

令和3年度

秋田市食品衛生監視指導計画（案）

秋 田 市

## 目 次

1	はじめに	1
2	重点的な取組	1
(1)	食中毒予防対策	1
ア	大規模食中毒の予防対策	
イ	ノロウイルスによる食中毒の予防対策	
ウ	生または加熱不十分な食肉に起因する食中毒の予防対策	
エ	その他の食中毒の予防対策	
(2)	HACCPに沿った衛生管理の監視指導	1
(3)	適正な食品表示の監視指導	2
ア	製造施設への監視指導	
イ	販売施設での監視指導	
3	監視指導の実施体制	2
(1)	監視計画の適用期間	2
(2)	監視指導の実施機関	2
4	監視計画の実践的なポイント	2
(1)	監視指導の実施(立入検査・収去検査)	2
ア	特別監視期間	
イ	食品群別の監視指導	
ウ	立入検査	
エ	収去検査等	
オ	食肉衛生検査および監視指導	
カ	食鳥検査および監視指導	
キ	違反発見時の対応	
ク	食中毒等健康危害発生時の対応	
(2)	監視指導の実施体制の整備および連携確保	7
ア	監視指導の実施体制	
イ	庁内の連携	
ウ	国および他都道府県等との連携	
エ	試験検査実施機関の体制の整備等	
(3)	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	9
ア	食品衛生管理者等の設置	
イ	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	
ウ	食品等事業者が講ずべき公衆衛生上の措置の普及啓発と取組の推進	

(4) 市民への情報提供および意見交換(リスクコミュニケーション)の推進・・・ 10  
ア 令和4年度監視計画策定に関する市民からの意見聴取  
イ 監視指導の実施状況等の公表  
ウ 広報媒体による情報提供  
エ 報道機関への公表  
オ 食品衛生知識の普及啓発  
(5) 食品衛生に係る人材の養成および資質の向上に関する事項・・・・・・ 11  
ア 調査研究成果の発表  
イ 職員に対する研修

用語解説・・ 12

- 別表1 「食品衛生監視指導計画一覧」
- 別表2 「監視回数基準」
- 別表3 「食品等検査計画」
- 別表4 「食肉衛生検査所検査計画」

# 令和3年度 秋田市食品衛生監視指導計画

## 1 はじめに

秋田市では、市内の食品の安全性を確保することにより市民の健康的な生活を維持するため、食品衛生法第24条の規定に基づき、「秋田市食品衛生監視指導計画」（以下「監視計画」という。）を策定しました。この監視計画に基づき重点的、効率的かつ効果的な監視指導を実施することにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食の安全・安心の確保を図ります。

## 2 重点的な取組

### (1) 食中毒予防対策

#### ア 大規模食中毒の予防対策

細菌性食中毒が増加する時期に、仕出し弁当施設等の監視指導を強化し、大規模食中毒の発生予防に努めます。

#### イ ノロウイルスによる食中毒の予防対策

ノロウイルスによる食中毒が増加する時期に、大量調理を行う施設を重点的に監視指導します。また、社会福祉施設等の給食施設は、関係部局と連携して監視指導します。

#### ウ 生または加熱不十分な食肉に起因する食中毒の予防対策

食肉の十分な加熱や生肉からの二次汚染防止について重点的に監視指導します。また、消費者に対し生や加熱不十分な食肉の危険性について啓発します。

#### エ その他の食中毒の予防対策

##### (7) 自然毒対策

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

##### (イ) 寄生虫対策

全国的に魚の生食によるアニサキスなどの寄生虫食中毒が増加しているため、広報媒体や講習会等で、食品等事業者、消費者への注意喚起を行います。

### (2) HACCPに沿った衛生管理の監視指導

食品衛生法の改正により、食品等事業者は令和2年6月からHACCPに沿った衛生管理を行うことが義務化されました。（令和3年5月まで経過措置あり）

このため、食品の製造等を行う施設の監視指導では、一般的衛生管理およびHACCPに沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画およ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に指導するとともに、営業者が作成した衛生管理計画および手順書の内容の確認を行います。

### (3) 適正な食品表示の監視指導

食品等事業者に対して、食品表示基準に基づく適正な表示の徹底を指導します。

#### ア 製造施設への監視指導

期限設定の根拠の確認やアレルギー、添加物の表示設定に係る記録の確認を行います。また、アレルギーのコンタミネーション防止対策について重点的に監視指導します。

#### イ 販売施設での監視指導

陳列販売されている食品の添加物、アレルギー等の表示について重点的に監視指導します。

## 3 監視指導の実施体制

(1) 監視計画の適用期間 令和3年4月1日から令和4年3月31日まで

(2) 監視指導の実施機関

- ・秋田市保健所 衛生検査課食品衛生担当
- ・秋田市食肉衛生検査所

## 4 監視計画の実践的なポイント

(1) 監視指導の実施（立入検査・収去検査）

利用者の多い大規模食品販売施設や流通拠点となる施設、ならびに食中毒等による危害発生リスクの高い施設などを監視指導の重要度の高い業種（施設）と位置づけ、重点的に監視指導を実施します。さらに特別監視期間や四半期ごとの監視強化事業を定め、効率的かつ効果的な監視指導を実施します。

