

食の安全安心確保に係るアクションプラン

平成 20 年度実績

島 根 県

1 生産段階での安全確保

【施策の方向】

安全安心な生産物を提供し、県民の食品への信頼を確保するとともに、このような取り組みを通じ本県農林水産業の振興を図るため、農場等の生産現場における監視・指導、検査を充実強化し、併せて、関係団体等と連携しながら自主管理の促進を図る。

(1) 農産物及び特用林産物¹⁾の安全確保

【施策】

[農畜産振興課、林業課]

- ・ 農薬取締法や JAS 法²⁾に基づき、生産資材の適正使用や食品の品質表示適正化に向け、指導の徹底・検査の充実強化を図りながら、農薬等を減らしたエコロジー農業を推進する。
- ・ 生産、流通履歴を県民が把握できるトレーサビリティシステム⁹⁾を確立する。

【具体的な取り組み】

- ①生産現場での安全確保に向けた取り組みとして、GAP 手法⁷⁾の導入を推進します。
- ②病虫害発生予察や防除指針の作成等による適期防除指導と、農薬・肥料販売者及び使用者への立入検査、ポジティブリスト制度³⁾に対応した指導等により、適正な農業生産資材の販売・使用を指導します。
- ③JAS 法²⁾に基づく食品品質表示の適正化のために、研修会の開催、相談対応、実態調査・指導を推進します。
- ④極力化学肥料や化学農薬を減じて生産するエコロジー農産物⁵⁾や有機農業による農産物の生産・販売が拡大するために支援を行うとともに、エコロジー農産物や有機農業の PR を強化します。
- ⑤より安全な原材料、生産手段で生産できるよう「島根県安心きのこ生産マニュアル」の普及に努めるとともに、消費者に対して積極的に生産情報を公開します。
- ⑥トレーサビリティシステムの導入支援とシステム構築のための体制整備への支援を行います。

| | 現状値 (H18) | 20 年度実績 | 目標値 (H23) |
|---|---------------------------------|---------|-----------|
| ① | GAP 導入主要産地数 4 箇所 | 24 箇所 | 58 箇所 |
| ② | 農薬販売業者等への立入検査等件数 83 件 | 74 件 | 83 件 |
| ③ | 食品品質表示指導（相談）件数 796 件 | 735 件 | 800 件 |
| ④ | エコファーマー ⁸⁾ 数 1,079 人 | 1,665 人 | 2,170 人 |
| ⑤ | 安心きのこ生産マニュアル導入産地 0 | 2 箇所 | 5 箇所 |

| | | | | |
|---|----------------|----|----|----|
| ⑥ | トレーサビリティ導入事業者数 | 13 | 13 | 18 |
|---|----------------|----|----|----|

(2) 畜産物の安全確保

【施策】

[農畜産振興課]

- ・家畜伝染病予防法¹⁰⁾、薬事法¹¹⁾（動物用医薬品）、飼料安全法¹²⁾及びBSE法¹³⁾等に基づき、生産現場における監視・指導、検査を充実強化するとともに、HACCP¹⁴⁾システムの生産現場への普及定着を図る。
- ・JAS法²⁾に基づく品質表示の適正化に向けた指導を徹底するとともに、生産・流通履歴を県民が把握できるトレーサビリティシステム⁹⁾を確立する。なお、牛肉については、法に基づく牛肉トレーサビリティ制度¹⁹⁾の適正な運用を推進する。

【具体的な取り組み】

- ①家畜伝染病予防法に基づく各種検査や「衛生管理基準」遵守のための指導等を実施し、効率的な伝染病予防体制と伝染病発生時の迅速な防疫体制を確立します。
- ②飼料安全法に基づき立入検査、飼料収去、その他飼料の安全性に係る調査を行うとともに、流通飼料の適正使用等の指導を行います。
- ③生産農場において家畜や生産物の適切な衛生管理を巡回指導することにより、食中毒原因菌や動物由来感染症への対策の強化を図り、また、動物用医薬品の適正な使用等を普及啓発します。
- ④トレーサビリティシステム⁹⁾の運用状況を確認するとともに、食の安全安心に関わるイベント等でのアピールや県ホームページへのバナー広告表示等を行い、トレーサビリティシステムの活用を広く推進します。
- ⑤牛肉トレーサビリティ制度¹⁹⁾により適切な情報が伝達されるよう、生産者及び関係機関・団体等を支援、指導するとともに、生産者飼養情報を消費者に提供するシステムを運用します。

