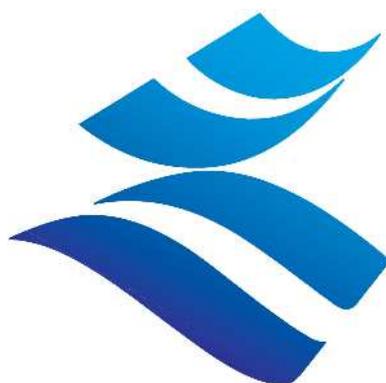


令和6年度
鹿児島県食品衛生監視指導計画



鹿児島県

くらし保健福祉部生活衛生課

目 次

第 1	目的	1
第 2	監視指導計画の適用範囲及び実施体制	1
1	適用範囲	
2	実施体制	
3	関係機関との連携の確保	
4	検査機関の体制整備	
第 3	監視指導計画の実施	4
1	重点的に監視指導を実施すべき項目	
2	施設への立入検査	
3	食品等の検査	
4	一斉取締りの実施	
第 4	違反を発見した場合の対応	8
1	立入検査により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 5	食中毒等健康危機管理体制	8
1	食中毒予防対策	
2	健康危害情報に基づく食品安全対策	
3	「毒劇物迅速検査キット」の配備	
4	指定成分等を含む食品による健康被害発生時の対応	
第 6	情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施	9
1	監視指導計画及び施策についての意見交換	
2	食品衛生月間の実施	
3	食品の安全性に関する情報の提供	
第 7	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	10
1	H A C C P に沿った衛生管理の制度化への対応	
2	食品衛生責任者設置の推進	
3	業界の指導・育成	
第 8	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	10
1	食品衛生監視員等の資質の向上	
2	食品等事業者の資質の向上	
	用語説明	12

第1 目的

この鹿児島県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）は、「食品衛生法」（昭和22年法律第233号）第24条の規定に基づき、食中毒等の食品衛生上の危害の発生状況等を勘案し、食品等事業者に対して、重点的、効率的かつ効果的な監視指導の実施を推進することにより、食品の安全性を確保し、県民の健康保護を図ることを目的として策定します。

また、県では消費者の視点に立った食品安全対策の一層の充実を図るため、平成22年12月に「鹿児島県食の安心・安全推進条例」（平成22年鹿児島県条例第54号。以下「推進条例」という。）を制定しました。この推進条例に定める基本理念にのっとり、食の安心・安全の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために、この計画では、食品衛生に関する施策を示します。

