

令和 4 年度埼玉県食品衛生監視指導計画



令和 4 年度は、上記 4 項目を柱に、「埼玉県の食の安全・安心」を確保します

彩の国  埼玉県

令和 4 年度埼玉県食品衛生監視指導計画 もくじ

I 策定の趣旨 _____ 002

II 監視指導の実施体制 _____ 002

- 1 適用区域及び期間
- 2 実施機関

III 計画の概要について _____ 003

- 1 概要
- 2 令和 4 年度計画の方針

IV 重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項 _____ 004

— 食中毒等健康被害防止対策 —

- 1 飲食店・食品製造施設への監視指導
- 2 検査対象食品及び検査項目と検査予定数(と畜検査を除く)
- 3 と畜場等への監視指導及び検査
- 4 一斉取締りの実施
- 5 食中毒、違反食品等を発見した場合の対応

V 自主的な衛生管理に関する事項 _____ 012

— HACCP に沿った自主管理の推進 —

- 1 HACCP の取組の推進と確認
- 2 食品等事業者への食品衛生に関する知識の普及

VI 国、他の都道府県等その他関係機関との連携協力の確保に関する事項 _____ 014

— 関係機関と連携・情報共有 —

- 1 関係機関との連携確保
- 2 調査研究等

VII 消費者参画の推進及びその他監視指導の実施のために必要な事項 _____ 015

— 食の安全・安心確保に向けた人材の育成 —

- 1 消費者参画による施策の展開
- 2 リスクコミュニケーションの推進
- 3 食品衛生監視員の資質の向上
- 4 試験検査に係る「信頼性の確保」「情報の共有及び検査技術の向上」

監視指導計画 用語集 _____ 017

I 策定の趣旨

埼玉県は、我が国最大の消費地である首都圏に位置するとともに、食料品製造出荷額が全国上位を占め、また、全国有数の産出額を誇る野菜の他、米、麦、果樹、食肉など多彩な農畜水産物が生産されています。首都東京に隣接し、「人」「物」が行政区を超えて活発に行き来する本県の特性を踏まえ、食品衛生法第24条の規定に基づき本計画を策定し、次の所管法令に定める事項について、フードチェーンの各段階に応じた重点的な監視指導を行うことで、県内に流通する食品の安全性確保を推進します。

所管法令

- | | | |
|--------------------|-------------------------|---|
| ● 食品衛生法 | ● と畜場法 | ● 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。） |
| ● 食品表示法 | ● 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律 | |
| ● 食品衛生法施行条例 | ● 埼玉県食の安全・安心条例 | |
| ● 埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例 | | |

II 監視指導の実施体制

1 適用区域及び期間

適用区域

埼玉県内全域

ただし、政令中核市のさいたま市、川越市、越谷市及び川口市のエリアを除きますが、これらの市は別途計画を策定しています。また、平時から1県4市食品衛生関係業務連絡調整会議を開催するほか、意見交換、情報の共有化を行うなど緊密に連携し、県内に流通する食品の安全性を確保しつつ、消費者の食に対する理解を深めます。

適用期間

令和4年4月1日から令和5年3月31日まで

2 実施機関

連絡調整

- 食品安全課 各担当
- 各保健所 食品監視担当（県内4所）

監視指導

- 食品安全課 特別監視担当
- 各保健所 食品監視担当（県内4所）及び生活衛生・薬事担当（県内13所）
- 食肉衛生検査センター 食鳥検査担当 及び 食肉検査担当

試験検査

- 衛生研究所 各担当
- 食肉衛生検査センター 精密検査担当

III 計画の概要について

1 概要

本県の食品衛生監視指導計画は、「安全な食品の生産・供給の促進」「生産から消費にわたる監視・指導の徹底」「県民参画による相互理解と信頼関係の構築」を図り、「**埼玉県の食の安全・安心**」を確保するため、次の4つを柱とします。

(1) 重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項

「食中毒等健康被害防止対策」を軸に取り組みます。

(2) 自主的な衛生管理に関する事項

「HACCPに沿った自主管理の推進」を軸に取り組みます。

(3) 国、他の都道府県等その他関係機関との連携協力の確保に関する事項

生産、加工された食品は県域を越え、広域に流通することから、監視指導の実施に当たって、関係機関との連携と情報の共有を図ります。

(4) 消費者参画の推進及びその他監視指導の実施のために必要な事項

「食の安全・安心確保に向けた人材の育成」を軸に取り組みます。

2 令和4年度計画の方針

令和3年6月以降、HACCPに沿った衛生管理が義務化されました。

このことから、適切なHACCPの運用促進を目的とした監視指導を実施します。

食品検査に当たっては、これまでのような行政検査中心ではなく、営業者自身が、製造する食品の安全性の確認や実施しているHACCPが適正であることの確認のために行う検査（自主検査）の推奨、自主検査結果の確認及び結果に基づく衛生指導といった自主衛生管理の推進についても積極的に行って参ります。（該当箇所：IV-1-(3)）

また、適切な運用を行っている施設に対しては、HACCPに沿った衛生管理を実施している旨の証明書を発行するなどのサポートも行います。（該当箇所：V-1-(4)）

IV 重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項

食中毒等健康被害防止対策として、次のとおり重点的な監視指導を実施します。

1 飲食店・食品製造施設への監視指導

- (1) 食中毒原因物質別対策
- (2) HACCP に沿った衛生管理の徹底
- (3) 自主検査の推進
- (4) 食品表示基準への適合確認
- (5) 輸入食品対策

(6) 監視対象施設の種類及び監視頻度の設定

- 2 検査対象食品及び検査項目と検査予定数
- 3 と畜場等への監視指導及び検査
- 4 一斉取締りの実施
- 5 食中毒、違反食品等を発見した場合の対応

1 飲食店・食品製造施設への監視指導

(1) 食中毒原因物質別対策

ア 腸管出血性大腸菌対策

牛肉の生又は加熱不十分な状態（以下、「生等」という。）での提供あるいは調理中の交差汚染、野菜の不十分な洗浄、消毒が原因である「腸管出血性大腸菌 0157」食中毒を防止するため、次のとおり重点的な監視指導と消費者への啓発を行います。

- 焼き肉店や食肉販売業施設等：監視等を実施し、十分な加熱、危険性を周知、指導
- 加熱せずに提供する野菜、果物：大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌の徹底
- 事業者及び消費者：広報媒体や講習会等で、食肉等の生食、加熱せずに提供される野菜、果物の洗浄不足によるリスク及び加熱、洗浄消毒について普及啓発

イ カンピロバクター対策

法的な規制がない鶏肉の生等での提供や調理中の交差汚染が原因である「カンピロバクター」食中毒が多発しているため、次のとおり重点的な監視指導と消費者への啓発を行います。

