

(案)

令和8年度

水戸市食品衛生監視指導計画



みとちゃん



水戸市保健所

目 次

1 趣旨	1
2 基本的事項	1
(1) 対象地域	
(2) 実施期間	
(3) 実施機関	
(4) 基本方針	
3 計画の実施体制等	2
(1) 連携の確保	
(2) 人材の育成	
(3) 試験検査体制の整備	
(4) リスクコミュニケーション	
(5) 公表	
4 監視指導の実施	5
(1) 立入検査	
(2) 一斉監視指導	
(3) 食品表示の適正化	
(4) と畜場に対する監視指導	
(5) と畜場のHACCPに対する外部検証	
(6) 食肉処理施設に対する監視指導	
5 重点監視指導項目	7
(1) 食中毒対策	
(2) 大量調理施設の監視指導	
(3) 公設市場における監視指導	
(4) 大規模イベントにおける監視指導	

6 試験検査の実施	9
(1) 計画的に実施する収去及び買上げ検査	
(2) 収去及び買上げ検査以外の検査	
(3) と畜場関連検査	
7 違反発生時の対応	12
(1) 違反を発見した場合の対応	
(2) 違反の公表	
8 食中毒等健康被害発生時の対応	13
(1) 発生時の対応	
(2) 迅速な情報公開	
9 食品等事業者における自主的な衛生管理の推進	14
(1) 食品衛生管理者及び食品衛生責任者等の設置	
(2) と畜業者等における自主的な衛生管理の推進	
(3) 食品衛生推進員制度	
(4) HACCP に沿った衛生管理に関する指導	
用語集（五十音順）	15

1 趣旨

歴史と伝統、多様な芸術・文化、豊かな自然等を有する本市は、その個性を育み、まちの魅力を高めるとともに、誰もが生き生きと暮らせる「安心」できる住みやすいまちづくりを推進しています。

本市は、第3次産業の割合が86.4%と高く、県内でも飲食店等の施設が多い都市です。また、全国でも有数の流通量を誇る公設地方卸売市場（以下「公設市場」といいます。）を抱え、食品製造業においても、広域流通を行っている施設を複数有することから、食品に関わる安全性の確保が非常に重要であると考えています。

以上のことから、食品に起因する衛生上の危害の発生を防止し、市民の「食の安全・安心」を確保するため、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」といいます。）第24条及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、令和8年度水戸市食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」といいます。）を策定し、この計画に従い食品関係施設等の監視指導、市内に流通する食品の検査等を実施します。

2 基本的事項

(1) 対象地域

水戸市内全域を対象とします。

(2) 実施期間

令和8年4月1日から令和9年3月31日までの1年間とします。

(3) 実施機関

水戸市保健所保健衛生課

(4) 基本方針

ア 地域の特色に基づいた監視指導の実施

公設市場、広域流通食品製造業、梅まつり等の大規模イベントや給食施設における監視指導の強化を図ります。

イ 健康危機への迅速な対応

健康危機に関する庁内の各担当課と迅速に情報を共有し、市民の生命

及び健康に重大な被害を及ぼす健康危機に係る調査、指導及び措置を実施します。また、国や他自治体等との広域連携を行い、食中毒等の有症苦情発生に係る予防あるいは発生時の対応に関して、関係機関と密に情報共有し、市民の「食の安全・安心」を確保します。

ウ 法改正対応における包括的・継続的な支援

平成30年6月に改正された食品衛生法が令和3年6月1日に完全施行されました。対象となる食品等事業者に対し、引き続き法改正に係る適切な指導・情報提供等を実施し、円滑に対応できるよう支援します。また、HACCPに沿った衛生管理の運用等についても継続的に指導します。

