

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

令和8年度 福島県食品衛生監視指導計画 (案)

福島県保健福祉部食品生活衛生課

目次

第1	趣旨	p.1
第2	実施期間及び対象	p.1
1	実施期間	p.1
2	対象	p.1
第3	実施体制等	p.1
1	監視指導等の実施体制	p.1
2	関係機関との連携	p.2
第4	重点事業	p.3
1	HACCPに沿った衛生管理状況の監視指導等	p.3
2	違反食品の流通防止の徹底	p.3
第5	具体的な業務内容	p.4
1	監視指導の実施	p.4
2	食品等の試験検査	p.8
3	試験検査体制の整備	p.8
4	一斉取締り等の実施	p.8
5	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	p.8
6	食品衛生監視員等の育成	p.9
第6	食中毒等の健康危機発生時の対応	p.10
1	食中毒発生時の対応	p.10
2	関係部局への情報提供及び連携	p.10
3	情報の公表	p.10
4	指定成分等含有食品等による健康被害発生時の対応	p.10
5	その他、食の安全に関わる事案への対応	p.10
第7	リスクコミュニケーションの実施と情報提供	p.11
1	県民への情報提供及び意見の交換	p.11
2	消費者への普及啓発	p.11
別表・用語解説		p.12
別表1		p.12
別表2		p.14
別表3		p.15
用語解説		p.16

第1 趣旨

本計画は、食品等の製造・加工から流通・販売・消費に至る各段階での監視指導等を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）第24条の規定に基づき策定するものです。

なお、本県の食の安全・安心の確保に向けた取組みについては、「食の安全の確保」、「食の安心の実現」、そして「食品中の放射性物質*対策」を3つの柱とする「ふくしま食の安全・安心に関する基本方針」及び「ふくしま食の安全・安心対策プログラム」に基づき、今後も、関係部局と連携した各種事業を実施し、結果について積極的な情報提供を行っていきます。

第2 実施期間及び対象

1 実施期間

令和8年4月1日から令和9年3月31日までの1年間

2 対象

福島市、郡山市及びいわき市（以下「中核市」という。）を除く県内全域（以下「県内」という。）の食品等関係施設

第3 実施体制等

1 監視指導等の実施体制

公所・課名	業務内容
県保健所 【県内6か所】	<ul style="list-style-type: none">・ 食品衛生法に関すること。・ 食品表示法*に関すること。・ 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。・ 食中毒、違反食品の調査指導に関すること。・ と畜場法*に関すること（会津保健所）。・ と畜検査に関すること（会津保健所）。・ と畜場における外部検証*の実施に関すること（会津保健所）。

公所・課名	業務内容
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食鳥処理法*に関すること。 ・ 食鳥検査に関すること。 ・ 食鳥処理場における外部検証の実施に関すること。 ・ 試験検査の精度管理に関すること。
衛生研究所	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品衛生法等に基づく収去*検査に関すること。 ・ 食中毒等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。 ・ と畜場における外部検証のための検査に関すること。
保健福祉部 食品生活衛生課	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品衛生監視指導計画に関すること。 ・ 食中毒、違反食品の調査に係る関係機関との連絡調整に関すること。 ・ 食の安全に関わる公表に関すること。 ・ 各種事業の企画立案及び庁内調整に関すること。 ・ 福島県ふぐの取扱い等に関する条例*に関すること。

2 関係機関との連携

(1) 国及び他自治体

広域流通食品の監視指導及び広域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）、他自治体との連携により、迅速かつ的確な対応を図ります。また、必要に応じ、地方農政局等との連携を図ります。

(2) 中核市

食の安全に係る各種事業をより効率的に推し進めるだけでなく、健康危機事案発生時においても、中核市と緊密な連携を図ります。

(3) 他法令を所管する部局

農林水産部と連携し、生産段階における食品の安全確保に向けた対策を実施します。また、「食品表示法（平成25年法律第70号）」、「不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）」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して対応に当たります。

(4) 食の安全に関する関係部局等との調整

関係部局及び中核市で構成する「ふくしま食の安全・安心推進会議」において、食の安全・安心に関わる施策の方針及び計画を策定し、その進行管理を適正かつ確実に実施します。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、知

事を本部長とし、関係部局等で構成される「福島県食の安全対策本部」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

