

令和6年度
八尾市食品衛生監視指導計画

令和6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	八尾市、食品等事業者の責務及び消費者の役割	1
1	八尾市の責務	1
2	食品等事業者の責務	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) 広域流通食品等製造施設に対する監視指導	4
	(3) 地域イベント、各種催し等における食品関係施設に対する監視指導	4
	(4) HACCPに沿った衛生管理の徹底を図るための監視指導	4
	(5) 適正表示のための監視指導	5
3	立入検査	6
4	収去検査	7
5	一斉取締り	8
6	違反を発見した場合の対応	8
7	食品等による健康被害発生時の対応	8

第6 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項	9
1 食品衛生管理者等の設置	9
2 HACCPに沿った衛生管理の推進	9
3 自主回収の報告の徹底	9
第7 関係者相互間の情報及び意見の交換に関する事項	9
1 監視指導計画に係る公表等	9
2 市民への情報提供及び意見交換	9
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	10
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	10
1 食品衛生関係職員の資質向上	10
2 食品等事業者の資質向上	10
3 食品衛生関連団体との連携	10
用語集（五十音順）	11

※下線のある用語についてご参照ください。

第1 はじめに

「令和6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登録者に関する条例（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. 11）をご覧ください。

第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

第3 八尾市、食品等事業者の責務及び消費者の役割

1 八尾市の責務

市は、保健所を主体として、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、監視指導計画に基づき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 食品等事業者の責務

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第一義的責任を負っていることを認識し、食品衛生に関する正しい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責務を有します。また、市が実施する食品等の安全性の確保に関する施策への協力が求められます。

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、適切に食品を選択し、健康で安全安心な食生活を送ることのほか、食の安全性の確保に関する施策に自主的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、また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、食品衛生法第21条の3に基づき設置される「広域連携協議会」に参加し、広域的な食中毒事案の発生に備え、平常時から連携体制の確保に努めるとともに、大阪府内で食品衛生を所管する10府市（大阪府、大阪市、堺市、豊中市、吹田市、高槻市、枚方市、八尾市、寝屋川市、東大阪市）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、保育所を所轄する関係部局（それぞれ教育委員会事務局、こども若者部）や、農業及び商業の振興や消費生活等に関する施策を行う魅力創造部等、食品に関わる関係部局と保健所との間で緊密な情報共有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、また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。
- 食品表示基準に適合していること

(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、そ族昆虫の駆除及び従業員の健康管理等の一般衛生管理並びにHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画を作成し、実施状況を記録していること。

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 カンピロバクターによる食中毒対策

鶏肉の生食や、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、飲食店営業及び食肉販売業等の施設に対し、鶏肉の生食メニューの提供自粛、十分な加熱の徹底及び販売する鶏肉について加熱用である旨の情報伝達を確実に行うよう指導を行います。また、食肉の衛生的な取り扱い、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。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します。

イ 腸管出血性大腸菌（0157、026等）による食中毒対策

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、生食用食肉の規格基準に適合しない牛肉や牛の肝臓を生食用として提供していないか監視指導を行います。

なお、腸管出血性大腸菌による食中毒については、一見して単発の感染症事例と思われるものであっても、共通の食品を原因として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。

ウ ノロウイルスによる食中毒対策

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や衛生的な取り扱いを行うよう指導します。特に、集団食中毒事例が報告されている大量調理施設や高齢者福祉施設に対して重点的に監視指導を行います。

エ 大量調理施設等における食中毒対策

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。

また、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、学校等給食施設に関しては、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。

なお、営業届出制度の対象とならない少数特定の者を対象とする給食施設等についても、実態把握に努め、必要に応じて衛生管理の指導を行います。

(2) 広域流通食品等製造施設に対する監視指導

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。

(3) 地域イベント、各種催し等における食品関係施設に対する監視指導

市内で開催される「八尾河内音頭まつり」をはじめとした各種催しでは、露店や自動車による多くの食品取扱施設が出店するため、必要に応じて催しの主催者に対して開催前から指導や助言を行い、営業許可の確認や食品の衛生的な取り扱いについて監視指導を行います。

(4) HACCPに沿った衛生管理の徹底を図るための監視指導

すべての事業者がHACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう食品等事業者に対する監視において、実施状況の確認及び助言指導を行います。

小規模な営業者等に対しては、業種や業態に応じて、関係業界団体等が作成した業種別手引書を用いて、衛生管理計画の作成や実施状況の記録の作成等を助言

指導します。

なお、給食施設に対しては、HACCPの概念に基づき策定された「大量調理施設衛生管理マニュアル」に沿った衛生管理の実施を助言指導するとともに、中小規模の給食施設については、実態に応じて関係業界団体等が作成した業種別手引書を用いて、HACCPに沿った衛生管理の実施を助言指導します。

