

**平成30年度
八尾市食品衛生監視指導計画**

平成30年（2018年）3月

八尾市

目次

ページ

第 1	はじめに	1
第 2	実施期間	1
第 3	監視指導計画の実施に関する各主体の役割	1
1	保健所の役割	1
2	食品等事業者の役割	1
3	消費者の役割	1
第 4	監視指導の実施体制等に関する事項	2
1	監視指導の実施体制	2
2	厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携	2
3	農林水産部局との連携	2
4	市関係部局との連絡体制	2
第 5	監視指導の実施に関する事項	3
1	共通事項	3
	(1) 食品等に関する確認事項	3
	(2) 食品等事業者に対する確認事項	3
2	重点的に監視指導を実施する事項	3
	(1) 食中毒防止のための監視指導	3
	(2) 大量調理施設における監視指導	5
	(3) 広域流通食品等製造施設における監視指導	5
	(4) 適正表示対策	5
	(5) 食品中の放射性物質に関する監視指導	5
	(6) 輸入食品に関する監視指導	6
3	立入検査	7
4	収去検査	8

5	一斉取締り	9
6	違反を発見した場合の対応	9
7	食品等による健康被害発生時の対応	9

第6 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項

1	食品衛生管理者等の設置	10
2	自主的な衛生管理の推進	10
3	HACCP導入の推進	10
4	自主回収等の報告の徹底	10

第7 関係相互の情報及び意見の交換に関する事項

1	監視指導計画に係る公表等	11
2	市民への情報提供及び意見交換	11
3	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	11

第8 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

1	食品衛生関係職員の資質向上	11
2	食品等事業者の資質向上	11
3	食品衛生関連団体との連携	11

用語集（五十音順）

※下線のある用語についてご参照ください。

第1 はじめに

「平成30年度八尾市食品衛生監視指導計画（以下、「監視指導計画」という。）」は、食品等の安全性の確保と食品衛生に関する正しい知識の普及を目的とし、市が監視指導等の事業を重点的、効率的かつ効果的に実施するために、食品衛生法第24条の規定により、策定するものです。

なお、本監視指導計画における監視指導とは、食品衛生法、八尾市食品衛生法施行条例、食品表示法、と畜場法、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業等の規制に関する条例（以下、「ふぐ処理条例」という。）に規定する事務をいいます。

※下線のある用語については、用語集（P.12）をご覧ください。

第2 実施期間

平成30年4月1日から平成31年3月31日まで

第3 監視指導計画の実施に関する各主体の役割

1 保健所の役割

保健所は、食品等事業者が安全な食品を供給していることを確認するために、監視指導や収去検査等を実施します。また食品衛生に関する知識の普及、情報収集、人材育成等を実施するとともに、市民への食品衛生に関する施策についての情報及び意見の交換の促進を図り、施策に反映させるよう努めます。

2 食品等事業者の役割

食品等事業者は、消費者に食品等を供給する者として、食品等の安全性を確保する責任を負っています。また、知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施、記録の作成及び保存等に努めることが求められます。

3 消費者の役割

消費者は、家庭内での食中毒を予防する等の観点から、日常においても、食品等に関する知識と理解を深め、施策に意見を表明するよう努めるなど、食品等の安全性の確保のために積極的な役割を果たすことが期待されます。

第4 監視指導の実施体制等に関する事項

1 監視指導の実施体制

監視指導計画に基づき、保健所の食品衛生監視員が監視指導や収去等を実施します。

なお、食品等の試験検査については、地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所へ依頼し、実施します。地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所とは協定を締結し、緊急時を含めた検査体制を確保します。

2 厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携

厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携を確保し、大規模もしくは広域的な食中毒事件発生時又は市域を越えて広域的に流通する食品（以下、「広域流通食品等」）や輸入食品等の違反発見時には、速やかに情報を共有し連携して適切な対応を図ります。また、大阪府内で食品衛生を所管する8府市（大阪府、大阪市、堺市、豊中市、高槻市、枚方市、東大阪市・八尾市）の連絡会等で食品衛生に関する情報交換や緊密な連携の確保に努めます。

