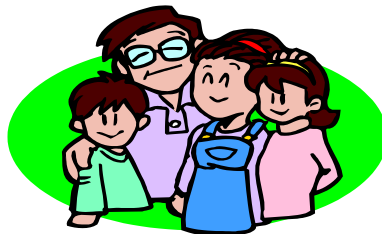
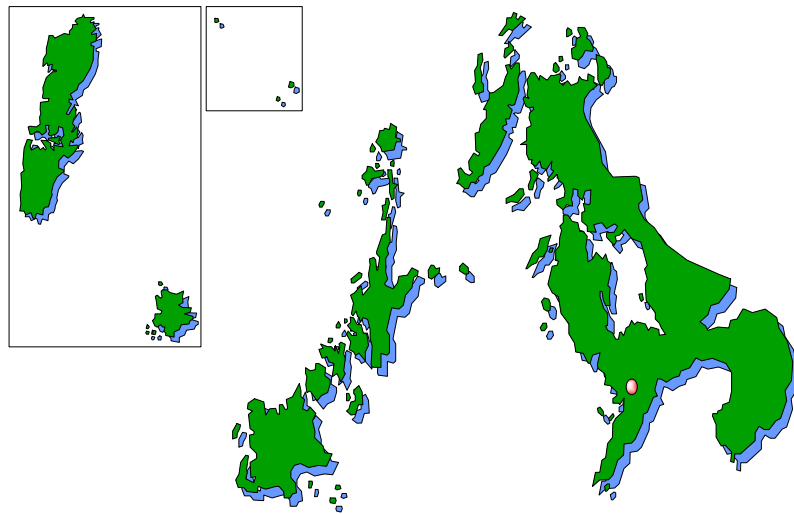


平成 3 1 年度

長崎県食品衛生監視指導計画



平成 31 年 3 月

(2019 年 3 月)



長崎県県民生活部生活衛生課

目 次

I	監視指導の基本的方向	1
II	実施期間及び適用範囲	1
III	監視指導の実施体制等	1
	1. 監視指導の実施機関	
	2. 関係機関等との連携体制の確保	3
	3. 農林水産部局等他部局との連携体制の確保	
	4. 試験検査実施機関の体制整備	
IV	監視指導等の実施方法	4
	1. 一般的な監視事項	
	2. 重点監視事項	
	(1) 食中毒予防対策	
	(2) 施設への立入検査に関する事項	5
	3. 食品等の検査に関する事項	6
	4. 食品等の一斉取締りの実施に関する事項	7
	5. 違反を発見した場合の対応に関する事項	8
	6. 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項	
V	HACCP に沿った衛生管理の普及促進 (重点事項)	9
	1. 「HACCP 型衛生管理導入促進事業」 (平成 29 年度～平成 31 年度)	
	2. 「ながさき HACCP」への取組み	10
VI	食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進	11
	1. 食品等事業者に対する啓発	
	2. 優良施設の表彰及び公表	
	3. 公益社団法人長崎県食品衛生協会への支援及び連携	
VII	情報及び意見の交換 (リスクコミュニケーション) の実施	12
	1. 県民との情報及び意見の交換	
	2. 監視指導の実施状況等の公表	
VIII	食品衛生に関する人材の育成及び資質の向上	13
	1. 職員に関する事項	
	2. 食品関係者に関する事項	
資料編		
○	別表 1 監視指導等の実施体制 (役割分担)	14
○	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	15
○	別表 3 業種別の重要度別監視回数	16
○	別表 4 食品等検査計画	17
○	別表 5 重点実施する食品検査の計画	18
○	別表 6 研修の実施計画	19
○	用語説明	20

I 監視指導の基本的方向

「長崎県食品の安全・安心条例」では、県民等の健康の保護を最優先に、食品の安全性の確保・向上が食品関連産業の振興や県民生活の豊かさの向上にもつながるという認識のもと、県、食品関連事業者及び県民が、それぞれの責務及び役割を認識し、互いに理解し合い、連携しながら行われることを基本理念としています。

