

令和 7 年度

# 兵庫県食品衛生監視指導計画

兵 庫 県

## 兵庫県食品衛生監視指導計画（令和 7 年度）目次

|      |                           |    |
|------|---------------------------|----|
| 第 1  | 体系表                       | 1  |
| 第 2  | 兵庫県食品衛生監視指導計画（概要）         | 3  |
| 第 3  | 兵庫県食品衛生監視指導計画（本編）         |    |
|      | 《趣 旨》                     | 7  |
|      | 《総括的事項》                   | 7  |
| I    | 重点監視指導項目                  | 12 |
| II   | 監視指導の実施体制に関する事項           | 14 |
| III  | 食品衛生監視重点対象業種及び監視回数に係る基本方針 | 16 |
| IV   | 食品等の収去検査等に関する事項           | 19 |
| V    | 違反を発見した場合の対応              | 23 |
| VI   | 各種一斉取締りの実施に関する事項          | 24 |
| VII  | 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項      | 26 |
| VIII | 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項   | 28 |
| IX   | 関係者相互間の情報及び意見の交換の実施に関する事項 | 30 |
| X    | 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 | 30 |
| 第 4  | 用語解説集                     | 33 |

# 兵庫県食品衛生監視指導計画体系表

## 【趣 旨】

全国的な食品の生産、製造、流通などの状況、法律違反状況と食品衛生上の問題発生状況に加え、県内におけるこれらの状況を分析評価し、他都道府県等とも連携を図り、兵庫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、監視指導を実施する。

## 重点監視指導項目

### ★コンプライアンス\*（法令遵守）

#### の確認（関連法令）

- ア 食品衛生法
- イ と畜場法
- ウ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律
- エ 食品表示法

### ★重点施設に対する計画的、効率的な監視指導

- ア 危害発生頻度の高い施設
- イ 健康被害発生時の影響が大きい大規模施設
- ウ 広域流通食品の製造施設

内閣府・消費者庁・厚生労働省・他都道府県市

農林水産部

連携・情報共有

保健医療部

県立健康科学  
研究所

健康福祉事務所(保健所)

食肉衛生検査センター

### 試験検査機関

- ・試験検査の効率的役割分担
- ・試験検査機器の整備
- ・試験検査技術の向上
- ・信頼性の確保

### 人材の養成と資質向上

食品衛生監視員、と畜・食鳥検査員、試験検査担当者の資質向上

### 実施体制 監視指導機関 （計画的監視指導の実施）

- 監視指導と収去検査
- ・計画の策定と結果の公表
- 一斉取締りによる監視（夏、年末、ふぐ）
- 違反など発見時の対応
- ・迅速・適切な対応
- ・違反内容・処分業者等情報の公表

収去検査

監視指導

一斉取締り

### 食中毒など健康 危害防止対策

- ・普及啓発
- ・拡大防止
- ・迅速対応
- ・原因究明・調査
- ・情報公表

食の安全安心と  
食育審議会\*

### リスクコミュニケーションの実施 （県民、事業者、行政相互の 情報・意見交換）

- (1) 県民との情報・意見の交換  
・ホームページ・SNSによる情報発信と意見の聴取  
・地域の特色を生かした意見交換会の開催
- (2) 監視など計画の公表と意見聴取
- (3) 計画の実施結果の公表
- (4) 食品など違反情報の提供

消費者

食品等事業者（生産・輸入・調理・加工・製造・流通・販売）

### 【食品等事業者の責務】 （自主衛生管理の推進）

食品衛生管理者の責務の遂行・自主衛生管理の推進  
HACCPに沿った衛生管理の導入支援・兵庫県食品衛生管理プログラムの導入  
食品に関する流通等履歴情報の記録保存の励行を促進

## 第2 兵庫県食品衛生監視指導計画（概要）

（＊印を付した用語はP.34 用語解説参照）

### 《趣 旨》

全国的な食品の生産、製造、流通等の状況、法律違反状況及び食品衛生上の問題発生状況に加え、県内におけるこれらの状況を分析評価し、他の都道府県等とも連携を図り、兵庫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、監視指導を実施する。

### 《総括的事項》

- 1 監視指導計画の範囲  
本計画は、兵庫県内全域（神戸市、姫路市、尼崎市、明石市及び西宮市を除く。）を対象とする。
- 2 監視指導計画の期間  
令和7年4月1日から令和8年3月31日までの12月間とする。
- 3 監視指導の根拠法と内容
  - (1) 食品衛生法＊（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）の各基準等についての適合を確認し、その遵守を徹底する。
  - (2) と畜場法＊（昭和28年法律第114号）の各基準等についての適合を確認し、その遵守を徹底するとともに、適切にと畜検査＊を実施する。
  - (3) 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）の各基準等についての適合を確認し、その遵守を徹底するとともに、適切に食鳥検査＊を実施する。
  - (4) 食品表示法＊（平成25年法律第70号）の食品表示基準についての適合を確認し、その遵守を徹底する。

### I 重点監視指導項目

危害発生頻度の高い業種、また、食品による健康被害発生時の影響が大きい大規模施設や広域流通食品の製造施設を重点対象として、計画的かつ効率的な監視指導を推進する。特に、広域流通食品の製造・販売を行う食品等事業者に対しては、上記の事項に加え、①食品事故・事件等を踏まえた食品等の入出荷に関する情報の管理状況、②期限切れの原材料の使用等原材料の不適切な使用の有無を重点的に監視する。

製造、加工等を行う食品等事業者に対しては、①法に基づく規格基準及び食品衛生法基準条例＊（平成11年兵庫県条例第56号。以下「基準条例」という。）に基づく基準の遵守の徹底を指導するとともに、②製品の期限設定とその根拠を確認し、さらに、③科学的・合理的根拠に基づかない消費期限の延長等不適切な表示の有無を、製造又は加工に関する記録等により確認する。

改正食品衛生法が令和3年6月1日に施行されたことから、HACCP＊の制度化に対応するため、特に小規模事業者等＊に対し、厚生労働省が確認した手引書を活用し、HACCPに沿った衛生管理＊の導入を支援するとともに、新たに許可の対象となった事業者に対し、経過措置期間内に必要な手続を行うよう指導する。

さらに、大規模調理施設や製造施設に対しては、「食品トレーサビリティ＊ガイドライン」に基づき施設の取組レベルにあわせて、現在より高い段階の取組を指導するとともに、モニタリング機器を用いた科学的データを参考に効果的な監視の充実を図る。

近年、ノロウイルス＊による食中毒が冬期を中心に発生し、県内の食中毒患者数の大部分を占め、また、飲食店で提供された生又は加熱不十分な食鳥肉（内臓を含む。）を原因とするカンピロバクター＊食中毒が年間を通じて多く発生し、食中毒対策上重要な問題となっていることから、その他

の病因物質の食中毒を含め、季節に応じた食中毒予防対策について指導を徹底する。

また、広域的な食中毒事案が発生した場合は、関係する都道府県等の食品衛生関係部局との連携体制を確保するとともに、広域連携協議会\*が開催されたときは、当該協議会の活用により国及び関係機関との情報の共有、連携の緊密化を図り、その広域発生又は拡大を防止するために必要な対策について協議する。

なお、次の食品群ごとに食品供給行程（フードチェーン\*）の各段階における区分に応じた重点監視指導項目により（農産物等の生産部門に関する事項にあつては、農林水産部局と連携を図りながら）監視指導を実施する。

- 1 食肉、食鳥肉及び食肉製品
- 2 乳及び乳製品
- 3 食鳥卵
- 4 水産食品（魚介類及び水産加工品）
- 5 野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品（有毒植物及びキノコ類を含む。）
- 6 その他の食品、添加物等

## II 監視指導の実施体制に関する事項

### 1 監視指導の実施体制に関する基本的な事項

食の安全安心の推進を図るため、①食品衛生監視は、危害発生頻度の高い業種、また、食品による健康被害発生時の影響が大きい大規模施設や広域流通食品の製造施設を重点対象とするなど、重要度に応じた監視指導を実施し、②学校等給食施設の食の安全安心の推進は、食育を推進する栄養部局と有機的に連携して実施する。また、③法に基づく許認可事務を適切に実施し、④検体の収去及び検査は、健康福祉事務所（保健所）\*、県立健康科学研究所\*及び食肉衛生検査センター\*の有機的連携のもと実施する。

### 2 県民等からの情報への対応に関する事項

県民等から異物混入、異味・異臭などの苦情や食品表示法等に係る疑義情報が提供された場合は、その事実確認等を行ったうえで、必要に応じて関係機関と連携し現地調査を迅速に実施する。

調査結果に基づく関係事業者に対する改善指導及び改善後の確認を適切に実施するとともに、対応経過を記録する。

疑義事案が長期間放置されないよう対応経過等の情報を適切に管理する。

### 3 国及び他の都道府県等との連携確保に関する事項

広域流通食品及び輸入食品の監視指導、違反食品を発見した場合並びに食中毒発生時の調査、指導においては、必要に応じ、国及び他の都道府県等と緊密な連絡調整及び連携体制を確保する。

### 4 県内各市町との連携確保に関する事項

(1) 食の安全安心の推進は、各市町と連携を図り実施する。

(2) 本県の監視指導計画に基づく監視指導を効果的に実施するため、神戸市、姫路市、尼崎市、明石市及び西宮市と連携して監視指導を実施する。具体的には、「食の安全安心行政（県市）連絡会議」等を適宜開催し、兵庫県内における各自治体の監視指導計画の調整、連携事業の打合せ、各種事業の進捗状況と修正について情報の交換と協議を行い、円滑な監視指導の推進を図る。

### 5 農林水産部等関係部局との連携確保に関する事項

(1) 関係部局との間で、給食等の食の安全安心の推進について緊密な連携を図る。

(2) 生産段階の食品安全規制との連携の確保のため、農林水産部局等と「食の安全安心連絡会議」などを開催し、生産段階に係る食品安全規制も含めた違反情報を相互に提供する等緊密な連携体制を確立する。

### 6 試験検査実施機関の体制の整備等に関する事項

健康福祉事務所（保健所）の検査室及び県立健康科学研究所の各試験検査実施機関の役割分担を踏まえ、これらの検査機関の技術向上及び信頼性確保のための取組を行う。

### Ⅲ 食品衛生監視重点対象業種及び監視回数に係る基本方針

#### 1 食品衛生監視における方向性

H A C C P に沿った衛生管理の普及促進を基本としながら、単に回数だけでなく、監視指導内容の充実に努める。

また、H A C C P の制度化に対応するため、小規模事業者等がH A C C P の考え方を取り入れた衛生管理\*を円滑に導入できるよう、改正内容の周知と食品等事業者に応じた取組を指導する。

#### 2 令和7年度の基本方針

県内の食品等事業者の施設への年間の立入予定回数等立入検査の実施計画を策定する。

### Ⅳ 食品等の収去検査等に関する事項

検査実施機関ごとに、検査項目（微生物、残留農薬、添加物\*、汚染物質等）別の年間予定数等食品等の収去検査の実施計画を策定する。

### Ⅴ 違反を発見した場合の対応

立入検査、収去検査等により違反を発見した場合の対応を策定する。

- 1 施設基準、製造基準等違反発見時の措置
- 2 法違反に係る食品等が現存する場合の措置
- 3 法又は法に基づく処分に違反した者の名称、対象食品、対象施設等の公表

### Ⅵ 各種一斉取締りの実施に関する事項

監視指導を集中的、重点的に実施するため次の一斉取締りを実施する。

- 1 夏期食品等一斉取締り
- 2 年末食品等一斉取締り
- 3 ふぐ取扱施設の一斉監視

### Ⅶ 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

食中毒発生時の被害拡大防止のため、迅速な原因究明調査の実施、情報の公表等について策定する。

### Ⅷ 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

食品等事業者に対し、自主的な衛生管理の向上のための取組を実施するよう指導する。

- 1 食品衛生管理者\*の設置
- 2 食品衛生責任者\*の設置
- 3 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進  
H A C C P 制度化に対応するため、広く食品等事業者にH A C C P に沿った衛生管理の普及を推進
- 4 製造者、加工者等に対するH A C C P に基づく衛生管理\*の導入の推進  
兵庫県食品衛生管理プログラム（県版H A C C P ）\*認定制度の推進
- 5 輸入者自らが実施する衛生管理の推進
- 6 食品の入出荷情報の記録保存の推進

### Ⅸ 関係者相互間の情報及び意見の交換の実施に関する事項

食品衛生行政についての情報提供を図るため情報公開と意見交換会を実施する。

- 1 県民との情報及び意見の交換の実施
  - (1) ホームページ・SNSによる県民への情報公開と意見募集
  - (2) 県下県民局又は県民センター管内の特色を生かした意見交換会等の開催
- 2 食の安全性に関する啓発、知識の普及  
「出前講座\*」による県民等からの要請に応じた食の安全安心に関する知識の普及
- 3 監視指導計画の策定及び実施状況の公表

