

2019年度

大津市食品衛生監視指導計画

大津市では、食品の安全性を確保し、市民の健康保護を図るため、食品衛生法*第24条の規定により、厚生労働大臣が定める「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に沿って、食品等*の生産、製造、調理、販売に係る衛生管理状況や食中毒等の発生状況等を踏まえ、地域の実情に応じた監視指導等の実施に関する計画(以下「監視指導計画」という。)を年度ごとに定めているところです。

2019年度は、この監視指導計画に基づき、食品等関係営業施設の立入検査及び市内に流通する食品等の検査を計画的に実施するとともに、食品に関する情報の提供等を効果的に行います。

- 第1 監視指導等の実施に関する基本的な事項
- 第2 監視指導の実施体制等に関する事項
- 第3 重点的に監視指導を実施すべき事項
- 第4 施設への立入検査に関する事項
- 第5 食品等の試験検査に関する事項
- 第6 一斉監視の実施に関する事項
- 第7 食中毒等危害発生時の対応に関する事項
- 第8 自主的な衛生管理の指導に関する事項
- 第9 情報提供及び意見交換の実施に関する事項
- 第10 人材の養成及び資質の向上に関する事項

大津市

第1 監視指導等の実施に関する基本的な事項

1 基本的方向

平成15年に国民の健康保護を目的とし、食品の安全性の確保についての基本理念や施策の策定に係る基本的な方針等を明らかとする「食品安全基本法」が制定される中、食品の安全性の確保に関しては、行政の施策のみにより実現されるものでなく、食品等事業者[※]、消費者及び行政がそれぞれの役割を果たし、相互理解を深めることが重要です。

また、監視指導に当たっては、生産段階から消費に至る各食品供給行程(フードチェーン)[※]における衛生管理が重要であることから、食品衛生に関する監視指導は、これらの基本的な考え方に基づき実施します。

(1) 食品等事業者、消費者及び行政の役割

ア 食品等事業者は、社会的な責務を有していることを認識し、食品の安全を確保するために必要な措置を講ずるとともに、正確かつ適正な情報を提供するよう努めなければなりません。

イ 消費者は、食に関する必要な知識と理解を深め、安全に配慮した行動に努めることが重要です。

ウ 大津市はこの監視指導計画に基づき、食品の安全確保のための施策を関係機関と連携して、総合的に実施します。

(2) 食品衛生重点施策

ア 食中毒の発生防止対策の推進

○ 食中毒が発生した時は、被害が甚大で社会的影響が大きい、大規模な調理施設や観光の拠点となる食品営業施設に対して、「大量調理施設衛生管理マニュアル[※]」等に基づく衛生管理の徹底を指導します。

○ 食中毒の発生リスク[※]が高い非加熱又は加熱不十分な食肉・食鳥肉を提供する店舗や食中毒の症状が重篤化しやすい幼児、子どもや高齢者等に食事を提供する給食施設に対して、重点的な監視指導を行います。

イ 市内における食品の安全確保

○ 食品等事業者の自主衛生管理を促し、食品の安全性を高めるために HACCP(ハサップ)[※]の基礎をなす一般的な衛生管理の実践を徹底することにより、市内全域の衛生管理水準の向上を図ります。また、食品衛生法が改正され、HACCP に沿った衛生管理が制度化されたことから、これらの衛生管理の導入支援のための監視指導及び講習会等を行います。

○ 市内で製造、調理又は販売される食品及び市内を流通する食品について、法令に定められた微生物、添加物[※]、残留農薬[※]、放射性物質[※]等の規格基準[※]に適合しているか否かを確認するための試験検査を行い、不良食品の排除に努めます。

ウ 食品安全情報の発信

○ 食品の表示は、製造・販売者が消費者に商品の情報を伝達する最も重要な手段であることから、正確で適正な表示がなされるよう、食品表示法[※]その他の法令を所管する関係機関と連携しながら、総合的な啓発指導を行います。

○ 食品による健康被害や食品回収の緊急情報をホームページやメールで迅速に提供するとともに、広報紙や講習会を通じ、正しい食品衛生知識の普及や様々な立場からの意見交換を推進します。

2 監視指導計画の対象

(1) 対象地域

大津市全域

(2) 対象施設

- ア 食品衛生法に基づく営業許可施設(以下「許可施設」という。)
- イ 大津市食品衛生法施行細則に基づく業務開始報告施設(以下「届出施設」という。)
- ウ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律^{*}(以下「食鳥検査法」という。)に基づく認定小規模食鳥処理場
- エ 滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例に基づくふぐ取扱施設^{*}
- オ 滋賀県食の安全・安心推進条例^{*}に基づく食品等輸入事業者

3 監視指導計画の実施期間

2019年4月1日から2020年3月31日までの1年間とします。

第2 監視指導の実施体制等に関する事項

監視指導を実施するに当たり、庁内の各部局、国及び他の自治体と緊密な情報交換、連絡調整並びに協議を行い、連携を図ります。

1 監視指導の実施体制

保健所衛生課の食品衛生監視員^{*}及び検査担当者が、それぞれの役割分担のもと、情報交換や連携を密にし、食品等事業者に対する監視指導や食品の収去検査を実施します。

