

令和8年度明石市食品衛生監視指導計画

明石市

目 次

はじめに＜P.1＞

第1 計画の基本方針等＜P.1＞

- 1 基本方針
- 2 計画の実施期間
- 3 根拠法令

第2 監視指導の実施体制等＜P.3＞

- 1 監視指導の実施体制
- 2 関係機関との連携体制の確保等
- 3 検査実施機関の体制整備

第3 監視指導の実施に関する事項＜P.6＞

- 1 監視指導の基本的な事項
- 2 重点的に監視指導を実施する事項
- 3 違反を発見した場合の対応
- 4 食中毒等健康被害発生時の対応

第4 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進＜P.15＞

- 1 食品衛生責任者等への支援
- 2 HACCPに沿った衛生管理の推進
- 3 食品衛生指導員等への支援

第5 人材の養成及び資質の向上＜P.15＞

- 1 職員の資質向上
- 2 食品等事業者に対する研修
- 3 優秀施設等の表彰

第6 情報提供及び意見交換(リスクコミュニケーション)＜P.16＞

- 1 食品衛生に関すること
- 2 食品衛生監視指導計画に関すること

用語解説＜P.17＞

はじめに

この計画は、食品衛生上の危害の発生を未然に防止し、当市の食品の安全性の確保を図るため、食品衛生法第 24 条の規定に基づき、全国的な食品等の生産、製造、流通等の状況、法令違反及び食品衛生上の問題発生状況に加え、当市地域の実情を勘案し、策定しました。

