

令和5年度
大阪市食品衛生
監視指導計画

目 次

はじめに	1 ページ
第 1 実施期間	1 ページ
第 2 監視指導の実施に関する基本的な方向	1 ページ
食品衛生施策の基本的な方向	2 ページ
食品等事業者・大阪市の責務と市民の役割	2 ページ
厚生労働省・大阪市の監視指導に関する役割分担	2 ページ
第 3 監視指導及び検査の実施体制等に関する事項	
(1) 監視指導及び食品等の検査の実施体制と主な役割	3 ページ
(2) 厚生労働省、消費者庁及び都道府県等との連携体制の確保	4 ページ
(3) 食品表示法所管部局等との連携	5 ページ
(4) 庁内関係部局等との連携	5 ページ
第 4 監視指導・検査の実施に関する事項	
重点的に実施する事項	6 ページ
一斉監視・特別監視	8 ページ
施設の監視（平常時の監視）	9 ページ
食品等の検査	10 ページ
違反発見時の対応	10 ページ
中央卸売市場及び食鳥処理場における監視	11 ページ
食中毒等健康被害発生時の対応	12 ページ
第 5 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	
HACCP に沿った衛生管理等の推進	12 ページ
食品衛生講習会等の実施	13 ページ
食品等の自主回収の届出の推進	13 ページ
食品等事業者との連携	13 ページ
優良施設等の表彰	14 ページ
第 6 情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項	
情報提供	14 ページ
市民を対象とした講習会	14 ページ
市民・食品等事業者との意見交換	14 ページ
食品衛生監視指導計画の策定に伴うパブリック・コメントの実施	15 ページ
第 7 危害発生防止のための啓発に関する事項	
食中毒予防啓発事業	15 ページ
食品衛生知識の普及啓発	15 ページ
食中毒注意報の発令	15 ページ
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	
食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員への研修	16 ページ
調査研究活動	16 ページ
表 1 重点監視事項の監視指導対象施設と監視指導回数	17 ページ
表 2 食品等の検査	18 ページ
別添 用語説明	

本文各ページに出てくる _____*が付く語句については、別添に用語説明があります。

はじめに

「令和5年度大阪市食品衛生監視指導計画」は、飲食に起因する危害の発生を未然に防止し、市民の食生活の安全性確保を図るため、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」に基づき策定したものです。

食品衛生法は、食品等の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制等を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。

同法第22条において、厚生労働大臣及び内閣総理大臣は、国及び都道府県等が行う食品衛生に関する監視又は指導の実施に関する指針を定めるものとしています。

また、同法第24条において、都道府県知事、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長は、指針に基づき毎年度の「食品衛生監視指導計画」を定めなければならないことが規定されています。

第1 実施期間

令和5年4月1日から令和6年3月31日まで

第2 監視指導の実施に関する基本的な方向

食品等の安全性の確保については、原材料の生産から消費に至る食品供給行程（フードチェーン）の各段階において、事故や被害を未然に防止する食品衛生対策が重要です。

また、食品等の安全性の確保は、第一義的責任を有する食品等事業者*に対する監視指導のみにより実現されるものではなく、消費者、食品等事業者、行政が関係者相互間の理解を深めるとともに、それぞれの役割を果たすことが重要です。

大阪市では、市民、食品等事業者、市における役割分担を前提として、食品等の大消費地であるという実情を踏まえ、食品等を製造・調理又は販売する大規模な施設及び過去の事例等から食品に起因する事故の発生頻度の高い施設に対する監視指導並びに市内に流通する食品等の検査に重点をおいた食品衛生施策を講じます。また、食品等事業者が講ずべき衛生管理として、厚生労働省令で定める一般的な衛生管理と HACCP*に沿った衛生管理*（以下「HACCPに沿った衛生管理等」という。）の基準に従い、食品等事業者が自ら衛生管理計画を作成し、同計画に基づいて衛生管理を実施するとともに、実施状況を記録し、保存する HACCP に沿った衛生管理等の運用状況について確認し、必要な指導・助言を行います。

食品衛生施策の基本的な方向

- 重点的に監視指導及び検査を実施する事項の策定と、効果的かつ効率的な監視指導
- HACCP に沿った衛生管理等の運用状況の確認及び必要な指導・助言
- 市民及び食品等事業者への食中毒予防や食品衛生に関する情報提供・意見交換等、食品衛生知識の普及啓発

食品等事業者・大阪市の責務と市民の役割

食品等事業者

- 食品等の安全性を確保する第一義的責任を有していることを認識し、必要な措置を適切に講ずる
- 正確かつ適切な情報の提供に努める
- 大阪市等の行政機関が実施する食品の安全性の確保に関する施策に協力する
- 知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査等を実施する

大阪市

- 厚生労働省及び消費者庁との適切な役割分担を踏まえて、本市の実情に応じた食品衛生監視指導計画を策定する
- 監視指導、検査体制を整備する
- 計画に基づく監視指導、検査等を実施する
- 市民や食品等事業者への情報提供、意見交換を実施する

市民

- 食品等の安全性の確保に関する正しい知識と理解を深める
- 食品等の安全性の確保に関する施策への意見を表明するように努める

厚生労働省・大阪市の監視指導に関する役割分担

厚生労働省

- 輸入食品等の輸入時における監視指導及び輸入者に対する監視指導
- 登録検査機関* に対する監督
- 広域連携協議会の開催

大阪市

- 市内の食品等事業者に対する監視指導
- 市内に流通する食品（輸入食品を含む）や市内で製造され広域に流通する食品等の検査
- と畜場法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査*に関する法律に基づく検査及び監視指導

