

平成22年度

函館市食品衛生監視指導計画（案）

市立函館保健所

平成 2 2 年度函館市食品衛生監視指導計画 目 次

	P
< はじめに >	1
1 函館市食品衛生監視指導計画の基本的事項	2
(1) 計画の範囲	2
(2) 計画の対象	2
(3) 計画の実施期間	2
2 監視指導の実施体制および連携	2
(1) 監視指導の実施体制	2
(2) 衛生試験所の体制整備	2
(3) 函館市役所関係部局における連携	2
(4) 都道府県等との連携	3
(5) 厚生労働省等との連携	3
(6) 消費者庁との連携	3
(7) 農林水産省関係機関との連携	3
3 食品等事業者に対する監視指導	3
(1) 食品全般に共通する重点監視指導事項	4
(2) 大規模調理施設等に対する重点監視指導事項	4
(3) と畜場に対する重点監視指導事項	4
(4) 食品群ごとの重点監視指導事項	4
(5) その他の重点監視指導事項	5
ア サルモネラ食中毒予防対策	5
イ ノロウィルス食中毒予防対策	5
ウ カンピロバクター食中毒予防対策	5
エ 異物混入対策	5
オ アレルギー物質を含む食品の適正表示の徹底	6
(6) 施設の立入検査	6
ア 立入検査対象施設等	6
(ア) 重要監視指導対象施設の選定および立入検査予定回数	6
(イ) その他の施設への立入検査	6
(ウ) 立入検査予定回数	6
イ 集団給食施設への立入検査	7
ウ 夏期・年末食品の一斉取締り	7
エ 違反発見時の対応	7

(7) 食品の収去検査 -----	8
ア 収去検査予定 -----	8
(7) 夏期食品の一斉取締りにおける収去検査 -----	8
(1) 年末食品の一斉取締りにおける収去検査 -----	8
(ウ) 生鮮野菜・果実の残留農薬検査等 -----	9
イ 違反発見時の対応 -----	9
(8) 食中毒等健康危害発生時の対応 -----	9
4 食品等事業者による自主衛生管理の推進 -----	9
(1) 食品等事業者の責務周知の徹底 -----	9
(2) 食品衛生管理者・食品衛生責任者の設置の徹底 -----	9
(3) 食品等事業者に対する支援 -----	9
(4) 食品衛生指導員に対する支援 -----	10
(5) 函館市食品衛生優良店舗表彰 -----	10
(6) HACCP導入の支援 -----	10
5 食品衛生に携わる職員の調査研究，人材育成 -----	10
(1) 調査研究 -----	10
(2) 職員に対する研修 -----	10
(3) 指名食品衛生監視員の養成 -----	10
6 市民に対する食品衛生普及啓発事業等 -----	11
(1) 保健所による食品衛生普及啓発事業 -----	11
ア 食品衛生に関する講習会の開催 -----	11
イ 食中毒警報の発令事業 -----	11
ウ 食品衛生月間の実施 -----	11
エ ホームページによる情報提供 -----	11
(2) 食品等事業者による情報提供 -----	11
7 監視指導計画の実施状況等の公表 -----	11
8 平成23年度函館市食品衛生監視指導計画策定に向けて -----	11
<消費者・食品等事業者・行政の関係> -----	12
<用語解説> -----	13

文章中に二重線が引かれている語句は、(P 13) 用語解説に記載しているものです。

平成 22 年度函館市食品衛生監視指導計画

<はじめに>

近年、食を取り巻く環境は、流通の広域化や食習慣の多様化などにより著しく変化しています。また、中国産冷凍ギョウザを原因とする薬物中毒、事故米穀の不正規流通、食品の偽装表示などによる食品の安全性に対する不信感の高まりやノロウイルス等による食中毒・感染症への不安の増大は、本市においても例外ではなく、「食品の安全・安心」の確保は、重要な施策であると考えています。

食品の安全・安心を確保するためには、食品等事業者、消費者、そして行政がそれぞれの役割を認識し相互に連携することが不可欠です。

食品等事業者は、消費者に食品を供給する者として食品の安全性を確保する第一義的責任を有していることを自覚し、知識・技術の習得、原材料の安全確保、自主検査の実施、記録の作成・保存などに努めることが求められており、消費者は、食品の安全性に関する知識を深め、適切に食品を選択し、バランスのとれた食生活を送ること、食品の安全性に関する施策について意見を表明することなどが期待されています。また、行政は、食品等事業者による安全な食品の供給について監視指導を実施するほか、情報の収集、人材の育成、検査能力の向上、食品等事業者や消費者に対する知識の普及啓発や情報提供を図ることとしています。

