

令和7年度

山形市食品衛生監視指導計画

山形市

目次

第1 趣旨	1
第2 基本方針	1
第3 重点的な取組み	2
1 食中毒の予防	2
2 HACCPに沿った衛生管理の徹底	2
3 適正な食品表示の監視指導	2
第4 計画の期間及び対象区域	3
1 実施期間	3
2 対象区域	3
第5 実施体制	3
1 監視指導	3
2 試験検査の実施機関	3
3 食品衛生監視員等の育成	3
4 関係機関との連携	3
第6 監視指導に関する事項	5
1 一般的監視指導事項	5
2 食品群ごとの監視指導項目	5
3 立入検査等	7

4 食品等の収去検査	8
5 食中毒予防対策	10
6 HACCPに沿った衛生管理の徹底	11
7 食品表示対策	11
8 と畜検査及びと畜場等の監視指導	12
9 輸出食品の衛生管理対策	12
第7 食中毒、違反食品を発見した場合の対応	13
1 食中毒等健康被害発生時の対応	13
2 違反・不良食品等発見時の対応	13
3 情報の公表について	13
第8 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進	14
1 HACCPに沿った衛生管理の徹底	14
2 食品衛生責任者の設置	14
3 事業者による自主衛生管理の推進及び支援	14
4 食品衛生指導員との連携	15
5 食品等事業者における危機管理体制の整備	15
第9 市民に対する情報提供・普及啓発	15
1 情報提供及び普及啓発	15
2 リスクコミュニケーション	16
用語解説	17

第1 趣旨

令和7年度山形市食品衛生監視指導計画（以下「監視計画」という。）は、食品、添加物、器具又は容器包装（以下「食品等」という。）の安全性を確保し、飲食に起因する衛生上の危害を未然に防止し、市民等の健康を保護するため、食品衛生法^{*}（昭和22年法律第233号）第24条の規定及び「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年厚生労働省告示第301号）に基づき、令和7年度において山形市が実施する食品等事業者及び食品営業施設の監視指導、食品等の収去検査^{*}、食中毒等の健康被害の発生防止対策等について定めるものです。

第2 基本方針

「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に定められた事項を踏まえ、次に掲げる事項を監視指導の基本的な方針とします。

この方針に基づき、国や山形県、関係自治体、関係機関・団体と連携を取りながら、重点的、効率的かつ効果的な監視指導を実施することにより、流通する食品等の安全性の確保を図ります。

【基本方針】

- 1 食品営業施設の立入検査と流通する食品（輸入食品を含む。）の収去検査の計画的な実施
- 2 食中毒予防対策の強化
- 3 HACCP^{*}に沿った衛生管理の徹底
- 4 適正な食品表示の確保と徹底
- 5 食品等事業者における食品衛生上の危機管理体制の充実
- 6 市民等への情報提供及びリスクコミュニケーション^{*}による相互理解の促進と施策への市民意見の反映
- 7 人材育成及び衛生管理技術の向上

第3 重点的な取組み

1 食中毒の予防

- (1) 山形市においても毎年、食中毒(疑いを含む。)が発生していることから、食中毒の原因に応じた予防対策と、観光地など多くの人が集まる場所での監視指導を重点的に行います。
- (2) 過去に食中毒の原因となった施設や、大規模食中毒の発生しやすい大規模調理施設のほか、食中毒により症状が重篤化する高齢者、児童等が主に利用する施設に重点を置いて監視指導を実施します。
- (3) 食品等の流通状況、食中毒の発生状況や可能性を勘案した効果的かつ効率的な監視指導、市民への注意喚起を実施します。

2 HACCPに沿った衛生管理の徹底

HACCPに沿った衛生管理が制度化され、食品等事業者は自ら作成した計画に基づく衛生管理を実施することとなりました。食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を適正に行うよう監視指導を実施します。

