



令和 8 年度

# 埼玉県食品衛生 監視指導計画



## 令和8年度埼玉県食品衛生監視指導計画 目次

第1 策定の趣旨	P.2
第2 監視指導計画の適用区域及び期間	P.2
第3 根拠法令	P.2
第4 監視指導の実施体制	P.2
1 監視指導の実施機関	
2 連携体制の確保	
(1) 関係省庁及び都道府県等の衛生主管部(局)との連携	
(2) 知事部局関係部との連携	
(3) 調査研究等	
3 試験検査に係る「信頼性の確保」「情報の共有及び検査技術の向上」	
4 食品衛生監視員の資質の向上	
5 監視指導におけるDX推進	
第5 令和8年度計画の方針	P.5
第6 重点的に監視指導を実施すべき項目	P.5
1 食品の危害防止対策	
(1) 食中毒原因物質別対策	
(2) HACCPに沿った衛生管理の徹底	
(3) 自主検査の推進	
(4) 食品表示基準への適合確認	
(5) 輸入食品対策	
(6) いわゆる「健康食品」製造施設等の監視指導	
(7) 一斉取締りの実施	
(8) 食中毒、違反食品等を発見した場合の対応	
(9) ねりんピック彩の国さいたま2026に向けた取組	
2 監視対象施設の分類及び監視頻度の設定	
3 食品等の検査（と畜検査を除く）	
(1) 検査対象食品等及び検査項目	
(2) 行政検査の目標数	
(3) 国内食品の検査	
(4) 輸入食品の検査	

4 と畜場等への監視指導及び検査	
(1) と畜場の監視指導及びと畜検査	
(2) 食鳥処理場の監視指導及び食鳥検査	
(3) 外部検証	
(4) 精密検査	
(5) 食肉処理施設等の監視指導	
第7 自主的な衛生管理に関する事項	P.16
1 HACCPの取組の推進と確認	
(1) 新規事業者への対応	
(2) 食品等事業者向け講習会と相談会	
(3) 一般社団法人埼玉県食品衛生協会との連携	
(4) 証明書の発行	
2 食品等事業者への講習会の開催等	
(1) 食品衛生責任者等の資質の向上	
(2) 食品衛生推進員・食品衛生指導員活動の充実強化	
(3) と畜場や食鳥処理場における講習会の開催	
第8 県民参画・リスクコミュニケーションに係る事項	P.18
1 県民参画による施策の展開	
(1) 「埼玉県食の安全推進委員会」の開催	
(2) 「タウンミーティング」の開催	
(3) 県民による施策の提案	
2 リスクコミュニケーションの推進	
(1) 県民等に対する情報提供・普及啓発と多様なリスクコミュニケーションの展開	
(2) リスクコミュニケーションの育成	
監視指導計画 用語集	P.20

## 第1 策定の趣旨

埼玉県は、我が国最大の消費地である首都圏に位置するとともに、全国有数の産出額を誇る野菜の他、米、麦、果樹、食肉など多彩な農畜水産物を生産しています。首都東京に隣接し、「人」「物」が行政区を超えて活発に行き来する本県の特性を踏まえ、食品衛生法第24条の規定に基づき本計画を策定し、「第3 根拠法令」に定める事項について、フードチェーンの各段階に応じた重点的な監視指導を行うことで、県内に流通する食品の安全性確保を推進します。

## 第2 監視指導計画の適用区域及び期間

適用区域	埼玉県内全域 (さいたま市、川越市、川口市及び越谷市(以下、「保健所設置市」という。)を除く)
適用期間	令和8年4月1日から令和9年3月31日まで

## 第3 根拠法令

### 所管法令

- 食品衛生法
- と畜場法
- 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(以下「食鳥検査法」という。)
- 食品表示法
- 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律(以下「輸出促進法」という。)
- 食品衛生法施行条例
- 埼玉県食の安全・安心条例
- 埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例

## 第4 監視指導の実施体制

### 1 監視指導の実施機関

連絡調整	● 食品安全課 各担当	● 各保健所 食品監視担当(県内4所)及び生活衛生・薬事担当(県内13所)
	● 衛生研究所 各担当	● 食肉衛生検査センター 各担当
監視指導	● 食品安全課 特別監視担当	● 各保健所 食品監視担当(県内4所)及び生活衛生・薬事担当(県内13所)
	● 食肉衛生検査センター 食鳥検査担当及び食肉検査担当	
試験検査	● 衛生研究所 各担当	● 食肉衛生検査センター 精密検査担当

## 2 連携体制の確保

### (1) 関係省庁及び都道府県等の衛生主管部(局)との連携

#### ア 厚生労働省本省及び関東信越厚生局

大規模な食中毒事件、広域流通食品等や輸入食品の違反事例について、速やかに通報し、連携して対応を図ります。また、輸出促進法に係る施設の適合認定及び輸出証明書の発行等について、連携して対応を図ります。

#### イ 農林水産省関東農政局及び消費者庁

食品等の表示に係る調査や立入検査について連携して対応を図ります。

#### ウ 都道府県等衛生主管部(局)

食中毒事件や広域流通食品等の違反事例については、必要に応じて関係する自治体と連携して対応を図ります。

また、近隣自治体との連携や協力を一層深めるために、「関東信越静ブロック食品衛生主管課長会議」、「関東甲信越ブロック食肉検査所協議会」等を通じて、情報の共有化を図るとともに、県内に流通する食品の安全性を確保するため、県内保健所設置市と平常時から意見交換を行います。

### (2) 知事部局関係部との連携

#### ア 牛海綿状脳症(BSE)や残留農薬等の食の安全に係る問題

生産段階に係る食品安全規制も含めた違反情報を相互に提供する等、保健医療部、農林部及び環境部が緊密な連絡及び連携を図り対応します。

#### イ 食品等の表示に係る問題

食品表示法を所管する保健医療部及び農林部と不当景品類及び不当表示防止法(景品表示法)を所管する県民生活部が連携を強化し対応します。

#### ウ いわゆる「健康食品」に係る対応

いわゆる「健康食品」については、「埼玉県健康食品対策連絡協議会」に参加し、連携して危害等の防止を図ります。

#### エ 学校給食に係る対応

学校給食における衛生管理を徹底するため、学校給食法(学校給食衛生管理基準)を所管する教育局と連携を図り、必要な助言・指導を行い、食中毒等の事故を防ぐとともに、発生時には速やかに情報を共有して対処します。

オ 「食品テロ」に係る対応

広域に流通する有害又は有毒な食品や製造・供給過程において、悪意を持った者が毒物を混入(「食品テロ」という。)させた食品等に係る対応に当たっては、必要に応じて、警察本部等と連携を図ります。

### (3) 調査研究等

ア 厚生労働省と連携した調査事業

「食品に残留する農薬等の成分である物質の試験法開発・検証」(平成 20 年度から継続)を実施します。

イ 消費者による異物検査等の届出に係る対応

異物混入事例発生時など、消費者の不安解消や製造者の管理の問題点を明らかにするため、異物を特定する検査等を実施します。また、検査結果に基づき食品等事業者に対して再発防止の指導を行います。