- 居酒屋等における鶏肉の生等での提供：夜間営業施設繁華街一斉監視等を実施し、危険性の周知、提供中止指導、食品表示の確認
- 事業者及び消費者：広報媒体や講習会等で、食肉等の生食によるリスク及び中心部までしっかり加熱するための普及啓発

ウ ノロウイルス対策

近年、県内におけるノロウイルスによる食中毒は、手洗いや消毒の習慣化に伴い減少しておりますが、全国では依然として患者数上位が続いています。感染力が強いため、保育園や学校、病院などで発生すると急速に広がる恐れがあります。

このため、一般飲食店に加えて、**社会福祉施設の給食施設や学校等給食施設**を対象に、次のとおり重点的な監視指導、普及啓発を行います。

- 手洗い器や区画等設備の確認、野菜・果物の消毒の確認、指導
- 調理従事者等の健康状態の把握・管理及び使い捨て手袋やマスクの正しい着用などの汚染防止の啓発
- 「ノロウイルスを持ち込まない」、「**健康管理の徹底とマニュアル遵守の強化**」など汚染防止の啓発
- 手洗いの励行、便やおう吐物の適切な処理方法など感染防止の普及啓発
- 原材料の受入れ確認及びその記録について指導啓発

エ その他の食中毒防止対策

(ア) ウエルシュ菌対策

近年、県内の給食施設において、前日調理や調理後の不適切な温度管理等を原因とする**ウエルシュ菌**による食中毒が多発しています。このため、給食施設に対し、事業者が作成する衛生管理計画を確認するとともに、温度管理の徹底等を改めて指導します。

また、動画やメール配信等のツールも活用し、食品等事業者や消費者に向けた普及啓発を行います。

(イ) 寄生虫対策

食品等の輸送技術の発達により、鮮魚流通が広域化し、魚の生食による**アニサキス**食中毒が増加しています。また、**クドア属粘液胞子虫**^{わんえきほうしちゅう}などの寄生虫食中毒も発生しているため、広報媒体や講習会等で、食品等事業者、消費者への注意喚起を行います。

(ウ) 自然毒対策

例年、有毒魚介類・植物等を誤って食べたことによる食中毒が全国で頻発しており、過去には死者も発生していることから、食品等事業者や消費者への注意喚起を行います。

(エ) 野生鳥獣肉(ジビエ)対策

近年、野生鳥獣被害対策として、ジビエを食肉として有効活用することが大きな話題となっております。しかし生産過程で管理されていない野生鳥獣肉の喫食は十分な加熱等、適切な調理がなされないと、**E型肝炎ウイルス**や**寄生虫感染**による健康被害が懸念されるため、食品等事業者への衛生指導及び消費者へ注意喚起を行います。

(2) HACCP に沿った衛生管理の徹底

平成 30 年 6 月の食品衛生法改正により、食品等事業者は令和 3 年 6 月から HACCP に沿った衛生管理を行うことが義務化されました。

これまでの行政主導による衛生管理ではなく、食品等事業者は自ら作成した計画に基づく衛生管理を実施することとなり、食品衛生監視員が営業許可継続時や、定期的な監視指導時に、その実施状況を確認することになります。

このため、「V 自主的な衛生管理に関する事項」に記載する取組のほか、監視による運用状況の確認を行い、必要な支援及び助言を行います。なお、監視指導にあたっては、次の事項を共通確認事項として、一般衛生管理の充実強化を図ります。

- 施設の衛生管理(営業施設の基準等)
- 食品の取扱(原材料の確認から製品の出荷・販売までの管理状況)
- 食品の製造・加工・保存等に係る記録の作成・保存

(3) 自主検査の推進

HACCP に沿った衛生管理では、食品等事業者は、自ら製造・販売する製品等の安全を確保するために、自主検査を行うよう努めることとされており、検査の励行が求められています。

このため、大規模事業者や広域流通食品等製造施設を中心に、食品等事業者が行う自主衛生管理の 1 つである自主検査を推奨することにより、HACCP による衛生管理の PDCA サイクルを検証し、継続的な衛生水準の向上を図り、県内で製造販売される食品の安全性の向上を目指します。

(4) 食品表示基準への適合確認

加工食品表示は令和 2 年 4 月 1 日に完全施行となったため、これまでの指導状況を踏まえ、次の点について監視指導等を徹底します。

ア 食品等事業者への表示に関する監視指導の徹底

食品等事業者に対して、食品表示基準に基づく適正な表示の実施を徹底させます。

特にアレルギー表示については、健康被害の発生を防止する観点から、県内食品製造・加工施設に対して、原材料表示の定期的な確認やコンタミネーション防止の指導等を実施します。

イ 関係機関と連携した対応の徹底

県民や食品等事業者からの表示に関する相談や違反が疑われる事例には、製造所を管轄する関係機関と連携を密にし、スムーズな対応を行います。

(5) 輸入食品対策

多種多様な食品が様々な国から輸入され、県内に流通しています。このことから引き続き、効率的な輸入食品検査を実施するとともに、輸入者に対しては、輸入の際に自主検査の取組状況を確認し、定期的な実施を推奨します。

(6) 監視対象施設の分類及び監視頻度の設定

(1)～(5)から、監視対象施設を項目で分類し、年間の監視頻度を設定しました。中でも昨今の食中毒事案等を鑑み、特にきめ細やかな監視等が必要な項目を「**最重点監視対象項目**」として、「**生又は加熱不十分な食肉等を提供・販売する施設**」を選定しました。

令和2年度に学校給食を原因とする患者数約3,000人の大規模食中毒が発生したことを鑑み、学校給食施設での「大量調理施設衛生管理マニュアル」等の徹底について助言、指導します。

また、新型コロナウイルス感染拡大に伴い、デリバリー・テイクアウト等の需要が高まり、いわゆる中食産業として定着しつつあります。幸い県内において食中毒事例はありませんが、このような状況を受け、これら飲食店の営業者に対して注意喚起及び監視指導を実施します。

監視対象群	項目	細目	監視指導頻度
違反等施設	食中毒等で行政処分を受けた施設、規格基準違反等が確認された施設、食中毒等疑いがあった施設 ※1		3回/年
流通・大規模施設	指定・大規模製造施設※2	HACCPに基づく衛生管理を行っている施設	6年に1回
		上記以外の施設	1回/年※3
	卸売市場(仲卸及び食品を取り扱う関連店舗のない卸売市場を除く)内の食品関連施設		
農畜水産物の加工・提供施設	生又は加熱不十分な食肉等を提供・販売する施設	飲食店(居酒屋・やきとり屋等)・食肉処理・販売	1回/年
	野生鳥獣肉を取り扱う施設	飲食店・食肉処理・販売	
	食肉処理業(野生鳥獣を取り扱う施設及び生又は加熱不十分な食肉等を提供・販売する施設を除く)		3年に1回
	輸出畜水産物等の関連施設 ※4		
	生の野菜・果物を加工・提供する施設、つけ物製造業施設、農産物直売所等※5		
特定集団施設 ※6	学校等給食施設	学校給食指定工場	1回/年
		給食センター・自校式	3年に1回
	社会福祉施設等、乳幼児施設、病院・有床診療所		
その他	上記以外の施設	飲食店、製造所、その他	6年に1回

