

平成20年度 大分県食品衛生監視指導計画(案)

計画期間：平成20年4月1日から平成21年3月31日まで

大分県生活環境部 食品安全・衛生課

目 次

第1章	平成20年度食品衛生監視指導	P 1
第1	監視指導に関する事項	
1	監視指導の実施体制等	P 1
2	一般的な監視指導事項	P 2
3	重点的な監視指導事項	P 3
4	監視回数に係る基本的事項	P 7
5	各種一斉取締りの実施に関する事項	P 8
第2	食品等の収去検査に関する事項	P 9
1	収去検査の基本的考え方	
2	平成20年度収去検査計画重点事項	
第3	違反を発見した場合の対応に関する事項	P 10
1	立入り検査時に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	
3	違反の公表	
第4	食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項	P 11
第2章	食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項	P 12
1	食品衛生管理者・食品衛生責任者の設置	
2	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	
3	製造者及び加工者に対するHACCP導入の推進	
4	と畜場、食鳥処理場設置者による衛生管理の推進	
第3章	関係者相互の情報及び意見の交換の実施に関する事項	P 13
1	監視指導計画について	
2	監視指導等の結果及び食品検査結果について	
3	県民との情報及び意見の交換の実施	
4	消費者への食品による危害発生防止のための情報提供	
第4章	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項	P 14
1	監視指導計画について	
2	食品衛生監視員、食品検査従事職員、と畜検査員、食鳥	
別表1	食の安全安心に係る県庁内各課	P 15
別表2	食品関係営業施設監視指導等の実施体制	P 16
	収去検査等の実施機関とその役割	P 17
別表3	業種ごとの年間標準監視指導回数	P 18
別表4	収去検査計画	P 19
	平成20年度収去検査計画（検査内容別）	P 20
	平成20年度収去検査計画（検査・収去実施機関別）	
《参考資料》	大分県内の主な食品関係営業施設数等	P 21
	用語説明	P 22

第1章 平成20年度食品衛生監視指導計画

平成20年度は、通常の監視指導とともに、下記の点について重点的に監視指導を実施する。

- ① 「大分国体(チャレンジ!おおいた国体)」「全国障害者スポーツ大会(チャレンジおおいた大会)」の食品衛生対策
- ② 製造施設、販売施設に対する期限表示等の食品表示に関する監視指導
- ③ 平成18年度から多発しているノロウイルスによる食中毒発生防止対策
- ④ 輸入食品の残留農薬・動物用医薬品の収去検査
- ⑤ 食肉、食肉製品、乳製品、鶏卵、水産食品及び農産物の製造施設への監視指導

第1 監視指導に関する事項

1 監視指導の実施体制等

(1) 食品衛生監視指導計画の策定と監視指導結果の分析・評価

食品安全・衛生課は、全国的な食品等の生産、製造、加工、輸入、流通、販売等の実態、食中毒等の食品衛生上の危害発生状況を分析、評価し、県内の食品関係施設における食品衛生上の管理状況等の実態を踏まえて食品衛生監視指導計画を策定する。

また、県内で食中毒等の食品衛生上の危害が発生、又は危害が発生するおそれがある場合、県内各保健所や関係自治体、国等と連携し、原因究明や危害の拡大防止対策等を講じるとともに、必要に応じ監視指導計画の変更を行う。

(2) 全庁的な連携

副知事を本部長とし関係部長で構成する「大分県食の安全確保推進本部」は、食に関する総合的かつ効果的な安全施策を推進し、緊急時の迅速な対応をする。

特に、生産段階から消費段階に至る食の安全確保を図るため、緊密に農林水産部等と連携を図る。食の安全安心に関係する県庁内の各課は、別表1のとおりである。

(3) 監視指導の実施体制

食品等の監視指導に当たっては、県下9箇所の保健所(保健所、保健部)、食肉衛生検査所に配置した食品衛生監視員及び食鳥検査員、と畜検査員が実施する。

また、大規模食品製造施設や給食施設等の監視指導については、東部保健所、中部保健所、南部保健所、西部保健所、北部保健所に設置した食品衛生監視機動班が実施する。(別表2参照)

農畜水産物の生産段階における監視指導は、振興局、家畜保健衛生所が行い、必要により保健所が協力する。

(4) 国及び他の都道府縣市との連携確保

広域的に流通する食品等に係る事件・事故により、被害や影響が広域に及ぶおそれのある場合には、迅速に国（九州農政局、大分農政事務所、九州厚生局、福岡検疫所等）や関係自治体と連絡をとり、連携を図りながら被害防止対策を講じる。

特に、大分市や九州各県とは、定期的開催されるブロック会議等により、緊密な連絡及び連携体制を確保する。

(5) 試験検査の実施体制

収去検査等は、保健所の検査室、衛生環境研究センター、食肉衛生検査所、登録検査機関で役割分担を踏まえ実施する。

各試験検査実施機関に対して、信頼性確保部門による試験検査実施状況に関する内部点検の定期的な実施、外部精度管理調査の定期的な受検等、これらの機関の信頼性確保のための取り組みを行う。（別表2参照）

また、登録検査機関に検査を委託する場合には、委託契約に基づき、業務の受託者としての業務の適正な管理を求め、定期的に、検査の実施状況の確認、精度管理の状況を確認する。

2 一般的な監視指導事項

対 象 施 設	監 視 指 導 事 項
<ul style="list-style-type: none">・食品衛生法に基づく営業許可施設・大分県食品衛生条例、大分県食品行商取締条例に基づく営業許可又は届出施設・集団給食施設、食品販売施設等	<ul style="list-style-type: none">・法等に基づく施設基準、管理運営基準、表示の基準等に適合することの確認・一般的衛生管理事項の実施状況の確認・指導・記録の作成、保存の指導及び確認・「大分県食品製造業衛生管理マニュアル」に記載されている製造業については、このマニュアルに基づきHACCPの理念を取り入れた監視指導
<ul style="list-style-type: none">・と畜場・食鳥処理場	<ul style="list-style-type: none">・法等に基づく施設基準、管理運営基準等についての適合及びその遵守の確認・一般的衛生管理事項の実施状況の確認・指導・記録の作成、保存の指導及び確認

3 重点的な監視指導事項

(1) 国体及び障害者スポーツ大会大会関連施設に対する監視指導

平成20年度は、国体及び障害者スポーツ大会が県下各地で開催され、総勢約7万人の参加が見込まれることから、これら関連施設に対する重点的な監視指導を行う。

【 大分市を除く県内の取組 】

項目	国民体育大会	全国障害者スポーツ大会
開催日時	9月27日～10月7日	10月11日～13日
最大参加者数	4万人	3万1千人
民泊数	1,700人	
民泊関係者検便人数	2,670人	
民泊関係の水質検査	223施設	
共同調理場	106施設	
旅館・ホテル	326施設	30施設
弁当調整施設	139施設	
指定弁当業者	0社(大分市のみ)	6社(大分市を除く)
食品営業許可施設従事者検便	実施の3カ月以内	実施の3カ月以内
要水質検査施設の水質検査	未実施施設は早急に実施	未実施施設は早急に実施
営業施設の収去検査	4月から実施	
民泊、共同調理場 に対する簡易キットによる指導 及び持ち込み自主検査	4月から実施	

(2) 表示に係る監視指導事項

食品表示は、消費者への情報伝達の重要事項であることから、重点的に監視するとともに、表示違反を発見した場合は当該食品等の販売禁止等の措置を講じる。

また、JAS法等食品表示を所管する関係機関による合同立ち入り検査も実施する。

(3) 食品群ごとの食品供給工程を通じた重点監視指導事項

食品衛生上の危害発生状況等を踏まえ、食品供給工程（フードチェーン）の各段階において次の事項を重点的に監視指導を行う。

食品群	監視指導事項
食肉 食肉製品	<p>【解体処理段階】</p> <ul style="list-style-type: none">○健康な獣畜又は家きんのと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進○獣畜又は家きんの病歴を踏まえたと畜検査及び食鳥検査○枝肉、中抜きとたい等の微生物検査による衛生的な処理の検証○と畜場及び食鳥処理場における動物用医薬品等の投与歴を踏まえた、健康な獣畜及び家きんを含めた残留物質検査○認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守の徹底 <p>【製造及び加工段階】</p> <ul style="list-style-type: none">○食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底○製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進○食品等事業者による原材料受け入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の推進 <p>【貯蔵、運搬、調理及び販売段階】</p> <ul style="list-style-type: none">○枝肉及びカット肉の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底○加熱調理の徹底

