

平成23年度

食品衛生監視指導計画

岡山県
(保健福祉部)

目次

	ページ
1 基本的事項	1
2 重点的に取り組む事項	1
3 食の安全・安心推進計画と食品衛生監視指導計画との関係	1
4 監視指導の実施体制	1
(1) 監視指導等の実施体制とその役割	
(2) 国及び近隣自治体との連携	
(3) 農林水産部局との連携	
(4) その他部局等との連携	
(5) 保健福祉部内での連携	
5 監視指導の実施計画	3
(1) 監視指導に際しての重点的監視指導項目	
(2) 監視指導の具体的計画(実施機関・種類・対象施設等)	
(3) 食品等の試験検査	
(4) 食鳥処理法に基づく委任検査機関の指導	
(5) 食品等に関する苦情・相談への対応	
(6) 食品等による緊急事案への対応	
(7) 違反発見時の対応	
(8) 食品衛生監視指導結果の公表	
(9) 食中毒等健康危害発生時等の対応	
(10) 業界の指導育成	
6 食品等事業者に対する自主的衛生管理の推進	9
(1) 生活衛生課、保健所、食肉衛生検査所の役割	
(2) 自主管理体制構築の推進	
(3) 製造(加工)者に対するHACCPシステムの普及	
7 リスクコミュニケーションの充実	10
(1) 食の安全・食育推進協議会	
(2) 食の安全・安心に関する情報や意見の交換	
(3) 消費者、食品等事業者等への情報提供	
(4) 体験型衛生講習会の実施	
(5) リスクコミュニケーション推進強化事業(生活衛生課、保健所)	
8 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	11
(1) 食品衛生監視員、と畜検査員及び検査担当職員の資質の向上	
(2) 食品等営業者の資質の向上	
資料	12
用語解説	18

1 基本的事項

消費者ニーズの多様化や食品加工技術の進展に伴い、食品流通の国際化や長期化が進み、多種多様な食品が身近で手に入るなど食生活が豊かになった反面、度重なる食品偽装表示の発覚をはじめとした消費者の食に対する不安・不信は依然解消されておらず、食の安全・安心の確保が強く求められています。

本県では、近年、食品による大規模な事故の発生や食中毒の顕著な増加は見られませんが、O157等腸管出血性大腸菌感染症やノロウイルス*食中毒が多発しており、これらに起因する大規模食中毒の発生が懸念される状況であり、また、食肉やレバー等内臓の生食が原因と考えられるカンピロバクター食中毒も発生しています。

こうした状況を踏まえ、「岡山県食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する条例*（以下「食の安全・食育条例*」という。）」に基づき、平成20年3月に策定した「岡山県食の安全・安心推進計画*（以下「食の安全・安心推進計画*」という。）」を総合的かつ計画的に推進することにより、県民の食の安全・安心の確保を図っているところです。

岡山県食品衛生監視指導計画は食品衛生法第24条の規定により策定するものですが、食の安全・安心推進計画に位置付けた施策の中核をなすものであり、これに沿って平成23年度の監視指導計画を次のとおり策定しました。

2 重点的に取り組む事項（後述において★を付した事項）

- (1) 腸管出血性大腸菌、カンピロバクター及びノロウイルス*対策
- (2) 広域流通食品等事業者*等を対象とした重点監視の強化
- (3) 食品等試験検査の充実強化
- (4) リスクコミュニケーション*の充実
- (5) 食品の適正表示指導の強化

3 食の安全・安心推進計画と食品衛生監視指導計画との関係

県民の食に対する信頼の確保及び安全・安心な食生活の実現を目標に策定した「食の安全・安心推進計画*」と本計画との関係は、資料1に示すとおりです。

4 監視指導の実施体制

ポイント

- 1 監視指導、検査体制の確保を図ります。（資料2参照）
- 2 国及び近隣自治体と連携し、監視指導体制を確保します。
- 3 関係部局と連携し、総合的な食品の安全確保体制を確保します。
- 4 BSEスクリーニング検査*は、県民の安心確保を優先し、法に基づく21ヶ月齢以上に加え県独自に21ヶ月齢未満も対象として、全頭検査を継続します。

(1) 監視指導等の実施体制とその役割

ア 監視指導

- ①保健福祉部生活衛生課（以下「生活衛生課」という。）
 - ・食品衛生業務全般に関する企画、調整等
 - ・岡山県食の安全・食育推進会議の運営（食の安全に係る部分）
- ②保健所衛生課
 - ・食品衛生法*、岡山県ふぐ調理等規制条例*（以下「ふぐ条例*」という。）、岡山県魚介類行商条例*（以下「行商条例*」という。）及び食の安全・食育条例*に基づく営業施設等の監視指導等
- ③食肉衛生検査所
 - ・と畜場法*に基づくと畜場の監視指導等
 - ・食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律*（以下「食鳥処理法*」という。）に基づく食鳥処理場の監視指導等

イ 食品の検査

※の付してある用語については解説を付けています。

- ①生活衛生課
 - ・検査機関の精度管理に関する業務
 - ・食鳥処理法*に基づく食鳥検査業務の指定検査機関*への委任及び当該機関の指導
- ②保健所検査課
 - ・食品衛生法*に基づく収去検査*等
- ③食肉衛生検査所
 - ・と畜場法*に基づくと畜検査
 - ・BSEスクリーニング検査*等（めん羊・山羊を含む。）
- ④環境保健センター
 - ・環境汚染物質の検査
 - ・残留農薬等、遺伝子組換え食品*、アレルギー物質*検査等高度な検査

(2) 国及び近隣自治体との連携

食の安全確保を図り、健康被害発生時の調査等を迅速かつ的確に実施するため、生活衛生課は食中毒調査支援システム（NESFD）*の有効利用等により国及び近隣自治体と連携します。

ア 国との連携

- ①輸入食品等の法違反、重大な食中毒発生時の調査等の対応
- ②BSEスクリーニング検査*で「要確認検査」時の確認検査に係る対応
- ③総合衛生管理製造過程*承認施設の監視指導
- ④その他食の安全・安心の確保に係る連携

イ 近隣自治体との連携

- ①食中毒情報の共有化及び発生時の調査等の対応
- ②食品衛生法違反に係る回収命令及び自主回収対象食品等に関する情報の共有化及び調査等の対応
- ③農林水産物の生産段階の安全規制に関する情報の交換
- ④その他食の安全に係る各種情報の交換等

(3) 農林水産部局との連携

食品の生産、製造（加工）、流通、販売の一連の安全確保及び表示の適正化を図るため農林水産部局との連携を図ります。

ア 生活衛生課と農林水産部関係課

イ 保健所、食肉衛生検査所と県民局*農林水産事業部関係課及び農林水産部出先機関

(4) その他部局等との連携

- ア 学校給食の監視指導に関し、生活衛生課と教育庁関係課等
- イ 食品表示の監視指導に関し、生活衛生課、保健所、関係部局関係課等
- ウ 食の安全相談窓口業務に関し、生活衛生課、保健所、関係部局関係課等
- エ 事件性のある事例に関し、警察部局等

(5) 保健福祉部内での連携

- ア 病院、社会福祉施設に対する給食の監視指導に関し、生活衛生課と関係課
- イ いわゆる健康食品等の監視指導に関し、生活衛生課と健康増進法及び薬事法関係課

5 監視指導の実施計画

ポイント

- ★1 腸管出血性大腸菌、カンピロバクター及びノロウイルス*による食中毒の発生を防止するための対策を実施します。
- ★2 収去検査*においては、残留農薬や輸入食品の検査を強化するとともに、買上による遺伝子組換え食品*、アレルギー物質*等を効率的に実施します。
 - 3 過去の食中毒等食品衛生法*違反の発生状況、健康被害発生の危険性、発生時の影響等を考慮した監視指導を実施します。(重点監視施設の選定、監視回数の設定)
- ★4 広域流通食品等事業者*に対して、適正な衛生管理、記録の作成・保存、適正な表示の実施等を徹底するよう指導します。
 - 5 農林水産部局等と連携し、生産から流通・販売に至る各段階での安全の確保に努めます。(資料3参照)
- ★6 製造・加工業者等の表示義務者に対し、適正表示を徹底するよう指導します。

