

と畜場法に基づくと畜検査の実施、食鳥検査法に基づく食鳥検査の実施、動物用医薬品検査、食肉衛生に係る調査研究等

(2) 検査精度管理

試験検査実施機関は、試験検査の信頼性を確保するため、食品検査の業務管理基準（食品G L P¹¹⁾）を遵守し、信頼性確保部門による定期的な内部点検及び外部精度管理調査を受検する。

なお、食品衛生法に基づく登録検査機関に試験検査を委託する場合には、委託契約に基づき、委託者として業務の適正な管理を求める。

第4 関係機関との連携に関する事項

1 厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携の確保

輸入食品及び都道府県等の区域を越えて広域的に流通する食品等であって輸入食品以外のもの（以下「広域流通食品等」という。）について、違反を発見した場合又は広域にわたる食中毒の発生時には、厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携を図り、迅速な対応を行う。

特に、広域食中毒事案に対しては、厚生労働省（関東信越厚生局）が開催する広域連携協議会¹²⁾を活用して、厚生労働省及び他の都道府県等との情報共有を図る。

2 前橋市及び高崎市との連携の確保

食品衛生法及び食品表示法に基づく監視指導業務を効率的かつ的確に実施するため、中核市である前橋市及び高崎市と定期的な連絡会議の開催等により緊密な連携協力を図る。

また、広域食中毒に迅速に対応するため、感染症を含めた情報について必要に応じて群馬県広域食中毒・感染症連携会議¹³⁾を通じて中核市と共有する。

3 庁内関係部局との連携の確保

効率的な監視指導を実施するため、必要により次の情報について庁内関係部局と緊密な情報交換を行い、連携を図る。また、消費者事故等の事案のうち消費者庁へ通知する情報については、消費生活課に通報し、庁内の情報共有を図る。

- (1) 県内産の農畜産物から農薬等が基準値を超えて検出された事案における探知情報及び調査情報、その他生産段階に係る情報

- (2) 群馬県における農薬の適正な販売、使用及び管理に関する条例¹⁴⁾（平成14年群馬県条例第54号）に基づく農薬の使用状況、指導状況、自主検査の実施状況、検査結果等に関する情報
- (3) 景品表示法及び米トレーサビリティ法に基づく調査結果等に関する情報
- (4) 県内の家畜伝染病等の発生状況等に関する情報
- (5) 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疾病及び治療等に関する情報
- (6) 学校、病院等の給食に関する情報
- (7) 腸管出血性大腸菌等の食中毒に係る感染症情報

4 農林水産省との連携の確保

食品表示法及び米トレーサビリティ法に係る業務を効率的かつ的確に実施するため、農林水産省関東農政局等と緊密な連携・協力を図る。

5 警察との連携の確保

食中毒事案、食品に係る健康被害情報、食品表示に係る産地偽装等について群馬県警察と連携・協力を図る。

第5 食品関係営業施設等への監視指導に関する事項

県内で製造、流通、販売、消費される食品の安全性確保を推進するため、過去の食中毒事例、違反食品の状況及びそれらが及ぼす社会的影響を踏まえ、効果的かつ効率的な監視指導ができるよう、監視指導における基本事項のほか、監視目標件数、重点監視事項及び特別監視指導等を定める。

1 監視指導における基本事項

(1) 監視指導の目的

監視指導は食品の安全性確保対策として、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し、不適事項の改善指導及び食品事故未然防止対策の情報提供・普及啓発を目的とする。

監視を行うにあたっては、食品の製造・加工技術等の高度化、食品の多様化、食品流通の広域化及び国際化等の食品を取り巻く環境の変化に適切な対応ができるよう最新情報の入手に努める。また、取り扱う食品の製造及び流通等の記録の確認並びにアレルギー、遺伝子組換え¹⁵⁾、食品添加物及び期限（消費期限、賞味期限）等の食品表示に関わる根拠資料の確認等、科学的知見に立脚した監視指導を実施する。

(2) 共通監視指導事項

関係法令に規定されている事項（衛生管理基準、施設基準、成分規格、製造基準、表示基準等に係る事項等）を確認し、法令遵守の徹底を指導する。

また、と畜場及び食鳥処理場には、と畜場法、食鳥検査法に基づく監視指導を実施する。

2 監視目標件数等

食品関係営業施設を食品衛生上の観点から監視指導の重要度を評価して、次のA、B、C、D、Eの5ランクに分類し、ランクごとの監視対象施設数に応じた監視目標件数を定めた。（別表1）

＜ランク別目標監視頻度＞

| ランク | A | B | C | D | E |
|--------|-------|-------|-------|---------|---------|
| 目標監視回数 | 年3回以上 | 年2回以上 | 年1回以上 | 2年に1回以上 | 6年に1回以上 |

各ランクの監視対象施設は、食品衛生法に基づく業種分類のほか、監視指導上の重要業種として、令和7年中に食中毒発生又は違反食品製造等で行政処分を受けた施設をAランク、大量調理施設、大規模製造施設をBランクとして分類した。ただし、Bランク施設の中でFSSC22000、ISO22000、SQF、JFS等のコーデックスHACCP¹⁶⁾に準拠した民間認証取得施設は、高度な衛生管理を実施していると判断し、また保健所による立入検査等の際に、民間認証の取得に必要な書類や記録、監査結果等を活用して効率的な監視が可能であることから、Cランクとした。

