

令和3年度

郡山市食品衛生監視指導計画



東北のウィーン

楽都郡山

郡山市のイメージキャラクター
「がくとくん」と妹の「おんぶちゃん」

令和3年3月

郡山市保健所

目 次

第 1 趣 旨	1 ページ
第 2 監視指導の総則的事項	1 ページ
第 3 重点監視指導事項	2 ページ
第 4 監視指導の方法	3 ページ
第 5 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進	7 ページ
第 6 市民への食の安全に関する情報提供の推進	8 ページ
第 7 リスクコミュニケーションの推進	8 ページ
第 8 食品衛生に関わる人材の養成及び資質の向上の推進	9 ページ
第 9 計画の進行管理	9 ページ
別表 1 立入検査計画表	10 ページ
別表 2 収去検査実施計画表	11 ページ
別表 3 放射性物質検査実施計画表	12 ページ
別表 4 年間事業計画表	13 ページ
用語解説	14 ページ

第1 趣 旨

この令和3年度郡山市食品衛生監視指導計画（以下「計画」という。）は、食中毒*その他の飲食に起因する事故の発生状況及び本市の実情を踏まえ、食品衛生上の危害の発生を未然に防止し、市民の健康を保護することを目的として、国内流通食品等の検査や食品等事業者*の監視指導等を効果的かつ効率的に実施するため、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 監視指導の総則的事項

1 計画の対象

この計画は、市民及び市内における次の施設を対象とします。

- (1) 法に基づく営業*許可施設及び営業の許可を要しない集団給食施設*等。
- (2) と畜場法*（昭和28年法律第114号）に基づくと畜場*。

2 監視指導の担当部署とその役割

名 称 (職員数)		役 割
保 健 所	生活衛生課 〔担当係： 食品衛生係〕 (9人)	<ul style="list-style-type: none">・営業許可等の法の施行（計画の策定及び実施結果の公表に係るものを含む。）・食中毒（疑いを含む。）、規格基準*・食品表示基準*等に違反した食品及び苦情食品に係る調査とこれらの防止対策・食品等事業者、市民等への食品衛生に関する情報提供及び衛生講習会の実施・市の関係部局及び他の自治体との連絡調整・流通食品の収去検査*及び放射性物質*対策
	検査課 (8人)	<ul style="list-style-type: none">・営業許可施設等から収去した食品等の試験検査（微生物学的検査、理化学的検査及び放射性物質検査*）・食中毒等の発生時における試験検査
	食肉衛生 検査所 (18人)	<ul style="list-style-type: none">・と畜場法に基づくと畜検査*・牛、めん羊及び山羊の伝達性海綿状脳症（BSE*、TSE*）のスクリーニング検査*・食肉の収去検査・食肉（牛肉を除く。）の放射性物質スクリーニング検査・と畜場の衛生指導

3 計画の対象となる期間

令和3年4月1日から令和4年3月31日までの1年間とします。

4 計画の策定及び実施状況の公表

計画の策定及び変更にあたっては、あらかじめこれを公表し、市民等の意見を求めます。また、実施状況については、令和4年6月30日までに取りまとめ公表します。

第3 重点監視指導事項

1 食中毒対策

全国において、アニサキス*、カンピロバクター*及びノロウイルス*による食中毒が多く発生しており、本市においても同様の傾向が見られることから以下の対策を実施します。

＜平成31年（令和元年）の食中毒発生状況【事件数】の抜粋＞

	全国	福島県	郡山市
全体	1,061件	39件	1件
アニサキス	328件(30.8%)	28件	0件
カンピロバクター	286件(26.9%)	6件	0件
ノロウイルス	212件(19.9%)	3件	1件

(1) アニサキスによる食中毒対策

ア 食品等事業者に対し、新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除くこと、内臓を生で提供しないこと、目視確認を徹底するよう指導します。

イ 飲食店や販売店だけでなく、家庭での発生も多いことから、各種講習会やウェブサイトを通じ、アニサキスについての正しい知識や食中毒防止の方法についての情報を広く発信します。