3 計画の実施体制等

(1) 連携の確保

ア 茨城県食品衛生担当部局との連携

茨城県保健医療部生活衛生課とは、食中毒や食品等に係る違反処理等の緊急時のみならず、平常時から情報交換を行い、緊密な連携体制を確保します。

イ 厚生労働省及び他自治体との連携

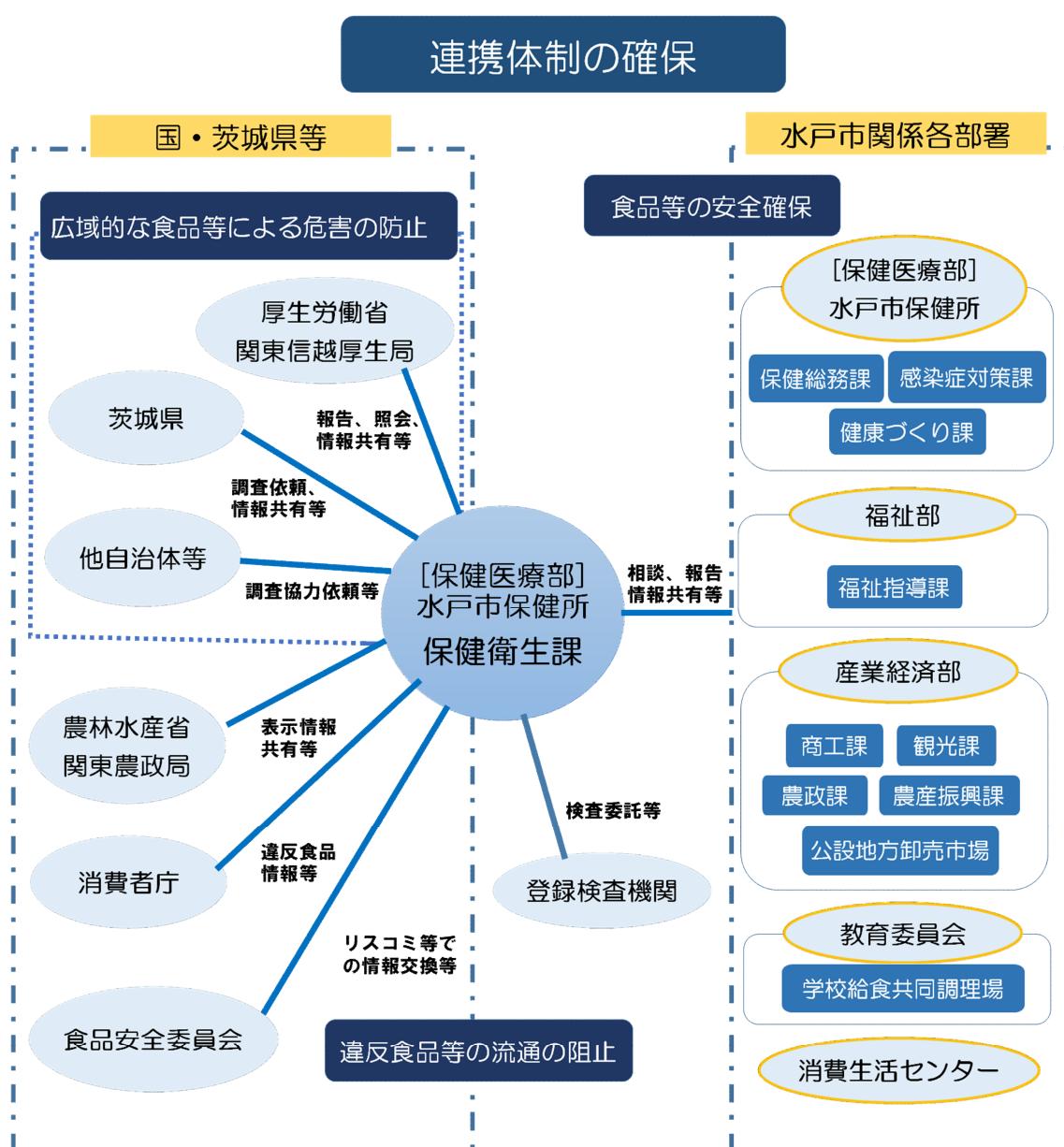
大規模又は広域的な食中毒が発生した場合、又は広域流通食品、輸入食品等に係る違反を発見した場合には、厚生労働省及び関係する都道府県等の食品衛生担当部局へ速やかに情報を提供し、連携して、違反に係る食品等の流通防止、再発防止等のための必要な措置を講ずるとともに、相互に情報の共有化を図りながら改善状況等の把握に努めます。

ウ 消費者庁及び農林水産省等との連携

食品等の表示に係る違反等を発見した場合は、調査や立入検査を消費者庁、農林水産省関東農政局及び茨城県保健医療部生活衛生課等と連携を図りながら実施し、食品表示の適正確保に努めます。なお、本市以外で生産される食品の違反事例発見時には、当該都道府県等の食品衛生担当部局及び農林水産部局と連絡調整を行い、適切な対応を図ります。