(5) 適正表示のための監視指導

市内で製造又は流通する食品等が、食品表示法に基づき適正に表示されているかを製造所や販売店等への監視指導を通じて確認し、不適正表示食品の排除に努めます。

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。

また、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。

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回以上 ／年	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
	大量調理施設	仕出し、弁当調製、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
	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（大規模食品製造施設を除く。）
	病院給食施設	病院内で患者の給食を調理提供する施設
	大規模小売店	バックヤードキッチンを有する施設
	食肉販売施設・焼肉店・鶏料理店	食肉取扱施設のうち、食肉を生や加熱不十分な状態で提供すると考えられる施設
1回以上 ／3年	HACCPに基づく衛生管理の実施施設	上記業態のうち、HACCPに基づく衛生管理を実施している施設（食中毒原因施設、違反食品製造施設、苦情原因施設を除く。）
	ハイリスク集団利用給食施設	学校、高齢者福祉施設、保育所等の施設のうち、概ね1回20食以上提供し、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調理施設
	中小規模調理施設	仕出し、弁当調製、事業所給食、ホテル等のうち、概ね同一メニューを1回100食～300食未満提供する調理施設
	ふぐ処理施設	ふぐ処理を行う施設（未処理ふぐの取扱施設）
1回以上 ／6年	その他の施設	上記以外の施設

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、消費者の関心が高い輸入食品に対応するとともに、流通量の季節変化、規格基準及び旧衛生規範等にも配慮し、【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、食肉、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	20
添加物（防かび剤）	かんきつ類、バナナ	2
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、おもちゃ	3
細菌規格	冷凍食品、生食用鮮魚介類、魚肉ねり製品、食肉製品、生食用かき、乳飲料、発酵乳、牛乳、チーズ、アイスクリーム類、氷菓等	29
指導基準等の遵守状況の監視を目的とする検査		
旧衛生規範、衛生指標菌	洋生菓子、そうざい、漬物、水、ゆでめん等	10
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	31
カンピロバクター	食品原材料（給食食材等）、生食用野菜、食肉、そうざい	26
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
リステリア	輸入食品	1
クロストリジウム属菌	容器包装詰低酸性食品	2
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		200

5 一斉取締り

細菌性食中毒が多発する夏期は、仕出し、弁当調製施設及び給食施設を対象に、また、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、他の都道府県等と同時期に、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じるとともに、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。

また、広域的な食中毒事案発生時には、「広域連携協議会」を活用し、関係機関等と必要な対策について協議し、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するための対策を講じます。

なお、いわゆる健康食品（「特別の注意を必要とする成分等を含む食品」を含む。）による健康被害情報を探知した場合は、必要な調査を実施するとともに速やかに厚生労働省等の関係機関に報告します。

第6 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

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 HACCPに沿った衛生管理の推進

食品等事業者自らがHACCPに沿った衛生管理の取組を推進できるよう、施設の監視や講習会の開催、個別相談窓口の設置、ホームページを通じた情報提供等により支援を行います。

また、市独自の取組みとして、事業者が自らのHACCPに沿った衛生管理の取組みを市民に情報提供できるHACCPステッカー交付事業の推進により、食品等事業者の衛生管理の意識を高めるとともに、事業者が実施するHACCPに沿った衛生管理に対する市民の理解が深まるよう取り組みます。

なお、引き続き、大阪府食の安全安心推進条例に基づく大阪版食の安全安心認証制度の普及による事業者の自主的な食の安全安心の確保に関する取組み支援に努めます。

3 自主回収の報告の徹底

食品等事業者が食品衛生法に違反、または、違反の疑いがある食品等、並びに食品表示法に基づく安全性に関する表示基準に従った表示がされていない食品等について、これらを自主回収した場合は、保健所に報告するよう、食品等事業者への周知に努めるとともに、適切に自主回収を行えるよう指導・助言を行います。

第7 関係者相互間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、消費者や食品等事業者との意見交換を実施し、相互理解を図るよう努めます。

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、出前講座、ホームページ、市政だより等の機会を通して、消費者に対して手洗いの励行や適切な加熱調理、二次汚染防止対策等の食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を行います。

また、地域の自治会や学校等での催しにおいて調理提供される食品による食中毒の発生を未然に防止するため、開催前の段階から提供メニューや調理方法について食中毒の予防三原則に基づき、必要な助言・指導を行います。

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。

食品衛生責任者については、食品衛生責任者を対象とした実務講習会を定期的
に開催し、HACCPに沿った衛生管理の手法等新たな知識の普及を図ります。

また、食品等事業者及び食品衛生管理者等の学習機会を増やすため、インターネットで視聴できる教材による衛生教育ツールの作成に取り組みます。

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（ハサップ） 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必要となり、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

