

令和6年度
葛飾区食品衛生監視指導計画

～食品の安全・安心を確保するために～

令和6年4月

葛 飾 区

《 目 次 》

1	目的	1
2	定義	1
3	本計画の実施に関する基本的事項	1
4	重点的監視事業	1
	(1) 食中毒対策	
	(2) 食品表示対策	
5	計画的監視事業	3
	(1) 違反・苦情食品対策	
	(2) 広域流通食品対策	
	(3) 輸入食品対策	
	(4) 動物用医薬品対策	
	(5) 行事における臨時出店者への監視指導	
6	監視指導の実施体制及び他機関との連携	4
	(1) 実施体制	
	(2) 他機関との連携	
	(3) 広域的な連携が必要な食中毒事案への対応	
7	試験検査実施機関の実施体制	4
8	広域監視事業等	4
	(1) 一斉監視	
	(2) 緊急監視	
	(3) 違反品に係る処理	
	(4) 区民等からの情報提供	
9	普及啓発	5
	(1) 食品等事業者への支援	
	(2) 食品衛生推進員活動への支援	
	(3) 食品衛生協会との連携	
	(4) リスクコミュニケーション	
	(5) 出張講習会	
	(6) 食の安全に関する食育の推進	
	(7) 広報、ホームページ等	
10	公表	6
	(1) 法違反者等の公表	
	(2) 本計画等の公表	
11	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	6
	(1) 食品等事業者対象講習会の実施	
	(2) 食品衛生監視員研修	
別紙①	食品群ごとの食品供給行程(フードチェーン)を通じた衛生管理	8
別紙②	監視指導の実施体制及び各機関との連携体制	9
別紙③	立入検査及び収去検査	10
別紙④	令和6年度立入検査年間予定	11
別紙⑤	令和6年度収去検査年間予定	12
資料	用語説明(あいうえお順)	13

1 目的

食品衛生法(以下「法」という。)に基づき、毎年、本区における食品等事業者に対する監視指導の実施に関する基本的な事項を葛飾区食品衛生監視指導計画(以下「本計画」という。)として定め、重点的、効率的かつ効果的な監視指導の実施を推進することにより食品等に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって、区民の食生活の安全を確保します。

2 定義

本計画は、法第 24 条第 1 項に基づき、葛飾区長が定めなければならない「都道府県等食品衛生監視指導計画」です。2021 年度から 2030 年度までの間の葛飾区基本計画、「Ⅱ 健康・福祉分野」、「政策 4 衛生 衛生的で快適な生活を送れるようにします」、「施策 2 食品衛生 食品の安全・安心に向けた衛生管理を推進します」と連動して推進していきます。

3 本計画の実施に関する基本的事項

「法」、「食品表示法」及び「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づいた監視指導事業を実施します。その中で食品の検査や食品関係施設の立入検査などを行い、食品の製造の段階、加工段階及び調理段階における監視指導に当たっては、一般的衛生管理及び HACCP に沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画及び手順書並びに衛生管理の実施状況の記録について、食品等事業者が適切に作成できるよう指導するとともに、食品等事業者が作成した衛生管理計画及び手順書の内容を確認します。特に、小規模食品等事業者等については、HACCP に沿った衛生管理を実施することができるよう、厚生労働省が内容を確認した手引書を用いた助言指導を行い、別紙①で示す食品群ごとに食品供給行程(フードチェーン)を通じた重点監視指導項目を定め、次の各対策を実施します。

また、許可事業者の事業譲渡による地位承継がなされた施設に対しては、速やか(6か月以内)に施設に立ち入り、地位を承継した者による衛生管理が適切に実施されていること等を確認します。

4 重点的監視事業

最近の食中毒及び違反食品の発生状況等から、以下の二つの事項について重点的に監視指導を実施します。

(1) 食中毒対策

ア 肉の生食及び加熱不足による食中毒対策

食肉の生食及び加熱不足等によるカンピロバクター食中毒や腸管出血性大腸菌の食中毒が多発していることを背景に、平成 23 年に牛肉の生食用食肉の取り扱いについての法令の基準が設定されました。その後、平成 24 年には牛レバーの生食での提供が禁止され、平成 27 年には豚肉の生食が全面的に禁止されました。一方、鶏肉は生食の禁止規定が設定されていないために、飲食店等で提供された鶏肉の生食等の関与が推定されるカンピロバクター食中毒が多発している状況が続いています。また、最近、ジビエ(シカ、イノシシなどの野生鳥獣肉)を生または加熱不足で喫食すると E 型肝炎ウイルスや腸管出血性大腸菌、寄生虫に感染する可能性があることが指摘されています。病原細菌や