工 庁内における連携

食中毒や感染症の発生時における調査や指導、市内の学校、社会福祉施設、病院等の給食施設への監視指導、大規模イベント等における食品取扱施設等への監視指導、市内の農作物、流通商品等の安全性確保及び食品表示に関する監視指導の実施等について、府内の関係各課と連携を図りながら実施することにより、衛生指導の充実に努めます。また、法改正で制度化されたHACCPに沿った衛生管理指導に関しても、府内の関係各課と連携を図りながら実施します。



(2) 人材の育成

食品衛生監視員、と畜検査員及び検査担当職員等の資質向上を図るため、技術研修及び関係法令等の内部研修を実施するとともに、厚生労働省や他自治体等において開催される研修会等にも積極的に参加します。

(3) 試験検査体制の整備

GLP (Good Laboratory Practice) を遵守して適正な検査が行えるよう、定期的な内部点検の実施や妥当性評価を実施するほか、外部精度管理調査を受験します。なお、一部の試験項目については登録検査機関である一般財団法人茨城県薬剤師会検査センター等の外部機関に委託します。

(4) リスクコミュニケーション

ア 法第70条第2項に基づき、監視指導計画案の段階において、その内容を公表し、ホームページ等を通じた意見募集を実施して、消費者及び事業者を含めた市民から幅広く意見及び要望を求めます。

イ 必要に応じて、消費者、生産者、食品等事業者及び学識経験者等の関係者の間で、情報や意見をお互いに交換し、意志の疎通と相互理解を図ります。

(5) 公表

法第24条第5項に基づき、立入検査の実施状況や収去検査結果等の監視指導計画の実施状況について、取りまとめ次第、市のホームページ等を通じて速やかに公表します。



水戸市保健所

4 監視指導の実施

(1) 立入検査

食品等事業者への立入検査は、営業施設等における食中毒の発生状況、不良食品の発生状況、施設の規模、製造・加工・調理・販売等取扱食品の種類・特性・流通範囲などを考慮に入れた上で、リスクに応じて監視頻度を設定し、表1のとおり実施します。

併せて、季節又は臨時的に簡易な施設を設けて食品を提供する施設についても、必要に応じて立入検査を行います。

表1 立入検査計画

監視頻度	主な対象施設
12回／年	公設市場内の食品等営業施設
3回／年	過去2年以内に食中毒の行政処分を受けた施設
1回／年	大量調理施設—学校給食共同調理場、社会福祉施設、病院及び弁当調製施設等、丸フグを取り扱う施設 集乳業、乳処理業、食肉処理業、*菓子製造業（あん類製造業含む）、アイスクリーム類製造業、乳製品製造業、清涼飲料水製造業、食肉製品製造業、水産製品製造業、氷雪製造業、液卵製造業、食用油脂製造業、*みそ又はしょうゆ製造業（みそ製造業含む）、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、麵類製造業、そうざい製造業、冷凍食品製造業、漬物製造業、*密封包装食品製造業（缶詰又は瓶詰食品製造業含む）、食品の小分け業 【注】（ ）内は旧食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業だが、それぞれ、現在の許可有効期間終了後に*を付した業種となる。 ただし、いばらきハサップ認証施設及びコーデックス HACCP を要件としている民間認証（JFS、FSSC22000、ISO22000、SQF 等）を取得している場合は、3年に1回以上の検査回数にすることができる。
1回／営業許可期間	上記以外の飲食店営業施設、給食施設（大量調理施設以外）等
適宜	上記以外の施設（届出営業を含む）

(2) 一斉監視指導

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は、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実施します。

ア 夏期一斉取締り

夏期一斉取締りは、細菌性食中毒の多発時期であることも考慮して、飲食店等におけるカンピロバクター及び腸管出血性大腸菌による食中毒防止対策、販売店における食品の適正表示及び適正保存の徹底等の監視指導を重点的に実施します。

イ 年末一斉取締り

年末一斉取締りは、食品の適正表示の徹底、フグの適正な取扱い及びノロウイルスによる食中毒防止対策等の監視指導を重点的に実施します。

ウ その他

全国一斉に同一の事項を対象とした監視指導の実施が必要な場合は、隨時、厚生労働省等と連携し監視指導を実施します。

(3) 食品表示の適正化

営業施設の監視指導及び電話・窓口相談を通じて、食品表示を確認するとともに、不適切な表示の発見時には指導を実施し、アレルギー物質表示の誤り等による健康被害の発生防止に努めます。

