

平成 2 1 年 度

埼玉県食品衛生監視指導計画



《 目 次 》

I. 監視指導計画策定の趣旨	1
II. 監視指導計画の適用区域と適用期間	1
III. 実施機関	1
IV. 基本的方向	2
V. 具体的施策	
1 関係機関との連携確保	3
2 監視指導等の実施	4
3 地域ごとの監視指導	1 1
4 自主衛生管理の推進と体制の確立	1 1
5 県民参画・リスクコミュニケーションの実施と情報提供	1 4
6 食の安全・安心確保に携わる人材の養成及び資質の向上	1 5

○ 別添 監視指導計画用語集

平成21年度埼玉県食品衛生監視指導計画

I. 監視指導計画策定の趣旨

埼玉県では、県、農林漁業関係者、食品関係事業者、そして県民（消費者）のみなで“食の安全・安心”を築く「埼玉県食の安全・安心条例」を平成16年9月1日に施行しました。また、平成18年度には、この条例に基づく施策を総合的かつ計画的に推進するため「埼玉県食の安全・安心の確保に関する基本方針」を策定し、食の安全・安心の確保に携わるすべての皆さんと、それぞれの責務、役割のもと「日本一食にがんばる埼玉」をめざしています。

この事業の一翼を担う「平成２１年度埼玉県食品衛生監視指導計画」は、食品衛生法第２４条の規定に基づき策定するものであり、県政世論調査の結果等を踏まえ、埼玉県食の安全県民会議などにより広範な県民の意見、要望をお聴きしながら策定しました。

Ⅱ. 監視指導計画の適用区域と適用期間

1 適用区域

さいたま市及び川越市を除く県の区域（以下「県内」という。）

2 適用期間

平成21年4月1日から平成22年3月31日まで

Ⅲ. 実施機関

1 監視指導の体制

食品関係営業者に対する監視指導は、4か所の保健所に設置された「食品監視担当」及び食品安全課の「特別監視担当」が中心となって実施します。

また、13か所の保健所の「生活衛生・薬事担当」においても「食品監視担当」と連携し、小規模な食堂やレストランなどについて監視強化月間などの時期を利用して監視指導を行います。

食肉（牛、馬及び豚等）、食鳥肉（鶏及びあひる等）をとさつ・解体すると畜場や食鳥処理場については、「食肉衛生検査センター」が監視指導を行います。

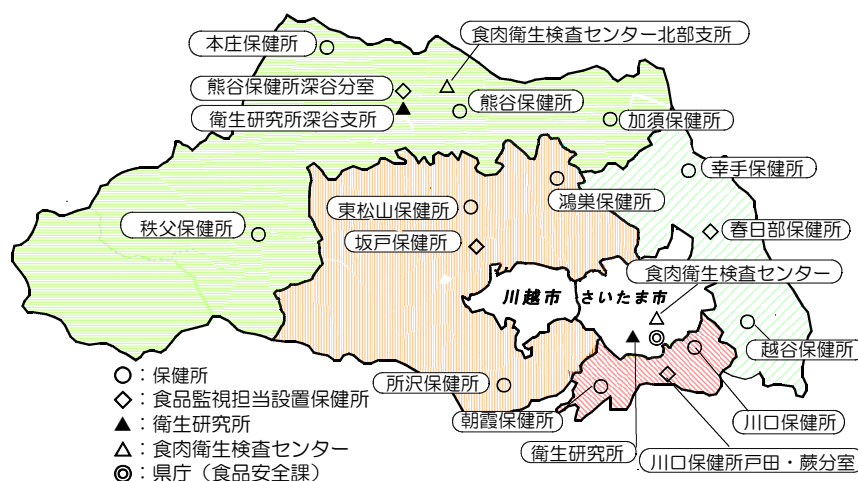
2 試験検査の体制

(1) 実施機関

「食品監視担当」及び「特別監視担当」等が収去した食品等について衛生研究所（本所及び深谷支所）で検査を行います。

牛、豚等の食肉及び鶏等の食鳥肉の検査については、「食肉衛生検査センター」で実施します。

《 埼玉県の食品監視及び検査体制 》



(2) 試験検査の信頼性確保

試験検査の実施機関においては、食品衛生法に規定されたG L P（検査又は試験に関する事務の管理）に基づき管理方法を定めることにより、試験検査の信頼性確保を図っていきます。さらに、内部点検、内部精度管理及び外部精度管理を実施することにより、これらの結果を検証します。

