

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

令和7年度  
福島県食品衛生監視指導計画  
(案)

福島県保健福祉部食品生活衛生課

## 目次

12

13

第1 趣旨	p.1
-------	-----

14

15

第2 実施期間及び対象	p.1
-------------	-----

16

1 実施期間	p.1
--------	-----

17

2 対象	p.1
------	-----

18

19

第3 実施体制等	p.1
----------	-----

20

1 監視指導等の実施体制	p.1
--------------	-----

21

2 関係機関との連携	p.2
------------	-----

22

23

第4 重点事業	p.3
---------	-----

24

1 食品衛生法改正への対応	p.3
---------------	-----

25

2 違反食品の流通防止の徹底	p.4
----------------	-----

26

27

第5 具体的な業務内容	p.5
-------------	-----

28

1 監視指導の実施	p.5
-----------	-----

29

2 食品等の試験検査	p.8
------------	-----

30

3 試験検査体制の整備	p.8
-------------	-----

31

4 一斉取締り等の実施	p.8
-------------	-----

32

5 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	p.8
------------------------	-----

33

6 食品衛生監視員等の育成	p.9
---------------	-----

34

35

第6 食中毒等の健康危機発生時の対応	p.10
--------------------	------

36

1 食中毒発生時の対応	p.10
-------------	------

37

2 関係部局への情報提供及び連携	p.10
------------------	------

38

3 情報の公表	p.10
---------	------

39

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
---------------------------	------

40

5 その他、食の安全に関わる事案への対応	p.10
----------------------	------

41

42

第7 リスクコミュニケーションの実施と情報提供	p.11
-------------------------	------

43

1 県民への情報提供及び意見の交換	p.11
-------------------	------

44

2 消費者への普及啓発	p.11
-------------	------

45

46

別表・用語解説	p.12
---------	------

47

別表1	p.12
-----	------

48

別表2	p.14
-----	------

49

別表3	p.15
-----	------

50

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。

60

61

## 第2 実施期間及び対象

62

### 1 実施期間

63

令和7年4月1日から令和8年3月31日までの1年間

64

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（以下「県内」という。）の食品等関係施設

67

68

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

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

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・安心に関わ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

92 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、一般社団法人福島県調理師会等の食品  
95 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。  
96

## 97 第4 重点事業

### 98 1 食品衛生法改正への対応

99 平成30年の食品衛生法の改正により、許可業種の改編・追加及び届出業種  
100 の創設がなされるとともに、原則全ての食品等事業者にHACCP\*に沿った衛  
101 生管理が完全義務化されました。また、令和5年には事業譲渡による地位の承  
102 継が可能となりました。これら新制度に円滑に対応できるよう、以下の項目を  
103 重点的に実施します。

#### 104 (1) 改編・追加された許可業種への対応

105 改編・追加された許可業種を営もうとする食品等事業者に対し、新制度に  
106 基づく適切な許可の取得に向けた指導・助言を行います。

107 なお、現に旧制度において営業を営む食品等事業者については、旧制度に  
108 おける営業期間が満了する際に新制度へ移行することになります。そのため、  
109 移行の際の手続き及び新たな法規制への適応がスムーズに行われるよう、適  
110 切な指導・助言を行います。

#### 111 (2) 新たな届出業種への対応

112 新たに創設された届出業種を営む食品等事業者に対し、新制度に基づく届  
113 出の指導・助言を行います。

114 なお、届出事業者が食品衛生責任者\*の設置及びHACCPの取組をスム  
115 ーズに行うことができるよう、関係団体等とも連携して講習会等を実施します。

#### 116 (3) HACCPに沿った衛生管理状況の監視指導等

117 新制度によりHACCPに取り組むべき食品等事業者に対し、本県が構築  
118 した「ふくしまHACCPアプリ」の活用等により、HACCPに沿った衛  
119 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  
120 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  
121 要に応じて指導・助言を行います。

