

平成 31 年度
寝屋川市食品衛生監視指導計画

寝屋川市

目 次

第 1 監視指導計画の基本的事項	1
1 目的	1
2 実施期間	1
3 監視指導の実施体制	1
4 厚生労働省、消費者庁、都道府県等その他関係機関との連携	1
5 農林水産部局等との連携	1
6 市関係部局との連携	1
第 2 監視指導の実施に関する事項	2
1 重点的に監視指導を実施する項目	2
2 施設への監視指導回数	5
3 食品等の収去検査	6
4 一斉取締り	7
5 違反発見時の対応	7
6 食中毒等健康被害発生時の対応	8
第 3 食品等事業者による自主的な衛生管理に関する事項	8
1 食品衛生管理者等の設置	8
2 自主的な衛生管理の推進	8
3 自主回収報告制度の推進	8
第 4 リスクコミュニケーション等の実施に関する事項	8
1 監視指導計画の策定及び公表等	8
2 市民への情報提供等	9

第5 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…… 9

- 1 食品衛生監視員の資質向上 …………… 9
- 2 食品等事業者の資質向上 …………… 9

用語説明…………… 10

※ 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。

第1 監視指導計画の基本的事項

1 目的

本市における食品衛生の確保を図るとともに、食品衛生に関する正しい知識の普及を図るため、食品衛生法第24条の規定により、平成31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。）を策定します。

2 実施期間

平成31年（2019年）4月1日から平成32年（2020年）3月31日まで

3 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、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。なお、同研究所とは協定を締結し、緊急時を含めた試験検査の実施体制を確保します。

4 厚生労働省、消費者庁、都道府県等その他関係機関との連携

厚生労働省、消費者庁、都道府県等その他関係機関との連絡及び連携体制を確保し、大規模もしくは広域的な食中毒事案発生時または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、連携して対応します。また、近畿厚生局とその管轄区域内の都道府県、保健所を設置する市を構成員とする広域連携協議会のもと、国、都道府県等とさらなる連携強化を図り、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、広域的な食中毒事案の発生や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9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。

5 農林水産部局等との連携

農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。

6 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2 監視指導の実施に関する事項

1 重点的に監視指導を実施する項目

食品に起因する健康被害の発生を未然に防止するため、次の事項について重点的に監視指導を実施します。

(1) 共通事項

- 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
- オ 営業施設の構造・設備や衛生管理が、食品衛生法、寝屋川市食品衛生法施行条例等に定められた基準に適合していること
- カ 異物の混入防止対策が行われていること
- キ 製造段階及び加工段階における低温保管等の温度管理が行なわれていること

(2) 食中毒防止対策

ア カンピロバクターによる食中毒対策（食肉の生食対策）

カンピロバクターによる食中毒は近年、全国的に発生件数の上位を占めています。その原因の多くが、食肉、特に鶏肉の生食によるものと考えられていることから、食肉の処理から消費に至る各段階において、以下の事項を中心に、生食による食中毒防止対策を行います。

- (ア) 食肉処理事業者及び販売店（卸売事業者を含む。）に対し、飲食店へ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を行うように指導します。
- (イ) 飲食店に対し、食肉は十分に加熱して提供するよう監視指導を行います。
- (ウ) 市民に対し、講習会やリーフレットにより、食肉の生食に関するリスクについて普及啓発を図ります。

イ 腸管出血性大腸菌による食中毒対策

腸管出血性大腸菌による食中毒は、人命にかかわることがあるため、食肉、生食用野菜、果実等の衛生的な取扱いと食肉を始めとする食品の十分な加熱の実施について、集団給食施設、飲食店、そうざい製造施設等に対し監視指導を行います。

ウ ノロウイルスによる食中毒対策

ノロウイルスは近年、全国的に発生件数の上位を占めています。その原因の多くが、調理従事者の手指等を介した食品の二次汚染によるものであることから、以下の事項を中心に監視指導を行います。また、二枚貝や非加熱で摂取する食品の衛生的な取り扱いの徹底や、十分な加熱などの予防策についても指導を行います。

- (ア) 食品取扱者の健康管理と健康状態の確認について指導を行います。
- (イ) 手洗の励行や使い捨て手袋の着用等、不顕性感染者がいることを前提とした衛生管理の実施について指導を行います。

