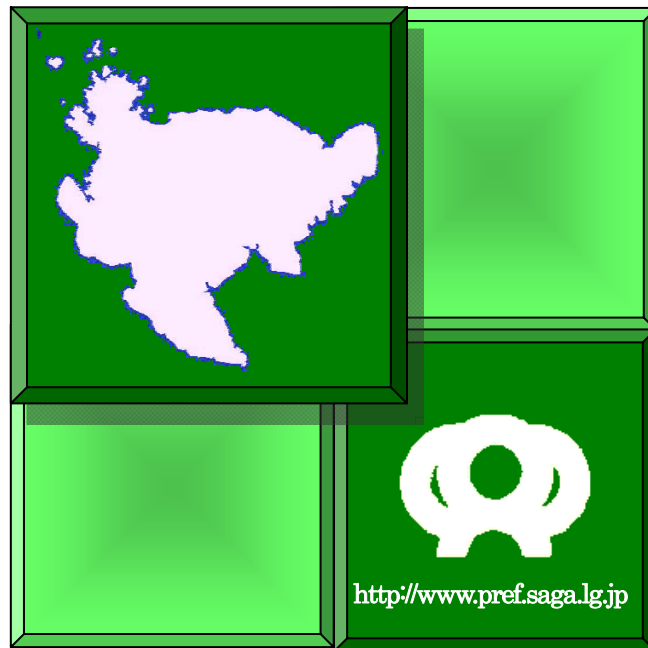


平成28年度佐賀県食品衛生監視指導計画



佐賀県健康福祉部

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～P5)

- 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 (P6～P10)

- 1 一般監視事項
- 2 重点監視事項
- 3 年間監視計画
- 4 立入検査実施計画

第 4 食品等の検査に関する事項 (P10～P11)

第 5 違反を発見した場合の対応に関する事項 (P12)

- 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 (P13)

- 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 食品等事業者が実施する自主的な衛生管理に関する事項 (P13～P14)

- 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 HACCP システム導入の促進

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 (P14)

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

■平成 28 年度立入検査実施計画表 (P15)

■用語解説 (P16～P20)

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

佐賀県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）は、飲食に起因する危害の発生を未然に防止し、県民の食生活の安全性確保を図るため、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、食品衛生法（昭和22年法律第233号）（以下「法」という。）第24条に基づく都道府県等が行う監視指導の実施に関する計画として、策定するものです。

策定にあたっては、県内の食品の生産、流通、製造・加工の状況、食中毒などの食品衛生上の問題の発生状況などの実情を勘案し、重点監視事項や県内流通食品の検査項目などを定めるとともに、と畜場法（昭和28年法律第114号）第19条、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きます。

