

## 令和 7 年度宮城県食品衛生監視指導計画（案）

# 目次

|     |                                    |    |
|-----|------------------------------------|----|
| 第1章 | 計画策定の趣旨                            | 1  |
| 1   | 計画策定の目的                            | 1  |
| 2   | 計画の位置付け                            | 1  |
| 3   | 計画の対象地域                            | 1  |
| 4   | 計画期間                               | 1  |
| 第2章 | 実施体制                               | 2  |
| 1   | 監視指導                               | 2  |
| 2   | 試験検査                               | 2  |
| 3   | 連携                                 | 2  |
| 第3章 | 重点取組                               | 4  |
| 1   | 食品営業施設監視指導                         | 4  |
| 2   | 食中毒の防止                             | 5  |
| 3   | 食品検査                               | 5  |
| 4   | HACCP*に沿った衛生管理の推進                  | 6  |
| 第4章 | 監視指導                               | 7  |
| 1   | 生産者に対する監視指導                        | 7  |
| 2   | 食品等事業者に対する監視指導                     | 7  |
| 3   | 食品営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設への対応         | 7  |
| 4   | 食品等の収去検査*等                         | 7  |
| 5   | と畜場*・食鳥処理場*における検査及び指導(食肉衛生検査所)     | 8  |
| 6   | 食中毒等健康被害発生時の対応                     | 14 |
| 7   | 監視指導及び収去検査等による違反発見時の対応             | 14 |
| 第5章 | 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の指導等             | 16 |
| 1   | 食品等事業者における自主衛生管理体制の確立              | 16 |
| 2   | 宮城 HACCP 導入・実践支援制度(みやぎチャレンジ HACCP) | 16 |
| 3   | と畜場及び食鳥処理場における HACCP に沿った衛生管理      | 16 |
| 4   | 食品衛生推進員*による自主活動の推進                 | 16 |
| 5   | 食品衛生関係団体に対する指導・支援                  | 16 |
| 第6章 | 県民との意見交換及び情報提供                     | 17 |
| 1   | 計画策定に当たっての公表及び意見聴取                 | 17 |
| 2   | 計画の実施状況の公表                         | 17 |
| 3   | 意見・情報交換                            | 17 |
| 4   | 消費者への食品等による健康被害発生防止のための情報提供        | 17 |
| 第7章 | 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上                | 18 |
| 1   | 職員の資質の向上                           | 18 |
| 2   | 食品等事業者の資質の向上                       | 18 |
| 3   | 子ども食堂等福祉目的の食事提供事業従事者の資質の向上         | 18 |
|     | 用語の解説                              | 19 |

※本文中に「\*」が付いた用語に、解説があります

## 第 1 計画策定の趣旨

### 1 計画策定の目的

食の安全性の確保に関しては、食品安全基本法(平成 15 年法律第 48 号)において、国及び都道府県等が監視指導等の施策の策定・実施の責務を有し、食品関連事業者が消費者に食品等を供給する立場として、自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有するとされ、消費者には、食品の安全性の確保に関する知識と理解を深めるとともに、食品の安全性を確保することなどの役割が期待されている。

本計画は、これを前提として「食品衛生法\*(昭和 22 年法律第 233 号)」、「食品表示法\*(平成 25 年法律第 70 号)」、「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律\*(令和元年法律第 57 号)」、「ふぐの処理等の規制に関する条例\*(令和 3 年宮城県条例第 18 号)」、「と畜場法\*(昭和 28 年法律第 114 号)」及び「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。以下「食鳥処理法」という。)」等の法令に基づく食品衛生に関する監視指導等について、食品等事業者の施設の設置状況、食品衛生上の危害の発生状況など、本県の実情を踏まえた上で、重点的かつ効果的に実施することを目的として策定するものである。

### 2 計画の位置付け

本計画は、食品衛生法第 24 条に基づき本県が行う食品等事業者への監視指導の実施に関し、毎年度策定するものである。また「みやぎ食の安全安心推進条例(平成 16 年宮城県条例第 31 号)」に基づき策定した「食の安全安心の確保に関する基本的な計画(第 4 期)(令和 3 年 3 月)」における食品衛生に関する施策を具体的に推進するための実施計画としても位置付けられている。

### 3 計画の対象地域

仙台市を除いた宮城県全域とする。

### 4 計画期間

本計画の期間は、令和 7 年 4 月 1 日から令和 8 年 3 月 31 日までの 1 年間とする。

## 第2 実施体制

食品衛生に関する監視指導等に係る実施体制を以下のとおりとする(図1)。

### 1 監視指導

#### (1) 営業施設等に対する監視指導

県内5保健所4支所及び食肉衛生検査所に食品衛生監視員\*を配置し、食品衛生法等に基づき、効率的に営業施設等の監視指導等を行う。監視指導に当たっては、HACCPに沿った衛生管理について重点的に確認し、その導入の推進を図るものとする。

#### (2) 食品等表示の監視指導

食品衛生監視員等は、食品表示法に基づき、アレルギー表示\*等の衛生事項について、随時、適正表示に向けた監視・指導を行う。また、保健所への相談、食と暮らしの安全推進課に設置した食品表示の相談窓口(食品表示110番)に寄せられた情報及び食品表示の調査・指導の一部事務を担う国や自治体が探知した情報をもとに、必要に応じて、国や自治体等に連絡し、連携して取り組む。

### 2 試験検査

#### (1) 食品等の検査

保健環境センターに検査担当職員を配置し、食品等の検査及び食中毒等の調査に係る試験検査を実施するとともに、より効率的・高精度な検査法の開発等、食品衛生の課題解決に向けた調査研究に積極的に取り組む。

#### (2) と畜検査\*等

食肉衛生検査所にと畜検査員\*及び食鳥検査員\*を配置し、と畜検査、と畜場及び食鳥処理場の衛生管理に係る指導を実施する。と畜検査等においては、食用の適否、家畜伝染病等疾病の有無及び食肉の汚染状況等について各種検査を行う。また、適正な監視指導、検査技術の向上を図るため、食肉衛生に関わる調査研究を実施する。

また、令和4年度から県が指定した指定検査機関が大規模食鳥処理場における食鳥検査\*を実施していることから、当該指定検査機関における適切な食鳥検査の実施を指導するとともに、認定小規模食鳥処理場における適切な処理について、確認、指導を実施する。

#### (3) 食品等の検査の信頼性確保

保健環境センター及び食肉衛生検査所は、食品等の検査について定期的な内部点検、外部精度管理等を実施し、業務管理の徹底を図るとともに、その信頼性の確保に努める。

### 3 連携

#### (1) 国及び関係自治体等

監視指導の実施に当たっては、食中毒事案の発生状況や輸入食品を含む食品の流通状況等を踏まえ、国や関係自治体との緊密な連絡及び連携体制を確保する。

また、複数の自治体にまたがる広域的な食中毒事案や違反食品の流通等が発生した場合には、国が設置する広域連携協議会\*等を活用し、原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、関係機関等との連携の緊密化を図り、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大や防止に必要な対策について協議する。

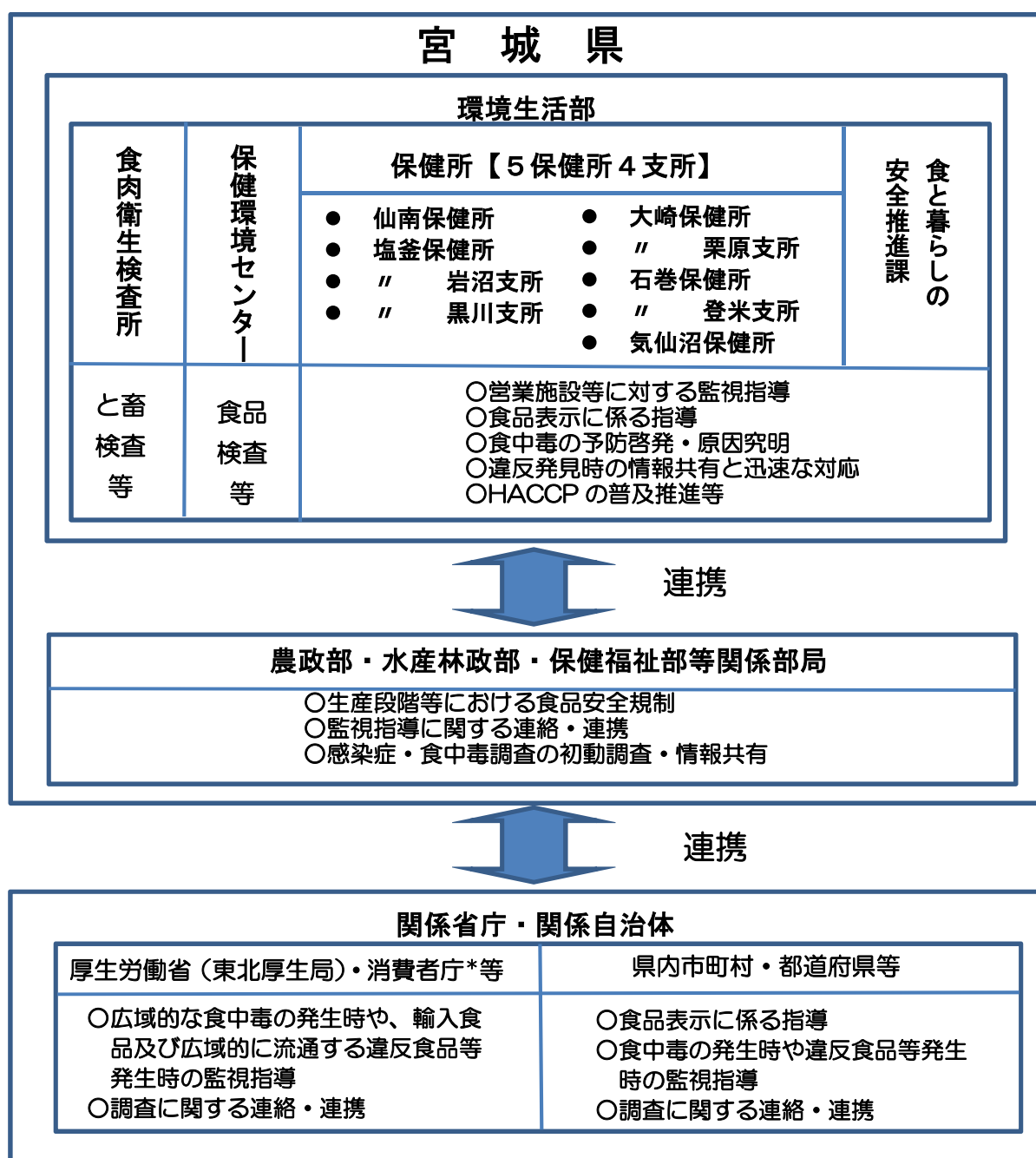
また、仙台市や近隣自治体と定期的に開催される食品衛生主管課長連絡会議、食品衛生担当者会議等において情報の共有に努めるなど、円滑な連絡・連携体制の構築を図る。

