

**令和3年度
群馬県食品衛生監視指導計画**

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	基本的な方向	
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	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	監視指導計画のリスクコミュニケーション	
2	県民や事業者とのリスクコミュニケーション	
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	食品等事業者が講ずべき公衆衛生上の措置の啓発	
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 13
別表2	食品衛生監視指導実施スケジュール	P 14
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 15
	用語解説	P 17

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、食品衛生法第24条第1項の規定に基づき、群馬県における食品関係施設への監視指導や流通食品等の検査等を効率的に行うことを目的に策定するものである。

1 基本的な方針

食品の安全確保のため、食品衛生法では国・都道府県等及び食品等事業者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、食品の安全確保に関する知識と理解を深め、食品の安全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、消費者の健康の保護と総合行政などの視点を基本理念とする「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5期：令和2年度～令和6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や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¹⁾」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ー法²⁾」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3年4月1日から令和4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12月24日法律第283号）
- ・群馬県食品衛生法施行条例³⁾（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（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ー法（平成21年法律第26号）
- ・食品表示法⁴⁾（平成25年6月28日法律第70号）
- ・と畜場法（昭和28年8月1日法律第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6月29日法律第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

- ① 食品衛生法に基づく営業施設及び営業者等
- ② 健康増進法に基づく特定給食施設及び設置者等
- ③ と畜場法に基づくと畜場及び設置者等
- ④ 食鳥検査法に基づく食鳥処理場及び設置者等
- ⑤ その他、届出を要する食品関係営業施設及び設置者等

(2) 監視指導の実施機関とその主な役割

① 食品・生活衛生課

- a 監視指導計画及び県で実施する施策の策定及び公表
- b 国（厚生労働省、消費者庁等）、都道府県等及び庁内関係各課との連絡調整
- c 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
- d 消費者及び営業者等を対象とした食品衛生意識向上に係る講習会等の実施及び情報の提供（食品安全推進室）
- e 食品表示法、景品表示法及び米トレーサビリティー法に基づく施設の監視指導
- f 食品表示法に基づく措置及び公表
- g 景品表示法に基づく措置及び公表
- h 米トレーサビリティー法に基づく措置及び公表
- i 県民への食の安全に関する情報発信
- j 県民とのリスクコミュニケーションの実施
- k 庁内関係課との連絡調整
- l 食品衛生検査施設の信頼性確保

② 保健福祉事務所（保健所）

- a 食品衛生法に基づく営業施設等の監視指導（HACCP⁵）に沿った衛生管理⁶の実施状況の確認・指導を含む。）
- b 健康増進法に基づく施設の立入調査・指導
- c 食品表示法、景品表示法及び米トレーサビリティー法に基づく施設の監視指導
- d 食中毒（疑いを含む。）、違反食品、苦情食品等に係る調査・指導
- e 消費者や営業者等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
- f 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、HACCPに沿った衛生管理に関する助言・指導
- g 食品衛生に係る食品等の収去
- h 食品表示法に基づく指示・回収命令

③ 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HACCP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。

① 衛生環境研究所

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

② 食品安全検査センター

アレルギー⁷⁾検査、放射性物質⁸⁾検査、遺伝子組換え⁹⁾食品検査、有害物質検査（重金属等）、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

③ 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、業務管理（G L P¹⁰⁾）を徹底し、信頼性確保部門による定期的な内部点検及び第三者機関による定期的な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や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（都道府県、保健所を設置する市及び特別区）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¹¹⁾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群馬県広域食中毒・感染症連携会議¹²⁾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
- (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¹³⁾（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) 米トレーサビリティ法及び景品表示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) 「第5 食品関係営業施設等への監視指導に関する事項／3 重点監視事項」の中で生産段階に係る情報
- (7) 学校、病院等の給食に関する情報
- (8) 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群馬県拠点等と緊密な連携・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や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とともに、取り扱う食品の流通等の記録保存の確認や、科学的、合理的な根拠に基づくアレルギー、遺伝子組換え、食品添加物及び期限（消費期限、賞味期限）等の食品表示の徹底について、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、営業施設基準、成分規格、製造基準、表示の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2年中に食中毒発生や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、コーデックスHACCP導入施設は、自主的な安全確保により食品事故の未然防止等の対策がとられていると認められるためCランクとした。

