

函 福 管

令和4年(2022年)2月7日

民生常任委員会委員 様

保 健 福 祉 部 長

函館市食品衛生監視指導計画（案）に対するパブリックコメント
（意見公募）手続の実施について

このことについて、食品衛生法第24条の規定に基づき、標記計画の案をとりまとめましたので、函館市パブリックコメント（意見公募）手続要綱に基づき、下記のとおり市民等から意見を募集いたします。

つきましては、委員の皆様へ公表する資料を配付させていただきますので、よろしくお願いいたします。

記

- 1 案件名
令和4年度（2022年度）函館市食品衛生監視指導計画（案）
- 2 意見募集期間
令和4年2月7日～令和3年3月8日
- 3 結果公表の予定時期
令和4年3月下旬
- 4 公表する資料
 - (1) 令和4年度（2022年度）函館市食品衛生監視指導計画（案）の概要
 - (2) 令和4年度（2022年度）函館市食品衛生監視指導計画（案）

（保健福祉部管理課）

令和4年度（2022年度）函館市食品衛生監視指導計画（案）の概要

1 趣旨

市では、食品衛生法第24条の規定等に基づき、函館市食品衛生監視指導計画を毎年度策定し、食品関係施設等の立入検査や、市内に流通する食品の検査などの監視指導を実施することで、食品等に起因する衛生上の危害を未然に防止し、食品の安全性確保を図るため、本計画を策定します。

2 主な内容

(1) 計画の基本的事項

ア 計画の範囲：函館市内

イ 対象：食品衛生法や食品表示法、函館市食品衛生法施行条例等に基づく事項

ウ 実施期間：令和4年(2022年)4月1日から
令和5年(2023年)3月31日まで

(2) 監視指導の実施体制および連携

所管する法律に応じ、保健所生活衛生課、食肉検査所、保健福祉部健康増進課が監視指導を実施し、大規模または広域的な食中毒等の事例に対応するため国、北海道、道内保健所設置市等と連携を図ります。

(3) 食品等事業者に対する監視指導

市内で製造、加工、流通等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監視指導を行います。

(4) 食品等事業者による自主衛生管理の推進

食品等事業者に対しその責務を周知するとともに、講習会の開催やHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の指導や助言に努め、自主衛生管理の推進を働きかけます。

(5) 食品衛生に携わる職員の資質向上

職員の食品衛生に係る資質の向上を図り、人材育成に努めます。

(6) 市民に対する食品衛生普及啓発事業等

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、食品衛生に関する講習会の開催や食品衛生月間キャンペーン、食中毒警報の発令などを実施します。

(7) 監視指導計画の実施状況の公表

実施状況について翌年6月末までに公表します。

3 パブリックコメント（意見公募）手続きの実施

食品衛生法第70条の規定に基づき、2月7日（月）から3月8日（火）までの30日間、本計画（案）の意見公募を実施します。

令和4年度

(2022年度)

函館市食品衛生監視指導計画

(案)

市立函館保健所

令和4年度(2022年度)函館市食品衛生監視指導計画 目次

I	趣旨	1
II	函館市食品衛生監視指導計画の基本的事項	1
	(1) 計画の範囲	1
	(2) 計画の対象	1
	(3) 計画の実施期間	1
III	監視指導の実施体制および連携	1
	(1) 監視指導の実施体制	1
	(2) 衛生試験所の体制整備	1
	(3) 関係部局との連携	2
	(4) 国、都道府県、保健所設置市との連携	2
IV	食品等事業者に対する監視指導	2
	(1) 食品全般に共通する重点監視指導事項	2
	(2) 大規模調理施設等に対する重点監視指導事項	3
	(3) と畜場に対する重点監視指導事項	3
	(4) 食品群ごとの重点監視指導事項	3
	(5) その他の重点監視指導事項	4
	ア ノロウイルス食中毒予防対策	4
	イ カンピロバクター食中毒予防対策	4
	ウ アニサキス食中毒予防対策	4
	エ 腸管出血性大腸菌食中毒予防対策	5
	オ 異物混入対策	5
	カ アレルゲンを含む食品の適正表示の徹底	5
	(6) 施設の立入検査	5
	ア 立入検査対象施設等	5
	(ア) 重要監視指導対象施設への立入検査	5
	(イ) その他の施設への立入検査	5
	イ 給食施設への立入検査	6
	ウ 夏期・年末食品の一斉取締り	6
	エ 違反発見時の対応	6
	オ 違反事実の公表	6
	(7) 食品の収去検査	6
	ア 収去検査予定	6

