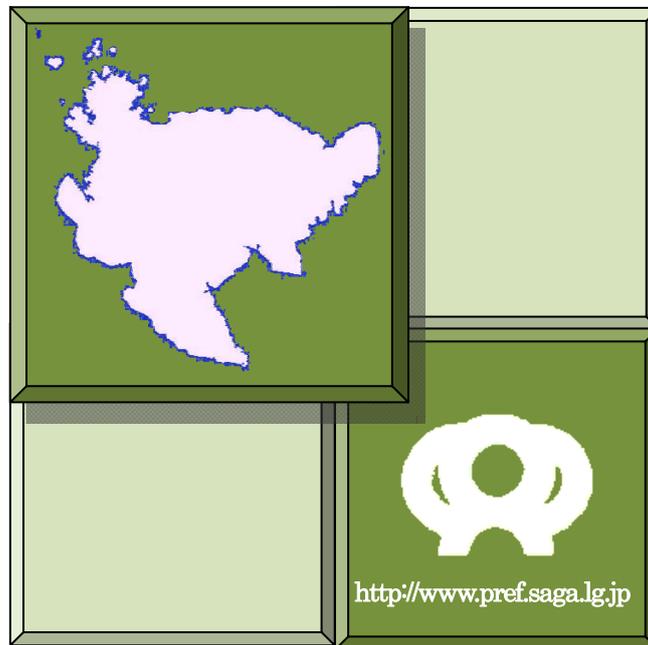


平成25年度佐賀県食品衛生監視指導計画



佐賀県健康福祉本部

目 次

第 1 監視指導の実施に関する基本的な考え方 (p1)

- 1 はじめに
- 2 監視指導の実施範囲
- 3 監視指導の実施期間
- 4 監視指導の対象

第 2 監視指導の実施体制等に関する事項 (p2~4)

- 1 監視指導の実施体制
- 2 監視指導等の実施機関とその主な役割
- 3 試験検査実施機関の体制等
- 4 国及び他の都道府県等との連携
- 5 消費者、食品関連事業者等との連携

第 3 監視指導に関する事項 (p5~8)

- 1 一般監視指導事項
- 2 重点監視指導事項
- 3 特別監視指導等
- 4 立入検査実施計画

第 4 食品等の検査に関する事項 (p9~10)

第 5 違反を発見した場合の対応に関する事項 (p10~11)

- 1 立入検査時に違反を発見した場合の対応
- 2 収去検査の結果、違反を発見した場合の対応

第 6 情報提供及び意見交換に関する事項 (p11)

- 1 関係者相互の情報及び意見の交換 (リスクコミュニケーション) の実施
- 2 消費者等への食品等による危害発生防止のための情報提供

第 7 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項 (p11~12)

- 1 食品衛生管理者・食品衛生責任者の設置
- 2 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進
- 3 科学的衛生管理手法導入の促進

第 8 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 (p12)

- 1 食品衛生監視員、と畜検査員及び食品検査担当職員等関係職員の資質の向上
- 2 食品衛生責任者等の食品等事業者の自主的衛生管理を担う者の養成及び資質の向上

■平成 25 年度立入検査実施計画表 (p13)

■用語解説 (p14~18)

第1 監視指導の実施に関する基本的な考え方

1 はじめに

本県では、食品衛生法（昭和22年法律第233号）（以下「法」という。）第24条の規定及び国が定める「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、毎年度、佐賀県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を策定し、食品関係施設等に対する衛生確保、と畜場法（昭和28年法律第114号）、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年法律第70号）（以下「食鳥検査法」という。）に定める食肉処理・食鳥処理の衛生確保（又は対策）についても本計画により実施し、県民の食の安全と安心の確保に取り組んでいるところです。

今年度の監視指導計画は、全国的に発生件数の多いカンピロバクター食中毒や患者数の多いノロウイルス食中毒予防対策に加え、昨年度発生した白菜の浅漬による腸管出血性大腸菌O157食中毒死亡事件を受け改正された「漬物の衛生規範」に基づく衛生対策、生食用食肉の規格基準の遵守及び原子力発電所の事故に起因する放射能汚染食品の流通防止に努めます。

また、食品の安全に対する県民の不安が高まっていることを考慮し、アレルギー表示の徹底及び食品表示の偽装や不適正表示防止対策などを重点監視指導事項として監視指導を行います。

