

平成29年度 西宮市食品衛生監視指導計画

西宮市保健所 食品衛生課

目次

第1	はじめに.....	1
第2	基本方針.....	1
第3	監視指導の実施体制等に関する事項.....	1～2
1	監視指導計画の実施期間	
2	監視指導の実施体制	
3	関係機関との連携	
第4	監視指導計画.....	2～6
1	共通監視事項	
2	重点監視事項	
3	監視指導	
4	食品等の検査	
5	衛生検査室の検査体制	
6	違反発見時の対応	
第5	食中毒等健康被害発生時の対応と予防.....	6～7
1	食中毒等健康被害発生時の対応	
2	食中毒等健康被害の拡大並びに再発防止	
3	食中毒等健康被害についての公表	
4	食中毒等健康被害の予防	
第6	食品等事業者の自主衛生管理.....	7～8
1	食品衛生責任者等の設置	
2	食品等事業者の責務	
3	製造者及び加工者に対するHACCPシステム導入の推進	
4	施設等の表彰	
5	食品等事業者の知識向上	
6	食品衛生協会との連携	
第7	消費者、食品等事業者及び行政による情報提供及び意見交換.....	8～9
1	監視指導の実施状況の公表	
2	広報媒体による情報提供	
3	消費者、食品等事業者及び行政による情報や意見の交換(リスクコミュニケーション)の推進	
第8	食品衛生に係る人材育成・資質向上等.....	9
1	食品衛生監視員等の資質向上	
2	食品衛生責任者の養成	
3	食品衛生指導員の育成	

第1 はじめに

監視指導計画は、**食品衛生法***第24条の規定により、食品衛生上の危害発生防止の観点から、食品の製造・販売施設等に対して西宮市が実施する監視指導について毎年度策定しているものです。

本計画は、食品等の生産や製造から販売までの実態、**食中毒***等食品衛生上の危害発生状況及び本市の特性を考慮し、重点的、効率的かつ効果的な監視指導を実施することにより、市民の食の安全安心を確保することを目的としています。

第2 基本方針

食品の安全性確保は、行政の施策のみによって実現されるものではありません。行政、**食品等事業者***、消費者がそれぞれの役割を果たすことが必要です。

まず食品の製造、加工、流通、販売等の実態、食中毒等食品衛生上の危害発生状況、施設の食品衛生管理状況等を踏まえ、営業施設の立入検査及び**収去***検査等を実施し、検査結果に基づき指導を行います。加えて、平成25年度より施行しています「西宮市食育・食の安全安心推進計画」の食の安全安心推進の強化を図ります。また、食品衛生に関する知識の普及等に努め、違反食品等を排除し、食中毒等の危害発生の防止に努めます。さらに、厚生労働省、**消費者庁***及び都道府県市等の関係機関と連携して、広域的視点から食の安全安心を確保し、市民の健康を守ります。

第3 監視指導の実施体制等に関する事項

1 監視指導計画の実施期間

平成29年4月1日から平成30年3月31日まで

2 監視指導の実施体制

保健所食品衛生課及び食肉衛生検査所において、検査や監視指導を行います。

3 関係機関との連携

食の安全安心のための体系図（別図1）のとおり連携を図ります。

（1）庁内関係部局との連携

食中毒を未然に防止するため、学校や保育所等を管轄する担当部局と連携して、給

食の衛生管理の助言指導を行います。

(2) 厚生労働省、消費者庁及び都道府縣市との連携

- 広域流通食品*及び輸入食品等の違反や食中毒発生時には、厚生労働省及び関係自治体と連携を緊密にし、流通を制御し、被害の拡大防止策を講じます。
- 総合衛生管理製造過程承認*を受けた施設への監視指導については近畿厚生局との連携を図ります。
- 食品表示法*に定められている表示基準等に違反する事案が起こった場合は必要に応じて消費者庁へ通知することで、より緊密な連絡体制を確保します。

(3) 農林水産部局との連携

生産段階における食品の安全性を確保する対応や食品の適正表示の実施を推進し、食品表示連絡会議等を通じて違反情報等を相互に提供する等、農林水産部局と緊密な連絡体制を確保します。

第4 監視指導計画

監視頻度基準（別表1）に基づき重点的、効率的かつ効果的な監視指導を行います。施設及び食品が食品衛生法及び食品表示法に定められた基準等に適合していること並びに食品供給工程（フードチェーン）*の各段階に応じた衛生保持が確保されていることを確認し、必要な場合は指導等を行います。また、立入の際には、食品衛生に関する情報提供を行います。

1 共通監視事項

- 食品等の適正表示（食品の名称、製造所所在地、製造者氏名、添加物、期限等）
- 食品関係施設における構造設備及び衛生管理に関する基準の遵守状況
- 食品等の製造や保存に関する基準及び成分規格の遵守状況
- 食品添加物の適正使用
- 食品等の自主検査*の実施状況
- 適正な原材料の使用状況
- 食品等の製造・加工等の記録の作成及び保存状況
- 調理従事者等の健康管理状況
- 使用水（水道水以外の場合）の水質管理状況
- 食品等への異物混入対策に関する助言指導