3 農林水産部局との連携

農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の食品供給行程（フードチェーン）の各段階において適切な監視指導が実施されるよう、生産段階における違反情報を相互に提供するなど、農林水産省近畿農政局や他の都道府県等の農林水産部局との間で緊密な連絡及び連絡体制を確保するよう努めます。

4 市関係部局との連絡体制

学校、保育所及び福祉施設における給食施設等を所轄する関係部局（それぞれ教育委員会事務局、子ども未来部及び地域福祉部）や、農業を振興するための施策を行う経済環境部等、食品に関わる関係部局と保健所との間で緊密な情報提供及び連絡体制を確保し、迅速かつ効果的な監視指導を実施します。

第5 監視指導の実施に関する事項

食品等の安全確保のため、食品衛生法等関係法令に基づき、以下の点について監視指導を行います。

1 共通事項

(1) 食品等に関する確認事項

- 腐敗・変敗、有害な物質や病原微生物による汚染、不潔、又は異物の混入等により人の健康を損なう恐れがあるものではないこと。
- 食品・添加物等の規格又は基準に適合していること。
- 農薬等が基準量を超えて残留していないこと。
- 表示が適正で、わかりやすく明記されていること。

(2) 食品等事業者に対する確認事項

- 施設が施設基準に適合していること。
- 施設内外の清潔保持等についての管理基準に適合していること。
- 異物の混入防止対策を行っていること。
- 製造、加工及び調理段階において、手洗い、清掃、従業員の健康管理といった一般衛生管理を実施していること。
- 必要に応じて危害分析を行い、予想される危害の発生防止措置を講じていること。

2 重点的に監視指導を実施する事項

(1) 食中毒防止のための監視指導

ア 細菌性食中毒

・腸管出血性大腸菌（0157、026等）

腸管出血性大腸菌（0157等）が食肉を汚染していることがあるため、食肉処理施設に対して食肉への汚染防止を、食肉を調理・提供する飲食店及び給食施設に対して、加熱調理の徹底・手洗いの励行・二次汚染の防止について監視指導を行います。また、平成23年10月に生食用食肉の規格基準が定められ、平成24年7月には牛の肝臓を生食用として販売・提供することが禁止されました。さらに平成27年6月からは豚の食肉（内臓を含む）についても生食用としての販売・提供が禁止されたことから、生食用食肉の規格基準に適合しない食肉、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監視指導を行います。

さらに、腸管出血性大腸菌感染症については、広域で発生した事例もあることから、国や他の都道府県等の食品衛生担当部局と連携し、早期探知、情報共有に努めます。

・ カンピロバクター

食肉の生食や加熱が不十分な状態での喫食を原因とした食中毒事件が発生しているため、食肉販売業及び飲食店営業等の施設に対し、食肉の衛生的な取扱い、十分な加熱の徹底、施設内での二次汚染防止のための衛生管理の確認と指導を行います。併せて食肉の生食メニューの提供自粛を呼びかけます。さらに消費者に対しても、食肉を生食する危険性や十分な加熱の必要性について啓発活動を行い、食中毒予防を図ります。

イ ウイルス性食中毒

・ ノロウイルス

ウイルス性の食中毒には、ウイルスに感染している調理従事者の手指等を介した食品の二次汚染が原因となる事例が多いことから、手洗いの励行、調理従事者の健康状態の確認、適切な加熱処理や施設設備の洗浄消毒等を指導します。併せて調理従事者の普段の健康管理等、食中毒予防のための正しい知識と技術の啓発に努めます。また、生食用野菜等加熱しないで喫食する食品については、可能なものは殺菌等の処理、衛生的な取扱いを行うよう指導します。特に、集団感染事例が報告されている大量調理施設や高齢者福祉施設を重点的に監視します。