公益社団法人福島県食品衛生協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。

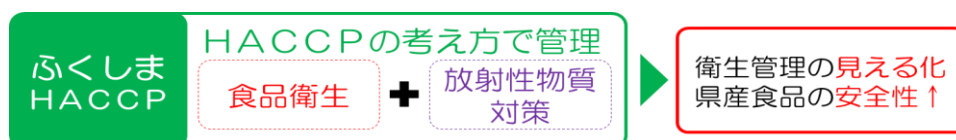
第4 重点事業

1 HACCP に沿った衛生管理状況の監視指導等

平成30年の食品衛生法改正により、原則すべての食品等事業者にはHACCP*に沿った衛生管理が義務化されました。HACCPに取り組むべき食品等事業者に対し、本県が構築した「ふくしまHACCPアプリ」の活用等により、HACCPに沿った衛生管理状況を監視し、①衛生管理計画の作成、②衛生管理の実施、③記録の保存、④計画の必要な見直しが適切に実施されているかどうかを評価し、必要に応じて指導・助言を行います。

また、新規で営業を開始する施設向けのHACCP導入支援、HACCP導入済み施設等に対するフォローアップ等を目的とした各種講習会等を実施し、食品等事業者に対するHACCPに沿った衛生管理を推進します。

さらに、HACCPに沿った衛生管理により、重点的に管理すべき項目が「見える化」され、食品の安全性が向上する等のメリットを消費者に分かりやすく伝えるため、ホームページ、出前講座等を活用した情報発信を行います。



2 違反食品の流通防止の徹底

県内で製造・加工され、又は流通する加工食品等が、食品衛生法の規格基準*、食品表示法の食品表示基準等に従い、安全かつ適正な状態を維持することを確実にするために、以下の項目について重点的に取り組みます。

(1) 食品等事業者に対する指導の強化

食品等事業者が、HACCPに沿った衛生管理計画に基づく原材料及び工程の管理とその検証を行うことにより、規格基準に適合した安全な食品の製造・加工・流通が行われるよう、食品等関係施設への監視、食品等の収去検査等を通じて指導します。

また、期限表示、添加物、アレルギー*等の適正表示を食品表示基準に基づき指導するとともに、食品表示法に違反した食品の出荷を未然に防止するため、出荷前の確認体制（従業員の教育訓練、複数名による点検、適切な作業手順の策定等）の構築及び実施の徹底並びにそれらが有効に機能していることの定期的な検証を行うよう指導します。

さらに、違反食品が流通した場合に、食品等事業者がそれを迅速かつ的確に回収・廃棄等を行うために必要な回収手順等の策定、記録の実施等についても指導します。

（２）違反食品が流通した場合の対応

食品衛生法、食品表示法等に違反した食品の流通が確認された場合は、関係機関と連携し、速やかに流通防止策を講じるとともに、再発防止に向けた改善を指導します。

また、食品等事業者から食品等の自主回収（リコール）届が提出された場合は、速やかに調査し、国への報告及び情報公開を行い、健康被害の拡大防止等を図ります。

第５ 具体的な業務内容

１ 監視指導の実施

（１）対象施設に応じた監視項目

以下の項目に留意して、監視指導を実施します。

対象	監視項目
許可営業施設	<ul style="list-style-type: none">・ 福島県食品衛生法施行条例に基づく施設基準に適合していること。・ 食品衛生法第５１条に基づく公衆衛生上必要な措置の基準に従った衛生管理（一般衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理）が行われていること。・ 食品衛生法で定められた規格基準に適合していること。・ 食品表示法で定められた食品表示基準に適合した食品表示が行われていること。・ 適切な期限設定が行われていること。・ その他必要な記録が作成され、保存されていること。

対象	監視項目
届出営業施設等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品の届出営業施設（器具・容器包装の製造・加工施設を除く。）については、食品衛生法第51条に基づく公衆衛生上必要な措置の基準に従った管理（一般衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理）が行われていること。 ・ 食品衛生法で定められた規格基準に適合していること。 ・ 給食施設については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に従った管理が行われていること。 ・ 器具・容器包装の製造・加工施設については、食品衛生法第52条に基づく公衆衛生上必要な措置の基準に従った一般衛生管理（合成樹脂を原材料とする場合は、これに加えて、GMP*による衛生管理）が行われていること。 ・ 食品表示法で定められた食品表示基準に適合した食品表示が行われていること。 ・ 適切な期限設定が行われていること。 ・ その他必要な記録が作成され、保存されていること。
と畜場	<p>次の項目について、遵守されているか監視するとともに、と畜場法第14条に基づきと畜検査（病肉等を排除するための検査）を実施します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ と畜場法第5条に基づく構造設備の基準に適合していること。 ・ と畜場法第6条に基づく公衆衛生上必要な措置の基準に適合していること。 ・ と畜場法第9条に基づくと畜業者等の講ずべき公衆衛生上必要な措置の基準に適合していること。 ・ HACCPに基づく衛生管理について、外部検証の結果に基づき、必要に応じて見直しが行われていること。 ・ その他必要とする事項 <ul style="list-style-type: none"> ➤ 獣畜の受入れ時における衛生管理を徹底すること。 ➤ 基準を超えて動物用医薬品*及び飼料添加物が食肉に残留しないこと。