第2 監視指導計画の適用範囲及び実施体制

1 適用範囲

- (1) 適用範囲 鹿児島県内全域（鹿児島市を除く。）を対象とします。
- (2) 期 間 令和6年4月1日から令和7年3月31日までとします。

2 実施体制

図1に示している保健所等において、表1の役割分担により監視指導を実施します。

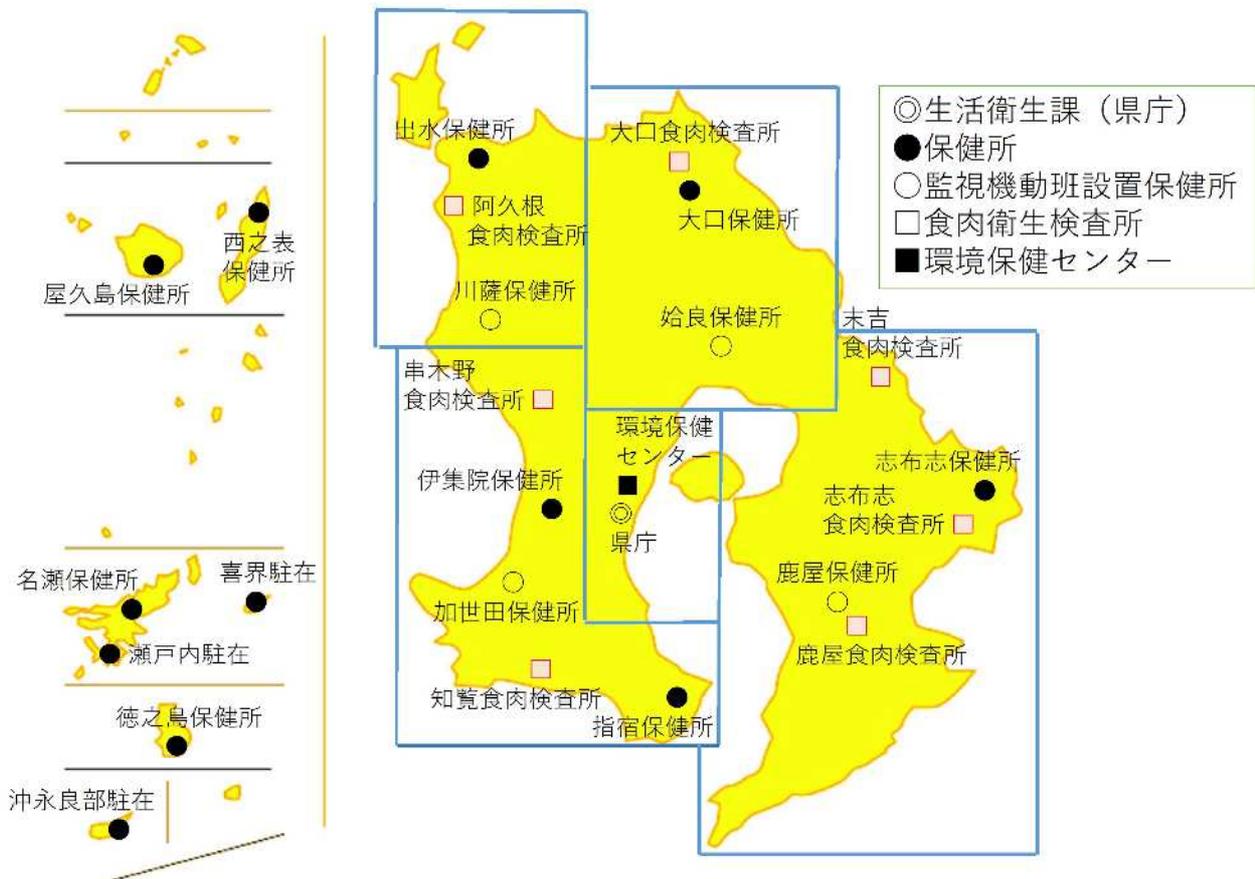


図1 保健所等の位置図

表 1 監視指導実施体制

実施機関	業務内容
生活衛生課	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生監視指導計画及び県が実施する施策の策定及び公表 ・国、他自治体及び県庁内関係課との連絡調整 ・県民への食品衛生に係る情報提供等
食品衛生 専門監視指導班 (1か所)	<ul style="list-style-type: none"> ・法に基づく施設に対する県内一円(鹿児島市を除く。)の広域的監視指導 ・HACCPに沿った衛生管理の運用支援 ・輸出食品認定登録施設の監視指導 ・食品、添加物等の収去検査 ・食中毒発生時の保健所への協力、援助
保健所 (鹿児島市保健所を 除く13か所)	<ul style="list-style-type: none"> ・法に基づく施設に対する監視・指導 ・HACCPに沿った衛生管理の運用支援 ・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く認定小規模食鳥処理場に対する監視指導 ・と畜場法に基づくと畜検査の実施(名瀬・徳之島保健所に限る。) ・輸出食品取扱業者に対する監視指導 ・食中毒防止対策及び調査・措置 ・苦情・違反食品等の調査・措置 ・衛生教育の実施
食品衛生 監視機動班 (4か所) 加世田・川 薩 始 良・鹿 屋	<ul style="list-style-type: none"> ・法に基づく施設に対する広域的監視指導 ・HACCPに沿った衛生管理の運用支援 ・輸出食品取扱業者に対する監視指導 ・食品、添加物等の収去検査 ・食中毒及び違反食品等の調査
食肉衛生検査所 (7か所)	<ul style="list-style-type: none"> ・と畜場、大規模食鳥処理場及びこれらに併設する食肉処理業施設の監視指導及び指導検査 ・HACCPに沿った衛生管理の運用支援 ・輸出食肉・食鳥肉に係る施設監視・指導 ・食肉及び食鳥肉中の残留動物用医薬品等の検査 (と畜場法に基づくと畜検査の実施) ・(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く食鳥検査の実施)
環境保健センター (1か所)	<ul style="list-style-type: none"> ・食品中の残留農薬、残留動物用医薬品等の検査及び調査・研究 ・食中毒発生時の食品等の検査及び調査・研究

3 関係機関との連携の確保(図2)

(1) 庁内における連携

食の安心・安全の確保にあたる庁内関係課と平常時から情報の共有化及び連携の強化に努め、危機管理体制の整備を図ります。

ア 健康被害等に関する連携の確保

県民からの食に関する相談・問い合わせ等については、関係する部署と調整・助言を行うことで対応します。

また、食中毒事案の原因調査等について専門的な知見を踏まえて実施できるよう、環境保健センターとの連絡及び連携体制を確保します。

イ 県内産農林畜水産物に関する連携の確保

県内で生産された農林畜水産物の残留農薬、残留動物用医薬品等の検査結果について、関係課と情報を共有し連携を図ります。

ウ 食品表示に関する連携体制の確保

食品表示の適正化を図るため、食品表示法（平成25年法律第70号）の他、食品表示関係法令の所管課と連携を図り監視指導を行います。

エ 学校給食に関する連携の確保

学校給食施設における衛生管理を徹底するために、教育委員会と連携を図り、食中毒等の事故防止に努めます。

(2) 厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携

ア 広域的な食中毒事案発生時の対応

厚生労働省及び関係都道府県等と監視指導の実施に当たっての連絡及び連携体制を平常時から整備し、複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒が発生した場合には、相互に連携・協力を行うとともに、厚生労働大臣が設置する広域連携協議会を活用し、厚生労働省及び関係都道府県等との調査方針の共有や情報交換を行い、効果的な原因調査、適切な情報発信等に努めます。

イ 広域的に流通する食品及び輸入食品の対応

都道府県等の区域を超えて広域的に流通する食品及び輸入食品等の監視指導において、厚生労働省及び関係都道府県等と情報の共有及び連携を図ります。

ウ 九州厚生局との連携確保

輸出食品認定施設について、九州厚生局と連携を図りながら定期的に監視指導を行います。

エ 消費者庁との連携確保

食品等に係る県民の重大事故等が発生した場合、速やかに消費者庁へ通知するとともに、食品表示に関する違反が発見された場合は、消費者庁及び食品表示担当部局等と情報を共有し、連携して対応します。

オ 九州農政局との連携確保

九州農政局鹿児島県拠点から、食品表示法第4条に基づく食品表示基準の衛生事項（以下「衛生事項」という。）について、疑義情報の提供があった場合は、連携して対応します。