食品群	監視指導事項
乳 乳製品	<p>【採取段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○搾乳時における衛生確保（微生物汚染防止等）の徹底 <p>【製造及び加工段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止 ○製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ○食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 ○食品等事業者による飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査の徹底 <p>【貯蔵、運搬、調理及び販売段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
卵 卵加工品	<p>【採取段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○鶏舎内の衛生管理の推進 <p>【製造及び加工段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○新鮮な正常卵の受け入れの徹底 ○洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 ○製造又は加工に係る記録に作成及び保存の推進 ○汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 <p>【貯蔵、運搬、調理及び販売段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○低温保管等温度管理の徹底 ○破卵等の検卵の徹底 ○残留動物用医薬品、微生物等の検査

食品群	監視指導事項
水産食品	<p>【採取段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○二枚貝等の貝毒等に関する検査結果に基づく出荷の自粛 ○漁港等の水揚げ場における衛生的な取扱いの徹底 ○有毒魚介類等の排除の徹底 ○養殖魚介類への動物用医薬品の適正使用の徹底 <p>【製造及び加工段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○生食用カキの採捕海域等の適正表示の徹底 ○フグ取扱い有資格者による衛生的な処理の徹底
農産物	<p>【貯蔵、運搬、調理及び販売段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○残留動物用医薬品、微生物等の検査 ○水産加工品の流通管理（保存温度、衛生的な取り扱い等）の推進 ○加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 ○有毒魚介類等の市場からの排除の徹底 <p>【採取段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○残留農薬検査の実施及び食品事業者等による出荷時検査の推進 <p>【製造及び加工段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ○食品等事業者による原材料受入れ時の安全性の確保の推進 <p>【貯蔵、運搬、調理及び販売段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○残留農薬、汚染物質等の検査の実施 ○穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進 ○有毒植物、キノコ等の市場及び農産物販売所からの排除の徹底

4 監視回数に係る基本的事項

食品等事業者の業種ごとの施設への監視指導について、過去の食中毒の発生頻度、製造・調理・流通される食品の流通の広域性、規模、取扱い食品の特殊性などを考慮して、次の5段階に分類し年間の標準監視回数を定める。

平成20年度の年間標準監視指導回数は別表3に示す。

ランク	監視回数	対象施設の考え方
A	年6回以上	○対米輸出水産食品製造施設
B	年3回以上	○前年度、食中毒を発生させた施設 ○前年度、成分規格基準違反食品を製造した施設 ○前年度、健康被害に係る苦情発生原因施設 ○前年度、衛生規範指導基準・大分県食品衛生指導基準等に基づく収去検査で「不良」と判定された食品の製造施設（等とは生食用食肉：牛、馬の肝臓又は肉） ○対EU輸出水産食品製造施設（必要な場合はその都度）
C	年2回以上	○大型の食品提供施設等 ○食品衛生法に基づく製造施設で成分規格の定められた食品の製造業等 ○食肉処理業（食鳥処理場・と畜場を含む） ○と畜場法・食鳥処理法の施設 ○総合衛生管理製造過程承認施設
D	年1回以上	○上記以外の製造業 ○学校等の給食施設 ○食中毒事件の発生頻度が高い食品提供施設等
E	2～6年に1回以上	○上記以外の施設

5 各種一斉取締りの実施に関する事項

食中毒が多発する夏期、食品の流通量が増加する年末及び県内の観光地においては、春・秋の行楽シーズンに、大型食品販売店、宿泊施設、弁当仕出し屋などの大型調理施設を重点的に立ち入り監視指導を実施する。

フグシーズンが始まる時期にフグ取扱い施設を重点的に立ち入りフグ中毒の防止に努める。

また、県内各地で開催される祭典等で提供される食品の製造施設（一時的食品営業施設を含む。）及び食品の衛生的な取扱いについて監視指導を行う。

夏期食品一斉取締り	7月1日～7月31日
食品衛生月間	8月
年末一斉取締り	12月1日～12月28日
観光・行楽地監視	4月～5月 9月～10月
祭典等監視	開催期間ごと

第2 食品等の収去検査に等に関する事項

1 収去検査の基本的考え方

収去検査は県特産食品、県内広域に流通する食品及び消費者の利用頻度が高く、食中毒の原因となりやすい食品を重点的に実施する。

検査項目は「食品衛生法に基づく食品、添加物等の規格基準」・「衛生規範指導基準」及び「大分県食品衛生指導基準」について実施する。

平成20年度の収去検査計画は、食品衛生上の危害の発生状況、過去の収去検査結果等を考慮し別表4のとおりとする。

2 平成20年度収去検査計画重点事項

- (1) 国体・障害者スポーツ大会関連施設で製造される食品検査
- (2) 海外から輸入される農水産食品を対象に残留動物用医薬品、残留農薬等の検査
- (3) 県内で生産される農畜水産食品を対象に残留動物用医薬品、残留農薬等の検査
- (4) 県内で製造・加工・販売される食品を対象に食品添加物、成分規格等の検査
- (5) 食中毒の原因となりやすい食品を対象に食中毒原因微生物の検査
- (6) 県内で製造加工される食品を対象に表示義務のあるアレルギー物質（牛乳、卵等）の検査
- (7) 遺伝子組換え食品の検査（食品原材料）

第3 違反を発見した場合の対応に関する事項

1 立入り検査時に違反を発見した場合の対応

(1) 施設の違反

立入り検査で、食品営業関係施設が食品衛生関係法令に規定された施設基準、衛生管理運営基準に違反している事実を発見した場合、その違反の違反の違反が軽微な場合は、その場において食品衛生指導注意票等を交付し書面での改善指導を行う。

違反により、健康被害の発生、違反食品が製造されるおそれがある場合等場合は、食品衛生上の危害を防止するために、その施設の改善命令や営業停止処分等の措置を取る。

(2) 食品の違反

立入り検査で、不衛生な食品等や食品衛生法で規定された食品、添加物等の規格基準に違反した食品等が発見した場合は、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、必要に応じ関係自治体と連携して廃棄又は回収等の措置を速やかに講じるとともに、必要に応じ、食品衛生法に基づく廃棄命令、営業停止、施設の改善命令等を行う。

また、悪質な事例については告発を行う。

2 収去検査の結果、違反を発見した場合の対応

検査の結果、違反が発見された場合は、前記1-(2)と同様な措置を取る。

違反食品の生産、製造、加工、輸入等を行った施設が大分市や他の自治体に属する場合は、速やかに関係自治体及び国に情報提供し、連携して違反食品等の流通防止対策、再発防止対策を講じる。

また、違反食品等を製造、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、積極的に食品衛生法第26条第1項に基づく検査命令を行う。

3 違反の公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにし、健康被害拡大防止のため、食品衛生関係法令又は法令に基づく処分に違反した者(原則として当該違反により書面による行政指導の対象となる者を含み、違反が軽微であって、かつ当該違反について直ちに改善が図られた者を除く。)の名称、違反の内容、対象食品、対象施設等を県庁ホームページ、マスコミ発表等の手段を用い、随時公表する。

第4 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項

食中毒等健康被害発生時の対応については、食品衛生法の規定並びに大分県の「食中毒対策要綱」「毒劇物等を原因とする食中毒対策要領」に基づき、原因究明及び健康危機管理対策を実施する。