#### 4 食品等による危害発生防止のための消費者への情報提供

### X 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

人材の養成及び資質の向上を図る研修等を実施する。

- 1 食品衛生監視員\*、と畜検査員\*、食鳥検査員\*等関係職員の資質の向上
- 2 食品等事業者の自主的衛生管理を担う者の養成及び資質の向上

### 第3 兵庫県食品衛生監視指導計画(本編)

( \* 印を付した用語は P. 34 用語解説参照 )

#### 《趣 旨》

全国的な食品の生産、製造、流通等の状況、法律違反状況及び食品衛生上の問題発生状況に加え、県内におけるこれらの状況を分析評価し、他の都道府県等とも連携を図り、兵庫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、監視指導を実施する。

#### 《総括的事項》

##### 1 監視指導計画の範囲

本計画は、兵庫県内全域（神戸市、姫路市、尼崎市、明石市及び西宮市を除く。）を対象とする。

##### 2 監視指導計画の期間

令和 7 年 4 月 1 日から令和 8 年 3 月 3 1 日までの 1 2 月間とする。

##### 3 監視指導の根拠法と内容

監視指導等の根拠となるそれぞれの法律に基づき、各基準等についての適合を確認し、その遵守を徹底するとともに、適切にと畜検査\*及び食鳥検査\*を実施する。

##### (1) 食品衛生法\*（以下「法」という。）

###### ① 不衛生食品について

販売等される食品等が、法第 6 条各号に該当するいわゆる不衛生食品（腐敗\*、変敗\*、未熟であるもの、有毒、有害の物質の混入、病原微生物による汚染、不潔、異物の混入）でないことを確認する。

###### ② 病肉等について

販売等される食肉等が、法第 1 0 条に該当するいわゆる病肉等でないことを確認する。

###### ③ 添加物\*等について

販売等される添加物等が、法第 1 2 条の規定に基づき定められた添加物等であることを確認する。

###### ④ 食品等の規格及び基準について

販売等される食品等について、法第 1 3 条第 1 項に基づく食品等の規格及び基準に適合していることを確認する。

###### ⑤ 食品中の残留農薬等について

販売等される食品等について、法第 1 3 条第 3 項に該当する食品でないことを確認する。

###### ⑥ 器具又は容器包装の規格及び基準について

販売等される器具又は容器包装について、法第 1 8 条第 1 項に基づく器具又は容器包装の規格及び基準に適合していることを確認する。

###### ⑦ 食品及び添加物の表示について

販売等される食品及び添加物について、法第 1 9 条第 3 項により食品表示法\*第 4 条第 1 項に基づく食品表示基準に適合していることを確認する。

###### ⑧ 器具又は容器包装の表示について

販売等される器具又は容器包装について、法第 1 9 条第 1 項に基づく器具又は容器包装の表示に係る基準に適合していることを確認する。

###### ⑨ 有毒物質の混入防止等の措置基準について



食品等の製造等の過程において、法第50条第1項の規定に基づき定められた有毒物質の混入防止等の措置基準に適合していることを確認する。

⑩ 営業者が講ずべき公衆衛生上必要な措置について

法第51条第2項の規定に基づき定められた営業者が講ずべき公衆衛生上必要な措置について、営業者が一般衛生管理及び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を適切に作成できるよう指導するとともに、営業者が作成した衛生管理計画及び手順書の内容を確認する。小規模営業者等については、厚生労働省が確認した手引書を用いて指導を行う。

器具又は容器包装を製造する営業にあっては、法第52条第2項の規定に基づき定められた公衆衛生上必要な措置について、適切に実施できるよう指導する。

⑪ 営業の施設基準について

営業施設等が、法第54条の規定に基づき定められた施設基準に適合していることを確認する。

(2) と畜場法\*

① と畜場の構造設備等について

と畜場法第5条に基づき、と畜場の構造設備について、政令で定められたと畜場の構造設備の基準への適合を確認し、その遵守を徹底させる。

② と畜場の衛生管理等について

と畜場法第6条第2項に基づき定められたと畜場の設置者又は管理者が講ずべき衛生管理の措置等、並びにと畜場法第9条第2項に基づき定められたと畜業者等が講ずべき衛生管理の措置等が適切に講じられているかを確認し、その遵守を徹底させる。

と畜検査員は、と畜場の設置者又は管理者及びと畜業者等が作成した衛生管理計画及び手順書の内容が科学的に妥当かの検証を行う。

③ 獣畜のとさつ又は解体の検査について

と畜場法第14条の規定による検査を、政令で定められた方法により実施する。  
(別添「と畜検査及び措置のフロー図」のとおり)

④ とさつ解体の禁止等について

と畜場法第14条の規定による検査の結果に基づき、と畜場法第16条に定められた措置をとる。

なお、牛海綿状脳症(BSE)\*については、「伝達性海綿状脳症検査実施要領」に基づきスクリーニング検査\*を実施する。

検査の実施にあたっては、「伝達性海綿状脳症検査実施要領」を遵守し、その結果に応じて県独自に作成した「BSE危機管理マニュアル」に基づき措置を講じる。

(3) 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律\* (以下「食鳥検査法」という。)

① 食鳥処理場の構造設備等について

食鳥検査法第5条に基づき、食鳥処理場の構造又は設備について、厚生労働省令で定められた基準への適合を確認し、その遵守を徹底させる。

② 食鳥処理場の衛生管理等の基準について

食鳥検査法第11条第2項に基づき定められた食鳥処理事業者が講ずべき衛生管理等の措置等が適切に講じられているかを確認し、その遵守を徹底させる。

食鳥検査員は、食鳥処理業者が作成した衛生管理計画及び手順書の内容が科学的に妥当か検証を行う。食鳥検査法第16条第1項の認定を受けた食鳥処理業者\*については、厚生労働省が確認した手引書を用いて指導を行う。

③ 食鳥検査について

食鳥検査法第15条の規定による検査を、厚生労働省令で定められた方法及び手続により実施する。

なお、鳥インフルエンザの対応として、食鳥検査申請時に出荷農場毎に疫学情報の

報告を義務付け、鳥インフルエンザの発生の可能性の有無を確認する。可能性が否定できなかった鶏群については、さらに鳥インフルエンザスクリーニング検査を実施し、県独自で作成した「食鳥処理場における高病原性鳥インフルエンザ対応マニュアル」に基づき措置を講じることにより、食鳥検査における鳥インフルエンザ対策の充実を図る（別添「食鳥検査及び措置のフロー図」のとおり）。

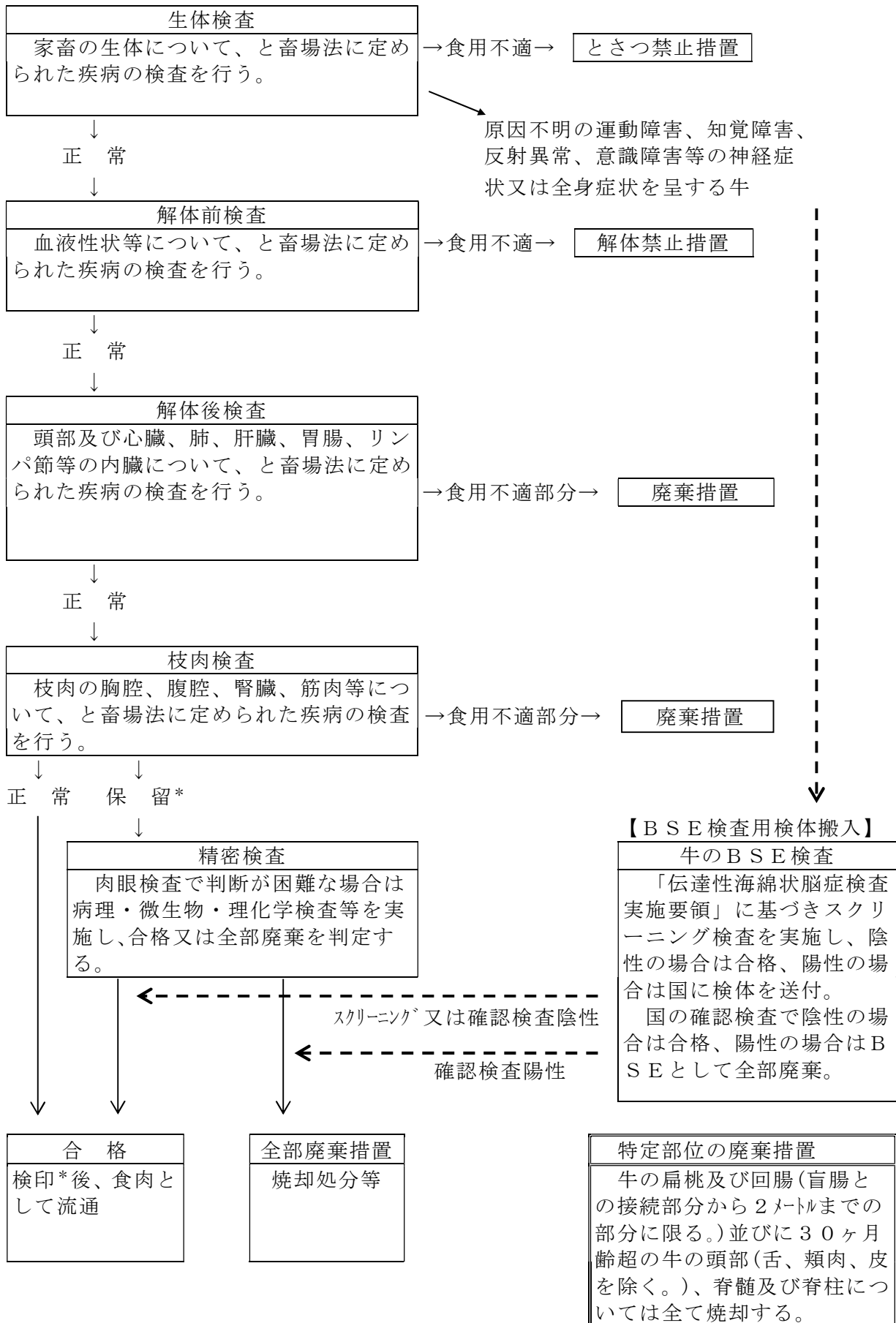
④ 廃棄等について

食鳥検査法第15条の規定による検査の結果に基づき、食鳥検査法第20条に定められた措置をとる。

(4) 食品表示法

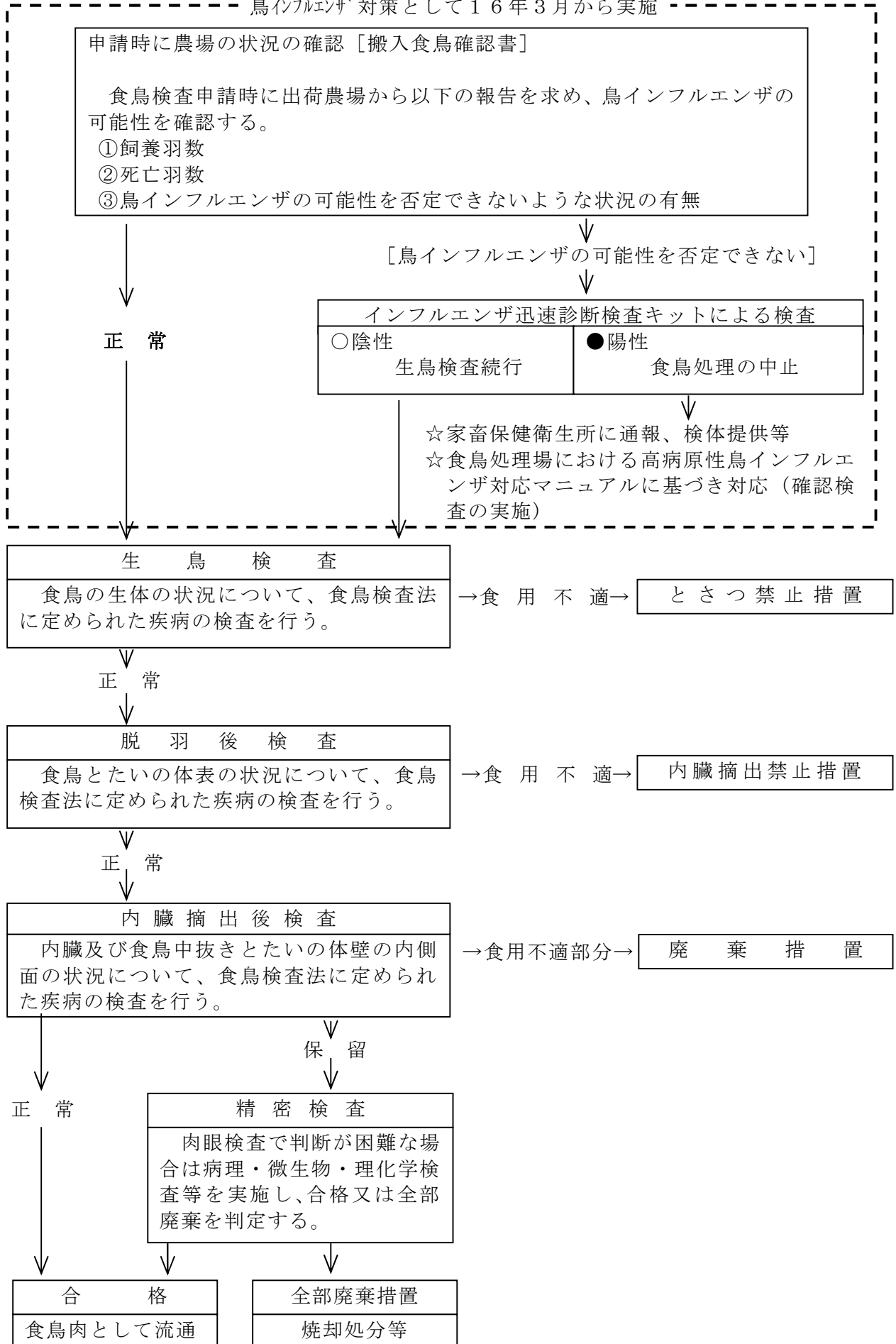
販売等される食品及び添加物が、食品表示法第4条第1項に基づき定められた食品表示基準に適合していることを確認する（法第19条第3項の規定に同じ。）。

