

ちば

# 食品衛生のしおり

(令和5年度版)



千葉県マスコットキャラクター  
チーバくん

千葉県健康福祉部衛生指導課

# 目 次

第1	食品衛生	1	第8	食品添加物	22～24
第2	食中毒	1～6	1	食品添加物の定義及び分類	22
1	食中毒の種類	1	2	食品添加物の規格・基準	23
2	令和4年食中毒発生状況／速報値	2	3	違反食品等の排除	23
3	主な食中毒	3	4	食品添加物の指定及び改正の基本的な考え方	23
第3	食中毒予防	7～10	5	安全性評価	23
1	細菌性食中毒の予防	7	6	食品添加物の指定等の流れ	24
2	ウイルス性食中毒の予防	8	第9	残留農薬等	25
3	家庭で食中毒を防ぐには	9	1	農薬等（農薬、動物用医薬品及び飼料添加物）	25
4	食中毒注意報・警報	10	2	ネガティブリスト	25
第4	自主衛生管理	10～13	3	ポジティブリスト	25
1	自主衛生管理	10	4	残留基準と一律基準	25
2	HACCPによる衛生管理	10	5	ポジティブリスト制度の規制の対象外物質	25
3	食品衛生責任者	11	6	加工食品	25
4	食品衛生推進員制度	11	第10	食品中の化学物質など	26
5	食品のリコール制度	12	1	カドミウム	26
第5	調理施設の衛生管理	14～17	2	魚介類に含まれる水銀	26
1	施設・設備の衛生管理（一般衛生管理）	14	第11	食品用器具、容器包装のポジティブリスト制度	26
2	食品取扱いの衛生管理（工程管理）	14	1	ポジティブリスト制度の対象	26
3	調理器具・容器、機械の衛生管理（一般衛生管理）	16	2	ポジティブリスト制度において管理する物質	26
4	食品を扱う人の衛生管理	17	3	経過措置	26
第6	食肉等の安全性確保	18～19	第12	組換えDNA技術応用食品など	27～28
1	生食用食肉（生食用として販売される牛の食肉）	18	1	組換えDNA技術応用食品（遺伝子組換え食品）	27
2	牛の肝臓（牛レバー）及び豚の食肉（内臓を含む）の生食の禁止	18	2	遺伝子組換え食品に係る安全性審査	27
3	イノシシ・シカなどの野生鳥獣肉の衛生管理	18	3	ゲノム編集技術応用食品	28
第7	食品の表示	20～21	第13	食品中の放射性物質	28
1	食品添加物の表示	20	第14	輸入食品	29～30
2	遺伝子組換え食品の表示及びアレルゲンを含む食品の表示	21	1	輸入食品の現状	29
3	製造所固有記号（例外的な表示方法）	21	2	輸入食品の監視（検査）体制	29
			3	輸入食品の安全性確保	29
			第15	ふぐの取扱い	31

## 第1 食品衛生

食品衛生法は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とする法律です。この法律で食品衛生とは、「食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生」をいいます。

食品衛生は、営業者、行政、消費者の役割分担を明確にし、それぞれがその責任を果たすことで初めて実現されます。

## 第2 食中毒

食中毒とは、一般的に「飲食物に食中毒菌が付着して増殖したり、有害、有毒な化学物質を含んでいたり、あるいは、容器包装などを通じて有害・有毒物質が混入したりしたものを、食べることによって発生する胃腸炎症状を主とする健康障害」をいいます。細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、寄生虫性食中毒、化学性食中毒、自然毒食中毒などがあります。

### 1 食中毒の種類

食中毒は、一般的には次のように分類されます。

種類	病因物質	原因となった食品など
細菌性食中毒	カンピロバクター	鶏肉、飲料水など
	ウエルシュ菌	シチュー、カレーなど
	黄色ブドウ球菌	おにぎりなど
	下痢原性大腸菌	食肉、飲料水、サラダなど
	サルモネラ属菌	卵加工品、食肉など
	セレウス菌	炒飯、焼きそばなど
	ボツリヌス菌	いずしなど
	腸炎ビブリオ	刺身、寿司、弁当類など
ウイルス性食中毒	ノロウイルスなど	二枚貝類、サラダなど
寄生虫性食中毒	クドア	刺身、寿司など
	サルコシステイス	馬刺しなど
	アニサキス	刺身、寿司など
化学性食中毒	化学物質の食品中への混入	洗剤、消毒薬などの薬剤
	有毒性金属による食品汚染	微量重金属
	その他	油脂の変敗、ヒスタミンなど
自然毒食中毒	植物性	毒キノコ、観葉植物など
	動物性	フグ、毒カマス、毒化した貝など

2 令和4年食中毒発生状況/速報値(千葉市・船橋市・柏市含む)

(※令和4年の値は令和5年1月20日現在の速報値のため、今後変わる場合があります。)

(1) 月別発生状況

年	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
		令和4年	件数	2	2	0	2	3	4	6	2	2	3	1
患者数	22		2	0	8	5	125	6	25	2	64	13	1	273
死者数	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
令和3年	件数	1	2	1	5	2	1	0	1	0	1	2	0	16
	患者数	1	9	1	14	2	16	0	9	0	56	8	0	116
	死者数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(2) 原因食品別発生状況

年 別	原因食品別	令和4年				令和3年			
		件数	患者数	患者数/件	死者数	件数	患者数	患者数/件	死者数
原因食品判明	魚介類・貝類	0	0	-	0	0	0	-	0
	魚介類・ふぐ	0	0	-	0	0	0	-	0
	魚介類・その他	17	17	1.0	0	9	9	1.0	0
	魚介類加工品・魚肉練り製品	0	0	-	0	0	0	-	0
	魚介類加工品・その他	0	0	-	0	0	0	-	0
	肉類及びその加工品	3	11	3.7	0	1	3	3.0	0
	卵類及びその加工品	0	0	-	0	0	0	-	0
	乳類及びその加工品	0	0	-	0	0	0	-	0
	穀類及びその加工品	1	20	20.0	0	0	0	-	0
	野菜類及びその加工品・豆類	0	0	-	0	0	0	-	0
	野菜類及びその加工品・きのこ類	0	0	-	0	0	0	-	0
	野菜類及びその加工品・その他	0	0	-	0	0	0	-	0
	菓子類	0	0	-	0	0	0	-	0
	複合調理食品	1	7	7.0	0	2	64	32.0	0
	その他	6	218	36.3	0	4	40	10.0	0
	原因食品不明	0	0	-	0	0	0	-	0
計	28	273	9.8	0	16	116	7.3	0	

(3) 病因物質別発生状況

年 別	原因物質別	令和4年				令和3年			
		件数	患者数	患者数/件	死者数	件数	患者数	患者数/件	死者数
原因物質判明	サルモネラ属菌	2	115	57.5	0	0	0	-	0
	ブドウ球菌	1	20	20.0	0	1	9	9.0	0
	ポツリヌス菌	0	0	-	0	0	0	-	0
	腸炎ビブリオ	0	0	-	0	0	0	-	0
	腸管出血性大腸菌	1	13	13.0	0	0	0	-	0
	その他の大腸菌	0	0	-	0	0	0	-	0
	ウエルシュ菌	1	13	13.0	0	1	56	56.0	0
	セレウス菌	0	0	-	0	0	0	-	0
	エルシニア・エンテロコリチカ	0	0	-	0	0	0	-	0
	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	5	60	12.0	0	4	34	8.5	0
	ナグビブリオ	0	0	-	0	0	0	-	0
	コレラ菌	0	0	-	0	0	0	-	0
	赤痢菌	0	0	-	0	0	0	-	0
	チフス菌	0	0	-	0	0	0	-	0
	バラチフスA菌	0	0	-	0	0	0	-	0
	その他の細菌	0	0	-	0	0	0	-	0
	ノロウイルス	1	35	35.0	0	1	8	8.0	0
	その他のウイルス	0	0	-	0	0	0	-	0
	クダア	0	0	-	0	0	0	-	0
	サルコシステイス	0	0	-	0	0	0	-	0
	アニサキス	17	17	1.0	0	9	9	1.0	0
	その他の寄生虫	0	0	-	0	0	0	-	0
	化学物質	0	0	-	0	0	0	-	0
植物性自然毒	0	0	-	0	0	0	-	0	
動物性自然毒	0	0	-	0	0	0	-	0	
その他	0	0	-	0	0	0	-	0	
原因物質不明	0	0	-	0	0	0	-	0	
計	28	273	9.8	0	16	116	7.3	0	

(4) 原因施設別発生状況

年 別	原因施設別	令和4年				令和3年			
		件数	患者数	患者数/件	死者数	件数	患者数	患者数/件	死者数
原因施設判明	家庭	1	1	1.0	0	0	0	-	0
	事業所	4	162	40.5	0	2	72	36.0	0
	学校	1	21	21.0	0	0	0	-	0
	病院	0	0	-	0	0	0	-	0
	旅館	1	35	35.0	0	0	0	-	0
	飲食店	17	31	1.8	0	10	32	3.2	0
	販売店	3	3	1.0	0	2	2	1.0	0
	製造所	0	0	-	0	1	9	9.0	0
	仕出屋	0	0	-	0	0	0	-	0
	採取場所	0	0	-	0	0	0	-	0
	その他	1	20	20.0	0	0	0	-	0
	原因施設不明	0	0	-	0	1	1	1.0	0
	計	28	273	9.8	0	16	116	7.3	0

### 3 主な食中毒

#### (1) 細菌性食中毒

##### ア カンピロバクター（カンピロバクター・ジェジュニ及びカンピロバクター・コリ）

主な分布場所	ニワトリやウシ、ブタなどの家畜やイヌなどのペットの腸管内に生息し、食肉(特に鶏肉)、臓器や飲料水を汚染する。
特徴	少量の菌量(数百個程度)でも発症する。 10℃以下の低温でも長時間生存する。 微好気(少量の酸素がある状態)という特殊な条件で増殖する。
原因食品	主に加熱不足の食肉、鶏肉などの畜産食品、未殺菌牛乳 二次汚染を受けた食品・飲料水
主な症状	発熱(38～39℃)・下痢・倦怠感・頭痛
潜伏時間	1～7日
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 生肉などは、早めに調理し十分加熱(75℃以上、1分間以上)すること。</li> <li>● 生肉と調理済食品は別々に保管すること。</li> <li>● 調理器具を使い分け、使用後の洗浄消毒を十分に行うこと。</li> <li>● 井戸水など、水道水以外の水を使用する場合は、必ず消毒すること。</li> </ul>

☆最近では、ギラン・バレー症候群とカンピロバクター・ジェジュニの関連が疑われている。ギラン・バレー症候群とは、筋肉を動かす運動神経が冒されて、急に両手両足に力が入らなくなる病気  
☆平成28年5月にイベント会場において提供された加熱不足の食鳥肉を使用した「トリささみ寿司」を原因とする大規模な食中毒が発生

##### イ ウエルシュ菌

主な分布場所	ヒトや動物の腸管内、土壌、下水、食品又は塵埃など自然界に広く分布している。
特徴	ヒトの腸管内で増殖し、芽胞を形成する時にエンテロトキシンを産生する。 耐熱性芽胞を形成する菌は100℃で1～6時間でも生存する。
原因食品	カレー、シチュー、パーティー・旅館での複合調理品
主な症状	腹痛・下痢
潜伏時間	6～18時間
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 加熱調理をした食品を温めなおす際は中心までしっかり加熱すること。 (底が深い鍋やカレーなどのとろみのある煮込み料理は特に注意すること。)</li> <li>● 加熱調理後はなるべく早く食べること。</li> <li>● 保管する際は、小分けしてから急速に冷却し、10℃以下で保存すること。</li> </ul>

☆発熱や嘔吐はほとんどみられない。ほとんどの場合、発症後1～2日で回復するとされているが、基礎疾患のある患者、特に子供や高齢者ではまれに重症化することが知られている。  
☆1事例当たりの患者数が多く、大規模化しやすい傾向にある。