2 監視指導の実施範囲

佐賀県の全域を対象とします。

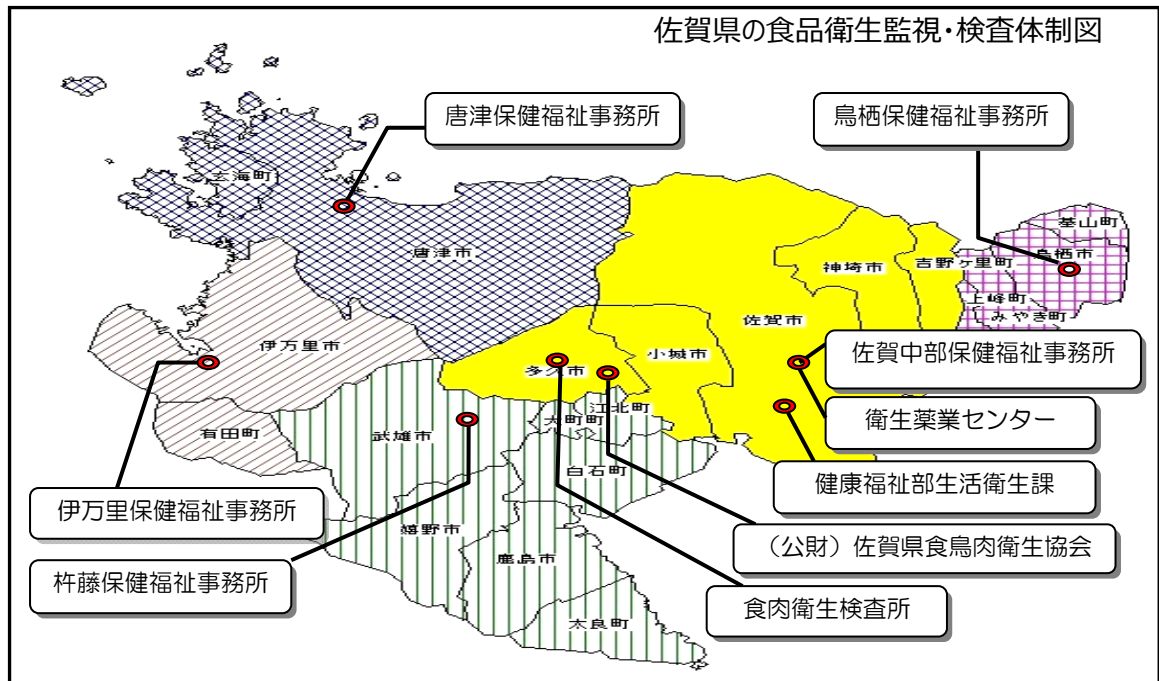
3 監視指導の実施期間

平成28年4月1日から平成29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



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行う（公財）佐賀県食鳥肉衛生協会の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

健康福祉部 生活衛生課	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 （保健所）	<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）等で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〉

- ・ 収去及び食中毒（疑いを含む）調査に係る試験品の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



スーパーでの監視指導



ATP 検査キットを用いた手指の清浄度チェック

〈衛生薬業センター〉

- ・ 収去試験品の検査（細菌、有害物質、残留農薬、食品添加物等）
- ・ 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



細菌検査



理化学検査

〈食肉衛生検査所〉

- ・ と畜場法に基づく家畜伝染病等に係る検査（獣畜のとさつ又は解体の検査）
- ・ 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



豚のと畜検査



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）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調査を受検します。

(3) 技術研修

検査担当職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し、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

厚生労働省との連携体制を確保し、大規模若しくは広域的な食中毒発生時又は広域流通食品や輸入食品等に係る違反処理等においては、連携して適切な対応を図ります。

また、総合衛生管理製造過程承認施設については、厚生労働省九州厚生局と連携して監視指導を実施します。

消費者庁との連携体制を確保し、消費者安全法に基づき、食品等に係る重大事故等、消費者事故等が発生した旨の情報を得たときは、速やかに、消費者庁へ通知を行うとともに、食品表示に係る監視指導においても、必要に応じて連携して適切な対応を図ります。

他の都道府県等との連携体制を確保し、食中毒や食品等に係る違反処理等において、連携して迅速かつ適切な対応を図ります。特に九州地区の近隣自治体とは、共通した流通食品や県民の移動も多いことから、平常時から情報交換を行うとともに、各種会議等により緊密な連絡及び連携体制を確保します。

(2) 庁内部局との連携の確保

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、農林水産関係部局との連携体制を確保し、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、連携して問題の迅速な解決に努めます。

