

令和 8 年度 大分県食品衛生監視指導計画

計画期間：令和 8 年 4 月 1 日から令和 9 年 3 月 3 1 日まで

大分県生活環境部 食品・生活衛生課

目 次

はじめに

第1章 令和8年度食品衛生監視指導計画

第1 監視指導に関する事項

- 1 監視指導の実施体制等…………… P 2
- 2 重点的な監視指導事項…………… P 3
- 3 一般的な監視指導事項…………… P 6
- 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 7

第2 食品等の収去検査等に関する事項…………… P 8

- 1 収去検査等の基本的考え方
- 2 令和8年度収去検査等計画重点事項

第3 違反を発見した場合の対応に関する事項…………… P 9

- 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 10

第2章 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項…………… P 11

- 1 食品衛生管理者の設置
- 2 食品衛生責任者の設置
- 3 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進
- 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交換の実施に関する事項…………… P 12

- 1 食品衛生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

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 13

- 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向上
- 2 食品等事業者自らが実施する衛生管理を担う者の養成及び資質の向上

| | | |
|------|------------------------------|-------|
| 別表 1 | 食の安全安心に係る県庁内各課 | P 1 4 |
| 別表 2 | 食品関係営業施設監視指導等の実施体制 | P 1 5 |
| | 1 食品関係営業施設の監視指導等実施機関とその役割 | |
| | 2 収去検査等の実施機関とその役割 | |
| 別表 3 | 業種ごとの年間標準監視指導回数 | P 1 7 |
| 別表 4 | 収去検査等計画 | P 1 8 |
| | 1 令和 8 年度収去検査等計画 | |
| | 2 令和 8 年度収去検査等計画（検査内容別） | |
| | 3 令和 8 年度収去検査等計画（検査・収去実施機関別） | |

【 参考資料・用語説明 】

| | | |
|---|---------------------|-------|
| 1 | 食品衛生法改正に伴う営業許可業種の変更 | P 2 1 |
| 2 | 許可を要する食品関係営業施設数 | P 2 2 |
| 3 | 届出を要する食品関係営業施設数 | P 2 4 |
| 4 | と畜場及び食鳥処理場 | P 2 5 |
| 5 | 大分県の食中毒発生状況 | P 2 5 |
| 6 | 用語説明 | P 2 6 |

はじめに

近年、食品の製造基準違反や動物用医薬品の畜水産物への残留、アレルギー表示の欠落、いわゆる健康食品による集団食中毒等、食品の安全性を揺るがす問題が発生しています。

また、国では、食品の更なる安全性向上を図るため、平成30年6月に食品衛生法を改正し、

- ・ 広域的な食中毒事案への対策強化
- ・ HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化
- ・ 営業許可業種の見直し及び営業届出制度の創設
- ・ 食品リコール情報の報告制度の創設

などが規定され、令和3年6月から原則として全ての食品等事業者に「HACCPに沿った衛生管理」が義務づけられました。

こうした中で、本県では、効率的かつ効果的に監視指導を行い、食品の安全性を確保するため、食品衛生法の規定に基づき「令和8年度大分県食品衛生監視指導計画」を策定しました。

なお、本計画は「第6次大分県食品安全行動計画」に沿って策定しています。

第1章 令和8年度食品衛生監視指導計画

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・生活衛生課は、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・食育推進本部」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と畜検査員が実施する。

また、HACCPに基づく衛生管理を実施する食品製造施設等の監視指導については、生活環境部食品・生活衛生課に配置した食品衛生監視機動班を中心に実施する。（別表2-1参照）

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。（別表2-1参照）

(4) 地域の特性を踏まえた監視指導の実施

地域ごとに、食中毒の発生状況や危害要因に応じた監視指導を実施する。あわせて、輸出水産食品などの取り扱う食品に応じた監視指導を実施する。

(5) 国及び他の都道府県市との連携

大規模又は広域的な食中毒等が発生した場合や、健康食品による健康被害が発生した場合、輸入食品に係る違反事例が発見された場合等、厚生労働省、農林水産省、消費者庁、他自治体との連携が必要な際には、迅速な情報収集と情報共有に努めるとともに、食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年法律第46号)の施行に伴い設置される広域連携協議会の構成員として、適正な対応に努める。また、隣接する自治体との緊密な連携体制を構築し、維持する。

(6) 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、登録検査機関で役割分担し実施する。(別表2-2参照)

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。

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、必要に応じて検査の実施状況の確認、精度管理の状況を確認する。

2 重点的な監視指導事項

1-(3)の監視指導体制において、各監視指導の役割を持つ者は、以下の項目を重点的に監視指導する。

(1) HACCPの徹底

食品衛生法第3条に定める食品等事業者(以下、「食品等事業者」という。)に対し、食中毒の発生防止及び食品衛生法に違反する食品の製造等の防止を図るため、一般衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画及び手順書並びに衛生管理の実施状況の記録について、現地での確認を行う。新規事業者に対しては、HACCPに沿った衛生管理に円滑に取り組むことができるよう、その都度きめ細かい指導を行い、導入と記録を徹底させる。

また、広域流通食品製造施設等のHACCPに基づく衛生管理を行っている施設に対し、高度で専門的な監視指導を計画的に実施する。

(2) 食中毒発生防止対策

① 食肉の生食等による食中毒発生防止対策

食肉の生食はリスクが高く、全国的にも食中毒の主要な発生原因となっている。

特に鶏肉は生食や不適切な低温調理等によりカンピロバクター食中毒が例年発生している。また、肉類の生食や生焼けは危険性が高いこと、特に子どもや高齢者では重症化する場合がある。

これらのことを踏まえ、鶏肉やその他食肉の病原性微生物(カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、サルモネラ菌等)の食中毒発生防止対策として、食肉・食鳥処理業者、食肉販売業者、飲食店等の監視指導及び消費者への啓発などを行い、食中毒発生防止対策を行う。

