

**令和5年度  
佐賀県食品衛生監視指導計画（案）**

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
- 5 監視指導計画に基づく監視指導結果の公表

## 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（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
- 3 他自治体で発見された県内流通違反食品への対応

## 第 6 食中毒等の健康危害発生時の対応に関する事項（P12～13）

## 第 7 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 8 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項（P14）

- 1 食品衛生管理者・食品衛生責任者の設置
- 2 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進
- 3 HACCP（ハサップ）システム導入の推進

## 第 9 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（P15）

- 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 食品等事業者自らが実施する衛生管理を担う者（食品衛生責任者等）の養成及び資質の向上

## ■令和 5 年度立入検査実施計画表（P16）

## ■用語解説（P17～P21）

# 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、製造・加工、流通の状況、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

令和5（2023年）年4月1日から令和6（2024年）年3月31日までの1年間です。

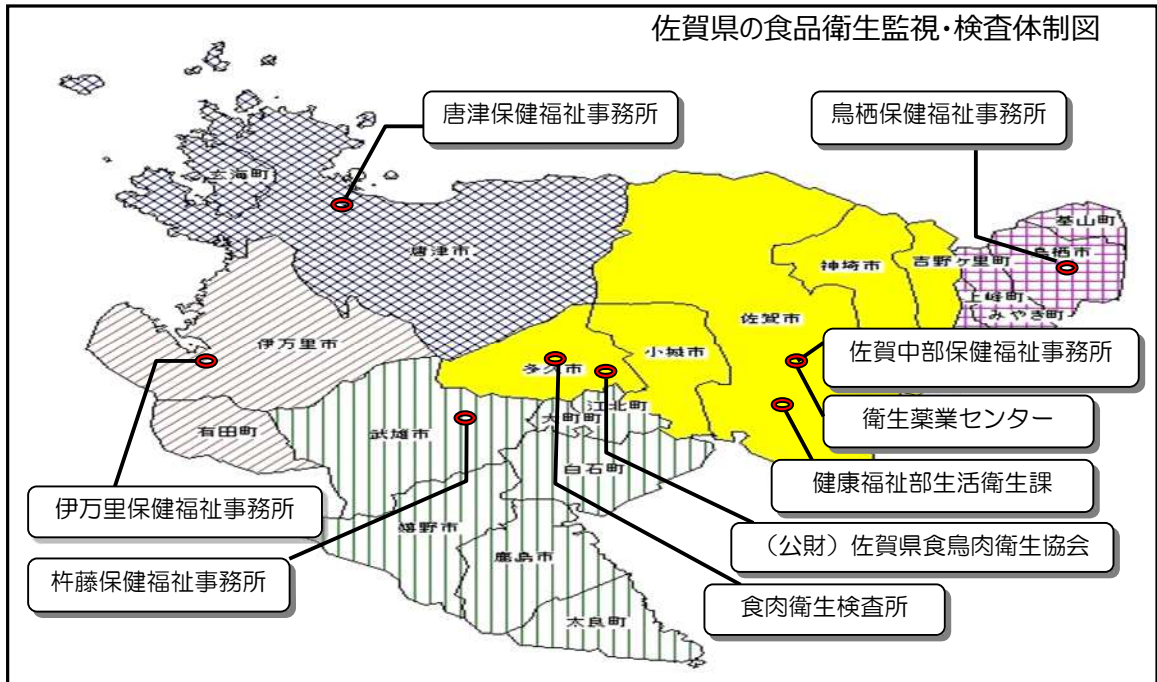
## 4 監視指導の対象

- (1) 法に基づく営業許可施設、営業届出施設及びこれら以外の営業者
- (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