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31年度に本県が実施する食品衛生対策として策定し、監視指導を実施します。

「長崎県食品の安全・安心条例」に基づき策定された「長崎県食品の安全・安心推進計画」に掲げる施策のうち、①製造、加工、調理、流通、販売、消費段階における安全・安心確保、②食品関連事業者の自主的取組みの強化、③危機管理体制の整備・強化、④関係者間の連携・協働の推進、⑤消費者への安全・安心の理解促進、を基本的方向としています。

II 実施期間及び適用範囲

1. 実施期間

平成31年（2019年）4月1日から平成32年（2020年）3月31日まで（1年間）

2. 適用範囲

長崎市、佐世保市を除く県内全域

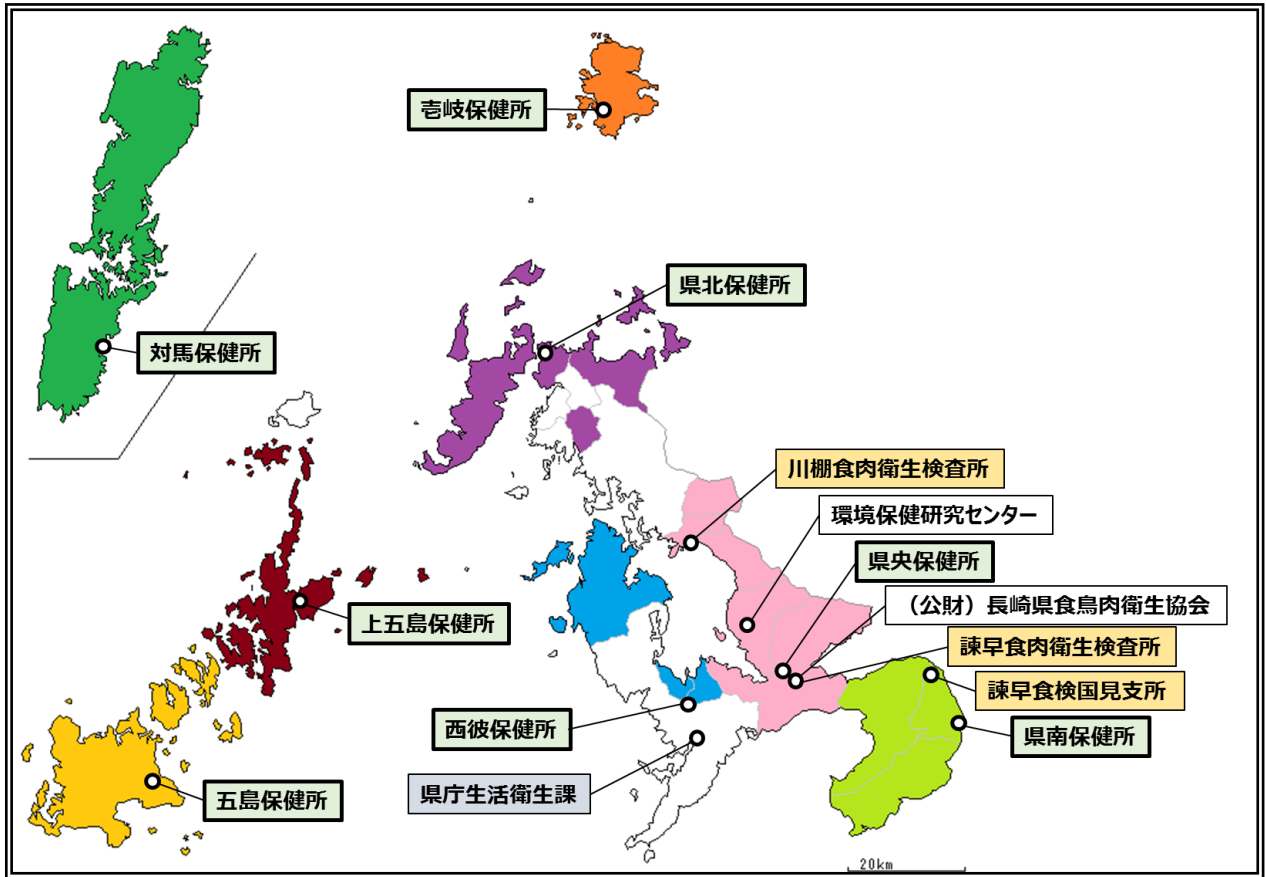
※ 長崎市、佐世保市は独自に計画を定めています

III 監視指導の実施体制等

1. 監視指導の実施機関

県は、県立保健所（8箇所）、県立食肉衛生検査所（2箇所）及び支所（1箇所）に配置した食品衛生監視員[※]及びと畜検査員[※]により監視指導を実施します。また、上記機関及び環境保健研究センターにおいて試験検査を行います。（【別表1】）

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。



【保健所】

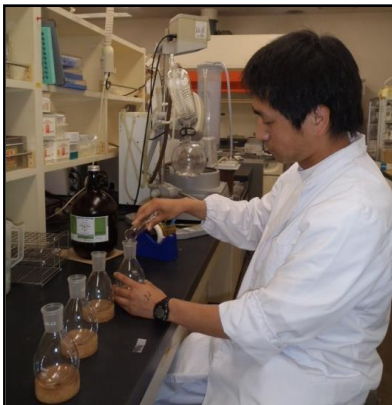


スーパーでの抜取検査



施設の監視指導

【食肉衛生検査所】



残留動物用医薬品の検査



豚のと畜検査（生体検査）

2. 関係機関等との連携体制の確保

- ① 総合衛生管理製造過程[※]承認施設の監視指導については、九州厚生局と連携して行います。
- ② 県内における監視指導や違反食品の対応については長崎市、佐世保市と連携を図るとともに、広域に流通する食品等の監視指導や違反食品の対応については、厚生労働省、消費者庁、九州厚生局、他の都道府県等と緊密な連絡を取り、連携して迅速かつ的確な対応を図ります。
