

令和8年度
広島県食品衛生監視指導計画
(案)



広島県

令和8年度広島県食品衛生監視指導計画

	目次	ページ
第1	趣旨	1
第2	監視指導計画の適用範囲	1
第3	監視指導計画の期間	1
第4	監視指導の実施体制	1
1	監視指導体制	
2	試験検査体制の整備	
3	食品衛生監視員等の育成	
4	関係機関との連携・協力	
	(1) 国及び他の都道府県市との連携	
	(2) 県内保健所設置市との連携	
	(3) 関係部局との連携	
第5	監視指導の実施内容	3
1	年間立入目標件数	
2	年間試験検査目標件数	
3	一斉監視	
4	監視指導事項	
	(1) 共通事項	
	(2) 食品等別重点監視指導・検査項目	
5	違反発見時の対応	
	(1) 違反発見時の対応	
	(2) 違反の公表	
6	食中毒等健康危害発生時の対応	
	(1) 食中毒発生時の対応	
	(2) 情報の集約・危機問題の察知	
	(3) いわゆる「健康食品」による健康被害発生時の対応	
第6	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	7
1	食品衛生責任者等の育成・指導	
	(1) 食品衛生責任者	
	(2) 食品衛生管理者	
	(3) 食品の適正表示推進者	
2	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進指導	
	(1) 事業者団体との連携による自主衛生管理の推進	
	(2) 自主管理に必要な情報の提供	
	(3) 「広島県食品自主衛生管理認証制度」による自主管理体制の推進	
	(4) 製造、加工業者に対するHACCP導入の推進	
	(5) 器具又は容器包装を製造する食品等事業者の意識向上	
3	食品等事業者による危機管理体制構築の指導	
第7	関係者相互間の情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の実施	8
1	県民との意見交換(リスクコミュニケーション)の実施	
	(1) 意見交換会の開催	
	(2) 監視指導計画策定に係る意見交換及び実施状況の公表	
2	消費者への食品による危害発生防止のための情報提供	
参考資料	用語説明	9

第1 趣旨

- 広島県食品衛生監視指導計画（以下、「監視指導計画」という。）は、「食品衛生法」（昭和22年法律第233号、以下「法」という。）第24条に基づき策定するものである。
- 本計画においては、「食品の安全に関する基本方針及び推進プラン」（令和3年3月策定）及び食品の安全・安心を取り巻く現状を踏まえ、効果的な食品衛生対策を実施する。
- 食品の安全性の確保に関しては、一義的には食品等事業者の責務であり、その責務を果たし、安全な食品を提供するために講じている必要な措置について、確認及び指導を行う。
- 食中毒が発生した場合に大規模となるおそれの高い施設（重点監視対象施設）を常に把握し重点的、効果的な立入検査を行うとともに、食品による危害発生を未然に防ぐため計画的な食品等の試験検査等を行う。
- HACCPに沿った衛生管理の定着を支援するため、事業者を対象とした講習会の開催及び監視指導を実施する。

第2 監視指導計画の適用範囲

広島県内（保健所設置市である広島市、呉市及び福山市を除く。）

第3 監視指導計画の期間

令和8年4月1日から令和9年3月31日までの1年間

第4 監視指導の実施体制

1 監視指導体制

本 庁	健康福祉局 食品生活衛生課	・監視指導計画及び広島県で実施する施策の策定 ・県民への食品衛生に関する情報提供 ・県関係部局及び他自治体との連絡調整
地 方 機 関	県保健所 生活衛生課、衛生環境課 （4保健所3支所） 西部、西部広島支所、 西部呉支所、西部東、 東部、東部福山支所、 北部	・食品関係施設の監視指導及び食品等の収去 ・違反食品、苦情食品に係る調査 ・食中毒（疑いを含む。）に係る調査 ・食品等事業者及び消費者等への衛生講習会の実施並びに食品衛生に関する情報提供 ・食品関係施設における自主衛生管理推進のための支援及び指導
	県食肉衛生検査所	・食鳥処理場の監視指導等 ・大規模食鳥処理場※のHACCP外部検証