(1) 食品衛生監視員の役割

- ア 食品衛生に関する事業の企画
- イ 食品等事業者に対する監視指導及び検体の収去
- ウ 食品営業施設の許可等に係る検査及び指導
- エ 食中毒、不良食品等に係る調査及び被害拡大防止対策
- オ 食品等事業者・消費者等への情報提供及び衛生啓発
- カ 国や他自治体、庁内関係部局との連絡調整、厚生労働省が設置する広域連携協議会^{*}の活用

(2) 検査担当者の役割

- ア 食品等の理化学検査、微生物検査
- イ 食中毒(疑いを含む)、不良食品等に係る検査
- ウ 試験検査の信頼性確保(GLP^{*})

2 市関係部局との連携

学校、保育所、社会福祉施設等の給食施設に対する監視指導については、教育委員会や福祉子ども部等と、農水産物の生産・流通に係る監視指導については、産業観光部と、また、消費生活の相談窓口である消費生活センターへの食品衛生相談に係る対応等、市関係部局と連携を図りながら実施します。

3 国及び関係自治体との連携

(1) 食中毒等の対応

大規模又は重篤な食中毒が発生した場合や、輸入食品の違反を発見した場合においては、速やかに厚生労働省や消費者庁に連絡するとともに、連携して必要な対策を講じます。

広域的な食中毒事件の発生時や違反食品の発見時においては、厚生労働省、消費者庁及び関係自治体と連携するとともに、厚生労働省が設置する広域連携協議会を活用し、効果的な原因究明調査、情報提供を行い、被害拡大の防止を図ります。

(2) 食品表示の指導

食品等の表示に係る監視指導に当たっては、食品表示法^{*}その他の法令を所管する関係機関と「滋賀県食品表示監視協議会^{*}」等を通じて、情報交換を行い連携に努めます。

(3) 滋賀県との連携

監視指導、不良食品、食中毒調査等においては、滋賀県食の安全・安心推進条例第8条の規定により策定された「(第2次)滋賀県食の安全・安心推進計画^{*}」に沿って、関係する施策の方向性を統一するなど、滋賀県と情報を共有し、連携を密にしていきます。また、滋賀県食品高度衛生管理認証^{*}の認証施設については、滋賀県食品安全監視センターと連携して外部検証や立入検査を実施します。

第3 重点的に監視指導を実施すべき事項

1 一般的監視指導等の項目

法令等に定める食品等事業者が遵守すべき事項及び販売等を行う食品等に必要な衛生要件について監視指導を行います。

- ① 人の健康を損なうおそれがある不衛生な食品の排除
- ② 食品等の規格検査及び製造・保存等の基準の遵守
- ③ 営業施設の管理運営基準、構造・設備基準の遵守
- ④ 不適正な表示食品等の排除

2 重点的監視指導等の項目

食品に起因する健康被害の発生を未然に防止するため、次に掲げる事項を重点的に監視指導します。

(1) 大規模食中毒の発生予防

旅館、ホテル、弁当給食等の大規模な調理施設や観光の拠点となる団体を受け入れる飲食店等に対して、「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実施するとともに、必要に応じて調理品の収去^{*}検査、施設の衛生状態を確認するための ATP 拭き取り検査等を実施し、食中毒発生予防のために効果的な指導を行います。

(2) ノロウイルス^{*}による食中毒の防止

ノロウイルスによる食中毒は、ノロウイルスに感染した調理従事者を介した食品の二次汚染が原因となる事例が多いことから、社会福祉施設、病院、飲食店等を対象に調理前や用便後等の適切な手洗い、手袋・マスクの着用及び調理従事者の健康管理、施設設備の洗浄・消毒について重点的に監視指導を行います。また、二枚貝等ノロウイルスを蓄積している

おそれのある食材の加熱調理の徹底等について監視指導を行います。

(3) カンピロバクター^{*}、腸管出血性大腸菌(O26、O111、O157等)^{*}による食中毒の防止

カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌による食中毒は、非加熱又は加熱不十分な食肉・食鳥肉を原因とする事例が多いことから、販売店や飲食店に対する、食肉・食鳥肉のリスクの啓発と適切な調理の実施について監視指導を行うとともに、規格基準を有する生食用食肉^{*}についてはその遵守を、また規格基準を有していない食鳥肉及びジビエ等の野生鳥獣肉については、生食用として提供自粛について指導します。

また、食鳥肉を取り扱う食肉販売店や食鳥処理施設に対し、「加熱用」である旨の表示の必要性について指導啓発を行うとともに、飲食店事業者へ確実にその情報を伝達するよう指導します。

(4) 衛生管理計画^{*}の作成

平成30年6月に食品衛生法が改正され、原則としてすべての食品等事業者に対し、HACCP に沿った衛生管理が義務付けられたことから、事業者に対し衛生管理計画、手順書の作成とその実施及び定期的な検証と見直しについて指導します。