- ③ 県域を越えて広域的な食中毒事案が発生した場合は、国、関係都道府県等その他関係機関による「広域連携協議会」により、緊密かつ速やかに連携協力を図り、適切な調査、検査、情報共有等に努め、原因究明、事案の拡大、再発防止等の対策を講じます。

また、平常時から広域食中毒事案の発生を想定した体制整備に努めます。

3. 農林水産部局等他部局との連携体制の確保

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。

4. 試験検査実施機関の体制整備

保健所等の試験検査機関の技術向上と信頼性を確保するため、以下の事項を実施するほか、必要な検査機器の整備、検査関係職員に対する技術研修の実施に努めます。

- ① 信頼性確保部門[※]による内部点検及び精度管理
- ② 外部精度管理調査[※]

登録検査機関[※]へ試験検査を委託する場合には、受託者としての適正な業務管理を求め、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、精度管理の実施状況の確認に努めます。

IV 監視指導等の実施方法

食品による健康被害の発生を防止するため、食品等を取扱う製造、加工、販売施設に対し、共通する一般的な監視指導を行う事項と、近年の食中毒発生状況や違反食品事例、社会情勢等を踏まえ、重点的に監視指導を行う事項を定め、効果的な監視指導を行います。

1. 一般的な監視事項

- 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[※]及び表示の基準等の遵守、実施状況の記録作成や保存について、適切な指導を実施します。
- ② と畜場や食鳥処理場における構造設備基準の遵守の指導、適切にと畜検査や食鳥検査を行います。また、枝肉、中抜とたい[※]等の微生物汚染の防止が図られているか確認、指導を行うとともに、微生物検査による検証を実施します。
- ③ 野生鳥獣肉を取扱う者に対して、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」に基づいた衛生的取扱いがされているか、定期的に確認を行います。