##### ウ 黄色ブドウ球菌

主な分布場所	ヒトの生活環境に広く分布している。 化膿巣や健常人の咽頭、鼻腔、頭髪、腸管内などにも存在している。
特徴	増殖の際に食中毒の原因となる毒素(エンテロトキシン)を産生する。 菌は熱に対して弱いが、エンテロトキシンは耐熱性である。 5℃以下では、ほとんど増殖しない。
原因食品	おにぎり、仕出し弁当、生菓子など
主な症状	悪心・吐き気・嘔吐(特に激しい)・腹痛・下痢
潜伏時間	1～6時間
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 化膿性疾患、咽頭炎症状のある人は、食品の取扱いを行わないこと。</li> <li>● 清潔な衣服・帽子・マスクなどを着用すること。</li> <li>● 食品は低温で保存すること。</li> <li>● 弁当やおにぎりは十分に放冷してから包装すること。</li> </ul>

☆平成12年6月末に低脂肪乳などを原因とする食中毒事件が発生し、その有症者は14,780名に達する、大規模食中毒事件となった。

## エ 下痢原性大腸菌

主な分布場所	大腸菌は、ヒトや動物の腸管内に常在し、その中でヒトに病原性を有するものを下痢原性大腸菌という。
特徴	<p>腸炎を起こす大腸菌は次の5型に分類される。</p> <p>① 腸管病原性大腸菌 (EPEC) 小児の下痢原因菌として知られ、腸炎を起こす。</p> <p>② 腸管侵入性大腸菌 (EIEC) 腸管粘膜上皮細胞に侵入して、びらんと潰瘍を形成し、激しい下痢など、赤痢のような症状を起こす。</p> <p>③ 毒素原性大腸菌 (ETEC) コレラ菌と類似の毒素 (易熱性エンテロトキシンと耐熱性エンテロトキシン) を産生し、腹痛・コレラのような水溶性下痢を起こす。</p> <p>④ 腸管出血性 (ベロ毒素産生性) 大腸菌 (EHEC) ベロ毒素を産生し、水様性の下痢に始まり、血便と腹痛を主症状とする出血性大腸炎を引き起こす。0157をはじめ、026、0111、0128などが知られている。(HUS(※)などの合併症を併発することがある)。</p> <p>⑤ 腸管凝集性大腸菌 (EAEC) 主として熱帯や亜熱帯の開発途上国で長期に続く小児などの下痢の原因菌となる。我が国ではこの菌による報告事例は多くない。</p>
原因食品	ふん便などにより二次汚染された食品、飲料水、食肉の生食
主な症状	下痢・腹痛を主徴とする胃腸炎型、赤痢様症状を起こす赤痢型、出血を起こす出血性大腸炎型の3つの病型に分けられる。
潜伏時間	1～3日 (腸管出血性大腸菌の場合は3～8日)
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 調理器具を使い分け、使用後の洗浄消毒を十分に行うこと。</li> <li>● 食品の加熱 (75℃以上、1分間以上) を十分に行うこと。</li> <li>● 食品は、低温で保存すること。</li> <li>● 非加熱食品 (生野菜など) は十分に洗浄してから喫食すること。 (なお、乳幼児や高齢者が喫食する場合は、洗浄・殺菌が重要)</li> <li>● 井戸水など、水道水以外の水を使用する場合は、必ず消毒すること。</li> <li>● 手洗いを十分に行うこと。</li> </ul>

※HUS：溶血性尿毒症症候群(Hemolytic Uremic Syndrome)は血栓性微小血管炎(血栓性血小板減少性血管炎)による急性腎不全で、破碎状赤血球を伴う貧血、血小板減少、腎機能障害を特徴とし、乳幼児や高齢者は特に注意が必要

### <全国で発生した主な食中毒事件>

- ☆平成23年に焼肉チェーン店で、食肉を生で食べたことによる死者を伴う0157食中毒事件が発生
- ☆平成24年に白菜の浅漬を原因とする死者を伴う0157食中毒事件が発生
- ☆平成26年に花火会場で、冷しキュウリを食べたことによる0157食中毒事件が発生
- ☆平成28年に老人ホームで、きゅうりの和え物を原因とする死者5名を伴う0157食中毒事件が発生。また、一般家庭で冷凍メンチカツ(加熱を要する「そうざい半製品」)を原因とする0157食中毒事件も発生
- ☆平成29年に感染症発生動向調査における腸管出血性大腸菌のうち、特に0157の報告が関東地方を中心に多発し、うち食中毒と断定された事例は14件(1例は死者1名を伴う事例)
- ☆平成30年に、ハンバーガーチェーン店における0121食中毒事件が発生
- ☆令和4年に、レアステーキと称するユッケ様の食品などを原因とする死者を伴う0157食中毒事件が発生

## オ サルモネラ属菌

主な分布場所	サルモネラ属菌は、腸内細菌の1種であり、ヒト、動物、河川水など広く一般環境中に分布している。
特徴	熱に対して比較的弱く、乾燥に対して抵抗力が強い。
原因食品	主に食肉や鶏卵などの畜産食品 ネズミ、昆虫、ペットなどにより二次汚染を受けた食品
主な症状	腹痛・下痢・発熱（38～40℃）・嘔吐
潜伏時間	6～72時間
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食肉・鶏卵などを扱った器具、手指は、その都度洗浄消毒をすること。</li> <li>● 肉・卵は十分に加熱（75℃以上、1分間以上）すること。</li> <li>● 食品は低温で保存すること。</li> <li>● ネズミ・昆虫を駆除すること。</li> <li>● ペットを調理場内に入れないこと。</li> </ul>

☆生の卵を使用した食品（自家製マヨネーズ、洋生菓子など）による食中毒に注意が必要

## カ 腸炎ビブリオ

主な分布場所	海水由来の細菌であることから、特に夏季の沿岸海水や海泥中に広く分布している。
特徴	他の細菌に比べ、増殖速度が極めて速い。 塩分濃度が3%前後で増殖が盛んになるが、真水や加熱に対する抵抗力が弱い。
原因食品	生鮮魚介類及びその加工品、二次汚染を受けた食品（主に漬物など塩分のあるもの）
主な症状	激しい腹痛（特に上腹部痛）・下痢・発熱・嘔吐
潜伏時間	8～24時間
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 魚介類は、調理前に流水（真水）でよく洗うこと。</li> <li>● 魚介類の調理器具は専用のものとする。</li> </ul>

☆肝臓疾患などがある人が、ビブリオ・バルニフィカスに汚染した魚介類を生食すると皮膚病変の拡大や敗血症状を呈し、重篤化や死亡することがある。

## (2) ウイルス性食中毒

### ア ノロウイルス

主な分布場所	自然界に広く存在する。
特徴	100個程度のウイルスで発症するため、感染力が非常に高い。 また、食品中では増殖せず、ヒトの体内でのみ増殖するため、感染者の嘔吐物や排泄物などを原因とする二次感染に注意が必要である。
原因食品	生や加熱が不十分な二枚貝、二次汚染を受けた食品・飲料水
主な症状	吐き気・嘔吐・下痢・腹痛・軽度の発熱
潜伏時間	24～48時間
予防方法	P. 8参照

☆健康な方は軽症で回復するが、子供や高齢者では重症化したり、吐物を誤って気道に詰まらせて死亡することがある。

## (3) 寄生虫性食中毒

### ア サルコシステイス・フェアリー

イヌとウマの寄生虫で、ヒトに寄生して発育することはありませんが、これが多く含まれる馬肉を生で食べると、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を示すことがあります。

### イ クドア・セブテンブクタータ

ヒラメなどの魚の筋肉に寄生する寄生虫で、ヒトの体内で生育することはありませんが、クドアが寄生した魚を生で食べると、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を示すことがあります。予防方法として、冷凍（-20℃で4時間以上）、加熱（中心温度75℃で5分以上）が有効です。

#### ウ アニサキス

主にサバ、スルメイカなどの魚介類に寄生する寄生虫です。ヒトはアニサキスの幼虫が寄生している魚介類を生又は生に近い状態で食べると、幼虫がヒトの胃や腸壁に侵入し胃腸炎を起こします。予防方法として、目視確認により幼虫を除去、冷凍（-20℃で24時間以上）、加熱（70℃以上、又は60℃なら1分以上）が有効です。

#### (4) 化学性食中毒

##### ア ヒスタミン

魚肉タンパク質中のアミノ酸の一種が、腐敗の過程で多量のヒスタミンに変性し、食品中に蓄積することによって食中毒を起こし、数十分から数時間で顔面の紅潮、じん麻疹などのアレルギー様症状を呈します。

#### (5) 植物性自然毒食中毒

**まちがいなく食用だと判断できない植物は  
採らない！食べない！売らない！人にあげない！**

##### ア 毒キノコ（ツキヨタケ、クサウラベニタケ、スギヒラタケなど）

毒キノコと食用キノコの区別は、素人では難しく、長年キノコを採取している人でも誤って毒キノコで食中毒を起こすことがあります。県内でも毒キノコによる食中毒事故が発生しています。  
※キノコに関する情報 千葉県立中央博物館 中央博デジタルミュージアム「千葉の毒きのこ」ホームページ (<https://www.chiba-muse.or.jp/NATURAL/special/kinoko/topdokutake.htm>)

##### イ グロリオサ

口腔・咽頭灼熱感、発熱、嘔吐、下痢、背部疼痛などを発症し、臓器の機能不全などにより死に至ることもあります。グロリオサの地下部はヤマノイモの担根体（主に食用とする部位）に似ており、注意が必要ですが、グロリオサの根はすりおろしても粘りがないので容易に区別できます。

##### ウ クワズイモ

不溶性のシュウ酸カルシウムという針状結晶を含んでおり、その刺激により悪心、嘔吐、下痢、麻痺、皮膚炎などの中毒症状を発症すると考えられています。葉や葉柄などの地上部の様子がサトイモと非常によく似ているので注意が必要です。

##### エ スイセン

過去10年間（平成24年～令和3年）の食中毒事件数は62件となっており、有毒植物による食中毒事件としては最大の件数となっています。葉はニラやノビル、鱗茎はタマネギと間違いやすく、注意が必要です。なお、ニラの葉を揉むと（又は切ると）強い刺激臭がありますが、スイセンの臭いは弱く青臭いことから区別することができます。

##### オ チョウセンアサガオ

自然食ブームの中で、山菜の人気の高い反面、注意不足から有毒な植物を食べて食中毒になる例があります。チョウセンアサガオの種子はゴマ、根はゴボウと間違いやすいので注意が必要です。

#### (6) 動物性自然毒食中毒

##### ア フグ中毒（テトロドトキシン）

主としてフグ科魚類がフグ毒をもち、フグ毒による中毒症状の原因食品となります。毒力の強さはフグの種類と部位によって大きく異なるので、食用可能なフグの種類と部位が定められています。食後20分から3時間程度の短時間でしびれや麻痺症状が現れます。麻痺症状は口唇から四肢、全身に広がり、重症の場合には呼吸困難で死に至ることがあります。

取扱いについては31ページ「第15 ふぐの取扱い」を参照してください。



## 第3 食中毒予防

### 1 細菌性食中毒の予防



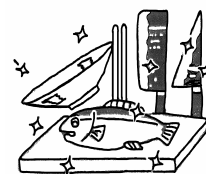
#### (1) 細菌性食中毒

- 食品の中で増えた食中毒菌や食中毒菌が産生した毒素を食べることなどで起きます。
- 食中毒菌が増えていても、食品の外見や臭いには変化がない場合があります。
- 主な症状は、胃腸炎症状（腹痛、下痢、嘔吐など）や発熱、頭痛などです。
- 一般的にヒトからヒトへ直接うつることはありません。（0157 など一部の細菌は、ヒトからヒトへ感染することがあります。）

#### (2) 細菌性食中毒予防の3原則

##### ① 細菌をつけない（清潔、洗浄）

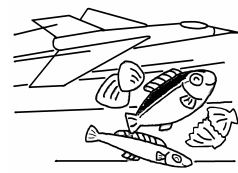
食中毒を起こす細菌は、魚や肉、野菜などの食材についていることがあります。この食中毒菌が手指や調理器具などを介して他の食品を汚染して増殖すると、食中毒の原因となります。



手指や調理器具を洗浄・消毒する、食品を区分け保管する、調理器具を用途別に使い分けることなどが必要となります。焼肉などの場合には、生の肉をつかむ箸と焼けた肉をつかむ箸は別のものにしましょう。

