

(案)

令和8年度
葛飾区食品衛生監視指導計画

～食品の安全・安心を守るために～



令和8年4月

葛 飾 区



《 目 次 》

1	目的	1
2	本計画の実施期間	1
3	監視指導の実施体制及び関係機関との連携（別紙①）	1
(1)	実施体制	
(2)	他課との連携	
(3)	関係機関との連携	
(4)	試験検査の実施体制	
4	監視指導事業	2
○	重点監視事業	2
(1)	H A C C P （ハサップ）の取組支援（通年）	
(2)	食中毒対策	
(3)	適正な食品表示に向けた対策	
○	計画的監視事業	4
(1)	違反・苦情食品対策	
(2)	広域流通食品対策	
(3)	輸入食品対策	
(4)	動物用医薬品対策	
(5)	イベントにおける臨時出店者への監視指導	
5	広域監視事業	4
(1)	一斉監視	
(2)	緊急監視	
6	食中毒等健康危機管理への対応	5
(1)	食中毒発生時の対応	
(2)	違反品等への対応	
(3)	不利益処分	
(4)	不利益処分の実施状況の公表	
(5)	食品等自主回収（リコール）報告制度	
7	普及啓発事業	6
(1)	食品衛生推進員活動への支援	
(2)	意見交換会（リスクコミュニケーション）	
(3)	出張講習会	
(4)	広報・ホームページ等	
(5)	本計画等の公表	
8	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	7
(1)	事業者対象講習会	
(2)	食品衛生監視員向け研修	
別紙①	監視指導の実施体制及び各機関との連携体制	8
別紙②	食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた衛生管理	9
別紙③	立入検査及び収去検査	10
別紙④	令和8年度立入検査年間予定	11
別紙⑤	令和8年度収去検査年間予定	12
資 料	用語説明（あいうえお順）	13

本文中の＊マークは「用語説明」で説明しています。

1 目的

葛飾区食品衛生監視指導計画（以下「本計画」という。）は、食品等事業者＊（以下「事業者」という。）に対する監視指導＊の実施に関する基本的な事項を定め、重点的、効率的かつ効果的な監視指導を推進することにより、食中毒など飲食に起因する衛生上の危害を防止し、区民の皆様の食の安全を守ることを目的とします。

また、本計画は「葛飾区基本計画（期間：令和3年度から令和12年度まで）」と整合性を図るとともに、SDGs＊（持続可能な開発目標）の理念を取り入れています。特に関係の深いSDGs＊のゴール3「すべての人に健康と福祉を」、ゴール6「安全な水とトイレを世界中に」、ゴール17「パートナーシップで目標を達成しよう」を目標にします。



2 本計画の実施期間

令和8年4月1日から令和9年3月31日まで

3 監視指導の実施体制及び関係機関との連携（別紙①）

（1）実施体制

食品衛生に関する監視指導＊は、保健所生活衛生課食品衛生担当係の食品衛生監視員＊が実施します。

（2）他課との連携

学校や保育所の給食施設における衛生管理については、学務課・保育課・健康推進課（栄養推進担当係）と連携して指導します。

食中毒と感染症（腸管出血性大腸菌＊・サルモネラ＊・ノロウイルス＊等）の両方が疑われる場合は、保健予防課感染症予防係と連携して患者や施設の調査を行い、原因究明と危害の拡大防止に努めます。

（3）関係機関との連携

大規模製造業、食品流通拠点及び輸入食品の監視指導＊、並びに複数の区にまたがって流通する有害食品の排除及び違反処理などについては、東京都と特別区の役割分担を決めた協定に基づき、東京都と連携協力して実施します。

広域にわたる食中毒が発生した場合や食品衛生法＊及び食品表示法＊に違反する広域流通食品を発見したときには、国（厚生労働省・農林水産省・消費者庁）・東京都・その他の関係自治体と情報共有を図りながら相互に協力して対応します。

（4）試験検査＊の実施体制

葛飾区では、収去＊した食品等の試験検査＊は、食品衛生法＊に基づく登録検査機関に委託して実施します。この委託契約に基づき、業務の受託者に対しては業務の適正な管理を求め、必要に応じて登録検査機関における精度管理の実施状況を確認します。

食中毒等の原因究明における試験検査＊は、東京都と特別区との協定に基づき、東京都健康安全研究センターに委託して実施します。

4 監視指導事業

食品衛生法^{*}等に基づき、事業者の監視指導^{*}事業を実施します。

食品の検査や食品関係施設への立入検査^{*}などを行い、スーパーの食品監視
食品の製造段階、加工段階及び調理段階における
監視指導^{*}に当たっては、別紙②で示す食品群ごとに
食品供給行程（フードチェーン）^{*}を通じた衛生管理
の目安を定め、次の各対策を実施します。



