

別冊資料 令和6年度 千代田区食品衛生監視指導計画の注釈解説

この冊子は、令和6年度千代田区監視指導計画をより理解しやすくするために、計画本文中の語句について、解説・図解したものです。本文に沿って解説しています。本文と並べてご覧ください。

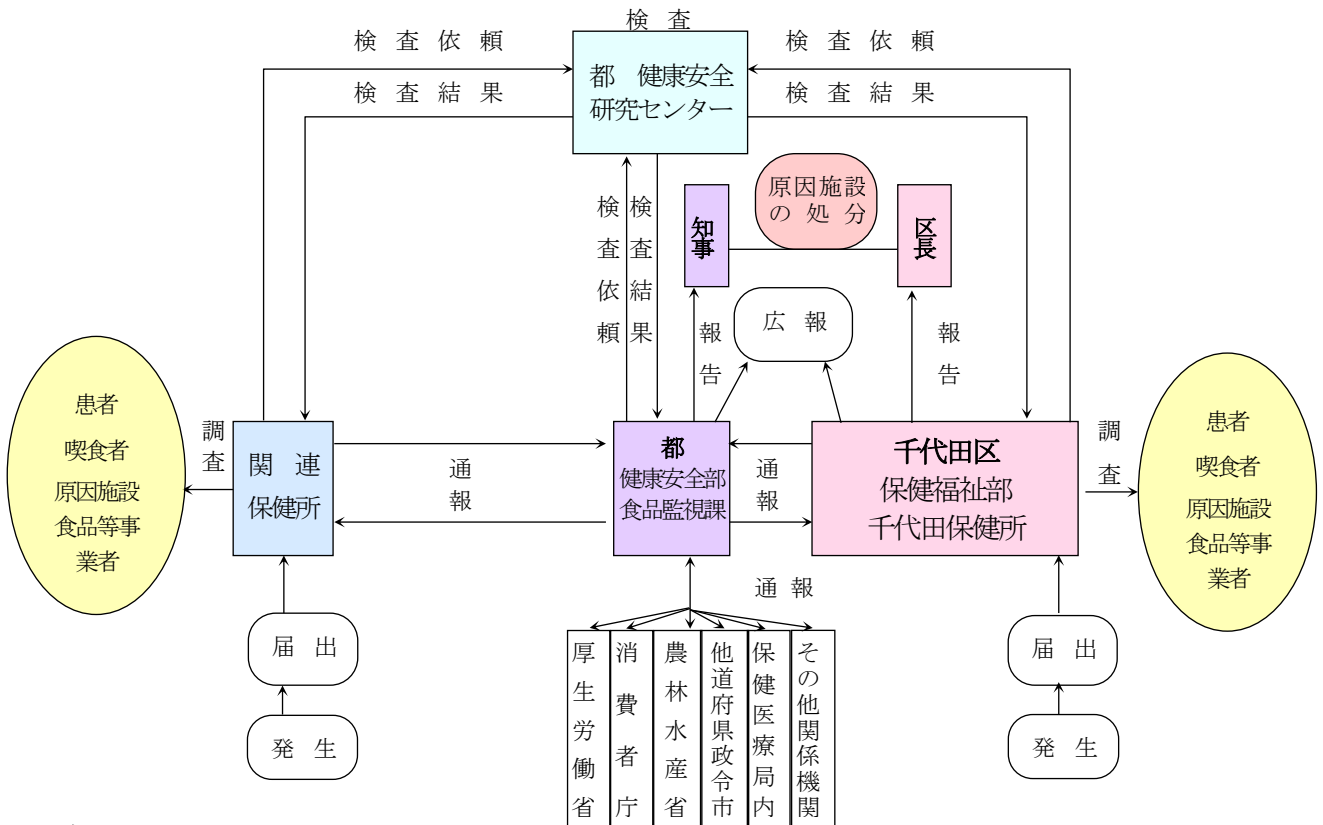
注1 食品等事業者

食品等事業者とは、食品衛生法で、業として「食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売する」者、「器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売する」者、「学校・病院等で給食を供する」者のことを指します。