145
146
147
148
149

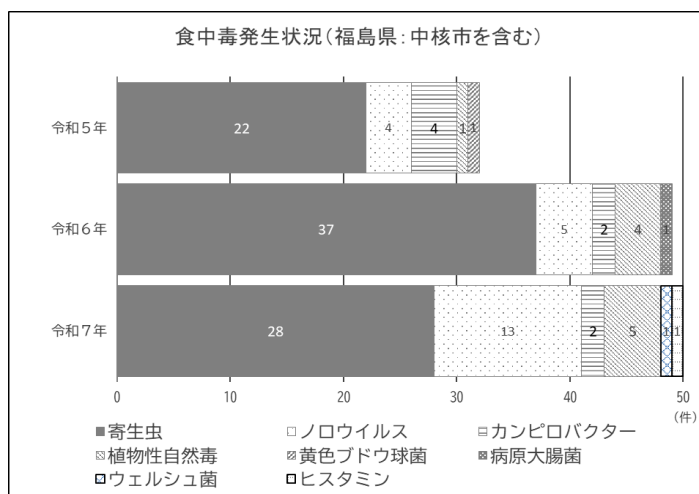
対象	監視項目
食鳥 処理場	<p>次の項目について、遵守されているか監視するとともに、食鳥処理法第15条に基づき食鳥検査（病肉等を排除するための検査）を実施（認定小規模食鳥処理場を除く。）します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食鳥処理法第5条第2項に基づく構造又は設備の基準に適合していること。 ・食鳥処理法第11条に基づく公衆衛生上必要な措置の基準に適合していること。 ・HACCPに基づく衛生管理について、外部検証の結果に基づき、必要に応じて見直しが行われていること。 ・認定小規模食鳥処理場における処理可能羽数の上限が遵守されていること。 ・その他必要とする事項 <ul style="list-style-type: none"> ➢健康かつ安全な家きんの受入れを徹底すること。 ➢認定小規模食鳥処理場において確認規程に基づき病肉等の排除が適正に行われていること。 ➢基準を超えて動物用医薬品及び飼料添加物が食鳥肉に残留しないこと。

（２）食品群に応じた監視指導項目

別表1に示した監視指導項目に基づき、農林水産部と連携しながら、生産段階における食品の安全を確保します。

（３）食中毒予防を目的とした監視項目

令和7年（1月～12月）は50件の食中毒が発生しました（中核市を含む）。平成29年から寄生虫による食中毒が増え始め、直近の3年間では全体の約5割を占めており、そのほとんどがアニサキスによるものでした。（令和6年のうち1件はクドア属疑いによるもの）。



また、令和7年はノロウイルスによる食中毒が13件と頻発し、全体の約3割を占めました。令和8年度も引き続き、発生事例の多い以下の病因物質によ

る食中毒予防に特に注力し、監視指導等を実施します。

病因物質	監視項目
アニサキス	<ul style="list-style-type: none"> ・ マイナス20℃以下で24時間以上の冷凍処理。 ・ 60℃で1分又は70℃以上で瞬時の加熱。 ・ 生食する場合は新鮮な魚を選び、速やかな内臓除去と目視確認の徹底。
カンピロバクター 属菌*	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏肉が生や中心部まで十分に加熱されていない状態で提供されていないこと。また、二次汚染を防止するための衛生的な取扱い。 ・ 井戸水等の適切な管理（次亜塩素酸ナトリウムによる消毒と給水末端での残留塩素の測定と記録）。
ノロウイルス*	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理従事者の健康管理と体調不良者の食品取扱施設からの排除。 ・ 手洗いの慣行。 ・ 中心部までの十分な加熱（85℃～90℃で90秒以上）。 ・ 集団給食施設や仕出し・弁当屋については、大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づく衛生管理。 ・ 井戸水等の適切な管理（水源の汚染状況確認等）。
病原大腸菌	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食肉等、汚染が想定される食品からの従事者の手指、調理器具を介した二次汚染の防止対策の徹底。 ・ 生食用牛肉（内臓を除く。）の規格基準と、牛レバーや豚の食肉は加熱用として中心部まで十分な加熱が必要である旨の消費者への周知徹底。 ・ 井戸水等の適切な管理（次亜塩素酸ナトリウムによる消毒と給水末端での残留塩素の測定と記録）。