(2) カンピロバクターによる食中毒対策

ア 食品等事業者に対し、肉類の加熱の徹底、特にカンピロバクター感染と関連が深い鶏肉について、生又は加熱不十分な状態で提供しないよう指導します。

イ 施設の監視時には、食材ごとに調理器具を使い分けること、適切な手洗い及び調理器具類の洗浄・殺菌を実施していることを確認し、二次汚染対策の徹底を指導します。

ウ 各種講習会、ウェブサイト及びFAXネットワーク*を通じ、肉類を生や加熱不十分で食べることは食中毒リスクが非常に高いこと、加熱調理の徹底と二次汚染防止対策についての情報を広く発信します。

(3) ノロウイルスによる食中毒対策

ア 食品等事業者に対し、調理従事者に下痢やおう吐等の症状がある場合は、調理作業（配膳作業を含む。）に従事させないこと、調理従事者

の手洗い及び使い捨て手袋の適切な使用の徹底について指導します。

イ 病院や学校等の集団給食施設、仕出し屋・弁当屋、旅館等の大量調理施設においては、特に大規模化しやすいことから、必要に応じて関係部局と連携しながら計画的に監視指導を行います。

ウ 各種講習会、ウェブサイト及びFAXネットワークを通じ、ノロウイルスについての正しい知識や食中毒防止の方法についての情報を広く発信します。

2 HACCPに沿った衛生管理*への取組

食品衛生法等の一部を改正する法律が令和2年6月に施行され、HACCPに沿った衛生管理が義務化されたことから、HACCPの円滑な導入に向けて、以下について取り組みます。

(1) HACCPに沿った衛生管理の導入支援

食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の講習会を実施し、円滑な導入に向けて支援します。

(2) 製造施設における衛生管理の確認

製造施設への立入りの際には、施設及び食品の取扱いに係る衛生管理上のマニュアル等を事業者が作成し、それが適正に運用されているか確認します。

3 違反食品防止対策

近年、表示の基準違反が本市における違反食品の多くを占めています。その主な要因として、食品等事業者におけるチェック体制の不備や食品表示制度に対する理解不足が挙げられることから、食品等事業者を対象とした各種講習会において、食品表示法*に基づく表示基準を周知するとともに、自主的な管理体制を構築できるように指導します。

また、食品等事業者から問合せや相談があった場合には、関係機関と連携して対応します。

4 流通食品の放射性物質対策

平成23年の東京電力福島第一原子力発電所の事故発生以降行ってきた食品の放射性物質対策については、長期的な取組みが必要なことから、引き続き、市内で製造・加工・販売している食品について、放射性物質の基準値*を超えた食品が流通しないよう、収去による放射性物質検査を実施し、検査結果は随時ウェブサイトで公表します。

第4 監視指導の方法

1 監視指導項目

食品等事業者への監視指導にあたり、対象施設の区分ごとの項目及び食品供給行程（フードチェーン）*の各段階における項目は、それぞれ次表の

とおりです。

(1) 対象施設区分ごとの監視指導項目

区 分	項 目
営業許可施設等	<ul style="list-style-type: none"> ・法令に基づく施設基準*、一般的な衛生管理に関する基準*、H A C C P に沿った衛生管理に関する基準、規格基準等に適合することの確認 ・アニサキス、カンピロバクター及びノロウイルス食中毒対策の徹底 ・食品表示の確認
集団給食施設等	<ul style="list-style-type: none"> ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日衛食第85号厚生省生活衛生局長通知)等に基づく衛生管理基準等に適合することの確認 ・カンピロバクター及びノロウイルス食中毒対策の徹底
と畜場法に基づく と畜場	<ul style="list-style-type: none"> ・と畜場法等に基づく構造設備の基準等に適合することの確認 ・衛生管理基準に適合することの確認 ・と畜業者*の講ずべき衛生措置の基準に適合することの確認

(2) 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項目

区 分	項 目	担 当
食肉及び 食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・獣畜*の病歴を踏まえたと畜検査の実施 ・と畜場法に基づく外部検証*の実施 ・と畜場における動物用医薬品*等の投与歴を踏まえた残留有害物質検査の実施 ・法に基づく収去検査の実施 	食肉衛生 検査所
	<ul style="list-style-type: none"> ・販売施設等における保存温度、衛生的な取扱い、適正な表示に関する監視指導の実施 ・飲食店等における加熱調理の徹底等の衛生的な取扱いに関する監視指導の実施 ・法に基づく収去検査の実施 	生活衛生課
乳及び 乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・販売施設等における保存温度、衛生的な取扱いについての監視指導の実施 ・法に基づく収去検査の実施 	
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・販売施設等における衛生的な取扱いに関する監視指導の実施 ・法に基づく収去検査の実施 	