(1) 監視指導に際しての重点的監視指導項目

ア 対象施設に対する重点的監視指導項目

- ①営業施設における規格基準、表示基準、施設基準、管理運営基準の遵守
- ②食品製造(加工)施設における添加物の適正使用、原材料の衛生確保、異物混入防止、製造(加工)工程の微生物等による汚染の防止、殺菌・保存工程の適正温度管理、原材料の仕入れから製品の販売に至る必要な記録の作成・保存等の管理の徹底
- ③科学的・合理的根拠に基づく期限表示の設定の指導
- ④食品販売施設における食品の適正な保存、仕入れに関する記録の作成・保存等の管理の徹底
- ⑤輸入原材料等による問題の早期把握と適正措置に関する体制整備の指導
- ⑥原材料、製品の入出荷に係るトレーサビリティ確保の指導
- ⑦消費者からの苦情の集約、対応措置等に係る体制整備の指導
- ⑧大量調理施設における大量調理施設衛生管理マニュアル*の遵守
- ⑨と畜場におけると畜場法*に基づく構造設備の基準、衛生措置に関する基準の遵守
- ⑩と畜場における特定部位*の焼却処分及び枝肉の特定部位*による汚染防止の管理の徹底
- ⑪食鳥処理施設における構造設備の基準、衛生管理の基準の遵守

イ 食品群別の重点的監視指導項目

食品の種類	目的	内容
食肉	・腸管出血性大腸菌、カンピロバクター等による食中毒の防止	・製造(加工)、調理、販売等の各段階における衛生的取扱いの徹底 ・飲食店等における加熱調理時の十分な加熱の徹底 ・食肉の生食用提供のリスクの周知
魚介類	・腸炎ビブリオ、ノロウイルス*に起因する食中毒の防止	・かき処理施設における衛生管理の徹底 ・かき処理施設における生食用かき等の腸炎ビブリオ、ノロウイルス*等の自主検査の実施 ・飲食店、魚介類販売施設等における生食用鮮魚介類の腸炎ビブリオによる汚染防止の徹底及び適正な保存管理の徹底
	・ふぐに起因する食中毒の防止	・ふぐの調理、加工、販売施設におけるふぐ条例*等に基づく登録者の設置、有毒部位の除去及び適正な廃棄、販売等の制限の遵守、営業の届出、専用器具類の設置等の徹底

※の付してある用語については解説を付けています。

		<ul style="list-style-type: none"> ・ナシフグ*[※]取扱い施設における未処理ふぐの販売規制の徹底、毒性部位から筋肉への毒の移行防止措置等の徹底
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・サルモネラによる食中毒の防止 ・鶏卵の期限表示の不正防止 	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店等における食用不適卵の除去及び生食用卵の適正保存並びに生食期限後の適正加熱調理等の徹底 ・菓子製造業における殺菌液卵の使用等 ・液卵製造施設における使用器具類、製造ラインのサルモネラ属菌による汚染防止対策の徹底 ・GPセンター*[※]における鶏卵の洗浄及び殺菌の指導、賞味期限の適正表示の徹底
乳、乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・抗生物質、抗菌性物質残留乳の排除 ・細菌性食中毒の防止 ・規格違反の防止 	<ul style="list-style-type: none"> ・乳処理、乳製品製造施設における原料乳及び製品の自主検査の実施 ・乳処理、乳製品製造施設における製造ラインの殺菌の管理
野菜、果物等	<ul style="list-style-type: none"> ・腸管出血性大腸菌による食中毒の防止 ・農薬等の残留基準違反品の排除 	<ul style="list-style-type: none"> ・販売段階等における生食用野菜、果物等の適正な取扱いについての徹底 ・販売段階等における残留農薬等の検査

(2) 監視指導の具体的計画（実施機関・種類・対象施設等）

ア 保健所における監視指導

① 重点監視・一般監視

一般監視は、対象施設に対し概ね年1回の頻度で主に食品衛生法令等の違反の確認、対象施設の衛生管理及び食品の衛生的取扱いの指導を実施します。

重点監視については、社会的影響度の高い大型の飲食店、食品製造業、給食施設等を対象に食品衛生法令等の違反の確認に加え、自主管理に係る細部にわたる監視指導を行っています。近年の表示偽装、突発的な事件、事故等の発生、製造段階での管理ミスによる自主回収事例の増加等から、食品衛生重点監視実施要領（平成9年3月26日環衛第1057号保健福祉部長通知）（資料4）等に基づき選定した施設について、監視指導回数設定基準（資料5）による監視指導の重要度に応じ、次表に示す多岐に渡る項目について監視指導を実施します。

また、「ご当地グルメ」を目玉としたイベント等における食品の提供についても、事前指導等により安全確保を図ります。

監視の種類	監視の対象施設	施設数	監視の頻度	監視の内容	備考
★重点監視	重点監視対象施設* [※] <ul style="list-style-type: none"> ・大型飲食店 ・大型製造業 ・大型量販店 ・給食施設 等	971 〔内訳〕 許可業種 441 許可不要業種 530	●（資料5）により対象施設ごとに回数を設定	重点施設調査票* [※] や大量調理施設衛生管理マニュアル* [※] に基づく指導等 ①食品衛生法令等の違反確認・指導等 ②原材料の管理 ③製造（調理）等工程の管理	A分類（3回以上/年）の施設数 10 B分類（2回以上/年）の施設数 308 C分類（1回以上/年）の施設数

				④添加物の使用状況 ⑤製品の保管管理 ⑥表示の管理 ⑦記録の作成・保存 ⑧自主検査 ⑨各種衛生規範*による衛生管理 ⑩収去検査 広域流通食品等事業者* ①～⑩ ⑪輸入原材料等による問題の早期把握と措置に係る体制整備 ⑫入出荷に係るトレーサビリティの確保等 ⑬自主回収に係る体制整備 ⑭苦情対応等の確認・指導 ⑮HACCP手法による衛生管理	施設数 585 D分類（1回/3年以上）の施設数 68 目標監視指導件数 1,255件 以上
一般監視	・重点監視対象施設以外の施設 ・行商条例*に基づく行商鑑札を受けた者	23,397 [内訳] 許可業種 15,769 許可不要業種 7,628 行商鑑札を受けた者 26	● 1回 ただし、移動販売形態の営業、自動販売形態の営業、屋台・テント等での調理・販売【3,737件】にあつては、許可期間中6年に1回以上の監視指導を行う。 行商鑑札を受けた者に対しては、届出や鑑札更新時等に監視指導を行う。 乳搾取業については、必要に応じ実施する。	食品衛生監視票*を使用して ・食品衛生法令等の違反確認・指導等 ・施設の衛生状態 ・食品の温度管理 ・器具類の取扱い ・表示等について点検	目標監視指導件数 19,930件 以上
集中監視	近隣の保健所及び食品衛生監視機動班が協力して効率的に監視指導を実施する。				

※表中の施設数は平成22年4月1日現在であり、23年度監視指導実績の公表に当たつての対象施設数は、平成23年4月1日現在の施設数を基本とします。

② 各種一斉取締り等
期間を限定し、県下一斉に実施

名称	実施期間	対象施設	実施内容	備考
社会福祉施設等給食施設一斉点検	4月～6月	・社会福祉施設 ・学校 ・病院	大量調理施設衛生管理マニュアル*により、点検し、不備事項の改善を指導 ★ノロウイルス*感染防止の啓発	県独自
夏期食品一斉取締り	7月	・弁当・仕出し等飲食店 ・量販店等 ・食品製造施設	食中毒の発生しやすい施設を対象に食中毒の発生防止を啓発	全国一斉
大量調理施設の一斉取締り	8月～9月	・大規模仕出し・弁当施設 ・大規模旅館・ホテル ・大規模飲食店	大量調理施設衛生管理マニュアル*により、点検し、不備事項の改善を指導	県独自
ふぐ調理施設等一斉取締り	4月～6月 11月	・ナシフグ*調理所等 ・ふぐ調理所等施設 (ふぐ条例*に基づく届出施設等)	・ナシフグ*の適正な取扱い ・販売等の制限、営業の届出、登録者の遵守事項等	県独自
ノロウイルス対策強化月間	11月	・飲食店、給食施設等	ノロウイルス食中毒の発生しやすい施設を対象に発生防止の啓発を行う。	県独自
食品、添加物等の年末一斉取締り	12月	・市場 ・量販店 ・食品製造施設	主として、流通、販売段階での表示の点検や検査による不良食品の排除	全国一斉