エ 寄生虫による食中毒対策

アニサキスによる食中毒については、飲食店や魚介類販売施設を対象に、魚介類の冷凍や加熱処理、加工、包装時の目視点検等、予防策の指導を行います。

また、クドア・セプトエンピクタータ（以下「クドア」という。）による食中毒に関する知識の普及を図り、検査によりクドア陰性が確認されたヒラメを仕入れること、冷凍処理を行うこと等、予防策の指導を行います。

オ ふぐ毒による食中毒対策

ふぐ処理登録者の設置や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しないよう啓発に努めます。

カ 有毒キノコや有毒植物による食中毒対策

過去に大阪府内や近隣府県内で採取された有毒キノコや有毒植物による食中毒が発生していることから、素人判断による採取や販売等をしないよう啓発に努めます。

(3) 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、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ものであっても、患者、高齢者、児童等が主に利用する施設である病院、社会福祉施設、学校給食施設等に関しても、重点的に監視指導を行います。

(4) 広域流通食品対策

広域流通食品は、事故発生時の健康被害が広域に及ぶことから、広域流通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。

(5) 適正表示対策

ア 食品表示法が平成 27 年 4 月 1 日に施行され、経過措置が終了する平成 32 年（2020 年）3 月末までに、新たな表示基準に沿った表示へ切り替える必要があることから、その内容について周知を行うとともに、適切に切り替えが行われるよう、食品関連事業者への助言を行います。

イ 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事業者に対して指導を行います。

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指導を行います。

(6) HACCPの導入促進

HACCP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。本市では、以下の事項を中心に、事業者によるHACCPの導入促進を図ります。

ア 事業者に対し、リーフレット等を活用しながらHACCPに関する知識や情報を周知し、導入を促進します。

イ 事業者の業務実態に合わせてHACCPの導入や運用に関する指導を行います。

ウ 集団給食等大量調理施設には、HACCPの考えを取り入れた大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく監視指導を行います。

(7) 輸入食品対策

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。

2 施設への監視指導回数

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「表1」のとおりとします。また、「表1」以外の施設についても必要に応じて監視指導を行います。監視指導に当たっては、前述の監視事項に加え、食肉・食肉製品、乳・乳製品、食鳥卵、水産食品、野菜・果実等の食品群ごとに、食品供給行程（フードチェーン）の各段階に応じた衛生保持についても確認を行います。

【表1】

立入回数	業態又は施設	対象施設の要件
年2回以上	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
年1回以上	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、学校給食施設、高齢者福祉施設、保育所等の施設（病院・診療所を除く）
	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食～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

3 食品等の収去検査

市内で生産、製造、加工、販売される食品等の安全性を確認するため、過去の立入検査結果、収去検査結果や各施設での衛生管理状況を踏まえつつ、季節により流通量に変化のある食品等にも配慮して、「表2」のとおり収去検査を実施し、食品の安全性を確保します。

【表2】

検査対象	微生物	添加物	残留農薬	残留動物 用医薬品	その他	検体数
乳・乳製品・乳加工品	9		1	1	6	17
魚介類・魚介加工品	19				1	20
食肉・食肉加工品	24			2	1	27
卵類	2			2	1	5
野菜・果物及び加工品	10	2	8		2	22
輸入加工品	2	7				9
弁当・惣菜類・給食施設 食品	64					64
清涼飲料水	4				3	7
生菓子	4					4
アイスクリーム・氷菓	4					4
容器包装類					7	7
その他(注1)	10	17			4	31
合計	152	26	9	5	25	217

(注1) 漬物、レトルト食品、容器包装詰低酸性食品、ゆでめん、複合食品等

【検査項目の説明】

検査項目	説明
微生物	規格基準や衛生規範の適合状況及び食中毒細菌（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）やウイルスの汚染実態について検査します。
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、畜産物等における残留農薬を検査します。食品衛生法に基づき、定められた食品中に残留する農薬の限量（残留基準）の遵守状況を確認します。
残留動物用医薬品	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。食品衛生法に基づき、定められた食品中に残留する動物用医薬品の限量（残留基準）の遵守状況を確認します。
その他	PCB（ポリ塩化ビフェニル）、化学規格、アレルギー物質、カビ毒等について、検査を行います。