## 3 試験検査に係る「信頼性の確保」「情報の共有及び検査技術の向上」

試験検査の実施機関は、検査又は試験に関する事務の管理に係る規定(GLP)を定め、試験検査の信頼性確保を図ります。また、内部点検、内部精度管理及び外部精度管理の定期的な受検等を実施するとともに、これらの結果を検証し、技術向上及び信頼性確保に取り組みます。

必要に応じて GLP についての連絡会議を開催し、試験検査に関する情報を共有するとともに、関係職員に対する技術研修の実施等に努めます。

## 4 食品衛生監視員の資質の向上

業務に必要な知識及び技術を習得するため、経験年数等に応じた階層別研修を実施し、食品衛生監視員の資質の向上に努めます。

## 5 監視指導における DX 推進

営業許可施設及び届出施設の監視指導を効率的かつ効果的に行うため、監視指導業務における DX の推進に努めます。

## 第5 令和8年度計画の方針

令和3年6月以降、HACCPに沿った衛生管理が義務化されました。

このことから、HACCPの稼働・定着を目的とした監視指導を実施します。

食品検査に当たっては、これまでのような行政検査中心ではなく、製造する食品の安全性の確認及び実施しているHACCPが適正であることの確認のために営業者自身が行う検査（自主検査）の推奨、自主検査結果の確認及び結果に基づく衛生指導といった自主衛生管理の推進についても積極的に行って参ります。（該当箇所：第6-1-(3)）

また、HACCPに沿った衛生管理が適切に稼働している施設に対しては、営業者からの求めに応じて証明書の発行を行います。（該当箇所：第7-1-(4)）

## 第6 重点的に監視指導を実施すべき項目

### 1 食品の危害防止対策

#### (1) 食中毒原因物質別対策

##### ア 腸管出血性大腸菌対策

牛肉を生又は加熱不十分な状態で提供あるいは調理中の交差汚染、野菜の不十分な洗浄、消毒が原因となる「腸管出血性大腸菌 O157」食中毒を防止するため、次のとおり重点的な監視指導と消費者への啓発を行います。

- 焼き肉店や食肉販売施設等：監視等を実施し、十分な加熱の必要性及び不十分な加熱の危険性を周知、指導
- 加熱せずに提供する野菜、果物：大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌の徹底を指導
- 事業者及び消費者：広報媒体や講習会等で、食肉等の生食、加熱せずに提供される野菜、果物の洗浄不足によるリスク及び加熱、洗浄消毒について普及啓発
- 井戸水や湧き水等を使用する施設においては、使用水や給水設備の適切な管理について確認

##### イ カンピロバクター対策

飲食店において、法的な規制がない鶏肉の生又は加熱不十分な状態での提供や調理中の交差汚染が原因である「カンピロバクター」食中毒が多発しているため、次のとおり重点的な監視指導と消費者への啓発を行います。また、過去の食中毒事件において、カンピロバクター

食中毒の患者は若年層が多くなっています。若年層に対して、生又は加熱不十分な状態の鶏肉を喫食することの危険性や、適切な鶏肉の扱い方法について、様々な機会をとらえ、積極的に啓発を行います。

- 居酒屋等における鶏肉の生又は加熱不十分な状態での提供：夜間営業施設繁華街一斉監視等を実施し、危険性の周知、提供中止指導、食品表示の確認
- 事業者及び消費者：広報媒体や講習会等で、食肉等の生食によるリスク及び中心部までしっかり加熱するための普及啓発
- 井戸水、湧き水等を使用する施設においては、使用水や給水設備の適切な管理について確認

#### ウ ノロウイルス対策

県内におけるノロウイルスによる食中毒は、正しい手洗い方法や消毒剤の効果的な使用方法の普及に伴い減少傾向にありますが、全国では依然として患者数上位が続いています。感染力が強いため、保育園や学校、病院などで発生すると急速に広がる恐れがあります。

このため、一般飲食店に加えて、社会福祉施設や学校等の給食施設を対象に、次のとおり重点的な監視指導、普及啓発を行います。

- 手洗い設備の確認、指導
- 野菜・果物の消毒の確認、指導
- 調理従事者等の健康状態の把握・管理及び使い捨て手袋やマスクの正しい着用の徹底、各マニュアルの遵守強化などの汚染防止を啓発し、ノロウイルスを持ち込ませない。
- 手洗いの励行、便やおう吐物の適切な処理方法など感染防止の普及啓発
- 便所の設備（手洗い設備含む）の確認及び便所の清掃消毒方法の確認
- 井戸水、湧き水等を使用する施設においては、使用水や給水設備の適切な管理について確認

#### エ その他の食中毒防止対策

##### (ア) ウエルシュ菌対策

近年、県内の給食施設において、前日調理や調理後の不適切な温度管理等を原因とするウエルシュ菌による食中毒が多発しています。このため、給食施設に対し、事業者が作成する衛生管理計画を確認するとともに、温度管理の徹底等を改めて指導します。

(イ) 黄色ブドウ球菌対策

全国的に流通・販売された弁当や催事で大量に調理された弁当等において、従業員による汚染や、不適切な温度管理及び時間管理等を原因とする黄色ブドウ球菌による食中毒が相次いで発生しています。このため、弁当を大量に調理する施設等に対し、正しい手洗い方法や消毒剤の使用、調理後の温度管理の徹底等を指導します。

(ウ) 寄生虫対策

輸送技術の発達等により鮮魚流通が広域化したことに伴い、魚の生食によるアニサキスやクドア属等による食中毒が多数発生しています。特に近年増加しているアニサキス対策においては、加熱又は冷凍処理が有効ですが、生鮮魚介類については、加工時にアニサキス幼虫を目視により除去することが重要となります。光の透過や紫外線等を活用した効果的な確認方法及び除去方法等の情報を収集し、わかりやすい資料を用いて食品等事業者や消費者への情報提供及び注意喚起を行います。

(エ) 自然毒対策

県内では令和4年に植物性自然毒による食中毒が多数発生し、その多くが有毒植物に対する知識不足による誤食が原因でした。また、全国的にも、有毒魚介類・植物等を誤って食べたことによる食中毒が発生しており、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。

(オ) 野生鳥獣肉(ジビエ)対策

野生鳥獣被害対策として、ジビエを食肉として有効活用することが大きな話題となっています。しかし、ジビエは家畜と異なり飼養衛生管理がされていないため、喫食前に十分な加熱調理がされていないと、E型肝炎ウイルスや寄生虫による健康被害が懸念されるため、食品等事業者への衛生指導及び消費者へ注意喚起を行います。

(2) HACCP に沿った衛生管理の徹底

食品等事業者は令和3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。

これまでの行政主導による衛生管理ではなく、食品等事業者は自ら作成した計画に基づく衛生管理を実施することとなり、食品衛生監視員が営業許可継続時や、定期的な監視指導時に、その実施状況を確認することになります。

このため、「第7 自主衛生管理に関する事項」に記載する取組のほか、監視による稼働状況の確認を行い、必要な支援及び助言を行います。

なお、監視指導にあたっては、次の事項を共通確認事項として、一般衛生管理の充実強化を図ります。

- ア 施設の衛生管理(営業施設の基準等)
- イ 食品の取扱(原材料の確認から製品の出荷・販売までの管理状況)
- ウ 食品の製造・加工・保存等に係る記録の作成・保存

