

## 京都府食の安心・安全審議会「食品衛生評価部会」（報告）

- 1 日 時 平成27年1月22日(木) 午前10時から11時30分まで
- 2 場 所 京都府庁旧館 健康福祉部 第1会議室
- 3 出席者 名簿のとおり
- 4 内 容

概 要：今年度の食品衛生に対する取組について説明し、意見交換を行った。

(1) 開会

(2) 説明

○ 京都府における食品衛生に対する取組について

1 平成26年度京都府食品衛生監視指導計画実施状況中間報告 【資料 1】

・ 別添資料1及び生レバーの提供に伴う緊急立入指導の実施について説明

2 平成26年度に発生した食中毒発生事例 【資料 2】

・ 別添資料2、1月21日(水)に発生した食中毒の発生について及び学校給食用牛乳の異物混入事例について説明

3 冬季食中毒注意報の発令について 【資料 3】

・ 別添資料3のとおり、夏期は北部で3回発令したが、冬期は発令なし

《1～3に係る質疑応答》

委員： 資料17ページの食中毒の発生について、ウェルシュ菌を病因物質とする事件の患者数900名は京都市で発生した事件か？

→ 京都市で発生した弁当が原因の食中毒である。

委員： 同じく資料17ページ中自然毒の原因はツキヨタケか？

→ ツキヨタケである。全国でも多発しており、病因物質のトップ3に入る。

委員： 生レバーの提供について、京都府が2年続けて検挙しているのは他府県では見られない事例であるがなぜか？

→ 探知が食中毒疑いから始まり、生レバー提供の可能性があれば警察と連携して調査を実施している。京都市内の事例は警察が単独で検挙をしたものである。

→ 京都府は警察とうまく連携がとれている。

委員： (今回の事例の生レバー提供は) 裏メニューか？

→ 客を選んで提供していたと聞いている。

4 条例改正について（HACCPによる工程管理の普及） 【資料 4】

- ・ 別添資料4のとおり

5 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針について 【資料 5】

- ・ 別添資料5のとおり

《4に係る質疑応答》

委員：・HACCP導入基準とあるが国のガイドラインではHACCP導入型基準となっている。「型」はなくてもいいのか？

→ 国のガイドラインではHACCP導入型基準と従来型基準のどちらかを導入することとなっているが、京都府ではHACCPシステムを努力義務とする。HACCPをベースに基準を導入するものであり、国の示す基準と使い分けている。

・CCPもない施設は7原則にこだわらないということでもいいか？

→ 柔軟に対応していく。大規模施設を重点的にHACCPが馴染むところから普及を進めていく。

・HACCP義務化に向けた監視指導が大変ではないか？

→ 今後の動きを見据えて「努力義務」と設定した。

委員： HACCPに関するチェックリストやマニュアルはあるのか？

→ 今後作成する予定であり、保健所による助言やHACCP導入状況の把握を進めて行く。

委員： EU等ではHACCPが義務付けられているが、監視指導は難しいのではないか？

→ 輸出品にHACCPによる衛生管理が求められている。条例にHACCPが新たに規定されたので監視指導の負担は増えるが、営業許可更新時に立入する等チェック機能は持たせたい。

委員： まずは啓発が必要では。

委員：（HACCPの）認定をしたのに事故等が起こったら大変である。将来性や方向性は決まっているので、うまくやってもらいたい。

《5に係る質疑応答》

委員： 府としてガイドライン作成等具体的なことは考えていないのか？

→ 狩猟から処理まで一連の過程の中で懸念することはあるが、その間の衛生管理についてこれまで全体的なものを示したものはなかったので、ガイドラインの活用を促したい。

委員： ジビエ料理の提供施設は多いのか？

→ 中丹地域等山間部に多い。

→ きちんと処理場で処理するよう進めて行きたい。

委員： 大津市でも鹿や猪が増えている。

委員： 学生にジビエのレポートを書かせたところ、手づかみで死傷した野生動物を埋めていたとの記述があった。感染症の発生等も懸念される。

委員： 通販でもジビエが購入できる。ずさんな管理の肉も多い。

→ 狩猟者に危険性や適正な管理方法を知ってもらうことが第一である。

委員： 兵庫県は狩猟者に対して年1回病気の診断等の講習会を実施していると聞いた。

委員： 長野県等ではジビエを観光の目玉にしているが、京都では難しい問題が多い。

### (3) 議題

#### ○ 食品衛生の推進に係る今後の検討課題について

委員： リステリアの成分規格が定められたが、検査はもう少し様子を見てからの方がいい。

以上

# 京都府食の安心・安全審議会 食品衛生評価部会

## 会 議 資 料

- |   |                                 |       |
|---|---------------------------------|-------|
| 1 | 平成26年度京都府食品衛生監視指導計画<br>実施状況中間報告 | P 1   |
| 2 | 平成26年度に発生した食中毒発生事例              | P 1 1 |
| 3 | 冬季食中毒注意報の発令について                 | P 1 9 |
| 4 | 条例改正について（HACCPによる工程管理の普及）       | P 2 1 |
| 5 | 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針について            | P 5 3 |

平成27年1月22日（木）

府庁旧館2階 健康福祉部第1会議室

平成26年度  
京都府食品衛生監視指導計画  
実施状況中間報告

(平成26年4月1日～9月30日)

目次

◆項目

◆ページ

計画の概要

- |           |   |
|-----------|---|
| 1 趣旨      | 1 |
| 2 重点的取組事項 | 1 |

上半期の取組結果

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| 1 収去検査の実施状況                    | 1 |
| 2 食中毒事件発生状況                    | 2 |
| 3 食中毒予防推進強化期間の取組結果(7月1日～9月30日) | 2 |

京 都 府

# 平成26年度京都府食品衛生監視指導計画実施状況中間報告

京都府健康福祉部生活衛生課

『平成26年度京都府食品衛生監視指導計画』に基づき、平成26年4月1日から9月30日までの期間、京都府が実施した食品衛生監視指導状況を次のとおりお知らせします。

## 計画の概要

### 1 趣旨

本計画は、食品衛生法第24条の規定により、国（厚生労働省）が定めた「食品衛生監視指導指針」に基づき、毎年度策定しているものです。平成26年度においても、食品の生産、製造、流通等の状況、法律違反状況等、府内における食品衛生の現況を分析評価し、府民の皆さんの健康保護を図るための基本的な方向及び具体的な実施方法を定め、重点的かつ効果的で、きめ細かな監視指導を実施するため、「平成26年度京都府食品衛生監視指導計画」を策定しました。

### 2 重点的取組事項

- ・ 府内産農産物、輸入食品など、府内に流通する食品の計画的かつ効率的な収去検査（特に、アレルギー表示の適正化を図るため、新たに食品中のアレルギー物質検査を実施）
- ・ 食肉等の生食用としての提供に関する監視指導
- ・ 不適正な表示の排除のための監視指導
- ・ 衛生管理や法令遵守の自主衛生管理の推進

## 上半期の取組結果

### 1 収去検査の実施状況

市場、JA集出荷場、食品製造施設、食品販売施設等で製造・販売されている食品を抜き取りし、保健環境研究所及び各拠点保健所で、理化学的検査、微生物学的検査及び府内に流通する食品の放射性物質検査を実施しています。

9月30日までに、368検体（うち、放射性物質検査156検体）に対して、18,910項目について検査を実施したところ、食品衛生法違反となる検体はありませんでした。

		検査実施数	
収去検査	検体数 (うち放射性物質)	368件 (156件)	計画数 750件 (計画数 300件)
	検査項目数	18,910件	計画数 33,199件
	違反件数	0件	

(別表参照)

## 2 食中毒事件発生状況

食中毒（疑いを含む）発生時にあつては、施設の管轄保健所を中心に原因施設の立入調査、有症者の調査等を実施し、各拠点保健所及び保健環境研究所において検査を実施するなど、関係機関が緊密に連携し、健康被害の拡大防止や、発生原因の究明に向け、迅速かつ的確な対応に努めています。

発病年月日	保健所受理年月日	原因施設所在地	摂食者数	患者数 (死者数)	入院者数	原因食品	病因物質	原因施設	摂食場所
H26.5.16	H26.5.17	京田辺市	5	5 (0)	0	不明(5月15日提供の食事)	ノロウイルス	飲食店	同左
H26.8.24	H26.8.25	京丹後市	37	20 (0)	0	不明(8月24日提供の食事)	不明	飲食店	同左他
H26.9.21	H26.9.22	福知山市	2	2 (0)	2	ツキヨタケ	毒キノコ	家庭	同左
H26.10.19	H26.10.20	南丹市	8	8 (0)	5	ツキヨタケ	毒キノコ	家庭	同左

## 3 食中毒予防推進強化期間の取組結果（7月1日～9月30日）

毎年7月1日から9月30日までの期間を「食中毒予防推進強化期間」と定め、食中毒の危険性が高まる夏場における食中毒予防の推進・啓発に取り組んでいます。

今年度も、引き続き、生食用食肉取扱施設及び浅漬製造施設に対する立入監視等を重点的に取り組み、飲食店等における衛生管理の徹底を図りました。

また、府内で製造、流通又は販売される食品の安心・安全確保を図るため、関係部局と緊密に連携を図りながら、食品の衛生的な取扱い、不良食品の排除、適正な表示の実施等について、府内の大規模食品製造施設をはじめ、食品関係事業者に対する監視指導を強化しました。

さらに、公益社団法人京都府食品衛生協会（以下、食品衛生協会という。）の協力を得て、食品衛生推進員等と連携・協働し、府民に対する広報活動等を行うことにより、食品衛生思想の普及・啓発活動を実施し、夏期における食中毒の予防対策や一層の食品衛生の向上を図るための取組みを行いました。

なお、期間中、食中毒が2件発生しました。

### (1) 重点的取組事項

- ・ 生食用食肉取扱施設に対し、引き続き規格基準及び表示の遵守を確認
- ・ 生食用牛レバーの提供禁止の確認
- ・ 浅漬製造施設に対し、引き続き衛生規範の遵守を確認
- ・ 広域流通食品事業者に対し自主衛生管理と法令遵守の推進
- ・ フードスタンプ、ATP測定を活用した厨房等の汚染状況の点検・指導
- ・ 不適正な表示の排除のための監視指導、講習会の実施
- ・ 街頭啓発等（啓発資材の配布、街頭パレード）

- ・ 食品衛生監視機動班による重点的監視指導
- ・ 食品衛生推進員等との連携による自主衛生管理の推進等
- ・ 集団給食施設、敬老会への食事提供施設に対する監視指導

## (2) 監視指導

### ア 許可を要する施設の監視指導

延べ2,685施設の監視指導を実施した結果、食品衛生上重大な問題のある施設はありませんでした。

### イ 許可を要しない施設の監視指導

延べ974施設の監視指導を実施しました。学校や社会福祉施設等の集団給食施設に対し、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付け衛食第85号厚生省生活衛生局長通知別添）に基づく監視指導を実施し、学校給食施設にあつては、市町村教育委員会等と緊密な連携のもと取り組みました。

### ウ フードスタンプ、ATP測定による検査

食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」等と連携・協働して、飲食店営業を中心に巡回し、従事者の手指、調理用具、厨房設備等の細菌汚染の状況を、フードスタンプ及びATP測定を利用して確認しました。

フードスタンプで食中毒菌が検出された施設、ATP測定で汚染度が高かった施設に対して衛生指導を行いました。

実施件数	指導件数
8,134件	528件

フードスタンプ：検査対象を培地に接触させて一定期間培養し、微生物の発生状況により汚染度を評価する検査方法

A T P 測 定：微生物が体内にエネルギー源として持っているATPを、調理器具などの拭取りにより測定することで、汚染度を評価する検査方法

### エ 食品表示の点検

食品衛生監視員が広域振興局農林商工部職員、食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」等と連携し、大規模小売店舗を中心に、食品表示の一斉点検を実施しました。

国産品10,285件、輸入品968件の表示を確認したところ、国産品35件、輸入品1件に食品衛生法上不適切な表示が発見されました。これらの内容は、食品添加物や期限の表示漏れであり、文書指導や口頭指導により直ちに改善されました。

なお、これらによる健康被害の発生は確認されませんでした。

(実施件数は次ページ表)

### オ アレルギー食品関係施設の監視指導

延べ71施設の加工食品製造施設に対して、アレルギー食品の混入防止措置、原材料の取扱い状況、製品の表示との整合性等を確認した結果、問題のある施設は確認されませんでした。

また、めん類製造施設で製造された中華めん等について、アレルギー物質検査（そば）を8検体実施しましたが、そばの混入は確認されませんでした。

アレルギー食品表示に係る監視指導	監視指導件数	要指導件数
	71件	0件



期間中の表示点検実施件数とりまとめ

食品の種類	国産品		輸入品	
	確認 件数	違反 件数	確認 件数	違反 件数
魚介類	567	0	94	0
魚介類加工品	642	0	74	0
食肉	580	1	132	0
食肉製品及び食肉加工品	428	0	70	0
卵及びその加工品	286	1	1	0
乳	495	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	392	0	70	0
アイスクリーム類・氷菓	340	0	2	0
穀物	53	0	0	0
めん類	446	0	26	0
もち	201	2	0	0
菓子類	935	14	67	0
(上記以外の) 穀類加工品	21	5	0	0
生鮮野菜及び果物	199	0	83	1
野菜果物乾燥品及び加工品	174	0	84	0
豆腐及びその加工品	471	1	0	0
漬物	534	0	78	0
(上記以外の) 野菜・果物の加工品	15	0	0	0
そうざい及びその半製品	1,330	0	4	0
弁当	945	9	0	0
冷凍食品				
無加熱摂取冷凍食品	52	0	0	0
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	46	0	0	0
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	77	0	36	0
生食用冷凍鮮魚介類	3	0	0	0
缶詰・びん詰め食品	294	0	60	0
清涼飲料水	429	0	60	0
酒精飲料	6	0	3	0
氷雪	8	0	0	0
水	66	0	16	0
調味料	97	2	8	0
その他の食品	135	0	0	0
添加物及びその製剤	18	0	0	0
器具及び容器包装	0	0	0	0
おもちゃ	0	0	0	0
合計	10,285	35	968	1

(3) 収去（抜き取り）検査の実施

各保健所の食品衛生監視員が、販売店等から弁当、そうざいを中心に、食品製造施設から食品原材料や中間製品等を収去し、拠点保健所で細菌検査を中心に検査を実施しました。

食品の衛生指導基準（京都府が独自に設定）や衛生規範の基準不適合7件発見されました。これらの食品については、製造者等に対して施設の衛生管理や食品の取扱い等について指導を行い、直ちに改善されました。

なお、これらによる健康被害の発生は確認されませんでした。

実施件数		要指導件数
国産品	60検体	38件
輸入品	0検体	0件

(4) 事業者等の衛生教育

各保健所の食品衛生監視員が講師として出向き、食中毒予防、食の安心・安全、事業所の衛生管理等をテーマに講演、意見交換、質疑応答等を実施しました。

対 象	実施回数	参加人数
事業者	15回	700名
消費者	6回	165名
従事者	25回	1,784名
合 計	46回	2,649名

(5) 府民広報

新聞、市町村広報紙等への食中毒予防啓発記事の掲載、街頭での啓発資材の配布等により、消費者を中心に広く食中毒に対する注意喚起を行いました。

また、食品関係事業者を対象に関係団体広報紙を活用し、食中毒好発期における食品の衛生的取扱いの徹底を求めました。

方 法		発行部数等	備 考
新 聞		47,300部	食中毒予防啓発記事の掲載、連載
市町村広報紙		226,970部	
保健所広報紙		9,200部	
その他	啓発資材	3,163枚	チラシ、うちわ
	関係衛生協会紙等	2,600部	
	公用車（啓発看板）	7保健所	庁舎横断幕、街頭啓発を含む

(6) 「食中毒注意報」の発令

期間中、気象状況が食中毒の発生しやすい条件に達した時点で、「食中毒注意報」を発令し、各保健所、府教育委員会、食品衛生協会、報道機関等を通じて関係各機関及び食品関係事業者等に周知徹底した。また、京都府のホームページ掲載や防災情報配信システムを利用することにより、より多くの方に食中毒に対する注意喚起を行いました。

平成26年度は、以下のとおり計4回「食中毒注意報」を発令しました。

食中毒注意報	発令月日（発令時間）		発令状況	
			南部	北部
第1号	7月9日	72時間		○
第2号	7月30日	72時間		○
第3号	8月9日	72時間		○
第4号	9月9日	96時間		○

<食中毒注意報発令基準>

- ① 気温30℃以上が12時間以上継続することが予想されかつ当日の最低気温と最高気温の差が10℃以上になることが予想されるとき
- ② 前日の平均湿度が90%以上でありかつ当日の最高気温が25℃以上になることが予想されるとき
- ③ その他必要と認められたとき

<京都府発令対象地域区分>

北部地域	福知山市、舞鶴市、綾部市、宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町
南部地域	向日市、長岡京市、大山崎町、宇治市、城陽市、八幡市、京田辺市、久御山町、井手町、宇治田原町、木津川市、笠置町、和束町、精華町、南山城村、亀岡市、南丹市、京丹波町

平成26年度食品等の検査結果(9月30日現在)

産地別	食品等の種別		検査対象食品		検査項目	検体数	検査項目数	違反等発見数			
国産 (府内産) (流通品)	農畜水産物	農産物	生鮮品	かぼちゃ、たまねぎ、大根等	放射性セシウム	26	52	0			
				きゅうり	残留農薬	4	856	0			
				キャベツ		4	856	0			
				トマト		4	856	0			
				茶		8	1,712	0			
				なす		8	1,712	0			
				とうがらし		4	856	0			
				枝豆		8	1,712	0			
				かぼちゃ		4	856	0			
				たまねぎ		4	856	0			
				梨		4	856	0			
				玄米		10	2,140	0			
				肉類	牛肉	筋肉		残留動物用医薬品 (テトラサイクリン系抗生物質)	8	24	0
								放射性セシウム	48	48	0
		鶏肉	筋肉		残留動物用医薬品 (テトラサイクリン系抗生物質)	10	30	0			
	卵類		鶏卵		細菌検査	5	10	0			
					残留動物用医薬品 (テトラサイクリン系抗生物質)	5	15	0			
	乳類		牛乳		規格基準	3	18	0			
					放射性セシウム	6	12	0			
	魚介類		イワガキ		麻痺性貝毒	4	4	0			
				アサリ	麻痺性貝毒	2	2	0			
				マアジ、サバ、サワラ等	放射性セシウム	23	46	0			
	加工食品等			ベビーフード、菓子、ミネラルウォーター等	放射性セシウム	53	106	0			
				めん類	アレルギー物質(そば)	8	8	0			
				魚肉ねり製品	規格基準	5	5	0			
					食品添加物(保存料)	5	5	0			
漬漬				細菌検査	8	16	0				
レトルト食品(ベビーフード)				規格基準	20	40	0				
そうざい、漬物				食品添加物(保存料)	6	6	0				
冷凍食品				残留農薬	5	620	0				
	細菌検査(成分規格)	5	10	0							
輸入	農畜水産物	農産物	生鮮、 冷凍品	レモン	残留農薬	4	856	0			
				オレンジ		3	642	0			
				グレープフルーツ		3	642	0			
				バナナ		2	428	0			
				ほうれんそう		2	428	0			
				さやいんげん		2	428	0			
				枝豆		2	428	0			
				レモン		食品添加物(防かび剤)	4	20	0		
				オレンジ			3	15	0		
				グレープフルーツ			3	15	0		
		肉類	鶏肉	筋肉	合成抗菌性物質 (エンロフロキサシン)	3	3	0			
	加工食品等		冷凍食品		残留農薬	5	620	0			
					細菌検査(成分規格)	5	10	0			
	新開発食品		穀粒	大豆	組換え遺伝子	10	30	0			
合計					368	18,910	0				

※ 本実施結果に関するお問合せ先

京都府健康福祉部  
生活衛生課 食品衛生担当

電 話 : 075-414-4759

ファクシミリ : 075-414-4780

電子メール : [seikatsu@pref.kyoto.lg.jp](mailto:seikatsu@pref.kyoto.lg.jp)

## 毒キノコによる食中毒の発生について

平成26年9月22日  
京都府健康福祉部  
生活衛生課 075-414-4759  
京都府中丹西保健所  
環境衛生室 0773-22-6382

福知山市内で採取及び喫食された毒キノコによる食中毒が発生しましたので、お知らせします。

なお、毒キノコを原因とする食中毒は全国的に秋に多く発生していますので、府民への広報・啓発をお願いします。

### 記

#### 1 探知の概要

9月22日（月）午前8時30分頃、福知山市内の医療機関から中丹西保健所に対し、「ツキヨタケによる食中毒を疑う患者2名を診察している。」と連絡があった。

#### 2 事件の概要

- (1) 採取場所 福知山市内の山林
- (2) 原因食品 ツキヨタケ（毒キノコ）
- (3) 原因食事 9月21日（日）の夕食（キノコを採取した1世帯の家庭料理）
- (4) 初発日時 9月21日（日）午後7時頃
- (5) 有症者 2名（男性1名：74歳、女性1名：73歳）  
現在2名が入院しているが、快復に向かっている
- (6) 受診者 2名
- (7) 主な症状 嘔気・嘔吐

#### 3 原因を特定した理由

- (1) 未調理のキノコが毒キノコのツキヨタケと鑑別されたため
- (2) 有症者は、ツキヨタケを喫食しているため
- (3) 患者を診察した医師から食中毒の届出があったため

#### 4 今後の対応

- (1) 府民への情報提供  
食用のキノコと確実に判断できないキノコ類の採取、販売、喫食をしないよう注意喚起するため、ホームページへの掲載による啓発
- (2) 食品等関係事業者に対する注意喚起及び監視指導の徹底

【裏面あり】

## マスコミの方へのお願い

毒キノコを原因とする食中毒は、全国的に10月に多く発生しています。

今回、京都府内の山中で野生のキノコを採取し、食用のキノコと誤って毒キノコ（ツキヨタケ）を食べたことにより食中毒が発生しました。キノコの鑑別は、素人では難しく、山中などで野生のキノコを採取したり、採取したキノコを安易に他人へ譲渡、又は譲り受けて食べないよう報道・広報をお願いします。

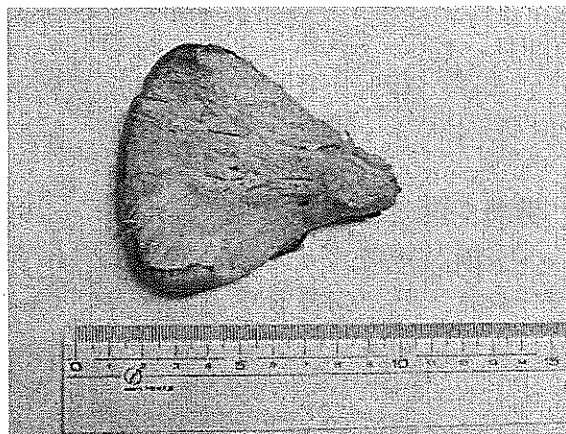
### ツキヨタケ

#### <特 徴>

- ・傘の大きさは10～25cm
- ・夏から秋にかけてブナ、イタヤカエデなどに重なり合って発生する。
- ・暗い場所ではひだが青白から蛍光緑にかすかに光る。
- ・ヒラタケ、シイタケによく似ているため間違えて食べやすい。