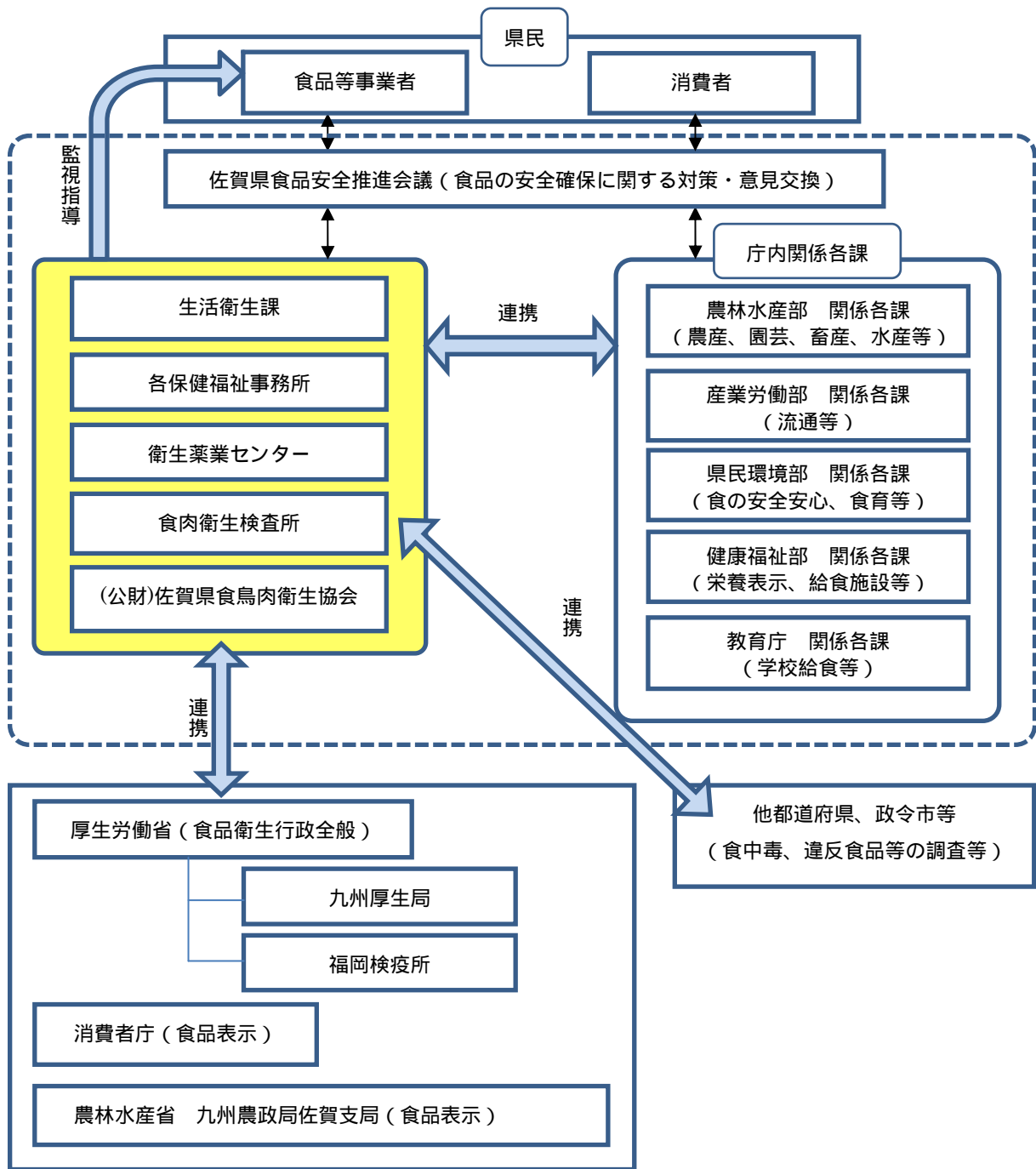
食肉・食鳥肉・鶏卵等の安全性の確保	・ 獣畜や家きんの病歴や動物用医薬品の投与歴等の情報を農林水産部局と共有します。
農林水産物の安全性の確保	<ul style="list-style-type: none"> ・ 残留農薬や残留動物用医薬品等の規格違反を発見し、生産段階において、法令違反が疑われる場合は、生産者等に対して指導改善が行われるよう農林水産部局と情報交換しながら、必要に応じ連携して指導を行います。 ・ 生産者を対象とする農薬の適正使用に関する講習会等において、残留農薬に関する情報提供を行います。 ・ 魚介類せり売り施設等の衛生管理状況について、監視指導を行い、農林水産部局と情報交換しながら、必要に応じ連携して指導を行います。

また、学校、社会福祉施設等の給食施設を所管する部局や感染症対策等を所管する部局などと情報共有及び連携体制を確保し、食中毒等発生時の被害の拡大防止や再発防止など迅速な対応に努めます。

5 消費者、食品関連事業者等との連携

県内で生産、製造・加工、販売される食品の安全性の確保及び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するなどしながら、消費者、食品関連事業者等との情報共有や連携を図ります。

監視指導の実施体制及び関係機関との連携



第3 監視指導に関する事項

食品による健康被害の発生を防止するため、食品を製造、販売する施設において、一般的に監視指導を行う事項（一般監視事項）に加え、近年の食中毒発生状況や違反食品事例及び食品の特性や食品取扱施設の規模による社会的影響等を考慮し、重点的に監視指導を行う事項（重点監視事項）を定め、効果的な監視指導を実施します。