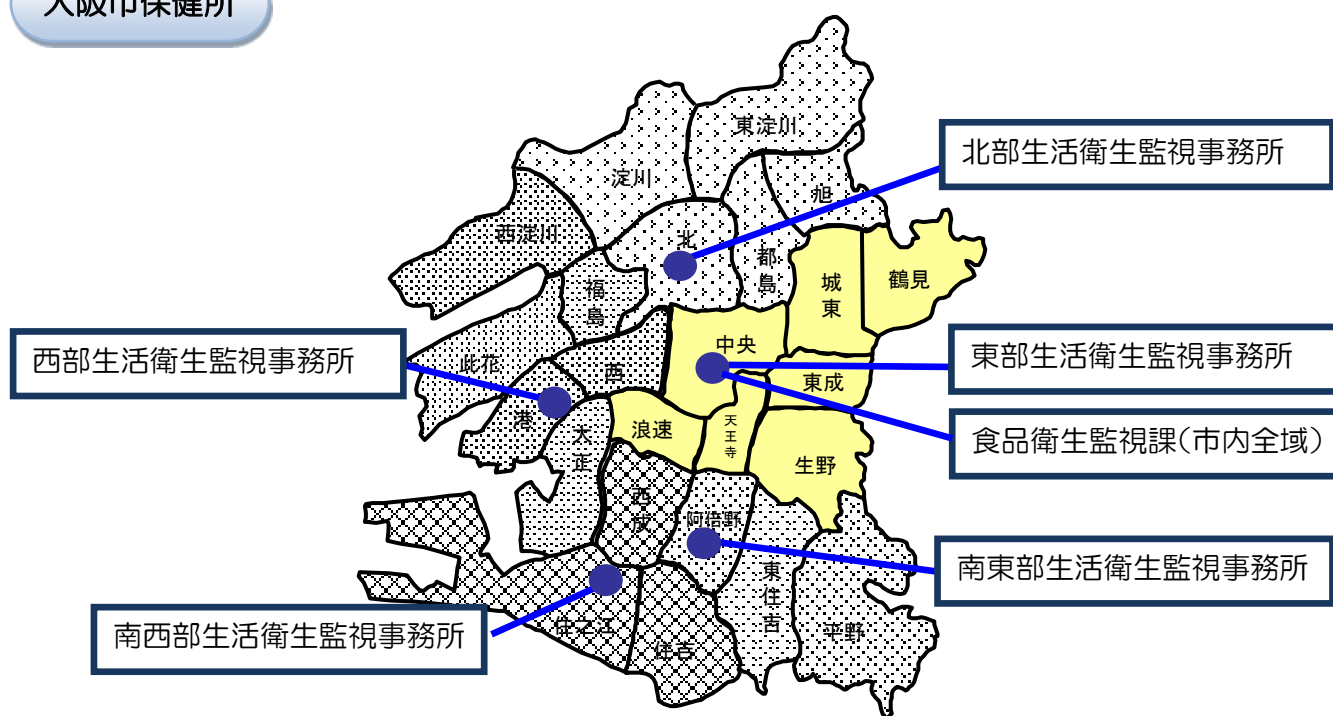
第3 監視指導及び検査の実施体制等に関する事項

(1) 監視指導及び食品等の検査の実施体制と主な役割

次の体制で市内食品関係施設の監視指導及び市内に流通する食品等の検査を行い、飲食に起因する危害の発生を未然に防止するとともに、食品等の安全性の確保に努めます。

また、HACCP に沿った衛生管理等の制度化に対応するため、食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理等を適切に実施できるよう、必要な指導・助言を行います。

大阪市保健所



食品衛生監視課

- 規格や製造の基準が定められている食品を製造する施設や大量調理施設、広域流通食品製造施設の監視指導、HACCP に沿った衛生管理等にかかる指導・助言並びに食品等の検査
- 輸入食品・広域流通食品等に係る違反発生時の危害拡大防止のための必要な措置、原因究明調査及び再発防止対策に係る指導の徹底
- 食品衛生法及び食品表示法に基づく食品等の自主回収の届出に係る指導及び事務処理



生活衛生監視事務所

- 小・中規模食品関係施設、認定小規模食鳥処理場*に対する監視指導、HACCP に沿った衛生管理等にかかる指導・助言並びに市内に流通する食品等の検査
- 飲食店等の営業許可申請に係る許認可業務、営業届出*に係る受付業務
- 食中毒や食品等に係る違反発生時の危害拡大防止のための必要な措置、原因究明調査及び再発防止対策に係る指導の徹底

保健衛生検査所

- 保健所の検査部門（主として指導に資するための検査）
- 食品の細菌検査、理化学検査

中央卸売市場食品衛生検査所、中央卸売市場東部市場食品衛生検査所

- 早朝のせり場等における有毒魚介類の排除、生鮮魚介類、水産加工品等の表示や保存温度等についての監視指導、市場に流通する食品等の検査
- 場内食品等事業者に対する HACCP に沿った衛生管理等にかかる指導・助言



食肉衛生検査所

- 中央卸売市場南港市場内の大阪市食肉処理場でとさつ解体される牛や豚等の検査
- 食用に適さない食肉*の流通防止
- 年間処理羽数 30 万羽を超える食鳥処理場*で処理される食鳥*の検査
- 食用に適さない食鳥肉*の流通防止
- 大阪市食肉処理場、年間処理羽数 30 万羽を超える食鳥処理場及び南港市場内食品等事業者に対する HACCP に沿った衛生管理等にかかる指導・助言



区役所（保健福祉センター）

- 市民等からの食中毒や異物混入等の食品苦情、身近な食品等に関する相談対応

地方独立行政法人 大阪健康安全基盤研究所

- 検査の拠点
- 食品の残留農薬*、食品添加物*、微生物等食品衛生法で定められた規格基準*等の検査
- 食中毒等食品事故に係る原因究明のための検査

※令和4年12月時点、主に食品衛生業務に従事する食品衛生監視員*の数 175名

検査の信頼性確保

保健所、中央卸売市場食品衛生検査所、中央卸売市場東部市場食品衛生検査所、食肉衛生検査所の各検査実施機関では、検査結果の信頼性の確保を図るため、食品衛生法に定められた「食品衛生検査施設における検査又は試験の業務管理」(GLP*)に基づき、検査の実施手順を定め、その実施記録を残していくとともに、検査結果の妥当性を確認するための内部精度管理も実施します。

また、専門性をもった職員で構成された信頼性確保部門による内部監査を定期的を実施するとともに、食品衛生外部精度管理調査へも参画することにより、第三者機関による検査精度の評価を受け、検査の信頼性確保に努めます。

(2) 厚生労働省、消費者庁及び都道府県等との連携体制の確保

ア 厚生労働省との連携

大規模食中毒の発生時や広域流通食品及び輸入食品による違反事例発見時には、速やかに厚生労働省に報告を行ったうえで緊密な連絡調整や情報交換を行い、危害拡大防止を図ります。事業者からの食品衛生法に基づく食品等の自主回収（食品等の表示に関する

るものを除く。)の届出時には、速やかに厚生労働省に報告し、消費者等への情報発信に努め、健康被害の発生の未然防止を図ります。

また、輸入食品に関する取り組み状況については、大阪検疫所と情報交換を行うとともに同検疫所が開催する会議にも出席し、輸入食品の安全性を確保する観点から、関係機関との連携を図ります。

さらに、複数の自治体に関連する広域的な食中毒事案対応などの連携や協力の場として、厚生労働大臣が設置する広域連携協議会に参加し、効果的な原因究明調査、情報共有等が行えるよう努めます。

イ 消費者庁との連携

食品等の表示に関する違反事例発見時や食品に起因する重大事故等発生時には、消費者庁と緊密な連絡調整や情報交換を行い、危害拡大防止を図ります。また、事業者から食品表示に係る食品等の自主回収の届出があった際には、速やかに消費者庁に報告し、消費者等への情報発信に努め、健康被害の発生の未然防止を図ります。

ウ 他の都道府県等との連携

近隣自治体や大都市間の情報の共有化及び連絡・連携体制を確保し、大規模食中毒の発生時、広域流通食品及び輸入食品による違反事例発見時には、関係自治体と連携し、適切な措置を講じます。

なお、大阪府域自治体（大阪府、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）においては、より緊密に情報交換や連携を図る必要があることから、「大阪府域自治体食品衛生主管課長連絡会」に参画し、連携を強化します。

また、都道府県、保健所を設置する市及び特別区で構成される「全国食品衛生主管課長連絡協議会」を通じて、食鳥肉を原因とするカンピロバクター*食中毒対策として、食品の規格基準の設定等について、厚生労働省に対して引き続き要望します。

(3) 食品表示法所管部局等との連携

不適切な食品表示に関する監視を強化するため、食品表示法における品質事項を所管する部局、不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）等を所管する部局による「大阪食品表示監視協議会」に参画し、情報共有や意見交換等を行い、連携を強化するとともに、必要に応じて合同での監視指導及び調査を行います。

(4) 庁内関係部局等との連携

庁内関係部局が情報を共有し、各部局の事業を効果的に行い、もって市民の食生活の安全性確保を図るため「大阪市食の安全に関する連絡会」を開催し、平常時から緊急時に備え、情報共有、連絡体制を確保します。

大阪市食の安全に関する連絡会構成部局

危機管理室、市民局（消費者センター）、こども青少年局（こども家庭課、保育企画課、保育所運営課）、経済戦略局（産業振興部農業担当）、中央卸売市場、教育委員会事務局（保健体育担当）、福祉局（法人監理）、健康局（健康づくり課、生活衛生課、保健所感染症対策課）
※名称は令和4年12月現在のものです

第4 監視指導・検査の実施に関する事項

本市における食品等の製造、流通、販売等の状況、食中毒の発生状況及び違反食品等の発見状況等を踏まえ、重点的に実施する監視指導事項を定めて、効果的かつ効率的な監視指導を行うとともに、科学的データに基づく監視の充実を図り、市内に流通する食品等の安全性の確保に努めます。