② 寄生虫による食中毒発生防止対策

生食用魚介類の提供・販売を行う飲食店や魚介類販売業者等に対し、アニサキスやクドア・セブテンpunkタータによる食中毒の防止について、指導を行う。

③ ふぐ食中毒発生防止対策

ふぐ食中毒の発生防止のため、食品衛生法及び大分県食の安全・安心推進条例に基づき、ふぐ処理登録者に対する指導やふぐを取り扱う飲食店、魚介類販売業等に対する監視指導を行う。また、消費者の家庭での自家調理が原因となるふぐ食中毒の発生防止のため、消費者への啓発を行う。

(3) 食品表示適正化の推進

平成27年4月に施行された食品表示法に基づき、表示に関する講習会や立入指導を行い、食品等事業者に対して適切な食品表示の指導を行う。また、食品の偽装表示や不適正表示の発生防止を図るため、これまで取り組んできた食品関係施設に対する合同立入調査、食品偽装表示対策チームによる調査・指導を継続し、食品等事業者の食品表示の適正化に取り組む。

(4) 食肉・食肉製品、乳・乳製品、卵・卵加工品、水産食品及び農産物の製造加工施設の監視指導

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 ○獣畜の病歴を踏まえたと畜検査 ○枝肉、中抜きと体等の微生物検査による衛生的な処理の検証 ○と畜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徹底 ○食品等事業者による原材料受け入れ時の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、衛生的な取り扱い等）の徹底 ○加熱調理の徹底 |
| 乳・乳製品 | <p>【採取段階】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○原材料受け入れ時の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 <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 |

| | |
|------------------------|---|
| | <p>○製造又は加工に係る記録の作成及び保存の徹底</p> <p>○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> <p>【貯蔵、運搬、調理及び販売段階】</p> <p>○流通管理（保存温度、衛生的な取り扱い等）の徹底</p> |
| 卵・ 卵加工品 | <p>【採取段階】</p> <p>○新鮮な正常卵の受け入れの徹底</p> <p>【製造及び加工段階】</p> <p>○洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底</p> <p>○製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</p> <p>○汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底</p> <p>【貯蔵、運搬、調理及び販売段階】</p> <p>○低温保管等温度管理の徹底</p> <p>○破卵等の検卵の徹底</p> <p>○残留動物用医薬品、微生物等の検査</p> |
| 水産食品 ・ 水産加工 品 | <p>【採取段階】</p> <p>○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</p> <p>○漁港等の水揚げ場における衛生的な取り扱いの徹底</p> <p>○有毒魚介類等の排除の徹底</p> <p>○食中毒の原因となる寄生虫対策の徹底</p> <p>○養殖魚介類への動物用医薬品の適正使用の徹底</p> <p>【製造及び加工段階】</p> <p>○生食用カキの採捕海域等の適正表示の徹底</p> <p>○ふぐ取扱い有資格者による衛生的な処理の徹底</p> <p>【貯蔵、運搬、調理及び販売段階】</p> <p>○残留動物用医薬品、微生物等の検査</p> <p>○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</p> <p>○加熱を要する食品についての加熱調理の徹底</p> <p>○有毒魚介類等の市場からの排除の徹底</p> |
| 農産物・ 農産物加 工品 | <p>【採取段階】</p> <p>○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> <p>【製造及び加工段階】</p> <p>○生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底</p> <p>○食品等事業者による原材料受け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】 ○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、毒キノコ等の市場及び農産物販売所からの排除の徹底 |
|--|--|

3 一般的な監視指導事項

- (1) 食品関係施設に対して、設備の点検及び食品の取り扱いに関し、食品による危害発生リスクに応じた措置が講じられているか、監視指導を行う。

| 対象施設 | 監視指導事項 | 実施内容 |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法に基づく営業許可又は届出施設 ・食品販売施設等 ・と畜場 ・食鳥処理場（小規模） ・野生鳥獣肉（ジビエ）取扱施設 ・対米・対EU輸出食品取扱施設 ・その他、食品等関係施設 | <ul style="list-style-type: none"> ・法令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・指導 ・一般的衛生管理事項の実施状況（記録の作成、保存を含む）の確認・指導 ・HACCPに沿った衛生管理の徹底 | <p>ア 確認・指導事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ・使用原材料の点検 ・温度管理の徹底 ・微生物汚染防止対策 ・添加物の適正使用 ・適正な食品表示の徹底 ・自主検査の推進 ・製造、加工等記録の作成及び保存 <p>イ 試験検査</p> |

- (2) リスクコミュニケーション

食品事業者と消費者の良好な関係を構築するため、食品事業者が自主的に食品に関する情報を消費者等と共有（意見交換会、消費者説明会等）し、食品事業者の透明性を高める取り組みなどを支援する。

- (3) 輸入食品の安全確保

輸入食品の安全確保のため、九州各県市と緊密に情報交換を行う。また、違反事例が発見された場合は、監視指導を強化する。

- (4) 食品の放射能汚染対策

放射性物質の基準を超える疑いのある食品が県内に流通した場合、緊急の放射性物質検査を実施する。

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、取り扱い食品の特殊性な

どを考慮して、４段階に分類し年間の標準監視回数を定める。
令和８年度の年間標準監視指導回数は別表３に示す。

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。

ふぐシーズンが始まる時期にふぐ取扱い施設を重点的に立ち入り、ふぐ中毒の防止に努める。

| | |
|-------------|-------------------|
| 夏期食品一斉取締り | ７月１日～７月３１日 |
| 夏期食品表示一斉取締り | ７月１日～７月３１日 |
| 食品衛生月間 | ８月１日～８月３１日 |
| 年末食品一斉取締り | １２月１日～１２月２８日 |
| 年末食品表示一斉取締り | １２月１日～１２月２８日 |
| 観光・行楽地監視 | ４月～５月 ９月～１０月 |
| ふぐ中毒防止強化月間 | １０月１日～１０月３１日 |