2 監視指導の実施範囲

佐賀県の全域を対象とします。

3 監視指導の実施期間

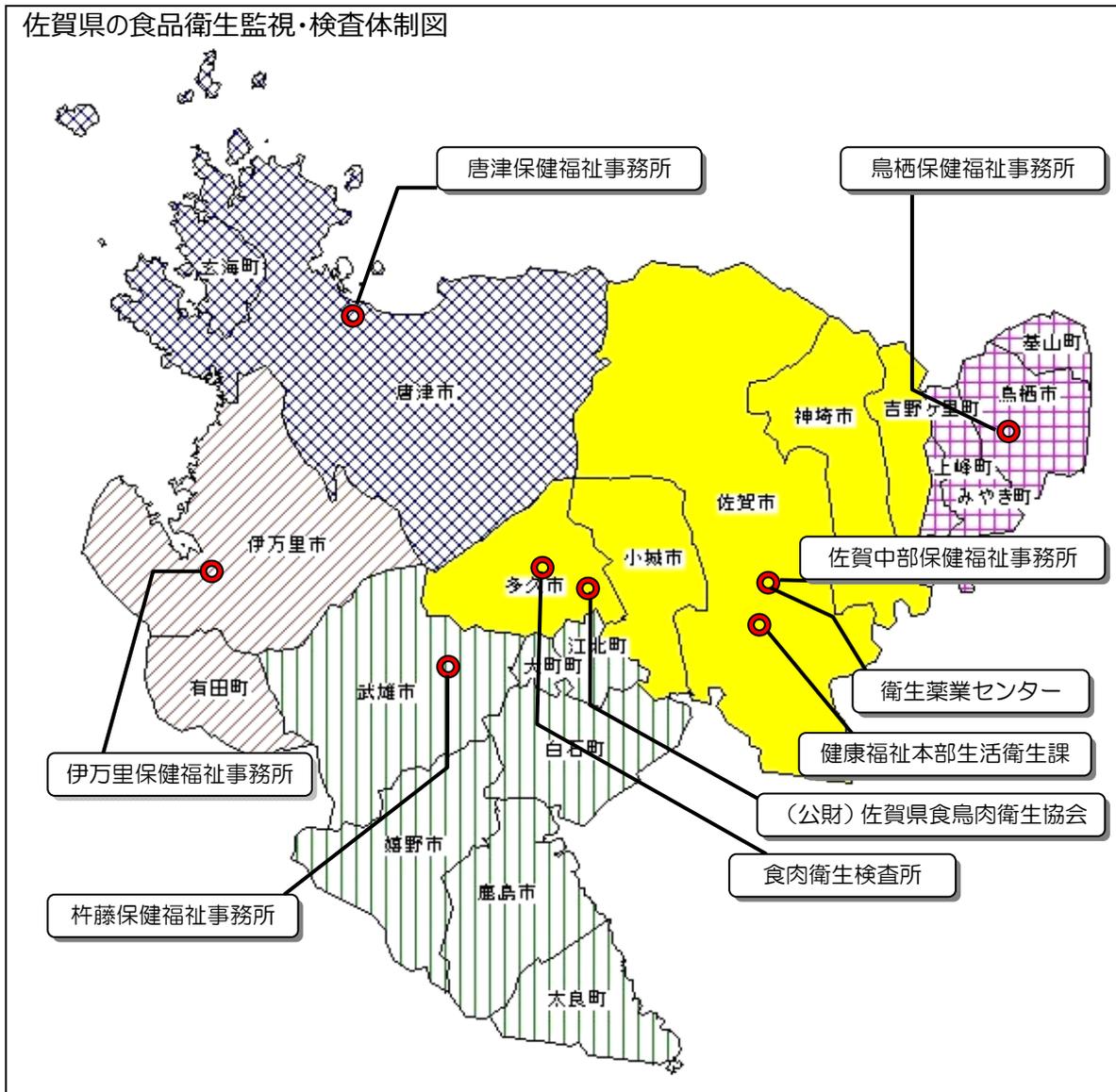
平成25年4月1日から平成26年3月31日までの1年間です。

4 監視指導の対象

- (1) 法及び佐賀県食品衛生条例に基づく営業許可施設、登録業者及び事業者等
- (2) と畜場法に基づくと畜場及びと畜場設置者等
- (3) 食鳥検査法に基づく食鳥処理場及び食鳥処理場設置者等
- (4) 集団給食施設及び食品販売施設等

第2 監視指導の実施体制等に関する事項

佐賀県の食品衛生監視・検査体制図



1 監視指導の実施体制

食品等の監視指導に当たっては、5保健福祉事務所（佐賀中部、鳥栖、唐津、伊万里、杵藤）に配置した食品衛生監視員、食肉衛生検査所に配置したと畜検査員及び食鳥検査員並びに食鳥検査業務を県が委任した（公財）佐賀県食鳥肉衛生協会の食鳥検査員において実施します。

2 監視指導等の実施機関とその主な役割

健康福祉本部 生活衛生課	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品衛生監視指導計画及び佐賀県で実施する食品衛生施策の策定及び公表 ● 県民への食品衛生に関する情報の提供 ● 食品等事業者の自主管理推進等のための研修及び情報の提供 ● 食品衛生検査施設の信頼性確保 ● 行政処分等の公表 ● 国、県庁内関係部局及び他の都道府県等との連絡調整
保健福祉事務所	<ul style="list-style-type: none"> ● 法及び食品衛生条例に基づく営業施設等に関する監視指導 ● 違反食品、苦情食品等に関する調査 ● 食品衛生に関する相談の受付及び調査 ● 食中毒（疑いを含む）に係る調査 ● 検査に係る試験品の収去 ● 食品等事業者・消費者への衛生講習会の実施及び食品衛生に関する情報の提供 ● 食品等事業者の自主管理推進のための指導
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> ● と畜場法に基づくと畜検査の実施及びと畜場の監視指導 ● 伝達性海綿状脳症（TSE）対策 ● 食鳥処理場の監視指導
(公財)佐賀県食鳥肉衛生協会	<ul style="list-style-type: none"> ● 食鳥検査の実施

3 試験検査実施機関の体制等

食品等の試験検査は、保健福祉事務所、衛生薬業センター、食肉衛生検査所において実施し、健康危機管理事案発生（疑いを含む）等の緊急の検査にも速やかに対応します。業務分担は概ね下記のとおりです。

(1) 実施機関

保健福祉事務所	<ul style="list-style-type: none"> ● 収去・採取及び衛生薬業センター等への搬入 ● 違反食品、苦情食品等に係る試験品の簡易検査
衛生薬業センター	<ul style="list-style-type: none"> ● 収去試験品の検査（細菌、有害物質、残留農薬、食品添加物、アレルギー物質） ● 違反食品、苦情食品及び食中毒（疑いを含む。）等に係る試験品の検査
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> ● と畜場法第 14 条（獣畜のとさつ又は解体の検査）、食鳥検査法第 15 条（食鳥検査）に規定された家畜伝染病等に係る検査 ● モニタリング検査（残留動物用医薬品、細菌） ● 伝達性海綿状脳症（TSE）検査

(2) 検査精度管理

試験検査の信頼性を確保するため、試験検査の業務管理（GLP：Good Laboratory Practice）を徹底し、信頼性確保部門による定期的な内部点検の実施及び第三者機関による外部精度管理を受検します。

(3) 技術研修

検査員の検査技術の向上を図るため、適宜、国等の実施する技術習得のための研修会等に参加させ信頼性確保を図ります。

4 国及び他の都道府県等との連携

(1) 厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携の確保

都道府県との区域を超えて広域的に流通する食品等については、随時、厚生労働省、消費者庁及び関係都道府県等と連携を図りながら監視指導を実施します。

広域流通食品や輸入食品等に係る違反情報、輸入者に対する処分内容等について、国及び関係都道府県等と情報を共有し、連携して対応します。さらに、輸入食品に関しては、福岡検疫所が主催する九州地区輸入食品連絡会に参加し、検疫所が実施している輸入食品の安全確保の取組や、九州各州市の検査状況等について意見交換及び情報を共有し、監視指導の強化を図ります。