## (2) 関係部局

生産段階等における食品の安全性を維持するため、関係部局との連絡及び連携体制を確保する。特に、生産段階において農薬及び動物用医薬品\*等に関する規制に違反していると疑われる場合や放射性物質に汚染されていると疑われる場合には、農政部・水産林政部等と速やかな情報共有と連携を図り、農畜水産物の安全性を確保する。

学校給食等を原因とする食中毒が疑われる場合には、保健福祉部・教育庁等と速やかに情報共有し、連携を図りながら健康被害の拡大防止・再発防止について迅速な対策を講じる。

また、食品に起因した健康被害を即座に探知できるよう、保健福祉部と連携し、感染症の初動調査体制や情報共有の確保に努める。



**図 1 実施体制**

### 第3 重点取組

#### 1 食品営業施設監視指導

##### (1) 重点監視施設\*の監視

- イ 大規模又は広域的に発生する食品による健康被害を防止するため、保健所ごとに地域の実情を考慮した上で、大型飲食店や広域流通食品を製造・加工する施設等(表1の重点監視対象業種)から重点監視施設を選定し、重点的な監視指導を行う。
- ロ 市場や大型販売店等輸入食品の流通拠点となる施設に対して、通常の立入検査に加え、食中毒の発生や物流量が増える夏期・年末期に一斉監視を行う。

##### (2) 食品の適正表示の推進

- イ 食品製造・加工業者等に対し、食品の適正表示について監視指導を行う。特に、期限表示のほか、アレルギーを含む製品に係る使用原材料の確認等によるアレルギー表示の徹底について重点的な指導を行う。
- ロ 市場、量販店等広域流通食品販売店舗を対象として、食品の適正な表示について一斉監視を行う。また、食品種類別に違反率の検証を行い、重点的な監視を行う。
- ハ 食品表示基準の遵守状況について確認し、不適正表示を発見した場合には指導を行うとともに、講習会等で食品の適正な表示の遵守・徹底について周知する。

**表1 重点監視対象業種**

| 業種・区分等       |                     |
|--------------|---------------------|
| 飲食店営業        | ① 観光地旅館             |
|              | ② 仕出し・弁当調製          |
|              | ③ 大型飲食店             |
| 広域流通食品製造・加工業 | ① かき処理・袋詰加工         |
|              | ② 乳処理               |
|              | ③ アイスクリーム類製造        |
|              | ④ 食肉製品製造            |
|              | ⑤ 魚肉ねり製品製造          |
|              | ⑥ 水産製品製造(魚肉ねり製品を除く) |
|              | ⑦ そうざい製造(弁当製造を含む)   |
|              | ⑧ 冷凍食品製造            |
|              | ⑨ その他の広域流通食品製造・加工   |
| 集団給食施設       | ① 学校                |
|              | ② 病院・診療所            |
|              | ③ 事業所等              |
| 流通拠点となる販売業   | ① 市場                |
|              | ② 大型販売店             |
|              | ③ その他               |

## 2 食中毒の防止

### (1) 営業施設等に対する指導

#### イ 加熱不十分な食肉等の提供を原因とする食中毒の防止

食肉の取扱にあつては、生食用食肉\*(牛肉)の規格基準の遵守、豚肉・牛豚肝臓の生食用としての提供及び販売の禁止について、確実に実施されるよう監視指導を行うとともに、結着等加工処理を行った食肉及び野生鳥獣肉\*の提供においては十分に加熱調理するよう指導を行う。規格基準が設定されていない鶏肉については、飲食店において生又は加熱不十分な状態で提供されたことによるカンピロバクター\*食中毒等が全国的にも多発しているため、飲食店営業者等に対し鶏肉の十分な加熱調理を徹底するよう指導する。

また、特に利用者が自ら食肉を焼いて喫食する施設にあつては、十分な加熱や器具の使い分けについて、消費者に対する情報提供を徹底するよう指導する。

#### ロ 調理従事者を介して発生する食中毒の防止

多数の食中毒患者が発生しているノロウイルス\*食中毒の発生原因は、調理従事者からの汚染によるものがほとんどであることから、食材等の衛生管理だけではなく、調理従事者自身の健康管理及び適切な手洗い等の衛生管理を実施するよう、一斉監視などにおいて指導の徹底を図る。

#### ハ 寄生虫を原因とする食中毒の防止

生食用鮮魚介類に寄生するアニサキス\*を原因とする食中毒が本県でも頻発していることに対し、速やかな内臓の処理、目視確認による除去の徹底、-20℃で24時間以上の冷凍、70℃以上又は60℃なら1分加熱の他、調理する場合の留意事項について指導する。

### (2) 汚染食品の流通防止

県内に流通する食品を対象に、食中毒の病因物質となりうるノロウイルス又はサルモネラ\*等による汚染状況を調査し、汚染が確認された場合には関係施設等に対し指導及び注意喚起するなど、食中毒発生の防止を図る。

### (3) 県民への啓発

食中毒の発生を未然に防止するため、6月中旬からの1か月間を食中毒予防月間と定め、県民や営業者に対する啓発活動として食中毒予防キャンペーンを行う。また、県民に対しては、食中毒予防の3原則(細菌の場合、「つけない」、「増やさない」、「やっつける」)、加熱不十分な食肉の喫食の危険性及び判断に迷う山菜や野生きのこなどの採取・喫食を控えることについて、啓発を強化する。

## 3 食品検査

### (1) 食品の放射性物質の検査と情報提供

イ 流通加工食品の収去検査\*において、放射性物質の基準超過は確認されていない一方で、県内で採取された野生の山菜・きのこや野生鳥獣からは現在も基準を超過する事例があり、放射性物質による食品への影響に対する県民の関心は依然として高いものとなっている。このような現状や国のガイドラインを踏まえ策定した「農畜水産物等の放射性物質検査\*計画」に基づき、県内に流通する食品等について放射性物質の検査を実施する。

ロ 食品中の放射性物質の検査結果について、ホームページ等で県民に分かりやすく情報

提供するとともに、講習会等を通して食品の安全性に関する情報を県民に対し発信する。

## (2) 輸入食品の検査

- イ 輸入食品については、厚生労働省において「輸入食品監視指導計画」に基づき、輸入時の届出に対する審査や検査が行われているものの、県民の不安感は依然として解消されていない状況にある。このため、輸入食品取扱業者に対する監視指導を実施するとともに、県内に流通している輸入食品の検査を実施する。
- ロ 食品検査の項目は、厚生労働省の監視指導結果等において違反が見られる事例等を考慮して計画を策定し、輸入農畜水産物に係る残留農薬や残留動物用医薬品、遺伝子組換え食品\*、食品中のアレルゲン、かび毒\*等の検査を実施する。

## 4 HACCP\*に沿った衛生管理の推進

### (1) HACCP 制度化に係る指導の強化

令和3年6月1日に完全施行された改正食品衛生法に基づき、原則すべての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理を行うこととされたことから、新規事業者に対する HACCP の導入支援及び既存事業者の適切な HACCP の実践を支援するため、食品衛生監視員による監視を強化し、HACCP の実施状況の確認を徹底した上で、食品衛生推進員と連携し、必要な指導及び助言を行うとともに、業態に合わせた HACCP に関する相談会や講習会を開催する。また、食品衛生責任者講習会、出前講座及び公益社団法人宮城県食品衛生協会の食品衛生指導員\*による巡回指導を通じて、HACCP の実践について定着を図る。

### (2) HACCP 導入・実践支援制度\*の運用

食品等事業者の HACCP に沿った衛生管理の取組を支援する「宮城 HACCP 導入・実践支援制度(みやぎチャレンジ HACCP)\*」を運用し、事業者の HACCP への取組を技術的に支援する。

本制度について講習会等で普及啓発を行い、食品等事業者に制度の積極的活用を促す。また、取組状況の確認を行った上で「みやぎチャレンジ HACCP マーク」を配布し、事業者が HACCP へ取り組む上での動機付けとする。



## 第4 監視指導

### 1 生産者に対する監視指導

農畜水産物の生産段階における安全性を確保するため、農政部・水産林政部等において、農薬取締法(昭和 23 年法律第 82 号)、肥料の品質の確保等に関する法律(昭和 25 年法律第 127 号)、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律(昭和 28 年法律第 35 号)、家畜伝染病予防法(昭和 26 年法律第 166 号)、牛海綿状脳症対策特別措置法(平成 14 年法律第 70 号)等関係法令に基づき、生産者に対する監視指導を行う。食品群ごとの監視指導項目は、**表 2**のとおりとする。

