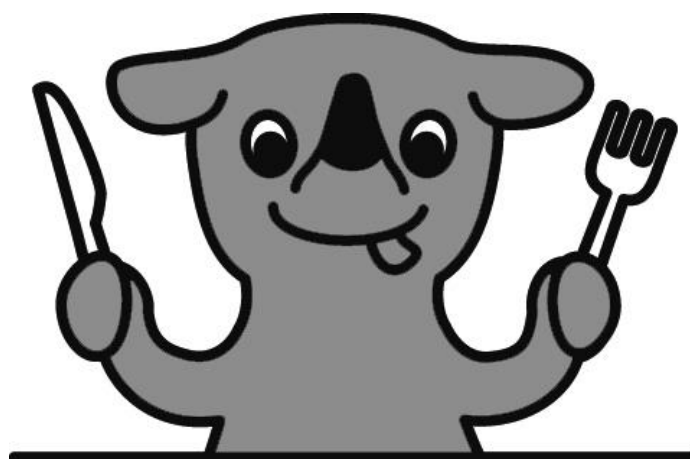


令和6年度
千葉県食品衛生監視指導計画



千葉県マスコットキャラクター
チーパくん

千葉県健康福祉部衛生指導課

目 次

第1	基本方針	1
第2	総括的事項	1
1	監視指導計画の対象地域	
2	監視指導計画の対象者等	
3	実施期間	
第3	監視指導を実施すべき事項	2
1	共通監視指導事項	
(1)	食品等関連営業施設、生食用食肉取扱施設及びふぐ営業認証施設に対する監視指導	
(2)	と畜場及び食鳥処理場等の食肉流通の拠点施設に対する監視指導	
2	重点監視指導事項	
(1)	食中毒予防対策に係る事項	
(2)	表示に係る事項	
(3)	食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）に係る事項	
(4)	集団給食施設に係る監視指導事項	
(5)	広域流通する食品の製造等に係る監視指導事項	
(6)	異物混入対策に係る監視指導事項	
(7)	指定成分等含有食品の製造・加工施設に係る監視指導事項	
(8)	回収食品等及び廃棄食品等の処理に係る事項	
(9)	改正食品衛生法の経過措置に係る事項	
(10)	飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理に係る事項	
(11)	イベント等における食品の取扱いに係る事項	
第4	監視指導等の実施体制等に関する事項	9
1	監視指導等の実施機関と役割	
2	食品収去検査等の実施機関と役割	
3	連携体制の確保	
4	試験検査実施機関の体制の整備	
第5	施設への立入検査に関する事項	11
1	立入検査の方向性	
2	監視分類及び監視指導の頻度	
第6	食品等の収去検査等に関する事項	13
1	共通事項	
2	重点的な検査を実施する事項	

第7	夏期及び年末等の監視指導の強化に関する事項	14
1	夏期及び年末	
2	その他	
第8	違反を発見した場合の対応に関する事項	15
1	立入検査時に違反を発見した場合	
2	収去検査の結果、違反を発見した場合	
3	違反事実の公表	
第9	県民等への情報提供及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の 実施に関する事項	16
第10	食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項	17
1	食中毒発生時の対応	
2	食中毒発生時の公表	
3	広域的な食中毒事案発生時の対応	
4	指定成分等含有食品による健康被害発生時の対応	
第11	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進に関する事項	18
1	食品衛生管理者等の設置	
2	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	
3	食品等事業者に対する表彰	
第12	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項	18
1	食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員及び食品衛生検査担当者等 関係職員に関する事項	
2	食品衛生管理者等の食品等事業者自らが実施する衛生管理を担う者に 関する事項	

（参考）

- 資料1 令和6年度における監視指導及び検査の実施計画
- 資料2 令和6年度立入検査計画及び啓発事業予定表
- 資料3 千葉県食品衛生監視指導計画に関する用語集

第1 基本方針

食品衛生に関する監視指導（以下「監視指導」という。）は、食品、添加物、器具及び容器包装（以下「食品等」という。）の生産、製造、加工、輸入、流通、販売等の実態、食中毒等の食品衛生上の危害の発生状況、施設の食品衛生上の管理の状況等を踏まえて実施すべきものである。

本県は、首都圏にありながら、三方を海に囲まれた温暖な気候と豊かな自然を有し、全国有数の農水産物の生産県であることから、安全・安心な「千葉ブランド」づくりを目指しており、また、四季を通じて観光・行楽に多くの人々が訪れることから「観光立県」を推進している。更に、成田国際空港、千葉港等の食品輸入の拠点擁している等、多面的な特性を有し、関連して多くの食品が流通しており、食品等の安全性の確保のためには、これらの特性を勘案して総合的な見地に立った衛生対策を実施していく必要がある。

このため、国の定めた「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、本県の地域の実情や過去における食中毒の発生状況等を踏まえて、千葉県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を作成し、これを実施することにより県民の健康の保護を図っていくものとする。

第2 総括的事項

1 監視指導計画の対象地域

千葉市、船橋市及び柏市を除く県内地域

（保健所設置市（千葉市、船橋市及び柏市）においては、別途計画を定めているため。）

2 監視指導計画の対象者等

- （1）食品衛生法に基づく営業施設及び食品等事業者
- （2）と畜場法に基づくと畜場及び従事者
- （3）食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥処理法」という。）に基づく食鳥処理場及び従事者
- （4）ふぐの取扱い等に関する条例（以下「ふぐ条例」という。）に基づくふぐ営業認証施設及びふぐ処理師
- （5）食品表示法に基づく食品関連事業者等
- （6）消費者（食品等の安全性の確保に関する施策へ意見を表明する等の役割）

3 実施期間

令和6年4月1日から翌年3月31日まで

第3 監視指導を実施すべき事項

本県における食品流通、食品衛生上の危害の発生状況及び広域流通する食品を考慮し、次の事項について監視指導を実施する。

1 共通監視指導事項

食品等関連営業施設の監視指導の効果的な実施のための共通監視指導事項を次のとおりとする。

(1) 食品等関連営業施設、生食用食肉取扱施設及びふぐ営業認証施設に対する監視指導

ア 食品衛生法、食品表示法及び食品衛生法施行条例等に基づく食品、添加物等の規格基準、食品表示基準、公衆衛生上必要な措置の基準及び公衆衛生上必要な営業施設の基準等の遵守状況

特に、次の事項について、周知を行う。

- (ア) 営業者は、食品又は添加物について、消費者が安全に喫食するために必要な情報を消費者に提供するように努めること。
- (イ) 営業者は、食品又は添加物に関する消費者からの健康被害及び食品衛生法等に違反する情報を得た場合には、当該情報を保健所等に提供するように努めること。
- (ウ) 営業者は、食品又は添加物について、消費者及び食品又は添加物を取り扱う者から異味又は異臭の発生、異物の混入その他の健康被害につながるおそれがある否定できない情報を得た場合には、当該情報を保健所等に提供するように努めること。

イ HACCPに沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画及び手順書等について、その内容及び衛生管理の実施状況を確認するとともに、適切な管理が実施できるよう指導・助言（特に小規模営業者等については、厚生労働省が内容を確認した手引書を用いる）

ウ 食品中に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度の適正な実施のための周知と指導

エ 器具又は容器包装における製造管理基準及び情報伝達に関する事項の周知と指導

(2) と畜場及び食鳥処理場等の食肉流通の拠点施設に対する監視指導

ア と畜場法及び食鳥処理法等に基づく施設基準、食肉に供される獣畜等の処理基準等の遵守状況

イ 枝肉及び可食内臓への微生物汚染や動物用医薬品等の残留の防止対策の実施状況

ウ HACCPに沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画及び手順書等について、その内容及び衛生管理の実施状況を確認するとともに、と畜場・食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場を除く）については衛生管理計画及び手順書に係る外部検証を実施し、適切な管理が実施できるよう指導・助言

2 重点監視指導事項

共通監視指導事項に加え、食品衛生対策に係る具体的な重点監視指導事項を次のとおりとする。

(1) 食中毒予防対策に係る事項

ノロウイルス、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌及びふぐ毒による食中毒並びに県内で過去5年間に発生した食中毒の病因物質として多くを占める食中毒の予防対策

