

平成 2 2 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

第1 趣旨

第2 基本的事項

- 1 実施期間
- 2 地域
- 3 対象施設及び対象者

第3 実施体制等

- 1 監視指導等
- 2 検査機関
- 3 食品衛生監視員等の育成
- 4 関係機関との連携

第4 監視指導の内容

- 1 基本的方針
- 2 重点的な監視指導
- 3 一斉取締りの実施

第5 違反発見時及び食中毒等健康危機発生時の対応

- 1 違反発見時の対応
- 2 食中毒等健康危害発生時の対応

第6 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指導事項
- 2 講習会の実施及び人材育成
- 3 優良な施設の公表
- 4 HACCPシステム導入の推進
- 5 ふくしま食の安全取組宣言登録制度の推進

第7 リスクコミュニケーションの実施と情報提供

- 1 県民との情報及び意見の交換
- 2 消費者への普及啓発

別表1	監視指導等の実施体制
別表2	主な食品群ごとの重点監視指導項目
別表3	生産段階の食品安全確保対策
別表4	立入検査（監視指導）の回数目標
別表5	収去検査計画
関係資料	福島県食品の安全確保に係る基本方針
用語解説	文中に「*」がついた用語につきましては、用語解説をご覧ください。

第 1 趣旨

県では県民の健康保護を最優先に、食品の安全確保を図り安全で安心できるくらしの実現を基本理念に策定した「福島県食品の安全確保に係る基本方針」及び「福島県食品安全確保対策プログラム」に基づき、消費者の視点を重視しながら事業者、消費者及び行政がそれぞれの責務や役割のもと、生産から消費に至る一貫した食品の安全確保及び消費者の安心確保に向けた対策に取り組んでいます。

本県の食品の安全確保を担う本計画は、食品、添加物、器具又は容器包装（以下「食品等」という。）の生産、製造、加工、流通、販売等の監視指導の実施を重点的、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：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 基本的事項

1 実施期間

平成 22 年 4 月 1 日から平成 23 年 3 月 31 日までの 1 年間

2 地域

郡山市及びいわき市を除く県内全域（以下「県内」という。）

3 対象施設及び対象者

- ・法の規定に基づく営業施設及び食品等事業者等
- ・と畜場法の規定に基づくと畜場及びと畜業者等
- ・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。）の規定に基づく食鳥処理場及び食鳥処理業者等
- ・消費者

第 3 実施体制等

それぞれの役割分担については、別表 1 のとおりです。

1 監視指導等

(1) 保健福祉事務所（保健所）

県内 6 か所の保健福祉事務所に配置した食品衛生監視員が食品等事業所の監視指導等を行います。

また、県北、会津及び相双の各保健福祉事務所に配置したと畜検査員及び食鳥検査員がと畜場及び食鳥処理場の監視指導等をそれぞれ行います。

(2) 食肉衛生検査所

食肉衛生検査所に配置した食鳥検査員及びと畜検査員が食鳥処理場及びと畜

場*の監視指導等を行います。

(3) 保健福祉部食品生活衛生課

食の安全・安心に関わる施策の方針や計画を策定し、各保健福祉事務所との連絡のうえ各種施策を実施します。

また、食の安全・安心に関わる事案に対しては、各保健福祉事務所、庁内、国及び他の都道府県等との連絡調整を行いながら対応するとともに、必要な情報について公表を行います。

2 検査機関

(1) 試験実施機関

ア 衛生研究所

食品衛生監視員*が収去*した食品等の検査を実施します。

イ 食肉衛生検査所

と畜場*及び食鳥処理場*で処理された豚、鶏等の食肉及び食鳥肉の検査を実施します。

ウ その他

登録検査機関に検査を委託する場合には、必要に応じて試験の実施状況を確認するとともに、随時、精度管理の実施状況を確認します。

(2) 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。

3 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への参加
- (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

4 関係機関との連携

(1) 国及び他自治体

広域的に流通する食品の監視指導及び広域的な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、地域センター、農林水産消費安全技術センター等との連携を図ります。

(2) 中核市

郡山市及びいわき市との緊密な連絡及び連携体制を確保し、中核市を含む県内

全域の食品安全事業を推進します。

(3) 他法令を所管する部局

生産段階に係る食品安全確保対策については農林水産部と、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律*（以下「JAS法」という。）」及び「不当景品類及び不当表示防止法（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、農林水産部及び生活環境部等と連携を図り、迅速な対応に当たります。

(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や計画の策定、並びに進行管理については、関係部局等で構成する「食品安全推進会議」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「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

