

令和6年度

福島市食品衛生監視指導計画



福島市

福島市保健所

# — 目次 —

<b>I 趣旨</b>	<b>p 2</b>
<b>II 基本的事項</b>	<b>p 2</b>
1 対象範囲	
2 実施期間	
3 対象	
4 根拠法令	
5 監視指導	
6 試験検査	
7 食品衛生監視員等の育成	
8 計画の策定及び実施結果の公表	
<b>III 関係機関との連携</b>	<b>p 3</b>
<b>IV 重点的な監視指導</b>	<b>p 4</b>
1 食中毒防止対策	
2 不良食品防止対策	
3 HACCPの取り組み支援	
<b>V 監視指導の内容</b>	<b>p 7</b>
1 監視指導項目	
2 立入検査	
3 食品等の収去検査	
<b>VI 食中毒等健康危害発生時及び違反発見時の対応</b>	<b>p 1 1</b>
1 食中毒等健康危害発生時の対応	
2 違反発見時の対応	
<b>VII 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進</b>	<b>p 1 2</b>
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	
<b>VIII リスクコミュニケーションの実施と情報提供</b>	<b>p 1 3</b>
1 意見交換会の開催	
2 市民及び事業者への情報提供	
3 食品衛生監視指導計画に関する市民からの意見募集	
別表 年間事業計画 -----	p 1 5
用語解説(あいうえお順) -----	p 1 6

# I 趣旨

---

令和6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 対象範囲

福島市全域

## 2 実施期間

令和6年4月1日から令和7年3月31日までの1年間

## 3 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営業届出施設等を対象とします。

## 4 根拠法令

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）

福島県食品衛生法施行条例（平成12年福島県条例第80号）

福島市食品衛生法施行条例（平成30年福島市条例第34号）

## 5 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。

## 6 試験検査

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等で行います。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。

## 7 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。

## 8 計画の策定及び実施結果の公表

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、令和7年6月末までに取りまとめ、市ホームページ等で公表します。

### Ⅲ 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 市内の連携

市内の関係部署（商工観光部、農政部、こども未来部、教育委員会等）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。また、保育所や小中学校の給食施設において食中毒が発生した場合等には、施設を所管する関係部署と連携して迅速に対応します。

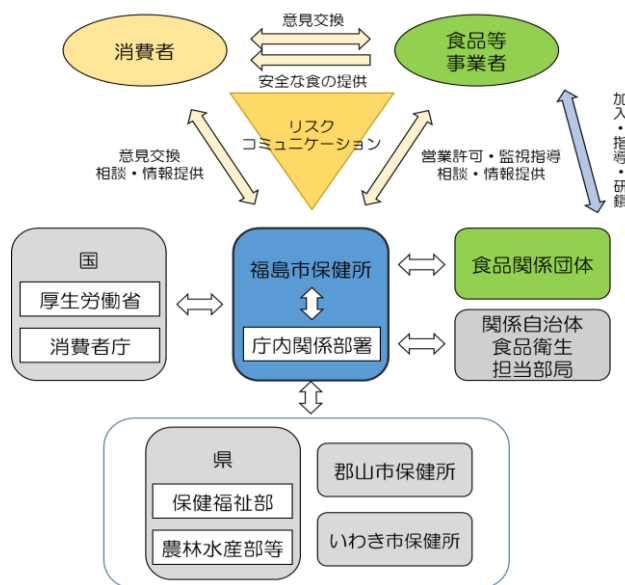
#### 4 他法令を所管する部局との連携

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

近年の食に関する主な出来事（表1）や食中毒の発生状況（表2）等を踏まえ、以下の事項について、重点的な監視指導を実施します。

表1 近年の食に関する主な出来事

年度	食の安全に関する主な出来事
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 ・食品表示法の施行
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 ～R1	・食品衛生法の改正 ・アニサキス食中毒の急増
R2	・HACCPに沿った衛生管理制度化（完全施行は令和3年6月1日）
R3	・営業許可制度の見直し・届出制度創設
R4	・「レアステーキ」による腸管出血性大腸菌O157食中毒（死亡事故）
R5	・弁当屋で製造された弁当による黄色ブドウ球菌及びセレウス菌広域食中毒

