

平成 2 1 年度
福島県食品衛生監視指導計画

福島県保健福祉部食品生活衛生課

平成21年度福島県食品衛生監視指導計画

目 次

第1	趣旨	1
第2	監視指導の実施体制及び関係行政機関との連携の確保に関する事項	2
1	監視指導の実施体制	
2	関係行政機関との連携	
3	試験検査実施機関の体制の整備等	
第3	監視指導の実施に関する事項	3
1	重点的に監視指導を実施すべき項目	
2	施設への立入検査	
3	食品等の収去検査	
4	一斉取締りの実施	
5	食中毒等健康危害発生時の対応	
第4	食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項	9
第5	情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）並びに情報提供の実施に関する事項	10
第6	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項	11
別表1	監視指導等の実施体制	13
別表2	主な食品群ごとの重点監視指導項目	14
別表3	生産段階の食品安全確保対策	15
別表4	立入検査（監視指導）の回数の目標	16
別表5	収去検査計画	17
関係資料	福島県食品の安全確保に係る基本方針	18
用語解説		20

第1 趣旨

県は、食品の安全確保を図るため、平成14年11月、県民の健康保護を最優先することを基本理念とした「福島県食品の安全確保に係る基本方針」及び「福島県食品安全確保対策プログラム」を策定し、消費者の視点を重視しながら、事業者、消費者及び行政が連携して、生産から消費に至る一貫した食品安全対策に取り組むこととした。

こうした中、食品衛生法が改正され、都道府県等は、平成16年度から、食品、添加物、器具、容器包装（以下「食品等」という。）の安全性を確保するため、年度ごとに食品衛生監視指導計画を定め、食品衛生に関する監視指導（食品衛生法第30条第1項に規定する職権及び指導の職務、と畜場法第19条第1項に規定する事務及び職務並びに食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下、「食鳥処理法」という。）第39条第1項に規定する事務及び職務をいう。以下、「監視指導」という。）その他の様々な施策を総合的に策定し、実施することとなったことから、本県においてはプログラムとの整合性を図りながら同計画を策定し、食品安全確保対策を推進してきたところである。

このため、平成20年度の当該計画の実施状況、本県における違反の発生状況及び平成19年度以降多発している輸入加工食品の違反や健康被害の発生等を踏まえ、次の事項に留意しながら、重点的、効率的かつ効果的な監視指導を実施することを目的として平成21年度福島県食品衛生監視指導計画を策定する。

1 監視指導の実施に関する基本的方向

県は、「福島県食品の安全確保に係る基本方針」に基づいて、行政、食品等事業者の責務、消費者の役割及び地域の実情を踏まえ、食品安全確保対策を推進するとともに、県民に対して積極的に食品安全についての情報提供を行い、必要に応じて消費者、事業者等の県民との意見交換を推進する。

2 監視指導に係る県の役割

県は、県内に流通する食品等（輸入品を含む。）の監視指導、県内の食品等事業者がその責務を果たし、安全な食品等を供給しているか否かを確認する監視指導、並びにと畜場法及び食鳥処理法に基づく監視指導を実施する。

3 食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導の実施

食品の安全性を確保するためには、生産から消費に至るフードチェーンの各段階において、必要な措置が講じられることが重要であるため、農林水産物の採取から消費者への販売までの各段階において、食中毒等の危害の発生状況を分析及び評価したうえで、重点的、効率的かつ効果的な監視指導を実施する。

4 生産段階の食品安全確保対策との連携

食品衛生法が採取段階以降の食品安全規制であることを踏まえ、生産段階の食品安全確保対策を実施する農林水産部と連携して監視指導を実施する。

第2 監視指導の実施体制及び関係行政機関との連携の確保に関する事項

1 監視指導の実施体制

県は、必要な監視指導が実施できるよう、保健所及び食肉衛生検査所に食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員を配置する。

また、衛生研究所及び食肉衛生検査所に試験検査に必要とする機器等の整備を図る。それぞれの役割分担については、別表1のとおりとする。

2 関係行政機関との連携

(1) 国及び他の都道府県等の食品衛生部局との連携体制の確保

広域的に流通する食品の監視指導及び広域的な食中毒の発生や違反食品発生時の調査のため、国、地方厚生局、他の都道府県等との連絡網により、敏速かつ的確な対応を図る。特に隣接県及び中核市との間に緊密な体制を確保する。

(2) 中核市との連携体制の確保

食品安全の事業を推進するために、中核市である郡山市及びいわき市と緊密な連絡及び連携体制を確保する。

(3) 農林水産部局等他部局との連携体制の確保

ア 県の他部局

「福島県食品安全推進会議（幹事会、ワーキング会議を含む。）」において、生産段階にかかる食品安全確保対策については農林水産部と、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」及び「不当景品類及び不当表示防止法」等の食品の表示に関する事項については、農林水産部及び生活環境部と連携を図る。

重大な健康被害又はその可能性がある食品の流通が判明した場合は、全庁的な対策会議を開催し、迅速な対応に当たる。

イ 他都道府県の農林水産部局

当該都道府県の食品衛生部局を通じて体制を確保する。

ウ 国等の機関

必要に応じ、地方農政局、農政事務所、農林水産消費技術センター等と連携を図る。

3 試験検査実施機関の体制の整備等

試験検査実施機関における信頼性確保部門による内部点検の定期的な実施、外部精度管理調査の定期的受検などにより、試験検査実施機関の技術向上及び信頼性確保のための取り組みを行うとともに、必要な検査機器の整備及び検査員に対する技術研修の実施に努める。