また、定期的にG L Pについての連絡会議を開催し、試験検査に関する情報を共有します。

IV. 基本的方向

手を携えます

1 関係機関との連携確保

県は、食品衛生に関する監視指導が、農場から食卓まで総合的かつ迅速に実施されるよう国や他自治体及び庁内各部局等と相互に連携を図ります。

見はり・調べます

2 監視・検査の実施

県は、危害防止のための重点的な監視や一斉監視を行います。また、必要に応じ、行政検査や買い上げ検査を行います。

顔が見えます

3 地域ごとの監視指導

保健所の食品衛生監視員が、地域のお店を一軒ずつ訪れ、情報交換や具体的な監視指導を行います。

自立しましょう

4 自主的衛生管理の推進と体制の確立

県は、営業者自身の自主的な衛生管理を進め、自主衛生管理が確立した施設を応援します。

見てください・話しましょう

5 県民参画・リスクコミュニケーションの実施と情報提供

県は、行政と消費者、事業者が共通の意識を持つために意見交換や情報提供を行います。

育てます

6 食の安全・安心確保に携わる人材の養成及び資質の向上

県は、食品衛生に携わる県職員を研修等により養成し、次世代の食品安全のリーダーを育てます。また、営業施設における食品衛生責任者の資質向上に努めます。

V. 具体的施策

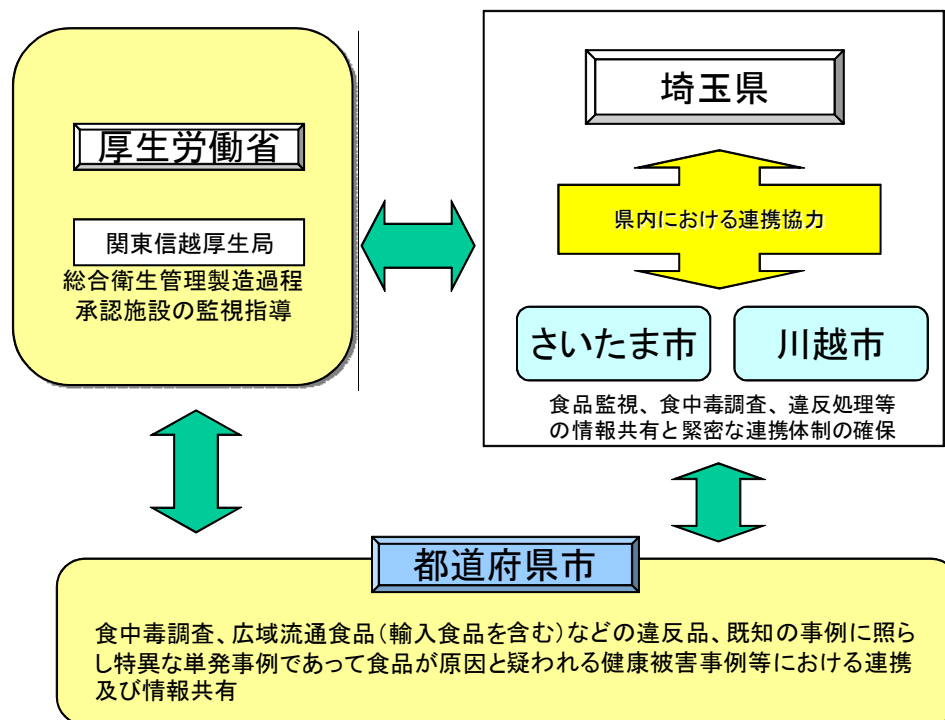
1 関係機関との連携確保

(1) 厚生労働省との連携

- ア 大規模な食中毒事件、広域流通食品や輸入食品の違反事例は、速やかに厚生労働省に通報するとともに、連携して対応を図ります。
- イ 総合衛生管理製造過程の承認を受けた施設（ハサップ承認施設）への監視指導については、厚生労働省関東信越厚生局との連携を図ります。
- ウ 厚生労働省に対して、全国衛生部長会や全国食品衛生主管課長会議などあらゆる機会を通じて、食品の安全確保に関する働きかけをします。

(2) 他都道府県及び政令市、中核市等との連携

- ア 食中毒事件や広域流通食品の違反事例については、必要に応じて関係する自治体と連携して対応を図ります。
- イ 近隣自治体との連携や協力を一層深めるために、「関東甲信越ブロック食品衛生主管課長会議」、「首都圏食品衛生担当課長食中毒等防止連絡会」、「関東甲信越ブロック食肉検査所協議会」等を通じて、情報の共有化を図ります。
- ウ 県内に流通する食品の安全性を確保するため、さいたま市（政令市）及び川越市（中核市）と密接に連携し、平常時から意見交換、情報の共有化を図ります。



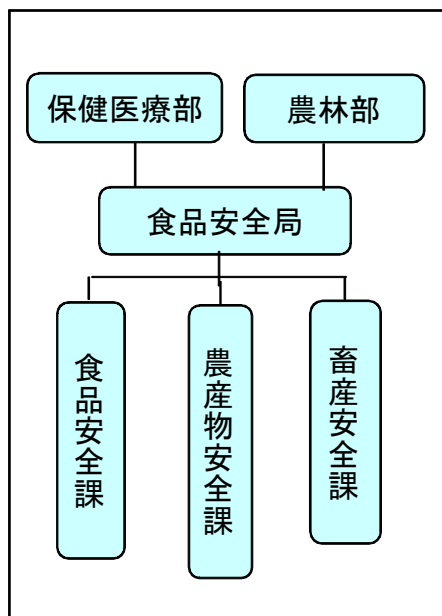
(3) 他部局との連携

- ア 牛海綿状脳症（BSE）や残留農薬などの食の安全に係る問題は、保健医療部、農林部の両部にまたがる食品安全局が中心となり、相互に連携して対応を図ります。
- イ 食品等の表示に係る問題については、食品衛生法、健康増進法及び薬事法を所管する保健医療部と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）を所管する農林部、さらには不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）を所管する県民生活部等との連携を図ります。

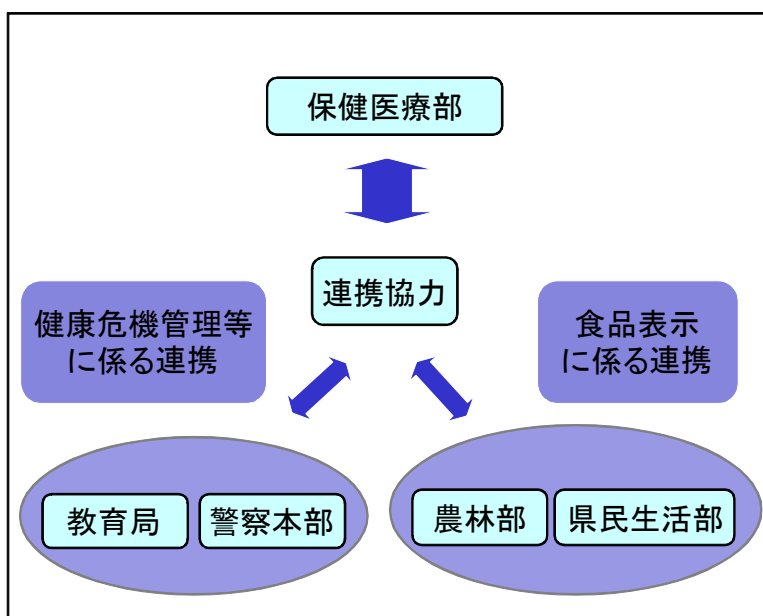
ウ 広域に流通する有害又は有毒な食品等に係る対応に当たっては、必要に応じて、警察本部等と連携を図ります。

エ 学校給食における衛生管理を徹底するため、教育局と連携を図り、食中毒等の事故を防ぐとともに、発生時には速やかに情報を共有して対処します。

牛海綿状脳症(BSE)や
残留農薬等に係る連携



健康危機管理や
食品等の表示に係る連携



2 監視指導の実施

(1) 平成21年度食品衛生監視、検査の基本姿勢

本県は、首都東京に隣接する一大消費地であるとともに、食料品製造出荷額が全国第3位、野菜など農業生産額も常に全国の上位を占める生産県でもあるという特徴をあわせ持っています。

こうした本県の特徴を踏まえ、広域又は大量に流通する食品を製造する大規模施設、さらには大消費地であることからデパート及びスーパー等大型量販店、地域ごとには農産物直売所や観光地販売所等を重点的に監視指導を行います。

また、県政世論調査やアンケート調査結果でも県民の関心が高い、遺伝子組換え食品及びアレルギー物質含有食品の表示について重点的に監視指導するとともに、残留農薬や食品添加物、輸入食品等について重点的に検査を実施します。

これらの重点的な監視指導及び検査を行う一方、県内食品関係業者の一層の自主衛生管理の推進を図るため、彩の国ハサップガイドラインの見直しを行い、策定業種を現在の8業種から、法及び条例に基づく全業種に拡大します。彩の国ハサップガイドラインとは、原材料の安全性確認、製造工程等のチェック及び記録の作成、保存等を行うこと等による、食品関係業者の自主衛生管理の指針です。

あわせて、このガイドラインに基づく自主衛生管理に取り組むことを業者が宣言し、県がその内容を確認した「食品衛生自主管理優良施設」を、県ホームページで公表する制度（食品衛生自主管理優良施設確認制度）も、同様に全業種に拡大します。

