

令和 5 年度

神奈川県食品衛生監視指導計画

神奈川県健康医療局

令和 5 年 3 月

<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 HACCP に沿った衛生管理に関する指導	
3 輸入食品衛生対策	
4 適正な食品表示の徹底	
第 3 計画の適用区域と適用期間	6
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 と畜場の衛生対策及び B S E 対策	9
1 と畜場の衛生対策	
2 B S E 対策	

第7 違反食品等への対応	10
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	10
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 指定成分等含有食品又は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 食品等事業者等の自主管理の推進	11
1 衛生管理の指導	
2 食品関係団体に対する指導及び連携	
3 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	12
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 県民への情報提供と意見交換の実施	
第11 国、他の自治体等との連携体制	13
1 国との連携	
2 他自治体との連携	
3 県内の保健所設置市等との連携	
4 庁内における連携	

第12 食品衛生に係る人材の育成	15
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	15
1 研究成果の共有	
2 モニタリング調査等の実施	
別表 1	16
別表 2	17
別表 3	18
別表 4	19
別表 5	20
食品衛生監視指導計画に関する用語集	21

*本文中に _____ がついている語句については、用語集（21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、令和5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、「食品表示法」（平成25年法律第70号）に基づく表示制度、「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「かながわ食の安全・安心の確保の推進に関する指針」（第5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。

令和5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、令和3年6月から完全施行となったHACCPに沿った衛生管理に関する指導や、輸入食品衛生対策、食品表示法に基づく適正な食品表示の徹底など、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、効果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、改正食品衛生法により見直しされた営業許可業種や営業届出制度等への対応など、食品等事業者が新制度への移行に円滑に対応できるよう引き続き施策を講じるほか、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、新型コロナウイルス感染症の状況を踏まえながら、これらの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

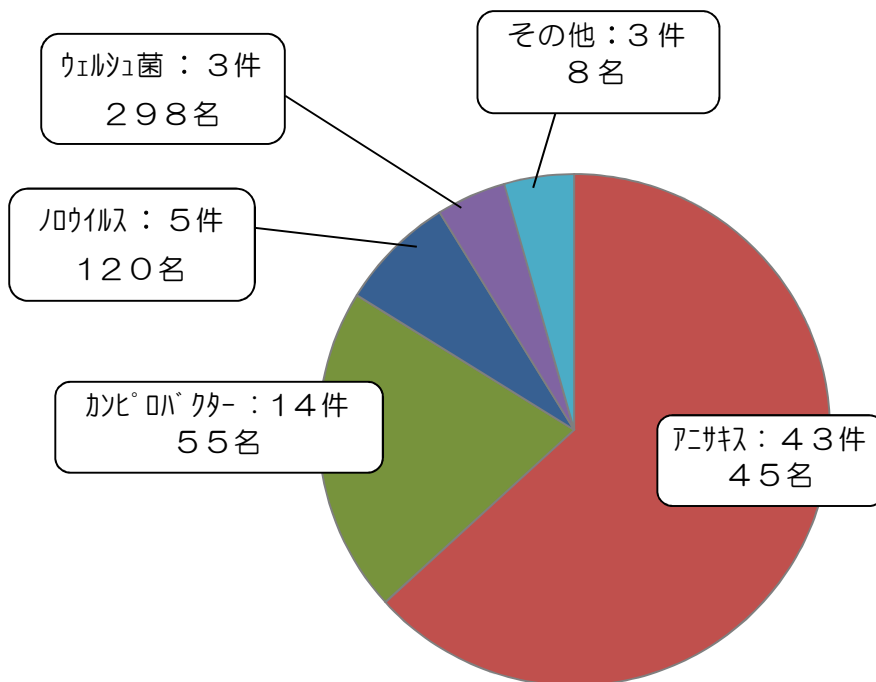
次の4つの項目について、重点的に取り組みます。

- 1 食中毒予防対策
- 2 HACCPに沿った衛生管理に関する指導
- 3 輸入食品衛生対策
- 4 適正な食品表示の徹底

1 食中毒予防対策

カンピロバクター、ノロウイルス及び寄生虫は、県内及び全国における食中毒発生要因の上位を占めていること、並びに過去の発生状況を踏まえ、次の事項を重点として食中毒予防対策を実施します。

