

令和3年度（2021年度）山口県食品衛生監視指導計画



令和3年（2021年）3月

山 口 県

## 令和3年度（2021年度）山口県食品衛生監視指導計画

第1	策定の趣旨	・・・	1
第2	監視指導に関する基本的事項	・・・	1
	1 監視指導計画の対象		
	2 監視指導計画の期間		
	3 重点監視事項の設定		
	4 食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導の実施		
第3	監視指導の実施体制等	・・・	2
	1 監視指導の実施体制		
	2 試験検査の実施体制		
	3 国及び他自治体との連携体制		
	4 農林水産部局との連携体制		
	5 その他の部局等との連携体制		
第4	監視指導の実施	・・・	3
	1 監視指導を実施すべき事項		
	2 施設への立入検査に関する事項		
	3 一斉監視指導等の実施に関する事項		
第5	食品等の収去検査等	・・・	7
	1 収去検査の方向性		
	2 保健所で実施する検査		
	3 環境保健センターで実施する検査		
第6	違反を発見した場合の対応	・・・	8
	1 立入検査時に違反を発見した場合の対応		
	2 収去検査の結果、違反を発見した場合の対応		
	3 違反の公表		

第7	食中毒等健康被害発生時の対応	・・・	8
第8	食品等事業者自らが実施する衛生管理の促進	・・・	9
	1 食品衛生管理者等の設置		
	2 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進		
	3 食品等事業者が講ずべき公衆衛生上の措置の普及啓発		
第9	食品表示の適正化	・・・	10
	1 表示に係る監視指導の強化		
	2 「表示適正事業所」の認定取得の促進		
第10	関係者相互間の情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の実施	・・・	10
	1 情報の共有		
	2 公表		
	3 県民への食の安全に係る情報提供		
第11	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	・・・	10
	1 食品等事業者		
	2 食の安心モニター		
	3 食品衛生監視員、検査担当職員、と畜検査員及び食鳥検査員		
別 図	監視指導計画の実施体制と関係機関の連携	・・・	12
別表 1	食品群ごとの食品供給行程を通じた重点指導項目	・・・	13
別表 2	ランク別標準監視回数の対象業種別一覧表	・・・	15
別表 3	令和3年度(2021年度)食品の収去検査(保健所検査分)予定数	・・・	19
別表 4	令和3年度(2021年度)食品の収去検査(環境保健センター)予定数	・・・	19

【参考資料】

用語解説	・・・	20
------	-----	----

・本文右上に「*」印のある用語は、用語解説(参考資料)に掲載されています。
---------------------------------------

## 第1 策定の趣旨

令和3年度（2021年度）に山口県が実施する食品衛生に関する監視指導を重点的、効率的かつ効果的に実施するために、食品衛生法第24条の規定に基づき、「山口県食品衛生監視指導計画」を策定し、安心・安全な食品の生産、製造・加工及び流通の確保を図ります。

なお、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）の施行（令和3年6月）を踏まえたものとします。

## 第2 監視指導に関する基本的事項

### 1 監視指導計画の対象

山口県内（下関市を除く。）の以下に掲げる対象について実施します。

- (1) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づく営業許可及び営業届出施設、営業者及び関連施設
- (2) 食品衛生法施行細則（昭和48年山口県規則第10号）に基づく営業開始届出施設、営業者及び関連施設
- (3) 山口県魚介類行商取締条例（昭和26年山口県条例第20号）に基づく営業者及び関連施設
- (4) と畜場法（昭和28年法律第114号）に基づくと畜場、と畜場設置者及び関連施設
- (5) 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）に基づく食鳥処理場、食鳥処理場設置者及び関連施設

### 2 監視指導計画の期間

令和3年（2021年）4月1日から令和4年（2022年）3月31日までの1年間

### 3 重点監視事項の設定

- (1) 改正食品衛生法の適切な運用に向けた指導・助言
  - ア 食品等事業者\*に対し、HACCP\*に沿った衛生管理の実施状況の確認と適切な実施に向けた指導を行います。
  - イ 新たな許可業種、施設基準に対応できるよう、関係する食品等事業者\*に対し、指導・助言を行います。
- (2) 食品等事業者\*が講じている措置の点検・確認
  - ア 食品の安全性の確保に第一義的な責任を有している食品等事業者\*に対し、成分規格、製造基準、施設基準等の遵守の徹底を指導します。
  - イ 食品等事業者\*に対し、食品表示\*基準（アレルギー\*、消費期限、食品添加物等）の遵守の徹底を指導します。
- (3) 食中毒予防対策の強化
  - ア 調理従事者からの食品汚染によるノロウイルス食中毒や飲食店等での生や加熱不十分な食肉類の提供によるカンピロバクター食中毒が多発していることか

- ら、食品等事業者\*に予防対策を指導するとともに、県民への啓発を行います。
- イ 新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い増加する飲食店による持ち帰りや宅配等のサービスについては、店内での喫食と比較し、食中毒のリスクが高まることから、衛生管理の徹底を指導するとともに、県民への啓発を行います。

\* 用語解説（参考資料）に用語を掲載しているもの（以下、同じ）

#### 4 食品供給行程（フードチェーン\*）の各段階における監視指導の実施

- ア 食品の安全性を確保し、飲食に起因する衛生上の危害の発生を未然に防止するため、農林水産物の生産から販売に至る一連の食品供給の行程の各段階において、適切な措置が講じられるよう監視指導を行います。
- イ 監視指導に当たっては、食中毒等の食品衛生上の危害の発生状況等を分析及び評価した上で、重点的、効率的かつ効果的に行います。
- なお、生産段階については、農林水産部局との間で、情報を相互に提供する等緊密な連携体制を確保します。

### 第3 監視指導の実施体制等

監視指導計画の実施体制及び関係部局との連携は、別図に示すとおりであり、効率的、効果的な監視指導を行います。

#### 1 監視指導の実施体制

##### （1）食品衛生監視員\*等の配置

食品衛生監視員\*、と畜検査員及び食鳥検査員等の人材の育成を図り、保健所における監視指導体制の確保に努めます。

##### （2）生活衛生課における主たる業務

ア 監視指導計画及び施策の策定並びに公表

イ HACCP\*に沿った衛生管理の適切な実施に向けた業種別講習会の企画・実施

ウ 食の安心・安全\*に関する情報発信、リスクコミュニケーション\*の実施

##### （3）保健所における主たる業務

ア 食品関係施設の監視指導及び食品の収去\*、食品営業施設の許可

イ 違反食品、苦情食品及び食中毒（疑いを含む。）に係る調査

ウ HACCP\*に沿った衛生管理の適切な実施に向けた、小規模事業者等に対するきめ細かい指導

エ 食品等事業者\*及び消費者への食品衛生に関する普及啓発

オ と畜検査、食鳥検査の実施及びと畜場、食鳥処理場の監視指導

#### 2 試験検査の実施体制

信頼性確保部門\*による内部点検の定期的な実施、外部精度管理調査\*の定期的な受検等、検査機関の技術向上及び信頼性確保のための取組を行うとともに、必要な検査機器の整備、関係職員に対する技術研修の実施等により、保健所試験検査課及び環境保健センターにおける試験検査体制の確保に努めます。