登録検査機関に検査を委託する場合には、必要に応じて試験の実施状況を確認するとともに、随時、精度管理の実施状況を確認する。

第3 監視指導の実施に関する事項

1 重点的に監視指導を実施すべき項目

監視指導の実施に当たっては、以下の事項について留意しながら、重点的、効率的かつ効果的に実施する。

(1) 一般的な共通事項

ア 食品営業施設（製造、加工、流通、販売）

次の項目の適合を確認し、その遵守を徹底すること。

- (ア) 腐敗、変敗・有害、有毒物質の混入等・病原微生物の汚染・不衛生食品でないこと（食品衛生法第6条各号）
- (イ) と畜検査、食鳥検査により、異常がないと判定された獣畜、家きんの肉であること（食品衛生法第9条）
- (ウ) 使用が認められた添加物であること（同法第10条）
- (エ) 食品等の成分規格基準、製造基準、調理加工基準、保存基準等に適合すること。（同法第11条第1項等）
- (オ) 器具、容器包装等の成分規格基準、製造基準に適合すること。
（同法第18条第1項）
- (カ) 食品等の表示に係る基準に適合すること。
（同法第19条第1項）
- (キ) 施設の衛生管理に当たっては、管理運営基準に適合すること。
（福島県食品衛生法施行条例第2条）
- (ク) 施設基準に適合すること。
（福島県食品衛生法施行条例第3条）
- (ケ) 食品等事業者の自主管理の徹底に関する事項
 - a 販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得
 - (a) 違反食品（表示違反を含む。）の発生を防止するため、従事者に対する衛生教育の充実
 - b 原材料の安全性の確保
 - (a) 使用する添加物の確認
 - (b) 使用原材料の点検及び確認の徹底（アレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底のため）
 - (c) 使用原材料の期限表示の確認
 - (d) 使用薬剤等の厳重な保管管理の徹底
 - (e) 製品検査による異常品の排除の徹底
 - c 健康被害等の情報提供の徹底
 - d 製造基準の確認及び遵守
 - e 販売食品等の管理の徹底
 - (a) 自主検査の実施（添加物の検査を含む。）
 - (b) 科学的、合理的根拠に基づいた期限の設定
 - (c) 期限表示の確認

- f 異物混入防止対策の徹底
 - g 低温保管等の温度管理及び保管期間（期限切れ食品の排除を含む。）の管理の徹底
 - h 従事者の健康管理
- (3) 大量調理施設衛生管理マニュアルによる衛生管理の徹底に関する事項
大規模調理施設や病院、社会福祉施設、学校給食施設等に重点を置くこととし、「大量調理施設衛生管理マニュアル」による自主的衛生管理の徹底について指導する。

イ と畜場

次の項目の適合を確認し、その遵守を徹底するとともに、と畜場法第14条の規定に基づき適切にと畜検査を実施すること。

- (ア) 構造設備の基準に適合していること（同法第5条）。
- (イ) 衛生管理基準に適合していること（同法第6条）。
- (ウ) と畜業者の講ずべき衛生措置の基準に適合していること。（同法第9条）
- (I) その他必要とする事項
 - a 健康な獣畜のと畜場への搬入の推進
 - b 病歴を踏まえた検査の実施
 - c 枝肉の微生物検査による衛生的な処理の検証
 - d 動物用医薬品及び飼料添加物の投与歴を踏まえた残留物質検査の実施

ウ 食鳥処理場

次の項目の適合を確認し、その遵守を徹底するとともに、食鳥処理法第15条の規定に基づき適切に食鳥検査を実施すること。

- (ア) 構造又は設備の基準に適合していること（同法第5条第2項）。
- (イ) 衛生管理基準に適合していること（同法第11条）。
- (ウ) 認定小規模施設における処理可能羽数の上限の遵守の徹底
- (I) その他必要とする事項
 - a 健康な家きんの処理場への搬入の推進
 - b 病歴を踏まえた検査の実施
 - c 中抜きとたい等の微生物検査による衛生的な処理の検証
 - d 動物用医薬品及び飼料添加物の投与歴を踏まえた残留物質検査の実施
 その他、具体的な事項については、食鳥処理場立入検査マニュアルによることとする。

(2) 食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた重点監視指導項目

主な食品群についての監視指導は、(1)の事項に加え、別表2に示した重点監視指導項目に基づき実施することとし、生産段階における食品安全確保対策を実施する農林水産部と連携を図りながら実施する。

なお、「福島県食品安全確保対策プログラム」に基づき、農林水産部の各課が実施する食品の安全確保に係る具体的な事業については、別表3のとおりである。

2 施設への立入検査

(1) 立入検査（監視指導）実施計画

ア 食品営業施設に対する立ち入り回数目標

県は、各業種ごとに、過去の食中毒や違反食品の発生頻度、製造・販売される食品の流通の広域性、製造技術の特殊性などを考慮するとともに、各施設への立ち入り回数目標を別表4のとおり定める。

なお、平成20年度の違反食品及び食中毒の発生状況から、食肉製品製造業、アイスクリーム類製造業、菓子製造業及び大量調理施設に重点を置く。

イ と畜場及び食鳥処理場

と畜検査及び食鳥検査時において、必要な監視指導を実施するとともに、病原微生物及び抗生物質等の残留動物用医薬品及び飼料添加物の検査を実施する。

ウ 監視指導の実実施計画

各保健所及び食肉衛生検査所において、各地区の実情、当該施設における直近の衛生管理の状況、収去検査実施計画及び一斉取締等を勘案して適正に計画を定め、重点的、効率的かつ効果的に実施する。

エ 監視指導内容

1の重点的に監視指導を実施すべき項目を踏まえて、当該施設における衛生管理の状況等を勘案し、評価及び分析を行うとともに、製造基準並びに表示基準を遵守させるよう、適正な監視指導を実施する。

(2) 違反発見時の対応

ア 違反施設に対する改善指導

立入検査により施設基準や製造基準等の法の規定に違反している状況を発見した場合は極力その場において改善指導を行うとともに、違反が軽微な場合であって直ちに改善が図られるもの以外については、「食品衛生監視指導注意票」及び公文書（改善通知文）等により改善指導を行うとともに、改善状況の確認を行う。