と畜検査及び措置のフロー図



# 食鳥検査及び措置のフロー図

鳥インフルエンザ対策として16年3月から実施



## I 重点監視指導項目

危害発生頻度の高い業種、また、食品による健康被害発生時の影響が大きい大規模施設や広域流通食品の製造施設を重点対象として、計画的かつ効率的な監視指導を推進する。特に、広域流通食品の製造・販売を行う食品等事業者に対しては、上記の事項に加え、①食品事故・事件等を踏まえた食品等の入出荷に関する情報の管理状況、②期限切れの原材料の使用等原材料の不適切な使用の有無を重点的に監視する。

製造、加工等を行う食品等事業者に対しては、①法に基づく規格基準及び食品衛生法基準条例\*（以下「基準条例」という。）に基づく基準の遵守の徹底を指導するとともに、②製品の期限設定とその根拠、製造又は加工に関する記録等を確認し、科学的・合理的根拠に基づかない消費期限の延長等不適切な表示の排除に努める。

改正食品衛生法が令和3年6月1日に施行されたことから、HACCP\*の制度化に対応するため、特に小規模事業者等に対し、厚生労働省が確認した手引書を活用し、HACCPに沿った衛生管理の導入を支援するとともに、新たに許可の対象となった事業者に対し、経過措置期間内に必要な手続を行うよう指導する。

さらに、大規模調理施設や製造施設に対しては、「食品トレーサビリティ\*ガイドライン」に基づき施設の取組レベルにあわせて、現在より高い段階の取組を指導するとともに、モニタリング機器を用いた科学的データを参考に効果的な監視の充実を図る。

近年、ノロウイルス\*による食中毒が冬期を中心に発生し、県内の食中毒患者数の大部分を占め、また、飲食店で提供された生又は加熱不十分な食鳥肉（内臓を含む。）を原因とするカンピロバクター\*食中毒が年間を通じて多く発生し、食中毒対策上重要な問題となっていることから、その他の病因物質の食中毒を含め、季節に応じた食中毒予防対策について指導を徹底する。

また、広域的な食中毒事案が発生した場合は、関係する都道府県等の食品衛生関係部局との連携体制を確保するとともに、広域連携協議会\*が開催されたときは、当該協議会の活用により国及び関係機関との情報の共有、連携の緊密化を図り、その広域発生又は拡大を防止するために必要な対策について協議する。

なお、次の食品群ごとに食品供給行程（フードチェーン\*）の各段階における区分に応じて次の重点監視指導項目により（農産物等の生産部門に関する事項にあつては、農林水産部局と連携を図りながら）監視指導を実施する。

### 1 食肉、食鳥肉及び食肉製品

#### (1) 採取、とさつ及び解体、食鳥処理等（採取等の後の保管も含む。）

- ① 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
- ② 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
- ③ 枝肉、中抜き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
- ④ 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
- ⑤ 認定小規模食鳥処理場\*における処理可能羽数の上限の遵守の徹底
- ⑥ 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣の異常の有無の確認の徹底
- ⑦ 食肉処理施設における解体前の野生鳥獣及び解体後の野生鳥獣肉等の異常の有無の確認の徹底

#### (2) 製造及び加工（とさつ及び解体、食鳥処理を除く。）

- ① 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底
- ② 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
- ③ 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
- ④ 生食用食肉の加工基準遵守の徹底
- ⑤ 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底

#### (3) 貯蔵、運搬、調理及び販売

- ① 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

- ② 加熱調理の徹底
- ③ 牛の肝臓、豚の食肉（内臓を含む。）の生食用販売禁止の徹底
- ④ 生食用食肉の保存及び調理基準遵守の徹底
- ⑤ 生や半生又は加熱不足の鶏肉調理品によるカンピロバクター食中毒予防の啓発
- ⑥ 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

- (1) 採取等（採取等の後の保管も含む。）
  - ① 健康な獣畜からの搾乳の徹底及び搾乳時における衛生確保（微生物汚染防止等）の徹底
  - ② 搾乳後の温度管理（腐敗及び微生物増殖防止）の徹底
  - ③ 生乳についての残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施並びに食品等事業者による出荷時検査の推進
- (2) 製造及び加工
  - ① 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
  - ② 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
  - ③ 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
  - ④ 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
- (3) 貯蔵、運搬、調理及び販売  
流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底

## 3 食鳥卵

- (1) 採取等（採取等の後の保管も含む。）
  - ① 鶏舎内の衛生管理の推進
  - ② 食用不適卵の排除の徹底
  - ③ 採卵後の衛生管理の徹底
- (2) 製造及び加工
  - ① 新鮮な正常卵の受入れの徹底
  - ② 洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底
  - ③ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
  - ④ 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底
- (3) 貯蔵、運搬、調理及び販売
  - ① 低温保管等温度管理の徹底
  - ② 破卵等の検卵の徹底

## 4 水産食品（魚介類及び水産加工品\*）

- (1) 採取等（採取等の後の保管も含む。）
  - ① 食品等事業者による二枚貝等の貝毒等に関する検査の推進
  - ② 生食用かきの採捕海域の衛生状況の確認の徹底
  - ③ 有毒魚介類の排除の徹底
  - ④ 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
- (2) 製造及び加工
  - ① 生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底
  - ② 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
  - ③ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
  - ④ 生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底
  - ⑤ ふぐの衛生的な処理の徹底
- (3) 貯蔵、運搬、調理及び販売
  - ① 残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施
  - ② 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

- ③ 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底
- ④ 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（有毒植物及びキノコ類を含む。）
  - (1) 採取等（採取等の後の保管も含む。）
    - ① 生食用の野菜、果実等について、肥料等を通じた動物の糞尿由来等の微生物汚染防止の徹底
    - ② 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
    - ③ 穀類、豆類等の収穫時のかび毒対策の推進
    - ④ 有毒植物等の採取禁止の徹底
  - (2) 製造及び加工
    - ① 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底
    - ② 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
    - ③ 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
  - (3) 貯蔵、運搬、調理及び販売
    - ① 生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底
    - ② 残留農薬、汚染物質等の検査の実施
    - ③ 加工品の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
    - ④ 穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進
    - ⑤ 有毒植物等の市場からの排除の徹底
- 6 その他の食品及び添加物
  - (1) 添加物（その製剤を含む。以下同じ。）の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認の徹底
  - (2) 添加物を使用して製造又は加工した食品についての添加物検査の実施
  - (3) 製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底
  - (4) 製造者及び加工者による製造段階における低温保管等の温度管理の徹底
  - (5) アレルゲン\*を含む食品に関する表示の徹底のための製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底

## Ⅱ 監視指導の実施体制に関する事項

### 1 監視指導の実施体制に関する基本的な事項

食の安全安心の推進を図るため、①食品衛生監視は、危害発生頻度の高い業種、また、食品による健康被害発生時の影響が大きい大規模施設や広域流通食品の製造施設を重点対象とするなど、重要度に応じた監視指導を実施し、②学校等給食施設の食の安全安心の推進は、食育を推進する栄養部局と有機的に連携して実施する。また、③法に基づく許認可事務を適切に実施し、④検体の収去及び検査は、健康福祉事務所(保健所)\*、県立健康科学研究所\*及び食肉衛生検査センター\*の有機的連携のもと実施する。

### 2 県民等からの情報への対応に関する事項

県民等から異物混入、異味・異臭などの苦情や食品表示法等に係る疑義情報が提供された場合は、その事実確認等を行ったうえで、必要に応じて関係機関と連携し現地調査を迅速に実施する。

調査結果に基づく関係事業者に対する改善指導及び改善後の確認を適切に実施するとともに、対応経過を記録する。

疑義事案が長期間放置されないよう対応経過等の情報を適切に管理する。

### 3 国及び他の都道府県等との連携確保に関する事項

広域流通食品及び輸入食品の監視指導、違反食品を発見した場合並びに食中毒発生時の調査、指導においては、必要に応じ、国及び他の都道府県等と緊密な連絡調整及び連携体制を確保し対応を図る。

### 4 県内各市町との連携確保に関する事項

- (1) 食の安全安心の推進は、各市町と連携を図り実施する。

- (2) 本県の監視指導計画に基づく監視指導を効果的に実施するため、神戸市、姫路市、尼崎市、明石市及び西宮市と連携して監視指導を実施する。具体的には、「食の安全安心行政（県市）連絡会議」等を適宜開催し、兵庫県内における各自治体の監視指導計画の調整、連携事業の打合せ、各種事業の進捗状況と修正について情報の交換と協議を行い、円滑な監視指導の推進を図る。

5 農林水産部等関係部局との連携確保に関する事項

- (1) 関係部局との間で、給食等の食の安全安心の推進について緊密な連携を図る。
- (2) 生産段階の食品安全規制との連携の確保のため、農林水産部局等と「食の安全安心連絡会議」などを開催し、生産段階に係る食品安全規制も含めた違反情報を相互に提供する等緊密な連携体制を確立する。なお、県外における生産段階の食品安全規制に係る違反を発見した場合は、他の都道府県等の食品衛生担当部局を通じて当該都道府県等の農林水産部局と連絡調整を図る。また、必要に応じて、近畿農政局、独立行政法人農林水産消費安全技術センター等との連携を図る。

6 試験検査実施機関の体制の整備等に関する事項

健康福祉事務所(保健所)の検査室及び県立健康科学研究所の各試験検査実施機関の役割分担を踏まえ、信頼性確保部門\*である県立健康科学研究所危機管理部による内部点検\*の定期的な実施、外部精度管理\*調査の定期的な受検等、これらの機関の技術向上及び信頼性確保のための取組を行うとともに、必要な検査機器の整備、検査員等の関係職員に対する技術研修の実施等に努める。



### Ⅲ 食品衛生監視重点対象業種及び監視回数に係る基本方針

#### 1 食品衛生監視における方向性

各施設におけるHACCPに沿った衛生管理の普及促進を基本としながら、単に回数だけでなく、監視指導内容の充実に努めるとともに、年度ごとに重点監視対象業種を明確化して、食品の安全確保を図る。

また、HACCPの制度化に対応するため、小規模事業者等がHACCPの考え方を取り入れた衛生管理\*を円滑に導入できるよう、改正内容の周知と食品等事業者に応じた取組を指導する。

#### 2 令和7年度の基本方針

##### (1) 重点監視対象業種の考え方

食品の安全確保に関しての影響を考慮し、次の3項目（ア～ウ）について、業種ごとに標準的な度合いを4段階（大・中・小・微）で評価する。（評価しにくい場合は、「中」評価とする。）

ア：健康危害発生リスク\*〔食中毒の発生頻度\*〕  
イ：                   〃                   〔流通の広域性あるいは大量処理〕  
ウ：営業の特殊性〔希少性あるいは時宜性（社会的関心度）〕

さらに、この評価をもとに、総合的な重要度について、次により5ランク（A・B・C・D・E）に分類する。これにより、総合的な度合いの高い（「大」評価が多い）業種ほど、監視の重要度が高いとの判断基準を設定する。

A：ア～ウのうち、「大」評価が2項目以上  
B：（Aランク以外で）ア～ウのうち、「中」評価以上が2項目以上  
C：（A及びBランク以外で）ア～ウのうち、「中」評価以上が1項目以上  
D：ア～ウのうち、「小」が2項目以上「微」評価が1項目以下  
E：ア～ウのうち、「微」評価が2項目以上