さらに、営業許可施設を中心に HACCP に沿った衛生管理等の運用状況について確認し、必要な指導・助言を行います。

重点的に実施する事項

(1) 食中毒防止対策

最近の食中毒の発生状況は、全国的にカンピロバクター、ノロウイルス*、アニサキス*による食中毒が多発しており、本市においてもほぼ同様の状況にあります。

このような食中毒の発生状況を踏まえ、特に次の事項を重点監視事項として、食中毒防止を徹底します。

ア 大規模食中毒対策

食中毒が発生した場合、社会福祉施設（保育所や高齢者施設等）・学校・幼稚園・病院等の特に抵抗力の弱い人が利用する給食施設では、重篤な患者が発生すること、仕出し折詰弁当調製施設及びその他大規模な集団給食施設等大規模となることが予想されることから、これらの施設に対する監視指導を行います。また、旅行者等が利用する大規模な宿泊施設において食中毒が発生した場合には大規模化することが予想されるとともに、社会的な影響が大きいため、監視指導を実施します。

また、広域流通食品による食中毒が発生した場合、食中毒の発生が各地に広がるとともに、事例によっては原因食品の特定に時間を要し、危害拡大防止が遅れる等の危険性があることから、大規模な食品製造施設の監視指導を行います。

イ カンピロバクターによる食中毒防止対策

カンピロバクター食中毒の多くは、食鳥肉又は食肉を生食又は十分に加熱することなく喫食したことが原因とされていることから、市場に流通している食鳥肉及び食肉について、細菌検査により汚染実態の調査を実施します。また、飲食店に対しては生や加熱不十分で提供しないことについて、食鳥肉を取り扱う食肉販売店等や食鳥処理施設に対しては加熱用である旨の表示の必要性について啓発、指導を行います。

生又は加熱不十分な鶏肉等を喫食することによるカンピロバクター食中毒に罹患するリスクについて、消費者（特に10代から20代の若年層を中心）を対象とした食品衛生講習会やSNS、動画配信サイトを活用し、積極的に啓発するとともに、街頭キャンペーン等を行い、広く予防策を普及啓発します。

ウ ノロウイルスによる食中毒防止対策

従事者の健康管理の徹底とともに、不顕性感染者*がいることを前提に、従事者自らが感染している可能性を自覚した行動（適切な手洗いの励行、調理器具類の洗浄・消毒の徹底、従事者の健康管理の徹底等）及び二枚貝等の十分な加熱について、飲食店、給食施設等への監視指導を行います。また、刻みのりがノロウイルスに汚染されていた事例を踏まえ、加熱せずにそのまま喫食する食品を製造する施設等への監視指導及び啓発を行います。

エ アニサキスによる食中毒防止対策【新たに追加】

近年、魚介類を原因食品とする食中毒で増加しているのが寄生虫*によるものです。本市においても、寄生虫であるアニサキスを原因とする食中毒が発生していることから、生食用鮮魚介類を取り扱う飲食店等への監視指導時や講習会等で広く予防策の普及啓発を図ります。

(2) HACCP に沿った衛生管理等の運用状況の確認及び指導・助言

食品等事業者が講ずべき衛生管理として義務付けられている HACCP に沿った衛生管理等の運用状況について、営業許可施設を中心に、食品等事業者が作成した衛生管理計画や衛生管理の実施状況の記録等を確認し、必要な指導・助言を行います。

(3) 不適正な食品等の発見・排除

食品等の表示は、消費者及び食品等事業者が食品衛生上の必要な情報を確認する上で必要不可欠なものです。また、食品等には、食品衛生法の規格基準に適合する等安全性の確保が求められています。

このことから、食品等は、表示方法が適正かどうかだけでなく、科学的・合理的根拠に基づき期限が適切に設定されているか等についても監視指導を行う必要があります。

また、食品衛生法の基準を超える農薬の検出や指定外添加物*の検出等が、食への信頼をゆるがす事態となりかねないことから、食品等の収去*検査を行い、安全性を確保していく必要があります。

食品等の表示検査及び収去検査については、特に次の事項を重点監視事項とし、食品等の安全性の確保に努めます。

ア 賞味期限*・消費期限*

食品の賞味期限・消費期限は、科学的・合理的根拠に基づき設定する必要があります。食品製造施設の監視指導に際しては、製品に関する記録及び製品の期限設定の一覧とその根拠の整備状況等について確認を行います。

イ 食品添加物

食品添加物の適正使用と適正表示を確認するため、市内で製造・流通している食品の収去検査を行うとともに、各種食品製造施設の監視指導を行い、不良食品の排除に努めます。

ウ アレルゲンを含む食品*

アレルゲンを含む食品の表示欠落による食品の自主回収事例が相次いで発生しており、健康被害のおそれもあることから、市内で製造・流通している食品の表示検査や収去検査を強化するとともに、各種食品製造施設の監視指導を行い、製造者に使用原材料の点検及び確認の徹底を指導し、不適正表示食品の排除に努めます。

また、飲食店等では提供食品への食品表示法に基づくアレルゲンの表示義務はありませんが、飲食店等への監視時や食品衛生講習会時等に食品等事業者に対し、消費者へ正確なアレルゲン情報が提供できるよう行政指導を行い、健康被害の発生の未然防止に努めます。

エ 広域流通食品

広域流通食品は、全国規模で流通しており、より一層の安全性の確保が求められていることから、市内で製造・流通している広域流通食品の表示検査や収去検査を行うとともに、大規模食品製造施設等の監視指導を行い、不良食品の排除に努めます。

オ 輸入食品

我が国の食料自給率（カロリーベース）は約38%（令和3年度）で、約62%を国外に依存する状況となっています。

輸入食品の安全性に不安を感じている消費者が多いこと、令和3年度に検疫所が実施した検査等により約800件の食品衛生法違反事例が確認されていることなどから、市内に流通している輸入食品の表示検査や収去検査を行うとともに、検疫所等関係機関と連携し、不良食品の排除に努めます。

（4）令和4年度に食品衛生法違反による行政処分等を受けた施設に対する監視指導

令和4年度に食品衛生法違反で行政処分等を受けた飲食店等の食品調理施設等に対し、再発防止のための改善対策が引き続き適正に行われているかを確認するため監視指導を行います。

一斉監視・特別監視

（1）食品、添加物等の夏期及び年末一斉取締り

食中毒が多発する夏期や多種類の食品が短期間に大量流通する年末には、全市一斉に食品の温度管理の徹底をはじめ、食品の衛生的な取扱い、食品添加物の適正使用、食品や食品添加物の適正表示等について監視指導を行います。

また、食品等の収去検査を行い、食品等の安全性の確保に努めます。

（2）ふぐ取扱施設の一斉取締り

ふぐのシーズンである冬季に、全市一斉にふぐによる食中毒の防止を図るため、「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」の遵守やふぐの適切な取扱いについて、ふぐ取扱施設のうち、有毒部位の除去を実施している施設を主な対象とした監視指導を行います。

（3）路上販売弁当等の監視指導

路上で販売される弁当等について、「路上販売弁当等の監視指導要領」に基づき監視指導を行い、不衛生な取扱いによる事故を未然に防止するとともに、不適正表示の弁当等を排除します。また、路上で販売される弁当等の販売施設に対する指導は、食品衛生法のみならず、道路法等其他法令の内容に及ぶこともあるため、常日頃から関係機関と情報を共有するとともに必要に応じて合同監視を行います。

さらに、路上で販売されている弁当等を収去し、細菌検査を行い、その結果に基づき製造施設や販売店に対して指導を行うことにより、安全性の確保に努めます。

（4）イベント、臨時営業施設における食品関係施設に対する監視指導

市内では国内外の交流の拠点として、様々なイベント等が開催されますが、多数の食品取扱施設が出店する大規模イベントでは、多数の食品が取り扱われ、食中毒が発生すると大規模化する恐れがあることから、その開催準備段階から指導や助言を行います。

