

平成 2 9 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 重点監視指導事業	2
1 食中毒予防対策	
2 適正な食品表示の徹底	
3 危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理の普及啓発	
4 輸入食品衛生対策	
第 3 計画の適用区域と適用期間	5
1 適用区域	
2 適用期間	
第 4 監視指導・試験検査の実施体制	6
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 5 立入検査及び収去検査	8
1 立入検査	
2 食品等の収去検査等	
第 6 B S E 対策及びと畜場の衛生対策	10
1 B S E 対策	
2 と畜場の衛生対策	

第7 違反食品等への対応	1 0
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	1 1
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	1 2
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	1 3
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	1 4
1 国との連携	
2 他自治体との連携	
3 県内の保健所設置六市等との連携	
4 庁内における連携	

第12 食品衛生に係る人材の育成	1 5
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	1 6
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 7
別表 2	1 8
別表 3	1 9
別表 4	2 0
別表 5	2 1
別表 6	2 2
食品衛生監視指導計画に関する用語集	2 3

*本文中に _____ がついている語句については、用語集(23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 29 年度神奈川県食品衛生監視指導計画（以下「計画」という。）を定めます。

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す。また、平成 27 年度から施行された「食品表示法」（平成 25 年法律第 70 号）に基づく新たな表示制度、「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 3 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す。

平成 29 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 27 年度から施行された食品表示法に基づく適正な食品表示の徹底、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します。

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します。

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します。

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・安心の確保に努めます。

第2 重点監視指導事業

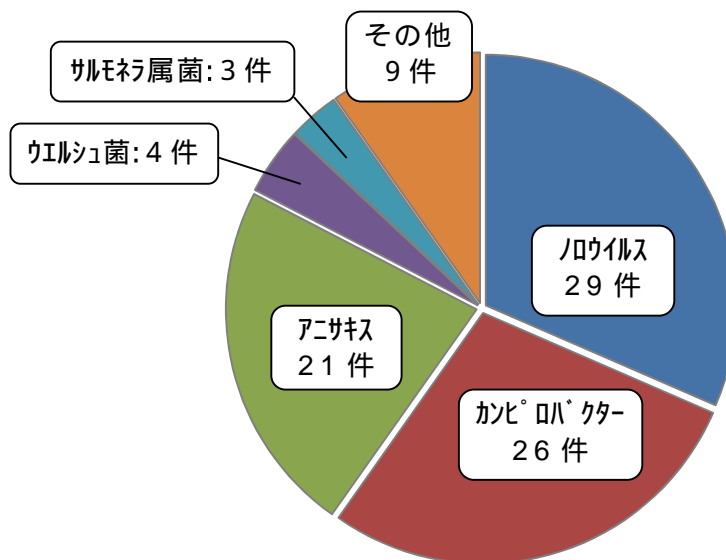
次の4つの項目について、重点的に取り組みます。

- 1 食中毒予防対策
- 2 適正な食品表示の徹底
- 3 危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理の普及啓発
- 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します。

平成28年中の神奈川県内における病因物質別食中毒発生状況



(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食品等事業者に対して、次の事項に留意し、監視指導を行います。特に、鶏肉や鶏レバーを生食用又は加熱が不十分な状態で提供する場合は、カンピロバクターによる食中毒のリスクが高いことについて、注意喚起も併せて行います。

ア 生食用食肉の規格基準や衛生基準及び牛の肝臓や豚の食肉の規格基準を

遵守すること

イ 生食に関する規制のない鶏肉等について、生食用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、食品等事業者が消費者に対して注意喚起を行うこと

(2) ノロウイルスによる食中毒予防対策

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います。

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ります。

- ・調理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・セブテンブク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します。

- ・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) 腸管出血性大腸菌による食中毒予防対策

浅漬を原因食品とする腸管出血性大腸菌O157の集団食中毒の発生を踏まえ「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)に基づき、食品等事業者に対する監視指導を強化するとともに、加熱せずに喫食するカット野菜及びカット果物を加工する施設に対して「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)を踏まえ指導を行います。

また、平成28年に本県において家庭で調理されたメンチを原因食品とする腸管出血性大腸菌O157の集団食中毒が発生したことから、食肉を取り扱う食

品等事業者に対する監視指導と併せて、県民に対しても家庭における食品の取扱いについて、かながわ食の安全・安心基礎講座やホームページ等を通じて注意を呼びかけます。

2 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、表示内容に責任を有する食品関連事業者に対し、次の事項に留意し、監視指導を行います。

