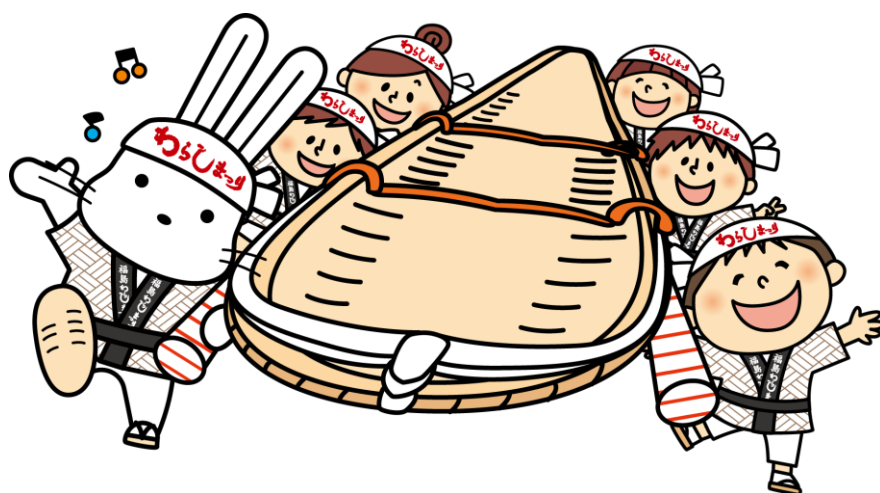


平成31年度

福島市食品衛生監視指導計画



福島市保健所

— 目次 —

I 趣旨 . . . 3

II 基本的事項 . . . 3

- 1 実施期間
- 2 地域
- 3 根拠法令
- 4 計画の対象
- 5 計画の策定及び実施状況の公表

III 実施体制等 . . . 4

- 1 監視指導
- 2 試験検査の実施機関
- 3 食品衛生監視員等の育成
- 4 関係機関との連携

IV 重点的な監視指導 . . . 6

- 1 食中毒防止対策
- 2 不良食品防止対策
- 3 食品衛生法改正に伴う新制度の推進

V 監視指導の内容 . . . 11

- 1 監視指導項目
- 2 立入検査
- 3 食品等の収去検査

VI 食中毒等健康危害発生時及び違反発見時の対応

・・・ 12

- 1 食中毒等健康危害発生時の対応
- 2 違反発見時の対応

VII 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

・・・ 14

- 1 食品等事業者に対する指導事項
- 2 講習会の実施及び人材育成
- 3 HACCP導入の推進

VIII リスクコミュニケーションの実施と情報提供

・・・ 16

- 1 意見交換会
- 2 消費者、事業者への情報提供と普及啓発

別表 1	食品営業施設への監視指導項目	17
別表 2	主な食品群ごとの食品供給(フードチェーン)の各段階における 監視指導項目	18
別表 3	立入検査(監視指導)の目標	19
別表 4	収去検査計画	20
別表 5	年間事業計画	21
	用語解説(あいうえお順)	22

I 趣旨

平成31年度福島市食品衛生監視指導計画は、食品衛生上の危害を未然に防止し市民の健康を保護することを目的とし、本市における食品、添加物、器具又は容器包装（以下「食品等」という。）の生産、製造、加工、流通、販売、消費の各段階において監視指導等を重点的、効率的かつ効果的に実施するため、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条の規定に基づき策定するものです。

II 基本的事項

1 実施期間

平成31年4月1日から平成32年（2020年）3月31日までの1年間

2 地域

福島市全域

3 根拠法令

食品衛生法

食品表示法（平成25年法律第70号）

福島市食品衛生法施行条例

4 計画の対象

この計画は市民及び市内における食品衛生法に基づく営業許可施設及び営業の許可を要しない集団給食施設等を対象とします。

5 計画の策定及び実施状況の公表

監視指導計画の策定の際に、素案を公表し、市民から広く意見を募集します。また監視指導計画に基づく、監視指導の結果については、平成32年（2020年）6月末までに取りまとめ、ホームページ等で公表します。

Ⅲ 実施体制等

1 監視指導

食品衛生に関する監視指導は、福島市保健所衛生課に所属する食品衛生監視員が実施します。

2 試験検査の実施機関

食品衛生監視員が収去した食品等の試験検査及び食中毒（疑いを含む）発生時における試験検査は福島市保健所衛生課検査室又は福島県衛生研究所で行います。試験検査実施機関は試験検査に関する業務管理基準（GLP）に基づき、定期的な内部点検の実施や外部精度管理調査に参加し、検査精度の信頼性の確保を図ります。

3 食品衛生監視員等の育成

食品衛生監視員を各種研修会や会議等へ派遣し、他自治体との情報共有を図るとともに、専門知識の習得及び技術の研鑽を図り、資質の向上に努めます。

4 関係機関との連携

（1）国及び他自治体等との連携

厚生労働省及び消費者庁や他の都道府県等の食品衛生担当部局との連携体制を確保し、食品衛生に関する情報等の収集に努めるとともに、大規模又は広域的な食中毒の発生や、異物混入、不適正表示等の違反食品の発見時には迅速に対応します。また、必要に応じ、農林水産省、（独）農林水産消費安全技術センター等との連携を図ります。

