

令和 8 年度
いわき市食品衛生監視指導計画
(案)



いわき市保健所

目 次

第 1	趣旨・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1
第 2	実施期間及び対象・・・・・・・・・・・・・・・・	1
1	実施期間	
2	対象	
第 3	実施体制等・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1
1	監視指導等の実施機関	
2	関係機関との連携	
第 4	重点監視指導事項・・・・・・・・・・	2
1	H A C C P に沿った衛生管理の導入及び運用支援	
2	食中毒予防対策	
3	違反食品の流通防止の徹底	
第 5	監視指導の実施方針・・・・・・・・・・	5
1	監視指導事項	
2	製造、流通、販売等における監視指導	
第 6	食中毒等健康危害発生時及び違反食品発見時の対応・・・・・・・・	7
1	食中毒発生時の原因究明、拡大防止	
2	食品取扱施設において感染症患者が発生した場合の対応	
3	違反食品発見時の対応	
第 7	食品等事業者の自主管理推進・・・・・・・・	8
1	食品等事業者の自主的な衛生管理の推進	
2	食品衛生責任者の適正な配置及び資質向上の推進	
3	食品等事業者への情報提供	
4	食品衛生関係団体の支援	
第 8	リスクコミュニケーションの実施と情報提供・・・・・・・・	9
1	こども食の安全教室の実施	
2	食中毒予防キャンペーン等の実施	
3	食の安全確保に関する監視指導計画案への意見募集、監視指導計画の作成と公表	
4	消費者への情報提供	
5	食の安全に関する相談受付	
別表 1	立入検査（監視指導）目標・・・・・・・・	1 0
別表 2	食品等の検査（収去検査）計画・・・・・・・・	1 0
別表 3	事業計画・・・・・・・・・・・・・・・・	1 1
用語説明	・・・・・・・・・・・・・・・・	1 2

第 1 趣旨

市内における食品等事業者※及び食品関係施設の設置の状況、食品衛生上の危害の発生状況その他の地域の実情を踏まえ、食品衛生法※（昭和 22 年法律第 233 号）第 24 条の規定に基づき、令和 8 年度いわき市食品衛生監視指導計画を策定します。

この計画は、市内の食品流通の状況に応じた重点的かつ効率的な監視指導の実施を通じて、食品衛生上の危害の発生を未然に防止し、食品の安全性を確保することにより、市民等の健康の保護を図ることを目的とします。

第 2 実施期間及び対象

1 実施期間

令和 8 年 4 月 1 日から令和 9 年 3 月 31 日まで

2 対象

いわき市内全域の食品等関係施設

第 3 実施体制等

1 監視指導等の実施機関

(1) 監視指導

保健所生活衛生課に所属する食品衛生監視員※を中心に監視指導を実施します。

(2) 試験検査

食品衛生監視員が収去した食品等の試験検査及び食中毒※等に係る試験検査は保健所検査課で行います。試験検査実施機関は、試験検査に関する食品衛生検査業務管理基準（G L P）※に基づき、定期的な内部点検を実施するとともに、食品衛生外部精度管理事業へ参加し、試験検査の精度管理を行い、試験精度の信頼性の確保を図ります。

(3) 食品衛生監視員等の資質の向上

食品衛生監視員、検査担当者等の職員を、国や各種学会等が主催する研修会に参加させ、衛生管理技術、リスクコミュニケーション※の手法、新たな検査技術を習得させるなど、食品の安全確保に係る人材の資質向上を図ります。

2 関係機関との連携

(1) 国及び他の都道府県等の食品衛生部局との連携

大規模または広域的な食中毒事案への対応や広域流通食品等の監視指導にあたっては、食品衛生法第 21 条の 2 及び同条の 3 の規定に基づき、国や関係自治体等と連携を図りながら実施します。

(2) 食品の表示について

食品の表示については、食品表示法※に基づき、消費者庁、関係機関と連携して監視指導を行います。

(3) 農林水産物のモニタリングについて

農林水産物のポジティブリスト制度※に基づく残留農薬の規制、成分規格に基づく放射性物質※に係る規制等について、関係機関と連携して適切な対策を講じます。

第4 重点監視指導事項

令和8年度は、立入検査（監視指導）目標（別表1）に基づき監視指導を行い、特に次の項目に重点を置きます。

- | |
|--------------------------|
| 1 HACCPに沿った衛生管理の導入及び運用支援 |
| 2 食中毒予防対策 |
| 3 違反食品の流通防止の徹底 |