122 また、新規で営業を開始する施設向けのHACCP導入支援、HACCP  
123 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  
124 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。

125 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

126 「見える化」され、食品の安全性が向上するなどのメリットを消費者に分か  
127 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  
128 います。



129  
130

## 131 2 違反食品の流通防止の徹底

132 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\*、  
133 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  
134 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。

### 135 (1) 食品等事業者に対する指導の強化

136 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  
137 程の管理とその検証を行うことにより、規格基準を満たした安全な食品の製  
138 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  
139 等を通じて指導します。

140 また、期限表示、添加物、アレルギー\*等の適正表示を食品表示基準に基づ  
141 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  
142 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  
143 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  
144 の定期的な検証を行うよう指導します。

145 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  
146 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  
147 て指導します。

### 148 (2) 違反食品が流通した場合の対応

149 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  
150 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  
151 改善を指導します。

152 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  
153 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  
154 止等を図ります。

155  
156  
157  
158

## 1 監視指導の実施

## (1) 対象施設に応じた監視項目

以下の項目に留意して、監視指導を実施します。

対象	監視項目
許可営業施設	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 食品衛生法で定められた規格基準に適合していること。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 適切な期限設定が行われていること。</li> <li>・ その他必要な記録が作成され、保存されていること。</li> </ul>
届出営業施設等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> <li>・ 食品衛生法で定められた規格基準に適合していること。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 適切な期限設定が行われていること。</li> <li>・ その他必要な記録が作成され、保存されていること。</li> </ul>

対象	監視項目
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"> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ その他必要とする事項 <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 獣畜の受入れ時における衛生管理を徹底すること。</li> <li>➢ 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。</li> </ul> </li> </ul>
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"> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ その他必要とする事項 <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 健康かつ安全な家きんの受入れを徹底すること。</li> <li>➢ 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。</li> <li>➢ 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。</li> </ul> </li> </ul>

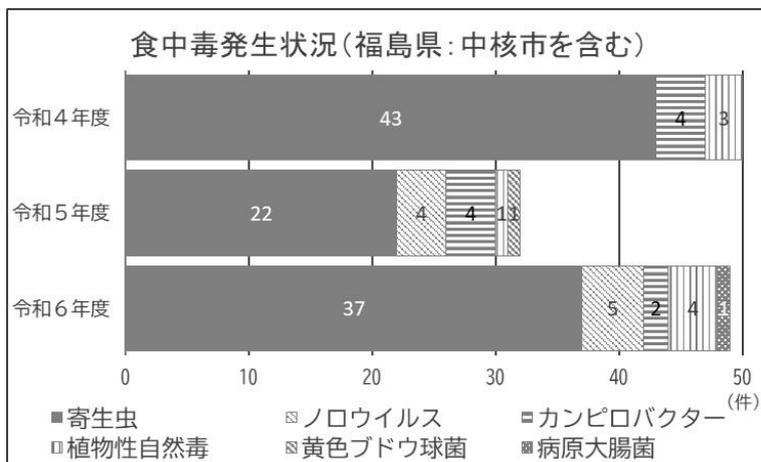
## 164 (2) 食品群に応じた監視指導項目

165 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  
166 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6年(1月～12月)は49件の食中毒が発生しました(中核市を含む。以下同じ)。平成29年から魚介類の生食によるアニサキス\*食中毒の全体に占める割合が大きい傾向にあり、令和6年は全体の約7割を超える36件のアニサキス食中毒が発生しました(寄生虫による食中毒のうち1件はクドア属疑いによるもの)。食品等事業者に対し、生食用魚介類の冷凍処理の有効性を引き続き指導するとともに、科学的な根拠に基づく対策の実施を併せて指導します。