2. 重点監視事項

(1) 食中毒予防対策

平成26年（2014年）から平成30年（2018年）の5年間に県内で起きた62件の食中毒事件のうち、4つの病因物質（ノロウイルス[※]、カンピロバクター[※]、動物性自然毒、アニサキス[※]）による事件は、53件（85%）を占めています。このことから、4つの病因物質に重点を置いた食中毒対策に取り組みます。

【県内の食中毒発生状況】

年	件数	病因物質
H26	7	ノロウイルス(3)、カンピロバクター(1)、動物性自然毒(2)
H27	14	ノロウイルス(8)、カンピロバクター(4)、動物性自然毒(1)、アニサキス(1)
H28	14	ノロウイルス(4)、カンピロバクター(4)、動物性自然毒(2)
H29	13	ノロウイルス(4)、カンピロバクター(2)、動物性自然毒(3)、アニサキス(1)
H30	14	ノロウイルス(4)、カンピロバクター(2)、アニサキス(7)

(注) 病因物質は4つの病因物質のみ記載しています

① ノロウイルス食中毒対策

近年、全国で食中毒患者数が最も多く、食中毒患者の半数以上を占めるノロウイルス食中毒は、原因の8割が調理従事者による二次汚染とされることから、食品従事者の健康管理、手洗いを含めた食品の衛生的取扱いといった一般的衛生管理事項と、食品の十分な加熱について監視指導、啓発を行います。

② カンピロバクター食中毒対策

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」の表示の徹底について指導を行います。

また、飲食店に対し、生食用でない食鳥肉を生又は加熱不十分で客に提供しないよう周知及び指導を行います。

③ 動物性自然毒食中毒対策

鮮魚市場では、有毒魚介類の排除の徹底を指導します。ふぐ等の有毒魚介類について、専門知識のない者が自家調理して喫食することがないよう釣具店の協力を得て、釣り人へ周知する等、効果的な啓発を行います。

④ アニサキス食中毒対策

魚市場等に対し、鮮魚は、漁獲後すみやかに冷蔵するよう指導を行います。魚介類販売店や飲食店等に対し、仕入れ後すみやかに内臓を除去するとともに加工は、十分な目視確認により虫体の発見、除去に努めるよう指導を行います。

(2) 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[※]」に基づき食品の安全性確保を図ります。【別表2】

さらに、食品安全を確保するため、取り扱う食品の特性等に応じた取組みとして、HACCP手法[※]による衛生管理の導入が制度化されたことから、HACCPに沿った衛生管理（V章）が行われているか、HACCP取組施設に対する記録等の確認を行います。

保健所ごとに、業種、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、食品関連施設を下表のとおり4ランクに分類し、【別表3】により、年間20,000件の監視を実施します。

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。

【監視のランク分類】

分類	立入頻度	考え方
A	年3回以上	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。
B	年2回以上	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	年1回以上	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	2年に1回以上	危害の発生頻度が非常に低く、大量調理、広域流通しない業種。

3. 食品等の検査に関する事項

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を抜き取って検査し、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。

(1) 保健所検査

県内で製造、加工等される食品を主な対象とし、広域流通食品をはじめ、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項目及び食品に重点を置き、【別表4】のとおり検査を実施します。

(2) 保健所以外が実施する検査

残留農薬等の食品に関わる安全確保を図るため、流通する県内産及び国内産農産物の残留農薬等を検査し、不良食品の流通防止に重点を置いた検査を実施します。重点実施食品の検査計画は、【別表5】のとおりです。

5. 違反を発見した場合の対応に関する事項

(1) 立入検査で発見した場合

極力、その場において改善指導を行います。直ちに改善を図ることが困難な法及び条例に違反する事項については、書面にて改善指導を行います。また、法違反の食品等が販売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、営業の禁停止の措置を講じます。

(2) 抜取検査で発見した場合

当該食品等が販売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じます。

県外で生産、製造、加工等が行われている場合や広域流通食品及び輸入食品の場合は、速やかに関係する都道府県等又は厚生労働省へ情報提供を行い、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。

