

令和 5 年度秋田県食品衛生監視指導計画

秋田県生活環境部
(生活衛生課)

目 次

第 1 基本方針	1
1 計画策定の趣旨	
2 食品関連事業者、消費者及び県の役割分担	
3 食品供給行程の各段階における監視指導の実施及び関係部局との連携	
第 2 監視指導計画の実施期間	3
第 3 監視指導体制	3
第 4 監視指導の推進に関する事項	4
1 重点的に監視指導する項目	4
2 特別監視期間の設定	6
3 監視指導の実施	6
4 食品等の収去検査	7
5 違反発見時の対応	8
6 食中毒等健康危害発生時の対応	8
第 5 食肉・食鳥肉検査及び衛生指導に関する事項	9
1 食肉検査及び監視指導	9
2 食鳥検査及び監視指導	9
第 6 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項	10
1 食品衛生管理者等の設置	10
2 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	10
3 秋田県HACCP認証制度普及促進事業	11
4 食品関係営業育成指導事業	11
5 適正な食品表示の推進	11
6 講習会の実施及び情報提供	11
第 7 情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）等に関する事項	12
1 情報提供	12

2	相談対応	1 2
3	意見交換（リスクコミュニケーション）	1 2
第 8	関係機関との連携に関する事項	1 2
1	国の機関との連携	1 2
2	他の都道府県等との連携	1 3
3	庁内の関係各課との連携	1 3
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	1 3
1	食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に関する事項	1 3
2	食品等事業者に関する事項	1 3
3	消費者に関する事項	1 4
別表 1	監視指導目標	1 5
別表 2	食品等の検査計画	1 6

令和5年度秋田県食品衛生監視指導計画

第1 基本方針

1 計画策定の趣旨

本計画は、「食品衛生法」第24条の規定に基づき、本県の実情を踏まえて、県が行う国内流通食品等（食品、添加物、器具及び容器包装）の検査や食品関連事業者への監視指導（食品衛生に関する監視指導）を効果的に行うことを目的に策定することとし、「食品表示法」第8条第1項（食品表示法第6条第8項の規定に基づき内閣府令で定めるものに限る。）、「と畜場法」第19条及び「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」第39条に基づく検査及び監視指導についても、本計画の対象とします。

2 食品関連事業者、消費者及び県の役割分担

「秋田県食品の安全・安心に関する条例」に基づき、それぞれの関係者が、責務や役割を果たしながら総合的に進められるものとします。

○食品衛生法

食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律。

○食品表示法

販売用に供する商品に関する表示について、その適正を確保し、もって一般の消費者の利益の増進を図るとともに、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とした法律。

○と畜場法

と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の適正な処理の確保のために公衆衛生上の見地から必要な規制その他の措置を講じ、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律。

○食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

食鳥処理事業を許可制とするなどの必要な規制を行うとともに、食鳥検査の制度を設けることにより、食鳥肉等に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律。

○秋田県食品の安全・安心に関する条例

食品の安全・安心について、基本理念を定め、県及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにするとともに、食品の安全・安心に関する施策の基本的事項を定めることにより、食品の安全・安心に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって県民の健康で充実した生活の実現に寄与することを目的とした条例。

食品関連事業者は、消費者に食品を供給する者として、食品の安全性を確保する第一義的責任を有していることから適正な表示、衛生知識の習得、自主的衛生検査の実施、記録の作成保存などの実施に努める必要があります。さらに、令和3年6月1日からは、HACCPに沿った衛生管理の制度化、食品営業許可制度の改正及び食品営業届出制度等への対応が求められています。

消費者は、食品安全に関する知識と理解を深め、適切に食品を選択し、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ます。

県は、安全な食品等が流通し、供給されているか否かを確認するため監視指導を実施することとします。また、食品衛生法の改正に基づく新たな許可制度、届出制度の周知を図るほか、小規模な営業者等がHACCPに沿った衛生管理に円滑に取り組むことができるようきめ細かい指導助言を行います。