休日・夜間においても、県民及び食品事業者等からの緊急電話連絡に対応する。

※年間処理羽数が30万羽を超える食鳥処理場

2 試験検査体制の整備

県立総合技術研究所 保健環境センター	食中毒検査（ウイルス、寄生虫、化学物質）、 食品等検査（貝毒、抗生物質、遺伝子組換え食品、アレルギー物質、 重金属、動物用医薬品等）
県保健所試験検査課 （2カ所） 西部、東部福山支所	食中毒検査（細菌）、 食品等検査（食品添加物、残留農薬、細菌等）
県食肉衛生検査所	食鳥検査、試験室内検査（微生物、病理検査）
登録検査機関	食品等検査（食品添加物、残留農薬、細菌等）

試験検査に関する業務管理基準（GLP）に基づく精度管理及び点検を行い、試験検査の信頼性の確保に努める。

3 食品衛生監視員等の育成

食品衛生監視員及び食鳥検査員等関係職員の育成及び専門的知識、技術の習得を図るため、新任食品衛生監視員研修会、食品衛生監視員等業績発表会等の技術研修会を開催するとともに、厚生労働省等が開催する研修会への派遣を行う。

また、試験検査の信頼性の確保及び新たな検査法又は検査対象物質に対応するため、試験検査関係職員の研修会への派遣を行う。

4 関係機関との連携・協力

(1) 国及び他の都道府県市との連携

ア 他の都道府県市との連携

中国地区、瀬戸内沿岸関係府県市等と定期的に情報交換を図るとともに、食中毒の発生時又は広域流通食品等に係る違反事案及び有害物質に汚染された食品の流通等が判明した時は、関係自治体と連携し迅速に対策を講じる。

イ 厚生労働省及び消費者庁との連携

厚生労働省中国四国厚生局及び広島検疫所と定期的に輸入食品等の情報交換を行う。

大規模又は広域的な食中毒発生時、重篤な患者が発生又は化学物質に起因した食品による健康被害の発生時若しくは輸入食品に係る違反発見時等には、厚生労働省に通報し、連携して必要な対策を講じるとともに、厚生労働省から食品の安全に関する情報を入手する。

食品表示に係る違反発見時等には、必要に応じて消費者庁に報告し、連携して必要な対策を講じる。

ウ 広域的な食中毒事案発生時の関係機関との連携

複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、適切に原因調査・情報共有等の対応が行われるよう、関係機関と連携し、協力する。

法第 21 条の 3 に規定する広域連携協議会に参加し、関係機関と平常時から連携を図る。広域的な食中毒事案が発生した場合は、法第 66 条の規定に基づき開催される広域連携協議会において、食中毒の原因調査及びその結果に関する情報を共有し、関係機関との連携の緊密化を図り、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策を協議する。

(2) 県内保健所設置市との連携

広島市、呉市、福山市と連携して広域流通食品の監視指導を効率的に実施する。また、食品等に係る違反事案又は食中毒の発生時には連携して迅速に対策を講じる。

(3) 関係部局との連携

ア 「広島県食品安全対策行政連絡会議」の開催

県関係 6 部局及び保健所設置市（広島市、呉市及び福山市）で構成する「広島県食品安全対策行政連絡会議」（平成 13 年 9 月設置）を開催し、農林水産物の生産段階から食品の製造・加工、流通、消費に至る総合的な食品の安全確保対策を連携して推進するとともに、必要な対策を講じる。

イ 食品表示等に関する連携体制

食品表示の関係法令である食品表示法、景品表示法、健康増進法等を所管する県本庁関係部局、保健所設置市、農林水産省中国四国農政局、県警察本部及び（独）農林水産消費安全技術センターで構成する「広島県食品表示対策連絡会」（平成 15 年 9 月設置）において、食品表示に関する協議・検討を行い、連携を強化する。

また、県保健所、県農林水産局、保健所設置市、農林水産省中国四国農政局及び食品表示法（品質事項）権限移譲市町等により、専門的な知識・経験を有する食品表示対策チームを編成し、通報に基づく疑義案件に対して合同調査を行う。

ウ 食中毒及び事件疑いの両観点から調査を行う場合の連携

食中毒及び事件の両面の疑いから健康被害の原因調査を行う場合、公衆衛生の観点から、県警察本部及び警察署と情報共有し、迅速な原因究明のための試験検査等について連携を図る。