(4) と畜場に対する監視指導

と畜場の施設や処理工程、取扱器具類、食肉の衛生管理について監視指導を実施するほか、必要に応じて衛生講習会を開催します。

(5) と畜場のHACCPに対する外部検証

と畜検査員による外部検証を実施し、と畜場法に規定されているHACCPに基づく衛生管理が、適切に実施されているかを、現場検査、記録検査、微生物検査を通じて確認します。

(6) 食肉処理施設に対する監視指導

と畜場併設の食肉処理施設に対して、食品衛生監視員による監視指導を実施し、安全・安心な食肉の流通を図ります。

5 重点監視指導項目

(1) 食中毒対策

ア ノロウイルスによる食中毒対策

ノロウイルスによる食中毒の原因の多くは、調理従事者を介した食品の汚染によるものであることから、本市では食品等事業者に対しノロウイルスに関する情報提供を行うとともに、調理従事者の健康管理や手洗いの徹底を含めた食品の衛生的取扱い等に重点を置いた予防対策を実施します。

イ カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌による食中毒対策

カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌による食中毒の原因の多くは、生又は加熱不十分の食肉の喫食であることから、本市では飲食店等における食肉の取扱いに重点を置いた予防対策を実施します。不適切な状態で食肉を提供する施設の把握に努め、これらの食肉を消費者に提供しないよう指導を行います。

ウ アニサキスによる食中毒対策

近年、アニサキスによる食中毒が多発しています。このため、食品等事業者に対し、刺身で提供する場合は、速やかに魚介類の内臓を取り除くこと、目視で確認してアニサキスを除去すること、冷凍（-20℃で24時間以上）により、アニサキス食中毒が予防できることなどについて、注意喚起を行います。

(2) 大量調理施設の監視指導

大量調理施設に該当する学校給食共同調理場、社会福祉施設、病院及び弁当調製施設等については、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ため、大量調理施設衛生管理マニュアル等に従い監視指導を関係部局と連携して行います。また、関係者に対して衛生講習会を開催し、食中毒の防止に努めます。

(3) 公設市場における監視指導

本市の食品流通の拠点である公設市場における食品の安全性を確保するため、関係部局と連携して監視指導を実施し、その結果についても情報共有を図ります。

(4) 大規模イベントにおける監視指導

近年、全国的にイベントにおける食中毒が多発していることを受けて、水戸黄門まつりや水戸の梅まつり等の大規模イベントにおいて、食品等事業者に対する事前指導等を開催するとともに、施設の監視指導を行います。

水戸の梅まつり



水戸黄門まつり

6 試験検査の実施

(1) 計画的に実施する収去及び買上げ検査

ア 食肉の細菌検査

市内に流通する食肉及び食肉加工品について、サルモネラ、カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌の検査を実施します。

イ 潰物（浅漬）の細菌検査

市内に流通する漬物（浅漬）について、大腸菌及び腸炎ビブリオの検査を実施します。

ウ 一斉取締りに併せて実施する細菌検査

夏期、年末等の監視指導に併せて市内に流通する食品等の微生物的検査等を実施します。

エ 農産物の残留農薬検査

市内産農産物及び公設市場を経由する農産物について、残留農薬の検査を実施します。

オ 食品添加物検査

市内に流通する国内産及び輸入加工食品について、食品添加物の検査を実施します。

カ アレルギー物質検査

市内に流通する加工食品について、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳及び落花生等の食品由来の原材料に係る食物アレルギー物質の表示の適否確認のための検査を実施します。

表2 収去及び買上げ検査の実施計画

検査項目	主な対象食品	主な対象施設	目標検体数
微生物学的検査 (一般細菌数, 食中毒菌等)	食肉, 食肉加工品	食肉販売業 食肉処理業 等	30
	漬物 (浅漬)	漬物製造業 等	5
	惣菜・弁当類, 洋生菓子 等	飲食店営業, 給食施設 菓子製造業 等	100
理化学的検査			
残留農薬	野菜・果物 等	野菜果物販売業 等	5
食品添加物 (ソルビン酸, 二酸化硫黄)	輸入食品, 漬物 等	その他の食品・ 飲料販売業 等	20
アレルギー物質	加工食品	食品製造業 等	3
計			163