##### (2) 監視回数に係る考え方

監視の重要度が高い業種ほど監視内容の充実が不可欠であり、現状の監視実績にも配慮しながら、その実施時期を考慮し、次のような考え方にに基づき、標準的な年間監視回数を設定する。

#### < 1施設当たりの標準監視回数 >

|      |                       |
|------|-----------------------|
| Aランク | 1年に1回の監視を行う。          |
| Bランク | 2年に1回の監視を行う。          |
| Cランク | 3年に1回の監視を行う。          |
| Dランク | 6年（許可有効期間中）に1回の監視を行う。 |
| Eランク | 適宜監視を行う。              |

また、このような監視以外にも、重要度の高い施設に対しては、法第28条に基づく製品収去のための立入りを定期的実施し、また、その結果等に応じても必要な施設検査を行う。

以上の観点から、監視対象業種別及び業態別にランク分けを行い、別表のとおり、「監視回数基準」を定めることとする。

##### (3) 上記の標準監視回数は、あくまでも通常の目標回数とし、各県民局又は県民センター(以下「県民局等」という。)による地域性を考慮した重点監視業種の設定や、同一業種であっても、施設の規模やクレーム発生の有無等を加味して監視回数を増やす等、それぞれの地域、施設の状況に応じた対応を図る。

<別表>

《業種別の重要度ランク分け（監視回数基準）》

| 重要度<br>ランク | 標準<br>監視回数                    | 業 種（改正前許可：～R3. 5. 31）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 業 種（改正後許可等：R3. 6. 1～）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A          | 1回/年                          | <p>①飲食店営業</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大量調理施設<sup>(注1)</sup>（仕出し・弁当屋、一般食堂・レストラン(集団給食施設)）</li> <li>・一般食堂・レストラン(事業所を除く1回20食以上の集団給食施設<sup>(注5)</sup>）</li> <li>・旅館(定員が100人を超える施設)</li> <li>・鶏肉を十分加熱せずに調理提供する施設</li> </ul> <p>※①は簡易調理施設<sup>(注2)</sup>を除く。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>① 飲食店営業</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大量調理施設<sup>(注1)</sup>（仕出し・弁当屋、一般食堂・レストラン(集団給食受託)）</li> <li>・一般食堂・レストラン(事業所を除く1回20食以上の集団給食受託<sup>(注5)</sup>）</li> <li>・旅館(定員が100人を超える施設)</li> <li>・鶏肉を十分加熱せずに調理提供する施設</li> </ul> <p>②集団給食届出施設</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大量調理施設</li> <li>・事業所を除く1回20食以上の集団給食施設<sup>(注5)</sup></li> </ul> <p>③そうざい製造業(弁当製造施設)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大量調理施設</li> </ul> <p>④複合型製造業(そうざい、冷凍食品)<sup>(注6)</sup></p> <p>※①②は簡易な営業<sup>(注3)</sup>及び簡易調理施設<sup>(注2)</sup>を除く。</p> <p>※④は、新規許可後HACCPに基づく衛生管理の実施が確認できるまでの間<sup>(注6)</sup>。ただし弁当の大量調理施設は確認後もAランクとする。</p> |
|            |                               | <p>【業種に関わらず】</p> <p>①ふぐ処理施設<sup>(注4)</sup> ②生食用食肉取扱施設 ③過去3年に食中毒が発生した施設</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| B          | 1回/2年                         | <p>①飲食店営業(Aランク・簡易調理施設を除く)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・仕出し・弁当屋</li> <li>・一般食堂・レストラン(集団給食施設(事業所))</li> <li>・旅館(Aランク除く)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>①飲食店営業(Aランク・簡易な営業・簡易調理施設を除く)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・仕出し・弁当屋</li> <li>・集団給食の受託営業(事業所)</li> <li>・旅館</li> </ul> <p>②集団給食届出施設(Aランク・簡易調理施設除く)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事業所</li> </ul> <p>③そうざい製造業 ④複合型そうざい製造業</p> <p>※③④はAランクを除く弁当製造施設</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| C          | 1回/3年<br>(許可有効<br>期限内に<br>2回) | <p>①飲食店営業(A・Bランクを除く)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・仕出し・弁当屋</li> <li>・一般食堂・レストラン</li> <li>・その他(スナック等酒類の提供を主体とする施設・露店・自動車・自動販売機を除く)</li> </ul> <p>【製造業(Aランクを除く)】</p> <p>③ソース類 ④みそ ⑤醤油 ⑥豆腐 ⑦納豆</p> <p>⑧添加物 ⑨酒類 ⑩乳製品 ⑪乳酸菌飲料</p> <p>⑫魚肉練り製品 ⑬清涼飲料水 ⑭食肉製品</p> <p>⑮アイスクリーム類(ソフトクリームフリーザー除く)</p> <p>⑯缶詰又は瓶詰食品 ⑰食用油脂</p> <p>⑱菓子(露店・自動車を除く) ⑲あん類</p> <p>⑳マーガリン又はショートニング ㉑そうざい</p> <p>㉒冰雪</p> <p>㉓めん類(乾麺除く)</p> <p>【処理業等(Aランクを除く)】</p> <p>㉔乳処理業 ㉕集乳業 ㉖魚介類せり売営業</p> <p>㉗食品の冷凍又は冷蔵業</p> <p>㉘食肉処理業</p> <p>㉙食肉販売業</p> <p>㉚魚介類販売業(自動車除く)</p> <p>㉛食品の放射線照射業 ㉜特別牛乳搾取処理業</p> <p>【許可不要業種(Aランクを除く)】</p> <p>㉝法改正後新たに許可対象となる業種(漬物・液卵・水産製品・そうざい半製品等の製造)</p> | <p>【要許可業種(A・Bランクを除く)】</p> <p>①飲食店営業(簡易な営業・露店・自動車を除く)</p> <p>②食肉販売業 ③魚介類販売業(自動車除く)</p> <p>④魚介類競り売り営業</p> <p>⑤集乳業 ⑥乳処理業</p> <p>⑦特別牛乳搾取処理業</p> <p>⑧食肉処理業(自動車除く)</p> <p>⑨食品の放射線照射業 ⑩菓子製造業</p> <p>⑪アイスクリーム類製造業 ⑫乳製品製造業</p> <p>⑬清涼飲料水製造業 ⑭食肉製品製造業</p> <p>⑮水産製品製造業 ⑯冰雪製造業</p> <p>⑰液卵製造業 ⑱食用油脂製造業</p> <p>⑲みそ又はしょうゆ製造業</p> <p>⑳酒類製造業 ㉑豆腐製造業</p> <p>㉒納豆製造業 ㉓麺類製造業(乾麺除く)</p> <p>㉔そうざい製造業 ㉕冷凍食品製造業</p> <p>㉖漬物製造業 ㉗密封包装食品製造業</p> <p>㉘食品の小分け業(乾麺除く) ㉙添加物製造業</p> <p>㉚複合型製造業(A・Bランクを除く)</p> <p>※㉛は、HACCPに基づく衛生管理の実施を確認した施設<sup>(注6)</sup></p> <p>【要届出業種(A・Bランクを除く)】</p> <p>㉜集団給食届出施設(簡易調理施設)</p>                                                          |

|   |                               |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                           |
|---|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                               |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                           |
| D | 1回/6年<br>(許可有効<br>期限内に<br>1回) | ①飲食店営業<br>・その他(スナック等酒類の提供を主体とする<br>施設・露店・自動車)<br>②菓子製造業(露店・自動車)<br>③アイスクリーム類製造業(ソフトクリームフリーザー)<br>④めん類製造業(乾麺)<br>⑤喫茶店営業<br>⑥魚介類販売業(自動車)<br>⑦許可不要の製造・加工業(A・Cランクを除く) | ①飲食店営業<br>・その他(露店・自動車)<br>・簡易な営業<br>②調理機能を有する自動販売機(要届出業種を除く)<br>③魚介類販売業(自動車)<br>④食肉処理業(自動車)<br>⑤麺類製造業(乾麺)<br>⑥食品の小分け業(乾麺) |
| E | 適宜                            |                                                                                                                                                                   | 要届出業種(A・B・Cランクを除く)                                                                                                        |

※EU 等向け輸出食肉製品、乳製品、殻付き卵及び卵製品を取扱う施設としての認定をうけた施設については、上記ランクにかかわらず1年に3回以上の監視を行うこと。

- (注1) 大量調理施設：同一メニュー1回300食以上又は1日750食以上提供する施設
- (注2) 簡易調理施設：米飯の炊飯及び汁物の調理のみ、調理済み副食の再加熱及びこれらの盛付による簡易な調理のみを行う集団給食施設(受託による飲食店営業を含む。)
- (注3) 簡易な営業：飲食店営業のうち、既製品の開封・加温・盛付のみ、そうざい半製品の簡易な最終調理(揚げる・焼く)のみ、米飯の炊飯及び冷凍パン生地焼成のみ、喫茶行為(飲料の提供・アイスクリーム類の小分け、ソフトクリームフリーザー等)による調理提供施設
- (注4) ふぐ処理施設：ふぐの有毒部位の除去を行う施設
- (注5) 事業所を除く1回20食以上の集団給食施設：集団給食(その他)に分類される施設は、乳幼児、児童、生徒、病者、高齢者、障害者に食事を提供する施設が該当する。事業所の寮などは、集団給食(事業所)と同様にBランクとする。
- (注6) 複合型製造業は、許可後速やかに「HACCPに基づく衛生管理」の実施について監視指導により確認し、実施が確認できた時点からCランクとする。実施状況に問題がある場合はAランクとし、指導を継続する。
- 法改正以前から、総合衛生管理製造課程の承認、県版HACCPの認定等により、HACCPに基づく衛生管理の実施が確認済の施設について、営業の範囲と承認等の対象品目が一致している場合は、新規申請時からCランクとする。

## Ⅳ 食品等の収去検査等に関する事項

＜検査実施機関：県立健康科学研究所（１３試験、概ね３０１検体）＞

### A 穀類、野菜、果実等の残留農薬試験

#### 1 目的

食品の輸入増大等に伴い、収穫後の農産物への農薬使用（ポストハーベスト\*使用）、農産物中に残留する農薬の安全性に対する県民の関心が高いことから県内に流通する穀類、野菜、果実等について残留農薬検査を実施し、食品の安全確保を図る。特に輸入野菜については、中国産の生鮮農産物を重点対象として実施する。

#### 2 実施期間 令和７年５月～１２月頃

#### 3 検査農薬

各品目に係る残留農薬基準設定項目を一斉分析（最大可能成分約７３０種）により実施する。

#### 4 検体数 概ね１０５検体

#### 5 実施方法等

- (1) 担当健康福祉事務所(保健所)は、管内の農協、市場、食品製造施設、販売店等において、穀類、野菜、果実等を収去する。
- (2) 収去する食品は、生産者住所、氏名あるいは、出荷組合等の明確なものとする。
- (3) 輸入農産物については、管内の地方卸売市場等を十分に活用し、その協力のもとに、事前に入荷予定を把握する等により、効率的な検体の確保を図る。

### B 輸入食品における指定外添加物等試験

#### 1 目的

輸入食品については、全国の海空港の検疫所\*において水際で不適、不良品の排除が図られているところであるが、諸外国との規格基準の違い等により、指定外添加物の使用や規格基準に適合しない等の違反品も発見されている。

このような状況を踏まえ、県内に流通する輸入食品について、指定外添加物等の試験検査を実施することにより、違反品の発見排除に努め、その安全性の確保を図る。

#### 2 実施期間 令和７年６月～１１月頃

#### 3 検体数 概ね４０検体

#### 4 検査項目及び対象食品

- |                         |                   |
|-------------------------|-------------------|
| (1) 着色料                 | 清涼飲料水、菓子等         |
| (2) パラオキ安息香酸メチル*・ソルビン酸* | ジャム類・チョコレート・乾燥果実等 |
| (3) TBHQ*               | 即席めん類・スープの素等      |
| (4) サイクラミン酸*            | 砂糖漬け果実・シロップ漬け果実等  |

#### 5 実施方法

健康福祉事務所(保健所)が、管内の販売施設等において該当食品を収去する。

### C 器具及び容器包装の規格試験

#### 1 目的

食品衛生上重要な課題である器具及び容器包装について、規格試験を実施することにより、違反品の発見、排除に努め、その安全性の確保を図る。

#### 2 実施期間 令和７年７月頃

#### 3 検体数 概ね２０検体

#### 4 検査対象器具等及び試験項目

- |          |      |    |        |
|----------|------|----|--------|
| (1) ガラス製 | 溶出試験 | ①鉛 | ②カドミウム |
| (2) 陶磁器製 | 溶出試験 | ①鉛 | ②カドミウム |

