

平成26年度

神奈川県食品衛生監視指導計画

神奈川県保健福祉局

<目次>

第 1 「食品衛生監視指導計画」策定の基本的考え方	1
第 2 計画の適用区域と適用期間	1
1 適用区域	
2 適用期間	
第 3 監視指導・試験検査の実施体制	2
1 監視指導の実施機関	
2 試験検査の実施機関	
3 試験検査の信頼性の確保	
第 4 重点監視指導事業	3
1 食中毒予防対策	
2 食品中の放射性物質への対応	
3 適正な食品表示の徹底	
4 輸入食品衛生対策	
第 5 立入検査及び収去検査	6
1 立入検査	
2 食品等の収去検査等	
第 6 BSE対策及びと畜場の衛生対策	8
1 BSE対策	
2 と畜場の衛生対策	
第 7 違反食品等への対応	8
1 違反施設等への対応	
2 違反食品等への対応	
3 違反食品等の公表	

第 8 食中毒等健康危害発生時の対応	9
1 食中毒調査等に係る対応	
2 食中毒発生に係る情報提供及び公表	
3 いわゆる健康食品による健康被害事例に係る対応	
4 化学物質を原因とする健康被害事例等に係る対応	
第 9 食品等事業者の自主管理の推進	9
1 衛生管理の指導	
2 HACCPの普及及び啓発	
3 食品関係団体に対する指導	
4 食品等事業者が行う自主回収	
第10 県民との意見交換及び情報提供	10
1 計画の策定及び実施結果の公表	
2 食品衛生情報の提供	
3 食中毒の注意喚起と予防に関する知識の普及啓発	
4 県民との情報及び意見交換の実施	
第11 国、他の自治体等との連携体制	11
1 国との連携	
2 他自治体との連携	
3 県内の保健所設置五市等との連携	
4 庁内における連携	
第12 食品衛生に係る人材の育成	13
1 食品衛生監視員等の人材育成	
2 食品等事業者等の人材育成	
第13 調査研究の推進	14
1 研究発表会の開催	
2 モニタリング調査等の実施	

別表 1	1 5
別表 2	1 6
別表 3	1 7
別表 4	1 8
別表 5	1 9
別表 6	2 0
食品衛生監視指導計画に関する用語集	2 1

*本文中に.....がついている語句については、用語集（2 1 ページ）に説明があります。

第 1 「食品衛生監視指導計画」策定の基本的考え方

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 24 条第 1 項の規定により、厚生労働大臣及び内閣総理大臣が定める食品衛生監視指導指針（平成 15 年厚生労働省告示第 301 号）に基づき、平成 26 年度神奈川県食品衛生監視指導計画（以下「計画」という。）を定める。

本計画は、食品衛生法の目的である「飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図る」ために、本県における食品衛生の施策を定めるものである。また、神奈川県食の安全・安心の確保推進条例（平成 21 年神奈川県条例第 58 号）に基づく「食品等輸入事務所等届出制度」や「食品等自主回収報告制度」を含め、「かながわ食の安全・安心の確保の推進に関する指針」（第 2 次）に位置付けた様々な取組みの中で、食品衛生に関する具体的な施策を示すものである。

平成 26 年度は、県内及び全国における食中毒発生状況を踏まえた食中毒予防対策、平成 23 年に発生した原子力発電所の事故に起因する食品中の放射性物質への対応や輸入食品衛生対策など、食品衛生施策の中から優先して取り組むべき事業を重点監視指導事業として位置付け、効率的かつ効果的な監視指導を行うこととする。

重点監視指導事業以外の取組みにあっては、監視上の要点を定め、効果的な監視指導を実施することとする。

また、食品の安全性の確保は一義的に食品等事業者の責務であるという認識のもとに、食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例（平成 12 年神奈川県条例第 8 号）において定めている食品等事業者が守るべき衛生上必要な措置の基準（以下「管理運営基準」という。）に基づいた自主管理体制の推進を図ることとする。