### 3 国及び他自治体との連携体制

(1) 広域流通食品等に係る違反情報や広域的な食中毒発生時には、必要に応じ、国及び他自治体の食品衛生担当部局と連携し、被害拡大防止等必要な対策を講じます。

(2) 輸入食品に係る違反情報や安全性に係る問題が生じた場合は、厚生労働省及び輸入者を管轄する自治体等に迅速に通報し、必要な対策を講じます。

また、検疫所、他自治体とも情報交換を積極的に行い、連携体制を強化します。

(3) 食品等事業者\*からの自主回収報告等や農林水産省「食品表示\*110番」への通報のうち、食品衛生法等に関する事例として回付された事例についても、直ちに調査、指導を行います。

消費者等からの通報等のうち、他法令に関する内容が含まれる場合は、速やかに、関係機関に情報提供します。

また、必要に応じて、食品表示\*合同パトロールなど農林水産省中国四国農政局山口県拠点と連携して、食品表示\*の適正化を図ります。

### 4 農林水産部局との連携体制

農林水産物の生産・流通段階の指導及び啓発については、農林水産部局と連携し、協力体制をとります。

### 5 その他の部局等との連携体制

(1) 学校、社会福祉施設、病院等の給食施設の監視指導に関し、関係課と連携し、指導・連絡体制の強化を図ります。

(関係課) 総務部(学事文書課)、教育庁(義務教育課、社会教育・文化財課、学校安全・体育課)、健康福祉部(厚政課、医務保険課、長寿社会課、こども政策課、障害者支援課)

(2) 不当景品類及び不当表示防止法(景品表示法)に基づき、監視指導を行う環境生活部県民生活課と連携を図ります。

(3) 食の安心・安全\*相談窓口を設置する消費生活センターと連携を図ります。

(4) いわゆる健康食品及び保健機能食品に関する監視指導に関し、健康福祉部健康増進課及び薬務課と連携を図ります。

## 第4 監視指導の実施

### 1 監視指導を実施すべき事項

#### (1) 重点監視事項

「改正食品衛生法の適切な運用に向けた指導・助言」、「食品等事業者\*が講じている措置の点検・確認」及び「食中毒予防対策の強化」に重点をおき、監視指導を実施します。

#### (2) 共通監視事項

ア 食品衛生法に基づく営業許可及び営業届出施設、食品衛生法施行細則に基づく営業開始届出施設、山口県魚介類行商取締条例に基づく営業者及び関連施設

(ア) 施設基準、管理運営基準、規格基準等の遵守状況の確認・指導

- (イ) 一般的衛生管理事項\*の実施状況の確認・指導
- (ウ) HACCP\*に沿った衛生管理の実施状況の確認・指導
- イ と畜場及び食鳥処理場
  - (ア) 施設基準、管理運営基準等の遵守状況の確認・指導
  - (イ) 一般的衛生管理事項\*の実施状況の確認・指導
  - (ウ) HACCP\*に沿った衛生管理の実施状況の確認・指導

(3) 食品ごとの食品供給行程（フードチェーン\*）を通じた重点指導項目

(1) に掲げる事項に加え、別表1に掲げる食品群の区分ごとに上欄に掲げる食品供給行程（フードチェーン\*）の各段階の区分に応じて各欄に掲げる事項に重点を置いて監視指導を行います。

2 施設への立入検査に関する事項

(1) 立入検査の方向性

HACCP\*に沿った衛生管理の適切な実施に向け、監視指導を行います。また、重要度が高い業種を明確化し、重点化、効率化を図ります。

(2) 標準監視回数の設定

重要度が高い業種（施設）について、監視回数を多く設定し、指導内容を充実させます。

業種（施設）ごとに、食品の危害度、調理・製造量、製造・販売される食品の広域性、営業の特殊性などを考慮して、監視対象業種（施設）をA～Eの5ランクに分類します。ランク別の標準監視回数は、以下に示すとおりです。

ランク分類（施設）	標準監視回数	食品の危害度、製造量、流通の広域性		
Aランク監視業種（施設）	3回／年	大きい	大量	広域
Bランク監視業種（施設）	2回／年	↓	↓	↓
Cランク監視業種（施設）	1回／年			
Dランク監視業種（施設）	1回／2年			
Eランク監視業種（施設）	1回／2～5年	小さい	少量	限局

ア ランク別の標準監視回数の対象業種は、別表2に示すとおりです。

イ と畜場及び食鳥処理場については、法に基づく厳正な検査により食肉の安全確保を図ります。

(3) 監視回数の留意事項等

ア 集団給食施設については、大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年厚生省生活衛生局通知）に基づく過去の継続的な指導経緯、その効果及び管理状況を踏まえ、より効果的、計画的に監視指導を行います。

イ 標準監視回数に基づいて監視指導を行うことを原則とした上で、各保健所管内の地域の特性、営業の実態、施設の管理状況、食中毒の発生頻度、過去の違反状況等を踏まえ、より効果的、計画的に監視指導を行います。

特に、イベント等で参加者に食品を提供する施設及び食中毒を発生させた施設については、食中毒予防対策を徹底させるため、標準監視回数にかかわらず、重点的に指導します。





- (I) 魚介類、魚介類加工品を処理、加工及び販売する施設
- イ 実施時期  
7月～8月

(4) フグ処理施設等一斉監視指導

山口県の特産品であるフグによる食中毒の発生を未然に防止するために、フグが多量に流通消費されるシーズンに「フグを取り扱う施設」の監視指導を行います。

ア 対象施設

- (ア) 料理店、仕出し屋、旅館・ホテル、その他飲食店
- (イ) 魚介類、魚介類加工品を処理、加工及び販売する施設
- (ウ) 魚介類競り売り施設

イ 実施時期

10月～2月

(5) 食品、添加物等の年末一斉監視指導

年末年始における食中毒の発生を防止するため、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用、適正な表示、従事者の健康管理の徹底等について食品等事業者\*を対象に一斉監視指導を行います。

