

平成31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

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 に沿った衛生管理の導入推進	p.3
2 アニサキス食中毒対策	p.3
3 食品表示基準への速やかな移行	p.4
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.6
3 試験検査体制の整備	p.6
4 一斉取締り等の実施	p.7
5 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	p.7
6 食品衛生監視員等の育成	p.8
第6 食中毒等の健康危機発生時の対応	p.8
1 食中毒発生時の対応	p.8
2 関係部局への情報提供及び連携	p.8
3 情報の公表	p.9
4 いわゆる健康食品による健康被害発生時の対応	p.9
5 広域連携協議会	p.9
6 その他、食の安全に関わる事案への対応	p.9
第7 リスクコミュニケーションの実施と情報提供	p.9
1 県民との情報及び意見の交換	p.9
2 消費者への普及啓発	p.10

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

平成31年4月1日から平成32年3月31日までの1年間

2 対象

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

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
保健福祉事務所 (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(会津保健福祉事務所)。
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none">・ と畜場法及び食鳥処理法に関すること。・ と畜検査及び食鳥検査に関すること。・ 食品衛生法に基づく収去検査(食肉の残留動物用医薬

	品等)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	・食品衛生法に基づく収去検査(食肉の残留動物用医薬品等を除く)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。
保健福祉部 食品生活衛生課	・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。

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(拠点を含む)等との連携を図ります。

(2)中核市

平時の食品安全事業だけでなく、健康危機事案発生時においても、福島市、郡山市及びいわき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)」及び「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して対応に当たります。

(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「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、一般社団法人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 重点事業

1 HACCPに沿った衛生管理の導入推進

平成30年6月13日に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、全ての食品等事業者へのHACCPに基づく衛生管理の導入が制度化されたことから、速やかな導入に向けた指導を行います。

また、HACCPは衛生面の管理だけでなく、本県にとっての重要課題である放射性物質対策にも有用なことから、HACCPに放射性物質管理を組み合わせた本県独自の**ふくしま食品衛生管理モデル**による管理手法の導入普及に、中核市と連携しながら取り組み、本県産加工食品の信頼性の向上に繋がります。

(1) HACCPによる衛生管理の導入推進

食品業種別に作成した手引書等を用いた講習会や個別指導を通じ、中小規模の食品等事業者にとっても分かりやすいHACCP導入の普及指導に努めます。また、消費者向け情報発信を通じて、HACCPによる食品の安全確保へ向けた取り組みの必要性を周知し、食品等事業者の前向きな導入推進に繋がります。

(2) ふくしま食品衛生管理モデルによる放射性物質管理

HACCPの考え方に基づいた放射性物質管理を行うことで、原材料から最終製品までの一貫した安全性確保が可能になることから、HACCPによる衛生管理に放射性物質対策を加えた総合的な管理手法の導入普及を行い、本県産加工食品の信頼性の確保に努めます。

2 アニサキス食中毒対策

平成30年には、アニサキスによる食中毒が県全体で58件発生しました。これは集計が開始された平成25年以降最も多い報告数であり、半数以上の事例でカツオの刺身が原因食品として断定又は強く推定されています。全国でも有数の多発地域である本県の特徴を踏まえ、以下について重点的に取り組みます。

(1) 生食用カツオの冷凍処理の指導

食中毒の原因となった施設の取扱状況や従事者への聞き取り調査等の結果、現時点で実効性が科学的に保証されるアニサキス食中毒対策は「冷凍処理」に限られることから、スーパーや魚介類販売施設や飲食店に対し、カツオ等目視によるアニサキスの除去が困難な魚種については積極的な冷凍処理の導入を指導

します。

(2)消費者に対する情報発信

魚介類、特にカツオの生食には一定のリスクが存在することを様々な媒体を利用して消費者に情報提供し、より安全な食品の選択を促します。また、平成30年に発生したアニサキス食中毒の約2割は家庭が原因施設であることから、自家処理した鮮魚介類に対するアニサキス食中毒対策の必要性を周知します。

3 食品表示基準への速やかな移行

平成27年4月1日に、食品の安全確保及び消費者の適切な商品選択の機会を確保するため施行された食品表示法は、5年の猶予期間終了後の平成32年4月1日に完全施行となることから、県内でまだ対応していない食品事業者に対し、速やかな新基準へ移行を促すとともに、旧基準での表示が確認された場合は新基準への速やかな移行を指導します。

また、事業者から問合せや相談があった場合は、品質事項・保健事項を所管する他の部課等と連携して対応します。

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
食品営業施設	<ul style="list-style-type: none">・福島県食品衛生法施行条例第4条に基づく施設基準に適合していること。・福島県食品衛生法施行条例第3条の管理運営基準に従って衛生管理が行われていること。・異物混入防止対策が適切に行われていること。・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。
許可を要しない食品	<ul style="list-style-type: none">・食品営業施設に準じた衛生管理が行われていること。・給食施設については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に