さらにこうした施策が円滑に遂行できるよう関係機関との連携、人材の育成、県民との意見交換及び情報提供等についても取り組み、食の安全・安心の確保に努める。

第 2 計画の適用区域と適用期間

1 適用区域

本計画は、横浜市、川崎市、相模原市、横須賀市及び藤沢市（以下「保健所設置五市」という。）を除く神奈川県内全域（以下「県所管域」という。）を対象とする。

2 適用期間

平成 26 年 4 月 1 日から平成 27 年 3 月 31 日までの 1 年間とする。

第3 監視指導・試験検査の実施体制

1 監視指導の実施機関

(1) 保健福祉局生活衛生部食品衛生課

ア 計画の策定及び公表並びに庁内関係部局、国、保健所設置五市及び他都道府県等との連絡調整

イ 広域大量製造・調理施設、流通拠点及び食品等輸入事務所等の監視指導並びに広域流通食品等の収去（茅ヶ崎駐在事務所（食品衛生専門監視担当））

(2) 保健福祉事務所（4センターを含む。以下同じ。）

食品衛生法に基づく食品営業施設の監視指導及び食品等の収去

(3) 食肉衛生検査所

ア と畜場法（昭和28年法律第114号）に基づく監視指導

イ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号。）に基づく監視指導及び収去

ウ と畜場に併設された食肉処理業、食肉販売業、食品の冷凍又は冷蔵業及び食肉製品製造業の監視指導並びにと畜場でと畜処理、解体等をされた食肉の収去

エ 食鳥処理場で食品衛生法に基づき実施する収去

2 試験検査の実施機関

(1) 衛生研究所

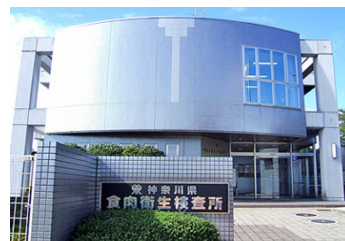
保健福祉局生活衛生部食品衛生課及び保健福祉事務所が収去した食品等の試験検査

(2) 食肉衛生検査所

と畜場及び食鳥処理場で収去等を行った食肉、食鳥肉の試験検査



神奈川県衛生研究所



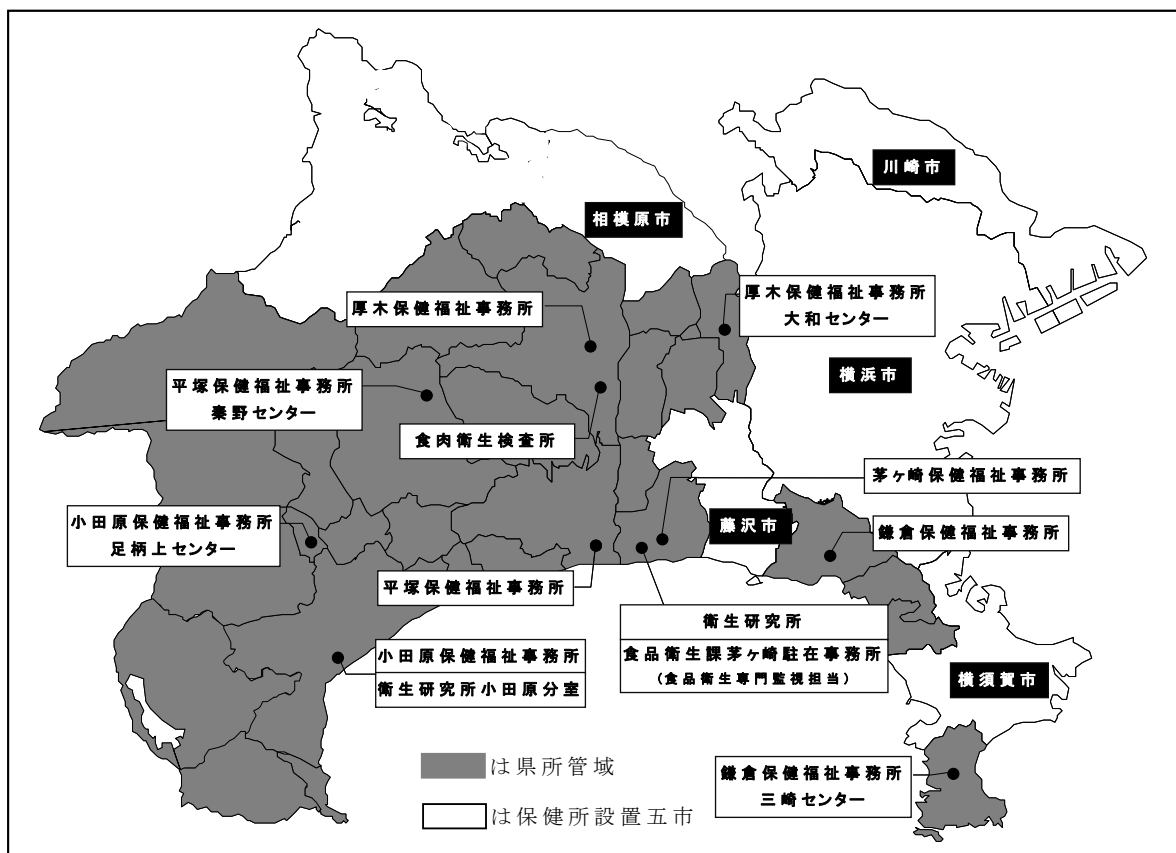
神奈川県食肉衛生検査

3 試験検査の信頼性の確保

食品等の収去及び試験検査の信頼性を確保するため、GLP（Good Laboratory Practice 業務管理基準）に基づく適正な管理を行う。

試験検査実施機関は、試験検査の業務管理基準の遵守、信頼性確保部門による内部点検及び外部精度管理調査の定期的受検等による精度管理を実施し、食品等の試験検査の信頼性を確保する。

神奈川県内の食品衛生監視及び試験検査に係る組織配置図



第4 重点監視指導事業

次の4つの項目について、重点的に取り組む。

- 1 食中毒予防対策
- 2 食品中の放射性物質への対応
- 3 適正な食品表示の徹底
- 4 輸入食品衛生対策

1 食中毒予防対策

県内及び全国における食中毒発生状況から、カンピロバクター、ノロウイルス及び寄生虫を原因とした食中毒の発生件数が多いことを踏まえ、次の事項を重点として食中毒予防対策を実施する。

(1) 食肉の生食等による食中毒予防対策

食肉を生食用又は加熱が不十分な状態で提供する営業者に対して、次の事項に留意し、監視指導を行う。特に、生食用食肉を提供する営業者に対しては、規格基準及び衛生基準に適合したものであっても食中毒のリスクがあることについて、注意喚起も併せて行う。

ア 生食用食肉の規格基準や衛生基準及び牛の肝臓の規格基準を遵守すること

イ 生食に関する規制のない鶏肉、豚肉等について、生又は加熱が不十分な状態で提供しないこと

ウ 調味料に浸潤させる処理、結着させる処理等の特定の加工処理を行った食肉を飲食に提供するときには十分に加熱すること及び消費者が自ら加熱する場合にも、営業者が消費者に対して注意喚起を行うこと

(2) ノロウイルス食中毒予防対策

ノロウイルス食中毒の発生要因の多くは、調理従事者の手指等を介した二次汚染であることから、次の事項に留意し、給食施設、旅館、ホテル、仕出し屋、弁当屋等食中毒が発生した場合に大規模な事案となる施設を中心に監視指導を行う。

特に学校、社会福祉施設、保育所等若齢者、高齢者又は抵抗力の弱い人のための食事を作る給食施設等については、衛生管理の指導強化を図る。

- ・従事者の健康管理を徹底すること
- ・手洗いを励行すること
- ・二枚貝等を衛生的に取扱い、十分に加熱調理すること

(3) 寄生虫による食中毒予防対策

魚介類の生食を原因としたアニサキスによる食中毒の発生が増加傾向にあること、ヒラメに寄生するクドア・セプテンpunkタータによる食中毒が発生していることから、次の事項に留意し、関係する飲食店、魚介類販売店等に対して監視指導を実施する。

- ・冷凍処理や加熱処理が有効であること
- ・アニサキスについては、魚介類を調理する際の除去を徹底するとともに、虫体が内臓から筋肉に移行することから早めに内臓を除去すること

(4) 浅漬による食中毒予防対策

平成 24 年に北海道で発生した浅漬を原因食品とする腸管出血性大腸菌 O157 食中毒を受けて改正された「漬物の衛生規範」(昭和 56 年 9 月 24 日付け環食第 214 号厚生省環境衛生局食品衛生課長通知)を踏まえ、関係営業者に対する監視指導を強化する。

2 食品中の放射性物質への対応

(1) 食品中の放射性物質検査

県所管域で製造又は流通している食品について、国や他自治体等による放射性物質の検査結果、事業者による放射性物質に係る自主管理状況を踏まえて放射性物質検査を実施することにより、国が定める基準値を超える食品の排除を図る。

また、検査結果については、全て速やかに県のホームページ等で公表する。

(2) リスクコミュニケーションの実施

県民との情報共有や相互理解を図るため、食品と放射性物質に関するリスクコミュニケーション事業を実施する。

3 適正な食品表示の徹底

神奈川県食の安全・安心の確保推進条例に基づく食品等の自主回収報告事案において、アレルギー物質を含む食品の表示や期限表示等の誤りによるものが多いことから、食品等事業者に対し、次の事項に留意し、監視指導を行う。

