

# 令和6年度 杉並区食品衛生監視指導計画

## 杉並区杉並保健所

この計画は、区民の食の安全を守るため、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条の規定に基づき、令和6年度に実施する食品取扱い施設等の監視及び指導の方針をまとめたものです。

【問い合わせ先】

杉並保健所生活衛生課食品衛生広域班

電話 03-3391-1991



# 「令和6年度杉並区食品衛生監視指導計画」の概要

令和6年度杉並区食品衛生監視指導計画を策定しましたので、食品衛生法\*の規定に基づき、公表します。

区民の食の安全を守るため、危害度の高い業種や施設に重点を置き、効率的・効果的な監視指導を実施します。

## ～食の安全を守るための4つの基本方針～



### ①食中毒対策の推進

小児・高齢者の食生活安全確保、食肉の生食対策を重点とし、食中毒の発生を防ぐため、食品取扱施設への監視指導を実施します。

### ②食品等事業者の自主的衛生管理の推進

食品等事業者の自主的衛生管理を進めるため、監視指導や講習会を通じ、HACCP（ハサップ）\*制度の普及・定着を図ります。

### ③食品添加物の適正使用及び食品の適正表示の確保

食品製造施設での添加物や表示の違反をなくすため、区内製造施設への立入検査・収去検査等を実施します。

### ④リスクコミュニケーションの推進

消費者・食品等事業者・行政間の意見交換を推進するとともに、区民・食品等事業者への積極的な情報発信を行います。

## ～計画のポイント～



- ・全国及び区内の食中毒発生状況を踏まえ、発生頻度の高いノロウイルス\*、カンピロバクター\*等を原因とする食中毒対策を推進します。
- ・「くるみ」によるアレルギー症例数の増加等を踏まえ、特定原材料として新たに「くるみ」が追加されました。「くるみ」が含まれる食品を製造する場合には、アレルギーとして「くるみ」の表示が必要（経過措置期間：令和7年3月31日まで）となります。監視指導や衛生講習会等を通じて食品製造施設等への周知啓発を行います。



杉並区杉並保健所生活衛生課 食品衛生広域班

〒167-0051 杉並区荻窪5-20-1

TEL 03-3391-1991 FAX 03-3391-1926 Eメール SYOKU-EI@city.suginami.lg.jp

\*は令和6年度杉並区食品衛生監視指導計画(案)巻末の用語解説参照

令和6年度

杉並区食品衛生監視指導計画

杉並区杉並保健所

## 目 次

1	目的	1
2	事業実施期間	1
3	基本方針	1
4	監視指導の実施体制及び他機関との連携	2
5	主な監視指導事業	2
6	試験検査実施機関の実施体制	5
7	年間実施予定	5
8	食中毒の発生・違反食品等の発見時の対応	7
9	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	8
10	消費者・事業者・行政間の情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)	8
11	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	9
別紙1	監視指導の実施体制・他機関との連携協力	11
別紙2	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	12
別紙3	監視指導対象への立入検査予定	13
別紙4	立入検査年間予定	14
別紙5	収去検査及び現場検査実施予定	15
別紙6	消費者・食品等事業者・行政間の情報及び意見交換の予定 食品取扱施設従事者に対する講習会予定	16
	用語解説	17

杉並区は食品衛生法\*（以下、「法」といいます。）に基づき、食中毒予防、食品等の規格基準\*の遵守、表示の適正化等の監視指導\*を実施するとともに、リスクコミュニケーション\*の推進に取り組んでいます。

区民の食の安全を確保するため、法第24条第1項から第3項の規定により令和6年度食品衛生監視指導計画\*を下記のとおり策定します。

## 記

### 1 目的

令和6年度に杉並区が重点的に実施する監視事業等を定めて効率的かつ効果的な監視指導を実施するとともに、消費者や食品等事業者\*と、食品の安全に関する情報提供や意見交換（リスクコミュニケーション）を行うことにより、区民の食の安全を確保します。

### 2 事業実施期間

令和6年4月1日から令和7年3月31日まで

### 3 基本方針

#### （1）食中毒対策の推進

腸管出血性大腸菌\*、カンピロバクター\*、ノロウイルス\*をはじめとする食中毒による事故防止対策の強化を主眼に、食品取扱施設の監視指導の強化並びに流通食品の安全性の向上を図ります。

特に、「小児・高齢者の食生活安全確保」、「食肉の生食対策」に重点をおいて実施します。

#### （2）食品等事業者の自主的衛生管理の推進

令和3年6月1日に完全施行となった「HACCP（ハサップ）\*に沿った衛生管理の制度化」について、引き続き、施設監視等を通じて衛生管理計画の内容や実施状況を確認し、必要な助言指導を行うことで、制度の定着を図ります。

#### （3）食品添加物の適正使用及び食品の適正表示の確保

食品添加物の適正使用や食品表示の適正化を図り、区内食品製造施設等への監視指導を強化します。

#### （4）リスクコミュニケーションの推進

区民の食に対する安全を確保し、不安を解消するため、区民への情報提供、情報の共有化を進め、リスクについての意見交換（リスクコミュニケーション）を図ります。

## 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、杉並保健所生活衛生課食品衛生担当（食品衛生監視員\*）が実施します。広域班が本事業の企画立案、他自治体との連絡調整・情報交換等を実施し、地域班において食品等事業者の監視指導や食中毒調査、区民からの相談受付等を行います。食品等の収去\*に伴う試験検査は、杉並保健所生活衛生課衛生検査係で行うほか、登録検査機関\*の一部を委託して実施します。

また、大規模製造業、輸入食品及び複数の区にまたがる違反処理等は、東京都（以下、「都」といいます。）と協力して実施します。

### (2) 他機関との連携

法に定めがあるものを除き、他の自治体の食品衛生部局との連絡調整は、原則として都を通じて実施します。また、厚生労働省、消費者庁、農林水産省及び他の自治体とは別紙1のとおり連携します。区内においては、消費者センター、教育委員会をはじめ、関係各課と連携します。

## 5 主な監視指導事業

### 【監視指導事業の共通事項】

- ・「食品衛生法」、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律\*」、「食品表示法\*」及び「東京都ふぐの取扱い規制条例\*」の遵守の徹底
- ・食品の製造、加工及び調理の各段階における衛生管理の実施の徹底
- ・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（別紙2）の徹底