2 重点監視事項

共通監視事項に加え、大規模集客施設やより高度な衛生管理が必要とされる施設に対して、重点的に監視指導を実施することにより食品衛生の確保を図ります。

3 監視指導

(1) 一斉取締り及び一斉監視の実施

夏期、年末、甲子園球場での春夏高校野球大会の開催時期等、食中毒多発時期や食品が大量に流通する時期に監視指導を強化する監視計画（別図2）に基づき食中毒等危害発生の防止に努めます。

ア 春の食品・仕出し弁当調製施設一斉取締り

食品の流通量が多く、かつ食中毒が発生しやすい行楽シーズンの時期に、生菓子及び弁当等の製造・販売施設の一斉取締りと指導を実施し、食品の安全性確保に努めます。

イ 甲子園球場及びその周辺施設の一斉監視

全国高校野球大会が開催される時期に、甲子園球場及び周辺施設、宿泊施設を対象に一斉監視と指導を行い、食中毒等危害発生防止に努めます。

ウ 集団給食施設一斉取締り

食中毒が発生した場合、大規模になりやすい集団給食施設を重点的に監視指導し、大規模食中毒の発生防止に努めます。

エ 夏期食品等一斉取締り

食中毒等の危害が最も発生しやすい時期に、食品製造業や食品販売業施設の監視指導を強化し、危害発生の防止に努めます。

また、食肉が原因と考えられる腸管出血性大腸菌 O157*やカンピロバクター*等による食中毒予防を目的として、主に食肉を取り扱う飲食店や食肉販売店にリーフレット等を配布し、啓発及び監視指導を行います。

オ 製造業施設・広域流通食品製造施設の一斉監視

そうざい製品等を製造している施設を対象に監視指導を実施し、自主衛生管理の推進を図るとともに、危害発生の防止に努めます。また、酒類製造施設においても一斉監視を行います。

広域流通食品を製造販売する施設については、特に記録の作成・保存、適正な表示の実施等の監視指導を徹底します。

カ 年末食品等一斉取締り

多品目の食品の流通が短期間に集中的に多くなる年末の時期に、食品の衛生的な取り扱い方法を中心に監視指導を行うとともに、違反食品の排除に努めます。

ノロウイルス*による食中毒が多発する時期でもありノロウイルスによる食中毒防止の啓発及び指導を実施します。特に、調理従事者を介したノロウイルスによる

食中毒事例が多いことから、集団発生につながりやすい病院・社会福祉施設等に対して、啓発及び指導を行います。

キ ふぐ取扱い施設の一斉監視

食中毒の発生件数は少ないが危害が非常に大きいふぐの調理提供・販売を行う施設に対し、ふぐが最も多く流通する時期に集中的に啓発及び監視指導を行います。ふぐ講習会受講者*等の従事の遵守状況やふぐの適正な処理等に重点を置いた指導を行い、ふぐによる食中毒の防止に努めます。

ク 総合衛生管理製造過程承認施設の監視

総合衛生管理製造過程承認施設について、近畿厚生局と連携し、適正な衛生管理の実施について現場検査及び書類審査による監視指導を行います。

ケ 露店営業による飲食店等の一斉監視

西宮神社の十日戎、門戸厄神の初厄神等では、多くの露店が出店されるため、これらの施設の監視指導を行い、食品による危害発生防止に努めます。

コ その他特定の違反事例発生時等の一斉監視

重大な違反事例（表示違反、指定外添加物*使用等）が発生した場合には、関係機関と連携し、必要に応じて回収命令や廃棄命令等の行政処分を行います。また、同業種施設に対し、一斉監視を実施することにより危害の拡大防止、再発防止に努めます。

(2) 食肉センター、食鳥処理場における監視指導

と畜場法*に基づいて、牛・豚等を一頭ごとに検査し、安全な食肉の供給に努めます。

さらに、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき、認定小規模食鳥処理場*を監視指導（年2回）し、安全で衛生的な食鳥肉の流通に努めます。

(3) その他の監視指導

ア 適正な食品表示*の指導

食品表示法に基づき、食品等事業者が適正な食品の表示をするよう指導します。

特に、近年問題となっているアレルギー物質含有食品*の表示の徹底を指導します。

イ 食品等に関する相談

市民から寄せられた食品等に関する相談については、個々の事例に対して必要な調査等を実施し、原因の究明を行います。また、食品等事業者に対し、再発防止の観点から指導を行います。

4 食品等の検査

市内で生産、製造、加工及び販売される食品等については、過去の立入検査結果及

び各施設での衛生管理状況等を踏まえ、収去等検査実施計画（別表2）に基づいて危害発生の可能性が高いと考えられる食品及び検査項目に重点を置いて収去検査を実施します。また、食肉の汚染実態調査等については試買による検査を実施します。

5 衛生検査室の検査体制

検査等の業務管理について、GLP*に基づき検査方法等を定めた標準作業書により実施します。適正かつ迅速な試験検査を行うために必要な検査機器の整備等、検査体制の整備を図ります。また、検査業務の信頼性確保のため、内部点検*、内部精度管理*及び外部精度管理*等を実施することにより、検査の信頼性を確保します。

