

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

令和8年度

(案)

福島県保健福祉部食品生活衛生課

目次

12	第1 趣旨	p.1
13	第2 実施期間及び対象	p.1
14	1 実施期間	p.1
15	2 対象	p.1
16	第3 実施体制等	p.1
17	1 監視指導等の実施体制	p.1
18	2 関係機関との連携	p.2
19	第4 重点事業	p.3
20	1 HACCPに沿った衛生管理状況の監視指導等	p.3
21	2 違反食品の流通防止の徹底	p.3
22	第5 具体的な業務内容	p.4
23	1 監視指導の実施	p.4
24	2 食品等の試験検査	p.8
25	3 試験検査体制の整備	p.8
26	4 一斉取締り等の実施	p.8
27	5 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	p.8
28	6 食品衛生監視員等の育成	p.9
29	第6 食中毒等の健康危機発生時の対応	p.10
30	1 食中毒発生時の対応	p.10
31	2 関係部局への情報提供及び連携	p.10
32	3 情報の公表	p.10
33	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
34	5 その他、食の安全に関わる事案への対応	p.10
35	第7 リスクコミュニケーションの実施と情報提供	p.11
36	1 県民への情報提供及び意見の交換	p.11
37	2 消費者への普及啓発	p.11
38	別表・用語解説	p.12
39	別表1	p.12
40	別表2	p.14
41	別表3	p.15
42	用語解説	p.16

51 第1 趣旨

52 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
53 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23
54 3号）第24条の規定に基づき策定するものです。

55 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
56 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
57 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
58 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
59 果について積極的な情報提供を行っていきます。

61 第2 実施期間及び対象

62 1 実施期間

63 令和8年4月1日から令和9年3月31日までの1年間

65 2 対象

66 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
67 下「県内」という。）の食品等関係施設

69 第3 実施体制等

70 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。 ・食の安全に係る公表に関すること。 ・各種事業の企画立案及び府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。

71

72 2 関係機関との連携

73 (1) 国及び他自治体

74 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
75 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、
76 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
77 を図ります。

78 (2) 中核市

79 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
80 事案発生時においても、中核市と緊密な連携を図ります。

81 (3) 他法令を所管する部局

82 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
83 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
84 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
85 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。

86 (4) 食の安全に関する関係部局等との調整

87 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
88 いて、食の安全・安心に係る施策の方針及び計画を策定し、その進行管理
89 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
90 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

91 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。

93 **(5) 食品関係団体との連携**

94 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
95 安全に係る各種事業を実施します。

97 **第4 重点事業**

98 **1 HACCPに沿った衛生管理状況の監視指導等**

99 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、
100 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。

105 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。

108 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。



113 **2 違反食品の流通防止の徹底**

114 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*、
115 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
116 実なものにするため、以下の項目について重点的に取り組みます。

117 **(1) 食品等事業者に対する指導の強化**

118 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
119 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
120 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
121 等を通じて指導します。

122 また、期限表示、添加物、アレルゲン*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。

127 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。

130 (2) 違反食品が流通した場合の対応

131 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132 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133 改善を指導します。

134 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135 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136 止等を図ります。