<p>水産食品 (魚介類及び水産加工品)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・卸売市場流通品の保存温度、衛生的な取扱いに関する監視指導の実施 ・販売施設及び飲食店等における生食用鮮魚介類等の保存温度、衛生的な取扱いに関する監視指導の実施（アニサキス等の寄生虫やヒスタミン*による食中毒対策を含む） ・卸売市場等における有毒鮮魚介類の流通を防止するための監視指導の実施 ・法に基づく収去検査の実施 	
<p>野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・卸売市場等における有毒植物等の流通を防止するための監視指導の実施 ・販売施設及び飲食店等における生食用野菜、果実等の保存温度、衛生的な取扱いに関する監視指導の実施 ・法に基づく収去検査の実施 	

(注) 表中「法に基づく収去検査の実施」とあるものの微生物・理化学・放射性物質等に関する試験検査は、食肉衛生検査所及び検査課が実施します。

2 立入検査（10 ページ・別表 1）

(1) 年間を通じた立入検査

重点監視指導事項及び食品ごとの季節変化等による流通状況に配慮しながら施設への立入検査を実施します。

(2) 夏期及び年末一斉取締り

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を中心に、下表のとおり、厚生労働省及び消費者庁の方針を踏まえて実施します。

区 分	実施時期	方 針
夏期一斉取締り	7 月	厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて実施
年末一斉取締り	12 月	

3 食品等の検査（11 ページ・別表 2、12 ページ・別表 3）

(1) 実施計画

食品の季節変化等に伴う流通状況を考慮した上で、次に掲げる事項に留意し、成分規格*や使用基準*、衛生規範*等に基づき収去検査を実施します。

ア 主として市内で生産、製造、加工される食品等を対象とします。

イ 食中毒菌による汚染及び食品の規格基準等に違反する可能性が高いと考えられる食品を重点的に検査します。

ウ 放射性物質に汚染された食品の流通を防止するため、市内でと畜さ

れた豚、馬、めん羊及び山羊の肉や、市内で製造、販売されている加工食品等の放射性物質検査を実施します。

エ 輸入食品について、生産地等の状況及び市内の流通状況等の情報を収集しながら検査を実施します。

(2) 試験検査体制の整備等

食品衛生に関する検査を実施する検査課、食肉衛生検査所では食品衛生検査業務管理基準（GLP）*に基づき、定期的な内部点検の実施や外部精度管理調査を受検し、試験精度の信頼性の確保を図ります。また、検査の重要性、迅速性等から、必要な検査機器についての整備を図ります。

4 違反発見時の対応

(1) 改善指導

食品や添加物に定められている成分規格、製造基準*、使用基準、放射性物質の基準値等に違反している食品（違反食品）を発見した場合は、直ちに改善指導を行います。

(2) 違反食品等に係る措置

違反食品等が販売されたり、営業上使用されたりしないよう速やかな回収等の措置を講ずるよう営業者等を指導します。また、必要に応じ、法第 54 条、第 55 条又は第 56 条（法改正が施行される令和 3 年 6 月 1 日以降は法第 59 条、第 60 条又は第 61 条）の規定に基づく行政処分を行い、悪質な事例については、告発を行います。

(3) 関係都道府県等との連携

広域流通食品等及び輸入食品等に係る違反を発見した場合には、関係する都道府県等の食品衛生担当部局及び厚生労働省へ速やかに情報提供し、連携して違反に係る食品等の流通防止、再発防止等のための必要な措置を講ずるとともに、相互に情報の共有化を図りながら改善状況等の把握に努めます。

(4) 検査命令*等

違反食品等が発見され、当該食品等を製造、加工等した者の検査能力等からみて、継続的に違反した食品を製造、加工等するおそれがあり食品等の検査が必要と判断される時には、積極的に法第 26 条第 1 項の検査命令を活用します。本市以外に所在する製造者及び加工者の場合は、当該製造者等を所管する都道府県等へ違反の発見の事実を通報するとともに、必要に応じ収去検査や検査命令の発動等の対応を要請します。