##### ② 細菌を増やさない（迅速、冷却）

食品に食中毒菌がついてしまっても、食中毒を起こす菌量まで増えなければ、食中毒にはなりません。



食品についた菌は、時間の経過とともに増えるので、調理は迅速に行い、調理後は早く食べることが大切です。

また、細菌は通常、10℃以下では増殖が遅くなるので、調理加工中の食品は室温に長時間放置せず、冷蔵庫に保管しましょう。

##### ③ 細菌をやっつける（加熱、殺菌）

一般的に、食中毒を起こす細菌は熱に弱く、食品に細菌がついていても加熱すれば死んでしまいます。加熱は最も効果的な殺菌方法ですが、加熱が不十分で食中毒菌が生き残り、食中毒が発生することがあるので、中心部までしっかり加熱（中心部が75℃で1分間以上）することが大切です。



また、調理器具は洗浄した後、熱湯や塩素剤などで消毒することが大切です。

※厚生労働省ホームページなども参考にしてください。

カンピロバクター食中毒予防についてQ&A

(<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>)

腸管出血性大腸菌Q&A

(<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000177609.html>)

## 2 ウイルス性食中毒の予防

### (1) ノロウイルスの感染経路

一般的に経口感染ですが、主に以下の3つの感染様式があると考えられています。

- ① 食品を介して感染するもの（食中毒）
  - 食品取扱者が感染しており、その者が手指などを介して汚染した食品を食べた場合
  - 汚染されたカキなどの二枚貝を、生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合
  - 汚染された井戸水や簡易水道を消毒不十分で摂取した場合
- ② 接触感染
  - ウイルスが大量に含まれる患者のふん便や吐物に触れて感染した場合
  - 患者が触れたドアノブなどを介して二次感染した場合
- ③ 飛沫・塵埃感染
  - 患者のふん便や吐物が飛び散り、飛沫から感染した場合
  - 吐物などの処理が不十分で、乾燥して空気中を漂っていたウイルスにより感染した場合

### (2) ノロウイルスの食中毒の予防方法

ノロウイルスの食中毒を防ぐためには、次のようなことに注意しましょう。

- 加熱が必要な食品は、中心部までしっかり加熱すること。（汚染の恐れのある二枚貝などの食品の場合は、中心部が85℃～90℃で90秒以上の加熱すること。）
- 下痢や嘔吐などの症状のある方は、食品を直接取り扱う作業をしないこと。
- トイレの後、調理を行う前、食事の前、患者の汚物処理などを行った後にはよく手を洗うこと。
- 調理器具などは使用後に、十分に洗浄、殺菌を行うこと。

### (3) ノロウイルスの二次感染予防方法

ノロウイルスの二次感染を予防するために、患者のふん便や吐物を処理するときは、

- ① 使い捨てのガウン（エプロン）、マスク、手袋を着用します。
- ② 汚物中のウイルスが飛び散らないように、ふん便、吐物をペーパータオルなどで静かに拭き取ります。
- ③ 拭き取った後は、次亜塩素酸ナトリウム（一般的には塩素濃度約200ppm（0.02%））で浸すように床を拭き取り、その後水拭きします。
- ④ おむつや拭き取りに使用したペーパータオルなどは、ビニール袋に密閉して廃棄します。

※詳しくは厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」を参考

([https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html))

3 家庭で食中毒を防ぐには（買い物から後片付けまで6つのポイント）

ポイント  
1  
「買い物をする時は」

- 肉、魚、野菜などは新鮮なものを。消費期限など表示に注意を。
- 肉や魚などはビニール袋などにそれぞれ分けて入れ、肉汁などを漏らさない。
- 冷蔵や冷凍が必要な食品の購入は、買い物の最後にし、早く帰宅を。

ポイント  
2  
「食品を保存する時は」

- 冷蔵や冷凍が必要な食品は、持ち帰ったら直ちに冷蔵庫や冷凍庫に。
- 冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎに注意を。7割程度が目安。
- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下が庫内温度の目安。
- 冷蔵庫内では肉汁などが他の食品にかからないよう、食品ごとに別の容器に。

ポイント  
3  
「下準備の時は」



ポイント  
4  
「調理の時は」

- 肉、魚、卵などを扱う前後に、必ず手洗いを。
- 作業に入る前、肉・魚・卵などを扱った後は必ず手洗いを。
- 肉や魚の汁がサラダなど生で食べる食品にかからないように。
- 生の肉・魚を切った後の包丁やまな板で他の食品を処理しない。（洗ってから熱湯をかけ、使うことも大切です。）
- ラップしてある野菜やカット野菜も流水でよく洗浄し、加熱せずに食べる場合は、殺菌を心掛ける。
- 解凍は、料理に使う分だけ冷蔵庫の中や電子レンジで。室温では解凍しない。（冷凍や解凍を繰り返すのは危険です。）
- 包丁、まな板、ふきんなどは、使った後すぐに、洗剤と流水でよく洗浄を。（漂白剤に1晩つけ込んだり、熱湯をかけたり、煮沸したりすれば消毒効果があります。）



- 作業に入る前には、まず手洗いを。
- 加熱して調理する食品は十分に加熱を。（目安は、中心温度が75℃で1分間以上。二枚貝などノロウイルス汚染のおそれのある食品は85～90℃で90秒以上。）
- 料理を途中でやめるような時は、そのまま室温に放置しない。冷蔵庫に入れましょう。
- 電子レンジを使う時は、電子レンジ用の容器を使い、熱の伝わりにくい物は、時々かき混ぜる。



ポイント  
5  
「食事の時は」

- 食卓につく前には、まず手洗いを。
- 盛り付けは清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に。
- 温かい料理は65℃以上、冷やして食べる料理は10℃以下で。
- 調理前や調理後の食品は、室温に長く放置しない。（0157は室温で15～20分で2倍に増えます。）

ポイント  
6  
「食品が残った時は」

- 保存は清潔な器具や食器で。
- 残った食品は早く冷えるように、浅い容器に小分けして保存を。
- 残った食品を温め直す時も十分に加熱を。スープなどは沸騰するまで加熱を。
- 時間が経ち過ぎて、ちょっとでも怪しいと思ったら、思いきって捨てる。

（厚生労働省「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」から抜粋）

#### 4 食中毒注意報・警報

千葉県では、食中毒が発生しやすくなる夏期に食中毒注意報・警報を発令することにより、県民及び食品等事業者へ食品の取扱い及びその他食品衛生に関する注意を喚起し、危害発生の未然防止を図っています。

##### (1) 実施期間

6月1日から9月30日まで

##### (2) 発令条件

ア 注意報：6月1日に発令

イ 警報：以下のいずれかの項目を満たす場合に発令する。

- 真夏日（最高気温が30℃以上）が3日以上継続した場合
- 千葉県健康福祉部長が必要と認めた場合

区分	令和4年	令和3年	令和2年
注意報	6月1日～9月30日 (28日間*)	6月1日～9月30日 (49日間*)	6月1日～9月30日 (67日間*)
警報	6月29日～9月30日 (94日間)	7月20日～9月30日 (73日間)	8月7日～9月30日 (55日間)
発令期間	122日間	122日間	122日間

\* 警報の発令期間を除く。

## 第4 自主衛生管理

### 1 自主衛生管理

安全な食品を提供するために、自分の施設では何が重要で、どう管理すれば良いか検討して、必要な対策をとることにより、自分の施設を責任をもって管理するということです。

#### 【食品営業者による管理】

- 自分の施設の衛生管理ポイントの把握
- 具体的で効果的な衛生管理点検表の作成
- 毎日の継続的な点検・記録の実施

### 2 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) による衛生管理

#### (1) HACCP

原材料の受入れから製造、最終製品の出荷までの一連の工程において、科学的根拠に基づき、微生物、化学物質、金属の混入などの潜在的な**危害要因を分析・予測 (Hazard Analysis)** し、危害の発生防止につながる特に**重要な管理点 (Critical Control Point)** を継続的に監視・記録する衛生管理手法です。

これまでの最終製品の抜き取り検査に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、原因の追及を容易にすることができます。



## (2) 導入の7原則と12手順

手順1	HACCP チームの編成	手順6	(原則1) 危害要因の分析
手順2	製品説明書の作成	手順7	(原則2) 重要管理点の決定
手順3	意図する用途及び対象となる消費者の確認	手順8	(原則3) 管理基準の設定
手順4	製造工程一覧図の作成	手順9	(原則4) モニタリング方法の設定
手順5	製造工程一覧図の現場での確認	手順10	(原則5) 改善措置の設定
		手順11	(原則6) 検証方法の設定
		手順12	(原則7) 記録と保存方法の設定

## (3) 「HACCP に沿った衛生管理」の制度化

我が国の食をとりまく環境変化や国際化などに対応し、食品の安全を確保するため、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、原則として全ての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCP に沿った衛生管理が制度化されました。事業者は自ら衛生管理計画を作成し、計画に沿って実施し、記録することが求められます。

なお、事業者の規模や業種などによって、「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」のどちらかを実施しなければなりません。

### ● HACCP に基づく衛生管理

Codex の HACCP 7原則に基づく衛生管理を行う。

### ● HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

各業界団体が作成した「手引書」を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

※ それぞれ厚生労働省 HP で業種別手引書がダウンロードできます。

## 3 食品衛生責任者

営業者は、食品衛生責任者を定めなければなりません。

### 【食品衛生責任者の責務】

- 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること（法第54条の営業（法第68条第3項において準用する場合を含む。）に限る。）。
- 営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。
- 公衆衛生上必要な措置の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。

## 4 食品衛生推進員制度

食品衛生推進員制度は、平成7年5月の食品衛生法改正により、食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、設けられたものです。

### (1) 食品衛生推進員

平成10年より、食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、社会的信望があり、かつ、食品衛生の向上に熱意と識見を有する者から、2年に1度、200名程度の者に知事が委嘱しています。

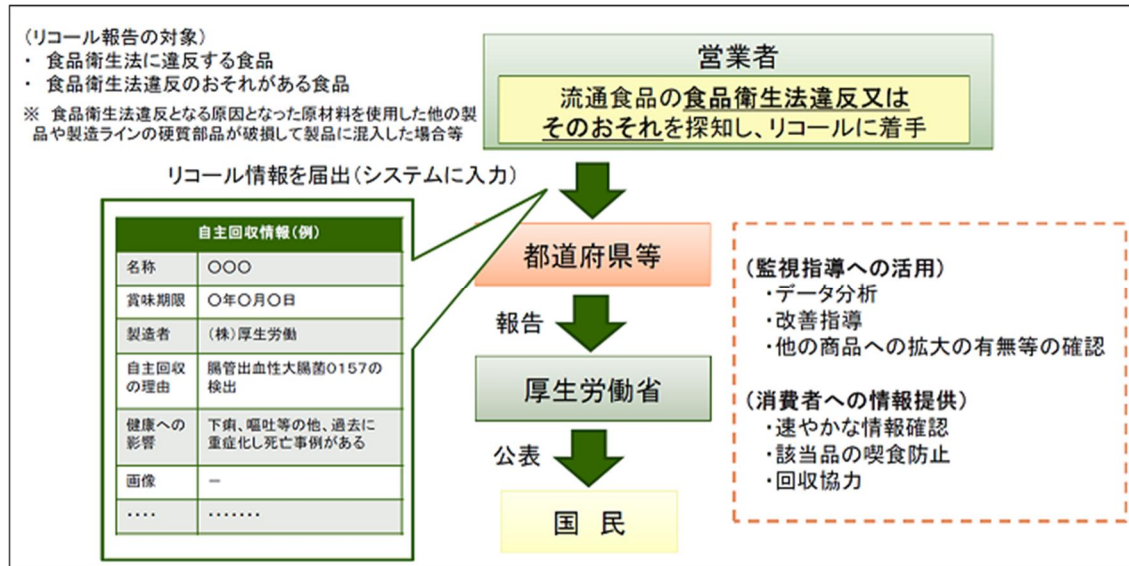
### (2) 食品衛生推進員の活動

- 食品衛生推進員は、飲食店営業の施設の衛生管理の方法その他食品衛生に関する相談、助言などの活動を行います。
- 相談、助言などの対象は、飲食店営業者のみでなく、イベントで調理などの模擬店を行う場合などにも相談に応じます。

## 5 食品のリコール制度

令和3年6月1日より、食品等事業者が食品等の自主回収（リコール）を行う場合、食品衛生法及び食品表示法に基づき、リコール情報を行政に届け出ることが義務化され、一般の方もリコールに関する情報を一元的にシステム（食品衛生申請等システム <https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/>）で確認できます。（図1）