なお、食品安全基本法および食品表示法では、「食品関連事業者」の用語を用いています。

注2 都と区の役割分担等を取り決めた協定

東京都（以下、都）内の食品衛生を含む保健衛生事業を円滑に行う目的で、「保健衛生事務事業に係る都区協定書」（以下、都区協定）が交わされています。都区協定により、都全体に係わる事案は特別区内においても都が管轄し、都全体で一体とした食品衛生行政の運営をしています。



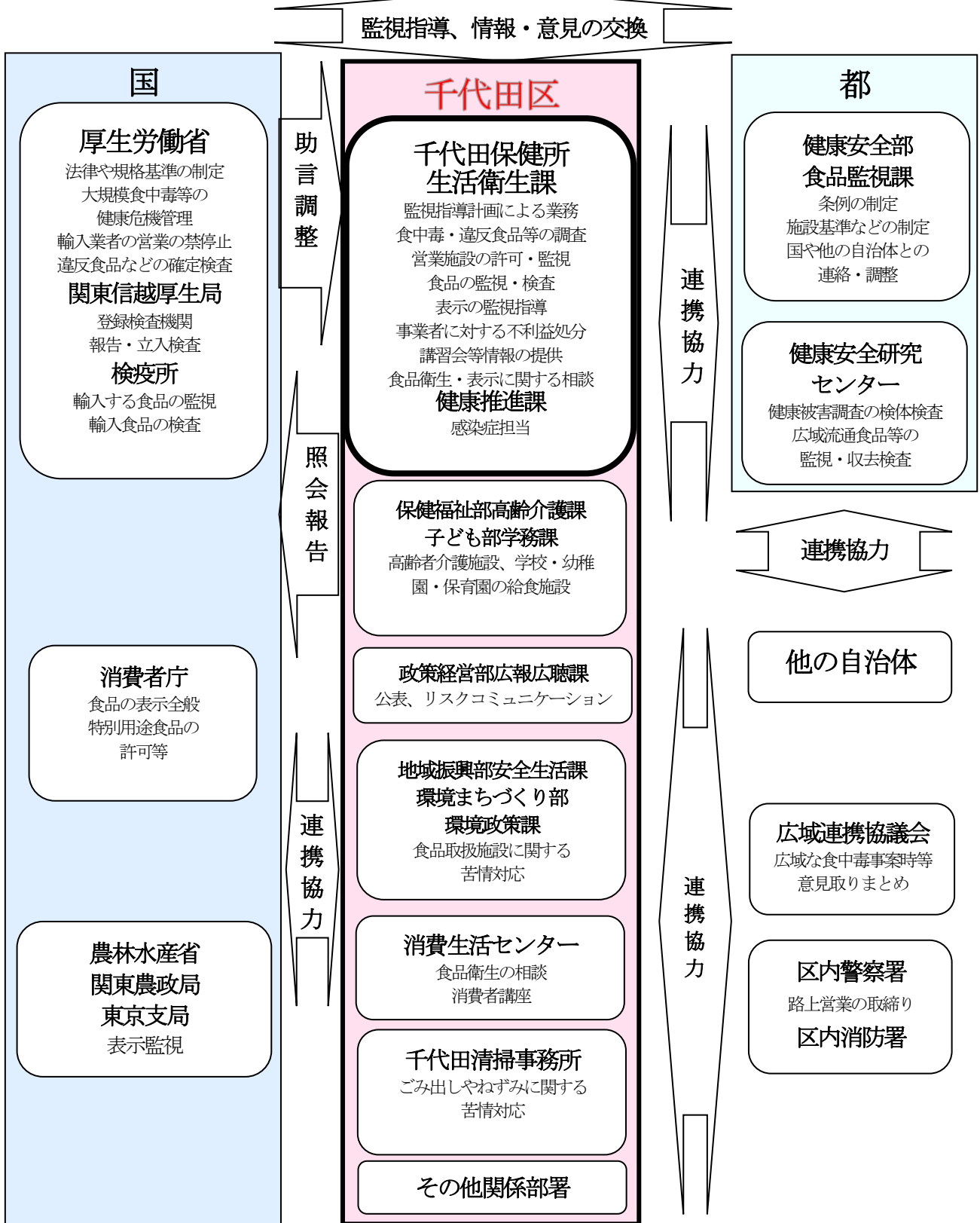
<例>

- 食中毒事件や違反食品の調査時における他の道府県、国との連絡調整は、都が行います。
- 都健康安全研究センターは、特別区内で検査が必要とされる検体を検査します。
- 区内にある広範囲に流通する食品を取扱う事業者の立ち入り監視を、都健康安全研究センター広域監視部が実施することもあります。

注3 綿密な連携体制

食品衛生に関する対応は、区だけで処理できることではなく、国、都などととも、一体となって対応することが求められています。下図はその模式図で、区内の関係部署、国、都などとの連携体制を示しています。