1 HACCPに沿った衛生管理の導入及び運用支援

(1) HACCP※に沿った衛生管理の導入支援

新たに営業を始める食品等事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理計画の作成、並びに記録の作成・保存等について積極的に周知し、HACCPに沿った衛生管理の導入を支援します。

(2) HACCP導入支援講習会の実施

食品等事業者向けに、HACCPについての理解を深め、衛生管理計画の作成から記録の見直しまでの基礎を学ぶ講習会を定期的を開催します。当該講習会では、HACCPの基本的な説明のほか、実際に作成まで行うことで導入を支援します。

(3) HACCP実施状況の確認及び指導

監視指導等を通じて、施設におけるHACCPに沿った衛生管理計画及び実施記録を確認します。適正な運用を確保するため、記録のつけ方や衛生管理計画の見直しなど、指導・助言を行います。

2 食中毒予防対策

(1) 食中毒の発生状況について

令和6年に市内で発生した食中毒事件数は13件で、前年より2件増加しました。13件中10件がアニサキス※によるものでした。その他、植物性自然毒※やカンピロバクター※による食中毒が発生しています。一方で、ノロウイルス※などによる集団食中毒の発生がなかったことから、令和6年の患者数は16名と前年比大幅に減少しております。（表1）

全国においては、令和6年に発生した食中毒事件数は1,037件、患者数は

14,229名であり、いずれも前年より増加しました。また、全国的に多い食中毒の原因物質としては、アニサキス、ノロウイルス、カンピロバクター、ウエルシュ菌※、植物性自然毒等が挙げられました。(表2)

表1 病因物質別食中毒発生状況(市内)

病因物質	令和6年			令和5年		
	事件数	患者数	死者数	事件数	患者数	死者数
全体	13	16	0	11	204	0
アニサキス	10	10	0	8	8	0
ノロウイルス	0	0	0	2	195	0
カンピロバクター	1	3	0	0	0	0
ウエルシュ	0	0	0	0	0	0
植物性自然毒	2	3	0	1	1	0

表2 病因物質別食中毒発生状況(全国)

病因物質	令和6年			令和5年		
	事件数	患者数	死者数	事件数	患者数	死者数
全体	1,037	14,229	3	1,021	11,803	4
アニサキス	330	337	0	432	441	0
ノロウイルス	276	8,656	0	163	5,502	0
カンピロバクター	208	1,199	0	211	2,089	0
ウエルシュ	43	1,889	0	28	1,097	0
植物性自然毒	41	93	3	44	114	1

(厚生労働省食中毒統計より抜粋)

(2) 食品等事業者への監視指導

ア 細菌性及びウイルス性食中毒予防対策

食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の徹底を指導し、取り扱う食品の特性を理解した上での食材の中心部までの十分な加熱、調理器具類や食材の衛生的な取扱いなどの二次汚染防止対策の徹底、並びに調理従事者の健康管理、手指消毒の徹底について監視指導を行います。

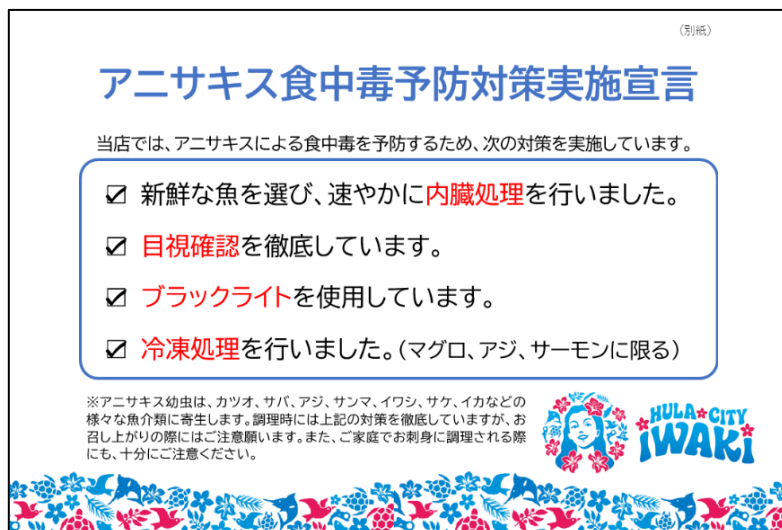
また、食肉の非加熱での提供によるリスクを周知し、特に牛レバーや豚肉等は生食用としての販売・提供を行わないよう指導します。