各保健福祉事務所（保健所）はこの監視目標件数を基礎としつつ、取り扱う食品の特性及び流通の広域性等を勘案して監視回数を調整する等、より効率的な監視指導に努めることとする。

なお、主な監視指導の実施時期については、食品衛生監視指導実施スケジュールによることとした。（別表2）

3 重点監視事項 ～重点的・優先的に取り組む施策～

（1）食品安全対策の推進

ア HACCPに沿った衛生管理の実施状況等の確認及び助言・指導

HACCPに沿った衛生管理について、食品衛生監視員¹⁷⁾による定期的な立入検査等の機会を通じて、実施状況を確認し制度の定着を図るとともに、衛生管理計画の内容を点検して効果的な管理となるよう必要な助言・指導を行う。HACCPの考え方を取り入れた衛生管理対象施設については、事業者団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書に基づき、監視指導を実施する。

また、と畜場及び食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場を除く。）に対して外部検証を実施し、各施設の衛生管理計画及び手順書の遵守状況を確認するとともに、科学的な知見に基づき、適切な衛生管理を実施できるよう改善指導を行う。

イ 食中毒未然防止対策の強化

令和7年に本県（前橋市及び高崎市を除く。）では食中毒事件が4件発生し、病因物質別の内訳はカンピロバクター2件、アニサキス2件であった。令和3年～令和7年の5年間における病因物質別発生件数は、ノロウイルス7件、アニサキス6件、カンピロバクター4件、植物性自然毒3件、ぶどう球菌1件であった。

これら県内の発生状況とともに全国の発生状況等を考慮し、以下の事項を中心に食中毒の未然防止対策を強化する。

（ア）ノロウイルス対策

ノロウイルスは全国的に発生件数の多い食中毒で、感染力が強く、例年多くの患者が出ているため、特に発生しやすい冬期にノロウイルス食中毒未然防止対策を強化する。

ノロウイルスによる食中毒の主な原因は調理従事者の健康管理の不徹底及び手指等を介した食品への二次汚染であることから、食中毒が発生した場合に大規模化しやすい大量調理施設及び発生頻度の高い飲食店に対し、調理従事者の健康管理（感染予防を含む。）、手洗いの徹底、二枚貝の衛生的な取扱い、加熱調理の必要性等について引き続き監視指導及び衛

生講習等で啓発を図る。

(イ) カンピロバクター対策

カンピロバクター食中毒は全国的に発生件数の多い食中毒で、県内（前橋市及び高崎市を除く。）においても、令和7年に2件の発生があった。生又は加熱不十分な食肉・食鳥肉の喫食又は器具や手指を介した二次汚染により発生する。この食中毒が多発する背景として、消費者が食肉の生食を嗜好していること及び提供する食肉の安全性に関する認識が食品等事業者に不足していること等が考えられる。

このことから、鶏刺し・鶏わさ・鶏たたき等、食肉の生食のリスク、調理器具の使い分け及び適切な洗浄消毒等の二次汚染防止について啓発する。

(ウ) アニサキス対策

全国的にアニサキスを原因とする食中毒の発生は多く、平成30年以降、食中毒事件の病因物質としては毎年1位となっている。県内（前橋市及び高崎市を除く。）においても、令和7年に2件の発生があった。刺身等の魚介類を販売・提供する関係事業者に対して、鮮度及び目視確認を徹底し、必要に応じて、冷凍又は加熱を実施するよう指導を行う。

(エ) ウエルシュ菌対策

ウエルシュ菌食中毒は、高齢者施設などの集団給食施設や旅館・ホテル、仕出し屋などの大量調理施設における発生が多く、1事件あたりの患者数が多いのが特徴である。カレーやシチューなど一度に大量に調理される煮込み料理が原因食品となることが多く、これらの食品が常温で長時間放置されることが発生要因となることから、集団給食施設等に対しては、大量調理施設衛生管理¹⁸⁾ マニュアルを踏まえ、加熱調理後の速やかな放冷及び食品の低温保管について指導を行う。

(オ) ぶどう球菌対策

ぶどう球菌による食中毒は、全国的に例年20件前後の発生があり、令和6年には県内（前橋市及び高崎市を除く。）において1件の発生があった。ぶどう球菌は、ヒトの常在菌であり、食肉等にも存在することから、これら汚染源からの二次汚染防止について指導を行う。また、汚染した食品の室温での長時間放置が食中毒の発生要因となることから、加熱調理後の迅速な放冷及び保存中の食品の低温保管について指導を行う。

(カ) 腸管出血性大腸菌対策

腸管出血性大腸菌食中毒は、食肉の不十分な加熱調理や不適切な食肉の取扱いによる他の食品への二次汚染が主な発生原因と考えられる。と畜場及び食肉処理施設に対しては、食肉への汚染防止を、食肉を調理・提供する飲食店及び給食施設等に対しては、加熱調理の徹底・手洗いの励行・二次汚染の防止について監視指導を行う。