また、これまで発生事例の多い以下の病因物質による食中毒を防止するための監視指導等を実施します。



病因物質	項目
アニサキス	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ マイナス20℃以下で24時間以上の冷凍処理。</li> <li>・ 60℃で1分又は70℃以上で瞬時の加熱。</li> </ul>
カンピロバクター 属菌*	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鶏肉の十分な加熱と二次汚染を防止するための衛生的な取扱い。</li> <li>・ 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)。</li> </ul>
ノロウイルス*	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> <li>・ 手洗いの慣行。</li> <li>・ 中心部までの十分な加熱(85℃～90℃で90秒以上)。</li> <li>・ 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。</li> </ul>
病原大腸菌	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> </ul>

#### 184 (4) 監視の頻度

185 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  
186 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  
187 す。  
188

## 189 2 食品等の試験検査

190 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  
191 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  
192 実施します。

193 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  
194 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。  
195

## 196 3 試験検査体制の整備

197 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、  
198 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  
199 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  
200 対する技術研修の実施に努めます。  
201

## 202 4 一斉取締り等の実施

203 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  
204 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  
205 導を重点的に実施します。  
206

## 207 5 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

### 208 (1) 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の啓発

209 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  
210 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  
211 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。

### 212 (2) 人材育成

213 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  
214 るため、以下の事業を実施します。  
215

- 216 **ア 食品衛生責任者の養成**  
217 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  
218 会実施機関として指定を受けた団体に対し、講習会講師の派遣等の必要な  
219 支援を行います。
- 220 **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**  
221 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  
222 めの講習会を実施します。
- 223 **ウ 食鳥処理衛生管理者の講習**  
224 食鳥処理衛生管理者の講習会を実施します。
- 225 **エ 生食用食肉取扱者の養成**  
226 「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  
227 食肉取扱者の養成講習会を実施します。
- 228 **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**  
229 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  
230 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  
231 ます。
- 232 **カ 食品衛生指導員\*の教育**  
233 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  
234 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  
235 ついての教育を行います。
- 236 **キ 優良施設の公表**  
237 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  
238 による表彰を行い公表します。

239

## 240 6 食品衛生監視員\*等の育成

241 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、  
242 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。

- 243 (1) 食品衛生監視員会議及び研修会の実施
- 244 (2) 食肉・食鳥肉検査技術研修会の実施
- 245 (3) 食品衛生・環境衛生・動物愛護業務研修会の実施
- 246 (4) HACCP指名監視員養成講習会への派遣
- 247 (5) 国が実施する研修会への派遣
- 248 (6) その他試験検査技術等に関する研修会への派遣

249

250

## 251 第6 食中毒等の健康危機発生時の対応

### 252 1 食中毒発生時の対応

253 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  
254 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  
255 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  
256 を実施します。  
257

### 258 2 関係部局への情報提供及び連携

259 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  
260 連携を図ります。  
261

### 262 3 情報の公表

263 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  
264 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  
265 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。  
266

### 267 4 指定成分等含有食品\*等による健康被害発生時の対応

268 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  
269 その疑いの情報の届出があった場合及び食品衛生法施行規則別表第17の九八  
270 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  
271 疑いの情報の報告があった場合は、遺漏なく厚生労働省に対し報告するととも  
272 に、原因究明を迅速に行い、必要に応じ公表を行います。

273 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  
274 あっても、必要な措置を迅速に講じます。  
275

### 276 5 その他、食の安全に関わる事案への対応

277 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  
278 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  
279 食の安全対策本部」において、迅速な対応に当たります。  
280

281

## 第7 リスクコミュニケーション\*の実施と情報提供

282

### 1 県民への情報提供及び意見の交換

283

#### (1) 情報提供

284

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。

285

##### 1) 監視指導計画の実施状況の公表

286

令和6年度の実施結果は、令和7年6月末までに公表することを予定しています。

287

288

##### 2) 食品衛生法及び食品表示法違反者の公表

289

##### 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

290

##### 4) 食品に起因する健康被害の未然防止のための啓発

291

##### 5) 加工食品等の放射性物質検査結果

292

##### 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

293

##### 7) ふくしまHACCPに関する情報発信

294

#### (2) 意見交換会等

295

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

296

「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。

297

298

#### (3) 相談受付

299

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  
各保健福祉事務所が受付し、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。