なお、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や流通の広域性等を勘案して監視回数を調整するなど、より効率的な監視指導に努めることとする。

また、新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受け、持ち帰り(テイクアウト)や宅配(出前)等のサービスを開始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、注意喚起及び指導を行う。また、通常の監視指導の機会を利用して、新型コロナウイルス感染症対策として、飲食店等における感染防止のための業種別ガイドラインの周知などを行う。

さらに、放射性物質汚染食品については、基準値超過事案等が発生した場合、必要に応じ生産部局等と情報共有を図りつつ、指導等を行う。

上記のほか、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¹⁴⁾」に基づき、助言・指導を行う。また、フードバンク¹⁵⁾活動に対しても衛生面に関する助言を行う。

器具又は容器包装を製造する食品等事業者についても、監視対象に含むこととする。

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

① HACCPに沿った衛生管理の導入支援及び実施状況の確認・指導

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がHACCPに沿った衛生管理が求められることになった。HACCPに沿った衛生管理の制度化(以下、「HACCPの制度化」という。)は、1年間の経過措置期間を経て令和3年6月1日に完全施行となる。

そのため、経過措置期間終了まではリーフレット等の配布や講習会等を通じて制度の周知及び導入支援を推進し、経過措置期間終了後は、新規営業者を含む食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理に関する助言及び導入後の監視指導を行う。

監視指導に当たっては、一般的衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画及び手順書並びに衛生管理の実施状況の記録について、食品等事業者が適切に作成できるよう指導するとともに、食品等事業者が作成した衛生管理計画及び手順書の内容を確認する。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。

② 食中毒未然防止対策の強化

令和2年に本県（前橋市、高崎市分を除く。）では食中毒事件が3件発生し、病因物質別の内訳はサルモネラ属菌2件、植物性自然毒（毒キノコ）1件であった。平成28年～令和2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10件、カンピロバクター7件、アニサキス4件、植物性自然毒3件、サルモネラ属菌2件、黄色ブドウ球菌1件、セレウス菌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

ノロウイルスによる食中毒は、近年全国で患者数第1位が続いていることから、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。

令和2年に県内（前橋市、高崎市分を除く。）においてノロウイルスによる食中毒の発生はなかったが、過去5年間においては10件の発生があり、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った。このことを踏まえ、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や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や衛生講習等で啓発を図る。

なお、大規模な食品取扱施設においては、大量調理施設衛生管理マニュアル¹⁶⁾を踏まえた指導を行う。

（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、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や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

近年、アニサキスを原因とする食中毒が増加傾向であることから、刺身等の魚介類を販売・提供する関係事業者に対して、鮮度確認及び目視確認を徹底し、必要に応じて、冷凍や加熱を実施するよう指導を行う。

（エ）サルモネラ属菌対策

令和2年に県内において2件のサルモネラ属菌による食中毒の発生があった。近年のサルモネラ属菌による食中毒は、調理従事者からの手指や器具を介した二次汚染が主要な発生要因となっていることから、飲食店、給食施設に対して調理従事者の健康管理、手洗いの徹底及び器具の洗浄・消毒等について指導を行う。

（オ）腸管出血性大腸菌対策

平成29年8月に広域的に発生した腸管出血性大腸菌O157による感染症・食中毒事例では、広域事例の早期探知、自治体間での連携が課題となった。このことから、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¹⁷⁾」を活用し、感染症所管部局と連携して患者等の調査を行うとともに、衛生環境研究所において疫学情報を収集し、その情報を群馬県広域食中毒・感染症連携会議等を通じて、県、前橋市及び高崎市で共有

することにより、広域発生事例の早期探知に努める。

平成29年の広域事例では、原因の特定には至らなかったが、腸管出血性大腸菌食中毒の発生原因は、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原因と考えられる。と畜場及び食肉処理施設に対して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、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。

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、特に高齢者や若齢者に食事を提供する施設に対して、加熱しないで提供する野菜類の殺菌や適切な温度管理について、指導を行う。

(カ) 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、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、ふぐを取り扱う飲食店等に対し、「群馬県ふぐ取扱指導要綱」に基づき、ふぐ営業の届出の確認、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。