令和4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ことは、カンピロバクターによる食中毒のリスクが高いことから、生食用又は加熱が不十分な状態で提供しないよう注意喚起も併せて行います。

- ・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
- ・生食に関する規制のない鶏肉、野生鳥獣肉(ジビエ)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
- ・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、宿泊施設、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。

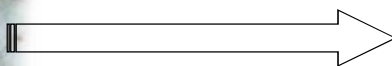
特に学校、社会福祉施設、保育所等の高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い人を対象とした食事を提供する給食施設等について、重点的に指導します。

- ・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が多く発生していること、ヒラメに寄生するクドア・セプテンククタータによる食中毒が発生する恐れがあることから、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行います。

- ・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



タラの内臓に寄生するアニサキス

(4) 腸管出血性大腸菌による食中毒予防対策

腸管出血性大腸菌による食中毒を発症した場合に重症化する傾向がある高齢

者、若齢者及び抵抗力の弱い人を対象とした食事を提供する学校、社会福祉施設、保育所等の給食施設等について、重点的に指導します。

加熱せずに喫食する野菜等を原因として腸管出血性大腸菌による食中毒が発生していることから、浅漬けや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）を踏まえ指導を行うとともに、食品等事業者団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した業種別手引書を活用して重点的に衛生管理を指導します。

また、レアステーキと称するユッケ様の食品を原因食品とした死亡事例が発生したことから、有効な加熱調理の実施について、食品等事業者への指導を行います。

さらに、平成28年に本県において発生した腸管出血性大腸菌O157の集団食中毒は、家庭で加熱調理して喫食する冷凍メンチを原因食品としていたことから、食肉を取り扱う食品等事業者に対する監視指導とともに家庭における食品の取扱いについて、ホームページ等を通じて県民への注意を呼びかけます。

(5) 持ち帰り・宅配食品による食中毒予防対策

食品の持ち帰りや宅配等のサービスが増加しています。これらの食品は、店内での喫食より、調理から喫食までの時間が長くなることや、気温や湿度の上昇による食中毒のリスクが高まることから、一般衛生管理の徹底に加え、次の事項に留意し、飲食店等の監視指導を行います。

- ・持ち帰り等に適したメニューを選定し、施設設備の規模に応じた提供食数とすること
- ・中心部まで十分に加熱し、調理済みの食品は食中毒菌の発育至適温度帯(約20℃～50℃)に置かれる時間が極力短くなるよう、適切な温度管理(10℃以下又は65℃以上での保存)を行うこと
- ・消費者に対して速やかに喫食するよう口頭やシールの貼付等により情報提供すること

2 HACCPに沿った衛生管理に関する指導

HACCPに沿った衛生管理が食品衛生法の改正により制度化され、原則全ての食品等事業者が対象となることから、立入検査を通じて運用状況を確認していきます。特に小規模な営業者等に対しては、食品等事業者団体が作成し、厚生労働省が確認した業種別手引書を活用し、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理が適正に実施されるよう助言・指導を行います。

3 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、輸入食品を取り扱う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) 輸入食品を取り扱う施設の監視指導

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

4 適正な食品表示の徹底

全ての食品の表示が、食品表示法に基づき適正になされるように、食品関連事業者に対して指導を徹底するとともに、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。

また、食品表示法に基づき報告された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等から、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。

(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
- ・ 出荷時におけるアレルギー表示の適切な管理

(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) 原料原産地の表示

- ・ 使用原材料の原産地確認の徹底



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

令和5年4月1日から令和6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) 健康医療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、輸入食品を取り扱う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）に基づくと畜場の監視指導

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）に基づく食鳥処理場等の監視指導等

ウ と畜場に併設された食肉処理業、食肉販売業等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 食鳥処理場で処理をされた食鳥肉の食品衛生法に基づく収去