### (1) 食中毒対策

食中毒の発生リスクが高い業種及び食中毒発生時に大規模な患者発生につながる集団給食等の大量調理施設に対し、監視指導を実施します。

また、食品の汚染実態を把握し食中毒予防に資するため、食中毒の原因となりやすい食品の微生物検査を実施します。

食中毒を発生させた施設については、再発防止や取扱いの改善を目的として監視指導を強化します。

### ア 小児・高齢者等の食生活安全確保（重点）

小児・高齢者等抵抗力の弱い集団を対象とする施設（小中学校・保育園・福祉施設など）での食中毒を防ぐため、重点的に監視指導を実施します。

全国的に多発するノロウイルス食中毒や、重篤な症状を引き起こす腸管出血性大腸菌対策等を中心に、調理従事者の体調管理や手洗いの徹底、二次汚染の防止等、食品の衛生的な取扱いについて指導します。

## イ 食肉の生食、加熱不十分による食中毒対策（重点）

鶏刺し、鶏わさといった鶏肉等の生食や加熱不十分な状態での提供によるカンピロバクター食中毒が全国的に多発しています。また、近年では、ジビエ（野生鳥獣肉）\*を取り扱う施設が増加傾向にあります。肉の生食や加熱不十分による食中毒を防ぐため、居酒屋等をはじめとする施設に立ち入り、取扱状況の確認、加熱調理方法等について重点的に監視指導を実施します。また、店舗の営業時間に合わせ、夜間にも立入検査を実施します。

生食が規制されている牛肉や豚肉を取り扱う施設に対しても定期的に監視指導を実施します。

## ウ テイクアウト等への食中毒対策

新たに持ち帰りや宅配（以下、「テイクアウト等」といいます。）を始める飲食店が増加しています。テイクアウト等の食品は店内で提供する場合に比べて、調理から喫食までの時間が長く、食中毒のリスクが高まります。テイクアウト等を実施している飲食店に対し、衛生管理の徹底や調理済食品の適切な温度管理等について指導を行い、食中毒発生の未然防止を図ります。

## エ 寄生虫対策

ここ数年、都内において魚介類の生食を原因とする寄生虫であるアニサキス\*による食中毒が増加しています。魚介類販売店や刺身等を扱う飲食店に対し、周知を徹底し、取扱いについて注意喚起を行うとともに、アニサキスの寄生状況について特異的な傾向等の情報があった場合には、情報提供を行います。

## オ 保菌者検索事業の実施

食品取扱従事者等の検便により、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌等の無症状病原体保有者（健康保菌者）を調査し食中毒の発生を未然に防止するとともに、散発患者の発生動向を調査することにより、散発型集団発生食中毒の早期発見及び原因究明のため、保菌者の検索事業を実施します。

## カ 健康危機管理体制の充実

広域連携協議会\*への参加をはじめ、関係機関との連携を密にして、食中毒患者等の広域にわたる発生および広域流通食品等に関しての違反防止に備えた健康危機管理体制の充実を図ります。

## （２）違反・苦情食品対策

違反・苦情食品の発生防止のため、食品等事業者に対し、食品の製造基準・保存基準の遵守、食品添加物の適正使用、適正表示の徹底等の監視指導を実施しま

す。あわせて、加工・流通・販売過程における監視指導も実施し、不良食品の排除を図ります。

区民からの食品苦情に際しては、不安の解消、原因追求・再発防止に向けて迅速に調査対応します。

### (3) 食品表示対策

食品表示法に基づき、アレルギー表示\*、期限表示、遺伝子組換え食品\*、添加物等、食品の衛生に関する事項について、適正表示の徹底を図ります。あわせて、原産地などの品質に関する事項や、栄養などの保健に関する事項についても関係機関と連携し、対応します。

また、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（医薬品医療機器等法）\*や不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）\*など、他法が定める表示規制についても関係機関と連携協力し、適正表示の推進に努めます。

### (4) 広域流通食品対策

広域に流通する食品については定期的に収去検査\*を実施し、規格基準及び食品添加物の使用状況等の確認を行い、区内流通食品の安全確保を図ります。

### (5) 輸入食品対策

輸入食品の安全確保を図るため、情報収集に努めるとともに、区内に流通する輸入食品の監視や検査、輸入業者への指導を実施します。

### (6) 残留農薬等対策

輸入及び国産農畜水産物における残留農薬及び動物用医薬品の検査を実施します。

### (7) 食肉・食鳥肉の衛生対策

食肉・食鳥肉の安全確保を図るため、食肉販売業、食肉処理業及び食鳥処理場の監視指導を行い、微生物検査や抗菌性物質等の検査などを実施します。

### (8) ふぐ取扱いの安全対策

東京都ふぐの取扱い規制条例により認証された「ふぐ取扱所」に立入り、ふぐの適切な取扱いがなされるよう監視指導を実施します。

また、食品等事業者に対し、ふぐ取扱い制度の周知徹底を図るとともに、ふぐに関する知識の普及啓発に努めます。



## (9) 縁日・祭礼及び学園祭等における衛生確保

区内における大規模な縁日・祭礼、阿佐谷七夕まつり、東京高円寺阿波おどり、すぎなみフェスタ等の監視指導を実施します。また、学園祭や幼稚園等の行事・模擬店における食品取扱い施設の衛生の向上を図るため、指導の徹底に努めます。

## (10) 食品衛生法改正による営業許可制度及び営業届出制度への対応

既存の営業者が食品衛生法の改正に円滑に対応できるよう、許可取得や届出について周知・指導を行います。

## (11) 事業譲渡された施設への対応

法第56条第1項の規定に基づき、許可営業者の地位が譲渡により承継されたときは、原則として速やかに施設に立ち入り、地位を承継した者による衛生管理が適切に実施されていること等を確認します。

# 6 試験検査実施機関の実施体制

## (1) 実施機関

食品衛生の監視指導に関する微生物検査は、杉並保健所生活衛生課衛生検査係で実施します。また、食品中の放射性セシウム等についても、ゲルマニウム半導体検出器\*を用い、区内関係部署からの測定依頼に応えます。理化学検査は、登録検査機関に委託して実施します。食中毒の調査に関する試験検査は、都との協定に基づき、東京都健康安全研究センターに委託して実施します。

## (2) 信頼性の確保

杉並保健所生活衛生課衛生検査係で実施する試験検査は、試験精度の信頼性を確保するため、「杉並区食品衛生検査等業務管理要綱」に基づき、定期的に内部点検を実施します。また、外部精度管理調査を実施するとともに、検査機器の整備を図ります。あわせて、検査員の技術の維持向上、新たな検査技術の習得のため、東京都健康安全研究センターを中心とした実務研修を受講するほか、各種学会・講習会などを通じ、検査情報の収集を図ります。