ア 対象施設

- (ア) 弁当屋、仕出し屋、旅館・ホテル
- (イ) 食肉を処理、加工・調理、販売する施設
- (ウ) 魚介類、魚介類加工品を処理、加工及び販売する施設

イ 実施時期

12月

(6) ノロウイルス食中毒予防強化期間

例年、冬季に多発するノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、調理従事者の衛生管理、食品の十分な加熱、調理器具の消毒等、ノロウイルス食中毒の予防対策の徹底について食品等事業者\*を対象に一斉監視指導を行います。

ア 対象施設

- (ア) 弁当屋、仕出し屋、旅館・ホテル、その他飲食店
- (イ) 学校、社会福祉施設、病院等において給食の調理を行っている施設

イ 実施時期

10月～1月

(7) その他

ア 食品の製造・流通段階において、異物の混入防止のための取組が徹底され、食品の安全性が確保されるよう、食品等事業者\*に対する監視指導を実施します。

イ 「山口県野生鳥獣肉の衛生管理に関するガイドライン」（平成27年3月策定）に基づき、狩猟関係者による捕獲時の衛生水準の確保や狩猟方法等の記録、食肉処理や販売時の衛生管理の徹底、消費時の適切な処理方法等について、講習会等を通じ、関係者への普及・定着を図ります。

また、野生鳥獣肉の流通が活発に行われる狩猟期において、野生鳥獣肉の衛

- 生管理の徹底を図るよう、関係食品営業施設の監視指導を行います。
- ウ 県内の農産物の残留農薬基準違反を踏まえ、関係部局と連携して指導することにより、農林水産物の生産段階の安全確保に努めます。

## 第5 食品等の収去\*検査等

### 1 収去\*検査の方向性

県内で生産、製造、加工される食品及び県内に流通する食品について、保健所が、流通状況、食中毒の発生頻度、過去の検査結果等を踏まえた収去\*を行い、保健所又は環境保健センターで検査を実施し、食中毒の未然防止、不良食品の流通を防止するとともに、結果、措置などをホームページ等で速やかに公表し、食品の安心・安全確保を図ります。

令和3年度（2021年度）の収去\*検査予定数は、別表3、4のとおりです。

### 2 保健所で実施する検査

各保健所ごとに年間実施計画を定め、実施します。

#### (1) 食品の成分規格等検査

成分規格等の定められた食品について、検査を実施します。

#### (2) 輸入食品の添加物検査

輸入された食品について、添加物の使用実態を把握する検査を実施します。

#### (3) 食品中のアレルゲン\*検査（簡易検査キットによる検査）

特定原材料のうち小麦、卵、乳、そば及び落花生のスクリーニング検査\*を実施し、混入が疑われる場合は、環境保健センターで確認検査を実施します。

### 3 環境保健センターで実施する検査

収去\*計画に従って各保健所が収去\*・搬入し、環境保健センターで検査を実施します。

#### (1) 畜水産食品中の残留有害物質モニタリング検査

畜水産食品中の抗生物質、合成抗菌剤\*、内寄生虫用薬の残留実態検査を実施します。

#### (2) 食品中の残留農薬等実態調査

農産物等については、食品中の残留農薬に関するポジティブリスト制度に対応する残留農薬の検査を実施します。また、輸入加工食品については、高濃度の残留農薬の検査を実施します。

#### (3) 遺伝子組換え食品\*実態調査

遺伝子組換え農作物の含有の有無等の検査を実施します。

#### (4) 食品中のアレルゲン\*検査

小麦、卵、乳、そば、落花生、えび及びかにの検査を実施します。

## 第6 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

- (1) 原則として、その場において改善を指導します。
- (2) 違反が軽微であって直ちに改善が図られるもの以外の法違反については、書面での改善指導を行うとともに、改善状況を確認します。
- (3) 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、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講じます。
- (4) 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

- (1) 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、速やかな廃棄、回収等の措置及び再発防止等の措置を徹底させるとともに、必要に応じ、営業の禁止若しくは停止の措置を講じます。  
また、生産者等の指導が必要な場合にあっては、関係部局に情報提供を行い、連携して必要な措置を講じます。
- (2) 当該食品等が本県以外で生産、製造、加工等が行われていた場合は、速やかに当該自治体等の食品衛生担当部局に連絡するとともに、必要に応じ、連携して回収等の措置を速やかに講じます。
- (3) 広域流通食品等及び輸入食品等の場合には、関係する自治体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速やかな流通防止措置、再発防止措置等の必要な措置を講じます。
- (4) 悪質な違反については告発を行います。
- (5) 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、食品衛生上の危害の発生を防止するため、必要があると認めるときは、食品衛生法第26条に基づく検査を命じます。

### 3 違反の公表

違反のうち、県民に健康被害が発生し、又は発生するおそれがあり、県民に注意を促す必要があると判断される場合は、原則として公表します。

## 第7 食中毒等健康被害発生時の対応

- 1 山口県食中毒処理対策要綱（平成9年山口県制定）に基づき、平常時から、連絡体制等必要な体制を確保し、健康被害の発生時においては、関係部局と連携を取りながら迅速かつ的確な対応・調査を行います。
- 2 初動調査においては、病原微生物による感染症の可能性も考慮して、感染症担当部局と連携し、調査を行います。  
また、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も考慮して調査を行います。

- 3 広域的な食中毒事案発生時には、食品衛生法第21条の3で規定される広域連携協議会を活用し、原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有することにより、関係機関と緊密に連携し、対応します。
- 4 毒物劇物等を病因物質とする食中毒（疑いも含む。）発生時には、警察、消防、医療機関等の各部門との連携を十分に図り、迅速かつ的確に対応します。
- 5 改正食品衛生法第8条第1項に規定に基づく指定成分等を含む食品等を取扱う営業者から健康被害の発生の届出があった場合及び、いわゆる健康食品による健康被害発生時には、関係部局と連携を取りながら原因究明を行い、被害の拡大防止、再発防止等の必要な対策を講じます。
- 6 再発防止対策に資するため、積極的な汚染源の遡り調査の実施等、原因究明を図ります。

