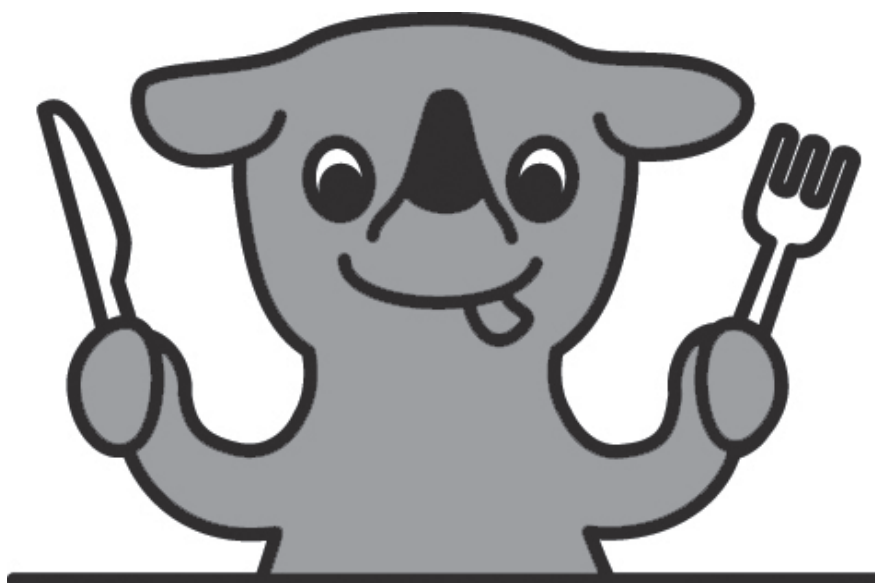


平成31年度
千葉県食品衛生監視指導計画



千葉県マスコットキャラクター
「チーバくん」

千葉県健康福祉部衛生指導課

目 次

第1	基本方針	1
第2	総括的事項	1
1	監視指導計画の対象地域	
2	監視指導計画の対象者等	
3	実施期間	
第3	監視指導を実施すべき事項	2
1	共通監視指導事項	
(1)	食品営業施設及びふぐ営業認証施設に対する監視指導	
(2)	と畜場及び食鳥処理場等の食肉流通の拠点施設に対する監視指導	
(3)	HACCP導入型基準を採用している施設に対する監視指導	
2	重点監視指導事項	
(1)	食中毒予防対策に係る事項	
(2)	表示に係る事項	
(3)	食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）に係る事項	
(4)	広域流通する食品の製造等に係る監視指導事項	
(5)	異物混入対策に係る監視指導事項	
(6)	輸入食品に係る監視指導事項	
(7)	回収食品等及び廃棄食品等の処理に係る事項	
第4	監視指導等の実施体制等に関する事項	8
1	監視指導等の実施機関と役割	
(1)	健康福祉部衛生指導課	
(2)	保健所	
(3)	食肉衛生検査所	
2	食品収去検査等の実施機関と役割	
(1)	健康福祉部衛生指導課	
(2)	保健所	
(3)	衛生研究所	
(4)	食肉衛生検査所	
(5)	登録検査機関	
3	連携体制の確保	
(1)	広域的な食中毒事案発生時の関係機関との連携体制の確保	
(2)	他の都道府県等の食品衛生担当部局との連携	
(3)	国との連携	

(4) その他の部署等との連携

4	試験検査実施機関の体制の整備	
第5	施設への立入検査に関する事項	11
1	立入検査の方向性	
2	監視指導対象業種及び標準監視指導の予定回数	
第6	食品等の収去検査等に関する事項	13
第7	夏期及び年末等の監視指導の強化に関する事項	14
第8	違反を発見した場合の対応に関する事項	14
1	立入検査時に違反を発見した場合	
2	収去検査の結果、違反を発見した場合	
3	違反事実の公表	
第9	県民等への情報提供及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の 実施に関する事項	15
第10	食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項	16
第11	食品等事業者の自主的な衛生管理の推進に関する事項	17
第12	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	19

(参考)

- 資料1 平成31年度における監視指導及び検査の実施計画
- 資料2 平成31年度立入検査計画及び啓発事業予定表
- 資料3 千葉県食品衛生監視指導計画に関する用語集

第1 基本方針

食品衛生に関する監視指導（以下「監視指導」という。）は、食品、添加物、器具及び容器包装（以下「食品等」という。）の生産、製造、加工、輸入、流通、販売等の実態、食中毒等の食品衛生上の危害の発生状況、施設の食品衛生上の管理の状況等を踏まえて実施すべきものである。

本県は、首都圏にありながら、三方を海に囲まれた温暖な気候と豊かな自然を有し、全国有数の農水産物の生産県であることから、安全・安心な「千葉ブランド」づくりを目指しており、また、四季を通じて観光・行楽に多くの人々が訪れることから「観光立県」を推進している。更に、成田国際空港、千葉港等の食品輸入の拠点擁しているなど、多面的な特性を有し、関連して多くの食品が流通しており、食品等の安全性の確保のためには、これらの特性を勘案して総合的な見地に立った衛生対策を実施していく必要がある。

このため、国の「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、本県の地域の実情や過去における食中毒の発生状況等を踏まえて千葉県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を作成し、これを実施することにより県民の健康の保護を図っていくものとする。

第2 総括的事項

1 監視指導計画の対象地域

千葉市、船橋市及び柏市を除く県内地域

（保健所設置市（千葉市、船橋市及び柏市）においては、別途監視指導計画を定めているため。）

2 監視指導計画の対象者等

- (1) 食品衛生法に基づく営業施設及び食品等事業者
- (2) と畜場法に基づくと畜場及び従事者
- (3) 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。）に基づく食鳥処理場及び従事者
- (4) ふぐの取扱い等に関する条例（以下「ふぐ条例」という。）に基づくふぐ営業認証施設及びふぐ処理師
- (5) 魚介類行商販売営業取締条例に基づく行商者
- (6) 消費者（食品等の安全性の確保に関する施策へ意見を表明する等の役割）

3 実施期間

平成31年4月1日から翌年3月31日まで

第3 監視指導を実施すべき事項

本県における食品流通、食品衛生上の危害の発生状況及び広域流通する食品を考慮し、次の事項について監視指導を実施する。

1 共通監視指導事項

食品関連営業施設の監視指導の効果的な実施のための共通監視指導事項を次のとおりとする。

(1) 食品営業施設及びふく営業認証施設に対する監視指導

ア 食品衛生法、食品表示法及び食品衛生法施行条例等に基づく、食品等の規格基準及び表示の基準、公衆衛生上講ずべき措置の基準、施設の構造設備に関する基準等の遵守状況

特に、下記事項について、周知を行う。

(ア) すべての営業者は、販売食品等の安全性に関する情報を消費者に提供するよう努めること。

(イ) 食品営業者は、次に掲げる情報を速やかに知事に報告すること。

a 製造し、輸入し、又は加工した食品等に関する消費者の健康被害に関する情報

b 食品衛生法及び食品表示法に違反する食品等に関する情報

c 消費者等から、製造し、輸入し、又は加工した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入等に関する苦情のうち、消費者の健康被害が発生するおそれがあるもの

イ 食品衛生管理者及び食品衛生責任者による施設の衛生管理や従事者の衛生教育等の実施状況

ウ 自主的衛生管理の実施状況

エ 記録の作成及び保存の実施状況

オ 食品中に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度の適正な実施のための周知と指導

カ 食品用器具及び容器包装の製造等における安全性確保に関する指針（ガイドライン）の周知と指導

キ HACCPの普及のための指導

(2) と畜場及び食鳥処理場等の食肉流通の拠点施設に対する監視指導

ア と畜場法及び食鳥処理法等に基づく施設基準、食肉に供される獣畜等の処理基準等の遵守の状況

イ 枝肉及び可食内臓への微生物汚染や動物用医薬品等の残留の防止対策の実施状況

ウ 管理者及び衛生管理責任者等による施設の衛生管理や従事者の衛生教育等の実施状況

エ 自主的衛生管理の実施状況

- オ 記録の作成及び保存の実施状況
- カ HACCPの普及のための指導

(3) HACCP 導入型基準を採用している施設（以下「HACCP 導入施設」という。）に対する監視指導

危害要因分析により設定された重要管理点の管理方法及び記録等、HACCPを用いた衛生管理が適切に行われているか確認を行う。

2 重点監視指導事項

共通監視指導事項に加え、食品衛生対策に係る具体的な重点監視指導事項を次のとおりとする。

(1) 食中毒予防対策に係る事項

- ア 県内で過去5年間に発生した食中毒の原因物質として多くを占めるもの及びふぐや化学物質による食中毒の発生防止対策
- イ ノロウイルス、カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌等による食中毒の発生予防対策

