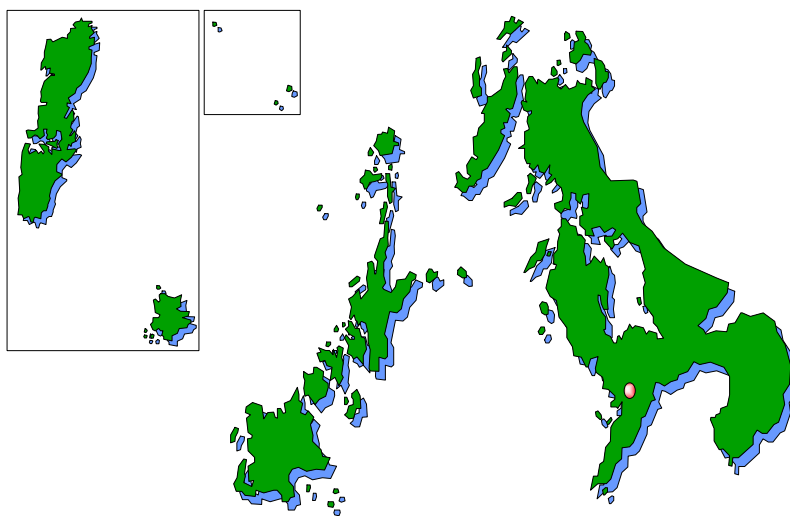


平成30年度
長崎県食品衛生監視指導計画



平成30年3月(2018年3月)

長崎県県民生活部生活衛生課

目 次

第 1	趣旨及び基本的方向	
1	趣旨	1
2	基本的方向	1
第 2	計画の適用範囲	
1	計画の範囲	1
2	計画の期間	1
第 3	監視指導等の実施体制	
1	監視指導の実施体制に関する基本的な事項	1
2	厚生労働省、消費者庁及び他の機関等との連携確保に関する事項	2
3	医療機関との連携確保に関する事項	2
4	農林水産部局等他部局との連携確保に関する事項	2
5	試験検査実施機関の体制の整備等に関する事項	2
第 4	監視指導等の実施方法	
1	一般的な共通監視事項	3
2	重点監視事項	3
3	施設への立入検査に関する事項	5
4	食品等の収去検査等に関する事項	6
5	一斉取締りの実施に関する事項	6
6	違反を発見した場合の対応に関する事項	7
7	食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項	8
第 5	食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進	
1	食品等事業者に対する指導事項	8
2	食品等事業者向け衛生講習会に関する事項	9
3	HACCP 手法による衛生管理の普及啓発に関する事項	9
4	優良な施設の公表に関する事項	9
5	社団法人長崎県食品衛生協会への支援及び連携に関する事項	9
第 6	情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施	
1	県民との情報及び意見の交換の実施に関する事項	9
2	監視指導の実施状況等の公表に関する事項	10
第 7	食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上	
1	職員（食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等）に関する事項	10
2	食品関係者に関する事項	11
資料編		
別表 1	監視指導等の実施体制	12
別表 2	長崎県食品の安全・安心推進計画に掲げる数値目標	13
別表 3	業種別の重要度別監視回数	14
別表 4	食品等収去検査計画	15
別表 5	重点実施食品検査	16
別表 6	研修の実施計画	17
	用語説明	18

平成30年度 長崎県食品衛生監視指導計画

第1 趣旨及び基本的方向

1 趣旨

長崎県食品衛生監視指導計画（以下「計画」という。）は、食品衛生法（昭和22年法律第233号、以下「法」という。）第24条第1項の規定により、厚生労働大臣が定める「食品衛生監視指導指針」に基づき、平成30年度に長崎県が実施する食品衛生対策として策定するものであり、長崎県はこの計画に従い監視指導を実施します。

2 基本的方向

計画には、「長崎県食品の安全・安心条例」（平成27年4月1日施行）に規定された製造・加工・調理・流通・販売・消費段階における安全・安心確保（監視指導体制の強化、食肉検査体制の強化、食品表示に関する指導及び監視体制の強化、食品衛生に関する正しい知識の啓発）、食品関連事業者の自主的な食品の安全・安心の確保のための取組強化、危機管理体制の整備・強化、関係者間の連携・協働の推進（技術的支援、地域で活動する組織や団体との連携強化、国等との連携）、消費者に対する安全・安心への理解促進（正確な情報の公開、リスクコミュニケーションの充実）を盛り込み、食品衛生施策の推進に努めます。

第2 計画の適用範囲

1 計画の範囲

本計画は、長崎市、佐世保市を除く県内全域を対象とします。（長崎市、佐世保市は独自に計画を定めています。）

2 計画の期間

平成30年4月1日から平成31年3月31日までの1年間とします。

第3 監視指導等の実施体制

1 監視指導の実施体制に関する基本的な事項

県は、計画に基づき必要な監視指導が実施できるよう、県立保健所（8箇所）及び県立食肉衛生検査所（支所含む3箇所）に食品衛生監視員 及びと畜検査員 を配置します。

食鳥検査業務については、県が委任した公益財団法人長崎県食鳥肉衛生協会 において実施します。

また、保健所、環境保健研究センター及び食肉衛生検査所で試験検査に必要とする機器等の整備を図ります。それぞれの役割分担は、別表1のとおりです。

2 厚生労働省、消費者庁及び他の機関等との連携確保に関する事項

- (1) 計画に基づく監視指導を効果的に実施するため、長崎市及び佐世保市と連携して監視指導を実施します。
- (2) 広域流通食品の監視指導及び広域的な食中毒の発生や違反食品発生時には、厚生労働省、消費者庁、地方厚生局、他の都道府県等と緊密な連絡体制を確保し、敏速かつ的確な対応を図ります。

特に、規格基準違反で被害拡大防止の観点から違反者の名称等を公表する事案については、消費者安全法に基づき直ちに消費者庁へ報告し、また、食中毒事件の速報事例や公表事例についても、厚生労働省を通じて消費者庁に情報提供することで、情報の共有化を図ります。
- (3) 総合衛生管理製造過程の承認を受けた施設への監視指導の実施にあたっては、厚生労働省九州厚生局と連携して実施します。