表2 令和4年の食中毒発生状況（事件数）※

	全国	福島市
事件総数	962件	2件
アニサキス	566件	1件
カンピロバクター	185件	1件
ノロウイルス	63件	0件

※厚生労働省食中毒統計より全国病因物質別食中毒事件数の上位3位について抜粋

### 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。

#### 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（ユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキ、その他レアステーキ等のユッケ様食品）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。

#### 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多く発生しています。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) 有毒植物等による食中毒対策

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せん。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。

## 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、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・販売前の自主検査等により放射性物質が基準値以下であることを確認するよう指導します。

表3 放射線収去検体目標数

検体数	150検体	
主な対象食品	生鮮食品	農産物、畜産物等
	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、冷凍食品、麺類、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特定原材料等のアレルゲンを含む旨の表示漏れや賞味期限、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。

### (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に沿った衛生管理の実施状況について監視・指導することによって、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 HACCPの取り組み支援

### (1) HACCP導入講習会の実施

HACCPの導入に関して手引書だけでは対応が難しい食品等事業者に対し、導入講習会を開催し、HACCPに沿った衛生管理の導入を支援します。

### (2) HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導

食品等事業者が作成した衛生管理計画及び実施記録を確認し、食中毒をはじめとした危害防止対策が適切に講じられていることを検証します。改善が必要な食品等事業者に対しては、衛生管理計画の見直しについて指導し、適切かつ安定したHACCPに沿った衛生管理の運用に導きます。

## V 監視指導の内容

---

### 1 監視指導項目

食品等取扱施設や市内に流通する食品等について、関係法令に基づき適正な監視指導を行います。

- ・食品衛生法に基づき、食品等の規格又は基準及び施設基準に加え、公衆衛生上必要な措置の基準の遵守状況等について監視指導を行います。
- ・食品表示法に基づき、食品表示基準の衛生事項の遵守状況等について監視指導を行います。
- ・食品の製造段階、加工段階及び調理段階における監視指導に当たっては、一般的衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画及び手順書並び



に衛生管理の実施状況の記録について、営業者が適切に作成できるよう指導するとともに、営業者が作成した衛生管理計画及び手順書の内容を確認します。

- ・給食施設については、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいて監視指導を行います。
- ・卸売市場や大型小売店等、食品等が集積する流通拠点については、保存温度や陳列販売方法等、食品等の衛生的な取扱いの実施状況を中心に監視指導を行います。
- ・主な食品群ごとのフードチェーンの各段階に応じて、「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（表4）」に基づいて監視指導を行います。

表4 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"> <li>・微生物汚染の防止の徹底</li> <li>・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</li> <li>・製造、加工記録の作成と保存</li> <li>・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</li> <li>・食肉、食鳥肉の残留動物用医薬品の検査の実施</li> <li>・食肉製品の成分規格、食品添加物の検査の実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</li> <li>・十分な加熱加工、調理の徹底</li> <li>・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</li> <li>・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</li> </ul>
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・微生物汚染の防止の徹底</li> <li>・製品出荷時の自主検査の実施</li> <li>・製造記録の作成と保存の徹底</li> <li>・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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</li> </ul>
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新鮮な正常卵の受入れの徹底</li> <li>・洗浄卵及び割卵時の汚染防止の徹底</li> <li>・汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底</li> <li>・製造、加工記録の作成と保存</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</li> </ul>
水産食品（魚介類及び水産加工品）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・微生物汚染の防止の徹底</li> <li>・生食用鮮魚介類について規格基準の遵守</li> <li>・加熱を要する食品について加熱調理の徹底</li> <li>・魚肉練り製品の成分規格、食品添加物の検査の実施</li> <li>・製造、加工記録の作成と保存</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</li> <li>・加熱調理の徹底</li> <li>・有毒魚介類等の排除を徹底</li> <li>・フグの衛生的な処理の徹底</li> <li>・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</li> </ul>

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"> <li>・微生物汚染の防止の徹底</li> <li>・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底</li> <li>・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</li> <li>・製造、加工記録の作成と保存</li> <li>・加工品の食品添加物等の検査の実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底</li> <li>・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進</li> <li>・有毒植物等の排除の徹底</li> <li>・残留農薬等の検査実施の推進</li> </ul>
------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 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。(表5)