(5) 製品への適正表示の指導

食品表示法に基づく食品添加物、アレルゲン^{*}等の適正表示を指導します。

賞味期限及び消費期限の表示については、科学的・合理的根拠に基づいて、適切に表示するよう指導します。

第4 施設への立入検査に関する事項

1 立入検査の実施

市内の営業施設(許可施設:約5,300件、届出施設:約2,900件)を対象として、食品等の製造・販売等の実態及び自主衛生管理の状況を考慮し、効果的、効率的に監視指導を実施します。また、可視的で科学的根拠に基づいた指導を行うため、必要に応じて施設内や製造工程における拭き取り検査等を実施します。

2 標準年間立入予定回数

業種ごとの衛生上の危害^{*}、食品の製造量や流通の広域性等により、立入検査の必要性を分類して、標準的な年間の立入回数を〔表1〕のとおり設定します。

平成29年度実績	
監視指導件数	
許可施設	2,013 件
届出施設	1,162 件
合計	3,175 件

3 違反発見時の対応

施設への立入検査時において違反を発見した場合は、原因を究明するとともに改善を指導し、危害の拡大や再発を防止します。

ア 違反発見時 : その場で食品衛生指導票^{*}の交付等により改善を指導します。

イ 違反食品等 : 規格基準に合致しない食品等が流通しないよう、移動を禁止し、又は回収廃棄等の措置を速やかに命じます。

ウ 改善の確認 : 改善状況の確認を行い、十分な改善が図られていない場合は、文書による改善指導を行います。

エ 行政処分等 : 必要に応じ、改善命令、営業停止等の措置により危害の拡大や違反の再

発防止を図ります。

オ 違反の公表 : 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、食品衛生法に違反し行政処分を行った者の氏名、対象食品、対象施設、市の行った処分等の内容、違反原因等を速やかに公表します。

カ 再発の防止 : 行政処分等を行った施設に対しては、再度違反をしないよう、重点的に監視指導を行います。

[表1]

立入回数	対象施設
年3回以上	給食弁当製造施設※1
年2回以上	広域流通食品製造施設※2 大津市公設地方卸売市場内の施設 大規模食品製造施設※3 大型の旅館又はホテル 大規模食品販売店
年1回以上	規格食品製造施設※4 一斉監視の対象施設 認定小規模食鳥処理場 新規に営業を開始する施設 営業許可の更新対象となる施設(自動販売機、簡易飲食店等を除く) 過去2年間に食中毒の原因となった施設 前年度の収去検査等により不適合となった食品を製造した施設 滋賀県食品高度衛生管理認証施設(上記施設を除く) 生食用食肉取扱施設
必要に応じ実施	上記以外の食品営業施設

※1 同一メニューを1回300食又は1日750食以上調理する施設

※2 食品を製造する施設で従事者が30人以上の施設

※3 食品を製造する施設で従事者が10人以上30人未満の施設

※4 成分規格※が定められた食品(清涼飲料水、氷雪、食肉製品、魚肉ねり製品、あん類、牛乳、乳製品、アイスクリーム類(ソフトクリームを除く)、乳酸菌飲料、冷凍食品、添加物)を製造する施設で従事者が10人未満の施設

第5 食品等の試験検査に関する事項

1 食品等の試験検査の実施

市内で製造又は販売される食品等について、食中毒の発生防止、不良食品の流通防止を図るため、法令等に基づき[表2]のとおり年間約300検体の試験検査を実施します。特に大規模な施設で調理・製造された食品及び市場を流通する農水産物を積極的に検査します。

平成29年度実績	
試験検査検体数	
加工食品	144 検体
農水産物	73 検体
合計	217 検体

2 違反発見時の対応

(1) 違反食品の措置

収去検査において、市内で生産・製造された食品に違反が発見された場合には、当該食品等が営業上使用・販売されないよう、必要に応じて廃棄、回収等の措置を速やかに命じ、被害拡大防止を図るとともに、その原因を究明して再発防止を指導します。

(2) 関係自治体等との連携

市外で生産・製造された食品に違反が発見された場合は、速やかに当該違反業者を所管する自治体に通報します。また、広域流通食品^{*}、輸入食品等の場合は、国や関係自治体等と連携し、対応します。

3 緊急の試験検査

特定の食品の基準違反が多発する等、食品衛生上の問題が発生し、関係食品の試験検査が必要な場合は、緊急検査を実施して食品の安全性の確保を図ります。

[表2]

対象食品		検体数	検査内容
菓子類		18	細菌数 [*] 、大腸菌群 [*] 、黄色ブドウ球菌 [*] 、異物
弁当・そうざい		90	細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌
食肉製品		6	成分規格、添加物(保存料、発色剤等)
魚介類及びその加工品	生食用鮮魚介類	6	成分規格
乳・乳製品、アイスクリーム類、氷菓		14	成分規格、アフラトキシン M ₁ [*]
生めん類		2	細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、添加物(品質保持剤)、異物
加工食品	豆腐	3	細菌数、大腸菌群
	冷凍食品	5	成分規格
	漬物	15	大腸菌、腸炎ビブリオ [*] 、異物、カビ及び産膜酵母 [*] 、添加物(甘味料等)
野菜類、果物等(輸入品を含む)		70	残留農薬 ⁽¹⁾
清涼飲料水		4	成分規格
その他		57	アレルギー、放射性物質等
合 計		290	

