

令和 4 年度

豊中市食品衛生監視指導計画

【素案】



豊中市マスコットキャラクター マチカネくん



目 次

◆監視指導計画の策定にあたって・・・・・・・・・・	3	V. その他の連携・・・・・・・・・・	8
<第一 監視指導の実施に関する基本的な事項>		<第三 食中毒等健康危害発生時の対応>	8
I. 監視指導計画の実施期間・・・・・・・・・・	3	<第四 食品等事業者自らが実施する	
II. 監視指導を実施する対象施設・・・・・・・・	3	衛生管理の推進に関する事項>	
III. 監視指導の実施内容		I. 食品衛生管理者等の設置・育成	8
1. 共通監視事項・・・・・・・・・・	3	II. 食品等事業者自らが実施する	
2. 重点監視事項・・・・・・・・・・	3	衛生管理の推進.....	9
(1) 食中毒防止対策・・・・・・・・・・	3	III. 食品等事業者が講ずべき公衆衛生上の	
(2) 広域流通食品等製造施設の監視指導		措置の普及啓発.....	9
・・・・・・・・・・	4	IV. 自主回収報告制度の推進	9
(3) HACCP に沿った衛生管理の制度化		V. 営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設	
に伴う対象施設の監視指導.....	4	に係る指導	9
(4) 適正表示対策	5	<第五 関係者相互間の情報及び意見交換の実施に	
(5) 輸入食品の安全性確保	5	に関する事項>	
3. 施設への監視指導	5	I. 住民との情報及び意見交換の実施	9
4. 食品等の試験検査の実施	5	II. 消費者への食品等による危害発生防止のための	
5. 一斉取締りの実施	6	情報提供	10
(1) 夏期一斉監視	6	III. 監視指導計画の策定と意見公募、	
(2) 年末一斉監視	6	実施結果の公表	10
(3) 冬期ふぐ監視	6	<第六 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	
(4) 緊急の一斉監視	6	に関する事項>	
IV. 違反等が判明した場合の対応		食品衛生監視員、食鳥検査員等関係職員の	
1. 施設、設備等の基準違反への対応	6	資質の向上	10
2. 違反食品への対応	6	[別表 1 令和 4 年度立入計画表]	11
3. 行政処分等	7	[別表 2 令和 4 年度食品収去検査計画表]	12
4. 違反した者の公表	7	用語説明(あいうえお順)	13
5. 改善確認と再発防止	7	※ <u>本文中下線が引かれている語句については用語</u>	
<第二 監視指導の実施体制等に関する事項>		<u>説明があります。</u>	
I. 監視指導の実施体制	7		
II. 厚生労働省、消費者庁及び関係自治体との			
連携について	7		
III. 農林水産部局との連携確保について	7		
IV. 試験検査実施機関の体制整備	8		

◆監視指導計画の策定にあたって

食品衛生法第 24 条の規定及び「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、飲食に起因する衛生上の危害の発生防止と食の安全に関する正しい知識の普及に努めるために、重点的・効果的かつ効率的に監視指導を実施できるように本計画を定めるものです。

<第一 監視指導の実施に関する基本的な事項>

I. 監視指導計画の実施期間

令和 4 年（2022 年）4 月 1 日から令和 5 年（2023 年）3 月 31 日までの 1 年間

II. 監視指導を実施する対象施設

豊中市内における食品衛生法、食品表示法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律及び大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例の規定に基づく食品等関連施設

III. 監視指導の実施内容

1. 共通監視事項

食品衛生法、食品表示法、豊中市食品衛生法施行条例等に基づき、次の事項について監視指導を行います。

- (1) 人の健康を損なうおそれのない食品であること
- (2) 食品衛生法に定められた食品添加物が適正に使用されていること
- (3) 食品衛生法に定められた規格基準に適合している食品及び添加物等であること
- (4) 食品表示法に基づき適正に表示された食品及び添加物等であること
- (5) 営業施設の構造・設備や衛生管理状況が、食品衛生法等で定められた基準に適合していること

