

令和8年度  
北区食品衛生監視指導計画  
(案)

北 区 保 健 所

令和8年1月20日

## 目 次

第 1	目的・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1
第 2	実施期間・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1
第 3	根拠法令・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1
第 4	監視指導の実施体制及び関係機関との連携体制・・・・・・・・	1
1	実施体制	
2	関係機関との連携	
第 5	主な監視指導事業・・・・・・・・・・・・・・・・	2
1	食中毒予防対策	
2	食品表示対策	
3	輸入食品対策	
4	広域流通食品の対策	
5	違反・不良食品の対策	
6	各種イベント参加団体への衛生指導対策	
第 6	立入検査及び収去検査・・・・・・・・・・・・	4
1	立入検査	
2	収去検査	
3	措置	
第 7	危機管理体制の充実・・・・・・・・・・・・	5
1	食中毒事故発生時の対策	
2	広域的な食中毒事案発生時の関係機関との連携確保	
3	違反・不良食品流通時の対策	
4	指定成分等含有食品による健康被害発生時の対策	
第 8	不利益処分等・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	6
1	不利益処分等	
2	違反の公表	
第 9	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進・・・・・・・・	7
第 10	区民・食品等事業者・行政間の情報及び意見の交換・・・・・・・・	7
1	普及啓発事業	
2	監視指導結果の公表	
第 11	食品衛生に係る人材育成及び資質の向上・・・・・・・・	8
1	食品等事業者対象講習会の実施	
2	自治指導員、食品衛生監視員の研修機会の確保	
別紙	①～④・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	9～12
用語解説	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	13～18

北区の食品衛生に関する事業を効果的かつ効率的に実施していくために、食品衛生法（以下「法」という。）第24条の規定及び国が定める「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、令和8年度北区食品衛生監視指導計画を以下のとおり策定します。

## **第1 目的**

食品等による衛生上の危害の発生を防止し、区民の食生活の安全と健康の保護を図ることを目的とします。

## **第2 実施期間**

令和8年4月1日から令和9年3月31日まで

## **第3 根拠法令**

食品衛生法（昭和22年法律第233号）

食品安全基本法（平成15年法律第48号）

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年法律第70号）

食品表示法（平成25年法律第70号）

東京都ふぐの取扱い規制条例（昭和61年東京都条例第51号）

食品衛生法施行条例（平成12年東京都条例第40号）

東京都食品安全条例（平成16年東京都条例第67号）

関係政省令・規則

## **第4 監視指導の実施体制及び関係機関との連携体制（別紙①参照）**

### **1 実施体制**

北区の食品衛生に関する事業の企画や監視指導は、北区保健所生活衛生課食品衛生担当が実施します。また、食品の試験検査については保健予防課試験検査担当が行います。

さらに、食の安全確保のため区役所内の関係部署はもとより、国、東京都（以下「都」という。）、他の自治体との緊密な連携体制を確立します。

### **2 関係機関との連携**

#### **（1）庁内の連携**

保健所内では、感染症が疑われる事例（ノロウイルス、腸管出血性大腸菌等）については保健予防課感染症係と協力し調査及び指導を行います。また、健康食品の表示指導は生活衛生課医薬衛生担当や健康政策課健康増進係と、食品等事業者からのネズミ・害虫等の相談は生活衛生課環境衛生担当と協力し指導を行います。その他、教育振興部、子ども未来部、福祉部、危機管理室、消費生活センター等と積極的に情報交換等を行い、食品の安全確保に取り組みます。

## **（２）都との連携**

大規模製造施設、食品流通拠点及び輸入食品の監視指導、並びに複数の区にまたがる有害食品の排除及び違反処理等に係る監視指導は、都と特別区で業務の役割分担を取り決めた「食品衛生行政の運営に関する細目協定（以下「協定」という。）」に基づき、都と協力の上、実施します。

## **（３）国や他の自治体との連携**

国（厚生労働省、消費者庁、農林水産省）及び他の自治体とは、情報交換等により連携して食品衛生の向上を図ります。

## **第５ 主な監視指導事業**

食品等事業者における製造、加工から販売までの衛生管理については、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②参照）が行われるよう監視指導を実施します。