発生時の対策としては、必要に応じ、薬事監視、医療監視、水道担当部局等関係部局及び関係自治体への迅速な情報提供及び当該関係部局との密接な連携を図るとともに、被害拡大と再発防止のため、迅速な原因究明調査の実施、必要な情報の公表等を行う。

食中毒予防の観点から、食中毒発生状況に関する食品等事業者及び県民への情報提供を行う。

また、いわゆる健康食品による健康被害発生時においても、原因究明を迅速に行い、国に調査経過、結果をすみやかに報告するとともに、必要に応じ公表を行う。

第2章 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項

県内（大分市を除く）の製造者、加工者、販売者等の食品等事業者に対して、必要に応じて農林水産部局と連携を図りながら、次の事項を指導する。

1 食品衛生管理者・食品衛生責任者の設置

食品衛生法第10条に基づき、乳製品等の食品等の製造又は加工を行う営業者は、食品衛生管理者を設置するとともに、食品衛生管理者が、適切にその職責が果たされるよう、講習会や情報提供を実施し、食品衛生管理者の意見を尊重するよう努めなければならない。

また、営業者に対しては、食品衛生管理者を置かなければならない営業施設以外であっても、その製造、加工、調理等を自主的に管理する者として、食品衛生責任者等の食品衛生に関して相当の知識を有する者を置き、食品衛生管理に当たらせるよう指導するとともに、必要な知識を習得するために講習会等を実施する。

2 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食品等事業者の責務である自主検査、原材料の安全性確認等の実施を進めるとともに、記録の作成及び保存の推進を図る。

また、衛生管理に係る基準、食品等の適正表示の実施、食品等に係る基準違反及び苦情の事例等についての講習会等を開催するとともに、県庁ホームページ等を活用した情報提供を図る。

また、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促進するため、(社)大分県食品衛生協会に対し助言、指導を行う。

3 製造者及び加工者に対するHACCP導入の推進

製造及び加工者に対して、総合衛生管理製造過程の承認の対象となる食品の製造又は加工を行っていない者も含め、HACCPの導入の推進を図るよう、講習会の実施等を通じて、普及及び啓発を図る。

4 と畜場、食鳥処理場設置者による衛生管理の推進

と畜場法に基づく衛生管理責任者、作業衛生責任者及び食鳥処理法に基づく食鳥処理衛生管理者が、適切にその職責が果たされるよう、講習会や情報提供を実施するとともに、設置者等については、衛生管理責任者等の意見を尊重するよう、意識向上を図る。

第3章 関係者相互の情報及び意見交換の実施に関する事項

1 監視指導計画について

食品衛生監視指導計画の策定や年度途中に監視指導計画を変更する場合は、県庁ホームページ等を利用したパブリックコメント、大分県食品安全推進県民会議及び消費者等を対象とした意見交換会等で県民から意見徴収し、監視指導計画に反映させる。

2 監視指導等の結果及び食品検査結果について

監視指導の実施状況の結果については平成21年6月末までに、食品等の収去検査結果については、半期毎にホームページに掲載する。

3 県民との情報及び意見の交換の実施

- (1) 大分県食品安全推進県民会議
定期会議の開催及び食品製造施設等の現地視察等の実施
- (2) 食の安全安心に関する意見交換会の開催
県下各地で随時開催

4 消費者への食品による危害発生防止のための情報提供

家庭における食中毒発生を未然に防止するため、食品の購入から喫食までの食品の取扱い（適正な温度による食品の保存、調理時における二次汚染の防止）、フグ、有毒野生植物の取扱い等に関する教育活動を行う。

- (1) ラジオを利用し食の緊急情報を発信
- (2) 県のホームページで食品による危害発生防止のための情報提供
- (3) 大分県食中毒注意報発令要領に基づき注意報を発令
- (4) 消費者団体等からの要請による食品衛生に関する出前講座の実施

第4章 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

食品衛生法第2条第1項の責務規定の内容も踏まえて次に掲げる事項等、人材の養成及び資質の向上を図る取組を実施する。

1 食品衛生監視員、食品検査従事職員、と畜検査員、食鳥検査員等の資質の向上

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及び食品検査従事職員に対して技術研修、法令の内容等に係る教育の充実を図る。

- (1) 食品衛生監視員・と畜食鳥検査員・狂犬病予防員研究発表会の実施
- (2) と畜検査員・食鳥検査員研修会の実施
- (3) 健康危機管理（感染症・食中毒）研修会・シミュレーションの実施
- (4) HACCP関係講習会への派遣
- (5) 疫学研修会への派遣
- (6) 国等が実施する研修会への派遣
- (7) 食品関係学会への派遣

2 食品等事業者の自主的衛生管理を担う者の養成及び資質の向上

- (1) 食品衛生責任者等の養成
（社）大分県食品衛生協会が実施する食品衛生責任者の養成講習会及び実務講習会の支援
- (2) と畜場法に基づく衛生管理責任者及び作業衛生責任者の養成
必要に応じ、衛生管理責任者及び作業衛生責任者講習会を実施
- (3) 食鳥処理法に基づく食鳥処理衛生管理者の養成
必要に応じ、食鳥処理衛生管理者の講習会を実施
- (4) ふぐ処理者の登録
大分県食の安全・安心推進条例第16条第2項及び施行規則第7条に基づき知事が指定する、ふぐの処理に関する講習会を受講した者をふぐ処理者として登録する。（登録の有効期間は5年間）
- (5) 食中毒防止に関する講習会
食中毒の発生防止を図るため、各保健所において、食品等事業者、従事者及び集団給食施設の調理従事者に対し、衛生講習会の実施
- (6) 食品等事業者自らが行う食品衛生管理者等の養成活動の推進
食品等事業者自らが行う食品安全に係る知識及び技術を有する者の養成及び資質の向上を推進し、必要に応じ講師の派遣
- (7) 食品衛生推進員及び食品衛生指導員の教育
（社）大分県食品衛生協会と連携し、食品衛生推進員及び食品衛生指導員の育成に関する研修会を実施する。

別表1 食の安全安心に関係する県庁内の各課

部 名	課 名	食の安全安心に関係する部分
企画振興部	広報広聴課	広報及び広聴に関する事
福祉保健部	薬務室	薬事法の施行に関する事
	健康対策課	健康づくり対策の総合企画及び連絡調整に関する事 健康増進法の施行に関する事
生活環境部	生活環境企画課	関係各課の総括に関する事
	県民生活・男女共同参画課	不当景品類及び不当表示防止法の施行に関する事 消費生活・男女共同参画プラザに関する事
	私学振興・青少年課	私学の給食に関する事
	食品安全・衛生課	食品安全基本法及び食品衛生法の施行に関する事 と畜場法及び食鳥処理法の施行に関する事
	環境保全課	水道に関する事
商工労働部	商工労働企画課	計量に関する事
	経営金融支援室	中小企業の金融に関する事
	商業・サービス業振興課	県産品の販路開拓及び開発促進に関する事
農林水産部	おおいたブランド推進課	農薬・肥料の取締りに関する事 土壌汚染に関する事 野菜・果樹の流通に関する事 JAS法に関する事
	集落・水田対策室	米・麦・大豆の生産・流通に関する事
	園芸振興室	果樹・野菜の生産に関する事
	畜産振興課	畜産物の生産及び流通に関する事
	家畜衛生飼料室	動物薬事、家畜衛生に関する事
	林産振興室	特用林産物の生産、流通に関する事
	漁業管理課	水産物の流通に関する事
	水産振興課	養殖業に関する事
	教育庁	体育保健課
警察本部	生活環境課	食の安全にかかる捜査に関する事