2. 重点監視事項

豊中市における食中毒や違反食品の発生状況を勘案し、食品等関連施設に対して以下の項目に重点を置き、監視指導を行います。

(1) 食中毒防止対策

① 食肉の生食を原因とする食中毒

鶏の筋肉やレバーの刺身、鶏たたきなど、鶏の食肉を生や加熱不十分のまま食べることを原因とするカンピロバクターによる食中毒は本市を含め全国的にも多く発生しています。

また、近年ではジビエの流通が増加していますが、生や加熱不十分なジビエを食べることで、E型肝炎ウイルス、腸管出血性大腸菌（O157、O26 等）または寄生虫による食中毒のリスクがあります。腸管出血性大腸菌による食中毒は特に高齢者や乳幼児などで重篤な健康被

害に繋がる可能性もあることから、食肉処理及び販売業者や飲食店営業者に対し、食肉に関する規格基準の周知徹底を図るとともに、食肉の衛生的な取扱いについて指導します。また、消費者に対しては食肉の生食のリスクについて啓発を行います。さらに、食肉の抜き取り検査（収去検査）や買上げ検査により食肉の汚染実態を調査し、消費者への啓発や食品等事業者への指導に活かします。

② ノロウイルスによる食中毒

ノロウイルスによる食中毒が全国的に発生しています。特にノロウイルスに感染した調理従事者を介した食品の二次汚染が原因となる食中毒事例が多く発生しています。調理従事者を介した食品の汚染を防ぐため、社会福祉施設、病院、飲食店等を対象に、適切な手洗い、使い捨て手袋・マスクや清潔な作業着の着用及び従事者の健康管理、加熱調理の徹底や施設設備の洗浄・消毒等について監視指導を行います。

③ ふぐによる食中毒

ふぐ毒による食中毒は致死率が高く、全国的に毎年発生が見られることから、ふぐの流通量が増加する冬期に、飲食店営業者や魚介類販売業者等に対し、有毒部位の適切な除去・管理等について監視指導を行います。

④ 大規模食中毒

学校、教育・保育施設（認定こども園、保育所、幼稚園等）、高齢者福祉施設、病院などの給食施設では、食中毒が発生した場合に多数の患者が発生し、症状の重篤化も予想されることから、これらの施設に対して重点的に監視指導を行います。また、大規模な弁当調製施設や食品を提供するイベント等についても同様に大きな被害が予想されることから、事故防止のための監視指導及び啓発を行います。いずれの施設に対しても必要に応じて収去検査等を実施し、食品等事業者への指導に活かします。

(2) 広域流通食品等製造施設の監視指導

都道府県等の区域を越えて広域的に流通する食品等（以下「広域流通食品等」という。）は、事故発生時に被害が全国各地に広がり収束に時間がかかる可能性があるため、より一層の安全性が求められます。このことから、広域流通食品等について収去検査や表示の確認等を行うとともに、製造施設の監視指導を重点的に実施し、違反・不良食品の流通防止に努めます。

(3) HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴う対象施設の監視指導

食品衛生法の改正により、HACCPに沿った衛生管理が制度化され、衛生管理計画及び手順書の作成、計画に沿った衛生管理の実施並びに記録及び保存が求められることとなりました。このことから、特に小規模事業者等が円滑にHACCPに沿った衛生管理を実施できるよう、平準化を心掛けたきめ細かい監視指導を実施します。

(4) 適正表示対策

① 食品表示法に基づく表示

食品関連事業者等は、食品表示法で定められた食品表示基準に従った表示がされていない食品を販売・譲渡等してはならないことから、適正表示がされるよう監視指導を実施します。また、必要に応じて食品表示法を所管する国、大阪府及び本市の関係部局間で連携し、合同で立入調査を実施します。

② アレルゲン

アレルゲンを含む食品に適正な表示がされていない場合には、重篤な健康被害が発生するおそれがあるため、食品製造施設や食品販売施設等においてアレルゲンを含む食品の表示確認を実施します。また、必要に応じて収去検査を実施し、適切に表示がされていることを確認します。