第2 食品等の収去検査等に関する事項

1 収去検査等の基本的考え方

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について重点的に実施する。

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」及び「大分県食品衛生指導基準」について実施する。

令和8年度の収去検査等計画は、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。

また、食品製造施設における、危害要因・重要管理点の妥当性を確認する。

収去検査及び拭き取り検査を活用して、科学的根拠に基づくHACCPに沿った衛生管理を定着させ、当該施設の通常の衛生管理及び安全管理の強化につながる指導を行っていく。

2 令和8年度収去検査等計画重点事項

- (1) 海外から輸入される農畜水産食品、加工食品等を対象に残留農薬、残留動物用医薬品の検査
- (2) 県内で生産される農畜水産食品を対象に残留農薬、残留動物用医薬品等の検査
- (3) 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
- (4) 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
- (5) 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の検査
- (6) 食品製造工程上の危害要因を確認するための食中毒原因微生物等検査
- (7) 食中毒または有症苦情の原因となった食品

第3 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

(1) 施設基準違反等について

立入検査で、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、公衆衛生上必要な措置の基準に違反している事実を発見した場合、極力その場において改善指導を行うとともに、違反が軽微な場合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) 違反食品等について

立入検査で、不衛生な食品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、表示に不備がある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、食品衛生法又は食品表示法に基づき、廃棄命令、営業停止、施設の改善命令等の処分を行う。

また、原因究明と再発防止のために、H A C C P の衛生管理計画や記録を確認し、問題点を改善するよう指導を行う。

なお、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の名称、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。

対象は、当該違反により行政処分を行った事例とするが、健康被害の防止等の理由により、公表が必要な事例についてはその限りではない。

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、食品衛生法の規定並びに大分県の「食中毒対策要綱」及び「毒劇物等を原因とする食中毒対策要領」に基づき、食品衛生監視員は、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、被害拡大防止と再発防止のため、迅速に原因究明調査を実施、必要な情報の公表等を行う。

原因究明にあたっては、H A C C Pの衛生管理計画や記録を確認し、問題点を改善するよう指導を行う。

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

また、指定成分等含有食品やいわゆる健康食品について、健康被害の情報を把握した場合は、速やかに調査を行い、厚生労働省に報告する。

第2章 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

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 食品衛生管理者の設置

食品衛生法第12条（添加物等の販売等の制限）の規定により、厚生労働大臣が定めた添加物その他製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物であって政令で定めるもの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、食品衛生管理者の意見を尊重しなければならない。

※食品衛生管理者の設置を必要とする食品

全粉乳、加糖粉乳、調製粉乳、食肉製品、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、放射線照射食品、食用油脂、マーガリン、ショートニング、添加物

2 食品衛生責任者の設置

食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴い、営業者[※]は、施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担うものとして食品衛生責任者を定めることとされ、あわせて食品衛生責任者の資格要件（県が適正と認める講習会の受講等）が規定された。

また、営業許可の対象となる施設の食品衛生責任者は、県が行う講習会又は県が認める講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めることが求められる。

※器具又は容器包装を製造する営業者、食鳥処理の事業及び公衆衛生に与える影響が少ない営業を行う者は除く

3 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

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、HACCPの衛生管理計画や記録の作成及び保存・検証の徹底を図る。

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、（一社）大分県食品衛生協会に対し助言、指導を行う。

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。また、HACCPに沿った衛生管理の徹底を図る。

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 食品衛生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で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を聴取し、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

前年度における監視指導の実施結果及び食品等の収去検査結果については令和8年6月末までに、ホームページに掲載する。

3 県民に対する意見交換と情報提供の実施

- (1) 大分県食品安全推進県民会議の開催
- (2) 食の安全・安心に関する出前講座や意見交換会の実施
- (3) 食品による危害発生防止のための情報提供（県ホームページ等）
- (4) 「夏季食中毒注意報」及び「ノロウイルス食中毒注意報」を発令（大分県食中毒注意報発令要領で規定）
- (5) 安全・安心メールによる食の緊急情報の発信
- (6) 消費者等からの情報収集や食中毒防止情報の提供（フェイスブック活用）
- (7) 時期に応じた啓発物品の配布（ふぐ、自然毒、腸管出血性大腸菌、ノロウイルス食中毒等の防止）
- (8) 食中毒防止月間等での街頭啓発活動
- (9) 情報誌、テレビ、メディア等を利用した情報発信
- (10) 対象者に応じた効果的な食中毒予防のための手洗い指導・啓発の実施（あらうんジャー、手洗いマンボ、手洗いチェッカー等）

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り組みを実施する。

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) 監視指導スキルアップ研修の実施
- (5) HACCP関係講習会への派遣
- (6) 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への派遣
- (7) 国等が実施する研修会への派遣
- (8) リスク学に関する研修会への派遣
- (9) 食品関係学会への派遣
- (10) 米国農務省による食肉検査に関する海外政府職員研修への派遣

2 食品等事業者自らが実施する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
 - (一社) 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講習
 - 必要に応じ、食鳥処理衛生管理者の講習会を実施
- (4) ふぐ処理者の講習会
 - 大分県食の安全・安心推進条例に基づき知事が指定する、ふぐの処理に関する講習会の開催を支援
- (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、必要に応じ講師を派遣
- (7) 食品衛生推進員及び食品衛生指導員の教育
 - (一社) 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支援

