

参 考 资 料

参考資料 1 食品衛生法（昭和22年12月24日法律第233号） 抜粋

最終改正 平成26年6月13日

第一条 この法律は、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、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

第三条 食品等事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装（以下「販売食品等」という。）について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

- 2 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行つた者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。
- 3 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、食品衛生上の危害の原因となつた販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。

第四条 この法律で食品とは、すべての飲食物をいう。

<略>

- 6 この法律で食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。
- 7 この法律で営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は、これを含まない。
- 8 この法律で営業者とは、営業を営む人又は法人をいう。

<略>

第五条 販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。）の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔で衛生的に行われなければならない。

第十五条 営業上使用する器具及び容器包装は、清潔で衛生的でなければならない。

第四十八条 乳製品、第十条の規定により厚生労働大臣が定めた添加物その他製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物であつて政令で定めるものの製造又は加工を行う営業者は、その製造又は加工を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、専任の食品衛生管理者を置かなければならない。ただし、営業者が自ら食品衛生管理者となつて管理する施設については、この限りでない。

＜略＞

- 6 次の各号のいずれかに該当する者でなければ、食品衛生管理者となることができない。
- 一 医師、歯科医師、薬剤師又は獣医師
 - 二 学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）に基づく大学、旧大学令（大正七年勅令第三百八十八号）に基づく大学又は旧専門学校令（明治三十六年勅令第六十一号）に基づく専門学校において医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学又は農芸化学の課程を修めて卒業した者
 - 三 都道府県知事の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者
 - 四 学校教育法に基づく高等学校若しくは中等教育学校若しくは旧中等学校令（昭和十八年勅令第三十六号）に基づく中等学校を卒業した者又は厚生労働省令で定めるところによりこれらの者と同等以上の学力があると認められる者で、第一項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない製造業又は加工業において食品又は添加物の製造又は加工の衛生管理の業務に三年以上従事し、かつ、都道府県知事の登録を受けた講習会の課程を修了した者
- 7 前項第四号に該当することにより食品衛生管理者たる資格を有する者は、衛生管理の業務に三年以上従事した製造業又は加工業と同種の製造業又は加工業の施設においてのみ、食品衛生管理者となることができる。

＜略＞

第五十条 厚生労働大臣は、食品又は添加物の製造又は加工の過程において有毒な又は有害な物質が当該食品又は添加物に混入することを防止するための措置に関し必要な基準を定めることができる。

- 2 都道府県は、営業（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第二条第五号に規定する食鳥処理の事業を除く。）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。
- 3 営業者（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第六条第一項に規定する食鳥処理業者を除く。）は、前二項の基準が定められたときは、これを遵守しなければならない。

第五十一条 都道府県は、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第二条第五号に規定する食鳥処理の事業を除く。）であつて、**政令**で定めるものの施設につき、条例で、業種別に、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

食品衛生法施行令 第35条

食品衛生法施行令（昭和28年8月31日政令第229号） 抜粋

（営業の指定）

第三十五条 法第五十一条の規定により都道府県が施設についての基準を定めるべき営業は、次のとおりとする。

一 **飲食店営業**（一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、旅館、仕出し屋、弁当屋、レストラン、カフェー、バー、キャバレーその他食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業をいい、次号に該当する営業を除く。）

<略>

十一 **食肉処理業**（食用に供する目的で食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成二年法律第七十号）第二条第一号に規定する食鳥以外の鳥若しくはと畜場法（昭和二十八年法律第百十四号）第三条第一項に規定する獣畜以外の獣畜をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業をいう。）

十二 **食肉販売業**

十三 **食肉製品製造業**（ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものを製造する営業をいう。）

<略>

三十二 **そうざい製造業**（通常副食物として供される煮物（つくだ煮を含む。）、焼物（いため物を含む。）、揚物、蒸し物、酢の物又はあえ物を製造する営業をいい、第十三号、第十六号又は第二十九号に該当する営業を除く。）

<略>

第五十二条 前条に規定する営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。

<略>

（趣旨）

第1条 この条例は、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項の規定による公衆衛生上講ずべき措置の基準、法第51条の規定による営業の施設の基準、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第8条第1項の規定による食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準その他必要な事項を定めるものとする。

（公衆衛生上講ずべき措置の基準）

第2条 法第50条第2項の規定による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の基準は、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製造工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。）を用いる場合は別表第1、その他の場合は別表第2のとおりとする。

（営業の施設の基準）

第3条 法第51条の規定による飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業の施設の基準は、別表第3のとおりとする。

別表第1（第2条関係）

1 施設等における衛生管理

（1）共通基準

- ア 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
- イ 施設、設備及び器具（法第4条第4項に規定する器具をいう。以下同じ。）の構造及び材質並びに取り扱う食品（法第4条第1項に規定する食品をいう。以下同じ。）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、必要に応じてその手順書を作成すること。
- ウ 施設、設備、人的能力等に応じた食品の取扱い及び適切な受注管理を行うこと。

富山県食品衛生条例施行規則（以下、「規則」という。）

別表第1 公衆衛生上講ずべき措置の基準（第2条、第5条関係）

1 施設等における衛生管理

（1）共通基準

- ア 条例別表第1第1項第1号イの手順書の作成に当たっては、次に掲げる事項を記載し、必要に応じて専門家の意見を聴くこと。
 - （ア）清掃、洗浄及び消毒（以下この号において「清掃等」という。）を行う場所、器具及び頻度
 - （イ）清掃等の作業責任者
 - （ウ）清掃等の実施状況の把握の方法

(エ) その他必要な事項

イ 清掃等の方法が適切かつ有効であるかどうか、必要に応じて評価すること。

(2) 施設の衛生管理

- ア 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、当該施設の稼働中は常に衛生上支障のないよう維持すること。
- イ 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、当該施設内の温度及び湿度の管理を適切に行うこと。
- ウ 便所は、常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

規則 別表第1 第1項

(2) 施設の衛生管理

- ア 製造、加工、調理、貯蔵、販売等を行う場所には、不必要な物品等を置かないこと。
- イ 施設の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- ウ 窓及び出入口は、やむを得ない場合を除き、開放しないこと。やむを得ず開放する場合は、じんあい、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。
- エ 排水溝は、排水の排出が円滑に行われるよう、廃棄物の流出を防ぎ、かつ、清掃及び補修を行うこと。
- オ 食品取扱室には、犬、猫等を入れないこと。
- カ 施設においておう吐した場合は、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

(3) 設備等の衛生管理

- ア 器具及び分解した器具の部品は、金属片、化学物質等の食品への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。
- イ 器具は、定期的に点検するとともに、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、適正に使用できるよう整備すること。
- ウ 手洗設備は、手洗いに適切な石けん、爪ブラシ、紙タオル、消毒剤等を備えるとともに、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持すること。