#### 5 実施方法等

健康福祉事務所(保健所)が管内の販売店等において当該器具及び容器包装を収去する。

## D 米のカドミウム試験

### 1 目的

県内産の米のカドミウム含有について、試験を実施することにより、流通する米の安全性の確保を図る。

### 2 実施期間 令和7年10月頃

### 3 検体数 概ね14検体

### 4 実施方法等

- (1) 関係健康福祉事務所(保健所)が管内の農協、米穀店等において玄米を収去する。
- (2) 検体は令和7年産米とする。

## E 輸入柑橘類等の防かび剤試験

### 1 目的

わが国では、柑橘類（レモン、グレープフルーツ、オレンジ類）のほとんどを輸入に依存しているため、これらに使用されている防かび剤（食品添加物）の試験を実施することにより、使用基準及び表示に係る違反品の発見排除に努め、輸入柑橘類の安全性の確保を図る。

### 2 実施期間 令和7年9月頃

### 3 検体数 概ね10検体

### 4 対象食品及び検査項目

対象食品：レモン、グレープフルーツ、オレンジ類

検査項目：オルトフェニルフェノール、オルトフェニルフェノールNa、ジフェニル、チアベンダゾール、イマザリル

### 5 実施方法等

健康福祉事務所(保健所)が、管内の販売施設等において該当食品を収去する。

## F 遺伝子組換え食品\*試験

### 1 目的

食品表示基準が改正され、令和5年4月1日以降に流通する遺伝子組換え食品の表示が変更されている。県内で流通する「遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」等の分別流通管理をして、遺伝子組換えの混入がない旨の表示のある、または、「分別生産流通管理済み」、「遺伝子組換え混入防止管理済」等の分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている旨の表示のあるもの、若しくは「遺伝子組換え」、「遺伝子組換え不分別」等の表示のない大豆加工品の原料を中心に、遺伝子組換え食品検査を行うことにより、県内に流通する遺伝子組換え食品に係る表示違反食品の発見排除を図る。

### 2 実施期間 令和7年7月頃

### 3 検体数 概ね10検体

### 4 対象食品 大豆穀粒

### 5 実施方法等

健康福祉事務所(保健所)が、管内の販売施設等において該当食品を収去する。

## G アレルゲン（特定原材料）を含む食品の試験

### 1 目的

小麦、そば、卵、えび、かに、乳及び落花生(ピーナッツ)の特定原材料が使用されやすい食品で、表示のないものについて検査を実施し、違反食品（アレルゲンを含む食品でありながらその表示のないもの）の発見排除に努め、食品購入時の選択に資するための適正な表示の確保を図る。

### 2 実施期間 令和7年12月頃

### 3 検体数 概ね5検体

### 4 検査項目 小麦、そば、卵、えび、かに、乳又は落花生(ピーナッツ)

### 5 実施方法等

健康福祉事務所(保健所)が、管内の販売施設等において該当食品を収去する。

#### **H 生食用かきの規格試験、ノロウイルス試験（試買）**

##### **1 目的**

生食用かきによる衛生上の危害の発生を防止するため、細菌及びノロウイルスによる汚染状況を試験調査し、衛生の確保を図る。

2 実施期間 令和7年12月～令和8年2月頃

3 検体数 概ね15検体

##### **4 実施方法等**

関係健康福祉事務所(保健所)が、管内の販売施設等において該当食品を収去又は購入する。

#### **I 国産食肉の残留農薬試験**

##### **1 目的**

農薬の安全性に対する県民の関心が高いことから、国産食肉について残留農薬試験を実施し、食品の安全確保を図る。

2 実施期間 令和7年8月頃

3 検体数 概ね12検体

4 検査対象食品 牛肉、豚肉及び鶏肉

5 検査対象農薬 農薬196種、代謝物4種

##### **6 実施方法等**

食肉衛生検査センターが、食肉センター又は食鳥処理場において該当食品を収去する。

#### **J 国産食肉の残留医薬品試験**

##### **1 目的**

食肉の生産段階における合成抗菌剤、動物医薬品等の使用状況により、食肉中に動物用医薬品等の残留が危惧されることから、その防止対策として国産食肉について残留医薬品試験を実施する。

2 実施期間 令和7年8月～令和8年1月頃

3 検体数 抗菌性物質：概ね24検体

4 検査対象食品 牛肉、豚肉及び鶏肉

5 検査対象医薬品 抗菌性物質：テトラサイクリン類、サルファ剤 他

##### **6 実施方法等**

食肉衛生検査センターが、食肉センター又は食鳥処理場において該当食品を収去する。

#### **K 輸入食肉の残留医薬品試験**

##### **1 目的**

食肉の輸入増大等に伴い、食肉中に残留する医薬品の安全性に対する県民の関心が高いことから、県内に流通する輸入食肉について残留医薬品試験を実施し、食品の安全確保を図る。

2 実施期間 令和7年6月～9月頃

3 検体数 概ね15検体

4 検査対象食品 牛肉、豚肉及び鶏肉

5 検査項目 テトラサイクリン類、フルオロキノロン剤、サルファ剤 他

##### **6 実施方法等**

健康福祉事務所(保健所)が、管内の販売施設等において該当食品を収去する。

#### **L 輸入魚介類の残留医薬品試験**

##### **1 目的**

魚介類の輸入増大等に伴い、魚介類中に残留する医薬品の安全性に対する県民の関心が高いことから、県内に流通する輸入魚介類について残留医薬品試験を実施し、食品の安全確保を図る。

- 2 実施期間 令和7年8月～10月頃
- 3 検体数 概ね15検体
- 4 検査対象食品 エビ
- 5 検査項目 テトラサイクリン類、フルオロキノロン剤、サルファ剤 他
- 6 実施方法等  
健康福祉事務所(保健所)が、管内の販売施設等において該当食品を収去する。

#### M 輸入ナチュラルチーズのリストeria菌試験

- 1 目的  
近年、消費量が増加している輸入ナチュラルチーズによる衛生上の危害の発生を防止するため、  
リストeria菌による汚染状況を試験検査し、衛生の確保を図る。
- 2 実施期間 令和7年6月、11月頃
- 3 検体数 概ね16検体
- 4 実施方法等  
健康福祉事務所(保健所)が、管内の販売施設等において該当食品を収去する。

#### <検査実施機関：健康福祉事務所(保健所)検査室>

- 1 実施機関  
宝塚、加古川、龍野、豊岡及び洲本の各健康福祉事務所(保健所)検査室
- 2 目的  
夏期、年末に実施する一斉取締り、又は一般の監視指導時に、必要に応じて、各地域で製造又は  
流通する食品・添加物を収去し、検査する。  
なお、計画は、各健康福祉事務所(保健所)食品薬務衛生課において、地域の実態、過去の違反事  
例等を鑑み、策定し、実施する。
- 3 対象食品  
弁当・そうざい、菓子、清涼飲料水、アイスクリーム類、乳酸菌飲料、漬け物、カット野菜等野菜加工  
品、そうざい半製品、乳・乳製品、食肉・生食用食肉、鮮魚介類・魚介類加工品、冷凍食品、卵・卵加  
工品等
- 4 検査項目
  - (1) 乳類規格試験
  - (2) 添加物(保存料、漂白剤、品質保持剤、着色料、発色剤等)
  - (3) 微生物(一般細菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌・大腸菌・サルモネラ属菌・クロストリジウム  
属菌・O157・腸内細菌科菌群等)
- 5 実施時期 令和7年4月～令和8年3月

#### <収去検査に当たっての留意事項>

- 1 収去検査の対象となる食品等の選定  
対象となる食品の収去到当っては、本県内において生産、製造、加工等される食品を中心に、  
県内で流通する食品を選定する。
- 2 検体収去時の留意事項
  - (1) 食品等の収去到際は、試験を行うための必要最小限の量を製造者、販売者等の立会いのも  
とで法及び食品表示法の目的に応じた収去証を交付し、収去する。
  - (2) 違反発見時に必要な措置をとる必要があることから、収去到時に食品の生産地、生産者、製造所、  
製造者や段ボール箱等に記載されたマーク、製造日、記号番号(特に青果物では生産農場番号)  
等の必要な情報を記録する。
  - (3) 検体の採取及び搬送に当たっては、「理化学検査試験品取扱操作手順書」、「細菌学検査試験  
品取扱操作手順書」及び「動物を用いる検査試験品取扱操作手順書」(平成9年6月9日付け生  
第307号)による。

### 3 検査実施時の留意事項

- (1) 収去試験の実施に当たっては、「兵庫県の食品衛生検査施設における検査等の業務管理要綱」（平成10年4月1日付け生第146号）に基づき業務管理（GLP\*）を行い試験を実施する。
- (2) 試験法が成分規格等に定められている場合及び通知等で示されている場合は、当該試験法による。なお、特に試験法が定められていない場合は、食品衛生検査指針による。
- (3) 添加物が使用されている食品については、食品中の添加物の表示と検査結果の不一致、指定外添加物の使用がないかの確認を行う。

## V 違反を発見した場合の対応

### 1 施設基準、製造基準等違反発見時の措置

立入検査により、法第51条第2項に基づき定められた公衆衛生上必要な措置、法第54条の規定による施設基準（基準条例第3条）、法第13条第1項の規定による製造基準、法第19条第1項の規定及び食品表示法第4条第1項の食品表示基準に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実施する。

なお、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、改善命令書等書面にて改善指導を行うとともに、違反内容、指導内容等の立入検査の記録を適切に行う。

また、事業者により改善措置が講じられた後は、必要に応じて現地確認を行うなどにより、速やかに改善措置状況の確認及び記録を適切に行う。

### 2 法違反に係る食品等が現存する場合の措置

収去検査の結果、法第13条の規格規準違反等が発見された場合、若しくは、その他の法又は関係法令違反に係る食品等が現存する場合には、当該食品が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう、必要に応じて廃棄、回収等の措置を速やかに講ずるとともに、必要に応じ、法第59条、第60条又は第61条の規定に基づく処分等を行う。この際、生産、製造、加工等を行った製造者等が他の都道府県等の場合は、当該都道府県等の関係法令担当部局に連絡することにより、当該食品が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう、必要に応じて廃棄、回収等の措置を講じることができるよう情報提供を行う。

また、違反の内容が悪質な事例については告発を行う。

### 3 法又は法に基づく処分に違反した者の名称、対象食品、対象施設等の公表

食品衛生上の危害の発生を防止するため、法第69条の規定に基づき、法に違反した者（原則として当該違反により書面による行政指導の対象となる違反者を含み、違反が軽微であって、かつ当該違反について直ちに改善が図られた違反者を除く。）の名称等を公表する。

#### (1) 公表時期

処分又は書面による行政指導を行った後、速やかに公表する。

なお、公表期間は、概ね2週間程度とする。

#### (2) 公表の内容

- ① 処分等を受けた者の氏名（法人にあつては、その名称）及び業種
- ② 処分等の対象となった食品又は施設等
- ③ 処分等を行った理由
- ④ 処分等の内容

#### (3) 公表方法

兵庫県のホームページに掲載することにより公表する。



## VI 各種一斉取締りの実施に関する事項

### A 夏期食品等一斉取締りについて

#### 1 目的

食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用、食品及び添加物の適正な表示の実施等について食品関係営業者等に対する監視指導の強化を図ることにより、夏期における食中毒の発生防止及び食品衛生向上を図る。

#### 2 実施期間 令和7年7月

#### 3 実施方法

##### (1) 施設に対する立入検査等

次に掲げる施設に立入検査を実施し、違反の発見及び排除に努めるとともに、食品の製造、加工、運搬、保管等における衛生的な取扱いについて指導を行う。

##### ① 弁当屋、仕出し屋、旅館等の大量調理施設

これらの施設を原因とする大規模な食中毒の発生を防ぐため、同施設に対し監視指導を行う。旅館及びホテルについては、品質が劣化しやすい生もの等を調理する機会が多いという特殊な事情を踏まえた監視指導を行う。

##### ② 学校、病院等

過去の監視において問題があった施設、過去に食中毒が発生した施設、大量調理施設等を中心に監視指導を行う。

##### ③ 乳を処理する施設及び脱脂粉乳等を製造する施設

過去の事故発生原因等を踏まえ、施設設備、衛生管理の実施状況、マニュアル及び記録の内容等について重点的に監視指導する。

##### ④ 食肉を処理又は販売する施設及び飲食店

食肉（牛肉）の生食については、生食用食肉としての規格基準に合致したものに限ることとし、生食用として牛の肝臓、豚の食肉等を販売しないよう監視指導を徹底する。

また、枝肉の衛生管理、牛のせき柱の取扱いについて監視指導を行う。

##### ⑤ 食用油脂を製造する施設

食用牛脂の製造にあたっては、原料がせき髄等の特定部位を含まないものであること等の指導を徹底する。

##### ⑥ 魚介類又は魚介類加工品を製造、処理又は販売する施設

生食用鮮魚介類等の表示基準、成分規格、加工基準及び保存基準に基づき、腸炎ビブリオによる食中毒対策を重点に監視指導を行う。

##### ⑦ 卵又は卵加工品を製造、調理又は販売する施設

卵又は卵加工品によるサルモネラ属菌を原因とする食中毒を予防するため監視指導を行う。

##### ⑧ 上記以外の施設

製造基準が定められている食品については、当該施設について、また、食品の製造又は保管に使用する器具等の洗浄及び殺菌の状況について監視指導を行う。さらに製造、加工、流通、保管及び販売時における温度管理について、監視指導を行う。