300

301

302

303

### 2 消費者への普及啓発

304

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。

305

306

307

**別表1** 主な食品群ごとの重点監視指導項目

<p><b>1 食肉、食鳥肉及び食肉製品</b></p> <p>(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</p> <p>(2) 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底</p> <p>(3) 製造、加工に係る記録の作成及び保存の推進</p> <p>(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</p> <p>(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</p> <p>(6) 生食用食肉の規格基準等に基づく取扱いの徹底</p> <p>(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</p> <p>(8) 加熱調理の徹底</p>
<p><b>2 乳及び乳製品</b></p> <p>(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</p> <p>(2) 搾乳後の温度管理（腐敗及び微生物増殖防止）の徹底</p> <p>(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</p> <p>(4) 製造又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底</p> <p>(5) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</p> <p>(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</p> <p>(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</p> <p>(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</p>

### 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ピブリオ\*等の微生物の検査の実施
- (8) 水産加工品の流通管理（保存温度、賞味・消費期限、衛生的な取扱い等）の徹底
- (9) アニサキスによる食中毒予防対策と注意喚起の徹底

### 5 野菜、果物、穀類、豆類、種実類、菌茸類、茶等及びこれらの加工品

- (1) 生食用野菜、果実について、動物の糞尿由来肥料等を通じた微生物等の汚染防止の徹底
- (2) 放射性物質検査及び残留農薬検査の実施並びに食品等事業者による出荷時検査の推進
- (3) 穀類、豆類等の収穫時、運搬時、保管時などのかび毒対策の推進
- (4) 有毒植物等の採取禁止の徹底
- (5) 製造加工段階における生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底
- (6) 食品等事業者による原材料受入れ時の放射性物質検査や残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底
- (7) 市場等における有毒植物等の適正な鑑別と排除の徹底

別表2 監視回数の目標

施設分類の考え方	対象施設	監視回数
● 常に大量又は多品目の食品等を取扱うことから、定期的な監視が必要な施設	■ 卸売市場・大型小売店	2回以上/年
	■ と畜場	1回以上/月
	■ 大規模食鳥処理場	1回以上/月
	■ 認定小規模食鳥処理場	4回以上/年
<b>【重点監視対象施設】</b>		
● 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 ■ 観光地関連施設 ■ 大量調理施設 ・ 給食施設 ・ 旅館・ホテル ・ 仕出し・弁当屋	1回以上/年
● 製造基準*が定められるなど、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		
● 観光地等の利用者が広域に及び施設		
● 同一メニューを大量に調理する施設（300食以上/回又は750食以上/日）		
<b>【重点監視対象施設以外の施設】</b>		
● 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
遺伝子組換え食品*	国内産及び輸入食品に係る遺伝子組換え表示の妥当性を確認するために検査を実施します。	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）】