2 試験検査の実施機関

(1) 衛生研究所

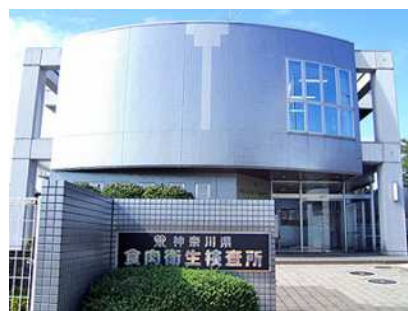
健康医療局生活衛生部生活衛生課及び保健福祉事務所が収去した食品等の試験検査

(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、食鳥肉等の試験検査



神奈川県衛生研究所



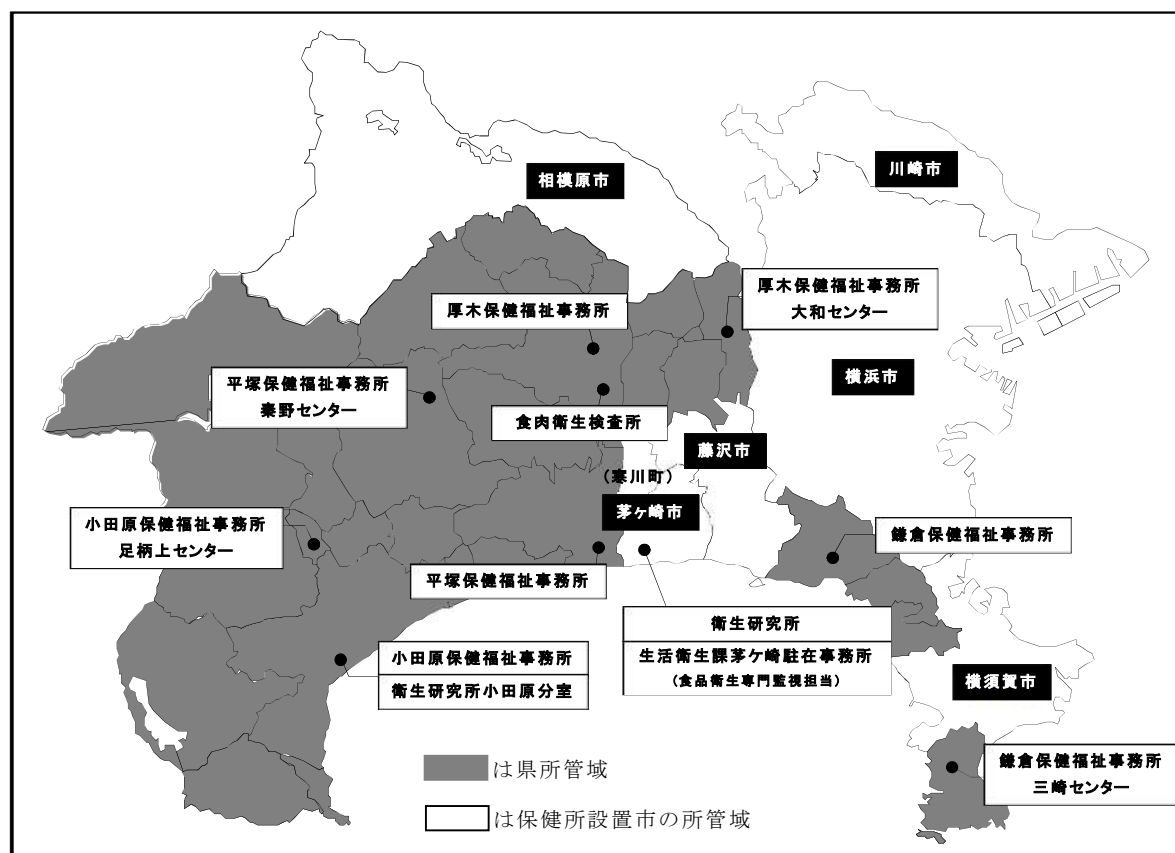
神奈川県食肉衛生検査所

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、G L P（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、食品衛生法の改正により制度化されたH A C C Pに沿った衛生管理に関する指導を行い、自主管理の徹底を図ります。