カ 食品中の放射性物質に係る連携確保

福島第一原子力発電所事故による食品中に含まれる放射性物質については、国から検査指示を受けている地方自治体において、計画的に検査が実施されています。

県では正確な情報を収集するとともに、事案に応じて検査を行い、基準値を超えた食品を流通させないよう監視を実施し、必要な措置を講じて県民へも情報を

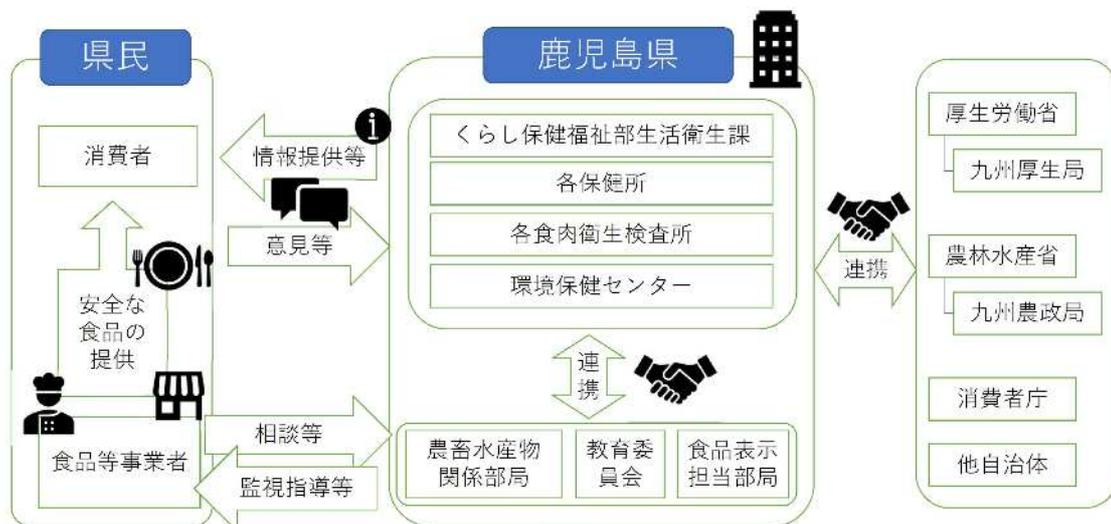


図2 関係機関との連携図

4 検査機関の体制整備

食品等の検査は、食品衛生監視機動班設置保健所、環境保健センター及び食肉衛生検査所において実施します。

各検査施設においては、検査等の業務管理（GLP）を徹底し、信頼性確保部門責任者による定期的な内部点検の実施及び外部精度管理調査の定期的な受検により、検査精度の向上を図ります。

また、検査機器の計画的な整備を行うとともに、検査員の技術研修等により検査技術の向上に努めます。

第3 監視指導計画の実施

1 重点的に監視指導を実施すべき項目

(1) 食中毒予防対策

ア 大規模食中毒防止対策

大量調理を行う飲食店営業施設や給食施設に対して、「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。

イ ノロウイルスによる食中毒防止対策

ノロウイルスによる食中毒の発生原因の多くが、ノロウイルスに感染している調理従事者を介した食品の汚染とされており、適切な手洗いや就業前の健康状態の確認といった調理従事者の衛生管理が重要です。

このような状況を踏まえ、調理従事者等の健康管理の徹底、手洗いの励行、調理器具類の洗浄・消毒の徹底、二枚貝等の十分な加熱等について、重点的に飲食店営業施設や給食施設の監視指導を行います。

ウ 食肉等の食中毒防止対策

(ア) 食肉等の生食や加熱不足等による腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等を原因とした食中毒が全国的に発生していることから、飲食店等に対して、次のとおり監視指導を行います。

a 食肉等は、食中毒防止の観点から、中心部を75℃で1分間以上又はこれと同等以上の効果を有する方法により加熱調理をするよう指導します。

b 生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものに限る。）を取り扱っている施設に対し、生食用食肉の規格基準について監視指導を行います。

c 牛の肝臓については、関係事業者に対して、生食用として牛肝臓を販売しないこと及び牛肝臓を生で喫食せずに中心部まで十分に加熱して喫食するよう消費者に対して注意喚起を行うことについて監視指導を行います。

d 豚肉及び豚内臓については、関係事業者に対して、生食用として豚の食肉等を販売しないこと及び豚の食肉等は中心部まで十分に加熱して喫食するよう消費者に対して注意喚起を行うことについて監視指導を行います。

e 客が中心部まで加熱して喫食する形態の事業者に対して、当該食肉等は中心部まで十分な加熱が必要である旨をメニューに記載する等、消費者に確実に情報提供するよう指導します。

(イ) 生食用食鳥肉に係る苦情、健康被害事例が発生していることから、生食用食鳥肉を取り扱う食鳥処理場、食肉処理業、食肉販売業及び飲食店の施設に対して、県で定めた「生食用食鳥肉の衛生基準目標（ガイドライン）」に基づき、監視指導を行います。飲食店及び食肉販売業にあつて、生食用食鳥肉を提供する場合は、当該ガイドラインに基づき処理されたものであることを確認して提供するよう指導します。

エ 野生鳥獣肉の安全確保対策

野生鳥獣肉については、「鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン」に基づき、事業者に対して適正な衛生管理を行い、処理した肉は生食用として提供しないよう、注意喚起及び監視指導を行います。

オ 生食用野菜等による食中毒防止対策

生食用野菜、未加熱の野菜調理品（キュウリのゆかり和え）及び浅漬が原因で、腸管出血性大腸菌による食中毒が発生したことから、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、殺菌処理、衛生的な取扱い及び汚染防止を行うことなど、監視指導を徹底します。

カ 自然毒による食中毒予防対策

県内では植物や魚介類の自然毒による食中毒が発生しており、植物の誤食による死亡事例も発生していることから、県民への注意喚起や関係事業者への周知を行います。

(2) 食品の適正表示確保対策

ア アレルゲンの不適切な表示により、全国で食品の自主回収事例等が後を絶たないことから、食品の製造者及び加工者に対して、引き続き適正な表示の徹底に係る監視指導を行います。また、令和5年3月に、表示が必要な特定原材料に「くるみ」が追加されたことから、経過措置期間の令和7年3月末までに対応できるよう適切な助言等を行います。