| | 現状値(H18) | 20年度実績 | 目標値(H23) |
|---|---|--------------------------|---------------|
| ① | 監視伝染病発生頭数/家畜伝染病検査頭数 (家畜換算頭数)38頭/116,441頭=0.033% 防疫演習及び研修会開催 12回 | 41/90,500=0.045% 12回 | 0.030% 14回 |
| ② | 飼料収去検査数 4検体 うち不適合件数 0件 | 4検体 0件 | 4検体 0件 |
| ③ | 巡回指導延べ戸数/飼養戸数(%) 2,300戸/2,294戸=100.3% | 108% | 105% |
| ④ | 鶏卵トレーサビリティシステム ⁹⁾ 稼働 豚肉トレーサビリティシステム導入 | システム活用販売業者数 4業者(グループ) | 5 業者(グループ) |
| ⑤ | 牛肉生産農家情報HP掲載数 97件 | 109件 | 130件 |

(3) 水産物の安全確保

【施策】

[水産課]

- ・漁獲段階と荷揚げ時における冷却や殺菌処理水の使用による衛生管理を促進するとともに、魚貝類養殖における水産用医薬品の適正使用に向けた指導の徹底と残留医薬品検査及び貝類養殖における食中毒原因ウイルス等の検査充実を図る。
- ・関係者の衛生管理意識の醸成と、JAS 法²⁾に基づく品質表示の適正化に向けた指導の徹底を図る。

【具体的な取り組み】

- ① 県内主要水揚漁港に整備された海水処理施設「殺菌冷海水供給装置」²²⁾の活用を促進し、鮮度と衛生管理の向上を図ります。
- ② 水産物卸売市場・荷捌施設等における衛生管理研修を実施し、関係者のより一層の意識の向上を図ります。
- ③ 魚貝類養殖における水産用医薬品の適正使用に向けた指導の徹底や残留医薬品検査を継続するとともに、自然環境下で発生する貝毒やノロウイルス²¹⁾汚染の監視を徹底します。

| | 現状値 (H18) | 20 年度実績 | 目標値 (H23) |
|---|--------------------|----------------|-----------|
| ② | 研修会開催回数 年 2 回 | 年 2 回 | 年 2 回 |
| ③ | 養殖イワガキ検査回数 年 114 回 | 貝類の検査回数 年 74 回 | 年 180 回 |

2 製造・加工段階での安全確保

【施策の方向】

製造・加工施設の監視・指導を充実強化するとともに、関連業界と連携し、自主管理の促進を図る。

(1) 製造・加工施設に対する監視・指導の充実強化

【施策】

[薬事衛生課、健康推進課、農畜産振興課]

- ・加工食品等による危害発生防止、不適食品等の発生防止を図るため、HACCP¹⁴⁾の考え方を取り入れた監視・指導を実施し、食品衛生法²³⁾に基づく製造基準及び衛生的措置の遵守、表示の適正化を推進する。
- ・食品の製造・加工事業者に対し、JAS 法²⁾に基づく品質表示に関する指導を行い、その適正化を促進し、消費者の食品に対する信頼の回復を図る。

【具体的な取り組み】

- ① 毎年度策定する食品衛生監視指導計画に、基本方針の主旨を盛り込み、計画的で効果的・効率的な監視を行います。
- ② 大規模食品製造・加工施設については、HACCP¹⁴⁾の概念に基づく衛生