3 適正な食品表示の監視指導

食品表示法^{*}(平成25年法律第70号)に基づき、食品等事業者が適正な食品の表示をするよう監視指導を実施します。アレルギー^{*}を含む食品に関する表示や食品の期限表示の誤りなど、不適切な食品表示の事例も発生していることから、必要な対策を講じます。

第4 計画の期間及び対象区域

1 実施期間

令和7年4月1日から令和8年3月31日までの1年間

2 対象区域

山形市内全域

第5 実施体制

1 監視指導

食品衛生及び食品表示に関する監視指導は、山形市保健所又は山形市食肉衛生検査所に所属する食品衛生監視員*が実施し、と畜検査*は、山形市食肉衛生検査所に所属すると畜検査員*が実施します。

2 試験検査の実施機関

主な収去検査、違反食品、食中毒（疑いを含む）等に係る検体の採取は山形市保健所が実施し、試験検査は山形県に委託し、山形県衛生研究所又は山形県村山保健所で行います。

と畜検査は、山形市食肉衛生検査所が行うほか、と畜場で解体処理された食肉の動物用医薬品等の残留検査は、登録検査機関に委託して行います。

なお、食品検査の信頼性を確保するため、山形県の試験検査実施機関又は登録検査機関に対し、業務の適正な管理を求め、必要に応じて定期的に試験及び精度管理の実施状況を確認します。

3 食品衛生監視員等の育成

食品衛生監視員及びと畜検査員は、法令等の改正に対応し、HACCP等の衛生管理技術その他食品衛生に関する専門知識や新たな検査技術の修得を目的として、内部研修を行うほか国や他の自治体等が主催する研修会に参加します。

4 関係機関との連携

(1) 山形県との連携

山形県と緊急時のみならず平常時から情報交換を行い、緊密な連携体制を取ります。また、事件性が疑われる場合には、山形県警とも連携を取ります。

(2) 国や他自治体との連携

厚生労働省（東北厚生局）、消費者庁、農林水産省（東北農政局）又は他の自治体の食品衛生担当部局との連携体制を確保し、食品衛生に関する情報等の収集に努めます。

大規模又は広域的な食中毒の発生時は、食品衛生法に基づき設置される広域連携協議会の枠組みを活用し、原因究明、事案の拡大防止等に努めます。

違反食品、不適正表示の発見時には関係自治体と情報を共有し、事案の拡大、再発防止等の対策を講じます。

(3) 庁内の連携

平常時から庁内の関係部署と情報共有及び連絡体制を確保し、連携して対応します。

特に、農畜産物の生産段階での安全性の確保について農林部と情報交換を行うなど、連携を図りながら効果的・効率的な監視指導を実施するほか、食中毒の発生等においても関係部署と連携を図り、迅速かつ適正に対応します。

(4) 食品関係団体との連携

（公社）山形県食品衛生協会、山形地区食品衛生協会等の食品関係団体と連携を図り、食品衛生指導員による巡回指導を支援するほか、食品衛生思想の普及・啓発などの取組みを実施します。

第6 監視指導に関する事項

1 一般的監視指導事項

食品等事業者への監視指導については、食品衛生監視員が次の監視指導項目に基づき行います。

- ・ 取り扱う食品等について、食品衛生上の健康被害のおそれがないか。
- ・ 取り扱う食品等について、食品衛生法に規定する食品、添加物の規格基準^{*}を遵守しているか。
- ・ 取り扱う食品等について、適正な食品表示がなされているか。
- ・ 食品営業施設について山形県食品衛生法施行条例で定める施設基準^{*}に適合しているか。
- ・ 食品衛生法施行規則に基づく一般的衛生管理及びH A C C Pに沿った衛生管理を実施しているか。

2 食品群ごとの監視指導項目

主な食品群ごとの食品供給工程（フードチェーン）の各段階における監視指導は、別表1のとおり定め、これに基づき監視指導を実施します。表中の「実施」については山形市が主体、「徹底」又は「推進」とあるのは食品等事業者が主体となり、その徹底、推進については関係部署が指導を行い、確認を行う事項として掲げるものです。