また、平成 27 年 4 月 1 日に施行された食品表示法の内容について、講習会等を通じて食品関連事業者に対して周知を図るとともに、健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）や不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）（昭和 37 年法律第 134 号）等、食品表示法以外の食品表示を担当する関係部局との連携を図ります。

(1) アレルギーを含む食品の表示

- ・ 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



3 危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理の普及啓発

(1) 「食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例」第 2 条に規定する危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合の基準（以下「H A C C P 導入型基準」という。）に対応した衛生管理の普及啓発を図ります。

(2) 認定小規模食鳥処理場に対し、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則」（平成 2 年厚生省令第 40 号）第 4 条に規定する危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合の基準に対応した衛生管理の普及啓発を図ります。

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ます。

(1) 輸入食品の検査

国の輸入食品監視指導計画を踏まえ、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ます。

(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います。

(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います。

第3 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、藤沢市及び茅ヶ崎市（寒川町を含む。）（以下「保健所設置六市」という。）を除く神奈川県内全域（以下「県所管域」という。）を対象とします。

2 適用期間

平成29年4月1日から平成30年3月31日までの1年間とします。

第4 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生活衛生課

ア 計画の策定及び公表並びに庁内関係部局、国、保健所設置六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、食品等輸入事務所等及び食品表示法に基づく食品関連事業者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及び食品表示法に基づく食品関連事業者の監視指導並びに食品等の収去

(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、食肉販売業及び食品の冷凍又は冷蔵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生活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