○重点監視事業

- 次の3つの事項について重点的に監視指導^{*}を実施します。
- (1) H A C C P（ハサップ）^{*}の取組支援（通年）
- 食品衛生法^{*}の改正により、原則、すべての事業者は
H A C C P^{*}に沿った衛生管理が義務化されています。
- 新規事業者に対しては、申請時や施設検査時にH A C C P^{*}に沿った衛生管理計画^{*}
を作成しているかを確認します。
- 既存事業者に対しては、一斉監視や許可更新申請時に衛生管理方法や提供している
メニューを確認しながら、H A C C P^{*}に沿った衛生管理が定着していることを確認
します。特に、小規模な事業者でも実施ができるように厚生労働省が公表している「手
引書」や「食品衛生管理ファイル」を活用して、衛生管理計画^{*}の策定方法や記録の
付け方についての助言や指導を行います。



(2) 食中毒対策

ア 肉の生食及び加熱不足による食中毒対策（通年）



近年、区内の飲食店において、事業者が肉の生食による食中毒リスクを理解せず
に食肉を生又は加熱不十分な状態で提供してしまい、カンピロバクター^{*}などによる
食中毒が発生しています。

食品衛生法^{*}により牛レバーと豚肉（内臓を含む）については、生食用としての
提供が禁止されています。また、牛ユッケや牛タタキ等の生食用牛肉を提供するには、
衛生基準があり、取扱施設において基準を守る必要があります。一方、鳥肉の
生食については法的な規制がありません。

そこで、区内飲食店等において食品衛生法^{*}に違反した食肉の販売・提供がされ
ないよう提供メニューの確認を行う等の監視指導^{*}を実施します。また、食肉によ
る食中毒の発生を防ぐため、食肉を中心部まで十分加熱するよう区内の飲食店を中
心にリーフレット等を用いて監視指導^{*}を実施します。

さらに、消費者にも食肉の生食による食中毒リスクを認識してもらうため、窓口
におけるリーフレットの配布、意見交換会（リスクコミュニケーション）^{*}及び出
張講習会の開催・広報かつしか・ホームページの活用を通じて積極的に情報を発信
していきます。

イ ノロウイルス*食中毒対策（11月～3月）



食中毒発生時に被害が大規模化したり、症状が重症化しやすい方が多くいる施設である学校・保育園・病院・高齢者施設・仕出し弁当店などの調理施設に対して、国の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき重点的に監視指導*を実施します。

ノロウイルス*食中毒の原因としては、ノロウイルス*に感染した調理従事者が食品等を汚染する二次汚染によることが多いため、予防策である「調理従事者の健康状況の把握」や「手洗いの徹底」について施設に助言や指導を行います。区民や調理従事者に対しては、ノロウイルス*に関する正しい知識や消毒方法、手洗い方法、吐物や汚物の処理方法についてホームページやリーフレットで注意喚起を徹底します。

ウ その他の食中毒対策



(ア) 寄生虫（通年）

近年、全国的に魚介類の生食が原因と推定されるアニサキス*食中毒が増加しており、ここ数年都内でも食中毒原因の上位となっています。また、この他にも魚介類に寄生するクドア*類、馬肉に寄生するサルコシスティス*などの寄生虫が食中毒の原因となることが明らかになっています。寄生虫を原因とする食中毒対策については、食材を冷凍処理（-20℃以下で24時間以上）することが有効であり、最新の知見を踏まえて、事業者に対して助言指導を実施するとともに、区民に対してはホームページやリーフレットで注意喚起を徹底します。



(イ) ふぐ毒（12月）

東京都ふぐの取扱い規制条例*に基づき、ふぐによる食中毒を未然に防止するため、ふぐ取扱所認証施設に対して、ふぐの有毒部位の処理方法、専用器具の設置状況等の確認を行います。東京都及び特別区合同で一斉に監視指導*を実施します。