### **１ 食中毒予防対策**

#### **（１）大量調理施設の食中毒予防対策**

不適切な温度管理による弁当の広域食中毒や、調理従事者の手洗い不備が原因と考えられる集団食中毒等、大量調理施設における食中毒が毎年発生しています。

こうした状況を踏まえ、食中毒発生時に大規模な患者発生や深刻な健康被害につながりやすい学校・保育園・福祉施設等の給食施設や、弁当製造施設、大規模飲食店等に対して、施設点検や食品検査等の監視指導を重点的に実施します。また、給食施設へ食材を納入する食材納入業者に対しても、監視指導を実施します。

食品等の適切な取扱い、手洗い等の調理従事者の衛生管理、自主的な衛生管理の導入等について重点的に指導します。

#### **（２）ノロウイルス食中毒予防対策**

近年、全国的にノロウイルスを中心とする感染性胃腸炎が流行し、同時にノロウイルスによる食中毒也多発しています。最も多く食中毒患者を発生させているノロウイルスによる食中毒を防止するため、食中毒の予防と食中毒発生時の被害の防止を図ります。

ノロウイルス食中毒の主な原因は、ノロウイルスに感染した調理従事者の手指を介した食品の二次汚染です。このことを踏まえ、調理従事者の健康状況の把握、調理従事者の感染予防、手洗いの徹底等について大量調理施設、飲食店等を対象に監視指導・啓発を行います。

### **(3) 食肉等による食中毒予防対策**

食肉の生食あるいは加熱不足等により、カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌による食中毒が多発しています。

生食用食肉については規格基準が定められ、牛肝臓及び豚肉については生食用としての提供が禁止されています。一方で鶏肉等については、生食に関する法的規制がないため、生や加熱不十分な状態で提供する飲食店もあり、これらを原因とするカンピロバクター食中毒が発生しています。そのため、生食用食肉の規格基準が遵守されるよう、また、法的規制のない食肉が生や加熱不十分な状態で提供されないよう監視指導を重点的に行います。

あわせて、区民に対して食肉を生や加熱不十分な状態で食べることの危険性について注意喚起します。また、近年野生鳥獣肉（ジビエ）の流通量が増加していることから、ジビエを取り扱う施設に対し、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に基づき衛生管理が行われるよう監視指導を行います。

### **(4) 寄生虫による食中毒予防対策**

食中毒の原因となる寄生虫は、アニサキスのほか、ヒラメに寄生するクドア・セプトエンピクタータ及び馬肉に寄生するサルコシステイス・フェアリー等があります。これらの食中毒を予防するため食品等事業者に対し、講習会や監視指導の際に注意喚起を行います。

### **(5) 保菌者検索事業に基づく散発患者の調査**

「東京都保菌者検索事業実施要綱」に基づき、医療機関の検便から腸管出血性大腸菌及びサルモネラが検出された患者の調査を行い、散発型集団発生食中毒の早期発見及び発生原因の究明を行います。

## **2 食品表示対策**

食品等事業者に対して、食品添加物、アレルゲン、消費期限等の衛生事項について食品表示法に基づく適切な表示がなされているか、監視指導を行います。

## **3 輸入食品対策**

生鮮、加工食品とも輸入食品は欠かせない存在です。しかし、食品添加物の不正使用、法違反が確認されており、輸入食品に対する安全性の確保が求められます。そのため、国、都、食品等事業者等からの情報収集に努め、国や都と連携して輸入事業者の指導や流通する輸入食品の監視を強化します。

## 4 広域流通食品の対策

有害食品等の流通を防止するため、関係機関と連携し、広域に流通する食品を製造する大規模食品製造施設に重点的に立入り、原材料等の衛生管理、製造・加工・保存等に係る記録の作成及び保存、消費期限及び賞味期限の適正な設定・表示等について監視指導します。さらに、問屋業及び販売業等の監視指導を実施します。

## 5 違反・不良食品の対策

不正な食品添加物使用や食品表示法の違反食品、異物混入等を未然に防止するため、製造、加工から販売まで監視指導を実施します。また、食品等自主回収（リコール）報告制度に基づき、事業者より食品等の回収に着手した旨及び回収状況の届出があった場合は、再発防止や消費者への注意喚起等の指導を行うとともに、速やかに厚生労働大臣又は消費者庁長官に報告いたします。

## 6 各種イベント参加団体への衛生指導対策

イベントでの食事提供は簡易調理ではあるものの、提供する際に衛生管理が不十分であると、食中毒の発生等多くの人の健康に危害をもたらす恐れがあります。そこで、イベント主催者や、食品を販売及び調理する従事者に対し、手洗いや食材の取扱等について衛生指導を行います。