138 第5 具体的な業務内容

139 1 監視指導の実施

140 (1) 対象施設に応じた監視項目

141 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。

142

143

144

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

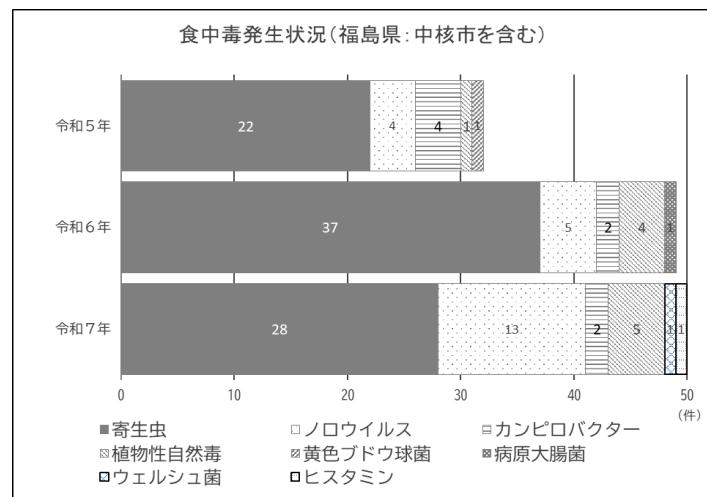
対象	監視項目
食鳥 処理場	<p>次の項目について、遵守されているか監視するとともに、食鳥処理法第15条に基づき食鳥検査（病肉等を排除するための検査）を実施（認定小規模食鳥処理場を除く。）します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食鳥処理法第5条第2項に基づく構造又は設備の基準に適合していること。 ・食鳥処理法第11条に基づく公衆衛生上必要な措置の基準に適合していること。 ・HACCPに基づく衛生管理について、外部検証の結果に基づき、必要に応じて見直しが行われていること。 ・認定小規模食鳥処理場における処理可能羽数の上限が遵守されていること。 ・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

168

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）。

169

(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。

170

171

172

173

174

175

176

177

178 **2 食品等の試験検査**

179 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
180 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
181 実施します。

182 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
183 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。

184

185 **3 試験検査体制の整備**

186 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、
187 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
188 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
189 対する技術研修の実施に努めます。

190

191 **4 一斉取締り等の実施**

192 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
193 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
194 導を重点的に実施します。

195

196 **5 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進**

197 **(1) 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の啓発**

198 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
199 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
200 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。

201 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
202 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
203 や適切な保存方法等についても併せて啓発します。

204 **(2) 人材育成**

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

207 **ア 食品衛生責任者の養成**

208 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
209 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

210 習会講師の派遣等の必要な支援を行います。

211 **イ と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者の養成**

212 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。

214 **ウ 食鳥処理衛生管理者の講習**

215 食鳥処理衛生管理者の講習会を実施します。

216 **エ 生食用食肉取扱者の養成**

217 「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。

219 **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**

220 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。

223 **カ 食品衛生指導員*の教育**

224 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する、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。

227 **キ 優良施設の公表**

228 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。

231 6 食品衛生監視員*等の育成

232 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。

234 (1) 食品衛生監視員会議及び研修会の実施

235 (2) 食肉・食鳥肉衛生技術研修への派遣

236 (3) 食品衛生・環境衛生・動物愛護業務研修会の実施

237 (4) HACCP指名監視員養成講習会への派遣

238 (5) 国が実施する研修会への派遣

239 (6) その他試験検査技術等に関する研修会への派遣

245 **第6 食中毒等の健康危機発生時の対応**

246 **1 食中毒発生時の対応**

247 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
248 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
249 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
250 を実施します。

251

252 **2 関係部局への情報提供及び連携**

253 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
254 連携を図ります。

255

256 **3 情報の公表**

257 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
258 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
259 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。

260

261 **4 指定成分等含有食品*等による健康被害発生時の対応**

262 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
263 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の九ハ
264 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
265 疑いの情報の報告があった場合は、遗漏なく厚生労働省に対し報告するととも
266 に、原因究明を迅速に行い、必要に応じ公表を行います。

267 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
268 あっても、必要な措置を迅速に講じます。

269

270 **5 その他、食の安全に関わる事案への対応**

271 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
272 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
273 食の安全対策本部」において、迅速な対応に当たります。