区民（昼間区民を含む）・区内食品等事業者



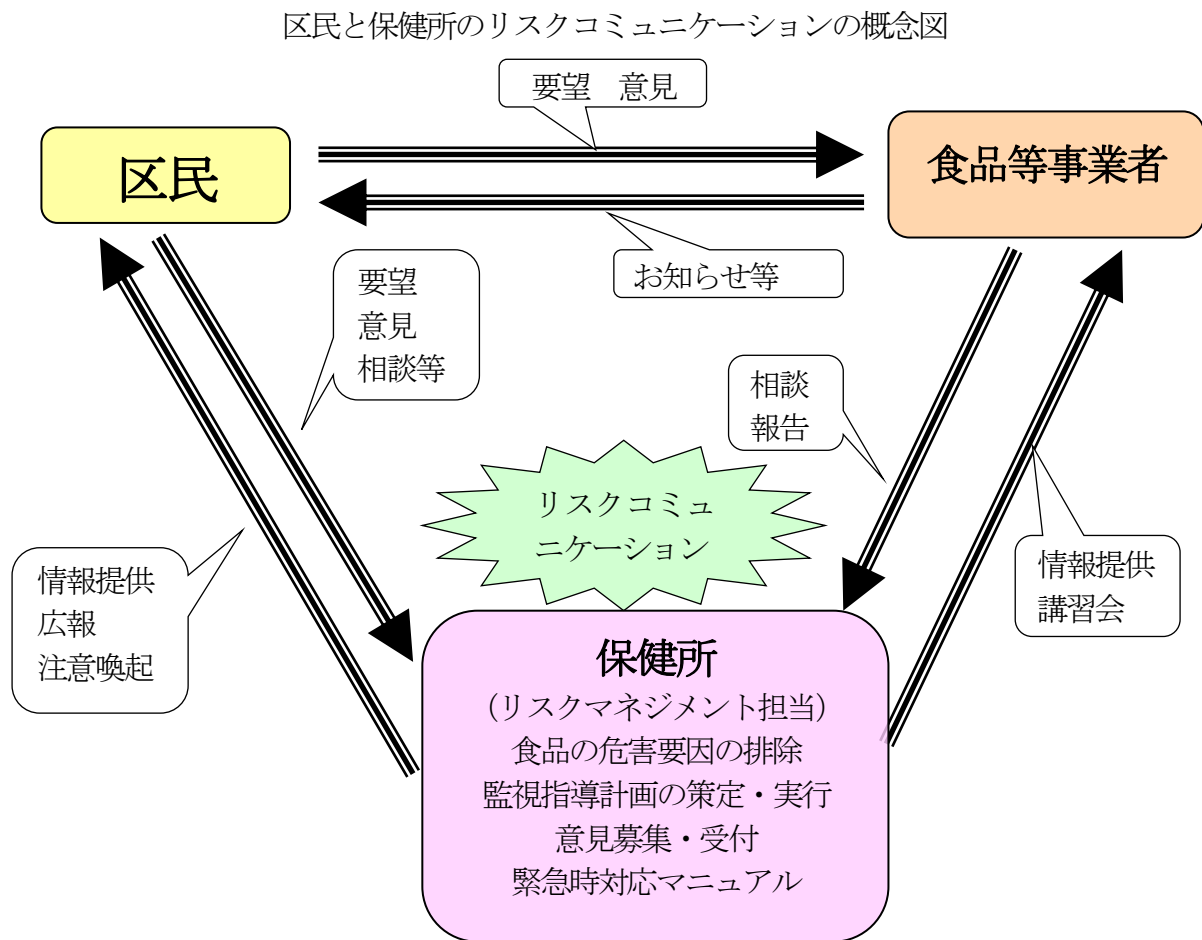
注4 広域連携協議会

広域的な食中毒事案が発生した場合等に円滑に情報共有し、意見を取りまとめることを目的に設置された協議会です。国と、各自治体から構成され、厚生労働省地方厚生局の管轄区域ごとに設置されます。

注5 リスクコミュニケーション

「リスクコミュニケーション」とは、消費者、事業者、行政担当者などの関係者の中で情報や意見をお互いに交換しようというものです。

どんな食品にも、食べ方や量によっては多少のリスク（危機、危害、危険性）があります。食品にリスクがあることを前提に、食品中に人の健康に悪影響を及ぼす要因（危害要因）について、区民、食品等事業者、保健所などの関係者の中で、それぞれの立場から相互に情報や意見を双方向的に交換する仕組みです。



注6 公衆衛生上必要な措置の基準

食品衛生法で、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、食品衛生上の危害の発生を防止するためにHACCPに沿った衛生管理の実施に関することが定められています。詳細は、食品衛生法施行規則別表第17に、施設の衛生管理やねずみ及び昆虫対策、廃棄物及び排水の取扱いなど一般的な衛生管理に関すること、別表第18にHACCPに沿った衛生管理に関することが記載されています。

注7 ねずみ対策

近年、区内ではねずみが多量に発生しています。

ねずみの発生原因は様々ですが、飲食店がねずみの発生原因の場合もあります。また、ねずみの発生は不衛生であることから、食品衛生に全く関係ないというわけではありません。ねずみ対策は、千代田清掃事務所や生活衛生課環境衛生係と連携して対応しています。

注8 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point ; 危害分析重要管理点)