エ その他の庁内連携体制

本 庁	広島県健康食品等対策連絡会
	広島県輸入食品衛生対策協議会
地方機関	地域食品表示対策連絡会

第5 監視指導の実施内容

1 年間立入目標件数

施設等の衛生状態、使用原材料・製品のリスク等を考慮して次のランクを目安に立入目標回数を設定し、HACCPに沿った衛生管理の定着を目標とした監視指導を実施する。なお、重点的・効果的な監視指導を実施するため、HACCPに基づく衛生管理が既に導入されている施設にあっては、立入目標回数を減らすことができるものとする。

ランク	年間立入目標回数	対象業種	対象要件
A	4回	食 品 製 造 業	広域流通食品 大量製造食品※ ¹ 危害度の高い食品（レトルト食品、液卵 等） 乳幼児、高齢者等の喫食が多い食品（牛乳 等）
		飲 食 店 営 業	大量調理施設※ ²
		集 団 給 食	大量調理施設※ ²
B	2～3回	水産製品製造業 魚介類販売業	かきのむき身を扱う施設
C	2回	食 品 製 造 業	規格基準のある食品等
D	1回	各 業 種	前年度、食中毒等事故の原因となった施設（ランクA～Cを除く）
E	1回/1～6年	食 品 製 造 業	上記以外の製造業（届出業種を含む）
		集 団 給 食	学校、病院、社会福祉施設（大量調理施設以外）
		飲 食 店 営 業	大量調理施設以外
		食 品 販 売 業	食肉、魚介類等（届出業種を含む）
		上 記 以 外	食肉処理業、加工業等（届出業種を含む）
その他	随時	器具又は容器包装 製 造 施 設	
		食 鳥 処 理 場	大規模食鳥処理場（年間処理羽数が30万羽を超える施設）
	2回		認定小規模食鳥処理場（上記以外の施設）
年間立入目標延べ件数			10,000件 (対象施設数※ ³ 18,872件)

※1：1万食又は1t以上／日を提供する食品製造施設（そうざい製造業及び複合型そうざい製造業を除く。）

※2：同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設（そうざい製造業及び複合型そうざい製造業を含む。）

※3：令和7年11月7日現在（ランクDの施設は除く。）

2 年間試験検査目標件数

食品等による事故防止及び違反食品排除の観点から、違反事例等を勘案し、効果的な食品等の収去検査及びモニタリング検査を実施する。

試験検査	対象食品	試験検査項目
食品添加物等検査	各種食品	着色料、保存料、漂白剤、殺菌料、発色剤、酸化防止剤、甘味料等
細菌検査	各種食品	食中毒菌、大腸菌、一般細菌等
残留農薬検査	農産物	残留農薬
	牛乳、輸入食肉	
遺伝子組換え食品検査	ばれいしょ	安全性未審査の遺伝子組換え食品（定性）
	大豆	安全性審査済みの遺伝子組換え食品（定量）
アレルギー物質検査	各種食品	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生
生かきの成分規格等検査	生かき	大腸菌最確数、腸炎ビブリオ最確数、細菌数等
有害物質検査	乳 魚介類等	アフラトキシンM1、PCB、水銀、有機スズ化合物
動物用医薬品検査	魚介類 食肉類	抗生物質、合成抗菌剤、駆虫剤、ホルモン剤
かき養殖海域調査	海水、かき	大腸菌群最確数、細菌数 等
貝毒検査	かき、アサリ、ムラサキイガイ	麻痺性貝毒、下痢性貝毒
貝類の有機塩素系物質・重金属調査	かき	有機塩素系物質、重金属
年間試験検査目標件数	2, 900 検体（うち、輸入食品200 検体）	

試験検査	年間試験検査目標件数
食鳥検査	大規模食鳥処理場で処理される家きん全鳥

3 一斉監視

次のとおり時期等を定め集中的に監視を実施する。

(1) 国の通知に基づき全国で一斉に実施

区 分	実施期間（時期）	対象施設	実施内容
夏期食品一斉監視	7月～8月	食品関係施設	夏期における食中毒を防止し、食品衛生を積極的に確保するため、一斉に監視指導を行う。
年末食品一斉監視	12月	食品関係施設	年末は、多種類の食品が大量、広域的に流通するため、一斉に監視指導を行う。