(社)福島県食品衛生協会、(社)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 監視指導の内容

1 基本の方針

監視指導の実施に当たっては、以下の基本的事項について留意しながら実施します。

(1) 一般的な共通事項

ア 食品営業施設（製造、加工、流通、販売）

次の項目の適合を確認し、その遵守を徹底します。

(ア) 腐敗、変敗・有害、有毒物質の混入等・病原微生物の汚染・不衛生食品でないこと（法第6条各号）

(イ) と畜検査*、食鳥検査*により、異常がないと判定された獣畜*、家きんの肉であること（法第9条）

(ウ) 使用が認められた添加物であること（法第10条）

(エ) 食品等の成分規格基準*、製造基準*、調理加工基準、保存基準等に適合すること。（法第11条第1項等）

(オ) 器具、容器包装等の成分規格基準*、製造基準*に適合すること。（法第18条第1項）

(カ) 食品等の表示に係る基準に適合すること。（法第19条第1項）

(キ) 施設の衛生管理に当たっては、管理運営基準*に適合すること。（福島県食品衛生法施行条例第2条）

(ク) 施設基準*に適合すること。（福島県食品衛生法施行条例第3条）

(ケ) 食品等事業者*の自主管理の徹底に関する事項

a 販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得

(a) 違反食品（表示違反を含む。）の発生を防止するため、従事者に対す

る衛生教育の充実

- b 原材料の安全性の確保
 - (a) 使用する添加物の確認
 - (b) 使用原材料の点検及び確認の徹底（アレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底のため）
 - (c) 使用原材料の期限表示^{*}の確認
 - (d) 使用薬剤等の厳重な保管管理の徹底
 - (e) 製品検査による異常品の排除の徹底
 - c 健康被害等の情報提供の徹底
 - d 製造基準^{*}の確認及び遵守
 - e 販売食品等の管理の徹底
 - (a) 自主検査の実施（添加物の検査を含む。）
 - (b) 科学的、合理的根拠に基づいた期限の設定
 - (c) 期限表示^{*}の確認
 - f 異物混入防止対策の徹底
 - g 低温保管等の温度管理及び保管期間（期限切れ食品の排除を含む。）の管理の徹底
 - h 従事者の健康管理
- (コ) 大量調理施設衛生管理マニュアルによる衛生管理の徹底
大規模調理施設や病院、社会福祉施設、学校給食施設等については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」による自主的衛生管理の徹底について指導します。

イ と畜場^{*}

次の項目の適合を確認し、その遵守を徹底するとともに、と畜場法^{*}第14条の規定に基づき適切にと畜検査^{*}を実施します。

- (ア) 構造設備の基準に適合していること（同法第5条）。
- (イ) 衛生管理基準に適合していること（同法第6条）。
- (ウ) 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。（同法第9条）
- (I) その他必要とする事項
 - a 健康な獣畜^{*}のと畜場^{*}への搬入の推進
 - b 病歴を踏まえた検査の実施
 - c 枝肉^{*}の微生物検査による衛生的な処理の検証
 - d 動物用医薬品^{*}及び飼料添加物の投与歴を踏まえた残留物質検査の実施

ウ 食鳥処理場^{*}

次の項目の適合を確認し、その遵守を徹底するとともに食鳥処理法^{*}第15条の規定に基づき適切に食鳥検査^{*}を実施します。

- (ア) 構造又は設備の基準に適合していること（同法第5条第2項）。
- (イ) 衛生管理基準に適合していること（同法第11条）。
- (ウ) 認定小規模食鳥処理施設^{*}における処理可能羽数の上限の遵守の徹底
- (I) その他必要とする事項
 - a 健康な家きんの処理場への搬入の推進

- b 病歴を踏まえた検査の実施
- c 中抜きとたい等の微生物検査による衛生的な処理の検証
- d 動物用医薬品^{*}及び飼料添加物の投与歴を踏まえた残留物質検査の実施
その他、具体的な事項については、「食鳥処理場^{*}立入検査マニュアル」によります。

(2) 食品群ごとの食品供給行程^{*}（フードチェーン）を通じた監視指導計画

主な食品群についての監視指導は、(1)の事項に加え、別表2に示した監視指導項目に基づき実施することとし、生産段階における食品安全確保対策を実施する農林水産部と連携を図りながら実施します。

なお、「福島県食品安全確保対策プログラム」に基づき、農林水産部の各課が実施する食品の安全確保に係る具体的な事業については別表3のとおりです。

(3) 施設への立入検査

ア 食品営業施設に対する立入回数

県は、各業種ごとに、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するとともに、各施設への立入回数の目標を別表4のとおり定めます。

イ と畜場^{*}及び食鳥処理場^{*}

と畜検査^{*}及び食鳥検査^{*}時において、必要な監視指導を実施するとともに、病原微生物、抗生物質等の残留動物用医薬品^{*}及び飼料添加物の検査を実施します。

ウ 監視指導の実施計画

各保健福祉事務所及び食肉衛生検査所において、各地区の実情、当該施設における直近の衛生管理の状況、収去検査^{*}実施計画及び一斉取締り等を勘案して適正に計画を定め、重点的、効率的かつ効果的に実施します。

エ 監視指導内容

当該施設における衛生管理の状況等を勘案し評価及び分析を行うとともに、製造基準^{*}並びに表示基準^{*}を遵守させるよう適正な監視指導を実施します。

(4) 食品等の収去検査^{*}

ア 選定する対象食品及び項目

県内において生産、製造、加工等される食品を含め、広域流通食品等を中心とし、過去の立入検査結果及び当該施設における衛生管理状況を踏まえ、違反の可能性が比較的高い業種、食品等及び項目に重点を置いて実施します。

