

令和 8 年度

岡崎市食品衛生監視指導計画

岡崎市

## もくじ

第 1	趣旨	1
第 2	目的	1
第 3	実施体制	2
第 4	監視指導	5
第 5	収去検査	12
第 6	違反を発見した場合の対応	16
第 7	一斉取締り・予防啓発の実施	16
第 8	食中毒等健康危害発生時の対応	18
第 9	食品等事業者の自主的な衛生管理の推進	18
第 10	情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の実施	19
第 11	監視指導に従事する職員の資質の向上	20
第 12	食育の推進	20
第 13	計画の実施結果	20
参考	専門用語の解説	22
	前年度計画からの主な変更点	29

## 令和8年度岡崎市食品衛生監視指導計画

平成15年に食品安全基本法が制定されるとともに食品衛生法も大きく改正され、食品の安全性の確保を始めとする食品衛生についての食品等事業者の責任が明確化されたほか、保健所を設置する市等は食品衛生監視指導計画を、地域の消費者及び事業者を含めた住民からの意見を広く聴取して策定することとされました。

岡崎市（以下、「市」という。）では、市民の食の安全を確保するため、岡崎市食品衛生監視指導計画に基づき、食品関係施設等の重点的な監視指導及び収去検査の実施、食品関係団体との連携による自主衛生管理の推進などの事業に取り組んできました。

さらなる市民の皆様の健康保護を目指し、本市における地域の実情を踏まえ、市民の皆様からの意見を幅広く頂きながら、令和8年度岡崎市食品衛生監視指導計画を策定しました。

### （趣 旨）

第1 飲食に起因する衛生上の危害の発生を未然に防止し、本市における食の安全の確保を図るため、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第24条の規定に基づき、令和8年度において本市が行う食品衛生監視指導の実施に関する計画を定める。

### （目 的）

第2 食品等事業者が食品の安全性の確保に関する役割分担を認識し、その責務を果たし、安全な食品等を供給していることを確認するための監視指導の重点的、効率的かつ効果的な実施の推進を目的とする。

### 基本的方向

- 見張ります ⇒ 食品の安全管理体制・監視指導体制の充実  
食品の製造・流通から販売までの段階ごとに重点監視ポイントを定め、効率的かつ効果的に監視・検査を行い、地域に根ざした指導を充実します。
- 見ていただきます ⇒ 消費者の視点に立った食品安全確保の推進  
食の安全に関する正しい情報や緊急情報を提供し、意見交換を推進します。
- 連携・支援します ⇒ 危機管理に対する連携確保、自主衛生管理の促進  
関係機関との連携確保による緊急時対応の強化、自主衛生管理の促進のため食品等事業者の知識・資質の向上を図ります。

## (実施体制)

第3 この計画に基づく監視指導が実施できるよう、保健所生活衛生課に食品衛生監視員、食鳥検査員及び試験検査担当職員を配置する。そのうち、令和7年度においては、監視指導に従事する食品衛生監視員は9名である。

なお、大規模食鳥処理場においては、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。以下「食鳥処理法」という。）第21条の規定に基づき指定検査機関として指定した公益社団法人愛知県獣医師会に、第15条の規定に基づく食鳥検査の全部を行わせる。

### 1 監視指導の実施

保健所は、食品の製造・流通・販売に至るまでの各段階を対象に、岡崎市食品衛生協会などの関係団体とも連携し、地域に根ざしたきめ細やかな監視指導を実施する。

### 2 市民等との協働

市が企画する食の安全確保施策について、幅広く市民等から意見を聴取するため、消費者、食品生産者、食品製造・加工業者、食品流通業者、学識経験者等を構成員とする岡崎市食の安全・安心推進に関する意見交換会を開催し、市民等との協働を推進する。

### 3 市関係部局との連携

市が実施する食の安全確保施策にあっては、庁内対策調整会議において検討し、市関係部局と相互に連携を図りながら、市内の食の生産から製造、加工、流通、消費にいたるまでの総合的な安全確保施策の構築を図る。

### 4 厚生労働省、消費者庁及び他の自治体との連携

都道府県等の区域を越えて広域的に発生する食中毒事案への対応や、市の区域を越えて広域的に流通する食品等（以下「広域流通食品等」という。）の監視指導の実施においては、厚生労働省、東海北陸厚生局、消費者庁、愛知県・名古屋市・豊橋市・豊田市・一宮市及び近隣自治体との間における緊密な連絡及び連携体制を確保するとともに、食中毒の発生状況、広域流通食品等に係る違反の情報等について、積極的に入手及び提供し、必要に応じて関係する自治体と連携して対応する。

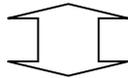
### 5 広域的な食中毒事案発生時の関係機関相互の連携体制の確保

法第21条の3第1項及び食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省第23号）第21条に基づき、東海北陸厚生局及びその管轄区域内の県及び保健所を設置する市により構成される東海北陸広域連携協議会において、広域的な食中毒事案が発生した場合を想定した連絡体制の確認、喫食状況等共有する情報の内容の確認、調査、検査の協力体制の整備を行い、広域食中毒の発生時には、速やかに連携、情報を共有し、原因究明、事案の拡大、再発防止等の対策を講じる。

## 食の安全・安心推進に関する意見交換会

助  
言  
機  
関

- 出席者（最大 10 名）
  - ・ 学識経験者
  - ・ 消費者団体、食品生産者団体、食品製造・加工関係団体、食品流通関係団体
  - ・ 市民
- 事務局
  - ・ 保健部生活衛生課



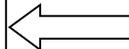
施策に関する助言・提言並びに情報交換等

### 市内対策会議 (岡崎市市長会)

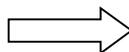
<問題に対する対応・施策の決定>

市長、副市長始め部長会の構成員

※対策会議は、食に関する事件・事故等に対して、岡崎市としての対策を講ずべき必要がある時は、随時開催又は報告する。



総合的  
対応・  
施策を  
提案



検討案件  
の提示

### 市内対策調整会議

<各課の連携を図り、より効率的な事業の調整>

保健部長（会長）、保健所長  
生活衛生課長（副会長）、健康増進課長（副会長）

以下に掲げる課・室の職員

市民安全部 市民協働推進課・  
防犯交通安全課

社会文化部 生涯学習課

福祉部 介護保険課

保健部 保健政策課・

動物総合センター

こども部 こども育成課・保育課

環境部 環境保全課

経済振興部 商工労政課・観光推進課・  
農務課・中山間政策課

市民病院 医療技術局栄養サポート室

教育委員会事務局 教育政策課給食施策  
係・学校指導課

市  
(行政)

## 市民

- ・ 消費者、市民ニーズに応じた情報提供
- ・ 機会を捉えた食品の安全確保に関する講習会の実施
- ・ 食中毒発生防止に関わる啓発活動（リーフレットの作成・配布等）
- ・ 食品事故（残留農薬・大規模食中毒等）発生時における食の安全・安心確保施策の展開