イ アニサキス予防啓発

令和7年も引き続き、全国的に、サンマ、カツオ、サバ、アジ等の生食を原因とするアニサキス食中毒が多数発生していることから、生食用鮮魚介類の提供がある施設については、アニサキスの発生頻度の高い魚種の周知や、鮮度の良い食材の仕入れや速やかな内臓除去、加えて、目視によるアニサキスの除去等の徹底による予防啓発に努めます。また、小売店に対しては、店頭における消費者への積極的な情報提供を指導します。

その一環として、本市が作成した「アニサキス食中毒予防対策実施宣言」の活用推進により、事業者の予防対策の徹底に向けた意識醸成及び消費者への注意喚起を図ります。（図１）

図１ アニサキス食中毒予防対策実施宣言



(3) 消費者への食中毒予防啓発

市内においても、家庭でのアニサキスによる食中毒が多数発生していることから、各種講習会やホームページ等を通じ予防啓発に努めます。

また、食肉、並びに結着等の加工処理を行った食肉等の半製品の不十分な加熱により発生する腸管出血性大腸菌※やカンピロバクター等による食中毒の危険性について啓発します。

さらに、近年、市内において有毒植物の誤食による食中毒が発生しており、全国的にも死者が発生していることも踏まえ、山野草、毒キノコ等の植物性自然毒に関する情報提供に努め、家庭における食中毒予防について啓発します。

3 違反食品の流通防止の徹底

(1) 製造基準※等の遵守状況の確認

食品等事業者に対し、製造基準や添加物の使用基準※等を遵守した製造を行うよう指導します。

また、違反食品が流通した場合に、食品等事業者が迅速かつ的確に回収等を行うことができるよう回収手順等の策定、記録の実施等についても指導します。

(2) 食品表示法に基づく適正な食品表示に係る対策

食品等事業者に対し、食品表示法に基づく表示基準を遵守した適正な食品表示を行うよう、講習会等を通じて普及啓発を行い、個別の表示相談にも対応します。

また、アレルギー表示、保存方法、消費期限などが適切に表記されているか、施設立入時等に確認します。なお、監視時に表示違反が疑われた際は、関係機関と連携し対応します。

(3) 流通食品の放射性物質対策

平成 23 年に発生した東京電力福島第一原子力発電所の事故以来、放射性物質による食品の汚染について、食品に含まれる放射性物質の状況を確認するため、令和 8 年度も引き続き、市場に流通する食品、市内で加工される食品等について、定期的に収去検査を実施し、その結果を公表します。（表 3）

また、県内の野生キノコ等の出荷自粛の状況は講習会やホームページ、広報誌等での啓発に努めます。

表 3 放射性物質の検査対象食品

検体数	147 検体
主な対象食品	牛乳・乳製品、アイスクリーム、漬物、干物、和生菓子、洋生菓子、納豆、豆腐・油揚げ、清涼飲料水、麺類、ジャム・ハチミツ、みそ・しょうゆ、魚肉練り製品、刺身、酒類等

第 5 監視指導の実施方針

市内の食品等の生産、製造、流通の状況、食品関係施設の実態、食品衛生上の危害発生状況を考慮し、監視項目を定め、食品等事業者へ監視指導を行います。

1 監視指導事項

食品を取り扱う施設に対する監視指導については、営業の種類、施設の規模、取扱品目、食中毒の発生状況に応じて、施設基準※、製造基準、HACCP に沿った衛生管理の実施状況等の確認を行います。特に、HACCP に沿った衛生管理については、作成した計画や実施状況の記録を確認し、適正な運用につながるよう指導・助言を行います。

「食品供給工程（フードチェーン）を通じた監視指導項目（表 4）」に基づき、現場で対応可能な簡易検査も実施しつつ、事業者に対し効果的な監視指導を行います。また、福島県ふぐの取扱い等に関する条例が令和 5 年 6 月 1 日に施行され、ふぐ処理者としてふぐの処理に従事するためには、福島県の認定を要することとなったことから、関係事業者に対し、周知を徹底し、ふぐの衛生的な処理の徹底を図ります。