また、生食用野菜を原因とする腸管出血性大腸菌の感染例も報告されていることから、加熱しないで提供する野菜類の殺菌及び適切な温度管理について、指導を行う。

なお、腸管出血性大腸菌の感染者等が確認された場合は、「食中毒・感染症共通対応マニュアル¹⁹⁾」を活用し、感染症所管部局と連携して迅速に患者等の調査を行う。広域的な食中毒が疑われる場合は、必要に応じて広域連携協議会等を通じて、近隣自治体と情報共有し、健康被害の拡大防止を図る。

(キ) 自然毒（毒キノコ、有毒植物及びふぐ毒）対策

毒キノコによる食中毒は、毎年全国的に発生しており、死亡事故も起きている。毒キノコを食用キノコと間違えて採取・喫食することにより発生する例が大多数を占めていることか

ら、不確かな知識での採取、喫食を行わないように消費者及び事業者に対して啓発を行う。

有毒植物については、平成 31 年に、県内（前橋市及び高崎市を除く。）においてイヌサフランの誤食による死亡事故が発生しているため、「採らない」、「食べない」、「売らない」、「人にあげない」、「もらわない」について、消費者及び事業者に対して啓発を行う。

また、ふぐを取り扱う営業者に対し、「群馬県ふぐ取扱指導要綱」に基づき、内臓等有毒部位の適正な除去、管理等について監視指導を行う。

ウ 輸入食品対策

輸入食品については、検疫所において輸入時に安全性確認に取り組んでおり、輸入届出食品の食品検査を実施しているが、依然として消費者の関心が高いことから、引き続き県内に流通する輸入食品（加工食品を含む。）の安全性を確認するため、輸入食品の残留農薬及び食品添加物等の検査を実施する。

エ 残留農薬等に係る食品衛生確保

県内産農産物から農薬が基準値を超えて検出される事案が確認された場合、生産部局と連携して「農薬事案に係る緊急時対応マニュアル²⁰⁾」に基づく対応を行い、違反品の回収及び再発防止等の措置を講じる。

（２）食品表示の信頼確保

ア 食物アレルギー表示の周知・指導強化

健康危害防止の観点から、表示制度の周知及び製造所監視を行うことにより適正表示の遵守を指導する。製造所では使用原材料の点検及び確認の徹底を指導するとともに、食品製造工程におけるアレルゲンの意図しない混入（コンタミネーション）の防止対策について周知、指導する。

また、令和 7 年 4 月 1 日からアレルゲンの表示義務化が完全施行された「くるみ」については、特に、原材料及び製造方法の再確認、原材料段階における管理に関する仕入れ先への再確認並びに必要な応じた確認検査の実施について、周知、指導する。

イ 食品表示法、景品表示法及び米トレーサビリティ法に基づいた総合的な監視指導

販売施設及び製造所等において、食品表示の監視指導を行い、食品表示の適正化を図る。

ウ 中小小売店舗表示調査

道の駅、産地直売所及び中小規模販売所において、食品の表示について点検し、適正な表示の実施を指導する。

エ 食品表示講習会の開催

食品等事業者を対象とする講習会を開催し、食品表示法を中心に食品表示に関する他法令を含め、適正表示の理解推進を図る。

オ 科学的検査による食品表示内容の確認

健康食品の成分分析及び袋詰精米の品種判別検査を実施し、表示が適正に行われていることを確認する。

4 特別監視指導

食品の安全性確保業務を効率的、効果的に行うため、期間、対象施設、監視項目等を定め、各保健福祉事務所（保健所）が連携・協力して計画的に監視指導を行う。

（１）夏期食品一斉監視指導・年末年始一斉監視指導

細菌性食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末年始において、大規模小売店舗等に対し重点的に監視指導を実施し、食品の安全性確保及び表示の適正化に努める。

(2) 観光地・イベント監視指導

観光客やイベント参加者が集中する観光地やイベント会場における食品事故の未然防止策として、必要に応じ、キッチンカー、仮設食品営業施設、宿泊施設等関連施設やスキー場等の監視指導を行う。

5 その他の事業

持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）等のサービスを実施する飲食店が増加していることから、これら飲食店の営業者に対し、必要な衛生管理の徹底について注意喚起及び指導を行う。

また、放射性物質²¹⁾の基準値を超過した食品又はその疑いがある食品が販売（インターネットによるものを含む）されている旨の情報を探知した場合、必要に応じ生産部局等と情報共有を図りつつ、販売施設等の指導を行う。

さらに、営業者等が譲渡により地位を承継したときは、可能な限り速やかに施設に立ち入り、地位を承継した者による衛生管理が適切に実施されていること等を確認する。

加えて、子ども食堂などの福祉目的に食事を提供している施設については、衛生管理の面で適切に運営されるよう「福祉目的の食事提供行為における食品衛生管理指針²²⁾」に基づき、助言・指導を行う。