## 6 農林水産部局等との連携

食品の生産段階における重要協議事項が生じた場合には、必要に応じて愛知県等の関係部局に対して岡崎市食の安全・安心推進に関する意見交換会及び庁内対策調整会議への出席を要請し、食の安全確保施策の実施に係る調整を図る。

平常時においては、市及び愛知県の農林水産部局との間において、生産段階に係る食品の安全性を確保するための規制（以下「食品安全規制」という。）も含めた違反情報等を相互に提供する等の緊密な連絡及び連携体制を確保する。また、生産段階の食品安全規制に係る違反を発見した場合の迅速な対応等のため、都道府県等の食品衛生担当部局を通じた当該都道府県農林水産部局との間の連絡体制も併せて確保し、必要に応じて農林水産省東海農政局消費・安全部、独立行政法人農林水産消費安全技術センター名古屋センター等との連携を図る。

なお、この他に次の事項においても、関係機関等との連携を図る。

- (1) 豚熱（CSF）の国内発生を受け、食肉の安全性確保・風評被害防止のため、消費者へ正確な情報を伝達できるよう、市及び愛知県の農林水産部局等と情報共有・連携を強化する。
- (2) 食鳥肉の安全性の確保のため、食鳥処理場に搬入される家きんについて、必要に応じて市及び愛知県の農林水産部局、産業動物診療獣医師等を通じて、病歴や動物用医薬品等の投与歴、家きん舎の衛生状態等の確認を行う。
- (3) 魚介類の安全性の確保のため、地方卸売市場及び魚介類販売業における衛生管理状態の確認及び適正表示等の推進について監視指導を実施するほか、毒化二枚貝の流通の防止対策として、速やかに情報を入手するよう努める。

これに加え、水産物の生産現場で日常的に使用される動物用医薬品に関する事項について積極的に情報を収集し、その結果を踏まえ監視指導を行うよう努める。

- (4) 農林水産物の安全性の確保のため、残留農薬、残留動物用医薬品等の基準違反を発見した場合及び生産段階における食品安全規制違反が疑われる場合等には、市及び愛知県の農林水産部局等において生産者に対し適切な改善指導等の措置が行われるよう情報提供するとともに、生産者に対する改善指導の結果について情報提供を求める。

これに加え、市内及び近隣各市町村の野菜・果実等の生産農家において日常的に使用される農薬等の管理や使用及び生産履歴、農産物のトレーサビリティに関する事項等についての情報の収集、出荷前の農産物等の検査とその結果を踏まえた生産者に対する農薬等の適正使用指導等について、関係部局との連携を図る。

(5) 食品等の表示に係る監視指導の実施にあたっては、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第18条において食品の表示の制度の適切な運用の確保が規定されていることを踏まえ、食品表示法（平成25年法律第70号）、及び不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）に係る違反情報等の相互提供連絡連携体制を確保し、必要に応じて食品等の表示に係る調査や立入検査を同時に実施する。

#### 7 試験検査の実施体制

適切な監視指導を実施するためには、適正かつ迅速に試験検査を実施する体制を整備することが重要である。このため、信頼性確保部門による内部点検の定期的な実施、外部精度管理調査への定期的な参加等、試験検査技術向上及び信頼性確保のための取組みを行うとともに、必要な検査機器の整備、検査担当職員に対する技術研修を実施する。

なお、試験検査は生活衛生課衛生検査係（岡崎市総合検査センター内（美合町））において実施するが、一部の高度な分析機器を必要とする検査項目については、愛知県衛生研究所、又は登録検査機関に依頼し実施する。

### （監視指導）

第4 監視指導にあたっては、飲食に起因する健康被害の発生を未然に防止するため、次の事項について重点的に実施する。

#### 1 共通監視指導事項

食品の監視全般においては、人の健康を損なうおそれのある食品等の流通等防止のため、法第6条各号及び法第10条に該当する食品等でないこと及び法第12条の規定に基づき定められた添加物であることの確認を行うとともに、法第13条及び法第18条の規定に基づく食品等の規格又は基準、法第19条又は食品表示法第4条の規定に基づく食品等の表示に係る基準、法第50条の規定に基づき定められる有毒、有害物質の混入防止措置基準、並びに法第54条の規定に基づき定められる営業施設の基準についての適合を確認し、その遵守を徹底する。

また、法第51条における公衆衛生上必要な措置の基準について次のポイントを中心に指導する。

「法第 51 条における公衆衛生上必要な措置」に基づく指導

- ア 食品衛生責任者等の選任
- イ 施設の衛生管理
- ウ 設備等の衛生管理
- エ 使用水等の管理
- オ ねずみ及び昆虫対策
- カ 廃棄物及び排水の取扱い
- キ 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
- ク 検食の実施
- ケ 情報の提供
- コ 回収・廃棄
- サ 運搬
- シ 販売
- ス 教育訓練
- セ その他
- ソ 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ための取組に関する指導

- 2 食品群ごとの食品供給行程(フードチェーン)を通じた重点監視指導事項  
食品をその特性により各群に分類し、生産・製造から販売に至る各段階  
で食品群別に定めたポイントに対する監視指導を行う。

食品群別の重点監視指導事項は表 1 のとおりとする。

3 監視指導実施計画

(1) 監視指導実施回数の設定

営業施設における食中毒の発生状況、不良食品の発生状況、規模、製造・加工・調理・販売等取扱食品の種類・特性・流通範囲等を考慮に入れた上で製造・調理される食品の危険度を判断し、年 2 回から 5、6 年に 1 回の範囲により設定する。危険度別の業種例は表 2 に示すとおりである。

なお、食中毒等の食品事故及び重大な違反が発生し、重点的に監視指導を実施すべき施設については、監視指導実施回数に上限を設けることなく監視指導を行う。一方で、施設の衛生管理状況が一定水準以上である施設は監視指導実施回数を軽減する場合がある。

(2) 年間監視指導予定件数

監視指導対象施設における年間監視指導予定件数は、表 3 に示すとおりである。

また、食鳥処理場における年間監視指導予定件数については、表 4 に

示すとおり、処理をしようとする食鳥の羽数が年間30万羽を超える大規模食鳥処理場については1施設あたり年5回、年間30万羽以下である認定小規模食鳥処理場については、1施設あたり年1回に設定する。