総合衛生管理製造過程承認施設（HACCP 承認施設）の監視指導について、九州厚生局と連携して対応します。

(2) 農林水産部局等との連携の確保

食品の安全性の確保のためには、農林水産物の生産段階における食品安全体制の確立が重要であることから、関係部局と生産段階に係る食品の安全規制を含めた違反情報を相互に情報提供するとともに、必要に応じ合同で生産者等に対し、農薬及び動物用医薬品等の適正使用の指導等を実施するなど、緊密な連絡及び連携体制を確保し、問題の迅速な解決に努めます。

また、農林水産省九州農政局佐賀地域センターとも連携を図りながら、流通食品の監視指導を実施します。

食肉・食鳥肉・鶏卵等の安全確保	獣畜や家きんの病歴や動物用医薬品の投与歴等の情報を農林水産部局と共有します。
農林水産物の安全確保	残留農薬や残留動物用医薬品等の基準違反を発見し、生産段階において、法令に違反が疑われる場合は、生産者等に対して指導改善が行われるよう農林水産部局と情報交換しながら、必要に応じ連携して指導を行います。 また、生産者を対象とする農薬の適正使用に関する講習会等において残留農薬に関する情報提供を行います。
魚介類の安全確保	魚介類せり売り施設等の衛生管理状況について、監視指導を行い、農林水産部局と情報交換しながら、必要に応じ連携して指導を行います。

5 消費者、食品関連事業者等との連携

県内で生産、加工、販売される食品の安全性の確保並びに食品表示の適正化を図るため、消費者、食品関連事業者、生産者及び行政等の関係者で構成する佐賀県食品安全推進会議等を活用しながら関係者相互の情報共有や緊密な連携を図り、効果的な対策を推進します。

第3 監視指導に関する事項

過去の違反食品事例や食中毒の発生状況及び社会的影響、また、監視指導の効果等を考慮し、重点監視事項、立入検査実施計画等を策定します。

これらの計画に従って監視指導を行い、法、と畜場法、食鳥検査法等に基づく遵守状況等を確認し、本県で製造、流通する食品の安全確保を図ります。

また、近年、輸入食品に係る問題や期限表示を巡る問題が多発していることから関係行政機関との連携をとりながら原則として無通告の立入調査等を実施し、違反の防止に努めます。

● 年間監視計画

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
特別監視					夏期食品一斉監視指導（7～8月）			年末食品一斉監視指導（12月）				
	(注) 一斉監視を除く特別監視については、随時実施します。											
営業許可更新監視	←→		←→		←→		←→		←→			
一般監視 重点監視	←→											

1 一般監視指導事項

管理運営基準に係る事項	営業施設等の衛生管理、そ族、昆虫等の対策、使用水の管理等が基準に適合していること。
施設基準に係る事項	営業施設の構造、食品取扱設備が基準に適合していること。
食品表示に係る事項	法、その他法令等で定める事項が適正に表示されていること。
収去検査に係る事項	法に規定された食品、添加物及び容器包装等の規格基準等に適合していること。
食肉、食鳥肉に関する事項	と畜場及び食鳥処理場の衛生管理、構造設備基準等が適合していること。

2 重点監視指導事項

(1) 食中毒予防対策に係る重点監視指導

県内の平成19年度から平成23年度における食中毒発生状況は右記の表のとおりでした。

全国的にも、ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒発生件数が例年上位を占め、食肉による腸管出血性大腸菌やフグ毒による重症事例も発生しています。

昨年度は、県外で白菜の浅漬

年度別発生状況

年度	件数
19	11
20	1
21	3
22	1
23	3

病因物質別発生件数

病因物質	件数
ノロウイルス	4
カンピロバクター	4
黄色ブドウ球菌	3
フグ毒	2
サルモネラ	2
その他	4

を原因とする腸管出血性大腸菌O157による死亡食中毒事件や、ヒラメの寄生虫を原因とする食中毒が発生しています。

このような、県内及び全国の発生状況を考慮し、以下の事項について重点的に監視指導を行います。

- **保存性の乏しい漬物（浅漬等）及び生食用カット野菜等による食中毒の防止**

白菜の浅漬けを原因とする腸管出血性大腸菌O157食中毒事件において、8名が死亡し、多くの重症者が確認されたことから、平成24年10月に「漬物の衛生規範」が改正され浅漬けを製造する場合には、新たに次亜塩素酸ナトリウム溶液（100mg/ℓで10分間または200mg/ℓで5分間）等による殺菌が定められました。漬物（浅漬け）を製造する施設及び加熱せずに喫食するカット野菜、カット果物を処理する施設に対し、殺菌の徹底等について監視指導を行います。

- **規格基準が設定された生食用食肉（牛の肉）等による食中毒の防止**

平成23年4月に発生した生食用食肉を原因とする腸管出血性大腸菌による食中毒事件において、小児等5名が死亡し、多くの重症者が確認されたことから、平成23年10月1日、食品衛生法に基づく生食用食肉の規格基準が新たに設定され、平成24年7月1日には牛肝臓の生食用としての提供が禁止されました。

県では、生食用食肉を取扱う施設に対し、「佐賀県生食用食肉に関する指導要綱」に基づく保健福祉事務所への届出を徹底させるとともに、効果的な指導を実施するために、夜間における監視指導及び県民への普及啓発を行います。

- **ヒラメや馬刺しの寄生虫による食中毒の防止**

近年、生食用生鮮食品を共通食とする病因物質不明の有症事例が多く報告され、そのうち、ヒラメや馬刺しについては、特定の寄生虫の関与が強く示唆されました。

ヒラメや馬刺しの寄生虫による食中毒のリスクを低減させる対策として、ある一定条件での冷凍処理（中心温度をマイナス20℃で48時間以上冷凍処理を行う等）が有効であるとされています。ヒラメや馬刺しを取扱う飲食店等に対し、冷凍処理などの徹底及び県民への普及啓発を行います。