#### ア 特別監視期間

細菌による食中毒が多発する夏期や食品の流通量が増加する年末等を特別監視期間と定め、監視指導の強化を図ります。

- ・食品、添加物等の夏期一斉取締り 7月1日～ 7月31日
- ・食品衛生月間 8月1日～ 8月31日
- ・食品、添加物等の年末一斉取締り 12月1日～12月31日

#### イ 食品群別の監視指導

主な食品群別の監視指導項目を定め、食品等事業者に対し取扱い食品について重点的に監視指導を実施します。

■ 主な食品群別の監視指導項目

食品群	監視指導項目
食肉 食鳥肉 食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲食店等に対する加熱調理の徹底など衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>・ 販売施設に対する保存温度、衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>・ 食肉処理施設に対する衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>・ 野生鳥獣肉の衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>・ HACCPに沿った衛生管理に関する指導</li> <li>・ 製造、加工または調理に係る記録の作成および保存の推進</li> <li>・ 認定小規模食鳥処理場に対する衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>・ 市内流通品等の収去検査</li> <li>・ 食肉、食鳥肉の残留動物用医薬品等検査</li> <li>・ 健康な獣畜のと畜場への搬入の推進</li> <li>・ と畜場に対する衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>・ と畜場へ搬入される獣畜のと畜検査、と畜精密検査およびその他の検査（伝達性海綿状脳症（TSE）検査を含む）</li> </ul>
乳 乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 乳処理施設に対する立入検査</li> <li>・ 販売施設に対する保存温度、衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>・ HACCPに沿った衛生管理に関する指導</li> <li>・ 製造または加工に係る記録の作成および保存の推進</li> <li>・ 市内流通品等の収去検査</li> </ul>
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食鳥卵の集荷施設（鶏卵を集め、洗卵、選別、検査、包装し、出荷する施設）での取扱い、配送時の温度管理等に関する指導</li> <li>・ HACCPに沿った衛生管理に関する指導</li> <li>・ 製造または加工に係る記録の作成および保存の推進</li> <li>・ 販売施設に対する保存温度、衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>・ 市内流通品等の収去検査</li> </ul>
魚介類 水産加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 生食用かきの採取海域表示等、適正表示の徹底</li> <li>・ フグ届出施設に対するフグの適正な取扱いおよび販売に関する指導</li> <li>・ 有毒魚介類等の市場からの排除の徹底</li> <li>・ 市場流通品の保存温度、衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>・ 販売施設および飲食店等に対する生食用鮮魚介類等の保存温度、衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>・ HACCPに沿った衛生管理に関する指導</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造または加工に係る記録の作成および保存の推進</li> <li>・市内流通品等の収去検査</li> </ul>
野菜、果実、穀類、豆類、およびこれらの加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・果実等の防ばい剤の適正表示の徹底</li> <li>・販売施設、飲食店等に対する生食用野菜、果実等の衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>・H A C C P に沿った衛生管理に関する指導</li> <li>・製造または加工に係る記録の作成および保存の推進</li> <li>・有毒植物等の市場からの排除の徹底</li> <li>・市内流通品等の収去検査</li> </ul>

## ウ 立入検査

市内で製造、加工、調理される食品ならびに流通、販売される食品による事故を未然に防止するために立入検査を行います。

### ■ 主な監視指導項目

・施設基準に基づく営業施設の点検
・公衆衛生上必要な措置の基準に基づく営業施設の点検
・H A C C P に沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画や手順書の確認および作成の指導
・食品等事業者の責務である原材料等の安全性の確保、製造または加工に関する記録の作成および保存、自主検査の実施等に対する助言・指導
・製造、加工、調理段階における衛生管理状況および危害分析とその発生防止措置の実施状況の点検（特に大規模調理施設や高齢者、児童等が主に利用する施設である社会福祉施設、学校給食等に重点をおく）
・不衛生な食品、有害、有毒な食品等でないことの点検
・表示基準、製造基準、保存基準、成分規格に適合した食品であることの点検

### (7) 施設への立入検査計画

監視指導回数は以下の4つに分類し、監視指導回数が年1回以上の施設については重点監視施設と位置づけます。

立入検査の年間計画は別表1「食品衛生監視指導計画一覧」により、対象施設、予定回数は別表2「監視回数基準」のとおり設定します。

### ■ 標準監視回数

監視回数	対象施設
年6回	・食品の県内流通拠点となる施設

年1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・広域流通する食品を製造する施設</li> <li>・食品の取扱い種類が比較的多く、地域の利用者が多い施設</li> <li>・食品による危害発生の頻度が比較的高い業種（施設）</li> <li>・法違反（過去1年以内）による行政処分を受けた施設</li> </ul>
5年に1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・高齢者、児童等が主に利用する施設である社会福祉施設、学校給食等</li> </ul>
必要時	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品等による危害発生の頻度が低い業種（施設）</li> <li>・HACCPに基づく衛生管理を実施している施設</li> </ul>

## エ 収去検査等

市内で生産、製造される食品および流通、販売される食品等について、食品衛生法第13条の食品・添加物等の規格基準等に基づき、食品添加物、残留農薬、放射性物質および細菌等の検査を実施し、違反食品の排除および衛生管理の向上のための指導を行います。