市内では「天神祭」「十日戎」等の祭礼や「なにわ淀川花火大会」「造幣局桜の通り抜け」等の催しもあり、露店や自動車による多くの臨時営業施設が出店し、多くの市民が利用します。これら露店や自動車による臨時営業施設に対して、食中毒の発生を防止するため、営業許可の確認や食品の衛生的な取扱いについて監視指導を行います。

(5) 緊急特別監視

重大な食品衛生に係る問題が発生し、かつ、全国一斉に同一の事項を対象とした監視指導の実施が必要な場合は、随時、国が示す方針を踏まえて、監視指導を行います。

施設の監視（平常時の監視）

食品関係施設に対する監視指導では、食品衛生法に基づく規格基準の遵守状況、施設基準*の適合状況、HACCPに沿った衛生管理等の運用状況について確認し、必要な指導・助言を行います。

また、合成樹脂が使用された食品用器具・容器包装*を販売する場合、販売の相手方に規格に適合したものである旨の説明をする必要があることから、関係する事業者には、当該情報伝達を円滑に実施できるよう、指導や助言を行います。

さらに、特別の注意を必要とする成分等を含む食品（以下「指定成分等含有食品」という。）を製造又は加工する事業者について、厚生労働大臣が定める基準に適合する方法で製造等が行われていることを確認するとともに、健康被害情報を得た場合の速やかな届出について指導を行います。なお、必要に応じて製造所における原材料物質の使用状況及び製造管理の状況等を確認します。

(1) 一般監視

一般監視については、17 ページの表1のとおり重点監視事項の指導対象施設等に概ねの監視指導回数を設定して計画的に行います。

上記以外の施設については、営業の種類、製造又は販売される食品等の品目や流通の広域性並びに食中毒や異物混入等の食品等による事故が発生した場合の影響や食中毒の発生状況等を考慮して監視指導を行います。

また、規格基準に合わない生食用食肉*や牛肝臓及び豚の食肉の生食用としての提供は、食品衛生法違反行為であり、腸管出血性大腸菌*やE型肝炎ウイルス等による食中毒のリスクが高いことから、これら食肉等の適正な取扱いについて、食肉取扱施設等に対して監視指導を行い、食肉の安全性の確保に努めます。併せて、ジビエ（野生鳥獣の肉）を取り扱う施設等に対しても、その適正な取扱いについて監視指導を行います。

- ・ 過去の食品衛生上の問題となった事象等を踏まえた事項についても一般監視時に併せて監視指導を行います。
- ・ 未包装のそうざいやパン等の食品を客自らが自由に取り取る形式で販売する食品等事業者に対して、異物混入、腸管出血性大腸菌やウイルス等による食品の汚染といったリスクを認識した上で、危害を防止するための衛生管理を行うよう、厚生労働省が内容を確認した手引書を踏まえ、指導を行います。
- ・ 新型コロナウイルス感染症の影響を受け、弁当等のテイクアウトやデリバリーの需要が増加しており、このような形態で提供される食品は、調理から喫食までの時間が長くなりやすく、食中毒のリスクが高まることから、事業者への衛生管理の指導を行うとともに、速やかに喫食すること等の注意点を消費者へ確実に伝達するよう指導します。

第三者である配達者を介したオンラインフードデリバリーサービスが増加しています。これら配達者は食品衛生法上の営業許可や営業届出を要さないため、実態把握

が困難となっています。また、配達時には十分な衛生管理がなされていないことも懸念されます。このため、配達時における注意点等について、本市ホームページに掲載するとともに、飲食店等の事業者を通じて配達者に周知啓発を行います。また、衛生上の問題等が発生した際には必要に応じて、配達者が所属する会社の本社を所管する自治体とも連携を図り、必要な指導や措置を行います。

(2) 市民等からの通報・届出に基づく監視指導

市民等から食品の安全性に係る内容の通報や届出が寄せられた場合には、事実確認と原因究明のため、迅速かつ的確に監視指導を行います。

食品等の検査

食品等の検査については、18ページの表2のとおり、概ねの収去検体数及び検査項目を設定し、年間計画を立てて実施します。

また、検査の実施にあたっては「食品衛生法に定められた食品衛生検査施設における検査又は試験の業務管理」(GLP)に基づいた精度管理を行い、検査結果の信頼性の確保に努めます。

(1) 収去検査

監視指導実施時において、製造又は流通、販売される食品等を収去し、食品添加物、アレルギー、残留農薬、残留動物用医薬品、放射性物質*（放射性セシウム $^{134}\text{Cs}+^{137}\text{Cs}$ ）及び食中毒病因物質等の検査を行い、不良食品の排除に努めます。

(2) 試買検査

近年、インターネット等で販売される食品が増加しています。これらの食品の中には、店頭では販売されていないため、表示を含めてその実体がかめられないものもあります。こうした店頭では手に入らない、インターネット等でのみ販売される食品についても試買し、表示検査やアレルギー、食品添加物等の検査を行い、不良食品の排除に努めます。

(3) その他検査

弁当・そうざい等の食品製造施設の監視時に、衛生指導のための食品検査や施設のふき取り検査を実施します。

違反発見時の対応

食品関係施設の監視指導及び収去検査の結果、違反を発見した場合には、改善を指示するとともに、違反が軽微であって、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改善指導を行い、必要に応じて、営業の禁止・停止、食品等の回収及び廃棄命令等の措置を迅速かつ適切に講じ、健康被害の発生、拡大並びに再発の防止に努めます。

なお、上記の措置を講じた際には、食品の名称、製造または加工（輸入食品にあっては輸入）した施設所在地、営業者の氏名、違反理由、違反内容、行政処分の内容等について、大阪市ホームページで情報を速やかに公表するとともに、必要に応じて報道機関を通じ広く市民等に情報提供を行います。

中央卸売市場及び食鳥処理場における監視

(1) 中央卸売市場（本場・東部市場）における監視指導

中央卸売市場食品衛生検査所及び中央卸売市場東部市場食品衛生検査所の食品衛生監視員が卸売市場内の早朝のせり場の監視指導を実施し、有毒魚介類の排除に努めます。また、市場内に流通する食品等の細菌や残留農薬等の規格基準や食品添加物、放射性物質の検査のほか、魚介類中に残留する環境汚染物質（総水銀*）の検査、仲卸店舗や食品加工場等の食品関係施設の監視指導を行い、食品等の安全性の確保に努めるとともに、HACCPに沿った衛生管理等の運用状況について確認し、必要な指導・助言を行います。

また、場内の食品等事業者の食品衛生に対する意識向上を図るため、衛生講習会や食品衛生に関する情報提供を行います。

(2) 中央卸売市場（南港市場）における監視指導

中央卸売市場南港市場内の大阪市食肉処理場で、食肉衛生検査所のと畜検査員が「と畜場法」に基づき、とさつ解体される獣畜（牛、豚等）について、1頭ごとにと畜検査*を行うとともに、生体検査で神経症状等を示す牛については、BSE*スクリーニング検査*を実施し、食肉の安全性を確保します。また、必要に応じて出荷者や家畜保健衛生所等に対し検査結果のフィードバックを行います。

食肉に残留する動物用医薬品等の規格基準検査及び腸管出血性大腸菌をはじめとする病原微生物の汚染実態調査や汚染指標菌*の検査を行い、食肉や施設の衛生対策を講じるとともに、食肉の放射性物質について検査を行い、食肉の安全性を確保します。

大阪市食肉処理場におけるHACCPに基づく衛生管理等が適切に実施されるよう、作成された衛生管理計画及び手順書の内容の科学的妥当性並びに施設の衛生管理の実施状況に関する外部検証*を行います。

また、場内の食品等事業者の食品衛生に対する意識向上を図るため、衛生講習会や食品衛生に関する情報提供を行うとともに、HACCPに沿った衛生管理等の運用状況について確認し、必要な指導・助言を行います。

(3) 食鳥処理場における監視指導

市内で処理される食鳥の検査及び食鳥処理場の監視指導を行い、食鳥肉の安全性の確保に努めるとともに、HACCPに沿った衛生管理等が円滑に実施されるよう、指導・助言を行います。