### (3) 自主検査の推進

HACCP に沿った衛生管理では、食品等事業者は、自ら製造・販売する製品等の安全を確保するために、自主検査を行うよう努めることとされており、検査の励行が求められています。そこで、「埼玉県 5 か年計画」において、令和 4 年度から「食の安全・安心の確保」施策の指標として「食品関連事業所における製品等の自主検査実施率」を掲げ、県内の食品等事業者に対し、自主検査の導入支援及びその適切な運用についての確認を行うこととしました。

大規模事業者や広域流通食品等製造施設を中心に、食品等事業者が行う自主衛生管理の 1 つである自主検査を推奨することにより、実施している HACCP システムの検証を定期的実施し、継続的な衛生水準の向上を図り、県内で製造販売される食品の安全性の向上を目指します。

### (4) 食品表示基準への適合確認

#### ア 食品等事業者への表示に関する監視指導の徹底

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実施を徹底させます。

特にアレルギー表示については、健康被害の発生を防止する観点から、県内食品製造・加工施設に対して、原材料表示の定期的な確認やコンタミネーション防止の指導等を実施します。

#### イ 関係機関と連携した対応の徹底

県民や食品等事業者からの表示に関する相談や違反が疑われる事例には、製造所を管轄する関係機関と連携を密にし、スムーズな対応を行います。

#### ウ 自主回収届出に基づく食品等事業者への指導・助言について

スーパー等で調理・販売されるインスタ商品において、表示ラベルの貼り間違いによりアレルギー表示が欠落し、食品等事業者が自主回収を実施するという事案が多数発生しています。アレルギー表示の欠落は健康被害発生の原因となる可能性があるため、大変危険です。自主回収を行った際は、自主回収届を管轄保健所に届出することが義務付けられていることから、その情報を基に、食品等事業者に対し、原因の究明や再発防止のため、監視指導・助言を徹底し、改善状況を確認します。

(5) 輸入食品対策

多種多様な食品が様々な国から輸入され、県内に流通しています。引き続き、効率的な輸入食品検査を実施するとともに、輸入者に対しては、輸入の際に自主検査の取組状況を確認し、定期的な実施を推奨します。

(6) いわゆる「健康食品」製造施設等の監視指導

令和5年度末にいわゆる「健康食品」の1つである機能性表示食品による健康被害が発生しました。引き続き、製造施設において適切に衛生管理を行っていることを確認するとともに、健康被害に係る情報を探知した際の迅速な連絡体制を構築していることを確認し、不備な点があれば適切に指導・助言します。

(7) 一斉取締りの実施

重点的な監視を行うため、次のとおり期間及び対象施設を定めて集中的な監視指導及び食品の検査を実施します。

このほか、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、全国一斉に同一の事項を対象とした監視指導の実施が必要な場合は、随時、一斉取締りを行います。

一斉取締り	期間	主な取締り対象施設	
夏期食中毒予防対策月間	7月～8月	● 生の野菜・果物を加工・提供する施設 ● 飲食店営業施設のうち「居酒屋」等で食肉等を生又は加熱不十分な状態で提供する施設	● 社会福祉施設等の給食施設、学校等給食施設
食肉衛生月間	7月～8月	● と畜場及び食鳥処理場並びにそれらに併設された食品関係施設	
年末一斉取締り月間	11月～12月	● 大量調理施設 ● 飲食店営業施設のうち「居酒屋」等で食肉等を生又は加熱不十分な状態で提供する施設	● 社会福祉施設等の給食施設、学校等給食施設

(8) 食中毒、違反食品等を発見した場合の対応

ア 食中毒等健康被害発生時の対応

「埼玉県食中毒処理要領」(平成4年4月24日制定)に基づき、平常時における体制を整備するとともに、発生時には関係部局や国、関係自治体と連携を図りながら迅速かつ的確な措置を講じます。

イ 違反・不良食品等発見時の対応

食品製造施設等については、原因の究明を行い、その結果を踏まえ、再発防止のための改善指導を実施し、必要に応じ、食品衛生法第59条、第60条又は第61条の規定に基づく回収、廃棄命令等を行い、悪質な事例については告発を行います。

市場、販売店等で違反を発見した場合、販売を停止するとともに、当該食品を製造した施設の調査、指導を実施します。

広域流通食品等及び輸入食品、いわゆる「健康食品」等に係る事案の場合には、関係する都道府県等の食品衛生主管部局又は厚生労働省及び消費者庁へ迅速に情報提供し、連携して必要な措置を講じます。

ウ 公表について

原因が判明し、原因施設が特定された食中毒事件や消費者の健康被害防止の観点から注意喚起が必要な場合は、「埼玉県における食品衛生法等違反に関する公表要領」(平成 18 年 5 月 22 日制定)(以下「公表要領」という。)に基づき、速やかに記者発表等により公表を行います。

(9) ねんりんピック彩の国さいたま 2026 に向けた取組

ねんりんピック彩の国さいたま 2026 が、令和 8 年 11 月に埼玉県で開催されます。開催期間中の食品事故防止に向け、関係機関と連携し、食品関係施設の重点的な監視指導を実施します。

## 2 監視対象施設の分類及び監視頻度の設定

監視指導を効率的、効果的に実施するため、監視対象施設を項目で分類し、年間の監視頻度を設定しました。中でも昨今の食中毒事案等を鑑み、特にきめ細やかな監視等が必要な項目を「**最重点監視対象項目**」として、カンピロバクター等の食中毒を発生させるリスクの高い「**生又は加熱不十分な食肉等を提供・販売する施設**」を選定しました。

また、コロナ禍以降、デリバリー・テイクアウト等のいわゆる中食産業が定着しております。これら飲食店の営業者に対して引き続き注意喚起及び監視指導を実施します。

監視対象群	項目	細目	監視指導頻度
違反等施設	食中毒等で行政処分を受けた施設、規格基準違反等が確認された施設、食中毒等疑いがあった施設（前年度）		1年に1回以上
広域流通・ 大規模施設	指定・大規模製造施設 <sup>1</sup>	HACCPに基づく衛生管理を行っている施設	6年に1回
		上記以外の施設	1年に1回 <sup>2</sup>
農畜水産物の加工・ 提供施設	卸売市場(仲卸及び食品を取り扱う関連店舗のない卸売市場を除く)内の食品関連施設	<b>生又は加熱不十分な食肉等を提供・販売する施設</b>	<b>飲食店（居酒屋・やきとり屋等）・食肉処理・販売</b>
		カンピロバクター食中毒の発生リスクがある施設	やきとり屋等
		野生鳥獣肉を取り扱う施設	飲食店・食肉処理・販売
		食肉処理業(野生鳥獣を取り扱う施設及び生又は加熱不十分な食肉等を提供・販売する施設を除く)	
	輸出畜水産物等の関連施設 <sup>3</sup>		3年に1回
	生の野菜・果物を加工・提供する施設、漬物製造業施設、農産物直売所等 <sup>4</sup>		
特定集団施設 <sup>5</sup>	学校等給食施設	学校給食指定工場	1年に1回
		給食センター・自校式	3年に1回
その他	営業届の対象となった施設	健康食品製造・加工、弁当販売、包装食肉販売等	6年に1回
		上記以外の施設	

