

平成24年度
福島県食品衛生監視指導計画

福島県保健福祉部食品生活衛生課

第1 趣旨

第2 基本的事項

- 1 実施期間
- 2 地域
- 3 対象施設及び対象者

第3 実施体制等

- 1 監視指導等
- 2 検査機関
- 3 食品衛生監視員等の育成
- 4 関係機関との連携

第4 監視指導の内容

- 1 基本の方針
- 2 重点的な監視指導
- 3 一斉取締りの実施

第5 違反発見時及び食中毒等健康危機発生時の対応

- 1 違反発見時の対応
- 2 食中毒等健康危害発生時の対応

第6 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

- 1 食品等事業者に対する指導事項
- 2 講習会の実施及び人材育成
- 3 優良な施設の公表
- 4 HACCPシステム導入の推進

第7 リスクコミュニケーションの実施と情報提供

- 1 県民との情報及び意見の交換
- 2 消費者への普及啓発

別表1	監視指導等の実施体制
別表2	主な食品群ごとの重点監視指導項目
別表3	立入検査（監視指導）の目標
別表4	収去検査計画
関係資料	福島県食品の安全確保に係る基本方針
用語解説	文中に「*」がついた用語につきましては、用語解説をご覧ください。

第 1 趣旨

県では県民の健康保護を最優先に、食品の安全確保を図り安全で安心できるくらしの実現を基本理念に策定した「福島県食品の安全確保に係る基本方針」及び「福島県食品安全確保対策プログラム」に基づき、消費者の視点を重視しながら事業者、消費者及び行政がそれぞれの責務や役割のもと、生産から消費に至る一貫した食品の安全確保及び消費者の安心確保に向けた対策に取り組んでいます。

本県の食品の安全確保を担う本計画は、食品、添加物、器具又は容器包装（以下「食品等」という。）の生産、製造、加工、流通、販売等の監視指導の実施を重点的、効率的かつ効果的に実施するため、食品衛生法*（昭和22年法律第233号：以下「法」という。）第24条の規定に基づき策定するものです。

第 2 基本的事項

1 実施期間

平成24年4月1日から平成25年3月31日までの1年間

2 地域

郡山市及びいわき市を除く県内全域（以下「県内」という。）

3 対象施設及び対象者

- ・法の規定に基づく営業施設、食品等事業者*等
- ・と畜場法*（昭和28年法律第114号）の規定に基づくと畜場*、と畜業者等
- ・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：以下「食鳥処理法*」という。）の規定に基づく食鳥処理場*、食鳥処理業者等
- ・消費者

第 3 実施体制等

それぞれの役割分担については、別表1のとおりです。

1 監視指導等

(1) 保健福祉事務所（保健所）

県内6か所の保健福祉事務所に配置した食品衛生監視員*が食品等事業所の監視指導等を行います。

また、会津保健福祉事務所に配置したと畜検査員がと畜場*の監視指導等を行います。

(2) 食肉衛生検査所

食肉衛生検査所に配置した食鳥検査員及びと畜検査員が食鳥処理場*及びと畜場*の監視指導等を行います。

(3) 保健福祉部食品生活衛生課

食の安全・安心に関わる施策の方針や計画を策定し、各保健福祉事務所と連携のうえ各種施策を実施します。

また、食の安全・安心に関わる事案に対しては、各保健福祉事務所、庁内、国、他の都道府県等との連絡調整を行いながら対応するとともに、必要な情報について公表を行います。

2 検査機関

(1) 試験検査実施機関

ア 衛生研究所

食品衛生監視員*が収去*した食品等の検査を実施します。

イ 食肉衛生検査所

と畜場*及び食鳥処理場*で処理された豚、鶏等の食肉及び食鳥肉の検査を実施します。

ウ その他

登録検査機関に検査を委託する場合には、必要に応じて試験の実施状況を確認するとともに、随時、精度管理の実施状況を確認します。

(2) 試験検査体制の整備

試験検査実施機関における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受検等により、試験検査実施機関の技術向上及び信頼性確保のための取組みを行うとともに、必要な検査機器の整備及び検査員に対する技術研修の実施に努めます。

3 食品衛生監視員*等の育成

食品衛生監視員*、と畜検査員及び食鳥検査員を各種研修会や会議等へ派遣し、専門知識の習得及び技術の研鑽を図り、資質の向上に努めます。

- (1) 食品衛生監視員*会議及び研修会の実施
- (2) 食肉・食鳥肉検査技術研修会の実施
- (3) 食品衛生・環境衛生業務研修会への参加
- (4) HACCP*指名監視員養成講習会への派遣
- (5) 国が実施する研修会への派遣
- (6) その他試験検査技術等に関する研修会への派遣

4 関係機関との連携

(1) 国及び他自治体

広域的に流通する食品の監視指導及び広域的な食中毒の発生や違反食品発生時の調査のため、国（厚生労働省、消費者庁、地方厚生局等）、他の都道府県等との連携により、迅速かつ的確な対応を図ります。また、必要に応じ、地方農政局、地域センター、農林水産消費安全技術センター等との連携を図ります。

(2) 中核市

郡山市及びいわき市との緊密な連絡及び連携体制を確保し、中核市を含む県内全域の食品安全事業を推進します。

(3) 他法令を所管する部局

生産段階に係る食品安全確保対策については農林水産部と、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律*（昭和25年法律第175号：以下「JAS法」という。）」、「不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号：以下「景品表示法」という。）」等の食品の表示に関する事項については、農林水産部、生活環境部等と連携を図り、迅速な対応に当たります。

（４）食品の安全に関する関係部局等との調整

食の安全・安心に関わる施策の方針及び計画の策定、並びに進行管理については、関係部局等で構成する「食品安全推進会議」において対応します。

また、県民の食の安全・安心に対する信頼を大きく揺るがし、かつ、県民に与える影響が大きい事案が発生した際は、関係部局等で構成する「食の安全対策本部」において、県民の健康保護を最優先として迅速な対応に当たります。

（５）食品関係団体との連携

（社）福島県食品衛生協会、（社）福島県調理師会等の食品関係団体との連携を図り、食の安全に係る各種事業を実施します。

第４ 監視指導の内容

1 基本の方針

監視指導の実施に当たっては、以下の基本的事項について留意しながら実施します。

（１）一般的な共通事項

ア 食品営業施設（製造、加工、流通、販売）

次の項目の適合を確認し、その遵守を徹底します。

- (ア) 腐敗・変敗、有害・有毒物質の混入等、病原微生物の汚染、不衛生食品でないこと。（法第6条各号）
- (イ) と畜検査*、食鳥検査*により、異常がないと判定された獣畜*及び家きんの肉であること。（法第9条）
- (ウ) 使用が認められた添加物であること。（法第10条）
- (エ) 食品等の成分規格基準*、製造基準*、調理加工基準、保存基準等に適合すること。（法第11条第1項等）
- (オ) 器具、容器包装等の成分規格基準*、製造基準*に適合すること。（法第18条第1項）
- (カ) 食品等の表示に係る基準に適合すること。（法第19条第1項）
- (キ) 施設の衛生管理に当たっては、管理運営基準*に適合すること。（福島県食品衛生法施行条例（平成12年福島県条例第80号：以下「条例」という。）第2条）
- (ク) 施設基準*に適合すること。（条例第3条）
- (ケ) 食品等事業者*の自主管理の徹底に関する事項
 - a 販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得
 - (a) 違反食品（表示違反を含む。）の発生を防止するため、従事者に対する衛生教育の充実
 - b 原材料の安全性の確保