③個別対策

次の事項については、他機関との連携や検査の強化により重点的に取組みます。

名称	時期	内容	備考
腸管出血性大腸菌、カンピロバクター対策	4月～11月	飲食店等食品提供施設、給食施設及び食肉取扱い施設に対する生食用食材、食肉等の適正な取扱い及び食品の加熱調理時の十分な加熱の指導、食材等の汚染調査及び事業者、消費者の双方に食肉の生食によるリスクの啓発を行う。	食材の収去、買上検査 チラシ等の作成・配布
かきの衛生確保	10月～3月	かき処理施設の監視指導・収去検査等により、県内に流通するかきの安全確保を図る。	水産課との連携
総合衛生管理製造過程承認施設等に対する監視指導	年間	総合衛生管理製造過程承認施設及び対米国、対EU輸出水産食品の対象施設等に対する監視指導	中国四国厚生局との連携
表示合同点検	年間	JAS法*担当部局と協力して販売店等に対する表示点検の実施	くらし安全安心課、農産課、畜産課、林政課、水産課、県民局〔地域政策部、農林水産事業部〕との連携

イ 食肉衛生検査所における監視指導

監視対象施設	施設数	監視の頻度	内 容	備 考
と畜場	2	年間	<ul style="list-style-type: none"> 衛生管理マニュアルの遵守指導 枝肉の細菌汚染実態調査 特定部位[*]の除去 	(施設名) ・津山市食肉処理センター ・井原市食肉センター
食鳥処理場	大規模施設 (検査対象施設 [*]) 5	2回/年	<ul style="list-style-type: none"> 施設、工程の監視指導 食鳥処理施設の細菌汚染実態調査 	保健所との連携
	小規模施設 (認定小規模施設 [*]) 15	1回/年	<ul style="list-style-type: none"> 施設、工程等の監視指導 食鳥処理衛生管理者の配置の遵守状況 確認規程の遵守状況 処理羽数の遵守状況 	

(3) ★食品等の試験検査

各検査機関において、不良食品の流通防止を目的とした収去検査や環境中の有害汚染物質による食品の汚染状況の実態調査、遺伝子組換え食品^{*}やアレルギー物質^{*}の検査を買上(試買検査)により実施します。

特に、地域特産品や各地で脚光を浴びているご当地グルメの安全確保の観点から、県内産の食材等の収去検査を行います。

なお、輸入食品については、近年、輸入食品に関する様々な事件、事故等が発生していることから、収去検査に加え、原材料や加工食品等の買上による検査(試買検査)を継続します。

残留農薬等のポジティブリスト制度^{*}に対応した検査については、保健所検査課と環境保健センターが連携し、検査項目の拡大を図るとともに、効率的に実施します。

さらに、検査の信頼性を確保するため、各検査機関における精度管理の向上に努めます。特に、残留農薬等の検査については、精度管理を強化します。

ア 保健所、環境保健センター等

- ①監視と連動した収去検査(成分規格、添加物、残留農薬等)
- ②環境汚染物質等の調査のための試買検査
- ③輸入冷凍食品等の残留農薬調査のための試買検査
- ④食品苦情及び食中毒に対応した原因究明のための検査

(収去検査)

検査対象食品	主な検査項目	検査予定数
魚介類	成分規格(細菌)、残留農薬等	50
冷凍食品	成分規格(細菌)、残留農薬等	50
魚介類加工品	成分規格(細菌、化学)、添加物等	300
肉・卵類加工品	成分規格(細菌、化学)、添加物等	300
乳製品・乳類加工品	成分規格(細菌、化学)、添加物等	100
アイスクリーム類・氷菓	成分規格(細菌)、添加物等	50
穀類及びその加工品	成分規格(化学)、添加物、残留農薬等	240
野菜果物及びその加工品	成分規格(化学)、添加物、残留農薬等	920

※の付してある用語については解説を付けています。

菓子類	添加物等	400
清涼飲料水	成分規格（細菌、化学）、添加物等	100
乳等	成分規格（細菌、化学）、残留農薬等	90
生食用かき	成分規格（細菌）等	60
その他（ふき取りを含む）	成分規格（細菌、化学）等	340
計		3,000

(試買検査)

区分	検査対象食品	主な検査項目	検査予定数
有害物質の汚染実態調査	野菜、果物、魚、食肉等	重金属、農薬、T B T O*、P C B*	62
腸管出血性大腸菌汚染実態調査	野菜・食肉等	腸管出血性大腸菌、サルモネラ、カンピロバクター	195
遺伝子組換え食品*検査	大豆、とうもろこし	組換え遺伝子	30
アレルギー物質*の検査	そうざい、菓子等の加工食品	アレルギー物質*	20
輸入加工食品の残留農薬検査等	冷凍食品、畜産物等、乳幼児おもちゃ	農薬、動物用医薬品 成分規格（化学）	90
輸入原材料中の有機リン系農薬の検査	食品原材料	農薬	30

(輸入食品検査) (再掲)

収去検査及び試買検査の合計	検査予定数	465
---------------	-------	-----

(食中毒等検査)

苦情食品・緊急事案に対応した検査、食中毒等検査	苦情・突発的事故の関連検査	適宜実施
	食中毒関連検査	適宜実施

イ 食肉衛生検査所

食品衛生法、と畜場法等に基づき、各種検査を実施し、食用不適部位の流通防止等を図っています。

- ① と畜場法*等に基づく獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）の検査
- ② 伝達性海綿状脳症*のスクリーニング検査（B S Eスクリーニング検査*等）
 - ・牛：全頭を対象
 - ・めん羊・山羊：12ヶ月齢以上を対象
 - ・スクリーニング検査で「要確認検査」時は、確認検査のために検体を国の機関へ送付
- ③ 食肉及び食鳥肉の精密検査（細菌・残留抗菌性物質）

(4) 食鳥処理法*に基づく委任検査機関の指導（生活衛生課）

ア 知事が委任する指定検査機関の食鳥検査業務に係る適正指導

(5) 食品等に関する苦情・相談への対応（保健所）

- ア 食の安全・食育条例*第19条に基づく申出、食の安全相談窓口への相談に係る調査及び関係施設等の指導
- イ 苦情原因究明のための検査
- ウ 違反食品に該当する場合の対応（(6)参照）
- エ 新商品やご当地グルメ等の製造、販売の相談に対する適切な指導、助言

(6) 食品等による緊急事案への対応（保健所、生活衛生課）

- ア 関係自治体からの情報収集
- イ 関係施設の調査及び回収等の指導
- ウ 緊急検査対応の整備及び必要に応じた緊急検査の実施
- エ 健康危害に結びつく事案の県民への情報提供

(7) 違反発見時の対応（保健所、生活衛生課）

- ア 口頭指導（軽微なもの）
- イ 衛生注意指導票*文書による文書指導（口頭指導により改善されない事例等）
- ウ 食品衛生法*に基づく改善命令、廃棄命令、回収命令等行政処分（重大なもの）
- エ 原因究明、再発防止措置
- オ 他自治体に係るものについては当該自治体への通報
- カ 危害拡大防止等を考慮した公表
- キ 他法令に基づく違反については、当該法令所管部局への通報
- ク 無許可営業等行政指導に従わない悪質な違反については、告発を行うとともに公表を行う。

(8) 食品衛生監視指導結果の公表（生活衛生課）

- ア 平成23年6月に平成22年度の結果の概要をホームページ、報道発表等により公表するほか保健福祉行政の概要に掲載
- イ 夏期食品一斉取締り、食品、添加物等の年末一斉取締り結果については、終了後速やかなホームページでの公表