③ 残留農薬等に係る食品衛生確保

県内産農産物の残留農薬検査の結果、食品衛生法違反等（農薬取締法（昭和23年法律第82号）の適用外農薬の検出を含む。）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¹⁸⁾」に基づく指導を行い、違反品の回収及び再発防止等の措置を講じる。

④ 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。

⑤ 食物アレルギー対策

食物アレルギーは重篤な健康被害を引き起こすおそれがあり、また、近年食物アレルギーのある人が増加傾向にあることから、食品製造工程におけるコンタミネーション防止指導及び流通食品のアレルゲン検査を実施し、事故未然防止に努める。

⑥ 食品衛生法改正に係る事項の周知

食品衛生法が改正されたことを受け、営業許可制度の見直し・届出制度の創設、食品の自主回収（リコール）情報の報告制度¹⁹⁾の創設、健康食品による健康被害情報の届出制度の創設、食品用器具・容器包装へのポジティブリスト制度導入について、監視指導実施時におけるリーフレット等の配布や各種講習会等を通じて、食品等事業者に対して周知を行い、新たな制度の定着を図る。

(2) 食品表示の信頼確保

食品表示法に基づき、健康被害の未然防止のため、アレルゲンを含む表示及び期限表示の適正化に引き続き取り組んでいく。また、新たな加工食品の原料原産地表示制度の経過措置期間が令和4年3月末で終了することから、販売店や製造所における食品表示監視指導の強化並びに講習会の開催等により、適性表示の推進を図る。

- ① 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の実施
- ② 中小小売店舗表示監視の実施
- ③ 食品の適正表示推進者育成講習会²⁰⁾等の開催
- ④ 食品表示の真正性確認検査（健康食品の成分分析及び袋詰精米の品種判別検査）

4 特別監視指導

食品の安全確保業務を効率的、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、卸売市場や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

東京オリンピック・パラリンピック開催の年であることも踏まえ、観光客や参加者が季節的・時間的に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、必要に応じ宿泊施設等関連施設や臨時営業施設等関連施設、スキー場等の監視指導を行う。

5 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、速やかに県内の被災地における食品衛生の確保に努める。

第6 食品等の検査に関する事項

県民の食生活の安全を確保し健康の保護を図るため、県内で生産、製造、加工等される食品を含め、食品等検査実施計画（試験検査実施機関別検体数）に基づき収去検査²¹⁾等を実施する。（別表3）

食品中の微生物検査（規格基準・衛生規範検査）の目標検体数を465件、食品の理化学検査を1,055件に設定する。

また、消費者の関心が高い輸入食品の目標検体数を243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80件とし、引き続き重点的に検査を実施する。さらに、放射性物質検査は、県内流通食品について実施し、検査結果の公表を速やかに行う。

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

- ① 施設監視時に、食品衛生法又は施行条例で規定している営業施設の基準、衛生管理基準や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。
- ② 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。
- ③ 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。

- 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 なお、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提供する。

（2）健康増進法関係

監視時に、健康増進法に違反する状況が発見したときは、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が発見したときは、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が発見したときは、当該事実確認を行うとともに、必要な指導を行う。また、状況に応じて改善命令を行う。

（5）米トレーサビリティ法関係

- ① 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。
- ② 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）違反食品等が本県以外で生産、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）広域流通食品及び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）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) 指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応

指定成分等²²⁾を含む食品等を取り扱う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と連携して情報収集等を行い、厚生労働大臣へ報告する。

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。

なお、流通食品の放射性物質検査の結果については、結果判明の都度、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、食品表示法及び景品表示法に基づき、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 監視指導計画のリスクコミュニケーション

監視指導計画の策定にあたっては、群馬県食品安全基本条例に基づく群馬県食品安全県民会議、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 県民や事業者とのリスクコミュニケーション

(1) 群馬県食品安全県民会議の開催

消費者、食品関連事業者（生産、加工、流通）、学識経験者など様々な関係者で構成する群馬県食品安全県民会議を開催し、その意見を食品安全行政に反映させる。

(2) 食の安全・安心に関する意見交換会の開催

新しい生活様式にも対応した公開講座などを開催し、参加者と意見や情報の交換を行う。また、

出前なんでも講座(県民主催の講習会等への講師派遣)を活用した意見交換を促進する。

(3) 消費者と食に関わる様々な事業者との相互交流の促進

消費者が、食品の生産、加工、流通、販売の現場を自主的に訪問できる「食の現場公開事業」の活用や県の主催による食の安全に関する現地講座等により、消費者と事業者との相互交流の促進を図る。