## 第6 立入検査及び収去検査

### 1 立入検査

#### （1）年間立入予定回数（別紙③参照）

食中毒発生時に重大な被害が想定される施設、食中毒を起こしやすい食材を取り扱う施設等、食中毒の危険性に応じて施設を分類し、立入検査の頻度の目安を定めて実施します。

- 監視対象施設数 6, 914施設（令和7年9月末現在）
- 延立入予定回数 4, 000回
- 施設内訳 食品衛生法許可、届出施設、ふぐの取扱い規制施設

#### （2）年間食品衛生監視指導実施計画（別紙④参照）

重点的に監視すべき対象である学校、保育園及び福祉施設等の給食施設、並びに食中毒が発生しやすい業種、大規模飲食店、製造業及び販売業に対し、年間を通じて衛生設備の確認や食品の取り扱い、適正表示の確認等の調査・指導を行います。特に、夏期及び歳末には、厚生労働省、消費者庁の方針を踏まえ、都と連携し一斉監視指導を実施します。また、昼間に営業していない施設に対しては、毎月1回程度、夜間営業施設の一斉監視指導を実施します。これらの立入検査以外にも、食品衛生に係る問題が発生し必要性が認められる場合には、特定の事項を対象とした緊急監視を適宜実施します。

## 2 収去検査

### (1) 試験検査実施機関の実施体制

食品衛生監視指導に係る収去は北区保健所生活衛生課食品衛生担当が実施します。収去品の試験検査は、原則として北区保健所保健予防課試験検査担当が実施します。

### (2) 検査の信頼性確保

検査の信頼性を確保するため、収去と検査の責任者により、内部点検を実施します。また、厚生労働大臣が、外部精度管理調査を実施するために必要な要件を確認した機関により、外部精度管理調査を必要な検査項目ごとに年1回実施します。さらに、検査施設に厚生労働省に定める機器類及びその他の検査に必要な機器類を計画的に整備・更新するとともに、必要な点検等を行ってその維持管理を行います。

以上の技術の維持や新たな検査技術習得のため、検査員は東京都健康安全研究センター等が実施する実務研修を受講するとともに、検査員相互の情報交換、また各種学会、講演会などに参加して検査技術の向上と情報の収集を図ります。

### (3) 試験検査実施機関別の検体予定数

ア. 北区保健所保健予防課試験検査室実施分（検体数）

合 計	細菌検査	化学検査
2 2 1	1 5 6	6 5

イ. 登録検査機関実施分（検体数）

合 計	細菌検査	化学検査
3 0	1 5	1 5

## 3 措置

立入検査で食品衛生法等の違反を発見した場合は、すみやかに改善するよう指導します。また、収去検査の結果、食品の衛生基準が満たされない場合や違反が発見された場合は、第7の3のとおり対応します。

## 第7 危機管理体制の充実

### 1 食中毒事故発生時の対策

都や他の自治体との連携を図って食中毒被害の拡大を防止するとともに、食中毒発生の原因や感染経路の解明に努め、再発防止について指導します。また、大規模食中毒については、北区健康危機管理要綱に基づいて防災・危機管理課等の関連部署と連携して、迅速に対応し、危害の拡大を防止して安全を確保します。

## 2 広域的な食中毒事案発生時の関係機関との連携確保

複数の自治体に関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、広域連携協議会において、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、関係機関等の連携の緊密化を図ります。また、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に必要な対策を協議します。

## 3 違反・不良食品流通時の対策

違反・不良食品が流通した場合、協定に基づいて都と連携し、区内の関連のある事業所等の衛生指導を実施します。また、区内において違反・不良食品を発見した時も、都と連携して回収措置を実施する等、迅速に危害の拡大防止を図ります。

## 4 指定成分等含有食品による健康被害発生時の対策

指定成分等含有食品を取り扱う事業者から当該食品等が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった場合には、関係部門と連携して調査を行うとともに、速やかに厚生労働大臣に報告いたします。

## 第8 不利益処分等

食中毒の発生や違反食品の流通が明らかになった時、被害の拡大を防止し、食の安全確保を目的に、食品等事業者に対する行政処分や処分内容の公表を行います。

### 1 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には、「廃棄処分・危害除去命令（法第59条）」、「許可の取消・営業の禁停止（法第60条）」又は「改善命令・許可の取消・営業の禁停止（法第61条）」の不利益処分を行います。さらに、悪質な事例については告発を行います。