規則 別表第1 第1項

(3) 設備等の衛生管理

- ア 器具及び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。
- イ 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅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、その記録を保存すること。
- ウ ふきん、包丁、まな板等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させること。特に、食品に直接接触する包丁、まな板等については、汚染の都度又は作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うこと。
- エ 洗浄剤、消毒剤その他化学物質の使用、保管等に当たっては、その取扱いに十分注意するとともに、容器に内容物の名称を表示すること等により食品への混入を防止すること。
- オ 施設、設備等の清掃用の器材は、使用の都度、洗浄及び乾燥を行うとともに、専用の場所に保管すること。
- カ 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

キ 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、その記録を2年間保存すること。

(4) 使用する水の管理

- ア 施設で使用する水は、飲用に適した水であること。ただし、食品の安全に悪影響を及ぼすおそれのないものとして規則で定めるものについては、この限りでない。
- イ 水道水（水道法（昭和32年法律第177号）第3条第1項に規定する水道から供給される水をいう。以下同じ。）以外の水を使用する場合は、定期的に水質検査を受け、当該記録を保存すること。
- ウ 水道水以外の水を使用する場合で、滅菌装置又は浄水装置を設置したときは、これらの装置が正常に作動しているかどうかを定期的に確認し、当該記録を保存すること。

規則 別表第1 第1項

(4) 使用する水の管理

- ア 施設で飲用に適さない水を使用する場合は、当該水が食品に混入しないよう措置を講ずること。
- イ 条例別表第1第1項第4号イの水質検査は、年1回以上行い、その記録を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、不慮の事故等により水源等が汚染されたおそれがある場合は、その都度、水質検査を行うこと。
- ウ 水質検査の結果、当該水が飲用に適さないことが明らかとなったときは、直ちに当該水の使用を中止するとともに、厚生センター所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。
- エ 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。
- オ 一度使用した水を再度使用する場合は、食品の安全性に影響のないよう必要な処理を行うとともに、当該処理の工程を適切に管理すること。
- カ 氷は、適切に管理された給水設備から供給された飲用に適した水から作り、衛生的に取り扱うこと。

(5) ねずみ、昆虫等の対策

- ア 施設及びその周辺は、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、ねずみ、昆虫等が繁殖しないようにするとともに、窓、給気口及び排気口の網戸の設置、排水溝のふたの設置等により、ねずみ、昆虫等の施設内への侵入を防止すること。
- イ ねずみ、昆虫等の駆除作業を行い、その記録を保存すること。

規則 別表第1 第1項

(5) ねずみ、昆虫等の対策

- ア 条例別表第1第1項第5号イの駆除作業を年2回以上行い、その記録を1年間保存すること。ただし、建築物における有効かつ適切な技術の組み合わせ、ねずみ、昆虫等の生息調査結果を踏まえた方法等により、確実にねずみ、昆虫等の対策ができる場合は、当該方法等をもって駆除作業に代えることができる。
- イ ねずみ、昆虫等の発生を認めるときは、食品に影響を及ぼさないよう直ちに駆

除すること。

ウ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

エ ねずみ、昆虫等による汚染を防止するため、原材料、製品、包装資材等は、ふた付きの容器等に入れ、床又は壁から離して保管すること。

(6) 廃棄物等の取扱い

ア 廃棄物の保管及び廃棄の方法について、手順書を作成すること。

イ 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。

ウ 廃棄物及び廃水の処理は、適切に行うこと。

規則 別表第1 第1項

(6) 廃棄物等の取扱い

ア 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないよう清潔にしておくこと。

イ 廃棄物は、作業に支障のない場合を除き、食品を取り扱い、又は貯蔵する区域に保管しないこと。

(7) 食品衛生責任者の設置

営業者は、規則で定めるところにより、施設ごとに当該施設の従事者のうちから当該営業者の指示に基づき食品の衛生管理を行う者（以下「食品衛生責任者」という。）を置くこと。ただし、営業者自身が食品衛生責任者となる場合は、この限りでない。

(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

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。

(9) 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

ア 製品について、原材料等の組成、物理的及び化学的性質、殺菌又は静菌処理、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。

イ 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。

規則 別表第1 第1項

(7) 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

ア 条例別表第1第1項第9号アの製品説明書には、想定する使用方法、消費者層等を記載すること。

イ 条例別表第1第1項第9号イの製造工程一覧図について、実際の製造工程、施設及び設備の配置に照らして適切か否かの確認を行い、適切でない場合は、製造工程一覧図の修正を行うこと。

(10) 食品等（食品及び添加物（法第4条第2項に規定する添加物をいう。以下同じ。）をいう。以下同じ。）の取扱い

- ア 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一覧表（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製品の特性等を考慮し、製造工程ごとの食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。
- イ アの規定により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製造工程ごとに、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。
- ウ 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。）を定めること。ただし、重要管理点を定めない理由を記載した文書を作成する場合は、この限りでない。
- エ 重要管理点ごとに、危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減し、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。
- オ 管理基準の遵守状況を確認し、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。また、モニタリングの方法に関する全ての記録には、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。
- カ 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（管理基準が遵守されなかったことにより影響を受けた製品の適切な処理を含む。）を、重要管理点において設定し、適切に実施すること。
- キ 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。

規則 別表第1 第1項

(8) 食品等の取扱い

- ア 条例別表第1 第1項第10号ウの重要管理点の設定においては、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。また、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製造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。
- イ 条例別表第1 第1項第10号エの管理基準は、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、時間その他の測定できる指標又は外観、食感その他の官能検査により確認できる指標とすること。

(11) 管理運営要領の作成

営業者は、施設、食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、従事者及び関係者に周知徹底すること。

規則 別表第1 第1項

(9) 管理運営要領の作成

営業者は、定期的に製品検査、拭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、条例別表第1第1項第11号の管理運営要領の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。

(12) 食品の製造等の過程における記録の作成及び保存

- ア 第10号に掲げる事項について記録を作成し、保存すること。
- イ 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。
- ウ 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は、当該記録を提出すること。

規則 別表第1 第1項

(10) 食品の製造等の過程における記録の保存

条例別表第1第1項第12号の記録の保存期間は、取り扱う食品の消費期限、賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。

(13) 販売食品等（法第3条第1項に規定する販売食品等をいう。以下同じ。）の回収及び廃棄

- ア 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、問題となった販売食品等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及び当該施設の所在地を管轄する富山県厚生センター条例（平成14年富山県条例第2号）第1条に規定する厚生センターの長（以下「厚生センター所長」という。）への報告等の手順を定めること。
- イ 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は、回収された販売食品等に関し廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に講ずること。
- ウ 販売食品等の回収又は廃棄を行う場合は、必要に応じて消費者の注意喚起等のため、当該販売食品等の回収又は廃棄に関する情報を公表するよう努めること。