3 食品供給行程の各段階における監視指導の実施及び関係部局との連携

食品の安全性を確保するためには、食品供給行程（フードチェーン）の各段階での監視指導が必要であり、食中毒等の食品衛生上の危害の発生状況を分析及び評価しながら、重点的な監視項目を設定し、実施することとします。なお、監視指導は、製造、加工、調理、流通及び販売されている食品が対象となるため、生産段階に起因する問題発生時には、各関係部局と連携を図り、必要な措置を講ずるものとします。

○HACCP

食品の製造管理システムの1つで、食品の製造・加工工程において発生する可能性のある危害を予め分析し、この結果を基に衛生管理するとともに、その中で特に重点的に監視する必要のある重要管理点定め、その工程を連続的に管理することにより製品の安全性を保証する方法。

○HACCPに沿った衛生管理

食品衛生法の改正等により、公衆衛生上必要な措置として食品等事業者に義務づけられた。「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」があり、事業者の規模等によりいずれかを実施しなければならない。

○HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCP 7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。大規模事業者、と畜場及び食鳥処理場が対象。

○HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

各業界団体が作成する手引書を参考に、コーデックスのHACCP 7原則を簡略化したアプローチによる衛生管理を行う方法。小規模な営業者等が対象。

○食品供給行程(フードチェーン)

生産、製造、加工、調理、流通、販売段階などに分けられる食品の生産から販売に至る一連の行程のこと。

第2 監視指導計画の実施期間

令和5年4月1日から令和6年3月31日まで

第3 監視指導体制

食品衛生に関する業務は、生活環境部生活衛生課、県民生活課、県内の8保健所（各地域振興局福祉環境部）、食肉衛生検査所及び健康環境センターが実施します。

機関名	主な役割
生活衛生課	・食品衛生（表示に関するものを除く。）に係る事業計画の立案 ・国、自治体、庁内関係部局との連絡調整 ・県民への情報提供 ・H A C C P に沿った衛生管理の普及啓発、指導
県民生活課	・食品表示に係る事業計画の立案 ・国、自治体、庁内関係部局との連絡調整 ・県民への情報提供
保 健 所	・食品営業施設の許可、監視指導、食品表示の確認、食品の収去検査、食品等事業者や県民への食品衛生等に関する啓発 ・食中毒発生時の拡大防止、違反食品の排除 ・講習会等を通じたH A C C P に沿った衛生管理の普及啓発、指導
食肉衛生検査所	・と畜場での牛や豚などの食肉検査や衛生指導の実施 ・伝達性海綿状脳症検査や微生物検査、動物用医薬品等の残留検査の実施 ・食鳥処理場の事業許可、食鳥検査、監視指導及び食鳥肉の衛生確保等の実施 ・と畜場、食鳥処理場等に対するH A C C P に基づく衛生管理の普及啓発、指導、検証
健康環境センター	・収去食品等について、食品添加物、残留農薬、放射性物質、細菌等の試験検査 ・食中毒発生時の原因究明に係る検査の実施、疫学情報の提供 ・食品衛生に関する新たな試験検査方法の研究開発 ・試験検査に係る精度管理

第4 監視指導の推進に関する事項

1 重点的に監視指導する項目

(1) 一般的な監視指導項目

- ・ 不衛生、有害及び有毒な食品等でないこと
- ・ 食品衛生法に定められた基準及び規格に適合していること
- ・ 適正な表示がなされていること
- ・ アレルゲンを含む食品に関する表示の徹底のため、使用原材料の点検及び確認がされていること
- ・ 食品関係営業施設の構造、設備等が施設基準に適合していること
- ・ 施設の清潔保持、ねずみ及び昆虫等の駆除、食品取扱者の健康管理状況等公衆衛生上講ずべき措置の基準に適合していること
- ・ HACCPに沿った衛生管理がなされていること