また、昨年発生した食品による薬物中毒事案を受け、食品関係業者が把握した、

食品等に関する消費者からの健康被害や法に違反する食品等に関する情報を保健所等へ速やかに報告するよう条例を改正したことから、食品関係営業者に対し、周知徹底を行います。

検査については、昨今の有毒又は有害な食品等により速やかに対応するため、高度な分析機器を県衛生研究所に導入し、検査機能の強化を図ります。

昨年度重点項目として掲げた次の３項目を本年度も継続して行います。

- ①小規模な食堂やレストラン等に対する監視指導の強化（ノロウイルス対策等）
- ②食肉の提供・取扱施設に対する一斉監視の実施
（さいたま市（政令市）及び川越市（中核市）と連携）
- ③彩の国ハサップガイドラインに基づく自主衛生管理及び食品衛生自主管理優良施設確認制度の全業種への導入推進

また、次の３項目を平成２１年度の新たな重点項目として取り組むこととします。

- ①食品関係営業者に対する改正条例の周知徹底
- ②県衛生研究所における検査機能の強化
- ③食品表示についての監視指導及び関係機関との連携強化

（２）通常の監視指導事項

ア 施設の構造設備基準や管理運営基準が遵守されていること

（ア）食品関係営業者の記録の作成及び保存に係る指針が遵守されていること

（イ）食品等の仕入時に、表示、鮮度等の確認を実施していること

（ウ）自主衛生検査実施状況の確認

（エ）従事者の検便の実施等健康状況の確認

イ 製造基準・保存基準に適合していること

ウ 添加物等が使用基準に適合していること

エ 表示（消費期限や賞味期限等）が適正であること

広域に流通する食品を取り扱う大規模製造施設において、科学的・合理的根拠に基づかない消費期限等の延長の有無について確認をします。また、期限設定の一覧とその根拠が工場等に備え付けられていることを確認します。

（３）重点的な監視指導

ア 食中毒発生防止対策

（ア）病因物質別対策

① ノロウイルス対策

ノロウイルスによる食中毒は、飲食店や給食施設での発生が多い傾向にあり、調理従事者等からの二次汚染が関与している場合が多いことから、あらゆる機会をとらえ、以下の３項目について、施設に対する指導を徹底します。

- ・加熱調理は、ノロウイルスを意識し、中心温度が８５℃で１分間以上
- ・調理従事者からの二次汚染防止には、適切な健康管理と流水・石けんによる手洗い２回
- ・施設・設備の管理に当たっては、定期的な便所の清掃及び次亜塩素酸ナトリウム等による消毒

また、重症化する可能性がある子どもやお年寄りの関係する社会福祉施設等の集団給食施設を対象に、手洗いの励行、従事者等の健康状態の確認及び

十分な加熱調理などに重点を置いた監視指導、衛生教育を行うとともに、施設長を責任者とした危機管理体制を整備するよう助言等を行います。

② カンピロバクター対策

カンピロバクターによる食中毒は、食鳥肉や食肉等が関与している場合が多いことから、あらゆる機会をとらえ、食鳥肉を生食又は湯通しした程度で提供することや、食肉及び内臓肉の不適切な生食は食中毒のリスクが高いことを周知します。

食鳥処理施設や食肉等の加工施設の衛生指導を行うとともに、食鳥肉の販売・調理施設等（いわゆる鳥刺しや鳥わさなどの食鳥肉を生食又は湯通しした程度で食鳥肉を提供する施設）や、食肉及び内臓肉の販売・調理施設等（特にユッケや牛レバ刺しなど食肉や内臓肉を提供する施設）の監視指導を行います。

また、バーベキュー形式で食鳥肉や食肉等を提供する施設には、利用者に対する十分な加熱の周知や食器類の適切な使用について指導を行います。

③ O157等腸管出血性大腸菌対策

O157等腸管出血性大腸菌は、家畜の腸管内容物に由来することが考えられることから、と畜場内の衛生指導及び内臓肉の販売・調理施設等の監視指導を行います。

④ 腸炎ビブリオ対策

腸炎ビブリオによる食中毒は、魚介類が主たる原因食品であることから、卸売市場、スーパー等魚介類販売施設及び飲食店等調理施設等の監視指導を行います。

⑤ サルモネラ対策

サルモネラ属菌による食中毒は、食肉や鶏卵等が関与している場合が多いことから、と畜場、食鳥処理場、食肉等の加工施設、食鳥卵選別包装施設（GPセンター）及び食肉や鶏卵等の販売・調理施設等の監視指導を行います。

（イ）施設別対策

① 食鳥肉及び食肉等を生食で提供する施設での監視指導

カンピロバクターによる食中毒の原因となる不適切な食品の提供を避けるよう特に次の3項目について具体的な監視指導を徹底します。

- ・「ユッケ」や「牛レバ刺し」など食肉を生で提供する場合は、生食用表示のものを提供すること
- ・焼き肉の場合であっても、生肉を扱うための専用のハシや皿と食品を口に運ぶハシや皿を区別して提供すること
- ・加熱は中心部まで十分に火が通るように行うとともに、その旨、お客にも周知すること

また、O157等腸管出血性大腸菌やE型肝炎ウイルス等についても、食肉等の生食を原因とする食中毒の発生がみられることから、同様に不適切な提供を避けるよう監視指導を行います。

② 大量調理施設での監視指導

社会福祉施設（保育所、老人福祉施設等）や学校等の集団給食施設及び弁当・仕出し弁当等の大量調理施設に対して、厚生労働省が示す指導指針「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理の指導を行います。

③ ふぐ取扱施設での監視指導

埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例等に基づき、ふぐ取扱施設に対しては、専任のふぐ調理師の確認や有毒部位等の適正処理など管理基準の遵守指導を行うとともに、入荷、販売及び廃棄等に係る記録の作成や保存の周知徹底を図ります。

④ と畜場及び食鳥処理場での監視指導

食肉・食鳥肉の流通拠点であると畜場・食鳥処理場では、疾病排除を目的とした1頭・1羽ごとの検査に加え、と畜場においてはO157等腸管出血性大腸菌、食鳥処理場においてはカンピロバクターを中心とする施設内の微生物汚染防止対策を指導します。食鳥処理場におけるハサップ方式による衛生管理についても、引き続き周知を図ります。

また、BSE対策として、感染すると異常プリオンが蓄積する脳、せき髄など特定危険部位の確実な除去及び汚染防止の徹底を図るため、と畜場の設置者及びと畜業者等への監視指導を行います。

⑤ 卸売市場での監視指導

バラムツ等の有毒魚や不適正に流通するフグについては、さいたま市及び川越市と協力し、卸売市場等の監視指導を行います。

イ 違反食品流通防止対策

(ア) 生産、製造、加工現場における対策

① 大規模製造施設に対する監視指導

広域又は大量に流通する食品を製造する大規模製造施設に対して、ハサップの考え方に基づく衛生管理手法の導入を指導します。

導入に当たっては、ロットごとに、原材料の受入から、製造、出荷に至る各工程における食品衛生管理について作業手順書を定め、この手順書に従った衛生的な作業、点検、記録、保管等を実施するよう指導を行います。特に期限切れの原材料や規格に合わない食品の廃棄等について、作業手順書に明記されていること等を確認します。