表1 フードチェーンの各段階における重点監視事項

食品群	製造及び加工段階	運搬及び販売段階
食肉・食鳥肉及び食肉製品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底</li> <li>2 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>3 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の確保の徹底</li> <li>4 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用及び適切な製造・調理・販売の徹底</li> <li>5 食鳥処理場における重点指導事項 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 健康な家きんの食鳥処理場への搬入の指導の実施</li> <li>(2) 家きんの病歴を踏まえた食鳥検査の実施</li> <li>(3) 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残留物質検査の実施</li> <li>(4) 大規模食鳥処理場における監視指導にあたっては、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則第4条第4項に基づく食鳥検査員の外部検証方法の施行によるHACCPに沿った衛生管理の実施</li> </ol> </li> </ol>	流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
乳製品	<ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の徹底</li> <li>3 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の確保の徹底</li> </ol>	流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
食鳥卵	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 新鮮な正常卵の受入れの徹底</li> <li>2 洗卵時及び割卵時の微生物汚染防止の徹底</li> <li>3 仕入れ、包装及び出荷に係る記録の作成及び保存の徹底</li> <li>4 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底</li> <li>5 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の確保の徹底</li> </ol>	破卵等の検卵の徹底
水産食品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 魚介類の衛生的な処理の徹底、ふぐの有毒部分の適正な除去及び処分</li> <li>2 微生物等の検査の実施</li> <li>3 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</li> <li>4 有毒魚介類等の市場からの排除の徹底</li> <li>5 生食用かきの採捕海域等の適正表示の確認</li> <li>6 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の徹底</li> </ol>	
野菜、果実穀類、豆類等（有毒植物及びキノコ類を含む）	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底</li> <li>2 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推進</li> <li>3 穀類、豆類等のかび毒対策の推進</li> <li>4 有毒植物等の市場からの排除の徹底</li> </ol>	

表2 監視指導実施回数の設定

危険度	監視指導実施回数	代表的な業種例	備考
A	2回/年以上	1 学校給食センター 2 弁当・仕出しの調理施設 (1回300食又は1日750食以上) 3 生食用食肉取扱施設 等	
B	1回/年以上	1 弁当・仕出しの調理施設 (1回300食及び1日750食未満) 2 集団給食施設 等	
		1 各種製造業 2 食肉処理業 3 食品の冷凍又は冷蔵業 のうち 製品が広域流通している施設 等	
C	1回/2～3年以上	1 各種製造業 2 食肉処理業 3 食品の冷凍又は冷蔵業 のうち 製品が広域流通していない施設 等	許可更新時と許可期間内の中頃で各1回
D	1回/5～6年以上	食中毒や違反の発生の可能性がほとんどないと判断された施設 等	許可更新時に1回

表3 監視指導対象施設における年間監視指導予定件数

対象施設	施設数	年間監視指導予定件数
許可施設	5,458施設	1,800件
許可施設以外の施設	1,544施設	300件

(対象施設数は令和7年11月末現在)

表4 食鳥処理場における年間監視指導予定件数

対象施設		施設数	年間監視指導予定件数
食鳥処理場	大規模	1施設	5件
	認定小規模	1施設	1件

(対象施設数は令和7年11月末現在)

## 4 許可施設以外の食品等事業者の監視指導

法第55条の規定による許可を受けた施設以外の食品等に対する監視・指導を実施する。

## 5 飲食イベントに対する衛生指導の推進

学校・町内会等の行事等で実施される営業に該当しない飲食イベントにおける危害防止と法に抵触する行為を未然に防止するため、岡崎市食品衛生要綱・第6章・市民対応の規定に基づきイベントの把握及び食品取扱者に対しての衛生指導に努める。地域に密着したイベントに対しては岡崎市食品衛生協会と連携して実施する。

## 6 科学的データに基づいた監視指導

監視指導の際には、必要に応じ現場検査を実施し、その結果に基づいた監視を同時に行う。検査項目及び予定件数は表5に示すとおりである。

また、収去検査（P12 第5参照）の結果についても、その結果を食品製造業者等に示し、科学的な根拠をもとに指導を行う。

表5 現場検査項目及び年間予定件数

検査項目	年間予定件数
使用水の残留塩素	130件
消毒液の残留塩素	170件
油の酸価	10件
食品の表面温度	280件
A T Pふきとり検査	400件

※その他、必要に応じてpH、蛍光色素、照度、細菌ふき取り検査、過酸化物質、塩分濃度、中心温度等の検査も行う。

## 7 令和8年度の重点監視指導事項

## (1) HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴う監視指導

事業規模の大小に関わらず、HACCPに沿った衛生管理が適切に行われているかの監視指導を行う。また、それに関連して、製造・加工に関する衛生管理記録、温度管理記録、原材料の受入・使用記録、食品取扱者の健康状態記録等の作成及び保存を徹底させ、記録のチェックを通

してきめ細かな指導を図るとともに、記録の振り返りを促す。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を適切に実施していることが確認された食品事業者が、より高度な衛生管理を希望する場合には、HACCPに基づく衛生管理の導入を支援する。

(2) 生食用食肉の加工又は調理

生食用食肉取扱施設に対して、基準どおりに加工、調理及び表示がなされるよう監視指導を行う。

(3) カンピロバクター食中毒対策

カンピロバクター食中毒については、飲食店で提供された生又は加熱不十分な鶏肉を原因とする事件が多数を占めるため、関係事業者に対して適切な指導を行う。

食鳥処理業者、卸売業者等に対しては、飲食店営業者が当該鶏肉を客に提供する際には加熱が必要である旨を、表示や商品規格書への記載等で確実に情報伝達するよう指導する。

飲食店に対しては、鶏肉に「加熱用」の表示等が行われている場合には、加熱用の鶏肉の生又は加熱不十分な状態での提供の中止を直ちに指導する。また、定期的に当該業者に対して重点的な監視指導を行う。

(4) 食肉を原因とした食中毒の防止

食肉を原因とした腸管出血性大腸菌（0157 等）やカンピロバクター、サルモネラ属菌等による食中毒を防止するため、製造者、加工者及び販売者等に対し、食肉等の衛生的な取扱いについて監視指導の徹底を図る。また、飲食店及び食肉販売業等に対し、飲食店のメニュー表や店内掲示物等への食中毒リスク表記の普及、生食の危険性及び焼肉時における正しいトングの使用方法などの消費者への啓発について協力を呼びかける。その他、加熱調理を前提とした食品による食中毒を防止するため、未加熱の食肉調理品を製造・販売する事業者に対し、文字の大きさや配置にも配慮した容器包装への表示、店頭表示等、適切な手段によって、調理方法や使用方法等、安全な喫食方法を分かりやすい表現で消費者に情報提供するよう指導する。

と畜場法（昭和28年法律第114号）又は食鳥処理法に基づく検査が行われることなく流通するイノシシ、シカ及びキジ等の肉（以下「ジビエ」という。）は、これらを喫食することによる動物由来感染症の罹患や食中毒の発生などの危険性が危惧されるため、処理、販売、譲渡及び調理等に関する「ジビエ衛生管理ガイドライン」に基づき、ジビエに起因する衛生上の危害の発生を防止する。