## 5 監視指導計画に基づく監視指導結果の公表

本計画の実施結果については、取りまとめの上、令和6年6月末までに県のホームページにおいて公表します。

## 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"> <li>● 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</li> <li>● 県民への食品衛生に関する情報の提供</li> <li>● 食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理に円滑に取り組むための情報の提供</li> <li>● 食品衛生検査施設の信頼性確保</li> <li>● 行政処分等の公表</li> <li>● 国、県庁内関係部局及び他の都道府県等との連絡調整</li> <li>● 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</li> </ul>
保健福祉事務所 (保健所)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 法に基づく営業施設等に関する監視指導</li> <li>● 違反食品、苦情食品等に関する調査</li> <li>● 食品衛生に関する相談の受付及び調査</li> <li>● 食中毒（疑いを含む）に係る調査</li> <li>● 検査に係る試験品の収去</li> <li>● 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</li> <li>● 食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理を実施するための助言・指導</li> </ul>
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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</li> <li>● 伝達性海綿状脳症（TSE）対策</li> <li>● 食鳥処理場の監視指導</li> </ul>
(公財)佐賀県 食鳥肉衛生協会	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食鳥検査の実施</li> </ul>

### 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



微生物検査



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）対策



牛のと畜検査



豚のと畜検査

## (2) 試験検査の信頼性確保

試験検査の信頼性を確保するため、以下を実施し試験検査の業務管理（GLP）を徹底します。

- ・信頼性確保部門による定期的な内部点検
- ・第三者機関による外部精度管理調査の受検
- ・内部精度管理（技能評価）
- ・国等が実施する検査技術向上のための研修会及び信頼性確保に係る研修会等への参加

## 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、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。

広域的な食中毒事案への対策として、広域連携協議会において、平常時から監視指導の実施に当たっての連絡及び連携体制を整備し、広域的な食中毒発生時には厚生労働省と関係自治体間との情報共有を図ります。