衛生検査員*は、厚生労働省等が主催する研修会等に積極的に参加し、資質の向上に努めます。

6 違反発見時の対応

法令等に違反する施設や食品等を発見した場合は、直ちに改善指導、回収等の指導を行います。

(1) 立入時に違反を発見した場合

法令等の規定に基づく、衛生管理や施設の構造設備に関する基準、食品等の製造基準に違反した施設を発見した場合、その場において改善指導を行うとともに、違反が軽微であって直ちに改善が行えるもの以外のものについては、書面により改善指導を行います。

また、法違反に係る食品等が現存する場合は、その食品等が販売又は営業上使用されないよう、回収・廃棄等の措置を講ずるとともに、必要に応じて回収命令等の行政処分を行います。悪質な違反については告発も検討します。

(2) 収去検査により、違反が発見された場合

食品等の収去検査の結果、規格基準*等の違反が発見された場合は、原因究明や再発防止等の指導を実施します。また、当該食品等が販売又は営業上使用されないよう、回収・廃棄等の措置を迅速に講ずるとともに、必要に応じて営業者等の行政処分も行います。悪質な違反については告発も検討します。

(3) 違反事実の公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため、違反食品の回収命令等、法に基づく行政処分を行った場合には、必要に応じて違反した者の名称、対象食品、対象施設等をホームページに掲載するとともに、報道機関に対して情報提供を行います。

(4) 自主回収についての対応

市内の食品等事業者が食品の自主回収を行う場合、健康被害が生じる可能性のある食品について、食品等事業者による回収の促進を図るために、市民へ積極的に情報提供を行います。さらに、食品等事業者に対しては、原因究明や再発防止について指導を行います。

第5 食中毒等健康被害発生時の対応と予防

1 食中毒等健康被害発生時の対応

医師や患者からの通報及び営業者からの報告に基づき、患者の症状や喫食状況の調査を適切に行うとともに、食品・検便等の検査結果をもとに、迅速な原因究明を行います。また、関係部局と緊密な連携をとり、情報の共有を図ります。

2 食中毒等健康被害の拡大並びに再発防止

必要に応じて、営業の禁止・停止等の行政処分や、施設の衛生指導及び調理従事者に対する衛生教育を行い、被害拡大防止並びに再発防止に努めます。

3 食中毒等健康被害についての公表

食中毒予防及び健康被害拡大防止の観点から、食中毒発生状況等について食品等事業者及び市民への情報提供を図り、必要な情報については、速やかにホームページに掲載するとともに、報道機関に対して情報提供を行います。

4 食中毒等健康被害の予防

(1) ホームページ、広報誌等による食品衛生に関する情報の提供

市民や食品等事業者に対し、ホームページや広報誌等により、食中毒予防等の食品衛生に関する情報を提供します。

(2) 食品衛生リーフレットの配布

市民や食品等事業者に対して、正確でわかりやすい食品衛生に関する情報を提供するため、食品衛生リーフレットを利用して、食品衛生の普及啓発に努めます。

(3) 講習会の実施

保健所等における講習会の開催などを通じて、市民や食品等事業者に対して、食品の衛生的な取り扱い及び表示など正しい食品衛生知識の普及啓発を行います。

(4) 食品衛生普及活動

市民団体及び庁内関係部局が主催する研修会等において、食中毒予防等、食品衛生に関する情報の提供を行います。

(5) 食中毒予防街頭キャンペーンの実施

厚生労働省が定めた食品衛生月間に合わせ、食中毒の発生しやすい夏期に、食中毒予防街頭キャンペーンを実施し、食中毒予防の普及啓発を行います。

(6) 臨時出店の指導

地域の夏祭り等で市民の方が臨時的に不特定多数の人に食品を提供する際に、臨時出店届の提出を受け、食中毒予防のため食品の取り扱い方法などの啓発指導を行います。また、多数の人が参加する市民まつり等では、現場での指導も行います。

第6 食品等事業者の自主衛生管理

食品衛生の管理責任は、食品等事業者自らが担っており、原材料の納入から食品の製造・流通・販売に至る一連の過程において、自主的な衛生管理が食品等事業者に求められています。このため、次の対策を講じることによって、食品等事業者の自主的な衛生管理を一層強化します。

1 食品衛生責任者等の設置

食品等事業者には、施設における製造・加工・調理等を自主的に管理する者として、その施設ごとに食品衛生責任者*あるいは特定の業種においては食品衛生管理者*を設置することを義務付けています。

2 食品等事業者の責務

食品等事業者の責務である自主検査や原材料の安全性確認等の実施を促すとともに「食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針*」（平成 15 年厚生労働省通知）に基づき、食品の製造販売等に係る記録の作成及び保存に努めさせます。

