

日時 令和6年2月2日(金)
午後2時から4時まで
場所 松本市役所 本庁舎3階 第一応接室

令和5年度松本市食品安全懇話会(第2回)

次 第

- 1 開 会
- 2 あいさつ
- 3 第1回の振り返り
- 4 懇話会
 - (1) 食中毒事例に学ぶ食中毒予防について
 - (2) 令和6年度松本市食品衛生監視指導計画(案)について
- 5 事務連絡
- 6 閉 会

令和5年度 松本市食品安全懇話会（第2回） 出席者名簿

【委員】

	区分	氏名	所属団体等
1	学識経験者	高木 勝広 (委員長)	松本大学大学院 健康科学研究科
2	消費者	川上 百合子	一般公募
3	消費者	三村 一晴	一般公募
4	消費者	赤羽 みち子	松本市食生活改善推進協議会
5	生産者	小松 博幸	松本ハイランド農業協同組合
6	事業者	永瀬 完治	松本食品衛生協会
7	事業者	村田 宏和	長野県調理師会松本広域支部
8	事業者	塩原 靖史	株式会社はやしや
9	事業者	伊藤 博史	株式会社デリシア
10	学識経験者	小林 賢二	長野県食品衛生コンサルタント協会
11	行政	長谷川 雅倫	松本市 産業振興部 農政課

※敬称略、順不同

【事務局】

	所属	氏名	所属
1	職員 (委員を兼務)	大和 真一	松本市保健所 食品・生活衛生課 課長
2	職員 (委員を兼務)	園田 春美	松本市保健所 食品・生活衛生課 係長
3	職員	吉池 祐司	松本市保健所 食品・生活衛生課 主査
4	職員	二木 晴久	松本市保健所 食品・生活衛生課 主任

令和5年度 松本市食品安全懇話会(第2回)

資料

令和6年2月2日(金)
松本市保健所 食品・生活衛生課

目次

1 令和5年度食品安全懇話会(第1回)の振り返り

2 議題

- (1) 食中毒事例に学ぶ食中毒予防について
- (2) 令和6年度松本市食品衛生監視指導計画(案)

3 事務連絡

第1回の振り返り「食物アレルギーに対する対応、取組みについて」

<委員の主なご意見等の紹介>

- ・製造の際に、原材料のアレルギー物質を他の商品に混入しないように、機械の洗浄、原材料の容器、シートなど色分けして工夫している。
- ・原材料で使用しているアレルギー物質が表示ラベルに漏れがないように注意して作成している。
- ・商品に表示ラベルを貼る際、商品と表示ラベルが合っているか、ダブル、トリプルチェックを行って、表示ミスがないように努力している。
- ・店では、アレルギーをお持ちのお客様から問い合わせがあるので、その都度答えるような対応をしている。食物アレルギーをお持ちの方が多いので、講習会を受講したり、食物アレルギーの対策を行っている。
- ・小さいお子さんに対しては、特に気を付けないといけないと分かった。

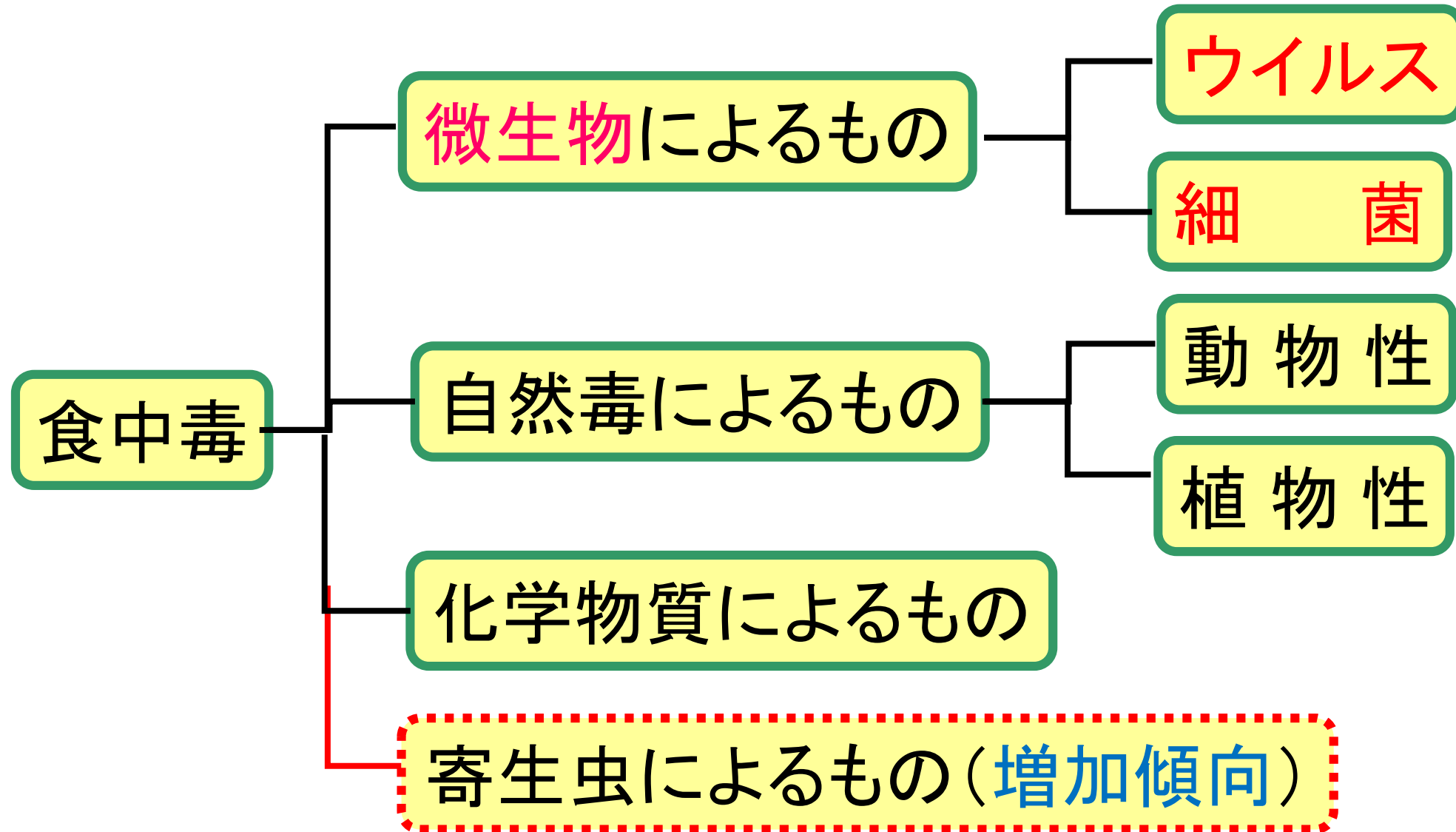
第1回の振り返り「食物アレルギーに対する対応、取組みについて」

<委員の主なご意見等の紹介>

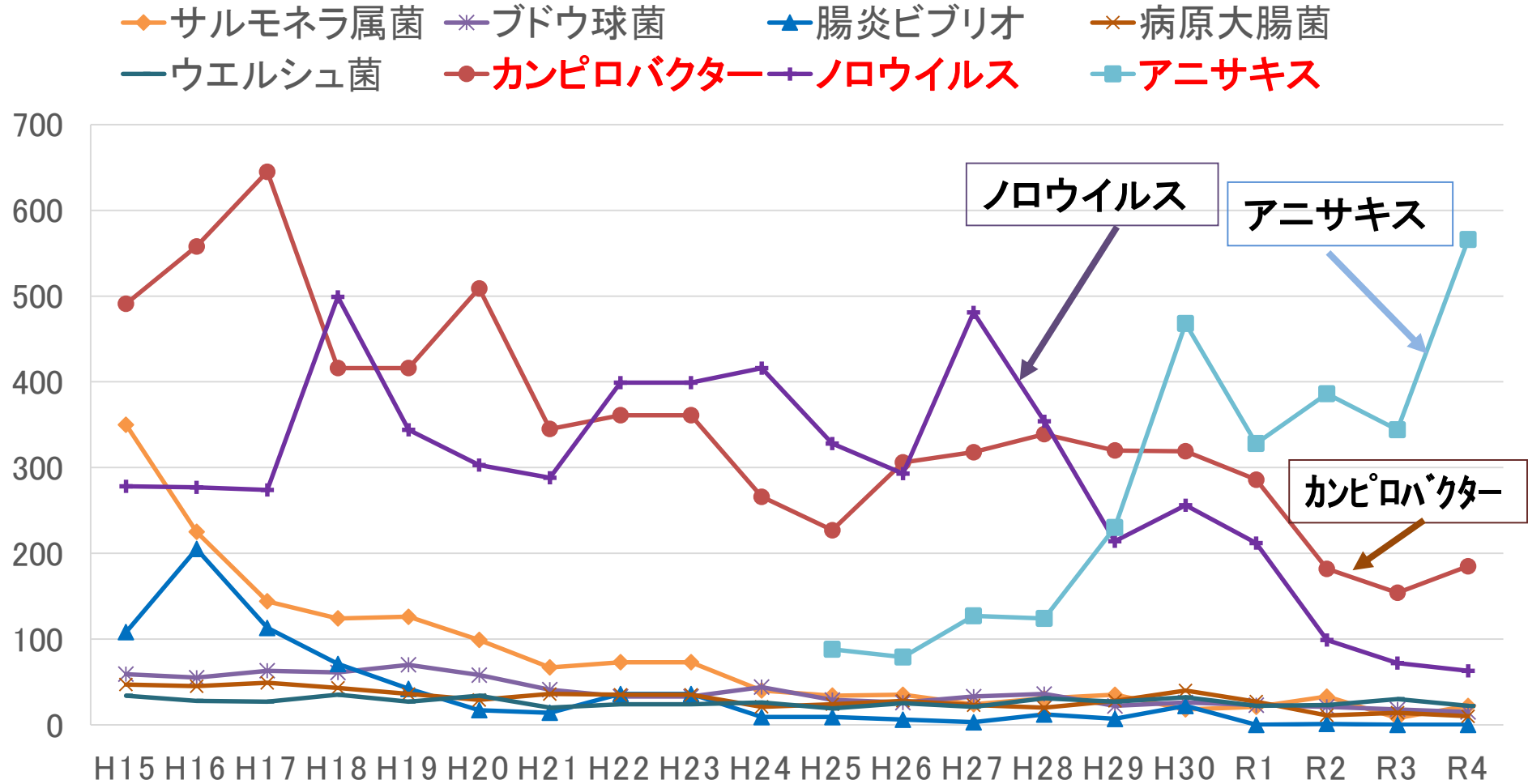
- ・生産者の現場でも、食物アレルギーを起こすリスクがあり、植物の切り口から出た液体を洗浄する等を行っている。
- ・食物アレルギーを持っている人自身が正しい知識をもつこと、食品を販売するお店でも正しい表示をすることで、お互いが確認し合うことにより事故が防げると思った。
- ・学校給食は、学校、給食センター、保護者の三者がお互い提供できるものを出し合いながら、作っていくことが大事だと思った。
- ・くるみが特定原材料に追加され、最新の情報を更新していかないといけないと思った。
- ・食物アレルギーのことだけではなく食に関して、市民側も知ろうとする努力をしてほしいと思った。