#### <症 状>

- ・食後30分～1時間で嘔吐、下痢、腹痛などの消化器系の中毒症状が現れます。
- ・幻覚痙攣<sup>けいれん</sup>を伴う場合もあるが、翌日から10日程度で回復する。  
(厚生労働省のホームページより)



(今回採取されたツキヨタケ)

# 毒キノコによる食中毒の発生について

平成26年10月20日  
京都府健康福祉部  
生活衛生課 075-414-4759  
京都府南丹保健所  
環境衛生室 0771-62-4754

南丹市美山町内で採取及び喫食された毒キノコによる食中毒が発生しましたので、お知らせします。

なお、毒キノコを原因とする食中毒は全国的に秋に多く発生していますので、府民への広報・啓発をお願いします。

## 記

### 1 探知の概要

10月20日（月）午後0時20分頃、南丹市内の医療機関から南丹保健所に対し、「毒キノコによる食中毒を疑う患者5名を診察している。」と連絡があった。

### 2 事件の概要

- (1) 採取場所 南丹市美山町内の山林
- (2) 原因食品 ツキヨタケ（毒キノコ）
- (3) 原因食事 10月19日（日）の夕食（キノコを採取した1世帯6名及び譲り受けた2世帯2名の家庭料理）
- (4) 初発日時 10月19日（日）午後6時30分頃
- (5) 有症者 8名（男性4名：9～73歳、女性4名：3～37歳）  
現在5名が入院しているが、快復に向かっている
- (6) 受診者 8名
- (7) 主な症状 吐き気・嘔吐・下痢

### 3 原因を特定した理由

- (1) 未調理のキノコが毒キノコのツキヨタケと鑑別されたため
- (2) 有症者は、ツキヨタケを喫食しているため
- (3) 患者を診察した医師から食中毒の届出があったため

### 4 今後の対応

- (1) 府民への情報提供  
食用のキノコと確実に判断できないキノコ類の採取、販売、喫食をしないよう注意喚起するため、ホームページへの掲載による啓発
- (2) 食品等関係事業者に対する注意喚起及び監視指導の徹底

【裏面あり】



## マスコミの方へのお願い

毒キノコを原因とする食中毒は、全国的に10月に多く発生しています。

今回、京都府内の山中で野生のキノコを採取し、食用のキノコと誤って毒キノコ（ツキヨタケ）を食べたことにより食中毒が発生しました。キノコの鑑別は、素人では難しく、山中などで野生のキノコを採取したり、採取したキノコを安易に他人へ譲渡、又は譲り受けて食べないよう報道・広報をお願いします。

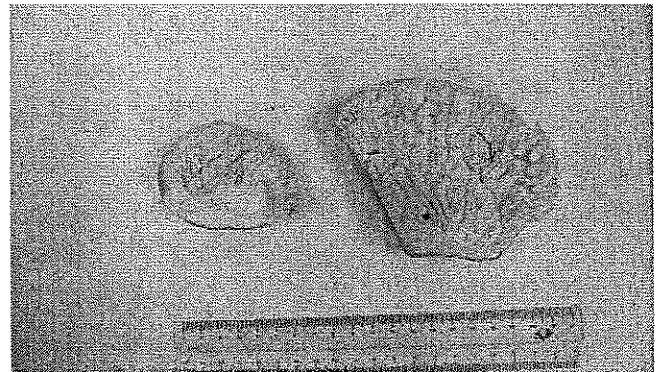
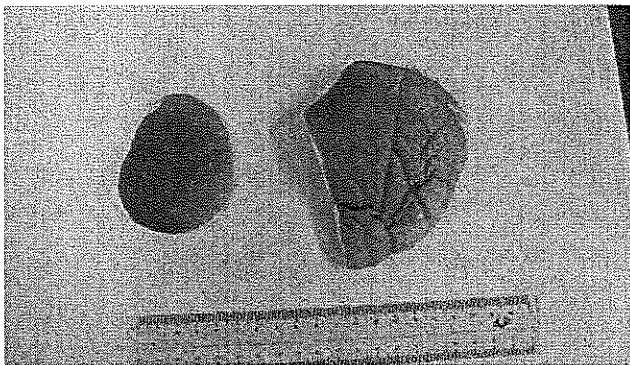
### ツキヨタケ

#### <特 徴>

- ・傘の大きさは10～25cm
- ・夏から秋にかけてブナ、イタヤカエデなどに重なり合って発生する。
- ・暗い場所ではひだが青白から蛍光緑にかすかに光る。
- ・ヒラタケ、シイタケによく似ているため間違えて食べやすい。

#### <症 状>

- ・食後30分～1時間で嘔吐、下痢、腹痛などの消化器系の中毒症状が現れます。
- ・幻覚痙攣<sup>けいれん</sup>を伴う場合もあるが、翌日から10日程度で回復する。  
(厚生労働省のホームページより)



(今回採取されたツキヨタケ)



## 冬季食中毒注意報の発令について

ノロウイルス等による感染性胃腸炎は例年冬季に多発しており、今年も流行の傾向があります。ノロウイルス等による食中毒を予防するため、下記のとおり、昨年度から冬季食中毒注意報を発令することとし、京都市と連携して冬季における食中毒予防啓発を行うこととしています。

### (1) 注意報の概要

#### ○発令期間

11月から3月末までの間において、下記発令基準に該当する場合発令し、基準値を下回るまで継続

#### ○発令対象地域

府内全域

#### ○発令基準

①又は②に該当する場合

①府北部地域又は府南部地域のどちらかの地域において、感染性胃腸炎の定点当たりの患者報告数が10人を超えたとき

〔 ・府北部地域：中丹西・中丹東・丹後保健所管内  
・府南部地域：京都市内・乙訓・山城北・山城南・南丹保健所管内 〕

②府内全域において、同一週に食中毒事件が2件以上発生した場合等、必要と認められたとき

### (2) 周知方法

○報道機関、府ホームページや防災情報メール配信システムを通じて京都市と連携して府民に呼びかけ

○府保健所から、各市町村教育委員会、商工会、給食施設（保育園、病院、福祉施設等）、主要スーパー、食品関係組合等に個別に連絡し、注意喚起

### (3) 発令状況

○今年度の発令なし

#### ○昨年度

・第1号 12月13日(金)～1月14日(火) ①に該当  
・第2号 1月23日(木)～1月31日(金) ②に該当  
・第3号 2月7日(金)～2月14日(金) ①に該当

(参考) 感染性胃腸炎の定点あたりの患者報告数(人)の推移

京都府感染症情報センターより

○平成26年度

公表日	集計対象	府南部地域	府北部地域	近畿	全国
11/7(金)	10/27(月)～11/2(日)	5.05	3.08	5.03	4.23
11/14(金)	11/3(月)～11/9(日)	4.79	3.50	5.23	4.19
11/21(金)	11/10(月)～11/16(日)	6.36	3.83	7.20	5.78
11/28(金)	11/17(月)～11/23(日)	9.47	5.33	8.87	7.42
12/5(金)	11/24(月)～11/30(日)	8.48	5.83	8.88	7.66
12/12(金)	12/1(月)～12/7(日)	8.71	5.33	10.08	9.63
12/19(金)	12/8(月)～12/14(日)	8.85	7.50	10.22	10.80
12/26(金)	12/15(月)～12/21(日)	8.72	7.25	9.88	11.49
1/8(木)	12/22(月)～12/28(日)	7.31	8.67	8.31	10.26
1/13(火)	12/29(月)～1/4(日)	1.71	1.75	2.15	3.47
1/16(金)	1/5(月)～1/11(日)	6.08	6.33	6.31	8.20

○平成25年度

公表日	集計対象	府南部地域	府北部地域	近畿	全国
11/15(金)	45週(11/4～11/10)	2.12	4.09	3.8	4.1
11/22(金)	46週(11/11～11/17)	3.75	5.92	5.4	5.7
11/29(金)	47週(11/18～11/24)	4.15	4.75	5.99	6.72
12/6(金)	48週(11/25～12/1)	5.65	8.42	8.36	10.33
12/13(金)	49週(12/2～12/8)	6.90	10.17	10.10	13.11
12/20(金)	50週(12/9～12/15)	9.08	13.33	12.29	15.92
12/27(金)	51週(12/16～12/22)	10.42	19.58	14.14	18.07
1/9(木)	52週(12/23～12/29)	9.98	10.00	11.11	13.86
1/14(火)	1週(12/30～1/5)	1.63	1.25	2.40	4.26
1/17(金)	2週(1/6～1/12)	8.51	7.25	9.31	10.96
1/24(金)	3週(1/13～1/19)	7.58	6.50	8.52	10.31
1/31(金)	4週(1/20～1/26)	9.38	9.08	10.05	12.09
2/7(金)	5週(1/27～2/2)	7.00	10.17	8.36	10.44
2/14(金)	6週(2/3～2/9)	6.10	6.92	6.85	8.18
2/21(金)	7週(2/10～2/16)	5.40	5.25	5.59	6.22
2/28(金)	8週(2/17～2/23)	4.58	4.42	5.73	6.50
3/7(金)	9週(2/24～3/2)	6.30	5.67	6.40	6.78
3/14(金)	10週(3/3～3/9)	5.43	3.08	6.06	6.52
3/21(金)	11週(3/10～3/16)	5.71	3.75	6.18	6.74
3/28(金)	12週(3/17～3/23)	4.52	1.92	5.50	5.87

# 「食品衛生法に基づく公衆衛生上 講じるべき措置の基準等に 関する条例」の一部改正について

1

## 条例改正の趣旨・主要内容

- 国が示すガイドライン(食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針)の改正
  1. HACCP導入基準の規定
  2. 健康被害、苦情等についての保健所への報告の基準化

京都府内の食品の安全・安心をいっそう推進するため、条例改正を行います。

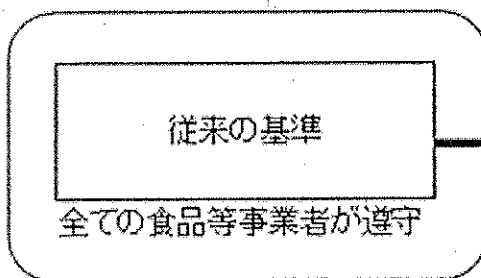
# 1. HACCP導入基準の規定

- 日本の食品の安全・安心を世界に発信するため、HACCPシステムの普及推進を図る
- 京都府の管理運営基準に、HACCP導入基準を取り入れ、食品等事業者に対して、HACCPシステムによる衛生管理を採用するよう努めていただきます。

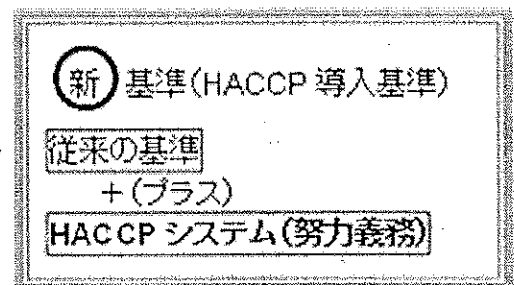
3

# 1. HACCP導入基準の規定

<従来>



<改正後>



## 管理運営基準(ソフト面)の改正

【食品衛生法第50条第2項】

都道府県は、営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し、条例で、必要な基準を定めることができる。

→いわゆる「管理運営基準」

# 1. HACCP導入基準の規定

## 従来の基準

1. 一般事項
2. 施設の衛生管理
3. 食品取扱設備等の衛生管理
4. そ族及び昆虫対策
5. 廃棄物および排水の取扱い
6. 食品等の取扱い
7. 使用水等の管理
8. 食品衛生責任者の設置
9. 記録の作成及び保存
10. 回収・廃棄
11. 管理運営要領の作成
12. 検食の実施
13. 情報の提供

## HACCPシステム

1. 一般事項
2. 施設の衛生管理
3. 食品取扱設備等の衛生管理
4. 使用水等の管理
5. そ族及び昆虫対策
6. 廃棄物および排水の取扱い
7. 食品衛生責任者の設置
8. 危害分析・重要管理点方式による衛生管理を実施する班の編成
9. 製品説明書及び製造工程一覧図の作成
10. 食品等の取扱い(HACCPの7原則を適用)
11. 管理運営要領の作成
12. 記録の作成及び保存
13. 回収・廃棄
14. 検食の実施
15. 情報の提供

5

# 1. HACCP導入基準の規定

## ① 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成

食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成します。

## ② 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書と全ての製造工程が記載された製造工程一覧図を作成します。

# 1. HACCP導入基準の規定

## ③ 食品等の取扱い

危害を分析・特定した上で、重要な工程を 継続的に監視し、記録・検証します。(HACCPの構成要素7原則適用)

## ④ 記録の作成及び保存

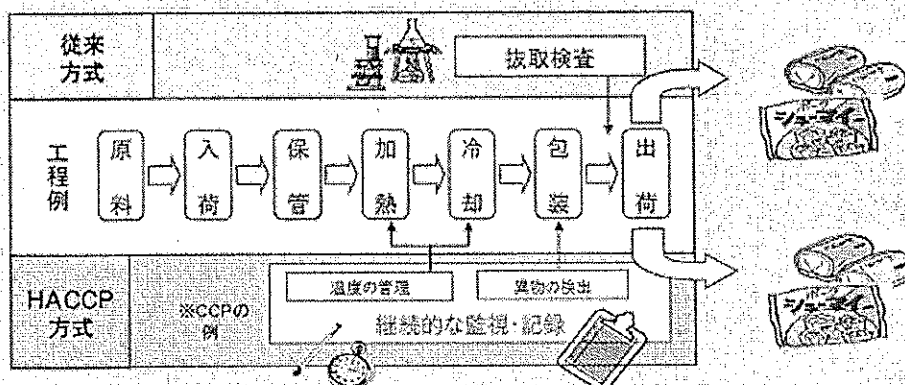
これらの記録を作成し、保存します。

7

## 参考 HACCPとは

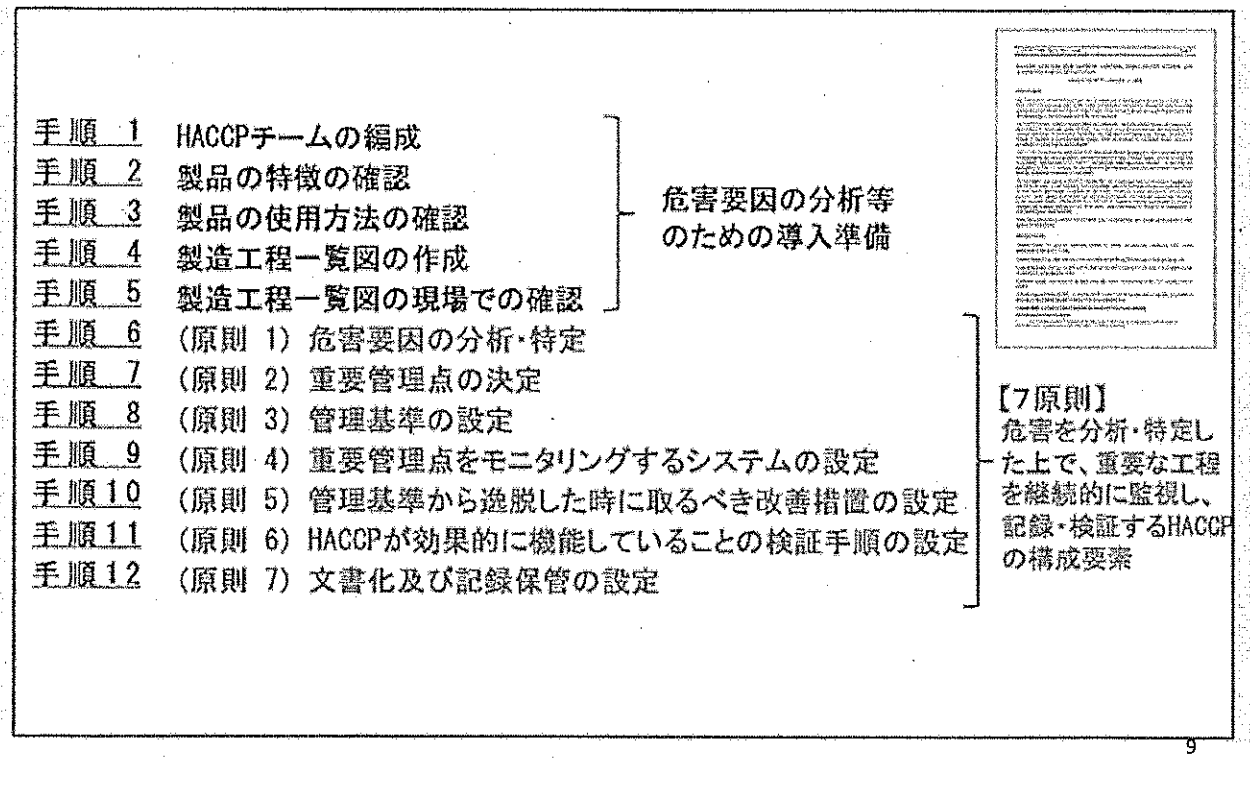
原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物、化学物質、金属の混入などの潜在的な危害要因を分析・特定(危害要因の分析: Hazard Analysis) した上で、危害の発生防止につながる特に重要な工程(重要管理点: Critical Control Point)を継続的に監視・記録する  
工程管理のシステムのこと。

これまでの抜取検査に比べ、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可能。





# 参考 HACCPシステムの7原則と12手順



## 2. 健康被害、苦情等についての保健所への報告の基準化

- 保健所が食品衛生上の健康被害、苦情等に関する情報を早期に探知し、食品等事業者と共に被害拡大防止対策を速やかに図る
  - 消費者等から健康被害の情報やその発生につながるおそれがある苦情等を食品等事業者が受けた場合は、保健所に速やかに報告することを義務付けます。

## 2. 健康被害、苦情等についての 保健所への報告の基準化

### 【報告が必要となる例】

- 健康被害に関する情報（医師に診断されたもの）、基準に適合していない又は食品衛生法に抵触する行為に関する情報
- 製造、加工又は輸入した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情で健康被害の発生につながるおそれが否定できないもの

11

## 今後の取組

- HACCP導入基準に係る監視指導について

食品等事業者が行う衛生管理について規定したものであることから、当該基準に係る監視指導に当たっては、原則として施設設備の変更までは求めるものではない

- 食品等事業者に対する専門的助言について

HACCP 7原則の全てを適用しなければならないが、専門的な知識を必ずしも有していない食品等事業者も少なくないことから、柔軟に対応し、必要な専門的助言を行う

## 今後の取組

- HACCP導入基準の導入について

施設全体でHACCP導入型基準による管理の導入を行うことが困難な場合は、製造ライン又は製品の種類ごとに段階的にHACCPの導入を進めていくことが望ましい

- 条例改正の周知及びHACCP導入基準導入施設の把握

適宜調査を実施し衛生管理状況の把握

# 「食品衛生法に基づく公衆衛生上講じるべき措置の基準等に関する条例」の一部改正（案）に対する意見募集（パブリックコメント）の実施について

平成26年12月19日  
京都府健康福祉部  
生活衛生課（075-414-4773）

京都府では、食の安心・安全を確保するため、営業施設の衛生管理上講じるべき措置について、上記条例により定めています。この度、国のガイドライン（食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針）が改正されたことを踏まえ、上記条例の一部改正について、改正案に対する府民の皆様からのご意見を募集しますのでお知らせします。

## 1 募集期間

平成26年12月19日(金)～平成27年1月8日(木)

## 2 意見の募集方法

### ○ 郵便

〒602-8570（住所記載不要）京都府健康福祉部生活衛生課

### ○ ファックス

FAX 番号：075-414-4780

### ○ 電子メール

メールアドレス：seikatsu@pref.kyoto.lg.jp

## 3 お知らせ方法

### ○ 京都府のホームページ

<http://www.pref.kyoto.jp/comment/list.html>

### ○ 印刷物

京都府府政情報センター、各広域振興局、各府保健所、府立総合資料館、府税事務所、府自動車税管理事務所、府消費生活安全センターで配布

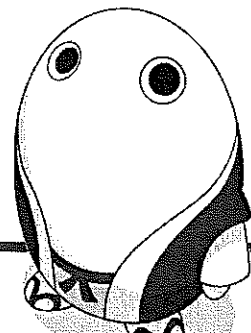
## 4 結果の公表

府民からお寄せいただいた意見等につきましては、取りまとめの上、府の考え方と併せて、ホームページ等で公表します。

## <参考>

主な改正の内容（詳細は別紙）

1. HACCP（危害分析・重要管理点方式）導入基準の規定
2. 健康被害、苦情等についての保健所への報告の義務化



## 「食品衛生法に基づく公衆衛生上講じるべき措置の基準等に関する条例」の一部改正案の骨子について

### 1 条例改正の趣旨

営業施設の衛生管理上講じるべき措置の基準等（以下「管理運営基準」といいます。）については、国が示すガイドライン（食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針）を踏まえて、食品衛生法第50条第2項の規定により都道府県の条例で定めることとされており、管理運営基準の全国的な標準化が図られているところです。

今回、次の2点についてガイドラインが改正されたことを踏まえ、京都府内の食品の安全・安心をいっそう推進するため、条例改正を行おうとするものです。

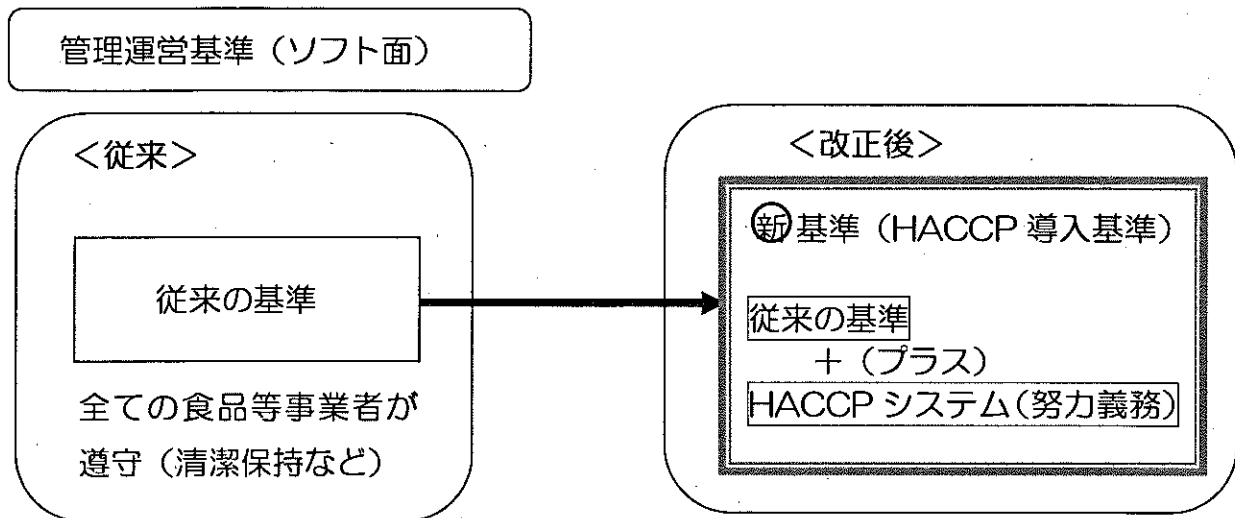
### 2 主な改正内容

#### (1) HACCP導入基準の規定

日本の食品の安全・安心を世界に発信するため、HACCPシステムの普及推進を図る観点からガイドラインが改正されたことに伴い、この取組を促すことを目的に、京都府の管理運営基準に、HACCP導入基準を取り入れ、食品等事業者に対して、HACCPシステムによる衛生管理を採用するよう努めていただきます。