※1 前年度違反又は自主回収があった施設及び食中毒疑いがあった施設

※2 乳処理施設のように、食品衛生上の重要な管理点が多く、製造工程を監視する必要がある施設及び規模は小さくても他の食品の原材料となり、広域又は大量に流通する添加物製造施設等のように、ひとたび事故が起こると社会的影響の大きい施設

※3 施設の状況に応じて定めた頻度以上実施するものとする

※4 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律に基づく輸出品取扱施設

※5 道の駅等の農産物直売所・観光地販売所のうち、地域で製造加工された多種の製品の取扱いがある施設

※6 高齢者や乳幼児等ひとたび食中毒菌等に感染すると生命身体への影響が著しく大きい喫食者に対し飲食物を提供する施設

2 検査対象食品等及び検査項目と検査予定数(と畜検査を除く)

農畜水産物については産地や生産の状況を、加工食品については製造工程や表示内容を踏まえた検査を実施します。

また、令和4年度は食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度導入に伴い、市販される調理器具や食器等についても検査を開始します。

なお、HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴い、食品等事業者はHACCPが正しく運用されて製品が作られたかどうかを、定期的な検査を行って確認し、製造・販売することが求められます。このため、本年度は食品等事業者の自主検査の推進に注力することとし、検査予定数の見直しを行いました。

(1) 検査対象食品等及び検査項目

主な検査対象食品等		主な検査項目						
		微生物	残留農薬	食品添加物	動物用医薬品	アレルギー	汚染物質等	放射性物質
魚介類	生食用鮮魚介類、生かき、冷凍魚介類等	○			○			○
	加工品(魚肉ねり製品等)	○		○		○		○
肉類	食肉	○			○			
	食肉製品(ソーセージ等)	○		○		○		
牛乳		○			○			○
卵、はちみつ					○	○		
乳製品(アイスクリーム類を含む)		○				○		○
穀類加工品						○	○	
清涼飲料水		○		○				
野菜・果実	生鮮及び冷凍農産物	○	○					○
	乾燥、プランチング等を行った加工品	○	○					
弁当・そうざい、漬物、菓子類、麺類		○		○		○		
調味料				○		○		
容器・包装							○	

(2) 行政検査目標数

検査項目	国内産食品等		輸入食品		合 計	
	検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数
微生物検査	860	1,720	10	20	870	1,740
理化学検査	445	27,345	93	5,493	538	32,838
残留農薬 ^{※1}	160	22,400	30	4,200	190	26,600
(内、スクリーニング検査)	(140)	(19,600)	-	-	(140)	(19,600)
食品添加物 (指定外添加物含む)	30	240	30	240	60	480
動物用医薬品	130	4,550	30	1,050	160	5,600
アレルギー	80	80	-	-	80	80
放射性物質	30	60	-	-	30	60
容器・包装	5	5	-	-	5	5
その他 ^{※2}	10	10	3	3	13	13
合 計	1,305	29,065	103	5,513	1,408	34,578

※1 国内産は、県内産野菜について実施します

※2 汚染物質(カドミウム等)、放射線照射の検知検査等

3 と畜場等への監視指導及び検査

と畜場法及び食鳥検査法で規定する衛生管理の基準が改正され、HACCP に沿った衛生管理の実施が義務化されたことから、食品等事業者等に対して監視指導を行い、必要な指導助言を行います。

開場日ごと	6 回以上/年	3 回以上/年	1 回以上/年
対象施設 ●と畜場 ●大規模食鳥処理場	●生鳥を扱う認定小規模食鳥処理場	●生鳥を扱わない認定小規模食鳥処理場 ●届出食肉販売業施設	●認定小規模食鳥処理場 (食鳥処理場休止届の届出があった施設) ●輸出食肉関連施設 ※

※ 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律に基づく輸出品取扱施設。(と畜場に併設する食肉処理場を含む。)

(1) と畜場の監視指導及びと畜検査

腸管出血性大腸菌 0157 等を中心とする枝肉の微生物汚染防止対策や施設の衛生管理について指導するとともに、以下の検査を行い、疾病の排除に努めます。

- ア 生体検査：搬入された家畜について、望診、触診を行い疾病及び異常の有無を検査します。
- イ 解体前検査：とさつされた家畜について、疾病及び異常の有無を検査します。
- ウ 解体後検査：頭部、枝肉及び内臓について、疾病及び異常の有無を検査します。

(2) 食鳥処理場の監視指導及び食鳥検査

大規模食鳥処理場において、カンピロバクターを中心とする丸とたいの微生物汚染防止対策を指導します。認定小規模食鳥処理場において、処理場内の衛生管理の指導を行うとともに、食鳥処理衛生管理者が行う食鳥とたいの確認に対して、技術的な指導及び助言を行います。

- ア 生体検査：搬入された食鳥について、望診、触診を行い疾病及び異常の有無を検査します。
- イ 脱羽後検査：とさつ、脱羽後の体表について、疾病及び異常の有無を検査します。
- ウ 内臓摘出後検査：内臓を摘出した食鳥とたい及び内臓について、疾病及び異常の有無を検査します。

(3) 外部検証

と畜場の設置者（又は管理者）及び大規模食鳥処理業者は、HACCP に沿った衛生管理の実施状況について検査員による外部検証を受けることが義務化されました。

と畜検査員及び食鳥検査員は検証として、衛生管理の実施状況について作業現場を直接確認する現場検査、衛生管理の実施記録を確認する記録検査、牛・豚枝肉及び食鳥とたいの衛生状態を確認する微生物試験を実施します。

(4) 精密検査

と畜検査及び食鳥検査において通常の肉眼検査で判定が難しいものについては、微生物学、病理学、理化学検査を行い、食肉に適さないものの排除を行います。

なお、平成 29 年 4 月 1 日から健康と畜牛の BSE スクリーニング検査が廃止されましたが、生体検査で BSE を疑う症状がある牛、TSE を疑う症状があるめん羊及び山羊についてはこれまでどおり検査を実施します。

