

令和8年度

徳島県食品衛生監視指導計画

(原案)

徳島県

目次

1	目的	P1
2	監視指導計画の期間	P1
3	監視指導及び検査体制	P1
4	重点的に実施する監視指導事業 (1) 食中毒防止対策 (2) H A C C Pに沿った衛生管理の徹底 (3) 輸入・輸出食品の安全性確保対策 (4) 適正な食品表示への対策	P2
5	その他の監視指導事業 (1) 食肉、食鳥肉等の衛生対策 (2) 食品に含まれる放射性物質対策 (3) 広域流通する食品対策 (4) 残留農薬対策 (5) 卸売市場の衛生対策 (6) 鶏卵の衛生対策 (7) 養殖魚の衛生対策 (8) 農水産物等直売所の衛生対策 (9) いわゆる「健康食品」対策 (10) 違反・苦情食品対策	P5
6	農林水産部との連携協力 (1) 食肉・食鳥肉の安全性確保 (2) 野生鳥獣肉（シカ肉・イノシシ肉）の安全性確保 (3) 農産物の安全性確保 (4) 水産物の安全性確保 (5) 輸出食品の安全性確保	P7
7	監視指導に係る他の機関との連携協力	P8
8	試験検査機能の強化	P8
9	監視指導及び収去検査の予定数 (1) 収去検査 (2) 監視指導数 (3) 夏期及び年末一斉監視	P8

(4) 盆前一斉監視	
(5) 給食施設一斉監視	
(6) 緊急監視	
(7) 年間監視指導計画	
10 食品等事業者の食品衛生自主管理の推進	P9
(1) H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理の推進	
(2) 自主検査の推進	
(3) 自主管理の支援	
(4) 食品衛生推進員の委嘱	
(5) 食品衛生責任者講習会の実施と充実	
11 県民との意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施	P9
(1) 県民からの意見聴取	
(2) 普及啓発事業	
(3) 報道発表	
12 人材の育成	P10
(1) 食品等事業者対象の講習会等の実施	
(2) 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等関係職員の研修	
(3) 試験検査関係職員の研修	
別紙 1 食品供給行程等の各段階における監視指導項目	P12
別紙 2 令和8年度 食品の収去等検査計画	P15
別紙 3 令和8年度 業種（施設）別の重要度別監視指導回数	P16
別紙 4 令和8年度 食品衛生監視指導実施計画	P17
別紙 5 令和8年度 自主衛生管理・普及啓発等に関する事業計画	P18
用語解説	P19

令和8年度徳島県食品衛生監視指導計画

1 目的

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、県民の食生活の安全の確保を図ることにより「徳島県食の安全安心推進条例¹」及び「徳島県食の安全・安心基本指針²」に定める県民の健康保護と安心で豊かな食生活の確保等徳島らしい食の安全・安心の推進に寄与するため、食品衛生法³第24条に基づき監視指導の実施に関する計画を策定します。

2 監視指導計画の期間

令和8年4月1日から令和9年3月31日まで

3 監視指導及び検査体制

食品衛生に係る事業方針の決定や企画調整機能を生活環境部安全衛生課に置くとともに、食品衛生法に基づく許認可事務及び監視指導については、東部保健福祉局及び総合県民局（以下、「保健所」という。）において、また、食品等の試験検査については保健所の試験検査担当、保健製薬環境センター及び食肉衛生検査所において実施します。

なお、農林水産行政を所管する農林水産部、また他の都道府県等他の機関と連携協力を図るとともに、食品等事業者による食品衛生自主管理を推進します。

（1）安全衛生課

- ア 監視指導計画及び各種施策の策定、公表
- イ 県民への食品衛生に関する情報の提供
- ウ 国、都道府県等及び府内関係各課との連絡調整
- エ 食品衛生推進員との連携調整
- オ 広域監視の調整
- カ 食品の放射性物質検査

（2）保健所

- ア 営業施設の許可・届出受理及び監視指導と収去検査等の実施
- イ 食中毒（疑いを含む）に係る調査及び検査
- ウ 違反食品、苦情食品等に係る調査及び検査
- エ 営業施設におけるHACCPに沿った衛生管理実施のための助言・指導
- オ 食品等事業者及び消費者等を対象とした食品衛生に係る講習会・研修会の実施及び食品衛生に係る情報の提供
- カ 食品衛生に係る相談の受付

（3）保健製薬環境センター

- ア 残留農薬及び食品汚染物質の検査
- イ 食中毒原因物質に係る検査
- ウ アレルギー物質等の検査

（4）食肉衛生検査所

- ア と畜検査及びと畜場並びに食鳥処理場の監視指導の実施
- イ 食肉・食鳥肉、養殖魚介類等の残留動物用医薬品検査及び微生物の検査
- ウ シカ肉・イノシシ肉のE型肝炎等モニタリング検査
- エ と畜場・食鳥処理場におけるHACCPに基づく衛生管理実施のための助言・指導

4 重点的に実施する監視指導事業

令和7年度における食中毒や違反発生状況等を踏まえ、次の事項について、特に重点をおいて監視指導を実施します。

I 食中毒防止対策

- ・ノロウイルスによる食中毒の防止対策
- ・カンピロバクターによる食中毒の防止対策
- ・食肉の生食及び加熱不足による食中毒の防止対策
- ・特定給食施設等における食中毒の防止対策

II HACCPに沿った衛生管理の徹底

- ・営業施設監視指導等における実施状況の確認
- ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の助言・指導

III 輸入・輸出食品の安全性確保対策

- ・残留農薬等の検査実施による輸入食品の安全性確保
- ・徳島県HACCP認証取得推進による県産輸出食品の安全性確保

IV 適正な食品表示への対策

- ・期限表示、アレルギー物質、保存方法、食肉の表示基準等の適正な表示の徹底

また、監視指導にあたっては、消費者、県民の視点に立つとともに、その地域の特性を踏まえ、「食品供給行程等の各段階における監視指導項目（別紙1）」に基づき次の対策を実施します。

（1）食中毒防止対策

全国的に発生件数及び患者数の多いカンピロバクター⁴やノロウイルス⁵による食中毒の予防対策を中心とし、重点的な監視、県民への情報提供等を行います。

ア 飲食店等施設の重点的監視

食中毒が発生しやすい業種及び食中毒発生時に大規模な患者の発生につながる大量調理施設⁶等に対し、重点的に監視指導を実施します。また、広域的な食中毒の発生状況を踏まえて、飲食店等に対して注意喚起と衛生管理の徹底を指導します。

特に、次の事項について監視等を行います。

（ア）ノロウイルス対策

毎年秋から冬にかけて、全国的にノロウイルスを中心とする感染性胃腸炎が流行し、同時期にノロウイルスによる食中毒の発生も増加しています。発生要因として、調理従事者の手指等を介した食品の二次汚染が多く認められることから、手洗いの励行・体調不良時の調理行為の禁止の徹底、調理施設の清掃・消毒、調理従事者を含む全従業員の健康状況の把握、二枚貝及びその他の食品の衛生的な取り扱い等について、監視指導・啓発を行います。

（イ）カンピロバクター対策

全国的にカンピロバクターによる食中毒が多発しており、県内においても加熱不十分な鶏肉が原因と推定される食中毒が毎年発生していることから、引き続き、飲食店等に対して食肉（生食用を除く。）は中心部まで十分に加熱して提供するよう指導を行います。