#### ○ HACCP（危害分析・重要管理点方式：通称ハサップ）とは

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、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・特定（危害要因の分析：Hazard Analysis）した上で、危害の発生防止につながる特に重要な工程（重要管理点：Critical Control Point）を継続的に監視・記録する工程管理システムのことです。



○ HACCP 導入基準では、以下のような事項に取り組むこととなります。

- ① 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編制  
食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成します。
- ② 製品説明書及び製造工程一覧図の作成  
安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書と全ての製造工程が記載された製造工程一覧図を作成します。
- ③ 食品等の取扱い  
危害を分析・特定した上で、重要な工程を継続的に監視し、記録・検証します。
- ④ 記録の作成及び保存  
HACCP の構成要素 7 原則について、記録を作成し、保存します。

○ HACCP の構成要素 7 原則とは

原則 1：危害要因の分析・特定、原則 2：重要管理点の決定、原則 3：管理基準の設定、原則 4：重要管理点をモニタリングするシステムの設定、原則 5：管理基準から逸脱した時に取るべき改善措置の設定、原則 6：HACCP が効果的に機能していることの検証手順の設定、原則 7：文書化及び記録保管の設定

(2) 健康被害、苦情等についての保健所への報告の基準化

最近の冷凍食品への農薬混入事案等を踏まえ、保健所が食品衛生上の健康被害、苦情等に関する情報を早期に探知し、食品等事業者と共に被害拡大防止対策を速やかに図ることができるようにする観点からガイドラインが改正されたことに伴い、消費者等から健康被害の情報やその発生につながるおそれがある苦情等を食品等事業者が受けた場合は、保健所に速やかに報告することを義務付けます。

### 3 改正時期

平成 27 年 4 月 1 日（予定）

都道府県知事  
保健所設置市長  
特別区長

殿

各

厚生労働省医薬食品局食品安全部長  
( 公 印 省 略 )

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する  
指針(ガイドライン)について

標記については、食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。)第 50 条第 2 項に基づき都道府県、指定都市及び中核市が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を条例で定める場合の技術的助言として、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」(平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第 0227012 号別添。最終改正;平成 25 年 10 月 22 日食安発 1022 第 5 号。以下「指針」という。)を示しているところです。

食品の製造又は加工における衛生管理の手法については、HACCP(危害分析・重要管理点方式(食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理方式(Hazard Analysis and Critical Control Point))をいう。以下同じ。)が、FAO/WHO 合同食品規格委員会(コーデックス委員会)により、ガイドラインとして示され、国際標準として広く普及が進んでいます。

HACCP の導入により、食中毒の発生及び食品衛生法に違反する食品の製造等の防止につながるなど、食品の安全性の向上が期待されることから、HACCP による工程管理の普及を加速させる必要があります。また、食品の輸出に当たり、他国から HACCP による衛生管理が求められる場合があります。

こうした状況を踏まえ、国内の食品等事業者に対し、将来的な HACCP による工程管理の義務化を見据えつつ、HACCP の段階的な導入を図る観点から、本指針を改正し、従来の基準(以下「従来型基準」という。)に加え、新たに HACCP を用いて衛生管理を行う場合の基準(以下「HACCP 導入型基準」という。)を規定することとしました。なお、各都道府県、指定都市及び中核市におかれては、当該改正の内容について関係事業者に指導するとともに、関係条例の改正について検討されるようお願いいたします。

## 記

### 第 1 改正の内容

1. 新たに「危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準」を加える。
2. I 第 1 (4) 中、「異物」を「異物(人に悪影響を及ぼしうるガラス及び金属片等。以下同じ。)」に改める。
3. I 第 2 の 1 の (2) 中、「モニタリング方法」を「確認方法」に改める。
4. I 第 2 の 5 の (2) に、「ただし、建築物において考えられる有効かつ適切な技術の組み合わせ及びそ族及び昆虫の生息調査結果を踏まえ対策を講ずる等により確実にその目的が達成できる方法であれば、その施設の状態に応じた方法、頻度で実施することとしても差し支えない。」を加え、「また、そ族又は昆虫の…」を「なお、そ族又は昆虫の…」に改める。

### 第 2 運用上の注意事項

1. HACCP 導入型基準に係る監視指導について  
HACCP 導入型基準は、食品等事業者が行う衛生管理について規定したものであることから、当該基準に係る監視指導に当たっては、原則として施設設備の変更までは求めるものではないことに留意されたいこと。
2. 法第 50 条第 2 項の違反について  
本指針においては、食品等事業者が実施すべき管理運営基準は HACCP 導入型基準又は従来型基準のいずれかとするものとしていることから、法第 50 条第 2 項違反となるのは、HACCP 導入型基準と従来型基準のいずれも満たしていない場合であること。
3. 食品等事業者に対する専門的助言について  
HACCP 導入型基準による衛生管理の具体的な方法については、コーデックスガイドラインにおける 7 原則の全てを適用しなければならぬが、専門的な知識を必ずしも有していない食品等事業者も少なくないことから、そのような事業者に対しては、柔軟に対応し、必要な専門的助言を行うなど、きめ細やかな指導助言に配慮されたいこと。
4. HACCP 導入型基準の導入について  
同一施設において、複数の製造ライン又は複数の種類の製品が存在し、施設全体で一斉に HACCP 導入型基準による管理の導入を行うことが困難な場合は、製造ライン又は製品の種類ごとに段階的に HACCP の導入を進めていくことが望ましいこと。その際、他の製造ライン又は製品で従来型基準を満たしている場合には、基本的には、HACCP を導入している製造ライン又は製品も含め、施設として従来

型基準を満たすものと考えられるが、法第50条第2項の基準の適合性は、施設単位で判断されることから、万一、施設単位でHACCP導入型基準と従来型基準のいずれも満たしていない場合には、当該施設は、法第50条第2項違反となること。

5. 監視指導を実施する職員の指導等について

HACCP導入型基準に係る監視指導に当たっては、今後、国においてマニュアルや講習会等により必要な助言を行っていくこととしており、貴職におかれても、当該監視指導を実施する貴下職員への周知・指導に努められたいこと。

6. HACCPに関する用語について

HACCPに関する用語については、既存の法令との整合性の観点から、従来用いられてきたものを引き続き使用する場合もあるが、それらの意味はあくまでもコーデックスガイドラインに準拠したものであり、監視指導に当たっては、その旨配慮されたいこと。

7. 地方自治体におけるHACCPに係る取組について

地方自治体においては、HACCPの考え方に関わる認定制度等、独自の普及促進のための取組が行われているところもあるが、当該取組を進める上で、一般の改正によるHACCP導入型基準を活用されたいこと。

8. 関係条例の改正及びHACCP導入型基準導入施設の把握

HACCPによる衛生管理を実施しようとする食品等事業者の取組を促す観点から、平成27年3月末までに関係条例の改正が行われることが望ましいこと。

また、今後、関係条例の改正状況については、厚生労働省において、適宜調査を実施し、必要に応じて公表する予定であること。

加えて、HACCPを導入している施設数等については、今後、適宜調査を実施し、必要に応じて公表する予定であることから、貴管内の食品等事業者における衛生管理の状況 ①施設全体としてHACCP導入型基準を導入している、②一部の製造ライン又は一部の種類の製品のみにHACCP導入型基準を導入している（施設としては従来型基準を満たしている）、③施設全体として従来型基準を満たしている、④施設としていずれの基準も満たしていない）について、把握するよう努められたいこと。



各  
都道府県知事  
保健所設置市長  
特別区長

殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

( 公 印 省 略 )

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する  
指針 (ガイドライン) の改正について

標記については、食品衛生法 (昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。) 第 50 条第 2 項に基づき都道府県、指定都市及び中核市が公衆衛生上講ずべき措置に関し、条例で必要な基準を定める場合の技術的助言として、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針 (ガイドライン) (平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第 0227012 号通知別添。以下「指針」という。) を示してきたところです。

今般発生した冷凍食品への農薬混入事案を踏まえ、保健所等が食品衛生上の苦情内容を早期に探知し、食品等事業者と共に被害拡大防止対策を速やかに講じる必要があることから、指針について別紙のとおり改正し、食品等事業者が消費者等からの食品等に関する苦情について保健所等に速やかに報告する旨を規定することとしました。

各都道府県、指定都市及び中核市におかれては、当該改正の内容及び運用上の注意事項について食品等事業者に指導するとともに、関係条例の改正について検討されるようお願いいたします。

記

## 第 1 主な改正の内容

I の第 2 の 15 に、「(3) 消費者等から、製造、加工又は輸入した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、健康被害につながるおそれか否定できないものを受けた場合は、保健所等へ速やかに報告すること。」を加える。

## 第 2 運用上の注意事項

1. 今般の改正は、食品等の製造及び流通の形態が多様化する中で、消費者等からの食品衛生に係る情報について、食品等事業者が早期に保健所等に報告することにより、適切な助言及び指導の下で、迅速かつ効果的な原因究明を実施できるようにするためのものであることに留意されたい。
2. I の第 2 の 15 (3) 中、「異味又は異臭の発生、異物の混入」は、苦情の例示であり、その他の食品衛生上問題となる苦情であって、「健康被害につながるおそれか否定できないもの」であるものも報告の対象となることに留意されたい。
3. 「製造、加工又は輸入した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって健康被害につながるおそれか否定できないもの」に該当するかどうかについては、食品安全の観点から、個別具体的に判断されるべきものであるが、例示として考えられるものは、以下のとおり。
  - (1) 苦情の件数にかかわらず、金属片、ガラス片等の異物、病原微生物、食品等の製造等に用いられない化学物質等の混入の疑いなどに関する苦情を受けた場合。
  - (2) 苦情の件数にかかわらず、食品等を喫食したことによる健康被害の自己申告を含む苦情を受けた場合。
  - (3) 一件又は少数の件数である段階では健康被害につながるおそれがあること直ちに判断できない場合であっても、類似する苦情が複数寄せられたこと等により、健康被害につながるおそれか否定できないと判断される場合。
4. 引き続き「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令等について」(平成 20 年 4 月 22 日付け食安発第 0422001 号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知) 第 6 の 1 の (2) の運用上の注意に留意されたい。また、同通知第 6 の 1 の (2) のウについては、削除する。

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針 (ガイドライン)  
(平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第 0227012 号別添  
最終改正: 平成 26 年 10 月 14 日付け食安発 1014 第 1 号)

食品等事業者が実施すべき管理運営基準は、次の各号に掲げるもののいずれかかとす  
る。

#### I 危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準

##### 第 1 農林水産物の採取における衛生管理

食用に供する農林水産物の採取にあたっては、次の管理を行うこと。

- (1) じん埃、土壌又は汚水による汚染防止を図るほか、廃棄物、有毒物質等を適  
切に管理することにより、農薬、動物用医薬品、飼料、糞便等からの汚  
染を防止すること。
- (2) 食用として明らかに適さない物は、分別すること。
- (3) 廃棄物 (排水を含む。) は、衛生上支障がない方法で処理すること。
- (4) 採取、保管及び輸送にあたっては、モダ、昆虫、化学物質、異物 (人に悪影響  
を及ぼしうるガラス及び金属片等。以下同じ。)、微生物等による汚染防止を図  
ること。
- (5) 温度、湿度管理その他必要な措置を通じて、食品の腐敗、変敗等を防止す  
ること。
- (6) 施設は清掃及び適切な補修により清潔かつ適切に維持管理されていること。
- (7) 食用に供する農林水産物の取扱者の衛生管理が行われていること。
- (8) 洗浄等に使用する水は、微生物的及び化学的に用途に適した水を使用するこ  
と。

##### 第 2 食品取扱施設等における衛生管理

###### 1 一般事項

- (1) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
- (2) 施設設備及び機械器具の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、  
これらの適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じ手順書を作成す  
ること。  
手順書の作成に当たっては、清掃、洗浄及び消毒の手順について、清掃又は  
洗浄を行う場所、機械器具、作業責任者、清掃又は洗浄の方法及び頻度、確認  
方法等必要な事項を記載することとし、必要に応じ、専門家の意見を聴くこと。  
(3) (2) に定める清掃、洗浄及び消毒の方法が適切かつ有効であるか必要に応  
じ評価すること。
- (4) 施設、設備、人的能力等に応じた食品の取扱いを行い、適切な受注管理を行  
うこと。

###### 2 施設の衛生管理

- (1) 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、施設の稼働中は常に衛生上支障のな  
いように維持すること。
- (2) 製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所には、不必要な物品等を

置かないこと。

- (3) 施設の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- (4) 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じ、適切な温  
度及び湿度の管理を行うこと。
- (5) 窓及び出入口は、開放しないこと。やむをえず、開放する場合にあっては、  
じん埃、モダ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。
- (6) 排水溝は、排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、清掃及び補  
修を行うこと。
- (7) 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
- (8) 施設内では動物を飼育しないこと。

##### 3 食品取扱設備等の衛生管理

- (1) 衛生保持のため、機械器具 (清掃用の機械器具を含む。) は、その目的に応じ  
て使用すること。
- (2) 機械器具及び分解した機械器具の部品は、金属片、不潔異物、化学物質等の  
食品へ混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管  
すること。  
また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよ  
う整備しておくこと。
- (3) 機械器具及び機械器具の部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を  
適正な濃度で使用すること。
- (4) 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる  
装置について、その機能を定期的に点検し、その結果を記録すること。
- (5) ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾  
燥させること。  
特に、食品に直接触れるまな板、ナイフ、保護防具等については、汚染の都度  
又は作業終了後に洗浄消毒を十分に行うこと。
- (6) 洗剤類、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注  
意するとともに、必要に応じ容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を  
防止すること。
- (7) 施設、設備等の清掃用器材は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に  
保管すること。
- (8) 手洗設備は、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持するとともに、水  
を十分供給し、手洗いに適切な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒剤等  
を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- (9) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。
- (10) 食品の放射線照射業にあつては、1日1回以上化学線量計を用いて線量を  
確認し、その結果の記録を2年間保存すること。

##### 4 使用水等の管理

- (1) 食品取扱施設で使用する水は、飲用適の水であること。  
また、次のような場合は、この限りではないが、これらの水が食品に直接触れ  
る水に混入しないようにすること。  
① 暖房用蒸気、防火用水等、食品製造に直接関係ない目的での使用。

- ② 冷却や食品の安全に影響を及ぼさない工程における清浄海水等の使用。
- (2) 水道水以外の水を使用する場合には、年1回以上(食品の冷凍又は冷蔵業、マーガリン又はショートニング製造業(もつばらショートニング製造を行うものは除く。))又は、食用油脂製造業にあっては4月に1回以上(1回以上)水質検査を行い、成績書を1年間以上(取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合)は当該期間)保存すること。
- ただし、不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。
- (3) 水質検査の結果、飲用不適となったときは、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。
- (4) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。
- (5) 水道水以外の井戸水、自家水道等を使用する場合は、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、記録すること。
- (6) 水は、適切に管理された給水設備によって供給された飲用適の水からつくること。
- また、水は衛生的に取り扱い、貯蔵すること。
- (7) 使用した水を再利用する場合は、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、処理工程は適切に管理すること。

#### 5 そ族及び昆虫対策

- (1) 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、そ族及び昆虫の繁殖場所を排除することともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、そ族、昆虫の施設内への侵入を防止すること。
- (2) 年2回以上、そ族及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保管すること。ただし、建築物において考えられる有効かつ適切な技術の組み合わせ及びそ族及び昆虫の生息調査結果を踏まえ対策を講ずる等により確実にその目的が達成できる方法であれば、その施設の状態に応じた方法、頻度で実施することとしても差し支えない。なお、そ族又は昆虫の発生を認めるときには、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。
- (3) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。
- (4) そ族又は昆虫による汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は容器に入れ、床又は壁から離して保管すること。一端開封したものに ついても蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で、保管すること。
- 6 廃棄物および排水の取扱い
- (1) 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順書を作成すること。
- (2) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できようにし、汚液又は汚臭がもれないように常に清潔にしておくこと。
- (3) 廃棄物は、作業に支障のない限り、食品の取扱い又は保管の区域(隣接する区域を含む。)に保管しないこと。
- (4) 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。

#### (5) 廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと。

#### 7 食品衛生責任者の設置

- (1) 営業者(食品衛生法(昭和23年法律第233号。)第48条の規定により食品衛生管理者をおかかなければならない営業者を除く。以下この項において同じ。)は、施設又はその部門ごとに、当該食品取扱者及び関係者のうちから食品衛生に関する責任者(以下、「食品衛生責任者」という。)を定めておくこと。
- (2) 食品衛生責任者は、都道府県知事、指定都市市長及び中核市長(以下「知事等」という。)が行う講習会又は知事等が適正と認められた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。
- (3) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理にあたること。
- (4) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生防止のため、施設の衛生管理の方法や食品衛生に関する事項について必要な注意を行うとともに営業者に対し意見を述べるよう努めること。
- (5) 営業者は、(4)の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。
- 8 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成
- 危害分析・重要管理点方式(食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。)を用いて衛生管理を実施する場合は、食品衛生法第48条の規定に基づく食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成すること。なお、危害分析・重要管理点方式に関する専門的な知識及び助言は、関係団体、行政機関及び出版物等から得ることができ。

#### 9 製品説明書及び製造工程一覽図の作成

- (1) 製品について、原材料等の組成、物理的・化学的性質(水分活性、pH等)、殺菌・抗菌処理(加熱処理、凍結、加塩、燻蒸等)、包装、保存性、保管条件及び流通方法等の安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。また、製品説明書には想定する使用方法や消費者層等を記述すること。
- (2) 製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覽図を作成すること。
- (3) 製造工程一覽図について、実際の製造工程及び施設設備の配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合には、製造工程一覽図の修正を行うこと。

#### 10 食品等の取扱い

- 次の方法により食品の製造工程における全ての潜在的な危害の原因となる物質を列挙し、危害分析を実施して特定された危害の原因となる物質を管理すること。
- (1) 製造工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質のリスト(以下「危害要因リスト」という。)を作成し、健康に悪影響を及ぼす可能性及び9(1)の製品の特性等を考慮し、各製造工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。
- (2) (1)で特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び当

(5) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、国、都道府県等から要請があった場合には、当該記録を提出すること。

#### 13 回収・廃棄

- (1) 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、消費者に對する健康被害を未然に防止する観点から、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法、当該施設の所在する地域を管轄する保健所等への報告等の手順を定めること。
- (2) 販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合において、回収された製品に関し、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。
- (3) 回収された当該製品は、通常製品と明確に区別して保管し、保健所等の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。
- (4) 回収等を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収等に関する公表について考慮すること。

#### 14 飲食の実施

- (1) 飲食店営業のうち、弁当屋及び仕出し屋にあっては、原材料、調理済み食品ごとに、48時間以上(ただし、日・祭日及び振替休日、休業日にまたがる場合は、日・祭日及び振替休日、休業日の翌日まで) 検食を保存すること。  
なお、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。
- (2) 上記の場合、製品の配送先、配送時刻及び配送量も記録し保存すること。

#### 15 情報の提供

- (1) 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努めること。
- (2) 製造、加工又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害(医師の診断を受け、当該症状が製造、加工又は輸入した食品等に起因する又はその疑いがあると診断されたもの)及び食品衛生法に違反する食品等に関する情報について、保健所等へ速やかに報告すること。  
(3) 消費者等から、製造、加工又は輸入した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、健康被害につながることが否定できないものを受けた場合は、保健所等へ速やかに報告すること。

#### 第8 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理

- (1) 食品取扱者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。
- (2) 保健所から検便を受けるべき旨の指示があったときには、食品取扱者に検便を受けさせること。
- (3) 次の症状を呈している食品取扱者については、その旨を食品等事業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者等に報告させ、食品の取扱作業に従事させないようにするるとともに、医師の診断を受けさせること。

- ① 黄疸
- ② 下痢
- ③ 腹痛
- ④ 発熱

該危害の発生を防止するための措置(以下「管理措置」という。)を検討し、危害要因リストに記載すること。

- (3) 危害要因リストにおいて特定された危害の原因となる物質による危害の発生を防止するため、製造工程のうち、当該工程に係る管理措置の実施状況の継続的又は相対的な頻度の確認(以下「モニタリング」という。)を必要とするもの(以下「重要管理点」という。)を定めるとともに、重要管理点を定めない場合には、その理由を記載した文書を作成すること。また、同一の危害の原因となる物質を管理するための重要管理点は、複数存在する可能性があることに配慮すること。なお、重要管理点の設定に当たっては、定めようとする重要管理点における管理措置が、危害の原因となる物質を十分に管理できないう場合は、当該重要管理点又はその前後の工程において適切な管理措置が設定できるよう、製品又は製造工程を見直すこと。
- (4) 個々の重要管理点について、危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための基準(以下「管理基準」という。)を設定すること。管理基準は、危害の原因となる物質に係る許容の可否を判断する基準であり、温度、時間、水分含量、pH、水分活性、有効塩素等のほか、測定できる指標又は外観及び食感のような信息的指標であること。
- (5) 管理基準の遵守状況の確認及び管理基準が遵守されていない製造工程を経た製品の出荷の防止をするためのモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施すること。モニタリングの方法に関する全ての記録は、モニタリングを実施した担当者及び責任者により署名を行うこと。
- (6) モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき措置(以下「改善措置」という。)を、重要管理点において設定し、適切に実施すること。また、改善措置には、管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理を含むこと。
- (7) 製品の危害分析・重要管理点方式につき、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを確認するため、十分な頻度で検証を行うこと。

#### 11 管理運営要領の作成

- (1) 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底すること。
- (2) 定期的なふき取り検査等を実施し、施設の衛生状態を確認することにより、(1)で作成した管理運営要領の効果を検証し、必要に応じその内容を見直すこと。

#### 12 記録の作成及び保存

- (1) 10(1)及び(2)の危害分析、10(3)の重要管理点の決定及び10(4)の管理基準の決定について記録を作成し、保存すること。
- (2) 10(5)のモニタリング、10(6)の改善措置及び10(7)の検証について記録を作成し、保存すること。
- (3) 食品衛生上の危害の発生を防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。
- (4) 記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態(消費期限又は賞味期限)等に応じて合理的な期間を設定すること。