図1：自主回収届出のイメージ及び届出の流れ（厚労省ホームページより）



### (1) 届出の対象

#### ア 食品衛生法違反又は違反のおそれのあるもの

- (例) ● 腸管出血性大腸菌により汚染された生食用野菜  
● 硬質異物が混入した食品（ガラス片、プラスチックなど）  
● 添加物の使用基準に違反した食品

#### イ 食品表示法違反のもの

- (例) ● アレルゲン表示が欠落した食品  
● 本来の消費期限より長い期限を表示した食品

### (2) 届出対象外

#### ア 食品衛生法

- 食品衛生法第59条第1項又は第2項の規定による命令を受けて回収をするとき。
- 食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合として厚生労働省令・内閣府令で定める以下の場合。
  - ① 当該食品等が不特定かつ多数の者に対して販売されたものではなく、容易に回収できることが明らかな場合
  - ② 当該食品等を消費者が飲食の用に供しないことが明らかな場合

#### イ 食品表示法

- 食品表示法第6条第8項の規定による命令を受けて回収するとき。
- 食品表示法第10条の2第1項に規定する食品の販売の相手方が特定されている場合であって、食品の販売をした食品関連事業者等が当該販売の相手方に直ちに連絡することにより、当該食品が摂取されていないこと及び摂取されるおそれがないことが確認されたとき。

## 食の安全の取組について

### ● 千葉県食品等の安全・安心の確保に関する条例

県・食品関連事業者・消費者の皆さんがそれぞれの果たすべき責務や役割を明らかにし、食品等の生産から消費に至る施策を総合的に推進することにより、県民の健康の保護と、安心できる生活の確保に寄与することを目的に平成18年4月1日に施行しました。

#### 【基本理念】

- 1 県民の健康の保護が最も重要であること。
- 2 健康への悪影響を未然に防止する観点から、科学的知見に基づいて行うこと。
- 3 リスクコミュニケーションによる情報の共有を図り行うこと。
- 4 環境に及ぼす影響に配慮すること。

#### 【関係者の責務・役割】

県の責務：施策を総合的に策定・実施し、国や他の地方公共団体と連携すること。

食品関係事業者の責務：食品等の安全・安心の確保に第一義的責任があることを認識して、事業活動を行い、正確で適切な情報の提供と県が実施する施策に協力すること。

消費者の役割：食品等の安全・安心に関する知識と理解を深め、県の施策へ意見を表明するとともに、県の施策に協力するように努めること。

#### 【県の主な施策】

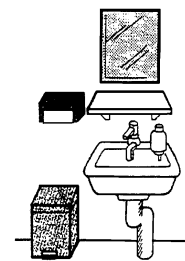
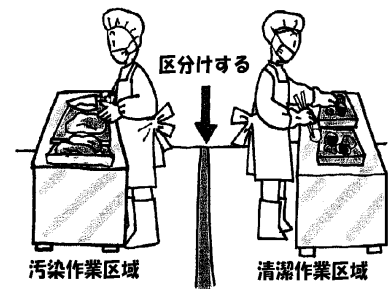
- 1 食品等の安全・安心の確保に関する基本的な方針(平成19年3月策定)
- 2 関係者による情報や意見の交換を行うリスクコミュニケーションの促進・分かりやすい適切な情報提供・情報や意見の交換会の開催・県の施策への提案制度の創設
- 3 関係団体と協働した施策の推進
- 4 食品関連事業者の自主的な活動に対する、情報の提供や助言などの支援
- 5 遺伝子組換え作物等と食品とするために栽培される作物等との交雑の防止に関し必要な措置
- 6 食品関連事業者に対する指導、食品等の検査など必要な体制の充実強化
- 7 施策の効果的な推進に必要な調査・研究の実施

## 第5 調理施設の衛生管理

施設の規模や調理の形態にあった無理のない効果的な衛生管理の方法を考えましょう。また、衛生管理の基本となる公衆衛生上必要な営業施設の基準や公衆衛生上必要な措置の基準に適合するように、施設・設備、食品、従事者などの衛生管理を実施しましょう。

### 1 施設・設備の衛生管理（一般衛生管理）

- 作業中の汚染を防ぐため汚染作業区域（原材料の保管場、下処理場など）と非汚染作業区域（調理場、保冷・盛付け場など）に区分けします。
- 採光・照明・換気・温度及び湿度の管理に留意し、衛生的な環境を保ちます。
- 施設内外の清掃・整理整頓に努め、必要なもの以外は置かないようにします。
- 犬・猫などのペットを食品を取扱う場所で飼育しないようにします。
- はえ・ごきぶりなどの衛生害虫やねずみの侵入の防止及び繁殖場所の排除に努めます。年2回以上駆除作業を実施し、その記録を1年間保存します。
- 原材料、製品及び包装資材は容器に入れ、床及び壁から離して保存します。
- 食品や食品添加物と洗浄剤、消毒剤、殺虫剤などは混同しないように取扱いに十分注意するとともに、必要に応じて容器に内容物の名称を表示します。
- 手洗い設備は、手洗いに適当な石けん、ペーパータオル、消毒薬などを備え、適切に使用できる状態にしておきます。
- 廃棄物は、他の容器と区別できる容器に入れ、原則作業場から速やかに出して、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理します。
- 施設において嘔吐した場合には、ただちに殺菌剤を用いて迅速かつ適切に消毒します。



#### 【使用水の管理】

- 水道水以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を行い、その成績書を1年間保存します。
- 水質検査の結果、飲用に適さないときは直ちに使用を中止し、保健所の指導を受けるなど適切な措置を講じます。
- 貯水槽は清潔を保持するため、定期的な清掃を行います。

### 2 食品取扱いの衛生管理（工程管理）

#### (1) 検収

原材料の品質状態は、製品の衛生状態に大きく影響します。

- 原材料の仕入れの際は、表示・包装状態・品温・品質などをチェックして、腐敗・異臭、異物の混入のないことなどを確認します。
- 点検状況の記録を作成し、保存するよう努めます。



#### (2) 保管

原材料は、食中毒の原因菌に汚染されていることもあるので、保管温度と時間が適切でないと食中毒菌を増殖させることになります。

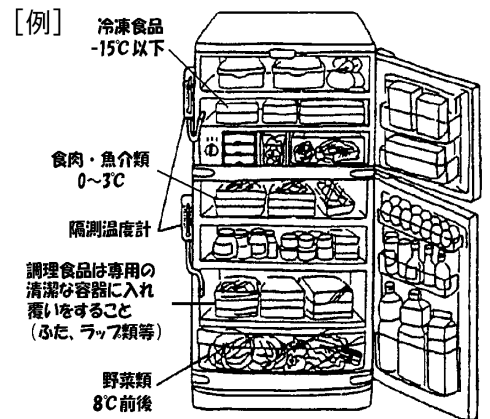
また、取扱いが不衛生であったり、保管方法が適切でないと、二次汚染の原因となります。

- 食品は食材ごとに区分し、専用の容器に入れて保管します。原材料の包装（ダンボール箱など）の汚染を保管庫内に持ち込まないようにし、原材料の相互汚染を防ぎます。
- ダンボール箱で保管庫に持ち込む場合は、すのこなどを下敷きにして湿気を防ぎます。
- 先入れ先出しの管理を徹底し、原材料の在庫は必要最小限にします。
- 嘔吐物などにより汚染された可能性のある食品は廃棄します。



### 【冷蔵庫の保管】

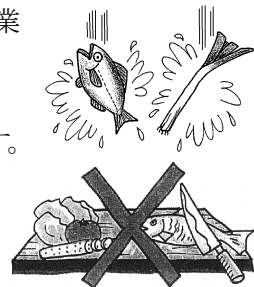
- 見やすい位置に温度計を設置し、常に温度を確認します。
- 詰め過ぎはやめ、冷気が循環できるように、内容量は70%以下にします。
- 原材料は食材ごとに区分して保管します。
- 食品ごとに蓋つき容器などに入れ、他の食品と触れないようにします。
- 庫内はまめに清掃し、常に衛生的な保管に努めます。



### (3) 下処理

下処理は、次の作業工程である調理・加工に向けて、細菌の汚染を少なくする役割があります。下処理作業は、仕入れた食材が、何らかの細菌に汚染されていることを前提に、調理場を汚染しない工夫が必要です。

- 下処理は、汚染作業区域で行い、放冷や盛付けなどを行う非汚染作業区域を汚染しないようにします。
- 下処理専用の調理器具を用意します。
- そのまま食べる食品のすぐ側で、生肉や魚の下処理をしないようにします。
- 高齢者や抵抗力の弱い人に野菜や果物を加熱せずに提供する場合（表皮を除去する場合を除く）は、殺菌を行います。



### 【冷凍食品の解凍】

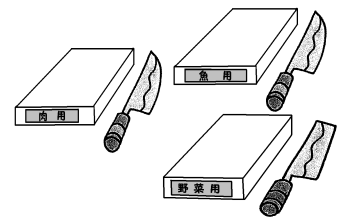
- 解凍は10℃以下で行います。
- ドリップにより他の食品を汚染ないように容器に入れて解凍します。
- やむを得ず、シンクを解凍槽として使用する場合は、使用前後に洗浄・消毒します。

### (4) 調理・加工

食肉や魚などは、食中毒細菌が付いていることがあります。加熱が不十分だと、菌が生き残り食中毒を起こしかねません。

また、食品の取扱いが悪いと、調理台や器具、手指などを介して、食中毒菌の汚染が起こります。

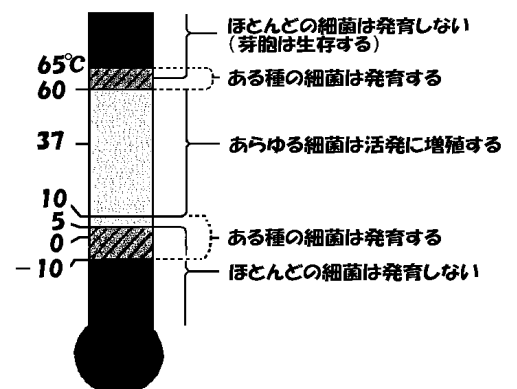
- 加熱調理食品は、温度計を用いるなどにより、食品の中心部が75℃1分以上（二枚貝などノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）加熱されているかを確認します。
- 下処理と調理を同じ場所で行わないようにします。
- 床面からの跳ね水などによる汚染を防ぐため、食品・器具・容器の保管や調理作業は、床面から60cm以上の場所にします。
- 生食する食品を、熱源の側で調理しないようにします。
- 包丁、まな板などの調理器具は原材料用と調理済食品用の用途別に用意して使用します。また、使用中も必要に応じて、洗浄殺菌をするなど衛生的に使用します。
- 残りを翌日に持ち越すような、必要数量以上は調理しないようにします。



### (5) 放冷・保管

加熱した食品をゆっくり冷やすと、菌の増殖を招きます。加熱調理された大量の食品を速やかに冷却することが大切です。

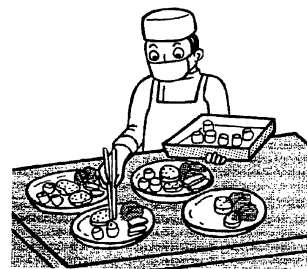
小さな容器に衛生的に小分け（蓋をして）して冷却するか、場合により冷却機を用いるなど工夫をします。



## (6) 保管・盛付け・配食

調理後の食品をむき出しのまま放置していると、手指やほこりなどからの汚染の危険があります。また、室温で長時間放置すると細菌の増殖を招くことになります。盛付けは手作業が多いことから、手指からの細菌汚染に特に注意します。

- 調理後の食品は衛生的な容器に蓋などをして保管します。
- 盛付けまでに時間がある場合は、冷蔵保管します。
- 盛付け前は、必ず手指の洗浄・消毒を行います。必要に応じて清潔な使い捨て手袋を用います。
- 熱い食品は、十分に放冷してから盛付けます。
- 調理後、短時間のうちに提供するようにし、配送する場合は、低温保管するようにします。