- (a) 使用する添加物の確認
- (b) 使用原材料の点検及び確認の徹底（アレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底のため）
- (c) 使用原材料の放射性物質*検査や残留農薬検査の実施等による安全性の確認
- (d) 使用原材料の期限表示*の確認
- (e) 使用薬剤等の厳重な保管管理の徹底
- (f) 製品検査による異常品の排除の徹底
- (g) 原材料に関する記録の作成及び保存の徹底
- c 使用水（井戸水等）の管理の徹底
- d 健康被害等の情報提供の徹底
- e 製造基準*の確認及び遵守
- f 製造作業等の作業手順書の作成及び手順書に従った作業の徹底
- g 製造管理等に関する記録の作成及び保存の徹底
- h 販売食品等の管理の徹底
 - (a) 自主検査の実施（添加物の検査、放射性物質*の検査を含む。）
 - (b) 科学的、合理的根拠に基づいた期限の設定
 - (c) 期限表示*の確認
 - (d) 販売食品等の出荷状況等に関する記録の作成及び保存の徹底
- h 異物混入防止対策の徹底
- i 低温保管等の温度管理及び保管期間（期限切れ食品の排除を含む。）の管理の徹底
- j 従事者の健康管理
- (ロ) 大量調理施設衛生管理マニュアルによる衛生管理の徹底

大規模調理施設や病院、社会福祉施設、学校給食施設等については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付衛食第85号厚生省生活衛生局長通知別添、最終改正：平成20年6月18日付食安発第0618005号）による自主的衛生管理の徹底について指導します。

イ と畜場*

次の項目の適合を確認し、その遵守を徹底するとともに、と畜場法*第14条の規定に基づき適切にと畜検査*を実施します。

- (ア) 構造設備の基準に適合していること。（同法第5条）
- (イ) 衛生管理基準に適合していること。（同法第6条）
- (ウ) と畜業者の講ずべき衛生措置の基準に適合していること。（同法第9条）
- (エ) その他必要とする事項
 - a 健康な獣畜*のと畜場*への搬入の推進
 - b 病歴を踏まえた検査の実施
 - c 枝肉*の微生物検査による衛生的な処理の検証
 - d 投与歴を踏まえた食肉中の残留動物用医薬品*及び飼料添加物の検査の実施

ウ 食鳥処理場*

次の項目の適合を確認し、その遵守を徹底するとともに食鳥処理法*第15条の規定に基づき適切に食鳥検査*を実施します。

- (ア) 構造又は設備の基準に適合していること。(同法第5条第2項)
- (イ) 衛生管理基準に適合していること。(同法第11条)
- (ウ) 認定小規模食鳥処理施設*における処理可能羽数の上限遵守の徹底
- (エ) その他必要とする事項
 - a 健康な家きんの食鳥処理場への搬入の推進
 - b 病歴を踏まえた検査の実施
 - c 中抜とたい*等の微生物検査による衛生的な処理の検証
 - d 投与歴を踏まえた食鳥肉中の残留動物用医薬品*及び飼料添加物の検査の実施

その他、具体的な事項については、「食鳥処理場*立入検査マニュアル」によります。

(2) 食品群ごとの食品供給行程*（フードチェーン）を通じた監視指導計画

主な食品群についての監視指導は、(1)の事項に加え、別表2に示した監視指導項目に基づき実施することとし、生産段階における食品安全確保対策を実施する農林水産部と連携を図りながら実施します。

なお、県内産農林畜水産物の放射性物質*については、国及び農林水産部がモニタリング検査を実施しています。

(3) 施設への立入検査

ア 食品営業施設に対する立入回数目標

県は、各業種ごとに、過去の食中毒や違反食品の発生頻度、製造・販売される食品の流通の広域性、製造技術の特殊性などを考慮するとともに、各施設への立入回数目標を別表3のとおり定めます。

イ と畜場*及び食鳥処理場*

各施設への立入回数目標を別表3のとおり定め、必要な監視指導を実施するとともに、病原微生物、抗生物質等の残留動物用医薬品*及び飼料添加物の検査を実施します。

ウ 監視指導の実施計画

各保健福祉事務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*検査計画、一斉取締り等を勘案して適正に計画を定め、重点的、効率的かつ効果的に実施します。

エ 監視指導内容

当該施設における衛生管理の状況等を勘案し評価及び分析を行うとともに、製造基準*及び表示基準を遵守させるよう適正な監視指導を実施します。

(4) 食品等の収去*検査

ア 選定する対象食品及び項目

県内において生産、製造、加工等される食品を含め、広域流通食品等を中心とし、過去の立入検査結果及び収去*検査結果、並びに当該施設における衛生管理状況を踏まえ、違反の可能性が比較的高いと考えられる食品等及び項目に重点を置いて実施します。

また、新たに規格基準が設定された食品等や季節により流通量が増加する食品等にも配慮して実施します。

イ 輸入食品の収去*検査

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も勘

案して、特に検査命令と重複しないように配慮して実施します。

また、加工食品の残留農薬の検査を実施します。

ウ 効率的な実施

地域内で生産、製造、加工される食品等については、当該施設への立入時等に合わせて収去*し、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拠点において収去*するなど、効率的に実施します。

エ 情報の確認

収去*に当たっては、違反発見時の対応が可能となるよう生産者、製造及び加工者、輸入者等の関係者に係る情報を確認します。

オ 収去*検査計画

次の事項に留意するとともに、過去の収去*検査結果を踏まえ効果的かつ効率的に収去*検査を実施するため、食肉等、乳及び乳製品、食鳥卵、水産食品、野菜・果実、加工食品等の食品群ごとに、検査項目（微生物、残留農薬、添加物、汚染物質、放射性物質*等）ごとの年間の検査予定数を定めます。

平成24年度については、別表4のとおりです。

(ア) 東京電力福島第一原子力発電所における事故の影響により、農林畜水産物等から暫定規制値を超える放射性物質*が検出され、食品の安全性に対する消費者の不安が高まっていることから、県内で製造加工又は販売される加工食品等について、放射性物質*の検査を実施し、基準を超過した食品が流通しないよう、適切な措置を講じます。

(イ) 県内産食品からの違反食品排除のため、農林水産食品に係る抗生物質等の動物用医薬品*及び飼料添加物、残留農薬等の検査、及び県内で製造加工される食品の食品添加物、成分規格基準*等の検査を実施します。