食中毒予防対策	重点監視指導事項
ノロウイルス等のウイルス性食中毒の予防対策	<ul style="list-style-type: none"> ア 飲食店及び集団給食施設等での二枚貝等食品の衛生的な取扱い及び食品の加熱調理の状況 イ 調理従事者の徹底した手洗いの励行 ウ おう吐物等により汚染された可能性のある食品の廃棄、施設においておう吐した場合の消毒方法等 エ 食品取扱者の健康状態の確認及び記録の実施、無症状病原体保有者である食品取扱者への適切な措置等、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づくノロウイルス対策の実施
カンピロバクターによる食中毒の予防対策	<ul style="list-style-type: none"> ア 飲食店等での食肉（特に鶏肉）の早めの調理及び十分な加熱等の衛生管理の徹底 イ 生食用食肉以外で非加熱又は加熱不十分な食肉及び内臓を提供しない ウ 牛レバー及び豚の食肉（内臓を含む）の生食用としての提供禁止 エ 焼肉店においては、利用者に対し、肉を焼くときの取り箸、専用トングの提供 オ 食鳥処理業者及び卸売業者等による鶏肉の「加熱用」の表示等の徹底
腸管出血性大腸菌O157等による食中毒の予防対策	<ul style="list-style-type: none"> ア 飲食店等での食肉、野菜等の衛生管理の徹底、生食用食肉の規格基準の遵守及び表示の点検又はその他の食肉の加熱調理の状況等 イ 生食用食肉以外で非加熱又は加熱不十分な食肉等を提供しない ウ 牛レバー及び豚の食肉（内臓を含む）の生食用としての提供禁止 エ 焼肉店においては、利用者に対し、肉を焼くときの取り箸、専用トングの提供 オ 漬物や加熱しないで喫食する食品（カット野菜・カット果物）を製造・加工する施設において、漬物の衛生規範又は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 カ 生食用野菜等の十分な洗浄及び高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者に

	食事を提供する施設における生食用野菜等の殺菌等、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理の実施
アニサキスによる食中毒の予防対策	ア 生鮮魚介類の冷凍・加熱による予防 イ 生鮮魚介類の目視での確認及びアニサキス幼虫の除去
サルモネラ属菌による食中毒の予防対策	ア GPセンター、液卵製造施設及び食品取扱施設等における鶏卵の温度管理、破卵等の選別、製造又は加工に係る記録の作成及び保存等の実施状況 イ 集団給食施設、菓子製造施設及び飲食店等における鶏卵や食肉等の衛生的な取扱い及び調理方法等 ウ 牛レバー及び豚の食肉（内臓を含む）の生食用としての提供禁止
腸炎ビブリオによる食中毒の予防対策	魚介類加工施設等での魚介類の衛生的な取扱い、温度管理の徹底
ふぐ毒による食中毒の予防対策	食用不適ふぐの流通からの排除及び食用ふぐの有毒部位の除去の徹底
化学物質による食中毒の予防対策	食品等の製造施設での化学物質の混入防止対策の徹底

(2) 表示に係る事項

表示は消費者が食品を選択する際の重要な情報源であることから、食品製造・加工施設においては、次の事項を重点に監視指導を行うとともに、製造者及び加工者による使用原材料について、アレルギーを含む食品の使用の有無等の点検及び確認の徹底について併せて指導を行う。

また、下記以外の品質事項、保健事項に係る不適正表示の疑義事案を発見した際は、関係部署等に情報提供を行う。

- ア 科学的・合理的根拠に基づいた適正な期限表示と保存方法
- イ アレルギーを含む食品の使用原材料等の適正表示
- ウ 遺伝子組換え食品の使用原材料等の適正表示
- エ 「生食用かき」の採取水域等及び「ふぐ加工品等」の適正表示
- オ 食品添加物の適正表示

(3) 食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）に係る事項

食品はその生産から販売に至る全ての行程において消費者の健康被害を発生させるリスクを有していることから、それらのリスクの内容を検討しながら、日常からあらゆる危害の発生を想定してその防止を図るための対策が講じられていなければならない。このため、食品群ごとの食品供給行程の各段階において、次の事項を重点とし、必要に応じて食品の生産段階の安全規制を実施する農林水産担当部局等と連携して監視指導を実施する。

ア 食肉、食鳥肉及び食肉製品

供給行程	重点監視指導事項
とさつ解体又は食鳥処理等	(ア) 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確認 (イ) 牛の個体識別番号の確認 (ウ) 獣畜、家きんの病歴を踏まえたと畜検査、食鳥検査の実施 (エ) 枝肉、中抜と体等の微生物検査による衛生的な処理の検証 (オ) と畜場及び食鳥処理場における動物用医薬品等の残留物質検査の実施 (カ) 認定小規模食鳥処理業者における年間の処理羽数の上限の遵守の確認 (キ) 千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドラインに基づく野生鳥獣の捕獲、運搬及び食肉処理施設における解体の実施
製造及び加工	(ア) 食肉処理施設における微生物汚染の防止対策の実施状況 (イ) 原材料受入れ時の残留抗生物質等の検査による安全性確保の実施状況 (ウ) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の実施状況 (エ) 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底
貯蔵、運搬、調理及び販売	(ア) 枝肉、カット肉の衛生管理（保存温度、衛生的な取扱い等） (イ) 加熱調理の実施状況 (ウ) 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底

イ 乳及び乳製品

供給行程	重点監視指導事項
原料乳の搾取及び荷受	(ア) 健康な獣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 (イ) 搾乳後の生乳の腐敗や微生物増殖を防止するための温度管理の徹底 (ウ) 生乳の残留抗生物質等の検査の実施状況
製造及び加工	(ア) 製造又は加工過程における微生物汚染の防止対策の実施状況 (イ) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の実施状況 (ウ) 飲用乳の出荷前の微生物検査等の徹底
貯蔵、運搬、調理及び販売	衛生的な流通管理（保存温度、取扱い等）の徹底

ウ 食鳥卵

供給行程	重点監視指導事項
原料卵の採取及び荷受	(ア) 食用不適卵の排除の徹底 (イ) 採卵後の低温管理
製造及び加工	(ア) 新鮮な正常卵の受入状況 (イ) 洗卵時及び割卵時の微生物汚染の防止対策の実施状況 (ウ) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の実施状況 (エ) 汚卵、軟卵及び破卵の選別等の実施状況

貯蔵、運搬、調理及び販売	(ア) 低温保管等の温度管理の状況 (イ) 破卵等の検査の実施状況
--------------	--------------------------------------

エ 水産食品

供給行程	重点監視指導事項
原料の荷受	(ア) 有毒魚介類の排除の徹底 (イ) 漁港等の水揚げ場における衛生管理の状況 (ウ) 養殖魚介類への動物用医薬品などの使用状況
製造及び加工	(ア) 生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 (イ) 製造又は加工過程における微生物汚染の防止対策の実施状況 (ウ) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の実施状況 (エ) 生食用かきの採取水域等の表示 (オ) ふぐの衛生的な処理の徹底
貯蔵、運搬、調理及び販売	(ア) 有毒魚介類等の市場からの排除の徹底 (イ) 病原微生物等の検査の実施状況 (ウ) 水産加工品の衛生的な流通管理(保存温度、取扱い等)の状況 (エ) 食品の加熱調理の実施状況 (オ) 目視除去や冷凍処理等による寄生虫対策の徹底

オ 野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品

供給行程	重点監視指導事項
原料の採取及び荷受	(ア) 生食用野菜等の微生物汚染の防止対策 (イ) 残留農薬検査の実施状況 (ウ) 出荷時検査の実施状況 (エ) 穀類、豆類等のかび毒対策の実施状況 (オ) 有毒植物等の排除の徹底
製造及び加工	(ア) 生食用野菜等の衛生管理の徹底 (イ) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の実施状況
貯蔵、運搬、調理及び販売	(ア) 生食用野菜等の洗浄及び必要に応じて殺菌の徹底 (イ) 残留農薬及び汚染物質等の検査の実施状況 (ウ) 穀類、豆類等のかび毒対策の実施状況 (エ) 有毒植物等の排除の徹底

