



**令和6年度**

**堺市食品衛生監視指導計画（案）**

**堺市**

## 目次

1	はじめに	1
2	実施期間	1
3	計画の概要	1
4	監視指導の実施体制と連携協力の確保	2
	（1）監視指導の実施機関	
	（2）庁内における連携	
	（3）厚生労働省との連携	
	（4）消費者庁との連携	
	（5）他自治体との連携	
	（6）農林水産部局等との連携	
	（7）試験検査の実施機関	
5	食品等事業者に対する監視指導の徹底	3
	（1）施設への立入検査	
	（2）食品等の収去検査	
	（3）重点的に行う監視指導	
	（4）違反発生時の対応	
6	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	8
	（1）HACCPに沿った衛生管理の制度化に向けた支援	
	（2）優秀施設の顕彰	
	（3）食品等の回収の届出	
	（4）食品衛生責任者の実務講習会の開催	
7	消費者、食品等事業者への情報提供及び意見交換の推進	9
	（1）食品衛生監視指導計画の策定	
	（2）消費者、食品等事業者との意見交換（リスクコミュニケーション）	
	（3）消費者に対する情報提供	
	（4）食品等事業者に対する情報提供	
	（5）食育の推進	
8	監視指導業務に係る人材の育成及び資質の向上	10
	（1）食品衛生監視員の実務研修	
	（2）堺市衛生研究所における研修	
	（3）食品衛生業務にかかる調査研究	
	（4）HACCP研修	
	用語の説明	11

本文中に出てくる※が付く語句については、用語の説明（P11）があります。

## 1 はじめに

「令和6年度堺市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<sup>※</sup>第24条の規定に基づき定めたものです。この監視指導計画に基づき、地域の実情と食の安全をとりまく状況を踏まえ、食の安全・安心の確保に向けた効果的かつ効率的な監視指導等の取組を実施します。

## 2 実施期間

令和6年4月1日から令和7年3月31日まで

## 3 計画の概要

市内で製造、加工、流通、販売される食品等の安全性を確保するため、次の5つを基本方針として監視指導計画を策定します。

◎ 監視指導の実施体制と連携協力の確保

庁内関係部局、国及び他自治体と連携を図り、総合的に食の安全確保に取り組みます。

◎ 食品等事業者<sup>※</sup>に対する監視指導の徹底

食品の製造、加工、流通、販売の状況、食中毒や違反食品、苦情相談の発生状況を考慮して、重点的に監視する事項を定め、効果的かつ効率的な監視指導を行います。

◎ 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

食品衛生法の改正による HACCP<sup>※</sup>の制度化に伴い、全ての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理を円滑に取り組むことができるよう指導・助言を行います。

◎ 消費者、食品等事業者への情報提供及び意見交換の推進

消費者、食品等事業者への迅速な情報発信を行います。違反食品や食中毒の発生情報、最新の食品衛生知識等の情報を速やかに提供します。意見交換により相互理解を深め、食の安全に関する施策への市民参加を促進します。

◎ 監視指導業務に係る人材の育成及び資質の向上

食品衛生監視員<sup>※</sup>の資質の向上を図り、食品製造技術の進歩に伴う多様な監視業務、食品表示に係る監視業務等に適切に対応できる人材を育成します。

## 4 監視指導の実施体制と連携協力の確保

### (1) 監視指導の実施機関

監視指導計画に基づき、堺市保健所食品衛生課が監視指導を実施します。

### (2) 庁内における連携

健康食品、感染症対策、学校給食、社会福祉施設給食、消費者行政等を所管する食の安全に関わる庁内の各部局と情報の共有や意見交換を行い、平常時から緊急時に備え連携を図ります。

### (3) 厚生労働省との連携

ア 広域流通食品及び輸入食品の違反発見時、広域的な食中毒事案の発生時等、全国レベルでの対応が必要な場合には、緊密な連絡調整と情報交換により連携して対応します。特に、複数の自治体に関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、厚生労働大臣が設置する広域連携協議会に参加し、適切に原因調査、情報共有等の対応が行われるよう、関係機関で相互に連携します。

イ 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律<sup>\*</sup>に基づく適合施設の認定等、近畿厚生局と連携して監視指導を行います。