あわせて、作業従事者に対し、作業手順書の周知徹底を図るよう指導を行います。

また、科学的・合理的根拠に基づかない消費期限等の延長の有無や期限設定の一覧とその根拠が工場等に備え付けられていることを確認します。

② 地域性が高い施設に対する監視指導

農産物等直売所や観光地販売所などの地域性が高い施設に対して、食品の衛生的な取扱い等について指導するとともに、その施設へ食品を納入する製造業者等に対する衛生管理及び適正表示の指導を行います。

③ アレルギー物質含有食品及び遺伝子組換え食品製造施設に対する監視指導

アレルギー物質を含有する食品及び遺伝子組換え農作物等を原材料とする食品の製造施設に対して、使用原材料や製造工程を調査し、適正に表示されていることを確認します。

あわせて、アレルギー物質含有食品の製造施設については、うどん製造工程にそば粉が混入するなどのコンタミネーション防止や、表示が義務付けられているアレルギー物質（小麦、そば、卵、乳、落花生）として、平成20

年6月3日から「えび」及び「かに」が追加（ただし、平成22年6月3日までは経過期間として、これまでどおりでもよいとされています。）されたことについて周知を図ります。

（イ）流通、販売現場における対策

① 大型量販店での監視指導

広域に流通する食品の違反防止対策として、スーパー、デパート等の大型量販店に対して、食品の取扱いや表示等について監視指導を行います。

② 卸売市場での監視指導

生鮮魚介類、野菜・果実等の流通拠点である卸売市場に対して、それらの取扱い、保管、表示等について監視指導を行います。

③ 輸入食品取扱施設での監視指導

輸入食品の増加及び違反事例等に対応するため、輸入食品取扱施設の把握に努め、食品の取扱いや表示等の監視指導を行います。

④ アレルギー物質含有食品及び遺伝子組換え食品の販売施設での監視指導

アレルギー物質含有食品及び遺伝子組換え食品の販売施設に対して、表示を確認し、必要に応じて収去検査を実施します。

⑤ ふぐ提供施設での監視指導

埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例等に基づき、ふぐ提供施設に対して、ふぐ加工品の販売などについて監視指導を行います。

ふぐ刺身やふぐちり材料を販売しているにもかかわらず、ふぐ提供施設の未届出の施設に対しては、速やかに届出を行うよう指導するとともに、ふぐ提供施設で禁止されている「ふぐの調理」が行われていないか確認します。

⑥ 自主回収等の情報入手と指導

食品関係営業者における回収対象品や自主回収の情報把握に努めるとともに、関係する営業者に対して、そうした回収情報や最新の食品衛生情報を提供し、必要な措置等を指導します。

（４）監視等強化月間等

重点的な監視を効率的、効果的に行うため、期間及び対象施設を定めて集中的な監視指導を行います。

ア 夏期食中毒予防対策月間

期間：7月及び8月

主な対象施設：大型量販店（スーパー、デパート等）、大規模製造施設、大量調理施設（仕出し弁当店等）、卸売市場及び魚介類を取扱う施設

イ 年末一斉取締り月間

期間：12月

主な対象施設：大型量販店（スーパー、デパート等）、大規模製造施設、卸売市場、正月用食品及び生カキ等を取扱う施設

ウ 食鳥肉、食肉の提供・取扱施設に対する一斉監視

期間：6月中旬（約10日間）

主な対象施設：食肉販売店や焼肉店等の食鳥肉、食肉の提供・取扱施設

エ 食肉衛生月間

期間：7月及び8月

主な対象施設：と畜場及び食鳥処理場並びにそれらに併設された食品関係施設

(5) 立入検査予定回数

業 種 等 区 分	監視指導回数
・卸売市場 ・対米輸出水産食品加工施設 ・過去1年間に食中毒等で行政処分を受けた施設及び規格基準に違反した食品の製造又は加工等が確認された施設	年4回以上
・総合衛生管理製造過程承認施設 ・大規模製造施設（食肉製品製造業、乳製品製造業等） ・指定製造施設※1 ・大型量販店（スーパー、デパート等） ・食鳥処理場（大規模施設、生鳥を取り扱う小規模施設）	年2回以上
・食鳥肉及び食肉等を生食で提供する施設 ・と畜場、食鳥処理場（生鳥を取り扱わない小規模施設） ・食鳥卵選別包装施設（GPセンター） ・農産物等直売所や観光地販売所等の地域性が高い施設 ・ふぐ取扱施設及びふぐ提供施設 ・大量調理施設（仕出し弁当店及び社会福祉施設※2等）	年1回以上
・食品衛生自主管理優良施設確認制度において確認された施設※3	3年に1回以上
・上記以外の小規模製造、調理及び販売施設	4年に1回以上

※1

- ①学校給食関係の製造施設
- ②乳処理施設等の食品衛生上の重要な管理点が多く、製造工程を監視する必要がある施設
- ③添加物製造施設等の他の食品の原材料となり広域又は大量に流通する食品の製造施設のように規模は小さいが、ひとたび事故が起こると社会的影響の大きい施設であると、保健所長が指定した施設

※2

社会福祉施設の給食施設等（大量調理施設を除く。）については、ノロウイルス等の食中毒発生防止対策として、立入検査、文書指導又は衛生講習のいずれかによる指導を年1回以上行う。

※3

保健所の施設調査結果において自主衛生管理が優良な施設のうち、彩の国ハサップガイドラインに基づく自主衛生管理に取り組むことを営業者が宣言し、県がその宣言内容を確認した施設

(6) 食品等の検査

県内で生産・製造・加工又は販売される食品等について、残留農薬、食品添加物等の検査を行い、違反食品・不良食品を排除することで、食品等の安全・安心確保を図ります。

また、検査予定数は、県民の皆様からの要望、過去の違反状況、危害度等を総合的に検討して設定しています。

ア 検査予定数

	検査項目	対象食品	検体数	項目数
国内産食品	微生物	加工食品（弁当、惣菜、冷凍食品等）	1,100	3,300
		生食用食品（魚介類、食肉、卵等）	110	330
	残留農薬	野菜、果実及びその加工品等	200	17,700
	食品添加物（指定外添加物を含む）	冷凍食品、魚介類・肉類加工品、菓子類、清涼飲料水、調味料等	300	3,000
	動物用医薬品	牛乳、食肉、魚介類、はちみつ等	350	10,500
	汚染物質等（水銀、PCB、放射能等）	食肉、魚介類、野菜、牛乳、器具及び容器包装・おもちゃ等	100	200
	小計		2,160	35,030
輸入食品	微生物	加工食品（冷凍食品、清涼飲料水等）	30	90
		生食用食品（魚介類、食肉等）	10	30
	残留農薬	野菜、果実及びその加工品等	190	21,120
	食品添加物（指定外添加物を含む）	冷凍食品、魚介類・肉類加工品、菓子類、清涼飲料水、調味料等	200	1,000
	動物用医薬品	食肉、魚介類・加工食品、はちみつ等	60	3,000
	汚染物質等（水銀、PCB、放射能等）	食肉、魚介類、野菜、種実類、器具及び容器包装・おもちゃ等	60	120
	小計		550	25,360
合計			2,710	60,390

