

令和3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による適正な衛生管理の推進	2
3 適正な食品表示の推進	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
3 根拠法令	3
第5 実施体制	4
1 監視指導	4
2 試験検査の実施機関	4
3 食品衛生監視員等の育成	4
4 関係機関との連携	4
第6 監視指導に関する事項	6
1 監視指導項目	6
2 立入検査等	8

3 食品等の収去検査	10
4 食中毒予防対策	11
5 HACCPによる衛生管理の推進	13
6 食品表示対策	13
7 と畜検査及びと畜場の監視指導	14
第7 食中毒、違反食品を発見した場合の対応	15
1 食中毒等健康被害発生時の対応	15
2 違反・不良食品等発見時の対応	15
3 情報の公表について	15
第8 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進	16
1 食品衛生責任者等の育成	16
2 食品衛生指導員との連携	16
3 自主的な衛生管理の推進	17
4 食品等事業者における危機管理体制の整備	17
第9 市民に対する情報提供・普及啓発	18
1 情報提供及び普及啓発	18
2 リスクコミュニケーション	18
用語解説	19

第1 趣旨

令和3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3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^{*}による衛生管理の導入支援と定着
- 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) 山形市内においても例年、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による適正な衛生管理の推進

平成30年6月の食品衛生法の改正において、HACCPによる衛生管理が制度化されました。令和2年6月に改正法が施行されており、令和3年の6月の経過措置期間終了までに、食品等事業者における導入の推進を図り、HACCPによる衛生管理を適正に行うよう監視指導を実施します。

3 適正な食品表示の推進

- (1) 平成27年の食品表示法^{*}の制定に伴い、令和2年3月の経過措置期間終了後における、新しい食品表示の監視指導を実施します。
- (2) アレルギーや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、必要な対策を講じていきます。

第4 計画の期間及び対象区域

1 実施期間

令和3年4月1日から令和4年3月31日までの1年間

2 対象区域

山形市内全域

3 根拠法令

食品衛生法

と畜場法^{*}（昭和28年法律第114号）

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）

食品表示法（平成25年法律第70号）

食品衛生法施行条例（平成12年山形県条例第23号）

山形市食品衛生法施行条例（平成30年市条例第42号）

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、と畜検査^{*}については、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、採取した検体の試験検査は山形県衛生研究所又は山形県村山保健所に委託して行います。

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

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取得を目的として、内部研修の実施や国や他の自治体が主催する研修会に参加します。習得した知識は、講習会を開催するなど食品等事業者、消費者等の市民に周知します。

4 関係機関との連携

(1) 山形県との連携

山形県とは、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）や消費者庁、農林水産省（東北農政局）、また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

庁内の関係部署と平常時から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 監視指導項目

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。

【令和3年5月まで】

- ・ 食品営業施設の構造について、山形県が制定する食品衛生法施行条例（平成12年山形県条例第23号）に基づく施設基準に適合しているか。
- ・ 山形市食品衛生法施行条例に基づく管理運営基準に適合しているか。

【令和3年6月以降】

- ・ 食品営業施設の構造について、厚生労働省が制定する食品衛生法施行規則（昭和23年7月13日厚生省令第23号）に基づく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管理運営基準に適合しているか。

【管理運営基準の項目】

施設の衛生管理、使用する水の管理、食品等の取扱い、従事者に係る衛生管理、製品検査、回収及び廃棄、管理運営要領、食品衛生責任者[※]、衛生教育、ねずみ及び昆虫対策、検食の実施、運搬、販売等

※下線項目は、食品衛生施行規則により追加となる管理衛生基準

- ・ 適正な食品表示がなされているか

また、次の表に示した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、それぞれ同表に示す主な監視指導項目に基づき実施します。

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"> 健康な獣畜のと畜場への搬入の推進 獣畜の病歴等の報告の徹底 枝肉等の微生物汚染対策の徹底 枝肉等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施 動物用医薬品等の残留物質の検査の実施 	<ul style="list-style-type: none"> 食品の微生物汚染の防止の徹底 原材料の受入時の検査等による原材料の安全性確保 原料納入、製造、出荷に関する記録の作成及び保存の徹底 保存温度、衛生的な取扱い等、衛生管理の徹底 食肉製品について、成分規格及び食品添加物の検査を実施 生食用食肉について、規格基準、表示基準等の遵守の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 保存温度、衛生的な取扱い等衛生管理の徹底 調理時の十分な加熱を徹底 食肉の不適切な生食提供の排除の徹底 原料、製品の納入、製品の保存、製品の販売（消費者に対するものを除く。）の記録の作成及び保存の徹底