\*1 乳処理施設のように、食品衛生上の重要な管理点が多く、製造工程を監視する必要がある施設及び規模は小さくても他の食品の原材料となり、広域又は大量に流通する添加物製造施設等のよう  
に、ひとたび事故が起こると社会的影響の大きい施設

\*2 施設の状況に応じて定めた頻度以上実施するものとする。

\*3 輸出促進法に基づく輸出品取扱施設

\*4 道の駅等の農産物直売所・観光地販売所のうち、地域で製造加工された多種の製品の取扱いがある施設

\*5 食中毒菌等に感染すると生命身体への影響が著しく大きい高齢者や乳幼児等に対し飲食物を提供する施設

### 3 食品等の検査(と畜検査を除く)

農畜水産物については産地や生産の状況を、加工食品については製造工程や表示内容を踏まえた検査を実施します。

#### (1) 検査対象食品等及び検査項目

主な検査対象食品等		主な検査項目						
		微生物	残留農薬	食品添加物	動物用医薬品	アレルギー	汚染物質等	放射性物質
魚介類	生食用鮮魚介類、生かき、冷凍魚介類等	○			○			
	加工品(魚肉ねり製品等)	○		○		○		
肉類	食肉	○			○			
	食肉製品(ソーセージ等)	○		○		○		
牛乳		○			○			○
卵、はちみつ					○	○		
乳製品(アイスクリーム類を含む)		○				○		
穀類加工品						○	○	
清涼飲料水		○		○				
野菜・果実	生鮮及び冷凍農産物	○	○					○
	乾燥、ブランチング等を行った加工品	○	○					
弁当・そうざい、漬物、菓子類、麺類		○		○		○		
調味料				○		○		
容器・包装							○	

(2) 行政検査の目標数

検査項目	国内産食品等		輸入食品		合 計	
	検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数
微生物検査	815	1,630	10	20	825	1,650
理化学検査	368	25,543	80	4,480	448	30,023
残留農薬*	160	22,400	25	3,500	185	25,900
(内、スクリーニング検査)	(140)	(19,600)	－	－	(140)	(19,600)
食品添加物 (指定外添加物含む)	30	240	35	280	65	520
動物用医薬品	80	2,800	20	700	100	3,500
アレルギー	80	80	－	－	80	80
放射性物質	5	10	－	－	5	10
汚染物質（カドミウム）	10	10	－	－	10	10
容器・包装	3	3	－	－	3	3
<b>合 計</b>	<b>1,183</b>	<b>27,173</b>	<b>90</b>	<b>4,500</b>	<b>1,273</b>	<b>31,673</b>

\* 国内産は、県内産野菜・果物について実施します

(3) 国内食品の検査

ア 微生物検査

(ア) 規格基準に基づく検査

食品衛生法第 13 条で規定する「食品、添加物等の規格基準」の「成分規格」において、微生物の規格が設定されている食品についての検査を実施します。

(イ) 自主検査推進のための検査

食品等事業者が行うべき自主衛生管理の 1 つである自主検査を推奨するため、自主検査推進のための検査を実施します。

自主検査未導入施設に対しては、自主検査を導入するにあたっての自社基準を規定するため、廃止となった衛生規範の項目を参考として、製品に応じた微生物に係る項目を検査します。また、自主検査導入済み施設に対しては、施設の衛生管理が適切に運用されているか確認するため、自社基準に応じた微生物に係る項目を検査します。

#### イ 残留農薬検査

「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」に対応するため、農薬等については、最大 151 項目の検査を行います。  
また、埼玉県産の野菜・果実が安全であることを発信するため、スクリーニング検査を実施します。

#### ウ 食品添加物検査

食品衛生法第 13 条で規定する「食品、添加物等の規格基準」に基づき使用基準が設定されている添加物について、最大限度を超える使用や対象外食品への使用の有無といった、使用基準に係る検査を実施します。

また、指定外添加物（わが国では使用が認められていない食品添加物）の使用の有無について検査を行います。

#### エ 動物用医薬品検査

魚介類、鶏卵、はちみつについても過去の違反事例等を考慮した検査項目で検査を行います。

また、食肉等の流通拠点であると畜場・食鳥処理場を管轄する食肉衛生検査センターにおいて、食肉 1 検体あたり最大 51 項目の検査を実施します。

#### オ アレルギー物質含有食品検査

適正なアレルギー表示の確認を目的に収去検査を実施します。

また、食品の製造工程におけるアレルギー物質の混入防止対策として、製造現場で「簡易迅速検出キット」を用いて、卵や乳等の検査を行います。

#### カ 放射性物質検査

福島第一原子力発電所事故に伴う食品中の放射性物質の検査については、「農畜水産物等の放射性物質検査について」（厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）中の「地方自治体の検査計画について」に基づき、農林部及び環境部と連携して実施します。

市場流通食品については、本県のこれまでの検査及び各自治体での検査結果で、高い数値の放射性物質が検出されている食品を中心に検査を行います。

検査対象	関係機関
市場流通食品(県内で製造・加工された食品及び県内を流通する食品)	保健所、食品安全課、衛生研究所
出荷前の県内産 <b>農</b> 産物	農林部農産物安全課
出荷前の県内産 <b>水</b> 産物	農林部生産振興課
出荷前の県内産 <b>林</b> 産物	農林部森づくり課
県内で捕獲された野生鳥獣の肉(非流通品)	環境部みどり自然課

#### (4) 輸入食品の検査

##### ア 微生物検査

食品衛生法第 13 条で規定する「食品、添加物等の規格基準」の「成分規格」において、微生物の規格が設定されている食品についての検査を実施します。

##### イ 残留農薬検査

輸入野菜・果実について国内産食品と同様の農薬等検査を実施します。

あわせて、違反品の発見率の高い国から輸入された加工品についても検査を行います。

##### ウ 食品添加物検査

食品衛生法第 13 条で規定する「食品、添加物等の規格基準」に基づき使用基準が設定されている添加物について、最大限度を超える使用や対象外食品への使用の有無といった、使用基準に係る検査を実施します。

さらに、輸出国における食品添加物の使用状況を踏まえ、指定外添加物（わが国では使用が認められていない食品添加物）の使用の有無について検査を行います。

##### エ 動物用医薬品検査

輸入食肉及び魚介類について、輸出国の使用状況や検疫所での違反発見状況等を勘案した検査を実施します。

#### 4 と畜場等への監視指導及び検査

と畜場法及び食鳥検査法で規定する衛生管理の基準が改正され、HACCP に沿った衛生管理の実施が義務化されたことから、食品等事業者等に対して監視指導を行い、必要な指導助言を行います。

頻度	開場日ごと	6 回以上/年	3 回以上/年	1 回以上/年
対象施設	●と畜場 ●大規模食鳥処理場	●生鳥を扱う認定小規模食鳥処理場	●生鳥を扱わない認定小規模食鳥処理場 ●届出食肉販売施設	●認定小規模食鳥処理場 (食鳥処理場休止届の届出があった施設) ●輸出食肉関連施設*