③ 期限表示

消費期限又は賞味期限は、食品の特性等を十分に考慮した上で、試験・検査の実施等により、科学的・合理的根拠に基づき適正に設定し、表示することとされています。しかし、全国的に期限表示の欠落等の事例が報告されていることから、消費期限又は賞味期限の適正な設定及び表示の有無について各流通段階で監視し、食品関連事業者等に対して指導を行います。

(5) 輸入食品の安全性確保

近年、輸入食品の安全性確保に多くの関心が寄せられています。このため、市内に流通する輸入食品の収去検査や表示の確認等を行い、違反・不良食品の流通防止に努めます。

3. 施設への監視指導

市内の食品等関連施設を対象として、過去の食中毒の発生頻度、事故発生時の危害の大きさ、製造・加工・販売する食品の広域性、営業の特殊性を考慮して分類し、区分に応じて年間の立入計画を「別表 1：令和 4 年度立入計画表」(p.11) のとおり定めます。また、監視指導にあたっては、前述の監視事項に加え、食品供給行程（フードチェーン）の各段階に応じた衛生保持についても確認を行います。

4. 食品等の試験検査の実施

市内で生産・製造・加工・販売される食品等の安全性を確認するため、過去の監視及び収去検査結果や各施設での衛生管理状況を踏まえつつ、新たに規格基準が整備された食品や、季節により流通量に変化のある食品等にも考慮して、「別表 2：令和 4 年度食品収去検査計画表」(p.12) のとおり収去検査を実施します。

5. 一斉取締りの実施

(1) 夏期一斉監視

細菌性食中毒が多発する夏期には、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて、弁当調製施設、食肉取扱施設及び給食施設を中心に、温度管理の徹底や衛生的な食品等の取扱方法、食品表示の適正化等について、一斉監視を実施します。

(2) 年末一斉監視

食品流通量が増加する年末及び食中毒患者が最も発生する冬期における食中毒の発生防止を図るため、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて、大量調理施設に対する監視指導を重点的に行い、ノロウイルス等による食中毒の発生防止に努めます。また、食品製造施設や食品販売施設に対し、食品添加物の適正使用や食品及び食品添加物の適正表示について重点的に監視指導を実施します。

(3) 冬期ふぐ監視

ふぐの流通量が増加する冬期には、ふぐ処理施設を対象としてふぐ処理者の有無や有毒部位の適切な除去・管理等を中心に、食品衛生法及び大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例、食品表示法の遵守について監視指導を実施します。ふぐ処理を行う施設は、食品衛生法の定める要件を満たし、許可を取得する必要があります。これら要件を満たしていないふぐ処理施設を発見した場合は、直ちに中止させ、早急に適切な手続きを行うよう指導します。

(4) 緊急の一斉監視

危機管理事象に対して、全国一斉に同一の事項を対象とした監視指導が必要な場合には、随時、厚生労働省又は消費者庁が示す方針を踏まえて、監視指導を実施します。

IV. 違反等が判明した場合の対応

1. 施設、設備等の基準違反への対応

食品等関連施設への監視指導の結果、施設基準及び製造基準等の違反等が判明した場合には、その場で改善を指示するとともに、違反が軽微な場合であって直ちに改善が図られるもの以外については書面にて改善指導を行い、違反・不良食品が製造、販売されないよう適切な措置を講じます。また、無許可営業を発見した場合には、直ちに中止させ、早急に許可を取得するよう指導します。

2. 違反食品への対応

食品衛生法に違反する食品等が発見した場合には、当該食品等が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう、必要に応じて関係都道府県等と連携して、廃棄・回収等の措置を速やかに講じます。違反が軽微であり直ちに改善が図られているものや、自主回収等の被害拡大防止措置が講じられているものを除き、法令違反については書面による改善指導を行います。