（2）福島県及び福島県内中核市との連携

福島県、郡山市及びいわき市とは日頃から食品衛生に関する情報交換等を通じて、食品衛生行政の連携を図ります。

（3）庁内の連携

庁内の関係部署（健康福祉部、農政部等）と平常時から情報共有及び連絡体制を確保し、連携して対応します。

（4）他法令を所管する部局との連携

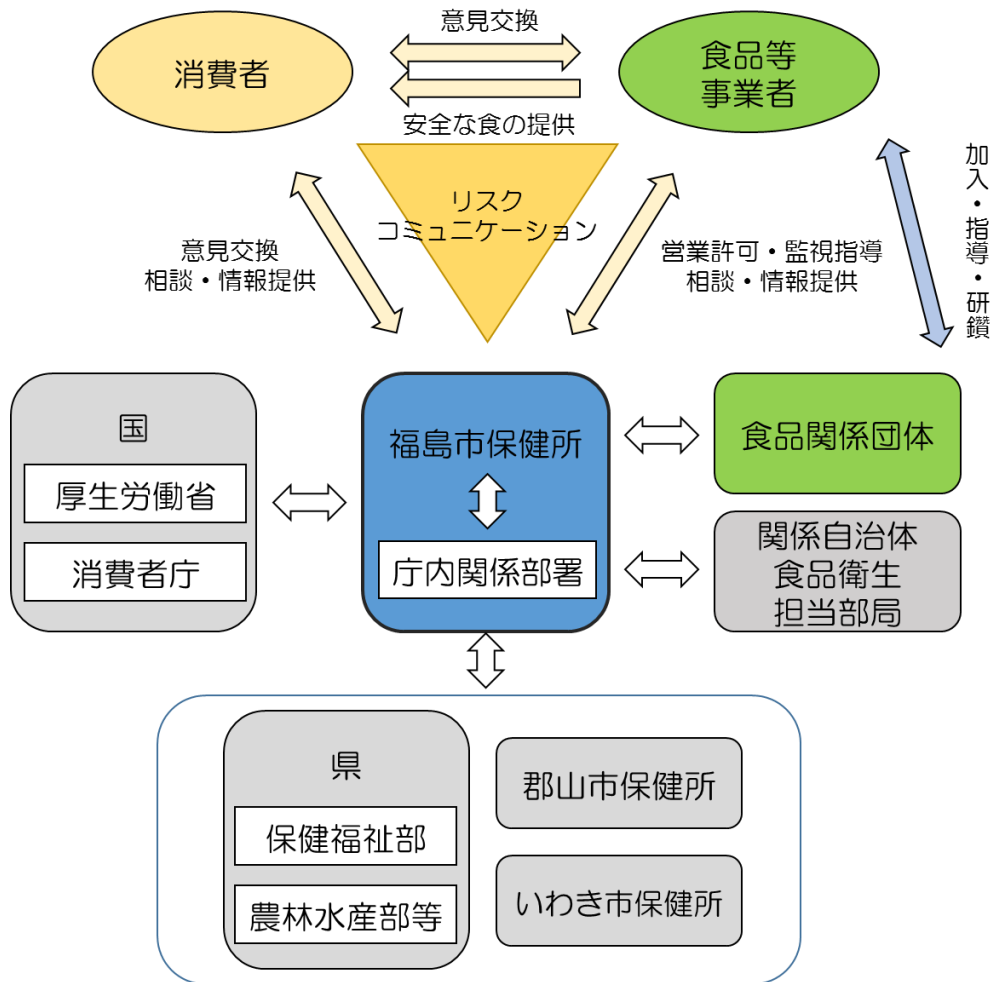
原材料や産地の表示などについて食品表示法違反の疑いがある場合や生産段階における食品の安全確保のため、福島県農林水産部及び本市農

政部と情報を共有し、連携を図ります。

また、不当景品類及び不当表示防止法に関する事項については、福島県生活環境部と連携して対応に当たります。

(5) 食品関係団体との連携

(公社)福島県食品衛生協会、(一社)福島県調理師会等の食品関係団体との連携を図り、食の安全に係る各種事業を実施します。



IV 重点的な監視指導

次の表は過去5年間における全国規模の食の問題の一覧です。毎年のように食に関する問題は起きています。

年度	主な食に関する事件・食中毒事例
H26	・花火大会の露店で提供された「冷やしきゅうり」による腸管出血性大腸菌O157食中毒
H27	・カレーチェーン店の「廃棄カツ」が産業廃棄物業者からスーパーに転売された事件
H28	・イベントで提供された「加熱不足の鶏肉」によるカンピロバクター食中毒 ・そうざい半製品の「冷凍メンチカツ」による腸管出血性大腸菌O157食中毒 ・高齢者福祉施設での「きゅうりのゆかり和え」による腸管出血性大腸菌O157食中毒 ・きざみ海苔によるノロウイルス食中毒
H29	・「ポテトサラダ」による腸管出血性大腸菌O157食中毒 ・学校給食の異物混入問題
H30	・アニサキスによる食中毒の急増