(ウ) その他（通年）

毒キノコや有毒植物など、植物性自然毒による食中毒の予防についてもホームページやリーフレットで区民に情報提供し、注意喚起を徹底します。



エ 保菌者検索事業*（通年）

腸管出血性大腸菌*とサルモネラ*について、東京都と協力して保菌者*の調査を行い、食中毒の早期発見と拡大防止に努めます。

(3) 適正な食品表示に向けた対策

不適正な表示がされた食品が流通しないようにするために、食品表示法*に基づき事業者を対象に相談及び監視指導*を実施し、食品の適正表示を徹底します。

また、食品のアレルギー表示*では、令和5年3月に「くるみ」が特定原材料として追加され、令和6年3月には「マカダミアナッツ」が特定原材料に準ずるものに追加されています。最新の情報をふまえて監視指導*を実施します。

○計画的監視事業

年間の計画的監視事業の立入予定件数及び内容は、別紙③から別紙⑤のとおりです。年間監視指導*予定回数を食中毒の発生頻度の高い順に4段階にランク分けをし、統計的に食中毒の発生が多い業種や食中毒発生時に多数の患者が発生するおそれのある業種等に重点的に監視指導*を実施します。

(1) 違反・苦情食品対策

添加物*の不正使用による食品衛生法*違反や異物混入などによる苦情を未然に防止するため、事業者に対する製造・加工から販売までの監視指導*を実施します。

(2) 広域流通食品対策

有害食品などの流通を防止するため、東京都と連携して大規模製造業及び広域流通拠点などへの監視指導*を実施します。

(3) 輸入食品対策

輸入食品の安全を確保するため、検疫所で発見された違反事例の情報収集に努めるとともに、区内に流通する輸入食品の検査や輸入業者への監視指導*を実施します。

(4) 動物用医薬品対策

食肉中の抗菌性物質などの動物用医薬品の検査を実施します。



(5) イベントにおける臨時出店者への監視指導*

「かつしかフードフェスタ」・「葛飾菖蒲まつり」・「町会のお祭り」など、食品を提供するイベントでは、提供品目の事前確認を行い、食品の取扱方法、調理従事者の手指の洗浄・消毒方法等について助言や指導を行っています。また、主に大規模イベントでは、イベント開催当日に食品の取扱いについて、巡回監視指導*を実施しています。



5 広域監視事業

(1) 一斉監視

食中毒が多発する夏期を迎える前（4～7月）及び食品流通量が増加する歳末（11・12月）においては、東京都が策定する一斉監視の計画に基づき、区内の事業者を対象に一斉監視を行います。監視結果は東京都に報告し、東京都が公表します。

(2) 緊急監視

広域性があり、緊急に対応する必要がある有毒食品を発見した場合は、東京都と連携協力し、緊急監視を実施します。自区内の有害食品等の発生原因となった関係食品事業者の監視指導*を実施します。

6 食中毒等健康危機管理への対応

医師、区民及び事業者からの通報により、食中毒が疑われる事案を探知した場合は、迅速に食中毒の調査に着手します。

(1) 食中毒発生時の対応

患者の症状や食事内容の調査、原因と疑われる施設の調査を行い、被害の拡大防止のために食中毒の発生原因・感染経路の究明をするとともに、再発防止講習会をして食中毒が二度と起きないよう、普及啓発を図ります。

(2) 違反品等への対応

食品関連法令に違反する食品を確認した場合は、原因や流通経路等の調査を実施し、必要に応じて違反品の販売を禁止したり、違反品の回収を命じたりして、違反品の販売や使用がされないようにします。

(3) 不利益処分

食品衛生法*や食品表示法*に違反して、食中毒を発生させた営業者や違反食品を販売した営業者に対して、「営業の禁停止命令」・「施設改善命令」・「回収命令」・「販売禁止命令」等の不利益処分を行います。

(4) 不利益処分の実施状況の公表

不利益処分を実施した場合は、「葛飾区食品衛生法*違反者等の公表取扱要綱」に基づき、法違反者の名称・施設名などをホームページ等に公表します。また、大規模食中毒や死者が出るなど社会的影響が大きい事件の発生、重大な法違反があった場合については、報道発表を行います。

(5) 食品等自主回収（リコール）報告制度

事業者が自ら食品の自主回収を行う場合、食品衛生法*や食品表示法*に基づいて自治体を通じて国へ報告することになっています。自主回収の徹底を指導するとともに、原因の究明及び再発防止のための助言や指導を行います。



7 普及啓発事業

(1) 食品衛生推進員*活動への支援

地域の食品衛生を先導する食品衛生推進員*の活動（手洗いチェッカーを用いた正しい手洗いの指導、事業者からの食品衛生に関する相談への助言）の促進を支援し、事業者の自主的衛生管理の推進を図っていきます。また、食品衛生推進会議を年度に2回開催します。