- ⑤ 発熱をともなう喉の痛み
- ⑥ 皮膚の外傷のうち感染が疑われるもの（やけど、切り傷等）
- ⑦ 耳、目又は鼻からの分泌（病的なものに限る）
- ⑧ 吐き気、おう吐
- 皮膚に外傷があつて上記⑥に該当しない者を従事させる際には、当該部位を耐水性を有する被覆材で覆うこと。
- (4) 食品取扱者が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）第18条第1項に規定する感染症の患者又は無症病原体保有者であることが判明した場合は、同条第2項に基づき、食品に直接接触する作業に従事させないこと。
- (5) 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用し、作業場内では専用の履物を用いるとともに、汚染区域（便所を含む。）にはそのまま入らないこと。
- また、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等を食品取扱施設内に持ち込まないこと。
- (6) 食品取扱者は、原料等が直接接触する部分が繊維製品その他洗浄消毒することとが困難な手袋を原則として使用しないこと。
- (7) 食品取扱者は、常に爪を短く切り、マニキュア等はは付けないこと。作業前、用便直後及び生鮮の原材料や汚染された材料等を取り扱った後は、必ず十分に手指の洗浄及び消毒を行い、使い捨て手袋を使用する場合には交換を行うこと。生鮮の原材料や汚染された材料等を取り扱った後は、非加熱で採取する食品を取り扱うことは避けることが望ましい。
- (8) 食品取扱者は、食品の取扱作業中に次のような行動は慎むこと。
- ① 手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳はふれること
- ② 作業中たん、つばをはくこと
- ③ 喫煙
- ④ 食品取扱区域での飲食
- ⑤ 防護されていない食品上でくしゃみ、咳をすること
- また、食品取扱者は、所定の場所以外では着替え、喫煙、飲食等を行わないこと。
- (9) 食品取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせ、本項で示した食品取扱者等の衛生管理の規定に従わせること。
- 第4 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練
- (1) 食品等事業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法、適正な手洗いの方法、健康管理等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。
- (2) この衛生教育には、上記第2に示す各種手順等（1(2)、6(1)、10、11、13(1)）に関する事項を含むものとする。
- (3) 特に洗剤等の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについての教育訓練を実施すること。
- (4) 教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じてそのプログラムを修正すること。

## 第5 運搬

- (1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品や容器包装を汚染するようなものであつてはならない。また、容易に洗浄、消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。
- (2) 食品と食品以外の貨物を混載する場合には、食品以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と区分けすること。
- (3) 運搬中の食品がじん埃や有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。
- (4) 品目が異なる食品や食品以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナを使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。
- (5) パルク輸送の場合、必要に応じ、食品専用の車両又はコンテナを使用すること。その場合は、車両、コンテナに食品専用であることを明示すること。
- (6) 運搬中の温度、湿度その他の状態の管理に注意すること。
- (7) 配送時間が長時間に及ばないよう配送ルート等にも留意し、時間の管理に注意すること。
- (8) 弁当等にあつては、摂食予定時間を考慮した配送をする等、適切な出荷時間に注意すること。

## 第6 販売

- (1) 販売量を見込んだ仕入れを行う等、適正な販売を行うこと。
- (2) 直接日光にさらしたり、長時間不適切な温度で販売したりすることのないよう衛生管理に注意すること。

## II 危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準

### 第1 農林水産物の採取における衛生管理

#### I の第1によること。

### 第2 食品取扱施設等における衛生管理

#### 1 一般事項

##### I の第2の1によること。

#### 2 施設の衛生管理

##### I の第2の2によること。

#### 3 食品取扱設備等の衛生管理

##### I の第2の3によること。

#### 4 モ래及び昆虫対策

##### I の第2の5によること。

#### 5 廃棄物および排水の取扱い

Iの第2の6によること。

### 6 食品等の取扱い

(1) 原材料の仕入に当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、点検状況を記録するよう努めること。

また、原材料に寄生虫、病原微生物、農薬、動物用医薬品、有毒物、腐敗物、変敗物又は異物を含むことが明らかかな場合であって、通常の加工、調理等ではこれらが許容できる水準まで死滅又は除去されない場合は、当該原材料を受け入れないこと。

(2) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行ったのち、加工に供すること。

保存に当たっては、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。

(3) 冷蔵庫（室）内では、相互汚染が生じないよう、区画して保存すること。

(4) 添加物を使用する場合には、正確に秤量し、適正に使用すること。

(5) 食品の製造、加工又は調理において、病原微生物その他の微生物及びそれらの毒素が、完全に又は安全な量まで死滅又は除去されていること。

(6) 食品は、当該食品の特性（水分活性、pH、微生物による汚染状況）、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、包装形態、生食用や加熱加工用等の使用方法等に応じて冷蔵保存する等、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。

(7) 特に食品衛生に影響があると考えられる次の工程の管理に、十分配慮すること。

- ① 冷却
- ② 加熱
- ③ 乾燥
- ④ 添加物の使用
- ⑤ 真空調理又はガス置換包装
- ⑥ 放射線照射

(8) ① 未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。

② 製造、加工又は調理を行う区画へは当該区画で作業を行う食品取扱者以外の者が立ち入ることのないようすにすること（ただし、当該食品取扱者以外の者の立入りによる食品等の汚染のおそれがない場合はこの限りでない）。

また、これらの区画へ入る際には、必要に応じて、更衣室を經由し、衛生的な作業着、履物への交換、手洗い等を行うこと。

③ 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行うこと。

(9) 原材料（特に生鮮物）の保管に当たっては、使用期限等に応じ適切な順序（いわゆる先入れ、先出しなど）で使用されるよう配慮すること。

(10) 器具及び容器包装は、製品を汚染や損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用すること。

また、再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄、消毒が容易なものをを用いる

こと。

(11) 食品等の製造又は加工に当たっては、以下の事項の実施に努めること。  
① 原材料及び製品への金属、ガラス、じん埃、洗浄剤、機械油等の化学物質等の異物の混入防止のための措置を講じ、必要に応じ検査すること。

② 原材料、製品及び容器包装をロット毎に管理し、記録すること。

③ 製品毎にその特性、製造及び加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、保存すること。

④ 分割、細切された食肉等について、異物の混入がないかを確認すること。異物が認められた場合には、汚染の可能性のある部分を廃棄すること。

⑤ 原材料として使用していないアレルギーマテリアルが製造工程において混入しないよう措置を講ずること。

(12) 原材料及び製品について自主検査を行い、規格基準等への適合性を確認し、その結果を記録するよう努めること。

(13) おう吐物等により汚染された可能性のある食品は廃棄すること。

(14) 施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

### 7 使用水等の管理

Iの第2の4によること。

### 8 食品衛生責任者の設置

Iの第2の7によること。

### 9 記録の作成及び保存

(1) 食品衛生上の危害の発生に必要限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。

(2) 記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態（消費期限又は賞味期限）等に応じて合理的な期間を設定すること。

(3) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、国、都道府県等から要請があった場合には、当該記録を提出すること。

(4) 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。

### 10 回収・廃棄

Iの第2の13によること。

### 11 管理運営要領の作成

Iの第2の11によること。

### 12 検査の実施

Iの第2の14によること。

### 13 情報の提供

Iの第2の15によること。

### 第3 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理

Iの第3によること。

#### 第4 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練

- (1) 食品等事業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法、適正な手洗いの方法、健康管理等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。
- (2) この衛生教育には、上記に示す各種手順等（Iの第2の1(2)、6(1)、11及び13(1)並びにIIの第2の6(6)及び6(14)）に関する事項を含むものとする。
- (3) 特に洗浄剤等の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについての教育訓練を実施すること。
- (4) 教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じそのプログラムを修正すること。

#### 第5 運搬

Iの第5によること。

#### 第6 販売

Iの第6によること。

改正	現行
<p>食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン） （平成16年2月27日付け食安発第0227012号別添。最終改正；平成26年5月12日付け食安発0512第6号）</p>	<p>食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン） （平成16年2月27日付け食安発第0227012号別添。最終改正；平成25年10月22日付け食安発1022第5号）</p>
<p>食品等事業者が実施すべき管理運営基準は、次の各号に掲げるもののいずれかとする。</p> <p>I 危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準</p> <p>第1 農林水産物の採取における衛生管理</p> <p>食用に供する農林水産物の採取にあたっては、次の管理を行うこと。</p> <p>(1) じん埃、土壌又は汚水による汚染防止を図るほか、廃棄物、有毒物質等を適切に管理することにより、農薬、動物用医薬品、飼料、肥料、糞便等からの汚染を防止すること。</p> <p>(2) 食用として明らかに適さない物は、分別すること。</p> <p>(3) 廃棄物（排水を含む。）は、衛生上支障がない方法で処理すること。</p> <p>(4) 採取、保管及び輸送にあつては、そ族、昆虫、化学物質、異物（人に悪影響を及ぼしうるガラス及び金属片等。以下同じ。）、微生物等による汚染防止を図ること。</p> <p>(5) 温度、湿度管理その他必要な措置を通じて、食品の腐敗、変敗等を防止すること。</p> <p>(6) 施設は清掃及び適切な補修により清潔かつ適切に維持管理されていること。</p> <p>(7) 食用に供する農林水産物の取扱者の衛生管理が行われていること。</p> <p>(8) 洗浄等に使用する水は、微生物的及び化学的に用途に適した水を使用すること。</p>	
<p>第2 食品取扱施設等における衛生管理</p> <p>1 一般事項</p> <p>(1) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。</p> <p>(2) 施設設備及び機械器具の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、これらの適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じ手順書を作成すること。</p> <p>手順書の作成に当たっては、清掃、洗浄及び消毒の手順について、清掃又は洗浄を行う場所、機械器具、作業責任者、清掃又は洗浄の方法及び頻度、確認方法等必要な事項を記載することとし、必要に応じ、専門家の意見を聴</p>	

改正	現行
<p>くこと。</p> <p>(3) (2)に定める清掃、洗浄及び消毒の方法が適切かつ有効であるか必要に応じ評価すること。</p> <p>(4) 施設、設備、人的能力等に応じた食品の取扱いを行い、適切な受注管理を行うこと。</p>	
<p>2 施設の衛生管理</p> <p>(1) 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、施設の稼働中は常に衛生上支障のないように維持すること。</p> <p>(2) 製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所には、不必要な物品等を置かないこと。</p> <p>(3) 施設の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。</p> <p>(4) 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じ、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。</p> <p>(5) 窓及び出入口は、開放しないこと。やむをえず、開放する場合にあつては、じん埃、そ族、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。</p> <p>(6) 排水溝は、排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、清掃及び補修を行うこと。</p> <p>(7) 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。</p> <p>(8) 施設内では動物を飼育しないこと。</p>	
<p>3 食品取扱設備等の衛生管理</p> <p>(1) 衛生保持のため、機械器具（清掃用の機械器具を含む。）は、その目的に応じて使用すること。</p> <p>(2) 機械器具及び分解した機械器具の部品は、金属片、不潔異物、化学物質等の食品へ混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。</p> <p>また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。</p> <p>(3) 機械器具及び機械器具の部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用すること。</p> <p>(4) 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置について、その機能を定期的に点検し、その結果を記録すること。</p> <p>(5) ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させること。</p>	



改正	現行
<p>特に、食品に直接触れるまな板、ナイフ、保護防具等については、汚染の都度又は作業終了後に洗浄消毒を十分に行うこと。</p> <p>(6) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を防止すること。</p> <p>(7) 施設、設備等の清掃用器材は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。</p> <p>(8) 手洗設備は、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持するとともに、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒剤等を備え、常に使用できる状態しておくこと。</p> <p>(9) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。</p> <p>(10) 食品の放射線照射業にあつては、1日1回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。</p>	
<p>4. 使用水等の管理</p> <p>(1) 食品取扱施設で使用する水は、飲用適の水であること。 また、次のような場合は、この限りではないが、これらの水が食品に直接触れる水に混入しないようにすること。 ① 暖房用蒸気、防火用水等、食品製造に直接関係ない目的での使用。 ② 冷却や食品の安全に影響を及ぼさない工程における清浄海水等の使用。</p> <p>(2) 水道水以外の水を使用する場合には、年1回以上（食品の冷凍又は冷蔵業、マーガリン又はショートニング製造業（もっぱらショートニング製造を行うものは除く。）又は、食用油脂製造業にあつては4月に1回以上）水質検査を行い、成績書を1年間以上（取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は当該期間）保存すること。 ただし、不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。</p> <p>(3) 水質検査の結果、飲用不適となったときは、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。</p> <p>(4) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。</p> <p>(5) 水道水以外の井戸水、自家用水道等を使用する場合は、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、記録すること。</p> <p>(6) 水は、適切に管理された給水設備によって供給された飲用適の水からつくること。 また、水は衛生的に取り扱い、貯蔵すること。</p>	

改正	現行
<p>(7) 使用した水を再利用する場合には、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、処理工程は適切に管理すること。</p>	
<p>5. そ族及び昆虫対策</p> <p>(1) 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、そ族及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、そ族、昆虫の施設内への侵入を防止すること。</p> <p>(2) 年2回以上、そ族及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保管すること。ただし、建築物において考えられる有効かつ適切な技術の組み合わせ及びそ族及び昆虫の生息調査結果を踏まえ対策を講ずる等により確実にその目的が達成できる方法であれば、その施設の状況に応じた方法、頻度で実施することとしても差し支えない。なお、そ族又は昆虫の発生を認めるときは、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。</p> <p>(3) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。</p> <p>(4) そ族又は昆虫による汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は容器に入れ、床又は壁から離して保管すること。一端開封したものについても蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で、保管すること。</p>	
<p>6. 廃棄物および排水の取扱い</p> <p>(1) 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順書を作成すること。</p> <p>(2) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭がもれないように常に清潔にしておくこと。</p> <p>(3) 廃棄物は、作業に支障のない限り、食品の取扱い又は保管の区域（隣接する区域を含む。）に保管しないこと。</p> <p>(4) 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。</p> <p>(5) 廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと。</p>	
<p>7. 食品衛生責任者の設置</p> <p>(1) 営業者（食品衛生法（昭和23年法律第233号。）第48条の規定により食品衛生管理者をおかなくてはならない営業者を除く。以下この項において同じ。）は、施設又はその部門ごとに、当該食品取扱者及び関係者のうちから食品衛生に関する責任者（以下、「食品衛生責任者」という。）を定めておくこ</p>	

改正	現行
<p>と。</p> <p>(2) 食品衛生責任者は、都道府県知事、指定都市長及び中核市長（以下「知事等」という。）が行う講習会又は知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。</p> <p>(3) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理にあたること。</p> <p>(4) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生防止のため、施設の衛生管理の方法や食品衛生に関する事項について必要な注意を行うとともに営業者に対し意見を述べるよう努めること。</p> <p>(5) 営業者は、(4)の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。</p>	
<p>8. 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成</p> <p>危害分析・重要管理点方式（食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。）を用いて衛生管理を実施する場合は、食品衛生法第48条の規定に基づく食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成すること。なお、危害分析・重要管理点方式に関する専門的な知識及び助言は、関係団体、行政機関及び出版物等から得ることができる。</p>	
<p>9. 製品説明書及び製造工程一覧図の作成</p> <p>(1) 製品について、原材料等の組成、物理的・化学的性質（水分活性、pH等）、殺菌・静菌処理（加熱処理、凍結、加塩、燻煙等）、包装、保存性、保管条件及び流通方法等の安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。また、製品説明書には想定する使用方法や消費者層等を記述すること。</p> <p>(2) 製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図を作成すること。</p> <p>(3) 製造工程一覧図について、実際の製造工程及び施設設備の配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合には、製造工程一覧図の修正を行うこと。</p>	
<p>10. 食品等の取扱い</p> <p>次の方法により食品の製造工程における全ての潜在的な危害の原因となる物質を列挙し、危害分析を実施して特定された危害の原因となる物質を管理すること。</p> <p>(1) 製造工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質のリスト（以下「危害要因リスト」という。）を作成し、健康に悪影響を及ぼす可能</p>	

改正	現行
<p>性及び9(1)の製品の特性等を考慮し、各製造工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。</p> <p>(2) (1)で特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）を検討し、危害要因リストに記載すること。</p> <p>(3) 危害要因リストにおいて特定された危害の原因となる物質による危害の発生を防止するため、製造工程のうち、当該工程に係る管理措置の実施状況の連続的又は相当の頻度の確認（以下「モニタリング」という。）を必要とするもの（以下「重要管理点」という。）を定めるとともに、重要管理点を定めない場合には、その理由を記載した文書を作成すること。また、同一の危害の原因となる物質を管理するための重要管理点は、複数存在する可能性があることに配慮すること。なお、重要管理点の設定に当たっては、定めようとする重要管理点における管理措置が、危害の原因となる物質を十分に管理できない場合は、当該重要管理点又はその前後の工程において適切な管理措置が設定できるよう、製品又は製造工程を見直すこと。</p> <p>(4) 個々の重要管理点について、危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための基準（以下「管理基準」という。）を設定すること。管理基準は、危害の原因となる物質に係る許容の可否を判断する基準であり、温度、時間、水分含量、pH、水分活性、有効塩素等のほか、測定できる指標又は外観及び食感のような官能的指標であること。</p> <p>(5) 管理基準の遵守状況の確認及び管理基準が遵守されていない製造工程を経た製品の出荷を防止するためのモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施すること。モニタリングの方法に関する全ての記録は、モニタリングを実施した担当者及び責任者による署名を行うこと。</p> <p>(6) モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき措置（以下「改善措置」という。）を、重要管理点において設定し、適切に実施すること。また、改善措置には、管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理を含むこと。</p> <p>(7) 製品の危害分析・重要管理点方式につき、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを確認するため、十分な頻度で検証を行うこと。</p>	
<p>11. 管理運営要領等の作成</p> <p>(1) 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底すること。</p>	

改正	現行
<p>(2) 定期的にふき取り検査等を実施し、施設の衛生状態を確認することにより、(1)で作成した管理運営要領の効果を検証し、必要に応じその内容を見直すこと。</p>	
<p>12 記録の作成及び保存</p> <p>(1) 10(1)及び(2)の危害分析、10(3)の重要管理点の決定及び10(4)の管理基準の決定について記録を作成し、保存すること。</p> <p>(2) 10(5)のモニタリング、10(6)の改善措置及び10(7)の検証について記録を作成し、保存すること。</p> <p>(3) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。</p> <p>(4) 記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態(消費期限又は賞味期限)等に応じて合理的な期間を設定すること。</p> <p>(5) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、国、都道府県等から要請があった場合には、当該記録を提出すること。</p>	
<p>13 回収・廃棄</p> <p>(1) 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法、当該施設の所在する地域を管轄する保健所等への報告等の手順を定めること。</p> <p>(2) 販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合において、回収された製品に関し、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。</p> <p>(3) 回収された当該品は、通常製品と明確に区別して保管し、保健所等の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。</p> <p>(4) 回収等を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収等に関する公表について考慮すること。</p>	
<p>14 検食の実施</p> <p>(1) 飲食店営業のうち、弁当屋及び仕出し屋にあっては、原材料、調理済み食品ごとに、48時間以上(ただし、日・祭日及び振替休日、休業日にまたがる場合は、日・祭日及び振替休日、休業日の翌日まで)検食を保存すること。 なお、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。</p> <p>(2) 上記の場合、製品の配送先、配送時刻及び配送量も記録し保存すること。</p>	

改正	旧
<p>15 情報の提供</p> <p>(1) 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努めること。</p> <p>(2) 製造、加工又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害(医師の診断を受け、当該症状が製造、加工又は輸入した食品等に起因する又はその疑いがあると診断されたもの)及び食品衛生法に違反する食品等に関する情報について、保健所等へ速やかに報告すること。</p> <p><del>(3) 消費者等から製造、加工又は輸入した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であつて、健康被害につながるおそれか否定できないものを受けた場合は、保健所等へ速やかに報告すること。</del></p>	
<p>第3 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理</p> <p>(1) 食品取扱者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。</p> <p>(2) 保健所から検便を受けるべき旨の指示があったときには、食品取扱者に検便を受けさせること。</p> <p>(3) 次の症状を呈している食品取扱者については、その旨を食品等事業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者等に報告させ、食品の取扱作業に従事させないようにするとともに、医師の診断を受けさせること。</p> <p>① 黄疸 ② 下痢 ③ 腹痛 ④ 発熱 ⑤ 発熱をともなう喉の痛み ⑥ 皮膚の外傷のうち感染が疑われるもの(やけど、切り傷等) ⑦ 耳、目又は鼻からの分泌(病的なものに限る) ⑧ 吐き気、おう吐 皮膚に外傷があつて上記⑥に該当しない者を従事させる際には、当該部位を耐水性を有する被覆材で覆うこと。</p> <p>(4) 食品取扱者が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成10年法律第114号)第18条第1項に規定する感染症の患者又は無症状病原体保有者であることが判明した場合は、同条第2項に基づき、食品に直接接触する作業に従事させないこと。</p> <p>(5) 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用し、作業場内では専</p>	

改正	現行
<p>に持ち込まないこと。</p> <p>(6) 食品取扱者は、原料等が直接接触する部分が繊維製品その他洗浄消毒することが困難な手袋を原則として使用しないこと。</p> <p>(7) 食品取扱者は、常に爪を短く切り、マニキュア等は付けないこと。作業前、用便直後及び生鮮の原材料や汚染された材料等を取り扱った後は、必ず十分に手指の洗浄及び消毒を行い、使い捨て手袋を使用する場合には交換を行うこと。</p> <p>生鮮の原材料や汚染された材料等を取り扱った後は、非加熱で摂取する食品を取り扱うことは避けることが望ましい。</p> <p>(8) 食品取扱者は、食品の取扱作業中に次のような行動は慎むこと。</p> <p>① 手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳にふれること</p> <p>② 作業中たん、つばをはくこと</p> <p>③ 喫煙</p> <p>④ 食品取扱区域での飲食</p> <p>⑤ 防護されていない食品上でくしゃみ、咳をすること</p> <p>また、食品取扱者は、所定の場所以外では着替え、喫煙、飲食等を行わないこと。</p> <p>(9) 食品取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせ、本項で示した食品取扱者等の衛生管理の規定に従わせること。</p>	
<p>第4 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練</p> <p>(1) 食品等事業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法、適切な手洗いの方法、健康管理等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。</p> <p>(2) この衛生教育には、上記第2に示す各種手順等(1(2)、6(1)、10、11、13(1))に関する事項を含むものとする。</p> <p>(3) 特に洗浄剤等の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについての教育訓練を実施すること。</p> <p>(4) 教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じそのプログラムを修正すること。</p>	
<p>第5 運搬</p> <p>(1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品や容器包装を汚染するようなものであってはならない。また、容易に洗浄、消毒ができる構造のものを</p>	

改正	現行
<p>使用し、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。</p> <p>(2) 食品と食品以外の貨物を混載する場合には、食品以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と区分けすること。</p> <p>(3) 運搬中の食品がじん埃や有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。</p> <p>(4) 品目が異なる食品や食品以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナを使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。</p> <p>(5) バルク輸送の場合、必要に応じ、食品専用の車両又はコンテナを使用すること。その場合は、車両、コンテナに食品専用であることを明示すること。</p> <p>(6) 運搬中の温度、湿度その他の状態の管理に注意すること。</p> <p>(7) 配送時間が長時間に及ばないよう配送ルート等にも留意し、時間の管理に注意すること。</p> <p>(8) 弁当等にあつては、摂食予定時間を考慮した配送をする等、適切な出荷時間に注意すること。</p>	
<p>第6 販売</p> <p>(1) 販売量を見込んだ仕入れを行う等、適正な販売を行うこと。</p> <p>(2) 直接日光にさらしたり、長時間不適切な温度で販売したりすることのないよう衛生管理に注意すること。</p>	