収去検査等の年間計画は、別表1「食品衛生監視指導計画一覧」および別表3「食品等検査計画」のとおり設定します。

## オ 食肉衛生検査および監視指導

### (7) 食肉衛生検査業務

#### a と畜検査

と畜場に搬入されるすべての獣畜について生体検査、解体前検査および解体後検査を行い、さらに必要に応じて病理組織学的検査、微生物学的検査および理化学的検査の精密検査を実施し、食肉の安全性を確保します。

精密検査の年間計画は、別表4「食肉衛生検査所検査計画」のとおり設定します。

#### b 残留動物用医薬品検査

と畜場および認定小規模食鳥処理場で解体処理された食肉および食鳥肉について、使用頻度の高い動物用医薬品に対するモニタリング検査を実施します。違反が認められた場合には、食品衛生法に基づき必要な措置を講ずるとともに、関係部局と連携し、残留原因の究明および生産者への指導を実施します。

また、動物用医薬品等の使用状況について、と畜検査申請書へ正確に記載するよう指導します。

残留動物用医薬品検査の年間計画は、別表4「食肉衛生検査所検査計画」のとおり設定します。

### (4) 衛生指導業務



## **a と畜場の自主的衛生管理の推進**

と畜場設置者が作成した衛生管理マニュアル（HACCPシステムによる衛生管理）に基づいた衛生管理状況の記録やその保管について外部検証を実施し、と畜場設置者による自主的衛生管理を推進します。

## **b と畜場の衛生管理指導**

(a) と畜場の衛生管理および衛生的な解体処理について監視指導を実施します。また、と畜場からの排出水を適正に管理するよう指導します。

(b) 枝肉の微生物検査を実施し、衛生管理マニュアルによる自主的衛生管理状況の把握と検証を行います。

(c) と畜場設置者が実施する衛生講習会等に助言し、食肉衛生意識の向上を図ります。

(d) 牛、めん羊および山羊の特定部位については、と畜場法施行規則および牛海綿状脳症対策特別措置法に基づき、適正に管理するよう指導します。

(e) 食肉輸送車の衛生管理および食肉の衛生的な取扱いについて指導します。

## **カ 食鳥検査および監視指導**

### **(7) 食鳥検査**

「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に規定されている確認規程による確認が適正に実施されるよう、技術的指導および助言を行います。

### **(4) 監視および衛生指導業務**

認定小規模食鳥処理場に対し、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の普及促進を図り、自主的衛生管理の実施に向けての必要な支援を行います。また、食鳥処理衛生管理者が実施する確認規程に基づく確認の徹底を図り、食鳥肉の安全性を確保します。

## **キ 違反発見時の対応**

### **(7) 立入検査時に違反を発見した場合**

食品関連施設の立入検査の結果、施設基準、食品の製造基準等に違反した事例を発見した場合には、その場において改善指導を行うとともに、違反食品が営業上使用および販売等されないように、必要に応じ速やかに回収・廃棄等の行政処分を行います。

食品衛生法および食品表示法に違反し、行政処分または書面による行政処分を行った場合には、「食品衛生法に関する違反者等の公表要領」等に基づき公表します。

違反が軽微であって、直ちに改善されるものを除き、必要に応じ文書による改善指導を行い、改善措置状況の確認等を適切に行います。

### **(4) 収去検査等により違反を発見した場合**

食品の収去検査等により、違反を発見した場合には、その食品等が営業上使用および販売等されないように必要に応じて回収・廃棄等の行政処分を行うなど、迅速かつ適切な措置を講じるとともに、「食品衛生法に関する違反者等の公表要領」等に基づき公表します。

なお、広域流通食品や輸入食品等の違反発見時には、国や関係する都道府県等と連携して対応します。

## ク 食中毒等健康危害発生時の対応

### (7) 調査および対応

飲食物による健康危害が発生した場合は、厚生労働省が定めた「食中毒処理要領」および「食中毒調査マニュアル」ならびに本市が定めた「秋田市食品安全緊急時対応基本指針」、「秋田市保健所健康危機管理基本指針」に基づき、関係部局と連携し調査対応します。

また、広域的な食中毒事案が発生した場合、広域連携協議会等により関係機関と緊密に連携を図り、原因調査および情報共有し、拡大防止のための対応を行います。

なお、指定成分等を含む食品等による健康被害が発生した場合は、必要に応じて医師、歯科医師、薬剤師等と連携し、調査対応します。

### (4) 食中毒事件の処理

医師や患者等からの通報に基づき、患者の症状や喫食状況調査、食品、糞便等の検査結果をもとに、迅速な原因の究明を行います。また、原因となった食品の廃棄や営業の禁止・停止等の行政処分および施設の消毒や調理従事者に対する衛生教育を行い、被害拡大防止ならびに再発の防止に努めます。

