

令和 6 年度 西宮市食品衛生監視指導計画

西宮市保健所 生活衛生課

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.....	2～5
	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.....	5～6
	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	食品等事業者自らが実施する衛生管理.....	7
	1 食品衛生責任者等の選任	
	2 食品等事業者が遵守すべき公衆衛生上必要な措置の基準の普及啓発	
	3 施設等の表彰	
	4 食品等事業者の知識向上	
	5 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.....	7～8
	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.....	8
	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9	西宮市食品衛生監視指導計画とSDGs.....	9

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。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。

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

令和6年4月1日から令和7年3月31日まで

2 監視指導の実施体制

保健所生活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、他の都道府県市等その他関係機関との連携
- 厚生労働省及び関係自治体等と、広域的な食中毒事案の発生状況、**広域流通食品***及び輸入食品等の違反情報等を共有し、連携を緊密にすることによって、流通及び被害の拡大防止対策を講じます。
 - **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の発生時には、消費者庁及び関係自治体等と、必要に応じて連携して対応します。
- (3) 広域的な食中毒事案発生時の関係機関との連携
- 広域的な食中毒事案の発生時には、広域連携協議会等により、関係機関と連携を図り協力することで、適切な原因調査、情報共有等の対応を行います。
- (4) 農林水産部局との連携
- 農林水産部局とは、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の緊密な連絡体制を確保します。

第4 監視指導計画

1 共通監視事項

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。

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。

生食用又は加熱不十分な食肉を提供している施設の把握に努め、対象施設に対し監視を行い、食中毒予防対策について指導を行います。

HACCP*に沿った衛生管理について実施状況を確認し、適切な実施方法等について施設に応じて指導及び助言を行います。

3 監視指導

(1) 一斉取締り及び一斉監視の実施

夏期、年末、甲子園球場での全国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 春の食品等一斉取締り

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、大規模となる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、監視指導及び啓発を行います。

オ 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。

カ ふうぐ処理施設の一斉監視

食中毒の発生件数は少ないが危害が非常に大きいふうぐの処理を行う施設に対し、ふう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。ふうぐ処理者*等の従事状況やふうぐの適正な処理等に重点を置いた指導を行い、ふうぐによる食中毒の防止に努めます。

キ 兵庫県食品衛生管理プログラム（兵庫県版 HACCP）認定施設の監視

兵庫県独自の衛生管理システムである兵庫県版 HACCP 認定施設について、兵庫県と連携し、衛生管理計画の遵守について現場検査及び書類検査による監視指導を行います。

ク 露店営業による飲食店等の一斉監視

西宮神社の十日戎、門戸厄神の厄除け大祭等では、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。

ケ 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（名称、製造所所在地、製造者氏名、期限、添加物、**特定原材料***等）をするよう指導します。

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。

ウ 譲渡による地位承継が行われた施設の監視

許可営業の譲渡が行われた場合は、速やかに施設に立ち入り、衛生管理が適切に実施されていること等を確認します。

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）に基づいて収去及び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。

検査担当者は、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。

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。

広域的な食中毒事案発生時には、広域連携協議会等を活用することにより、関係機関等との情報共有及び連携の緊密化を図るとともに、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策について協議します。

また指定成分*等を含む食品等を取り扱う営業者から、その食品等が人の健康に被害を生じさせる恐れがある旨の届出があった場合は、医師、歯科医師、薬剤師等の関係者

と連携し、厚生労働大臣へ報告します。

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、市政ニュース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、ホームページや市政ニュース等により、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) 講習会の開催

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) 食中毒予防街頭啓発活動等の実施

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、食中毒予防街頭啓発活動等を実施し、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等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、食中毒を予防するための食品の取り扱い方法などの啓発指導を行います。

第6 食品等事業者自らが実施する衛生管理

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、自らが実施する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、食品等事業者自らが実施する衛生管理を一層強化します。

1 食品衛生責任者等の選任

食品等事業者には、施設における製造・加工・調理等について自らが実施するとともに衛生管理を担う者として、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*、ふぐ処理者等を選任することを義務付けています。

2 食品等事業者が遵守すべき公衆衛生上必要な措置の基準の普及啓発

一般的な衛生管理及び HACCP に沿った衛生管理（HACCP に基づく衛生管理あるいは HACCP の考え方を取り入れた衛生管理）について普及、啓発を行い、衛生管理の実施を推進します。

3 施設等の表彰

食品等事業者による自らが実施する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。

4 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図り、食品等事業者の知識を向上させ、自らが実施する衛生管理の徹底を図ります。