### (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。

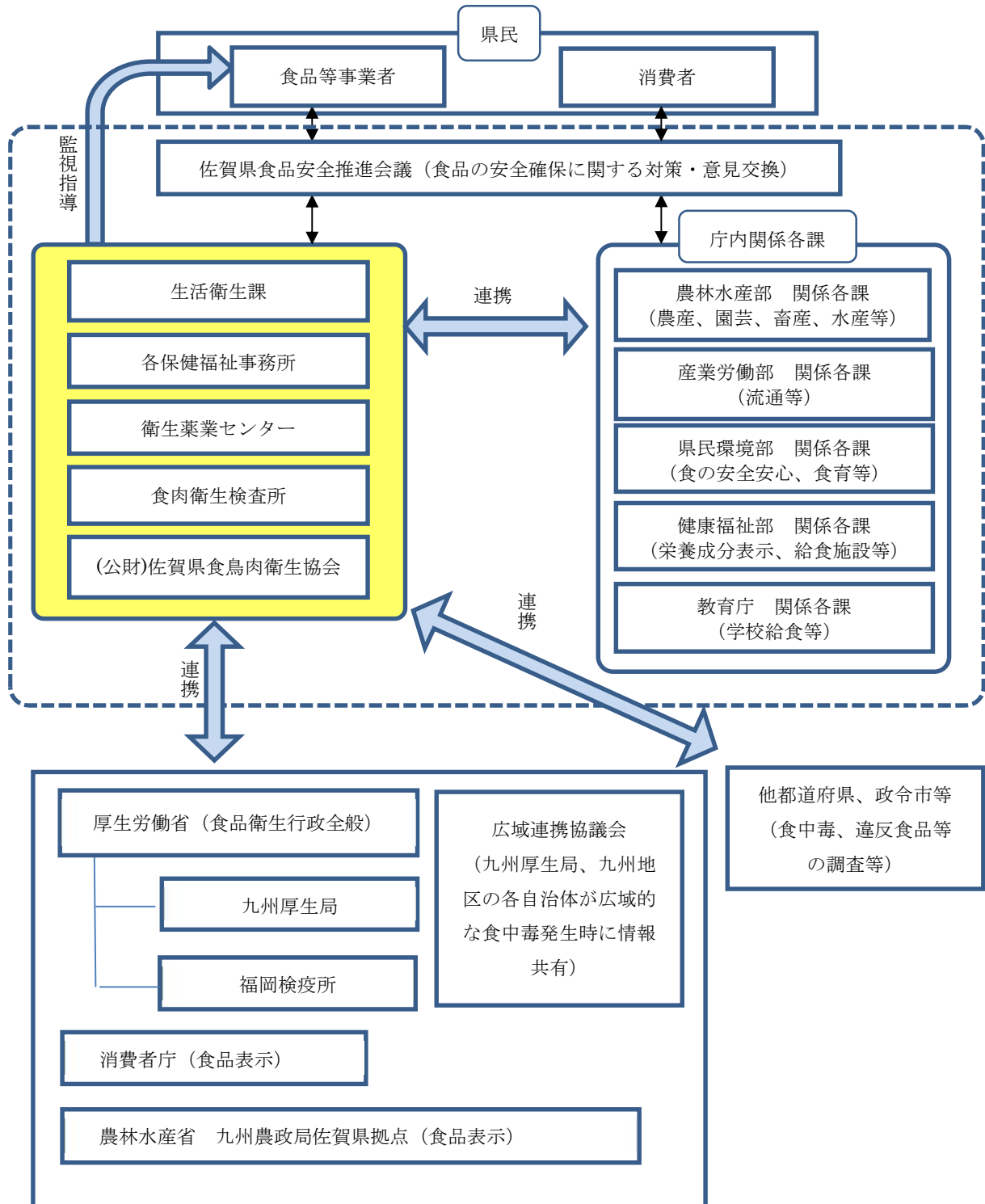
食肉・食鳥肉・鶏卵等の安全性の確保	・ 獣畜や家きんの病歴や動物用医薬品の投与歴等の情報を農林水産部局と共有します。
農林水産物の安全性の確保	・ 残留農薬や残留動物用医薬品等の規格基準違反を発見し、生産段階での取り扱いが原因として疑われる場合は、生産者等に対して指導改善が行われるよう農林水産部局と情報交換しながら、必要に応じ連携して指導を行います。 ・ 農産物の残留農薬検査において、農薬取締法に基づく農薬の適用外使用が確認された場合には、農林水産部局に速やかに情報提供を行います。 ・ 生産者を対象とする農薬の適正使用に関する講習会等において、残留農薬に関する情報提供を行います。 ・ 魚介類競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、食中毒や異物混入などによる健康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) 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30年から令和4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、毎年、アニサキスによる食中毒が多く発生しています。

全国的には、アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルスによる食中毒が事件数の上位を占めており、ノロウイルスでは、患者数が300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(件数)
平成30年	13	アニサキス(7)、カンピロバクター(4)、フグ毒(1)、植物性自然毒(1) サルモネラ(1)※カンピロバクターとの混合感染
令和元年	10	アニサキス(9)、カンピロバクター(1)
2年	12	アニサキス(11)、カンピロバクター(1)
3年	5	アニサキス(5)
4年	7	アニサキス(7)

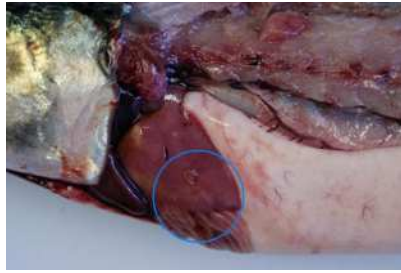
##### ● 寄生虫による食中毒の防止

全国的にアジやサバなどの魚介類に寄生するアニサキス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30年には7件、令和元年には9件、令和2年には11件、令和3年は5件、令和4年は7件発生しています。

このことから、刺身等の魚介類を販売・提供する販売業者や飲食店等に対し、流通時の低温管理、仕入れ時における鮮度の確認、速やかな内臓の除去、調理時における寄生虫（アニサキス）の確認・除去など工程ごとの衛生管理を徹底し、必要に応じて冷凍や加熱処理を実施するよう監視指導を行うとともに、一般消費者に対して、アニサキス食中毒の予防に関する注意喚起を重点的に実施します。