なお、違反者の名称等については、食中毒等健康被害の防止の観点から、「食品衛生法に関する違反者等の公表要領」に基づき公表します。

## (2) 監視指導の実施体制の整備および連携確保

監視指導の実施に際しては、必要に応じて庁内他部局および国、他都道府県等と緊密な情報交換や連絡調整などを行い連携を図ります。

検査部門においては、検査の信頼性確保および検査技術の向上等に取り組みます。

### ア 監視指導の実施体制

監視指導を実施する機関は、保健所衛生検査課とし、と畜場および食鳥処理場については、食肉衛生検査所とします。

### イ 庁内の連携

市民の健康を保護するため、生産から流通、消費に至る食品の安全性の確保と食品に起因する健康危機管理を目的として設置した「秋田市食品安全庁内連絡会議」

により、関係部局の情報共有化と連携の強化を図ります。

#### **(7) 食品の流通拠点となる施設の安全性確保に係る連携**

広域に流通する食品等の違反・不良食品の流通を未然に防止するため、秋田市公設地方卸売市場における農畜水産物の残留農薬等検査の実施や監視指導について、産業振興部と連携します。

#### **(4) 大量調理施設の安全性確保に係る連携**

学校、病院および社会福祉施設等の給食施設における食中毒等食品に関する事故を未然に防止するため、給食施設の定期的な監視指導ならびに食品等事業者自らが実施する衛生管理への助言指導のために、教育委員会、福祉保健部、子ども未来部と連携します。

#### **(7) 市内産農畜産物の安全性確保に係る連携**

市内産農畜産物の残留農薬等検査の実施および生産者の自主検査体制の確立への支援について、産業振興部と連携します。

#### **(1) 食品苦情等の対処に係る連携**

食品に関する苦情等については、速やかな情報交換を行い適切に対処するため、市民生活部と連携します。

### **ウ 国および他都道府県等との連携**

#### **(7) 厚生労働省、東北厚生局、仙台検疫所、東北農政局との連携**

大規模食中毒発生時等や広域流通食品、輸入食品の違反発見時などにおいては、広域連携協議会や食中毒調査支援システム（NESFD）などを活用し、緊密な連絡調整や情報交換を行います。

#### **(4) 秋田県農林水産担当部局等との連携**

農林水産物の安全性の確保のため、残留農薬、残留動物用医薬品等の検査結果について情報提供するとともに、違反発見時などにおいては、緊密な連絡調整や情報交換を行います。

また、食品表示法を所管する部局と表示等に関する通報および情報交換を行い、連携を図ります。

#### **(7) 他都道府県等の食品衛生担当部局との連携**

秋田県食品衛生担当部局との定期的な連絡会議において、共通議題の討議や情報交換等を行い緊密な連携を図ります。

また、広域にわたる食中毒事件や違反・不良食品の通報時などにおいて、他都道府県等食品衛生担当部局と緊密な連携や情報交換を行います。

さらに、北海道・東北ブロック自治体の食品衛生担当部局と、会議や協議会を通じて食品衛生に関する新たな議題の討議や情報交換等を行い、連携を図ります。

### **エ 試験検査実施機関の体制の整備等**

検査部門においては、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により、試験検査の信頼性の確保を図ります。また検査技術の向上のための取組みを行うとともに、必要な検査機器の整備を図ります。

### **(3) 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進**

食品等事業者に対して、食品衛生法の規定による、販売食品等の安全性確保に係る知識および技術の習得、原材料の安全性確保、記録の作成および保存、食品の自主検査の実施等の責務およびHACCPに沿った衛生管理の考え方について周知し、食品等事業者の意識向上を図ります。

#### **ア 食品衛生管理者等の設置**

食品衛生管理者、食品衛生責任者およびふぐ処理者の設置の徹底を図ります。また、定期的に講習会を実施し、食品衛生責任者を養成します。

#### **イ 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進**

食品の安全性確保のためには、食品等事業者自らが実施する衛生管理が重要であるため、次の施策を推進します。

##### **(7) 食品等事業者の責務規定の周知**

違反食品の発見や食中毒の発生時における原因食品の早期の特定や排除をするために、食品衛生法で規定されている自主検査、原材料の安全確認、記録の作成および保存等の食品等事業者の責務を周知します。

##### **(4) 食品等事業者に対する講習会**

食中毒の発生状況、法律等の施行・改正の概要など食品衛生に係る最新の情報を提供し、食品衛生知識の向上を図るため、講習会および研修会を実施します。

##### **(5) 食品衛生推進員への支援**

飲食店営業等施設を定期的に巡回し、食品等事業者自らが実施する衛生管理を推進している食品衛生推進員に対して、研修の実施や最新の情報の提供等の支援を行います。

##### **(1) 優良施設等の表彰**

食品衛生意識の向上を図ることを目的として年1回、衛生管理の優秀な模範的施設や食品衛生関係営業に関して組織活動の推進、衛生措置の改善向上、食品衛生行政に対する協力等に顕著な功績があった食品関係営業者を表彰します。

#### **ウ 食品等事業者が講ずべき公衆衛生上の措置の普及啓発と取組の推進**

##### **(7) 一般的衛生管理の徹底**

食品等事業者に対し、施設の内外の清潔保持、ねずみおよび昆虫の駆除、食品の衛生的な取扱い、食品取扱者の健康管理などの一般的衛生管理を着実に実施す

るよう指導します。

#### **(イ) HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の適切な実施の支援**

食品衛生法の改正により、HACCPに沿った衛生管理が全ての食品等事業者に義務づけられたことから、監視指導や講習会などにおいて市内の食品等事業者への周知およびHACCPの適切な実施の支援を行います。