(2) 県独自に実施

区 分	実施期間 (時期)	対象施設	実施内容
夏の食中毒予防期間	6月～9月	仕出し・弁当店 学校・病院等の集団 給食施設等 量販店等	6月から9月までを「夏の食中毒 予防期間」とし、重点的な監視指 導、事業者及び消費者への普及啓 発を強力に推進する。
ノロウイルス食中毒 予防期間	11月～1月	仕出し・弁当店 学校・病院等の集団 給食施設等 飲食店等	ノロウイルスの流行期のうち11 月から1月までをノロウイルス 食中毒予防期間とし、重点的な監 視指導・普及啓発を推進する。
食品表示適正化推進月間 一斉監視	12月	食品製造施設 量販店等	12月を「食品表示適正化推進月 間」とし、表示を所管する関係機 関が連携して、食品表示の一斉監 視及び適正化を推進する。
食品衛生機動班による 重点監視	年12回程度	広域流通食品製造 施設等	複数の保健所により機動班を編 成し、重点的な監視指導を行う。

上記のほか、春秋の行楽シーズン、敬老会等時季、各種行事を考慮し、一斉監視を実施する。

4 監視指導事項

(1) 共通事項

食品関係施設に対して、設備の点検及び食品の取扱いに関し、食品による危害発生リスクに応じた措置が講じられているか、監視指導を行う。

また、食品供給行程（フードチェーン）の各段階に応じて、重点的な監視指導を実施する。

対 象	実施項目	実施内容
食品関係 施設	<ul style="list-style-type: none"> ・法等に基づく施設基準、規格基準、表示の基準、公衆衛生上必要な措置の基準等への適合及びその遵守の確認・指導 ・一般的衛生管理事項の実施状況の確認・指導 ・食中毒予防対策の実施状況の確認・指導 ・適正表示の実施状況の確認・指導 ・HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認・指導 	確認・指導項目 ・使用原材料の点検 ・温度管理の徹底 ・微生物汚染防止対策 ・添加物の適正使用 ・適正な食品表示の徹底 ・自主検査の推進 ・製造・加工等記録の作成及び保存 試験検査
食鳥 処理場	<ul style="list-style-type: none"> ・法等に基づく構造設備の基準、衛生管理の基準等への適合及びその遵守の確認・指導 ・一般的衛生管理事項の実施状況の確認・指導 ・食鳥処理の事業について、食鳥肉等に起因する衛生上の危害の発生防止のための衛生的な処理状況の確認・指導 ・大規模食鳥処理場に対する、法に基づくHACCP外部検証 	

(2) 食品等別重点監視指導・検査項目

「生かき」取扱い施設、食肉等取扱い施設、集団給食施設・仕出し弁当製造施設及び広域流通食品製造施設等に対し重点的に監視指導を行う。また、県内に流通する輸入食品の検査を実施する。

	実施内容
生かき	広島県の特産である「生かき」の衛生を確保するため、「生かきの取扱いに関する指導要領」（昭和53年9月広島県策定）及び「令和8年度『広島かき』重点指導方針」に基づき監視指導を行う。
食肉等	食肉等の生食による食中毒を防止するため、食肉等を取扱う施設を対象に、「生食用食肉の監視指導について」（平成23年11月厚生労働省監視安全課長通知）、「生食用食肉等の安全性確保について」（平成10年9月厚生省生活衛生局長通知）、「カンピロバクター食中毒対策の推進について」（平成29年3月厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長、消費者庁食品表示企画課長通知）に基づき監視指導を行う。
集団給食 仕出し弁当	大規模な食中毒を防止するため、集団給食施設及び仕出し弁当製造施設を対象に、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月厚生省生活衛生局長通知）に基づき監視指導を行う。
広域流通食品	故意による食品偽装に対応するため、「広域流通食品製造施設重点監視実施要領」（平成21年4月24日制定）に基づき監視指導を行う。
輸入食品	輸入食品の安全性を確保するため、輸入農産物・畜産物における残留農薬及び動物用医薬品の検査を実施するほか、遺伝子組換え食品及び日本では使用が認められていない食品添加物等の検査を検疫所の違反事例等を勘案し行う。
アレルギー物質 を含む食品	アレルギー物質を含む食品に起因する健康被害の発生を未然に防止するため、食品等事業者による使用原材料の点検及び確認の徹底を指導するとともに、特定原材料の混入の有無について検査を実施する。
ふぐ	ふぐによる食中毒を防止するため、ふぐ処理施設については、「フグの衛生確保について」（昭和58年12月2日付環乳59号）及び「広島県ふぐの処理等に関する条例」（令和4年4月1日施行）、「フグの処理等に関する指導要綱」（昭和59年2月21日制定）、「ふぐ処理者の認定基準」（令和元年10月31日生食発1031第6号）等に基づき監視指導を行い、都道府県知事等が認めたふぐ処理者又はその者の立ち合いの下に他の者がふぐを処理することを徹底させる。

