

令和 8 年度
寝屋川市食品衛生監視指導計画

寝屋川市

目 次

はじめに	1
第 1 実施期間	1
第 2 監視指導の実施に関する基本的な方向	1
1 食品等事業者の責務	1
2 寝屋川市の責務	1
3 市民の役割	1
第 3 監視指導の実施体制等に関する事項	1
1 監視指導の実施体制	2
2 厚生労働省、消費者庁、都道府県等との連携	2
3 農林水産部局等との連携	2
4 市関係部局との連携	2
第 4 監視指導の実施に関する事項	2
1 共通確認事項	2
2 重点確認事項	3
3 施設への監視指導回数	5
4 食品等の収去検査	6
5 一斉取締りの実施	6
6 違反発見時の対応	6
7 食中毒等健康被害発生時の対応	7
第 5 食品等事業者による自主的な衛生管理に関する事項	7
1 食品衛生管理者等の設置	7
2 自主的な衛生管理の推進	7

第6 リスクコミュニケーション等の実施に関する事項…………… 7
1 監視指導計画の策定及び公表等…………… 7
2 市民への情報提供等…………… 8

第7 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…… 8
1 食品衛生監視員の資質向上…………… 8
2 食品等事業者の資質向上…………… 8

【別表1】 施設への監視指導回数…………… 9
【別表2】 食品等の収去検査…………… 10

用語説明…………… 12

※ 本文中下線が引かれている語句については用語説明があります。

はじめに

「令和8年度寝屋川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て、市が監視指導を重点的、効果的かつ効率的に実施するために、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条の規定に基づき、策定するものです。

第1 実施期間

令和8年（2026年）4月1日から令和9年（2027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

1 食品等事業者の責務

- (1) 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ために必要な措置を適切に講じること。
- (2) 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。
- (3) HACCPに沿った衛生管理の制度化による衛生管理計画及び手順書の作成と、それに沿った衛生管理の実施並びに記録を作成及び保存すること。
- (4) 市が実施する食品の安全性確保に関する施策に協力すること。

2 寝屋川市の責務

- (1) 食品等事業者が安全な食品等を供給しているかを確認するため、監視指導を実施すること。
- (2) 知識の普及、情報収集、人材育成等を実施すること。
- (3) 食品衛生に関する施策についてのリスクコミュニケーションを実施すること。

3 市民の役割

- (1) 食品等の安全性の確保に関する知識と理解を深め、適切に食品を選択し、均衡のとれた食生活を送ること。
- (2) 食品等の安全性の確保に関する施策に意見を表明するよう努めること。

第3 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、食品等事業者及び消費者からの相談対応等を実施します。食品等の試験検査については、登録検査機関である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。また登録検査機関に対して、業務の適正な管理を求め、必要に応じて精度管理の実施記録を確認します。

2 厚生労働省、消費者庁、都道府県等との連携

厚生労働省、消費者庁、都道府県等との連絡及び連携体制を確保し、広域流通食品や輸入食品等の違反発見時は速やかに情報を共有し、連携して被害の拡大防止等必要な対策を講じます。また、広域的な食中毒事案発生時には、厚生労働大臣が設ける広域連携協議会（構成員は、近畿厚生局とその管轄区域内の府県、保健所を設置する市）のもと、早期の調査方針の共有や情報の交換、効果的な原因調査や適切な情報発信等を協議し、拡大防止に努めます。

また、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、高槻市、枚方市、八尾市、寝屋川市、吹田市及び東大阪市）で構成する大阪府域自治体食品衛生主管課長連絡会等で食品衛生に関する情報交換や業務の連携を図ります。

3 農林水産部局等との連携

農林水産物の生産段階における安全性確保のため、近畿農政局、大阪府環境農林水産部及び本市農業委員会等関係部局と違反情報を相互に提供する等、緊密な連絡及び連携体制を確保します。

また、不適切な食品表示に関する監視を強化するため、大阪食品表示監視協議会等で食品表示に関する情報交換や業務の連携を図ります。

4 市関係部局との連携

学校、保育所等や社会福祉施設等の給食施設に係る監視指導については、本市関係部局と緊密な連絡及び連携体制を確保し、迅速かつ的確に実施します。

第4 監視指導の実施に関する事項

食品等の安全性の確保のため、次の確認事項について監視指導を実施します。

1 共通確認事項

(1) 食品等に関する監視指導項目

- ア 腐敗、変敗、有害物質、病原性微生物による汚染、不潔、異物の混入等により人の健康を損なうおそれのある食品等でないこと
 - イ 食品衛生法に定められた添加物を使用していること
 - ウ 食品衛生法に定められた食品等の規格または基準に適合していること
 - エ 食品表示法に定められた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監視指導項目
- ア 営業施設の構造・設備や衛生管理が、食品衛生法に定められた基準に適合していること
 - イ 異物の混入防止対策が行われていること
 - ウ 衛生管理計画及び手順書を作成し、それに沿った衛生管理の実施並びに記録及びその保存をしていること