ウ 輸入食品に関して、大阪検疫所及び近畿の食品衛生を所管する自治体における検査状況、違反事例の対応等の安全性確保の取組について情報交換します。

エ 食の安全・安心確保に関する要望を行います。

### (4) 消費者庁との連携

ア 食品に係る重大な危害発生時や広域流通食品の表示違反発見時等、全国レベルでの対応が必要な場合には、緊密な連絡調整と情報交換により連携して対応します。

イ 食の安全・安心確保及び食品表示法<sup>\*</sup>に関する要望を行います。

### (5) 他自治体との連携

ア 広域的な食中毒事案や違反食品の発見時は、関係する自治体の食品関係部局と連携して対応します。

イ 府内で食品衛生を所管する自治体で設置した「大阪府域自治体食品衛生主管課長連絡会」への参画等、食品衛生に関する情報の交換や連携を図り、「オール大阪」としての取組を強化します。

### (6) 農林水産部局等との連携

原材料や産地の表示等について食品表示法違反の疑いがある場合は、近畿農政局や大阪府の担当部局等と情報を共有し、必要に応じて合同で監視指導を行います。

### (7) 試験検査の実施機関

試験検査は原則として堺市衛生研究所で行います。検査にあたっては、試験検査の業務管理及び信頼性確保部門による内部点検の定期的な実施、外部精度管理調査<sup>\*</sup>の定期的な受検により精度を確保しています。

## 5 食品等事業者に対する監視指導の徹底

### (1) 施設への立入検査

食品等事業者への監視指導は、業種、施設の規模、取扱い品目の状況、危害発生の可能性、食中毒、違反食品の発生状況等に基づいて、対象施設ごとに表 1 のとおり年間立入回数を設定し、立入検査を実施します。

表 1

立入回数	対象施設	対象施設詳細
年 2 回以上	食中毒・違反食品等の原因施設	前年度に法違反により行政処分を受けた施設
	衛生管理に特に注意を必要とする施設	乳処理業、食肉製品製造業等の高度な衛生管理を要する施設
年 1 回以上	食品量販施設	スーパーマーケット、百貨店等の多様な食品を取り扱う小売施設
	広域流通食品製造施設	流通範囲が広大で、事故発生時の影響が大きい施設
	集団給食施設	学校、こども園、病院、高齢者福祉施設、職員食堂等の大量調理施設
	大規模調理施設	弁当調製施設、宴会場、セントラルキッチン、ホテル等の大量に調理し、大規模な食中毒につながる可能性がある施設
	生食用又は加熱不十分な食肉を提供する施設	食肉を生食用もしくは加熱不十分な状態で提供・販売している施設
	牛の脊柱取扱施設	牛の脊柱を取り扱う食肉処理施設
	食鳥処理施設	食鳥の処理を行う施設
	事業譲渡により営業者の地位を承継した施設	食品衛生法第 56 条に規定する事業譲渡によって営業者の地位を承継した営業許可施設
複数年に 1 回 (状況に応じて 随時立入)	上記以外の 食品取扱施設	上記以外の営業許可施設（飲食店営業、魚介類販売業、食肉販売業、菓子製造業、そうざい製造業等）、営業届出施設（野菜・果実販売業、食品製造業等）、小規模の給食施設、自動車、露店、自動販売機による営業