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、より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を指します。

注9 業種別手引書

小規模営業事業者等がHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行う際に、参考にするものです。各事業者団体が作成し、厚生労働省が内容を確認しています。業種別手引書は厚生労働省のホームページで公表されています。

注10 アレルゲン

消費者がその食品にアレルゲンが含まれているか確認できるように、容器包装に入れた食品を販売する場合、アレルゲンの表示が必要です。

対象のアレルゲンは随時見直しが行われており、令和5年4月1日現在は29品目が対象です。

*必ず表示しなければならない食品(特定原材料/8品目)

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)

※令和5年3月9日の食品表示基準改正により、くるみが追加されました。表示の義務化は令和7年4月1日から完全施行となります。

*なるべく表示するように定められた食品(特定原材料に準ずるもの/21品目)

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、くるみ、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

注11 遺伝子組換え食品

他の生物のすぐれた性質を持つ遺伝子を取り出して、別の作物にその遺伝子を組み換える技術があります。この技術を利用して改良された農作物や添加物を、遺伝子組換え農作物・添加物といいます。

遺伝子組換え農作物・添加物は、国による安全性の審査を経て認められたもののみが国内で使用、流通することができます。遺伝子組換え農作物や添加物やこれを原材料とした食品(遺伝子組換え食品)を食べても、通常の食品と同様に食品中の遺伝子が人体に取り込まれることはありません。

