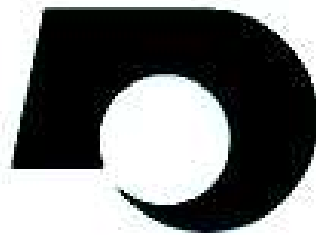


令和7年度(2025 年度)

熊本県食品衛生監視指導計画



令和7年(2025年)3月

熊本県

目 次

	頁
はじめに	1
第 1 基本的事項	1
第 2 実施体制等に関する事項	2
第 3 監視指導の実施に関する事項	6
第 4 試験検査の実施に関する事項	12
第 5 違反発見時の対応に関する事項	14
第 6 食中毒等の健康危機管理体制に関する事項	15
第 7 監視指導実施状況の公表に関する事項	16
第 8 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進に関する事項	16
第 9 情報提供及び県民や食品等事業者との意見交換の実施に関する事項	17
第 10 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上に関する事項	18
別表1 営業施設等立入検査ランク表	19
別表2 主な食品群ごとの重点監視指導項目	20
熊本県食品衛生監視指導計画と法令等との関係図	21
熊本県食品衛生監視指導計画の概要	22
用語集	23

※本文中に、* がついている語句については、用語集に説明があります。

令和7年度(2025年度)熊本県食品衛生監視指導計画

はじめに

熊本県では、食品衛生法*（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第24条の規定に基づき、毎年度、「熊本県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）」を策定しています。この監視指導計画は、次のことを目的として、熊本県が令和7年度(2025年度)に実施する監視指導に関する事項について定めるものです。

- 1 重点的、効率的かつ効果的な監視指導を行い、食中毒や違反食品（以下「食中毒等」という。）による健康被害の未然防止と安全な食品*の流通を確保すること。
- 2 過去の食中毒事故や違反食品の発生状況、熊本県特有の食文化や食品産業の地域性、食に関する社会情勢等を考慮した監視指導を行うこと。

第1 基本的事項

1 監視指導計画の範囲

熊本県全域(熊本市を除く。)を対象とします。ただし、監視指導の実施にあたっては、熊本市との情報共有等、連携を図ります。

2 監視指導計画の期間

令和7年(2025年)4月1日から令和8年(2026年)3月31日までの1年間とします。

3 監視指導計画の対象

- (1) 法に基づく営業許可施設及び営業届出施設（以下「営業許可施設等」という。）
- (2) 法に基づく営業許可施設等以外の食品取扱施設
- (3) 食品表示法*（平成25年法律第70号）に基づく食品関連事業者等*
- (4) 熊本県ふぐ取扱条例*（昭和33年7月19日条例第27号）に基づくふぐ処理所
- (5) と畜場法*（昭和28年法律第114号）に基づくと畜場
- (6) 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「食鳥検査法」という。）に基づく食鳥処理場
- (7) 輸出食品取扱業者

第2 実施体制等に関する事項

健康福祉部健康危機管理課、保健所、保健環境科学研究所及び食肉衛生検査所がそれぞれの責務を果たすとともに、国、他自治体及び県の他部局等と連携し、一体となって食の安全安心の確保に取り組めます。

1 監視指導の実施機関と役割等

(1) 健康危機管理課

- ア 監視指導計画など、県で実施する施策の策定及び公表
- イ 厚生労働省、消費者庁、都道府県等及び庁内関係各課との連絡調整
- ウ 県民への食品衛生に関する情報提供
- エ HACCP*に沿った衛生管理の促進及び大規模施設等に対する衛生管理計画の検証・助言

(2) 保健所(熊本市を除く県内10保健所)

- ア 法及び条例に基づく営業許可施設等の監視指導
- イ 食品表示法に基づく食品関連事業者等の監視指導
- ウ 違反食品、苦情食品等に係る調査指導
- エ 食中毒(疑いを含む。)に係る調査指導
- オ 輸出に係る荷口検査及び衛生証明書の発行事務並びに施設への監視指導
- カ 食品等事業者*、消費者等を対象とした食品衛生関係講習会等の実施及び情報提供
- キ 食品等事業者のHACCPに沿った衛生管理の検証、指導
- ク 食鳥検査法に基づく小規模認定食鳥処理場の衛生管理指導

(3) 食肉衛生検査所

- ア と畜場法に基づくと畜検査及びと畜場の衛生管理指導
- イ 食鳥検査法に基づく食鳥検査及び食鳥処理場の衛生管理指導
- ウ 輸出に係る荷口検査及び衛生証明書の発行事務
- エ 関係事業者への衛生講習会の実施及び消費者・生産者への情報提供
- オ と畜場及び食鳥処理場が実施するHACCPに沿った衛生管理に係る外部検証*及び監視指導
- カ 食品表示法に基づく食品関連事業者の監視指導

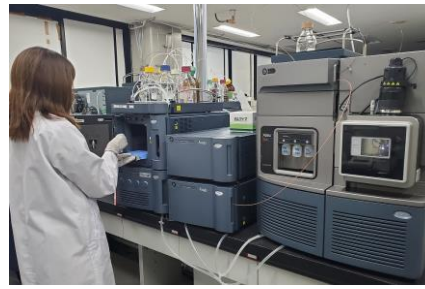
2 試験検査の実施機関と役割等

(1) 保健環境科学研究所

- ア 食品の成分規格*等確認検査
 - (ア) 微生物検査(細菌、ウイルス、寄生虫等)
 - (イ) 理化学検査(農薬・動物用医薬品*・飼料添加物*(以下「農薬等」という。)、食品添加物*、アレルギー等)
- イ 食中毒等の健康被害に係る原因究明検査
- ウ 残留農薬*や食中毒原因微生物等の検査法の開発及び調査研究



保健環境科学研究所（宇土市栗崎町）



理化学検査（液体クロマトグラフ質量分析装置）



微生物検査（遺伝子検出装置）



DNAシーケンサー（DNA塩基配列解析装置）

（2）八代保健所試験検査課

ア 食品の成分規格の確認検査

（ア）微生物検査（細菌）

（イ）理化学検査（食品添加物、乳の成分）

イ 成分規格がない食品の微生物検査（細菌）



八代保健所



微生物検査

（3）食肉衛生検査所

ア と畜検査

イ 食鳥検査

ウ 輸出食肉認定施設における検査

エ 食肉・食鳥肉の衛生検査（細菌検査等）及び残留動物用医薬品のモニタリング検査*



食肉衛生検査所



輸出食肉認定施設における検査



と畜検査（牛生体検査）



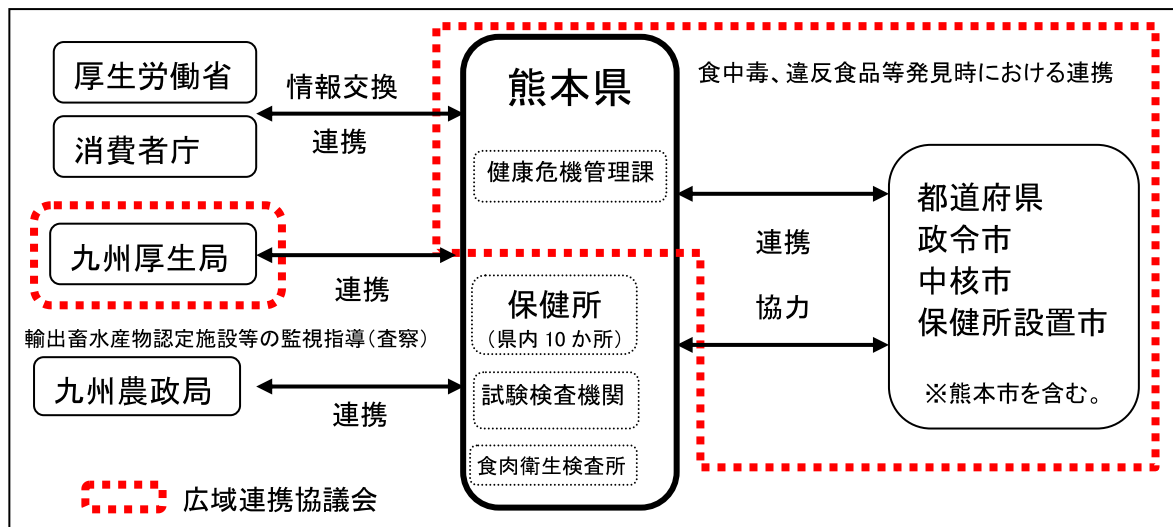
と畜検査（牛枝肉検査）

3 国及び他自治体との連携

大規模又は広域的な食中毒等が発生した場合若しくは輸入食品の違反を発見した場合には、食中毒事案の発生状況や食品の流通状況等を踏まえて、厚生労働省、消費者庁、他の都道府県、その他関係する食品衛生担当部局及び地方衛生研究所等の関係機関との連携を確保します。