※ 検体数、項目数等については、違反の発生状況等により変更する場合があります。

イ 残留農薬等に関するポジティブリスト制度に対応した検査

平成18年5月29日から導入された「食品中に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度」に対応し、農薬等については、高感度分析機器を導入し最大150項目の検査を行っています。動物用医薬品については、同様に最大50項目の検査を行っています。

また、本制度を実効あるものとするためには、生産段階における農薬等の適正使用が重要であることから、農林部との連携を密にします。

ウ アレルギー物質含有食品及び遺伝子組換え食品の検査

アレルギー物質含有食品については、表示の科学的検証やその結果に応じた監視指導を目的として収去検査を行います。

遺伝子組換え食品については、表示の科学的検証及び安全性未審査の遺伝子組換え食品の流通防止を目的に収去検査を行います。

アレルギー物質含有食品：概ね70検体

遺伝子組換え食品：概ね30検体

エ 加工食品中の残留農薬等検査

加工食品等の迅速な残留農薬等の検査方法を検討し、中国産等の輸入加工食品を中心に検査を実施します。

オ 食中毒菌等の検査

食中毒発生時に、原因究明及び被害拡大防止のための検査を実施します。また、平常時には、食中毒菌等の汚染実態調査等を実施します。

カ 食肉、食鳥肉検査

と畜場法及び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く、と畜検査及び食鳥検査を実施するとともに、次の検査を実施します。

また、BSEスクリーニング検査を全頭について行うとともに、特定危険部位の除去を確認します。

(ア) 食肉及び食鳥肉中の残留有害物質（抗生物質や抗菌性物質等の動物用医薬品等）のモニタリング検査

(イ) 食肉及び食鳥肉の汚染防止対策を検証し作業工程の一層の改善等に活かすための検査

キ 厚生労働省との連携

厚生労働省と連携し、食品中のダイオキシン類一日摂取量調査（平成9年度から継続）、残留農薬一日摂取量調査（平成6年度から継続）及び食中毒菌汚染実態調査（平成18年度から継続）を実施します。

また、農畜水産物に残留する農薬等についての試験法開発（平成20年度から継続）や、加工食品中の残留農薬等についての試験法の開発（平成20年度から継続）についても、同様に連携して実施します。

ク さいたま市及び川越市との連携

さいたま市及び川越市と連携し、同一食品の重複検査防止等、効果的、効率的な収去の実施に努めます。特に、遺伝子組換え食品の収去検査については、食品の流通拠点となる大規模卸売市場を管轄するさいたま市や大豆問屋が多くある川越市と密接に連携し、検査結果についても共有化を図ります。

3 地域ごとの監視指導

小規模な製造業、調理業や販売業の営業者と顔を合わせて、食品の安全について情報提供し、隣から隣へ、軒並みに又はその地域ごとに、きめ細かに監視指導を行います。

特に、小規模な食堂やレストラン等については、様々な機会をとらえ、衛生管理や食品の取扱い等について、きめ細かに監視指導を行います。

4 自主衛生管理の推進と体制の確立

(1) 彩の国ハサップガイドライン普及推進事業の充実強化

これまで、豆腐製造業、漬物製造業及び菓子製造業（洋生菓子等）等の食品営業者（8業種）を対象に、彩の国ハサップガイドラインを作成するとともに、原材料の安全性確認、製造工程等のチェック及び記録の作成、保存等の指導を行い、埼玉版ハサップを推進してきました。これにより、食品営業施設全体の自主衛生管理の向上を図ってきました。

**【保健所食品監視担当及び生活衛生・薬事担当が
連携し普及】**

- ① 飲食店営業（弁当製造）
- ② 食肉販売業
- ③ 魚介類販売業
- ④ 菓子製造業（煎餅製造）
- ⑤ 豆腐製造業
- ⑥ 漬物製造業
- ⑦ 菓子製造業（洋生菓子）

【社団法人埼玉県食品衛生協会へ普及を委嘱】

- ⑧ 飲食店営業（一般調理業）
- 食肉販売業（再掲）
- 魚介類販売業（再掲）

本年度は、県内食品関係営業者の一層の自主衛生管理の推進を図るため、彩の国ハサップガイドラインの見直しを行い、策定業種を法及び条例に基づく全許可業種に拡大します。

自主衛生管理の向上に当たっては、食品関係営業者の意識が重要であることはいうまでもありませんが、保健所の監視指導に当たって、厚生労働省が定める指導の具体的指針である衛生規範（弁当及びそうざい、洋生菓子、漬物並びに生めん等について定められています。）に適合している施設に対して、彩の国ハサップガイドラインの導入を助言していきます。

（２）食品衛生自主管理優良施設確認制度の導入及び推進

彩の国ハサップガイドライン策定業種の全業種拡大に伴い、食品衛生自主管理優良施設確認制度についても、同様に全業種拡大を図ります。

【食品衛生自主管理優良施設確認制度とは】

保健所の施設調査結果において自主衛生管理が優良な施設のうち、彩の国ハサップガイドラインに基づく自主衛生管理に取り組むことを営業者が宣言し、県がその宣言内容を確認した「食品衛生自主管理優良施設」を県ホームページにおいて県民に公表する制度

また、県ホームページにおける公表のみではなく、食品安全課で発行する情報誌やメール等に次の文言を記載し、確認された施設を応援します。

『埼玉県では食品衛生自主管理優良施設を応援しています！
詳しくは食品安全課ホームページをご覧ください。』
<http://www.pref.saitama.lg.jp/A04/BC00/toppegi.htm>

(3) 管理運営基準の周知徹底

平成18年4月1日に食品衛生法施行条例を改正施行し、食品関係営業者が公衆衛生上遵守すべき管理運営の基準を大幅に追加、変更しましたが、本年度も引き続きその周知徹底を図り、自主衛生管理の向上を促します。特に、食品関係営業者に対して、食品に直接触れる従事者の検便の実施や食品衛生責任者実務講習会の受講を促進します。

また、昨年発生した食品による薬物中毒事案等を受け、平成21年4月1日から管理運営基準の一部改正をしました。食品等事業者が食品等に関する、消費者からの健康被害や法に違反する食品等に関する情報を保健所等へ速やかに報告するよう、周知を図ります。

(4) 食品衛生責任者の資質の向上

食品衛生責任者の資格者養成講習会や実務講習会の実施機関として知事が指定した社団法人埼玉県食品衛生協会に対して、食品衛生責任者が新たな食品衛生知識や情報を習得できるような講習会の開催に努めていきます。