1 食肉、食鳥肉及び食肉製品

家畜のとさつ及び解体等	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
<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 獣畜及び家きんの病歴を踏まえたと畜検査及び食鳥検査の実施 枝肉、中抜とたい等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施 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、正常な獣畜及び家きんを含めた残留物質検査の実施 	<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 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底 	<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 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底

2 乳及び乳製品

製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
<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 	<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

3 食鳥卵及びその加工品

製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
<ul style="list-style-type: none"> 新鮮な正常卵の受入れの徹底 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の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 	<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

4 魚介類及びその加工品

採取等	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
<ul style="list-style-type: none"> 養殖魚介類についての残留動物用医薬品の検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進 	<ul style="list-style-type: none"> 生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 製造過程又は加工過程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 生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底 フグの衛生的な処理の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施 水産加工品の流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底 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

5 野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品（有毒植物及びきのこ類を含む）

採取等	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
<ul style="list-style-type: none"> ・残留農薬検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進 ・有毒植物等の採取禁止の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・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入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底 ・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 ・有毒植物等の市場からの排除の徹底

3 立入検査等

(1) 年間を通じた立入検査

食品の生産、製造・加工、流通等の状況、食品の特性、法令違反の状況及び食品衛生上の問題の発生状況に加え、地域の実状を踏まえながら、計画的に立入検査を実施します。立ち入り検査を通じて、食品等事業者に対し食品製造・加工から食品流通・販売にいたる各段階において監視し、法令遵守の徹底と自主衛生管理の推進について指導を行います。

分類	目標監視回数	対 象 施 設
A	1回/月	<ul style="list-style-type: none"> ・と畜場及びと畜場に付設された食肉処理施設
B	1回/年	<ul style="list-style-type: none"> ・大量調理施設衛生管理マニュアル[*]適用の病院 ・学校給食センター ・前年度に食中毒事件を起こした施設 ・前年度に食品衛生法違反である食品を製造した施設
C	1回/2年	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食指定施設 ・大量調理施設衛生管理マニュアル適用施設（旅館・ホテル、仕出し、弁当調製施設等） ・乳処理施設
D	1回/3年	<ul style="list-style-type: none"> ・上記以外の保健所が必要と認める給食施設 ・大量又は多品目の食品を取り扱う大型小売店、産直、道の駅等（届出施設を含む。）
E	必要時	<ul style="list-style-type: none"> ・上記以外の営業許可施設

(2) 一斉監視指導

食中毒等の危険性が高まる夏期、食品の流通量が増加する年末等において、厚生労働省及び消費者庁が示す指針を踏まえ、重点的かつ効率的に監視指導を実施します。

これらの監視指導の際には、必要に応じてHACCPに沿った衛生管理及び食品表示の監視指導を行います。

実施期間（監視月間）は、次のとおりです。

名称	期間	内容
夏期一斉取締り月間	7月	細菌性食中毒が多発する夏期に食中毒の発生を防止するため、監視指導を強化します。
食肉衛生月間	9月	食肉の安全性を確保するため、食肉処理・販売施設、食肉を取り扱う飲食店に対する監視指導を強化します。
きのこ一斉監視月間	10月	毒きのこによる食中毒を防止するため、市民に対して注意喚起を行うとともに、天然きのこを取扱う施設に対する監視指導を強化します。
年末一斉取締り月間	12月	食品の流通量が増加する年末に食中毒の発生を防止するため、監視指導を強化します。