### 2 食品等事業者に対する監視指導

県内に流通する食品の安全性を確保するため、食品衛生法等に基づき、食品等事業者に対する監視指導を行う。監視指導は、取扱食品、施設規模等に応じ、食品衛生上の危害の発生防止を考慮し、**表 2**の監視指導項目について、**表 3**の監視回数を基本として、保健所ごとに、食品の生産、製造、流通等の状況、食中毒や不良食品などの食品衛生上の問題の発生状況、その他の地域の実情等を考慮して実施する。

また、監視時に事業者の HACCP に沿った衛生管理の対応状況を確認し、必要な指導及び助言を行うとともに、食品取扱者の体調管理や手洗い等一般衛生管理\*の徹底を促す。飲食店営業者等に対し、テイクアウトやデリバリー等の多様な提供形態における危害防止のために、放冷や温度管理の徹底等について指導を行い、食中毒の発生防止を図る。

輸出事業者に対しては、輸出先国の条件に合わせて施設の適合性を確認するとともに、衛生証明書の発行を行う。

食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度\*が令和 7 年 6 月に完全施行にされることから、食品用器具又は容器包装関連事業者に対しては、公衆衛生上必要な措置の遵守や原材料についての情報提供が適切に行われるよう指導する。

### 3 食品営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設への対応

令和 3 年 6 月に営業許可業種の再編及び営業届出制度が導入されたことから、許可更新時や各種講習会等の機会を通じ、事業者に対して必要な手続等の説明を徹底するなど、円滑な移行を図る。

### 4 食品等の収去検査\*等

#### (1) 検査対象及び計画

食中毒の発生防止や不良食品の排除、適正表示の推進等、食品の安全性を確保するため、食品衛生法、食品表示法等に基づき、県内で生産、製造・加工された食品や輸入食品及び広域流通食品について、収去検査等を実施する。

年間検査計画は、県内における食品等の生産、製造、流通等の状況、違反事例の多い食品等を考慮するとともに、流通状況及び実施体制を含めた実行可能性を踏まえ、**表 4**のとおりとする。

#### (2) 放射性物質検査

平成 23 年に発生した東京電力福島第一原子力発電所事故による放射性物質の基準値を超過した食品の流通を防ぐため、放射性物質検査を実施する。年間検査計画は、**表 4**のとおりとする。

## 5 と畜場・食鳥処理場における検査及び指導(食肉衛生検査所)

### (1) 検査対象及び指導内容

- イ と畜場でと畜される獣畜のと畜検査を実施する。監視指導項目は、**表2**のとおりとする。
- ロ 大規模食鳥処理場における指定検査機関による適切な食鳥検査の実施について指導するほか、認定小規模食鳥処理場への衛生指導を継続して実施する。

### (2) 検査計画及び検証

- イ 動物用医薬品の食肉中への残留や、と畜場及び食鳥処理場における衛生管理状況を検証するために、計画的にモニタリング検査を実施する。年間検査計画はと畜頭数等の実情を踏まえ、**表4**のとおりとする。
- ロ 牛、めん羊及び山羊について特定危険部位が完全に除去されていることを確認するとともに、神経症状等の臨床症状を呈するものについてはTSE\* (BSE) スクリーニング検査を実施する。
- ハ 県内から出荷された牛、豚、めん羊及び山羊について、**表4**のとおり放射性物質検査を実施する。
- ニ と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証\*として、と畜場の設置者及び食鳥処理業者が作成した衛生管理計画や施設の衛生管理状況の検証を実施する。

**表2** 食品群ごとの監視指導項目

| 食品群                           | 生産段階〈所管〉                                                        | 製造・加工                                                                                                                                                      | 貯蔵・運搬・調理・販売                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 及び<br>これらの加工品(有毒植物及びきのこ類を含む。) | <b>【農作物全般】</b><br>農薬使用者への立入検査の実施〈みやぎ米推進課〉                       | <b>【食品製造・加工業等】</b><br>1 衛生管理計画の作成<br>2 一般衛生管理の実施及び記録<br>3 重要工程(加熱、冷却、殺菌、異物除去等)管理の実施及び記録<br>(1) 生食用野菜、果実等の殺菌の徹底<br>(2) 原材料受け入れ時の残留農薬の検査結果の確認<br>4 衛生管理計画の検証 | <b>【販売業、飲食店営業等】</b><br>1 衛生管理計画の作成<br>2 一般衛生管理の実施及び記録<br>3 重要工程(加熱、冷却、殺菌、異物除去等)管理の実施及び記録<br>(1) 生食用野菜、果実等の殺菌の徹底<br>(2) 穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進<br>(3) 原材料受け入れ時の残留農薬等の検査結果の確認<br>(4) 受入時の有毒植物等の排除<br>4 衛生管理計画の検証<br>5 成分規格等の検査 |
|                               | <b>【米】</b><br>玄米中のカドミウム含有量調査及び関係団体による調査〈みやぎ米推進課〉                |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                           |
|                               | <b>【野菜】</b><br>野菜の衛生管理の推進〈園芸推進課〉                                |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                           |
|                               | <b>【米・麦類、大豆、野菜、果樹、特用林産】</b><br>生産工程管理の導入推進〈みやぎ米推進課・園芸推進課・林業振興課〉 |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                           |

| 食品群                    | 生産段階〈所管〉                                                                                                                                    | 製造・加工                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 貯蔵・運搬・調理・販売                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 家畜、野生鳥獣（食肉、食鳥肉、乳及び乳製品） | <b>【畜産物全般】</b><br>1 飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律に基づく飼料製造業者等への立入検査等の実施〈畜産課〉<br>2 家畜伝染病予防法に基づく監視伝染病の発生予防やまん延防止のための検査〈家畜防疫対策室〉<br>3 生産工程管理の導入推進〈畜産課〉 | <b>【とさつ及び解体、食鳥処理等】</b><br><b>I 衛生管理</b><br>1 衛生管理計画の作成<br>2 一般衛生管理の実施及び記録<br>3 重要工程（冷却、殺菌、異物除去等）管理の実施及び記録<br>(1) 枝肉の冷却温度及び冷却時間の管理<br>(2) 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<br>(3) 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<br>4 衛生管理計画の検証<br>(1) 枝肉、中抜きと体等の微生物試験<br>(2) と畜場及び食鳥処理場における動物用医薬品等投与歴を踏まえた残留抗菌性物質検査<br>(3) 衛生管理等記録の確認<br>(4) 現場における各工程の実施状況及びとたい等の確認<br><br><b>II 疾病排除</b><br>1 獣畜及び家きんの病歴を踏まえたと畜検査の実施及び食鳥検査実施状況の確認<br>2 指定検査機関への指導<br>3 TSE 検査<br><br><b>【食肉処理業、食肉製品製造業】</b><br>1 衛生管理計画の作成<br>2 一般衛生管理の実施及び記録<br>3 重要工程管理（加熱、冷却、殺菌、異物除去等）の実施及び記録<br>(1) 加熱を要する食品の加熱調理の徹底<br>(2) 野生鳥獣肉の枝肉洗浄・消毒<br>(3) 保存温度管理の徹底<br>4 衛生管理計画の検証<br>5 成分規格等の検査<br><br><b>【乳処理業、乳製品製造業】</b><br>1 衛生管理計画の作成<br>2 一般衛生管理の実施及び記録<br>3 重要工程管理（加熱、冷却、殺菌、異物除去等）の実施及び記録<br>(1) 殺菌温度管理の徹底<br>(2) 原材料受け入れ時の残留動物用医薬品等の検査結果の確認<br>4 衛生管理計画の検証 | <b>【食肉販売業、飲食店営業等】</b><br>1 衛生管理計画の作成<br>2 一般衛生管理*の実施及び記録<br>3 重要工程（加熱、冷却、殺菌、異物除去等）管理の実施<br>(1) 枝肉及びカット肉の適切な流通管理の徹底<br>(2) 十分な加熱調理の徹底<br>(3) 食肉処理施設で処理された野生鳥獣肉使用の徹底<br>4 衛生管理計画の検証<br><br><b>【集乳業、乳製品製造業等】</b><br>1 衛生管理計画及び記録の作成<br>2 一般衛生管理の実施及び記録<br>3 重要工程（温度管理等）管理の実施及び記録<br>(1) 保存温度管理の徹底<br>4 衛生管理計画の検証 |

| 食品群                 | 生産段階〈所管〉                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 製造・加工                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 貯蔵・運搬・調理・販売                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 水産食品<br>(魚介類、水産加工品) | <p>【養殖魚】<br/>抗生物質及び合成抗菌剤の使用記録作成の指導の実施</p> <p>【二枚貝：ホタテガイ・ムラサキイガイ・カキ・アサリ・アカガイ・ウバガイ(ホッキガイ)・コタマガイ・アカザラガイ・ヤマトシジミ】</p> <p>【二枚貝等捕食生物：トゲクリガニ】</p> <p>【その他：マボヤ】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 県による貝毒*検査の実施</li> <li>2 県漁業協同組合による貝毒の自主検査の徹底</li> </ol> <p>【カキ(二枚貝)】<br/>漁業協同組合等が実施するノロウイルスの自主検査結果に基づく生食用かきの出荷自粛の徹底<br/>(水産業基盤整備課)</p> | <p>【かき】<br/>生食用かきの採取水域等の適正表示の徹底</p> <p>【ふぐ】<br/>ふぐ処理者*による衛生的な処理の徹底</p> <p>【水産製品製造業】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 衛生管理計画の作成</li> <li>2 一般衛生管理の実施及び記録</li> <li>3 重要工程管理(加熱、冷却、殺菌、異物除去等)の実施及び記録</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 加熱を要する食品の加熱調理の徹底</li> <li>(2) 水産加工品の保存温度管理の徹底</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>4 衛生管理計画の検証</li> </ol> | <p>【魚介類競り売り営業、魚介類販売業、飲食店営業等】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 衛生管理計画の作成</li> <li>2 一般衛生管理の実施及び記録</li> <li>3 重要工程管理(加熱、冷却、殺菌、異物除去等)の実施及び記録</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 加熱を要する食品の加熱調理の徹底</li> <li>(2) 微生物等の検査結果の確認</li> <li>(3) 水産加工品の保存温度管理の徹底</li> <li>(4) アニサキス等寄生虫による食中毒防止のための目視確認や内臓の速やかな除去等の徹底</li> <li>(5) 有毒魚介類等の市場からの排除</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>4 衛生管理計画の検証</li> </ol> |
| 全般                  | 「農畜水産物等の放射性物質検査計画」に基づく県内で生産・販売される食品等についての放射性物質検査を実施                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