また、新たに規格基準が整備された食品等や流通量の季節変化にも配慮して実施します。

イ 輸入食品の収去検査^{*}

輸入時に国が行うモニタリング検査の実施状況や検査命令の対象食品等も勘案して、特に検査命令と重複しないように配慮して実施します。

また、加工食品の残留農薬の検査を実施します。

ウ 効率的な実施

地域内で生産、製造、加工される食品等については、当該施設への立入時等に合わせて行い、それ以外の食品等については、市場、大規模販売店、流通センター等流通拠点において収去^{*}するなど、効率的に実施します。

エ 情報の確認

収去^{*}に当たっては、違反発見時の対応が可能となるよう生産者、製造及び加工者、輸入者等の関係者に係る情報を確認します。

オ 収去^{*}実施計画

次の事項に留意して、食肉等、乳及び乳製品、食鳥卵、水産食品、野菜・果実、加工食品などの食品群ごとに、検査項目（微生物、残留農薬、添加物、汚染物質等）ごとの年間の検査予定数を定めます。

平成22年度については、別表5のとおりです。

(ア) 県内産食品からの違反食品排除のため、農林水産食品に係る抗生物質等の動物用医薬品^{*}及び飼料添加物、残留農薬等の検査、及び県内で製造加工される食品の食品添加物、成分規格基準^{*}の検査等を実施します。

特に、残留農薬、動物用医薬品^{*}、飼料添加物に関しては、関係部局と連携し、これらの使用実態を把握しながら、効率的かつ効果的な検査の実施に努めます。

(イ) 食中毒の未然防止、不良食品の流通防止のため、県内に流通し、販売される食品について、微生物、成分規格基準^{*}、食品添加物等の検査を実施します。

(ウ) 県外産食品及び輸入食品等については、生産地等の状況等の情報を収集しながら、必要とする項目の検査を実施します。

(エ) 過去に違反事例の多い食品を選定し、成分規格基準^{*}、食品添加物等の検査を実施します。

(オ) 食中毒起因菌汚染食品の排除のため、腸炎ビブリオ、サルモネラ、腸管出血性大腸菌^{*}等による汚染の可能性の比較的高い食品を選定して実施します。

2 重点的な監視指導

本県において、これまでに発生した不良食品及び食中毒の発生状況を踏まえ、以下の事項について、重点的な監視指導を実施します。

なお、前年度に法違反により行政処分を受けた施設や規格基準及び表示基準に違反した食品の製造又は加工等を確認した施設へは、立入回数目標（別表4）に加えて、その後の状況確認のための監視指導を実施します。

(1) 不良食品防止対策

ア 製造基準^{*}等の遵守状況の確認

(ア) 加熱殺菌等の製造基準^{*}や添加物の使用基準、その他衛生的な取扱いの遵守を指導します。

(イ) 違反食品の製造・流通を未然に防止するとともに、違反食品が発生した際に、迅速かつ的確に対応できるよう作業手順に従った作業内容や製造状況等に関する記録の実施及び保管を指導するほか、万一事故が発生した際の対応方法を指導します。

イ 食品の適正表示に関する監視指導の強化

食品等を製造、加工又は販売する事業者に対して、以下に関する指導を徹底し、JAS法^{*}や景品表示法等の他法令に係る事案が確認された際は、関係機関と連携しながら調査を実施し適切な対応に当たります。

なお、偽装や不当な表示などを行った悪質な事業者に対しては、警察との連携を図りながら厳正に対応します。

(ア) 食品等の製造又は加工施設に対する監視指導を行い、期限表示^{*}の設定方法、添加物やアレルギー物質等の表示について、事業者側が根拠としている資料や、必要に応じて検査により確認するほか、従事者が表示ミスをしない確認方法についての指導を重点的に実施します。

(イ) 食品等の販売施設に対しては、過去に製造者が示す表示内容が不当に書き換えられていたり、新たにラベルを貼る際に間違っ表示される事例が見受けられることから、従事者の作業内容や陳列品の監視指導を強化します。

(ウ) 食品等事業者^{*}を対象とした講習会において、過去の事例と併せた表示に関する知識の普及とともに、法令遵守に関する意識の高揚を促します。

ウ 広域流通食品等製造施設に対する監視指導の強化

広域かつ大量に流通する食品等の製造・販売等を行う事業者に対して、製造から販売に至る各段階の適切な衛生管理、特に作業手順に従った作業の確認、製造等に係る記録の作成・保存、適正な表示の実施等、食品等事業者^{*}の責務を徹底するよう指導を行います。

(2) 食中毒防止対策

ア カンピロバクター^{*}対策

カンピロバクター^{*}による食中毒は、平成20年度の全国食中毒事件数第1位であり、その発生要因の多くが食肉の生食や不適正な取扱いであることから、以下について監視指導を強化します。

(ア) 飲食店（焼肉店や居酒屋など）及び食肉販売施設における、利用客への十分な加熱の周知及び二次汚染の防止のため調理器具等の洗浄・消毒の徹底

(イ) 規格基準目標の設定されている生食用以外の牛レバーや鶏肉などの生食としての提供自粛

(ウ) 消費者への食肉の生食に関する注意喚起、啓発（生食用食肉の処理施設で処理され、「生食用」として販売又は提供されているものを除く。）

イ ノロウイルス^{*}対策

ノロウイルス^{*}による食中毒は、平成20年度全国の食中毒患者数第1位であり、特に高齢者や子供を対象とする施設では大規模化しやすいことから、社会福祉施設等を対象に、調理従事者の健康管理、手洗励行、食品等の衛生管理について監視指導を行うほか、講習会等を通じて食中毒の未然防止を図ります。