なお、東京都健康安全研究センター及び検査委託先の登録検査機関の精度管理については、業務の適正な管理を求め、精度管理の実施記録を確認します。

# 7 年間実施予定

## (1) 立入検査

### ア 年間立入予定数

監視対象施設数	9, 320件（令和5年12月末現在）
	許可施設7,083件、届出施設等2,237件
立入検査予定件数	10,000件（延べ数）

## イ 年間実施予定

食品等の危害発生度合いに基づいて定めた監視予定件数（別紙3）に従い、施設の清掃状況や食品の取扱い等について監視指導を実施します。

生肉等を取扱う施設や飲食店営業（仕出し・弁当屋、すし屋等）には食中毒等の食品事故が発生しやすい夏期を中心に、宴会施設やおせち料理製造施設には歳末を中心に実施します（別紙4）。

## （2）収去検査（一部買取を含む）

### ア 検査実施予定数

	微生物検査	理化学検査	合計
検体数	290	190	480
総項目数	2,650	1,900	4,550
項目内訳	一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、腸管出血性大腸菌O157等、黄色ブドウ球菌、サルモネラなど	保存料（ソルビン酸・安息香酸等）、甘味料（サッカリン等）、着色料（食用赤色2号等）、残留農薬など	

## イ 年間実施予定

立入検査にあわせて実施するほか、広域流通食品対策や夏期及び歳末一斉取締り事業の一環として食品等の微生物・理化学検査を実施します（別紙5）。

## （3）現場検査（スタンプ検査・ATP検査・監視票検査）

学校給食、保育園、福祉施設など重点的監視指導対象施設を中心に、調理施設内や食品の微生物汚染状況を把握するスタンプ検査\*、器具等の洗浄度を確認するATP検査\*、施設や取扱状況を指導する監視票検査を別紙5のとおり実施します。

## （4）夏期及び歳末一斉取締り

食中毒等の食品事故が発生しやすい夏期及び食品等の流通量が増加する歳末においては、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえ、都と連携し監視指導を重点的に実施します。

なお、杉並区実施分の結果については、杉並区ホームページで公表します。

また、都では全都（都・特別区・八王子市・町田市）実施分をとりまとめの上、ホームページ及び報道機関へ公表します。

## (5) 緊急監視

重大な健康被害を及ぼす有害食品等の事案が発生した場合には、迅速に危害要因の排除と拡大防止を図るため、都と連携し、緊急監視を実施します。

## 8 食中毒の発生・違反食品等の発見時の対応

### (1) 食中毒事故発生時の対応

食中毒が発生した場合には原因食品や病因物質を明らかにするため、患者や関係者の協力を得てふん便や吐物の検査を実施するとともに、原因食品の調理・製造・販売施設の調査・検査を実施します。

原因施設に対しては、営業等の停止や販売禁止などの措置を行い、被害の拡大と再発防止を図ります。

### (2) 違反及び不良食品等を発見した場合の対応

立入検査及び収去検査により違反及び不良食品等を発見した場合には、以下のように措置します。

#### ア 違反の発見

立入検査により、製造基準等の違反(法第13条第2項)や営業施設基準の違反(法第54条)、表示の違反(食品表示法第5条)を発見した場合は、できる限りその場で改善指導を行うとともに、改善に期間を要する場合は、書面にて指導を行います。

#### イ 違反食品の発見

立入検査及び収去検査で違反食品等が確認された場合は、当該食品が販売・使用されないよう関係機関に情報提供するとともに、連携して回収又は廃棄等の危害除去の措置を実施します。また、当該事業者に対して再発防止を目的として監視指導を強化します。

### (3) 不利益処分等

食中毒の発生や違反食品の発見など、緊急な安全確保が必要とされる場合は、法により「危害の除去命令(第59条)」又は「営業などの禁停止命令(第60条、第61条)」、「施設改善命令または許可の取り消し(第61条)」の不利益処分を行います。

食品や添加物の表示に違反があった場合は、食品表示法第6条に基づき、危害の除去命令(回収命令、業務停止命令)等の不利益処分を行います。

また、悪質な事例については告発します。

### (4) 違反の公表

法違反に対する不利益処分などの措置を実施したときは、法第69条、食品表

示法第7条の規定に基づき、違反者の名称、施設名等を公表します。

## 9 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食品等事業者が自ら行う衛生管理を推進するため、監視指導や各種講習会等を通じて普及・定着を図ります。

### (1) 自主的な衛生管理の取り組み（重点）

食品衛生の国際基準「HACCP」の導入義務化について、食品等事業者や、食品取扱施設ごとに設置される食品衛生責任者\*に対して、各種講習会を通じて最新の情報や技術を提供するとともに、導入を支援していきます。

また、施設監視を通じて衛生管理計画の内容や実施状況を確認し、必要な助言指導を行うことで、制度の定着を図ります。

### (2) 調理工程別検査による自主管理支援

HACCPに沿った危害分析を、保育園・学校給食施設等に適用し、食品取扱者の自主管理を支援します。

### (3) 食品衛生推進員活動の支援

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、杉並区から委嘱された食品衛生推進員\*の活動を支援し、地域の食品衛生の向上を図ります。

### (4) 食品衛生自治指導員に対する支援

食品衛生協会の食品衛生自治指導員\*に対し、自主的な衛生管理に関する必要な情報及び技術を提供し、支援を図ります。

### (5) 自主回収への対応

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\*の遅滞ない届出を確保するため、事業者に対して啓発します。

## 10 消費者・事業者・行政間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）

### (1) 本計画に関する情報及び意見の交換

#### ア 計画の策定及び変更時の意見交換

計画（変更）案は広報紙又はホームページのほか、杉並保健所、高円寺保健センター、区政資料室及び消費者センターで公開し、区民・食品等事業者からのご意見を反映した上で、本計画を策定します。

#### イ 計画等の公表

計画及び実施状況は、広報紙又はホームページで公表します。

## (2) 消費者・食品等事業者・行政間の情報及び意見の交換

消費者・食品等事業者・行政の三者がそれぞれの立場から食の安全を考え、意見交換を行うため、食品衛生に関するテーマを定めて「食の安全を考えるシンポジウム」を開催します。また、「三者の意見交換会」では、フリー討論等による意見交換を実施します。

「食品衛生推進会議」では、食品衛生推進員と食品衛生の向上等に関する意見交換を行っています。

## (3) 区民への情報提供及び普及啓発

食品衛生に関する疑問や相談を「食の安全110番」として受け付けるとともに、食中毒予防の注意喚起や食品問題発生時における正しい情報を、広報紙、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、食品衛生に関する知識等の普及を目的とした街頭相談「食と住まいのふれあい広場」を実施するほか、母子関連事業等の機会をとらえ、幼児向けの絵本教材の配布等により、食品衛生に関する知識の普及啓発を図ります。