(9) 食中毒等健康危害発生時等の対応（保健所、生活衛生課）

- ア 平常時の体制整備
- イ 食中毒注意報・警報の発令
- ウ 発生時の調査及び公表並びに近隣自治体への連絡
（きのこの鑑定にあつては、農林水産総合センター森林研究所等と連携）
- エ 食品衛生法*に基づく原因施設に対する営業停止命令、改善命令等行政処分
- オ 原因究明（遡り調査を含む）及び再発防止措置
- カ 重大な事例等での国との連携
- キ 食中毒調査支援システム（NE S F D）の有効利用

(10) 業界の指導育成（生活衛生課、保健所）

社団法人岡山県食品衛生協会*（以下「県協会*」という。）及び各保健所及び保健所支所に設置されている食品衛生協会が営業者に行う自主管理の推進活動及び消費者への衛生思想の普及啓発活動の指導、関係団体の育成

6 食品等事業者*に対する自主的衛生管理の推進

ポイント

- 1 食品の生産から流通・販売に至る一貫した安全確保を図るため、農林水産部局と連携して、対象業者の規模、社会的影響を考慮した自主管理体制構築を促進します。
- 2 自主的衛生管理の推進を図るため、食品等事業者*による自主検査の励行、製造（加工）者へのHACCPシステム*の導入を推進します。

(1) 生活衛生課、保健所、食肉衛生検査所の役割

- ア 生活衛生課
 - ①生産段階の自主管理の推進指導を担当する農林水産部との連携
 - ②県協会*との連携による食品等事業者*に対する自主管理の推進指導
- イ 保健所
 - ①生産段階の自主管理の推進指導を担当する県民局（地域事務所）農林水産事業部等との連携

- ②各保健所及び保健所支所単位に設置されている食品衛生協会との連携等により、食品等事業者*に対する自主管理の推進指導
- ウ 食肉衛生検査所
 - ①と畜場における自主管理の推進指導
 - ②食鳥処理場における自主管理の推進指導

(2) 自主管理体制構築の推進（保健所、食肉衛生検査所）

食品等事業者に対し、食品衛生法*に規定された事業者としての責務が果たされるよう規模、形態等を考慮し、監視、講習会等を通じ自主管理体制の整備を指導します。

(3) 製造（加工）者に対するHACCPシステム*の普及（保健所）

- ア 総合衛生管理製造過程*承認を希望する施設に対する助言指導
- イ その他製造業者等に対するHACCPシステム*の導入の推進

7 ★リスクコミュニケーション*の充実（資料6参照）

ポイント

- 1 民間組織やリスクコミュニケーター*との協働により、食の安全・安心に係るリスクコミュニケーション*を推進します。
- 2 各種媒体を活用し、食の安全に係る情報を積極的に提供します。

(1) 食の安全・食育推進協議会*

食の安全・食育推進協議会*委員の意見を施策に反映させます。

(2) 食の安全・安心に関する情報や意見の交換（生活衛生課、保健所、食肉衛生検査所）

消費者、食品等事業者*、行政が三者で、又は二者で情報や意見を交換する場を設定し、リスクコミュニケーション*を推進します。

- ア 農林水産部局を通じた情報交換
- イ 県協会*及び各保健所及び保健所支所単位に設置されている食品衛生協会を通じた情報交換
- ウ 消費者団体等との意見交換
- エ リスクコミュニケーター*の活動支援

(3) 消費者、食品等事業者*等への情報提供（生活衛生課、保健所、食肉衛生検査所）

- ア 食の安全相談窓口での対応
- イ ちらし、ホームページをはじめ各種媒体を活用した情報提供
- ウ 食品衛生月間事業（広報活動、キャンペーン等）

(4) 体験型衛生講習会の実施（保健所）

簡易検査キット等を使用し、手指の洗浄、殺菌の効果を実体験を通じて学ぶなどの体験的要素を取り入れた衛生講習会を実施します。

(5) リスクコミュニケーション推進強化事業（生活衛生課、保健所）

本県に登録した食の安全・安心に関するリスクコミュニケーター*が、地域におけるリスクコミュニケーションの中核的役割を担えるよう、実践的な研修を通じて活動を支援し、リスクコミュニケーションの推進を図ります。

また、リスクコミュニケーターの育成と消費者の食の安全に対する科学的視点に立った正しい理解の推進を目的とした食品の生産、製造・加工現場の視察型研修を実施します。

8 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

ポイント

- 1 調査研究の推進や学会、研修会、講習会への派遣等により、食品衛生監視員、と畜検査員及び検査担当職員の資質の向上に努めます。
- 2 県協会との連携等により、食品等事業者の資質の向上に努めます。

(1) 食品衛生監視員、と畜検査員及び検査担当職員の資質の向上（生活衛生課、保健所、食肉衛生検査所）

- ① 調査研究の推進
食品衛生監視員研修会等に係る調査研究を推進します。
- ② 各種研修会及び学会への派遣等
 - ア 新任者研修・フォローアップ研修
 - イ 食品衛生監視員研修会（中国地区、全国）への派遣
 - ウ 国立保健医療科学院特別課程への派遣
 - エ 国が主催する講習会への派遣
 - オ 各種研修会への派遣
 - カ 各種学会への派遣及び開催情報の提供
 - キ HACCPシステムに係る講習会の実施

(2) 食品等事業者*の資質の向上（生活衛生課、保健所）

- ① 県協会との連携による食品関係営業者の資質の向上
 - ア 食品衛生責任者養成講習会への講師派遣
 - イ 食品衛生指導員*による食品関係営業施設に対する巡回指導の委託実施
 - ウ 食品衛生指導員の養成及び再教育研修の委託実施
 - エ 食品衛生推進員*による活動の実施
- ② 学校給食等給食調理関係者の資質の向上
 - ア 各種講習会への講師の派遣

岡山県食の安全・安心推進計画と監視指導計画との関係

岡山県食の安全・安心推進計画

1 生産、加工製造における食の安全確保

食品の安全性の確保を図るためには、まず第一に安全で安心できる食品の生産、加工、製造の確保が最も基本的で重要なことです。そのために、県内で作られる食品が適切な管理のもと、生産、加工、製造されるよう、安全対策の確保、充実強化や食品関連事業者等への必要な知識の普及啓発等、各種施策に取り組めます。

2 流通、販売、消費における食の安全確保

県内で消費される食品の安全性を確保するためには、県内で生産された食品を始めとして、県内を流通する県外産食品及び輸入食品を含めたすべての食品について、安全性を確保することが必要です。そのために、全ての食品が衛生的に取り扱われるよう適正表示の点検や監視指導、試験検査の強化等、各種施策に取り組めます。

3 リスクコミュニケーションの推進

食品の安全性への信頼を確保するためには、行政による監視指導や生産者の自主的な取組だけで達成されるものではなく、消費者、食品関連事業者等と行政が相互に理解し、信頼関係を築くことができるよう、各種施策に取り組めます。

4 協働の推進

計画の効果的、効率的な推進を図るためには、食の安全・食育推進協議会との協働をはじめ、各種団体等との連携、協働が必要です。そのため、食の安全・食育推進協議会が中心となって食の安全・食育推進協議会との協働や、人材の育成活用を各種団体等と推進するよう、各種施策に取り組めます。