5 違反発見時の対応

(1) 違反発見時の対応

ア 違反事実を発見した場合は、極力その場において改善指導を行うとともに、軽微な違反であつて直ちに改善が図られるもの以外の違反については、必ず改善指示書を交付する。また、違反業者等の改善措置状況の確認及び記録を適切に行い、必要に応じて文書により報告書を提出させる。

イ 検査の結果、違反が判明した場合は、当該食品等が販売又は営業上使用されないよう、必要に応じて回収又は廃棄等の措置を速やかに講じるとともに、製造所等が他都道府県等の場合には「違反食品等事務処理要領」（昭和62年8月広島県策定）により速報する。

ウ 必要に応じ、速やかに「食品衛生法に基づく行政処分取扱指針」（平成4年2月広島県策定）に基づき行政処分を行う。

なお、広域流通食品及び輸入食品等の違反発見時には、関係する都道府県等の食品衛生担当部局又は厚生労働省へ迅速に情報提供し、連携して違反食品等の流通防止措置、再発防止措置等の必要な措置を講ずる。

(2) 違反の公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、違反食品等のうち健康被害が発生するおそれが高いもの又は県民への注意を促す必要があるものと判断された場合には、原則として報道機関等へ公表を行う。

6 食中毒等健康被害発生時の対応

(1) 食中毒発生時の対応

食中毒発生時には、「食中毒対策要綱（平成3年12月広島県策定）」に基づき、迅速かつ的確な調査を行い、事故の拡大を防止するとともに、その原因究明等を行う。

食中毒事案のうち、事故の拡大防止及び県民への注意喚起が必要であると判断したときは、報道機関等へ公表するとともに、関係市町へ情報提供を行う。

(2) 情報の集約・危機事案の察知

食品等事業者による健康被害情報及び自主回収等の報告の徹底を図り、早期の危害把握に努める。

(3) いわゆる「健康食品」による健康被害発生時の対応

いわゆる健康食品による健康被害発生時や、機能性表示食品の届出者及び特定保健用食品に係る許可を受けた者から健康被害等の情報提供があったときは、関係者と連携して適切に調査を実施するとともに、厚生労働省へ報告する。

また、指定成分等を含む食品を取り扱う営業者から法第8条第1項に係る届出があったときは、関係者と連携して対応し、厚生労働大臣への報告を行う。

第6 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

食品衛生法に基づく食品等事業者の責務を踏まえ、食品等事業者に対して、次に掲げる事項等自らが実施する衛生管理向上のための取組を実施するよう、必要に応じて農林水産局等とも連携を図りながら支援、指導を行う。

1 食品衛生責任者等の育成・指導

食品の安全性を確保するための中心的役割を担う食品衛生責任者並びに食品衛生管理者及び適正表示推進の核となる食品の適正表示推進者の育成を図る。

(1) 食品衛生責任者

食品衛生責任者を設置させ、施設の自主的な衛生管理を推進するとともに、食品衛生責任者の知識向上のため、実務講習会において食品衛生に関する最新情報を提供する。

(2) 食品衛生管理者

食品衛生法により設置が義務付けられている食品衛生管理者が、適切にその職責が果たせるよう、情報提供等を行う。

(3) 食品の適正表示推進者

食品の適正表示推進者が中心となって食品表示の自主管理が行われるよう、食品等事業者及びその従事者を対象とした講習会において食品表示に関する知識の向上を図る。

2 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進指導

(1) 事業者団体との連携による自主衛生管理の推進

事業者団体である（一社）広島県食品衛生協会と連携し、食品等事業者による自主検査や、HACCPに沿った衛生管理の実施を推進する。

(2) 自主管理に必要な情報の提供

食品衛生推進員（食品衛生指導員）による食品等事業者への助言、指導等の活動を推進するとともに、保健所による相談及び衛生講習会等を実施する。また、食品の衛生管理等に関する情報をホームページ等により提供する。