(2) 収去及び買上げ検査以外の検査

ア 給食施設衛生管理に係る検証検査

給食施設の施設・設備, 使用される容器, 機械器具等について, ATP検査法を用いた清潔度検査を実施し, 衛生管理状況を検証します。

イ 食中毒等健康被害発生時に実施する試験検査

食中毒を含めた食品に起因する有症苦情の発生時には, 便, 食品, 手指, 機械器具等の細菌やウイルス等の検査を実施します。

ウ 苦情食品に係る試験検査

食品の異物混入等の原因を調査するため, 必要に応じ細菌検査や化学物質の検査を実施します。

(3) と畜場関連検査

ア と畜検査

と畜場法に基づき、と畜検査員が、食用を目的とする牛全頭についてと畜検査を実施します。と畜検査においては、生体検査、解体前検査、解体後検査を行い、疾病又は異常の有無を確認します。

また、通常の肉眼検査において判断できないものについては、より詳しい精密検査を実施して総合的に判断します。これらの検査を実施することにより、食用に適さない食肉の流通を防止します。

なお、と畜検査実施後は結果データをとりまとめ、必要に応じて、検査結果を迅速に生産者に情報提供します。

イ BSEスクリーニング検査

食肉として処理される牛のうち、生体検査において、BSE が疑われる特徴的な行動異常又は神経症状を呈する牛についてスクリーニング検査を実施します。

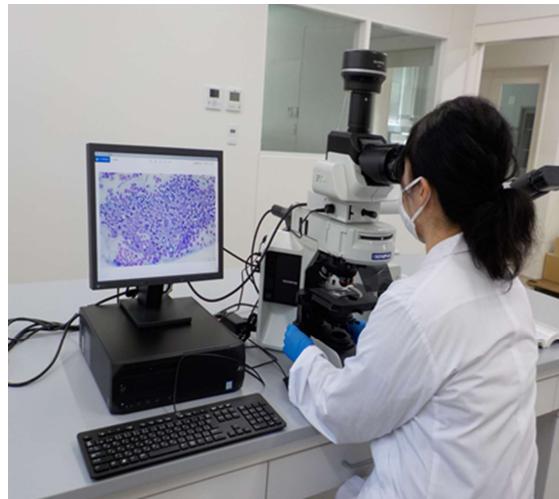
また、と畜・解体処理工程において特定危険部位が確実に除去されていることを確認します。

ウ 食肉の衛生対策として実施する微生物検査

と畜場において、食肉の処理が衛生的に行われていることを検証するために、枝肉、機械器具及び施設の微生物検査を実施します。



生体検査の様子



精密検査の様子

7 違反発生時の対応

(1) 違反を発見した場合の対応

立入検査により法令等の違反を発見した場合は、その場で口頭による改善指導を行います。なお、違反が軽微であり、直ちに改善が図られるもの以外の違反については、原則として、書面による改善指導を行い、その改善措置の状況を確認し記録します。また、改善が確認されるまで繰り返し立入検査を行います。

収去検査等により違反を発見した場合は、違反をした食品等事業者に対して、当該食品等が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう指導を行い、必要に応じて厚生労働省、消費者庁、農林水産省、都道府県等と連携して、速やかに廃棄・回収等の措置を行います。当該食品等が市外で生産・製造・加工等が行われていた場合は、速やかに当該自治体の食品衛生担当部局に連絡するとともに、必要に応じ、速やかに廃棄・回収等の措置を行います。

と畜場において残留動物用医薬品検査等の違反を発見した場合は、当該枝肉を廃棄するとともに関係機関と連携して生産者への指導を行います。

上記の対応に加え、必要に応じて改善命令、許可の取消、業務停止等の処分を行います。さらに悪質な事例については、告発を行うものとします。

(2) 違反の公表

食品衛生上の危害状況を明らかにして危害の拡大防止及び再発防止を図るとともに、市民の健康の保護に関する情報を積極的に提供するため、法第69条に基づき、違反した者の名称、対象食品、対象施設等を随時、市のホームページ等で公表します。

8 食中毒等健康被害発生時の対応

(1) 発生時の対応

平常時における体制を整備するとともに、発生時においては関係部局及び国・茨城県等と連携を図りながら、被害の拡大を防ぐよう迅速かつ的確に対応します。また、再発を防止するため、原因食品の遡り調査を積極的に行い、原因究明に努めます。