- **腸管出血性大腸菌（O157等）及びカンピロバクターによる食中毒の防止**

腸管出血性大腸菌及びカンピロバクターによる食中毒は、食肉の生食やバーベキュー等における加熱不足が原因となるケースが多いこと、他県の一部地域の飲食店において、SPF豚の肉は無菌であるとの誤った認識から、豚ユッケや豚レバー刺しが提供されているとの情報があることから、食肉販売店及び焼肉店等の飲食店における衛生的な取扱い、十分な加熱の徹底について監視指導及び県民への普及啓発を行います。

また、食肉の中には加工方法により、内部まで病原微生物汚染が拡大するおそれが高いものもあることから中心部まで十分に加熱（75℃以上で1分間以上）するよう監視指導、普及啓発を行います。

さらに、と畜場、食鳥処理場における衛生的な処理について監視指導を行います。

- **ノロウイルスによる食中毒の防止**

ノロウイルスによる急性胃腸炎は、例年11月頃から増加しはじめ3月頃まで多発する傾向にあり、昨年は、他県において患者数が1,000名を超える食中毒も発生しています。

ノロウイルスによる食中毒を防止するため、旅館等の不特定多数の人が利用する宿泊施設、飲食店等に対し、施設の衛生管理、食品の十分な加熱の徹底について監視指導を行います。

また、発生要因として調理従事者の手指を介した食品の二次汚染が多く認められることから、健康管理を含めた食品の衛生的な取り扱いについて監視指導・啓発を行います。

- **黄色ブドウ球菌による食中毒の防止**

黄色ブドウ球菌は人の皮膚などに常在する菌で、調理従事者の手指を介して食品

を汚染するおそれがあり、食品中で増殖時に毒素を産出することから、従事者の衛生管理及び食品の温度管理等の衛生的な取扱いについて監視指導を行います。

● **サルモネラ属菌による食中毒の防止**

サルモネラ食中毒は、鶏卵が関与する事例が認められることから、鶏卵販売施設等での温度管理等についての確認、鶏卵を使用した製造所等における製造、加工又は調理に係る記録の作成、保管、及び大規模調理施設及び菓子製造施設、飲食店等での鶏卵等の衛生的な取扱いの徹底を指導します。

● **フグによる食中毒の防止**

毎年、フグ毒による重症事例や死亡事例が全国で発生しており、その中にはフグ処理の資格者による事例も発生していることから、飲食店や魚介類販売施設（フグ取扱施設）での可食部以外の部位（肝、卵巣等）の提供や素人がフグを調理して食べることがないように、監視指導・注意喚起を行います。

また、鮮魚市場でのドクサバフグなどの有毒魚介類の排除の徹底について監視指導します。

(2) 食品表示に係る重点監視指導

食品の偽装表示や不適切な表示は、食の安全・安心を脅かす大きな問題です。

その中でも、アレルギー表示の誤りは、命が危険にさらされるおそれがあることから正確な知識と正確な表示が重要です。監視をする際には、食品の表示に関する基準についての適合を確認し、その遵守の徹底を求めています。

また、食品添加物の誤表示が例年認められることや遺伝子組換え食品に対する消費者の不安が大きいことから重点的に監視指導を行います。

- アレルギー物質を含む食品の表示の徹底のための製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底。
- 遺伝子組換え食品に関する表示の徹底のための製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底。
- 食品添加物の表示の徹底のため製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底。
- 科学的・合理的根拠なく、消費期限を超えた期限の表示等、不適切な期限表示をなくすため、製品の期限表示の一覧とその根拠の備え付けの徹底。
- 偽装表示の防止に向け、効果的な監視指導を実施するため、食品表示を所管する部局間における情報の共有。

(3) 放射性物質に汚染された食品に係る重点監視指導

放射性物質に汚染された食品の飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するため、出荷制限等が指示された食品が県内に流通しないよう、市場や販売店等の監視指導を徹底します。

また、放射性物質による汚染が疑われる食品の流通情報を入手した場合には、速やかに調査を実施し汚染食品の排除に当たるとともに、必要に応じ、食品検査を実施します。

3 特別監視指導等

(1) 集団給食施設等の監視

大規模食中毒の発生を未然に防止するため、集団給食施設等（大規模調理施設（概ね同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する食品等事業者の施設をいう。）や大規模調理施設に該当しないものであっても患者、高齢者、児童等が主に利用する施設である病院、社会福祉施設、学校給食施設等）については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき監視指導を徹底します。

(2) 夏期食品一斉監視指導（7月1日から8月30日まで）及び年末食品一斉監視指導（12月2日から12月27日まで）

食中毒の多発する夏期、食品の製造・流通が増加する年末において、食品の衛生的な取扱い等について重点的な監視指導を実施し食中毒等の事故防止を図ります。

(3) イベント開催に伴う監視指導

平成 25 年度には、県内で「さが桜マラソン」、「2013 未来をつなぐ北部九州総体」の開催が予定されており、それらに関連した食品取扱者への衛生講習会等の実施並びに宿泊施設等への監視指導を行います。

また、その他、各種大会やイベント、催事等に伴う食品関係営業施設についても、重点的に監視指導を行います。

(4) 緊急的な監視

消費者の安全に重大な関わりのある食品製造業の不祥事や特定の食品違反事例が頻発するなど、食品衛生に係る問題が国内で発生し早急な対応が必要と判断した場合、関係各課と連携、協議し迅速に関係施設の監視指導を行い、健康被害拡大の防止及び安全の確保に努めます。

4 立入検査実施計画

食品関係施設への立入検査に当たっては、健康危害発生リスク、営業の特殊性及び流通の広域性等を考慮し過去の違反事例等を勘案し、重点的な監視を実施する業種等を選定のうえ、次のとおり 6 つのランクに分類し監視指導を行うものとします。

(詳細な立入検査計画は、p13 を参照)