(2) 食品等の収去※検査

不適切な食品等を排除し、食品等の安全を確保するため、過去の違反等の発見状況、食品の特性、食品衛生法に基づく規格基準を踏まえ、収去検査を表2のとおり実施します。

表2 食品等の収去検査実施計画表

検査項目	食品名	検体数	検査項目数
規格検査	生あん	1	1
	清涼飲料水	6	31
	ミネラルウォーター類	1	47
	氷雪	1	2
	氷菓、アイスクリーム類	6	24
	生食用鮮魚介類	10	10
	牛乳、加工乳、乳飲料	8	48
	発酵乳	2	6
	ナチュラルチーズ	3	3
	生食用食肉	1	1
	食肉製品、魚肉ねり製品	8	40
	生食用かき	3	9
	冷凍食品	15	45
	ゆでだこ	2	4
	食鳥卵（液卵）	3	3
	器具容器包装	3	51
	おもちゃ	2	16
	細菌検査	集団給食	20
弁当、そうざい		102	498
生菓子		24	72
麺類		5	15
漬物		20	40
着色料	タール色素使用食品 他	3	36
保存料	そうざい、しょうゆ、漬物、魚肉ねり製品 他	15	60
発色剤	たらこ、食肉製品 他	3	3
甘味料	清涼飲料水、漬物	3	9
漂白剤等	かんぴょう、えび 他	3	3
防かび剤	輸入果実	3	24
酸化防止剤	食用油脂	4	12
プロピレングリコール	麺類	(2)	2
残留農薬	野菜、果物 他	20	1000
	牛乳	(2)	100
動物用医薬品	食肉、殻付き鶏卵	13	390
遺伝子組換え食品※	大豆	2	6
	トウモロコシ	5	5
指定外添加物 (サイクラミン酸、指定外着色料、TBHQ)	輸入食品	8	12
アレルギー物質※	加工食品 他	3	6
放射性物質※	一般食品、乳児用食品、牛乳、飲料水	20	20
酸価、過酸化物価	油脂利用食品	4	8
合計		355	2742

注) 括弧書きの検体数は、合計には含みません（他の検査に供する検体を使用するため）。

### (3) 重点的に行う監視指導

食品等事業者への監視指導にあたり、食中毒や違反食品の発生状況等を勘案し、次の事項について重点的に監視指導を行います。

#### ア 食中毒予防対策

##### (ア) ノロウイルス<sup>※</sup>による食中毒

全国における食中毒患者数の多くがノロウイルスを原因としているため、ノロウイルス対策は食中毒予防の観点から重要な課題となっています。特に、ノロウイルスに感染している調理従事者の手指を介した汚染による事例が多発していることから、食品等事業者に対し、調理従事者の手洗いの励行、健康状態の確認、食品の衛生的取扱いについて監視指導を実施します。

また、貝類（カキ等の二枚貝）が原因と推定される事例も発生していることから、飲食店等での貝類の衛生的取扱い及び生食の危険性について啓発を徹底し、食中毒の発生防止に努めます。

##### (イ) カンピロバクター<sup>※</sup>による食中毒

鶏肉の生食を原因とするカンピロバクターによる食中毒が全国で多発しています。これは、食品等事業者、消費者ともに生食についてのリスクの認識が不十分であることが原因であり、本市でも、居酒屋や焼き鳥店で提供された生（鶏刺し、生つくね等）や加熱不十分（たたき、湯引き等）な鶏肉を原因とする食中毒が発生しています。

そこで、居酒屋や焼き鳥店等の飲食店のうち、生や加熱不十分な鶏肉を提供している店舗に対し、鶏肉の衛生的な取扱いや十分に加熱して提供するように注意喚起し、食中毒の発生防止に努めます。また、鶏肉を取り扱う食肉処理・販売事業者や食鳥処理施設に対し、加熱用である旨の表示等の必要性について指導を行います。

##### (ウ) 腸管出血性大腸菌<sup>※</sup>による食中毒

腸管出血性大腸菌による食中毒や感染症は、例年全国で発生しており、特に子どもや高齢者では重症化することがあります。

このため、大規模調理施設等に対し、加熱しないで喫食する野菜加工品などの衛生的取扱いについて、監視指導を行います。また、腸管出血性大腸菌による食中毒のリスクが高い食肉の生食に関しては、生食用食肉の加工施設や焼肉店・居酒屋等の飲食店に対し、生食用食肉の規格基準<sup>※</sup>に適合しない食肉、牛の肝臓及び豚の食肉を生食用として提供していないか点検します。

##### (エ) 寄生虫を原因とする食中毒

全国的に「アニサキス<sup>※</sup>」「クドア・セブテンpunkタータ<sup>※</sup>」等寄生虫を原因とする食中毒が増加しています。飲食店、魚介類販売施設に対し、寄生虫による食中毒についての情報を周知し、魚の冷凍又は加熱処理、目視点検等の予防策について監視指導を行います。