令和8年度はこの計画に基づき、重点的、効果的かつ効率的に監視指導を行います。

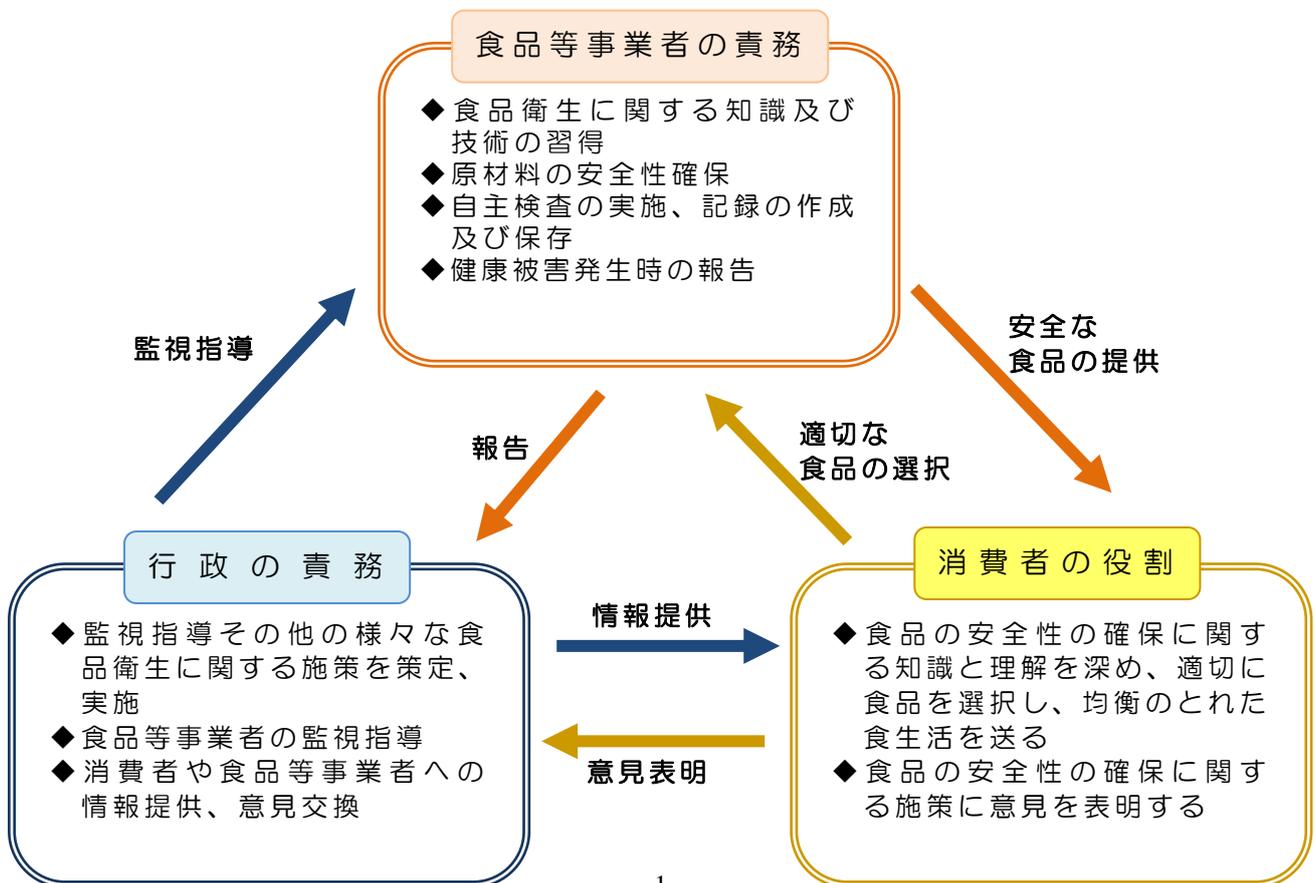
第 1 計画の基本方針等

1 基本方針

食品の安全性を確保するためには、生産から消費に至るまでのすべての過程において、食品衛生対策を講じる必要があります。

そのためには、食品等事業者、消費者、行政がそれぞれの役割や責務を果たし、総合的に食品の安全性の確保に関する対策を実施することが重要です。

【食品の安全性確保のための役割等】



当市では、三者の役割を踏まえ、次の3つを基本方針としてこの計画を策定しました。

(1) 基本方針1 重点・効果・効率的な監視指導

過去の食中毒や違反発生状況等から、重点的に監視指導を実施する事項を定めるとともに、食品の安全性確保に与える影響を考慮し、立入頻度と対象施設を定め、立入検査と収去検査を計画的に実施することにより、効果的かつ効率的な監視指導を行います。

(2) 基本方針2 自主的な衛生管理の推進

令和3年6月1日に施行された改正食品衛生法に基づき、HACCPに沿った衛生管理の実施が制度化され、食品等事業者による自主管理の推進が求められています。

食品等事業者が自主的な衛生管理をHACCPに沿って実施できるように、相談窓口の設置、講習会の開催や食品衛生指導員の活動を支援する等により必要な指導・助言を行います。

(3) 基本方針3 積極的な情報提供及び意見交換

食品衛生に関する情報を速やかにかつ正確にホームページ等で提供します。

また、消費者、食品等事業者、行政関係者の意見交換を行い、食品の安全性確保に関する知識を深め、相互理解を深めます。

2 計画の実施期間

令和8年(2026年)4月1日から令和9年(2027年)3月31日まで

3 根拠法令

(1) 食品衛生法

(2) 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

(3) 食品表示法

(4) 明石市食品衛生法施行条例

第2 監視指導の実施体制等

1 監視指導の実施体制

保健所の食品衛生監視員が施設の立入検査を行います。また、食品衛生監視員が収去した流通食品等について、保健所等の検査員が検査を行います。

2 関係機関との連携体制の確保等

関係機関との連携体制を確保し、食品の安全性確保に努めます。

(1) 庁内関係部局との連携

学校、保育所及び福祉施設における給食施設等を管轄する担当部局と連携し、効果的な監視指導を行います。また、健康被害発生時等は情報を共有するとともに迅速に対応します。

(2) 厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携

ア 厚生労働省との連携

広域的若しくは大規模な食中毒の発生、広域流通食品及び輸入食品等の違反発生時には、厚生労働省と速やかに情報を共有し、危害拡大防止の措置を図ります。

イ 消費者庁との連携

食品等の表示違反、食中毒等の食品等に起因する健康被害発生時には、消費者庁と速やかに情報を共有し、危害拡大防止の措置を図ります。

ウ 他の都道府県等との連携

食中毒の発生、広域流通食品及び輸入食品等の違反発生時には、関係自治体と連携し、速やかにかつ適切に危害拡大防止の措置を講じ、原因究明を図ります。また、連絡会議等において、近隣自治体と食品衛生に関する情報や意見の交換を行い、円滑な監視指導の推進に努めます。加えて、複数の自治体に関係する広域的な食中毒事案発生時には、広域連携協議会により、関係機関等の連携を緊密化し、食中毒の拡大防止を図ります。