### 2 違反の公表

法違反に対する不利益処分等の措置を実施したときは、食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、「名称等の公表（法第69条）」の規定に基づき、法違反者の名称、施設名、処分内容等を区のホームページで公表します。



## 第9 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

食品等事業者の衛生管理技術の習得を支援し、かつ自主的な衛生管理を推進することで、区全体の衛生管理を向上させます。

### (1) HACCP に沿った衛生管理の取組支援

原則として全ての食品等事業者に、令和3年6月から HACCP に沿った衛生管理の実施が義務付けられました。HACCP の取組状況を確認し、適切な実施について助言していきます。営業許可の申請時や監視指導時には、食品等事業者団体が作成した HACCP に沿った衛生管理の業種別手引書を活用し、着実な導入と定着に向けて、各施設への助言及び指導を重点的に実施します。

### (2) 自治指導員活動の活用

北区食品衛生協会の自治指導員を通じて、自主的な衛生管理に関する情報及び技術を食品等事業者に提供し、自主管理の支援を図ります。

### (3) 食品衛生責任者への支援

食品衛生責任者に対する衛生講習会を充実し、その活動を支援します。

## 第10 区民・食品等事業者・行政間の情報及び意見の交換

区民や食品等事業者に対し、食品衛生行政の動向、食中毒予防、違反食品の発見等の食品の安全確保に関する情報を提供し、積極的に意見交換を図ります。

### 1 普及啓発事業

#### (1) 区民等への情報提供の推進

北区ニュース、区のホームページ、リーフレット等の媒体を利用して、食品の安全確保に関する情報を積極的に提供します。また、区民等の依頼に応じて集会等に食品衛生監視員を派遣し、食品の安全確保について講話します。

#### (2) 区民等との意見交換会の開催

北区食品衛生協会の協力を得て「食の安全・安心懇談会」を開催します。消費者、食品等事業者、行政の三者間で食品の安全確保に関して情報提供及び意見交換を行います。

### (3) 食品衛生イベントの開催

小学校高学年の子どもとその保護者を対象に「夏休み親子おもしろ科学体験」を開催します。ＡＴＰ測定器（汚れの程度を測定する機器）を活用した手洗い実験、食品の科学実験等の科学体験をとおして家庭での食中毒予防の知識を普及啓発します。また、区主催の食育イベント「食育フェア」において、北区食品衛生協会と協力して食品衛生相談コーナーを設置します。

### (4) 福祉事業を担う各種団体に対する普及啓発

高齢者の食事会や自立援助事業等を行うＮＰＯ法人、ボランティア団体等の依頼に応じて食中毒予防の出張講座を実施します。また、北区社会福祉協議会と協力して、子ども食堂の運営団体等に対し食品衛生講習会を開催します。

## 2 監視指導結果の公表

食品衛生監視指導計画及び夏期・歳末一斉監視事業に基づく立入検査、食品の収去検査等の結果を区のホームページ等で公表します。

### 第11 食品衛生に係る人材育成及び資質の向上

食品等事業者自身やその支援を行う自治指導員、保健所の食品衛生監視員等に対し、食品の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、さらに資質の向上を推進します。