改正	現行
<p>Ⅱ 危害分析・重要管理点方式を用いず衛生管理を行う場合の基準</p> <p>第1 農林水産物の採取における衛生管理</p> <p><u>Iの第1によること。</u></p>	<p>第1 農林水産物の採取における衛生管理</p> <p>食用に供する農林水産物の採取にあたっては、次の管理を行うこと。</p> <p>(1) <u>じん埃、土壌又は汚水による汚染防止を図るほか、廃棄物・有毒物質等を適切に管理することにより、農薬、動物用医薬品、飼料、肥料、糞便等からの汚染を防止すること。</u></p> <p>(2) <u>食用として明らかに適さない物は、分別すること。</u></p> <p>(3) <u>廃棄物（排水を含む。）は、衛生上支障がない方法で処理すること。</u></p> <p>(4) <u>採取、保管及び輸送にあつては、そ族、昆虫、化学物質、異物、微生物等による汚染防止を図ること。</u></p> <p>(5) <u>温度、湿度管理その他必要な措置を通じて、食品の腐敗、変敗等を防止すること。</u></p> <p>(6) <u>施設は清掃及び適切な補修により清潔かつ適切に維持管理されていること。</u></p> <p>(7) <u>食用に供する農林水産物の取扱者の衛生管理が行われていること。</u></p> <p>(8) <u>洗浄等に使用する水は、微生物的及び化学的に用途に適した水を使用すること。</u></p>
<p>第2 食品取扱施設等における衛生管理</p> <p>1 一般事項</p> <p><u>Iの第2の1によること。</u></p>	<p>第2 食品取扱施設等における衛生管理</p> <p>1 一般事項</p> <p>(1) <u>日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。</u></p> <p>(2) <u>施設設備及び機械器具の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、これらの適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じ手順書を作成すること。</u></p> <p><u>手順書の作成に当たっては、清掃、洗浄及び消毒の手順について、清掃又は洗浄を行う場所、機械器具、作業責任者、清掃又は洗浄の方法及び頻度、モニタリング方法等必要な事項を記載することとし、必要に応じ、専門家の意見を聴くこと。</u></p> <p>(3) <u>(2)に定める清掃、洗浄及び消毒の方法が適切かつ有効であるか必要に応じ評価すること。</u></p> <p>(4) <u>施設、設備、人的能力等に応じた食品の取扱いを行い、適切な受注管理を行うこと。</u></p>
<p>2 施設の衛生管理</p>	<p>2 施設の衛生管理</p>

改正	現行
<p><u>Iの第2の2によること。</u></p>	<p>(1) <u>施設及びその周辺は、定期的に清掃し、施設の稼働中は常に衛生上支障のないように維持すること。</u></p> <p>(2) <u>製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所には、 unnecessary 物品等を置かないこと。</u></p> <p>(3) <u>施設の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。</u></p> <p>(4) <u>施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じ、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。</u></p> <p>(5) <u>窓及び出入口は、開放しないこと。やむをえず、開放する場合にあつては、じん埃、そ族、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。</u></p> <p>(6) <u>排水溝は、排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、清掃及び補修を行うこと。</u></p> <p>(7) <u>便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。</u></p> <p>(8) <u>施設内では動物を飼育しないこと。</u></p>
<p>3 食品取扱設備等の衛生管理</p> <p><u>Iの第2の3によること。</u></p>	<p>3 食品取扱設備等の衛生管理</p> <p>(1) <u>衛生保持のため、機械器具（清掃用の機械器具を含む。）は、その目的に応じて使用すること。</u></p> <p>(2) <u>機械器具及び分解した機械器具の部品は、金属片、不潔異物、化学物質等の食品へ混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。</u></p> <p><u>また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。</u></p> <p>(3) <u>機械器具及び機械器具の部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用すること。</u></p> <p>(4) <u>温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置について、その機能を定期的に点検し、その結果を記録すること。</u></p> <p>(5) <u>ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させること。</u></p> <p><u>特に、食品に直接触れるまな板、ナイフ、保護防具等については、汚染の都度又は作業終了後に洗浄消毒を十分に行うこと。</u></p> <p>(6) <u>洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を防止すること。</u></p> <p>(7) <u>施設、設備等の清掃用器材は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。</u></p>

改正	現行
	<p>(8) 手洗設備は、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持するとともに、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。</p> <p>(9) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。</p> <p>(10) 食品の放射線照射業にあっては、1日1回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。</p>
<p>4 そ族及び昆虫対策</p> <p>Iの第2の5によること。</p>	<p>4 そ族及び昆虫対策</p> <p>(1) 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、そ族及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、そ族、昆虫の施設内への侵入を防止すること。</p> <p>(2) 年2回以上、そ族及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保管すること。また、そ族又は昆虫の発生を認めたときには、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。</p> <p>(3) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。</p> <p>(4) そ族又は昆虫による汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は容器に入れ、床又は壁から離して保管すること。一端開封したものについても蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で、保管すること。</p>
<p>5 廃棄物および排水の取扱い</p> <p>Iの第2の6によること。</p>	<p>5 廃棄物および排水の取扱い</p> <p>(1) 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順書を作成すること。</p> <p>(2) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭がもれないように常に清潔にしておくこと。</p> <p>(3) 廃棄物は、作業に支障のない限り、食品の取扱い又は保管の区域（隣接する区域を含む。）に保管しないこと。</p> <p>(4) 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。</p> <p>(5) 廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと。</p>
<p>6 食品等の取扱い</p> <p>(1) 原材料の仕入に当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、点検状況を記録するよう努めること。</p>	<p>6 食品等の取扱い</p> <p>(1) 原材料の仕入に当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、点検状況を記録するよう努めること。</p>

改正	現行
<p>また、原材料に寄生虫、病原微生物、農薬、動物用医薬品、有毒物、腐敗物、変敗物又は異物を含むことが明らかな場合であって、通常の加工、調理等ではこれらが許容できる水準まで死滅又は除去されない場合は、当該原材料を受け入れないこと。</p> <p>(2) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行ったのち、加工に供すること。</p> <p>保存に当たっては、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。</p> <p>(3) 冷蔵庫（室）内では、相互汚染が生じないように、区画して保存すること。</p> <p>(4) 添加物を使用する場合には、正確に秤量し、適正に使用すること。</p> <p>(5) 食品の製造、加工又は調理において、病原微生物その他の微生物及びそれらの毒素が、完全に又は安全な量まで死滅又は除去されていること。</p> <p>(6) 食品は、当該品の特性（水分活性、pH、微生物による汚染状況）、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、包装形態、生食用や加熱加工用等の使用方法等に応じて冷蔵保存する等、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。</p> <p>(7) 特に食品衛生に影響があると考えられる次の工程の管理に、十分配慮すること。</p> <p>① 冷却</p> <p>② 加熱</p> <p>③ 乾燥</p> <p>④ 添加物の使用</p> <p>⑤ 真空調理又はガス置換包装</p> <p>⑥ 放射線照射</p> <p>(8) 食品間の相互汚染を防止するため、次の点に配慮すること。</p> <p>① 未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。</p> <p>② 製造、加工又は調理を行う区画へは当該区画で作業を行う食品取扱者以外の者が立ち入ることのないようにすること（ただし、当該食品取扱者以外の者の立入りによる食品等の汚染のおそれがない場合はこの限りでない。）。</p> <p>また、これらの区域へ入る際には、必要に応じて、更衣室等を経由し、衛生的な作業着、履物への交換、手洗い等を行うこと。</p> <p>③ 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具等は、別の食品を取り扱</p>	<p>また、原材料に寄生虫、病原微生物、農薬、動物用医薬品、有毒物、腐敗物、変敗物又は異物を含むことが明らかな場合であって、通常の加工、調理等ではこれらが許容できる水準まで死滅又は除去されない場合は、当該原材料を受け入れないこと。</p> <p>(2) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行ったのち、加工に供すること。</p> <p>保存に当たっては、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。</p> <p>(3) 冷蔵庫（室）内では、相互汚染が生じないように、区画して保存すること。</p> <p>(4) 添加物を使用する場合には、正確に秤量し、適正に使用すること。</p> <p>(5) 食品の製造、加工又は調理において、病原微生物その他の微生物及びそれらの毒素が、完全に又は安全な量まで死滅又は除去されていること。</p> <p>(6) 食品は、当該品の特性（水分活性、pH、微生物による汚染状況）、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、包装形態、生食用や加熱加工用等の使用方法等に応じて冷蔵保存する等、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。</p> <p>なお、総合衛生管理製造過程の承認を取得している施設にあっては、実施計画に基づいて管理すること。</p> <p>(7) 特に食品衛生に影響があると考えられる次の工程の管理に、十分配慮すること。</p> <p>① 冷却</p> <p>② 加熱</p> <p>③ 乾燥</p> <p>④ 添加物の使用</p> <p>⑤ 真空調理又はガス置換包装</p> <p>⑥ 放射線照射</p> <p>(8) 食品間の相互汚染を防止するため、次の点に配慮すること。</p> <p>① 未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。</p> <p>② 製造、加工又は調理を行う区画へは当該区画で作業を行う食品取扱者以外の者が立ち入ることのないようにすること（ただし、当該食品取扱者以外の者の立入りによる食品等の汚染のおそれがない場合はこの限りでない。）。</p> <p>また、これらの区域へ入る際には、必要に応じて、更衣室等を経由し、衛生的な作業着、履物への交換、手洗い等を行うこと。</p> <p>③ 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具等は、別の食品を取り扱</p>

改正	現行
<p>う前に、必要な洗浄及び消毒を行うこと。</p> <p>(9) 原材料（特に生鮮物）の保管に当たっては、使用期限等に応じ適切な順序（いわゆる先入れ、先出しなど）で使用されるよう配慮すること。</p> <p>(10) 器具及び容器包装は、製品を汚染や損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用すること。 また、再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄、消毒が容易なものを用いること。</p> <p>(11) 食品等の製造又は加工に当たっては、以下の事項の実施に努めること。 ① 原材料及び製品への金属、ガラス、じん埃、洗浄剤、機械油等の化学物質等の異物の混入防止のための措置を講じ、必要に応じ検査すること。 ② 原材料、製品及び容器包装をロット毎に管理し、記録すること。 ③ 製品毎にその特性、製造及び加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、保存すること。 ④ 分割、細切された食肉等について、異物の混入がないかを確認すること。異物が認められた場合には、汚染の可能性のある部分を廃棄すること。 ⑤ 原材料として使用していないアレルギー物質が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。</p> <p>(12) 原材料及び製品について自主検査を行い、規格基準等への適合性を確認し、その結果を記録するよう努めること。</p> <p>(13) おう吐物等により汚染された可能性のある食品は廃棄すること。</p> <p>(14) 施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。</p>	<p>う前に、必要な洗浄及び消毒を行うこと。</p> <p>(9) 原材料（特に生鮮物）の保管に当たっては、使用期限等に応じ適切な順序（いわゆる先入れ、先出しなど）で使用されるよう配慮すること。</p> <p>(10) 器具及び容器包装は、製品を汚染や損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用すること。 また、再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄、消毒が容易なものを用いること。</p> <p>(11) 食品等の製造又は加工に当たっては、以下の事項の実施に努めること。 ① 原材料及び製品への金属、ガラス、じん埃、洗浄剤、機械油等の化学物質等の異物の混入防止のための措置を講じ、必要に応じ検査すること。 ② 原材料、製品及び容器包装をロット毎に管理し、記録すること。 ③ 製品毎にその特性、製造及び加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、保存すること。 ④ 分割、細切された食肉等について、異物の混入がないかを確認すること。異物が認められた場合には、汚染の可能性のある部分を廃棄すること。 ⑤ 原材料として使用していないアレルギー物質が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。</p> <p>(12) 原材料及び製品について自主検査を行い、規格基準等への適合性を確認し、その結果を記録するよう努めること。</p> <p>(13) おう吐物等により汚染された可能性のある食品は廃棄すること。</p> <p>(14) 施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。</p>
<p>7 使用水等の管理 Iの第2の4によること。</p>	<p>7 使用水等の管理 <u>(1) 食品取扱施設で使用する水は、飲用適の水であること。</u> ただし、次のような場合は、この限りではないが、これらの水が食品に直接触れる水に混入しないようにすること。 ① 暖房用蒸気、防火用水等、食品製造に直接関係ない目的での使用。 ② 冷却や食品の安全に影響を及ぼさない工程における清浄海水等の使用。 <u>(2) 水道水以外の水を使用する場合には、年1回以上（食品の冷凍又は冷蔵業、マーガリン又はショートニング製造業（もっぱらショートニング製造を行うものは除く。）又は、食用油脂製造業にあっては4月に1回以上）水質検査を行い、成績書を1年間以上（取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は当該期間）保存すること。</u> ただし、不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、</p>

改正	現行
	<p><u>その都度水質検査を行うこと。</u></p> <p>(3) <u>水質検査の結果、飲用不適となったときは、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。</u></p> <p>(4) <u>貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。</u></p> <p>(5) <u>水道水以外の井戸水、自家用水道等を使用する場合は、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、記録すること。</u></p> <p>(6) <u>氷は、適切に管理された給水設備によって供給された飲用適の水からつくること。</u> また、氷は衛生的に取り扱い、貯蔵すること</p> <p>(7) <u>使用した水を再利用する場合にあっては、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、処理工程は適切に管理すること。</u></p>
<p>8 食品衛生責任者の設置 Iの第2の7によること。</p>	<p>8 食品衛生責任者の設置 <u>(1) 営業者（食品衛生法（昭和23年法律第233号。）第48条の規定により食品衛生管理者をおかななければならない営業者を除く。以下この項において同じ。）は、施設又はその部門ごとに、当該食品取扱者及び関係者のうちから食品衛生に関する責任者（以下、「食品衛生責任者」という。）を定めておくこと。</u></p> <p><u>(2) 食品衛生責任者は、都道府県知事、指定都市長及び中核市長（以下「知事等」という。）が行う講習会又は知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。</u></p> <p><u>(3) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理にあたること。</u></p> <p><u>(4) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生防止のため、施設の衛生管理の方法や食品衛生に関する事項について必要な注意を行うとともに営業者に対し意見を述べるよう努めること。</u></p> <p><u>(5) 営業者は、(4)の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。</u></p>
<p>9 記録の作成及び保存 (1) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。 (2) 記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態(消費期限又は賞味期限)等に応じて合理的な期間を設定すること。 (3) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、国、都道府県等から要請があった場合には、当該記録を提出すること。</p>	<p>9 記録の作成及び保存 (1) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。 (2) 記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態(消費期限又は賞味期限)等に応じて合理的な期間を設定すること。 (3) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、国、都道府県等から要請があった場合には、当該記録を提出すること。</p>

改正	現行
(4) 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。	(4) 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。
10 回収・廃棄 Iの第2の13によること。	10 回収・廃棄 (1) 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法、当該施設の所在する地域を管轄する保健所等への報告等の手順を定めること。 (2) 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、回収された製品に関し、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。 (3) 回収された当該製品は、通常製品と明確に区別して保管し、保健所等の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。 (4) 回収等を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収等に関する公表について考慮すること。
11 管理運営要領の作成 Iの第2の11によること。	11 管理運営要領の作成 (1) 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底すること。 (2) 定期的に製品検査やふき取り検査等を実施し、施設の衛生状態を確認することにより、(1)で作成した管理運営要領の効果を検証し、必要に応じその内容を見直すこと。
12 検食の実施 Iの第2の14によること。	12 検食の実施 (1) 飲食店営業のうち、弁当屋及び仕出し屋にあっては、原材料、調理済み食品ごとに、48時間以上(ただし、日・祭日及び振替休日、休業日にまたがる場合は、日・祭日及び振替休日、休業日の翌日まで)検食を保存すること。 なお、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。 (2) 上記の場合、製品の配送先、配送時刻及び配送量も記録し保存すること。
13 情報の提供 Iの第2の15によること。	13 情報の提供 (1) 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努めること。 (2) 製造、加工又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害(医師の診断を受け、当該症状が製造、加工又は輸入した食品等に起因する又はその疑いがあると診断されたもの)及び食品衛生法に違反する食品等に関する情報

改正	現行
第3 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理 Iの第3によること。	第3 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理 について、保健所等へ速やかに報告すること。 (1) 食品取扱者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。 (2) 保健所から検便を受けるべき旨の指示があったときには、食品取扱者に検便を受けさせること。 (3) 次の症状を呈している食品取扱者については、その旨を食品等事業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者等に報告させ、食品の取扱作業に従事させないようにするとともに、医師の診断を受けさせること。 ① 黄疸 ② 下痢 ③ 腹痛 ④ 発熱 ⑤ 発熱をともなう喉の痛み ⑥ 皮膚の外傷のうち感染が疑われるもの(やけど、切り傷等) ⑦ 耳、目または鼻からの分泌(病的なものに限る) ⑧ 吐き気、おう吐 皮膚に外傷があつて上記⑥に該当しない者を従事させる際には、当該部位を耐水性を有する被覆材で覆うこと。 (4) 食品取扱者が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成10年法律第114号)第18条第1項に規定する感染症の患者又は無症状病原体保有者であることが判明した場合は、同条第2項に基づき、食品に直接接触する作業に従事させないこと。 (5) 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用し、作業場内では専用の履物を用いるとともに、汚染区域(便所を含む)にはそのまま入らないこと。 また、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等を食品取扱施設内に持ち込まないこと。 (6) 食品取扱者は、食肉等が直接接触する部分が繊維製品その他洗浄消毒することが困難な手袋を原則として使用しないこと。 (7) 食品取扱者は、常に爪を短く切り、マニキュア等は付けないこと。作業前、便後及び生鮮の原材料や汚染された材料等を取り扱った後は、必ず十分に手指の洗浄及び消毒を行い、使い捨て手袋を使用する場合には交換を行うこと。



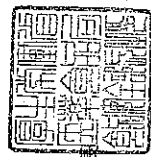
改正	現行
	<p>生鮮の原材料や汚染された材料等を取り扱った後は、非加熱で摂取する食品を取り扱うことは避けることが望ましい。</p> <p>(8) 食品取扱者は、食品の取扱作業中に次のような行動は慎むこと。</p> <p>① 手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳にふれること</p> <p>② 作業中たん、つばをはくこと</p> <p>③ 喫煙</p> <p>④ 食品取扱区域での飲食</p> <p>⑤ 防護されていない食品上でくしゃみ、咳をすること</p> <p>また、食品取扱者は、所定の場所以外では着替え、喫煙、飲食等を行わないこと。</p> <p>(9) 食品取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせ、本項で示した食品取扱者等の衛生管理の規定に従わせること。</p>
<p>第4 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練</p> <p>Iの第4によること。</p>	<p>第4 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練</p> <p>(1) 食品等事業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法、適切な手洗いの方法、健康管理等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。</p> <p>(2) この衛生教育には、上記第2に示す各種手順等(1)(2)、5(1)、6(6)及び(14)、10(1)、11)に関する事項を含むものとする。</p> <p>(3) 特に洗浄剤等の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについての教育訓練を実施すること。</p> <p>(4) 教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じそのプログラムを修正すること。</p>
<p>第5 運搬</p> <p>Iの第5によること。</p>	<p>第5 運搬</p> <p>(1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品や容器包装を汚染するようなものであってはならない。また、容易に洗浄、消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。</p> <p>(2) 食品と食品以外の貨物を混載する場合には、食品以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と区別すること。</p> <p>(3) 運搬中の食品がじん埃や有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。</p> <p>(4) 品目が異なる食品や食品以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナを使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。</p>

改正	現行
	<p>(5) バルク輸送の場合、必要に応じ、食品専用の車両又はコンテナを使用すること。その場合は、車両、コンテナに食品専用であることを明示すること。</p> <p>(6) 運搬中の温度、湿度その他の状態の管理に注意すること。</p> <p>(7) 配送時間が長時間に及ばないよう配送ルート等にも留意し、時間の管理に注意すること。</p> <p>(8) 弁当等にあつては、摂食予定時間を考慮した配送をする等、適切な出荷時間に注意すること。</p>
<p>第6 販売</p> <p>Iの第6によること。</p>	<p>第6 販売</p> <p>(1) 販売量を見込んだ仕入れを行う等、適正な販売を行うこと。</p> <p>(2) 直接日光にさらしたり、長時間不適切な温度で販売したりすることのないよう衛生管理に注意すること。</p>
<p>(削除)</p>	<p>第7 表示</p> <p>食品衛生法に基づき適正な表示を行うこと。</p> <p>なお、消費期限の表示については、弁当の類にあつては、必要に応じ時間まで記載すること。</p>

食安発第 0422001 号  
平成 20 年 4 月 22 日



都道府県知事  
保健所設置市長  
特別区長  
各



厚生労働省医薬食品局食品安全部

食品衛生法施行規則の一部を改正する省令等について

食品衛生法施行規則の一部を改正する省令（平成 20 年厚生労働省令第 98 号）が本日公布・施行され、これにより食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号。以下「規則」という。）の一部が別添 1 のとおり改正され、同日より施行されたところである。

また、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 50 条第 2 項に基づき都道府県、指定都市及び中核市が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を条例で定める場合の技術的助言である「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」（平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第 0227012 号別添。以下「管理運営基準ガイドライン」という。）を改正したほか、規則の改正に伴い、「食中毒処理要領」（昭和 39 年 7 月 13 日付け環食第 214 号別添）及び「食中毒調査マニュアル」（平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号）を改正したところである。については、下記の事項に十分留意の上、貴管内関係者に対する周知をはじめ、その運用に遺憾のなきやう取り計らわれたい。

記

第 1 改正の趣旨

今般発生した食品による薬物中毒事案を踏まえ、同様の食中毒について早期に探知し、被害拡大防止対策を速やかに講じる必要があることから、法第 58 条第 3 項に基づき都道府県知事等が、直ちに、厚生労働大臣に報告しなければならぬ食中毒事件（以下「速報対象」という。）について、所要の改正を行ったものであること。

第 2 改正の要点

- 食品による薬物中毒事案において、重篤な有機リン中毒症を呈した患者が発生したことから、規則第 73 条第 2 項第 1 号に定める速報対象について、死者が発生したときのほかに重篤な患者が発生したときを追加したこと。
- 有機リン等の化学物質による食中毒については、重篤な患者が発生するおそれがあるものの、これまで速報対象となっていないことから、規則第 73 条第 2 項第 3 号に基づき別表第 17 に定める病因物質に「化学物質（元素及び

化合物をいう。）」を追加したこと。

第 3 施行期日  
公布の日から施行することとしたこと。

第 4 運用上の注意

1 「重篤な患者」とは、意識障害（JCS で II 以上）の者、呼吸状態、循環状態、肝機能、腎機能、瞳孔所見等を総合的に判断し重症かつ緊急度が高いと判断される者又は救命救急センター等の第三次救急医療機関に救急搬送された者をいうこと。  
なお、総合的に判断を行う場合、次の事例等を参考にすること。

- 腸管出血性大腸菌感染に伴う溶血性尿毒症症候群(HUS)
  - ボツリヌス毒素による筋肉の麻痺、嚥下困難又は呼吸不全
  - 黄色ブドウ球菌のエントロトキシンによる重度の嘔吐、下痢又は脱水和
  - 毒キノコ、トリカブト等の植物性自然毒による重度の肝障害、腎障害、溶血障害、循環器障害、視力障害、意識障害等神経障害等のいずれか
  - フグのテトロドトキシンによる重度の運動障害、呼吸不全等のいずれか
  - 有機リン系殺虫剤等による縮瞳、意識混濁又は痙攣等のいずれか
- 2 「化学物質」とは、元素及び化合物をいい、銅、鉛、ヒ素等の重金属及び農薬等の化合物をいうこと。