カ 食品一般及び添加物等

供給行程	重点監視指導事項
製造、加工及び販売	(ア) 添加物（その製剤を含む。以下同じ。）の製造、加工における規格基準の遵守の確認 (イ) 食品の製造、加工における添加物の使用状況 (ウ) 製造又は加工された食品の添加物検査の実施

- (4) 広域流通する食品の製造等に係る監視指導事項
広域流通食品の製造・販売等を行う食品等事業者（以下「広域流通食品等事業者」

という。) に対しては、次の事項を重点とし、監視指導を実施する。

ア 食品製造時における衛生管理の確認

期限切れの原材料の使用等不適切な原材料の使用の有無、原材料の在庫管理等を含めた製造管理全般に関して、広域流通食品等事業者に対して、管理運営要領等について提示を求め、その内容を確認する。

イ 記録の作成・保存の確認

食品の製造・加工・保存に係る記録が、記録の作成・保存に係るガイドラインに基づき、使用する原材料の期限表示に係る記録等、適正に作成・保存されているか、広域流通食品等事業者に対し、提示を求め、その内容を確認する。

ウ 期限表示の確認

表示について点検し、期限表示の科学的・合理的根拠の妥当性を確認するとともに、製品の期限設定の一覧とその根拠の備付けの状況及び製品に対する製造及び表示等の記録を確認する。

(5) 異物混入対策に係る監視指導事項

食品への異物混入事案が相次いでいることを踏まえ、食品等事業者に対し、異物混入防止のための取組が徹底され、食品の安全性が確保されるよう、次の事項を重点とし、監視指導を実施する。

ア 異物混入防止のための取組の徹底

食品等事業者における異物混入防止の取組が徹底されるよう、以下について指導を行う。

(ア) 食品取扱設備等の適正な維持管理

(イ) 施設及びその周囲の維持管理及びそ族昆虫対策

(ロ) 食品取扱者の衛生的な服装及び施設内への不要物の持込禁止

(ハ) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質の適正な保管管理

イ 食品取扱者及び関係者における衛生教育の実施

食品等事業者において、食品等の製造、加工及び調理等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、衛生教育を適切に実施するよう指導を行う。

ウ 異物混入防止のための必要な措置

食品等事業者において、異物混入の可能性について点検を行い、混入防止のために必要な措置を講じるよう指導を行う。

エ 健康被害のおそれがある情報の保健所等への報告

食品等事業者が消費者等から異物の混入等に関する苦情のうち、健康被害が発生するおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所等に速やかに報告するよう指導を行う。

(6) 輸入食品に係る監視指導事項

国内で消費される食料の多くを海外からの輸入に依存しており、また、本県は、成田国際空港等の食品輸入の拠点擁していることから、次の事項を重点とし、輸入食品の安全を確保する。

ア 輸入食品の検査

輸入農産物や輸入畜産物等の残留農薬検査、輸入畜水産物の動物用医薬品

検査、加工食品等の組換え遺伝子検査等を計画的に実施する。

また、輸出国の流通実態や輸入食品の違反事例等を参考にして必要な検査を行うことにより、違反食品の排除に努める。

イ 違反発見時の対応

違反食品を発見した場合には、国及び関係自治体に迅速に通報するとともに、連携して違反食品の販売禁止や回収などの措置を講じる。

(7) 回収食品等及び廃棄食品等の処理に係る事項

食品等事業者が食品等を回収及び廃棄する際の処理について、次の事項を重点とし、監視指導を実施する。

ア 食品等を回収する際の実施の徹底

食品等事業者において、食品等の迅速かつ適切な回収に向けた体制を構築し、回収に係る記録を作成・保存するとともに、積極的に消費者等への情報発信をするよう指導を行う。

イ 回収した食品等及び期限切れ等の食品を廃棄する際の実施の徹底

食品等事業者において、廃棄する食品等を他の製品と区別して保管し、廃棄に係る記録を作成・保存するなど、廃棄物が適切に処理されるよう指導を行う。

第4 監視指導等の実施体制等に関する事項

食品に関連する監視指導に当たっては、監視指導や検査を行う機関がそれぞれの役割分担を明確にするとともに、国、他の都道府県等とも連携し、綿密な計画をたて効率的に実施する必要がある。

このための各機関の役割は次のとおりとする。

1 監視指導等の実施機関と役割

(1) 健康福祉部衛生指導課

ア 監視指導計画及び食品衛生等に関する施策の策定及び公表

イ 違反の事実に基づく行政処分等の公表

ウ 食品等の安全性の確保に関する県民への情報提供

エ 県庁内関係部局、他の都道府県等、国との連絡調整

(2) 保健所

ア 食品営業施設及びふぐ営業認証施設等の監視指導

イ 違反食品、苦情食品（異味、異臭、異物混入等）に係る調査及び指導

ウ 食中毒に係る調査及び指導

エ 違反の事実に基づく行政処分等の実施

オ 食品等事業者及び消費者への衛生講習会の実施並びに食品衛生及び適正表示に関する情報提供

カ 食品営業施設における自主衛生管理推進のための研修会等への支援

- (3) 食肉衛生検査所
 - ア と畜検査及び食鳥検査の実施
 - イ と畜場及び食鳥処理場の監視指導
 - ウ と畜場及び食鳥処理場に付帯する食肉処理施設等の監視指導
 - エ 野生鳥獣（いのしし若しくは鹿）に係る食肉処理場の監視指導
 - オ 違反の事実に基づく行政処分等の実施
 - カ と畜場、食鳥処理場等への衛生講習会の実施並びに食肉衛生及び適正表示に関する情報提供
 - キ と畜場、食鳥処理場等における自主衛生管理推進のための研修会等への支援

2 食品収去検査等の実施機関と役割

- (1) 健康福祉部衛生指導課
 - ア 食品収去検査等に関する計画の策定及び公表
 - イ 食品収去検査等に係る県庁内関係部局、他の都道府県等、国との連絡調整
 - ウ 検査の業務管理等に係る点検
- (2) 保健所
 - ア 食品収去検査等の検体の採取及び検査
 - イ 違反食品、苦情食品及び食中毒に係る検体の採取及び検査
- (3) 衛生研究所
 - ア 食品収去検査等の検体の検査
 - イ 違反食品、苦情食品及び食中毒に係る検体の検査
- (4) 食肉衛生検査所
 - 食品収去検査等の検体の採取及び検査
- (5) 登録検査機関
 - 食品収去検査等の検体の検査

3 連携体制の確保

- (1) 広域的な食中毒事案発生時の関係機関との連携体制の確保
 - 関東信越厚生局並びにその管轄区域内の都道府県等で構成される広域連携協議会に参加し、連絡及び連携体制を確保する。複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、同協議会において必要な情報を共有するとともに、関係機関等と緊密に連携して対策を講じる。
- (2) 他の都道府県等の食品衛生担当部局との連携
 - 食中毒事案の発生状況や食品の流通状況等を踏まえて、関係する都道府県等の食品衛生担当部局との間に連絡及び連携体制を確保する。広域流通食品等に係る違反や広域的な食中毒の発生時には、必要に応じ、他の都道府県等の食品衛生担当部局と連携して対策を講じる。

(3) 国との連携

ア 厚生労働省

平常時から連絡及び連携体制を確保するとともに、大規模又は広域的な食中毒や輸入食品に係る問題等が発生した場合は、厚生労働省へ迅速に通報するとともに、連携して必要な対策を講じる。

また、総合衛生管理製造過程の承認を受けた施設への監視指導に当たっては、必要に応じ関東信越厚生局と連携して監視指導を実施する。

イ 消費者庁

平常時から連絡及び連携体制を確保するとともに、食品等に係る重大事故の発生時や広域流通食品の食品表示法違反発見時など、広域的な対応が必要な事例が発生した場合は、消費者庁へ迅速に通報するとともに、連携して必要な対策を講じる。

(4) その他の部署等との連携

ア 千葉県食の安全・安心対策会議に係る事項

千葉県食の安全・安心対策会議において、食品の生産から消費に至る基本的、総合的な事項を検討するとともに、緊急事案には迅速に対応していく。

イ 農林水産物の生産段階に係る事項

農林水産物の生産段階に係る監視指導については、生産担当部局と連携し、また保健所は地域の農林水産業の振興・指導等を担当する機関と連携して監視指導を実施する。

ウ 食品等の表示及び広告に係る事項

食品等の表示及び広告等の適正化を図るため、監視指導の際、衛生事項以外の表示についても留意し、違反等が認められた場合は、関係部署等に情報提供をするとともに、状況に応じ連携して立入検査を実施し適正化を図る。