3 医療機関との連携確保に関する事項

法第58条第1項により食中毒患者等に関する医師からの届出があった場合、管轄保健所は食中毒の原因究明、被害の拡大防止及び再発防止のための調査指導を行います。

また、生活衛生課は、得られた情報について県内全保健所及び長崎県医師会へ連絡し、情報の共有化を図ります。

4 農林水産部局等他部局との連携確保に関する事項

食肉・食鳥肉や魚介類などの農畜水産物の安全確保のため、動物用医薬品の投与歴などの情報共有を図り、関係事業施設における衛生管理状態の確認、適正表示等の推進のため、農林水産部局と連携した立入調査を実施します。

また、残留農薬、残留動物用医薬品等の基準違反を発見した場合は、農林水産部局に情報を提供するとともに、改善結果について情報提供を受けるなど連絡及び連携を密にし、農畜水産物の安全確保に努めます。

さらに、関係部長等で構成する「長崎県食品安全・安心推進会議」において、食品の安全・安心に関する事項について、総合的に検討・協議を行い、食品の安全・安心の確保に努めます。

5 試験検査実施機関の体制の整備等に関する事項

保健所等の試験検査機関については、信頼性確保部門による内部点検の定期的な実施及び外部精度管理調査を定期的に行うことで、これら機関の技術向上及び信頼性確保のための取組みを行うとともに、必要な検査機器の整備、検査員等の関係職員に対する技術研修の実施等に努めます。

登録検査機関へ試験検査を委託する場合には、委託契約に基づき、受託者として

の業務の適正な管理を求め、必要に応じて試験検査の実施状況を確認するとともに、随時、登録検査機関の精度管理の実施状況を確認するよう努めます。

第4 監視指導等の実施方法

1 一般的な共通監視事項

- (1) 法や長崎県食品衛生に関する条例（平成12年3月24日長崎県条例第57号、以下「条例」という。）に基づく施設基準、管理運営基準、規格基準及び表示の基準等に適合することを確認し、その遵守を徹底します。
- (2) 施設内外の清掃保持や従業員の健康管理等の一般的衛生管理事項の実施状況を確認し、適切な衛生指導を実施します。
- (3) 記録の作成、保存の指導及び確認を行います。

2 重点監視事項

- (1) 食中毒予防対策に関する重点監視事項（食品群ごとの食品供給工程（フードチェーン）の各段階における重点監視事項を含む。）

ア ノロウイルス 食中毒対策

- (ア) 集団給食施設及び飲食店等における従事者の健康状態のチェックの実施を指導します。
- (イ) 二次汚染を防止するための食品等の取扱いを指導します。
- (ウ) 加熱して食べる食品の十分な加熱の徹底について指導します。
- (エ) 生食用かき取扱業者に対し、自主検査（ノロウイルス）実施の把握に努めます。
- (オ) 二枚貝を取扱う業者に対する情報提供を行います。

イ カンピロバクター食中毒対策

- (ア) 食鳥処理場、食肉処理場、食肉販売施設及び飲食店等における食肉の衛生的な取扱いについて指導を行います。
- (イ) テレビやラジオなどの広報番組、チラシ、衛生講習会等の場を利用し、消費者に対しては加熱不十分な食肉を喫食しないよう、また、飲食店等の営業者に対しては加熱不十分な食肉を提供しないよう、周知・啓発に努めます。
- (ウ) 食鳥処理場及び食肉販売業者に対し、加熱が必要な食肉については、もれなく「加熱用」の表示を行うよう徹底指導します。

ウ サルモネラ食中毒対策

- (ア) 鶏卵の集荷施設、販売施設での温度管理、破卵等の検卵の徹底、さらに衛生的な取扱い等の確認・指導を行います。
- (イ) 集団給食施設、菓子製造施設及び飲食店等での卵や食肉の衛生的な取扱いの徹底、十分な加熱の徹底の確認・指導を行います。

エ 腸炎ビブリオ食中毒対策

(ア) 魚介類の販売施設、加工施設、飲食店等での衛生的な取扱い及び温度管理の徹底の確認・指導を行います。

(イ) 県内流通食品の収去 検査を実施します。

オ ふぐ毒による食中毒対策

(ア) 鮮魚市場では、有毒魚介類の排除の徹底を指導します。

(イ) ふぐ処理施設における有毒部位排除の徹底と衛生的な処理の確認・指導を行います。

(ウ) ナシフグ について、適正な処理を確認するための毒性検査を実施します。

カ 麻痺性貝毒 による食中毒対策

(ア) 採取海域の衛生状況の確認を行います。

(イ) 二枚貝の採取海域ごとに毒化の確認検査を行います。

キ 腸管出血性大腸菌 食中毒対策

(ア) 漬物の衛生規範 に基づき、浅漬の衛生管理について監視指導を行います。
また、生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底・指導を行います。

(イ) 加熱して食べる食品の十分な加熱の徹底について指導します。

(ウ) 従事者の健康状態のチェックの実施を指導します。

(2) 表示に関する重点監視事項

ア 生食用かき及びふぐ加工品等の適正表示

「生食用かき」の採捕海域等及び「ふぐ加工品等」における加工年月日表示等の適正表示の徹底を確認します。

イ アレルギー物質を含む食品 の適正表示

アレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底を図るため、製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認、製造時の混入防止対策の徹底について指導します。

ウ 期限表示の監視強化

広域流通食品等を取り扱う食品等事業者を主な対象として、期限表示が科学的、合理的根拠に基づいているか、また、期限切れ原材料を使用していないかについて監視を行い、不適切な事項があれば製品の回収や表示改善について指導します。

エ 遺伝子組換え食品 の適正表示

安全性未審査の遺伝子組換え食品が流通しないように監視を行い、義務づけられている表示が適正に行われるよう指導します。

オ 生食用食肉の適正表示

生食用食肉を取り扱う食品等事業者を対象として、義務付けられている表示が適正に行われるよう指導します。

(3) 食肉・食鳥肉に関する重点監視事項

- ア 枝肉、中抜とたい等の微生物検査による衛生的な処理の検証を行います。
- イ 認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限を遵守するよう徹底し、確認・指導を行います。
- ウ 食肉処理施設における微生物汚染防止の徹底の確認・指導を行います。
- エ 食肉の衛生的な取扱いや十分な加熱の徹底及び生食自粛の指導を行います。
- オ 生食用食肉を取り扱う食品等事業者を主な対象として、規格基準が遵守されるよう監視指導を行います。また、牛肝臓並びに豚肉、豚内臓については、生食用として販売・提供されることがないよう監視指導を行うとともに、十分な加熱の徹底を指導します。