2 重点確認事項

(1) 食中毒防止対策

ア カンピロバクターによる食中毒防止対策

食肉、特に鶏肉の生食や加熱不十分な状態での喫食が原因とされていることから、食肉処理事業者及び販売店に対して、加熱用である旨の情報伝達を鶏肉の販売先へ確実にを行うように監視指導し、飲食店に対して、鶏肉の生食メニューの提供自粛を呼びかけるとともに、十分に加熱して提供するよう監視指導を行います。

また、市民に対して、講習会やリーフレットを活用し、生又は加熱不十分な鶏肉を喫食する危険性について普及啓発を図ります。

イ ノロウイルスによる食中毒防止対策

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、適切な手洗いの励行、(内部までの)十分な加熱調理の徹底、調理器具類の洗浄・消毒の徹底及び調理従事者の健康管理の徹底等について監視指導を行います。

ウ 腸管出血性大腸菌 (O157、O26 等) による食中毒防止対策

食肉処理事業者及び販売店や飲食店に対して、食肉の規格基準の周知を図り、食肉の衛生的な取扱いについて監視指導を実施します。

また、大量調理施設や高齢者福祉施設等に対して、食肉、生食用野菜、果実等の衛生的な取扱いと食肉をはじめとする食品の十分な加熱の実施について監視指導を行います。

エ 魚介類の刺身等を提供する施設に対する食中毒防止対策

近年増加傾向にある魚介類の刺身等を原因としたアニサキス、及び

ヒラメが原因とされていることが多いクドア・セブテンプンクタータによる食中毒等を防止するため、飲食店や魚介類販売施設を対象として鮮度確認及び目視確認の徹底、必要に応じて冷凍や加熱を徹底するよう監視指導を行います。

オ ふぐを提供する施設等に対する食中毒防止対策

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、ふぐの流通量が増加する冬期に、ふぐ処理登録者の有無、内臓等有毒部位の適切な除去、保管、処分等の徹底について監視指導を行います。

また、市民に対しては、素人判断による調理や販売等を行わないよう啓発に努めます。

カ デリバリー、テイクアウト等を行う施設に対する食中毒防止対策

デリバリー等は店内提供の食品と比べ、調理してから喫食までの時間が長くなり、食中毒リスクも高くなることから、持ち帰りや宅配等に適したメニューを選定すること（生鮮魚介類等の生ものの提供を避けるなど）、施設規模に応じた提供食数とすること、メニューに応じて適切な温度管理で保管・配達するように努めること、調理後から消費者が喫食するまでは2時間以内となる範囲で行うことについて注意喚起及び監視指導を行います。

(2) 大量調理施設の監視指導

ア 多数の人々に食品を提供する大量調理施設は、食中毒事案発生時の患者も多数に上るため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、調理従事者の健康管理、施設の衛生管理等について重点的に監視指導を行います。

イ 大量調理施設に該当しない施設であっても、患者、高齢者、児童等が主に利用するような病院、社会福祉施設、学校給食施設等に関しては、重点的に監視指導を行います。

(3) 広域流通食品の監視指導

広域流通食品は、事故発生時の健康被害が市域を越えて広域的に及ぶことから、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ます。

(4) 地域のお祭り、催し等における食品取扱い施設に対する監視指導

「寝屋川まつり」をはじめとする各種催しにおいて、露店や自動車による多くの食品取扱い施設が出店します。食中毒などの食品衛生上の危害の発生を防止するため、必要に応じて催しの主催者に対して開催前から指導、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。

(5) 適正表示対策

ア 食品製造施設や食品販売施設（卸売施設を含む。）に対して監視を行い、不適正な表示を行っている食品等事業者に対して指導を行います。

イ 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、死亡事故等重大な被害が発生する可能性があることから、原材料の使用状況や意図しないアレルギー物質の混入防止対策等について監視指導を行います。

ウ 製造者や流通業者によって期限表示の改ざんが行われた事例があることから、科学的根拠に基づく適正な期限の設定と表示について監視指導を行います。

(6) H A C C Pによる衛生管理対策

H A C C Pは、健康被害につながる食中毒や異物混入を防ぐうえで効果的な衛生管理手法として、国際的に広く取り入れられています。令和3年6月1日より全ての食品等事業者に対して導入が義務付けられたことから、食品等事業者の業務実態に合わせてH A C C Pの運用に関する監視指導を行います。