規則 別表第1 第1項

(11) 販売食品等の回収及び廃棄

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、回収された販売食品等は、他の販売食品等と明確に区別して保管し、厚生センター所長の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。

(14) 検食の保管

食堂、仕出し屋その他の規則で定める営業を行う者は、規則で定めるところにより、検食を保管すること。

(15) 情報の提供

- ア 営業者は、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を提供するよう努めること。

イ 営業者は、当該営業者が製造し、加工し、又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害（医師の診察を受けて当該症状が当該食品等に起因し、又はその疑いがあると診断されたものをいう。ウにおいて同じ。）の情報及び法に違反する食品等に関する情報を知ったときは、速やかに当該情報を厚生センター所長に報告すること。

ウ 営業者は、消費者等から、製造し、加工し、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情報であつて、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、速やかに当該情報を厚生センター所長に報告すること。

2 従事者等の衛生管理

- (1) 営業者は、健康診断を行うこと等により食品衛生上必要な従事者の健康状態の把握に努めること。
- (2) 従事者は、食品取扱室（食品の製造、加工又は調理を行う室をいう。）内においては、清潔な作業衣、帽子及び専用の履物を着用すること。

規則 別表第1

2 従事者の衛生管理

- (1) 営業者は、従事者に定期的に検便を受けさせるよう努めること。
- (2) 営業者は、厚生センター所長から検便を受けるべき旨の指示があつたときは、従事者に検便を受けさせること。
- (3) 営業者は、飲食物を介して感染するおそれがある疾病にかかり、又はその疑いのある従事者について、食品の取扱作業に従事させないようにするとともに、必要に応じて医師の診断を受けさせること。
- (4) 従事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項の規定により、食品に直接接触する作業に従事させないこと。
- (5) 従事者は、食品取扱室においては、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等を持ち込まないように努めるとともに、必要に応じて衛生的なマスクを着用すること。
- (6) 従事者は、食品衛生上の危害が発生するおそれのない場合を除き、原料等が直接接触する部分が繊維その他洗浄及び消毒を行うことが困難な材質の手袋を使用しないこと。
- (7) 従事者は、常に爪を短く切り、マニキュア等は付けないこと。また、作業前、用便後及び生鮮の原材料、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、手袋（使い捨てのものに限る。）を使用する場合は交換を行うこと。
- (8) 従事者は、食品取扱室においては、所定の場所以外で着替え、喫煙、食事その他食品衛生上の危害が発生するおそれのある行為をしないこと。
- (9) 従事者以外の者が食品取扱室に立ち入る場合は、必要に応じて、条例別表第1第2項及び本項で示した従事者等の衛生管理の規定に従わせること。

3 従事者等に対する食品衛生上必要な事項に関する教育

営業者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう従事者及び関係者に対

して、食品等、器具及び容器包装（法第4条第5項に規定する容器包装をいう。以下同じ。）の衛生的な取扱方法、汚染防止の方法、適切な手洗いの方法、健康管理その他の食品衛生上必要な事項に関する教育を実施すること。

規則 別表第1

3 従事者等に対する食品衛生上必要な事項に関する教育

(1) 条例別表第1第3項の食品衛生上必要な事項に関する教育には、次に掲げる事項についての教育を含むこと。

ア 条例別表第1第1項第1号イの清掃、洗浄及び消毒、同項第6号アの保管及び廃棄並びに同項第13号アの報告等の手順に関する事項

イ 条例別表第1第1項第10号の食品等の取扱いに関する事項

ウ 条例別表第1第1項第11号の管理運営要領に関する事項

エ 洗浄剤等の化学物質を取り扱う者にとっては、その安全な取扱いに関する事項

(2) 条例別表第1第3項の食品衛生上必要な事項に関する教育の効果について、定期的に評価し、必要に応じてその内容を見直すこと。

4 食品の運搬

(1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品及び容器包装を汚染しないもので、洗浄及び消毒が容易にできる構造のものを使用すること。

(2) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、清潔を保ち、かつ、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。

(3) 車両、コンテナ等に食品と食品以外の貨物とを混載する場合は、食品以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じて食品を適切な容器に入れること等により食品と食品以外の貨物とを区分すること。

(4) 食品を運搬する場合において、当該食品以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用するときは、適切な方法により洗浄し、必要に応じて消毒を行うこと。

規則 別表第1

4 食品の運搬

(1) 運搬中の食品が、じんあい、有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。

(2) 食品を輸送する場合は、必要に応じて食品専用の車両又はコンテナを使用し、当該車両又はコンテナに食品専用である旨を明示すること。

(3) 食品を運搬する設備内の温度、湿度等の管理を適切に行うこと。

(4) 配送時間が長時間に及ばないように配送時間の管理を適切に行うこと。

(5) 弁当等においては、摂食予定時間を考慮して出荷する等出荷時間の管理を適切に行うこと。

5 食品の販売

食品の販売に当たっては、日光の直射を防ぐとともに、温度の管理を適切に行うこと。

6 前各項に定めるもののほか、公衆衛生上講ずべき措置の基準については、**規則**で定めるところによる。

富山県食品衛生条例施行規則

別表第2（第2条関係）

1 施設等における衛生管理

（1）共通基準

別表第1第1項第1号に定めるところによること。

（2）施設の衛生管理

別表第1第1項第2号に定めるところによること。

（3）設備等の衛生管理

別表第1第1項第3号に定めるところによること。

（4）使用する水の管理

別表第1第1項第4号に定めるところによること。

（5）ねずみ、昆虫等の対策

別表第1第1項第5号に定めるところによること。

（6）廃棄物等の取扱い

別表第1第1項第6号に定めるところによること。

（7）食品衛生責任者の設置

別表第1第1項第7号に定めるところによること。

規則

別表第2 公衆衛生上講ずべき措置の基準（第2条、第5条関係）

1 施設等における衛生管理

（1）共通基準

別表第1第1項第1号に定めるところによること。

（2）施設の衛生管理

別表第1第1項第2号に定めるところによること。

（3）設備等の衛生管理

別表第1第1項第3号に定めるところによること。

（4）使用する水の管理

別表第1第1項第4号に定めるところによること。

（5）ねずみ、昆虫等の対策

別表第1第1項第5号に定めるところによること。

（6）廃棄物等の取扱い

別表第1第1項第6号に定めるところによること。

（8）食品等の取扱い

ア 原材料の仕入れに当たっては、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、その結果を記録するよう努めること。