ウイルスに汚染されている可能性の高い食肉による食中毒の発生を防ぐためには、中心部まで十分加熱処理することが効果的です。そのため、特に生又は加熱不十分な状態で食肉を提供する飲食店等に対して重点的に監視指導を行います。また、野生鳥獣肉の取り扱いのある食品事業者等については、食材の特性に応じた注意喚起を行います。区民には、窓口、リスクコミュニケーション及び出張講習会などの普及啓発事業において、食肉を生食することのリスクについて周知し、食中毒の発生防止に努めます。

イ ノロウイルス食中毒対策

ノロウイルス食中毒は、その原因としてノロウイルスに感染した調理従事者が食品等を汚染する二次汚染によることが多いため、その防止策である調理従事者の健康状況の把握や手洗いの徹底について助言指導を行います。給食施設や仕出し弁当店など、一度に同じ食品を複数調理する施設で多発する傾向があり、特に大量に調理する施設で発生した場合の社会的な影響は甚大です。そのため、仕出し弁当店、学校、病院及び老人保健施設などの大量調理施設のほか、中小規模であってもハイリスクグループが給食の供給を受ける保育園や社会福祉施設などの調理施設に対して重点的に監視指導を行います。その際、監視指導対象が学校や保育園の場合は施設を所管する教育委員会や子育て支援部と連携して対策を講じていきます。また、ノロウイルスは食中毒以外の感染性胃腸炎の原因であることが多く、発生時の初動調査や原因究明については保健予防課感染症対策担当と連携して当たり、事案の終息に努めます。区民や調理従事者に対しては、機会を捉えて、ノロウイルスに関する知識や正しい消毒方法や手洗い方法、吐物や汚物等の処理方法について注意喚起を行います。

ウ その他の食中毒対策

(ア) 寄生虫

近年、全国的に魚介類の生食が原因と推定されるアニサキス食中毒が増加しています。また、この他にも魚介類に寄生するクダア類、馬肉に寄生するサルコシステイスなどが食中毒の原因となることが明らかになっております。寄生虫を原因とする食中毒対策については、食材を冷凍することが有効であり、最新の知見を踏まえて、食品等事業者に対して助言指導を実施するとともに、区民に対しては普及啓発を図ります。

(イ) その他

毒キノコや有毒植物など、植物性自然毒による食中毒の予防についても時機を捉えて情報提供し、普及啓発を図ります。

エ 保菌者検索事業の実施

腸管出血性大腸菌、サルモネラによる食中毒を未然に防止し、これらによる散発型集団発生食中毒の早期発見や発生原因の究明のため、東京都(以下「都」という。)から依頼を受けて散発患者発生動向調査を実施します。

オ 食中毒事故発生時対策

医師、区民及び食品等事業者からの通報により、食中毒が疑われる事案を探知した場合は迅速に、食中毒の調査に着手します。関係機関と連携を図り、食中毒発生の原因の究明に努め、被害の拡大を防止します。また、原因施設に対しては、営業停止などの不利益処分を執行し、その間に、当該施設の衛生状態の改善及び再発策防止策を講じるための助言指導を行います。

(2) 食品表示対策

食品表示法に基づく食品表示基準が加工食品、生鮮食品又は添加物を販売する場合の食品表示に適用されており、食品等事業者が適正な食品表示を徹底するよう監視指導します。食品等事業者が販売した食品が、食品表示基準に従ってアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項などの表示がなされていないときには、当該食品等事業者が当該食品を自主的に回収して届け出ることが法令に規定されており、この処理が適正に行われるよう助言指導します。

5 計画的監視事業

年間の計画的監視事業の立入予定件数は、別紙③のとおりです。年間監視指導予定回数を4段階にランク分けをし、統計的に食中毒の発生が多い業種や食中毒発生時に多数の患者が発生する業種等に重点的に監視指導を行います。

(1) 違反・苦情食品対策

添加物の不正使用による違反や異物混入などの苦情を未然に防止するため、食品等事業者に対する製造・加工から販売までの監視指導を実施します。

(2) 広域流通食品対策

有害食品などの流通を防止するため、都と連携して大規模製造業及び広域流通拠点などへの監視指導を実施します。

(3) 輸入食品対策

輸入食品の安全を確保するため、情報収集に努めるとともに、区内に流通する輸入食品の検査や輸入業者への監視指導を実施します。

(4) 動物用医薬品対策

食肉の抗菌性物質などの動物用医薬品の検査を実施します。

(5) 行事における臨時出店者への監視指導

食の祭典として開催されている「かつしかフードフェスタ」のほかにも、食品を提供する大規模な行事が増加傾向にあります。こうした行事では、食品を衛生的に取り扱う十分な設備が