また、施設へ立入検査を行う際は、原則、無通告で実施し、違反事実の発見、防止に努めます。

1 一般監視事項

- (1) 食品、添加物の規格基準の遵守
 - ・ 自主検査の実施状況
 - ・ 製造基準等の遵守状況
- (2) 食品営業施設における施設基準の遵守
 - ・ 施設の構造や設備の状況
- (3) 食品取扱施設における衛生管理基準の遵守
 - ・ 施設、設備の衛生管理状況（洗浄や消毒、保守点検等の実施状況）
 - ・ 適切な食品等の取扱い状況（原材料の搬入から製品の出荷までの管理状況）
 - ・ 食品の製造又は加工等の状況、出荷又は販売先等に関する記録の作成及び保存
 - ・ HACCP システムの運用状況
- (4) 適正な食品表示
 - ・ アレルギー表示、期限表示、保存方法等

2 重点監視事項

(1) 食中毒予防に係る事項

平成 23 年から平成 27 年までに佐賀県内で発生した食中毒は下の表のとおりです。ここ数年、細菌を原因とする食中毒の発生件数は低い傾向にありますが、平成 25 年からアニサキスによる食中毒が多発しています。

全国的には、ノロウイルス、カンピロバクター、アニサキスが食中毒の病因物質として上位を占めており、ノロウイルスや腸管出血性大腸菌では、患者数が 500 名以上の大規模な食中毒も発生しています。

このような、県内及び全国での食中毒の発生状況を考慮し、食中毒の発生防止対策として以下の事項について重点的な監視指導を行います。

佐賀県内の食中毒発生状況（年別）

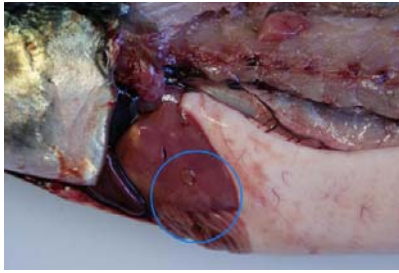
年	件数	病因物質
23	3	カンピロバクター(1)、サルモネラ(1)、不明(1)
24	2	カンピロバクター(1)、ウエルシュ菌(1)
25	12	アニサキス(9)、ヒスタミン(1)、フグ毒(1)、カンピロバクター(1)
26	7	アニサキス(5)、黄色ブドウ球菌(1)、植物性自然毒(1)
27	8	アニサキス(5)、フグ毒(1)、ノロウイルス(1)、原因不明(1)

● 寄生虫による食中毒の防止

全国的にヒラメに寄生するクドア、馬肉に寄生するサルコシスティス、アジやサバなどの魚介類に寄生するアニサキスなど、寄生虫による食中毒が多発しています。

本県においてもアニサキスによる食中毒が平成 25 年は 9 件、平成 26 年は 5 件、平成 27 年は 5 件発生しています。

このことから、魚介類や馬刺しを取扱う販売業者や飲食店等に対し、仕入れを行う場合の安全性の確認、冷凍処理の徹底、魚介類調理時における寄生虫（アニサキス）の確認・除去の徹底などに関し、重点的に監視指導を行います。



サバの内臓にいたアニサキス



アニサキス虫体の拡大写真

- 腸管出血性大腸菌（O157 等）による食中毒の防止

腸管出血性大腸菌による食中毒は、食肉や保存性の乏しい浅漬けなどの未加熱食品が原因となることが多いことから、食肉等の販売店や焼肉店等における食品の衛生的取扱いや十分な加熱処理、未加熱食品の製造に係る原材料の衛生的取扱いや殺菌工程の徹底などについて、重点的に監視指導を行います。

内部に病原微生物による汚染のおそれがある結着等の加工処理を行った食肉（結着肉）の加熱不足が原因と推定される食中毒が発生しています。これを踏まえ、食肉（特に結着肉）の加熱方法として、内部まで十分に加熱（75 以上で1 分間以上）を行うよう監視指導を行います。また、近年、露店で売られた浅漬けの冷やしキュウリによって腸管出血性大腸菌 O157 による集団食中毒が発生しています。これを踏まえ、祭事等において出店する食品等取扱者に対して、衛生管理、二次汚染防止等を徹底するよう監視指導を行います。