※ (2)、(3) の主な事業予定は別紙6のとおりです。

## 1.1 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

次の分類において、別紙6のとおり実施します。

#### ア 法改正新規営業者講習会

令和3年6月1日以前の営業許可施設で、営業許可の満了月に新業種の許可へと移行する営業者を対象に、食中毒予防及び最近の食品衛生情報、HACCPに沿った食品衛生管理など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

すし店、食肉販売店など、業態ごとの営業者に対し、それぞれの業態にあわせ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、自主的な衛生管理に関する事項や最近の食品衛生に関する事項について食品衛生実務講習会を実施します。

#### エ 食品衛生自治指導員講習会

食品等事業者の自主管理の推進を支援するため、食品衛生自治指導員を対象とした講習会を実施します。

## オ その他

給食施設、商店街、学園祭等の模擬店開催時の衛生講習会を、依頼により随時実施します。また、区民等からの講師依頼についても、同様に随時実施します。

### (2) 食品衛生推進員

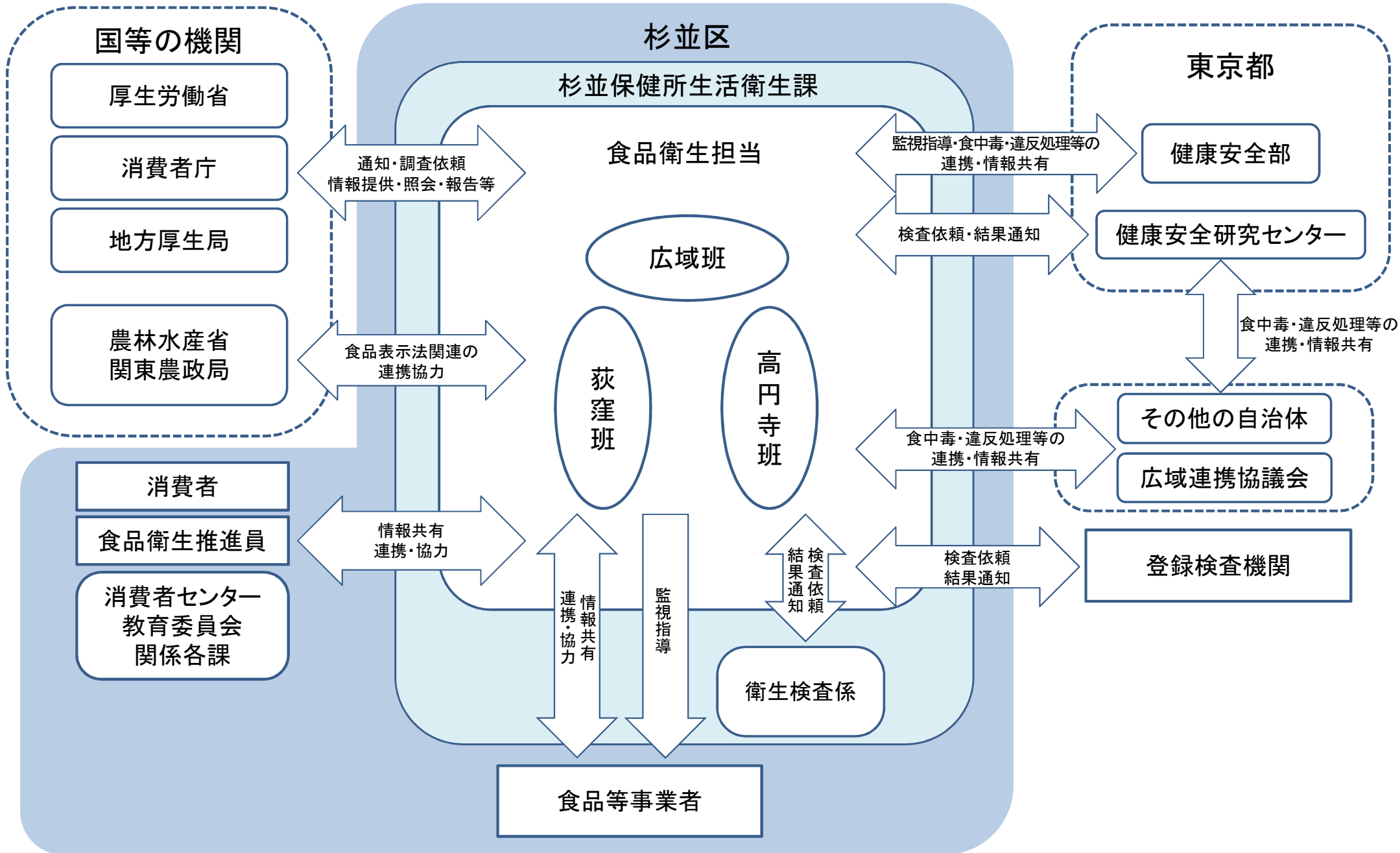
食品衛生推進員に対して、食品衛生に関する知識や、自主的衛生管理の推進に関する知識・技術を提供する講習会を実施します。

### (3) 食品衛生監視員

厚生労働省、都及び特別区等が実施する研修などへの参加等により、食品衛生監視員の知識及び監視技術の向上を図ります。

杉並区においても、食品衛生監視員を対象とした研修を実施し、最新の知識や情報の収集に努めます。また、日常から監視指導に関わる食品衛生上の情報収集・調査研究を行い資質の向上を図ります。