監視指導計画

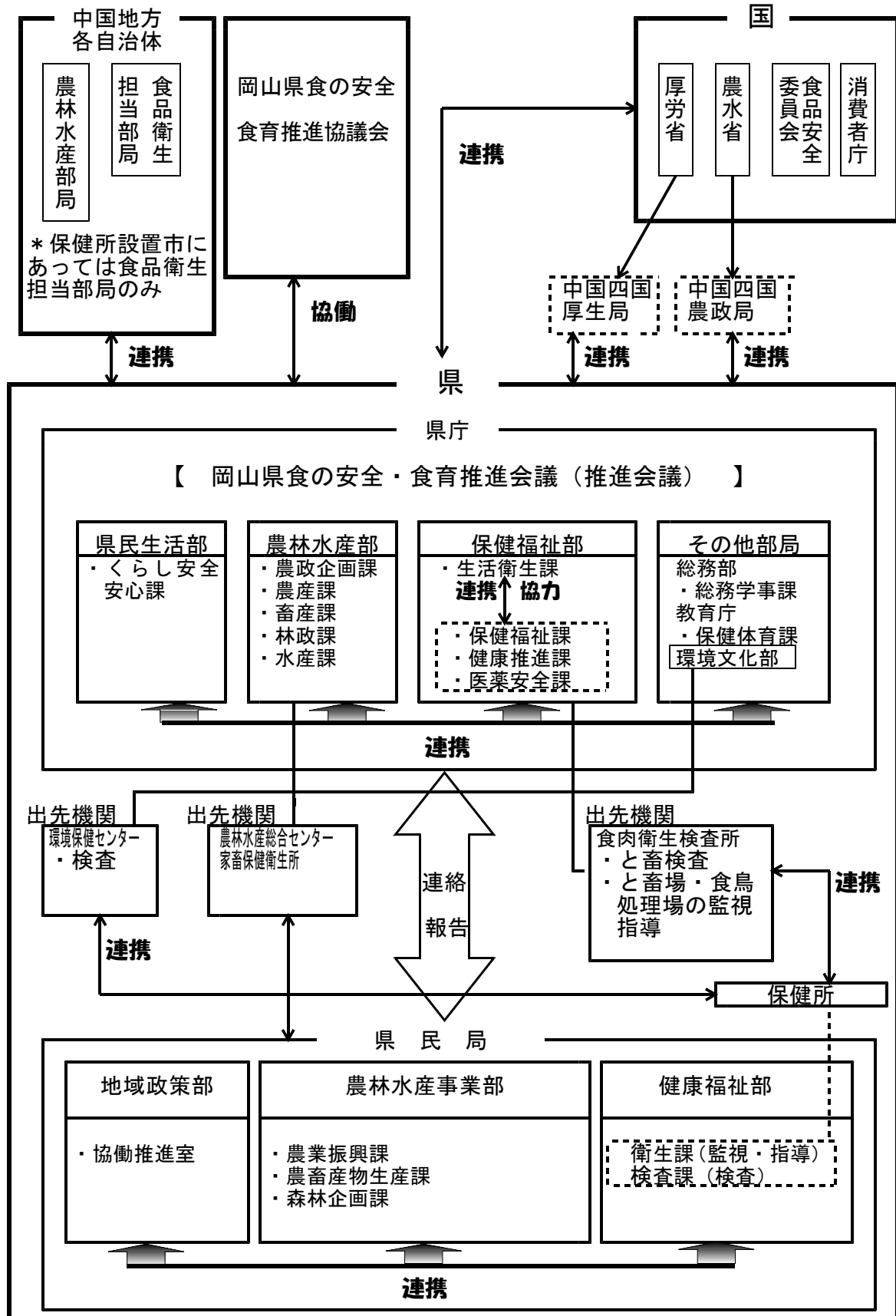
- ・監視指導の実施計画
- ・食品等事業者に対する自主的衛生管理の推進
- ・食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

- ・監視指導の実施計画
- ・食品等事業者に対する自主的衛生管理の推進
- ・食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

- ・リスクコミュニケーションの充実

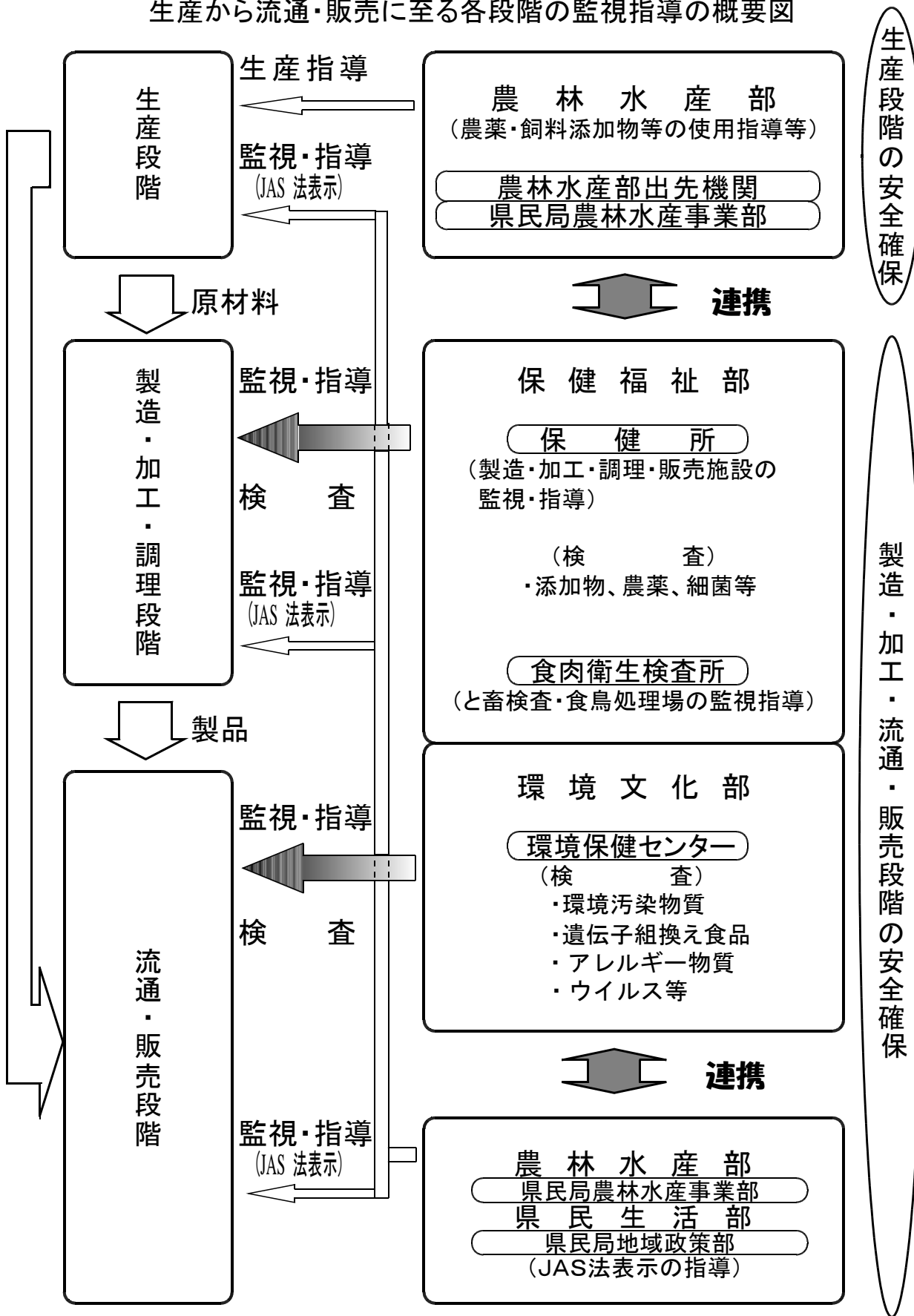
- ・監視指導の実施計画
- ・食品等事業者に対する自主的衛生管理の推進

監視指導体制の概要図



※保健所・家畜保健衛生所は県民局の統轄出先機関。備北保健所、真庭保健所においては、衛生課は、備北衛生課、真庭衛生課。

生産から流通・販売に至る各段階の監視指導の概要図



重点監視について

[食品衛生重点監視実施要領等要約]