4 食品等の収去検査

(1) 収去計画

市内で生産、製造、加工及び流通する食品等の安全性を確保するため、計画的に収去検査を実施することにより、違反食品の発見、排除に努めます。

具体的には、次のとおり農薬や動物医薬品等の残留検査、食品・添加物の規格・基準に係る検査及び放射性物質検査を実施します。

検査対象品目		検体数	検査項目					
			微生物	食品添加物	残留農薬	放射性物質	動物用医薬品等	その他（重金属等）
魚介類	生食用鮮魚類、 養殖魚	5	○				○	
	加工品 (魚肉ねり製品等)	2	○	○				
肉類	食肉	96					○	
	食肉製品	4	○	○				○
牛乳・乳製品		4	○					○
アイスクリーム類・氷菓		2	○					○
水・清涼飲料水		1	○	○				○
野菜・果実（生鮮及び冷凍農産物） ・きのこ類		13			○	○		
漬物		1		○				
その他加工食品		3		○			○	
計		131						

(2) 収去検査の結果、違反を発見した場合の対応

ア 当該食品について、廃棄、回収させる等の措置及び再発防止等の措置を講じるとともに、必要に応じ、廃棄命令、営業の禁止命令又は停止命令の処分や公表を行います。

イ 当該食品が市外で生産、製造、加工等が行われていた場合は、速やかに当該都道府県等の食品衛生担当部局に連絡するとともに、必要に応じ、連携して廃棄、回収、公表等の措置を速やかに講じます。

ウ 広域流通食品及び輸入食品等の場合には、関係する都道府県等の食品衛生担当部局又は厚生労働省へ迅速に情報提供を行い、連携して違反に係る食品等の流通防止措置、再発防止措置等の必要な措置を講じます。

エ 悪質な違反事例については告発を行います。

5 食中毒予防対策

(1) ノロウイルス*対策

ノロウイルス食中毒については、食品取扱従事者や調理従事者からの汚染防止を図るため、「ノロウイルス食中毒対策について」（平成19年10月12日付け食安発第1012001号）等に基づき、手洗いの励行、調理台や調理器具の十分な殺菌、調理従事者の健康管理等について食品等事業者へ指導するとともに、感染症担当部署との連携を図り市民に対し注意喚起を行います。

(2) 腸管出血性大腸菌*対策

腸管出血性大腸菌食中毒については、食品、添加物の規格基準及び「腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について」（令和4年9月16日付け薬生食監発0916第1号）等に基づき、関係食品等事業者へ指導するとともに、感染症担当部署との連携を図り市民に対し注意喚起を行います。

(3) カンピロバクター*対策

カンピロバクター食中毒については、市内においても過去に生肉、生レバー等の喫食によるものが確認されていることから、「飲食店におけるカンピロバクターによる食中毒予防の指導について」（平成28年6月17日付け事務連絡）に基づき、「カンピロバクター食中毒予防について(Q&A)」（厚生労働省作成）を周知しながら関係食品等事業者を指導するとともに、市民に対し注意喚起を行います。

(4) 有毒植物及び毒きのこ対策

有毒植物及び毒きのこによる食中毒については、自ら採取した山菜やきのこの喫食によることが多い現状を踏まえ、シーズン前から市民及び食品等事業者に対して積極的に食中毒予防に係る情報を提供し、注意喚起を行います。

(5) 寄生虫（アニサキス*）対策

アニサキス食中毒については、「アニサキス線虫による食中毒予防の注意喚起について」（平成26年5月27日付け厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課事務連絡）に基づき食品等事業者を指導するとともに、市民に対し注意喚起を行います。

(6) 観光地における監視指導

蔵王温泉、山寺等には、国内外から多くの観光客が訪れています。観光地周囲の関係食品等事業者に対して、食品衛生協会等と連携し、食中毒防止の徹底を図ります。

(7) 祭事における監視指導

本市で開催されている初市、植木市、花笠まつり等は、県外からも多くの集客が見込まれています。食品の取扱いによっては大規模な食中毒等の発生につながることから、営業者に対し、仮設店舗による飲食店営業における衛生管理の注意事項や提供に適した品目、調理従事者の体調管理等について指導を徹底します。また、必要に応じて食品衛生監視員が監視指導を実施します。