### 【検食】

食中毒事故が発生した時、その原因を究明するために必要なものが、食品の一定量を検査用に保存した検食です。品名、提供日時や提供先などを記入して保管しておきます。

同一の食品を1回に300食又は1日に750食以上調理し提供する施設は、検食を適切な期間保存しなければなりません。



### 大量調理施設衛生管理マニュアルにおける検食の保存

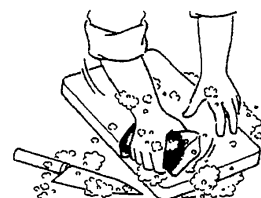
※平成9年3月厚生省通知（平成29年6月16日改正）

- 検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋など）に入れ、密封し、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上保存すること。
- なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌などを行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

## 3 調理器具・容器、機械の衛生管理（一般衛生管理）

衛生的な器具・容器を使用することは、器具などによる食品汚染を防ぐために重要です。

- 機械器具類は洗浄に便利なものを選び、十分な数を用意します。
- 洗浄・殺菌した機具類は、乾燥後清潔な保管庫に収納します。
- 洗浄・殺菌の際に、洗浄水が飛び散って食品を汚染することのないようにします。
- 調理機械は分解して洗浄・消毒を行い、また、破損や故障がないか定期的に点検します。
- 食べ物の残りかすがなくなるまで、すみずみまでよく洗浄します。
  - ① 水道水などで3回洗う。（微温水（ $40^{\circ}\text{C}$ 程度）が望ましい。）
  - ② 中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤で洗浄する。
  - ③ 水道水などでよく洗剤を洗い流す。（微温水が望ましい。）



### 【熱湯による殺菌】

洗浄後の器具・容器は熱湯 $80^{\circ}\text{C}$ 5分間又はこれと同等以上の効果を有する方法で殺菌し、そのまま水切りし、再汚染をしない方法で衛生的に乾燥させましょう。

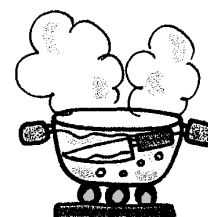
### 【塩素剤による殺菌】 \*製品の使用方法をよく読んで使用します。

市販の次亜塩素酸ナトリウム溶液200ppmに充分浸した後、よく水洗いします。

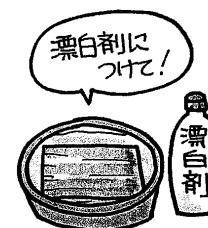
- 有効塩素6%の製品の場合：水10lに対して原液33ml（300倍希釈）
- 有効塩素12%の製品の場合：水20lに対して原液33ml（600倍希釈）

### 【70%アルコールによる殺菌】

乾燥した器具に噴霧します。



5分以上煮沸



## 4 食品を扱う人の衛生管理

### (1) 健康管理

- 毎日の作業開始前に自分の健康状態を確認しましょう。
- 自分の健康を確かめるために、定期検診を積極的に受けましょう。
- 下痢、嘔吐、発熱などの症状がある人は、食品に直接接触する作業をやめ、早く医師の診断を受けましょう。
- 手指に切り傷や化膿性疾患のある人は、食品の取り扱いをやめましょう。やむを得ず従事する場合は、ゴム手袋や指サックを使用しましょう。



### (2) 清潔保持

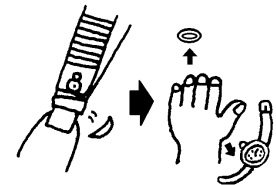
#### ア 身だしなみ

- 清潔な作業着（白衣・白帽又は髪おおい・マスク）を着用しましょう。
- はきもの、ゴム手袋などは専用のものを使用しましょう。
- 汚染区域（便所を含む。）には作業着のまま入らないようにしましょう。
- 指輪などの装飾品、腕時計、ヘアピンなどの細菌汚染や異物混入の原因となるものは外しましょう。
- 頭髪は清潔に整え、頭髪が白帽・髪おおいから出ないようにかぶりましょう。
- くしゃみや咳と一緒に、細菌などが食品を汚染することを防ぐためにマスクをしましょう。
- タバコは必ず喫煙場所で吸いましょう。



#### イ 手指の衛生

- 爪を短く切り、爪垢をためないようにしましょう。
- 指輪やマニキュアなどは食品を汚染するおそれがあるので、食品を取扱うときはつけないようにしましょう。
- 用後はもちろん、調理をする前、材料の下処理後や廃棄物を処理した後、食品や器具に触れるときなどに手洗いを行いましょう。
- 使い捨て手袋を使用する場合には、適宜交換を行いましょう。



#### 【手洗い方法】

- 逆性石けん液による方法（②から⑤までの手順は2回以上実施するとより効果的です。）
  - ① 指輪や腕時計をはずす。
  - ② 指、腕を水で洗う。
  - ③ 石けんを使ってもみ洗い。
  - ④ 爪先をブラシで洗う。
  - ⑤ 流水ですすいで、石けんを完全に落とす。
  - ⑥ 逆性石けん液に手を浸けて、もみ洗いする。
  - ⑦ 流水でよくすすぐ。
  - ⑧ 使い捨てペーパータオルなどで拭く。  
(タオルなどの共用はしないこと。)
- 消毒用アルコールによる方法（②から⑤までの手順は2回以上実施するとより効果的です。）
  - ① 指輪や腕時計をはずす。
  - ② 指、腕を水で洗う。
  - ③ 石けんを使ってもみ洗い。
  - ④ 爪先をブラシで洗う。
  - ⑤ 流水ですすいで、石けんを完全に落とす。
  - ⑥ 使い捨てペーパータオルなどで拭く。  
(タオルなどの共用はしないこと。)
  - ⑦ 消毒用アルコールをかけて手指によくすり込む。

## 第6 食肉等の安全性確保

### 1 生食用食肉（生食用として販売される牛の食肉）

#### (1) 生食用食肉の規格基準・表示基準

生食用食肉による食中毒防止について、平成23年10月に規格基準及び表示基準が設けられました。この基準に適合しないものは、生食用食肉として流通させることはできません。

##### 【基準の概要】

- 腸内細菌科菌群が陰性であること。
- 加工及び調理は、生食用食肉に専用の設備を備えた衛生的な場所で行うこと。
- 腸管出血性大腸菌のリスクなどの知識を持つ者が加工および調理を行うこと。
- 加工に使用する肉塊については、枝肉から切り出しされた後速やかに加熱殺菌を行い、速やかに冷却すること。
- と畜場や加工施設の名称と都道府県名、肉の生食は食中毒のリスクがあること、子供や高齢者、抵抗力に弱い人は肉の生食を控えるなどの表示をすること。

#### (2) 生食用食肉を取り扱うための施設基準

千葉県食品衛生法施行条例に基づく「公衆衛生上必要な営業施設の基準」に生食用食肉を取り扱うための専用の設備又は器具などの基準が規定されています。

##### 【基準の概要】

生食用食肉の加工及び調理を行う業態

（飲食店営業・食肉販売業・食肉処理業・複合型そうざい製造業・複合型冷凍食品製造業）

- 生食用食肉の加工又は調理をする設備が他の設備と区分されていること。
- 器具及び手指の洗浄及び消毒をする専用の設備を有すること。
- 生食用食肉の加工又は調理をする専用の機械器具を備えること。
- 取り扱う生食用食肉について冷蔵保存を要する場合は4℃以下、冷凍保存を要する場合は-15℃以下となるよう管理することができる冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
- 生食用食肉を加工する場合にあっては、加工量に応じた加熱殺菌設備を有すること。

### 2 牛の肝臓（牛レバー）及び豚の食肉（内臓を含む）の生食の禁止

牛レバーを安全に生食するための有効な予防対策が現時点においては見いだされておらず、牛レバーの鮮度、保存状況、事業者の衛生管理に関わらず食中毒が発生するおそれがあることが判明したため、平成24年7月1日から牛レバーの生食の安全性を確保する知見が得られるまでの間、牛レバーを生食用として販売することが禁止されました。

また、豚の食肉（内臓を含む）については、食中毒菌や寄生虫の他、E型肝炎ウイルスが付着している可能性があるため十分な加熱が重要ですが、平成24年7月1日から牛レバーの生食用としての提供が禁止された以降、一部の飲食店において生食用として提供されていることが判明したことから、平成27年6月12日から豚の食肉（内臓を含む）を生食用として販売することが禁止されました。

### 3 イノシシ・シカなどの野生鳥獣肉の衛生管理

#### (1) 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）

「鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律」の施行により、今後、野生鳥獣の捕獲数及びその食肉としての利活用の増加が見込まれることを受け、厚生労働省において、野生鳥獣の捕獲から解体処理、加工・調理・販売、消費までの各段階における衛生管理の指針として「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」（ガイドライン）が策定されました。

## 【指針の概要】

### ア 野生鳥獣の捕獲・運搬・解体処理時の衛生管理

- 屋外で放血・内臓摘出する場合の衛生管理
- 捕獲個体の相互汚染防止
- 各段階における野生鳥獣の異常の有無の確認
- 各工程毎の衛生管理（ふん便による食用部位の汚染防止など）

### イ 野生鳥獣肉の加工・調理・販売時の衛生管理

- 十分な加熱処理
- 使用器具の殺菌
- 記録の保存
- 野生鳥獣肉である旨の情報提供

### ウ 野生鳥獣肉の消費時の衛生管理

- 十分な加熱処理
- 使用器具の殺菌

※詳しくは厚生労働省ホームページ「ジビエ（野生鳥獣の肉）の衛生管理」

([https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/01\\_00021.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/01_00021.html))  
を御参考ください。

## (2) 千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン

千葉県では、平成20年5月に千葉県野生鳥獣対策本部において「千葉県イノシシ肉に係る衛生管理ガイドライン」を策定し、衛生的で安全なイノシシ肉の確保について取り組んできましたが、平成26年に厚生労働省において、上記ガイドラインが示されたことを受け、より衛生的で安全性の高い野生鳥獣肉を供給するための指針として、国のガイドラインの内容に千葉県独自の内容を盛り込む形で、平成29年2月24日に「千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン」を策定しました。

### 【県独自の内容】

- 家畜伝染病が疑われた場合の関係機関への通報
- 捕獲個体を一時的に飼養する場合の動物用医薬品等の適正使用
- 食肉処理施設における野生鳥獣肉処理衛生管理者の設置
- 野生鳥獣肉処理衛生管理者による異常の有無の確認

## 第7 食品の表示

これまで食品の表示は、食品衛生法、JAS法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）、健康増進法など複数の法律に規定されてきましたが、平成27年4月1日から食品表示の基準を一元化した食品表示法が施行されました。これにより、アレルギー表示方法が一部変更され、さらに、消費者向け加工食品には、栄養成分表示が義務化されました。

表示が必要な事項は一般用・業務用の別、加工食品、生鮮食品の別などにより異なり、表示の場所は容器包装の見やすい場所に、邦文で読みやすく理解しやすい用語で正確に記載することとされています。

また、表示基準に従った表示がなければ、その食品を販売してはならないことになっています。

### 【表示例】

#### ● 加工食品

##### 【国内製造された菓子】


名称	焼菓子
原材料名	大豆（カナダ）、バター、牛乳、砂糖、卵黄（卵を含む）
添加物	香料、レシチン（大豆由来）
内容量	1本
賞味期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください。
販売者	〇〇商事株式会社 千葉県〇〇市〇〇1-1
製造者	有限会社△△食品 千葉県△△市△△2-2

栄養成分表示1本（25g）当たり	
熱量	116kcal
たんぱく質	5g
脂質	8g
炭水化物	7g
食塩相当量	0.1g


この表示値は、目安です。

#### ● 生鮮食品

##### 【かき（生食用、国内産）】

名称	生かき（生食用） 
消費期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	10℃以下で保存してください。
採取水域	〇〇〇〇
加工者	〇〇水産株式会社 千葉県□□市□□3-3

##### 【切り身にした生鮮魚介類（生食用、国内産）】

名称	アジの切り身（生食用） 
原産地	〇〇
消費期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	10℃以下で保存してください。
加工者	〇〇〇〇有限会社 千葉県▽▽市▽▽4-4

### 1 食品添加物の表示

使用された食品添加物は、物質名で記載することが原則ですが、簡略名又は類別名の表示もできます。また、一括名での表示が可能な添加物、用途名を併記しなくてはならない添加物にも注意が必要です。