ウ 寄生虫性食中毒

・ クドア・セプテンpunkタータ

ヒラメに寄生したクドア・セプテンpunkタータ（以下、「クドア」という。）による食中毒を防ぐため、クドア食中毒の危険性について周知徹底を図り、生食用としてヒラメを提供する際はクドア陰性が確認されたものを使用すること、冷凍処理を行うこと等の指導を行います。

・ アニサキス

近年増加傾向にあるアニサキス線虫による食中毒について、飲食店や魚介類販売施設を対象に、魚の冷凍や加熱処理、加工、包装時の目視点検など予防策の指導を行います。

エ 自然毒食中毒

・ ふぐ毒

ふぐ毒による食中毒は重篤な症状を引き起こすことから、ふぐの流通が増加する冬期に、ふぐ処理施設を対象に、ふぐ処理登録者の有無や有毒部位の適切な除去等について、ふぐ処理条例に基づき監視指導を行います。また、無許可でふぐ処理を行っている施設を発見した場合には、直ちに取扱いを中止させ、速やかに許可を取得するよう営業者に対して厳しく指導します。

- ・有毒キノコや有毒植物

過去に大阪府内や近隣府県内で採取された有毒キノコや有毒植物による食中毒が発生していることから、素人判断による採取や販売をしないよう、啓発に努めます。

(2) 大量調理施設における監視指導

- ・多数の人々に食品を提供する大量調理施設は、食中毒事件が発生した場合、患者が多数に上るため、重点的に監視指導を行います。
- ・大量調理施設に該当しない施設であっても、病院、高齢者福祉施設、学校給食施設等に関しては、若齢者・高齢者・抵抗力の弱い方が利用する施設であり、多数の患者の発生や症状の重篤化が危惧されるため、同様に重点的に監視指導を行います。

(3) 広域流通食品等製造施設における監視指導

- ・広域流通食品等は、事故発生時の健康被害が市域を越えて広域に及ぶことが予想されます。そのため、大規模食品製造施設に対し、原材料、添加物の適正な使用、製造工程及び製品について監視指導を行い、食品の安全性の確保に努めます。
- ・他の都道府県等の食品衛生担当部局と緊密な連携を図り、違反・不良食品に関する情報収集に努めます。

(4) 適正表示対策

- ・平成27年4月より食品衛生法、JAS法及び健康増進法の表示に関する規定を一元化した食品表示法が施行されたことから、内容について食品等事業者
に周知を図ります。また必要に応じて、食品表示法を管轄する消費者庁及び他の都道府県等とも連携し、適正な表示を行うように指導します。
- ・アレルギー物質を含む食品に適正な表示がされていない場合には、死亡事故など重大な被害が発生する可能性があるため、食品製造施設に対して原材料の使用状況とアレルギー物質の誤混入防止対策等について監視し、アレルギー物質に関する適切な表示を指導します。
- ・消費期限及び賞味期限について、科学的根拠に基づく適正な期限の設定と表示を行うよう指導し、健康被害を未然に防ぎます。

(5) 食品中の放射性物質に関する監視指導

農産物等に関して放射性物質の検査を行い、生産者を含む食品等事業者及び消費者に情報提供を行います。

(6) 輸入食品に関する監視指導

市内に流通する輸入食品の収去検査を行うとともに、表示の確認を行います。また、海外における食品安全情報の収集を行い、違反情報等をいち早く入手し注意喚起等を行うことで、輸入食品の安全性確保に努めます。

3 立入検査

市内の食品関係施設を中心に、過去の食中毒の発生頻度、危害度、製造・販売される食品の広域性及び営業の特性等を考慮して、監視指導の重要度が高いものを分類し、年間立入予定回数を【表1】のとおりとします。