5 食品衛生協会*との連携

西宮市食品衛生協会と連携して、甲子園球場の一斉監視や食品衛生月間の街頭啓発活動等を行い、食品衛生の知識の普及に努めます。また食品衛生指導員*の巡回により自らが実施する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

令和6年度西宮市食品衛生監視指導計画の実施状況の概要は、令和7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、リーフレットを生活衛生課窓口に設置する、監視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

消費者が情報交換会や意見交換会を通じて、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*、検査担当者、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、実務講習会を開催します。

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開催します。

第9 西宮市食品衛生監視指導計画とSDGs

平成27年の「国連持続可能な開発サミット」において、「持続可能な開発のための2030アジェンダ」とその17の「持続可能な開発目標（SDGs）」が採択されました。SDGs（Sustainable Development Goals）では、経済・社会・環境の3つの側面のバランスがとれた持続可能な開発に際して、複数目標の統合的な解決を図ることが掲げられています。本計画においては、市民、事業者、行政がそれぞれの役割を認識し、相互に連携・協働しながら取組みを進めることにより、特に以下に挙げるSDGsの3つの目標達成に寄与することが期待されています。

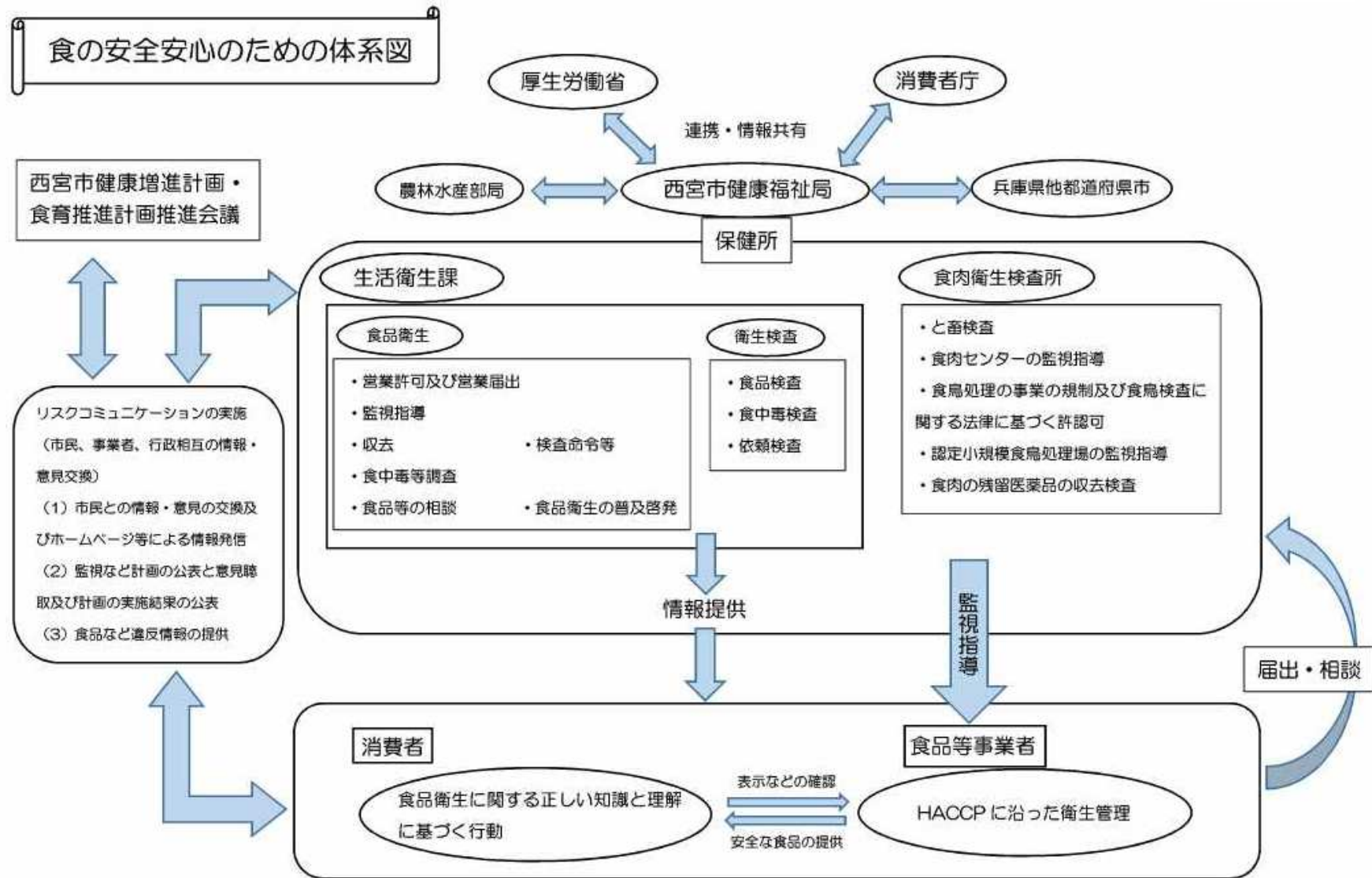


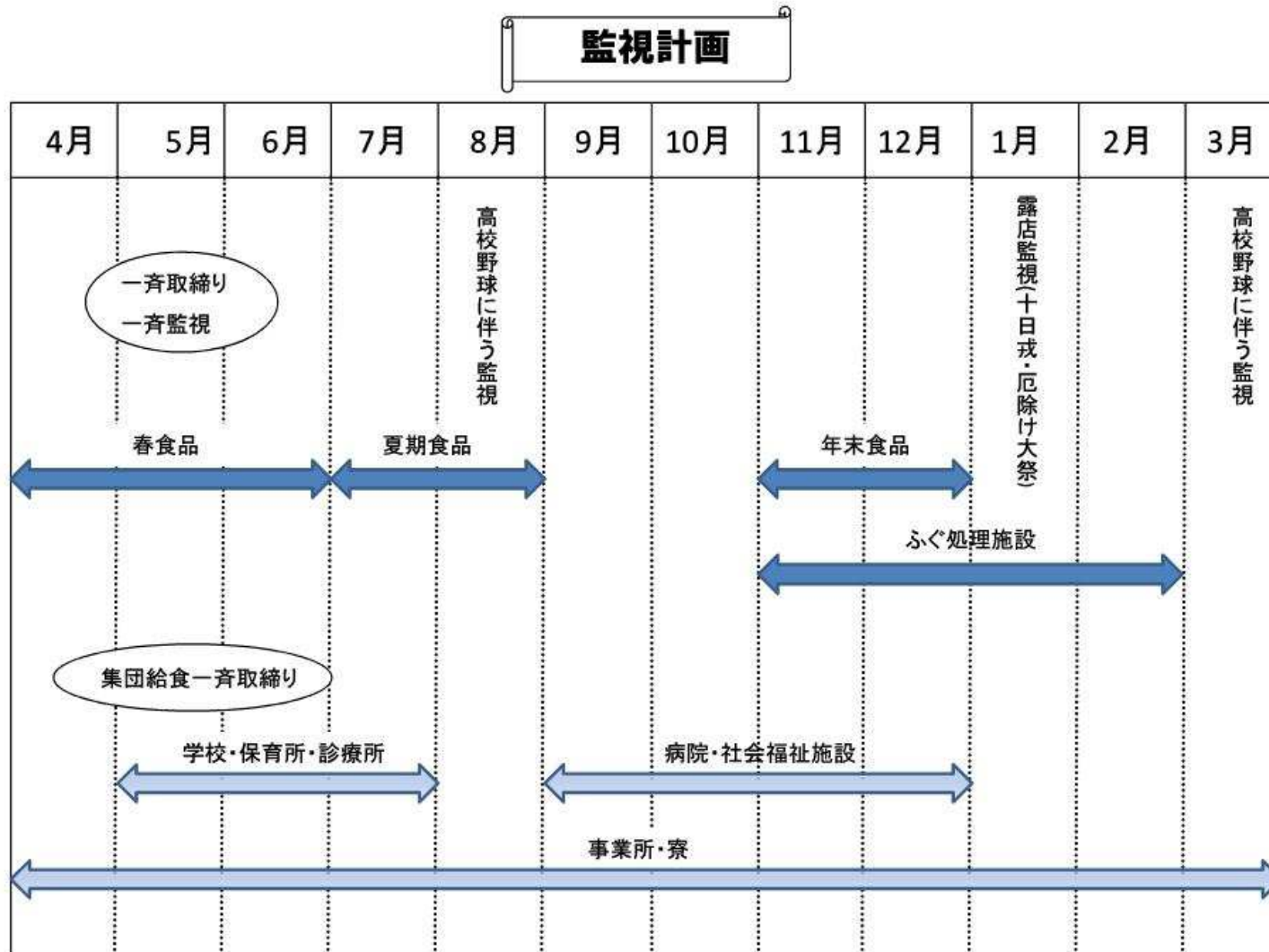
西宮市食品衛生監視指導計画とSDGsとの関係



出典) 国際連合広報センター

(別図1)