また、調理従事者からの二次汚染による食中毒等を防止するために、調理従事者の検便や日々の健康管理について指導します。

3 製造者及び加工者に対する HACCP*システム導入の推進

食品の安全性確保のためには、HACCP の概念を取り入れた自主衛生管理が有効な

ことから、製造者及び加工者に情報提供を行い、HACCP システムの導入を推進します。さらに、兵庫県独自の衛生管理システムである兵庫県食品衛生管理プログラム（兵庫県版 HACCP）の普及、推進を図ります。

4 施設等の表彰

食品等事業者による自主的な衛生管理の向上のため、施設の衛生管理が特に優秀である施設や、本市の食品衛生の向上に貢献した人物を表彰します。

5 食品等事業者の知識向上

食品等事業者向けの講習会開催や出前講座の充実を通じて、食品等事業者の知識の向上と自主衛生管理の徹底を図ります。

6 食品衛生協会*との連携

西宮市食品衛生協会と連携して、食品衛生講習会の共催、甲子園球場の一斉監視や食品衛生月間の街頭キャンペーン等を行い、食品衛生の知識の普及と実地指導に努めます。また食品衛生指導員*の巡回により自主衛生管理の徹底を促します。

第7 消費者、食品等事業者及び行政による情報提供及び意見交換

1 監視指導の実施状況の公表

平成29年度西宮市食品衛生監視指導計画の実施状況の概要は、平成30年6月末までに取りまとめ、ホームページで公表するほか、年度途中においても夏期・年末等の一斉取締りの実施状況を公表します。

2 広報媒体による情報提供

消費者・食品等事業者に対して食品衛生における知識の普及向上のために、食品衛生に関する最新情報等を市政ニュースやホームページ等を通じて提供します。また、リーフレットを保健所に置いたり、イベント開催時に配布するなどして、情報提供を行います。

3 消費者、食品等事業者及び行政による情報や意見の交換（リスクコミュニケーション）の推進

情報交換会や意見交換会を通じて、消費者が食品等事業者や行政と食の安全安心に関するそれぞれの立場、役割について理解を深めることを目指し、消費者や食品等事業者を対象とした、食の安全安心に関する小規模ワークショップなどの開催や出前講

座の充実に努めます。

第8 食品衛生に係る人材育成・資質向上等

1 食品衛生監視員等の資質向上

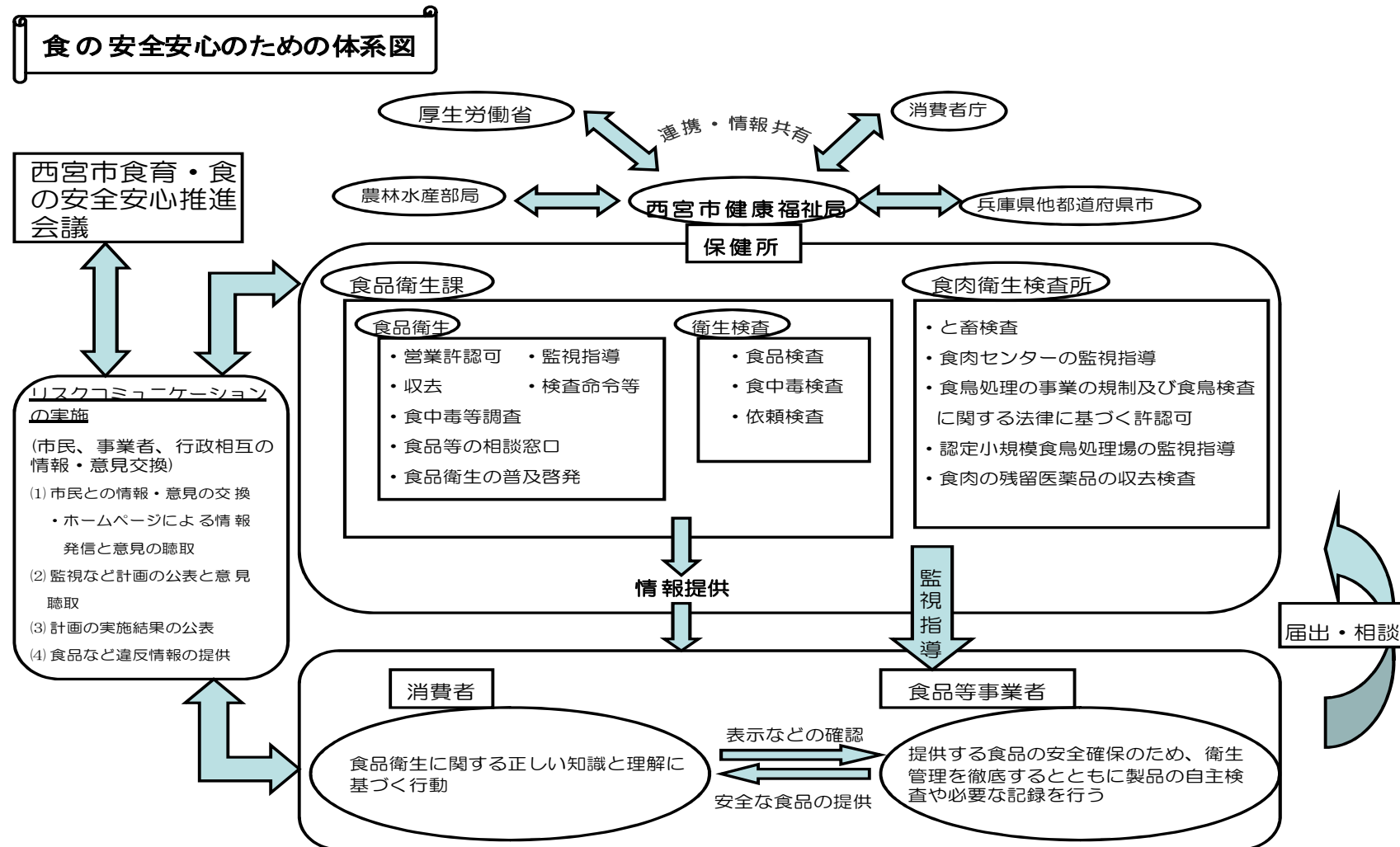
食品衛生監視員*、衛生検査員、と畜検査員*、食鳥検査員*は、食品衛生等に関する専門的知識や新たな検査技術の取得を図るため、厚生労働省等が主催する研修会や講習会に積極的に参加し、専門的な情報・技術等を取得するとともに、関連図書等からの知識を習得し資質向上に努めます。