食品表示法に違反する食品を発見した場合には、食品関連事業者に対し、適切な表示を行うよう指示を行います。指示を行わない場合は、原則書面による改善指導を行います。

3. 行政処分等

必要に応じて改善指示や回収命令、営業停止等の行政処分を行い、悪質な事例については告発を行います。

4. 違反した者の公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため、法令等に違反した者に対し行政処分を行った場合は、営業者の氏名又は名称、対象食品、対象施設等を公表します。

5. 改善確認と再発防止

改善状況の確認を行い、十分な改善が図られていない場合には、再度書面による改善指導を行います。また、行政処分等を行った施設については、違反を繰り返さないよう重点的に監視指導するとともに、継続的に製造、加工等する食品等について必要と判断される場合には、食品衛生法第26条第1項に基づき検査を実施するよう命令します。

<第二 監視指導の実施体制等に関する事項>

I. 監視指導の実施体制

本監視指導計画に基づき、本市の食品衛生監視員が監視指導を実施します。

II. 厚生労働省、消費者庁及び関係自治体との連携について

厚生労働省や消費者庁及び関係自治体との連携を確保することは、広域流通食品及び輸入食品等の監視指導において重要です。広域流通食品及び輸入食品等の違反を発見した場合には、速やかに厚生労働省や消費者庁、関係自治体等に情報提供し、連携して被害の拡大防止等必要な対策を講じます。また、広域に渡る食中毒が発生した場合には、厚生労働大臣が設ける広域連携協議会を活用し、早期の調査方針の共有や情報の交換を行い、効果的な原因調査並びに適切な情報発信等に努めます。その他、大阪府内で食品衛生法及び食品表示法を所管する9府市（大阪府、大阪市、堺市、吹田市、高槻市、枚方市、八尾市、寝屋川市及び東大阪市）やその他近畿圏内の関係自治体との連絡会等に参加し、食品衛生・食品表示に関する情報の交換や連携の確保に努めます。

III. 農林水産部局との連携確保について

農産物の生産段階における安全性確保のため、大阪府環境農林水産部及び本市農業委員会等関係

部局と違反情報を相互に提供する等、緊密な連絡及び連携体制を確保します。また、違反を発見した場合の対応等のため、関係自治体の食品衛生担当部局を通じて、当該自治体農林水産部局との連絡体制の確保にも努めます。

IV. 試験検査実施機関の体制整備

適時適切に監視指導を実施するためには、適正かつ迅速に試験検査を実施できる体制の整備が重要です。このため、信頼性確保部門による内部点検の定期的な実施、外部精度管理調査の定期的な受検等、技術の向上及び信頼性確保のための取組を行うとともに、必要な検査機器の整備、検査員等の関係職員に対する技術研修の実施等に努めます。なお、食品等の収去検査は主に豊中市保健所で実施しますが、一部の検査は地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所へ依頼します。

V. その他の連携

在宅給食サービスに係る監視指導の他、教育・保育施設や社会福祉施設等の給食施設に係る監視指導については、本市関係部局と連携を図り、より迅速な対応と的確な監視指導ができるよう取り組みます。

<第三 食中毒等健康危害発生時の対応>

食中毒等の健康被害の情報を探知した場合には、患者及び施設の調査を実施し、迅速かつ適切に原因究明を行います。原因施設に対しては、必要に応じて営業停止等の行政処分を行うとともに、施設の消毒の指示や従業員の衛生指導などを行い、被害拡大や再発の防止に努めます。また、水道水や化学物質等による健康被害、学校や病院等の給食による食中毒が疑われる場合には、必要に応じて本市上下水道局や教育委員会、健康医療部健康政策課等関係部局へ迅速に情報提供を行うとともに、当該関係部局と密接な連携を図り、原因の究明や被害の拡大防止等の対策を講じます。また、食中毒の発生原因と断定し行政処分を行った施設についてはホームページで公表しますが、緊急を要する場合や市民への注意喚起が必要な場合は、報道機関を通じ情報提供を図ります。なお、事案の悪質性、組織性、緊急性、広域性等を総合的に勘案し、繰り返し食中毒を発生させる等の事案には、告発等の厳正な対応を行います。