（４）監視の頻度

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、製造技術の特殊性等を考慮しながら、監視目標を別表2のとおり定めます。

2 食品等の試験検査

県内で製造・加工・販売される食品について、これまでの立入検査結果、流通実態、HACCPの導入状況等を踏まえた検査を別表3のとおり定め、計画的に実施します。

また、県内で規格基準違反や健康被害が想定される食品の流通が確認された場合は、必要に応じて収去検査を行い、流通の拡大を防止します。

3 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。

4 一斉取締り等の実施

食中毒が多発しやすい夏期及び食品流通量が増加する年末に、厚生労働省及び消費者庁が示す方針に加え、地域の実情を勘案しながら計画を策定し、監視指導を重点的に実施します。

5 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自主的な衛生管理の啓発

監視指導、衛生講習会を通じて、HACCPに沿った衛生管理のほか、その前提となる自主検査、原材料の安全性確保、使用水の衛生管理、従事者の健康管理等の一般衛生管理を自主的に行うよう啓発します。

また、国が策定した「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン*」に基づき、食べ残しの持ち帰りの際の食中毒等の未然防止のため、食品の衛生的な取扱いや適切な保存方法等についても併せて啓発します。

(2) 人材育成

食品等事業者が自主的な衛生管理を行う上で重要となる人材育成を支援するため、以下の事業を実施します。

ア 食品衛生責任者の養成

各地域の実情を踏まえて食品衛生責任者の養成講習会及び実務講習会を実施します。なお、講習会実施機関として指定を受けた団体に対し、講

習会講師の派遣等の必要な支援を行います。

イ と畜場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、と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者を養成するための講習会を実施します。

ウ 食鳥処理衛生管理者の講習

食鳥処理衛生管理者の講習会を実施します。

エ 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」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。

オ 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並びに資質の向上を図るため、食品衛生出前講座により、講師を派遣します。

カ 食品衛生指導員*の教育

公益社団法人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知識及び技術についての教育を行います。

キ 優良施設の公表

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。

6 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・食鳥肉衛生技術研修への派遣

(3) 食品衛生・環境衛生・動物愛護業務研修会の実施

(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

第6 食中毒等の健康危機発生時の対応

1 食中毒発生時の対応

食品衛生法第21条の2、第21条の3及び第63条から第66条までの規定並びにこれらの規定に基づく政省令及び関係通知、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、感染症等の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

食中毒の発生や違反食品の流通等、県民の健康や食の安全を脅かし、又はそのおそれのある事例が発生した際は、「食の安全に係る公表に関する取扱要領」に基づき、被害の発生及び拡大防止のために必要な情報について公表します。

4 指定成分等含有食品*等による健康被害発生時の対応

食品衛生法第8条に基づき、指定成分等含有食品による健康被害の発生又はその疑いの情報の届出があった場合及び食品衛生法施行規則別表第17の九八に基づき、特定保健用食品*及び機能性表示食品*による健康被害の発生又はその疑いの情報の報告があった場合は、遺漏なく厚生労働省に対し報告するとともに、原因究明を迅速に行い、必要に応じ公表を行います。

また、その他のいわゆる「健康食品」*に関する同様の情報を探知した場合にあっても、必要な措置を迅速に講じます。

5 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、知事を本部長とし、関係部局等で構成される「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7 リスクコミュニケーション*の実施と情報提供

1 県民への情報提供及び意見の交換

(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。

1) 監視指導計画の実施状況の公表

令和7年度の実施結果は、令和8年6月末までに公表することを予定しています。

2) 食品衛生法及び食品表示法違反者の公表

3) 食中毒事件及び健康被害が想定される違反食品の概要

4) 食品に起因する健康被害の未然防止のための啓発

5) 加工食品等の放射性物質検査結果

6) 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*等

7) ふくしまHACCPに関する情報発信

(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「ふくしま食の安全・安心推進懇談会」を開催するほか、各保健所において地域別意見交換会を開催します。

(3) 相談受付

食品の安全に関する疑問、苦情、相談等は、保健福祉部食品生活衛生課及び各保健所が受付し、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。

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、添加物、農薬、放射性物質等の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を通じた啓発とともに、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。