分類	立入頻度	考え方	代表的な対象施設
A	1 年に 2 回以上	・過去 3 年間に食中毒を起こした施設 ・特に監視指導が必要と認める施設(注1)	
B	1 年に 1 回以上	食中毒の発生頻度が高い又は食中毒発生時多数の患者が予想される業種	飲食店(仕出し屋・弁当屋、旅館)、給食施設(学校、病院・診療所)など
C	3 年に 2 回以上	食中毒の発生頻度が中程度又は広域流通食品を取り扱う業種	飲食店(一般食堂・レストラン等)、魚介類販売業、食肉販売業、など
D	2 年に 1 回以上	食中毒の発生頻度がそれほど高くない業種又は広域流通食品を取り扱う業種	乳製品製造業、アイスクリーム類製造業、豆腐製造業、そうざい販売業など
E	3 年に 1 回以上	食中毒の発生頻度が低い業種で他の食品危害が少ない業種	飲食店(その他)、食品製造業、食品販売業など
F	必要に 応じて	食中毒の発生頻度が特に低い業種	喫茶店営業(自販機)、乳類販売業、野菜果物販売業、菓子販売業など

※対象施設の監視指導の頻度については、食中毒発生状況、違反状況等を勘案し増減します。

(注1)平成 25 年度は生食用食肉を取扱う施設及び漬物(浅漬)を製造する施設を対象とします。

第4 食品等の検査に関する事項

流通食品等の安全性を確保するため、食品等製造・加工施設、市場及び食品等販売店舗において、ATP 測定法（拭き取り検査）による衛生状態の確認及び食品等の検査を行い、違反食品等の排除に努めます。

検査食品等については、国内の違反状況、輸入食品等の違反状況及び県内食品等製造品の安全性確保等を勘案し、効率よく試験検査を実施します。

また、輸入加工食品による残留農薬問題が発生していることから、九州各県等と検査情報の共有に努めます。

重篤な健康被害を及ぼす恐れがあるアレルギー物質については、製品の製造過程において誤って混入されていないかなど検査を実施します。

TSE 検査については、平成 17 年 8 月から厚生労働省の規則改正により、21 ヶ月齢未満の牛については検査対象から除外されましたが、佐賀県では平成 24 年度まで県内で処理される全ての牛、めん羊及び山羊について TSE 検査を継続して実施してきました。

しかしながら、平成 24 年 10 月に開催された国の食品安全委員会で、「牛の検査対象月齢を 31 か月齢以上としても、人への健康影響は無視できる。」との見解が示されたため、現在、国で検査体制の見直しが検討されていますので、今後、これらの動向を注視し、佐賀県における検査体制等の検討を行っていきます。

平成 25 年度食品等収去検査計画は次のとおりとします。

● 平成 25 年度食品等収去検査計画

検査品目 (食品分類)	収去 予定 検体数	検査予定項目 (検体数)						検査 検体数 (延)
		微生物	残留 動物用 医薬品	残留 農薬	添加 物等	アレルギー 物質	その他	
魚介類	64	50	14	0	0	0	0	64
冷凍食品	26	40	0	6	0	0	0	46
魚介類加工品	26	26	0	0	52	0	0	78
肉卵類加工品	127	27	228	0	50	0	0	305
アイスクリーム類・氷菓	25	50	0	0	8	0	0	58
野菜・果物加工品	235	155	0	150	43	0	50	398
穀類加工品	31	75	0	6	0	0	6	87
菓子類	30	120	0	0	0	0	0	120
清涼飲料水	34	34	0	0	0	0	0	34
その他の食品	316	355	15	0	0	36	0	406
器具及び容器包装	15	0	0	0	0	0	30	30
乳・乳製品	23	30	12	0	0	0	0	42
計	952	962	269	162	153	36	86	1,668

※検査検体数(延)は、検査項目ごとに供する検体数を累計したものです。

- ・検査計画品目
 - 魚介類及びその加工品
 - 食肉・卵類及びその加工品
 - 野菜・果実及びその加工品
 - 穀類及びその加工品
 - 乳及び乳製品
 - アイスクリーム類・氷菓
 - 弁当、そうざい等 複合調理・製造食品等
- ・検査計画項目
 - 微生物検査 (一般細菌、大腸菌群、O157、サルモネラ、腸炎ビブリオ等)
 - 理化学検査 (残留農薬、食品添加物、残留動物用医薬品、アレルギー物質、重金属)

第5 違反を発見した場合の対応に関する事項

1 立入検査時に違反を発見した場合の対応

- (1) 食品衛生監視員が、違反している状況を発見した場合、その場において改善指導を行い、必要に応じて携帯している監視票を交付するなど、改善指導事項を食品等事業者明らかにするよう努めます。
- (2) 法違反(違反が軽微であって、直ちに改善が図られるものを除く)については、所属長が書面にて改善指導を行い、改善措置状況を確認し、その結果を適切に記録します。
- (3) 法違反に係る食品等が現存する場合には、当該食品等が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置を速やかに講じます。
また、必要に応じ、営業の禁止若しくは停止の措置を行うとともに、食品衛生上の危害の発生を防止する観点から速やかに公表します。

(4) 悪質な事例については、告発を行います。

2 取去検査の結果、違反を発見した場合の対応

(1) 当該食品等について、販売の用に供し、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置及び再発防止等の措置を講じます。

また、必要に応じ、営業の禁止若しくは停止の措置を行うとともに、食品衛生上の危害の発生を防止する観点から速やかに公表します。

(2) 当該食品等が佐賀県以外で輸入、生産、製造、加工等が行われていた場合は、速やかに厚生労働省又は当該都道府県等の食品衛生担当部局に連絡するとともに、必要に応じ、連携して廃棄、回収等の措置を速やかに講じます。

また、必要に応じ、食品衛生上の危害の発生を防止する観点から速やかに公表します。

(3) 悪質な違反については、告発を行います。

(4) 当該者の製造、加工等する食品等の検査が継続的に必要と判断される場合には、法第 26 条第 1 項の規定により検査を受けるよう命令します。

第 6 情報提供及び意見交換に関する事項

1 関係者相互の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施

監視指導計画の策定の際の意見聴取、監視指導計画の実施状況の公表及び法違反者等の公表のほか、広報等による食品衛生に関する情報の提供を行うとともに「佐賀県食品安全推進会議」を県民との意見交換の場として活用します。

また、内閣府食品安全委員会との共催によるリスクコミュニケーションを開催するなど消費者との意見交換に努めます。

さらに、保健福祉事務所においても、消費生活センター等の関係機関との連携を図り、県民及び事業者からの食品等に係る苦情や食品表示に関する相談、疑問等についても引き続き適切に対応していきます。