本計画は、食品衛生法に基づき、地域の実状を踏まえ、重点的、効率的かつ効果的な監視指導を実施するため「食品の生産から消費までの安全・安心な食環境づくり」、
「市民への情報提供」、
「速やかな措置のための連携」を基本方針として策定しました。

1 函館市食品衛生監視指導計画の基本的事項

(1) 計画の範囲

計画の範囲は、函館市内とします。

(2) 計画の対象

計画の対象となる事項は、以下のとおりとします。

- ア 食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づく事項
- イ 北海道食品衛生法施行条例（平成12年北海道条例第10号）に基づく事項
- ウ 函館市食品衛生法施行条例（平成17年函館市条例第39号）に基づく事項
- エ 食品の製造販売行商等衛生条例（昭和29年北海道条例第46号）に基づく事項
- オ と畜場法（昭和28年法律第114号）に基づく事項
- カ かきの処理等に関する衛生条例（昭和37年北海道条例第45号）に基づく事項

(3) 計画の実施期間

計画の実施期間は、平成22年4月1日から平成23年3月31日までとします。

2 監視指導の実施体制および連携

(1) 監視指導の実施体制

食品衛生法，北海道食品衛生法施行条例，函館市食品衛生法施行条例，食品の製造販売行商等衛生条例，かきの処理等に関する衛生条例に基づく事項の監視指導は，生活衛生課が実施し，と畜場法に基づく事項の監視指導は，食肉検査所が実施します。

(2) 衛生試験所の体制整備

食品衛生法に基づく検査を実施する衛生試験所は，試験検査に関する業務管理基準（GLP）に基づき，内部点検や外部精度管理を定期的実施し，試験精度の信頼性の確保および検査技術の向上を図ります。また，必要な検査機器の整備を図ります。

(3) 函館市役所関係部局における連携

生活衛生課は，食品の生産段階における安全性を確保するため農林水産部の各課と連携し，情報の共有等を図ります。

また，集団給食施設における食中毒の発生防止や衛生管理の向上のため，当該施設所管の各課と連携し，情報の共有等を図ります。

(4) 都道府県等との連携

生活衛生課は、広域的に流通する食品等の安全性に係る事例に備え、北海道、札幌市、旭川市および小樽市の食品衛生担当課との連携体制を確保します。

また、個々の事例に係る都府県等食品衛生担当部局に対しても情報提供等に努め、迅速な措置を実施します。

農林水産物の生産段階の安全性が危惧される場合は、生活衛生課が北海道の食品衛生担当部局を通じて北海道農林水産関係部局に情報提供等を行います。

食肉検査所は、北海道立食肉衛生検査所等との連携や情報の共有を図ります。

衛生試験所は、北海道立衛生研究所等との連携や情報の共有を図ります。

(5) 厚生労働省等との連携

生活衛生課は、輸入食品の安全性に係る事例や大規模・広域な食中毒などに備えるため、また、食肉検査所は、人畜共通感染症を予防するために厚生労働省との連携体制を確保します。

衛生試験所は、国立感染症研究所との連携や情報の共有を図ります。

(6) 消費者庁の連携

生活衛生課は、食品の表示に係る問い合わせや相談、違反発見時等については、消費者庁と連携を図ります。

(7) 農林水産省等関係機関との連携

生活衛生課は、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）に係る問い合わせや相談、違反発見時等については、情報を相互に提供する等関係機関と連携を図ります。

3 食品等事業者に対する監視指導

生活衛生課は、市内で製造、加工、調理される食品や流通、販売される食品の安全性を確保し、食中毒等を未然に防止するため、立入検査や収去検査により製造施設、調理施設、販売施設に対し、監視指導を行います。

食肉検査所は、施設の衛生と食肉の安全性を確保するため、立入検査によりと畜場の監視指導を行います。

食品等事業者に対する監視指導は、本市における食品の生産、製造流通等の状況や食品衛生上の問題の発生状況を踏まえ、以下のとおり実施計画を定め、効率的かつ効果的に実施します。