# 監視指導の実施体制・他機関との連携協力



## ○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

	生産	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉及び食肉製品	事業者への指導事項 <ul style="list-style-type: none"> <li>健康な獣畜等の搬入</li> <li><b>認定小規模食鳥処理施設の処理可能羽数上限の遵守</b></li> </ul> 行政の実施事項 <ul style="list-style-type: none"> <li>病歴等を踏まえた畜検査等</li> <li>微生物検査による衛生的な処理の検証</li> <li>動物用医薬品等の残留物質の検査</li> </ul>	事業者への指導事項 <ul style="list-style-type: none"> <li><b>微生物汚染の防止</b></li> <li><b>製造及び加工の記録の作成及び保存</b></li> <li><b>原材料受入れ時の残留動物用医薬品の検査</b></li> </ul> 行政の実施事項 <ul style="list-style-type: none"> <li><b>残留動物用医薬品、微生物等の検査</b></li> </ul>	事業者への指導事項 <ul style="list-style-type: none"> <li><b>保存温度、衛生的な取り扱い等</b></li> <li><b>加熱調理</b></li> </ul>
乳及び乳製品	事業者への指導事項 <ul style="list-style-type: none"> <li>健康な獣畜からの搾乳</li> <li>搾乳時における衛生確保</li> <li>搾乳後の温度管理</li> <li>生乳について残留抗生物質等の出荷時の検査</li> </ul> 行政の実施事項 <ul style="list-style-type: none"> <li>生乳について残留抗生物質等の検査</li> </ul>	事業者への指導事項 <ul style="list-style-type: none"> <li><b>微生物汚染の防止</b></li> <li><b>製造及び加工の記録の作成及び保存</b></li> <li>原材料受入れ時の残留抗生物質等の検査</li> <li>飲用乳について微生物等の出荷時の検査</li> </ul>	事業者への指導事項 <ul style="list-style-type: none"> <li><b>保存温度、衛生的な取り扱い等</b></li> </ul>
食鳥卵	事業者への指導事項 <ul style="list-style-type: none"> <li>鶏舎内の衛生管理</li> <li>食用不適卵の排除</li> <li>産卵後の低温管理</li> </ul>	事業者への指導事項 <ul style="list-style-type: none"> <li>新鮮な正常卵の受け入れ</li> <li>洗卵時及び割卵時の汚染の防止</li> <li>製造及び加工の記録の作成及び保存</li> <li>汚卵、軟卵及び破卵の選別等</li> </ul>	事業者への指導事項 <ul style="list-style-type: none"> <li><b>温度管理</b></li> <li><b>破卵等の検卵</b></li> </ul>
水産加工品	事業者への指導事項 <ul style="list-style-type: none"> <li>二枚貝等の貝毒等の検査</li> <li>生食用かきの採捕海域の衛生状況の確認</li> <li>漁港等の水揚げ場での衛生的な取扱い</li> <li>有毒魚介類等の排除</li> <li>養殖魚介類について残留動物用医薬品の出荷時の検査</li> </ul> 行政の実施事項 <ul style="list-style-type: none"> <li>養殖魚介類について残留動物用医薬品の検査</li> </ul>	事業者への指導事項 <ul style="list-style-type: none"> <li>生食用かきの採捕海域等の適正表示</li> <li><b>フグの衛生的な処理</b></li> </ul>	事業者への指導事項 <ul style="list-style-type: none"> <li><b>保存温度、衛生的な取り扱い等</b></li> <li><b>加熱調理</b></li> <li>有毒魚介類等の市場からの排除</li> </ul> 行政の実施事項 <ul style="list-style-type: none"> <li><b>残留動物用医薬品、微生物等の検査</b></li> </ul>
野菜、果実、穀類、豆類等及びこれらの加工品（有毒植物及びキノコ類を含む。）	事業者への指導事項 <ul style="list-style-type: none"> <li>生食用の野菜、果実等について、肥料等を通じた動物の糞尿由来等の微生物汚染の防止</li> <li>残留農薬の出荷時の検査</li> <li>穀類、豆類等のカビ毒対策</li> <li>有毒植物等の採取禁止</li> </ul> 行政の実施事項 <ul style="list-style-type: none"> <li>残留農薬の検査</li> </ul>	事業者への指導事項 <ul style="list-style-type: none"> <li><b>生食用野菜、果実等の衛生管理</b></li> <li><b>原材料受入れ時の残留農薬の検査</b></li> </ul>	事業者への指導事項 <ul style="list-style-type: none"> <li><b>穀類、豆類等のカビ毒対策</b></li> <li>有毒植物等の市場からの排除</li> </ul> 行政の実施事項 <ul style="list-style-type: none"> <li><b>残留農薬、汚染物質等の検査</b></li> </ul>

※ 太字は、杉並区内に施設があり、杉並区で実施する部分です。



## ○監視指導対象への立入検査予定

業種	対象施設	監視予定件数
<p>最重点監視業種 (食品等による危害の発生が特に危惧される施設)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○福祉施設 (保育園、病院を含む)</li> <li>○学校 (小・中学校、幼稚園、養護・ろう学校を含む)</li> <li>○生食用食肉等取扱施設</li> <li>○飲食店営業 (仕出し・弁当・調理パン・すし弁当・宅配すし)</li> </ul>	<p>対象施設数 × 2 以上</p>
<p>重点監視業種 (食品等による危害の発生が危惧される施設・規格基準等が定められた食品を製造する施設)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○飲食店営業 (すし屋・テイクアウト施設)</li> <li>○食肉販売業 (包装・自動車を除く)</li> <li>○魚介類販売業 (包装・自動車を除く)</li> <li>○菓子製造業 (和生菓子・洋生菓子)</li> <li>○アイスクリーム類製造業</li> <li>○食肉製品製造業</li> <li>○水産製品製造業 (魚肉ねり製品製造施設)</li> <li>○魚肉ねり製品製造業</li> <li>○豆腐製造業</li> <li>○麺 (めん) 類製造業</li> <li>○そうざい製造業</li> <li>○ふぐ取扱所</li> </ul>	<p>対象施設数 × 1 以上</p>
<p>一般監視業種</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食中毒の発生頻度が低く、違反事例のない施設</li> <li>○イベント等の届出施設等</li> <li>○上記以外の調理業、製造業、販売業等</li> </ul>	<p>必要に応じて</p>
<p>特別業種</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○当該年度に食中毒を発生させた施設</li> <li>○当該年度に違反食品を製造した施設</li> <li>○当該年度に苦情発生の原因となった施設</li> </ul>	<p>対象施設数 × 4 以上</p>

○立入検査年間予定

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月				
			夏期一斉取締り						歳末一斉取締り							
一 斉 監 視 指 導 実 施 事 業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 保育園</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲食店営業（調理パン）</li> <li>・ 豆腐製造業</li> <li>・ 飲食店営業（焼肉屋・居酒屋等）</li> <li>・ 飲食店営業（すし屋）</li> <li>・ 魚介類販売業</li> <li>・ 麺（めん）類製造業</li> <li>・ アイスクリーム類製造業</li> <li>・ 小中学校給食施設</li> <li>・ 阿佐谷七夕まつり関係</li> <li>・ 東京高円寺阿波おどり関係</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 福祉施設（病院を含む）</li> <li>・ 保育園</li> <li>・ 小中学校給食施設</li> <li>・ 集団給食施設</li> <li>・ 残留農薬関係</li> <li>・ 給食施設工程別検査（保育園・学校等）</li> <li>・ すぎなみフェスタ関係</li> <li>・ 縁日祭礼、模擬店関係</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 水産製品製造業（魚肉ねり製品製造施設）</li> <li>・ 魚肉ねり製品製造業</li> <li>・ そうざい製造業</li> <li>・ 飲食店営業（そうざい）</li> <li>・ ふぐ関係施設</li> <li>・ 宴会施設</li> <li>・ おせち料理製造施設</li> <li>・ 縁日祭礼、模擬店関係</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 小中学校給食施設</li> <li>・ 菓子製造業（和生菓子）</li> <li>・ 食鳥処理施設</li> <li>・ 残留農薬関係</li> <li>・ 防ばい剤</li> <li>・ 容器包装</li> </ul>					
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲食店営業（仕出し・弁当屋）</li> <li>・ 飲食店営業（テイクアウト施設）</li> <li>・ 食肉販売業</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 菓子製造業（洋生菓子）</li> <li>・ 飲食店営業（テイクアウト施設）</li> <li>・ 食肉製品製造業</li> </ul>		生食用食肉提供店舗監視指導・夜間一斉監視指導											
	製造業添加物・表示点検															
	表示監視指導															
	広域流通食品監視指導															
	H A C C P 実施状況の確認															

