

# 令和5年度岐阜市食品衛生監視指導計画

岐 阜 市

第1章 基本方針	
1 趣旨	3
2 計画の期間等	3
第2章 監視指導等の基本的事項	
1 基本的事項	4
(1) 計画の対象	4
(2) 実施機関	4
(3) 国や都道府県その他関係機関との連携	5
(4) 庁内関係部局との連携	5
(5) 外部関係団体等との連携	5
(6) 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上	5
2 監視指導	6
(1) 営業許可施設等	6
(2) 給食施設（許可・届出）	6
(3) 食品表示の監視指導	6
(4) と畜場、食鳥処理場に対する監視指導	6
3 HACCPに沿った衛生管理の指導と助言	6
4 試験検査	7
(1) 食品検査	7
(2) と畜検査及び食鳥検査	7
(3) 試験検査体制の充実・強化	7
5 違反発見時及び食中毒発生時の対応	7
(1) 立入検査時に違反を発見した場合	7
(2) 収去検査の結果、違反を発見した場合	7
(3) 食中毒発生時	8
(4) 指定成分等を含む食品による健康被害発生時	8
6 違反事実の公表	8
(1) 違反事実等の公表	8
(2) 措置内容等の公表	8
7 自主回収届出制度	8
8 普及啓発	8
(1) 消費者等に対する情報提供	8
(2) バザー、子ども食堂等を実施する際の情報提供	9
(3) 食品等事業者への情報提供	9
(4) 食中毒警報	9
9 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進	9
(1) 食品衛生責任者等の設置	9
(2) 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	9
(3) 食品等事業者が講ずべき公衆衛生上の措置の普及啓発	9
10 計画の実施状況等の公表及びリスクコミュニケーションの実施	9

第3章 令和5年度の重点的な取組み	
1 監視指導	10
(1) 重点監視施設	10
(2) 重点項目	13
2 HACCPに沿った衛生管理の実施支援	14
3 試験検査	14
(1) 食品の衛生検査（収去：食品衛生課、検査施設：衛生試験所）	14
(2) 食肉及び食鳥肉の衛生検査等（検査施設：食肉衛生検査所）	16
4 計画の実施状況等の公表及びリスクコミュニケーションの実施	16
(1) 監視指導の実施状況及び収去検査結果等の公表	16
(2) 計画の策定及び変更	17
(3) 出前講座、ぎふ市民健康まつり、意見交換会等	17
用語解説	18

# 第1章 基本方針

## 1 趣旨

岐阜市では、食品衛生法<sup>※1</sup>第24条の規定及び「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針(平成15年厚生労働省告示第301号)」に基づき、毎年、「岐阜市食品衛生監視指導計画」(以下「計画」という。)を策定しています。

平成30年6月に公布された食品衛生法(以下「改正法」という。)に基づき、新たな営業許可・届出制度などの本格的な運用が令和3年6月1日から始まっています。

これに伴い、実態に応じた営業許可業種の見直しや、現行の営業許可業種以外の事業者の届出制度が創設されたことから、法改正後に新たにこれらの営業を始める事業者は、営業許可の取得や届出を行うことになりました。

改正前の食品衛生法(以下「旧法」という。)による営業許可は、経過措置により、その許可期限まで有効とされています。全ての許可・届出業者に対し、一般的な衛生管理に加え、HACCP<sup>※2</sup>に沿った衛生管理が義務付けられました。飲食店や販売業を含む小規模事業者も、各業界団体が作成した「手引書」に基づき、簡略化された衛生管理を取り入れていただくことが必要となりました。

これらのことを踏まえ、本年度の計画を作成しました。

## 2 計画の期間等

本計画の期間は、令和5年4月1日から令和6年3月31日までの1年間とします。

ただし、大規模又は緊急性のある食品関連事故等が発生した場合は、必要に応じてその都度計画の見直しを行います。

## 第2章 監視指導等の基本的事項

### 1 基本的事項

#### (1) 計画の対象

本計画の対象地域は岐阜市内とします。

ただし、本計画の策定及び本計画に基づく監視指導については、岐阜県と情報の共有化、基本的な指導方針の標準化を図りながら行います。

#### ① 監視指導の対象

- 「食品衛生法」に基づく営業許可施設及び営業届出施設（以下「営業許可施設等」という。）並びに事業者
- 「と畜場法」に基づくと畜場の構造設備及びと畜業者
- 「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づく食鳥処理場構造設備及び食鳥処理業者

#### ② 啓発の対象

- 消費者
- 事業者

#### (2) 実施機関

実施機関である保健所食品衛生課、保健所食肉衛生検査所、衛生試験所は各々の責務を果たすとともに国、県及び食品関連他部局との間で連携しながら市民が食品に対して安心感を得られるように努めていきます。

また、食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上を目指し、食品衛生監視員<sup>※4</sup>、と畜検査員<sup>※5</sup>、食鳥検査員<sup>※6</sup>など、人員の適正配置に努めます。

#### ① 監視指導実施機関とその役割

##### ○ 保健所食品衛生課

- 計画及び食品衛生に関する施策の策定及び公表
- 庁内関係部局及び他自治体との連携
- 営業許可施設等の監視指導
- 中央卸売市場の監視指導
- 営業許可施設等に対するHACCPに沿った衛生管理の運用支援及び外部検証の実施
- 違反食品、苦情食品等の不良食品に係る調査、指導
- 食中毒（疑いを含む。）に係る調査、指導
- 食品等事業者への衛生講習会の実施及び食品衛生に関する情報提供
- 消費者に対する食品衛生知識の普及啓発（出前講座等）及び情報提供
- ボランティアとして食事を提供する者に対する食品衛生知識の助言、支援

##### ○ 保健所食肉衛生検査所

- と畜検査及び食鳥検査の実施
- と畜場及び食鳥処理場の監視指導
- と畜場及び食鳥処理場が行うHACCP運用支援及び外部検証の実施

#### ② 収去検査<sup>※7</sup>等の実施機関とその役割

##### ○ 保健所食品衛生課

- 収去検査実施計画の策定及び公表

- 収去検査に係る検体の採取、ふきとり検査等に係る検体の採取及び検査
- 収去検査の結果に基づく行政処分及び公表
- 収去検査の結果等についての庁内関係部局及び他自治体との連絡調整
- 違反食品、苦情食品及び食中毒（疑いを含む。）に係る検体の採取
- 収去に係る業務管理
- 保健所食肉衛生検査所
  - 収去検査、ふきとり検査等に係る検体の採取及び検査
  - 収去検査の結果等についての庁内関係部局及び他自治体との連絡調整
  - 収去検査の結果に基づく行政処分及び公表
  - 食品衛生検査施設における検査等の業務管理
- 衛生試験所
  - 収去検査及びふきとり検査に係る検体の検査
  - 違反食品、苦情食品及び食中毒（疑いを含む。）に係る検体の検査
  - 食品衛生検査施設における検査等の業務管理