別表2 食品関係営業施設監視指導等の実施体制

食品関係営業施設の監視指導等実施機関とその役割

公所名	担当業務
食品安全・衛生課	ア 監視指導計画及び大分県で実施する施策の策定及び公表 イ 県民への食品衛生に関する情報の提供 ウ 県庁内関係部局及び他自治体との連絡調整
東部保健所 中部保健所 南部保健所	ア 食品衛生法に基づく営業許可施設、大分県食品衛生条例に基づく営業許可施設及び大分県行商取締条例に基づく営業許可施設の監視指導（HACCP導入施設など高度な衛生管理を必要とする施設を含む。） イ 違反食品、苦情食品に係る調査 ウ 食中毒（疑いを含む。）に係る調査 エ 営業者等及び消費者への衛生講習会の実施及び食品衛生に関する情報提供 オ 食品営業施設における自主管理体制推進のための研修及び実地指導 カ 認定小規模食鳥処理場及び併設する食肉処理施設の監視指導
豊肥保健所 北部保健所	ア 食品衛生法に基づく営業許可施設、大分県食品衛生条例に基づく営業許可施設及び大分県行商取締条例に基づく営業許可施設の監視指導（HACCP導入施設など高度な衛生管理を必要とする施設を含む。） イ 違反食品、苦情食品に係る調査 ウ 食中毒（疑いを含む。）に係る調査 エ 営業者等及び消費者への衛生講習会の実施及び食品衛生に関する情報提供 オ 食品営業施設における自主管理体制推進のための研修及び実地指導 カ 食鳥検査の実施 キ 食鳥処理場の監視指導 ク 食鳥処理場に併設する食肉処理施設の監視指導
西部保健所	ア 食品衛生法に基づく営業許可施設、大分県食品衛生条例に基づく営業許可施設及び大分県行商取締条例に基づく営業許可施設の監視指導（HACCP導入施設など高度な衛生管理を必要とする施設を含む。） イ 違反食品、苦情食品に係る調査 ウ 食中毒（疑いを含む。）に係る調査 エ 営業者等及び消費者への衛生講習会の実施及び食品衛生に関する情報提供 オ 食品営業施設における自主管理体制推進のための研修及び実地指導 カ と畜検査の実施 キ と畜場・認定小規模食鳥処理場及び併設する食肉処理施設の監視指導
食肉衛生検査所	ア と畜検査の実施 イ と畜場の監視指導 ウ と畜場に併設する食肉処理施設の監視指導

収去検査等の実施機関とその役割

公所名	担当業務
食品安全・衛生課	ア 監視指導計画（収去検査を含む。）の策定及び公表 イ 収去検査結果に基づく行政処分の公表 ウ 収去検査結果についての県庁内関係部局及び他自治体との連絡調整
保健所（食品衛生担当）	ア 収去検査検体の採取 イ 違反食品、苦情食品及び食中毒（疑いを含む。）に係る検体の採取 ウ 検査結果の通知及び指導
保健所（検査担当） 東部保健所 豊肥保健所 北部保健所	ア 収去検査検体の検査 食品に係る細菌検査 イ 違反食品、苦情食品及び食中毒（疑いを含む。）に係る検体の検査
衛生環境研究センター	ア 収去検査検体の検査 食品に係る残留農薬、残留動物用医薬品、重金属等の理化学検査及び微生物検査等 イ 違反食品、苦情食品及び食中毒（疑いを含む。）に係る検体の検査
食肉衛生検査所	ア と畜検査及び食鳥検査に係る精密検査 イ と畜検査に係る抗生物質等の残留動物用医薬品の検査 ウ T S E のスクリーニング検査 エ 検査結果の通知及び指導

※ 国民体育大会及び障害者スポーツ大会関連施設を重点的に実施

別表3 業種ごとの年間標準監視指導回数

ランク	監視回数	対象施設	
A	年6回以上	対米輸出水産食品製造施設	
B	年3回以上	前年度、食中毒を発生させた施設	
		前年度、成分規格基準違反食品を製造した施設	
		前年度、健康被害に係る苦情発生原因施設	
		前年度、衛生規範指導基準・大分県食品衛生指導基準等に基づく収去検査で「不良」と判定された食品製造施設（等とは生食用食肉：牛、馬の肝臓又は肉）	
		対EU輸出水産食品製造施設（必要な場合はその都度）	
C	年2回以上	食品衛生法に基づく施設	飲食店（大型店 ※1）
			乳処理業
			集乳業
			魚介類せり売り営業
			乳酸菌飲料製造業
			乳製品製造業
			アイスクリーム類製造業
			清涼飲料水製造業
			食肉製品製造業
			食肉処理業（と畜・食鳥を含む）
			と畜場法・食鳥処理法の施設
			総合衛生管理製造過程承認施設
			D
上記以外の製造業			
魚介類販売業			
食肉販売業			
給食施設（学校等 ※2）			
E	2～6年に1回又は実情に応じて	上記以外の食品衛生法に基づく施設	上記以外の飲食店
			魚介類販売業（包装）
			食肉販売業（包装）
			乳類販売業
			喫茶店営業
		その他	
		大分県食品衛生条例に基づく製造業	
		大分県行商取締条例に基づく施設 魚介類の行商等	
		上記以外の給食施設	
		グリーンツーリズム施設	
食品の販売業			

※1 大型店：同一メニューで1日300食以上または1日750食以上提供する店舗、国体体育大会及び障害者スポーツ大会関連施設

※2 学校等：学校、幼稚園、保育園、入所型老人福祉施設等、国民体育大会及び障害者スポーツ大会関連施設

別表4 収去検査計画

検査内容	主な検査対象食品 ^(参)	検体数	検査機関
残留農薬	<ul style="list-style-type: none"> 県産農産物（生産、出荷量の多いもの） 輸入農産物 加工食品（*） 	230 国産（110） 輸入（120）	衛生環境研究センター 登録検査機関
残留動物用医薬品	<ul style="list-style-type: none"> 県産食肉 輸入食肉 県産養殖魚介類 輸入養殖魚介類 県産鶏卵 	205 国産（165） 輸入（40）	衛生環境研究センター 食肉衛生検査所
遺伝子組換え食品	<ul style="list-style-type: none"> 輸入大豆 	10 輸入（10）	登録検査機関
アレルギー物質	<ul style="list-style-type: none"> 菓子などの加工食品（アレルギー物質と表示の適正確認） 	20	衛生環境研究センター
食品添加物等	<ul style="list-style-type: none"> 加工食品（食肉製品、菓子、漬物） 	75	衛生環境研究センター
微生物 （食中毒原因微生物等）	<ul style="list-style-type: none"> 清涼飲料水 県産鶏卵 食肉 魚介類 	120 輸入（40）	衛生環境研究センター
微生物 国民体育大会及び障害者スポーツ大会関連施設を重点的に実施する	<ul style="list-style-type: none"> 弁当、そうざい(国体等 465) 洋生菓子 生食用魚介類 食肉 魚介類加工品 豆腐 めん類 ソフトクリーム 冷凍食品 	900	保健所検査室
計（延べ）		1,560	

※ 実検体数（輸入食品：170 検体 国産食品：1,310 検体）

※ 残留農薬の加工食品については、国から検査法等が示された場合に実施します。

（参）検査対象食品の具体的食品名の例示

検査対象食品名	具体的食品の名称例示
魚介類	刺身類 カキ等貝類
冷凍食品	食品衛生法で規定されたもの
魚介類加工品	魚肉練り製品、干物、魚介類を主原料にした惣菜（つくだ煮等）
肉卵類及びその加工品	食肉、鶏卵、食肉製品等、肉卵
穀類及びその加工品	弁当、おにぎり、寿司、おはぎ、調理パン、めん類、穀類を主原料にした惣菜
野菜・果物及びその加工品	豆類、いも類及びその他の野菜類、果物、豆腐、漬物、野菜・果物を主原料にした惣菜
菓子類	ケーキ、饅頭、菓子パン、
清涼飲料水	ミネラルウォーター、果汁飲料、炭酸飲料

平成20年度収去検査計画(検査内容別)