(1) 食品全般に共通する重点監視指導事項

生活衛生課および食肉検査所は、食品等事業者に対し、食品衛生法、と畜場法等に定められている基準等への適合を確認するとともに、その遵守の徹底を図るため、以下の項目について重点的に監視指導を実施します。

- ア 人の健康を損なうおそれのある食品等を製造、販売、使用などしていないか
- イ 国が認めていない添加物を製造、販売、使用などしていないか
- ウ 食品等は規格および基準に適合しているか
- エ 食品等の表示は基準に適合しているか
- オ 食品等の取扱い、施設の衛生管理は適切か
- カ 施設は基準に適合しているか
- キ 消費・賞味期限は適切に設定されているか

(2) 大規模調理施設等に対する重点監視指導事項

生活衛生課は、大規模調理施設のほか病院、学校、社会福祉施設等の給食施設に対し、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた以下の項目について重点的に監視指導を実施します。

- ア 検食（保存食）は適切に保存されているか
- イ 調理従事者は健康な状態で調理をしているか
- ウ 手洗いは適切か
- エ 設備、器具に不備はないか
- オ 清掃は十分に行き届いているか
- カ 原材料は適切に取り扱われているか
- キ 加熱・冷却は十分に行っているか
- ク 調理に関する記録を作成・保存しているか

(3) と畜場に対する重点監視指導事項

食肉検査所は、と畜業者等に対し、以下の項目について重点的に監視指導を実施します。

- ア と体などの自主検査を実施しているか
- イ 特定部位を除去および焼却しているか

(4) 食品群ごとの重点監視指導事項

生活衛生課および食肉検査所は、表1に示した主な食品群別の項目について重点的に監視指導を実施することにより、食品の安全性を確保します。

表 1

食品群	監視指導実施項目
食肉 食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・と畜場に対する衛生的な取扱いに関する監視指導 ・食肉処理施設に対する衛生的な取扱いに関する監視指導 ・調理施設に対する加熱調理の徹底など衛生的な取扱いに関する監視指導 ・販売施設に対する保存温度、衛生的な取扱いに関する監視指導 ・市内流通品の収去検査
乳 乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・乳処理施設に対する衛生的な取扱いに関する監視指導 ・販売施設に対する保存温度、衛生的な取扱いに関する監視指導 ・市内流通品の収去検査
鶏卵	<ul style="list-style-type: none"> ・調理施設に対する衛生的な取扱いに関する監視指導 ・販売施設に対する保存温度、衛生的な取扱いに関する監視指導 ・市内流通品の収去検査
魚介類 魚介類加工品	<ul style="list-style-type: none"> ・有毒魚介類の市場からの排除 ・卸売市場流通品の衛生的な取扱いに関する監視指導 ・調理施設に対する衛生的な取扱いに関する監視指導 ・販売施設に対する保存温度、衛生的な取扱いに関する監視指導 ・市内流通品の収去検査
<u>野菜、果実等</u>	<ul style="list-style-type: none"> ・有毒植物等の市場からの排除 ・調理施設に対する衛生的な取扱いに関する監視指導 ・市内流通品の収去検査

(5) その他の重点監視指導事項

生活衛生課は、食品等事業者に対する監視指導を実施するにあたって以下の項目について重点的に取組みます。

ア サルモネラ食中毒予防対策

菓子製造施設や大規模調理施設、飲食店等に対し、製造、調理時における鶏卵の衛生的な取扱い、二次汚染防止、営業者による従事者の健康状態の確認などについて監視指導を実施します。

イ ノロウイルス食中毒予防対策

大規模調理施設や飲食店等に対し、生食用カキの衛生的な取扱い、加熱加工用カキの加熱調理の徹底、営業者による従事者の健康状態の確認などについて監視指導を実施します。

また、カキを取り扱わない施設に対しても、従事者からの二次汚染を防止するため営業者による従事者の健康状態の確認のほか、手洗いや洗浄・消毒作業の適切な方法について指導します。