また、消費者に対して、県ホームページやリーフレット等により、家庭及び飲食店等でのカンピロバクター食中毒予防についての普及啓発を図ります。

(ウ) 食肉の生食又は加熱不足による食中毒防止対策

食肉の生食は、カンピロバクターをはじめ、腸管出血性大腸菌⁷、サルモネラ等の細菌やE型肝炎ウイルス及び寄生虫による食中毒のリスクがあります。特に牛肉については、生食用食肉の規格基準⁸が設定されており、生食用食肉を取り扱う施設には、食品衛生法施行規則別表第21に定める施設基準が適用されるとともに、保健所への届出が必要です。

また、牛の肝臓、豚肉及び豚の内臓については、生食用としての販売・提供が禁止されており、野生鳥獣肉についても、生食によるE型肝炎等が問題となっています。

これらのことから、生食用食肉を取り扱う施設に対し、規格基準の遵守と届出、生食用としての牛の肝臓、豚肉及び豚の内臓の販売・提供の禁止を徹底するとともに、規格基準の対象とならない牛の内臓（肝臓を除く。）、鶏肉（内臓を含む。）、シカ肉、イノシシ肉等についても、生食用としての販売・提供を自粛するよう指導を行います。

(エ) 特定給食施設⁹等における食中毒防止対策

子供や高齢者を対象とした給食による食中毒が発生した場合は、対象者の抵抗力が弱いため、多くの重症患者が発生する可能性があります。学校、老人福祉施設等の特定給食施設に対し、作業開始前や用便後の手洗いや体調不良者の管理等の一般的な衛生管理の徹底を原則としつつ、十分な加熱殺菌の実施や、野菜を加熱せずに提供する場合の次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌を徹底するよう指導を行います。

(オ) 弁当製造業者等における食中毒防止対策

弁当は、調理後直ちに喫食されないことから、原材料の仕入れから調理、盛り付けまでの衛生的な取扱い、配送中及び配送後の温度管理等、より高い衛生管理が求められます。従事者の健康チェックをはじめ、原材料の受け入れ確認や検食の保存を含めた自主衛生管理を徹底するとともに、必要に応じて時間まで期限表示を行うよう指導します。

また、飲食店におけるテイクアウトや宅配サービスについても、店内での喫食に比較して調理してから喫食までの時間が長くなることから、適切なメニューの選定、十分な加熱調理、調理済み食品の適切な温度管理等について徹底するよう指導するとともに、消費者に対して、購入後の温度管理と消費期限の遵守について啓発に努めます。

(カ) ふぐ毒・貝毒等のマリントキシン¹⁰対策

ふぐ毒・貝毒等のマリントキシンによる食中毒は、重篤化する事例が多く、散発事例が依然として認められることから、魚介類競り売り営業、魚介類販売業、飲食店等に対して、衛生確保や適正表示の徹底等について監視指導を行います。

特に、ふぐ毒による食中毒については、全国的にも消費者に未処理のふぐを販売または譲渡する事例が見受けられることから、「徳島県ふぐの処理等に関する条例¹¹」に基づき、ふぐの処理を行う者に対して試験を行い、免許を交付するとともに、有資格者が適切に処理したものが流通、提供されることにより、ふぐ毒による食中毒を防止します。

また、ふぐの素人調理による食中毒事例が全国で散発していることから、県ホームページ等により消費者に対する啓発を行います。

一方、貝毒については、農林水産部が行うモニタリング検査の結果、出荷自主規制措置等がとられた場合、農林水産部と連携の上、関係機関へ情報伝達を行うとともに、県民に対して潮干狩り自粛等を呼びかけ、貝毒による食中毒を防止します。

(キ) 有毒植物の誤食による食中毒防止対策

全国的にスイセンや毒キノコなどの有毒植物の誤食による食中毒が多発し、これらの多くは家庭で摂取されていることから、県民へ「食用と確実に判断できない植物は、絶対に採らない、食べない、売らない、人にあげない」ことをホームページ等で啓発するとともに、飲食店や産直市に対しても、確実に食用と判断できないキノコや野草を調理、販売等しないことを周知、指導することにより、有毒植物による食中毒を防止します。

（ク）寄生虫による食中毒防止対策

ヒラメに寄生するクドア・セプテンプンクタータ¹²、馬肉に寄生するサルコシスティス・フェアリー¹³、魚介類の内臓に寄生するアニサキス¹⁴などの寄生虫による食中毒が増加しています。特に、全国的にアニサキス食中毒が多発していることから、消費者及び食品等事業者に対し、食中毒の発生状況や予防対策等について啓発、指導を行います。

イ イベント等における食中毒防止対策

マルシェ（marche、市場）や日曜市などでは、テント等の簡易な施設において飲食物の調理・提供されることが多く、食中毒に関するリスク管理が重要となるため、イベントの主催団体に対して衛生に関する情報提供等を行うとともに、出店事業者には十分な加熱、適切な温度管理などの衛生指導を行います。

ウ 食中毒事故発生時における措置

関係機関との連携を図り、食中毒事故発生に伴う被害の拡大を防止し、食中毒発生の原因・感染経路の究明、再発の防止に努めます。食中毒の原因施設が判明した場合には、食品衛生上の危害の拡大を防止するため、食品衛生法第69条の規定に基づき報道機関に公表するとともに、県民に対してホームページにより情報提供を行います。

また、食中毒事件の広域性や重大性等に応じ、一般社団法人徳島県医師会及び関係医療機関へ情報を提供する等、「徳島県食の安全・安心基本指針」に定める危機管理の徹底に努めます。

さらに、複数の都道府県等に関係する広域的な食中毒事案が発生した場合は、食品衛生法に規定される広域連絡協議会において、食中毒の原因調査及び必要な情報を共有し、広域にわたる食中毒患者等の発生・拡大の防止を図るとともに、平常時から関係機関との連絡及び連携体制の整備に努めます。

（2）HACCP¹⁵に沿った衛生管理の徹底

食品等事業者は、食品衛生法に基づく公衆衛生上必要な措置に関する基準に従い、HACCPに沿った衛生管理に取り組むこととされています。今年度中にはほぼ全ての営業施設が改正食品衛生法に基づく許可となり、HACCPに基づく衛生管理も定着することから、営業許可の継続手続や食品営業施設への立入時には、取組が不十分な食品営業施設については、適切な運用ができるよう助言・指導を行い、HACCPに沿った衛生管理の徹底に努めます。

（3）輸入・輸出食品の安全性確保対策

ア 輸入食品対策

食品流通のグローバル化に伴い、農畜水産物をはじめとする輸入食品が県内に多く流通しています。このことから、輸入食品の安全確保を図るため、情報収集に努めるとともに、県内に流通する輸入農産物及びその加工品の残留農薬、ポストハーベスト農薬¹⁶等の検査や輸入畜水産物の残留動物用医薬品等の検査を計画的に行います。

イ 県産輸出食品の安全性確保

食品等事業者に対して、徳島県衛生管理認証（徳島県HACCP認証）の取得を推進し、安全性の付加価値による事業者の競争力強化を図り、県産品の国内外への販路拡大に寄与するとともに、輸出食品の安全性確保に努めます。

また、輸出食品取扱施設に対する監視指導及び輸出食品に対する衛生証明書の発行を行います。

(4) 適正な食品表示への対策

消費者庁との連携のもと食品に関する「リスクコミュニケーション¹⁷の推進」など、更なる「食の安全安心」に取り組みます。

食品表示法¹⁸などの複雑な食品表示制度を正しく理解し、製造者及び販売者等が適正な表示を行えるよう、制度の周知を図るとともに、迅速、的確な相談・指導ができる相談窓口の充実に努めます。