ウ 有毒キノコ等対策

平成21年度も依然として、有毒なキノコや山野草による食中毒が発生していることから、以下に関する注意喚起や情報提供を行います。

(ア) 市場やキノコ・山菜販売店に対して、採取先や卸し元の確認及び適正に鑑別したうえで販売するよう指導します。

(ア) 消費者へ、毒キノコによる食中毒予防の3原則（知らないキノコは、採らない、食べない、人にあげない。）について啓発を行います。

3 一斉取締りの実施

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、各保健福祉事務

所において、地域の実情を勘案しながら明確な方針及び計画を策定し、監視指導を重点的に実施します。

このほか、特定の違反事例が頻発するなど食品衛生に係る問題が発生し、かつ全国一斉に同一の事項を対象とした監視指導の実施が必要な場合は、随時、厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等と連携しながら監視指導を実施します。

第5 違反発見時及び食中毒等健康危機発生時の対応

1 違反発見時の対応

(1) 違反食品等の措置

法に違反する食品等が現存する場合には、当該食品等が販売の用に供し又は営業上使用されないよう廃棄、回収等の措置を速やかに講じます。

(2) 行政処分等

立入検査により施設基準*や製造基準*等の法の規定に違反している状況を発見した際、極力その場において改善指導を行うとともに、違反が軽微な場合であって直ちに改善が図られるもの以外については、「食品衛生監視指導注意票」及び公文書（改善通知文）等により改善指導を行うとともに、改善状況の確認を行います。

また、必要に応じ、法第54条（廃棄命令等）、第55条（許可の取消し等）、第56条（改善命令等）の規定に基づく処分を行い、悪質事例に対しては、警察への告発を行うなど厳正に対応します。

(3) 公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、法63条に基づき法又は法に基づく処分（書面による行政指導を含む）に違反（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ものを除く。）した者の名称、食品名、施設名称等について「食品安全に係る公表に関する取扱要領」により、随時公表します。

なお、措置内容、違反原因及び改善状況についても判明次第公表を行います。

(4) 関係都道府県等との連携

広域流通食品及び輸入食品等の違反発見時には、関係する都道府県等の食品衛生担当部局、厚生労働省及び消費者庁と連携し、違反食品等の流通防止措置及び再発防止措置等の必要な措置を講ずるとともに、改善状況についても情報提供します。

(5) 命令検査*等

検査の結果違反が発見された場合であって、当該食品等を製造、加工した者の検査能力等から見て、継続的に当該者の製造、加工等する食品等の検査が必要と判断される場合には、積極的に法第26条の命令検査*を活用します。

製造、加工者を所管する都道府県等が異なる場合には、違反発見事実を連絡するとともに、収去検査*や命令検査*の発動等の必要な対応の実施を要請します。

2 食中毒等健康危害発生時の対応

(1) 食中毒発生時の対応

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適切かつ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、薬事監視、医療監視、水道担当部局等関係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

被害拡大防止及び食中毒予防の観点から、食中毒発生状況に関する食品等事業者^{*}及び住民への情報提供を行うため、必要に応じ「食品安全に係る公表に関する取扱要領」に基づき、情報の迅速な公表を行います。

(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) 腸管出血性大腸菌^{*}等飲食に起因する感染症

食中毒の原因が腸管出血性大腸菌^{*}等によることが判明した場合には、「福島県感染症対策マニュアル」に基づき対応します。

(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6 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^{*}に対する指導事項

以下に掲げる事項などの自主的な衛生管理の向上のため、監視指導及び衛生教育等を通じて、食品等事業者^{*}の責務について啓発を行います。

(1) 食品衛生管理者^{*}等の設置

ア 施設において、食品の製造、加工、調理等を自主的に管理する者として、食品衛生に関し相当の知識を有する者（食品衛生管理者^{*}又は食品衛生責任者^{*}）を衛生管理に責任を有する者として配置すること。

イ 食品衛生管理者^{*}等については、その職責を果たすよう、県等が実施する講習会に参加させ、積極的に情報収集に努めること。

ウ 食品衛生管理者^{*}等の意見を尊重すること。

エ 違反食品の発生を防止するため、従事者教育に努めるとともに、保健福祉事務所等の実施する講習会等に積極的に参加させること。

(2) 食品等事業者^{*}による自主的な衛生管理の推進

ア 自主検査、原材料の安全性確認（表示の確認を含む）、製造基準^{*}、製品の表示の確認等の実施を推進すること。

イ 期限表示^{*}の確認（原材料、製造時、販売時等）を推進すること。

- ウ 食中毒等発生時の原因究明及び被害拡大防止を図るため、「食品等事業者^{*}の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）」に基づき、食品の製造販売等に係る記録の作成、保存を推進すること。
- エ 集団給食施設、旅館・ホテル、仕出し弁当店等の大量調理施設にあっては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」による自主的な衛生管理を推進すること。
- オ 使用水の衛生管理を推進すること。
- カ 従事者の健康管理を推進すること。
- キ 異物混入防止対策を推進すること。