(2) 食品供給行程における項目

【食肉、食鳥肉、食肉製品】

- ・ 食肉処理施設及び食肉、食鳥肉の衛生的な取扱いの徹底
- ・ 生食用食肉の規格基準の遵守
- ・ 野生鳥獣肉等の衛生的な取扱いの徹底
- ・ 食肉の生食に関する正しい知識の普及啓発
- ・ 流通過程における保存温度の遵守
- ・ 処理・製造に係る記録の作成及び保存の推進

○収去検査

食品衛生法等に基づいて食品衛生監視員が食品関連施設に立入りし、試験検査等を行うために必要最小量の食品や食品添加物などの無償提供を受けること。

○と畜場

食用に供する目的で牛・馬・豚・めん羊・山羊をとさつし、又は解体するために設置された施設。

○食鳥処理場

食用に供する目的で事業として食鳥(鶏・あひる・七面鳥)をと殺し、又はその内臓の摘出などを行うために設置された施設。

【乳及び乳製品】

- ・生乳の適正管理の推進
- ・製造又は加工過程における微生物汚染防止の徹底
- ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進

【食鳥卵】

- ・食用不適卵の排除の徹底
- ・G Pセンター、製造施設における新鮮な正常卵の受け入れの徹底
- ・洗卵、割卵時の汚染防止の徹底
- ・汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底
- ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進

【魚介類、水産加工品】

- ・地方卸売市場等における衛生的な取扱いの徹底
- ・地方卸売市場等における有毒魚介類等の排除の徹底
- ・生産者による二枚貝類の貝毒等に関する自主検査の推進
- ・ふぐの適正な取扱いの徹底
- ・生食用かき及び生食用魚介類の保存温度と適正表示の徹底
- ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進

【野菜、果物、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品】

- ・漬物製造業者の把握と衛生管理の徹底
- ・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底
- ・ポジティブリスト制度に基づく残留農薬検査の実施
- ・有毒植物等の誤食防止に関わる知識の普及
- ・有毒植物等の販売店等からの排除の徹底
- ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進

○G Pセンター

卵の洗浄・選別・包装を行う施設。

○残留農薬

農作物等の栽培または保存時に農薬が使用された場合に、農作物等や環境中に残る農薬またはその代謝物。

○ポジティブリスト制度

原則禁止の中で、禁止していないものを一覧表に示す制度。食品添加物については既にこの制度を取っていましたが、残留農薬等については、平成18年5月29日からポジティブリスト制度になりました。

【輸入食品】

- ・仕入れ・販売に係る記録の作成及び保存の推進
- ・販売店における取扱品目の点検の徹底
- ・販売店における保存温度の遵守

2 特別監視期間の設定

細菌性食中毒の発生が懸念される夏期及び食品流通量が増加する年末などにおいては、特別監視期間を設定し監視指導の強化を図ります。

なお、当該監視期間の設定は次のとおりとします。

- | | |
|-----------------------|--------------|
| (1) 春季行楽時の食品衛生強調期間 | 4/16 ～ 4/26 |
| (2) 食品安全安心月間 | 6/ 1 ～ 6/30 |
| (3) 食品、添加物等の夏期一斉取締り月間 | 7/ 1 ～ 7/31 |
| (4) 食品衛生月間 | 8/ 1 ～ 8/31 |
| (5) 食品、添加物等の年末一斉取締り月間 | 12/ 1 ～12/31 |

3 監視指導の実施

(1) 監視指導の目標回数

食品等事業者を次のア～キに分類し、監視指導件数を別表1のとおりとします。また、ア～カを重点監視対象施設とします。

ア 高度な処理技術を要する食品等の製造施設

イ 広域的に流通する食品等の製造又は加工施設

ウ 大量調理施設等

一度に大量の食品を調製する施設であって、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する施設

エ 食品の流通拠点となる施設

オ 上記以外の大規模食品販売施設

カ 上記ア～エに該当する施設以外であって、食品の製造・調製等に際し、携わる人が50人以上の施設

キ 上記ア～オの重点監視対象施設に該当しない食品営業施設

(2) 監視指導の実施計画

具体的な実施に当たっては、各保健所及び食肉衛生検査所において、各地域の実情、当該施設における直近の衛生管理の状況、収去検査実施計画、特別監視期間、イベント等の開催状況等を考慮して適切に計画を定め、重点的、効率的かつ効果的に実施します。