備考(1) 県内産及び輸入品を対象とする。

第6 一斉監視の実施に関する事項

1 一斉監視の計画

厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて、夏期及び年末に全国一斉監視を実施するとともに、「第3 重点的に監視指導を実施すべき事項」に基づき、市独自の一斉監視を実施します。

- (1) 細菌性食中毒が発生しやすい夏期(6～7月)、例年感染性胃腸炎が流行しノロウイルス食中毒が発生しやすい時期(11～12月)には、弁当屋、仕出し屋等の調理施設を中心に、一斉監視を実施します。
- (2) 気温上昇に伴い細菌性食中毒が起こりやすい気候条件となる時期(7月)、短期間に大量の食品が流通する年末(12月)には、大型量販店や天津市公設地方卸売市場を中心に、一斉監視を実施します。
- (3) 観光シーズンである春期と秋期には、一時的に食品の取扱量が増大し、食品取扱いの不備や食品事故が発生しやすいことから、観光客が利用する旅館、ホテル、飲食店や販売店等への監視指導を実施します。
- (4) 細菌性食中毒とノロウイルス食中毒の発生件数が増加する前(5～6月及び10～11月)に、市内の大量調理施設(学校給食施設を含む)に対して「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく監視指導を実施します。
- (5) 非加熱又は加熱不十分な食肉が原因となるカンピロバクター、腸管出血性大腸菌等による食中毒は、発生件数が多く、子どもや高齢者等では重篤な健康被害に繋がることから、食肉販売店及び焼肉店等の飲食店を中心に年間を通じて重点監視を実施します。

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
(1) 弁当屋、仕出し屋等の大量調理施設の監視			←→					←→				
(2) 夏期一斉、年末一斉監視 (大型量販店、天津市公設卸売市場の監視を含む)				←→					←→			
(3) ホテル、旅館の重点監視		←→					←→					
(4) 給食施設(学校給食を含む)の重点監視		←→					←→					
(5) 重点監視(生食用食肉、食鳥処理施設)	←→											
新規施設監視	←→											
許可継続施設監視		←→				←→				←→		
収去検査に伴う施設監視	←→											

2 緊急の一斉監視

特定の違反事例や食中毒事件が多発した場合や、食品の試験検査で重大な食品衛生上の違反が発見された場合は、緊急の一斉監視を実施して、再発防止及び食品の安全性の確保を図ります。

第7 食中毒等危害発生時の対応に関する事項

1 食中毒発生時の対応

大津市食中毒等処理要領に基づき、年度当初に食中毒処理体制を確立するとともに、発生時においては健康被害の拡大及び発生防止に対応します。

(1) 調査、検査

医師や発症者、営業者等からの通報により食中毒事件(疑いを含む)の発生を探知した時は、発症者等への聴き取り調査及び施設への立入検査等を行うとともに、食品・検便等の検査結果をもとに迅速な原因究明に努めます。

平成 29 年度発生件数

発生件数	4 件
患者数	37 人

(2) 措置

調査及び検査内容を分析・検討し、危害の拡大防止のため緊急の措置を講じ、必要に応じて営業停止等の行政処分や、施設の衛生指導や調理従事者に対する衛生教育を行い、危害の除去及び再発防止を図ります。

(3) 公表

食中毒事件の発生時には、食中毒予防の観点から、事件の概要を迅速に公表するとともに、食中毒の予防について、ホームページ等を活用して食品等事業者、市民等に啓発します。

(4) 連携

感染症の届出により食中毒が疑われる事例については、関係部局と協力して調査を実施します。

また、市外の発症者、施設等に対しては、関係自治体と連携して、聴き取り調査や検便等の検査を実施するとともに、厚生労働省が設置する広域連携協議会を活用し、効果的な原因究明調査、情報提供を行い被害拡大の防止を図ります。

2 食中毒予防対策

食中毒の発生しやすい季節に滋賀県が発令する食中毒注意報(7月～9月)やノロウイルス食中毒注意報(11月～3月)を食品等事業者や市民にホームページ、ファックス、メール等を活用して伝達します。

また、食中毒の発生を未然に防止するため、直ちに食品等事業者や市民に情報提供が必要であると判断した場合は、緊急食品衛生情報を発信し、食中毒予防の啓発を行います。

3 食品等の相談への対応

保健所に寄せられる食品等に関する異物混入等の不良食品、健康被害の発生、不適正な表示等の相談に対して、関係自治体、関係機関と連携し、迅速かつ的確に対応します。

4 健康被害発生時等における緊急対応

食品衛生に係る重大な問題が発生し、健康被害が発生するおそれがある場合は、緊急の相談窓口を設ける等の対応を行います。

第8 自主的な衛生管理の指導に関する事項

1 食品衛生責任者[※]等の設置

食品の製造、加工、調理等を自主的に管理するため、施設又は部門ごとに食品衛生に関する専門的知識を有する責任者を設置するよう指導します。

設置すべき者	対象施設等
食品衛生管理者 [※]	特に衛生管理が必要な業種
食品衛生責任者	許可施設(自動販売機を除く)
食鳥処理衛生管理者 [※]	食鳥処理場
生食用食肉取扱者 [※]	生食用食肉取扱施設
ふぐ調理師	ふぐ取扱施設