3 施設への立入検査に関する事項

立入検査にあたっては、年度ごとに重点監視対象業種を明確化するとともに、監視指導内容の充実に努め、長崎県食品の安全・安心条例に規定された「長崎県食品の安全・安心推進計画」(別表2)に基づき食品の安全性確保を図ります。

さらに、安全性の確保には食品関連事業者の自主的な取り組みが不可欠となることから、HACCP手法による衛生管理の導入促進を図ります。

(1) 保健所の実施する監視

業種ごとに、過去の食中毒の発生状況、発生した場合の影響の度合、製造・販売される食品の流通の広域性及び営業の特殊性などを考慮して、以下のとおり4ランクに分類します。

Aランク 監視業種(施設)	3回以上/年	危害の発生頻度が高く、大量調理、広域流通食品の製造・販売施設等
Bランク 監視業種(施設)	2回以上/年	危害の発生頻度は高いが、大量調理に該当しない業種 危害の発生頻度が中程度で、食品が広域流通している業種
Cランク 監視業種(施設)	1回以上/年	危害の発生頻度が低く、大量調理に該当しないが、食品が広域流通している業種
Dランク 監視業種(施設)	1回以上/2年	危害の発生頻度が非常に低く、大量調理、広域流通食品でない業種

監視回数については、監視の重要度が高い業種ほど年間の監視回数を多く設定することとしており、業種(施設)ごとの標準(目安となる)監視回数を別表3のとおりとし、年間20,000件の監視回数を確保します。

また、県央保健所衛生課監視指導班により、県央、県南、西彼地区の大規模小売店舗、大規模仕出し店、大型宿泊施設及び学校給食施設等に対して、年間を通じて重点的な監視指導を実施します。

(2) 食肉衛生検査所の実施する監視

- ア と畜検査員は、と畜場法 に基づいて対象獣畜を1頭ごとに検査し、食用に適さない食肉の排除を行います。
- イ と畜場の監視については、食肉衛生検査所において、と畜場法に基づく構造設備の基準、施設の衛生管理の基準、とさつの衛生措置の基準についての遵守及び一般的衛生管理事項の実施状況等を毎日確認・指導します。
- ウ 牛海綿状脳症（BSE） 対策として、生後24か月齢以上の牛のうち、生体検査において何らかの神経症状又は全身症状を示す牛について、と畜検査員が必要と判断する場合は、BSE検査 を実施するとともに、特定部位 の除去及び焼却の確認を行います。

(3) 公益財団法人長崎県食鳥肉衛生協会の実施する検査・指導

- ア 検査員は、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「食鳥処理法」という。）に基づいて対象食鳥を1羽ごとに検査し、食用に適さない食鳥肉の排除を行います。
- イ 食鳥処理場については、施設設備の衛生管理について、指導・助言を行います。また、衛生的管理事項について、指示を行います。

4 食品等の収去検査等に関する事項

(1) 食品等の収去検査の方向性

県民の食生活の安全を確保し、健康の保護を図るため、県立保健所、県環境保健研究センター、県立食肉衛生検査所及び登録検査機関において、県内で製造又は販売される食品等の検査を実施し、不良食品の流通を防止するとともに、食品等による健康被害の未然防止を図ります。

(2) 食品等の検査実施計画

ア 県内において製造、加工等される食品を含め、広域流通食品等を中心に、過去の違反事例や食中毒事例、立入検査結果及び当該施設における衛生管理状況を踏まえ、違反の可能性が比較的高いと考えられる食品等及び項目に重点を置いた検査を実施します。食品等の収去検査計画は、別表4のとおりです。

イ 残留農薬に関わる安全確保強化と食への信頼回復を図るため、主に県内で流通する県内産及び国内産農産物等の残留農薬検査を実施し、不良食品の流通防止に重点を置いた検査を実施します。重点実施検査計画は、別表5のとおりです。

5 食品等の一斉取締りの実施に関する事項

(1) 春期一斉取締り（4～5月）

春の行楽シーズンにおいて、多彩な行事が各地で開催され、食品が多く流通することから、これらの食品の製造、販売業者に対し監視指導を強化し、行楽期におけ

る食品等の安全確保を図ります。

(2) 夏期一斉取締り（7～8月）

食中毒が多発する夏期において、厚生労働省が示す方針を踏まえて、監視指導を重点的に実施します。特に、食品の適正表示の徹底、サルモネラ、カンピロバクター及び腸炎ピブリオによる食中毒防止対策等の監視指導を重点的に実施します。

(3) 年末一斉取締り（12月）

多種多様な食品が大量に流通する年末において、厚生労働省が示す方針を踏まえて、監視指導を重点的に実施します。特に、ノロウイルス及びふぐ毒による食中毒防止対策の徹底等の監視指導を重点的に実施します。

(4) 特定の違反事例等による一斉取締り

特定の違反事例が頻発するなど、食品衛生に関する問題が発生し、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、厚生労働省が示す方針を踏まえて、監視指導を実施します。

6 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

ア 違反している状況を発見した場合は、極力その場において改善指導を行います。

イ 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及び条例違反については、書面にて改善指導を行います。

ウ 法律に違反するような食品等がある場合には、それらが販売あるいは営業上使用されないよう、回収や廃棄等の措置を速やかに講ずるとともに、必要に応じ、営業の禁止又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

ア 当該食品等が販売されたり、あるいは営業上使用されないよう、回収、廃棄及び再発防止等の措置を講ずるとともに、必要に応じ、営業の禁止又は停止の措置を行います。

イ 当該食品等が長崎県以外で生産、製造、加工等が行われていた場合は、速やかに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、連携して回収、廃棄等の措置を速やかに講じます。

ウ 広域流通食品及び輸入食品等の場合には、関係する都道府県等の食品衛生担当部局又は厚生労働省へ迅速に情報提供を行い、違反食品等の流通防止措置、再発防止措置等の必要な措置を連携して講じます。

エ 当該食品等を製造、加工等した者の検査の能力等からみて、継続的に当該者の製造、加工等する食品等の検査が必要と判断される場合には、命令検査を行います。

(3) 違反事実の公表について

食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため、長崎県生活衛生課が定めた「食品衛生法に基づく公表の事務取扱要領」に基づき、法又は法に基づく処分に違反した者の名称、対象食品、対象施設等を随時公表します。措置の内容、違反原因及び改善状況についても、判明次第、公表を行います。