必要に応じ、営業者に対し行政処分を行い、悪質事例については、告発を行う。

イ 違反食品等の措置

法違反食品等が現存する場合には、当該食品等が販売の用に供し、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置を速やかに講ずるとともに、必要に応じ営業者等に対し行政処分を行い、悪質事例については告発を行う。

ウ 公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、法63条に基づき、法又は法に基づく処分（書面による行政指導を含む）に違反（違反が軽微であって、かつ当該違反について直ちに改善が図られたものを除く）した者の名称、対象食品、対象施設等について「食品安全に係る公表に関する取扱要領」により随時公表する。

なお、措置内容、違反原因及び改善状況についても判明次第公表を行う。

3 食品等の収去検査

（1）収去検査計画の策定に当たって留意する事項

ア 選定する対象食品及び項目

県内において生産、製造、加工等される食品を含め、広域流通食品等を中心とし、過去の立入検査結果及び当該施設における衛生管理状況を踏まえ、違反の可能性が比較的高いと考えられる食品等及び項目に重点を置く。

また、新たに規格基準が整備された食品等や流通量の季節変化にも配慮して実施する。

イ 輸入食品の収去検査

輸入時に国が行うモニタリング検査の実施状況や検査命令の対象食品等も勘案して、特に検査命令と重複しないように配慮する。

また、加工食品の残留農薬の検査を実施する。

ウ 効率的な実施

地域内で生産、製造、加工される食品等については、当該施設への立入時等に合わせて行い、それ以外の食品等については、市場、大規模販売店、流通センター等流通拠点において収去するなど、効率的に実施できるよう工夫する。

エ 情報の確認

収去到当っては違反発見時の対応が可能となるよう生産者、製造及び加工者、輸入者等の関係者に係る情報を確認する。

（2）収去検査等実施計画

次の事項を留意して、食肉等、乳及び乳製品、食鳥卵、水産食品、野菜・果実、加工食品などの食品群ごとに、検査項目（微生物、残留農薬、添加物、汚染物質等）ごとの年間の検査予定数を定める。

平成21年度については、別表5のとおりとする。

ア 県内産食品からの違反食品排除のため、農林水産食品に係る抗生物質等の動物用医薬品及び飼料添加物、残留農薬等の検査、及び県内で製造加工される食品の食品添加物、成分規格基準の検査等を実施する。

特に、残留農薬、動物用医薬品、飼料添加物に関しては、関係部局と連携し、これらの使用実態を把握しながら、効率的かつ効果的な検査の実施に努める。

イ 食中毒の未然防止、不良食品の流通防止のため、県内に流通し、販売される食品について、微生物、成分規格基準、食品添加物等の検査を実施する。

ウ 県外産食品及び輸入食品等については、生産地等の状況等の情報を収集しながら、必要とする項目の検査を実施する。

エ 過去に違反事例の多い食品を選定し、成分規格基準、食品添加物等の検査を実施する。

平成20年度の検査結果及び違反食品の発生事例から、アイスクリーム類及び氷菓の成分規格基準並びに食肉製品及び菓子類の食品添加物の検査の強化を図る。

オ 食中毒起因菌汚染食品の排除のため、腸炎ビブリオ、サルモネラ、腸管出血性大腸菌等による汚染の可能性の比較的高い食品を選定して実施する。

(3) 違反発見時の対応

ア 違反食品の措置

違反が発見された場合は、当該食品等について、販売の用に供し、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置を速やかに講ずる。

イ 処分

必要に応じ、食品衛生法第54条、第55条、第56条の規定に基づく処分を行い、悪質事例については、告発を行う。

ウ 関係都道府県等との連携

広域流通食品及び輸入食品等の違反発見時には、関係する都道府県等の食品衛生担当部局又は厚生労働省へ迅速に情報提供し、連携して違反食品等の流通防止措置及び再発防止措置等の必要な措置を講ずるとともに、改善状況についても情報提供する。

エ 公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、法第63条の規定に基づき、法又は法に基づく処分（書面による行政指導を含む）に違反（違反が軽微であって、かつ当該違反について直ちに改善が図られたものを除く）した者の名称、対象食品、対象施設等について「食品安全に係る公表に関する取扱要領」により、随時公表する。措置内容、違反原因及び改善状況についても、判明次第公表を行う。

オ 命令検査等

検査の結果違反が発見された場合であって、当該食品等を製造、加工した者の検査の能力等から見て、継続的に当該者の製造、加工等する食品等の検査が必要と判断される場合には、積極的に食品衛生法第26条の命令検査を活用する。

製造、加工者を所管する都道府県等が異なる場合には、違反発見事実を連絡するとともに、収去検査や命令検査の発動等の必要な対応の実施を要請する。

4 一斉取締りの実施

食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末においては、各保健所において、地域の実情を勘案しながら、明確な方針及び計画を策定し、監視指導を重点的に実施する。

このほか、特定の違反事例が頻発するなど、食品衛生に係る問題が発生し、かつ全国一斉に同一の事項を対象とした監視指導の実施が必要な場合は、随時、厚生労働省及び他の都道府県等と連携しながら監視指導を実施する。

5 食中毒等健康危害発生時の対応

(1) 食中毒発生時の対応

食品衛生法第58条から第60条までの規定及びこれらの規定に基づく政省令並びに関係通知、さらに福島県食中毒対策要綱に基づき、被害拡大防止のため適切かつ迅速な原因究明調査及び健康危機管理対策を実施する。

(2) 関係部局への情報提供及び連携

必要に応じ、薬事監視、医療監視、水道担当部局等関係部局への迅速な情報提供及び密接な連携を図る。

(3) 情報の公表

被害拡大防止及び食中毒予防の観点から、食中毒発生状況に関する食品等事業者及び住民への情報提供を図るため、必要に応じ、「食品安全に係る公表に関する取扱要領」に基づき、情報の迅速な公表を行う。