2 食品衛生責任者の養成

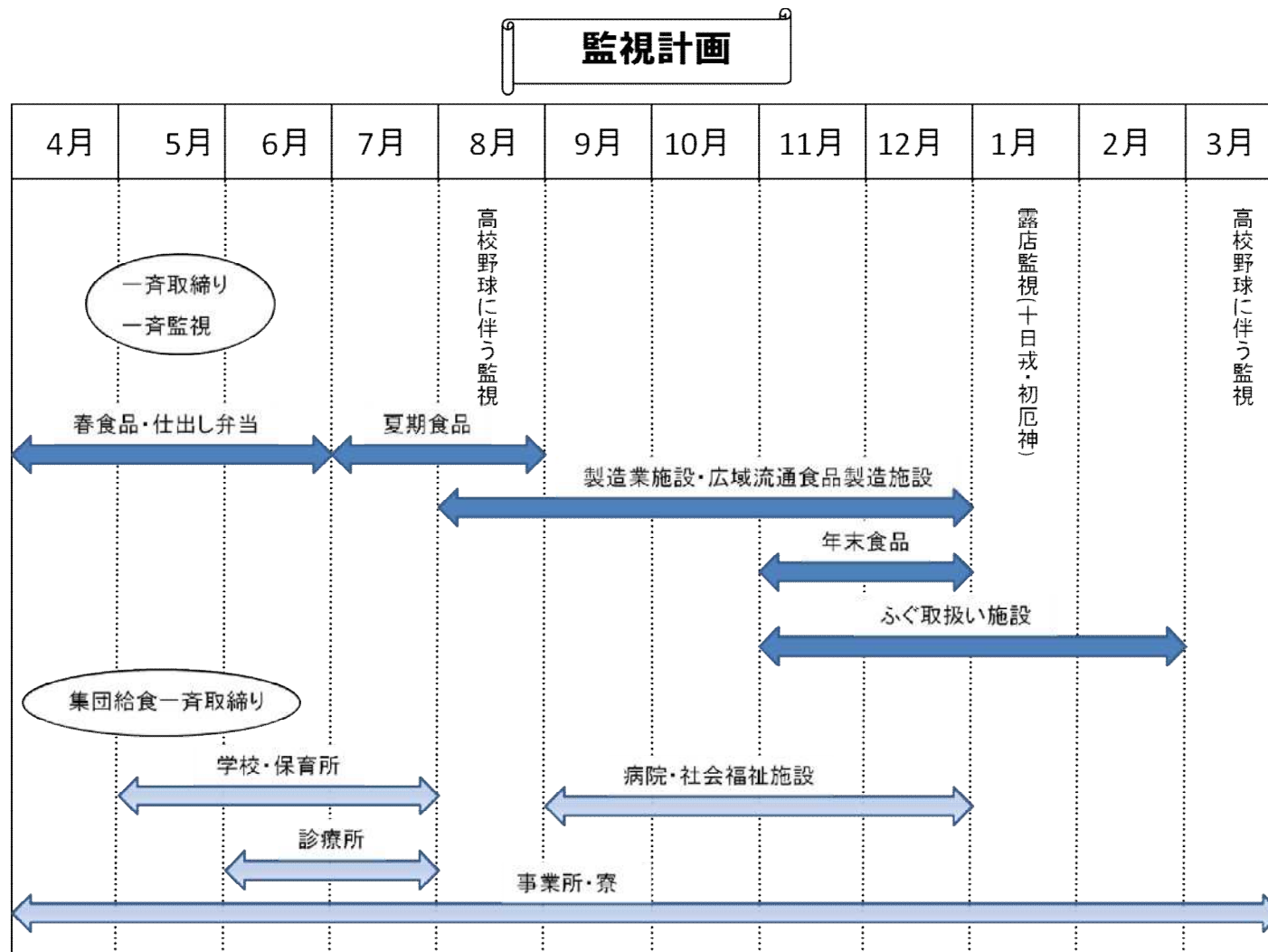
食品衛生責任者養成講習会において、食品衛生に関する最新の情報を提供することにより、食品衛生責任者の資質の向上に努めます。加えて食品衛生責任者の継続的な資質向上のため、実務講習会を実施します。