イ 原材料に寄生虫、病原微生物、農薬、動物用医薬品、有毒物、腐敗若しくは変敗した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ときは、当該原材料を仕入れないこと。

ウ 添加物を使用する場合は、正確に計量し、適正に使用すること。

- エ 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。
- オ 食品は、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、販売等のそれぞれの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。
- カ 食品の相互間の汚染を防止するため、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よう努めること。
- キ 器具及び容器包装は、製品の汚染及び損傷を防止し、適切な表示を行うことができるものを使用すること。
- ク 再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄及び消毒が容易にできるものを用いること。
- ケ 食品等の製造又は加工に当たっては、次の事項の実施に努めること。
 - (ア) 原材料及び製品への金属、ガラス、じんあい、洗浄剤、機械油等の異物の混入を防止するための措置を講ずるとともに、必要に応じて原材料及び製品への異物の混入の有無について検査すること。
 - (イ) 原材料、製品及び容器包装について一定の単位ごとに管理し、当該記録を保存すること。
 - (ウ) 製品ごとに、当該製品の特性、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。
 - (エ) 分割され、又は細切りされた食肉等について、異物の混入の有無を確認し、異物の混入が認められた場合は、汚染の可能性がある部分を廃棄すること。
 - (オ) 原材料として使用していない特定原材料（食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号）別表第4に掲げる食品をいう。）が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。
- コ 原材料及び製品について自主検査を行い、法に基づき定められた規格及び基準等に適合するかどうかを確認し、当該記録を保存するよう努めること。

規則 別表第2 第1項

(7) 食品等の取扱い

- ア 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後、加工に供するとともに、当該食品に適した状態及び方法で保存すること。
- イ 冷却、加熱、乾燥、添加物の使用、真空調理、ガス置換包装及び放射線照射の工程の管理に十分配慮すること。
- ウ 食品の相互間の汚染を防止するため、次に掲げる措置を講ずること。
 - (ア) 食品取扱室へは、当該食品取扱室で作業を行う従事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、当該従事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。
 - (イ) 食品取扱室へ入る際には、必要に応じて、更衣室等を経由し、衛生的な作業着及び履物への交換、手洗い等を行うこと。
 - (ウ) 冷蔵庫又は冷蔵室内では、食品を区画し、又は区分して保存すること。
 - (エ) 食肉等の未加熱の食品を取り扱った設備、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。
 - (オ) 魚介類又は食肉を調理する場合は、それぞれに専用の包丁及び合成樹脂製又は合成ゴム製のまな板を使用すること。

- エ 原材料の保管に当たっては、使用期限等に応じて適切な順序で使用されるよう配慮すること。
- オ 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。

(9) 管理運営要領の作成

別表第1第1項第11号に定めるところによること。

規則 別表第2 第1項

(8) 管理運営要領の作成

別表第1第1項第9号に定めるところによること。

(10) 食品の製造等の過程における記録の作成及び保存

- ア 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況、出荷先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。
- イ 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は、当該記録を提出すること。
- ウ 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は、当該記録を保存するよう努めること。

規則 別表第2 第1項

(9) 食品の製造等の過程における記録の保存

条例別表第2第1項第10号の記録の保存期間は、取り扱う食品の消費期限、賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。

(11) 販売食品等の回収及び廃棄

別表第1第1項第13号に定めるところによること。

規則 別表第2 第1項

(10) 販売食品等の回収及び廃棄

別表第1第1項第11号に定めるところによること。

(12) 検食の保管

別表第1第1項第14号に定めるところによること。

(13) 情報の提供

別表第1第1項第15号に定めるところによること。

2 従事者等の衛生管理

別表第1第2項に定めるところによること。

規則 別表第2

2 従事者等の衛生管理

別表第1第2項に定めるところによること。

3 従事者等に対する食品衛生上必要な事項に関する教育

別表第1第3項に定めるところによること。

規則 別表第2

3 従事者等に対する食品衛生上必要な事項に関する教育

(1) 条例別表第2第3項の食品衛生上必要な事項に関する教育には、次に掲げる事項についての教育を含むこと。

ア 条例別表第1第1項第1号イの清掃、洗浄及び消毒、同項第6号アの保管及び廃棄並びに同項第13号アの報告等の手順に関する事項

イ 条例別表第2第1項第8号オの食品の取扱いに関する事項

ウ 条例別表第1第1項第11号の管理運営要領に関する事項

エ 別表第1第1項第2号カのおう吐した場合の対応に関する事項

オ 洗浄剤等の化学物質を取り扱う者にとっては、その安全な取扱いに関する事項

(2) 条例別表第2第3項の食品衛生上必要な事項に関する教育の効果について、定期的に評価し、必要に応じてその内容を見直すこと。

4 食品の運搬

別表第1第4項に定めるところによること。

規則 別表第2

4 食品の運搬

別表第1第4項に定めるところによること。

5 食品の販売

別表第1第5項に定めるところによること。

6 前各項に定めるもののほか、公衆衛生上講ずべき措置の基準については、**規則**で定めるところによる。

富山県食品衛生条例施行規則

別表第3（第3条関係）

1 施設の共通基準は、次のとおりとする。

(1) 施設は、その使用目的に適した大きさ及び構造を有し、かつ、居住に供する部分その他営業に必要なでない場所と区画されたものであること。

(2) 施設内には、照明設備及び換気設備を設けること。

(3) 施設には、水道水又は飲用に適する水を供給する設備及び排水設備を設けること。

(4) 施設の必要な箇所には、防じん、防そ及び防虫の設備を設けること。

(5) 施設には、器具、原材料等を洗浄するための流水式洗浄設備及び流水受槽式手洗い設備を必要な場所に設けること。

(6) 施設には、従事者の数に応じた更衣室又は作業衣等を収納できる箱（ロッカーを含

む。)を設けること。

(7) 施設には、適切な場所に便所を設けること。

規則 別表第3 営業の施設の基準 (第6条関係)