特に、複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、厚生労働省九州厚生局が設置する広域連携協議会*を活用し、関係機関等と連携するとともに、食中毒の原因調査及びその結果に係る情報を共有し、必要な対策を協議します。

米国等に輸出する畜水産物取扱認定施設等については、厚生労働省九州厚生局と連携して監視指導を行います。食品表示法の関連業務については、農林水産省九州農政局と連携して行います。



4 庁内部局との連携

野菜や果実、食肉、魚介類等の農林畜水産物(以下「農産物等」という。)における残留農薬等については、農林水産部と情報を共有し、生産段階から安全確保に取り組めます。さらに、家畜伝染病に関する情報や貝毒*の情報等、食品の安全安心に直結する情報も迅速に共有し、事故の未然防止及び早期対策に努めます。

食品の表示については、環境生活部等と連携しながら監視指導等を行います。

学校給食で食中毒が発生した場合には、教育庁と連携して被害の拡大防止に努め、原因究明の調査を迅速に行い、再発防止に必要な措置を講じます。

5 外部関係団体等との連携

一般社団法人熊本県食品衛生協会*(以下「食品衛生協会」という。)等の関係機関や、食品衛生指導員*、営業者が設置する食品衛生管理者*及び食品衛生責任者*と協力して、食品の安全確保に取り組めます。

特に、食品衛生協会と連携して実施する一日食品衛生監視員*事業や講習会等を通じ、消費者や営業者に対して食品衛生に関する普及啓発や知識の向上に取り組めます。



食品衛生協会と連携して行っている食品衛生に関する普及啓発活動

第3 監視指導の実施に関する事項

1 一般的な監視における指導事項

(1) 法に基づく営業許可施設等に対する監視指導

営業許可施設等への監視指導は、健康被害発生リスク、営業の特殊性、流通の広域性、流通の量、事故や違反の発生状況等を考慮し、監視の重要度が高い業種について監視回数を多く設定した「営業施設等立入検査ランク表」(別表1)(以下「立入検査ランク表」という。)に基づき実施し、必要に応じて収去検査*を行います。

細菌性食中毒が発生しやすい夏期(7、8月)や大量の食品が流通する年末(12月)には、一斉立入検査を行い、食品の衛生的な取扱い、食品添加物の適正使用、適正表示等について、重点的な監視指導及び収去検査を行います。

また、学校や病院、社会福祉施設等の多人数に食事を提供する給食施設については、「大量調理施設衛生管理マニュアル*」等にしがた管理が行われているかについての監視を実施し、必要に応じて助言又は指導を行います。

(2) 法に基づく営業許可施設等以外の食品取扱施設に対する監視指導

営業許可施設等以外の食品取扱施設への監視指導についても、食品の製造から流通、保管、販売までに至る各段階において、衛生的な取扱いが行われるよう監視指導を行います。

(3) 食品表示法に基づく食品等事業者の監視指導

食品等事業者に対し、アレルギー、消費期限、保存方法等の衛生事項に関する監視指導を行います。

(4) と畜場及び食鳥処理場に対する監視指導

食肉や食鳥肉の安全性を確保するため、と畜検査及び食鳥検査を実施するとともに、HACCPに沿った衛生管理に関する外部検証*及び監視指導を行います。

(5) 輸出食品取扱業者に対する監視指導

米国、カナダ、香港、マカオ、タイ等に輸出する食肉取扱施設、EU、中国、ベトナム等に輸出する水産食品取扱施設、香港及び台湾に輸出する牛乳取扱施設への監視指導を行います。

また、事業者の申出に基づき、輸出に係る衛生証明書を発行します。

【令和5年度(2023年度) 衛生証明書発行実績】

輸出食肉食品	2,277件
輸出水産食品	41件
輸出牛乳	310件

(6) 食品等事業者のHACCPに沿った衛生管理の検証

平成30年(2018年)6月に「食品衛生法等の一部を改正する法律」(以下「改正食品衛生法」という。)が公布され、令和3年(2021年)6月から全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施するよう制度化されました。HACCPに沿った衛生管理の制度化については、事業者の実態に応じて「HACCPに基づく衛生管理*」又は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理*」を実施する必要がある、基本的に全ての食品等事業者が衛生管理計画*を作成する必要があります。

監視指導の際には、HACCPに沿った衛生管理が適切に実施されているかを検証し、必要に応じて助言又は指導を行います。

(7) 広域的な食中毒事案発生時の関係機関との連携確保

複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、九州厚生局が設置する広域連携協議会を活用し、関係機関等と連携するとともに、食中毒調査結果に係る情報を共有し、必要な対策を協議します。

2 重点監視指導事項

食品の安全安心確保のため、全国や県内での食中毒発生状況、違反食品事例などから次の項目を重点的な監視指導事項とします。

なお、主な食品群ごとの重点監視指導項目は、別表2のとおりです。

(1) 食中毒等食品事故防止のための重点項目

ア 細菌性食中毒対策

細菌性食中毒の中でも、カンピロバクター属菌*による食中毒は、全国的に最も件数が多い。県内でも、カンピロバクター食中毒が令和4年(2022年)に9件、令和5年(2023年)に2件、令和6年(2024年)に2件発生しています。鶏レバーやささみなどの刺身、鶏肉のタタキなど、生、半生又は加熱不足の鶏肉が原因となることが多いことから、飲食店における鶏肉の適正な取扱いや十分な加熱等について、監視指導を行います。

また、細菌性食中毒の中には、腸管出血性大腸菌*やボツリヌス菌*など、死亡者を伴う重大事故を引き起こすものもあることから、細菌性食中毒予防の3原則*の徹底を指導します。

特に、腸管出血性大腸菌については、複数の自治体にまたがる大規模な食中毒が例年発生していることから、調理施設における器具等の衛生確保や適正な原材料の取扱い、十分な加熱等について監視指導を行います。

ボツリヌス菌については、令和3年(2021年)に、本県において真空パックのそうざいの不適切な保管が原因と推定される食中毒が発生したことから、消費者に対する食品表示の遵守等の注意喚起を行います。

イ ウイルス性食中毒対策

ノロウイルス*による食中毒は、全国の食中毒患者の半数以上を占めており、ノロウイルスに感染した調理従事者が食品を汚染したことが原因とみられる事例も多く発生しています。県内でも、ノロウイルスによる食中毒が令和6年(2024年)に1件発生しました。食品の衛生的な取扱いはもとより、従事者の健康管理、汚染物等の適正処理と施設の衛生管理、効果的な手洗い、十分な加熱調理等について監視指導を行います。また、県ホームページ等で、ノロウイルスによる食中毒及び感染症予防の注意喚起を行います。

ウ 寄生虫性食中毒対策

(ア) アニサキス*

近年、全国的にアニサキスによる食中毒が増加しており、食中毒統計において平成30年(2018年)以降、発生件数が最も多い状況です。県内でも、令和4年(2022年)に8件、令和5年(2023年)に2件、令和6年(2024年)に2件発生しました。アニサキスによる食中毒を予防するため、新鮮な魚を選ぶ、速やかに内臓を取り除く、魚の内臓を生で提供しない、目視で確認してアニサキス幼虫を除去する、-20℃で24時間以上冷凍する等の対策についての指導を行います。

(イ) サルコシスティス*

馬刺しについては、生食を目的とした衛生的な処理が確実に実施されるよう、加工所等の監視指導を実施するとともに、衛生状況確認のため、収去検査を行います。また、サルコシスティスによる食中毒の対策として、「生食用馬肉の冷凍処理に係る監視指導マニュアル」に基づき、生食用馬肉の適切な取扱い及び冷凍処理の確実な実施についての監視指導を行うとともに、県民(消費者)に対しても正しい知識の啓発を行います。

エ 自然毒による食中毒対策

(ア) 動物性自然毒(フグ毒(テトロドトキシン)*、貝毒等)

生命の危機に繋がるフグ毒等の自然毒による食中毒については、件数は少ないものの、全国で毎年発生しています。県内でも、平成27年(2015年)に1件、平成29年(2017年)に1件、平成30年(2018年)に1件家庭での食中毒事例が発生しました。フグ毒対策として、ドクサバフグやキンシバイ等のフグ毒を保有している魚介類の流通防止、ふぐ取扱施設における適正処理等の監視指導と併せて、家庭での素人調理の危険性についても啓発を行います。