また、食品衛生法改正に伴い、新たな施設基準に基づく許可を取得する施設や、新たな許可業種及び届出業種に移行する施設等に対し、必要に応じて指導を行います。

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に基づく衛生管理による計画の策定や記録の保存等を適切に行うよう監視指導を行います。

イ 大規模調理施設

「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理又はH A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理による計画の策定や記録の保存等を適切に行うよう監視指導を行います。

ウ ア及びイ以外の施設

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、高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い人を対象とした食事を提供する施設等に対して、ア又はイに掲げる内容を踏まえた監視指導を行います。

エ 臨時的な行事に付随して仮設の店舗において簡易な調理をする営業施設

食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例の一部改正により、令和4年6月から新たに許可対象となった営業について、新たに策定した要綱等に基づき、引き続き適切な指導を行います。

(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（フードチェーン）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

HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴い、食品等事業者には自主的な管理が求められるようになりました。令和5年度は、食品等事業者におけるHACCPに沿った衛生管理の推進に注力するため、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、柔軟かつきめ細やかに対応します。

これに基づき、健康医療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。

(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、これまでの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。

収去検査等実施計画を別表5のとおり定めます。

第6 と畜場の衛生対策及びBSE対策

1 と畜場の衛生対策

(1) と畜場法に基づき、と畜場設置者等が行うHACCPに基づく衛生管理が適切に実施されていることの確認を行うとともに、自主管理の推進を図ります。

(2) と畜場における施設設備の衛生管理及び食肉の衛生的な取扱い、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、枝肉等の細菌検査等を行います。

2 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、月齢等による分別管理、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。

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、発生時においては衛生研究所、関係部局、関係自

治体及び国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 指定成分等含有食品又はいわゆる健康食品による健康被害事例に係る対応

食品衛生法第8条第1項に基づき、国が定める指定成分等を含む食品（指定成分等含有食品）を取り扱う営業者から、当該食品による健康被害が疑われる届出があった場合には、厚生労働大臣への報告を行います。

また、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・無承認無許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 食品等事業者等の自主管理の推進

1 衛生管理の指導

(1) 食品等事業者に対し、H A C C Pに沿った衛生管理等について、監視時、講習会等で適正な運用について指導を行い、食品営業施設等のさらなる衛生水準の向上及び自主管理の推進を図ります。

また、食品等事業者に対し、自主検査の実施、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) と畜場設置者等に対し、H A C C Pに基づく衛生管理について、監視時、講習会等で指導を行い、と畜場のさらなる衛生水準の向上及び自主管理の推進を図ります。

また、と畜場設置者等に対し、自主検査の適切な実施等について指導を行い

ます。

(3) 認定小規模食鳥処理業者に対し、H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理について、監視時、講習会等で適正な運用について指導を行い、さらなる衛生水準の向上及び自主管理の推進を図ります。

また、認定小規模食鳥処理業者に対し、自主検査の適切な実施等について指導を行います。

2 食品関係団体に対する指導及び連携

(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するなど連携し、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、食品等事業者自らが実施する衛生管理の向上を図ります。

(2) 知事が適正と認め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。

3 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、問題となった食品等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、食品衛生法第 58 条及び食品表示法第 10 条の 2 に基づく食品等の自主回収の届出があった場合は、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令和 6 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を実施した結果についても、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) 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) 「かながわ食の安全・安心基礎講座」や「食品表示セミナー」等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) 食中毒の発生しやすい時期の前に、ホームページやSNS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。
- (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、食品等事業者や県民に対し注意を喚起し、危害発生の未然防止を図ります。
- (3) 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。
- (4) 県民を対象とした周知等の機会を活用し、野生鳥獣肉（ジビエ）を含めた食肉の生食又は加熱不十分な状態での喫食による食中毒や、魚介類の生食による寄生虫食中毒に関するリスクや予防方法等、食品衛生に関する情報を積極的に提供します。

4 県民への情報提供と意見交換の実施

県民の関心が高いテーマについて情報提供し、グループディスカッション等を通して意見交換を行う「かながわ食の安全・安心キャラバン」を実施し、情報共有や相互理解を図ります。