ア 年間処理羽数 30 万羽を超える食鳥処理場における食鳥検査員による食鳥検査等

年間処理羽数 30 万羽を超える大規模な処理場では、食肉衛生検査所の食鳥検査員が、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき、1羽ごとに生体検査、脱羽後検査及び疾患の疑いのある場合は精密検査を行い、食鳥肉の安全性を確保するとともに、食鳥処理業者を通じて出荷者に対し、検査結果のフィードバックを行います。

また、大規模な処理場におけるHACCPに基づく衛生管理等が適切に実施されるよう、作成された衛生管理計画及び手順書の内容の科学的妥当性並びに施設の衛生管理の実施状況に関する外部検証*を行います。

イ 認定小規模食鳥処理場の監視指導

年間処理羽数 30 万羽以下の小規模な食鳥処理場で、厚生労働省が定める基準に適合した施設として、市長が認定した施設（認定小規模食鳥処理場）に対し、施設設備の衛生管理、処理工程の衛生管理、食鳥処理衛生管理者が確認規程*を遵守しているか等について監視を行うとともに、毎月の確認状況報告書*の内容を確認し、必要に応じて指導を行います。また、HACCP に沿った衛生管理等の運用状況について確認し、必要な指導・助言を行います。

食中毒等健康被害発生時の対応

保健所は、医師や患者等から食中毒（疑いを含む）の発生に関する通報を受けた際には、「食中毒処理要領」に基づき、患者の症状や喫食状況の調査、推定原因施設等の調査及び食品、患者や調理人の糞便等の検査を実施するとともに、関係部局とも緊密な連携を図り、迅速に原因究明を行います。特に、都道府県等を越える広域的な食中毒の発生を探知した際には、広域連携協議会と連携・協力し、調査方針や情報を共有しながら原因究明を行います。

また原因施設に対しては、健康被害の拡大を防止するため必要に応じて、営業の禁止・停止等の措置を迅速かつ適切に講じるとともに、原因施設の消毒の指示や調理従事者等に対する衛生教育を行い、再発の防止を図ります。

なお、上記措置を講じた際には大阪市ホームページで施設の名称、所在地、業種、営業者の氏名、行政処分等の理由及び内容などの情報を速やかに公表するとともに、必要に応じて報道機関を通じ広く市民等に情報提供を行います。

さらに、腸管出血性大腸菌や E 型肝炎ウイルスによる感染症については、一見散発的に見える事例であっても、共通の施設や広域での飲食チェーンにおける食事が感染源となっていることも想定されるため、速やかにその情報を探知できるよう、感染者に関する届出があった場合には、感染者が利用した食品関係施設の確認を行い、その情報の集積に努めます。

また、事業者から指定成分等含有食品による健康被害情報の報告を受けた際には、必要な調査を実施するとともに速やかに関係機関に報告します。

第5 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

食品等事業者は、消費者に食品等を提供する者として、食品等の安全性を確保する第一義的な責任を有しており、食品等による危害の発生防止には、行政による監視指導はもとより食品等事業者自らが実施する衛生管理が重要となります。また、HACCP に沿った衛生管理等の基準に従い、食品等事業者自らが実施する衛生管理を推進するための事業を行います。

HACCP に沿った衛生管理等の推進

食品等事業者には義務付けられている HACCP に沿った衛生管理等のさらなる推進を図るため、指導・助言を継続して行います。

(1) HACCP に沿った衛生管理等の取組みの推進

HACCP に沿った衛生管理等は、衛生管理計画を作成することが目的ではなく、作成し

た計画に基づいて衛生管理を実施し、実施状況を記録し、保存したうえで、定期的に効果を検証し、必要に応じて計画を見直すことにより施設の衛生管理の水準の向上を図るものであることから、HACCPに沿った衛生管理等の導入施設に対しては、自らの施設における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、衛生管理の水準を一層向上できるように、施設の監視や講習会の開催、ホームページへの掲載等により食品等事業者の支援に努めます。

また、新たに営業を行う事業者に対しては、HACCPに沿った衛生管理等について、窓口での相談時等においてきめ細かく説明し、その実施を支援します。

(2) HACCPに沿った衛生管理等の運用状況の確認及び必要な指導・助言

ア 一部の大規模食品製造施設、と畜場及び年間処理羽数が30万を超える食鳥処理場等のHACCPに基づく衛生管理等が求められる施設に対して、個別に運用状況を確認し、技術面、情報面において、指導・助言を行います。

イ 小規模な飲食店等の食品事業者による HACCP の考え方を取り入れた衛生管理等の適切な実施を一層推進するため、パンフレットや講習会等による支援を行います。また、監視時には運用状況の確認を行い、食品等事業者団体が作成し厚生労働省が内容を確認した手引書を用い、必要な指導・助言をきめ細かく行います。

食品衛生講習会等の実施

集団給食施設、仕出し折詰弁当調製施設、ふぐ取扱施設等に対する衛生講習会を行い、食中毒の発生状況や、過去の食中毒事例等を参考に、食中毒予防対策について周知します。

さらに、食品営業許可証交付時の講習会では食品衛生責任者等を対象として、食品衛生に関する最新情報を提供し、新たな知識の習得に努めさせるとともに、食品等の適正な表示等やHACCPに沿った衛生管理等の適切な実施の推進や検証の重要性についての講習も行います。

食品等の自主回収の届出の推進

食品等による健康被害を未然に防止するためには、行政による監視指導だけでなく、食品等事業者が自主的に違反食品等の回収に取り組むとともに、行政が自主回収情報を消費者に広く周知することにより、回収が促進される仕組みが必要です。

食品衛生法及び食品表示法に基づく食品等の自主回収届出制度について、食品等事業者に対して同制度の対象範囲や届出方法等に関して周知を図るとともに、食品等事業者が食品衛生法違反や食品表示法違反又は違反のおそれがある食品等の自主回収を行う場合は、同制度が適切に運用されるよう指導するとともに、届出時には速やかに国に報告します。

食品等事業者との連携

食品関係団体と連携して食品衛生指導員養成講習会や研修会を行い、食品等事業者による自主的な衛生管理の実施の推進に努めます。

また、食中毒予防街頭キャンペーン等を細菌性食中毒が多く発生する夏期やウイルス性食中毒が多く発生する冬期に実施し、事業者はもとより市民等の衛生知識の普及に努めます。

優良施設等の表彰

保健所が監視指導を実施した施設のうち、積極的な設備の改善と衛生的取り扱いの向上に努め、特に優秀な衛生状態を保持している施設を他の模範とするため優良施設として表彰し、大阪市ホームページにおいて公表することで、HACCP に沿った衛生管理等を含めた自主衛生管理を推進します。

また、衛生管理の推進や食品衛生知識の普及向上等に優れた功績のあった事業者の方々及び衛生管理の優良な食品営業関係施設を厚生労働大臣表彰や大阪府知事表彰等に推薦します。

第6 情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション*）の実施に関する事項

情報提供

- 保健所及び区役所（保健福祉センター）において、食品関係施設及び食品等の安全・衛生等についての相談及び苦情等に対応します。
- 大阪市ホームページや広報紙等で食品衛生に関する最新の情報を発信します。
- ソーシャルネットワーキングサービス（SNS）を活用し、市民や食品等事業者に速やかに情報発信するとともに、定期的な情報提供の実施に努めます。
- 食中毒の発生や違反食品等を発見した際に行政処分等を行った場合には、その状況を大阪市ホームページで速やかに情報提供するとともに、必要に応じて報道機関を通じて広く市民等に情報提供を行います。
- 食品等の自主回収届出制度に基づき報告された内容について、厚生労働省または消費者庁と連携して情報提供します。
- 令和4年度大阪市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果については、その概要を令和5年6月30日までに大阪市ホームページに掲載するとともに、保健所等において閲覧資料を設置します。大阪市ホームページに夏期及び年末の一斉取締りの実施状況等を掲載する等、食品の安全性確保に関する施策等について情報提供を行います。
- 市民の正しい食品衛生に関する知識の習得を目的に市民参加型事業等を行い、市民の食品衛生に関する理解を深めるよう努めます。