管理手法の導入を指導するとともに製造・流通状況の実態把握に努めます。

- ③ 集団給食施設及び仕出屋・弁当屋等については、大量調理施設衛生管理マニュアル²⁵⁾に基づく衛生管理の徹底を指導します。
- ④ 食品衛生法²³⁾及び健康増進法²⁶⁾に基づく表示の実施状況及び健康食品等の広告について確認・指導を強化します。
- ⑤ 食品衛生監視員²⁴⁾ 専門技術研修会への参加を継続します。
- ⑥ と畜検査の対象となっていない猪肉を安全に供給するため、平成18年9月に策定された「猪肉に係る衛生管理ガイドライン」に沿って、指導していきます。
- ⑦ JAS法²⁾に基づく食品品質表示の適正化のために、研修会の開催、相談対応、実態調査・指導を推進します。

| | 現状値 (H18) | 20年度実績 | 目標値 (H23) |
|---|----------------------|--------|-----------|
| ① | 年間監視施設数(4年平均) 14,203 | 12,822 | 15,000 |
| ⑤ | 研修会回数 年6回 | 年6回 | 年6回 |
| ⑦ | 指導(相談)件数(再掲) 796件 | 735件 | 800件 |

(2) 製造・加工段階での検査の充実強化

【施策】

[薬事衛生課]

- ・市場に流通する前の水際で不適食品等を排除するため、BSE¹⁵⁾検査を含むと畜検査食品等の検査の充実強化を推進する。

【具体的な取り組み】

- ① 危害度の高い施設で製造加工された食品を優先して検査を実施します。
- ② 検査精度の維持管理のため、検査機器の整備並びに検査担当者の技術研修に努めます。
- ③ BSEスクリーニング検査等のと畜検査及び残留有害物質・抗菌性物質のモニタリング検査を実施し、食肉の安全確保を図ります。
- ④ と畜場・食鳥処理場については、HACCP¹⁴⁾の概念に基づく衛生管理について指導・検証を行い、適正な運用と食肉の衛生水準の確保に努めます。
- ⑤ 検査精度向上のため、検査機器の整備並びにと畜検査員、食鳥検査員の技術研修に努めます。

| | 現状値 (H18) | 20年度実績 | 目標値 (H23) |
|---|-------------------|--------|-----------|
| ① | 年間食品検査件数 781 | 789 | 1,200 |
| ③ | と畜検査頭数(全頭) 91,213 | 83,339 | 全頭検査 |

(3) 製造・加工施設に対する助言・支援の充実強化

【施策】

[薬事衛生課]

・安全確保に関する自主管理の強化促進を図るため、技術的助言・支援を実施するとともに、内部点検の実施等やHACCPシステム等の衛生管理技術の普及を推進する。

【具体的な取り組み】

- ①衛生講習会等を通じ、営業者等に対し、自主検査の実施、製造記録等の記帳・保管、HACCP¹⁴⁾ の概念に基づく衛生管理の実施の導入について助言・支援を行います。
- ②HACCP に基づく衛生管理を実施している施設に対しては、製造工程等の危害分析等をし、営業者の衛生管理が適正かどうかを検証する等その施設の自主管理の支援をします。

| | 現状値 (H18) | 20 年度実績 | 目標値 (H23 年) |
|---|---------------------|---------|-------------|
| ① | 衛生講習会開催回数 242 回 | 239 回 | 260 回 |
| ② | 年間監視施設数(再掲) 14, 203 | 12, 822 | 15, 000 |

3 流通段階での安全確保

【施策の方向】

販売施設等の監視・指導、流通食品の検査を充実強化するとともに、関連業界と連携し、自主管理の促進を図る。

(1) 販売施設等に対する監視・指導の充実強化

【施策】

[薬事衛生課、環境生活総務課消費生活室]

- ・流通・販売段階における安全を確保するために、監視・指導を実施し、保存基準及び衛生的措置の遵守、表示の適正化を推進する。
- ・食品衛生推進員³³⁾ の協力を得て、衛生的措置基準の遵守、仕入状況の記録の作成・保存、食品の適正表示の徹底を推進する必要があります。
- ・食品衛生推進員に対する研修を充実する必要があります。