(5) アニサキス食中毒対策

魚介類の生食を原因としたアニサキスによる食中毒の発生が多数報告されていることから、刺身など魚介類を販売・提供する関係事業者に対

して、鮮度確認及び目視確認の徹底、必要に応じて、冷凍や加熱を徹底するよう指導する。

(6) 加熱せずに提供・喫食される食品

加熱せずに提供・喫食される食品を調理・加工する施設については、大量調理施設であるか否かに関わらず、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を踏まえて指導する。特に高齢者、若齢者等に食事を提供する施設においては、ノロウイルスや腸管出血性大腸菌等による食中毒防止を図るため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき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する。

(7) 異物混入防止

製造者及び加工者による異物混入防止対策の徹底を図る。

(8) 温度管理

製造者、加工者及び販売者による製造段階、加工段階、運搬段階及び販売段階における温度管理の徹底を図る。

特に、加熱後冷却する食品については速やかに冷却するよう指導する。

(9) 食品、食品添加物等に関する表示

法第19条又は食品表示法第4条の規定に基づく食品等の適正な表示の徹底を図る。

特に、アレルギーを含む食品及び遺伝子組み換え食品を含む原材料を使用する食品に関する表示及び製造者・加工者による使用原材料の点検の徹底を図る。

(10) 賞味期限・消費期限の設定

令和7年3月に、食品期限表示の設定のためのガイドラインが策定されたことを踏まえて、監視時には当該ガイドラインの周知を図る。また、広域流通食品にあっては、製品の期限設定の一覧とその根拠の備え付け状況の確認を行う。

(11) アレルギー管理

食品製造施設の製造工程を監視し、アレルギー又はアレルギーを含む食品が、アレルギーを含まない食品に意図せず混入しないように適切に管理されていることについて確認を行う。

**(収去検査)**

第5 法又は食品表示法に基づき、食品の安全性確保の一環として、食品衛生監視員が食品製造施設や販売施設から食品等が無償で採取し検査（抜き取り検査）する。

主に市内において生産、製造、加工、調理、販売される食品等について、規格基準、添加物、残留農薬、アレルギー、微生物、表示等の検査を実施し、違反・不良食品の流通防止、排除を行い、食品等の安全の確保を図る。各検査は表6-1、6-2のとおり実施する。

- 1 フードチェーンの各段階における収去検査の実施項目
  - (1) 野菜、果実、穀類、豆類等及びその加工品
    - ア 地方卸売市場等（農産物の産地直売施設を含む）  
市内主要農産物（麦類、玄米、大豆、いちご、ぶどう、なす等）  
や輸入野菜及び果実等の残留農薬等
    - イ 食品製造業等  
みそ等市内特産品の原料農産物（外国産含む）の残留農薬等  
菓子、豆腐及び清涼飲料水等の食中毒菌等及び食品添加物等
  - (2) 食肉、食鳥肉及び食肉製品
    - ア 食鳥処理場  
残留動物用医薬品
    - イ 食肉製品製造業  
食肉製品における成分規格
  - (3) 乳製品  
乳製品製造業及びアイスクリーム類製造業  
乳製品、アイスクリーム類における成分規格
  - (4) 食鳥卵  
食鳥卵選別包装業  
残留動物用医薬品
  - (5) 水産食品（魚介類、水産加工品）  
魚介類販売業等  
生食用鮮魚介類及び水産加工品の腸炎ビブリオ等食中毒菌等
  - (6) (1)～(5)の食品を原料として複合的に調理、製造された食品  
食品製造業等  
弁当、そうざい、給食等における食中毒菌等  
また、上記以外にも、食中毒等健康被害が発生した場合や違反食品を発見した場合は、必要に応じて収去検査を実施する。  
なお、基準値を超えた違反内容を公表する場合は、違反、基準数値にADI（一日摂取許容量）、ARfD（急性参照用量）、MOE（暴露幅）等の数値を列記することで、説明の明瞭化を図る。
- 2 放射性物質に関する対応  
市民、関係団体等からの要望、相談に対し必要に応じて、NaIシンチレーションスペクトロメータによるスクリーニング検査を実施し、基準値超過を疑う場合、外部検査機関に依頼してゲルマニウム半導体検出器による確定検査を行う。  
流通している食品については、スクリーニング検査等の結果に基づき、必要に応じて収去検査を実施する。
- 3 令和8年度の重点項目
  - (1) アレルゲン  
令和5年3月9日から「くるみ」が義務表示対象品目へ追加され、令

和7年3月31日に経過措置期間が終了した。木の実類については、意図しない混入がないように、引き続きくるみを中心に最終製品の検査を実施する。

(2) 弁当及びそうざい

令和8年9月から10月にかけて、愛知・名古屋2026アジア・アジアパラ競技大会が開催予定となっている。本大会向けに弁当及びそうざいを提供する事業者に対しては、それらが衛生的に製造されていることを監視するため、微生物検査を実施する。

表6-1 食品群ごとの収去検査実施予定件数（微生物検査）

	魚介類	冷凍食品	魚介類加工品	肉卵類及びその加工品	乳製品	アイスクリーム類・氷菓	穀類及びその加工品	野菜類・果物及びその加工品	菓子類	清涼飲料水	その他の食品	計
検体数	4	3	4	7	2	3	4	4	15	4	35	85
細菌数	4	3		1		3	4	3	15		32	65
大腸菌群		3	4		2	3		1	15	4		32
E. coli	4			2			4	3			32	45
サルモネラ属菌				2								2
黄色ブドウ球菌	4			2			4	3	15		32	60
腸炎ビブリオ	4							1			4	9
その他				4	1						3	8

表6-2 食品群ごとの収去検査実施予定件数（理化学検査）

		冷凍食品	魚介類加工品	肉卵類及びその加工品	穀類及びその加工品	野菜類・果物及びその加工品	菓子類	清涼飲料水	酒精飲料	その他の食品	計
検体数		2	8	17	4	37	8	4	2	2	84
食品添加物	保存料		8	2		1			2		13
	着色料		4	2		1	2				9
	甘味料		8			1		2			11
	その他			2					2		4
重金属（鉛、ヒ素）								4			4
残留動物用医薬品				15							15
残留農薬等		2			4	29					35
アレルギー							4			2	6
重金属（カドミウム）					4						4
酸価・過酸化物価							2				2
シアン化合物						4					4
その他						6					6

### (違反を発見した場合の対応)

第6 収去検査の結果、違反を発見した場合は、当該食品等について、販売の用に供し、又は営業上使用されないよう指導するとともに、消費者への説明責任を果たすよう指導し、必要に応じて食品等の廃棄命令、食品等の回収命令等の措置を速やかに講ずる。また、広域流通食品及び輸入食品等の場合には、当該食品の製造、加工、販売及び輸入に係る施設を所管する都道府県等の食品衛生担当部局及び厚生労働省、消費者庁等へ迅速に情報提供し、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ずる。