4 試験検査実施機関の体制の整備

(1) 信頼性の確保

保健所、衛生研究所及び食肉衛生検査所の各試験検査実施機関の役割分担を踏まえ、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な受検等、これらの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。

試験検査等を委託する登録検査機関に対しては、適正な業務管理を求めるとともに、必要に応じて、関係資料の確認や立入検査により業務管理状況を確認する。

(2) 技術研修等の実施

必要な検査機器の整備及びこれら導入に伴う関係職員の技術研修等の実施に努める。

(3) 薬物混入事案などへの対応

農薬や化学物質の食品への混入などに対応する、検査体制の整備に努める。

第5 施設への立入検査に関する事項

食品関連施設への立入検査は、中長期の計画のもと継続性を持ち、かつ一定の実施基準に基づいて行うことが必要である。

このため、次の事項を立入検査計画を立案する際の指針とする。

1 立入検査の方向性

食生活の多様化、食品等の製造・加工技術等の高度化、食品流通の広域化及び国際化等に適切に対応するためには、計画的・効果的な監視指導が必要であると同時に、食品衛生法改正により、HACCPに沿った衛生管理が今後原則として全ての食品等事業者を対象に制度化されることを踏まえ、より一層、HACCPの普及が必要である。

このため、自主衛生管理の強化促進を基本とし、重点監視指導対象業種を定めて監視指導の実施に努め、衛生管理の向上を図る。

2 監視指導対象業種及び標準監視指導の予定回数

業種（施設）毎に、過去の食中毒の発生状況、食品衛生法に基づく成分規格基準等の違反状況、製造調理工程等の管理状況、製造・販売される食品の流通の広域性及び営業の特殊性などを考慮して、監視指導の重要度の高い業種（施設）の順にAからEの5ランクに分類する。

また、分類した業種ごとの監視指導の重要度と、今までの監視指導の実績等を踏まえて、本県の年間における標準監視指導予定回数を次のように定める。

- (1) Aランク業種（施設）：3回以上／年
- (2) Bランク業種（施設）：2回以上／年
- (3) Cランク業種（施設）：1回以上／年
- (4) Dランク業種（施設）：1回以上／2年
- (5) Eランク業種（施設）：営業許可の更新年度

なお、監視指導を実施する各機関は、この標準監視指導回数を基礎とした上で、管内の食品衛生に関する状況と今までの監視指導の実績を分析・検討し、必要な回数を加えるなどし、実効的な監視指導の推進に努めるものとする。

ランク	監視回数	対象業種（施設）
A ランク	年に3回以上	<p>ア 平成30年度に食品衛生法違反等による行政処分を受けた施設</p> <p>イ 地方公設市場</p> <p>ウ 以下の業種のうち、食品を大規模に製造し、又は広域流通する食品を製造する施設</p> <ul style="list-style-type: none"> ・菓子製造業 ・あん類製造業 ・アイスクリーム類製造業 ・乳処理業 ・特別牛乳さく取処理業 ・乳製品製造業 ・集乳業 ・食肉処理業 ・食肉製品製造業 ・魚肉ねり製品製造業 ・食品の冷凍又は冷蔵業 ・食品の放射線照射業 ・清涼飲料水製造業 ・乳酸菌飲料製造業 ・氷雪製造業 ・食用油脂製造業 ・マーガリン又はショートニング製造業 ・みそ製造業 ・醤油製造業 ・ソース類製造業 ・酒類製造業 ・豆腐製造業 ・納豆製造業 ・めん類製造業 ・そうざい製造業 ・缶詰又は瓶詰食品製造業 ・添加物製造業 ・許可を要しない食品製造業 <p>エ と畜場、食鳥処理場及び付帯する食肉処理業等の食品関連施設</p> <p>オ 野生鳥獣の解体処理施設に係る食肉処理業等</p> <p>カ 生食用食肉取扱い施設</p>
B ランク	年に2回以上	<p>ア 飲食店営業、集団給食施設のうち同一メニューを1回300食又は1日750食以上調理し、提供する以下の施設</p> <p>(ア) 飲食店営業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・旅館 ・仕出し屋 ・弁当屋 ・一般食堂 ・料亭 ・レストラン ・すし屋 <p>(イ) 集団給食施設</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食センター ・病院 ・社会福祉施設 <p>イ スーパーであって、施設面積が1,000㎡以上の施設</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大型スーパー ・大規模小売店舗 <p>ウ 地方公設市場以外の市場</p>
C ランク	年に1回以上	<p>ア 飲食店営業、集団給食施設のうちBランクに該当しない以下の施設</p> <p>(ア) 飲食店営業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・旅館 ・仕出し屋 ・弁当屋 ・一般食堂 ・料亭 ・レストラン ・すし屋 <p>(イ) 集団給食施設</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食 ・病院 ・社会福祉施設 ・事業所 <p>イ 以下の業種のうち、A、B、D及びEランクに該当しない施設</p> <ul style="list-style-type: none"> ・菓子製造業 ・あん類製造業 ・アイスクリーム類製造業 ・乳処理業 ・特別牛乳さく取処理業 ・乳製品製造業 ・集乳業 ・食肉処理業 ・食肉製品製造業 ・魚肉ねり製品製造業 ・食品の冷凍又は冷蔵業 ・食品の放射線照射業 ・清涼飲料水製造業 ・乳酸菌飲料製造業 ・氷雪製造業 ・食用油脂製造業 ・マーガリン又はショートニング製造業

		<ul style="list-style-type: none"> ・みそ製造業 ・醤油製造業 ・ソース類製造業 ・酒類製造業 ・豆腐製造業 ・納豆製造業 ・めん類製造業 ・添加物製造業 ・そうざい製造業 ・缶詰又は瓶詰食品製造業 ・許可を要しない食品製造業（特に漬物製造業及び加熱しないで喫食する食品の製造業） <p>ウ スーパーであって、施設面積が1,000㎡未満の施設</p> <p>エ 心く営業認証施設</p> <p>オ 総合衛生管理製造過程承認施設</p> <p>カ Aランク（アを除く）及びBランクのHACCP導入施設</p>
D ランク	2年に 1回以上	<p>ア 食中毒や違反食品の発生頻度が低く、A、B、C及びEランクに該当しない以下の業種（施設）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業（スナック及びバー等の営業） ・集団給食施設（事業所） ・菓子製造業（今川焼き及びクレープ等の営業） ・喫茶店営業 ・魚介類販売業 ・乳類販売業 ・食肉販売業 ・食品の冷凍又は冷蔵業（保管業に限る） ・冰雪販売業 ・魚介類行商販売営業取締条例に規定する営業 ・許可を要しない販売業 <p>イ Cランク（オ及びカを除く）のHACCP導入施設</p>
E ランク	営業許可 の更新年 度	<p>食中毒や違反食品の発生頻度が非常に低い次の業種</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自動販売機を利用して行う営業 ・自動車を利用して行う営業 ・簡易な飲食店営業等取扱要綱に定められる営業

第6 食品等の収去検査等に関する事項

科学的な根拠に基づいた監視指導を推進するため、食品等の検査の要点を次のとおりとし、計画的に実施する。

1 共通事項

保健所、衛生研究所及び食肉衛生検査所、登録検査機関において、県内で生産、製造又は販売される食品等（輸入食品を含む。）について、食品衛生法及び食品表示法に基づく検査等を実施する。

2 重点的な検査を実施する事項

- (1) 残留農薬、残留動物用医薬品及び食品添加物等の理化学検査
- (2) 黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌及び腸管出血性大腸菌O157等の食中毒起因菌等の微生物検査
- (3) 放射性物質の検査

- (4) 過去に違反事例の多い食品の規格基準に関する検査
- (5) その他重点監視指導の実施に必要な検査

第7 夏期及び年末等の監視指導の強化に関する事項

食中毒等の健康被害が発生しやすい時期においては、対象業種（施設）を定めて監視指導を行い、食品による健康被害発生 of 未然防止に努める。

- 1 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、国が例年定める方針も踏まえ、次のとおり監視指導を実施する。