表 4 食品供給工程（フードチェーン）を通じた監視指導項目

食品分類	対象施設	項目
食肉、食鳥 肉及び食肉 製品	製造及び加工施設	・ 製造又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 ・ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・ 製品の収去検査（微生物、理化学、放射性物質の項目等）
	貯蔵、運搬、調理及び販売	・ 販売施設等における温度管理、期限管理及び衛生的な取扱い等の徹底

	売施設	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店等における温度管理、期限管理及び加熱調理等の徹底 ・市内流通品の収去検査（微生物、理化学、放射性物質の項目等）
	生食用食肉の取扱いがある施設（新たに提供を開始する施設を含む）については、規格基準※に基づく取扱い等の徹底	
乳及び乳製品	製造及び加工施設	<ul style="list-style-type: none"> ・製造又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・飲用乳についての製品出荷時の自主検査（微生物等）の徹底 ・製品の収去検査（微生物、理化学、放射性物質の項目等）
	貯蔵、運搬、調理及び販売施設	<ul style="list-style-type: none"> ・販売施設等における温度管理、期限管理及び衛生的な取扱い等の徹底 ・市内流通品の収去検査
食鳥卵	製造、加工、貯蔵、運搬及び販売施設	<ul style="list-style-type: none"> ・製造加工段階における衛生管理の徹底 ・製造・加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・販売施設等における低温保管等の温度管理、期限管理及び衛生的な取扱いの徹底
水産食品（魚介類及び水産加工品）	製造及び加工施設	<ul style="list-style-type: none"> ・ふぐの衛生的な処理の徹底 ・生食用鮮魚介類の衛生的な取り扱い、温度管理の徹底 ・製造・加工に係る記録の作成及び保存の推進
	貯蔵、運搬、調理及び販売施設	<ul style="list-style-type: none"> ・中央卸売市場等における温度管理、期限管理及び衛生的な取扱いの徹底 ・中央卸売市場等からの有毒魚介類等の排除の徹底 ・飲食店・小売店等における温度管理、期限管理及び加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 ・生食用鮮魚介類の取り扱いについては規格基準を満たし、アニサキス食中毒に留意した衛生的な取り扱いの徹底 ・市内流通品の収去検査（微生物、理化学、放射性物質の項目等）の実施
野菜・果物・豆類・穀類等の加工品	製造、加工及び販売施設	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の残留農薬検査の実施等による安全性の確保の徹底 ・製造加工段階における生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・中央卸売市場等からの有毒植物等の排除の徹底 ・市内流通品の収去検査（微生物、理化学、放射性物質の項目等）の実施

2 製造、流通、販売等における監視指導

(1) 中央卸売市場内の監視指導

生鮮及び加工食品の流通拠点となる中央卸売市場に対し、施設の衛生管理、食品の取扱い、適正な表示内容等の監視指導を行います。また、中央卸売市場内事業者の自主衛生管理を推進します。

(2) 違反食品・苦情食品発生防止対策

過去に発生した違反・苦情の状況を考慮し、飲食店、食品製造施設、大型小売店及び大量調理施設に重点を置き、施設・設備の衛生管理、食品等の衛生的な取扱い、異物混入防止等について、監視指導を行います。

(3) 収去検査※（抜き取り検査）

市内で流通する食品の中でも、消費量の多い食品及び市内で製造される食品

について、危害の発生状況や違反状況を考慮し、収去等検査計画（別表 2）を策定し、成分規格※、添加物の使用基準等に基づき、食品の検査を実施します。また、検査結果によっては、製造施設に対し、衛生的な食品の取扱い、適正表示について指導を行います。

平成 24 年 4 月から適用された食品の放射性物質の基準値に基づき、食品中の放射性物質検査を実施するため、流通量の多い食品、市内で製造される食品及び子どもが摂取する機会の多い食品を優先して検査を実施し、結果及び評価について市ホームページ等で情報提供を行います。

(4) 夏期及び年末一斉取締り

厚生労働省及び消費者庁が示す食品衛生監視指導の実施に関する指針を踏まえて、食中毒の危険性が高まる夏期及び食品流通量が増加する年末に、食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図るため、重点的に監視指導を実施します。また、食品表示法による食品等の表示が適正に行われるよう監視指導を実施します。

(5) 集団給食施設の点検

学校、病院、保育所、社会福祉施設などの集団給食施設は、食中毒等が発生した際に、大規模な患者発生に繋がるおそれがあるため、「大量調理施設衛生管理マニュアル※」等に基づき監視指導を行います。また、食品の安全確保に関する知識や技術の習得のため、集団給食施設の栄養士等を対象に、衛生講習会を実施します。