食中毒事例に学ぶ食中毒予防について

食中毒の主な分類



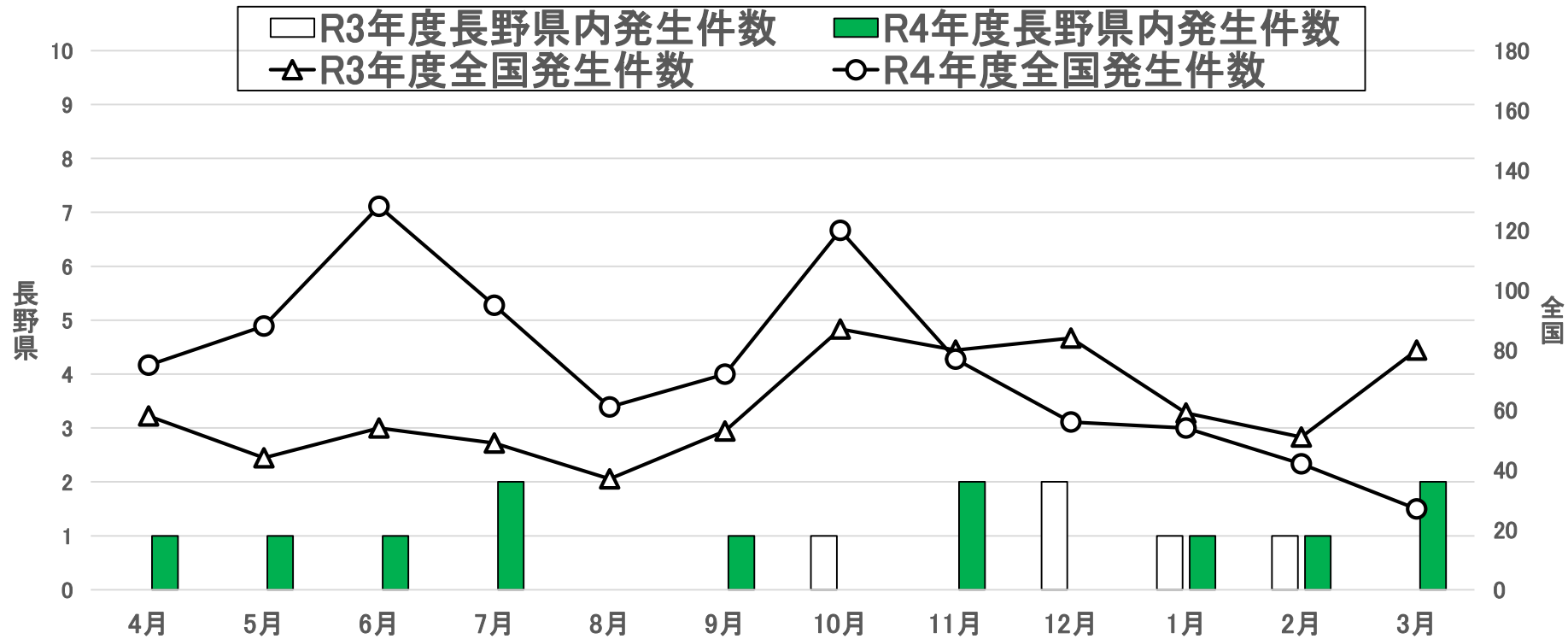
主な病因物質別事件数の推移 ～全国の過去20年の推移～



※アニサキスはH25年から食中毒統計において個別集計

食中毒発生件数

～令和3・4年度～



	年度	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
県内	R3	0	0	0	0	0	0	1	0	2	1	1	0	5件
	R4	1	1	1	2	0	1	0	2	0	1	1	2	12件
全国	R3	58	44	54	49	37	53	87	80	84	59	51	80	736件
	R4※	75	88	128	95	61	72	120	77	56	54	42	27	895件

※一部速報値

病因物質別食中毒発生状況

～令和4年度長野県内の状況～

病因物質	件数	患者数	原因施設
ノロウイルス	3	47	飲食店(1) 旅館(1) 仕出し屋(1)
アニサキス	3	3	販売店(2) 家庭(1)
カンピロバクター	2	5	飲食店(2)
植物性自然毒 (ソラニン)	1	46	学校(1)
腸管出血性大腸菌 (O-157)	1	4	飲食店(1)
ウエルシュ菌	1	57	仕出し屋(1)
ヒスタミン	1	5	保育園(1)
合計	12件	167名	

主な細菌性食中毒の分類と原因食品等

分類	主な生物的危害	主な由来	備考
芽胞菌	ボツリヌス菌	種々の食品 (土壌、河川、海洋、動物の体内 など自然界に広く分布するため)	耐熱性毒素産生
	セレウス菌		
	ウェルシュ菌		
無芽胞菌	サルモネラ属菌	食肉、鶏卵	
	腸炎ビブリオ	魚介類	
	黄色ブドウ球菌	ヒト(化膿巣など)、食肉	耐熱性毒素産生
	カンピロバクター菌	食肉(特に鶏肉)	食中毒件数:多
	腸管出血性大腸菌	食肉(特に牛肉)、ヒト	
	エルシニア菌	食肉(特に豚肉)	
	リステリア菌	乳、乳製品	

※芽胞とは生育環境が悪くなると形成されるバリアのようなもの。
 ※芽胞や耐熱性毒素は通常の加熱では除去できない。

アニサキスによる食中毒について

～特徴・症状・原因食品・対策～

<特徴>

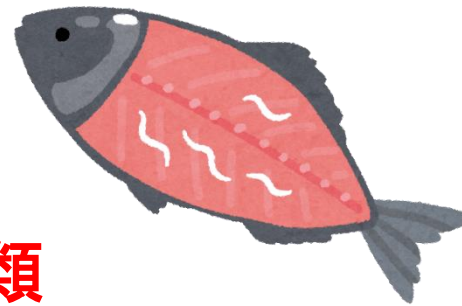
寄生虫(線虫)の一種。アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒(アニサキス症)を引き起こします。

<症状>

食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐を生じます。

<過去の原因食品>

- ・サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの生鮮魚介類



<対策>

- ・新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。
- ・目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。
- ・冷凍(-20℃で24時間以上)、加熱調理。

※食酢での処理、塩漬け、しょうゆやわさびでは死滅しません。

食中毒事例

腸管出血性大腸菌

～特徴・症状～

<特徴>

牛などの腸管内に生息。食肉以外に野菜などからも検出している。
ベロ毒素を産生する大腸菌で、抵抗力が弱い幼児、高齢者等では急性腎不全などの症状を呈する溶血性尿毒症症候群(HUS)を引き起こし重症化することがある。

<症状>

潜伏期は3～5日。主な症状は腹痛、下痢、血便等。少ない菌量でも発症。

<感染症法>

3類感染症に分類

病院で診断されると、保健所へ発生届

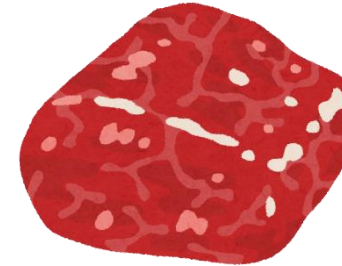
感染症

or

食中毒

食肉が原因の 腸管出血性大腸菌による食中毒事例

原因食品:「レアステーキ」
及び「ローストビーフ」



患者数:40名(6名入院(うち死者1名))

原因:

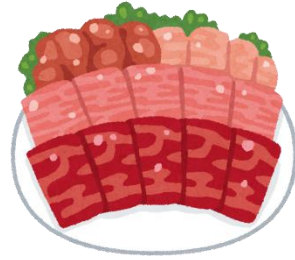
食肉の加熱不足

調理器具類の二次汚染

手洗い、使い捨て手袋による二次汚染

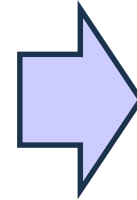
ほかにも

ハンバーグで食中毒
焼肉屋で食中毒

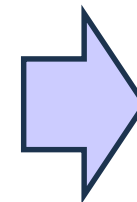


予防対策

- 肉の中心まで十分に加熱すること
(75℃以上1分間以上)
- 調理前の手洗い
- 使い捨て手袋の適切な頻度で交換
- 菜箸・トングを使う(交差汚染防止)
- 調理器具(まな板、ボールなど)類の
使い方、洗い方、加熱殺菌