7 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

(1) 食中毒発生時の対応

ア 「食中毒処理要領」（昭和39年7月13日付け環発第214号厚生省環境衛生局長通知）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と連携を図りながら迅速かつ的確に対応します。

イ 再発防止対策に資するため、積極的な汚染源のさかのぼり調査の実施等、原因究明体制の確立を図ります。

(2) 食中毒予防の観点から、食中毒発生状況等について食品等事業者及び県民への情報提供を図り、被害の拡大防止の観点から、必要な情報について可能な限り速やかに公表します。

第5 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進

1 食品等事業者に対する指導事項

以下に掲げる事項等の自主的な衛生管理の向上のため、食品等事業者に対し、監視指導及び衛生教育等を通じて、自らの責務について啓発を行います。

(1) 食品衛生管理者等の設置

ア 営業者は、施設において食品の製造、加工、調理等の衛生管理を自主的に実施する者として、食品衛生に関して相当の知識を有する者（食品衛生管理者又は食品衛生責任者。以下「食品衛生管理者等」という。）を配置すること。

イ 食品衛生管理者等は、その責務を果たすよう、県等が実施する講習会に参加し、積極的に情報収集に努めること。

ウ 営業者は、食品衛生管理者等の意見を尊重する責務が法に明記されたことも踏まえて、自己啓発に努めること。

(2) 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

ア 本県が定める「営業の管理運営基準に基づく製品の検査要領」（昭和54年1月20日付け54環第52号通知）に基づく、製品検査及び原材料の安全性確認等の自主検査の実施を推進すること。

イ 食中毒等発生時の原因究明及び被害拡大防止を図るため、「食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）」に基づき、食品の製造販売等に関する記録を作成し、保存すること。

ウ 集団給食施設、仕出し屋・弁当店、旅館・ホテル等の大量調理施設にあっては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」による自主衛生管理を実施すること。

2 食品等事業者向け衛生講習会に関する事項

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関する最新の情報を提供するため、食品衛生管理者等を含む食品等事業者及びその従業員を対象に、食品衛生講習会を実施します。

3 HACCP手法による衛生管理の普及啓発に関する事項

食品衛生管理の国際標準であるHACCPの普及により安全性の高い食品の安定した供給が期待されることから、国はHACCPによる衛生管理を義務化していく方針です。県では食品事業者が、現行基準からスムーズに移行できるよう「HACCP導入講習会」を実施します。

また、HACCPによる衛生管理を導入している施設の衛生管理状況を評価し、県で作成した手引書を用いながら技術的助言を行います。

なお、一定以上の評価を受けた施設については、「ながさきHACCP」取り組み施設として、県ホームページ上での公表や製品・広告等への評価マークの表示を認め、衛生管理水準向上のための支援を行います。

4 優良な施設の公表に関する事項

衛生管理状況が他の模範となる優良な施設について、保健所長表彰、知事表彰を実施するとともに、公表を行い、食品等事業者による自主的な衛生管理の向上促進を図ります。

5 公益社団法人長崎県食品衛生協会 への支援及び連携に関する事項

協会が実施する次の事業について、助言、指導その他の活動を支援します。

(1) 食品衛生指導員 活動事業

食品関係営業施設の衛生管理及び改善整備促進、営業許可申請等の事前指導

(2) 衛生教育事業

公益社団法人長崎県食品衛生協会会長が委嘱する食品衛生指導員の研修、食品関係営業者及び食品衛生責任者の衛生教育

(3) 食品衛生の広報活動事業

広報誌の発行

第6 情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施

1 県民との情報及び意見の交換の実施に関する事項

本県における監視指導をはじめとする食品安全行政について、長崎県食品の安全・安心条例に基づき設置された会議の開催やホームページ等を通じて、意見交換と情報提供を進めます。

(1) 「長崎県食品安全・安心委員会」（以下「委員会」という。）の開催

消費者、生産者、食品関係事業者（製造、流通、販売）及び学識経験者等で構成する委員会を開催し、県内の食品の安全・安心を確保するための施策等について双方向の情報交換の促進を行います。

(2) リスクコミュニケーション等の実施

長崎県食品の安全・安心サポーターの協力のもと、「食品の安全・安心リスクコミュニケーション」を県内で9回開催し、消費者と生産者、行政間の情報交換及び意見交換を促進します。

また、保健所、食肉衛生検査所においても消費者に対して、食の安全に関する情報提供に努めます。

なお、意見交換や情報提供は、社会的背景を踏まえ、消費者等に関心の高い内容について実施するよう努めます。

(3) 広報媒体等による県民への情報提供

ア 県のホームページによる情報提供を行います。

イ 県広報誌「つたえる県ながさき」、市町の広報誌を通じて情報提供を行います。

ウ ラジオ、テレビの県政番組を通じての情報提供を行います。

エ 食中毒予防等のチラシを作成し、各保健所等で配布します。

2 監視指導の実施状況等の公表に関する事項

(1) 監視指導の実施状況及び収去検査結果等の概要については、平成31年6月末までに公表します。

(2) 食品等の一斉取締り事業を実施した場合は、年度途中においても、その実施状況の概要を適宜公表します。

第7 食品衛生に関する人材の育成及び資質の向上

1 職員（食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等）に関する事項

(1) 食品衛生に関する調査研究

食品の製造・加工技術の高度化、食品流通の広域化、食品の多様化に適切に対応し、的確かつ適切な監視指導を実施するため、調査研究を行います。

(2) 食肉衛生に関する調査研究

食肉の安全性確保、衛生管理の向上、症例研究など食肉衛生検査技術の研鑽に努めます。

(3) 職員に対する研修

監視指導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、最新の知見、法令の内容等に関する教育を行うため講習会を開催します。

また、厚生労働省及び関係機関の開催する研修会に職員を派遣して研修に参加させます。研修内容は、別表6のとおりです。

2 食品関係者に関する事項

- (1) 食品営業者、従事者及び集団給食施設の調理従事者等に対し、食中毒予防の衛生講習会を実施します。
- (2) 食品衛生管理者に対しては、その課せられた責務が適切に遂行されるよう、講習会や情報提供を実施します。
- (3) 食品衛生責任者に対しては、保健所又は公益社団法人長崎県食品衛生協会が主催する講習会受講の促進を図ります。
- (4) ふぐの種類鑑別や有毒部位の除去には専門的な知識が必要であることから、ふぐ処理及びふぐ選別講習を実施し、ふぐ処理者及びふぐ選別者の資格を与え、ふぐによる食中毒を防止します。

