

平成 28 年度

滋賀県食品衛生監視指導計画

食の安全・安心の確保は、①県民の健康保護が最重要との認識の下に、危害の未然防止とその仕組みに対する信頼確保を旨として行うこと、②科学的知見等の合理的根拠に基づき行うこと、③供給と消費に関連するすべての工程で関係者が適切な措置を講じて行うこと、④県民、関係事業者、県の相互理解と協力の促進を旨として行うこと、と定めた「滋賀県食の安全・安心推進条例」の基本理念を踏まえて、食品衛生法および関係法令に基づく監視指導等の事業を重点的、効果的かつ効率的に実施するため、食品衛生法に基づきこの計画を定めます。

- 第1 監視指導等の実施に関する基本的な事項
 - 第2 監視指導の実施体制等に関する事項
 - 第3 重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項
 - 第4 施設への立入検査に関する事項
 - 第5 食品等の試験検査に関する事項
 - 第6 一斉監視の実施に関する事項
 - 第7 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項
 - 第8 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の指導に関する事項
 - 第9 情報提供および意見交換の実施に関する事項
 - 第10 食品衛生に係る人材の育成および資質の向上に関する事項
- 参考資料（用語説明）

滋 賀 県

第1 監視指導等の実施に関する基本的な事項

1 趣旨

この計画は、食品衛生法*第24条の規定により、厚生労働大臣が定める「食品衛生監視指導指針」に基づき、滋賀県が行う監視指導等の実施に関する計画(以下「監視指導計画」という。)を定め、食品の安全性の確保を図るものです。

2 基本的方向

「滋賀県食の安全・安心推進計画*」に定める施策を推進するため、監視指導計画には関連する施策について、平成28年度の具体的な行動計画を明記します。

滋賀県食の安全・安心推進計画

計画期間：平成26年度(2014年度)～平成30年度(2019年度)の5年間

個別施策：〔方向1〕生産から消費段階における健康被害の未然防止や拡大防止

- ☆ 施策① 食の安全に関する危機管理体制の整備
 - ☆ 施策② 効果的な食品衛生監視指導の実施
 - ☆ 施策③ 食中毒発生防止対策の推進
 - ☆ 施策④ 食品等の試験検査による安全性の確保
 - ☆ 施策⑤ 食肉・食鳥肉の衛生確保の推進
- 〔 ☆: 関連施策 〕

〔方向2〕関係事業者の責任による食品の安全確保

- 施策⑥ 農業生産工程管理(GAP)の取組推進
- 施策⑦ 環境こだわり農業の推進
- 施策⑧ 生産における薬剤などの適正使用の推進
- 施策⑨ 畜産物の安全性向上
- ☆ 施策⑩ 食品等事業者の自主衛生管理の促進
- ☆ 施策⑪ 適正表示の確保と食品表示に関する知識の普及

〔方向3〕県民・関係事業者・県の三者による相互理解と信頼の向上

- ☆ 施策⑫ リスクコミュニケーションの推進と県民ニーズの施策への反映
- ☆ 施策⑬ 食の安全性に関する情報の提供
- 施策⑭ 食育の推進
- 施策⑮ 地産地消の推進

3 監視指導の対象

(1) 対象施設

- ア 食品衛生法*に基づく営業許可施設(以下「許可施設」という。)
- イ 滋賀県食品衛生法等施行細則に基づく業務開始報告施設(以下「届出施設」という。)
- ウ と畜場法*に基づくと畜場
- エ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律*(以下「食鳥検査法」という。)に基づく食鳥処理場*
- オ 滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例に基づくふぐ取扱施設*
- カ 滋賀県食の安全・安心推進条例*(以下「推進条例」という。)に基づく食品等輸入事業者
- キ 推進条例に基づく高度な衛生管理が行われる工程の認証を受けた施設(以下「認証施設」という。)

(2) 対象地域

大津市を除く滋賀県全域。ただし、上記の認証施設は大津市を含む県全域とします。

4 監視指導計画の実施期間

平成28年4月1日から平成29年3月31日までの1年間とします。

第2 監視指導の実施体制等に関する事項

1 基本的な事項

監視指導計画に基づき、保健所、食肉衛生検査所、衛生科学センター、食の安全推進室、食品安全監視センターの実施機関が、それぞれ連携協力して監視指導を実施します。

2 実施機関の役割

(1) 保健所の役割

- ア 許可施設、届出施設、ふぐ取扱施設*、食品等輸入事業者に対する監視指導および検体の採取
- イ 食中毒発生時の原因究明、健康被害拡大防止措置および再発防止対策
- ウ 不良食品等に係る調査および再発防止の措置
- エ 営業者・消費者等への情報提供、意見交換および衛生講習会の実施
- オ 食品等事業者*による自主衛生管理の推進
- カ 食品等事業者*からの相談対応

(2) 食肉衛生検査所の役割

- ア と畜検査およびと畜検査における精密検査
- イ BSEスクリーニング検査*
- ウ と畜場およびと畜場併設食肉処理施設の食肉検査および監視指導
- エ 食鳥処理場*に対する監視指導および検体の採取
- オ 輸出食肉の衛生確保
- カ 関係者への情報提供および衛生講習会の実施

(3) 衛生科学センターの役割

- ア 食品、添加物等の規格基準*等の理化学検査および微生物検査
- イ 食品の残留農薬*等の検査
- ウ 食中毒、不良食品等に係る検査
- エ 試験検査の信頼性の確保
- オ 食中毒関連情報の発信