ウ カンピロバクター食中毒予防対策

主に食肉を取り扱う飲食店等に対し、食肉の衛生的な取扱い、加熱調理用食肉の加熱調理の徹底、器具を介した汚染防止などについて監視指導を実施します。

エ 異物混入対策

製造施設等に対し、食品への異物混入の防止対策の徹底について監視指導を実施します。

オ アレルギー物質を含む食品の適正表示の徹底

アレルギー物質を含む食品を原料に使用する製造施設等に対し、適正表示の徹底を図るため、使用原材料の点検、確認作業の徹底を指導します。

(6) 施設の立入検査

生活衛生課、食肉検査所における立入検査は、以下の事項に基づき実施します。

ア 立入検査対象施設等

施設への立入検査は、重要監視指導対象施設とその他の施設に区分し実施します。

(ア) 重要監視指導対象施設の選定および立入検査予定回数

重要監視指導対象施設は、食品等事業者が取り扱う食品の広域性、規模、および本市や全国的な食中毒発生状況等を考慮して3段階に区分し、それぞれ年間の立入検査予定回数を設定します。

各区分における対象施設、立入検査予定回数は、表2のとおりです。

表2

区分	立入検査予定回数	対象施設
S	3回以上/年	<ul style="list-style-type: none"> ・ HACCP承認施設 ・ 過去3年間に行政処分を受けた施設 ・ 食中毒発生の頻度が高く、広域に流通している食品を製造・加工している施設
A	2回以上/年	<ul style="list-style-type: none"> ・ 旅館・ホテル(宿泊定員300人以上) ・ 大規模調理施設に該当する仕出し、弁当 ・ 百貨店、<u>大型スーパーマーケット</u> ・ 過去5年間に行政処分を受けた施設(過去3年間に行政処分を受けた施設を除く) ・ <u>北海道HACCP自主衛生管理認証制度</u>において7、8段階の評価を受けた施設 ・ その他取扱い食品、製造規模、広域性を考慮し、必要と認めた施設
B	1回以上/年	<ul style="list-style-type: none"> ・ 病院、学校、社会福祉施設等の集団給食施設 ・ 旅館・ホテル(宿泊定員50人~299人) ・ <u>中型スーパーマーケット</u> ・ 仕出し・弁当(大規模調理施設に該当する仕出し、弁当を除く) ・ <u>HACCPに基づく衛生管理導入評価事業</u>において5、6段階の評価を受けた施設 ・ と畜場 ・ その他取扱い食品、製造規模、広域性を考慮し、必要と認めた施設

上記の立入検査予定回数は、通常時の目標回数であり、年度内に本市内および全国で発生した食中毒や、違反等により変動する場合があります。

(イ) その他の施設への立入検査

その他の施設への立入検査は、営業許可の更新時や苦情の発生時等に必要に応じ実施します。

(ウ) 立入検査予定回数

生活衛生課による立入検査予定回数は表3のとおりです。

食肉検査所は、と畜場への立入検査を1回予定しています。

なお、平成22年度の立入検査予定回数は、平成20年度の実績を参考に算出しています。

表3 立入検査予定回数

施設の区分		平成22年度		平成21年度	
		¹ 施設数	立入検査予定回数	² 施設数	立入検査予定回数
重要監視指導対象施設	食品衛生法に基づく営業許可施設	856	2209	918	2502
	食品の製造販売行商等衛生条例に基づく営業許可施設	178	359	192	423
	集団給食施設	120	120	117	117
	小計	1154	2688	1227	3042
その他の施設	食品衛生法に基づく営業許可施設	6069	2053	6151	2028
	食品の製造販売行商等衛生条例に基づく営業許可施設	1116	371	1133	399
	集団給食施設	8	3	12	7
	小計	7203	2427	7296	2434
合計	食品衛生法に基づく営業許可施設	6935	4262	7069	4530
	食品の製造販売行商等衛生条例に基づく営業許可施設	1294	730	1325	822
	集団給食施設	128	123	129	124
	小計	8357	5115	8523	5476

1：平成21年12月31日現在 2：平成21年1月13日現在

イ 集団給食施設への立入検査

病院，学校，保育園，社会福祉施設の集団給食施設への立入検査は，関係部局等と連携し，定期的を実施します。

ウ 夏期・年末食品の一斉取締り

食中毒等の食品事故が発生しやすい夏期や，食品が短期間に集中する年末には，監視指導の集中期間として施設への立入検査のほか食品の収去検査を実施します。

エ 違反発見時の対応

施設への立入検査の結果，違反事例を発見した場合には，その場において改善指導を行います。違反食品が現存する場合には，その食品等が営業上使用，販売等されないうように，必要に応じて，回収，廃棄等の行政処分を行います。