表5 立入検査(監視指導)回数的目標

施設	対象施設	目標監視回数
常に大量または多品目の食品等を取扱うことから、定期的な監視が必要な施設	大型小売店	2回/年以上
	卸売市場	12回/年以上
<ul style="list-style-type: none"> <li>●広域流通食品を製造・加工する施設</li> <li>●製造基準が定められている等、特に高度な衛生管理が必要な食品を製造する施設</li> <li>●観光地対策施設</li> <li>●大量調理施設</li> <li>●過去の食中毒原因施設、または違反・不良食品原因施設</li> <li>●特産食品製造施設</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●大規模製造加工施設</li> <li>●観光地関連施設</li> <li>●給食施設</li> <li>●旅館・ホテル</li> <li>●仕出し屋、弁当屋</li> <li>●凍み豆腐製造施設</li> </ul> <p>など</p>	1回/年以上
<ul style="list-style-type: none"> <li>●過去の事例において食中毒や不良食品等の発生が比較的少ない施設</li> <li>●製造品を自店舗等でのみ販売している等の小規模施設</li> <li>●製造・加工が簡易で管理しやすい施設</li> </ul>	上記以外の施設	随時 (必要に応じて実施)

### (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。(表6)

- ・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。

表6 収去検査計画

検査項目 食品の分類	微生物検査	放射性物質 ※2	理化学検査				
	※1 食中毒の原因菌等		添加物	残留農薬	残留動物用医薬品	成分規格検査	重金属 ※3
魚介類及びその加工品	5	150	1				
冷凍食品	4						
肉卵類及びその加工品	4		4		3		
乳・乳製品・アイスクリーム	12					9	
穀類及びその加工品	6		4				3
野菜・果物及びその加工品	14		14	27			
菓子類	16		8				
清涼飲料水	3					3	
そうざい及び弁当	10						
レトルト食品	4						
その他の食品	11					1	
検査項目別検体数 ※4	89	150	32	27	4	12	3
合計			78				

(数字は検体数)

※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います。

※3…市内で生産される米についてカドミウムの検査を行います。

※4…検査項目別検体数とは、採取した検体についてどのような検査を実施するかを集計したもので、1検体で複数の項目を検査する場合があります。

## 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部署と適宜連携し、意図せぬ有害物質の混入も想定しながら、速やかに患者の喫食状況・行動状況等の調査、施設の立入調査、食品等の試験検査を行い、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。

なお、広域的な食中毒事案が発生した場合は、食品衛生法第21条の3に規定する広域連携協議会を活用し、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、関係機関等の連携の緊密化を図るとともに、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策について協議します。

#### (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) 指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応

事業者の届出等により厚生労働省が定める指定成分等を含む食品による健康被害を探知した際には、必要に応じて医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者と連携し、厚生労働省に対し報告するとともに、被害の拡大を防止するための必要な措置を講じます。また、いわゆる健康食品（指定成分等を含む食品を除く。）による健康被害発生時には、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、必要に応じて公表します。

### 2 違反発見時の対応

#### (1) 違反食品等の措置

食品衛生法又は食品表示法に違反する食品等が発見された場合には、違反内容に応じて、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るとともに、必要な再発防止措置を講じます。

#### (2) 行政処分等

施設の立入検査や食品等の試験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が発見した際には、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59条(廃棄命令等)、第60条(許可の取消し等)、第61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69条又は食品表示法第7条及び第10条の2第2項に基づき、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) 関係機関との連携

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じます。また、違反内容が他法令にも関係する場合には、関係機関と連携して対応します。

### (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 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

### 1 食品等事業者に対する指導事項

#### (1) 食品衛生責任者等の設置

食品等事業者に対し、食品の製造、加工、調理等を自主的に管理するため、食品衛生に関し相当の知識を有する者(食品衛生責任者又は食品衛生管理者)を衛生管理に責任を有する者として配置し、その職責を果たすため、定期的に講習会等に参加させて食品衛生に関わる知識の習得をするよう指導します。