さらに新基準では、「/」や改行、添加物欄を設けるなど、原材料と添加物を明確に分けて表示することとなりました。※上記表示例参照

#### (1) 一括名による表示

香料、酸味料、乳化剤、pH調整剤、（豆腐用）凝固剤、酵素、調味料（〇〇等）、軟化剤、かんすい、イーストフード、光沢剤、苦味料、膨張剤、ガムベース

#### (2) 用途名を併記しなければならない添加物

用途名	表示例
甘味料	甘味料（ステビア）
着色料	着色料（アナトー）又はアナトー色素
保存料	保存料（安息香酸）
増粘剤、安定剤、ゲル化剤、糊料	増粘剤（アラビアゴム）、安定剤（CMC）、ゲル化剤（ペクチン）、糊料（デンプン）
酸化防止剤	酸化防止剤（エリソルビン酸）
発色剤	発色剤（亜硝酸ナトリウム）
漂白剤	漂白剤（二酸化硫黄）
防かび剤又は防ばい剤	防かび剤（イマザリル）、防ばい剤（TBZ）

## 2 遺伝子組換え食品の表示及びアレルギーを含む食品の表示

### (1) 遺伝子組換え食品の表示 (遺伝子組換え食品については、27、28ページ参照)

食品表示法に基づき特定の農産物(大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしな)とその加工食品の一部について、次のアからウの区分による表示がなされています。

加工食品については、原材料の重量に占める遺伝子組換え原料の割合が「上位3位以内で、かつ5%以上」である場合に表示が義務付けられており、原材料名の次にかっこを付して表示します。

#### ア 分別生産流通管理が行われた遺伝子組み換え食品を原料とする場合

「遺伝子組換えのものを分別」「遺伝子組換え」など 義務表示

#### イ 遺伝子組換えと非遺伝子組み換えが分別されていない農産物を原材料とする場合

「遺伝子組換え不分別」など 義務表示

#### ウ 分別生産流通管理が行われた非遺伝子組み換え農産物を原材料とする場合

「遺伝子組換えでないものを分別」「分別生産流通管理済み」など 任意表示

※上記に加え、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる場合には、「遺伝子組換えでない」「非遺伝子組換え」などの表示が可能となります。

### (2) アレルギーを含む食品の表示

過去の健康危害など、程度・頻度を考慮して、重いアレルギー症状を惹き起こす事実のあった食品について、表示が義務付け又は推奨されています。現在、全28品目の食品が規定されており、原則として個々の原材料又は添加物の後ろにかっこを付して表示します。

表示が義務付けられるもの (8品目)	小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、えび、かに、 <u>くるみ*</u>
表示が推奨されるもの (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

\* くるみについては、令和5年3月9日に食品表示基準の一部が改正され、表示が義務付けられるものとして追加されました。(令和7年3月31日まで経過措置期間)

#### 【アレルギーを含む食品の表示例(下線部)】

食品名	表示例
焼き肉のたれ (個別表示の例)	しょうゆ( <u>大豆・小麦を含む</u> )、砂糖、たまねぎ、トマト、にんにく、ごま油、唐がらし、黒こしょう/調味料(アミノ酸等)、保存料(安息香酸Na)
ポテトサラダ (一括表示の例)	じゃがいも、にんじん、ハム、マヨネーズ、蛋白加水分解物/調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na)、リン酸Na、(一部に <u>卵・大豆・豚肉を含む</u> )

## 3 製造所固有記号(例外的な表示方法)

2か所以上の製造所で同一の製品を製造する場合において、「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」の表示をあらかじめ消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号の表示をもって代えることができます。

食品表示法の施行により、製造所固有記号の届出制度も新しくなりました。製造所固有記号の届出方法については、消費者庁HPでご確認ください。

「製造所固有記号届出データベース」で検索してください。

## 第8 食品添加物

### 1 食品添加物の定義及び分類

#### (1) 定義 (食品衛生法(昭和22年法律第233号)第4条第2項 抜粋)

添加物とは、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物をいう。

#### (2) 分類

指定添加物	474品目 (令和4年10月26日改正) (指定添加物リスト)	天然、合成など製造方法にかかわらず、安全性と有効性が確認され、厚生労働大臣により指定されているもの	例 食用赤色2号、 サッカリンナトリウム、 L-グルタミン酸 など
既存添加物	357品目 (令和2年2月26日改正) (既存添加物名簿収載品目リスト)	食経験のある食品などの原料からつくられ、長年使用されてきた天然添加物として厚生労働大臣が認め、既存添加物名簿に収載されているもの	例 カラメル、ペクチン、 植物レシチン など
天然香料	約600品目 (天然香料基原物質リスト)	動植物から得られた物又はその混合物で、食品の着香の目的で使用されるもの	例 レモン、イチゴ、 ウメ、コーヒー など
一般飲食物 添加物	約100品目 (一般に食品として飲食に供されるものであって、添加物として使用される品目リスト)	一般に食品として飲食に供されるものであって、添加物として使用されるもの	例 果汁(着色料として使用)、 ホップ(苦味料などとして使用) など

#### (3) 用途別分類

##### ア 食品の製造や加工に不可欠なもの

豆腐用凝固剤、かんすい、油脂の抽出溶剤、膨張剤 など

##### イ 食品の保存性を高めるもの

保存料、殺菌料、酸化防止剤、防かび剤 など

##### ウ 食品の品質を向上させるもの

乳化剤、増粘剤、安定剤、ゲル化剤、糊料 など

##### エ 食品の風味、外観を向上させるもの

着色料、発色剤、漂白剤、甘味料、酸味料、調味料、苦味料、香料 など

##### オ 食品の栄養成分を補充、強化するもの

ミネラル、ビタミン、アミノ酸 など



## 2 食品添加物の規格・基準

食品添加物については、必要に応じて下記のような規格や基準が定められています。

### (1) 規格

食品添加物の純度や成分について最低限度遵守すべき項目を示したものであり、安定した製品を確保するため定められています。

- 成分規格（含量・性状・確認試験・純度試験・定量法 など）

### (2) 基準

食品添加物をどのような食品に、どのくらいまで加えてもよいかということを示したものであり、過剰摂取による影響が生じないように、食品添加物の品目ごとあるいは対象となる食品ごとに定められています。

- 製造基準（製造及び加工の際の基準）
- 保存基準（保存方法の基準）
- 使用基準（使用できる食品の種類と使用量や残存量などの基準）

## 3 違反食品等の排除

保健所の食品衛生監視員が、製造所、卸売市場及び大型スーパーの監視指導や食品等の収去検査を実施し、添加物の使用及び表示に関する違反の排除に努めています。

## 4 食品添加物の指定及び改正の基本的な考え方

食品添加物は、人の健康を損なうおそれがなく、かつ、その使用が消費者に何らかの利点を与えるものでなければなりません。

従って、食品添加物の指定及び使用基準改正に当たっては、安全性及び有効性が科学的に評価されることが必要です。このため、FAO/WHO 合同食品規格委員会の基準などを参考にするとともに、わが国の食品摂取の状況などを勘案し、公衆衛生の観点から、科学的評価が食品安全委員会及び薬事・食品衛生審議会において行われています。

### (1) 安全性

食品添加物の安全性が、実証又は確認されること。

### (2) 有効性

食品添加物の使用が、次のいずれかに該当することが実証又は確認されること。

なお、対象となる食品の製造又は加工の方法の改善・変更が比較的安価に実行可能であり、改善・変更した結果その添加物を使用しないですむ場合を除く。

- 食品の栄養価を保持するもの。
- 特定の食事を必要とする消費者のための食品の製造に必要な原料又は成分を供給するもの。
- 食品の品質を保持し、若しくは安全性を向上するもの又は味覚、視覚などの感覚刺激特性を改善するもの。
- 食品の製造、加工、調理、処理、包装、運搬又は貯蔵過程で補助的役割を果たすもの。

## 5 安全性評価

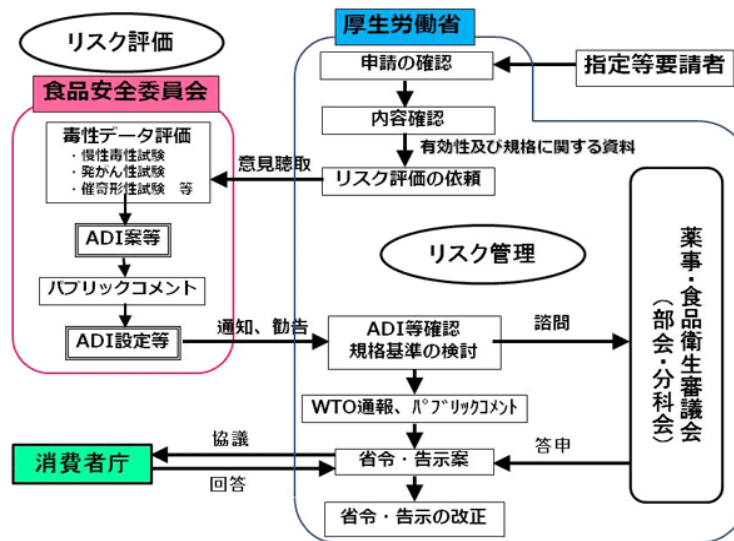
安全性に関する試験の標準的実施方法

① 28日間反復投与毒性試験	⑦ 1年間反復投与毒性／発がん性併合試験
② 90日間反復投与毒性試験	⑧ 抗原性試験
③ 1年間反復投与毒性試験	⑨ 変異原性試験
④ 繁殖試験	⑩ 一般薬理試験
⑤ 催奇形性試験	⑪ 体内動態試験
⑥ 発がん性試験	

(食品添加物の指定及び使用基準改正に関する指針(平成8年3月22日付け衛化第29号)より抜粋)

## 6 食品添加物の指定等の流れ

食品添加物の指定等に関する手続き（厚生労働省ホームページより）



## 第9 残留農薬等

平成18年5月29日より、食品中に残留する農薬等に関して、規制の方針が大きく転換され、ネガティブリスト制度からポジティブリスト制度に変わりました。

ポジティブリスト制度は、原則、すべての農薬等について、残留基準（一律基準を含む）を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売等を禁止する制度です。

### 1 農薬等（農薬、動物用医薬品及び飼料添加物）

- 農薬には、稲や野菜・植木などの農作物につく病気や害虫の防除に用いる薬剤（殺菌剤、殺虫剤）、雑草を枯らすための薬剤（除草剤）、殺そ剤、植物成長調整剤、その他（展着剤など）があり、700種類以上に及びます。
- 動物用医薬品とは、畜水産物の生産段階で、それらの動物の病気の予防又は治療のために投与されるもので、合成抗菌剤、抗生物質があります。
- 飼料添加物は、飼料の品質の低下の防止に用いられる抗酸化剤、抗かび剤、飼料の栄養成分その他の有効成分があります。

### 2 ネガティブリスト

原則、規制がない状態で、使用してはいけないものなどをリスト化するもの。

### 3 ポジティブリスト

原則、全ての農薬等の使用を規制（禁止）し、残留を認めるものについてリスト化するもの。

### 4 残留基準と一律基準

ポジティブリスト制度においては、農薬等の使用、残留等で認められるものについて、残留基準を設定し、それ以外のものには人の健康を損なうおそれがない量として、厚生労働大臣が定めた一律基準（0.01ppm）が適用されます。

### 5 ポジティブリスト制度の規制の対象外物質

食品添加物として指定されているオレイン酸（オレイン酸塩：殺虫剤）、レシチン（大豆レシチン：殺虫剤）などや、特定農薬である重曹など、人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして定められた物質があります。

### 6 加工食品

加工食品についても、個別の基準が設定されていなければ、原則として一律基準が適用されます。しかし、この場合、原材料の残留値が基準に適合していれば、加工食品での農薬等の残留値によらず、その食品は食品規格に適合するものとして取り扱います。

農薬、飼料添加物及び動物用医薬品		
食品の成分に係る規格（残留基準）が定められているもの	食品において不検出とされる農薬等	21品目 (令和3年12月17日時点)
	残留基準を超えて農薬等が残留する食品の販売等を禁止	760品目 (令和2年12月15日時点)
食品の成分に係る規格（残留基準）が定められていないもの	一定量（0.01ppm）を超えて残留する食品の販売等を禁止	
厚生労働大臣が指定する物質	ポジティブリスト制度の対象外	76品目 (令和4年10月26日時点)