イ 違反発見時の対応	7
ウ 違反事実の公表	7
(8) 食中毒等健康被害発生時の対応	8
V 食品等事業者による自主衛生管理の推進	8
(1) 食品等事業者の責務周知の徹底	8
(2) 食品衛生管理者・食品衛生責任者等の設置の徹底	8
(3) 食品等事業者に対する支援	8
(4) 食品衛生指導員に対する支援	8
(5) 函館市食品衛生優良店舗表彰	8
(6) HACCPに沿った衛生管理の推進	8
VI 食品衛生に携わる職員の資質向上	9
(1) 職員に対する研修	9
(2) 指名食品衛生監視員の養成	9
VII 市民に対する食品衛生普及啓発事業等	9
(1) 保健所による食品衛生普及啓発事業	9
ア 食品衛生に関する講習会の開催	9
イ 食品衛生月間キャンペーンの実施	9
ウ 食中毒警報の発令	9
エ ノロウイルス食中毒注意報等の発令	9
オ ホームページによる情報提供	9
(2) 食品等事業者による情報提供	9
VIII 監視指導計画の実施状況等の公表	10
<用語解説>	11

※ 文章中に波線（~~~~）が引かれている語句は、10ページからの用語解説に記載しているものです。

令和4年度(2022年度)函館市食品衛生監視指導計画

I 趣旨

函館市では、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条の規定および食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（平成15年厚生労働省告示第301号）に基づき、函館市食品衛生監視指導計画を毎年度策定し、食品関係施設等の立入検査や、市内に流通する食品の検査などの監視指導を実施することで、食品等に起因する衛生上の危害を未然に防止し、食品の安全性確保を図ります。

II 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。

- ・ 食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づく事項
- ・ 食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく事項
- ・ 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
- ・ 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
- ・ と畜場法（昭和28年法律第114号）に基づく事項

(3) 計画の実施期間

計画の実施期間は、令和4年(2022年)4月1日から令和5年(2023年)3月31日までとします。

III 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、食品表示法、北海道食品衛生法施行条例、函館市食品衛生法施行条例に基づく事項の監視指導は生活衛生課が実施（食品表示法に基づく監視指導は、保健福祉部健康増進課と連携して取り組みます。）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（GLP¹）に基づき、内部点検や外部精度管理を定期的の実施し、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更新を図ります。

(3) 関係部局との連携

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、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) 国、都道府県、保健所設置市との連携

生活衛生課、食肉検査所、衛生試験所は、大規模または広域的な食中毒等の事例や輸入食品等の安全性に係る事例に対応するため、また、人獣共通感染症を予防するために、厚生労働省や国立感染症研究所と連携し、また、食品の適正表示に係る諸問題については消費者庁と連携し、情報の共有等を図ります。

また、北海道および道内保健所設置市（札幌市、旭川市、小樽市）をはじめとする全国の食品衛生担当課や食肉衛生検査所、衛生研究所等と連携し、情報の共有等を図ります。

さらに、農林水産物の生産段階の安全性が危惧される事例に対応する場合は、農林水産省および都道府県等の農林水産部局と連携し、情報の共有等を図ります。

IV 食品等事業者²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³検査により製造施設、調理施設、販売施設等に対し、監視指導を行います。

食肉検査所は、1頭ごとにと畜検査を行い、食肉の安全性を確保します。

また、HACCP（ハサップ）⁴に基づく衛生管理が食品衛生法の改正により義務化されたため、日常的に外部検証⁵を実施することにより、と畜場の設置者等が作成した衛生管理計画が適切に運用されているかを確認するとともに、と畜場の衛生管理および衛生的なとさつや解体が実施されるよう指導します。

さらに、重点監視指導事項に基づく立入検査により、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

生活衛生課は、食品等事業者に対し、食品衛生法、食品表示法等に定められている基準への適合状況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。

- ・ 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
- ・ 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

- ・ 食品等は規格および基準に適合しているか
- ・ 食品等の表示は基準に適合しているか
- ・ 食品等の取扱い，施設の衛生管理は適切か
- ・ 施設は基準に適合しているか
- ・ 消費・賞味期限は適切か