＜監視頻度基準＞

ランク	監視頻度	対象施設
A	1回/年	<ul style="list-style-type: none"> ・ 過去3年間に食中毒等違反があった施設 ・ 大量調理施設^{※1} ・ 集団給食施設（学校、病院） ・ 複合型製造業許可を有する施設 ・ 全国高校野球大会で利用される宿泊施設 ・ 十日戎、厄除け大祭に出店する営業施設 ・ 生食用食肉及び肉の生食メニューを提供する営業施設 ・ ふぐ処理施設 ・ 輸出認定施設
B	1回/2年	<ul style="list-style-type: none"> ・ 仕出し、弁当、そうざい製造施設（大量調理施設を除く） ・ 集団給食施設（Aランク以外）
C	1回/3年	<ul style="list-style-type: none"> ・ A、B、D、Eランク以外の施設
D	1回/6年	<ul style="list-style-type: none"> ・ 酒類の提供を主体とする営業施設 ・ 簡易な営業^{※2}、露店、自動車による営業施設 ・ 許可を要する自動販売機
E	適宜	<ul style="list-style-type: none"> ・ 営業届出施設^{※3}（集団給食施設を除く）

※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。

※監視は原則、事前通知を行わずに実施します。

※1 大量調理施設：同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設。

※2 簡易な営業：飲食店営業のうち、そのままの状態では飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざい半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業。
喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業）を含む。

※3 営業届出施設：営業許可の対象となっていない業種を営む施設（公衆衛生に与える影響が少ない営業として法令で規定されている業を営む施設を除く）。

＜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※	8	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・そうざい等※	16	細菌数・大腸菌・黄色ブドウ球菌	
食肉製品・魚肉練り製品等	8	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	50	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	8	細菌数・大腸菌群・腸炎ビブリオ	
加工食品 (輸入食品を含む)	32		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
液卵	5	細菌数・サルモネラ属菌	
漬物※	4	大腸菌・腸炎ビブリオ	
冷凍食品	2	細菌数・E.coli・大腸菌群・腸炎ビブリオ	
食品全般	5		放射性セシウム
計	158		

※規格基準に規定のない食品については別表3のとおり検査項目及び基準値を設定し衛生指導を行います。

(別表 3)

対象食品	検査項目及び基準値
生菓子等	細菌数： 1.0×10^5 以下/g 大腸菌群：陰性（生鮮果実部を除く） 黄色ブドウ球菌：50以下/g サルモネラ属菌：陰性
仕出し・弁当・そうざい等 （加熱調理食品）	細菌数： 1.0×10^5 以下/g 大腸菌：陰性 黄色ブドウ球菌：50以下/g
仕出し・弁当・そうざい等 （未加熱調理食品）	細菌数： 1.0×10^6 以下/g
浅漬	大腸菌：陰性 腸炎ビブリオ：陰性

用語集

(本文中の*の付いた語句の説明 50 音順)

【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病因物質の一つです。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高い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13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。

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等として、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定するものをいいます。コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ、ブラックコホシユの4品目が指定されています。

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な量の食品等は無償で提供してもらうことをいいます。

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、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員に対する衛生教育を行う人のことをいいます。

営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重し、また食品衛生責任者は公衆衛生上必要な措置等の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努める必要があります。

食品衛生法

食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、平成30年6月13日に改正されました。器具及び容器包装のポジティブリストによる規制、HACCPによる衛生管理の制度化、営業許可の見直し、営業届出制度の創設及び食品のリコール情報について行政への報告の義務化等が令和3年6月1日に完全施行されました。

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、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・特定原材料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。

【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O26などがあります。

特定原材料

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものを食品表示基準において特定原材料として定め、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生の8品目の表示が義務付けられています。また、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないものを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、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの20品目を原材料として含む加工食品については、当該食品を原材料として含む旨を可能な限り表示するよう努めることとされています。

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す。

【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あり、食中毒の発生は一年を通して見られますが、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きます。

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す。平成30年6月13日に食品衛生法が改正され、HACCPに沿った衛生管理の実施が、原則として全ての食品等事業者に求められることになりました。また、各自治体で独自のHACCP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認定施設が令和5年12月末現在、4施設あります。

ふぐ処理者

ふぐの種類を鑑別に関する知識や有毒部位を除去する技術等を有すると、都道府県知事等が認める者をいいます。ふぐ処理施設においてふぐを処理する場合、ふぐ処理者又はその者の立ち合いの下に処理しなければなりません。

【ら】

リスクコミュニケーション

食品の安全性に関するリスク等の情報や意見を消費者、事業者、行政担当者などの関係者の間でお互いに交換することです。