やっつける



つけない

食べるものに触れてもいいものと、触れてはいけないものを区別

生の野菜が原因の 食腸管出血性大腸菌による食中毒

原因食品 きゅうり和え

原因施設 老人ホーム(同一給食事業者)

患者情報 A県:患者数52名(うち死者5名)

B都:患者数32名(うち死者5名)

きゅうり

塩もみ

流水洗淨→スライス→和える→冷蔵保管

殺菌工程ない
施設で食中毒発生

<対策>

- ・やっつける
- ・つけない

野菜の汚染はどのくらい？

生の野菜1gあたりの平均細菌数

	一般細菌数	大腸菌群数
トマト	1,200	13
キュウリ	350,000	71
レタス	970,000	1,900

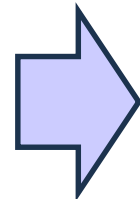
(東京都北区保健所実験結果引用)

大量調理施設衛生管理マニュアル

野菜の消毒方法

高齢者、若齢者及び抵抗力が弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く）には、殺菌を行うこと

- ☑殺菌開始前の殺菌液の濃度
- ☑浸漬時間 200ppm 5分等



やっつける



家庭での野菜等の食中毒予防

1 流水でよく洗う。

レタスなどの葉菜類は、一枚ずつはがして洗う



2 高齢者や幼児など、抵抗力に不安がある場合は湯がく。

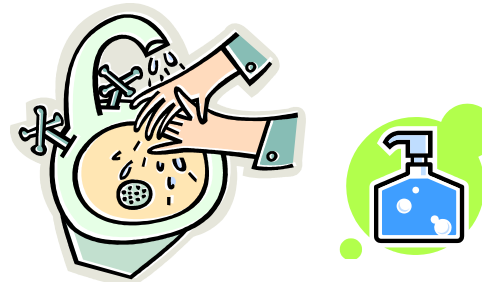
(100°Cの湯で5秒間程度)



3 肉や魚からの二次汚染を防止する。

(包丁・まな板の使い分け、器具類はよく洗浄、消毒する)

4 料理を常温で放置しない。



(練馬区保健所 ねりま食品衛生だより第73号引用)

ウエルシュ菌

<特徴>

人や動物の腸管や土壌、下水に広く生息する。**偏性嫌気性菌**で芽胞を作る。**芽胞は100℃、1～6時間の加熱に耐える**。一旦芽胞の状態になった菌も発育至適温度(55℃以下)になると発芽・増殖する。

※食中毒を引き起こすのは栄養型(芽胞でない状態)の菌。

<症状>

潜伏期は6～18時間(平均10時間)。

主症状は下痢と腹痛で、嘔吐や発熱はまれである。

<汚染食材>

食肉(鶏肉)、香辛料(カレー粉など)

海産乾燥食品(干しエビ、海藻など)



ウエルシュ菌による食中毒

原因食品 当日調理した仕出し弁当

原因施設 仕出し弁当屋

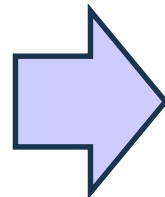
患者情報 弁当を喫食した89名のうち57名が
発症(発症率 64%)

原因 当日調理品の放冷不足、長時間常温放置



<予防対策>

- ・速やかな冷却
- ・すぐ食べる



ふやさない

ほかにも

煮込み料理

カレー、煮魚、野菜煮付けなど

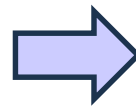
- 大量調理
- 前日調理
- 作り置き



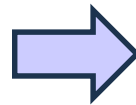
二日目の
カレーに注意

<予防対策>

- 速やかな冷却
- 十分な再加熱



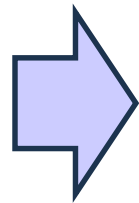
ふやさない



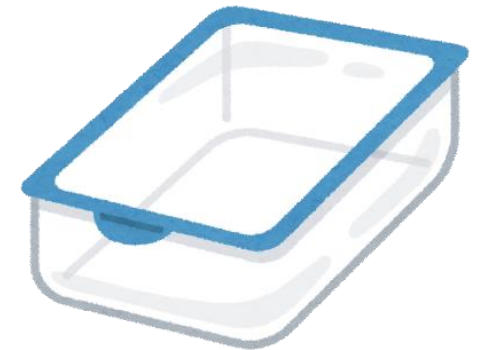
やっつける

大量調理施設衛生管理マニュアル 冷却について

中心温度が30分以内に20°C付近に、
1時間以内に10°C付近まで下げるように
工夫すること



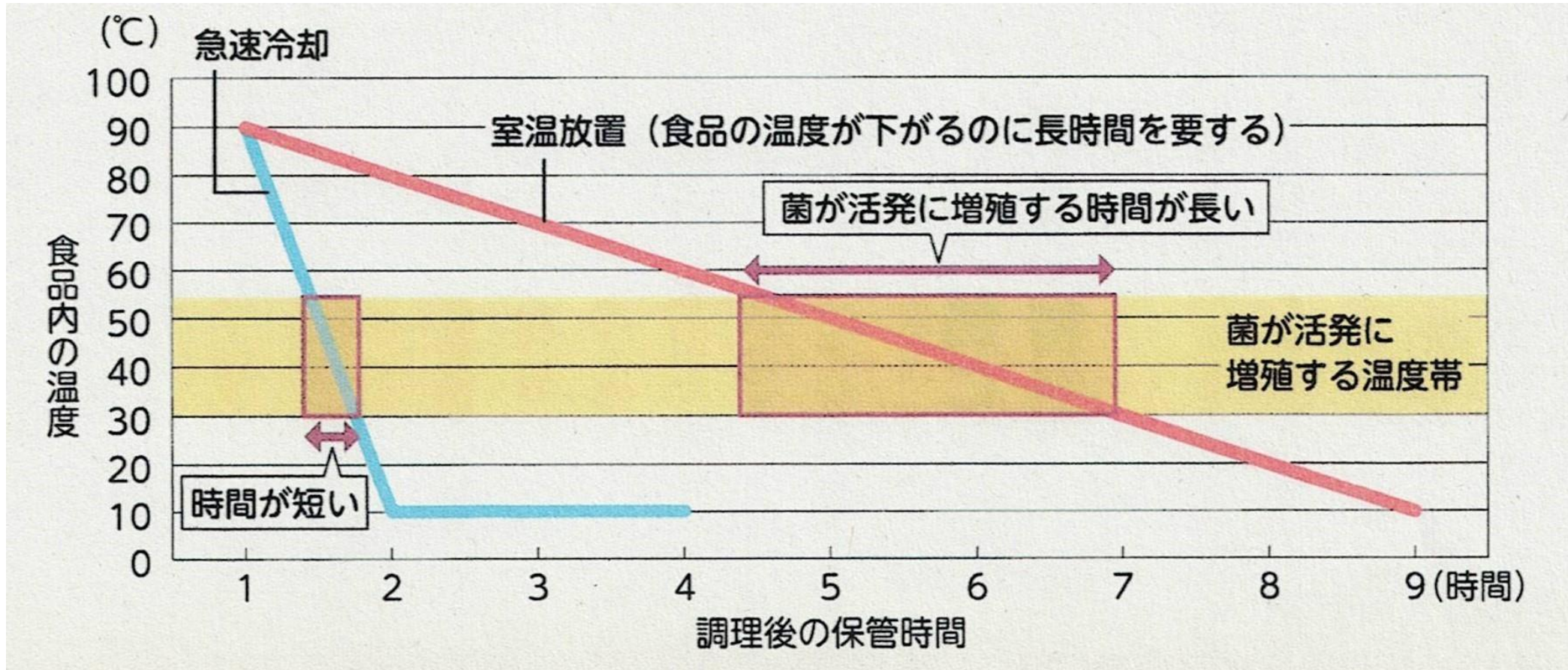
ふやさない



(例)

- ・鍋→バット、小鍋などに小分けする
- ・冷水、氷水(保冷剤)などで鍋、バットごと冷やす

放冷方法によるウェルシュ菌の増殖時間の違い



出典：食と健康 2023.7



食中毒を予防するためには

食中毒予防のポイント
をあらいだそう！

アライグマのあらいさん

食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ侵入することによって発生します。

食中毒を防ぐためには、

- ① 細菌を食べ物に「**つけない**」
- ② 食べ物に付着した細菌を「**ふやさない**」
- ③ 食べ物や調理器具に付着した細菌を「**やっつける**」

という3つのことが原則となります。

食中毒予防の3原則

つけない



作業前、作業毎に手洗いをしましょう
器具の洗浄、消毒をしましょう

ふやさない

温度管理を適切に行いましょう
調理後は速やかに食べましょう




やっつける

中心部までしっかり加熱しましょう



令和6年度松本市食品衛生監視指導計画(案)

策定スケジュール

月	内容
2	第2回懇話会にて計画案を検討  本日
2	消費者団体、生産者団体、事業者団体へ意見照会
2	計画案（懇話会資料）を市ホームページへ公表
3	意見の概要と市の考え方を整理し、必要に応じて計画案を修正
3	庁内手続き等を経て計画を策定し、市ホームページへ公表
3	計画を厚労省、消費者庁へ報告