設置できないこともあって、提供できる食品を限定して開催を認めております。行事の主催者には、このことを留意するよう助言指導するとともに、個別に臨時出店者から食品の取扱いについての相談を受け、また、必要に応じて仕込み場所等の監視指導を行います。行事開催日の当日の食品の取扱いについて、巡回監視指導を実施することもあります。

6 監視指導の実施体制及び他機関との連携

(1) 実施体制

食品衛生に関する監視指導は原則として、保健所生活衛生課食品衛生担当係が実施します。大規模製造業、食品流通拠点及び輸入食品の監視指導、並びに複数の区にまたがって流通する有害な食品の排除及び違反処理などについては、都と区及び区相互間における保健衛生事務事業の円滑かつ適正な運営を図ることを目的として、「保健衛生事務事業に係る都区協定」及び「都区保健衛生連絡協議会の設置に関する細目協定」に基づき設置された都区保健衛生連絡協議会において設定された食品衛生に関する事務における事務処理基準に基づき、都と協力して実施します。

(2) 他機関との連携

他の自治体との連絡調整は、当該事務処理基準に従って、原則として東京都保健医療局健康安全部食品監視課を通じて実施します。また、厚生労働省、農林水産省、消費者庁、他の自治体及び区内関係機関と別紙②に示すように連携していきます。

(3) 広域的な連携が必要な食中毒事案への対応

広域的な食中毒事案発生時に対処するため、地方厚生局管轄区域ごとに都道府県、保健所設置市及び特別区を構成員とした広域連携協議会が設けられます。緊急時には、当該協議会を活用して対応します。

7 試験検査実施機関の実施体制

収去検査予定数は別紙③のとおりとします。対象は別紙⑤のとおりとします。収去した食品等の試験検査は、食中毒事案を除き、登録検査機関に委託して実施します。これらの試験検査の信頼性については、「葛飾区の食品衛生検査施設等における検査等の業務管理要領」に基づき、信頼性確保部門責任者による収去部門の内部点検（試験品採取・搬送に関する点検）を定期的実施することで担保しています。食中毒事案に係る試験検査は当該事務処理基準に基づき、東京都健康安全研究センターに依頼します。

8 広域監視事業等

(1) 一斉監視

夏期の食中毒多発期（6～8月）及び年末年始食品の大量需要期となる歳末（11、12月）等については、都が策定する夏期及び歳末の一斉監視の計画に基づき、区内の食品等事業者を対象に一斉監視を行います。監視結果は都に報告し、都が集計して公表します。

(2) 緊急監視

広域性があり、かつ緊急に有害又は有毒な食品等の排除を要する場合に都の通知により、緊急監視を実施します。自区内の有害食品等の発生原因となった関係食品事業者等の監視指導を行います。

(3) 違反品に係る処理

ア 自区内で発見した違反品

自区内で発見した違反食品等については、本区が違反関連調査を行い、関係食品等事業者が自区内にあれば、必要な改善指導及び措置を行います。当該違反食品等の関係食品等事業者が、本区以外の都内、他道府県等にある場合は、関係書類を添えて都へ通報し、当該違反食品等の調査及び措置を依頼します。

イ 国や他自治体が発見した違反品

厚生労働省、都及び他道府県等が発見し、関係する食品等事業者が自区内にあり、都から通報があった場合は、違反関連調査を行い必要な改善指導及び措置を行います。その結果については、都に回答します。

(4) 区民等からの情報提供

区民等から食品衛生行政に係る情報提供があった場合は、事実確認をして必要な措置を講じます。法違反の疑いがある場合については、法違反に係る処理に準じた取り扱いをします。

9 普及啓発

(1) 食品等事業者への支援

法改正により従来の一般的衛生管理に加えて義務付けられたHACCPに関する衛生管理について、食品等事業者が円滑に運用できるよう機会を捉えてその導入支援を行います。

(2) 食品衛生推進員活動への支援

地域の食品衛生を先導する食品衛生推進員の活動の促進を支援し、食品等事業者の自主的衛生管理の推進を図っていきます。また、各年度において食品衛生推進会議を2回開催します。

(3) 食品衛生協会との連携

食品衛生協会の定例の会議に出席し、食品衛生協会の食品衛生自治指導員との連携を図ります。また、食品衛生協会主催の食品衛生実務講習会に講師を派遣して、食品等事業者への最新の知見を普及啓発していきます。

