

平成 2 5 年度

# 高知県食品衛生監視指導計画

高 知 県

## 目 次

	頁
第 1 基本的な方向	1
第 2 実施体制等	1
第 3 監視指導の内容	3
第 4 食品等事業者の自主衛生管理の推進	6
第 5 情報提供及び意見の交換に関する事項	7
第 6 人材の育成及び資質の向上	7

### (資料)

- 別表 1 食品衛生監視指導実施計画
- 別表 2 主な食品群ごとの重点監視指導項目
- 別表 3 業種別監視指導回数
- 別表 4 食品等検査計画

# 平成25年度高知県食品衛生監視指導計画

## 第1 基本的な方向

### 1 趣旨

食品等による健康危害防止の取り組みや重点的な監視指導の実施、検査体制の整備、食品関係等事業者による自主衛生管理の推進により、食品の安全確保を図り、県民の健康を保護する。平成25年度における食品衛生監視指導の基本的な方向及び具体的な実施方法を定めた高知県食品衛生監視指導計画(以下「監視指導計画」という。)を策定する。

### 2 期間

平成25年4月1日から平成26年3月31日までの1年間とする。

## 第2 実施体制等

食品の安全性を確保するにあたり、行政、食品関連事業者及び消費者が、下記に示す役割分担を果たし、食品衛生に係る監視指導が迅速かつ円滑に実施されるように国、各自治体、他機関との連携を密にする。

- ◇ 行政の役割:監視指導の実施、知識の普及、情報の提供、検査・研究の推進
- ◇ 食品等関連事業者の役割:知識・技術の習得、自主管理の推進、自主検査、情報開示
- ◇ 消費者の役割:知識・理解を深める、意見の表明

### 1 監視指導の対象

高知県内全域(高知市を除く。)を対象とする。

- (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(特定給食施設に該当しない規模の給食施設を含む)及び設置者等
- (3)と畜場法に基づくと畜場及びその設置者等
- (4)食鳥検査法に基づく食鳥処理場及びその設置者等

### 2 監視指導の実施機関と主な役割

- (1)食品・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 厚生労働省、都道府県等及び庁内関係各課との連携調整
  - ウ 県民への食品衛生に関する情報提供

(2)福祉保健所

- ア 食品衛生法に基づく営業施設等の監視指導
- イ 違反食品、苦情食品等に係る調査
- ウ 食中毒(疑い含む)に係る調査
- エ 食品等事業者及び消費者等を対象とした食品衛生に係る講習会等の実施及び情報提供
- オ 営業施設等における自主管理推進のための指導