**表 3** 監視回数

| 業種・区分等               |              |                                                                                                   | 監視回数           |
|----------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 重点監視施設               | 飲食店営業        | 観光地旅館、仕出し・弁当調製、大型飲食店                                                                              | <u>1年に1回以上</u> |
|                      | 広域流通食品製造・加工業 | かき処理・袋詰加工、乳処理、アイスクリーム類製造、食肉製品製造、魚肉ねり製品製造、水産製品製造(魚肉ねり製品を除く)、そうざい製造(弁当製造を含む)、冷凍食品製造、その他の広域流通食品製造・加工 |                |
|                      | 集団給食施設       | 学校、病院・診療所、事業所等                                                                                    |                |
|                      | 流通拠点となる販売業   | 市場、大型販売店、その他                                                                                      |                |
| 食中毒事件、違反・不良食品等発生原因施設 |              |                                                                                                   |                |
| 上記以外の業種及び施設          |              |                                                                                                   | 営業許可更新時等       |

(注) 令和7年度の監視計画件数については、表3を基本に、食品の生産、製造、流通等の状況、食中毒や不良食品の発生などの食品衛生上の問題の発生状況、その他の地域の実情を考慮して保健所ごとに設定を行う。

(参考) 令和6年度重点監視施設

| 対象施設         |                     | 施設数 | 監視計画件数 |
|--------------|---------------------|-----|--------|
| 飲食店営業        | ① 観光地旅館             | 16  | 30     |
|              | ② 仕出し・弁当調製          | 22  | 39     |
|              | ③ 大型飲食店             | 14  | 19     |
| 広域流通食品製造・加工業 | ① かき処理・袋詰加工         | 44  | 108    |
|              | ② 乳処理               | 4   | 20     |
|              | ③ アイスクリーム類製造        | 3   | 14     |
|              | ④ 食肉製品製造            | 7   | 18     |
|              | ⑤ 魚肉ねり製品製造          | 16  | 38     |
|              | ⑥ 水産製品製造(魚肉ねり製品を除く) | 10  | 19     |
|              | ⑦ そうざい製造(弁当製造を含む)   | 22  | 61     |
|              | ⑧ 冷凍食品製造            | 9   | 24     |
|              | ⑨ その他の広域流通食品製造・加工   | 59  | 96     |
| 集団給食施設       | ① 学校                | 64  | 51     |
|              | ② 病院・診療所            | 19  | 25     |
|              | ③ 事業所等              | 12  | 38     |
| 流通拠点となる販売業   | ① 市場                | 6   | 8      |
|              | ② 大型販売店             | 71  | 222    |
|              | ③ その他               | 27  | 40     |
| 合計           |                     | 425 | 796    |

**表4 令和7年度年間検査計画〈食と暮らしの安全推進課 所管分〉**

〈規格基準等項目検査〉

| 検査実施機関                   | 品目                    |             | 検査項目                                                            | 検体数※ <sup>1</sup> | 検体数×項目数※ <sup>2</sup> |
|--------------------------|-----------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------|
| 保健環境センター<br>（生活化学部・微生物部） | 魚介類及び加工品              | 生食用かき       | 細菌数、E.coli 最確数、腸炎ビブリオ最確数、ペロ毒素産生性大腸菌（ <u>VTEC</u> ）              | 150               | 381                   |
|                          |                       | 生食用鮮魚介類     | 腸炎ビブリオ最確数                                                       | 98                | 98                    |
|                          |                       | すじこ、たらこ     | 食品添加物*                                                          | 7                 | 14                    |
|                          |                       | ゆでだこ、ゆでがに   | 腸炎ビブリオ                                                          | 4                 | 4                     |
|                          |                       | 魚肉ねり製品      | 細菌数、大腸菌群、食品添加物                                                  | 148               | 240                   |
|                          |                       | 魚介類加工品(珍味他) | 細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、食品添加物、水分含量                                     | 11                | 35                    |
|                          | 食肉製品                  |             | 細菌数、E.coli、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、クロストリジウム属菌、サルモネラ属菌、リステリア・モノサイトゲネス、食品添加物 | 83                | 242                   |
|                          | 冷凍食品                  |             | 細菌数、E.coli、大腸菌群、食品添加物                                           | 49                | 98                    |
|                          | 牛乳、加工乳等               |             | 細菌数、大腸菌群、乳脂肪分、無脂乳固形分、酸度、比重                                      | 77                | 216                   |
|                          | 乳製品<br>(乳飲料、発酵乳、チーズ等) |             | 細菌数、大腸菌群、乳酸菌数、リステリア・モノサイトゲネス、無脂乳固形分                             | 46                | 75                    |
|                          | アイスクリーム類、氷菓           |             | 細菌数、大腸菌群、乳脂肪分、乳固形分                                              | 39                | 77                    |
|                          | 生菓子                   |             | 細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、食品添加物                                          | 239               | 701                   |
|                          | めん類<br>(生めん、ゆでめん等)    |             | 細菌数、E.coli、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、食品添加物、水分含量                              | 53                | 128                   |
|                          | 弁当、そうざい               |             | 細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、食品添加物                                        | 250               | 724                   |
|                          | 漬物                    |             | E.coli、腸炎ビブリオ、食品添加物                                             | 111               | 262                   |
|                          | 豆腐                    |             | 細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌                                                | 50                | 142                   |
|                          | みそ、醤油                 |             | 食品添加物                                                           | 47                | 62                    |
|                          | めんつゆ、ソース              |             | 食品添加物                                                           | 6                 | 15                    |
|                          | 清涼飲料水                 |             | 大腸菌群、食品添加物                                                      | 26                | 56                    |
|                          | 冰雪                    |             | 細菌数、大腸菌群                                                        | 10                | 20                    |
|                          | 缶詰、レトルト食品             |             | 発育し得る微生物                                                        | 38                | 38                    |
|                          | 乾燥果実                  |             | 食品添加物                                                           | 2                 | 2                     |
|                          | 食鳥肉                   |             | 残留抗生物質                                                          | 4                 | 4                     |
|                          | かき詰め水                 |             | 塩分濃度、大腸菌最確数                                                     | 4                 | 16                    |
|                          | 捕鯨製品                  |             | 大腸菌群、細菌数、黄色ブドウ球菌、亜硝酸根、ソルビン酸、酸性タール色素                             | 6                 | 16                    |
|                          | 合計                    |             |                                                                 | 1,558             | 3,654                 |

※1：細菌検査検体数＋理化学検査検体数

※2：細菌検査検体数×項目数＋理化学検査検体数×項目数

〈特殊項目検査〉

| 検査実施機関           |                | 品目                                   | 検査項目                                                         | 検体数(うち輸入検体数) | 1検体あたりの項目数 |
|------------------|----------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------|------------|
| 保健環境センター         | (生活化学部)        | 青果                                   | 残留農薬(殺虫剤・殺菌剤・殺ダニ剤・除草剤・成長調整剤)                                 | 84(43)       | 239～309    |
|                  |                |                                      | 添加物(防ばい剤)                                                    | 5(5)         | 8          |
|                  |                | 乾燥果実、シロップ                            | 指定外添加物(サイクラミン酸)                                              | 5(5)         | 1          |
|                  |                | クッキー・ビスケット類、インスタント食品                 | 指定外添加物(TBHQ)                                                 | 10(10)       | 1          |
|                  |                | キャンディ、ドロップ、グミ、チョコレート                 | 指定外着色料(アズルビン・パテントブルーV・キノリンイエロー)                              | 6(6)         | 3          |
|                  |                | 鶏肉・豚肉                                | 残留動物用医薬品(合成抗菌剤・内寄生虫用剤・ホルモン剤)                                 | 10(10)       | 28～30      |
|                  |                | クッキー・ビスケット類、インスタント食品、うどん、魚肉ねり製品、食肉製品 | アレルゲン(落花生・そば・乳・小麦・えび・かに)                                     | 40(24)       | 1          |
|                  |                | スズキ                                  | 水銀                                                           | 8            | 1          |
|                  |                | 魚介類加工品                               | ヒスタミン                                                        | 12           | 1          |
|                  |                | 落花生(ピーナッツ)                           | かび毒(アフラトキシン)                                                 | 4(4)         | 1          |
|                  |                | 県内流通食品                               | 放射性物質検査※                                                     | 79           | 1          |
|                  | (微生物部)         | 冷凍食品、食肉製品                            | 食中毒菌(サルモネラ属菌・リステリア・モノサイトゲネス)、細菌検査(細菌数・E.coli・大腸菌群・腸炎ビブリオ最確数) | 14(14)       | 1～4        |
|                  |                | 生食用かき                                | ノロウイルス                                                       | 102          | 1          |
|                  |                |                                      | 小計                                                           |              | 379(121)   |
| 食肉衛生検査所          | 牛・豚等の肉・腎臓等     | 残留動物用医薬品(抗生物質・合成抗菌剤等)                | 126                                                          | 14           |            |
|                  | 食鳥肉            |                                      | 64                                                           | 11           |            |
|                  | 牛・豚の枝肉等        | 微生物試験(一般細菌数、腸内細菌科菌群数)                | 105                                                          | 2            |            |
|                  | 食鳥肉等           |                                      | 60                                                           | 2            |            |
|                  |                | 小計                                   |                                                              | 355          |            |
| 厚生労働大臣<br>登録検査機関 | 県内流通食品         | 放射性物質検査※                             | 53                                                           | 1            |            |
|                  | 県内産牛・豚・めん羊及び山羊 | 放射性物質検査※                             | 137                                                          | 1            |            |
|                  | 米加工品           | 害虫抵抗性遺伝子組換えコメ(未審査米)                  | 8(8)                                                         | 1            |            |
|                  |                | 小計                                   |                                                              | 198(8)       |            |
|                  |                | 合計                                   |                                                              | 932(129)     |            |