別表1 食の安全安心に関する県庁内の各課

| 部 名 | 課 名 | 食の安全安心に関する部分 |
|---------|--------------|--|
| 総務部 | 学事・私学振興課 | 私学の給食や生徒寮 |
| 企画振興部 | 広報広聴課 | 広報及び広聴 |
| 福祉保健部 | 薬務室 | 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 |
| | 県民健康増進課 | 健康増進法 食品表示法（保健事項） |
| 生活環境部 | 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 消費生活・男女共同参画プラザ |
| | 食品・生活衛生課 | 食品安全基本法、食品衛生法、食品表示法（衛生事項） と畜場法及び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） |
| | 環境保全課 | 水道関係 |
| 商工観光労働部 | 工業振興課 | 食品産業企業会 計量法に基づく表示 |
| | 商業・サービス業振興課 | 県産品の販路開拓及び開発促進 |
| | 観光局 観光政策課 | 食を通じた観光と地域づくり |
| 農林水産部 | 地域農業振興課 | 農薬取締法、肥料の品質の確保等に関する法律 食品表示法（品質事項） |
| | 水田畑地化・集落営農課 | 米・麦・大豆の生産・流通 |
| | おおいたブランド推進課 | 野菜・果樹の流通 |
| | 園芸振興課 | 野菜・果樹・花き・特用作物の生産 |
| | 畜産振興課 | 畜産物の生産及び流通 |
| | 畜産技術室 | 飼料安全 |
| | 林産振興室 | 特用林産物の生産、流通 |
| | 森との共生推進室 | 野生鳥獣被害防止対策 |
| | 漁業管理課 | 水産物の流通 |
| | 水産振興課 | 養殖業（水産養殖） |
| 教育庁 | 体育保健課 | 公立学校の給食や食に係る指導 |
| 警察本部 | 生活安全捜査課 | 食の安全に係る捜査 |

別表2 監視指導等の実施体制

1 監視指導等実施機関とその役割

| 部署 | 担当業務 |
|--|---|
| 食品・生活衛生課 | 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 エ 大規模食品製造施設及び国際認証取得施設（ISO、FSSC、SQF等）の監視指導 |
| 東部保健所 同国東保健部 中部保健所 同由布保健部 南部保健所 豊肥保健所 西部保健所 北部保健所 同豊後高田保健部 | ア 食品衛生法に基づく営業許可施設及び届出施設の監視指導 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HACCPの考え方を取り入れた衛生管理推進のための研修及び実地指導 カ 食品表示法に基づく食品表示の指導・調査 キ 認定小規模食鳥処理場の監視指導 ク 大規模食品製造施設及び国際認証取得施設（ISO、FSSC、SQF等）の監視指導 ケ 対EU輸出水産食品取扱認定施設の監視指導 |
| 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 |

2 収去検査等の実施機関とその役割

| 部署 | 担当業務 |
|---|--|
| 食品・生活衛生課 | 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、保健部 （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、食品添加物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簡易検査 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 |
| 【登録検査機関】 公益社団法人 大分県薬剤師会 薬剤師会検査センター | ア 収去検査検体の検査（理化学検査） イ 食品衛生法第26条に基づき命令された食品の検査 |

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2回以上 | 前年度、食品衛生法違反による行政処分を受けた施設 ※1 |
| B | 年1回以上 | 「HACCPに基づく衛生管理」を実施する営業許可施設 |
| | | 前年度、健康被害に係る苦情等が発生した施設（Aを除く） |
| | | と畜場・食鳥処理場（認定小規模） |
| | | 前年度、大分県食品衛生指導基準に基づく収去検査で「不良」と判定された食品製造施設 |
| C | 3年に1回以上 | <ul style="list-style-type: none"> ・「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する営業許可施設等（A及びBを除く）※2 ・食品の製造・加工を行う営業届出施設 |
| D | 実情に応じて | 上記以外の食品等関連施設 |

※1 行政処分：食中毒発生による営業停止、規格基準違反による回収命令等

※2 学校、病院等の給食施設を含む

別表4 収去検査等計画

1 令和8年度収去検査等計画

| 検査内容 | 主な検査対象食品等 | 検体数 | 検査機関 |
|---------------------------|--|--|----------------------|
| 残留農薬 | <ul style="list-style-type: none"> 県産農産物 30 輸入農産物 10 輸入加工食品 10 | 50 輸入(20) | 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"> 国産食肉 20 輸入食肉 10 県産養殖魚介類 10 輸入養殖魚介類 10 県産鶏卵 10 | 60 輸入(20) | 衛生環境研究センター |
| アレルギー物質 | <ul style="list-style-type: none"> 県産加工食品 20 | 20 | 衛生環境研究センター |
| 食品添加物等 | <ul style="list-style-type: none"> 国産加工食品 30 (菓子、漬物等) 輸入加工食品 10 | 40 輸入(20) | 衛生環境研究センター 登録検査機関 |
| その他（ヒスタミン） （PFOS・PFOA） | <ul style="list-style-type: none"> 魚介類加工品 10 清涼飲料水 10 | 20 | 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 10 国産食肉 20 輸入食肉 10 食肉加工品 10 県産養殖魚介類 15 輸入魚介類 10 県産鶏卵 10 冷凍食品 10 | 95 輸入(20) | 衛生環境研究センター |
| 微生物 | <ul style="list-style-type: none"> 弁当、そうざい 洋生菓子 和生菓子 生食用魚介類 食肉、食肉加工品 魚介類加工品 豆腐 冷凍食品 漬物（浅漬） 生野菜サラダ類 海藻類、海藻類加工品 | 480 | 保健所検査室 |
| 拭き取り検査 | <ul style="list-style-type: none"> 調理器具 従業員の手指 | 900 | 保健所 |
| 計 | | 1,665 国産食品 (665) 輸入食品 (70) | |

2 令和8年度収去検査等計画(検査内容別)

| 食 品 等 | 検体数 | 検査内容別検体数 | | | | | |
|---------------|-------|----------|-----------|----------|----|----|-------|
| | | 残留 | 残留 医薬品 | アレ 物質 | 食品 | ヒス | 微生物 |
| 魚介類 | 85 | | 20 | | | | 65 |
| 冷凍食品 | 30 | | | | | | 30 |
| 魚介類加工品 | 30 | | | | 10 | 10 | 10 |
| 肉卵類及びその加工品 | 150 | | 40 | | | | 110 |
| 穀類及びその加工品 | 110 | | | | | | 110 |
| 野菜類・果物及びその加工品 | 160 | 50 | | | 10 | | 110 |
| 菓子類 | 90 | | | 10 | 10 | | 70 |
| 清涼飲料水 | 20 | | | | | 10 | 10 |
| その他の食品 | 90 | | | 10 | 20 | | 60 |
| 調理器具・従業員の手指 | 900 | | | | | | 900 |
| 合 計 | 1,665 | 50 | 60 | 20 | 40 | 20 | 1,475 |