(5) 公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、法第 63 条（法改正が施行される令和 3 年 6 月 1 日以降は法第 69 条）の規定に基づき、法に違反した者又は法に基づく処分に違反した者（以下「法違反者」という。）の名称、法違反となった食品及び製造施設名等を随時公表します。（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者を除く。）

5 食中毒等健康危害発生時の対応

健康危害発生時の対応は、次表に基づき、適切に原因究明及び健康危機管理対策を実施します。

区分	法令等	対応マニュアル等
食中毒	法令	・法第 58 条～第 60 条（法改正が施行される令和 3 年 6 月 1 日以降は法第 63 条～第 66 条）並びに関係政令及び省令
	関係通知	・「食中毒処理要領」（昭和 39 年 7 月 13 日環発第 214 号厚生省環境衛生局長通知） ・「食中毒調査マニュアル」（平成 9 年 3 月 24 日衛食第 85 号厚生省生活衛生局長通知）
健康食品	法令	・法第 8 条並びに関係政令及び省令
	関係通知	・「健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領」（平成 14 年 10 月 4 日医薬発第 1004001 号厚生労働省医薬局長通知）

6 関係機関との連携協力体制

(1) 厚生労働省、消費者庁及び都道府県等との連携

大規模又は広域的な食中毒等が発生した場合の調査や、広域的に流通する食品等及び輸入食品等の監視指導については、法第 21 条の 2 及び同条の 3 の規定に基づき厚生労働省、消費者庁及び関連都道府県等と連携を図りながら実施します。

(2) 農林水産部局等との連携

農林水産物の生産段階における監視指導について、福島県農林水産部及び本市農林部と連携を図ります。また、必要に応じ庁内連絡会議を開催し、食に係る問題等の対応について連携を図ります。

(3) 食品の表示及び広告についての指導における連携

食品の表示及び広告に関しては、国及び都道府県等の複数の機関が担当することから、これら関係行政機関と連携して、必要な対策を講じます。

第 5 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進

1 食の安全に関する情報提供

食品等事業者に対し、各種講習会、ウェブサイト及び F A X ネットワークを活用して、自主的な衛生管理に必要な食品衛生や表示等についての情報を提供します。

2 自主検査の推進

関係団体と連携して、食品等事業者に対し、製造・加工品及び使用水についての定期的な自主検査の実施を推進します。

3 食品衛生責任者*の養成及び資質の向上

(1) 食品衛生責任者の養成

食品の製造、加工、調理等における衛生管理の責任者として施設ごとに設置が義務付けられている食品衛生責任者について、営業施設における適正な配置を推進します。

また、食品衛生責任者養成講習会の実施機関として指定した公益社団法人福島県食品衛生協会*が、講習会業務を適正に実施するよう必要に応じて助言・指導を行います。

(2) 食品衛生責任者の資質の向上

定期的に食品衛生責任者実務講習会を開催し、食品衛生に関する最新の知識の習得と食品衛生に対する意識の向上を図ります。

4 食品衛生関係団体の支援

自主管理を推進する事業に取り組んでいる団体が実施する食品衛生に関する講習会や巡回指導等を支援します。

第6 市民への食の安全に関する情報提供の推進

- 1 家庭における食中毒の発生を未然に防止するため、食品の購入から喫食までの取り扱いに関して、広報誌、ウェブサイト及びきらめき出前講座等を通じて、正しい食品衛生知識の普及啓発を図ります。

<郡山市ウェブサイトへのアクセス方法>

<https://www.city.koriyama.lg.jp/>

- > 健康・福祉
- > 健康・医療
- > 食品衛生
- > 食の安全（保健所生活衛生課）



- 2 全国で一斉に行われる食品衛生月間にあわせて、街頭キャンペーン等を行い、食中毒防止の普及啓発を図ります。

第7 リスクコミュニケーション*の推進

- 1 計画の策定及び変更については、あらかじめこれを公表し、市民及び事業者等の意見を求めます。
- 2 市民等に対し、市政きらめき出前講座を通じて、相互理解を図るとともに、食の安全・安心に関する情報を提供します。

- 3 中学生を対象に、食品の安全性について興味を持ち、冷静に判断する目を育むことを目的に、食品安全に関するグループ形式のクイズや意見交換を行う「郡山市ジュニア食品安全ゼミナール」を開催します。