(4) 食の安全推進室(企画係)の役割

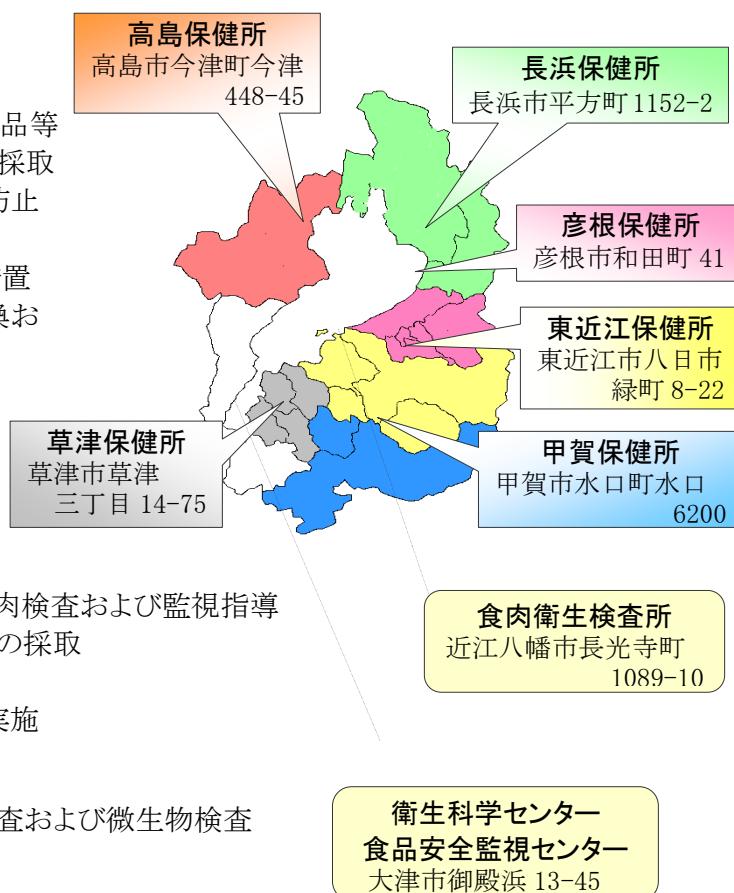
- ア 食の安全性の確保に係る総合的施策の企画
- イ 監視指導計画の策定および公表
- ウ 食品衛生に関する情報の収集および提供
- エ 厚生労働省、消費者庁、他の自治体との連絡調整(食中毒調査、不良食品対応等)、情報交換
- オ 農林水産省(近畿農政局滋賀支局)および庁内関係部局(総合政策部、健康医療福祉部、農政水産部等)との連絡調整、情報共有
- カ ふぐ調理師試験の実施

(5) 食品安全監視センター(食の安全推進室監視指導係)の役割

- ア 広域流通食品製造施設*に対する監視指導および検体の採取
- イ 滋賀県食品高度衛生管理認証*の推進、指導、認証および外部検証
- ウ 食品安全情報の提供および食品等事業者*からの相談業務
- エ 大規模食中毒等健康危害発生時における各保健所との連携による緊急対応

3 関係機関等との連携

県関係部局をはじめ国、関係自治体と連携を図りながら実施します。特に、大津市保健所(中核市)とは監視指導、食中毒調査、不良食品等において情報を共有し、連携を密にしていきます。



第3 重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項

1 一般的監視指導等の項目

食品衛生法^{*}、食品表示法、滋賀県食品衛生基準条例(以下「基準条例」という。)等、関係法令および規則等に定める基準に沿って、次の事項を一般的な監視指導の項目とします。

- ア 人の健康を損なうおそれがある不衛生な食品の排除
- イ 規格基準に適合しない食品、添加物、器具および容器包装の排除
- ウ 食品表示基準^{*}(衛生事項に限る。)に適合しない食品等の排除
- エ 食用に適合しない食肉および食鳥肉の排除
- オ 営業施設の衛生管理の基準の遵守
- カ 営業施設の構造、設備等の基準の遵守

2 重点的監視指導等の項目

食品の製造・加工、流通・販売、調理・飲食の各段階およびと畜場・食鳥処理場^{*}において、次の事項に重点を置いて監視指導を実施します。

段階	監視指導項目・内容
製造加工	<p>ア HACCP[*]による衛生管理の導入 滋賀県食品高度衛生管理認証の認証基準により、危害要因リストの作成等、HACCP[*]による高度な衛生管理の導入を指導します。</p> <p>イ 自主衛生管理マニュアルの作成 食品等事業者[*]自らが、各自の施設に応じた日常点検を含む衛生管理を進めるため、通常時の備え、記録の作成、事故発生時の措置などを定めたマニュアルの作成を指導します。</p> <p>ウ 製品への適正表示 食品表示基準[*]に基づき、アレルギー[*]、消費期限[*]の適正表示の徹底を指導します。</p>
流通販売	<p>ア 自主衛生管理マニュアルの作成 食品等事業者[*]自らが、各自の施設に応じた日常点検を含む衛生管理を進めるため、通常時の備え、記録の作成、事故発生時の措置などを定めたマニュアルの作成を指導します。</p> <p>イ カンピロバクター[*]等による食中毒の防止 食鳥肉の生食によるカンピロバクター食中毒のリスクを周知し、生食用として販売しないよう指導します。併せて、生食用食肉の規格基準[*]を指導します。</p> <p>ウ 製品への適正表示 食品表示基準[*]に基づき、アレルギー[*]、消費期限[*]の適正表示の徹底を指導します。</p>
調理飲食	<p>ア 自主衛生管理マニュアルの作成 食品等事業者[*]自らが、各自の施設に応じた日常点検を含む衛生管理を進めるため、通常時の備え、記録の作成、事故発生時の措置などを定めたマニュアルの作成を指導します。</p> <p>イ ノロウイルス[*]による食中毒の防止 調理前や用便後等の適切な手洗い、手袋・マスクの着用および従事者の健康管理、二枚貝等リスクのある食材の十分な加熱調理を指導します。</p> <p>ウ カンピロバクター[*]等による食中毒の防止 食鳥肉の生食によるカンピロバクター食中毒のリスクを周知し、十分な加熱調理を徹底するよう指導します。併せて、生食用食肉の規格基準[*]を指導します。</p>
と畜場等	<p>ア と畜場に対するHACCP[*]に基づく衛生管理の推進 と畜場法のHACCP導入型基準[*]に基づき、衛生的なとさつ解体を指導します。特に、設備等の微生物検査等による検証を通して、自主的な改善を指導します。</p> <p>イ 認定小規模食鳥処理場[*]における衛生確保 食鳥処理衛生管理者による適正な確認検査および食鳥処理場における衛生的な処理を指導します。</p>