イ 広域的に流通する食品等において不適切な期限表示が指摘されていることから、これらの食品製造者を中心に国が策定した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」に沿った方法で適切な期限表示がなされるよう周知・啓発を図ります。

ウ 添加物を含む食品、遺伝子組換え食品を含む食品について、適正に表示されているか、製造者および加工者による使用原材料の点検および確認を徹底しているか、監視指導を行います。

また、食品添加物の不使用表示に関して留意が必要な事項等を取りまとめた「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」を用いた自己点検について、食品関連事業者への周知・普及を図ります。

エ 衛生事項について、周知・徹底を図ります。

(3) 食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導

食品等の安全性を確保するためには、農林畜水産物の生産から、食品等の製造・加工、販売に至る食品供給行程（フードチェーン）の各段階において、その必要な措置が適切に講じられることが重要です。このため、食品群ごとに食品供給行程の各段階に応じて、食品衛生上の危害発生状況等を踏まえた監視指導を行います。

なお、生産段階については必要に応じ農林畜水産等の関係課と連携を図り、情報の提供等を行います。

(4) 改正食品衛生法等への対応

ア 営業許可制度の見直しに係る周知及び指導・助言

食品衛生法の改正に伴い、令和6年5月31日までに新たに食品衛生法に基づく営業許可が必要となる事業者に対し、施設の立入時や講習会等を通じて、新たな許可取得の円滑な移行について指導・助言を行います。

イ 食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度の周知

食品用器具・容器包装にポジティブリストが導入されることに伴い、対象事業者の把握に努めるとともに、制度改正の周知を図ります。

ウ ふぐの取扱いの規制に関する条例の適正な運用

水揚げ後から消費までのふぐの取扱施設に対して、ふぐの正しい鑑別及び有毒部位の除去を指導し、安全なふぐを提供するよう監視指導を行います。

2 施設への立入検査

食品衛生法及び食品衛生法施行条例等に定められた基準についての適合を確認し、その遵守を徹底することにより食品の安全確保を図ります。また、廃棄食品の不正流通をうけ、立入検査の際に営業許可取得の状況と実態が合致しているかについて、確認を行います。

(1) 食品衛生法に基づく施設への監視指導

食品衛生法改正に伴い、原則として全ての食品等事業者には、「一般的衛生管理」に加え、「HACCPに沿った衛生管理の実施」が制度化されたことから、立入検査の際に、衛生管理計画の内容やHACCPに沿った衛生管理の取組状況等について確認し、必要な指導・助言を行います。

業態又は施設毎に、過去の食中毒や違反又は苦情の発生状況、取り扱う食品の危害発生の可能性、施設の規模や衛生管理状況等を考慮し、監視区分を4つに分類し、業態又は施設毎に表2のとおり設定し、効率的かつ効果的に監視指導を行います。

表2 業態又は施設毎の標準的な立入回数

監視区分	標準的な立入回数	業態又は施設
A	2回以上/年	食中毒の原因施設(前年度)
		違反食品等の製造施設(前年度)
		生食用食鳥肉取扱施設(食鳥処理場に付随する施設)
B	1回以上/年	食品苦情等の指導施設(前年度)
		食品等の自主回収報告実施施設(前年度)
		生食用牛肉取扱施設
		生食用食鳥肉取扱施設
C	1回以上/3年	A, B区分以外の許可営業施設
		A, B区分以外の集団給食施設
D	1回以上/6年	A, B, C区分以外の届出営業施設

(2) と畜場及び大規模食鳥処理場への監視指導

食肉や食鳥肉の安全性を確保するため、と畜検査、食鳥検査を実施するとともに、と畜場及び食鳥処理場の構造設備の基準、衛生管理基準等が適合しているか確認し、監視指導を行います。

(3) 認定小規模食鳥処理場への監視指導

処理状況の確認を行うとともに、構造設備基準及び衛生管理基準等について監視指導を行います。特に、生食用食鳥肉を扱う施設については、県で策定した「生食用食鳥肉の衛生基準目標(ガイドライン)」に基づき、監視指導を行います。

(4) 輸出食品取扱業者に対する監視指導

EU、米国、中国及びブラジル等へ輸出する水産食品取扱事業者、並びに米国、カナダ、EU及び香港等へ輸出する食肉取扱事業者からの申し出に基づき、指導・助言を行い、必要に応じて施設への監視指導を実施します。

3 食品等の検査

食品の検査については表3のとおり実施します。

(1) 収去検査

県内で生産、製造又は流通する食品等を検査のために採取し、規格基準に適合しているかどうか等の検査を実施します。

ア 野菜、果実、食肉、魚介類、鶏卵等の農林畜水産物（輸入食品を含む）について、残留農薬、残留動物用医薬品等の検査を実施します。

イ 加工食品等について、食品添加物、残留農薬、微生物等の検査を実施します。

ウ 県内で流通する食品について、食中毒菌の検査を実施します。

(2) 指導検査

食品取扱施設の状況を把握し衛生指導を行うための検査を実施します。

ア と畜場において、枝肉等の腸管出血性大腸菌O157等の検査を実施します。

イ 食鳥処理場において、とたいや器具（包丁、まな板等）の食中毒菌等の検査を実施します。

ウ アレルゲン表示の適正化及び製造工程におけるコンタミネーション（意図せずに混入すること）の防止を図るため、県内で製造される食品等について特定原材料であるアレルギー物質の検査を実施します。