また、幼少期から正しい食品衛生知識を身につけることを目的に、小学生等を対象として、食中毒に関する体験学習会等を開催し、食品衛生に対する理解を深めます。

別表1 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

- (1) と畜場及び食鳥処理場における健康な獣畜又は家きんの受入れ及び衛生管理の徹底
- (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) 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
- (5) 枝肉*、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
- (6) 生食用食肉の規格基準等に基づく取扱いの徹底
- (7) 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
- (8) 加熱調理の徹底

2 乳及び乳製品

- (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) 生乳の放射性物質、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
- (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
- (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、賞味・消費期限、衛生的な取扱い等）の徹底

3 食鳥卵

- (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
- (4) GP（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、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の検卵の徹底

4 水産食品（魚介類、水産加工品）

- (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）の適正使用と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
- (5) 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
- (6) ふぐの衛生的な処理の徹底
- (7) 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
- (8) 水産加工品の流通管理（保存温度、賞味・消費期限、衛生的な取扱い等）の徹底
- (9) アニサキスによる食中毒予防対策と注意喚起の徹底

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

- (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

別表2 監視回数の目標

施設分類の考え方	対象施設	監視回数
● 常に大量又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	■ 卸売市場・大型小売店	2 回以上/年
	■ と畜場	1 回以上/月
	■ 大規模食鳥処理場	1 回以上/月
	■ 認定小規模食鳥処理場	4 回以上/年
【重点監視対象施設】		
● 広域流通食品（特産品を含む）を製造・加工する施設		
● 製造基準*が定められる等、複雑な工程で製造・加工が行われ、食中毒や不良食品等の発生リスクが比較的高いと想定される施設	■ 大規模製造加工施設 ■ 観光地関連施設 ■ 大量調理施設 ・給食施設 ・旅館・ホテル ・仕出し・弁当屋	1 回以上/年
● 観光地等の利用者が広域に及び施設		
● 同一メニューを大量に調理する施設（300食以上/回又は750食以上/日）		
【重点監視対象施設以外の施設】		
● 過去の事例において食中毒や不良食品等の発生が比較的少ない施設	■ 上記以外の施設	5～7年に1 回以上
● 他所へ卸すことなく製造販売を行う小規模施設		
● 製造・加工の工程が簡易であり管理しやすい施設		
● 前年度に①食中毒の原因となった施設、②不良食品の発生や、衛生危害を理由に製品の自主回収を行った施設		1 回以上/年

別表3 食品等の検査計画

分類	検査内容	検体数
加工食品等の放射性物質	出荷前又は流通段階において、県内産農林畜水産物等を原材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。	調整中
野菜、果物等の残留農薬	県内産、県外産及び輸入の農産物について、残留農薬の検査を実施します。	調整中
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*に関する検査を実施します。	調整中
食肉に係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、家さんについて、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。	調整中
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。	調整中
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。	調整中
食品等の成分規格	成分規格が設定されている食品について、定められた項目の検査を実施します。	調整中
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、使用基準が定められた項目について検査を実施します。	調整中
衛生状態の確認	成分規格の設定されていない食品について、衛生状態を把握するため、細菌数、大腸菌群等の項目について検査を実施します。	調整中