※印の用語は参考資料で説明しています

第4 施設への立入検査に関する事項

1 立入検査の実施

飲食店や食品の製造・販売等を行う施設(延べ約 33,000 施設)に対して、各施設の営業実態や自主衛生管理の状況を考慮して各保健所が、効果的、効率的に監視指導を実施します。

広域流通食品製造施設*(延べ約 560 施設)に対しては、食品安全監視センターが、また、と畜場およびと畜場併設食肉処理施設に対しては、食肉衛生検査所がHACCP導入型基準*に基づく監視指導を実施します。

2 標準年間立入回数

業態または施設ごとに、取り扱う食品の特殊性、流通の広域性、危害発生の可能性および過去の監視実績などを考慮して、年間の立入回数を設定して立入検査を行います。

立入回数	対象施設
年 3 回以上	<ul style="list-style-type: none">広域流通食品製造施設*(製造の従事者数が 30 人以上の施設)給食弁当製造施設(同一メニューを 1 回 300 食または 1 日 750 食以上調理する施設)と畜場およびと畜場併設食肉処理施設
年 2 回以上	<ul style="list-style-type: none">広域流通食品製造施設*(製造の従事者数が 10 人以上 30 人未満の施設)大規模食品販売店
年 1 回以上	<ul style="list-style-type: none">広域流通食品製造施設*(上記施設を除く)大型のホテルおよび旅館認定小規模食鳥処理場*新規に営業を開始する施設営業許可の有効期間満了となる施設(自動販売機、簡易飲食店等を除く)前年度に食中毒の原因となった施設前年度に不良食品等の原因となった施設一斉監視の対象施設(上記施設を除く)
必要に応じ実施	<ul style="list-style-type: none">上記以外の食品営業施設

3 違反発見時の対応

立入検査等において違反を発見した場合は、原因を調査するとともに危害の発生防止に努めます。

ア 違反発見時 :その場において食品衛生指導票*等による必要な指導を行います。

イ 違反食品等 :違反食品等による健康被害が発生しないよう、販売停止、回収等の指導を速やかに行います。また、必要に応じて他自治体等と連携を図ります。

ウ 改善の確認 :改善状況の確認および記録を行い、十分な改善が図られていない場合は、文書による指導を行います。

エ 行政処分等 :必要に応じ、廃棄命令、改善命令、営業停止等の措置により食品の安全確保を図ります。

オ 違反の公表 :食品衛生上の危害の状況を明らかにし、健康被害の拡大防止および再発防止を図るため、食品衛生法*等に違反し、行政処分を受けた者の氏名、対象食品、対象施設、県の行った措置の内容、違反原因等を速やかに公表します。

カ 再発の防止 :行政処分等を行った施設に対しては、再度違反をしないよう、重点的に監視指導を行います。

第5 食品等の試験検査に関する事項

1 食品等の試験検査の実施

県内で製造または販売される食品等について、食中毒の発生防止、不良食品の流通防止を図るため、食品衛生法[※]等に基づき延べ2,000検体の試験検査を実施します。

そのうち、600検体は県政モニター[※]アンケートで、県民が特に不安を感じている広域流通食品(以下「特定食品」という。)について検査し、その結果をわかりやすく公表します。

また、と畜場における衛生的な処理を検証するため、400検体の微生物検査を行います。

2 試験検査の内容

保健所、食品安全監視センター、食肉衛生検査所および衛生科学センターが、それぞれの役割分担のもと連携して計画的に次の試験検査を行います。

区分	検査の内容	延べ 検体数	特定食品 (内数)
規格基準等	<ul style="list-style-type: none"> 食品の成分規格や衛生規範に規定されている微生物検査や理化学検査 農産物中の防ばい剤[※]や加工食品中の保存料、着色料等の食品添加物[※]検査 	1,150 検体	350 検体
	<ul style="list-style-type: none"> 食品中の放射性物質[※]検査 	220 検体	90 検体
残留農薬等	<ul style="list-style-type: none"> 県内産農産物や輸入農産物の残留農薬[※]検査 輸入加工食品の残留農薬[※]検査 	250 検体	110 検体
	<ul style="list-style-type: none"> 畜産物、水産物等の動物用医薬品[※](抗生物質、合成抗菌剤)の検査 	80 検体	
指定外添加物	<ul style="list-style-type: none"> 加工食品について、日本で使用が認められていない添加物(指定外添加物)の検査 	50 検体	50 検体
アレルゲン	<ul style="list-style-type: none"> 加工食品について、表示が義務付けられたアレルゲン[※]の混入を検査 	40 検体	
遺伝子組換え食品	<ul style="list-style-type: none"> 加工食品について、表示が義務付けられた遺伝子組換え食品[※]の混入を検査 	10 検体	
調査・研究	<ul style="list-style-type: none"> 監視指導や自主衛生管理の助言等に必要調査・研究テーマを決めて実施する検査 	200 検体	
拭取り検査	<ul style="list-style-type: none"> 営業施設・器具等を拭き取り、微生物汚染の状況を検査 	必要時	—
合計		2,000 検体	600 検体