食中毒予防対策	重点監視指導事項
ノロウイルス等のウイルス性食中毒の予防対策	ア 飲食店及び集団給食施設等での二枚貝や加熱調理を要する食品の十分な加熱の徹底 イ 調理従事者の徹底した手洗いの励行 ウ おう吐物等により汚染された可能性のある食品の廃棄、施設においておう吐した場合の消毒方法等 エ 食品取扱者の健康状態の確認及び記録の実施、無症状病原体保有者への適切な措置等、大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づくノロウイルス対策の実施
カンピロバクターによる食中毒の予防対策	ア 飲食店等での食肉（特に鶏肉）の衛生的な取扱い及び十分な加熱等の徹底 イ 生食用食肉以外で非加熱又は加熱不十分な食肉等を提供しないこと ウ 牛レバー及び豚の食肉（内臓を含む）の生食用としての提供禁止 エ 焼肉店にあっては、利用者に対し、肉を焼く際の取り箸及び専用トングの提供並びに食肉等を十分に加熱する旨の注意喚起の徹底 オ 食鳥処理業者及び卸売業者等による鶏肉の「加熱用」の表示等の徹底
腸管出血性大腸菌O157等による食中毒の予防対策	ア 飲食店等での食肉、野菜等の衛生管理の徹底、生食用食肉の規格基準の遵守及び表示の点検並びにその他の食肉の加熱調理の状況等 イ 生食用食肉以外で非加熱又は加熱不十分な食肉等を提供しないこと ウ 牛レバー及び豚の食肉（内臓を含む）の生食用としての提供禁止 エ 焼肉店にあっては、利用者に対し、肉を焼く際の取り箸及び専用トングの提供並びに食肉等を十分に加熱する旨の注意喚起の徹底 オ 漬物や加熱しないで喫食する食品（カット野菜・カット果物）を製造・加工する施設において、HACCPに沿った衛生管理の実施 カ 生食用野菜等の十分な洗浄及び高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者に食事を提供する施設における生食用野菜等の殺菌等、大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づく衛生管理の実施
ふぐ毒による食中毒の予防対策	食用不適ふぐの排除及び食用ふぐの有毒部位の除去の徹底
アニサキスによる食中毒の予防対策	ア 生鮮魚介類の冷凍・加熱による予防 イ 生鮮魚介類の目視での確認及びアニサキス幼虫の除去
サルモネラ属菌による食中毒の予防対策	ア GPセンター、液卵製造施設及び食品取扱施設等における鶏卵の温度管理、破卵等の選別、製造又は加工に係る記録の作成及び保存等の実施状況 イ 菓子製造施設及び飲食店等並びに集団給食施設における鶏卵や食肉等の衛生的な取扱い及び調理方法等 ウ 牛レバー及び豚の食肉（内臓を含む）の生食用としての提供禁止

ウエルシュ菌による食中毒の予防対策	大量調理食品の加熱殺菌及びウエルシュ菌の増殖防止のための速やかな冷却の徹底
黄色ブドウ球菌による食中毒の予防対策	ア 調理従事者における皮膚の化膿性疾患の確認及び当該部位への耐水性の被覆材の使用の徹底 イ 食品の低温管理の徹底

(2) 表示に係る事項

表示は消費者が食品を選択する際の重要な情報源であることから、食品の調理、製造、加工等を行う事業者に対しては、次の事項を重点とし、監視指導を実施する。

また、品質事項、保健事項に係る不適正表示の疑義事案を発見した際は、関係部署等に情報提供を行う。

- ア アレルゲンを含む食品の使用原材料等の適正表示及び外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供
- イ 食品添加物の適正表示
- ウ 科学的・合理的根拠に基づいた期限表示と保存方法の適正表示
- エ 遺伝子組換え食品の使用原材料等の適正表示
- オ 「生かき」の採取水域等及び「ふぐ加工品等」の適正表示
- カ 「生食用牛肉」に係る注意喚起表示

(3) 食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）に係る事項

食品はその生産から販売に至る全ての行程において消費者の健康被害を発生させるリスクを有していることから、それらのリスクの内容を検討し、日常からあらゆる危害の発生を想定してその防止を図るための対策を講じなければならない。

このため、食品群ごとの食品供給行程の各段階において、次の事項を重点とし、必要に応じて食品の生産段階の安全規制を実施する農林水産担当部局等と連携して監視指導を実施する。

ア 食肉、食鳥肉及び食肉製品

供給行程	重点監視指導事項
とさつ解体又は食鳥処理等	(ア) 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確認 (イ) 牛の個体識別番号の確認 (ウ) 獣畜、家きんの病歴を踏まえたと畜検査、食鳥検査の実施 (エ) 枝肉、中抜と体等の微生物検査による衛生的な処理の検証 (オ) と畜場及び食鳥処理場における動物用医薬品等の残留物質検査の実施 (カ) 認定小規模食鳥処理業者における年間処理羽数の上限確認 (キ) 千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドラインに基づく野生鳥獣の捕獲、運搬及び食肉処理施設における解体の実施
製造及び加工	(ア) 食肉処理施設における微生物汚染の防止対策の実施状況 (イ) 原材料受入れ時の残留抗生物質等の検査による安全性確保の実施状況 (ウ) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の実施状況

	(I) 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底
貯蔵、運搬、調理及び販売	(P) 枝肉、カット肉の衛生管理（保存温度、衛生的な取扱い等） (I) 加熱調理の実施状況 (U) 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底

イ 乳及び乳製品

供給行程	重点監視指導事項
原料乳の搾取及び荷受	(P) 健康な獣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 (I) 搾乳後の生乳の腐敗や微生物増殖を防止するための温度管理の徹底 (U) 生乳の残留抗生物質等の検査の実施状況
製造及び加工	(P) 製造又は加工過程における微生物汚染の防止対策の実施状況 (I) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の実施状況 (U) 飲用乳の出荷前の微生物検査等の徹底
貯蔵、運搬、調理及び販売	衛生的な流通管理（保存温度、取扱い等）の徹底

ウ 食鳥卵

供給行程	重点監視指導事項
原料卵の採取及び荷受	(P) 食用不適卵の排除の徹底 (I) 採卵後の低温管理
製造及び加工	(P) 新鮮な正常卵の受入状況 (I) 洗卵時及び割卵時の微生物汚染の防止対策の実施状況 (U) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の実施状況 (I) 汚卵、軟卵及び破卵の選別等の実施状況
貯蔵、運搬、調理及び販売	(P) 低温保管等の温度管理の状況 (I) 破卵等の検査の実施状況

エ 水産食品

供給行程	重点監視指導事項
原料の荷受	(P) 有毒魚介類の排除の徹底 (I) 漁港等の水揚げ場における衛生管理の状況 (U) 養殖魚介類への動物用医薬品等の使用状況
製造及び加工	(P) 生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 (I) 製造又は加工過程における微生物汚染の防止対策の実施状況 (U) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の実施状況 (I) 生食用かきの採取水域等の表示 (U) ふぐの衛生的な処理の徹底
貯蔵、運搬、調理及び販売	(P) 有毒魚介類等の市場からの排除の徹底 (I) 病原微生物等の検査の実施状況 (U) 水産加工品の衛生的な流通管理（保存温度、取扱い等）の状況 (I) 食品の加熱調理の実施状況 (U) 目視除去や冷凍処理等による寄生虫対策の徹底

オ 野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品

供給行程	重点監視指導事項
原料の採取及び荷受	(ア) 生食用野菜等の微生物汚染の防止対策 (イ) 残留農薬検査の実施状況 (ウ) 出荷時検査の実施状況 (エ) 穀類、豆類等のかび毒対策の実施状況 (オ) 有毒植物等の排除の徹底
製造及び加工	(ア) 生食用野菜等の衛生管理の徹底 (イ) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の実施状況
貯蔵、運搬、調理及び販売	(ア) 生食用野菜等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底 (イ) 残留農薬及び汚染物質等の検査の実施状況 (ウ) 穀類、豆類等のかび毒対策の実施状況 (エ) 有毒植物等の排除の徹底

(4) 集団給食施設に係る監視指導事項

同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設にあっては、大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った衛生管理状況の確認を行い、中小規模調理施設にあっては、大量調理施設衛生管理マニュアル又はHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書に沿った衛生管理状況の確認を行う。

特に、次の事項を重点とし、監視指導を実施する。

ア 野菜及び果物等で加熱せずに提供する食品の殺菌状況の確認

加熱せずに提供する野菜等は流水で洗浄し、特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設にあっては次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌状況を確認する。

イ 加熱調理食品の適切な加熱状況の確認

加熱調理食品の中心部が75℃で1分間以上（ノロウイルス汚染のおそれのある食品にあっては85～90℃で90秒間以上）又はこれと同等以上の加熱状況を中心部温度計の記録等で確認する。

ウ 調理済み食品の温度管理状況の確認

調理後直ちに提供されない食品にあっては、食中毒菌の増殖を抑制するため、10℃以下又は65℃以上での管理状況を確認する。

エ 調理従事者等の衛生管理状況の確認

調理従事者等の健康状態等について、点検表や検便結果記録等を確認する。

(5) 広域流通する食品の製造等に係る監視指導事項

広域流通食品の製造・販売等を行う食品等事業者（以下「広域流通食品等事業者」という。）に対して、次の事項を重点とし、監視指導を実施する。

ア 食品製造時における衛生管理の確認

期限切れの原材料の使用等不適切な原材料の使用の有無、原材料の在庫管理等を含めた製造管理全般に関して、広域流通食品等事業者に対して、衛生管理計画等の提示を求め、その内容を確認する。

イ 記録の作成・保存の確認

食品の製造・加工・保存に係る記録が、適正に作成・保存されているか、広域

流通食品等事業者に対し、提示を求め、その内容を確認する。

ウ 期限表示の確認

表示について点検し、期限表示の科学的・合理的根拠の妥当性確認するとともに、製品の期限設定の一覧とその根拠の備付けの状況及び製品に対する製造及び表示等の記録を確認する。

(6) 異物混入対策に係る監視指導事項

食品への異物混入事案が相次いでいることを踏まえ、食品等事業者に対し、異物混入防止のための取組が徹底され、食品の安全性が確保されるよう、次の事項を重点とし、監視指導を実施する。