※放射性物質検査としては、計上件数以外に、生産段階及び出荷初期段階に農産物、林産物、畜産物、水産物等の検査を実施しています。

## 6 食中毒等健康被害発生時の対応

### (1) 原因究明等

食中毒等健康被害が発生した場合は、厚生労働省が策定した「食中毒処理要領(昭和 39 年 7 月 13 日付け環発第 214 号別添)」、「食中毒調査マニュアル(平成 9 年 3 月 24 日付け 衛食第 85 号別添)」及び本県の「食中毒事件処理要領(昭和 50 年 3 月 13 日環第 1196 号 環境衛生部長通知)」に基づき、迅速な原因究明調査を実施し、原因施設に対して行政処分等を行い、被害の拡大防止と再発防止等に努め、必要な情報が県民に正確かつ迅速に伝わるよう報道機関に情報提供等を行うなど広報を通じた周知を図る。

また、食中毒事案の原因調査等については、保健環境センター等と連携し、専門的な知見を踏まえ、迅速に原因を特定する。

### (2) 関係機関との連携

平常時より関係部局や関係自治体と連携を図るとともに、食中毒事案の発生時において関係する自治体とはより緊密な連携体制を確保し、迅速な原因究明や被害の拡大防止に努める。

また、広域的な事案については、食中毒調査支援システム(NESFD ネスフド)\*を活用し、速やかに食中毒情報を収集するとともに、国が設置する広域連携協議会を活用することにより、原因調査、その結果に関する必要な情報を共有し、必要な対策の協議を行い、被害の拡大を防止する。

### (3) 健康食品における対応

住民からの苦情相談等における健康被害の探知に努め、関係部局と情報を共有する。また、指定成分等を含む食品(指定成分等含有食品\*)、機能性表示食品\*及び特定保健用食品\*を取り扱う営業者や医療機関等からの情報を収集するとともに、被害拡大防止のため厚生労働省への迅速な報告、医療機関への受診勧奨等を行い、健康食品による健康被害拡大の防止を図る。

## 7 監視指導及び収去検査等による違反発見時の対応

### (1) 監視指導による違反発見時

監視指導により食品衛生法等の規定に違反している状況を確認した場合は、直ちに改善指導を行うとともに、法違反に係る食品等が現存する場合には、当該食品等が販売又は営業上使用されないよう、関係自治体等と連携して必要な措置を講じる。また、悪質な事例については告発等厳正な対応を講じる。

### (2) 収去検査等による違反発見時

イ 収去検査等の結果、違反等が発見された場合については、当該食品等が販売又は営業上使用されないよう、関係自治体等と連携して回収、廃棄等の措置を速やかに講ずる。なお、生産、製造、加工等を行った場所を所管する自治体等が異なるときには、速やかに当該自治体等の食品衛生担当部署に連絡するとともに、必要な措置を講じる。また、悪質な事例については告発等厳正な対応を講じる。

ロ 収去検査等の結果、違反等が発見された食品の製造施設について、HACCP の考え方に基づき、施設の調査及び改善指導に加えて、必要に応じて原料、中間製品、施設の拭き取り検査等を実施し、事業者の取り組んだ改善事項及び衛生管理の妥当性を確認する。

### (3) 違反者の名称等の公表

食品衛生法の規定に基づき、行政処分等を行った場合は、違反者の名称等を公表し、食



品衛生上の危害の状況を明らかにし、被害の拡大防止を図る。また、食品表示法に基づき、指示又は命令をした場合はその旨を公表し、被害等の拡大防止を図る。

## 第5 食品等事業者に対する衛生管理の指導等

### 1 食品等事業者における衛生管理体制の確立

令和3年6月に完全施行された改正食品衛生法により、原則としてすべての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理を行うこととされたことから、引き続き各種講習会、チラシ、ホームページ等の活用や、関係団体との連携を図りながら、適切な HACCP の実践を推進する。

### 2 宮城 HACCP 導入・実践支援制度(みやぎチャレンジ HACCP)

「食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組\*(HACCP に基づく衛生管理)」または「取り扱う食品の特性等に応じた取組\*(HACCP の考え方を取り入れた衛生管理)」を行う事業者に対し、HACCP の導入または導入後の実践の取組状況について相談対応により確認し、助言を行うことにより HACCP に沿った衛生管理を定着させ、食品の安全性を向上させる。

特に、県内食品等事業者のほとんどは HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を行う事業者に該当し、各業界団体が作成する手引書\*を参考に衛生管理を行うこととされているため、事業者に対し具体的かつ的確な技術的助言を行うことにより、適切な HACCP の実践を支援する。

また、要望に応じて各事業者団体の構成員及び食品等事業者の従業員を対象とした HACCP に関する制度説明や導入・実践等に関する講習会を開催する。

### 3 と畜場及び食鳥処理場における HACCP に沿った衛生管理

令和3年6月に完全施行されたと畜場法及び食鳥処理法により、と畜場設置者、食鳥処理業者に対して、一般衛生管理及び HACCP に沿った衛生管理の実施が制度化された。県内では、と畜場及び食鳥処理場において、既に HACCP による衛生管理に取り組んでいるが、外部検証の結果等に基づき、適切な運用について、技術的指導を行う。また、認定小規模食鳥処理場に対しては、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）により定められた基準に基づき、HACCP に沿った衛生管理の実施を指導する。

### 4 食品衛生推進員\*による自主活動の推進

地域における食品衛生の向上を図り、食中毒の発生を防止するため、食品衛生推進員設置要綱（平成10年4月1日生衛第243号 環境生活部長通知）に基づき食品衛生推進員を宮城県知事が委嘱し、食品衛生に関する知識を習得させるため講習会を受講させ、食品衛生に関する地域の情報収集・提供、食品営業者に対する助言、HACCP 実践に係る支援、県が行う食品衛生関係事業に対する協力等の自主的な活動の推進を図る。

### 5 食品衛生関係団体に対する指導・支援

公益社団法人宮城県食品衛生協会が行う食品衛生責任者\*講習会及び食品衛生指導員\*による営業施設の巡回指導等、HACCP 制度化対応を含む地域に密着した自主衛生管理活動の円滑な実施について指導・支援する。また、各食品関係組合が実施する衛生講習会等の組合活動について助言し、指導・支援する。

## 第6 県民との意見交換及び情報提供

### 1 計画策定に当たっての公表及び意見聴取

本計画の策定に当たっては、みやぎ食の安全安心推進会議で意見を聞くとともに、パブリックコメントを通じて広く県民から意見を求める。

### 2 計画の実施状況の公表

本計画に基づく監視指導及び食品等検査の四半期ごとの実績並びに夏期、年末一斉取締の実施結果については、ホームページ等を通じて速やかに公表する。

### 3 意見・情報交換

食の安全安心の確保に向けて、消費者・生産者・事業者及び行政等の協働による県民総参加運動を展開し、「食の安全安心消費者モニター」を対象としたアンケート調査を行うとともに、「食の安全安心セミナー」や「食品工場見学会及び生産者との交流会」、「地方懇談会」を開催し、情報交換等を通して相互理解を深め、リスクコミュニケーション\*の充実に努める。

### 4 消費者への食品等による健康被害発生防止のための情報提供

#### (1) 食中毒予防に関する情報

- イ 食中毒予防月間には、各保健所管内において、食中毒予防キャンペーンの実施やノロウイルス等の食中毒予防啓発チラシの配布のほか、講習会等を実施することで、家庭における食中毒予防のための適切な手洗いの実施や、温度管理、加熱の重要性等について啓発を行う。
- ロ 腸炎ビブリオ\*食中毒の発生が予想される時期には、魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報\*を発令し、さらに危険性が高い時期には警報の発令により注意を喚起する。
- ハ 生食用食肉以外の食肉や、牛・豚の肝臓を生で食べることの危険性について、パンフレットや講習会等を通じて注意喚起を行うほか、家庭での野生きのこ、ふぐ等の自然毒や、アニサキス等を原因とする食中毒についても注意喚起する。

#### (2) 食品等の安全性に関する情報

- イ 食品（健康食品を含む）等の安全性や自主回収\*に関する情報は、随時ホームページ等を通じて消費者等に注意喚起するほか、健康被害の発生を防止するために必要な情報については、報道機関への情報提供を行う等、正確で迅速な公表に努める。併せて、消費者団体や市民団体等の協力を得ながら、消費者等に対する幅広い情報の発信に努める。また、健康食品の適切な使用等については、医薬品や機能性表示食品及び特定保健用食品の関連法令を所管する関係部局と連携して対応する。
- ロ 放射性物質検査に関する情報は、随時ホームページに検査結果を掲載するほか、国が定める基準値を超過した場合は、回収措置を講ずるとともに報道機関へ情報提供を行うなど、迅速かつ県民に分かりやすい公表に努める。