ただし、市内及び全国的な法令違反状況や危害発生状況に応じて柔軟に対応します。

【表1】

立入回数	業態又は施設	対象施設の要件
1回／年以上	食中毒原因施設	過去2年間に食中毒の原因となった施設
	違反食品製造施設	過去2年間に違反食品を製造した施設
	苦情原因施設	過去1年間に不良食品情報・相談の原因となった施設、衛生管理不良の情報・相談があった施設
	ハイリスク集団利用給食施設	事故が発生した場合、若齢者・高齢者・抵抗力の弱い方に重篤な影響を及ぼす可能性のある、病院、学校給食施設、高齢者福祉施設、保育所等の施設
	大量調理施設	仕出し、弁当調整、事業所給食、ホテル等のうち、概ね同一メニューを1回300食又は1日750食以上提供し、事故が発生した場合、大規模食中毒につながる可能性がある施設
	中小規模調理施設	上記業態で1回100食～300食未満の施設
	大規模食品製造施設	広域的に流通する食品の製造施設
	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・添加物などの製造施設
	大規模小売店	バックヤードキッチンを有する施設
	ふぐ処理施設	ふぐ処理登録者が変更する可能性のある施設、未処理ふぐを取り扱う施設
	食肉販売施設・焼肉店・鶏料理店	生食用食肉を扱うと考えられる施設
1回／複数年	その他の施設	上記以外の施設のうち、食中毒等の食品による事故が発生する可能性が極めて低い施設

4 収去検査

市内で製造又は流通する食品等の安全を確認し、健康被害の発生防止及び違反食品の流通防止を図るために、収去検査を実施します。違反の可能性が比較的高いと考えられる食品等に重点を置き、流通量の季節変化、新たな規格基準の設定及び衛生規範の改正等にも配慮し、【表2】のとおりとします。

【表2】

検査項目	検体	予定検体数
法令遵守状況の監視を目的とする検査		
残留農薬	農産物（野菜、果物、米、牛乳類）	18
残留動物用医薬品	食肉、牛乳類、卵	7
添加物	輸入食品、夏期・年末に流通する食品等	21
添加物（防かび剤）	かんきつ類	2
放射性物質	農産物、乳・乳飲料、食肉	9
アレルギー物質	特定原材料含有疑い加工食品	6
カビ毒	輸入豆、りんごジュース	3
理化学規格	牛乳類、清涼飲料水	3
理化学規格（食品以外）	合成樹脂製容器、紙製容器	2
細菌規格	液卵、冷凍食品、生食用鮮魚介類、魚肉練り製品、生食用かき、乳飲料、発酵乳、牛乳、アイスクリーム類、氷菓等	32
リステリア	非加熱食肉製品、チーズ	2
クドア	ヒラメ	1
指導基準等の遵守状況の監視を目的とする検査		
衛生規範、衛生指標菌	洋生菓子、そうざい、漬物、水、ゆでめん等	14
実態調査（食中毒対策）を目的とする検査		
腸管出血性大腸菌	食品原材料（給食食材等）、生食用野菜、食肉、漬物、チーズ、そうざい	34
カンピロバクター	食品原材料（給食食材等）、食肉、そうざい	22
サルモネラ属菌	食品原材料（給食食材等）、生食用野菜、食肉、洋生菓子、そうざい	28
腸炎ビブリオ	鮮魚介類（生食用、加熱用）、魚介類加工品	9
ビブリオ・バルニフィカス	生食用鮮魚介類	3
実態調査（環境汚染物質対策）を目的とする検査		
PCB	牛乳類、卵	2
計		218

5 一斉取締り

細菌性食中毒が多発する夏期は仕出し、弁当調整施設及び給食施設を対象に、食品流通量が増加する年末には、大規模小売店や食品製造施設を対象に、厚生労働省及び消費者庁が示す指針をふまえて一斉取締りを行います。また、食品衛生にかかる問題が発生し、必要性が認められる場合は、随時、一斉監視指導を実施します。

6 違反を発見した場合の対応

食品関係施設において、施設基準や製造基準等に関する違反を発見した場合は、その場において改善を指示し、法令違反の食品や不良食品が製造、販売されないよう措置を講じます。また、軽微な違反であっても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等の処分を行います。