生食用食肉の規格基準の遵守や牛の肝臓の生食としての販売、提供の禁止についても、食品等事業者が適正に実施するよう監視指導を行います。

また、合わせて E 型肝炎ウイルスや寄生虫などの危害要因がある豚の食肉（内臓を含む。）についても、生食用として販売されないよう監視指導を行います。

と畜場、食鳥処理場においては、腸管出血性大腸菌等の食中毒原因菌による食肉の汚染防止のため、衛生的な処理や取扱いについて監視指導を行います。

- カンピロバクターによる食中毒の防止

カンピロバクターによる食中毒は、国内で発生している食中毒の中で、発生件数、患者数ともにノロウイルスに続いて 2 番目に多くなっています。その主な原因食品又は感染源としては、鶏のタタキや鶏刺しなどの鶏肉関連調理食品及びその調理過程での加熱不足や取扱い不備による二次汚染等が強く示唆されています。このことから、飲食店等に対して、鶏肉の十分な加熱調理やカンピロバクターに汚染されている可能性のある食品からの二次汚染防止対策等に関し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ます。

ノロウイルスによる食中毒を防止するため、多くの人々が利用する宿泊施設、飲食店、学校や福祉施設等の給食施設等に対し、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。

- 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、本県においても平成 27 年は、フグ処理の無資格者による食中毒事例が発生したことから、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）の提供や無資格者によるフグ処理、また、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、全国的に、豆アジやシラス等の小魚のパック詰め商品等にフグが混ざって

販売される事例が発生していることから、魚介類販売業者等に対し、魚種の確認の徹底やドクサバフグなどの有毒フグの混入防止の徹底などについて、監視指導を行います。

(2) 食品への異物混入に係る事項

近年、学校給食における異物混入事案が相次いで発生しています。食品への異物混入の情報等については、関係機関と適宜連携し、迅速な原因究明を行い、必要に応じて健康被害拡大防止や再発防止について適切な指導等を行います。

また、食品等事業者が、県民等から健康被害につながるおそれが否定できない情報を受けた場合は、保健所へ速やかに報告するよう指導します。

なお、食品への意図的な異物混入のように事件性が強く疑われる場合は、警察などの関係機関と連携して健康被害の拡大防止を図っていきます。

(3) 大量調理施設（集団給食施設等）に係る事項

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行います。

(4) 食品表示に係る事項

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、アレルギー物質（アレルゲン）や消費期限など、食品表示法（平成25年6月法律第70号）において、食品の安全性に重要な影響を及ぼす事項として定められている表示事項は、特に適正かつ正確に表示されていなければなりません。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、食品添加物及び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。
- 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。
- 不適正表示などの防止に向け、効果的な監視指導を実施するため、食品表示法を所管する部局間における情報の共有及び連携。

3 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
通常監視	←—————→											
	←→ 更新監視		←→ 更新監視		←→ 更新監視		←→ 更新監視		←→ 更新監視			
一斉監視			←→ 夏期一斉 (7~8月)						←→ 年末一斉 (12月)			
その他 緊急監視等	←———→ 随時実施											

(1) 通常監視

法及び佐賀県食品衛生条例に基づく食品営業許可施設に限らず、食品を取扱う施設全般に対し、食品の製造、保管、販売の各段階で衛生的な取扱いが行われるよう、一般監視事項及び重点監視事項について、年間を通じた監視指導を実施します。

また、と畜場及び食鳥処理場においては、衛生管理や構造設備等が基準に適合しているか、監視指導を行います。

なお、更新監視とは、食品営業許可施設が、営業許可期限満了後も引き続き営業される場合に行う監視のことです。

(2) 一斉監視

食中毒等の食品による事故を防止するため、食品流通量が増加する夏期及び年末に一斉取締りを実施し、積極的に食品の衛生確保を図ります。

夏期一斉 (7, 8月)

厚生労働省、消費者庁が示す方針を踏まえ、食中毒等の食品による事故が発生しやすい夏期に、食品の適正な温度管理や食品添加物の適正な使用などについて、集中して監視指導を行います。