315

316

- 317 **【あ】** 350 なお、令和5年4月1日から遺伝子組換え  
318 **アニサキス** 351 食品の任意表示制度が新しくなりました。  
319 アニサキス亜科の総称で、サバ、アジ、イカ、352  
320 イワシ等の魚介類に寄生する幼虫が食中毒353 **いわゆる「健康食品」**  
321 の病原体となります。食中毒症状は、胃アニサキ354 法律上の定義は無く、医薬品以外で経口的  
322 ス症と腸アニサキス症に分類され、胃355 に摂取される、健康の維持・増進に特別に役  
323 アニサキス症は食後数時間から十数時間に356 立つことをうたって販売されたり、そのよ  
324 激しい腹痛、悪心、嘔吐を発症し、腸アニサ357 うな効果を期待して摂られている食品全般  
325 キス症は食後十数時間から数日に激しい腹358 を指しているものです。  
326 痛と腹膜炎症状を発症します。対策として359 いわゆる「健康食品」には、機能性表示食品  
327 は、加熱調理（60℃で1分又は70℃以上360 や特定保健用食品等の保健機能食品も含ま  
328 で瞬時）や十分に冷凍（マイナス20℃以下361 れます。  
329 で24時間以上）をしてから調理を行うこ362  
330 とが重要です。 363 **枝肉**  
331 364 とさつした牛、馬、豚、めん羊、山羊等から  
332 **アレルギー** 365 内臓、皮、前・後肢、頭、尾を取り除き、正  
333 アレルギー反応の原因となる物質の総称で、366 中線に沿って左右2分割したものです。  
334 食品に含まれる小麦・乳・卵・そば・落花生・367  
335 えび・かに・くるみは特に患者数が多く、重368 **黄色ブドウ球菌**  
336 篤化しやすいことから、食品表示法により369 ヒトや動物の表皮や粘膜等に常在する細菌  
337 表示が義務付けられています。 370 で、毒素（エンテロトキシン）を産生し食中  
338 371 毒を起こします。毒素は100℃で30分  
339 **遺伝子組換え食品** 372 の加熱でも無毒化されないため、毒素がで  
340 細菌等の遺伝子の一部を切り取り、その構373 きてしまうと細菌を死滅させても食中毒を  
341 成要素の並び方を変え、もとの生物の遺伝374 防ぐことはできません。潜伏期は1～3時  
342 子に戻したり、別の種類の生物の遺伝子に375 間で、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢の症状を起  
343 組み入れたりする技術を遺伝子組換え技術376 こします。手指の洗浄、調理器具の洗浄・消  
344 といい、この技術を応用して品種改良した377 毒を徹底するほか、手荒れや化膿創のある  
345 農産物又はそれを原料とした食品をいいま378 人は食品に直接触れないようにするなどの  
346 す。 379 対策が有効です。  
347 遺伝子組換え食品に関しては、平成13年380  
348 4月から安全性審査と表示が義務付けられ381 **【か】**  
349 ました。 382 **貝毒**

383 二枚貝類（ホタテ、アサリ、ムラサキガイ419  
384 等）が持つ自然毒のことで、毒性を有するフ420  
385 ランクトンを摂取し、中腸腺内に蓄積する421  
386 ことで毒化します。代表的な貝毒には「麻痺422  
387 性貝毒」や「下痢性貝毒」があり、食中毒の423  
388 原因物質になっています。424  
389 425  
390 **外部検証** 426  
391 と畜場の設置者等や食鳥処理業者が作成す427  
392 る衛生管理計画が食品衛生上の危害の発生428  
393 を防止する目的において科学的に妥当なも429  
394 のか、また、計画に基づき作成された手順書430  
395 に則した衛生管理が行われているかと畜431  
396 検査員又は食鳥検査員が確認するものです432  
397 なお、と畜検査員又は食鳥検査員は、と畜場433  
398 法又は食鳥処理法で資格や権限等が定めら434  
399 れた病肉排除の検査等を実施する公務員435  
400 （獣医師）のことで。436  
401 437  
402 **カンピロバクター属菌** 438  
403 日本で発生している食中毒でノロウイルス439  
404 とともに発生件数が多く、主に食肉を介し440  
405 た食中毒が問題となっています。家畜、家き441  
406 ん類、野生動物等の腸管内に生息し、汚染さ442  
407 れた食肉や飲料水を喫食することで体内に443  
408 入り、1～7日の潜伏期を経て、発熱、倦怠444  
409 感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢等の症状を起445  
410 こします。乾燥にきわめて弱く、また、通常446  
411 の加熱調理で死滅するため、調理器具の消447  
412 毒・十分な乾燥、肉と他の食品との接触防448  
413 止、食肉の十分な加熱が有効な対策です。449  
414 450  
415 **規格基準** 451  
416 食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆452  
417 衛生の見地から、販売の用に供する食品等453  
418 について定めた規格及び基準のことで、成454