サバの内臓ついたアニサキス



アニサキス虫体の拡大写真

- **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細菌性の食中毒の中で、最も発生件数の多い食中毒です。主な原因食品及び感染源としては、「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。

本県においても、近年、未加熱または加熱不十分な鶏肉料理を提供した飲食店で、カンピロバクターによる食中毒が発生しています。

このことから、改めて県内の飲食店等に対し、鶏肉を提供する際には、「加熱用」などの表示に従い、中心部まで十分に加熱して食中毒を予防するように指導を行います。

また、消費者に対しても未加熱または加熱不十分な鶏肉には食中毒リスクがあること及び鶏肉は中心部までしっかりと加熱して食べるよう啓発を行っていきます。

- **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。

例年、複数の自治体にまたがる広域的な腸管出血性大腸菌O157 による食中毒が発生しており、令和4年には死亡事例も発生しています。県内で腸管出血性大腸菌による食中毒事件が発生した際には、調査の初期段階から国や他の自治体との情報共有を図ることで、迅速な原因食品の特定に努め、被害の拡大を防止するよう適切に対応します。

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。

- **ノロウイルスによる食中毒の防止**

ノロウイルスによる食中毒は、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**

例年、自分で釣ったフグを調理（自家調理）して喫食すること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30年は、患者が釣ったフグを自分で調理したことによる食中毒事例が発生しています。引き続き、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おり、本県においても令和3年に「真あじ」のパックにフグが混入した事案があったことから、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

食品への異物混入の情報があった場合には、関係機関と適宜連携し、迅速に原因究明と健康被害の拡大防止措置を図るとともに、事業者に対し再発防止対策を徹底するためのマニュアルの運用状況を確認しながら、適切に指導を行います。

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ない情報を受けた場合は、保健福祉事務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ります。

## (3) HACCP に沿った衛生管理に係る事項

HACCP に沿った衛生管理が制度化されたことを踏まえ、一般的衛生管理及び HACCP に沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画及び手順書並びに衛生管理の実施状況の記録について、営業者が適切に作成できるよう指導するとともに、営業者が作成した衛生管理計画及び手順書の内容を確認します。

特に、小規模営業者等については、HACCP に沿った衛生管理を実施することができるよう、厚生労働省が内容を確認した手引書を用いて指導を行います。

また、佐賀牛の海外輸出増加に向け、再整備された牛処理施設である佐賀県高性能食肉処理センター「KAKEHASHI(かけはし)」では、米国や欧州連合(EU)等への輸出認定を目指しています。食肉衛生検査所では、と畜場の HACCP に基づく衛生管理が適切に運用できるよう、監視指導を行います。



佐賀県高性能食肉処理センター「KAKEHASHI(かけはし)」

## (4) 飲食店における持ち帰り・宅配食品に係る事項

新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受けて、平時には客席を設けて客に飲食させている一般的な飲食店が、生活様式の変化に伴い、新たに持ち帰り(テイクアウト)や宅配(出前)等のサービスを開始する事例が見受けられます。新たに持ち帰りや宅配等を始める飲食店営業者に対しては、「飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について」(令和2年5月8日付け薬生食監発 0508 第2号)を踏まえ、監視指導を行います。

## (5) 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。

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。

- 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、食品表示を所管する部局間における情報の共有及び連携

食品衛生法、JAS 法、健康増進法に定められていた食品の表示の基準が食品表示法に基づく食品表示基準として統合され、平成 27 年 4 月 1 日から施行されたことに伴い、新たに表示ルールの変更や追加がされています。

特に食品表示ルールについての理解が十分でない小規模な食品等事業者に対しては、販売拠点としている農産物直売所等への立入調査を行いながら、食品表示ルールを周知し、適正な食品表示を徹底させます。