遺伝子組換え農作物・添加物を原材料に使用した場合、表示が義務付けられています。表示の方法は次のとおりです。

(1) 遺伝子組換え農産物を使用している場合・・・「遺伝子組換え」

(2) 遺伝子組換えと非組換え農産物を区別せず使用している場合・・・「遺伝子組換え不分別」

表示の対象となる農作物及び加工食品は、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ及びからしなの9種類の農産物と、これを原材料とし、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたん白質が検出できる加工食品です。

使用していない旨の表示は任意ですが、令和5年4月1日から、「遺伝子組み換えでない」表示が認められる条件が厳格化されました。

注12 違反食品等

衛生法規（食品衛生法、食品表示法、健康増進法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律、東京都ふぐの取扱い規制条例など）に適合しない、またはその恐れのある食品、添加物、容器包装及びおもちゃを指します。

（例）病原菌に汚染された食品、食品の規格基準に適合しない食品、日本で認められていない添加物が含まれる食品、添加物の使用基準に適合しない食品、表示が不適正な食品、材質の規格基準に適合しない容器やおもちゃ、除毒処理されていないふぐなど

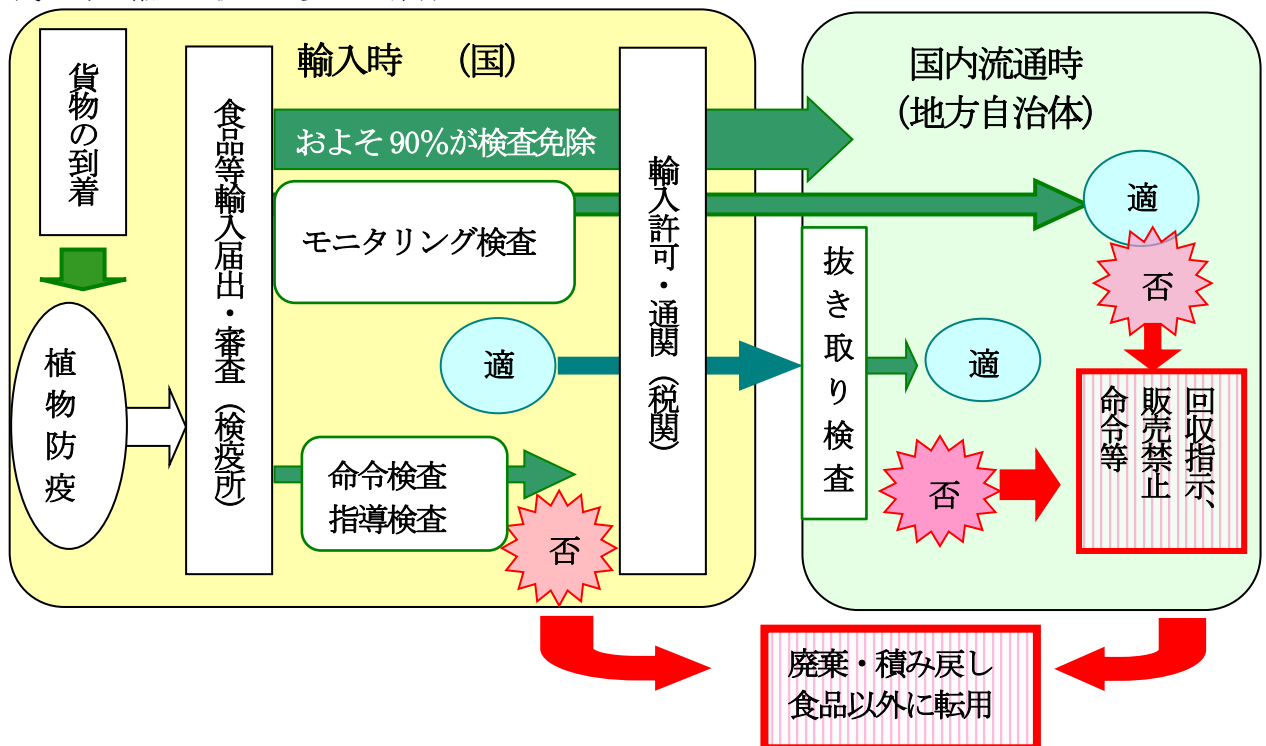
注13 モニタリング検査

食品等の輸入時の検査は、厚生労働省が作成した輸入食品監視指導計画に基づき、各検疫所が行います。

検疫所は、輸入の届出を受け付ける際に、日本の食品衛生法に適合していることを確認します。

モニタリング検査は、多種多様な輸入食品の衛生上の状況を把握することを目的として、検疫所が行う抜き取り検査です。検査の結果、食品衛生法に違反していることが判明した食品等は、回収、廃棄、積戻し等の措置を講ずることになります。その際は、地方自治体が指導に当たり、違反食品等の流通を防止しています。

○食品等の輸入の流れと安全の確保



※ 輸入食品に関する監視・指導は、輸入時は検疫所、国内に流通したものは地方自治体（保健所）が、対応します。

注14 不利益処分（行政処分）

行政機関が国民に対して、許可の取消し、一定期間の営業等停止命令、施設の改善命令など、その権利を制限したり義務を課したりする行為を指し、行政手続法で定義されています。