(4) いわゆる健康食品による健康被害発生時の対応

関係通知に基づき、原因究明を迅速に行い、厚生労働省に対し、調査結果を遺漏なく報告するとともに、必要に応じ公表を行う。

(5) 腸管出血性大腸菌等飲食に起因する感染症

食中毒の原因が腸管出血性大腸菌等によることが判明した場合には、「福島県感染症対策マニュアル」に基づき対応する。

(6) 毒物及び劇物その他の異物による健康被害

毒物及び劇物取締法に規定する毒物及び劇物その他の異物による健康被害が発生した場合は、「福島県毒物、劇物その他の異物による健康被害対策要領」に基づき対応する。

(7) その他

食中毒等飲食に起因する健康被害が発生し、広域的に拡大するおそれのある場合には、関係都道府県、中核市等と連携して対応する。

第4 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項

1 食品等事業者に対する指導事項

以下に掲げる事項などの自主的な衛生管理の向上のため、監視指導及び衛生教育等を通じて、食品等事業者の責務について啓発を行う。

(1) 食品衛生管理者等の設置

ア 営業者は、施設において、食品の製造、加工、調理等を自主的に管理する者として、食品衛生に関し相当の知識を有する者（食品衛生管理者又は食品衛生責任者）を衛生管理に責任を有する者として配置すること。

イ 食品衛生管理者等については、その職責を果たすよう、県等が実施する講習会に参加し、積極的に情報収集に努めること。

ウ 営業者は、食品衛生管理者等の意見を尊重すること。

エ 営業者は、違反食品の発生を防止するため、従事者教育に努めるとともに、保健所等の実施する講習会等に積極的に参加させること。

(2) 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

ア 自主検査、原材料の安全性確認（表示の確認を含む）、製造基準、製品の表示の確認等の実施を推進する。

イ 期限表示の確認（原材料、製造時、販売時等）を推進する。

ウ 食中毒等発生時の原因究明及び被害拡大防止を図るため、「食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）」に基づき、食品の製造販売等に係る記録の作成、保存を推進する。

エ 集団給食施設、旅館・ホテル、仕出し弁当店等の大量調理施設にあっては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」による自主的な衛生管理を推進する。

オ 使用水の衛生管理を推進する。

カ 従事者の健康管理を推進する。

キ 異物混入防止対策を推進する。

(3) 健康被害等の情報提供

消費者から健康被害や不良品の情報を入手した場合には、速やかに保健所に報告するとともに、自主回収に関する情報の公表に努めること。

2 講習会の実施及び情報提供

衛生管理基準、食品の適正表示の相談実施、食品の違反及び苦情の事例などについての講習会、異物混入防止及び表示に関する講座等の開催及び食品等事業者からの求めに応じ講師の派遣を推進するとともに、ホームページ等を活用した情報提供を図る。

違反食品の発生を防止するため、従事者を対象とした講習会等の開催を推進する。

3 優良な施設の公表

衛生管理上、優良な施設であって他の模範となる施設については、知事による表彰を実施するとともに公表を行う。

4 製造及び加工者に対するHACCP導入の推進

食品の安全性の確保には、HACCPの概念を取り入れた衛生管理が有効であることから、製造及び加工者に対して、HACCPの導入の推進を図るよう、講習会の実施及び講師の派遣等を通じて、知識の普及及び啓発を図る。

第5 情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）並びに情報提供の実施に関する事項

1 県民との情報及び意見の交換の実施

（1）情報提供（公開）

随時、次の項目について、ホームページ、広報等を通じた情報公開を進める。

- ア 監視指導計画の実施状況の公表
平成22年6月末までに公表する。
- イ 法違反者の公表
- ウ 食中毒事件
- エ 違反食品
- オ 食品に起因する健康被害の事例

（2）意見交換会

次の項目について「福島県食品安全推進懇談会」を開催するとともに、「食の安全・安心リスクコミュニケーション」及び各保健所における地域別意見交換会の開催、並びにホームページを活用して、県民との意見交換を行う。

- ア 監視指導計画の策定及び変更の際の意見聴取
- イ 監視指導計画の実施状況の公表
- ウ 食品衛生に関する施策の実施、一斉取締の実施状況、県民に不安感、不信感をもたらす事例が発生した場合など
- エ 消費者、生産者、食品等事業者及び行政との情報の共有と意見交換

（3）苦情の受付及び講習

苦情、表示の見方等の相談などの食品衛生行政に対する疑問については、保健福祉部食品生活衛生課及び各保健所に設置した「食品安全110番」により、受付を行い、農林水産部局等と連携を図りながら積極的に対応する。

また、必要に応じ、各種講習会を実施し、食品衛生に関する情報の提供を実施する。

2 消費者への食品による危害発生防止のための情報提供

家庭における食中毒発生を未然に防止するため、次の事項等に関し、各種広報媒体の活用及び各保健所が実施する出前講座や小学生の食の安全教室において、消費者に対する情報の提供を行う。

- (1) 食品の購入から喫食までの取扱い
- (2) 適正な温度による保存
- (3) フグ等の有毒魚介類(部位)、毒きのこ等の野生植物等の衛生上の知識を要する食材については自家調理を控えること。

特に、平成20年度は依然として、毒きのこによる食中毒が発生していることから、消費者に対して引き続き、毒きのこ及び有毒山野草に関して啓発や情報提供を行う。

- (4) 調理時における二次汚染の防止
- (5) 食品の表示
- (6) 使用水による食中毒防止

飲料水による食中毒発生防止のため、給水施設の管理者、飲用井戸使用者等に対し、使用水の衛生確保について情報提供を行う。

- (7) ノロウイルスによる食中毒防止

ノロウイルスの特徴及び食中毒防止について情報提供を行う。

第6 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

1 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員の関係職員に関する事項

監視指導に従事する食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に対して技術研修や法令内容等に係る再教育の実施を図る。

- (1) 食品衛生監視員研修会
- (2) HACCP指名監視員養成講習会
- (3) 食肉検査技術研修会
- (4) 食鳥肉検査技術研修会
- (5) 国が実施する研修会への派遣
- (6) その他試験検査技術等に関する研修会