監視指導等の実施体制（役割分担）

（１）監視指導体制

機 関 名		担 当 業 務
本 庁	県民生活部 生活衛生課	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法、と畜場法、食鳥処理法に関すること ・監視指導計画及び食品衛生等に関する施策の策定及び公表 ・県民への食品衛生に関する情報提供 ・県関係部局及び他自治体及び厚生労働省との連絡調整
	県民生活部 食品安全生活課	<ul style="list-style-type: none"> ・食の安全に関する危機が発生した場合の連絡調整 ・食品の安全・安心確保に関する各種施策の策定及び公表 ・県関係部局間の連絡調整 ・県民への食品の安全・安心確保に関する情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）
地 方 機 関 等	保健所 (県立8保健所)	<ul style="list-style-type: none"> ・食品関係施設の監視指導及び食品の収去 ・食中毒発生時の原因究明及び被害拡大防止の措置 ・不良食品等に係る調査及び再発防止の措置 ・と畜場法に関すること（五島保健所に限る。） ・食鳥処理法に関すること ・食品関係事業者及び消費者等への情報提供ならびに衛生講習会の実施 ・食品関係施設におけるHACCP導入普及促進
	食肉衛生 検査所	<ul style="list-style-type: none"> ・と畜検査 ・と畜場の監視指導 ・消費者への情報提供
	公益財団法人 長崎県食鳥肉 衛生協会	<ul style="list-style-type: none"> ・食鳥処理法に関すること（指定検査機関への食鳥検査の委任）

（２）試験検査

機 関 名	担 当 業 務
保健所 (県立8保健所)	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法に係る収去検査（食品に係る細菌検査及び食品添加物検査） ・食中毒等の発生時に係る細菌等の検査 ・と畜検査に係る抗生物質等の残留動物用医薬品の検査（五島保健所に限る。） ・と畜検査に係る精密検査及び病原微生物等のモニタリング検査（五島保健所に限る。）
環境保健研究 センター	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法に係る収去検査等（残留農薬、抗生物質等、貝毒、ふぐ毒、アレルギー物質等の検査） ・食中毒等の発生時に係る病原菌の型別、毒素及びウイルス等検査
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> ・と畜検査及び食鳥検査に係る精密検査及び病原微生物等のモニタリング検査 ・と畜検査及び食鳥検査に係る抗生物質等の残留動物用医薬品の検査 ・BSE検査
登録検査機関	<ul style="list-style-type: none"> ・残留農薬検査 ・動物性自然毒検査

別表 2

長崎県食品の安全・安心推進計画に掲げる数値目標

(1) 製造・加工・調理・流通・販売段階における監視指導体制の強化

食品取扱施設の監視指導	施設の監視（件数）	20,000
-------------	-----------	--------

(2) 流通・販売段階における安全性確保

食品検査件数	細菌検査、理化学検査を実施	2,000
--------	---------------	-------

業種別の重要度別監視回数

重要度 ランク	標準監視回数	業 種
A	3回以上/年	飲食店営業 (旅館・仕出し・弁当屋・大型飲食店(大量調理する施設に限る。)) 乳処理業 集団給食施設(大量調理する施設に限る。)
B	2回以上/年	飲食店営業(旅館・仕出し・弁当屋(大量調理しない施設に限る。)) 特別牛乳搾取処理業 乳製品製造業 集乳業 食肉製品製造業 そうざい製造業(大量調理する施設に限る。) 食品の放射線照射業 乳酸菌飲料製造業 総合衛生管理製造過程承認施設
C	1回以上/年	飲食店営業(一般食堂・レストラン(大量調理しない施設に限る。)) 菓子製造業(回転焼き等の1品目のみ製造・小分け包装・仮設移動営業・自動車による営業を除く。) 食肉処理業 食肉販売業(包装食肉・自動車による営業を除く。) あん類製造業 アイスクリーム類製造業 魚介類せり売営業 食品の冷凍又は冷蔵業(保管業を除く。) 清涼飲料水製造業 マーガリン又はショートニング製造業 酒類製造業 かん詰又はびん詰食品製造業 添加物製造業 魚介類販売業(包装魚介類・自動車による営業を除く。) 魚肉ねり製品製造業 めん類製造業(乾めんを除く。) そうざい製造業(大量調理する施設を除く。) 長崎県食品衛生に関する条例関係の製造業(施設面積が1,000㎡以上で従事者10名以上の魚介類加工施設に限る。) 集団給食施設(大量調理する施設を除く。)
D	1回以上/2年	飲食店営業(その他:スナック・カフェ・自動車・自動販売機・仮設移動営業に限る。) 菓子製造業(回転焼き等の1品目のみ製造・小分け包装・自動車による営業・仮設移動営業に限る。) 喫茶店営業 乳類販売業 魚介類販売業(自動車による営業、包装魚介類のみに限る。) 食肉販売業(自動車による営業、包装食肉のみに限る。) 食品の冷凍又は冷蔵業(保管業に限る。) 冰雪販売業 冰雪製造業 食用油脂製造業 みそ製造業 醤油製造業 ソース類製造業 豆腐製造業 納豆製造業 めん類製造業(乾めん) 長崎県食品衛生に関する条例関係の製造業(施設面積が1,000㎡以上で従事者10名以上の魚介類加工施設を除く。) 長崎県食品衛生に関する条例関係の無店舗魚介類販売業 その他許可不要業種

・大量調理とは、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上調理し、提供するものをいう。

別表 4

食品等収去検査計画
(保健所が主となって実施する検査)

食 品 分 類	検 査 等 の 内 容	予 定 検 体 数
魚介類	刺身や貝類の細菌検査など	80
冷凍食品	冷凍食品の細菌検査など	100
魚介類加工品	魚肉練り製品や干物等の細菌及び添加物の検査	200
肉・卵類及びその加工品	肉、卵、その加工品などの細菌及び添加物検査	100
乳製品	牛乳等の細菌検査及び成分検査	205
アイスクリーム類・氷菓	アイスクリームや氷菓等の細菌検査	20
穀類及びその加工品	穀類及びこれに類する食品(めん類等)の細菌検査など	210
野菜類、果物類及びその加工品	みそ、醤油、豆腐、漬物等の細菌及び添加物検査	150
菓子類	菓子類の細菌検査など	200
その他の食品(上記以外の食品)	弁当、そうざい等の細菌及び添加物検査	350
海水	生食用かき採取海域の海水の細菌検査	80
合 計		1,695