保健所では、食中毒の発生や違反食品に対し、千代田区長が、「営業等禁停止命令」、「施設改善命令」、「販売禁止命令」などの不利益処分（行政処分）を食品等事業者に対して行います。

注15 食の安全自主点検店公表制度

HACCPに沿った衛生管理による食品衛生向上のための点検項目を自ら定め、管理している施設を千代田保健所長が認定し、公表する区独自の制度で、平成28年に創設しました。認定した施設に、ステッカーと認定書を交付し、また、区のホームページで公表しています。

対象施設は、飲食店営業施設、菓子製造業施設、集団給食施設で、認定要件は、食中毒の危害が高いメニューの管理方法の確認と法令に基づく点検記録の確実な実行です。

注16 生食用食肉の規格基準

生食用食肉（牛肉）の規格基準には、成分規格、加工基準、保存基準、調理基準があります。これらの基準に適合しない場合は、生食用食肉の加工・調理、店舗での提供、販売はできません。規格基準を逸脱した場合、罰則を受ける可能性があります。

なお、豚の食肉（内臓肉を含む）、牛肝臓（レバー）は、生食用として販売することが禁止されています。

注17 散発型集団発生

共通の原因食品によって、離れた地域で、または時間的な差をもって、一見共通点のない散発患者が多発することがあります。これは、食中毒菌に汚染された食品が広域に流通し、それにより食中毒が発生することがあるからです。この場合には、広域的な地域において複数の患者が発生します。

過去には、馬刺しを原因とする腸管出血性大腸菌食中毒事件、刻み海苔によるノロウイルス食中毒事件、胡瓜の和え物による腸管出血性大腸菌食中毒事件などの散発型集団発生の食中毒事件がありました。

注18 無症状病原体保有者

腸管出血性大腸菌やサルモネラ、ノロウイルスなどの食中毒菌・ウイルスを体内に保有している状態で、本人にはほとんど症状がなく、感染した自覚もない感染者をいいます。「健康保菌者」、「キャリアー」とも呼ばれ、感染自体を主眼においた場合は「不顕性感染」とも呼ばれます。

調理従事者が無症状病原体保有者となった場合、用便後の手指の洗浄・消毒を十分行わないと、食中毒を発生させる原因となることがあります。

定期的な検便の実施は、病原体の保有者を発見する方法の1つです。

注19 散発患者発生動向調査

腸管出血性大腸菌及びサルモネラの散発患者に対し、行動等の調査及びふん便由来菌株の疫学的性状検査を実施します。

また、散発患者並びに無症状病原体保有者の行動等調査結果及びふん便由来菌株の疫学的性状検査結果を総合的に集計解析することにより、散発型集団発生食中毒の早期発見及び発生原因を究明します。