食 品	収去検 体数	検査内容別検体数内訳						
		残 留 農 薬	残留動 物用医 薬品	遺伝子 組換え 食品	アレルギー 物質	食 品 添加物	微生物	延べ 検体数
魚介類	120		20				120	140
冷凍食品	40	30					10	40
魚介類加工品	105					15	90	105
肉卵類及びその加工品	220		185			15	80	280
アイスクリーム類・氷菓	30						30	30
穀類及びその加工品	330			10	10		310	330
野菜類・果物及びその加工 品	450	200				30	220	450
菓子類	165				10	15	140	165
清涼飲料水	20						20	20
その他の食品	0							0
牛乳・加工乳	0	0						0
合計	1,480	230	205	10	20	75	1,020	1,560

※ 同一検体で検査内容が2項目あるものがあるため、収去検体数と検査項目合計は合致しない。

平成20年度収去検査計画(検査・収去実施機関別)

食 品	検査実施機関別検体数				収去実施機関別検体数			
	衛生環 境研究 センタ ー	登 録 検 査 機 関	保 健 所	食 肉 衛 生 検 査 所	合 計	保 健 所	食 肉 衛 生 検 査 所	合 計
魚介類	40		80		120	120		120
冷凍食品	30		10		40	40		40
魚介類加工品	15		90		105	105		105
肉卵類及びその加工品	75		20	125	200	75	125	200
アイスクリーム類・氷菓			30		30	30		30
穀類及びその加工品	10	10	310		310	310		310
野菜類・果物及びその加工 品	80	150	220		450	450		450
菓子類	25		140		165	165		165
清涼飲料水	20				20	20		20
その他の食品								0
牛乳・加工乳								0
合計	295	160	900	125	1,480	1,355	125	1,480

< 参 考 資 料 >

○ 大分県内の主な食品関係営業施設数（平成19年3月末現在、大分市除く）

業 種 名	施設数	業 種 名	施設数
飲食店：一般食堂・レストラン	4,833	乳類販売業	1,500
飲食店：仕出し屋・弁当屋	679	食肉処理業	73
飲食店：旅館	869	食肉販売業	1,061
飲食店：その他(スナック等)	3,028	食肉製品製造業	27
菓子製造業	1,366	乳酸菌飲料製造業	7
乳処理業	3	みそ製造業	138
乳製品製造業	11	醤油製造業	38
魚介類販売業	1,202	酒類製造業	61
魚肉練り製品製造業	60	めん類製造業	57
食品の冷凍又は冷蔵業	51	そうざい製造業	396
かん・びん詰食品製造業	74	清涼飲料水製造業	65
喫茶店営業	1,593	冰雪製造業	20
あん類製造業	12	つけもの製造業	611
アイスクリーム類製造業	26	こんにゃく製造業	121
		計	17,982

○ 大分県内の集団給食施設数（平成19年3月末現在、大分市除く）

施 設 名	施 設 数
学校給食	109
保育園、幼稚園、老人福祉施設等	470
病院、診療所	232
事業所	20
計	831

○ 大分県内のと畜場、食鳥処理場数(平成19年3月末現在、大分市除く)

と 畜 場	大規模食鳥処理場	認定小規模食鳥処理場
2	2	29

○ 大分県内の総合衛生管理製造過程承認施設及び対米輸出水産食品製造認証施設

厚生労働大臣及び大分県が国と協議し、食品の製造・加工が、原材料の受入から製品の出荷までの工程を徹底した、総合的・連続的衛生管理のもとで行われていることを認めた施設です。

承認、認証された食品は高度な衛生管理のもとで製造した食品であると見なされ、食品の安全確保を最優先した企業責任を明確にしている施設と言えます。

総合衛生管理製造過程承認施設（平成19年3月末現在）

施 設 名	所在地	承 認 食 品	承認年月
(有)ガンジーハウス	竹田市	○ 牛乳	H10.9
(株)ジェイエイフーズおおいた	杵築市	○ 清涼飲料水	H15.2
九州乳業(株) (みどりの王国)	大分市	○ 牛乳 ○ 乳(加工乳)	H15.3 H16.5
サッポロビール(株)新九州工場	日田市	○ 清涼飲料水 ・その他の清涼飲料水：除菌するもの等	H17.1
計 4 施設		計 6 食品	

対米輸出水産食品製造認証施設(平成19年3月末現在)

施 設 名	所在地	認 証 食 品	認証年月
サブ水産(株)臼杵工場	臼杵市	○ 万能紋甲（イカ）	H10.5

用語説明

○アレルギー物質(食物アレルギー)

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反応によるものを食物アレルギーと呼んでいます。この免疫学的な防御反応とは、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、抗体がつけられるものです。その後の抗原の侵入に対して、この抗体がよい方向に働けば、病気の発症を押さえて免疫ができますが、アレルギー体質の人の場合、過敏な反応をして、血圧低下、呼吸困難又は意識障害等、様々なアレルギー症状が引き起こされます。

※ アレルギー物質を含む食品の表示(アレルギー表示)

アレルギー患者にとっては、自分の摂食するものの中に、自分の体が反応するアレルギー物質を含むか否かが判り、選別できるように情報提供を受けることが重要です。食品衛生法によりアレルギー表示の義務づけられたものが5品目(小麦、そば、卵、乳、落花生)ですが、指導により表示を推奨されたものが20品目(あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、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)で、この品目は適宜見直されることとなっています。

○遺伝子組換え食品

「組換えDNA技術」を利用してつくった農作物や微生物を使った食品のことです。組換えDNA技術を応用した食品は、農作物と組換え体そのものを食べない食品添加物のようなものに分けられます。

平成20年2月12日現在で、厚生労働省が安全性を審査したものとしては、とうもろこし、ジャガイモ等の農作物が88品種、キモシン、 α -アミラーゼ等の食品添加物が14品目あります。

平成13年4月から遺伝子組換え食品の安全審査が義務化されたことにもない、遺伝子組換え食品が使われている食品は表示が義務化されています。ただし、当面義務表示としないものが一部あります。

※ 遺伝子組換え食品のモニタリング調査

全国の各検疫所で行っている抜き取り検査のことを指します。

通常のモニタリングとは、日常的・継続的に行う監視・観察のことをいいます。

○大分県食の安全・安心推進条例

食の安全安心は、行政だけでなく、食品の生産から消費に至るまでの全ての関係者が、それぞれの立場で努力するとともに、関係者の相互理解と協力のもとに進めるため、平成17年3月31日に策定されました。この中にふぐを安心して食していただくために、この条例で取り扱う人及び施設に対する規定を設けました。

○大分県食品安全行動計画

平成17年10月に策定した長期総合計画「安心・活力・発展プラン2005」の「安心」戦略「安全・安心な暮らしの確立」を進めるための施策を計画的に推進するため、条例第7条に基づき向こう3ヶ年の計画を平成18年3月に策定しました。

○大分県食の安全確保推進本部

食に関する総合的かつ効率的な安全対策を推進し、食に対する県民の安全・安心を確保するため、副知事を本部長とし、関係する企画振興部、福祉保健部、生活環境部、商工労働部、農林水産部、教育庁及び警察本部の部長などをメンバーとする組織を平成15年9月1日設置しました。また、この本部の付議事項について協議するため、関係20課室長をメンバーとする幹事会を設置しています。

○大分県食品安全推進県民会議

大分県における食の安全安心確保を推進するため、広く県民の意見を聴取し、施策に反映することを目的として、消費者代表6名、生産・製造者代表6名、流通販売業者代表6名、学識経験者代表2名の20名の委員で構成され、平成15年9月22日に設置しましたが、現在は大分県食の安全・安心推進条例に基づき、設置しています。

○大分県食中毒注意報発令要領

大分県では「食中毒注意報発令基準」（昭和48年度）を設け、食中毒が発生しやすい気象条件になったとき、この基準に基づき食中毒注意報を発令しています。この基準は、下表のとおりですが、前日の気象条件で2項目（特に気温、湿度）以上が基準値に達し、食中毒のおそれがあると予想される場合に発令します。発令期間は、夏場の食中毒が発生しやすい6月15日から9月14日の3ヶ月間です。「大分県食中毒注意報発令要領」は県内の関係機関へ対し食中毒注意報の発令に関して定めた要領です。

