

令和6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6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 監視指導の基本方針 .....	4 ページ
第 5 食中毒等健康危害発生時の対応 .....	6 ページ
第 6 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進 .....	7 ページ
第 7 リスクコミュニケーションの実施と情報提供 .....	7 ページ
別表 1 対象施設区分ごとの監視指導項目 .....	8 ページ
別表 2 食品群ごとの食品供給工程（フードチェーン）を通じた 監視指導項目 .....	9 ページ
別表 3 立入検査（監視指導）目標 .....	10 ページ
別表 4 収去検査実施計画 .....	12 ページ
用語解説 .....	13 ページ

## 第1 趣 旨

---

この令和6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 実施期間

令和6年4月1日から令和7年3月31日まで

### 2 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\*許可施設及び営業届出施設。
- (2) と畜場法\*（昭和28年法律第114号）に基づくと畜場\*。

### 3 監視指導の実施体制

#### (1) 監視指導の担当部署

表1 監視指導の担当部署と実施内容

担当部署	実施内容
保健所 生活衛生課	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 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。）</li><li>・ 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</li><li>・ 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</li><li>・ 市の関係部局及び他の自治体との連絡調整</li><li>・ 流通食品の収去検査*</li></ul>
保健所 検査課	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 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*）</li><li>・ 食中毒等の発生時における試験検査</li></ul>

食肉衛生 検査所	<ul style="list-style-type: none"> <li>・と畜場法に基づくと畜検査*</li> <li>・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*</li> <li>・食肉の収去検査</li> <li>・食肉（牛肉を除く。）の放射性物質スクリーニング検査</li> <li>・と畜場の衛生指導</li> </ul>
-------------	--

## （２）関係機関との連携確保

### ア 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。

### イ 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。

### ウ 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。

## （３）試験検査体制

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）食品衛生監視員等の育成

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 3 重点監視指導事項

---

### 1 食中毒対策

令和 4 年、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、県内においても同様の傾向がみられました。本市においてもアニサキスによる食中毒が発生していることから、以下の対策

を実施します。

表2 令和4年の食中毒発生状況（事件数）

	全国*	福島県	郡山市
全体	962件	50件	2件
アニサキス	566件(58.8%)	43件	2件
カンピロバクター	185件(19.2%)	4件	0件
ノロウイルス	63件(6.5%)	0件	0件

※厚生労働省食中毒統計より全国病因物質別食中毒事件数上位3位を抜粋

### (1) 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) 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) 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 違反食品防止対策

### (1) 食品表示対策

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。

### (2) 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、長期的な取り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。

表 3 放射性物質収去検査の対象食品

主な対象食品	検体数	収去担当
畜産物（市内のと畜場で処理された豚、馬等の食肉）	1,500	食肉衛生検査所
生鮮食品（農産物、水産物、畜産物）、乳及び乳飲料、加工食品	150	保健所生活衛生課

## 3 HACCPに沿った衛生管理への取組支援

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。特に、小規模な事業者に対しては、HACCPを円滑に運用できるよう、手引きの例示や記録様式等を活用し、衛生管理計画の作成方法、記録の付け方等の指導・助言を行います。

## 第4 監視指導の基本方針

---

### 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、それぞれ別表1及び別表2のとおりです。

## 2 立入検査実施計画の策定

年間を通じた立入検査について、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。立入検査（監視指導）目標は別表3のとおりです。なお、と畜場については、外部検証実施計画\*に基づき立入検査を実施します。

## 3 収去検査実施計画の策定

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\*等に基づき収去検査を実施します。収去検査実施計画は別表4のとおりです。

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 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。

## 4 一斉取締りの実施

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監視指導を実施します。

表4 一斉取締り実施計画

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	

## 5 違反を発見した場合の対応

### (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 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 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。）

## 第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。

表5 健康危害発生時の対応

区分	法令等	対応マニュアル等
食中毒	法令	・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)
--	------	--

## 第6 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FAX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、食品衛生に関する新たな知見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7 リスクコミュニケーション\*の実施と情報提供

---

### 1 食品衛生監視指導計画策定に係る意見の募集

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募集します。寄せられた意見を踏まえて、計画を策定し、公表します。

## 2 意見交換会の実施

- (1) 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。
- (2) 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。

## 3 市民への食の安全に関する情報提供

- (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・衛生
- > 食品衛生



- (2) 全国で一斉に行われる食品衛生月間にあわせて、食中毒防止等食品衛生に関する情報の普及啓発を図ります。

別表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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・法令に基づく施設基準*、一般的な衛生管理に関する基準*、HACCP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</li> <li>・収去検査の実施</li> <li>・ノロウイルス、カンピロバクター及びアニサキス食中毒対策の徹底</li> <li>・食品表示の確認</li> </ul>