【具体的な取り組み】

- ①毎年度策定する食品衛生監視指導計画に、基本方針の主旨を盛り込み、計画的で効果的・効率的な監視を行います。
- ②食品衛生推進員³³⁾ による衛生的措置基準の遵守、仕入状況の記録の作成・保存、食品の適正表示等のチェックを強化します。
- ③食品衛生推進員に対する研修を実施します。
- ④新聞の折込広告のチェックなどを通じて、不当景品類及び不当表示防止法³⁴⁾ に基づく表示の適正化を推進します。

| | 現状値 (H18) | 20 年度実績 | 目標値 (H23) |
|---|--------------------|---------|-----------|
| ① | 年間監視施設数(再掲) 14,203 | 12,822 | 15,000 |
| ② | 立入施設数 2,084 | 2,819 | 2,500 |
| ③ | 研修会回数 18 回 | 17 回 | 20 回 |

(2) 流通食品等に対する検査の充実強化

【施策】

[薬事衛生課]

- ・不適食品を市場から排除するため、食品等の検査の充実強化を推進する。

【具体的な取り組み】

- ①県内に流通する食品の安全性を図るため、生産地や流通拠点における食品の収去検査を行い、不適食品の排除に努めます。
- ②検査精度の維持管理のため、検査機器の整備並びに検査担当者の技術研修に努めます。

| | 現状値 (H18) | 20 年度実績 | 目標値 (H23) |
|---|----------------|---------|-----------|
| ① | 食品検査件数(再掲) 781 | 789 | 1,200 |

(3) 販売施設等に対する助言・支援の充実強化

【施策】

[薬事衛生課]

- ・安全確保に関する自主管理の促進を図るため、技術的助言・支援を実施するとともに、内部点検の実施等を推進する。

【具体的な取り組み】

- ①食品等事業者に対して食品の保存基準、施設の衛生管理等の自主管理について助言・支援を行います。
- ②食品の仕入状況等の記録の作成・保存について助言・支援を推進します。

| | 現状値 (H18) | 20 年度実績 | 目標値 (H23 年) |
|---|---------------------|---------|-------------|
| ① | 衛生講習会開催回数(再掲) 242 回 | 255 回 | 260 回 |

4 消費段階での指導・啓発

【施策の方向】

消費段階での安全確保を図るため、関係団体と連携し、食品衛生知識の普及を推進する。また、食は健康の源であることから、子供から高齢者まで全ての年代において食育を推進する。

(1) 食品衛生知識の普及啓発

【施策】

[薬事衛生課]

- ・食中毒等の発生を未然に防止するため、食品衛生に関する正しい知識の普及・啓発を推進する。

【具体的な取り組み】

- ①テレビスポットや県のホームページ等を通じ、食中毒警報³⁶⁾の発令のほか、食品衛生について消費者へ周知を図ります。
- ②関係部局・市町村等と連携し、消費者に対して講習会等により食中毒予防・食品表示等食品衛生について啓発活動を行います。

| | 現状値 (H18) | 20 年度実績 | 目標値 (H23) |
|---|----------------|---------|-----------|
| ① | TV スポット等配信数 24 | 31 | 30 |
| ② | 講習会等参加者 574 | 1,117 | 1,000 |

(2) 消費者に対する啓発の推進

【施策】

[薬事衛生課、環境生活総務課消費生活室]

- ・食の安全や食品表示に関する深い知識を持ち、安全安心な食品を選択できる消費者を育成するため、研修会、講習会を開催するとともに、消費者自身が主体となる学習活動を促進していく。また、生活情報誌等を活用して消費者啓発を推進する。

【具体的な取り組み】

- ①市町村消費者問題研究協議会³⁷⁾等が行うセミナー・研修会への支援を行います。
- ②消費生活情報紙「くらしの窓」を発行し、県内で全戸回覧します。
- ③ホームページに食の安全安心に関する情報を迅速に掲載します。

| | 現状値 (H18) | 20 年度実績 | 目標値 (H23) |
|---|---------------------|---------|-----------|
| ② | 発行部数 30,000 部/回×年4回 | 同左 | 同左 |