(2) 大規模調理施設⁶等に対する重点監視指導事項

生活衛生課は，大規模調理施設に対しては，国が定める大量調理施設衛生管理マニュアル⁷に基づき，以下の項目について重点的に監視指導を実施します。なお，大規模調理施設以外の病院，学校，社会福祉施設等の給食施設に対しても，上記マニュアルに準じ監視指導を実施します。

- ・ 調理従事者は健康な状態で調理をしているか
- ・ 手洗い設備は使用が容易か，手洗い方法は適切か
- ・ 検食（保存食）⁸は適切に保存されているか
- ・ 設備，器具に不備はないか
- ・ 清掃は十分に行き届いているか
- ・ 原材料は適切に取り扱われているか
- ・ 加熱・冷却は十分に行っているか
- ・ 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，と畜場法等に定められている基準への適合状況を確認するとともに，以下の項目について重点的に監視指導を実施します。

- ・ 施設は基準に適合しているか，また衛生管理は適切か
- ・ 作業方法は基準に適合しているか
- ・ 牛の月齢による分別管理は適切か
- ・ 特定部位⁹を除去および焼却しているか
- ・ とたい¹⁰などの自主検査を実施しているか

(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 食品群ごとの重点監視指導事項

食品群	監視指導実施項目
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 ・市内流通品の取去検査
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 ・市内流通品の取去検査
(生食用食肉)	<ul style="list-style-type: none"> ・専用の施設設備や調理器具の使用、衛生的な管理に関する監視指導 ・規格基準に適合した原材料等の使用、取扱いに関する監視指導 ・規格基準や表示基準の適合状況に関する監視指導
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 ・市内流通品の取去検査
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 ・市内流通品の取去検査
野菜、果実等 ¹¹	<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 ・市内流通品の取去検査

(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当たって以下の項目について重点的に取り組みます。

ア ノロウイルス¹²食中毒予防対策

全国における食中毒年間患者数の約5割を占めるノロウイルスによる食中毒は、その発生要因は調理従事者を介したものが多いことから、大規模調理施設や飲食店等の営業者に対し、従事者の健康状態の把握・確認、手洗いの徹底、調理器具や施設設備等の適切な洗浄・消毒、原材料（生カキ等の二枚貝）の衛生的な取扱い、十分な加熱調理などについて監視指導を実施します。

イ カンピロバクター¹³食中毒予防対策

カンピロバクターによる食中毒は、鶏肉などの刺身（生肉）や加熱不十分な肉類を感染源とすることが多いことから、主に食肉を取り扱う飲食店等の営業者に対し、原材料の衛生的な取扱い、十分な加熱調理、手洗いの徹底、調理器具や施設設備等の適切な洗浄・消毒、従事者の健康状態の把握・確認などについて監視指導を実施します。

ウ アニサキス¹⁴食中毒予防対策

アニサキスによる食中毒は、魚介類を生食することによって発症することから、生食用鮮魚介類の提供や販売を行う飲食店営業および魚介類販売業の営業者に対し、新鮮な原材料の迅速処理、十分な目視確認などについて監視指導を実施します。

エ 腸管出血性大腸菌¹⁵食中毒予防対策

喫食時に加熱しない食品（洋生菓子・漬物・水産加工品等）の製造施設，大規模調理施設および飲食店等の営業者に対し，従事者の健康状態の把握・確認，手洗いの徹底，調理器具や施設設備等の適切な洗浄・消毒，原材料の衛生的な取扱い，十分な加熱調理などについて監視指導を実施します。

オ 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。

カ アレルギー¹⁶を含む食品の適正表示の徹底

アレルギーを含む食品を原料に使用する製造施設に対し，適正表示の徹底について監視指導を実施します。

(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への立入検査

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，規模および全国的な食中毒発生状況等を考慮して2区分（Ⅰ，Ⅱ）に分類し，それぞれ年間の立入検査予定回数を設定します。