ア 異物混入防止のための取組の徹底

食品等事業者における異物混入防止の取組が徹底されるよう、以下について指導を行う。

(ア) 食品取扱設備等の適正な維持管理

(イ) 施設及びその周囲の維持管理及びそ族昆虫対策

(ロ) 食品取扱者の衛生的な服装及び施設内への不要物の持込禁止

(ハ) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質の適正な保管管理

イ 食品取扱者及び関係者における衛生教育の実施

食品等事業者において、食品等の製造、加工及び調理等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、衛生教育を適切に実施するよう指導を行う。

ウ 異物混入防止のための必要な措置

食品等事業者において、異物混入の可能性について検証を行い、混入防止のために必要な措置を講じるよう指導を行う。

エ 健康被害のおそれがある情報の保健所等への報告

消費者及び食品又は添加物を取り扱う者から、異物の混入その他の健康被害につながるおそれが否定できない情報を得た場合には、当該情報を保健所等に提供するよう指導を行う。

(7) 指定成分等含有食品の製造・加工施設に係る監視指導事項

食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物であって、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定したものを含む食品（以下「指定成分等含有食品」という。）を取り扱う営業者に対し、次の事項について指導を行う。

ア 取り扱う指定成分等含有食品が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報を得た場合の県への届出の徹底

イ 製造又は加工の規格基準の遵守

(8) 回収食品等及び廃棄食品等の処理に係る事項

食品等事業者が食品等を回収及び廃棄する際の処理について、次の事項を重点とし、監視指導を実施する。

ア 食品等を回収する際の実施の徹底

食品等事業者において、食品等の迅速かつ適切な回収に向けた体制を構築し、

回収に係る記録を作成・保存するとともに、遅滞なく、回収に着手した旨及び回収の状況を保健所等に届け出るよう指導を行う。なお、届出のあった内容については、国の食品衛生申請等システムを活用し、公表するとともに、必要に応じて、回収に至った原因の分析及び再発防止策の検討について指導を行う。

イ 回収した食品等及び期限切れ等の食品を廃棄する際の取組の徹底

食品等事業者において、廃棄する食品等を他の製品と区別して保管し、廃棄に係る記録を作成・保存する等、廃棄物が適切に処理されるよう指導を行う。

(9)改正食品衛生法の経過措置に係る事項

今まで許可不要であった業種のうち、食品衛生法の改正により新たに許可の取得が必要となった業種について、令和３年５月３１日以前から営業している事業者には３年間の猶予期間（経過措置期間）が設けられている。

該当する事業者に、令和６年５月３１日までに許可を取得するよう農林水産担当部局等と連携して周知を行い、営業許可申請に係る指導、助言を行う。

(10)飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理に係る事項

共働きや単身世帯の増加等、ライフスタイルの変化によって中食の需要は拡大傾向にあり、飲食店での持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）等のサービスの利用が一般に定着していることを踏まえ、次の事項を重点とし、衛生管理の徹底について指導を行う。

- ア 持ち帰りや宅配等に適したメニューの選定
- イ 施設設備の規模に応じた食数の提供
- ウ 加熱調理食品の中心部までの十分な加熱
- エ 調理済み食品の適切な温度管理
- オ 消費者に対して速やかな喫食に関する注意喚起

(11)イベント等における食品の取扱いに係る事項

近年、多種多様なイベントが全国各地で開催されており、県内でも催事・行事が多数開催され、会場に出店したテントや移動営業車等の施設でさまざまな食品の販売や調理等が行われていることを踏まえ、食中毒等の健康被害の発生を防止する観点から、催事・行事の主催者及び出店者に対して次の事項を重点とし、衛生管理の徹底について指導を行う。

- ア 主催者からの行事開催届の提出による出店者及び取扱食品の把握
- イ 食品の衛生的な取扱い
- ウ 食品の取扱いに必要な施設設備
- エ 施設設備の規模に応じた食数の提供

第4 監視指導等の実施体制等に関する事項

食品に関連する監視指導に当たっては、監視指導や検査を行う機関がそれぞれの役割分担を明確にするとともに、国、他の都道府県等とも連携し、綿密な計画を立て効率的に実施する必要がある。

このための各機関の役割は次のとおりとする。

1 監視指導等の実施機関と役割

(1) 健康福祉部衛生指導課

- ア 監視指導計画及び食品衛生等に関する施策の策定及び公表
- イ 違反の事実に基づく行政処分等の公表
- ウ 食品等の安全性の確保に関する県民への情報提供
- エ 県庁内関係部局、他の都道府県等、国との連絡調整

(2) 保健所

- ア 食品営業施設、生食用食肉取扱施設及びふぐ営業認証施設等の監視指導
- イ 違反食品、苦情食品（異味、異臭、異物混入等）に係る調査及び指導
- ウ 食中毒に係る調査及び指導
- エ 違反の事実に基づく行政処分等の実施
- オ 食品等事業者及び消費者への衛生講習会の実施並びに食品衛生及び適正表示に関する情報提供
- カ 食品営業施設におけるHACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認

(3) 食肉衛生検査所

- ア と畜検査及び食鳥検査の実施
- イ と畜場及び食鳥処理場の監視指導
- ウ と畜場及び食鳥処理場に付帯する食肉処理施設等の監視指導
- エ 野生鳥獣（いのしし又は鹿）に係る食肉処理施設の監視指導
- オ 違反の事実に基づく行政処分等の実施
- カ と畜場及び食鳥処理場等への衛生講習会の実施並びに食肉衛生及び適正表示に関する情報提供
- キ と畜場及び食鳥処理場におけるHACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認並びに衛生管理計画及び手順書に係る外部検証の実施

2 食品収去検査等の実施機関と役割

(1) 健康福祉部衛生指導課

- ア 食品収去検査等に関する計画の策定及び公表
- イ 食品収去検査等に係る県庁内関係部局、他の都道府県等、国との連絡調整
- ウ 検査の業務管理等に係る点検

(2) 保健所

- ア 食品収去検査等の検体の採取及び検査
- イ 違反食品、苦情食品及び食中毒に係る検体の採取及び検査
- ウ 内部精度管理及び外部精度管理の実施

(3) 衛生研究所

- ア 食品収去検査等の検体の検査
- イ 違反食品、苦情食品及び食中毒に係る検体の検査
- ウ 内部精度管理及び外部精度管理の実施

(4) 食肉衛生検査所

- ア 食品収去検査等の検体の採取及び検査
- イ 内部精度管理及び外部精度管理の実施

(5) 登録検査機関

- 食品収去検査等の検体の検査

3 連携体制の確保

(1) 広域的な食中毒事案発生時の関係機関との連携体制の確保

関東信越厚生局並びにその管轄区域内の都県等で構成される広域連携協議会に参加し、連絡及び連携体制を確保する。複数の都道府県等が関係する広域な食中毒事案が発生した場合には、同協議会において必要な情報を共有するとともに、関係機関等と緊密に連携して対策を講じる。

(2) 他の都道府県等の食品衛生担当部局との連携

食中毒事案の発生状況や食品の流通状況等を踏まえて、関係する都道府県等の食品衛生担当部局との間に連絡及び連携体制を確保する。広域流通食品等に係る違反や広域的な食中毒の発生時には、必要に応じ、他の都道府県等の食品衛生担当部局と連携して対策を講じる。

(3) 国との連携

- ア 厚生労働省

平常時から連絡及び連携体制を確保するとともに、大規模又は広域的な食中毒や輸入食品に係る問題等が発生した場合は、厚生労働省へ迅速に通報するとともに、連携して必要な対策を講じる。

- イ 消費者庁

平常時から連絡及び連携体制を確保するとともに、食品等に係る重大事故の発生時や広域流通食品の食品表示法違反発見時等、広域的な対応が必要な事例が発生した場合は、消費者庁へ迅速に通報するとともに、連携して必要な対策を講じる。

(4) その他の部署等との連携

ア 千葉県食の安全・安心対策会議に係る事項

千葉県食の安全・安心対策会議において、食品の生産から消費に至る基本的、総合的な事項を検討するとともに、緊急事案には迅速に対応していく。

イ 農林水産物の生産段階に係る事項

農林水産物の生産段階に係る監視指導については、生産担当部局と連携し、また保健所は地域の農林水産業の振興・指導等を担当する機関と連携して監視指導を実施する。

ウ 食品等の表示及び広告に係る事項

食品等の表示及び広告等の適正化を図るため、監視指導の際、衛生事項以外の表示についても留意し、違反等が認められた場合は、関係部署等に情報提供をするとともに、状況に応じ連携して立入検査を実施し適正化を図る。

4 試験検査実施機関の体制の整備

(1) 信頼性の確保

保健所、衛生研究所及び食肉衛生検査所の各試験検査実施機関の役割分担を踏まえ、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な受検等、これらの機関の技術向上及び信頼性確保のための取組を行う。