表3 収去検査及び指導検査の対象物毎の検査項目

	検査の種類	検査対象	検査項目
収去検査	食品添加物等検査	魚肉ねり製品、漬物、食肉製品等	保存料、甘味料、発色剤等
	微生物検査	清涼飲料水、そうざい牛乳等	大腸菌、細菌数、食中毒菌等
	残留農薬検査	農林畜水産物等	農薬
	動物用医薬品検査	魚介類、食肉等	抗生物質、合成抗菌剤等
	魚介類に関する検査	魚介類等	過酸化水素、水銀
指導検査	と畜場及び食鳥処理場における検査	とたい、器具等	腸管出血性大腸菌、サルモネラ等の食中毒菌等
	アレルゲンを含む食品の検査	菓子、食肉製品等の加工品	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ
	その他衛生検査	施設、設備等	一般細菌、食中毒菌等
検査目標件数		4,700件	

4 一斉取締りの実施

(1) 夏期及び年末食品一斉取締り

食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末には、厚生労働省及び消費者庁の通知に基づき、県下一斉の重点的な監視指導及び食品の検査を行います。

(2) 特定の違反事例等による一斉取締り

特定の違反事例が多発するなど食品衛生に係る問題が発生し、関係営業施設の監視指導が必要な場合は、緊急的に一斉取締りを実施し、食品の安全性の確保を図ります。

第4 違反を発見した場合の対応

1 立入検査により違反を発見した場合の対応

- (1) 違反している状況を発見した場合は、直ちにその場において改善指導を行います。
- (2) 違反が軽微であって直ちに改善が図られるもの以外の法違反については、書面により改善指導を行います。なお、改善措置状況の確認及び記録は適切に行い、確実な改善を図ります。
- (3) 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ずるとともに、必要に応じ、営業の禁止若しくは停止の措置を行います。

2 収去検査の結果、違反を発見した場合の対応

- (1) 県内で生産された農林畜水産物の残留農薬、残留動物用医薬品等の生産段階に起因する法違反については、庁内の関係課に通報し、生産者に対する適切な改善指導等の措置を依頼します。
- (2) 違反食品等が県内で製造、加工等が行われていた場合は、販売の用に供し、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収及び再発防止等の措置を講ずるとともに、必要に応じ、営業の禁止若しくは停止の措置を行います。なお、改善措置状況の確認及び記録は適切に行い、確実な改善を図ります。
- (3) 違反食品等が県外で生産、製造又は加工等が行われていた場合は、速やかに関係自治体に連絡するとともに、必要に応じ、連携して廃棄、回収等の措置を講じます。
- (4) 違反食品等が輸入食品の場合には、第2の3(2)イに基づき、厚生労働省、消費者庁及び関係自治体等と連携し必要な措置を講じます。

第5 食中毒等健康危機管理体制

1 食中毒予防対策

- (1) 原因究明調査及び防止対策等
鹿児島県食中毒対策要綱に基づき、関係部局や関係自治体と連携をとりながら迅速な原因究明調査及び再発防止対策を行います。また、情報の公表を行い、食中毒等の被害拡大を防止します。
- (2) 食中毒注意報の発令等
食中毒の発生が予想される気象条件等になった時に、食中毒注意報を発令し、報道発表及び県ホームページに公表するなど県民及び食品等事業者に対して、食品取り扱い上の注意を呼びかけます。

また、冬季には感染症情報センター（環境保健センター）の感染症発生動向調査報告に注視し、県民及び食品等事業者に対して、ノロウイルスによる食中毒発生防止の啓発に努めます。

2 健康危害情報に基づく食品安全対策

食品等事業者から健康被害につながるおそれがある旨の苦情を受けた場合は、速やかに再発及び拡大の防止対策を行います。

3 「毒劇物迅速検査キット」の配備

毒物劇物混入等による中毒が強く疑われる事例に対応するため、保健所に「毒劇物迅速検査キット」を配備します。

4 指定成分等を含む食品による健康被害発生時の対応

指定成分等を含む食品を取り扱う業者から当該食品等が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった場合は、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するとともに、厚生労働大臣への報告を行います。

第6 情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施

1 監視指導計画及び施策についての意見交換

推進条例に基づく「鹿児島県食の安心・安全推進委員会（企画推進部会）」で意見交換を行うとともに、パブリックコメントを実施し、監視指導計画を策定します。

2 食品衛生月間の実施

食品衛生月間では、公益社団法人鹿児島県食品衛生協会と協力して県民や食品等事業者に対して、「一日食品衛生監視」、「意見交換会」、「街頭キャンペーン」、「食中毒予防ポスター・標語の公募」等を地域毎に実施することにより、食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進を図ります。

3 食品の安全性に関する情報の提供

(1) 監視指導結果の公表

監視指導計画に基づく前年度の監視指導結果及び年間の食中毒や違反食品の発生状況等について県ホームページで公表します。

(2) 消費者等への情報提供

ア 家庭における食中毒等の健康被害を未然に防止するため、食品の取り扱いの注意事項等をパンフレット、県ホームページ及び広報紙等各種広報媒体を通じて情報提供を行います。

イ 違反食品等の流通及び消費の防止を図り、食品衛生上の危害の発生を防止するため、法又は法に基づく処分に違反した者の名称及び発生しうる危害について情報提供を行います。

ウ 県民からの要望に応じて出前セミナー等を開催し、食品の安全性に関する情報を提供し、意見交換を通して食品衛生思想の普及・啓発に努めます。

- (3) 自主回収報告制度
食品等の自主回収（リコール）情報については、県や国のホームページにおいて公表し、県民の健康被害と拡大の未然防止に努めます。
- (4) 推進条例に基づく庁内関係課との連携によるリスクコミュニケーションの実施
- ・メールマガジン
 - ・食の安心・安全セミナー 等