また、実務講習会については、平成19年度に、それまでの業種ごとの講習会から、次年度に営業許可を更新する食品営業者を対象とした講習会に改めました。受講率を向上させるとともに、食品衛生責任者等に対して、ノロウイルス等の予防対策や食品衛生関連法令の改正など最新の食品衛生に関する情報を提供します。

(5) 食品衛生推進員活動の充実強化

知事から委嘱された食品衛生推進員が、食品関係営業者や食品衛生指導員に対して食品衛生に関する助言や指導を行うとともに、地域の食品衛生に関する情報を積極的に収集するなど、県民の食の安全性の確保に一層寄与できるよう推進員活動の充実強化を図っていきます。

(6) 食品衛生指導員活動の推進及び支援

社団法人埼玉県食品衛生協会長から委嘱された食品衛生指導員が食品営業施設の巡回指導や手指、器具等のふきとり検査を行うなどして、食品関係営業者に対する自主衛生管理を促進します。

また、同協会が開催する本部又はブロック別食品衛生指導員研修会について、保健所職員が講師を務め、最新の食品衛生に関する情報を提供するなど、その充実強化に協力していきます。

(7) 製造者及び加工者に対するハサップ導入の推進

大規模製造・加工施設はもとより小規模な施設に対しても、監視指導時や講習会

等を通じて、ハサップの考え方による衛生管理を推奨していきます。

(8) と畜場や食鳥処理場における講習会の開催

と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者並びに食鳥処理場における食鳥処理衛生管理者による自主衛生管理の徹底を指導するとともに、従業員等に対する講習会の実施など定期的に再教育を行っていきます。

5 県民参画・リスクコミュニケーションの実施と情報提供

(1) 県民の意見の施策への反映

ア 食の安全県民会議の開催

消費者、生産者、加工・流通業者等の広範な県民で構成する「埼玉県食の安全県民会議」を開催し、県民参画による施策展開に努めます。

イ 施策の提案制度

埼玉県食の安全・安心条例第21条に基づき、県が行う食の安全・安心確保に関する施策について、県民から提案を受け付けます。

(2) リスクコミュニケーションの実施

ア 食の安心県民の集いの開催

消費者、生産者、加工・流通業者等が一堂に会した集いを開催し、生産から消費までの食の安全・安心について考えます。

イ 食の安心タウンミーティングの開催

消費者、生産者、事業者、行政が一堂に会するタウンミーティングを地域ごとに開催し、相互に理解を深めます。

(3) 県民等に対する情報提供・普及啓発

ア インターネットを活用した情報提供・普及啓発

食品安全課ホームページ「食の安全・安心情報」や県政ニュースを通じて、最新の食品衛生情報や食品等による危害発生防止等の情報を迅速に提供します。

また、家庭における食中毒予防に重点を置き、ノロウイルスによる食中毒、カンピロバクターによる食中毒及び夏場の細菌性食中毒等について、情報提供・普及啓発に努めます。

さらに、市町村に対して「埼玉県食の安全・安心情報メール」を発信し、食に関する安全・安心情報を提供することで、情報の共有化を図ります。

イ パンフレット等による普及啓発

「コバトン食の安心かわら版（月刊）」、「食すること（年度）」、「STOP the 食中毒」等の広報媒体を活用して、分かりやすく、知りたい情報の提供や普及啓発に努めます。

ウ 研修等による普及啓発

県政出前講座や食の安全・安心研修講座等を通じ、食の安全・安心に係る情報提供・普及啓発に努めます。

(4) 営業者に対する普及啓発

営業者に対して、営業許可更新時、夏期食中毒予防対策月間や年末一斉取締月間

などにおける食品衛生講習会の開催やパンフレットの配布等により、最新の食品衛生情報や食中毒発生状況等についての情報提供に努めます。

(5) 監視指導計画の実施状況の公表

実施状況は、翌年度の6月までに、また、夏期、年末等の一斉監視結果については、その都度食品安全課ホームページ等で公表します。なお、施設の監視指導件数や食品添加物、残留農薬等の検査件数等については、適宜、同ホームページに掲載します。

(6) 食中毒事件や食品衛生法違反の公表

原因食品が判明し、原因施設が明らかになった食中毒事件は随時公表します。

また、規格基準違反となった県内製造・流通食品は食品安全課ホームページで公表します。

6 食の安全・安心確保に携わる人材の養成及び資質の向上

(1) 営業者等に対する衛生講習会

食品営業施設の営業者、食品衛生責任者及び従業員等に対して、食品衛生の講習会を実施するとともに、定期的に再教育を行っていきます。

(2) 優良施設等の表彰

食品衛生意識の向上を図ることを目的として、年1回、模範的な食品関係営業者や従業員、衛生管理の優秀な施設に対して、保健所長表彰、食肉衛生検査センター所長表彰及び知事表彰等を行うとともに、厚生労働大臣表彰への推薦を行います。

(3) 食品衛生監視員等による調査研究等

監視指導に従事する食品衛生監視員、食品衛生検査担当職員、と畜検査員及び食鳥検査員は、日頃からの調査研究の成果を、食品衛生監視員等研修会、食品衛生技術研修会及び食肉衛生技術研修会等で発表し、知識や技術の習得に努めるとともに日常業務に活用します。

また、全国食品衛生監視員協議会関東ブロック大会や全国食品衛生監視員研究発表会等に積極的に参加し、資質の向上を図ります。

監視指導計画用語集

～あ行～

アレルギー物質（食物アレルギー）

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物（抗原）に対する免疫学的防御反応によるものを食物アレルギーと呼んでいます。

免疫学的な防御反応とは、体の中に異物（抗原）が入ってくるとこれに対して防衛しようとする働きにより抗体がつくられ、異物（抗原）に対する抵抗性を獲得する反応です。アレルギー体質の人では、ある物質に過敏に反応して、血圧低下、呼吸困難又は意識障害など、様々な症状が引き起こされます。

食品衛生法では、アレルギー物質として表示を義務づけているものが7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生）、指導により表示を推奨されているものが18品目（あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）あります。

遺伝子組換え食品

遺伝子組み換えというバイオテクノロジー技術を応用して作られた食品をいいます。組換えDNA技術を応用した食品は、農作物と、組換え体そのものを食べない食品添加物のようなものに分けられます。

これまで安全性審査を経たものとしては、とうもろこし、なたね、じゃがいも等の農作物97種と、キモシン、 α -アミラーゼ等の食品添加物14品目があります（平成20年12月18日現在）。

食品衛生法では、厚生労働大臣は公衆衛生の見地から食品等の成分規格及び製造基準を定めることができることとされ、この規定に基づいて「食品、添加物等の規格基準」（厚生労働省告示）が定められています。（→規格基準）

遺伝子組換え食品についても、この規格基準において、安全性審査を受けていない遺伝子組換え食品の製造、輸入、販売等が禁止されます。万が一、規格基準に適合しない遺伝子組換え食品が市場に出回った場合には、廃棄命令、回収命令、輸入食品の本国への積み戻し命令等の行政処分がなされます。

