

令和3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3年4月

葛 飾 区

## 《 目 次 》

1	目的	1
2	位置づけ	1
3	主な監視指導事業	1
	<b>重点監視事業</b>	
(1)	食中毒対策	1
(2)	食品表示対策	2
	<b>一般的監視事業</b>	
(1)	違反・苦情食品対策	3
(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（フードフェスタ他）における食の安全安心対策	
(6)	2020年東京オリンピック・パラリンピック関係施設監視指導	
4	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)	広域連携（広域的な食中毒事案への対策強化）	
5	試験検査実施機関の実施体制	4
6	立入検査及び収去検査	4
(1)	立入検査	
(2)	収去検査	
(3)	夏期対策及び歳末一斉取締り	
(4)	緊急監視	
(5)	違反及び不良食品等を発見した場合の対応	
7	HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の推進	5
8	情報提供及び区民や事業者との意見交換（食の安全安心対策の推進）	6
(1)	区民・食品等事業者との意見交換の促進（リスクコミュニケーション）	
(2)	情報提供及び普及啓発	
(3)	食中毒や違反食品等の公表	
(4)	計画等の公表	
(5)	食の安全に関する食育の推進	
9	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3年度立入検査年間予定表	11
別紙⑤	令和3年度収去検査年間予定表	12
資料	用語説明（あいうえお順）	13

## 1 目的

食品等に起因する衛生上の危害の発生を防止し、区民の食生活の安全を確保します。

## 2 位置付け

葛飾区食品衛生監視指導計画(以下、本計画という。)は、食品衛生法第 24 条に定める「都道府県等食品衛生監視指導計画」に位置付けられます。

また、葛飾区基本計画(平成 25(2013)年度から令和 4(2022)年度まで)の中では、基本目標1「安心して健やかに暮らせるまち—健康と福祉—」の政策3「衛生—衛生的で快適な環境を整え、健康被害を防止します—」に位置付けられています。

## 3 主な監視指導事業

「食品衛生法(以下「法」という。）」、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」、「東京都食品製造業等取締条例」、及び「東京都ふぐの取扱い規制条例」等の法令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、法令遵守の確認や食品の製造、加工、調理及び販売の各段階における一般的衛生管理の徹底、並びに別紙①で示す食品群ごとに食品供給行程(フードチェーン)を通じた自主的衛生管理の徹底を図るため、次の各対策を実施します。

### 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

##### ① 肉の生食及び加熱不足による食中毒対策

近年、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食中毒が多発しています。平成 23 年に牛肉の生食用食肉について規格基準が施行され、また、平成 24 年から生食用牛肝臓の販売・提供が禁止、更に平成 27 年からは豚肉の生食も禁止され、中心部まで加熱調理することが義務付けられましたが、基準が適用されない鶏肉の生食等が原因と推定される食中毒が引き続き発生している状況です。さらに、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。これら食肉にまつわる健康被害の対策として、食肉を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、特に生又は生に近い状態で食肉を提供する飲食店をはじめ、食肉販売店及び食肉処理施設に対して、規格基準の遵守状況の確認及び食肉の取扱いや調理方法等について監視指導を行います。また、野生鳥獣肉を扱っている店舗の把握に努め、情報の提供と取扱いに関して監視指導を行います。

さらに、食品関係事業者だけでなく区民に対しても、食中毒の発生状況や食肉を生食することのリスクについて普及啓発を行い、食中毒の未然防止を図ります。

##### ② ノロウイルス食中毒対策

今やノロウイルスは食中毒の原因第一位です。一度発生すると特に被害の拡大を起こ

しやすい仕出屋・社会福祉施設・学校・保育園等を中心とした大量調理施設や大規模製造業に対して監視指導を行います。そして必要に応じて感染症担当部門や教育委員会等、関係機関と連携しながらノロウイルスによる食中毒の未然防止対策を図ります。また、食中毒発生件数の多い居酒屋等の飲食店についても、監視指導を強化します。

ノロウイルス食中毒の原因は二次汚染、すなわち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こと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指導を強化します。