### (3) 国や都道府県その他関係機関との連携

大規模又は広域的な食中毒等が発生した場合や、健康食品による健康被害が発生した場合、輸入食品に係る違反事例が発見された場合等、厚生労働省、農林水産省、消費者庁<sup>※8</sup>、他自治体との連携が必要な際には、迅速な情報収集と情報共有に努めます。また、食品衛生法の規定に基づき厚生労働大臣が設置する広域連携協議会へ参加し、県や他の自治体と連携して迅速に必要な対策を講じます。

「岐阜県食品表示監視協議会」において、国、岐阜県等と情報の共有や意見交換等を行うことにより、食品表示に関して問題のある事業者に対して「食品表示法<sup>※9</sup>」、「健康増進法<sup>※10</sup>」、「不当景品類及び不当表示防止法（以下「景品表示法<sup>※11</sup>」という。）」等の法律に基づく処分等、必要な対応が迅速かつ円滑に実施されるよう連携強化を図っていきます。

### (4) 庁内関係部局との連携

「岐阜市食品安全推進本部要綱」に基づき農林水産部局等庁内関係部局と連携を図ります。

食品の生産、流通から消費までの総合的な安全確保に資するため「岐阜市食品安全推進本部」を設置し、部局を超えた食品安全行政の円滑な推進に努めます。また、広域流通食品や違反食品に関する問題解決について、岐阜県食品安全推進本部との連携を図ります。

また、関連法を所管する岐阜県担当部局及び「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（以下「医薬品医療機器等法<sup>※12</sup>」という。）」を所管する他部局とも連携して必要な対策を講じます。

### (5) 外部関係団体等との連携

食品等事業者で構成され、自主的な食品衛生活動に取り組んでいる岐阜市食品衛生協会<sup>※13</sup>等と連携し、食品衛生指導員<sup>※14</sup>等と協力して食品の安全確保に取り組みます。

### (6) 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

#### ① 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員及び試験検査担当員の資質の向上

食品の事故が発生した場合、迅速かつ適切な対応ができるよう厚生労働省、岐阜県等が実施する監視員研修会、技術研修等に積極的に参加することにより資質の向上を図ります。

- ② 食品等事業者の自主衛生管理を担う者の育成及び資質の向上  
講習会等を通して必要な情報提供をすることで営業者、食品衛生管理者<sup>※15</sup>、食品衛生責任者<sup>※16</sup>、食品衛生指導員等自主衛生管理を担う者の育成及び資質の向上を推進します。

## 2 監視指導

### (1) 営業許可施設等

効率的かつ実効性のある監視指導を行うために、業種ごとに過去の食中毒の発生頻度、流通の広域性及び営業の特殊性等から危害度分類を行い、レベル1から3に分類します（表1参照）。更新時まで旧法の許可が継続する業種についても、表1に基づき分類し、監視指導を行います。

監視は、HACCPの実施状況の確認、改正法の基準に適合しているかの確認など従来に比べ、1施設の監視に多くの時間を要することから、レベル毎に丁寧な監視を行っていくこととします。

届出施設については、対象施設の把握に努め、届出の提出を指導します。特に監視目標は定めませんが、全国的に食中毒が認められた場合など、必要に応じて届出施設の監視を行います。

### (2) 給食施設（許可・届出）

学校（幼稚園、小学校、中学校、学校共同調理施設その他の学校）、病院、保育所、保育園、認定こども園、社会福祉施設、事業所その他の給食施設については、営業許可施設、届出施設を問わず、食中毒等の未然防止を目的に監視を行います（表2参照）。

### (3) 食品表示の監視指導

食品表示は、食品表示法をはじめ健康増進法、景品表示法、医薬品医療機器等法の法令で規制され、その全ての法令の基準に適合する必要があります。食品表示法及び健康増進法第65条第1項に基づく食品表示の監視指導を実施するとともに、その他関係法令についても所管する他部局と連携して監視を行います。

### (4) と畜場、食鳥処理場に対する監視指導

適正な、と畜検査、食鳥検査により食肉及び食鳥肉の安全性を確保します。また、と畜場及び食鳥処理場の施設や処理工程、取扱器具類、食肉及び食鳥肉の衛生管理について監視指導を行います。

## 3 HACCPに沿った衛生管理の指導と助言

HACCPに沿った衛生管理には「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」があり、食品等事業者はそのいずれかを選択します。

食品等事業者のHACCPに沿った衛生管理の実施状況は、保健所が監視指導等の機会を通じて、衛生管理計画や手順書の内容、記録等の確認及び検証を行い、必要な指導や助言を行います。未実施又は十分に実施できていない施設については、再度情報提供を十分に行いながら、積極的に助言・指導を行い実施の強化を図ります。

また、新たに営業を開始する事業者等に対しては、HACCPに沿った衛生管理に円滑に対応できるよう導入支援を行います。

確認・検証事項（①から⑤の実施状況を分析し、今後の導入支援に役立てます。）

- ① 衛生管理計画の作成
- ② 必要に応じた手順書の作成
- ③ 食品取扱者等に対する教育訓練の実施
- ④ 衛生管理の実施状況の記録、保存
- ⑤ 効果の検証と計画・手順書の見直し

HACCP導入後のと畜場及び大規模食鳥処理場については、と畜検査員及び食鳥検査員が継続的に外部検証を行い、その効果について確認、指導を行います。

なお、岐阜市では、岐阜市HACCP導入施設認定制度<sup>※17</sup>を設けています。この制度に基づき、HACCPを導入し、一定水準以上の衛生管理を行っているとして認められる施設を評価し、認定します（令和3年6月、HACCPが制度化されたことに伴い、「危機管理に関する基準」を認定基準に追加）。

## 4 試験検査

### (1) 食品検査

市内で製造、加工又は流通する食品等を対象として細菌、残留農薬、食品添加物等について、検査を実施することにより、安全性を確認します。

また、市内に流通する食品及び学校給食で使用する食材について、ゲルマニウム半導体検出器<sup>※18</sup>を用いた放射性物質の検査を実施し、規格基準に適合することを確認します。