令和6年4月から計画に基づき業務を行う

計画案の構成

I	趣旨	
II	総括的事項	3つの基本方針
III	計画の実施に関する事項	
IV	監視指導の実施	<ol style="list-style-type: none">1 監視指導の基本的事項2 監視指導の重点実施事項3 施設への立入検査及び食品等の検査4 違反発見時の対応5 食中毒等の健康危害発生時の対応
V	自主衛生管理の支援	<ol style="list-style-type: none">1 食品事業者の自主的な衛生管理の促進2 人材の育成・衛生的知見の充実3 食品等の自主回収報告制度
VI	消費者の視点に立った食品の安全・安心確保	<ol style="list-style-type: none">1 計画の実施状況の公表・意見募集2 食品の安全性に関する意見交換・情報提供に関する事項

趣旨と総括

方針の内容

- ・食品衛生法の規定に基づき毎年度作成するもの。
- ・計画は、国の「食品衛生に関する監視又は指導の実施に関する指針(平成15年厚生労働省告示第301号)」に基づき、本市の地域の実情も踏まえ、飲食に起因する県民の衛生上の危害を防止し、市民の健康の保護を図ることを目的として策定します。



この計画に従い食品衛生に関する監視指導等を実施

Ⅱ 総括的事項

Ⅲ 計画の実施に関する事項

(2～5ページ)

- 1 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 対象地域:松本市内
- 3 根拠法令:食品衛生法
- 4 関係法令:と畜場法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律、食品表示法、松本市食品衛生法施行条例等

計画の基本方針

(2ページ)

1 監視指導の実施

過去の食中毒や違反発生状況を考慮し、食品の生産、製造、流通、販売等の各過程において、重点的かつ効果的に施設監視及び食品検査を実施します。

2 自主衛生管理の支援

HACCPに沿った衛生管理等、事業者の自主的な衛生管理を支援するとともに、事業者や従事者を対象とした衛生講習会を開催し、衛生確保の充実を図ります。

3 消費者の視点に立った食品の安全・安心の確保

食品に関する正しい情報の提供、市民との意見交換等を実施することで、消費者とともに食品の安全・安心を確保します。

IV 監視指導の実施

(6~12ページ)

1 監視指導の基本的事項

- (1) 食品関係営業施設等への立入検査計画件数：約950件
- (2) 流通食品の検査計画件数：約160件
- (3) と畜検査件数：と畜場に搬入される全ての家畜について実施

2 監視指導の重点実施事項

- (1) 食中毒防止対策
- (2) 違反・苦情食品発生防止対策
- (3) その他（健康食品対策、国内農畜水産物の残留農薬対策等）

1 事業者の自主的な衛生管理の促進

- (1) HACCPに沿った衛生管理の運用状況を確認を行い、助言・指導し衛生管理の促進を支援
- (2) 市が委嘱する食品衛生推進員による事業者への助言、巡回指導等による事業者の自主衛生管理の促進

2 人材の育成・衛生的知見の充実

- (1) 事業者に対する各種講習会の開催
- (2) 食品衛生推進員に対する研修会の実施

3 食品等の自主回収報告制度

VI 消費者の視点に立った 食品の安全・安心確保

(15～16ページ)

1 計画の実施状況の公表・意見募集

本計画の実施結果は令和7年6月末までに公表

2 食品の安全性に関する意見交換・情報提供等に関する事項

(1)意見交換、教育に関する事業の実施

(2)市民への情報提供

委員の皆様から意見をいただきたいこと

令和6年度松本市食品衛生監視指導計画(案)

【監視指導の実施】

- ・市民の健康を守る観点から、重点的に実施すべき項目を掲げています。
- ・もっと強化すべき項目、新たに取り入れるべき項目などがあればご意見いただきたい。

【自主衛生管理の支援】

- ・手引書を活用したHACCPの記録作成など、事業者が自ら衛生管理を推進するための取組みを掲げています。
- ・事業者への啓発に関するご意見をいただきたい。

【消費者の視点に立った食品の安全・安心確保】

- ・市民との意見交換や市の情報発信についての項目です。
- ・市民へ向けて、もっと発信すべき情報などご意見いただきたい。

1 議事録の確認のお願い

- ・ 本日の内容の議事録を作成し、後日、松本市のホームページに掲載します。
- ・ 委員の皆様へ、議事録（案）を郵送またはメールでお送りしますので、ご確認をお願いいたします。

2 令和6年度（第1回）懇話会

- ・ 7～8月の開催を予定しています。
- ・ 別途、委員の皆様にご都合を確認させていただきます。

3 懇話会で取り扱うテーマを募集します。

食品衛生の普及啓発及び食品の安全性に関して、知識や相互理解を深めるため、次回の懇話会で取扱うテーマをお寄せください。

- (例)
- ・ 食品添加物の安全性
 - ・ 農薬の安全性確保のための取組み
 - ・ 食中毒を予防するため家庭でできること
 - ・ 遺伝子組換え食品、ゲノム編集技術食品
 - ・ 食品中の放射性物質の安全性
 - ・ ジビエ（野生鳥獣肉）の安全性確保の取組み

4 懇話会委員の任期期間について

懇話会委員の任期は2年間

令和4年10月11日から令和6年10月10日まで

食品安全懇話会を発足させた経緯で、年度途中の任期になっています。今後、年度の期限に合わせた任期に変更することを現在考えています。

方向性が出たところで、皆様にはお知らせしたいと思います。

令和6年度松本市食品衛生監視指導計画（案）の概要

I 趣旨

飲食店や食品製造施設の衛生管理、食品の規格基準適合等、食品の安全性の確保のため、店舗や製造施設の監視指導、食品の検査、食品等事業者（以下、「事業者」という。）に対する衛生管理の支援等について、年間計画を策定するものです。

II 総括的事項

- 1 実施期間：令和6年4月1日から令和7年3月31日までの1年間
- 2 対象地域：松本市内
- 3 根拠法令：食品衛生法
- 4 関係法令：と畜場法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律、食品表示法、松本市食品衛生法施行条例等

5 基本方針

(1) 監視指導の実施

過去の食中毒や違反発生状況を考慮し、食品の生産、製造、流通、販売等の各過程において、重点的かつ効果的に施設監視及び食品検査を実施します。

(2) 自主衛生管理の支援

HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理等、事業者の自主的な衛生管理を支援するとともに、事業者や従事者を対象とした衛生講習会を開催し、衛生確保の充実を図ります。

(3) 消費者の視点に立った食品の安全・安心の確保

食品に関する正しい情報の提供、市民との意見交換等を実施することで、消費者とともに食品の安全・安心を確保します。

III 計画の実施に関する事項

1 監視指導の実施体制

- (1) 食品事業所に対する立入検査：松本市保健所 食品・生活衛生課（食品衛生監視員）
- (2) と畜検査：松本市食肉衛生検査所（と畜検査員）

2 関係機関との連携

広域流通食品等に係る違反や大規模食中毒の健康危害発生に対応するため、関係する自治体等との連携を行います。

生産から消費までの食品の安全性確保のため、庁内関係部局との情報共有及び連携を行い対応します。

IV 監視指導の実施

1 監視指導の基本的事項

- (1) 食品関係営業施設等への立入検査計画件数：約950件
食品の広域流通施設、大規模食品製造業、営業許可の更新施設等を中心に、許可を要する食品営業施設 約880件、学校、病院、社会福祉施設等の給食施設 約70件 合わせて約950件に対して行います。
- (2) 流通食品の検査計画件数：約160件
過去の違反事例等から判断し、市内で製造、流通している食品を対象に検査します。
- (3) と畜検査件数：所管すると畜場に搬入される全ての家畜について実施

2 監視指導の重点実施事項

- (1) 食中毒防止対策
- (2) 違反・苦情食品発生防止対策
- (3) その他（輸入食品対策、国内農畜水産物の残留農薬等対策等）

V 自主衛生管理の支援

1 事業者の自主的な衛生管理の促進

- (1) HACCPに沿った衛生管理を中心とした衛生管理体制強化のための支援
- (2) 市が委嘱する食品衛生推進員の事業者への助言、巡回指導等による事業者の自主衛生管理の促進

2 人材の育成・衛生的知見の充実

- (1) 事業者に対する各種講習会の開催
- (2) 食品衛生推進員に対する研修会の実施

VI 消費者の視点に立った食品の安全・安心確保

1 計画の実施状況の公表・意見募集

本計画の実施結果は令和7年6月末までに公表

2 食品の安全性に関する意見交換・情報提供等に関する事項

- (1) 意見交換、教育に関する事業の実施
- (2) 市民への情報提供

令和6年度
松本市食品衛生監視指導計画
(案)