また、調理従事者や区民に対して、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も普及啓発を行います。

### ③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ドア類、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されています。

そこで、寄生虫を原因とする食中毒対策について、最新の発生状況等を踏まえ、食品等事業者に対して指導を実施するとともに、区民に対しても普及啓発を図ります。

#### イ ふぐ毒

平成 24 年 3 月 30 日に東京都ふぐの取扱い規制条例が改正され、平成 24 年 10 月 1 日から、保健所に届け出た場合、今までふぐ調理師以外は取り扱えなかったふぐ加工製品を販売、調理、加工ができるようになりました。ただし、届出施設が取り扱えるふぐ加工製品は限られており、取扱いに際しては、継続的に守らなければならない事項があります。従来のふぐ認証施設に加え届出施設に対しても、ふぐ加工製品取扱者としての義務の遵守状況について適宜監視を行います。また、無届でふぐ加工製品を取り扱うことがないよう監視指導を実施します。

#### ウ 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。

### ④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。)と協力して散発患者発生動向調査を実施し、その結果に応じて必要な措置を講じます。

### ⑤食中毒事故発生時対策

医師からの届出、区民から寄せられる情報及び食品等事業者からの情報をもとに、食中毒が疑われる事例を探知した際には、関係機関との連携を図り、食中毒発生の原因・汚染経路の迅速な解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、行政処分や指導等、衛生管理の向上や再発防止のために必要と思われる措置を適宜執ります。

## (2)食品表示対策

法に基づく表示事項等について、適正な表示の実施を徹底するよう監視指導します。

近年、食品のアレルギー表示欠落や期限表示の誤りが判明して、事業者が自主回収に着手する事例が多く見受けられます。食品等事業者に対して、アレルギー物質や期限について適正に表示されているかチェックを実施し、必要に応じて期限切れ原材料の使用の有無、科学的・合理的根拠に基づかない消費期限等の延長の有無等についても監視指導を行います。

また、大規模食品製造施設に対しては、食品の収去検査を実施して使用食品添加物の適正表示に関する監視指導を実施します。

平成 25 年 6 月に食品衛生法、JAS 法及び健康増進法の食品表示に関する規定が統合されて、食品の表示に関して一元的な制度である食品表示法が制定されました。平成 27 年 4 月 1 日より施行され、経過措置期間が令和 2 年 3 月 31 日をもって終了しました。従って管内製造の食品について適正新表示に移行できているか、施設の監視指導時に確認を進めていきます。

## 一般的監視事業

### (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や食品等の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

輸入及び国産畜産物における動物用医薬品の検査を実施します。

### (5) 行事(フードフェスタ他)における食の安全安心対策

平成 26 年より食の祭典として開催されている区の大イベントである「かつしかフードフェスタ」をはじめ、食品を提供する大規模な行事や催事が年々増加傾向にあります。当係としては食の安全・安心確保のため、窓口での事前指導を十分行い、また、必要に応じて食品や施設の検査、巡回監視指導等を実施します。

### (6) 2020年東京オリンピック・パラリンピック関係施設監視指導

令和3年は東京オリンピック・パラリンピック開催年です。大会期間中は都内各所で様々な競技が行われるため、東京都や他区と連携して都内にある競技場内外の食品等取扱施設

への監視指導に職員を応援派遣すると同時に、葛飾区内の飲食店等についても監視を強化し、大会の成功に寄与します。

#### 4 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。この他に、「食品衛生行政の運営に関する細目協定(以下「協定」という。)」に基づき、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を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原則として東京都福祉保健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) 広域連携(広域的な食中毒事案への対策強化)

平成30年度の食品衛生法一部改正に基づき、広域的な食中毒事案発生時の連携のため地方厚生局管轄区域ごとに都道府県、特別区を構成員として広域連携協議会が設けられます。緊急を要する場合には、当該協議会に参加し、対応に努めてまいります。

#### 5 試験検査実施機関の実施体制

食品衛生監視指導と連動して実施している試験検査は、登録検査機関に委託して実施します。また、協定に基づき、食中毒などの調査に関する試験検査を東京都健康安全研究センターに委託します。