### (2) と畜検査及び食鳥検査

と畜場で処理される全ての家畜及び大規模食鳥処理場で処理される全ての食鳥の検査を実施し、食用に適することを確認します。

### (3) 試験検査体制の充実・強化

保健所食肉衛生検査所、衛生試験所において食品衛生に関する試験検査体制の確保を図ります。試験検査員等は厚生労働省、岐阜県等が実施する監視員研修会、技術研修等に参加することで資質の向上に努めます。検査部門については業務管理基準（GLP）<sup>※19</sup>に従い、外部精度管理や内部点検を行うことで検査の信頼性を確保します。

## 5 違反発見時及び食中毒発生時の対応

### (1) 立入検査時に違反を発見した場合

違反を発見した場合は、その場で営業者に改善指導を行います。速やかに改善が図られない場合は、書面における改善指導、さらに改善命令等を行います。

法令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に回収、廃棄等の措置を速やかに講ずるとともに、必要に応じて営業の禁止等の措置を行います。

### (2) 収去検査の結果、違反を発見した場合

営業者に対し、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に回収、廃棄等の措置及び再発防止等の措置を講ずるとともに、必要に応じて営業の禁止等の措置を行います。また、当該食品等が本市以外で生産、製造、加工等が行われていた場合、速やかに当該都道府県等の食品衛生担当部局に連絡します。



広域流通食品及び輸入食品等の場合、関係する都道府県等の食品衛生担当部局及び厚生労働省、消費者庁へ迅速に情報提供し、連携します。

### **(3) 食中毒発生時**

医師からの届出、市民からの情報等を基に食中毒が疑われる事例を探知した際、又は食品による深刻な健康被害が懸念される事例を探知した場合には、関係機関と連携し、迅速に拡大防止措置を講ずるとともに適切な原因究明及び再発防止の指導を行います。

さらに、危害の拡大防止及び再発防止を図るため必要に応じて施設に対する衛生教育を行います。

### **(4) 指定成分等を含む食品による健康被害発生時**

指定成分等を含む食品を取扱う営業者から、当該食品等が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった場合は、当該届出に係る事項を厚生労働省に報告することにより、類似の健康被害の発生防止に必要な措置を図ります。

## **6 違反事実の公表**

### **(1) 違反事実等の公表**

食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大及び再発防止を図るため、必要に応じて、食品衛生法に違反した者の名称、対象食品、対象施設等を公表します。ただし、直ちに改善が図られたもの、軽微なものを除きます。

### **(2) 措置内容等の公表**

違反した者の名称等の公表にあたっては、必要に応じて本市の講じた措置の内容について公表します。

## **7 自主回収届出制度**

食品の自主回収（リコール）が必要な事案が発生した場合は、速やかに届出の提出を求め、国へ報告します。

## **8 普及啓発**

### **(1) 消費者等に対する情報提供**

- ① 消費者に対し、食中毒予防、食の安全に係る情報提供を市のホームページや広報誌などを活用して行い、家庭における食中毒等の食品に起因する健康被害の発生防止に努めます。本年度も引き続き、持ち帰り食品等を速やかに喫食するよう注意喚起を行い、食中毒予防に努めます。
- ② 食に対する安全・安心を確保するため、消費者・事業者・行政が率直に意見交換を行えるリスクコミュニケーションの機会を積極的に設けます。
- ③ 消費者からの相談には随時対応し、食に関する不安の解消に努めます。

### **(2) バザー、子ども食堂等を実施する際の情報提供**

任意の届出として、バザー等営利を目的とせず一時的に催されるものや、子ども

食堂等を運営する団体や個人を対象に、参考様式を定め届出を依頼しています。届出受理の際には、食中毒防止対策を中心に食品衛生に関する情報提供・助言を行います。

### **(3) 食品等事業者への情報提供**

食品衛生責任者講習会等の機会を通じて、生食用食肉（牛の食肉）の規格基準の遵守、食肉や食鳥肉の衛生的取扱い、表示について周知し、規格基準のない食肉の生食についても危険性の周知を行い、自主的な取組みにつなげます。

### **(4) 食中毒警報**

7月から9月にかけての細菌性食中毒が発生しやすい時期には、「岐阜市食中毒警報発表要領」に基づいて食中毒警報を発表し注意喚起します。10月から翌年3月にかけてのノロウイルス<sup>※20</sup>による食中毒の発生しやすい時期には、「岐阜市ノロウイルス食中毒注意報及び警報発表要領」に基づいて、ノロウイルス食中毒注意報又は警報を発表し注意喚起します。

## **9 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進**

### **(1) 食品衛生責任者等の設置**

食品等事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理など自主的に衛生管理を行う食品衛生責任者等の設置について指導します。

また、食品衛生責任者を養成する講習会や食品衛生に関する新たな知見を習得するための講習会（実務講習会）を実施し、又は講習会実施団体として指定した団体の講習会に講師の派遣を行うなど必要な支援を講じます。

### **(2) 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進**

自主的な衛生管理の向上のため、監視指導や講習会等を通じて、食品等事業者による自主検査、原材料の安全性確認等の実施、記録の作成・保存について、助言や指導を行うことにより、食品等事業者の責務について普及啓発を図ります。

### **(3) 食品等事業者が講ずべき公衆衛生上の措置の普及啓発**

食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう、監視指導や講習会等を通じて普及啓発を図ります。

第2章 監視指導等の基本的事項 3 HACCPに沿った衛生管理の指導と助言（P6）、  
第3章 令和5年度の重点的な取組み 2 HACCPに沿った衛生管理の実施支援  
（P14）参照

## **10 計画の実施状況等の公表及びリスクコミュニケーションの実施**

計画については、策定する案の段階で市民や食品等事業者からの意見を求めて策定のうえ、ホームページ等で公表し、計画の結果（監視指導の実施状況及び収去検査結果等）についても公表します。

また、市民が食品に対する安心感を得られるように食品の安全性について消費者、事業者、行政の3者相互の信頼関係を深めるリスクコミュニケーションに努めるとともに、消費者や食品等事業者からの相談に適切に対応します。

## 第3章 令和5年度の重点的な取組み

### 1 監視指導

食品による事故防止のため、食中毒及び基準違反の発生状況等を踏まえ、次の施設及び項目について重点的に取り組みます。

#### (1) 重点監視施設

##### ① 広域流通食品製造施設

広域に流通する食品を製造する施設に対しては、HACCPに沿った衛生管理について外部検証を行い、必要に応じて助言を行います。また、収去検査やふきとり検査等の結果に基づき指導を行います。