#### イ 学校給食関連施設の監視

学校給食では、異物混入や食中毒が発生した場合に甚大な被害が発生するおそれがあることから、教育委員会と連携し、安全な給食の提供に向けて取り組んでいます。

食品の適切な取扱い、施設、調理従事者等の衛生管理など HACCP に沿った衛生管理の実施状況について、全校に立ち入り点検します。また、米飯・パンの市内製造工場の監視、物資選定における衛生面からの助言等により、納入物品の安全の確保を図ります。

#### ウ 集団給食施設の監視

HACCP に沿った衛生管理の取組状況について確認します。特に衛生管理計画の作成が十分にできていない施設に助言を行い、HACCP に沿った衛生管理を適切に運用できるよう支援します。また、新たに創設された営業届出制度について周知し、対象となる施設が届出を適切に行うよう指導します。

こども園、病院、高齢者福祉施設、職員食堂等の集団給食施設は、ひとたび食中毒が発生すると被害が拡大する恐れがあるため、今年度も一斉監視により、衛生管理の徹底を図ります。

#### エ 弁当調製施設の監視

弁当は、調製から喫食までの時間が長く、施設での衛生管理と喫食までの温度管理が不十分な場合に食中毒のリスクが高まります。そこで大規模な弁当調製施設に対し、HACCP に沿った衛生管理の実施状況について確認し、必要な指導・助言を行います。また、食品の細菌検査を行い、食中毒の未然防止に努めます。

#### オ 広域流通食品を製造する施設の監視

広域に流通する食品の製造施設の監視指導を実施し、HACCP に沿った衛生管理の実施状況について確認し、施設の規模や業態に合わせ、必要な指導・助言を行います。また、製品の表示についても点検を行い、違反食品の流通を未然に防止し、広域に流通する食品の安全性確保を図ります。

#### カ HACCP に沿った衛生管理の取組支援

食品等事業者は、衛生管理計画や手順書の作成、衛生管理の実施状況の記録、衛生管理計画の効果の検証及び見直し等を行う必要があり、これらの取組状況を確認します。食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理に円滑に取り組むことができるよう、施設の規模や業態に合わせ、必要な指導・助言を行います。

#### キ 食品量販施設の監視

食中毒の発生しやすい夏期や多品目の食品が短期間に流通する年末に、スーパーマーケット、百貨店等を中心に、食品の取扱い、表示等について一斉監視を実施します。また、流通する食品について添加物や細菌等の検査を行い、違反食品の流通防止を図ります。



#### ク 適正な食品表示に向けた対策

アレルギー物質を含む旨の表示、添加物、原料原産地、期限表示の設定等、適正な表示について監視指導を実施します。また、原料原産地等の食品表示法の品質事項については、農林水産部局等とも連携しながら、不適切な表示がないか監視指導を実施します。

#### (4) 違反発生時の対応

##### ア 立入検査時の対応

施設・設備の基準、製造基準、表示基準等の違反を発見した場合、公衆衛生上必要な措置※を遵守していない場合等は、その場で改善を指示し、不適切な食品が製造、販売されないように措置を講じます。違反が軽微であって直ちに改善が図られたものを除き、法令違反については書面での行政指導を行い、必要に応じて営業の禁止又は停止の処分を行います。

無許可営業を発見した場合は厳正に対処します。

##### イ 違反食品を発見した場合の対応

立入検査、収去検査や苦情、他自治体からの情報提供等によって違反食品を発見した場合には、違反食品が使用及び販売されないよう廃棄、回収等の措置を速やかに講じます。食品表示基準に違反があった場合には、表示の是正に必要な措置を講じ、緊急の必要性がある場合は回収等の措置を講じます。

また、違反食品が本市以外において製造、加工、販売等が行われていた場合には、関係自治体や厚生労働省等と連携し、違反食品の流通を防ぎます。

##### ウ 食中毒等の健康被害発生時の対応

食中毒等の健康被害が発生した場合は、直ちに調査を開始し、発生原因を究明します。また、施設に対し改善指示、営業の禁止又は停止の行政処分等必要な措置を講じることにより、被害の拡大及び再発の防止を図ります。

