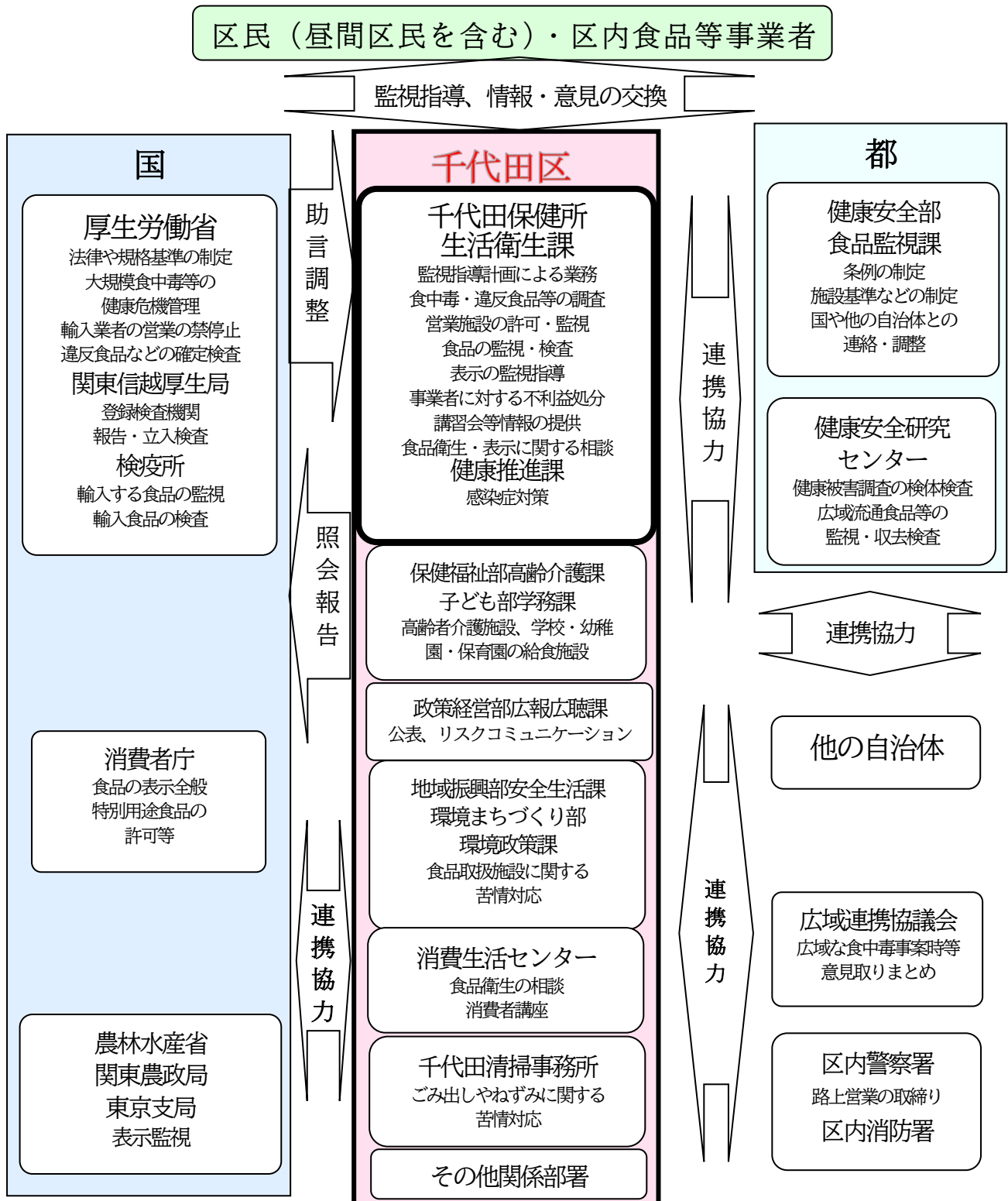


<例>

- 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4 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、都などとともに、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。