また、法の規定に基づく指定成分等を含む食品や、いわゆる健康食品による健康被害に関する情報の届出があった場合には、必要に応じて医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者と連携し、速やかに原因究明を行うとともに、厚生労働省へ調査結果を報告します。

<第四 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進に関する事項>

I. 食品衛生管理者等の設置・育成

食品衛生管理者又は食品衛生責任者の意見を尊重し、公衆衛生上必要な措置に関する基準に従っ

た衛生管理を実施できるよう、食品等事業者に対して指導します。また、食品等事業者向けの講習会の定期的な開催、ホームページによる情報提供などを通じて、食品衛生管理者等に最新の食品衛生に関する情報を提供し、資質の向上と食品安全に係る知識及び技術の習得を図ります。

II. 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

食品等事業者の責務である自主検査、原材料の安全性確認等の実施を進め、記録の作成及び保存の推進について指導します。また、食中毒発生状況や検査結果、食品衛生に関する最新情報をホームページ等で公表するとともに、食品等事業者向け講習会を開催し、自らが実施する衛生管理の向上を図ります。また、大阪版食の安全安心認証制度の普及に努め、事業者の取り組みを支援します。

III. 食品等事業者が講ずべき公衆衛生上の措置の普及啓発

食品等事業者が自らの営業における食品衛生上の危害要因を認識し、一般的衛生管理に加えて、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるように支援します。特に小規模事業者等については、食品関係団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を適切に提示し、管理方法に不備があれば必要に応じて助言します。

また、器具又は容器包装を製造する食品等事業者については一般的衛生管理を実施できるよう、加えて合成樹脂が使用されたものを製造する事業者については、法で定められた製造管理基準に従い公衆衛生上必要な措置を講ずることができるよう意識向上を図ります。

IV. 自主回収報告制度の推進

事業者が食品衛生法等に違反する又はその疑いのある食品等を自主回収した場合には、食品衛生法及び食品表示法の規定に基づく自主回収報告制度により届出先となる都道府県等への届出がなされるよう指導を行い、食品等事業者の自主的な安全確保の取り組みを推進します。

V. 営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設に係る指導

食品衛生法改正により、営業許可業種が再編され、また営業届出制度が創設されたことを受け、新たに営業を行う事業者に対して、適切な申請及び届出を行うよう指導します。

<第五 関係者相互間の情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項>

I. 住民との情報及び意見交換の実施

監視指導をはじめとする食品衛生行政についての情報提供を図るため、随時、食品等に係る基準違反や監視指導結果とそれらに対する行政措置等について情報公開を進めます。また、消費者や食品等事業者向けに講習会等を実施し、食品衛生に関する意識の向上を図るとともに情報及び意見の交換を行います。

Ⅱ. 消費者への食品等による危害発生防止のための情報提供

家庭における食中毒の発生を未然に防止するため、家庭における食品の購入から喫食までの取扱いに関して消費者に対する啓発活動を行います。また、市内の小中学生及びその保護者を対象に、食中毒発生防止に関するリーフレットを配布し、食品衛生に関する知識の普及を図ります。

Ⅲ. 監視指導計画の策定と意見公募、実施結果の公表

監視指導計画の策定にあたっては、ホームページ等で素案を公表し、市民から広く意見を募集します。また監視指導計画に基づく監視指導や収去検査の結果についても、年度ごとに取りまとめ、ホームページ等で公表します。

<第六 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項>

食品衛生監視員、食鳥検査員等関係職員の資質の向上

監視指導に従事する食品衛生監視員、食鳥検査員に対し、国・大阪府等において開催される技術研修会や講習会への積極的な参加を促し、必要な技術や知識の習得を行い、資質の向上を図ります。