(3) 農林水産部局との連携

生産から消費までの食品の安全性を確保するため、生産者を管轄指導する兵庫県及び当市の農林水産部局との緊密な情報共有及び連絡体制の確保に努めます。

(4) 食品関係団体との協力

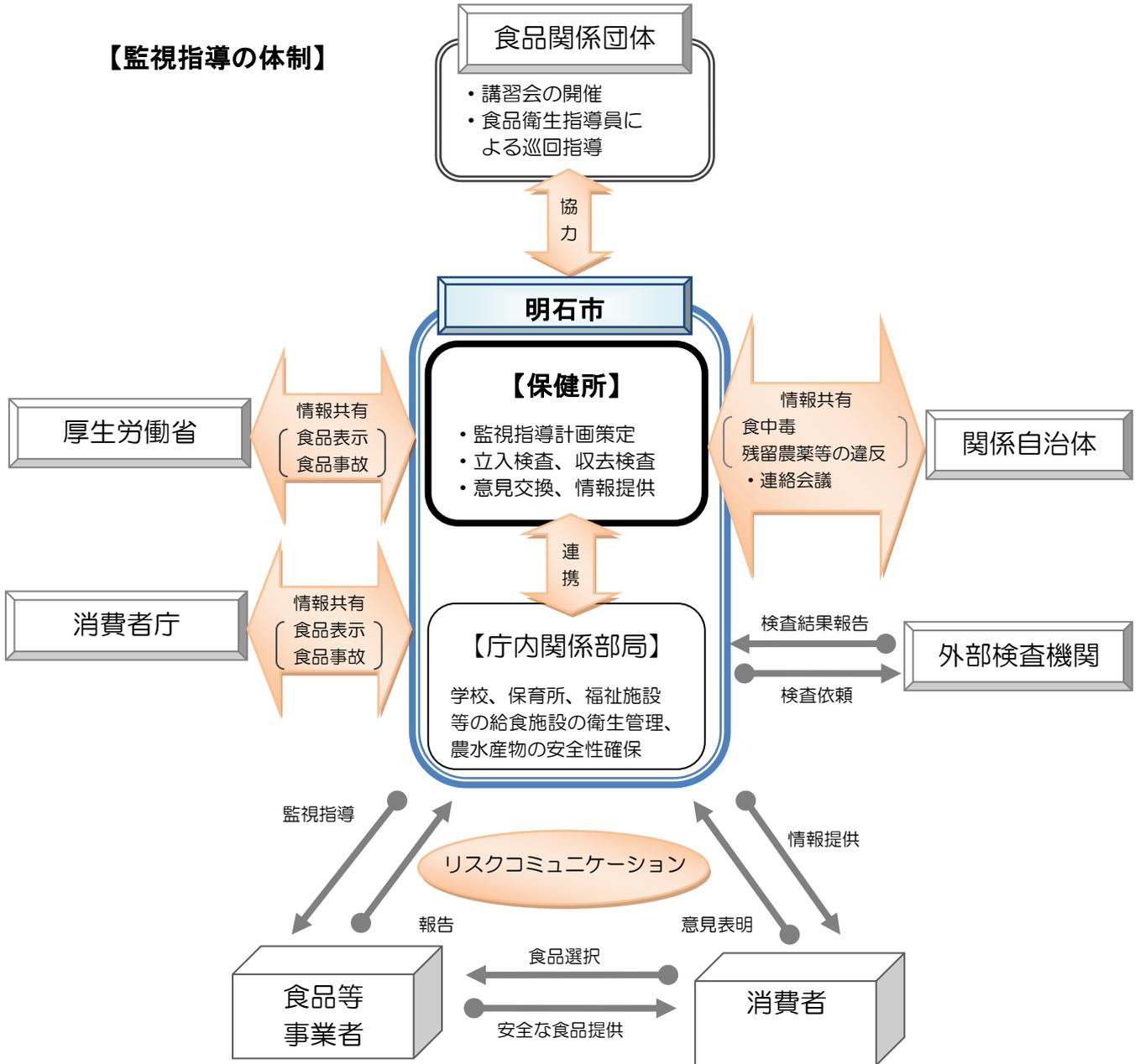
食品等事業者の自主的な衛生管理の推進を支援する明石市食品衛生協会等の団体と協力し、講習会やイベント等での啓発活動により食品等の安全性確保に関する事業を実施します。

3 検査実施機関の体制整備

食品等の検査を適正かつ迅速に実施するため、GLPに基づき検査方法等を定めた標準作業書により検査を実施します。また、検査業務については、内部点検や外部精度管理を受けることにより、検査の信頼性を確保します。

なお、食品等の検査は保健所で実施するほか、一部の項目については外部検査機関へ依頼します。

【監視指導の体制】



第3 監視指導の実施に関する事項

1 監視指導の基本的な事項

令和3年6月1日に施行された改正食品衛生法によりHACCPに沿った衛生管理の実施が制度化され、各営業者等による自主管理の推進が一層求められることとなりました。

営業許可施設や集団給食施設を対象に、本制度に基づく衛生管理の導入状況の確認並びに適正な実施について指導するため、立入検査計画(別表1)に基づき立入検査を行います。

さらに、市内で製造又は流通する食品等について、収去検査計画(別表2)に基づき収去検査を行い、不適正な食品等の排除に努めます。

立入検査及び収去検査では、施設の構造設備や衛生管理状況、食品等の規格基準や表示基準の遵守状況等を確認するとともに、全国的な食中毒事例や違反事例などを考慮して定めた重点監視指導事項について、重点的に監視指導を行います。

その他、苦情発生、大規模イベント開催等、必要に応じてその都度監視指導を行います。

(1) 立入検査計画及び対象施設

営業許可施設は、各施設の許可更新に併せて立入検査を行います。

集団給食施設のうち、病院は医療法に基づく監視に併せて立入検査を行い、小学校は教育委員会と、保育所はこども育成室と計画の上、合同で立入検査を行います。

社会福祉施設等の給食施設(簡易な調理を除く)やその他の給食施設については、営業許可施設と同等の回数となるように計画的に立入検査を行います。

大規模・広域流通する食品を製造する施設、焼き鳥・焼肉を取扱う施設(生食用食肉取扱施設を含む)及びふぐ処理施設は、順次、計画を立てて効率的な立入検査を行います。

その他、営業届出施設や苦情の発生等に伴う立入検査は、必要に応じて行います。

(2) 対象施設の分類及び監視方法

(ア) HACCPに基づく衛生管理を実施している施設(営業許可施設)

当該許可に係る主な製品について、HACCPに基づく衛生管理が適正に行わ

れていること確認します。

HACCPに基づく衛生管理が十分に実施されていない、或いは機能していないことが確認された場合は、必要な指導の上、適宜再立入等により改善状況の確認を行います。

(イ) HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施している施設(営業許可施設、集団給食施設)

次の2点を確認し、結果に応じて、aからcにより必要な措置を講じます。

① 衛生管理計画の作成状況

② 衛生管理計画に基づく衛生管理の実施状況(実施記録)

a 衛生管理計画が作成されており、計画通り実施されている施設(①○、②○)