当該食品等を製造、加工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。

6. 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

- ① 「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、発生時において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。
- ② 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。
- ③ 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速やかに公表します。

V HACCPに沿った衛生管理の普及促進（重点事項）

1. 「HACCP型衛生管理導入促進事業」（平成29年度～平成31年度）

平成30年（2018年）6月に改正された食品衛生法により、食品衛生管理の国際標準であるHACCPに沿った衛生管理が、2021年6月までにはすべての食品等事業者にも完全義務化されることとなります。一定規模以上の営業施設には、国際標準並みのHACCPに基づく衛生管理が求められ、それ以外の営業施設には、弾力的にHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が求められることとなります。

このことから、本県では、HACCP型衛生管理導入促進事業を平成29年度（2017年）から実施し、現行の衛生管理からHACCPに沿った衛生管理へとスムーズに移行できるよう、HACCPの導入支援を行っています。

・「HACCP導入講習会」の実施

本県では「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が求められる施設がほとんどであることから、これらの営業施設に対し、HACCP導入講習会を下表のとおり実施しています。平成31年度も引き続き、講習会を計画的に実施します。

【講習会実施結果および計画】

実施年度	平成29年度 (2017年)	平成30年度 (2018年)	平成31年度 (2019年)
実施場所	各保健所管内の会議室等		
実施時間	3時間		
対象事業者	飲食店	飲食店、製造業、販売業	
実施回数	43回 [実績]	24回以上	
実施施設数	1,568 [実績]	4,000予定	3,600予定
講師	保健所食品衛生監視員（2～5名/回）		
資料	<ul style="list-style-type: none"> ・業界団体作成手引書 ・長崎県作成手引書 ・厚生労働省作成手引書 		
講習内容	<ul style="list-style-type: none"> ・最近の食品衛生の動向 ・HACCP概論 ・演習（衛生管理計画作成、メニュー分類） 		


2. 「ながさきHACCP※」への取組み

県では、食品営業者が公衆衛生上取り組むべき管理運営基準のうち、一般的衛生管理の充実を図り、段階的（評価1～8段階）に衛生度を高め、最終的にはHACCP手法を取り入れた衛生管理に至るためのツールとして、平成23年（2011年）から本県独自の評価制度に取り組んでいます。

下図の評価システムにより衛生管理状況を評価し、より上の段階を目指していくものです。評価4以上となりましたら、ながさきHACCP評価マークを使用でき、県のホームページに「ながさきHACCP取組施設」として公表することができます。

法の改正により、HACCP義務化に向けた県の対応としては、上記1のHACCP型衛生管理導入促進事業で行いますが、HACCPが法律によって完全義務化されるまでの間、ながさきHACCPへの取組みを希望する施設には、これまでどおり評価、技術的助言を行い、衛生管理水準向上のためのツールとして活用していきます。

また、HACCPが完全義務化された後は、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行う施設を対象として、段階的に衛生レベルを高め、将来的に国際標準レベルまで目指すためのツールとしてながさきHACCPをこれからも活用します。



【ながさきHACCP評価マーク】

						12項目以上	全項目適合	ハサブ調書
				5点項目が4つ以上	5点項目が5つ以上	全項目適合	全項目適合	ステップ調書（作業手順書）
			50%以上	60%以上	70%以上	80%以上	80%以上	ステップ調書（作業手順書）
								ステップ調書（管理運営）
								ステップ調書（施設）
		全項目適合	全項目適合	全項目適合	全項目適合	全項目適合	全項目適合	ホップ調書3
	全項目適合	全項目適合	全項目適合	全項目適合	全項目適合	全項目適合	全項目適合	ホップ調書2
全項目適合	全項目適合	全項目適合	全項目適合	全項目適合	全項目適合	全項目適合	全項目適合	ホップ調書1
評価1	評価2	評価3	評価4	評価5	評価6	評価7	評価8	