第 5 その他

- 食中毒発生時の情報処理体制の強化について  
(1) 保健所長は、食中毒患者等が発生しているとき、当該事例の犯罪性の有無にかかわらず、法第 58 条第 2 項の規定に基づき速やかに都道府県知事等に報告するとともに、都道府県知事等は当該事例が速報対象であることが判明した場合は、同条第 3 項の規定に基づき、調査中であっても直ちに厚生労働大臣へ報告するよう徹底されたいこと。  
(2) 速報対象に該当する食中毒が発生した場合は、電話、ファクシミリ等により連絡するとともに、速やかに食品保健総合情報処理システムへの入力を行うこと。その際には、原因食品の詳細や感染経路等について備考欄に記入されたいこと。  
(3) 食品保健総合情報処理システムにおいて全国の食中毒発生状況を定期的に確認し、食中毒の発生の未然防止及び同様の事例の早期探知等に努めること。  
(4) 食中毒患者等を診断した医師に対して、法第 58 条第 1 項の規定に基づき保健所長への届出について遺漏のないよう、改めて周知されたいこと。  
(5) 保健所における健康危機管理体制について、「食品による薬物中毒事案に関する関係機関による会合申合せについて」（平成 20 年 2 月 25 日付け健発第 0225007 号・食安発第 0225001 号）に基づき、健康危機情報を迅速に把握できる体制の確保に遺漏なきを期されたいこと。

2 食中毒調査について

- (1) 食中毒疑い及び犯罪性の両面から調査等を行う必要がある場合は、警察との情報共有に努めるとともに、必要に応じて合同調査等の実施について要請すること。
- (2) 食中毒調査に係る試験検査については、患者の症状に応じ農薬等の化学物質についても試験検査項目として検討すること。

- 3 器具、容器包装及びおもちゃ（法第 62 条第 1 項に規定するものに限る。以下同じ。）に起因する中毒については、「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令」（平成 20 年厚生労働省令第 66 号）により規則第 78 条に規定するおもちゃの範囲が拡大されたこと等を踏まえ、その範囲を再確認するとともに、食品による中毒と同様に対応されるよう留意されたいこと。

## 第 6 関係通知の改正関係

### 1 管理運営基準ガイドラインの一部改正について

#### (1) 改正の内容

今般発生した食品による薬物中毒事案を踏まえ、食品等事業者において苦情等の情報を集約するシステムを導入するよう指導するとともに、これらの情報を行政に報告する仕組みを構築する必要があることから、管理運営基準ガイドラインを別添 2 のとおり改正し、食品等事業者が食品等に関する消費者からの健康被害や法に違反する食品等に関する情報について、保健所等へ速やかに報告する旨を追加したものである。

については、各都道府県、指定都市及び中核市において、本改正を踏まえて、関係条例の改正について検討されるようお願いする。

#### (2) 運用上の注意

ア 健康被害事案であるか否かの判断は、医師の診断結果に基づくものとしたことから、食品等を製造、加工又は輸入する食品等事業者に対し、消費者等からの食品等に係る苦情において、体調異常の訴えがあった場合は、医療機関の受診を勧奨するよう指導されたいこと。

イ 食品等を製造、加工又は輸入する食品等事業者に対し、広域流通食品等に係る苦情を集約し、散発事例の共通性を抽出・解析できるような仕組みを構築するよう指導されたいこと。

ウ 食品等に係る苦情について、集約・解析の結果、法に該当するか判断できない事案を確認した場合、又は複数の同様の事案を確認した場合は、保健所等へ相談するよう指導されたいこと。

エ 自主検査等において、法に適合しない事由が認められ、かつ当該食品が流通している場合には、速やかに保健所等に報告するよう指導されたいこと。

オ 犯罪性が高いと判断される事案については、直ちに、警察に通報するとともに、保健所等へ情報提供するよう指導されたいこと。  
カ 器具、容器包装及びおもちゃに起因する健康被害等についても、食品による健康被害等と同様に対応されるよう留意されたいこと。

## 2. 食中毒処理要領等の一部改正について

- (1) 食中毒処理要領Ⅳ (2) アの表中、(2) ア中「死者」の次に「又は重篤な患者」を加える。
- (2) 食中毒調査マニュアルⅧ 1 (2) ①イ (ア) 中、「死者」の次に「又は重篤な患者」を加える。

別添 2

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）

新旧対照表

新	旧
<p>第2 食品取扱施設等における衛生管理</p> <p>13 情報の提供</p> <p>(1) 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努めること。</p> <p>(2) 製造、加工又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害（医師の診断を受け、当該症状が製造、加工又は輸入した食品等に起因する）及びその疑いがあると診断されたもの）及び食品衛生法に違反する食品等に関する情報について、保健所等へ速やかに報告すること。</p>	<p>第2 食品取扱施設等における衛生管理</p> <p>13 情報の提供</p> <p>消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努めること。</p>

各  
都道府県知事  
保健所設置市長  
特別区長

記

1 食肉処理業の許可関係

営業上使用するイノシシ及びシカのとさつ又は解体を行う場合にあっては、糞便や獣毛、血液等による汚染が想定されることから、飲食店営業者等であっても、必要な施設設備等を設置し、飲食店営業等の許可に加えて食肉処理業の許可を受けなければならないこと。

2 野生鳥獣肉の処理

野生鳥獣肉の衛生管理が、家畜に比べて劣ることがないよう、野生鳥獣の処理にあたっては、狩猟段階及び食肉処理段階の複数段階で、異常の有無の確認や衛生措置が機能的に結びつけられることが必要となるため、狩猟から食肉処理、流通、販売・飲食店等の各段階で衛生管理が途切れることなく、一貫して行われるよう指導されたいこと。

3 屋外での内臓抽出

内臓抽出は、食肉処理業の許可を得た施設において行うことを基本とするが、狩猟後の迅速適正な衛生管理の観点から、本指針に示すやむを得ない場合に限り屋外での内臓抽出を可能としたこと。なお、抽出された内臓は、抽出後に環境からの細菌汚染を受けやすいと考えられることから、食用とすべきではないこと及びそれを前提として、屋外での内臓抽出行為には食肉処理業の許可は不要であること。

4 十分な加熱の徹底

野生鳥獣は、家畜とは異なり、飼料や健康状態等の衛生管理がなされていないことを踏まえれば、安全に喫食するためには十分な加熱を行うことが必須であることについて、関係事業者に対する指導及び消費者への周知を徹底されたいこと。

5 関係事業者に対する研修の実施

食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄とすることを念頭に、必要に応じて事業者団体と連携して、狩猟者や食肉処理業者に対して、狩猟した野生鳥獣の異常の有無を確認する方策や衛生的な取扱について研修を実施されたいこと。

6 監視指導を効果的に実施するための管理体制

本指針をもとに、全国で一定の衛生管理の水準を確保することが大前提ではあるが、食用としての処理量や消費量等を踏まえて、監視指導を効果的に実施する

厚生労働省医薬食品局食品安全部長  
( 公 印 省 略 )

野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)について

近年、野生鳥獣による農林水産業等に係る被害が深刻化してきている実態を踏まえ、野生鳥獣の適正な管理を行うべく、今般、「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律」が改正されたが、これに伴い、今後、野生鳥獣の捕獲数が増加するとともに、捕獲した野生鳥獣の食用としての利活用が増加することが見込まれている。

また、平成26年5月30日に公布された「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律」の一部を改正する法律」に対する参議院環境委員会附帯決議においては、「捕獲された鳥獣を可能な限り食肉等として活用するため、国において最新の知見に基づいたガイドラインを作成するとともに、各都道府県におけるマニユアル等の作成を支援するなど衛生管理の徹底等による安全性の確保に努めること」とされた。

これらを踏まえ、厚生労働省に設置した「野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会」(座長 品川邦汎岩手大学農学部名誉教授)において、野生鳥獣の食利用に係る流通実態等に関して幅広く把握するとともに、それを踏まえ、関係事業者や関係団体による衛生管理のための取組、行政機関による監視指導等の参考となる具体的な処理方法案の作成など、衛生管理の徹底等による安全性確保のための取組について検討を行い、報告書を取りまとめた。

今般、同報告書(参考資料:「野生鳥獣肉の衛生管理に関する検討会」報告書)を踏まえ、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」(以下「本指針」という。)を別添のとおり策定した。

については、これまで野生鳥獣肉の衛生管理についてガイドラインを策定していない都道府県等にあつては、管内の実態を踏まえ、必要に応じてガイドラインを策定する本指針を活用されたい。また、既にガイドラインを策定している都道府県等にあつては、管内の実態を踏まえ、必要に応じて既存のガイドラインの改正について検討されたい。なお、運用に当たっては、農政部局、環境部局と連携しながら、下記事項にも御留意の上、関係事業者に対する監視指導等よろしく願います。

## 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）

仕組みとして、届出制度や資格制度を設けることなど、参考資料として送付する報告書を踏まえ検討されたいこと。

- 7 野生鳥獣肉の衛生管理に関する周知徹底関係部局が連携して関係事業者等に対して野生鳥獣肉の衛生管理の徹底について周知を図るよう配慮されたいこと。
- 8 カラーアトラス等の活用監視指導等にあたっては、適宜カラーアトラスを活用し、関係事業者等に対してわかりやすい指導を行うこと。また、今後、監視指導等の実施状況や新たな知見等を踏まえ、Q&Aを作成充実していく予定であることから、適宜監視指導等に役立てられたいこと。
- 9 管内の実態を踏まえた対応。都道府県等において、地域の実情や公衆衛生上のリスクを勘案し、本指針よりも厳しい独自のガイドラインにより監視指導を行うことについては差し支えないこと。
- 10 本指針の実施時期実施可能な範囲において、本年の狩猟期からこれに基づく指導を始めることが望ましいが、野生鳥獣の食用としての処理頭数、飲食店や販売店の数、野生鳥獣肉の衛生管理を適切に実施するための諸設備の整備状況、その他地域の実情などを勘案しながら、その実施時期について適切に決定されたいこと。

本ガイドラインについては、イノシシ及びシカを念頭に作成しているが、他の野生鳥獣の処理を行うに当たっても留意すべきである。

また、本ガイドラインは、不特定又は多数の者に野生鳥獣肉を供与する者等を主な対象とするが、食中毒の発生防止のため、自家消費に伴う処理を行う者が参考とすることも可能である。

なお、本ガイドラインにおける「狩猟」には、有害鳥獣捕獲による捕獲等も含まれる。

## 第1 一般事項

## 1 基本的な考え方

- (1) 野生鳥獣肉の処理に当たっては、野生鳥獣を屋外で捕殺、捕獲するという家畜とは異なる処理が行われることを踏まえた、独自の衛生管理が必要となる。
- (2) 本案は、野生鳥獣肉を取り扱う者が、食用に供される野生鳥獣肉の安全性を確保するために必要な取組として、狩猟から処理、食肉としての販売、消費に至るまで、野生鳥獣肉の安全性確保を推進するため、狩猟者や野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理業者等の関係者が共通して守るべき衛生措置を盛り込んだものである。また、食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄とすることを前提に、具体的な処理方法を記載している。

## 2 記録の作成及び保存

食中毒の発生時における問題食品（違反食品等又は食中毒の原因若しくは原因と疑われる食品等）をいう。以下同じ。）の早期の特定、排除を可能とし、問題食品の流通や食中毒の拡大防止を迅速、効果的かつ円滑に実施するため、狩猟から食肉処理、販売に至るまでの各段階において、記録の作成及び保存を行うよう努めること。

## 3 HACCP（危害分析・重要管理点方式）に基づく衛生管理

HACCPの導入により、食中毒の発生及び食品衛生法に違反する食品の製造等の防止につながる等、食品の確実な衛生管理による安全性の確保が期待されることから、野生鳥獣肉の処理についても、HACCPに基づく衛生管理を行うことが望ましい。HACCP導入の検討に当たっては、「と畜場法施行規則及び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の一部を改正する省令の公布

等について（平成26年5月12日付け食安発第0512第3号）、「と畜場法施行規則及び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の一部を改正する省令の運用に係る留意事項について（平成26年5月12日付け食安監発第0512第2号）」及び「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」（平成16年2月27日付け食安発第0227012号別添（最終改正日：平成26年5月12日）。以下「管理運営基準ガイドライン」という。）を参照すること。

#### 4 野生鳥獣肉を取扱う者の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策

- (1) 狩猟者を含む野生鳥獣肉を取扱う者は、食品取扱者として管理運営基準ガイドラインのIIの第3を遵守すること。
- (2) 血液等を介する動物由来感染症の狩猟者等への感染を予防するため、周囲を血液等で汚染しないよう運搬時に覆い等をすること。また、ダニ等の衛生害虫を介する感染を予防するために、個体を取り扱う際は、長袖、長ズボン、手袋等を着用して、できる限り個体に直接触れないようにすること。また、ダニ等の衛生害虫に刺された後に体調を崩した場合、医療機関を速やかに受診すること。
- (3) 血液等の体液や内臓にはなるべく触れないようにし、触れる場合はゴム・ビニール等合成樹脂製手袋を着用する等、体液等と直接接触しないよう留意すること。特に、手足等に傷がある場合は体液等が傷口に触れないようにすること。

### 第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱

- 1 食用とすることが可能な狩猟方法
  - (1) 銃による狩猟
    - イ 狩猟した野生鳥獣を食用に供する場合は、ライフル弾又はスラッグ弾を使用すること。
    - ロ 腹部に着弾した個体は、食用に供さないこと。また、腹部に着弾しないよう、狙撃すること。
    - ハ 狩猟前には、「2 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認」(1)イ及びロについて、狩猟後には「2 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認」(1)ハからルについて確認すること。
  - (2) わなによる狩猟
    - イ 捕獲時の状況を十分観察し、「2 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認」(1)イからルの異常の有無について確認する

こと。特に転倒や打ち身による外傷・炎症がないか確認し、食用可能な個体であるか、食用にできない部分がないかどうかを確認すること。

- ロ わな猟で捕獲し運搬可能な野生鳥獣は、生体で食肉処理施設へ運搬して衛生的に処理することが望ましい。
- ハ 屋外で止め刺しをする場合には、銃を使うこと等により野生鳥獣にできる限り苦痛を与えないよう配慮すること。
- (3) 狩猟方法について記録を作成し、食肉処理業者に伝達するとともに、適切な期間保存すること。

### 2 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認

- (1) 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣（わなで狩猟した個体及び捕獲後に飼養した個体を含む）の外見及び挙動に以下に掲げる異常が一つでも見られる場合は、食用に供してはならない。
  - イ 足取りがおぼつかないもの
  - ロ 神経症状を呈し、挙動に異常があるもの
  - ハ 顔面その他に異常な形（奇形・腫瘍等）を有するもの
  - ニ ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの
  - ホ 脱毛が著しいもの
  - ヘ 瘦せている度合いが著しいもの
  - ト 大きな外傷が見られるもの
  - チ 皮下に膿を含むできもの（膿瘍）が多くの部位で見られるもの
  - リ 口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ（水疱）やただれ（びらん、潰瘍）等が多く見られるもの
  - ヌ 下痢を呈し尻周辺が著しく汚れているもの
  - ル その他、外見上明らかな異常が見られるもの
- (2) 狩猟者は狩猟する地域の家畜伝染病の発生状況について、積極的に情報の収集に努め、狩猟しようとする地域において野生鳥獣に家畜伝染病のまん延が確認された場合は、当該地域で狩猟した個体を食用に供してはならない。
- (3) 既に死亡している野生鳥獣は食用に供してはならない。
- (4) (1)の項目に該当しないことを確認した記録を作成し、食肉処理業者に伝達するとともに、適切な期間保存すること。

### 3 屋外で放血する場合の衛生管理

- (1) 放血に使用するナイフ等は使用する直前に火炎やアルコール等により消毒すること。複数の個体を取り扱う場合は、個体間の二次汚染を防ぐため、

- 1 頭ごとに洗浄・消毒して使用するが、または、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用すること。洗浄に使用する水は飲用適のものを使用すること。(以下この章において同じ) また、使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等がないように、十分に整備すること。
- (2) 放血を行う際は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等繊維製のものは使用しないこと。複数個体の処理を行う場合は1頭ごとに交換すること。また、血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒するか、交換すること。
- (3) 切開時及び切開後、開口部が土壌等に接触することによる汚染がないようにすること。
- (4) 切開は、開口部が汚染されないよう開口部が最小限となるよう行うこと。
- (5) 胸部を撃った個体にあつては、前胸部(首の付け根、第一肋骨付近)を切開し、胸腔内に溜まった血液を十分に排出すること。
- (6) 放血に当たっては、放血効率を高めるため、頭部を低くすること。
- (7) 放血後、血液の性状を観察するとともに、足の付け根等に触れることにより、速やかに体温を調べ、異常を認めた個体は、食用に供さないこと。

#### 4 屋外で内臓摘出する場合の衛生管理

- (1) 屋外における内臓摘出は、狩猟場所から食肉処理施設への運搬に長時間を要し、腸管内微生物の著しい増殖が懸念される場合や急峻な地形での運搬で個体が損傷し、体腔内部の汚染が起こることが危惧される場合等、狩猟後の迅速適正な衛生管理の観点からやむを得ない場合に限ることとし、以下の項目の遵守を徹底すること。
- (2) 雨天時や野生鳥獣の体表が泥や糞便等で著しく汚染されている場合等、開口部から個体の内部に汚染を拡げるおそれのある場合は、食肉処理施設に運搬して洗浄等適切な処理を行った後に内臓摘出すること。
- (3) 内臓摘出に使用するナイフ等は使用する直前に火炎やアルコール等により消毒すること。複数の個体を取り扱う場合は、個体間の二次汚染を防ぐため、1頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、または、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用すること。また、使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等がないように、十分に整備すること。
- (4) 内臓摘出を行う際は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等繊維製のものは使用しないこと。複数個体を処理する場合は1頭ごとに交換すること。
- (5) 内臓摘出は、個体を吊り下げる又はシートの上で実施するとともに、内臓摘出後の個体について腹を紐等で縛ることにより、体腔内壁が土壌等に接触

することによる汚染のないよう行うこと。消化管内容物による汚染を防ぐ方法としては、次に掲げるところにより行うこと。なお、消化管を破損し、内容物が漏れ出した場合、その個体は食用としないこと。

イ 個体が消化管の内容物により汚染されないよう適切に行うこと。

ロ 手指が糞便や土壌等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒するか、手袋を交換すること。

ハ 個体に直接接触するナイフ、のこぎりその他の機械器具については、1頭を処理するごとに(糞便や土壌に汚染された場合は、その都度)消毒すること。

ニ 消化管内容物による汚染を防ぐため、肛門を合成樹脂製の袋で覆い結さつし、同様に食道についても結さつすること。結さつに当たっては、紐やゴム、結束バンド等を使い、二重に結さつすること。

ホ 摘出した内臓については、「第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱」の4により異常の有無を確認すること。

(6) 摘出した内臓について、適切な衛生管理の知識及び技術を有している狩猟者が異常の有無を確認し記録すること。個体全体に影響する異常が確認されたものについては、その個体は食用に供さないこと。なお、個体から摘出する内臓は原則として胃及び腸とすること。ただし、摘出に当たって他の臓器を損傷する等により汚染する可能性がある場合には内臓全体を摘出して差し支えない。胃及び腸を除く内臓については、食肉処理施設に搬入し、食肉処理業者は異常の有無を確認すること。

(7) 内臓摘出の実施状況について記録を作成し、食肉処理業者に伝達し、適切な期間保存すること。

(8) 屋外で摘出された内臓は、食用に供さないこと。

(9) 摘出された胃、腸及び食用に適さないと判断した個体については、関係法令に基づき処理することとし、狩猟した場所に放置してはならないこと。

#### 5 狩猟した野生鳥獣を一時的に飼養する場合の衛生管理

食肉処理施設に出荷する前に「2 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認」(1)について確認し、異常が認められた場合は出荷しないこと。

### 第3 野生鳥獣の運搬時における取扱

(1) 狩猟個体は、速やかに食肉処理施設に搬入すること。なお、必要に応じて冷却しながら運搬するよう努めること。また、水等により体表の汚染が体腔内に拡散しないよう留意すること。



- (2) 食肉処理施設への搬入後の処理をスムーズに行うため、搬入前に食肉処理業者が搬入予定時刻等の情報を伝達すること。
- (3) 狩猟個体を1頭ずつシートで覆う等により、運搬時に個体が相互に接触しないよう、また、血液等による周囲への汚染がないよう配慮すること。
- (4) 運搬に係る時間、方法が不適切と認められた場合には、食用に供さないこと。
- (5) 運搬に使用する車両等の荷台は、狩猟個体の血液やダニ等による汚染を防ぐため、使用前後に洗浄すること。
- (6) 狩猟者は、捕獲から搬入まで次の情報について記録を作成し、食肉処理業者に伝達し、適切な期間保存すること。
- イ 狩猟者の氏名及び免許番号
- ロ 狩猟者の健康状態
- ハ 狩猟した日時、場所、天候等
- ニ 狩猟方法
- ホ 被弾部位、くくりわりなのかかり部位、止め刺しの部位・方法等
- ヘ 損傷の有無や部位
- ト 「第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱」の2 (1) に掲げる異常の確認結果
- チ 推定年齢、性別及び推定体重
- リ 放血の有無、方法、場所及び体温の異常の有無
- ス 内臓摘出の有無、方法、場所、内臓、臭気の異常の有無等
- ル 運搬時の冷却の有無、冷却開始時刻及び冷却方法
- ヲ 放血後から食肉処理施設に搬入されるまでにかかった時間

#### 第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱

- 1 狩猟者における衛生管理についての確認
- 食肉処理施設は、野生鳥獣の狩猟者と契約する際に、狩猟者が研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を有していることを確認すること。
- 2 食肉処理施設の施設設備等
- (1) 食肉処理施設の施設設備については、地方自治体が条例で定める食肉処理業の施設基準に加える等して、以下を設置することが望ましい。
- イ 摂氏83度以上の温湯供給設備
- ロ 吊り上げた際に頭部が床に触れない十分な高さを有する懸吊設備
- (2) 食肉処理施設の施設設備等に係る衛生管理については、管理運営基準ガイドライン第2の1から6を基本としつつ、と畜場法施行規則第3条も参考と

- すること。
- (3) 1頭ごとに内臓摘出及びはく皮作業の終了時には、機械器具の洗浄を行うこと。なお、洗浄の際は洗浄水の飛散等により枝肉を汚染しないようにすること。