##### (2) 食品等の表示、保存状況等に係る検査並びに収去試験

##### ① 表示及び保存状況等に係る検査実施上の注意

ア 販売店において、食品の表示事項、保存状況等について点検し、食品表示基準に違反する食品、腐敗又は変敗した食品及び不潔な食品の発見並びに排除に努める。また、製造業者、販売業者等に適正な表示の実施を徹底させるため、食品表示基準等について周知、指導監督等を行う。

イ 食品添加物表示の監視にあたっては、添加物名の誤記等が見受けられることから、食品表示の信頼性を確保する意味からも適正表示の徹底を指導する。

ウ 栄養表示基準制度に基づく栄養表示がされている食品については、その表示が適切に行われていること等を確認する。

エ 遺伝子組換え食品の表示については、遺伝子組換え食品に関する表示を行うこととされて

いる加工食品の製造業者に対し、遺伝子組換えに関する表示制度の周知・指導を行う。また、分別生産流通管理証明書の適正な保存を遵守させる。

オ アレルゲンを含む食品の表示については、製造業者等に対し、表示制度を周知、指導する。

## ② 収去試験実施上の注意

ア 成分規格のある食品については、成分規格不適の食品の流通を防止する観点からも、収去検査を積極的に実施すること。

イ 添加物が使用されている食品については食品中の添加物の検査結果がその表示と一致しない、又は指定外添加物の使用等の違反事例が報告されているので、収去検査を実施する。

## B 年末食品等一斉取締りについて

### 1 目的

食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用、食品及び添加物の適正な表示の実施等について食品営業者等に対する監視指導の強化を図ることにより、年末年始における食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図る。

### 2 実施期間 令和7年12月

### 3 実施方法

#### (1) 施設に対する立入検査等

次に掲げる施設につき、立入検査を実施し、施設基準、講ずべき措置の基準、製造基準、表示基準等の違反の発見及び排除に努めるとともに、食品の製造並びに加工、運搬、保管等における衛生的な取扱いについても指導を行う。

##### ① 病院、弁当屋、仕出し屋、旅館等大量調理施設

「大量調理施設衛生管理マニュアル」を参考に、監視指導を行う。特に、過去の監視において問題があった施設、過去に食中毒が発生した施設等を中心に監視指導を行う。

##### ② 卵又はその加工品を製造、調理又は販売する施設

卵又はその加工品については、サルモネラ食中毒の発生防止に努める。

##### ③ 魚介類、魚介類加工品等を販売する飲食店

ふぐによる食中毒を防止するため、飲食店等におけるふぐの適切な処理について監視指導を行う。

また、カキについては、生食用カキにおける採捕海域等の適切な表示及び加熱加工用カキが生食用として流通販売されないよう、加工施設の監視指導を行う。

##### ④ 食肉を処理又は販売する施設及び飲食店

食肉（牛肉）の生食については、生食用食肉としての規格基準に合致したものに限ることとし、生食用として牛の肝臓、豚の食肉等を販売しないよう監視指導を徹底する。

また、枝肉の衛生管理及び牛のせき柱の取扱いについて監視指導を行う。

##### ⑤ 食用油脂を製造する施設

食用牛脂の製造にあたっては、原料が牛由来の脊柱等の特定危険部位を含まないものであること等の指導を徹底する。

#### (2) 食品等の表示及び保存状況等に係る検査並びに収去試験

##### ① 表示及び保存状況等に係る検査実施上の注意

ア 販売店において、食品の表示事項、保存状況等について点検し、食品表示基準に違反する食品、腐敗又は変敗した食品及び不潔な食品の発見並びに排除に努める。また、製造業者、販売業者等に適正な表示の実施を徹底させるため、食品表示基準等について周知、指導監督等を行う。

イ 食品添加物表示の監視にあたっては、添加物名の誤記等が見受けられることから、食品表示の信頼性を確保する意味からも適正表示の徹底を指導する。

ウ 栄養表示基準制度に基づく栄養表示がされている食品については、その表示が適切に行われていること等を確認する。

エ 遺伝子組換え食品の表示については、遺伝子組換え食品に関する表示を行うこととされて

いる加工食品の製造業者に対し、遺伝子組換えに関する表示制度の周知・指導を行う。また、分別生産流通管理証明書の適正な保存を遵守させる。

オ アレルゲンを含む食品の表示については、製造業者等に対し、表示制度を周知、指導する。

② 収去試験実施上の注意

ア 成分規格のある食品については、成分規格不適の食品の流通を防止する観点からも、収去検査を積極的に実施すること。

イ 添加物が使用されている食品については、食品中の添加物の検査結果がその表示と一致しない、又は指定外添加物の使用等の違反事例が報告されているので、収去検査を実施する。

**C ふぐ取扱い施設の一斉監視について**

1 目的

県下のふぐ調理、販売等を行う飲食店営業及び魚介類販売業等営業施設の監視指導を実施するとともに、釣り人や一般消費者に対してもふぐによる食中毒防止の啓発を行い、ふぐによる危害の発生を未然に防止する。

2 実施期間 令和7年11月～令和8年2月

3 監視指導

(1) 対象施設

ふぐの処理（有毒部位の除去）を行うすべての施設を対象に監視指導を実施する。処理済みのふぐのみを取り扱う施設は、必要に応じて監視指導を実施する。

(2) 監視指導事項

次の事項を重点的に指導する。

- ① 一般消費者にふぐを販売する場合は可食部位に限り、未処理のふぐや肝臓(キモ)等有毒部分については客の求めがあったとしても絶対に応じないこと。
- ② ふぐの処理は食品衛生に関する営業の手続等を定める規則\*第12条の各号のいずれかに該当する者又はその者の立会いのもとに行う者に限り、施設は「ふぐ処理施設開始届済施設」において行うこと。
- ③ 原料ふぐの鑑別を厳重に行い、特にドクサバフグ等魚体すべてが有毒なふぐ及び種類不明のふぐを確実に排除すること。
- ④ 卵巣、肝臓等の有毒部位の除去は確実にを行い、すべて専用の廃棄物容器に収納し、焼却等により確実に処分すること。
- ⑤ みがきふぐ等にあっては表示の明らかなもののみ取り扱うこと。
- ⑥ 「ふぐ処理施設届出済証」は施設の入口又は施設内の見やすい場所に掲示すること。

**VII 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項**

食中毒が疑われる場合は、兵庫県食中毒処理要領に基づき原因究明調査の実施、情報の公表等を行う。

法第8条第1項の規定に基づき、指定成分を含む食品等による健康被害発生の情報の届出があった場合は、同条第2項の規定に基づく厚生労働大臣への報告を行う。

**兵庫県食中毒処理要領**

**A 食中毒発生の探知・発見**

1 医師の届出の励行

食中毒の患者若しくはその疑いのある者（患者等）を診断し、又はその死体を検案した医師は、保健所長に文書、電話又は口頭により届出を行う規定があるため、医師会等を通じて届出を周知徹底する。

2 医師の届出以外の探知

医師以外の者からの通報（県民、健康危機ホットライン\*等）又は健康福祉事務所（保健所）職員による聞き込みにより事件発生の探知に努める。

## B 発生の連絡

### 1 食中毒等受付

- (1) 健康福祉事務所(保健所)職員
- (2) 食品衛生監視員\*

### 2 初動調査

食中毒の原因究明の成否は、初動調査の適否に大きく依存しているため、食中毒(疑いも含む。)の発生を感知したら、直ちに現場に急行して検体の確保、現場の保存等に努める。

### 3 連絡

#### (1) 食中毒発生速報

保健所長は、食中毒の発生を感知した場合は、初動調査等の結果を直ちに電話等により県生活衛生課に速報し、調査計画を協議する。

#### (2) 情報交換

県下県民局等管内は県民局等間で、他都道府県(神戸市、姫路市、尼崎市、明石市及び西宮市を含む。)の管内は、県生活衛生課を通じて電話等速やかな方法で連絡・情報交換する。

必要に応じて、次の部局とも相互に発生情報の連絡・情報交換を行う。

[感染症担当部局、薬務担当部局、警察担当部局、農政担当部局、教育担当部局、水道担当部局]

また、広域的な食中毒事案においては、広域連携協議会の活用等により、調査及び結果に関する必要な情報を関係機関と共有し、必要な対策を協議する。

### 4 調査終了後の報告(発生報告、発生詳報)

原因となった施設を管轄する保健所は、食中毒の調査が終了後、以下の報告書を保健医療部生活衛生課へ送付する。

- (1) 食中毒事件票
- (2) 食中毒発生報告
- (3) 食中毒発生詳報

## C 調査

### 1 実施体制

食中毒が発生した場合、保健所長は、関係職員を指揮監督して、必要により現場に赴き、以下の調査体制に基づいて実施する。(食中毒の規模によっては、県生活衛生課を始め、近隣の他保健所の応援要請も可能)

#### (1) 検病班(患者調査)

ア 診定患者(疑いも含む。)の診断は、多くは臨床医師によってまず行われるので、必要により保健所医師は再診及び補正を行う。

#### イ 喫食調査等

患者等の共通食が特定される場合を除き、必要に応じて2週間程度遡って朝、昼、夕食、間食等その他の食品を調査する。

必要に応じて行動状況調査も実施する。

#### ウ 検体の採取

調査と併行して、患者等の糞便、吐物、食品残品、血液等の検体の収集に努め、適切な方法で採取し、検査室設置健康福祉事務所(保健所)又は県立健康科学研究所に搬入する。

#### (2) 原因追及班(施設調査)

食品衛生監視員は原因食品を調理(製造)したと推定される施設で、①食品の提供、販売等の状況、②原材料等の仕入れ状況、③食品の調理(製造)等の過程、④施設の衛生状況、⑤調理従事者の健康状況、⑥その他について調査する。食品残品、保存食、拭き取り検体及び調理従事者検便を採取し、検査室設置健康福祉事務所(保健所)又は県立健康科学研究所に搬入する。

#### (3) 検査班

検病班、原因追及班から搬入される検体について、考えられ得る病因物質をできるだけ多く

の項目について検査する。

## 2 原因の追及（初動調査）

患者等及び死者を詳細に調査し、これを①発生月日時別、②症状別、③性別、④年齢別、⑤職業別、⑥摂取食品別、⑦給水別、⑧入手経路別等に分類集計し、次の事項について調査する。

### (1) 症候学的調査

病因物質の種類、その量等により、それぞれ異なる症状を呈するため、患者等や診断医師から症状、発症日時等を詳細に調査し、症状別に集計する。

### (2) 患者、回復患者等の検査（患者排泄物等）をする。

### (3) 死体解剖

死亡者のある場合、これより採取した材料について微生物学的、理化学的及び病理組織学的検査を行う。

### (4) 原因食品の疫学的調査

患者等及び健康者（対照者）の喫食調査及び行動調査を実施する。

### (5) 販売系統の疫学的調査（購入先、販売先、汚染経路等の原因調査）を実施する。

### (6) 試験検査

試験検査には、微生物学的、血清学的、生物学的及び理化学的に最新の技術を利用する。

### (7) 施設及び従事者

施設の衛生状況、調理従事者の健康状況等を調査する。

### (8) 総合的判断

(1)～(7)の調査結果から、保健所長が食中毒等を総合的に判断する。

## D 措 置

### 1 事件の措置

健康福祉事務所(保健所)長及び食品衛生監視員は、県生活衛生課等と連携し、必要に応じて、①患者の措置、②原因食品等の措置、③行政処分(廃棄処分等)、④告発、⑤衛生教育及び啓発宣伝を行う。

### 2 報道発表

食中毒事件は患者の被る肉体的及び精神的苦痛はもちろんのこと、社会的にも経済的にも重大な損害を与えるものである。このような事件を県民に広く公表して、食中毒に関して警告及び啓発する。

### 3 記録、反省及び予防対策

事件の調査結果をもとにして、将来の予防対策の資料として評価及び検討するため、記録を十分行い、保存する。

## Ⅷ 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

次に掲げる事項等の自主的な衛生管理の向上のための取組を実施するよう製造者、加工者、販売者等の食品等事業者に対して指導を実施する。

### 1 食品衛生管理者\*の設置

営業者に対して、法の規定に基づき食品衛生管理者を置かなければならない場合は、確実に設置するとともに健康福祉事務所(保健所)に届け出るよう指導する。

また、適切にその職務が果たせるよう、講習会や情報提供を実施するとともに、営業者については、食品衛生管理者の意見を尊重する責務があることも踏まえて、その意識向上を図る。