(7) 輸入食品の監視指導

市内に流通する輸入食品の収去検査や表示の確認等を行い、輸入食品の安全性確保に努めます。

(8) 器具・容器包装製造施設の監視指導

合成樹脂が使用された食品用器具・容器包装について、令和2年6月1日よりポジティブリスト制度が導入されたことから、器具又は容器包装を製造する食品等事業者に対して、一般衛生管理及び必要に応じて、法に規定する製造管理基準に沿った衛生管理を適切に実施できるよう監視指導を行います。

(9) 新設許可業種および届出営業施設の監視指導

食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から営業許可業種の見直しや、営業許可業種以外の食品等事業者を対象とした営業届出制度が創設されました。このことについて、引き続き食品等事業者へ積極的に周知を図るとともに適切に監視指導を行います。

3 施設への監視指導回数

市内の食品関係施設への監視指導について、過去の食中毒の発生頻度、事故発生時の危害の大きさ、製造・販売される食品の広域性及び営業の特殊性を考慮して、監視指導の重要度が高いものを分類し、施設への立入予定回数を【別表1】のとおりとします。

4 食品等の収去検査

市内で生産、製造、加工又は販売される食品等の安全性を確認し、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、規格基準等を考慮し、【別表2】のとおりとします。

5 一斉取締りの実施

細菌性食中毒が多発する夏期、及び食品流通量が増加する年末において、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて、監視指導を重点的に行います。

(1) 夏期一斉取締り（7月）

多くの食品が流通しているスーパー等で食品が衛生的に取扱われているかについて監視指導を行います。また、食中毒の原因施設となりやすい給食施設や仕出し・弁当など大規模な調理・製造施設に対して指導を強化します。

(2) 年末一斉取締り（12月）

年末は飲食店を利用する機会が増え、また正月用等の多種多様な形態の食品等が短期間に大量流通するなど、食中毒の危険性が高まることから、飲食店やスーパー等における食品の衛生的な取扱いについて監視指導を行います。

6 違反発見時の対応

(1) 食品衛生法等に違反する事実が認められた場合は、その場において改善を指示し、法令違反の食品等が製造、販売されないよう措置を講じます。

(2) 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。

(3) 法令違反の食品等を発見した場合には、当該食品等が販売、使用されないよう、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。

(4) 法令違反の食品等が他の都道府県等や国外で生産、製造、加工等が行われていることが判明した場合には、速やかに当該都道府県等及び厚生労働省に連絡します。また、食品等事業者が違反品を販売等しないよう指示し、必要に応じ、関係行政機関や国と連携して速やかに廃棄、回収等の措置を講じます。

(5) 悪質な違反については、告発を行います。

(6) 違反発見時に講じた措置については、必要に応じて情報の公表等を行い、被害拡大及び再発の防止に努めます。

7 食中毒等健康被害発生時の対応

食中毒等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、被害拡大及び再発防止に努めます。また、必要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。

広域的な食中毒事案発生時には、広域連携協議会と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、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について協議します。

また、食品等事業者からいわゆる「健康食品」による健康被害情報の報告を受けた際は、必要な調査を実施するとともに、厚生労働省へ報告及び他の都道府県等の食品衛生担当部局に情報提供します。

第5 食品等事業者による自主的な衛生管理に関する事項

1 食品衛生管理者等の設置

食品衛生管理者及び食品衛生責任者について設置の徹底を図り、食品等事業者による自主的な衛生管理を促進します。

2 自主的な衛生管理の推進

(1) 原則として全ての食品等事業者には、H A C C Pに沿った衛生管理の実施が義務付けられています。講習会、広報誌、ホームページ等を通じて周知に努めるとともに、市内の食品等事業者がH A C C Pに沿った衛生管理を適切に導入・実施できているか監視指導を行います。

(2) 大阪版食の安全安心認証制度を活用し、食品等事業者が実施すべき自主衛生管理等の取組を推進します。

(3) 衛生管理が一定水準以上の優良な施設及び地域の食品衛生活動に積極的な食品等事業者を大阪府知事表彰に推薦し、衛生管理意識の向上を図ります。

(4) 食品衛生法違反や食品表示法違反又は違反の疑いがある食品等について、自主回収を行う場合は、適切に実施できるよう、食品等事業者に指導・助言を行います。

第6 リスクコミュニケーション等の実施に関する事項

1 監視指導計画の策定及び公表等

監視指導計画の策定に当たっては、ホームページ等で素案を公表し、市民から広く意見を募集します。また、監視指導計画の実施結果については、結果がまとまり次第、ホームページで公表します。

