

大分県食品衛生監視指導計画 新旧対照表

令和 8 年度（案）	令和 7 年度
<p>第 1 章 令和 8 年度食品衛生監視指導計画</p> <p>第 1 監視指導に関する事項</p> <p>1</p> <p>（１）～（２）（略）</p> <p>（３）監視指導の実施体制 食品等の監視指導は、県下 9 箇所の保健所（保健所、保健部）、食肉衛生検査所に配置した食品衛生監視員及びと畜検査員が実施する。 また、H A C C P に基づく衛生管理を実施する食品製造施設等の監視指導については、<u>生活環境部食品・生活衛生課に配置した食品衛生監視機動班が実施する。</u> （別表 2－1 参照） 農畜水産物の生産段階における監視指導は、振興局、家畜保健衛生所が行い、必要により保健所が協力する。</p> <p>（４）地域の特性を踏まえた監視指導の実施 地域ごとに、食中毒の発生状況や危害要因に応じた監視指導を実施する。あわせて、輸出水産食品などの取り扱う食品に応じた監視指導を実施する。 <u>（削 除）</u></p> <hr/> <p>（５）（略）</p> <p>（６）試験検査の実施体制 収去検査等は、保健所の検査室、衛生環境研究センター、登録検査機関で役割分担し実施する。<u>（別表 2－2 参照）</u></p>	<p>第 1 章 令和 7 年度食品衛生監視指導計画</p> <p>第 1 監視指導に関する事項</p> <p>1</p> <p>（１）～（２）（略）</p> <p>（３）監視指導の実施体制 食品等の監視指導は、県下 9 箇所の保健所（保健所、保健部）、食肉衛生検査所に配置した食品衛生監視員及びと畜検査員が実施する。 また、H A C C P に基づく衛生管理を実施する食品製造施設等の監視指導については、<u>（新 規）</u>食品衛生監視機動班が実施する。 （別表 2－1 参照） 農畜水産物の生産段階における監視指導は、振興局、家畜保健衛生所が行い、必要により保健所が協力する。</p> <p>（４）地域の特性を踏まえた監視指導の実施 地域ごとに、食中毒の発生状況や危害要因に応じた監視指導を実施する。あわせて、輸出水産食品などの取り扱う食品に応じた監視指導を実施する。 <u>特に食品衛生監視機動班設置保健所においては、上記地域の特徴を踏まえた監視指導を行う。</u></p> <p>（５）（略）</p> <p>（６）試験検査の実施体制 収去検査等は、保健所の検査室、衛生環境研究センター、登録検査機関で役割分担し実施する。<u>（新 規）</u></p>

各試験検査実施機関に対して、信頼性確保部門による試験検査実施状況に関す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、これらの機関の信頼性確保のための取り組みを行う。（削除）

また、登録検査機関に検査を委託する場合には、委託契約に基づき、業務の受託者としての業務の適正な管理を求め、必要に応じて検査の実施状況の確認、精度管理の状況を確認する。

2 重点的な監視指導事項

1－（３）の監視指導体制において、各監視指導の役割を持つ者は、以下の項目を重点的に監視指導する。

（１）H A C C P の徹底

食品衛生法第３条に定める食品等事業者（以下、「食品等事業者」という。）に対し、食中毒の発生防止及び食品衛生法に違反する食品の製造等の防止を図るため、一般衛生管理及びH A C C P 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、現地での確認を行う。新規事業者に対しては、H A C C P に沿った衛生管理に円滑に取り組むことができるよう、その都度きめ細かい指導を行い、導入と記録を徹底させる。

また、広域流通食品製造施設等のH A C C P に基づく衛生管理を行っている施設に対し、高度で専門的な監視指導を計画的に実施する。

（２）食中毒発生防止対策

① 食肉の生食等による食中毒発生防止対策

食肉の生食はリスクが高く、全国的にも食中毒の主要な発生原因となっている。

特に鶏肉は生食や不適切な低温調理等によりカンピロバクター食中毒が例年発生している。

また、肉類の生食や生焼けは危険性が高いこと、特に子どもや高齢者では重症化する場合があることを踏まえ、鶏肉やその他食肉の病原性微生物（カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、サルモネラ菌等）の食中毒発生防