#### 3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法

- (1) 受入の可否は、研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を有している食肉処理業者が1頭ごとに、天然孔、排出物及び可視粘膜の状態について、異常の有無を確認するとともに、捕獲時の状況も踏まえ、総合的に判断すること。
- (2) 異常が認められた個体は、食肉処理施設に搬入することなく、廃棄とすること。また、その際に使用した機械器具等は、速やかに洗浄・消毒すること。
- (3) 狩猟個体の受入は、放血、内臓摘出及び運搬について適切な管理が行われたもののみとし、衛生上の観点から品質や鮮度等について点検を行い、点検状況を記録すること。また、食肉処理施設の責任者は、当該記録を適切な期間保存すること。
- (4) 搬入時に内臓が摘出された個体の受入に当たっては、狩猟者による異常の有無の確認が行われた個体は、搬入された内臓について、カラーアトラス等を参考に再度異常の有無を確認すること。内臓の状態を確認できない個体については、全部廃棄とすること。
- (5) 泥等による体表の汚染が著しい個体は、食肉処理施設搬入前に（可能であれば、搬入口で懸垂し）、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄すること。また、洗浄水が放血時の開口部や内臓摘出を行う際に個体の体腔等を汚染しないよう注意すること。さらに、解体作業時の汚染拡大を防止するため、体表の洗浄水はできるだけ除去すること。なお、内臓摘出された個体であっても、体表の汚染が著しいものは受け入れないこと。
- (6) 搬入時の取扱によっては、体表が汚れるばかりでなく個体が損傷を受ける場合があるため、丁寧に搬入し、個体を引きずり落とす等の取扱を行わないこと。
- (7) 個体を搬入した際には、個体ごとに管理番号をつける等により狩猟及び運搬時の記録と紐付けることができるようにすること。
- (8) 狩猟後、一時的に飼養された野生鳥獣については、「第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱」の2 (1) に掲げる項目について異常がないことが確認できた個体のみを受け入れ、できる限り苦痛を与えないよう処理すること。
- 4 食肉処理業者が解体後に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法

食肉処理業者は、食肉処理施設内で摘出した内臓又は狩猟者が搬入した内臓については望診及び触診により、また、狩猟者が屋外で内臓摘出し、胃及び腸を食肉処理施設に搬入しない場合については狩猟者が作成した記録により、異常の有無を確認し、以下の措置をとること。異常を認め廃棄するものについても、その部位と廃棄の原因について記録を作成するとともに適切な期間保存すること。

(1) 内臓廃棄の判断

① 肉眼的に異常が認められない場合も、微生物及び寄生虫の感染のおそれがあるため、可能な限り、内臓については廃棄することが望ましい。

② 内臓の所見において、別紙カラーアトラスでは、臓器の異常部分の割面所見を示しているが、通常の処理では、部分切除、病変部の切開等は、微生物汚染を拡大する可能性があるため、行わないこと。なお、心臓についてはこの限りではない。

③ 内臓摘出時に肉眼的異常が認められた場合、その内臓は全部廃棄とする。

(2) 個体の全部廃棄の判断

① 内臓に異常が認められた個体は、安全性を考え、食用にしないことを原則とするが、別紙カラーアトラスに示されたような限局性の異常であることが明らかであるか、又は筋肉に同様の異常がないことを肉眼的に確認できる場合には、適切に内臓を処理することにより、筋肉部分は利用可能と考えられる。ただし、それ以外の異常所見（リンパ節腫脹、腹水や胸水の貯留、腫瘍、臭気の異常等）等が認められた場合は、安全性を考え、全部廃棄とすること。

② 筋肉内の腫瘍について、肉眼的に全身性の腫瘍との区別は困難であることから、筋肉を含め全部廃棄とすること。

5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理

(1) 放血等を行う場合にあつては、次に掲げるところにより行うこと。

- イ 放血された血液による生体及びほかの個体の汚染を防ぐこと。
- ロ 放血後において消化管の内容物が漏出しないうよう、食道を第一胃の近くで結さつし、又は閉そくさせること。
- ハ 手指（手袋を使用する場合は、当該手袋。以下この項において同じ。）が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒すること。

ニ 個体に直接接触するナイフ、結さつ器その他の機械器具については、1頭を処理することに（外皮に接触すること等により汚染された場合は、

その都度。以下（2）及び（5）において同じ。）摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。

(2) 個体のはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。

イ 獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最少限度の切開をした後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開すること。

ロ はく皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。

ハ はく皮された部分が外皮により汚染された場合、汚染部位を完全に切り取ること。

ニ 肛門周囲の処理に当たっては、消化管の内容物が漏出しないよう肛門を合成樹脂製の袋で覆い、直腸を肛門の近くで結さつするとともに、肛門部による個体の汚染を防ぐこと。結さつに当たっては、紐やゴム、結束バンド等を使い、二重に結さつすること。

ホ はく皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ること。

ヘ 手指が外皮等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。

ト 個体に直接接触するナイフ、動力付はく皮ナイフ、結さつ器その他の機械器具については、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。

チ 体表の被毛には病原微生物やダニ等の寄生虫が付着している可能性が高いので、ナイフや手指と被毛との接触については細心の注意を払うこと。

リ はく皮の作業終了時、エプロン、長靴を外し、ブラシ等で、帽子、衣類等に付着した被毛を十分に払い落とし、清らかなエプロンや長靴を着用すること。その際、払いおとした被毛や外したエプロンが枝肉を汚染しないように、十分注意すること。

(3) 内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。

- イ 個体が消化管の内容物により汚染されないよう適切に行うこと。
- ロ 内臓が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。
- ハ はく皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ること。
- ニ 手指が消化管の内容物等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。

ホ 個体に直接接触するナイフ、のこぎりその他の機械器具については、1頭を処理することに（消化管の内容物等に汚染された場合は、その都度）摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。

へ 摘出した内臓については「4 食肉処理業者が解体後に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法」により異常の有無を確認すること。

(4) 背割り(枝肉を脊柱に沿って左右に切断する処理をいう。)を行う場合、次に掲げるところにより行うこと。

イ 枝肉が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。

ロ 使用するこざりについては、1頭処理するごとに摂氏88度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。

(5) 枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。  
イ 洗浄の前に被毛又は消化管の内容物等による汚染の有無を確認し、これらによる汚染があった場合、汚染部位を完全に切り取り、着弾部位(弾丸が通過した部分を含む)の肉についても、汚染されている可能性があることから完全に切り取り、食用に供してはならない。

ロ 飲用適の水を用いて、十分な水量を用いて行うこと。

ハ 洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防ぐこと。洗浄水の水切りを十分に行うこと。

(6) 枝肉及び食用に供する内臓は、切除した部位や他の枝肉、床、壁、他の設備等と接触しないよう取り扱うこと。

(7) 冷蔵前に銃弾の残存について金属探知機により確認することが望ましいこと。

(8) 枝肉、カット肉及び食用に供する内臓は、速やかに摂氏10度以下となるよう冷却すること。冷蔵設備の規模や能力、冷蔵する枝肉の数量等を総合的に勘案して、摂氏10度以下の温度で冷蔵できるような温度管理を行うこと。

(9) 冷蔵時に、個体又は部位ごとに管理番号をつけること等により狩猟、運搬及び処理の記録と紐付けることができるようにすること。

(10) 異常が認められた部位、食用に供さない内臓、消化管内容物、はく皮した皮、脱骨した骨又は切除した部位は、容器に入れて区分し、処理室から速やかに搬出し、関係法令に基づき適正に処理すること。

(11) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、狩猟、運搬、処理、販売先及び販売形態に関する記録及びその他必要な事項に関する記録について、流通実態(消費期限又は賞味期限)等に応じて合理的な保存期間を設定すること。

(12) 衛生的な処理が行われているかを検証するため、また、安全性の確保のため処理した食肉及び施設の設備・器具等の細菌検査を定期的に行うことが望ましいこと。

## 第5 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売時における取扱

(1) 野生鳥獣の枝肉等を仕入れる場合は、食肉処理業の許可を受けた施設で処理されたものを仕入れること。仕入れ時には、食肉処理施設の責任者から、当該個体の狩猟及び処理についての情報を得て、原材料の安全性を確保するとともに、色や臭い等の異常や異物の付着等がないか確認し、異常のある場合は、仕入れを中止すること。また、野生鳥獣肉の処理又は調理の途中で色や臭い等の異常が見られた場合、直ちに取扱を中止し、廃棄するとともに、その旨を仕入れ先の食肉処理業者等に連絡すること。

(2) 仕入れた野生鳥獣肉に添付されている記録は、流通期間等に応じて適切な期間保存しておくこと。

(3) 飲食店営業等が野生鳥獣肉を仕入れ、提供する場合は、食肉処理業の許可施設で解体されたものを仕入れ、十分な加熱調理(中心部の温度が摂氏75度で1分以上又はこれと同等以上の効力を有する方法)を行い、生食用として食肉の提供は決して行わないこと。野生鳥獣肉を用いて製造された食肉製品を仕入れ、提供する場合は、食肉処理業の許可施設で解体された野生鳥獣肉、かつ、食肉製品製造業の営業許可を受けた施設で製造されたものを使用すること。なお、飲食店営業の許可を受けた施設において、とさつ又は解体を行う場合にあつては、糞便や獣毛、血液等による汚染が想定されることから、必要な施設設備等を設置し、飲食店営業の許可に加えて食肉処理業の許可を受けること。

(4) 野生鳥獣肉の処理に使用する器具及び容器は、処理終了ごとに洗浄、摂氏88度以上の温湯又は200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行い、衛生的に保管すること。野生鳥獣肉は、摂氏10度以下で保存すること。ただし、細切りした野生鳥獣肉を凍結したものであつて容器包装に入れられたものにあつては、摂氏-15度以下で保存すること。また、家畜の食肉と区別して保管すること。

(5) 食肉販売業者が野生鳥獣肉を販売する場合は、家畜の食肉と区別して保管し、野生鳥獣肉である旨がわかるよう鳥獣肉の種類や加熱加工用である旨等、健康被害を防止するための情報を明示して販売するよう努めること。

## 第6 野生鳥獣肉の消費時(自家消費を含む)における取扱

(1) 野生鳥獣肉による食中毒の発生を防止するため、中心部の温度が摂氏75度で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して喫食すること。

(2) 肉眼的異常がみられない場合にも高率に微生物及び寄生虫が感染していることから、まな板、包丁等使用する器具を使い分けること。また、処理終了ごとに洗浄、消毒し、衛生的に保管すること。

- (3) 自家消費及び譲渡されたものを消費する場合にあっても、食中毒の発生を防止するため、中心部の温度が摂氏75度で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して喫食すること。

別紙

## カラーアトラス

平成26年11月14日

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課

## 「カララアトラス」作成にあたって

近年、野生鳥獣による農林水産業等に係る被害が深刻化してきている実態を踏まえ、野生鳥獣の適正な管理を行うべく、今般、鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律（以下「鳥獣保護法」という。）が改正された。これに伴い、今後、野生鳥獣の捕獲数が増加するとともに、捕獲した野生鳥獣の食用としての利活用が増加することが見込まれていることから、今後予想される、野生鳥獣肉の摂食機会の増加による公衆衛生上のリスク増大に対応するため、野生鳥獣の食用に係る流通実態等に関して幅広く把握するとともに、それを踏まえ、関係事業者や関係団体による衛生管理のための取組、行政機関による監視指導等の参考となる具体的な処理方法案の作成など、衛生管理の徹底等による安全性確保のための取組について検討を行った。

検討会において議論された、野生鳥獣肉の具体的な処理方法をもとに、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）を作成し、野生鳥獣の内臓等における異常の有無の内臓による判断については、本カララアトラス等を参考に確認することとしている。

本カララアトラス作成にあたっては、「野生鳥獣由来食肉の安全性確保に関する研究」（平成23～25年度）（研究代表者：北里大学 高井伸二）が全国の野生動物の処理施設における調査研究で収集した写真を中心に作成した「イノシシ・シカ内臓カララアトラス」をもとに、北海道、千葉県及び神奈川県より提供された写真を加え、肉眼で判断できる異常について掲載を行った。

また、今後とも野生鳥獣の異常に関する知見の収集に努め、得られた知見を踏まえ、適宜、本カララアトラスを充実していくこととしている。

なお、上述の研究の結果においては、糞便や筋肉、内臓等から病原体が検出されていることから、人への感染を予防するため、異常の有無にかかわらず、食肉処理施設等の衛生管理を徹底するとともに、喫食する際は必ず加熱処理を行うことを徹底されたい。

### 1 本カラアートルラスの位置づけ

野生鳥獣は、牛や豚等の家畜とは異なり、飼料や健康状態等の衛生管理が行われていないことから、寄生虫に感染していたり、E型肝炎等の疾病に罹患しているなど一定のリスクが認められる。

本カラアートルラスは上記のリスクを持つ野生鳥獣について、放血や内臓摘出、解体等の処理を行う際に、その個体の肉を食用に供することができるかを判断するための参考とするものである。なお、食用に供することができることができると判断した場合であっても、十分に加熱して喫食することが重要である。

### 2 食用に供するための野生鳥獣の確認

野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）において、狩猟前後、放血、内臓摘出、解体時に確認する異常の項目を示したところ。特に、屋外において内臓摘出を行う際は、狩猟者及び食肉処理業者による複数段階での異常の確認を行うこととしており、確認の際には本カラアートルラスを活用されたい。

### 3 廃棄の判断

野生鳥獣肉について、食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄とし、十分に安全を確保することが必要である。

肉眼的に異常が認められない場合も、微生物及び寄生虫の感染のおそれがあるため、可能な限り、内臓については廃棄することが望ましい。

また、内臓摘出時に肉眼的異常が認められた場合、その内臓は全部廃棄とする。

リンパ節腫脹、腹水や胸水の貯留、腫瘍、臭気の異常等が認められた場合は、全身性の疾病の恐れがあることから、枝肉、内臓を全部廃棄とすること。

筋肉内の腫瘤について、肉眼的に全身性の腫瘍との区別は困難であることから、筋肉を含め全部廃棄とすること。

## 目次

シカ	7
摘出した内臓	9
心臓	10
肺	11
肝臓	12
脾臓	15
腎臓	16
腸管	18
イノシシ	19
内臓摘出	21
摘出した内臓	22
肺 心臓	23
心臓	25
肝臓	27
腎臓	29
胃腸	30
胃	31
頭部	32
(参考)豚の膿毒症	33
(参考)豚の豚丹毒(荨麻疹型)	34

シカ

7

6

**摘出した内臓** 始めに大きく全体を確認すること  
 屋外で内臓摘出した場合は、胃・腸以外の内臓は、個体と一緒に、  
 必ず食肉処理施設へ搬入すること。



北海道エゾシカ対策課 提供

※食道と直腸を結紮して、内容物が漏れ出ないようにしている

正常

確認事項

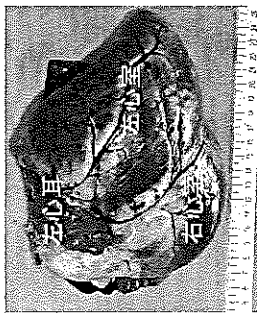
・表面が滑らかであること

「胸、腹を開けた際に、血液以外の液体(腹水や胸水)が溜まっていた場合は、枝肉、内臓を全部廃棄すること」



# 心臓

屋外で内臓摘出した場合は、食肉処理施設へ搬入すること。



正常

### 確認事項

- ・表面が滑らかであること
- ・外側に繊維のようなもの(繊維素)が付着し、ザラザラした質感になっていないこと
- ・色に異常がないこと
- ・形、大きさに異常がないこと

※心臓は必ず切開して確認すること。



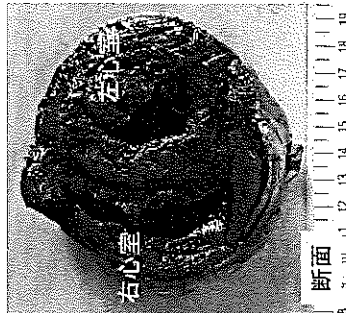
正常

### 確認事項

- ・弁に疣状の物(色や形は様々、表面もザラザラしたものから、滑らかなものまで様々)がないこと

26ページ参照

豚の病毒性心内膜炎: 弁に疣状の病変



正常

### 確認事項

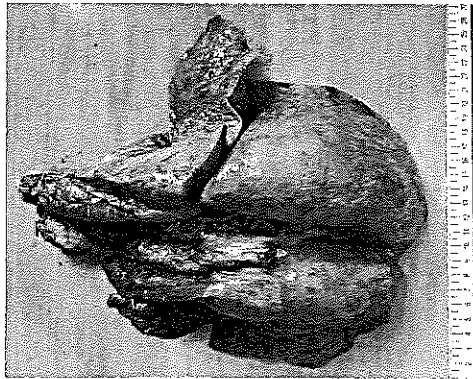
- ・心筋に白色で粟粒から小豆ほどの大きさの結節がないこと

※心筋に白色で粟粒から小豆ほどの大きさの結節があった場合は、寄生虫に感染している可能性がります。この寄生虫は枝肉にも寄生することがあるため、全部廃棄すること。

枝肉、内臓 全部廃棄

# 肺

屋外で内臓摘出した場合は、食肉処理施設へ搬入すること。



正常

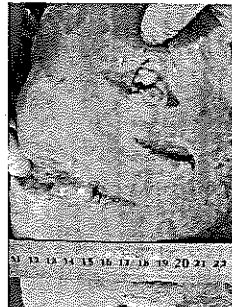
### 確認事項

- ・表面が滑らかであること
- ・表面に繊維素が付着していないこと
- ・結節(膿瘍、腫瘍等)がないこと
- ・色に異常がないこと
- ・出血していないこと
- ・大きさ、形に異常がないこと
- ・肺気腫(肺に空気をたくさん含んでいる状態)、肺水腫(肺に水分が溜まった状態)になっていないこと



白色の結節が多数見られる

枝肉、内臓 全部廃棄



(参考)牛の肺膿瘍  
クリームのような膿が見られる

枝肉、内臓 全部廃棄

剖面 肺膿瘍

(通常の確認では表面から確認すること。)

神奈川県食肉衛生検査所 提供

# 肝臓

屋外で内臓摘出した場合は、食肉処理施設へ搬入すること。



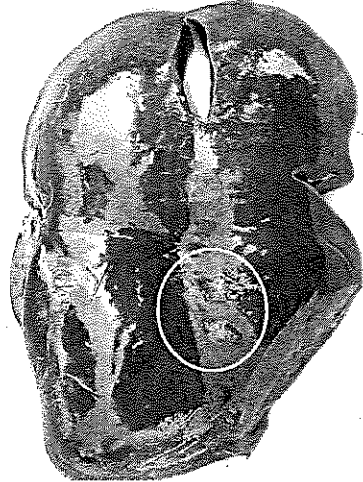
正常



表面にのう胞の形成  
枝肉、内臓 全部廃棄

## 確認事項

- ・表面が滑らかであること
- ・表面に繊維素が付着していないこと、結節(腫瘍、腫瘍等)がないこと、のう胞がないこと、
- ・表面に白色に盛り上がった管状の結節がないこと(寄生虫による病変)
- ・色に異常がないこと
- ・出血していないこと、白色の病巣がないこと、黄色、暗赤色などの正常と異なる色でないこと
- ・形、大きさに異常がないこと
- ・大きかったり、小さかったりしないこと、異常な形をしていないこと、硬かったり、柔らかかったりしないこと



枝肉、内臓 全部廃棄

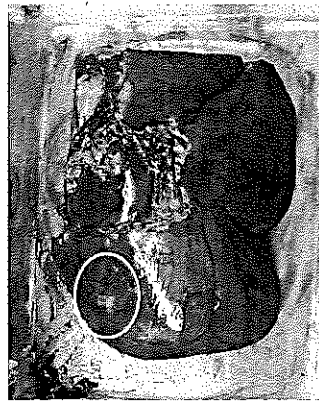
肝臓瘍  
表面に盛り上がった白色の結節(腫瘍)



剖面 肝臓瘍  
(通常の確認では表面から確認すること。)



辺縁に白色の病巣  
枝肉、内臓 全部廃棄



寄生虫(肝蛭)が寄生  
表面に盛り上がる白色の結節があ  
る(胆管が寄生虫(肝蛭)により分厚  
くなって表面に浮き出ている)

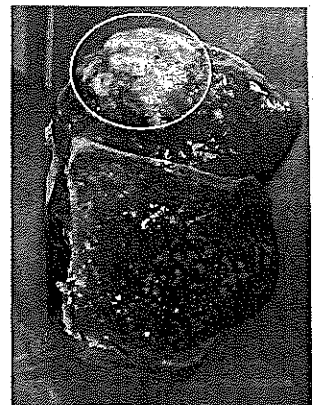
肝臓 廃棄



肝蛭  
(注 ホルマリン固定処理をしているので、肝  
臓から取り出した時の色とは異なります)

寄生虫(肝蛭)が寄生  
表面に盛り上がる白色の管状の  
病変ができて凹凸がある  
(胆管が寄生虫(肝蛭)により分  
厚くなって表面に浮き出ている)

肝臓 廃棄



寄生虫(肝蛭)が寄生  
表面に盛り上がる白色の病変が  
できて凹凸がある(胆管が寄生  
虫(肝蛭)により分厚くなって表面  
に浮き出ている)  
全体に繊維素が付着してザラザ  
ラした質感である

肝臓 廃棄

## 脾臓

屋外で内臓摘出した場合は、食肉処理施設へ搬入すること。



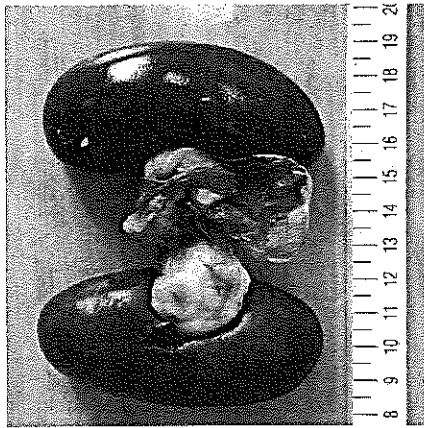
正常

### 確認事項

- ・表面が濡らかであること
- ・結節(腫瘍、腫瘍等)がないこと
- ・色に異常がないこと
- ・出血していないこと
- ・形、大きさに異常がないこと

# 腎臓

屋外で内臓摘出した場合は、食肉処理施設へ搬入すること。



正常

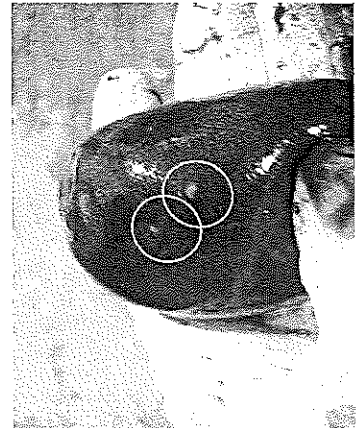
## 確認事項

- ・表面が滑らかであること
- ・結節(腫瘍、腫瘍等)がないこと、のう胞がないこと
- ・色に異常がないこと
- ・出血していないこと、白色の病巣がないこと
- ・形、大きさに異常がないこと、異常な形をしていないこと、大きかったり、小さかったりしないこと、硬かったり、柔らかかったりしないこと



黒色をしたのう胞

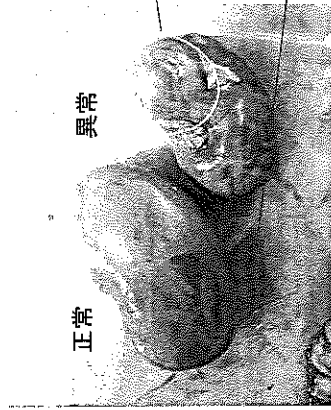
枝肉、内臓 全部廃棄



白色の病巣

枝肉、内臓 全部廃棄

16



正常

異常

腎臓の変形

枝肉、内臓 全部廃棄

右側に示した腎臓はねじれたような形に変形している



異常

正常

腎臓の変形

枝肉、内臓 全部廃棄

(通常の確認では表面から確認すること。)