第11 国、他の自治体等との連携体制

1 国との連携

- (1) 国、都道府県等により構成される広域連携協議会を活用し、広域にわたる食中毒の発生や拡大の防止等のため、相互に連携を図ります。
- (2) 横浜検疫所、東京検疫所川崎検疫所支所と連絡会議（保健所設置市出席）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。
- (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県拠点と連携し、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います。

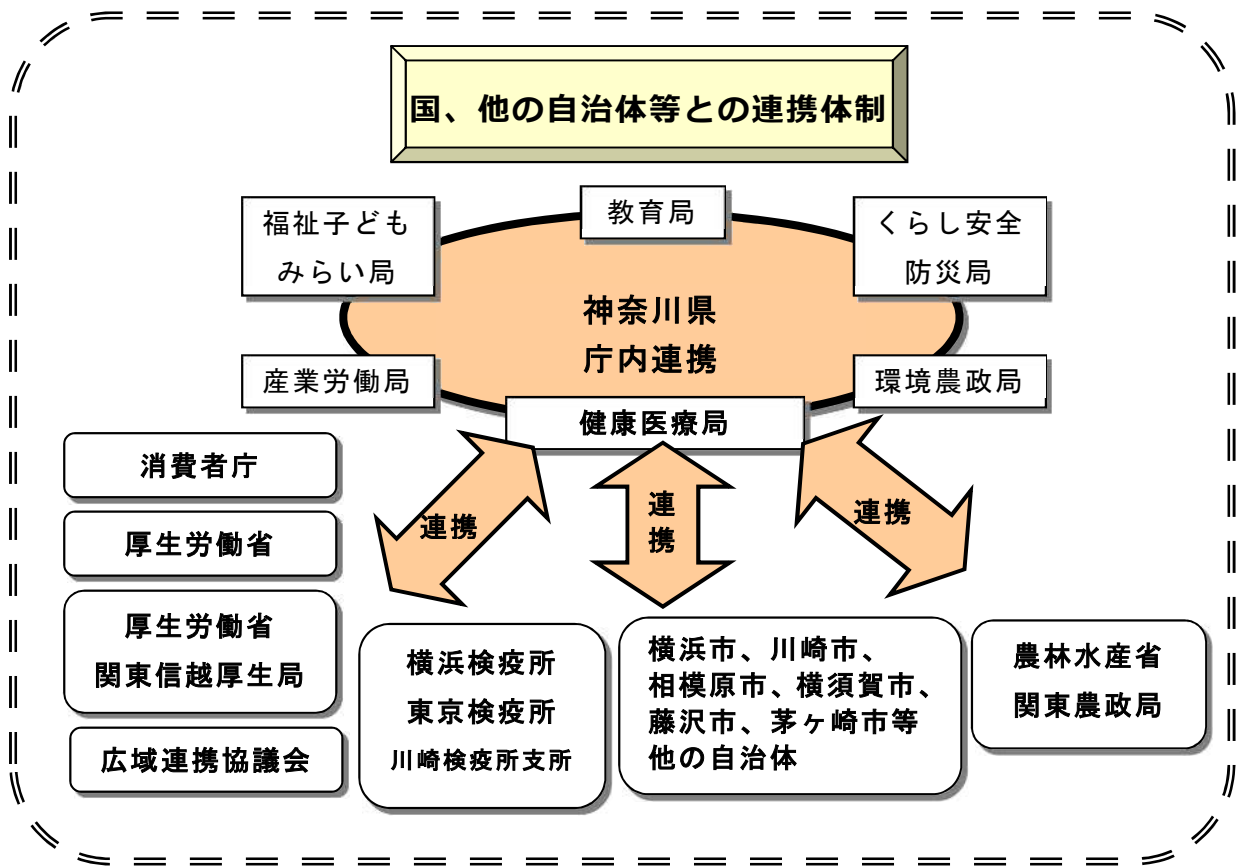
3 県内の保健所設置市等との連携

健康医療局生活衛生部生活衛生課と保健所設置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、健康医療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6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）、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 研究成果の共有