貝毒に関しては、貝毒定期検査の結果等の情報を、農林水産部と共有しながら、必要に応じて県民に注意喚起し、食中毒の未然防止に努めます。

(イ) 植物性自然毒(毒キノコ*等)

県内では、食中毒事例として、令和2年(2020年)に毒キノコ(ツキヨタケ)によるものが1件、平成27年(2015年)、令和元年(2019年)及び令和2年(2020年)にクワズイモによるものがそれぞれ1件、平成28年(2016年)にスイセンによるものが1件発生しました。平成25年(2013年)には、毒キノコ(ドクツルタケと推定)が原因と思われる死亡事例が1件発生しました。また、全国でも、自ら採取した有毒植物による食中毒や、誤

って商品として販売されて食中毒が発生した事例もあったことから、今後も有毒植物の危険性について、県ホームページや講習会等を通じて、県民への注意喚起を行います。



キンバイ(加熱調理したもの)



ドクツルタケ(有毒)



クワズイモ(有毒)

オ 食品等の規格基準*等に関する監視指導

立入検査ランク表に基づく監視指導や、夏期又は年末の一斉監視指導の中で、計画的に収去検査を行い、食品等の安全性の確認を行います(検査計画は、次項の第4を参照)。

国や他自治体からの違反食品等の流通情報に対しても、迅速に対応するとともに、食中毒の未然防止に努めます。

カ 記録の作成及び保存

法第3条で食品等事業者は、食中毒等の食品による健康被害の拡大防止や原因究明、及び違反食品の回収等を迅速に行うため、流通に関する記録の作成及び保存に努めることとされています。

これらの記録を確認することで、生産から消費までのいわゆるフードチェーン*が正しく繋がれているか、製造・加工施設はもちろん、卸売業や販売施設も含め、監視指導を行います。

キ 指定成分等含有食品による健康被害発生時の対応

法第8条第1項の規定に基づき、指定成分等*含有食品を取り扱う営業者から当該食品が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった場合は、関係者と連携し、国への報告等を行います。

(2) 食品の適正表示のための重点項目

食品表示は、消費者がその食品を選択するうえで重要な情報源です。よりわかりやすい食品表示とするために、平成27年(2015年)4月から食品表示法が施行され、食品表示制度が一元化されました。

食品表示法では、食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)に適合しない食品の陳列、販売が禁止されています。

食品表示法について、食品関連事業者等に対する周知を徹底するとともに、関係部局と連携し、効果的な監視指導を行います。

ア 期限表示に関する監視指導

消費者が最も関心ある事項であり、期限の改ざんや根拠なく延長した事例も発生しています。また、期限の誤記載による回収も後を絶ちません。平成17年2月に厚生労働省、農林水産省が合同で作成した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」に基づく期限の設定方法を指導するとともに、期限設定のための科学的・合理的根拠となる試験結果の記録と期限の一覧等、期限管理に関する記録の確認を行います。

イ 食品添加物表示に関する監視指導

消費者が期限表示とともに重要と考えている表示項目であり、原則として使用した食品添加物は全て表示することとされています。食品製造施設で工程における使用状況と表示が合致しているか確認するとともに、収去検査を行い使用基準の確認も行います。

ウ アレルゲン表示*に関する監視指導

健康被害に直結するアレルゲンを含む旨の表示漏れや誤記載等による食品の自主回収が全国的に発生していることから、食品製造施設に対して使用原材料の仕入れ時の点検記録と工程における使用状況、保管状況について監視指導を行います。特に、表示が義務づけられている特定原材料*の適正表示の指導を徹底します。

エ 遺伝子組換え食品*の表示に関する監視指導

遺伝子組換え食品である旨の表示が義務付けられている作物(大豆等の9作物)を原料とした食品及びその加工食品について、適正表示と分別生産流通管理(IPハンドリング*)証明書の保管について監視指導を行います。

オ 生食用食肉の表示に関する監視指導

生食用食肉を取り扱っている施設に対し、表示が適切に行われるよう監視指導を行います。

(3) 広域流通食品等製造施設の監視指導

広域流通食品は、事故が発生すれば被害が大規模化し社会的影響が大きいことから、広域流通食品を製造する事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理の検証、適正表示について監視指導を行い、事業者自ら食品の安全性の確保について自覚と責任をもつように促します。

(4) 生食用食肉等に関する監視指導及びその他の食肉等を生食するリスクの啓発

生食が禁止になっている牛レバーや豚肉、豚レバー等の豚の内臓について、飲食店や販売店等で販売・提供がされないよう、食品等事業者に対して監視指導を行います。

同様に、規格基準が定められた生食用食肉(牛肉)についても、基準違反がないか監視指導を行います。

また、その他の食肉(鶏肉や野生鳥獣肉(イノシシ肉やシカ肉等)を含む。)を生で喫食することによるカンピロバクター属菌、腸管出血性大腸菌による食中毒やE型肝炎*ウイルスによる健康被害の発生を防止するため、食肉処理・販売施設、飲食店等に対

し生食用として提供することを控えるよう指導を行い、併せて県民（消費者）への注意喚起も引き続き行います。

なお、イノシシ肉やシカ肉を有効利用するにあたり、安全性の高い肉として流通させるため、「熊本県イノシシ肉・シカ肉衛生管理ガイドライン」等に基づき、食肉処理施設における衛生的な処理方法を指導します。

第4 試験検査の実施に関する事項

1 食品検査

県内に流通する食品の安全性を確保するため、過去の違反事例等を踏まえながら、食品等の成分規格（微生物、食品添加物、残留農薬等）、アレルゲン等の検査を行います。

(1) 微生物検査

食品の成分規格に関する検査を行い、違反食品を排除するとともに食品製造者に対し、再発防止の指導を行います。

成分規格がない食品についても、本県で独自に設けている「熊本県食品の衛生に関する指導基準*（以下「指導基準」という。）」に基づき検査を行い、営業者の衛生指導を行います。

給食施設で調理した食品についても、指導基準に腸管出血性大腸菌の検査を加えて行い、衛生指導に役立てます。

また、モニタリング検査として、「生食用食肉の衛生基準」に基づく馬刺しの成分規格目標や寄生虫の検査、からし蓮根等の検査も行い、食中毒の未然防止のため営業施設に対する衛生指導を行います。

(2) 食品添加物検査

食品の食品添加物使用実態を把握するとともに、違反食品を排除し、製造者に対する食品添加物の適正使用及び適正表示についての指導を行います。

(3) 残留農薬等検査

農産物等の流通量、これまでの違反事例や検出事例及び輸入食品の検査状況を参考に対象食品を選択し、ポジティブリスト制度を踏まえ、可能な限り多くの項目について検査を行います。

(4) アレルゲン検査

食品製造者に対し、アレルゲンによる事故の未然防止と適正表示についての指導を行います。また、義務表示のある特定原材料について検査を行います。

検査項目	検査対象
微生物	成分規格（魚肉練り製品、食肉製品、清涼飲料水等） 指導基準（そうざい、調理米飯、生菓子等） モニタリング（馬刺し、からし蓮根等）
食品添加物	菓子、農産加工品、水産加工品、調味料等
残留農薬	野菜、果実等
動物用医薬品	食肉、牛乳、魚介類等
アレルゲン	表示義務のある特定原材料を含む食品
重金属	米、魚介類、おもちゃ、器具・容器包装等

※令和5年度（2023年度）は、延べ859検体の検査を実施

2 と畜検査及び食鳥検査

と畜場や食鳥処理場（以下「と畜場等」という。）で処理される家畜及び家禽の検査を行い、食用に適することを確認します。

また、と畜場等における残留抗菌性物質検査や細菌汚染のモニタリング検査を行い、施設の衛生管理指導を行います。

昨今、畜水産物の輸出は増加傾向にあり、県内のと畜場等でも、輸出施設の認定を取得するなど、認定に向けた動きが盛んになっています。認定に際しては、食品の国際基準であるHACCPが要件とされる場合が多く、国内でも関係法令等が改正され、と畜場等においてもHACCPに沿った衛生管理を行うことが制度化されました。このため、HACCPによる衛生管理の指導や検証を強化し、より安全な食肉及び食鳥肉の生産を推進するとともに、輸出要件に定められた検査及び円滑な輸出関連事務を行います。

なお、BSE*については、と畜場における生体検査で特定の症状を示す牛を対象にBSE検査*を行うとともに、引き続き、事業者が行う特定危険部位の除去や分別管理実施について監視を行います。