2 食品等事業者に関する事項

- (1) 食品衛生管理者等の養成

各保健所において食品衛生責任者の養成講習会及び再教育講習会を実施する。また、必要に応じ、食品衛生管理者の再教育講習を実施する。

- (2) と畜場法の衛生管理責任者及び作業衛生責任者の養成

必要に応じ、と畜場衛生管理責任者及び作業衛生責任者講習会を実施する。

- (3) 食鳥肉衛生管理者の養成

食肉衛生検査所において食鳥肉衛生管理者の再教育講習会を実施する。

(4) フグ取扱者の養成

フグの衛生確保に関する要綱に基づき、必要に応じ、フグ取扱者の養成講習会を実施する。

(5) 食中毒防止に関する講習会

食中毒の発生防止を図るため、各保健所において、食品等事業者、従事者及び集団給食施設の調理従事者に対し、衛生講習会を実施する。

(6) 食品等事業者自らが行う管理者等の養成等の推進

食品等事業者自らが行う食品安全に係る知識及び技術を有する者の養成及び資質の向上を図るため、食品衛生出前講座により、講師の派遣に努める。

(7) 食品衛生指導員の教育

(社) 福島県食品衛生協会が実施する食品衛生指導員の育成に関して、県から講師を派遣して食品営業者の指導に必要な技術、知識の教育を行う。

別表1 監視指導等の実施体制

監視指導

公所名	担当業務
保健所 (県内6保健所)	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法に関すること。 ・食中毒、違反食品の調査及び拡大防止対策 ・と畜場法に関すること。(会津保健所に限る。) ・食鳥処理法に関すること。 (食鳥処理場のうち認定小規模施設に限る。)
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> ・食鳥処理法に関すること。

試験検査

公所名	担当業務
衛生研究所	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法に係る収去検査等 食品に係る細菌検査、食品添加物検査、残留農薬、抗生物質等、貝毒、病原微生物、水銀、カドミウム等の検査 ・食中毒等の発生時に係る検査
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> ・と畜検査及び食鳥検査に係る精密検査及び病原微生物等のモニタリング検査 ・と畜検査及び食鳥検査に係る抗生物質等の残留動物用医薬品及び飼料添加物の検査 ・BSEスクリーニング検査(全頭検査)に係る技術研修 ・食鳥検査にかかる高病原性鳥インフルエンザ簡易検査

その他

公所名	担当業務
保健福祉部 食品生活衛生課	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法に関すること。 ・食中毒、違反食品の調査及び拡大防止対策に関すること。 ・と畜場法に関すること。 ・食鳥処理法に関すること ・食品衛生監視指導計画に関すること。 ・情報及び意見交換(リスクコミュニケーション)に関すること。 ・情報の公表に関すること。

別表2 主な食品群ごとの重点監視指導項目

<p>1 食肉、食鳥肉及び食肉製品</p> <ul style="list-style-type: none"> (1) 健康な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 (2) 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底 (3) 製造、加工に係る記録の作成及び保存の推進 (4) 食品等事業者による原材料受入れ時の残留動物用医薬品等の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 (5) 枝肉、カット肉の流通管理（保存温度及び賞味（消費）期限、衛生的な取り扱い等）の徹底 (6) 加熱調理の徹底
<p>2 乳及び乳製品</p> <ul style="list-style-type: none"> (1) 健康畜からの搾乳及び搾乳時における衛生確保（微生物汚染防止等）の徹底 (2) 搾乳後の温度管理（腐敗及び微生物増殖防止）の徹底 (3) 生乳についての残留動物用医薬品等の検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進 (4) 製造又は加工過程における微生物汚染の防止 (5) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 (6) 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抗菌性物質の検査の実施等による安全性の確保の徹底 (7) 食品等事業者による飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査の徹底 (8) 貯蔵、運搬、販売時の流通管理（保存温度及び賞味（消費）期限、衛生的な取り扱い等）の徹底
<p>3 食鳥卵</p> <ul style="list-style-type: none"> (1) 鶏舎内の衛生管理の推進 (2) 食用不適卵の排除の徹底 (3) 採卵後の低温保管及び賞味（消費）期限の管理の徹底 (4) G P（選別、包装）センター、製造施設における新鮮な正常卵の受け入れの徹底 (5) 残留抗生物質等の検査の実施 (6) 洗卵、割卵時の汚染防止の徹底 (7) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 (8) 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底
<p>4 水産食品（魚介類、水産加工品）</p> <ul style="list-style-type: none"> (1) 市場における衛生的な取扱いの徹底 (2) 市場等における有毒魚介類等の排除の徹底 (3) 生産者による二枚貝類の貝毒等に関する検査の徹底 (4) 魚介類養殖における水産用医薬品の適正使用の徹底 (5) 養殖魚介類についての残留動物用医薬品検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進 (6) フグの衛生的な処理の徹底 (7) 生食用魚介類に関する腸炎ビブリオ等の微生物の検査の実施 (8) 水産加工品の流通管理（保存温度及び賞味（消費）期限、衛生的な取り扱い等） (9) 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底
<p>5 野菜、果物、穀類、豆類、種実類、菌茸類、茶等及びこれらの加工品</p> <ul style="list-style-type: none"> (1) 生食用野菜、果実について、動物の糞尿由来肥料等を通じた微生物等の汚染防止の徹底 (2) 残留農薬検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進 (3) 穀類、豆類等の収穫時及び運搬時等のかび毒対策の推進 (4) 有毒植物等の採取禁止の徹底 (5) 製造加工段階における生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 (6) 食品等事業者による原材料受入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 (7) 有毒植物の市場からの排除の徹底