3 令和8年度収去検査等計画(検査・収去実施機関別)

| 食 品 等 | 検体数 | 検査機関別検体数 | | |
|---------------|-------|----------------|-------|--------|
| | | 衛生環境研究 センター | 保健所 | 登録検査機関 |
| 魚介類 | 85 | 45 | 40 | |
| 冷凍食品 | 30 | 10 | 20 | |
| 魚介類加工品 | 30 | 20 | 10 | |
| 肉卵類及びその加工品 | 150 | 90 | 60 | |
| 穀類及びその加工品 | 110 | | 110 | |
| 野菜類・果物及びその加工品 | 160 | 30 | 110 | 20 |
| 菓子類 | 90 | 10 | 70 | 10 |
| 清涼飲料水 | 20 | 20 | | |
| その他の食品 | 90 | 30 | 60 | |
| 調理器具・従業員の手指 | 900 | | 900 | |
| 合 計 | 1,665 | 255 | 1,380 | 30 |

※ 検査対象食品の具体例

| 検査対象食品名 | 食品の具体例 |
|--------------|---|
| 魚介類 | 魚類、刺身、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そうざい |
| 肉卵類及びその加工品 | 食肉、鶏卵、食肉製品等 |
| 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そうざい |
| 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そうざい、生野菜サラダ類 |
| 菓子類 | ケーキ、饅頭、菓子パン等 |
| 清涼飲料水 | ミネラルウォーター、果汁飲料、炭酸飲料 |

【参考資料・用語説明】

1 食品衛生法改正に伴う営業許可業種の変更

食品衛生法改正に伴う営業許可業種の変更 ※新許可業種の番号は政令の号数を記載

| 旧食品衛生法施行令業種 | 新食品衛生法施行令の許可業種 | 統廃合等の状況 |
|----------------------|------------------|---|
| 1 飲食店営業 | 1 飲食店営業 | 喫茶店営業飲食店の一形態として統合 |
| 飲食店営業(自動販売機) | 一部届出(屋内設置) | |
| 2 喫茶店営業 | 2 調理の機能を有する自動販売機 | 新設 屋外に設置する調理機能を有する自販機 |
| 喫茶店営業(自動販売機) | 一部届出(屋内設置) | |
| 3 菓子製造業 | 11 菓子製造業 | 統合 菓子製造業にあん類製造業を統合 |
| 4 あん類製造業 | | |
| 5 アイスcream類製造業 | 12 アイスcream類製造業 | |
| 9 集乳業 | 6 集乳業 | |
| 6 乳処理業 | 7 乳処理業 | 変更 牛や山羊以外の動物乳含む |
| 7 特別牛乳搾取処理業 | 8 特別牛乳搾取処理業 | |
| 8 乳製品製造業 | 13 乳製品製造業 | 変更 乳酸菌飲料製造可 |
| 19 清涼飲料水製造業 | 14 清涼飲料水製造業 | 変更 生乳不使用乳飲料製造可(小分けも含む) |
| 20 乳酸菌飲料製造業 | | |
| 10 乳類販売業 | 届出 | |
| 乳類販売業(自動販売機) | | |
| 11 食肉処理業 | 9 食肉処理業 | |
| 12 食肉販売業 | 3 食肉販売業 | |
| 包装食肉販売業 | 届出 | |
| 13 食肉製品製造業 | 15 食肉製品製造業 | 食肉・食肉製品を使用した惣菜製造可 |
| 14 魚介類販売業 | 4 魚介類販売業 | |
| 包装魚介類販売業 | 届出 | |
| 15 魚介類売り売り営業 | 5 魚介類競り売り営業 | |
| 16 魚肉ねり製品製造業 | 16 水産製品製造業 | あじの開き、明太子、従来の魚肉練り製品 魚等を主原料とした惣菜(魚の煮物や揚げ物)製造可 |
| 17 食品の冷凍又は冷蔵業 | 27 冷凍食品製造業 | そうざい製造業に係る冷凍食品の製造 |
| | 28 複合型冷凍食品製造業 | 新設 HACCP対応:食肉処理、菓子製造等の製造も含む |
| | 一部届出 | 容器包装に入った食品を保管するだけの貸し倉庫業は届出に変更 |
| 18 食品の放射線照射業 | 10 食品の放射線照射業 | |
| 21 氷雪製造業 | 17 氷雪製造業 | |
| 22 氷雪販売業 | 届出 | |
| 23 食用油脂製造業 | 19 食用油脂製造業 | 統合 |
| 24 マーガリン又はショートニング製造業 | | |
| 25 みそ製造業 | 20 みそ又はしょうゆ製造業 | 統合 味噌と醤油を統合 粉末味噌、調味味噌等味噌加工品、つゆ、たれ、だしり醤油等の食品の製造 |
| 26 醤油製造業 | | |
| 28 酒類製造業 | 21 酒類製造業 | |
| 29 豆腐製造業 | 22 豆腐製造業 | 揚げ出し豆腐、おからドーナッツ、がんもどき等も含む |
| 30 納豆製造業 | 23 納豆製造業 | |
| 31 めん類製造業 | 24 麺類製造業 | |
| 32 そうざい製造業 | 25 そうざい製造業 | 惣菜と米飯やパンと組み合わせた食品の製造も含む |
| | 26 複合型そうざい製造業 | 新設 HACCP対応:食肉処理、菓子製造等の製造も含む |
| 27 ソース類製造業 | 30 密封包装食品製造業 | 新設 レトルト食品、缶詰、瓶詰等容器に密封された食品 従来のソース類製造業対象食品で密封包装された低酸性食品含む |
| 33 缶詰又は瓶詰食品製造業 | | |
| 34 添加物製造業 | 32 添加物製造業 | |
| | 18 液卵製造業 | 新設 鶏卵から殻を取り除いたものの製造(小分けも含む) |
| | 29 漬物製造業 | 新設 (旧)大分県食品衛生条例に加え、高菜漬け等を炒めた製品も含む |
| | 31 食品の小分け業 | 新設 許可製造業種の食品を小分けして容器包装に入れる営業 |
| 大分県食品衛生条例 | 大分県食品衛生条例(廃止) | |
| つけもの製造業 | 届出 | |
| こんにゃく製造業 | | |
| ところてん類製造業 | | |
| ふ製造業 | | |