## 第7 食品衛生に係る人材の資質の向上

### 1 職員の資質の向上

#### (1) 食品衛生監視員

厚生労働省等が主催する研修に食品衛生監視員を派遣するとともに、食品衛生担当者会議等の機会を通じて伝達講習を行う。また、新任担当者研修会や監視技術研修会等を計画的に開催し、食品衛生監視員の資質向上を図る。また、事業者へ適切な HACCP の実践を支援できるよう、指名食品衛生監視員\*の養成講習会や指導者研修会に職員を派遣するほか、内部研修による教育訓練を通じ、知見及び指導技術の習得を図る。

また、保健所の管轄を越え、県内の熟練した食品衛生監視員との合同立入(広域食品衛生監視チーム(WAFT ワフト)\*の実施等)により、食品衛生監視員の資質の向上に努める。

#### (2) と畜検査員、食鳥検査員

と畜検査員、食鳥検査員について、専門的知識や新たな検査技術の習得を図るため、厚生労働省や各種協議会等が主催する研修会や講習会に派遣するとともに、内部研修の実施や調査研究に取り組む。

#### (3) 食品等検査担当職員

検査担当職員について、専門的知識や新たな検査技術の習得を図るため、厚生労働省等が主催する研修会に派遣するとともに、内部研修の実施や調査研究に取り組む。

### 2 食品等事業者の資質の向上

食品等事業者、食品衛生責任者等に対する講習会を定期的に開催し、HACCP や食品衛生に関する最新情報等の提供を行うとともに HACCP に沿った衛生管理に必要な支援を行うことで、食品等事業者の資質の向上を図る。なお、食品衛生推進員に対しては、保健所の食品衛生監視員と連携して、食品等事業者へ適切な HACCP の実践を支援できるよう、研修会を実施することにより、食品衛生推進員の資質の向上に努める。また、ふぐ処理者については、国が示す全国統一的な認定基準を満たす試験による免許制度を令和3年度に導入したことから、ふぐ処理者の資質向上を図るとともに、ふぐ処理者試験を実施し、ふぐによる危害の発生を防止する。

### 3 子ども食堂等福祉目的の食事提供事業従事者の資質の向上

子ども食堂等福祉目的の食事提供事業\*の実態把握を行うとともに、必要に応じて食品衛生上の指導及び助言を行うことにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生防止を図る。

## 用語の解説

### あ

#### ○ アニサキス

魚介類に寄生する寄生虫の一種。アニサキスが寄生したアジやサバ、イカなどを生で喫食することで食中毒を起こすことがある。食中毒予防として、魚介類の加熱や冷凍処理が有効であるほか、速やかな内臓処理や調理時の虫体の目視確認も効果がある。

#### ○ アレルギー表示

アレルギーなどの過敏症を起こす物質であるアレルゲンを含む食品が原因の健康被害が多く見られることから、アレルゲンの表示が平成 14 年に法制化された。消費者庁では、食物アレルギーを起こす頻度が高いものや重篤(病状が著しく重い)度を勘案して、令和 7 年 1 月現在、8 品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)を「特定原材料」として表示を義務付け、また、それらに準ずるものとして、20 品目(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、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)について表示を奨励している。なお、「くるみ」は令和 5 年 3 月 9 日から特定原材料に追加された他、令和 6 年 3 月 28 日に特定原材料に準ずるものとして、「マカダミアナッツ」が追加され、「まつたけ」が削除された。

#### ○ 一般衛生管理

食品の安全性を確保するため、施設設備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生の管理等、必ず実施しなければならない基本的な事項。

#### ○ 遺伝子組換え食品

遺伝子の本体である DNA (デオキシリボ核酸)に人為的な操作を加え、ある生物の遺伝情報を別の生物の DNA に導入し、その生物に新たな性質を与える技術を「組換え DNA 技術」という。この技術を用いて品種改良、新規開発した農作物を遺伝子組換え作物といい、そのもの、又はそれを原材料とした食品を遺伝子組換え食品という。

遺伝子組換え食品は安全性審査が義務化されており、未審査のものは輸入、販売等が禁止されている。また、大豆、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、からしな及びこれらの加工食品について、遺伝子組換え食品を使用している場合は「遺伝子組換え」、5%以上の意図せざる混入を含む使用の有無が不明の場合は「遺伝子組換え不分別」と表示することが義務付けられている。

また、任意表示として、意図せざる混入を 5%以下に抑えている農作物並びにそれらを原料とする加工食品について「遺伝子組み換えでない」等の表示が可能であったが、食品表示基準の改正により「分別生産流通管理された旨」の表示を行うこととされた。

### か

#### ○ 解体前検査・解体後検査(と畜検査)

内臓や筋肉の異常の有無を肉眼で病理学的に観察し、食用に適するか否かを判断する検査。

食用に適さないものは以後解体禁止、部分廃棄または全部廃棄となる。

## ○ 貝毒

二枚貝類(ホタテ、カキ、アサリ等)は、海水中のプランクトンを餌にしているが、一部のプランクトンは毒素をもっている。それを摂取した二枚貝は、その毒成分を体内の中腸腺(ヒトの肝臓及び膵臓に相当する器官)に蓄積し、それが原因となって本来無毒である二枚貝が毒化する。貝毒には主に麻痺性貝毒と下痢性貝毒の2種類があり、麻痺性貝毒は可食部1gあたり4MU(マウスユニット)、下痢性貝毒では可食部1kgあたり0.16mg オカダ酸当量を超えると出荷が規制される。

## ○ 外部検証

と畜検査員及び食鳥検査員がと畜場及び食鳥処理場の衛生管理計画及び手順書並びに施設の衛生管理の実施状況を確認するために実施する検査又は試験をいう。平成30年の食品衛生法改正に伴うと畜場法及び食鳥処理法の改正に伴い令和3年6月から実施している。

## ○ 各業界団体が作成する手引書

HACCPの制度化に対応するため、食品関係団体が作成し、厚生労働省が内容を確認したもの。一般衛生管理及びHACCPのポイントに係る衛生管理計画、手順書及び記録書例や様式が記載され、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行う事業者がそのまま活用できる内容となっており、事業者の負担軽減が期待されている。

## ○ かび毒

かびの産生する代謝産物のうち、人や動物に悪影響を及ぼす毒素の総称。食品汚染で問題となる代表的なかび毒としてアフラトキシンが知られている。

## ○ カンピロバクター

牛・豚・鶏などの家畜、犬や猫などのペットも保有している菌である。10℃以下の低温でも長時間生存し、少量の菌の感染でも発症する。特に鶏肉の加熱不十分が原因となることが多い。潜伏期間は2〜7日と比較的長く、主に発熱、倦怠感、腹痛、下痢などの症状が現れる。

## ○ 規格基準

食品衛生法第13条第1項に基づき、国が定める基準であり、「食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)」において食品別に定められている。

## ○ 機能性表示食品

機能性表示食品制度とは、国の定めるルールに基づき、事業者が食品の安全性と機能性に関する科学的根拠などの必要な事項を、販売前に消費者庁長官に届け出れば、機能性を表示することができる制度。

特定保健用食品と異なり、国の審査がなく、事業者は自らの責任において、科学的根拠を基に適正な表示を行う必要がある。

また、令和6年に食品衛生法施行規則が改正され、営業者(機能性表示食品の届出者及び特定保健用食品に係る許可を受けた者)は、機能性表示食品又は特定保健用食品による健康被害

(医師の診断を受け、当該症状が当該食品又は添加物に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。)の情報を消費者等から受け付けた場合には、速やかに、当該情報を都道府県知事等への情報提供することが義務化された。

## ○ 魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報

魚介類による腸炎ビブリオ食中毒が多く発生される時期を見越し、石巻市渡波の定点海水温の測定により、宮城県外洋の旬海水温が 19℃を超えると予想される時点の 4 日～5 日前に宮城県環境生活部長が発令する。

## ○ 広域食品衛生監視チーム(WAFT ワフト)

Wide Area Food sanitation inspection Team の略で、広域流通食品による健康被害等の発生の未然防止に資するため、必要に応じ保健所の枠を越えた食品衛生監視員でチームを構成し、HACCP 等の衛生管理体制の構築に関して助言指導を行うほか、保健所が行う重点監視施設の監視指導に係る支援等、食品衛生管理に関し必要な助言を行う。

## ○ 広域連携協議会

厚生労働大臣が、地方厚生局の管轄区域毎に関係自治体等を構成員として設置する。定期的及び必要に応じて開催し、複数の関係自治体等が関係する広域的な食中毒事案や違反食品の流通等の発生に係る対策等について情報を共有し協議する。

## ○ 子ども食堂等福祉目的の食事提供事業

無償又は実費(調理コストを含む)以外の対価を徴収せず、反復継続して福祉目的の食事提供サービスを行う、次に掲げる事業をいい、「子ども食堂等福祉目的の食事提供事業に関する取扱要領(令和 3 年 6 月 1 日施行)」に基づき届出制とし、実態把握を行うとともに必要に応じて食品衛生上の指導及び助言を行うこととされている(ただし、集団給食として行われる行為を除く。 )。

(1)地方自治体、社会福祉協議会、社会福祉法人、NPO 法人、ボランティア団体等が、公共施設、社会福祉施設、個人の住宅等の調理施設を活用して、地域の子ども、高齢者その他要支援・要介護者等を対象に実施する事業(厚生労働省所管の地域支援事業、県補助事業及び単独事業として市町村が直接又は社会福祉協議会等に事業を委託し、若しくは補助して実施するものを含む。 )。