第8 食品衛生に関わる人材の養成及び資質の向上の推進

食品衛生監視員*、と畜検査員、食品等の試験検査担当者に、技術研修会や会議等を積極的に受講させ、資質向上を図ります。

第9 計画の進行管理（13 ページ・別表4）

この計画を円滑に実施するため、年間事業計画表により、進行管理を行います。

別表1 立入検査計画表

(令和3年度)

種 類	業 種 等	目標監視回数
(1) 食品製造等施設	仕出し屋・弁当屋（大量調理施設以外）	1回／年以上
	菓子製造業	
	乳処理業	1回／2年以上
	乳製品製造業	
	魚介類販売業	
	食肉処理業	
	食肉販売業	
	食肉製品製造業	
	豆腐製造業	
	納豆製造業	
	麺類製造業	
	そうざい製造業（大量調理施設以外）	
	清涼飲料水製造業	
	漬物製造施設	
(2) 集団給食施設	病院	1回／年以上
	学校	1回／2年以上
	社会福祉施設	
	保育所	
	事業所等	
(3) 大量調理施設	仕出し屋・弁当屋	2回／年以上
	そうざい製造業	
(4) 大型小売店等	大型小売店	2回／年以上
	卸売市場	12回／年以上
(5) 観光地関連施設	一般食堂・レストラン等	1回／年以上
	旅館・ホテル等	
(6) その他	と畜場	12回／年以上
	食肉等輸送車	1回／年以上

別表2 収去検査実施計画表

(令和3年度)

対象品目	検体数※	試 験 の 内 容				
		微生物学的検査 (検体数)	理化学的検査 (検体数)			
		細 菌	残 留 農 薬	食 品 添 加 物	残 留 動 物 用 薬	そ の 他
魚介類	9	9	0	0	0	0
冷凍食品	8	8	0	0	0	0
魚介類加工品	2	0	0	2	0	0
肉卵類及びその加工品 (食肉衛生検査所で実施予定の検体数を含む)	102	14	0	6	84	0
乳・乳製品	22	22	0	0	0	14
穀類及びその加工品	8	8	0	6	0	0
アイスクリーム類・氷菓	10	10	0	0	0	6
野菜類・果物及びその加工品	69	24	35	11	0	2
菓子類	36	36	0	6	0	0
清涼飲料水	4	4	0	0	0	4
その他の食品	82	82	0	0	0	0
計	352	217	35	31	84	26

※ 1つの検体で微生物学的検査及び理化学的検査を実施する場合がある。

別表3 放射性物質検査実施計画表

(令和3年度)

項目	対象品目		検体数		計
			NaIシンチレーション検出器※	ゲルマニウム半導体検出器	
一般食品	生鮮食品	畜産物	3,200	12	3,212
		農産物		81	81
		水産物		18	18
	加工食品		41	41	
牛乳	乳及び乳飲料			48	48
計			3,200	200	3,400

※ 保健所食肉衛生検査所において、市内のと畜場で処理された豚、馬等の食肉について、出荷前のスクリーニング検査（簡易検査）を行い、検査結果が50ベクレル/kg 以上の場合は、ゲルマニウム半導体検出器（精密検査）による検査を行う。

別表4 年間事業計画表

(令和3年度)

項目		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	備考
監視指導	許可業務 (新規、継続、臨時)	← 随時 →												
	立入検査	← 随時 →												対象：別表1のとおり
	収去検査等	← 随時 →												対象：別表2のとおり
	放射性物質検査	← 随時 →												対象：別表3のとおり
	苦情等処理業務	← 随時 →												
	水質検査受検指導			○					○					
衛生教育	食品衛生講習会 (出前講座含む)	← 随時 →												
	食品衛生責任者養成講習会	← 随時 →												実施機関として指定した公益社団法人福島県食品衛生協会が開催
	食品衛生責任者実務講習会	○		○		○		○				○		
普及啓発・情報提供	食品衛生月間事業 (街頭キャンペーン等)					○								
	FAXネットワークによる 情報提供	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	対象：登録食品等事業者
	ウェブサイトによる 情報提供	← 随時 →												
	広報こおりやまによる 情報提供					○	○		○		○		○	
情報・意見交換	市民との情報、意見交換の実施	← 必要に応じて開催 →												
	ふくしまの食の安全・ 安心推進会議	← 3～5回 →												