〔別表 1 令和 4 年度立入計画表〕

区分	立入回数	対象施設	対象施設の要件
A	1 回／年以上	食中毒原因施設	昨年度または一昨年度中に食中毒の原因となった施設
		違反食品製造施設	昨年度または一昨年度中に違反食品を製造した施設
		大規模食品製造施設	大量かつ広域に流通する食品等の製造施設
		大量調理施設	仕出し、弁当調製、ホテル等のうち、概ね同一メニューを 1 回 3 0 0 食又は 1 日 7 5 0 食以上提供する施設
		給食施設	学校、教育・保育施設、高齢者福祉施設、病院等の給食施設
		規格基準設定食品製造施設	乳製品、冷凍食品、食肉製品、アイスクリーム類、魚肉ねり製品、清涼飲料水、添加物、液卵などを製造する施設
		食肉処理業施設 食肉販売業施設 飲食店営業施設	生食用食肉（牛肉）や生食用として鶏肉等を提供していると考えられる施設
		ふぐ処理施設	ふぐ有毒部位を処理する魚介類販売業施設や飲食店営業施設等
		H A C C P に基づく衛生管理を行う施設	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を行う食品等関連施設
B	1 回／複数年	その他の施設	上記以外の施設であって、食中毒等の食品による事故の可能性が低い施設

〈区分〉 A：過去に食中毒や違反・苦情食品の原因となった施設や、大量調理施設や広域流通食品を製造する施設など事故発生時に重大な影響を及ぼす施設、ならびに食中毒や違反食品の原因となる可能性が比較的高い施設（なお、事業者自らが実施する衛生管理が十分できている場合はこの限りでない。）

B：区分 A に分類される施設以外の施設

※食品衛生上の管理が十分でないなど重点的に監視指導を実施すべき施設については、立入回数に上限を設けることなく必要に応じて監視指導を実施します。

〔別表2 令和4年度食品収去検査計画表※〕

検査対象	検査数	検査項目				
		微生物検査		理化学検査		
		細菌規格 (法令順守状況)	衛生指標 (汚染実態など)	食品添加物	残留農薬・ 動物用医薬品等	その他
魚介類及びその 加工品	25	生食用鮮魚介類 生食用かき 魚肉ねり製品	魚介類・ 魚介類加工品	発色剤		
肉卵類及びその 加工品	59	食肉製品	食肉	発色剤	合成抗菌剤	
牛乳・加工乳、 乳製品	14	牛乳・加工乳 乳飲料 ナチュラルチーズ			合成抗菌剤 残留農薬	化学規格 PCB
野菜類・果物 及びその加工品 (国産)	39		生食用野菜・果物		残留農薬	
菓子類 アイスクリーム類・氷菓	26	氷菓	洋生菓子			
その他 複合食品等	85	冷凍食品 容器包装詰加圧 加熱殺菌食品 (レトルト食品)	弁当・そうざい 給食調理済み食品 レトルト類似食品	着色料 甘味料 保存料 亜硫酸塩		特定原材料
輸入食品	15	冷凍食品		防ばい剤 指定外添加物 着色料 甘味料 酸化防止剤	残留農薬 (生鮮野菜類)	
器具・容器包装	2			蛍光染料		
合 計	265					

※ 検査内容、検査件数については、状況により変更することがあります。

〈微生物検査で検査する主な細菌の種類〉

細菌規格…細菌数、大腸菌群、E.coli、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、
リステリア・モノサイトゲネス、クロストリジウム属菌

衛生指標…細菌数、大腸菌群、E.coli、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、
カンピロバクター属菌

〈洋生菓子についての指導基準〉

- ・細菌数（生菌数）は、製品 1g につき 100,000 以下であること
- ・大腸菌群は陰性であること
- ・黄色ブドウ球菌は陰性であること
- ・サルモネラ属菌は陰性であること