監視指導により、法第11条及び法第18条の規定に基づく食品等の規格又は基準、法第19条又は食品表示法第4条の規定に基づく食品等の表示に係る基準、法第50条の規定に基づき定められる有毒、有害物質の混入防止措置基準、並びに法第54条の規定による営業施設の基準の違反等の法の規定に違反している状況を発見した場合は、その場において改善指導を行うとともに、指導票を交付し、改善報告を求め、改善状況を確認する。また、法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、食品等の廃棄命令、食品等の回収命令等の措置を速やかに講じ、当該食品等が市外に流通している場合には、関係都道府県等と連携して対応する。

なお、行政処分等を行う場合には、岡崎市食品衛生要綱・第4章・行政処分及び公表の規定に基づき厳正に行うとともに、危害の拡大防止が必要な場合は、法第69条の規定に基づき、違反した者の氏名、施設名、対象食品、違反内容等を公表する。

### (一斉取締り・予防啓発の実施)

第7 食中毒や違反事例の発生しやすい時期等には、一斉取締りや予防啓発を実施する。

#### 1 一斉取締りの実施

食中毒が多発する夏期及び食品の流通量が増加する年末において、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて、監視指導を重点的に実施する。

##### (1) 夏期

##### ア 夏期一斉取締り（7月～8月）

多くの食品が流通しているスーパー等で食品が衛生的に扱われているかについて監視指導を行う。また、食中毒の原因施設となりやすい給食施設や仕出し・弁当など大規模な調理・製造施設に対して予防啓発や監視指導を行い、現場検査や食品検査を活用した多面的な指導を強化する。なお、これらの監視指導については、気温が高くなり始める時期から実施する。

- イ 食品衛生月間（8月）

食中毒予防の3原則「つけない、増やさない、やっつける！」等について市政だよりや広報車などにより広報し、広く食品等事業者・消費者に対し注意を呼びかける。
  - ウ 食中毒警報

食中毒が発生しやすい気象条件が成立し、その多発が予想される場合に発令される食中毒警報について、発令時には、迅速に市内食品関係営業施設及び市民に伝達し、注意喚起する。
- (2) 年末
- ア 年末一斉取締り（11月～12月）

年末は飲食店を利用する機会が増え、クリスマスや正月用の多様な食品等が短期間に大量に流通するなど、食中毒の危険性が高まるため、飲食店やスーパー等の流通拠点における食品の衛生的な管理や、食品添加物の適切な使用及び表示などについての監視指導を強化する。
  - イ 冬期に多く発生する、ノロウイルスによる食中毒の予防や、ふぐによる食中毒の予防について啓発を行う。

このほか、特定の違反事例が頻発するなど、食品衛生に係る問題が発生し、かつ、全国一斉に同一の事項を対象とした監視指導の実施について厚生労働省又は消費者庁が方針を示した場合は、その方針に従い監視指導を実施する。
- 2 予防啓発の実施
- 食中毒の発生を防止するための衛生知識の普及啓発を行うため、食品等事業者並びに消費者等を対象とした講習会を次のとおり開催する。
- (1) 食品等事業者
- ア 食品衛生講習会

食品等事業者の団体からの依頼により、食品等事業者の責務及び食中毒予防に関する講習会を開催する。
  - イ 食品衛生責任者養成講習会

市条例に規定する食品衛生責任者として必要な知識を習得させることを目的として開催する。  
計画4回、のべ参加人数400人
  - ウ 認定生食用食肉取扱者養成講習会

生食用食肉取扱者として必要な知識を習得させることを目的として、必要に応じて開催する。
  - エ 食品衛生責任者実務講習会

食品衛生責任者を対象に、最新の食品衛生に関する知識等の習得と衛生管理の向上を目的として開催する。  
計画4回、のべ参加人数600人

### オ 食品表示講習会

食品関連事業者等に対して、食品表示に必要な知識を習得させることを目的として、必要に応じて開催する。

#### (2) 消費者等

##### 食品衛生出前講座

市民等で構成する団体・グループを対象として、家庭における食中毒の予防法及び食品添加物、食品表示、食品の残留農薬・放射性物質等要望に応じた講座を開催する。

#### (3) 食べ残し持ち帰り促進ガイドラインの周知

令和6年12月25日に「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs目標達成に向けて～」が策定されたことを受け、講習会時にガイドラインの周知を行い、持ち帰り食品を原因とする食中毒の予防を図る。

### (食中毒等健康危害発生時の対応)

第8 食中毒発生時の対応は、岡崎市食品衛生要綱・第2章・食中毒対策の規定に基づき、迅速かつ的確に対応する。大規模な食中毒等健康被害発生時には、岡崎市（保健所）健康危機管理調整会議要綱に基づき、関係部局への迅速な情報提供及び密接な連携を図るとともに、国や関係自治体とも連携して原因究明調査を実施し、被害拡大防止のため、適切な措置を講ずる。また、必要に応じて情報の公表等を行い、まん延及び再発の防止を図る。

なお、いわゆる健康食品による健康被害発生時においては、関係通知に基づき原因究明を迅速に行い、厚生労働省に対して、調査結果を遺漏なく報告する。

### (食品等事業者の自主的な衛生管理の推進)

第9 食品等事業者の行うべき衛生管理のうち、次の点に重点を置き、自主的な衛生管理の推進を図る。

#### 1 自主的な衛生管理の推進

- (1) 自主検査、原材料の安全性の確認、記録の作成・保存
- (2) 食品取扱者に対する定期的な検便の実施
- (3) 食品の適正な表示、施設基準の遵守、衛生的取扱い、従事者教育
- (4) 食品衛生責任者の市等が行う講習会受講
- (5) HACCP方式による衛生管理

#### 2 講習会を利用した衛生的知識の普及と意識の向上

関係法令、違反事故事例、食品の衛生的取扱いなど、食中毒防止対策に関する知識の習得と衛生意識向上の推進を図る。

#### 3 評価制度の導入の推進

食品等事業者による食品衛生の向上に係る自主的な衛生管理を推進する

とともに食品営業施設全体の衛生管理水準の向上を図るために、食品関係施設の事業者の方々が日々取り組んでいる自主的な活動を積極的に評価する制度の導入を推進する。

岡崎市食品衛生管理優秀店認定要綱に基づき、食品関係施設について、自主的な食品衛生管理の推進を図る。小規模施設HACCP推進相談員による助言指導のもと、食品衛生管理が優秀と認められた施設について、市が岡崎市食品衛生管理優秀店として認定する。また、営業者及び消費者への周知を図り、認定施設数の拡大及び制度の活用推進を目指す。



岡崎市食品衛生管理  
優秀店認定マーク



岡崎市食品衛生管理  
優秀店認定ステッカー

#### 4 食品衛生指導員の活動の推進

岡崎市食品衛生協会の食品衛生指導員による食品等事業者に対する助言、指導その他の活動の推進を図る。

#### (情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施)

第10 食品の安全性確保に関する施策を的確に講ずることを目的に、次の点に重点を置き、情報提供及び意見の交換の推進を図る。

##### 1 監視指導計画の策定

法第70条第3項の規定に基づき、その案の段階において、消費者及び事業者を含めた市民から幅広く意見及び要望を求める。また、消費者等が参加する意見交換会を開催し、情報及び意見の交換を図りながら策定する。