6 HACCPに沿った衛生管理の徹底

平成30年6月の食品衛生法の改正において、HACCPに沿った衛生管理が制度化され令和3年6月から完全施行されました。食品ごとの特性や事業者の状況等を踏まえ、食品等事業者が自ら行う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について、講習会や監視指導等を実施するとともに、食品衛生協会など関係団体とも連携して制度の徹底を図ります。

7 食品表示対策

食品表示が食品表示法に基づき適切に行われているか監視指導を行います。

また、アレルギーを含む食品に関する表示や食品の期限表示の誤りなど、市民の食品表示への信頼を低下しかねない事例も発生していることから、次のとおり対策を講じていきます。

(1) 食品等事業者自らが適正表示を行うため、食品の適正表示を推進する者(食品適正表示推進者)の設置を支援します。

(2) 特に中小規模の食品等事業者に対し、食品表示に対する理解を深めるため、食品表示に係る講習会を開催します。

(3) 食品製造業者には、特にアレルギーを含む食品に関する表示や食品の期限表示に関する表示について検査も取り入れながら、科学的・合理的根拠に基づいて適正に表示するように指導します。

(4) 食品表示法、不当景品類及び不当表示防止法(昭和37年法律第134号)及び健康増進法(平成14年法律第103号)に基づく事務を所管する東北農政局、山形県村山総合支庁及び庁内関係部署と連携し、監視指導を実施します。

8 と畜検査及びと畜場等の監視指導

(1) と畜検査及びと畜検査情報の還元

ア と畜場に搬入される獣畜について、と畜検査(必要に応じて行うTSE検査*を含む。)及び食肉の動物用医薬品等の残留検査を実施し、食肉の安全性を確保します。

イ と畜検査で得られた獣畜の疾病情報を家畜生産者等に還元し、家畜の衛生管理等に役立ててもらふことにより家畜疾病の低減につなげます。

(2) 監視指導の方針

食品衛生法改正に伴うと畜場法*の改正により、HACCPに沿った衛生管理が制度化され、令和3年6月から完全実施されました。主管すると畜場設置者に技術的な指導や必要な助言を行い、と畜場及び付設する食肉処理施設の衛生管理について検証と監視指導を行います。

9 輸出食品の衛生管理対策

輸出食品については、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律*(令和元年法律第57号)に基づき、関係機関と連携し輸出国に応じた衛生等の基準を遵守するように監視指導を行います。

第7 食中毒、違反食品を発見した場合の対応

1 食中毒等健康被害発生時の対応

発生時においてはマニュアルに基づき原因究明、被害拡大防止の観点から関係部署と連携をとりながら迅速かつ的確な調査を実施し、必要な措置を講じます。広域かつ、重大な食中毒の発生時は、食品衛生法に基づき設置される広域連携協議会の枠組みを活用するほか、厚生労働省、山形県及び周辺自治体並びに関係機関と連携を図ります。

2 違反・不良食品等発見時の対応

- (1) 食品衛生法及び食品表示法に違反する食品を発見した場合は、直ちに改善指導を行います。
- (2) 食品等事業者に対し、必要に応じて食品衛生法第59条、第60条又は第61条の規定に基づく当該食品の販売停止、原因の究明、回収等の措置を速やかに行うよう指導します。
- (3) 違反について行政処分を行った場合、違反により健康被害が発生している場合、又はそのおそれのある場合は、公表、告発を行います。なお、広域流通食品や輸入食品等の違反発見時には、国や関係する自治体と連携して対応します。

3 情報の公表について

食品衛生上の危害の発生を防止するため、必要に応じて食品衛生法第69条(違反者の名称等の公表)に基づき、同法の規定又は同法に基づく処分に違反した者の名称、対象食品や対象施設等の情報を公表し、食品衛生上の危害の状況を明らかにします。そのほか、食品表示法第7条に基づき公表を行います。