〈弁当、そうざい及び給食についての指導基準〉

- ・製品のうち、卵焼、フライ等の加熱処理したものは、検体 1g につき細菌数（生菌数）が 100,000 以下であること
- ・製品のうち、サラダ、生野菜等の未加熱処理のものは、検体 1g につき細菌数（生菌数）が 1,000,000 以下であること
- ・大腸菌は陰性であること
- ・黄色ブドウ球菌は陰性であること
- ・サルモネラ属菌は陰性であること

— 用語説明（あいうえお順） —

【あ行】

アレルギー

食物の摂取によって引き起こされる抗原特異的な免疫学的機序を介して生体にとって不利益な症状が惹起される現象を「食物アレルギー」といい、食物アレルギーの原因となる物質をいう。近年、食物アレルギーによる健康危害が多くみられるため、アレルギーとして食品表示法において表示が義務付けられた。現在、アレルギーのうち特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものとして表示が義務付けられたもの（特定原材料）が 7 品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ））、可能な限り表示するよう努めるもの（特定原材料に準ずるもの）が 21 品目（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、くるみ、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、アーモンド）ある。

営業届出制度

食品衛生法の改正に伴い、「営業許可業種」及び「届出対象外の業種（公衆衛生に与える影響が少ない営業であり、政令で定めるもの）」に該当しない業種を営む事業者は新たに営業届出が義務付けられました。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）への届出が必要となりました。なお、営業届出は営業許可とは異なり、施設基準はありません。

大阪版食の安全安心認証制度

大阪府食の安全安心推進条例（平成 19 年大阪府条例第 7 号）第 16 条に基づき、事業者が自ら行う積極的な衛生管理、コンプライアンス及び危機管理の取り組みについて、一定水準以上にあると認められる施設を認証することにより事業者を支援し、府民の食の安全と安心の確保に資することを目的に定められた制度。飲食店や食品製造施設、又は食品の加工等を行う設備を有する食品販売施設等を対象施設とし、大阪府が指定する認証機関が認証する。

大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例

ふぐ処理登録者について食品衛生上の見地から必要な規制を行うことにより、ふぐの毒に起因する危害の発生を防止することを目的とした条例で、ふぐ処理登録者が遵守すべき事項等を定めている。

「大阪府ふぐ処理業等の規制に関する条例」から規制内容及び条例の名称が改正された（令和 3 年 6 月 1 日施行）。

【か行】

外部精度管理調査

全国規模で同時期に同一の試料を検査することにより各検査機関の検査技能を外部の第三者機関が評価する精度管理に関する調査のこと。

カンピロバクター

食中毒菌の一種で、鶏、牛、豚等の家畜、犬等のペット及びネズミ等の腸管内に分布している。ヒトはカンピロバクターに汚染された食品（食肉）や水等を摂取することで食中毒を引き起こす。カンピロバクターによる食中毒の主な症状は、腹痛、下痢、発熱、頭痛、倦怠感などで、潜伏期間は約1～7日（通常2～3日）、多くの場合、1週間程度で治癒する。食中毒の予防には、食品の十分な加熱及び調理器具、手指等を介した二次汚染への注意が必要である。

【さ行】

ジビエ

シカ、イノシシなど狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣、又はその肉のこと。特に鳥獣被害が深刻な地域においては、資源の有効活用としてジビエの流通促進が図られており、ジビエの処理加工において守るべき衛生管理の方法などを示したガイドラインやマニュアルを作成している自治体もある。ただ、野生鳥獣の病原微生物による汚染実態の詳細は不明であるため、ジビエを食べる際には中心部まで火が通るよう十分に加熱を行い感染を防ぐことが重要である。

収去検査

食品衛生法第28条の規定に基づき、食品衛生監視員が食品営業施設等で販売又は営業上使用される食品や食品添加物等を、試験に必要な限度において無償で持ち帰り、法に定められた規格・基準に適合しているか等について試験検査し、確認すること。

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

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、食鳥検査の精度を設けたもの。食鳥処理場には食鳥検査員が食鳥検査を行う年間処理羽数30万羽を超える「大規模食鳥処理場」と食鳥処理衛生管理者が確認規程に従って確認を行う年間処理羽数30万羽以下の「認定小規模食鳥処理場」がある。