(3) 監視指導内容

施設における衛生管理の状況を考慮しながら、対象となる監視指導項目の適正実施を指導します。また、食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に円滑に取り組むことができるようきめ細かい指導を行います。さらに、食品営業届出施設に対しても、公衆衛生上必要な措置の実施や食品衛生責任者の設置の状況等について、必要に応じて監視指導を実施します。

4 食品等の収去検査

(1) 収去検査の目標検体数

各保健所は、別表2の検体数を目標に収去検査を実施します。

(2) 収去検査の実施計画

ア 対象食品及び項目

各保健所管内の製造業者が製造する食品等や販売業者が販売する広域流通食品等を重点的に選定します。

また、検査項目は、過去の立入検査結果及び当該施設における衛生管理状況を踏まえ、食品衛生法違反の可能性が高いと考えられる食品の項目に重点をおきます。

イ 輸入食品の収去検査

県内における流通実態や輸入時に国が行うモニタリング検査の実施状況や検査命令の対象食品等を考慮して実施します。

ウ 効率的な収去の実施

各保健所管内の製造業者が製造する食品等については、当該施設への監視指導時に合わせて行い、それ以外の食品等については、市場、大規模販売店、流通センター等流通の拠点となる施設において収去します。

5 違反発見時の対応

(1) 違反施設に対する改善指導

食品衛生監視員が、立入検査や収去検査において、違反等を発見した場合には、指示書などにより施設の衛生管理や食品等の取扱いの改善指導を行います。

違反食品等については、流通状況の確認、回収指示、廃棄の確認などの措置を行い、速やかに違反食品を排除します。

また、保健所長は、必要に応じて行政処分を行い、悪質事例の場合は、告発等の措置を行います。

(2) 公表

違反等の公表については、食品衛生法第69条又は食品表示法第7条に基づき実施します。

6 食中毒等健康危害発生時の対応

(1) 食中毒発生時の対応

食中毒処理要領に基づき、被害拡大防止のため、適切かつ迅速な原因究明調査及び健康危機管理対策を実施します。

また、広域的な食中毒事案が発生した場合、広域連携協議会等により関係機関と相互に連携を図り、原因調査、情報共有及び拡大防止等の対応を行います。

(2) 健康食品の摂取による健康被害発生時の連携

健康増進担当及び薬務担当と連携を図ります。

(3) 感染症等に関する連携

食中毒症状を伴う感染症や飲用水が原因となった食中毒が想定される場合は、疾病予防担当、水道担当等と密接な連携を図ります。

(4) 情報の提供

被害拡大防止及び食中毒予防の観点から、県民に対し必要な情報を迅速に提供します。

第5 食肉・食鳥肉検査及び衛生指導に関する事項

1 食肉検査及び監視指導

(1) 食肉検査業務

- ・健康な獣畜のと畜場への搬入の推進
- ・食肉に起因する危害の発生防止
- ・残留動物用医薬品等検査の実施

(2) 衛生指導業務

- ・と畜場等の衛生管理及び衛生的なとさつ解体処理の指導
- ・と畜場等からの適正な排水の指導
- ・と畜場等自らが実施する衛生管理（H A C C Pに基づく衛生管理）の推進
- ・と畜場関係者に対する衛生講習会等を通じた、食肉の衛生的な取り扱いの指導
- ・外部検証実施計画に基づく監視指導の実施

2 食鳥検査及び監視指導

(1) 食鳥検査業務

- ・健康な家きんの食鳥処理場への搬入の推進
- ・食鳥肉に起因する危害の発生防止
- ・食鳥処理確認規程による適正な確認の指導
- ・適正な処理羽数の遵守と種類別の分別処理の推進
- ・食鳥処理に係る適正な記録と保存の推進
- ・残留動物用医薬品等検査の実施