(5) 食肉処理施設等の監視指導

と畜場に併設する食肉処理施設等について、と畜検査員を兼任する食品衛生監視員が監視指導を行い、解体処理から製造まで一貫体制で、安全・安心な食肉の流通を図ります。

4 一斉取締りの実施

上記 1～3 を踏まえ、下記のとおり集中的な一斉監視を実施します。

一斉取締り	期間	主な取締り対象施設
夏期食中毒予防対策月間	7月～8月	<ul style="list-style-type: none">● 生の野菜・果物を加工・提供する施設● 社会福祉施設等の給食施設、学校等給食施設● 飲食店営業施設のうち「居酒屋」等で食肉等を生又は加熱不十分な状態で提供する施設
食肉衛生月間	7月～8月	<ul style="list-style-type: none">● と畜場及び食鳥処理場並びにそれらに併設された食品関係施設
年末一斉取締り月間	11月～12月	<ul style="list-style-type: none">● 大量調理施設● 社会福祉施設等の給食施設、学校等給食施設● 大規模製造施設、小売店等、正月用食品の製造販売に係る施設● 飲食店営業施設のうち「居酒屋」等で食肉等を生又は加熱不十分な状態で提供する施設

5 食中毒、違反食品等を発見した場合の対応

(1) 食中毒等健康被害発生時の対応

「埼玉県食中毒処理要領」（平成 26 年 3 月 28 日改正）に基づき、平常時における体制を整備するとともに、発生時においては関係部局や国、関係自治体と連携を図りながら迅速かつ的確な措置を講じます。

(2) 違反・不良食品等発見時の対応

食品製造施設等については、原因の究明を行い、その結果を踏まえ、再発防止のための改善指導を実施し、必要に応じ、食品衛生法第 59 条、第 60 条又は第 61 条の規定に基づく回収、廃棄命令等を行い、悪質な事例については告発を行います。

市場、販売店等で違反を発見した場合、販売を停止するとともに、当該食品を製造した施設の調査、指導を実施します。

広域流通食品等及び輸入食品、いわゆる健康食品等に係る事案の場合には、関係する都道府県等の食品衛生主管部局又は厚生労働省及び消費者庁へ迅速に情報提供し、連携して必要な措置を講じます。

また、食品の製造供給過程における悪意を持った者による毒物の混入等の「食品テロ」の対応にあつては、警察本部と連携し、県民への迅速かつ正確な情報提供及び被害の拡大防止と不安払しょくに努めます。

(3) 公表について

原因が判明し、原因施設が特定された食中毒事件や消費者の健康被害防止の観点から注意喚起が必要な場合は、「埼玉県における食品衛生法等違反に関する公表要領」（平成 18 年 5 月 22 日制定）（以下「公表要領」という。）に基づき、速やかに記者発表等により公表を行います。

V 自主的な衛生管理に関する事項

「HACCP に沿った自主管理の推進」を軸に取り組みます。

食品衛生法の改正により、全ての食品等事業者は令和3年6月1日から HACCP に沿った衛生管理を行うこととなりました。

食品の安全性については、HACCP に沿った衛生管理の推進、食品等事業者による自主衛生管理、食品等事業所への立入検査、食品の行政検査等により確保しているところですが、今後は、HACCP 導入後の衛生管理を担う食品衛生責任者等の知識の普及に努めるなど、食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理を適切に運用できるよう助言を行い、今後の HACCP の定着に繋がります。

1 HACCP の取組の推進と確認

(1) 新規事業者への対応

新たに営業を始める食品等事業者に対し、HACCP 導入の手引書などの情報やその他の食品衛生法改正事項について積極的に周知し、HACCP に沿った衛生管理の導入を支援します。

(2) 食品等事業者向け講習会と相談会

ア HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の適切な実施に関する食品等事業者向けの講習会や取組に対応した個別相談を、県内各地で実施します。

イ 食品関連団体や中小食品等事業者支援団体等の開催する講習会などに講師を派遣し、HACCP 導入後の運用等について講義を行います。

(3) 一般社団法人埼玉県食品衛生協会との連携

小規模事業者を対象とした HACCP 導入確認、自主検査の普及を行います。

食品衛生指導員の巡回指導等で、業界団体が作成した小規模事業者向け手引書を活用し、HACCP の考え方を取り入れた食品衛生管理の運用の必要性について普及、啓発を図ります。

(4) 証明書の発行

保健所が実施する監視の結果、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施していることが確認された施設については、業者からの求めに応じ、右図の証明書の発行を行います。

(証明書発行手数料 750 円が必要となります。)

2 食品等事業者への食品衛生に関する知識の普及

(1) 食品衛生責任者等の資質の向上

食品等事業者を対象とした実務講習会を通じ、食品衛生責任者等に対して、HACCPによる衛生管理やノロウイルス等による食中毒予防対策など最新の食品衛生に関する情報を提供します。

食品衛生責任者が新たな食品衛生知識や情報を習得できるよう食品衛生責任者養成講習会や実務講習会の実施機関に対する講習を行います。

(2) 食品衛生推進員・食品衛生指導員活動の充実強化

食品衛生推進員が食品等事業者や食品衛生指導員に対して行う助言や指導の充実強化を図るため、食品衛生推進員に対して講習会を開催し、効果的な活動を推進します。

また、食品衛生指導員研修会の講師として保健所職員を派遣するとともに、HACCP導入体験を活用した巡回活動により、食品衛生指導員が飲食店や食品製造施設等でのHACCPによる衛生管理の運用を支援します。

(3) と畜場や食鳥処理場における講習会の開催

と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者並びに食鳥処理場における食鳥処理衛生管理者をはじめ、従業員に対し講習会等を実施し、最新の食品衛生に関する情報を提供します。



図 HACCPに沿った衛生管理に係る証明書

VI 国、他の都道府県等その他関係機関との連携協力の確保に関する事項

生産、加工された食品は県域を越え、広域に流通することから、監視指導の実施に当たって関係機関との連携と情報の共有を図ります。

1 関係機関との連携確保

次の関係機関と日頃から情報共有を行い、食中毒発生時における緊急の連携のほか、監視指導の実施に当たって平時からの食の安全・安心に係る危害の防止を図ります。

関連省庁及び都道府県市等	● 厚生労働省本省及び関東信越厚生局 ● 消費者庁	● 農林水産省関東農政局 ● 都道府県及び保健所設置市衛生主管部(局)
県関係部局等	● 知事部局関係部（県民生活部、環境部、福祉部、農林部）	● 教育局 ● 警察本部
外部団体	● 一般社団法人埼玉県食品衛生協会	
県民の関心が高い事項に係る 関係機関等	● 「埼玉県健康食品対策連絡協議会」の各構成団体と日頃から連携し、健康食品に関する被害情報を探知した場合は国等に情報提供を行い、健康被害発生防止に努めます。 ● 福祉部等と連携を図りながら、子ども食堂が衛生的に運営されるよう指導助言を行います。 ● 「保健医療部危機管理マニュアル」に基づき、災害発生時の食品事故発生の防止に努めます。	

2 調査研究等

(1) 厚生労働省と連携した調査事業

「食品に残留する農薬等の成分である物質の試験法開発・検証」（平成20年度から継続）を継続して実施します。

(2) 消費者による異物検査等の届出に対する対応

異物混入事例発生時など、消費者の不安解消や製造者の管理の問題点を明らかにするため、異物を特定する検査等を実施します。また、検査結果に基づき食品等事業者に対して再発防止の指導を行います。