2 許可を要する食品関係営業施設数

(1) 旧食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設数

令和7年3月末現在、大分市除く

| 業 種 名 | 施設数 |
|-----------------------|-------|
| 飲食店営業 食堂・レストラ ン | 2,171 |
| 仕出し屋・弁当屋 | 266 |
| 旅館 | 310 |
| その他 | 1,167 |
| 菓子(パンを含む)製造業 | 765 |
| 乳処理業 | 2 |
| 特別牛乳搾取処理業 | 0 |
| 乳製品製造業 | 12 |
| 集乳業 | 1 |
| 魚介類販売業 | 282 |
| 魚介類せり売り営業 | 13 |
| 魚肉ねり製品製造業 | 22 |
| 食品の冷凍又は冷蔵業 | 59 |
| 缶詰又は瓶詰食品製造業 | 35 |
| 喫茶店営業 | 448 |
| あん類製造業 | 4 |
| アイスクリーム類製造業 | 11 |
| 食肉処理業 | 34 |

| 業 種 名 | 施設数 |
|------------------|-------|
| 食肉販売業 | 223 |
| 食肉製品製造業 | 12 |
| 乳酸菌飲料製造業 | 2 |
| 食用油脂製造業 | 10 |
| マーガリン・ショートニング製造業 | 0 |
| みそ製造業 | 47 |
| 醤油製造業 | 14 |
| ソース類製造業 | 5 |
| 酒類製造業 | 33 |
| 豆腐製造業 | 34 |
| 納豆製造業 | 2 |
| めん類製造業 | 34 |
| そうざい製造業 | 254 |
| 添加物製造業 | 7 |
| 食品の放射線照射業 | 0 |
| 清涼飲料水製造業 | 28 |
| 氷雪製造業 | 5 |
| | |
| 計 | 6,312 |

(2)改正食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設

令和7年3月末現在、大分市除く

| 業 種 名 | 施設数 |
|--------------------|-------|
| 飲食店営業 | 4,842 |
| 調理の機能を有する 自動販売機 | 29 |
| 食肉販売業 | 208 |
| 魚介類販売業 | 208 |
| 魚介類競り売り営業 | 4 |
| 集乳業 | 1 |
| 乳処理業 | 2 |
| 特別牛乳搾取処理業 | 0 |
| 食肉処理業 | 38 |
| 食品の放射線照射業 | 0 |
| 菓子製造業 | 817 |
| アイスクリーム類製造業 | 23 |
| 乳製品製造業 | 11 |
| 清涼飲料水製造業 | 51 |
| 食肉製品製造業 | 9 |
| 水産製品製造業 | 112 |

| 業 種 名 | 施設数 |
|-------------|-------|
| 氷雪製造業 | 6 |
| 液卵製造業 | 1 |
| 食用油脂製造業 | 7 |
| みそ又はしょうゆ製造業 | 53 |
| 酒類製造業 | 31 |
| 豆腐製造業 | 25 |
| 納豆製造業 | 0 |
| 麺類製造業 | 25 |
| そうざい製造業 | 460 |
| 複合型そうざい製造業 | 0 |
| 冷凍食品製造業 | 48 |
| 複合型冷凍食品製造業 | 3 |
| 漬物製造業 | 237 |
| 密封包装食品製造業 | 85 |
| 食品の小分け業 | 29 |
| 添加物製造業 | 5 |
| 計 | 7,370 |

3 届出を要する食品関係営業施設数

令和7年3月末現在、大分市除く

| 名 種 業 | | 施設数 |
|--------|--|-------|
| 営業 | 魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売) | 544 |
| | 食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売) | 681 |
| | 乳類販売業 | 1,141 |
| | 氷雪販売業 | 15 |
| | コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置) | 313 |
| 販売業 | 弁当販売業 | 41 |
| | 野菜果物販売業 | 211 |
| | 米穀類販売業 | 65 |
| | 通信販売・訪問販売による販売業 | 17 |
| | コンビニエンスストア | 197 |
| | 百貨店、総合スーパー | 205 |
| | 自動販売機による販売業(コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)を除く。) | 190 |
| | その他の食料・飲料販売業 | 412 |
| 製造・加工業 | 添加物製造・加工業 (法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。) | 1 |
| | いわゆる健康食品の製造・加工業 | 8 |
| | コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く。) | 62 |
| | 農産物保存食料品製造・加工業 | 109 |
| | 調味料製造・加工業 | 76 |
| | 糖類製造・加工業 | 3 |
| | 精穀・製粉業 | 36 |
| | 製茶業 | 52 |
| | 海藻製造・加工業 | 20 |
| | 卵選別包装業 | 9 |
| | その他の食料品製造・加工業 | 341 |
| | その他 | 8 |
| その他 | 集団給食施設 | 398 |
| | 器具、容器包装の製造・加工業 (合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。) | 6 |
| | 露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの | 23 |
| | その他 | 44 |
| 計 | | 5,228 |

4 と畜場及び食鳥処理場

令和7年12月末現在、休止中、大分市除く

| と畜場 | 大規模食鳥処理施設 | 認定小規模食鳥処理施設 |
|-----|-----------|-------------|
| 1 | 0 | 10 |