○残留動物用医薬品

牛、豚、鶏等の畜産動物や養殖魚などに対して、病気の治療や予防のために使用されるもので、抗生物質、合成抗菌剤、寄生虫用剤、ホルモン剤などがあります。

○食鳥処理確認規程

処理羽数年間30万羽以下の小規模な処理場について適用される、食鳥処理事業者が異常の有無を自主的に確認するため、県が認めた検査規程のこと。

(2) 衛生指導業務

- ・食鳥処理場の衛生管理及び衛生的な解体処理の指導
- ・食鳥処理場からの適正な排水の指導
- ・食鳥処理場自らが実施する衛生管理（H A C C P に沿った衛生管理）の推進
- ・食鳥処理場関係者に対する衛生講習会等を通じた、食鳥肉の衛生的な取扱いの指導

第6 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

1 食品衛生管理者等の設置

食品等事業者が、食品衛生管理者又は食品衛生責任者を配置し、自らが実施する衛生管理を指導します。また、原則として全ての営業者は食品衛生責任者を定めておくこととなったこと等を踏まえ、食品衛生責任者の養成を行います。営業者に対しては、食品衛生責任者に公衆衛生上必要な措置に関する基準に従い衛生管理に当たらせるとともに、食品衛生責任者の意見を尊重し、施設の衛生管理に努めさせます。

なお、ふぐを取扱う営業者に対して、ふぐ処理者又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理することを徹底させます。

2 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

食品等事業者が、次の事項を推進するよう指導します。

(1) H A C C P に沿った衛生管理の実施

(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「食品関連事業

○食品衛生管理者

特に衛生上の考慮を必要とする食品（乳製品、食肉製品等）を製造する営業施設に設置が義務づけられている資格。

○食品衛生責任者

食品衛生法の改正により、原則として全ての営業者に営業施設（食品衛生管理者を置かなければならない施設を除く）への設置が義務づけられ、調理師などの有資格者や養成講習会を修了した人になることができる資格。

○ふぐ処理者

「秋田県ふぐ処理者の認定に関する取扱い要綱」に基づき、ふぐの種類の鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると知事が認める者。

者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）」に基づき、食品の製造販売等に係る記録の作成、保存

（３）大量調理施設にあつては「大量調理施設衛生管理マニュアル」による自主的な衛生管理

（４）科学的根拠（微生物試験、理化学試験及び官能試験の結果など）に基づく期限表示の設定と、消費者等からの問い合わせに対する情報提供

3 秋田県HACCP認証制度普及促進事業

HACCPに沿った衛生管理が制度化されたことから、食品製造等の業種別標準マニュアルを活用した個々の営業施設へのHACCPに沿った衛生管理の導入を支援するとともに、HACCPに基づく衛生管理を行おうとする事業者に対し、秋田県HACCP認証制度の普及促進を図るほか、認証取得営業者に対する指導助言を行うことにより、秋田県産の食品の信頼性向上を図ります。

4 食品関係営業育成指導事業

食品営業施設の衛生管理の向上を図るため、食品関係営業者で組織する公益社団法人秋田県食品衛生協会を通じて、食品衛生推進員（営業施設の巡回指導等）が行うHACCPに沿った衛生管理の啓発活動を推進します。

5 適正な食品表示の推進

関係機関と連携協力し、食品表示制度の普及促進及び食品関連事業者に対する指導助言を行うことにより、適正な食品表示の推進を図ります。

6 講習会の実施及び情報提供

食品衛生講習会の開催やホームページ等を活用した情報提供により、食品関連事業者の衛生知識の向上や適正表示の推進を図ります。

特に、小規模な食品関連事業者に対し新たな営業許可制度等への対応や、一般的な衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理等について、関係機関の協力を得ながら周知に務めるとともに、個別指導及び業種別の講習会等