また、「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)を定期的に実施します。

#### 6 立入検査及び収去検査

##### (1) 立入検査

###### ア 年間立入予定件数

別紙③のとおり

###### イ 年間実施予定

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予想される業種等を勘案して、監視指導の重要度を4つのランクに分け、年間監視指導予定回数を定め、別紙④のとおり立入検査を実施します。

##### (2) 収去検査

###### ア 収去検査予定数

別紙③のとおり

## イ 年間実施予定

立入検査の予定に併せて実施するほか、夏期対策及び歳末一斉取締り事業の一環として、別紙⑤のとおり収去検査を実施します。

### (3) 夏期対策及び歳末一斉取締り

食品の流通量が増加する夏期及び歳末においては、食中毒の発生防止及び食品衛生向上のため、厚生労働省の方針を踏まえ、かつ協定に基づき都と連携し、食品等事業者に対する監視指導の強化を図ります。

なお、実施結果については、都が取りまとめのうえ公表します。

### (4) 緊急監視

有害食品などの発生があった場合は、協定に基づいて都と連携し、関連のある食品関係施設の監視を実施します。また、区内において有害食品などを発見した場合も、関係機関と連携のうえ、迅速に危害の拡大防止を図ります。

### (5) 違反及び不良食品等を発見した場合の対応

#### ア 立入検査または収去検査により発見した法違反への対応

立入検査により法違反を発見した場合は、直ちに改善指導を行います。直ちに改善が図られるもの以外の法違反は、衛生指導注意票等により改善指導を行います。

収去検査により法違反を発見した場合は、当該違反食品等を収去した食品等事業者に対して、当該食品が販売及び使用されないよう指導し、必要に応じて関係機関と連携して回収または廃棄などの措置を講じます。違反食品等の製造所、輸入者等が他自治体の場合は、管轄自治体に速やかに通報します。

これらの法違反への対応においては、必要に応じて報告書を徴取し、確実な改善を図ります。また必要に応じて、食品衛生関係不利益処分取扱要綱に基づく処分を行います。

#### イ 区民等から寄せられる苦情への対応

寄せられた苦情に対しては迅速に調査を実施し、当該食品等の生産流通及び販売の行程における原因を究明します。必要に応じて関係自治体等へ通報を行い、アに準じて対応します。

## 7 HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の推進

(1) 平成30年6月13日「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理が求められました。この法律は、令和3年6月1日より新基準適用となっているため、講習会や監視指導の機会を捉え周知の徹底及び指導助言を行い、HACCPに沿ったもしくはHACCPの考えに基づいた衛生管理の円滑な導入を目指します。

(2) 食品等事業者の衛生管理の向上に関する自主的な活動を促進するため、食品衛生推進員の活動を支援することにより、地域の食品衛生の向上を図っていきます。

(3) 夏期対策事業等で、食品衛生協会と連携を図りながら、自主的な衛生管理の実施状況を確認

認めます。

## 8 情報提供及び区民や事業者との意見交換(食の安全安心対策の推進)

### (1) 区民・食品等事業者との意見交換の促進(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懇談会等を開催し、参加者相互の意見交換を図ります。また、食品衛生推進会議及び食品衛生協会との連絡会議において、食品等事業者との意見交換を実施します。

また、区民からの依頼による出張講習会時に、区民との意見交換を行います。

### (2) 情報提供及び普及啓発

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などの媒体を用いて提供します。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。

### (3) 食中毒や違反食品等の公表

大規模食中毒等が発生した場合や重大な法違反が発見された場合は、事故について迅速に都及び関係機関に報告します。事故の詳細については、都を通じて報道発表し、情報提供を行います。

法違反として不利益処分などの措置を実施したときは、危害拡大防止の観点から法違反者の名称、施設名などをホームページ等で公表します。

### (4) 計画等の公表

本計画の策定(及び変更)にあたっては、区のホームページに掲載するほか、保健所及び保健センター、区民事務所、図書館、区政情報コーナーで閲覧できるようにし、意見を募ります。