(1) アレルギー物質を含む食品の表示

- ・使用原材料の点検の徹底
- ・製造工程における混入防止

(2) 期限表示

- ・科学的・合理的な期限の設定
- ・出荷時における期限表示の適切な管理

(3) 遺伝子組換え食品の表示

- ・使用原材料の点検及び分別生産流通管理に関する証明書等の入手保管
- ・製造工程における交差汚染防止

4 輸入食品衛生対策

輸入食品について検査を実施するとともに、食品等輸入事務所等の届出施設に対する監視指導等により、輸入食品の安全性確保に向けた取組みを進める。

(1) 輸入食品の検査

検疫所等における違反事例や流通実態を参考として、残留農薬、動物用医薬品、指定外添加物等の検査を実施し、違反食品の排除に努める。

(2) 食品等輸入事務所等の監視指導等

食品等輸入事務所等に対し、輸入先の事業者における衛生管理等を確認するよう指導を行う等、輸入食品等の安全性確保に係る監視指導及び情報提供を行う。

(3) 輸入食品を取り扱う施設（食品等輸入事務所等を除く。）の監視指導

輸入食品を取り扱う施設において、使用、販売されている食品表示の点検を行い、適正な表示が徹底されるよう監視指導を行う。

第5 立入検査及び収去検査

立入検査及び収去検査については、次の事項に留意して実施する。

1 立入検査

(1) 立入検査の方向性

施設の規模、製造量・調理数、流通の広域性、被提供者のリスク等食中毒等の事故が発生した場合の影響の大きさを考慮し、効果的かつ効果的な監視指導を実施する。

ア 大規模製造施設

食品等の規格基準の遵守及びH A C C Pの衛生管理手法を基本とした原材料の管理から食品の製造に至るまでの各工程における衛生管理や記録の作成・保存等を適切に行うよう監視指導を行う。

さらに、これらに係る管理運営要領の検証についても適切に行うよう監視指導を行い、自主管理の徹底を図る。

イ 大規模調理施設

「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付け衛食第85号厚生省生活衛生局長通知）に基づく衛生管理や記録の作成・保存等を適切に行うよう監視指導を行う。

さらに、これらに係る管理運営要領の検証についても適切に行うよう監視指導を行い、自主管理の徹底を図る。

ウ ア及びイ以外の施設で、食中毒や衛生上の問題が起こりやすい食品を扱う施設や、若齢者、高齢者又は抵抗力の弱い人のための食事を作る施設等に対して、ア又はイに掲げる内容を踏ま

えた監視指導を行う。

(2) 監視指導項目

監視指導を行うにあたって取り組むべき項目を次のとおり定め、効率的かつ効果的に行う。

ア 業種別

食品衛生法に基づく基準に適合していることの確認等を基本とした監視指導項目を業種別に別表1のとおり定める。

イ と畜場及び食鳥処理場

と畜場及び食鳥処理場に対する監視指導項目を別表2のとおり定める。

ウ 食品群別

食品群ごとに、採取から製造加工及び販売にいたる各供給行程（フードチェーン）における監視指導項目を別表3のとおり定める。

(3) 年間立入検査実施計画

ア 製造工程の複雑性、高度性及び取扱い食品の危害度並びに施設の規模等を考慮した業種別立入検査回数を別表4のとおり定める。

業種別立入検査回数に基づき、保健福祉局生活衛生部食品衛生課茅ヶ崎駐在事務所（食品衛生専門監視担当）、保健福祉事務所及び食肉衛生検査所ごとに、業務、地域等の特性に合わせた食品衛生監視指導計画を策定し、効率的かつ効果的な監視指導を実施する。

また、前年度の違反施設に対しては、監視指導を強化する。

イ 立入検査計画を別表5のとおり定める。

(4) 食品衛生総点検

細菌性食中毒が発生しやすい夏期と、ノロウイルス食中毒が発生しやすく、食品等の流通が増加する年末に、別に定める実施要領に基づき食品衛生総点検を実施する。

2 食品等の収去検査等

食品衛生法に定める規格基準等について、県所管域で製造された食品等及び県所管域に流通している食品等の収去検査を効率的に実施する。

また、食品衛生法で規格基準等が定められていない微生物等について、食品の汚染実態調査等を行う。

収去検査等実施計画を別表6のとおり定める。

第6 BSE対策及びと畜場の衛生対策

1 BSE対策

安全な食肉を供給させるため、48 か月齢超の牛を対象にBSE検査を確実に実施するとともに、月齢による分別管理、特定部位の除去及び焼却等、と畜場におけるBSE対策が適切に実施されていることの監視指導を行う。

2 と畜場の衛生対策

- (1) と畜場設置者等に対して、マニュアルに基づく点検及び自主検査の適切な実施を指導し、自主管理の徹底を図る。
- (2) と畜場における施設設備の衛生管理及び衛生的な処理の徹底、併設された食品営業施設での衛生管理、個体識別管理の徹底等、一貫した監視指導を行う。
- (3) と畜場の施設設備等の洗浄や消毒の効果を検証するため、枝肉、施設等の腸管出血性大腸菌O157、生菌数、大腸菌群等のふきとり検査等を行う。

第7 違反食品等への対応

1 違反施設等への対応

違反が疑われる施設を発見した場合には、直ちに調査を行う。その結果、違反が確認された場合は是正及び再発防止等の指導を行い、必要に応じて書面による指導、改善勧告、営業の禁止等の措置を講じるとともに、改善が図られたことの確認を行う。

2 違反食品等への対応

違反食品等が発見した場合には、必要に応じて当該食品等の廃棄、回収等食品衛生上の危害を防止するための措置を命ずる。

当該違反食品等の製造施設等が県所管域外の場合には、当該施設の所在地を管轄する自治体に、速やかに通報する。

なお、他法令に違反する食品等が発見した場合には、当該法令を所管する関係部局に速やかに通報する。

3 違反食品等の公表

食品衛生法に違反し、行政処分又は書面による行政指導を行った場合には、行政処分等を受けた者の氏名、対象食品、対象施設、行政処

分等の内容等について公表する。

第 8 食中毒等健康危害発生時の対応

1 食中毒調査等に係る対応

「神奈川県食中毒処理要領」（平成 11 年 10 月 1 日制定）に基づき平常時における体制を整備するとともに、発生時においては関係部局や関係自治体と連携を図りながら迅速かつ的確な調査を行う。

また、調査にあたっては、調査対象者の理解が得られるよう、十分な説明を行い、協力を依頼する。

2 食中毒発生に係る情報提供及び公表

食中毒予防の観点から、食中毒発生状況等について食品等事業者及び県民への情報提供を行うとともに、健康被害の拡大防止のため必要な情報について速やかに公表する。

3 いわゆる健康食品による健康被害事例に係る対応

いわゆる健康食品による健康被害が疑われる場合には、「健康食品・無承認無認可医薬品健康被害防止対応要領」（平成 14 年 10 月 4 日付け医薬発第 1004001 号厚生労働省医薬局長通知）に基づき関係部局と連携を図り迅速な調査を行い、必要に応じて調査結果等について公表する。

4 化学物質を原因とする健康被害事例等に係る対応

化学物質を原因とする健康被害事例等に迅速に対応するために、既知の事例に照らして特異なものについては、単発事例であっても食品との関連が少しでも疑われた時点で、速やかに他自治体等に情報提供を行い、情報の共有化を図る。