3 食品衛生指導員の育成

西宮市食品衛生協会の食品衛生指導員が実施している食品関係営業施設の巡回指導が効果的に行われるよう、食品衛生指導員に対して食品衛生知識の取得を目的とした研修会を実施します。



(別図2)



＜監視頻度基準＞

ランク	監視頻度	基 準
A	2回/年	<ul style="list-style-type: none"> ・ 過去3年間に食中毒等の違反があった施設 ・ 広域流通する食品（食肉製品、乳・乳製品、清涼飲料水、洋生菓子）を製造している施設 ・ 食品の提供数が多い飲食店営業（旅館）
B	1回/年	<ul style="list-style-type: none"> ・ 広域流通する又は提供数が多い食品（そうざい、魚肉練り製品、乳製品、乳酸菌飲料、食肉製品〔Aランク以外〕）を製造している施設 ・ 食中毒危害の発生しやすい食品を提供又は製造している施設（焼鳥屋、焼肉屋、洋生菓子製造施設〔Aランク以外〕） ・ 全国高校野球大会で利用される飲食店営業（旅館） ・ 十日戎・初厄神で露店による営業を行っている施設 ・ 飲食店営業（仕出し・弁当） ・ ふぐ取扱い施設 ・ 集団給食施設（学校、病院）
C	1回/2年	<ul style="list-style-type: none"> ・ 飲食店営業（A,B,D,Eランク以外） ・ 許可を要する製造業（A,B,Dランク以外） ・ 食肉処理業（販売業）又は魚介類販売業（Eランク以外） ・ 集団給食施設（その他〔寮を除く〕） ・ 許可を要しない製造業
D	1回/3年	<ul style="list-style-type: none"> ・ 飲食物の提供がほとんど無い飲食店営業（旅館） ・ 食中毒危害の発生頻度が低い食品（たこ焼き、お好み焼き、回転焼き、たい焼き等）を提供する施設 ・ 食品の冷凍又は冷蔵業（保管業） ・ 喫茶店営業（露店、自動車、自動販売機以外） ・ 乳類販売業（自動車、自動販売機以外） ・ 集団給食施設（事業所、その他〔寮〕） ・ 集団給食施設・製造業以外の許可を要しない営業
E	1回/5年	<ul style="list-style-type: none"> ・ 飲食物の提供がほとんど無く、提供する場合においても加温等簡易な調理のみを行っている施設 ・ 露店又は自動車による営業を行っている施設（Bランク以外） ・ 魚介類販売業（包装魚介類）又は食肉販売業（包装食肉） ・ 許可を要する自動販売機

※必要に応じて、監視頻度にとらわれず監視指導を行います

＜収去等検査実施計画＞

対 象 食 品	検体数	項 目	
		微 生 物	理 化 学
生菓子等	25	細菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌・サルモネラ属菌	
仕出し・弁当・そうざい	55	細菌数・大腸菌・黄色ブドウ球菌	
食肉製品・魚肉練り製品等	10	E.coli・大腸菌群・黄色ブドウ球菌・サルモネラ属菌・クロストリジウム属菌	亜硝酸根・保存料
食肉	34	カンピロバクター属菌・サルモネラ属菌	残留医薬品
魚介類・魚介類加工品	10	細菌数・大腸菌群・腸炎ビブリオ	
乳・乳製品	10	細菌数・大腸菌群	比重・酸度・乳脂肪分・無脂乳固形分
加工食品 (輸入食品を含む)	34		着色料・保存料・漂白剤・酸化防止剤・甘味料
野菜・果物 (輸入食品を含む)	20		残留農薬・防カビ剤
冰雪	2	細菌数・大腸菌群	
鶏卵・液卵	10	細菌数・サルモネラ属菌	
めん類	8	細菌数・E.coli・大腸菌群・黄色ブドウ球菌	
生食用かき	4	細菌数・E.coli・腸炎ビブリオ	
漬物	4	大腸菌・腸炎ビブリオ	
食品全般	20		放射性セシウム・ γ 線量(簡易検査)
計	246		

用語集

(本文中の*の付いた語句の説明 50 音順)

【あ】

アレルギー物質含有食品

食物を食べた際に、身体が食物を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことを食物アレルギーといい、そのような物質を含む食品をアレルギー物質含有食品といいます。

アレルギー症状としては、かゆみ、唇の腫れ、嘔吐、喘息などがあり、重症の場合は、意識障害、血圧低下、発疹、心拍数増加など様々な全身症状が現れ、ショック症状（アナフィラキシーショック）が起こり、死に至る場合もあります。