産地直売所での立入調査

### 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		
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

法に基づく食品営業許可及び届出施設に限らず、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

食中毒の発生防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図る見地から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、夏期に多発する食中毒等の食品による事故の防止を図るため、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。

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及び県内の産地直売所等への立入調査による食品の表示内容の確認・指導を重点的に行います。

●年末一斉（12月）

厚生労働省、消費者庁が示す方針を踏まえ、食品流通量が増加する年末及び食中毒患者が最も発生する冬期における食中毒の発生防止を図るため、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及び県内の産地直売所等への立入調査による食品の表示内容の確認・指導を重点的に行います。

(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。



パレール会場での巡回指導

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、P16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	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)、ふぐ処理施設
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(ふぐ処理施設を除く)、食肉販売業(容器包装詰め食肉を除く)、菓子製造業などの許可業種
D	5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	・調理の機能を有する自動販売機 ・営業届出業種
E	必要に応じて	食中毒の発生頻度が特に低い業種	上記以外の営業

※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。

## 第4 食品等の検査に関する事項

食品の収去検査（抜き取り検査）については、その対象とする食品を、県内で製造している食品、県内に広く流通している食品及び消費者の利用頻度が高く、食中毒の原因となりやすい食品とし、重点検査事項は以下のとおりです。

- (1) 県内で製造または販売される食品を対象に、成分規格、食品添加物等の検査
- (2) 県内で生産される農畜産物を対象に、残留農薬、残留動物用医薬品の検査
- (3) 食中毒の原因となりやすい食品を対象に、食中毒原因微生物の検査
- (4) 県内で製造される陶磁器製の器具を対象に、規格の検査

これらの考えに基づき、今年度の収去検査計画は、過去の収去検査結果、食品衛生上の危害の発生状況なども考慮し、次表のとおりとします。

この他、食品等の製造・加工施設、市場及び食品等販売店舗への立入検査の際には、迅速且つ簡易に施設の衛生状況などを確認できる ATP 測定法（抜き取り検査）を用い、立入施設の衛生状態を確認し、その結果に基づいた衛生指導を行います。

### ●令和5年度食品等収去検査計画

検査品目 (食品分類)	収去 検体数	検査項目	延検査 検体数
魚介類	37	○微生物検査 (一般細菌数、大腸菌、大腸菌群、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、リステリア)  ○理化学検査 (残留農薬、鉛、カドミウム、食品添加物)  ○残留動物用医薬品検査 (抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤)	1,220
魚介類加工品	28		
肉卵類加工品	393		
乳等	9		
アイスクリーム類・氷菓	27		
穀類及びその加工品	20		
冷凍食品・その他の食品	32		
野菜・果物加工品	61		
菓子類	30		
清涼飲料水	32		
その他の食品	110		
器具及び容器包装	8		
計	787		

※延検査検体数は検査項目ごとに供する検体数の総計です。

## 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にも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 収去検査の結果、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。

### 3 他自治体で発見された県内流通違反食品への対応

他自治体で違反食品が発見され、県内への流通に関する情報が寄せられた場合には、県内での流通・販売状況を確認し、必要に応じ、流通先における回収状況等の調査、指導を行い、違反食品の排除に努めます。

## 第6 食中毒等の健康被害発生時の対応に関する事項

食中毒等の健康被害の発生の情報を探知した際は、各保健福祉事務所等の関係機関が緊密に連携し、患者の症状や喫食状況等の調査を実施するとともに、衛生薬業センターにおいて食品、患者便等の検査を行い、迅速な原因究明に努め危害の拡大防止を図ります。