(3) 「広島県食品自主衛生管理認証制度」による自主管理体制の推進

食品等事業者による自主管理体制を推進するため、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理基準を設け、その基準に合致した施設を認証する制度を推進する。

また、認証施設は、消費者の食品選択に活用されるよう、県ホームページに掲載し広くPRする。

(4) HACCPに沿った衛生管理の推進

食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理について周知・助言を行う。

また、監視指導時や講習会等において、HACCPに沿った衛生管理のさらなる定着を推進する。

(5) 器具又は容器包装を製造する食品等事業者の意識向上

器具又は容器包装に係る食品等事業者について、法に基づく一般衛生管理及び製造管理基準に沿った衛生管理を適切に実施できるよう、意識向上を図る。

3 食品等事業者による危機管理体制構築の指導

食品等事業者に対し、消費者の問合せ等に速やかに対応できるよう担当者及び連絡先の明確化を指導するとともに、健康被害に繋がるおそれがある事案が発生した場合の保健所への報告又は自主回収等、緊急時の対応マニュアルの作成の指導を行う。

第7 関係者相互間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施

食品の安全に関する事項及び監視指導結果等について、積極的に情報提供を行うとともに関係者間の意見交換を行う。

1 県民との意見交換（リスクコミュニケーション）の実施

(1) 意見交換会の開催

ア 消費者団体、事業者団体、生産者団体の代表及び市町代表、学識経験者で構成する「広島県食品安全推進協議会」（平成16年7月設置）を開催し、食品の安全確保に関する意見交換を行うとともに、その意見を行政施策及び関係者の取組に反映させる。

イ 関係者団体と連携し、意見交換会等により消費者、事業者及び生産者等との意見交換と相互理解を推進する。

(2) 監視指導計画策定に係る意見交換及び実施状況の公表

本計画の策定に当たっては、「広島県食品安全推進協議会」（平成16年7月設置）をはじめ、県のホームページ及び各保健所での閲覧等を通じて広く県民から意見を求め、公表する。

また、実施状況は6月末までに公表する。なお、時季的な一斉監視については、その都度公表する。

2 消費者への食品による危害発生防止のための情報提供

食中毒、残留農薬、食品表示、健康被害情報等についてホームページ、SNS、広報誌等を通じ情報提供に努める。

また、家庭における食中毒発生を防止するため、食品の購入から喫食までの取扱いに関する啓発等を実施する。

参考資料

用語説明 (五十音順)

○アレルギー物質（食物アレルギー）

食物を摂取した際に、食物に含まれる原因物質を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応（食物アレルギー）を起こすことがある。この原因となる物質を、アレルギー物質という。

症状としては、かゆみ、じんましん、唇や臉の腫れ、嘔吐、喘鳴の他、重篤な場合は、意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショックを起こすこともある。

※ アレルギー物質を含む食品の表示（アレルギー表示）

令和7年12月末現在、食品表示法によりアレルギー表示を義務付けられたものは8品目（えび、かに、くるみ^{※2}、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ））、指導により表示を推奨されたものは20品目（アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）ある。

○遺伝子組換え食品

「組換えDNA技術」を利用してつくった農作物又は微生物を使った食品のこと。

消費者庁は、安全性を審査したものとして、トウモロコシ、ジャガイモ等の農作物が341品種、キモシン、 α -アミラーゼ等の食品添加物90品目を公表している（令和7年11月28日現在）。

○営業届出

食品衛生法の改正に伴い新たに創設された営業許可業種以外の業種（公衆衛生に与える影響が少ない業種で政令で定めるもの及び食鳥処理の事業を除く。）の営業者を対象とした届出制度。対象となる事業者は本制度により、令和3年6月1日から都道府県知事（保健所設置市又は特別区にあっては、市長又は区長。）への届出が義務付けられている。営業届出は営業許可とは異なり、施設基準はない。