### 2 食品衛生責任者\*の設置

法改正に伴い、原則として全ての営業者は食品衛生責任者を定めておくこととなったことから、営業者に対し、その設置及び健康福祉事務所（保健所）への届出を指導するとともに、食品衛生責任者に公衆衛生上必要な措置に関する基準に従い衛生管理に当たらせ、営業者は食品衛生責任者の意見を尊重し、施設の衛生管理の向上に努めさせる。

### 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、記録の作成及び保存の推進を図る。

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、苦情の事例等について、講習会の開催等により情報提供を図る。

特に、HACCP制度化に対応するため、広く食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう普及を推進する。

器具又は容器包装を製造する食品等事業者には法第52条第1項第1号に規定する一般衛生管理を、合成樹脂が使用された器具・容器包装を製造する営業者には一般衛生管理に加え同条第1項第2号に規定する製造管理基準に沿った管理を適切に実施できるよう指導する。

これらの事項を含め、一般社団法人兵庫県食品衛生協会\*による食品衛生向上に係る自主的な活動を促進するため食品衛生指導員\*その他の者による食品等事業者に対する助言、指導その他の活動を推進する。

あわせて、同協会が食品関係営業の衛生状態の改善及び衛生管理の意欲の向上を図るため、食品衛生上優秀な施設の選定を行う食品衛生優秀店舗推奨制度の推進について支援を行う。

#### 4 製造者、加工者等に対するHACCPに基づく衛生管理の導入の推進

##### (1) 食の安全安心に資する食品の製造等を行う工程の認定（兵庫県食品衛生管理プログラム\*）

食の安全安心と食育に関する条例（平成18年兵庫県条例第20号）第12条に基づき、食品の安全安心の確保のため、食品の製造、加工又は調理を行う工程で、食品の衛生管理及び情報管理に関する基準に適合するものを食の安全安心に資する工程として知事が認定する本制度を推進する。

##### ○ 認定の対象

- ① と畜処理工程（と畜場）
- ② 食鳥処理工程（大規模食鳥処理場\*）
- ③ 食肉処理工程（食肉処理場及び食肉販売店）
- ④ 大量調理工程（仕出し屋、弁当屋、集団給食施設：1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設）
- ⑤ 鶏卵選別包装工程（鶏の殻付き卵を選別包装し、生食用として出荷する施設）
- ⑥ 液卵\*製造工程（鶏の殺菌液卵を製造する施設）
- ⑦ 水産食品加工工程（水産物の加工を行う施設）
- ⑧ 菓子・パン製造工程（菓子又はパンの製造を行う施設）
- ⑨ 豆腐類製造工程（豆腐又は豆腐加工品の製造を行う施設）
- ⑩ めん類製造工程（めん類の製造を行う施設）

##### (2) (1)のほか、HACCPに基づく衛生管理を行う場合の取組みについて、必要に応じ食品等事業者に助言及び指導を行う。

#### 5 輸入者自らが実施する衛生管理の推進

輸入食品は衛生観念、指導体制、食べ方などの違うさまざまな国や地域から輸入されてくる。その違いが時に食品の安全性を確保することを困難にしている。輸入者は、そうした輸出国の食品事情を十分に理解し、安全な食品を輸入しなければならないため、原材料の品質管理をはじめ、製品の衛生管理や添加物の使用状況などを常にチェックし、従業員に対する衛生教育を実施することが重要であることから、次の対応を図る。

##### (1) 厚生労働省からの指導について輸入業者等関係者への周知

- ① 自主検査をすべき事項
- ② 輸出国における生産、製造、加工等の食品供給行程における各段階の措置について、確認すべき事項

##### (2) 検疫所等から輸入者及び輸入食品に係る情報の収集並びに関係者への情報提供

- (3) 各健康福祉事務所（保健所）への輸入食品相談に対し、各検疫所輸入食品指導相談室の紹介
- (4) 検疫所及び厚生労働省で実施する輸入者に対する講習会について情報提供及び参加指導

#### 6 食品の入出荷情報の記録保存の推進

食に関わる問題発生時に迅速に対応するため、県独自のガイドラインを活用し、県下食品事業者

による食品の入出荷に関する情報の記録保存（食品トレーサビリティ）の励行を促進する。

## Ⅸ 関係者相互間の情報及び意見の交換の実施に関する事項

### 1 県民との情報及び意見の交換の実施

本県における監視指導をはじめとする食品衛生行政についての情報提供と意見交換（リスクコミュニケーション\*）を図るため、アンケートの実施やホームページやSNS、意見交換会等の開催等の方法を通じて情報公開を進める。

#### (1) ホームページによる県民への情報公開と意見募集

兵庫県庁ホームページに掲載し、情報の公開と意見提案の募集を行う。

#### (2) 意見交換会の開催

県民の食の安全安心の推進について、県下地域の特色を生かした意見交換会等を実施する。

また、その意見交換会や出前講座に子どもを対象とした食に関する普及用ツールを活用した啓発メニューの一つとして、希望に応じて実施する。

### 2 食の安全性に関する啓発及び知識の普及

#### (1) ホームページやSNSを利用し、県から積極的に情報を発信し、知識の普及を図る。

#### (2) 「出前講座\*」による、県民等からの要請に応じた食の安全安心に関する知識の普及を進める。

### 3 監視指導計画策定に係る情報及び意見交換の実施

#### (1) 本監視指導計画の策定に当たっては、ホームページ等により公表し、広く消費者及び事業者等を含めた県民からの意見聴取を行う。

#### (2) 監視指導計画の策定後、大きく計画を変更する場合などは(1)と同様、変更の概要を公表し、県民からの意見聴取を行う。

### 4 監視指導計画の実施状況の公表

#### (1) 本監視指導計画に基づく実施状況の概要として、食品等事業者の施設への監視指導等の状況及び食品等の収去検査の状況等について、令和8年6月末までに公表する。

#### (2) 夏期、年末等の一斉取締り事業を実施した場合は、その実施状況の概要を年度途中においても適宜公表する。

### 5 食品等による危害発生防止のための消費者への情報提供

#### (1) 必要に応じ講習会を開催し、食中毒の予防、台所の衛生、食品添加物、HACCP等消費者の関心の高い事項について情報提供を行う。

#### (2) 食中毒発生、違反食品、健康食品による健康被害等飲食に起因する危害の発生を防止するための情報についてホームページ等を利用し、情報提供する。

## Ⅹ 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

### 1 食品衛生監視員、と畜検査員\*、食鳥検査員\*等関係職員の資質の向上

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に対して技術研修、最新の知見、法令の内容等に係る教育を行うため、研修会を開催する。

また、厚生労働省及び関係機関の開催する研修会に職員を派遣して研修に参加させる。

＜県が開催する研修会等＞

#### (1) 食品衛生監視員研修会

##### ① 目的

食品衛生行政推進に必要な知識を習得するとともに、日頃の調査研究の成果発表を通じて食品衛生監視員の資質の向上を図り、もって、本行政の円滑な展開を期することを目的とする。

##### ② 実施時期

令和7年6月頃

##### ③ 開催場所

神戸市内

##### ④ 対象

兵庫県、姫路市、尼崎市、明石市及び西宮市の食品衛生監視員

⑤ 研修内容

指示伝達、特別講演、研究発表、事例発表、研修報告等

(2) ブロック別食品衛生監視員研修会

① 目的

地区毎に食品衛生監視員が参集し、食品衛生行政推進に必要で実務的な知識を習得するとともに、当面する課題について意見交換を行うことにより、食品衛生行政の施策の検討を行い、本行政の円滑な展開を図ることを目的とする。

③ 実施時期

令和8年2～3月頃

③ 開催場所

兵庫県（県下3カ所で開催）

④ 対象

兵庫県、姫路市、尼崎市、明石市及び西宮市の食品衛生監視員

⑤ 研修内容

指示伝達、協議等

(3) 食肉衛生検査研修会

① 目的

食肉衛生検査に係る最新の知見をと畜検査員及び食鳥検査員に提供するとともに、食肉衛生検査業務を遂行するために必要な知識と技術を錬磨し、かつ、広く技術の均一化を図ることにより、~~本~~食肉衛生行政を円滑に推進することを目的とする。

② 実施時期

令和8年3月頃

③ 開催場所

神戸市内

④ 対象

兵庫県、神戸市、姫路市及び西宮市のと畜検査員及び食鳥検査員

⑤ 研修内容

指示伝達、研究発表、事例発表、研修報告等

<国等が開催する研修会等>

(1) 近畿食品衛生監視員研修会

① 実施時期 令和7年8月頃

② 開催場所 堺市内

(2) 全国食品衛生監視員研修会

① 実施時期 令和7年10月頃

② 開催場所 東京都内

(3) 食品安全行政講習会

① 開催時期 令和7年8月頃

② 開催場所 東京都内

(4) 全国食肉衛生検査技術研修、全国食鳥肉衛生検査技術研修

① 開催時期 令和8年1月頃

② 開催場所 東京都内

(5) 国立保健医療科学院特別課程派遣研修（食品衛生危機管理研修）

① 開催時期 令和7年10月頃

② 開催場所 国立保健医療科学院（一部 Web）

(6) 国立保健医療科学院特別課程派遣研修（食肉衛生検査研修）

① 開催時期 令和7年6～7月頃



② 開催場所 国立保健医療科学院

2 食品等事業者等の自主的衛生管理を担う者の養成及び資質の向上

(1) 食品衛生責任者の養成

食品衛生法の改正により、食品衛生責任者の設置義務と資格要件が食品衛生法施行規則に規定された。また、許可業種に加えて、届出業種にも設置が義務付けられたことから、積極的に講習を受講させることを推進する。

資格要件の一つである知事が適正と認める講習会を、兵庫県食品衛生責任者制度に関する運営要綱に基づき、(一社)兵庫県食品衛生協会に委託する。

(2) 食品衛生指導員活動の支援

(一社)兵庫県食品衛生協会が食品関係営業の自主衛生管理の一環として実施する県下約 900 人の食品衛生指導員による指導員活動を支援する。具体的には、営業許可申請の相談指導や対象の食品関係営業施設を訪問し、施設基準及び公衆衛生上必要な措置の基準に基づき助言指導を行う巡回指導、また、食品衛生指導員育成を行う養成講習会及び食品衛生指導員の資質の向上を図る食品衛生指導員研修会の開催に協力する。

## 第4 用語解説集

(本文中に\*がある用語について解説したものです。)

### 《あ》

#### 【アレルギー】

近年、アレルギー物質を含む食品が原因で健康被害が多く見られたことから、平成14年度に食物アレルギーを起こす頻度の高いものについて、表示を義務化あるいは推奨することになりました。また、令和5年3月9日付けで食品衛生基準が改正され、「くるみ」が食物アレルギー特定原材料に加えられ、義務表示が8品目目となりました。

##### 義務表示 (8品目)

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、くるみ

##### 推奨表示 (20品目)

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、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

#### 【遺伝子組換え食品】

遺伝子組換え技術を応用して品種改良した農産物及びその加工品と、遺伝子組換え微生物を利用して作られた添加物があります。

##### 厚生労働省の手続きを経た食品及び添加物 (令和6年3月18日現在)

##### 食 品 (9品目334品種)

じゃがいも(12品種)、大豆(29品種)、てんさい(3品種)、とうもろこし(211品種)、なたね(24品種)、わた(48品種)、アルファルファ(5品種)、パパイヤ(1品種)、カラシナ(1品種)

##### 添加物 (83品目)

アスパラギナーゼ(1品目)、アミノプロチナーゼ(1品目)、 $\alpha$ -アミラーゼ(19品目)、 $\alpha$ -グルコシダーゼ(1品目)、 $\alpha$ -グルコシルトランスフェラーゼ(4品目)、エキソマルトテトラオキシダーゼ(2品目)、カルボキシプロチナーゼ(1品目)、キシナーゼ(5品目)、キシシ(5品目)、グルコアミラーゼ(5品目)、グルコースオキシダーゼ(3品目)、酸性ホスファターゼ(1品目)、シクロデキストリン $\gamma$ -リボトランスフェラーゼ(2品目)、テルペン系炭化水素類(1品目)、プシコースエピメラーゼ(1品目)、プルナーゼ(4品目)、プロテアーゼ(5品目)、ペクチナーゼ(1品目)、ヘミセルラーゼ(2品目)、 $\beta$ -アミラーゼ(1品目)、 $\beta$ -ガラクトシダーゼ(1品目)、ホスホリパーゼ(8品目)、リパーゼ(7品目)、リボフラビン(2品目)

### 【一般社団法人兵庫県食品衛生協会】

昭和３５年に設立された兵庫県食品衛生協会を前身とし、平成４年２月から社団法人兵庫県食品衛生協会として、食品業界の衛生水準の向上と食品衛生思想の定着を目的とした団体（県内１８支所、約９００人の指導員）で、食品衛生指導員による巡回指導、食品衛生責任者養成講習会、食品衛生月間による衛生普及活動、各種表彰事業等を実施しています。平成２４年４月に一般社団法人兵庫県食品衛生協会に名称を変更しました。