(3) 食品関係相談窓口の充実

【施策】

[薬事衛生課、環境生活総務課消費生活室、農畜産振興課]

- ・各保健所、消費者センター、各農林振興センター等の食品に関する苦情相談窓口を充実し、消費者の不安・不信の解消に努める。

【具体的な取り組み】

- ①関係機関と連携し、食の安全に関する情報を収集し、相談者に適切に対応すると共に、専門的な内容の相談については適切な機関の相談窓口を紹介します。また、窓口寄せられた相談等については適宜分析し、必要に応じて情報を提供し不安解消に努めます。

- ②県ホームページに食の安全・安心に関するポータルサイトを開設し、どこに相談すればよいか分かるようにします。

(4) 学校教育における食品衛生知識の普及啓発

【施策】

[保健体育課]

- ・保健体育科・家庭科などの教科や、特別活動、総合的な学習の時間等において、食中毒の防止や食品の安全対策等についての学習、調理などの実習を行い、児童生徒に食品衛生の基礎的知識を身につけさせるとともに、具体的な安全行動ができるようにする。

【具体的な取り組み】

- ①健康教育(学校保健)研修及び食育研修を通じて指導者の資質向上に努めます。
- ②学校給食の時間や食に関する指導の教材である県版「食の学習ノート」³⁸⁾等の活用により、食品衛生に関する指導を児童生徒の実態に応じて積極的に行います。
- ② 食の専門家として配置された栄養教諭を中心として学校での食に関する指導の充実を図り、食の安全・食品の衛生管理の内容についても取り上げます。

| | 現状値(H18) | 20年度実績 | 目標値(H23) |
|---|----------------|--------------|-------------|
| ① | 学校保健研修受講校 123校 | 122校(99.2%) | 研修受講対象校全校受講 |
| | 食育研修受講校 112校 | 408校(100.0%) | 研修受講対象校全校受講 |
| ② | 食の学習ノート全小学校で活用 | 全小学校で活用 | 同左 |

5 県民意見の反映と積極的な情報提供

【施策の方向】

県民意見を把握し、施策への反映を図るとともに、県民が食の安全に関する理解を深める環境づくりを推進するため、食に関する情報の収集を図り、積極的な情報提供に努める。

(1) 食に関する意見の聴取

【施策】

[薬事衛生課、環境生活総務課消費生活室]

- ・消費者団体との意見交換会等を実施し、消費者の意見を県施策に反映するよう努める。

【具体的な取り組み】

- ①食品の安全確保に関する施策等についてパブリックコメント等を通じ県民の意見を積極的に聴くよう努めます。
- ②市町村消費者問題研究協議会との連絡会議及び島根県食育・食の安全推進協議会において得られた意見は、県施策に反映するよう努めます。

(2) 食に関する情報の積極的提供

【施策】 [薬事衛生課、環境生活総務課消費生活室]

- ・食品による健康被害の発生時は、速やかな情報提供に努め、被害の拡大防止を図る。
- ・消費者が安全な食品を選択するための情報の収集を行い、ホームページに掲載するとともに、マスメディア等を通じて的確な情報を迅速に提供する。

【具体的な取り組み】

- ①食品による健康被害の発生時は、ホームページに掲載するとともにマスメディア等を通じて情報を速やかに提供し、被害の拡大防止を図ります。
- ②今後ホームページを充実させるとともにマスメディア等により、食の安全に関する広範囲な情報を提供します。
- ③食中毒警報発令について、防災行政無線、マスメディア等を通じ速やかに情報提供し、食品の取扱いになお一層の注意を呼びかけます。
- ④今後も消費生活情報誌「くらしの窓」を発行し、県内で全戸回覧します。

(3) 事業者自らの情報公開の促進

【施策】 [農畜産振興課、林業課、水産課]

- ・農作物生産に関する情報開示を推進する。
- ・魚介類等の出荷時における表示（生産者・生産海域・消費期限・保存方法等）の徹底による情報提供を促進する。

【具体的な取り組み】

- ①農林水産物の生産・流通情報が遡及でき、その情報が開示できるトレーサビリティシステム⁹⁾の導入支援とシステム構築のための体制整備への支援を行います。

| | 現状値 (H18) | 20 年度実績 | 目標値 (H23) |
|---|-----------------------|---------|-----------|
| ① | トレーサビリティ導入事業者数(再掲) 13 | 13 | 18 |