(6) イベント等における監視指導

イベント等で提供される食品による食中毒を防止するため、主催者や食品を提供する事業者等に対し、事前の衛生指導を徹底し、必要に応じて衛生的な食品の取り扱いや適正な表示等の監視、指導を行います。

第 6 食中毒等健康危害発生時及び違反食品発見時の対応

1 食中毒発生時の原因究明、拡大防止

食中毒発生時は、患者等の喫食調査、検便及び食品残品検査等を実施し、原因と見られる食品を特定、排除し、原因施設に対する行政処分等、適切な措置を講ずることで健康被害の拡大を防ぎます。

また、食中毒の規模、内容を考慮した上で、保健所で把握していない患者についても早期に適切な治療が受けられるよう、テレビや新聞等の報道機関へ公表し、被害の拡大の防止に努めます。

2 食品取扱施設において感染症患者が発生した場合の対応

食品取扱施設において、従事者が腸管出血性大腸菌等の感染症患者、又は不顕性感染者と判明した場合、食品を取り扱わないなどの指導を行い、被害の拡大防止を図ります。ノロウイルス等の食中毒症状を伴う集団感染発生時には、感染症

対策担当と連携し、調査、指導を行います。

3 違反食品発見時の対応

- (1) 食品の規格基準に適合しない食品、異物の混入、表示不良により健康被害に繋がるような食品等が発見された場合、販売又は営業上使用されないよう速やかな廃棄、回収等の措置を講ずるよう指導します。
- (2) 食品衛生法及び食品表示法の改正により、食品等の自主回収報告制度（リコール）」が制度化されたことから、食品等事業者に対し、食品等の自主回収を行った場合には、速やかに報告するよう指導します。
- (3) 健康被害に繋がるような違反の場合は、必要に応じてテレビや新聞等の報道機関等へ公表し、違反食品の喫食を未然に防止します。
- (4) 違反のあった食品等事業者に対しては、原因究明、改善措置、再発防止等の必要な措置を講じます。

第7 食品等事業者の自主管理推進

1 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進

食品等事業者が自らの営業における食品衛生上のリスク及び責務を正しく認識し、自主的な衛生管理の向上に向けて取り組めるよう、監視指導等におけるHACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導・助言を通じ、適切に運用できるよう支援します。

2 食品衛生責任者※の適正な配置及び資質向上の推進

食品等事業者に対し、食品衛生責任者を適正に配置し、食品衛生に関する食品衛生責任者の意見を尊重して衛生管理を行うよう指導するとともに、食品衛生責任者を対象とした実務講習会を定期的を開催し、食品の製造、調理等における衛生管理の責任者としての新しい知見の習得と意識の向上を図ります。また、施設における食品の衛生的な取扱い、食品の適正表示、自主検査の適切な実施等について食品衛生責任者を中心に自立した衛生管理を推進するための支援を行います。

3 食品等事業者への情報提供

衛生講習会や営業許可申請に係る施設調査時、市ホームページ等を通じ、新たな食中毒の発生など食品のリスクに関する情報を食品等事業者に提供し、注意喚起を行います。また、食中毒多発時には注意喚起や立入調査などを行います。

4 食品衛生関係団体の支援

いわき食品衛生協会※をはじめとした食品衛生における自主管理の推進に取り組む団体の講習会等の活動事業を支援します。

第8 リスクコミュニケーションの実施と情報提供

1 こども食の安全教室の実施

小学生を対象に、食の安全性について考える力を養うことを目的とし、食中毒の予防についての講話や手洗い体験などを実施します。

2 食中毒予防キャンペーン等の実施

毎年、「食品衛生月間」として定められている8月には、食中毒予防キャンペーン等の事業を展開し、食品等事業者、消費者へ食中毒防止等食品衛生に関する情報の普及・啓発を図ります。

3 食の安全確保に関する監視指導計画案への意見募集、監視指導計画の作成と公表

監視指導計画の策定時には、予め計画案をホームページ等に公表し、市民より意見を募集します。それらの意見を踏まえて、監視指導計画を策定して公表します。監視指導の実施状況については、翌年度の6月末までに公表します。