区 分	検 体 数
と畜検査	201,523
と畜検査(BSEスクリーニング検査)	0
食鳥検査	19,998,099
食肉及び食鳥肉の細菌検査	865※

令和5年度(2023年度)実績 検査機関:食肉衛生検査所
※外部検証 97検体含む



HACCPに沿った衛生管理の検証
(対米輸出と畜場におけるサルモネラ検査)



HACCPに沿った衛生管理の検証
(製品の目視検査)

3 試験検査の信頼性確保等

保健環境科学研究所、八代保健所試験検査課及び食肉衛生検査所の試験検査実施機関ではGLP*を導入しています。また、正確な検査の実施のため、検査機器の保守点検、検査試薬の適正管理、業務の文書化と記録、内部精度管理、検査結果の点検等の業務管理を行うとともに、全国一斉に行われる外部精度管理調査*に毎年参加しています。さらに、関係職員に対する研修等を実施することにより、知見の集積及び検査技術の向上に努めます。

第5 違反発見時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) 違反を発見した場合は、その場で直ちに改善指導を行います。
- (2) 違反が軽微であって直ちに改善が図られるもの以外の法違反については、書面により改善指導を行います。また、必要に応じて回収等の命令や営業停止等の措置を講じます。
- (3) 悪質な違反については、告発を行います。

2 収去検査の結果、違反を発見した場合の対応

- (1) 違反食品を生産・製造又は加工等した者に対して、必要に応じて回収等の命令や営業停止等の措置を速やかに講じるとともに、原因究明を求め、再発防止の指導を行います。
- (2) 違反食品が本県以外で生産・製造又は加工等が行われていた場合は、関係自治体の食品衛生担当部局に連絡するとともに、必要に応じて回収等の命令を速やかに講じます。
また、これらが輸入食品や広域流通食品であった場合には、厚生労働省、消費者庁等に迅速に情報提供するとともに、関係機関と連携して措置を講じます。

3 違反等事実の公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、保健所長が書面による行政指導や行政処分の措置を講じた場合は、違反した者の名称等を報道機関に情報提供し、県ホームページで公表します。

さらに、公表した内容については、厚生労働省、消費者庁等へ情報提供を行います。

第6 食中毒等の健康危機管理体制に関する事項

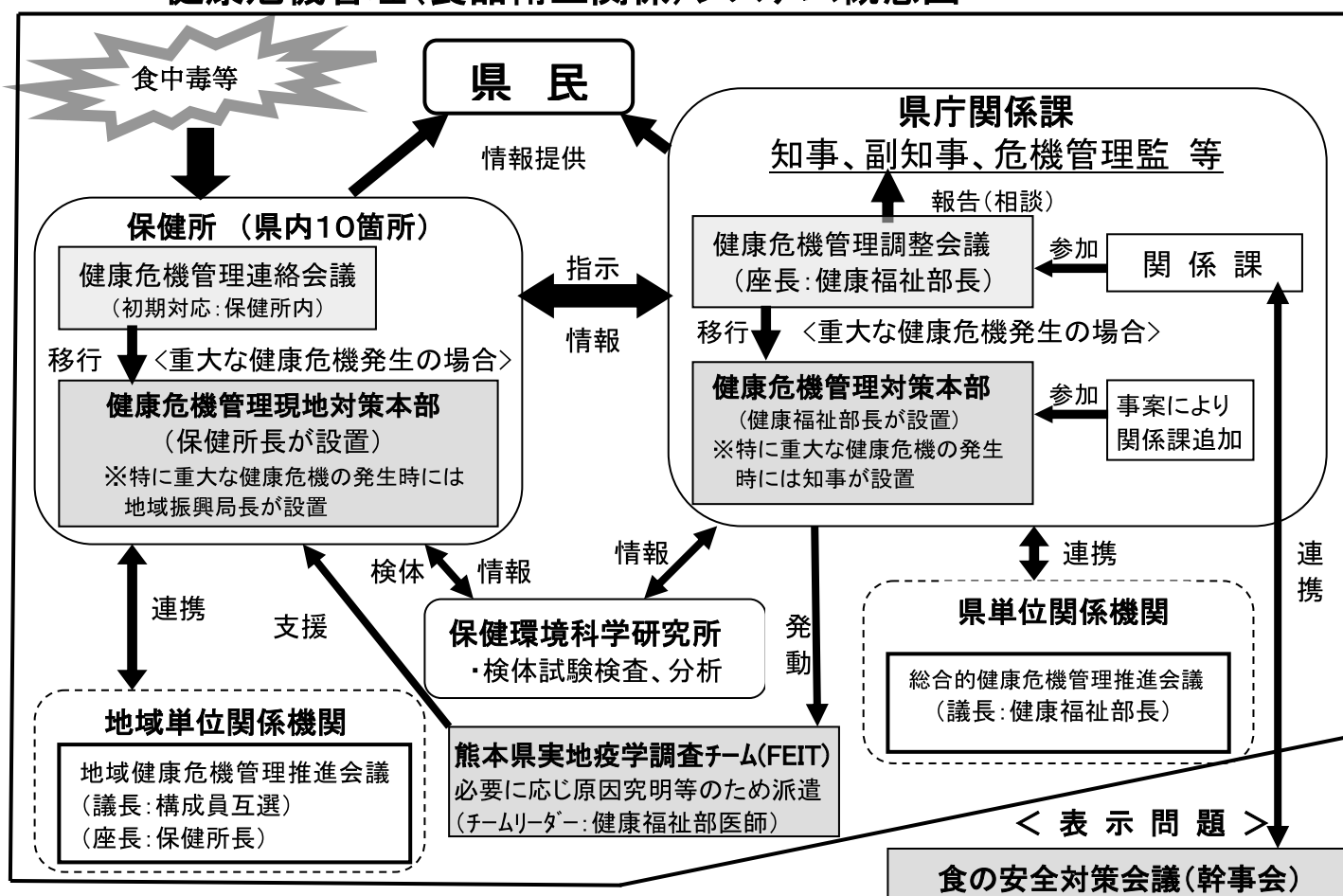
1 食中毒注意報及び警報*

食中毒の発生しやすい時期(6月～9月)には、「熊本県食中毒注意報等発令要領(令和5年(2023年)3月改正)」に基づき食中毒注意報又は警報を発令し、県民や食品等事業者に対し食品の取扱い上の注意点など食品衛生に関する注意喚起を行います。この発令の情報は、報道機関、市町村の有線放送及び県ホームページ等を通じ迅速に情報提供します。

2 食中毒等健康被害発生時の対応

食中毒等により健康被害が発生(未然を含む。)した場合には、「健康危機管理マニュアル」に基づき原因の究明のための調査等を迅速かつ的確に実施するとともに、健康被害の拡大・再発の防止のため、速やかに報道機関等へ情報提供し、県民への周知と注意喚起を図ります。

健康危機管理(食品衛生関係)システム概念図



第7 監視指導実施状況の公表に関する事項

この計画に基づき県が行った食品営業施設等への監視指導及び食品等の収去検査の実施状況については、次年度6月までに県のホームページを通じて公表します（令和6年度（2024年度）の実施状況については、令和7年（2025年）6月までに公表します。）。

また、毎月実施している食品検査の結果は、結果判明後、速やかに県ホームページ（くらしの安全推進課＞食品検査情報）に掲載します。

第8 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進に関する事項

1 自主的な衛生管理の推進

法第3条に規定されている食品等事業者の責務である食品の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、自主検査の実施を促進するとともに、食品事故等の発生時における製品の回収、原因究明及び被害拡大防止の観点から、食品の製造や販売に関する記録の作成と保存を指導します。

2 HACCPに沿った衛生管理の検証

法改正により全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施するよう制度化されたことから、HACCPに沿った衛生管理が適切に実施されているか検証し、必要に応じて助言・指導を行います。

また、米国等に輸出する畜水産物取扱認定施設については、厚生労働省九州厚生局と連携し、HACCPに沿った衛生管理等の確認を行い、必要に応じて助言・指導等を行います。