夏期における対策	<p>夏期に発生しやすい食品に起因する事故を防止し、県民、観光客等の健康保持を図るため、千葉県食品衛生夏期対策を6月1日から9月30日にかけて実施するとともに、この対策期間中に、目的等を細やかに定め、食品の適正表示の徹底並びにカンピロバクター、腸管出血性大腸菌、アニサキス等による食中毒防止対策等を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・夏の食品安全推進月間（7月16日から8月15日まで） ・海の家等海浜の食品営業施設一斉監視（7月16日から8月6日まで） ・食中毒予防強調月間（8月1日から8月31日まで）
年末における対策	<p>12月1日から12月31日までを千葉県年末の食品安全推進月間と定め、広域流通食品等事業者の監視指導及びアレルギーを含む食品の適正表示の徹底並びにノロウイルスやふぐ毒の食中毒防止対策や市場衛生対策等の監視指導を重点的に実施する。</p>

- 2 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、全国的な調査や監視指導を行う必要が生じた場合は、国が示す方針も踏まえ、また必要に応じて他の都道府県等と連携しながら監視指導を行う。

第8 違反を発見した場合の対応に関する事項

法令等に違反する施設や食品等を発見した場合は、遅滞なく営業者等に改善・回収等の自主的な対策を行わせるとともに行政が的確な対応を行うことで、消費者の被害を未然に防止する必要がある。このための基本的な対応は、違反が軽微であって直ちに改善が図られたものを除き、法令違反については書面での行政指導を行うなど、次のとおりとする。

1 立入検査時に違反を発見した場合

区 分	措 置 内 容
法令に基づく公衆衛生上講ずべき基準や施設の構造設備に関する基準に違反した施設を発見した場合	営業者等に対し、速やかに改善の指導又は命令等を行う。
食品衛生法に違反する食品等が発見した場合	営業者等に対し、当該食品等が販売または営業上使用されないように指導又は回収、廃棄等を行わせるとともに、必要に応じ、営業の禁止若しくは停止等の行政処分を行う。
食品表示法に違反する食品等が発見した場合	営業者等に対し、表示の是正等の指導又は回収等を行わせるとともに、必要に応じ、営業の停止等の行政処分を行う。
悪質な違反の場合	告発を行う。

2 収去検査の結果、違反を発見した場合

区 分	措 置 内 容
県内で生産、製造又は加工された食品の場合	営業者等に対し、当該食品等が販売または営業上使用されないように指導又は回収、廃棄等を行わせるとともに、必要に応じ、営業の禁止若しくは停止等の行政処分を行う。
広域流通食品等及び輸入食品等の場合	関係する都道府県等の食品衛生担当部局又は国へ迅速に情報提供を行い、連携して違反に係る食品等の流通防止措置、再発防止措置等の必要な対策を講ずる。
悪質な違反の場合	告発を行う。

3 違反事実の公表

重大な違反事例や行政処分事例については、危害の拡大及び再発の防止を図るために、事業者名、対象食品名、措置内容等を適宜公表する。

第9 県民等への情報提供及び意見の交換 (リスクコミュニケーション)の実施に関する事項

県民等に対し、食品等の安全性の確保に関する情報提供や監視指導の実施状況の公表を積極的に実施し、意見を聴取するとともに、これらを踏まえて監視指導に反映させる。

また、次年度の監視指導計画策定段階において、県民等から意見を聴取する機会を設ける。

これらの県民等への情報提供や意見の交換の機会を通じて、社会の要請にあった監視指導計画を策定していくこととする。

- 1 平成31年度食品衛生監視指導計画の実施結果については、翌年度の6月末までに公表を行う。
- 2 監視指導計画の策定の際及び年度途中で監視指導計画を変更する場合は、その内容を公表し、県民等の意見を聴取する。
- 3 食品等の安全性の確保に関する施策の実施に当たり必要な場合は、これを公表し、県民等の意見を聴取する。
- 4 公表は、健康福祉部衛生指導課、千葉県庁県政情報コーナー、千葉県文書館、各地域振興事務所及び各健康福祉センター（保健所）における閲覧、ホームページ、広報紙などの方法により行い、これに関する意見の聴取は、郵送、電子メール、ファックス等の方法により行う。
- 5 千葉県食中毒警報等発令要領に基づき、食中毒が発生しやすくなる時期（6月1日～9月30日）に食中毒注意報を発令し、気温の上昇により、さらに食中毒が多発しやすくなった場合等に食中毒警報を発令することにより、県民及び食品等事業者へ食品の取扱い及びその他食品衛生に関する注意を喚起し、危害発生の未然防止を図る。
- 6 家庭における食中毒発生を未然に防止するため、食品の購入から喫食までの取扱いに関する消費者への啓発を行う。
- 7 ふぐ、野生植物等の衛生上の専門的な知識を必要とする食材については、自家調理の自粛の周知を図る。
特に、野生のキノコについては、知らないキノコや食用が確認できないキノコを喫食しないよう、関係部署等と連携を図りながら注意喚起を行う。
- 8 非加熱又は加熱不十分な食肉や鶏の生レバーを喫食することは食中毒の原因となるリスクが高いことを啓発する。

第10 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

食中毒が発生した場合の対応は、「千葉県健康危機管理基本指針」（以下「基本指針」という。）、「千葉県食中毒疫学調査要領」（以下「調査要領」という。）等に基づき、発生の内容、程度等に応じて次の事項を迅速かつ適切に実施し、原因の究明と危害の拡大防止に努める。

1 食中毒等発生時の対応

- (1) 調査要領に基づき、平時から体制を整備するとともに、食中毒等健康危害の発生時には、基本指針に基づき関係部局と連携をとりながら迅速かつ的確な対策を行う。
- (2) 初動調査においては、病原微生物のみならず化学物質等が原因である可能性も考慮する。
- (3) 毒物劇物等の物質を原因と疑う食中毒の発生に際しては、調査初期段階において「毒劇物迅速検査キット」を活用するなどして、毒物等の混入の有無を速やかに判定する。
- (4) 汚染源の遡り調査を積極的に行い、原因の究明に努める。
- (5) 原因調査等について専門的な知見を踏まえて実施できるよう、衛生研究所等と緊密に連携して対応する。
- (6) 腸管出血性大腸菌による広域的な食中毒事案が発生した場合には、遺伝子型解析を用いて、国や他の都道府県等と情報を共有する。

2 食中毒発生状況等の情報を速やかに公表し、消費者及び食品等事業者へ注意を促す。

3 いわゆる健康食品に関連する件に関しては、被害が全国に及ぶ恐れがあるため、調査の状況等を国へ速やかに報告する。

4 複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、広域連携協議会等において情報を共有するとともに、関係機関等と緊密に連携して対策を講じる。

第 11 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進に関する事項

食品衛生管理の主体は、食品等事業者自らが担っており、原材料等の安全性の確認等の自主的な衛生管理が必要不可欠である。このため県は、次の対策を講じ、食品等事業者の自主的な衛生管理の一層の強化を推進する。

1 食品衛生管理者等の設置

- (1) 特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物に係る営業施設には、食品衛生法に基づく食品衛生管理者、或いは食品衛生法施行条例に基づく食品衛生責任者を設置させ、施設における衛生管理並びに従事者に対する衛生指導の徹底を図る。
- (2) 食品衛生管理者又は食品衛生責任者が、法令等に規定される責務を適確に果たせるよう、営業者に対し必要な指導を行う。

2 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

- (1) 法令等に規定される食品等事業者の責務を遵守するよう積極的に推進する。

- (2) 自主検査、原材料の安全性確認等の実施を推進する。
- (3) 食中毒等発生時の原因究明及び危害の拡大防止を図るため、食品衛生法施行条例に基づき、食品の製造販売等に係る記録の作成、保存を推進する。
- (4) 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進に必要な講習会等を開催し、情報提供を行う。
- (5) 仕出し屋、弁当屋、旅館及びホテル等の大量調理施設については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき自主的な衛生管理を推進する。
- (6) 食品等事業者に対して「自主衛生管理マニュアル」を周知し、マニュアルに基づく記録の作成、保存等の実施により、食品等事業者による自主的な衛生管理の推進、強化を図る。

3 HACCPに沿った衛生管理の推進

食品衛生法改正により、今後原則として全ての食品等事業者を対象にHACCPに沿った衛生管理が制度化されることが決定したことを受け、次により、食品等事業者へのHACCPの普及、導入支援を進める。