また、本年は、国体及び障害者スポーツ大会に関連し、財団法人日本気象協会大分事業所の協力により、9月下旬、10月上旬中旬を加え、食中毒注意報を発令します。

※ 食中毒注意報発令基準

気象条件		気温（最高） 当日の最高気 温予想も参 考	湿度（平均） 前日の 3・9・15 ・21 時の観測 値	不快指数（約） 前日の 12・15 時 の最高値 （参考）	気圧（hpa） 前日と当日 の気圧動向 （参考）	最低気温 又は 最高気温 （参考）
6 月	中下旬	27℃以上 28℃以上	90%以上 80%以上	7.8以上 7.8以上	左の条件に 気圧が 1,000hpa 未 満より急に 1,000hpa 以上に上昇 する場合	最低気温が 25℃を 3 日連続超過 した場合又 は最高気温 が 35℃を 超過した日 の翌日
7 月	上中旬 下旬	27℃以上 30℃以上	90%以上 80%以上	8.0以上 8.0以上		
8 月	中	30℃以上	80%以上	8.0以上		
9 月	上旬	28℃以上	80%以上	7.8以上		
	中旬	27℃以上	90%以上	7.8以上		
9 月	下旬	27℃以上	90%以上	7.8以上		
10 月	上中旬	27℃以上	90%以上	7.8以上		

hpa:ヘクトパスカル

注1 前日が雨または曇の日で翌日が晴の時発生が多いので参考にする。

2 不快指数 = (湿球温度 + 乾球温度) × 0.72 + 40.6

不快指数 7.0以上 一部の人が不快

7.5以上 半数の人が不快

8.0以上 全員が不快

3 前日の気象条件にさらに当日の気象条件を参考にする。

○大分県食品衛生指導基準

食品による危害の発生を未然に防止するため、食品衛生法に規格基準のない食品の細菌学的基準について衛生管理のための指標を定めたものです。食品の製造・加工、流通、販売における食品営業者の自主的管理及び行政の科学的食品衛生指導の推進を図ることを目的として、平成元年に定めました。対象食品としては、生食用魚介類やサンドイッチ類などがあります。

○大分県食品衛生条例

食品衛生法で定められた許可対象の営業のほかに、県が公衆衛生上の見地から必要な取り締まりを行う必要があると判断した営業やその施設基準等について定めた条例です。現在、つけもの製造業、こんにゃく製造業、ところてん類製造業、ふ製造業の4種類が許可対象営業として定められています。

○大分県食品行商取締条例

「食品行商」とは、店舗を設けずに一定地域を移動し、魚介類、アイスクリーム類、ところてん及び削氷を販売し、または菓子を製造する特殊な営業をいいます。この食品行商の許可にあたり必要な遵守事項を定めたものが大分県食品行商取締条例です。

○大分県食品製造業衛生管理マニュアル

効率的かつ効果的な HACCP に沿った監視指導を実施するため、平成14年度から総合衛生管理製造過程承認施設、乳処理業、清涼飲料水製造業14業種に対し作成したものです。

○貝毒

貝が有毒プランクトンを摂取し、体内に濃縮させたもので健康被害の原因となるものをいいます。

毒は主に中腸腺（内臓）に蓄積されることが分かっています。貝毒には麻痺性と下痢性の2種類があり、これまで国内で知られている麻痺性貝毒プランクトンは、ギムノディニウム・カテナータム、アレキサンドリウム・カテネラ、アレキサンドリウム・タマレンセ及びアレキサンドリウム・タミヤバニッチの4種です。

大分県では、近年はギムノディニウム・カテナータムによる麻痺性貝毒の発生が懸念されています。

○外部精度管理調査

食品衛生検査の検査精度の維持向上や信頼性確保を図るために、国が指定する外部の公的検査機関で検査の正確さを評価してもらう調査のことです。

○かび毒

かびの第二次代謝産物で、人を含む高等動物の生体に急性あるいは慢性の生理的もしくは病理的障害をもたらす毒性物質群に対して名付けられた総称です。人の食生活に係るかび毒は20種類以上に及び、その中でも重要と考えられるのはアフラトキシンなどです。

○グリーンツーリズム

農村漁村滞在型余暇活動のための基盤整備の促進に関する法律（平成6年制定）の定義では、「緑豊かな農山漁村地域において、その自然、文化、人々との交流を楽しむ滞在型の余暇運動」のことであり、ひとことで言うと「農村で楽しむゆとりある休暇である」とされています。

○残留動物用医薬品

動物用医薬品のうち抗生物質、合成抗菌剤などは、家畜の生産段階において、主として疾病の治療と予防を目的として使用されているものです。これら抗生物質などは、家畜に投与されてから、排出されるまでに一定の期間が必要です。医薬品の種類、投与量、投与方法によりその排出されるまでの期間は様々ですが、医薬品が投与されてから肉、乳、卵などが出荷されるまでの期間が不足した場合には、肉、乳、卵などに医薬品が残ります。これが、残留動物医薬品です。

残留した医薬品は、ヒトの消化管内への影響が懸念されるため、残留基準を設定して、動物医薬品の使用に際しての規制や食品中の動物医薬品の残留検査を行うことにより、食品の安全性を図っています。(ポジティブリスト制度参照)

○残留農薬等

食品に残留する農薬等については、食品衛生法により残留基準が設定されています。しかし、残留基準が設定されていない農薬等については、残留している農薬等への規制がなく、その取り扱いが問題となっていました。これに対応するため、食品中に残留する農薬等のうち、残留基準が設定されていないものを一定量以上を含む食品の流通が原則禁止されることとなりました。(ポジティブリスト制度)

この制度のもとでは、基準が設定されている農薬等で、その基準を超えて残留が検出された場合や基準が設定されていない農薬等が一定量を超えて残留する場合にはその食品の流通は禁止されます。

○(社)大分県食品衛生協会

大分県内の食品関係事業者で構成される団体で、業界の自主管理体制の確立や食品関係業界における食品による衛生上の危害発生の防止を図ること等を目的として事業を行っている団体です。

○収去検査

食品衛生法に基づいて、食品衛生監視員が事業者などから無償で食品を採取し、定められた規格・基準等に適合しているかどうか調べる検査のことです。なお、食品の採取にあたっては製造者、販売者の同意を必要としないとされています。

○集団給食施設

食品衛生法の営業許可を必要としない学校、病院、保育所、社会福祉施設、老健施設等、特定多人数に対して継続的に食事を供給する施設のことです。

○食中毒対策要綱

食中毒の発生を予防するとともに、食中毒又はその疑いのある事例が発生した場合に、関係部局及び国、自治体等関係機関とも連携し、適切な原因究明及び再発防止措置を講ずることにより、公衆衛生上の危害拡大を防止することを目的にその適切な方策について規定しています。

○食中毒の原因微生物

食品や飲料水を媒介して食中毒を引き起こす微生物のことをいいます。従来は細菌に限定して呼ばれていましたが、近年はウイルスも病原体として考えられています。食中毒は、感染の仕方や予防対策面から感染型と毒素型に大別されています。

※ 感染型食中毒

食品を汚染した生きて菌が食物や飲料水とともに経口的に取り込まれ、腸管内で細菌が増殖して食中毒症状を起こすことをいいます。細菌としては、サルモネラ、腸炎ビブリオ、病原大腸菌、下痢原性大腸菌、カンピロバクター、ウェルシュ菌、エルシニアなどがある。ウイルスとしては、ノロウイルス（旧SRSV）やA型肝炎ウイルスがあります。

※ 毒素型食中毒

食品内で細菌が大量に増殖し、産生された毒素が食品内に蓄積され、これを喫食して起きるものです。病原体としては、黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌があります。

○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)

食鳥処理の事業について必要な規制を講じ、食鳥検査の制度を設けることにより、食鳥肉などに起因する衛生上の危害の発生を防止して国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。現在、法の対象となる食鳥は鶏、あひる、七面鳥に限られています。