各試験検査実施機関に対して、信頼性確保部門による試験検査実施状況に関す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、これらの機関の信頼性確保のための取り組みを行う。（別表２－２参照）

また、登録検査機関に検査を委託する場合には、委託契約に基づき、業務の受託者としての業務の適正な管理を求め、必要に応じて検査の実施状況の確認、精度管理の状況を確認する。

2 重点的な監視指導事項

（新 規）

（１）H A C C P の徹底

（新 規）

食中毒の発生防止及び食品衛生法に違反する食品の製造等の防止を図るため、一般衛生管理及びH A C C P 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、現地での確認を行う。新規事業者に対しては、H A C C P に沿った衛生管理に円滑に取り組むことができるよう、その都度きめ細かい指導を行い、導入と記録を徹底させる。

また、いわゆる健康食品による全国的な食中毒事案が発生したことを受け、県内の健康食品製造業者に対する監視指導を計画的に実施する。

（２）食中毒発生防止対策

① 食肉の生食等による食中毒発生防止対策

鶏肉の生食はリスクが高く、全国的にも食中毒の主要な発生原因となっている。

鶏肉の生食や加熱不足による食中毒を防止するため、食鳥処理業者、食肉販売業者、飲食店等の監視指導及び消費者への啓発などを行い、鶏肉の生食や不適切な低温調理等による食中毒発生防止対策を行う。

また、あわせて腸管出血性大腸菌の食中毒発生防止対策として、肉類の生食や生焼けは危険性が高いこと、特に子どもや高齢者では重症化する場合が

止対策として、食肉・食鳥処理業者、食肉販売業者、飲食店等の監視指導及び消費者への啓発などを行い、食中毒発生防止対策を行う。

(3)～(4) (略)

3～5 (略)

第2～3 (略)

4 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項

食中毒等健康被害発生時の対応について__、食品衛生法の規定並びに大分県の「食中毒対策要綱」及び「毒劇物等を原因とする食中毒対策要領」に基づき、食品衛生監視員は、原因究明及び健康危機管理対策を実施する。
(以下、略)

第2～4章 (略)

別表1

部 名	課 名	食の安全安心に関係する部分
総務部	学事・私学振興課	私学の給食や生徒寮_____
企画振興部	広報広聴課	広報及び広聴_____
福祉保健部	薬務室	医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律_____
	県民健康増進課	健康増進法 _____ 食品表示法（保健事項） _____
生活環境部	県民生活・男女共同参画課	不当景品類及び不当表示防止法 _____ 消費生活・男女共同参画プラザ _____

あることを踏まえ、食肉販売業者、食肉製品製造業者、飲食店等の監視指導及び消費者への啓発などを行う。

(3)～(4) (略)

3～5 (略)

第2～3 (略)

4 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項

食中毒等健康被害発生時の対応については、食品衛生法の規定並びに大分県の「食中毒対策要綱」及び「毒劇物等を原因とする食中毒対策要領」に基づき、（新 規）原因究明及び健康危機管理対策を実施する。
(以下、略)

第2～4章 (略)

別表1

部 名	課 名	食の安全安心に関係する部分
総務部	学事・私学振興課	私学の給食や生徒寮 <u>に関すること</u>
企画振興部	広報広聴課	広報及び広聴 <u>に関すること</u>
福祉保健部	薬務室	医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律の <u>施行に関すること</u>
	健康増進室	健康増進法の <u>施行に関すること</u> 食品表示法（保健事項） <u>に関すること</u>
生活環境部	県民生活・男女共同参画課	不当景品類及び不当表示防止法の <u>施行に関すること</u> 消費生活・男女共同参画プラザ <u>に関すること</u>