食中毒の全国的な傾向と福島市の食中毒発生状況

平成29年の厚生労働省の食中毒統計資料によると、食中毒の事件総数は1,014件で患者数は16,464人になります。そのうち、ノロウイルスが214件で患者数8,496人、カンピロバクターが320件で患者数が2,315人、アニサキスが230件で患者数が242人となっており、この三つの食中毒患者数を合計すると、全体の7割を超えており、アニサキスによる食中毒事件数は、近年急増している傾向にあります。

また、腸管出血性大腸菌、ボツリヌス菌、植物性自然毒による死者がそれぞれ1人ずつ出ています。

福島市の平成29年の食中毒発生事件数は5件で、カンピロバクターが2件で患者数が9人、植物性自然毒が1件で患者数が3人、アニサキスが2件で患者数が2人となっています。

福島市内及び全国におけるこれまでの食中毒及び不良食品の発生状況を踏まえ、以下の事項について、重点的な監視指導を実施します。

1 食中毒防止対策

(1) 腸管出血性大腸菌による食中毒対策

腸管出血性大腸菌は、家畜などの腸内に存在する大腸菌の一種で、食品とともに経口摂取された場合、少ない菌数でも食中毒を起こすことがあります。毒力の強いベロ毒素(志賀毒素群毒素)をつくり、溶血性尿毒症症候群(HUS)などの合併症を引き起こすことがあります。

特に、抵抗力の弱い子供、高齢者等が発症した場合は重篤になる傾向があります。腸管出血性大腸菌は、75℃で1分間以上の加熱や次亜塩素酸ナトリウムによる消毒により死滅させることができます。

高齢者・子供に食事を提供する施設に対して

- ・生食用の野菜等の洗浄・殺菌等、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理の徹底を指導します。

飲食店及び食肉販売施設に対して

- ・牛レバーや豚肉は生食用として提供・販売できないことを指導します。
- ・生食用の牛肉を取り扱おうとする事業者に対し、生食用食肉(内臓を除く)の規格基準の周知徹底を図り、規格基準の遵守を指導します。
- ・二次汚染防止のため、食肉専用の調理器具の使用や従事者の手指、調理器具等の洗浄・消毒の徹底を指導します。

漬物製造施設に対して

- ・「福島市漬物製造施設の衛生確保に関する要綱」及び漬物の衛生規範に基づいた衛生管理の徹底を指導します。

消費者に対して

- ・生肉(規格基準等に適合した生食用を除く)を使用した肉料理を避けることや肉を中心部まで十分に加熱することの重要性を啓発します。
- ・衣だけをつけたメンチカツ等のそうざい半製品は、中心部までよく加熱することを啓発します。

(2) ノロウイルスによる食中毒対策

ノロウイルスは非常に強い感染力を持つため、ノロウイルスに感染した人が調理に従事した場合に大規模な食中毒の原因となりやすく、今後も継続した予防対策の徹底が必要です。調理従事者を介した食品の汚染を防ぐため、社会福祉施設、学校、病院、飲食店等を対象に適切な手洗い、調理従事者の健康管理、加熱調理の徹底や施設設備の洗浄・消毒等について監視指導を行います。

(3) カンピロバクターによる食中毒対策

鶏肉等の生食または、加熱不十分な状態で提供されたことが原因のカ

ンピロバクターによる食中毒は、本市を含め全国的にも多く発生しています。飲食店に対しては、食肉の衛生的な取扱い及び食肉の十分な加熱調理について指導します。また、消費者に対して、食肉の生食は食中毒のリスクが高いことを啓発します。

(4) アニサキスによる食中毒対策

生鮮魚介類の生食により起こるアニサキスの食中毒は、本市も含め全国的に急増しています。生食用魚介類の販売店や提供を行う飲食店に対しては、調理加工における注意点やアニサキスの死滅処理等について啓発及び指導を実施します。

(5) 有毒植物による食中毒対策

東京電力福島第一原子力発電所における事故で放出された放射性物質の影響により、県内の多くの市町村において野生キノコ及び山菜等の出荷制限及び摂取制限が行われたこともあり、有毒キノコや有毒山野草による食中毒の発生件数は大きく減少しましたが、原発事故以降も市内で有毒植物による家庭での食中毒事件が発生しています。食中毒の未然防止を図るため、有毒植物等の発生時期に消費者への注意喚起や情報提供を行うとともに、販売店等への指導を実施します。

(6) 大量調理施設の食中毒対策

病人、高齢者、児童など抵抗力が弱い方が主に利用する病院、社会福祉施設、学校等の給食は、食中毒が発生した場合に多数の患者が発生し、症状の重篤化も予想されることから、これらの施設に対して、生食用の野菜等の洗浄・殺菌の徹底等、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理の実施を指導します。また、仕出しや弁当調製を行う施設や旅館等についても、同様に大きな被害が予想されることから、重点的な監視指導を行います。