また、監視指導の実施状況については、食品等の検査結果や施設への立入状況などを取りまとめ、令和3年6月までに区のホームページで公表します。

### (5) 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。

## 9 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

#### ア 営業許可更新講習会

営業許可の更新月を迎える営業者を対象に、食中毒予防及び法改正によるHACCPに沿った衛生管理を中心に食品衛生実務講習会を実施します。

#### イ 業態別営業者講習会

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



に法改正によるHACCPに沿った衛生管理を中心に食品衛生実務講習会を実施します。

ウ 食品衛生責任者講習会

食品取扱施設の食品衛生責任者を対象に、法改正によるHACCPに沿った衛生管理を中心に食品衛生実務講習会を実施します。

エ 食品衛生大講習会

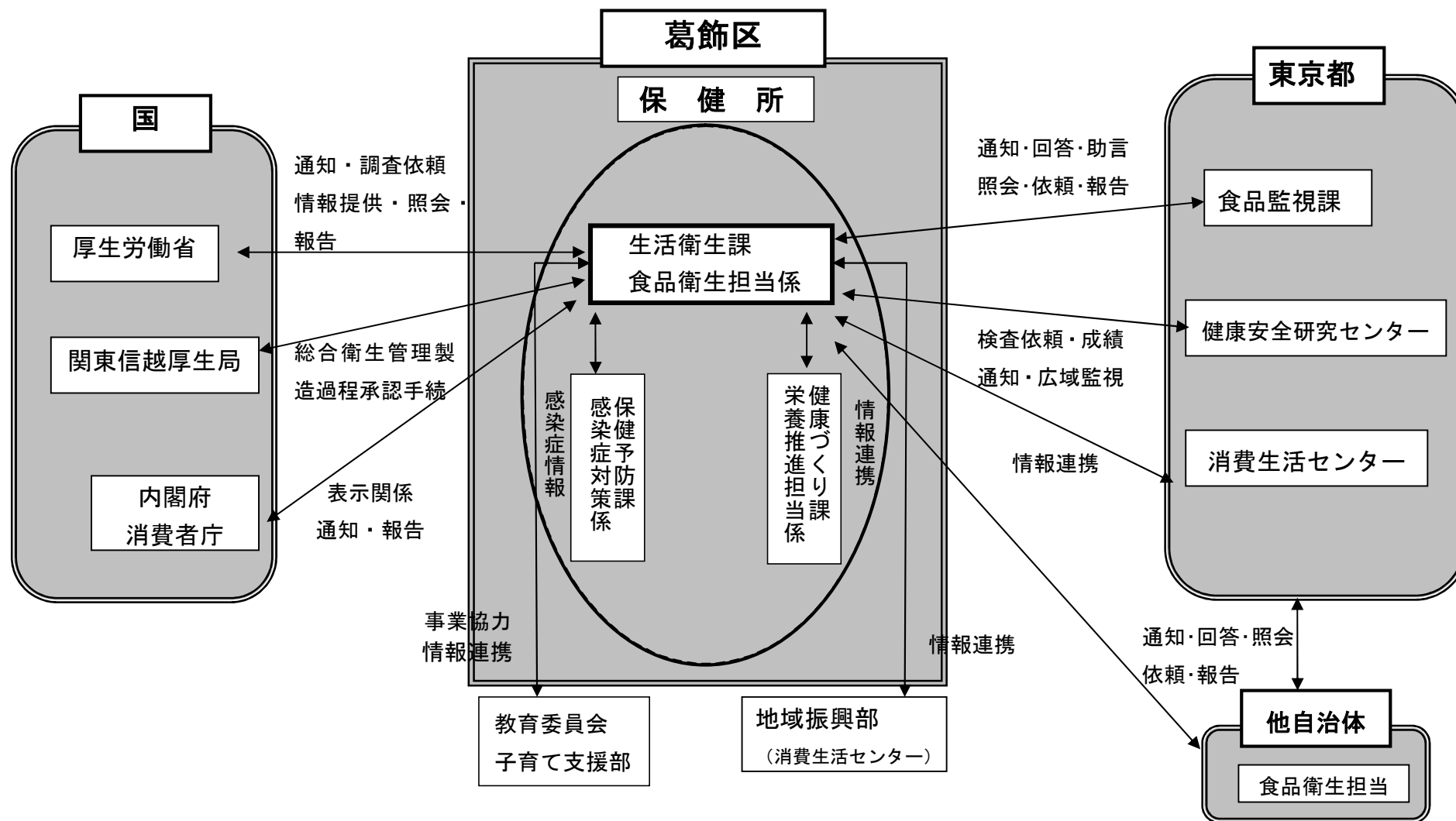
飲食店(弁当屋)、大量調理施設等の食品衛生責任者及び広報かつしか・ホームページ等で公募した食品等事業者を対象に、食品衛生に関する最新情報、食中毒防止対策、法改正によるHACCPに沿った衛生管理について食品衛生実務講習会を実施します。