3 違反発見時の対応

(1) 違反食品の措置

違反食品が流通しないよう、当該施設の立入検査を行い移動禁止、回収、廃棄等の措置を速やかに行います。

(2) 関係機関との連携

管外で生産・製造された食品の場合は、速やかに管轄する自治体に違反事実を連絡します。また、広域流通食品、輸入食品等の場合は、厚生労働省および関係する自治体等へ情報提供し、連携して違反食品等の流通防止措置等の必要な措置を行います。

4 その他

特定の違反事例が多発するなど、食品衛生に関する問題が発生し、食品の試験検査が必要となった場合は、緊急検査を実施して、食品の安全性の確保を図ります。

第6 一斉監視の実施に関する事項

1 一斉監視の実施

厚生労働省および消費者庁が示す方針を踏まえ、夏期および年末に全国一斉監視を実施するとともに、「第3 重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項」に基づき県独自の一斉監視を実施します。

2 一斉監視の内容

【実施時期】	【実施内容】	【主な対象施設】
4月	○ カンピロバクター等食中毒予防一斉監視 （5～6月） カンピロバクター*、腸管出血性大腸菌（O157 等）* 等による食中毒の発生防止対策を徹底します。	➤ 飲食店（焼肉・焼き鳥料理店等肉料理提供施設） ➤ 生食用食肉取扱施設
5月		
6月	◇ 6月期許可継続施設監視（～6月）	
7月	○ 食品、添加物等の夏期一斉監視 （7月） 夏期の食中毒や不良食品の発生を防止するため、全国一斉に実施します。	➤ 飲食店（弁当屋、仕出し屋）などの大量調理施設
8月	◇ 食品衛生月間（8月）*	
9月	◇ 10月期許可継続施設監視（～10月）	
10月	◇ 食肉衛生月間（10月）*	
11月	○ 食品、添加物等の年末一斉監視 （12月） 食品流通量が増える年末に、冬期の食中毒や不良食品の発生を防止するため、全国一斉に実施します。	➤ 卸売市場などの大量流通販売施設
12月	○ 食品表示一斉監視 （1～2月） アレルギー、消費期限などの食品を摂取する際の安全性に関する適正な表示を徹底します。	➤ 地域特産食品の製造および販売施設
1月		
2月		
3月	◇ 2月期許可継続施設監視（～2月）	

3 その他

特定の違反事例や食中毒事件が多発するなど、食品衛生に関する問題が発生し、関係営業施設の監視指導が必要な場合は、緊急監視を実施して、その再発防止および食品の安全性の確保を図ります。

第7 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

1 食中毒発生時の対応

食中毒予防対策は食品安全施策の基本であることから、「滋賀県食中毒処理要領」に基づき、年度当初に食中毒処理体制を確立するとともに、発生時においては健康被害の拡大および再発防止に総力をあげて対応します。

(1) 調査・検査

食中毒事件の発生を探知した時は、事件概要の迅速な把握、整理および関係機関への連絡を行うとともに、次の調査および検査を実施します。

ア 発症者や診察医師に対する症状や食事の状況等を聞き取り調査

イ 検便や食品残品等の採取による病原微生物や化学物質等の病因物質の検査

ウ 原因食品、汚染経路の究明および再発防止のため、汚染源のさかのぼり調査

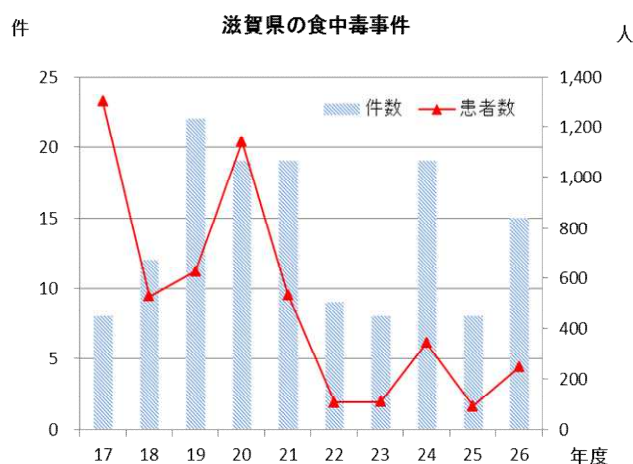
(2) 措置・情報提供

調査および検査の内容を総合的かつ科学的に分析・検討し、健康被害の拡大および再発の防止のために必要な措置を速やかに行うとともに、食中毒予防の観点から、発生状況等を速やかに公表します。

(3) 連携

感染症の届出により食中毒が疑われる事例については、関係部局と協力して調査を実施します。

また、管外の患者や管外の原因施設による発症者等に対しては、関係自治体と連携して、聞き取り調査や検便等の検査を実施します。



2 食中毒予防対策

夏季に食中毒が発生しやすい気象条件になった場合、食中毒注意報^{*}を発令し、食品の取扱いなどについて、速やかに注意喚起し、食中毒発生防止を図ります。

冬季には、ノロウイルス^{*}による食中毒との関連性が指摘されている感染性胃腸炎^{*}患者の発生動向を基に、ノロウイルス食中毒注意報^{*}を発令し、食品等事業者^{*}に対して、従事者の健康管理や適切な手洗いなどの注意を喚起し、食中毒発生防止を図ります。

3 食品等の苦情・相談への対応

保健所に寄せられる多くの苦情・相談に対して、迅速かつ的確に対応します。特に、推進条例により食品等事業者^{*}に義務付けられた健康被害情報や自主回収情報の報告により、問題のある食品の流通を早期に把握するとともに、食の安全・安心のために必要であると認めた場合は、速やかにホームページ等で公表します。