2 消費者等への食品等による危害発生防止のための情報提供

家庭における食中毒発生を未然に防止するため、家庭における食品等の取扱いに関する注意事項などをテレビ、ラジオ、新聞、県のホームページや広報誌等を通じて周知徹底を図ります。

また、事業者・消費者等からの求めがあった場合や必要に応じ、食品衛生に関する講習会等を実施し、食品衛生知識の普及啓発に努めます。

第 7 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項

1 食品衛生管理者・食品衛生責任者の設置

食品営業者に対し以下の項目について監視指導を実施します。

- 法令の規定に基づく食品衛生管理者又は条例の規定に基づく食品衛生責任者を設置し、製造、加工、調理等自主的管理の徹底を図ること。
- 表示について、食品衛生管理者、食品衛生責任者又はあらかじめ指定された者が点検を行い、表示違反食品を流通させないよう徹底を図ること。
- 従事者の衛生教育や消費者への情報提供に努め、安全安心な食品の提供を図ること。

- 食品衛生管理者等の意見を尊重するとともに、食品衛生上の管理の責務を全うできる環境を整備すること。

2 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食品等事業者の責務である自主検査、原材料の安全確認等の実施、記録の作成及び保存の推進を図るため、食品等事業者を対象とした講習会等で、自主管理点検表の活用について指導を行います。

また、食品等事業者による食品衛生の向上に係る自主的な活動を推進するため、食品衛生に関する自主的な指導団体である（社）佐賀県食品衛生協会と連携を図りながら取り組んでいきます。

3 科学的衛生管理手法導入の促進

食品等事業者が自ら生産、製造、加工、調理する食品の危害分析を行い、重点的に管理すべき事項を集中的に管理するという HACCP の考え方は、安全な食品を提供する上で有効な方法であることから、食品等事業者が自らの判断で、この考え方を取り入れた科学的衛生管理手法を導入するようビデオ、冊子等を活用し指導助言を実施します。

第8 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

法第2条第1項に定められた都道府県の責務規定（都道府県は、食品衛生に関する情報の収集、整理、分析及び提供、食品衛生に関する研究の推進、食品衛生に関する検査の能力の向上並びに食品衛生の向上にかかわる人材の養成及び資質の向上を図るために必要な措置を講じなければならない）を踏まえ、県民の食品に係る安全確保のため、人材の確保、養成及び資質の向上を図る取り組みを実施します。

1 食品衛生監視員、と畜検査員及び食品検査担当職員等関係職員の資質の向上

監視指導に従事する食品衛生監視員、と畜検査員等に対して厚生労働省等が行う研修会（食品中の放射性物質に関する研修、疫学研修等）等を積極的に受講させ、知識及び技術の向上を図ります。

県においては、食品衛生監視員及び検査担当職員の新任研修を始めとした研修を実施するとともに、各種研修を受講させ、人材の養成及び資質の向上を図ります。

2 食品衛生責任者等の食品等事業者の自主的な衛生管理を担う者の養成及び資質の向上

法第3条第1項において、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得が求められていることを踏まえ、食品等事業者自らが行う食品安全に係る知識及び技術を有する者の養成及び資質の向上についての助言指導を行います。

平成 25 年度立入検査実施計画表

分類	立入頻度	考え方	対象施設	平成 23 年度末 営業施設数
A	1年に 2回以上	・過去3年間に食中毒を起こした施設 ・特に監視指導が必要と認める施設(注)		95
B	1年に 1回以上	食中毒の発生頻度が高い又は食中毒発 生時多数の患者が予想される業種	飲食店(仕出し屋・弁当屋)	619
			飲食店(旅館)	369
			給食施設(学校)	136
			給食施設(病院・診療所)	187
			給食施設(事業所)	25
			給食施設(その他)	504
C	3年に 2回以上	食中毒の発生頻度が中程度又は広域流 通食品を取り扱う業種	飲食店(一般食堂・レストラン等)	2,712
			菓子製造業	1,172
			乳処理業	4
			魚介類販売業	1,125
			魚肉ねり製品製造業	55
			食肉処理業	126
			食肉販売業	1,086
			食肉製品製造業	32
			そうざい製造業	367
			清涼飲料水製造業	43
			魚介類加工業	93
			生食用魚介類の小分け包装業	48
			漬物類製造業(浅漬を造施設を除く)	402
D	2年に 1回以上	食中毒の発生頻度がそれほど高くない 業種又は広域流通食品を取り扱う業種	乳製品製造業	13
			魚介類せり売り営業	12
			食品の冷凍又は冷蔵業	117
			あん類製造業	11
			アイスクリーム類製造業	185
			乳酸菌飲料製造業	3
			豆腐製造業	93
			納豆製造業	5
			特別牛乳さく取処理業	0
			添加物製造業	9
			そうざい半製品製造業	13
			食用油脂製造業	8
			魚介類行商	126
			そうざい販売業	1,378
			めん類製造業	85
マーガリンまたはショートニング製造業	0			
E	3年に 1回以上	食中毒の発生頻度が低い業種で他の食 品危害が少ない業種	飲食店(その他)	5,966
			集乳業	1
			喫茶店営業	236
			かん詰又はびん詰食品製造業	31
			みそ製造業	85
			醤油製造業	28
			ソース類製造業	33
			酒類製造業	29
			氷雪製造業	5
			氷雪販売業	21
			水あめ製造業	4
			ジャム又はマーマレード類製造業	26
			味付けのり製造業	24
			ところてん製造業	14
			こんにやく製造業	73
			とうふ行商	25
			乳さく取業	189
			食品製造業	2,756
			F	必要に応じて
乳類販売業	1,784			
野菜果物販売業	1,868			
菓子販売業	2,845			
食品販売業	2,766			
器具・容器包装又はおもちゃの製造業及び販売業	764			
			添加物販売業	831
合計				32,940

(注) 平成 25 年度は生食用食肉を取扱う施設及び漬物(浅漬)を製造する施設を対象とします。

あ

■アレルギー表示

食物アレルギー患者の健康被害防止を目的に制度化されました。現在、アレルギー物質として表示を義務づけているもの及び指導により表示を推奨されているものは下記の表のとおりです。