なお，違反の内容，危害性等から判断し，違反者の名称，対象食品，対象施設，措置内容等を公表し，危害の状況を明らかにします。

(7) 食品の収去検査

生活衛生課における収去検査は、以下の事項に基づき実施します。

ア 収去検査予定

収去検査は、夏期・年末食品の一斉取締り期間内に実施するほか、生鮮野菜・果実等の残留農薬検査を随時実施します。

(ア) 夏期食品の一斉取締りにおける収去検査

平成22年度の夏期食品の一斉取締りにおける収去検査予定数は、表4のとおりです。

表4 夏期食品の一斉取締りにおける収去検査予定数

対象食品	平成22年度収去検査予定数(夏期)				平成21年度実績
	検体数	検査項目数			検体数
		細菌検査	添加物検査	その他の検査	
食肉・食肉製品	8	22	16	1	9
乳・乳製品	11	30		26	11
鶏卵	4	12			4
魚介類・魚介類加工品	38	143	39	43	40
その他	40	136	24	8	43
計	101	343	79	78	107

検査項目のほか、包装された食品については、表示の確認もあわせて実施します。

(イ) 年末食品の一斉取締りにおける収去検査

平成22年度の年末食品の一斉取締りにおける収去検査予定数は、表5のとおりです。

表5 年末食品の一斉取締りにおける収去検査予定数

対象食品	平成22年度収去検査予定数(年末)				平成21年度実績
	検体数	検査項目数			検体数
		細菌検査	添加物検査	その他の検査	
食肉・食肉製品	8	22	16	1	9
乳・乳製品	8	24		20	8
鶏卵	4	12			4
魚介類・魚介類加工品	40	148	43	45	41
その他	40	136	24	8	42
計	100	342	83	74	104

検査項目のほか、包装された食品については、表示の確認もあわせて実施します。

(ウ) 生鮮野菜・果実等の残留農薬検査

平成18年5月29日にポジティブリスト制度が施行されており、生鮮野菜・果実等の残留農薬検査については、市内の生産・流通状況や国内の違反状況等を考慮し、地場産等の生鮮野菜・果実を中心に年間を通じて約50検体(約2600項目)の収去検査を実施します。

イ 違反発見時の対応

食品の収去検査の結果、違反が確認された場合には、その食品等が営業上使用、販売等されないよう、回収、廃棄等の行政処分を行うほか、違反の広域性、重大性、危害性、緊急性から判断し、違反者の名称、対象食品、対象施設、措置内容等を公表し、危害の状況を明らかにします。

また、広域流通食品や輸入食品等の違反発見時には、厚生労働省や消費者庁、関係する都道府県等と連携して対応します。

(8) 食中毒等健康危害発生時の対応

保健所は、医師や患者等からの通報に基づき、患者の症状や喫食状況の調査、食品・便等の検査結果をもとに、迅速な原因究明を行います。さらに、必要に応じて営業の禁止・停止処分や調理従事者に対する衛生教育を行うほか、食中毒の発生状況を公表し、被害の拡大・再発防止に努めます。