食品表示法では、アレルギー表示対象品目が27品目定められており、この中で症状が特に重篤であるもの、又は症例数の多い7品目（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに）については、食品への表示が義務付けられています。また、症例数が少ないかあるいは多くても重篤な症例が少なく、現段階では科学的知見が必ずしも十分でない20品目（あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、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、ゼラチン、ごま、カシューナッツ）については、食品への表示が奨励されています。

衛生検査員

食品衛生法に基づき、検査室において食品検査や食中毒原因究明のために検査を行う者のことをいいます。

【か】

外部精度管理

保健所での検査について正確に検査が行われているかを、国又はその他の適当と認められた外部の第三者機関に評価してもらう精度管理をいいます。

カンピロバクター

近年、発生件数が多い食中毒原因物質の一つです。この菌は、ニワトリ、ウシ等の家禽や家畜をはじめ、ペット、野鳥、野生動物などあらゆる動物に常在します。

症状が現れるまでに2～7日（平均2～3日）と長いため、食中毒と判断しにくく、原因と疑われる食品が保存されていない場合も多いため原因究明が難しい菌でもあります。

症状としては、下痢、腹痛、発熱、頭痛などであり、他の感染型細菌性食中毒と酷似します。多くの患者は1週間程度で治癒し、通常、死亡例や重篤例はまれですが、子供や高齢者などのハイリスクグループの人は重篤化の可能性があるため注意が必要です。

カンピロバクター食中毒の原因としては、食肉の生食や鶏肉などの食肉関連調理食品の加熱不足や取り扱いの不備による二次汚染等があります。

規格基準

食品衛生法第 11 条に基づき、販売する食品・添加物の製造、加工、使用、調理、保存の方法については「基準」が、成分については「規格」が定められており、規格基準に適合しない食品や添加物は製造・加工・販売等が禁止されています。また、牛乳や乳製品などの規格基準については、他の食品とは別に「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」の中で規定されています。

広域流通食品

都道府県等の区域を超えて広範囲に流通する食品のことで、輸入食品以外のものをいいます。

【さ】

GLP

Good Laboratory Practice（適性検査基準）の略であり、検査施設の設備や検査機関で実施される試験検査及びその結果の信頼性を確保するための基準です。

指定外添加物

食品衛生法において、食品に使用が認められていない添加物のことをいいます。

収去

食品衛生法第 28 条及び食品表示法第 8 条に基づき、食品衛生監視員が検査を行うため、食品等事業者から必要最小限の販売商品、添加物等が無償で提供してもらうことをいいます。

消費者庁

消費者が安心して安全で豊かな消費生活を営むことができる社会の実現に向けて、消費者の利益の擁護及び増進、消費者の自主的かつ合理的な選択の機会の確保並びに消費生活に密接に関連する物資の品質の表示に関する事務を一体的に行うために、平成 21 年 9 月 1 日に発足しました。

食中毒

一般的に飲食物を介して人体内に取り込まれた、ある種の病原微生物や有毒・有害な物質によって引き起こされるもので、多くの場合、急性胃腸炎症状を起こす健康障害です。カンピロバクター、腸管出血性大腸菌 O157 などの細菌やノロウイルスなどのウイルスによるもの、事件数としては少ないですが、重篤な症状を引き起こし死亡することもあるきのこやふぐ等によるものがあります。

食鳥検査員

食鳥肉等に起因する衛生上の危害の発生を防止するための法律である「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき、食鳥検査、食鳥処理場の立入検査、食鳥処理に関する指導等を行う獣医師のことをいいます。

食品衛生監視員

食品衛生法の規定に基づき、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を行う者のことをいいます。

食品衛生管理者

食品衛生法第 48 条に基づき、製造又は加工の過程において特に衛生的な取り扱いを必要とする食品又は添加物の製造又は加工を衛生的に管理するため、営業者が施設ごとに配置する専任の者のことです。

食品衛生管理者は以下のいずれかに該当する資格を持っている者でなければいけません。

- ・ 医師、歯科医師、薬剤師又は獣医師
- ・ 畜産学、水産学、農芸化学などの課程を修めて卒業した者
- ・ 厚生労働大臣の登録を受けた養成施設において所定の課程を修了した者
- ・ 高等学校などを卒業後、食品衛生管理者を置かなければならない製造業などにおいて製造又は加工の衛生管理の業務に 3 年以上従事したうえ、厚生労働大臣の登録を受けた講習会の課程を修了した者

食品衛生協会

食品衛生法の趣旨に基づいて行政に協力し、食中毒やその他の飲食に起因する危害発生を防止し、食品衛生の向上を図ることを目的として、設立された団体のことです。主に食品衛生責任者養成講習会の開催や食中毒予防の普及啓発を行っています。

食品衛生指導員

食品衛生指導員養成教育の課程を修了し、知事による委嘱により、施設を巡回し、食品の衛生的な取り扱いなどの指導・助言を行う者のことをいいます。

食品衛生責任者

営業者又は従業員の中から選任され、食品営業施設における衛生管理や従業者に対する衛生教育を行う者のことをいいます。平成 9 年以降、資格が厳格に規定されました。

食品衛生法

食品の安全性を確保するために公衆衛生上必要な規制を行うことにより、飲食に起因する衛生上の危害発生を防止し、国民の健康を守ることを目的とした法律です。食品・添加物・器具及び容器包装の規格基準、広告等、営業施設の基準またその検査などについて規定しています。