○食鳥検査員

食鳥処理法に基づき、年間処理羽数が30万羽を超える食鳥処理施設において食鳥の疾病排除等のために検査を行う職員で、獣医師である資格要件があります。県内では2カ所（竹田市、中津市）あり、保健所の食鳥検査員が検査にあたっています。食鳥検査員は、食鳥検査以外にも食鳥処理施設の衛生指導も行います。

○食鳥処理衛生管理者

食鳥処理を衛生的に管理するために各食鳥処理場に設置されている者のことです。資格要件は食鳥処理法に定められています。

○食品安全基本法

食品の安全性に対する国民の不安や不信を踏まえ、食品の安全性に関するリスク（危害）評価を行う食品安全委員会の設置を含む、国民の健康保護を目的とした包括的な食品の安全性を確保するための法律として平成15年5月に公布され、平成15年7月1日内閣府に食品安全委員会が設置されました。

○食品衛生法

食品衛生法は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的として、昭和22年に制定されたものです。有害食品などの製造販売等の禁止や飲食店営業などの34業種の許可及び営業の禁停止などの各種規制の規定が定められています。

○食品衛生監視員

食品衛生法に基づく食品営業施設の立入検査、食品や添加物などの収去及び食品衛生に関する指導などを職務とする公務員のことです。

厚生労働大臣の指定した養成施設で所定の課程を修了すること、又は薬剤師・獣医師であることなど一定の資格要件が定められています。国（検疫所）、都道府県の保健所、保健所を設置する市の保健所等に配置されています。

○食品衛生監視機動班

大分県では、県下の5保健所に食品衛生監視機動班を設置し、専門的な監視・指導を行っています。主として、食品の製造施設、多種多様の食品が流通販売される施設及び給食施設などを重点的に立ち入りしています。

また、食品等の収去検査を定期的実施し、有害食品の排除や食品添加物、農薬等が適正に使用されているかをチェックしています。

○食品衛生管理者

食品衛生管理者は、食品衛生法に基づき、製造、加工の過程で特に衛生上の考慮を必要とする食品（食肉製品、魚肉ハム、ソーセージ等）を製造する営業施設に設置が義務づけられています。食品衛生管理者になるための資格要件も法律で定められています。

○食品衛生指導員

（社）日本食品衛生協会が定めている資格要件です。

食品営業者の中から、食品衛生に関する規定の講習を受けて取得する資格で、営業者団体の自主衛生管理を推進するリーダー的な役割を担っています。

○食品衛生責任者

大分県の「食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準を定める条例」で、営業施設ごとに食品衛生に関する責任者を設置することを規定しています。食品衛生責任者は、食品衛生に必要な知識の向上に努め、衛生管理に当たるとともに、製造、加工、調理、保存、販売等が衛生的に行われるよう努める等の責務があります。

○食品添加物

食品衛生法により、「食品の製造過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤、その他の方法によって使用する物をいう。」と定義されています。我が国では、食品添加物は厚生労働大臣が安全性と有効性の両者を確認している「指定添加物」、天然添加物として使用実績が認められ品目が確定している「既存添加物」、「天然香料」や「一般飲食物添加物」に分類されています。天然香料、一般飲食物を除き、今後新たに開発される添加物は、天然や合成の区別なく指定添加物となります。

食品添加物の化合物としての安全性は、一般毒性、生殖毒性、発ガン性などについて主に動物実験により確認されます。

※ 食品添加物の使用基準

食品添加物ごとに、添加できる食品の種類や使用濃度、あるいは使用目的や使用方法を限定したものです。

○飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（飼料安全法）

飼料及び飼料添加物の製造等に関して規制等を行うことにより、飼料の安全性の確保及び品質の改善を図り、公共の安全の確保と畜産物等の生産の安定に寄与することを目的とした法律で、一般には「飼料安全法」と呼ばれています。

主な内容としては、飼料及び飼料添加物の製造、使用、保存、表示の方法や成分の規格が定められている他、製造業者・販売業者・輸入業者は農林水産大臣または県知事に届け出なければならないことなどが規定されています。

この法律の対象となるのは下記の動物です。

- 1 牛、豚、めん羊、山羊及びしか
- 2 鶏及びうずら
- 3 みつばち
- 4 ぶり、まだい、ぎんざけ、こい（食用）、うなぎ、にじます及びあゆ等

※ 飼料添加物

飼料安全法において「飼料添加物」とは、下記の用途に供することを目的として飼料に添加（混和）されるもので、農林水産大臣が農業資材審議会の意見を聞いて「省令」で指定するものを言います。

- 1 飼料の品質低下の防止（防かび剤、抗酸化剤、粘結剤、乳化剤、調整剤）
- 2 飼料の栄養成分その他の有効成分の補給（ビタミン・ミネラル・アミノ酸・色素）
- 3 飼料が含有している栄養成分の有効な利用の促進（合成抗菌剤、抗生物質、着色料、呈味料、酵素、生菌剤、その他）

なお、「飼料添加剤」は疾病の予防又は治療する目的で飼料に添加されている動物用医薬品であり、「薬事法」により規制されています。

○信頼性確保部門

食品衛生法により、都道府県が設置する食品衛生検査施設にはG L Pの導入が義務づけられ、検査データの信頼性保証を確立しています。信頼性確保部門では、県下7施設に対して内部点検と内部精度管理の実施（検査精度の確認）・外部精度管理調査結果の確認など、各検査施設の検査内容の信頼性を保証する業務を行っています。

※ 検査業務管理基準（G L P : Good Laboratory Practice）

- （1）誰がどこで検査しても同じデータが得られるために検査方法の明確化を行う。
- （2）検査をする人は作業手順書どおりに作業を実施し、検査の各部門・区分ごとに責任者を設置して検査体制を明確化する。
- （3）検査が適正に実施されていることを確認するため、定期的に内部・外部精度管理を実施する。

※ G L P規制の歴史

試験検査機関にG L Pが導入された発端は医薬の分野で、1960年に西ドイツの製薬企業が開発した睡眠薬サリドマイドを服用した妊婦が出産した新生児に、特徴ある奇形が発生した事件であります。この事件を機に、世界各国の医薬品規制当局は新医薬品の認可申請に対し、発ガン性や毒性等の様々なデータを要求するようになりました。

この状況の中で問題となったものが、規制当局に提出される各種のデータは適性に試験され、かつ、十分な信ぴょう性を有しているか否かでありました。

そこで、検査機関でのデータが適正に試験され、十分な信ぴょう性を有するものになるために導入されたものがG L Pです。

○成分規格

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品の成分を定めた規格をいいます。

○腸管出血性大腸菌O157

大腸菌は、その名のとおりヒトや動物の大腸内にいる細菌です。ヒトに無害なものが多いのですが、中には胃腸炎を起こす大腸菌があります。「O（オー）157」とは大腸菌の分類を表す言葉で、同様な病気を起こす大腸菌には O26 や O111、O119 などがあります。ベロ毒素を作り、出血を伴う下痢を起こすことから腸管出血性大腸菌と呼ばれています。大腸菌「O157」に感染すると、腹痛や下痢を起こしますが、重症になると出血を伴う下痢の後、脳症、溶血性尿毒症性症候群や血栓性血小板減少性紫斑病と呼ばれる病気を起こすことがあります。中には、感染しても症状が出ない人もいます。この腸管出血性大腸菌は、牛などの動物の大腸内におり、加熱不十分な食肉や調理過程で食肉に接触した食品、糞便や生活排水で汚染された水、患者や保菌動物との接触などが感染の原因となります。大腸菌は熱に弱く、75℃で1分以上加熱すれば死滅します。また、大腸菌は市販の消毒薬で殺菌できますので、手や調理器具、調理台を消毒すれば感染防止に有効です。

○対米水産食品輸出施設

水産食品を米国に輸出する場合には、製造・加工施設が米国が規定する衛生管理基準を満たしたものでなければなりません。衛生管理基準を満たしているか否かの判断は、自治体が国と協議の上、認証することになっており、書類審査、立入り検査により認証することになっています。