特に、残留農薬、動物用医薬品*及び飼料添加物に関しては、関係部局と連携し、これらの使用実態を把握しながら、効率的かつ効果的な検査の実施に努めます。

(ウ) 食中毒の未然防止、不良食品の流通防止のため、県内に流通し、販売される食品について、微生物、成分規格基準*、食品添加物等の検査を実施します。

(エ) 県外産食品、輸入食品等については、生産地等の状況等の情報を収集しながら、必要とする項目の検査を実施します。

(オ) 過去に違反事例の多い食品を選定し、成分規格基準*、食品添加物等の検査を実施します。

(カ) 食中毒起因菌汚染食品の排除のため、腸炎ビブリオ*、サルモネラ属菌*、腸管出血性大腸菌*等による汚染の可能性の比較的高い食品を選定して実施します。

2 重点的な監視指導

本県における、これまでの不良食品及び食中毒の発生状況を踏まえ、以下の事項について、重点的な監視指導を実施します。

なお、前年度に法違反により行政処分を受けた施設や規格基準及び表示基準に違反した食品の製造又は加工等を確認した施設へは、立入回数目標（別表3）に加えて、その後の状況確認のための監視指導を実施します。

(1) 不良食品防止対策

ア 製造基準*等の遵守状況の確認

(ア) 加熱殺菌等の製造基準*や添加物の使用基準、その他衛生的な取扱いの遵守を指導します。

(イ) 違反食品の製造・流通を未然に防止するとともに、違反食品が発生した際に、迅速かつ的確に対応できるよう作業手順に従った作業内容や製造状況等に関する記録の実施及び保管を指導するほか、万一事故が発生した際の対応方法を指導します。

イ 食品の適正表示に関する監視指導の強化

食品等を製造、加工又は販売する事業者に対して、以下に関する指導を徹底し、JAS法*や景品表示法等の他法令に係る事案が確認された際は、関係機関と連携しながら調査を実施し適切な対応に当たります。

なお、偽装や不当な表示などを行った悪質な事業者に対しては、警察との連携を図りながら厳正に対応します。

(ア) 食品等の製造又は加工施設に対しては、期限表示*の設定方法、添加物やアレルギー物質等の表示について、事業者側が根拠としている資料や、必要に応じて検査により確認するほか、従事者が表示ミスをしない確認方法についての指導を行うとともに、出荷前の確認を徹底するよう重点的に監視指導を行います。

(イ) 食品等の販売施設に対しては、過去に製造者が示す表示内容が不当に書き換えられていたり、新たにラベルを貼る際に間違っ表示される事例が見受けられることから、従事者の作業内容や陳列品の監視指導を強化します。

(ウ) 食品等事業者*を対象とした講習会において、過去の事例と併せた表示に関する知識の普及とともに、法令遵守に関する意識の高揚を促します。

ウ 広域流通食品等製造施設に対する監視指導の強化

広域かつ大量に流通する食品等の製造・販売等を行う事業者に対して、製造から販売に至る各段階の適切な衛生管理、特に作業手順に従った作業の確認、製造等に係る記録の作成・保存、適正な表示の実施等、食品等事業者*の責務を徹底するよう指導を行います。

(2) 食中毒防止対策

ア 食肉に起因する食中毒対策

平成23年度に、生の食肉を喫食したことにより腸管出血性大腸菌*による食中毒を発症し5人が死亡するという事件が県外で発生しており、これを受けて生食用牛肉（内臓を除く。）の規格基準*が定められたことから、生食用食肉の取り扱いについて監視指導を強化します。

また、カンピロバクター*による食中毒は、平成22年の全国食中毒事件数第2位であり、県内でも飲食店等を原因施設として発生しており、その発生要因の多くが食肉の生食や不適正な取扱いであることから、監視指導を強化するとともに、注意喚起や情報提供を行います。

(ア) 飲食店（焼肉店や居酒屋など）及び食肉販売施設に対し、二次汚染の防止のため食肉専用の調理器具の使用や従事者の手指、調理器具等の洗浄・消毒の徹底を指導します。

なお、飲食店には、加熱提供食肉の十分な加熱のほか、利用客が自己調理

- をする形態の場合に、利用客に対し十分な加熱を周知するよう指導します。
- (イ) 生食用の牛肉を取り扱おうとする事業者に対し、生食用牛肉(内臓を除く。)の規格基準*の周知徹底を図り、基準の遵守を指導します。
 - (ウ) 牛レバーや鶏肉などの生食は、腸管出血性大腸菌*やカンピロバクター*などによる食中毒を引き起こすリスクが高いため、飲食店(焼肉店や居酒屋など)及び食肉販売施設に対し、提供自粛を指導します。
 - (エ) 生食用として規格基準*等に適合した食肉以外は生で食べないように、また、食べる際には十分加熱してから食べるように消費者へ注意喚起、啓発を行います。

また、生食用の食肉であっても、高齢者や子どもなど抵抗力の弱い方は食べるのを控えるよう、併せて注意喚起します。

イ ノロウイルス*対策

ノロウイルス*による食中毒は、平成22年の全国食中毒事件数及び患者数共に第1位であり、県内でも平成22年から平成23年にかけて12件発生しています。近年は調理従事者等の手指を介して食品がノロウイルスに汚染されたことによる食中毒が増加していますが、平成23年は全国的にカキ等の二枚貝が原因と考えられる食中毒も多く発生しています。そのため、大規模化しやすい社会福祉施設や旅館等の大量調理施設を中心に、調理従事者の健康管理、手洗励行、食品の十分な加熱、施設設備の消毒の徹底等の衛生管理について監視指導を行うほか、講習会等を通じて食中毒の未然防止を図ります。

ウ 有毒キノコ等対策

平成23年度は、東京電力福島第一原子力発電所における事故で放出された放射性物質*の影響により、県内の多くの市町村において野生キノコの出荷制限及び摂取制限*が行われたこともあり、有毒キノコによる食中毒の発生はありませんでしたが、例年、有毒キノコによる食中毒が発生していることから、引き続き関係部局等と連携し、注意喚起や情報提供を行います。

また、自己採取した有毒山野草による食中毒も発生していることから、消費者等への注意喚起等を行います。

3 一斉取締りの実施

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は、各保健福祉事務所において、地域の実情を勘案しながら明確な方針及び計画を策定し、監視指導を重点的に実施します。

このほか、特定の違反事例が頻発するなど食品衛生に係る問題が発生し、かつ全国一斉に同一の事項を対象とした監視指導の実施が必要な場合は、随時、厚生労働省、消費者庁、他の都道府県等と連携しながら監視指導を実施します。

第5 違反発見時及び食中毒等健康危機発生時の対応

1 違反発見時の対応

(1) 違反食品等の措置

法に違反す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し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ます。

(2) 行政処分等

立入検査により施設基準*や製造基準*等の法の規定に違反している状況を発見した際には、直ちに改善指導を行います。また、違反が軽微な場合であって直ちに改善が図られるもの以外については、「食品衛生監視指導注意票」、公文書（改善通知文）等により改善指導を行うとともに、改善状況の確認を行います。

さらに、必要に応じ、法第54条（廃棄命令等）、第55条（許可の取消し等）、第56条（改善命令等）の規定に基づく処分を行い、悪質事例に対しては、警察への告発を行うなど厳正に対応します。

(3) 公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、法63条に基づき法又は法に基づく処分（書面による行政指導を含む）に違反（違反が軽微であって、かつ当該違反について直ちに改善が図られたものを除く。）した者の名称、食品名、施設名称等について「食品安全に係る公表に関する取扱要領」により、随時公表します。