例)子ども食堂、高齢者向け会食・配食サービス、調理を伴う認知症カフェ等

(2)前号に掲げるものの他、ボランティア行為であって、事業形態等から本要領により取扱うことが適当と知事が認めるもの。

# さ

## ○ サルモネラ

自然界に広く分布し、牛・豚・鶏などの家畜、犬や猫などのペットも保有している菌である。菌が増殖した食品を食べると感染し、急性胃腸炎を起こす。潜伏期間は 8 時間から 48 時間で、主として嘔吐、下痢、発熱などの症状が現れる。

## ○ 指定成分等含有食品

食品衛生上の危害を防止する見地から特別の注意を要すると指定する成分又は物であって、厚生労働大臣及び内閣総理大臣が食品衛生基準審議会の意見を聴いて指定したもの（以下「指定成分等」という。）を含む食品。令和 6 年 1 月現在、「コレウス・フォルスコリー」「ドオウレン」「プエラリア・ミリフィカ」「ブラックコホシュ」が指定成分として指定されている。

指定成分等含有食品は、平成 30 年の食品衛生法の改正により規定されたもので、あわせて指定成分等含有食品取扱業者が当該食品に関する健康被害等情報を得た場合の県知事への届出義務、指定成分等含有食品による健康被害を受けた者に係る県の調査への医師等の協力に係る努力義務についても規定された。

## ○ 指名食品衛生監視員

対米及び対 E U 輸出水産食品に関する施設認定手続きの書類審査、現地調査及び監視等を行う食品衛生監視員。対米及び対 E U 輸出水産食品に係る講習会を受講し、適当と認められた食品衛生監視員が厚生労働省医薬食品局食品安全部長から指名される。

## ○ 収去検査

販売又は営業上使用する食品、添加物、容器包装等が規格基準等に適合しているか確認することにより食品等の安全を確保するため、販売店、製造所等から必要な限度において無償で食品等を採取し、細菌学的検査、添加物等の理化学的検査を行うことをいう。

食品等の検査には、収去検査のほかに養殖魚介類等を買上げて、水銀等の検査を行うモニタリング検査等がある。

## ○ 消費者庁

消費者の利益を守るために、平成 21 年 9 月 1 日に内閣府の外局として設置された。消費者被害に関する情報の集約、一元化が図られることになった。

食品表示の分野では、食品表示法、景品表示法等を所管している。

令和 4 年 9 月の新型コロナウイルス感染症対策本部決定を受け、厚生労働省が所管する食品衛生行政のうち、食品の衛生規格基準等の食品衛生基準行政が令和 6 年度から消費者庁に移管された。

## ○ 食中毒調査支援システム(NESFD ネスフド)

National Epidemiological Surveillance of Foodborne Disease の略で、平成 22 年 4 月から厚生労働省が、食中毒の早期発見と被害の拡大防止を図ることを目的として、国と自治体の間で食中毒情報を共有するために構築したネットワークシステム。

## ○ 食鳥検査

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食鳥検査員又は指定検査機関の検査員により実施される生体検査、脱羽後検査・内臓摘出後検査、精密検査等の各種検査のこと。検査に合格したものだけが食用となる。

生体検査、脱羽後検査・内臓摘出後検査、精密検査についてはそれぞれの項を参照

## ○ 食鳥検査員



都道府県知事等が指定する者で、食鳥処理場で処理される食鳥の検査及び衛生指導等の職務に従事する都道府県等職員(獣医師)。本県では、食肉衛生検査所及び仙南保健所に配置されている。

## ○ 食鳥処理場

鶏、あひる、七面鳥をとさつし、及びその羽毛を除去する、もしくはその内臓を摘出するために設けられた施設。

## ○ 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)

「食鳥処理の事業について、公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずるとともに、食鳥検査の制度を設けることにより、食鳥肉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こと。」を目的に制定された法律(食鳥処理法)。食鳥検査における疾病の排除、抗菌性物質残留検査などの規格基準に関する検査、食鳥処理場内の衛生監視指導を通して、食鳥処理場の衛生を確保する。

令和 4 年 4 月より同法に基づき、県が指定検査機関を指定し、当該指定機関に大規模食鳥処理場における食鳥検査を行わせることとしている。

## ○ 食品衛生監視員

食品に起因する衛生上の危害を防止するために、食品等事業者の監視指導、食品、添加物等の収去検査等の職務に従事する、薬剤師・獣医師等の任用資格を満たした都道府県等職員。本県では、県内 5 保健所 4 支所、食肉衛生検査所等に配置されている。

## ○ 食品衛生指導員

公益社団法人日本食品衛生協会が設けた制度で、本県では公益社団法人宮城県食品衛生協会長が、主に食品等事業者のうち食品衛生指導員養成教育の過程を修了した者の中から選定している。地域の食品営業施設の自主的な衛生管理の促進、食品衛生水準の向上を図ることを目的に、定期的に施設を巡回し助言・指導する。指導員は協会活動の中核とされ、宮城県内(仙台市を除く)で現在約 610 名が活動している。

## ○ 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組(HACCP に基づく衛生管理)

食品等事業者自らが、コーデックスの HACCP7 原則に基づき、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行うもの。

大規模事業者、と畜場、食鳥処理場(認定小規模食鳥処理業者を除く。)が対象となる。

## ○ 食品衛生推進員

平成 7 年の食品衛生法改正で規定された制度で、県が行う事業へ協力し、地域の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、宮城県知事が、食品衛生指導員として一定の経験を有する者、HACCP 導入施設での実務経験を有する者又は食品衛生責任者講習会講師の中から委嘱した者。食品衛生指導員への助言、営業者の相談に応じるなど指導的な役割を担う。宮城県内(仙台市を除く)で現在 98 名が活動している。

## ○ 食品衛生責任者

施設の衛生管理に当たらせるため、営業者が定めた責任者。医師、獣医師、薬剤師、栄養士、調理師、製菓衛生師等の資格を有する者のほか、知事が指定した講習会(食品衛生責任者養成講習会)を修了した者とされており、製造・加工、販売等が衛生的に行われるよう管理するとともに、従事者の衛生教育に努めることとなっている。また、許可営業者は食品衛生責任者に、知事の指定する講習会(食品衛生責任者実務講習会)を定期的に受講させることが義務付けられている。

## ○ 食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)

昭和 22 年に「飲食に起因する衛生上の危害の発生を予防し、公衆衛生の向上及び増進に寄与すること」を目的に制定。平成 30 年 6 月には、広域的な食中毒事案への対策強化や HACCP による衛生管理を制度化するなど、近年の食を取り巻く環境変化や国際化等に対応し食の安全を確保する目的で一部改正を行っている。

## ○ 食品添加物

食品の製造の過程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される物をいい、保存料、甘味料、着色料等が該当する。厚生労働大臣が定め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、使用、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。

## ○ 食品表示法(平成 25 年法律第 70 号)

食品衛生法、JAS 法及び健康増進法に規定されていた食品表示に関する規定を統合し、食品の表示に関する一元的な制度とするために制定され、平成 27 年 4 月 1 日に施行された。

食品の表示に関しては、ほかに不当景品類及び不当表示防止法(景品表示法)(昭和 37 年 5 月 15 日法律第 134 号)(表示されている内容が実際のものより著しく優良であると誤認を招くような表示や取引条件が実際のものより著しく有利であると誤認を招く表示を不当表示として禁止するほか、過大な景品類の提供を禁止することで、一般消費者による利益の保護を目的とする。)などがある。

## ○ 食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度

平成 30 年 6 月 13 日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律により、食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリスト制度を導入した。令和 2 年 6 月より同制度による規制が開始し、令和 7 年 6 月に完全施行する。

また、食品に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品については平成 18 年より ポジティブリスト制度が導入されており、安全性を評価した物質のみを残留基準の範囲内で使用可能であり、それ以外の物質については、極微量の一定量までの残留しか認められない。

## ○ 自主回収

消費者の健康被害が発生し、若しくはそのおそれがある食品等を製造等し、若しくは販売した又は食品表示法に抵触する等の事由により、自らの判断で食品等を回収すること。

## ○ 重点監視施設

食中毒や不良食品等の多発業種、広域に流通する食品を製造・加工する施設、広域流通食品等流通拠点となる販売施設などについて、保健所(支所)ごとに実情を踏まえ選定した施設。監視計画を策定し、計画的に監視を行う。

#### ○ 生体検査(と畜検査・食鳥検査)

と畜場(食鳥処理場)へ搬入された家畜(家禽)の健康状態を観察し、望診及び触診により食用の適否を判定する臨床検査。合格した家畜(家禽)は解体前検査・解体後検査(脱羽後検査・内臓摘出後検査)へ進む。

解体前検査・解体後検査については、「解体前検査・解体後検査」の項、参照

#### ○ 精密検査(と畜検査・食鳥検査)

生体検査、解体前検査・解体後検査で食用に適するか否かの判断が難しい家畜(家禽)について、病理組織学、微生物学及び理化学的に行う検査。生体検査から精密検査までの結果を総合的に勘案し、食用の適否を判断する。

た

#### ○ 脱羽後検査・内臓摘出後検査(食鳥検査)

内臓や筋肉の異常の有無を肉眼で病理学的に観察し、食用に適するか否かを判断する検査。食用に適さないものは以後解体禁止、部分廃棄または全部廃棄となる。

#### ○ 腸炎ビブリオ

海水中の常在菌で、3%の塩分濃度でよく増殖する。腸炎ビブリオは、海水や海中の泥に潜み、夏になると集中的に発生する。熱に弱く、70℃では数分で死滅、また、5℃以下では殆ど増殖しない。近海産の魚介類などに付着しており、これを刺身などにする際に汚染が起こる。また、まな板・包丁などを介して食品を汚染し食中毒を起こすことがある。