(2) 迅速な情報公開

食中毒発生状況等について、食品等事業者及び市民に対して速やかに情報提供を行い、健康被害の拡大防止を図ります。

9 食品等事業者における自主的な衛生管理の推進

(1) 食品衛生管理者及び食品衛生責任者等の設置

食品等事業者に、食品衛生管理者（法第48条）又は食品衛生責任者（食品衛生法施行規則第66条の2）を設置させるとともに、その製造・加工・調理等を担当する従事者についても、食品衛生に関して必要な知識を習得させるよう指導及び助言を行います。また、食品衛生責任者を養成するための養成講習会及び食品衛生責任者の知識の向上を図るための講習会を食品衛生協会と協働して実施します。

(2) と畜業者等における自主的な衛生管理の推進

と畜場法第7条及び第10条に基づき、と畜業者等に衛生管理責任者及び作業衛生責任者を設置させ、自主的な衛生管理に努めさせます。また、と畜場関係者に対する講習会等を実施し、資質の向上を図ります。

(3) 食品衛生推進員制度

法第67条に基づき、水戸市食品衛生推進員を設置し、継続的かつ効果的に食品等事業者に対する助言・指導等を行います。

(4) HACCPに沿った衛生管理に関する指導

平成30年に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律では、原則として全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むことが義務付けられています。本市では食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を円滑に進められるよう、講習会等を開催し適切な指導・助言を行います。

用語集（五十音順）

【あ行】

➤ アニサキス

アニサキスとは、寄生虫の一種です。アニサキスの幼虫は、サバ、カツオ、サンマなどの魚介類に寄生します。体長2~3cm位で、白色の少し太い糸のように見えます。その幼虫が寄生している生鮮魚介類を生で食べることで、幼虫が胃壁や腸壁に刺入して激しい腹痛や吐き気、おう吐等の症状を引き起こします。

➤ アレルギー物質

近年、食物アレルギーをはじめとした過敏症（アレルギー疾患）を引き起こすことが知られている物質（アレルゲン）を含む食品を原因とする健康被害が多く見られるため、平成14年4月からアレルゲンを含む食品の表示が義務付けられました。現在、特定原材料として、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳及び落花生の8品目が定められ、表示が義務付けられています。また、特定原材料に準ずるものとして、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20品目が定められており、表示が推奨されています。

➤ ATP 検査法

汚れが持っているATP（Adenosine triphosphate：アデノシン三リン酸）を指標とした清浄度の検査をいいます。ATPは、すべての生物のエネルギー源として存在する物質であり、生命活動が行われている所には必ず存在するものです。ATP検査法は、手指や施設・設備等が清浄に維持されているか否かを短時間で判断することができるため、その場で助言・指導を行うために有用な検査法です。

【か行】

- **外部検証**

と畜場法施行規則に規定されたと畜検査員による検査又は試験を外部検証といい、と畜場においてHACCPに基づく衛生管理が適切に行われているかを確認します。
- **外部精度管理**

外部精度管理とは、複数の検査機関が同一の試料を測定し、その結果を第三者機関が評価します。測定値が許容範囲に含まれているかどうかを確認し、外れていれば原因を検討して作業の改善を行います。食品衛生検査施設は外部精度管理調査への参加が求められています。
- **カンピロバクター**

家畜や家きんの腸内に常在している細菌で、特に鶏の保菌率が高いと言われています。少量の菌数で発症し、潜伏期間が長いという特徴があり、この菌に汚染された鶏肉をさしみやタタキのような加熱不十分な状態で食べることによって食中毒が多く起こっています。
- **規格基準**

食品衛生法に基づき、食品や添加物等について一定の安全レベルを確保するため定められた規格や基準で、規格基準に合わない食品等は製造、使用、販売等が禁止されています。
- **寄生虫**

他の動物に寄生し、栄養分をとり生活する生物であり、食中毒の原因となるものでは、アニサキスやクドア・セプテンブンクタータなどがあります。
- **クドア・セプテンブンクタータ**

クドア属の寄生虫（粘液胞子虫）の一種で、ヒラメの筋肉に寄生することが知られています。この寄生虫が多く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、おう吐などの食中毒様症状がみられますが、ほとんどの場合、すぐに回復します。