(2) 意見交換会（リスクコミュニケーション）*

毎年度、食品に関するテーマを決めて区民・事業者・行政の三者が会する意見交換会（リスクコミュニケーション）*を開催します。立場の違う者同士が意見交換を行い、食の安全・安心に係る相互理解を深めます。

リスクコミュニケーションの様子

年度	テーマ
令和7年度	知って安心！食品が消費者に届くまで～食生活を支える食品企業の衛生管理について～
令和6年度	その症状…もしかして食物アレルギー？！～みんなで一緒に考えてみよう！食の安全～
令和5年度	人類 VS アニサキス 我々の美味しい食卓を守れ！

(3) 出張講習会

区民・学校・福祉施設等からの依頼に基づき、食品衛生に関する出張講習会を行います。



広報かつしかの記事

(4) 広報・ホームページ等

食中毒多発期の注意喚起や食品衛生に関する最新の情報を広報かつしか、ホームページ及びチラシ等で周知します。

また、消費者対象の講習会やイベントを通じて、食品衛生知識の普及啓発を図ります。

(5) 本計画等の公表

本計画の策定にあたり、計画案を区のホームページに掲載するほか、保健所・保健センター・区民事務所・中央図書館・区政情報コーナーで閲覧できるように配置し、区民の皆様や事業者からのご意見を募ります。皆様からのご意見の趣旨をふまえて整理・検討して最終的に本計画を決定します。本計画の実施結果については、令和9年7月頃に計画案と同様の方法で公表します。

8 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

(1) 事業者対象講習会

事業者を対象とした食品衛生実務講習会を開催し、HACCP^{*}に沿った衛生管理に関することや最新の食中毒事例、予防方法等についての情報を提供します。

ア 業態別講習会

集団給食施設、飲食店（すし屋、仕出し屋等）、魚介類販売店など、それぞれの業態ごとに業態特有の衛生管理の方法について情報を提供します。

イ 食品衛生大講習会

飲食店（弁当屋）、大量調理施設等の食品衛生責任者^{*}及び広報かつしか・ホームページ等で公募した事業者を対象に、最新の食中毒事例や予防方法について情報を提供します。



食品衛生大講習会の様子

ウ 食品衛生自治指導員^{*}講習会

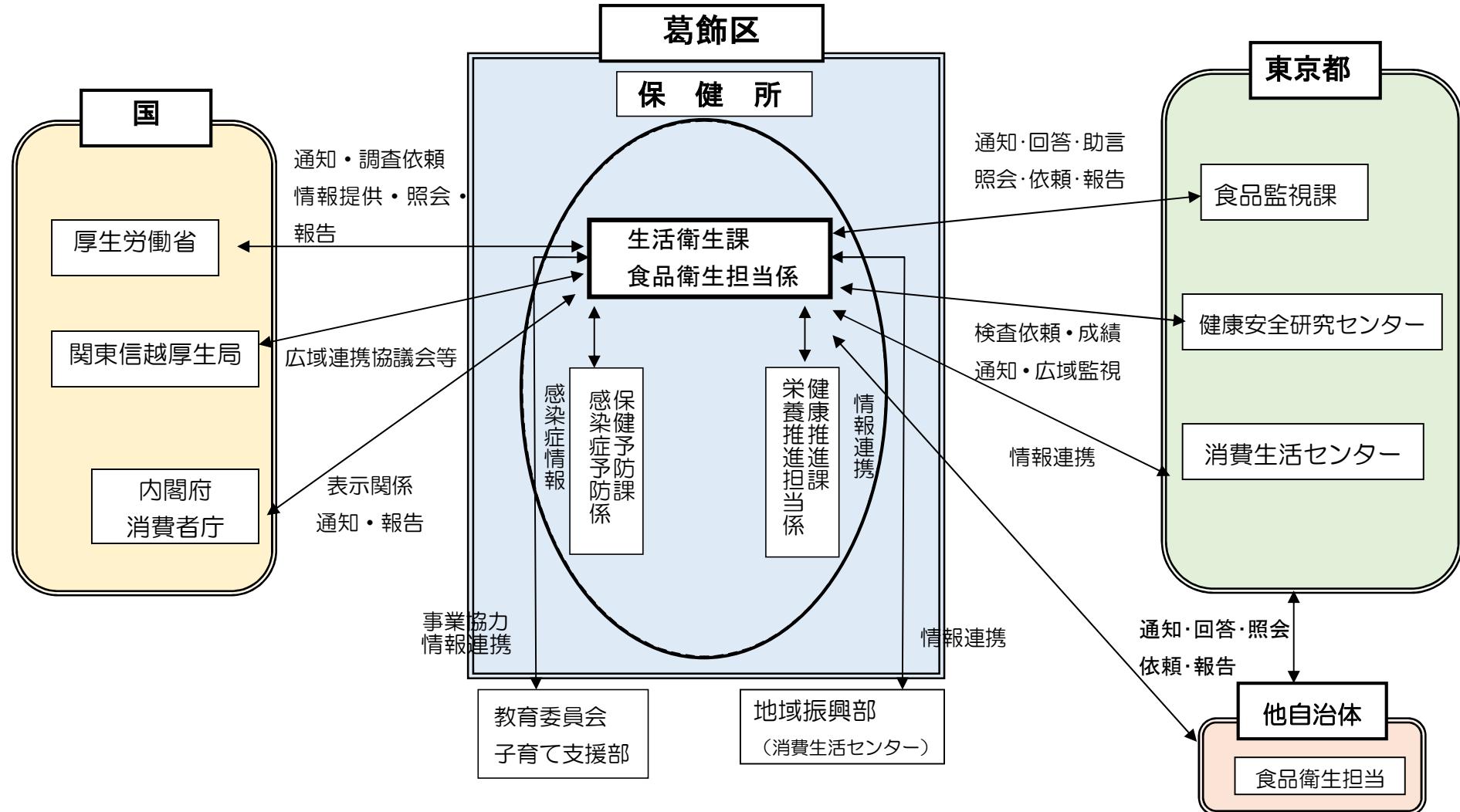
葛飾区食品衛生協会の食品衛生自治指導員^{*}に対する講習会に講師を派遣し、自らが実施する衛生管理に関する情報を提供し、資質の向上を図ります。