現在の衛生管理計画の効果を定期的に検証し、見直すよう指導するとともに、必要に応じHACCPに基づく衛生管理の導入に向けた指導を行います。

b 衛生管理の実施記録はあるが、衛生管理計画が作成されていない施設(①×、②○)

施設での作業内容と実施記録について精査し、計画に基づいた適切な実施記録となるよう衛生管理計画の作成と、実施記録の修正等を指導します。

また、次年度、再立入等により改善状況の確認を行います。

なお、再立入等による指導によっても衛生管理計画の作成がない場合は、別途リストアップし、定期的に立入を繰り返し、衛生管理計画を作成するように指導します。

c 衛生管理計画が作成されていない施設(①×、②×)

食品衛生責任者実務講習会等の機会を利用して、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の導入に関する知識の習得を促すことにより、衛生管理計画の作成を補助します。講習会未受講施設に対しては、窓口の許可証交付時に次回の講習会を案内する等、衛生管理計画の作成を徹底指導します。

また、適宜再立入等により実施状況の確認を行います。

なお、再立入等による指導によっても改善が見られない場合は、別途リストアップし、定期的に立入を繰り返し、指導します(次回更新時までには衛生管理計画がない場合、事業者に対し文書指導を重ねるなど、厳格に対応します)。

【別表 1 立入検査計画】

対象施設	施設数
・営業許可施設	600
・集団給食施設	151
・大規模・広域流通する食品を製造する施設、焼き鳥・焼肉を取扱う施設(生食用食肉取扱施設を含む)、ふぐ処理施設	228
合計	979

【別表 2 収去検査計画】

種類	検体数 (予定)	主な検査項目			
		細菌	食品添加物	残留農薬	その他の規格等
菓子類	6	○	○		
そうざい及び弁当類	12	○	○		
魚介類及びその加工品	10	○	○		○
野菜・果物及びその加工品	12	○	○	○	
乳・乳製品・アイスクリーム類	2	○	○		○
肉卵類及びその加工品	2	○	○		
めん類	4	○			
冷凍食品	2	○			
穀類及びその加工品	1				○
合計	51				

※一部の検体については、外部検査機関に委託します。

2 重点的に監視指導を実施する事項

当市では次の4つの事項「食中毒防止対策」「広域流通食品対策」「適正表示対策」「食品衛生法改正内容の周知」に重点を置いて、効率的かつ効果的な監視指導を行います。なお、違反が発見された場合は速やかに措置を行います。

(1) 食中毒防止対策

ア 大規模あるいは重篤な患者が発生する恐れのある食中毒対策

ノロウイルスは、感染力が強く、大規模な集団発生を起こすことがあります。ノロウイルスによる食中毒患者の数は、例年、全国で発生した年間の食中毒患者の半数以上を占める状況となっており、警戒すべき病因物質のひとつです。

ノロウイルス食中毒の原因には、ウイルスに感染している調理従事者の手指等を介した食品の二次汚染や、ウイルスに汚染された二枚貝の生あるいは加熱不十分な状態での提供などがあります。

また、腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒では、市外において、過去に浅漬けを原因とする死亡事例が発生しました。

腸管出血性大腸菌は少量の菌量でも感染・発症することがあり、特に抵抗力の弱い高齢者や小児では重症化しやすいため、注意が必要です。

腸管出血性大腸菌は主に家畜や人の腸管に生息していることから、食肉や環境を介して食品を汚染することや腸管出血性大腸菌に感染している調理従事者の手指等を介して食品を汚染することがあります。

これらのことから、食中毒が発生した場合に、大規模あるいは重篤な患者が発生することが想定される下表の施設に対し、ノロウイルスや腸管出血性大腸菌による食中毒対策に重点を置いた監視指導を行います。

さらに市内の高齢者施設や児童福祉施設等において、感染性胃腸炎が集団発生する等した際には、関係機関と連携し、原因の究明とさらなる被害拡大防止を図っていきます。

対象施設	・集団給食施設(病院、小学校、保育所、社会福祉施設等) ・弁当、そうざい、菓子(パン類を含む)を製造する施設 ・旅館(定員 100 人以上)
------	--

重点監視指導項目	<ul style="list-style-type: none"> ・調理従事者の健康管理の徹底 ・手洗いの励行 ・十分な加熱調理(中心部 75℃以上 1分以上) <ul style="list-style-type: none"> ※ノロウイルスの汚染が疑われる二枚貝等の食品は中心部 85℃-90℃で 90 秒以上の加熱 ・食肉、野菜等の衛生的な取扱い、二次汚染の防止 ・大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理の徹底(集団給食施設)
----------	---

イ 食肉取扱施設に対する対策

近年、食肉を生あるいは加熱不十分で喫食することによる食中毒が多発しています。細菌を病因物質とした食中毒の事件数では、カンピロバクターによるものが最も多くなっています。また、腸管出血性大腸菌による食中毒では死者が発生していることから、食肉取扱施設に対し、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌対策に重点を置いた監視指導を行います。