(1) 研修会等の開催

ア 衛生指導課

- (ア) 各保健所が開催する「HACCPに基づく衛生管理」の対象事業者向けセミナー及び相談会に対する支援（講師・相談員の派遣、他自治体や関係団体等との連携等）
- (イ) 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に関する研修会等の開催に対する関係団体等との連携
- (ウ) 食品等事業者に対するHACCPに関する研修会等の開催

イ 各保健所及び各食肉衛生検査所

- (ア) 主に「HACCPに基づく衛生管理」の対象事業者向けセミナー及び相談会の開催並びにその補助（講師・相談員の派遣、会場設営等）
- (イ) 食品等事業者に対するHACCPに関する研修会等の開催（「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」対象事業者向け 等）

(2) 運用に係る技術的支援

食品等事業者に対し、HACCP導入時の技術的助言及び導入後の監視指導を行う。

(3) 食品等事業者への情報提供

食品等事業者が適切かつ円滑にHACCPを導入・運用できるよう、ホームページやリーフレット等を活用し、必要な情報を提供する。

(4) 消費者に対する広報

消費者に対し、HACCPに沿った衛生管理に関するパンフレットの配布及びリスクコミュニケーションを実施する。

4 食品衛生功労者及び食品衛生優良施設に対し、知事表彰、保健所長表彰等を実施し、食品営業者による自主的な衛生管理の意識の向上を図る。

5 食品衛生推進員及び食品衛生指導員に対して助言・指導等を行い、食品等事業者による衛生管理の向上に係る自主的な活動を促進する。

第12 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

食品衛生に関する状況は、食品自体の多様化や流通の変化、また科学的知見の進展等からめまぐるしく変化しており、食品衛生に携わる者には最新かつ高度な見識が求められることから、人材の育成及びその資質の向上は、食品衛生対策上重要な事項である。

このため、行政機関、食品等事業者の双方が積極的に対策を講じていく必要があることから、次の事項の実施に努めることとする。

1 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員及び食品衛生検査担当者等関係職員に関する事項

監視指導等が迅速かつ的確に実施できるように、技術研修や法令内容等に係る研修を実施するとともに、厚生労働省等が開催する研修会・講習会への参加を推進する。

2 食品関連施設の自主的衛生管理を担う者に関する事項

(1) 食品等事業者、従事者及び集団給食施設の調理従事者等に対し、食中毒予防等の衛生講習会を実施する。

(2) 食品衛生管理者、食品衛生責任者、食品衛生推進員、と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者、食鳥処理衛生管理者に対し、その責務が適切に果たされるよう、講習会や情報提供を実施する。

(3) 食品衛生指導員の育成指導については、公益社団法人千葉県食品衛生協会が実施する自主的な研修に対し、県から講師を派遣するなどして、食品衛生指導員として必要な最新の知識、技術について教育を行う。

千葉県食品衛生監視指導計画に関する用語集

【あ行】

○アニサキス

寄生虫（線虫類）の一種である。

<特徴>

アニサキス幼虫がサバ、アジ、イカ、イワシ、サンマなどに寄生する。

魚介類の内臓に寄生しているアニサキス幼虫は鮮度が落ちると、内臓から筋肉に移動することが知られている。

<食中毒症状>

胃アニサキス症では、2～8時間後に、激しい腹痛、悪心、嘔吐を生じる。

腸アニサキス症では、10時間以降に、激しい腹痛、腹膜炎症状を生じる。

<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>

加熱する。（60℃で1分、70℃以上）

冷凍する。（-20℃で24時間以上）

速やかに内臓を除去する。

調理の際に、目視で確認することが有効。

○アレルギー

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び、その原因となる物質（抗原）のことをアレルギーという。

免疫学的な防御反応とは、体の中に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くられ、抗原に対する抵抗性を獲得する反応をいう。

アレルギー体質の人では、ある抗原に過敏に反応して、じんま疹、湿疹、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る。

食品表示法では、アレルギーとして表示を義務づけているものが7品目（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20品目（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）ある。

○遺伝子組換え食品

遺伝子組換え技術（組換えDNA技術）を応用した食品のこと。

遺伝子組換え技術（組換えDNA 技術）とは、ある生物から有用な遺伝子を取り出して、他の植物等に導入する技術のことで、この技術により、食品生産を量的・質的に向上させるだけでなく、害虫や病気に強い農作物の改良や、日持ち・加工特性などの品質向上に利用されている。

遺伝子組換え作物等は、食品としての安全性については食品安全基本法及び食品衛生法に基づき、また生物多様性への影響（いわゆる環境への安全性）については「遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律（いわゆるカルタヘナ法）」に基づき、審査・承認を得ることにより、科学的に評価し、安全性が確認されたものだけが国内での流通・使用が可能な仕組みとなっている。

現在、わが国において安全性が確認され、販売・流通が認められている作物は、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てんさい、パパイアの8種類。遺伝子組換え農産物およびこれを原料とした加工食品については、表示制度が定められている。

表示義務の対象となるのは、遺伝子組換え食品である大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てんさい、パパイアの8種類の農産物とこれらを原材料とした加工食品33品目群（豆腐、納豆など）である。

また、高オレイン酸遺伝子組換え大豆、ステアリドン酸産生遺伝子組換え大豆、高リシン遺伝子組換えとうもろこし及びこれらを使用した加工食品について、「大豆（高オレイン酸遺伝子組換え）」などの表示が義務付けられている。

○黄色ブドウ球菌

人間の手指からも検出されることがある。

増殖の際に生成された毒素によって食中毒を引き起こす。

<特徴>

人や動物に常在する。

毒素エンテロトキシンを生成する。

毒素は100℃、30分の加熱でも無毒化されない。

<食中毒症状>

潜伏期は1～5時間。

主症状は、吐き気、おう吐、腹痛、下痢。

<過去の食中毒原因食品>

乳・乳製品（牛乳、クリームなど）、卵製品、畜産製品（肉、ハムなど）、穀類とその加工品（握り飯、弁当）、魚肉ねり製品（ちくわ、かまぼこなど）、和洋生菓子など。

<対策>

手指の洗浄・消毒や調理器具の洗浄殺菌。

手荒れや化膿巣のある人は、食品に直接触れない。

動物（ペット等）を調理場に入れない。

低温保存は有効。

生成された毒素は、加熱調理により分解されにくいので、注意が必要。

【か行】

○カンピロバクター

細菌性食中毒の主な原因物質であり、主に食肉を介した食中毒が問題となっている。

<特徴>

家畜や家禽類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）や飲料水を汚染する。
乾燥にきわめて弱く、また、通常の加熱調理で死滅する。

<食中毒症状>

潜伏期は1～7日間と長い。

主症状は、下痢、腹痛、発熱、悪心、嘔気、嘔吐、頭痛、悪寒、倦怠感など。
少ない菌量でも発症。

<過去の食中毒原因食品>

食肉（特に鶏肉）、飲料水、生野菜、生乳など。
潜伏期間が長いので、判明しないことも多い。

<対策>

調理器具を使い分け、使用後はよく洗浄消毒する。
肉と他の食品との接触を防ぐ。
食肉・食鳥肉処理場での衛生管理、二次汚染防止を徹底する。
食肉は十分な加熱（75℃以上、1分以上）を行う。

【さ行】

○サルモネラ属菌

鶏卵などを介した食中毒が発生しており、稀に大規模な食中毒も発生している。

<特徴>

動物の腸管や自然界（川、下水、湖など）に広く分布。
生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多い。
乾燥に強い。

<食中毒症状>

潜伏期は6～72時間。
主症状は激しい腹痛、下痢、発熱、おう吐。
長期にわたり保菌者となることもある。

<過去の食中毒原因食品>

卵またはその加工品、食肉（牛レバー刺し、鶏肉）、うなぎ、すっぽんなど。

二次汚染による各種食品。

<対策>

肉・卵は十分に加熱（75℃以上、1分以上）する。

卵の生食は新鮮なものに限る。

低温保存は有効。しかし過信は禁物。

二次汚染にも注意。

○残留動物用医薬品

動物用医薬品とは医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律において、専ら動物のために使用されることが目的とされている医薬品とされている。

牛、豚、鶏などの畜産動物や養殖魚などの病気の診断、治療または予防などに使われるもので、その製造・販売・使用について同法で規制されている。例えば、診断用のツベルクリン、治療用の抗生物質や予防用のワクチンなどがある。