	食品・生活衛生課	食品安全基本法、食品衛生法、食品表示法（衛生事項） と畜場法及び食鳥処理法		食品・生活衛生課	食品安全基本法、食品衛生法、食品表示法（衛生事項） の施行に関する <u>こと</u> と畜場法及び食鳥処理法の <u>施行に関すること</u>
	環境保全課	水道		環境保全課	水道に関する <u>こと</u>
商工観光労働部	工業振興課	食品産業企業 計量法に基づく表示	商工観光労働部	工業振興課	食品産業企業会に関する <u>こと</u> （新 規）
	（削除）	（削除）		新産業振興室	計量法に基づく表示に関する <u>こと</u>
	商業・サービス業振興課	県産品の販路開拓及び開発促進		商業・サービス業振興課	県産品の販路開拓及び開発促進に関する <u>こと</u>
	観光局 観光政策課	食を通じた観光と地域づくり		観光局 観光政策課	食を通じた観光と地域づくりに関する <u>こと</u>
	地域農業振興課	農薬・肥料の取締り 食品表示法（品質事項）		地域農業振興課	農薬・肥料の取締りに関する <u>こと</u> 食品表示法（品質事項）に関する <u>こと</u>
農林水産部	水田畑地化・集落営農課	米・麦・大豆の生産・流通	農林水産部	水田畑地化・集落営農課	米・麦・大豆の生産・流通に関する <u>こと</u>
	おおいたブランド推進課	野菜・果樹の流通		おおいたブランド推進課	野菜・果樹の流通に関する <u>こと</u>
	園芸振興課	野菜・果樹・花き・特用作物の生産		園芸振興課	野菜・果樹・花き・特用作物の生産に関する <u>こと</u>
	畜産振興課	畜産物の生産及び流通		畜産振興課	畜産物の生産及び流通に関する <u>こと</u>
	畜産技術室	飼料安全		畜産技術室	飼料安全に関する <u>こと</u>
	林産振興室	特用林産物の生産、流通		林産振興室	特用林産物の生産、流通に関する <u>こと</u>
	森との共生推進室	野生鳥獣被害防止対策		森との共生推進室	野生鳥獣被害防止対策に関する <u>こと</u>
	漁業管理課	水産物の流通		漁業管理課	水産物の流通に関する <u>こと</u>
	水産振興課	養殖業（水産養殖）		水産振興課	養殖業に関する <u>こと</u>
教育庁	体育保健課	公立学校の給食や食に係る指導	教育庁	体育保健課	公立学校の給食や食に係る指導に関する <u>こと</u>
警察本部	生活安全捜査課	食の安全に係る捜査	警察本部	生活安全捜査課	食の安全に係る捜査に関する <u>こと</u>

別表2 （削 除）監視指導等の実施体制

1 （削 除）監視指導等実施機関とその役割

部署	担当業務
----	------

別表2 食品関係営業施設監視指導等の実施体制

1 食品関係営業施設の監視指導等実施機関とその役割

部署	担当業務
----	------

食品・生活衛生課	<p>ア 監視指導計画及び大分県で実施する施策の策定及び公表</p> <p>イ 県民への食品衛生に関する情報の提供</p> <p>ウ 県庁内関係部局及び他自治体との連絡調整</p> <p>エ <u>大規模食品製造施設及び国際認証取得施設（ISO、FSSC、SQF 等）の監視指導</u></p>	食品・生活衛生課	<p>ア 監視指導計画及び大分県で実施する施策の策定及び公表</p> <p>イ 県民への食品衛生に関する情報の提供</p> <p>ウ 県庁内関係部局及び他自治体との連絡調整</p> <p>— <u>（新 規）</u></p>
<p>東部保健所 同国東保健部 中部保健所 同由布保健部 南部保健所 豊肥保健所 西部保健所 北部保健所 同豊後高田保健部</p>	<p>ア 食品衛生法に基づく営業許可施設及び届出施設の監視指導</p> <p>イ 違反食品、苦情食品に係る調査</p> <p>ウ 食中毒（疑いを含む。）に係る調査</p> <p>エ 営業者等及び消費者への衛生講習会の実施及び食品衛生に関する情報提供</p> <p>オ 食品営業施設におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理推進のための研修及び実地指導</p> <p>カ 食品表示法に基づく食品表示の指導・調査</p> <p>キ 認定小規模食鳥処理場の監視指導</p> <p>ク 大規模食品製造施設及び国際認証取得施設（ISO、FSSC、SQF 等）の監視指導</p> <p>ケ 対 EU 輸出水産食品取扱認定施設の監視指導</p>	<p>東部保健所 同国東保健部 中部保健所 同由布保健部 南部保健所 豊肥保健所 西部保健所 北部保健所 同豊後高田保健部</p>	<p>ア 食品衛生法に基づく営業許可施設及び届出施設の監視指導</p> <p>イ 違反食品、苦情食品に係る調査</p> <p>ウ 食中毒（疑いを含む。）に係る調査</p> <p>エ 営業者等及び消費者への衛生講習会の実施及び食品衛生に関する情報提供</p> <p>オ 食品営業施設におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理推進のための研修及び実地指導</p> <p>カ 食品表示法に基づく食品表示の指導・調査</p> <p>キ 認定小規模食鳥処理場の監視指導</p> <p>ク 大規模食品製造施設及び国際認証取得施設（ISO、FSSC、SQF 等）の監視指導</p> <p>ケ 対 EU 輸出水産食品取扱認定施設の監視指導</p>
食肉衛生検査所	<p>ア と畜検査の実施</p> <p>イ と畜場の監視指導</p> <p>ウ と畜場に併設する食肉処理施設の監視指導</p>	食肉衛生検査所	<p>ア と畜検査の実施</p> <p>イ と畜場の監視指導</p> <p>ウ 畜場に併設する食肉処理施設の監視指導</p>