##### ② 営業許可施設等に対する監視

「表1 営業許可業種等の危害度分類」に基づき、監視指導を行います。更新時まで旧法の許可が継続する業種についても、表1の新しい危害度分類に基づきレベル分けをし、監視指導を行います。過去3年間に食品事故等の発生があった施設及びその他衛生上の危害発生が高いと考えられる施設は、「レベル1」として重点的に監視指導を行います。

新たに新設された複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の許可施設については、HACCPに基づく高度な衛生管理を行うことを条件に幅広い範囲の食品の製造等を行うことから「レベル1」とします。「レベル2」は、衛生上の危害発生が中程度と考え、また、「レベル3」は、比較的衛生上の危害発生頻度が比較的低いと考えられる製造や販売施設とします。レベルに関わらず、改正法での新規許可となる施設については、重点的に監視を行います。

生食用食肉取扱営業施設については、その危害度から、加工を行う施設を「レベル1」、調理のみを行う施設を「レベル2」とします。

施設のふきとり検査や収去検査については、特に危害度の高い「レベル1」の施設を中心に行い、科学的データに基づき重点的な指導を実施します。

また、細菌性食中毒が多発する夏期や食品流通量が増加する年末には、食品営業施設に立入し、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正使用、食品や添加物の適正表示等について重点的に監視指導及び検査を実施します。

なお、卵選別包装業等の届出施設についても必要に応じて監視指導を行います。

##### ③ 給食施設の指導

許可施設、届出施設に関わらず、「表2 給食施設（許可・届出）の危害度分類」に基づき、業種や食数に応じ、監視を行います。

大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき指導し、従事者の健康管理や検便検査などの適切な実施、感染への抵抗力の弱い者に野菜や果物等を未加熱で提供する場合の消毒の実施などに重点を置いて監視を行います。

##### ④ 中央卸売市場に対する監視指導

食品の流通拠点である中央卸売市場内の卸、仲卸及び関連施設において衛生的に食品が流通するように監視指導を行います。また、年48回、早朝監視を実施します。

表1 営業許可業種等の危害度分類

危害度 (監視目安)	業 種	危害度レベルの解説等
レベル1 (年1回)	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">新旧</span> 飲食店営業                             <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ ホテル・旅館、式場等で1回300食以上又は1日750食以上の調理施設</li> </ul> </li> <li>◆ <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">新旧</span> アイスクリーム類製造業（広域流通食品製造施設）</li> <li>◆ <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">新旧</span> 乳製品製造業</li> <li>◆ <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">新旧</span> 清涼飲料水製造業</li> <li>◆ <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">新旧</span> 食肉製品製造業</li> <li>◆ <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">新</span> 水産製品製造業（広域流通食品製造施設）</li> <li>◆ <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">旧</span> 魚肉ねり製品製造業（広域流通食品製造施設）</li> <li>◆ <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">新旧</span> そうざい製造業                             <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ 広域流通食品製造施設、</li> <li>◇ 仕出し、弁当屋のうち1回300食以上又は1日750食以上の調理施設</li> </ul> </li> <li>◆ <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">新</span> 複合型そうざい製造業</li> <li>◆ <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">新</span> 複合型冷凍食品製造業</li> <li>◆ 過去3年間に食品事故の発生があった施設</li> <li>◆ 加工を行う生食用食肉取扱施設</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食中毒等の食品事故の発生時に大規模となりやすい業種</li> <li>・ 食中毒等の食品事故の発生頻度等から、危害度が特に高いと考えられる食品を製造する業種</li> <li>・ 施設の構造が複雑であり、特に衛生管理に注意を要する業種</li> <li>・ 食品の製造工程が複雑であり、特に衛生管理に注意を要する業種</li> <li>・ HACCPに基づく衛生管理が必要な業種</li> </ul>
レベル2 (年0.5回)	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">新旧</span> 飲食店営業                             <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ ホテル・旅館（レベル1を除く。）</li> <li>◇ 式場（調理を行う施設）</li> <li>◇ すし屋、焼肉店、和風料理店(刺身、生ガキ等の生食取扱施設)</li> <li>◇ 給食施設（レベル2相当【表2参照】）</li> </ul> </li> <li>◆ <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">新旧</span> 食肉販売業（細切行為のある施設の内必要と認める施設）</li> <li>◆ <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">新旧</span> 魚介類販売業（細切行為のある施設の内必要と認める施設）</li> <li>◆ <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">新旧</span> 食肉処理業</li> <li>◆ <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">新旧</span> 菓子製造業（広域流通食品製造施設）</li> <li>◆ <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">旧</span> あん類製造業</li> <li>◆ <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">新旧</span> 豆腐製造業</li> <li>◆ <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">新旧</span> 麺類製造業（旧：めん類製造業）</li> <li>◆ <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">新旧</span> そうざい製造業                             <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ 仕出し、弁当屋のうち1回50食以上の調理施設（レベル1を除く。）</li> </ul> </li> <li>◆ <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">新</span> 冷凍食品製造業</li> <li>◆ <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">旧</span> 食品の冷凍又は冷蔵業（冷凍食品製造施設）</li> <li>◆ <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">新旧</span> 漬物製造業（旧：つけもの製造業）                             <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ 浅漬け</li> <li>◇ 広域流通食品製造施設</li> </ul> </li> <li>◆ <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">新</span> 密封包装食品製造業</li> <li>◆ <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">新旧</span> 添加物製造業</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食中毒等の食品事故の発生時に中規模程度の事故となる可能性が高い業種</li> <li>・ 食中毒等の食品事故の発生頻度が中程度である食品を製造又は販売する業種</li> <li>・ 食品の製造工程が比較的単純であり管理しやすい業種</li> <li>・ 施設の構造が比較的単純であり管理しやすい業種</li> <li>・ 食品の製造又は販売時の温度管理に注意を要する業種</li> </ul>