注20 食品衛生協会

各都道府縣市を活動地域とする協会（東京都食品衛生協会等）と保健所管内を活動地域としている食品衛生協会（千代田食品衛生協会等）があります。協会は、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います。区では千代田食品衛生協会と連携して、衛生思想の普及向上並びに食中毒事故の未然防止のための自主管理の支援をしています。

注21 食品衛生推進員

食品衛生法に定める制度で、食品等事業者の食品衛生の向上のための自主的な活動をするため、社会的信望がありかつ食品衛生の向上に熱意と識見を持つ者の中から、区長が委嘱しています。任期は2年間で、令和5年11月1日現在11名の食品衛生推進員が活動しています。

区が行う食品衛生に関する行政の方針について意見を述べる、食品衛生月間や駅頭キャンペーンにおける普及啓発活動等で活躍しています。

詳細解説「食品衛生監視員の仕事とは？」

食品衛生監視員は、食品衛生について専門的な知識を有する区の職員の中から任命されます。権限を公正かつ科学的に執行できるように資格要件を食品衛生法で定めています。令和5年度は、18名の食品衛生監視員（内2名は食品表示を専門）で監視指導をしています。

保健所の食品衛生監視員は、食中毒など、食品を食べたことにより発生する健康被害を防止するために、さまざまな業務を行っています。

- ① 飲食店やスーパーなど、食品を取り扱う施設に必要な営業許可の現地検査や事務をします。

食品・添加物などを取り扱う食品等事業者は、営業を開始する前に、営業の許可、届出を行わなければなりません。保健所では、許可、届出が必要な施設について、営業の許可申請、届出の受付、現地検査を行い、施設基準に適合していることの確認や営業許可書の交付などの業務を行っています。

営業許可には有効期限が設けられ、許可期間満了時には許可更新手続きを行います。この際にも、施設が基準に適合しているか、食品が適正に取り扱われているかを検査しています。

- ② 食品等事業者の施設に抜き打ち的に立ち入り、食品の取扱い、表示、施設の衛生状態などを監視し、食品衛生上必要な指導をします。

食品等事業者の施設検査は、必要な場合を除き、事前連絡をせずに立ち入り調査を行います。

- ③ 区民や食品等事業者からの、食品に関する苦情や相談に応じます。特に、苦情の場合は詳細に調査を行い、法令違反を確認した場合は、厳正に指導します。

- ④ 食品衛生に関する意識の向上と知識の普及のため、区民や食品等事業者に対して講習会や広報を通じて情報の提供をします。

- ⑤ 違反が疑われる食品を発見した場合や、発見した他自治体から調査の依頼があった場合は、調査、指導をします。また、営業者から自主回収に関する相談や報告を受けます。

- ⑥ 食品に関する健康被害が発生した場合は、原因を明らかにするための調査を速やかに実施し、被害の拡大や再発を防止します。

調査は、まず患者と面接し、喫食の内容や症状等を調査します。あわせて、患者のふん便、嘔吐物等の検査を実施します。原因と疑われる施設に対して、施設の調査（施設のふき取り、食品の残品などの検体採取）を行い、検査をします。また、他の施設利用者、同一食品の喫食者の健康状況を確認します。