2 収去検査等の実施機関とその役割

部署	担当業務
食品・生活衛生課	ア 監視指導計画（収去検査を含む。）の策定及び公表 イ 収去検査結果に基づく行政処分の公表 ウ 収去検査結果についての県庁内関係部局及び他自治体との連絡調整
保健所、保健部（食品衛生担当）	ア 収去検査検体の採取 イ 違反食品、苦情食品及び食中毒（疑いを含む。）に係る検体の採取 ウ 検査結果の通知及び指導
保健所（検査担当） 東部保健所 豊肥保健所 北部保健所	ア 収去検査検体の検査 食品に係る細菌検査 イ 違反食品、苦情食品及び食中毒（疑いを含む。）に係る検体の検査
衛生環境研究センター	ア 収去検査検体の検査 食品に係る残留農薬、残留動物用医薬品、食品添加物等の理化学検査及び微生物検査等 イ 違反食品、苦情食品及び食中毒（疑いを含む。）に係る検体の検査
食肉衛生検査所	ア と畜検査及び食鳥検査に係る精密検査 イ と畜検査に係る抗生物質等の残留動物用医薬品の簡易検査 ウ T S E のスクリーニング検査 エ 検査結果の通知及び指導
【登録検査機関】 公益社団法人 大分県薬剤師会 薬剤師会検査センター	ア 収去検査検体の検査（理化学検査） イ 食品衛生法第26条に基づき命令された食品の検査

2 収去検査等の実施機関とその役割

部署	担当業務
食品・生活衛生課	エ 監視指導計画（収去検査を含む。）の策定及び公表 オ 収去検査結果に基づく行政処分の公表 カ 収去検査結果についての県庁内関係部局及び他自治体との連絡調整
保健所、保健部（食品衛生担当）	エ 収去検査検体の採取 オ 違反食品、苦情食品及び食中毒（疑いを含む。）に係る検体の採取 カ 検査結果の通知及び指導
保健所（検査担当） 東部保健所 豊肥保健所 北部保健所	ウ 収去検査検体の検査 食品に係る細菌検査 エ 違反食品、苦情食品及び食中毒（疑いを含む。）に係る検体の検査
衛生環境研究センター	ウ 収去検査検体の検査 食品に係る残留農薬、残留動物用医薬品、食品添加物等の理化学検査及び微生物検査等 エ 違反食品、苦情食品及び食中毒（疑いを含む。）に係る検体の検査
食肉衛生検査所	オ と畜検査及び食鳥検査に係る精密検査 カ と畜検査に係る抗生物質等の残留動物用医薬品の簡易検査 キ T S E のスクリーニング検査 ク 検査結果の通知及び指導
（新 規） _____ _____ _____ _____	____（新 規）_____ ____ _____

別表 3 (略)