なお、措置内容、違反原因及び改善状況についても判明次第公表を行います。

(4) 関係都道府県等との連携

広域流通食品、輸入食品等の違反発見時には、関係する都道府県等の食品衛生担当部局、厚生労働省及び消費者庁と連携し、違反食品等の流通防止措置、再発防止措置等の必要な措置を講ずるとともに、改善状況についても情報提供します。

(5) 命令検査*等

検査の結果違反が発見された場合であって、当該食品等を製造、加工した者の検査能力等から見て、継続的に当該者の製造、加工等する食品等の検査が必要と判断される場合には、積極的に法第26条の命令検査*を活用します。

製造、加工者を所管する都道府県等が異なる場合には、違反発見事実を連絡するとともに、収去*検査や命令検査*の発動等の必要な対応の実施を要請します。

2 食中毒等健康危害発生時の対応

(1) 食中毒発生時の対応

法第58条から第60条までの規定及びこれらの規定に基づく政省令並びに関係通知、さらに「福島県食中毒対策要綱」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。

(2) 関係部局への情報提供及び連携

必要に応じ、薬事、医療等担当部局への迅速な情報提供及び密接な連携を図ります。

(3) 情報の公表

被害拡大防止及び食中毒予防の観点から、食中毒発生状況に関する食品等事業者*及び住民への情報提供を行うため、必要に応じ「食品安全に係る公表に関する取扱要領」に基づき、情報の迅速な公表を行います。

(4) いわゆる健康食品による健康被害発生時の対応

関係通知に基づき原因究明を迅速に行い、厚生労働省に対し調査結果を遺漏なく報告するとともに、必要に応じ公表を行います。

(5) 腸管出血性大腸菌*等飲食に起因する感染症

食中毒の原因が腸管出血性大腸菌*等によることが判明した場合には、「福島県感染症対策マニュアル」に基づき対応します。

(6) その他、食の安全に関わる事案への対応

食の安全に関わる全庁的な対応が必要な場合は、「食の安全に関わる事案への対応基本方針」に基づき、庁内関係部局、県警本部及び中核市で構成する「福島県食の安全対策本部」において、迅速な対応に当たります。

第6 食品等事業者*による自主的な衛生管理の推進

1 食品等事業者*に対する指導事項

以下に掲げる事項などの自主的な衛生管理の向上のため、監視指導、衛生教育等を通じて、食品等事業者*の責務について啓発を行います。

(1) 食品衛生管理者*等の設置

ア 施設において、食品の製造、加工、調理等を自主的に管理する者として、食品衛生に関し相当の知識を有する者（食品衛生管理者*又は食品衛生責任者*）を衛生管理に責任を有する者として配置すること。

イ 食品衛生管理者*等については、その職責を果たすよう、県等が実施する講習会に参加させ、積極的に情報収集に努めること。

ウ 食品衛生管理者*等の意見を尊重すること。

エ 違反食品の発生を防止するため、従事者教育に努めるとともに、保健福祉事務所等の実施する講習会等に積極的に参加させること。

(2) 食品等事業者*による自主的な衛生管理の推進

ア 自主検査、原材料の安全性確認（表示の確認を含む）、製造基準*、製品の表示の確認等の実施を推進すること。

イ 期限表示*の確認（原材料、製造時、販売時等）を推進すること。

ウ 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8月29日付食安発第0829001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）に基づき、食品の製造販売等に係る記録の作成、保存を推進すること。

エ 集団給食施設、旅館・ホテル、仕出し弁当店等の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を推進すること。

オ 使用水の衛生管理を推進すること。

カ 従事者の健康管理を推進すること。

キ 異物混入防止対策を推進すること。

(3) 健康被害等の情報提供

消費者から健康被害や不良食品の情報を入手した場合には、速やかに保健福祉事務所へ報告するとともに、自主回収に関する情報の公表に努めること。

2 講習会の実施及び人材育成

衛生管理基準、食品の適正表示の相談実施、食品の違反及び苦情の事例などについて

ての講習会、異物混入防止及び表示に関する講座等の開催、並びに食品等事業者*からの求めに応じ講師を派遣するとともに、ホームページ等を活用した情報提供を行います。

特に、食中毒及び違反食品の発生を防止するため、従事者を対象とした以下の講習会を開催します。

(1) 食品衛生責任者*等の養成

食品衛生責任者*の養成講習会及び再教育講習会を実施します。また、必要に応じ、食品衛生管理者*の再教育講習会を実施します。

(2) と畜場法*の衛生管理責任者及び作業衛生責任者の養成

必要に応じ、と畜場衛生管理責任者及び作業衛生責任者講習会を実施します。

(3) 食鳥肉衛生管理者の養成

食肉衛生検査所において食鳥肉衛生管理者の再教育講習会を実施します。

(4) フグ取扱者の養成

「フグの衛生確保に関する要綱」（昭和59年5月31日付59環衛第336号保健環境部長通知、最終改正：平成22年9月24日付22健第3418号）に基づき、必要に応じ、フグ取扱者の養成講習会を実施します。

(5) 生食用食肉取扱者の養成

「生食用食肉の衛生確保に関する要綱」（平成23年9月28日付23健第3897号保健福祉部長通知）に基づき、必要に応じ、生食用食肉取扱者の養成講習会を実施します。

(6) 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、各保健福祉事務所において、食品等事業者*、従事者及び集団給食施設の調理従事者に対し、衛生講習会を実施します。

(7) 食品等事業者*自らが行う責任者等の養成及び資質向上の推進

食品等事業者*自らが行う食品安全に係る知識及び技術を有する者の養成、及び資質の向上を図るため、食品衛生出前講座により、講師の派遣に努めます。

(8) 食品衛生指導員の教育

(社)福島県食品衛生協会が実施する食品衛生指導員の育成に関して、県から講師を派遣して食品等事業者*の指導に必要な技術や知識についての教育を行います。

3 優良な施設の公表

衛生管理上、優良な施設であって他の模範となる施設については、知事による表彰を行い公表します。

4 HACCP*システム導入の推進

食品の安全性の確保には、HACCP*の概念を取り入れた衛生管理が有効であることから、製造及び加工者に対してHACCP*の導入の推進を図るよう、講習会の実施、講師の派遣等を通じて、知識の普及及び啓発を図ります。

第7 リスクコミュニケーション*の実施と情報提供

1 県民との情報及び意見の交換

(1) 情報提供

次の項目について、ホームページ、広報等を通じた情報公開を進めます。

ア 監視指導計画の実施状況の公表

平成24年度の実施結果は、平成25年6月末までに公表を予定しています。

イ 法違反者の公表

ウ 食中毒事件

エ 違反食品

オ 食品に起因する健康被害の未然防止のための啓発

カ 加工食品等の放射性物質*検査結果

キ 原子力災害対策特別措置法に基づく食品の出荷制限及び摂取制限*

(2) 意見交換会等

消費者、生産者、食品等事業者*、行政との情報共有及び相互理解を図るため「福島県食品安全推進懇談会」、「食の安全・安心推進大会」及び各保健福祉事務所において地域別意見交換会を開催します。