対象施設	<ul style="list-style-type: none"> ・焼肉屋、焼き鳥屋等の飲食店 ・食肉処理業、食肉販売業、認定小規模食鳥処理場 ・生食用食肉取扱届出施設
重点監視指導項目	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉の衛生的な取扱い及び二次汚染の防止 ・牛の肝臓や豚肉(レバー等内臓を含む)の生食用としての販売・提供禁止 ・結着やテンダライズ、タンプリング等の特定の処理を行った食肉、ひき肉加工品等については、飲食に供する際に中心部までの十分な加熱が必要な旨の文言を表示 ・中心部まで十分に加熱した食肉(生食用食肉を除く)の提供 ・飲食店等に鶏肉を販売する施設にあつては、当該鶏肉を客に提供する場合は加熱が必要である旨の表示や商品規格書への記載等による確実な情報伝達 ・生食用食肉取扱届出施設における、生食用食肉の規格基準の遵守及び衛生的な取扱い

ウ ふぐ処理施設に対する対策

ふぐ毒による食中毒は、重篤な症状を引き起こし、死に至ることがあります。

よって、ふぐ処理施設に対し、ふぐ毒による食中毒対策に重点を置いた監視指導を行うとともに、家庭における食中毒予防についてホームページ等で注意喚起を図ります。

なお、ふぐが最も多く流通する時期に集中的に監視指導及び啓発を行います。

対象施設	ふぐ処理施設 (魚介類販売業、飲食店営業、水産製品製造業等)
重点監視指導項目	・一般消費者に対する未処理のふぐ販売・提供禁止 ・昭和58年12月2日付け厚生省局長通知「フグの衛生確保について」の別表1及び別表1の2に示される種類以外のふぐの確実な排除及び同通知に示される可食部位以外の部位の適切・的確な除去並びに同通知に示される標準和名の使用

エ テイクアウト（持ち帰り）や宅配（出前）施設に対する対策

新型コロナウイルス感染症の感染拡大を経て、テイクアウト(持ち帰り)や宅配(出前)等を行う飲食店が増加しました。テイクアウトや宅配を行うにあたっては、店内での飲食に比べて調理後から食べるまでの時間が長くなることに加え、上昇した気温や湿度の影響を受けることにより、食中毒のリスクが高まるため、衛生管理にも一層の注意が必要となります。

そのため、これらを行う飲食店に対し、一般衛生管理の徹底や、調理済食品の適切な温度管理に重点を置いた監視指導を実施します。

対象施設	・テイクアウト(持ち帰り)や宅配(出前)を実施している居酒屋等の飲食店
------	-------------------------------------

重点監視指導項目	<ul style="list-style-type: none"> ・調理後の食品の温度管理の徹底 ※調理後の食品が食中毒菌の発育至適温度帯(20℃～50℃)の時間が極力短くなるように、速やかな放冷を行う 配達や販売の際には、保冷ボックスや保冷車を用い、直射日光を避けるなどの対策の実施 ・持ち帰りや宅配等に適したメニューの選定 ・調理従事者の健康管理の徹底 ・手洗いの励行 ・十分な加熱調理(中心部 75℃以上 1分以上) ※ノロウイルスの汚染が疑われる二枚貝等の食品は中心部 85℃-90℃で 90 秒以上の加熱
----------	---

オ その他の対策

(ア) 有毒植物等による食中毒対策

全国的に家庭等で、食用と誤って有毒植物等を喫食することによる食中毒が発生しています。山菜や野生キノコが採取される時期には、ホームページ等による広報活動、啓発資料の作成等を行い、有毒植物等による食中毒防止に関する知識の普及啓発を図ります。

(イ) 寄生虫による食中毒対策

近年、魚介類を原因食品とする食中毒が増加しており、寄生虫による食中毒の発生が増加傾向にあります。監視指導時や講習会等で、魚介類に寄生する「アニサキス」や「グダア・セプテンpunkタータ」、馬肉に寄生する「サルコシステイス・フェアリー」に関する知識や食中毒予防方法などについて、普及啓発を図ります。

(ウ) 貝毒による食中毒対策

有毒プランクトンの出現により、二枚貝に毒が蓄積され、喫食した人に食中毒を起こします。必要に応じて、兵庫県及び当市の水産部局と連携を図り、ホームページ等で貝毒に関する情報を発信し、食中毒予防について、普及啓発を図ります。

(2) 広域流通食品対策

食品の安全性は、食品等の規格基準の遵守徹底等により確保されます。

施設の立入検査時には、食品等の成分規格、製造基準、保存基準等の遵守について指導を行うとともに、市内で製造、流通する加工食品等の収去を行い、細菌検査や添加物等の検査を実施し、不適正な食品の排除に努めます。

また、食品等の安全性の確保には、生産段階から安全性確保対策を実施する必要があります。このため、市内で生産、流通する農畜水産物の収去を計画的に行い、残留農薬等の検査を実施し、必要に応じて生産者を管轄指導する部局に情報提供します。

輸入食品については、検疫所において実施される書類審査や抜き取り検査等により安全性確保が図られていますが、より一層の安全性確保の徹底を図るため、市内に流通する輸入食品の収去検査を実施します。

(3) 適正表示対策

食品等の表示は、消費者等が当該食品の情報を確認するための重要な手段です。

特に食物アレルギーをもつ消費者にとって、アレルゲンを含む食品の情報(以下、「アレルギー表示」という。)はとても重要なものであり、アレルギー表示の欠落は、重大な健康被害を招くおそれがあります。