2 市民への情報提供等

家庭での食中毒防止や市民の衛生知識の向上のため、講習会等を開催するほか、関係団体と共同で食中毒予防啓発キャンペーンを行うなど、食品衛生に関する知識の普及に努めます。また、食品等による危害発生防止のために、食品衛生法違反事例等について、ホームページによる公表や必要に応じて報道提供します。

第7 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 食品衛生監視員の資質向上

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等に積極的に参加し、最新の技術の習得や知識の向上に努めます。

2 食品等事業者の資質向上

食品等事業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。

【別表 1】施設への監視指導回数

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
	ハイリスク集団利用給食施設	事故が発生した場合、健康弱者に重篤な影響を及ぼす可能性のある集団給食施設（高齢者福祉施設等）
	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
	中小規模調理施設	上記業態で1回100～300食未満の施設
	広域流通食品製造施設	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・添加物等の製造施設
	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	ふぐの有毒部位（眼球・脳を含む）を除去する施設
	食肉販売店	未加熱で喫食する食肉を扱うと考えられる施設
	焼肉店・鳥料理店等	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
	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
必要に応じて	デリバリー、仕出し行為等を行う施設	デリバリー、仕出し行為等を行う施設
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

【別表 2】食品等の収去検査

食品分類	検査項目	予定 検体数
魚介類及びその加工品	微生物学的検査（腸炎ビブリオ、E. Coli 等） 理化学的検査（ヒスタミン等）	8
肉卵類及びその加工品	微生物学的検査（E. Coli、サルモネラ属 菌、リステリア等） 理化学的検査（合成抗菌剤、駆虫剤等）	9
牛乳、加工乳、乳製品等	微生物学的検査（サルモネラ属菌、リステリア 等） 理化学的検査（合成抗菌剤等）	15
アイスクリーム類・氷菓	微生物学的検査（大腸菌群等）	4
野菜類・果物及びその加工品	微生物学的検査（腸管出血性大腸菌、サルモネ ラ属菌、リステリア等） 理化学的検査（添加物等）	13
清涼飲料水等	微生物学的検査（大腸菌群等） 理化学的検査（ヒ素、鉛等）	4
その他複合食品等 （輸入食品を含む）	微生物学的検査 理化学的検査（添加物、アレルギー物質等）	47
器具及び容器包装	微生物学的検査	4
	合計	104

※ 検査内容、検体数については、状況により変更することがあります。

※ 令和8年度から検査数から検体数へと計上方法を変更しています。

〔微生物検査で検査する主な細菌の種類〕

細菌規格：細菌数、大腸菌群、E. coli、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、
リステリア・モノサイトゲネス、

汚染実態：細菌数、大腸菌群、E. coli、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、
腸管出血性大腸菌、カンピロバクター属菌

【検査項目の説明】

検査項目	説明
微生物	規格基準の適合状況や食中毒細菌（腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、サルモネラ属菌等）等について検査します。
食品添加物	着色料、保存料、甘味料等の添加物について検査を行います。食品衛生法に基づき、定められた使用基準（対象食品、使用量、使用目的等）の遵守状況を確認します。また、検査結果から、添加物に関して、食品表示法に基づく適正な表示がされているかを確認します。
残留農薬	農産物等における残留農薬を検査します。ポジティブリスト制度により定められた基準以上の農薬が含まれていないかを検査します。
動物用医薬品	合成抗菌剤、駆虫剤等を検査します。これら動物用医薬品は動物の疾病治療・予防や、飼料に添加して動物の成長を促すために用いられることで、畜水産物の安定供給や人獣共通感染症の防止等の一翼を担っています。ポジティブリスト制度により定められた基準以上の動物用医薬品が含まれていないかを検査します。
その他	化学規格、アレルギー物質、カビ毒等について検査します。

用語説明

A～Z

HACCP 食品衛生管理の国際基準と称され、各国で導入されている衛生管理の手法です。危害分析(Hazard Analysis)と重要管理点(Critical Control Point)の決定が要となり、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。

あ行

アニサキス サバやイカ等、魚介類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、吐き気、嘔吐、じんましん等の症状を起こします。予防には加熱処理又は-20℃で24時間以上の冷凍処理が有効です。その他、漁獲後は速やかに内臓を除去すること、調理の際に目視で確認することが有効です。酸には抵抗性があるため、シメサバのように食酢で処理してもアニサキス虫体は死にません。