【用語解説（あいうえお順）】

311

312

- 313 **【あ】** 346 なお、令和5年4月1日から遺伝子組換え
314 **アニサキス** 347 食品の任意表示制度が新しくなりました。
315 アニサキス亜科の総称で、サバ、アジ、イカ、348
316 イワシ等の魚介類に寄生する幼虫が食中毒349 **いわゆる「健康食品」**
317 の病原体となります。食中毒症状は、胃アニ350 法律上の定義は無く、医薬品以外で経口的
318 サキス症と腸アニサキス症に分類され、胃351 に摂取される、健康の維持・増進に特別に役
319 アニサキス症は食後数時間から十数時間に352 立つことをうたって販売されたり、そのよ
320 激しい腹痛、悪心、嘔吐を発症し、腸アニサ353 うな効果を期待して摂られている食品全般
321 キス症は食後十数時間から数日に激しい腹354 を指しているものです。
322 痛と腹膜炎症状を発症します。対策として355 **いわゆる「健康食品」**には、機能性表示食品
323 は、加熱調理（60℃で1分又は70℃以上356 や特定保健用食品等の保健機能食品も含ま
324 で瞬時）や十分に冷凍（マイナス20℃以下357 れます。
325 で24時間以上）をしてから調理を行うこ358
326 とが重要です。 359 **枝肉**
327 360 とさつした牛、馬、豚、めん羊、山羊等から
328 **アレルギー** 361 内臓、皮、前・後肢、頭、尾を取り除き、正
329 アレルギー反応の原因となる物質の総称で、362 中線に沿って左右2分割したものです。
330 食品に含まれる小麦・乳・卵・そば・落花生・363
331 えび・かに・くるみは特に患者数が多く、重364 **黄色ブドウ球菌**
332 篤化しやすいことから、食品表示法により365 ヒトや動物の表皮や粘膜等に常在する細菌
333 表示が義務付けられています。 366 で、毒素（エンテロトキシン）を産生し食中
334 367 毒を起こします。毒素は100℃で30分
335 **遺伝子組換え食品** 368 の加熱でも無毒化されないため、毒素がで
336 細菌等の遺伝子の一部を切り取り、その構369 きてしまうと細菌を死滅させても食中毒を
337 成要素の並び方を変え、もとの生物の遺伝370 防ぐことはできません。潜伏期は1～3時
338 子に戻したり、別の種類の生物の遺伝子に371 間で、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢の症状を起
339 組み入れたりする技術を遺伝子組換え技術372 こします。手指の洗浄、調理器具の洗浄・消
340 といい、この技術を応用して品種改良した373 毒を徹底するほか、手荒れや化膿創のある
341 農産物又はそれを原料とした食品をいいま374 人は食品に直接触れないようにする等の対
342 す。 375 策が有効です。
343 遺伝子組換え食品に関しては、平成13年376
344 4月から安全性審査と表示が義務付けられ377 **【か】**
345 ました。 378 **貝毒**

379	二枚貝類（ホタテ、アサリ、ムラサキイガイ	415	分規格、製造基準、保存基準等がこれに当たります。
380	等）が持つ自然毒のことで、毒性を有する	416	
381	ランクトンを摂取し、中腸腺内に蓄積する	417	
382	ことで毒化します。代表的な貝毒には「麻痺	418	機能性表示食品
383	性貝毒」や「下痢性貝毒」があり、食中毒の	419	事業者の責任において、科学的根拠に基づ
384	原因物質になっています。	420	いた機能性を表示した食品です。販売前に
385		421	安全性及び機能性の根拠に関する情報等が
386	外部検証	422	消費者庁長官へ届け出られたものをいいま
387	と畜場の設置者等や食鳥処理業者が作成す	423	す。ただし、特定保健用食品とは異なり、消
388	る衛生管理計画が食品衛生上の危害の発生	424	費者庁長官の個別の許可を受けたものでは
389	を防止する目的において科学的に妥当なも	425	ありません。
390	のか、また、計画に基づき作成された手順書	426	
391	に則した衛生管理が行われているかをと畜	427	クドア属
392	検査員又は食鳥検査員が確認するものです	428	魚の筋肉に寄生する粘液胞子虫です。クド
393	なお、と畜検査員又は食鳥検査員は、と畜場	429	アの一種クドア・セプトンブクタータに
394	法又は食鳥処理法で資格や権限等が定めら	430	よる食中毒は、生食用生鮮ヒラメ（ヒラメの
395	れた病肉排除の検査等を実施する公務員	431	お刺身等）に関連するものが多いことが知
396	（獣医師）のことで。	432	られています。食後数時間程度で一過性の
397		433	嘔吐や下痢を呈し、軽症で終わる症状が特
398	カンピロバクター属菌	434	徴です。クドアは、-20℃で 4 時間以上の
399	日本で発生している食中毒でノロウイルス	435	冷凍、または、中心温度 75℃5 分以上の加
400	とともに発生件数が多く、主に食肉を介し	436	熱により病原性が失われることが確認され
401	た食中毒が問題となっています。家畜、家き	437	ていることから、一度凍結したのちに喫食
402	ん類、野生動物等の腸管内に生息し、汚染さ	438	したり、加熱調理することにより食中毒は
403	れた食肉や飲料水を喫食することで体内に	439	防止できると考えられています。
404	入り、1～7日の潜伏期を経て、発熱、倦怠	440	
405	感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢等の症状を起	441	【さ】
406	こします。乾燥にきわめて弱く、また、通常	442	GMP（ジーエムピー）
407	の加熱調理で死滅するため、調理器具の消	443	原材料の受入れから製品の出荷に至るまで
408	毒・十分な乾燥、肉と他の食品との接触防	444	の製造工程全般にわたり、製造工程を管理
409	止、食肉の十分な加熱が有効な対策です。	445	することにより、製品の品質・安全性を確保
410		446	し、適正な製品を製造するための管理手法
411	規格基準	447	です。Good Manufacturing Practice の
412	食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆	448	頭文字をとってGMP（ジーエムピー）とい
413	衛生の見地から、販売の用に供する食品等	449	い、日本語では「適正製造規範」と訳されま
414	について定めた規格及び基準のことで、成	450	す。食品衛生法改正により、令和 3 年 6 月