## 第8 食品等事業者\*自らが実施する衛生管理の促進

### 1 食品衛生管理者\*等の設置

(1) 「食品衛生管理者\*」については、営業者に対し必要な意見を述べる責務があるため、適切にその職責が果たされるよう、講習会や情報提供を行います。

また、営業者には、食品衛生管理者\*の意見を尊重する責務があるため、その意識向上を図ります。

(2) 「食品衛生責任者\*」については、原則として全ての施設に設置することとされたこと等を踏まえ、食品衛生責任者\*の養成を行います。

また、営業者には、食品衛生責任者\*の意見を尊重し、施設の衛生管理の向上に努めるよう意識向上を図ります。

### 2 食品等事業者\*自らが実施する衛生管理の推進

(1) 自主検査、原材料の安全性確認等の実施を指導します。

(2) 食中毒等発生時の原因究明及び被害拡大防止を図るため、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年厚生労働省医薬食品局通知）に基づき、食品の製造販売等に係る記録の作成、保存を指導します。

(3) 仕出し屋、弁当屋及び旅館・ホテル等の大量調理施設について、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく自主衛生管理を指導します。

### 3 食品等事業者\*が講ずべき公衆衛生上の措置の普及啓発

(1) 経営者や責任者を対象とした講習会や研修資材の作製・公開等を通じHACCP\*の適切な実施に向けた技術支援を行います。

(2) 器具又は容器包装を製造する食品等事業者\*に対しては、一般衛生管理又は製造管理基準に従った衛生管理を、器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の販売等を行う食品等事業者\*に対しては、円滑な情報伝達を行うよう意識の向上を図ります。

- 4 食品等事業者\*自らが実施する食品衛生の取組を促進するため、食品衛生指導員\*による食品等事業者\*への助言、指導その他の活動を推進します。

## 第9 食品表示\*の適正化

- 1 表示に係る監視指導の強化  
食品等事業者\*に対し、食品表示\*法に基づく表示基準の遵守及び表示適正化に向けた自主的な取組を促進するとともに、県民（消費者）の食品表示\*に関する正しい知識の習得と理解の促進を図ります。
- 2 「表示適正事業所\*」の認定取得の促進  
適正表示に関する管理体制を認定する「表示適正事業所\*」の認定取得の促進に向け、認定取得手法の検討や情報の共有化を図るための体制を整備し、食品等事業者\*の自主的な取組の拡大を図ります。

## 第10 関係者相互間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション\*）の実施

- 1 情報の共有
  - (1) 監視指導計画の策定に当たっては、これを公表し、県民の意見を求めます。
  - (2) 生産者・事業者と消費者との「やまぐち食の安心・安全\*推進協議会」において意見交換を図るとともに、工場見学等体験型学習会を開催するなど、リスクコミュニケーション\*を実施します。
- 2 公表  
令和2年度（2020年度）の監視指導の実施状況及び収去\*検査結果等の概要については、令和3年（2021年）6月末までに、公表します。
- 3 県民への食の安全に係る情報提供
  - (1) ホームページ、食の安心・安全\*メール、テレビ、新聞及び広報紙等を通じて情報提供を行います。
  - (2) 家庭における食中毒発生を未然に防止するため、家庭における食品の購入から喫食までの取扱いに関する啓発等を行います。
  - (3) フグの自家調理は行わないよう、周知徹底を図ります。

## 第11 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

- 1 食品等事業者\*
  - (1) 食品等事業者\*を対象とした法令遵守（コンプライアンス\*）の徹底や食中毒予防等の講習会等を行うほか、食品表示\*に関する専門的な講習会を開催し、食品表示\*に関する啓発等を行うための「食品表示責任者\*」の養成を図ります。
  - (2) 食品衛生管理者\*、食品衛生責任者\*及び食品衛生指導員\*を対象とした講習会等を実施し、衛生知識の向上と新しい情報の普及を図ります。

- (3) フグの種類鑑別や有毒部位の除去には専門的な知識及び技能が必要であることから、ふぐ処理師試験を実施することにより、フグを適正に処理できる「ふぐ処理師」の資格を与え、フグによる食中毒を防止します。
- (4) 野生鳥獣肉を食用とする場合の狩猟から、運搬、処理、販売までの一貫した衛生管理を徹底するために、関係者への講習会を開催します。

