

令和 7 年度

枚方市食品衛生監視指導計画

枚 方 市

目次

第1	趣旨	1
第2	実施期間	1
第3	監視指導計画の実施に関する基本事項	1
1	食品等事業者の役割	
2	消費者の役割	
3	保健所の役割	
第4	監視指導の実施体制等に関する事項	2
1	監視指導の実施体制	
2	厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等その他関係機関との連携	
3	農林水産部局との連携	
4	市関係部局との連絡体制	
5	試験検査実施機関の体制整備	
第5	監視指導の実施に関する事項	2
1	共通事項	
(1)	食品等に関する確認事項	
(2)	食品等事業者に対する確認事項	
2	重点事項	
(1)	食中毒防止のための監視指導	
(2)	大量調理施設等における監視指導	
(3)	広域流通食品製造施設における監視指導	
(4)	適正表示対策	
(5)	輸入食品に関する監視指導	
(6)	大阪・関西万博に向けた監視指導	
(7)	いわゆる「健康食品」対策	
3	立入検査	
4	収去検査	
5	一斉取締り	
6	違反を発見した場合の対応	
7	食品等による健康被害発生時の対応	
(1)	食中毒発生時の対応	
(2)	指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応	

第6	食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項・・・・・・・・・・	9
1	食品衛生管理者等の設置	
2	自主的な衛生管理の推進	
3	食品等事業者が講ずべき公衆衛生上の措置の普及啓発	
4	自主回収報告の徹底	
第7	関係者相互の情報及び意見の交換に関する事項・・・・・・・・・・	9
1	食品衛生監視指導計画に係る公表等	
2	市民への情報提供及び意見交換	
3	消費者への食品等による危害発生防止のための情報提供	
第8	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・・・・・・・・	10
1	食品衛生関係職員の資質向上	
2	食品等事業者の資質向上	
3	食品衛生関連団体との連携	
用語説明（五十音順）	・・・・・・・・・・・・・・・・	11

※下線部のある用語について参照ください。

第1 趣旨

「令和7年度枚方市食品衛生監視指導計画」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、市が監視指導等の事業を重点的、効率的かつ効果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。

※下線部のある用語については、用語説明を参照ください。

第2 実施期間

令和7年4月1日～令和8年3月31日

第3 監視指導計画の実施に関する基本事項

1 食品等事業者の役割

食品等事業者は、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責任を負っています。また、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が求められます。さらに、HACCPに沿った衛生管理の制度化により、食品等事業者のうち営業者は衛生管理計画及び手順書を作成し、これらに沿った衛生管理の実施並びに衛生管理に係る記録の作成及び保存をすることが求められます。

2 消費者の役割

消費者は、家庭内での食中毒を予防する等の観点から、食品等に関する知識と理解を深め、施策に意見を表明するよう努める等、食品等の安全性の確保のために積極的な役割を果たすことが期待されます。

3 保健所の役割

保健所は、食品等事業者が安全な食品を供給していることを確認するために、監視指導や収去検査等を実施します。また、食品衛生に関する知識の普及、情報収集、人材育成等を実施するとともに、食品衛生に関する施策についての情報提供及び意見交換の促進を図り、施策に反映させるよう努めます。

さらに、監視指導や食品等の危害分析を適切に実施するために、検査技術の向上や検査結果の信頼性確保のための取組を行い、適正かつ迅速に試験検査を実施します。

第4 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

食品衛生監視指導計画に基づき、保健所保健衛生課の食品衛生監視員及び検査員が、監視指導や食品等の試験検査を実施します。

2 厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等その他関係機関との連携

厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等その他関係機関との連携体制を確保し、大規模もしくは広域的な食中毒事件発生時又は市域を越えて広域的に流通する食品（以下「広域流通食品」という。）や輸入食品等の違反発見時には、広域連携協議会に参加する等、相互に連携を図りながら総合的かつ迅速に適切な対応を図ります。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、吹田市、高槻市、八尾市、寝屋川市及び東大阪市）と連絡会等を通じて食品衛生に関する情報の交換や緊密な連携の確保に努めます。

3 農林水産部局との連携

農産物、水産物等の生産から食品の販売に至る一連の食品供給行程（フードチェーン）の各段階において適切な監視指導が実施されるよう、生産段階における違反情報を相互に提供する等、農林水産省近畿農政局や他の都道府県等の農林水産部局との間で緊密な連絡及び連携体制を確保するよう努めます。