市民を対象とした講習会

近年、全国的にカンピロバクター食中毒が多発しており、本市においては特に20代前半の患者の割合が高いことから、若い世代に対する啓発が重要と考え、10代、20代を対象にカンピロバクター食中毒の防止を中心とした食品衛生講習会を開催します。

市民・食品等事業者との意見交換

本市の食品等の安全性確保に関する取り組みや食品衛生全般について、市民・食品等事業者と積極的な意見交換を実施します。特に、カンピロバクターによる食中毒に関しては、市民へのリスク認識を高めるための啓発を行います。

食品衛生監視指導計画の策定に伴うパブリック・コメントの実施

令和6年度大阪市食品衛生監視指導計画の策定にあたっては、同計画案の段階でパブリック・コメントを実施し、市民や食品等事業者等から意見を募集します。

なお、同計画案作成前の素案の段階で、市民・食品等事業者への説明を含めた意見交換会を開催し、広く内容を理解いただけるように努めます。

第7 危害発生防止のための啓発に関する事項

食中毒予防啓発事業

高温多湿のため細菌性食中毒が発生しやすくなる夏期のうち、特に7月を「食中毒予防月間」と定め、月間中に各種啓発事業を実施します。

- 市民及び食品等事業者を対象とした衛生講習会の開催
- 食中毒予防啓発用チラシ及びポスターの配布
- 食品関係団体と連携した食中毒予防街頭キャンペーン等の実施

また、冬期には、食品取扱者がノロウイルスに感染し、その者を介して汚染された食品を食べたことによる食中毒が多発することから、感染症対策部署と連携し、ノロウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎の予防啓発に努めます。

食品衛生知識の普及啓発

大阪市ホームページに、家庭における食中毒予防に関する情報をはじめとする食品衛生に関する情報等を掲載するとともに、啓発用リーフレットなどを作成し普及啓発に努めます。

また、食品関係団体の指導育成や食品等事業者の意識向上と自主衛生管理の徹底を図るため、衛生講習会の開催や食品衛生に関する情報提供を行います。

さらに、市民を対象に食品の安全性確保に対する正しい知識と理解を深めるための食品衛生講習会を行うとともに、大阪市食品安全情報発信ツイッター『大阪市食品安全ニュース』（URL：https://twitter.com/ocfs_news）等のSNSを活用し情報を発信します。

食中毒注意報の発令

7月から9月の食中毒が発生しやすい条件になる日の前日に食中毒注意報を発令し、保健所等で「食中毒注意報発令中」の掲示を行うとともに、関係部局を通じて各学校、保育所等へ連絡し、食中毒の予防を図ります。

また、市民や食品等事業者の皆さんが24時間「食中毒注意報」の発令の有無と「食中毒予防の啓発」について情報が入手できるように、7月1日から9月30日までの食中毒注意報発令状況について、『食中毒注意報テレホンサービス』（TEL：06-6208-0963）、大阪市食品安全情報発信ツイッター及び大阪市ホームページにより情報発信を行い、食中毒予防についてより一層の周知徹底を図ります。

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

食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員への研修

資質向上を目的として、最新の科学的知識、食品衛生関係業務に関する幅広い知識及び技術を修得するため次の各種研修会に積極的に参加します。

- **若手職員を対象とした研修**

「近畿食品衛生監視員研修会」、「全国食品衛生監視員研修会」に参加します。

- **中堅職員を対象とした研修**

国立保健医療科学院における「食品衛生危機管理研修」、「食肉衛生検査研修」、「食品衛生監視指導研修」、その他各種研修に参加します。

また、内部研修として「食中毒疫学研修」、「リスクコミュニケーションに係る食品衛生監視員研修会」、「食品の収去検査・精度管理に関する研修会」、「HACCPによる食品の衛生管理に係る食品衛生監視員講習会」等を行います。

調査研究活動

食品の多様化、食品の製造・加工技術の高度化、食品流通の広域化等に適切かつ円滑に対応する知識及び技術を修得し、柔軟に対応できる人材育成と組織運営を目指すことを目的として、各種研修を受講している食品衛生監視員が日常業務の中からテーマを設定して調査研究に取り組みます。

中央卸売市場食品衛生検査所、中央卸売市場東部市場食品衛生検査所、食肉衛生検査所においては、検査技術の向上等に関する調査研究を行います。また、食品衛生監視課では、主に市内製造施設を対象とした食品衛生・衛生管理の向上に資する調査研究を行います。さらに、所属を越えた研究チームを編成し、食品衛生に関する分野で食品衛生監視員としての資質向上及び食品衛生行政の推進を目的とし、業務に関わる内容をテーマとした調査研究を行います。

なお、得られた研究成果を研修会等で発表することで、他自治体や関係機関との情報の共有化を図るとともに、より効果的・効率的な監視指導・検査の実施に活用していきます。

表 1 重点監視事項の監視指導対象施設と監視指導回数

監視指導対象施設	監視指導回数
規格や製造の基準が定められており、危害の高い食品の製造施設 【乳処理業】	2回～3回 ／年
規格や製造の基準が定められている食品の製造施設 【乳製品製造業、清涼飲料水製造業、食肉製品製造業、冷凍食品製造業、アイスクリーム類製造業、豆腐製造業（卸売りする施設）、添加物製造業（小分け製造する施設を除く）等】	1回～2回 ／年
製造工程が複雑な食品及び広域に流通する食品を製造する施設 【みそ又はしょうゆ製造業、密封包装食品製造業（卸売りする施設）、食用油脂製造業、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業、酒類製造業、大規模な食品製造業（そうざい製造業、水産製品製造業、菓子製造業、麺類製造業）】	
食中毒が発生した際に大規模化するおそれがあり、特に抵抗力の弱い人が利用する施設 【社会福祉施設（保育所や高齢者施設等）、学校・幼稚園、病院等の給食場】 ※保育所・幼稚園には認定こども園を含む	
食中毒が発生した際に大規模化するおそれがある施設 【仕出し折詰弁当調製施設、大規模な宿泊施設・結婚式場等・集団給食施設等】	
カンピロバクター、アニサキス等による食中毒の発生の危険性が高い施設 【飲食店（焼肉店、焼鳥店、寿司屋など）、食肉処理業、食肉販売業（主に鶏肉を取り扱う施設）、食鳥処理業、漬物製造業（浅漬けを製造する施設）、液卵製造業、食品製造業（加熱せずにそのまま喫食する食品を製造する施設）】	1回／年
令和4年度に食品衛生法違反による行政処分等を受けた施設	複数回／年

表2 食品等の検査

	主な検査項目									
	細菌	食品添加物	残留農薬	動物用医薬品	遺伝子組換え食品	アレルギー	環境汚染物質	貝毒検査	放射性物質	その他規格検査等
乳・乳製品	○	○	○	○			○		○	
魚介類・魚介加工品	○	○	○	○			○	○	○	○
肉類・卵類・食肉加工品	○	○	○	○					○	
野菜・果実及びその加工品	○	○	○		○	○	○		○	
穀類及びその加工品	○	○	○		○	○	○		○	○
菓子類	○	○			○	○			○	
その他の食品等	○		○		○	○			○	○
器具・容器包装・おもちゃ										○