業務を通じて得た、食品衛生等の課題に対する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 水産製品製造業 〔魚肉練り製品製造業、魚介類加工業〕 食肉製品製造業 添加物製造業 清涼飲料水製造業 豆腐製造業 そうざい製造業 複合型そうざい製造業 冷凍食品製造業 〔食品の冷凍又は冷蔵業〕 複合型冷凍食品製造業 麺類製造業 アイスクリーム類製造業 菓子製造業 漬物製造業 液卵製造業 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 3 使用原材料の保存等の管理 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（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（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（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 11 製品の期限表示の根拠 12 従事者の手洗い励行及び健康管理 13 <u>H A C C P</u> に沿った衛生管理
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 5 使用原材料の保存等の管理 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（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（同一の食品を1回300食又は1日750食以上調理し提供する施設：-20℃以下、2週間以上、その他の施設：可能な範囲で実施） 12 自主管理体制 13 自主検査の実施と自主検査結果 14 <u>H A C C P</u> の考え方を取り入れた衛生管理 15 販売品等の表示

（区分の〔 〕内は令和3年6月1日以前の許可業種）

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 <u>BSE</u> に係る <u>特定部位</u> の適切な取扱い 2 月齢等による <u>分別管理</u> 3 枝肉等の微生物検査（ <u>腸管出血性大腸菌O157</u> 等）、 <u>動物用医薬品</u> 等検査（残留抗菌性物質等） 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、消化管内容物等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 8 <u>HACCP</u> に基づく衛生管理
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 4 <u>HACCP</u> の考え方を取り入れた衛生管理

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 食肉処理施設における解体前の野生鳥獣肉及び解体後の野生鳥獣肉等の異常の有無の確認の実施 	<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 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 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底 	<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 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底
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"> 生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 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 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	監視対象施設	備考
開場日毎	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	
3	違反施設等	食中毒、規格基準違反等が確認された施設等
2	飲食店営業、食肉処理業、食肉販売業、複合型そうざい製造業及び複合型冷凍食品製造業	生食用食肉※1を加工又は調理する施設
	飲食店営業	大規模調理施設※2に該当の施設
	魚介類競り売り営業	
	許可製造業	大規模製造施設※2
	乳処理業	
	食品の小分け業	
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）	
1	飲食店営業	上記を除く給食、仕出し屋、弁当屋、季節営業、生又は加熱不十分な食肉等を提供・販売する施設
	許可製造業	上記を除く施設
	乳処理業	
	食品の小分け業	上記を除く施設
	食肉処理業	
	給食施設	
届出営業（製造・加工業）		
実情に応じて実施	飲食店営業（自動販売機を含む）	上記を除く施設
	販売業（許可及び届出営業）	

H A C C P に沿った衛生管理の実施状況を踏まえ、回数を減ずることができる。

※1 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。

※2 より重点的、効果的な監視指導を行うため、調理工程の複雑性等を踏まえ、大規模製造施設はH A C C P に基づく衛生管理を実施する施設を、大規模調理施設は大量調理施設衛生管理マニュアルが適用される施設をそれぞれ選定

収去検査等実施計画

	食品名	検査項目	収去等検体数	
			令和5年度	令和4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	695	696
	食肉製品	微生物、食品添加物、特定原材料	35	35
	魚肉練り製品	微生物、食品添加物	24	25
	乳、乳製品	微生物、動物用医薬品、病原性微生物、農薬	27	28
	清涼飲料水	微生物、食品添加物、重金属、特定原材料	20	22
	その他の製造品等	微生物、食品添加物、特定原材料等	430	426
	一般食品等	放射性セシウム	8	8
		小計		1,239
輸入食品等	食肉、ハチミツ	農薬、抗生物質、動物用医薬品	58	58
	食肉製品	微生物、食品添加物、病原性微生物	9	10
	魚介類	農薬、抗生物質、動物用医薬品	41	41
	農産物	農薬、防ばい剤	53	53
	香辛料等	カビ毒	6	6
	おもちゃ	重金属	4	4
	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	448	447
		小計		619
県所管域外製造品等	食肉、鶏卵	抗生物質、動物用医薬品	23	23
	食肉製品	微生物、食品添加物	40	40
	魚介類	抗生物質、動物用医薬品等	16	17
	魚肉練り製品	微生物、食品添加物	36	36
	生食用かき	微生物	3	3
	乳、乳製品	微生物、動物用医薬品等	86	86
	農産物	農薬、重金属	77	77
	冷凍食品	微生物	35	35
	清涼飲料水	微生物、食品添加物等	40	40
	遺伝子組換え食品	組換え遺伝子	32	32
	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	148	147
	一般食品等	放射性セシウム	70	70
		小計		626
調査事業	流通食品の調査	微生物等	50	50
		小計	50	50
	合計		2,534	2,535