##### 2 市民との情報及び意見の交換の実施

市における食品衛生行政について、随時、ホームページ、市政だより等を通じて情報提供を行う。また、消費者、事業者等からの要請に基づき、食品衛生講習会及び出前講座等を開催し、情報提供を行うとともに市民との意見交換を実施する。

##### 3 消費者への食品による危害発生防止のための情報提供

ホームページ等を活用して、食の安全に関する情報や不良食品等の回収情報など食品による健康被害防止のため情報提供を行う。

また、家庭における食中毒の発生を未然に防止するため、食品の購入から喫食までの取扱いに関する衛生知識等の普及啓発を行う。特に、手指の洗浄の重要性のほか、食肉については生で喫食せず中心部まで十分加熱し

て喫食すること及び未加熱の食肉製品から、他の加熱せずに喫食する食材や調理済み食品、調理に使用するトングや箸等が交差汚染をすることが無いよう注意喚起や啓発を行う。また、焼肉を焼く際のトングの正しい使い方は、幼児向けに作成した啓発ソングを使用して幼少期から食習慣として定着させ、併せて親世代への普及を目指す。その他、食品中の放射性物質に対する正しい知識、一般の方がフグを自宅調理し喫食することがないこと、確実に判断できないキノコ・食用植物等については家庭内調理を行わないこと等について市ホームページ、市政だより及びパンフレット等を通じて普及啓発を行う。

乳児ボツリヌス症、腸管出血性大腸菌感染症、妊婦のリステリア症等の予防については、特に注意喚起が必要な対象者に対して、ホームページ、市政だより等や関係団体、関係部局と連携し、効果的な情報提供、啓発に努める。

#### 4 岡崎市食の安全・安心推進に関する意見交換会の開催

消費者、生産者、事業者及び関係行政機関等と意見交換を行うため、岡崎市食の安全・安心推進に関する意見交換会を開催する。

### (監視指導に従事する職員の資質の向上)

第11 大規模化・高度化・多様化する食品関係施設の監視指導などに対応するため、監視指導に従事する職員の資質の向上を目的に、食品衛生監視員及び食鳥検査員に対して技術研修を行う。また、国、県及び民間の行う必要な研修及び学会等に参加し、最新技術の習得や情報収集を行う。

### (食育の推進)

第12 第4次岡崎市食育推進計画に基づき、食品の安全性に関する食育の推進を図る。

- 1 正しい手洗いや調理・保存方法の理解を促進し、食中毒予防を図る。
- 2 安全安心な食品を選択できるよう情報提供を行い、正しい知識を身に付ける。

### (計画の実施結果)

第13 本計画の監視指導及び検査等の実施結果については、次の項目を令和9年6月末までに公表する。

- 1 施設の監視指導  
業種ごとに分類した各業種の延べ監視指導件数  
市民からの苦情・相談処理状況
- 2 収去検査結果  
各食品分類について、検査項目ごとの実施数

- 3 違反等の発見及び対応状況  
収去検査等の結果、違反を発見したものについての違反内容、対応及び食品種類別の違反率  
なお、違反件数は本市の収去検査により成分規格及び表示違反が確定したもの、及び収去検査以外により法違反、条例違反が確定し、営業禁止等の行政処分や刑事告発を行ったものを計上する。
- 4 食中毒発生状況及びその対応  
食中毒が発生した場合においては、発生年月日、摂食者数、原因食品等
- 5 食品の自主回収状況  
報告が義務付けられた自主回収情報
- 6 一斉取締り  
夏期、年末一斉取締りにおける監視内容
- 7 自主的な衛生管理の推進状況  
岡崎市食品衛生管理優秀店の認定状況
- 8 食の安全・安心に係る情報提供及び意見の交換（リスクコミュニケーション）  
意見交換、情報交換等を目的とした行事の実施内容
- 9 食中毒防止等啓発のための講習会の開催  
衛生知識の普及啓発のための講習会等の実施内容

## 参考 専門用語の解説

### あ行

#### アニサキス

魚回虫目アニサキス科アニサキス属に属する線虫の総称。全ての種が魚介類に寄生する寄生虫であり、食中毒（アニサキス症）の原因寄生虫として知られる。

魚介類（サケ、サバ、アジ、イカ、タラなど）を、加熱が不十分なまま摂食すると感染する恐れがある。激しい腹痛や吐き気などを伴う。

予防策としては新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。魚の内臓を生で喫食しない。目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。冷凍（-20℃で24時間以上）または加熱（70℃以上、または60℃なら1分以上）が有効。

#### アレルゲン（食物アレルギーの原因となる物質）

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギーと呼ぶ。

アレルギー体質を持っている人の場合、異物（抗原）が入ってくると過敏な反応をし、血圧低下、呼吸困難又は意識障害等、様々なアレルギー症状が引き起こされる。このアレルギーの原因となる抗原を特にアレルゲンという。

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものを食品表示基準において特定原材料として定めており、「えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）」の8品目を原材料として含む加工食品については、その表示が義務付けられている。

また、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないものを特定原材料に準ずるものとして定めており、「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」の20品目を原材料として含む加工食品については、当該食品を原材料として含む旨を可能な限り表示するよう努めることとされている。

#### ADI（一日摂取許容量）

人がある物質を毎日一生涯に渡って摂取し続けても、現在の科学的知見からみて、認められる健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量。体重1kgあたりの数値で表す（mg/kg）。

#### ARfD（急性参照用量）

人がある物質を24時間またはそれより短時間に経口摂取した場合に健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量。体重1kgあたりの数値で表す（mg/kg）。

#### MOE（暴露幅）

無毒性量（有害影響が認められなかった最大の投与量）とその物質の摂取量の大きさの違いを数的に表す指標であり、両者の比として求められる。値が大きいほど健康への懸念が低いとされている。

## 岡崎市（保健所）健康危機管理調整会議要綱

食中毒をはじめとする健康危機発生時に、迅速かつ適切に対応するため、保健所内各課における情報収集及び情報交換等円滑な連絡調整を図ることについて規定している。

## 岡崎市食の安全・安心推進に関する意見交換会

本市が実施する、食の安全確保施策について、広く市民からご意見、ご提言をいただくことを目的として、市民、消費者団体、学識経験者、食品の生産者、製造者、流通者の代表者等の最大10名の方々を出席者とする意見交換会を実施している。

## 岡崎市食品衛生管理優秀店認定制度

食品関係業者等が自ら行う食品衛生管理について、一定の水準にあると認められる施設を認定することにより、自主的衛生管理を推進し、衛生管理の不備に起因する食中毒等の未然防止に寄与することを目的とし、平成19年4月から岡崎市食品衛生管理優秀店認定制度が施行された。この制度は岡崎市食品衛生協会と岡崎市が協働して行っており、市内で営業する食品関係施設を対象としている。施設における衛生管理の取組みを9つの項目で3段階評価し、認定している。