営業届出施設	<ul style="list-style-type: none"> <li>・法令に基づく一般的な衛生管理に関する基準、HACCPに沿った衛生管理に関する基準に適合することの確認</li> <li>・収去検査の実施</li> <li>・給食施設については、ノロウイルス及びカンピロバクター食中毒対策の徹底</li> </ul>
と畜場法に基づく と畜場	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・衛生管理基準に適合することの確認</li> <li>・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</li> <li>・収去検査の実施</li> </ul>

別表2 食品群ごとの食品供給工程（フードチェーン）を通じた監視指導項目

食品群	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・獣畜*の病歴を踏まえた収去検査の実施</li> <li>・と畜場法に基づく外部検証*の実施</li> <li>・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物質検査の実施</li> <li>・食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底</li> <li>・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>・原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</li> <li>・加熱調理の徹底</li> <li>・生食用食肉の規格基準等の遵守の徹底</li> </ul>
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底</li> <li>・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>・原材料受入れ時の残留抗生</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</li> </ul>

	物質及び残留抗菌性物質検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 ・ 飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査の徹底	
食鳥卵	・ 新鮮な正常卵の受入れの徹底 ・ 洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 ・ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・ 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底	・ 低温管理の徹底 ・ 破卵等の検卵の徹底
水産食品（魚介類及び水産加工品）	・ 生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ・ 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 ・ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・ フグの衛生的な処理の徹底	・ 流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・ 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 ・ 有毒魚介類等の市場からの排除の徹底
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品（有毒植物及びキノコ類を含む）	・ 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・ 原材料受入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底	・ 生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底 ・ 有毒植物等の市場からの排除の徹底

別表3 立入検査（監視指導）目標

施設分類	対象施設	目標監視回数
常に大量または多品目の食品等を取扱うことから、定期的な監視が必要な施設	大量調理施設*	2回／年以上
	大型小売店	1回／年以上
	卸売市場	12回／年以上

規格基準が定められている食品の製造施設	乳製品、食肉製品等の製造施設	1回／2年以上
食中毒発生時に、重篤な影響を及ぼす可能性がある施設	病院、学校等の給食施設	1回／2年以上
利用者が広域に及ぶ観光地関連施設	旅館、ホテル	1回／年以上

※ 同一メニューを大量に調理(300食／回または750食／日)する施設等

別表4 収去検査実施計画

(数字は検体数)

検査項目 食品の分類	微生物検査	理化学検査				放射性物質	
	細菌	残留農薬	食品添加物	残留動物用医薬品	その他		
肉卵類及びその加工品	14	0	10	90	0	1,500 <sup>※2</sup>	
魚介類及びその加工品	9	0	2	0	0	150 <sup>※3</sup>	
冷凍食品	8	0	0	0	0		
乳・乳製品	22	0	0	0	14		
穀類及びその加工品	3	0	4	0	0		
アイスクリーム類・氷菓	10	0	0	0	5		
野菜類・果物及びその加工品	22	42	13	0	2		
菓子類	30	0	6	0	0		
清涼飲料水	4	0	0	0	4		
その他の食品	62	0	0	0	0		
合計 <sup>※1</sup>	184	42	35	90	25	1,650	

※1 1つの検体で複数項目の検査を実施する場合がある。

※2 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。

※3 生鮮食品、乳及び乳飲料を中心にゲルマニウム半導体検出器による検査を実施する。

## 用語解説（本文中の\*の付いた語句の説明、50音順）

### 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。

### 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

#### 外部検証実施計画

令和2年5月28日付け生食発0528第1号厚生労働省大臣官房生活衛生・食品審議官通知に基づき、と畜検査員が外部検証を実施するために策定した計画のこと。

#### 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。

### **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。

### **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。

### **さ行**

---

#### **施設基準**

食品衛生法に基づき、都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。

### **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になることができる。

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。

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、アレルゲン、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

---

### TSE（Transmissible Spongiform Encephalopathy：伝達性海綿状脳症）

BSE（17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充分に加熱する（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（H A C C P 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。

### **B S E（Bovine Spongiform Encephalopathy：牛海綿状脳症）**

伝達性海綿状脳症（T S E：Transmissible Spongiform Encephalopathy）の一つである牛海綿状脳症（B S E：Bovine Spongiform Encephalopathy）は、B S E 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B S E 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B S E 検査を実施する。

### **F A 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（ $\alpha$ ）線、ベータ（ $\beta$ ）線、ガンマ（ $\gamma$ ）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。

#### 放射性セシウムの基準値

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

## **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。