市内で製造された食品等に関して規格基準の違反等が発見した場合は、健康被害の防止を図るため、当該食品等が販売、使用されないよう、必要に応じて廃棄、回収等の措置を速やかに講ずるとともに、必要に応じて当該品の製造・加工施設に対し営業の禁止又は停止等の処分を行います。市外で製造されたもの場合は、他の都道府県等の食品衛生担当部局と迅速に連携を取り、被害の防止を図ります。

輸入食品や広域流通食品等の違反発見時には、厚生労働省や他の都道府県等の食品衛生担当部局へ迅速に情報提供し、連携して措置を講じます。

また、無許可営業を発見した場合には、速やかに営業許可を取得するよう営業者に対して厳しく指導し、悪質な事例については告発を行います。

7 食品等による健康被害発生時の対応

食品等による健康被害発生時には迅速かつ適切に原因究明を行うとともに、必要に応じて原因施設に対する改善指導や行政処分等を行い、被害の拡大及び再発防止に努めます。また、状況に応じて市関係部局や他の都道府県等の食品衛生担当部局と連携を図るとともに、被害拡大防止のために必要な情報を迅速に公表します。

第6 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項

1 食品衛生管理者等の設置

営業者に対して、食品衛生管理者又は食品衛生責任者の設置の徹底を指導します。また、食品衛生管理者等の職責が適切に果たされるよう、衛生管理について情報提供を行うとともに、営業者についてはその意識向上を図ります。

2 自主的な衛生管理の推進

食品等事業者に対して、講習会、広報紙及びホームページ等を通じ、衛生管理に係る基準、食品等の適正表示等について情報提供を行うとともに、自主検査や記録の作成及び保存の推進等を指導し、自主的な衛生管理の推進を図ります。また、大阪版食の安全安心認証制度の普及に努め、事業者の自主的な取組を支援します。

3 HACCP導入の推進

食品の安全性の確保に有効な手法であるHACCPの概念に基づく衛生管理の導入を図るため、営業者に対し、様々な機会を活用して積極的に普及啓発を行うとともに、導入を検討する営業者に対しては必要な助言を行います。

4 自主回収等の報告の徹底

食品等事業者が食品衛生法に違反する又はその疑いがある食品等を事業者が自主回収した場合は、保健所に報告するよう、大阪府食の安全安心推進条例第20条に基づく自主回収報告制度の周知徹底を図ります。

また、消費者等から製造、加工又は輸入した食品等に係る苦情であって健康被害につながる恐れが否定できないものを受けた場合には、保健所に速やかに報告するよう周知します。報告された情報は必要に応じて他の都道府県等の食品担当部局に提供し、健康被害及びその拡大の防止に努めます。

第7 関係相互の情報及び意見の交換に関する事項

1 監視指導計画に係る公表等

監視指導計画は市民の意見を聞いた上で策定し、ホームページ等を通じて公表します。また、計画に基づく立入検査や収去検査の実施状況については、年度ごとに取りまとめ、ホームページで公表します。

2 市民への情報提供及び意見交換

食品等の基準違反等について情報公開を推進します。また、必要に応じて消費者や食品等事業者との意見交換を実施します。

3 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防止するため、消費者に対して食中毒の予防三原則等の教育活動を行います。また、手洗いの励行や適切な加熱処理、二次汚染防止対策等、食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を行います。

第8 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

1 食品衛生関係職員の資質向上

監視指導に従事する食品衛生監視員の資質向上を図るため、厚生労働省及び他の都道府県等において開催される技術研修会及び講習会に積極的に参加し、習得した知識や技術を食品等事業者、消費者等の市民に還元するよう努めます。

2 食品等事業者の資質向上

食品等事業者及び食品衛生管理者等に対して講習会を実施し、食品衛生に関する知識及び技術の普及を図るとともに、食品等事業者が自ら知識及び技術を有する者の養成を実施するよう推奨し、食品の安全性の確保に努めます。