ア 異物混入や異味・異臭等の不良食品に関しては、健康への影響を確認するとともに、関係施設の調査を行い、不良食品の再発防止を指導します。

イ 下痢、腹痛などの健康異常に関しては、検便や関係食品の検査および関係施設の調査を行い、発生原因の究明、被害の拡大防止に努めます。

ウ 食品等の不適正な表示に関しては、関係施設、関係食品の調査等を行い、食品表示法^{*}に基づく適正な表示を指導するとともに、他法令に関わる場合は、関係機関と連携して対応します。

4 健康被害発生時等における緊急対応

食品衛生にかかる重大な問題が発生し、健康被害等が発生または拡大するおそれがある場合は、相談窓口を設けるなどの対応を行います。また、平時においては、食の安全に係る健康危機に迅速に対応できるよう、大規模な健康危害の発生を想定した模擬訓練を行います。

第8 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の指導に関する事項

1 食品衛生責任者等の設置

食品の製造、加工、調理等を自主的に管理するため、施設または部門ごとに食品衛生に関する専門的知識を有する者を設置するよう指導します。

設置すべき者	対象施設等
食品衛生管理者*	特に衛生管理が必要な業種
食品衛生責任者*	許可施設(自動販売機を除く)
衛生管理責任者および作業衛生責任者	と畜場
食鳥処理衛生管理者	食鳥処理場*
生食用食肉取扱認定者	生食用食肉取扱施設
ふぐ調理師	ふぐ取扱施設*

2 食品等事業者による自主衛生管理の推進

(1) 自主衛生管理マニュアルの作成

食品等事業者*自らが、各自の施設に応じた日常点検を含む衛生管理を進めるため、器具等の消毒方法や原材料の点検記録などの管理運営手順および健康被害や事故発生時の措置など具体的な方法を定めたマニュアルを作成できるよう、解説書を用いて講習会を開催し、必要に応じた現地指導を行います。

(2) 事業者による自主検査の実施推進

製造・販売する食品の安全性を自ら確認するため、事業者による自主検査の重要性を周知し、計画的な実施を指導します。

(3) 食品衛生推進員との連携

保健所等の食品衛生監視員*と知事が委嘱している食品衛生推進員*との連携強化を図り、食品衛生推進員*による地域の食品等事業者*への巡回指導活動を推進します。また、食品衛生推進員の指導力強化のための講習会を開催します。

(4) 一般社団法人滋賀県食品衛生協会の自主的な取組の支援

一般社団法人滋賀県食品衛生協会*の独自事業である「五つ星事業」など自主的な取り組みを支援します。

3 滋賀県食品高度衛生管理認証*の推進

(1) 認証取得の指導

広域流通食品製造施設*を中心に、推進条例に基づく高度な衛生管理が行われる工程の認証が取得できるようHACCP*による衛生管理を指導します。

(2) 認証施設の外部検証

認証施設に対しては、食品衛生監視員*による年1回の外部検証により、HACCP*手法による衛生管理の維持継続を確認します。

(3) 新認証基準への対応

認証基準の改正により、新たに必要となる危害要因リストの作成について、認証業者に対して講習会を開催するとともに、更新時や外部検証を通じて、早期に新認証基準に基づく衛生管理ができるよう支援します。

(4) 認証制度の普及・啓発

認証施設の名称等を公表するとともに、認証制度の充実のため、愛称「セーフフードしが」や認証マーク等について、広く県民への周知・啓発に努めます。

第9 情報提供および意見交換の実施に関する事項

1 監視指導計画にかかる公表および意見交換

(1) 実施結果の公表

平成28年度に実施する一斉監視や食品等の試験検査の実施結果については、随時ホームページ「食の安全情報」で公表します。

また、平成27年度の監視指導および試験検査等の実施結果については、平成28年6月末までに公表します。

(2) 意見募集

監視指導計画を策定および変更する場合は、関係団体等へ意見を求めます。

2 食品安全情報の提供

(1) ホームページによる情報提供

県ホームページのトップページ「食の安全情報」により、食品等の安全性に関する情報を速やかにわかりやすく提供します。

食品等による健康被害発生時には、当該製品に関連する情報を速やかに提供するとともに、必要に応じて報道機関へ情報提供します。

滋賀県 食の安全	検索
◆食の安全・安心の取組 ◆食品の試験検査 ◆食品衛生監視指導 ◆食中毒予防啓発 ◆食中毒、回収等情報 ◆食品の表示 など	

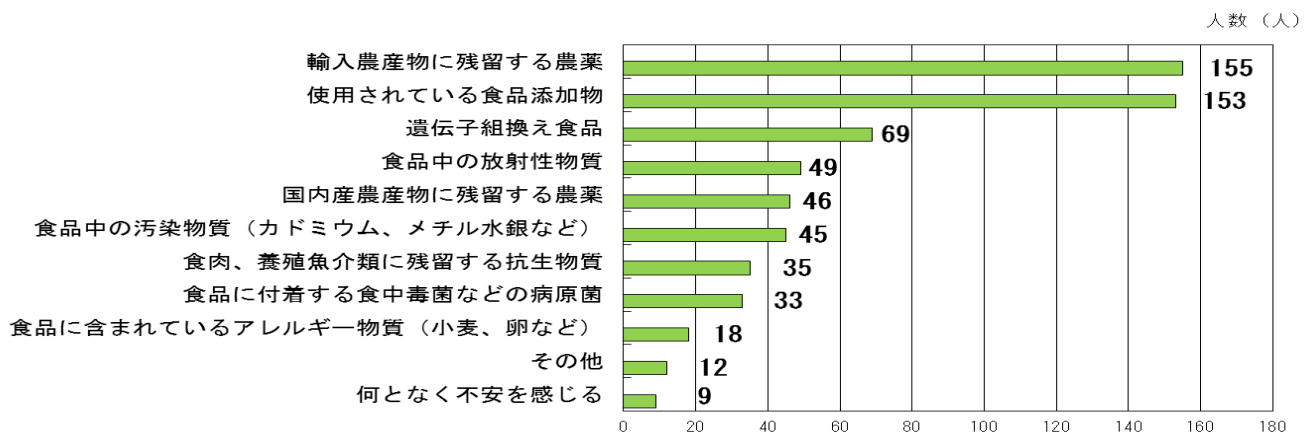
(2) 消費者啓発

毎年8月の食品衛生月間*を中心に、街頭啓発や講習会、臨時相談窓口等により、消費者等を対象に食鳥肉等の生食のリスクなど食中毒予防や食品表示等に関する正しい衛生知識の普及に努めます。