また、いわゆる健康食品による健康被害発生時にも原因究明を行い、厚生労働省に調査結果を報告します。

4 食品等事業者による自主衛生管理の推進

生活衛生課は、食品等事業者に対しその責務を周知するとともに、講習会を開催し、HACCPの導入を支援し、食品等事業者による自主衛生管理の推進を働きかけます。

(1) 食品等事業者の責務周知の徹底

食品等事業者の責務である自主検査や原材料の安全確認、記録の作成および保存、苦情等の情報を集約するシステムの導入等を働きかけます。

(2) 食品衛生管理者・食品衛生責任者の設置の徹底

食品衛生管理者、食品衛生責任者の設置の徹底およびその役割について周知し、食品等事業者の自主的な衛生管理の推進を働きかけます。

(3) 食品等事業者に対する支援

食品衛生協会等関係団体の重要性について啓発するとともに、各団体を通じて情報提供を行います。また、食品等事業者や各団体の要望に応じた講習会を開催します。

(4) 食品衛生指導員に対する支援

函館食品衛生協会に属する食品衛生指導員が行う特別巡回指導に対し支援します。
また、食品衛生指導員に対する研修会を開催します。

(5) 函館市食品衛生優良店舗表彰

衛生管理の優秀な施設を函館市食品衛生優良店舗表彰で顕彰します。
表彰施設は報道機関、市立函館保健所ホームページを通じ公表します。

(6) HACCP導入の支援

製造施設等に対してHACCPの考え方に基づく衛生管理の導入を働きかけ、その実現を支援します。

5 食品衛生に携わる職員の調査研究、人材育成

保健所は、食品衛生を確保するため、調査研究を推進するとともに、職員の人材育成に努めます。

(1) 調査研究

生活衛生課、食肉検査所、衛生試験所は、食品衛生に関する調査研究を行います。

(2) 職員に対する研修

厚生労働省などが主催する研修会や講習会へ食品衛生監視員、と畜検査員、衛生試験所職員を積極的に参加させるとともに、保健所内においても内部研修を実施し、職員の資質の向上に努めます。

(3) 指名食品衛生監視員の養成

(2)のほか、総合衛生管理製造過程の承認施設および対米・対EU輸出水産食品の取扱施設等、HACCPの考え方に基づく衛生管理を導入している施設に対する監視指導を行う職員を養成するため、厚生労働省などが主催する指名食品衛生監視員養成講習会へ食品衛生監視員を積極的に参加させます。