あ行

アニサキス

<特徴>

アニサキスはイルカ、クジラなどの海洋に生息する哺乳類の胃に寄生する線虫で、幼虫はサバ、アジ、イカ、イワシ、サンマ、カツオ等の魚介類に寄生する。アニサキス幼虫は、寄生している魚介類が死亡すると、内臓から筋肉に移動する。この幼虫が寄生している魚介類を生又は加熱が不十分な状態で喫食すると発症する。

<食中毒症状>

2～8時間後、激しい腹痛、悪心、おう吐→胃アニサキス症

10時間後以降、激しい腹痛、腹膜炎症状→腸アニサキス症

<過去の食中毒原因食品>

サバ、アジ、イワシ、イカ、サンマ、カツオ等。

<対策>

加熱する（アニサキス幼虫は 60℃以上で数秒、70℃以上では瞬時に死滅する）。

冷凍する（-20℃で24時間以上冷凍する）。

新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。

目視で確認し、アニサキス幼虫を除去する。

一般的な衛生管理に関する基準

食品衛生法第50条第1項(食品衛生法の改正が施行される令和3年6月1日以降は第51条第1項)の規定に基づき、厚生労働大臣が営業の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置のうち、施設の内外の清掃保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関して定める基準のこと。

営業

業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。

ただし、農業及び水産業における食品の採取業は、これを含まない。

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のことで、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る。

か行

外部検証

と畜場法に基づきと畜検査員が実施する、以下の3点の確認のこと。

(1) と畜場の設置者等が作成する衛生管理計画及び手順書の確認

(2) と畜場の設置者等による衛生管理の実施記録の確認及び現場での実施状況の確認

(3) 衛生指標菌を用いた微生物検査の実施

カンピロバクター・ジェジュニ/コリ

わが国で発生している細菌性食中毒の中で、近年、発生件数が最も多い。

<特徴>

家畜、家禽類の腸管内に生息し、食肉(特に鶏肉)、臓器や飲料水を汚染する。

食品中で増殖しない、乾燥に弱い、通常の加熱調理で死滅するなどの特性を持っている。

また、数百個程度と比較的少ない菌量を摂取することによりヒトへの感染が成立することが知られている。

<食中毒症状>

潜伏期は1~7日と長い。

主症状は、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便など。

腸炎などの症状は重くなく、一般に予後は良好であるが、感染後に神経疾患であるギラン・バレー症候群を発症することもある。

<過去の食中毒原因食品>

食肉(特に鶏肉)、飲料水、生野菜、牛乳など。

主に食肉(特に鶏肉の生食)を介した食中毒が多い。

<対策>

調理器具を熱湯消毒し、よく乾燥させる。

食肉と他の食品との接触を防ぐ。

食肉は十分な加熱(65℃以上、数分)を行う。

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や添加物等について定めた規格及び基準のことで、成分規格、製造基準、調理基準、保存基準などが定められており、規格基準に適合しない食品や添加物は、製造、加工、販売等が禁止されている。

検査命令

不衛生な食品、規格に合わない添加物など食品衛生上の危害を生じるおそれのある食品等を製造、加工した者に対して、都道府県知事等が特に必要があると認められる場合に、検査を受けることを命令し、検査結果の判明するまで、その食品等を流通してはならないようにするもの。

公益社団法人福島県食品衛生協会

食品衛生に関する自主管理を実施し、食中毒等事故の発生を未然に防止するための業界団体として昭和23年に社団法人日本食品衛生協会が設立され、福島県では昭和32年に福島県食品衛生協会が発足し、現在に至っている。

食品衛生協会は、全国の食品等事業者を会員として組織し、営業者が衛生の自主管理を徹底して、食品業界が消費者から信頼されるよう、各種の活動を展開している。

施設基準

食品衛生法に基づき、道府県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ない。

収去検査

市内に流通す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、試験検査をするために必要な食品等を無償で提供を受け、行政が実施する検査のこと。