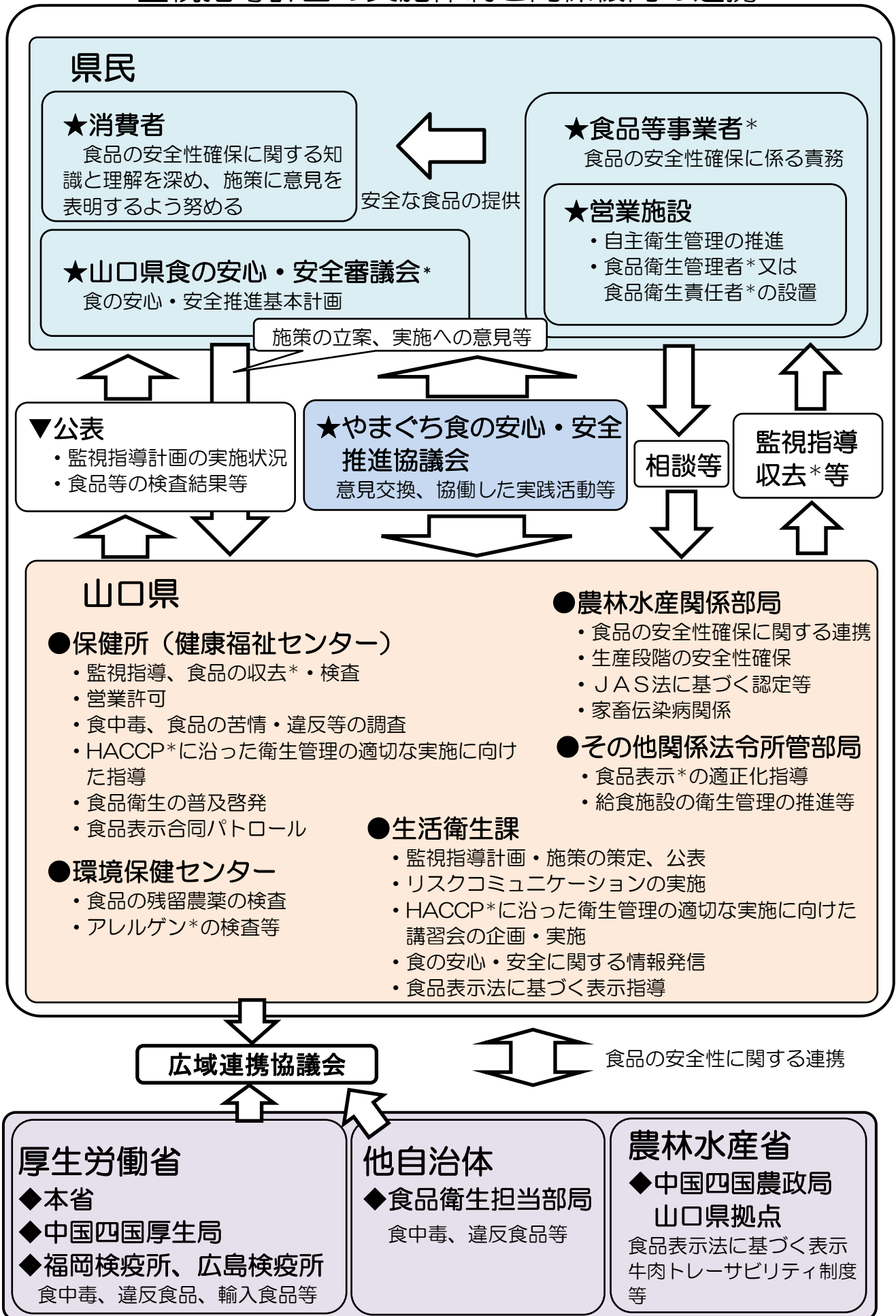
## 2 食の安心モニター

消費者を専門的な知識を有する「食の安心モニター」として育成し、日常の買い物における食品表示\*のモニタリング等を実施します。

## 3 食品衛生監視員\*、検査担当職員、と畜検査員及び食鳥検査員

食品衛生監視員\*、検査担当職員、と畜検査員及び食鳥検査員を対象とした技術研修及び関係法令に関する研修を行うとともに、厚生労働省等が実施する研修に派遣し、資質の向上に努めます。

## 監視指導計画の実施体制と関係機関の連携



別表1

## 食品群ごとの食品供給行程を通じた重点指導項目

食品群	採取及び生産	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉及び食肉製品 （と畜場） （食鳥処理場） （食肉処理業） （食肉販売業） （食肉製品製造業） （食品販売施設） （生食用食肉取扱施設） （野生鳥獣肉を提供する飲食店）	<ul style="list-style-type: none"> <li>• と畜場の衛生管理及び解体処理工程の衛生管理</li> <li>• 食鳥処理場の衛生管理及び解体処理工程の衛生管理</li> <li>• 動物用医薬品の残留物質の検査</li> <li>• 処理しようとする又は狩猟した野生鳥獣の異常の有無の確認の徹底</li> <li>• 食肉処理施設における解体前の野生鳥獣及び解体後の野生鳥獣肉の異常の有無の確認の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底</li> <li>• 食肉製品の製造又は加工に係る施設及び工程の衛生管理</li> <li>• 食肉処理、製造又は加工に係る記録の作成・保存の推進</li> <li>• 生食用食肉の規格基準及び表示基準の遵守</li> <li>• 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 枝肉及びカット肉の適正流通管理（保存温度、衛生的取扱い等）</li> <li>• 食肉の適正な取扱いの徹底</li> <li>• 加熱調理時の温度管理の徹底</li> <li>• 表示の確認</li> <li>• 生食用食肉の規格基準及び表示基準の遵守</li> <li>• 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</li> </ul>
乳及び乳製品 （集乳業） （乳処理業） （乳製品製造業） （乳類販売業） （食品販売施設）	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 農林水産部から動物用医薬品等の使用実態に関する情報を入手</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 製造又は加工施設及び製造又は製造工程での微生物汚染及び増殖の防止</li> <li>• 製造又は加工での殺菌工程の管理の徹底</li> <li>• 製造又は加工に係る記録の作成・保存の推進</li> <li>• 食品等事業者による原材料受入時の残留抗生物質及び抗菌性物質検査の徹底</li> <li>• 食品等事業者による飲用乳等の微生物等に係る出荷前検査の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 流通及び販売時の製品の適正管理（保存温度、衛生的取扱い等）の徹底</li> <li>• 表示の確認</li> </ul>



食品群	採取及び生産	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
食鳥卵 (GPセンター*) (液卵製造業) (食品販売施設)	<ul style="list-style-type: none"> <li>農林水産部から鶏舎の衛生管理及び動物用医薬品*等の使用実態に関する情報を入手</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>新鮮な正常卵の受入れの徹底</li> <li>食用不適卵の選別等、検卵の徹底</li> <li>洗卵、割卵時の汚染防止の徹底</li> <li>洗卵、選別又は製造に係る記録の作成・保存の推進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>低温保管等適正保管の徹底</li> <li>表示の確認</li> </ul>
水産食品 (魚介類競り売り営業) (魚介類販売業) (水産製品製造業) (フグ処理施設) (水産加工施設) (食品販売施設)	<ul style="list-style-type: none"> <li>農林水産部から貝毒等に関する情報を入手</li> <li>農林水産部から生食用かきの採取海域の衛生状況に関する情報の入手</li> <li>農林水産部から養殖魚介類の衛生管理及び動物用医薬品等の使用実態に関する情報を入手</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>製造又は加工施設における施設及び製造工程の微生物汚染の防止の徹底</li> <li>魚肉練り製品製造施設における加熱殺菌工程の管理の徹底</li> <li>製造又は加工に係る記録の作成・保存の推進</li> <li>生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底</li> <li>フグの有毒部位の除去及び専用廃棄物容器の整備及び使用の徹底</li> <li>かきの処理施設及び生食用かきの加工工程の衛生管理の徹底</li> <li>生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>流通及び販売時の製品の適正管理(保存温度、衛生的取扱い等)の徹底</li> <li>表示の確認</li> </ul>
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品 (農産物加工施設) (農産物販売施設) (食品販売施設)	<ul style="list-style-type: none"> <li>農林水産部から農薬の使用実態に関する情報の入手</li> <li>生食用野菜、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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生食用野菜、果実等加工施設での施設及び加工工程における微生物汚染、微生物の増殖防止の徹底</li> <li>漬物製造施設における漬物の衛生規範の遵守の徹底</li> <li>製造又は加工に係る記録の作成・保存の推進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>農薬の残留基準値の遵守の確認</li> <li>有毒植物の販売施設からの排除の徹底</li> <li>表示の確認</li> <li>生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底</li> </ul>