また、食品衛生法及び徳島県食品表示の適正化等に関する条例により全ての食品事業者を把握し、指導を徹底するとともに、県産表示食品のトレーサビリティ制度の更なる普及・推進を行うなど、食品表示や食品衛生の自主的な取組を推進します。

さらに、「食品表示Gメン」等による監視強化や、関係機関との連携を強化し、合同監視を実施することにより、食品の表示について点検し、表示違反の発見及び排除に努めます。

特に、次の食品の安全性に重要な影響を及ぼす事項について、適正な表示を徹底するよう指導します。

ア 期限表示

期限表示は、食品ロスの削減に大きく影響を与える項目であり、消費者が食品の安全を確認する際に不可欠であることから、製造及び加工に関する記録等と、その科学的・合理的根拠の有無を確認します。

あわせて、製品の期限設定の一覧とその根拠が製造所等に備え付けてあるかを確認します。

イ アレルギー物質¹⁹表示

県内においても、アレルギー物質表示の記載漏れにより、食品の回収事案が発生しているため、健康被害防止の観点から、アレルギー物質の適正表示について、製造者及び加工者による使用原材料の確認及び点検を徹底させるとともに、必ず表示するよう指導を行います。

また、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにも関わらず、アレルギー物質等が意図せず混入してしまう事例（コンタミネーション²⁰）の防止対策の徹底、あるいは、注意喚起表示を指導します。

ウ 保存方法

食品は表示された方法で保存された場合において、期限までの安全性が確保されることから、販売店等において、適切に温度管理がされているか確認を行います。また、保存基準が定められている食品については、適切な表示ができているか確認します。

エ 食肉の表示基準等

生食用食肉については、生食用食肉を取り扱う施設に対して表示基準の情報提供と監視指導を行います。

また、調味料を注入したり、食肉片を結着させ成型した食肉等については、飲食する際に十分に加熱を要する旨の表示を行うなど、個別に表示基準が定められている食品については、適正に表示されるよう指導します。

5 その他の監視指導事業

(1) 食肉、食鳥肉等の衛生対策

ア 食肉及び食鳥肉の安全性確保

食肉及び食鳥肉の安全確保を図るため、と畜検査（BSE²¹スクリーニング検査を含む。）や高病原性鳥インフルエンザ²²等の家畜伝染病の排除等を行うとともに、と畜場及び食鳥処理場における微生物（腸管出血性大腸菌等）汚染調査、残留動物用医薬品検査、処理施設の監視指導を実施します。

イ と畜場及び食鳥処理場におけるHACCPに基づく衛生管理

県内のと畜場及び食鳥処理場においてHACCPに基づく衛生管理の徹底を指導し、食肉・食鳥肉に起因する食中毒の発生防止を図るとともに、徳島県衛生管理認証（徳島県HACCP認証）の推進により、安全性を付加価値とした県産食肉・食鳥肉の安全安心ブランドの確立を図ります。

また、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律²³による認定要件適合施設を目指すとともに畜場及び食鳥処理場については、認定に向けた衛生管理の推進を指導します。

ウ 野生鳥獣肉（シカ肉・イノシシ肉）の安全性確保

非加熱又は加熱不十分なシカ肉・イノシシ肉の喫食によるE型肝炎ウイルス感染事例も報告されていることから、これらを調理する際には、十分に加熱調理を行うよう、消費者及び食品事業者への啓発、指導を行います。また、これまでのモニタリング検査結果や「阿波地美栄処理衛生管理ガイドライン」に基づき、狩猟者や野生鳥獣肉の食肉処理施設²⁴に対し、衛生的な処理や自主検査及び記録の保管について指導を行います。

また、飲食店などの食品事業者に対して、食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用的徹底を指導します。あわせて、衛生的な搬入や処理が行われている処理施設を「阿波地美栄処理衛生管理施設」として認証し、自主衛生管理力の向上を図ります。

（2）食品に含まれる放射性物質²⁵対策

野生の鳥獣肉や山菜など、他の自治体で食品中の放射性物質の基準値²⁶を超えた品目を中心に検査対象を選定し、放射性物質検査を実施します。

（3）広域流通する食品対策

食品製造施設におけるHACCPに沿った衛生管理の取組状況について監視指導を行うとともに、県内に流通する広域流通食品について、収去検査²⁷を実施します。

また、違反等が判明した場合には、関係機関及び関係自治体と速やかに情報共有を図り、連携して当該品の流通防止等の措置を講じます。

（4）残留農薬対策

県内の特産品をはじめ、県内に流通する国産及び輸入農産物、農産加工品について、残留農薬検査を実施するとともに、迅速かつ高感度な検査方法の確立を図ります。

（5）卸売市場の衛生対策

市場に流通する食品の安全性を確保するため、流通拠点である卸売市場における鮮魚介類、農産物等の取扱いに対する監視指導に努めます。

（6）鶏卵の衛生対策

鶏卵の安全確保を図るため、関係団体と情報共有及び連携を図るとともに、卵選別包装施設の指導を行い、サルモネラ食中毒等の発生防止に努めます。

（7）養殖魚の衛生対策

残留動物用医薬品の検査を行うとともに、養殖魚の汚染実態把握のため各種残留有害物質（PCB、TBTO、TPTC²⁸等）検査を実施します。

（8）農水産物等直売所の衛生対策

農水産物等直売所の監視を行うとともに、出荷している生産者及び製造者に対し、衛生的な食品の取扱い、食品添加物の適正使用及び適正表示の徹底について指導します。

（9）いわゆる「健康食品」対策

食品衛生法施行規則が改正され、令和6年9月から、機能性表示食品の届出者及び特定保健用食品に係る許可を受けた者は、当該食品による健康被害の情報を消費者等から受け付けた場合には、速やかに、都道府県知事等へ情報提供することが義務化されたことから、いわゆる「健康食品」の製造等事業者に対して、適切な衛生管理の実施や製造基準告示を遵守した製造について指導を行うとともに、健康被害情報の収集や健康被害の発生及び拡大のおそれがある旨の情報を得た場合の適切な対応について周知を行います。

また、消費者に対して、ホームページ等を活用し、いわゆる「健康食品」により健康被害が発生した場合の早期の受診勧奨及び保健所への相談等について周知啓発を図ります。

(10) 違反・苦情食品対策

違反食品や苦情食品等の発生を未然に防止するため、生産から消費に至る各過程について関係機関による監視指導を実施します。特に、異物混入事例が後を絶たないことから、従事者や施設設備等の衛生管理を十分に行うなどの異物混入防止対策を徹底するよう指導します。

ア 違反食品発生時の対応

食品衛生法に違反する食品、添加物、器具、容器包装等の製造・販売等を行った事業者に対して、原因究明及び再発防止策を指示するとともに監視指導を強化します。また、食品等事業者が食品衛生法第58条又は食品表示法第10条の2に規定する自主回収に着手した場合は、届出を受理し、国に報告するとともに、当該品が迅速かつ的確に市場から排除されるよう必要な指導を行います。