集団給食施設

学校、病院その他の施設で、継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する施設のことをいう。

獣畜

と畜場法で定義する食用に供される家畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）のこと。

使用基準

指定された食品添加物は、安全性試験や有効性評価の結果に基づいて、必要に応じて使用基準が定められている。

食中毒

食品、添加物、器具又は容器、包装に起因して発生する衛生上の危害又は事故（健康被害）をいう。

主に食品に起因する急性胃腸炎、神経障害などの中毒症の総称で、その原因物質によって微生物、自然毒、化学物質、寄生虫、その他原因不明のものに分類される。

食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、営業の場所に臨検し、食品や帳簿書類を検査し、試験に必要な食品などを収去するため、また食品衛生に関する指導を行うため、厚生労働大臣又は都道府県知事、保健所設置市市長、特別区区長がその職員の中から任命した者のことをいう。

食品衛生監視員になるためには、専門的な経験知識を有する必要がある。（厚生労働大臣の登録を受けた養成施設において所定の課程を修了した者、医師、薬剤師、獣医師などの者、大学などで獣医学や農芸化学などの課程を修了した者、栄養士として2年以上食品衛生行政に従事した者が該当する。）

食品衛生検査業務管理基準（GLP：Good Laboratory Practice）

検査機関で実施される試験検査及びその結果の信頼性を確保するためのシステムである。

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ごとに設置を義務付けている食品衛生に係る管理運営の責任者のこと。栄養士、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。

食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生防止のため、施設の衛生管理の方法及び食品衛生に関する事項に配慮し、必要に応じ、営業者に対し意見を述べることができる。

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じることにより、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のこと。

食品、添加物、器具及び容器包装の規格基準、表示及び広告等、営業施設の基準、またその検査などについて規定している。

食品供給行程（フードチェーン）

食品の一次生産から販売に至るまでの食品供給の行程のことで、一般に食品供給行程と訳されている。

食品安全基本法では食品供給行程の各段階であらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼす恐れがあると考え、各段階で必要な処置が適切に講じられるべきとしている。

食品等事業者

食品等の採取、製造、輸入、加工、販売等を営む人若しくは法人、または集団給食施設において食品を供与する人若しくは法人をいう。

食品表示基準

食品表示法において定められた、名称、アレルギー、保存の方法、消費期限、原材料、添加物等の食品の販売をする際に表示すべき事項等の具体的な食品表示のルールを定めたもの。

食品表示法

食品の表示について、一般的なルールを定めている食品衛生法、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）、健康増進法の3法の食品の表示に関する規定を統合したもので、食品の表示に関する包括的かつ一元的な法律のこと。

スクリーニング検査

検査の対象となる検体の中から疑わしいものをすべて拾い上げる検査方法をいう。

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等の製造方法を定めた基準をいう。

成分規格

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

する食品等の成分や純度などを定めた規格をいう。

た行

T S E (Transmissible Spongiform Encephalopathy : 伝達性海綿状脳症)
B S E (19ページ) を参照のこと。

動物用医薬品

専ら動物のために使用されることが目的とされている医薬品。

牛、豚、鶏などの畜産動物や養殖魚などの病気の診断、治療又は予防などに使われるもので、その製造・販売・使用については、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で規制されている。

また、食品衛生法に基づき、基準値を超える動物用医薬品が残留している食品は販売禁止などの措置がとられることになる。

と畜業者

獣畜のとさつ又は解体の業を営むものをいう。

と畜検査

と畜場でとさつ・解体される疾病及び異常部分を有する獣畜(牛、馬、豚、めん羊、山羊)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う。

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さつし、又は解体するために設置された施設をいう。

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のこと。

な行

ノロウイルス

ノロウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎は年間を通して発生するが、冬期に流行する傾向がある。ノロウイルスはヒトの腸で増殖し、ふん便(ウイルス)で汚染された食品による食中毒が多発。わが国で発生している食中毒の中で、発生件数・患者数ともに多い。

<特徴>

少量のウイルスでも発症し、食品を介した感染や、ノロウイルス感染者のふん便・吐物を処理する際の飛沫による感染など、感染経路が複雑。

<食中毒症状>

潜伏期は24~48時間。

主症状は、下痢、おう吐、吐き気、腹痛、38℃以下の発熱。

<過去の食中毒原因食品>

調理従業者からの二次汚染を原因とする事例が多くを占める。

原因食品として特定された事例では、貝類（カキ等）、弁当、刺身、寿司、サラダ、餅、菓子、サンドイッチ、パンなど。

<対策>

二枚貝は中心部まで十分に加熱する（85℃～90℃で90秒間以上）。

食品を取り扱う際は、手洗いを徹底する。

調理器具等は洗剤などを使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）に浸漬又は浸すように拭くか、あるいは煮沸消毒することが有効。