##### エ 公表

違反による危害が広域に及ぶ場合や今後さらに被害が拡大するおそれがある場合、食中毒の発生原因と断定して不利益処分を行った場合、又は食品表示法違反で指示等の措置を行った場合は、当該事業者の氏名、対象食品、措置内容等について公表します。また、緊急を要する場合や重大な健康被害を引き起こすおそれのある場合には、報道機関や堺市ホームページ等を通して事業者や消費者へ積極的に情報提供や注意喚起を行います。

## 6 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

### (1) HACCP に沿った衛生管理の制度化に向けた支援

市内事業者の多数を占める小規模な食品等事業者も衛生管理計画を作成し、記録を保存するという、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について理解を深める必要があります。

このため、取組を進めるための手引書や衛生管理ファイルを配布し、施設の特性に合わせた指導・助言を行います。また、リーフレットの配布、堺市ホームページでのオンライン教材の提供等により、食品等事業者が自ら情報を入手し知識を深めることができるよう支援します。

### (2) 優秀施設の顕彰

食品等事業者の食品衛生意識の向上を図ることを目的として、衛生管理が一定水準以上の優秀な施設に対して、食品衛生優秀施設の標識を交付し、堺市ホームページで公表します。標識を交付された優秀な施設のなかから、厚生労働大臣や大阪府知事の表彰候補として推薦します。

### (3) 食品等の回収の届出

事業者が食品衛生法や食品表示法の規定に違反し、又は違反する恐れがある場合に、その食品等を自主的に回収するときは、保健所に届出をすることが義務付けられています。自主回収に着手した場合は、厚生労働省や消費者庁に報告し、速やかに消費者に情報提供されるよう、事業者による主体的な安全確保の取組を推進します。

### (4) 食品衛生責任者の実務講習会の開催

施設の衛生管理を担う食品衛生責任者を対象としたオンライン教材を作成し、堺市ホームページに掲載します。場所や時間にとらわれることなく受講することができるため、事業者に積極的に周知を図り、施設の衛生管理の向上及び食中毒の防止を図ります。

## 7 消費者、食品等事業者への情報提供及び意見交換の推進

### (1) 食品衛生監視指導計画の策定

ア 食品衛生監視指導計画の策定にあたっては、監視指導や相談業務の中で寄せられる消費者及び食品等事業者からの意見や要望を参考に、原案を作成します。この原案を公表し、広く市民の意見を聴取して計画を策定することで、食の安全施策への市民参加を促進します。

イ 令和5年度の食品衛生監視指導計画の実施状況については、令和6年6月末までに堺市ホームページで公表します。また、夏期及び年末の一斉監視等の実施状況、年度途中の収去検査結果等は、結果がまとまり次第速やかに公表します。

### (2) 消費者、食品等事業者との意見交換（リスクコミュニケーション<sup>※</sup>）

消費者や市内事業者に対し、食の安全・安心に関する講習会や意見交換会を行い、関係者間の相互理解を深めます。

また、幼少期から正しい食品衛生知識を身につけることを目的に、園児、小学生等を対象として、手洗いの重要性や正しい洗い方を伝える教室、食中毒に関する体験学習会等を開催し、楽しく分かりやすい形で食品衛生に対する理解を深めます。

### (3) 消費者に対する情報提供

ア 食品等による危害発生防止のため、家庭における食中毒予防に関する情報を堺市ホームページや広報さかい等に掲載し情報提供を行います。市民への注意喚起が必要な場合には、報道機関へ情報を提供します。

また SNS や動画を活用して若年層を中心に幅広い世代に食中毒の注意喚起やきのこや有毒植物、貝毒等の自然毒のリスクについて情報提供し、食中毒防止を図ります。

イ 食中毒が発生した際に重症化しやすい乳幼児や高齢者に対して、それぞれの食生活、生活環境を踏まえ、注意すべき点等をまとめ、堺市ホームページ等により情報提供を行います。

ウ 食中毒予防啓発キャンペーンを関係団体と共同で行います。また、各区で開催される区民まつりに参加し、広く市民に食品衛生知識の普及を図ります。

### (4) 食品等事業者に対する情報提供

最新の食品衛生知識について、堺市ホームページ、講習会等を通じて、迅速に情報提供を行います。また、食中毒及び食品の安全性を損なうような社会的問題が生じた場合は、関連する食品関係団体に注意喚起や情報提供を行い、食の安全確保に向け情報発信に努めます。