(7) 食品を提供するイベント対策

イベント期間中に提供された飲食物による食中毒を防止するため、計画段階から主催者等に対して事前指導を徹底するとともに、期間中は仮設店舗等の監視指導を適宜実施し、食品の適正な取扱い等について指導します。

(8) その他の食中毒対策

これまでに発生件数が少ないものの、患者に対し重篤な症状を及ぼすサルモネラ属菌や黄色ブドウ球菌等の食中毒菌による食中毒が散発して

いることから、食品等事業者への注意喚起を図ります。

2 不良食品防止対策

(1) 放射性物質の基準値を超過した食品の流通防止対策

食品中の放射性物質の検査については、原子力災害対策本部及び厚生労働省が定めたガイドラインに基づき加工食品等の放射性物質検査を以下のとおり行い、その結果をホームページで公表します。

また、平成30年度においては、市内に流通する山菜及び加工食品において、基準値を超える放射性物質が検出されたことから、引き続き、食品を製造・加工又は販売する事業者に対して、原材料の自主検査の実施や納入業者からの検査成績書の提示などによる安全性の確認と製品の出荷・販売前に自主検査等を実施し、放射性物質の基準値以下であることを確認するよう指導します。

検体数	300検体	
主な対象食品	生鮮食品	山菜、野菜、果物
	加工食品	菓子類、漬物、食肉加工品、そうざい、果実加工品、魚介類加工品、清涼飲料水、大豆加工品、酒類、清涼飲料水、冷凍食品、めん類、乾燥野菜、乳製品、アイスクリーム等

(2) 製造基準等の遵守状況の確認

殺菌等の製造基準や添加物の使用基準、その他衛生的な取扱いの遵守を指導します。また、違反食品の製造・流通を未然に防止するとともに、違反食品が発生した際に、迅速かつ的確に対応できるよう作業手順に従った作業内容や製造状況等に関する記録の実施及び保管を指導するほか、万一事故が発生した際の対応方法を指導します。

(3) 食品の適正表示に関する監視指導の強化

食品等を製造、加工又は販売する事業者に対して、食品表示法に基づきアレルギー物質を含む旨の表示の漏れや賞味期限、添加物などの誤記載による表示違反を未然に防ぐため、原材料の使用状況の確認や、賞味・消費期限の確認、表示の点検方法など、適正な表示の徹底について監視指導を実施します。なお、偽装や不当な表示などを行った悪質事業者に対しては、警察との連携を図りながら厳正に対応します。

また、平成27年の食品表示法施行により旧基準（食品衛生法に基づく表示基準）による表示の猶予期間が平成32年（2020年）3月末までとなるため、適正表示への移行を支援するための講習会の開催や監視

時の指導・啓発を行います。

(4) 広域流通食品等製造・販売施設の監視指導

広域に流通する食品等を製造する事業者に対してHACCPに基づく自主衛生管理の導入を推進することによって、違反食品の流通を未然に防止し、広域に流通する食品の安全性を確保します。

また、市場・市場関連施設を含む食品販売施設における食品の衛生的な取扱い及び関係法令の遵守について指導を強化するとともに、従事者等に対する衛生教育を行い、衛生思想の普及を行います。

3 食品衛生法改正に伴う新制度の推進

(1) 改正内容の周知

平成30年6月に食品衛生法が改正され、新たにHACCPに沿った衛生管理の制度化、食品リコール情報の報告制度の創設、営業許可制度の見直し・届出制度の創設等が規定されました。食品等事業者を対象とした講習会等において改正内容を周知します。

(2) HACCPに沿った衛生管理の取組支援

食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むにあたっては、各事業者の規模や衛生管理能力に応じて食品関係団体が策定した業種ごとの手引書を活用するなどして、実現可能な方法で着実に取組を進められるよう技術的支援を行います。

V 監視指導の内容

1 監視指導項目

食品等事業者への監視指導にあたっては、食品衛生監視員が別表1に示した監視指導項目に基づき、立入検査を行います。

また、主な食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導は、別表2に示した監視指導項目に基づいて実施します。

2 立入検査

(1) 年間を通じた立入検査

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しながら、施設への立入検査を実施します。別表3

(2) 一斉監視指導

食中毒等が発生しやすい夏期及び食品の流通量が増加する年末においては、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえ、監視指導を重点的に実施します。

また、食品衛生に係る問題が発生し、必要性が認められる場合は、夏期又は年末に関わらず、特定の事項を対象とした取り締まりを随時実施します。

3 食品等の収去検査

市内で製造又は流通する食品等の安全を確保するため、過去の違反等発見状況や食品の特性を踏まえ、下記に掲げる事項に留意し、計画的に収去検査することにより、違反食品等の発見、排除に努めます。別表4

- ・主として市内で生産・製造・加工される食品等を対象とします。
- ・食中毒菌による汚染の可能性の比較的高い食品又は成分規格等に違反する可能性が比較的高い食品を選定し、検査します。