別表 4 収去検査等計画

1 令和 8 年度収去検査等計画

検査内容	主な検査対象食品等	検体数	検査機関
残留農薬	<div> <div>・ 県産農産物</div> <div>30</div> </div> <div> <div>・ 輸入農産物</div> <div>10</div> </div> <div> <div>・ 輸入加工食品</div> <div>10</div> </div>	<div>50</div> <div>輸入</div> <div>(20)</div>	衛生環境研究センター 登録検査機関
残留動物用 医薬品	<div> <div>・ 国産食肉</div> <div>20</div> </div> <div> <div>・ 輸入食肉</div> <div>10</div> </div> <div> <div>・ 県産養殖魚介類</div> <div>10</div> </div> <div> <div>・ 輸入養殖魚介類</div> <div>10</div> </div> <div> <div>・ 県産鶏卵</div> <div>10</div> </div>	<div>60</div> <div>輸入</div> <div>(20)</div>	衛生環境研究センター
アレルギー 物質	<div> <div>・ 県産加工食品</div> <div></div> </div>	20	衛生環境研究センター
食品添加物 等	<div> <div>・ 国産加工食品</div> <div>30</div> </div> <div> <div>(菓子、漬物等)</div> <div></div> </div> <div> <div>・ 輸入加工食品</div> <div>10</div> </div>	<div>40</div> <div>輸入</div> <div>(10)</div>	衛生環境研究センター 登録検査機関
その他 (ヒスタミ ン) (PFOS・ PFOA)	<div> <div>・ 魚介類加工品</div> <div>10</div> </div> <div> <div>・ 清涼飲料水</div> <div>10</div> </div>	20	衛生環境研究センター
微生物 (食中毒原 因微生物 等)	<div> <div>・ 清涼飲料水</div> <div>10</div> </div> <div> <div>・ 国産食肉</div> <div>20</div> </div> <div> <div>・ 輸入食肉</div> <div>10</div> </div> <div> <div>・ 食肉加工品</div> <div>10</div> </div> <div> <div>・ 県産養殖魚介類</div> <div>15</div> </div> <div> <div>・ 輸入魚介類</div> <div>10</div> </div> <div> <div>・ 県産鶏卵</div> <div>10</div> </div> <div> <div>・ 冷凍食品</div> <div>10</div> </div>	<div>95</div> <div>輸入</div> <div>(20)</div>	衛生環境研究センター
微生物	<div> <div>・ 弁当、そうざい</div> <div></div> </div>		

別表 3 (略)

表 4 収去検査等計画

1 令和 7 年度収去検査等計画

検査内容	主な検査対象食品等	検体数	検査機関
残留農薬	<div> <div>・ 県産農産物</div> <div>30</div> </div> <div> <div>・ 輸入農産物</div> <div>10</div> </div> <div> <div>・ 輸入加工食品</div> <div>10</div> </div>	<div>50</div> <div>輸入</div> <div>(20)</div>	衛生環境研究センター 登録検査機関
残留動物用 医薬品	<div> <div>・ 国産食肉</div> <div>20</div> </div> <div> <div>・ 輸入食肉</div> <div>10</div> </div> <div> <div>・ 県産養殖魚介類</div> <div>10</div> </div> <div> <div>・ 輸入養殖魚介類</div> <div>10</div> </div> <div> <div>・ 県産鶏卵</div> <div>10</div> </div>	<div>60</div> <div>輸入</div> <div>(20)</div>	衛生環境研究センター
アレルギー 物質	<div> <div>・ 県産加工食品</div> <div></div> </div>	20	衛生環境研究センター
食品添加物 等	<div> <div>・ 国産加工食品</div> <div>30</div> </div> <div> <div>(菓子、漬物等)</div> <div></div> </div> <div> <div>・ 輸入加工食品</div> <div>10</div> </div>	<div>40</div> <div>輸入</div> <div>(10)</div>	衛生環境研究センター 登録検査機関
その他 (ヒスタミ ン) (新規) ()	<div> <div>・ 魚介類加工品</div> <div></div> </div> <div> <div>・ (新規)</div> <div></div> </div>	10	衛生環境研究センター
微生物 (食中毒原 因微生物 等)	<div> <div>・ 清涼飲料水</div> <div>10</div> </div> <div> <div>・ 国産食肉</div> <div>20</div> </div> <div> <div>・ 輸入食肉</div> <div>10</div> </div> <div> <div>・ 食肉加工品</div> <div>20</div> </div> <div> <div>・ 県産養殖魚介類</div> <div>15</div> </div> <div> <div>・ 輸入魚介類</div> <div>10</div> </div> <div> <div>・ 県産鶏卵</div> <div>10</div> </div> <div> <div>・ 冷凍食品</div> <div>10</div> </div>	<div>95</div> <div>輸入</div> <div>(20)</div>	衛生環境研究センター
微生物	<div> <div>・ 弁当、そうざい</div> <div></div> </div>		