4 消費者への情報提供

消費者に対し、収去による放射性物質検査結果をはじめとする食品の安全に関する情報、家庭における食中毒防止などの食品衛生に関する情報について、広報いわき、ホームページ、出前講座、各種リーフレット等により、情報提供し、知識の普及に努めます。特に食肉においては、生食や加熱不足による食中毒の危険性について注意喚起に努め、アニサキスにおいては、鮮度の良い食材を選別した上で速やかにかつ適切な処理を行い、また目視で確認することにより食中毒防止に努めるよう注意喚起及び周知の徹底を図ります。

5 食の安全に関する相談受付

食の安全に関する総合的な窓口である保健所生活衛生課で、食品苦情等に関する相談を受付けます。

相談受付後、当該施設への立入調査、当該食品の流通状況の確認、必要に応じて食品検査等を実施し、その結果を踏まえ食品等事業者へ衛生管理の助言や指導を行います。

調査の結果、重大な健康被害に繋がる事例と判断した場合は、速やかに当該食品の流通停止等の対策を講じます。相談内容・結果については、分析・評価し、今後の施策へ反映します。

別表 1 立入検査（監視指導）目標

区分	目標監視回数	対象施設
重点監視指導対象施設	年 1 回以上	前年度の食中毒原因施設 前年度に不良食品の発生等があった施設 大量調理施設等 大型小売店 観光地関連施設
	2 年に 1 回以上	規格基準が定められている食品の製造施設
	年 3 回以上	中央卸売市場及び関連施設
その他	実情に応じて (5～7 年に 1 回以上)	上記に該当しない施設

別表 2 収去検査等実施計画

検査項目 食品分類	検査内訳					放射性物質検査
	微生物検査等	理化学検査	食品添加物	残留農薬	成分規格	
魚介類及び魚介類加工品（魚卵を含む）	33	10	10			147
肉卵類及びその加工品	10	8	8			
乳及び乳製品類	15	6			6	
アイスクリーム類、氷雪	9	3			3	
穀類・豆類及びその加工品	10	8	6		2	
菓子類	22	5	5			
野菜類・果物及びその加工品	20	40	28	12		
清涼飲料水	4	3			3	
器具容器包装		4			4	
その他の食品（そうざい、水等）	204	8	8			
合計	327	95	65	12	18	

別表3 事業計画

事業内容	実施時期												
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
監視指導													
許可業務（新規）	随 時												
許可業務（継続）	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○		
許可業務（臨時）	随 時												
通常監視	随 時												
一斉監視				○	○				○	○			
イベント監視	随 時												
収去検査	随 時												
苦情処理等業務	随 時												
衛生教育													
食品衛生責任者養成講習会		○		○		○		○				○	
食品衛生責任者実務講習会	○		○		○		○			○			
HACCP導入支援講習会		○		○		○		○				○	
食品衛生講習会	随 時												
出前講座	随 時												
普及啓発													
食品衛生月間事業					○								
自主管理推進事業 （HACCPに沿った衛生管理の推進等）	随 時												
リスクコミュニケーション事業													
こども食の安全教室	年3回程度実施												
市ホームページ・広報いわき等による情報提供	随 時												

～用語説明（五十音順）～

【あ】

アニサキス

クジラ、イルカなどの内臓に寄生する線虫の一種です。海中に産卵された卵から孵化したアニサキス幼虫がオキアミを介し、サバ、カツオ、サンマ、アジなどの魚介類に寄生します。アニサキスが寄生した魚介類の刺身を食べると、数時間後に激しい腹痛、悪心、嘔吐などの症状を呈します。予防には、加熱調理（70℃以上で瞬時、60℃なら1分間）や冷凍処理（-20℃以下で24時間以上）を行うことが重要です。また、新鮮な魚を購入後、速やかに内臓を除去すること、刺身へ調理する場合は、よく確認し、アニサキス幼虫を除去することも有効です。

いわき食品衛生協会

食品衛生法の趣旨により、食品衛生に関する自主管理を行い、食中毒等の、危害の発生を防止し、公衆衛生の増進に寄与することを目的とした団体です。食品衛生に関する普及啓発や営業施設の衛生保持に関する事業、食品衛生指導員活動、食品衛生責任者に対する衛生教育等を実施しています。