○貝毒

カキ、アサリ、ムラサキイガイなどの二枚貝が持つ自然毒のことで、食中毒の原因となることがある。

二枚貝はプランクトンを餌としており、これらのプランクトンの中には麻痺又は下痢を引き起こす毒を持つものがある。このような有毒プランクトンが発生すると二枚貝はこの毒を蓄積して毒化する。代表的な貝毒には「麻痺性貝毒」及び「下痢性貝毒」がある。

○外部検証

HACCPによる衛生管理において衛生管理計画に従って的確に実施されているかどうか、衛生管理計画に修正が必要かどうかを判定するために行う方法、手続き、試験検査。事業者自らが行う内部検証と、事業者以外が行う外部検証がある。食品衛生法の改正に伴う関係政省令の制定により、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」の一部改正が行われ、大規模食鳥処理場のHACCPに基づく衛生管理に対して食鳥検査員による外部検証を受けることが求められたことにより、令和3年6月から大規模食鳥処理場の外部検証を実施する。

○景品表示法

正式には、「不当景品類及び不当表示防止法」という。

商品及び役務の取引に関連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、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限及び禁止について定めることにより、一般消費者の利益を保護することを目的とする法律。過大な景品の提供及び、商品・役務の取引に関連する不当な表示を規制している。

○健康増進法

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、国民の健康の向上を図ることを目的とする法律。販売する食品について、健康の保持増進の効果等に関する虚偽又は誇大な広告の禁止について規定している。

○抗生物質、合成抗菌剤

微生物の発育を抑える物質のことで、家畜の飼育及び魚の養殖等の生産現場において、感染症の治療及び予防のために使用されている。微生物等からつくられる「抗生物質」と化学的に合成された「合成抗菌剤」がある。

○残留農薬

農作物等の栽培又は保存時に農薬が使用された場合に、農作物等又は環境中に残る農薬又はその代謝物をいう。平成 15 年の食品衛生法改正により、全ての農薬等について残留基準を設定し、基準を超える残留農薬が含まれる食品を規制するポジティブリスト制度が導入されている。

○収去

食品衛生法に基づき、食品関係施設に保健所等の食品衛生監視員が立ち入り、試験検査をするために必要最小限の食品等が無償で持ち帰ること。

○食品衛生監視員

食品衛生法に基づく監視員で、主に保健所で食品関係施設の監視指導、試験に必要な食品等の収去及び食品衛生上の教育などの業務を行っている。

○食品衛生管理者

食品を製造する工程で、特に衛生上の管理が必要とされている食品（食肉製品、食用油脂等）を製造する営業施設に、食品衛生法で設置が義務づけられている。

○食品衛生推進員

平成 7 年の食品衛生法の改正により導入された制度で、食品衛生に関する幅広い知識等を有する者に知事が委嘱し、食品衛生の向上に関する自主的な活動を行う。

○食品衛生責任者

令和 3 年 6 月 1 日施行の改正食品衛生法第 50 条の 2 第 1 項第 1 号に基づいて省令で定められた、営業の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（「公衆衛生上必要な措置」）において、食品衛生責任者の選任が規定されており、施設の衛生管理に当たることとされている。

○食品衛生法

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とする法律。一般的にいう飲食物のほか、飲食物等に直接接する器具、容器包装及びおもちゃ並びに洗剤等も対象としている。食品等の規格基準、表示、検査制度及び営業許可等について規制している。

○食品供給行程（フードチェーン）

農畜水産物の生産から、食品の販売に至る一連の食品供給の行程をいう。

○食品添加物

食品の製造の過程において、又は食品の加工若しくは保存などの目的で添加、混和などの方法により使用されるもので、着色料、保存料等がある。指定添加物として 476 品目（最終改正：令和 6 年 3 月 1 日）、既存添加物として 327 品目（最終改正：令和 7 年 8 月 25 日）の使用が認められている。