松 本 市

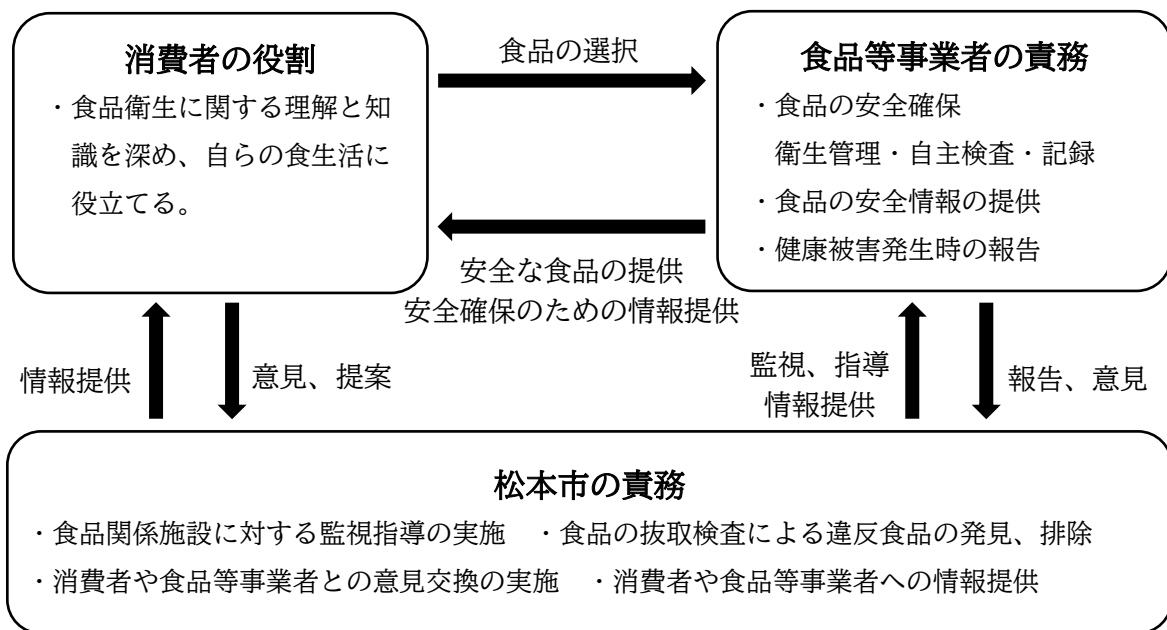
目次

I	趣旨	1
II	総括的事項	2
1	計画の実施期間、対象地域、根拠法令等	2
2	計画の基本方針	2
III	計画の実施に関する事項	3
1	監視指導の実施体制	3
2	関係機関との連携	3
3	食品等の検査の精度管理	5
4	担当職員の人材育成及び資質の向上	5
IV	監視指導の実施	6
1	監視指導の基本的事項	6
2	監視指導の重点実施事項	6
3	施設への立入検査及び食品等の検査	10
4	違反発見時の対応	11
5	食中毒等の健康危害発生時の対応	11
V	自主衛生管理の支援	13
1	食品事業者の自主的な衛生管理の促進	13
2	人材の育成・衛生的知見の充実	13
3	食品等の自主回収報告制度	14
VI	消費者の視点に立った食品の安全・安心確保	15
1	計画の実施状況の公表・意見募集	15
2	食品の安全性に関する意見交換・情報提供に関する事項	15

I 趣旨

本計画は、食品衛生法に基づき、市の特性を踏まえて毎年度策定するもので、令和6年度は、この計画に基づいて、食品衛生に関する監視指導を効果的かつ効率的に行い、食品の安全性を確保します。

食品の安全性確保は、行政、食品等事業者（以下、「事業者」という。）及び消費者が、それぞれの責務や役割を果たすことにより成り立っています。それぞれの責務や役割を踏まえて、事業者に対する監視指導、事業者における自主管理の促進、市民との食品の安全性確保に関する意見交換及び情報提供（リスクコミュニケーション）を行います。



Ⅱ 総括的事項

1 計画の実施期間、対象地域、根拠法令等

- (1) 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) 対象地域
松本市内
- (3) 根拠法令
食品衛生法
- (4) 関係法令
と畜場法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律、食品表示法、松本市食品衛生法施行条例等

2 計画の基本方針

食品には、生産、採取から、製造、加工、流通、販売を経て消費に至る流れがあります。この計画では、食品の安全性確保のため、製造、加工から消費までの各過程において、法令に基づき厳正かつ計画的な監視指導を行います。

- (1) 監視指導の実施
食中毒等の健康被害や違反食品の発生状況を分析、評価し、その結果に基づいて、重点的かつ効果的に監視指導を行います。
- (2) 自主衛生管理の支援
HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理を中心とした、事業者の自主的な衛生管理を支援します。
事業者や従事者を対象とした衛生講習会を開催し、衛生確保の充実を図ります。
- (3) 消費者の視点に立った食品の安全・安心の確保
食品の安全性確保に関して、市民との積極的な意見交換を行うとともに、迅速かつ正確な情報を提供します。

Ⅲ 計画の実施に関する事項

1 監視指導の実施体制

(1) 松本市保健所食品・生活衛生課（食品衛生監視員）

ア 計画を策定、公表するとともに、計画実施に当たっては、厚生労働省や消費者庁等の関係省庁、都道府県及び庁内関係部局との連携を図ります。

イ 食品衛生監視員による食品等事業所への立入検査を行います。更に、検査用食品等を採取し、食品添加物、指定外添加物、食品成分規格、器具及び容器包装の規格等の検査（以下「収去検査」という。）を行います。

ウ 食中毒を疑う健康被害や違反・苦情食品が発生した場合は、その発生原因を迅速に調査し、その結果に基づき必要な措置及び再発防止指導を行います。

なお、収去した食品並びに食中毒、違反及び苦情食品に関する試験検査は、長野県へ依頼します。

(2) 松本市食肉衛生検査所（と畜検査員）

と畜場に搬入された家畜のと畜検査及びTSE検査、食肉の動物用医薬品残留検査及びと畜場が導入しているHACCPの外部検証を行います。

2 関係機関との連携

(1) 食品衛生法を所管する国、県及び他の自治体との連携

広域流通食品等に係る違反や大規模食中毒の健康危害発生に対応するため、厚生労働省、長野県健康福祉部、他の都道府県及び保健所設置市と連携します。

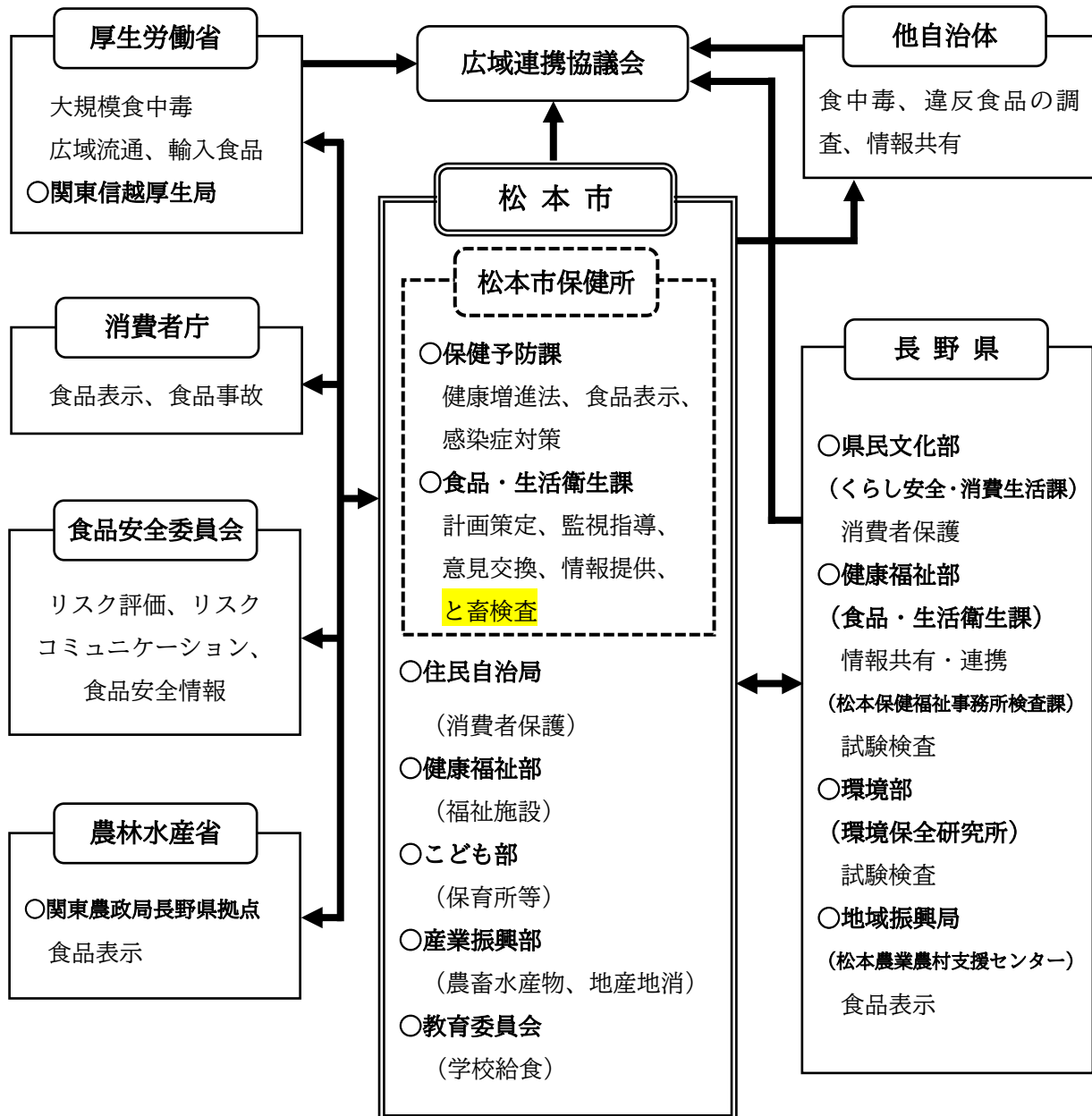
(2) 食品表示法及び関連法令を所管する機関との連携

消費者庁、農林水産省関東農政局長野県拠点及び長野県（県民文化部、農政部、松本地域振興局等）と情報を共有し、必要に応じた共同立入り等、連携して事業者の指導を行います。

(3) 松本市の各部局との連携

食品の安全性確保、食中毒や感染症の発生及び拡大防止のため、集団給食（学校、社会福祉施設、病院、等）、農畜水産物、食育、地産地消、消費生活等の各担当部局と連携を図ります。

また、健康増進法、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（以下、「医薬品医療機器等法」という。）等における食品の表示や広告に関連する法令に係る規制については、保健所内で連携して対応します。