また、事件の広域性や重大性に応じて、違反内容や製造者氏名等を迅速に報道機関に公表します。

イ 苦情食品発生時の対応

県民から寄せられた食品等への異味・異臭、異物混入等の苦情・相談に対しては、迅速かつ的確に調査を実施し、その原因を究明します。

また、苦情食品を発生させた事業者に対しては、改善措置を指示するとともに、再発防止等を目的として監視指導を行います。

特に、有症苦情については、微生物検査等を積極的に実施します。

ウ 食品等事業者による自主回収（リコール）への対応

食品等事業者から自主回収の届出があった場合は、消費者へ速やかに情報提供を行い、当該食品等による健康被害の発生を防止します。また、必要に応じて製造所等へ立入を行い、衛生管理の改善や再発防止について指導を行います。

6 農林水産行政との連携協力

(1) 食肉・食鳥肉の安全性確保

食肉・食鳥肉の安全性確保のため、家畜や家きんの病歴や動物用医薬品の投与歴及び牛個体識別等の情報を農林水産部と共有し、連携を図ります。

また、腸管出血性大腸菌等の微生物汚染状況についても、農林水産部に情報を提供し、生産段階における汚染防止を図ります。

さらに、「GAP²⁹ + HACCP」の導入を推進し、農場から食卓までの一貫した衛生管理を図ります。

(2) 野生鳥獣肉（シカ肉・イノシシ肉）の安全性確保

シカ肉・イノシシ肉については、農林水産部と連携しつつ、阿波地美栄処理衛生管理ガイドラインに沿った適切な処理加工、適正な表示及びトレーサビリティシステムを導入している食肉処理施設を認証する「阿波地美栄処理衛生管理施設認証制度」を推進し、安全性の確保を図ります。

（3）農産物の安全性確保

農産物の安全性確保のため、生産段階において食品安全規制に違反していると疑われる場合は、農林水産部に情報提供を行います。

（4）水産物の安全性確保

水産物の安全性確保のため、特に漁港や魚介類競り売り施設における衛生管理の指導、適正表示等を推進する必要がある場合は、農林水産部と連携して監視指導を実施します。

また、生産段階において食品安全規制に違反していると疑われる場合は、農林水産部に情報提供を行います。

なお、貝毒については、農林水産部が行うモニタリング検査の結果、出荷自主規制措置等がとられた場合、農林水産部と連携の上、関係機関へ情報伝達を行います。

（5）輸出食品の安全性確保

輸出食品の安全性確保のため、食品を輸出する施設等について農林水産部と情報共有し、連携を図るとともに、輸出食肉の認定施設を目指すと畜場等について認定に向けた衛生管理の推進を指導します。

7 監視指導に係る他の機関との連携協力

広域流通食品及び輸入食品等の違反を発見した場合や複数の都道府県等が関係する広域にわたる食中毒の発生時には、必要に応じ広域連携協議会等において調査や情報共有を行い連携を図るとともに、広域食中毒等の発生を防止するために必要な対策について協議します。

8 試験検査機能の強化

試験検査機能を強化充実するため、調査研究の推進、検査技術の向上等必要な体制の整備を図るとともに、「食品検査施設における検査等の業務管理要領」に規定する内部点検の実施、外部精度管理調査³⁰の受験等により試験検査の信頼性の確保に努めます。

さらに、「食品中に残留する農薬等に関する試験法の妥当性評価ガイドライン³¹」に基づき、食品の多様性等に配慮した妥当性評価を実施します。

9 監視指導及び収去検査の予定数

（1）収去検査

試験検査実施機関において、「令和8年度 食品の収去等検査計画（別紙2）」の各表を目標に実施します。

なお、収去検査の対象となる食品の選定に当たっては、過去の違反状況、他の自治体の検査状況、消費者の関心等についても勘案し決定します。

（2）監視指導数

食品等事業者の業種（施設）ごとの監視指導については、過去の食中毒の発生状況、製造・調理・流通・販売される食品の流通の広域性、規模、取扱食品の特殊性、危害の重要度により5つのランクに分類し、「令和8年度 業種（施設）別の重要度別監視指導回数（別紙3）」に基づき実施します。

なお、保健所長（東部保健福祉局副局長及び各総合県民局保健福祉環境部副部長）が必要と認める場合にあっては、その地域の状況に応じた監視指導回数等を設定することとしま

す。

(3) 夏期及び年末一斉監視

細菌性食中毒が多発しやすい夏期及び食品流通量が増加する年末において、食中毒の発生や違反の状況、厚生労働省の方針等を踏まえ監視指導を重点的に実施します。

(4) 盆前一斉監視

阿波おどり期間中は、県外から多数の人が訪れる事から、事前に飲食店営業施設への立入り指導を重点的に実施するとともに、市場、宿泊施設、量販店、土産物店等への食中毒予防啓発及び表示違反食品等の排除に努めます。

(5) 納食施設一斉監視

細菌性食中毒防止対策として4~6月に学校等、また、ノロウイルスによる食中毒防止対策として10~2月に社会福祉施設等の集団給食施設に対して、監視指導を重点的に行います。

(6) 緊急監視

健康被害の発生や、国・都道府県等からの有害食品等の発見の通報があった場合には、関係機関と連携し緊急的排除及び原因施設の緊急監視を行います。

(7) 年間監視指導計画

「令和8年度食品衛生監視指導実施計画（別紙4）」に基づき実施します。

10 食品等事業者の食品衛生自主管理の推進

(1) H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理の推進

多種多様にわたる食品等事業者に対して、引き続きHACCPの考え方を取り入れた衛生管理について全営業施設への定着指導を行うとともに、HACCPに沿った衛生管理の徹底のため、一般社団法人徳島県食品衛生協会と連携し、事業所への細やかな助言を行う「HACCPアドバイザー」による巡回指導を実施します。

(2) 自主検査の推進

食品等事業者が実施する原材料及び製品の自主検査について、必要な助言を行います。

(3) 自主管理の支援

一般社団法人徳島県食品衛生協会に食品衛生推進員³²が行う食品関係営業施設を対象とした巡回指導を委託し、食品事業者が自ら行う食品衛生自主管理の推進を支援します。

(4) 食品衛生推進員の委嘱

食品衛生推進員を委嘱するとともに、一般社団法人徳島県食品衛生協会が実施する食品衛生指導員等研修会の開催に協力し、食品衛生知識の向上を支援します。

(5) 食品衛生責任者³³講習会の実施と充実

一般社団法人徳島県食品衛生協会に食品衛生責任者養成講習会及び定期的な実務講習会の実施を委託し、営業施設の衛生管理や食の安全に関する新たな知見を習得する機会を提供して資質の向上を図ります。

11 県民との意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施

「徳島県食の安全安心審議会³⁴」の開催、食品に関するリスクコミュニケーションの推進のほか、食品関連の情報を隨時提供します。

(1) 県民からの意見聴取

「徳島県食の安全安心審議会」の開催や「徳島県食品衛生監視指導計画（原案）」に関するパブリックコメントの募集を通じて、県民の意見等の施策への反映を図ります。

(2) 普及啓発事業

広く食に関する危害の情報収集に努め、飲食に起因する危害の発生を防止するため、幅広い年代に伝わるように情報提供し、食品衛生に関する知識の普及啓発に努めます。

ア ホームページ、メール等による情報提供

「食の安全安心情報ポータルサイト」や「すだちくんメール」等で、県内での食中毒発生情報や食品回収情報等を随時提供します。

イ 広報媒体の作成

安全衛生課、保健所等が作成するパンフレット等の広報媒体等により、県民への情報提供に努めます。

また、食品衛生推進員との連携により、広く県民への情報提供を図ります。

ウ 講習会の実施

保健所における講習会等の開催を通じて、正しい食品衛生知識の普及啓発・実践活動の支援を行います。

エ 意見交換会等の開催

関係機関と連携し、食品衛生知識の普及啓発に努めるとともに、消費者、食品等事業者の相互理解を深めるため、シンポジウム、意見交換会等を開催します。

(3) 報道発表

ア 緊急発表

食中毒等の食品関連事故のうち、緊急発表が必要な案件について公表基準に基づき報道機関への情報提供を行います。

イ 監視指導計画実施結果等の公表

前年度の監視指導計画の実施結果を公表するとともに、夏期及び年末一斉監視についても、別途その結果を公表します。

ウ 監視指導計画の公表

食中毒及び違反の発生状況並びに社会状況等を踏まえ、次年度の監視指導計画を策定し、公表します。

12 人材の育成

食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関するものとして、「令和8年度自主的衛生管理・普及啓発等に関する事業計画（別紙5）」に基づき次の講習会等を開催します。