○収去検査及び現場検査実施予定

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
					夏期一斉取締り						歳末一斉取締り		
収去検査	微生物検査	・保育園		・調理パン ・豆腐 ・刺身 ・すし種(すし屋、すし弁当、宅配すし) ・アイスクリーム類 ・麺類			・福祉施設(病院含む) ・学校給食 ・給食施設工程別検査(保育園・学校等)			・そうざい ・魚肉ねり製品		・和生菓子 ・食鳥肉	
	理化学検査			・弁当、サラダ、そうざい ・食肉(学校等納入業者)			・洋生菓子 ・食肉製品 ・生かき			・魚肉ねり製品		・食鳥肉	
広域流通食品(輸入食品・冷凍食品・アレルギー表示・真空包装食品等に関する検査を含む)、容器包装、野菜類、鶏生肉(適宜)													
現場検査	スタンプ検査	・保育園		・飲食店営業(調理パン) ・飲食店営業(すし屋) ・魚介類販売業 ・学校給食施設			・福祉施設(病院含む) ・給食施設工程別検査(保育園・学校等) ・集団給食施設			・そうざい		・菓子製造業(和生菓子)	
				・飲食店営業(仕出し・弁当屋)			汚染源調査						
	ATP検査	・保育園					・福祉施設(病院含む) ・給食施設工程別検査(保育園・学校等)					・学校給食施設	
	監視票検査	・保育園		・食肉販売業 ・豆腐製造業 ・飲食店営業(焼肉店・居酒屋等)			・福祉施設(病院含む) ・集団給食施設			・菓子製造業(洋生菓子)		・学校給食施設 ・菓子製造業(和生菓子)	
食品関係製造業													

## ○消費者・食品等事業者・行政間の情報及び意見交換の予定

事業名	実施月
食の安全を考えるシンポジウム	2月又は3月
三者の意見交換会	複数回
食品衛生推進会議	4月、1月
消費者グループとの連絡会	毎月
食と住まいのふれあい広場	5月
その他情報提供・普及啓発	随時

## ○食品取扱施設従事者に対する講習会予定

<ul style="list-style-type: none"> <li>・法改正新規営業者講習会</li> <li>・業態別営業者講習会 <ul style="list-style-type: none"> <li>保育園給食施設</li> <li>福祉・病院給食施設</li> <li>集団給食施設</li> <li>飲食店（仕出し・弁当屋）</li> <li>飲食店（調理パン）</li> <li>飲食店（すし屋）</li> <li>菓子製造施設（洋生菓子）</li> <li>菓子製造施設（和生菓子）</li> <li>食肉販売業</li> <li>魚介類販売業</li> <li>豆腐製造業</li> </ul> </li> <li>・食品衛生責任者講習会</li> <li>・食品衛生自治指導員講習会</li> <li>・学校給食従事者講習会</li> <li>・学校給食自主検査結果に基づく講習会</li> <li>・給食施設工程別検査（保育園・学校等）結果に基づく講習会</li> <li>・依頼による衛生講習会（給食施設、商店街、模擬店開催時等）</li> </ul>
---

# 用語解説

## 【あ行】

### アニサキス

イルカ、クジラなど海棲哺乳類を終宿主とする寄生虫（線虫）の一種です。その幼虫は、体長約2～3cmの糸状で、サバ、イワシ、カツオ、サケ、イカ、サンマ、アジなどの魚介類に寄生します。アニサキスの幼虫が寄生したこれらの魚介類を生食した場合、まれにヒトの胃壁や腸壁に刺入して激しい腹痛、吐き気、嘔吐などの食中毒（アニサキス症）を起こします。多くは食後8時間以内に発症します。

アニサキスは一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬、醤油やわさびでは死滅しません。予防策は、食べる前の除去、冷凍（中心部まで-20℃で24時間以上凍結させる）または加熱です。

ここ数年、アニサキスによる食中毒が増加しており、平成29年から都内における食中毒発生件数が1位となっています。

### アレルギー表示

アレルギー物質を含む食品による健康被害の発生を防止するため、アレルギーを引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高い8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ））（義務的表示項目）については、特定原材料として表示が義務付けられています。その他、特定原材料に準ずるものとして表示に努めることとされた20品目（表示推奨項目）があります。

「くるみ」によるアレルギー症例数の増加等を踏まえ、令和5年3月9日に特定原材料として新たに「くるみ」が追加されました。「くるみ」が含まれる食品を製造する場合には、アレルゲンとして「くるみ」の表示が必要です（経過措置期間：令和7年3月31日まで）。

### 遺伝子組換え食品

ある生物から目的とする遺伝子を取り出し、改良しようとする生物に導入することにより、新しい性質を持たせる技術を応用して作られた農作物及び遺伝子組換え農作物を加工した食品のことです。承認された遺伝子組換え農作物（大豆・とうもろこし・ばれいしょ・菜種・綿実・アルファルファ・てん菜・パパイヤ）である食品及びこれを原材料とする加工食品で、遺伝子組換え農産物を原材料として使用した場合には、「遺伝子組換え」である旨を表示しなければなりません。また、これらの原材料が分別されていない場合には、その旨を表示しなければなりません。

### 医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（医薬品医療機器等法）

医薬品、医薬部外品、化粧品、医療機器及び再生医療機器等製品の品質、有効性及び安全性の確保並びにこれらの使用による保健衛生上の危害の発生及び拡大の防止のために必要な規制等を行い、保健衛生の向上を図ることを目的とした法律です。

原料、製造方法に関してはもちろん、品質、広告に至るまで幅広く規定されており、医薬品はこの法律のもとで品質、安全性に細心の注意を払い、製造、販売されています。医薬品は人の生命、健康に直接かかわるものであるため、その有効性、安全性が十分確認されています。