表示を義務づけているもの（7品目）	卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに
表示を推奨されているもの（18品目）	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、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

■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です。ある生物から目的とする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、この技術を応用して作られた作物及び、それを加工した食品のことです。

食品衛生法により、遺伝子組換え食品の安全性審査を受けていない食品又はこれを原材料に用いた食品は、輸入、販売等が禁止されています。また、安全性審査を受けた遺伝子組換え食品が使用された食品は表示が義務化されています。

■ATP測定法（拭き取り検査）

全ての生物の細胞内に存在する ATP（アデノシン三リン酸）を酵素などと組み合わせ発光させ、その発光量（Relative Light Unit ; RLU）を測定することで、洗浄や消毒後の機械・器具表面の微生物や食品残渣を確認する方法です。

これにより、器具等の洗浄や殺菌が適切に実施されているかを評価することができます。

■SPF豚

生で食べられる豚肉と誤解されていることがありますが、特定の5疾病にかかっていない（病原体をもっていない）豚です。これらの5疾病はトキソプラズマ病を除いて人体に影響はありませんが、養豚の生産性に大きな影響を与えます。

つまり、豚の生産性に多大な影響を及ぼす5つの病気を排除した豚ということになり、E型肝炎ウイルスや寄生虫等の感染から身を守るためには、肉や内臓の加熱調理が必要です。

5 疾病名	特徴
トキソプラズマ感染症	人畜共通感染症の1つ。妊娠中にはじめて感染すると、流産等を引き起こすことがある。
萎縮性鼻炎	豚の鼻の萎縮、変形を引き起こす呼吸器疾患
マイコプラズマ肺炎	豚の慢性呼吸器疾患
豚赤痢	粘血下痢便を主症状とする急性、慢性の大腸疾患
オーエスキ病	豚ヘルペスウイルス1感染により呼吸器、神経疾患を示す。新生豚は致死率が高く、妊娠豚は流産を起す。

か

■外部精度管理

国が指定する公的検査機関に検査の正確さを評価してもらうことです。

■危害分析重要管理点方式（HACCP）

食品の安全を確保するための衛生管理手法の一つで、原料から最終製品までの工程において重要な管理点を特定し、それを連続的に監視することによって、製品の安全性を保証する衛生管理手法です。

1960年代にアメリカの宇宙計画の一環として、宇宙食の安全性確保のために開発されたシステムで、Hazard Analysis and Critical Control Point といい、頭文字をとって HACCP と呼ばれ、HA（危害分析）、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ます。

■業務管理（GLP）

検査機関で実施される検査及びその結果の信頼性を確保するためのシステムです。検査室における試験品の取扱いや検査機器の保守管理等について文書管理するとともに、検査担当者の技術水準の精度管理等を行い検査結果の信頼性を確保することです。

さ

■残留農薬

農作物等の栽培または収穫後に使用した農薬が、農作物や環境中に残った農薬をいいます。

食品衛生法の「食品、添加物等の規格基準」において、人の健康を損なうことがないように、食品に残留する農薬などの量（残留農薬基準）が定められています。

■食品衛生法

食品の安全を確保するため、食品の規格（添加物や残留農薬の量、細菌数）や食品の製造・保存基準（食品を製造する際の加熱温度や食品の保存温度）等を定めた法律です。

■食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、飲食店や食品製造施設等に立ち入り、施設の衛生指導や食品等の収去・検査を行わせるため、知事が任命した職員です。

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ります。（医師、薬剤師、獣医師や農芸化学などの課程を修了した者などが該当します）。

■食品衛生管理者

食品衛生法に基づき、食品の製造又は加工の過程で、特に衛生上の考慮が必要な食品（全粉乳、食肉製品、放射線照射食品など11種目）を製造する施設に、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ます。

■食品衛生責任者

佐賀県食品衛生条例で、営業施設ごとに食品衛生に関する責任者の設置を定めています。

食品衛生責任者は、食品衛生上の危害発生防止のため、新しい知識の習得に努め、施設の衛生管理に努める責務があります。

■食品添加物

食品衛生法において、「食品の製造の過程において又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って使用するものをいう」と定義され、「人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ません。