(4) リスクコミュニケーション

区民、食品等事業者、行政の三者が会する意見交換会(リスクコミュニケーション)を開催

し、立場の違う者同士が意見交換を行い、食の安全・安心に係る相互理解を深めます。

(5) 出張講習会

区民等からの依頼に基づき、食品衛生に係る出張講習会を行います。会場は主催者に設定していただき、食品衛生に係る意見交換も行います。

(6) 食の安全に関する食育の推進

「葛飾区食育推進計画」に基づき、総合的な食育の取組の一環として、食品の安全に関する情報提供を実施します。

(7) 広報、ホームページ等

食中毒多発期の注意喚起や食品衛生に関する最新の情報を広報かつしか、ホームページ及びチラシ等で周知します。また、消費者対象の講習会やイベントを通じ、食品衛生知識の普及啓発を図ります。

10 公表

(1) 法違反者等の公表

法違反があつて不利益処分を実施した場合は、法の規定に基づき法違反者の公表を行います。また、大規模食中毒等の発生や重大な法違反があつた場合については、状況に応じて報道発表を行います。

(2) 本計画等の公表

本計画の策定にあたり、法の規定に基づき期限を定めて、計画の案を区のホームページに掲載するほか、保健所、保健センター、区民事務所、中央図書館、区政情報コーナーで閲覧できるように配置し、広く意見を募ります。頂いた意見を参考にして最終的に本計画を決定します。本計画の実施結果については、計画案と同様の方法で公表します。

11 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

(1) 食品等事業者対象講習会の実施

食品衛生実務講習会を開催し、食中毒予防及び法改正によるHACCPに関する衛生管理を中心に講義を行います。

ア 許可更新講習会

営業許可期限の満了を迎える食品等事業者を対象に実施します。

イ 業態別講習会

集団給食施設、飲食店(すし屋、仕出し屋等)、魚介類販売店など、それぞれの業態毎に実施します。

ウ 食品衛生大講習会

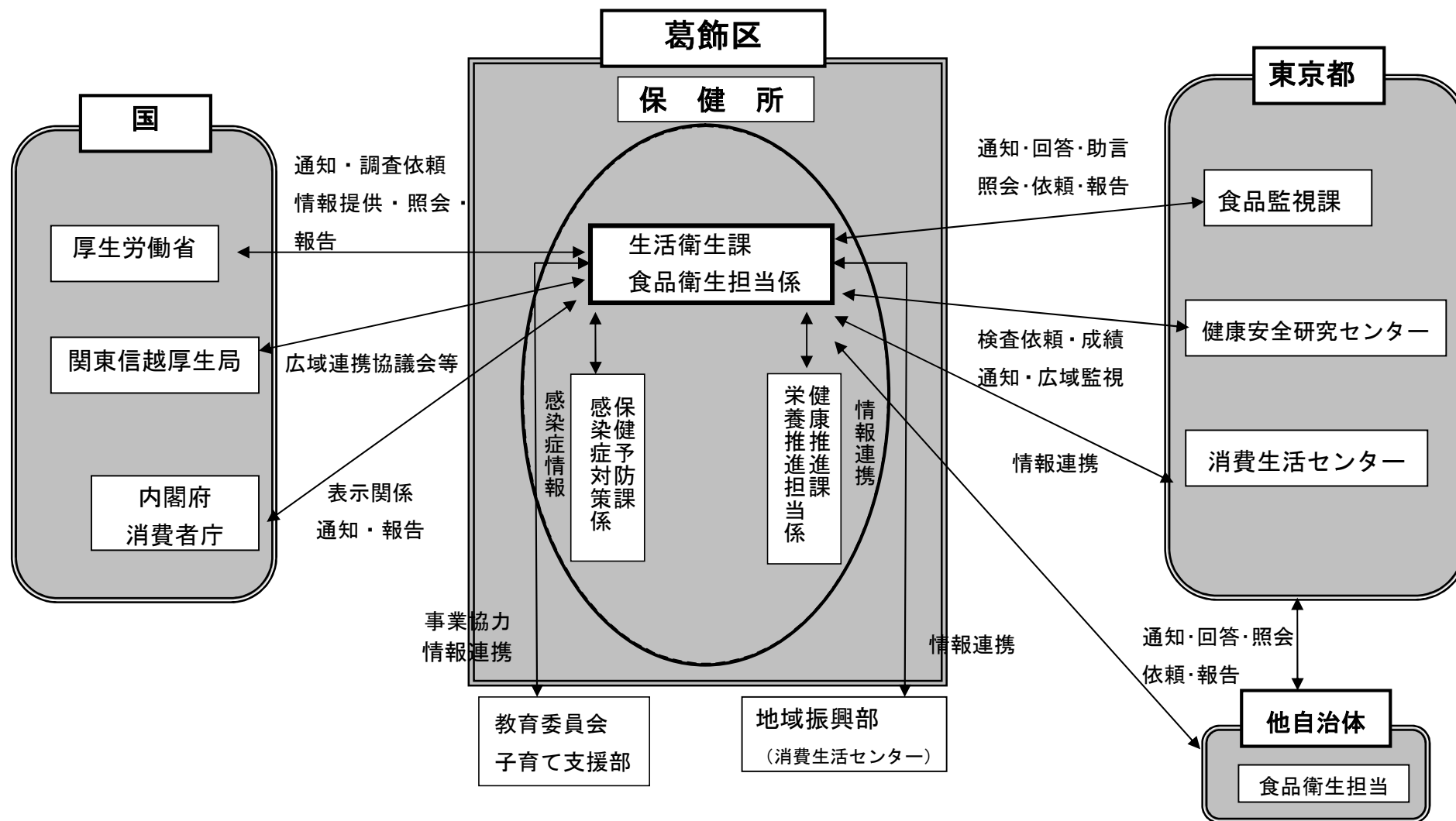
飲食店(弁当屋)、大量調理施設等の食品衛生責任者及び広報かつしか・ホームページ等で公募した食品等事業者を対象に実施します。