（３）健康被害等の情報提供

消費者から健康被害や不良食品の情報を入手した場合には、速やかに保健福祉事務所へ報告するとともに、自主回収に関する情報の公表に努めること。

2 講習会の実施及び人材育成

衛生管理基準、食品の適正表示の相談実施、食品の違反及び苦情の事例などについての講習会、異物混入防止及び表示に関する講座等の開催及び食品等事業者^{*}からの求めに応じ講師を派遣するとともに、ホームページ等を活用した情報提供を行います。

特に、食中毒及び違反食品の発生を防止するため、従事者を対象とした以下の講習会を開催します。

（１）食品衛生責任者^{*}等の養成

食品衛生責任者^{*}の養成講習会及び再教育講習会を実施します。また、必要に応じ、食品衛生管理者^{*}の再教育講習会を実施します。

（２）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講習会を実施します。

（３）食鳥肉衛生管理者の養成

食肉衛生検査所において食鳥肉衛生管理者の再教育講習会を実施します。

（４）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。

（５）食中毒防止に関する講習会

食中毒の発生防止を図るため、各保健福祉事務所において、食品等事業者^{*}、従事者及び集団給食施設の調理従事者に対し、衛生講習会を実施します。

（６）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及び資質の向上を図るため、食品衛生出前講座により、講師の派遣に努めます。

（７）食品衛生指導員の教育

（社）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、知識の教育を行います。

3 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。

4 HACCP*システム導入の推進

食品の安全性の確保には、HACCP*の概念を取り入れた衛生管理が有効であることから、製造及び加工者に対してHACCP*の導入の推進を図るよう、講習会の実施及び講師の派遣等を通じて、知識の普及及び啓発を図ります。

5 ふくしま食の安全取組宣言登録制度の推進

食品等事業者*が食の安全に関する自主的な取組みを宣言する「ふくしま食の安全取組宣言」制度への参加を促します。

本制度の推進により、事業者がより安全な食品を提供することが期待され、登録施設へ交付されるステッカー及び事業者の取組み内容を県民が目にするにより、県民がより安心して食品を選択できるようになることが期待されます。

第7 リスクコミュニケーション*の実施と情報提供

1 県民との情報及び意見の交換

(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。

ア 監視指導計画の実施状況の公表

平成22年度の実施結果は、平成23年6月末までの公表を予定しています。

イ 法違反者の公表

ウ 食中毒事件

エ 違反食品

オ 食品に起因する健康被害の未然防止のための啓発

(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「福島県食品安全推進懇談会」、「食の安全・安心推進大会」及び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) 苦情の受付及び講習

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。

また、必要に応じ各種講習会を実施し、情報の提供を行います。

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や小・中学生の食の安全教室を通じて啓発を図るとともに、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。

(1) 食中毒予防について

ア 食品の購入から喫食までの取扱い

イ 適正な温度による保存

- ウ 調理時における二次汚染の防止
- エ フグ、毒キノコ等について
- オ 井戸水等による食中毒防止
- カ カンピロバクター*、ノロウイルス*による食中毒防止
- (2) 食品表示について
- (3) 食品リスク*について
 - ア 食品リスク*の考え方
 - イ 農薬、添加物等の安全性について

別表1 監視指導等の実施体制

1 監視指導

公所名	担当業務
保健福祉事務所 (6か所)	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法*に関すること。 ・食品供給行程* (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。(農林水産物の生産段階を除く。) ・食中毒、違反食品の調査指導等に関すること。 ・と畜場法*に関すること。(会津保健福祉事務所) ・食鳥処理法*に関すること。 (食鳥処理場*のうち認定小規模施設*に限る。)
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> ・食鳥処理法*及びと畜場法*に関すること。

2 試験検査

公所名	担当業務
衛生研究所	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法*に基づく収去*に係る検査に関すること。 食品に係る細菌検査、食品添加物検査、残留農薬、抗生物質等、貝毒*、病原微生物、水銀、カドミウム等の検査 ・食中毒等の発生時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。
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> ・と畜検査*及び食鳥検査*に係る精密検査及び病原微生物等のモニタリング検査に関すること。 ・と畜検査*及び食鳥検査*に係る抗生物質等の残留動物用医薬品及び飼料添加物の検査に関すること。 ・食鳥検査*にかかる高病原性鳥インフルエンザ簡易検査に関すること。 ・試験検査の精度管理に関すること。

3 実施体制等の企画・調整等

公所名	担当業務
保健福祉部 食品生活衛生課	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法*に関すること。 ・と畜場法*に関すること。 ・食鳥処理法*に関すること ・食品衛生監視指導計画に関すること。 ・食中毒、違反食品の調査及び対応に関すること。 ・リスクコミュニケーションに関すること。 ・食の安全に関する事業の企画・立案に関すること。 ・食の安全に関わる事案への対応と庁内調整に関すること。 ・関係機関との連絡調整に関すること。 ・情報の公表に関すること。