第 9 食品等事業者の自主管理の推進

1 衛生管理の指導

食品等事業者に対し、管理運営基準に定められた衛生管理について、監視時、講習会等で食品等事業者に内容を周知し、同基準を遵守させることにより、食品営業施設等の衛生水準のさらなる向上を図る。

また、食品等事業者に対し、管理運営要領の作成及び検証を指導し、

自主管理のさらなる推進を図るとともに、自主検査の実施、記録の保存、食品等の回収及び情報の提供についても適切な実施について指導を行う。

2 H A C C Pの普及及び啓発

製造業、調理業及び販売業の各業種に対し、H A C C Pの衛生管理手法の導入推進に向けた普及啓発を図る。

3 食品関係団体に対する指導

(1) 食品関係団体が行う自主的な衛生管理をさらに推進するための事業を指導、支援する。特に、公益社団法人神奈川県食品衛生協会が実施する食品衛生指導員による巡回指導等について指導、支援する。

(2) 知事の指定する食品衛生責任者養成講習会の実施について、適切な助言、指導を行い円滑な運営を支援する。

4 食品等事業者が行う自主回収

食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合又はその可能性がある場合において、消費者に対する健康被害を未然に防止するため、問題となった製品を的確かつ迅速に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法等について、食品等事業者に指導を行う。

また、神奈川県食の安全・安心の確保推進条例第 15 条に基づき、食品等の自主回収の報告があった場合は、再発防止や消費者への適切な情報提供について指導を行う。

第 10 県民との意見交換及び情報提供

1 計画の策定及び実施結果の公表

計画の策定にあたっては、ホームページ等を通じて公表することにより、意見交換を図り計画への反映に努めるとともに、計画に基づく実施結果を平成 27 年 6 月末までに公表する。

また、夏期及び年末の食品衛生総点検の実施結果についても、とりまとめ後速やかに公表する。

2 食品衛生情報の提供

(1) 情報誌、ホームページ等を活用して情報提供を行う。

- (2) 食品等の収去検査結果、発見した違反食品等に対する調査結果及び措置状況についてホームページ等を通じて公表する。
- (3) 保健福祉事務所、食肉衛生検査所等において、県民を対象とした講習会等を開催し、情報提供を行う。
- (4) 「かながわ食の安全・安心基礎講座」の開催を通じて情報提供を行う。

3 食中毒の注意喚起と予防に関する知識の普及啓発

- (1) 細菌性食中毒が発生しやすい時期には「食中毒警報」を発令し、食品等事業者や県民に対し注意を喚起し、危害発生 of 未然防止を図る。
- (2) 8月の1か月を食品衛生月間と定めるとともに、同月1日又は同月の第1月曜日から1週間を食中毒予防週間とし、食品衛生知識の普及啓発に努める。
- (3) 食中毒の発生しやすい時期の前に、食品等事業者に対する講習会を開催するとともに、リーフレット、ホームページ等を活用し、食品等事業者及び県民に対し食中毒予防に関する知識の普及啓発を図る。
- (4) ノロウイルスを原因とする食中毒が発生しやすい冬期には、県内感染性胃腸炎患者の発生状況等を踏まえて、「ノロウイルス食中毒警戒情報」を発令し、食中毒発生の防止対策の啓発活動を強化する。
- (5) 県民を対象とした講習会等の機会を活用し、食肉の生食のリスク、魚介類の生食による寄生虫食中毒予防対策等食品衛生上の情報を積極的に提供する。

4 県民との情報及び意見交換の実施

「かながわ食の安全・安心キャラバン」の開催を通じて、県民との情報及び意見の交換を行う。

第11 国、他の自治体等との連携体制

1 国との連携

- (1) 横浜検疫所、東京検疫所川崎支所と連絡会議（保健所設置五市も出席）を開催し、輸入食品の安全性確保対策について情報交換を行う。
- (2) 関東信越厚生局と連携し、総合衛生管理製造過程承認施設に対する監視指導及び承認申請に係る適切な助言・指導を行う。

- (3)「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」
（平成 15 年法律第 72 号）の円滑な推進を図るため、必要に応じて
農林水産省関東農政局及び同局横浜地域センターとの連携を図る。
- (4)「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）」
（昭和 25 年法律第 175 号）を所管する消費者庁並びに農林水産省
関東農政局及び同局横浜地域センターと連携し、食品表示の不適切
な事例に対し、適切に対応する。

2 他自治体との連携

広域にわたる食中毒の発生や新たな食品衛生への課題等に対応す
るため、関東甲信越静岡ブロック等の会議に参加し、協議及び情報の共
有化を行う。

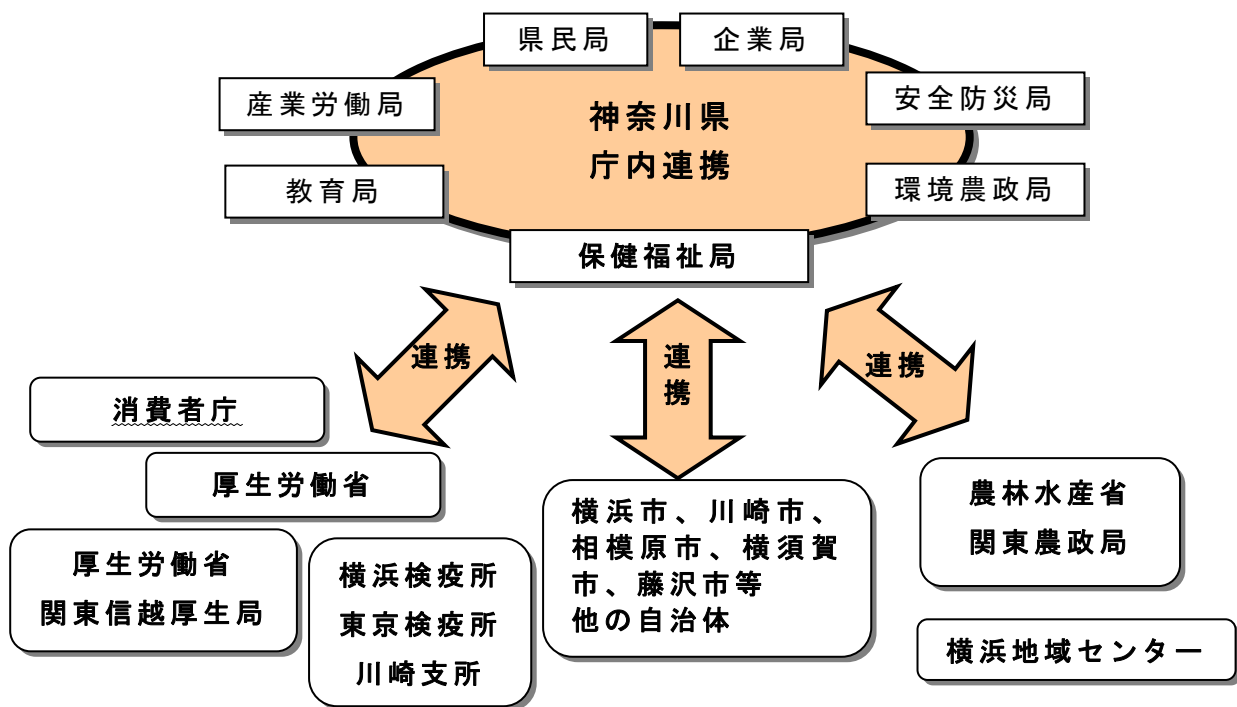
3 県内の保健所設置五市等との連携

保健福祉局生活衛生部食品衛生課と保健所設置五市との定期的な
連絡会議を開催し、食品衛生に関する情報交換及び共通課題並びに県
民への情報提供等について協議することにより、食品衛生行政の連携
を図る。