(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へ積極的に参加することにより、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"> <li>・ 使用添加物の確認の徹底</li> <li>・ 異物の混入防止対策の徹底</li> <li>・ 温度管理の徹底</li> <li>・ アレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底</li> <li>・ 記録の作成と保存の推進</li> </ul>	
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 微生物汚染防止の徹底</li> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> <li>・ 記録の作成と保存の推進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底</li> <li>・ 加熱調理の徹底</li> </ul>
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 微生物汚染の防止の徹底</li> <li>・ 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</li> <li>・ 記録の作成と保存の推進</li> <li>・ 期限切れ原材料の使用の有無や科学的・合理的根拠に基づかない消費期限等の延長の有無の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底</li> </ul>
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 新鮮な正常卵の受け入れの徹底</li> <li>・ 洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底</li> <li>・ 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 低温保管等温度管理の徹底</li> <li>・ 破卵等の検卵の徹底</li> </ul>
水産食品(魚介類及び水産加工品)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 微生物汚染防止の徹底</li> <li>・ 生食用鮮魚介類について法令遵守の徹底</li> <li>・ ふぐの衛生的な処理の徹底</li> <li>・ 記録の作成と保存の推進</li> <li>・ 期限切れ原材料の使用の有無や科学的・合理的根拠に基づかない消費期限等の延長の有無の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底</li> <li>・ 加熱調理の徹底</li> </ul>
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"> <li>・ 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底</li> <li>・ 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</li> <li>・ 記録の作成と保存の推進</li> <li>・ 期限切れ原材料の使用の有無や科学的・合理的根拠に基づかない消費期限等の延長の有無の確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進</li> </ul>

## 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13,000 施設(令和3年3月末)

監視指導予定件数 約17,000 件(令和3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、及び総合衛生管理製造過程承認施設とする。	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800件(令和3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3年度収去検査年間予定表

		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"> <li>○和生菓子</li> <li>○弁当類(調理パン・にぎり飯等)</li> <li>○サラダ・そう菜類</li> <li>○めん類、餃子・ワンタンの皮類</li> <li>○豆腐</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○宴会料理</li> <li>○そう菜類</li> <li>○アイスクリーム類</li> <li>○すし種、刺身等</li> <li>○食肉類</li> <li>○清涼飲料水</li> <li>○冷凍食品</li> <li>○菓子</li> <li>○汚染源</li> <li>○工程別汚染源</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○清涼飲料水</li> <li>○生菓子</li> <li>○びん詰食品</li> <li>○そう菜類</li> <li>○フードフェスタ出店店舗</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○魚肉ねり製品</li> <li>○洋生菓子</li> <li>○煮豆・そう菜類</li> <li>○生食用生かき</li> <li>○歳末食品</li> <li>○つけ物</li> <li>○和生菓子</li> <li>○生食用食肉</li> <li>○汚染源</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○弁当類(調理パン・にぎり飯等)</li> <li>○そう菜類</li> <li>○保育園給食副食</li> <li>○和生菓子・菓子類</li> <li>○清涼飲料水</li> <li>○生菓子</li> </ul>
	化学検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>○和生菓子</li> <li>○サラダ・そう菜類</li> <li>○めん類、餃子・ワンタンの皮類</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○そう菜類</li> <li>○アイスクリーム類</li> <li>○食肉類</li> <li>○清涼飲料水</li> <li>○菓子</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○清涼飲料水</li> <li>○生菓子</li> <li>○びん詰食品</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○魚肉ねり製品</li> <li>○洋生菓子</li> <li>○煮豆・そう菜類</li> <li>○魚介加工品</li> <li>○輸入食品</li> <li>○歳末食品</li> <li>○つけ物</li> <li>○あん類</li> <li>○和生菓子</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○和生菓子・菓子類</li> <li>○調味料</li> <li>○清涼飲料水</li> <li>○生菓子</li> </ul>