#### 1 食品等事業者対象講習会の実施

##### (1) 許可更新営業者講習会

営業許可の更新時、食品等事業者を対象に、食中毒予防及び最近の食品衛生情報等を中心に食品衛生実務講習会を実施します。

##### (2) 食品衛生責任者の衛生教育

食品営業許可及び届出施設に設置が義務づけられている食品衛生責任者を対象とした講習会を充実します。

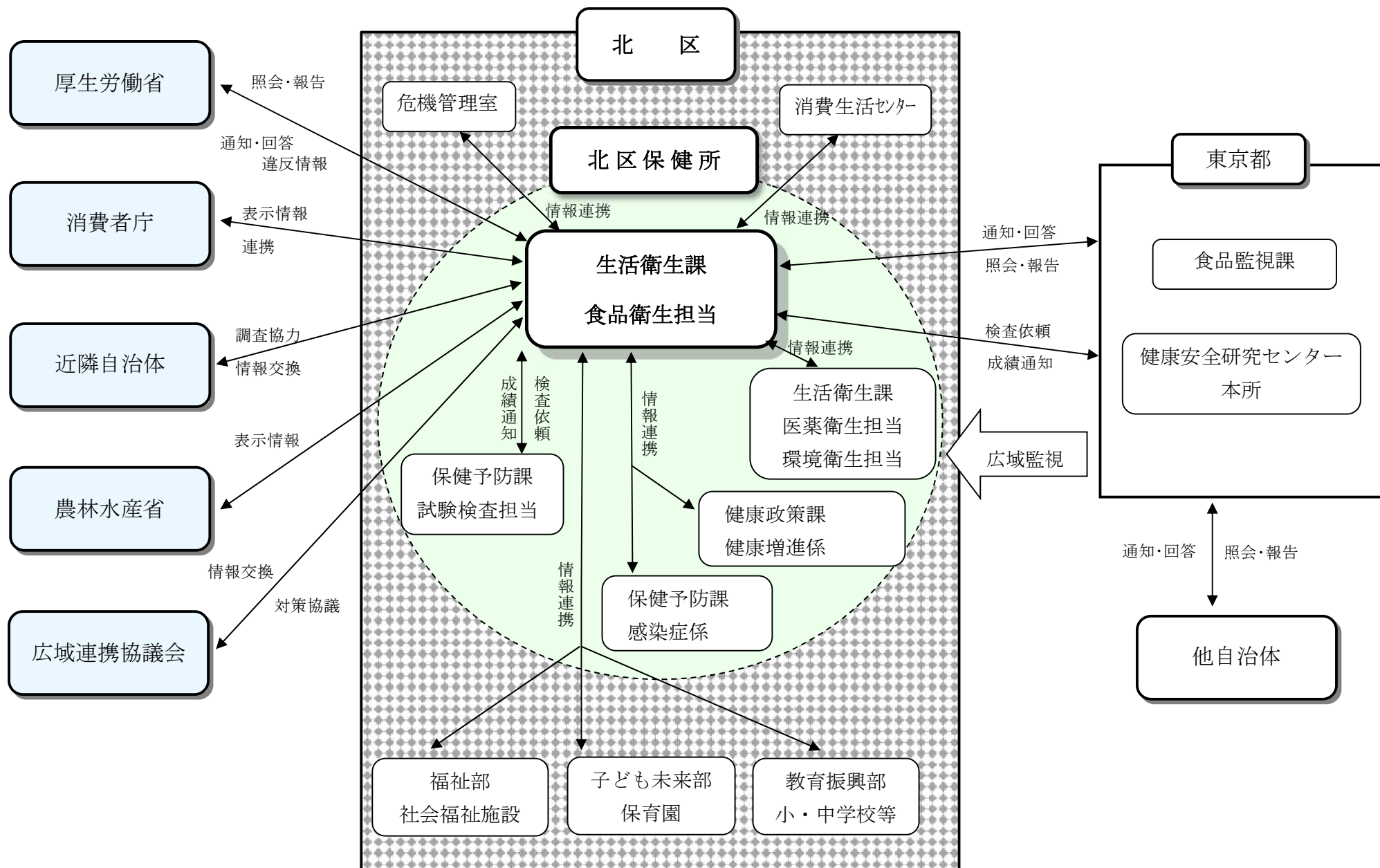
##### (3) 業種別営業者講習会

集団給食、すし店、鮮魚店、仕出し・弁当店、大規模食品取扱い施設等、それぞれの業種の特性に応じた衛生管理を向上するため業種別食品衛生講習会を実施します。

#### 2 自治指導員、食品衛生監視員の研修機会の確保

自治指導員研修会への区講師派遣、食品衛生監視員の国、都、特別区等の研修参加等を行います。

監視指導の実施体制及び各機関との連携体制



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

<div>フードチェーン</div> <div>食品群</div>	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・微生物汚染防止の徹底</li> <li>・原材料受け入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質検査の実施等による原材料安全性確保の徹底</li> <li>・認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・流通管理（保存温度、衛生的な取扱等）の徹底</li> <li>・加熱調理の徹底</li> </ul>
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・微生物汚染防止の徹底</li> <li>・原材料受け入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質検査の実施等による原材料安全性確保の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・流通管理（保存温度、衛生的な取扱等）の徹底</li> </ul>
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新鮮な正常卵の受け入れの徹底</li> <li>・洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底</li> <li>・汚染、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・低温保管等温度管理の徹底</li> <li>・破卵等の検卵の徹底</li> </ul>
水産食品（魚介類及び水産加工品）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ふぐの衛生的な処理の徹底</li> <li>・生食用魚介類等の衛生的な取扱いの徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・流通管理（保存温度、衛生的な取扱等）の徹底</li> <li>・加熱調理の徹底</li> </ul>
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品（有毒植物及びきのこ類を含む。）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底</li> <li>・原材料受け入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料安全性確保の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進</li> </ul>