HACCPに沿った衛生管理 営業者が遵守すべき公衆衛生上必要な措置として、食品衛生法施行規則で定められた「一般衛生管理に関する基準」と「HACCPに沿った衛生管理に関する基準」に従い、衛生管理計画を作成し、衛生管理の実施状況を記録し、保存することなどが義務付けられています。「HACCPに沿った衛生管理」には、大規模事業者やと畜場、食鳥処理場（認定小規模を除く。）を対象として、コーデックスのHACCP 7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し管理を行う「HACCPに基づく衛生管理」と、小規模な営業者等を対象として、各業界団体が作成し、国が確認した手引書を参考に簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う「HACCPの考えを取り入れた衛生管理」の2種類があります。

HACCPステッカー交付事業 市内の消費者団体のご意見やご協力を得て、市独自の取組として実施する事業で、市内の食品等事業者におけるHACCPに沿った衛生管理の普及及び市民へのHACCP制度周知を目的として、HACCPに沿った衛生管理に取り組んでいる食品等事業者に、市が作成したステッカーを交付する事業です。

アレルギー物質 食物の摂取により、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、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳及び落花生の計8品目について表示を義務付け、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、食品衛生法で定められた公衆衛生上必要な措置の順守が義務付けられています。

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。大阪版食の安全安心認証制度以外にも、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。

旧衛生規範 「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たものです。HACCPに沿った衛生管理の義務化に伴い、営業者は、自主的な衛生管理による取り組みが必要となることから、令和3年6月をもって、厚生労働省からの衛生規範に関する通知は全て廃止されました。しかし、多くの営業者は、廃止後の衛生規範（以下、「旧衛生規範」という。）を指針として、衛生管理を行っていくことが予想されるため、引き続き旧衛生規範に基づく営業者への食品の収去検査及び衛生指導を行います。

広域連携協議会 広域的な食中毒事案への対策強化として、国や都道府県等における情報共有等に基づき、同一の感染源による広域発生の早期探知を図ることや、早期の調査方針の共有、情報の交換を行い、効果的な原因調査、適切な情報発信等を実施するための場として設置された協議会です。

自主回収 食品衛生法に違反又は違反のおそれのある食品等及び食品表示法に違反する食品等について、食品等事業者が回収を行うことをいいます。食品等事業者は、回収に着手した旨、回収の状況を所管の自治体に届け出なければなりません。また、自主回収情報は、一覧化して厚生労働省ホームページ（食品衛生申請等システム）で公表され、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。

実務講習会 食品衛生責任者を対象として食品衛生に関する新たな知識を習得させるために都道府県知事等が行う又は都道府県知事等が認める講習会をいいます。営業許可の対象となる施設の食品衛生責任者は、実務講習会を定期的に受講し、新たな知見の習得に努めることが求められています。

収去 食品衛生法等に基づき、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。

少数特定の者を対象とする給食施設等 集団給食施設（委託給食を除く。）のうち、1回の提供食数が20食程度未満の少数特定の者に食品を供与する営業以外の施設や、いわゆる子ども食堂等における飲食提供行為のうち、営業とは見なされないもの等を指します。なお、これらの施設は、食品衛生法に基づくHACCPに沿った衛生管理、食品衛生責任者の選任及び営業の届出の規定は適用されませんが、都道府県等には、必要に応じてこれらの飲食の提供実態を把握し、適切な衛生指導等を実施することが求められています。

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行わ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、食品衛生法により食品衛生に関する責任者の設置が義務付けられています。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をいいます。

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。

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。

そ族昆虫 ねずみ（そ族）、ハエやゴキブリ等（昆虫）を指し、食品取扱施設でのねずみ及び昆虫の発生や侵入の防止、駆除等の対策は、一般衛生管理での管理項目となっています。

大量調理施設衛生管理マニュアル 集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、①原材料受入れ及び下処理段階での管理の徹底、②加熱調理食品については中心部まで十分加熱し、食中毒菌等を死滅させること、③加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること、④食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること、等を示したものです。

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。

特別の注意を必要とする成分等を含む食品 ホルモン様作用をもつ成分等が含まれている健康食品について、製造管理が適切でなく含有量が均一でないことや、科学的根拠に基づかない摂取目安量が設定されていること等により健康影響が生じたケースがあったことを受け、事

業者に健康被害情報の届出を法的に義務付けることとされた食品をいいます。なお、「特別の注意を必要とする成分等」は、厚生労働大臣が専門家の意見を聴き、パブリックコメント等を行った上で指定するもので、例えば、アルカロイドやホルモン様作用成分のうち、一定以上の量の摂取により健康被害が生じるおそれのある成分等が該当します。

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。

生食用食肉 生食用食肉とは、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキなど、牛の食肉（内臓を除く）であって、生食用として販売するものをいいます。焼肉チェーン店で発生した腸管出血性大腸菌食中毒事件を契機にして、平成23年10月に生食用食肉の規格基準が定められ、規格基準に適合しない生食用食肉の販売が禁止されています。

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り扱いが求められています。

令和6年度八尾市食品衛生監視指導計画

令和6年3月 発行

【発行者・問合せ先】 八尾市健康福祉部保健衛生課
電話：072-994-6643 ファックス：072-922-4965

刊行物番号 R5-214