食品供給工程（フードチェーン）

食品の生産、処理・加工、流通・販売の一連の過程のことをいいます。

食品等事業者

食品もしくは添加物を採取・製造・輸入・加工・調理・貯蔵・運搬・販売したり、器具もしくは容器包装を製造・輸入・販売することを営む人もしくは法人、又は、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のことをいいます。

食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針

食品衛生法に規定する食品等事業者の記録の作成及び保存に係る責務について、基本的な内容を明確化し、食品等事業者における実施を推進するために国が策定した指針です。

食品等の自主検査

営業者が自ら製造した食品に関して、食品の安全性を確保する観点から、自主的に食品の検査を行うことをいいます。また食品衛生法では、食品等事業者の責務として、販売食品等の安全性を確保するため、自主検査の実施その他必要な措置を講ずるよう努めなければならないと規定されています。

食品表示

販売する食品や添加物について、容器包装を開かなくても容易に見ることができるように当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載されている情報のことをいいます。

食品表示法では、製造・販売する食品や添加物に関する表示について必要な基準を定めています。

食品表示は、食品等購入者又は使用者が的確な情報を得るために、邦文により当該食品等の購入者又は使用者が読みやすく、理解しやすい用語により正確に記載する必要があります。具体的には、食品の名称・製造者氏名・製造所所在地・期限表示・保存方法・食品添加物・アレルギー物質等の情報を記載することが定められています。

食品表示法

食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、表示の適正を確保し、一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法、健康増進法、JAS法による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とする法律です。

なお、当該法律は平成27年4月1日に施行されました。

総合衛生管理製造過程承認

厚生労働省が定めた食品（牛乳、食肉製品、魚肉練り製品等）について、製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法において、HACCP の考え方を取り入れて作られた食品の安全管理の承認制度のことで、国が承認を行います。西宮市内ではこの過程の承認を受けた施設が平成28年11月末現在、3施設あります。これらの施設には、必要に応じて近畿厚生局と立入調査を行い、記録や施設の確認を行っています。

【た】

腸管出血性大腸菌O157

大腸菌は、家畜や人の腸内にも存在し、ほとんどのものは無害ですが、人に下痢などの消化器症状や合併症を起こすことがあり、これらは病原大腸菌と呼ばれています。病原大腸菌の中には、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群を起こす腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあります。その中のひとつが腸管出血性大腸菌O157で、他にもO27などがあります。

と畜検査員

と畜場（食肉センター）で解体・処理される獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）の疾病を排除し、食用としての適否を判断するために食肉衛生検査を行う獣医師のことです。

と畜場法

獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）を解体・処理する「と畜場（食肉センター）」の経営及び処理を適正に行うために公衆衛生の観点から必要な規制を行い、国民の健康を守ることを目的とした法律のことで。

【な】

内部精度管理

日常検査の正確さ、精密さの維持管理を目的とする精度管理をいいます。

内部点検

GLPが導入されている検査施設が、施設・機器管理や検査が正しく行われているかを検証することをいいます。

認定小規模食鳥処理場

年間の食鳥（鶏、あひる、七面鳥）処理羽数が30万羽以下の小規模な食鳥処理場のことをいいます。

ノロウイルス

食中毒の病因物質の一つで、以前は「小型球形ウイルス（SRSV）」と呼ばれていました。このウイルスによる食中毒は、一年を通して発生は見られますが、11月くらいから発生件数が増加しはじめ、1～2月が発生のピークになる傾向があります。

症状が現れるまでに通常1～2日かかります。症状としては、吐き気・嘔吐・下痢・腹痛があり、発熱は軽度です。通常、これらの症状が1～2日続いた後に治癒し、後遺症もありません。また、感染しても症状がない場合や軽い風邪のような症状の場合もあります。

原因食品として、以前は生かきなどの二枚貝、あるいはこれらを使用した食品や献立にこれらを含む食事が大半を占めていましたが、近年では二枚貝を含まない食品を原因とする食中毒が多く発生しています。また、調理従事者からの二次汚染によるものも増えています。

ノロウイルスは感染力が強く、人にだけ感染します。また、食品からだけでなく、糞便・吐物・タオル等を介して人から人に感染します。

【は】

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Pointの略で、食品の生産から消費までの全ての過程に係る危害要因（Hazard）を分析（Analysis）し、危害発生の防止のために管理すべき工程（Critical Control Point）を連続的に管理しながら製造することで、製品の安全性の確保を図る衛生管理手法のことで。これを基に各都道府県で独自の認証システムを取り入れていることもあります。西宮市内には兵庫県版 HACCP 認定施設が平成28年11月末現在、1施設あります。

ふぐ講習会受講者

ふぐの処理は「ふぐ調理衛生講習会」の受講者等が「ふぐ処理施設開始届出施設」に限って行うこととされています。

西宮市ではふぐ調理衛生講習会を年一回開催しています。