第8 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進

1 HACCPに沿った衛生管理の徹底

HACCPに沿った衛生管理が制度化され、施設の衛生管理、食品の衛生的な取扱い、施設従事者の健康管理、記録の作成及び保存などの一般衛生管理に加え、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理することが必要となりました。食品ごとの特性や食品等事業者の状況等を踏まえ、講習会等を通じてHACCPの普及啓発を行います。また、監視指導時には食品等事業者に対し、衛生管理計画、手順書等について指導・助言を行い、自主的な衛生管理の徹底を図っていきます。

2 食品衛生責任者^{*}の設置

食品等事業者には、施設における製造、加工、調理等における衛生管理を行う者として、食品衛生に関して相当の知識を有する者を、食品衛生責任者として設置するよう義務付けられています。食品衛生責任者養成講習会及び実務講習会では、HACCP導入の具体的な手法を周知し、地域の食品衛生の向上を図るとともに、食品等事業者のHACCPに沿った衛生管理の推進を図ります。

3 事業者による自主衛生管理の推進及び支援

食品等従事者に対する食中毒発生状況や食品衛生に関する最新情報などの提供及び適正な食品表示の推進のため、次に掲げる講習会を必要に応じて実施し、講師の派遣など必要な支援を講じます。

- ・食中毒防止のための講習会
- ・HACCP講習会
- ・食品表示講習会
- ・生食用食肉取扱者の養成講習会

4 食品衛生指導員との連携

山形地区の食品衛生指導員と連携し、食品等事業者への自主衛生管理体制の整備や技術的助言等の支援を行うことにより、自主衛生管理の推進を図り、講習会を通じて指導員活動の知識向上に協力します。

5 食品等事業者における危機管理体制の整備

- (1) 夜間、休日にかかわらず、健康に被害を及ぼすおそれのある事案が発生した場合は、食品等事業者から保健所に対し速やかに通報するように周知するとともに通報の徹底を図ります。
- (2) 食品製造業者に対し、自社製品による健康被害発生のおそれがある際、被害の発生・拡大防止対策において国の自主回収制度に基づき情報提供等の指導助言を行います。
- (3) 健康被害事案発生の際に速やかな遡り調査が実施できるよう、食品等事業者に対し、原材料の仕入れや製品の出荷等に係る記録とその適正な保存について指導するなど、加工食品等のトレーサビリティシステム*の確保に努めます。

第9 市民に対する情報提供・普及啓発

1 情報提供及び普及啓発

- (1) 山形市では、広報やまがた、公式ホームページ、市フェイスブック、マスメディアなど様々な媒体を利用して、主に次の項目について、迅速な情報提供に努めます。

- ・食品による健康被害の情報
- ・食中毒に関する情報
- ・食の安全・安心に関する情報
- ・監視計画の実施状況

(2) 山形市では、次に掲げる講習会を必要に応じて実施し、食品の安全・安心に関する情報の普及啓発に努めます。

- ・家庭における食中毒予防講習会
- ・文化祭向け食品衛生講習会

(3) 山形市では食肉衛生検査所による出前講座を行い、食肉の安全・安心に関する情報の普及啓発に努めます。

2 リスクコミュニケーション

(1) 監視計画の策定の際及び年度途中で監視計画を変更する場合は、これを公表し、市民の意見を聴取するとともに、監視指導の実施状況及び収去検査結果等の概要について、令和8年6月末までに公表します。

(2) より多くの市民や生産者、食品等事業者から、食の安全に係る意見を聴取する機会を設け、関係者間の相互理解の促進に努めます。

(3) 「食の安全・安心は、市民一人ひとり自らが作り上げていくものである」という共通認識の醸成を図るため、関係団体との協働により、多様な形の情報・意見交換会を実施し、情報や意見の交換を行います。

— 用語解説 —

【あ行】

◆アニサキス： 成虫がイルカ、クジラ等の海洋に生息する哺乳類の胃に寄生する線虫であるアニサキス亜科の幼虫の総称です。アニサキスの幼虫はサバ、イワシ、イカ等に寄生しており、これらを生で喫食することで食中毒症状を引き起こします。食中毒の症状は、数時間から数十時間後にみぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐などが現れます。対策としては、