(3) 放射性物質検査

福島第一原子力発電所事故に伴う食品中の放射性物質の検査については、「農畜水産物等の放射性物質検査について」（令和3年3月26日付け厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知）中の「地方自治体の検査計画について」に基づき、農林部及び環境部と連携して実施します。

検査対象	実施機関
市場流通食品(県内で製造・加工された食品及び県内を流通する食品)	保健所、食品安全課、衛生研究所
出荷前の県内産農産物	農林部農産物安全課
出荷前の県内産畜産物	農林部畜産安全課
出荷前の県内産水産物	農林部生産振興課
出荷前の県内産林産物	農林部森づくり課
県内で捕獲された野生鳥獣の肉(非流通品)	環境部みどり自然課

VII 消費者参画の推進及びその他監視指導の実施のために必要な事項

「食の安全・安心確保に向けた人材の育成」を軸に取り組みます。

1 消費者参画による施策の展開

(1) 「埼玉県食の安全推進委員会」の開催

農畜産物等の生産者、食品加工・流通業者、消費者、学識経験者等、広範な分野の委員で構成される「埼玉県食の安全推進委員会」を開催し、様々な視点から意見をいただき、生産から消費にわたる食の安全・安心確保に関する施策の総合的な推進を図ります。

(2) 消費者による施策の提案

「埼玉県食の安全・安心条例」第21条に基づき、県が行う食の安全・安心確保に関する施策について、消費者から提案をいただき、施策の展開を図ります。

2 リスクコミュニケーションの推進

(1) 的確に判断・行動することができる消費者の育成

食の安全について、的確に判断し、行動することができる消費者を育成するため、学校等で食の安全に携わる教職員、子育て世代、若い世代、子育てを支援する方々等を対象として、意見交換、体験等による学習機会を提供します。

ア 「食のリスクコミュニケーター研修」の開催

保育園、幼稚園、学校等で食の安全に携わる教職員等を対象として、食の安全に関する知識を深めるとともに、リスクコミュニケーションに必要な能力を向上していただき、次世代を担う子供及びその家庭の不安の解消及び正しい知識の普及・啓発を図ります。

イ 「食の安心サロン」の開催

食の安全に対する関心が高い子育て世代や子育てを支援する方々を対象として、最新情報の提供、参加者による意見交換等を行います。

ウ 「食の安全体験教室」の開催

小中学生、高校生等の若い世代を対象として、食の安全に対する理解を深めていただくため、食の安全を学ぶ実験、意見交換等を行います。

(2) 多様なリスクコミュニケーションの展開

農業関係者、食品等事業者、消費者等の相互理解を図り、正しい知識を身に付けていただくため、「タウンミーティング」、「食の安全基礎講習会」等による意見交換を行います。

ア 「タウンミーティング」の開催

各地域において、食の安全、地域の食文化等に関する講演会、体験学習会等を開催し、農業関係者、食品等事業者、消費者、行政等の相互理解を深めるとともに、食品に対する不安の解消を図ります。

イ 「食の安全基礎講習会」の開催

「子ども食堂」及び「放課後児童クラブ」の調理担当者を対象として、「食の安全基礎講習会」を開催し、子供の居場所における食中毒予防を推進します。

(3) 食の安全・安心に関する情報の提供

食の安全に関する正しい知識の普及・啓発を図るため、ホームページ、スマートフォンアプリ、メールマガジン、パンフレット、イベント出展等による情報提供を行います。

3 食品衛生監視員の資質の向上

食品衛生監視員に必要な知識及び技術の習得を目的に、経験年数等に応じた階層別研修を実施します。

4 試験検査に係る「信頼性の確保」「情報の共有及び検査技術の向上」

試験検査の実施機関は、検査又は試験に関する事務の管理に係る規定(GLP)を定め、試験検査の信頼性確保を図ります。また、内部点検、内部精度管理及び外部精度管理の定期的な受検等を実施するとともに、これらの結果を検証し、技術向上及び信頼性確保に取り組みます。

必要に応じて GLP についての連絡会議を開催し、試験検査に関する情報を共有するとともに、検査員等の関係職員に対する技術研修の実施等に努めます。

監視指導計画 用語集

— あ行 —

● アニサキス

成虫がイルカ、クジラ等の海洋に生息する哺乳類の胃に寄生する線虫であるアニサキス亜科(Anisakidae)の幼虫の総称です。

<特徴>待機宿主の海産魚やイカ等を生で喫食することにより幼虫に感染する。虫体1隻の感染であっても発症することがあります。

<食中毒症状>胃アニサキス症と腸アニサキス症に分類され、症状によって劇症型(急性)、緩和型(慢性)に分類されます。

急性胃アニサキス症：食後、数時間後から十数時間後に心窩部に激しい痛み、悪心、おう吐を生じます。

急性腸アニサキス症：食後、十数時間後から激しい下腹部痛、腹膜炎症状等を示します。通常、感染から3週間で自然に消化管内から消失します。

慢性症状：自覚症状を欠く場合が多い。

<過去の食中毒原因食品>サバ、アジ、イカ、イワシ等魚介類の寿司や刺身。

<対策>加熱調理(60℃、1分若しくは70℃以上)をするか、十分に冷凍(-20℃、24時間以上)してから調理を行うこと。その他、漁獲後は、速やかに内臓を除去すること。調理の際に、目視で確認することが有効です。また、酸には抵抗性があるため、シメサバのように食酢で処理してもアニサキス虫体は死にません。

● アレルゲン(食物アレルギー物質)

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物(抗原)に対する免疫学的防御反応によるものを食物アレルギーと呼んでいます。その反応とは、体の中に異物(抗原)が入ってくると、これに対して防衛しようとする働きにより抗体がつけられ、異物(抗原)に対する抵抗性を獲得するものです。アレルギー体質の人では、ある物質に過敏に反応して、血圧低下、呼吸困難又は意識障害など、様々な症状が引き起こされます。

食品表示法で表示を義務づけているものが7品目(特定原材料：えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生)、指導により表示を推奨されているものが21品目(特定原材料に準ずるもの：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、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)あります。

県では食品製造施設の立入検査時に市販の簡易迅速検査キットを使用し、製造工程の機器をふきとり検査することで、アレルゲンが混入していないか確認し、指導、助言を行っています。

● アレルゲン(食物アレルギー物質) 含有食品検査

輸入食品を含めた県内を流通する食品について、アレルゲン表示の確認を実施しています。また、適正なアレルゲン表示の確認を目的に収去検査を実施し、その結果に基づき製造施設における製造工程等の確認及び指導を行っています。