各機関との連携

3 試験検査体制の整備

食品検査に係る機能の充実強化を図ります。検査項目により必要に応じ、外部委託による検査体制を確保します。

また、「松本市保健所食品衛生検査業務管理要領（GLP）」に基づき、試験検査の信頼性の確保及び検査技術の向上を図ります。

4 担当職員の人材育成及び資質の向上

監視指導に従事する食品衛生監視員及びと畜検査に従事すると畜検査員の資質向上を図るため、厚生労働省や長野県の実施する研修会等に積極的に参加します。

IV 監視指導の実施

1 監視指導の基本的事項

(1) 共通事項

- ア 製造、加工及び調理の各段階における監視指導に当たっては、施設の衛生状況、食品の取扱状況等、法令等で定める基準に基づき、**HACCPに沿った衛生管理**について確認します。
- イ HACCPに基づく衛生管理手法を行っている施設では、HACCPプランの実施状況を確認します。
- ウ 大規模食中毒発生防止の観点から、大量調理施設、病院、社会福祉施設、学校給食施設等に対して、重点的に監視指導を実施します。
- エ 収去検査を行った施設に対しては、検査結果を衛生管理へ効果的に反映できるよう、検査結果に応じた指導を実施します。
- オ 年間スケジュール（別紙1）により監視指導を実施します。

(2) 食肉の安全性確保対策

ア と畜場における安全性確保対策

所管すると畜場に搬入された牛、豚等は、と畜検査員による全頭検査を実施し、異常のある食肉を排除します。

また、と畜場が行う「HACCP方式による衛生管理」への外部検証として、衛生管理状況の確認及び微生物検査を行い、衛生指導を実施します。

イ 動物用医薬品対策

抗生物質等の動物用医薬品の残留検査を実施します。

ウ 認定小規模食鳥処理施設の安全性確保対策

食鳥検査員による監視指導を実施します。

2 監視指導の重点実施事項

(1) 食中毒防止対策

細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、寄生虫性食中毒及び自然毒食中毒について、発生状況や原因物質に応じた食中毒防止対策の推進を重点として、監視指導を実施します。

ア 細菌性食中毒の防止対策

(ア) カンピロバクター対策

生食又は加熱不十分の鶏肉を原因としたカンピロバクター食中毒が

全国的に多発しており、市内飲食店においても令和元年度に1件発生しました。消費者及び事業者に対し、カンピロバクターのリスクを周知するとともに、鶏肉調理品を提供する際の中心部までの十分な加熱の必要性について指導、啓発します。

(イ) 腸管出血性大腸菌対策

腸管出血性大腸菌食中毒が、食肉をはじめ、生食用野菜や浅漬け等、様々な食品を原因として発生しています。腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒は、胃腸炎症状のほか、溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症する可能性があります。飲食店、そうざい製造業、給食施設、浅漬けや加熱せずに食べるカット野菜等を製造する施設を対象に、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき指導します。

なお、患者発生時には関係部署と連携して調査し、原因究明を図ります。

(ウ) 食肉の生食、加熱不十分による食中毒対策

食肉等の生食又は加熱不十分を原因とする細菌性食中毒事例が多いことから、飲食店等の営業者に対しては、食肉の非加熱又は加熱不十分での提供によるリスクを周知するとともに、牛の肝臓及び豚肉（豚の内臓を含む。）の生食用としての販売、提供禁止について周知、指導します。

また、結着等の加工処理を行った食肉は中心部分まで十分に加熱するよう営業者に指導するとともに、販売店等に対しては、加熱の必要性を消費者に情報提供するよう指導します。

食肉の生食は、ウイルス、寄生虫等による汚染も確認されていることから、その取扱いに十分注意するよう指導します。

生食用牛肉の提供については、規格基準、表示基準が遵守されるよう、「松本市生食用食肉取扱指導要綱」に基づく届出により、営業者の取扱状況を把握し、指導します。

(I) その他の食中毒原因菌対策

加熱調理食品を原因として発生する黄色ブドウ球菌、ウェルシュ菌、セレウス菌等による食中毒を防止するため、食品の衛生的な取扱いや適切な保管について指導します。また、テイクアウトや宅配サービスでの食品の温度管理の不徹底による食中毒防止を図るため、購入者への温度管理及び消費期限等の必要事項の情報提供を行うことを含め、必要な監視指導を行います。

イ ウイルス性食中毒の防止対策（ノロウイルス等）

ノロウイルスによる食中毒が、市内飲食店では平成29年度に2件、平成31年度に1件発生しています。ノロウイルス等を原因とするウイル

ス性食中毒は、主に調理従事者の手指を介した汚染等により発生していることから、事業者に対し、十分な手洗い、従事者の健康管理、適正な加熱調理等、食品の衛生的な取扱いについて、指導や啓発を行います。

なお、ノロウイルス等は、人から人へ容易に感染することから、施設の調査及び指導は、関係部署と連携して対応し、食中毒防止に努めます。

また、加熱不十分な二枚貝を原因とするノロウイルス食中毒やA型肝炎ウイルス食中毒及び加熱不十分な野生鳥獣肉を原因とするE型肝炎ウイルス食中毒が発生していることから、事業者及び消費者に対し、二枚貝や野生鳥獣肉の中心部分までの加熱調理の必要性について周知します。

ウ 寄生虫による食中毒の防止対策

アニサキスを原因とする食中毒が全国的に発生しており、市内においても平成25年度に1件発生しています。刺身等を扱う業者に対して、この食中毒に関する情報を提供し、防止対策を指導します。

また、アニサキスのほか、魚類に寄生する粘液胞子虫及び馬肉に寄生する住肉胞子虫は、冷凍により死滅することから、必要に応じて事前の冷凍処理が効果的である旨を営業者及び消費者に周知します。

エ 自然毒による食中毒の防止対策

(ア) 毒きのこ

a 毒きのこの流通防止

野生きのこの流通時期に合わせ、野生きのこ販売所の立入検査を実施します。

b きのこ衛生指導員の委嘱

きのこに精通し、市民の指導に適した者をきのこ衛生指導員として、きのこ相談窓口及びきのこ勉強会等での野生きのこの鑑別相談、市民の知識向上等の業務を委嘱します。

c きのこ食中毒防止対策の強化

毒きのこによる食中毒が、県内ではほぼ毎年発生しています。毒きのこを誤って食べたことによる食中毒は、県内で過去10年間に7件発生しています。きのこ採取が盛んになる秋口に啓発、指導を強化し、毒きのこによる食中毒防止を図ります。

また、きのこの発生時期に合わせて相談窓口の開設やきのこ勉強会を開催し、家庭等での毒きのこによる食中毒防止のための効果的な啓発を図ります。

(イ) 有毒植物

長野県内では、令和元年度に2件、令和2年度に1件、令和4年度に1件、苦みの強いユウガオによる食中毒やジャガイモに含まれるソラニン類による食中毒が発生していることから、有毒植物の誤食等によ

る食中毒発生を防止するため、広報紙やリーフレット、市ホームページ等を活用し、市民への情報提供を行います。

(ウ) 有毒魚介類（ふぐ）

ふぐを取り扱う施設に対しては、ふぐ毒による食中毒防止について、立入検査等を通じて指導します。

(2) 違反・苦情食品発生防止対策

表示及び規格基準の遵守、添加物の適正使用、原材料の適正使用及び異物混入防止に関する監視指導を行います。

異物混入、食品の規格基準及び製造基準の遵守等の監視指導を行います。

(3) その他

ア 健康食品対策

健康保持増進効果をうたう、いわゆる健康食品については、健康増進法、医薬品医療機器等法等の担当部局と連携し、食品衛生法及び食品表示法に基づく取扱い及び表示基準の遵守を指導します。

イ 輸入食品対策

輸入食品の安全性について、過去の違反事例を参考に、市内に流通する輸入食品の残留農薬、添加物等の検査を計画的に実施し、違反の発見、排除に努めるとともに、食品表示法に基づく表示の適合性を確認します。

ウ 残留農薬対策

国内産農産物の残留農薬検査を実施し、違反の発見、排除に努めるとともに、農産物等の生産段階を指導する関係機関との連携を図ります。

エ 市場・量販店の衛生対策

市場、スーパーマーケット等の食品流通拠点に対しては、法令に基づく施設の基準への適合状況や、食品の管理、流通状況を確認し、必要に応じた指導を実施します。

オ アレルギー物質対策

アレルギー物質に関する適正表示について、食品表示基準の適合を確認するとともに、アレルギー物質の食品への混入事故防止を指導します。

また、菓子類等の加工食品中のアレルギー物質（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生等）の検査を実施し、検査結果に基づく指導、措置を行います。

カ ジビエの衛生対策

野生鳥獣の狩猟、捕獲を管轄する部局との情報交換を図るとともに、ジビエを取り扱う食肉処理業者等に対し衛生的な取扱いを指導し、厚生労働省が策定した「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」、長野県が策定し

た「信州ジビエ衛生管理ガイドライン」等の周知に努めます。

3 施設への立入検査及び食品等の検査

(1) 施設への立入検査

食品衛生監視員により、食品関係施設の計画的な監視指導を実施します。

監視指導は、食品の広域流通施設、大規模食品製造業、営業許可の更新施設等を中心に、許可を要する食品営業施設 約880件、学校、病院、社会福祉施設等の給食施設 約70件、合わせて約950件に対して行います。

(別紙2-1)

また、届出営業施設に対しても、必要な指導を行います。

施設のHACCPの詳細を確認し、正しく機能しているか検証を行います。特に、所管すると畜場1施設については、HACCPに沿った衛生管理が適切に行われていることを、と畜検査員が外部検証として確認します。(別紙2-2)

なお、市民から寄せられた情報による立入検査は、原則として事前通告なく速やかに実施します。

また、市が委嘱している食品衛生推進員の巡回指導により、食品衛生監視を補完します。

(2) 食品等の検査

市内で製造している食品及び市内に流通している食品を対象に、食中毒菌、残留農薬、添加物等の検査を実施し、違反の発見、排除に努めます。

検査は、約160検体に対して行います。(別紙3)