別表 5

重点実施食品検査
(環境保健研究センター、食肉衛生検査所、登録検査機関が実施する検査)

検 査 項 目	検 査 品 目	予 定 検 体 数
麻痺性貝毒	アサリ、カキ	24
残留農薬	農産物等	80
畜水産食品残留有害物質	食肉、養殖魚介類、鶏卵、牛乳	115
食品添加物等	加工食品、陶磁器	38
ナシフグの毒性	筋肉、精巢	30
アレルギー物質(えび・かに)	加工食品	18
合 計		305

研修の実施計画

	研 修 会 名
県が開催する研修会等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品衛生検査技術研修会 ・ 食品衛生監視員研修会 ・ 食肉衛生検査技術研修会
九州ブロックで開催される研修会等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品衛生監視員研修会 ・ 食肉衛生検査業務研修会 ・ HACCPに係る助言等を行う食品衛生監視員養成講習会 ・ 対米・対EU輸出水産食品に係る指名食品衛生監視員養成講習会
国等が開催する研修会等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 全国食品衛生監視員研修会 ・ 食中毒の疫学研修 ・ 食品安全行政講習会 ・ 全国食肉衛生検査技術研修会 ・ 全国食鳥肉衛生検査技術研修会 ・ 食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会 ・ 国立保健医療科学院短期研修（食品衛生監視指導研修） ・ 国立保健医療科学院短期研修（食肉衛生検査研修）

用語説明（あいうえお順）

【 あ 】

アレルギー物質を含む食品（P4）

食品に含まれるアレルギーをはじめとした過敏症（アレルギー疾患）を惹起することが知られている物質（アレルギー物質）については、アレルギー物質を含む特定原材料としての表示が義務付けられています。

現在、えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生の計 7 品目を特定原材料として表示が義務付けられており、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、りんご及びゼラチンの計 20 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。

遺伝子組換え食品（P4）

遺伝子組換え技術（組換えDNA技術）とは、他の生物から有用な性質をもつ遺伝子を取り出し、その性質を持たせたい植物等に組み込む技術のことです。この技術により、例えば、害虫や病気に強い農作物や、乾燥などの厳しい環境に強い農作物を作ることが可能になります。遺伝子組換え食品は、こうした遺伝子組換え技術を応用した食品のことをいいます。

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ました。これにより、安全性未審査の遺伝子組換え食品やこれを原材料に用いた食品については、輸入や販売等が禁止されるとともに、現在は大豆、トウモロコシ、パパイア等 8 品目の農産物と、豆腐、コーンスナック菓子等 33 品目の加工食品群が義務表示の対象となっています。

牛海綿状脳症（BSE：Bovine Spongiform Encephalopathy）（P6）

牛海綿状脳症とは、牛の脳の組織がスポンジ状に変化し、起立不能等の症状を引き起こす中枢神経系の疾病です。原因は、十分に解明されていませんが、プリオンという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。

昭和 61 年に英国で発生し、わが国においても平成 13 年 9 月に牛海綿状脳症の牛が発見され、平成 28 年 11 月現在までに 36 頭確認されています。

牛海綿状脳症（BSE）検査（P6）

平成 13 年 10 月 18 日から全国の食肉衛生検査所等において、と畜場に搬入され食肉処理される牛の脳（延髄）について、エライザ法（抗原抗体反応の一種で、病原体の有無を抗体に付いた酵素により色の変化として検出し、発色の度合いにより判定する方法）による BSE のスクリーニング検査を実施しています。

この検査で BSE 感染を疑う結果が得られた場合は、さらに精密な確認検査（ウエスタンブロット法、免疫組織化学検査）を実施し、最終的な診断を行います。検査の結果が確認されるまでの間、枝肉や内臓等のすべての部位は市場内に保管され、最終的に BSE と診断されたものは出荷せず焼却処分となります。

また、と畜場における検査対象月齢を 48 か月齢（4 歳）超に引き上げたとして

も、人への健康影響は無視できるとの食品安全委員会からの答申を受け、平成 25 年 7 月 1 日から BSE 検査の対象月齢が 48 か月齢超へ引き上げられています。

なお、平成 29 年 4 月 1 日から、生後 24 か月齢以上の牛のうち、生体検査において何らかの神経症状又は全身症状を示す牛について、と畜検査員が必要と判断する場合は、検査を実施すると見直されます。

【 か 】

外部精度管理調査（P2）

食品衛生法第 29 条に規定する食品衛生検査施設において、検査の精度が適正に保たれているかどうかを確認するため、国その他の適当と認められる者が行う精度管理に関する調査のことをいいます。

本県では、各県立保健所、環境保健研究センター及び各食肉衛生検査所において、毎年「（一財）食品薬品安全センター秦野研究所」の行う外部精度管理調査を受検しています。

管理運営基準（P3）

管理運営基準とは、食品衛生法第 50 条第 2 項に基づき、各都道府県等において営業施設の内外の清潔保持や衛生的な食品の取扱い等について定めており、施設の衛生管理、食品取扱設備の衛生管理、ねずみ及び昆虫等対策、使用水及び汚物処理の衛生管理、食品等の取扱い、従事者の衛生管理などが規定されています。

また、平成 27 年度から HACCP 導入型基準が新たに追加され、HACCP 手法の概念を取り入れた衛生管理を希望する食品等事業者に導入を勧奨します。

規格基準（P3、4）

食品衛生法に基づき、食品や添加物等について一定の安全レベルを確保するために定められた規格や基準のことで、規格基準にあわない食品等は製造、使用、販売等が禁止されています。

規格基準には、成分規格、製造基準、使用基準、保存基準などがあります。

公益財団法人長崎県食鳥肉衛生協会（P1、6）

「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、食鳥検査が実施されることとなったため、長崎県から食鳥検査の委任を受けた厚生労働大臣の指定検査機関として、平成 4 年に設立されました。1 年間の処理羽数が 30 万羽を超える処理場において、獣医師の資格を有する検査員が食鳥検査を実施しています。

公益社団法人長崎県食品衛生協会（P9、10）

食品衛生法の趣旨により、飲食を原因とする食中毒、感染症その他の危害の発生を防止し、公衆衛生の増進に寄与することを目的に、昭和 36 年 8 月に設立された団体です。県内 11 地区の食品衛生指導員による巡回指導、食品衛生思想の普及などの活動を通じて、自主的な衛生管理を推進しています。