3 食品衛生指導員への支援

食品衛生協会の食品衛生指導員が食品営業施設に対し、巡回指導を実施する際には、保健所の監視指導等との整合性を図りながら、技術的な助言・指導等を行います。

また、定期的に食品衛生指導員研修会を実施し、指導員としての衛生意識のレベルアップを図ります。

4 資格試験の実施

製菓衛生師及びふぐ処理師の資格試験を行います。

第9 情報提供及び県民や食品等事業者との意見交換の実施に関する事項

1 県ホームページによる情報提供

県民や食品等事業者に対し、県の施策や食中毒の予防方法、最新の食品衛生情報等を提供します。

2 パンフレット等による情報提供

パンフレット、ポスター、情報誌の他、さまざまな広報媒体を活用し、食品衛生に関する情報を分かりやすく提供します。

3 食品衛生講習会等の実施

消費者や食品等事業者を対象として行う講習会を通じて、食品による健康被害防止対策や適正表示、食品衛生に関する知識の普及を図ります。

また、消費者とともに食品営業施設に立ち入り、食品衛生に関する知識を深めていただく「一日食品衛生監視員事業」や意見交換会(リスクコミュニケーション)を行います。



「一日食品衛生監視員」の監視風景



意見交換会の風景



ノロウイルス食中毒予防講習会



手洗い教室の風景

第 10 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上に関する事項

1 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員の資質の向上

監視指導に必要な最新の知見を習得するため、厚生労働省等が主催する研修会や講習会に積極的に参加し、資質の向上に努めます。

2 食品等事業者の自主的衛生管理を担う者の育成及び資質の向上

食品衛生協会が行う食品衛生責任者及び食品衛生指導員の養成や、衛生管理を担当する実務者の活動を支援します。

また、食品等事業者に対する講習会等を通して、自主衛生管理を進めるためのリーダー育成に役立つ知識や技術に関する情報を提供します。



食品衛生責任者実務講習



食品等事業者を対象とした食品衛生講習会

別表1

営業施設等立入検査ランク表

ランク	標準監視回数	対 象 業 種(施 設)
S	1回以上／年	前年度に、 ・ 食品衛生法違反により行政処分を受けた施設 ・ 違反食品を製造した施設 ・ 食品苦情を発生させた施設
A	1回以上／年	・ 集乳業 ・ 乳処理業 ・ 食肉処理業 ・ 乳製品製造業 ・ 清涼飲料水製造業 ・ 食肉製品製造業 (新法に基づく許可業種) ・ 複合型そうざい製造業 ・ 複合型冷凍食品製造業 (旧法に基づく許可業種等) ・ 乳酸菌飲料製造業
B	1回以上／2年	・ 菓子製造業 ・ アイスcream類製造業 ・ 氷雪製造業 ・ 食用油脂製造業 ・ 酒類製造業 ・ 豆腐製造業 ・ 納豆製造業 ・ 麺類製造業 ・ そうざい製造業 ・ 添加物製造業 (新法に基づく許可業種) ・ 水産製品製造業 ・ 液卵製造業 ・ みそ又はしょうゆ製造業 ・ 冷凍食品製造業 ・ 漬物製造業 ・ 密封包装食品製造業 (旧法に基づく許可業種) ・ あん類製造業 ・ 魚肉練り製品製造業 ・ 食品の冷凍又は冷蔵業(製造業) ・ みそ製造業 ・ しょうゆ製造業 ・ ソース類製造業 ・ 缶詰又は瓶詰食品製造業
C	1回以上／3年	・ 飲食店営業 ・ 食肉販売業 ・ 魚介類販売業 ・ 魚介類競り売り営業 (新法に基づく許可業種) ・ 食品の小分け業
D	1回以上／5年	(新法に基づく許可業種) ・ 飲食店営業(簡易な営業) ・ 自動販売機(調理機能を有するもの) (旧法に基づく許可業種) ・ 飲食店営業(仮設営業等) ・ 喫茶店営業
E	必要に応じて	営業届出施設

別表2

主な食品群ごとの重点監視指導項目

食肉、食鳥肉、食肉製品及び食鳥卵

- ・ 生食用食肉(牛肉)の規格基準の遵守状況に関する監視指導
- ・ 枝肉及びカット肉の販売経路における保存温度、衛生的な取扱いに関する指導
- ・ 食肉処理施設における微生物汚染防止の徹底に関する指導
- ・ 調理施設における加熱調理を必要とする食肉の十分な加熱を指導
- ・ 県内加工・製造品の検査(動物用医薬品残留検査、生食用食肉等の細菌検査等)
- ・ 馬刺しの衛生的な取扱い、冷凍処理の確認

乳及び乳製品

- ・ 乳処理施設における乳の動物用医薬品残留検査等、成分規格の検査
- ・ 乳製品製造施設における乳等原料及び器具等の衛生的な取扱いに関する指導

水産食品(魚介類及び水産加工品)

- ・ 魚市場からの有毒魚介類等の排除と流通防止の徹底
- ・ 販売施設における生食用鮮魚介類等の保存温度、衛生的取扱いに関する指導
- ・ ふぐ取扱施設における適正処理と表示、販売施設における適正な販売の指導
- ・ 県内加工・製造品の検査(動物用医薬品残留検査、食品添加物検査、細菌検査等)

野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品

- ・ 遺伝子組換え表示対象食品を原材料として使用する製造施設等に対する分別生産流通管理証明書の確認指導
- ・ 県内加工・製造品の検査(農薬等残留検査、防かび剤等食品添加物検査、細菌検査等)

上記以外の一般食品

- ・ 食品製造者に対する異物混入防止対策等、衛生対策に関する指導
- ・ 食品添加物を使用する製造者に対する記録の作成、保存及び適正表示の指導
- ・ アレルゲンを含む加工食品の製造及び販売者に対する適正表示の徹底並びに使用原材料の確認に関する指導
- ・ 県内加工・製造品の検査(成分規格検査、細菌検査、食品添加物検査、アレルゲン検査等)

【熊本県食品衛生監視計画と法令】

都道府県知事等は、毎年度、翌年度行う監視指導の実施に関する計画を定めな

＜食品衛生＞

＜食品表示＞

食品衛生法

食品表示

熊本県食品衛生基準条例

食品表示

熊本県食品の衛生に関する指導基準

熊本県食の安全安

【法令】

【基準】

熊本県
保健医療計画

熊本県食品衛生監視指導

目的:

①食中毒や違反食品による健康被害の未然防止と
の適通の確保

【計画】

【熊本県食品衛生監視指導計画の概要】

＜第1 基本的事項＞ 計画の範囲：熊本県全域(熊本市を除く※) 計画の期間：2025.4.1～2026.3.31(1年間)			＜第2 監視指導実施に関する事項＞ 【一般的な監視における指導事項】 (1)営業許可施設等に対する監視指導 (2)営業許可施設等以外に対する監視指導 (3)食品表示法に基づく監視指導 (4)と畜場等に対する監視指導 (5)輸出食品取扱業者に対する監視指導 (6)HACCPに沿った衛生管理の検証 (7)広域的な食中毒事案発生時の連携機関との連携確保 【重点監視指導事項】 (1)食中毒等食品事故防止 (2)適正表示の指導 (3)広域流通食品製造施設の監視指導 (4)生食用食肉等の監視及びリスク啓発			＜第3 監視指導実施に関する事項＞ 【一般的な監視における指導事項】 (1)営業許可施設等に対する監視指導 (2)営業許可施設等以外に対する監視指導 (3)食品表示法に基づく監視指導 (4)と畜場等に対する監視指導 (5)輸出食品取扱業者に対する監視指導 (6)HACCPに沿った衛生管理の検証 (7)広域的な食中毒事案発生時の連携機関との連携確保 【重点監視指導事項】 (1)食中毒等食品事故防止 (2)適正表示の指導 (3)広域流通食品製造施設の監視指導 (4)生食用食肉等の監視及びリスク啓発		
(項目)			(生産)			(製造)		
監視の重要度により立入検査回数を定めた営業施設等立入検査監視			と畜場・食鳥処理場における検査及び監視			輸出食品の監視及び衛生証明書の発行		
						飲食店・食肉処理施設・魚介類加工施設・ふぐ取扱施設等の監視		
						期限表示・遺伝子組換え食品・アレルギーを含む食品等の監視		
						衛生管理・製造工程等の監視		
						取扱施設の製造工程を監視		
販売店における鶏卵取扱施設			違反食品の流通					

用 語 集（五十音順）

【 ア 行 】

IPハンドリング

分別生産流通管理（Identity Preserved Handling）のことで、作物の生産、流通に係る各段階において、従事した者が自ら他の作物と混ざらないように作業を行ったことを証明し、その書類を次の段階の者に託すことで一連の混入がないことを証明する制度です。遺伝子非組換え作物に意図した混入がないことを証明する手段として用いられています。