#### ○ 腸炎ビブリオ食中毒注意報

→「魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報」の項、参照

#### ○ TSE(伝達性海綿状脳症)Transmissible Spongiform Encephalopathy

脳の神経細胞が空胞化し、スポンジ(海綿)状になることから名付けられた。牛、めん羊、山羊等が罹患する。このうち特に牛についてはBSE(牛海綿状脳症)という。めん羊及び山羊の検査については、伝達性海綿状脳症検査実施要領の改正により、平成28年6月1日から、臨床症状を呈するものについて実施することとされた。

#### ※BSE(牛海綿状脳症) Bovine Spongiform Encephalopathy

牛の脳がスポンジ状になり、起立不能や行動異常等の神経症状を示し、発病後2週間から6か月で死に至る。異常プリオンを含む脳や脊髄等を使用した肉骨粉を含む飼料を原因として感染が広まったといわれている。また、人への感染も示唆されており、変異型クロイツフェルトヤコブ病の原因ともいわれている。

1990年代欧州(特に英国)で流行し、日本では平成13年9月に初めて確認され、同年10月

から全国でBSE全頭検査が実施された。その後飼料規制や特定危険部位の除去等対策がなされたことから発生数は世界的に激減し、検査対象月齢の引き上げが随時行われた。平成25年7月1日から、検査対象月齢が48か月齢超に変更されたことを機に、全頭検査は廃止となった。令和6年2月から、牛、めん羊及び山羊について特定危険部位が完全に除去されていることを確認するとともに、神経症状等の臨床症状を呈するものについてはTSE\*(BSE)スクリーニング検査を実施する。

## ○ 動物用医薬品

専ら動物に用いられる医薬品(抗生物質や寄生虫駆除剤など)であり、動物の病気の治療又は予防に使用される。「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(昭和35年法律第145号)」に基づき使用が規制されており、対象動物、用法及び用量、使用禁止(出荷制限、休薬)期間など使用者が守る基準が定められている。

## ○ 特定保健用食品

特定保健用食品は、からだの生理学的機能などに影響を与える保健効能成分(関与成分)を含み、その摂取により、特定の保健の目的が期待できる旨の表示(保健の用途の表示)をする食品。

特定保健用食品として販売するには、食品ごとに食品の有効性及び安全性について国の審査を受け、許可を得なければならない。(健康増進法第43条第1項)

また、令和6年に食品衛生法施行規則が改正され、営業者(機能性表示食品の届出者及び特定保健用食品に係る許可を受けた者)は、機能性表示食品又は特定保健用食品による健康被害(医師の診断を受け、当該症状が当該食品又は添加物に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。)の情報を消費者等から受け付けた場合には、速やかに、当該情報を都道府県知事等への情報提供することが義務化された。

## ○ と畜検査

と畜場法に基づき、と畜検査員により実施される生体検査、解体前検査・解体後検査、精密検査等の各種検査のこと。検査に合格したものだけが食用となる。

生体検査、解体前検査・解体後検査、精密検査についてはそれぞれの項を参照

## ○ と畜検査員

都道府県知事等に任命され、と畜場でと殺・解体される獣畜の検査及び衛生指導等の職務に従事する都道府県等職員(獣医師)。本県では、食肉衛生検査所に配置されている。

## ○ と畜場

食用に供する目的で、牛、馬、豚、めん羊及び山羊をと殺、解体するために設置された施設。

## ○ と畜場法(昭和28年法律第114号)

「と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じ、もって国民の健康の保護を図ること。」を目的に制定された法律で、と畜検査における疾病の排除など、食肉の安全性の確保並びにと畜場内の監視指導を通して、と畜場の衛生を確保する。

## ○ 取り扱う食品の特性等に応じた取組(HACCP の考え方を取り入れた衛生管理)

平成 30 年の食品衛生法の改正により、令和 3 年 6 月から食品等事業者の遵守事項となる「食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組(HACCP に基づく衛生管理)」を実施するにあたり、小規模事業者や飲食店営業者等は、各業界団体が作成した業種別の手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行うことができる。

この緩和された取組を「取り扱う食品の特性等に応じた取組(HACCP の考え方を取り入れた衛生管理)」という。

## な

## ○ 生食用食肉

食肉のうち、加熱せずに生食することが可能な食肉のことを言う。主に牛、馬の肉がある。平成 23 年 4 月に、焼肉チェーン店で腸管出血性大腸菌による食中毒が発生し、計 5 人が死亡した事件発生を受け、同年 10 月 1 日から牛の生食用食肉(内臓を除く)の規格基準が設定された。規格基準の要件を満たさない牛の生食用食肉は、提供・販売することができない。

また、牛の肝臓、豚の肉や内臓は生食用として販売することが禁止されている。

## ○ NESFD(ネスフド)

→「食中毒調査支援システム」の項、参照

## ○ 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律(令和元年法律第 57 号)

「我が国で生産された農林水産物及び食品の輸出の促進を図るため、農林水産物・食品輸出本部の設置並びに基本方針及び実行計画の策定について定めるとともに、輸出証明書の発行等、輸出事業計画の認定その他の措置を講ずることにより、農林水産業及び食品産業の持続的な発展に寄与すること」を目的として制定され、輸出証明書の発行や適合施設の認定等について規定されている。

## ○ ノロウイルス(Norovirus : NV)

ヒトの小腸粘膜で増殖するウイルスで食品中では増殖しない。

ノロウイルスによる食中毒は、主に調理者を通じた食品の汚染や、二枚貝の加熱不足での喫食などにより発生する。逆性石けんやエタノールに抵抗性があるため、器具や床の消毒には高濃度の次亜塩素酸ナトリウムを用いる必要がある。少量のウイルスでも発症する。

潜伏時間は 24～48 時間で、主症状は下痢、吐き気、嘔吐、腹痛、発熱(38℃以下)など風邪に似た症状を呈し、冬場に多く発生する傾向がある。

感染者からの飛沫等により感染する場合があることから、食中毒との判別には慎重を要する。

## は

## ○ HACCP(ハサップ)

(Hazard Analysis and Critical Control Point : 危害分析重要管理点)

米国航空宇宙局(NASA)における宇宙食の製造に当たって、食品の安全性を高度に保証する衛生管理手法として開発された。この衛生管理手法は、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危害についてあらかじめ調査・分析(Hazard Analysis)し、この分析結果に基づいてより安全性が確保された製品を得るために特に厳重に管理する必要がある段階を重要管理点(Critical Control Point)と定め、これが遵守されているかどうかを常時監視することにより、製造工程全般を通じて製品の安全性を確保する手法である。

## ○ ふぐ処理者

食品衛生法施行規則別表第 17 第 1 号の規定に基づき、ふぐの種類の鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認めた者。

## ○ ふぐの処理等の規制に関する条例(令和 3 年宮城県条例第 18 号)

平成 30 年の食品衛生法改正に伴い国から示された全国統一的な認定基準に対応するために必要な事項を規定した条例で、令和 3 年 6 月 1 日に施行された。ふぐの種類鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を試験により確認し、免許制度とすることで、ふぐによる食中毒を防止することを目的とする。

## ○ ペロ毒素産生性大腸菌 (VTEC)

「腸管出血性大腸菌」ともいう。

大腸菌は、家畜や人の腸内にも存在し、ほとんどのものは無害であるが、このうちいくつかのものは、人に下痢等の消化器症状や合併症を起こすことがあり、病原大腸菌と呼ばれている。病原大腸菌の中には、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群 (HUS) を起こすペロ毒素産生大腸菌、腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがある。

腸管出血性大腸菌は、菌の成分(「表面抗原」や「べん毛抗原」等と呼ばれています)によりさらにいくつかに分類されている。代表的なものは「腸管出血性大腸菌 O157」で、そのほかに「O26」や「O111」等が知られている。

## ○ 放射性物質検査

主な放射性物質として、ヨウ素やウラン、セシウムなどがある。食品衛生法では、食品中の放射性物質の検査はセシウムを指標としており、その基準値は飲料水 10Bq/kg、牛乳・乳児用食品 50Bq/kg、一般食品 100Bq/kg と規定している。この規格基準に適合しているかを確認する検査で、検出レベルに応じて簡易検査と精密検査を実施している。

## ○ ポジティブリスト制度

→「食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度」参照

# ま

## ○ 宮城 HACCP 導入・実践支援制度(みやぎチャレンジ HACCP)

HACCP 未導入事業者については、衛生管理計画及び手順書の作成を、導入済み事業者については記録の作成・保管と衛生管理計画や手順書等の検証及び見直しについて技術的支援を行う。

また、事業者等からの要望に応じ、HACCP に関する制度説明や導入実践等に関する講習会を実施する。

## ○ みやぎ食の安全安心推進会議

みやぎ食の安全安心推進条例に基づき、学識経験者、消費者代表及び生産者事業者代表で構成する審議会を設置し、本監視指導計画を含む食の安全安心の確保に関する重要事項を審議する。

## や

## ○ 野生鳥獣肉(ジビエ)

シカ・イノシシ・キジなどの野生鳥獣肉。家畜と異なり、飼料や健康状態の管理がされていないため、E型肝炎ウイルスや寄生虫等の汚染リスクが存在する。厚生労働省では、「野生鳥獣肉の衛生管理に関するガイドライン」を策定し、事業者に対し食肉処理時の適切な衛生管理を啓発している。

## ら

## ○ リスクコミュニケーション

リスク分析の全過程において、リスク評価者、リスク管理者、消費者、事業者、行政機関など関係者の間で相互に情報の共有や意見の交換を行うこと。

## わ

## ○ WAFT(ワフト)

→「広域食品衛生監視チーム」の項、参照