6 災害発生時の食品衛生の確保

県内で災害が発生した場合は、食中毒等の食品に起因する事故を防止するため、指定避難所等で配給する飲料水及び食料の衛生確保に向けた助言、指導を行う。

第6 食品等の検査に関する事項

食品衛生を確保し健康の保護を図るため、食品等検査実施計画（試験検査実施機関別検体数）に基づき、県内で生産、製造、加工等される食品を含め、県内に流通する食品等の収去検査²³⁾等を実施する。（別表3）

食品中の微生物検査（規格基準、衛生指導に係る検査等）の目標検体数を228件、食品の理化学検査の目標検体数を717件に設定する。

また、輸入食品の目標検体数を120件及び重篤な健康被害を起こすアレルゲンの目標検体数を40件とし、引き続き重点的に検査を実施する。

なお、検査対象食品、項目等については、本県及び全国での検査状況や違反の発生状況等を勘案し、弾力的に対応する。

第7 違反事実確認時の対応に関する事項

1 施設監視の結果、違反事実を確認した場合

(1) 食品衛生法関係

ア 施設監視時に、食品衛生法又は施行条例で規定している施設基準、衛生管理基準又は食品の製造基準等に違反している事実を確認したときは、その場で改善指導を行う。

イ 違反が軽微であって直ちに改善が図れるもの以外の食品衛生法違反については、指示書又は必要に応じて保健所長名による書面で改善指導を行う。

ウ 食品衛生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命令、回収命令等の措置を講じる。また、違反食品により人に健康危害を与えた場合や悪質な場合等においては、営業の禁止又は停止の措置を講じる。

エ 違反事実が故意又は重大な過失により発生した場合で、違反内容が悪質な場合においては、その状況により営業者等を告発する。

オ 食品衛生法施行令第1条に規定する材質（合成樹脂）の原材料に同法第18条第1項の規定に基づく規格に定められていない物質が含まれ、又は含まれるおそれのある器具又は容器包装を発見した場合は、当該物質に関する情報を厚生労働省に確認し、事業者に対して必要な指導を行う。

（２）健康増進法関係

監視時に、健康増進法に違反する状況を発見したときは、その場で改善指導を行う。また、状況に応じて改善勧告・改善命令を行う。

（３）食品表示法関係

表示監視等により、食品表示法に違反する状況を発見したときは、当該事実確認を行うとともに、必要な指導を行う。また、状況に応じて指示・命令を行う。

（４）景品表示法関係

表示監視等により、景品表示法に違反する状況を発見したときは、当該事実確認を行うとともに、必要な指導を行う。また、状況に応じて措置命令を行う。

（５）米トレーサビリティ法関係

米トレーサビリティ法違反については、改善指導を行うとともに、必要に応じて改善勧告を行う。また、正当な理由なくその勧告に係る措置をとらなかった場合については、改善命令を行う。

２ 収去検査の結果、違反事実を確認した場合

（１）収去検査の結果、違反が確認されたときは、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、廃棄命令、回収命令等の措置を講じる。また、違反食品により人に健康危害を与えた場合や悪質な場合等においては、営業の禁止又は停止の措置を講じる。

（２）違反食品（疑いを含む）が本県以外で生産、製造又は加工等が行われていた場合は、速やかに、当該製造所（加工所）を管轄する都道府県等の食品衛生担当部局に通報するとともに、違反食品の流通防止等必要な措置を講じる。

（３）広域流通食品又は輸入食品に違反が認められた場合は、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速やかに情報提供するとともに、違反食品の流通防止等必要な措置を講じる。

（４）違反事実が故意又は重大な過失により発生した場合で、違反内容が悪質な場合においては、その状況により営業者等を告発する。

（５）違反食品等を継続的に検査する必要があると判断した場合は、製造者等に対して、検査命令を行う。

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

食中毒発生時には、群馬県食中毒対策要綱（平成9年7月1日制定）及び群馬県食中毒処理マニュアル（令和6年1月1日制定）に基づき、迅速かつ的確な調査を行い、原因食品、病因物質等の原因究明に努めるとともに、必要な措置を講じる。

また、必要に応じて感染症、薬事等の関係機関との連携を図り、事故の拡大防止及び再発防止の

ための情報提供に努める。

さらに、広域的な食中毒事案発生時には、必要に応じて、国の開催する広域連携協議会を活用し、食中毒の原因調査及びその拡大を防止するために必要な対策について協議する。

(2) いわゆる「健康食品」²⁴⁾による健康被害発生時の対応

指定成分等²⁵⁾を含む食品等を取り扱う営業者から当該食品等が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった場合は、必要に応じて医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者から情報を収集し、厚生労働大臣へ報告する。

紅麹関連製品による健康被害を踏まえた国の対応に基づき、営業者から機能性表示食品又は特定保健用食品による健康被害情報の提供を受けた場合には、必要な情報を確認し、速やかに厚生労働省へ報告を行う。

その他いわゆる「健康食品」による健康被害発生時においても、関係通知に基づき、原因究明を迅速に行い、厚生労働省に対し、調査結果を遺漏なく報告するとともに、必要に応じて公表を行う。