	◆ 調理のみを行う生食用食肉取扱施設	
レベル3 (年0.2回)	レベル1・2の施設を除く。 ◆ <input type="checkbox"/> 新旧 飲食店営業 ◆ <input type="checkbox"/> 新 調理機能を有する自動販売機 ◆ <input type="checkbox"/> 旧 喫茶店営業 ◆ <input type="checkbox"/> 新旧 食肉販売業 ◆ <input type="checkbox"/> 新旧 魚介類販売業 ◆ <input type="checkbox"/> 新旧 魚介類競り売り営業 ◆ (旧：魚介類せり売り業) ◆ <input type="checkbox"/> 旧 乳類販売業 ◆ <input type="checkbox"/> 新旧 菓子製造業 ◆ <input type="checkbox"/> 新旧 アイスクリーム類製造業 ◆ <input type="checkbox"/> 新 水産製品製造業 ◆ <input type="checkbox"/> 旧 魚肉ねり製品製造業 ◆ <input type="checkbox"/> 新旧 氷雪製造業 ◆ <input type="checkbox"/> 新旧 食用油脂製造業 ◆ <input type="checkbox"/> 新 みそ又はしょうゆ製造業 ◆ <input type="checkbox"/> 旧 みそ製造業 ◆ <input type="checkbox"/> 旧 醤油製造業 ◆ <input type="checkbox"/> 新旧 酒類製造業 ◆ <input type="checkbox"/> 新旧 納豆製造業 ◆ <input type="checkbox"/> 新旧 そうざい製造業 ◆ <input type="checkbox"/> 旧 食品の冷凍又は冷蔵業（冷凍食品の保管） ◆ <input type="checkbox"/> 旧 缶詰又は瓶詰食品製造業 ◆ <input type="checkbox"/> 新旧 漬物製造業（旧：つけもの製造業） ◆ <input type="checkbox"/> 旧 ソース類製造業 ◆ <input type="checkbox"/> 新 食品の小分け業 ◆ <input type="checkbox"/> 新旧 添加物製造業（小分けのみ）	・食中毒等の食品事故の発生頻度が低度である食品を製造又は販売する業種 ・食品の製造工程が簡易であり管理しやすい業種 ・施設の構造が単純であり管理しやすい業種 ・露店・自動車営業、自動販売機営業等

新 改正法による営業許可業種 旧 旧法による営業許可業種

新旧 旧法・改正法両方にある営業許可業種又は県条例許可・改正法両方にある業種

※ 岐阜市に存在しない（推定含む。）業種については一部省略しています。

表2 給食施設（許可・届出）の危害度分類

危害度 (監視目安)	区 分	危害度レベルの解説等
レベル2 (年0.5回)	◆ 学校（幼稚園、小学校、中学校、学校共同調理施設、その他の学校） ◆ 病院 ◆ 保育所、保育園、認定子ども園 ◆ 社会福祉施設／事業所／その他の給食施設（1回300食以上又は1日750食以上）	・病者、児童等が主に利用する施設 ・大規模調理施設
レベル3 (年0.2回)	◆ 社会福祉施設／事業所／その他の給食施設（上記以外）	・上記以外

## (2) 重点項目

### ① 持ち帰り弁当等やインターネット販売での食品の取扱いについて

新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受け、平時には客席を設けて客に飲食させている一般的な飲食店が、新たに持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）等のサービス、またインターネットでの販売を開始するケースが増えています。それに伴い、持ち帰り弁当等を原因とする食中毒事件も全国で散見されています。

新たにこの様な販売形態を始める営業者に対して、衛生管理の徹底に加え、各店舗の施設設備等に適した内容（メニュー、販売数、配送等）で行うよう指導します。

また、食品表示について、各々の営業形態に合わせて必要な内容を表示するよう指導します。

### ② 食肉等の取扱いに関する監視

生肉や加熱不十分な食肉が原因と考えられるカンピロバクター<sup>※21</sup>や腸管出血性大腸菌<sup>※22</sup>等による食中毒が発生していることから、それらを提供する飲食店に加えてと畜場、食鳥処理場及び食肉処理施設、食肉販売施設における食肉の取扱いや表示について指導します。

なお、規格基準に適合する生食用食肉を取扱う施設に対しては、生食用食肉取扱営業施設<sup>※23</sup>の届出の徹底を図ります。

### ③ ノロウイルス対策

ノロウイルスは、毎年食中毒病因物質の上位を占め、大規模食中毒となる可能性もあることから、ノロウイルス食中毒を防ぐため、衛生的な手洗い、調理従事者の健康管理、施設や器具の適切な消毒、記録の保存等について、監視指導を行うとともに講習会等において啓発・指導を行います。

### ④ アニサキス<sup>※24</sup>対策

全国的にアニサキスによる食中毒が依然多発していることから、アニサキスによる食中毒を防止するため、魚介類を取扱う魚介類販売施設や飲食店に対し、目視でのアニサキスの除去、鮮度の良い魚の使用や速やかな内臓の除去、冷凍や加熱処理の有効性について指導・情報提供を行います。

### ⑤ 改正法の適正な運用

営業許可制度の再編、営業届出制度の創設等大幅に改正された食品衛生法が適正に運用されるよう適宜情報発信を行います。既に営業許可を取得している施設については、許可の更新前に改めてメニューや取扱い内容を調査し、改正法では、いつまでにどの許可の取得や届出が必要になるか助言を行います。

自動車営業（キッチンカー）又は露店により岐阜県内複数の地域にまたがり移動販売を行う場合の取扱いについて、岐阜県と協議を重ね、令和3年6月1日から、岐阜県又は岐阜市いずれか一方の営業許可を取得することで、両地域（県内全域）において営業ができるよう運用を改めたことの周知を図ります。

### ⑥ 食品の表示に関する指導

食品表示法及び健康増進法第65条第1項に基づいて適正に表示がなされているか監視指導を行います。

平成29年9月1日に施行された新たな原料原産地表示制度は、令和4年4月1日から、全ての加工食品（輸入品を除く。）に拡大されたほか、遺伝子組換え食品に関する

任意表示制度については、情報が正確に伝わるように改正され、改正後の食品表示基準は、令和5年4月1日に施行されます。

アレルギーに関する表示については、製造者及び加工者に対して、食物アレルギーは人命に係わることを十分に認識させ、アレルギーを含む食品に関する表示を徹底するため、基本的な知識の習得と使用原材料や製造工程の確認を確実にを行うことを指導します。

健康保持増進効果をうたう健康食品等については、関係機関と連携して適正な表示について指導します。

また、年2回の食品表示適正強化月間には、国、県と合同で重点的に監視指導を行います。

#### ⑦ 牛海綿状脳症（BSE）※<sup>25</sup>に関する指導

牛肉の安全性を確保するため、と畜場における牛の特定部位※<sup>26</sup>の適切な除去及び30か月齢以下の牛の分別管理の徹底について監視指導を行います。

また、牛海綿状脳症の発生国又は発生地域において飼育された牛（食品安全基本法第11条第1項に規定する食品健康影響評価の結果を踏まえ、安全性を確認した国又は地域において飼育された月齢が30か月以下の牛を除く。）の肉を直接一般消費者に販売する場合は、脊柱（頸椎、胸椎及び腰椎の横突起及び棘突起、正中仙骨稜、仙骨翼並びに尾椎を除く。）の適切な除去及び分別管理の徹底について監視指導します。