(4) 消費者団体等とのリスクコミュニケーション

食の安全を推進する消費者団体等との意見交換を行い、その意見を食品安全行政に反映させる。

(5) ぐんま食の安全・安心県民ネットワークとの協働事業の実施

食の安全・安心を、消費者、生産者、事業者及び行政が一体となって推進するため、県民の関心の高いテーマを設定し、新しい生活様式にも対応したリスクコミュニケーション事業を食の安全・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」と協働で実施する。

(6) 「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」により県民意見の反映を図る。

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・安心インフォメーション」、群馬県公式フェイスブック「ぐんま食の安全情報」への掲載及びYouTubeのtsulunosチャンネルからの動画配信等により、食品衛生・食品表示に関する最新情報の迅速な提供に努める。

(2) 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、ホームページへの掲載により情報提供に努める。

(3) 情報紙等による情報提供

登録制のボランティア「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」を配布するほか、リーフレット、パンフレット等による情報提供に努める。

(4) 消費者団体等と連携

食品等による健康被害の発生防止を図るため、消費者団体等と連携を図るとともに、各団体の会報等を活用して食品衛生に関する情報の迅速な提供に努める。

(5) 食品等の自主回収情報の提供

法改正により新たに創設された「食品の自主回収(リコール)情報の報告制度」を食品等事業者等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。また、届出対象以外の自主回収を行う旨の報告があった場合は、引き続き「食品等回収情報提供システム²³⁾」を活用してその情報をホームページ上で公開し、消費者への情報提供に努める。

4 食品衛生思想の普及・啓発

(1) 食品衛生月間(令和3年8月1日から8月31日まで)における普及・啓発

各保健福祉事務所ごとに、夏期の食中毒予防に重点をおい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 食品等事業者が講ずべき公衆衛生上の措置の啓発

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の制度化に関する指導と併せ、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。

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、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²⁴⁾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²⁵⁾、と畜検査員²⁶⁾及び食鳥検査員²⁷⁾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。

※新型コロナウイルス感染拡大の影響等により、やむを得ず、本計画の内容を縮小して実施する場合があります。

別表 1

監視目標件数

ラ ン ク	回 数 (/年)	対象施設 数	対象施設・業種区分等 ※下線は改正食品衛生法に基づく新許可業種	監視目標 件数
A	3以上	2	令和2年中に食中毒等で行政処分を受けた施設	6
B	2以上	84	<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（食品取扱い従事者数50人以上） ※コーデックスHACCP導入施設を除く。	168
C	1以上	4,704	<ul style="list-style-type: none"> ・Bランク対象施設のうち、コーデックスHACCP導入施設 ・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 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、<u>密封包装食品製造業</u>、<u>冷凍食品製造業</u>、<u>複合型冷凍食品製造業</u>、<u>複合型そうざい製造業</u>、<u>水産製品製造業</u>、<u>液卵製造業</u> ・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 	4,704
D	1回/2 年以上	12,440	<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） 	6,220
E	1回/6 年以上	16,768	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業（A～Dランク以外） ・喫茶店営業 ・仮設営業 ・調理の機能を有する自動販売機 ・加工処理を行わない食肉販売業及び魚介類販売業 ・食鳥卵の選別包装施設 ・その他、A～Dランクに該当しない施設（届出施設を含む） 	2,795
合計		33,998	監視指導対象施設	13,893