県が主体の場合は、「実施」、食品等事業者が主体の場合には、「徹底」又は「推進」とした。

別表3 生産段階の食品安全確保対策

事業名	目的等
農薬適正使用推進事業	農産物の安全確保のために農業者等に対する農薬適正使用の推進を図る。
農産物安全確保GAP推進事業	県産農産物の生産段階における安全性確保のためのGAP（農業生産工程管理）の推進。
県産米のカドミウム対策	玄米のカドミウム濃度が0.4ppm未満の米の生産を図るための営農対策を行う。
魚類防疫指導	養殖業者への医薬品及び使用が制限される薬剤の適正な使用方法を指導する。
貝毒検査指導	生産段階での貝類の安全性を確保するため、貝毒の検査を実施する。
水産物産地市場衛生管理指導	産地市場関係者対して衛生管理の徹底を図る。
安全・安心きのこ栽培の推進	「福島県安心きのこ栽培マニュアル」に基づき、安全・安心な県産きのこ栽培を推進する。

別表4 立入検査（監視指導）の目標（監視率）

種 類	業 種	監視率
(1) 食品製造施設	乳処理業	150%
	乳製品製造業	
	乳酸菌飲料製造業	
	集乳業	
	魚肉練製品製造業	
	食品の冷凍又は冷蔵業	
	かん詰又はびん詰食品製造業	
	食肉製品製造業	
	食用油脂製造業	
	添加物製造業	
	清涼飲料水製造業	
	菓子製造業	
	アイスクリーム類製造業	
	その他の製造業	
(2) 特産食品製造施設	凍み豆腐製造	120%
	あんぼ柿	
	こんにやく粉	
	ラーメン	
	山菜なめこの缶詰、瓶詰	
	魚介類加工品	
(3) 集団給食施設	学校	110%
	病院	
	社会福祉施設	
	保育所	
	その他	
(4) 総合衛生管理 製造過程承認施設	乳処理業	400%
	乳製品製造業	
	乳酸菌飲料製造業	
	アイスクリーム類製造業	
	食肉製品製造業	
	そうざい製造業	
	清涼飲料水製造業	
	対米輸出食品	
(5) 観光地特別対策	一般食堂・レストラン	130%
	旅館	
	土産品販売店	
	土産品製造業	
(6) 大型小売店市場・ 大量調理施設等 食品販売施設	旅館	200%
	仕出し・弁当	
	大型小売店	
	卸売市場	
	卸売市場関連施設	

その他の業種について 100%を目標とする。ただし、夜間のみの営業等、特殊な業態及び比較的衛生上の危害の発生の少ないと考えられる調理加工を伴わない販売業については、許可更新時の調査を中心として立入りを実施する。

監視率は、1施設に年1回の立入りを行った場合に100%とする。

別表5 収去検査計画

	検査内容	検体数又は項目数	検査機関
野菜、果物等の残留農薬	県内で生産される主な農産物、県外産及び輸入品のうち流通量の多い食品を選定し、残留農薬の検査を実施する。	240	衛生研究所
加工食品等に使用された添加物	保存料、発色剤等使用量の多い添加物等を選定し、使用基準に関する検査を実施する。	730	〃
流通食品の抗生物質等	畜水産食品について、抗生物質等の成分規格基準に関する検査を実施する。	88	〃
食肉にかかる残留動物用医薬品及び飼料添加物	と畜場、食鳥処理場において処理される家畜、家きんについて、動物用医薬品及び飼料添加物の残留基準に関する検査を実施する。	2500	食肉衛生検査所
遺伝子組み換え食品	輸入食品に係る遺伝子組み換え食品の基準に関する検査を実施する。	40	衛生研究所
県産米のカドミウム	県内で生産される米についてカドミウムの検査を実施する。	5	〃
麻痺性及び下痢性貝毒	県内産のアサリ及び県内に流通するアサリ、ホタテガイについて貝毒の検査を実施する。	19	〃
畜産食品の病原微生物	生乳及びナチュラルチーズについて、リステリア菌の検査を実施する。	10	〃
水産食品の病原微生物	生食用魚介類に関し、腸炎ビブリオの検査を実施する。	160	〃
加工食品等の病原微生物	加工食品について、食中毒の原因となる病原菌の汚染防止を図るため、サルモネラ、黄色ぶどう球菌等の検査を実施する。	1000	〃
食品等の成分規格基準	成分規格基準の設定されている食品について、適合しているか確認の検査を実施する。	500	〃
容器包装等の成分規格基準	容器包装について成分規格基準に適合しているか確認の検査を実施する。	15	〃
衛生状態の確認	成分規格基準の設定されていない食品について、衛生状態を把握し、改善を指導するため、細菌数及び大腸菌群の検査を実施する。	1200	〃

福島県食品の安全確保に係る基本方針

1 趣旨

近年、日本人のライフスタイルの変化に伴い、食品を取り巻く状況は多様化の一途を辿っている。また、国際化の進展や食品の加工・保存技術の著しい向上により、輸入食品をはじめ様々な食品が広域的に流通し、県民の食生活は豊かなものとなっている。

これまで本県では、食品の安全確保に向け、生産・製造・流通販売段階において監視指導や検査等を実施し、違反食品の排除等に努めてきた。

しかしながら、国内におけるBSEの発生以降、消費者の食品の安全に対する関心は急速に高まっており、最近においても食品の不適正表示や輸入食品への薬物等の混入事件の発生、相次ぐ異物混入や表示違反による食品の回収などにより、消費者の不安はこれまでも増して大きなものとなっている。

そこで県は、消費者の視点を重視した食品の安全確保を県政の重要課題の一つとして捉え、食品の安全確保及び消費者の安心確保を目的として生産から消費に至る一貫した食品安全対策に取り組むため、本方針を策定する。

2 基本理念

県民の健康保護を最優先し、食品の安全を確保して、安全で安心できる暮らしを実現する。

3 視点

- (1) 消費者の視点を重視し、食品の安全確保及び消費者の安心確保に取り組む。
- (2) 事業者、消費者及び行政が、それぞれの情報を共有しながら信頼関係を構築する。