(3)食肉衛生検査所

- ア と畜場法に基づくと畜検査の実施及びと畜場の監視指導
- イ 食鳥検査法に基づく食鳥検査の実施及び食鳥処理場の監視指導

**3 試験検査実施機関等**

試験検査を実施する機関において、検査体制を整備し、検査の精度及び信頼性を確保するとともに検査機器の整備、検査技術の向上に努める。

(1)衛生研究所

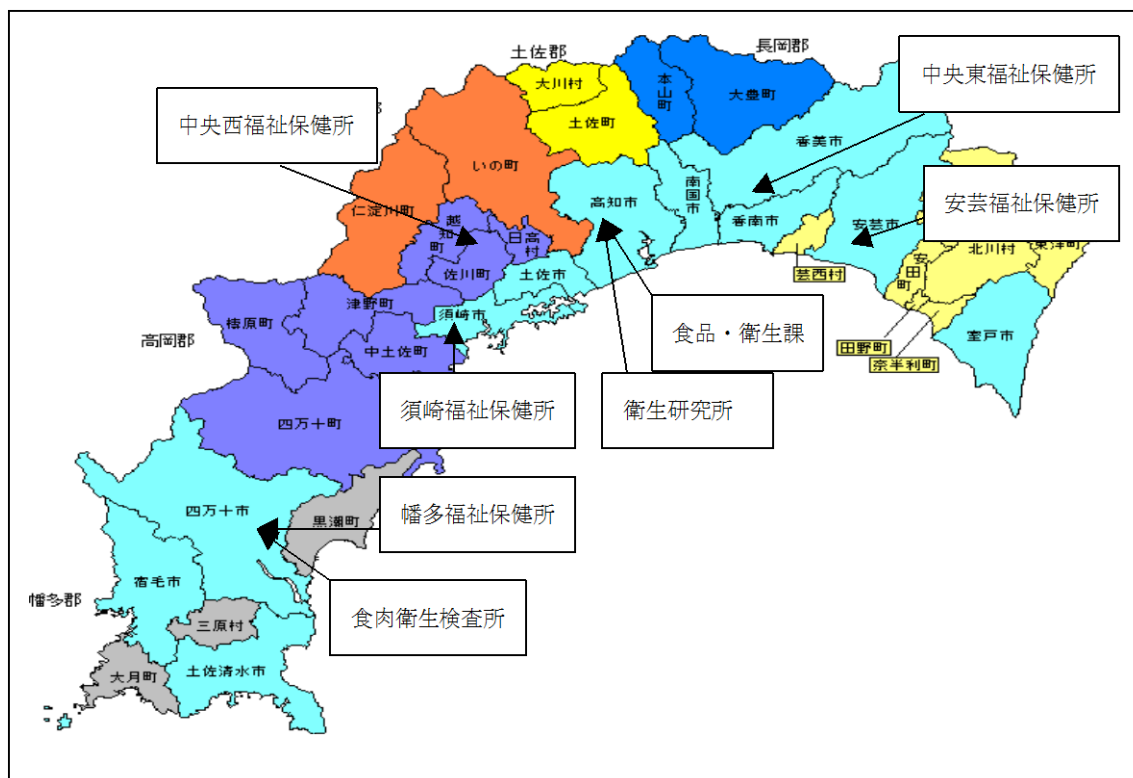
残留農薬検査、アレルギー物質検査、動物用医薬品検査、放射性物質検査、最終確定検査等及び検査技術研修

(2)福祉保健所

食品等の収去検査及び食中毒等の健康被害に係る検査等

(3)食肉衛生検査所

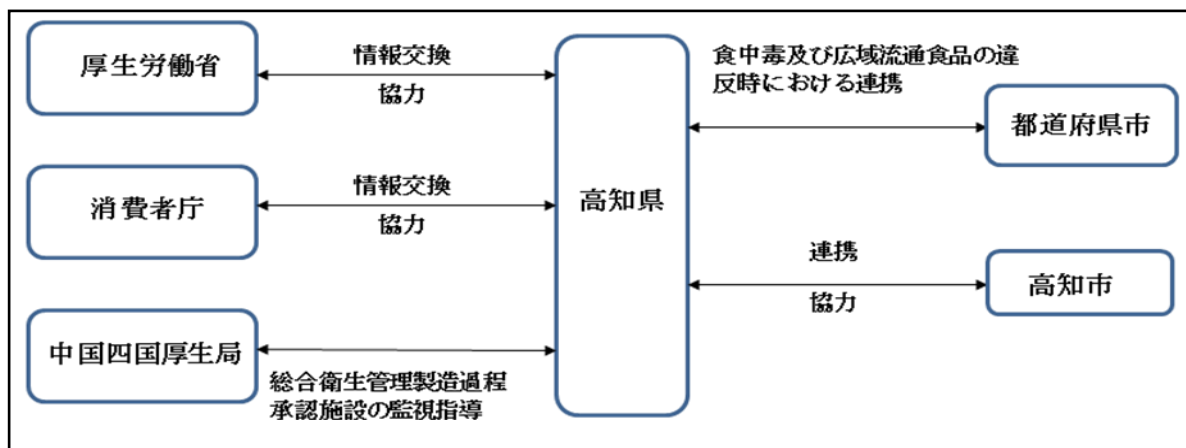
牛のBSE検査及び食肉・食鳥肉の衛生検査



#### 4 国及び他自治体との連携

監視指導においては、高知市と十分な連携を図るとともに、大規模又は広域的な食中毒等の健康被害が発生した場合は厚生労働省及び消費者庁へ、輸入食品に係る違反を発見した場合は厚生労働省に通報するとともに、連携して対応する。

また、広域流通食品等に係る食品衛生上の問題や食中毒が発生した場合は、必要に応じ他自治体の食品衛生担当部局と連携し、対応する。さらに、総合衛生管理製造過程の承認を受けた施設への監視指導については、厚生労働省中国四国厚生局と連携して実施する。