ウエルシュ菌

人や動物の腸管内、土壌、下水など自然界に広く分布している細菌です。この菌の特性として、酸素の少ないところで増殖する性質（嫌気性）を持ち、また、耐熱性の芽胞を形成することにより高温でも死滅せず、生き残る特性を持ちます。これらの特性から、ウエルシュ菌を原因とする食中毒では、煮物、カレー、シチューなどが原因食品となりやすく、また、大量調理を行う施設での発生が報告されています。そのため、ウエルシュ菌を原因とする食中毒事例での平均患者数は多く、また、食中毒の発生としては一年を通じて報告されています。

【か】

カンピロバクター

日本で発生している細菌性食中毒の中で、近年、発生件数が最も多い細菌です。家畜（牛、豚、鶏など）の腸管内に生息し、食肉へ加工される段階で、汚染され、市販鶏肉の45%が汚染されていたという報告もあります。牛肉や豚肉（レバー含む）などの生食は禁止されています。また、畜舎排水由来で飲料水が汚染された事例もあります。潜伏期は1～7日と長く、少ない菌量でも発症するのが特徴です。主症状は発熱、腹痛、下痢などで、予防には、十分な加熱（中心温度75℃以上で1分以上）が有効です。鳥刺し、レバー刺し等のメニューで食中毒が多発しています。その他、学校の調理実習、給食施設では鶏肉を使用することが多いので注意が必要です。

規格基準

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売用の食品、添加物等について定めた「規格」及び「基準」のことで、成分規格、製造基準、調理基準、保存基準等が定められています。当該「基準」及び「規格」に適合しない食品、添加物等は製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し若しくは販売すること等が禁止されています。

【さ】

施設基準

食品衛生法に基づく営業許可を要する営業について、食品衛生法施行規則に定める基準を参酌して、都道府県知事が業種別に定めた基準をいい、この基準に適合していなければ、営業許可を受けることができません。

収去検査

市内に流通している食品等についての安全性を確認するために、食品衛生法に基づき、食品関係営業施設に食品衛生監視員（保健所職員）が立ち入り、成分規格等で定められた項目の検査に必要な最小量の食品等について無償で提供を受け、行政が実施する検査のことです。

食中毒

食品、添加物、器具若しくは容器包装に起因して発生する健康被害のことをいい、原因物質により、細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学物質による食中毒、寄生虫による食中毒、その他、原因不明なものに分類されます。

食品衛生監視員

食品衛生法で資格や権限等が定められている行政職員で、食品衛生関係施設の許可及び監視指導、食品等の収去検査、食中毒事故等の調査、営業者に対する衛生教育、市民への食品衛生知識の普及や情報提供等の業務を行っています。

食品衛生検査業務管理基準

（GLP ; Good Laboratory Practice）

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システムのことで、

食品衛生責任者

食品衛生法施行規則で営業施設への設置が義務付けられている食品衛生に関する責任者のことです。調理師等の有資格者の他、食品衛生責任者養成講習会で所定の課程を修了した者になることができ、食品衛生上の危害発生防止のため、施設の衛生管理の方法や食品衛生に関する事項について必要な注意を行うとともに、営業者に対し意見を述べるよう努めるという役割があります。

食品衛生法

食品の安全性を確保するため、公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じることにより、飲食を原因とする危害の発生を防止するとともに、国民の健康保護を図ることを目的とした法律です。食品や食品添加物等についての規格（食品に含まれてもよい添加物や残留農薬の量など）や製造基準（食品の保存温度や食品を製造する際の加熱温度や時間など）などについて規定されています。また、違反食品や食中毒発生時には、被害の拡大防止等のため、違反品の回収、廃棄や営業施設の営業禁止又は停止等の処分が図られるよう規定されています。

食品等事業者

食品等の採取、製造、輸入、加工、販売等を行う事業者や集団給食施設の設置者をいいます。

食品表示法

平成 27 年 4 月 1 日に施行された食品表示に関する法律です。この法律は、「食品衛生法」、「農林物資の規格化等に関する法律（JAS 法）」、「健康増進法」の 3 法の食品表示に関する規定を統合したもので、食品の表示に関して包括的かつ一元的に対応できるよう制定されました。令和 2 年 4 月 1 日から、一般消費者用の加工食品及び添加物については、新表示基準での表示に変わりました。