(2) 食品衛生監視員^{*}向け研修

厚生労働省、東京都及び特別区が実施する研修などへの参加、学術雑誌の購読等により、本区の食品衛生監視員^{*}の知識及び監視技術の向上を図ります。

また、「葛飾区衛生監視職の人材育成基本方針（令和6年10月策定）」に基づき食品衛生監視員^{*}のスキルアップを図ります。

監視指導の実施体制及び各機関との連携体制



食品群 フードチェーン	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
食品一般	<ul style="list-style-type: none"> ・ 使用添加物の確認の徹底 ・ 異物混入防止対策の徹底 ・ 温度管理の徹底 ・ アレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底 ・ 記録の作成及び保存の推進 	
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 微生物汚染防止の徹底 ・ 原材料受け入れ時の残留抗菌性物質等の検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底 ・ 認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限遵守の徹底及び異常な鳥の除去の確認 ・ 記録の作成及び保存の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底 ・ 加熱調理の徹底 ・ 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 微生物汚染防止の徹底 ・ 原材料受け入れ時の残留抗菌性物質等の検査実施等による原材料の安全性確保の徹底 ・ 記録の作成及び保存の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・ 新鮮な正常卵の受入れの徹底 ・ 洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 ・ 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 ・ 記録の作成及び保存の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 低温保管等温度管理の徹底 ・ 破卵等の検卵の徹底
水産食品(魚介類及び水産加工品)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 微生物汚染防止の徹底 ・ 生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ・ ふぐの衛生的な処理の徹底 ・ 記録の作成及び保存の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底 ・ 加熱調理の徹底
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品(有毒植物及びキノコ類を含む。)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・ 原材料受け入れ時の検品の実施等による原材料の安全性確保の徹底 ・ 記録の作成及び保存の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進

立入検査及び収去検査

別紙③

(1) 立入検査

監視指導対象施設数 約8,000施設（令和7年12月末）

監視指導予定件数 約4,000件（令和8年度）

次のランク分けに基づき、監視指導の重要度ランク毎に各施設の衛生状況を勘案したうえで、指定された回数監視指導を行うものとする。

監視の重要度	重点監視施設	年間監視指導予定回数/施設
Aランク	食中毒等の食品事故の発生頻度が高く、食中毒発生時多数の患者が予想される施設又は食品が広域流通している施設とする。	3回以上
Bランク	食中毒等の食品事故の発生頻度が中程度で、食品が広域流通している施設とする。	2回以上
Cランク	食中毒等の食品事故の発生頻度がそれほど高くない施設とする。	1回以上
Dランク	食中毒等の食品事故の発生頻度が非常に低く、食品危害が少ない施設とする。	必要に応じて