➤ コーデックス HACCP を要件としている民間認証

名称	主体
ISO22000 (International Organization for Standardization)	国際標準化機構 < https://www.iso.org/home.html >
FSSC22000 (The Foundation of Food Safety Certification)	オランダの食品安全認証財団 < https://www.fssc22000.com >
JFS (Japan Food Safety Standards)	一般財団法人食品安全マネジメント協会 < https://www.jfsm.or.jp/ >
SQF (Safe Quality Food)	SQF インスティテュート < https://www.sqfi.com/?lang=ja-jp >

【さ行】

➤ 残留農薬

残留農薬とは、農薬の使用に起因して食品に含まれる特定の物質を意味します。農薬が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないよう、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」において農産物に残留する農薬の量の限度が定められており、一般に「残留農薬基準」と呼ばれています。残留農薬基準が設定された場合、これを超えるような農薬が残留している農産物は、販売禁止等の措置が取られることになります。平成15年の食品衛生法の改正ではポジティブリスト制度が導入され、残留基準が定められていない農薬が一定量以上含まれる食品の販売についても禁止されています。

➤ G L P (Good Laboratory Practice)

試験検査の精度を管理し、信頼性を確保するために遵守事項を定め、検査業務を管理するシステムのことです。検査部門を統括する検査部門責任者及び理化学検査、細菌検査等の各分野に検査区分責任者を設置し、施設、検査器具類の管理や検査業務の管理を行います。また、検査部門から独立して設置された信頼性確保部門責任者が、内部点検を行い、外部精度管理調査への定期的な参画計画を作成します。

*信頼性確保部門

食品衛生法第29条に規定される食品衛生検査施設において、その検査の精度管理を行い、信頼性を確保するために、食品衛生法施行規則第37条に規定される内部点検などを行う部門を指します。

* 外部精度管理調査

食品衛生検査の検査精度の維持向上や信頼性確保を図るため、国が指定する外部の公的検査機関で検査の正確さを評価してもらう調査のことです。

➤ 収去（しゅうきょ）

食品衛生法並びに食品表示法に基づき、食品関係営業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無償で採取できる権限の行為をいいます。

➤ 食肉

獣鳥の生肉（骨及び臓器を含む）のことを示しており、海獣を含む魚介類の生肉は含まれません。

➤ 食品衛生監視員

食品衛生法の規定に基づき、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、食品に起因する衛生上の危害を防止するために営業施設等への立入検査や食品衛生に関する指導の職務等を行います。

➤ 食品衛生推進員

平成7年の食品衛生法の改正により新設されたもので、市長の委嘱を受け、地域の情報収集及び伝達、営業許可の前指導、保健所活動への協力等の活動をされる方です。食品衛生の確保に活躍される方です。

食品衛生推進員の委嘱期間は2年間で、本市では、令和6年度に74名が委嘱され、活躍しています。

➤ 食品添加物

食品の製造の過程において着色、保存等の目的で食品に加えられるものです。安全性等の評価を行った上で「ヒトの健康を損なうおそれがない場合」として厚生労働大臣が指定するもの以外の使用は認められていません。この指定の対象には、化学的合成品だけでなく、天然に存在する添加物も含まれます。例外的に指定の対象外となるものは、「天然香料」及び「一般に食品と考えられるもので添加物として使用されるもの（社会通念上食品と考えられるもの：例えばイチゴジュースによる着色など）」のみです。

➤ 食品等事業者

食品等の採取、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又は多数の者に食品を供与する事業者をいいます。

【た行】

➤ 大量調理施設

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います。

➤ 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、大量調理施設向けの衛生管理マニュアルのことで、調理過程における重要管理事項などが記載されています。

➤ 腸炎ビブリオ

腸炎ビブリオは、5類感染症定点把握疾患である感染性胃腸炎の起因菌の一つです。腸炎ビブリオによる食中毒の原因食品はほとんどが魚介類で、現在でも、8月を発生のピークとして、7~9月に多発します。腸炎ビブリオ食中毒の予防方法として、原因食品、特に魚介類の低温保存や、真水での洗浄、十分な加熱等があります。

➤ 腸管出血性大腸菌

菌の性状は、人の常在菌である大腸菌とほぼ同じですが、最大の特徴はベロ毒素を産生することです。腸管出血性大腸菌は熱に弱く、75°Cで1分間以上加熱すれば死滅します。腸管出血性大腸菌O157は、その代表的な菌です。牛などの家畜の腸管等にいることがあります、その糞便が様々な経路で食品や水を汚染して感染するといわれています。多くの食中毒菌は10万個から100万個以上の菌を取り込まないと発症しませんが、腸管出血性大腸菌の場合、わずか50個程度の非常に少ない菌数で発症します。また、患者の便を介して人から人へ感染することもありますので、「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」で「3類感染症」に指定されています。