食品一般（共通事項）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・HACCPに沿った衛生管理の徹底（衛生管理計画の策定、策定した計画の実行及び記録の実施）</li> <li>・使用添加物（製剤を含む）の確認の徹底</li> <li>・異物混入防止対策の徹底</li> <li>・アレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底</li> </ul>	

別紙③

年間立入予定回数

年間回数	分類	業種
年４回以上	要注意施設	当該年度に食中毒を発生させた、又は違反食品を製造した施設
年２回以上	重点監視業種： 食中毒発生時に甚大な被害が想定される施設	給食施設【社会福祉施設、保育園、小・中学校等】
		大規模食品製造業
		大規模調理業【仕出し】
		大規模食品販売業【スーパーマーケット】
年１回以上	準重点監視業種： 食中毒を起しやすい食材を取り扱う施設	調理業【仕出し、すし店、弁当店、給食施設（事業所、病院）、ふぐ取扱所、大規模宴会施設】
		販売業【食肉販売、鮮魚店】
		中小規模食品製造業
緊急監視、営業許可更新時等必要に応じて	一般監視業種： 上記以外の施設	上記以外の施設

## 年間食品衛生監視指導実施計画

	4～5月		6～8月（夏期一斉監視指導）	9～11月	12月（歳末一斉監視指導）	1～3月
主な監視指導事業	○給食施設（社会福祉施設、保育園、小・中学校等） ○飲食店（仕出し）		夏期に事故原因となりやすい食品取扱施設の一斉監視指導  ○飲食店（弁当） ○飲食店（生食肉提供施設） ○食品製造業 ○豆腐製造業 ○食肉販売業・食肉処理業 ○十条富士神社大祭監視指導 ○赤羽地区ショッピングエリア ○食品表示一斉監視指導	ノロウイルス対策  ○給食施設（病院、事業所） ○区民まつり等各種イベントの監視指導 ○飲食店（すし） ○鮮魚店	歳末に出回る食品の一斉監視指導・ノロウイルス対策  ○ふぐ取扱施設 ○生かき取扱施設 ○食品製造業 ○食肉販売業・食肉処理業 ○給食施設（社会福祉施設、保育園、小・中学校等） ○飲食店（生食肉提供施設） ○食品表示一斉監視指導	ノロウイルス対策  ○学校等食材納入業者（食肉販売店、鮮魚店、食料品販売業） ○嵐市監視指導 ○給食施設（社会福祉施設、保育園、小・中学校等）
	緊急監視指導（必要に応じて実施） 夜間営業施設の一斉監視指導（月1回、12月はふぐ取扱施設について実施）					
収去検査	○スーパーマーケット（そうざい、弁当、輸入食品等） ○輸入食品 ○社会福祉施設給食（そうざい） ○保育園給食（そうざい） ○仕出し弁当		○保育園給食（そうざい） ○豆腐 ○そうざい製造業 ○食肉製品製造業 ○すし店（すし種） ○鮮魚店（刺身） ○スーパーマーケット（そうざい、弁当、刺身、輸入食品等）	○赤羽駅エキュート（そうざい） ○集団給食施設（そうざい） ○スーパーマーケット（そうざい、弁当、輸入食品等） ○和洋生菓子	○あん類製造業 ○めん類製造業 ○スーパーマーケット（そうざい、弁当、生かき、輸入食品等）	○スーパーマーケット（そうざい、弁当、輸入食品等） ○給食用食肉 ○給食用魚介類
衛生教育	事業者	○営業許可更新講習会（月1回） ○自治指導員講習会	○営業許可更新講習会（月1回） ○業態別食品衛生講習会 給食施設（社会福祉施設、保育園、小・中学校等、病院、事業所） 仕出し・弁当店 ○夏期食品衛生講習会 ○自治指導員講習会	○営業許可更新講習会（月1回） ○業態別食品衛生講習会 すし店・鮮魚店 ○自治指導員講習会	○営業許可更新講習会（月1回）	○営業許可更新講習会（月1回） ○自治指導員講習会
	消費者		○夏休み親子おもしろ科学体験			○食育フェア ○食の安全・安心懇談会
		○北区ニュース、ホームページなどによる情報発信 ○出張講習会（子ども食堂や集会等）				
	食品衛生監視員	○国、都、特別区等への研修参加（表示、HACCP、食品衛生研修会等）				