また、添加物表示や期限表示等も消費者が食品を選択するための重要な情報です。

これらのことから、施設の立入検査時には、食品等事業者に対し、アレルゲン物質のコンタミネーション防止や科学的根拠等に基づいた期限の設定、取り扱う食品等の表示に関する情報の点検及び確認の実施について指導するとともに、市内で製造、流通する食品の表示検査及び収去検査を実施し、不適正な表示食品の排除に努めます。

(4) 食品衛生法改正内容の周知

食品衛生法改正に伴い、前述の他、食品リコール情報の報告制度の創設、営業許可業種の見直しによる業種の追加・変更がなされました。新設された営業許可業種に該当する事業者については、各種基準への適合と適切な許可取得を確認するとともに、法改正の詳細な変更内容について、国が作成したリーフレットの配布及び

各講習会等における説明等により、周知を図ります。

また、営業届出に該当する業種については、探知の都度、当該事業者へ届出を指導します。

3 違反を発見した場合の対応

立入検査及び収去検査の結果等により、法令違反等が発見した場合は、必要な改善を指導するとともに、必要に応じ違反食品の回収、廃棄等の措置を速やかに行います。

(1) 立入検査時に違反を発見した場合

施設の構造設備や衛生管理に関する基準、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、直ちに改善が図られたものを除き、法令違反については書面での改善指導を行います。

(2) 収去検査の結果、違反を発見した場合

食品等の収去検査の結果、違反が発見された場合は、回収、廃棄等の措置を行います。また、違反の原因究明及び再発防止を指導します。

(3) 違反者の名称等の公表

行政処分を行った場合は、食品衛生上の危害の状況を明らかにするとともに、当該食品等が流通している場合は危害の拡大防止を図る観点から、違反者の名称、対象食品等を公表し、食品等事業者及び市民へ情報提供します。

4 食中毒等健康被害発生時の対応

食中毒を疑う事例が発生した場合は、速やかに調査を実施し、原因究明及び危害拡大防止を図ります。調査の結果、食中毒と判断した場合は、その発生原因となった施設に対し、営業の停止など必要な措置を講ずることで、被害の拡大と再発を防止するとともに、その事実を公表します。

また、市内でいわゆる健康食品による健康被害が発生した場合は、迅速に調査を実施し、厚生労働省に報告します。

第4 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進

食品等事業者は、消費者に食品を提供する者として、自らの責任において、原材料等の安全性を確保し、製造から販売に至るまでの自主的な衛生管理を推進するよう努めなければなりません。このため、次の事業を行うことにより、食品等事業者の自主的な衛生管理の推進を図ります。

1 食品衛生責任者等への支援

食品衛生責任者実務講習会、その他の食品衛生に関する講習会を通じ、食品の安全や食品衛生に関する最新の知見等を提供し、自主的な衛生管理の要となる人材の養成及び資質の向上を図れるよう支援します。

2 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導入、定着が速やかに進み、適切な運用が図れるよう引き続き必要な指導を行い、導入を推進します。

3 食品衛生指導員等への支援

食品衛生指導員が巡回指導等により実施する自主的な衛生管理の推進に対し、助言その他の活動を支援します。

第5 人材の養成及び資質の向上

1 職員の資質向上

厚生労働省や近隣自治体が開催する研修会や講習会等に職員を参加させ、職員の専門知識や技術の向上を図ります。

2 食品等事業者に対する研修

(1) 食品衛生責任者の養成

施設や食品等の衛生管理を担う食品衛生責任者を養成するための講習会の受講を促します。

また、食品衛生責任者の資質向上を図るため、食品衛生責任者実務講習会を通じ、食品衛生に関する最新の情報を提供します。

(2) 食品衛生指導員の育成

食品衛生指導員の資質向上を図るため、研修会を開催します。

(3) HACCP導入のための助言・相談

HACCPに沿った衛生管理の導入が遅れている事業者等に対し、相談対応や助言等の適切な補助を個別に行うことにより、HACCPに沿った衛生管理の着実な推進を図ります。

3 優秀施設等の表彰

衛生管理の状態が優良な施設等を公表し、食品等事業者の食品衛生に関する意識の向上を図ります。

第6 情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）

1 食品衛生に関すること

（1）危害発生防止のための情報提供

食中毒や違反食品等に関する行政処分を行った場合等は、その事実についてホームページ等で速やかに情報提供し、食品等事業者及び消費者に対し、注意喚起を図ります。また、食品衛生に関する正しい知識を深めるため、家庭における食中毒予防に関する情報をホームページやリーフレット等により広く周知します。

（2）講習会等による情報提供

集団給食施設、こども食堂等の関係者及び消費者等からの求めに応じ、食品衛生に関する講習会への講師派遣に対応します。

（3）意見交換（リスクコミュニケーション）

食品等事業者、消費者及び行政による意見交換を行い、食品の安全性確保のためにそれぞれが果たすべき役割や責務について、相互理解を深めるとともに、食品衛生に関する正しい知識の普及や情報の共有を図ります。