(2) 収去検査

収去検査予定数（細菌検査及び化学検査） 約500件（令和8年度）

検査内容	主な検査項目
細菌検査	細菌数・大腸菌群・大腸菌・腸管出血性大腸菌・黄色ブドウ球菌・サルモネラ等
化学検査	保存料・甘味料・着色料・漂白剤・酸化防止剤・抗菌性物質等

（登録検査機関実施分）

令和8年度立入検査年間予定

	4月・5月	6月～8月	9月・10月	11月・12月	1～3月
一 斉 監 視 実 施 事 業	<p>給食施設を中心に監視指導します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○社会福祉施設等給食施設（老人福祉施設、病院等） ○学校給食施設 ○集団給食施設等 ○飲食店（仕出し屋・弁当屋・そうざい店） ○菓子製造業 ○めん類製造業 ○食肉販売業 ○食鳥処理業 ○流通業（スーパー） 	<p>食中毒の発生しやすい夏期に原因となりやすい食品・飲料等を製造・販売している施設を中心に監視指導します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○飲食店（すし屋・弁当屋・そうざい店・焼肉店・大規模施設等） ○そうざい・菓子・豆腐・めん類・アイスクリーム類・清涼飲料水等の製造業、食肉処理業 ○魚介類・食肉各販売業 ○移動・臨時営業、行商 ○菖蒲まつり ○花火大会 ○大規模ショッピングモール ○大学（食堂） ○食品取扱不良店舗等への工程別汚染源調査 	<p>秋のイベントにおける食品を監視指導します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○集団給食施設等 ○大規模製造業等 ○産業・農業フェア出店者 ○大規模給食施設 ○広域流通食品製造施設 ○矯正展出店者 	<p>年末年始に多く流通する食品を監視指導します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○魚介類・食肉・輸入食品・食料品等の各販売業 ○魚肉ねり製品・そうざい・菓子・あん類・つけ物・冷凍食品等の各製造業 ○魚介類加工業、食肉処理業 ○飲食店（そうざい・焼肉・宴会施設等） ○食肉関係営業施設 <p>ノロウイルス流行前に監視指導します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○社会福祉施設・病院等 ○集団給食施設・大量調理施設 ○かつしかフードフェス夕出店者巡回監視指導 	<p>ノロウイルス流行期に食中毒対策として監視指導します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○保育園給食施設 ○大規模給食施設 ○そうざい・菓子・調味料等の各製造業 ○大規模製造業等
				夜間営業施設一斉監視 (ふぐ取扱施設) 製造・販売施設表示一斉監視	
HACCPに沿った衛生管理の推進（通年）					
普及啓発	<ul style="list-style-type: none"> ○業態別事業者講習会 ○食品衛生月間（8月） ○業態別事業者講習会 ○自治指導員講習会 	<ul style="list-style-type: none"> ○出張講習会（通年） ○消費者依頼検査（通年） 	<ul style="list-style-type: none"> ○食品衛生大講習会 ○街頭相談 		<ul style="list-style-type: none"> ○食品衛生責任者講習会
広報		<ul style="list-style-type: none"> ○かつしかFM ○食のかわら版 	<ul style="list-style-type: none"> ○かつしかFM 		<ul style="list-style-type: none"> ○食のかわら版
	<ul style="list-style-type: none"> ○広報かつしか（通年） 	<ul style="list-style-type: none"> ○ホームページ（通年） 			

令和8年度収去検査年間予定

	4・5月	6～8月	9・10月	11・12月	1～3月
実施	○和生菓子 ○弁当類 (調理パン・にぎり飯等) ○サラダ・そう菜類 ○めん類、 餃子・ワンタンの皮類 ○豆腐 ○集団給食	○アイスクリーム類 ○清涼飲料水 ○そう菜類 ○食肉類 ○菓子 ○大量調理施設汚染源	○集団給食 ○生菓子 ○びん詰食品 ○そう菜類	○歳末食品 ○生食用生かき ○魚肉ねり製品 ○洋生菓子 ○和生菓子 ○あん類 ○煮豆・そう菜類 ○つけ物 ○生食用食肉 ○集団給食 ○冷凍食品 ○食肉製品	○弁当類 (調理パン・にぎり飯等) ○そう菜類 ○保育園給食副食 ○和生菓子・菓子類
事業化 学検査	○和生菓子 ○めん類、 餃子・ワンタンの皮類	○アイスクリーム類 ○清涼飲料水 ○そう菜類 ○食肉類 ○菓子	○生菓子 ○びん詰食品 ○業務用食品	○歳末食品 ○魚肉ねり製品 ○洋生菓子 ○和生菓子 ○あん類 ○煮豆・そう菜類 ○魚介加工品 ○輸入食品 ○つけ物 ○冷凍食品 ○食肉製品	○和生菓子・菓子類 ○調味料 ○業務用食品