第7 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

1 HACCPに沿った衛生管理の取組への対応

① HACCPに沿った衛生管理の運用支援

食品衛生法の改正に伴い、原則としてすべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が制度化されたことから、運用状況の確認を行い、食品等事業者に対して、事業者の規模等に応じて、事業者団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を用いて必要な支援及び助言を行います。

② と畜場及び食鳥処理場に対するHACCP運用支援

事業者等が作成した衛生管理計画及び手順書の内容が科学的に妥当か検証を行います。認定小規模食鳥処理業者に対しては、HACCPに沿った衛生管理の運用状況について確認を行い、厚生労働省が内容を確認した手引書を用いて必要な支援及び助言を行います。

2 食品衛生責任者設置の推進

食品衛生法の改正に伴い、原則としてすべての営業者は食品衛生責任者を定める必要があることから、食品衛生責任者の**設置**を推進します。

3 業界の指導・育成

(1) 公益社団法人鹿児島県食品衛生協会への支援

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、公益社団法人鹿児島県食品衛生協会が実施する事業について、助言、指導その他の活動を支援します。

(2) 優良施設の表彰

衛生管理状況が一定水準以上の優良な施設及び地域の食品衛生活動に積極的な食品等事業者に対しては、知事表彰等を実施し、食品等事業者による自主的な衛生管理意識の向上を図ります。

第8 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

1 食品衛生監視員等の資質の向上

監視指導及び食品検査に従事する食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に対して技術研修を実施するとともに、各種研修会へ参加します。また、食品等に起因する事例等について、原因分析と再発防止のための調査研究を実施し、その成果を各種研修会で発表し、広く知識や技術の習得に努めます。

- ・食品衛生監視員研修会（全国、九州地区及び鹿児島県食品衛生監視員協議会主催）
- ・HACCPに係る助言等を行う食品衛生の監視員養成講習会（自治体主催）

- ・対米・対EU輸出水産食品に係る指名食品衛生監視員の養成講習会（自治体主催）
- ・食品衛生危機管理研修（国立保健医療科学院主催）
- ・と畜検査員，食鳥検査員技術研修会（鹿児島県主催）
- ・全国食肉衛生技術研修会（厚生労働省主催）
- ・食品衛生監視機動班技術研修（鹿児島県主催） 等

2 食品等事業者の資質の向上

- (1) 食品衛生責任者及び食品衛生指導員等の養成並びに資質の向上
公益社団法人鹿児島県食品衛生協会が開催する講習会の開催を支援します。
 - ・食品衛生責任者養成講習会
 - ・食品衛生責任者実務講習会
 - ・食品衛生指導員養成講習会
 - ・食品衛生指導員研修会
 - ・認定生食用食肉取扱者養成講習会 等
- (2) 食品等事業者及び従事者の資質の向上
食品による危害発生を未然に防ぐため衛生講習会等を開催し，食品衛生に関する正しい知識の習得を図ります。
- (3) 資格試験の実施
専門的知識及び技術の習得を図り，公衆衛生の向上及び増進に寄与するため，次の試験を実施します。
 - ア ふぐ処理師試験
 - イ 製菓衛生師試験

用語説明

【英数字】

○GLP (Good Laboratory Practice)

試験検査の精度確保・確認のための基準のことです。

検体の採取から試験検査成績書発行までの全過程の標準作業書を定め、それに従い検査を実施し、その内容の記録・保存を行います。また、信頼性確保部門責任者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、検査機器の整備及び検査員の技術研修等を実施することにより、検査技術の向上及び信頼性確保等体制の整備を図るとともに検査の公明性、確実性、正確性を確保します。

○HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point, 危害分析重要管理点)

アメリカ航空宇宙局 (NASA) で開発された高度な衛生管理手法で、最終製品を抜取検査する従来の方法とは違い、原料の受入れから製造・出荷までの全工程において危害防止につながるポイントを常時監視・記録することにより、すべての製品が安全であることを確保するシステムです。

日本では、令和3年6月1日から、HACCPに沿った衛生管理が完全施行されました。

【あ行】

○アレルギー

アレルギーや過敏症を起こす食品中の物質が原因で健康被害を防ぐために、アレルギーを含む食品の原材料表示が食品表示法により義務づけられています。食物アレルギーを起こす頻度が高いものや重篤（病状が著しく重い）度を勘案して、8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ）の表示を義務づける「特定原材料」として指定し、また、表示することを奨励する「特定原材料に準ずるもの」として20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、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）が指定されています。

○遺伝子組換え食品

遺伝子組換え技術（組換えDNA技術）を応用して作られた食品をいいます。

遺伝子組換え食品については、平成13年4月から安全性審査と表示が義務化され、安全性審査を受けていない遺伝子組換え食品は製造、輸入、販売等が禁止されています。

令和5年7月現在、ばれいしょ、大豆、てん菜、とうもろこし、なたね、綿実、アルファルファ、パパイヤ、からしなの9種類の農作物（333品種）と24種類（80品目）の食品添加物については安全性が確認されています。

【か行】

○カンピロバクター

わが国で発生している食中毒の中で、発生件数が多いのがこの細菌による食中毒です。

この細菌は、家畜、家きん類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）や飲料水を汚染します。食肉などの食材中では、ほとんど菌が増殖することはありませんが、乾燥にきわめて弱く、また、通常加熱調理で死滅します。食中毒の潜伏期間は1～7日と長く、少ない菌量でも発症します。主症状は、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢（まれに血便）等を引き起こします。カンピロバクター・ジェジュニ、カンピロバクター・コリ等があります。