\* 輸出促進法に基づく輸出品取扱施設。（と畜場に併設する食肉処理場を含む。）

(1) と畜場の監視指導及びと畜検査

腸管出血性大腸菌 O157 等を中心とする枝肉の微生物汚染防止対策や施設の衛生管理について指導するとともに、以下の検査を行い、疾病の排除に努めます。

ア 生体検査：搬入された家畜について、望診、触診を行い疾病及び異常の有無を検査します。

イ 解体前検査：とさつされた家畜について、疾病及び異常の有無を検査します。

ウ 解体後検査：頭部、枝肉及び内臓について、疾病及び異常の有無を検査します。

(2) 食鳥処理場の監視指導及び食鳥検査

大規模食鳥処理場において、カンピロバクターを中心とする丸とたいの微生物汚染防止対策を指導します。認定小規模食鳥処理場において、処理場内の衛生管理の指導を行うとともに、食鳥処理衛生管理者が行う食鳥とたいの確認に対して、技術的な指導及び助言を行います。

ア 生体検査：搬入された食鳥について、望診、触診を行い疾病及び異常の有無を検査します。

イ 脱羽後検査：とさつ、脱羽後の体表について、疾病及び異常の有無を検査します。

ウ 内臓摘出後検査：内臓を摘出した食鳥とたい及び内臓について、疾病及び異常の有無を検査します。

(3) 外部検証

と畜場の設置者（又は管理者）及び大規模食鳥処理業者は、HACCP に基づく衛生管理の実施状況について検査員による外部検証を受けることが義務化されました。

と畜検査員及び食鳥検査員は、外部検証として、衛生管理の実施状況について作業現場を直接確認する現場検査、衛生管理の実施記録を確認する記録検査、牛・豚枝肉及び食鳥とたいの衛生状態を確認する微生物試験を実施します。

(4) 精密検査

と畜検査及び食鳥検査において通常の肉眼検査で判定が難しいものについては、微生物学、病理学、理化学検査を行い、食肉に適さないものの排除を行います。

生体検査で BSE を疑う症状がある牛、TSE を疑う症状があるめん羊及び山羊について検査を実施します。

(5) 食肉処理施設等の監視指導

と畜場に併設する食肉処理施設等について、と畜検査員を兼任する食品衛生監視員が監視指導を行い、解体処理から製造まで一貫体制で、安全・安心な食肉の流通を図ります。

## 第7 自主的な衛生管理に関する事項

「HACCP に沿った自主管理の推進」を軸に取り組みます。

食品衛生法の改正により、全ての食品等事業者は令和3年6月1日から HACCP に沿った衛生管理を行うこととなりました。

食品の安全性については、HACCP に沿った衛生管理の推進、食品等事業者による自主衛生管理、食品等事業所への立入検査、食品の行政検査等により確保しているところですが、今後は、HACCP 稼働後に衛生管理計画を振り返り、改善点を衛生管理計画に反映することにより、継続的な衛生水準の改善ができるように助言を行い、HACCP の確実な定着につなげます。

特に、法改正により新たに営業届の対象となった施設のうち、給食施設、製造業、HACCP 未稼働施設を重点的に監視指導し、HACCP の稼働・定着を支援します。

### 1 HACCP の取組の推進と確認

#### (1) 新規事業者への対応

新たに営業を始める食品等事業者に対し、HACCP 導入の手引書を始めとした食品衛生法に係る事項について積極的に周知し、HACCP に沿った衛生管理の導入とその後の稼働・定着を支援します。

#### (2) 食品等事業者向け講習会と相談会

ア HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の適切な実施に関する食品等事業者向けの講習会や取組に対応した個別相談を、県内各地で実施します。

イ 食品関連団体や中小食品等事業者支援団体等の開催する講習会などに講師を派遣し、HACCP の稼働・定着等について講義を行います。

#### (3) 一般社団法人埼玉県食品衛生協会との連携

小規模事業者を対象とした HACCP の稼働・定着確認、自主検査の普及を行います。

食品衛生指導員の巡回指導等で、業界団体が作成した小規模事業者向け手引書を活用し、HACCP の考え方を取り入れた食品衛生管理について普及、啓発を図ります。

#### (4) 証明書の発行

保健所が実施する監視の結果、HACCP に沿った衛生管理を適切に実施していることが確認された施設については、営業者からの求めに応じ、図1の証明書の発行を行います。（証明書発行手数料750円が必要となります。）

## 2 食品等事業者への講習会の開催等

### (1) 食品衛生責任者等の資質の向上

食品等事業者を対象とした実務講習会を通じ、食品衛生責任者等に対して、HACCP に沿った衛生管理やノロウイルス等による食中毒予防対策など最新の食品衛生に関する情報を提供します。

食品衛生責任者が新たな食品衛生知識や情報を習得できるよう食品衛生責任者養成講習会や実務講習会の実施機関に対する講習を行います。

### (2) 食品衛生推進員・食品衛生指導員活動の充実強化

食品衛生推進員が食品等事業者や食品衛生指導員に対して行う助言や指導の充実強化を図るため、食品衛生推進員に対して講習会を開催し、効果的な活動を推進します。

また、食品衛生指導員研修会の講師として保健所職員を派遣するとともに、食品衛生指導員が自身の経験・知識を活用した巡回活動により、飲食店や食品製造施設等での HACCP に沿った衛生管理の稼働・定着を支援します。

### (3) と畜場や食鳥処理場における講習会の開催

と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者並びに食鳥処理場における食鳥処理衛生管理者をはじめ、従業員に対し講習会等を実施し、最新の食品衛生に関する情報を提供します。



図1 HACCP に沿った衛生管理に係る証明書

## 第8 県民参画・リスクコミュニケーションに係る事項

### 1 県民参画による施策の展開

#### (1) 「埼玉県食の安全推進委員会」の開催

農畜産物等の生産者、食品加工・流通業者、消費者、学識経験者等、広範な分野の委員で構成される「埼玉県食の安全推進委員会」を開催し、様々な視点から意見をいただき、生産から消費にわたる食の安全・安心確保に関する施策の総合的な推進を図ります。

(2) 「タウンミーティング」の開催

各地域において、食の安全、地域の食文化等に関する講演会、体験学習会等を開催し、農業関係者、食品等事業者、消費者、行政等の相互理解の推進及び食品に対する不安の解消を図るとともに、地域に応じた食の安全・安心確保に関する一元的な施策の推進を図ります。

(3) 県民による施策の提案

「埼玉県食の安全・安心条例」第 21 条に基づき、県が行う食の安全・安心確保に関する施策について、県民から提案をいただき、施策の展開を図ります。

## 2 リスクコミュニケーションの推進

(1) 県民等に対する情報提供・普及啓発と多様なリスクコミュニケーションの展開

食の安全について、的確に判断し、行動することができる消費者を育成するため、各種広報媒体による普及啓発や各種講座への講師派遣による学習機会の提供及び意見交換を行います。

ア 各種広報媒体を通じた情報提供・普及啓発

「コバトン食の安心情報」、県ホームページ、県公式 SNS 等の広報媒体の活用や、関係部局及び民間事業者との連携強化を通じて、分かりやすい情報の提供・普及啓発に努めます。特に、家庭における食中毒予防に重点を置き、手洗いの重要性、細菌性食中毒やノロウイルス食中毒等に関する基礎知識等について情報提供・普及啓発を行うとともに、有毒植物等の誤食、生又は加熱不十分な食肉による食中毒を防止するための注意喚起を行います。