分規格、製造基準、保存基準等がこれに当たります。

### 機能性表示食品

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品です。販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報等が消費者庁長官へ届け出られたものをいいます。ただし、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。

## 【さ】

### GMP（ジーエムピー）

原材料の受入れから製品の出荷に至るまでの製造工程全般にわたり、製造工程を管理することにより、製品の品質・安全性を確保し、適正な製品を製造するための管理手法です。Good Manufacturing Practiceの頭文字をとって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1日から合成樹脂製の器具・容器包装の製造・加工者に実施が義務付けられました。トレーサビリティ及び安全な製品の設計・品質確認に関する取組が求められます。

### 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。

### 指定成分等含有食品

食品衛生上の危害の発生を防止する見地か

455 ら特別の注意を必要とする成分又は物であ491  
 456 って、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会492  
 457 の意見を聴いて指定したもの（指定成分等）493  
 458 を含む食品をいいます。いわゆる健康食品494  
 459 による健康被害の多発を受けて、令和 2 年495  
 460 6月 1 日施行の改正食品衛生法第 8 条によ496  
 461 り、指定成分等含有食品を取り扱う営業者497  
 462 が健康被害発生（おそれを含む。）情報を把498  
 463 握したときの都道府県等への届出義務等の499  
 464 法制化がなされました。また、指定成分等含500  
 465 有食品の規格基準が定められ、指定成分等501  
 466 含有食品の製造・加工者には、GMPによる502  
 467 管理の遵守等が求められることとなりまし503  
 468 た。 504  
 469 505  
 470 **収去** 506  
 471 市場に流通している食品等についての安全507  
 472 性を確認するため、食品衛生法に基づき、食508  
 473 品等関係施設に食品衛生監視員が立ち入り509  
 474 検査に必要な食品等の無償提供をうけるこ510  
 475 とをいいます。また、このように収去により511  
 476 実施する検査を収去検査といいます。 512  
 477 513  
 478 **出荷制限及び摂取制限** 514  
 479 出荷制限は、原子力災害対策特別措置法に515  
 480 基づき、原子力災害対策本部長（内閣総理大516  
 481 臣）から関係知事あてに指示されるもので、517  
 482 食品衛生法に基づく基準値又は暫定規制値518  
 483 を超える食品が地域的な広がりをもって見519  
 484 つかった場合に行われます。摂取制限は、著520  
 485 しく高濃度の放射性物質が検出された場合521  
 486 などに、原子力災害対策本部長から関係知522  
 487 事あてに指示されるもので、出荷制限に加523  
 488 え、農作物の所有者が自己判断で食べるこ524  
 489 とについても制限されるものです。これら525  
 490 の指示に基づき、関係知事は、出荷や摂取を526

控えるよう関係事業者や住民等に要請しま  
 す。

**食鳥処理法**  
 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関す  
 る法律。食鳥（鶏、あひる、七面鳥）処理の  
 事業について必要な規制を講じるとともに、  
 適正な検査制度を設けることにより、国民  
 の健康の保護を目的とした法律です。

**食品衛生監視員**  
 食品衛生法で資格や権限等が定められ、食  
 品等関係施設の許可及び監視指導、食品等  
 の収去検査、食中毒、不良食品等の調査、営  
 業者に対する衛生教育や、住民への食品衛  
 生知識の普及や情報提供等の業務を実施し  
 ている公務員のことです。

**食品衛生指導員**  
 公益社団法人日本食品衛生協会（以下この  
 項において「協会」という。）が行う食品衛  
 生指導員養成の課程を修了した者又は協会  
 会長が承認した協会各支部（以下この項に  
 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  
 部局長と協議の上、適格者と認めて委嘱し  
 た者をいいます。  
 食品衛生指導員は、協会活動の中核として  
 位置づけられ、国民に安全で衛生的な食品  
 を提供できるように、対象営業施設の巡回  
 指導、食品衛生思想及び技術の普及、消費者  
 の食品衛生意識の啓発等、幅広い活動を行  
 います。