## 第10 食品中の化学物質など

### 1 カドミウム

カドミウムは土壌又は水など環境中に広く存在するため、米、野菜、果実、肉、魚など多くの食品に含まれていますが、食品安全委員会の食品健康影響評価によると、「2007年の日本人の食品からのカドミウム摂取量の実態については、21.1 $\mu\text{g}$ /人/日（体重53.3kgで2.8 $\mu\text{g}$ /kg体重/週）であったことから、耐容週間摂取量（※）の7 $\mu\text{g}$ /kg体重/週よりも低いレベルにある。したがって、一般的な日本人における食品からのカドミウム摂取が健康に悪影響を及ぼす可能性は低いと考えられる。」とされています。

※耐容週間摂取量：ヒトが一生涯にわたり摂取しても健康に対する有害な影響が現れないと判断される体重1kg当たりの1週間当たり摂取量。

### 2 魚介類に含まれる水銀

魚介類は自然界の食物連鎖を通じて、特定の地域などにかかわらず、微量の水銀を含有していますが、その含有量は一般に低いので健康に害を及ぼすものではありません。しかしながら、一部の魚介類については、他の魚介類と比較して水銀濃度が高いものも見受けられます。

また、近年、魚介類を通じた水銀摂取が胎児に影響を与える可能性を懸念する報告がなされています。妊婦の方は、水銀濃度が高い魚介類（マグロ、クジラなど）を多量に食べることを避け、水銀摂取量を減らしましょう。

## 第11 食品用器具、容器包装のポジティブリスト制度

令和2年6月1日より、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を使用可能とするポジティブリスト制度が導入されました。

### 1 ポジティブリスト制度の対象

合成樹脂製の器具又は容器包装及び他の材質の器具又は容器包装であって食品接触面に合成樹脂の層が形成されている場合の合成樹脂が対象です。

ここでいう合成樹脂とは熱可塑性樹脂（ポリエチレン、ポリスチレンなど）、熱硬化性樹脂（メラミン樹脂、フェノール樹脂など）及び熱可塑性エラストマー（ポリスチレンエラストマー、スチレン・ブロック共重合体など）のことをいい、熱硬化性エラストマー（ブタジエンゴム、ニトリルゴムなど）は含みません。

なお、合成樹脂以外の材質を主成分とする食品用器具・容器包装については、食品接触面に合成樹脂の層が形成されている場合を除き、本制度の対象外となります。

### 2 ポジティブリスト制度において管理する物質

合成樹脂の構造に取り込まれ基本を成す物質（基ポリマーの構成モノマーや架橋剤など）や合成樹脂の物理的又は化学的性質を変化させるために器具又は容器包装に残存することを意図して用いられる物質（添加剤、塗布剤など）をポジティブリストで管理することとしています。

最終製品に残存することを意図しない物質（触媒、重合助剤、溶媒など製造工程中で除去されることを前提として使用される物質など）や意図せず製造工程中に存在する物質（構成モノマーや添加剤中の不純物など）については、ポジティブリスト制度の対象物質ではなく、これまでのリスク管理方法により管理することとなります。

### 3 経過措置

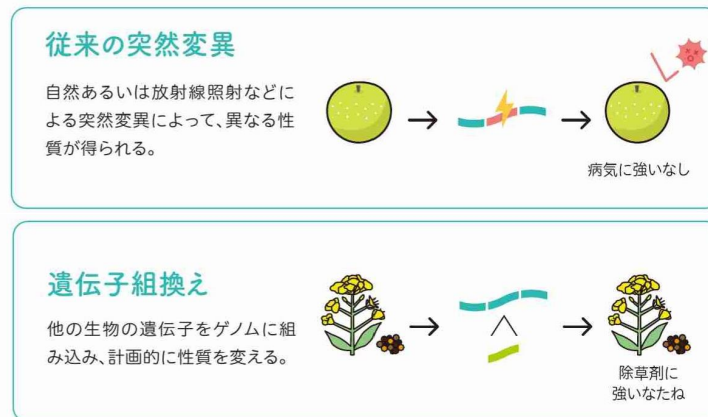
本制度については5年間の経過措置期間（令和7年5月31日まで）が定められており、この期間中、令和2年6月1日より前に製造等されている食品用器具・容器包装と同様のものはポジティブリストに適合しているものとみなされます。

## 第12 組換えDNA技術応用食品など

### 1 組換えDNA技術応用食品（遺伝子組換え食品）

組換えDNA技術（遺伝子組換え技術）とは、食品として用いられている植物などの性質を人間にとってより有利なものに変えるために、他の生物から有用な性質を付与する遺伝子を取り出し、その植物などに組み込むといった技術です。

食品の生産量を質的、量的に向上させるだけでなく、害虫や病気に強い農作物の改良や、日持ちや加工特性などの品質向上に利用され、食糧の安定供給に貢献し、天然資源の有効利用をもたらします。



新しいバイオテクノロジーで作られた食品について（厚生労働省ホームページより）

### 2 遺伝子組換え食品に係る安全性審査

平成13年4月から安全性審査が食品衛生法で義務付けられ、審査を受けていない遺伝子組換え食品又はこれを原料に用いた食品は、製造、輸入、販売などが法的に禁止されています。

安全性審査は、厚生労働省に提出された遺伝子組換え食品に係る安全性審査の申請に対し、専門家により構成される食品安全委員会において、安全性の評価がなされます。（食品健康影響評価）その結果、安全性に問題がないと判断された食品は、安全性審査を経た旨が公表されます。

安全性の審査は、主に「組換えDNA技術により付加される全ての性質」や「組換えDNA技術に起因し発生するその他の影響が生ずる可能性」について行われ、具体的には、

- 挿入遺伝子の安全性
  - 挿入遺伝子により産生される蛋白質の有害性の有無
  - アレルギー誘発性の有無
  - 挿入遺伝子が間接的に作用し、他の有害物質を産生する可能性の有無
  - 遺伝子を挿入したことにより成分に重大な変化を起こす可能性の有無
- などについて審査を行います。

**【安全性が確認された食品等（令和4年10月27日現在）】**

食 品 331品種	じゃがいも	12品種	性質：害虫抵抗性、ウイルス抵抗性、アクリルアミド産生低減、打撲黒斑低減、疾病抵抗性
	大豆	29品種	性質：除草剤耐性、害虫抵抗性、高オレイン酸形質、低飽和脂肪酸、ステアドリン酸産生
	てんさい	3品種	性質：除草剤耐性
	とうもろこし	209品種	性質：害虫抵抗性、除草剤耐性、組織特異的除草剤耐性高リシン形質、耐熱性 $\alpha$ -アミラーゼ産生、乾燥耐性、収量増大の可能性の向上
	なたね	23品種	性質：除草剤耐性、雄性不稔性、稔性回復性
	わた	48品種	性質：除草剤耐性、害虫抵抗性
	アルファルファ	5品種	性質：除草剤耐性、低リグニン
	パパイヤ	1品種	性質：ウイルス抵抗性
	カラシナ	1品種	性質：除草剤耐性、稔性回復性
食品添加物 75品目	アスパラギナーゼ（1）、アミノペプチダーゼ（1）、 $\alpha$ -アミラーゼ（17）、 $\alpha$ -グルコシダーゼ（1）、 $\alpha$ -グルコシルトランスフェラーゼ（4）、エキソマルトテトラオヒドロラーゼ（2）、カルボキシペプチダーゼ（1）、キシラーナーゼ（5）、キモシン（5）、グルコアミラーゼ（5）、グルコースオキシターゼ（2）、酸性ホスファターゼ（1）、シクロデキストリングルカノトランスフェラーゼ（2）、テルペン系炭化水素類（1）、プシコースエピメラーゼ（1）、プルラーナーゼ（4）、プロテアーゼ（3）、ペクチナーゼ（1）、ヘミセルラーゼ（2）、 $\beta$ -アミラーゼ（1）、 $\beta$ -ガラクトシダーゼ（1）、ホスホリパーゼ（6）、リパーゼ（6）、リボフラビン（2）		

**3 ゲノム編集技術応用食品**

ゲノム編集技術とは、品種改良で用いられている、DNA に突然変異を起こす技術のひとつです。従来の突然変異は自然、あるいは放射線照射によるものであり、計画的に突然変異を起こすことができませんでした。一方、ゲノム編集技術では決まったDNA配列を切断できる人工酵素を細胞の中ではたらかせるため、狙った遺伝子に突然変異を起こすことができます。

ゲノム編集技術応用食品は遺伝子組換え食品と異なり、必ずしもすべての食品が安全性審査の対象とはなりません。開発者などが厚生労働省へ事前相談を行い、遺伝子変化の程度によって届出の対象か安全性審査の対象か判断されます。

**【厚生労働省に届出されたゲノム編集技術応用食品等（令和5年1月現在）】**

届出年月日	種類	品目名
令和2年12月11日	食品	グルタミン酸脱炭酸酵素遺伝子の一部を改変しGABA含有量を高めたトマト
令和3年9月17日	食品	可食部増量マダイ
令和3年10月29日	食品	高成長トラフグ

**第13 食品中の放射性物質**

平成23年3月に発生した東京電力(株)福島第一原子力発電所の事故後、厚生労働省では、食品中の放射性物質の暫定規制値を設定し、原子力災害対策本部の決定に基づき、暫定規制値を超える食品が市場に流通しないよう出荷制限などの措置をとってきましたが、より一層、食品の安全と安心を確保するため、事故後の緊急的な対応としてではなく、長期的な観点から新たな基準値を設定しました。

(平成24年4月から施行)

**【放射性セシウムの基準値】**

食品区分	一般食品	乳児用食品	牛乳	飲料水
基準値（ベクレル/kg）	100	50	50	10

# 第14 輸入食品

## 1 輸入食品の現状

日本の食糧消費量に占める輸入食品の割合は、増加傾向にあり(表1)、国民の食生活は、輸入食品なしに成り立たない状況になっています。

また、千葉県内では、千葉港・成田空港にそれぞれ貨物が積み下ろしされており、成田空港における輸入食品等の特徴は、海外の広範囲な国及び地域から短時間で輸送される生鮮魚介類・野菜果実類の取扱いが多くなっています。

令和3年度に輸入された品目別輸入重量の構成(表2)としては、農産食品・農産加工食品、畜産食品・畜産加工食品、その他の食料品の順となっています。

## 2 輸入食品の監視(検査)体制

輸入食品の検査は、全国各地の海港や空港の検疫所で行われています。

千葉県内を流通する輸入食品等は、各保健所の食品衛生監視員が、国内で製造される食品と同様に監視指導を実施し、必要に応じ衛生研究所・保健所などで検査を行っています。

## 3 輸入食品の安全性確保

令和2年6月1日に食品衛生法等の一部を改正する法律が施行され、輸出国において検査や管理が適切に行われた旨を確認し、輸入食品の安全性を確保するため、HACCPに基づく衛生管理の確認(食肉、食鳥肉)や衛生証明書の添付(乳・乳製品、フグ・生食用かき)が輸入の要件となりました。

### 【令和3年度 輸入食品監視統計より】

表1 年次別輸入・届出数量の推移

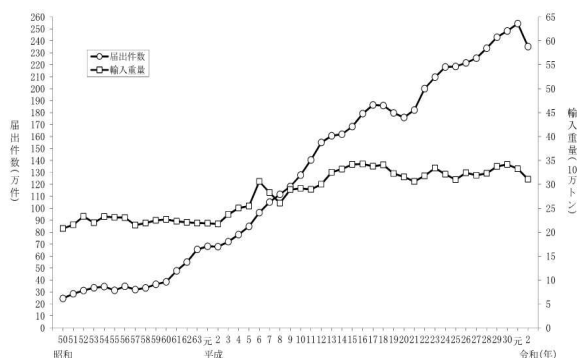


図1 年別輸入・届出数量の推移(注1)