(2) 食品衛生監視員研修

厚生労働省、都及び特別区が実施する研修などに職員を派遣し、食品衛生監視員の知識及び監視技術の向上を図ります。

フードチェーン 食品群	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
食品一般	<ul style="list-style-type: none"> ・ 使用添加物の確認の徹底 ・ 異物の混入防止対策の徹底 ・ 温度管理の徹底 ・ アレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底 ・ 記録の作成及び保存の推進 	
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 微生物汚染防止の徹底 ・ 原材料受け入れ時の残留抗菌性物質等の検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底 ・ 認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守の徹底及び異常鳥の除去の確認 ・ 記録の作成及び保存の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底 ・ 加熱調理の徹底 ・ 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 微生物汚染の防止の徹底 ・ 原材料受け入れ時の残留抗菌性物質等の検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底 ・ 記録の作成及び保存の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・ 新鮮な正常卵の受け入れの徹底 ・ 洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 ・ 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 ・ 記録の作成及び保存の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 低温保管等温度管理の徹底 ・ 破卵等の検卵の徹底
水産食品(魚介類及び水産加工品)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 微生物汚染防止の徹底 ・ 生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ・ ふぐの衛生的な処理の徹底 ・ 記録の作成及び保存の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底 ・ 加熱調理の徹底
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品(有毒植物及びキノコ類を含む。)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・ 原材料受け入れ時の検品の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 ・ 記録の作成及び保存の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進

監視指導の実施体制及び各機関との連携体制



立入検査及び収去検査

別紙③

(1)立入検査

監視指導対象施設数 約8,000施設(令和6年3月末)

監視指導予定件数 約8,000件(令和6年度)

次のランク分けに基づき、監視指導の重要度ランク毎に各施設の衛生状況を勘案したうえで、指定された回数監視指導を行うものとする。

監視の重要度	重点監視施設	年間監視指導予定回数/施設
Aランク	食中毒等の食品事故の発生頻度が高く、食中毒発生時多数の患者が予想される施設又は食品が広域流通している施設とする。	3回以上
Bランク	食中毒等の食品事故の発生頻度が中程度で、食品が広域流通している施設とする。	2回以上
Cランク	食中毒等の食品事故の発生頻度がそれほど高くない施設とする。	1回以上
Dランク	食中毒等の食品事故の発生頻度が非常に低く、食品危害が少ない施設とする。	0.5回以上

(2)収去検査

収去検査予定数(細菌検査及び化学検査) 約740件(令和6年度)

検査内容	主な検査項目
細菌検査	細菌数・大腸菌群・大腸菌・腸管出血性大腸菌・黄色ブドウ球菌・サルモネラ等
化学検査	保存料・甘味料・着色料・漂白剤・酸化防止剤・抗菌性物質等

(登録検査機関実施分)