3 食品衛生関連団体との連携

八尾市消費問題研究会、八尾市保健所公衆衛生協力会等、市内の食品衛生関連団体と連携し、地域全体の食品等事業者及び消費者の衛生意識の向上をめざします。

用語集

HACCP HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) は、食品衛生管理の国際基準であり、先進国を中心に義務化されている衛生管理の手法です。危害分析と重要管理点が要となり、食品の製造及び調理工程において次の項目を守ることによって製品の安全性を確保することができます。(1)原材料の受入から最終製品を出荷又は提供するまでの各工程毎に、起こり得る危害を予測する(2)危害を防止することに繋がる特に重要な工程を決める(3)特に重要な工程を連続・継続的に監視し、記録する。

アニサキス サバやイカなど魚の筋肉や内臓表面に寄生する寄生虫です。体長は約1～3cm程度であり、人の胃壁や腸管に侵入し、食後約8時間以内に激しい腹痛、吐気、嘔吐、じんましんなどの症状を起こします。予防には加熱処理又は-20℃で4時間の冷凍処理が有効です。

アレルギー物質 食物の摂取により、生体に障害を引き起こす反応のうち、体の免疫機能から、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。近年、このアレルギー物質を含む食品による健康被害が多く見られ、こうした危害を未然に防ぐため、平成13年4月からアレルギー物質を含む食品の表示が義務付けられました。現在、卵、乳、えび、かに、小麦、そば及び落花生の計7品目について表示を義務付け、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、りんご及びゼラチンの計20品目について表示を奨励しています。

営業者 業として食品又は添加物を採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、又は販売すること、又は器具又は容器包装を製造、輸入又は販売を行う人若しくは法人を指します。営業者には営業許可の取得や、条例で定められた公衆衛生上講ずべき措置の基準の順守が義務付けられています。

衛生規範 「弁当・そうざい」や「洋生菓子」等の食品について、食中毒等の食品衛生上の危害を防止するために、営業者の指針として厚生労働省が定めているものです。

大阪版食の安全安心認証制度 飲食店や食品製造、販売施設の事業者が日々行っている基本的な衛生管理やコンプライアンス（法令遵守及び社会倫理に適合した行動）・危機管理の積極的な取組を評価し、一定水準以上にあると認められる施設を認証する制度です。

大阪府食の安全安心推進条例 府民の健康を守るため、関係者が共に協力して食の安全安心の確保に 取り組むことをめざし、策定された条例です。自主回収制度以外にも、緊急時の体制整備や知識の普及啓発等について定められています。

監視指導 食品衛生法では、食品衛生監視員の職務権限として、営業者への報告要求、営業施設等の臨検検査、試験のための収去及び食品衛生に関する指導を行うことが定められています。これらのうち、食品の微生物学検査や理化学検査等を実施することを特に分けて言及する場合「監視指導」と分けて「検査」という語句を使用します。

カンピロバクター 鶏や牛、ペット、野鳥、ネズミなどの腸管内に存在する食中毒菌の一種です。特に鶏肉からの検出率は高く、鶏肉のタタキ、鶏刺し、鶏の生レバー、生つくねなど、加熱不十分な鶏肉による食中毒が全国で多発しています。感染すると1～7日で腹痛、下痢、発熱等の症状を起こします。加熱や乾燥に弱い菌ですが、少量の菌でも発症します。

規格基準 食品や添加物等について、食品衛生法に基づく定められる成分規格、製造・加工・調理基準及び保存基準等のことをいいます。これらの基準や規格に適合しない食品や添加物は、製造、販売等が禁止されています。

クドア・セブテンpunkタータ 主にヒラメに寄生する寄生虫であり、食後数時間で一過性のおう吐や下痢を発症します。予防には加熱処理（75℃で5分以上）または-15℃～-20℃で4時間以上の冷凍処理が有効です。

健康増進法 国民の健康増進の施策を定めた法律で、栄養改善法を廃止し、これを引き継いでいます。平成14年8月制定、平成15年5月施行されました。

自主回収報告制度 大阪府食の安全安心推進条例第20条に基づき、食品製造者等が食品衛生法違反又はその疑いがあるとして、その食品等の自主回収に着手した際に、その旨を府に報告する制度です。自主回収情報は大阪府ホームページなどで府民に公表され、当該食品の迅速な回収を促進します。