1 施設の共通基準は、次のとおりとする。

- (1) 施設は、衛生上不適当な場所に位置しないものであること。ただし、衛生上必要な措置を講じている場合は、この限りでない。
- (2) 施設の周囲は、排水がよく、清掃しやすい状態であること。
- (3) 食品取扱室の天井は、すきまがなく平滑で清掃に便利な構造であること。
- (4) 食品取扱室の内壁は、床面から少なくとも高さ1メートルまでは、耐水性材料でつくられ清掃しやすい構造であること。ただし、水の使用が少ない営業にあつては、この限りでない。
- (5) 食品取扱室の床面は、耐水性材料でつくられ、排水がよく清掃しやすい構造であること。ただし、水の使用が少ない営業にあつては、この限りでない。
- (6) 施設には、作業面において100ルクス以上の明るさを保つことができる設備を設けること。
- (7) 施設には、室内の換気を十分に行える動力換気又は空気清浄装置を設けること。ただし、換気を十分にできる構造である場合は、この限りでない。
- (8) 食品取扱室には、使用に便利で食品等を汚染しない位置に、適当な数の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒設備を設けること。
- (9) 施設、設備、器具、原材料等を洗浄するための設備は、必要に応じて給湯できるものであること。
- (10) 水道水以外の水を使用する場合は、給水設備に滅菌装置又は浄水装置を設けること。ただし、乳類販売業、包装された食肉等をそのまま仕入れ、そのまま販売する食肉販売業、包装された魚介類をそのまま仕入れ、そのまま販売する魚介類販売業及び食品の放射線照射業にあつては、この限りでない。
- (11) 廃棄物を入れる容器は、不浸透性材料でつくられ、ふたのあるものとし、施設外又は必要に応じ施設内の適当な場所に備えること。
- (12) 移動の困難な器具は、清掃及び洗浄しやすい位置に設けること。
- (13) 器具、容器等を衛生的に保管することのできるように戸棚又はこれに類するものを設けること。
- (14) 食品添加物を使用する場合は、当該添加物を保管してある旨を明示した保管設備を設けること。
- (15) 製品の運搬容器は、ふたのあるものとし、衛生的に運搬及び保管できるものであること。
- (16) 冷蔵設備、加熱設備その他温度及び圧力を調整する必要のある設備には、見やすい位置に温度計、圧力計その他必要な計量器を備えること。
- (17) 食品添加物を使用する営業にあつては、重量又は容量を計る計量器を備えること。
- (18) 検査室には、原料及び製品の検査に必要な設備及び器具を設けること。
- (19) 便所は、井戸及び食品を取り扱う場所に衛生上影響のない位置に設け、当該便所には、昆虫等の侵入を防ぐ設備並びに流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒設備を設けること。
- (20) 製造及び加工のために使用する機械、器具、容器等は、医薬品、工業薬品等の製造又は加工のための機械、器具、容器等と区別すること。ただし、食品の製造を医薬品等の製造又は加工と同一の工程で行う場合であつて、食品の成分に影響を及ぼさないと認められるときはこの限りでない。

2 施設の業種別基準は、次のとおりとする。

- (1) 飲食店営業又は喫茶店営業に使用する施設には、調理室及び客室を別個に設け、かつ、冷蔵設備及び必要に応じて冷凍設備を設けること。ただし、当該施設において客に飲食させない場合は、客室を設けないことができる。

規則 別表第3

2 施設の業種別基準は、次のとおりとする。

(1) 飲食店営業の施設の基準は、次のとおりとする。

- ア 施設には、調理室及び客室を設けること（当該施設において客に飲食させず、客室を設けない場合を除く。）。ただし、調理室と客室が接しており、これらが他と区画されている場合は、当該調理室と客室の間を仕切ることによって代えることができる。
- イ 客室には、使用に便利で食品等を汚染しない位置に、流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒設備を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。
- ウ 大量に調理を行う形態の営業にあつては、配ぜん台又は配ぜん棚が設けられ、必要に応じて配ぜん室が設けられていること。
- エ 冷蔵又は冷凍設備は、食品の保存のため十分な大きさであること。
- オ 折詰、弁当又は副食の詰合せを調製する場合は、必要に応じて放冷室又は包装室が設けられていること。
- カ 生食用鮮魚介類又は食肉を調理する場合は、それぞれに専用の包丁及び合成樹脂製又は合成ゴム製のまな板が備えられていること。
- キ 生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であつて、生食用として販売するものに限る。以下同じ。）を加工又は調理する場合は、次に掲げる要件を備えること。
- (ア) 生食用食肉を加工又は調理するための他の場所と明確に区分された場所が設けられていること。
- (イ) 器具を洗浄するための流水式洗浄設備及び流水受槽式手洗い設備がそれぞれ専用に設けられていること。
- (ウ) 生食用食肉が接触する設備及び器具は、専用のものが備えられていること。
- (エ) 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備が設けられていること（生食用食肉を加工する場合に限る。）。
- (オ) 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備が設けられていること（生食用食肉を加工する場合に限る。）。

<略>

- (9) 食肉処理業に使用する施設には、前処理室、処理室及び冷蔵設備をそれぞれ別個に設けること。

規則 別表第3 第2項

(11) 食肉処理業の施設の基準は、次のとおりとする。

- ア 施設には、処理前の生体又はと体の搬入口と処理後の搬出口が別に設けられていること。
- イ 前処理室には、荷受場所及び必要に応じてとさつ放血設備が設けられていること。
- ウ 処理室には、処理台その他必要な設備が設けられていること。

- エ 生食用食肉を加工又は調理する場合は、次に掲げる要件を備えること。
- (ア) 生食用食肉を加工又は調理するための他の場所と明確に区分された場所が設けられていること。
 - (イ) 器具を洗浄するための流水式洗浄設備及び流水受槽式手洗い設備がそれぞれ専用に設けられていること。
 - (ウ) 生食用食肉が接触する設備及び器具は、専用のものが備えられていること。
 - (エ) 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備が設けられていること（生食用食肉を加工する場合に限る。）。
 - (オ) 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備が設けられていること（生食用食肉を加工する場合に限る。）。

(10) 食肉販売業に使用する施設には、専用の冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。

規則 別表第3 第2項

- (12) 食肉販売業の施設の基準は、次のとおりとする。
- ア 枝肉又はカット肉を取り扱う場合には、処理室及び貯蔵室が設けられていること。
 - イ 生食用食肉を加工又は調理する場合は、次に掲げる要件を備えること。
 - (ア) 生食用食肉を加工又は調理するための他の場所と明確に区分された場所が設けられていること。
 - (イ) 器具を洗浄するための流水式洗浄設備及び流水受槽式手洗い設備がそれぞれ専用に設けられていること。
 - (ウ) 生食用食肉が接触する設備及び器具は、専用のものが備えられていること。
 - (エ) 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備が設けられていること（生食用食肉を加工する場合に限る。）。
 - (オ) 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備が設けられていること（生食用食肉を加工する場合に限る。）。

(11) 食肉製品製造業に使用する施設には、原材料貯蔵室、製造室、製品保管室、包装室及び検査室をそれぞれ別個に設けること。

規則 別表第3 第2項

- (13) 食肉製品製造業の施設の基準は、次のとおりとする。
- ア 施設には、必要に応じてくん煙蒸煮に使用する室又は設備及び荷造室が設けられていること。
 - イ 原材料貯蔵室及び製品保管室には、冷蔵設備が設けられていること。