第8 公表に関する事項

1 食品衛生監視指導計画の実施結果

本計画の実施結果の概要を翌年度の6月末までに公表する。

2 一斉監視の実施結果

夏期食品一斉監視指導及び年末年始食品一斉監視指導の実施結果について、その都度群馬県ホームページで公表する。

3 試験検査結果

各試験検査実施機関（食肉衛生検査所のと畜検査及び食鳥検査の結果を除く。）の検査結果は、定期的に群馬県ホームページで公表する。

4 違反事実等の公表

食品衛生法、食品表示法又は景品表示法等に基づき、命令などの行政処分を行った場合には、その都度報道機関へ情報提供するとともに、群馬県ホームページで公表する。

また、食品の摂取等による健康危害が想定され、緊急に県民に注意喚起が必要と認められる事例については、速やかに公表する。

第9 情報提供及びリスクコミュニケーション（意見の交換等）に関する事項

1 県民からの意見聴取

(1) 監視指導計画策定に係るパブリックコメントの実施

監視指導計画の策定にあたっては、消費者団体等との意見交換会、群馬県ホームページ、その他の広報媒体等を通じて広く県民の意見を聴取し、計画に反映させる。

(2) 「施策の申出制度」の活用

群馬県食品安全基本条例に基づく「施策の申出制度」により、県民からの意見を聴取し、食の安全に関わる施策への反映を図る。

2 リスクコミュニケーションの推進

消費者・生産者・食品等事業者及び行政等の相互理解の促進のため、次のとおりリスクコミュニケーション事業を実施する。

なお、(1)～(3)については、食の安全・安心を推進する民間団体「ぐんま食の安全・安心県民ネットワーク」との協働事業にて実施する。

(1) 産学官連携による食の安全理解促進事業

県内の大学と連携を図り、食の現場を通じて、大学生、食品等事業者、行政間で意見交換を行い、食の安全についての理解を促進する。

(2) 食品表示に関する現地講座

食品を選択する際の重要な情報が記されている食品表示を、消費者に正しく理解してもらうことを目的に、スーパーマーケット等の食品等事業者と連携し、現地講座を開催する。

(3) 食物アレルギーオンラインセミナー

食物アレルギーに関する県民への正しい知識の普及と理解促進を図ることを目的として、オンラインセミナーを開催する。

(4) 食品安全セミナー

県民を対象とした食中毒予防等の食品安全に関するセミナーを開催し、参加者との情報及び意見の交換を通じて、食品安全への理解促進を図る。

(5) DXを活用したリスクコミュニケーション

県公式LINEアカウントを活用した食の安全に関する双方向のリスクコミュニケーションを実施し、消費者との食の安全に関する情報及び意見の交換を促進する。

(6) その他

出前なんでも講座（県民主催の講習会等への講師派遣）等を活用し、県民や消費者団体等との意見交換を実施する。

3 県民への情報発信

(1) ホームページ等による情報提供

群馬県ホームページ「ぐんま食の安全・安心ポータルサイト」への掲載や、群馬県公式YouTubeチャンネル tsulun0s での動画配信等により、食品衛生及び食品表示等に関する情報提供に努める。

(2) SNSによる情報発信

群馬県公式SNS（LINE、X、Facebook）により、食の安全に関する情報の定期発信に努める。

(3) 食品等の検査結果の情報提供

食品等の検査結果について、群馬県ホームページへの掲載により情報提供に努める。

(4) 情報紙等による情報提供

登録制のボランティア「ぐんま食の安全情報通信員」を通じて情報紙「ぐんま食の安全情報」等を配布するほか、リーフレット、パンフレット等により食品衛生及び食品表示等に関する情報提供に努める。

(5) 食品等の自主回収情報の提供

「食品の自主回収（リコール）情報の報告制度²⁶⁾」を食品等事業者に周知徹底するとともに、同制度による届出が事業者からあった場合、速やかに厚生労働省・消費者庁に報告することにより、消費者への円滑な情報提供に努める。

4 食品衛生思想の普及・啓発

(1) 食品衛生月間(令和8年8月1日から8月31日まで)における普及・啓発

夏期の食中毒予防に重点を置いて、食品等事業者及び消費者に対して食品衛生思想の普及・啓発を図る。

(2) 講習会等の開催

講習会等を通じて、食品衛生に関する知識の普及を図る。

第10 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

1 HACCPに沿った衛生管理等に関する確認及び助言・指導

営業者が自らの営業における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう、厚生労働省が内容を確認した手引書等を用いて指導を行う。

また、HACCPの導入状況の確認と併せ、自主検査、原材料の安全性確認等の実施、記録の作成及び保存等、自主的な取組に関する助言・指導を行う。

2 (一社)群馬県食品衛生協会の指導育成等

食品衛生の向上及び自主衛生管理の推進を目的に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の指導育成を推進することで、HACCPに沿った衛生管理の定着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。

3 食品衛生講習会の開催等

食品衛生責任者の養成・実務講習会等、食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進に必要な講習会等を開催するとともに、群馬県ホームページ等を活用した情報提供を図る。

4 食品衛生推進員活動の支援

食品衛生法第67条に規定される食品衛生推進員²⁷⁾について、群馬県食品衛生推進員設置要綱に基づき委嘱し、その活動を支援・推進することにより、地域における食品衛生の向上を図る。