## 8 監視指導業務に係る人材の育成及び資質の向上

監視指導に従事する食品衛生監視員に対し、次のような研修を行い、人材の育成と資質の向上に努めます。

### (1) 食品衛生監視員の実務研修

厚生労働省や関係機関が実施する研修等に参加し、食品衛生及び食品表示に関する専門知識や最新の知見の習得に努めます。また、これらの研修内容をもとに内部研修を実施し、業務遂行、問題解決能力の向上等、資質の向上に努めます。

新任の食品衛生監視員を対象に、食品衛生関係法令やケーススタディを取り入れた研修を実施し、業務に必要な基礎的知識・技術を習得します。

### (2) 堺市衛生研究所における研修

細菌、理化学及びウイルス検査についての技術等を習得し、それぞれの役割への理解を深め、今後の監視指導業務に活用します。

### (3) 食品衛生業務にかかる調査研究

食品の製造加工技術の向上に伴い複雑化する監視業務において、適切に対応できるよう調査研究を行い、その成果を日常業務に役立てます。また、研修会等に積極的に参加し、知識の習得に努めます。

### (4) HACCP 研修

食品等事業者に対し HACCP に沿った衛生管理に係る助言及び指導を行う食品衛生監視員を育成するため、講習会や実地研修等を実施し、HACCP の普及に必要な知識を習得します。

## 用語の説明（あいうえお順）

【あ行】

### アニサキス

糸状の寄生虫で、幼虫がサバ、アジ、イカ、イワシ、サンマ等に寄生します。アニサキスが寄生した魚介類を生で食べた場合、幼虫が胃や腸壁に侵入して、激しい腹痛や吐き気等の症状を引き起こします。予防のためには、加熱調理又は冷凍処理が有効です。

### アレルギー物質

特定の食物の摂取により、体の免疫機能が過敏に反応し、発疹等の症状が出現するものを「食物アレルギー」といいます。このアレルギー物質を含む食品による健康被害を未然に防ぐため、アレルギー物質を含む食品の表示が義務づけられています。現在、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、落花生（ピーナッツ）の計 8 品目について特定原材料として表示を義務づけ、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの計 20 品目については表示を推奨しています。

### 遺伝子組換え食品

他の生物から有用な性質をもつ遺伝子を切り取って、植物等に組み込む技術を遺伝子組換え技術といい、この技術を応用して品種改良した農産物又はそれを原料とした食品を遺伝子組換え食品といいます。遺伝子組換え食品については、安全性審査と表示が義務化されています。未審査の遺伝子組換え食品やこれを原材料に用いた食品は輸入や販売等が禁止されています。また、大豆、トウモロコシ、パパイア等 8 品目の農産物と豆腐、コーンスナック菓子等 33 品目の加工食品が義務表示の対象となっています。

【か行】

### 外部精度管理調査

国、地方自治体の検査機関及び登録検査機関が、外部機関が配布する試料を同時期に検査し、他施設の検査結果と比較することで検査の精度や正確性を評価する調査です。

### カンピロバクター

鶏や牛等の腸管内に分布している細菌です。加熱や乾燥に弱い菌ですが、少量の菌でも発症します。特に鶏肉からの検出率は高く、近年、鶏肉のタタキ、鶏刺し、鶏の生レバー、生つくね等、生又は加熱不十分な鶏肉を原因とする食中毒が全国で多発しています。

## **クドア・セブテンpunkタータ**

ヒラメに寄生するクドア属の寄生虫（粘液胞子虫）の一種で、この寄生虫が大量に寄生したヒラメを生で食べると、一過性の下痢、嘔吐等の症状がみられます。一度冷凍したものを喫食するか、加熱調理することにより予防します。

## **公衆衛生上必要な措置**

食品衛生法に基づき、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について、国が定めた基準があり、営業者はこの基準に従って公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければなりません。施設内外の清潔保持、ねずみ、昆虫の駆除等一般的な衛生管理と、食品衛生上の危害発生防止のために特に重要な工程を管理するための取組について基準が定められています。