1 対象業種

業 種	業 種
<input type="checkbox"/> 飲食店営業 * 大型飲食店、弁当屋、仕出し、団体客を扱う旅館 <input type="checkbox"/> 菓子製造業(大型) <input type="checkbox"/> 乳処理業 <input type="checkbox"/> 乳製品製造業 <input type="checkbox"/> 魚肉練り製品製造業 <input type="checkbox"/> 食品の冷凍又は冷蔵業(冷蔵業を除く) <input type="checkbox"/> 缶詰又は瓶詰食品製造業(簡易な瓶詰を除く) <input type="checkbox"/> あん類製造業 <input type="checkbox"/> アイスクリーム類製造業	<input type="checkbox"/> 食肉製品製造業 <input type="checkbox"/> 乳酸菌飲料製造業(希釈のみを除く) <input type="checkbox"/> 食用油脂製造業 <input type="checkbox"/> 添加物製造業(小分けのみを除く) <input type="checkbox"/> 清涼飲料水製造業 <input type="checkbox"/> その他の食品等の製造業(大型) <input type="checkbox"/> かき処理業 <input type="checkbox"/> 卸売市場 <input type="checkbox"/> 食料品販売業(大型)

2 規模

(1) 飲食店営業(大型飲食店)

常時、調理食数が、1日500食以上の規模の施設とする。

(2) 菓子製造業

常時、製造加工に専従する従業員が5名以上で特に重点的な監視が必要と思われる施設とする。

(3) その他の食品等の製造施設

許可の要否にかかわらず、食品、添加物、容器包装の製造業で、常時、製造・加工に専従する従業員が5名以上で特に重点的な監視が必要と思われる施設とする。

(4) 集団給食施設

1日500食以上の食事を提供する施設とする。

ただし、学校給食施設は全て含むものとする。

(5) 食料品販売業

スーパー、百貨店等食料品を大量に扱う販売業とする。

(6) その他

1の対象業種以外の施設についても地域の実状により対象とする。

3 重点監視事項

(1) 食品衛生法に基づく規格基準及び表示基準、食品衛生法施行条例に基づく施設基準及び管理運営基準、自主管理の徹底、自主検査の奨励、各種衛生規範*による衛生の確保及びHACCPの手法を取り入れた衛生管理に係る監視指導を行う。

(2) 食中毒、法令違反等のトラブル発生時の適正な措置がとれる体制整備の助言を行う。

*の付してある用語については解説

監視指導回数設定基準

重点監視対象施設の監視指導に当たっては、該当施設の内から監視指導の重要性を考慮し、対象施設への年間立入り回数に従ってA分類（年間3回以上）、B分類（年間2回以上）、C分類（年間1回以上）、D分類（3年に1回以上）に分類し、効果的な監視に努める。

なお、対象施設の分類については毎年度見直しを実施することとする。

1 立入回数の分類

分類	立入回数	分類の基準の該当項目数等
A	年間3回以上	5項目以上
B	年間2回以上	4項目（但し、3項目以下であっても③～⑤のいずれかに該当するものを含む。）
C	年間1回以上	3項目以下（③～⑤のいずれかに該当するものを除く。）及び給食施設
D	1回／3年以上	単独校方式の学校給食施設

2 立入回数の分類の基準

分類の基準
①総合衛生管理製造過程の承認施設である。
②食品衛生法に基づく規格、基準が規定された食品を製造又は加工している。
③流通範囲が広域（県外又は管外）に渡る食品を製造又は加工している。
④製造又は加工（調理）量が、2,000個／日（300食／回又は750食／日）以上である。
⑤事故発生の危険度が高い食品を製造又は加工（調理）している。
⑥過去3年以内に始末書の徴収を含む行政処分を1回以上実施している。
⑦食品衛生法に基づき使用基準が規定された添加物を複数使用している。
⑧衛生管理状態が不良である。

注1：事故発生の危険度が高い食品を以下のとおりとする。

- ・弁当、そうざい
- ・洋生菓子
- ・食肉、食鳥肉及び食肉製品
- ・乳及び乳製品
- ・食鳥卵及び液卵
- ・魚介類及び魚介類加工品（魚肉ねり製品を含む）
- ・低酸性食品（pH4.6以上で、水分活性が0.94を超える食品）で賞味期限が3ヶ月以上のもの（加圧加熱殺菌食品を除く）

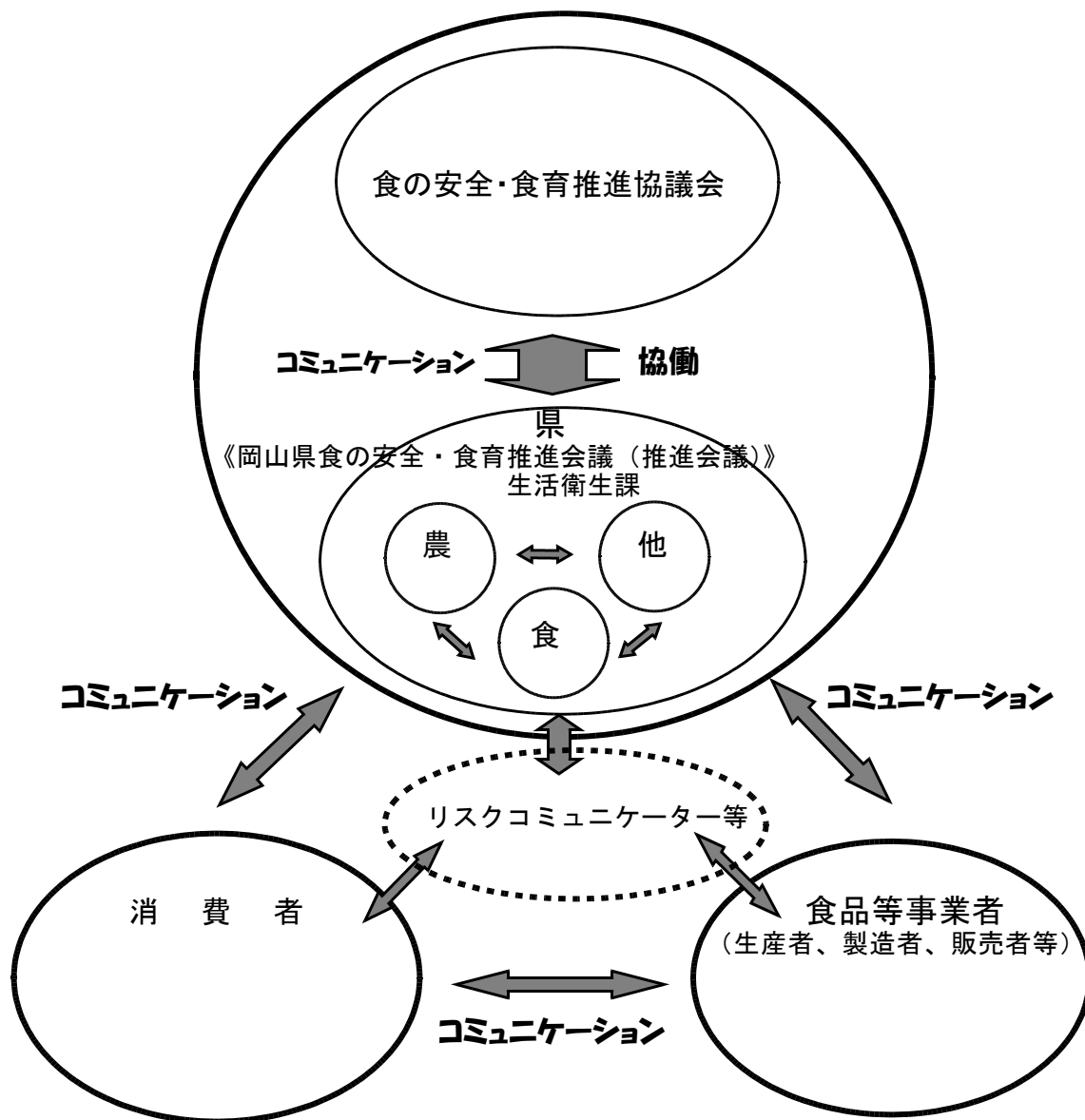
注2：衛生管理状態が不良とは、監視採点が80点未満の施設とする。

リスクコミュニケーションの概要図

リスクコミュニケーション(例)
 食の安全・食育推進協議会の運営
 消費者団体等との意見交換
 食の安全相談窓口
 食の安全サポーター拡大事業

凡例

食	： 食品衛生担当部局
農	： 農林水産部局
他	： その他部局
↔	： 連携



※リスクコミュニケーションは国の機関、民間組織等と協働する場合があります。

*** あいうえお順に記載**

アレルギー物質

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防御反応によるものを食物アレルギーと呼んでいます。免疫学的防御反応とは、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、異物（抗原）に対する抵抗性を獲得する反応です。アレルギー体質の人では、ある物質に過敏に反応して、血圧低下、呼吸困難又は意識障害など、様々な症状が引き起こされます。