別表2 主な食品群ごとの重点監視指導項目

<p>1 食肉、食鳥肉及び食肉製品</p> <ul style="list-style-type: none"> (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の徹底 (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) 加熱調理の徹底
<p>2 乳及び乳製品</p> <ul style="list-style-type: none"> (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) 生乳についての残留動物用医薬品*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残留抗生物質及び抗菌性物質の検査の実施等による安全性の確保の徹底 (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（保存温度及び賞味（消費）期限、衛生的な取扱い等）の徹底
<p>3 食鳥卵</p> <ul style="list-style-type: none"> (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) G P（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) 残留抗生物質等の検査の実施 (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
<p>4 水産食品（魚介類、水産加工品）</p> <ul style="list-style-type: none"> (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水産用医薬品の適正使用の徹底 (5) 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 (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） (9) 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底
<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> (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) 残留農薬検査の実施及び食品等事業者*による出荷時検査の推進 (3) 穀類、豆類等の収穫時及び運搬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排除の徹底

県が主体の場合は、「実施」、食品等事業者*が主体の場合には、「徹底」又は「推進」とした。

別表3 生産段階の食品安全確保対策

事業名	目的等
農薬適正使用推進事業	農産物の安全確保のために農業者等に対する農薬適正使用の推進を図る。
農産物安全確保GAP [*] 推進事業	県産農産物の生産段階における安全性確保のためのGAP（農業生産工程管理）の推進。
県産米のカドミウム対策	玄米のカドミウム濃度が0.4ppm未満の米の生産を図るための営農対策を行う。
魚類防疫指導	養殖業者への水産用医薬品及び使用が制限される薬剤の適正な使用方法を指導する。
貝毒 [*] 検査指導	生産段階での貝類 [*] の安全性を確保するため、貝毒の検査を実施する。
水産物産地市場衛生管理指導	産地市場関係者対して衛生管理の徹底を図る。
安全・安心きのこ栽培の推進	「福島県安心きのこ栽培マニュアル」に基づき、安全・安心な県産きのこ栽培を推進する。

別表4 立入検査（監視指導）の目標

種 類	業 種	監視回数
(1) 食品製造施設	乳処理業	2回/年以上
	乳製品製造業	
	乳酸菌飲料製造業	
	アイスクリーム類製造業	
	食肉製品製造業	
	清涼飲料水製造業	
	魚肉練製品製造業	
	集乳業	1回/年以上
	菓子製造業	
	食用油脂製造業	
	かん詰又はびん詰食品製造業	
	食品の冷凍又は冷蔵業	
	添加物製造業	
	その他の製造業	
(2) 特産食品製造施設	凍み豆腐製造	1回/年以上
	あんぼ柿	
	こんにやく粉	
	ラーメン	
	山菜なめこの缶詰、瓶詰	
	魚介類加工品	
(3) 集団給食施設	学校	1回/年以上
	病院	
	社会福祉施設	
	保育所	
	その他	
(4) 総合衛生管理製造過程* 承認施設	乳処理業	4回/年以上
	乳製品製造業	
	乳酸菌飲料製造業	
	アイスクリーム類製造業	
	食肉製品製造業	
	対米輸出食品	
(5) 観光地特別対策	一般食堂・レストラン	1回/年以上
	旅館	
	土産品販売店	
	土産品製造業	
(6) 大量調理施設等	旅館	1回/年以上
	仕出し・弁当	
(7) 大型小売店市場・ 食品販売施設	大型小売店	2回/年以上
	卸売市場	12回/年以上
	卸売市場関連施設	
(8) と畜場*、食鳥処理場*	と畜場*	4回/年以上
	食鳥処理場*	

その他の業種については、1回/年以上を目標とする。ただし、夜間のみの営業等、特殊な業態及び比較的衛生上の危害の発生の少ないと考えられる調理加工を伴わない販売業については、許可更新時の調査を中心として立入りを実施する。

別表5 収去検査*計画

	検査内容	検体数	検査機関
野菜、果物等の残留農薬	県内で生産される主な農産物、県外産及び輸入品のうち流通量の多い食品を選定し、残留農薬の検査を実施します。	240	衛生研究所
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、使用基準に関する検査を実施します。	550	〃
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基準に関する検査を実施します。	84	衛生研究所 食肉衛生検査所
食肉にかか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。	120	食肉衛生検査所
遺伝子組換え食品*	輸入食品に係る遺伝子組換え食品*の基準に関する検査を実施します。	20	衛生研究所
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。	5	〃
麻痺性及び下痢性貝毒*	県内産のアサリ及び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。	19	〃
畜産食品の病原微生物	生乳及びナチュラルチーズについて、リステリア菌の検査を実施します。	10	〃
水産食品の病原微生物	生食用魚介類に関し、腸炎ビブリオの検査を実施します。	85	〃
加工食品等の病原微生物	加工食品について、食中毒の原因となる病原菌の汚染防止を図るため、サルモネラ、黄色ブドウ球菌等の検査を実施します。	1100	〃
食品等の成分規格基準	成分規格基準の設定されている食品について、適合しているか確認の検査を実施します。	400	〃
衛生状態の確認	成分規格基準の設定されていない食品について、衛生状態を把握し、改善を指導するため、細菌数及び大腸菌群の検査を実施します。	1000	〃

福島県食品の安全確保に係る基本方針

1 趣旨

近年、日本人のライフスタイルの変化に伴い、食品を取り巻く状況は多様化の一途を辿っている。また、国際化の進展や食品の加工・保存技術の著しい向上により、輸入食品をはじめ様々な食品が広域的に流通し、県民の食生活は豊かなものとなっている。