(1) 食品等事業者対象の講習会等の実施

ア 食品衛生責任者養成等講習会

食品衛生責任者等、飲食店をはじめとする食品等事業に携わる関係者に対する講習会を開催し、資質の向上を図ります。

イ 食品衛生推進員等研修会

食品衛生推進員等に対する研修会を開催し、食品衛生に関する最新の情報や HACCP

に関する知識の習得など資質の向上を図ります。

ウ ふぐ処理師免許に係る講習会

徳島県ふぐの処理等に関する条例に基づき、ふぐの衛生的な取扱い等に関する講習会を開催し、ふぐ処理師免許の取得及び更新を目的とする者の資質の向上を図ります。

エ 野生鳥獣肉（シカ肉・イノシシ肉）衛生処理講習会

シカ、イノシシ等の野生鳥獣の狩猟者や食肉処理施設の食品衛生責任者等に対し、シカ肉・イノシシ肉の衛生的な処理に関する講習会を開催し、資質の向上を図ります。

オ 生食用食肉取扱認定講習会

生食用食肉取扱施設の従事者や生食用食肉の取扱いを始めようとする者に対し、生食用食肉の規格基準及び食肉の衛生的な取扱いに関する講習会を開催し、受講者を生食用食肉取扱者として認定するとともに、資質の向上を図ります。

（2）食品衛生監視員³⁵、と畜検査員³⁶、食鳥検査員³⁷等関係職員の研修

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、高度な技術、最新の知見、法令の内容、HACCPに係る教育を行うため研修会等を開催しています。

また、厚生労働省や関係機関の開催する研修会等に職員を派遣して資質の向上を図ります。

（3）試験検査関係職員の研修

検査の信頼性確保を図るため、各種試験検査に関する研修会を開催し、検査技術及び資質の向上に努めます。

また、厚生労働省や関係機関の開催する研修会等に職員を派遣して資質の向上を図ります。

食品供給行程等の各段階における監視指導項目

1 法遵守の徹底

- (1) 腐敗・変敗、有害物質の混入、病原微生物による汚染、又は不潔、異物の混入等により人の健康を損なうおそれがある食品、食品添加物又は器具容器包装の販売等の禁止（食品衛生法（以下「法」という。）第6条、第16条）
- (2) 指定外添加物等の販売等の禁止（法第12条）
- (3) 規格又は基準が定められた食品若しくは添加物、又は器具若しくは容器包装の規格等の遵守（法第13条、第18条）
- (4) 基準が定められた表示の遵守（食品表示法第5条、法第19条）
- (5) 食品の取扱い、公衆衛生上必要な措置の基準及び営業施設に係る基準の遵守（法第50条、第51条、第52条、第54条）
- (6) と畜場の構造設備の基準及び獸畜のとさつ又は解体を行う場合の公衆衛生上必要な措置の基準の遵守（と畜場法第5条、第6条、第9条）
- (7) 食鳥処理場の構造及び設備の基準及び公衆衛生上必要な措置の基準の遵守（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第5条、第11条）

2 製造段階等の監視指導

- (1) 製造、加工及び調理の各段階において、一般的衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理の取組状況を確認するとともに、適切な運用ができるよう助言・指導を行う。
- (2) 取扱食品に係る仕入元、製造又は加工状況、出荷又は販売先、廃棄食品等に関する記録及びその保存状況を確認する。
- (3) 食品等に起因する衛生上の問題が発生した場合において、当該製品を適切に回収するための責任体制、回収方法等整備状況を確認する。
- (4) 大規模調理施設（概ね同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上調理する食品等事業者の施設をいう。以下同じ。）及び大規模調理施設に該当しない施設であっても高齢者、児童等が主に利用する施設である老人福祉施設、学校給食施設等に関しては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき重点的に監視指導を実施する。

3 食品群別の監視指導

- (1) 食品一般
 - ア 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
 - イ 添加物を使用して製造又は加工した食品の添加物検査の実施
 - ウ 製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底
 - エ 製造者及び加工者による製造段階及び加工段階における低温保管等の温度管理の徹底
 - オ アレルギー物質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
 - カ HACCPに沿った衛生管理について、衛生管理計画及び手順書並びに衛生管理の実

施状況記録の適切な作成・保存

(2) 食肉、食鳥肉及び食肉製品

ア と畜場及び食鳥処理場

- (ア) 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
- (イ) 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
- (ウ) 枝肉、中抜きと体³⁸等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施
- (エ) と畜場及び食鳥処理場における食肉及び食鳥肉の残留動物用医薬品等検査の実施
- (オ) 認定小規模食鳥処理施設³⁹における処理可能羽数の上限の遵守の徹底
- (カ) 輸出食肉認定制度による認定に向けた衛生管理の推進
- (キ) HACCPに基づく衛生管理の徹底

イ 食肉処理業

- (ア) 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底
- (イ) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
- (ウ) 食肉の加工、保存工程における温度管理や衛生的な取扱い等の徹底
- (エ) 原材料受入れ時の残留動物用医薬品の検査結果の確認等による原材料の安全性確保の徹底
- (オ) 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
- (カ) 生食用食肉取扱施設の届出、規格基準に適合しない食肉の生食用としての販売禁止及び適正表示の徹底
- (キ) 輸出食肉認定制度による認定に向けた衛生管理の推進
- (ク) シカ肉・イノシシ肉等処理施設における衛生対策の徹底

ウ 食肉製品製造業

- (ア) 製造施設における微生物汚染の防止の徹底
- (イ) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
- (ウ) 食品等事業者による原材料受入れ時の残留動物用医薬品の検査結果の確認等による原材料の安全性確保の徹底

エ 食肉販売業

- (ア) 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
- (イ) 生食用食肉取扱施設の届出、規格基準に適合しない食肉の生食用としての販売禁止及び適正表示の徹底
- (ウ) 加熱用等の適正表示の徹底

オ 飲食店営業及びそぞざい製造業

- (ア) 枝肉及びカット肉の原材料管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
- (イ) 加熱調理の徹底
- (ウ) 腸管出血性大腸菌等食中毒原因微生物による二次汚染防止の徹底
- (エ) 生食用食肉取扱施設の届出、規格基準に適合しない食肉の生食用としての提供禁止及び適正表示の徹底
- (オ) 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底

(3) 乳及び乳製品

ア 乳処理業及び乳製品製造業

- (ア) 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

- (イ) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
- (ウ) 食品等事業者による原材料受入れ時の残留動物用医薬品の検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底