<略>

(26) 豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業又はそうざい製造業に使用する施設には、製造室、原材料貯蔵設備及び製品保管設備をそれぞれ別個に設けること。

規則 別表第3 第2項

- (32) そうざい製造業のうち、製造室には、原材料洗浄設備及び包装場所並びに必要なに応じて解凍設備及び放冷場所が設けられていること。

<略>

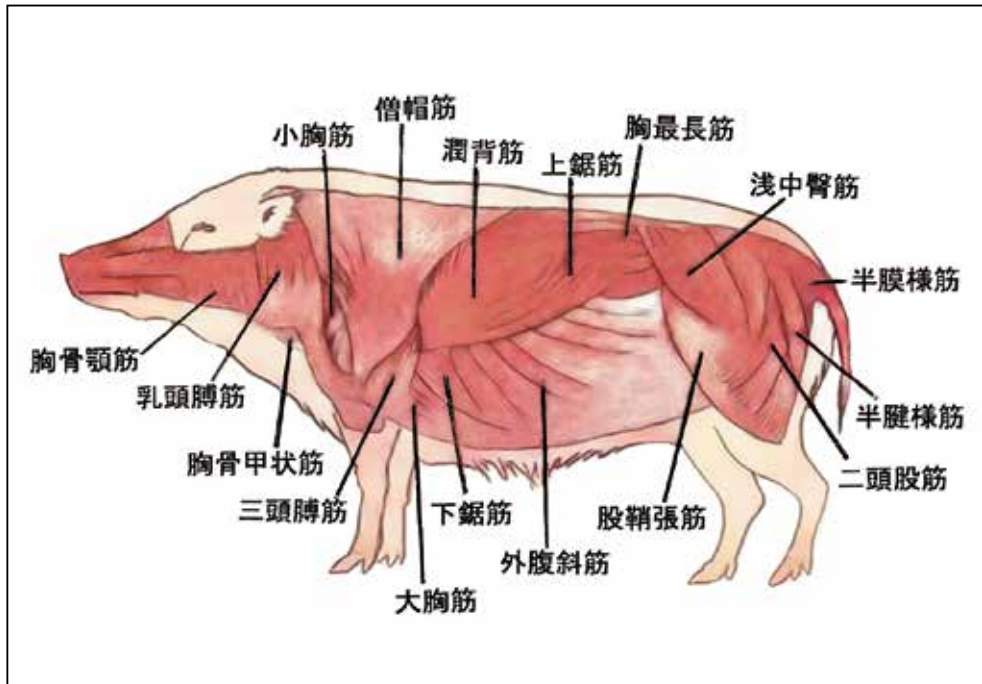
- 3 前2項に定めるもののほか、公衆衛生に与える影響が著しい営業の施設の基準については、規則で定めるところによる。