#### **(4) 市民への情報提供および意見交換（リスクコミュニケーション）の推進**

ホームページ等を活用し、監視計画や食品衛生に関する施策について、情報提供および意見の聴取を行います。

監視計画の実施状況等については、広く市民に公表するため、ホームページ等に掲載します。また、市民を対象に食中毒予防等食品衛生についての講演会や講習会を開催し、正しい食品衛生知識の普及啓発に努めます。

##### **ア 令和4年度監視計画策定に関する市民からの意見聴取**

令和4年度監視計画の策定にあたっては、案を公表し、広く市民からの意見を聴取します。市民から寄せられた意見を反映した監視計画を策定し公表します。

##### **イ 監視指導の実施状況等の公表**

市民とのリスクコミュニケーションを促進するため、施設への立入検査状況や食品の収去検査結果等について、令和2年度秋田市食品衛生監視指導計画の実施状況の概要を令和3年6月30日までに公表します。

また、令和3年度の実施状況については、半期ごとに結果を取りまとめ、公表します。夏期および年末の一斉取締りの結果については、随時公表します。

##### **ウ 広報媒体による情報提供**

###### **(7) メールによる情報提供**

アドレスを登録した食品等事業者を対象に、食中毒発生情報や新しい法の枠組み等食品衛生関係情報を適宜メール送信します。

###### **(イ) ホームページ、広報紙等による情報の提供**

保健所および食肉衛生検査所のホームページや広報紙等により、食品衛生および食肉衛生関係の情報を提供します。

###### **(ウ) 食品衛生パンフレット等の配布**

市民に対して、わかりやすい食品衛生関係情報を提供するため、食品衛生に関するパンフレットやリーフレットを作成し、適宜配布します。

##### **エ 報道機関への公表**

食中毒等の健康被害事例が発生した場合や広域又は多量に流通する違反食品を発見した場合等については、食品衛生上の危害防止の観点から、「食品衛生法に関する

る違反者等の公表要領」に基づき、報道機関への公表を行います。

## **オ 食品衛生知識の普及啓発**

市民を対象に食中毒予防等食品衛生についての講演会や講習会を開催し、正しい食品衛生知識の普及啓発に努めます。

## **(5) 食品衛生に係る人材の養成および資質の向上に関する事項**

食品衛生法に規定されている地方自治体の責務内容を踏まえ、的確かつ適切な監視指導を実施するため、調査研究や職員研修等により、食品衛生に係る人材の養成および資質の向上を図ります。

### **ア 調査研究成果の発表**

業務における食品衛生に関する調査研究を行い、その成果を研修会や学会等の場において発表することにより、食品衛生監視員等関係職員の資質の向上を図ります。

### **イ 職員に対する研修**

食品衛生監視員等関係職員は、食品安全行政の新たな枠組み、HACCP等衛生管理技術、その他の食品衛生に関する専門的知識や新たな検査技術を習得するため、内部研修の実施とともに、厚生労働省や近隣の自治体等が主催する研修会や講習会等に参加し、業務の円滑な遂行や職員の資質向上に努めます。

## 用語解説(50音順)

### 【ア行】

#### アニサキス

アニサキスは寄生虫(線虫)の一種です。成長の過程でイカやサバなど、魚介類の腹腔や筋肉内に寄生し、人はその魚介類を生で喫食することにより感染します。食後、数時間後から十数時間後に激しいみぞおちの痛み、吐き気、おう吐の症状を生じさせます。他に、激しい下腹部痛や腹膜炎症状、じんま疹などのアレルギー症状を呈することもあります。

予防法は、漁獲後に速やかに内臓を処理すること、十分な加熱調理、 $-20^{\circ}\text{C}$ で24時間以上の冷凍などがありますが、シメサバのように食酢などで処理してもアニサキス虫体は死滅しません。

#### アレルギーを含む食品

アレルギー(アレルギーを起こす原因となる物質)を含む食品による健康被害が多く見られるため、平成13年4月からアレルギーを含む食品の表示が義務付けられました。現在、えび、かに、そば、小麦、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、の7品目を特定原材料として表示を義務付け、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、ゼラチンの21品目を特定原材料に準ずるものとして表示を奨励しています。

### 【カ行】

#### 外部検証

HACCPプランに従って衛生管理が適切に実施されているかどうか、プランに修正が必要かどうかを第三者が確認することです。

#### 広域連携協議会

食品衛生法第21条の3に基づき、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために、国や都道府県等が相互に連携・協力を図り、情報を共有する場として、厚生労働大臣が設置する協議会です。

#### コンタミネーション

食品を製造する時に、製造ライン(機械、器具等)からアレルギーが意図せずに混入することです。

### 【サ行】

#### 残留農薬

農産物等に使用した農薬に起因して食品に含まれる農薬、その代謝物等をいいます。

農薬等が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないよう、食品衛

生法に農産物に残留する農薬等の量の限度が定められており、一般に「残留農薬基準」といいます。残留農薬基準を超えるような農薬等が残留している食品は販売禁止等の措置がとられます。

### **残留動物用医薬品**

動物用医薬品とは、牛、豚、鶏等の畜産動物や養殖魚に対して、病気の治療や予防のために使用されるもので、飼育段階で使用される抗生物質等の化学物質などです。

これらの動物用医薬品が食肉、食鳥卵、魚介類等の食品中に含まれることをいいます。残留基準値は人の健康影響がないレベルで定められており、残留基準値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等の措置がとられます。