各区分の対象施設，立入検査予定回数は，表2のとおりです。

表2 重要監視指導対象施設の区分・立入検査予定回数

区分	対象施設	施設件数	立入検査予定回数
Ⅰ	・輸出により広域の流通が考えられる製品を製造している施設 ・高度な衛生管理が必要な食品の製造施設 ・と畜場 ・過去5年間に行政処分を受けた施設	14	2回以上/年
Ⅱ	・宿泊施設（宿泊定員300人以上または修学旅行に利用される施設） ・大型スーパーマーケット（売り場面積が概ね1,000m ² 以上） ・大規模食品製造施設（従業員数が概ね50名以上） ・給食施設（学校および病院） ・給食施設に食品を提供している施設 ・その他取扱い食品，製造規模および広域性を考慮し，必要と認めた施設	1,041	1回以上/年

(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，営業許可の新規申請，更新時および苦情の発生時等に必要に応じ実施します。

※ その他の施設件数6，135件（令和3年12月1日現在）

イ 給食施設への立入検査

病院，学校，保育所，社会福祉施設の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，食品の流通が短期間に集中する年末には，重点的な監視指導のほか，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，違反が確認された場合には，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，販売等されないよう回収・廃棄等の措置を速やかに講ずるとともに，必要に応じ行政処分を行います。

オ 違反事実の公表

違反の内容や重大性，健康被害の有無等から判断して，違反者の氏名，対象食品，対象施設，措置内容等を公表します。

(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

微生物，添加物等の収去検査は，夏期・年末食品の一斉取締り期間内に集中的に実施するほか，野菜，果実の残留農薬検査（添加物として使われるものを含む）および市内流通食品の放射性物質検査を通年で随時実施します。

収去検査予定数は，表3のとおりです。

表3 収去検査予定数

対象食品	検体数	微生物検査	理化学検査			
			食品添加物等	残留農薬	放射性物質	
生鮮魚	4	4	-	-	-	-
魚介類加工品	64	32	32	32	-	-
魚肉ねり製品	4	2	2	2	-	-
鶏卵	2	2	-	-	-	-
乳	16	8	8	8	-	-
乳製品	8	4	4	4	-	-
アイス	8	4	4	4	-	-
氷菓	1	1	-	-	-	-
洋生菓子	16	16	-	-	-	-
弁当・そうざい	8	8	-	-	-	-
レトルト	4	4	-	-	-	-
冷凍食品	8	8	-	-	-	-
めん類	2	2	-	-	-	-
生鮮野菜	30	-	30	-	24	6
果実	12	-	12	12	-	-
冷凍野菜	12	-	12	-	12	-
計	199	95	104	62	36	6

※ 微生物検査：一般細菌，大腸菌群，黄色ブドウ球菌，サルモネラ等

※ 理化学検査

食品添加物等：保存料，発色剤，防カビ剤，pH，塩分，乳脂肪分等

残留農薬：約120種類の農薬有効成分

放射性物質：放射性セシウム

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・廃棄等の措置を速やかに講ずるとともに，必要に応じ行政処分を行います。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食品等の流通防止および再発防止等の必要な措置を講じます。

ウ 違反事実の公表

違反の内容や重大性，健康被害の有無等から判断して，違反者の氏名，対象食品，対象施設，措置内容等を公表します。

(8) 食中毒等健康被害発生時の対応

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、食品や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。

V 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、HACCPに沿った衛生管理について指導・助言を行い、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

食品等事業者に対して、令和3年6月に施行された改正食品衛生法等に基づいた取り組みが実施できるように情報提供等を行い働きかけます。

また、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¹⁷・食品衛生責任者¹⁸等の設置の徹底

食品衛生管理者、食品衛生責任者等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

食品等事業者の自主衛生管理の促進を目的として設立された函館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、各関係団体を通じて食品等事業者に対し情報提供を行います。また、食品等事業者や各関係団体に対して食品衛生向上のための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所属する食品衛生指導員が行う各種活動を支援します。また、食品衛生指導員に対する研修会の実施に協力します。

(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として表彰します。
表彰施設は報道機関等を通じ公表します。

(6) HACCPに沿った衛生管理の推進

食品等事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認し、指導や助言を行います。

また、導入が不十分な小規模事業者等に対しては事業形態や規模に合わせて講習会の開催や個別面談等により、衛生管理状況の改善を図ります。

VI 食品衛生に携わる職員の資質向上

保健所は、食品の安全性等を確保するため、職員の食品衛生に係る資質の向上を図り、人材育成に努めます。

(1) 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。

(2) 指名食品衛生監視員¹⁹の養成

前述の研修のほか、対米・対E U輸出水産食品²⁰の取扱施設に対する監視指導を行う職員を養成します。

VII 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

市民に対して、食品衛生に関する講習会を随時開催します。

イ 食品衛生月間キャンペーンの実施

食品衛生月間に指定されている8月には、食中毒予防をテーマとしたキャンペーンを実施します。

ウ 食中毒警報の発令

原則として、7月1日から8月31日までの期間に最高気温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。