#### ⑧ 廃棄食品の不正流通事案を受けた監視指導

廃棄食品が不正に流通することを防止するため、廃棄物の適正な処理について、食品関連施設の監視時に確認を行い、講習会等で啓発を行います。

なお、廃棄物の処理に疑義がある場合は、廃棄物担当部局と連携して対応します。

## 2 HACCPに沿った衛生管理の実施支援

令和3年6月1日からの義務化に伴い、HACCPに沿った衛生管理では、重要管理点の設定、原材料や製品の管理・製造又は加工に関する記録の作成及び保存、衛生管理計画の検証が必要です。その検証を行う参考として、施設等のふきとり検査によるATP※<sup>27</sup>、細菌検査等を実施します。

## 3 試験検査

市内で製造又は流通する食品（輸入食品を含む。）について以下の検査を実施します。

### (1) 食品の衛生検査（収去：食品衛生課、検査施設：衛生試験所）

市内で製造加工又は流通する食品等について、理化学検査及び細菌検査等「食品衛生法」に基づく検査及び「岐阜市食品衛生指導要領」に基づく検査を実施し、食中毒防止及び不良食品の流通等を阻止し、食品安全の確保を図ります（表3参照）。

基準を満たさない施設に対しては原因を調査し、改善指導を行います。

表3 食品の検査検体数

分類	主な品目	目標検体数
弁当・そうざい	弁当、寿司、おにぎり、調理パン、そうざい、佃煮等	158
魚介類及びその加工品	刺身類、生カキ、魚肉練り製品等	48
肉卵類及びその加工品	鶏卵、食肉類、食肉製品等	25
野菜果実類及びその加工品	豆腐、野菜果実乾製品、漬物等	60
穀類及びその加工品	ゆで麺、生めん、油揚げ、米等	20
乳及び乳製品	牛乳、アイスクリーム類等	20
菓子類	生菓子、油菓子等	51
その他の食品等	清涼飲料水、冷凍食品、容器等	24
	合計	406

① 食品中の化学物質の検査（食品添加物を除く。）

市内を流通する農畜水産物等について、農薬や動物用医薬品の検査、PCBや重金属等の検査を実施します（表4参照）。

表4 食品中の化学物質の検査（食品添加物を除く。）

区分	検査内容	目標検体数
農薬	野菜、果実及びその加工品（輸入食品を含む）	25
PCB	牛乳	5
重金属	米（カドミウム）、海産魚（水銀）、鮎（カドミウム、水銀、鉛）	8
抗生物質	牛乳、養殖魚、鶏卵、食肉（牛、豚、鶏）	22
合成抗菌剤	養殖魚、食肉（牛、豚、鶏）	13
内部寄生虫用剤（駆虫薬）	養殖魚、食肉（牛、豚、鶏）	13
	合計	86

② アレルゲン<sup>※28</sup>の検査

市内で製造流通する食品及び学校給食等のアレルギー対応食について、アレルゲン検査を実施します（表5参照）。

また、食物アレルギー対応食を提供している小学校、中学校、幼稚園、保育所、保育園、認定子ども園の給食施設については、検査を実施しアレルゲンの混入防止策が適切に実施されているか確認します。

表5 アレルゲンの検査

区分	検査内容	目標検体数
市内に流通する食品	表示義務のあるアレルゲンについての検査	5
アレルギー対応食	アレルゲンを除去した食品中のアレルゲン検査	10

③ 輸入食品の検査

市内を流通する輸入食品について、防カビ剤や指定外添加物<sup>※29</sup>等の検査を実施します（表6参照）。



表6 輸入食品の検査

食品名	検査分類	目標検体数
農産物等	残留農薬	7
	(防カビ剤)	(3)
加工食品（上記以外）	食品添加物等の検査	9
	(指定外添加物)	(4)
合計		16

④ **食品の放射性物質の検査**

市内に流通している主に東日本産の食品及び学校給食で使用する食材26検体を目標とし放射性物質の検査を実施し、安全性を確認し、検査結果をホームページで公表します。

⑤ **浅漬の衛生対策に係る検査**

浅漬による大規模食中毒事件の発生を踏まえ、岐阜市食品衛生指導要領に定める指導基準値に適合しているか確認するため、市内に流通している浅漬4検体を目標とし細菌検査を実施します。

(2) **食肉及び食鳥肉の衛生検査等（検査施設：食肉衛生検査所）**

① **と畜場及び食鳥処理場における衛生状況の確認検査**

消費者に衛生的な食品を提供するためには、食品の生産・製造・流通・販売の全ての工程において衛生管理を徹底する必要があります。その一環として、と畜場や食鳥処理場では動物由来の食中毒原因菌であるサルモネラ、カンピロバクター等について、ふきとり検査等を行い、その結果を現場にフィードバックしていくことで食品の危害防止と品質向上を図ります。

② **牛海綿状脳症（BSE）検査**

と畜場法に基づく生体検査により原因不明の運動障害等の症状が認められ、と畜検査員が必要と判断した24か月齢以上の牛について、BSEスクリーニング検査を実施します。なお、検査対象牛については、検査結果が判明するまで枝肉・内臓等は食肉処理場内に保管し、合格したもののみ流通します。

③ **食肉及び食鳥肉中の残留抗菌性物質等検査**

と畜場及び食鳥処理場で処理される食肉及び食鳥肉について、抗生物質及び合成抗菌剤ならびに内部寄生虫用剤の検査を実施します（表7参照）。

表7 残留抗菌性物質等検査（検査施設：食肉衛生検査所）

区分	検査内容	目標検体数
抗生物質・合成抗菌剤	市内と畜場、食鳥処理場において処理された食肉・食鳥肉の検査	715
内部寄生虫用剤	市内と畜場、食鳥処理場において処理された食肉・食鳥肉の検査	35