また、特にこの期間は、重点監視事項のうち、寄生虫及び細菌性食中毒の防止対策を重点的に実施します。

年末一斉 (12月)

厚生労働省、消費者庁が示す方針を踏まえ、多種類の食品が短期間に大量に流通する年末に、食品の製造、調理加工及び保管管理について集中的な監視指導を行い、不良・違反食品の排除に努めます。

また、特にこの期間は、重点監視事項のうち、大量調理施設におけるノロウイルス食中毒防止対策やフグ毒による食中毒防止対策を重点的に実施します。

(3) その他、緊急監視等

消費者の安全に重大な関わりのある食品違反事例が発生するなど、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は、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。

その他、県内で開催される各種大会や大規模イベント、催事等に伴う食品関係営業施設に対しても、随時、監視指導を行います。



パレーン会場での巡回指導

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5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、P14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	特に監視指導が必要と認める施設	・食中毒の発生した施設(過去3年間) ・生食用食肉取扱施設
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)、魚介類販売業(容器包装魚介類を除く)など
C	2年に1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、その他)、魚介類販売業(容器包装魚介類)など
D	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	喫茶店営業(自販機を除く)、食品製造業など
E	必要に応じて	食中毒の発生頻度が特に低い業種	食品販売業など

※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。

なお、Cランクの魚介類販売業のうち、アニサキス食中毒の原因食品となる刺身等への加工を行っている施設をBランクに分類し、1年に1回以上の監視指導を行います。

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抜き取り検査を行い、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、輸入食品については、検疫所や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、国の基準に沿って、48か月齢超の牛を対象に検査を実施します。

また、飼料規制や特定危険部位の除去については、引き続き適正に行っていきます。

本年度の食品等収去検査計画は次のとおりとします。

● 平成 28 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	55	63	0	0	0	0	118
冷凍食品	25	75	0	0	0	0	0	75
魚介類加工品	21	21	0	0	42	0	0	63
肉卵類加工品	134	110	236	0	54	0	0	400
乳等	21	26	56	0	0	0	40	122
アイスクリーム類・氷菓	37	74	0	0	37	0	0	111
穀類加工品	23	69	0	0	0	0	0	69
野菜・果物加工品	222	107	0	162	87	0	0	356
菓子類	54	216	0	0	0	0	0	216
清涼飲料水	33	33	0	0	0	0	0	33
その他の食品	278	314	10	0	0	29	0	353
器具及び容器包装	15	0	0	0	0	0	30	30
計	927	1100	365	162	220	29	70	1946

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、アレルギー物質等)

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などによるリスクコミュニケーションを開催すると共に、県が実施する各種講習会において意見交換の時間を設けるなど、消費者・営業者等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。



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



調理従事者に向けたリスクコミュニケーション

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 食品等事業者が実施する自主的な衛生管理に関する事項

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。

- 法令の規定に基づき食品衛生管理者又は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（公社）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 HACCP システム導入の促進

平成 26 年 5 月に国の「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）」が改正され、現在、食品安全管理の国際基準となっている HACCP の導入に向けた取組みが全国で始まっています。

佐賀県においても、平成 26 年 12 月に佐賀県食品衛生条例の一部が改正され、食品等事業者が実施すべき基準として HACCP を用いて衛生管理を行う場合の基準が規定され、平成 27 年 4 月 1 日から施行されています。

今後は、HACCP の導入により、食品等事業者の衛生・品質管理体制の強化を図っていく必要があることから、各種講習会等において HACCP 普及用の DVD、冊子等を活用しながら、HACCP についての理解促進を図るなど、導入に向けた支援を行っていきます。

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（HACCP 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、各種研修を受講し、人材の養成及び資質の向上を図ります。

2 食品等事業者の自主的衛生管理を担う者（食品衛生責任者等）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。