また、市町村に対し、「埼玉県食の安全・安心情報メール」を発信し、食に関する情報の迅速な共有化を図ります。

イ 「食の安全基礎講習会」の開催

「こども食堂」及び「放課後児童クラブ」の調理担当者を対象として、「食の安全基礎講習会」を開催し、こどもの居場所における食中毒予防を推進します。

ウ 「食の安心サロン」の開催

食の安全に対する関心が高まる子育て世代や子育てを支援する方々を対象として、最新情報の提供、参加者による意見交換等を行います。

エ 「食の安全体験教室」の開催

小中学生、高校生等の若い世代を対象として、食の安全に対する理解を深めていただくため、食の安全を学ぶ実験、意見交換等を行います。

(2) リスクコミュニケーターの育成

次世代を担う子ども及びその家庭に対する食の安全に関する正しい知識の普及・啓発やリスクコミュニケーションの機会の十分な確保を図るため、保育所や学校等で食の安全に携わる職員等を対象に「リスクコミュニケーター研修」を開催します。本研修を通じ、食の安全に関する正しい知識を備えた上で、リスクコミュニケーションができる人材（リスクコミュニケーター）を育成します。

## 監視指導計画 用語集

### — あ行 —

#### ● アニサキス

成虫がイルカ、クジラ等の海洋に生息する哺乳類の胃に寄生する線虫であるアニサキス亜科(Anisakidae)の幼虫の総称です。

<特徴>待機宿主の海産魚やイカ等を生で喫食することにより幼虫に感染する。虫体1隻の感染であっても発症することがあります。

<食中毒症状>胃アニサキス症と腸アニサキス症に分類され、症状によって劇症型(急性)、緩和型(慢性)に分類されます。

急性胃アニサキス症：食後、数時間後から十数時間後に心窩部に激しい痛み、悪心、おう吐を生じます。

急性腸アニサキス症：食後、十数時間後から激しい下腹部痛、腹膜炎症状等を示します。通常、感染から3週間で自然に消化管内から消失します。

慢性症状：自覚症状を欠く場合が多い。

<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>加熱調理(60℃、1分若しくは70℃以上)をするか、十分に冷凍(-20℃、24時間以上)してから調理を行うこと。その他、漁獲後は、速やかに内臓を除去すること。調理の際に、目視で確認することが有効です。また、酸には抵抗性があるため、シメサバのように食酢で処理してもアニサキス虫体は死にません。

#### ● アレルゲン(食物アレルギー物質)

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んでいます。その反応とは、体の中に異物(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、異物(抗原)に対する抵抗性を獲得するものです。アレルギー体質の人では、ある

物質に過敏に反応して、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ます。

食品表示法で表示を義務づけているものが8品目(特定原材料：えび、かに、くるみ、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(特定原材料に準ずるもの：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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)あります。

県では、食品製造施設や学校給食施設の立入検査時に市販の簡易迅速検査キットを使用し、製造・調理工程の機器をふきとり検査することで、アレルゲンが混入していないか確認し、指導、助言を行っています。

#### ● アレルゲン(食物アレルギー物質) 含有食品検査

輸入食品を含めた県内を流通する食品について、アレルゲン表示の確認を実施しています。また、適正なアレルゲン表示の確認を目的に収去検査を実施し、その結果に基づき製造施設における製造工程等の確認及び指導を行っています。

食品等製造施設(めん類製造業、菓子製造業等)においては、製造現場で「簡易迅速検出キット」を用いて卵や乳等の検査を行い、その結果に基づいて指導を行っています。

#### ● 一般社団法人埼玉県食品衛生協会

「飲食に起因する食中毒その他の発生を防止し、進んで食品の品質、その他食品衛生の向上を図ることにより公衆衛生の向上に寄与する。」ことを目的として、昭和27年に設立された、県内食品等事業者の方により構成される団体です。

#### ● 牛海綿状脳症(BSE : Bovine Spongiform Encephalopathy)

牛海綿状脳症(BSE)とは、1986年(昭和61年)に英国で発見された伝達性海綿状脳症(TSE : Transmissible Spongiform Encephalopathy)あるいはプリオン病と呼ばれる病気のひとつです。未だ十分に解明されていない伝達性因子と関係する病気であり、脳組織にスポンジ状の変化を起こし、起立不能等の症状を引き起こす遅発性かつ悪性の中枢神経系の病気です。プリオンとよばれる通常の細胞タンパクが異常化したもの

が、原因物質として有力視されています。

我が国では平成 13 年 9 月 21 日に初めて確認されて以来、平成 21 年 1 月を最後に 36 頭が確認されています。

TSE にはほかに、羊や山羊が感染するスクレイピー、人の病気の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病及び鹿の慢性消耗性疾患(CWD : Chronic Wasting Disease)などがあります。

## — か行 —

### ● 外部検証

と畜場法施行規則及び食鳥検査法施行規則の規定に基づき、と畜検査員及び食鳥検査員がと畜場及び食鳥処理場の衛生管理計画及び手順書、並びに施設の実施状況を検査し、衛生管理が適切に行われていることを確認します。

### ● 学校給食衛生管理基準

学校給食の実施に必要な施設や設備の整備・管理、調理の過程における衛生管理等、学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について、維持されることが望ましい基準。(学校給食法第 9 条)

### ● カンピロバクター

家畜や野生動物の腸管の中に一般的に存在する細菌で、とりわけ「ニワトリ」の保有率が高いといわれています。酸素や熱に弱い特性から、「新鮮な食肉」ほど多くのカンピロバクターが存在します。「新鮮な生肉は安全」は間違いです。少量の菌でも感染、発症することから、手指や調理器具を介した二次感染についても注意が必要です。重症化すると、「ギラン・バレー症候群」という「麻痺」などを主とする症状を患う可能性があります。

### ● 規格基準

食品衛生法第 13 条第 1 項に基づき、内閣総理大臣が公衆衛生上の見地から、販売の用に供する食品等の製造、加工、調理又は保存等の方法に関する基準や、食品等の成分

の規格を定めたものです。

### ● 期限表示

食品の期限表示には、消費期限(品質が急速に劣化しやすい食品が対象、例：弁当、サンドイッチ、生めんなど)と賞味期限(品質の劣化が比較的遅い食品が対象、例：スナック菓子、カップめん、缶詰など)の 2 種類があり、ともに包装を開封する前の期限であること、定められた方法により保存することを前提としています。

期限設定は、食品の情報を正確に把握している製造業者等が科学的、合理的根拠に基づき行っています。

### ● クドア・セプテンブクタータ

ヒラメの筋肉に寄生する粘液胞子虫です。

<特徴>生態はよく判っていないが、多毛類(ゴカイ等)と魚類との間をいったりきたりして各々に寄生しているといわれています。しかし、ヒト等のほ乳類には寄生しないと推測されています。中心部を 75°C、5 分以上の加熱で筋肉内のクドアは死滅します。

<食中毒症状>食後数時間程度で下痢、おう吐、胃部の不快感等が認められます。症状は比較的軽く、翌日には後遺症もないとされています。

<過去の食中毒原因食品>生食用生鮮食品、特にヒラメの刺身

<対策>75°C、5 分以上の加熱をすること。刺身としての利用を考える場合は、-16~-20°Cで 4 時間の凍結処理を行うこと。また、生食用生鮮ヒラメで筋肉 1g 当たりのクドアの胞子数が  $1.0 \times 10^6$  個を超えることが確認された場合は、販売が禁止されています。