用語の解説

1) <特用林産物>

森林から生産される産物のうち、木材を除いたものの総称で、きのこ類等を指します。

2) <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」

農林物資の品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用又は消費の合理化を図るため、農林水産大臣が制定した日本農林規格（JAS 規格）による検査に合格した製品に JAS マークをつけることを認める「JAS 規格制度」と一般消費者の選択に資するために農林水産大臣が制定した品質表示基準に従った表示を全ての製造業者又は販売業者に義務付ける「品質表示基準制度」の2つからなる法律。（JAS : Japanese Agricultural Standards）

3) <ポジティブリスト制度>

原則、全ての農薬等について、残留基準、暫定基準及び一律基準（0.01ppm）を設定し、この基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売等の禁止を行う制度。

4) <環境保全型農業>

農業の持つ物質循環機能などを活かし、生産性の向上を図りながら、環境への負荷の軽減に配慮した持続的な農業。

5) <エコロジー農産物推奨制度>

エコファーマーが、堆肥等を用いて環境にやさしい土づくりを行い、化学農薬や化学肥料の使用量を一般の栽培の半分以下に抑えて生産した農産物を知事が推奨する制度。平成 19 年度からは推奨の種類に「きのこ」を追加しています。

6) <「環境を守る農業宣言」>

農業生産者が現行から一歩進んだ環境負荷軽減に寄与する農法に取り組むことを宣言し、その実践に努めるとともに、消費者等においてもそれを指示する宣言を行い、環境にやさしい農業の推進と県土の保全について共通認識に立つことにより、県民挙げて「環境農業」の推進を図ることを目指した取り組み。

7) <GAP 手法>

「農業生産工程管理」と訳される。農業生産活動を行う上で、予測される「危害」を未然に防止するため、「工程管理」という考え方・手法を用いて、より安全な農産物を生産しようとする取り組みのこと。（GAP : Good Agricultural Practice）

8) <エコファーマー>

知事から化学肥料・化学農薬を減らし、地域資源を活用した土づくりに基づく農業生産の方式に関する「導入計画」の認定を受けた農業者の愛称。

9) <トレーサビリティシステム>

スーパー等に並んでいる食品がいつ・どこで・どのように生産流通されたか、また、農家の使用農薬歴などの生産者情報等について消費者が把握できる仕組みのこと。

「青果ネットカタログ (SEICA)」の事例

- ・商品情報は SEICA の画面上で生産者みずから入力、登録する。
- ・登録がすむと SEICA の登録商品毎に 8 桁の「カタログナンバー」が自動発行されるので、「カタログナンバー」が記載されたラベルと商品に貼って出荷する。
- ・消費者は「カタログナンバー」により、「生産物情報（農薬等の使用状況など）」、「生産者情報」、「出荷情報」を検索、閲覧することが出来る。

10) <家畜伝染病予防法>

家畜の伝染性疾病の発生を予防し、まん延を防止することにより、畜産の振興を図ることを目的とする法律。

11) <薬事法>

医薬品、医薬部外品、化粧品及び医療用具の品質、有効性及び安全性の確保のために必要な規制を行うとともに、医療上特にその必要性が高い医療品及び医療用具の研究開発の促進のために必要な措置を講ずることにより、保健衛生の向上を図ることを目的とする法律。

12) <飼料安全法>

「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律」の略称。飼料及び飼料添加物の製造等に関する規制、飼料の公定規格の設定及びこれによる検定等を行うことにより、飼料の安全性の確保及び品質の改善を図り、もって公共の安全の確保と畜産物等の生産の安定に関与することを目的とする法律。