○登録検査機関

検査ニーズの増大に対応するため、県の収去した食品等の試験に関する事務を登録検査機関に委託することができます。登録検査機関は一定の要件を備えたうえで、国の登録を受けた検査機関です。大分県では、野菜等の残留農薬検査、穀類等の遺伝子組換え検査を委託しています。

○毒劇物等を原因とする食中毒対策要領

毒劇物等を原因とする食中毒の発生に際し、県、県警察本部及び医療機関が連携し、患者の人命の救助及び被害の拡大を防止するための必要な事項について規定しています。

○と畜検査員

と畜場法に基づき、と畜場においてとさつ、解体される獣畜の疾病等の排除のための検査を行う職員で、獣医師である資格要件があります。と畜検査員は、と畜検査以外にと畜場の衛生指導も行います。

○と畜場法

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、豚及び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、大分県内には2カ所（日田市、豊後大野市）あります。

○と畜場法の衛生管理責任者及び作業衛生責任者

衛生管理責任者はと畜場の衛生管理の保持のためにと畜場の構造設備を管理する者で、作業衛生責任者はと畜場における獣畜のとさつ又は解体を衛生的に管理する者のことです。それぞれの資格要件はと畜場法に定められています。

○中抜きとたい

食鳥とたいからその内臓を摘出したものをいいます。

○認定小規模食鳥処理施設

食鳥処理施設は食鳥のとさつ、羽毛の除去、内臓を摘出する施設のことですが、その中でも、年間処理羽数が30万羽以下の施設が認定小規模食鳥処理施設です。当該施設では食鳥検査員による検査の代わりに、食鳥処理衛生管理者の確認により疾病等の排除を行っています。

○農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)

農林水産物等の生鮮食品、加工食品等の品質や形状、寸法、量目、包装等の基準及びそれらに関する表示についての基準を定めた法律で、通称「JAS法」と呼ばれています。

○農薬取締法

昭和23年に制定されました。農薬について登録の制度を設け、販売規制等を行うことにより、農薬の品質の適正化とその安全かつ適正な使用の確保を図り、もって農業生産の安定と国民の健康保護に資するとともに、国民の生活環境の保全に寄与することを目的とした法律で、その主な内容は、①製造業者及び輸入業者の農薬登録等の規制、②農薬の販売等に関する規制、③農薬の使用に関する基準の設定等です。

なお、農薬取締法に基づく検査を行う機関として独立行政法人の農薬検査所があります。

○HACCPシステム(危害分析重要管理点方式)

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)の略称で、「ハサップ」と呼ばれることもあります。HACCPシステムは1960年代に米国で宇宙開発計画が推進されていた際に、NASA(米国航空宇宙局)等が宇宙食の高度の微生物学的安全性確保のため開発したものです。

HACCPシステムは、最終食品の検査によって食品の安全性を確保しようとする管理法ではなく、危害分析(HA)に基づき、重点的に管理すべき工程を重要管理点(CCP)として定め、その工程を連続的に管理することにより、製品ひとつひとつの安全性・品質を確保する手法です。

※ 総合衛生管理製造過程承認施設

平成7年(1995年)に食品衛生法が改正され、総合衛生管理製造過程による食品の承認制度がスタートしました。

この制度は、特定の食品の製造又は加工業者が当該食品の製造又は加工の方法及びHACCPシステムの適用手順を骨子とした衛生管理の方法について記載した総合衛生管理製造過程の実施計画書を申請書とともに厚生労働省に提出し、厚生労働大臣が内容を審査したうえで承認するものです。この制度により承認された施設のことをいいます。

○OBSE (Bovine Spongiform Encephalopathy)

BSEは、伝達性海綿状脳症(TSE:Transmissible Spongiform Encephalopathy という、未だ十分に解明されていない伝達因子(病気を伝えるもの)と関係する動物の病気のひとつで、牛の脳の組織にスポンジ状(海綿状)の変化を起こし、起立不能等の症状を引き起こす遅発性(2～8年の潜伏期間)かつ悪性の中枢神経系の疾病です。原因は他のTSEと同様、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。1986年(昭和61年)に英国で発生し、日本においても平成13年9月にBSEに罹患した牛が発見され、平成19年2月10日までに32頭(死亡牛検査で確認された11例を含む。)のり患牛が日本国内で確認されています。

なお、平成13年10月より食用として処理される全ての牛を対象としたBSE検査(スクリーニング検査)が行われるとともに1こ、食肉処理時の特定部位(舌及び頬肉を除いた頭部、脊髄並びに回腸遠位部(小腸の一部))の除去・焼却が義務化され、BSEに罹患した牛由来の食肉等が流通しないシステムが確立されています。

○不当景品類及び不当表示防止法(景品表示法)

商品や役務(サービス)の取引に関連する不当な景品類及び表示による顧客の誘因を防止するため、独占禁止法の特例を定めることにより、公正な競争を確保し、もって一般消費者の利益を保護することを目的としています。

景品類の最高額や総額の限度額、また、内容についての不当表示、取引条件についての不当表示等の基準を定めています。

○ポジティブリスト制度

食品に残留する農薬等については、食品衛生法により残留基準が設定されています。しかし、残留基準が設定されていない農薬等については、残留している農薬等への規制がなく、その取り扱いが問題となっていました。これに対応するため、食品衛生法の一部が改正され、平成18年5月29日から、食品中に残留する農薬等のうち、残留基準が設定されていないものを一定量以上(0.01ppm:人の健康を損なうおそれのない量)を含む食品の流通が原則禁止されることとなりました。

この制度のもとでは、基準が設定されている農薬等で、その基準を超えて残留が検出された場合や基準が設定されていない農薬等が一定量を超えて残留する場合にはその食品の流通は禁止されます。

○無登録農薬

農薬は農薬取締法により、登録を受けなければ、製造・加工又は輸入してはならないと規定されています。無登録農薬とは国の登録を受けていない農薬のことで、特定防除資材を除き販売、使用できません。農薬の安全性は登録された農薬について定められた使用法を遵守することで確保されます。

○薬事法

医薬品、医薬部外品、化粧品及び医療用具の品質、有効性及び安全性の確保のために必要な規制を行うとともに、医療上特にその必要性が高い医薬品及び医療用具の研究開発のために必要な措置を講じることにより、保健衛生の向上を図ることを目的として、昭和35年に制定されたものです。薬局等医薬品販売業及び医薬品等製造(輸入販売)業の許可・監視、不良医薬品等の回収、業務の停止等の規制規定及び希少疾病用医薬品・医療用具の試験研究を促進するための措置が設定されています。

○有毒魚介類

ドクサバフグなど筋肉中にもフグ毒を有するフグ類や、ドクカマスなど熱帯から亜熱帯海域に生息する魚類のうちシガテラ毒（致死率は低く、中毒症状は神経系障害、消化器障害、循環器障害と様々です。）を持つ魚類などがあります。

○有毒植物等

トリカブトなど呼吸麻痺を起こすもの、ドクゼリなどけいれんを起こすものなど有毒な植物は古くから知られており、そのほか毒きのこがあります。

ヒトに何らかの有害作用を及ぼす毒きのこは約100種類存在しますが、症例として報告されている毒キノコは約50種類です。

○衛生規範

厚生省食品衛生課長から各都道府県、各政令市、各特別区衛生主管部（局）長あてに食品の安全性確保の推進及び全体的衛生水準の積極的な向上を図るために通知された。衛生規範には次のものがあります。

「弁当及びそうざいの衛生規範」（昭和54年6月29日環食第161号）

「漬物の衛生規範」（昭和56年9月24日環食第214号）

「洋生菓子の衛生規範」（昭和58年3月31日環食第54号）

「セントラルキッチン／カミサリー・システムの衛生規範」
（昭和62年1月20日衛食第6号）

「セントラルキッチン／カミサリー・システムの衛生規範」
（昭和62年1月20日衛食第6-2号）

「生めん類の衛生規範」（平成3年4月25日衛食第61号）