### 【牛海綿状脳症（ＢＳＥ）】

牛海綿状脳症のことで、１９８６年イギリスで初めて報告されました。日本では、全頭検査が平成１３年１０月から実施され、平成２１年１月までの間に３６頭のＢＳＥ感染牛が確認されています。

### 【液 卵】

卵の殻を除き、内容物の全卵あるいは卵黄、卵白のみを取り出したものです。卵を多く加工する工場で使用されます。

### 《か》

### 【外部精度管理】

内部点検だけでなく、ＧＬＰが導入されている検査施設に対し、検査が正しく行われているかを第三者機関によって検証します。

### 【カンピロバクター】

近年多発している食中毒の原因菌です。原因食品として鶏肉の生食（刺身）や加熱不足が疑われる事例が多く、症状は発熱、頭痛、下痢等ですが、まれに「ギラン・バレー症候群」という弛緩性の運動麻痺を発症し、重症化する場合があります。

### 【検 印】

と畜検査の結果、合格した印として押印されます。

### 【検疫所】

日本の主要な空海港に厚生労働省が１３の検疫所、１４の検疫所支所、２分室、１出張所を設け、輸入食品に対する監視を行っています。

### 【健康危機ホットライン】

兵庫県では、夜間・休日に県民から健康福祉事務所（保健所）に寄せられる健康危機関連の情報の電話を、県災害対策センターに自動転送されるシステム（※開庁日の時間内は、各保健所に対応）を活用して、２４時間・３６５日体制で受付しています。受付した情報の内容に応じて、迅速に対応することにより、健康危機の拡大防止を図っています。

### 【健康福祉事務所（保健所）】

旧保健所で平成13年度から兵庫県の組織再編により付けられた名称です。保健所の事務をほぼ受け継ぎ、食品製造施設等の監視指導を行います。

### 【県立健康科学研究所】

県民の健康と生活環境を守るための検査や調査研究をする施設で、健康に関する情報や、今注意すべき病気に関する情報も提供しています。

### 【広域連携協議会】

広域的な食中毒の発生又は拡大を防止することを目的として、厚生労働大臣が国及び都道府県等並びにその他関係機関を構成員として設置する協議会のことです。平成30年の食品衛生法改正により新たに規定された国や地方自治体間の情報共有の場であり、円滑な対応が可能になると期待されています。

### 【コンプライアンス】

一般的に「法令遵守」と訳され、法律や規則などにそむかず、法律や規則をよく守ることを意味し、事業者の自己責任のもとで情報等透明性を確保することです。

## 《さ》

### 【サイクラミン酸】

サイクラミン酸は、通称「チクロ」の名前で知られており、昭和31年に食品添加物に指定された甘味料です。安全性に疑問が生じたため、昭和44年に食品添加物の指定から削除されました。中国等では使用が認められています。

### 【GLP】

Good Laboratory Practice の略。食品衛生検査施設における業務管理で、検査精度を適正に保つための体制整備、信頼性格に関する基準を定めたものです。

### 【収 去】

食品衛生法に基づき、都道府県知事等が行政試験に必要な最小量の食品等を、無償で食品衛生監視員に確保させることをいいます。

### 【集団給食施設】

集団給食とは、飲食店などの営業に該当しませんが、特定多数人を対象として、継続的に食事を供給することをいいます。集団給食は、喫食者の栄養を確保し、健康の保持・増進を図り、かつ喫食者に対する栄養教育をはじめ、その家庭や地域社会の食生活改善を図る役割があります。

### 【小規模事業者等】

平成30年6月の改正により新たに食品衛生法に規定されたHACCPの制度化において、食品衛生法施行令第34条の2に規定された事業者をいいます。店頭での製造直売、飲食店営業などの調理業、食品の取扱いに従事する者が50人未満である事業場などが該当し、HACCPの取組について、取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じ、簡略化して行うことが出来ます。

### 【食中毒の発生頻度】

業種毎に過去5年間程度の食中毒の発生件数等を調査し、健康危害の発生リスクを分析したもの。食品の調理、製造、販売等の各段階における殺菌や保管の状況が危害発生の要件となりますが、乳幼児、老人、病人等の免疫力の弱い人々のみを対象にしている場合は、一般の人々を対象とするより発生頻度が高くなります。

### 【食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律】

食鳥処理事業について、公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずるとともに食鳥検査の制度を設けることにより、食鳥肉等に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。

### 【食鳥検査】

平成4年4月に施行された「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に従って、食用不適の食鳥肉の排除を当県の職員である食鳥検査員が行っています。

### 【食鳥検査員】

食鳥処理場で食鳥肉処理時に食用不適のものを排除する当県職員です。

### 【食鳥検査法第16条第1項の認定を受けた食鳥処理業者】

→ 認定小規模食鳥処理場

### 【食の安全安心と食育審議会】

「食の安全安心と食育に関する条例」（平成18年4月1日施行）により設置された県の附属機関で、食の安全安心と食育の推進に関する重要事項の調査審議（食の安全安心推進計画、食育推進計画、食品等安全基準の審議）を行います。

### 【食品衛生法】

食品の安全性の確保のために、公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康保護を図ることを目的に施行された法律です。

### 【食品衛生法基準条例】

食品衛生法第54条の規定に基づき、清潔保持等公衆衛生上講ずべき措置に関する必要な基準及び業種別に必要な施設の基準を定めたものです。

### 【食品衛生に関する手続き等を定める規則】

この規則は、食品衛生法の実施のため、食品衛生法施行令、食品衛生法施行規則及び食品衛生法基準条例に定めのあるものを除き、食品営業の申請、届出等必要な事項を定めたものです。

### 【食品衛生監視員】

食品衛生法の規定により、当県では県知事から任命され、食品製造販売施設などの立ち入り検査、監視、指導などを行います。

### 【食品衛生管理者】

食品衛生管理者は、乳製品、食肉製品、添加物などの食品製造や加工において製品を衛生的に管理する人です。特定の食品製造・加工施設に専任の食品衛生管理者を置くことが義務づけられています。

### 【食品衛生責任者】

食品衛生法施行規則により、営業施設又はその部門ごとに食品衛生に関する責任者を選任することが義務づけられています。

### 【食品衛生指導員】

食品衛生協会が実施する衛生活動の中心として、食品衛生業者の自主管理体制の強化、消費者に対する正しい食品衛生の知識の普及を図るため、一定の養成課程を修了した人達です。

### 【食肉衛生検査センター】

兵庫県の施設で、衛生的な食肉の供給を図るため、「と畜場法」に基づき、「と畜場」で食肉処理される獣畜（牛、豚、馬、めん羊、山羊）及び「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき「食鳥処理場」で食鳥肉処理される食鳥（鶏、あひる、七面鳥等）を1頭1羽ずつ当県の職員が検査を実施しています。

### 【食品表示法】

食品表示法は、食品衛生法、J A S 法及び健康増進法に規定されていた食品表示に関係する規定を統合し、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度として創設され、平成 27 年 4 月 1 日に施行した法律です。

### 【信頼性確保部門】

兵庫県食品衛生検査施設の G L P 信頼性確保部門として、県下 6 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（全国レベルの精度管理）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。

### 【水産加工品】

販売を目的として陸上において生産された水産加工品及び生鮮冷凍水産物をいいます。ただし、原則として、海藻製品、水産缶詰・瓶詰、単にゆでただけのもの等は除きます。

### 【スクリーニング検査】

疾病の罹患などを疑う集団から本当に陽性のものを絞り込むとき、第一段階で行う検査のことをいいます。

### 【ソルビン酸】

加工食品の微生物による腐敗、変敗を防止し、食中毒の発生を予防するとともに、食品の保存性の向上のために使用される食品添加物（保存料）です。

### 《た》

### 【大規模食鳥処理場】

「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき許可を受けた、年間30万羽を超える処理を行う食鳥処理場をいいます。食鳥検査に合格した食鳥を出荷しています。

### 【TBHQ】

酸化防止剤「ターシャリーブチルヒドロキノン」。わが国では添加物として指定されていませんが、中国や台湾、米国などで認められています。1日あたりの摂取許容量は、体重1kgあたり、0.7mg。過剰に摂取すると体重減少などがあります。

### 【出前講座】

県内の事業所、学校、各種団体等が主催する講習会、学習会等に、食品衛生に関する正しい知識を普及するための講師を無料で派遣する事業です。

### 【添加物】

食品の製造の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ものです。

### 【とさつ】

と畜場で家畜が食肉処理される過程のひとつです。

### 【と畜場法】

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、昭和28年に施行された法律です。

### 【と畜検査】

衛生的な食肉の供給を図るため、「と畜場法」に基づいて、と畜場に搬入され食肉処理される獣畜を1頭ずつ当県の職員が検査し、不適な食肉を排除しています。

### 【と畜検査員】

衛生的な食肉の供給を図るため、「と畜場法」に基づいて、と畜場に搬入され食肉処理される獣畜のうち、不適な食肉を排除すべく検査している当県の職員です。

### 【トレーサビリティ】

食品の移動を把握できることで、作ったものや販売したものが追跡でき、自分が手にしているものが遡及できることです。

## 《な》

### 【内部点検】

兵庫県でG L Pが導入されている検査施設が、施設・機器管理や検査が正しく行われているかを検査施設自ら検証するものです。

### 【認定小規模食鳥処理場】

「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき年間30万羽以下の処理を行う食鳥処理場として認定を受けた施設で、食鳥処理衛生管理者の資格をもった事業所職員が異常食鳥を排除し、出荷します。

### 【ノロウイルス(Norovirus)】

以前はS R S V（小型球形ウイルス）と呼ばれていた食中毒の原因ウイルスです。原因食品は、カキなど二枚貝の生食のほか、感染した調理従事者により二次汚染された食品によるものが多く、しばしば大規模な食中毒の原因となります。主症状は嘔吐、下痢、発熱等ですが、一般的に軽症で推移します。

## 《は》

### 【H A C C P（ハサップ）】

Hazard Analysis and Critical Control Pointの略で危害分析重要管理点と訳されています。1960年代にアメリカ航空宇宙局(NASA)で、高い安全性を求められる宇宙食を開発する時に考えられた衛生管理の手法です。

### 【H A C C Pに沿った衛生管理】

平成30年6月の改正により新たに食品衛生法第51条第2項に規定された、食品等事業者が取り組むべき衛生管理をいいます。①衛生管理計画の作成、②必要に応じた手順書の作成、③衛生管理の実施状況の記録と保存、④衛生管理計画及び手順書の効果の検証と見直しについて、公衆衛生上必要な措置を定め、遵守しなければなりません。

### 【H A C C Pに基づく衛生管理】

小規模事業者等に該当しない食品等事業者が取り組む衛生管理です。コーデックス（食に関する国際基準を定める政府間組織）の7原則（危害要因の分析、重要管理点の決定、管理基準、モニタリング方法、改善措置及び検証方法の設定、記録の作成）に則った高度な衛生管理方法です。

### 【H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理】

小規模事業者等が取り組む衛生管理で、厚生労働省が確認した手引書を参考に、取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じ、H A C C Pを簡略化して行うことができます。



**【パラオキシ安息香酸メチル】**

日本では使用できませんが、カナダ、ドイツ、スイス、スウェーデン、デンマーク、タイ、フィリピン、香港、台湾などの国で使用が認められています。1日あたりの摂取許容量は、体重1kgあたり10mg。

**【兵庫県食品衛生管理プログラム（県版HACCP）】**

食品の安全・安心を確保するシステムとして、HACCPの概念や食品ごとの履歴情報（生産環境、製造工程、流通状況、調理過程等）管理等を取り入れた認定基準を設定し、この基準をクリアしたプログラムを知事が認定する県独自の制度です。

**【フードチェーン】**

食品に係る生産、処理・加工、流通・販売の一連の過程をいいます。

**【腐 敗】**

食品の品質が微生物（細菌、ウイルス、カビ等）的に劣化することを意味します。

**【分別生産流通管理証明書】**

遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理し、その旨を証明する書類です。

**【変 敗】**

食品が化学的など、微生物以外の要因で劣化することを意味します。

**【ポストハーベスト】**

収穫後に防腐などの目的のために使用される農薬です。

**【保 留】**

と畜検査で精密に検査が必要な場合、食肉の出荷を検査結果が判明するまで制限することです。

**《ら》****【リスク】**

健康障害を与える危険性をいいます。

**【リスクコミュニケーション】**

食品の安全性に関する情報の提供や消費者、生産者、事業者等の意見交換の場を提供することにより、食品の安全性に関する正確な情報を関係者が共有しつつ、相互に意思疎通を図ることをいいます。