試験検査等を委託する登録検査機関に対しては、適正な業務管理を求めるとともに、必要に応じて、関係資料の確認や立入検査により業務管理状況を確認する。

(2) 技術研修等の実施

必要な検査機器の整備及び導入に伴う関係職員の技術研修等の実施に努める。

(3) 薬物混入事案等への対応

農薬や化学物質の食品への混入等に対応する検査体制の整備に努める。

第5 施設への立入検査に関する事項

食品等関連施設への立入検査は、中長期の計画のもと継続性を持ち、かつ一定の実施基準に基づいて行うことが必要である。

このため、次の事項を立入検査計画を立案する際の指針とする。

1 立入検査の方向性

食生活の多様化、食品等の製造・加工技術等の高度化、食品流通の広域化及び国際化等に適切に対応するため、計画的・効果的な監視指導が必要となる。

一方、原則として全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理を実施していることから、施設の衛生管理状況等の監視指導に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認を行い、衛生管理の向上を図る。

2 監視分類及び監視指導の頻度

監視指導を以下のように分類し、分類ごとの監視指導の重要度等を踏まえて、本県の監視指導の頻度を次のように定める。

(1) 製造業等監視：原則年に1回以上

食品等を大規模に製造又は広域流通する食品を製造する施設、大量調理を行う飲食店及び集団給食施設等、監視指導の重要度の高い施設に対する監視をいう。

(2) 重点監視：施設の規模等により必要な頻度

製造業等監視の対象とならない施設のうち、地域の状況や施設の規模等に応じて実施頻度を決定する施設に対する監視をいう。

(3) 定期監視：継続時に監視

製造業等監視、重点監視の対象とならない施設のうち、継続許可施設等に対する監視をいう。

(4) その他の監視：必要に応じて監視

上記（１）から（３）のいずれにも該当しない施設の監視をいう。

なお、監視指導を実施する各機関は、この監視指導の頻度を基本とした上で、管内の食品衛生に関する状況と今までの監視指導の実績を分析・検討し、必要な回数を加える等し、実効的な監視指導の推進に努めるものとする。

監視 分類	監視 頻度	対 象 業 種 （ 施 設 ）
製造業 等監視	原 則 年 に 1 回以上	ア 地方公設市場 イ 以下の業種のうち、食品を大規模に製造し、又は広域流通する食品を製造する施設 ・集乳業 ・乳処理業 ・特別牛乳搾取処理業 ・食肉処理業 ・食品の放射線照射業 ・菓子製造業 ・アイスクリーム類製造業 ・乳製品製造業 ・清涼飲料水製造業 ・食肉製品製造業 ・水産製品製造業 ・氷雪製造業 ・液卵製造業 ・食用油脂製造業 ・みそ又はしょうゆ製造業 ・酒類製造業 ・豆腐製造業 ・納豆製造業 ・麺類製造業 ・（複合型）そうざい製造業 ・（複合型）冷凍食品製造業 ・漬物製造業 ・密封包装食品製造業 ・食品の小分け業 ・添加物製造業 ・届出が必要な食品製造施設 ウ 飲食店営業のうち同一メニューを1回300食又は1日750食以上調理し、提供する施設 エ 集団給食施設のうち同一メニューを1回300食又は1日750食以上調理し、提供する施設 オ 指定成分等含有食品の製造加工施設 カ 上記以外の施設でHACCPに基づく衛生管理を実施している施設

重点 監視	原則３年に １回程度	ア 集団給食施設のうち製造業等監視の対象とならない施設
	施設の規模 等により 必要な頻度	イ 調理製造場を有する大型スーパー ウ と畜場、食鳥処理場及び付帯する食肉処理施設等 エ 野生鳥獣（いのしし又は鹿）に係る食肉処理施設 オ 生食用食肉取扱施設 カ 地方公設市場以外の市場 キ ふぐ営業認証施設 ク 器具・容器包装製造施設（合成樹脂を使用したものに限る）
定期 監視	継 続 時 に 監視	ア 飲食店営業のうち製造業等監視及び重点監視の対象とならない施設 イ 以下の業種のうち製造業等監視及び重点監視の対象とならない施設 ・集乳業 ・乳処理業 ・特別牛乳搾取処理業 ・食肉処理業 ・食品の放射線照射業 ・菓子製造業 ・アイスクリーム類製造業 ・乳製品製造業 ・清涼飲料水製造業 ・食肉製品製造業 ・水産製品製造業 ・氷雪製造業 ・液卵製造業 ・食用油脂製造業 ・みそ又はしょうゆ製造業 ・酒類製造業 ・豆腐製造業 ・納豆製造業 ・麺類製造業 ・そうざい製造業 ・冷凍食品製造業 ・漬物製造業 ・密封包装食品製造業 ・食品の小分け業 ・添加物製造業 ウ 魚介類販売業、食肉販売業 エ 調理製造場を有するスーパー（大型スーパーを除く） オ 自動車を利用して行う営業 カ 屋台、露店等及び臨時施設での飲食店営業
その他 の監視	必要に 応じて	ア 届出対象施設（製造業等監視及び重点監視の対象となる施設を除く） イ 自動販売機による営業許可施設

第６ 食品等の収去検査等に関する事項

科学的な根拠に基づいた監視指導を推進するため、食品等の検査の要点を次のとおりとし、計画的に実施する。

なお、国内で消費される食料の多くを海外からの輸入に依存しており、また本県は成田国際空港等の輸入拠点擁していることから、輸入食品の検査も実施し、食品の安全確保を図る。

１ 共通事項

保健所、衛生研究所、食肉衛生検査所及び登録検査機関において、県内で生産、製造又は販売される食品等（輸入食品を含む。）について、食品衛生法及び食品表示法に基づく検査等を実施する。

2 重点的な検査を実施する事項

- (1) 残留農薬、残留動物用医薬品及び食品添加物等の理化学検査
- (2) 黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌及び腸管出血性大腸菌O157等の食中毒起因菌等の微生物検査
- (3) 放射性物質の検査
- (4) 組換え遺伝子の検査
- (5) 過去に違反事例の多い食品の規格基準に関する検査
- (6) その他輸入食品等流通実態等を鑑み、必要な検査

第7 夏期及び年末等の監視指導の強化に関する事項

食中毒等の健康被害が発生しやすい時期においては、対象業種（施設）を定めて監視指導を行い、食品による健康被害発生の未然防止に努める。

1 夏期及び年末

食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末においては、国が例年定める方針も踏まえ、次のとおり監視指導を実施する。

夏期における対策	6月1日から9月30日までを千葉県食品衛生夏期対策期間と定め、特に次の項目を重点的に実施し、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌等による食中毒等夏期に発生しやすい食品に起因する事故を防止し、県民、観光客等の健康の保護を図る。 ・食品等関連営業施設の監視指導 ・食品等の収去検査 ・食品衛生講習会の開催 ・各種広報媒体を利用した広報活動 ・海の家等海浜の食品営業施設一斉監視（7月16日から8月6日まで）
年末における対策	12月1日から12月31日までを千葉県年末の食品安全推進月間と定め、広域流通食品等事業者の監視指導及びアレルギーを含む食品の適正表示の徹底並びにノロウイルスやふぐ毒の食中毒防止対策や市場衛生対策等の監視指導を重点的に実施する。

2 その他

特定の違反事例が頻発する等、食品衛生に係る問題が発生し、かつ、全国的な調査や監視指導を行う必要が生じた場合は、国が示す方針も踏まえ、また必要に応じて他の都道府県等と連携しながら監視指導を行う。

第8 違反を発見した場合の対応に関する事項

法令等に違反する施設や食品等が発見した場合は、遅滞なく営業者等に改善・回収等の自主的な対策を行わせるとともに行政が的確な対応を行うことで、消費者の被害を未然に防止する必要がある。このための基本的な対応は、違反が軽微であって直ちに改善が図られたものを除き、法令違反については書面での行政指導を行う等、次のとおりとする。

1 立入検査時に違反を発見した場合

区 分	措 置 内 容
法令に基づく公衆衛生上必要な措置の基準や公衆衛生上必要な営業施設の基準に違反した施設を発見した場合	営業者等に対し、速やかに改善の指導又は命令等を行う。
食品衛生法に違反する食品等が発見した場合	営業者等に対し、当該食品等が販売又は営業上使用されないよう指導を行うとともに、必要に応じて回収、廃棄命令等の行政処分を行う。
食品表示法に違反する食品等が発見した場合	営業者等に対し、表示の是正等の指導又は指示を行うとともに、必要に応じて命令等の行政処分を行う。
悪質な違反の場合	告発を行う。

2 収去検査の結果、違反を発見した場合

区 分	措 置 内 容
県内で生産、製造又は加工された食品の場合	営業者等に対し、当該食品等が販売又は営業上使用されないよう指導を行うとともに、必要に応じて回収、廃棄命令等の行政処分を行う。
広域流通食品等及び輸入食品等の場合	関係する都道府県等の食品衛生担当部局又は国へ迅速に情報提供を行い、連携して違反に係る食品等の流通防止措置、再発防止措置等の必要な対策を講ずる。
悪質な違反の場合	告発を行う。