2 食品等事業者による自主衛生管理の実施

(1) HACCPに沿った衛生管理の食品等事業者への周知

食品衛生法が改正され、全ての食品等事業者は事業の内容や規模等に応じてHACCPに基づく衛生管理又はHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のいずれかを行うことが義務付けられます。

そのため、市内の食品等事業者に対してリーフレットやホームページ、講習会等でHACCPに沿った衛生管理の制度化について広く周知します。

(2) HACCPに沿った衛生管理の実施に係る指導・助言

全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施するため、施設立ち入りや講習会等の機会を通じて、事業者の規模に応じた指導・助言を行います。

市内食品等事業者の大部分を占める小規模施設の事業者については、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の導入を促すため、厚生労働省が示している手引書に基づき、衛生管理計画作成のための指導・助言を行います。

大規模、広域流通食品製造業者については、HACCPに基づく衛生管理の指導・助言を行うとともに、総合衛生管理製造過程[※]及び滋賀県食品高度衛生管理の認証を推進します。

(3) HACCP導入推進チーム[※]との連携

全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を円滑に実施できるよう、HACCP導入推進チームと連携し、効果的かつ効率的な周知及び指導方法を検討し、実践します。

(4) 事業者による自主検査の実施指導

製造・販売する食品の安全性を自ら確認するため、食品等事業者による自主検査の重要性を周知し、計画的な実施を指導します。

(5) 自主回収報告制度の周知徹底

食品衛生法等に違反する又はその疑いがある食品等を事業者が自主回収した場合は、大津市食品衛生法施行条例の自主回収報告制度に基づき、報告するよう指導し、円滑な運用を図ります。

3 食品衛生推進員*との連携

保健所の食品衛生監視員と一般社団法人滋賀県食品衛生協会*に所属する大津市食品衛生推進員との連携強化を図り、食品衛生推進員による地域の食品等事業者への巡回指導活動を推進します。

また、同協会が自主的に取り組む「食の安全・安心・五つ星事業(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理実施店)」を支援するとともに、HACCPの普及啓発に取り組む食品衛生推進員の育成を図る機会を設ける等して、連携を図ります。

第9 情報提供及び意見交換の実施に関する事項

1 監視指導計画に係る公表等

監視指導計画を策定及び変更する場合は、ホームページ等を通じて公表し、広く市民から意見を求めます。

また、本監視指導計画に基づく監視指導や試験検査の実施結果については、2020年6月末までに取りまとめてホームページで公表します。

2 食品衛生情報の提供

(1) ホームページ及び広報紙

市民や食品等事業者に対し、大津市のホームページ、メール配信、「広報おおつ」等により、食中毒等の健康危害、違反事例の発生状況、食中毒予防等の食品衛生情報を掲載し、情報提供に努めます。

(2) 食品衛生講習会

市民、食品等事業者を対象に「食品衛生講座」や「食品事業者衛生講習会」を定期的に行い、HACCPに沿った衛生管理、食中毒予防、適正な表示の推進等の啓発を行うことで、食品衛生に関する意識の向上を図ります。

平成 29 年度実績		
食品衛生講習会		
市民対象	132 回	4,979 人
事業者対象	56 回	2,628 人
合計	188 回	7,607 人

(3) 消費者啓発

毎年8月の食品衛生月間を中心に街頭啓発等を実施し、消費者に対し、加熱不十分な食肉のリスクや食品の衛生的な取扱い等食中毒予防について正しい食品衛生知識の普及啓発及び食品の安全性に関する情報提供に努めます。また、消費者を対象に食品の安全性に関する情報提供、「食の安全情報」の発信を定期的に行います。

(4) 意見交換(リスクコミュニケーション*)

各地域の市民を対象に、地域活動推進ワークショップ等を立命館大学と協働*で行い、食の安全に係る市民の自発的な活動を支えるとともに、より多くの市民が「正しい食品の知識」を得る機会を増やします。

食品の安全・安心に関するシンポジウムを開催し、市民の関心が高いテーマについて、行政、消費者と食品等事業者間でのリスクコミュニケーションを推進します。

また、正しい食品安全情報が市民へ浸透するための環境を整備する取り組みとして、地域において健康衛生に係る活動を行う団体等に対し、継続的な食品安全情報の提供を行います。

(5) 子ども衛生習慣定着事業

幼少期から、食に関する正しい知識と手洗いをはじめとした衛生習慣の定着を図るために、就学前から小学校高学年の児童を対象に出張手洗い教室や、夏休み親子講座等を実施します。

3 自主回収情報の注意喚起

食品等の自主回収に関する情報を探知したときは、当該製品による健康被害を未然に防止するため、危害の種類や流通範囲等の市民への影響の重大性を考慮した上で、ホームページに掲載して公表します。

第10 人材の養成及び資質の向上に関する事項

1 食品衛生監視員等の資質の向上

食品衛生監視員や食品検査担当職員は、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、国や滋賀県等が主催する研修会や講習会に職員を派遣し、専門的な業務の円滑な遂行や資質の向上に努めます。