(4) 食鳥卵

- ア 液卵製造業及び卵選別包装業
 - (ア) 低温保管等温度管理の徹底
 - (イ) 破卵等の検卵の徹底

(5) 水産食品（魚介類及び水産加工品）

- ア ふぐ処理施設、魚介類販売業、魚介類競り売り業
 - (ア) ふぐ処理師免許取得及びふぐ処理施設の届出等、条例等の遵守の徹底
 - (イ) ふぐの衛生的な処理及び適正表示の徹底
 - (ウ) 消費者に対する未処理のふぐの販売や譲渡の防止を徹底
- イ 魚介類販売業、飲食店営業、そうざい製造業、魚肉ねり製品製造業及び水産製品製造業等
 - (ア) 原材料受入れ時の残留動物用医薬品、微生物等検査結果の確認等による原材料の安全性確保の徹底
 - (イ) 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
 - (ウ) 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底

(6) 野菜、果実、穀類、豆類、茶等及びこれらの加工品

- ア 生産者（農林水産部との連携による監視指導）
 - (ア) 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
 - (イ) 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
 - (ウ) 穀類、豆類等の収穫時の衛生対策の推進
- イ 製造及び加工者（そうざい製造業及び漬物製造業等）
 - (ア) 漬物の製造について、衛生規範に準じた衛生管理の徹底
 - (イ) 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底
 - (ウ) 食品等事業者による原材料受入れ時の残留農薬検査結果の確認等による原材料の安全性の確保の徹底
- ウ 飲食店営業及び販売業者
 - (ア) 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底
 - (イ) 残留農薬、汚染物質等の検査結果の確認の徹底

令和8年度 食品の収去等検査計画

(安全衛生課が実施する検査)

食品分類	検査の内容	予定検体数
一般食品	放射性物質検査	20
合計		20

※検査については外部委託

(保健所が実施する検査)

食品分類	検査の内容	予定検体数
魚介類その加工品	微生物検査、理化学検査	90
冷凍食品	微生物検査、理化学検査	10
肉、卵類加工品	微生物検査、理化学検査	95
乳製品	微生物検査	10
アイスクリーム類	微生物検査	5
穀類その加工品	微生物検査、理化学検査	100
野菜果物類その加工品	微生物検査、理化学検査	400
菓子類	微生物検査、理化学検査	120
清涼飲料水	微生物検査、理化学検査	15
酒精飲料	理化学検査	5
缶詰瓶詰食品	微生物検査、理化学検査	10
その他の食品	微生物検査、理化学検査	400
合計		1,260

(保健製葉環境センターが実施する検査)

食品分類	検査の内容	予定検体数
農産物、農産物加工品	残留農薬検査、理化学検査	130
食肉、食鳥肉	残留農薬検査	15
養殖魚介類	残留有害物質検査	10
合計		155

(食肉衛生検査所が実施する検査)

食品分類	検査の内容	予定検体数
食肉、食鳥肉	微生物検査	650
食肉、食鳥肉	残留動物用医薬品検査	200
シカ肉・イノシシ肉	微生物検査、放射性物質検査	50
養殖魚介類	残留動物用医薬品検査	10
合計		910

令和8年度 業種（施設）の重要度別監視指導回数

標準監視指導回数		業種（施設）
A	2回／年	前年度に行政処分を受けた施設
		飲食店営業（1回300食以上又は1日750食以上の仕出し、弁当、旅館、ホテル等）
		乳処理業
		乳製品製造業
		食肉製品製造業
		生食用食肉取扱施設
		複合型そうざい製造業
		複合型冷凍食品製造業
		食肉処理業（シカ肉、イノシシ肉等処理施設に限る）
B	1回／年	特定給食施設（1回300食以上又は1日750食以上調理する学校、社会福祉施設等）
		飲食店営業（A以外の仕出し、弁当）
		菓子製造業（給食用製パン事業者に限る）
		漬物製造施設（工場形態のもの）、漬物製造業（工場形態のものに限る）
		そうざい製造業
		魚肉ねり製品製造業、水産製品製造業（工場形態のものに限る）
		食肉処理業（A及びEに該当する施設を除く）
		食品の冷凍又は冷蔵業（輸出水産食品取扱い施設に限る）
		魚介類販売業（輸出水産食品取扱い施設に限る）
		魚介類競り売り営業
		アイスクリーム類製造業（ソフトクリーム製造機を除く）
		清涼飲料水製造業
		食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業
		添加物製造業
		液卵製造業
C	1回／2年	特定給食施設（B以外の学校、社会福祉施設等）
		菓子販売業（Bに該当するものを除く）、あん類製造業
		食肉販売業（届出営業を除く）
		魚介類販売業（特殊営業及び届出営業を除く）
		醤油製造業、みそ製造業、みそ又はしょうゆ製造業
		飲食店営業（一般食堂・レストラン、A以外の旅館業）
		缶詰又は瓶詰食品製造業、密封包装食品製造業
		豆腐製造業
		ソース類製造業
		食品の冷凍又は冷蔵業（輸出水産食品取扱い施設を除く）、冷凍食品製造業
		納豆製造業
		めん類製造業、麵類製造業
		水産製品製造業（Bに該当するものを除く）
		漬物製造業（Bに該当するものを除く）
D	1回／5年	酒類製造業
		飲食店営業（上記以外及び特殊営業）、喫茶店営業
		魚介類販売業（特殊営業）
		アイスクリーム類製造業（ソフトクリーム製造機）
		菓子製造業（特殊営業）
		集乳業
		氷雪製造業
E	隨時	調理機能を有する自動販売機による営業
		食品の小分け業
		届出営業
		と畜場
		と畜場併設食肉処理業
		食鳥処理場
		食鳥処理場併設食肉処理業

令和8年度 食品衛生監視指導実施計画

保健所監視指導	保健所ごとに施設の設置状況に応じて重点監視指導を実施する	令和8年度 食品衛生監視指導実施計画											
		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
保健所監視指導	①保健所ごとに施設の設置状況に応じて重点監視指導を実施する												
保健所監視指導	特定給食施設（学校等）※1												
保健所監視指導	夏期、盆前食品一斉監視												
保健所監視指導	年末食品一斉監視												
保健所監視指導	特定給食施設（保育所、社会福祉施設等）※1、2												
保健所監視指導	HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認・助言指導												
保健所監視指導	食品表示法に基づく表示指導（添加物、期限表示、保存方法、アレルゲン等の衛生事項）												
保健所監視指導	新規営業許可、継続許可施設の監視指導												
保健所監視指導	農産物の残留農薬検査、魚介類の各種有害物質検査等												
保健所監視指導	食中毒発生時における病因物質調査等												
保健所監視指導	ヒ畜検査、ヒ畜場及び食鳥処理場等の監視指導（HACCPに基づく衛生管理等）												
食肉衛生検査所	食肉、食鳥肉の残留抗菌性物質等の検査												
安全衛生課	放射性物質検査												
※1 現場簡易検査を実施													
※2 ノロウイルスによる食中毒防止対策指導													