274

275

第7 リスクコミュニケーション*の実施と情報提供

276

1 県民への情報提供及び意見の交換

277

(1) 情報提供

278

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。

279

1) 監視指導計画の実施状況の公表

280

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。

282

2) 食品衛生法及び食品表示法違反者の公表

283

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

284

4) 食品に起因する健康被害の未然防止のための啓発

285

5) 加工食品等の放射性物質検査結果

286

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

287

7) ふくしまHACCPに関する情報発信

288

(2) 意見交換会等

289

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。

292

(3) 相談受付

293

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。

295

2 消費者への普及啓発

297

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。

300

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。

303

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、菌草類、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
	■ 卸売市場・大型小売店	2回以上/年
● 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	■ 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	■ 大規模製造加工施設	
● 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	■ 観光地関連施設	
● 観光地等の利用者が広域に及ぶ施設	■ 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
● 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。	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	348	いわゆる「健康食品」
316	イワシ等の魚介類に寄生する幼虫が食中毒 ³⁴⁹	349	法律上の定義は無く、医薬品以外で経口的
317	の病原体となります。食中毒症状は、胃アニ ³⁵⁰	350	に摂取される、健康の維持・増進に特別に役
318	サキス症と腸アニサキス症に分類され、胃 ³⁵¹	351	立つことをうたって販売されたり、そのよ
319	アニサキス症は食後数時間から十数時間に ³⁵²	352	うな効果を期待して摂られている食品全般
320	激しい腹痛、恶心、嘔吐を発症し、腸アニ ³⁵³	353	を指しているものです。
321	サキス症は食後十数時間から数日に激しい腹 ³⁵⁴	354	痛と腹膜炎症状を発症します。対策として ³⁵⁵
322	痛と腹膜炎症状を発症します。対策として ³⁵⁵	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	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	357	れます。
325	で24時間以上)をしてから調理を行う ³⁵⁸	358	
326	ことが重要です。	359	枝肉
327		360	とさつした牛、馬、豚、めん羊、山羊等から
328	アレルゲン	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	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	363	
331	えび・かに・くるみは特に患者数が多く、重 ³⁶⁴	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	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	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	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	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	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	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	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	376	
344	4月から安全性審査と表示が義務付けられ ³⁷⁷	377	
345	ました。	378	【か】
			貝毒

【か】

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
380 等)が持つ自然毒のことで、毒性を有する⁴¹⁶ ります。

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
386 **外部検証** ⁴²¹ 安全性及び機能性の根拠に関する情報等が
387 と畜場の設置者等や食鳥処理業者が作成す⁴²³ 消費者庁長官へ届け出られたものをいいま
388 る衛生管理計画が食品衛生上の危害の発生⁴²⁴ す。ただし、特定保健用食品とは異なり、消
389 を防止する目的において科学的に妥当なも⁴²⁵ 費者庁長官の個別の許可を受けたものでは
390 のか、また、計画に基づき作成された手順書⁴²⁶ ありません。

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・セプテンプンクタータに
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）のことです。⁴³² られています。食後数時間程度で一過性の
397
398 **カンピロバクター属菌** ⁴³³ 嘔吐や下痢を呈し、軽症で終わる症状が特
399 日本で発生している食中毒でノロウイルス⁴³⁵ 徴です。クドアは、-20℃で4時間以上の
400 とともに発生件数が多く、主に食肉を介し⁴³⁶ 冷凍、または、中心温度75℃5分以上の加
401 た食中毒が問題となっています。家畜、家⁴³⁷ 热により病原性が失われることが確認され
402 ん類、野生動物等の腸管内に生息し、汚染さ⁴³⁸ ていることから、一度凍結したのちに喫食
403 れた食肉や飲料水を喫食することで体内に⁴³⁹ したり、加熱調理することにより食中毒は
404 入り、1～7日の潜伏期を経て、発熱、倦怠⁴⁴⁰ 防止できると考えられています。