## ランク別標準監視回数の対象業種別一覧表

ランク	標準監視回数	対象業種（対象要件） （令和3年6月改正法施行前の業種）	対象業種（対象要件） （令和3年6月改正法施行後の業種）
A	3回/年	<ul style="list-style-type: none"> <li>飲食店営業（大量調理（同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上調理し、提供するものをいう。以下同じ。）する施設）</li> <li>乳処理業</li> <li>食肉製品製造業（食品が広域流通（保健所管轄外に流通するものをいう。以下同じ。）する施設）</li> <li>魚肉練り製品製造業（食品が広域流通する施設）</li> <li>そごう製菓業（大量調理する施設）</li> <li>生食用食肉取扱施設</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>飲食店営業（大量調理（同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上調理し、提供するものをいう。以下同じ。）する施設）</li> <li>乳処理業</li> <li>食肉製品製造業（食品が広域流通（保健所管轄外に流通するものをいう。以下同じ。）する施設）</li> <li>水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する施設であって、食品が広域流通する施設）</li> <li>複合型そごう製菓業（大量調理する施設）</li> <li>そごう製菓業（大量調理する施設）</li> <li>生食用食肉取扱施設</li> </ul>
B	2回/年	<ul style="list-style-type: none"> <li>飲食店営業（旅館、仕出し屋、弁当屋）</li> <li>菓子製造業（「回転焼き」、「仮設営業」、「自動車による営業」を除く。）</li> <li>あん類製造業（食品が広域流通する施設）</li> <li>アイスクリーム類製造業</li> <li>特別牛乳搾取処理業</li> <li>乳製品製造業</li> <li>集乳業</li> <li>食肉処理業</li> <li>食肉製品製造業（Aに該当するものを除く。）</li> <li>魚介類販売業（「包装魚介類」、「自動車による営業」を除く。）</li> <li>魚肉練り製品製造業（Aに該当するものを除く。）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>飲食店営業（旅館、仕出し屋、弁当屋）</li> <li>菓子製造業（簡易な製造、仮設営業、自動車による営業を除く。）</li> <li>菓子製造業（あん類のみを製造する施設であって、食品が広域流通する施設）</li> <li>アイスクリーム類製造業</li> <li>特別牛乳搾取処理業</li> <li>乳製品製造業</li> <li>集乳業</li> <li>食肉処理業</li> <li>食肉製品製造業（Aに該当するものを除く。）</li> <li>魚介類販売業（包装魚介類のみを取り扱う施設、自動車による営業を除く。）</li> <li>水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する施設であって、Aに該当するものを除く。）</li> </ul>

ランク	標準監視回数	対象業種（対象要件） （令和3年6月改正法施行前の業種）	対象業種（対象要件） （令和3年6月改正法施行後の業種）
B	2回/年	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品の冷凍又は冷蔵業（冷凍食品を製造する施設）</li> <li>• 食品の放射線照射業*</li> <li>• 清涼飲料水製造業（食品が広域流通する施設）</li> <li>• 乳酸菌飲料製造業</li> <li>• 食用油脂製造業</li> <li>• みそ製造業（食品が広域流通する施設）</li> <li>• しょうゆ製造業（食品が広域流通する施設）</li> <li>• ソース類製造業（食品が広域流通する施設）</li> <li>• 豆腐製造業（食品が広域流通する施設）</li> <li>• 納豆製造業</li> <li>• 麺類製造業（食品が広域流通する施設）</li> <li>• そうざい製造業（Aに該当するものを除く。）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 複合型冷凍食品製造業</li> <li>• 冷凍食品製造業</li> <li>• 食品の放射線照射業*</li> <li>• 清涼飲料水製造業（乳酸菌飲料を製造する施設又は食品が広域流通する施設）</li> <li>• 食用油脂製造業（マーガリン又はショートニング以外のものを製造する施設）</li> <li>• みそ又はしょうゆ製造業（食品が広域流通する施設）</li> <li>• 密封包装食品製造業（ソース類を製造する施設であって、食品が広域流通する施設）</li> <li>• 豆腐製造業（食品が広域流通する施設）</li> <li>• 納豆製造業</li> <li>• 麺類製造業（食品が広域流通する施設）</li> <li>• 複合型そうざい製造業（Aに該当するものを除く。）</li> <li>• そうざい製造業（Aに該当するものを除く。）</li> </ul>

ランク	標準監視回数	対象業種（対象要件） （令和3年6月法改正施行前の業種）	対象業種（対象要件） （令和3年6月法改正施行後の業種）
C	1回/年	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 飲食店営業（大量調理しない施設で、B及びDに該当するものを除く。）</li> <li>• あん類製造業（Bに該当するものを除く。）</li> <li>• 食肉販売業（「包装食肉」を除く。）</li> <li>• 魚介類競り売り営業</li> <li>• 食品の冷凍又は冷蔵業（Bに該当するものを除く。）</li> <li>• 清涼飲料水製造業（Bに該当するものを除く。）</li> <li>• マーガリン又はショートニング製造業</li> <li>• みそ製造業（Bに該当するものを除く。）</li> <li>• しょうゆ製造業（Bに該当するものを除く。）</li> <li>• ソース類製造業（Bに該当するものを除く。）</li> <li>• 酒類製造業</li> <li>• 豆腐製造業（Bに該当するものを除く。）</li> <li>• 麺類製造業（Bに該当するものを除く。）</li> <li>• 缶詰又は瓶詰食品製造業（食品が広域流通する施設）</li> <li>• 添加物製造業（許可営業に該当する施設）</li> <li>• 食品製造業（許可営業に該当しない施設で、食品が広域流通する施設、漬物製造施設、生食用野菜・果物加工施設）</li> <li>• 添加物製造業（許可営業に該当しない施設で、添加物が広域流通する施設）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 飲食店営業（大量調理しない施設で、B及びDに該当するものを除く。）</li> <li>• 菓子製造業（あん類のみを製造する施設であって、Bに該当するものを除く。）</li> <li>• 食肉販売業（包装食肉のみを取り扱う施設を除く。）</li> <li>• 魚介類競り売り営業</li> <li>• 冷凍冷蔵倉庫業</li> <li>• 清涼飲料水製造業（Bに該当するものを除く。）</li> <li>• 食用油脂製造業（Bに該当するものを除く。）</li> <li>• みそ又はしょうゆ製造業（Bに該当するものを除く。）</li> <li>• 密封包装食品製造業（ソース類を製造する施設であって、Bに該当するものを除く。）</li> <li>• 酒類製造業</li> <li>• 豆腐製造業（Bに該当するものを除く。）</li> <li>• 麺類製造業（Bに該当するものを除く。）</li> <li>• 密封包装食品製造業（ソース類以外のものを製造する施設で、食品が広域流通する施設）</li> <li>• 添加物製造業（許可営業に該当する施設）</li> <li>• 漬物製造業</li> <li>• 液卵製造業（食品が広域流通する施設）</li> <li>• 食品の小分け業（食品が広域流通する施設）</li> <li>• 水産製品製造業（A及びBに該当するものを除く、食品が広域流通する施設。）</li> <li>• 食品製造業（許可営業に該当しない施設で、食品が広域流通する施設、生食用野菜・果物加工施設）</li> <li>• 添加物製造業（許可営業に該当しない施設で、添加物が広域流通する施設）</li> </ul>