2 食品営業関係者の人材の養成及び資質の向上

(1) 食品等事業者

新たに食品営業許可を取得した事業者に対して、許可取得後に事業者が講ずべき衛生措置、事業者の責務等について、講習会等による衛生教育を行います。

また、食品営業許可が満了する事業者に対しては、許可継続時に衛生講習会を開催し、資質の向上を図ります。

(2) 食品衛生責任者

食品衛生に関する新たな知識を習得し、自主衛生管理が適切に行われるよう、食品衛生責任者実務講習会を開催します。

(3) 食品衛生推進員

食品衛生推進員講習会を開催し、衛生知識や指導技術の教育を行います。特にHACCPの普及啓発に係る知識習得の機会を設けます。

(4) 食鳥処理衛生管理者

食鳥検査法に基づき、適正にその職務責任が果たされるよう指導啓発します。

用語説明

(あいうえお順)

アフラトキシンM₁

アフラトキシンは、カビが産生するカビ毒であり、アフラトキシンB₁、M₁ があります。アフラトキシンB₁ はとうもろこしなどから検出されることがあります。とうもろこしを含む飼料中のアフラトキシンB₁ は、動物体内で代謝され、アフラトキシンM₁ になることが知られており、乳中へと排泄されることから、牛乳などからアフラトキシンM₁ が検出されることがあります。

アレルゲン

食物の摂取による体の過剰な免疫機能から、発疹等の症状が出現するものを「食物アレルギー」といいます。食物アレルギーを引き起こす特定原材料由来タンパク質がアレルゲンであり、近年、この食物アレルギーによる健康危害が多く見られるため、平成14年4月からアレルゲンを含む食品の表示が義務付けられました。現在は「卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに」の7品目は特定原材料として表示が義務付けられ、「あわび、いか、いくら等」の20品目は特定原材料に準ずるものとして表示が奨励されています。

衛生管理計画

「施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること」及び「食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組又はその取り扱う食品の特性に応じた取組に関すること」をそれぞれ食品等事業者が規定し、営業施設における衛生管理を計画的に実施するために作成するものです。

黄色ブドウ球菌

人の手指、鼻の中、髪の毛などに存在します。菌が付着した手指などから食品を汚染し、食品中で菌が増殖するときに熱に強い毒素を作り、この毒素により食中毒が引き起こされます。潜伏時間は30分から6時間と短く、主な症状は、嘔吐、腹痛です。

カンピロバクター

鶏、牛、豚等の家きん・家畜やペットの腸管内に分布しています。この菌が付着した食肉等の生食や加熱不十分な調理により、多くの食中毒が発生しています。この菌による食中毒の潜伏時間は約2～5日と比較的長く、主な症状は発熱、けん怠感、頭痛、めまい、筋肉痛等で、その後下痢が起きます。また、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、呼吸困難等を起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。

危害（ハザード）

人の健康に悪影響を及ぼす原因となる可能性のある食品中の物質又は食品の状態です。有害微生物等の生物学的要因、汚染物質や残留農薬等の化学的要因、食品が置かれる温度の状態等の物理的要因があります。

協働

市民・市民団体・事業者及び市が共通の目的・目標を共有し、その達成のために力を合わせて取り組むことをいいます。

広域流通食品

一定規模以上の食品製造施設で製造され、県域を越え広範囲に大量流通する食品をいいます。

広域連携協議会

改正後の食品衛生法に基づき、食品衛生にかかる監視または指導の実施にあたって連携体制の整備を図るため、地方厚生局の管轄区域ごとに地方厚生局並びに当該地方厚生局の管轄区域内の都

道府県、保健所設置市及び特別区を構成員として設置される協議会です。

細菌数

自然界には様々な細菌が存在しており、一定の条件下で発育する細菌の数を測定することにより、食品の調理、製造する過程での汚染の有無、殺菌の効果など、食品の衛生状況を把握するための検査項目です。

産膜酵母

酵母の一種であり、漬物などを製造するとき、表面に発生する白い被膜をつくる酵母をいいます。

残留農薬

農薬の使用に起因して、食品に含まれる特定の物質を意味します。農薬が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないよう、食品衛生法に基づき、全ての農薬について残留基準(いわゆる一律基準を含む)が設定され、これを超えるような農薬が残留している農産物等は販売禁止等の措置が取られることとなります。

滋賀県食の安全・安心推進計画

滋賀県食の安全・安心推進条例第8条の規定により、食品の生産から消費に至るまで食の安全・安心の確保を図るための対策を総合的に推進することを目指した具体的な中長期の行動計画です。

(第1次)推進計画が平成30年度末で終了することから、その評価や課題等を踏まえた(第2次)推進計画が策定され、平成31年度から施行されることとなります。

滋賀県食の安全・安心推進条例

食の安全・安心の確保に関し、次の基本理念を定め、関係者の責務等を明らかにするとともに、食の安全・安心の確保を推進するための仕組みを設けるために制定された条例です。