(3) 意見交換(リスクコミュニケーション)

食の安全・安心に関するシンポジウムや、地域における意見交換会を開催し、消費者の関心が高いテーマについて、消費者、事業者等と意見交換を行うなど、リスクコミュニケーションを推進します。また、県政モニターや消費者を対象に食の安全に関するアンケート調査を実施します。

県民が食品に対して感じている不安 (平成27年度 食の安全・安心に関するアンケート)



(4) メールマガジンの配信

「しらせる滋賀情報サービス(通称「しらが」)」を利用した「食の安全プチ通信」や「食品安全監視センター通信(通称「ぷちリス」)」をメール配信し、最新の食品安全情報の提供に努めます。

3 自主回収情報の注意喚起

食品等の自主回収に関する情報を探知したときは、推進条例に基づく報告を受け、迅速かつ適切な自主回収を指導するとともに、当該製品による健康被害を未然に防止するため、緊急性、重大性を考慮したうえで、ホームページ等により注意を呼びかけます。

※印の用語は参考資料で説明しています

第 10 食品衛生に係る人材の育成および資質の向上に関する事項

1 食品衛生監視員等の資質向上

高度化する食品衛生管理技術や新たな検査技術等に対応するため、食品衛生監視員^{*}等に対して研修を実施します。

また、国等が実施する研修会や講習会に職員を派遣し、食品衛生監視員^{*}等の資質向上に努めます。

食品衛生監視員	<ul style="list-style-type: none"> 科学的根拠に基づく適切な監視指導やHACCP[*]手法による衛生管理を推進するために、監視指導研修を実施します。
と畜検査員	<ul style="list-style-type: none"> と畜検査における診断技術および HACCP[*]手法による衛生管理の監視指導技術の向上のため、検査技術研修を実施します。
食鳥検査員	<ul style="list-style-type: none"> 認定小規模食鳥処理場[*]における確認規程に基づく適正な食鳥検査を指導するため、検査技術研修を実施します。
食品等検査担当職員	<ul style="list-style-type: none"> 検査技術向上のため、理化学検査研修および微生物検査研修を実施します。 食品衛生検査施設における業務管理 (GLP)[*]を徹底し、検査の信頼性を確保するため、外部精度管理、内部点検、GLP研修を実施します。

2 食品等事業者の人材の育成および資質の向上

食品衛生に係る関係者の資質向上を図るため、法改正や最新の食品衛生の情報についての講習会等を開催します。

また、関連する団体が実施する研修会等の活動に協力し、衛生知識の向上を図ります。

食品関係業者等	<ul style="list-style-type: none"> 食品営業許可が満了する業者に対して、許可継続手続き時に衛生講習会を開催します。 食品営業施設からの要請に応じ、従事者等に対する食中毒予防等の講習会 (出前講座) に食品衛生監視員[*]等を派遣します。
食品衛生推進員	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生推進員[*]講習会による衛生知識や指導技術の教育を推進します。
食品衛生責任者	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生責任者[*]資格認定講習会等により、食品衛生責任者を養成します。 自主衛生管理が適切に実施するための自主衛生管理マニュアルを作成できるよう、実務講習会を開催します。
と畜場衛生管理責任者 作業衛生責任者	<ul style="list-style-type: none"> と畜場法[*]に基づき、適切にその職務責任が果たされるよう指導します。
食鳥処理衛生管理者	<ul style="list-style-type: none"> 食鳥検査法に基づき、適切にその職務責任が果たされるよう指導します。

参考資料（用語説明）

【 あ行 】

アレルゲン

免疫反応のうち、食物の摂取により、体の免疫機能が過敏に反応することで、発疹等の症状が出現するものを「食物アレルギー」といいます。近年、この食物アレルギーによる健康被害が多く見られるため、平成 14 年 4 月から代表的なアレルゲンについて、それを含む食品にその旨の表示が義務付けられました。「卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに」の 7 品目について特定原材料として表示が義務付けられ、「あわび、いか、いくら等」の 20 品目について特定原材料に準ずるものとして表示が奨励されています。

遺伝子組換え食品

ある生物から有用な遺伝子を取り出し、それを改良しようとする農作物に組み入れ、新しい性質を付与する技術を遺伝子組換え技術といいます。この技術が従来の品種改良技術と異なる点は、効率よく短期間に改良できる点です。遺伝子組換え農産物は、実用化前に環境に対する安全性や、食品または飼料としての安全性が厳しく審査されます。安全性審査を経て販売・流通が認められた遺伝子組換え食品は、「じゃがいも、大豆、てんさい、とうもろこし、なたね、わた、アルファルファ、パパイヤ」の 8 種類(303 品種)と添加物(21 品目)(平成 27 年 11 月 12 日現在)です。遺伝子組換え食品はその旨の表示が義務付けられています。