405 感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢等の症状を起⁴⁴¹

406 こします。乾燥にきわめて弱く、また、通常⁴⁴² **【さ】**

407 の加熱調理で死滅するため、調理器具の消⁴⁴³ **GMP（ジーエムピー）**

408 毒・十分な乾燥、肉と他の食品との接触防⁴⁴⁴ 原材料の受け入れから製品の出荷に至るまで
409 止、食肉の十分な加熱が有効な対策です。⁴⁴⁵ の製造工程全般にわたり、製造工程を管理
410
411 **規格基準** ⁴⁴⁶ することにより、製品の品質・安全性を確保
412 食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆⁴⁴⁸ し、適正な製品を製造するための管理手法
413 衛生の見地から、販売の用に供する食品等⁴⁴⁹ です。Good Manufacturing Practiceの
414 について定めた規格及び基準のことで、成⁴⁵⁰ 頭文字をとってGMP（ジーエムピー）とい
い、日本語では「適正製造規範」と訳されま
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 **出荷制限及び摂取制限**
453 レーザビリティ及び安全な製品の設計・品⁴⁸⁹ 出荷制限は、原子力災害対策特別措置法に
454 質確認に関する取組が求められます。 490 基づき、原子力災害対策本部長(内閣総理大
455 491 臣)から関係知事あてに指示されるもので、
456 施設基準 492 食品衛生法に基づく基準値又は暫定規制値
457 食品衛生法に基づき、都道府県知事が公衆⁴⁹³ を超える食品が地域的な広がりをもって見
458 衛生に与える影響が著しい営業について業⁴⁹⁴ つかった場合に行われます。摂取制限は、著
459 種別に定めたハード面の基準で、この基準⁴⁹⁵ しく高濃度の放射性物質が検出された場合
460 に適合していなければ、営業許可を受ける⁴⁹⁶ 等に、原子力災害対策本部長から関係知事
461 ことができません。 497 あてに指示されるもので、出荷制限に加え、
462 498 農作物の所有者が自己判断で食べることに
463 指定成分等含有食品 499 ついても制限されるものです。これらの指
464 食品衛生上の危害の発生を防止する見地か⁵⁰⁰ 示に基づき、関係知事は、出荷や摂取を控え
465 ら特別の注意を必要とする成分又は物であ⁵⁰¹ るよう関係事業者や住民等に要請します。
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 **食鳥処理法**
468 を含む食品をいいます。いわゆる健康食品⁵⁰⁴ 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
469 による健康被害の多発を受けて、令和2年⁵⁰⁵ 事業について必要な規制を講じるとともに、
470 6月1日施行の改正食品衛生法第8条によ⁵⁰⁶ 適正な検査制度を設けることにより、国民
471 り、指定成分等含有食品を取り扱う営業者⁵⁰⁷ が健康被害発生(おそれを含む)情報を把⁵⁰⁸ の健康の保護を目的とした法律です。
472 握したときの都道府県等への届出義務等の⁵⁰⁹
473 法制化がなされました。また、指定成分等⁵¹⁰ **食品衛生監視員**
475 有食品の規格基準が定められ、指定成分等⁵¹¹ 食品衛生法で資格や権限等が定められ、食品等
476 含有食品の製造・加工者には、GMPによる⁵¹² 関係施設の許可及び監視指導、食品等
477 管理の遵守等が求められることとなりま⁵¹³ の収去検査、食中毒、不良食品等の調査、営
478 た。 514 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
479
480 **収去** 515 ている公務員のことです。
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 **食品衛生指導員**
483 品等関係施設に食品衛生監視員が立ち入り⁵¹⁹ 公益社団法人日本食品衛生協会(以下この
484 検査に必要な食品等の無償提供をうけるこ⁵²⁰ 項において「協会」という。)が行う食品衛
485 とをいいます。また、このように収去により⁵²¹ 生指導員養成の課程を修了した者又は協会
486 実施する検査を収去検査といいます。 522 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。)の食品衛生指導員養成の課程を修了した者のうち、各支部長が各支部の属する地方自治体の衛生主管	(右欄の食品衛生責任者と兼任可)	<。)の営業者
--	------------------	---------

526 部局長と協議の上、適格者と認めて委嘱し⁵⁵¹

527 た者をいいます。 552 食品衛生法

528 食品衛生指導員は、協会活動の中核として⁵⁵³ 食品の安全性を確保するため必要な措置を
529 位置づけられ、国民に安全で衛生的な食品⁵⁵⁴ 講じ、飲食に起因する衛生上の危害の発生
530 を提供できるように、対象営業施設の巡回⁵⁵⁵ を防止し、国民の健康の保護を図ることを
531 指導、食品衛生思想及び技術の普及、消費者⁵⁵⁶ 目的とした法律です。