(3) 集中的な監視指導の実施

ア 夏期一斉取締り(7月)、年末一斉取締り(12月)

食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末において、計画的、集中的に監視指導を実施することにより、この期間における食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図ります。

イ ふぐ取扱施設取締り(11月~2月)、きのこ食中毒防止対策(9月~11月)

食中毒発生の恐れのあるふぐ及び野生きのこについて、ふぐ取扱施設、野生きのこ販売所、市場等の監視指導を行います。

ウ 観光地及び大規模イベント衛生対策

観光地(上高地、乗鞍高原、浅間温泉等)や、長期間又は大規模なイベントについては、旅館、仕出弁当調製施設等を対象とした集中的な監視指

導及び食品の検査を実施します。

4 違反発見時の対応

- (1) **違反発見時の対応** 立入検査時に違反を発見した場合の対応
監視指導及び流通食品等の検査の結果、法違反を発見した場合は、**違反事業者に対しその場で改善指導を行うとともに、必要に応じて違反食品の廃棄、回収等の措置を命じることにより違反食品の流通を防止します。** ~~います。違反食品の流通状況に応じて、回収命令等の必要な措置を速やかに実施します。また、処分を行った場合は、違反した者の名称等を原則公表します。~~
- (2) ~~食品等の検査の結果、違反が発見された場合の措置~~
ア ~~違反食品が販売又は営業上使用されないように速やかに措置し、処分を行った場合は、違反した者の名称等を原則公表します。~~
イ ~~また、輸入食品、広域流通食品等については、厚生労働省、消費者庁及び関係する自治体に速やかに情報提供し、連携して対応します。~~
なお、~~ウ農薬、動物用医薬品等の残留基準違反を発見した場合等、生産段階での安全規制に違反していると疑われる場合は、担当部局と連携して生産者へ再発防止対策等を指導します。~~ **対応します。**
- (2) **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し、流通している場合は危害の拡大を防止するため違反者の名称、対象食品等を公表します。
- (3) 消費者から寄せられる苦情、相談への対応
食品の安全性に係る事案として消費者から寄せられた異物混入、カビ発生、表示に関する苦情、相談等の情報については、必要に応じて現地確認や関係自治体等への情報提供を速やかに行い、(1)及び(2)に準じて対応します。

5 食中毒等の健康危害発生時の対応

- (1) 食中毒発生時の対応
食中毒を疑う事例が発生した場合は、迅速な原因究明調査を実施し、**原因究明及び危害拡大防止を図ります。** ~~するとともに、被害拡大防止のため必要な情報の公表に努めます。~~
広域的な食中毒の発生事案においては、厚生労働省により設置される広

域連携協議会との協力により、事故原因の早期究明と事故の拡大防止に努めます。

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営業の停止など必要な措置を行い、再発を防止するとともに、その事実を公表し、市民へ注意喚起のため情報提供します。

また、同様の食中毒が再び発生しないよう、必要に応じて、関連する業種への監視指導の実施、講習会の開催、他の事業者への周知等を行います。

(2) 健康に被害を及ぼすおそれのある食品の流通時の対応

健康に被害を及ぼす食品又はその疑いのある食品が流通している場合は、健康被害発生防止のため、必要な情報について公表し、市民へ周知します。

(3) いわゆる健康食品による健康被害発生時の対応

健康増進法、医薬品医療機器等法等の担当者と連携して調査を行い、厚生労働省に調査結果を報告するとともに、必要に応じ公表します。

V 自主衛生管理の支援

1 事業者の自主的な衛生管理の促進

(1) HACCPに沿った衛生管理の促進

HACCPに沿った衛生管理について助言・指導し、より安全性の高い食品の生産性の向上を図ります。

食品の取扱いに従事する者の数が50名以上の大規模施設に対しては、「HACCPに基づく衛生管理」の運用状況の確認・検証を行い、50名未満の中小規模事業者に対しては、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の適切な実施を推進するため運用状況の確認を行い、食品等事業者団体が作成した手引書等を活用した衛生管理の促進を支援します。

(2) 食品衛生推進員による助言等

市が委嘱している食品衛生推進員の事業者への助言、巡回指導等により、事業者の自主衛生管理を促進します。

2 人材の育成・衛生的知見の充実

(1) 事業者に対する講習

事業者の自主的な衛生管理の向上のため、次の講習会を実施します。

ア 食品衛生責任者実務講習会

食品衛生責任者の継続的な教育の場として、食品衛生に関する最新情報の提供、事業者の責務、衛生管理等に関する食品衛生責任者実務講習会を実施又は協力します。

また、必要に応じて従来の定期的な講習会に加えて、関係団体の講習会等で食品衛生責任者に対して同等の内容を説明することにより、事業者が受講しやすい取組みを実施します。実施または協力するもので、令和6年度は飲食店等に選任されている食品衛生責任者を対象とします。

イ 新規営業者講習会

新たに食品関係営業を始める事業者向けに、一般衛生管理からHACCPに沿った衛生管理まで、事業者が行わなければならない衛生管理等について学ぶ場として講習会を事業者を対象に開催します。

ウ 野生きのご講習会

野生きのこの販売者及び鑑別責任者等を対象に、きのこ採取時期に合わせて実施します。

~~エ HACCP講習会
事業者を対象に開催します。~~

- (2) 食品衛生推進員に対する研修
食品衛生推進員の研修会を開催し、HACCPに沿った衛生管理の知識向上を図るとともに、必要に応じて情報提供や意見交換を実施します。

3 食品等の自主回収報告制度

(1) 自主回収報告時の対応

事業者が食品衛生法及び食品表示法に違反する又はその疑いがある食品等の自主回収に着手した際に、その回収に係る措置が不適切であると認めるときは、必要な指導を行います。

(2) 自主回収情報の報告

また、食品衛生法又は食品表示法に基づき、自主回収情報を厚生労働省又は消費者庁に報告し、厚生労働省又は消費者庁が公表することで、迅速な回収の促進を図るとともに、市民の事業者に対する信頼性の向上につながるように支援します。

VI 消費者の視点に立った食品の安全・安心確保

1 計画の実施状況の公表・意見募集

計画の実施状況等については、市ホームページ等で公表します。また、翌年度の計画の策定に当たっては、毎年度、市民等の意見を求めます。

(1) 実施状況の公表時期

令和6年度の計画の実施結果は、令和7年6月末までに公表します。

また、令和6年4月から9月までの半年間の実施状況は、令和6年11月末までに公表します。

(2) 集中的な監視実施の公表

夏期及び年末一斉取締りの実施状況は、取りまとめ後、公表します。

2 食品の安全性に関する意見交換・情報提供等に関する事項

(1) 意見交換、教育に関する事業の実施

消費者、事業者及び行政関係者の意見交換を行うリスクコミュニケーション事業を実施し、科学的根拠に基づく食品の安全性に関する情報提供等により、関係者の理解を深めるほか、本市の食品の安全確保に係る施策へ反映させるよう努めます。

ア 食品安全懇話会

消費者、事業者及び関係行政機関による意見、情報交換を行う場として、年2回開催します。

また、ここでの意見、情報等は、食品安全施策や監視指導計画を策定する際の参考とします。

イ 食品衛生シンポジウム

~~松本食品衛生協会との共催により、食品衛生関連の講演や消費者、事業者及び行政関係者による意見交換等を行います。~~

ウイ 食品衛生体験事業

市民を対象として、食品安全に関する情報提供や食中毒防止のための手洗い方法の体験、食品検査の見学等を行い、食品の安全確保の現状を理解していただくとともに、意見交換を行います。

エウ 食品の安全こども教室

長野県が実施する「食品の安全こども教室」に協力し、未来を担うこども達に対して、食品の安全・安心に関する正しい知識を持ってもらうこと

を目的として、希望する市内の学校を対象に行います。

(2) 市民への情報提供

食品の安全性確保のためには、消費者自身が食中毒予防等や食品に関する正しい知識を習得することが重要であることから、丁寧で正確な情報を提供できるよう努め、市民の安心につなげます。

ア 各種メディアによる情報提供

市ホームページ、広報紙、市公式YouTube、SNS等による情報提供を行います。

イ きのこ食中毒防止・有毒植物の誤食防止に関する情報提供

きのこ相談窓口の開設やきのこ勉強会の開催等による、きのこの正しい鑑別方法等、誤食防止に関する情報提供を行います。

また、健康被害を防止するため、県松本保健福祉事務所、松本食品衛生協会とともにリーフレットや市ホームページ等より情報提供を行います。

ウ 食中毒注意報発令時の情報提供

長野県から食中毒注意報が発令された際は、市ホームページへの掲載、告知看板の掲示及び食品事業者への情報提供を行います。

エ 松本市出前講座による情報提供

「いい街つくろう！パートナーシップまつもと」に、食品衛生に関するメニューを用意し、市民からの要望に応じます。

本計画は、持続可能な開発目標（SDGs）の
目標3「すべての人に健康と福祉を」に関連性があります。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



松本市は、持続可能な開発目標（SDGs）に取り組んでいます。

令和6年度 食品衛生監視年間スケジュール

	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通常立入検査	← ◎随時実施 →													
②集団給食施設監視	← ◎学校給食施設 →			← ◎病院・社会福祉・保育所等施設 →										
③月間・重点対策				← ◎夏期一斉取締り →		← ◎食品衛生月間 →			← ◎きのこ食中毒防止対策 →			← ◎年末一斉取締り →		
④観光地対策				← ◎夏期観光地対策 →				← ◎ふぐ取扱施設取締り →						
⑤イベント対策	← ◎各種イベントに係る監視指導（随時） →													