（4）普及・啓発活動

イベント等の市民が集まる場所において、パネル展やリーフレット等を配布することにより、食品衛生に関する正しい知識の普及・啓発を図ります。食品等事業者に対しては、食品衛生相談窓口を設置することにより、HACCPに沿った衛生管理の導入や自主的な衛生管理に関する相談に応じるとともに、必要な助言を行います。

2 食品衛生監視指導計画に関すること

（1）明石市食品衛生監視指導計画の策定

監視指導計画については、市民の皆様から頂いたご意見を踏まえ、前年度の3月31日までに策定し、公表します。

（2）明石市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果の公表

実施結果については翌年度の6月30日までに公表します。また、計画に変更があった場合には、変更した監視指導計画を速やかに公表します。

用語解説

あ	
明石市食品衛生協会	食中毒の発生を防止し、食品衛生の向上を図ることを目的として設立された市内の食品等事業者を構成員とする団体。
明石市食品衛生法施行条例	明石市が食品衛生法に基づき、食品等事業者が遵守すべき公衆衛生上の措置等について制定しているもの。
アニサキス	魚介類(サバ、イワシ、カツオ、サケ、イカ、サンマ、アジなど)の内臓等に寄生する寄生虫(線虫)の一種で、生きたまま人に経口摂取されると、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒(アニサキス症)を引き起こす。魚介類の鮮度が落ちると、内臓に寄生しているアニサキス幼虫は筋肉に移動することが知られている。
アレルゲン	食物アレルギーの原因となる抗原。
一般衛生管理	衛生的な環境(施設設備・従事者を含みます)をつくり、維持するために必要な衛生管理のこと。定期的な清掃、整理整頓、器具類の適切な洗浄消毒、使用水の管理、ねずみ・昆虫等の対策、従事者の健康管理・清潔な服装、衛生教育、機械器具類の保守点検、食品の衛生的な取り扱いなど。
営業届出	食品衛生法の改正に伴い新たに創設された営業許可業種以外の業種(公衆衛生に与える影響が少ない営業で政令で定めるもの及び食鳥処理の事業を除く。)の事業者を対象とした届出制度。対象となる事業者は本制度により、令和3年6月1日から都道府県知事(保健所設置市又は特別区にあっては、市長又は区長。)への届出が義務付けられている。なお、営業届出は営業許可とは異なり、施設基準はない。

か	
外部精度管理	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。
カンピロバクター	家畜、家きん類の腸管内に生息する食中毒菌の一種。数百個程度と比較的少ない菌を摂取することにより人への感染が成立する。過去の原因食品は、生あるいは加熱不十分な食肉(特に鶏肉)、飲料水、生野菜などがある。カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する可能性があることが指摘されている。
危害分析・重要管理点方式	食品等事業者自らが食中毒菌による汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全ての工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために設けた特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法のこと。いわゆる HACCP のこと。
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に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る。
クドア・セブテンブクタータ	ヒラメに寄生するクドア属の寄生虫(粘液胞子虫)の一種。
結着	肉塊やひき肉を金属容器にきつく詰め、凍結した後、一定の厚みに切ること。微生物汚染が内部まで浸透する危険性があるため、調理の際は中心部まで十分に加熱することが必要。

広域連携協議会	平成 30 年の食品衛生法改正により、複数の自治体が関連する広域的な食中毒事案が発生した場合等に、適切に調査、情報共有等の連携が行われるように整備し、緊急を要する場合には、事案対応を図ることを目的として設置された協議会。
コンタミネーション	食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入すること。

さ

サルコシステリス・フェアリー	馬肉に寄生する寄生虫(住肉胞子虫)の一種。
残留農薬	食品中に残留する農薬などが、人の健康に害を及ぼすことのないよう、厚生労働省は農産物、乳、食肉、卵等の食品ごとに残留基準を定めている。農林水産省では、農薬が基準を超えて残留することのないよう、農薬取締法により使用基準を定めており、生産者は定められた使用基準を遵守して農薬を使用している。保健所では、流通する農産物等の残留農薬を検査することにより、この残留基準が遵守されているかを確認する。
GLP	食品衛生に関する試験検査を信頼性のあるものとするための管理システム。検査部門を統括する検査部門責任者及び検査の各分野に検査区分責任者を設置し、施設や検査業務等の管理を行う。また、当該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する。
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。市長が必要と認めた場合、食品製造施設や調理・販売施設から検査に必要な量の食品等を無償で採取することができる。
集団給食施設	学校、病院、社会福祉施設等の施設において、不特定又は多数の人に継続的に提供するための食事を調理する施設。食中毒等の事故が発生した場合の影響を考慮して、飲食店等の許可営業施設に準じた衛生管理を行っている。
巡回指導	食品衛生協会長の委嘱を受けた食品衛生指導員が、営業者の自主的な衛生管理を推進するため、地域の営業施設を巡回して助言・指導を行う活動。
食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律	食鳥処理場で適正な食鳥肉の処理をするために、許可、検査、衛生的な管理方法等を定めている法律。
食品衛生監視員	食品衛生法に基づいて、事業者に対する監視指導、食中毒の調査等を行う職員。獣医師や薬剤師などの資格を持つ市職員の中から市長が任命する。
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、食品衛生協会長の委嘱を受けて食品等事業者に対し、食品の衛生的な取扱いなどの指導・助言を行う者のこと。
食品衛生責任者	食品衛生法に基づき、許可や届出対象となる全ての施設に設置が定められている HACCP に沿った衛生管理などを行う食品衛生上の管理運営にあたる者のことをいう。
食品衛生責任者実務講習会	明石市食品衛生法施行条例に基づき、市長が開催あるいは指定する講習会のことで、食品衛生責任者は食品衛生に関する新しい知見等を習得するために受講が義務付けられている。
食品衛生法	食品の安全性を確保することにより、国民の健康の保護を図る目的で、有害食品等の排除、食品、食品添加物等の基準、営業許可制度、監視制度等のほか、行政、事業者の責務等を定めている法律。
食品等	食品(医薬品や医薬部外品を除くすべての飲食物)の他に、食品添加物、容器包装、おもちゃなどをいう。