予定検体数は 4,000 検体（うち輸入食品を 700 検体）

○は主に実施する検査項目

【具体的な検査内容】

細菌	<ul style="list-style-type: none"> 食品の成分規格に規定されている微生物検査 食品中の微生物による汚染の指標となっている一般生菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、ウエルシュ菌等の検査
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> 加工食品等を対象とした保存料、着色料、甘味料等食品添加物の検査 日本で使用が認められていない添加物（指定外添加物）の検査
残留農薬	<ul style="list-style-type: none"> 野菜や果実に使用された農薬の食品中への残留についての検査
動物用医薬品	<ul style="list-style-type: none"> 家畜や魚介類に使用される抗菌性物質等の動物用医薬品の食品中への残留についての検査
組換え遺伝子	<ul style="list-style-type: none"> 安全性未審査の遺伝子組換え食品の検査 表示が義務付けられた安全性審査で承認済みの遺伝子組換え食品の検査
アレルギー	<ul style="list-style-type: none"> 加工食品の特定原材料（小麦、落花生、卵、乳など）含有の検査
環境汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> 重金属等の微量汚染物質の食品中への残留についての検査
貝毒	<ul style="list-style-type: none"> 二枚貝の毒化（麻痺性貝毒、下痢性貝毒）検査
放射性物質	<ul style="list-style-type: none"> 食品中の放射性物質の検査
その他規格検査等	<ul style="list-style-type: none"> 油脂の酸価・過酸化価、器具・容器包装等の材質、カビ毒、寄生虫、食品添加物の規格等の検査

発行
及び
問合せ先

大 阪 市 健 康 局
健 康 推 進 部 生 活 衛 生 課
〒530-8201 大阪市北区中之島1-3-20
TEL 06-6208-9991
FAX 06-6232-0364

用語説明

【あ行】

○ アニサキス

寄生虫の一種で、その幼虫がサバ、アジ、イカ、イワシ、サンマなどに寄生します。アニサキスが寄生した魚介類を生で食べた場合、まれにアニサキスが胃や腸壁に侵入して、激しい腹痛、吐き気、嘔吐などの症状を引き起こします。

アニサキスは主に魚介類の内臓に寄生していますが、鮮度が落ちると内臓から筋肉に移動することが知られています。

○ アレルゲンを含む食品

近年、アレルギーをはじめとした過敏症（アレルギー疾患）を引き起こすことが知られている物質（アレルゲン）を含む食品を原因とする健康被害が多く見られるため平成14年4月からアレルゲンを含む食品の表示が義務付けられました。

現在、表示が義務付けられている特定原材料として、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳及び落花生の8品目が定められています。

また、特定原材料に準ずるものとして、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20品目が定められており、表示が奨励されています。

○ 営業届出

営業許可業種以外の業種（公衆衛生に与える影響が少ない営業で政令で定めるもの及び食鳥処理の事業を除く。）を対象とした届出のことをいいます。対象となる事業者は食品衛生法に基づき、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。）への届出が義務付けられています。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。

○ 汚染指標菌

衛生管理が効果的に実施されているかどうかを知るために用いられるもので、汚染指標菌には「一般生菌」、「大腸菌」、「腸内細菌科菌群」などがあります。これらの菌を調べることにより、汚染の度合いや病原菌の有無を推測することができます。

【か行】

○ 外部検証

HACCP に沿った衛生管理においては、食品等事業者により作成された施設の衛生管理計画、衛生管理を適切に行うための手順書が科学的に問題ないか、また衛生管理がそれらに基づき適切に行われているか、それぞれ検証が行われる必要があります。通常、この検証は食品等事業者自らが行いますが、と畜場又は年間処理羽数30万羽を超える大規模な食鳥

処理場においては、事業者自らが行う検証に加え、大阪市のと畜検査員又は食鳥検査員による外部検証を受けることが義務付けられています。この外部検証は、衛生管理の実施記録の内容確認、作業現場の直接確認、枝肉や食鳥と体の微生物検査等により行われます。

○ 確認規程

食鳥処理の年間処理羽数 30 万羽以下である食鳥処理業者が、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」（以下、「食鳥検査法」という。）に基づき、食鳥処理に際し、食鳥処理衛生管理者に食鳥の生体の状態、食鳥と体の体表の状況又は中抜と体に係る内臓及びその体壁の内側面の状況について、厚生労働省令で定める基準に適合するか否かを確認させるための項目を記載した規程をいいます。

○ 確認状況報告書

「食鳥検査法」に基づき、認定小規模食鳥処理業者が確認規程に定める方法に従って、食鳥と体の状況を確認し、その結果を市長に報告するものです。

○ カンピロバクター

家畜や家きんの腸内に常在している細菌で、特に鶏の保菌率が高いと言われています。この菌に汚染された鶏肉をさしみやタタキのような加熱不十分な状態で食べることによって食中毒が多く発生しています。なお、この菌による食中毒は少量の菌数で発症し、潜伏期間が長いという特徴があります。

○ 規格基準

食品衛生法に基づき、食品や添加物等について一定の安全レベルを確保するため、販売の用に供する食品等の成分の規格や製造、加工、調理又は保存等の方法に関する基準を定めたものです。なお、定められた規格や基準を満たしていない食品等は製造、使用、販売等が禁止されています。

○ 寄生虫

他の動物に寄生し栄養分をとり生活する生物であり、食中毒の原因となるものではアニサキスやクドア・セプテンブクタータなどがあります。

クドア・セプテンブクタータは、クドア属の寄生虫（粘液胞子虫）の一種で、ヒラメの筋肉に寄生することが知られています。この寄生虫が多く寄生したヒラメを生で食べると、食後数時間で一過性の下痢、おう吐などの食中毒様症状がみられますが、ほとんどの場合、すぐに回復します。

○ 合成樹脂が使用された食品用器具・容器包装

食品用器具・容器包装の安全性や規制の国際整合性確保のため、規格が定められていない原材料を使用した器具・容器包装の販売等の禁止等を行い、安全が担保されたもののみ使用できるポジティブリスト制度が導入されています。同制度の対象は、合成樹脂製の器具又は

容器包装及び他の材質の器具又は容器包装であって、食品又は添加物接触面に合成樹脂の層が形成されている場合の合成樹脂が対象とされています。

【さ行】

○ 残留農薬

残留農薬とは、農薬の使用に起因して食品に含まれる特定の物質を意味します。農薬が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないように、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」において農産物に残留する農薬の量の限度が定められており、一般に「残留農薬基準」と呼ばれています。残留農薬基準が設定された場合、これを超えるような農薬が残留している農産物は、販売禁止等の措置が取られることとなります。

平成15年の食品衛生法の改正ではポジティブリスト制度が導入され、残留基準が定められていない農薬が一定量以上含まれる食品の販売についても禁止されています。

○ GLP (Good Laboratory Practice)

試験検査の精度を管理し、信頼性を確保するために遵守事項を定め、検査業務を管理するシステム。検査部門を統括する検査部門責任者及び理化学検査、細菌検査等の各分野に検査区分責任者を設置し、施設、検査器具類の管理や検査業務の管理を行います。

また、検査部門から独立して設置された信頼性確保部門責任者が、内部点検を行い、外部精度管理調査への定期的な参画計画を作成します。

* 信頼性確保部門

食品衛生法第29条に規定される食品衛生検査施設において、その検査の精度管理を行い信頼性を確保するために、食品衛生法施行規則第37条に規定される内部点検などを行う部門を指します。

* 外部精度管理調査

食品衛生検査の検査精度の維持向上や信頼性確保を図るため、国が指定する外部の公的検査機関で検査の正確さを評価してもらう調査のことです。

○ 施設基準

食品衛生法に基づき、都道府県知事が公衆衛生に与える影響が著しい営業について、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。

○ 指定外添加物

食品衛生法の規定に基づき、販売、使用等が認められている添加物以外の添加物をいいます。

○ 収去 (しゅうきょ)

食品衛生法並びに食品表示法に基づき、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無償で採取できる権限の行為をいいます。

○ 消費期限

開封前の状態で定められた方法で保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことです。一般的に、品質が急速に劣化する食品（例：弁当、調理パン、そうざい、生菓子類等）に表示すべきとされています。