また、県内全域において、生産から販売に至る各段階における食の
安全・安心に関する施策を推進するため、保健福祉局生活衛生部食品
衛生課、環境農政局所管課及び保健所設置五市が連携を図り、食品の
安全性の確保に関する打合せ会を開催し、情報交換等を行う。

4 庁内における連携

庁内 7 局で構成する「神奈川県食の安全・安心推進会議」において
食の安全・安心の確保に関する施策の総合的な推進のため連携を図る
とともに、同会議のもとに設置された作業部会において個別の課題に
ついて協議等を行う。



国、他の自治体等との連携体制

第 12 食品衛生に係る人材の育成

1 食品衛生監視員等の人材育成

- (1) 食品衛生監視員研修〔食品監視コース（前期・後期）・専門監視コース〕、H A C C P研修、食肉衛生技術研修等を開催するほか、厚生労働省の主催する研修等に参加し、食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等における最新技術の習得と人材の育成を図る。
- (2) 上記の研修等のほか、関係機関の開催する研修や講習会等に食品衛生監視員等を派遣し、最新技術の習得と人材の育成を図る。

2 食品等事業者等の人材育成

- (1) 食品等事業者、食品衛生管理者及び食品衛生責任者等に対する講習会を定期的で開催し、衛生思想の普及や食品衛生情報の提供を行い、自主管理を担う人材育成を図る。
- (2) 食品関係団体等の中で、適正な表示について食品等事業者に対して助言、指導ができる人材の育成を支援する。

第 13 調査研究の推進

1 研究発表会の開催

衛生監視員等研究発表会を開催し、食品衛生等の課題について研究結果の共有化を図る。

2 モニタリング調査等の実施

新たな食品衛生上の課題に対応するため、食品衛生法に規制のない物質等についての先行調査やモニタリング調査を実施する。

業種別監視指導の項目

区 分		監視指導の項目		
製 造 業	乳処理業 乳製品製造業 魚肉ねり製品製造業 食肉製品製造業 添加物製造業 清涼飲料水製造業 食品の冷凍又は冷蔵業 豆腐製造業 めん類製造業 そうざい製造業 アイスクリーム類製造業 菓子製造業 魚介類加工業 その他保健福祉事務所長が必要と認める製造業	1 製品の検査 2 使用原材料の期限表示の確認 3 使用原材料の保存等の管理状況の確認 4 使用水の管理（残留塩素、水道水以外の水：水質検査・滅菌装置、貯水槽：清掃等） 5 異物混入防止対策 6 機械、器具類の洗浄殺菌等の衛生管理 7 食品等の製造基準、表示基準の遵守（製造基準が定められている食品にあつては、特に殺菌方法） 8 添加物の使用基準の遵守（特に計量方法、原材料由来の添加物及び指定添加物の使用） 9 自主管理体制及び管理運営要領の作成及び検証（特に故障等の異常発生時の危機管理体制の整備） 10 自主検査の実施と自主検査結果の確認 11 製品の期限表示の根拠の確認 12 製造等の記録の作成と保存の確認 13 従事者の手洗い励行及び健康管理 14 総合衛生管理製造過程承認対象施設の助言、指導		
	調 理 業 ・ 販 売 業	飲食店営業（弁当屋・仕出し屋・すし屋・大量調理施設） 給食施設 魚介類販売業 食肉処理業 食肉販売業 その他保健福祉事務所長が必要と認める調理業・販売業	1 調理食品等の検査 2 生食用鮮魚介類の取扱い 3 生食用食肉の取扱い 4 使用原材料の期限表示の確認 5 使用原材料の保存等の管理状況の確認 6 使用水の管理（残留塩素、水道水以外の水：水質検査・滅菌装置、貯水槽：清掃等） 7 調理工程の衛生管理状況（特に加熱温度・時間、調理器具類の洗浄殺菌） 8 調製後から喫食までの時間及び保存温度 9 従事者の手洗い励行及び健康管理 10 検食の保存（学校等大量調理施設：-20℃以下、2週間以上、その他の施設：1週間以上） 11 自主管理体制及び管理運営要領の作成及び検証 12 自主検査の実施と自主検査結果の確認 13 販売品等の表示の確認	
		輸 入 業	食品等輸入業事務所等	1 製品等の検査（食品等の取扱い施設に限る） 2 取扱い品名及び生産国名等の届出事項の確認 3 日本の食品衛生法規に関する情報提供 4 輸入先の事業者における衛生管理等の確認状況（製品、原材料及び添加物の規格基準の適合性、施設設備等の衛生管理等） 5 自主検査の実施と自主検査結果の確認 6 輸入した食品に関する輸入・販売状況の記録の作成及び保存 7 輸入した食品の表示の確認

と畜場及び食鳥処理場の監視指導の項目

区 分	監視指導の項目
と畜場	1 B S Eに係る特定部位の適切な取扱い 2 月齢による分別管理の検証 3 枝肉等の微生物検査（腸管出血性大腸菌O157等）、動物用医薬品等検査（残留抗菌性物質等）及び放射性物質の検査 4 使用水の管理（残留塩素、水道水以外の水：水質検査・滅菌装置、貯水槽：清掃等） 5 外皮、消化管内容物によるとたいの汚染防止 6 従事者手指、枝肉・とたいに直接接触する機械器具の洗浄消毒 7 自主管理体制の検証
食鳥処理場	1 確認規程の遵守 2 処理工程における微生物汚染対策 3 従事者の衛生教育

食品群別監視指導の項目

「第4重点監視指導事業」の項に掲げる事項に加え、下表の左欄に掲げる食品群の区分ごとに、下表の上欄に掲げる食品供給行程（フードチェーン）の各段階の区分に応じて各欄に掲げる事項に重点を置いた監視指導を実施する。