VI 食中毒等健康危害発生時及び違反発見時の対応

1 食中毒等健康危害発生時の対応

(1) 食中毒発生時の対応

医師からの届出等を基に食中毒が疑われる事例を探知した際には、関係自治体や庁内関係機関と適宜連携し、意図せぬ有害物質の混入も想定しながら、食品衛生法第58条に基づき初動調査を行い、迅速な原因究明及び被害拡大防止に努めます。また、調査結果に応じ、食品衛生法に基づく拡大防止措置を講じるとともに、再発防止を図ります。

(2) 情報の公表

被害拡大防止及び食中毒予防の観点から緊急的な注意喚起が必要となった場合には、食品等事業者及び住民への情報提供を行うため、食中毒の規模、内容を考慮したうえで報道機関へ公表します。

(3) 腸管出血性大腸菌・ノロウイルス等飲食に起因する感染症の対応

食中毒の原因が腸管出血性大腸菌、ノロウイルス等によることが判明した場合には、必要に応じ感染症担当と連携して対応します。

(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報告するとともに、必要に応じ公表します。

2 違反発見時の対応

(1) 違反食品等の措置

食品衛生法及び食品表示法に違反する食品等が発見された場合には、当該食品が販売・使用されないよう廃棄、回収等の措置を速やかに講じます。

(2) 行政処分等

立入検査により法令等で定められた規格や基準等に違反している状況を発見した際には、直ちに改善指導を行います。また、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」、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います。

さらに、必要に応じ、食品衛生法第54条(廃棄命令等)、第55条(許可の取消し等)、第56条(改善命令等)又は食品表示法第6条(指示等)の規定に基づく処分等を行い、悪質事例に対しては、警察への告発を行

うなど厳正に対処します。

(3) 公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、食品衛生法第63条又は食品表示法第7条に基づき、法又は法に基づく処分に違反した事業者名、施設名等を「福島市食の安全に係る公表に関する取扱要領」により随時公表します。(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場合を除く)

(4) 関係自治体との連携

広域流通食品、輸入食品等の違反発見時には、関係する自治体の食品衛生担当部局、厚生労働省及び消費者庁と連携し、違反食品等の流通防止措置、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します。

(5) 検査命令等

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条の検査命令を活用します。製造、加工者を所管する自治体が異なる場合には、違反発見事実を連絡するとともに、収去検査や検査命令の発動等の必要な対応の実施を要請します。

Ⅶ 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

1 食品等事業者に対する指導事項

自主的な衛生管理の向上のため、監視指導、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います。

(1) 食品衛生管理者等の設置

- ① 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。
- ② 食品衛生管理者等については、その職責を果たすよう、市保健所が実施する講習会等に参加させ、積極的に情報収集に努めること。
- ③ 食品衛生管理者等の意見を尊重すること。
- ④ 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、市保健所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

- ① 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こと。
- ② 期限表示の確認（原材料、製造時、販売時等）を推進すること。
- ③ 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）」（平成15年8月29日付食安発第0829001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）に基づき、食品の製造販売等に係る記録の作成、保存を推進すること。
- ④ 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つては、「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こと。
- ⑤ 使用水の衛生管理を推進すること。
- ⑥ 従事者の健康管理を推進すること。
- ⑦ 異物混入防止対策を推進すること。

(3) 健康被害等の情報提供

消費者から健康被害や不良食品の情報を入手した場合には、速やかに市保健所へ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 講習会の実施及び人材育成

衛生管理基準や食品の適正表示の相談実施、食品の違反及び苦情の事例についての講習会の開催、異物混入防止及び表示に関する講座等の開催、並びに食品等事業者からの求めに応じ講師を派遣するとともに、ホームページ等を活用した情報提供を行います。

特に、食中毒及び違反食品の発生を防止するため、従事者を対象とした以下の講習会を開催します。

(1) 食品衛生責任者等の養成

食品衛生責任者の養成講習会及び実務講習会を実施します。また、必要に応じ、食品衛生管理者の実務講習会を実施します。なお、講習会実施機関として指定を受けた団体に対し、講習会講師の派遣等必要な支援を行います。

(2) フグ取扱者の養成

「福島市フグの衛生確保に関する要綱」に基づき、フグ取扱者の養成講習会を実施します。なお、講習会実施機関として指定を受けた団体に対し、講習会講師の派遣等必要な支援を行います。

(3) 生食用食肉取扱者の養成

「福島市生食用食肉の衛生確保に関する要綱」に基づき、必要に応じ、生食用食肉取扱者の養成講習会を実施します。

(4) 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、市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、衛生講習会を実施します。

(5) 食品等事業者自らが行う責任者等の養成及び資質向上の推進

食品等事業者が自ら行う食品安全に係る知識及び技術を有する者の養成、並びに資質の向上を図る取組を支援するため、食品衛生に関する出前講座の依頼があった場合には、講師を派遣します。