①加熱処理（60℃以上1分もしくは70℃では瞬時）をするか、

十分に冷凍（-20℃24時間以上）してから調理を行う。

②漁獲後は速やかに内臓を除去する。

③調理の際に目視確認する。

などが有効です。

◆アレルギー（食物アレルギー物質）： 食品表示法で表示が義務付けられているものが8品目（小麦、そば、卵、乳、えび、かに、落花生（ピーナッツ）、くるみ）、表示が推奨されているものが20品目（あわび、いか、ごま、いくら、オレンジ、カシューナッツ、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、アーモンド、マカダミアナッツ）あります。

食物を摂取した際、身体が、食物に含まれるタンパク質等を異物として認識してしまい、自分の身体を守るために過敏な反応を起こしてしまうことを食物アレルギーと呼びます。特に発症数、症状の重篤度等を考慮して、上記8品目が定められました。アレルギー体質の人では、アナフィラキシーショックなど様々な症状が引き起こされることがあります。

【か行】

◆カンピロバクター： 家畜、家きん類、野生動物の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）や飲料水を汚染します。予防対策としては、食肉は十分な加熱（75℃1分間以上）を行う、調理器具は、熱湯消毒し、よく乾燥させる、等があげられます。稀に、手足の麻痺や呼吸困難等の症状が出現するギラン・バレー症候群を発症することもあります。

【さ行】

◆施設基準： 食品衛生法第 54 条の規定に基づき、都道府県が定めている公衆衛生に与える影響が著しい営業における施設の設備等の基準です。

◆収去検査： 食品衛生法、食品表示法に基づき、市長が食品衛生監視員を営業施設に立ち入らせ食品等を無償で確保し、検査する権限の行為をいいます。

◆食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律：平成 2 年に制定され、食鳥処理の事業を許可制とし、食鳥処理場の構造設備や衛生管理の基準を定めることにより、食鳥肉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。

〈食鳥〉：鶏、あひる、七面鳥

〈食鳥処理場〉：食用に供する目的で事業として食鳥をとさつし、又はその内臓の摘出を行うための施設です。

◆食品衛生監視員： 食品衛生監視員となるためには、獣医師や薬剤師など専門的な知識を有する必要があるため、山形市では山形市長が任命します。食品衛生法又は食品表示法に基づき、食品営業施設への立入検査及び試験のための収去並びに食品衛生に関する指導を行います。

◆食品衛生法： 昭和 22 年に制定され、食品の安全性を確保するために必要な措置を講じることで、飲食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。食品や添加物の規格や基準を設け、飲食に関する衛生について規定しています。

◆食品衛生責任者： 許可及び届出の必要な食品関係施設には食品衛生責任者の設置が義務づけられています。食品衛生責任者は衛生管理の責任者として、衛生管理状況の点検、従事者に対する衛生教育などを実施しています。

◆食品、添加物の規格基準： 食品衛生法第 13 条第 1 項の規定に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生上の見地から、販売の用に供する食品等について定めた規格及び基準のことで、成分規格、製造基準、保存基準などがこれにあたります。

◆食品表示法： 食品表示に関する事項は、これまで複数の法令に規定され、消費者、事業者双方にとって複雑でわかりにくいものとなっていました。そのため、食品衛生法、J

AS法、健康増進法の食品表示に関する規定を統合し、食品表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設するため食品表示法が制定されました。

【た行】

◆大量調理施設衛生管理マニュアル：平成9年3月24日付けの厚生労働省からの通知で、集団給食施設等（1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設）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として

- ①原材料受け入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ②加熱調理食品については、中心部まで十分に加熱し、食中毒菌等（ウイルス含む）を死滅させること。
- ③加熱後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものです。