4 市関係部局との連絡体制

学校、保育所及び福祉施設における給食施設等を所轄する総合教育部、子ども未来部及び健康福祉部、農業を振興するための施策を行う観光にぎわい部等、食品に関わる関係部局と保健所の間で緊密な情報共有及び連絡体制を確保し、迅速かつ効果的な監視指導を実施します。

5 試験検査実施機関の体制整備

適正かつ迅速に試験検査を実施できるよう、試験検査の信頼性を確保するために、信頼性確保部門による内部点検や外部精度管理調査の受検を定期的の実施します。また、検査員に対して技術研修を実施し、検査技術の向上を図ります。

なお、食品等の試験検査は保健所で実施するほか、一部の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に依頼します。

第5 監視指導の実施に関する事項

1 共通事項

食品等の安全性確保のため、以下の事項について確認します。

(1) 食品等に関する確認事項

- ・腐敗・変敗、有害な物質や病原微生物による汚染、不潔、又は異物の混入等により人の健康を損なうおそれがないこと
- ・食品・添加物・器具及び容器包装等の規格又は基準に適合していること
- ・農薬等が基準値を超えて残留していないこと
- ・表示が適正であること

(2) 食品等事業者に対する確認事項

- ・営業の施設が施設基準に適合していること
- ・営業について施設内外の清潔保持等の一般的な衛生管理の基準に適合していること
- ・営業について食品衛生上の危害の発生を防止するために、特に重要な工程を管理するための取組の基準に適合していること
- ・異物の混入防止対策を行っていること
- ・営業者が作成した衛生管理計画及び手順書の内容並びに衛生管理の実施状況の記録

2 重点事項

(1) 食中毒防止のための監視指導

ア 細菌性食中毒

- ・腸管出血性大腸菌（0157、026 等）

腸管出血性大腸菌による食中毒は、重篤な健康被害を引き起こす可能性があることから、食肉販売店や飲食店等の施設に対し、食肉の衛生的な取扱い及び十分な加熱の徹底を指導します。特に、生食用食肉取扱い施設については、生食用食肉の規格基準の遵守及び消費者への注意喚起を確実に行うよう指導します。また、牛の内臓肉やその他の獣畜肉を生食用として提供している施設に対しては、提供自粛を求めます。

大量調理施設等に対して、生食用野菜等加熱しないで喫食する食品について、可能なものは殺菌等の処理を行う等、衛生的な取扱いを行うよう指導します。

- ・カンピロバクター

食肉の生食や加熱が不十分な状態での喫食を原因とした食中毒事件が多発しているため、食肉販売店や飲食店等の施設に対し、食肉の衛生的な取扱い、十分な加熱の徹底、施設内での二次汚染防止のための衛生管理の確認と指導を行います。併せて、食肉の生食メニューの提供自粛を呼びかけます。また、生の鶏肉を販売する際には加熱用である旨を表示するよう指導します。さらに、消費者に対して、食肉を生食する危険性や十分な加熱の必要性について啓発活動を行い、食中毒予防を図ります。

- ・黄色ブドウ球菌

令和4年に市内で黄色ブドウ球菌による大規模食中毒が発生したことから、給食施設や飲食店等に対し、調理従事者の衛生管理の徹底（手指の化膿創チェック、適切な手袋の使用方法等）や食品の温度管理について指導します。

イ ウイルス性食中毒

- ・ノロウイルス

ウイルス性の食中毒は、ウイルスに感染している調理従事者の手指を介した食品への二次汚染が原因となる事例が多いことから、調理従事者の健康状態の確認や手洗いの励行、適切な加熱処理や施設設備の洗浄消毒等を指導します。特に、集団感染事例が報告されている大量調理施設や高齢者福祉施設を重点的に監視します。併せて、調理従事者の普段の健康管理等、食中毒予防のための正しい知識と技術の啓発に努めます。また、ノロウイルス食中毒が増える冬期に予防啓発を強化します。

ウ 寄生虫性食中毒

- ・アニサキス

近年発生件数が増加しているアニサキスによる食中毒を防止するため、アニサキスに関する知識の普及を図り、魚の冷凍や加熱処理、及び加工や包装時の目視確認等の予防策の指導を行います。