3 HACCP導入の推進

平成30年6月に食品衛生法が改正され、HACCPに沿った衛生管理が制度化されました。HACCPに沿った衛生管理を実施する事業者に対し、講習会、監視指導を通じて、知識の普及、啓発を図るとともに、導入のための技術的な助言や指導を行います。

Ⅷ リスクコミュニケーションの実施と情報提供

1 意見交換会

消費者、生産者、食品等事業者、行政との情報共有及び相互理解を図るため、意見交換会を開催します。

2 消費者、事業者への情報提供と普及啓発

食品衛生に関する出前講座等の開催を通して、市民や食品等事業者に対して、食品の衛生的な取扱いなど、食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を図ります。8月の「食品衛生月間」には、食品等事業者のみならず、広く市民に向けた広報活動を実施し、食品衛生思想の普及・啓発を図ります。

また、市ホームページを活用し、食中毒や違反食品の情報のほか、食品衛生について広く注意を促したい情報等（食品安全情報、食品回収情報など）について情報発信を行うなど、各種広報媒体を活用した積極的な情報の提供に努めます。

リスクコミュニケーションって何ですか？

・リスクコミュニケーションとは

消費者、生産者、食品等事業者、行政の関係者の知識や意識の違いにより食品のリスクの認識が異なるため、食品のリスクに関する学習の機会及び交流の場を設けることで、情報の共有化、相互理解を図ります。

その上で、消費者や食品等事業者を含む住民の意見を、食品衛生に関する施策に反映させていくものです。

・食品のリスクとは

食品を食べることによって、人の健康に悪影響がおきる可能性とその影響の程度です。

別表 1 食品営業施設への監視指導項目

- 1 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)
- 2 と畜検査、食鳥検査により、異常がないと判定された獣畜及び家きんの肉であること。(食品衛生法第 9 条)
- 3 使用が認められた添加物であること。(食品衛生法第 10 条)
- 4 食品等の成分規格、製造基準、調理加工基準、保存基準等に適合すること。(食品衛生法第 11 条第 1 項等)
- 5 器具、容器包装等の成分規格、製造基準に適合すること。(食品衛生法第 18 条第 1 項)
- 6 器具又は容器包装の表示に係る基準に適合すること。(食品衛生法第 19 条第 1 項)
- 7 食品及び添加物の表示に係る基準に適合すること。(食品表示法)
- 8 施設の衛生管理にあたっては、管理運営基準に適合すること。(福島市食品衛生法施行条例第 3 条)
- 9 施設基準に適合すること。(福島県食品衛生法施行条例第 4 条)
- 10 食品等事業者の自主管理の徹底に関する事項
 - (1) 販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得
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
 - (2) 原材料の安全性の確保
 - ① 使用する添加物の確認
 - ② 使用原材料の点検及び確認の徹底(添加物やアレルギーを含む食品に関する表示の徹底のため)
 - ③ 使用原材料の放射性物質検査や残留農薬検査の実施等による安全性の確認
 - ④ 使用原材料の期限表示の確認
 - ⑤ 使用薬剤等の厳重な保管管理の徹底
 - ⑥ 製品検査による異常品の排除の徹底
 - ⑦ 原材料に関する記録の作成及び保存の徹底
 - (3) 使用水(井戸水等)の管理の徹底
 - (4) 健康被害等の情報提供の徹底
 - (5) 製造基準の確認及び遵守
 - (6) 製造作業等の作業手順書の作成及び手順書に従った作業の徹底
 - (7) 製造管理等に関する記録の作成及び保存の徹底
 - (8) 販売食品等の管理の徹底
 - ① 自主検査の実施(添加物の検査、放射性物質の検査を含む)
 - ② 科学的、合理的根拠に基づいた期限の設定
 - ③ 期限表示の確認
 - ④ 販売食品等の出荷状況等に関する記録の作成及び保存の徹底
 - (9) 異物混入防止対策の徹底
 - (10) 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
 - (11) 従事者の健康管理

別表2 主な食品群ごとの食品供給（フードチェーン）の各段階における
監視指導項目

	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉 及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・微生物汚染の防止の徹底 ・原材料受入れ時の検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底 ・製造、加工記録の作成と保存 ・食肉、食鳥肉の残留動物用医薬品の検査の実施 ・食肉製品の成分規格、食品添加物の検査の実施 	<ul style="list-style-type: none"> ・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・十分な加熱加工、調理の徹底 ・生食用食肉について、規格基準、表示基準及び衛生基準の遵守の徹底
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・微生物汚染の防止の徹底 ・製品出荷時の自主検査の実施 ・製造記録の作成と保存の徹底 ・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 	<ul 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	<ul style="list-style-type: none"> ・新鮮な正常卵の受入れの徹底 ・洗浄卵及び割卵時の汚染防止の徹底 ・汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 ・製造、加工記録の作成と保存 	<ul style="list-style-type: none"> ・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
水産食品（魚介類及び水産加工品）	<ul style="list-style-type: none"> ・微生物汚染の防止の徹底 ・生食用鮮魚類について規格基準の遵守 ・加熱を要する食品について加熱調理の徹底 ・魚肉練り製品の成分規格、食品添加物の検査の実施 ・製造、加工記録の作成と保存 	<ul style="list-style-type: none"> ・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・加熱調理の徹底 ・有毒魚介類等の排除を徹底 ・フグの衛生的な処理の徹底 ・生食用魚介類に関する腸炎ビブリオ等の微生物検査の推進
野菜、果実、穀物、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）	<ul style="list-style-type: none"> ・微生物汚染の防止の徹底 ・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・原材料受入れ時の残留農薬検査実施等による原材料の安全性の確保の徹底 ・製造、加工記録の作成と保存 ・加工品の食品添加物等の検査の実施 	<ul style="list-style-type: none"> ・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進 ・有毒植物等の排除の徹底 ・残留農薬等の検査実施の推進