(3) 苦情の受付及び講習

食品の安全に関する疑問、苦情、相談などは、保健福祉部食品生活衛生課及び各保健福祉事務所に設置した「食品安全110番」により受付を行い、農林水産部局等と連携を図りながら積極的に対応します。

また、必要に応じ各種講習会を実施し、情報の提供を行います。

2 消費者への普及啓発

家庭における食中毒予防に関する情報のほか、食品表示や添加物、農薬、放射性物質*など、消費者の関心の高いテーマについて、出前講座等の講習会や小・中学生の食の安全教室を通じて啓発を図るとともに、各種広報媒体を活用した積極的な情報の提供に努めます。

(1) 食中毒予防について

ア 食品の購入から喫食までの取扱い

イ 適正な温度による保存

ウ 調理時における二次汚染の防止

エ フグ、有毒キノコ等について

オ 井戸水等による食中毒防止

カ 腸管出血性大腸菌*、カンピロバクター*及びノロウイルス*等による食中毒防止

(2) 食品表示について

(3) 食品リスク*について

ア 食品リスク*の考え方

イ 食品中の放射性物質*について

ウ 農薬、添加物等の安全性について

別表1 監視指導等の実施体制

1 監視指導

公所名	担当業務
保健福祉事務所 (6か所)	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法*に関すること。 ・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に関すること。(農林水産物の生産段階を除く。) ・食中毒、違反食品の調査指導等に関すること。 ・と畜場法*に関すること。(会津保健福祉事務所)
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> ・食鳥処理法*及びと畜場法*に関すること。

2 試験検査

公所名	担当業務
衛生研究所	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法*に基づく収去*に係る検査に関すること。 食品等に係る細菌検査、食品添加物検査、残留農薬、抗生物質等、貝毒*、病原微生物、カドミウム、放射性物質*等の検査 ・食中毒等の発生時に係る検査に関すること。 ・試験検査の精度管理に関すること。
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> ・と畜検査*及び食鳥検査*に係る精密検査、病原微生物等のモニタリング検査、抗生物質等の残留動物用医薬品及び飼料添加物の検査、高病原性鳥インフルエンザ簡易検査に関すること。 ・食品衛生法に基づく収去*に係る食肉の抗生物質等の検査に関すること。 ・試験検査の精度管理に関すること。

3 実施体制等の企画・調整等

公所名	担当業務
保健福祉部 食品生活衛生課	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法*に関すること。 ・と畜場法*に関すること。 ・食鳥処理法*に関すること ・食品衛生監視指導計画に関すること。 ・食中毒、違反食品の調査及び対応に関すること。 ・リスクコミュニケーションに関すること。 ・食の安全に関する事業の企画・立案に関すること。 ・食の安全に関わる事案への対応と庁内調整に関すること。 ・関係機関との連絡調整に関すること。 ・情報の公表に関すること。

別表2 主な食品群ごとの重点監視指導項目

1	<p>食肉、食鳥肉及び食肉製品</p> <p>(1) 健康な獣畜*又は家きんのと畜場*又は食鳥処理場*への搬入の推進 (2) 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底 (3) 製造、加工に係る記録の作成及び保存の推進 (4) 放射性物質*及び残留動物用医薬品*等の検査の実施 (5) 食品等事業者*による原材料受入れ時の放射性物質*や残留動物用医薬品*等の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 (6) 枝肉*、カット肉の流通管理（保存温度及び賞味（消費）期限、衛生的な取扱い等）の徹底 (7) 生食用食肉の規格基準*等に基づく取扱いの徹底 (8) 生食用食肉に関する腸管出血性大腸菌*等の微生物の検査の実施 (9) 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底</p>
2	<p>乳及び乳製品</p> <p>(1) 健康畜からの搾乳及び搾乳時における衛生確保（微生物汚染防止等）の徹底 (2) 搾乳後の温度管理（腐敗及び微生物増殖防止）の徹底 (3) 生乳についての放射性物質*及び残留動物用医薬品*等の検査の実施並びに食品等事業者*による出荷時検査の推進 (4) 製造又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 (5) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 (6) 食品等事業者*による原材料受入れ時の放射性物質*や残留動物用医薬品*等の検査の実施等による安全性の確保の徹底 (7) 食品等事業者*による飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査の徹底 (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、衛生的な取扱い等）の徹底</p>
3	<p>食鳥卵</p> <p>(1) 鶏舎内の衛生管理の推進 (2) 食用不適卵の排除の徹底 (3) 採卵後の低温保管及び賞味（消費）期限の管理の徹底 (4) G P（選別、包装）センター、製造施設における新鮮な正常卵の受入れの徹底 (5) 放射性物質*及び残留動物用医薬品*等の検査の実施 (6) 洗卵、割卵時の汚染防止の徹底 (7) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 (8) 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底</p>
4	<p>水産食品（魚介類、水産加工品）</p> <p>(1) 市場等における衛生的な取扱いの徹底 (2) 市場等における有毒魚介類等の排除の徹底 (3) 生産者による二枚貝類の貝毒*等に関する検査の徹底 (4) 魚介類養殖における動物用医薬品（水産用医薬品）の適正使用の徹底 (5) 養殖魚介類についての残留動物用医薬品*検査の実施及び食品等事業者*による出荷時検査の推進 (6) 放射性物質*検査の実施及び食品等事業者*による出荷時検査の推進 (7) フグの衛生的な処理の徹底 (8) 生食用魚介類に関する腸炎ビブリオ*等の微生物の検査の実施 (9) 水産加工品の流通管理（保存温度及び賞味（消費）期限、衛生的な取扱い等）の徹底 (10) 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底</p>
5	<p>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</p> <p>(1) 生食用野菜、果実について、動物の糞尿由来肥料等を通じた微生物等の汚染防止の徹底 (2) 放射性物質*検査及び残留農薬検査の実施並びに食品等事業者*による出荷時検査の推進 (3) 穀類、豆類等の収穫時、運搬時、保管時等のかび毒対策の推進 (4) 有毒植物等の採取禁止の徹底 (5) 製造加工段階における生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 (6) 食品等事業者*による原材料受入れ時の放射性物質*検査や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 (7) 市場等における有毒植物等の適正な鑑別と排除の徹底</p>

※県が主体の場合は、「実施」、食品等事業者*が主体の場合には、「徹底」又は「推進」とした。

別表3 立入検査（監視指導）の目標

種 類	業 種	監視回数
(1) 食品製造施設	乳処理業	2回／年以上
	乳製品製造業	
	乳酸菌飲料製造業	
	アイスクリーム類製造業	
	食肉製品製造業	
	清涼飲料水製造業	
	魚肉練製品製造業	
	集乳業	1回／年以上
	菓子製造業	
	食用油脂製造業	
	かん詰又はびん詰食品製造業	
	食品の冷凍又は冷蔵業	
	添加物製造業	
	その他の製造業	
(2) 特産食品製造施設	凍み豆腐製造	1回／年以上
	あんぽ柿	
	こんにやく粉	
	ラーメン	
	山菜なめこの缶詰、瓶詰	
	魚介類加工品	
(3) 集団給食施設	学校	1回／年以上
	病院	
	社会福祉施設	
	保育所	
	その他	
(4) 総合衛生管理製造過程* 承認施設	乳処理業	2回／年以上
	乳製品製造業	
	乳酸菌飲料製造業	
	アイスクリーム類製造業	
	食肉製品製造業	
	対米輸出食品	
(5) 観光地特別対策	一般食堂・レストラン	1回／年以上
	旅館	
	土産品販売店	
	土産品製造業	
(6) 大量調理施設等	旅館	1回／年以上
	仕出し・弁当	
(7) 大型小売店市場・ 食品販売施設	大型小売店	2回／年以上
	卸売市場	12回／年以上
	卸売市場関連施設	
(8) と畜場*、食鳥処理場*	と畜場*	4回／年以上
	食鳥処理場*	