アニサキス

寄生虫（線虫）の一種で、その幼虫（アニサキス幼虫）は、長さ2～3cm、幅は0.5～1mmくらいで、白色の少し太い糸のように見えます。アニサキス幼虫は、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生し、寄生している魚介類が死亡し、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います。

アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生（不十分な冷凍又は加熱のものを含みます）で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒（アニサキス症）を引き起こします。

アニサキス症を予防するためには、鮮度の徹底や目視確認、加熱及び冷凍が有効です。

アレルギー表示^{ひょうじ}

平成14年（2002年）4月から、アレルギーを起こしやすい物質を加工食品に表示する制度がスタートしました。過去に一定の頻度で重篤な健康被害が見られた症例のうち、原因として特定された28品目の食品で、特に発症数や重篤度が高い「小麦」、「卵」、「乳」、「そば」、「落花生」、「えび」、「かに」、「くるみ」の8品目が特定原材料として指定されています。

また、特定原材料に準ずるものとして「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」、「さけ」、「さば」、「大豆」、「鶏肉」、「バナナ」、「豚肉」、「もも」、「やまいも」、「りんご」、「ゼラチン」、「カシューナッツ」、「ゴマ」、「マカダミアナッツ」の20品目も、通知により可能な限り表示に努めることが推奨されています。

これらの特定原材料等を取り扱う食品製造施設では、製造工程でコンタミネーション（他の製品に混ざってしまうこと。）しないように製造管理することが重要です。

E型肝炎^{がたかんえん}

E型肝炎ウイルスの感染によって引き起こされる急性肝炎で、臨床症状はA型肝炎に類似し、平均6週間の潜伏期の後に発熱、悪心・腹痛等の消化器症状が現れ、肝腫大、肝機能の悪化により高率に黄疸を伴います。大半の症例では安静にしていれば治癒しますが、稀に劇症化す

ることがあります。

我が国では、平成15年(2003年)4月に兵庫県で発生したE型肝炎の症例が、野生シカ肉の生食を原因とする「食中毒である」と初めて確認されました。また、英科学誌「Journal of General Virology」平成15年(2003年)9月号掲載の報告では、北海道で市販されていた生豚レバーの一部からE型肝炎ウイルスの遺伝子が検出され、加熱不十分な豚レバーからの感染の可能性が示唆されています。さらに、平成17年(2005年)3月に福岡県で、野生イノシシ肉を喫食した11名中1名が、E型肝炎を発症し、ウイルス遺伝子検査でイノシシ肉との因果関係が確認された事例も報告されています。

いちにちしょくひんえいせい かんしんじぎょう **一日食品衛生監視員事業**

食品衛生協会と熊本県が連携して実施している、消費者への情報提供および食品衛生思想を啓発する取組みの一つです。保健所長が「一日食品衛生監視員」として委嘱した消費者の方々に食品衛生監視に参加していただき、食品衛生に関する知識の習得及び消費者、営業者、行政機関の三者で意見交換を行い、情報を共有、意思疎通を図ります。

いっばんしゃだんほうじんくまもとけんしょくひんえいせいきょうかい **一般社団法人熊本県食品衛生協会**

食品衛生法の趣旨により、飲食に起因する食中毒等の危害の発生を防止し、食品衛生の増進に寄与することを目的に設置された団体で、食品衛生に関する知識の普及啓発や営業施設の衛生保持に取り組む自主衛生管理推進事業、食品衛生指導員活動、食品衛生責任者に対する衛生教育等を実施しています。

いでんしくみか しょくひん **遺伝子組換え食品**

遺伝子組換え食品は、平成13年(2001年)4月から安全性審査と表示が義務化され、我が国で認められていない遺伝子組換え食品は輸入や販売等が禁止されています。現在 大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしなの9作物の遺伝子組換え農産物が審査を終え、これを原材料とする加工食品と共に表示が義務付けられています。

なお、遺伝子組換え食品として認められている作物種以外の農産物等について「遺伝子組み換えでない」ことを表示することや、全ての原材料についての根拠がないまま「遺伝子組み換えでない」ことを強調表示することは禁止されています。

えいせい かんりけいかく **衛生管理計画**

一般衛生管理及びHACCPによる衛生管理を盛り込んだ計画書で、HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴い、食品等事業者自らが施設ごとに作成を要するものです。

【カ行】

かいどく **貝毒**

二枚貝等が有毒なプランクトンを食べることによって体内に毒を蓄積し、あるレベル以上に達したものをヒトが食べると、麻痺や下痢等の症状を呈する食中毒となることがあります。

貝毒による食中毒の症状は、二枚貝が蓄積している毒の種類により、主に次の2つのタイプに分かれます。なお、貝毒は熱に強く、加熱調理しても分解されません。

○まひせいかいどく麻痺性貝毒：食後30分ほどで口唇、舌、顔面のしびれを生じ、四肢の末端に広がり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。

○げりせいかいどく下痢性貝毒：食後30分から4時間以内に下痢(水様便)や嘔吐、吐き気、腹痛等の消化器症状を生じます。発熱がないことから腸炎ビブリオ中毒と区別されています。通常3日以内に快復し、今まで死亡事例はありません。

我が国では、昭和50年代前半に東北地方を中心に大規模な貝毒食中毒が発生して問題となり、規制値が設定されました。貝の可食部に含まれる貝毒量は、麻痺性貝毒で1g当たり4MU(マウスユニット)、下痢性貝毒で1kg当たり0.16mgオカダ酸当量と定められています。1MUは、麻痺性貝毒の場合、20gのマウスが15分で死亡する毒の量と定められています。

がいぶけんしょう **外部検証**

と畜検査員が、と畜場法施行規則第3条第6項又は第7条第5項に基づき、衛生管理計画及び手順書の確認並びに施設における衛生管理の実施状況の確認を実施しています。

がいぶせいどかんりちようさ **外部精度管理調査**

試験検査機関(本県の場合、保健環境科学研究所、八代保健所試験検査課、食肉衛生検査所が該当します。)が実施している検査結果の信頼性を確認する手段の一つで、外部機関が作製した試料について検査を実施し、結果の精度を判定してもらう調査です。

これと併せて、試験検査機関が独自に行う内部精度管理調査も実施しています。

ぞくきん **カンピロバクター属菌**

家畜、家禽類の腸管内に生息し、腹痛・下痢を主徴とする食中毒の原因となることがあります。通常の加熱調理で死滅させることができますが、非加熱又は加熱不足の食肉(特に鶏肉)等を食べることにより感染します。潜伏期間が1～7日と長く、少ない菌量でも食中毒を発症します。

き か く き じ ゅ ん **規格基準**

食品衛生法により、食品や添加物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成分の規格や製造、使用および保存の基準のことを指し、この規格又は基準に合わない食品、添加物の製造、販売等は禁止されています。

き ぐ お よ う き ほう とう **器具及び容器包装**

器具とは、飲食器または食品等に直接接触する機械、器具等をいい、容器包装とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物です。

ただし、農業及び水産業における食品の採取に供される機械、器具等は含まれません。

く ま も と け ん し ゅ く ひ ん え い せ い き じ ゅ ん じ ゅ う れ い **熊本県食品衛生基準条例**

平成12年(2000年)に制定された条例で、営業許可業種における施設の基準等を定めています。営業者は、この基準に従って営業しなければなりません。

く ま も と け ん し ゅ く ひ ん え い せ い か ん し ど う き じ ゅ ん **熊本県食品の衛生に関する指導基準**

生菓子、調理パン・調理米飯類、豆腐、そうざいなど、規格基準の設定がない食品のうち、事故の未然防止のために細菌のコントロールが重要と考えられる食品を指定し、一般細菌数のほか食品の特性に合わせて大腸菌、大腸菌群、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌の検査を行い、監視指導に役立てるために設けた基準です。

く ま も と け ん と り あ つ か い じ ゅ う れ い **熊本県ふぐ取扱条例**

フグ毒による食中毒を防止することを目的として昭和33年(1958年)に制定された条例です。未処理のフグの流通を規制し、県が実施する試験に合格し、免許の交付を受けたふぐ処理師でなければフグの処理をしてはならないことが定められています。

また、営業としてフグを処理して販売しようとする者は、処理所ごとに登録を受けなければならないと定められていましたが、平成30年(2018年)6月に公布された「食品衛生法の一部を改正する法律」において、フグを取り扱う施設の基準が示されたことから、施行日の令和3年(2021年)6月1日をもって処理所に係る規定は削除されました。