植物性自然毒

キノコや植物には、有毒成分を持つものがあります。この有毒成分のことを植物性自然毒といいます。全国では、植物性自然毒による食中毒が毎年約数十件以上発生しており、死亡事例もある危険な食中毒の原因です。山菜採りや野草摘みの時期である春先から初夏にかけて、またキノコの時期である秋に食中毒の発生が多く報告されています。なお、キノコは生物学的には植物ではなく菌類ですが、多くの消費者は植物の仲間と認識していることを踏まえ、混乱を避けるため、食中毒統計上、植物として扱われています。

使用基準

食品、添加物等の規格基準で定めるもののうち、食品、添加物等の使用に関する基準のことです。当該基準に適合しない食品、添加物等は製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し若しくは販売すること等が禁止されています。

製造基準

食品、添加物等の規格基準で定めるもののうち、食品、添加物等の製造に関する基準のことです。当該基準に適合しない食品、添加物等は製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し若しくは販売すること等が禁止されています。

成分規格

食品、添加物等の規格基準で定めるもののうち、食品、添加物等の成分についての規格を定めたものです。当該基準に適合しない食品、添加物等は製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し若しくは販売すること等が禁止されています。

【た】

大量調理施設衛生管理マニュアル

集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、①原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること、②加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること、③加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること、④食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること、等を示したものです。

腸管出血性大腸菌

ベロ毒素（Verotoxin=VT，または Shiga toxin =Stx と呼ばれている）を産生する大腸菌の総称です。腸管出血性大腸菌感染症においては、無症状から致死的なものまで様々な臨床症状が知られている。特に、腸管出血性大腸菌感染に引き続いて発症することがある溶血性尿毒症症候群（HUS）は、死亡あるいは腎機能や神経学的障害などの後遺症を残す可能性のある重篤な疾患です。予防には、十分な加熱（中心温度 75℃以上で 1 分以上）や次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が有効です。

【な】

ノロウイルス

小型球形のウイルスで、冬期に多く発生する食中毒の病因物質として報告されています。ごく少量（10～100 個）でも感染し、発症率も高いのが特徴です。ノロウイルスは人の腸管内でしか増殖できず、食品の汚染源がヒト自身の糞便が下水、河川、沿岸海域を汚染し、カキなどの二枚貝に蓄積されます。これらの貝を生で喫食すると、体内に入ったノロウイルスにより、24 時間から 48 時間で、下痢、嘔吐、発熱（38℃前後）等の症状が現れます。このウイルスは感染力が強く、食品を介した感染以外にも、ウイルスに汚染された人の手や水、飛散した嘔吐物により経口で感染します。一般的な感染対策として、消毒用エタノールや逆性石鹼（塩化ベンザルコニウム）が用いられることがありますが、ノロウイルスを完全に失活化する方法としては、次亜塩素酸ナトリウムや亜塩素酸水や加熱による処理があります。調理器具等は洗剤などを使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約 200ppm）や亜塩素酸水（遊離塩素濃度約 25ppm（含量：亜塩素酸として 0.05%≒500ppm 以上））で浸すように拭くことでウイルスを失活化できます。

【は】

HACCP（ハサップ）

（HACCP／Hazard Analysis and Critical Control Point）

食品の衛生管理手法のひとつで、危害分析及び重要管理点方式とも呼ばれています。食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じれば安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

放射性物質

「放射線」は物質を透過する力を持った光線に似たもので、アルファ線、ベータ線、ガンマ線、エックス線、中性子線等があります。この放射線を出す能力を「放射能」といい、この能力をもった物質のことを「放射性物質」といいます。食品中の放射性物質に関する基準値については、食べ続けたときに、その食品に含まれる放射性物質から人の生涯に受ける影響が、十分小さく安全なレベルになるよう定められています。

ポジティブリスト制度

原則禁止の中で、禁止されていないものを一覧表に示す制度です。平成 18 年 5 月 29 日から食品に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品についてこの制度が導入され、残留基準が設定されていない農薬等が一定量以上含まれる食品の製造、流通、使用、販売等が原則禁止されました。また、令和 2 年 6 月 1 日からは、新たに食品用器具・容器包装についても、安全性や国際整合性の確保のため、この制度が導入されました。

【ら】

リスクコミュニケーション

消費者、生産者（農家、加工業者等）、流通、小売等の事業者、学識経験者及び行政担当者間等で食の安全に関する情報を共有化し、それぞれの立場から意見を相互に交換することです。リスクコミュニケーションを行うことにより、検討すべきリスクの特性やその影響に関する知識が深められ、関係者間の相互理解につながることが期待されています。