### **指定成分等を含む食品等**

国内外の健康被害情報等を分析し評価した結果、食品衛生上の危害防止のため特別の注意を必要とする成分又は物として厚生労働大臣が指定する成分等を含む食品をいいます。

### **収去検査**

食品衛生法第28条に基づいて実施する食品等の検査をいいます。市長が必要と認めたとときに、食品関係事業者に対して、検査に必要な量の食品等は無償で提供させることができます。

### **食中毒調査支援システム（NESFD）**

厚生労働省が国と自治体が食中毒の情報を集約、共有するシステムとして構築し、平成22年4月から運用が開始されました。このシステムにより、食中毒関連情報を共有し、緊急時および平時に食中毒対策担当者が、インターネット上において情報交換会議ができます。特に広域にわたる食中毒の発生の場合など、発生初期の段階から国と自治体の間で発生状況や病因物質の解析情報を共有化することで、被害の拡大防止を図ります。「NESFD」は、「National Epidemiological Surveillance of Foodborne Disease」の略語です。

### **食品衛生法**

飲食を起因とする危害の発生を防止するとともに、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。この目的を達成するため食品、添加物等について規格や基準を設けて安全確保のための規制をしています。また、違反食品や食中毒発生時には、被害の拡大防止等のため、違反品の回収、廃棄や営業の禁止・停止等の処分が図られるよう規定されています。

### **食品衛生監視員**

食品衛生監視員は、食品衛生法で資格や権限等が定められている行政職員で、食品衛生関係施設の許可および監視指導、食中毒等の調査、食品関係事業者に対する衛生教育および市民に対する食品衛生知識の普及と情報提供等の業務を行っています。



## **食品衛生管理者**

食品衛生法に基づき、製造、加工の課程で特に衛生上の管理を必要とする食品（食肉製品、食用油脂、添加物等）を製造する営業施設に設置が義務付けられています。

## **食品衛生責任者**

「秋田市食品衛生法施行条例」により、営業施設への設置が義務付けられています。調理師等の有資格者の他、講習会での必要な課程を修了したものがなることができ、営業施設や従事者の衛生管理を行います。

## **食品衛生推進員**

食品衛生の向上について熱意と見識を持ち、社会的人望がある者の中から秋田市長が委嘱します。食品衛生推進員は秋田市の施策に協力し、食品等事業者自らが衛生管理を実施するため、施設の衛生管理の方法、その他食品衛生に関する事項について、助言・指導を行います。

## **食鳥検査**

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき、鶏、あひる、七面鳥等について疾病の有無を検査し、異常部分は廃棄されます。

## **【夕行】**

## **T S E**

牛海綿状脳症（B S E）は、1986年に英国で初めて報告された牛の病気です。日本でも、2001年に初めての発生があり、2009年1月までに36頭のB S Eが確認されています。その後、現在まで国内でのB S Eの発生はありません。

牛の他に、めん羊、山羊等他の動物でも同じような病気があり、B S Eを含めそれら病気の総称を伝達性海綿状脳症（T S E）といいます。

## **特定部位**

T S Eの原因となると考えられている異常プリオンたん白質が蓄積する部位（扁桃や回腸の一部など）のことです。日本国内では、と畜・解体時にすべての特定部位を除去、焼却することと、特定部位によって食肉などが汚染されないよう衛生的に処理することが義務づけられています。

## **と畜場**

食用に供する目的で獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）をとさつ解体処理する施設です。

## **と畜検査**

と畜場法に基づき、食用に供する獣畜について疾病の有無を検査し、異常部分は廃棄されます。検査は、獣医師である、と畜検査員によって1頭ごとに行われます。

## **と畜場法**

と畜場における獣畜のとさつ解体処理の適正を確保し、国民の健康の保護を計ることを目的とした法律です。と畜場の設置の許可およびと畜場の衛生保持のほか、獣畜のとさつまたは解体の検査について規定しています。

## **【ナ行】**

### **認定小規模食鳥処理場**

食鳥処理場での処理羽数が年間30万羽以下の施設のことを言います。認定小規模食鳥処理業者は、「確認規程（どのようにして疾病を調べ、廃棄するか等）」を作成し、市長の認定を受け、食鳥処理衛生管理者はその確認規程に定める方法に従って異常の有無を確認します。確認規程に基づき実施した確認の状況を毎月報告するよう義務づけられています。

## **【ハ行】**

### **HACCP（ハサップ）**

（Hazard Analysis and Critical Control Point）：食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（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また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手法です。

## **【ラ行】**

### **リスクコミュニケーション**

食の安全に関する情報を公開し、消費者、食品等事業者、学識経験者および行政担当者が、意見を相互に交換し、双方向の対話を図ろうとするものです。これにより、地域の消費者や食品等事業者を含む住民の意見を、食品衛生に関する施策に反映していきます。