食品群	採取、と畜処理及び解体、食鳥処理等（採取後の保管も含む。）	製造及び加工工程（と畜処理及び解体並びに食鳥処理を除く。）	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ol style="list-style-type: none"> 健康で、体表の汚れのない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 獣畜及び家きんの病歴を踏まえたと畜検査及び食鳥検査の実施 枝肉、中抜とたい等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施 と畜場及び食鳥処理場における動物用医薬品等の投与歴を踏まえた、正常な獣畜及び家きんを含めた残留物質検査の実施 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 	<ol style="list-style-type: none"> 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底 食肉製品の製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 食品等事業者による原材料受け入れ時の残留抗生物質及び動物用医薬品の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 	<ol style="list-style-type: none"> 枝肉及びカット肉の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 十分な加熱調理の徹底
乳及び乳製品	<ol style="list-style-type: none"> 生乳の温度管理（腐敗及び微生物汚染防止等） 	<ol style="list-style-type: none"> 製造又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 食品等事業者による原材料受け入れ時の残留抗生物質及び動物用医薬品の検査等による原材料の安全性の確保の徹底 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 	<ol style="list-style-type: none"> 流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
食鳥卵		<ol style="list-style-type: none"> 新鮮な正常卵の受入の徹底 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 洗卵、割卵時の汚染防止の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 	<ol style="list-style-type: none"> 低温保管等温度管理の徹底 破卵等の検卵の徹底
水産食品（魚介類、水産加工品）	<ol style="list-style-type: none"> 漁港等の水揚げ場における衛生的な取扱い 有毒魚介類の排除 	<ol style="list-style-type: none"> 生食用カキの採捕海域等の適正表示の徹底 フグの衛生的な処理の徹底 	<ol style="list-style-type: none"> 残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施 水産加工品の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 有毒魚介類等の市場からの排除の徹底
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品（有毒植物及びキノコ類を含む。）		<ol style="list-style-type: none"> 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 食品等事業者による原材料受け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 	<ol style="list-style-type: none"> 残留農薬、汚染物質等の検査の実施 穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進 有毒植物等の市場からの排除の徹底

業種別立入検査回数

立入検査回数	業種	備考
1 2	と畜場	
9	食鳥処理場（生鳥処理場）	
5	食鳥処理場（食鳥とたい処理場） 届出食肉販売業	
4	乳処理業	乳製品製造業
	魚介類競り売り営業	魚肉練り製品製造業
	食肉製品製造業	乳酸菌飲料製造業
	添加物製造業	清涼飲料水製造業
	飲食店営業、食肉処理業、食肉販売業及び総菜製造業（生食用食肉※を加工又は調理する施設）	
3	食品の冷凍又は冷蔵業（冷凍食品製造）	
	マーガリン又はショートニング製造業	
	豆腐製造業	缶詰又は瓶詰食品製造業
	総菜製造業	アイスクリーム類製造業
	あん類製造業	食用油脂製造業
	食肉処理業	しょう油製造業
	みそ製造業	酒類製造業
	ソース類製造業	氷雪製造業
	納豆製造業	食品添加物の製造業
	菓子製造業	食品製造業（魚介類加工業を含む）
めん類製造業		
2	上記の各製造業（大規模施設、菓子及び食品製造業を除く）	
	飲食店営業（大規模調理施設に該当の施設）	
	給食施設（学校及び大規模調理施設に該当の施設（病院は除く））	
	食肉処理業（大規模施設を除く）	
	食品等輸入事務所等（食品等の取扱い施設に限る）	
1	食品の冷凍又は冷蔵業（冷凍食品製造を除く）	
	飲食店営業（大規模調理施設、自動販売機を除く）	
	喫茶店営業（コップ販売式自動販売機を除く）	
	菓子製造業（大規模施設を除く）	
	魚介類販売業	
	食肉販売業	
	乳類販売業（自動販売機を除く）	
	氷雪販売業	
	給食施設（上記を除く）	
	食品製造業（大規模施設を除く）	
	菓子販売業	
	総菜販売業	
	野菜又は果物販売業	
	食品販売業（魚介類行商、はっ酵乳等販売業を含む）	
添加物販売業		
器具・容器包装の製造業		
食品等輸入事務所等（食品等の取扱い施設を除く）		
更新時等 実情に 応じて実施	飲食店営業（自動販売機）	
	喫茶店営業（コップ販売式自動販売機）	
	乳類販売業（自動販売機）	
	器具・容器包装の販売業	
	おもちゃの製造又は販売業	
	乳搾取業	

H A C C P 等により適切に管理されている施設については、状況に応じて回数を減ずることができる。

※ 規格基準及び衛生基準に規定する生食用食肉。ただし、衛生基準に規定する生食用食肉の調理のみを行い、適切に管理されている施設については、状況に応じて回数を減ずることができる。

立入検査実施計画

1 立入検査計画

区 分	平成 26 年度		25 年度	24 年度
	施設数※	立入検査 計 画 数	上半期実績 (延計画数)	実 績 (計画数)
許可営業施設	36,842	35,000	19,397 (36,000)	35,993 (36,000)
報告営業施設	25,497	21,000	10,448 (21,000)	21,184 (21,000)
食品等輸入事務所等	104	107	49 (112)	112 (111)
と畜場	1	12	6 (12)	12 (12)
食鳥処理場	6	35	22 (45)	49 (45)
届出食肉販売業	2	14	10 (14)	18 (14)
合 計	62,452	56,168	29,932 (57,183)	57,368 (57,182)

※ 平成 25 年 9 月末現在

2 大規模製造施設及び大規模調理施設の立入検査計画（再掲）

区 分	平成 26 年度	
	施設数※	立入検査 計 画 数
大規模製造施設	351	1,174
大規模調理施設	450	813
合 計	801	1,987

※ 平成 25 年 9 月末現在

* 大規模製造施設及び大規模調理施設については、より重点的、効果的な監視指導を行うため、流通の広域性、製造工程の複雑性等を踏まえて選定

別表 6

収去検査等実施計画

	食品名	検査項目	収去等検体数	
			26年度	25年度
県所管内製造品等	食肉	抗生物質、動物用医薬品、農薬	1,340	1,350
	食肉製品	微生物、食品添加物、特定原材料	45	45
	魚肉ねり製品	微生物、食品添加物	60	50
	乳、乳製品	微生物、動物用医薬品、病原性微生物、農薬	30	30
	清涼飲料水	微生物、食品添加物、重金属、特定原材料	20	25
	その他の製造品等	微生物、食品添加物、特定原材料等	1,155	1,220
	一般食品等	放射性セシウム	80	80
	小計			2,730
輸入食品等	食肉、ハチミツ	農薬、抗生物質、動物用医薬品	50	50
	食肉製品	微生物、食品添加物、病原性微生物	10	10
	魚介類	農薬、抗生物質、動物用医薬品	60	60
	農産物	農薬、防ばい剤	60	60
	香辛料等	カビ毒	5	5
	おもちや	重金属	5	5
	その他の輸入食品	食品添加物、指定外添加物、病原性微生物等	495	495
	小計			685
県所管域外製造品等	食肉、鶏卵	抗生物質、動物用医薬品	35	40
	食肉製品	微生物、食品添加物	60	60
	魚介類	抗生物質、動物用医薬品等	30	40
	魚肉ねり製品	微生物、食品添加物	70	70
	生食用かき	微生物	5	5
	乳、乳製品	微生物、動物用医薬品等	155	155
	農産物	農薬、重金属	95	100
	冷凍食品	微生物	60	60
	清涼飲料水	微生物、食品添加物等	70	70
	遺伝子組換え食品	組換え遺伝子	50	50
	アレルギー物質含有食品	特定原材料	20	20
	その他の製造品等	微生物、食品添加物等	250	245
	一般食品等	放射性セシウム	90	90
小計			990	1,005
調査事業	食中毒菌汚染実態調査	腸管出血性大腸菌O157等	110	110
	流通食品の調査	微生物等	70	50
	小計			180
合計			4,585	4,650