## 岡崎市食品衛生規則

食品営業許可証の交付及び掲示、食品営業許可証の再交付等の申請、廃業の届出、ふぐの種類鑑別に関する知識等を有すると認める者及び生食用食肉取扱施設の届出について定めている。

## 岡崎市食品衛生条例

食品関係営業施設において食品衛生検査施設の基準及び生食用食肉の加工又は調理を行う営業施設に係る届出について定めている。

## 岡崎市食品衛生要綱

営業許可、食中毒対策、監視指導等の食品衛生に関する業務を円滑に行うため、適切な方策を規定している。特に第2章においては、食中毒の発生を予防するとともに、食中毒又はその疑いのある事例が発生した場合に、市関係部局及び国、自治体等関係機関とも連携し、適切な原因究明及び再発防止の措置を講ずることにより、公衆衛生上の危害拡大を防止することを目的にその適切な方策について規定している。

## か行

### カンピロバクター

鶏をはじめとした鳥類、牛、豚などの家畜や、野鳥、野生動物が保菌しており、汚染された鶏肉や牛肉などを生食することがカンピロバクター食中毒の主要な原因となっている。

カンピロバクター食中毒の潜伏期間は平均2から7日と比較的長く、症状は下痢、発熱、腹痛、嘔吐などの腸炎症状が現れる。予防策としては、食肉は十分に加熱調理（中心部を75℃以上で1分間以上加熱）を行うほか、二次汚染防止のため食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を行う、食肉を取り扱った後は手を洗ってから他の食品を取り扱う、食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄に殺菌を行うことが重要となる。

また、本菌に感染後、一部の患者がギラン・バレー症候群という神経麻痺疾患を発症する可能性があることが指摘されている。

## 規格基準

食品衛生法第 13 条に基づき、内閣総理大臣が専門家等の識者の意見を聞いて定めた、食品や添加物の規格（成分）や基準（製造・加工・使用・調理・保存）。

## さ行

### 残留農薬

農薬の使用に起因して食品に含まれる特定の物質を意味する。農薬が残留した食品を摂取することにより人の健康を損なうことがないように、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」において農産物に残留する農薬の成分である物質の量の限度が定められており、一般に「残留農薬基準」と呼ばれている。

### 収去検査

製造場、販売店などで食品等を収去（＝抜き取り）し、保健所において微生物検査、理化学検査、表示検査を行い、規格基準を満たしているか、使用添加物等が適正に表示されているか等を確認する。検査の結果、違反と認められたものについては、速やかに事業者に対して、食品等を廃棄させる等の食品衛生上の危害を除去するため必要な措置を行わせる。

### 賞味期限・消費期限

未開封の食品を定められた方法で保管した場合において、製造者が全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日を賞味期限という。ただし、当該期限が過ぎた食品でも、直ちに衛生上の危害が生じるわけではない。それに対し、品質が急速に低下しやすい食品は消費期限で表す。いずれの期限表示も年月日で表すが、製造日から賞味期限までの期間が3か月を超えるものは年月のみで表示することができる。

## 食育

食育基本法において、食育とは生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものであり、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることとされている。

### 食育基本法

食を通して、生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むため、平成17年7月に食育基本法が施行された。食育基本法において、国および地方公共団体は、食育推進会議で作成された食育推進計画をもとに、食生活改善活動、食に関する調査研究や情報提供などの必要な基本的施策を講ずるものとされている。

### 食鳥検査員

食鳥処理法の規定に基づき、食鳥処理業者は、食鳥をとさつ、解体しようとするときには、都道府県知事等による食鳥検査を受けなければならない。この検査を行うのが食鳥検査員である。なお、資格要件として獣医師であることが定められている。

## 食鳥処理場

食鳥処理法における、鶏、あひる、七面鳥その他法令で定める家きんの処理や検査を行うための施設であり、この処理場において、衛生的な殺、解体や検査を行うことにより食鳥肉の安全性が確保されている。

## 食品営業施設の施設基準

飲食店営業、菓子製造業などの食品衛生法で定められた32業種について営業を営もうとする場合は、都道府県知事等の許可を受けなければならない。この許可を受けるべき食品営業施設については、厚生労働省令で定める基準を参酌して、都道府県が条例で、公衆衛生の見地から必要な基準を定めている。

## 食品衛生監視員

食品衛生法の規定に基づき、食品営業施設等への立入検査や食品衛生に関する指導等を行い、並びに食品等の収去（→収去検査）を行う公務員のことをいう。資格要件として、医師、歯科医師、薬剤師、獣医師または厚生労働大臣の指定した養成施設において所定の課程を修了することが定められている。

## 食品衛生月間

夏期はカンピロバクター、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌などの細菌性食中毒が多発する傾向にある。このような状況の中で、食中毒事故の防止と衛生管理の向上を図るために、食品等事業者及び消費者に対して、食品衛生思想の普及啓発、食品の安全性に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進を図ることを目的として、厚生労働省が8月を食品衛生月間と定めている。

## 食品衛生指導員

食品等事業者の中で、特に食品衛生に関する知識を有し、一般社団法人愛知県食品衛生協会長から委嘱された者をいう。食品営業施設等を巡回して、食品衛生に関する指導助言を行う等、営業者団体の自主衛生管理を推進するリーダー的な役割を担っている。

## 食品衛生責任者

食品衛生責任者は食品衛生に関する知識の向上に努めるとともに、営業施設の衛生管理を行うことなどの責務を有し、公衆衛生上必要な措置の1つとして、施設において営業者が選任することとなっている。

## 食品添加物

食品添加物とは、食品の製造、加工、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物をいい、保存料、甘味料、着色料等が該当する。原則として、内閣総理大臣の指定を受けた添加物（指定添加物）だけを使用することができる。指定添加物以外で添加物として使用できるのは、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物のみであり、未指定の添加物を製造、輸入、使用、販売等することはできない。また、食品添加物には、純度や成分についての規格や、使用できる量などの基準が定められている。

**た行****腸管出血性大腸菌(0157)**

牛などの家畜や人の腸内に存在する大腸菌は、ほとんどのものは無害であるが、このうちいくつかのものは下痢などの消化器症状や合併症を起こさせることがあり、病原大腸菌と呼ばれている。腸管出血性大腸菌は、病原大腸菌の中でも、ベロ毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こすことがあり、重症化すると命を落とすこともある。0157 は腸管出血性大腸菌の代表的なものであり、食肉の生食などにより感染する例が多く見られる。腸管出血性大腸菌には 0157 のほかにも 026 や 0111 などが知られている。腸管出血性大腸菌は加熱や消毒により死滅するため、通常の食中毒対策を確実にを行うことで予防することができる。