**食品衛生責任者**

527 食品衛生法第51条第1項に規定する営業  
 528 を行う者（同法第68条第3項の準用規定  
 529 による集団給食施設設置者等を含む。以下  
 530 この項において「営業者」という。）が、同  
 531 項の基準に基づき選任しなければならない  
 532 食品衛生に関する責任者をいいます。調理  
 533 師等の有資格者の他、知事等が認める講習  
 534 会（食品衛生責任者養成講習会）で所定の課  
 535 程を修了した者になることができます。同  
 536 項の基準に基づく公衆衛生上必要な措置  
 537 （一般衛生管理及びHACCPに沿った衛  
 538 生管理）の遵守のために必要な注意をし、営  
 539 業者に対し必要な意見を述べる役割を有し  
 540 ています。

541 **【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	食品衛生法 第48条	食品衛生法 第51条
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 (右欄の食品衛 生責任者と兼任 可)	許可業種・届出 業種（器具・容 器包装の製造・ 加工業を除 く。）の営業者

542  
 543 **食品衛生法**  
 544 食品の安全性を確保するため必要な措置を  
 545 講じ、飲食に起因する衛生上の危害の発生  
 546 を防止し、国民の健康の保護を図ることを  
 547 目的とした法律です。

549 **食品表示法**

550 平成25年6月に食品を摂取する際の安全  
 551 性と消費者の自主的かつ合理的な食品選択

の機会を確保するため、食品衛生法、JAS  
 法及び健康増進法の食品表示に関する規定  
 を統合して、食品の表示に関して包括的、一  
 元的に対応できるよう制定された法律です。  
 また、具体的な表示ルールは、この法律に基  
 づき、食品表示基準が定められ、食品の製造  
 者等はこれを遵守する必要があります。

**製造基準**

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆  
 衛生の見地から、販売の用に供する食品等  
 の製造方法を定めた基準をいいます。

**成分規格**

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆  
 衛生の見地から、販売の用に供する食品等  
 の成分、純度等を定めた規格をいいます。

**【た】**

**腸炎ピブリオ**

塩分を好む細菌で、海（河口部、沿岸部等）  
 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8～2  
 4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、魚介類を  
 真水でよく洗うことに加え、調理器具の使  
 い分け及び洗浄・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1  
 0分間の加熱で死滅します。

**腸管出血性大腸菌**

家畜等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

588 い腹痛と著しい血便を伴う出血性大腸炎が524  
 589 みられ、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳25  
 590 症を併発し、死に至ることがあります。特に626  
 591 乳幼児や小児、高齢者は重症化しやすいた627  
 592 め注意が必要です。腸管出血性大腸菌は、7628  
 593 5℃で1分間以上の加熱や次亜塩素酸ナト629  
 594 リウムによる消毒等により死滅させること630  
 595 ができます。631  
 596 632  
 597 **動物用医薬品** 633  
 598 動物用医薬品は、牛、豚、鶏等の畜産動物や634  
 599 養殖魚に対し、病気の治療や予防のために635  
 600 使用されるもので、抗菌性物質（抗生物質、636  
 601 合成抗菌剤）、内寄生虫用剤、ホルモン剤等637  
 602 に分類されます。抗菌性物質は、微生物の発638  
 603 育を抑える物質のことで、家畜の飼育や魚639  
 604 の養殖等の生産現場において、感染症の治640  
 605 療や予防のため使用されます。微生物から641  
 606 作られる「抗生物質」と化学的に合成される642  
 607 「合成抗菌剤」があります。内寄生虫用剤643  
 608 は、体内に寄生する寄生虫を駆除する目的644  
 609 で、牛、豚等の家畜に投与される薬剤をい645  
 610 ます。646  
 611 647  
 612 **特定保健用食品** 648  
 613 健康の維持増進に役立つことが科学的根拠649  
 614 に基づいて認められ、「コレステロールの 650  
 615 吸収を抑える」などの表示が許可されてい651  
 616 る食品をいいます。表示されている効果や652  
 617 安全性については国が審査を行い、食品ご653  
 618 とに消費者庁長官が許可しています。654  
 619 655  
 620 **と畜場法** 656  
 621 と畜場の経営及び適正な獣畜の処理を確保657  
 622 するために必要な規制を講じ、国民の健康658  
 623 の保護を目的とした法律です。659