別表1 食品衛生監視指導計画一覧

時期		春(4月～6月)	夏(7月～9月)	秋(10月～12月)	冬(1月～3月)
ポイント	事業	<ul style="list-style-type: none"> <li>○学校給食施設の一斉点検</li> <li>○食肉による食中毒の予防対策</li> <li>○大規模食中毒の予防対策</li> <li>○製造施設への適正表示監視</li> <li>○自然毒や寄生虫による食中毒対策</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品、添加物等の夏期一斉取組み(7月)</li> <li>○食品衛生月間(8月)</li> <li>○食肉による食中毒の予防対策</li> <li>○大規模食中毒の予防対策</li> <li>○製造および販売施設における適正表示監視</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品、添加物等の年末一斉取組み(12月)</li> <li>○食肉による食中毒の予防対策</li> <li>○ノロウイルスによる食中毒の予防対策</li> <li>○製造および販売施設における適正表示監視</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食肉による食中毒の予防対策</li> <li>○ノロウイルスによる食中毒の予防対策</li> <li>○製造施設への適正表示監視</li> </ul>
	立入検査	<p>通年監視施設：食品の県内流通拠点となる施設(地方卸売市場)、食肉販売業、飲食店営業施設等</p> <p>集団給食施設(学校および学校給食センター)</p> <p>食品製造業(食肉処理業、豆腐製造業、アイスクリーム類製造業等)</p> <p>飲食店営業(仕出し弁当施設等)</p> <p>大規模食品販売施設</p>	<p>食品製造業(麺類製造業、そうざい製造業、菓子製造業等)</p> <p>飲食店営業(仕出し弁当施設等)</p> <p>大規模食品販売施設</p>	<p>集団給食施設(社会福祉施設等)</p> <p>食品製造業(食肉製品製造業、魚肉練り製品製造業、水産製品)</p> <p>大規模食品販売施設</p>	<p>集団給食施設(社会福祉施設等)</p> <p>食品製造業(あん類製造業、菓子製造業、そうざい製造業、清涼飲料水製造業等)</p> <p>広域流通食品販売施設</p> <p>大規模食品販売施設</p>
監視指導	保健所検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>①細菌検査</li> <li>②添加物検査</li> <li>③成分規格検査</li> <li>④残留農薬検査</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・冷凍食品</li> <li>・アイスクリーム類</li> <li>・水菓、シャーベット</li> <li>・ソース(ドレッシング)</li> <li>・生鮮野菜、果物</li> <li>・弁当類</li> <li>・そうざい類</li> <li>・洋生菓子</li> <li>・豆腐</li> <li>・水雪</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①細菌検査</li> <li>②成分規格検査</li> <li>③残留農薬検査</li> <li>④残留動物用医薬品検査</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用鮮魚介類</li> <li>・学校給食用冷凍野菜</li> <li>・生鮮野菜、果物</li> <li>・弁当類</li> <li>・そうざい類</li> <li>・洋生菓子</li> <li>・豆腐</li> <li>・水雪</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①細菌検査</li> <li>②添加物検査</li> <li>③成分規格検査</li> <li>④残留農薬検査</li> <li>⑤残留動物用医薬品検査</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚肉練り製品</li> <li>・食肉製品</li> <li>・生鮮野菜、果物</li> <li>・弁当類</li> <li>・そうざい類</li> <li>・食肉</li> <li>・牛乳</li> <li>・鶏卵</li> <li>・養殖魚介類</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①細菌検査</li> <li>②添加物検査</li> <li>③成分規格検査</li> <li>④残留農薬検査</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漬物</li> <li>・生あん</li> <li>・和生菓子、洋生菓子</li> <li>・弁当類</li> <li>・そうざい類</li> <li>・生鮮野菜、果実</li> </ul>
	食肉衛生検査所検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>①と畜精密検査</li> <li>②食肉の残留動物用医薬品検査</li> <li>③枝肉の微生物検査</li> <li>④伝達性海綿状脳症(TSE)検査</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①と畜精密検査</li> <li>②食肉の残留動物用医薬品検査</li> <li>③枝肉の微生物検査</li> <li>④伝達性海綿状脳症(TSE)検査</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①と畜精密検査</li> <li>②食肉の残留動物用医薬品検査</li> <li>③枝肉の微生物検査</li> <li>④伝達性海綿状脳症(TSE)検査</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①と畜精密検査</li> <li>②食肉の残留動物用医薬品検査</li> <li>③枝肉の微生物検査</li> <li>④伝達性海綿状脳症(TSE)検査</li> </ul>
リスクコミュニケーション	情報および意見交換	①令和2年度食品衛生監視指導結果公表			①令和3年度食品衛生監視指導計画公表
	衛生思想の普及・啓発	<ul style="list-style-type: none"> <li>①広報あきた掲載</li> <li>・山菜や寄生虫による食中毒について</li> <li>・食品表示について</li> <li>②ホームページ掲載</li> <li>・令和2年度食品衛生監視指導結果について</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①広報あきた掲載</li> <li>・細菌による夏期の食中毒について</li> <li>・腸管出血性大腸菌による食中毒について</li> <li>・カンピロバクターによる食中毒について</li> <li>・毒キノコによる食中毒について</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①広報あきた掲載</li> <li>・フグによる食中毒について</li> <li>・ノロウイルスによる食中毒について</li> <li>・年末年始における食品の安全な取扱いについて</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①広報あきた掲載</li> <li>・令和4年度食品衛生監視指導計画(案)について</li> <li>・アレルギー物質を含む食品について</li> <li>②ホームページ掲載</li> <li>・令和4年度食品衛生監視指導計画(案)について</li> </ul>
連携確保	<ul style="list-style-type: none"> <li>各種会議、協議会 … 随時</li> <li>・国(全国組織)</li> <li>・東北ブロック(広域連携協議会など)</li> <li>・秋田県</li> </ul>				
自主的な衛生管理の推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>①保健所長表彰</li> <li>②食品衛生責任者養成講習会</li> <li>③食品衛生責任者研修会</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①食品衛生推進員との合同巡回</li> <li>②と畜場等従事者の衛生講習会</li> <li>③食品衛生責任者研修会</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①食品衛生推進員との合同巡回</li> <li>②と畜場等従事者の衛生講習会</li> <li>③第2回食品衛生責任者養成講習会</li> <li>④食品衛生推進員研修会</li> <li>⑤食品衛生責任者研修会</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①食品流通業者への食品安全講習会</li> <li>②秋田食品調製業者連絡協議会食品衛生講習会</li> <li>③食品衛生責任者研修会</li> </ul>	
人材の養成および資質の向上	<ul style="list-style-type: none"> <li>各種研修会、講習会、学会、研究発表会… 随時</li> <li>・食品衛生関係</li> <li>・試験検査関係</li> <li>・食肉衛生関係</li> </ul>				