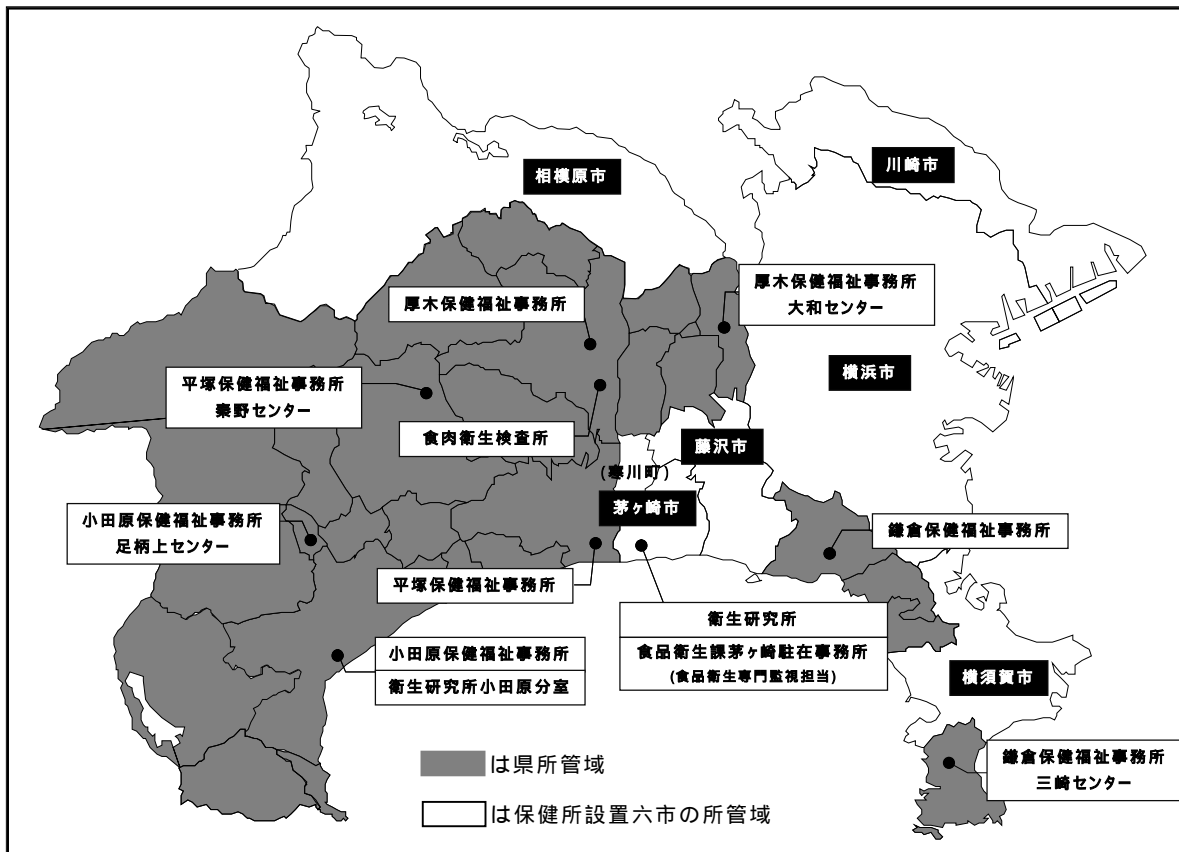
神奈川県食肉衛生検査所

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います。

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します。

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します。

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、効率的かつ効果的な監視指導を実施するとともに、H A C C P 導入型基準に対応した衛生管理の普及啓発を行います。

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います。

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ります。

イ 大規模調理施設

「大量調理施設衛生管理マニュアル」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います。

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ります。

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います。

(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います。

ア 業種別

食品衛生法及び食品表示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のとおり定めます。

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のとおり定めます。

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

エーン)における監視指導項目を別表3のとおり定めます。

(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のとおり定めます。

業種別立入検査回数に基づき、保健福祉局生活衛生部生活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します。

また、前年度の違反施設に対しては、監視指導を強化します。

イ 立入検査計画を別表5のとおり定めます。

(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します。



2 食品等の収去検査等

食品衛生法に定める規格基準等及び食品表示法に基づく表示について、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します。

また、国や他自治体等による放射性物質の検査結果及び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ります。

さらに、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います。

収去検査等実施計画を別表6のとおり定めます。

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、と畜場法に基づき、BSE検査を実施するとともに、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います。



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ります。
- (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います。
- (3) と畜場における衛生的な処理を検証するため、枝肉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います。
- (4) 「と畜場法施行規則」第7条に規定する危害分析・重要管理点方式による衛生管理が適切に実施されていることの確認を行います。

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、直ちに調査を行います。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います。

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じます。

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、速やかに通報します。

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

3 違反食品等の公表

食品衛生法及び食品表示法に違反し、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します。

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います。

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、協力を依頼します。

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します。

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します。

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、情報の共有化を図ります。

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ります。

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います。

2 HACCP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、HACCPの衛生管理手法の導入推進に向けた普及啓発を図ります。

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、支援します。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の結果を保健福祉事務所と情報共有し、保健福祉事務所が適切な助言、指導を行い、食品衛生指導員の活動を支援します。
- (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します。

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います。

また、神奈川県食の安全・安心の確保推進条例第14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います。

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 30 年 6 月末までに公表します。

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します。

2 食品衛生情報の提供

- (1) リーフレット、ホームページ等を活用して情報提供を行います。
- (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します。
- (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、情報提供を行います。
- (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います。

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、危害発生未然防止を図ります。
- (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ます。
- (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ります。
- (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します。
- (5) 県民を対象とした講習会等の機会を活用し、食肉の生食又は加熱不十分な状態での喫食によるカンピロバクター食中毒等のリスク、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します。

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います。



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（保健所設置六市出席）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います。
- (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・指導を行います。
- (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との連携を図ります。
- (4) 「食品表示法」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神奈川支局と連携し、食品表示の不適切な事例に対し、適切に対応します。

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、関東甲信越静ブロック等の会議に参加し、協議及び情報の共有化を行います。