【 さ 】

残留農薬（P2、6）

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留したものを「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に、食品衛生法に基づき、全ての農薬について残留基準が設定され、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。

平成15年の食品衛生法改正により、基準が設定されていない農薬等が一定量以上残留する食品の販売等を原則禁止する、いわゆる「ポジティブリスト制度」が平成18年5月29日から施行されています。

施設基準（P3）

食品衛生法に基づき、都道府県知事が公衆衛生に与える影響が著しい営業について、業種別に定めた基準で、この基準に適合していなければ、営業許可を受けることができません。

収去（しゅうきょ）（P3、6、7、10）

食品衛生法に基づき、食品関係営業施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査をするために必要最小量の食品や食品添加物等は無償で持ち帰る権限のことを収去といいます。この際、被収去者（所有者）に対し収去証を交付しています。

食品衛生監視員（P1、10）

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食品衛生監視員といいます。

国の食品衛生監視員は、輸入食品の監視指導や総合衛生管理製造過程の承認等を主として行っています。一方、都道府県等の食品衛生監視員は、保健所などにおいて所管地域内の食品衛生関係施設の許可及び監視指導、食中毒事故等の調査、営業者に対する衛生教育及び県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（P8、9、10）

食品衛生管理者とは、特に高い安全性が求められる乳製品、食肉製品、添加物等の製造・加工に関する営業を行う際に、営業者が必ず置かなければならない資格者のことです。食品衛生管理者の設置は、食品衛生法第48条に規定されており、食品衛生に関する十分な知識を持った食品衛生管理者を中心とした自主管理体制により、安全な製品を製造・加工することを目的としています。営業者が資格要件を満たす者の中から選任し、保健所に届け出ることによって、食品衛生管理者になることができます。

食品衛生指導員（P9）

食品業界における自主衛生管理体制の確立を目指して発足した制度で、長崎県の場合は、公益社団法人長崎県食品衛生協会が行う規定の講習を修了した者の中から、協会長が任命しています。営業者等への巡回指導や食品衛生思想の普及等を通じて、

営業施設の衛生管理の向上や施設・設備の改善を行うためのよき相談相手として活動しています。

食品衛生責任者（P8、10）

食品衛生責任者については、「長崎県食品衛生に関する条例」により、営業施設への設置を義務付けています。調理師等の有資格者の他、講習会で必要な課程を修了した者になることができ、営業者に対し公衆衛生上の助言・勧告を行うとともに、食品衛生関係法令に違反しないよう従業員を監督する任務があります。

食品衛生法（P1）

飲食を原因とする危害の発生を防止するとともに、国民の健康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、廃棄や営業施設の禁止・停止等の処分が図られるよう規定されています。

なお、都道府県等においては、食品衛生法に基づいて、営業施設についての施設基準や食品等事業者が守るべき衛生上の基準を設けています。

食品衛生法に基づく公表の事務取扱要領（P8）

食品衛生法第63条に基づき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」の名称等を公表し、食品衛生上の危害の状況を明らかにするよう努めることにより、食品衛生上の危害発生の防止を図ることを目的として、長崎県生活衛生課が定めたもので、公表対象や公表内容、公表時期等について規定しています。

食品等事業者（P8、9）

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。

信頼性確保部門（P2）

食品衛生法第29条に規定される食品等の衛生検査施設において、その検査の精度管理を行い、信頼性を確保するために、食品衛生法施行規則第37条に規定される内部点検などを行う部門を指します。

生食用食肉（P5）

平成23年4月に富山県等で発生した腸管出血性大腸菌食中毒事件を踏まえ、平成23年10月1日から、生食用食肉（牛肉）の規格基準が新たに策定されました。

この規格基準では、ユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキなど、生食用食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く）が対象とされ、成分規格、加工基準、保存基準、調理基準及び表示基準が規定されており、現在、この要件を満たさない生食用食肉は、提供、販売を行うことができなくなりました。

また、牛のレバー（肝臓）並びに豚肉、豚内臓（肝臓など）については、重い食中毒が発生するおそれがあることが判明したため、国民の健康保護を図る観点から食品

衛生法に基づく基準が設定され、牛レバーは平成 24 年 7 月 1 日から、豚肉、豚内臓（肝臓など）は平成 27 年 6 月 2 日から生食用として提供・販売することが禁止されています。

総合衛生管理製造過程（P2）

総合衛生管理製造過程は、HACCPによる衛生管理手法を取り入れた食品の製造過程であり、平成7年、食品衛生法の改正により営業者の任意の申請による厚生労働大臣の承認制度として創設されています。

現在、乳、乳製品、清涼飲料水、食肉製品、魚肉練り製品、容器包装詰加圧加熱殺菌製品が認証の対象となっています。

【 た 】

腸管出血性大腸菌（P4）

大腸菌は、家畜や人の腸内に存在し、そのほとんどは無害ですが、いくつかのものは人に下痢などの消化器症状や合併症を起こすことがあり、病原大腸菌と呼ばれています。病原大腸菌の中には、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こす腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあります。

腸管出血性大腸菌は、菌の成分によりさらにいくつかに分類され、その代表的なものは「腸管出血性大腸菌 O157」で、そのほかに「O26」や「O111」などが知られています。腸管出血性大腸菌は、食品とともに摂取され、少量の菌数でも食中毒を起こすことがあり、特に乳幼児や小児は重症にいたる場合もあるので、注意を要します。

漬物の衛生規範（P4）

漬物に関する衛生上の危害の発生を防止するため、その原材料の受入れから製品の販売までの各工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、厚生労働省が昭和 56 年 9 月に示した指針を指します。

平成 24 年 8 月に札幌市等で発生した浅漬による腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件を受けて、同様の食中毒の発生の防止を図る観点から、平成 24 年 10 月に改正されました。

動物用医薬品（P2）

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抗生物質・寄生虫駆除剤などの動物用医薬品や、飼料効率の改善や栄養成分の補給のために使用される飼料添加剤があります。これらの飼育段階で使用される抗生物質等の化学物質を動物用医薬品と呼んでいます。

これら動物用医薬品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に、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が設定されています。

登録検査機関（P2、3、6）

食品衛生法に基づく厚生労働大臣への登録により、命令検査を行うことができる

法人をいいます。公的試験検査機関以外の検査機関にも命令検査を行うことを認める制度です。公益法人以外の民間法人も厚生労働大臣への登録により検査機関になることができます。また、平成 15 年の法改正により、国の検疫所が行っている検査の試験事務や自治体が行っている収去検査の試験事務についても、登録検査機関に委託できることとなっています。