#### 5 関係部局（農林水産部局等）との連携

生産段階に係る食品安全規制、表示違反や規格・基準違反食品等の情報提供など、食の安全・安心を確保するために関係部局と十分な連携を図る。

なお、県外産農林水産物に係る違反を発見した場合は、生産地の食品衛生部局を通じ、当該の農林水産部局に情報提供を行い連携を図る。

### 第3 監視指導の内容

監視指導内容は、高知県の地域特性や過去の食中毒、違反食品の発生状況、監視指導の効果及び効率を考慮し、監視指導実施計画（別表1）、重点監視事項等を策定する。

#### 1 重点監視事項

##### (1) 食中毒予防対策の強化

本県にて過去に発生した食中毒、また発生時の重篤性及び全国の発生状況を考慮しノロウイルス、サルモネラ属菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、フグ及び生食用生鮮食品による食中毒の予防対策を重点事項とする。

また、食品群ごとの重点監視指導項目は別表2のとおり。

ア ノロウイルス対策

飲食店等における正しい手洗い及び適切な消毒方法の徹底、調理従事者等の健康管理、二枚貝等の取り扱い等について監視指導・啓発を行う。

#### イ サルモネラ属菌対策

鶏卵が関与していることが多いことから、鶏卵取り扱い施設及び販売施設等における温度管理等について監視指導・啓発を行う。

特に菓子製造業、飲食店、アイスクリーム類製造業等での鶏卵や食肉の衛生的な取り扱い及び十分な加熱状況確認等の監視指導・啓発を行う。

#### ウ カンピロバクター対策

鶏肉が関与していることが多いことから、食鳥処理施設、食肉販売業、飲食店等の衛生的な取り扱い及び十分な加熱状況確認等の監視指導・啓発を行う。

#### エ 腸管出血性大腸菌対策

浅漬けを原因とする腸管出血性大腸菌による死者を伴う大規模な食中毒が発生し、漬物の衛生規範が改定されたことから、漬物製造業者の監視指導・啓発を行う。また、生食用食肉の提供について、食品事業者への監視指導を行う。消費者に対し、食肉を生で喫食することの危険性、加熱の重要性について啓発を行う。

#### オ フグ対策

釣り人の自家調理、喫食によるフグ食中毒事例が後を絶たないことにより、釣り人を含む魚介類取扱者に対し、フグの取扱い(素人調理の危険性)について啓発を行う。

#### カ 生食用食品対策

ヒラメ等に寄生する粘液胞子虫(クドア・セプトエンキタ)及び馬肉に寄生する住肉胞子虫(ザルコシスティス・フェアリー)が食中毒の原因となることが確認された。これらの寄生虫による食中毒のリスクは冷凍保存等の処理により低減できることを飲食店等の食品事業者へ周知する。

食肉の生食は、E型肝炎のほか、サルモネラ属菌及びカンピロバクター・ジェジュニ／コリ、腸管出血性大腸菌等の食中毒のリスクがある。このため、食肉の生食の危険性の周知及び喫食時の加熱の重要性についての啓発を行う。

#### (2) 残留農薬等ポジティブリスト制度対策

平成18年5月に残留農薬等の規制としてポジティブリスト制度が導入され、規制対象となる農薬の種類が大幅に増加したことから加工食品や農産物の検査を実施する。

#### (3) 輸入食品対策

輸入食品の情報収集に努め、流通している加工食品を含めた輸入食品の検査を実施する。

#### (4) 食品中の放射性物質対策

平成23年3月に発生した原子力発電所事故により、食品の放射性物質汚染が問題となっていることから、県内に流通する食品の放射性物質検査を別表4に定める平成25年度食品等検査計画に基づき検査を実施する。

#### (5) 適正な食品表示の推進

食品衛生法に基づく適正な表示の指導を行うとともに、JAS法等が定める表示規制についても関係機関と連携を図り適正表示の普及・啓発を行う。

また、次の事項について、重点的に監視指導を行う。

#### ア アレルギー表示

アレルギー物質を含む食品の適正表示を徹底するために、製造者及び加工者による使用原

材料の点検及び確認を徹底させる。

#### イ 期限表示

科学的・合理的根拠なく、消費期限を超える表示をする等の不適切な期限表示が行われないように製品又は加工品に関する記録等を確認する。併せて、期限設定の一覧とその根拠が備えてあるかを確認する。