6 市民に対する食品衛生普及啓発事業等

(1) 保健所による食品衛生普及啓発事業

生活衛生課は、市民に対して、食品等による健康被害の発生や拡大を防止するため、以下の事業を実施します。

ア 食品衛生に関する講習会の開催

必要に応じ、市民に対して、食品衛生に関する講習会を実施します。

イ 食中毒警報の発令事業

原則として、7月1日から8月31日の期間に最高気温28℃以上が予想されるなど食中毒が発生しやすい日には食中毒警報を発令し、注意喚起を行います。

ウ 食品衛生月間の実施

8月を食品衛生月間とし、食中毒予防をテーマとしたキャンペーンを実施します。

エ ホームページによる情報提供

市立函館保健所ホームページにより家庭内食中毒予防や食中毒の発生状況など食品衛生に関する情報を提供します。

(2) 食品等事業者による情報提供

食品等事業者は、市民に対して、食品に関する情報提供に努めることとし、保健所はこれを支援します。

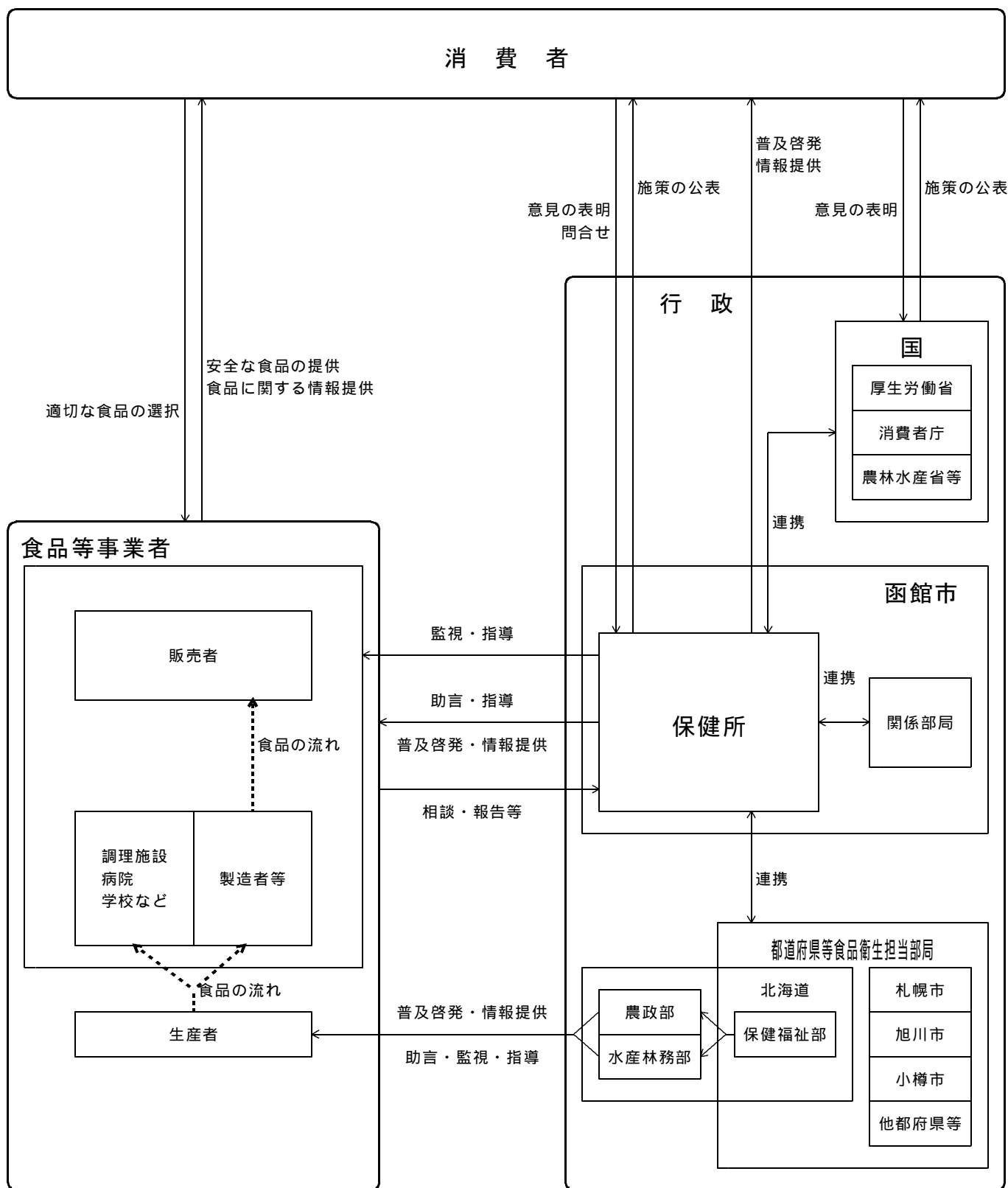
7 監視指導計画の実施状況等の公表

本計画の実施状況等については、翌年6月末までに公表します。また、夏期・年末に実施した食品の一斉取締りの結果については、とりまとめ次第公表します。

8 平成23年度函館市食品衛生監視指導計画策定に向けて

平成23年度食品衛生監視指導計画の策定にあたっては、市立函館保健所ホームページ等を通じ市民の意見を募り、これらも参考にして監視指導計画の策定を行います。

< 消費者・食品等事業者・行政の関係 >



<用語解説>

ノロウイルス

非細菌性急性胃腸炎の原因ウイルスのひとつ。我が国では、冬期に生カキを原因食品とする食中毒の他、飛沫感染による集団感染症が多発している。

平成15年8月の食品衛生法改正以前は、SRSV (Small Round Structured Virus) といった。

食品等事業者

食品，添加物を採取，製造，輸入，加工，調理，貯蔵，運搬，販売し，器具，容器包装を製造，輸入，販売することを営む人もしくは法人。または，学校，病院その他の施設において継続的に不特定もしくは多数の者に食品を供与する人もしくは法人をいう。

GLP

Good Laboratory Practice の略であり，検査施設の試験，検査の信頼性を確保するための業務の管理基準のこと。

都道府県等の設置する食品衛生検査施設においては，食品衛生法の規定により検査または試験に関する事務を管理しなければならないとされている。

大規模食中毒

患者数が500人以上発生，またはその疑いがある場合をいう。

収去

食品衛生法に基づき，食品衛生監視員が，試験検査をするために，食品等事業者から必要な限度の食品，添加物等を無償で取り立てる行為のこと。

食品衛生監視員は，収去する際には，収去証を交付することになっている。

大規模調理施設

概ね同一メニューを1回300食以上または1日750食以上調理する食品等事業者の施設をいう。

大量調理施設衛生管理マニュアル

厚生労働省が作成した，集団給食施設等向けの食中毒予防マニュアルのこと。調理過程における重要管理事項などが記載されている。

検食（保存食）

食中毒等の事故が発生した場合に，その原因を明らかにするために，調理施設が保存しておく食品であり，当該施設では，保存期間を定めて販売，提供した食品と同一の食品を保存する。

函館市食品衛生法施行条例では，飲食店営業のうち，旅館，弁当屋および仕出屋にあつては，72時間以上の保存が義務付けられている。また，「大量調理施設衛生管理マニュアル」では，集団給食施設等に対し，O-157等の菌の潜伏期間を考慮し，2週間以上保存することになっている。