3 違反事実の公表

重大な違反事例や行政処分事例については、危害の拡大及び再発の防止を図るために、事業者名、対象食品名、措置内容等を適宜公表する。

第 9 県民等への情報提供及び意見の交換 (リスクコミュニケーション)の実施に関する事項

県民等に対し、食品等の安全性の確保に関する情報提供や監視指導の実施状況の公表を積極的に実施し、意見を聴取するとともに、これらを踏まえて監視指導に反映させる。

また、次年度の監視指導計画策定段階において、県民等から意見を聴取する機会を設ける。

これらの県民等への情報提供や意見の交換の機会を通じて、地域の実情に応じた監視指導計画を策定していくこととする。

- 1 監視指導計画の実施結果については、翌年度の6月末までに公表を行う。
- 2 監視指導計画の策定の際及び年度途中に監視指導計画を変更する場合は、その内容を公表し、県民等の意見を聴取する。
- 3 食品等の安全性の確保に関する施策の実施に当たり必要な場合は、これを公表し、県民等の意見を聴取する。
- 4 公表は、健康福祉部衛生指導課、千葉県庁県政情報コーナー、千葉県文書館、各地域振興事務所及び各保健所における閲覧、ホームページ、広報紙等の方法により行い、これに関する意見の聴取は、郵送、電子メール、ファックス等の方法により行う。
- 5 千葉県食中毒警報等発令要領に基づき、食中毒が発生しやすくなる時期（6月1日～9月30日）に食中毒注意報を発令する。また、更なる気温の上昇により、食中毒が多発しやすい気象条件となった場合等に食中毒警報を発令することにより、県民及び食品等事業者へ食品の取扱い及びその他食品衛生に関する注意を喚起し、危害発生の未然防止を図る。
- 6 家庭における食中毒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扱いに関する消費者への啓発を行う。
特に、非加熱又は加熱不十分な食肉やレバー等を喫食することは食中毒になる危険性が高いことを注意喚起する。
- 7 ふぐの素人調理や野生のキノコ等、有毒物質を含んでいる可能性があって、確実に食用と確認できない食品を喫食しないよう、関係部署等と連携を図りながら注意喚起を行う。

第 10 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

食中毒が発生した場合の対応は、「千葉県健康危機管理基本指針」（以下「基本指針」という。）、「千葉県食中毒疫学調査要領」（以下「調査要領」という。）等に基づき、発生の内容、程度等に応じて次の事項を迅速かつ適切に実施し、原因の究明と危害の拡大防止に努める。

1 食中毒等発生時の対応

- (1) 調査要領に基づき、平時から体制を整備するとともに、食中毒等健康危害の発生時には、基本指針に基づき関係部局と連携をとりながら迅速かつ的確な対策を行う。
- (2) 初動調査においては、病原微生物のみならず化学物質等が原因である可能性も考慮する。
- (3) 毒物劇物等の物質を原因として疑う場合は、調査初期段階において「毒劇物迅速検査キット」を活用する等して、毒物等の混入の有無を速やかに判定する。
- (4) 汚染源の遡り調査を積極的に行い、原因の究明に努める。
- (5) 原因調査等について専門的な知見を踏まえて実施できるよう、衛生研究所等と緊密に連携して対応する。
- (6) 腸管出血性大腸菌による広域的な食中毒事案が発生した場合には、遺伝子型解析を用いて、国や他の都道府県等と情報を共有する。

2 食中毒等発生時の公表

食中毒発生状況等の情報を速やかに公表し、消費者及び食品等事業者へ注意を促す。

3 広域的な食中毒事案発生時の対応

複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、広域連携協議会等において情報を共有するとともに、関係機関等と緊密に連携して対策を講じる。

4 指定成分等含有食品による健康被害発生時の対応

- (1) 指定成分等含有食品を取り扱う営業者から当該食品等が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった場合は、必要に応じて関係者と連携し、国への報告を行う。
- (2) いわゆる健康食品（指定成分等含有食品を除く。）による健康被害発生時においても、必要に応じて関係機関と連携し、国への報告を行う。

第 11 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進に関する事項

食品衛生管理の主体は、食品等事業者自らが担っており、原材料等の安全性の確認等自らが実施する衛生管理が必要不可欠である。このため県は、次の対策を講じ、食品等事業者自らが実施する衛生管理の一層の強化を推進する。

1 食品衛生管理者等の設置

- (1) 営業施設に食品衛生責任者を設置させるとともに、特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物に係る営業施設には、食品衛生管理者を設置させ、施設における衛生管理及び従事者に対する衛生指導の徹底を図る。
- (2) 食品衛生管理者又は食品衛生責任者が、法令等に規定される責務を適確に果たせるよう、営業者に対し必要な指導を行う。
- (3) ふぐを処理する営業者に対して、ふぐ条例に基づくふぐ処理師又はその者の立会いの下に他の者がふぐを処理することの徹底を図る。

2 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

- (1) 法令等に規定される食品等事業者の責務である原材料の安全性確認、自主検査その他食中毒等発生時の原因究明及び危害の拡大防止を図るため、食品の製造販売等に係る記録の作成、保存を推進する。
- (2) 食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう、講習会の開催、ホームページ及びリーフレット等の活用により必要な情報提供を図る。

3 食品等事業者に対する表彰

食品衛生功労者及び食品衛生優良施設に対し、知事表彰、保健所長表彰等を実施し、食品営業者による自主的な衛生管理の意識の向上を図る。

第 12 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

食品衛生に関する状況は、食品自体の多様化や流通の変化、また科学的知見の進展等からめまぐるしく変化しており、食品衛生に携わる者には最新かつ高度な見識が求められることから、人材の育成及びその資質の向上は、食品衛生対策上重要な事項である。

このため、行政機関、食品等事業者の双方が積極的に対策を講じていく必要があることから、次の事項の実施に努めることとする。

1 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員及び食品衛生検査担当者等関係職員に関する事項

監視指導等が迅速かつ的確に実施できるように、技術研修や法令内容等に係る研修を実施するとともに、厚生労働省等が開催する研修会・講習会への参加を推進する。

2 食品衛生管理者等の食品等事業者自らが実施する衛生管理を担う者に関する事項

- (1) 食品等事業者、従事者及び集団給食施設の調理従事者等に対し、食中毒予防等の衛生講習会を実施する。
- (2) 食品衛生管理者、食品衛生責任者、食品衛生推進員、と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者、食鳥処理衛生管理者に対し、その責務が適切に果たされるよう、講習会や情報提供を実施する。
- (3) ふぐ処理師については、必要な知識及び技能を確認するための試験を実施する。
- (4) 公益社団法人千葉県食品衛生協会が委嘱する食品衛生指導員に対し、その任務に必要な最新の知識、技術について情報提供等の協力を実施することにより、育成指導を図る。

(資料 1) 令和 6 年度における監視指導及び検査の実施計画

1 監視指導実施計画

区分	主な対象施設	対象予定件数	監視予定件数
製造業等監視（年1回以上）	地方公設市場、広域流通食品製造施設等	1,200	1,200
重点監視（必要な頻度）	大規模小売店舗、民営市場、と畜場等	5,200	1,700
定期監視（継続時）	一般飲食店、広域流通をしない食品製造業等	41,000	6,800
その他監視（必要に応じて）	届出対象施設、自動販売機による営業許可施設	22,000	—
小計		69,400	9,700

2 食品等検査実施計画

(1) 国内産食品等

品目	予定検体数	対象検体	検査項目	検査機関				検体採取機関	
				保健所	衛生研究所	食肉衛生検査所	登録検査機関	保健所	食肉衛生検査所
農産物	73	野菜	残留農薬	—	—	—	○	○	—
		果実							
		落花生	カビ毒、カビ	—	○	—	—	○	—
水産物	8	養殖魚	動物用医薬品 残留農薬 水銀 等	—	—	—	○	○	—
		あさり等	重金属 PCB 等	—	—	—	○	○	—
		かき	ノロウイルス 貝毒 細菌	—	○	—	—	○	—
畜産物	400	鶏卵	動物用医薬品 細菌	—	—	—	○	○	—
		はちみつ	動物用医薬品	—	○	—	—	○	—
		牛肉							
		豚肉 鶏肉	動物用医薬品	—	—	○	—	—	○
加工食品等	1,627	ふぐ（身欠）	ふぐ毒	—	○	—	—	○	—
		惣菜、菓子 等	アレルギー物質	—	○	—	—	○	—
		牛乳	アフラトキシン	—	○	—	—	○	—
		清涼飲料水 食肉製品 等	成分規格 食品添加物 細菌 等	—	○	—	○	○	—
		弁当 惣菜 牛乳 等	細菌 乳関連規格検査	○	—	—	—	○	—
放射性物質	260	市場流通食品	放射性セシウム	—	○	—	—	○	—
その他	22	容器・包装等	規格基準	—	—	—	○	○	—
		食品添加物	成分規格	—	—	—	○	○	—
合計	2,390								

(2) 輸入食品

品目	予定検体数	対象検体	検査項目	検査機関				検体採取機関	
				保健所	衛生研究所	食肉衛生検査所	登録検査機関	保健所	食肉衛生検査所
農産物加工品等	114	野菜 果実 ワイン 菓子 等	残留農薬	-	○	-	○	○	-
水産物	20	サーモン エビ マグロ 等	動物用医薬品 水銀	-	○	-	○	○	-
畜産物	30	牛肉 豚肉 鶏肉	残留農薬 動物用医薬品	-	-	-	○	○	-
加工食品等	68	コメ加工品 ダイズ穀粒 小麦加工品 パパイア 等	組換え遺伝子	-	○	-	-	○	-
ナッツ類等	20	いちじく レーズン くるみ 等	カビ毒	-	○	-	-	○	-
かんきつ類	6	レモン 等	防ばい剤	-	-	-	○	○	-
合計	258								