一般社団法人滋賀県食品衛生協会

食品衛生思想の普及啓発と飲食に起因する食中毒等の事故防止を目的に滋賀県内の食品関係業者により設立された団体です。

【 か行 】

感染性胃腸炎

細菌やウイルス等の病原体によって起こる胃腸炎を一括したものであり、冬期に流行する感染性胃腸炎の大部分はノロウイルス、ロタウイルス等のウイルス性の胃腸炎です。

カンピロバクター（Campylobacter）

鶏、牛、豚などの腸管内に分布しています。この菌が付着した食肉等の生食や不十分な加熱調理により、多くの食中毒が発生しています。この菌による食中毒の潜伏期間は、約 2～7 日と比較的長く、主な症状は、発熱、けん怠感、頭痛、めまい、筋肉痛などで、その後下痢が起こります。

県政モニター

滋賀県では、県民の皆さまの県政に関する意識やご意見を把握し、県政推進に活用するため、ご意見やご提案をお聴きする「県政モニター」を設置しています。

広域流通食品製造施設

食品安全監視センターが所管する施設として告示により指定された一定規模以上の食品製造施設や規格基準が定められた特定の食品等の製造施設をいいます。

【 さ行 】

残留農薬

農薬の使用により、食品に含まれる特定の物質を意味します。農薬が残留した食品を摂取することにより人の健康が損なわれることがないよう、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」において、農産物に残留する農薬成分の量には限度が定められています。これは一般には「残留農薬基準」と呼ばれています。

滋賀県食の安全・安心推進計画

滋賀県食の安全・安心推進条例第 8 条の規定に基づき、食品の生産から消費に至るまで食の安全・安心の確保を図るための対策を総合的に推進することを目指した具体的な中長期の行動計画です。

滋賀県食の安全・安心推進条例

食の安全・安心の確保に関し、基本理念を定め、関係者の責務等を明らかにするとともに、食の安全・安心の確保を推進するための仕組みを設けるために、制定された条例です。

食品の安全性の確保や安心感を醸成するための県の取り組みの他、生産者・食品等事業者の健康被害情報の報告義務や自主回収の報告義務なども規定されています。

滋賀県食品高度衛生管理認証

滋賀県食の安全・安心推進条例に基づくHACCP手法による高度な衛生管理が行われる工程の認証制度です。愛称を「セーフフードしが」といい、S-HACCP(エス・ハサップ)とも呼んでいます。

消費期限

弁当、生菓子など品質の劣化が早い食品で、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くおそれがないと認められる期限です。

食中毒注意報

細菌性食中毒が発生しやすい気象状態になった場合に、県内食品等事業者や県民に対し、食品の取扱いなど食品衛生に対する注意を喚起するために、県が発令しています。

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(食鳥検査法)

食鳥処理の事業について、食鳥検査の制度など公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じることにより、食鳥肉等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ています。

食鳥処理場、認定小規模食鳥処理場

鶏、あひる等の食鳥のとさつ、羽毛除去、内臓摘出を行う施設のことをいいます。

食鳥処理場のうち年間の処理羽数が30万以下で、食鳥検査の特例を知事が認定した施設を認定小規模食鳥処理場といます。

食肉衛生月間

滋賀県では、毎年10月を「食肉衛生月間」と定め、と畜場およびと畜場に併設(隣接)する食肉処理施設における食肉等への微生物汚染を防止するため、施設の衛生管理および食肉等の衛生的な取扱いについて監視指導を行うとともに、啓発事業を実施しております。

食品衛生監視員

食品衛生法に基づく監視員で、主に保健所において食品衛生関係施設の許可および監視指導、食中毒事件等の調査、食品等事業者に対する衛生教育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、製造、加工の過程で特に衛生上の考慮を必要とする食品(食肉製品、魚肉ねり製品、食品添加物等)を製造する営業施設に設置が義務付けられています。

食品衛生月間

夏場は食中毒が多発する時期であり、8月1日から同月31日までの1か月間は、「食品衛生月間」として、全国一斉に食品衛生思想の普及・啓発等の各種行事が行われます。滋賀県においても、食品衛生についての普及啓発事業を各地で実施しております。

食品衛生指導票

食品衛生監視員が、営業施設、設備、食品等について、改善の必要があると認められる場合に指導内容を書面により明確にするために交付する帳票です。

食品衛生推進員

平成7年の食品衛生法の改正により導入された制度で、食品衛生に関する幅広い知識を有する者に知事が依頼し、地域における食品衛生の向上に関する自主的な活動を広く行います。

食品衛生責任者

滋賀県食品衛生基準条例で、営業許可を受けた施設に設置することが義務付けられている者です。調理師等の有資格者の他、講習会の課程を修了した者であり、施設および食品取扱い等に関する衛生管理、従業員の教育訓練等の業務を行っています。

食品衛生検査施設における業務管理(GLP: Good Laboratory Practice)

食品衛生に関する試験検査を信頼性のあるものとするために遵守事項を定め、検査業務を管理するシステムです。食品に関する検査部門を統括する検査部門責任者及び理化学検査、細菌検査等の各分野に検査区分責任者を設置し、施設、検査器具類の管理や検査業務の管理を行います。また、当該部門から独立した信頼性確保部門責任者を配置し、内部点検や外部点検を行います。

食品衛生法

飲食を原因とする危害の発生を防止するとともに、国民の健康保護を図ることを目的としています。この目的を達成するため、食品、添加物等について規格や基準が定められ、また、違反食品や食中毒の発生時には、被害の拡大防止等のため、違反品の回収、廃棄や営業の禁止・停止等の処分を行うことも規定されてい

ます。

食品等事業者

食品等の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売等を行う事業者や集団給食施設の事業者をいいます。

食品添加物

食品の製造の過程においてまたは食品の加工もしくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物をいい、保存料、甘味料、着色料等が該当します。厚生労働大臣が指定したものでなければ使用することができず、現在使用が認められたものは指定添加物が 449 品目(平成 27 年 9 月 18 日現在)、既存添加物が 365 品目(平成 26 年 1 月 30 日現在)となっています。