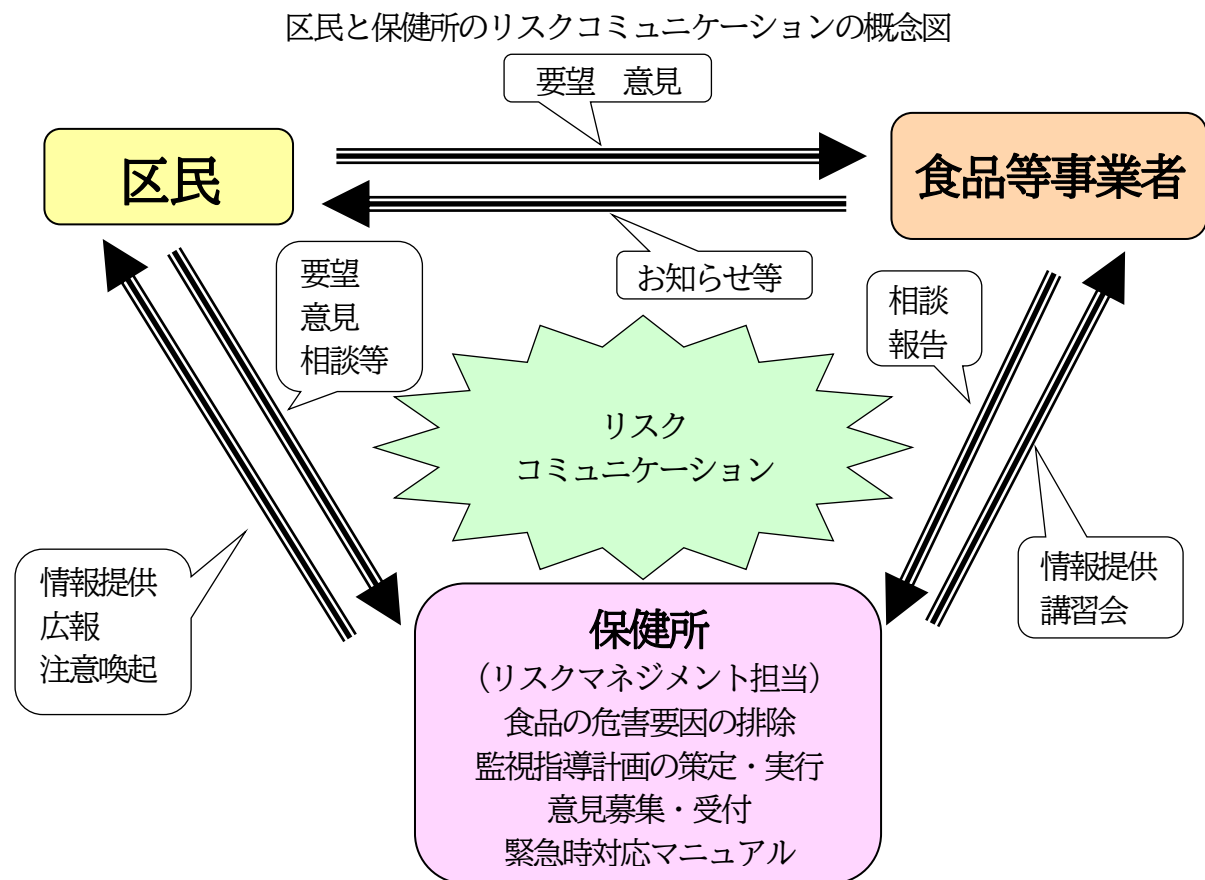
注5 広域連携協議会

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、厚生労働省地方厚生局の管轄区域ごとに、国と各自治体から構成された協議会です。

注6 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間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間で、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7 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8 ATPふきとり検査 (Adenosine TriPhosphate：アデノシン三リン酸)

生き物を含む多くの有機物(食品残渣等)に含まれるATPを汚れの指標とした検査法です。管理したい場所の洗浄や清掃状況について、汚染度を数値化することができます。

また、測定時間は10秒程しかかからず、多くの企業、自治体、病院などで採用されています。

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 いわゆる健康食品

いわゆる「健康食品」と呼ばれるものについては、法律上の定義は無く、医薬品以外で経口的に摂取される、健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して摂られている食品全般を指しているものです。具体的には、機能性表示食品、栄養機能食品、特定保健用食品等です。

注11 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事、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事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事、別表第18にHACCPに沿った衛生管理に関する事が記載されています。

注12 ねずみ対策

近年、区内では、生ゴミがねずみに荒らされる等の苦情・相談が増えています。ねずみは、多くの感染症を媒介する動物で、食品の不衛生な取扱い（食材の保管状況や生ゴミの出し方等）がねずみの発生要因となることがあります。区では、被害を少なくする取り組みを、保健所、清掃事務所、出張所、道路管理者等と連携して、対応しています。

注13 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6年2月1日現在は28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／20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、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

注14 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 15 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