食品衛生責任者養成講習会

平成28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26年度末営業施設数			
A	1年に2回以上	特に監視指導が必要と認める施設	・食中毒事件発生施設(過去3年間) ・生食用食肉取扱施設	36			
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)	627			
			飲食店(店舗)	345			
			魚介類販売業(容器・包装魚介類を除く)	526			
			給食施設(学校)	124			
			給食施設(病院・診療所)	190			
			給食施設(事業所)	22			
C	2年に1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	給食施設(その他)	540			
			飲食店(一般食堂・レストラン等)	2,613			
			飲食店(その他)	6,141			
			菓子製造業	1,184			
			乳処理業	4			
			特別生乳さく取処理業	0			
			乳製品製造業	13			
			魚介類販売業(容器・包装魚介類)	627			
			魚介類せり売り営業	11			
			魚肉のり製品製造業	50			
			食品の冷凍又は冷蔵業	126			
			あん類製造業	10			
			アイスクリーム類製造業	172			
			食肉処理業	129			
			食肉販売業	1,100			
			食肉製品製造業	39			
			乳酸菌飲料製造業	3			
			食用曲製造業	10			
			マーガリンまたはショートニング製造業	0			
			豆粉製造業	75			
			納豆製造業	4			
			めん類製造業	81			
			そうざい製造業	409			
			添加物製造業	11			
			清涼飲料水製造業	43			
			魚介類加工業	88			
			生食用魚介類の小分け包装業	47			
			漬物類製造業	454			
			そうざい・汁製品製造業	12			
			魚介類行商	106			
			そうざい販売業	1,384			
			D	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	集乳業	0
						喫茶店営業(自販機を除く)	305
かん詰又はびん詰食品製造業	28						
みそ製造業	83						
醤油製造業	27						
ソース類製造業	38						
酒類製造業	26						
氷雪製造業	4						
氷雪販売業	15						
水あめ製造業	4						
ジャム又はマーマレード類製造業	24						
味付けのり製造業	25						
ところてん製造業	10						
こんにやく製造業	58						
どうふ行商	10						
食品製造業	2,708						
E	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)	932
			乳類販売業	1,715			
			乳さく取業	128			
			野菜果物販売業	1,875			
			菓子販売業	2,850			
			食品販売業	2,776			
			器具・容器包装又はおもちゃの製造業及び販売業	772			
添加物販売業	830						
合計				32,599			

あ

■アレルギー表示

食物を摂取した場合に、体の免疫機序を介して発疹などの症状が出ることを「食物アレルギー」といい、この原因となる物質を「アレルギー物質（アレルゲン）」と呼びます。

食品に表示されるアレルギー物質には、必ず表示されるものとして7品目あり、アレルギー患者の方が多い卵、乳、小麦、えび、かにと、重篤な症状に至ることが多いそばと落花生が指定されています。

また、表示が勧められているものとして、20品目があります。

表示を義務づけているもの（7品目）	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
表示を推奨されているもの（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

■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て発光させ、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・器具中の微生物や食品残差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。

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。

■業務管理（GLP : Good Laboratory Practice）

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

食品衛生法の「食品、添加物等の規格基準」において、食品中に残留する農薬などが、人の健康に害を及ぼすことのないよう、すべての農薬には、残留基準が定められており、基準値を超えて残留する食品の販売、輸入などは、食品衛生法により禁止されています。

■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、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とし、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、営業の場所に立入り、食品や帳簿書類の検査、試験に必要な食品の収去、食品衛生に関する指導などを行うため、厚生労働大臣又は都道府県知事などがその職員の中から任命した者のことをいいます。

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。(厚生労働大臣の登録を受けた食品衛生監視員の養成施設において、所定の課程を修了した者、医師、歯科医師、薬剤師又は獣医師、大学又は専門学校において医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学又は農芸化学の課程を修めて卒業した者、栄養士で2年以上食品衛生行政に関する事務に従事した経験を有する者が該当します。)

■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10種目)又は添加物を製造する施設に、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

食品の製造の過程において又は食品の加工若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、食品添加物には、以下のような役割があります。

- ・食品の製造や加工のために必要な製造用剤
- ・食品の風味や外観を良くするための甘味料、着色料、香料など
- ・食品の保存性を良くする保存料、酸化防止剤など
- ・食品の栄養成分を強化する栄養強化剤

なお、食品衛生法第10条では「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薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて定める場合を除いては、添加物(天然香料及び一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用されるものを除く。)並びにこれを含む製剤及び食品は、これを販売し、又は販売の用に供するために、製造し、輸入し、加工し、使用し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。」と規定されており、食品添加物は化学的合成品、天然添加物にかかわらず、厚生労働大臣が指定したものだけを使うことができます。(ただし、天然添加物として使用実績があると認められたもの、天然香料及び一般に食品として供されるものであって添加物として使用されるもの等を除く。)