- ・クドア・セプテンブクタータ

ヒラメに寄生したクドア・セプテンブクタータ（以下「クドア」という。）による食中毒を防ぐため、クドア食中毒の危険性について周知徹底を図り、生食用としてヒラメを提供する際はクドア陰性が確認されたものを使用すること、冷凍処理を行うこと等の指導を行います。

エ 自然毒食中毒

- ・ふぐ毒

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、ふぐの流通が増加する冬期に、有毒部位の適切な除去等について監視指導を行います。また、不適切なふぐの処理を行っている施設を発見した場合は、直ちに取扱いを中止させ、適切な処理を行うよう厳しく指導します。

- ・有毒キノコ

過去に大阪府内や近隣府県内で採取された有毒キノコ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をしないよう、啓発に努めます。

(2) 大量調理施設等における監視指導

- ・多数の人々に食品を提供する大量調理施設は、食中毒事件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。
- ・大量調理施設に該当しない病院、高齢者福祉施設、学校給食施設等に関し

ても、病者、高齢者、児童等の健康弱者が利用する施設であり、多数の患者の発生や症状の重篤化が危惧されるため、同様に重点的に監視指導を行います。

(3) 広域流通食品製造施設における監視指導

- ・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に及ぶことが予想されることから、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、食品の安全性確保に努めます。
- ・国、他の都道府県等その他関係機関と緊密な連携を図り、必要な対策を講じます。

(4) 適正表示対策

- ・食品製造施設や食品販売施設に対して監視を行い、必要に応じて食品表示法を管轄する消費者庁及び他の都道府県等とも連携して適正な表示を行うように指導します。また、食品表示基準が改正された場合、事業者が適正な食品表示ができるよう周知を図ります。
- ・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ため、食品製造施設に対して原材料の使用状況とアレルギー物質の誤混入防止対策等について監視し、アレルギー物質に関する適切な表示を指導します。
- ・消費期限及び賞味期限について、科学的根拠に基づく適正な期限の設定と表示を行うよう指導し、健康被害の未然防止に努めます。

(5) 輸入食品に関する監視指導

市内に流通する輸入食品について、収去検査を行うとともに表示の確認を行い、輸入食品の安全性確保に努めます。

(6) 大阪・関西万博に向けた監視指導

令和7年4月～10月に開催される「大阪・関西万博」に向けて、多数の来場者等に提供される可能性のある食品を製造する施設に対し、食の安全性を確保するための取組を行います。

(7) いわゆる「健康食品」対策

令和6年にいわゆる「健康食品」の一つである機能性表示食品による健康被害が発生したことを踏まえ、製造施設の衛生管理状況や健康被害の情報収集、情報を探知した際の迅速な連絡体制の構築について指導、助言を行い、健康被害の発生及び拡大防止に努めます。

3 立入検査

市内の食品関係施設を対象に、食中毒の発生頻度・危害度、製造・販売される食品の広域性、及び営業の特性等を考慮して、監視指導の重要度が高い順に分類し、年間立入予定回数を【表1】のとおりとします。

ただし、市内及び全国的な法令違反状況や危害発生状況に応じて柔軟に対応します。

【表1】

立入回数	業態又は施設	対象施設の要件
2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
	苦情（食品・施設）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
1回/年以上	ハイリスク集団利用給食施設	事故が発生した場合、 <u>健康弱者</u> に重篤な影響を及ぼす可能性のある、病院・診療所、学校給食施設、高齢者福祉施設、保育所等の施設
	<u>大量調理施設</u>	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
	<u>規格基準</u> 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	バックヤードを有する施設
	ふぐを処理する施設	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・焼肉店・鳥料理店	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
1回/複数年	その他の施設	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

4 収去検査

市内で製造又は流通する食品等の安全を確認し、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、新たな規格基準の設定等にも配慮し、【表2】のとおりとします。