532 の食品衛生意識の啓発等、幅広い活動を行⁵⁵⁷

533 います。 558 食品表示法

534 559 平成25年6月に食品を摂取する際の安全

535 **食品衛生責任者**

536 食品衛生法第51条第1項に規定する営業⁵⁶¹ の機会を確保するため、食品衛生法、JAS
537 行う者（同法第68条第3項の準用規定⁵⁶² 法及び健康増進法の食品表示に関する規定
538 による集団給食施設設置者等を含む。以下⁵⁶³ を統合して、食品の表示に関して包括的、一
539 この項において「営業者」という。)が、同⁵⁶⁴ 元的に対応できるよう制定された法律です。
540 項の基準に基づき選任しなければならない⁵⁶⁵ また、具体的な表示ルールは、この法律に基
541 食品衛生に関する責任者をいいます。調理⁵⁶⁶ づき、食品表示基準が定められ、食品の製造
542 師等の有資格者の他、知事等が認める講習⁵⁶⁷ 者等はこれを遵守する必要があります。

543 会（食品衛生責任者養成講習会）で所定の課⁵⁶⁸

544 程を修了した者がなることができます。同⁵⁶⁹ **製造基準**

545 項の基準に基づく公衆衛生上必要な措置⁵⁷⁰ 食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆
546 （一般衛生管理及びHACCPに沿った衛⁵⁷¹ 衛生の見地から、販売の用に供する食品等
547 生管理）の遵守のために必要な注意をし、営⁵⁷² の製造方法を定めた基準をいいます。

548 業者に対し必要な意見を述べる役割を有し⁵⁷³

549 ています。 574 成分規格

550 **【食品衛生管理者と食品衛生責任者】**

	食品衛生 管理者	食品衛生 責任者	575 食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆 576 衛生の見地から、販売の用に供する食品等 577 の成分、純度等を定めた規格をいいます。
根拠 法	食品衛生法 第48条	食品衛生法 第51条	578 【た】
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 食べ残し持ち帰り促進ガイドライン 581 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 583 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に分類されます。抗菌性物質は、微生物の発
585 上・衛生上で留意すべき事項と、持ち帰る消⁶²¹育を抑える物質のことで、家畜の飼育や魚
586 費者に求められる行動について整理されて⁶²²の養殖等の生産現場において、感染症の治
587 います。⁶²³療や予防のため使用されます。微生物から
588
589 **腸炎ビブリオ**⁶²⁴作られる「抗生物質」と化学的に合成される
590 塩分を好む細菌で、海(河口部、沿岸部等)⁶²⁵「合成抗菌剤」があります。内寄生虫用剤
591 に生息しているため、主に生の魚介類を介⁶²⁶は、体内に寄生する寄生虫を駆除する目的
592 して食中毒を起こします。潜伏期は8~2⁶²⁸で、牛、豚等の家畜に投与される薬剤をいい
593 4時間で、腹痛、水様下痢、発熱、嘔吐の症⁶²⁹ます。
594 状を起こします。真水に弱いため、魚介類を⁶³⁰**特定保健用食品**
595 真水でよく洗うことに加え、調理器具の使⁶³¹健康の維持増進に役立つことが科学的根拠
596 い分け及び洗浄・消毒を徹底することで予⁶³²に基づいて認められ、「コレステロールの
597 防できます。また、熱にも弱く、60°Cで1⁶³³吸収を抑える」等の表示が許可されている
598 0分間の加熱で死滅します。⁶³⁴食品をいいます。表示されている効果や安
599
600 **腸管出血性大腸菌**⁶³⁵全性については国が審査を行い、食品ごと
601 家畜等の腸内に存在する大腸菌の一種で、⁶³⁷に消費者庁長官が許可しています。
602 食品とともに摂取された場合、少ない菌数⁶³⁸**と畜場法**
603 でも食中毒を起こすことがあります。潜伏⁶³⁹と畜場の経営及び適正な獣畜の処理を確保
604 期間は、平均3~8日とされており、主な症⁶⁴⁰するために必要な規制を講じ、国民の健康
605 状は腹痛と下痢ですが、重症化すると激し⁶⁴¹の保護を目的とした法律です。
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**【な】**
608 症を併発し、死に至ることがあります。特に⁶⁴⁴**ノロウイルス**
609 乳幼児や小児、高齢者は重症化しやすい⁶⁴⁵小型の球形ウイルスで、冬期に多く発生す
610 め注意が必要です。腸管出血性大腸菌は、⁶⁴⁶る食中毒の病原物質として報告されています。
611 5°C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
615 **動物用医薬品**⁶⁵⁰
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
8°C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