※ 「対象施設数」は、令和2年9月末現在の施設数を示す（Aランクを除く）

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（11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、サルモネラ属菌対策（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）
- 中小小売店舗表示調査（通年）
- 食品の適正表示推進者育成講習会（通年）
- ⑨食品表示の真正性確認調査（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		○ ↑	⑤ ↑ ⑦ ↓	○ ↑
5	上旬 下旬	④ ↑		⑦ ↓	
6	上旬 下旬				
7	上旬 下旬	① ↑			
8	上旬 下旬	☆ ↓ ☆ ①			
9	上旬 下旬	↓ ④		⑦ ↑	⑨ ↑
10	上旬 下旬			⑤ ↓ ⑦ ↓	
11	上旬 下旬	③ ② ↑		⑥ ↑	
12	上旬 下旬	↓		⑧ ↑	
1	上旬 下旬	②		⑧ ↑	
2	上旬 下旬			⑧ ↓	⑨ ↓
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
◆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 【指定外添加物の検査項目】 TBHQ、サイクラミン酸、指定外着色料 【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	365	171
理 ◆農 薬 【主な対象食品】生鮮野菜・果物、加工食品、畜産物	58	35
化 ◆動物用医薬品 【主な対象食品】食肉、養殖魚	12	0
学 ◆有害汚染物質 【検査項目】 重金属、蛍光物質、カビ毒（パツリン）、シアン化合物 【主な対象食品】清涼飲料水、容器包装・器具、リンゴジュース 生あん	70	21
査 ◆遺伝子組換え食品 【主な対象食品】大豆（同加工品）等	8	0
◆アレルギー 【主な対象食品】めん類、菓子類、加工食品	80	0
◆放射性物質検査 【主な対象食品】流通食品	42	0
◆成分規格 【主な対象食品】牛乳	15	0
① 理化学検査 計	650	227

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、衛生規範 【主な対象食品】冷凍食品、弁当・そうざい、調理パン、生めん、 漬物、アイスクリーム、洋生菓子、清涼飲料水、 食肉製品（ハム）、牛乳、加工乳 等	465	16
	② 微生物検査 計	465	16
合 計（理化学検査＋微生物検査）		1,115	243

(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、寄生虫駆虫薬) 【主な対象食品】牛肉、豚肉、食鳥肉		385	
合 計		385	

(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))		1,055	
・微生物検査 ((2)②)		465	
食品衛生法に基づくもの合計 ((1)+(2)+(3))		1,520	
収去検査合計（衛生環境研究所、食肉衛生検査所除く）		1,115	243 (21.8%)

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) 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。

2) 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日に施行された。

3) 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。

4) 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（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制定したもので、平成27年4月1日に施行された。平成29年9月1日に食品表示基準の一部が改正され、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。また、平成31年4月25日に遺伝子組換え表示の任意表示が改正され、令和5年4月1日に施行される。

5) HACCP（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。

6) HACCP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る。

HACCPに沿った衛生管理は、事業者の規模や業種等に応じ、コーデックスのHACCP 7原則に基づき行う『HACCP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『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理』の2つに分けられる。

7) アレルゲン（アレルギー物質）

アレルギーを引き起こす原因となる物質。アレルギーをもつ人の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、卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かこの7品目。

8) 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。

9) 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（じゃがいも、大豆、てんさい、とうもろこし、なたね、綿実、アルファルファ、パパイヤの8種）やその加工品のことを遺伝子組換え食品という。

10) G L P (食品G L P)

食品衛生検査の精度を適正に保ち、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。

11) 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 of 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）。

12) 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関する群馬県内の食中毒情報や感染症情報を群馬県、前橋市及び高崎市で共有し、必要な対策について協議する会議。

13) 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。

14) 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。

15) フードバンク

食品企業の製造工程で発生する規格外品等を引き取り、福祉施設等へ無料で提供する団体や活動。

16) 大量調理施設衛生管理マニュアル

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。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する。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）。

17) 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。

18) 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検出及び農産物の栽培履歴の確認等による農薬の不適正使用の判明により、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。

19) 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関係す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。

20) 食品の適正表示推進者育成講習会

事業所で食品の適正表示について中心的役割を担う者（食品の適正表示推進者）を育成する講習会。内容は、各法令の説明や表示作成の実習など。

21) 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。

22) 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、厚生労働大臣が薬事・食品衛生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。

23) 食品等回収情報提供システム

事業者の申し出に応じ、県ホームページで食品等の自主回収情報を提供する群馬県の制度。「食品の自主回収（リコール）情報の報告制度」の届出対象以外の自主回収情報について、引き続き本システムを活用して情報提供を行う。

24) 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、県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。

25) 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。

26) 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。

27) 食鳥検査員

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき、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。