### 2 農林水産部局等との連携

- (1) 食肉・食鳥肉の安全確保のため、家畜や家禽の病歴や動物用医薬品の投与歴等の情報を農業振興部と共有し、連携を図る。
- (2) 農林水産物の安全確保のため、残留農薬や動物用医薬品等の検査を実施し、生産段階において違反が確認された場合は、生産者に対して改善指導が行われるよう農林水産部局に情報提供する。
- (3) 魚介類の安全確保のため、特に漁港や魚介類競り売り施設における衛生管理の指導、適正表示等を推進する必要がある場合は、水産振興部と連携して監視指導を実施する。
- (4) 食品表示指導を効果的に行うため、JAS法及び公正取引規約等を所管する部局と連携して、立入検査や講習会による指導等を実施する。

### 3 監視指導数及び食品等検査予定数

#### (1) 監視指導数

過去の食中毒及び食品事故等の発生並びに営業施設等を各業種別に分析し、その重要度により4つのランクに分類し、別表3のとおり監視指導を実施する。

#### (2) 食品等検査予定数

県民の食生活の安全を確保するため、県内で流通する食品等を別表4に定める平成25年度食品等検査計画に基づき検査を実施する。

#### (3) 夏期及び年末一斉取締り

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において、食中毒の発生状況や違反事例、厚生労働省の方針等を踏まえ監視指導を強化する。

なお、特定の違反事例や全国的な食品事故の発生時は厚生労働省の指示に従い監視指導を行う。

### 4 違反を発見した場合の対応

#### (1) 立入検査時の対応

ア 食品衛生法第51条の規定による施設基準違反、食品衛生法第11条第1項の規定による製造基準違反等、食品衛生法又は高知県食品衛生法施行条例等の規定に違反している状況を発見した場合は、直ちに改善指導を行う。

イ 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、書面にて改善指導を行う。

ウ 違反食品等が現存する場合は、当該食品等が販売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じさせるとともに、必要に応じて営業の禁止若しくは停止の措置を行う。

#### (2) 収去検査の結果、違反を発見した場合の対応

ア 違反が発見された時は、当該食品等が販売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じさせるとともに、必要に応じて営業の禁止若しくは停止の措置を行う。

イ 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、速やかに該当都道府県等の食品衛生部局に連絡するとともに、必要に応じ連携して廃棄、回収等の措置を講じる。

ウ 広域流通食品等及び輸入食品等の場合には、関係する都道府県等の食品衛生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流通防止措置等の必要な措置を講じさせる。

エ 悪質な違反については、告発を行う。

オ 当該食品等を製造、加工した者の検査能力等からみて、継続的に当該者の製造、加工する食品等の検査が必要と判断される場合は、検査命令を行う。

### (3)違反事実の公表

違反の事実に基づき、行政処分又は書面による行政指導を行った場合には、食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため、食品衛生法第63条の規定に基づき、対象食品等について公表する。

## 5 食中毒等健康危害発生時の対応

食中毒等発生時には食中毒処理要領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。

また、必要に応じて感染症部局との連携を図り、事故の拡大及び再発防止のために食品等事業者及び県民へ情報提供に努める。

## 第4 食品等事業者の自主衛生管理の推進

### 1 食品等事業者による自主衛生管理の推進

- (1)食品衛生管理者、食鳥処理衛生管理者、食品衛生責任者の設置の徹底を図る。
- (2)食品等事業者が実施する製品の自主検査や原材料の安全確認等について助言・推進を行う。
- (3)食品衛生監視員による立ち入り検査を補完する目的で、(社)高知県食品衛生協会へ食品衛生指導員による巡回指導事業を委託することにより、食品等事業者自らが行う自主衛生管理を支援する。
- (4)食品等事業者による自主的な衛生管理の推進に必要な講習会の開催や情報提供を行う。