別表3 立入検査（監視指導）の目標

種類	業種	目標監視回数
食品製造施設	乳処理業	2回／年以上
	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	
	清涼飲料水製造業	
	魚肉練製品製造業	
	菓子製造業	1回／年以上
	食用油脂製造業	
	かん詰又はびん詰食品製造業	
	食品の冷凍又は冷蔵業	
	添加物製造業	
	その他の製造業(漬物製造業など)	
	特産食品製造施設	凍み豆腐製造業
あんぼ柿製造業		
集団給食施設	学校	1回／年以上
	病院	
	社会福祉施設	
	保育所	
	事業所	
総合衛生管理製造過程 承認施設	乳処理業	2回／年以上
	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	
観光地特別対策	一般食堂・レストラン	1回／年以上
	旅館	
	土産品販売店	
	土産品製造業	
大量調理施設等	旅館	1回／年以上
	仕出し屋・弁当屋・給食食堂等	
食品販売施設	大型小売店	2回／年以上
	卸売市場	12回／年以上
上記以外の営業許可施設	飲食店（主として酒類を提供する施設、自動販売機による営業等）	複数年に1回（状況に応じて、随時立入）

別表 4 収去検査計画

(数字は検体数)

食品の分類 検査項目	微生物 検査	放射 性物 質※ 2	理化学検査				
	原 食 因 中 菌 毒 等 の ※ 1		添 加 物	残 留 農 薬	用 残 医 留 薬 動 品 物	成 分 規 格 検 査	重 金 属 ※ 3
魚介類及びその加工品	15	300	5		1		
冷凍食品	8						
肉卵類及びその加工品	7		5		6		
乳・乳製品・ アイスクリーム	19					16	
穀類及びその加工品	15		10				3
野菜・果物及び その加工品	24		7	26			
菓子類	45		10				
清涼飲料水	6					6	
そんざい及び弁当	20						
レトルト食品	5						
その他の食品	21				1		
検査項目別検体数		300	37	26	8	22	3
合計	185			96			

※1… 一般細菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ 等

※2… 加工食品を中心にゲルマニウム半導体検出器による検査を行う

※3… 市内で生産される米についてカドミウムの検査を行う

別表5 年間事業計画

項目		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月		
監視指導	許可業務（新規）								随時						
	許可業務（継続）	○	○	○	○			○	○		○	○			
	許可業務（臨時）								随時						
	立入検査	通常監視								随時					
		一斉監視				○	○				○				
		イベント監視	花見	夏・秋まつり（わらじまつり、稲荷大社祭礼等）											
収去検査								随時							
事業者向け 衛生教育	食品衛生責任者養成講習会	○			○		○		○			○			
	食品衛生責任者実務講習会	○		○				○			○				
	食品衛生講習会（食中毒防止等）								随時						
	出前講座								随時						
普及啓発・市民向け 情報提供	市健康フェスタ（ブース設置）						○								
	食品衛生月間事業（食品衛生懇談会、食中毒予防啓発広報活動等）					○									
	出前講座等								随時						
	市政だより・市ホームページ等による広報						食中毒予防月間			ノロウイルス予防月間					

用語解説（あいうえお順）

【あ】

アニサキス

魚介類に寄生する寄生虫の一種です。魚介類に寄生しているものは体長約2～3cmで、幅は0.5～1mmくらいで、白色の少し太い糸のように見えます。アニサキス幼虫はサバ、カツオ、サケ、イカなどの魚介類に寄生します。アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生(不十分な冷凍又は加熱のものを含む)で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁を刺入して食中毒(アニサキス症)を引き起こします。

衛生規範

弁当・そうざい、洋生菓子、漬物、生めん等の食品について、衛生上の危害を防止するために、微生物の制御を中心に原材料の受入れから製品の販売までの工程全般における衛生的な取扱いや製品の規格等について、国が示した指針です。

【か】

家きん

家畜として飼育されている鳥のことです。主として肉や卵を利用するためのものを指します。

仮設店舗

福島県食品衛生法施行条例第4条の施設基準によらずテント又は組立式等の簡易な構造による設備で期間を定めて出店し、期間終了後には撤去等により出店を止める施設をいいます。