食品、添加物等の規格基準

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定めた、販売の用に供する食品の成分についての規格および製造、保存、使用方法等を定めた基準をいいます。

食品表示法

「JAS法」「食品衛生法」「健康増進法」の 3 法の食品表示に関する規定を整理、統合した法律で、平成25年6月28日に公布され、平成27年4月1日に施行されました。

食品表示基準

食品表示法に基づき、消費者が安全に摂取し、および自主的かつ合理的に選択するために内閣総理大臣が定めた、販売の用に供する食品に関する表示の基準をいいます。

【 た行 】

腸管出血性大腸菌(O157 等)

動物の消化管に生息する大腸菌のうち、ベロ毒素を産生し、人に下痢などの消化器症状を起こす病原性大腸菌のことです。糞尿を介して食品、飲料水を汚染し、激しい腹痛、水溶性の下痢、血便を特徴とする食中毒を起こし、乳幼児や高齢者では溶血性尿毒症症候群を併発し、重症になることがあります。

腸管出血性大腸菌はいくつかに分類されており、代表的なものに「O157」がありますが、他に「O26」や「O111」などが知られています。

動物用医薬品

牛、豚、鶏等の畜産動物や養殖魚に対して、病気の治療や予防のために飼育段階で使用される抗生物質等の医薬品をいいます。

と畜場法

と畜場の経営および食用に供するために行う獣畜の処理の適正を確保するために、公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じ、国民の健康の保護を図ることを目的としています。なお、「と畜場」とは、食用に供する目的で牛、馬、豚等をとさつし、または解体するために設置された施設です。

なお、「とさつ」とは家畜を安楽死させることで、解体後、分割する前の肉を「枝肉」といいます。

【 な行 】

生食用食肉の規格基準

平成 23 年 10 月 1 日から、食品衛生法に基づき、牛の食肉(内臓を除く。)を生食用として提供、販売する場合の規格基準(成分規格、加工基準、保存基準、調理基準を規定)、表示基準が新たに規定されました。

今回の規格基準等の対象となるのは、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺しおよび牛タタキが含まれます。

なお、牛レバーについては、平成 24 年 7 月 1 日から、豚の食肉(内臓を含む。)については、平成 27 年 6 月 12 日から生食用として提供・販売することが禁止されました。

ノロウイルス (Norovirus)

冬季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。感染した食品取扱者を介して汚染された食品を喫食したり、汚染されていた二枚貝を生あるいは十分に加熱調理しないで喫食すること等で発症します。このウイルスによる食中毒は、24～48 時間の潜伏期間の後、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱等の症状が現れます。手洗いを励行することや食品の中心部を十分に加熱すること等で予防できます。

ノロウイルス食中毒注意報

従来からノロウイルス食中毒の発生は、感染性胃腸炎の流行時期と関連性があり、感染性胃腸炎の患者が急増すると、その数週間後にノロウイルス食中毒の発生が増加する傾向が認められています。

そのため、感染性胃腸炎の発生動向等を基にノロウイルス食中毒が起こりやすい条件の時に、県内食品等

事業者や県民に対し、健康管理の徹底や適切な手洗いなど食品衛生に対する注意を喚起するために、県が発令しています。

【 は行 】

ハサップ、HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)、危害要因分析重要管理点

安全な食品を造るための高度な衛生管理手法のことです。食品の製造加工工程において発生する可能性のある危害をあらかじめ分析し、この結果をもとに衛生管理を行うとともに、その中で特に重点監視する必要がある管理点を定め、その工程を連続的に管理することにより製品の安全を保証する方法です。

HACCP(ハサップ)導入型基準

食品営業施設の衛生管理上講ずべき措置を条例で定める場合の技術的助言として、厚生労働省は「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」を示しており、平成 26 年 5 月 12 日に、従来の基準に加え、新たに「危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準(HACCP導入型基準)」が示されました。

滋賀県では、新たに示されたHACCP導入型基準の要件を推進条例に規定する滋賀県食品高度衛生管理認証に取り込むことでガイドラインに対応しました。

また、と畜場法施行規則、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に、HACCP導入型基準が規定され、平成 27 年 4 月 1 日から施行されました。

BSEスクリーニング検査

BSEは牛海綿状脳症 Bovine Spongiform Encephalopathy の略。牛の病気の1つで、細菌やウイルスではなく、異常プリオン(感染性蛋白質)が脳に蓄積することによって起きると考えられています。神経系の組織が破壊される病気です。

スクリーニング検査とは、牛の脳の一部(延髄)を取り出して、そこに BSE の原因と考えられている異常プリオン蛋白質があるかないかを調べ、牛が BSE に感染しているかどうかを判断するための一次検査です。

ふぐ取扱施設

ふぐを食用に供するために処理し、調理し、または加工することを業として行う施設であり、滋賀県知事の免許を受けた専任のふぐ調理師を設置し、あらかじめ滋賀県知事に届け出る必要があります。

放射性物質

放射能は放射線を出す能力で、放射能を持つ物質を放射性物質といいます。平成 23 年 3 月に発生した東日本大震災による福島第一原子力発電所における事故に伴い、広範囲の食品から放射性物質(放射性セシウム等)が検出されました。

食品の安全性確保の観点から、原子力安全委員会により示された指標値を放射性物質の暫定規制値として設定し、これを上回る放射性物質が検出された食品については、食品衛生法第6条第2号に該当するものとして、食用に供されることがないように取扱われてきました。その後、より一層食品の安全と安心を確保するため、平成 24 年 4 月 1 日から、食品の規格基準として新たな基準値が設定されました。

防ばい剤

貯蔵・輸送中にかびなどが発生するのを防止する目的で、オレンジやグレープフルーツなどのかんきつ類やバナナ等に使用される食品添加物です。食品衛生法では、防ばい剤についての使用基準が定められています。