これまで本県では、食品の安全確保に向け、生産・製造・流通販売段階において監視指導や検査等を実施し、違反食品の排除等に努めてきた。

しかしながら、国内における B S E * の発生以降、消費者の食品の安全に対する関心は急速に高まっており、最近においても食品の不適正表示や輸入食品への薬物等の混入事件の発生、相次ぐ異物混入や表示違反による食品の回収などにより、消費者の不安はこれまでも増して大きなものとなっている。

そこで県は、消費者の視点を重視した食品の安全確保を県政の重要課題の一つとして捉え、食品の安全確保及び消費者の安心確保を目的として生産から消費に至る一貫した食品安全対策に取り組むため、本方針を策定する。

2 基本理念

県民の健康保護を最優先し、食品の安全を確保して、安全で安心できる暮らしを実現する。

3 視点

- (1) 消費者の視点を重視し、食品の安全確保及び消費者の安心確保に取り組む。
- (2) 事業者、消費者及び行政が、それぞれの情報を共有しながら信頼関係を構築する。

4 行政、事業者の責務及び消費者の役割

- (1) 行政の責務
 - ・ 県民の健康保護を図るため、食品の安全の確保に関する施策を策定し実施するとともに、県民の健康を脅かす事態が発生した際は迅速に対応する。
 - ・ 消費者の安心を確保するため、食品の安全に関する正しい情報の提供に努める。
- (2) 事業者の責務
 - ・ 食品の安全を確保するための一義的な責任を有し、法令等を遵守しながら安全な食品の提供に努める。
- (3) 消費者の役割
 - ・ 自ら進んで食品の安全に関する必要な正しい知識を修得するとともに、安全な食生活を自ら守ることに努める。
 - ・ 食品の安全確保に関する施策に協力し意見を表明する。

5 施策等の方向

(1) 生産・製造・流通販売

生産及び製造者は、関係法令を遵守し、定期的な自主検査の実施など自主管理を徹底するとともに、安全な食品の生産・製造及びわかりやすい適正な表示に努める。

流通販売業者は、食品の保存条件や期限表示を遵守した衛生的な取り扱いを徹底するとともに、食品の安全を最優先とした事業経営を図り、安全な食品の流通・販売に努める。

(2) 監視・指導

行政は、生産段階において、農薬等の適正使用について監視指導を強化する。

製造、流通販売段階においては、食品の製造・加工施設や輸入食品の流通販売施設等に対し専門的な監視指導を実施する。

また、生産から流通販売の各段階において、農畜水産物のトレーサビリティシステムを推進するとともに、関係法令に基づき消費者にとってわかりやすい表示の指導に努める。

(3) 検査・調査研究

行政は、生産、製造、流通販売段階における残留農薬、食品添加物等の検査を強化し安全な食品の流通を確保するとともに、環境汚染物質等の環境及び食品への影響や汚染実態の把握に努める。

また、検査機関の信頼性確保を図るとともに、新開発食品や新たに策定される基準等に対応した検査機器の整備や検査手法の調査研究に努める。

(4) 支援・連携

行政は、消費者や事業者が行う食品安全及び安心確保のための活動等を支援する。

また、情報の共有と迅速な危機管理対応に向けた連携を図るとともに、県産品の安全を高めながら地産地消を推進する。

(5) 情報の提供と総合的な取り組み

行政は、関係部局等が一体となって、食品の安全確保のための現状把握と課題の解消に努めるとともに、各種施策の策定において広く県民との情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）を行い、県民の意見の反映に努める。

また、収集・蓄積した情報の整理と迅速かつ正確な公開に努めるとともに、食品の安全確保のための知識の積極的な普及啓発を図る。

さらに、多様化する食品や新たな問題に迅速に対応するため、職員の資質の向上を図り、科学的根拠に基づいた助言・指導等に努める。

事業者は、食品の安全に関する自己責任を認識し、食品等の安全に関する情報の収集に努めるとともに、食品の安全確保に向けた適切な体制を構築し実行する。

また、不適切な食品の生産、製造、流通販売等に関する情報の速やかな提供に努めるとともに、行政の助言指導等に従い、被害の拡大防止や再発防止に向けた適切な措置を講じる。

消費者は、食品の安全に関する正しい知識の修得と理解により、適切な情報の選択、収集を図り、自ら安全な食品の入手と食品の安全な取り扱いに努める。

用語解説（あいうえお順）

【あ】

遺伝子組換え食品

細菌等の遺伝子の一部を切り取り、その構成要素の並び方を変え、もとの生物の遺伝子に戻したり、別の種類の生物の遺伝子に組み入れたりする技術を遺伝子組換え技術といい、この技術を応用して品種改良した農産物又はそれを原料とした食品のことです。

遺伝子組換え食品に関しては、平成13年4月から安全性審査と表示が義務付けられています。

枝肉

と殺した牛、馬、豚、めん羊、山羊等から内蔵、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。

【か】

貝毒

二枚貝類（ムラサキイガイ、アサリ等）が持つ自然毒のことで、有害プランクトンを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

日本で発生している食中毒で発生件数が最も多く、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、予防方法として、調理器具を消毒し、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。