【さ行】

## **収去(しゅうきょ ; 抜き取り)**

食品衛生法及び食品表示法に基づき、食品衛生監視員が食品等事業所に立ち入り、試験検査をするために必要最小量の食品や食品添加物等を職権により無償で持ち帰ることをいいます。

## **食品衛生監視員**

食品衛生法に基づき、職員のうち薬剤師、獣医師等一定の資格要件を有する者が任命されます。営業施設への立入検査、食品衛生に関する監視指導、食品関係施設の許可、食中毒等食品事故の調査等を行います。

## **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した法律です。食品、添加物、器具及び容器包装、おもちゃの規格基準、検査等について規定しています。また、違反食品や食中毒の発生時には、被害の拡大防止のため、違反品の回収、廃棄や営業施設の禁止・停止等の処分についても定めています。

## **食品等事業者**

食品等を採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売等を行う事業者や集団給食施設の事業者をいいます。

## **食品表示法**

食品の表示に関する法律を一元化し、食品を摂取する際の安全性及び国民の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保することを目的とした法律です。食品表示基準で定められた表示事項は、主に衛生事項（アレルギー物質や期限表示等）、品質事項（原材料の原産地等）、保健事項（栄養成分等）に分類されます。

## 生食用食肉の規格基準

平成23年4月に発生した、焼肉チェーン店で提供された生食用食肉による食中毒を受けて平成23年10月1日から施行された規格基準です。生食用食肉の成分や加工、調理の方法、保存方法まで細かく基準が定められており、これらの基準を満たさない牛肉は生食用食肉として販売できません。

また、牛の肝臓及び豚の食肉（内臓を含む）は、生食用として販売することが禁止されました。これらを一般消費者に販売・提供する場合、その販売者は、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りません。

### 【た行】

#### 腸管出血性大腸菌

ベロ毒素を産生する大腸菌です。中でも代表的な腸管出血性大腸菌O157は、牛等の家畜の腸管内に存在し、その糞便により食品や水を汚染するといわれ、原因食品は様々です。非常に少ない菌数で発症します。主な症状は下痢や腹痛で、血便がみられることもあります。特に子どもや小児、高齢者では重症化することもあり、注意が必要です。

### 【な行】

#### 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律

農林水産物及び食品の更なる輸出拡大に向けて、輸出先国の食品安全等の規制等に対応するためには、政府が一体となって取り組むための体制整備が必要であるとして制定された法律です。令和2年4月1日より施行されています。

## ノロウイルス

嘔吐や下痢等の急性胃腸炎を起こすウイルスです。ノロウイルスによる食中毒や感染症は1年中発生しますが、特に冬季に多く発生します。生もしくは加熱不十分なカキ等の二枚貝や、ノロウイルスに感染した人の手指を介して二次汚染された食品が原因となります。予防のためには手洗いを徹底する必要があります。

### 【は行】

#### HACCP（ハサップ：Hazard Analysis and Critical Control Point）

食品衛生の国際基準として各国で導入されている衛生管理の手法です。原材料の受入れから最終製品に至る工程ごとに発生しうる危害をあらかじめ分析し、その発生を防止するポイントを重要管理点として定め、継続的に監視し記録することにより、製造工程全般を通じて製品の安全性を確保することができます。

## 放射性物質

人体に影響を及ぼす放射線を出す物質のことで、ウランやヨウ素、セシウム等が知られています。また、放射線を出す能力を放射能といいます。懐中電灯に例えると、光が放射線、懐中電灯本体が放射性物質、性能が放射能です。

また、放射性物質の基準は、食品 1 キログラムあたり、飲料水は 1 0 ベクレル、牛乳・乳飲料と乳児用食品は 5 0 ベクレル、それ以外の一般食品は 1 0 0 ベクレルと定められています。基準を超えた場合は、回収や出荷停止等の措置が取られます。



【ら行】

## リスクコミュニケーション

食の安全に関する情報を公開し、消費者、食品等事業者及び行政担当者が、食に関するリスクを認識、分析する過程において得られた情報及び意見を相互に交換し、双方向の対話を図ろうとするものです。これにより、地域の消費者や食品等事業者を含む住民の意見を、食品衛生に関する施策に反映していきます。