特定部位

と畜場とさつ，解体時に除去，焼却しなければならない牛，めん羊および山羊の頭部，せき髄，腸などの部位のこと。

野菜果実等

野菜，果実，穀類，種実類，茶およびこれらの加工品をいう。

サルモネラ

細菌性食中毒の原因菌のひとつで、鶏、豚、牛等の家畜に常在している。2000種を超える血清型に分類されるが、近年は、鶏卵を使用した食品を原因食品とするサルモネラ・エンテリティディスによる食中毒が多く報告されている。

カンピロバクター

細菌性食中毒の原因菌のひとつで、鶏、牛等の家畜をはじめ、ペット、野生動物などあらゆる動物に常在している。15菌種9亜種(2000年現在)に分類されており、そのうちカンピロバクター・ジェジュニはヒトの下痢症から分離される菌種の95～99%を占めている。

アレルギー物質

摂取した際、人によっては異物として認識し、過敏な反応を起こすことのある食物(に含まれるタンパク質)。症状は「かゆみ・じんましん」、「唇の腫れ」等個人差があり、重篤な場合は死に至る場合もある。

HACCP(ハサップ, ハセップ)

Hazard Analysis and Critical Control Point(危害分析・重要管理点)の略称。米国のNASA(アメリカ航空宇宙局)で宇宙食の安全確保のために開発された食品の衛生管理のシステムで、製造工程ごとに健康に害をおよぼす可能性をチェックし、対策をたて、特に重要な工程について集中的な衛生管理を行う手法。

大型・中型スーパーマーケット

食品の販売を主とした商業施設で、大型スーパーマーケットは売場面積がおおむね1500平方メートル以上もの、中型スーパーマーケットは売場面積がおおむね1000～1500平方メートルのものである。

北海道HACCP自主衛生管理認証制度

道産食品の信頼性と付加価値の一層の向上を図るため、食品の製造・加工施設および食品を調理・加工し販売している施設(いわゆるバックヤード部門を有する施設)を対象としてHACCPに基づく自主衛生管理の取り組み状況について、北海道に登録された登録評価機関の認証を受ける制度。

HACCPに基づく衛生管理導入評価事業

道産食品の信頼性と付加価値の向上を図るため、食品の製造・加工施設および食品を調理・加工し販売している施設(いわゆるバックヤード部門を有する施設)を対象としてHACCPに基づく自主衛生管理の取り組み状況を段階的に評価する事業。北海道、札幌市、旭川市、小樽市と共同で実施。

< 認証制度および評価事業の評価基準 >

事業	評価段階	内容
評価事業	1～4	省略
	5	HACCPに基づいた自主管理に取り組んでる。
	6	HACCPに基づいた自主管理に積極的に取り組んでいる。
認証制度	7	HACCPに基づいた高度な自主管理をほぼ実施している。
	8	HACCPに基づいた高度な自主管理を実施している。

ポジティブリスト制度

残留基準が設定されていない農薬等が一定量以上残留する食品の販売等を原則禁止する制度のこと。同制度下では、従来規制することができなかった残留基準が設定されていない農薬等が残留する食品に対する規制が可能となる。

食品衛生管理者

特に衛生上の考慮が必要な食品（食肉製品，添加物等）の製造・加工を衛生的に管理するため，当該施設ごとに設置しなければならない食品衛生法に規定されている専任の管理者のこと。

食品衛生責任者

施設または作業の部門ごとに食品等に係る作業を衛生的に管理するため，当該施設ごとに設置しなければならない函館市食品衛生法施行条例に規定されている責任者のこと。

指名食品衛生監視員

総合衛生管理製造過程の承認施設および対米・対EU輸出水産食品の取扱い施設に対し，助言や監視指導をおこなうために必要な講習会を受講し，厚生労働省から指名された食品衛生監視員。

総合衛生管理製造過程

製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法につき食品衛生上の危害の発生を防止するための措置がHACCPに基づき総合的に講じられた製造又は加工の過程。

対米輸出水産食品

米国に輸出される水産食品。米国に水産食品を輸出するためには，米国連邦規則の規定に基づく要件を満たしている施設であることを保証する必要がある，都道府県知事等による認定のほか，大日本水産会による認定等がある。

対EU輸出水産食品

EU（欧州連合）域内に輸出される水産食品。EU域内に水産食品を輸出するためには，加工等を行う施設が，EUの規則に基づいた管理を実施している施設であることを都道府県知事等が認定しなければならない。