## — さ行 —

### ● 埼玉県食の安全・安心条例

消費者の健康の保護及び食生活の安定に寄与することを目的として平成 16 年 9 月に施行しました。条例では、県、農林漁業関係者、食品等事業者、そして消費者それぞれの責務、役割等を規定し、それぞれの立場から食の安全・安心の確保を求めています。

## ● 埼玉県食の安全推進委員会

生産から消費にわたる食の安全・安心確保に関し、消費者、生産者、加工・流通業者等の広範な分野の委員による施策の総合的な推進を図るため、埼玉県食の安全・安心条例第 20 条の規定に基づき、設置しています。

県の施策の推進に関する意見や、各分野の相互理解を深める意見交換を行うとともに、特定の課題について、県・企業・団体等が一丸となって課題解決に向けた取組を実施していきます。

## ● 埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例

ふぐ毒を原因とする食中毒の発生を防止することにより、食用ふぐの安全性を確保するために制定された条例で、2003(平成 15)年 4 月に施行されました。ふぐ処理者の資格やふぐの処理時、販売時に守るべき事項等が明記されています。

## ● 残留農薬

農作物等の栽培や保存時に使用された農薬が、農作物等や環境中に残存したものを「残留農薬」といいます。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、食品衛生法に基づき、すべての農薬について残留基準(一律基準を含む)が設定され、これを超えるような農薬が残留している農作物等は販売等が禁止されます(「ポジティブリスト制度」参照)。

## ● 残留農薬スクリーニング検査(埼玉モデル)

農産物直売所で販売される農産物は地域の特色をあらわし、また、多品目にわたります。

しかしながら、個々の販売重量が、国が示す残留農薬の検査法に必要な量(1kg 以上)に満たないため、これまで、検査に供されない品目も多くありました。そこで、農産物直売所で販売される埼玉県産野菜を対象に、検査に必要な量を 100g としたスクリーニング検査法を県独自に策定し、多品目にわたる残留農薬検査を行うものです。

検査の結果、残留農薬の基準値を超える値を検出した場合や、農薬取締法(昭和 23 年 7 月法律第 82 号)で規定する以外の農薬の使用が確認された場合は、保健医療部と農林部が連携して生産者等の調査を行い、適正な農薬使用の指導等を行います。

## ● 次亜塩素酸ナトリウム

上水道やプールの殺菌に使用されており、家庭用に販売されている液体の塩素系漂白剤や殺菌剤などに使用されています。

生で食べる野菜・果物については、次亜塩素酸ナトリウム等(次亜塩素酸ナトリウム溶液(200mg/ℓ で 5 分間又は 100mg/ℓ で 10 分間)又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水(きのご類を除く。)、亜塩素酸ナトリウム溶液(生食用野菜に限る。)、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液)で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いすることが、大量調理施設(1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上を提供する調理施設)で強く推奨されています。

家庭用塩素系漂白剤に「混ぜるな危険」などの注意書きにもあるように、漂白剤や殺菌剤といった次亜塩素酸ナトリウム水溶液を塩酸などの強酸性物質(トイレ用洗剤など)と混合すると有毒な塩素ガスが発生します。

また、金属腐食性があるため、金属を含む箇所の使用には注意が必要です。

## ● 指定外添加物

指定添加物以外の添加物(既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物)をいいます。

## ● 収去検査

食品衛生法第 28 条又は食品表示法第 8 条の規定に基づき、知事が必要と認めるとき、食品衛生監視員を関係施設に立ち入らせ、食品等を無償で抜き取って検査することをいいます。

## ● 消費期限

食品の期限表示のうち、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の劣化に伴い安全性を欠くおそれがないと認められる期限を示す年月日のことをいいます。

## ● 賞味期限

食品の期限表示のうち、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことをいいます。ただし、当該期限を超えた場合であっても、すぐにこれらの品質が保持されなくなるというわけではありません。

## ● 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」(1990(平成2)年6月制定)に基づき、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ます。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行われます。

## ● 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

食鳥処理の事業について公衆衛生の見地から必要な規制を講ずるとともに、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ています。

食鳥処理の事業について、衛生上の見地から、食鳥処理場の構造設備の基準、衛生的管理の基準を定めるとともに、食鳥のとさつに際して、都道府県知事が行う検査を受けることを義務付け、その方法等について規定しています。〈所管府省：厚生労働省〉

## ● 食肉処理場

主にと畜場や食鳥処理場でとさつ解体した鳥獣の肉等を分割、細切りする施設を指します。食品衛生法による食肉処理場の許可施設で、埼玉県ではと畜検査員を兼任する食品衛生監視員が同法に基づく監視指導を行っています。

## ● 食品衛生監視員

食品衛生法に基づいて、食品衛生上の危害を防止するために営業施設等への立入検査や食品衛生に関する指導を行う国や地方自治体等行政機関の職員を指します。

埼玉県では、知事から食品衛生監視員に命じられた保健所等の職員が、所管地域内の営

業施設等への監視指導を行っています。

## ● 食品衛生指導員

消費者に安全な食品を提供するため、食品関係業界で実践的な活動を行うことにより、消費者の食品衛生に寄与することを目的に、一般社団法人埼玉県食品衛生協会長が委嘱した者のことです。協会に加入した営業施設の巡回指導や食品衛生思想の普及啓発活動を行っています。

## ● 食品衛生推進員

1995(平成7)年の食品衛生法改正により、地域における食品衛生の向上を目的に食品衛生推進員制度が導入されました。食品衛生推進員は、食品等事業者等からの相談対応、指導、助言、保健所が行う食品衛生関係事業への協力、地域での食品衛生情報の収集等の活動を行うため、知事が委嘱した者のことです。

## ● 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」を目的として昭和22年に制定された法律です。食品営業の他、食品、添加物、器具、容器包装等を対象に飲食に関する衛生について規定しています。

また同法の第24条では「都道府県知事等は、毎年度、翌年度の埼玉県が行う監視指導の実施に関する計画を定めなければならない。」と規定しており、これに基づき食品衛生監視指導計画が策定されています。

## ● 食品衛生責任者

食品等事業者は、施設又はその部門ごとに、当該施設又は部門において従事する者のうちから食品衛生に関する責任者を定め、衛生管理を行わせることとしています。

## ● 食品添加物

食品の製造の過程において着色、保存等の目的で食品に加えられるものです。

安全性等の評価を行ったうえで「ヒトの健康を損なうおそれがない場合」として厚生

労働大臣が指定するもの以外の使用は認められていません。この指定の対象には、科学的合成品だけでなく天然に存在する添加物も含まれます。

例外的に指定の対象外となるものは、「天然香料」及び「一般に食品と考えられるもので添加物として使用されるもの(社会通念上食品と考えられるもの(例：イチゴジュースによる着色など))」のみです。

## ● 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 JAS 法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ています。

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ます。〈所管府省：消費者庁、農林水産省、財務省〉

## — た行 —

### ● 大量調理施設衛生管理マニュアル

集団給食施設等(1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設)における食中毒を予防するために、厚生労働省が HACCP の概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等(ウイルスを含む。)を死滅させること。③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものです。