食品等製造施設(めん類製造業、菓子製造業等)においては、製造現場で「簡易迅速検出キット」を用いて小麦やそば等の検査を行い、その結果に基づいて指導を行っています。

● 一般社団法人埼玉県食品衛生協会

「飲食に起因する食中毒その他の発生を防止し、進んで食品の品質、その他食品衛生の向上を図ることにより公衆衛生の向上に寄与する。」ことを目的として、昭和27年に設立された、県内食品等事業者の方により構成される団体です。

● 遺伝子組換え食品

遺伝子組換えというバイオテクノロジー技術を利用して作られた食品をいいます。組換えDNA技術を応用した食品は、農作物と、組換え体そのものを食べない食品添加物のようなものに分けられます。これまで安全性審査を経たものとしては、とうもろこし、なたね、じゃがいも等の農作物309品種と、キモシン、 α -アミラーゼ等の食品添加物25品種があります(平成28年12月26日改正)。

● 牛海綿状脳症(BSE : Bovine Spongiform Encephalopathy)

牛海綿状脳症(BSE)とは、1986年(昭和61年)に英国で発見された伝達性海綿状脳症(TSE : Transmissible Spongiform Encephalopathy)あるいはプリオン病と呼ばれる病気のひとつです。未だ十分に解明されていない伝達性因子と関係する病気であり、脳組織にスポンジ状の変化を起こし、起立不能等の症状を引き起こす遅発性かつ悪性の中枢神経系の病気です。プリオンとよばれる通常の細胞タンパクが異常化したものが、原因物質として有力視されています。

我が国では平成13年9月21日に初めて確認されて以来、平成21年1月を最後に36頭が確認されています。

TSEにはほかに、羊や山羊が感染するスクレイピー、人の病気の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病及び鹿の慢性消耗性疾患(CWD:Chronic Wasting Disease)などがあります。

— か行 —

● 外部検証

と畜場法施行規則及び食鳥検査法施行規則の規定に基づき、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、並びに施設の実施状況を検査し、衛生管理が適切に行われていることを確認します。

● カンピロバクター

家畜や野生動物の腸管の中に一般的に存在する細菌で、とりわけ「ニワトリ」の保有率が高いといわれています。酸素や熱に弱い特性から、「新鮮な食肉」ほど多くのカンピロバクターが存在します。「新鮮な生肉は安全」は間違いです。少量の菌でも感染、発症することから、手指や調理器具を介した二次感染についても注意が必要です。重症化すると、「ギラン・バレー症候群」という「麻痺」などを主とする症状を患う可能性があります。

● 規格基準

食品衛生法第13条第1項に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生上の見地から、販売の用に供する食品等の製造、加工、調理又は保存等の方法に関する基準や、食品等の成分の規格を定めたものです。

● 期限表示

食品の期限表示には、消費期限(品質が急速に劣化しやすい食品が対象、例：弁当、サンドイッチ、生めんなど)と賞味期限(品質の劣化が比較的遅い食品が対象、例：スナック菓子、カップめん、缶詰など)の2種類があり、ともに包装を開封する前の期限であること、定められた方法により保存することを前提としています。

期限設定は、食品の情報を正確に把握している製造業者等が科学的、合理的根拠をもって適正に設定しています。

● クドア・セプテンpunkタータ

ヒラメの筋肉に寄生する粘液胞子虫。

<特徴>生態はよく判っていないが、多毛類(ゴカイ等)と魚類との間をいったりきたりして各々に寄生しているといわれています。しかし、ヒト等のほ乳類には寄生しないと推測されています。中心部を75℃、5分以上の加熱で筋肉内のクドアは死滅します。

<食中毒症状>食後数時間程度で下痢、おう吐、胃部の不快感等が認められます。症状は比較的軽く、翌日には後遺症もないとされています。

<過去の食中毒原因食品>生食用生鮮食品、特にヒラメの刺身。

<対策>75℃、5分以上の加熱をすること。刺身としての利用を考える場合は、-16～-20℃で4時間の凍結処理を行うこと。また、生食用生鮮ヒラメで筋肉1g当たりのクドアの孢子数が 1.0×10^6 個を超えることが確認された場合は、販売が禁止されています。

● ゲノム編集技術応用食品

ゲノム編集技術というバイオテクノロジー技術を利用して作られた食品をいいます。遺伝子組換え技術が、その生物が持たない遺伝子を外部から導入するのに対し、ゲノム編集技術では、その生物が持つ遺伝子に改変を加えるため、従来の品種改良と同等の食品を作ることができます。令和元年10月1日から、ゲノム編集技術を用いて作成された食品の一部が厚生労働省への届出の対象となりました。

— さ行 —

● 埼玉県食の安全・安心条例

消費者の健康の保護及び食生活の安定に寄与することを目的として平成16年9月に施行しました。条例では、県、農林漁業関係者、食品等事業者、そして消費者それぞれの責務、役割等を規定し、それぞれの立場から食の安全・安心の確保を求めています。

● 埼玉県食の安全推進委員会

生産から消費にわたる食の安全・安心確保に関し、消費者、生産者、加工・流通業者等の広範な分野の委員による施策の総合的な推進を図るため、埼玉県食の安全・安心条例第20条の規定に基づき、設置しています。

県の施策の推進に関する意見や、各分野の相互理解を深める意見交換を行うとともに、特定の課題について、県・企業・団体等が一丸となって課題解決に向けた取組を実施していきます。

● 埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例

ふぐ毒を原因とする食中毒の発生を防止することにより、食用ふぐの安全性を確保するために制定された条例で、2003(平成15)年4月に施行されました。ふぐ調理師の資格やふぐの調理時、販売時に守るべき事項等が明記されています。

● 残留農薬

農作物等の栽培や保存時に使用された農薬が、農作物等や環境中に残存したものを「残留農薬」といいます。農薬が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないように、食品衛生法に基づき、すべての農薬について残留基準(一律基準を含む)が設定され、これを超えるような農薬が残留している農作物等は販売等が禁止されます(「ポジティブリスト制度」参照)。

● 残留農薬スクリーニング検査(埼玉モデル)

農産物直売所で販売される農産物は地域の特色をあらわし、また、多品目にわたります。

しかしながら、個々の販売重量が、国が示す残留農薬の検査法に必要な量(1kg以上)に満たないため、これまで、検査に供されない品目も多くありました。そこで、農産物直売所で販売される埼玉県産野菜を対象に、検査に必要な量を100gとしたスクリーニング検査法を県独自に策定し、多品目にわたる残留農薬検査を行うものです。

検査の結果、残留農薬の基準値を超える値を検出した場合や、農薬取締法(昭和23年7月法律第82号)で規定する以外の農薬の使用が確認された場合は、保健医療部と農林部が連携して生産者等の調査を行い、適正な農薬使用の指導等を行います。