■食品表示

食品の安全性の確保や取引の公正、国民の栄養改善、健康増進等を図る目的で食品に表示される事項で、食品衛生法やJAS法、健康増進法、計量法等により規定されています。

食品表示の事項としては、名称、原材料名、内容量、消費（賞味）期限、製造者等があります。

■収去検査

食品衛生法に基づき、食品営業施設等に食品衛生監視員が立ち入り、食品、添加物、器具などを無償で抜き取り、検査することをいいます。

■食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

食鳥肉等による衛生上の危害発生を防止し、国民健康の保護を図ることを目的とした法律です。食鳥処理場の許可、食鳥検査等について定められています。

■食鳥処理場

食用に供する目的で食鳥（鶏、あひる、七面鳥、その他一般に食用に供する家きん）を処理する施設のことで、

■食中毒関係

微生物名	特徴・感染経路	主な症状	予防策
黄色ブドウ球菌	人を取り巻く環境中に広く分布し、健康な人の鼻や手指からも検出されることがあります。菌が増える過程で毒素(エンテロトキシン)が生成され食中毒を引き起こします。	食後1～5時間程度で吐き気、嘔吐、腹痛、下痢などの症状を起こします。	①指の洗浄・消毒や調理器具の洗浄殺菌。②手荒れや化膿巣のある人は、食品に直接触れない。③食品の低温管理等の徹底が必要です。
カンピロバクター	家畜や家禽類の腸管内に生息し、糞便等で汚染された食肉を生食や加熱不十分の状態で食べることで食中毒を引き起こします。潜伏期が1～7日と長いです。	食後約2～3日で発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便などの症状を起こします。	①調理器具を熱湯消毒し、よく乾燥させる。②肉と他の食品との接触を防ぐ。③食肉は十分な加熱(75℃以上で1分以上)等の徹底が必要です。
サルモネラ	動物の腸管や自然界(川、下水、湖など)に広く分布しています。	食後8～48時間で激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐などの症状を起こします。	①肉・卵は十分に加熱(75℃以上で1分以上)する。②温度管理を徹底する等の徹底が必要です。
腸炎ビブリオ	主に魚介類を介して食中毒を引き起こし、6～9月の夏期に多発します。海(河口部、沿岸部など)に生息し、真水に弱い特徴があります。	食後約12時間で腹痛、水様下痢、発熱、嘔吐などの症状を起こします。	①魚介類は新鮮なものでも真水でよく洗う。②短時間でも冷蔵庫に保存し、温度管理を徹底する等が必要です。
腸管出血性大腸菌(O157, O111等)	動物の腸管内に生息し、糞便等を介して汚染された食品、飲料水等の飲食により発症します。	食後12～72時間で水様下痢、発熱、血便などの症状を起こします。	①肉類は十分に加熱(75℃以上で1分以上)する。②手指の洗浄消毒を徹底する等が必要です。
ノロウイルス	冬期を中心に年間を通じて胃腸炎症状を起こします。ウイルスの飛沫等により感染する場合と汚染された食品を喫食することで発症します。また、人から人への二次感染もあります。	食後24～48時間程度で下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、38℃以下の発熱などの症状を起こします。	①二枚貝などは中心部まで十分に加熱する(85℃で1分以上)。②野菜などの生鮮食品は十分に洗浄する。③手指をよく洗浄する。④感染者の便、嘔吐物に接触しない等の徹底が必要です。
住肉胞子虫(ザルコシステイス・フェアリー)	犬と馬の寄生虫(原虫)で、犬がこの寄生虫に感染すると糞便の中に寄生虫を排出します。馬では筋肉に寄生するため、この寄生虫を多く含んだ馬の肉を食べた場合に感染します。なお、人に寄生して体内で発育することはないことが分かっています。	食後4～8時間程度で、下痢、嘔吐等の胃腸炎症状を起こしますが、速やかに回復します。	マイナス20℃で48時間以上の保持が必要です。

粘液胞子虫 (グダ・セブテン プンクタータ)	ヒラメの筋肉に寄生することが知られていますが、詳しい生態は不明です。この虫が寄生したヒラメを生食した場合に感染します。なお、人などの哺乳類の体内で生育しません。	食後、4～8 時間程度で、嘔吐、下痢、胃部の不快感等の症状を起しますが、殆どは速やかに回復します。	マイナス 15℃～マイナス 20℃で 4 時間以上の保持が必要です。
------------------------------	--	---	------------------------------------

■生食用食肉の規格基準（牛肝臓の基準）

平成 23 年 4 月に、北陸・関東地方の焼肉チェーン店で提供されたユッケなど牛肉を生食したことが原因と考えられる腸管出血性大腸菌による食中毒事件において、飲食店で生食をした小児等の死亡者、多くの重症者が確認されたことを受けて、厚生労働省では生食用食肉について規格基準を設定し、平成 23 年 10 月 1 日に施行されました。加熱殺菌や専用の設備設置などが義務付けられ、違反した場合には罰則が科せられます。

また、平成 24 年 7 月 1 日から牛肝臓の生食用としての提供が禁止されました。理由は、牛肝臓の内部から腸管出血性大腸菌が検出されたこと、腸管出血性大腸菌は、ごく少量の菌（2～9 個の菌）で発症すること等です。

た

■漬物（浅漬）

一夜漬ともいう。生鮮野菜等（湯通しを経た程度のもを含む。）を食塩、しょう油、アミノ酸液、食酢、酸味料等を主とする調味料、又は、酒粕、ぬか等を主材料とする漬床で短時日漬け込んだもので、保存性に乏しく、低温管理を必要とするもの。

■漬物の衛生規範（昭和 56 年 9 月 24 日 厚生省（現厚生労働省）通知）

漬物に係る衛生上の危害の発生を防止するため、その原料の受入れから製品の販売までの各過程における取扱い等の指針を示し、漬物に関する衛生の確保及び向上を図ることを目的に、国が策定したもの。

平成 24 年 8 月に発生した漬物の浅漬による O157 食中毒事件を受け、同年 10 月 12 日に改正された。

主な追加内容は、下記のとおり。

- (1) 浅漬の原材料は、低温（10 度以下）で保管すること。
- (2) 浅漬の製造に当たっては、次のことに留意すること。
 - ア 各工程において、微生物による汚染、異物の混入がないよう取り扱うこと。
 - イ 原材料は飲用適の水を用い、流水で十分洗浄すること。
 - ウ 半製品の保管及び漬け込みの際は、低温（10 度以下）で管理し、確認した温度を記録すること。
 - エ 次のいずれかの方法により殺菌を行うこと。
 - (a) 次亜塩素酸ナトリウム溶液（100mg/l で 10 分間又は 200mg/l で 5 分間）又はこれと同等の効果を有する次亜塩素酸水等で殺菌した後、飲用適の流水で十分すすぎ洗いする。塩素濃度の管理を徹底し、確認を行った時間、塩素濃度及び実施した措置等を記録すること。
 - (b) 75 度で 1 分間、加熱する。温度管理を徹底し、確認を行った時間、温度及び実施した措置等を記録すること。
 - オ 漬込み液（漬床を除く。）は、その都度交換し、漬込みに用いた器具・容器の洗浄、消毒を行うこと。

■伝達性海綿状脳症（TSE）

牛を対象に BSE（牛海綿状脳症）検査として実施されていましたが、平成 17 年 10 月 1 日からめん羊、山羊も検査対象となり、疾病名も TSE（伝達性海綿状脳症）に改められました。原因は感染性タンパク質の異常プリオンで、1996 年イギリス政府が牛から人への感染を認めたことから大問題になりました。

■と畜場法

食用に供するための牛、豚等の適正な処理について定め、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。また、獣畜の検査等についても定められています。

■と畜場

食用に供する目的で牛、馬、豚、めん羊及び山羊をとさつし、又は解体するために設置された施設のことです。佐賀県内には2箇所あります。

■と畜検査

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、知事が任命したと畜検査員（獣医師）が行う検査に合格しなければ食用とすることができません。また、と畜検査員は、と畜場の衛生指導も行っています。

■動物用医薬品

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・使用について薬事法で規制されています。

また、食品衛生法に基づき、残留した動物用医薬品が基準値を超えている食品は販売禁止などの措置がとられます。



■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です。