【ながさきHACCP評価システム】

VI 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啓発

監視指導及び衛生教育等を通じ、食品等事業者自らの責務について啓発を行います。

(1) 食品衛生管理者[※]等の配置

食品等事業者は、「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。）」を営業施設に配置し、県等が実施する講習会に参加させ、食品衛生に必要な情報収集に努めること。

(2) 自主検査の実施

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）に基づき、製品及び原材料の自主検査を実施すること。

(3) 記録の作成と保存

「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。

(4) 大量調理施設

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. 優良施設の表彰及び公表

衛生管理状況が他の模範となる優良な施設に対し、保健所長表彰、知事表彰を行い、公表することで、食品等事業者の自主衛生管理意欲の高揚とさらなる向上を図ります。

3. 公益社団法人長崎県食品衛生協会[※]への支援及び連携

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：食品衛生指導員の研修、食品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

Ⅶ 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

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

「食品の安全・安心リスクコミュニケーション」を県内で15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

- ① 県のホームページによる情報提供を行います。
- ② 県の広報誌「県政だより」、市町の広報誌を通じての情報提供を行います。
- ③ 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。
- ④ 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

監視指導の実施状況及び検査結果等の概要については、平成31年（2019年）6月末までに公表します。

また、食品等の一斉取締り事業は、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。

Ⅷ 食品衛生に関する人材の育成及び資質の向上

1. 職員に関する事項

監視指導に従事する食品衛生監視員、と畜検査員等に対して、厚生労働省及び関係機関の開催する研修会（HACCPに関する研修、疫学研修等）を受講させ、最新の知見や法令の内容等の確認、技術の向上を図ります。

また、県内における各種技術研修会により、調査研究や事例・症例の研究等を行い、的確かつ適切な監視指導の実施、検査技術の研鑽に努めます。【別表6】

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情報提供を行い、必要に応じて講習会を実施します。
- 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事業の企画及び調整 ・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
	食品安全・消費生活課 <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	保健所 (県立8箇所) <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 ・不良食品等に関す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導入促進
	食肉衛生 検査所 (3箇所) <ul style="list-style-type: none"> ・牛、豚等のと畜検査 ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法に関する収去検査（食品に関する細菌検査及び食品添加物検査） ・食中毒等の発生時に関する細菌等の検査 ・と畜検査に関す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。） ・と畜検査に関す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"> ・食品衛生法に関する収去検査等（残留農薬、抗生物質等、貝毒、ふぐ毒等の検査） ・食中毒等の発生時に関する病原菌の型別、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関す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関する抗生物質等の残留動物用医薬品の検査
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

食品の検査	細菌検査、理化学検査（件数）	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	年3回以上	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	年2回以上	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	年1回以上	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	2年に1回以上	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。） 氷雪販売業 氷雪製造業 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。

食品等検査計画
(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	90
乳製品	牛乳等の細菌検査及び成分検査	200
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	10
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		1,670

別表 5

重点実施する食品検査の計画
(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、乳	140
食品添加物等	加工食品	14
ナシフグの毒性	筋肉、精巢	30
細菌性食中毒菌	食鳥肉	30
アレルギー物質(えび・かに)	加工食品	12
合 計		330

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 】

○アニサキス（P4～5）

アニサキスは、クジラを終宿主とする寄生虫（線虫）で、その幼虫は長さ2～3 cm、幅は0.5～1 mmの白色糸状の形態をしています。幼虫はサバやアジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に主に寄生し、寄生した魚肉を生で食することで、ヒトの体内に入り、食中毒を引き起こします。アニサキス幼虫は通常、これらの魚の内臓に寄生していますが、魚が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉に移動することが知られており、ヒトの体内に入ると、胃壁や腸壁に刺入して食中毒を引き起こします。多くは胃アニサキス症で、食後数時間から十数時間後に激しい腹痛、悪心、嘔吐を引き起こします。一旦、食中毒症状が現れたら、すみやかに医療機関を受診し、虫体を摘出することが大切です。アニサキス食中毒対策としては、①魚をしっかりと加熱すること（70℃以上）、②魚を冷凍すること（-20℃で24時間以上）、③新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除くこと、④目で虫体を除去することなどです。シメサバなど一般的な酢による処理や塩漬け、醤油やわさびなどではアニサキス幼虫は死滅しません。