### ● 腸管出血性大腸菌(O157,O26,O111等)

腸管出血性大腸菌はベロ(志賀)毒素を産生する大腸菌で、反芻獣(牛など)の腸内に一般的に存在します。重症化すると血便が出るのが特徴で、溶血性尿毒症候群(溶血性貧血・血小板減少・急性腎不全)を発症することもあります。少数の菌で発症するほか、感染力が非常に強いので、食品への二次感染だけでなく、トイレなどを介して同居家族などに感染させることもあります。

### ● 動物用医薬品及び飼料添加物

動物用医薬品は、牛、豚、鶏など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す(抗生物質、寄生虫駆除剤など)。飼料添加物は、畜産動物や養殖魚の飼料の効率の改善や栄養成分の補給のために飼料に添加するものです。

動物用医薬品及び飼料添加物(以下、動物用医薬品等)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、食品衛生法に基づき、全ての動物用医薬品等について残留基準(一律基準を含む)が設定され、これを超えるような動物用医薬品等が残留している畜水産物は、販売等が禁止されます(「ポジティブリスト制度」参照)。

### ● 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います。

1頭ごとに生体時から解体後まで一貫した検査が行われ、検査に合格した食肉及び内臓には、検印が押されます。

### ● と畜場

と畜場法に基づき、獣畜(牛、馬、豚、めん羊及び山羊)のとさつ又は解体を行う施設を指します。設置には都道府県知事の許可が必要であり、と畜にあっては知事の任命を受けたと畜検査員の検査を受けなければなりません。平成30年のと畜場法の一部改正により、HACCPに基づく衛生管理が義務化されました。

なお、と畜場法対象外である獣畜のとさつ、解体等の処理、加工については食品衛生法による食肉処理業の許可施設において行うよう定められています。

## ● と畜場法

と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制を講じ、もって国民の健康の保護を図ることを目的としています。

と畜場の設置の許可及びと畜場の衛生保持のほか、獣畜のと殺又は解体は、都道府県知事の行う検査を経た上で、と畜場においてなされるべきことを規定しています。〈所管府省：厚生労働省〉

## — な行 —

## ● ノロウイルス

ノロウイルスは大きさが38nm(nm:ナノメートルは100万分の1ミリ)ほどととても小さなウイルスですが、10~100個程度という非常に少ない量で感染します。秋から冬にかけて感染症としても流行することが知られており、例年、インフルエンザと並んで、非常に多くの患者が出ています。一般的には感染症であるノロウイルスですが、調理従事者の手洗い不足等で、食べ物を介して人が感染した場合は「食中毒」となります。たびたび健康保菌者(感染はしているが発症はしていない人)が問題となり、健康に気を使っている調理従事者でも、冬場は1割ほど感染しているといわれています。ノロウイルスの流行時期は、健康保菌者になっていることを前提に、十分な手洗いが必要です。また、症状が治まっても2~3週間ウイルスを排出し続けることにも注意が必要です。

## ● 農林水産物及び食品の輸出に関する法律

国内で生産された農林水産物・食品の輸出の促進を図るため、輸出に取り組む事業者の支援等を行うことにより、農水産業・食品産業の持続的な発展に寄与することを目的として令和2年4月1日に施行された法律です。

輸出しようとする農林水産物・食品が輸出先国の輸入条件に適合していることを示す輸出証明書の発行や、食品衛生上の危害の発生を防止するなど輸出先国の政府機関が定める要件に適合する施設の認定について、国や都道府県等が行う手続等を定めています。

## — は行 —

## ● 微生物検査

食品衛生法第13条で規定する「食品、添加物等の規格基準」の「成分規格」において、微生物の基準が設けられている食品についての検査をいいます。主な対象食品として、冷凍食品、食肉製品、生食用かき等があります。

## ● ふぐ処理者

ふぐ処理者とは、ふぐの処理に従事することができる人のことをいいます。ふぐ処理者になるためには、埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例に規定するふぐ処理者試験に合格するか、それと同等以上の知識及び技能を有する者として規則で定める者に該当し、知事のふぐ処理者免許を受けなければなりません。

## ● ふぐの処理

ふぐの処理とは、ふぐの肝臓や卵巣などの有毒部位を除去し、塩蔵処理を行い、食用可能な状態にすることをいいます。

## ● 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をいいます。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可能性があるため、各段階で必要な対応が適切に取られるべきものです。

## ● 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日から施行されました。

食品個別に残留基準が定められている場合にはその基準を超えて、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です。

平成30年6月の食品衛生法等の一部改正により、食品用の器具・容器包装について

令和8年度埼玉県食品衛生監視指導計画 [26]

も同制度が導入され、安全性が評価された物質のみが使用できることとなりました。

— ー

● リスクコミュニケーション

リスク管理機関、リスク評価機関、消費者、生産者、食品等事業者、流通、行政機関などの関係者がそれぞれの立場から相互に情報や意見を交換することです。リスクコミュニケーションを行うことで、検討すべきリスクの特性やその影響に関する知識を深め、リスク管理やリスク評価を有効に機能させることができます。

— アルファベット —

● E型肝炎/E型肝炎ウイルス

E型肝炎ウイルスによって引き起こされる急性肝炎です。主に発展途上国で散発的に発生している疾患ですが、汚染された飲料水によって大規模に流行することもあります。E型肝炎ウイルスに汚染された食物(生肉、生レバー)を摂取することによっても感染します。日本では、平成15年に野生シカ肉からヒトへE型肝炎ウイルスの感染が証明されました。また、野生のシカやイノシシ、豚などの刺身や加熱不十分な肉を食べることにより発生しています。

臨床症状はA型肝炎と似ており、黄疸、悪心、食欲不振、腹痛等の消化器症状を伴う急性肝炎症状を呈します。潜伏期間は15~50日、平均6週間で、通常発症から1か月を経て完治し、慢性化することはありません。E型肝炎の特徴の1つとして、妊婦の場合、劇症肝炎となる割合が高く、死亡率が20%にも達することがあります。

● GLP(Good Laboratory Practice)

試験や検査の信頼性を確保するための手法です。「検査又は試験に関する事務の管理」として食品衛生法施行規則に規定されています。検体の採取から成績書の交付に至る一連の試験検査について、検査設備の管理方法や検査手法の作業書等を作成し、記録することにより信頼性の確保を図ります。

● HACCP(危害要因分析・重要管理点方式)

食品の衛生管理手法の1つで危害要因分析・重要管理点方式とも言います。1960年代にアメリカの宇宙計画向け食品製造のために考案されたシステムで、

Hazard Analysis and Critical Control Point

といい、頭文字をとってHACCP(ハサップ)と呼ばれています。

HACCPは、食品の製造における全工程の中で、特に重要な工程を連続的に監視・記録し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理手法であり、

1	危害要因分析 (Hazard Analysis)	5	改善措置の設定 (Corrective Action)
2	重要管理点の決定 (Critical Control Point)	6	検証方法の設定 (Verification)
3	管理基準の設定 (Critical Limit)	7	記録の維持管理 (Recordkeeping)
4	モニタリング方法の設定 (Monitoring)		

の7原則から成り立っています。



埼玉県マスコット「コバトン」「さいたまっち」