食品等事業者	食品等の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売等に関わる事業者や集団給食施設の事業者をいう。
食品表示法	食品衛生法、JAS 法及び健康増進法に規定されていた食品表示に係る規定を統合し、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設するために制定された法律。平成 27 年4月1日施行。
食物アレルギー	食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものをいう。
新型コロナウイルス	コロナウイルス科ベータコロナウイルス属の新型コロナウイルス(ベータコロナウイルス属のコロナウイルス(令和二年一月に中華人民共和国から世界保健機関に対して、人に伝染する能力を有することが新たに報告されたものに限る。))による急性呼吸器症候群である。
生食用食肉取扱届出施設	生食用食肉(牛肉)の規格基準に基づき、生食用食肉の加工や調理を行うため、あらかじめ保健所に届け出た施設をいう。
製造基準	食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生上の見地から、販売の用に供する食品の製造方法を定めた基準のこと。
成分規格	食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生上の見地から、販売の用に供する食品、添加物等の成分について定めた規格のこと。

た

大量調理施設衛生管理マニュアル	給食施設等における食中毒を予防するために、原材料の管理、加熱調理食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止など、HACCP の概念に基づき、調理過程における重要管理事項が定められたマニュアル。
立入検査	事業の場所、事務所、倉庫その他の場所に立入し、販売の用に供し、若しくは営業上使用する食品、添加物、器具若しくは容器包装やそれらの表示の状況、営業の施設、帳簿書類その他の物件について、検査や質問を行い、確認すること。
タンプリング	食肉に調味液を機械的に浸透する処理。微生物汚染が内部まで浸透する危険があるため、調理の際は中心部まで十分に加熱することの表示が必要。
腸管出血性大腸菌	人に下痢などの消化器症状や合併症を起こすことがある病原大腸菌のうち、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群(Hemolytic Uremic Syndrome、HUS)を起こすものをいう。
添加物	食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤、その他の方法によって使用するもの。
テンダライズ	金属の刃を用いて、肉の原型を保ったまま、筋及び繊維を短く切断する処理。微生物汚染が内部まで浸透する危険があるため、調理の際は中心部まで十分に加熱することの表示が必要。

な

内部点検	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、検査の正確さや検査結果の妥当性を点検・評価すること。
認定小規模食鳥処理場	年間 30 万羽以下の小規模の食鳥処理場で、厚生労働省が定める基準に適合した施設として、市長が認定した施設。
ノロウイルス	表面をカップ状の窪みをもつ構造蛋白で覆われ、内部にプラス1本鎖RNAを遺伝子として持っているウイルスで、経口摂取することにより感染する。感染経路により、ヒトからヒトや環境を介して感染する感染症とノロウイルスに汚染された食品を摂取することにより感染する食中毒とがある。食中毒の原因食品には、ウイルスに感染した食品取扱者から二次汚染された食品が多く、他にノロウイルスに汚染された二枚貝や飲料水などがある。

は

HACCP	「Hazard Analysis and Critical Control Point」を略したもので、危害要因分析・重要管理点方式のこと。 原料受入から製造、出荷までの各工程において、発生するおそれのある生物的・科学的・物理的・化学的・物理的・生物学的危害要因を分析し、製造工程のどの段階でどのような対策を講じれば危害要因を管理(消滅、許容レベルまで減少)できるかを検討し、その中で特に重要な工程(重要管理点)を定め、この工程に対する管理方法(殺菌温度や時間、測定方法や測定頻度、その記録方法など)をあらかじめ定めておき、継続的に実施する衛生管理手法。なお、管理方法を逸脱した製品が製造された場合の是正手段もあらかじめ定めておくため、出荷する製品の安全性を常に確認し・保障することができる。
表示基準	食品衛生法、JAS 法、健康増進法の下に定められていた表示の基準を統合したもの。食品表示法に規定されている。
標準和名	分類学等の専門家により各々の種等の分類単位に付けられた和名のこと。
ふぐ処理施設	昭和 58 年 12 月 2 日付け厚生労働省局長通知「フグの衛生確保について」に基づくフグの処理や可食部位の取扱いを行うため、あらかじめ保健所に届け出た施設
保存基準	食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生上の見地から、販売の用に供する食品の保存方法を定めた基準のこと。

ら

リスクコミュニケーション	リスク分析の全過程において、リスク評価者(食品安全委員会)、リスク管理者(厚生労働省、農林水産省、都道府県等)、消費者、食品等事業者、研究者その他の関係者の間で情報と意見を相互に交換すること。
--------------	--