なお、平成13年4月から大豆、とうもろこしなどの遺伝子組換え農作物やその加工食品について表示制度がスタートしています。

牛海綿状脳症（BSE：Bovine Spongiform Encephalopathy）

牛海綿状脳症（BSE）とは、伝達性海綿状脳症（TSE：Transmissible Spongiform Encephalopathy）あるいはプリオン病と呼ばれる病気のひとつです。

TSEにはほかに、羊や山羊が感染するスクレーピー、人の病気のクロイツフェルト・ヤコブ病及び鹿の慢性消耗性疾患（CWD：Chronic Wasting Disease）などがあります。未だ十分に解明されていない伝達性因子と関係する病気であり、脳組織にスポンジ状の変化を起こし、起立不能等の症状を引き起こす遅発性かつ悪性の中枢神経系の病気です。プリオンとよばれる通常の細胞タンパクが異常化したものが、原因物質として有力視されています。

なお、BSEは1986年に英国で発見されました。BSEの発生は英国に多く、そ

の他のヨーロッパ諸国などでも発見されてます。我が国では2001年9月21日に初めて確認されて以来、36頭（2009年3月30日現在）が確認されています。

衛生規範

製造等において特に配慮が必要とされる食品について、衛生上の確保及び向上を図るため厚生労働省が作成した食品の取扱い等の指針。現在、弁当及びそうざい、漬物、洋生菓子、生めん等について定められています。

～か行～

管理運営基準

食品衛生法第50条第2項に基づき、同法施行条例第2条で知事が定めた基準です。食品の営業施設における自主的な衛生措置を強化するため、食品衛生責任者を置くなど食品営業施設における衛生管理事項について定めています。

例）施設の管理、食品取扱い設備の管理保全、給水及び汚物処理の衛生管理、食品等の取扱い、従事者の衛生管理等

規格基準

食品衛生法第11条第1項に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生上の見地から、販売の用に供する食品等の製造、加工、調理又は保存等の方法に関する基準や、食品等の成分の規格を定めたものです。

景品表示法

正式には、「不当景品類及び不当表示防止法」といいます。

事業者が消費者に提供するあらゆる商品及びサービスについて、その取引における公正な競争を確保し、これにより一般消費者の利益を保護することを目的とする法律です。取引に付随する過大な景品の提供や、品質、取引条件などについての誇大な表示を規制しています。

～さ行～

埼玉県食の安全・安心条例

県民の健康の保護及び食生活の安定に寄与することを目的として平成16年9月に施行されました。条例では、県、農林漁業関連事業者、食品等事業者、そして県民（消費者）それぞれの責務、役割等を規定し、それぞれの立場から食の安全・安心の確保を求めています。

埼玉県食の安全・安心の確保に関する基本方針

食の安全・安心条例第8条に基づき、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、基本的な施策を明らかにした方針として定めたものです。埼玉県食の安全県民会議などの意見をもとに平成18年度に策定しました。

社団法人埼玉県食品衛生協会

「飲食に起因する食中毒その他の発生を防止し、進んで食品の品質、その他食品衛生

の向上を図ることにより公衆衛生の向上に寄与する。」ことを目的として、昭和２７年に設立され、昭和４３年に公益法人となりました。県内食品営業者の約７割が加入しています。

県では、同協会に対して、「彩の国ハサップガイドライン普及啓発推進委託事業」を委託しており、協会長から委嘱を受けた食品衛生指導員が、年間約１万件の食品営業施設を巡回指導して普及啓発を行っています。

埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例

ふぐ毒を原因とする食中毒の発生を防止することにより、食用ふぐの安全性を確保するために制定された条例で、平成１５年４月に施行されました。ふぐ調理師の資格やふぐの調理時、販売時に守るべき事項等が明記されています。

彩の国ハサップガイドライン

HACCPシステムの優れた点を食品小売店や小規模製造施設等にも取り入れやすいよう、消費者に安全な食品を提供していただくため、埼玉県独自に作成したガイドラインです。飲食店営業（弁当製造業・一般調理業）、菓子製造業（煎餅製造業・洋生菓子製造業）、食肉販売業、魚介類販売業、豆腐製造業及び漬物製造業の８業種について作成し、普及啓発を行ってきました。

平成２１年度には、県内食品関係営業者の一層の自主衛生管理の推進を図るため、彩の国ハサップガイドラインの見直しを行い、策定業種を法及び条例に基づく全許可業種に拡大します。

収去検査

食品衛生法、健康増進法、薬事法等の規定に基づき、知事が必要と認めるとき、食品衛生監視員を関係施設に立ち入らせ、食品等が無償で抜き取って検査することをいいます。その際には、収去証を交付しています。

食中毒

飲食物を通じて体内に入った有害な細菌や有害物質などによって起こる比較的急性の胃腸炎症状を主とする健康障害をいいます。

その原因の面から、次のように分類できます。

（１）細菌性食中毒

① 感染型…細菌自体の作用によるもの

（例）腸炎ビブリオ、サルモネラ菌、腸管病原性大腸菌など

② 毒素型…細菌が産生する毒素の作用によるもの

（例）ブドウ球菌、ボツリヌス菌、腸管出血性大腸菌など

（２）自然毒による食中毒

① 動物性自然毒…動物の体内に含有する毒性物質によるもの

（例）フグ、麻痺性貝毒など

② 植物性自然毒…植物の体内に含有する毒性物質によるもの

（例）毒キノコ、青梅、バイケイソウなど

（３）化学物質による食中毒

（例）PCB、水銀、カドミウム、農薬など

(4) その他

ウイルスによるもの	(例) ノロウイルスなど
アレルギー様食中毒	(例) ヒスタミンなど

食鳥検査

食鳥肉に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食鳥肉の安全を確保するための検査で、「食肉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月制定)に基づき、知事が獣医師である職員の中から指定した食鳥検査員によって行われます。食鳥検査は、食用に供する目的でとさつする鶏、あひる、七面鳥が対象で、1羽ごとに生体時から解体後まで一貫して行われます。

食品衛生自主管理確認制度

保健所の施設調査結果において自主衛生管理が優良な施設で、彩の国ハサップガイドラインに基づく自主衛生管理に取り組むことを営業者が宣言し、県がその宣言内容を確認した施設です。平成19年度から23年度の5年間で、200施設の確認を目標としています。

確認した施設を県ホームページや、食品安全課で発行する情報誌等において公表することにより、食品営業施設全体の衛生水準の向上を図ります。

食品衛生指導員

県民に安全な食品を提供し、食品関係業界で実践的な活動を行うことにより、県民の保健衛生に寄与することを目的に、(社)埼玉県食品衛生協会長から委嘱された者のことです。現在、約500名の指導員おり、営業施設の巡回指導や食品衛生思想の普及啓発活動を行っています。