(資料2)令和6年度立入検査計画及び啓発事業予定表

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
監視指導等の事業	食品関連営業施設(生食用食肉取扱施設・ふぐ営業認証施設を含む)	←→											
	学校給食等集団給食施設監視	←→											
	食中毒警報等発令期間			←→									
	食品衛生夏期対策			←→									
	海の家等海浜における食品営業施設一斉監視				↔								
	年末の食品安全推進月間									↔			
啓発発生事教育	食品事業者等食品衛生講習会	←→											
	消費者・食品事業者等との意見交換他	←→											
試験関係	ふぐ処理師試験							◎					
	製菓衛生師試験								◎				
違反等の対応	食中毒等に関する対応	←→											
	違反食品等に関する対応	←→											

千葉県食品衛生監視指導計画に関する用語集

【あ行】

○アニサキス

寄生虫（線虫類）の一種である。

<特徴>

アニサキス幼虫がサバ、アジ、イカ、イワシ、サンマなどに寄生する。

魚介類の内臓に寄生しているアニサキス幼虫は鮮度が落ちると、内臓から筋肉に移動することが知られているが、魚介類が活着している時点で筋肉中に寄生していた事例も多数報告されている。

<食中毒症状>

胃アニサキス症では、数時間後から十数時間後に、激しい腹痛、悪心、嘔吐を生じる。

腸アニサキス症では、十数時間から数日後に、激しい腹痛、腹膜炎症状を生じる。

<過去の食中毒原因食品>

サバ、アジ、イカ、イワシ等魚介類の寿司や刺身。

<対策>

加熱する。（60℃で1分、または70℃以上）

冷凍する。（-20℃で24時間以上）

速やかに内臓を除去する。

調理の際に、目視で確認して幼虫を除去することが有効。

○アレルギー

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的防御反応によるものを食物アレルギーと呼び、その原因となる物質（抗原）のことをアレルギーという。

免疫学的な防御反応とは、体の中に抗原が入ってくるとこれに対して防衛しようとする働きにより抗体がつくられ、抗原に対する抵抗性を獲得する反応をいう。

アレルギー体質の人では、ある抗原に過敏に反応して、じんま疹、湿疹、血圧低下、呼吸困難又は意識障害など、様々な症状が引き起こされる。

食品表示法では、アレルギーとして表示を義務づけているものが8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳及び落花生）、指導により表示を推奨されているものが20品目（アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）ある。

※くるみについては、令和7年3月31日まで経過措置期間が設けられ、推奨表示とすることができる。

○遺伝子組換え食品^{いでんしくみがしよくひん}

遺伝子組換え技術（組換えDNA 技術）を応用した食品のこと。

遺伝子組換え技術（組換えDNA 技術）とは、ある生物から有用な遺伝子を取り出して、他の植物等に導入する技術のことで、この技術により、食品生産を量的・質的に向上させるだけでなく、害虫や病気に強い農作物の改良や、日持ち・加工特性などの品質向上に利用されている。

遺伝子組換え作物等は、食品としての安全性については食品安全基本法及び食品衛生法に基づき、また生物多様性への影響（いわゆる環境への安全性）については「遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律（いわゆるカルタヘナ法）」に基づき、審査・承認を得ることにより、科学的に評価し、安全性が確認されたものだけが国内での流通・使用が可能な仕組みとなっている。

現在、わが国において安全性が確認され、販売・流通が認められている作物は、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイア、からしなの9種類。遺伝子組換え農産物およびこれを原料とした加工食品については、表示制度が定められている。

表示義務の対象となるのは、遺伝子組換え食品である大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイア、からしなの9種類の農産物とこれらを原材料とした加工食品33品目群（豆腐、納豆など）である。

また、ステアリドン酸産生遺伝子組換え大豆、高リシン遺伝子組換えとうもろこし及びエイコサペンタエン酸（EPA）、ドコサヘキサエン酸（DHA）産生遺伝子組換えなたね並びにこれらを使用した加工食品について、「大豆（ステアリドン酸産生遺伝子組換え）」などの表示が義務付けられている。

○ウエルシュ菌^{きん}

熱に強い芽胞を作り、大量調理食品を原因とする大規模食中毒を引き起こす。

＜特徴＞

人や動物の腸管、土壌、水中等に常在する。

熱に強い芽胞を形成し、100℃、1～6時間の加熱に耐える。

芽胞を形成する際に産生する易熱性のエンテロトキシンが、食中毒症状を引き起こす。

酸素の少ない環境下及びやや高温（43～47℃）で、良く増殖する。

食品を大量に加熱調理すると、死滅しなかった芽胞が、酸素の少なくなった食品中で発芽し、徐々に冷却していく間に急速に増殖する。

<食中毒症状>

潜伏期間は6～10時間。

主症状は腹痛と下痢で、嘔吐や発熱などの症状は極めて少ない。

<過去の食中毒原因食品>

カレー、シチュー、スープ等のように、食肉、魚介類及び野菜を使用した煮物や大量調理食品

<対策>

調理後、速やかに喫食する。

加熱調理食品の冷却は、小分けして、速やかに行う。

食品を保存する場合は、10℃以下又は55℃以上を保つ。

食品を再加熱する場合には、十分に加熱する。

○^{おうしょく}黄色ブドウ^{きゅうきん}球菌

人間の手指からも検出されることがある。

増殖の際に生成された毒素によって食中毒を引き起こす。

<特徴>

人や動物に常在する。

毒素エンテロトキシンを生成する。

毒素は100℃、30分の加熱でも無毒化されない。

<食中毒症状>

潜伏期は1～5時間。

主症状は、吐き気、おう吐、腹痛、下痢。

<過去の食中毒原因食品>

乳・乳製品（牛乳、クリームなど）、卵製品、畜産製品（肉、ハムなど）、穀類とその加工品（握り飯、弁当）、魚肉ねり製品（ちくわ、かまぼこなど）、和洋生菓子など。

<対策>

手指の洗浄・消毒や調理器具の洗浄殺菌。

手荒れや化膿瘡のある人は、食品に直接触れない。

動物（ペット等）を調理場に入れない。

低温保存は有効。

生成された毒素は、加熱調理により分解されにくいので、注意が必要。

【か行】

○カンピロバクター

細菌性食中毒の主な原因物質であり、主に食肉を介した食中毒が問題となっている。

<特徴>

家畜や家禽類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）や飲料水を汚染する。
乾燥にきわめて弱く、また、通常の加熱調理で死滅する。

<食中毒症状>

潜伏期は1～7日間と長い。
主症状は、下痢、腹痛、発熱、悪心、嘔気、嘔吐、頭痛、悪寒、倦怠感など。
少ない菌量でも発症。

<過去の食中毒原因食品>

食肉（特に鶏肉）、飲料水、生野菜、生乳など。
潜伏期間が長いので、判明しないことも多い。

<対策>

調理器具を使い分け、使用後はよく洗浄消毒する。
肉と他の食品との接触を防ぐ。
食肉・食鳥肉処理場での衛生管理、二次汚染防止を徹底する。
食肉は十分な加熱（75℃以上、1分以上）を行う。

〇器具又は容器包装

器具とは、飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供され、かつ、食品又は添加物に直接接触する機械、器具その他の物をいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取の用に供される機械、器具その他の物は、これを含まない。

容器包装とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。

合成樹脂を使用したものについては、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度が導入されている。

【さ行】

〇サルモネラ属菌

鶏卵などを介した食中毒が発生しており、稀に大規模な食中毒も発生している。

<特徴>

動物の腸管や自然界（川、下水、湖など）に広く分布。
生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多い。
乾燥に強い。

<食中毒症状>

潜伏期は6～72時間。
主症状は激しい腹痛、下痢、発熱、おう吐。
長期にわたり保菌者となることもある。

＜過去の食中毒原因食品＞

卵またはその加工品、食肉（牛レバー刺し、鶏肉）、うなぎ、すっぽんなど。
二次汚染による各種食品。

＜対策＞

肉・卵は十分に加熱（75℃以上、1分以上）する。
卵の生食は新鮮なものに限る。
低温保存は有効。しかし過信は禁物。
二次汚染にも注意。

○ざんりゅうどうぶつよういやくひん残留動物用医薬品

動物用医薬品とは医薬品、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において、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とされている。

牛、豚、鶏などの畜産動物や養殖魚などの病気の診断、治療または予防などに使われるもので、その製造・販売・使用について同法で規制されている。例えば、診断用のツベルクリン、治療用の抗生物質や予防用のワクチンなどがある。

必要に応じて、同法に基づき、その使用できる動物種、使用方法および使用量、使用禁止期間（出荷するまで、その薬が使用できない期間のことをいう。）を定めた使用基準が設定されている。

また、食品衛生法に基づき、残留基準（一律基準を含む。）を超えて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。

○ざんりゅうのうやく残留農薬

農作物等の栽培または保存時に農薬が使用された場合に、農作物等や環境中に残る農薬またはその代謝物をいう。

農薬が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないように、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」において食品に残留する農薬などの量の限度（残留農薬基準）が定められている。