第11 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上対策に関する事項

1 食品衛生監視員、と畜検査員²⁸⁾及び食鳥検査員²⁹⁾等に対する講習会の開催等

食品衛生等に関する職員の資質の向上等を図るため、技術及び関係法令等について、HACCPに関する知識習得を含めた研修会を実施するとともに、国が開催する各種研修会へ積極的に派遣する。

2 衛生管理責任者等の資質の向上対策

と畜場法で定める「衛生管理責任者」、「作業衛生責任者」及び食鳥検査法で定める「食鳥処理衛生管理者」等に対し、衛生講習会を実施する等、資質の向上を推進する。

3 食品衛生推進員の資質の向上対策

食品衛生推進員が食品等事業者に対し、必要な助言、指導その他の援助を適切に行うために、必要な知識及び技術に関する研修会を開催する。

別表 1

監視目標件数

| ランク | 立入回数 | 対象施設数 ※1 | 対象施設・業種区分等 | 監視目標 件数 |
|-----|-------------|-------------|---|------------|
| A | 年3回 以上 | 3 | 令和7年中に食中毒等で行政処分を受けた施設 | 9 |
| B | 年2回 以上 | 45 | <ul style="list-style-type: none"> ・大量調理施設（300食／回又は750食／日以上のご飯を調理提供する飲食店営業施設） ・大規模製造施設（食品取扱に従事者数50人以上） ※コーデックスHACCP認証取得施設※2を除く。 | 90 |
| C | 年1回 以上 | 4,225 | <ul style="list-style-type: none"> ・Bランク対象施設のうち、コーデックスHACCP認証取得施設※2 ・大規模小売店舗（概ね従業員50人以上の規模の量販店） ・次の食品製造業施設 <ul style="list-style-type: none"> 乳処理業、食肉製品製造業、添加物製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、魚肉練り製品製造業、アイスクリーム類製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、豆腐製造業、麺類製造業、そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、乳製品製造業、食肉処理業、漬物製造業、密封包装食品製造業、冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業、複合型そうざい製造業、水産製品製造業、液卵製造業 ・卸売市場（魚介類競り売り営業を含む。） ・飲食店営業（仕出し・弁当店、旅館） ・飲食店営業（焼肉専門店） ・生食用食肉取扱施設 ・加工処理を行う食肉販売業、魚介類販売業 ・と畜場、大規模食鳥処理場、認定小規模食鳥処理場 ・食鳥卵の選別包装施設（輸出家きん卵取扱認定施設に限る） | 4,225 |
| D | 2年に1回 以上 | 13,034 | <ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業（一般飲食店等） ・菓子製造業等、Cランク以外の食品製造業許可施設 ・特定給食施設（学校、もしくは100食／回以上又は250食／日以上のご飯を調理提供する施設） | 6,517 |
| E | 6年に1回 以上 | 8,109 | A～Dランクに該当しない施設（届出施設を含む） | 1,352 |
| 合計 | | 25,416 | 監視対象施設 | 12,193 |

※1 「対象施設数」は、令和7年10月末現在の施設数を示す（Aランクを除く）

※2 FSSC22000、ISO22000、SQF、JFS等のコーデックスHACCPに準拠した民間認証取得施設

別表 2

食品衛生監視指導実施スケジュール

特別監視

- ①夏期食品一斉監視指導（7月～8月） ②年末年始一斉監視指導（12月～1月）
 ③旅館ホテル一斉監視（11月） ④観光地・イベント監視（5月～9月、随時）
 ☆食品衛生月間（8月）

製造所監視（通年）

- 大規模食品製造業等

重点対策

- ⑤カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、ぶどう球菌対策（5月～10月）
 ⑥ノロウイルス対策（11月～3月）
 ⑦自然毒（毒キノコ、有毒植物）食中毒対策（4月～5月、9月～10月）
 ⑧ふぐ食中毒対策（12月～2月）

表示対策

- 関係法令に基づく総合的な監視指導（通年） ⑨中小小売店舗表示調査（6月～2月）
 ○食品の適正表示講習会（通年）
 ⑩科学的検査による食品表示内容の確認（9月～2月）

| 月 | | 特別監視 | 製造所監視 | 重点対策 | 表示対策 |
|----|----------|---------------|--------|--------------------|--------------------|
| 4 | 上旬 下旬 | | ○ ↑ | ⑦ ↑↓ | ○ ↑ |
| 5 | 上旬 下旬 | ④ ↑ | | ⑤ ↑ ⑦ | |
| 6 | 上旬 下旬 | | | | ⑨ ↑ |
| 7 | 上旬 下旬 | ① ↑ | | | |
| 8 | 上旬 下旬 | ☆ ↓ ☆ ① | | | |
| 9 | 上旬 下旬 | | | ⑦ ↑ | ⑩ ↑ |
| 10 | 上旬 下旬 | | | ⑤ ↓ ⑦ ↓ | |
| 11 | 上旬 下旬 | ③ | | ⑥ ↑ | |
| 12 | 上旬 下旬 | ② ↑ | | ⑧ ↑ | |
| 1 | 上旬 下旬 | ② ↓ | | | |
| 2 | 上旬 下旬 | | | ⑧ ↓ | ⑨ ↓ ⑩ ↓ |
| 3 | 上旬 下旬 | | ○ ↓ | ⑥ ↓ | ○ ↓ |