451 1日から合成樹脂製の器具・容器包装の製487

452 造・加工者に実施が義務付けられました。ト488

453 レーサビリティ及び安全な製品の設計・品489

454 質確認に関する取組が求められます。 490

455 491

456 施設基準 492

457 食品衛生法に基づき、都道府県知事が公衆493

458 衛生に与える影響が著しい営業について業494

459 種別に定めたハード面の基準で、この基準495

460 に適合していなければ、営業許可を受ける496

461 ことができません。 497

462 498

463 指定成分等含有食品 499

464 食品衛生上の危害の発生を防止する見地か500

465 ら特別の注意を必要とする成分又は物であ501

466 って、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会502

467 の意見を聴いて指定したもの（指定成分等）503

468 を含む食品をいいます。いわゆる健康食品504

469 による健康被害の多発を受けて、令和2年505

470 6月1日施行の改正食品衛生法第8条によ506

471 り、指定成分等含有食品を取り扱う営業者507

472 が健康被害発生（おそれを含む。）情報を把508

473 握したときの都道府県等への届出義務等の509

474 法制化がなされました。また、指定成分等含510

475 有食品の規格基準が定められ、指定成分等511

476 含有食品の製造・加工者には、GMPによる512

477 管理の遵守等が求められることとなりまし513

478 た。 514

479 515

480 収去 516

481 市場に流通している食品等についての安全517

482 性を確認するため、食品衛生法に基づき、食518

483 品等関係施設に食品衛生監視員が立ち入り519

484 検査に必要な食品等の無償提供をうけるこ520

485 とをいいます。また、このように収去により521

486 実施する検査を収去検査といいます。 522

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基準値又は暫定規制値

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

等に、原子力災害対策本部長から関係知事

あてに指示されるもので、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に

ついて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等に要請します。

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（鶏、あひる、七面鳥）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

品等関係施設の許可及び監視指導、食品等

の収去検査、食中毒、不良食品等の調査、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す。

食品衛生指導員

公益社団法人日本食品衛生協会（以下この

項において「協会」という。）が行う食品衛

生指導員養成の課程を修了した者又は協会

会長が承認した協会各支部（以下この項に

523 おいて「各支部」という。)の食品衛生指導
 524 員養成の課程を修了した者のうち、各支部
 525 長が各支部の属する地方自治体の衛生主管
 526 部局長と協議の上、適格者と認めて委嘱し
 527 た者をいいます。 552
 528 食品衛生指導員は、協会活動の中核として
 529 位置づけられ、国民に安全で衛生的な食品
 530 を提供できるように、対象営業施設の巡回
 531 指導、食品衛生思想及び技術の普及、消費者
 532 の食品衛生意識の啓発等、幅広い活動を行
 533 います。 558
 534
 535 **食品衛生責任者** 560
 536 食品衛生法第51条第1項に規定する営業
 537 を行う者（同法第68条第3項の準用規定
 538 による集団給食施設設置者等を含む。以下
 539 この項において「営業者」という。）が、同
 540 項の基準に基づき選任しなければならない
 541 食品衛生に関する責任者をいいます。調理
 542 師等の有資格者の他、知事等が認める講習
 543 会（食品衛生責任者養成講習会）で所定の課
 544 程を修了した者になることができます。同
 545 項の基準に基づく公衆衛生上必要な措置
 546 （一般衛生管理及びHACCPに沿った衛
 547 生管理）の遵守のために必要な注意をし、営
 548 業者に対し必要な意見を述べる役割を有し
 549 ています。 574
 550 **【食品衛生管理者と食品衛生責任者】** 575

	食品衛生 管理者	食品衛生 責任者	
根拠 法	食品衛生法 第48条	食品衛生法 第51条	576 577 578 579
対象 営業 者	食肉製品、添加 物等の法令で定 める品目を製造 する営業者	許可業種・届出 業種（器具・容 器包装の製造・ 加工業を除	580 581 582 583