【表2】

検査項目 食品の分類	検査数	細菌検査	理化学検査					
			放射性物質	食品添加物	残留農薬	動物用医薬品	環境汚染物質	その他規格等
魚介類及びその加工品	14	13	0	1	0	0	0	0
肉、卵類及びその加工品	36	28	0	2	0	5	1	0
乳及び乳製品	19	14	0	0	1	1	1	2
アイスクリーム類、氷菓	8	8	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品	8	6	1	0	1	0	0	0
菓子類	36	36	0	0	0	0	0	0
野菜、果物及びその加工品	29	17	2	1	9	0	0	0
弁当・そうざい及びその食材	134	134	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	8	8	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水、水	7	6	0	0	0	0	0	1
レトルト食品、容器包装詰低酸素性食品	5	5	0	0	0	0	0	0
夏期・年末に流通する食品	12	0	0	12	0	0	0	0
輸入食品	7	0	0	7	0	0	0	0
容器包装及びおもちゃ	4	0	0	0	0	0	0	4
合計	327	275	3	23	11	6	2	7

【具体的な検査内容】

細菌検査	- 食品の成分規格に規定されている微生物検査 - 食品中の微生物による汚染の指標となっている一般生菌数、大腸菌、大腸菌群やカンピロバクター、黄色ブドウ球菌、サルモネラ等の検査
放射性物質	食品中の放射性物質の検査
食品添加物	- 加工食品等を対象とした保存料、着色料、甘味料等食品添加物の検査 - 日本で使用が認められていない添加物（指定外添加物）の検査
残留農薬	野菜や果実に使用された農薬の食品中への残留についての検査
動物用医薬品	家畜や魚介類に使用される抗菌性物質等の動物用医薬品の食品中への残留についての検査
環境汚染物質	重金属等の微量汚染物質の食品中への残留についての検査

その他規格等	・ 乳及び乳製品の理化学規格、容器包装及びおもちゃ等の材質、カビ毒等の検査
--------	---------------------------------------

5 一斉取締り

細菌性食中毒が多発する夏期は給食施設及び食肉を生や加熱不十分な状態で提供している施設を対象に、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指針をふまえて一斉取締りを行います。

ふぐの流通が増加する冬期は、ふぐを処理する施設に対して一斉に監視指導を行います。また、食品衛生にかかる問題が発生し、必要性が認められる場合は、随時一斉監視指導を実施します。

6 違反を発見した場合の対応

食品関係施設において、施設基準や製造基準等に関する違反を発見した場合は、その場で改善を指示するとともに、軽微な違反であって直ちに改善が図られるもの以外については書面で改善指導を行い、違反、不良食品が製造、販売されないよう措置を講じます。また、食品等に関して規格基準の違反等が発見した場合は、健康被害の防止を図るため、当該食品等が販売又は営業上使用されないよう、必要に応じて廃棄、回収等の措置を速やかに講じ、再発防止を図るよう改善指導します。輸入食品や広域流通食品の違反発見時には、厚生労働省や他の都道府県等その他関係機関と迅速に情報共有し、連携して措置を講じます。また、無許可営業を発見した場合には、速やかに営業許可を取得するよう営業者に対して厳しく指導し、悪質な事例については告発等の厳正な措置を行います。

7 食品等による健康被害発生時の対応

(1) 食中毒発生時の対応

食中毒発生時の対応について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、状況に応じて市関係部局や国、他の都道府県等その他関係機関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。さらに、事案の悪質性、組織性、緊急性、広域性等を統一的に勘案し、繰り返し食中毒を発生させる等の事案には、告発等の厳正な措置を行います。

(2) 指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応

指定成分等を含む食品等による健康被害の発生又は発生のおそれがある旨の情報の届出があった場合は、必要に応じて医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者と連携し、厚生労働大臣への報告を行います。

なお、いわゆる健康食品による健康被害発生時においても、原因究明を迅速に行い、厚生労働大臣へ報告するとともに、必要に応じて公表を行います。

第6 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

1 食品衛生管理者等の設置

営業者に対して食品衛生管理者又は食品衛生責任者の設置の徹底を指導します。また、食品衛生管理者の職責が適切に果たされるよう、営業者に対して、衛生管理について情報提供を行うとともに、営業者の意識向上を図ります。さらに、営業者に対して、食品衛生責任者に公衆衛生上必要な措置に関する基準に従い衛生管理に当たらせるとともに、食品衛生責任者の意見を尊重し、施設の衛生管理の向上に努めるよう指導します。

なお、ふぐを処理する営業者に対して、有毒部位を除去する技術等を有すると市長が認める者又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理することを指導します。