別表 3

食品等検査実施計画（試験検査実施機関別検体数）

1 食品衛生法及び食品表示法関係の検査

（食中毒、不良食品等の発生事案に係る検査を含まない。）

(1) 衛生環境研究所

| 検 査 項 目 等 | 目 標 検体数 | うち輸 入食品 |
|--|------------|------------|
| ◆抗生物質（残留有害物質モニタリング） 【主な対象食品】養殖魚、牛乳、鶏卵 | 20 | |

(2) 食品安全検査センター

| 検 査 項 目 等 | 目 標 検体数 | うち輸 入食品 |
|---|------------|------------|
| 理 化 学 検 査 ◆食品添加物 【過量使用等使用基準の検査項目】 保存料、漂白剤、着色料、甘味料、品質保持剤、発色剤 等 【主な対象食品】 食肉製品、魚肉ソーセージ・魚卵、魚介乾製品、漬物、乾燥果実、 果実酒、清涼飲料水、菓子、こんにゃく粉、醤油、加工食品 等 | 205 | 77 |
| ◆農 薬 【主な対象食品】加工食品、畜産物 | 36 | 26 |
| ◆動物用医薬品 【主な対象食品】食肉、養殖魚 | 24 | 0 |
| ◆有害汚染物質 【検査項目】 蛍光物質、シアン化合物 【主な対象食品】 容器包装・器具、生あん | 12 | 5 |
| ◆アレルギー 【主な対象食品】菓子類、加工食品 | 40 | 0 |
| ◆成分規格 【主な対象食品】牛乳 | 10 | 0 |
| ① 理化学検査 計 | 327 | 108 |

| 検 査 項 目 等 | | 目 標 検体数 | うち輸 入食品 |
|------------------|--|------------|------------|
| 微生物 検 査 | ◆規格基準、衛生指導 【主な対象食品】冷凍食品、弁当・そうざい、アイスクリーム、生菓子、 清涼飲料水、食肉製品、牛乳、加工乳 等 | 228 | 12 |
| | ② 微生物検査 計 | 228 | 12 |
| 合 計（理化学検査＋微生物検査） | | 555 | 120 |

(3) 食肉衛生検査所

| 検 査 項 目 等 | | 目 標 検体数 | うち輸 入食品 |
|------------------------------------|--|------------|------------|
| ◆動物用医薬品(抗生物質) 【主な対象食品】牛肉、豚肉、食鳥肉 | | 370 | |
| 合 計 | | 370 | |

(再 掲)

| 検 査 項 目 等 | | 目 標 検体数 | うち輸 入食品 |
|------------------------------|--|------------|----------------|
| ・理化学検査 ((1)+(2)①+(3)) | | 717 | |
| ・微生物検査 ((2)②) | | 228 | |
| 食品衛生法等に基づくもの合計 ((1)+(2)+(3)) | | 945 | |
| 収去検査合計（衛生環境研究所、食肉衛生検査所除く） | | 555 | 120 (21.6%) |

2 と畜場法及び食鳥検査法関係の検査

(1) 食肉衛生検査所

| 検 査 項 目 等 | |
|-------------------------------|--|
| ・と畜検査（と畜場法） | |
| ・食鳥検査（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律） | |

用語解説

1) 食品衛生法

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康保護を図ることを目的とした法律。食品や添加物等の安全性を確保するため、製造・加工・販売等について規格や基準を設けることで規制している。また、違反食品や食中毒発生時に、被害拡大防止のため、違反品の回収や廃棄、営業の禁止・停止等の処分が図れるよう規定されている。

2) 食品等事業者

食品若しくは添加物を採取し、製造し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院、その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。

3) 景品表示法

不当な表示や過大な景品類の提供を制限又は禁止し、公正な競争を確保することにより、消費者が適正に商品・サービスを選択することができるように制定された法律。

4) 米トレーサビリティ法

米穀事業者に対し、米穀、米粉、米飯類、だんご、米菓及び清酒等の取引内容の記録作成・保存を義務づけるとともに、消費者が産地情報を入手できるよう米穀の産地を伝達することを義務づけるため制定されたもので、平成 22 年 10 月 1 日から施行された（産地情報の伝達は平成 23 年 7 月 1 日から施行）。

5) 群馬県食品衛生法施行条例

食品衛生法の施行に関して必要な事項、公衆衛生上必要な営業施設の基準（営業施設基準）などを定めている。

6) 健康増進法

国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の健康の増進を図るための措置を講じ、国民保健の向上を図ることを目的とした法律で、平成 15 年 5 月に施行された。

7) 食品表示法

食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（J A S 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制定したもので、平成 27 年 4 月 1 日に施行された。

8) H A C C P（危害分析・重要管理点）

食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法。

9) H A C C P に沿った衛生管理

平成 30 年 6 月に食品衛生法が改正され、原則として全ての食品等事業者を対象に制度化された。

H A C C P に沿った衛生管理は、事業者の規模や業種等に応じ、コーデックス H A C C P 7 原則に基づき行う『H A C C P に基づく衛生管理』と、取り扱う食品の特性等に応じ各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う『H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理』の 2 つに分けられる。