食品衛生監視指導計画に関する用語集

【あ行】

○ アレルギー物質を含む食品の表示

食物の摂取により生体に障害を起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギーといい、こうしたアレルギーを引き起こすことが知られている物質をアレルギー物質といいます。近年、アレルギー物質を含む食品に起因する健康被害が多く見られ、こうした危害を未然に防ぐためアレルギー物質を含む食品の原材料表示が義務付けられた。

食品衛生法では、小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かにの7品目が「特定原材料」として表示が義務付けられ、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、くるみ、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、りんご及びゼラチンの20品目が「特定原材料に準ずるもの」として表示をするように奨励されている。

○ アニサキス

魚介類に寄生する寄生虫の一つ。アニサキス幼虫は、体長11～37mmで、人の胃腸壁に侵入し、アニサキス症を引き起こす。サバの生食によるものが多く、アジ、イカ、イワシなどが感染源になることがある。刺身の他、酢漬け、しょうゆ漬け、握りずしなどで感染することが多い。

多くは食後数時間でみぞおち部分の痛み、悪心、嘔吐等の症状を呈す。腹部を絞りあげるような痛みに周期的に襲われるところが特徴的とされる。

○ 遺伝子組換え食品

他の生物から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、その性質を持たせたい植物などに組み込む技術（遺伝子組換え技術）を利用して作られた食品をいう。

厚生労働省は、食品衛生法の規格基準の改正を行い、平成13年4月1日から、それまで任意であった遺伝子組換え食品の安全性審査を法的に義務化し、併せて表示についても義務化した。

現在、表示義務のある食品は、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜及びパパイヤの8品目の農産物とその加工食品33品目である。

なお、遺伝子組換え食品を使用している場合は「遺伝子組換え」、使用しているか判らない場合は「遺伝子組換え不分別」の旨の表示が義

務付けられている。

【か行】

○ カンピロバクター

食中毒の原因となる細菌の一つ。ニワトリ、ブタ、ウシ等の家畜の腸内に広く存在し、汚染された水や食品から人の急性胃腸炎を起こす。カンピロバクター・ジェジュニ、カンピロバクター・コリ等がある。他の食中毒に比べ、少ない菌量で発症するが、発症するまでの時間は平均2～5日と長い。

○ クドア・セプトエンクタータ

魚介類に寄生する大きさ0.01mm程度の寄生虫。ヒラメの筋肉中に寄生することがあり、多量に寄生したヒラメを生食することにより、食後数時間で一過性の下痢や嘔吐の症状がでることがある。

【さ行】

○ 残留農薬

農薬の使用等により、農産物等にそのまま残留したり、土壌等を通じて移行又は残留した農薬をいう。

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」（昭和34年厚生省告示第370号）において、食品に残留する農薬の成分である物質の量の限度が定められている。これを超えるような農薬が残留している食品は販売禁止等の措置がとられることになる。

○ GLP（Good Laboratory Practice 業務管理基準）

食品衛生に関する試験検査を信頼性のあるものとするために遵守事項を定め、検査業務を管理するシステムをいう。

食品に関する検査部門を統括する検査部門責任者及び理化学検査、細菌検査等の各分野に検査区分責任者を設置し、施設、検査器具類の管理や検査業務の管理を行う。また、当該部門から独立した信頼性確保部門責任者を配置し、内部点検、精度管理等を行う。

○ 公益社団法人神奈川県食品衛生協会

食品衛生の向上を目的とした食品等事業者の自主的活動の母体として、神奈川県食品衛生協会が昭和24年に発足し、昭和59年社団法人、平成24年公益社団法人となった。現在各保健福祉事務所と横須賀市、相模原市、藤沢市を単位に12支部1支所が組織され、食品衛生指導員による巡回指導等、食品衛生の普及活動を行っている。

このほか、県内には社団法人横浜市食品衛生協会、一般社団法人川

崎市食品衛生協会が、また全国組織としては、公益社団法人日本食品衛生協会がある。

○ 収去

食品衛生法の規定により、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、おもちゃ等を無償で抜き取ること。

収去にあたっては、食品衛生監視員は、食品衛生監視員である身分を示す証票の携帯と、食品衛生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。

なお、収去すること及び収去したものを検査することを併せて、この食品衛生監視指導計画では「収去検査」という。

○ 消費者庁

消費者が安心して安全で豊かな消費生活を営むことができる社会の実現に向けて、内閣府の外局として平成 21 年 9 月 1 日に発足した。消費生活用製品に関する事故情報の一元的な集約、消費者の利益を守り、増やしていくための基本的な制度や枠組み作りの他、食品衛生法、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）及び健康増進法の表示に関する規定を所管し、消費者に身近な食品の表示に関する制度を一元的に運用している。

○ 食鳥検査員

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、食鳥処理場において、食鳥肉が食用に適するかどうかの検査や、食鳥処理場の衛生管理の監視指導、収去等を行う知事が指定した獣医師の資格を有する職員をいう。

○ 食の安全・安心の確保

食品の安全性の確保並びに当該確保によってもたらされる県民の食品及び食品関連事業者に対する信頼の向上をいう。

○ 食品衛生管理者

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、放射線照射食品等 10 品目の食品や、規格が定められている添加物の製造、加工を行う事業者において、その製造又は加工を衛生的に管理させるために配置されることが義務づけられている、専任の衛生管理者のことである。資格要件としては、医師、歯科医師、薬剤師、獣医師である者、大学等で医学、歯学、薬

学、獣医学、畜産学、水産学、農芸化学を修めて卒業した者、厚生労働大臣の登録を受けた養成施設で所定の課程を修了した者、又は施設の衛生管理業務に三年以上従事しかつ厚生労働大臣の登録を受けた講習会の課程を修了した者等である。

○ 食品衛生指導員

食品営業者の自主管理を推進するための業界の自主的指導員で、社団法人神奈川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、保健福祉事務所長と協議のうえ委嘱し、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。

○ 食品衛生責任者

「食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例」に規定する営業者責任の強化を図るための資格制度で、食品衛生法で定められた許可業種の営業者は、一定の資格を有する者を食品衛生責任者として設置することとしている。

食品衛生責任者は、施設の食品衛生上の管理運営にあたる。

○ 食品添加物

食品の製造の過程において又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って使用する物をいい、着色料、甘味料、保存料、酸化防止剤等がある。厚生労働大臣が指定したものの以外の添加物並びにこれを含む製剤及び食品の製造、輸入、販売等は禁止されており、この指定の対象には、化学的合成品だけでなく天然に存在する添加物も含まれる。また、食品添加物を使用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使用基準が設けられており、原則としてすべての添加物の物質名を表示することが義務付けられている。