残留農薬基準（一律基準を含む。）を超えて農薬が残留する食品は、食品衛生上の危害を除去するために必要な範囲で販売禁止などの措置がとられる。

○ジーピーG.P.センター

Grading&Packingの頭文字をとった略称で、集められた鶏卵を洗浄し、重量ごとに格付け（Grading）して、パックやダンボール等に鶏卵を包装（Packing）する施設のこと。鶏舎に併設しているものや独立して設置しているものがある。

※ 鶏卵の格付：規格取引上の卵重区分（SS、S、MS、M、L、LL）に分別すること。

○^{していせいぶんとう}指定成分等

食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物であって、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定したものをいう。現在、コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ、ブラックコホシュの4種が指定されている。

指定成分等を含む食品等を取り扱う営業者は、その取り扱う指定成分等を含む食品等が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報を得た場合は、当該情報を、遅滞なく、都道府県等に届け出る必要がある。

○^{しゅうきょけんさ}収去検査

食品衛生法及び食品表示法の規定により、都道府県知事等が必要があると認めるとき、食品衛生監視員を営業の施設に立ち入らせ、試験の用に供するのに必要な限度において、販売の用に供し、若しくは営業上使用する食品、添加物、器具及び容器包装、おもちゃなどを無償で抜き取り、検査することである。

これらの収去にあたっては、食品衛生監視員である身分を示す証票の携帯と、法で定められた収去証を被収去者に交付することが義務付けられている。

○^{しよくちゅうどくけいほう}食中毒警報

千葉県において、食中毒注意報発令中であって、以下のいずれかの項目を満たす場合に発令される。

- (1) 真夏日（1日の最高気温が30℃以上の日をいう。）が3日以上継続した場合。
- (2) 本県健康福祉部長が必要と認めた場合。

○^{しよくちゅうどくちゅういほう}食中毒注意報

千葉県において、夏期における食中毒の多発が予想される時期に、食品関係営業者のみならず県民一般に対して食品の取扱い及びその他の食品衛生に関する注意を喚起させることにより、食中毒発生防止の一助とするとともに食品衛生知識の高揚を図ることを目的として、6月1日から9月30日までの間、発令される。

○^{しよくちゅうけんさ}食鳥検査

食鳥肉に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食鳥肉の安全を確保するための検査で、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき、知事が、食品衛生監視員、と畜検査員等であって獣医師である職員の中から指定した食鳥検査員又は委任した指定検査機関の獣医師である検査員によって行われる。食鳥検査は、食用に供する目的でとさつする鶏、あひる、七面鳥が対象である。

○食鳥処理場^{しよくちようしりじょう}

食用に供する目的で事業として食鳥（鶏、あひる、七面鳥）をとさつし、又はその内臓の摘出等を行うために設置された施設。

○千葉県食の安全・安心対策会議^{しよく あんぜん あんしんたいさくかいぎ}

生産から流通、消費に至る総合的な食の安全・安心確保対策を講じ、もって、誰もが安心できるちばの食を提供し、県民の健康の保護を図るため、平成15年11月に設置された。庁内関係部局で構成され、食の安全・安心対策に関し、全庁的な連携・調整を行う。

○食品営業許可制度^{しよくひんえいぎょうきょかせいど}

食品衛生法に基づく許可制度で、飲食店営業等、32種類の営業許可業種に係る営業を営もうとする者は、都道府県知事の許可を受けなければならない。

○食品営業届出制度^{しよくひんえいぎょうとけでせいど}

平成30年6月に食品衛生法が改正され、原則として全ての営業者にHACCPに沿った衛生管理が求められることとなった。

これに伴い、営業許可業種以外のものであっても、行政がその所在を把握し、必要な指導を行う必要があることから、令和3年6月1日から営業許可業種以外の一定の営業者を対象として、営業届出の制度が創設された。

○食品衛生監視員^{しよくひんえいせいかんしいいん}

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、知事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（都道府県知事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。）。

○食品衛生管理者^{しよくひんえいせいかんりしゃ}

食品の製造又は加工の過程で、特に衛生上考慮が払われなければならないような全粉乳、食肉製品、放射線照射食品など11種目の食品、添加物など製造、加工を行う営業者について、食品衛生法で一定の資格を有する食品衛生管理者を置くことが義務付けられている。

○しょくひんえいせいしどういん食品衛生指導員

食品営業者の自主管理を推進するため、公益社団法人千葉県食品衛生協会長が一定の教育の課程を経た者の中から、保健所長と協議のうえ食品衛生指導員として委嘱し、営業施設の巡回指導をはじめとする食品衛生思想の普及啓発のための自主活動にあたっている。

○しょくひんえいせいすいしんいん食品衛生推進員

千葉県では、食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を推進し、もって県民の食生活の安全を確保するため、食品衛生法に基づき、食品衛生推進員を設置している。食品衛生推進員は、資格要件を満たす者で、社会的信望があり、かつ、食品衛生の向上に熱意と識見を有する者のうちから知事が委嘱し、食品衛生の向上を図るため、次の業務を行う。

- ・食品等事業者の自主管理の推進及び支援等を行う。
- ・消費者からの食品衛生に関する相談に応じるとともに、助言等を行う。
- ・食品衛生指導員への指導及び助言等を行う。
- ・保健所事業への協力を行う。

○しょくひんえいせいせきにんしゃ食品衛生責任者

食品衛生法において、営業者（器具又は容器包装を製造する営業者、食鳥処理の事業及び公衆衛生に与える影響が少ない営業を行う者を除く。）は、施設の衛生管理にあたって中心的な役割を行う者として食品衛生責任者を定めることとされており、併せて食品衛生責任者の資格要件が規定されている。

従前は、食品衛生法施行条例に基づき設置されてきたが、HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴い、各営業施設における自主的な衛生管理の推進の担い手として、食品衛生法に位置づけられた。

○しょくひんてんかぶつ食品添加物

食品衛生法において、「食品添加物」とは、食品の製造の過程において、または食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法により使用されるものと定義されている。

食品添加物は、食品とともに人が摂取するものであり、安全性が十分確認されたものであることが必要である。

このため、食品添加物は食品衛生法に基づき「人の健康を損なうおそれのない場合」に限って厚生労働大臣が使用を認めている。

また、食品添加物の品質の確保や不適切な使用を防ぐため、必要に応じ個別に一定の品質を確保するための成分規格や製造基準が設けられている。さらに、食品添加物の使用に当たっては、使用目的、対象食品や使用量といった使用基準を遵守する必要がある。

表示については、食品表示法に基づき、原則として使用したすべての食品添加物を「物質名」で表示することとされている。「着色料」や「保存料」などの定められた用途で使用されるものについては、物質名のみでなく用途名を併記することとされ、消費者が食品を購入するに当たり、確認することができるような規制が行われている。

※ 食品添加物を用途別にみると、以下に分類される。

- ① 食品の品質を保つもの
(保存料、殺菌料、酸化防止剤、防かび剤など)
- ② 食品の嗜好性の向上を目的としたもの
(甘味料、酸味料、調味料、香料、ゲル化剤、着色料、漂白剤など)
- ③ 食品の製造または加工するときに使用されるもの
(豆腐用凝固剤、膨張剤、ゲル化剤、乳化剤、ろ過助剤、抽出溶剤など)
- ④ 栄養強化を目的とするもの
(ビタミン、ミネラル、アミノ酸類)

○しょくひんひょうじほう食品表示法

販売の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法、健康増進法及びJAS法（日本農林規格等に関する法律）による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とし、平成27年4月1日に施行された。

食品表示基準の策定、不適正な表示を行った食品関連事業者等に対する指示・命令、適正な表示の確保のための立入検査等について規定している。

○しょくひん食品リコール情報じょうほうの報告制度ほうこくせいど

営業者が食品衛生法又は食品表示法に違反若しくは違反のおそれがある食品等を製造等し、自主回収する場合は、当該自主回収の情報について、遅滞なく、都道府県知事に届け出る必要がある。

○せいしょくようしょくにく生食用食肉

生食用として販売される牛の食肉（内臓を除く）。

いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキが含まれる。聞き間違いを防ぐために、生食用（なましょくよう）食肉と呼ばれることもある。

○せいしょくようしょくにく生食用食肉きかくきじゅんの規格基準

平成23年4月に飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒事件が

発生し、それまで生食用食肉に関しては衛生基準に強制力がなく、事業者において十分に遵守されていなかったことを受け、厚生労働省は生食用食肉の規格基準を設定し、平成23年10月1日から施行になった。

【規格基準の内容】

1 成分規格について

- (1) 成分規格の指標として、腸内細菌科菌群とした。
- (2) 成分規格に係る検査の記録を1年間保存することとしたこと。

2 加工基準について

- (1) 専用の設備を備えた衛生的な場所で、専用の器具を用いること。
- (2) 腸管出血性大腸菌のリスク等の知識を有する者が行うこと。
- (3) 加工する肉塊は、枝肉から切り出した後、速やかに加熱殺菌を行うこと。
- (4) 加熱殺菌に係る記録を1年間保存すること。

3 保存基準について

冷蔵は4℃以下、凍結したものは、-15℃以下で保存すること。

4 調理基準について

- (1) 専用の設備を備えた衛生的な場所で、専用の器具を用いること。
- (2) 腸管出血性大腸菌のリスク等の知識を有する者が行うこと。
- (3) 調理を行った生食用食肉は、速やかに提供することとしたこと。