食品衛生推進員

平成7年の食品衛生法改正により、地域における食品衛生の向上を目的に食品衛生推進員制度が導入され、知事が150名の食品衛生推進員を委嘱しました。食品衛生推進員は、食品関係営業者等からの相談対応、助言・指導、保健所が行う食品衛生関係事業への協力、地域での食品衛生情報の収集等の活動を行っています。

食品衛生責任者

食品関係営業者は、施設又はその部門ごとに、当該施設又は部門において従事する者のうちから食品衛生に関する責任者を定め、衛生管理を行わせることとしています。

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、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする法律です。一般的にいう飲食物のほか、飲食物等に直接接する器具、容器包装や、おもちゃ及び洗浄剤等も対象とし、食品等の規格基準、表示、検査制度及び営業許可等についても規定しています。

また、この法律に基づき、食品製造業や販売店等の食品関係施設を保健所の食品衛生監視員が監視指導して、その施設や食品の衛生状況を確認しています。

特定危険部位（SRM：Specified Risk Material）

SRMとはの牛の頭部（舌、頬肉を除く。）、せき髄及び回腸遠位部です。

埼玉県では、と畜・解体時にすべてのSRMの焼却並びこれらにより食用肉等が汚染されることのないよう衛生的な処理を義務づけています。

なお、回腸遠位部とは小腸の末端部分を指し、盲腸との接続部分から2メートルまでの部位です。

と畜検査

食肉に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食肉の安全を確保するための検査で、と畜場法に定められており、知事が獣医師である職員の中から任命したと畜検査員が行うものです。と畜検査は、食用に供する目的でと畜する牛・馬・豚・めん羊・山羊が対象で、1頭ごとに生体時から解体後まで一貫して行われ、検査に合格した食肉及び内臓には、検印が押されます。

埼玉県では、食肉衛生検査センターでこれらの検査を行っています。なお、と畜場法対象外である獣畜のとさつ、解体等の処理、加工については食品衛生法による食肉処理業の許可施設において行うよう定められています。

ノロウイルス

ノロウイルスによる患者の発生は冬場に多発します。このウイルスは食品中では増殖せず、人の腸内で増殖します。感染した場合には、吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱などの症状が出ます。一般的に軽症が多く、ほとんどの場合2～3日で回復します。

原因食材としては、生カキなどの二枚貝が感染源となることが多いほか、食品の不衛生な取り扱いによる二次感染、人から人への感染事例もあります。

なお、ノロウイルスは、平成15年8月に食品衛生法が改正されるまでは、SRSV（小型球形ウイルス）と呼ばれていました。

HACCP（危害分析重要管理点監視方式）

食品の衛生管理手法の1つで危害分析重要管理点方式とも言います。

1960年代にアメリカの宇宙計画向け食品製造のために考案されたシステムで、Hazard Analysis Critical Control Point（危害分析重要管理点監視方式）といい、頭文字をとってHACCP（ハサップ）と呼ばれています。

HACCPは、製造における重要な工程を連続的に監視することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理法であり、①危害分析、②CCP（重要管理点）、③CL（管理基準）、④モニタリング、⑤改善措置、⑥検証及び⑦記録の7原則から成り立っています。

日本では、平成7年の食品衛生法の改正で、「総合衛生管理製造過程」としてHACCPの承認制度が導入されています。

表示

食品表示は、消費者にその食品に関する的確な情報を提供するとともに、事故発生時には行政庁において迅速かつ効果的な行政措置が行えるよう、だれが、いつ、どこで、

何を作ったかを見やすく、読みやすく、理解しやすい文字で正確に示すこととされています。

食品衛生法では容器包装に入れられた加工食品等には品名、製造所所在地及び製造者氏名、消費期限又は賞味期限、使用添加物名などを購入者が容器包装を開かないでも容易に見ることができるよう定めています。

このほか、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」や「不当景品類及び不当表示防止法」など、それぞれの法律によって表示すべき事が定められています。

ふぐ取扱施設

飲食店等でふぐを調理、加工してお客に提供、販売するなど、ふぐの調理及びふぐの提供を業として行うことができる施設で、埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例第13条に規定する知事の認定を受けた施設のことです。

ふぐ提供施設

デパートやスーパー等でふぐ刺しやてっちりを販売するなど、ふぐ加工製品の提供を行うことができる施設で、埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例第21条第1項の規定による届出を行った施設のことです。

平成18年4月1日から、保健所への届出が義務づけられました。

ポジティブリスト制度

農薬、飼料添加物及び動物用医薬品（以下「農薬等」という。）の使用を原則禁止とし、基準があるものに限って使用を認める制度で、食品衛生法に基づき平成18年5月29日から施行されました。

食品個別に残留基準が定められている場合にはその基準を超えて、定められていない場合は一律基準（0.01ppm）を超えて、農薬等が残留する食品の製造、輸入、加工及び販売等を禁じるものです。

なお、人の健康を損なうおそれがないことが明らかであるとして国が示したもの（特定農薬等）は対象外となります。

～ら行～

リスクコミュニケーション (Risk Communication)

リスク評価、リスク管理の過程において、すべての関係者の間で、リスクに関する情報、意見などを相互に交換する過程をいいます。

～アルファベット～

BSEスクリーニング検査

牛がBSEに感染しているかどうかを、牛の脳の一部（延髄）を取り出して、そこにBSEの原因と考えられている異常プリオンがあるかないかを調べるための一次検査です。異常プリオンが発見されれば、国等で確認検査を行います。

なお、農林部では、BSEの感染原因の究明や根絶を目的に、牛海綿状脳症特別措置法に基づき、2003年4月から農場で死亡した24か月齢以上の牛について、全国の家畜保健衛生所等において実施されています。

E型肝炎

E型肝炎ウイルスによって引き起こされる急性肝炎です。主に発展途上国で散発的に発生している疾患ですが、汚染された飲料水によって大規模に流行することもあります。

臨床症状はA型肝炎と似ており、黄疸、悪心、食欲不振、腹痛等の消化器症状を伴う急性肝炎症状を呈します。潜伏期間は15～50日、平均6週間で、通常発症から1か月を経て完治し、慢性化することはありません。E型肝炎の特徴の1つとして、妊婦の場合、劇症肝炎となる割合が高く、死亡率が20%にも達することがあります。

GLP (Good Laboratory Practice)

試験や検査の信頼性を確保するための手法です。「検査又は試験に関する事務の管理」として食品衛生法施行規則に規定されています。検体の採取から成績書の交付に至る一連の試験検査について、検査設備の管理方法や検査手法の作業書等を作成し、記録することにより信頼性の確保を図ります。

JAS法 (Japanese Agricultural Standards : 日本農林規格)

正式には、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」といいます。

農林物質の品質の改善、生産の合理化を図るため、農林水産大臣が制定した日本農林規格(JAS規格)による検査に合格した製品にJASマークを付けることを認めた「JAS規格制度」、一般消費者の商品選択に役立てるために農林水産大臣が制定した品質表示基準に従った表示をすべての製造業者又は販売業者に義務づける「品質表示基準制度」からなります。