### 2 HACCPの概念を取り入れた衛生管理等の推進

- (1)認証制度の普及  
食品の安全性を確保するために、HACCPの概念を取り入れた自主衛生管理を推進し、「高知県食品衛生管理認証制度」の普及・啓発を図る。
- (2)高度衛生管理手法の普及  
衛生管理要領、商品説明書、フローダイヤグラム、施設図面の作成を必須とした「高度衛生管理手法」を導入して、衛生管理の改善及び向上を支援する。
- (3)衛生管理マニュアルの活用



旅館・ホテル、給食施設等の大量調理施設については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理を推進する。

### 3 関係団体への支援・協力

(社)高知県食品衛生協会が実施する次に掲げる食品衛生向上に係る自主的な活動を支援し、協力する。

- (1) 食品衛生指導員による巡回指導及び食品等事業者に対する助言指導
- (2) 食品関係営業の衛生状態の改善及び衛生管理の意欲の向上を図るため行う「食品衛生優秀店推奨制度」の推進
- (3) 「食品衛生月間」において実施する食中毒防止の啓発活動
- (4) (社)高知県食品衛生協会が主催する食品衛生責任者の養成講習会への協力

## 第5 情報提供及び意見の交換に関する事項

### 1 県民との情報及び意見の交換の実施

高知県における食の安全についての情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)並びに「高知県食の安全・安心推進審議会」を開催し、食品・衛生課のホームページ等により広く県民に情報提供する。

### 2 監視指導計画策定等に係る情報及び意見交換の実施

監視指導計画の策定及び大幅な変更にあたっては、「高知県食の安全・安心推進審議会」等により、県民からの意見聴取を行う。

### 3 公表

- (1) 食品衛生監視指導計画の実施状況  
本計画の実施状況は、平成26年6月末までに、実施状況の概要を公表する。
- (2) 一斉監視の実施状況  
夏期及び年末において実施する一斉取締について、その結果を適宜公表する。
- (3) 食中毒等の発生  
食中毒等健康危害の発生時には営業者名、所在地、事件の概要等について公表する。

## 第6 人材の育成及び資質の向上

### 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等の実施

食品衛生等に関する職員の資質向上を図るため、技術及び関係法令等について研修会等を

実施するとともに、厚生労働省及び関係機関にて開催される各種研修会へ積極的に職員を派遣する。

## **2 食品等事業者の自主衛生管理を担う者の養成**

- (1)食品等事業に携わる関係者及び給食施設関係者等に対し、衛生講習会、情報提供の実施
- (2)フグの種類鑑別や有毒部位の除去に関するふぐ処理師試験の実施
- (3)菓子製造業に従事する者の資質を向上させるため製菓衛生師試験の実施
- (4)食品営業模範施設及び食品関係営業者に対し、福祉保健所長表彰及び知事表彰の実施

## 食の相談窓口

名 称	住 所	電話番号
安芸福祉保健所 衛生環境課	安芸市矢ノ丸 1-4-36 安芸総合庁舎	0887-34-3173
中央東福祉保健所 衛生環境課	香美市土佐山田町山田 1128-1	0887-53-3190
中央西福祉保健所 衛生環境課	高岡郡佐川町甲 1243-4	0889-22-2588
須崎福祉保健所 衛生環境課	須崎市東古市町 6-26 須崎第二総合庁舎	0889-42-1999
幡多福祉保健所 衛生環境課	四万十市中村山手通 19 幡多総合庁舎	0880-34-5119
消費生活センター	(高知県立) 高知市旭町 3-115 こうち男女参画センター ソーレ2F	088-824-0999
	(南国市) 南国市大そね甲 2301	088-880-6205
	(高知市) 高知市本町 5-1-45	088-823-9433
	(四万十市) 四万十市右山五月町 8-22 四万十市立働く婦人の家内	0880-34-6301
食品・衛生課	高知市丸ノ内 1-2-20 (県庁 4F)	088-823-9672