○ 食品等輸入事務所等

食品等を輸入する食品関連事業者（「食品安全基本法」（平成15年法律第48号）第8条第1項に規定する食品関連事業者であって、県内に事務所又は事業所を有するもの）が、輸入に係る「関税法」（昭和29年法律第61号）第67条の規定による輸入の申告又は同法第73条第1項の規定による承認の申請に係る業務を行う県内の事務所又は事業所をいう。

○ 精度管理

生産工場における品質管理の手法を医療施設で行う試験検査の分野に1950年アメリカが導入したのが初めてで、試験検査の信頼性（精密性と正確性）の向上と技術的問題点の解明に役立つということから検

体採取から結果の報告までの過程に生じる誤差や問題点を発見し、その要因を未然に防止し対策を講じ、常に信頼される検査報告を提供するという一連のプログラムのことをいう。

【た行】

○ 腸管出血性大腸菌

人に下痢症や胃腸炎を起こす大腸菌は、病気の起こし方により、腸管病原性大腸菌、腸管組織侵入性大腸菌、腸管毒素原性大腸菌、腸管出血性大腸菌及び腸管凝集性大腸菌の5つに分類される。

腸管出血性大腸菌（O157やO111等）は、腸管内でベロ毒素という出血性下痢の原因となる毒素を出す。乳幼児や高齢者は、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症（けいれんや意識障害等）を引き起こしやすいので注意を要する。

○ 動物用医薬品

牛、豚、鶏等の畜産動物や養殖魚に対して、飼育段階で病気の治療や予防のために使用される抗生物質、合成抗菌剤、寄生虫駆除剤等をいう。

この食品衛生監視指導計画では、食肉等について食品衛生法第11条第3項に基づく残留基準の定められた動物用医薬品と、残留してはならない抗生物質について検査を実施することとしている。

○ 特定部位

「牛海綿状脳症対策特別措置法」（平成14年法律第70号）の規定により、焼却が義務付けられている牛の部位のことであり、全月齢の牛の扁桃及び回腸遠位部（盲腸との接続部分から2メートルまでの部分）並びに30か月齢超の牛の頭部（舌、頬肉及び扁桃を除く）及び脊髄をいう。

○ と畜検査員

と畜場法に基づき、と畜場において、牛、馬、豚、めん羊、山羊が食用に適するかどうか、一頭ごとの検査を行う、知事が任命した獣医師の資格を有する職員をいう。

○ と畜場

と畜場法に基づき知事の許可を受けて、食用に供する目的で牛、馬、豚等をとさつし、又は解体する施設をいう。

【な行】

○ 生食用食肉の衛生基準

馬の肉又はレバーを生食用として販売する場合の成分規格目標、加工等基準目標、保存等基準目標及び表示基準目標として、食中毒の発生を防止するため、「生食用食肉等の安全性確保について」（平成 10 年 9 月 11 日付け厚生省生活衛生局長通知）により策定された。

○ 生食用食肉の規格基準

牛の食肉（内臓を除く）を生食用として提供、販売する場合の成分規格、加工基準、保存基準、調理基準であり、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」の改正により定められ、平成 23 年 10 月 1 日から施行された。これにより、生食用食肉の加工や調理を行う場合には専用の設備と器具を備え、衛生的な場所で行わなければならないことなどが規定された。

○ ノロウイルス

小型で球形を示すウイルスの一種で人のみに病原性があり、少ないウイルス量でも発症し、極めて高い感染力を持っている。

ノロウイルスによる食中毒は、感染した食品取扱者を介して汚染した食品を食べた場合やカキ等の二枚貝の生食あるいは十分に加熱しないで食べた場合等に発生する。

また、感染力が強いため、人から人への感染も起こる。

症状は、喫食後 1～2 日で激しい下痢、嘔吐、腹痛、発熱等を呈する。

【は行】

○ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

食品の安全性を高度に保証する衛生管理の手法の一つで、通常ハザップといい、危害分析重要管理点のことである。

具体的には、食品の製造業者が原材料の受け入れから最終製品に至る一連の工程の各段階で発生する危害を分析し、特に嚴重に管理する必要がある、かつ危害の発生を防止するコントロールができるポイントを重要管理点として定め、これを常時モニタリング・管理して、記録に残し、危害の発生を未然に防止するものである。

○ BSE (牛海綿状脳症)

TSE (伝達性海綿状脳症 : Transmissible Spongiform Encephalopathy) という、未だ十分に解明されていない伝達因子(病気を伝えるもの)と関係する病気のひとつで、牛の場合には BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy) と呼ばれる。

牛がBSEに感染すると、異常化したプリオンが、主に脳に蓄積することによって、脳の組織がスポンジ状になり、異常行動、運動失調などの中枢神経症状を呈し、死に至る。潜伏期間は平均5年、ほとんどの場合が4年から6年と推測されており、現在のところ、生体診断法や治療法はない。牛から牛にBSEがまん延したのは、BSEに感染した牛を原料とした肉骨粉を飼料として使ったことが原因と考えられている。昭和61年にイギリスで発見され、他国にも広がりを見せた。

日本においても平成13年9月に初めてBSE感染牛が確認されたが、その後の飼料規制の強化、と畜場における全頭検査導入、頭部、脊髄、回腸遠位部等特定部位の除去・焼却の義務付け等様々な対策が効果を上げ、日本のBSEのリスクは低減した。そのため、現在、BSEの全頭検査は全国的に廃止され、48か月齢を超える牛が検査対象となっている。

○ 分別管理

牛の月齢によって対応が異なるBSE検査や特定部位の除去を確実に実施するため、と畜場において牛を個体ごとに生年月日から月齢を確認し、枝肉として出荷するまで月齢に応じた管理を行うこと。

○ 放射性セシウム

セシウムの放射性同位体のことで、放射性物質としては主に11種類あることが知られている。

セシウム134、セシウム137は人工放射性物質で、核分裂によって生成し、物理的半減期はそれぞれ2.1年、30年で、ベータ線とガンマ線を放出する。

○ 放射性物質

放射性物質とは放射能をもつ物質のことで、放射性ヨウ素や放射性セシウムなど、様々な種類がある。放射性物質がもつ放射能は、時間が経つにつれて弱まり、一定の期間が経つと半減する性質がありこの期間を半減期という。

放射能とは放射線を出す能力のことを言い、放射線とは放射性物質から出る粒子や電磁波のことで、アルファ線、ベータ線、ガンマ線等がある。

東日本大震災に伴う原子力発電所の事故により、放射性ヨウ素や放射性セシウムなどの放射性物質が放出された。

この事故を受けて、平成23年3月17日に食品中の放射性物質に関する暫定規制値が定められた。

その後、食品衛生法が改正され、平成24年4月1日から、食品中の放射性セシウムの新たな基準値が施行された。

新たな基準値は、この事故で放出された半減期が1年以上の全ての種類の放射性物質を考慮して設定されている。