10) アレルゲン

アレルギー症状を引き起こす原因となる物質。食物アレルギーによる健康被害を防止する観点から、アレルゲンが含まれる加工食品にその旨の表示が義務づけられている。現在、表示義務のあるアレルゲンは、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生の8品目。

11) 食品G L P

食品衛生検査施設の検査の管理を徹底し、検査結果の信頼性の確保と検査方法の体系化を図るものであり、設備、試薬等の適正保管・管理、検査項目ごとの標準作業手順、検査精度の管理等について具体的に規定したもの。G L Pとは、Good Laboratory Practiceの略語。

12) 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）。

13) 群馬県広域食中毒・感染症連携会議

主に腸管出血性大腸菌について、広域的な食中毒・感染症が発生した際に開催する会議。群馬県、前橋市及び高崎市で詳細な情報を共有するとともに、必要な対応について協議し、健康被害の拡大防止を図る。

14) 群馬県における農薬の適正な販売、使用及び管理に関する条例

安全な農産物を生産するため、農薬の適正な販売、使用及び管理に関し、出荷前の自主検査の実施及び立ち入り検査等について定めている。

15) 遺伝子組換え

生物から有用な性質をもつ遺伝子を取り出し、植物等に組み込む技術。遺伝子組換えによって作られた作物（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、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしなの9種）やその加工品のことを遺伝子組換え食品という。

16) コーデックスH A C C P

食品衛生等に係る国際機関であるコーデックス委員会により定められたH A C C P。危害要因分析の実施、重要管理点の決定、管理基準の設定、モニタリング方法の設定、改善措置の設定、検証方法の設定及び記録と保存の設定という7原則で構成される。

17) 食品衛生監視員

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

18) 大量調理施設衛生管理マニュアル

H A C C Pの概念に基づき、集団給食施設等において衛生管理体制を確立し、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月に示したもの。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る（最終改正：平成29年6月16日）。

19) 食中毒・感染症共通対応マニュアル

ノロウイルスや腸管出血性大腸菌が原因となる、食中毒と感染症との区別が困難な事案が多く発生することから、平成20年4月に食品衛生担当者と感染症担当者の緊密な連携による被害拡大防止を目的に策定したマニュアル。

20) 農薬事案に係る緊急時対応マニュアル

農産物から残留農薬の基準値超過検出等により、農産物の安全性が危惧される事案が発生した場合における県の対処のあり方及び手順について定めたもの。

21) 放射性物質

放射線を出す能力（放射能）をもつ物質のことで、平成 23 年 3 月 11 日に発生した東京電力(株)福島第一原子力発電所事故で、放射性物質が放出された。平成 23 年 3 月 17 日に食品中の放射性物質に関する暫定規制値が定められ、平成 24 年 4 月 1 日に放射性セシウムの基準値が設定された。

22) 福祉目的の食事提供行為における食品衛生管理指針

福祉を目的とした事業及び活動の中で行う食事提供行為（いわゆる集団給食として行われる行為を除く。）の実施者が食品の安全性を確保するための必要な衛生管理に関する事項について示したものの。

23) 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。

24) いわゆる「健康食品」

法律上の定義は無く、医薬品以外で経口的に摂取される、健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して摂られている食品全般を指す。そのうち、「保健機能食品」は国が定めた安全性や有効性に関する基準等を満たしたもので、届出制の「機能性表示食品」、自己認証制の「栄養機能食品」、個別許可制の「特定保健用食品」がある。

25) 指定成分等

改正食品衛生法において、食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物であって、厚生労働大臣及び内閣総理大臣が食品衛生基準審議会の意見を聴いて指定したものが、指定成分等含有食品と定められた。関連法令により、コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ及びブラックコホシュが指定されている。

26) 食品の自主回収（リコール）情報の報告制度

令和 3 年 6 月 1 日から食品等に関わる事業者が食品等の自主回収（リコール）を行う場合、改正食品衛生法と改正食品表示法に基づき、リコール情報を行政に届け出ることが義務化された。届出は原則オンライン上のシステムで行うことになり、届出された情報は国のシステムで一元的に管理され、公表される。届出対象は、大腸菌による汚染や異物の混入等（食品衛生法違反又は違反のおそれ）、アレルギーや消費期限等の安全性に係る表示の欠落や誤り（食品表示法違反）による自主回収などである。

27) 食品衛生推進員

食品衛生法に基づき、食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進することを目的として、知事の委嘱を受けた者。地域の食品に関する情報収集及び伝達、営業許可の事前指導、食品衛生行政への協力等を行っている。

28) と畜検査員

と畜場法に基づき、知事が任命した職員（獣医師）。と畜場で、牛、馬、豚、めん羊、山羊が食用に適するかどうかの 1 頭ごとの検査や衛生管理の指導等を行う。

29) 食鳥検査員

食鳥検査法に基づき、知事が任命した職員（獣医師）。食鳥 処理場で、食鳥肉が食用に適するかどうかの検査や、衛生管理の指導等を行う。