● 次亜塩素酸ナトリウム

上水道やプールの殺菌に使用されており、家庭用に販売されている液体の塩素系漂白剤や殺菌剤などに使用されています。

生で食べる野菜・果物については、次亜塩素酸ナトリウム等(次亜塩素酸ナトリウム溶液(200mg/lで5分間又は100mg/lで10分間)又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水(きのこ類を除く。)、亜塩素酸ナトリウム溶液(生食用野菜に限る。)、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液)で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いが、大量調理施設(1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設)で強く推奨されています。

家庭用塩素系漂白剤に「混ぜるな危険」などの注意書きにもあるように、漂白剤や殺菌剤といった次亜塩素酸ナトリウム水溶液を塩酸などの強酸性物質(トイレ用洗剤など)と混合すると有毒な塩素ガスが発生します。

また、金属腐食性があるため、金属を含む箇所の使用には注意が必要です。

● 指定外添加物

指定添加物以外の添加物(既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物)をいいます。

● 収去検査

食品衛生法第28条又は食品表示法第8条の規定に基づき、知事が必要と認めるとき、食品衛生監視員を関係施設に立ち入らせ、食品等は無償で抜き取って検査することをいいます。

● 消費期限

食品の期限表示のうち、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を示す年月日であり、具体的には、定められた方法により保存した場合において製造日を含めおおむね5日以内の期間で品質が劣化する食品に表示されます。

● 賞味期限

食品の期限表示のうち、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことをいいます。ただし、当該期限を超えた場合であっても、すぐにこれらの品質が保持されなくなるというわけではありません。

● 食鳥検査

食鳥肉に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食鳥肉の安全を確保するための検査で、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」(1990(平成2)年6月制定)に基づき、知事が獣医師である職員の中から指定した食鳥検査員によって行われます。食鳥検査は、食用に供する目的でとさつする鶏、あひる、七面鳥が対象で、1羽ごとに生体時から解体後まで行われます。

● 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

食鳥処理の事業について公衆衛生の見地から必要な規制を講ずるとともに、食鳥検査の制度を設けることにより、食鳥肉等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としています。

食鳥処理の事業について、衛生上の見地から、食鳥処理場の構造設備の基準、衛生的管理の基準を定めるとともに、食鳥のとさつに際して、都道府県知事が行う検査を受けることを義務付け、その方法等について規定しています。〈所管府省：厚生労働省〉

● 食肉処理場

主にと畜場や食鳥処理場でとさつ解体した鳥獣の肉等を分割、細切りする施設を指します。食品衛生法による食肉処理業の許可施設で、埼玉県ではと畜検査員を兼任する食品衛生監視員が同法に基づく監視指導を行っています。

● 食品衛生監視員

食品衛生法に基づいて、食品衛生上の危害を防止するために営業施設等への立入検査や食品衛生に関する指導を行う国や地方自治体等行政機関の職員を指します。

埼玉県では、知事から食品衛生監視員に命じられた保健所等の職員が、所管地域内の営業施設等への監視指導を行っています。

● 食品衛生指導員

消費者に安全な食品を提供するため、食品関係業界で実践的な活動を行うことにより、消費者の食品衛生に寄与することを目的に、一般社団法人埼玉県食品衛生協会長が委嘱した者のことです。協会に加入した営業施設の巡回指導や食品衛生思想の普及啓発活動を行っています。

● 食品衛生推進員

1995(平成7)年の食品衛生法改正により、地域における食品衛生の向上を目的に食品衛生推進員制度が導入されました。食品衛生推進員は、食品等事業者等からの相談対応、指導、助言、保健所が行う食品衛生関係事業への協力、地域での食品衛生情報の収集等の活動を行うため、知事が委嘱した者のことです。

● 食品衛生法

「食品の安全性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ずることにより、飲食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」を目的として昭和22年に制定された法律です。食品営業の他、食品、添加物、器具、容器包装等を対象に飲食に関する衛生について規定しています。

また同法の第24条では「都道府県知事等は、毎年度、翌年度の埼玉県が行う監視指導の実施に関する計画を定めなければならない。」と規定しており、これに基づき食品

衛生監視指導計画が策定されています。

● 食品衛生責任者

食品等事業者は、施設又はその部門ごとに、当該施設又は部門において従事する者のうちから食品衛生に関する責任者を定め、衛生管理を行わせることとしています。

● 食品添加物

食品の製造の過程において着色、保存等の目的で食品に加えられるものです。

安全性等の評価を行ったうえで「ヒトの健康を損なうおそれがない場合」として厚生労働大臣が指定するもの以外の使用は認められていません。この指定の対象には、科学的合成品だけでなく天然に存在する添加物も含まれます。

例外的に指定の対象外となるものは、「天然香料」及び「一般に食品と考えられるもので添加物として使用されるもの(社会通念上食品と考えられるもの(例：イチゴジュースによる着色など))のみです。

● 食品添加物検査

添加物の使用量の超過や対象外食品への使用の有無について、使用基準の検査を実施します。また、指定外添加物(わが国では使用の認められていない食品添加物)の使用の有無について検査を行います。

● 食品表示法

販売の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法、健康増進法及びJAS法による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的としています。

食品表示基準の策定、不適正な表示を行った食品関連事業者に対する指示・命令、適正な表示の確保のための立入検査等について規定しています。〈所管府省：消費者庁、農林水産省、財務省〉

— た行 —

● 大量調理施設衛生管理マニュアル

集団給食施設等(1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設)における食中毒を予防するために、厚生労働省が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、

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。

等を示したものです。

● 腸管出血性大腸菌(O157,O26,O111等)

腸管出血性大腸菌はベロ(志賀)毒素を産生する大腸菌で、反芻獣(牛など)の腸内に一般的に存在します。重症化すると血便が出るのが特徴で、溶血性尿毒症候群(溶血性貧血・血小板減少・急性腎不全)を発症することもあります。少数の菌で発症するほか、感染力が非常に強いいため、食品への二次感染だけでなく、トイレなどを介して同居家族などに感染させることもあります。

● 動物用医薬品及び飼料添加物

動物用医薬品は、牛、豚、鶏など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使用されるものです(抗生物質、寄生虫駆除剤など)。飼料添加物は、畜産動物や養殖魚の飼料の効率の改善や栄養成分の補給のために飼料に添加するものです。

動物用医薬品及び飼料添加物(以下、動物用医薬品等)が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないよう、食品衛生法に基づき、全ての動物用医薬品等について残留基準(一律基準を含む)が設定され、これを超えるような動物用医薬品等が残留している畜水産物は、販売等が禁止されます(「ポジティブリスト制度」参照)。

● と畜検査

食肉に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食肉の安全を確保するための検査で、と畜場法に定められています。