令和8年度 自主衛生管理・普及啓発等に関する事業計画

自主管理の推進事業	食品衛生推進員事業	安全衛生課 巡回指導（委託） 食品衛生責任者養成、 実務講習会	4月 ○委嘱 ○食品衛生推進員への助言、協力 ○養成・実務講習会への講師派遣	5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月
	食品衛生推進員、 食品衛生指導員研修会	安全衛生課 保健所	○食品衛生推進員・指導員合同研修会 ○云達講習会	
	食品衛生指導員養成講習会	安全衛生課 保健所	○食品衛生協会主催講習会への講師派遣	
	安全衛生課	安全衛生課 保健所	○ホームページによる情報提供（随時） ○パンフレット等啓発資料の作成	
普及啓発事業	安全衛生課	安全衛生課 保健所	○消費者懇談会への講師派遣 ○食品衛生講習会への講師派遣 ○地域住民に対する消費者啓発及び食品衛生相談 ○ホームページによる情報提供（随時）	
	住民の意見反映	食の安全安心審議会 監視指導計画に対する意見聴取	○審議会 ○前年度監視指導結果公表 計画案へのパブリックコメント○	次年度計画の公表○
	人材の育成（監視員等研修）	食品衛生監視員研修会 食肉、食鳥肉衛生技術研修会等	○新任研修会 ○四国研修会 ○第1回	○県内研修会 ○食鳥処理 ○第2回 管理者研修会
本庁行政組織の連携		危機管理連絡会議等 (農林水産部、保健福祉部、 教育委員会、等)	○隨時情報共有	

用語解説

(本文中右肩に数字のある用語の解説)

※1

【徳島県食の安全安心推進条例】

食の安全安心の確保に関し、基本理念を定め、県や事業者の責務、消費者の役割を明らかにするとともに、総合的で計画的な施策を推進することにより、県民の健康の保護等を図ることを目的として、平成17年12月に制定された。

※2

【徳島県食の安全・安心基本指針】

消費者の健康保護を最優先に、生産から消費に至る一貫した食品の安全安心対策を総合的に推進していくため、県が講じる施策の基本的考え方や方向性を示したもので、平成17年10月に策定された。

※3

【食品衛生法】

飲食に起因とする危害の発生を防止するとともに、国民の健康保護を図ることを目的とした法律。この目的を達成するため食品、添加物等について規格や基準を設けて規制を行うとともに、これらが適正になされているかの確認のため、監視指導や食品の検査を実施している。また、違反食品や食中毒発生時には、被害の拡大防止等のため、違反品の回収、廃棄や営業の禁止・停止等の処分が行えるよう規定されている。

平成30年6月13日に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、令和3年6月1日に完全施行された。

※4

【カンピロバクター】

カンピロバクターは、以前から家畜の流産や動物の下痢の原因菌として注目されていたが、本菌種の *C.jejuni* 及び *C.coli* による人の下痢または腸炎が報告されている。本菌を保菌した家畜や家きんの糞便で汚染された食肉、生乳や水を介しての経口感染や動物・人から人への直接接触感染がある。潜伏期間は平均2~7日で、感染後腸管粘膜に侵入し、下痢、発熱、腹痛、おう吐、腸炎症状が現れる。また、カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合がある。

※5

【ノロウイルス】

ノロウイルスは、秋から冬にかけて多く発生する食中毒及び感染症の病因物質として報告されている。下水、河川、沿岸海域を汚染したノロウイルスは、カキ等の二枚貝に蓄積した後、これらの貝を加熱不十分のまま喫食すること等で人に感染する。また、ノロウイルスが付着した人の手指を介した食品の二次汚染が原因となる事例も多い。潜伏時間は24~48時間で、主症状は下痢、吐気、おう吐、腹痛、発熱（38℃以下）など。通常3日以内に回復する。

※6

【大量調理施設】

同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設。厚生労働省の衛生管理に関するガイドライン「大量調理施設衛生管理マニュアル」において、大量調理施設における重要管理事項が定められている。

※7

【腸管出血性大腸菌】

腸管出血性大腸菌は、毒素（ベロ毒素）を産出する大腸菌であり、代表的な血清型別にはO-157、O-26などがある。出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群を起こし、時には致死的な症状を引き起こす場合がある。保菌動物は牛などの家畜で、腸管に生息する。感染源としては、加熱が不十分な食肉のほか、二次汚染した生野菜、果物などの食品などがある。

※8

【生食用食肉の規格基準】

ユッケ、牛刺し、タタキ等として販売・提供される牛の肉（内臓を除く）に対して、器具の専用化、表面の加熱処理、生食用食肉に関する知識を持つ取扱者（認定生食用食肉取扱者等）の設置、製品の微生物検査等を義務づける規格基準。この規格基準に適合しない食肉は、ユッケ等としては販売・提供ができず、販売・提供した者には罰則も適用される。

※9

【特定給食施設】

特定給食施設とは、健康増進法において、特定かつ多数の者に対して、継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるものをいい、健康増進法施行規則により、継続的に1回100食以上、または1日250食以上の給食を提供する施設としている。

※10

【マリントキシン】

魚介類のもつ自然毒の総称。魚介類が様々な形で体内に蓄積した物質が原因で、フグ毒や貝毒など、様々なトキシン（毒素）が知られている。

※11

【徳島県ふぐの処理等に関する条例】

有毒部位の除去されていないふぐの販売・提供によるふぐの食中毒を防止するため、ふぐを処理する者の免許制度、食用のふぐの卸売を行う施設の届出制度や規制に違反した者への罰則を規定した徳島県の条例。

※12

【クドア・セプテン punctata (Kudoa septempunctata)】

ヒラメの筋肉に寄生する寄生虫で、嘔吐、下痢等の症状を起こす。これまで食中毒の原因物質として確認されていなかったが、平成23年6月に、厚生労働省はこれら寄生虫による症状を食中毒として認めた。

※13

【サルコシスティス・フェアリー (Sarcocystis fayeri)】

馬の筋肉に寄生する寄生虫で、嘔吐、下痢等の症状を起こす。これまで食中毒の原因物質として確認されていなかったが、平成23年6月に、厚生労働省はこれら寄生虫による症状を食中毒として認めた。

※14

【アニサキス】

寄生虫（線虫）の一種で、その幼虫（アニサキス幼虫）は、長さ2~3cm、幅は0.5~1mmくらいで、白色の少し太い糸のように見える。アニサキス幼虫は、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生し、激しい腹痛、恶心、嘔吐等の症状を起こす。

※15

【H A C C P (ハサップ)】

Hazard Analysis Critical Control Point の略称で、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（HA）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（CCP）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法。

※16

【ポストハーベスト農薬】

輸出農産物の輸送に時間要する場合に、カビの発生を防止する目的で収穫後の農産物に使用されるものなどがある。食品衛生法においては食品添加物に該当し、使用できる化学物質、対象食品及び残存量が定められている。

※17

【リスクコミュニケーション】

食品の安全に関する情報を公開し、消費者、生産者、事業者、学識経験者及び行政担当者が、食品に関するリスクを認識、分析する過程において得られた情報及び意見を相互に交換し、双方向の対話を図ろうとするもの。これにより、地域の消費者、生産者、事業者等の住民の意見を、食品衛生に関する施策に反映できる。

※18

【食品表示法】

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法（旧：農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）及び健康増進法の食品の表示に関する規定を包括的かつ一元的に統合し、法のもとに食品表示基準が定められた。平成27年4月1日施行。

※19

【アレルギー物質】

食物アレルギーを引き起こす食品のうち、特に発症数が多い、又はアナフィラキシー等の重篤な健康影響を起こすものについて食品表示法により表示が義務付けられている。

令和7年11月末現在、表示が義務付けられているものが8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）、表示を推奨されているものが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、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）ある。