令和6年度立入検査年間予定

実 施 事 業	4月・5月	6月～8月	9月・10月	11月・12月	1～3月
一 斉 監 視	<ul style="list-style-type: none"> ○社会福祉施設等給食施設の監視指導(老人福祉施設、病院等) ○学校給食施設の監視指導 ○集団給食施設等の監視指導 ○飲食店(仕出し屋・弁当屋・そうざい店)の監視指導 ○菓子製造業、めん類製造業、食肉販売業、食鳥処理業等の監視指導 ○流通業(スーパー)の監視指導 ○さくらまつりの監視指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○食中毒発生を未然に防止し、食品等の衛生的な取扱い、添加物の適正使用や適正表示の徹底を図る。(夏期対策、カンピロバクター・腸管出血性大腸菌等食中毒対策) 【主な対象業種】 *飲食店(すし屋・弁当屋・そうざい店・焼肉店・大規模施設等) *そうざい・菓子・豆腐・めん類・アイスクリーム類、清涼飲料水等各製造業、食肉処理業 *魚介類・食肉各販売業 *移動・臨時営業、行商 ○菖蒲祭りの監視指導 ○花火大会の監視指導 ○大規模ショッピングモールの監視指導 ○大学(食堂)の監視指導 ○かつしかフードフェスタ出店者事前監視指導 ○食品取扱い不良店舗等に対する工程別汚染源調査 	<ul style="list-style-type: none"> ○集団給食施設等の監視指導 ○大規模製造業等の監視指導 ○産業・農業フェアの臨時出店監視指導 ○大規模給食施設の監視指導 ○広域流通食品製造施設の監視指導 ○矯正展出店者の監視指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○歳末に多く流通する食品および年末年始用食品等の製造施設監視指導(歳末一斉) 【主な対象業種】 *魚介類・食肉・輸入食品・食料品等の各販売業 *魚肉ねり製品・そうざい・菓子・あん類・つけ物・冷凍食品等の各製造業 *魚介類加工業、食肉処理業 *飲食店(そうざい・焼肉・宴会施設等) *ふぐ取扱い関係営業施設 *食肉関係営業施設 ○ノロウイルス食中毒対策 【主な対象業種】 *社会福祉施設・病院等集団給食施設・大量調理施設 ○かつしかフードフェスタ巡回監視指導 	<ul style="list-style-type: none"> ○保育園給食施設の監視指導 ○大規模給食施設の監視指導 ○そうざい・菓子・調味料等の各製造業の監視指導 ○大規模製造業等の監視指導 ○ノロウイルス食中毒対策 【主な対象業種】 *社会福祉施設・病院等集団給食施設・大量調理施設等
普 及 啓 発 事 業	<ul style="list-style-type: none"> ○食品衛生月間(8月) ○食品衛生協会との連携事業(食品衛生責任者講習会、街頭相談、産業フェア、消費者懇談会等) ○食品衛生実務講習会[営業許可更新講習会、業態別営業者講習会、食品衛生責任者講習会等] ○出張講習会及び消費者依頼検査(ホームページ等に掲載して募集) ○保健所他課との連携事業 				
広 報 関 係	<ul style="list-style-type: none"> ○広報かつしか ○かつしかエフエム ○食のかわら版 ○ホームページ 				
←		夜間営業施設一斉監視(ふぐ取扱施設等)		→	
←		製造・販売施設表示監視一斉		→	
←		HACCPに沿った衛生管理の推進		→	
○リスクコミュニケーション(懇談会等)					

令和6年度収去検査年間予定

		4・5月	6～8月	9・10月	11・12月	1～3月
実施事業	細菌検査	<ul style="list-style-type: none"> ○和生菓子 ○弁当類(調理パン・にぎり飯等) ○サラダ・そう菜類 ○めん類、餃子・ワンタンの皮類 ○豆腐 ○集団給食 	<ul style="list-style-type: none"> ○そう菜類 ○アイスクリーム類 ○食肉類 ○清涼飲料水 ○菓子 ○大量調理施設汚染源 ○フードフェスタ出店店舗 	<ul style="list-style-type: none"> ○集団給食 ○生菓子 ○びん詰食品 ○そう菜類 	<ul style="list-style-type: none"> ○魚肉ねり製品 ○洋生菓子 ○煮豆・そう菜類 ○生食用生かき ○歳末食品 ○つけ物 ○和生菓子 ○生食用食肉 ○あん類 ○集団給食 ○冷凍食品 ○食肉製品 	<ul style="list-style-type: none"> ○弁当類(調理パン・にぎり飯等) ○そう菜類 ○保育園給食副食 ○和生菓子・菓子類
	化学検査	<ul style="list-style-type: none"> ○和生菓子 ○めん類、餃子・ワンタンの皮類 	<ul style="list-style-type: none"> ○そう菜類 ○アイスクリーム類 ○食肉類 ○清涼飲料水 ○菓子 	<ul style="list-style-type: none"> ○生菓子 ○びん詰食品 ○業務用食品 	<ul style="list-style-type: none"> ○魚肉ねり製品 ○洋生菓子 ○煮豆・そう菜類 ○魚介加工品 ○輸入食品 ○歳末食品 ○つけ物 ○あん類 ○和生菓子 ○冷凍食品 ○食肉製品 	<ul style="list-style-type: none"> ○和生菓子・菓子類 ○調味料 ○業務用食品