食品の安全性の確保や安心感を醸成するための県の取り組みの他、事業者の健康被害情報の報告義務や自主回収の報告義務等も規定されています。

【基本理念】

- ① 市民の健康保護が最重要との認識の下に危害の未然防止とその仕組みに対する信頼確保を旨として行うこと。
- ② 科学的知見等の合理的根拠に基づき行うこと
- ③ 供給と消費に関連するすべての工程で関係者が措置を講じて行うこと
- ④ 市民、関係事業者、市の相互理解と協力の促進を旨として行うこと

滋賀県食品高度衛生管理認証

安全な食品を製造するための高度な衛生管理手法である HACCP の概念を取り入れた、滋賀県食の安全・安心推進条例に基づく高度な衛生管理が行われる工程の認証です。全ての食品製造業者を対象とし、基準に適合した施設を滋賀県が認証します。愛称を「セーフフードしが」といい、S-HACCP(エス・ハサップ)とも呼んでいます。

認証を受けた施設とその施設で製造した食品には認証を受けている旨の表示をすることができます。

滋賀県食品表示監視協議会

国、滋賀県及び市の食品表示関係機関で構成され、滋賀県内の食品表示の適正化を図るため連携、情報共有をする協議会です。関係機関と連携を図りながら、食品事業者への啓発、指導を実施しています。

収去

食品衛生法及び食品表示法の規定により、食品関係営業施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査をするために必要な限度において食品や食品添加物等は無償で持ち帰る行為のことです。

食鳥処理衛生管理者

食鳥処理に関して食鳥検査法等に違反しないように、食鳥処理に従事する者を監督し、食鳥処理場の構造設備を管理し、その他食鳥処理につき、必要な注意をする人のことです。

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（食鳥検査法）

平成2年に制定された法律で、病気にかかった食鳥肉の排除、食中毒菌による食鳥肉汚染の防止等衛生上の危害の発生の防止を目的に、食鳥処理についてその事業を許可制とする等、必要な規制を行うとともに、食鳥検査の制度を設けたものです。なお、食鳥処理場には、食鳥検査員が食鳥検査を行う年間処理羽数30万羽を超える「大規模食鳥処理場」と食鳥処理衛生管理者が確認規定に従って確認を行う年間処理羽数30万羽以下の「認定小規模食鳥処理場」があります。

食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、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の職務等を行う職員のことをいいます。自治体の食品衛生監視員は、保健所等において各自治体の所管地域の営業施設等への監視指導を行っています。

食品衛生管理者

食品衛生法の規定に基づき、製造、加工の過程で特に衛生上の考慮を必要とする食品（乳製品、食肉製品、食品添加物等）を製造する営業施設に設置が義務付けられています。

食品衛生協会

昭和22年の食品衛生法制定を機に、これに呼応して、食品関係のあらゆる業態の方たちが相集い、食品衛生法の趣旨に沿って行政に協力し、自主衛生管理を実施することを目的として、昭和23年11月1日に日本食品衛生協会が設立されました。

食品衛生指導票

食品衛生監視員が、営業施設、設備、食品等について、改善の必要があると認められる場合に指導内容を書面により明確にするために交付する帳票です。

食品衛生推進員

保健所が行う食品衛生に関する業務に協力して、食品衛生に関する事項について、地域における食品衛生の向上に関する自主的な活動を広く行います。平成7年の食品衛生法の改正により導入された制度で、食品衛生に関する幅広い知識を有する者に市長が委嘱しています。

食品衛生責任者

「大津市食品衛生法施行条例」で、営業施設に食品衛生責任者の設置を義務付けています。調理師等の有資格者のほか、講習会の課程を修了した者がなり、施設及び食品取扱い等に関する衛生管理、従業員の教育訓練等をその任務としています。

GLP: Good Laboratory Practice (食品衛生検査施設の業務管理)

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に遵守事項を定め、検査業務を管理するシステムです。食品に関する検査部門を統括する検査部門責任者及び理化学検査、細菌検査等の各分野に検査区分責任者を設置し、施設、検査器具類の管理や検査業務の管理を行います。また、当該部門から独立した信頼性確保部門責任者を配置し、内部点検や外部点検を行います。

食品衛生法

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。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て安全確保のための規制をしています。また、違反食品や食中毒の発生時には、被害の拡大防止等のため、違反品の回収、廃棄や営業施設の禁止・停止等の処分を行うことも規定されています。

食品供給行程（フードチェーン）

食品が収穫、漁獲等により採取される段階から、流通、加工、調理等を経て消費者の口に入るまでの過程をフードチェーンといいます。食品衛生行政では、これらの各過程で必要な衛生管理を分担して実施し、結果、全体として食品の安全性確保が図れることを目標に施策を講じています。

食品添加物（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物をいい、保存料、甘味料、着色料等が該当します。現在、指定添加物が455品目(平成30年7月現在)、既存添加物が365品目(平成26年1月現在)となっています。食品添加物には、化学的合成品だけでなく天然に存在する添加物も含まれます。

食品・添加物等の規格基準

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、販売用食品の成分を定めた規格及び製造、保存、使用方法等を定めた基準をいいます。

食品等、食品等事業者

食品とは、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(昭和35年法律第145号)に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品を除く全ての飲食物のことをいいます。