必要に応じ、原因食品の回収、原因施設の営業停止や施設の改善命令などの措置をとり、被害の拡大や再発を防止します。

食中毒を起こす微生物等

	病因物質名	特徴	主な原因食品	主症状・潜伏期間	予 防 法
ウイルス	ノロウイルス	<ul style="list-style-type: none"> 冬～春先を中心に年間を通して発生 少量のウイルスで発症 	二枚貝、二次汚染された食品など	下痢、おう吐、吐き気、腹痛、発熱 潜伏期間：24～48時間	<ul style="list-style-type: none"> 手洗いと器具の洗浄消毒の徹底 中心部までよく加熱 従業員の健康管理 おう吐物は塩素消毒して処理する
細菌	腸管出血性大腸菌 (O157、O111、O26など)	<ul style="list-style-type: none"> 動物の腸管内に生息 少量の菌で発症 大規模食中毒や、重症化し死亡することもある 	生の牛肉、牛生レバー、井戸水、汚染された生野菜など	下痢（血便）、激しい腹痛 潜伏期間：3～8日	<ul style="list-style-type: none"> 中心部までよく加熱 手洗いと器具の洗浄消毒の徹底 調理器具を用途別に分ける 食肉を生や半生で食べない 浅漬け用の野菜は使用前に消毒する
	カンピロバクター	<ul style="list-style-type: none"> 動物の腸管内に生息 少量の菌で発症 乾燥に弱い 	生又は半生の鶏肉、レバーなど	腹痛、下痢、発熱 潜伏期間：1～7日 ※ギラン・バレー症候群と関連性あり	<ul style="list-style-type: none"> 肉類（特に鶏肉）の十分な加熱 手洗いと器具の洗浄消毒の徹底 調理器具を用途別に分ける 食肉を生や半生で食べない
	サルモネラ属菌	<ul style="list-style-type: none"> 動物の腸管や自然界に生息 少量の菌で発症 	卵、生の食肉、うなぎ、すっぽんなど	激しい腹痛、下痢、発熱、おう吐 潜伏期間：6～72時間	<ul style="list-style-type: none"> 卵の割り置き、室温放置をしない 中心部までよく加熱 手洗いと器具の洗浄消毒の徹底
	黄色ブドウ球菌	<ul style="list-style-type: none"> 人の皮膚に常在（特に傷口に多い） 熱に強い毒を作る 	おにぎり、調理パン、弁当など	吐き気、おう吐、腹痛、下痢 潜伏期間：1～5時間（平均約3時間）	<ul style="list-style-type: none"> 手荒れなど手に傷がある時、直接食品に触れない 手洗いの徹底 弁当などの温度管理の徹底
	ウエルシュ菌	<ul style="list-style-type: none"> 人や動物の腸管内や自然界に広く生息 熱に強い芽胞を形成 酸素の少ないところで増殖 	カレー、シチュー、煮物、煮魚など 前日調理したものに多い	腹痛、下痢 潜伏期間：6～18時間（平均10時間）	<ul style="list-style-type: none"> 加熱済みの食品は、速やかに食べ、作り置きしない 保管する場合は、小分け、冷蔵保存する
	セレウス菌	<ul style="list-style-type: none"> 自然界に広く生息 熱に強い芽胞を形成 おう吐型と下痢型がある 日本ではおう吐型が多い 	スパゲティ、チャーハン、ピラフなど 前日調理したものに多い	（おう吐型） 吐き気、おう吐 潜伏期間：30分～6時間	<ul style="list-style-type: none"> 加熱済みの食品は、速やかに食べ、作り置きしない 保管する場合は、小分け、冷蔵保存する
寄生虫	アニサキス	<ul style="list-style-type: none"> 主に内臓表面に寄生するが、筋肉部分にも寄生 ワサビ、醤油、酢等で死滅しない 	生の魚介類（サバ・カツオ・イワシ・アジ・イカ・サンマ等）	激しい腹痛、吐き気、おう吐 潜伏期間：30分～10数時間	<ul style="list-style-type: none"> -20℃以下で24時間以上冷凍 加熱調理を行う 魚介類の内臓を生で食べない
化学物質	ヒスタミン	<ul style="list-style-type: none"> 加熱しても分解しないため、一度産生・蓄積されると除去が困難 アレルギー様食中毒 	魚介類やその加工品（主にマグロ・カツオ・サンマ・ブリなど）	食事中：唇や舌先にピリピリした刺激を感じる 食直後：顔面紅潮、発疹、頭痛、吐き気、おう吐	<ul style="list-style-type: none"> 新鮮な魚を仕入れる 冷蔵でも長期間の保存をしない