期限表示

期限表示には、「消費期限」と「賞味期限」の2種類があり、ともに包装を開封する前の期限であること、定められた方法により保存することを前提としています。

「消費期限」は、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗、その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くおそれがないと認められる期限を示す年月日で、品質が急速に劣化しやすい食品（例：弁当、サンドイッチ、生めん、など）に

表示されます。

「賞味期限」は、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日で、品質の劣化が比較的遅い食品（例：スナック菓子、カップめん、缶詰、など）に表示されます。賞味期限を超えた場合でも、直ちに衛生上の危害が生じるわけではありません。

各期限の設定は、食品の特性に応じて微生物試験、理化学試験、官能試験などの結果をもとに、食品の情報を正確に把握している食品事業者自らが科学的、合理的根拠をもって設定する必要があります。

G A P（ギャップ、Good Agricultural Practice）：農業生産工程管理

農業団体や農業者等が、品目毎に、植え付け前、栽培中、収穫、選果、出荷のそれぞれの段階で可能性のある危害要因を予測し、これらの危害を予防・最小化するための施策や管理を行い、記録に残すことを柱に取り組むことです。

【さ】

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。

収去検査

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、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、必要な食品等を無償で提供をうけて行政が実施する検査をいいます。

獣畜

と畜場法で定義する食用に供される家畜のことで、牛、馬、豚、めん羊、山羊を指します。

食鳥検査

食鳥処理場でと殺・解体される食鳥（鶏、あひる、七面鳥）の疾病を排除し、可食部の食用としての適否を判断するために、食鳥検査員（獣医師）により実施される食鳥肉衛生検査をいいます。

食鳥処理場

食鳥処理法で定義する食鳥（鶏、あひる、七面鳥）を食用に供する目的でと殺し、又は解体するために設置された施設をいいます。

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。

食品衛生管理者

食品衛生法に基づき、特に衛生上の考慮を必要とする食品や添加物の製造・加工施設（食肉製品製造業、添加物製造業など）に設置が義務付けられており、一定の資格要件が必要です。

食品衛生管理者は、食品等の製造又は加工が衛生的に行われるよう施設における衛生管理や従事者の監督のほか、営業者に対し必要な意見を述べることが求められています。

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又は部門ごと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れることができ、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。

食品供給行程（フードチェーン）

農林水産物の生産から、食品の製造・加工、流通、販売に至るまでの一連の行程をいいます。

食品等事業者

食品等の採取、製造、輸入、加工、販売等を行う事業者や集団給食施設等をいいます。

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の製造方法を定めた基準をいいます。

成分規格基準

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の成分規格を定めた基準をいいます。

総合衛生管理製造過程

乳・乳製品、食肉製品、清涼飲料水、魚肉練り製品、容器包装詰加圧加熱殺菌食

品（いわゆるレトルト食品）等の製造を行う際、HACCPシステムによる衛生管理の方法について、厚生労働大臣が基準に適合することを個別に承認する制度が設けられています。

このHACCPシステムによる、「製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法につき、食品衛生上の危害発生を防止するための措置が総合的に講じられた製造又は加工の過程」をいいます。

【た】

腸管出血性大腸菌

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。主な症状は腹痛・下痢等で、血便が見られることもあり、特に乳幼児や小児は重症にいたる場合もあるので注意が必要です。

予防には、食肉は中心部までよく加熱し（75℃ 1分以上）、野菜類は流水でよく洗うと有効です。

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）、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る。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

と畜場法で定義する獣畜を食用に供する目的でと殺し、又は解体するために設置された施設をいいます。

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。

と畜検査

と畜場でと殺・解体される獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）の疾病を排除し、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います。

【な】

認定小規模食鳥処理施設

食鳥処理場のうち、年間処理羽数が30万羽以下の施設で、食鳥肉衛生管理者による自主検査が行われています。

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）

食品衛生法とともに食品の表示を規制する法律で、農林物資の品質の改善・生産の合理化・取引の単純公正化・使用又は消費の合理化を図ることと、適正表示によって一般消費者の選択に資することを目的に、農林水産大臣が定めています。

農林水産大臣が規定した日本農林規格による格付検査に合格した製品にJASマークを付けることを認めるJAS規格制度（有機食品の検査、認証も含む）と、品質表示基準に従った表示を飲食料品に義務付ける品質表示制度の2つの制度からなっています。

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℃1分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】

H A C C P（ハサップ、ハセップ、ハシップ Hazard Analysis and Critical Control Point）

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

パブリックコメント

県民等から多様な意見を集め、それらを考慮した意思決定を行うことをいいます。

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

BSE（牛海綿状脳症）は昭和61年に英国で発見され、異常プリオン（タンパク質）により、脳の組織が海綿状（スポンジ状）になる牛の病気のことです。

BSE検査は異常プリオンの有無を確認する検査のことで、国内では平成13年10月から全ての食肉として処理される牛についてこの検査が実施されています。

【ま】

命令検査

規格に合わない食品等を発見したときに、製造者の検査能力からみて、引き続き規格に合わない食品等を製造するおそれがある場合などに、行政の命令に基づいて行う検査のことです。

【ら】

リスク

食品を食べることによって、人の健康に悪影響が起きる可能性とその程度（健康への悪影響が発生する確率と影響の程度）です。

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を期待されています。