■食品表示法

食品衛生法、健康増進法及び農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律に規定されていた食品の表示に関する規定を統合し、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度として創設された法律で、平成27年4月1日から施行されています。

■食鳥検査法(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その他の措置を講ずるとともに、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、食鳥肉の衛生的な処理や安全性に係る検査などに関することを定めた法律です。

■収去検査

食品衛生法に基づく食品等の抜き取り検査を「収去検査」といいます。

この検査は、製造・販売されている食品等が、食品衛生法に定められている規格基準等に適合しているかどうか、また、食中毒の原因となる微生物や有害物質が含まれていないかなどを検査して、食品の安全性を確保するものです。

■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す。

■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。手荒れや化膿巣のある人は、食品に直接触れない。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。	調理器具を熱湯消毒し、よく乾燥させる。肉と他の食品との接触を防ぐ。食肉は十分な加熱(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。	肉・卵は十分に加熱(75以上で1分以上)する。温度管理を徹底する等が必要です。
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。	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、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。	肉類は十分に加熱(75以上で1分以上)する。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。	二枚貝などは中心部まで充分に加熱する(85で90秒以上)。野菜などの生鮮食品は充分に洗浄する。手指をよく洗浄する。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(サルコシステイス・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(クドア・セプテンpunk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こしますが、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。

アニサキス	寄生虫の仲間で、クジラやイルカ等のお腹の中で成虫になり産卵します。この卵が海中に排泄され、これを食べた魚の内臓に寄生し、人が生でこの魚を食べた場合に感染します。	食後、多くは8時間以内に激しい胃痛が生じ、吐き気、嘔吐、じん麻疹などの症状を起しますが、病院で虫体を除去すれば、速やかに回復します。	60 1 分以上の加熱あるいはマイナス 20 で 24 時間以上の冷凍処理が必要です。目視可能な寄生虫のため、目視による除去が必要です。内臓部分に多く寄生するため、内臓の早期除去及び内臓周辺部の除去が必要です。
-------	--	--	---

■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。

なお、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ています。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。

また、平成 27 年 6 月 12 日から E 型肝炎ウイルス、食中毒菌及び寄生虫による危害要因があることから豚肉（内臓を含む）の生食用としての販売についても禁止されています。

た

■漬物（浅漬）

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、酸味料等を主原料とする調味料、又は、酒粕、ぬか等を主原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けによる O 1 5 7 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もつ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。

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 か月齢未満の牛の検査は対象から除外されましたが、佐賀県では平成 25 年 6 月末まで全頭検査を実施してきました。

しかし、国において検査体制見直しが行われ、以下内容が確認されました。

- ・平成 25 年 5 月 13 日、内閣府の食品安全委員会により「検査対象を 48 か月齢超に引上げても、健康への影響は無視できる」との答申が出され、科学的に国産牛肉が安全であるとの検証がなされた。

- ・上記の答申に基づき、厚生労働省は同年 7 月 1 日から BSE 検査対象月齢を 48 か月齢超に引上げることを表明するとともに、全国の自治体に対し、全頭検査を見直すよう要請した。

- ・国際獣疫事務局（OIE）が、日本の BSE ステータスを、最も安全な「無視できるリスクの国」へ認定し、国内外で国産牛肉の安全性が確認された。

以上から、佐賀県においても検査体制の見直しを検討した結果、国の基準に沿って 48 か月齢超の牛に限定した検査を実施することとしました。

■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。

は

■HACCP（ハサップ：危害分析重要管理点方式）

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。

厚生労働省では、と畜場及び食鳥処理場の衛生管理の向上を目的に、「と畜場法施行規則」及び「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」を改正し、新たにと畜場及び食鳥処理場において、HACCP を用いて衛生管理を行う場合の基準（HACCP 導入型基準）が設置されました。

また、販売業や製造業等の衛生管理向上のため、「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）」も改正され、HACCP 導入型基準が規定されたことから、全国的に HACCP を用いた衛生管理の段階的な導入が進められています。

ら

■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。