○ 賞味期限

開封前の状態で定められた方法で保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことです。一般的に比較的品質が劣化しにくい食品（例：スナック菓子、即席めん類、缶詰等）に表示すべきとされています。

○ 食品衛生監視員

食品衛生法の規定に基づき、都道府県等の職員のうち一定の資格を有する者が任命されるもので、食品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指導の職務等を行います。

○ 食品添加物

食品の製造の過程において着色、保存等の目的で食品に加えられるものです。安全性等の評価を行ったうえで「ヒトの健康を損なうおそれがない場合」として厚生労働大臣が指定するもの以外の使用は認められていません。この指定の対象には、化学的合成品だけでなく、天然に存在する添加物も含まれます。

例外的に指定の対象外となるものは、「天然香料」及び「一般に食品と考えられるもので添加物として使用されるもの（社会通念上食品と考えられるもの：例えばイチゴジュースによる着色など）」のみです。

○ 食品等事業者

食品等を採取、製造、輸入、加工、調理、販売等を行う事業者や学校、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事業者をいいます。

○ 食鳥・食鳥肉

「食鳥検査法」において、食鳥とは鶏、あひる、七面鳥をいいます。「食鳥肉」とは「食鳥検査法」の規定に基づいて内臓摘出された後の食鳥における肉、内臓、骨及び皮をいいます。

○ 食鳥検査

「食鳥検査法」の規定に基づき、認定小規模食鳥処理業者以外の施設でとさつされる食鳥の疾病や異常の有無について、生体、脱羽後、内臓摘出後に実施する検査のことで、この検査を行う検査員を食鳥検査員といいます。

○ 食鳥処理場

食鳥をとさつし、その羽毛を除去したり、食鳥とたいの内臓を摘出したりするために設けられた施設をいいます。

「食鳥検査法」に基づく事業許可が必要です。

○ 食肉

獣鳥の生肉（骨及び臓器を含む）のことを示しており、海獣を含む魚介類の生肉は含まれません。

○ 総水銀

水銀がメチル化された化合物であるメチル水銀は、毒性が強く、メチル水銀に汚染された魚介類を長期間にわたり摂取すると、人の健康に影響を及ぼすおそれがあることから、魚介類（マグロ類、河川産魚介類（湖沼産の魚介類は含まない）、深海性魚介類等は除く）について、暫定的規制値が定められています。

【た行】

○ 腸管出血性大腸菌

菌の性状は、人の常在菌である大腸菌とほぼ同じですが、最大の特徴はベロ毒素を産生することです。腸管出血性大腸菌は熱に弱く、75℃で1分間以上加熱すれば死滅します。腸管出血性大腸菌O157は、その代表的な菌です。牛などの家畜の腸管等にすることがあり、その糞便が様々な経路で食品や水を汚染して感染するといわれています。多くの食中毒菌は10万個から100万個以上の菌を取り込まないと発症しませんが、腸管出血性大腸菌の場合、わずか50個程度の非常に少ない菌数で発症します。また、患者の便を介して人から人へ感染することもありますので、「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」で「3類感染症」に指定されています。

○ 登録検査機関

食品衛生法に基づいて、厚生労働大臣が登録や検査の業務に関する規程を認可し、国や自治体の代わりに検査を行うことができる法人を指します。

国や自治体の試験検査機関以外の民間の検査機関でも登録検査機関になることが認められています。

○ と畜検査

と畜検査とは、と畜場で食肉にされる牛・豚等が法律で指定された病気にかかっていないかについて検査を行うことをいいます。

法律で指定された病気にかかっている牛・豚等は食用不適として廃棄処分されます。

【な行】

○ 生食用食肉

生食用として販売される牛の食肉（内臓を除く。）をいいます。
いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキ等が含まれます。

○ 認定小規模食鳥処理場

作成した確認規程が厚生労働省令で定める基準に適合することについて市長の認定を受け、食鳥検査員による食鳥検査にかわり、確認規程に基づき食鳥処理衛生管理者がと体の状況を確認することが認められた食鳥処理業者の食鳥処理場をいいます。

○ ノロウイルス

人に急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一つで、平成9年に食中毒の病因物質に加えられました。ノロウイルスによる食中毒は1年を通じて発生しますが、11月から3月に多く発生します。

このウイルスは食品中では増殖できず、人の腸内でのみ増殖し、糞便や吐物とともに排出されます。そのため、感染者の糞便や吐物には、大量のウイルスが存在しており、これらの処理を誤ると二次感染や集団感染を起こすこともあります。

【は行】

○ HACCP（ハサップ）

食品の安全性を高度に保証する衛生管理の手法の一つです。具体的には、食品の製造業者が原材料の受入から最終製品に至る一連の工程の各段階で発生する危害を分析し、その危害の発生を防止することができるポイントを重要管理点として定め、重点的に管理することにより、製造工程全般を通じて製品のより一層の安全性を確保するという手法であり、国際的にもその導入が推進されています。

○ HACCPに沿った衛生管理

「HACCPに沿った衛生管理」にはコーデックス HACCP の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」と各業界団体が作成する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の考え方を取り入れた衛生管理」の2種類があります。業態や事業の規模（食品を取り扱う事業者が50人未満など）などに応じて、いずれかの衛生管理を行うことが食品等事業者の義務となります。

○ BSE（Bovine Spongiform Encephalopathy）

異常プリオンたんぱく質が病気の原因とされ、牛の脳の組織に海綿状（スポンジ状）の変化を起こす病気です。一般に、異常プリオンたんぱく質を含む肉骨粉を介して感染すると考えられ、長い潜伏期間の後、異常行動、運動失調等の中枢神経症状を呈し、発病後2週間から6カ月の経過で死に至ると考えられています。現在のところ、治療法はありません。

○ BSE スクリーニング検査

BSE スクリーニング検査は、BSE の感染の有無について調べる検査です。

平成 13 年 10 月 18 日から全国の食肉衛生検査所では、と畜場に搬入され食肉処理される牛について、BSE のスクリーニング検査を実施しています。この検査で BSE を疑う結果が得られた場合は、国が指定する検査施設でより精度の高い確認検査を実施し、専門家による会議において確定診断が行われます。

検査の結果が確認されるまでの間、枝肉や内臓等のすべての部位は市場内に保管され、最終的に BSE と診断されたものは出荷されず焼却処分となります。

BSE スクリーニング検査は、当初は全月齢を対象に実施していましたが、牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則の一部が改正され、検査の対象となる牛の月齢が、平成 25 年 4 月 1 日より 21 か月齢以上から 30 か月齢超に、また、同年 7 月 1 日より 48 か月齢超に変更されました。さらに、平成 29 年 4 月 1 日より 48 か月齢超の健康牛の BSE 検査は廃止されました。なお、24 か月齢以上の牛のうち、生体検査において神経症状等を示すものについては、平成 29 年 4 月以降も引き続き BSE スクリーニング検査の対象となります。

○ 不顕性感染者

細菌やウイルスなど病原体の感染を受けたにもかかわらず、症状を発症していない感染者のことをいいます。

○ 放射性物質

放射線(アルファ(α)線、ベータ(β)線、ガンマ(γ)線、エックス(X)線、中性子線など)を出す能力(放射能)を持った物質のことをいいます。

厚生労働省が食品中の放射性物質に関して定めた放射性セシウムの基準値は、食品から許容することができる線量である年間 1 mSv (ミリシーベルト)を超えないように設定されています。

また、放射性セシウムの基準値は、測定に時間がかかる放射性セシウム以外の核種と放射性セシウムとの比率を算出し、合計 1 mSv を超えないように設定されています。

【ら行】

○ リスクコミュニケーション

消費者、食品等事業者、学識経験者、行政担当者等の関係者が、食品の安全性に関する情報を共有し、それぞれの立場から意見を出し合うなかでお互いがともに考える土壌を築き上げ、関係者間の信頼感を作り出し、食品に係るリスクに関して社会的な合意形成の道筋を探ろうとする双方向的なコミュニケーションをいいます。