原因施設に対しては、必要に応じ営業の禁止、停止等の行政処分を行い、施設の消毒や従業員の衛生教育の実施などを指示し、再発防止を図ります。

また、行政処分を行った際には、公表することにより食品衛生上の危害の発生状況を明らかにし、食品衛生上の危害の発生防止を図ります。

広域的な食中毒事案が発生した際には、広域連携協議会を活用し、厚生労働省と関係自治体間で食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、関係機関等の連携の緊密化を図るとともに、その協議結果に基づいて食中毒患者等の広域な発生又はその拡大を防止するために必要な対策を講じます。

指定成分等を含む食品等による健康被害発生の情報の届出があった場合には、必要に応

じて医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者と連携し、法第8条第2項の規定に基づき厚生労働大臣への報告を行います。

## 第7 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、県民を対象とした食の安全に関するリスクコミュニケーションを開催し、食の安全・安心に関する正しい知識と理解を深めます。県が実施する各種講習会などにおいても意見交換の時間を設けるなど、消費者・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。

### 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、事業者や消費者からの求めがあった場合には、食品衛生に関する各種講習会を実施し、食中毒予防の啓発や食品衛生知識の普及に努めます。



リスクコミュニケーション風景

**6 食中毒予防の基本は手洗い**  
**夏は細菌による食中毒にご用心!**

**家庭でできる食中毒予防の6つのポイント**

<b>Point 1 買い物</b> 肉や魚など、温度管理が必要な食品を購入したら、すぐに帰宅しましょう。	<b>Point 2 下準備</b> まず始めに手を洗きましょう。調理器具も使用後は洗って消毒しましょう。	<b>Point 3 食事</b> 作った料理はすぐ食べて、長時間室温に放置しないようにしましょう。
<b>Point 4 家庭での保存</b> 帰宅したらすぐに冷蔵庫へ、冷凍庫のためすきに注意しましょう。7割程度が目安です。	<b>Point 5 調理</b> 中心部分まで十分に加熱しましょう。(目安は75℃以上で1分以上)	<b>Point 6 残った食品</b> 冷蔵庫に入れて保存しましょう。温めなおすときは十分に加熱を。(目安は75℃以上)

食中毒予防の3原則 食中毒菌を「つけない、増やさない、やっつける」

梅雨から夏にかけては気温や湿度が高く、細菌性の食中毒が増えやすい時期です。食べ物の色やにおいに変化がなくても、菌が増えている食中毒を起すおそれがあります。加熱すれば大丈夫という考えは危険。調理工程や保存方法にも食中毒を増やさないポイントがあります。衛生管理を徹底し、夏の食中毒を予防しましょう。

佐賀県県民だより（さががすき）

## 第8 食品等事業者自らが実施する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、公衆衛生上必要な措置に関する基準に従い衛生管理に当たらせること。
- 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。
- 食品衛生責任者の意見を尊重し、施設の衛生管理の向上に努めること。

### 2 食品等事業者（食品の製造・加工業者、調理業者、販売業者等）自らが実施する衛生管理の推進

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 システム運用支援

HACCP とは、原料の受入から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。

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、HACCP に沿った衛生管理が制度化されました。

今後、食品等事業者は、施設の内外の清潔保持等の一般的衛生管理に加え、事業者自らが使用する原材料や製造方法に応じて行う、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための衛生管理（規模や業種等を考慮した一定の営業者については、その取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理）に関する計画を定め、遵守していくこととなります。

県は、国等と十分に連携を図りながら、事業者が上記の衛生管理計画を運用するための実践的な業種別の研修会などを開催し、HACCP に沿った衛生管理を適切に実施できるよう支援を行います。



小規模飲食店向け HACCP 導入支援講習会



## 第9 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、と畜検査員及び食品検査担当職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各種研修を実施し、人材の養成及び資質の向上を図ります。

また食品衛生法の改正により、原則として、すべての食品等事業者に、一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められることとなりました。

そのため、各保健福祉事務所の食品衛生監視員が、新たにHACCPに取り組む食品事業者に対するHACCPの運用支援及び検証を適切に実施することができるよう、食品衛生監視員向けの研修会なども行っていきます。