富山県食品衛生条例施行規則

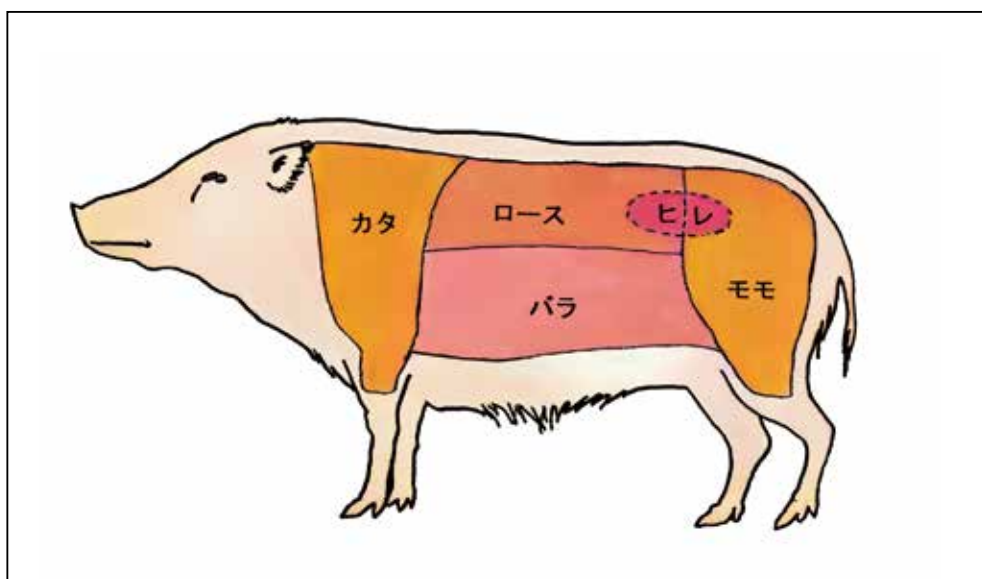
参考資料 3 イノシシの筋肉等の名称について

と体の異常確認を的確に行い、捕獲作業や解体処理作業の衛生管理や効率性を高めるための一助として、イノシシの主な筋肉の名称、肉の部位名や内臓を掲載します。

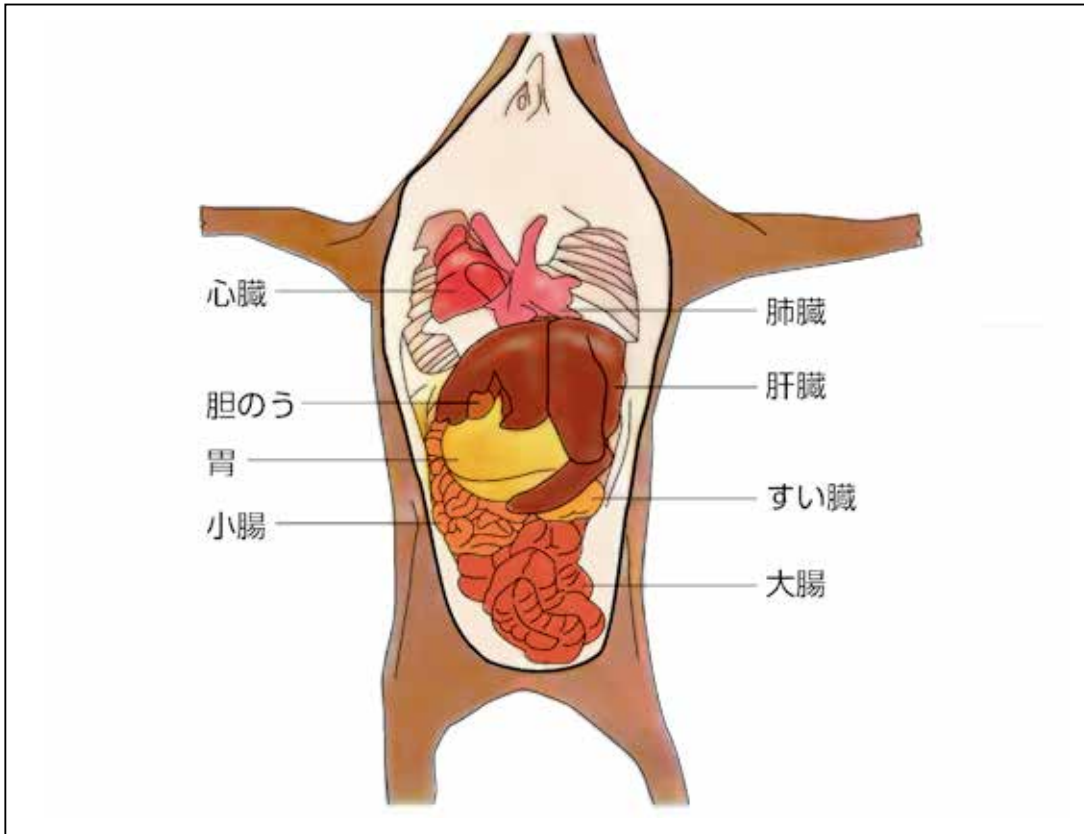
(1) 筋肉の名称



(2) イノシシ肉の部位



(3) イノシシの内臓



参考資料 4 獣肉が原因となる食中毒等について

食中毒とは、一部の種類の病原微生物や有害・有毒な物質が含まれた食品を飲食することによって起こる、健康被害のことです。食中毒の原因は主に「細菌・ウイルス・化学物質・寄生虫」の4つに分けられます。

食中毒の原因となる食品等は、腐敗と違い、味にも臭いにも変化が無く食べても異常に気付かないのが特徴です。

食中毒の主な症状は、腹痛、下痢や嘔吐等ですが、症状は原因となった菌や、個人差によっても異なります。

一般的な食肉による食中毒の他に、食肉を食べることで野生動物から人へと感染する可能性のある感染症を紹介します。

(1) E型肝炎ウイルス

特 徴	<ul style="list-style-type: none">動物が発生源となる人獣共通感染症の一つ。ウイルスに汚染された野生鳥獣等の生肉や生レバー、飲用水等の口からの摂取により感染する。
潜伏期間	2～6週間
症 状	発熱、全身倦怠感、食欲不振、嘔吐、褐色尿を伴う黄疸 〔 稀に劇症化することがある。 〔 妊婦が感染して発症した場合には、劇症化する率が高い。〕 〕
予防方法	<ul style="list-style-type: none">食肉は中心部まで十分に加熱する。

(2) カンピロバクター属菌

特 徴	<ul style="list-style-type: none">動物の腸管内に生息し、食肉や飲料水を汚染する。熱や乾燥に弱い。少ない菌量でも発症。
潜伏期間	2～7日
症 状	発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、下痢、血便
予防方法	<ul style="list-style-type: none">食肉は中心部まで十分に加熱する。肉と他の食品との接触を避け、生肉からの二次汚染防止を徹底する。

(3) サルモネラ属菌

特 徴	<ul style="list-style-type: none">動物の腸管、自然界（川や下水等）に広く分布。生肉を汚染することが多い。乾燥に強い。
潜伏期間	5～72時間
症 状	激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐 (症状が無くても、長期にわたり保菌者となることもある)
予防方法	<ul style="list-style-type: none">食肉や卵は十分に加熱する。包丁やまな板等からの、二次汚染に注意する。

(4) 腸管出血性大腸菌

特 徴	<ul style="list-style-type: none">動物の腸管内に生息する。菌に汚染された飲食物や、患者から排出された大腸菌を口から摂取することによって感染する。「O157」が代表的だが、その他に「O26」や「O111」が知られている。
潜伏期間	3～5日間
症 状	激しい腹痛、激しい血便（発熱は少ない） （重症の場合は、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症等に至る場合もある）
予防方法	<ul style="list-style-type: none">食肉は中心部まで十分に加熱する。生鮮食品（野菜や果物）は、よく洗う。手洗いの徹底による二次感染防止。

(5) 黄色ぶどう球菌

特 徴	<ul style="list-style-type: none">人や動物、ホコリの中に常在する。毒素（エンテロトキシン）を生成し、これが食中毒の原因となる。毒素は耐熱性が高い（100℃で3時間の加熱でも破壊されない）。
潜伏期間	1～3時間
症 状	激しい吐き気、嘔吐、腹痛、下痢
予防方法	<ul style="list-style-type: none">手指や調理器具の洗浄・消毒。手指に切り傷や化膿創のある場合は、食品に直接触れない。食品を10℃以下で保存する。

(6) エルシニア感染症

特 徴	<ul style="list-style-type: none">エルシニア属に属する菌の感染が原因である感染症。家畜や野性小動物（ネズミ等）が保菌し、糞尿によって汚染された食品を口から摂取することによって感染する。冷蔵庫内（0～4℃）でも増殖可能である。
潜伏期間	2～3日
症 状	発熱、腹痛（特に右下腹部）、下痢
予防方法	<ul style="list-style-type: none">手指や調理器具の洗浄・消毒。低温でも増殖可能なので、冷蔵庫を過信しない。

(7) ウェルシュ菌

特 徴	<ul style="list-style-type: none">人や動物の腸管や、自然界（土壌や下水）に広く生息する。100℃で3時間の加熱に耐える芽胞を作る。食物と共に摂取されると、腸管内で毒素を作り、この毒素が食中毒を起こす。しばしば大規模発生がある。
潜伏期間	6～12時間
症 状	下痢、腹痛（下腹部の張り）
予防方法	<ul style="list-style-type: none">加熱調理食品の冷却は、速やかに行う。食品を保存する場合は、10℃以下または55℃以上を保つ。加熱しても芽胞は死滅しないこともあるため、加熱を過信しない。

(8) ノロウイルス

特 徴	<ul style="list-style-type: none">・ ウィルスに汚染された貝や、感染者の排出した菌を口から摂取することによって感染する。・ 少量のウイルスでも発症する。
潜伏期間	24～48 時間
症 状	下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、発熱 (38℃以下)
予防方法	<ul style="list-style-type: none">・ 手洗いを徹底する。・ 調理器具等は、次亜塩素酸ナトリウムや温湯による消毒が有効。 (アルコールは効果が小さい。)

(9) 肺吸虫症状

特 徴	<ul style="list-style-type: none">・ 吸虫 (ジストマ) の寄生を原因とする寄生虫病。・ サワガニやイノシシの肉に寄生し、それらを食べることによって感染する。 ※ 生のイノシシ肉を与えたため、猟犬が感染したと思われる報告例有り。
潜伏期間	感染 3～4 週間で肺へ移行
症 状	咳、胸痛、血痰
予防方法	<ul style="list-style-type: none">・ サワガニやイノシシ肉の生食を避ける。