特定部位（P6）

特定部位とは、感染性が高いといわれている全月齢の牛の扁桃、回腸遠位部（盲腸の接続部分から 2メートルまで）、30 か月齢超の牛の頭部（舌、頬肉を除く）、脊髄を指します。

と畜検査員（P1、6、10）

と畜場法の規定に基づき、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、と畜場でとさつ解体された獣畜の肉等を検査したり、と畜場への立入検査や衛生管理に関する指導の職務等を行う職員のことをさし、獣医師の資格を有する者のみが都道府県知事の任命によりなることができます。

と畜場法（P6）

昭和 28 年に公布された法律で、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としています。

なお、「と畜場」とは、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です。

【 な 】

長崎県食品の安全・安心条例（P1）

平成 15 年に制定及び策定した「人と環境にやさしい農林漁業推進条例」と「長崎県における食品の安全・安心確保基本指針」の内容を包含した条例で、平成 27 年 4 月 1 日に施行します。県、食品関連事業者そして消費者である県民それぞれの責務及び役割を明らかにするとともに、県民が安心して食生活を営むことができるよう、生産から消費に至るまでの食品の安全・安心確保に関する県の取組み姿勢、施策の方向性を示すものです。

長崎県食品の安全・安心推進計画（P5）

平成 27 年 4 月に施行した「長崎県食品の安全・安心条例」に基づき、食の安全・安心に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、具体的な取組みや達成目標を定めた行動計画のことをいいます。計画の期間は平成 28 年度から 32 年度までですが、社会情勢の変化等に伴い、必要に応じて見直すこととしています。

ながさき HACCP（ながさきハサップ）（P9）

ながさき HACCP とは、HACCP 手法（ ）に基づいた食品衛生管理のためのツールで、食品等事業所の衛生レベルを一段階ずつ上げていこうという長崎県独自の

取組みです。事業者立会いのもと保健所食品衛生監視員（ ）が施設に立ち入り、衛生管理状況を評価し、個別に技術的助言を行います。評価は1段階から8段階まであり、評価ごとに評価証を交付します。7、8段階では、コーデックス委員会が定めた国際規格であるHACCPシステム（ ）に取り組む段階となっています。また、4段階以上の評価を受けた施設は、「ながさきHACCP取組施設」として、本県ホームページ上で公表を行なうほか、各製品や広告等にながさきHACCPのロゴマークを使用することができます。

中抜とたい（P4）

食鳥処理過程の中で、生体の鶏、あひる、七面鳥を処理し、羽毛を取り除いた食鳥とたいから内臓を摘出した状態を指します。

ナシフグ（P4）

ナシフグについては、筋肉部が原因となる食中毒が続発したことを受け、平成5年に日本全国でナシフグの販売が禁止されましたが、現在はその漁獲海域や漁獲後に適正処理が行われたもののみ限定して、販売流通が認められています。

なお、ナシフグの筋肉については、有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限って販売流通が認められ、ナシフグの精巢（白子）については、有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限って販売流通が認められています。

認定小規模食鳥処理施設（P4）

各年度の食鳥の処理羽数が30万羽以下の小規模な食鳥処理場で、厚生労働省が定める基準に適合した施設として、都道府県知事等が認定した施設をいいます。

なお、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るため、処理羽数の上限を遵守すること等が義務となっています。

ノロウイルス（P3、7）

ノロウイルスは、手指や食品などを介して、経口で感染し、ヒトの腸管で増殖し、嘔吐、下痢、腹痛などを起こします。健康な方は軽症で回復しますが、子どもやお年寄りなどでは重症化したり、吐ぶつを誤って気道に詰まらせて死亡することがあります。

冬季に多く発生する食中毒や感染性胃腸炎の病因物質として報告されており、食中毒の場合、ノロウイルスに汚染された二枚貝やその他の食品を加熱不十分のまま喫食すること等で感染し、24～48時間の潜伏期間の後、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱（微熱）などの症状が現れます。

【 は 】

HACCPシステム（ハサップシステム）

HACCPシステムとは、HACCP手法を実践するために危害要因分析（ハザード分析）を行い、その中から重要管理点（CCP）を特定し、管理基準（CL）や改善措置を定め、検証を行なっていく一連の内容を指します。

HACCP 手法（ハサップ手法）（P5、9）

HACCP とは、Hazard Analysis Critical Control Point の頭文字をとったもので、「危害分析重要管理点」と訳されます。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又は低減させることができるポイントを重点的に管理することにより、製造工程全般を通じて製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。この手法は国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、今や HACCP は衛生管理の国際標準（グローバルスタンダード）となっています。民間団体が認証する規格もあれば、総合衛生管理製造過程のように国が認証するもの、また各自治体が認証するものなど様々です。認証の有無にかかわらず、運用しながら検証、改訂を行ない、現場に合った管理システムとなるよう自主的な衛生管理をすすめることが HACCP に必要とされます。

BSE スクリーニング検査（P6）

牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査の項を参照。

【 ま 】

麻痺性貝毒（P4）

貝毒とは、二枚貝類が持つ自然毒のことです。有毒プランクトンを蓄積して毒化した貝を食べた結果、食中毒の原因となることがあります。代表的な貝毒に「麻痺性貝毒」や「下痢性貝毒」があります。

麻痺性貝毒の症状としては、食後 30 分ほどで唇、舌、顔面のしびれを生じ、次第に指先、手足、四肢の末端に広がり、その後、麻痺に変わっていきます。重症の場合は運動失調を起こし、呼吸麻痺で死亡することがあります。

下痢性貝毒の症状としては、食後 30 分から 4 時間以内に下痢(水様便)や嘔吐、吐き気、腹痛等消化器系の主な症状を生じます。通常、3 日以内に回復し、これまで死亡例はありません。

命令検査（P7）

食品衛生法第 26 条に規定されており、違反食品を発見した場合において、これらを製造した者の検査能力等からみて、引き続き違反食品を製造する可能性があり、食品衛生上の危害の発生を防止するため必要があると認めるときに、都道府県知事が検査を受けることを命ずることを指します。

【 ら 】

リスクコミュニケーション（P9）

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、行政機関その他関係者の間で、情報を共有し、意見を相互に交換することをいいます。リスク評価の結果及びリスク管理の決定事項の説明を含みます。

食品安全基本法にその基本理念が規定されています。