こ う い き れ ん け い き ょ う ぎ か い **広域連携協議会**

監視指導の実施に当たって連携協力体制の整備を図るため、地方厚生局の管轄区域ごとに、当該地方厚生局並びに当該地方厚生局の管轄区域内の都道府県、保健所を設置する市及び特別区を構成員として設置される協議会です。

【サ 行】

さいきんせいしよくちゅうどくよ ぼ う げんそく **細菌性食中毒予防の3原則**

細菌性食中毒予防における基本原則のことで、「清潔」、「迅速」、「加熱」という文言が用いられます。最近では迅速に「冷却」を加える場合が多いです。

原則1 清潔(細菌をつけない): 原材料、器具、手指の洗浄消毒を行い、衛生的に取り扱うこと。

原則2 迅速・冷却(細菌をふやさない): 手早く調理し、すぐ食べる。食品を放置せず、保管の際は冷蔵庫を利用する。

原則3 加熱(細菌をやっつける): 加熱は食品全体が十分加熱されるように行うこと。

サルコシスティス

孢子虫類のкокシジウム目に属する寄生性原虫で、馬に寄生するサルコシスティス・フェアリー(*Sarcocystis fayeri*) がヒトに下痢症状等を引き起こすことが知られています。

サルコシスティス・フェアリーによる食中毒は、馬肉を加熱するもしくは -20°C (中心温度)で48時間以上冷凍すると、防ぐことができます。

ざんりゅうのうやく **残留農薬**

農薬の使用に起因して食品に含まれる農薬、その代謝物等をいいます。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、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」において農産物等に残留する農薬の成分である物質の量の限度(残留基準)が定められています。残留基準を超えて農薬が残留する農産物等は販売禁止等の措置が取られることとなります(参照: ポジティブリスト制度)。

GLP

試験検査の業務管理基準(GLP: Good Laboratory Practice)のことをいいます。検査の公明性、確実性、正確性を確保するために、検体の採取から検査成績書発行までの全過程の標準作業書を定め、これに従い検査を行い、その内容を詳細に記録し、これを検査部門から独立した信頼性確保部門が検証を実施します。

して い せい ぶん とう **指定成分等**

食品衛生上の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物であって、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聞いて指定したものをいいます。

しゅうきょけんさ **収去検査**

食品衛生法第28条の規定により、県知事が必要があると認めた場合、食品衛生監視員を営業施設に立ち入らせ、必要な量の食品を無償で提供してもらって実施する微生物や添加物、農薬等の検査のことです。

じゅうきんぞく ようしゅつしけん **重金属の溶出試験**

器具等の規格検査で行われる検査で、食器等から材質や目的に応じて指定の浸出用液に重金属が溶け出ないかを確認するものです。

しよくちゅうどくちゅういほうおよ けいほう **食中毒注意報及び警報**

県の「食中毒注意報等発令要領」により、特に細菌性食中毒が発生しやすい気象条件（気温や湿度等が発令基準を超えた場合）になったときに、食品の取扱いなど食品衛生に対する注意を喚起し、食品による危害を未然に防止することを目的として注意報や警報を発令します。

しよくちゅう しより じぎょう きせいおよ しよくちゅうけんさ かん ほうりつ しよくちゅうけんさほう **食鳥の処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（食鳥検査法）**

平成2年（1990年）に制定された法律で、病気にかかった食鳥肉の排除、食中毒菌による食鳥肉汚染の防止等衛生上の危害の発生防止を目的に、食鳥処理についての事業を許可制とする等、必要な規制を行うとともに、食鳥検査の制度を設けたものです。原則として、各年度の食鳥の処理羽数が30万羽を超える食鳥処理施設は、食鳥検査員による検査が義務付けられています。

しよくひん **食品**

医薬品や医薬部外品を除く全ての飲食物のことをいいます。食品衛生法では、食品の他に、食品添加物、飲食物、容器包装、おもちゃ等も規制の対象としています。

しよくひんえいせいかんしーいん **食品衛生監視員**

食品衛生法の規定に基づき、食品に起因する衛生上の危害を防止するために営業施設等への立入検査や食品衛生に関する指導等を職務とする国都道府県等の職員で、医師、薬剤師、獣医師であること、又は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など、一定の資格要件が定められています。検疫所、保健所等において、食品関係施設の監視指導、収去等を行っています。

しょくひんえいせい かんりしゃ

食品衛生管理者

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、食用油脂、添加物等）を製造する営業施設に設置が義務付けられています。食品衛生管理者は医学、薬学、獣医学を学んだ者の他、厚生労働大臣の講習会を受けた者等の資格が必要で、施設において従事者の監督や食品衛生上の危害発生防止のため必要な注意をしなければなりません。

しょくひんえいせい しどういん

食品衛生指導員

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、熊本県の場合は、一般社団法人熊本県食品衛生協会が行う規定の講習会を修了した者の中から、協会長が任命した約800人が、営業施設の巡回や食品衛生思想の普及等を通じて、食品衛生の向上と増進に寄与するため県内の各地域で活動しています。

しょくひんえいせい せきにんしゃ

食品衛生責任者

食品衛生法に基づき、各営業施設における自主的な衛生管理推進の担い手として営業施設への設置が義務付けられています。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、営業者が定める衛生管理計画や手順書が遵守されるよう注意を行い、営業者に対し、必要な意見を述べるよう努めなければなりません。

しょくひんえいせい ほう

食品衛生法

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規定もなされています。

なお、県では、食品衛生法に基づき、営業者が公衆衛生上講ずべき営業施設の基準として、熊本県食品衛生基準条例を設けています。

しょくひん かんれん じぎょうしゃ

食品関連事業者

食品の製造、加工、輸入、販売を行う事業者をいいます。また、事業者でなくとも、バザー等で、加工食品（酒類を含む。）、生鮮食品又は添加物を販売する者も含まれます。

しょくひんてんかぶつ **食品添加物**

食品の製造過程又は食品の加工・保存の目的で食品に添加、混和、浸潤その他の方法により使用する物をいい、保存料、甘味料、着色料等が該当します。令和6年(2024年)3月1日の改正時点で、指定添加物476品目、既存添加物357品目が認められています。厚生労働大臣が定めたもの以外の添加物並びにこれを含む製剤及び食品の製造、輸入、使用、販売等は禁止されており、この指定の対象には、化学的合成品だけでなく天然に存在する添加物も含まれます。

なお、例外的に「天然香料」及び「一般に食品と考えられるもので添加物として使用されるもの(例えばイチゴジュースによる着色)」は認められています。

しょくひんとうじぎょうしゃ **食品等事業者**

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

しょくひん **食品のトレーサビリティ**

トレーサビリティとはトレース(追跡)とアビリティ(可能性)の合成語で、「追跡可能性」と訳されます。農林水産省のガイドラインで「生産、加工、流通の特定の一つ又は複数の段階を通じて、食品の移動を把握できること」と定義されており、食品等事業者が流通の各段階で記録を残すことにより特定の食品の遡り調査が可能となる仕組みです。食品事故発生時の原因究明と製品回収の迅速化が図られます。

しょくひんひょうじほう **食品表示法**

「JAS法」、「食品衛生法」、「健康増進法」それぞれに規定されていた食品表示に関する規定が整理、統合され、食品の表示に関する包括的一元的な制度が創設されました。平成25年(2013年)6月28日に公布され、平成27年(2015年)4月1日から施行されました。

しりょうてんかぶつ **飼料添加物**

①飼料の品質低下の防止、②飼料の栄養成分その他の有効成分の補給、③飼料が含有している栄養成分の有効な利用の促進を目的に飼料に添加する物質をいいます。③には抗生物質や合成抗菌剤が含まれ、飼料安全法により、これらの抗菌性飼料添加物には対象飼料や添加量が定められ、食用に出荷する前7日間の使用禁止期間等が定められています。

せいぶんきかく **成分規格**

規格基準のうち、食品の成分に関する規格です。食品一般に関する規格と、食品の種類別の規格があります。

【タ行】

たいりょうちょうりしせつえいせいかんり

大量調理施設衛生管理マニュアル

平成9年(1997年)に給食施設で腸管出血性大腸菌O157による食中毒が続発したことを受け、旧厚生省が給食施設における大規模食中毒の未然防止を目的に、HACCPの概念を取り入れて作成したマニュアルで、同一メニューを1回300食以上、または1日750食以上提供する施設を対象としています。その後、食品のトレーサビリティ、ノロウイルス対策等を盛り込んだ改正がなされ、対象以下の中小規模の給食施設でも運用されています。