13) <BSE 法>

「牛海綿状脳症対策特別措置法」の略称。牛海綿状脳症 (BSE) の発生を予防し、及びまん延を防止するための特別の措置を定めること等により、安全な牛肉を安定的に供給する体制を確立し、もって国民の健康の保護並びに肉用牛生産及び酪農、牛肉に係る製造、加工、流通及び販売の事業、飲食店営業等の健全な発展を図ることを目的とする法律。(BSE: Bovine Spongiform Encephalopathy)

14) <HACCP>

安全な食品をつくるための新しい高度な衛生管理手法のこと。食品の製造加工工程において発生する可能性のある危害を予め分析し(Hazard Analysis)、この結果を基に衛生管理をするとともに、その中で特に重点的に監視する必要がある重要管理点(Critical Control Point)を定め、その工程を連続的に管理することにより製品の安全性を保証する方法。

15) <BSE>

牛海綿状脳症の略語。牛の感染症の一つで、異常プリオンの経口摂取によって脳に障害をきたし、行動異常や運動障害などの症状を現し死に至る。ヒトが感染した場合変異型クロイツフェルト・ヤコブ病を発症するといわれており、日本では平成13年に初めて牛での発生が確認された。

16) <高病原性鳥インフルエンザ>

A型インフルエンザのうち、鶏に対し神経症状、呼吸器症状、消化器症状を引き起こし、その多くを死に至らせる感染症で、特に急性で感染力が強く致死率が高いものをいう。感染した鶏との接触によりまれにヒトに感染することがあるが、鶏肉、卵を食べてヒトに感染した例は報告されていない。日本では平成16年に79年ぶりに鶏で発生が確認された。

17) <薬剤耐性菌発現問題>

昭和52年頃からヒトの感染症に対して薬剤が効きにくくなったといわれるようになり、原因の一つとして、家畜に投与された抗生物質が畜産物に影響を与え、その畜産物をヒトが摂取することで起こるのではないかと考えられているもので、因果関係は明確にされていない。

18) <モニタリング検査>

食品の細菌検査や有害物質の残留状況等について、無作為に抽出検査を行って、実態を把握すること。

19) <牛肉トレーサビリティ制度>

「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」に基づき、牛の個体識別番号により牛肉の生産から流通・消費の各段階における情報を正確に伝達するための制度。

20) <腸炎ビブリオ>

海水程度の塩分を好み、夏季の高水温期に沿岸海域で活発に増殖し、近海でとれる魚介類から検出される細菌。衛生的に調理されていない刺身など、生で食べる魚介類等により食中毒が発生する。潜伏時間は、6~12時間で、主な症状は、腹痛、下痢、嘔吐。

21) <ノロウイルス>

ヒトに感染して急性胃腸炎を引き起こす代表的なウイルス。通常、冬季を中心に多発し、集団発生しやすいことが特徴。汚染された食べ物や飲み物により食中毒を起こすほか、ヒトからヒトへ感染し、少量でも発症する場合がある。逆性石鹼や消毒用アルコールには抵抗性が強い。潜伏時間は、24～48時間で、主な症状は、嘔吐、下痢、発熱。

22) <殺菌冷海水供給装置>

海水を紫外線で殺菌し、0℃まで冷却した「殺菌冷海水」を製造・貯水する装置で、「殺菌冷海水」を使用することで漁獲物の衛生管理や鮮度保持に効果がある。

23) <食品衛生法>

食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする法律。

24) <食品衛生監視員>

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣や都道府県知事等から任命された職員で、営業施設や食品衛生に関する衛生監視指導、流通食品の収去検査、食中毒調査及び再発防止の指導等を業務とする者。

25) <大量調理施設衛生管理マニュアル>

集団給食施設・弁当屋等同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する施設における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、①原材料受入及び下処理段階における管理を徹底すること。②加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌を死滅させること。③加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。④食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。等を示したもの。

26) <健康増進法>

国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、もって国民保健の向上を図ることを目的とする法律。

27) <業務管理（GLP）>

食品検査の信頼性を確保するために導入されたシステム。平成8年の食品衛生法の改正により、保健所・保健環境科学研究所などの地方公共団体の食品衛生検査施設に義務付けられた。食品検査施設における設備、試薬の保管、検査項目ごとの標準作業手順、検査の精度管理、検体の保管などについて具体的に規定したもの。食品検査が適正に実施されることで常に正しい結果が出される仕組みを確立し、これを維持、継続する仕組みを作り上げることを目的としている。（GLP: Good Laboratory Practice）