必要に応じて、同法に基づき、その使用できる動物種、使用方法および使用量、使用禁止期間（出荷するまで、その薬が使用できない期間のことをいう。）を定めた使用基準が設定されている。

また、食品衛生法に基づき、残留基準が設定された場合、これを超えるような動物用医薬品が残留している食品は販売禁止などの措置がとられることになる。

○残留農薬

農作物等の栽培または保存時に農薬が使用された場合に、農作物等や環境中に残る農薬またはその代謝物をいう。

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、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」において食品に残留する農薬などの量の限度（残留農薬基準）が定められている。

残留農薬基準が設定された場合、これを超えるような農薬が残留する食品は、食品衛生上の危害を除去するために必要な範囲で販売禁止などの措置がとられる。

○GPセンター

Grading & Packingの頭文字をとった略称で、集められた鶏卵を洗浄し、重量ごとに格付け（Grading）して、パックやダンボール等に鶏卵を包装（Packing）する施設のこと。鶏舎に併設しているものや独立して設置しているものがある。

※ 鶏卵の格付：規格取引上の卵重区分（SS、S、MS、M、L、LL）に分別すること。

○収去検査

食品衛生法及び食品表示法の規定により、都道府県知事等が必要があると認めるとき、食品衛生監視員を営業の施設に立ち入らせ、試験の用に供するのに必要

な限度において、販売の用に供し、若しくは営業上使用する食品、添加物、器具及び容器包装、おもちゃなどを無償で抜き取り、検査することである。

これらの収去にあたっては、食品衛生監視員である身分を示す証票の携帯と、法で定められた収去証を被収去者に交付することが義務付けられている。

○食中毒注意報

夏期における食中毒の多発が予想される時期に食品関係業者のみならず県民一般に対して食品の取扱い及びその他の食品衛生に関する注意を喚起させることにより、食中毒発生防止の一助とするとともに食品衛生知識の高揚を図ることを目的として、6月1日から9月30日までの間、発令される。

○食中毒警報

注意報発令中で、以下のいずれかの項目を満たす場合に発令される。

(1)真夏日（日最高気温が30度以上の日をいう。）が3日以上継続した場合。

(2)本県健康福祉部長が必要と認めた場合。

なお、食中毒警報の期間は、発令後5日以上継続して真夏日とならない場合まで（ただし、本県健康福祉部長が必要と認めた場合はこの限りでない。）。

○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」（平成2年6月制定）に基づいて、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る。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一貫して行われる。

○食鳥処理場

食用に供する目的で事業として食鳥（鶏、あひる、七面鳥）をとさつし、又はその内臓の摘出等を行うために設置された施設（食鳥をとさつし、羽毛を除去した食鳥とたいから、その内臓を摘出したものを「食鳥中抜きとたい」という。）。

○食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、営業の場所に臨検し、食品や帳簿書類を検査し、試験に必要な食品などを収去するため、また食品衛生に関する指導を行うため、知事がその職員の中から任命した者のことをいう。

食品衛生監視員になるためには、専門的な経験知識を有する必要がある（都道府県知事の登録を受けた養成施設において所定の課程を修了した者、医師、薬剤師、獣医師などの者、大学などで獣医学や農芸化学などの課程を修了した者、栄養士として2年以上食品衛生行政に従事した者が該当する。）。

○食品衛生管理者

食品の製造又は加工の過程で、特に衛生上考慮が払われなければならないような全粉乳、食肉製品、放射線照射食品など11 種目の食品、添加物など製造、加工を行う営業者について、食品衛生法で一定の資格を有する食品衛生管理者を置くことが義務付けられている。

○食品衛生指導員

食品営業者の自主管理を推進するため、公益社団法人千葉県食品衛生協会長が一定の教育の課程を経た者の中から、保健所長と協議のうえ食品衛生指導員として委嘱し、営業施設の巡回指導をはじめとする食品衛生思想の普及啓発のための自主活動にあたっている。

○食品衛生推進員

千葉県では、食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を推進し、もって県民の食生活の安全を確保するため、食品衛生法第 61 条に基づき、食品衛生推進員を設置している。食品衛生推進員は、資格要件を満たす者で、社会的信望があり、かつ、食品衛生の向上に熱意と識見を有する者のうちから知事が委嘱し、食品衛生の向上を図るため、次の業務を行う。

- ・食品等事業者の自主管理の推進及び支援等を行う。
- ・消費者からの食品衛生に関する相談に応じるとともに、助言等を行う。
- ・食品衛生指導員への指導及び助言等を行う。
- ・保健所事業への協力を行う。

○食品衛生責任者

食品衛生法に基づく食品衛生法施行条例に定められた営業者責任の強化を図るための資格制度で、許可営業など定められた業種の営業者は一定の資格を有する食品衛生責任者を置いて食品衛生上の管理運営にあたることとされている。

○食品添加物

食品衛生法において、「食品添加物」とは、食品の製造の過程において使用されるもの、または食品の加工若しくは保存などの目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法により使用されるものと定義されている。

食品添加物は、食品とともに人が摂取するものであり、安全性が十分確認されたものであることが必要である。

このため、食品添加物は食品衛生法に基づき「ヒトの健康を損なうおそれのない場合」として厚生労働大臣が定める（指定する）もの以外は原則として使用が認められない。

このような規制はポジティブリスト方式と呼ばれ、欧米諸国においても同様の

規制が行われている。

また、食品添加物の品質の確保や不適切な使用を防ぐため、必要に応じ個別に一定の品質を確保するための成分規格や使用目的、対象食品や使用量といった使用基準などが規定されている。

表示については、食品表示法に基づき、原則として使用したすべての食品添加物を「物質名」で表示することとされている。「着色料」や「保存料」などの定められた用途で使用されるものについては、物質名のみでなく用途名を併記することとされ、消費者が食品を購入するに当たり、確認することができるような規制が行われている。

※ 食品添加物を用途別にみると、

① 食品の品質を保つもの

(保存料、殺菌料、酸化防止剤、防かび剤など)

② 食品の嗜好性の向上を目的としたもの

(甘味料、酸味料、調味料、香料、ゲル化剤、着色料、漂白剤など)

③ 食品の製造または加工するときに使用されるもの

(豆腐用凝固剤、膨張剤、ゲル化剤、乳化剤、ろ過助剤、抽出溶剤など)

④ 栄養強化を目的とするもの

(ビタミン、ミネラル、アミノ酸類)

がある。

○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、健康増進法及び農林物資の規格化等に関する法律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、平成27年4月1日に施行された。

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等に対する指示・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る。

○総合衛生管理製造過程

製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法について食品の危害の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工程をいい、HACCPシステムによる衛生管理、その前提となる一般的衛生管理（例えば、施設・設備の構造や保守管理、排水、廃棄物処理、そ族・昆虫の排除、衛生的な作業をするための手順書等。）等を行うことにより総合的に衛生が管理された食品の製造又は加工の工程を意味する。

○千葉県食の安全・安心対策会議

生産から流通、消費に至る総合的な食の安全・安心確保対策を講じ、もって、誰もが安心できるちばの食を提供し、県民の健康の保護を図るため、平成 15 年 11 月に設置された。庁内関係部局で構成され、食の安全・安心対策に関し、全庁的な連携・調整を行う。

【た行】

○腸炎ビブリオ

主に魚介類を介して食中毒を引き起こす。

以前は食中毒の発生原因の上位を占め、特に6～9月の夏期に多発していたが、現在は減少傾向にある。

<特徴>

海（河口部、沿岸部など）に生息。

真水や酸に弱い。

室温でも速やかに増殖する。

3%前後の食塩を含む食品中でよく増殖する。

<食中毒症状>

潜伏期は8～24時間。

主症状は、腹痛、水様下痢、発熱、おう吐。

<過去の食中毒原因食品>

魚介類（刺身、寿司、魚介加工品）。

二次汚染による各種食品（漬物など）。

<対策>

魚介類は新鮮なものでも真水でよく洗う。

短時間でも冷蔵庫に保存し、増殖を抑える。

60℃、10分間の加熱で死滅。

二次汚染にも注意。

○腸管出血性大腸菌O157

患者の年齢や健康状態によっては重篤化の危険性があり、国内で散発している。

当県内においては、平成28年に老人ホームで同菌による死亡者を伴う重大な食中毒が発生した。

<特徴>

動物の腸管内に生息し、糞尿を介して食品、飲料水を汚染する。

少量でも発病することがある。

加熱や消毒処理には弱い。

<食中毒症状>

感染後3～8日間の潜伏期間。

初期の感冒様症状のあと、激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便がみられる。
発熱は少ない。