関連施設	従った管理が行われていること。
と畜場	<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条に基づく衛生管理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の講ずべき衛生措置の基準に適合していること。 ・ その他必要とする事項 <ul style="list-style-type: none"> ➢ 健康な獣畜のと畜場への搬入の推進 ➢ 病歴を踏まえた検査の実施 ➢ 枝肉の微生物検査による衛生的な処理の検証 ➢ 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
食鳥処理場	<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条に基づく衛生管理基準に適合していること。 ・ 認定小規模食鳥処理施設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"> ➢ 健康な家さんの食鳥処理場への搬入の推進 ➢ 病歴を踏まえた検査の実施 ➢ 中抜とたい等の微生物検査による衛生的な処理の検証 ➢ 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

(2) 食品群に応じた監視項目

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

アニサキス食中毒以外でこれまで発生事例の多い以下の食中毒を防止するため、営業施設等に対し以下の項目について監視指導等を実施します。

病因物質	項目
カンピロバクター 属菌	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏肉の十分な加熱と調理従事者の手指、調理器具を介した二次汚染の防止対策の徹底。 ・ 井戸水等の適切な管理(次亜塩素酸ナトリウムによる殺菌と給水

	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に基づく衛生管理。
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調理従事者の手指、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(以下「牛レバー等」という。)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。 漬物製造施設の衛生確保に関する要綱(平成25年4月30日付け25健第667号保健福祉部長通知。最終改正:平成26年2月24日付け25健第7672号)及び漬物の衛生規範に基づいた衛生管理。 定期的な検便検査の実施。

(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、製造技術の特殊性などを考慮しながら、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、これまでの違反事例や施設への立入検査結果、衛生管理状況、流通実態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、健康被害のおそれのある食品の流通が確認された場合は、安全性を確認するため直ちに収去検査を行い、不良食品の流通による被害の拡大を防止します。

3 試験検査体制の整備

(1) 信頼性の確保

食品検査施設(衛生研究所、食肉衛生検査所)における正確な検査体制を確保するため、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、試験検査業務を適切に行います。

(2) 検査技術の維持及び向上

食品等の安全性に係る検査について常に最新の知見を収集するとともに、必要

に応じて既存の検査法の見直しや改良、必要な検査機器の整備に努めます。また、食品検査施設に所属する検査員のスキルアップを目的とした技術研修会を開催します。

4 一斉取締り等の実施

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方針及び計画を策定し、人の移動が活発化し、食品の流通量が増加する夏期及び年末に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による自主的な衛生管理のほか、その前提となる原材料の自主検査や使用水の衛生管理、従事者の健康管理等の一般的衛生管理を自主的に行うよう啓発します。

(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

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必要な支援を行います。

イ 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 フグ取扱者の養成

「フグの衛生確保に関する要綱」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。

オ 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。

カ 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。

キ 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技術や知識についての教育を行います。

ク 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。

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・食鳥肉検査技術研修会の実施

(3) 食品衛生・環境衛生業務研修会の実施

(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

食中毒の発生や違反食品の流通など、県民の健康や食の安全を脅かす、または

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 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 広域連携協議会

平成30年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律により、広域的な食中毒事案への対策強化を目的として、各地方厚生局の所管区域毎に広域連携協議会を設置し、各自治体間にまたがる広域事例に対する確にに対応する体制を整備することとなりました。本県は東北厚生局管内の各自治体との連携を図り、広域的な食中毒事案への対応に当たります。

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

平成31年度の実施結果は、平成32年6月末までに公表を予定しています。

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

(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、各保健福祉事務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。

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（小・中学生の食の安全教室を含む。）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。

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) 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) 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(保存温度及び賞味(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
- (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) 採卵後の低温保管及び賞味(消費)期限の管理の徹底
- (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

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) フグ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(保存温度及び賞味(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 監視回数目標

施設分類の考え方	対象施設	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	■ 卸売市場	6回/年以上
	■ と畜場・食鳥処理場	4回/年以上
	■ 大型小売店	2回/年以上
【重点監視対象施設】 <ul style="list-style-type: none"> ● 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が想定される施設 ● 観光地など利用者の多くが広域に及ぶ施設 ● 同一メニューを大量に調理する施設(300食/回、700食/日以上) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 大規模製造加工施設 ■ 観光地関連施設 ■ 大量調理施設 <ul style="list-style-type: none"> ・給食施設 ・旅館・ホテル ・仕出し屋、弁当店 	HACCP等による衛生管理 が導入されていない施設 1回/年以上
【重点監視対象施設以外の施設】 <ul style="list-style-type: none"> ● 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 ● 製造品を自店舗等でのみ販売している等の小規模施設 ● 製造・加工の工程が簡易であり管理しやすい施設 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 上記以外の施設 	HACCP等による衛生管理 が導入されていない施設 2～3年に1回以上
<ul style="list-style-type: none"> ・前年度、食中毒の原因となった施設 ・前年度、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/年以上

別表3 食品の試験検査計画

分類	検査内容	検体数
加工食品等の放射性物質検査	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。	4,500
野菜、果物等の残留農薬	流通量が多いと考えられる県内産、県外産及び輸入の農産物を選定し、残留農薬の検査を実施します。	54
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。	22
食肉の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。	51
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。	7
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。	4
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。	147
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、微生物学的検査を実施します。	47
加工食品等に使用された添加物	保存料、発色剤等の使用されること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。	73