◆腸管出血性大腸菌（O157、O111、O26等）：腸管出血性大腸菌は、ベロ毒素を産生する大腸菌で、牛などの腸管内に生息し、糞尿を介して食品を汚染します。食品とともに摂取された場合、少ない菌数でも食中毒を起こすことがあります。食中毒の主な症状は腹痛と下痢ですが、重症化すると血便が出るのが特徴で、溶血性尿毒症症候群を併発し、死に至ることがあります。予防対策としては、食肉は中心部までよく加熱（75℃で1分以上）する、手洗いの徹底などがあげられます。

◆と畜検査：安全な食肉を流通させるため、と畜場においてとさつ処理された獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）全頭を獣医師であると畜検査員が、疾病等の有無を検査することがと畜場法により義務付けられています。疾病等が認められた場合は廃棄などの措置がとられます。

◆と畜検査員：食肉になる獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）において、一頭ずつ全頭をと畜検査する市長より任命された獣医師。

◆と畜場法： と畜場における獣畜の処理が適正に行われるよう、必要な措置を講じ、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。と畜場の設置及びと畜場の衛生保持のほか、獣畜のとさつ又は解体の検査について規定しています。

◆トレーサビリティシステム： 食品の生産、加工、流通などの各段階で原材料の仕入れ元や食品の製造元、販売先などを記録・保存し、食品とその情報を追跡・遡り調査ができるようにすることで、食中毒などの早期原因究明や問題のある食品の迅速な回収、適切な情報の提供などにより消費者の信頼を確保します。

【な行】

◆農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律： 令和元年に制定され、我が国で生産された農林水産物及び食品の輸出の促進を図るため、農林水産物・食品輸出本部の設置並びに基本方針及び実行計画の策定について定めるとともに、輸出証明書の発行等、輸出事業計画の認定、農林水産物・食品輸出促進団体の認定その他の措置を講ずることにより、農林水産業及び食品産業の持続的な発展に寄与することを目的とした法律です。

◆ノロウイルス： 平成14年7月までは小型球形ウイルスと呼ばれ、大きさが38nmほどのとても小さなウイルスですが、10～100個程度という非常に少ない量で感染します。一般には人から人へ感染することで知られているノロウイルスですが、調理従事者の手洗い不足やカキ等の二枚貝の生や加熱不足での喫食により、人が感染し発症した場合は食中毒となります。予防対策としては、

- ①二枚貝は85～90℃で90秒以上加熱する。
- ②手洗いを徹底する。
- ③器具容器を洗浄後、熱湯又は次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。
- ④便、嘔吐物を適切に処理する。

などがあげられます。

【ら行】

◆リスクコミュニケーション： 消費者、生産者、食品関連事業者などの関係者が情報を共有した上で、それぞれの立場から意見を出し合い、お互いが共に考える土壌を築き上げ、その中で関係者間の信頼関係を醸成し、社会的な合意形成の道筋を探るものです。

【アルファベット】

◆HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) : 食品の安全管理の手法の一つで、製造における重要な工程を連続的に監視することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理法であり、危害分析、CCP(重要管理点)、CL(管理基準)、モニタリング、改善措置、検証、記録の 7 原則から成り立っています。米国や EU 諸国では HACCP に沿った衛生管理が義務化されており、日本においても平成 30 年 6 月に食品衛生法が改正され、HACCP に沿った衛生管理が制度化されました。

◆TSE 検査 : TSE (Transmissible Spongiform Encephalopathy ; 伝達性海綿状脳症) は、異常プリオンによって、脳に特徴的な海綿状変性を起こすことにより、起立不能、異常行動などの中枢神経症状を呈し、死に至ると考えられている病気です。TSE には BSE (牛海綿状脳症) のほか、羊などのスクレイピー、人の病気の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病などがあります。

と畜場における食肉の安全対策として、TSE にり患した牛、めん羊、山羊等の肉を排除するため、TSE を疑う場合には TSE 検査を行います。