食品等とは、食品の他に食品添加物や器具・容器包装を含むものです。

食品等事業者とは、食品等の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売等を行う事業者や集団給食施設の事業者をいいます。

食品表示法

食品を摂取する際の安全性及び消費者の適切な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の表示に関する規定を統合した法律で、平成27年4月1日に施行されました。加工食品及び添加物の表示に関する経過措置期間(基準の施行後、新基準に基づく表示への移行のための猶予期間)は2020年3月31日までです。

成分規格

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、販売の用に供する食品、添加物等の成分について定めた規格をいいます。

総合衛生管理製造過程

諸外国において食品の製造施設に導入が進められている HACCP システムを基礎として、我が国で食品の衛生管理方法を法的に位置づけたものです。

厚生労働大臣が指定した食品について、食品の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法を製造者が作成し、規定の基準に適合していることが確認された場合は、厚生労働大臣から承認書が交付されます。平成30年6月に食品衛生法の改正が公布され、廃止が決定しましたが、施行日まで承認に関する手続きを完了している場合は、承認日より3年間は効果を発揮します。

大腸菌群

自然界に広く分布する細菌群であり、衛生的な食品を調理、製造するために必要な衛生管理上の尺度を示す汚染指標として用いられています。

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 の概念に基づいて調理工程における衛生管理を定めたもので4つの重要管理事項を示しています。

- 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。

腸炎ビブリオ

海水、海泥に分布し、夏場に沿岸海水域でとれる魚から検出される食中毒菌です。海水程度の塩分を好み、他の食中毒菌と比べ、増殖速度が速いことが特徴です。汚染された魚の刺身を食べると、激しい腹痛、下痢を主な症状とする食中毒を引き起こします。

腸管出血性大腸菌(O26、O111、O157等)

動物の消化管に生息する大腸菌のうち、毒素を産生し、人に下痢等の消化器症状を起こす病原性大腸菌のことです。糞尿を介して食品、飲料水を汚染し、激しい腹痛、水溶性の下痢、血便を特徴とする食中毒を起こし、乳幼児や高齢者では溶血性尿毒症症候群を併発し、重症になることがあります。

生食用食肉

生で食べることができるものとして販売される牛の食肉(内臓を除く。)のことで、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキをいいます。

生食用食肉の規格基準では、提供、販売する場合の規格基準(成分規格、加工基準、保存基準、調理基準)、表示基準が規定されています。

なお、牛レバーについては、平成24年7月1日から、豚の食肉は平成27年6月12日から生食用として提供・販売することが禁止されました。

生食用食肉取扱者

生食用食肉の安全確保に必要な知識を有している人です。生食用食肉の加工・調理は生食用食肉取扱者の監督の下で行われなければなりません。

ノロウイルス

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。感染した食品取扱者を介して汚染された食品を喫食する、汚染されていた二枚貝を生あるいは十分に加熱調理しないで喫食すること等で発症します。このウイルスによる食中毒は、24～48時間の潜伏期間の後、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱等の症状が現れます。手洗いを励行することや食品の中心部を十分に加熱すること等で予防できます。

ハサップ (HACCP:Hazard Analysis and Critical Control Point)、HACCP導入推進チーム

安全な食品を造るための国際的に広く認められた高度な衛生管理手法のこと。食品の製造加工工程において発生する可能性のある危害を予め分析し(Hazard Analysis)、この結果を基に基準を定めて衛生管理をするとともに、その中で特に重点監視する必要がある重要管理点(Critical Control Point)を定め、その工程を連続的に管理することにより製品の安全性を保証する方法です。従来のように製造後に試験検査を行って安全性を確認するのではなく、工程内で管理基準が守られていることにより安全性を確保するものです。

HACCP導入推進チームとは、産官学連携で編成されたチームであり、市内の食品営業施設へのHACCPによる衛生管理の導入を推進するために、普及講習会の開催、導入支援相談の受付等を行うものです。

ふぐ取扱施設

大津市においては、ふぐの取扱いについて滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例が適用されます。ふぐ取扱施設とは、ふぐを食用に供するために処理し、調理し、又は加工する施設のことで、滋賀県知事に対して届出をする必要があり、滋賀県知事が認める専任のふぐ調理師を設置する必要があります。

放射性物質

ヨウ素131、セシウム134、セシウム137等、放射線発生源のことです。放射線は大量に人体に当てると、健康に害を与えるものであり、放射能は放射性物質が放射線を発生する能力のことです。食品の場合は、これらの物質からの放射能の強さを測定します。

食品衛生法では、食品中の放射性物質について、規格基準が定められています。

リスク (Risk)

食品中に存在する危害要因(健康に悪影響を及ぼすおそれのある生物学的、化学的又は物理学的な物質・要因)により生じる健康への悪影響が発生する確率とその影響の程度を意味します。

リスクコミュニケーション

消費者、食品等事業者、学識経験者、行政担当者等の関係者が食品の安全性に関する情報を共有し、それぞれの立場から意見を出し合う中で、関係者間の信頼関係を構築し、食品に係るリスクに関して、社会的合意形成の道筋を探ろうとする双方向のコミュニケーションを意味します。