その他の業種については、1回／年以上を目標とする。ただし、夜間のみの営業等、特殊な業態及び比較的衛生上の危害の発生の少ないと考えられる調理加工を伴わない販売業については、許可更新時の調査を中心として立入りを実施する。

別表4 収去*検査計画

	検査内容	検体数	検査機関
加工食品等の放射性物質	流通する食品の安全確保を図るため、県内産農林水産物等を原料とする加工食品等を中心に放射性物質の検査を実施します。	5000	衛生研究所
野菜、果物等の残留農薬	県内で生産される主な農産物、県外産及び輸入品のうち流通量の多い食品を選定し、残留農薬の検査を実施します。	80	衛生研究所
加工食品等に使用された添加物	保存料、発色剤等の使用量の多い添加物等を選定し、使用基準に関する検査を実施します。	150	〃
流通食品の抗生物質等	畜水産食品について、抗生物質等の成分規格基準*に関する検査を実施します。	30	衛生研究所 食肉衛生検査所
食肉にかかる残留動物用医薬品及び飼料添加物	と畜場*、食鳥処理場*において処理される家畜、家きんについて、動物用医薬品*及び飼料添加物の残留基準に関する検査を実施します。	30	食肉衛生検査所
遺伝子組換え食品*	輸入食品に係る遺伝子組換え食品*の基準に関する検査を実施します。	10	衛生研究所
県産米のカドミウム	県内で生産される米についてカドミウムの検査を実施します。	5	〃
麻痺性及び下痢性貝毒*	県内に流通するアサリ、ホタテガイについて貝毒*の検査を実施します。	6	〃
畜産食品の病原微生物	生乳及びナチュラルチーズについて、リステリア菌*の検査を実施します。	5	〃
水産食品の病原微生物	生食用魚介類に関し、腸炎ビブリオ*の検査を実施します。	45	〃
加工食品等の病原微生物	加工食品について、食中毒の原因となる病原菌の汚染防止を図るため、サルモネラ属菌*、黄色ブドウ球菌*等の検査を実施します。	350	〃
食品等の成分規格基準*	成分規格基準*の設定されている食品について、適合しているか確認の検査を実施します。	160	〃
衛生状態の確認	成分規格基準*の設定されていない食品について、衛生状態を把握し、改善を指導するため、細菌数及び大腸菌群の検査を実施します。	280	〃

福島県食品の安全確保に係る基本方針

1 趣旨

近年、日本人のライフスタイルの変化に伴い、食品を取り巻く状況は多様化の一途を辿っている。また、国際化の進展や食品の加工・保存技術の著しい向上により、輸入食品をはじめ様々な食品が広域的に流通し、県民の食生活は豊かなものとなっている。

これまで本県では、食品の安全確保に向け、生産・製造・流通販売段階において監視指導や検査等を実施し、違反食品の排除等に努めてきた。

しかしながら、国内におけるBSE*の発生以降、消費者の食品の安全に対する関心は急速に高まっており、最近においても食品の不適正表示や輸入食品への薬物等の混入事件の発生、相次ぐ異物混入や表示違反による食品の回収などにより、消費者の不安はこれまでも増して大きなものとなっている。

そこで県は、消費者の視点を重視した食品の安全確保を県政の重要課題の一つとして捉え、食品の安全確保及び消費者の安心確保を目的として生産から消費に至る一貫した食品安全対策に取り組むため、本方針を策定する。

2 基本理念

県民の健康保護を最優先し、食品の安全を確保して、安全で安心できるくらしを実現する。

3 視点

- (1) 消費者の視点を重視し、食品の安全確保及び消費者の安心確保に取り組む。
- (2) 事業者、消費者及び行政が、それぞれの情報を共有しながら信頼関係を構築する。

4 行政、事業者の責務及び消費者の役割

(1) 行政の責務

- ・県民の健康保護を図るため、食品の安全の確保に関する施策を策定し実施するとともに、県民の健康を脅かす事態が発生した際は迅速に対応する。
- ・消費者の安心を確保するため、食品の安全に関する正しい情報の提供に努める。

(2) 事業者の責務

- ・食品の安全を確保するための一義的な責任を有し、法令等を遵守しながら安全な食品の提供に努める。

(3) 消費者の役割

- ・自ら進んで食品の安全に関する必要な正しい知識を修得するとともに、安全な食生活を自ら守ることに努める。
- ・食品の安全確保に関する施策に協力し意見を表明する。

5 施策等の方向

(1) 生産・製造・流通販売

生産及び製造者は、関係法令を遵守し、定期的な自主検査の実施など自主管理を徹底するとともに、安全な食品の生産・製造及びわかりやすい適正な表示に努める。

流通販売業者は、食品の保存条件や期限表示を遵守した衛生的な取り扱いを徹底するとともに、食品の安全を最優先とした事業経営を図り、安全な食品の流通・販売に努める。

(2) 監視・指導

行政は、生産段階において、農薬等の適正使用について監視指導を強化する。

製造、流通販売段階においては、食品の製造・加工施設や輸入食品の流通販売施設等に対し専門的な監視指導を実施する。

また、生産から流通販売の各段階において、農畜水産物のトレーサビリティシステムを推進するとともに、関係法令に基づき消費者にとってわかりやすい表示の指導に努める。

(3) 検査・調査研究

行政は、生産、製造、流通販売段階における残留農薬、食品添加物等の検査を強化し安全な食品の流通を確保するとともに、環境汚染物質等の環境及び食品への影響や汚染実態の把握に努める。

また、検査機関の信頼性確保を図るとともに、新開発食品や新たに策定される基準等に対応した検査機器の整備や検査手法の調査研究に努める。

(4) 支援・連携

行政は、消費者や事業者が行う食品安全及び安心確保のための活動等を支援する。

また、情報の共有と迅速な危機管理対応に向けた連携を図るとともに、県産品の安全を高めながら地産地消を推進する。

(5) 情報の提供と総合的な取り組み

行政は、関係部局等が一体となって、食品の安全確保のための現状把握と課題の解消に努めるとともに、各種施策の策定において広く県民との情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）を行い、県民の意見の反映に努める。