ちょうかんしゅけつせいだいちようきん

腸管出血性大腸菌

動物の腸管内にいる大腸菌のうち、毒素を産生し、出血性下痢を伴う健康被害を起こすものを腸管出血性大腸菌と呼び、菌の抗原性の違いにより、いくつかの血清型に分けられています。

O157はその代表的な血清型で、他にO26やO111などが知られています。

どうぶつよういやくひん

動物用医薬品

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もので、抗菌性物質(抗生物質、合成抗菌剤)、寄生虫駆除剤、ホルモン剤等に分類されます。

これらの動物用医薬品が残留する食肉等を摂取することにより健康への影響が懸念されるため、使用方法や残留基準などが定められています。

どく しよくちゅうどく 毒キノコ(による食中毒)

毒性があることを知らずに摂食することで起こりますが、ほとんどは食べられるキノコと間違えた誤食によるものです。過去の誤食例としては、ツキヨタケ(毒)をヒラタケ、シイタケと間違えたり、ドクツルタケ(毒)をシロマツタケモドキ、ハラタケと、ニガクリタケ(毒)をナメコ、クリタケ、ナラタケと、クサウラベニタケ(毒)をウラベニホテイシメジ、ホンシメジと間違えた例が報告されています。本県では過去にツキヨタケのほか、シビレタケ属のアイゾメシバフタケによる事故の報告があります。また、ドクツルタケが可能性として考えられる死亡事故の報告もありました。

なお、毒性の強いドクツルタケの場合、食後6～24時間後に嘔吐、下痢、腹痛が現れ、その後24時間～72時間で肝臓、腎臓機能障害の症状が現れ死亡する場合があります。

特定原材料

アレルギーを起こしやすいとされる食品のうち、発症数、重篤度を考慮し、特に えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみの8品目を「特定原材料」と呼び、表示を義務付けています。

また、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、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、カシューナッツ、ごま、マカダミアナッツ の20品目も特定原材料に準じて、可能な限り表示することが推奨される食品に指定されています。これらの食品は、アレルギーの実態調査に基づき、新たな追加や位置付けの見直しが行われています。

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為に行う獣畜の処理の適正確保のために、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殺し、または解体するために設置された施設で、と畜検査員により1頭ごとに検査を実施します。

【 ナ 行 】

ノロウイルス

我が国の食中毒の発生患者数が最も多い原因物質で、本ウイルスに汚染された食品や汚染された二枚貝を生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合などに、喫食後1～2日して激しい嘔吐・下痢の症状を示します。また、調理従事者や嘔吐物などを汚染源として、食品・器具等の二次汚染が原因とみられる食中毒が増加しています。人から人への感染もあるため、感染症として流行することもあり、発生の様式は多様化しています。

【ハ行】

ハ サ ッ プ **HACCP**

Hazard Analysis and Critical Control Pointを略したもので、「危害要因分析・重要管理点方式」と訳され「ハサップ」と呼ばれています。1960年代に米国(NASA)で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品製造における衛生管理の手法で、国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機構(WHO)の合同機関である食品規格(CODEX)委員会から発表され、各国に採用を推奨している国際的に認められたシステムです。

原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染、化学物質の残存、金属の混入等の潜在的な危害要因を分析・特定(HA)したうえで、危害の発生防止につながる特に重要な工程(CCP)を継続的に監視・記録し、工程を管理することで、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衛生管理手法です。

ハ サ ッ プ そ えいせいかんり **HACCPに沿った衛生管理**

HACCPに基づく衛生管理及びHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を総称して「HACCPに沿った衛生管理」としています。

ハ サ ッ プ もと えいせいかんり **HACCPに基づく衛生管理**

食品の国際規格であるコーデックスのHACCP7原則を要件とするものです。

ハ サ ッ プ かんが かた と い えいせいかんり **HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**

一般衛生管理を基本として、事業者の実情を踏まえた手引書等を参考に、必要に応じて重要管理点を設けて管理するなど、弾力的な取扱いを可能とするものです。小規模事業者や一定の業種等が対象です。

うしかいめんじょうのうしゅう **BSE（牛海綿状脳症）**

BSE（Bovine Spongiform Encephalopathy）は、昭和61年（1986年）に英国で初めて確認された牛の病気で、餌に混入した病原体「BSEプリオン」に感染した後、2～8年の潜伏期間を経て発病し、運動失調などの神経症状を呈し、発病後2週間から6か月で死に至ります。

わが国では、平成13年（2001年）9月10日に初めて確認された後、10月には食用として処理される全ての牛を対象としたBSEスクリーニング検査が始まるとともに、食肉処理時に頭部、脊髄、脊柱、扁桃および小腸の一部（「特定危険部位」といいます。）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。

日本におけるBSE対策は、飼料規制と特定危険部位の除去の徹底を柱として実施されています。BSEは牛の病気ですが、餌に病原体が含まれていた場合以外の感染経路は確認されていません。また、万が一何らかの原因で病原体に感染した牛がいたとしても、牛の体内の特定危険部位を除くことで、人への感染の危険性をほとんど排除することができます。

このようなBSE対策が機能していることが国際的にも評価され、日本は国際獣疫事務局より「無視できるBSEリスクの国」のステータス認定を受けました。また、総合的な対策が有効に機能していることから、検査対象を段階的に縮小しています。

けんさ **BSE検査**

平成13年（2001年）10月18日から始まった検査で、牛の脳（延髄）の一部を取り出し、国の認定するエライザ法（抗原抗体反応を利用し、病原体の有無を酵素による色の変化として検出し判定する方法）を用いて行われています。検査対象は、と畜牛と死亡牛に大別され、と畜牛では、特定の症状を示す牛を、死亡牛では、月齢に関わらず特定の症状を呈した牛、特定の症状以外のBSEが否定できない症状を呈した牛を対象に実施しています。

この検査でBSEを疑う結果が得られた場合は、国による精密な確認検査が実施され、最終的な判断が行われます。

なお、検査の結果、最終的にBSEと診断された場合は全ての部位が焼却処分となります。

フードチェーン

食料の原材料の生産から最終消費までの流れのことで、食品やその材料の生産から加工・流通・販売までの一連の段階及び活動のことをいいます。食品製造・販売に直接的に関わる製造者・販売者だけでなく、間接的に影響がある事業者も含まれます。

フグ毒（テトロドトキシン）

フグ目フグ科、ハリセンボン科、ハコフグ科のフグやキンシバイ（水深10m以上の海底にいる小型の巻貝）、ヒョウモンダコ（西太平洋の熱帯から亜熱帯地域に生息）等に含まれる毒素です。

この毒は加熱に対して強く、フグの種類、季節、部分等により毒力に違いがあります。有毒な部分を食べてしまうと、神経系に作用し、10分から3時間で口・手指のしびれ、吐き気、頭痛、めまいなどの中毒症状が起こり、重症の場合には呼吸困難で死亡することがあります。

ポジティブリスト^{せいど}制度

平成18年（2006年）5月29日から施行された現行制度では、食品中に残留する農薬等の基準値をリスト化し規制するとともに、残留基準がない農薬等についても厚生労働大臣が定める一定量（現在は0.01ppm。「一律基準」といいます。）を超えた食品の流通を禁止することができることとしたものです。従来は、残留基準がない農薬が食品から検出されてもその食品の流通を禁止できませんでした。

ボツリヌス^{きん}菌

土壌中にいる偏性嫌気性菌（酸素のない環境でしか発育できない）で、劣悪な環境下では「芽胞」を形成し酸素や加熱、乾燥に耐えています。

ボツリヌス菌による食中毒は、食品が菌に汚染されただけで発生することではなく、真空包装など酸素がない条件下で温度管理に不備があると増殖した菌が毒素を産生し、その食品を摂食することでおこります。この毒素は、末梢神経麻痺を引き起こし、治療が遅れると死亡することがあります。また、食品中で毒素を産生していなくても、感染後に体内で毒素を産生することもあります。

症状は、感染してからおよそ8～36時間後に吐き気、嘔吐、便秘などがおこりますが、発熱はありません。特徴的なのは、脱力感、けん怠感、めまいを感じ、症状が進むと物が二重に見え（複視）、まぶたが下がり、言葉が出にくく（構音障害）なります。その後、運動神経麻痺となり、重篤になると歩行困難、呼吸困難となり意識は失われないうちに死に至ります。

菌自体は熱に強い抵抗性を示しますが、毒素は100℃、2分の加熱で容易に失活します。

【マ行】

モニタリング^{けんさ}検査

成分規格や暫定規制値、衛生確保のために定められた指導基準値以外の検査のことをいいます。