施設基準 食品衛生法に基づき、公衆衛生に与える影響が著しい営業の施設について、都道府県知事が業種別に定めた基準で、この基準に適合していなければ、営業許可を受けることができません。

収去 食品衛生法に基づき、食品関係営業施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査をするために必要最少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。

食中毒の予防三原則 細菌性食中毒は食品の中で増えた食中毒菌や食中毒菌が産生した毒素を食べることなどで起きます。これを防ぐため重要な、「細菌をつけない(清潔、洗浄)」、「細菌を増やさない(迅速、冷却)」、「細菌をやっつける(加熱、殺菌)」の3つの原則をいいます。

食品衛生監視員 食品衛生法に基づき市長が任命した一定の資格を有する職員で、飲食に起因する衛生上の危害を防止するために営業施設等への立入検査や食品衛生に関する監視指導等のほか、食品等関係施設の許可、食中毒等食品事故の調査等を行います。

食品衛生管理者 食品衛生法に基づき、製造、加工の過程で特に衛生上の考慮を必要とする食品（乳製品、食肉製品、食用油脂等）を製造する営業施設に設置が義務付けられています。食品衛生管理者は、従事者の監督や食品衛生上の危害発生防止のため必要な注意等をしなければなりません。

食品衛生責任者 食品の製造・加工施設や飲食店などの施設においては、条例により施設ごとに、食品衛生に関する責任者の設置を義務付けています。食品衛生責任者はその施設において衛生管理にあたります。

食品衛生法 飲食を原因とする危害の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行うとともに、これらが適正になされているかの確認のため、監視指導や食品の検査を実施しています。また、違反食品や食中毒発生時には、被害の拡大防止等のため、違反品の回収、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 食品の一次生産から販売に至るまでの食品供給の過程をいいます。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、その結果、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ます。

食品等事業者 営業者及び学校、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のこと。

食品表示法 食品を摂取する際の安全性及び消費者の自主的で合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する制度を定めた法律です。定められた食品表示基準が遵守されていない場合は、事業者等に対し指示や命令をすることができ、罰則も規定されています。平成27年4月1日施行。加工食品及び添加物の表示に関する経過措置期間（基準の施行後、新基準に基づく表示への移行のための猶予期間）は平成32年3月31日までです。

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。

腸管出血性大腸菌 腸管出血性大腸菌O157やO26、O111等は、食品とともに摂取され、少量の菌数でも食中毒を起こすことがあります。主な症状は腹痛や下痢等で、血便が見られることがあります。特に乳幼児や小児、高齢者は重症にいたる場合もあるので、注意を要します。

動物用医薬品 動物用医薬品とは、牛、豚、鶏などの畜産動物や養殖魚に対して、生産飼育段階で疾病の治療などのために使用されるもので、抗生物質、合成抗菌剤などがあります。これらの動物用医薬品が残留する食肉等を摂取することにより健康への影響が懸念されるため、使用方法や残留基準などが定められています。

二次汚染 食中毒菌等に汚染された食品を触った人の手や調理器具などが、他の食品に接触することで汚染が広がることです。

ノロウイルス 秋から冬にかけて多く発生する食中毒及び感染症の病因物質として報告されています。下水、河川、沿岸海域を汚染したノロウイルスは、カキやシジミ等の二枚貝に蓄積した後、これらの貝を加熱不十分のまま喫食すること等で人に感染し、24時間から48時間の潜伏期間の後、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱（微熱）等の症状が現れます。また、ノロウイルスに感染した人の手指を介した食品の二次汚染が原因となる事例も多く、手洗いの徹底と衛生的な取扱いが求められています。

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、セシウムなどが知られています。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。

平成30年度八尾市食品衛生監視指導計画

平成30年3月 発行

【発行者】 八尾市健康まちづくり部健康推進課保健所準備室
【問合先】 八尾市健康まちづくり部保健衛生課（H30.4～）
電話：072-994-6643 ファックス：072-922-4965

刊行物番号 H29-227