食品衛生監視指導計画に関する用語集

【あ行】

○ アレルゲンを含む食品の表示

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ゲンといいます。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、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）の 8 品目

・「特定原材料に準ずるもの」として表示が推奨されている食品：

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご及びゼラチンの 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。さば類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9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、パパイア、からしな)と、それを原材料とする33食品群及びステアリドン酸産生遺伝子組換え大豆、高リシン遺伝子組換えとうもろこし及びこれらを原材料として使用した加工食品です。

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、茅ヶ崎市(寒川町を含む。)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。

○ 個体識別管理

「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)に基づいて、BSE のまん延防止措置の的確な実施や個体識別情報の提供の促進などを目的として、牛を個体識別番号により一元管理するとともに、生産から流通・消費の各段階において個体識別番号を正確に伝達することです。

【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。

○ 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ら特別の注意を必要とする成分又は物であって、厚生労働大臣が指定したものを含む食品をいいます。

指定成分等含有食品を取り扱う営業者は、その取り扱う食品が人の健康に被害を生じ、又は生じさせる恐れがある旨の情報を得た場合、都道府県知事等に届け出なければなりません。

次の成分が指定成分に指定されています。

- 1 コレウス・フォルスコリー
- 2 ドオウレン

3 プエラリア・ミリフィカ

4 ブラックコホシュ

○ 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、おもちゃ等を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いいます。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、加工を行う営業者において、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付けられている、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

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

「食品衛生法施行規則」(昭和 23 年厚生省令第 23 号)により、全ての営業施設(食品の輸入業等、H A C C P に沿った衛生管理の取組が免除される営業者を除く)に設置することが規定されています。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定め、食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、施設の衛生管理に当たります。

○ 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13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。

食品衛生法の改正により H A C C P に沿った衛生管理が制度化され、食品の取扱いに従事する者の数 (以下、従事者数という。) が 50 人以上の大規模事業場等は「H A C C P に基づく衛生管理」が義務付けられており、飲食店営業施設や従事者数が 50 人未満の事業場 (小規模事業場) 等は、「H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理」を行うこともできます。また、食品の輸入業等、公衆衛生に与える影響が少ない営業については、原則、衛生管理計画及び手順書の作成を必要としないこととなりました。

【H A C C P に基づく衛生管理の対象業種の例】

複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業、従事者数が 50 人以上の大規模事業場 等

【H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理の対象業種の例】

食品の製造施設に併設、隣接した施設で大部分を販売するもの、飲食店営業、パン (比較的短期間に消費されるもの) 製造業、そうざい製造業、調理機能付き自販機、容器包装入り食品の販売業 (冷蔵・冷凍等衛生管理をするもの)、食品を分割し容器包装で包み販売するもの (米屋、コーヒーの量り売り、青果業等) 等

【衛生管理計画等の策定を必要としない業種の例】

食品の輸入業、常温での貯蔵・運搬業、常温での包装食品の販売業、容器包装の輸入業 等

○ 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、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

牛の月齢により特定部位が異なるため、と畜場において個体ごとに牛の月齢を確認し、その月齢に応じた特定部位の確実な除去を行い、出荷するまで月齢に応じた管理をするとともに、BSE検査中の枝肉が他の枝肉と接触しないよう管理することです。

○ 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。