【た行】

○腸炎^{ちようえん}ビブリオ

主に魚介類を介して食中毒を引き起こす。

以前は食中毒の発生原因の上位を占め、特に6～9月の夏期に多発していたが、現在は減少傾向にある。

<特徴>

海（河口部、沿岸部など）に生息。

真水や酸に弱い。

室温でも速やかに増殖する。

3%前後の食塩を含む食品中でよく増殖する。

<食中毒症状>

潜伏期は8～24時間。

主症状は、腹痛、水様下痢、発熱、おう吐。

<過去の食中毒原因食品>

魚介類（刺身、寿司、魚介加工品）。

二次汚染による各種食品（漬物など）。

<対策>

魚介類は新鮮なものでも真水でよく洗う。
短時間でも冷蔵庫に保存し、増殖を抑える。
60℃、10分間の加熱で死滅。
二次汚染にも注意。

○腸管出血性大腸菌^{ちようかんしゅけつせいだいちようきん}

患者の年齢や健康状態によっては重篤化の危険性があり、国内で散発している。
当県内においては、平成28年に老人ホームで同菌による死亡者を伴う重大な食中毒が発生した。

<特徴>

動物の腸管内に生息し、糞尿を介して食品、飲料水を汚染する。
少量でも発病することがある。
加熱や消毒処理には弱い。

<食中毒症状>

感染後3～8日間の潜伏期間。
初期の感冒様症状のあと、激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便がみられる。
発熱は少ない。
乳幼児や高齢者などは重症になりやすく溶血性尿毒症症候群を併発し、意識障害に至ることもある。

<対策>

調理器具を使い分け、使用後の洗浄消毒を十分に行う。
食品の加熱を十分に行う（75℃以上、1分以上）。
食品は、低温で保存すること。
野菜類は流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムで殺菌した後流水で十分すすぎ洗いをを行う。
井戸水等、水道水以外の水を使用する場合は、必ず消毒する。

○手引書^{てびきしょ}

HACCPに沿った衛生管理を実施するために、業界団体が作成し厚生労働省が確認を行った手引書。

特に、小規模食品営業者等は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を参考にして以下の①～⑥の内容を実施していれば、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しているとみなされる。

- ①手引書の解説を読み、自分の業種・業態では、何が危害要因となるかを理解し、
- ②手引書のひな型を利用して、衛生管理計画と必要に応じて手順書を準備し、
- ③その内容を従業員に周知し、
- ④手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録し、

- ⑤手引書で推奨された期間、記録を保存し、
- ⑥記録等の内容を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直す

○と畜検査^{ちくけんさ}

食肉に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食肉の安全を確保するための検査で、と畜場法に定められており、知事が獣医師である職員の中から任命したと畜検査員が行う。

と畜検査は、食用に供する目的でと畜する牛・馬・豚・めん羊・山羊が対象で、1頭ごとの生体時から解体後まで一貫して行われ、検査に合格した枝肉及び内臓には、検印が押される。

【な行】

○中食^{なかしょく}

弁当や総菜等のテイクアウト、デリバリーを利用する等、家庭外で調理された食品を家庭や職場に持ち帰って食べる食事形態をいう。

○農薬等^{のうやくとう}

残留農薬等に関する制度（ポジティブリスト制度）での取締り対象物質で、農薬、飼料添加物及び動物用医薬品のことをいう。

○ノロウイルス

このウイルスは、冬期を中心に年間を通じて胃腸炎症状を起こす。

<特徴>

手指や食品等を介して感染する。このウイルスによる食中毒事例の原因としては、食品取扱者を介して二次的に汚染された食品や貝類（二枚貝）がある。

人から人への二次感染もある。

逆性石けんやアルコールに抵抗性がある。

少量のウイルスでも発症し、感染者は多量のウイルスを糞便中に排泄する。

<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>

糞便（ウイルス）に汚染された食品全般。（食品取扱者からの二次汚染）

非加熱又は加熱不十分な貝類（二枚貝）。

<対策>

二枚貝等、ノロウイルス汚染のおそれのある食品は中心部まで十分に加熱する（85～90℃、90秒以上）。

野菜などの生鮮食品は十分に洗浄する。

手指をよく洗浄する。

調理器具等は洗剤等を使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度200ppm）等で殺菌する。

感染者の便、おう吐物に接触しない。

【は行】

ハ サ ッ プ OHACCP

食品の衛生管理手法の一つ。

1960年代にアメリカの宇宙計画の中で宇宙食の安全性を高度に保証するために考案された製造工程管理のシステムで、Hazard Analysis and Critical Control Point といい、頭文字の略語としてHACCP（ハサップ）と呼ばれている。

HACCP は、製造における重要な工程を連続的に監視することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理法であり、危害要因分析、CCP（重要管理点）、CL（管理基準）、モニタリング、改善措置、検証、記録の7原則から成り立っている。HACCPシステムによる衛生管理の基礎として、衛生標準作業手順（SSOP:Sanitation Standard Operating Procedures）の導入など、一般衛生管理が適切に実施される必要がある。

平成30年6月に食品衛生法等が改正され、令和3年6月1日から原則として全ての食品等事業者を対象に、「HACCPに沿った衛生管理」が制度化された。

ハ サ ッ プ そ えいせいかんり OHACCPに沿った衛生管理

食品衛生法等の改正により、原則として全ての食品等事業者を対象に制度化された。

事業者は一般衛生管理に加え、自ら衛生管理計画を作成し、計画に沿って実施し、記録することが求められる。

なお、計画の作成基準は事業者の規模や業種等によって、Codex の HACCP 7 原則に基づき行う「HACCP に基づく衛生管理」と、取り扱う食品の特性等に応じ、各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の2つに分けられる。

○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。

一般に食品供給の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。

○^{えいぎょうにんしょうしせつ}ふぐ営業認証施設

飲食店等でふぐを調理、加工して客に提供、販売するなど、ふぐの取扱い又はふぐの販売を業として行うことができる施設で、ふぐの取扱い等に関する条例第13条に規定する知事の認証を受けた施設のこと。

○^{しゅりし}ふぐ処理師

ふぐの取扱い等に関する条例第5条に規定するふぐの取扱いに関し知事の免許を受けた者をいい、条例第3条により、ふぐ処理師でない者は、ふぐの取扱いに従事してはならないと規定されている。

○^{ほうしゃせいぶっしつ}放射性物質

放射線を出す能力（放射能）を持つ物質のこと。

農作物等について、放射線物質汚染の指標として放射性セシウム（セシウム134、137）の検査を実施している。

- ・セシウム137：物理学的半減期30年（134は2.1年）

人体内からの排泄による半減期は、1歳までが9日、9歳までが38日、30歳までが70日、50歳までは90日

放射線に関する単位には、以下のものがある。

- ・ベクレル（Bq）：放射能（放射性物質が放射線を出す能力）の強さ
- ・グレイ（Gy）：質量1kgの物質に放射線が与える平均エネルギー量
- ・シーベルト（Sv）：放射線の人体組織への影響を表す量

放射性セシウムの規制値（単位：ベクレル/kg）：平成24年4月1日施行

食品群	一般食品	乳児用食品	牛乳	飲料水
基準値	100	50	50	10

※放射性ストロンチウム、プルトニウムなどを含めて基準値を設定

○^{せいど}ポジティブリスト制度

農薬、飼料添加物及び動物用医薬品（以下「農薬等」という。）の使用を原則禁止とし、基準があるものに限って使用を認める制度で、食品衛生法に基づき平成18年5月29日から施行された。

食品の成分に係る規格（残留基準）が定められている場合には残留基準を超えて、食品の成分に係る規格（残留基準）が定められていない場合は一律基準（0.01ppm）を超えて、農薬等が残留する食品の製造、輸入、加工及び販売等を禁じるもの。

なお、人の健康を損なうおそれがないことが明らかであるとして国が示した

ものは対象外となる。

平成30年6月に食品衛生法が改正され、器具又は容器包装においても令和2年6月1日からポジティブリスト制度が導入された。

【や行】

○千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン

野生鳥獣肉に起因する食品衛生上の危害発生防止及びその食品としての安全性確保に関する、野生鳥獣の捕獲から食肉処理、流通、販売及び飲食店等の各段階における衛生管理指針のこと。

【ら行】

○理化学検査

食品添加物が適正に使用されているか、青果物の栽培に使われた農薬の残留値が基準内かなどを調べるために化学分析を行う。

そのほか、水銀・PCB など環境汚染物質の残留検査も実施している。

○リスクコミュニケーション

リスク分析の全過程において、リスク評価者、リスク管理者、消費者、事業者、研究者、その他の関係者の間で、情報および意見を相互に交換すること。

リスク評価の結果およびリスク管理の決定事項の説明を含む。

なお、「千葉県食品等の安全・安心の確保に関する条例」では、食品等の安全・安心の確保に関する関係者相互間の情報及び意見の交換並びに食品等の安全・安心の確保に関する情報の提供、食品等の安全・安心の確保について意見を述べる機会の確保その他の食品等の安全・安心の確保に関する関係者相互間の情報及び意見の交換の促進を図るために必要な取組みを「リスクコミュニケーション」と定義づけている。