は行

HACCPに沿った衛生管理

HACCP（ハサップ：Hazard Analysis and Critical Control Point）とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程のなかで、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理手法のこと。

食品衛生法においては、第50条第1項（食品衛生法の改正が施行される令和3年6月1日以降は第51条第1項）の規定に基づき、厚生労働大臣が営業の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置のうち、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（HACCPに沿った衛生管理）に関して基準を定めることとされている。

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

伝達性海綿状脳症（TSE：Transmissible Spongiform Encephalopathy）の一つである牛海綿状脳症（BSE：Bovine Spongiform Encephalopathy）は、BSEプリオンと呼ばれる病原体が、主に脳に蓄積することによって、脳の組織がスポンジ状になり異常行動、運動失調などの中枢神経症状を呈し、死に至ると考えられている。潜伏期間は約5年。現在のところ、生体診断法や治療法はない。

平成29年4月1日から健康牛のBSE検査が廃止され、24か月齢以上の牛で原因不明の運動障害、知覚障害、反射又は意識障害等の神経症状が疑われた牛又は全身症状を呈する牛についてBSE検査を実施する。

ヒスタミン

ヒスタミン食中毒は、ヒスタミンが高濃度に蓄積された食品、特に魚類及びその加工品を食べることにより発症する、アレルギー様の食中毒。ヒスタミンは、食品中に含まれるヒスチジン（タンパク質を構成する20種類のアミノ酸の一種）にヒスタミン産生菌の酵素が作用し、ヒスタミンに変換されることにより生成する。ヒスタミンは熱に安定であり、また調理加工工程で除去できないため、一度生成されると食中毒を防ぐことはできない。

<食中毒症状>

特に口のまわりや耳たぶの紅潮、頭痛、じんま疹、発熱等のアレルギー様の症状。食後数分～60分程で発症することが多く、たいてい6時間～10時間

で回復する。抗ヒスタミン剤の投与により症状は緩和される。

<過去の食中毒原因食品>

ヒスチジンを多く含むマグロ、カジキ、カツオ、サバ、イワシ、サンマ、ブリ、アジなどの赤身魚及びその加工品。

<対策>

魚を保存する場合は、速やかに冷蔵・冷凍し、常温での放置時間を最小限とする衛生管理を徹底する。一度生成されたヒスタミンは、調理時の過熱等では分解されないため、鮮度が低下した恐れのある魚は食べない。ヒスタミンが高濃度に含む食品を口に入れたときに、くちびるや舌先に通常と異なる刺激を感じることがあり、この場合は食べずに処分する。

FA Xネットワーク

ファクシミリ番号をあらかじめ登録している郡山市内の施設に対し、食品衛生に関する情報等を適時送信する郡山市保健所の事業。

放射性物質

物質を透過する力を持った光線に似た、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の放射線を出す能力（放射能）を持つ物質のこと。

放射性物質検査

平成24年3月15日付食安発0315第4号「食品中の放射性物質の試験法について」に基づき実施する放射性物質の検査のこと。測定に使用する機器（検出器）の種類により試料の必要量や測定時間、検出限界値等が異なる。

放射性物質の基準値

平成24年4月1日から施行された基準値では、すべての人が摂取し代替がきかず、摂取量が多い「飲料水」、乳児だけが食べる「乳児用食品」、子どもの摂取量が特に多い「牛乳」など、特に配慮が必要と考えられる食品については区分を設け、それ以外の食品は、個人の食習慣の違い（飲食する食品の偏り）の影響を最小限にするため、一括して「一般食品」として、4つの区分で次のような基準値を設定している。

食品群	基準値 (単位：ベクレル/kg)
一般食品	100
乳児用食品	50
牛乳	50
飲料水	10

放射性セシウムの基準値

ら行

リスクコミュニケーション

リスク分析（リスクアナリシス）の全過程において、リスク管理機関、リスク評価機関、消費者、生産者、事業者、流通、小売等の関係者がそれぞれの立場から相互に情報や意見を交換すること。

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を深め、リスク管理やリスク評価を有効に機能させることができる。