## 用語解説(50音順)

### 【あ行】

#### ○アニサキス

寄生虫の一種です。食中毒を起こす第三期幼虫は、長さ2～3cm、幅0.5mm～1mmくらいで白色です。幼虫は、サバ、サケ、スケトウダラ、サンマ、スルメイカなど160種類以上の魚介類に寄生しています。アニサキス幼虫が寄生した魚介類を生（不十分な冷凍、不十分な加熱のものを含む）で喫食することで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒を起こします。一般的な料理で使う食酢での処理、しょう油やわさびを付けてもアニサキスは死滅しません。

予防方法は、新鮮な魚を選び内臓をすみやかに取り除くこと、目視でアニサキスを取り除くこと、冷凍すること（マイナス20℃ 24時間以上）、加熱すること（70℃以上か、60℃ 1分以上）です。

#### ○アレルギー物質

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、食物アレルギー症状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、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）の8品目については、これらを含む食品への表示が義務付けられています。また、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、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの20品目については表示することが推奨されています。

#### ○意見交換（リスクコミュニケーション）

国、都道府県、保健所を設置する市・特別区の食品衛生担当部局が、消費者・食品等事業者等と食品の安全性や行政の方策等について、情報及び意見を交換することにより、食に対する安心を目指します。

#### ○ウエルシュ菌

人や動物の腸管、土壌や下水などの自然界に広く生息しています。酸素のない状態で発育し、熱に強い殻（芽胞）を作るため、高温でも生き残ります。食品を大釜などで大量に調理すると、食品の中心部が酸素のない状態になり、発育に適した温度まで下がると急速に増殖を始めます。

一度に大量の食事を調理した給食施設などで発生することから患者数の多い大規模食中毒事件を起こす特徴があります。

## 【か行】

### ○監視指導

食品衛生監視員が食品等を取り扱う施設に立ち入り、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

鶏や豚、牛などの家畜の腸管内に分布する食中毒菌です。潜伏期間が2日から7日と長く、腹痛や下痢、発熱といった症状を呈します。また感染により、ごくまれに手足が麻痺し、動かすことができなくなるギラン・バレー症候群という難病をひきおこす恐れがあるといわれています。

最近では、鶏刺しや鶏たたきなど、鶏肉を生や中心部までよく熱を通さないで食べることによる食中毒が多発しています。

### ○クドア・セプトエンピクタータ

寄生虫の一種です。クドア・セプトエンピクタータが多量に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やおう吐等の症状が起きます。

予防方法は、冷凍すること（マイナス20℃ 4時間以上）、又は加熱すること（75℃ 5分以上）です。

### ○広域連携協議会

平成30年の食品衛生法の改正により、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、国と関係自治体の連携や協力場として設置されることになりました。また、緊急を要する場合に、広域的な食中毒事案へ対応することができます。

## 【さ行】

### ○サルコシスティス・フェアリー

寄生虫の一種です。サルコシスティス・フェアリーが多量に寄生した馬肉を生で食べると、食後数時間で一過性の下痢、おう吐等の症状が起きます。

予防方法は、冷凍すること（マイナス20℃ 48時間以上）です。

### ○サルモネラ

サルモネラは、鶏、豚、牛などの動物の腸管や河川、下水など自然界に広く生息しています。卵（加工品を含む）、食肉調理品（特に鶏肉）、うなぎ、スッポン、ネズミやペット動物により汚染された食品が、サルモネラ食中毒の原因食品になりやすいです。潜伏時間は6時間から72時間で、腹痛、下痢、おう吐、発熱（38℃～40℃）といった症状を呈します。

予防方法は、中心部までよく加熱をすること、卵の生食は期限内のものに限る、卵の割りおきをしない等です。



#### ○試験検査

食品衛生監視員が収去した食品等が、法に定められた規格基準や指導基準に適合しているか、食中毒細菌の汚染がないかなどを確認するため、細菌検査や理化学検査を行うことをいいます。