**動物用医薬品等**

牛、豚、鶏などの畜産動物や養殖魚に対して、病気の治療や予防のために、抗生物質、抗菌性物質、寄生虫駆除剤などの動物用医薬品が使用されたり、飼料の効率の向上や栄養成分の補給のために飼料添加物が使用されることがある。飼育段階で使用されるこれら抗生物質等の化学物質を動物用医薬品等と呼んでいる。平成7年から、個々の動物用医薬品等が残留した食品を摂取することへのヒトへの健康影響について科学的な評価が国内外で確立したものから、ヒトへの健康影響のないレベルとして食品中への残留基準値が設定された。また、平成18年5月29日からは、ポジティブリスト制度の導入により、農薬、飼料添加物、動物用医薬品が一定量以上含まれる食品の流通が禁止されている。

**トレーサビリティ**

英語の *trace*（足跡を追う）と、*ability*（できること）を合わせた言葉で、「追跡可能性」と訳されている。家畜の飼育あるいは植物の栽培から流通、加工を経て消費者の口に入るまでのルートをとどろることができるように、記録などを保持するシステムのことをいう。

平成15年の食品衛生法の改正により、事業者は仕入れ元等について記録を作成し保存に努めることとされた。これは、食中毒等の事件発生時の調査において、事業者が作成した帳簿や記録文書をたどることにより、問題となる食品を早期に特定、回収等の措置を行い、被害の拡大の防止を迅速に行うことができるようにするためのものである。

このほか、情報管理機器やデータベース等を利用したトレーサビリティシステムの導入が政府により推進されており、牛に関してはBSEのまん延防止と消費者への情報提供といった趣旨から、平成15年に「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」が制定された。これにより、販売されている精肉等に表示されている個体識別番号を（独）家畜改良センターのホームページにアクセスして入力することで、その牛の品種や、いつ、どこで生まれ、育てられ、食肉処理されたかなどの情報を見ることができるようになった。

また、米トレーサビリティ法は、米穀事業者に対して米穀等を取引したときの入荷や出荷記録の作成保存、事業者間及び一般消費者への米穀の産地、米加工食品の原料米の産地伝達を義務付けている。これらを義務付けることにより、米穀等に対して、食品としての安全性を欠くものの流通を防止し、表示の適正化を図り、及び適正かつ円滑な流通を確保し、もって国民の健康の保護、消費者の利益の増進並びに農業及びその関連産業の健全な発展を図ることを目的としている。

## な行

### 生食用食肉

食品衛生法第 13 条第 1 項の規定に基づき、規格基準が定められた生食用食肉をいう。規格基準の対象となるのは、生食用食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く。）であり、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、及び牛タタキなどが含まれる。

### 生食用食肉取扱者

生食用食肉の加工及び調理を行うには、生食用食肉の安全性確保に必要な知識を有している認定生食用食肉取扱者の資格が必要となる。認定生食用食肉取扱者の資格を得るには、岡崎市が開催する養成講習会の他、これと同等と認められる他の自治体が開催する養成講習会の受講が必要となる。

### ノロウイルス

ノロウイルスによる食中毒は、ノロウイルスに汚染された二枚貝の生食や、感染者を介して汚染した食品を摂取した場合等におきる急性胃腸炎であり、特に冬期(10月～4月)に多発する。ノロウイルスは他の食中毒細菌と異なり、人の腸で増殖し食品中では増殖しない。人から便とともに排出されたウイルスは、河川を経て海にたどり着き、二枚貝の内臓に蓄積されると考えられている。また、ノロウイルスは感染者の便や吐しゃ物中に多く存在し、それらに接触、または飛散したものから二次感染することにより感染することもある。非常に少量のウイルスで感染し、潜伏時間は24～48時間で、主症状は下痢、嘔吐、腹痛、軽度の発熱などである。感染しても全員が発症するわけではなく、風邪のような症状で済む人もいる。通常3日以内で症状は回復するが、回復後もウイルスが排出され、長いときは1か月も排出することがある。予防策としては、二枚貝は中心部まで十分に加熱してから食べることや手洗いを徹底することなどがあげられる。

## は行

### HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points = ハサップ)

HACCP方式による衛生管理システムとは、原料段階から出荷に至るまでの製品管理において、それぞれの工程における危害の分析を行い、それに従い各過程において必要な管理を行うという衛生管理手法である。平成30年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律により、原則として全ての食品等の事業者にHACCPの導入が求められることとなった。

## 豚熱（CSF）

フラビウイルス科ペスチウイルス属によるブタのウイルス性疾患であり、強い伝染力と高い致死率が特徴である。ブタ及びイノシシに特有の病気であり、ヒトに感染することはない。ヒトが、豚熱にかかったブタの肉を食べても感染することはない。従前は「豚コレラ」と呼称されていたが、「豚熱（CSF：クラシカル・スワイン・フィーバー）」に呼称を変更した。

## ポジティブリスト制度

平成 18 年 5 月 29 日より、それまで基準が設定されていなかった農薬、飼料添加物及び、動物用医薬品が一定量以上含まれる食品の流通を原則禁止する制度が導入された。一定量以上とは、「人の健康を損なうおそれのない量として内閣総理大臣が食品衛生基準審議会の意見を聴いて定める量」をいう。平成 30 年 6 月 13 日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律により、器具及び容器包装においてもポジティブリスト制度が導入されることとなり、令和 2 年 6 月 1 日から施行された。

## ら行

### リスク管理

リスク評価の結果を踏まえて、すべての関係者と協議しながら、リスク低減のための政策措置について技術的な可能性、費用対効果などを検討して、適切な政策措置を決定、実施することである。

### リスクコミュニケーション

関係者相互間における情報及び意見の交換を指し、リスク評価、リスク管理とあわせたリスク分析の三要素の一つである。食品の安全性の確保に関する施策については、健康への悪影響が生ずる確率とその程度（リスク）が存在することを前提とした「リスクの管理」を目指すべきであるという考え方から施策の策定に当たっては社会的な合意が形成されることが重要となっていることを踏まえ、施策の策定への国民の意見の反映及びその過程の公正性と透明性の確保を目的として行われるものである。

### リスク評価

食品中に含まれるハザード（危機要因）を摂取することによって、どのくらいの確率でどの程度の健康への悪影響が起きるかを科学的に評価することである。

## 令和7年度計画からの主な変更点

頁	項目	内容
全般	表	表について、最新の数値を反映させた。
9	表3	施設数を変更した。
10	表5	年間予定件数を変更した。
11	第4-7-(1)	HACCPに基づく衛生管理の導入支援を追記した。
12	第4-7-(11)	アレルギー管理を追加した。
14	表6-1	食品群ごとの収去検査実施予定件数（微生物検査）を変更した。
14	第5-3-(2)	愛知・名古屋2026アジア・アジアパラ競技大会向けに提供される弁当及びそうざいに対する微生物検査実施の旨を追加した。
15	表6-2	表6-2 食品群ごとの収去検査実施予定件数（理化学検査）を変更した。
その他		その他、必要な字句の整理を行った。