○アレルギー物質を含む食品（P18）

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

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）

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（1986 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。

【 か 】

○外部精度管理調査（P3）

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、国その他の相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。

○カンピロバクター（P4～5）

カンピロバクターとは、家畜の流産や胃腸炎、肝炎等の原因菌で知られている細菌で、ペットや野鳥、野生動物など多くの動物が保菌しています。このうちヒトに食中毒を引き起こす菌として、カンピロバクター・ジェジュニとカンピロバクター・コリが多くを占めています。カンピロバクターはヒトや動物の腸管内など酸素が少ない状況下でしか増殖しない、乾燥に弱い、通常の加熱調理で死滅するといった特性を持っています。一旦、ヒトの体内に取り込まれると、下痢や腹痛、39℃前後の発熱、悪心、嘔吐、悪寒、倦怠感などが見られます。また、口に入れてから発症までに 1～7 日間と潜伏期間が長いことが特徴です。鶏肉のカンピロバクター汚染率は、市場調査によると 4～6 割とも言われ、鶏肉の加熱不十分又は生食による食中毒が近年、カンピロバクター食中毒の多くを占めています。また、食材の取扱い不良により、これらの菌がサラダ等の非加熱食品を二次汚染したことにより食中毒が発生しています。過去には、野鳥等により汚染された井戸水を介して、感染症が起きた事例（水系感染症）もあります。牛肉や豚肉など、原則として生食が法で禁止されていることから（「生食用食肉」を参照）、法で規制されていない鶏の生食による食中毒事故が増加し、近年、全国の食中毒事件の上位を占めています。

○管理運営基準（P4）

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を導入を勧奨します。

○規格基準（P4）

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）

「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（1992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（P11）

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（1961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（P3）

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、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は販売等が禁止されます。

平成15年（2003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（P4）

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（しゅうきよ）（P14）

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を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、13）

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（P10）

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（P11）

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（P10～11）

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、11）

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（P3）

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

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（P3）

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（1995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

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。

○動物用医薬品（P3）

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、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（P3、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、国の検疫所が行う検査の試験事務や自治体の行う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

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、13）

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

昭和 28 年（1953 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（2003 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 日に施行されました。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（P10）

平成 26 年（2014 年）から始まった長崎県独自の評価事業であり、一般的衛生管理の充実から始まり、マニュアルや記録類を整備し、最終的に HACCP 手法を取り入れた衛生管理に至るためのツールです。取組みを希望する事業所に対し、評価調書をもとに保健所の食品衛生監視員が評価を行い、衛生管理度の現状を、1 段階から 8 段階で評価し、より上の段階を目指そうというものです。HACCP に基づく衛生管理は、7 段階以上となります。4 段階以上の評価を受けた施設については、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使用が認められます。食品衛生法の改正により、HACCP に沿った衛生管理が義務化されることとなり、ながさき HACCP は、弾力的な HACCP 管理が求められる施設が、さらなる衛生管理の高度化を目指すためのツールとして今後も利用が可能です。

○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（P18）

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

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（P4～5）

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手法（ハサップ手法）（P5、9～10）

HACCP手法とは、食品の安全性を高度に保証する衛生管理の手法の一つです。具体的には、食品の製造業者が原材料の受入から最終製品にいたる一連の工程の各段階で発生する危害を分析し、その危害の発生を防止す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より一層の安全性を確保するという手法のことで、国際的にもHACCPの導入が推進されています。

なお、HACCPとは、Hazard Analysis Critical Control Pointの頭文字をとったもので、一般に「危害分析重要管理点」と訳されています。

【 ま 】

○麻痺性貝毒（P18）

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（P8）

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（P12）

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。