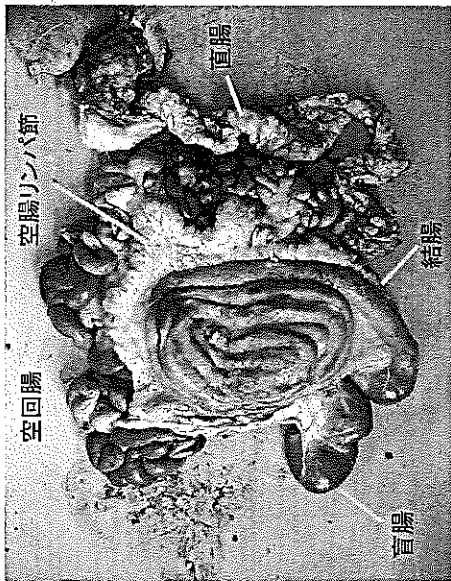


腎臓の大きさ、形の異常(水腎症)

枝肉、内臓 全部廃棄

(通常の確認では表面から確認すること。)

# 腸管



正常

## 確認事項

- ・他の内臓等と癒着していないこと
- ・リンパ節が腫れていないこと
- ・表面が滑らかなこと
- ・表面に繊維素が付着していないこと
- ・色に異常がないこと
- ・出血していないこと
- ・形、大きさに異常がないこと
- ・腸の一部分だけが分厚くなったり、薄くなったりしていないこと

## 血液の異常について

ガイドライン第2の2「狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認」、第4の3「食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法」として、天然孔（肛門や鼻孔）からの出血を確認すること。  
天然孔から黒い、タール状の出血が見られる場合、炭疽という病気の可能性がある。炭疽は、

人にも感染する病気のため、狩猟、解体は行わないこと。  
また、第2の3「屋外で放血する場合の衛生管理」に示した血液の性状の観察において、確症に感染している動物は、放血後の血液が固まらない又は固まりにくい（凝固不全）ため、確認すること。

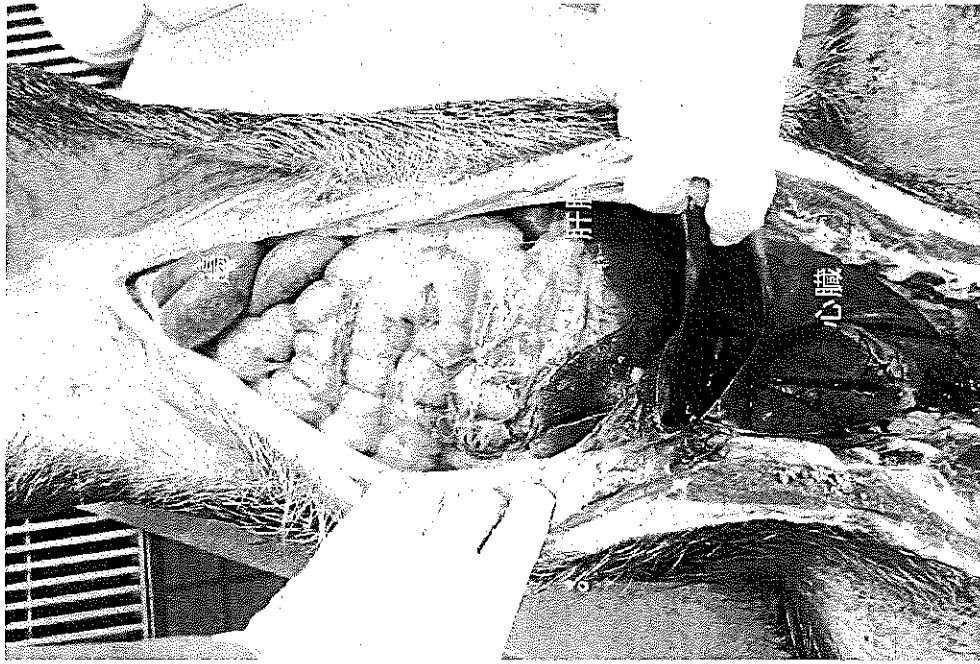
## 体温の異常について

第2の3「屋外で放血する場合の衛生管理」に示した体温の異常は、シカでは摂氏40度を超えるものを異常として、解体は行わないこと。

# イノシシ

## 内臓摘出

屋外で内臓摘出した場合は、胃・腸以外の内臓は、個体と一緒に、必ず食肉処理施設へ搬入すること。



千葉県衛生指導課 提供

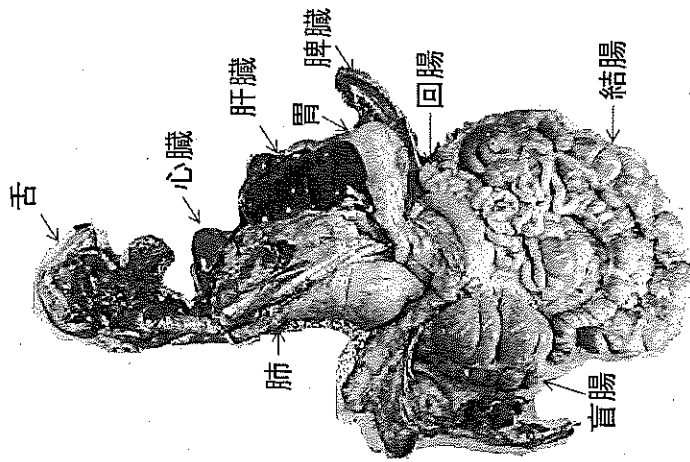
胸、腹を開けた際に、血液以外の液体(腹水や胸水)が溜まっていた場合は、枝肉、内臓を全部廃棄すること

21

## 摘出した内臓

屋外で内臓摘出した場合は、胃・腸以外の内臓は、個体と一緒に、必ず食肉処理施設へ搬入すること。

始めに大きく全体を確認する。



千葉県衛生指導課 提供

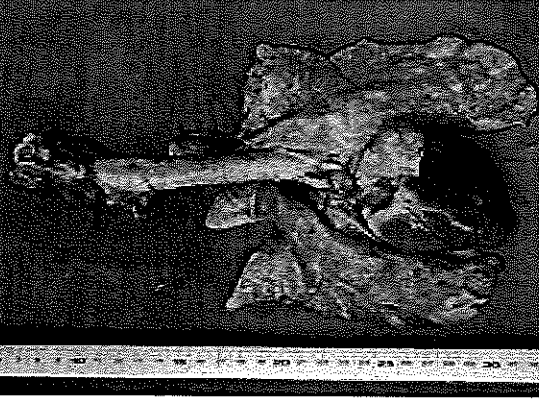
正常

確認事項

- ・表面が滑らかであること

## 肺 心臓

屋外で内臓摘出した場合は、食肉処理施設へ搬入すること。



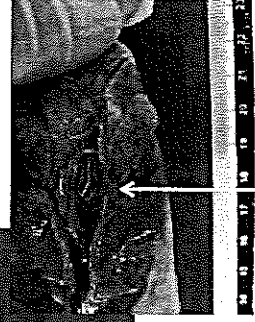
確認事項

- ・表面が滑らかであること
- ・表面に繊維素が付着していないこと
- ・結節(膿瘍、腫瘍等)がないこと
- ・色に異常がないこと
- ・出血していないこと
- ・大きさ、形に異常がないこと
- ・肺気腫(肺に空気をたくさん含んでいる状態)、肺水腫(肺に水分が溜まった状態)になっていないこと



周縁部に表面からやや盛り上がり上がった白色の部分がある  
(寄生虫(肺虫)による周辺性肺気腫)

肺 廃棄



断面 寄生虫(通常の確認では表面から確認すること。)

(参考)豚の肺膿瘍 表面にやや盛り上がる膿瘍

肺 廃棄



神奈川県食肉衛生検査所 提供

(通常の確認では表面から確認すること。)

枝肉、内臓 全部廃棄

## 心臓

屋外で内臓摘出した場合は、食肉処理施設へ搬入すること。  
心臓の切開方法

心臓は内側の表面、すべての弁、断面の確認を必ず行ってください。

正常



千葉県衛生指導課 提供

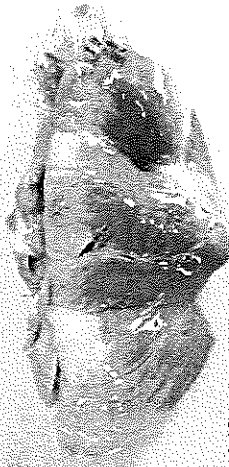
### 確認事項

- ・弁に疣状の物(色や形は様々、表面もザラザラしたものから、滑らかなものまで様々)がないこと
- ・白色で粟粒から小豆ほどの大きさの結節がないこと

※心筋に白色で粟粒から小豆ほどの大きさの結節があった場合は、寄生虫に感染している可能性があります。この寄生虫は枝肉にも寄生することがあるため、全部廃棄とすること。

枝肉、内臓 全部廃棄

正常



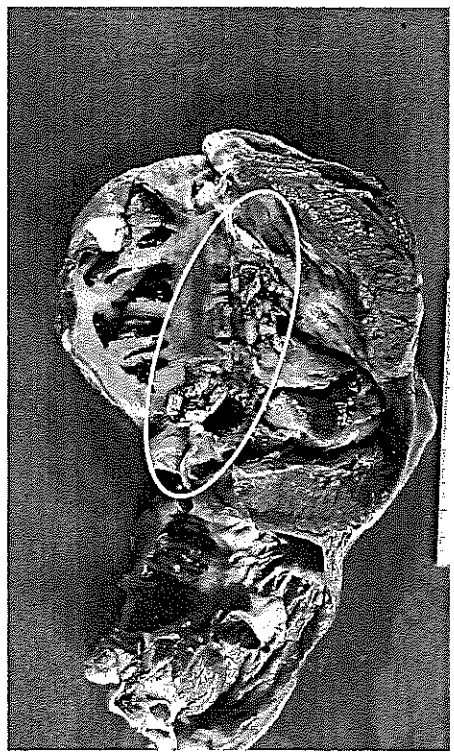
### 確認項目

- ・外側に繊維素が付着していないこと

千葉県衛生指導課 提供



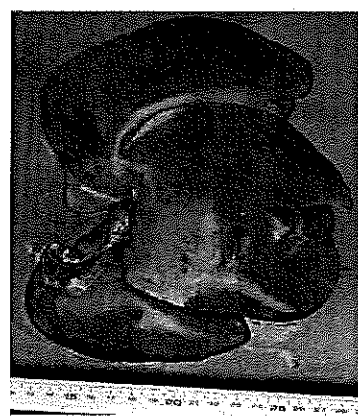
(参考)豚の疣贅性心内膜炎 弁に疣状の病変 枝肉、内臓 全部廃棄



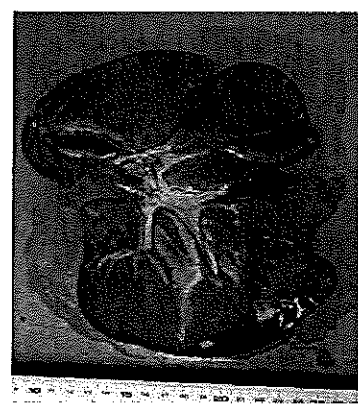
神奈川県食肉衛生検査所 提供  
 疣状の物は、心臓の弁に付着した細菌の塊です。  
 血液に乗って、細菌が筋肉全体に広がっていることがあるため、全部廃棄とすること。  
 枝肉、内臓 全部廃棄

# 肝臓

屋外で内臓摘出した場合は、食肉処理施設へ搬入すること。



正常



正常

左の写真と同じ肝臓の裏側

## 確認事項

- ・表面が滑らかであること
- ・表面に繊維素が付着していないこと、結節(膿瘍、腫瘍等)がないこと、のう胞の形成がないこと、
- ・表面に白色に盛り上がった結節がないこと(寄生虫による病変)
- ・色に異常がないこと
- ・出血していないこと、白色の病巣がないこと、黄色、暗赤色などの正常と異なる色彩ではないこと
- ・形、大きさに異常がないこと
- ・大きかったり、小さかったりしないこと、異常な形をしていないこと、硬かったり、柔らかかったりしないこと

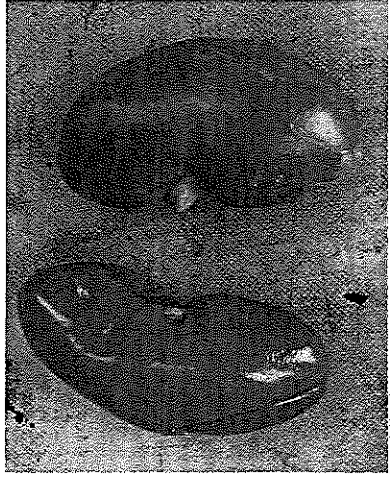


表面に繊維素が付着し、ザラザラした質感になっている例

# 腎臓

屋外で内臓摘出した場合は、食肉処理施設へ搬入すること。

- 確認事項**
- ・表面が滑らかであること
  - ・結節(腫瘍、腫瘍等)がないこと、
  - ・のう胞がないこと
  - ・色に異常がないこと
  - ・出血していないこと、
  - ・白色の病巣がないこと
  - ・形、大きさに異常がないこと
  - ・異常な形をしないこと
  - ・大きかったり、小さかったりしないこと、
  - ・硬かったり、柔らかかったりしないこと



正常

表面に盛り上がった白色の結節がみられる

枝肉、内臓 全部廃棄



表面に盛り上がった白色の結節がみられる(上の写真と同じ肝臓の裏側)

枝肉、内臓 全部廃棄



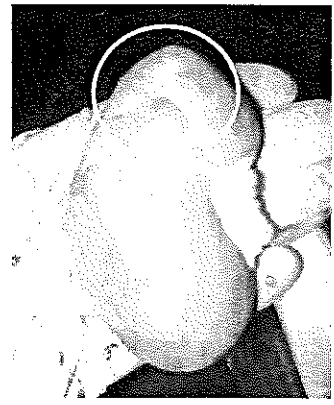
白色の病巣がある

枝肉、内臓 全部廃棄



表面が滑らかでなく、凹凸があり、中心部は硬くなっている

枝肉、内臓 全部廃棄



# 胃腸



確認事項

- ・他の内臓等と癒着していないこと
- ・リンパ節が腫れていないこと
- ・表面が滑らかなこと
- ・表面に繊維素が付着していないこと
- ・色に異常がないこと
- ・出血していないこと
- ・形、大きさに異常がないこと
- ・腸の一部分だけが分厚くなったり、薄くなったりしていないこと

正常

# 胃



胃 廃棄

繊維素が付着してる  
寄生虫(豚胃虫)が寄生している

## 頭部

### 確認事項

- ・鼻先、口の中、舌にただれ、出血がないこと
- ・口の中、目の粘膜が黄色(黄疸)になっていないこと
- ・チアノーゼ(紫色に染まる)がないこと
- ・奇形、腫瘍等がないこと



被毛が薄い

狩猟、解体しない

※外部寄生虫、被毛の様子(脱毛)、痩せている度合い等はガイドラインに従って、狩猟、解体前に全身を確認すること。

血液の異常について

ガイドライン第2の2「狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認」、第4の3「食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法」として、天然孔(肛門や鼻孔)からの出血を確認すること。  
天然孔から黒い、タール状の出血が見られる場合、炭疽という病気の可能性がある。炭疽は、人にも感染する病気のため、狩猟、解体は行わないこと。  
また、第2の3「屋外で放血する場合の衛生管理」に示した血液の性状の観察において、炭疽に感染している動物は、放血後の血液が固まらない又は固まりにくい(凝固不全)ため、確認すること。

体温の異常について

第2の3「屋外で放血する場合の衛生管理」に示した体温の異常は、インシジでは摂氏42度を超えるものを異常として、解体は行わないこと。

## (参考)豚の膿毒症

写真のように、膿瘍が見られるものは、狩猟、解体しないこと



神奈川県食肉衛生検査所 提供



神奈川県食肉衛生検査所 提供

# (参考)豚の豚丹毒(蕁麻疹型) じんましん

枝肉、内臓 全部廃棄

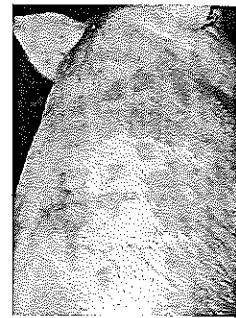


神奈川県食肉衛生検査所 提供

剥皮したあとに、菱形の蕁麻疹がある。

豚の場合、被毛は細く、短く、皮膚の色は白色のものが多いため、剥皮前でも確認するのは容易ですが、イノシシは被毛が太く、長いため、剥皮前に確認するのは困難である。剥皮後に、菱形の蕁麻疹が枝肉に見られた場合は、解体を中止すること。

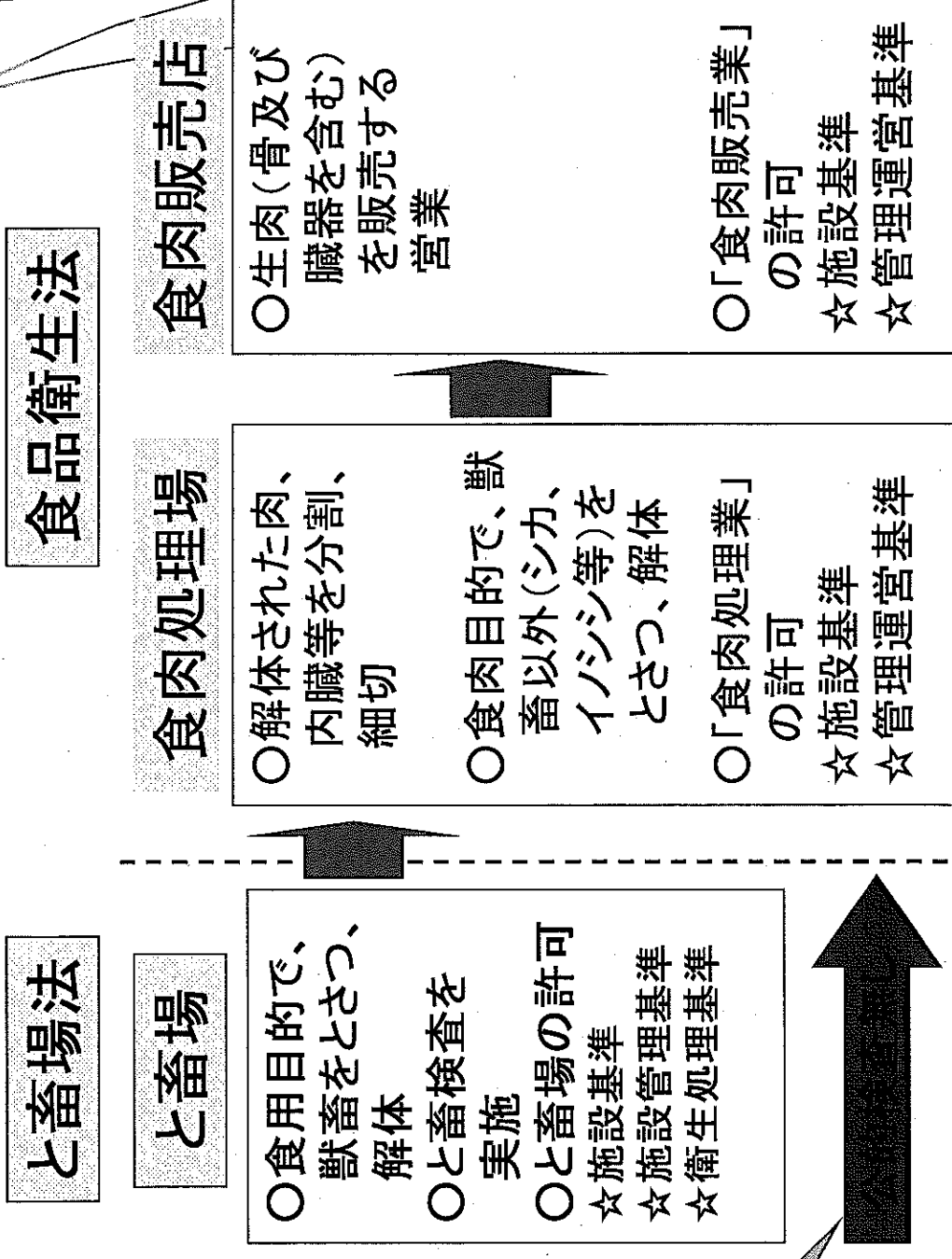
豚丹毒は、人にも感染する病気です。



神奈川県食肉衛生検査所 提供

剥皮する前(生体)

# 野生鳥獣に関する法規制



獣畜  
〔牛・馬・豚  
めん羊・山羊〕

補完するために  
国がガイドライン  
を作成

野生獣肉  
(シカ、イノシシ等)

## と畜場

- 食用目的で、獣畜をとさつ、解体
- と畜検査を実施
- と畜場の許可
- ☆施設基準
- ☆施設管理基準
- ☆衛生処理基準

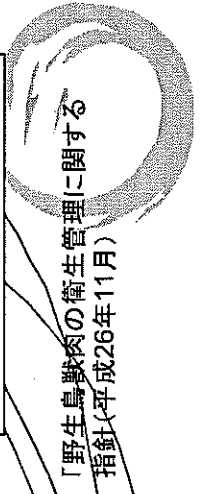
## 食肉処理場

- 解体された肉、内臓等を分割、細切
- 食肉目的で、獣畜以外(シカ、イノシシ等)をとさつ、解体
- 「食肉処理業」の許可
- ☆施設基準
- ☆管理運営基準

## 食肉販売店

- 生肉(骨及び臓器を含む)を販売する営業
- 「食肉販売業」の許可
- ☆施設基準
- ☆管理運営基準

## 獣畜と野生肉等の流れ



## 京都市内における食品衛生法違反（牛生レバーの提供） 事案発生に伴う緊急立入指導の実施について

平成26年10月29日  
京都府健康福祉部  
生活衛生課 TEL075-414-4759

本日、京都府警から、京都市東山区の経営者等を食品衛生法違反容疑（牛生レバーの提供）により逮捕した旨の情報提供を受けました。

つきましては、本府においても府民の食の安心・安全を守るため、下記のとおり府内（京都市を除く）の焼肉店等の飲食店を中心に、緊急立入指導を実施しますのでお知らせします。

なお、京都市内の飲食店等については、京都市が同様の立入指導を予定しています。

### 記

#### 1 焼肉店等への立入指導（平成26年10月29日（水）～11月7日（金））

各保健所において、焼肉店等の飲食店（京都市域を除く約200件）を中心に立入し、牛生レバーや生食用食肉の提供状況を確認するとともに、法令遵守を再徹底

#### 2 関係団体への文書通知

関係団体に対し、会員等への食品衛生法に基づく牛レバーの規格基準の遵守の徹底等を文書で依頼

#### 事件の概要（京都府警報道提供資料より）

平成26年8月6日に牛の生レバーを提供した焼肉店経営者等4名の逮捕  
食品衛生法第11条第2項違反疑い

- ・ 営業者氏名 株式会社 破天荒（はてんこう） 代表取締役 小田 篤志
- ・ 営業所屋号 祇園焼肉「志」（ぎおんやきにく ころろ）
- ・ 営業所所在地 京都市東山区新橋通大和犬路東入二丁目橋本町

※参考 食品衛生法第11条第2項に基づく食品、添加物等の規格基準（抜粋）

牛の肝臓は、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供されなければならない。

・・・その販売者は、一般消費者が飲食に供する際に当該食品の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。