	（右欄の食品衛 生責任者と兼任 可）	く。）の営業者
--	--------------------------	---------

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。

食品表示法
 平成25年6月に食品を摂取する際の安全
 性と消費者の自主的かつ合理的な食品選択
 の機会を確保するため、食品衛生法、JAS
 法及び健康増進法の食品表示に関する規定
 を統合して、食品の表示に関して包括的、一
 元的に対応できるよう制定された法律です。
 また、具体的な表示ルールは、この法律に基
 づき、食品表示基準が定められ、食品の製造
 者等はこれを遵守する必要があります。

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等
 の製造方法を定めた基準をいいます。

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、純度等を定めた規格をいいます。

【た】

食べ残し持ち帰り促進ガイドライン
 レストランやホテル等で発生する「食べ残
 し」による食品ロスを減らすため、消費者と
 事業者の双方が行うべき取り組みについて

584 国が策定したガイドライン。事業者が民事620
 585 上・衛生上で留意すべき事項と、持ち帰る消21
 586 費者に求められる行動について整理されて622
 587 います。623
 588 624
 589 **腸炎ビブリオ** 625
 590 塩分を好む細菌で、海（河口部、沿岸部等）626
 591 に生息しているため、主に生の魚介類を介627
 592 して食中毒を起こします。潜伏期は8～2628
 593 4時間で、腹痛、水様下痢、発熱、嘔吐の症629
 594 状を起こします。真水に弱いため、魚介類を630
 595 真水でよく洗うことに加え、調理器具の使631
 596 い分け及び洗浄・消毒を徹底することで予632
 597 防できます。また、熱にも弱く、60℃で1633
 598 0分間の加熱で死滅します。634
 599 635
 600 **腸管出血性大腸菌** 636
 601 家畜等の腸内に存在する大腸菌の一種で、637
 602 食品とともに摂取された場合、少ない菌数638
 603 でも食中毒を起こすことがあります。潜伏639
 604 期間は、平均3～8日とされており、主な症640
 605 状は腹痛と下痢ですが、重症化すると激し641
 606 い腹痛と著しい血便を伴う出血性大腸炎が642
 607 みられ、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳643
 608 症を併発し、死に至ることがあります。特に644
 609 乳幼児や小児、高齢者は重症化しやすいた645
 610 め注意が必要です。腸管出血性大腸菌は、7646
 611 5℃で1分間以上の加熱や次亜塩素酸ナト647
 612 リウムによる消毒等により死滅させること648
 613 ができます。649
 614 650
 615 **動物用医薬品** 651
 616 動物用医薬品は、牛、豚、鶏等の畜産動物や652
 617 養殖魚に対し、病気の治療や予防のために653
 618 使用されるもので、抗菌性物質（抗生物質、654
 619 合成抗菌剤）、内寄生虫用剤、ホルモン剤等655

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ます。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。

特定保健用食品

健康の維持増進に役立つことが科学的根拠
 に基づいて認められ、「コレステロールの
 吸収を抑える」等の表示が許可されている
 食品をいいます。表示されている効果や安
 全性については国が審査を行い、食品ごと
 に消費者庁長官が許可しています。

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。

【な】

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、主にカキ等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（3
 8℃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℃～90℃で90秒以上加熱
すること等で予防できます。
また、調理器具類の消毒には、熱湯又は次亜
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）
原材料から製品に至る食品製造の工程ごと
に、危害要因（食中毒菌等の健康被害の原因
となりうる物質）をあらかじめ把握し、その
うち健康被害の発生防止のために特に重要
な工程を重点的に管理することにより、製
品の安全性を確保するための工程管理シス
テムです。Hazard Analysis and Critical
Control Point の頭文字をとってHACCP
P（ハサップ）といい、日本語では「危害要
因分析重要管理点方式」と訳されます。令和
3年6月1日から、食品衛生法に基づく許
可・届出業種（器具・容器包装を除く。）を
行う事業者には実施が義務付けられました。

福島県ふぐの取扱い等に関する条例
ふぐの有毒部位による食中毒を防止するこ
とを目的とした条例で、ふぐ処理者の資格
とふぐの販売に関する規制が設けられてい
ます。

フードチェーン
農林水産物の生産から食品の販売に至る一
連の国内外における食品供給行程をいいま
す。
食品の安全性を確保するためには、フード

チェーンの各段階において、食品の安全性
を確保するための規制の実施等の必要な措
置が適切に講じられることが重要です。

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、中性子線等の
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1
37）はベータ（ β ）線とガンマ（ γ ）線を
放出します。

【放射性セシウムの基準値】

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

【ら】
リスクコミュニケーション
消費者、生産者、食品関連事業者等の関係者
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

723 の影響に関する知識が深められ、関係者間
724 の相互理解につながることを期待されてい
725 ます。