## ATP検査

ATPとは、アデノシン三リン酸のことで、全ての生物の細胞中にあるエネルギーの源です。器具表面等のATPを計ることで、食品のエキスや人の汗などによる汚れの付着状況を知ることができます。洗浄後の器具等にこれらの汚れがどれだけ残っているかを計り、洗浄の具合を確認し指導を行います。

## 【か行】

### 監視指導

食品衛生監視員が食品等を取扱う施設に立入り、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

近年多発している食中毒の原因菌です。カンピロバクターに汚染された食品を食べると、1～7日（平均2～3日）後に、腹痛、下痢、発熱などの症状を呈し、まれにギラン・バレー症候群を起こします。食肉、特に鶏肉は汚染率が高く、東京都の検査では市販の鶏肉の4～6割に付いていることが確認されています。少量の菌数で症状を起こしますが、熱には弱いので、牛豚鶏等の食肉類はよく加熱して食べ、生肉を扱った調理器具や手指をしっかり洗うことが重要です。

### ゲルマニウム半導体検出器

ガンマ線を測定することにより食品中の放射性物質を測定する機器です。スクリーニング検査に使用される他の検出器と比べて、放射性物質の種類ごと（放射性ヨウ素や放射性セシウム等）に精度よく、また少ない量まで検出することができます。

杉並区では現在、主として区立保育園・学校等の給食に含まれる放射性セシウムの測定を定期的に行っています。

### 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。食品関係の内容では、乳児用、妊産婦用、病者用などの特別用途食品について規定するほか、健康保持増進の効果などについての虚偽または誇大な広告等の表示の禁止などについて規定しています。

### 広域連携協議会

監視指導の実施に当たり連携協力体制の整備を図るため、国、都道府県等その他関係機関により構成される協議会で、厚生労働大臣が設けることができます。

## 【さ行】

### ジビエ（野生鳥獣肉）

ジビエ（野生鳥獣肉）とは、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です。生又は加熱不十分な野生のシカ肉やイノシシ肉を食べると、E型肝炎や腸管出血性大腸菌などの食中毒のリスクがあるほか、寄生虫の感染なども知られていま

す。野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に基づき、ジビエ（野生鳥獣肉）を食べるときは十分に加熱（75℃ 1分以上）することが重要です。

## 収去・収去検査

輸入又は国内で製造された食品の安全確保や飲食による危害発生の防止のため、食品衛生監視員が製造施設や販売施設から、無償で必要最少量の食品や食品添加物等を採用することを収去といいます。収去したものについて、食品の規格・基準等の試験検査を実施します。

## 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）

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、食鳥処理の事業を許可制とするなど必要な規制を行うとともに、食鳥検査の制度を設けた法律です。

## 食品衛生監視員

食品衛生法において、厚生労働大臣、内閣総理大臣、都道府県知事、特別区長及び保健所設置市長は、食品衛生に関する職務を行うために、一定の資格（医師、歯科医師、薬剤師、獣医師、大学で畜産学、水産学、農芸化学の課程を修めた人や食品衛生監視員の養成課程を修了した人など）を持った食品衛生監視員を置くことが定められています。食品衛生監視員には、関係施設への立入権限や収去権限が与えられています。

## 食品衛生監視指導計画

食品衛生法により、都道府県や特別区等は国の指針に基づき、地域の実情を考慮して食品衛生監視指導計画を毎年度定めることとされており、杉並区もこの計画に基づいて監視指導を行っています。計画の策定、変更については消費者等、広く国民の意見を聴くこととされ、定めた計画は遅滞なく公表することとなっています。

## 食品衛生自治指導員

食品衛生協会が自主的に会員の衛生管理体制を確立し、あわせて消費者に対する正しい食品衛生知識の普及を図るため、食品衛生自治指導員養成教育の課程を修了した者に委嘱しています。食品衛生自治指導員は保健所と協議しながら、担当した店舗の食品衛生の指導・相談に応じています。

## 食品衛生実務講習会

区は、食品衛生に関する最新の知見等を提供するため、食品衛生責任者・食品衛生管理者・集団給食施設の衛生責任者・営業者等を対象に、食品衛生実務講習会を定期的・継続的に実施しています。また、業態ごとに受講の回数を定めています。

## 食品衛生推進員

食品衛生法第 67 条第 2 項の規定に基づき、都道府県や特別区等は、食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、地域の食品衛生関係団体の代表等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

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のために活動しています。杉並区では、消費者の代表も含めて委嘱を行っています。

## 食品衛生責任者

食品衛生法施行規則により、食品営業施設の営業者は施設ごとに自ら食品衛生責任者となるか、従事者のうち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ます。営業者に対して公衆衛生上の助言・勧告を行うとともに、施設及び食品の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あ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、営業の禁止・停止等の処分が図れるよう規定も設けられています。

なお、都道府県においては、食品衛生法に基づき、営業施設についての施設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、器具容器包装等を採取、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。

## 食品等の規格基準

食品衛生法では、食品による事故を未然に防止するために食品等（一部の食品や添加物）の規格や基準を定めています。規格は、食品等の純度や細菌数などについての最低限の標準をいい、基準は、食品等の製造・加工・保存などの最低限守るべき指針をいいます。

規格基準に合わない食品等については、使用や販売等が禁止されています。

## 食品等の自主回収届出制度

食品の安全を確保するためには、事業者が自主的かつ速やかに違反食品等を市場から排除することが重要です。

事業者が食品等の自主回収を行った場合、食品衛生法及び食品表示法に基づき、自主回収情報（商品名、回収理由、想定される健康被害等）を行政へ届け出ることが義務付けられています。

事業者から行政へ届け出された自主回収情報は、厚生労働省が運営する食品衛生申請等システム（[https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/\\_link.do](https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/_link.do)）で公表されます。





## 食品表示法

平成 25 年 6 月 28 日に成立、公布された法律で、平成 27 年 4 月 1 日に施行されました。食品の表示に関する 3 つの法律（食品衛生法、健康増進法、農林物資の規格化等及び品質表示の適正化に関する法律（J A S 法））の食品表示に係る規定を一元化し、食品に関する表示の基準を定めています。

食品表示の適正を確保し、消費者の利益の増進を図るとともに、国民の健康の保護及び増進、食品の生産・流通の円滑化・消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とした法律です。