4 行政、事業者の責務及び消費者の役割

- (1) 行政の責務
 - ・ 県民の健康保護を図るため、食品の安全の確保に関する施策を策定し実施するとともに、県民の健康を脅かす事態が発生した際は迅速に対応する。
 - ・ 消費者の安心を確保するため、食品の安全に関する正しい情報の提供に努める。
- (2) 事業者の責務
 - ・ 食品の安全を確保するための一義的な責任を有し、法令等を遵守しながら安全な食品の提供に努める。
- (3) 消費者の役割
 - ・ 自ら進んで食品の安全に関する必要な正しい知識を修得するとともに、安全な食生活を自ら守ることに努める。
 - ・ 食品の安全確保に関する施策に協力し意見を表明する。

5 施策等の方向

(1) 生産・製造・流通販売

生産及び製造者は、関係法令を遵守し、定期的な自主検査の実施など自主管理を徹底するとともに、安全な食品の生産・製造及びわかりやすい適正な表示に努める。

流通販売業者は、食品の保存条件や期限表示を遵守した衛生的な取り扱いを徹底するとともに、食品の安全を最優先とした事業経営を図り、安全な食品の流通・販売に努める。

(2) 監視・指導

行政は、生産段階において、農薬等の適正使用について監視指導を強化する。

製造、流通販売段階においては、食品の製造・加工施設や輸入食品の流通販売施設等に対し専門的な監視指導を実施する。

また、生産から流通販売の各段階において、農畜水産物のトレーサビリティシステムを推進するとともに、関係法令に基づき消費者にとってわかりやすい表示の指導に努める。

(3) 検査・調査研究

行政は、生産、製造、流通販売段階における残留農薬、食品添加物等の検査を強化し安全な食品の流通を確保するとともに、環境汚染物質等の環境及び食品への影響や汚染実態の把握に努める。

また、検査機関の信頼性確保を図るとともに、新開発食品や新たに策定される基準等に対応した検査機器の整備や検査手法の調査研究に努める。

(4) 支援・連携

行政は、消費者や事業者が行う食品安全及び安心確保のための活動等を支援する。

また、情報の共有と迅速な危機管理対応に向けた連携を図るとともに、県産品の安全を高めながら地産地消を推進する。

(5) 情報の提供と総合的な取り組み

行政は、関係部局等が一体となって、食品の安全確保のための現状把握と課題の解消に努めるとともに、各種施策の策定において広く県民との情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）を行い、県民の意見の反映に努める。

また、収集・蓄積した情報の整理と迅速かつ正確な公開に努めるとともに、食品の安全確保のための知識の積極的な普及啓発を図る。

さらに、多様化する食品や新たな問題に迅速に対応するため、職員の資質の向上を図り、科学的根拠に基づいた助言・指導等に努める。

事業者は、食品の安全に関する自己責任を認識し、食品等の安全に関する情報の収集に努めるとともに、食品の安全確保に向けた適切な体制を構築し実行する。

また、不適切な食品の生産、製造、流通販売等に関する情報の速やかな提供に努めるとともに、行政の助言指導等に従い、被害の拡大防止や再発防止に向けた適切な措置を講じる。

消費者は、食品の安全に関する正しい知識の修得と理解により、適切な情報の選択、収集を図り、自ら安全な食品の入手と食品の安全な取り扱いに努める。

用語解説（あいうえお順）

【あ】

遺伝子組換え食品

細菌等の遺伝子の一部を切り取り、その構成要素の並び方を変え、もとの生物の遺伝子に戻したり、別の種類の生物の遺伝子に組み入れたりする技術を遺伝子組換え技術といい、この技術を応用して品種改良した農産物又はそれを原料とした食品をいう。

遺伝子組換え食品に関しては、平成13年4月から安全性審査と表示が義務付けられた。

枝肉

と殺した牛、馬、豚、めん羊、山羊等から内蔵、皮、前・後肢、頭、尾を取り除き、正中線に沿って左右2分割したもの。

【か】

貝毒

二枚貝類（ムラサキガイ、アサリ等）が持つ自然毒のことで、有害プランクトンを中腸腺内に蓄積することで毒化する。

代表的な貝毒には「麻痺性貝毒」や「下痢性貝毒」があり、食中毒の原因物質になっている。

管理運営基準

施設の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除など公衆衛生上営業者が講ずべき措置に関する基準のこと。

GAP（ギャップ、Good Agricultural Practice）：農業生産工程管理

農業団体や農業者等が、品目毎に、植え付け前、栽培中、収穫、選果、出荷のそれぞれの段階で可能性のある危害要因を予測し、これらの危害を予防・最小化するための施策や管理を行い、記録に残すことを柱に取り組むこと。

【さ】

施設基準

食品衛生法に基づき、都道府県知事が公衆衛生に与える影響が著しい営業について、業種別に定めた基準で、この基準に適合していなければ、営業許可を受けることができない。

収去検査

食品衛生法に基づき、食品関係営業施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査をするために必要な食品等を無償で提供をうけ、行政が実施する検査のこと。

獣畜

と畜場法で定義する食用に供される家畜のことで、牛、馬、豚、めん羊、山羊をいう。

食鳥検査

食鳥処理場でと殺・解体される食鳥（鶏、あひる、七面鳥）の疾病を排除し、可食部の食用としての適否を判断するために、食鳥検査員（獣医師）により実施される食鳥肉衛生検査をいう。

食鳥処理場

食鳥処理法で定義する食鳥（鶏、あひる、七面鳥）を食用に供する目的でと殺し、又は解体するために設置された施設をいう。

認定小規模食鳥処理場

食鳥処理場のうち、年間処理羽数が30万羽以下の施設で、食鳥肉衛生管理者による自主検査が行われている。

食鳥処理法（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律）

食鳥処理の事業について必要な規制を講じるとともに、適正な検査制度を設けることにより、国民の健康の保護を目的とした法律。

食品衛生監視員

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

食品衛生管理者

食品衛生法に基づき、特に衛生上の考慮を必要とする食品や添加物の製造・加工施設に設置が義務付けられており、一定の資格や設置が必要な業種（食肉製品製造業、添加物製造業等）が定められている。