## 【な】

### ノロウイルス

小型の球形ウイルスで、冬期に多く発生する食中毒の病因物質として報告されています。下水、河川、沿岸海域を汚染したノロウイルスは、主にカキ等の二枚貝に蓄積され、これらの貝を喫食することで体内に入り、24時間から48時間で、下痢、嘔吐、発熱（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、熱湯又は次亜塩素酸ナトリウム溶液（漂白剤）が有効です。エタノールや逆性石鹼は十分な効果が期待できません。

## 【は】

### HACCP（ハサップ）

原材料から製品に至る食品製造の工程ごとに、危害要因（食中毒菌等の健康被害の原因となりうる物質）をあらかじめ把握し、そのうち健康被害の発生防止のために特に重要な工程を重点的に管理することにより、製品の安全性を確保するための工程管理システムです。Hazard Analysis and Critical Control Point の頭文字をとってHACCP（ハサップ）といい、日本語では「危害要因分析重要管理点方式」と訳されます。令和3年6月1日から、食品衛生法に基づく許可・届出業種（器具・容器包装を除く。）を

660 行う事業者に実施が義務付けられました。696  
 661  
 662 **福島県ふぐの取扱い等に関する条例** 698  
 663 ふぐの有毒部位による食中毒を防止するこ699  
 664 とを目的とした条例で、ふぐ処理者の資格700  
 665 とふぐの販売に関する規制が設けられてい701  
 666 ます。702

667  
 668 **フードチェーン** 704

669 農林水産物の生産から食品の販売に至る一  
 670 連の国内外における食品供給行程をいま  
 671 す。  
 672 食品の安全性を確保するためには、フード  
 673 チェーンの各段階において、食品の安全性  
 674 を確保するための規制の実施等の必要な措  
 675 置が適切に講じられることが重要です。

676  
 677 **放射性物質** 705  
 706

678 放射線を出す能力(放射能)を持つ物質を放  
 679 射性物質と呼びます。多くの原子は安定な  
 680 状態で存在していますが、一部の不安定な  
 681 原子は、粒子(原子よりも小さな粒)や電磁  
 682 波を放出しながら崩壊し、徐々に安定な原  
 683 子に変わっていきます。このときに放出す  
 684 る粒子や電磁波が放射線です。放射線には、707  
 685 アルファ(α)線、ベータ(β)線、ガンマ708  
 686 (γ)線、エックス(X)線、中性子線等の709  
 687 種類があり、種類によって物を通り抜ける710  
 688 力が異なります。また、放射性物質の種類に711  
 689 よって放出する放射線の種類が異なります。712  
 690 例えば、東京電力福島第一原子力発電所事713  
 691 故の影響により食品から検出されている放714  
 692 射性セシウム(セシウム134、セシウム1715  
 693 37)はベータ(β)線とガンマ(γ)線を716  
 694 放出します。  
 695

《食品中の放射性物質の基準値》

697 食品中の放射性物質については、原発事故  
 698 直後に厚生労働省により食品衛生法上の暫  
 699 定規制値が定められましたが、より一層の  
 700 食品の安全・安心を確保するため、平成24  
 701 年4月から暫定規制値を引き下げた新たな  
 702 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、食品関連事業者等の関係者  
 がそれぞれの立場から情報や意見を交換す  
 ることです。リスクコミュニケーションを  
 行うことで、検討すべきリスクの特性やそ  
 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事が期待されてい  
 ます。