## スタンプ検査

調理器具類や従業員の手指等を専用の器具で拭き取り、細菌等による汚染状況を調べます。現場で簡易にできる検査法で、厨房の細菌学的衛生レベルの指標となります。

## 【た行】

### 腸管出血性大腸菌

健康被害を起こす大腸菌の 1 種で、この菌による食中毒により多数の患者が発生し、死者も出ています。

この菌に汚染された食品を食べると 3～5 日後、産生されたベロ毒素によって、激しい腹痛、下痢を起こし、血便になることもあります。さらに、小児や高齢者では溶血性尿毒症や脳症（けいれんや意識障害など）を引き起こし命にかかわることもあります。感染力が強く、少量の菌で発症するので注意が必要です。予防方法としては、レバ刺し、ユッケ等肉類の生食を避ける、ハンバーグ等の食肉は中心部までよく加熱すること（75℃ 1 分以上）等が重要です。また、保菌者を介しての感染もあるため、手洗いの徹底も重要です。

### 東京都食品安全条例

この条例は、東京都として食品の安全確保に向け、基本理念や関係者の責務・役割を明示するとともに、生産から消費に至る段階で食品安全行政を総合的・計画的に推進し、あわせて国の制度の補完の観点から必要な措置を講ずることができるよう制定されました。基本理念として、事業者責任を基礎とする安全確保、科学的知見に基づく安全確保、関係者の相互理解と協力に基づく安全確保を掲げています。都独自の未然防止策として、安全性調査・措置勧告、食品安全推進計画、専門家による分析・評価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、ふぐ取扱責任者、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。

この条例により、従来はふぐ取扱責任者以外の人によるふぐの取扱いが禁止されていましたが、平成 24 年 10 月に改正され、有毒部位が確実に除去される等一定の条件を満たした「ふぐ加工製品」に限り、ふぐ取扱責任者以外の人でも飲食店での提供や魚介類販売業での販売ができるようになりました。令和 4 年 4 月の改正により「ふぐ加工製品」の取扱い規制そのものがなくなり、誰でも「ふぐ加工製品」を取り扱うことが可能となりました。

## 登録検査機関

食品衛生法上の登録検査機関とは、食品衛生法で定められた基準を満たし、厚生労働大臣に登録された民間の検査機関です。

登録検査機関は、実施しようとする製品検査の業務について業務規程を定め、厚生労働大臣の認可を受ける必要があります。政府（行政）の代行機関として、認可を受けた製品検査を実施することができます。

## 【な行】

### 生食用食肉の規格基準

平成 10 年に食品衛生調査会の答申に基づき、牛肉及び馬肉について「生食用食肉の衛生基準」が設定されましたが、と畜場等の整備が追いつかず、罰則のない目標値として運用されてきました。

平成 23 年 4 月に、富山県等の焼肉チェーン店で提供された牛ユッケ等、牛肉の生食を原因とする腸管出血性大腸菌による食中毒事件が発生し、厚生労働省は平成 23 年 10 月から、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。））について、食品衛生法に基づく「規格基準」と「表示基準」を定めました。

また、平成 24 年 7 月には牛肝臓（レバー）の基準が設定され、生食が禁止されたほか、平成 27 年 6 月には、豚肉の生食が禁止されました。

### 農林物資の規格化等に関する法律（J A S 法）

農林物資の品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化、使用又は消費の合理化を図ることを目的とした法律です。

農林水産大臣が制定した日本農林規格（J A S 規格）による格付け検査に合格した製品に J A S マークの貼付を認め、製品の規格化、流通の促進等を図る制度を設けています。

平成 27 年 4 月の食品表示法の施行に伴い、J A S 法の食品表示に関する規定が食品表示法に移管されるとともに、J A S 法の名称が「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」から「農林物資の規格化等に関する法律」に改正されました。

## ノロウイルス

かき等の二枚貝を生食することで起こるほか、ウイルスを保有していることに気付かず調理作業を行い、食品を汚染することによる食中毒が非常に多くなっています。ウイルスが体内に入ると 24～48 時間後に、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛等の症状が起りますが、通常これらの症状が 1～2 日続いた後治癒し、後遺症もありません。予防方法として、二枚貝は中心部まで十分に加熱する（85～90℃で 90 秒間）、トイレの後、調理をする際や食事の前には手指をよく洗うことが重要です。

また、食品媒介以外に患者の嘔吐物などからの飛沫感染もあるため、保育園や福祉施設等での施設内感染も発生しています。感染者の便、嘔吐物に接触しない注意が必要です。

## 【は行】

### H A C C P（ハサップ：危害分析・重要管理点方式）

H A C C P とは Hazard Analysis Critical Control Point の頭文字を取ったもので、安全な食品をつくるための衛生管理の方法です。1960 年代に N A S A（アメリカ航空宇宙

局) で宇宙食の安全性を確保するために考案されました。

従来の衛生管理はできあがった食品の一部を抜き取って検査し、安全を確認することが一般的でした。これに対してHACCPは、原料の受入から、製品が完成するまでのすべての工程を清潔に保ち、そのうえで、安全な食品を作るために特に重要な工程(例:殺菌工程など)について、一つひとつの製品が基準に達しているかを連続してチェックすることにより、すべての製品の安全を確保します。重要な工程を連続して確認することにより、異常があった場合にはすぐに対策を取り解決するので、不良製品が出荷されるのを未然に防ぐことができます。

食品の流通が国際化するなか、HACCPは食品の衛生管理の国際標準となっており、平成30年6月の食品衛生法改正に伴い全ての食品取扱施設において実施が義務となりました。

## 不当景品類及び不当表示防止法(景品表示法)

商品及び役務の取引に関連する不当な景品類及び表示による顧客の誘因を防止するため、一般消費者による自主的かつ合理的な(商品やサービスの)選択を阻害するおそれのある行為の制限及び禁止について定めることにより、一般消費者の利益を保護するための法律です。

## ポジティブリスト制度

農薬等(農薬、飼料添加物及び動物用医薬品)に関する基準について、農薬等の残留を原則禁止とし、リスト化されたもののみ販売や流通を認める制度です。

残留基準が定められていない農薬等については、「一律基準」として設定された0.01ppmを超えて残留する食品の流通を禁止しています。

## 【ら行】

### リスクコミュニケーション

リスクとは、危害の発生する確率とその程度のことであり、どんな食品であってもその食べ方や量、状況などによっては、リスクが存在します。

リスクコミュニケーションとは、リスクに関する情報を関係者が共有し、相互に意思疎通を図るプロセスをいいます。科学的根拠に基づき、かつ費用や効果も考え、リスクへの対処法について関係者(例:消費者、事業者、行政)が情報を共有し意見交換を行うことで、リスクに関する知識を深めるとともに、関係者間の信頼が醸成されます。

関係者がそれぞれの立場でできることを実施し、リスクを最小に抑えることを目指しています。