#### ○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、併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、自治指導員養成教育の課程を終了した者に委嘱しています。

#### ○指定成分等含有食品

食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物であって、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定したものを含有する食品が、「指定成分等含有食品」と定められました。

コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ、ブラックコホシュが指定されています。

#### ○収去

輸入され又は国内で製造された食品が、法に定められた規格・基準に適合しているか、食中毒細菌の汚染の有無等について試験検査をするために、食品衛生監視員が製造施設や販売施設から、無償で必要最小量の食品や食品添加物等を採用することをいいます。

#### ○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）

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制度を設けたものです。

#### ○食品衛生監視指導計画

平成15年の食品衛生法の改正により、都道府県や特別区等が、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作成し、それに基づいて監視指導を行っています。

### ○食品衛生監視員

法で資格や権限等が定められている行政職員で、食品衛生関係施設の許可及び監視指導、食中毒事故等の調査、営業者に対する衛生教育及び区民に対する食品衛生知識の普及と情報提供等の業務を行っています。

国（検疫所）、都道府県の保健所、保健所を設置する市の保健所、特別区の保健所に設置されています。

### ○食品衛生責任者

食品の製造・加工施設や飲食店等の施設においては、食品衛生法施行規則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、食品営業施設の自主的な衛生管理を目的として、営業者に対し必要な意見を述べ、協力して衛生管理にあたります。

### ○食品衛生法

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、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、廃棄や営業施設の禁止・停止等の処分が図られるよう規定もなされています。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、容器器具包装等を採取、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。

### ○食品表示法

平成25年6月に公布された法律で、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を定めています。

### ○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。

## 【た行】

### ○立入検査

食品衛生監視員が行う検査をいいます。調査、検査等を行う必要があるときは、製造施設、調理施設等に立ち入り、法令に定められた基準並びに規格等の遵守を指導します。

### ○腸管出血性大腸菌

大腸菌は人の腸にも存在し、そのほとんどは無害ですが、なかには下痢等を起こすものもあります。これを下痢性大腸菌といいます。その中には毒素（ベロ毒素）を出し出血を伴う腸炎や、溶血性尿毒症症候群（HUS）を引き起こす、腸管出血性大腸菌と呼ばれているものがあります。特に乳幼児や小児、基礎疾患を有する人や高齢者では重症にいたる場合もあるので、注意を要します。

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までよく加熱すること（75℃ 1分以上）等が重要です。

### ○添加物

食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するものです。

### ○東京都食品安全条例

この条例は、食品の安全を確保することにより、現在及び将来の都民の健康保護を図ることを目的としています。東京という大都市の地域特性を踏まえ、食品の安全確保に向けた方向性をはじめ、関係者が果たすべき責務や役割を明らかにするとともに、国の制度を補完する仕組みを定めています。

### ○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。

## 【な行】

### ○ノロウイルス

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、一年を通して発生していますが、特に冬季に流行します。ノロウイルスは、手指や食品などを介して経口で感染し、ヒトの腸管で増殖し、おう吐、下痢、腹痛などを起こします。

食中毒における感染経路は、①汚染された貝類を生又は十分に加熱調理しないで食べた場合、②食品取扱者が感染して、その者を介して汚染した食品を食べた場合などがありますが、食品取扱者を介してウイルスに汚染された食品を原因とする事例が、近年増加傾向にあります。

感染性胃腸炎（感染症）の感染経路は、①患者のふん便や吐きつから二次感染した場合、②ヒト同士の接触する機会が多いところで、ヒトからヒトへ飛沫感染等直接感染する場合などがあります。

## 【は行】

### ○HACCP（ハサップ）

HACCPとは、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です。

この手法は 国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

平成30年の食品衛生法の改正により、食品等事業者は衛生管理計画及び手順書を作成し、当該衛生管理計画及び手順書に沿った衛生管理の実施並びに衛生管理の実施状況に係る記録の作成及び保存が求められることとなりました。また、営業者は衛生管理の実施に係る第一義的責任を有しています。

## 【ら行】

### ○リコール報告制度

令和3年6月1日から食品等に関わる事業者が食品等の自主回収（リコール）を行った場合、リコール情報を行政に届出ることが義務化されました。リコール情報の消費者への一元的かつ速やかな提供により、対象食品の喫食を防止し、健康危害を未然に防ぐことを目的としています。