4 **計画の実施状況等の公表及びリスクコミュニケーションの実施**

(1) **監視指導の実施状況及び収去検査結果等の公表**

監視指導の実施状況及び収去検査結果等については、令和6年6月末までに公表します。また、国の通知による全国一斉夏期及び年末監視の結果についても公表します。

## (2) 計画の策定及び変更

計画の策定及び年度途中で計画を大幅に変更する場合は、これを公表し、市民や食品等事業者の意見を聴取します。意見の募集については、ホームページ、広報紙及び各保健センター等において行います。また、食の安全・安心に関する最近の情報を「広報ぎふ」やホームページ等を通じて発信していきます。

## (3) 出前講座、ぎふ市民健康まつり、意見交換会等

以下により市民とのリスクコミュニケーション、情報提供に努めます。

### ① 「出前講座」の開催

市民を対象に食品表示や食中毒予防等の講習会を実施します。

### ② 「ぎふ市民健康まつり」への参加

ぎふ市民健康まつりが開催された場合には、手指の汚れを簡易検査器具で測定するなどし、市民を対象に正しい手洗い方法の普及に努めます。

### ③ 「子ども一日食品衛生監視員（家族で学ぶ、食の安全）」の実施

食品衛生に対する共通認識を持つことを目的とし、夏休みに小学校とその家族を対象に、手指の汚れの検査や食品を使った実験、食品表示の解説を行います。あわせて食品製造施設を見学し、監視業務の体験を通じて、消費者と製造者の相互理解を促進し、市民の食品に対する安心感の向上につなげます。

### ④ 児童への啓発

教育委員会と連携し、小学校での授業の教材として利用できる児童向け学習教材「太郎さんの食中毒事件簿」を作成し、食中毒予防等の啓発を行います。

また、各小学校等へ食品衛生監視員が出向き、正しい手洗い方法等について「出前授業」を実施します。

### ⑤ 「意見交換会」等の開催

岐阜県と連携し、「食品安全シンポジウム」を開催します。また、各種イベントの機会をとらえ消費者、事業者、行政の3者による意見交換の機会を設けます。

## 【用語解説】

### ※1【食品衛生法】

食品の安全性の確保のため公衆衛生の見地から必要な規制などを行うことにより、飲食店や食品製造業等の食品関連営業許可制度及び食品や添加物等の規格基準など、飲食に起因する衛生上の危害を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的として制度を定める法律です（昭和22年12月24日法律第233号）。

食を取り巻く環境の変化や国際化に対応し、食品の安全を確保するために、法改正が行われ（平成30年6月13日公布）、令和3年6月1日より全面施行されました。改正のポイントは次の7項目です。

#### ① 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととするとともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

#### ② HACCPに沿った衛生管理の制度化

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

#### ③ 指定成分等を含む食品による健康被害情報の収集

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする指定成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

指定成分等：食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物であって、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聞いて指定した成分（令和2年6月1日から適用となった指定成分：コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ、ブラックコホシュ）

#### ④ 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。

#### ⑤ 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種（政令で定める34業種）以外の事業者の届出制の創設を行う。

#### ⑥ 食品リコール情報の報告制度の創設

営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。

#### ⑦ その他

乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等

### ※2【HACCP】

Hazard Analysis and Critical Control Pointの略称

HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）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（Critical Control Point）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です。

この手法は国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

### ※3【リスクコミュニケーション】

消費者、事業者、行政担当者などの関係者の中で情報や意見をお互いに交換しようというものです。

関係者が会場などに集まって行う意見交換会、新たな規制の設定などの際に行う意見聴取（いわゆるパブリック・コメント）が双方向性のあるものですが、ホームページを通じた情報発信などの一方的なものも広い意味でのリスクコミュニケーションに関する取組に含まれています。

### ※4【食品衛生監視員】

食品衛生法で資格や権限等が定められている行政職員で、食品衛生関係施設の許可及び監視指導、食中毒事故等の調査、営業者に対する衛生教育及び市民に対する食品衛生に関する知識の普及と情報提供等の業務を行っています。

### ※5【と畜検査員】

と畜場で資格や権限等が定められている行政職員（獣医師）で、安全な食肉を供給するため、生体検査、解体前検査、頭部検査、内臓検査、枝肉検査などの検査業務を行っています。

### ※6【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で資格や権限等が定められている行政職員（獣医師）で、安全な食鳥肉を供給するため、鶏などの脱羽後検査、内臓摘出後検査などの検査業務を行っています。

### ※7【収去検査】

食品衛生法及び食品表示法に基づいて、食品等事業者から無償で食品等の提供を受け、行政が実施する検査のことです。

### ※8【消費者庁】

内閣府の外局として、消費者の視点から政策全般を監視する組織の実現を目指して、消費者に関する行政及び消費生活に密接に関連する物資の品質表示に関する事務を行うことを目的に設置されました（平成21年9月1日発足）。

具体的には消費者に身近な諸法律を所管し、消費者行政の司令塔として各省庁に対する勧告、措置要求、すき間事案への対応、情報を一元的に集約して調査・分析する業務を行います。

### ※9【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法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を定める法律です（平成25年6月28日法律第70号、平成27年4月1日施行）。

「JAS法」 正式には「農林物資の規格化等に関する法律」といいます。

飲食料品等が一定の品質や特別な生産方法で作られていることを保証する「JAS規格制度（任意の制度）」に関する法律です。平成27年4月食品表示法の施行に伴い、JAS法の食品表示に関する規定が食品表示法に移管されるとともに、JAS法の名前が「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」から「農林物資の規格化等に関する法律」に変更となりました。

### ※10【健康増進法】

国民への栄養改善や健康の維持・増進をはかることを目的として制定された法律です。第 65 条で、食品に関する広告及び表示等について、健康の保持増進の効果について、虚偽や誤解を招くような誇大広告等を禁じています。

※11【景品表示法】

商品やサービスの品質、内容、価格等を偽った表示を規制したり、過大な景品類の提供を防ぐために、景品類の最高額を制限したりする法律です。

※12【医薬品医療機器等法】

平成26年11月25日、薬事法等の一部を改正する法律が施行され、薬事法の題名が改められました。医薬品、医療機器等の安全かつ迅速な提供の確保を図るため、添付文書の届出義務の創設、医療機器の登録認証機関による認証範囲の拡大、再生医療等製品の条件及び期限付承認制度の創設等の所要の措置を講ずることを定める法律です。