エ ノロウイルス食中毒注意報等の発令

市内医療機関の感染性胃腸炎患者数の動向等により、ノロウイルス食中毒注意報または警報を発令し、注意喚起を行います。

オ ホームページによる情報提供

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。

Ⅷ 監視指導計画の実施状況等の公表

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。

<用語解説>

1 GLP

Good Laboratory Practice の略であり，検査施設の試験，検査の信頼性確保のための業務管理基準のこと。

都道府県等が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これらの事務を管理しなければならないとされている。

2 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。

3 収去

食品衛生法および食品表示法に基づき，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で食品や添加物等は無償で受領すること。なお，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。

4 HACCP（ハサップ）

Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析・重要管理点）の略称。アメリカ航空宇宙局（NASA）が宇宙食の安全確保を図るために開発した「食品の衛生管理」システムで，製造工程ごとに健康に害をおよぼす危険性（危害；リスク）をチェックし，対策を立て，特に重要な工程について集中的な衛生管理を行う手法。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おり，食品衛生管理の国際標準となりつつある。

5 外部検証

と畜場法施行規則に基づき，と畜検査員（獣医師）が，と畜場の設置者等に対して行う検査または試験のこと。と畜場の設置者等が作成したHACCP関連文書（衛生管理計画および手順書）の確認，実施記録や現場での実施状況の確認および衛生指標菌を用いた微生物試験を実施し，その結果に基づき，と畜場の設置者等に対し指導する。

6 大規模調理施設

同一メニューを1回300食以上または1日750食以上調理する施設をいう。

7 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，給食施設等の大規模調理施設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。

8 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のこと。販売、提供した食品と同一の食品を一定の期間、冷凍状態で保存することとなっている。

9 特定部位

と畜場でとさつ、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、腸の一部などの部位のこと。

10 とたい

食用に供するためにとさつされた豚、牛などのこと。

11 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。

12 ノロウイルス

急性胃腸炎の原因ウイルスのひとつ。我が国では冬期に感染例が多発する傾向にある。食中毒の原因としては、生カキ等の二枚貝を原因食品とするもの、不顕性感染（感染していても症状がないこと）の従事者による二次汚染によるものが多い。

13 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広く分布しており、その中でも鶏の保菌率は高い。17 菌種 6 亜種 3 生物型（2005 年現在）に分類されており、そのうちのカンピロバクター・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。ギラン・バレー症候群を引き起こすことがある。

14 アニサキス

アニサキスは長さ 2～3 センチ、幅 0.5～1 ミリ程度の糸状で、サバやイカ、イワシなどに寄生する。魚が活着している間は内臓の表面にうずまき状になって寄生しているが、魚が弱ったり、死後に鮮度が落ちたりすると筋肉へと移動する。食事を通して人の体内に入ると、激しい腹痛を引き起こす。-20℃で 24 時間以上の冷凍または 70℃以上の加熱で死滅する。

15 腸管出血性大腸菌

大腸菌のうち、ベロ毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）等を引き起こす種類のものを腸管出血性大腸菌という。牛などの家畜の腸管内にも存在するため、と畜や加工の際に汚染された食肉等で感染が広がることが多い。

16 アレルゲン

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）をいう。摂取により、「かゆみ・じんましん」、「唇の腫れ」等の症状が出るが、個人差があり、重篤な例では死に至る場合もある。

17 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。

18 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食品衛生法施行規則に規定されている責任者のこと。

19 指名食品衛生監視員

対米・対EU輸出水産食品の取扱い施設に対し、助言や監視指導を行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。

20 対米輸出水産食品，対EU輸出水産食品

米国に輸出される水産食品ならびにEU（欧州連合）域内に輸出される水産食品。米国およびEUに輸出される水産食品は、輸出先（米国またはEU）ごとに、それぞれの基準を満たしている施設であることの都道府県知事等の認定を受けた施設でなければ取扱いができないことになっている。



HAKODATE