#### (2) 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

自主的な衛生管理の向上のため、監視指導、衛生講習会等を通じて、食品等事業者の責務について啓発を行います。

- ・自主検査、原材料の安全性確認(表示の確認を含む)、製品の表示の確認及び食品の製造販売等に係る記録の作成・保存等を推進すること。

- ・自らの営業における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、一般衛生管理に加えてHACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう支援すること。

## 2 講習会の実施及び人材育成

食品等事業者や従事者を対象とした各種講習会を開催します。

### (1) 食品衛生責任者等の養成

食品衛生責任者を養成する講習会を開催するとともに、施設の許可更新時期に合わせて、食中毒予防の知識や近年の食品衛生の動向について、食品衛生責任者を対象とした実務講習会を開催します。なお、養成講習会実施機関として指定を受けた団体に対し、講師の派遣等必要な支援を行います。

### (2) 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開催します。

### (3) 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、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、必要に応じ、衛生講習会を開催します。

### (4) 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。

### (5) HACCP導入講習会

HACCPに沿った衛生管理の普及啓発を図るため、食品等事業者向けに導入講習会を開催します。

## Ⅷ リスクコミュニケーションの実施と情報提供

### 1 意見交換会の開催

市民や食品等事業者を対象とした講習会、消費者や食品関係団体との会議等で、食品の安全確保や安心の実現について意見交換を行い、相互理解を深めるとともに、必要に応じてその結果を今後の取り組みに反映させます。

### 2 市民及び事業者への情報提供

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」では、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、市政だより、リーフレット等の様々な媒体を通して、食品の安全確保に関する情報を発信します。

### 3 食品衛生監視指導計画に関する市民からの意見募集

計画の策定にあたり、計画素案を市ホームページ、保健所、各支所等で公表し、市民から意見を募集するとともに、寄せられた意見を必要に応じて計画に反映させます。

また、計画の実施結果は、翌年度の6月末日までに市ホームページ等で公表します。

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** 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、神社祭礼等）					→						
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	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。

#### アレルゲン

食物の摂取により湿疹等のアレルギー症状が起こることを「食物アレルギー」、この原因となる物質を「アレルゲン（アレルギー物質）」といいます。食物アレルギーによる健康被害を未然に防止するため、発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高い食品（特定原材料）として、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、及び落花生（ピーナッツ）の8品目は表示が義務化されています。また、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、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン及びバナナの20品目については表示が奨励されています。

#### 一般衛生管理

施設設備の構造、保守点検・衛生管理、機械器具の保守点検・精度管理・衛生管理、従業員の教育訓練、製品の回収等の衛生管理に関わる一般的共通事項のことです。

### 【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3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、通常の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。

### **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。

### **公衆衛生上必要な措置の基準**

食品衛生法に基づき、施設及びその他衛生的な管理を適切に実施できるよう定めた基準です。食品衛生法の改正に伴い、令和3年6月1日からは厚生労働省令で新たに定められた基準（厚生労働省令 別表第17、別表18）を遵守することとなりました。

## **【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っています。

### **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がな

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（ＪＡＳ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、ＨＡＣＣＰ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。

### 腸管出血性大腸菌

反芻動物（牛や羊）の腸管内に生息している菌であり、食肉に付着しています。レバーやユッケなどの生肉や加熱が不十分なひき肉、焼肉など比較的少ない菌数で人に感染し、2日から7日の潜伏期を経て、下痢、発熱、倦怠感、激しい腹痛、血便等の症状を引き起こします。重症となる場合は、菌が腸管から血管内に侵入して、腎臓や脳内に到達しHUS（溶血性尿毒症症候群）や脳症等を引き起こすことがあり、しばしば死者がでます。

### 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証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。

#### HACCPに沿った衛生管理

食品衛生法の改正により、原則として、全ての食品等事業者はその規模や形態等に応じて、次のいずれかの取組みが求められることとなりました。

●HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCP 7 原則に基づき、食品等事業者自ら、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行います。

●HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

小規模事業者及び一定の業種については、コーデックスHACCPの弾力的な運用を可能とする食品関係団体が作成する手引書を参考に、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ます。

※コーデックスは国際的な食品の規格のことで、国連食糧農業機関(FAO)及び世界保健機関(WHO)により設置された国際的な政府間組織である食品規格(コーデックス)委員会が策定しています。

**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。

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。