※その他、必要に応じて収去検査を実施する。

用語説明(あいうえお順)

【あ】

○アレルギー物質(食物アレルギー)

食物を摂取した際、自分の身体を防御するために過敏な反応を引き起こさせる食物に含まれるタンパク質などの物質です。かゆみ、じんましん、唇の腫れ、瞼の腫れ、嘔吐、咳などが主な症状です。意識がなくなる、血圧が低下してショック状態になるという重篤な場合もあります。食品表示法では、アレルギー物質表示を義務付けているものが8品目(特定原材料:えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳及び落花生)、表示を推奨しているものが20品目(特定原材料に準じるもの:アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、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、ごま、カシューナッツ)あります。

【い】

○意見交換(リスクコミュニケーション)

国、都道府県、保健所を設置する市・特別区の食品衛生担当部局が、消費者・食品等事業者と食品の安全性や行政の方策等について、情報及び意見を交換することで相互理解を深める手段です。

○一般的衛生管理

食品取扱施設における施設の衛生管理、食品取扱設備の衛生管理、使用水の衛生管理、そ族昆虫対策、廃棄物及び排水の取扱い及び従業員の教育・訓練など、HACCPによる考え方を取り入れた衛生管理を実施する上での前提条件になります。

【え】

○衛生管理計画

HACCPに沿った衛生管理を行うための計画になります。一般的衛生管理のほか、例えば加熱調理(殺菌)のように、特に重点的に管理する項目を定めて実施する必要があります。これらの衛生管理は実施した項目を記録に残します。

【か】

○監視指導

食品衛生監視員が食品等を取り扱う施設に立ち入り、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用、適正な表示等の指導を実施することをいいます。

○カンピロバクター

畜、家禽、ペット、野生動物、野鳥等あらゆる動物に分布している食中毒を引き起こす細菌です。家畜や家禽がこの細菌を保有している割合が高いため、と畜場、食肉処理場、食肉販売業などでの処理過程で除去することができず、一般に販売される食肉にも污染が見られます。本菌の食中毒発症に必要な菌数は100個前後で、潜伏時間が2~7日と長いことが特徴です。腹痛、下痢、発熱等が主症状です。

【け】

○健康増進法

国民の健康の増進に関する基本的な事項を定め、国民の栄養の改善や健康の増進、国民保健の向上を図ることを目的とした法律です。

【さ】

○サルモネラ

鶏、豚、牛などの動物の腸管や河川、下水など自然界に広く分布しています。特にサルモネラ・エンテリティディスは、1980年代後半から、欧米諸国で流行し、我が国でも平成元年以降急激に増加しました。発症には大量の菌が必要と言われていましたが、最近では、少量の菌で感染し発症することがわかってきました。汚染を受けた食品の摂取により起こり、高熱を発するのが特徴です。サルモネラに汚染されている肉や卵を原材料として使用し、十分に加熱しないで提供した食品が食中毒の原因食品となることが多くなっています。また、ネズミやペット動物を介して食品を汚染する場合があります。

【し】

○試験検査

食品衛生監視員が収去した食品等を、法に定められた規格・基準等に適合していることを確認する細菌検査や理化学検査のことをいいます。

○収去(しゅうきょ)

市場に流通している食品の試験検査を行うために、食品衛生監視員が食品等事業者から無償で必要最小量の食品や食品添加物等を採取することをいいます。

○食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(食鳥検査法)

平成2年に制定された法律で、病気にかかった食鳥肉の排除、食中毒細菌による食鳥肉汚染の防止等衛生上の危害の発生の防止を目的に、食鳥処理についてその事業を許可制とする等、必要な規制を行うとともに食鳥検査の制度を設けたものです。

○食品安全基本法

平成15年5月に制定された法律で、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とし、基本理念、施策の策定における基本的な方針、行政、食品関係事業者の責務、消費者の役割等が定められています。

○食品衛生監視員

法で資格や権限等が定められている行政職員で、食品衛生関係施設の許可及び監視指導、食中毒事故等の調査、営業者に対する衛生教育及び区民に対する食品衛生知識の普及と情報提供等の業務を行っています。国(検疫所)、都道府県の保健所、保健所を設置する市の保健所、特別区の保健所に設置されています。