カンピロバクター

日本で発生している食中毒でノロウイルスとともに発生件数が多く、主に食肉を介した食中毒が問題となっています。家畜、家きん類の腸管内に生息し、汚染された食肉や飲料水を喫食することで、1日から7日の潜伏期を経て、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢等の症状を起こします。乾燥にきわめて弱く、また、通常加熱で死滅するため、予防方法として、調理器具を消毒し、よく乾燥させる、肉と他の食品との接触を防ぐ、食肉の十分な加熱が有効です。

管理運営基準

食品衛生法に基づく、営業施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除、

その他公衆衛生上講ずべき措置に関する基準です。福島市食品衛生法施行条例の中で定められています。

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等について定めた規格及び基準のことで、成分規格、製造基準、保存基準などがこれにあたります。

クドア（クドア・セブテンpunkタータ）

ヒラメの筋肉に寄生する寄生虫（粘液胞子虫）の一種です。食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢の症状が出ることがあります。加熱調理（中心温度75℃で5分以上）や凍結処理（-20℃で4時間以上）で病原性が失われます。

【さ】

施設基準

公衆衛生に与える影響が著しい営業について、食品衛生法に基づき都道府県知事が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ません。

収去

市場に流通している食品等についての安全性を確認するため、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、検査に必要な食品等の無償提供をうけることをいいます。また、このような収去により実施する検査を収去検査といいます。

食品衛生監視員

食品衛生法で資格や権限等が定められている行政職員で、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、市民への食品衛生知識の普及や情報提供の業務を行います。

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（食肉製品製造業、添加物製造業など）に設置が義務付けられており、一定の資格要件が必要です。

食品衛生責任者

食品衛生管理者の設置を義務付けられている施設以外の食品営業施設ごとに設置を義務付けられている食品衛生に関する責任者をいいます。

調理師等の有資格者のほか、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ることができ、食品衛生上の危害の発生防止のため、必要に応じ、営業者に対し意見を述べるとともに、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しています。

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です。

食品供給行程（フードチェーン）

農林水産物の生産から、食品の製造・加工、流通、販売に至るまでの一連の行程をいいます。

食品表示法

食品の表示について一般的なルールが定められている法律には、食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（J A S 法）及び健康増進法の3法がありましたが、この3法の食品の表示に関する規定を統合し、食品表示法は平成27年4月に施行されました。

成分規格

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等の成分や純度などを定めた規格をいいます。

【た】

大量調理施設衛生管理マニュアル

集団給食施設等における食中毒を予防するために、H A C C P の概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、以下の事項を示したものです。

- (1) 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- (2) 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等(ウイルスを含む)を死滅させること。
- (3) 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- (4) 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行う必要があります。

腸炎ビブリオ

塩分を好む細菌で海（河口部、沿岸部など）に生息しているため、主に生の魚介類を介して食中毒を起こします。真水に弱いため、魚介類は真水でよく洗うほか、調理器具の使い分けや洗浄、消毒を徹底することで予防できます。また、熱にも弱く60℃で10分間の加熱で死滅します。

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、合成抗菌剤）、内寄生虫用剤等に分類されます。

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ます。微生物から作られる「抗生物質」と科学的に合成される「合成抗菌剤」があります。

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います。

【な】

ノロウイルス

小型の球形ウイルスで、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。ごく少量でも感染します。なお、食品の中心部を85℃～90℃で90秒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】

HACCP

原材料から最終製品までのすべての工程の中で起こりうる危害を分析し、その発生予防策と対処方法を決めておき、重要な工程について、発生予防策の実施を連続的に確認することにより、一つ一つの製品の安全性を保證する衛生管理の手法をいいます。Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析重要管理点）といい、頭文字をとってHACCP（ハサップ）と呼ばれています。

放射性物質

人体に影響を及ぼす放射線を出す物質のことで、ウランやヨウ素、セシウムなどが知られています。また、放射線を出す能力を放射能といいます。また、放射性セシウムの基準は、食品1キログラムあたり、飲料水は10ベクレル、牛乳・乳飲料と乳児用食品は50ベクレル、それ以外の一般食品は

100ベクレルと定められています。基準を超えた場合は回収や出荷停止等の措置がとられます。

ボツリヌス菌

耐熱性の芽胞と呼ばれる殻を形成し、菌は増殖の際に毒素を生成します。また、菌は増殖に酸素の少ない環境を好む特徴があります。日本では、原因食品として「いずし」、「なれずし」が代表に挙げられ、保存食品や発酵食品に見られる食中毒細菌です。通常は摂食から12～72時間の潜伏期間を経て、嘔吐、下痢などの初期症状が現れ、続いて、めまい、頭痛等の神経症状、重度の場合には、尿閉、血圧低下、呼吸困難等に陥り、死亡する事例もあります。

予防として、120℃、4分間以上の加熱殺菌、または、喫食前の十分な加熱が有効で、異常膨張のある真空パック食品などは喫食しないことが重要です。

また、1歳未満の乳児は蜂蜜を摂取することで乳児ボツリヌス症を引き起こす可能性があるため、乳児には蜂蜜を与えないことが重要です。