高知県健康政策部 食品・衛生課

〒780-8570 高知市丸ノ内 1 丁目 2 番 20 号

TEL 088-823-9672 FAX 088-823-9264

E-mail 131901@ken.pref.kochi.lg.jp

HP アドレス <http://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/131901/>

H25年度 食品衛生監視指導実施計画

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月			
福祉保健所	食中毒予防対策				夏期一斉取締 ・食品衛生月間 ・生食用食肉の監視					年末一斉取締 ・漬物製造業者の監視						
		食中毒予防の衛生講習会及び普及啓発														
		ねんりんピックよさこい高知2013における関係事業者等の監視														
		カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌等の対策の強化						ノロウイルス対策の強化								
	通常監視				・各地域の特性等を考慮し、計画的に立入検査を実施 ・食品営業許可に関する調査 ・HACCP施設、県認証施設の監視指導											
		収去及び試験検査														
	表示対策				・食品衛生法及び健康増進法に基づく表示に関する監視指導 ・適正表示の徹底											
		食品表示強化月間 流通支援課等(JAS法所管部署)との合同監視 (量販店、農産物直販所中心)						意見交換会								
	自主事業推進	・高知県食品衛生管理認証制度及び高度衛生管理手法の普及														
食肉衛生検査所					・と畜検査(食肉検査)の実施 ・食肉の微生物制御 ・と畜場及びと畜場併設食肉処理業の監視指導											
				食鳥処理監視指導			食鳥処理監視指導									
				夏期一斉取締			年末一斉取締									

## 主な食品群ごとの重点監視指導項目

1 食肉、食鳥肉及び食肉製品
<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 健康な獣畜、家きんのと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進</li> <li>(2) 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底</li> <li>(3) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>(4) 食品等事業者による原材料受入時の動物用医薬品の残留検査の実施等による原材料の安全性の確保</li> <li>(5) カット肉の流通管理(保存温度、賞味(消費)期限、衛生的な取扱い等)の徹底</li> <li>(6) 加熱調理する食肉については十分な加熱の徹底</li> <li>(7) 生食用食肉の規格基準による取扱いの徹底</li> </ul>
2 乳及び乳製品
<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 健康獣畜からの搾乳の徹底及び搾乳時における衛生確保(微生物汚染防止等)の徹底</li> <li>(2) 搾乳後の温度管理(腐敗及び微生物増殖防止)の徹底</li> <li>(3) 生乳についての残留動物用医薬品等の検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進</li> <li>(4) 製造又は加工過程における微生物汚染の防止</li> <li>(5) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>(6) 食品等事業者による原材料受入時の安全性の確保(残留抗菌性物質の検査等)</li> <li>(7) 食品等事業者による飲用乳についての微生物に係る出荷時検査の徹底</li> <li>(8) 貯蔵、運搬、販売時の流通管理(保存温度及び賞味(消費)期限、衛生的な取り扱い等)の徹底</li> </ul>
3 食鳥卵
<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 鶏舎内の衛生管理の推進</li> <li>(2) 食用不適卵の排除の徹底</li> <li>(3) 採卵後の低温保管及び賞味(消費)期限の管理の徹底</li> <li>(4) GP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</li> <li>(5) 残留抗生物質等の検査の実施</li> <li>(6) 洗卵及び割卵時の汚染防止の徹底</li> <li>(7) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>(8) 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底</li> </ul>
4 水産食品(魚介類、水産加工食品)
<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 市場等における衛生的な取り扱い及び有毒魚介類等の排除の徹底</li> <li>(2) 養殖魚介類についての残留動物用医薬品検査及び食品等事業者による出荷時検査の推進</li> <li>(3) フグの衛生的な処理の徹底</li> <li>(4) 水産加工品の流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底</li> <li>(5) 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底</li> </ul>
5 野菜、果物、穀類、豆類、種実類、菌茸類、茶等及びこれらの加工品
<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 生食用の野菜、果物等について、肥料等を通じた動物の糞尿由来の微生物汚染防止の徹底</li> <li>(2) 残留農薬検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進</li> <li>(3) 穀類、豆類等の収穫及び運搬時におけるカビ毒対策の推進</li> <li>(4) 有毒植物等の採取禁止及び市場からの排除の徹底</li> <li>(5) 製造加工段階における生食用野菜、果物等の衛生管理の徹底</li> <li>(6) 食品等事業者による原材料受け入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底</li> <li>(7) 漬物の衛生に関する指導、啓発の徹底</li> </ul>