食品衛生責任者

食品衛生管理者の設置を義務付けている施設以外の食品営業施設又は部門ごとに設置を義務付けている食品衛生に関する責任者のこと。

調理師等の有資格者の他、食品衛生責任者養成講習会で所定の課程を修了した者になれることができ、営業者に対し公衆衛生上の助言・勧告を行うとともに、食品衛生関係法令に違反しないよう従業員を監督する役割を有する。

食品衛生法

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

食品供給行程（フードチェーン）

生産段階、製造・加工工程、流通段階、小売段階などに分けられる食品の生産から販売に至る一連の行程のこと。

食品等事業者

食品等の採取、製造、輸入、加工、販売等を行う事業者や集団給食施設等をいう。

製造基準

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

成分規格基準

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品の成分規格を定めた基準をいう。

総合衛生管理製造過程

乳・乳製品、食肉製品、清涼飲料水、魚肉練り製品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品（いわゆるレトルト食品）等の製造を行う際、HACCPシステムによる衛生管理の方法について、厚生労働大臣が基準に適合することを個別に承認する制度が設けられている。

このHACCPシステムによる、「製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法につき、食品衛生上の危害発生を防止するための措置が総合的に講じられた製造又は加工の過程」をいう。

【た】

腸管出血性大腸菌O157

食品とともに摂取された場合、少ない菌数でも食中毒を起こすことがある。主な症状は腹痛・下痢等で、血便が見られることもあり、特に乳幼児や小児は重症にいたる場合もあるので注意が必要。

動物用医薬品

動物用医薬品は、牛、豚、鶏等の畜産動物や養殖魚に対し、病気の治療や予防のために使用されるもので、抗菌性物質（抗生物質、合成抗菌）、内寄生虫用剤、ホルモン剤等に分類される。

抗菌性物質は、微生物の発育を抑える物質のことで、家畜の飼育や魚の養殖等の生産現場において、感染症の治療や予防のため使用される。微生物から作られる「抗生物質」と化学的に合成される「合成抗菌剤」がある。

内寄生虫用剤は、体内に寄生する寄生虫を駆除する目的で、牛、豚等の家畜に投与される薬剤をいう。

と畜場

と畜場法で定義する獣畜を食用に供する目的でと殺し、又は解体するために設置された施設をいう。

と畜場法

と畜場の経営及び適正な獣畜の処理を確保するために必要な規制を講じ、国民の健康の保護を目的とした法律。

と畜業者

獣畜のと殺又は解体の業を営むものをいう。

と畜検査

と畜場でと殺・解体される獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）の疾病を排除し、枝肉や内臓可食部の食用としての適否を判断するために、と畜検査員（獣医師）により実施される食肉衛生検査をいう。

【な】

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）

食品衛生法とともに食品の表示を規制する法律で、農林物資の品質の改善・生産の合理化・取引の単純公正化・使用又は消費の合理化を図ることと、適正表示によって一般消費者の選択に資することを目的に、農林水産大臣が定めている。

農林水産大臣が規定した日本農林規格による格付検査に合格した製品にJASマークを付けることを認めるJAS規格制度（有機食品の検査、認証も含む）と、品質表示基準に従った表示を飲食料品に義務付ける品質表示制度の2つの制度からなる。

ノロウイルス

小型球形のウイルスで、冬期に多く発生する食中毒の病因物質として報告されています。

下水、河川、沿岸海域を汚染したノロウイルスは、主にカキなどの二枚貝に蓄積され、これらの貝を喫食することで体内に入り、24時間から48時間で、下痢、嘔吐、発熱（38℃以下）等の症状を起こします。

ごく少量（10～100個）でも感染し、発症率も高いのが特徴です。

このウイルスは感染力が強く、食品を介した感染以外にも、ウイルスに汚染された人の手や水、飛散した嘔吐物による経口感染が起こります。

なお、食品の中心部を85℃1分以上加熱すること等で予防できます。

また、調理器具類の消毒には、熱湯または次亜塩素酸ナトリウム溶液（漂白剤）が有効です。エタノールや逆性石鹼は十分な効果が期待できません。

【は】

H A C C P (ハサップ、ハセップ、ハシップ Hazard Analysis and Critical Control Point)

原材料から製品に至る各食品製造工程における危害を分析し、各工程ごとに管理することにより、危害の発生を予防する衛生管理システムのことで、日本語では「危害分析重要管理点方式」と訳される。

パブリックコメント

県民等からの多様な意見を集め、それらを考慮した意思決定を行うこと。

B S E (Bovine Spongiform Encephalopathy): 牛海綿状脳症

BSE (牛海綿状脳症) は昭和61年に英国で発見され、異常プリオン (タンパク質) により、脳の組織が海綿状 (スポンジ状) になる牛の病気のことです。

BSE検査は異常プリオンの有無を確認する検査のことで、国内では平成13年10月から全ての食肉として処理される牛についてこの検査が実施されている。

B S E (牛海綿状脳症) スクリーニング検査

平成13年10月18日から全国の食肉衛生検査所等において、と畜場に搬入され食肉処理される全ての牛について実施している、脳 (延髄) を検査材料としたエライザ法による検査のこと。

この検査でBSEを疑う結果が得られた場合は、さらに精密な確認検査 (ウエスタンプロット法、免疫組織化学検査) を実施し、最終的な診断を行う。

なお、検査の結果が確認されるまで、枝肉や内臓等の全ての部位はと畜場内に保管され、最終的にBSEと診断されたものは焼却処分され市場に流通することはない。

【ま】

命令検査

規格に合わない食品等を発見したときに、製造者の検査能力からみて、引き続き規格に合わない食品等を製造するおそれがある場合などに、行政の命令に基づいて行う検査のこと。

【ら】

リスク

食品を食べることによって、有害な要因が健康に及ぼす悪影響の発生確率と程度のこと。

リスクコミュニケーション

消費者、食品関連事業者など関係者相互間における幅広い情報や意見の交換のこと。