食品衛生監視員

行政警察活動として食品衛生法に規定された職務及び食品衛生に関する指導を行なう。食品検査や食中毒の調査、食品製造業や飲食店の監視、指導及び教育を行なっている。食品衛生監視員になるためには、専門的な経験知識を有する必要がある。厚生労働大臣の登録をうけた養成施設において所定の課程を修了した者、医師、歯科医師、薬剤師、獣医師、大学又は専門学校で医学、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、栄養士として2年以上食品衛生行政の事務に従事した経験を有する者が該当する。

食品衛生管理者

食品衛生法により食品衛生法施行令に指定のある食肉製品製造業など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一定の食品又は食品添加物の製造又は加工を行う営業者が、その施設ごとに必置の義務がある有資格者。施設における製造もしくは加工の段階で衛生上の考慮を必要

とする食品や添加物などにおいて衛生管理を行う。

食品衛生責任者

営業者が営業許可を受けた施設、営業届出をした施設や食品を製造する施設に設置する、食品衛生に関する責任者（有資格者）のこと。作業場の衛生管理の方法やその他食品衛生に関する事項について必要な注意を行い、食品衛生上の危害の発生防止のために努めなければならない。

食品衛生法

飲食に起因する衛生上の危害発生を防止するとともに、国民の健康保護を図ることを目的として、昭和 22 年に制定された法律。食品及び食品添加物等について、安全性確保のための規制が実施できるよう、規格・基準が設けられている。また、違反食品の発見時や食中毒発生時等には、被害の拡大防止等のため当該品の回収、廃棄や営業の禁止・停止等の処分が図られるよう規定されている。平成 30 年 6 月 13 日に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、令和 3 年 6 月 1 日から事業者自らが重要工程管理等を行う衛生管理制度の導入等、営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設、及び食品等の自主回収情報の報告制度の創設等が本格施行された。

食品供給行程(フードチェーン)

食品が収穫、漁獲などにより採取される段階から、流通、加工、調理などを経て消費者の口に入るまでの過程をフードチェーンという。食品衛生行政ではこれらの各過程で必要な衛生管理を分担して実施し、結果、全体として食品の安全性確保が図れることを目標に施策を講じている。

食品表示法

かつて食品表示は、食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（J A S 法；現在は「日本農林規格等に関する法律」と名称変更）及び健康増進法など複数の法令に基づいて行われていた。平成 25 年の食品表示法の制定により、複数法令で規定されていた内容が統合され、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た。平成 29 年 9 月の食品表示基準の改正により、これまで一部の加工食品のみに義務付けられていた原料原産地表示について、全ての加工食品を対象とする新たな制度が開始された。なお、令和 3 年 3 月 31 日までに製造、又は加工される加工食品については、なお従前の例によることができる旨の経過措置期間が設けられている。また、遺伝子組換え表示制度の任意表示についても改正され、令和 5 年 4 月 1 日に施行される予定である。

【な行】

内部点検

検査部門から独立した信頼性確保部門が、検査業務の内容を点検することにより、業務管理が適正に実施されているかを調べるもの。

ノロウイルス

非細菌性急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一種で、感染したヒトの糞便や嘔吐物、あるいはそれらが乾燥したものから出る塵埃を介して経口感染する。冬季に多く発生する食中毒の病因物質とし

ても報告されており、カキなどの二枚貝や、感染した人によって汚染された食品等が原因となる。

【は行】

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

食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析(Hazard Analysis)し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点(Critical Control Point)を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法。

【ら行】

リスクコミュニケーション

リスク分析（食品中に含まれるハザードを摂取することによって人の健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合に、その発生を防止し、またはそのリスクを最小限にするための枠組み）の全過程において、リスク評価者、リスク管理者、消費者、事業者、研究者、その他の関係者の間で、情報及び意見を相互に交換すること。リスク評価の結果及びリスク管理の決定事項の説明を含む。