3 県内の保健所設置六市等との連携

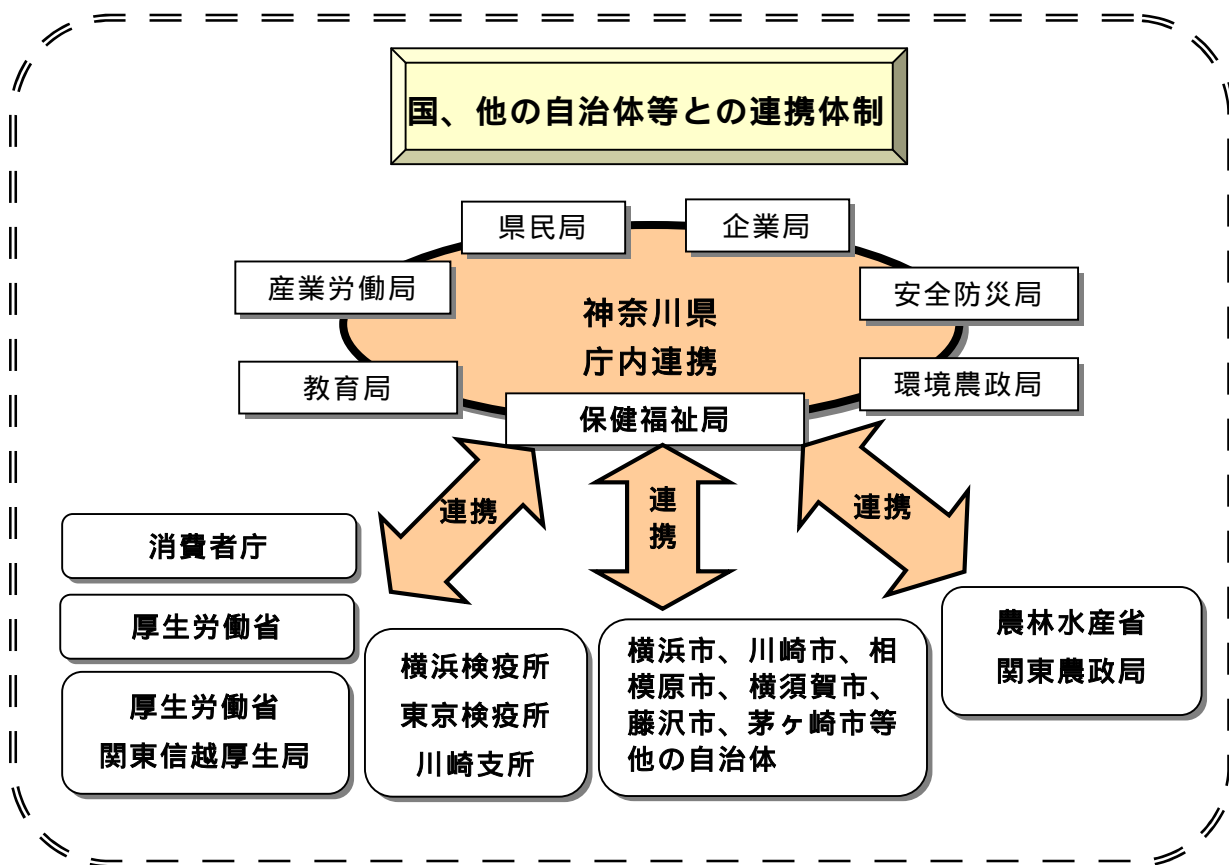
保健福祉局生活衛生部生活衛生課と保健所設置六市との定期的な連絡会議を開催し、食品衛生に関する情報交換及び共通課題並びに県民への情報提供等について協議することにより、食品衛生行政の連携を図ります。

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生活衛生課、環境農政局所

管課及び保健所設置六市が連携を図り、食品の安全性の確保に関する打合せ会を開催し、情報交換等を行います。

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います。



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〕、HACCP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ります。
- (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ります。

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に開催し、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ります。
- (2) 食品関係団体等の中で、自主的な衛生管理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します。



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ります。

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します。

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 麺類製造業 総菜製造業 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 異物混入防止対策 8 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） 9 調製後から喫食までの時間及び保存温度 10 従事者の手洗い励行及び健康管理 11 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） 12 自主管理体制及び管理運営要領の作成及び検証 13 自主検査の実施と自主検査結果の確認 14 販売品等の表示の確認
輸 入 業	食品等輸入事務所等	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異物混入防止対策、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 O 157 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 8 H A C C P による衛生管理が適切に実施されていることの確認
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2 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のと畜場への搬入の推進 獣畜の病歴を踏まえたと畜検査の実施 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 食肉及び食鳥肉の動物用医薬品等の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 	<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 フグの適正な取扱いによる安全性確保の徹底 	<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 フグの適正な取扱いによる安全性確保の徹底
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	小規模の施設及び小分けの施設については減ずることができる。
	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）		製品が県所管域外に流通している大規模施設
	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）		小規模の施設及び小分けのみの施設については減ずることができる。
	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（上記を除く一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、レストラン、中華料理店、給食、軽飲食店、仕出し屋、弁当屋、旅館の経営を兼ねる飲食店営業、下宿、山小屋、総菜屋、大衆酒場、季節営業、自家製ソーセイジ）		
	菓子製造業（大規模施設を除く）		
	乳類販売業（乳類販売に限る）		
	食肉販売業（食肉販売に限る）		
	魚介類販売業（魚介類販売に限る）		
	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）		
	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）		
実情に応じて実施	飲食店営業（上記を除く）		
	喫茶店営業		
	乳類販売業（上記を除く）		
	食肉販売業（上記を除く）		
	魚介類販売業（上記を除く）		
	乳搾取業、野菜又は果物販売業、総菜販売業、菓子販売業、食品販売業（魚介類行商、発酵乳等販売業を含む）、食品添加物販売業、器具・容器包装の販売業、おもちゃの製造又は販売業		