※その他、必要に応じて収去検査を実施する。

用語説明(あいうえお順)

【あ】

○ アニサキス

サバ・カツオ・イカなどの魚介類の体内に生息している寄生虫の一種です。アニサキスが寄生している魚介類をヒトが食べることで体内に取り込まれ、胃や腸壁に侵入することで食中毒を引き起こすことがあります。主な症状は激しい腹痛・吐き気・嘔吐・じんましんなどです。

○ アレルギー表示

食物アレルギー患者の健康被害を防ぐため、以下の物質について表示を行うことにより情報提供が行われています。これらの内容は食品表示法で定められています。

アレルギー表示を義務付けている8品目（特定原材料）

えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生

アレルギー表示を推奨している20品目（特定原材料に準ずるもの）

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

【い】

○ 意見交換会（リスクコミュニケーション）

食品の安全性や衛生管理に関する行政の施策について、行政と消費者・事業者が情報及び意見を交換することで相互理解を深める手段です。

【え】

○ 衛生管理計画

HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理を行うための計画のことです。この計画に基づき、一般的衛生管理を実施するほか、例えば加熱調理（殺菌）のように、特に重点的に管理する項目を定めて実施する必要があります。これらの衛生管理は実施した項目を記録に残して、何か問題が生じたときにいつでも検証できるようにしておきます。

○ S D G s（持続可能な開発目標）

平成27年9月に国連で採択された「持続可能な開発目標」です。「誰一人取り残さない」という理念のもと、「持続可能な世界を実現する」ことを目指した、2030年を達成期限とする17のゴール、169のターゲット及びその進展を評価するための指針を持つ包括的な目標です。

【か】

○ 監視指導

食品衛生監視員が食品等を取り扱う施設に立ち入り、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正使用、正しい食品表示の作成などについて指導することです。

○ カンピロバクター

細菌性食中毒の原因菌の一種です。鶏・豚・牛などの家畜の腸内に存在し、菌に汚染された水を飲むことや食品を食べることで感染します。比較的少ない菌量で発症します。主な症状は腹痛・下痢・発熱などです。全国的にも生や加熱不十分な状態の鶏料理を原因としてカンピロバクターによる食中毒が発生しているので、注意喚起しているところです。

○ クドア

海産魚類に寄生する寄生虫の一種です。その中でもクドア・セブテンプンクタータはヒラメの筋肉中に寄生することが知られており、これが多量に寄生したヒラメを生食することで食中毒を引き起こします。主な症状は一過性の下痢や嘔吐などです。

【さ】

○ サルコシスティス

馬・羊・牛などの筋肉に寄生する寄生虫の一種です。その中でもサルコシスティス・フェアリーは多量に寄生した馬肉などを生で食べることにより食中毒を引き起こします。主な症状は一過性の下痢・吐き気・嘔吐・腹痛などです。

○ サルモネラ

動物の腸管や河川・下水など自然界に広く分布している食中毒細菌です。主な症状は下痢・腹痛・発熱などです。全国的にも卵・卵加工品、生肉・生レバーなどを原因としたサルモネラによる食中毒が発生しているので、注意喚起しているところです。

【し】

○ 試験検査

保健所の食品衛生監視員が収去した食品等について、食品衛生法に定められた規格・基準に適合しているかどうかを確認する検査のことです。

○ 収去（しゅうきょ）

流通している食品の試験検査を行うために、保健所の食品衛生監視員が食品等事業者から無償で必要最小量の食品や添加物などを採取することです。

○ 食品衛生監視員

食品衛生法で資格や権限が定められている行政職員のことです。食品を取り扱う施設を対象に、食品衛生に関する指導・監視・検査・情報提供を行います。国（検疫所）・都道府県の保健所・保健所を設置する市の保健所・特別区の保健所に配置されています。

○ 食品衛生自治指導員

消費者に食品衛生に関する正しい知識を普及させるため、行政に協力している一般社団法人東京都食品衛生協会が委嘱している方です。保健所と協力して、事業者への巡回指導の実施や事業者からの相談に応じています。

○ 食品衛生推進員

事業者のうち、食品衛生の向上に熱意と識見を有する者として区長が委嘱している方です。食品衛生に関する行政施策推進への協力や営業者等への相談・助言などの活動を通じて、飲食店をはじめとする食品関係営業施設での自主的衛生管理の推進を目的として活動しています。