### 2 食品等事業者自らが実施する衛生管理を担う者（食品衛生責任者等）の養成及び資質の向上

営業許可の対象となる施設の食品衛生責任者については、定期的実施される講習会等を受講させ、食品衛生責任者に新たな知識の習得に努めさせます。

また、営業届出対象施設で営業を行う者についても、受講させることを推進します。

なお、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

## 令和5年度立入検査実施計画表

分類	立入頻度	考え方	対象施設	令和3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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒事件発生施設(過去3年間)</li> <li>・生食用食肉取扱施設</li> </ul>	13
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	給食施設 魚介類販売業(容器包装詰め魚介類を除く) ぶぐ処理施設	1,004
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	(旧法に基づく許可業種) 飲食店営業、喫茶店営業(自販機を除く)、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、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業、集乳業、食肉処理業、食肉販売業(容器包装詰め食肉を除く)、食肉製品製造業、魚介類せり売り営業、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  (新法に基づく許可業種) 水産製品製造業、液卵製造業、みそ又はしょうゆ製造業、複合型そうざい製造業、冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業、漬物製造業、密封包装食品製造業、食品の小分け業	14,103
D	5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	調理の機能を有する自動販売機 営業届出業種	4,798
E	必要に応じて	食中毒の発生頻度が特に低い業種	上記以外	
合計				19,918

## 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の中で特に重篤度・症例数の多い7品目については、表示が義務づけられています。

また、表示を推奨されているものとして、21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（21品目）	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

※令和4年度内に「くるみ」がアレルギーの義務表示を義務づける品目となる予定。

### ■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させて発光させ、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。

## か

### ■外部精度管理調査

国が認めた調査実施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。

### ■広域連携協議会

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととするとともに、厚生労働大臣が関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとされています。

地方厚生局の管轄ごとに、全国7ブロックで設置されます。

## 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、もっ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、営業の場所に立入し、食品や帳簿書類の検査、試験に必要な食品の取去、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

食品衛生法に基づき、営業者は食品衛生責任者を定めることとされており、食品衛生責任者は営業者の指示に従って、衛生管理を行います。

営業許可施設の食品衛生責任者は、講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得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

食品衛生法及び食品表示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、アレルギー物質の表示が適正かなどを検査して、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。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(85～90℃で90秒以上)。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 (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 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、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。	①60℃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。②目視可能な寄生虫のため、目視による除去が必要です。③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。
フグ(毒)	フグ毒は「テトロドトキシン」と呼ばれ、昔からフグの肝臓(キモ)や卵巣(マコ)等に含まれていることが知られています。また、肝臓などの組織の中の毒素はいくら洗っても除去することはできませんし、無色・無味・無臭なので、舌に乗せても毒性は判断できません。	食後、すぐに麻痺による呼吸困難などを引き起こします。フグによる食中毒に特效薬はなく、致死率の極めて高いことが特徴です。	フグはその種類によって可食部が決められており、肝臓及び卵巣は、すべてのフグで食べることが禁止されています。また、フグの調理には専門知識と技術が必要です。知識のない方がフグの調理し、食べることは、極めて危険です。

### ■生食用食肉の規格基準

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。

### ■伝達性海綿状脳症(TSE)

異常プリオンたん白質を原因とする動物の疾病の総称。

国内では、飼料規制の徹底等の対策により、平成21年2月以降、牛、めん羊及び山羊に発生は確認されていません。

また、国内のと畜場では、国の基準に沿って、TSE対策の有効性を確認するための検査が行われています。

### ■と畜場法

食用に供するための牛、馬、豚、めん羊及び山羊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、豚等をとさつし、又は解体するために設置された施設のことで、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される牛、豚等を対象として、知事が任命したと畜検査員(獣医師)が行う検査のことです。この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）

食品等事業者自らが、食中毒菌汚染や異物混入等時の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

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。

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、原則としてすべての食品等事業者に、一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められることとなりました。

## 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。