乳幼児や高齢者などは重症になりやすく溶血性尿毒症症候群を併発し、意識障害に至ることもある。

<対策>

調理器具を使い分け、使用後の洗浄消毒を十分に行う。

食品の加熱を十分に行う（75℃以上、1分以上）。

食品は、低温で保存すること。

野菜類は流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムで殺菌した後流水で十分すすぎ洗いを行う。

井戸水等、水道水以外の水を使用する場合は、必ず消毒する。

○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おり、知事が獣医師である職員の中から任命したと畜検査員が行う。

と畜検査は、食用に供する目的でと畜する牛・馬・豚・めん羊・山羊が対象で、1頭ごとの生体時から解体後まで一貫して行われ、検査に合格した枝肉及び内臓には、検印が押される。

○と畜検査員

と畜場法に基づき知事が任命する職員（獣医師）のことで、千葉県では中央食肉衛生検査所、東総食肉衛生検査所及び南総食肉衛生検査所において、と畜検査に従事している。

【な行】

○生食用食肉

生食用食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く）。

いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキが含まれる。

○生食用食肉の規格基準

平成23年4月に飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒事件が発生し、それまで生食用食肉に関しては衛生基準に強制力がなく、事業者において十分に遵守されていなかったことを受け、厚生労働省は生食用食肉の規格基準を設定し、平成23年10月1日から施行になった。

規格基準の内容

1 成分規格について

(1) 成分規格の指標として、腸内細菌科菌群とした。

(2) 成分規格に係る検査の記録を1年間保存することとしたこと。

2 加工基準について

(1) 専用の設備を備えた衛生的な場所で、専用の器具を用いること。

(2) 腸管出血性大腸菌のリスク等の知識を有する者が行うこと。

(3) 加工する肉塊は、枝肉から切り出した後、速やかに加熱殺菌を行うこと。

(4) 加熱殺菌に係る記録を1年間保存すること。

3 保存基準について

冷蔵は4℃以下、凍結したものは、-15℃以下で保存すること。

4 調理基準について

(1) 専用の設備を備えた衛生的な場所で、専用の器具を用いること。

(2) 腸管出血性大腸菌のリスク等の知識を有する者が行うこと。

(3) 調理を行った生食用食肉は、速やかに提供することとしたこと。

○農薬等

残留農薬等に関する新しい制度（ポジティブリスト制度）での取締り対象物質で、農薬、飼料添加物及び動物用医薬品のことをいう。

○ノロウイルス

このウイルスは、冬期を中心に年間を通じて胃腸炎症状を起こす。

<特徴>

手指や食品等を介して感染する。このウイルスによる食中毒事例の原因としては、食品取扱者を介して二次的に汚染された食品や貝類（二枚貝）がある。

人から人への二次感染もある。

逆性石けんやアルコールに抵抗性がある。

少量のウイルスでも発症し、感染者は多量のウイルスを糞便中に排泄する。

<食中毒症状>

潜伏期は24～48時間。

主症状は、下痢、おう吐、吐き気、腹痛、38℃以下の発熱。

<過去の食中毒原因食品>

糞便（ウイルス）に汚染された食品全般。（食品取扱者からの二次汚染）

非加熱又は加熱不十分な貝類（二枚貝）。

<対策>

二枚貝等、ノロウイルス汚染のおそれのある食品は中心部まで十分に加熱する（85～90℃、90秒以上）。

野菜などの生鮮食品は十分に洗浄する。

手指をよく洗浄する。

調理器具等は洗剤等を使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度200ppm）等で殺菌する。

感染者の便、おう吐物に接触しない。

【は行】

○HACCP

食品の衛生管理手法の一つ。

危害分析重要管理点方式ともいう。

1960年代にアメリカの宇宙計画の中で宇宙食の安全性を高度に保証するために考案された製造工程管理のシステムで、Hazard Analysis and Critical Control Point といい、頭文字の略語としてHACCP（ハサップ、ハセップともいう。）と呼ばれている。

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法であり、危害要因分析、CCP（重要管理点）、CL（管理基準）、モニタリング、改善措置、検証、記録の7原則から成り立っている。

HACCPシステムによる衛生管理の基礎として、衛生標準作業手順（SSOP: Sanitation Standard Operating Procedures）の導入など、一般的衛生管理が適切に実施される必要がある。

平成30年6月13日に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、今後原則として全ての食品等事業者を対象に、「HACCPに沿った衛生管理」が制度化されることとなった。

○HACCP導入型基準

千葉県食品衛生法施行条例「公衆衛生上講ずべき措置の基準」（「管理運営基準」）で規定される「危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合の基準」のこと。

これまでの管理運営基準（従来型基準）に加えて、平成27年4月1日に新設された。

○HACCPに沿った衛生管理

食品衛生法改正により、原則として全ての食品等事業者を対象に制度化される。

事業者は一般衛生管理に加え、自ら衛生管理計画を作成し、計画に沿って実施し、記録することが求められる。

なお、計画の作成基準は事業者の規模や業種等によって、CodexのHACCP 7原則に基づき行う「HACCPに基づく衛生管理」と、取り扱う食品の特性等に応じ、各業界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「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の2つに分けられる。

○ふぐ営業認証施設

飲食店等でふぐを調理、加工してお客に提供、販売するなど、ふぐの取扱い又はふぐの販売を業として行うことができる施設で、ふぐの取扱い等に関する条例第13条に規定する知事の認証を受けた施設のこと。

○ふぐ処理師

ふぐの取扱い等に関する条例第5条に規定するふぐの取扱いに関し知事の免許を受けた者をいい、条例第3条により、ふぐ処理師でない者は、ふぐの取扱いに従事してはならないと規定されている。

○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。

一般に食品供給の行程と訳されている。

食品安全基本法では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恐れがあると考え、各段階で必要な処置が適切に講じられるべきとしている。

○放射性物質

放射線を出す能力（放射能）を持つ物質のこと。

農作物等について、放射線物質汚染の指標として放射性セシウム（セシウム134、137）の検査を実施している。

- ・セシウム137：物理学的半減期30年（134は2.1年）

人体内からの排泄による半減期は、1歳までが9日、9歳までが38日、30歳までが70日、50歳までは90日

放射線に関する単位には、以下のものがある。

- ・ベクレル（Bq）：放射能（放射性物質が放射線を出す能力）の強さ
- ・グレイ（Gy）：質量1kgの物質に放射線が与える平均エネルギー量
- ・シーベルト（Sv）：放射線の人体組織への影響を表す量

放射性セシウムの規制値（単位：ベクレル/kg）：平成24年4月1日施行

食品群	一般食品	乳児用食品	牛乳	飲料水
基準値	100	50	50	10

※放射性ストロンチウム、プルトニウムなどを含めて基準値を設定

○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日から施行された。

食品の成分に係る規格が定められている場合には残留基準を超えて、食品の成分に係る規格が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。

なお、人の健康を損なうおそれがないことが明らかであるとして国が示したものは対象外となる。

【や行】

○千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン

野生鳥獣肉に起因する食品衛生上の危害発生を未然に防止し、その食品としての安全性を確保に関する、野生鳥獣の捕獲から食肉処理、流通、販売及び飲食店等の各段階における衛生管理指針のこと。

【ら行】

○理化学検査

食品添加物が適正に使用されているか、青果物の栽培に使われた農薬の残留値が基準内かなどを調べるために化学分析を行う。

そのほか、水銀・PCBなど環境汚染物質の残留検査も実施している。

○リスクコミュニケーション

リスク分析の全過程において、リスク評価者、リスク管理者、消費者、事業者、研究者、その他の関係者の間で、情報および意見を相互に交換すること。

リスク評価の結果およびリスク管理の決定事項の説明を含む。

なお、「千葉県食品等の安全・安心の確保に関する条例」では、食品等の安全・安心の確保に関する関係者相互間の情報及び意見の交換並びに食品等の安全・安心の確保に関する情報の提供、食品等の安全・安心の確保について意見を述べる機会の確保その他の食品等の安全・安心の確保に関する関係者相互間の情報及び意見の交換の促進を図るために必要な取組みを「リスクコミュニケーション」と定義づけている。