※20

【コンタミネーション】

原材料としては使用していないにも関わらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。現行のアレルギー表示制度では、原材料として用いた場合にのみ表示義務を課しており、コンタミネーションについては表示義務がないことから、任意表示である注意喚起表示（例：本品製造工場ではそばを含む製品を生産しています）により対応している。なお、消費者の食品選択の可能性を不当に狭めるおそれがあるため、可能性表示（例：本品にはそばが入っている可能性があります）は禁止されている。

※21

【BSE（牛海綿状脳症：Bovine Spongiform Encephalopathy）】

細菌やウイルスではなく、牛に存在するプリオン蛋白が、病原性を獲得し異常となり、神経系の組織を破壊する病気。平成13年9月の国内初のBSE発生を受けて全国で検査体制が整備された。平成13年10月から国内で食肉処理されるすべての牛に対して、BSEの検査が実施されていたが、これまでの対策による効果が認められたことから、平成29年4月からは、スクリーニング検査の対象が、24か月齢以上の牛で神経症状が疑われるもの等に限定されている。この検査で陽性になった場合、国立感染症研究所等の国の機関で確認検査が実施され、陽性の場合は、専門家による確定診断が行われる。

※22

【高病原性鳥インフルエンザ】

鳥類がインフルエンザウイルスに感染して起こる病気を「鳥インフルエンザ」といい、発病する鳥類は家きん（ニワトリ、アヒル等）が主で、野鳥での発病は希である。鳥インフルエン

ザのうち感染した鳥類が死亡するなど、特に強い病原性を示すものを「高病原性鳥インフルエンザ」と呼ぶ。高病原性鳥インフルエンザ（H5N1）で、人が高濃度のウイルスに接触した場合、感染し重症化および死亡する事例が外国で報告されている。

※23

【農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律】

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、令和2年4月1日に施行された。

この法律において、輸出先国の政府機関が定める要件に適合する施設において生産等することが輸入条件として定められている農林水産物等について、国や都道府県等が適合施設を認定することができると規定されている。

※24

【野生鳥獣肉の食肉処理施設】

食品衛生法施行令第35条第9号に規定する食肉処理業として、食品衛生法施行条例第3条に定められた施設基準を満たし、狩猟等で捕獲したシカやイノシシを食肉用として処理する施設。

※25

【放射性物質】

放射線を出す能力を持つ物質。放射性物質は放射線を放出しながら、自然に減少する性質があり、元の量の半分まで減少する期間を半減期という。放射線は生物の細胞に様々な影響を及ぼすことから、食品を通じて放射性物質を体内に取り込むことが懸念されている。

※26

【食品中の放射性物質の基準値】

生涯摂取し続けても健康への影響がないよう、食品中に含まれるセシウムの上限を設定したもの。福島第一原子力の発電所の事故により放出された各種放射性物質の総量や、環境の汚染状況を踏まえ、セシウム以外の放射性物質による放射線の影響も含めて設定されている。一般食品100ベクレル/kg、乳幼児食品50ベクレル/kg、牛乳50ベクレル/kg、飲料水10ベクレル/kgである。

※27

【収去検査】

食品衛生法第28条に基づいて実施する食品等の検査をいう。食品関係営業施設に保健所等の食品衛生監視員が立ち入り、試験検査をするために必要最小限の食品等を無償で持ち帰ることができる。

※28

【P C B】【T B T O】【T P T C】

PCB (Polychlorinated biphenyl ポリ塩化ビフェニル) は、昭和43年に発生した「力ネミ油症事件」の原因物質の一つで、その後の調査で、広く環境を汚染していると同時に食品等も汚染していることが明らかになった。昭和47年にPCBは製造中止になったが、安定性が高く、分解されにくいため、自然界での長期間の残留性が問題になっている。

TBTO (Tributyltin oxide ビストリブチルスズオキシド)、TPTC (Triphenyltin chloride 塩化トリフェニルスズ) は有機スズ化合物で、船底や漁網の防汚剤（海藻や貝殻の付着を防ぐ薬剤）として使用されてきた。しかし、その有害性と海洋汚染が問題となったことから、平成元年12月に製造、輸入及び使用が禁止された。

※29

【G A P】

Good Agricultural Practice の略で、「農業生産工程管理」と訳される。畜産におけるGAPとは、農業生産活動の持続性を確保するため、食品安全・家畜衛生・環境保全・労働安全・アニマルウェルフェアに関する法令等を遵守するための点検項目を定め、これらの実施、記録、点検、評価を繰り返しつつ生産工程の管理や改善を行う取組みをいう。

日本版畜産GAPは、平成29年3月に公表された。

※30

【外部精度管理調査】

全国規模で同時期に同一の試料を検査することにより、各検査機関の検査技能を評価する調査。

※31

【食品中に残留する農薬等に関する試験法の妥当性評価ガイドライン】

食品中の残留農薬等が、食品衛生法に定められている規格基準に適合しているかどうかを判定する試験を行う検査施設において、目的とした物質の試験を正確に実施できているか、各施設ごとに確認するため、必要となる条件や手順を示したガイドライン。これまで、厚生労働省の示した検査方法はこの妥当性評価は不要とされていたが、平成22年12月のガイドライン改正により、厚生労働省により示された検査方法も、各検査施設ごとに妥当性評価が必要となった。

※32

【食品衛生推進員】

平成7年の食品衛生法の改正により導入された制度で、飲食店営業者等の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進することを目的として、県知事が委嘱している。地域の食品営業者からの相談対応や営業施設の巡回指導など、県の施策に協力し、食品衛生の向上のため活動している。

※33

【食品衛生責任者】

食品衛生法施行規則の別表第17に規定された、営業者が食品営業施設又はその部門ごとに配置する食品衛生に関する責任者をいう。栄養士や調理師などの有資格者、食品衛生責任者養成講習会受講者などから選任される。

※34

【徳島県食の安全安心審議会】

「徳島県食の安全安心推進条例」に基づき、食の安全安心に関する重要事項を調査・審議するために設置された審議会で、委員は生産者、消費者、食品等事業者、学識経験者から選出されている。広く県民各層の意見を施策に反映させるため、平成24年度から「食品衛生監視指導計画」の審議も行っている。

※35

【食品衛生監視員】

食品衛生法に基づき、知事が任命する職員であって、食品関係施設の監視指導、試験に必要な食品等の収去及び食品衛生上の教育などの業務を行っている。徳島県では、本庁、保健所、保健製薬環境センター、食肉衛生検査所などに約80名が勤務している。

※36

【と畜検査員】

と畜場法に基づき、知事が任命する職員（獣医師）であって、と畜場内において疾病検査、BSE検査等を行っている。徳島県では、食肉衛生検査所などに約30名が勤務している。

※37

【食鳥検査員】

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（食鳥処理法）に基づき、食鳥の疾病等の検査を行う検査員（獣医師）をいう。食鳥とは、鶏、あひる、七面鳥などをいう。

※38

【中抜きと体】

食鳥をとさつし、羽毛を取り除いたもので、その内臓を取り出す前のものを食鳥と体といい、その内臓を取り出したものを食鳥中抜きと体という。

※39

【認定小規模食鳥処理施設】

年間30万羽以下の食鳥処理を行う施設で、都道府県知事の認定を受けた施設。食鳥処理衛生管理者が異常の有無を確認することにより、食鳥肉の安全を確保している。また、食肉衛生検査所では、必要に応じて認定小規模食鳥処理場への監視、指導を行っている。