(10) 肝てつ症

特 徴	<ul style="list-style-type: none">・ 肝てつによる寄生虫症。・ 肝てつは、牛の胆管に寄生する。 〔 牛から排泄された肝てつの卵は、巻貝「ヒメモノアラガイ」内で成長 後、水辺の植物 (芹や稲) に付着する。 〕・ 肝てつが寄生している牛のレバーや植物を、生で食べることで感染する。
症 状	発熱、右腹の激痛、下痢、黄疸
予防方法	<ul style="list-style-type: none">・ 水辺の山菜等はよく洗い、熱湯に通し生食を避ける。・ 牛等のレバーは、生食を避ける。

(11) トリヒナ症 (旋毛虫症)

特 徴	<ul style="list-style-type: none">・ 旋毛虫の寄生を原因とする寄生虫病。・ 肉食及び雑食の哺乳類が保有している。・ 人へは、旋毛虫が寄生した豚、クマやイノシシの肉を食べることによって感染する。 ※ 日本では、クマの肉を生で食べたことが原因の集団発生が起きている。
潜伏期間	感染 1～6 週間で全身に散らばる
症 状	筋肉痛、顔面や手足の浮腫、旋毛虫が出現した場所での炎症 (心筋炎、肺炎や呼吸不全によって死に至る例有り)
予防方法	<ul style="list-style-type: none">・ 肉の生食を避ける。

(12) 豚丹毒

特 徴	<ul style="list-style-type: none">・ 豚丹毒菌による感染症。(人が感染した場合は、類丹毒と呼ばれる)・ 人へは、保菌動物の排泄物や、菌に汚染された水や食肉等からの創傷感染がほとんどである。
-----	--

潜伏期間	2～7日
症 状	皮膚疾患、関節炎、リンパ節炎 (心内膜炎を伴う敗血症を起こすこともある)
予防方法	・ 食肉を取扱う場合は、手袋や長袖を着用して皮膚の露出を避け、手指を傷つけないよう注意する。
そ の 他	発症が疑われるイノシシを発見した場合には、県家畜保健衛生所に情報提供をお願いします。 ※ 動物での症状 敗血症（臓器の出血等）、蕁麻疹（紅色の発疹）、関節炎

(13) シカの慢性消耗病 (chronic wasting syndrome: CWD)

人への感染の可能性に大きな関心が寄せられているシカの慢性消耗病 (CWD) について紹介します。北米では、年々、発生が広がっています。

特 徴	<ul style="list-style-type: none"> ・ BSE（牛海綿状脳症、いわゆる狂牛病）や、人間のクロイツフェルト・ヤコブ病と同じ、伝達性海綿状脳症の一種。 ・ 異常型プリオン蛋白質が原因になって起きる病気である。 ・ 唾液や血液を通じて伝播することが明らかになっている。 ・ 発症すると運動失調を呈し、歩行等に異常が現れる。 ・ 人への感染の可能性については不明。
-----	--

参考資料 5 関係行政機関 連絡先一覧

<食品の営業許可や衛生管理等に関すること>

担当部署	所在地	電話番号
富山県新川厚生センター	〒938-0025 黒部市堀切新 343	0765-52-1225
富山県新川厚生センター魚津支所	〒937-0805 魚津市本江 1397	0765-24-0359
富山県中部厚生センター	〒930-0355 中新川郡上市町横法音寺 40	076-472-4094
富山県高岡厚生センター	〒933-8523 高岡市赤祖父 211	0766-26-8417
富山県高岡厚生センター射水支所	〒939-0351 射水市戸破 1875-1	0766-56-2666
富山県高岡厚生センター氷見支所	〒939-0021 氷見市幸町 34-9	0766-74-1780
富山県砺波厚生センター	〒939-1506 南砺市高儀 147	0763-22-4507
富山県砺波厚生センター小矢部支所	〒932-0833 小矢部市綾子 260-1	0766-67-1070
富山市保健所	〒939-8588 富山市蜷川 459-1	076-428-1154

<食品衛生に関すること>

担当部署	所在地	電話番号
富山県厚生部生活衛生課	〒930-8501 富山市新総曲輪 1-7	076-444-3230

<食品の表示に関すること>

担当部署	所在地	電話番号
富山県農林水産部農産食品課	〒930-8501 富山市新総曲輪 1-7	076-444-8816

<狩猟登録に関すること>

担当部署	所在地	電話番号
富山県生活環境文化部自然保護課	〒930-8501 富山市新総曲輪 1-7	076-444-3397

<鳥獣害に関すること>

担当部署	所在地	電話番号
富山県農林水産部農村振興課	〒930-8501 富山市新総曲輪 1-7	076-444-9011

参考文献・ホームページ

- ◆ 野生鳥獣被害防止マニュアルーシカ、イノシシ捕獲獣肉利活用編一
(平成 23 年 3 月) 農林水産省
- ◆ 食品等事業者が実施すべき管理運営に関する指針(ガイドライン)(平成 16 年 2 月)厚生労働省
- ◆ 獣肉の衛生管理および品質確保に関するガイドライン(イノシシ・ニホンジカ)
(平成 22 年 11 月) 福井県
- ◆ 信州ジビエ衛生管理ガイドライン(平成 19 年 9 月) 長野県
- ◆ ひょうごシカ肉活用ガイドライン(平成 23 年 1 月) 兵庫県
- ◆ 鳥取県「イノシシ・シカ」解体処理衛生管理ガイドライン(平成 23 年 6 月) 鳥取県
- ◇ 農林水産省ホームページ
- ◇ 厚生労働省ホームページ
- ◇ 食品安全委員会ホームページ
- ◇ 東京都ホームページ
- ◇ 横浜市ホームページ
- ◇ 全国食肉事業協同組合連合会ホームページ
- ◇ 全国農業協同組合連合会ホームページ
- ◇ 社団法人 日本農林規格協会ホームページ

富山県獣肉食材活用アドバイザー(平成 24 年 4 月時点)

小西 謙造	社団法人 全日本司厨士協会 北陸地方本部 会長
中川 清一	富山県食肉事業協同組合連合会 会長
西田 秀子	社団法人 富山県栄養士会 会長
深井 康子	富山短期大学 教授
前田 誠	社団法人 富山県猟友会 副会長・常務理事

(50 音順、敬称略)

平成 29 年 3 月 発行

富山県獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン

富山県農林水産部農村振興課

〒930-8501 富山市新総曲輪 1-7

TEL(076)444-9011 FAX(076)444-4427