アレルギー物質 食物の摂取により、体の免疫機能が過敏な反応を示すことで、かゆみ・じんましん等の皮膚症状から重篤な場合では低血圧等のショック症状が出現することを「食物アレルギー」といい、食物アレルギーの原因となる物質を「アレルギー物質」または「アレルゲン」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、乳及び落花生の計8品目(特定原材料)について表示が義務付けられ、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、りんご及びゼラチンの計20品目について表示が推奨されています。

大阪版食の安全安心認証制度 飲食店や食品製造、販売施設の食品等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り組みを評価し、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。

か行

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、ねずみ等の腸管内に存在する食中毒菌の一種です。本菌により汚染された食品や水を摂取することにより感染します。特に鶏肉の汚染率は高く、鶏肉のタタキ、鶏刺し、鶏の生レバー等、生や加熱不十分な鶏肉による食中

毒が全国で多く報告されています。主な症状として腹痛、下痢、発熱、頭痛等があり、潜伏期間は1～7日です。本菌による食中毒の予防には、食品の十分な加熱、調理器具や手指等を介した二次汚染への対策が有効です。

規格基準 食品や添加物等について、食品衛生法に基づき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・セプトンクタータ 魚に寄生する寄生虫で、主にクドアが寄生したヒラメを生で食べることにより食中毒が発生します。食後数時間で一過性の嘔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-20℃で4時間以上の冷凍処理が有効です。

広域連携協議会 複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合に、適切に原因調査、情報共有等の対応が行われるよう、国と関係都道府県等の連携や協力の場として、食品衛生法第21条の3に基づき厚生労働大臣が設置する協議会です。

平成30年6月13日に公布された「食品衛生法等の一部を改正する法律」（平成30年法律第46号）により、新たに規定されました。

さ行

収去 食品衛生法第28条に基づき、食品関係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。

食品衛生監視員 食品衛生法第30条に基づき、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、飲食に起因する衛生上の危害を防止するために食品関係施設等への立入検査や監視指導等のほか、食品関係施設の許可、食中毒等食品事故の調査等を行います。

食品衛生管理者 食品衛生法第48条に基づき、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（全粉乳、加糖粉乳、調製粉乳）、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 食品衛生に関する知識の向上に努めるとともに、営業施設の衛生管理を行うこと等の責務を有しています。平成30年6月13日公布の食品衛生法等の一部を改正する法律及び令和元年11月7日公布の食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令により、営業者が定めることとされています。

食品衛生法 飲食を起因と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。

食品等事業者 食品衛生法第3条に規定される事業者で、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ものをいいます。

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、食品等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。

た行

大量調理施設衛生管理マニュアル 国が、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に対して、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、食品の取扱い管理について規定したものです。

腸管出血性大腸菌 牛等の家畜の腸管内に存在する食中毒菌の一種です。糞便等を介して食品や水を汚染し、生あるいは加熱不十分な食肉の喫食によって感染する事例が多く報告されています。主な症状には下痢や腹痛、血便があります。特に、乳幼児や小児、高齢者では症状が重篤化することがあり、潜伏期間は3～8日です。本菌による食中毒の予防には、生あるいは加熱不十分な食肉の喫食を避け、食肉を調理する際に中心部まで十分に加熱することが有効です。

な行

ノロウイルス 秋から冬にかけて多発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、手洗いの徹底と食品、調理器具の衛生的な取扱いが求められています。症状が治まっても2～3週間はウイルスを排出するだけでなく、たびたび不顕性感染者（感染はしているが発症はしていない人）も問題になることから、注意が必要です。

は行

ポジティブリスト制度 平成18年5月29日より、それまで基準が設定されていなかった農薬、飼料添加物及び動物用医薬品が一定量以上含まれる食品の流通を原則禁止にする制度が導入されました。一定量以上とは、「人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて定める量」をいいます。平成30年6月13日公布の食品衛生法等の一部を改正する法律により、器具及び容器包装においても本制度が導入されることとなり、令和2年6月1日に施行されました。

ら行

リスクコミュニケーション 消費者、食品等事業者及び行政担当者が、リスクに関する情報を共有し、互いに意見交換し、双方向の対話を図ろうとするものです。リスクコミュニケーションを通して、消費者や食品等事業者の意見を食品衛生に関する施策に反映していきます。リスクとは、食品中に存在する危害を摂取した時に、人に悪影響が起きる可能性とその程度のことをいいます。

【問合せ先】

寝屋川市保健所保健衛生課

電話 : 072-829-7721 FAX : 072-838-1152