別表2 監視回数基準

監視指導回数	対象施設
年6回以上	<b>食品の県内流通拠点となる施設</b> (地方卸売市場)魚介類競り売り営業・魚介類販売業等
年1回以上	<b>大規模食品販売施設</b>  <b>大規模調理施設</b> (飲食店営業等・飲食店営業(仕出し・弁当等))
	<b>大規模製造施設(広域流通)</b> (菓子製造業、そうざい製造業、豆腐製造業、魚肉練り製品製造業、食肉製品製造業、乳製品製造業、アイスクリーム類製造業、酒類製造業、麺類製造業、かん詰又はびん詰製造業、ソース類製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、食肉処理業、乳処理業、密封包装食品製造業、冷凍食品製造業、清涼飲料水製造業、水産製品製造業、漬物製造業、)
	・法違反(過去1年以内)による行政処分を受けた施設
5年に1回	<b>集団給食施設</b> (学校、学校給食センターおよび社会福祉施設)
営業許可更新時等実情に応じて	<b>上記以外の調理施設</b> (飲食店営業、喫茶店営業(自動車・自動販売機を含む)、調理機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業、自動車を利用して行う営業)
	<b>上記以外の製造施設</b> (そうざい製造業、菓子製造業、麺類製造業、豆腐製造業、ソース類製造業、アイスクリーム類製造業、添加物製造業、かん詰又はびん詰製造業、酒類製造業、みそ製造業、しょうゆ製造業、氷雪製造業、あん類製造業、食用油脂製造業、納豆製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、食肉処理業、みそ又はしょうゆ製造業、密封包装食品製造業、冷凍食品製造業、液卵製造業、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業、食品の小分け業、製造・加工業(届出業種))
	<b>販売業</b> (食肉販売業、魚介類販売業、乳類販売業、氷雪販売業、コップ式自動販売機、その他の販売業(届出業種))
	<b>集団給食施設</b> (病院、診療所、事業所等)
	その他の届出業種

別表3 食品等検査計画

分類	品目	検査項目	検体数	
			検体数	項目数
魚介類および加工品	刺身、鮮魚、魚肉練り製品 (かまぼこ等)	細菌検査	23	23
		食品添加物		21
		残留動物用医薬品		130
冷凍食品	冷凍食品、冷凍野菜	細菌検査	13	26
		残留農薬		2,500
肉卵類および加工品	牛肉、豚肉、鶏肉、食肉製 品(ソーセージ、ハム等)、 鶏卵	細菌検査	25	30
		食品添加物		70
		残留動物用医薬品		165
アイスクリーム類	アイスクリーム類、氷菓・ シャーベット	細菌検査	10	20
		食品添加物		21
穀類および加工品	めん類	細菌検査	15	45
		食品添加物		10
野菜類・果物および加工品	生鮮野菜、果物、生あん、 豆腐、漬物	細菌検査	77	45
		食品添加物		53
		残留農薬		13,500
		放射性物質検査		4
		成分規格		2
菓子類	洋菓子、和菓子	細菌検査	20	80
		食品添加物		40
弁当・そうざい	弁当、そうざい	細菌検査	40	230
乳および乳製品	牛乳	細菌検査	1	2
		残留動物用医薬品		11
		成分規格		4
その他の食品	レトルト食品、氷雪、ソース 類	細菌検査	8	10
		食品添加物		36
合計			232	17,078

別表4 食肉衛生検査所検査計画

	と畜検査頭数		と畜精密検査		枝肉の微生物検査		残留動物用医薬品検査		TSE検査	
			頭数	件数	頭数	件数	頭数 (羽数)	件数	頭数	件数
牛	1年以上	4,100								
	1か月以上1年未満		136	680	60	120	24	600		
	1か月未満									
馬	1年以上	300			/				/	
	1年未満		5	30						
豚		170,000	144	1,152	60	120	60	1,740	/	
めん羊		120			/					
山羊		1			/					
食鳥肉			/		/		2	162	/	

	台数	監視件数
食肉輸送車	10	10