1頭ごとに生体時から解体後まで一貫した検査が行われ、検査に合格した食肉及び内臓には、検印が押されます。

● と畜場

と畜場法に基づき、獣畜(牛、馬、豚、めん羊及び山羊)のとさつ又は解体を行う

施設を指します。設置には都道府県知事の許可が必要であり、と畜にあっては知事の任命を受けたと畜検査員の検査を受けなければなりません。平成30年のと畜場法の一部改正により、HACCPによる衛生管理が義務化されました。

なお、と畜場法対象外である獣畜のとさつ、解体等の処理、加工については食品衛生法による食肉処理業の許可施設において行うよう定められています。

● と畜場法

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を講じ、もって国民の健康の保護を図ることを目的としています。

と畜場の設置の許可及びと畜場の衛生保持のほか、獣畜のと殺又は解体は、都道府県知事の行う検査を経た上で、と畜場においてなされるべきことを規定しています。〈所管府省：厚生労働省〉

— な行 —

● ノロウイルス

ノロウイルスは18年ほど前まで「小型球形ウイルス」と呼ばれ、大きさが38nm(nm:ナノメートルは100万分の1ミリ)ほどととても小さなウイルスですが、10~100個程度という非常に少ない量で感染します。秋から冬にかけて感染症としても流行することが知られており、ここ数年はインフルエンザと並んで、非常に多くの患者が出ています。一般的には感染症であるノロウイルスですが、調理従事者の手洗い不足等で、食べ物を介して人が感染した場合は「食中毒」となります。たびたび健康保菌者(感染はしているが発症はしていない人)が問題となり、健康に気を使っている調理従事者でも、冬場は1割ほど感染しているといわれています。ノロウイルスの流行時期は、健康保菌者になっていることを前提に、十分な手洗いが必要です。また、症状が治っても2~3週間ウイルスを排出し続けることにも注意が必要です。

● 農林水産物及び食品の輸出に関する法律

国内で生産された農林水産物・食品の輸出の促進を図るため、輸出に取り組む事業者の支援等を行うことにより、農水産業・食品産業の持続的な発展に寄与することを目的として令和2年4月1日に施行された法律です。

輸出しようとする農林水産物・食品が輸出先国の輸入条件に適合していることを示す輸出証明書の発行や、食品衛生上の危害の発生を防止するなど輸出先国の政府機関

が定める要件に適合する施設の認定について、国や都道府県等が行う手続等を定めています。

— は行 —

● 微生物検査

食品衛生法第13条で規定する「食品、添加物等の規格基準」の「成分規格」において、微生物の基準が設けられている食品についての検査をいいます。主な対象食品として、冷凍食品、食肉製品、生食用かき等があります。

● ふぐ調理師

ふぐ調理師とは、ふぐの調理に従事することができる人のことをいいます。ふぐ調理師になるためには、埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例に規定するふぐ調理師試験に合格するか、それと同等以上の知識及び技能を有する者として規則で定める者に該当し、知事のふぐ調理師免許を受けなければなりません。

● ふぐの調理

ふぐの調理とは、ふぐの肝臓や卵巣などの有毒部位を除去したり、塩蔵処理を行い、食用可能な状態にすることをいいます。

● フードチェーン

食品の一次生産から販売に至るまでの食品供給の行程のことをいいます。食品供給行程の各段階であらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼす可能性があるため、各段階で必要な対応が適切に取られるべきものです。

● 放射線照射食品

世界的には50か国以上で、香辛料をはじめとした、多くの食品に放射線照射が実用化されています。国内では発芽防止の目的でばいれいしょに使用する以外には放射線の照射が認められていません。

● ポジティブリスト制度

農薬、飼料添加物及び動物用医薬品(以下「農薬等」という。)の使用を原則禁止と

し、基準があるものに限って使用を認める制度で、食品衛生法に基づき平成18年5月29日から施行されました。

食品個別に残留基準が定められている場合にはその基準を超えて、定められていない場合は一律基準(0.01ppm)を超えて、農薬等が残留する食品の製造、輸入、加工及び販売等を禁じるものです。

平成30年6月の食品衛生法等の一部改正により、食品用の器具・容器包装についても同制度が導入され、安全性が評価された物質のみが使用できることとなりました。

— ら行 —

● リスクコミュニケーション(Risk Communication)

リスク管理機関、リスク評価機関、消費者、生産者、食品等事業者、流通、小売りなどの関係者がそれぞれの立場から相互に情報や意見を交換することです。リスクコミュニケーションを行うことで、検討すべきリスクの特性やその影響に関する知識を深め、リスク管理やリスク評価を有効に機能させることができます。

— アルファベット —

● E型肝炎/E型肝炎ウイルス

E型肝炎ウイルスによって引き起こされる急性肝炎です。主に発展途上国で散発的に発生している疾患ですが、汚染された飲料水によって大規模に流行することもあります。E型肝炎ウイルスに汚染された食物(生肉、生レバー)を摂取することによっても感染します。日本では、平成15年に野生シカ肉からヒトへE型肝炎ウイルスの感染が証明されました。また、野生のシカやイノシシ、豚などの刺身や加熱不十分な肉を食べることにより発生しています。

臨床症状はA型肝炎と似ており、黄疸、悪心、食欲不振、腹痛等の消化器症状を伴う急性肝炎症状を呈します。潜伏期間は15～50日、平均6週間で、通常発症から1か月を経て完治し、慢性化することはありません。E型肝炎の特徴の1つとして、妊婦での場合、劇症肝炎となる割合が高く、死亡率が20%にも達することがあります。

● GLP(Good Laboratory Practice)

試験や検査の信頼性を確保するための手法です。「検査又は試験に関する事務の管理」として食品衛生法施行規則に規定されています。検体の採取から成績書の交付に至る一連の試験検査について、検査設備の管理方法や検査手法の作業書等を作成し、記録す

ることにより信頼性の確保を図ります。

● HACCP(危害分析・重要管理点方式)

食品の衛生管理手法の1つで危害分析・重要管理点方式とも言います。

1960年代にアメリカの宇宙計画向け食品製造のために考案されたシステムで、

Hazard Analysis and Critical Control Point

といい、頭文字をとってHACCP(ハサップ)と呼ばれています。

HACCPは、製造における重要な工程を連続的に監視することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理手法であり、

1	危害分析(Hazard Analysis)	5	改善措置の設定 (Corrective Action)
2	重要管理点の決定 (Critical Control Point)	6	検証方法の設定(Verification)
3	管理基準の設定(Critical Limit)	7	記録の維持管理 (Recordkeeping)
4	モニタリング方法の設定 (Monitoring)		

の7原則から成り立っています。

● PDCA サイクル

生産技術における品質管理などを継続的に改善する手法のことで、1950年代、品質管理の父といわれるW・エドワーズ・デミングが提唱しました。Plan(計画)→Do(実行)→Check(評価)→Action(対策・改善)の4段階を繰り返すことによって、業務を継続的に改善することを言います。



埼玉県マスコット「コバトン」「さいたまっち」