2 自主的な衛生管理の推進

食品等事業者に対して、講習会、広報紙及びホームページ等を通じ、衛生管理に係る基準、食品等の適正表示等について情報提供を行うとともに、自主検査や記録の作成及び保存の推進等を指導し、自主的な衛生管理の推進を図ります。

3 食品等事業者が講ずべき公衆衛生上の措置の普及啓発

営業者が一般的衛生管理に加え、HACCP に沿った衛生管理を適切に実施できるよう、必要な指導、助言及び講習会の開催等を行います。

4 自主回収報告の徹底

食品等事業者が食品衛生法や食品表示法に違反する又はその疑いのある食品等の自主回収に着手した場合には、遅延なく保健所に届出を行うよう指導します。また、届出のあった自主回収情報は国に報告し、健康被害及びその拡大の防止に努めます。

第7 関係者相互の情報及び意見の交換に関する事項

1 食品衛生監視指導計画に係る公表等

食品衛生監視指導計画の策定にあたっては、ホームページ等を通じて公表します。また、計画に基づく立入検査や収去検査の実施状況については、年度ごとに取りまとめて、ホームページで公表します。

2 市民への情報提供及び意見交換

食品等の基準違反等について情報公開を推進します。また、必要に応じて消費者や食品等事業者との意見交換を実施します。

3 消費者への食品等による危害発生防止のための情報提供

家庭における食中毒の発生を防止するため、消費者に対して食中毒予防の三原則等の教育活動を行います。また、手洗いの励行や適切な加熱処理、二次汚染防止対策等、食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を行います。

第8 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 食品衛生関係職員の資質向上

監視指導に従事する食品衛生監視員及び試験検査に従事する検査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及び講習会に積極的に参加し、習得した知識や技術を食品等事業者、消費者等の市民に還元するよう努めます。

2 食品等事業者の資質向上

食品等事業者、食品衛生管理者及び食品衛生責任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。

3 食品衛生関連団体との連携

枚方市保健所公衆衛生協力会等、市内の食品衛生関連団体と連携し、地域全体の食品等事業者の衛生意識の向上を目指します。

用語説明

(五十音順)

用語	説明
アニサキス	サバやイカ等、魚の筋肉や内臓表面に寄生する寄生虫です。体長は1～3cm程度であり、人の胃壁や腸管に侵入し、食後数時間～数日後に激しい激痛、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℃以下で24時間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、体の免疫機能が働き、発疹等の症状が出現するものを「食物アレルギー」といいます。食物アレルギーによる健康被害が発生しているため、平成14年4月からアレルギー物質を含む食品の表示が義務化されました。 現在、患者数の多さや症状の重さから、食物アレルギーの原因となることが知られている食品のうち、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）の特定原材料8品目は表示することが義務付けられています。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、ゼラチンの特定原材料に準ずる20品目は表示することが推奨されています。
いわゆる「健康食品」	医薬品以外で経口的に摂取される、健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して摂られている食品全般を指します。国の制度に基づき機能性を表示することができる「保健機能食品（特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品）」と、機能性を表示できない「その他健康食品（栄養補助食品、健康補助食品、サプリメント、自然食品等）」にわけられます。
営業者	業として食品又は添加物を採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、又は販売する人もしくは法人、又は器具又は容器包装を製造、輸入又は販売を行う人もしくは法人を指します。営業者には一般的な衛生管理及び食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組について、定められた基準に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守することが義務づけられています。
衛生管理計画	原材料の取扱い、施設の衛生管理、従業員の健康管理などの一般的な衛生管理のポイントと、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な管理のポイントとチェック方法を記載した計画のことです。
黄色ブドウ球菌	人や動物の傷口や鼻、喉の粘膜等に広く分布している細菌で、食品