※13【岐阜市食品衛生協会】

岐阜市内の食品関係業者により設立された団体で、食品の衛生上の危害防止を図り、食品衛生思想の向上を目的として業者の自主管理体制の確立、及び事業を推進しています。

※14【食品衛生指導員】

食品衛生協会の委嘱を受け、行政と連携して食品等事業者に対する衛生巡回指導、新規業者等に関する相談、市民啓発等の活動をしています。

※15【食品衛生管理者】

食品衛生法に基づき、製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物の製造又は加工を衛生的に管理するため、業者が施設ごとに配置する専任の者のことです。

※16【食品衛生責任者】

食品衛生法施行規則に基づき、業者が食品営業施設又は部門ごとに配置する食品衛生に関する責任者のことです。

※17【岐阜市HACCP導入施設認定制度】

岐阜市内に所在する食品等事業者が、HACCP導入型基準を満たしていることを岐阜市が認定する制度です。業者の申請により、保健所が審査を行います。

認定施設については、岐阜市のホームページで公表するとともにHACCP認定マークの使用を認めることにより、HACCPによる高度な衛生管理を実施していることのアピールを後押しします。

※18【ゲルマニウム半導体検出器】

放射能を測定する機器です。食品の放射能の測定については、厚生労働省による「緊急時における放射能測定マニュアル」に従うこととされ、これに基づき検査された結果を食品の放射性物質の値として判断します。精密分析はゲルマニウム半導体検出器を用いたガンマ線スペクトロメトリー（ガンマ線を放出する多種類の核種を同時に測定する方法）により行うこととされています。

※19【業務管理基準（GLP）】

GLPとはGood Laboratory Practiceの略称で、「検査データの信頼性を確保するシステム」と訳されています。GLPの目的は、食品の試験検査が適正に実施されることで常に正しい結果が出される仕組みを確立し、さらにこれを維持、継続する仕組みが整えられるようにすることです。

※20【ノロウイルス】

ウイルス性食中毒の主な原因ウイルスとして知られ、大きさは直径30～40μm前後の球形ウイルスです。ヒトにだけ感染し、ヒト以外の生物や食材のなかでは増殖しません。

カキやアサリ等の二枚貝を原因とした食中毒もありますが、近年は食品製造者や調理従事者を介してウイルスに汚染した食品を原因とした事例が多くなっています。

症状は、嘔気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱等で、抵抗力の弱い幼児・高齢者等は重症化しやすい傾向にあります。潜伏期間は24～48時間とされています。

感染力が強く10～100個のウイルスで感染するといわれています。症状を呈さない不顕性感染の報告もあり、二次感染やヒトからヒトへの感染にも注意が必要です。

ノロウイルスには決定的な予防法がありません。予防には、食品を十分加熱（中心温度が85～90℃で、90秒以上）することと、手洗いをしっかりとすることが大切です。

#### ※21【カンピロバクター】

家畜や鶏などの家きんの腸管内に生息している菌で、主に鶏肉を中心とした食肉の不十分な加熱による喫食、それらを取扱った調理器具の不十分な洗浄消毒等によって食中毒が発生します。症状は、下痢、腹痛、発熱、嘔気、嘔吐、頭痛、悪寒、倦怠感などで、抵抗力の弱い幼児・高齢者等は重症化しやすい傾向にあります。また、潜伏期間が2～7日間（平均2～3日間）とやや長いことが特徴です。

#### ※22【腸管出血性大腸菌】

牛などの家畜の腸管内に生息している菌で、牛レバーや食肉(特に牛肉)の不十分な加熱による喫食、それらを取扱った調理器具の不十分な洗浄消毒等によって食中毒が発生します。また、飲料水や野菜での報告例もあります。症状は、下痢、発熱、腹痛等がありますが、重症になると新鮮血を伴う激しい下痢、溶血性尿毒症症候群を発症する場合があります。抵抗力の弱い幼児・高齢者等は脳症や腎不全など重症化しやすく注意が必要です。また、潜伏期間は2～7日間（平均3～5日間）とやや長いことが特徴です。

#### ※23【生食用食肉取扱営業施設】

食品衛生法で規格基準が定められている生食用食肉を取扱う施設で、食肉を生食用食肉に加工する施設と加工された生食用食肉を調理し提供する施設とがあります。食肉処理施設、食肉販売施設、飲食店等があり、岐阜市生食用食肉取扱指導要綱であらかじめ届出が必要とされています。

規格基準で成分規格、加工、調理、保存方法等が定められており、遵守する必要があります。

#### ※24【アニサキス】

体長約2～3cmで半透明白色の寄生虫で、サバ、アジ、イカ、イワシ、サンマなどに寄生します。アニサキスが寄生している魚介類を生で又は加熱が不十分な状態で食べると、食中毒（アニサキス症）が起こる場合があります。症状は、激しい腹痛で、多くは食べてから2～8時間後に発症し、吐気や嘔吐などを伴うこともあります。近年、このアニサキスによる食中毒が多く発生しています。予防方法は加熱（70℃以上で瞬時）又は冷凍（-20℃では24時間以上で死滅）、新鮮な魚介類を購入して、速やかに内臓を取り除く等の方法があります。

#### ※25【牛海綿状脳症(BSE)】

BSE : Bovine Spongiform Encephalopathy の略称。

異常プリオン（たんぱく質）により、脳の組織が海綿状（スポンジ状）になる牛の病気でヒトへの感染も起こります。なお、ヒトにおいては、クロイツフェルトヤコブ病が異常プリオンによる病気として知られています。

#### ※26【牛の特定部位】

頭部（舌、頬肉及び皮を除く。）、脊髄及び回腸（盲腸との接続部分から2メートルまでの部分に限る。）をいいます。ただし、30カ月月齢以下の頭部（扁桃を除く。）

及び脊髄は特定部位に含まれません。

※27 【ATP】

アデノシン3リン酸 (Adenosine Triphosphate) の略称。

ATPはあらゆる生物の必須エネルギー物質であることから、微生物や生物に関する汚れ（食品残渣、生体成分など）に含まれます。

試薬（特定の酵素）を用いてATPを検出することにより、微生物の付着などの汚れを検出することができ、食品製造現場の清浄度の判定をすることができます。

※28 【アレルゲン】 。

食べ物を食べた際、身体が食べ物に含まれるたんぱく質を異物と認識し過敏な反応（じんましん、呼吸困難など）を起こすことを食物アレルギーといい、食物アレルギーを引き起こすたんぱく質をアレルゲンといいます。特に、血圧が急速に低下して意識障害やそれに近い状態をアナフィラキシーショックといい、死に至ることもあります。

※29 【指定外添加物】

食品衛生法で、国内で使用が認められていない食品添加物のことです。