食品衛生法では、アレルギー物質として表示を義務づけているものが7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生）、指導により表示を推奨されているものが18品目（アワビ、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、バナナ、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）あります。

遺伝子組換え食品

「組換えDNA技術（遺伝子の本体であるDNA（デオキシリボ核酸）に人為的な操作を加え、ある生物の遺伝子情報を別の生物のDNAに導入し、その生物に新たな性質を与える技術）」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、農作物又はその加工食品のように組換え体そのものを食べるグループと、新たな性質の微生物が産生した食品添加物のように組換え体そのものを食べないグループとがあります。

この前のグループを一般に遺伝子組換え食品といい、現在、食品衛生法及びJAS法では、農産物として、大豆、とうもろこし、じゃがいも、てん菜等7種、加工食品として32種について、遺伝子組換えである旨の表示を義務づけています。

牛海綿状脳症（BSE）

牛の病気で、牛に存在するプリオンという蛋白が、病原性を獲得して異常となり、神経系の組織を破壊する病気です。昭和61年にイギリスで初めて報告され、我が国では平成13年9月に千葉県の実肉処理場において、初めて確認されました。

平成18年4月、全国で25例目として、本県でも初めて発見され、21年1月に36例目を確認して以降、国内での発生はありません。

衛生規範

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目的として国が示したガイドラインである。

現在、弁当、そうざい、漬物、洋生菓子、生めん類等に関する衛生規範がある。

衛生注意指導票

食品衛生監視員が監視指導等で食品衛生法違反や食品の取扱い不良等を発見した際、その行為の公衆衛生上の影響を考慮し営業者に交付する改善指導文書です。

岡山県魚介類行商条例

魚介類の行商による衛生上の危害の発生を防止するため、県が独自に行商の届出や行商に関する衛生基準を定めた条例です。

* 行商とは、生業として手押し車などで移動しながら魚介類を販売することです。

なお、自動車による移動販売は食品衛生法に規定された魚介類販売業に該当します。

岡山県食の安全・安心推進計画

平成20年3月、食の安全・安心の確保に関する施策をより一層総合的かつ計画的に推進し、県民の健康で豊かな生活の実現に寄与することを目的に、食の安全・食育条例第10条に基づき策定しました。

この計画は、「県民の食に対する信頼の確保」「安全・安心な食生活の実現」を達成すべき目標とした、平成22年までの3カ年計画でしたが、「岡山県食育推進計画」が24年度まで延長されたことに合わせ、本計画についても24年度までの計画としました。

岡山県食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する条例

平成18年12月、食の安全・安心の確保と食育の推進を一体的に捉え、各種施策を総合的、計画的に展開し、県民の健康で豊かな生活の実現を目的に制定されました。

条文では、基本理念、各関係者の責務・役割などの基本事項を定めるとともに、推進計画の策定、自主回収の報告、県民からの申出に対する調査など県が果たすべき具体的事項を規定しています。

食の安全・安心と食育を一体化した条例は、兵庫県に次いで全国2番目に施行されました。

岡山県食品衛生法施行条例

食品衛生法の規定により、都道府県知事等が条例で定めるべき基準等について規定した条例であり、営業者が公衆衛生上講ずべき措置として、施設の管理や食品の取扱い等について規定した「管理運営基準」、営業施設に関する「営業施設基準」等を内容としています。

岡山県ふぐ調理等規制条例

ふぐによる食中毒を防止するため、ふぐの調理、加工、販売等について、ふぐの調理等を行う者の要件、販売に関する制限、営業の届出等について定めたものです。

規格基準

規格には、食品の成分に関するもの（牛乳等では大腸菌群が検出されてはならない

等)、添加物の純度に関するもの、器具類の材質に関するもの(陶磁器等の鉛の溶出濃度の制限)等があります。

基準には、食品の製造に関するもの(清涼飲料水の殺菌条件等)、保存温度に関するもの、添加物の使用に関するもの、器具類の製造に関するもの(溶出する重金属)等があります。

検査対象施設

年間処理羽数が30万羽を超える大規模な食鳥処理施設で、食鳥処理法により、1羽ごとに獣医師が検査し、安全を確認しています。

県民局(地域事務所)

平成17年4月から、地方振興局に替わり、地域の施策全般について担う新たな県の総合出先機関として、「備前県民局」、「備中県民局」、「美作県民局」の3つの「県民局」が設置されています。また、この他に6つの「地域事務所」が設置されています。

県民局	位置
備前県民局 └ 東備地域事務所	岡山市
備中県民局 ├ 井笠地域事務所 ├ 高梁地域事務所 └ 新見地域事務所	倉敷市
美作県民局 ├ 真庭地域事務所 └ 勝英地域事務所	津山市

広域流通食品等事業者

全国規模の広域流通を前提にして食品を製造し、又は販売する事業者のことで、これら事業者が製造・販売した食品に不具合があった場合、社会に対する影響力は大きく、回収などの修復措置も取りにくいことから、食品衛生法第3条に規定されている「安全性の確保」や「記録の作成・保存」に関する責務が、特に強く求められています。

指定検査機関

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に規定された厚生労働大臣が指定する食鳥検査業務を行うことのできる機関で、岡山県では(財)岡山県健康づくり財団が食鳥検査を実施しています。

社団法人岡山県食品衛生協会

飲食に起因する食中毒など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食品関係業者が昭和27年に組織した団体で、昭和56年に社団法人化しました。

た。会長が委嘱した食品衛生指導員が中心となり、自主管理の推進や消費者への食品衛生思想の普及啓発を目的に各種活動を行っています。なお、公益法人制度改革により、平成20年12月1日以降、特例社団法人に移行しています。

食中毒調査支援システム（NESFD）

食中毒の早期発見と被害の拡大防止を図るため、厚生労働省が食中毒調査の精度の向上と危機管理体制の整備の一環として開発したもので、情報の共有、交換、提供を行うポータルシステムです。

食品衛生指導員

社団法人日本食品衛生協会が、食品業界の発展には食品衛生の向上が不可欠との理念のもとに、自主管理体制の確立を目指し、昭和35年に食品衛生指導員制度を設けました。岡山県においては、社団法人岡山県食品衛生協会長が、食品業界関係者の中から業界における指導的な役割を担う人を対象に食品衛生指導員を委嘱しており、食品衛生協会活動の中核として、食品衛生行政と連携し、食品関係営業者に対する衛生指導、新規営業に関するアドバイス、消費者に対する食品衛生思想の普及、啓発等幅広い活動を行っています。

収去検査

食品衛生法第28条に基づき、国や地方自治体の食品衛生監視員が、販売されている食品、添加物、器具又は容器包装を無償で持ち帰り検査することです。

重点監視対象施設

保健所が、①食中毒が発生し易く食品衛生上特に配慮を必要とする業種、②添加物の使用頻度が高く、又は製造工程の複雑な製造（処理）業、③食品を大量に扱う販売（卸売）業を対象に規模、形態、地域の実情を考慮して選定し、重点的に監視を行っています。

重点施設調査票

重点監視対象施設について、施設の概要、製造（加工）又は調理の管理体制、製造（加工）又は調理工程の流れ、使用添加物、包装資材、表示及び製品等について詳細にまとめた調査票です。

食鳥処理法（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律）

食用に供する鶏、あひる、七面鳥のと殺解体に係る事業について衛生上の規制を講じるとともに、食鳥検査の制度を設けることによって食鳥肉等に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。