4 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、食品流通量が増加する年末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方針を踏まえて、監視指導を重点的に実施します。

5 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、法令違反の食品や不良食品が製造、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、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 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、被害の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。

第3 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、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) 講習会、広報誌、ホームページ等を通じて、HACCPについて周知、指導を行い、事業者のHACCP導入促進を図ります。
- (2) 大阪版食の安全安心認証制度を活用し、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事業者を表彰し、衛生管理意識の向上を図ります。

3 自主回収報告制度の推進

大阪府食の安全安心推進条例に基づく自主回収報告制度の周知徹底を図り、食品等事業者による自主的な安全確保の取組を推進します。

第4 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報道提供を行うとともに、ホームページで公表します。

第5 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。

用語説明

H

HACCP HACCP（ハサップ：Hazard Analysis and Critical Control Point）は、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。危害分析と重要管理点の決定が要となり、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

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。

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、卵、乳、えび、かに、小麦、そば及び落花生の計7品目（特定原材料）について表示を義務付け、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、くるみ、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。

お

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。

大阪府食の安全安心推進条例 食の安全安心の確保に関し、基本理念を定め、府や事業者の責務、府民の役割を明らかにし、総合的で計画的な施策を推進することにより、府民の健康の保護を図ることを目的として、平成19年3月に制定された条例です。生産から消費までのすべての段階での取り組み、リスクコミュニケーションの促進、健康被害の防止等の施策の充実を図るものです。

か

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。

き

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。

く

クドア・セプトエンピクター 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生します。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。

こ

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に基づき国が設置する協議会です。

平成30年6月に公布された「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。

し

自主回収報告制度 大阪府食の安全安心推進条例第20条に基づき、食品製造者等が食品衛生法違反、食品表示法違反又はその疑いがあるとして、その食品等の自主回収に着手した際に、その旨を府に報告する制度です。府は、その自主回収情報をホームページ等で府民に公表することにより、当該食品の迅速な回収を促進します。

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、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 食品の製造・加工施設や飲食店等の施設においては、寝屋川市食品衛生法施行条例第3条により施設ごとに、食品衛生に関する責任者の設置を義務付けています。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。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。

食品関連事業者 食品表示法第2条に規定される事業者で、食品の製造、加工、もしくは輸入を業とする者、または食品の販売を業とするものをいいます。

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られることを目標に施策を講じています。

食品等事業者 食品衛生法第3条に規定される事業者で、食品等を採用、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、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。加工食品及び添加物の表示に関する経過措置期間（基準の施行後、新基準に基づく表示への移行のための猶予期間）は平成32年（2020年）3月31日までです。

た

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予防のため、HACCPの概念に基づいて調理工程における衛生管理を定めたもので4つの重要管理事項を示しています。①原材料の受け入れ及び下処理段階での管理を徹底すること、②加熱調理食品は中心部まで十分加熱し、食中毒菌を死滅させること、③加熱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としています。

ち

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3～5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。

と

都道府県等 本計画では、都道府県、保健所を設置する市及び特別区のことをいいます。

ね

寝屋川市食品衛生法施行条例 食品衛生法第50条第2項及び食品衛生法施行令第8条第1項の規定に基づき、営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関する基準並びに市が設置する食品衛生検査施設の設備及び職員の配置について基準を定めています。

の

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、手洗いの徹底と食品、調理器具の衛生的な取扱いが求められています。

ふ

不顕性感染 食中毒菌、ウイルス等の病原体に感染しているものの、症状が現れない状態をいいます。不顕性感染であっても糞便等に病原体が排出されるため注意が必要です。

ほ

放射性物質 人体に影響を及ぼす放射線を出す物質のことで、ウランやヨウ素、セシウム等が知られています。また、放射線を出す能力を放射能といいます。

り

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】 平成31年3月31日まで

寝屋川市健康部保健所準備室

電話：072-824-2112 FAX：072-825-2170

平成31年4月1日から

寝屋川市保健所保健衛生課

電話：072-829-7721 FAX：072-838-1152