また、収集・蓄積した情報の整理と迅速かつ正確な公開に努めるとともに、食品の安全確保のための知識の積極的な普及啓発を図る。

さらに、多様化する食品や新たな問題に迅速に対応するため、職員の資質の向上を図り、科学的根拠に基づいた助言・指導等に努める。

事業者は、食品の安全に関する自己責任を認識し、食品等の安全に関する情報の収集に努めるとともに、食品の安全確保に向けた適切な体制を構築し実行する。

また、不適切な食品の生産、製造、流通販売等に関する情報の速やかな提供に努めるとともに、行政の助言指導等に従い、被害の拡大防止や再発防止に向けた適切な措置を講じる。

消費者は、食品の安全に関する正しい知識の修得と理解により、適切な情報の選択、収集を図り、自ら安全な食品の入手と食品の安全な取り扱いに努める。

用語解説（あいうえお順）

【あ】

遺伝子組換え食品

細菌等の遺伝子の一部を切り取り、その構成要素の並び方を変え、もとの生物の遺伝子に戻したり、別の種類の生物の遺伝子に組み入れたりする技術を遺伝子組換え技術といい、この技術を応用して害虫や病気に強いなど、品種改良した農産物又はそれを原料とした食品のことです。

遺伝子組換え食品に関しては、平成13年4月から安全性審査と表示が義務付けられています。

枝肉

と殺した牛、馬、豚、めん羊、山羊等から内臓、皮、前・後肢、頭、尾を取り除き、正中線に沿って左右2分割したものです。

黄色ブドウ球菌

ヒトや動物の表皮や粘膜などに常在する細菌で、毒素（エンテロトキシン）を産生し食中毒を起こします。毒素は100℃、30分の加熱でも無毒化されないため、毒素ができてしまうと細菌を死滅させても食中毒を防ぐことはできません。潜伏期は1～3時間で、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢の症状を起こします。手指の洗浄、調理器具の洗浄・消毒を徹底するほか、手荒れや化膿巣のある人は食品に直接触れないようにするなどの対策が有効です。

【か】

貝毒

二枚貝類（ムラサキイガイ、アサリ等）が持つ自然毒のことで、有害プランクトンを中腸腺内に蓄積することで毒化します。

代表的な貝毒には「麻痺性貝毒」や「下痢性貝毒」があり、食中毒の原因物質にもなっています。

カンピロバクター

日本で発生している食中毒で発生件数が最も多く、主に食肉を介した食中毒が問題となっています。

家畜、家きん類の腸管内に生息し、汚染された食肉や飲料水を喫食することで体内に入り、1日から7日の潜伏期を経て、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢等の症状を起こします。

乾燥にきわめて弱く、また、通常の加熱調理で死滅するため、予防方法として、調理器具を消毒し、よく乾燥させる、肉と他の食品との接触を防ぐ、食肉の十分な加熱が有効です。

管理運営基準

施設の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除など公衆衛生上営業者が講ずべき措置に

関する基準のことです。

規格基準

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品について定めた規格及び基準のことで、成分規格基準、製造基準、保存基準などがこれに当たります。

期限表示

期限表示には、「消費期限」と「賞味期限」の2種類があり、ともに包装を開封する前の期限であること、定められた方法により保存することを前提としています。

「消費期限」は、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗、その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くおそれがないと認められる期限を示す年月日で、品質が急速に劣化しやすい食品（例：弁当、サンドイッチ、生めん、など）に表示されます。

「賞味期限」は、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日で、品質の劣化が比較的遅い食品（例：スナック菓子、カップめん、缶詰、など）に表示されます。賞味期限を超えた場合でも、直ちに衛生上の危害が生じるわけではありません。

各期限の設定は、食品の特性に応じて微生物試験、理化学試験、官能試験などの結果をもとに、食品の情報を正確に把握している食品事業者自らが科学的、合理的根拠をもって設定する必要があります。

【さ】

サルモネラ属菌

人や動物の消化管に生息する腸内細菌で、自然界にも広く分布します。サルモネラ属菌による食中毒は発生件数が多いものの一つであり、生肉（特に鶏肉）や卵を介した食中毒が多く発生しています。潜伏期は6～72時間で、激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐の症状を起こします。肉・卵は十分に加熱（75℃以上、1分以上）することで、サルモネラ属菌を死滅させることができます。

残留動物用医薬品

「動物用医薬品」の用語解説をご参照ください。

施設基準

食品衛生法に基づき、都道府県知事が公衆衛生に与える影響が著しい営業について業種別に定めた基準で、この基準に適合していなければ、営業許可を受けることができません。

収去

市場に流通している食品等についての安全性を確認するため、食品衛生法に基づき、食品関係営業施設に食品衛生監視員が立ち入り、検査に必要な食品等の無償提供をうけることをいいます。

また、このように収去により実施する検査を収去検査といいます。

獣畜

と畜場法で定義する食用に供される家畜のことで、牛、馬、豚、めん羊、山羊を指します。

出荷制限及び摂取制限

出荷制限は、原子力災害対策特別措置法に基づき、原子力災害対策本部長（内閣総理大臣）から関係知事あてに指示されるもので、食品衛生法に基づく暫定規制値を超える食品が地域的な広がりをもって見つかった場合に行われます。

摂取制限は、著しく高濃度の放射性物質が検出された場合などに、出荷制限に加え、農作物の所有者が自己判断で食べることも、原子力災害対策本部長（内閣総理大臣）から関係知事あてに指示され制限されるものです。

これらの指示に基づき、関係知事は、出荷や摂取を控えるよう関係事業者や住民などに要請します。

食鳥検査

食鳥処理場でと殺・解体される食鳥（鶏、あひる、七面鳥）の疾病を排除し、可食部の食用としての適否を判断するために、食鳥検査員（獣医師）により実施される食鳥肉衛生検査をいいます。

食鳥処理場

食鳥処理法で定義する食鳥（鶏、あひる、七面鳥）を食用に供する目的でと殺し、又は解体するために設置された施設をいいます。

食鳥処理法（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律）

食鳥処理の事業について必要な規制を講じるとともに、適正な検査制度を設けることにより、国民の健康の保護を目的とした法律です。

食品衛生監視員

食品衛生法で資格や権限等が定められ、食品衛生関係施設の許可及び監視指導、食品等の収去検査、食中毒事故等の調査、営業者に対する衛生教育や、住民への食品衛生知識の普及や情報提供等の業務を実施している公務員のことで、

食品衛生管理者

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や添加物の製造・加工施設（食肉製品製造業、添加物製造業など）に設置が義務付けられており、一定の資格要件が必要です。

食品衛生管理者は、食品等の製造又は加工が衛生的に行われるよう施設における衛生管理や従事者の監督のほか、営業者に対し必要な意見を述べることが求められています。

食品衛生責任者

食品衛生管理者の設置を義務付けている施設以外の食品営業施設又は部門ごとに設置を義務付けている食品衛生に関する責任者をいいます。

調理師等の有資格者の他、食品衛生責任者養成講習会で所定の課程を修了した者ができることができ、営業者に対し公衆衛生上の助言・勧告を行うとともに、食品衛生関係法令に違反しないよう従業員を監督する役割を有しています。