ランク	標準監視回数	対象業種（対象要件） （令和3年6月改正法施行前の業種）	対象業種（対象要件） （令和3年6月改正法施行後の業種）
D	1回/2年	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 飲食店営業（一般食堂（いわゆるスナック等）、主として喫茶、バー、キャバレー、自動車等移動営業、自動販売機、その他）</li> <li>• 喫茶店営業（自動販売機を除く。）</li> <li>• 菓子製造業（「回転焼き」、「仮設営業」、「自動車による営業」に限る。）</li> <li>• 乳類販売業</li> <li>• 魚介類販売業（「包装魚介類」、「自動車による営業」に限る。）</li> <li>• 食肉販売業（「包装食肉」、「自動車による営業」に限る。）</li> <li>• 氷雪製造業</li> <li>• 缶詰又は瓶詰食品製造業（Cに該当するものを除く。）</li> <li>• 乳搾取業</li> <li>• 食品製造業（許可営業に該当しない施設で、Cに該当するものを除く。）</li> <li>• 添加物製造業（許可営業に該当しない施設で、Cに該当するものを除く。）</li> <li>• 魚介類行商</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 飲食店営業（いわゆるスナック、バー、キャバレー、喫茶店、自動車等移動営業）</li> <li>• 調理の機能を有する自動販売機（許可営業に該当する施設）</li> <li>• 菓子製造業（簡易な製造、仮設営業、自動車による営業に限る。）</li> <li>• 乳類販売業</li> <li>• 魚介類販売業（包装魚介類のみを取り扱う施設、自動車による営業に限る。）</li> <li>• 食肉販売業（包装食肉のみを取り扱う施設、自動車による営業に限る。）</li> <li>• 氷雪製造業</li> <li>• 密封包装食品製造業（ソース類以外のものを製造する施設で、Cに該当するものを除く。）</li> <li>• 乳搾取業</li> <li>• 液卵製造業（Cに該当するものを除く。）</li> <li>• 食品の小分け業（Cに該当するものを除く。）</li> <li>• 水産製品製造業（A、B、Cに該当するものを除く。）</li> <li>• 食品製造業（許可営業に該当しない施設）</li> <li>• 添加物製造業（許可営業に該当しない施設）</li> <li>• 魚介類行商</li> </ul>
E	1回/2～5年	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 喫茶店営業（自動販売機）</li> <li>• 氷雪販売業</li> <li>• 野菜果物販売業</li> <li>• そうざい販売業</li> <li>• 菓子販売業（パン販売業を含む。）</li> <li>• 添加物販売業</li> <li>• 食品販売業（許可営業及び上記販売業を除く。）</li> <li>• 氷雪採取業</li> <li>• 器具又は容器包装の製造又は販売業</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 調理の機能を有する自動販売機（Dに該当するものを除く。）</li> <li>• 食品販売業（許可営業及びDに該当するものを除く。）</li> <li>• 添加物販売業</li> <li>• 器具又は容器包装の製造又は販売業</li> </ul>

別表3

令和3年度（2021年度）食品の収去検査保健所検査分予定数

食品の種類	予定検体数
魚介類	145
冷凍食品	40
魚介類加工品	50
肉卵類及びその加工品	40
乳、乳製品	20
アイスクリーム類・氷菓	50
穀類及びその加工品	75
野菜類・果物及びその加工品	115
菓子類	195
清涼飲料水	20
氷雪	5
弁当・そう菜類	1740
輸入食品	180
合計	2675

アレルギー小麦、そば、卵、乳、落花生のスクリーニング検査

食品の種類	予定検体数
菓子类等 上記アレルギーの表示がないもの	40

別表4

令和3年度（2021年度）食品の収去検査環境保健センター検査分予定数

検査目的	食品の種類	予定検体数
畜水産食品中の残留有害物質検査	食肉、養殖魚、卵、はちみつ	45
輸入加工食品の残留農薬検査	輸入加工食品	45
生鮮食品の残留農薬実態調査	野菜、果物	70
遺伝子組換え食品実態調査	大豆加工品	6
食品中のアレルギーえび、かにの検査	魚肉練り製品等	10

## 【用語解説】

本計画に記載している用語のうち、専門的な用語、十分に定着していない用語などについて、その解説を記載しています。なお、用語の右側に付しているページ番号は、以下の用語が出てくるページを示しています。

【あ】

- 「アレルギー」 【P1、7、12】  
アレルギーをはじめとした過敏症（アレルギー疾患）を引き起こすことが知られている物質のことで、発症数や重篤度から勘案して、容器包装された、小麦、そば、卵、乳、落花生、えび及びかにの7品目（特定原材料）を含む加工食品については、これらを含む旨を表示することが食品表示法上義務付けられています。
  
- 「一般的衛生管理事項」 【P3、4】  
施設・設備の整備・清掃、機械器具などの保守点検、従業員の教育、製品の保管方法などの衛生管理の基礎として整備しておくべき事項のことをいいます。

【か】

- 「外部精度管理調査」 【P2】  
精度管理とは、検査の精度を確認するために、調査用の試料の検査を実施し、測定値が真値にどれだけ近いかを調べるものです。精度管理は、「内部精度管理」と「外部精度管理」に大別されますが、「内部精度管理」とは、自らの試験機関内で調査用試料を準備し実施するもので、「外部精度管理」とは、外部の検査機関による全国一斉の検査を受検し、全国的な検査精度の評価を受けるものです。
  