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 29 年度		28 年度	27 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	33,574	29,664	18,193 (33,300)	35,075 (35,000)
報告営業施設	24,998	16,015	11,059 (20,400)	20,551 (21,000)
食品等輸入事務所等	99	100	52 (108)	106 (109)
と畜場	1	12	6 (12)	12 (12)
食鳥処理場	7	37	26 (37)	39 (37)
届出食肉販売業	2	12	9 (12)	13 (12)
合 計	58,681	45,840	29,345 (53,869)	55,796 (56,170)

平成 28 年 9 月末現在 (茅ヶ崎市及び寒川町分を除く)

2 大規模製造施設及び大規模調理施設の立入検査計画 (1 の内数)

区 分	平成 29 年度	
	施設数	立入検査 計 画 数
大規模製造施設	317	1,050
大規模調理施設	335	616
合 計	652	1,666

平成 28 年 9 月末現在 (茅ヶ崎市及び寒川町分を除く)

* 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	
			29年度	28年度
県所 管 域 内 製 造 品 等	食肉	抗生物質、動物用医薬品、農薬	1,337	1,335
	食肉製品	微生物、食品添加物、特定原材料	44	50
	魚肉ねり製品	微生物、食品添加物	58	60
	乳、乳製品	微生物、動物用医薬品、病原性微生物、農薬	28	30
	清涼飲料水	微生物、食品添加物、重金属、特定原材料	23	25
	その他の製造品等	微生物、食品添加物、特定原材料等	1,016	1,135
	一般食品等	放射性セシウム	65	80
	小計			2,571
輸 入 食 品 等	食肉、ハチミツ	農薬、抗生物質、動物用医薬品	59	60
	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	50	55
	農産物	農薬、防ばい剤	58	60
	香辛料等	カビ毒	6	5
	おもちゃ	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	465	495
	小計			653
県 所 管 域 外 製 造 品 等	食肉、鶏卵	抗生物質、動物用医薬品	35	35
	食肉製品	微生物、食品添加物	53	65
	魚介類	抗生物質、動物用医薬品等	29	30
	魚肉ねり製品	微生物、食品添加物	54	65
	生食用かき	微生物	5	5
	乳、乳製品	微生物、動物用医薬品等	115	125
	農産物	農薬、重金属	97	95
	冷凍食品	微生物	48	60
	清涼飲料水	微生物、食品添加物等	58	70
	遺伝子組換え食品	組換え遺伝子	48	50
	アレルギー含有食品	特定原材料	20	20
	その他の製造品等	微生物、食品添加物等	207	235
	一般食品等	放射性セシウム	80	90
	小計			849
調 査 事 業	食中毒菌汚染実態調査	腸管出血性大腸菌O157等	54	110
	流通食品の調査	微生物等	50	70
	小計			104
合 計			4,177	4,530

食品衛生監視指導計画に関する用語集

【あ行】

アレルギーを含む食品の表示

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反応によるものを食物アレルギーといい、アレルギーの原因となる抗原をアレルギーといいます。現在、食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものを食品表示基準において特定原材料として定め、表示をすることが義務付けられています。

- ・「特定原材料」として表示が義務付けられている食品：

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の7品目

- ・「特定原材料に準ずるもの」として表示が奨励されている食品：

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

○ アニサキス

魚介類に寄生する寄生虫の一つです。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します。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ります。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です。

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

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います。

現在、遺伝子組換え食品に関する事項が義務表示となるものは、我が国で既に食品として安全性が審査された8種類の農産物(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、パパイヤ)と、それを原材料とする33食品群の加工食品です。