	中で増殖する際、熱に強い毒素を産生します。主な症状は嘔吐、下痢、腹痛です。手指に傷がある時は直接食品に触れない、調理後は速やかに食べるもしくは低温で保管する等の対策が必要です。
外部精度管理調査	全国規模で同時期に同一の試料を検査することにより、各検査機関の検査技能を外部の第三者機関が評価する精度管理に関する調査のことです。検査結果の正確さを評価する上で重要なものです。
カンピロバクター	食中毒を起こす細菌で、鶏、牛、豚、ペット等多くの動物の腸管内に分布しており、生や加熱が不十分な食肉等を食べることで発症します。カンピロバクター食中毒の主な症状は下痢、腹痛、嘔吐、発熱、頭痛等です。十分に加熱調理することで菌を死滅させることができます。
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。これらの規格や基準に適合しない食品や添加物等は、製造、販売等が禁止されています。
クドア・セプテン punk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により食中毒が発生します。症状は、食後数時間で起こる軽度の下痢、腹痛、嘔吐等で、速やかに回復します。また、凍結や加熱により無害となります。生産段階では、ヒラメ養殖場でのクドア保有稚魚の排除や、養殖場の清浄化等の対策が採られています。
健康弱者	病者や高齢者、児童等、食中毒等が発生した際に、症状が重篤化することが予想される人のことです。
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の発生や拡大防止等のため、国や都道府県が相互に連携・協力を図り、情報を共有する場として、厚生労働大臣が設けるものです。
自主回収報告	食品製造者等が食品衛生法や食品表示法違反又はその疑いがある製品を自主回収する場合、保健所に報告することが義務付けられています。
施設基準	食品衛生法に基づき、公衆衛生に与える影響が著しい営業の施設について、公衆衛生の見地から都道府県が業種別に条例で定めた基準のことです。
指定成分	食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物であって、厚生労働大臣が指定したもののことです。指定成分を含む食品は、事業者からの被害情報の届出が義務付けられています。
収去検査	食品衛生法に基づいて実施する食品等の安全性を確保するための検査のことです。市長が必要と認めた場合、食品製造施設や調理・販売

	施設等から検査に必要な量の食品等は無償で持ち帰ることができます。
食品衛生監視員	食品衛生法に基づき市長が任命した一定の資格を有する職員で、食中毒等の食品衛生上の危害を防止するために食品衛生に関する監視指導や立入検査等を行います。
食品衛生管理者	食品衛生法に基づき、製造又は加工の過程で特に衛生上の考慮を必要とする食品（食肉製品、乳製品等）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に必要な管理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、施設ごとに食品衛生に関する責任者の設置が義務付けられています。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。
食品供給行程（フードチェーン）	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	食品衛生法の対象となる食品、添加物、容器包装、おもちゃ等の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売等を行う事業者や集団給食施設の事業者をいいます。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ものに食品を供与する人もしくは法人もこれにあたります。
食中毒予防の三原則	食中毒を防ぐために、食中毒菌を「つけない」、「ふやさない」、「やっつける」三つの原則です。
大量調理施設	同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する集団給食施設のような調理施設のことです。
腸管出血性大腸菌	食肉を生や加熱不十分な状態で食べて感染する事例が多い、食中毒を起こす細菌のことです。主な症状は下痢や腹痛、血便で、乳幼児や高齢者では溶血性尿毒症症候群を併発し、重症になることがあります。本菌は加熱により死滅するため、食中毒を予防するためには、生肉又は加熱不十分な食肉の喫食を避けることや、肉を中心部まで十分に加熱することが重要です。
生食用食肉	生食用として販売される牛肉（内臓を除く）で、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキ等が含まれます。食品衛生法に基づき成分規格や加工・調理・保存基準が定められています。
二次汚染	食中毒菌等に汚染された食品を触った人の手や調理器具等が、他の食品に接触することで汚染を広げることです。
ノロウイルス	秋から冬季に多く発生する食中毒の原因となるウイルスのことです。

	す。ウイルスが蓄積したカキやシジミ等の二枚貝を十分に加熱しないで食べること等で感染し、概ね 24 時間から 48 時間後に、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発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への二次汚染が原因となる事例も多く発生しています。食中毒を防止するためには、食品の十分な加熱や手洗いの徹底、熱湯又は塩素系消毒薬による調理器具の消毒が有効です。
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析重要管理点）の頭文字をとって略されたもので、ハサップと呼ばれています。製造工程において衛生上重要な部分を連続的に管理することで、食品の安全性を確保する管理方法です。
HACCP に沿った衛生管理	原則として全ての食品等事業者はその規模や形態等に応じて、次のいずれかの取組を実施しなければなりません。 • HACCP に基づく衛生管理 HACCP の原則に基づいて、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じて計画を作成し、衛生管理を行います。 • HACCP の考え方を取り入れた衛生管理 HACCP の弾力的な運用を可能とするために、小規模事業者及び一定の業種については、食品関係団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行うことができます。