5 大分県の食中毒発生状況

令和7年

| No | 発生場所 | 発生日 | 摂食者数 | 患者数 | 死者数 | 病因物質 | 原因食品 | 原因施設 |
|----|------|-------|------|------|-----|---------------------|------------------|---------|
| 1 | 大分市 | 1/14 | 2 | 2 | 0 | クドア・セプテン punkタータ | ヒラメの刺身 | 販売店 |
| 2 | 大分市 | 1/18 | 4 | 3 | 0 | クドア・セプテン punkタータ | ヒラメの刺身 | 販売店 |
| 3 | 津久見市 | 2/28 | 20 | 17 | 0 | ノロウイルス | 料理教室提供料理 (推定) | 料理教室 |
| 4 | 由布市 | 2/28 | 160 | 88 | 0 | ノロウイルス | 飲食店提供 料理(推定) | 飲食店(旅館) |
| 5 | 津久見市 | 3/8 | 13 | 8 | 0 | クドア・セプテン punkタータ | ヒラメの刺身 | 飲食店(一般) |
| 6 | 大分市 | 4/23 | 24 | 15 | 0 | ノロウイルス | 弁当 | 飲食店(一般) |
| 7 | 臼杵市 | 5/10 | 83 | 37 | 0 | クドア・セプテン punkタータ | ヒラメの刺身 | 飲食店(旅館) |
| 8 | 大分市 | 5/16 | 10 | 5 | 0 | サルモネラ・ティ フィウム | 飲食店提供 料理(推定) | 飲食店(一般) |
| 9 | 大分市 | 8/4 | 77 | 25 | 0 | 腸管出血性大腸菌 O157 | 飲食店提供 料理(推定) | 飲食店(一般) |
| 10 | 大分市 | 9/15 | 5 | 3 | 0 | カンピロバクター・ ジェジュニ | 飲食店提供 料理(推定) | 飲食店(一般) |
| 11 | 別府市 | 10/27 | 18 | 4 | 0 | ノロウイルス | 飲食店提供 料理(推定) | 飲食店(一般) |
| 12 | 中津市 | 11/1 | 11 | 5 | 0 | カンピロバクター・ ジェジュニ | 飲食店提供 料理(推定) | 飲食店(一般) |
| 13 | 大分市 | 11/6 | 9 | 5 | 0 | カンピロバクター・ ジェジュニ | 飲食店提供 料理(推定) | 飲食店(一般) |
| 14 | 大分市 | 12/31 | 55※ | 40※ | 0 | 腸炎ビブリオ | 海鮮煮物(推定) | 飲食店(一般) |
| 計 | | | 491※ | 257※ | 0 | | | |

※調査中

6 用語説明

○HACCP(危害分析・重要管理点方式)

H A C C P (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。H A C C P は 1960 年代に米国で宇宙開発計画が推進されていた際に、N A S A (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。

H A C C P 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(C C P)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。

○OTSE(Transmissible Spongiform Encephalopathy)

「伝達性海綿状脳症」の項を参照

○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、抗体がつくられるものです。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、病気の発症を抑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。

食品表示法によりアレルギー表示の義務づけられたアレルギー物質(特定原材料)は9品目(卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生、くるみ、カシューナッツ)ですが、指導により表示を推奨されたもの(特定原材料に準ずるもの)が20品目(アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ピスタチオ)となっています。

○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

医薬品、医薬部外品、化粧品、医療機器及び再生医療等製品(以下「医薬品等」という。)の品質、有効性及び安全性の確保並びにこれらの使用による保健衛生上の危害の発生及び拡大の防止のために必要な規制を行うとともに、指定薬物の規制に関する措置を講ずるほか、医療上特にその必要性が高い医薬品、医療機器及び再生医療等製品の研究開発の促進のために必要な措置を講ずることにより、保健衛生の向上を図ることを目的としています。

○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日に公布されました。ふぐを安心して食べていただくために、この条例で取り扱う人に対する規定を設けています。

○大分県食品安全行動計画

県では、食の安全性に対する信頼を確保し、安心して生活できる社会を構築するため、2005年3月に大分県食の安全・安心推進条例を制定しました。

この条例に基づき、２００６年度に「第１次大分県食品安全行動計画」を策定して以降、２０１８年度に策定した第５次計画まで、食品の安全確保と、県民の食に対する信頼性確保のための様々な施策に取り組んできました。２０２３年度から、２０２７年度までの第６次計画が開始しました。

○大分県食の安全確保・食育推進本部

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、商工観光労働部、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２３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、平成１５年９月２２日に設置されました。消費者、生産・製造者、流通販売業者、学識経験者の各分野から２０名以内で構成され、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

大分県では食中毒の発生を未然に防止するため、夏季の食中毒が発生しやすい時期に食中毒注意報を発令しています。平成２４年度からは、冬季に多発するノロウイルス食中毒を未然に防ぐため、新たに「ノロウイルス食中毒注意報発令基準」を定め、注意報を発令しています。

○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。

○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・パシフィックム（旧 アレキサンドリウム・カテネラ）、アレキサンドリウム・カテネラ（旧 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、アレキサンドリウム・パシフィックム及びアレキサンドリウム・カテネラ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。現在、３００種類以上のかび毒が確認されていますが、人の食生活に関係するかび毒は２０種類以上といわれており、その中でも特に重要と考えられるアフラトキシン、デオキシニバレノール、パツリンについて、食品衛生法に基づく基準値

等が設定されています。

○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休薬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、残留動物用医薬品です。

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、動物用医薬品の使用に際しての規制や食品中の動物用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。

○（一社）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昭和24年2月に設立され、昭和54年4月に社団法人大分県食品衛生協会、平成25年4月に一般社団法人へと移行しています。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

改正食品衛生法の届出対象とする学校、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た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、ウエルシュ菌、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。

○食鳥処理施設

食鳥処理法に基づき、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。

※認定小規模食鳥処理施設

食鳥処理施設のうち、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。

○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、七面鳥その他一般に食用に供する家きんに限られています。