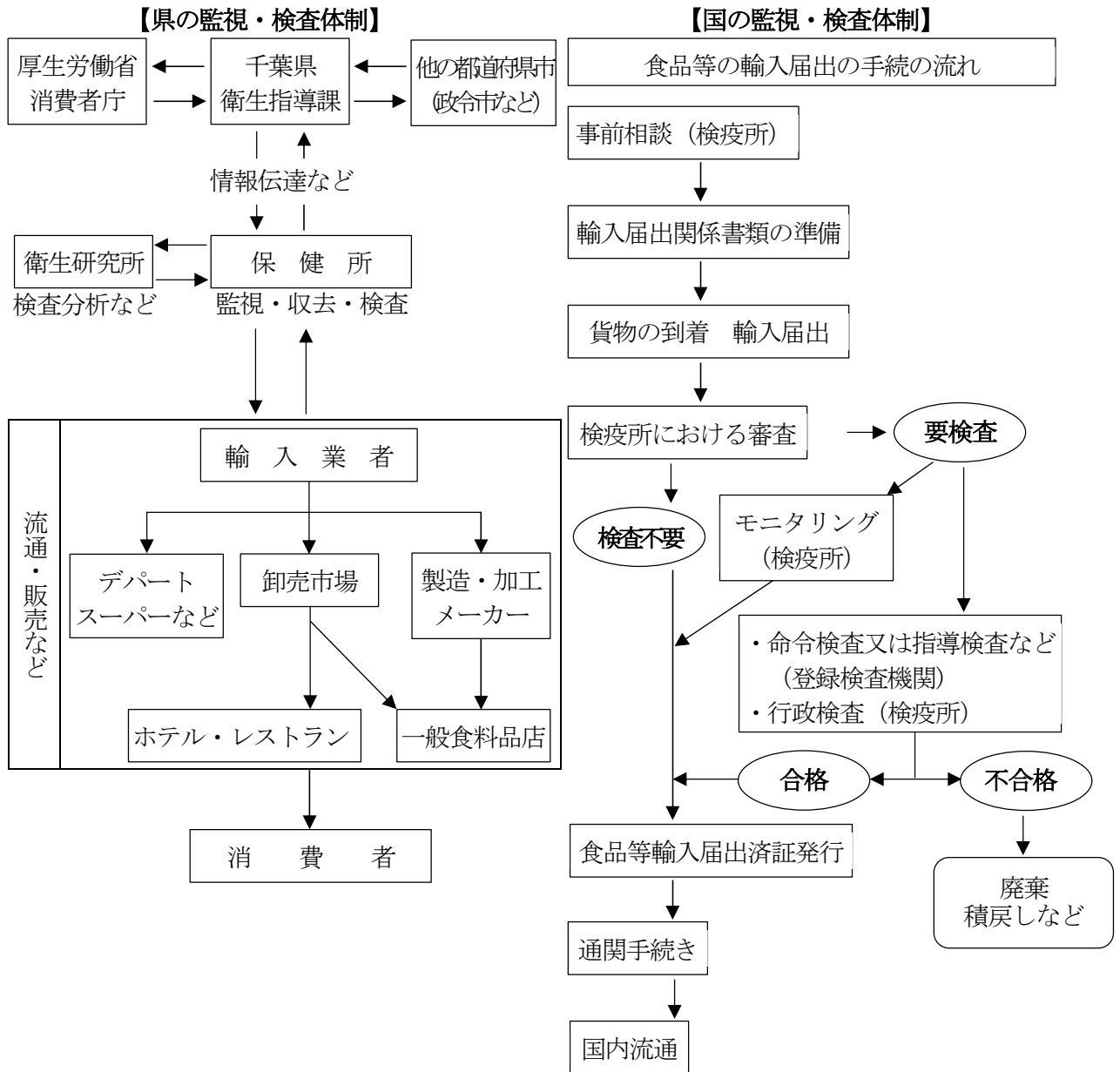
注1 昭和50年～平成18年は年次、平成19年以降は2年度

表2 品目別の届出・検査・違反状況

品目分類名	輸入・届出重量(トン)	検査重量(トン)	違反重量(トン)
畜産食品	2,468,530	44,648	39
畜産加工食品	1,155,964	66,390	76
水産食品	805,676	69,661	120
水産加工食品	1,169,587	194,808	522
農産食品	17,173,178	4,362,822	10,674
農産加工食品	3,400,307	511,892	1,209
その他の食料品	2,387,451	90,529	41
飲料	1,284,237	53,671	434
食品添加物	752,774	35,566	211
器具	878,838	1,404	19
容器包装	89,151	702	0
おもちゃ	61,667	134	0

表3 地域別の届出・検査・違反状況

国名	輸入・届出数量		検査数量		違反数量	
	件数	重量(トン)	件数	重量(トン)	件数	重量(トン)
アジア州(ロシア領を含まない)	1,425,837	8,890,586	137,772	1,439,667	537	4,388
欧州(ロシア領アジアを含む)	587,882	2,270,857	37,119	99,568	100	162
北米州(ハワイを含む)	279,938	14,697,592	19,090	3,640,944	97	7,271
南米州	73,591	2,011,628	4,930	103,124	41	655
アフリカ州	13,538	632,458	1,483	60,158	12	585
太平洋州(ハワイを含まない)	74,392	3,124,208	3,845	88,767	22	284
特殊地域	4	31	1	0	0	0





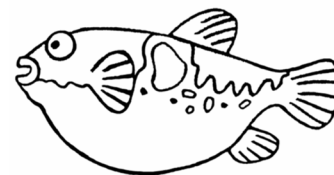
## 第15 ふぐの取扱い

### ふぐの素人料理は、絶対に行わないようにしましょう！

千葉県では、「ふぐの取扱い等に関する条例」により、県の「ふぐ処理師」の資格を有する者がいない施設では、ふぐを取り扱うことはできません。

ふぐの営業を行う場合は、「ふぐ営業認証」を受けなければなりませんので、最寄りの保健所にご相談ください。

千葉県食品衛生法施行条例に基づく「公衆衛生上必要な営業施設の基準」にふぐを取り扱う営業の施設の基準が規定されています。



#### 【基準の概要】

ふぐを処理する施設

(飲食店営業・魚介類販売業・水産製品製造業・複合型そうざい製造業・複合型冷凍食品製造業)

- 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするための施設できる容器等を備えること。
- ふぐの処理をする専用の器具を備えること。
- ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを $-18^{\circ}\text{C}$ 以下で急速に凍結できる機能を有する冷凍設備を有すること。

参考資料1 処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるフグの種類及び部位

科名	種類(種名)	部位		
		筋肉	皮	精巣
フグ科	クサフグ	○	—	—
	コモンフグ(※注2)	○	—	—
	ヒガンフグ(※注2)	○	—	—
	ショウサイフグ	○	—	○
	マフグ	○	—	○
	メフグ	○	—	○
	アカメフグ	○	—	○
	トラフグ	○	○	○
	カラス	○	○	○
	シマフグ	○	○	○
	ゴマフグ	○	—	○
	カナフグ	○	○	○
	シロサバフグ	○	○	○
	クロサバフグ	○	○	○
	ヨリトフグ	○	○	○
サンサイフグ	○	—	—	
ハリセンボン科	イシガキフグ	○	○	○
	ハリセンボン	○	○	○
	ヒトヅラハリセンボン	○	○	○
ハコフグ科	ハコフグ	○	—	○

注1. 本表は、有毒魚介類に関する検討委員会における検討結果に基づき作成したものであり、ここに掲載されていないフグであっても、今後、鑑別法及び毒性が明らかになれば追加することもある。

注2. 本表は、日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるフグに適用する。ただし岩手県越喜来湾及び釜石湾並びに宮城県雄勝湾で漁獲されるコモンフグ及びヒガンフグについては適用しない。

注3. ○は可食部位

注4. まれに、いわゆる両性フグといわれる雌雄同体のフグが見られることがあり、この場合の生殖巣はすべて有毒部位とする。

注5. 筋肉には骨を、皮にはヒレを含む。

注6. フグは、トラフグとカラスの中間種のような個体が出現することがあるので、これらのフグについては、両種とも○の部位のみを可食部位とする。

参考資料2 処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるフグの種類及び可食部位(漁獲海域が限定されているもの。)

科名	種類(種名)	可食部位
フグ科	ナシフグ (有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。)	筋肉
	ナシフグ (有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。)	精巣

注1. 1 有明海とは、次に掲げる直線及び陸岸によって囲まれた海面のうち、長崎県及び佐賀県の県境から熊本県及び福岡県の県境に至る直線より南側の海面をいう。  
 ア 長崎県瀬崎崎から熊本県天神山に至る直線  
 イ 熊本県染岳から高松山三角点に至る直線  
 ウ 熊本県天草上島恵比須鼻から大矢野岳に至る直線  
 エ 熊本県三角灯台から中神島を経て三角岳に至る直線

2 橘湾とは、長崎県瀬崎崎から熊本県天神山に至る直線、長崎県脇岬南端から南に樺島に至る直線、樺島南端から熊本県魚貫崎に至る直線及び陸岸によって囲まれた海面をいう。

注2. 香川県及び岡山県の瀬戸内海域とは、愛媛県土居町仏崎から愛媛県魚島東端見通し線、香川県と徳島県の境界から兵庫県上島灯台見通し線及び陸岸によって囲まれた海面のうち香川県及び岡山県の漁業者が操業できる海面で漁獲されたものであること。

注3. 筋肉には骨を含む。

## 千葉県保健所（健康福祉センター）一覧

機 関 名	住 所	電 話	所 管 区 域
習志野保健所 (習志野健康福祉センター)	習志野市本大久保5-7-14	047-475-5154	習志野市、八千代市、鎌ヶ谷市
市川保健所 (市川健康福祉センター)	市川市南八幡5-11-22	047-377-1103	市川市、浦安市
松戸保健所 (松戸健康福祉センター)	松戸市小根本7	047-361-2139	松戸市、流山市、我孫子市
野田保健所 (野田健康福祉センター)	野田市柳沢24	04-7124-8155	野田市
印旛保健所 (印旛健康福祉センター)	佐倉市鏑木仲田町8-1	043-483-1137	佐倉市、四街道市、八街市、 印西市、白井市、印旛郡
成田支所	成田市加良部3-3-1	0476-26-7231	成田市、富里市
香取保健所 (香取健康福祉センター)	香取市佐原イ92-11	0478-52-9161	香取市、香取郡
海匝保健所 (海匝健康福祉センター)	銚子市清川町1-6-12	0479-22-0206	銚子市
八日市場地域保健センター	匝瑳市八日市場イ2119-1	0479-72-1281	旭市、匝瑳市
山武保健所 (山武健康福祉センター)	東金市東金907-1	0475-54-0611	東金市、山武市、大網白里市、 山武郡
長生保健所 (長生健康福祉センター)	茂原市茂原1102-1	0475-22-5167	茂原市、長生郡
夷隅保健所 (夷隅健康福祉センター)	勝浦市出水1224	0470-73-0145	勝浦市、いすみ市、夷隅郡
安房保健所 (安房健康福祉センター)	館山市北条1093-1	0470-22-4511	館山市、南房総市、安房郡
鴨川地域保健センター	鴨川市横渚1457-1	04-7092-4511	鴨川市
君津保健所 (君津健康福祉センター)	木更津市新田3-4-34	0438-22-3745	木更津市、君津市、富津市、 袖ヶ浦市
市原保健所 (市原健康福祉センター)	市原市五井中央南1-2-11	0436-21-6391	市原市

### 【千葉県・船橋市・柏市】

千葉県保健所 千葉県美浜区幸町1-3-9 ☎043-238-9934

船橋市保健所 船橋市北本町1-16-55 ☎047-409-2598

柏市保健所 柏市柏下65-1 ☎04-7167-1259

## ホームページアドレス

千葉県健康福祉部衛生指導課 <https://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/index.html>

内閣府食品安全委員会 <https://www.fsc.go.jp>

厚生労働省(食品安全情報) [https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/index.html)

農 林 水 産 省 <https://www.maff.go.jp>

消 費 者 庁 <https://www.caa.go.jp>

公益社団法人日本食品衛生協会 <http://www.n-shokuei.jp>

## 「食の安全・安心電子館」

URL : <https://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/denshikan/index.html>

食の安全・安心に関する情報を提供するとともに、消費者や事業者等の方々からいただいた食の安全・安心に関する質問や相談等にお答えし、それらをQ&Aとして掲載しています。

また、「チーバくん食の安全・安心情報メール」にご登録いただいた方には、最新情報をメールでお知らせしています。ご登録はこちらから☎<https://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/mailmagazine/shoku/index.html>

## 「食品衛生県民ダイヤル」 ☎043-221-6000

食品衛生に関する消費者からの照会や相談などに応えるとともに、食品衛生に関する情報の提供を行うダイヤルです。

- 最寄りの保健所でも、いろいろな相談を受け付けています。
- また、「食品衛生県民ダイヤル」で相談を受け付けたものであっても、内容によっては関係保健所や他部局へ移送をする場合がありますので、あらかじめご了承ください。