食品衛生法

食品の安全性を確保するため必要な措置を講じ、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です。

食品供給行程（フードチェーン）

農林水産物の生産から、食品の製造・加工、流通、販売に至るまでの一連の行程をいいます。

食品等事業者

食品等の採取、製造、輸入、加工、販売等を行う事業者や集団給食施設等をいいます。

製造基準

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品の製造方法を定めた基準をいいます。

成分規格基準

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品の成分規格を定めた基準をいいます。

総合衛生管理製造過程

乳・乳製品、食肉製品、清涼飲料水、魚肉練り製品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品（いわゆるレトルト食品）等の製造を行う際、HACCPシステムによる衛生管理の方法について、厚生労働大臣が基準に適合することを個別に承認する制度が設けられています。

このHACCPシステムによる、「製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法につき、食品衛生上の危害発生を防止するための措置が総合的に講じられた製造又は加工の過程」をいいます。

【た】

腸炎ビブリオ

塩分を好む細菌で、海（河口部、沿岸部など）に生息しているため、主に生の魚介類を介して食中毒を起こします。潜伏期は8～24時間で、腹痛、水様下痢、発熱、嘔吐の症状を起こします。真水に弱いため、魚介類は真水でよく洗うほか、調理器具の使い分けや洗浄、消毒を徹底することで予防できます。また、熱にも弱く、

60℃で10分間の加熱で死滅します。

腸管出血性大腸菌

食品とともに摂取された場合、少ない菌数でも食中毒を起こすことがあります。主な症状は腹痛・下痢等で、血便が見られることもあり、特に乳幼児や小児は重症にいたる場合もあるので注意が必要です。

予防には、食肉は中心部までよく加熱し（75℃ 1分以上）、野菜類は流水でよく洗うと有効です。

動物用医薬品

動物用医薬品は、牛、豚、鶏等の畜産動物や養殖魚に対し、病気の治療や予防のために使用されるもので、抗菌性物質（抗生物質、合成抗菌剤）、内寄生虫用剤、ホルモン剤等に分類されます。

抗菌性物質は、微生物の発育を抑える物質のことで、家畜の飼育や魚の養殖等の生産現場において、感染症の治療や予防のため使用される。微生物から作られる「抗生物質」と化学的に合成される「合成抗菌剤」があります。

内寄生虫用剤は、体内に寄生する寄生虫を駆除する目的で、牛、豚等の家畜に投与される薬剤をいいます。

と畜場

と畜場法で定義する獣畜を食用に供する目的でと殺し、又は解体するために設置された施設をいいます。

と畜場法

と畜場の経営及び適正な獣畜の処理を確保するために必要な規制を講じ、国民の健康の保護を目的とした法律です。

と畜検査

と畜場でと殺・解体される獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）の疾病を排除し、枝肉や内臓可食部の食用としての適否を判断するために、と畜検査員（獣医師）により実施される食肉衛生検査をいいます。

【な】

中抜とたい

と殺し羽毛を取り除いた食鳥のとたいから内臓を摘出したものをいいます。

認定小規模食鳥処理施設

食鳥処理場のうち、年間処理羽数が30万羽以下の施設で、食鳥肉衛生管理者による自主検査が行われています。

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）

食品衛生法とともに食品の表示を規制する法律で、農林物資の品質の改善・生産

の合理化・取引の単純公正化・使用又は消費の合理化を図ることと、適正表示によって一般消費者の選択に資することを目的に、農林水産大臣が定めています。

農林水産大臣が規定した日本農林規格による格付検査に合格した製品にJASマークを付けることを認めるJAS規格制度（有機食品の検査、認証も含む）と、品質表示基準に従った表示を飲食料品に義務付ける品質表示制度の2つの制度からなっています。

ノロウイルス

小型の球形ウイルスで、冬期に多く発生する食中毒の病因物質として報告されています。

下水、河川、沿岸海域を汚染したノロウイルスは、主にカキなどの二枚貝に蓄積され、これらの貝を喫食することで体内に入り、24時間から48時間で、下痢、嘔吐、発熱（38℃以下）等の症状を起こします。

ごく少量（10～100個）でも感染し、発症率も高いのが特徴です。

このウイルスは感染力が強く、食品を介した感染以外にも、ウイルスに汚染された人の手や水、飛散した嘔吐物による経口感染が起こります。

なお、食品の中心部を85℃1分以上加熱すること等で予防できます。

また、調理器具類の消毒には、熱湯または次亜塩素酸ナトリウム溶液（漂白剤）が有効です。エタノールや逆性石鹼は十分な効果が期待できません。

【は】

HACCP（ハサップ、ハセップ、ハシップ Hazard Analysis and Critical Control Point）

原材料から製品に至る各食品製造工程における危害を分析し、各工程ごとに管理することにより、危害の発生を予防する衛生管理システムのことで、日本語では「危害分析重要管理点方式」と訳されます。

パブリックコメント

県民等から多様な意見を集め、それらを考慮した意思決定を行うことをいいます。

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

BSE（牛海綿状脳症）は昭和61年に英国で発見され、異常プリオン（タンパク質）により、脳の組織が海綿状（スポンジ状）になる牛の病気のことです。

BSE検査は異常プリオンの有無を確認する検査のことで、国内では平成13年10月から全ての食肉として処理される牛についてこの検査が実施されています。

放射性物質

放射線を出す能力（放射能）を持つ物質を放射性物質と呼びます。多くの原子は安定な状態で存在していますが、一部の不安定な原子は、粒子（原子よりも小さな粒）や電磁波を放出しながら崩壊し、徐々に安定な原子に変わっていきます。このときに放出する粒子や電磁波が放射線です。放射線には、アルファ（ α ）線、ベータ（ β ）線、ガンマ（ γ ）線、エックス（X）線、中性子線などの種類があり、種

類によって物を通り抜ける力が異なります。また、放射性物質の種類によって放出する放射線の種類が異なります。例えば、東京電力福島第一原子力発電所事故の影響により食品から検出されている放射性セシウム（セシウム134、セシウム137）はベータ（ β ）線とガンマ（ γ ）線を放出します。

食品中の放射性物質については、原発事故直後に厚生労働省により食品衛生法上の暫定規制値が定められましたが、平成24年4月から暫定規制値を引き下げた新たな基準が適用されることとなっています。

【ま】

命令検査

規格に合わない食品等を発見したときに、製造者の検査能力からみて、引き続き規格に合わない食品等を製造するおそれがある場合などに、行政の命令に基づいて行う検査のことです。

【ら】

リスク

食品を食べることによって、人の健康に悪影響が起きる可能性とその程度（健康への悪影響が発生する確率と影響の程度）です。

リスクコミュニケーション

消費者、生産者、食品関連事業者などの関係者がそれぞれの立場から情報や意見を交換することです。リスクコミュニケーションを行うことで、検討すべきリスクの特性やその影響に関する知識が深められ、関係者間の相互理解につながることを期待されています。

リステリア菌

自然界に広く分布する細菌で、海外ではナチュラルチーズ、食肉加工品、野菜サラダなどを介した食中毒が多数報告されています。潜伏期間は24時間から数週間と幅が広く、倦怠感、発熱を伴うインフルエンザ様症状を示すことが多いですが、重症化すると髄膜炎や敗血症を起こします。妊婦、乳幼児、高齢者などは感染しやすいため注意が必要です。