※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。

○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。

○指定成分等含有食品

特別の注意を必要とするものとして厚生労働大臣が指定する成分等を含有する食品のことをいいます。

これまで、特定の成分等を含む健康食品との関係が疑われる健康被害が報告されていましたが、食品衛生法においては健康食品による健康被害の情報の収集が制度化されておらず、法的措置を講じる十分な情報を得られないという問題がありました。

そこで、法改正により令和2年6月1日から、指定成分等含有食品を取り扱う営業者は、取り扱う指定成分等含有食品について健康被害が疑われる事例や健康被害を生じさせるおそれのある旨の研究報告等を把握した際に届出が義務づけられました。対象となるのは、コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ、ブラックコホシュのいずれかを含む食品です。

○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。飲食店営業などの32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。

なお、平成30年6月に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化、営業許可業種の見直し及び営業届出制度の創設、食品リコール情報の報告制度の創設などが制定されました。

○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。

厚生労働大臣の登録を受けた養成施設で所定の課程を修了した者、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、「食品衛生監視機動班」として、広域流通食品製造施設等のHACCPに基づく衛生管理を行っている施設や給食施設に対し、高度で専門的な監視指導を実施する職員を県庁内に配置しています。

○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。

○食品衛生推進員

大分県は（一社）大分県食品衛生協会の指導員を中心に大分県食品衛生推進員に委嘱しています。食品衛生推進員は、食品衛生法第67条第3項の規定に基づき、飲食店営業の施設の衛生管理の方法その他の食品衛生に関する事項につき、都道府県等の施策に協力して、食品等事業者からの相談に応じ、及びこれらの者に対する助言その他の活動を行っています。

○食品衛生指導員

（公社）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、営業者団体自らが実施する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

「食品衛生法施行規則第66条の2で定める別表第17」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。

○食品表示法

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、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度です。

○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、馬（食用）、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、着香料、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、「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」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5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。

○対EU輸出水産食品取扱認定施設

水産食品をE U諸国に輸出する場合には、取扱施設が認定を受けることと衛生証明書の添付が必要となります。厚生労働省が関係事業者の遵守すべき施設の構造設備及び衛生管理基準を定めており、自治体が国と協議の上、この基準を満たしていると判断される施設を認定することとなっています。

○対米輸出水産食品取扱認定施設

水産食品を米国に輸出する場合には、製造・加工施設が米国の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、書類審査、立入り検査により認定することになっています。

○腸管出血性大腸菌

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。大腸菌には O26 や O111、O157 など多くの種類がありますが、特に、ベロ毒素を産生し、出血を伴う下痢を起こすものを腸管出血性大腸菌と呼びます。腸管出血性大腸菌に感染しても症状が出ない場合もありますが、多くは腹痛や下痢を起こし、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。

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が、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。

○伝達性海綿状脳症(TSE)

牛海綿状脳症(B S E)などの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で、T S E (Transmissible Spongiform Encephalopathy)といわれます。

○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(厚生労働省)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、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1カ所（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。

○認定小規模食鳥処理施設

「食鳥処理施設」の項参照

○農林物資の規格化等に関する法律(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 農林水産消費安全技術センターがあります。

○フェイスブック

インターネットを利用した情報共有や交流の場のこと。

大分県食品・生活衛生課フェイスブックページ【<https://www.facebook.com/oita.shokuhin>】

○拭き取り検査

食品並びにそれらを取り扱う器具や器材や従事者の手指などを滅菌水等で濡らした綿棒で拭き取り、ATP検査や細菌検査を行うことです。見た目の清潔さと衛生状態は異なるため、その違いを知り、食品やそれらを取り扱う器具等の衛生的管理をすすめるために有効な手法です。

○不当景品類及び不当表示防止法(景品表示法)

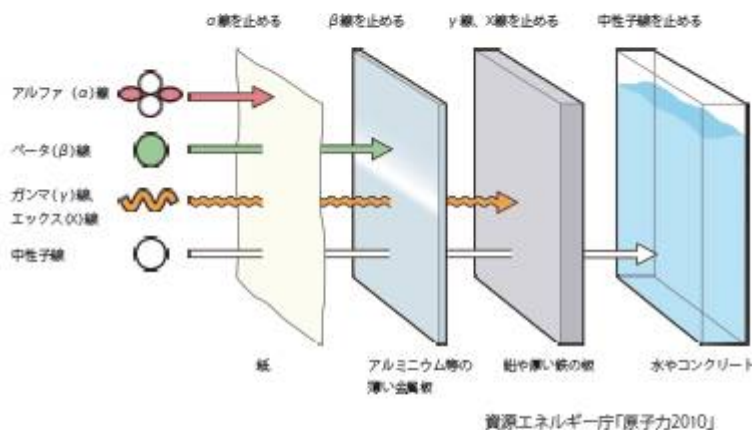
商品や役務(サービス)の取引に関連する不当な景品類及び表示による顧客の誘因を防止するため、独占禁止法の特例を定めることにより、公正な競争を確保し、もって一般消費者の利益を保護することを目的としています。

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。

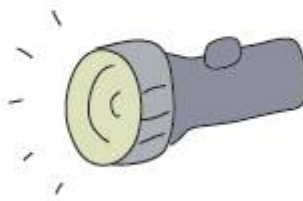
○放射線、放射能、放射性物質(消費者庁 食品と放射能Q&Aより抜粋)

- 1 「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(α)線、ベータ(β)線、ガンマ(γ)線、エックス(X)線、中性子線などがあります。放射線はこれら種類によって物を通り抜ける力が違いますので、それぞれ異なる物質で遮ることができます。

放射線の種類と透過力



- 2 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。懐中電灯に例えてみると、光が放射線、懐中電灯が放射性物質、光を出す能力が放射能にあたります。



- 3 一般に「放射能漏れ」とは「放射性物質漏れ」のことであり、放射線を出す放射性物質が原子力施設の外部に漏れ出すことです。

○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。

また平成30年の食品衛生法改正に伴い、令和2年6月1日から、食品用器具・容器包装(対象:合成樹脂製材質)に関してもポジティブリスト制度が導入されました。

○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。

○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。