※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、身体が食物に含まれるタンパク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を起こすことです。主な症状は、かゆみ、じんましん、唇の腫れ、瞼の腫れ、嘔吐、咳などです。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。

食品表示法でアレルギー物質表示を義務付けているものが7品目(特定原材料:えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生)、指導により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:あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、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により、食に対する安心を目指します。

### 【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

カンピロバクターは、家畜、家禽、ペット、野生動物、野鳥等あらゆる動物に分布しています。家畜や家禽が高率にこの菌を保有しているため、と畜場、食肉処理場、食肉販売業での、処理過程の相互汚染により、市販生肉に汚染が見られます。本菌の食中毒発症に必要な菌数は100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

サルモネラは、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が、法に定められた規格基準や指導基準に適合しているか、食中毒細菌の汚染がないかなどを確認するため、細菌検査や理化学検査を行うことをいいます。

### ○収去(しゅうきよ)

輸入され又は国内で製造された食品が、法に定められた規格・基準に適合しているか、食中毒細菌の汚染の有無等について試験検査をするために、食品衛生監視員が製造施設や販売施設から、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

食品衛生関係営業者で社会的信望があり、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

食品営業施設の営業者は許可施設ごとに自ら食品衛生責任者となるか、従事者のなかから食品衛生責任者を選任しなければなりません。食品衛生責任者は、調理師等の有資格者のほか、講習会で必要な課程を修了した者になることができ、営業者に対して公衆衛生上の助言・勧告を



行うとともに、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当たることが主な仕事です。

## ○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。なお、都道府県等においては、食品衛生法に基づいて営業施設についての施設基準や食品等事業者が守るべき衛生上の基準を設けています。

## ○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。

## 【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。調査、検査等を行う必要があるときは、関係者の同意を前提とせず製造施設、調理施設等に強制的に立ち入ることができます。

## 【ち】

### ○腸管出血性大腸菌

大腸菌は人の腸にも存在し、そのほとんどは無害ですが、なかには下痢等を起こすものもあります。これを下痢原性大腸菌といいます。その中には毒素(ベロ毒素)を出し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群とよばれる病気を起こす、腸管出血性大腸菌と呼ばれているものがあります。特に乳幼児や小児は重症にいたる場合もあるので、注意を要します。

感染経路は、腸管出血性大腸菌に汚染された飲食物を摂取する、感染者の糞便で汚染されたものを口にすること等から感染します。話をしたり、咳、くしゃみ、汗などでは感染はしません。潜伏期間は1～14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

この条例は、食品の安全を確保することにより、現在及び将来の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。

### ○東京都食品製造業等取締条例

この条例は、食品衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的としています。食料品等販売業・給食施設・行商などの業種が規定されています。

### ○東京都ふぐの取扱い規制条例

この条例は、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。

東京都は、ふぐ加工製品の安全性を合理的かつ確実に確保するため、平成24年3月30日に東京都ふぐの取扱い規制条例を改正し、同年10月1日から、今までふぐ調理師以外は取扱えなかったふぐ加工製品について、一定の条件を満たせば、ふぐ調理師以外の人でも取扱うことができるようになりました。

【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。ノロウイルスは、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工程、更には製品の出荷までのあらゆる工程においてそれぞれの段階で安全管理を行い、微生物的、化学的及び物理的の発生を未然に防ぐことが可能となりました。

HACCPシステムは、食品を製造・加工するうえで、安全性を確保するための最も有効なシステムであるとされており、グローバルスタンダードとして世界中で活用されています。