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"> 食品の微生物汚染の防止の徹底 原材料の受入時の検査等による原材料の安全性確保 原料納入、製造、出荷に関する記録の作成及び保存の徹底 製品出荷時の自主検査の実施 	<ul style="list-style-type: none"> 保存温度、衛生的な取扱い等衛生管理の徹底 原料、製品の納入、製品の保存、製品の販売（消費者に対するものを除く。）の記録の作成及び保存の徹底

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"> 洗卵、割卵時の汚染防止対策の徹底 新鮮な正常卵の受入れを徹底 原料納入、製造、出荷に関する記録の作成及び保存の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 保存温度、衛生的な取扱い等衛生管理の徹底 原料、製品の納入、製品の保存、製品の販売（消費者に対するものを除く。）の記録の作成及び保存の徹底

4 魚介類及びその加工品

製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
<ul style="list-style-type: none"> 食品の微生物汚染の防止の徹底 生食用鮮魚介類について、規格基準の遵守の徹底 魚肉練り製品について、成分規格及び食品添加物の検査を実施 加熱を要する食品について、温度管理の徹底 原料納入、製造、出荷に関する記録の作成及び保存の徹底 有毒魚介類等の排除の徹底 ふぐの衛生的な処理の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 保存温度、衛生的な取扱い等衛生管理の徹底 加熱調理の徹底 原料、製品の納入、製品の保存、製品の販売（消費者に対するものを除く。）の記録の作成及び保存の徹底

5 野菜、果実、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）

製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
<ul style="list-style-type: none"> 食品の微生物汚染の防止の徹底 原材料の受入時の残留農薬検査等による原材料の安全性確保 原料納入、製造、出荷に関する記録の作成及び保存の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 保存温度、衛生的な取扱い等衛生管理の徹底 穀類、豆類等の運搬時のカビ毒対策の徹底 流通農産物の残留農薬検査の実施

2 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することで、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。

食品営業施設を重要度の高いものから次のとおり分類し、効果的に立入検査を実施します。

分類	監視回数	対象施設
A	2回以上/ 年	(1) 前年度に食中毒を起こした施設 (2) 前年度に食品衛生法違反である食品を製造した施設
B	1回以上/ 年	(1) 学校給食センター施設 (2) 学校給食指定施設 (3) と畜場及びと畜場に付設された食肉処理施設 (4) 成分規格が設定され、広域かつ大量に流通していると判断される食品の製造工場 (5) 前年度に自主回収開始報告書を提出した食品の製造施設
C	1回/2年	(1) Bの(4)以外の広域かつ大量に流通していると判断される食品の製造施設のうち保健所長が必要と認める施設 (2) 大量調理施設衛生管理マニュアル※適用の旅館・ホテル、仕出し、弁当調製施設 (3) Bの(1)及び(2)以外の給食施設で、高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした給食施設 (4) 乳処理施設及びBの(3)以外の食肉処理施設
D	1回/3年	(1) Bの(4)及びCの(1)以外で成分規格が設定されている食品の製造施設 (2) 衛生規範が設定されている食品の製造施設のうち保健所長が必要と認める施設 (3) Cの(2)及び(3)以外の給食、旅館・ホテル、仕出し、弁当調製施設 (4) 主に原材料を食肉とする食品を提供する施設
E	必要時	上記以外の施設

(2) 一斉監視指導

食中毒等の飲食による危害が高まる夏期、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。

また、これらの一斉監視指導の際には、必要に応じてHACCPによる衛生管理及び食品表示制度の監視指導も行います。

実施時期（監視月間）は、次のとおりです。

一斉監視	時期	内容
夏期一斉監視月間	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、生食用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。
年末一斉監視月間	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。

※きのこ一斉監視月間は、山形市保健所で行います。

(3) 監視の結果、違反を発見した場合の対応

ア 違反している状況を発見した場合は、極力その場において改善指導を行います。

イ 違反が軽微で直ちに改善が図られるもの以外については、書面にて改善指導を行います。

ウ 違反に係る食品等が現存する場合には、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、廃棄、回収させる等の措置を速やかに講じるとともに、必要に応じ、廃棄命令、営業の禁止命令若しくは停止命令の処分等を行います。

エ 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、その旨を公表するとともに、必要に応じて告発を行います。

3 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の残留検査、食品・添加物の規格・基準に係る検査、食品の衛生規範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、生かき、養殖魚	9	○	○		○	○	
	加工品(魚肉ねり製品等)	2	○	○				
肉類	食肉	97				○	○	
	食肉製品	4	○	○				○
牛乳・乳製品		5	○			○		○
アイスクリーム類・氷菓		1	○					○
水・清涼飲料水		1	○	○				○
野菜・果実(生鮮及び冷凍農産物)		11			○	○		
きのこ類		1				○		
弁当・そうざい・調理パン		17	○					
菓子類		7	○					
めん類		4	○	○				○
漬物		4	○	○				
その他加工食品		1					○	
計		164						

(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、販売の用に供し、又は営業上使用されないよう、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。