○感染症発生動向調査

この調査は、「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成11年4月施行）」に基づき、医療機関の協力のもと感染症の情報を迅速に収集、分析するとともに、地域における流行状況を県民及び医療機関等へ公表することにより、感染症の予防、まん延防止に役立てることを目的として全国的に実施されています。

医療機関からの患者情報は、保健所を通じて感染症情報センター（環境保健センター微生物部）へ集められ、発生、流行状況を分析し、週報、月報として取りまとめ公開されます。

なお、県が指定した医療機関からの患者報告数が一定のレベルを超える場合、迅速に注意喚起を行うことを目的とし、各感染症の流行発生警報や注意報が発令されます。

○広域連携協議会

この協議会は、食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が設置するもので、監視指導の実施にあたっての連携協力体制の整備を図るため、国、都道府県等その他関係機関により構成され、また、複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒が発生した場合等に、適切に調査、情報共有等の連携が行われるよう整備を進め、緊急を要する場合には、この協議会を活用し、広域的な食中毒に対応できることを目的としています。

【さ行】

○残留農薬

農作物等の栽培または収穫後に使用した農薬が、農作物や環境中に残った農薬をいいます。食品衛生法の「食品、添加物等の規格基準」において、人の健康を損なうことがないように、食品に残留する農薬等の量（残留農薬基準）が定められています。

○指定成分等を含む食品

健康食品による健康被害の発生を防止する見地から、ホルモン様作用成分等の特別の注意を必要とする成分又は物であって、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定したものを含む食品をいいます。

○収去

食品衛生法の規定により、都道府県知事等が必要があると認めるとき、食品衛生監視員は、試験検査に必要な最小限量の食品等は無償で採取することができます。

○食中毒注意報

県民及び食品関係営業者に対して、食品衛生に関する注意を喚起することにより、食品による危害発生を未然に防止するため、当県では、原則として、毎年6月15日から10月14日までの間で、最高気温32℃以上が相当期間継続すると予想される等の食中毒の多発が予想される場合、もしくは特に発令することが必要と認められる場合に食中毒注意報を発令します。

○食鳥検査員

食鳥処理法の規定に基づき、食鳥処理場において、食鳥肉が食用に適するかどうかの検査や、食鳥処理場の衛生管理の監視指導、収去等を行う都道府県知事が指定した獣医師の資格を有する職員をいいます。

○食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（食鳥処理法）

（平成2年6月29日法律第70号）

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に制定された法律です。食鳥検査における疾病の排除、抗菌性物質残留検査等の規格基準に関する検査、食鳥処理場内の衛生監視指導を通して、食鳥処理場の衛生を確保します。

○食品衛生監視員

食品衛生法の規定に基づき、食品に起因する衛生上の危害を防止するために、食品関連営業施設等の監視指導、食品、添加物等の収去検査等の職務に従事する、獣医師等の資格を持った都道府県等の職員をいいます。

○食品衛生協会

食品衛生の向上を目的とした食品等事業者の自主的活動の母体として、発足し、食品衛生指導員による巡回指導等、食品衛生の普及活動を行っています。

○食品衛生指導員

地域の食品関連営業施設の自主的な衛生管理の推進、食品衛生水準の向上を図るため、食品関連業界の中から食品衛生協会が委嘱する事業者等で、営業施設を対象に定期的な巡回指導、製品の自主検査や検便検査の推進等、食品衛生思想の普及啓発を行っています。

○食品衛生責任者

食品衛生法の規定に基づき、食品の製造販売、飲食店等の食品に係る事業を行う事業者が営業施設、食品等取扱い設備及び食品等の取扱いに係る衛生管理をするために施設ごとに設置する責任者のことで、定期的の実務講習会を受講し知識の向上を図り、店舗の自主管理と衛生レベルの向上を努めることを目的としています。

○食品衛生法(昭和22年12月24日法律第233号)

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います。

○食品期限表示の設定のためのガイドライン(平成17年2月厚生労働省、農林水産省)

厚生労働省が所管する食品衛生法及び農林水産省が所管する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基づき、食品全般に共通した期限表示の設定方法を示したガイドライン。

○食品供給行程(フードチェーン)

農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の食品供給の行程(採取、生産、製造、加工、貯蔵、運搬、販売等)のことをいいます。食品供給行程の各段階では、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、各段階で必要な措置を適切に講じなくてはなりません。

○食品等事業者

食品等の採取、製造、輸入、加工、販売等を行う事業者や集団給食施設等をいいます。

○食品表示基準(平成27年3月20日内閣府令第10号)

食品表示法の規定に基づき、食品を安全に摂取し、自主的かつ合理的に選択するため、名称、アレルゲン、保存の方法、消費期限、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、

原産地その他食品関連事業者等が表示すべき事項、また、それらを表示する際に食品関連事業者が遵守すべき事項を定めた基準です。

○食品表示法（平成25年6月28日法律第70号）

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合した食品の表示に係る包括的かつ一元的な法律です。

○食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度

安全性を評価し、使用を認められた物質以外は使用を原則禁止するという仕組みで、欧米等では、国の制度として導入されています。また、アジア諸国においても、ポジティブリスト制度による管理について、導入又は導入に向けた検討が進められています。

○食品自主回収報告制度

食品等事業者によるリコール情報を行政機関が確実に把握し、消費者への情報提供を行い、食品による健康被害の発生を防止するため、食品等事業者がリコールを行う場合に、食品衛生法及び食品表示法に基づき、都道府県への報告を義務づける制度です。

また、本県においては、「生産者が生産をした食品」について食の安心・安全推進条例で届出制度を規定しています。

○信頼性確保

食品衛生法の規定に基づき、食品衛生検査施設において、検査部門から独立し、内部点検（施設・機器管理や検査が正しく行われているか等）と内部精度管理の実施（検査精度の確認）・外部精度管理調査の定期的な受検による精度管理等、検査施設の検査内容の信頼性を確保する業務を信頼性確保部門といいます。