## 業種別監視指導回数

ランク	標準監視回数	業種等
A	2回以上／年	<p>1回300食又は1日750食以上調製する飲食店営業・そうざい製造業・センター方式の給食施設</p> <p>過去2年間に行政処分を受けた施設 高知県食品衛生管理認証施設</p> <p>HACCP承認施設 特別牛乳さく取処理業</p> <p>乳処理業 集乳業</p> <p>乳製品製造業 食肉製品製造業</p> <p>乳酸菌飲料製造業 食鳥処理業</p> <p>と畜場併設食肉処理業</p>
B	1回以上／年	<p>A以外の飲食店営業(仕出し、弁当、旅館)・そうざい製造業</p> <p>アイスクリーム類製造業(一般) 魚肉ねり製品製造業</p> <p>食品の冷凍又は冷蔵業 清涼飲料水製造業</p> <p>添加物製造業 食肉処理業</p> <p>高知県食品高度衛生管理手法認定施設</p> <p>酒類製造業(どぶろく特区において施設基準を緩和した施設)</p>
C	1回以上／2年	<p>飲食店営業(A,B以外一般食堂・レストラン、すし、めん類、中華料理、調理パン、軽食喫茶、料理店)</p> <p>菓子製造業(パン・洋菓子、和菓子、その他)</p> <p>食肉販売業(一般) 魚介類販売業(一般)</p> <p>あん類製造業 缶詰又は瓶詰食品製造業</p> <p>食用油脂製造業 マーガリン又はショートニング製造業</p> <p>みそ製造業 醤油製造業</p> <p>ソース類製造業 酒類製造業</p> <p>豆腐製造業 納豆製造業</p> <p>めん類製造業 食品の放射線照射業</p> <p>魚介類せり売営業</p> <p>A以外の1回50食以上又は1日100食以上の食事を提供する給食施設</p>
D	1回以上／6年	<p>飲食店営業(上記以外) 菓子製造業(屋台)</p> <p>魚介類販売業(包装、自動車) 喫茶店営業</p> <p>アイスクリーム類製造業(その他) 乳類販売業</p> <p>食肉販売業(包装、行商) 氷雪製造業</p> <p>氷雪販売業 許可不要の食品製造・販売業</p> <p>A、C以外の給食施設</p>

## 平成25年度 食品等検査計画

食品分類	検体数	検査項目	
野菜・果物・輸入加工食品等	58	残留農薬	
アレルギー物質を含む食品	25	アレルギー物質	
遺伝子組み換え食品	8	組み換え遺伝子	
ふぐ	10	フグ毒	
アサリ・カキ	20	麻痺性・下痢性貝毒	
魚介類・市販食肉	6	寄生虫	
カキ・長太郎貝	16	ノロウイルス	
牛乳	6	動物用医薬品	
魚介類(養殖)	10	動物用医薬品	
養殖うなぎ	3	動物用医薬品	
蒲焼・白焼うなぎ	3	動物用医薬品	
市販食肉・食鳥肉	9	動物用医薬品	
流通食品	120	放射性物質	
牛乳・乳酸菌飲料	79	成分規格	
しらす干し	20	過酸化水素	
弁当・そうざい	150	微生物検査	
豆腐	70		
生食用魚介類	75		
めん類	40		
洋生菓子	75		
皿鉢料理・寿司類	130		
調理パン	60		
旅館・給食施設の器具等拭き取り検査	170		
アイスクリーム類・氷菓	65		
漬物	15		
漬物	7		保存料、甘味料
輸入果物	15		防かび剤
魚肉ねり製品	30	保存料、甘味料	
食肉・食鳥肉	45	動物用医薬品	
食肉・食鳥肉	300	微生物検査	
食肉関連施設	160	微生物検査	
清涼飲料水	30	成分規格	
魚肉ねり製品	30	成分規格	
魚介類(天然・養殖)	20	PCB、TBTO、総水銀	
食器類	10	鉛、カドミウム	
みそ	20	保存料、甘味料	
醤油	10	保存料、甘味料	
魚介乾製品	25	保存料、ヒスタミン	
油菓子	20	酸価・過酸化物価	
農産物(水煮、乾燥果実等)	12	二酸化イオウ	
菓子、魚介類加工品等	15	保存料、着色料	
合計	1992		