令和6年度 立入検査計画件数

別紙2-1

1 許可を要する食品営業施設

許可の種類		対象施設数 (令和5年9月現在)	立入検査計画件数
飲食店営業		3,582	左記の施設に対して、 約880件の 立入検査を行います。
製造業・販売業	調理機能を有する自動販売機	1	
	食肉販売業	66	
	魚介類販売業	97	
	魚介類競り売り業	2	
	集乳業	0	
	乳処理業	3	
	特別牛乳搾取処理業	0	
	食肉処理業	16	
	食品の放射線照射業	0	
	菓子製造業	361	
	アイスクリーム製造業	34	
	乳製品製造業	7	
	清涼飲料水製造業	14	
	食肉製品製造業	4	
	水産製品製造業	2	
	氷雪製造業	2	
	液卵製造業	1	
	食用油脂製造業	1	
	みそ又はしょうゆ製造業	6	
	酒類製造業	12	
	豆腐製造業	5	
	納豆製造業	1	
	麺類製造業	50	
	そうざい製造業	105	
	複合型そうざい製造業	2	
	冷凍食品製造業	9	
	複合型冷凍食品製造業	1	
	漬物製造業	10	
	密封包装食品製造業	12	
	食品の小分け業	4	
添加物製造業	5		
※みそ製造業	6		
※醤油製造業	1		
※缶詰又は瓶詰食品製造業	12		
※ソース類製造業	4		
※食品の冷凍冷蔵業	28		
※喫茶店営業	82		
合計		4,548	880

※ 法改正前の許可業種

1-2 流通拠点となる食品営業施設（再掲）

施設の種類	対象施設数 (令和5年9月現)	立入検査計画施設数
スーパー	31	31
魚介類市場	5	10
青果市場	1	1

2 給食施設（許可及び届出施設を含む）

給食施設	施設の種類	対象施設数 (令和5年9月現在)	立入検査計画件数
	学 校	14	左記の施設に対して、 約70件の 立入検査を行います。
	病院・診療所	16	
	保 育 所	74	
	その他の社会福祉施設、事業所等	122	
	合 計	226	

3 許可を要しない食品関係営業施設

施設の種類	対象施設数 (令和5年9月現)	立入検査計画施設数
野生きのこ販売所	17	10

4 認定小規模食鳥処理場

施設の種類	対象施設数 (令和5年9月現)	立入検査計画施設数
認定小規模食鳥処理施設	2	0

令和6年度 と畜場における外部検証実施計画

内容	実施頻度
衛生管理計画及び手順書の確認	年1回
現場作業の実施状況の確認	週4回
衛生管理の実施記録の確認	月1回
衛生指標菌を用いた微生物試験の実施	月1回（10検体／回）

用語解説

ア行

アニサキス	多くの魚介類に見られる寄生虫で、摂取した場合には激しい腹痛やおう吐などの胃腸炎症状を引き起こす。 加熱に加えて適切な冷凍処理が有効
違反食品	食品衛生法又は食品表示法に違反した食品 有毒・有害な食品や病原微生物に汚染された食品、異物が混入した食品のほか、食品、添加物の規格基準に違反した食品及び適正な表示がされていない食品等
異物混入	本来の食品以外のもので、健康上の被害を起こす恐れのあるものが食品に混入すること。 原材料、製造、流通等の様々な工程におけるガラス・金属・プラスチック片やたばこ、昆虫等の混入等

カ行

外部検証	食品衛生上の危害の発生防止のために、と畜場で定める衛生管理について、と畜検査員が実施状況等を確認すること。
感染性胃腸炎	主に細菌やウイルス等の微生物を原因とする胃腸炎の総称。 「ノロウイルス」、「ロタウイルス」、「サポウイルス」、「アデノウイルス」等が主な原因
カンピロバクター	食中毒原因菌の一つ 本菌に汚染された食肉、特に鶏肉を原因食品として、生食や加熱不足等により発熱、下痢、腹痛等を起こす。
きのこ衛生指導員	有毒きのこの誤食による食中毒を防止する目的で、野生きのこに精通し、かつ、住民の指導に当たることができる者を市が委嘱する。 きのこ衛生相談窓口等で住民からの相談に応じ、野生きのこの鑑別等を行う。
健康増進法	国民の健康の増進に関する基本的な事項を定め、国民の栄養の改善や健康の増進、国民健康の向上を図ることを目的とした法律
広域連携協議会	広域的な食中毒事案への対応等の連携協力体制の整備を図る場として厚生労働大臣が設置する協議会 国、都道府県、保健所設置市、その他関係機関により構成される。

サ行

自主検査	食品等事業者が製造した製品等の安全性を確認するため、自ら又は検査機関に依頼して実施する検査
G L P	「Good Laboratory Practice」の略語 食品衛生法に基づき行う検査の検体採取から検査結果までの精度及び信頼性を確保するシステムで、検査者や検体採取者の役割分担、作業手順書、記録等をマニュアルで定義している。
集団給食施設	学校、病院、保育所及び社会福祉施設等の給食施設 食中毒等の事故が発生した場合の影響を考慮し、営業許可施設に準じた衛生管理及び大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた衛生管理を行っている。
食品衛生監視員	食品衛生法に基づく食品営業施設の立入検査、食品や添加物等の収去（行政検査のため、事業者等から無償で食品等の提供を受けること。）及び食品衛生に関する指導等を行う市職員 獣医師や薬剤師等の資格が必要
食品衛生推進員	食品事業者からの相談に応じたり、施設を巡回して、自主的な衛生管理の向上についての指導、助言を行う者として市が委嘱する。 保健所が行う食品衛生の業務に協力し、保健所の食品衛生監視員を補充する者として活動する。
食品衛生責任者	施設又は部門ごとに置かなければならない食品衛生に関する責任者 営業者が従事者の中から選任する。
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、添加物等の基準、営業許可制度、監視制度等のほか、事業者の責務等を定めている法律
食品等事業者	食品、添加物、器具又は容器包装の生産、製造、加工、流通、販売等に係る事業者 これら事業者に対して、食品衛生法等で許可制度を定めている。
食品表示法	食品の表示について包括的かつ一元的な制度とするため、食品衛生法、健康増進法及びJ A S法の食品表示に関する規定を統合した法律
食肉の加工処理	他の食肉を結着し成形する結着処理、刃を用いてその原型を保ったまま筋及び繊維を切断するテンダライズ処理、強制的に調味液を浸潤させるタンプリング処理等がある。 これらの処理は、病原微生物による汚染を食肉の内部に拡大させる恐れがある。

ジビエ	狩猟で捕獲した野生の鳥や獣の肉 ニホンジカを狩猟肉として活用する場合の衛生的取扱いについて、厚生労働省が「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を、長野県が「信州ジビエ衛生管理ガイドライン」及び「信州ジビエ衛生マニュアル」を、定めている。
-----	--

タ行

大量調理施設衛生管理マニュアル	集団給食施設等大量調理を行う施設における食中毒を予防するために、厚生労働省がHACCPの概念に基づき定めたマニュアル
腸管出血性大腸菌	食中毒原因菌の一つ ベロ毒素を産生する大腸菌で、家畜の糞尿に汚染された食肉等から感染し、水溶性下痢、血便、腹痛等の症状を呈する。
TSE	伝達性海綿状脳症（Transmissible Spongiform Encephalopathy）の略語 脳に特徴的な海綿状変性を認め、神経症状を呈する疾病の総称 牛のBSE、めん羊や山羊のスクレイピー等がある。
と畜検査員	家畜の生体から食肉になるまでの検査等を行う者として、獣医師の資格を持つ市職員の中から市長が任命した職員
と畜場	食肉にするために牛、馬、豚、めん羊、山羊をとさつ・解体する施設
と畜場法	と畜場で適正な食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

ナ行

認定小規模食鳥処理場	年間30万羽以下の食鳥処理を行うための市長の許可を受けた施設
ノロウイルス	主に冬季に発生する食中毒及び感染性胃腸炎の病因物質の一つ ノロウイルスに感染した調理従事者の手指を介して汚染した食品や加熱不足の汚染食品が原因となり、おう吐、下痢、発熱等の症状を呈する。

ハ行

HACCP (ハサップ)	「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略語 食品製造過程の衛生管理を行う上での重要なチェックポイントを定め、このチェックポイントを確認することにより最終製品の安全性を保証するシステム
HACCPに基づく衛生管理	コーデックスのHACCP 7原則に基づいて、食品事業者等が、原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う衛生管理の方法
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	食品等事業者団体が策定した手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う方法 小規模事業者、店舗での小売販売のみを目的とした事業者、飲食店等が対象となる。
豚肉の生食	平成27年6月、豚肉（豚の内臓を含む。）の生食用としての販売及び提供が禁止された。 生食によりE型肝炎ウイルスの感染リスクやカンピロバクター、サルモネラ菌等の細菌による食中毒のリスク、寄生虫の感染事例もある。

マ行

命令等の措置	有害な食品や規格基準に違反した食品、適正な表示がされていない食品等による食品衛生上の危害を防止するため、保健所長がその食品の製造者等に対して行う行政処分
--------	--

ヤ行

野生きのこ	自然に山野等に生育するきのこ
野生きのこ販売所	農産物販売所、スーパーマーケット、仮設店舗等に設ける野生きのこを販売する売場
溶血性尿毒症症候群 (HUS)	腸管出血性大腸菌が産生する毒素により引き起こされることがある。溶血性貧血、血小板減少、急性腎障害を主症状とする全身疾患。小児や高齢者では致命傷となることがある。

ラ行

リスク	食品を飲食することによって、有害な要因が健康に及ぼす悪影響の発生確率と程度のこと。
リスクコミュニケーション	消費者、食品関係事業者、行政担当者等の関係者の中で情報と意見を相互に交換すること。