○製菓衛生師

製菓衛生師法に基づき、パンや菓子を製造するに当たって公衆衛生や製造者の資質向上などを目的とし、安全性の高い食品を作る資格です。

製菓衛生師の資格を取得するには、各都道府県の実施する製菓衛生師試験を受け、合格した後に、住所地の都道府県知事に免許を申請し、取得する必要があります。

【た行】

○大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日衛食第85号別添）

本マニュアルでは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項等を示しており、施設では衛生管理体制を確立し、重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じ、また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要があります。

なお、本マニュアルでは、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用されます。

○腸管出血性大腸菌 O157

大腸菌は、家畜や人の腸管内にも存在し、ほとんどのものは無害であるが、一部のものは、人に急性の下痢や胃腸炎等を引き起こすことがあり、病原大腸菌あるいは下痢原性大腸菌と呼ばれています。そのうち毒素（ベロ毒素）を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こす大腸菌を腸管出血性大腸菌といいます。乳幼児や高齢者は、HUSや脳症（けいれんや意識障害等）を引き起こしやすいので注意を要します。このほかにもO26、O111等があります。

○特定原材料

アレルギーの項を参照

○と畜検査員

都道府県知事等に任命され、と畜場でとさつ・解体される獣畜の検査及び衛生指導等の職務に従事する都道府県知事等が指定した獣医師の資格を有する職員をいいます。

○と畜場法（昭和28年8月1日法律第114号）

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その他の措置を講じ、もって国民の健康の保護を図ることを目的に制定された法律で、と畜検査における疾病の排除及び抗菌性物質残留検査等の食肉中の規格基準に関する検査並びにと畜場内の衛生監視指導を通して、と畜場の衛生を確保します。

○動物用医薬品

牛、豚、鶏等の畜産動物や養殖魚等の病気の診断、治療または予防等に使われるもので、その製造・販売・使用について「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、販売禁止等の措置がとられます。

○毒劇物迅速検査キット

毒劇物による食中毒事件等発生の初期対応において、迅速な原因究明のための検査キットであり、ヒ素化合物、シアン化合物、硝酸化合物、亜硝酸化合物、殺虫剤（コリンエステラーゼ阻害剤）の5項目が検査可能です。

【な行】

○生食用食鳥肉の衛生基準目標

生食用食鳥肉の安全確保のため、鹿児島県で策定した衛生基準です。生食用食鳥肉の成分規格目標、加工等基準目標、表示基準目標等を定めています。

○生食用食肉の規格基準及び表示基準

平成23年10月1日から、食品衛生法に基づき、牛の食肉（内臓を除く）を生食用として提供、販売する場合の規格基準（成分規格、加工基準、保存基準、調理基準を規定）、表示基準が新たに規定されました。今回の規格基準等の対象となるのは、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキが含まれます。

○認定小規模食鳥処理施設

鶏等食鳥の1年間の処理羽数が30万羽以下で、都道府県知事等の認定を受けた食鳥処理施設です。都道府県知事等が行う食鳥検査や食鳥検査員の常駐が免除されます。年間30万羽を超える施設を「大規模食鳥処理場」といいます。

○認定生食用食肉取扱者

平成23年10月1日から、食品衛生法に基づき、牛の食肉（内臓を除く）を加工する場合の加工基準が規定されました。

生食用食肉の加工は、食品衛生管理者（医師、薬剤師等）又は都道府県知事等が適切と認める者が行うこととなったため、知事等が開催する講習会を受講し、安全性確保に必要な知識を習得することで生食用食肉（牛肉）が取り扱えます。

○ノロウイルス

小型で球形を示すウイルスの一種で人のみに病原性があり、少ないウイルス量でも発症し、極めて高い感染力を持っています。ノロウイルスによる食中毒は、冬季に多く、感染した食品取扱者を介して汚染した食品を食べた場合やカキ等の二枚貝の生食あるいは十分に加熱しないで食べた場合等に発生します。また、感染力が強いため、人から人への感染も起こります。症状は、喫食後1～2日で激しい下痢、嘔吐、腹痛、発熱等を呈します。

【は行】

○パブリックコメント

行政制度や行政の計画の新設や変更の際に原案を公表し、住民から意見を求め、政策に反映させる制度です。

○放射性物質

「放射線」は物質を透過する力を持った光線に似たもので、アルファ線、ベータ線、ガンマ線、エックス線、中性子線等があります。この放射線を出す能力を「放射能」といい、この能力をもった物質のことを「放射性物質」といいます。

放射線は生物の細胞に様々な影響を及ぼし、食品を通じて放射性物質を体内に取り込むことが懸念されていることから、厚生労働省では福島第一原子力発電所事故後、食品中の放射性物質に係る基準値を定めています。

○ふぐ処理師

ふぐの取扱いの規制に関する条例に基づき、調理（有毒部位の除去等）に従事する場合、ふぐ毒による食中毒を防止する目的とし、安全を確保する資格です。

ふぐ処理師の資格を取得するには、ふぐ条例に基づき都道府県知事が行うふぐ処理師試験において免許を取得する必要があります。

なお、ふぐ取扱いは有資格者以外はその業務を行えないこととなっております。

【ら行】

○リスクコミュニケーション

送り手の都合の良い情報だけでなく、どの程度でどのくらいの被害があるか等のマイナスな側面も含めてリスク(危険性)を正確に伝えることをいいます。食品の安全性に関しては、消費者、生産者（農家、加工業等）、流通、小売り等の事業者、行政機関等がそれぞれの立場から、情報や意見を相互に交換することです。