○食品等事業者

食品等の採取、製造、輸入、加工、調理、販売等を行う事業者及び集団給食施設等の設置者をいう。

○食品の安全に関する基本方針及び推進プラン

「広島県食品の安全に関する基本方針」（平成 15 年 3 月制定）が 10 年を経過したことから、新たに消費者にわかりやすいという観点を取り入れ、平成 27 年 3 月に「食品の安全に関する基本方針及び推進プラン」として改訂した。以来、適宜見直ししながら、この「基本方針及び推進プラン」のもと、「みんなで創る、安全な食品を安心して食べることができる社会」の実現に向けて、生産者、事業者、消費者及び行政が協働して、食品の安全・安心確保の取組を推進している。なお、現行の「基本方針及び推進プラン」の取組期間の終了に伴い、令和 8 年度に改定予定。

○食品の適正表示推進者

食品等事業者及び食品表示に係る業務に従事又は従事しようとする者を対象として、広島県が実施する適正表示推進者育成講習会を受講した者。適正表示を推進するため、取り扱う食品表示のチェック、従事者教育のリーダー、情報収集、消費者への適切な説明及び行政施策への協力等を行う。

○食品表示法

食品を摂取する際の安全性を確保し、一般消費者が自主的・合理的に食品選択を行うことができるよう、これまで食品衛生法・JAS 法・健康増進法の各法律に定められていた食品表示に関する規定を一つにまとめた法律。食品表示法の施行により、用語や定義が統一され、消費者・事業者双方にとって分かりやすい表示の実現が期待されている。生鮮食品については平成 28 年 10 月に、加工食品については、令和 2 年 4 月に新基準に移行した。また、平成 29 年 9 月 1 日、食品表示基準が改正され、すべての加工食品の原材料の産地表示が行われることとなった。

○動物用医薬品

医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律において、専ら動物のために使用されることが目的とされている医薬品。牛、豚、鶏などの畜産動物又は養殖魚などの病気の診断、治療又は予防などに使われる。食品衛生法の改正により、全ての動物用医薬品等について残留基準を設定し、基準を超える動物用医薬品等が含まれる食品を規制するポジティブリスト制度が導入されている。

○登録検査機関

食品衛生法に基づき、一定の要件を備え厚生労働大臣の登録を受けた民間の食品衛生検査機関。同法に基づき、厚生労働大臣及び都道府県知事等は、収去した食品等の検査に関する事務を登録検査機関に委託することができることとされ、本県においては、保健所が収去した食品等の一部について委託している。

○広島県食品自主衛生管理認証制度

食品事業者の日々の衛生管理の取組を積極的に評価し、衛生管理水準の向上を図るとともに、県民へより安全性の高い食品を提供するために、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を一定水準以上、行っている施設を認証するもの。現在、対象業種は21業種で、99施設が認証を受けている（令和7年12月末現在）。

○モニタリング検査

検査対象品の実態を把握するために行われる、監視・観察の意味を持つ日常的・継続的な検査。

○リスクコミュニケーション

食品の「リスク評価」及び「リスク管理」について、消費者、生産者、事業者、学識経験者及び行政機関が、それぞれの立場から相互に情報や意見を交換し相互理解を図ること。

○GLP

食品等の試験検査の信頼性を確保するために、業務管理について具体的な事項を定め実施すること。検査部門に責任者を置き、施設・試験検査業務等の管理を行うとともに、検査部門から独立した信頼性確保部門に責任者を配置して内部点検及び外部精度管理等を行う。

○HACCP

食品の衛生管理システムの一つ。「危害要因分析重要管理点」ともいう。

1960年代にアメリカで宇宙食の安全性を高度に保証するために考案された製造工程管理のシステムで、Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字からHACCPと呼ばれている。

最終製品の検査によって安全性を保証しようとするのではなく、製造における重要な工程を連続的に管理することによって全ての製品の安全性を保証しようとする衛生管理手法。

○HACCPに沿った衛生管理

平成30年の食品衛生法改正により、HACCPに沿った衛生管理がすべての食品等事業者に制度化された。コーデックスのHACCP7原則に基づき食品等事業者自らが計画を作成する、「食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組『HACCPに基づく衛生管理』」と、各業界団体が作成する手引書を参考に簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う、「取り扱う食品の特性に応じた取組『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理』」の両方を指す。