○ 食品衛生責任者

食品衛生法に定められた許可及び届出事業者が営業施設ごとに選任し、保健所に届け出なければならない者のことです。施設・食品などに関する衛生管理、従事者に対する衛生教育などを行う必要があります。

○ 食品衛生法

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康保護を図ることを目的とした法律です。この目的を達成するため、食品・添加物等について規格や基準を設け、安全確保のための規制をしています。また、違反食品発見時や食中毒発生時には被害の拡大防止のため、違反品の回収・廃棄や営業施設の禁止・停止等の処分を課すことができるよう規定もなされています。

○ 食品供給行程（フードチェーン）

生産段階、製造・加工段階、流通段階、小売段階などに分けられる食品の生産から販売に至る一連の行程のことです。

○ 食品等事業者

食品・添加物・器具・容器包装等を採取・製造・輸入・加工・調理・販売等を行う事業者すべてです。また、学校・病院・その他の施設において給食を提供している者も含みます。

○ 食品表示法

食品を摂取する際の安全性と一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保することを目的とした法律です。食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品表示に関する規定を統合して、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度として創設されました。

【た】

○ 立入検査

食品衛生監視員が施設に出向いて行う検査のことです。食品衛生に関する法令違反や食中毒調査など、緊急性が高い案件については、食品衛生に関する法令の規定に基づき、製造施設・調理施設などに対し強制的に立入検査を行うことができます。

【ち】

○ **腸管出血性大腸菌**

ヒトに下痢などを引き起こす病原性大腸菌で、O157など「ベロ毒素」という毒素を作り出す大腸菌のことです。「ベロ毒素」は特に高齢者や乳幼児など抵抗力の弱い者に重篤な症状を引き起こすことがあります。過去には死者を出した食中毒事件の原因物質と特定されて、牛レバーなど肉の生食規制の契機となりました。食物を摂取する以外にふん便や吐物を介して感染することもあり、感染症としての側面もあります。

【て】

○ **添加物**

食品の製造の過程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のことです。

【と】

○ **東京都ふぐの取扱い規制条例**

ふぐ取扱責任者・ふぐ取扱所・事業者について必要な規制を行うことにより、ふぐの毒に起因する食中毒を未然に防止し、食品の安全性を確保することを目的とした条例です。

【の】

○ **ノロウイルス**

ヒトに感染するウイルスの一種のことです。特に冬季に流行します。食中毒や感染症の原因物質で、少ないウイルス量でも発症し、極めて高い感染力を持っています。手指や食品などを介して経口で感染した後、ヒトの腸管で増殖し、嘔吐・下痢・腹痛などを引き起こします。

食中毒における感染経路

- ①汚染された貝類を生又は十分に加熱調理しないで食べた場合
 - ②食品取扱者が感染して、その者を介して汚染した食品を食べた場合
- などです。

感染症における感染経路

- ①患者のふん便や吐物中のウイルスが微粒子化して周囲に飛散し、それを口から取り込むことで感染した場合
 - ②ヒト同士の接触する機会が多いところで、患者の手指や患者が触ったものを介してヒトからヒトへ接触感染した場合
- などです。

【は】

○ **H A C C P (ハサップ)**

「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略称です。事業者が原材料の入荷から製造・出荷までの各工程において、食中毒の原因となる微生物や危険な物質が食品に入らないように、微生物による汚染や増殖、異物の混入などの「危害要因」を「分析」します (Hazard Analysis)。その上で、危害の発生防止に繋がる「特に重要な」「管理できる」「工程」(Critical Control Point) のすべてを継続的に点検・記録することにより、問題が起きた時にすぐに対処できるようにします。このように、誰もが安全に食べられる食品を提供するための衛生管理のことです。

○ **保菌者**

職場で定期的に実施している便の検査・医療機関で実施した便の検査などにより感染症や食中毒の原因菌を体内に保有していることが確認された方のことです。

○ **保菌者検索事業**

保菌者から菌の原因となった共通食品を見つけ出し、食中毒の早期発見・原因究明を目的として、東京都と協力して検査を実施する事業のことです。具体的には、職場で定期的に実施している便の検査・医療機関で実施した便の検査などで発見された腸管出血性大腸菌とサルモネラの保菌者について、症状や食事の摂取状況を聞き取り、検出された菌の遺伝子型を検査しています。その結果、それぞれの患者の便から検出された遺伝子型と症状の原因となる共通食品の遺伝子型が一致すれば、症状の原因となっている共通食品を特定することができます。