	<ul style="list-style-type: none"> ・洋生菓子 ・和生菓子 ・生食用魚介類 ・食肉、食肉加工品 ・魚介類加工品 ・豆腐 ・冷凍食品 ・漬物（浅漬） ・生野菜サラダ類 ・海藻類、海藻類加工品 	480	保健所検査室 衛生環境研究センター		<ul style="list-style-type: none"> ・洋生菓子 ・和生菓子 ・生食用魚介類 ・食肉、食肉加工品 ・魚介類加工品 ・豆腐 ・冷凍食品 ・漬物（浅漬） ・生野菜サラダ類 ・海藻類、海藻類加工品 	480	保健所検査室 （新規）
拭き取り検査	<ul style="list-style-type: none"> ・調理器具 ・従業員の手指 	900	保健所	拭き取り検査	<ul style="list-style-type: none"> ・調理器具 ・従業員の手指 	900	保健所
計		<u>1,665</u> 国産食品 (695) 輸入食品 (70)		計		<u>1,655</u> 国産食品 (685) 輸入食品 (70)	

2 令和8年度収去検査等計画（検査内容別）							
食 品 等	検体数	検 査 内 容 別 検 体 数					
		残留農薬	残留医薬品	動物用物質	食品添加物	清涼飲料水	微生物
魚介類	85		20				65
冷凍食品	30						30
魚介類加工品	30				10	10	10
肉卵類及びその加工品	150		40				110
穀類及びその加工品	110						110
野菜類・果物及びその加工品	160	50					110
菓子類	90			10	10		70
清涼飲料水	20				10		10
その他の食品	90			10	20		60
調理器具・従業員の手指	900						900
合 計	1,665	50	60	20	40	20	1,475

2 令和7年度収去検査等計画（検査内容別）							
食 品 等	検体数	検 査 内 容 別 検 体 数					
		残留農薬	残留医薬品	動物用物質	食品添加物	清涼飲料水	微生物
魚介類	90		20				80
冷凍食品	20						20
魚介類加工品	90				10	10	70
肉卵類及びその加工品	170		40				130
穀類及びその加工品	110						110
野菜類・果物及びその加工品	160	50					110
菓子類	90			10	10		70
清涼飲料水	10						10
その他の食品	90			10	20		60
調理器具・従業員の手指	900						900
合 計	1,655	50	60	20	40	10	1,475

3 令和8年度収去検査等計画（検査・収去実施機関別）

食 品 等	検体数	検査機関別検体数		
		衛生環境研究センター	保健所	登録検査機関
魚介類	85	45	40	
冷凍食品	30	10	20	
魚介類加工品	30	20	10	
肉卵類及びその加工品	150	90	60	
穀類及びその加工品	110		110	
野菜類・果物及びその加工品	160	30	110	20
菓子類	90	10	70	10
清涼飲料水	20	20		
その他の食品	90	30	60	
調理器具・従業員の手指	900		900	
合 計	1,665	255	1,380	30

※ 検査対象食品の具体例
(略)

3 令和7年度収去検査等計画（検査・収去実施機関別）

食 品 等	検体数	検査機関別検体数		
		衛生環境研究センター	保健所	登録検査機関
魚介類	85	45	40	
冷凍食品	30	10	20	
魚介類加工品	30	20	10	
肉卵類及びその加工品	150	90	60	
穀類及びその加工品	110		110	
野菜類・果物及びその加工品	160	30	110	20
菓子類	90	10	70	10
清涼飲料水	10	10		
その他の食品	90	30	60	
調理器具・従業員の手指	900		900	
合 計	1,655	245	1,380	30

※ 検査対象食品の具体例
(略)