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ます。

【か行】

カンピロバクター

食中毒の原因となる細菌の一つです。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します。カンピロバクター・ジェジュニ、カンピロバクター・コリ等があります。他の食中毒に比べ、少ない菌量で発症しますが、発症するまでの時間は平均2～5日と長いです。

○ クドア・セブテンブクタータ

魚介類に寄生する大きさ0.01mm程度の寄生虫です。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ります。

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りました。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ます。

このほか、県内には一般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ります。

【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のことをいいます。

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ます。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

がとられることとなります。

○ G L P (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います。

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、検査機器類の管理や検査業務の管理を行います。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、精度管理等を行います。

収去

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、おもちゃ等は無償で抜き取ることです。

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、食品衛生法及び食品表示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ます。

また、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」といいます。

なお、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く場合にあっては、同法の規定により、食鳥とたい、食鳥中抜とたい又は食鳥肉等の一部を無償で抜き取ることを言います。収去にあたっては、食鳥検査員は、食鳥検査員である身分を示す証明書の携帯と、収去証を被収去者に交付することが義務付けられています。

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います。

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います。

食品衛生管理者

食品の製造又は加工の過程で、特に衛生上の考慮を必要とする全粉乳、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す。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3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す。

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、公益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ます。

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ます。

食品衛生責任者は、施設の食品衛生上の管理運営にあたります。

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、酸化防止剤等があります。厚生労働大臣が指定したも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ます。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に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ます。

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います。

食品表示法

食品を摂取する際の安全性の確保及び一般の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、健康増進法及び農林物資の規格化等に関する法律(JAS法)の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度として平成27年4月1日から施行されたもので、消費者庁、農林水産省、財務省が所管しています。

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するための対策を講じ、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います。

【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つに分類されます。

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します。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が必要です。

動物用医薬品

医薬品のうち、専ら動物に使用する医薬品のことを動物用医薬品といいます。

[対象となる動物]

- ・産業動物：(家畜：牛、豚、めん羊、山羊、馬、家きん：鶏、あひる、うずら、七面鳥、魚：養殖水産動物、その他：みつばち、蚕、ミンク)
- ・伴侶動物：犬、猫、小鳥、鑑賞魚

また、食用に供する産業動物や水産動物に抗生物質等を使用する場合には、その薬を使った動物に由来する食品、例えば、肉、卵、乳及び水産物等に、その薬が残らないような使い方が法律で決められ、治療効果だけでなく食品としての安全性が守られなければならない仕組みとなっています。

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ます。

特定部位

牛海綿状脳症対策特別措置法の規定により、と畜場の設置者又は管理者に焼却が義務付けられている牛体内の部位のことです。

[全月齢] 扁桃、回腸遠位部(盲腸との接続部分から 2m までの部分)

[30 か月齢超] 頭部(舌・頬肉・皮は食用可)、脊(せき)髄

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います。

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います。

【な行】

生食用食肉の衛生基準

馬の肉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)により策定されました。

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 日から施行されました。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ました。

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ます。

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します。

また、感染力が強いため、人から人への感染も起こります。

症状は、喫食後 1～2 日で激しい下痢、嘔吐、腹痛、発熱等を呈します。

【は行】

H A C C P（Hazard Analysis and Critical Control Point）

H A C C P は、Hazard Analysis and Critical Control Point の略で、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

B S E（牛海綿状脳症）

牛の病気の一つで、BSE プリオンと呼ばれる病原体に牛が感染した場合、牛の脳の組織がスポンジ状になり、異常行動、運動失調などを示し、死亡するとされています。かつて、BSE に感染した牛の脳や脊（せき）髄などを原料としたえさが、他の牛に与えられたことが原因で、英国などを中心に、牛への BSE の感染が広がり、日本でも平成 13 年 9 月以降、平成 21 年 1 月までの間に 36 頭の感染牛が発見されました。

しかし、日本や海外で、牛の脳や脊髄などの組織を家畜のえさに混ぜないといった規制が行われた結果、BSE の発生は、世界で約 3 万 7 千頭（1992 年：

発生のピーク)から7頭(2013年)へと激減しました。日本では、平成15年(2003年)以降に出生した牛からは、BSEは確認されていません。

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です。

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ます。

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します。

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、様々な種類があります。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います。

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、ガンマ線等があります。

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ました。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ました。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ました。

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ます。