【用語解説(あいうえお順)】

【あ】

アニサキス

成虫がイルカ、クジラ等の海洋に生息する哺乳類の胃に寄生する線虫であるアニサキス亜科の幼虫の総称です。アニサキス幼虫は、魚介類(サバ、アジ、イカ、イワシ等)に寄生しており、これらの魚介類を生で喫食することで食中毒を引き起こします。食中毒症状は、胃アニサキス症と腸アニサキス症に分類され、胃アニサキス症は食後数時間後から十数時間後に激しい腹痛、悪心、嘔吐を発症し、腸アニサキス症は食後十数時間後から数日後に激しい腹痛と腹膜炎症状を発症します。対策としては、加熱調理(60℃で1分又は70℃以上で瞬時)や十分に冷凍(-20℃以下で24時間以上)をしてから調理を行うことが重要です。また、新鮮な魚を選び速やかに内臓を除去することや目視によりアニサキス幼虫を除去することも有効です。

アレルギー

アレルギー反応の原因となる物質の総称で、食品に含まれる小麦・乳・卵・そば・落花生・エビ・カニは特に患者数が多く、重篤化しやすいことから、食品表示法により表示が義務付けられています。

衛生規範

食品の衛生の確保及び向上を図るため厚生労働省が定めたもので、食中毒の原因となる微生物の制御を中心に、原材料の受入れから製品の販売までの各過程における取扱い等の指針が示されています。

枝肉

とさつした牛、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(ホタテ、アサリ、ムラサキガイ等)が持つ自然毒のことで、毒性を有するプランクトンを摂取し、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。

カンピロバクター属菌

日本で発生している食中毒でノロウイルスとともに発生件数が多く、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、野生動物等の腸管内に生息し、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、調理器具の消毒、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な対策です。

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、保存基準などがこれに当たります。

【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、生肉（特に鶏肉）や卵が原因となることが多く、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。食材を十分に加熱（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。

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ハード面の基準で、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受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。

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などに、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しても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。

http://elaws.e-gov.go.jp/search/elawsSearch/elaws_search/lsg0500/detail?lawId=402AC0000000070

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す。

食品衛生責任者

福島県食品衛生法施行条例により、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になることができ、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
根拠 法令	食品衛生法	福島県食品衛生法施行条例
対象 施設	食肉製品、添加物等 法令で定める品目を 製造する施設	左欄以外 の施設

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。

https://elaws.e-gov.go.jp/search/elawsSearch/elaws_search/lsg0500/detail?lawId=322AC0000000233

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。平成27年4月1日から施行されましたが、一般消費用の加工食品及び添加物については、5年の経過措置期間が設けられています。なお、経過措置期間中に製造された加工食品及び添加物は従前の基準による表示も認められます。

http://elaws.e-gov.go.jp/search/elawsSearch/elaws_search/lsg0500/detail?lawId=425AC0000000070

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や純度などを定めた規格をいいます。

【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

家畜などの腸内に存在する大腸菌の一種で、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。潜伏期間は、平均3～8日とされており、主な症状は腹痛と下痢ですが、重症化すると激しい腹痛と著しい血便を伴う出血性大腸炎がみられ、溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症を併発し、死に至ることがあります。特に乳幼児や小児、高齢者は重症化しやすいため注意が必要です。腸管出血性大腸菌は、75℃で1分間以上の加熱や次亜塩素酸ナトリウムによる消毒などにより死滅させることができます。

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。

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。

http://elaws.e-gov.go.jp/search/elawsSearch/elaws_search/lsg0500/detail?lawId=328AC0000000114

【な】

中抜とたい

とさつ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。

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℃～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。

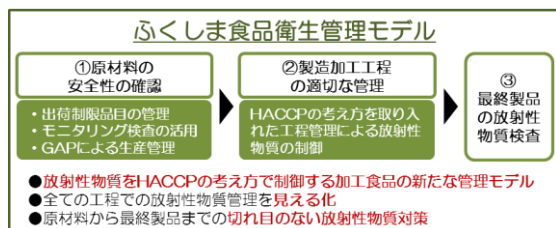
【は】

HACCP(ハサップ)

原材料から製品に至る各食品製造工程における危害要因を分析し、工程ごとに管理することにより、危害要因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。

ふくしま食品衛生管理モデル

本県産加工食品の信頼性を確保するため、HACCPによる衛生管理に放射性物質対策を加えた本県独自の総合的な管理手法です。これにより、原材料から最終製品までの切れ目のない対策が可能となり、より安全性の高い加工食品の製造が可能になります。



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の基準値》

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、より一層の食品の安全・安心を確保するため、平成24年

4月から暫定規制値を引き下げた新たな基準値が適用されました。

【放射性セシウムの暫定規制値】

食品群	暫定規制値(ベクレル/kg)
飲料水	200
牛乳	200
野菜類	500
穀類	
肉・卵・魚・他	



【放射性セシウムの基準値(現行)】

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

(5)

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が期待されています。