656 に汚染された人の手や水、飛散した嘔吐物⁶⁹² チェーンの各段階において、食品の安全性
657 による経口感染が起こります。なお、食品の⁶⁹³ を確保するための規制の実施等の必要な措
658 中心部を85℃～90℃で90秒以上加熱⁶⁹⁴ 置が適切に講じられることが重要です。
659 すること等で予防できます。 ⁶⁹⁵

660 また、調理器具類の消毒には、熱湯又は次亜⁶⁹⁶ **放射性物質**
661 塩素酸ナトリウム溶液（漂白剤）が有効で⁶⁹⁷ 放射線を出す能力（放射能）を持つ物質を放
662 す。エタノールや逆性石鹼は十分な効果が⁶⁹⁸ 射性物質と呼びます。多くの原子は安定な
663 期待できません。 ⁶⁹⁹ 状態で存在していますが、一部の不安定な
664 原子は、粒子（原子よりも小さな粒）や電磁
665 【は】 ⁷⁰¹ 波を放出しながら崩壊し、徐々に安定な原
666 HACCP（ハサップ） ⁷⁰² 子に変わっていきます。このときに放出す
667 原材料から製品に至る食品製造の工程ごと⁷⁰³ る粒子や電磁波が放射線です。放射線には、
668 に、危害要因（食中毒菌等の健康被害の原因⁷⁰⁴ アルファ（ α ）線、ベータ（ β ）線、ガンマ
669 となりうる物質）をあらかじめ把握し、その⁷⁰⁵ （ γ ）線、エックス（X）線、中性子線等の
670 うち健康被害の発生防止のために特に重要⁷⁰⁶ 種類があり、種類によって物を通り抜ける
671 な工程を重点的に管理することにより、製⁷⁰⁷ 力が異なります。また、放射性物質の種類に
672 品の安全性を確保するための工程管理シス⁷⁰⁸ よって放出する放射線の種類が異なります。
673 テムです。Hazard Analysis and Critical⁷⁰⁹ 例えば、東京電力福島第一原子力発電所事
674 Control Point の頭文字をとってHACCP⁷¹⁰ 故の影響により食品から検出されている放
675 P（ハサップ）といい、日本語では「危害要⁷¹¹ 射性セシウム（セシウム134、セシウム1
676 因分析重要管理点方式」と訳されます。令和⁷¹² 37）はベータ（ β ）線とガンマ（ γ ）線を
677 3年6月1日から、食品衛生法に基づく許⁷¹³ 放出します。
678 可・届出業種（器具・容器包装を除く。）を⁷¹⁴

679 行う事業者に実施が義務付けられました。⁷¹⁵

【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

680
681 福島県ふぐの取扱い等に関する条例
682 ふぐの有毒部位による食中毒を防止するこ
683 とを目的とした条例で、ふぐ処理者の資格
684 とふぐの販売に関する規制が設けられてい
685 ます。 ⁷¹⁶

686
687 フードチェーン

688 農林水産物の生産から食品の販売に至る一
689 連の国内外における食品供給行程をいいま
690 す。 ⁷¹⁸ **リスクコミュニケーション**
691 食品の安全性を確保するためには、フード
692 ⁷¹⁹ 消費者、生産者、食品関連事業者等の関係者
693 ⁷²⁰ がそれぞれの立場から情報や意見を交換す
694 ⁷²¹ ることです。リスクコミュニケーションを行
695 ⁷²² 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が期待されてい
725 ます。