28) <収去検査>

食品衛生法等に基づいて、都道府県知事等が必要と認めた場合は食品衛生監視員により、製造・販売または営業上使用する食品、添加物、器具等は無償で持ち帰り、規格基準等に合っているかどうか検査することができる。

29) <腸管出血性大腸菌 O157>

腸管出血性毒素（ベロ毒素）を産生する大腸菌類の一つで、乳幼児や高齢者などは溶血性尿毒症症候群を併発し重症になりやすく、意識障害に至ることもある。動物の腸管内に生息し、糞便を介して食品等を汚染することにより、食中毒の原因となる。ヒトからヒトへ感染し、少量でも発症することがあり、感染症法の3類感染症である。潜伏期間は、4～8日で、主な症状は、下痢（出血性）、腹痛、嘔吐。

30) <サルモネラ>

食中毒原因菌の一つで、人や動物の腸管内に存在し、食肉や卵などの畜産食品が原因となることが多い。潜伏時間は、6～72時間で、主な症状は、腹痛、下痢、発熱（38～40℃）。

31) <BSE スクリーニング検査>

スクリーニング検査は、多数の中からある特定の性質を持つ物質・生物などを選別（スクリーン）するために行う検査であり、牛の延髄を採取し、BSEの原因といわれる異常プリオンを検出するために行っている検査。

32) <食品衛生責任者>

飲食店等食品に関する営業を行うときは、営業者は施設ごとに食品衛生責任者を置かなければなりません。食品衛生責任者は、衛生講習会等を受講し衛生知識を習得し、営業施設全般における衛生基準、衛生管理業務等を行い、従業員の監督、品質管理、営業者への助言勧告を行うことを業務としている。

33) <食品衛生推進員>

食品衛生法に基づき、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、食品衛生の向上に熱意と識見を有する人のうちから、知事が食品衛生推進員として委嘱している。食品衛生推進員は、都道府県等の施策に協力し、食品等事業者からの相談に応じたり、助言等を行ったりする。

34) <不当景品類及び不当表示防止法>

商品及び役務の取引に関する不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止するため、公正な競争を確保し一般消費者の利益を保護することを目的とする法律。

35) <食品衛生協会>

食品営業者を会員とする全国組織で、「飲食に起因する中毒、感染症及びその他の危害の発生を防止し、食品の質の向上を図り、食品関係営業者及び消費者に対し広く食品衛生思想の普及啓発を行い、もって公衆衛生の増進に寄与すること」を目的に、食品衛生 指導員による自主管理活動等各種事業を行っている。

36) <食中毒警報>

島根県では、食中毒が発生しやすい気象条件になった場合に、食品営業者や住民に対して食中毒発生予防を目的に発令する。

(基準)

気温 30℃、相対湿度 70%を超える状態が相当時間続くと思われる場合。

(有効期間)

48 時間有効とし、その後は自然解除。

37) <市町村消費者問題研究協議会>

生活が豊かになり、消費生活が大きく変化する中、様々な消費者被害が多発しました。これら消費者被害から身を守ろうと消費者自ら立ち上がり、各市町村に消費者問題研究協議会が組織され、消費者自らが勉強会等を開催したり、情報交換等をしていたりしている。

38) <食の学習ノート>

島根県教育委員会が作成した食に関する指導のための小学生用学習教材。小学校 6 年間で継続して学習する。

39) <食育>

自分で自分の健康を守り、健全で豊かな食生活を送る力（身体によい食品を選ぶことができる力・おいしい味がわかる力・食を楽しむ力）を育て、食を通じて人生を心豊かに力強く生き抜く力を身につけること。

40) <パブリックコメント>

行政機関などの意志決定過程において広く住民に素案を公表し、それに対して出された意見・情報を考慮して意志決定を行う制度。