○食品衛生推進員

食品等事業者のうち、食品衛生の向上に熱意と識見を有する人を食品衛生推進員として委嘱しています。行政施策への協力や営業者等への相談・助言などの活動を通じて、飲食店をはじめとする食品関係営業施設での自主的な衛生管理の推進を図ることを目的として設けられています。

○食品衛生責任者

食品等事業者は法に基づく営業を始めるにあたり、食品衛生責任者を選任する必要があります。栄養士、調理師、都道府県知事等が指定した講習会の受講が該当する資格です。責務として施設および食品取扱い等に関する衛生管理、従事者に対する衛生教育等にあたる必要があります。

○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、国民の健康保護を図ることを目的とした法律です。この目的を達成するため食品、添加物等について規格や基準を設けて安全確保のための規制をしています。また、違反食品や食中毒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・停止等の処分が図られるよう規定もなされています。

○食品供給行程(フードチェーン)

生産段階、製造・加工段階、流通段階、小売段階などに分けられる食品の生産から販売に至る一連の行程のことをいいます。

○食品等事業者

食品、添加物、容器器具包装等を採取、製造、輸入、加工、調理、販売等を行う事業者すべてをいいます。また、学校、病院、その他の施設において給食を提供している者も含まれます。

○食品表示法

平成 25 年 6 月に制定され、平成 27 年 4 月より施行された法律で、食品衛生法、JAS 法及び健康増進法の食品表示に関する規定を統合して、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度が創設されました。食品を摂取する際の安全性と一般消費者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ています。

○食品表示基準

食品表示法に基づき、食品等事業者が容器包装に入れられた加工食品、生鮮食品または添加物を一般に流通販売する場合に適用される表示のルールです。

【せ】

○製造基準

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品の製造方法を定めた基準をいいます。

【た】

○立入検査

食品衛生監視員が行う検査をいいます。法違反や食中毒調査など、緊急性が高い案件については、法の規定に基づき、関係者の同意を得ることなく製造施設、調理施設等に強制的に立入検査を行うことができます。

【ち】

○腸管出血性大腸菌

人のほか牛や豚などの家畜の腸管内に存在する大腸菌の多くは無害ですが、人に下痢等を引き起こす病原性大腸菌があります。その中でもベロ毒素という毒素を産生する大腸菌のこ

とを腸管出血性大腸菌といいます。ベロ毒素は特に高齢者や乳幼児など抵抗力の弱い者に重篤な症状を引き起こすことがあり、過去には死亡者を出した食中毒事件の原因物質と特定されて、牛レバーなど肉の生食規制の契機となりました。食物を摂取する以外で感染することがあり、感染症としての側面があります。それでも会話や、咳、くしゃみ、汗などでは感染はしません。潜伏期間は1日～14日程度です。

【て】

○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の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するものです。

【と】

○東京都食品安全条例

食品の安全を確保することにより、都民の健康保護を図ることを目的としています。東京という大都市の地域特性を踏まえ、食品の安全確保に向けた方向性をはじめ、関係者が果たすべき責務や役割を明らかにするとともに、国の制度を補完する仕組みを定めています。

○東京都ふぐの取扱い規制条例

ふぐ調理師、ふぐ取扱所、営業者等について必要な規制を行うことにより、ふぐの毒に起因する食中毒を未然に防止し、もって食品の安全性を確保することを目的としています。

【の】

○ノロウイルス

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、一年を通して発生していますが、特に冬季に流行します。手指や食品などを介して経口で感染し、ヒトの腸管で増殖し、おう吐、下痢、腹痛などを起こします。食中毒における感染経路は、①汚染された貝類を生又は十分に加熱調理しないで食べた場合、②食品取扱者が感染して、その者を介して汚染した食品を食べた場合などがありますが、食品取扱者を介してウイルスに汚染された食品を原因とする事例が、近年増加傾向にあります。感染性胃腸炎(感染症)の感染経路は、①患者のふん便や吐物から二次感染した場合、②ヒト同士の接触する機会が多いところで、ヒトからヒトへ飛沫感染等直接感染する場合などがあります。

【は】

○HACCP(ハサップ)

1960年代、NASA(米国航空宇宙局)が安全な宇宙食を作る目的で開発された厳しい安全管理プログラムのことです。原料の受け入れから製造、製品の出荷までの各工程において危害の分析を行い、重篤度に応じた工程管理をすることで、食品による危害の発生を未然に防ぐシステムです。HACCPシステムは、食品を製造・加工するうえで、国際的にも標準的な衛生管理の手法になっています。