食の安全・食育推進協議会

岡山県が取り組む食の安全・安心の確保及び食育の推進に係る各種施策に対する提言

や普及啓発への協力をいただくため、消費者、生産者、製造（加工）業者、流通業者、学識経験者、行政機関の代表25名で構成した組織です。

食品衛生監視票

営業施設個々について、施設・設備、器具類、食品等の衛生的取扱いについて点検し、指導内容等を記録するものです。

食品衛生推進員

都道府県等は、食品衛生法第61条の規定により、食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主活動を促進するため、食品等事業者に対する相談対応や指導等に当たっていただく方を、社会的信望があり、かつ、食品衛生の向上に熱意と識見を有する者のなかから、食品衛生推進員として委嘱できることとなっています。岡山県では3年毎に、社団法人岡山県食品衛生協会から推薦のあった食品衛生指導員を対象に養成講習会を開催し、講習修了者に知事が委嘱しており、食品衛生推進員の活動については社団法人岡山県食品衛生協会に委託し実施しています。

食品衛生法

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することにより、国民の健康の保護を図ることを目的とする法律です。飲食物のほか、飲食物等に直接接触する器具、容器包装や、おもちゃ、及び洗浄剤等も対象とし、食品等の規格基準、表示基準、検査制度及び営業許可等について規定しています。

食品等事業者

食品衛生法に以下のとおり規定されています。食品衛生行政担当部局では、農林水産業における食品の採取業を除く事業者について担当し、農林水産部局が農林水産業における食品の採取業を営む事業者に関する部分を担当します。

- ・食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売することを営む人又は法人
- ・器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人又は法人
- ・学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人又は法人

総合衛生管理製造過程

HACCPシステムの手法を取り入れて、総合的に衛生管理して食品を製造・加工する過程のことをいいます。また、食品衛生法に基づき、この過程を経て製造又は加工することを厚生労働大臣が承認する制度です。①乳（牛乳）②乳製品（発酵乳、アイスクリームなど）③清涼飲料水（ミネラルウォーター、炭酸飲料、茶系飲料など）④食肉製品（ハム、ソーセージなど）⑤魚肉練り製品（ちくわ、かまぼこなど）⑥容器包装詰加圧加熱殺菌食品（レトルト食品、缶詰など）の6種類が承認対象食品として規定されています。

大量調理施設衛生管理マニュアル

集団給食施設における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項等を示したものであり、このマニュアルは、同一メニューを1回300食又は1日750食以上提供する調理施設に適用されます。

伝達性海綿状脳症

伝達性海綿状脳症はプリオン病の1つであり、プリオン蛋白質が病原体である。プリオン病には、ヒトのクロイツフェルト・ヤコブ病（CJD）、ウシの伝達性海綿状脳症（BSE）、ヒツジやヤギのスクレイピー、鹿の慢性消耗病（CWD）、ネコの海綿状脳症などがあります。

特定部位

BSEの原因となる異常プリオンが蓄積されやすい頭部（頬肉、舌を除く。）、脊髄、回腸（盲腸との接続部分から2メートルまでに限る。）を特定部位という。一般的には、特定危険部位といわれています。

また、牛のせき柱については、せき柱に含まれる背根神経節のリスクがせき髄と同程度とされたため、平成16年2月16日からBSE発生国の牛せき柱の食品使用等が禁止されました。

と畜場法

食用に供するために獣畜（牛、馬、豚、めん羊及び山羊）をと殺解体処理する「と畜場」の経営及び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ることにより国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。

ナシフグ

「ふぐ」の一種で、凍結された輸入ナシフグの筋肉から毒（テトロドトキシン）が検出され、平成5年から販売等が禁止されました。

香川・岡山両県海域及び有明海、橘湾（長崎県）で漁獲されたナシフグで、手順に従って適正に処理されたものは、例外的に販売等が認められています。

認定小規模施設

食鳥処理法により、食鳥処理を衛生的に管理するため設置された「食鳥処理衛生管理者」が国で定める方法に従って食用に適するかどうかの確認をしている年間処理羽数30万羽以下の小規模施設です。

ノロウイルス

直径30ナノメートル（ナノメートル＝10億分の1メートル）程度の大きさの球形のウイルスです。ノロウイルスは、全国の食中毒件数の2～3割を占めており、ウイル

スによる食中毒のうちで事例数、患者数ともに99%以上を占めています。二枚貝（生かき等）の喫食による食中毒事例が報告されていますが、最近では、集団給食施設での発生事例等も報告されています。発症までの時間は24～48時間程度で、下痢、嘔吐、腹痛、発熱等が主な症状です。少量（100個程度）で感染するといわれており、感染者の便や吐物による二次感染を起こすことがあります。

ポジティブリスト制度

ポジティブリストとは、原則的に全てが禁止された中で、禁止が解除されるものを示した一覧表です。食品中に残留する農薬、動物用医薬品、飼料添加物についても、平成18年5月からポジティブリスト制度が導入され、リストに掲げる農薬等以外の農薬等が残留する食品やリストの基準値を超えて農薬等が残留する食品は流通が禁止されます。

リスクコミュニケーション

食品の摂取によって人の健康に悪影響がおきるリスク（危険性）について、消費者、食品等事業者、行政の間で情報、意見などを相互に交換する過程です。説明会・勉強会、シンポジウム、座談会等での意見交換等がこれにあたります。

リスクコミュニケーター

食品のリスクに対する他の関係者の立場、発想、考え方を理解し十分な意思疎通を図ることができ、リスクコミュニケーションを支援、仲介できる能力を有する人をいいます。

*** A～Z順に記載**

BSEスクリーニング検査

牛がBSEに感染しているかどうかを、牛の脳の一部（延髄）を取り出して、そこにBSEの原因と考えられる異常プリオンがあるかないかを調べるための一次検査です。一次検査は、食肉衛生検査所が実施しています。なお、一次検査で陽性が確認されたものについては、国の機関に送って確認検査（二次検査）を実施し、その検査結果を基に国の専門家会議でBSEに感染しているか否かの判定をしています。BSEスクリーニング検査は、平成13年9月に国内で最初のBSE牛が発見されたことを受けて、食用にと殺解体処理される牛を対象に検査を実施しています。また、牛海綿状脳症対策特別措置法に基づき対象は21ヶ月齢以上とされていますが、岡山県では、県民の安心確保を優先し21ヶ月齢未満についても県独自に実施しています。

GPセンター

Grading and Packaging の頭文字をとってGPセンターと称し、鶏卵の格付（選別）包装を行う施設のことです。

H A C C P システム

米国の航空宇宙局（NASA）が宇宙飛行士に安全な宇宙食を供給するために開発した衛生管理システムを Hazard（危害）Analysis（分析）Critical（重要）Control（管理）Point（点）システムといい、この頭文字をとってH A C C Pシステムと呼ばれています。これまでの最終製品の検査によって食品の安全性を保証しようとするのではなく、食品の製造・加工のあらゆる工程で微生物汚染や異物混入等の危害についてあらかじめ調査・分析し、この結果に基づいて、特に重要な管理を行う必要がある工程を重要管理点と定め、これが遵守されているかどうかを継続的に監視することにより、製造・加工工程全般を通じて製品のより一層の安全性を確保する衛生管理手法です。

J A S 法

正式には、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」といいます。

農林物資の品質の改善、取引の公正化を図るため、農林水産大臣が制定した日本農林規格（J A S規格）による検査に合格した製品にJ A Sマークを付けることを認めた「J A S規格制度」及び一般消費者の商品選択に役立てるために農林水産大臣が制定した品質表示基準に従った表示をすべての製造業者又は販売業者に義務づける「品質表示基準制度」からなります。

P C B

燃えない油としてトランスやコンデンサーなどに広く利用されていましたが、皮膚や肝臓に対する毒性が強く、広く環境を汚染していることが明らかになり、現在使用が禁止されています。県では、魚介類の汚染状況を毎年調査しています。

T B T O

船底や漁網に貝や海藻が付着するのを防ぐ塗料に使用されていましたが、貧血や肝臓障害などにつながる毒性があり、現在使用が禁止されています。県では、魚介類の汚染状況を毎年調査しています。