➤ 登録検査機関

食品衛生法に基づいて、厚生労働大臣が登録や検査の業務に関する規程を認可し、国や自治体の代わりに検査を行うことができる法人を指します。国

や自治体の試験検査機関以外の民間の検査機関でも登録検査機関になることが認められています。

➤ 特定危険部位

BSE の原因となる異常プリオンたんぱく質がたまる部位を特定危険部位といい、全月齢の牛の扁桃・回腸遠位部、30か月齢超の牛の頭部（舌・頬肉・皮を除く）、脊髄、脊柱が、特定危険部位になります。

➤ と畜検査

と畜検査とは、と畜場で食肉にされる牛・豚等が法律で指定された病気にかかっていないかについて検査を行うことをいいます。法律で指定された病気にかかっている牛・豚等は、食用不適として廃棄処分されます。

➤ と畜検査員

と畜場法の規定に基づき、都道府県等の職員のうち獣医師の資格を有する者が任命されるもので、と畜検査や衛生的な処理のためのと畜場への指導等を行います。

【な行】

➤ 生食用食肉

生食用として販売される牛の食肉（内臓を除く。）をいいます。いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキ等が含まれます。

➤ ノロウイルス

人に急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一つで、平成9年に食中毒の病因物質に加えられました。ノロウイルスによる食中毒は1年を通じて発生しますが、11月から3月に集中して発生します。このウイルスは食品中では増殖できず、人の腸内でのみ増殖し、糞便や吐物とともに排出されます。また、感染者の糞便や吐物には、大量のウイルスが存在しており、これらの処理を誤ると二次感染や集団感染を起こすこともあります。

【は行】

➤ HACCP（ハサップ）

食品の安全性を高度に保証する衛生管理の手法の一つです。具体的には、食品の製造業者が、原材料の受入から最終製品に至る一連の工程の各段階で発生する危害を分析し、その危害の発生を防止することができるポイントを

重要管理点として定め、重点的に管理することにより、製造工程全般を通じて製品のより一層の安全性を確保するという手法であり、国際的にもその導入が推進されています。平成30年6月に食品衛生法の改正が公布され、すべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を行うよう制度化されました。

➤ BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy)

異常プリオンたんぱく質が病気の原因とされ、牛の脳の組織に海綿状（スponジ状）の変化を起こす病気です。一般に、異常プリオンたんぱく質を含む肉骨粉を介して感染すると考えられ、長い潜伏期間の後、異常行動、運動失調等の中枢神経症状を呈し、発病後2週間から6ヶ月の経過で死に至ると考えられています。現在のところ、治療法はありません。

➤ BSEスクリーニング検査

BSEスクリーニング検査は、BSEの感染の有無について調べる検査です。平成13年10月18日から全国の食肉衛生検査所では、と畜場に搬入され食肉処理される牛について、BSEのスクリーニング検査を実施しています。この検査でBSEを疑う結果が得られた場合は、国が指定する検査施設により精度の高い確認検査を実施し、専門家による会議において確定診断が行われます。検査の結果が確認されるまでの間、枝肉や内臓等のすべての部位はと畜場内に保管され、最終的にBSEと診断されたものは出荷されず焼却処分となります。BSEスクリーニング検査は、当初は全月齢を対象に実施していましたが、牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則の一部が改正され、検査の対象となる牛の月齢が、平成25年4月1日より21か月齢以上から30か月齢超に、また、同年7月1日より48か月齢超に変更されました。さらに、平成29年4月1日より48か月齢超の健康牛のBSE検査は廃止されました。なお、生体検査において神経症状等を示す牛については、引き続きBSEスクリーニング検査の対象となります。

【ら行】

➤ リスクコミュニケーション

消費者、食品等事業者、学識経験者、行政担当者等の関係者が、食品の安全性に関する情報を共有し、それぞれの立場から意見を出し合う中で、お互いがともに考える土壤を築き上げ、関係者間の信頼感を作り出し、食品に係るリスクに関して社会的な合意形成の道筋を探ろうとする双方向的なコミュニケーションをいいます。