を実施します。

なお、講習会等の開催に当たっては、新型コロナウイルス感染症対策に十分配慮します。

第7 情報提供及び意見交換(リスクコミュニケーション)等に関する事項

1 情報提供

国や関係機関、他の都道府県等との連携により、食品衛生に関する情報を収集し、様々な広報媒体の活用や各種講習会などを通じ、県民に対し積極的に情報提供を行います。

特に次の項目については、随時、迅速な情報提供に努めます。

- (1) 監視指導計画の実施状況
- (2) 違反食品関連情報
- (3) 食中毒事件
- (4) 食品に起因する健康被害の事例
- (5) 食品の安全・安心に関する情報

2 相談対応

食品の安全・安心に関する相談については、各保健所等が窓口となって対応するほか、関係部局が連携し対応します。

3 意見交換(リスクコミュニケーション)

食品の生産から消費に至る関係者が、お互いの情報を共有し意見を交換するための懇談会等を開催し、相互理解と信頼関係の構築に向けた取組を推進します。

第8 関係機関との連携に関する事項

1 国の機関との連携

広域的な食中毒発生時、広域流通食品及び輸入食品の違反発見時、食品表

示に関すること及びリスクコミュニケーションに関することなどについて、厚生労働省、消費者庁、東北厚生局、東北農政局などと連携し対応します。

2 他の都道府県等との連携

広域連携協議会等により他の都道府県等との連絡体制を確保し、広域的な食中毒発生時、広域流通食品及び輸入食品の違反発見時などについては、相互に連携を図り、原因調査、情報共有、拡大防止等の対応を行います。

また、秋田市や北海道・東北地区の各自治体とは、各種会議や協議会等を通じ、新たな課題やその対策等について、緊密な情報交換や協議を行います。

3 庁内の関係各課との連携

健康食品、感染症、農畜水産物の衛生管理など食品安全に関連することについて、情報の共有を図ります。

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

1 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に関する事項

食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に対し、食品衛生に関する最新の知識等の習得を目的とした研修会に積極的に参加させ、職員の資質向上に努めます。

2 食品等事業者に関する事項

(1) 食中毒防止に関する講習会

食中毒の発生防止を図るため、各保健所において、食品等事業者及びその従事者に対し、衛生講習会を実施します。

(2) 食品衛生責任者に対する研修

○広域連携協議会

広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うことを目的として、国、都道府県等その他関係機関により構成される協議会であり、平成30年6月の食品衛生法改正により新たに設置された。

公益社団法人秋田県食品衛生協会が実施する食品衛生責任者の養成講習会及び実務講習会へ講師を派遣します。

(3) 食品衛生推進員に対する研修

公益社団法人秋田県食品衛生協会が実施する食品衛生推進員研修会に、講師を派遣して食品営業者への指導に関する知識の向上を図ります。

3 消費者に関する事項

消費者が、積極的に食品の安全性に関する知識と理解を深め、意見を述べる場に参加できるように、県庁出前講座、地域懇談会等を実施し、その開催について県民への広報に努めます。

別表1 監視指導目標

区分		1施設当たりの目標監視回数
ア	高度な処理技術を要する食品等の製造施設	2回
イ	広域的に流通する食品等の製造又は加工施設	1回
ウ	大量調理施設	1回
エ	食品の流通拠点となる施設	2回
オ	大規模食品販売施設	3回
カ	上記以外の大規模食品取扱施設	1回
キ	重点監視対象施設以外の施設（届出業種を除く）	1回／3年

別表2 食品等の検査計画

	検体数 (件数)	検 査 機 関
食品衛生法に定められた基準で理化学的な項目（加工食品等に使用された添加物など）	1 3 0 (350)	健康環境センター
食品中の放射性物質	2 7 (27)	健康環境センター
食品衛生法に規定された細菌学的項目（食品の成分規格に規定された細菌数など）	1 0 0 (160)	健康環境センター
衛生状態の把握	1 5 0 (400)	健康環境センター
野菜、果物等の残留農薬及び畜産物の残留動物用医薬品	5 5 (9,000)	健康環境センター
製品検査において食中毒原因菌が検出された場合の血清型別検査	5 0	健康環境センター
食肉及び食鳥肉の残留動物用医薬品	4 0 (1,000)	食肉衛生検査所