- 「遺伝子組換え食品」 【P7】  
食品となる植物等に他の生物の遺伝子を組み込む組換えDNA技術を用いて生産された農産物を原材料とする食品のことをいいます。遺伝子組換え農産物は、食品生産の量的・質的向上や害虫や病気に強い農作物の改良、加工特性などの品質向上に資することが期待されています。遺伝子組換え食品については安全性審査が義務化されており、未審査のものは輸入・販売等が禁止されています。また、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイアの8作物については、遺伝子組換えによるものを食品又は原材料として使っている場合は「遺伝子組換え」と、使用の有無が不明の場合は「遺伝子組換え不分別」と表示することが義務付けられています。
  
- 「合成抗菌剤」 【P7】  
化学的に合成された、微生物の発育を抑制する物質のことです。これに対し、抗生物質は、微生物によって生産され、他の微生物の発育を抑制する物質のことです。
  
- 「コンプライアンス」 【P10】  
法令を守ること。  
コンプライアンスに反した食品関連の例としては、法令で義務づけられている表示事項について、偽りの表示をする「食品の偽装表示」などあります。



【さ】

- 「収去」 【P2、7、8、10、12】  
飲食に起因する衛生上の危害の発生を未然に防止することを目的に、保健所(健康福祉センター)の食品衛生監視員は、食品衛生法等に基づき試験検査に必要な最小限度量の食品等を無償で提供を受けます。
  
- 「GPセンター」 【P14】  
鶏卵を格付け(選別)し、包装を行う施設のことです。Grading and Packing Centerの頭文字をとってGPセンターといいます。
  
- 「食品衛生監視員」 【P2、11】  
食品衛生法に基づき、国や都道府県などの職員のうち一定の資格を有する者が任命されるもので、飲食に起因する衛生上の危害を防止するために営業施設等への立入検査や食品衛生に関する監視指導等を行います。県では保健所(健康福祉センター)に食品衛生監視員を配置し業務を行っています。
  
- 「食品衛生管理者」 【P9、10、12】  
食品衛生法に基づき、特に衛生上の考慮を必要とする食品(全粉乳、加糖粉乳、調製粉乳、食肉製品、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、放射線照射食品、食用油脂、マーガリン、ショートニング及び添加物)の製造又は加工を行う営業者は、その製造又は加工を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、専任の食品衛生管理者を置くことが義務付けられています。  
食品衛生管理者には次の資格要件が必要です。①医師、歯科医師、薬剤師、獣医師、②大学で医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学、農芸化学の課程を修めて卒業した者、③実務経験があり、厚生労働大臣の指定した講習会を受講した者等。
  
- 「食品衛生指導員」 【P10】  
県内の食品関係営業者で組織する一般社団法人山口県食品衛生協会が委嘱をするもので、営業施設の巡回指導、食中毒予防の広報活動、営業許可事務についての相談等の活動、商品の自主検査の推進、消費者への食品衛生思想の普及啓発などを行っています。
  
- 「食品衛生責任者」 【P9、10、12】  
食品の製造・加工、調理及び販売や飲食店など、食品を扱う営業所での衛生管理のために施設ごとに設置することが、食品衛生法施行規則で義務付けられているもので、その施設、設備の衛生管理、従業員の衛生教育などを行うこととされています。
  
- 「食品供給行程(フードチェーン)」 【P2、4】  
農畜水産物の生産から食品の販売に至る一連の食品供給の行程(採取、生産、製造、加工、貯蔵、運搬、販売等)をいいます。

- 「食品等事業者」 【P1、2、3、5、6、9、10、12】  
食品衛生法に基づく、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、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のことをいいます。
- 「食品の放射線照射業」 【P16】  
食品に放射線を照射する営業で、現在、食品に放射線を照射することは、ばれいしよの発芽防止の加工としてのみ認められています。
- 「食品表示」 【P1、3、10、11、12】  
食品表示については、これまで複数の法律（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）、健康増進法）に基づき規定されていましたが、平成27年4月1日から「食品表示法」により一元化され、同法の食品表示基準に基づき行うことになりました。
- 「食品表示責任者」 【P10】  
食の安心・安全推進条例に基づき、県内の区域内に事業所又は事務所を有する食品関連事業者（食品の輸入、製造、加工又は販売を行う者に限る。）が、置くことを努めなければならない者であり、当該事業所で食品表示が適正に行われるよう従事する者の監督や従業員の啓発を行います。
- 「食の安心・安全」 【P2、3、10】  
消費者の食に対する不信や不安を解消するためには、まず食品の安全性を確保することが前提となります。「安全」があって初めて「安心」があることから言えば、本来は「食の安全・安心」とすべきかもしれませんが、山口県では、「食の安全」はもちろんですが、消費者の視点に立って、「食の安心」を県民に提供することに力を入れていることを端的に表現するため、あえて「食の安心・安全」としています。
- 「信頼性確保部門」 【P2】  
検査施設において、「検査部門」から独立し、内部点検（施設・機器管理や検査が正しく行われているか等）と内部精度管理の実施（検査精度の確認）・外部精度管理調査の定期的な受検による精度管理など、検査施設の検査内容の信頼性を確保する業務を行っている部門です。
- 「スクリーニング検査」 【P7】  
多数の検査対象から疑わしいものをふるいにかけて抜き出す検査のことです。

【は】

●「HACCP」 【P1、2、3、4、9、12】

「Hazard Analysis and Critical Control Point（危害要因分析・重要管理点）」の略で「ハサップ」などと呼ばれています。アメリカで開発された高度な衛生管理手法で、最終製品を抜取検査する従来の方法とは違い、原料の受入れから製造・出荷までの全工程において危害防止につながるポイントをリアルタイムで監視・記録することにより、すべての製品が安全であることを確保するシステムです。

●「表示適正事業所」 【P10】

食の安心・安全推進条例に基づき、食品表示の適正化を推進するため、適正表示に関する管理体制基準を満たしている食品取扱事業所（製造業、販売業等）を知事が認定する山口県独自の制度です。（有効期間は3年間で更新制となります。）

【や】

●「山口県食の安心・安全審議会」 【P12】

食の安心・安全確保対策に関する重要事項についての調査及び審議並びに食の安心・安全に関する施策についての建議に関する事務を行わせるため、食の安心・安全推進条例第31条に基づき設置したものです。

【ら】

●「リスクコミュニケーション」 【P2、10】

リスク評価の結果やリスク管理の選択肢について情報を共有しつつ、消費者、生産者（農家、加工業等）、流通、小売りなどの事業者、行政機関などがそれぞれの立場から、食に関する共通認識を持つために情報や意見を交換することです。