4 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、厚生労働省が作成した「ノロウイルスに関するQ&A」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「若齢者等の腸管出血性大腸菌食中毒の予防について」（平成16年5月25日付け食安監発第0525003号）、「腸管出血性大腸菌Q&A」（厚生労働省作成）等に基づき、関係食品等事業者へ指導するとともに、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伴うものが確認されていることから、「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）に基づき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日付け厚生労働省監視安全課事務連絡）に基づき食品等事業者に指導するとともに、市民に対し注意喚起を行います。

(6) 食中毒に関する啓発等

ア 食中毒の予防については、関係機関・団体と連携し、食中毒予防に係る情報提供等に努めます。

イ 食中毒の発生しやすい気象状況の場合や食中毒多発時には、市民や食品等事業者へ食品の取扱い及びその他食品衛生に関する注意を喚起します。また、家庭での食中毒防止のため、厚生労働省等が作成する食中毒予防に関するパンフレット等を活用し普及啓発に努めます。

(7) 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。その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。

(8) 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ります。そのため、営業者に対し、大量調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現場確認を実施します。

5 HACCPによる衛生管理の推進

平成30年6月の食品衛生法の改正において、HACCPによる衛生管理が制度化されました。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通じて、また、食品衛生協会など関係団体とも連携して普及啓発を図ります。また、HACCPによる衛生管理が適切に行われているか、監視指導を行います。

6 食品表示対策

平成27年に食品表示法が施行され、食品表示に関する規定が統合されました。令和2年3月に経過措置期間が終了したため、新しい食品表示が適切に行われているか、監視指導を行います。

また、アレルギーや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ます。こうした事例も含めて、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、特に食品の期限表示、アレルギー^{*}に関する表示について検査も取り入れながら、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、山形県及び庁内関係部署と連携し、監視指導を実施します。

7 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。）や食肉の動物用医薬品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、家畜衛生管理等に役立ててもらふことにより家畜の疾病の低減につなげ、食肉の安全確保を図ります。

(2) 監視指導の方針

- ア 平成30年6月のと畜場法の改正において、HACCPによる衛生管理が制度化されました。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、と畜場と付設する食肉処理施設の衛生管理が適切に行われているかの検証と監視指導を行います。
- イ 輸出食肉については、関係機関と連携し、輸出国に応じた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

緊急時に備え平常時から対応マニュアルの作成など必要な体制を整備するとともに、発生時においては原因究明、被害拡大防止の観点から関係部局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

食品衛生法及び食品表示法に違反する食品が発見された場合には、食品等事業者に対し、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。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。また、必要に応じて行政処分などの措置を講じ、悪質事例の場合は告発を行います。

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、食品衛生法第63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 食品衛生責任者等の育成

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指導を行います。

また、食品衛生責任者等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、又は講習会実施団体として指定した団体の講習会に対し、講師の派遣など必要な支援を講じます。

【食品衛生責任者向け】

- ・食品衛生責任者養成講習会及び実務者講習会

【従事者向け】

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

2 食品衛生指導員との連携

山形地区食品衛生協会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ます。

3 自主的な衛生管理の推進

平成30年6月に食品衛生法が改正され、H A C C P に沿った衛生管理が制度化されました。それに伴い、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。次に掲げるところにより、食品等事業者による自主的な衛生管理の推進を図っていきます。

- (1) 食品ごとの特性や事業者の状況等を踏まえ、講習会等を通じてHACCPの普及啓発を図っていきます。また、監視指導時には事業者に対し、自主点検票の作成、チェック方法、保管等について指導を行います。
- (2) 食品衛生責任者を対象とした講習会においてHACCP導入の具体的な手法を周知すること等を通じて、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による衛生管理の促進を図ります。

4 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・拡大防止対策に係る報道機関への情報提供等の指導助言を行います。
- (3) 食品衛生法施行条例及び厚生労働省が定める「指導ガイドライン」に基づき、食品等事業者に求められる記録の徹底について指導し、加工食品のトレーサビリティシステム^{*}の確保を推進します。また、加工食品等のトレーサビリティシステムの確保の一助として、食品の適正表示についても、計画的、効率的な体制のもとに、監視指導を強化していきます。

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
- ・食中毒の情報
- ・自主回収食品の情報
- ・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4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、食の安全に関す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7品目（小麦、そば、卵、乳、えび、かに、落花生（ピーナッツ））、表示が推奨されているものが21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、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド）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7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・バレー症候群が発症することもあります。

【さ行】

◆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：令和3年5月までは山形市食品衛生法施行条例、令和3年6月以降は食品衛生法施行規則により、許可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、JAS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）について、一頭ずつ全頭をと畜検査する公務員獣医師。

◆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、食品とその情報とを追跡・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】

◆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による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による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に罹患した牛、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。