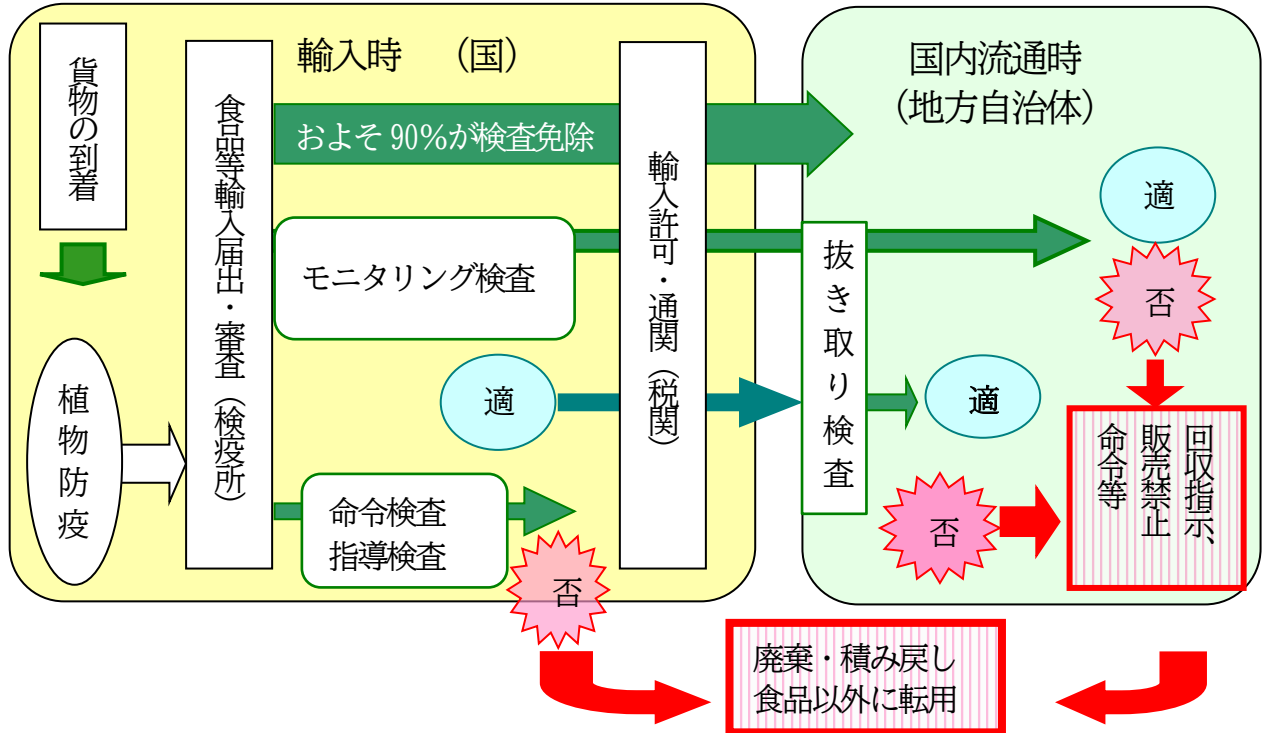
食品が国内に輸入される際は、国の機関である検疫所が審査、検査を行い、日本の食品衛生法に適合したもののみ、輸入が認められます。

国は毎年、食品衛生法に基づいて「輸入食品監視指導計画」を定め、監視しています。輸入時に検疫所が実施するモニタリング検査（注 16）で違反が発見された際に、違反となった輸入食品等は、すでに国内に流通している場合があります。この場合は、輸入業者を所管する自治体が国の依頼を受けて輸入業者に対し、違反食品等の排除指導を行います。

注16 モニタリング検査

検疫所は、食品等の輸入の届出があると、日本の食品衛生法に適合しているか確認し、厚生労働省が作成した輸入食品監視指導計画に基づき、輸入された食品について、必要に応じて抜き取り検査を実施しています。検査の結果、違反していることが判明した場合は、地方自治体と連携して、国内に流通しないよう措置します。

○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17 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18 ハイリスクメニューの提供等を中心に確認、指導します

食中毒の危害が高いメニューの提供方法等について確認、指導しています。

- (1) 牛肝臓（レバー）、豚の食肉（内臓肉を含む）を生あるいは加熱が不十分な状態で提供しないこと。
- (2) 牛肉を、生あるいは加熱が不十分な状態で提供する場合、施設基準に適合し、必要な届出を行った上で、生食用食肉の規格基準（注19）に適合した食肉のみを使用し、調理基準に即した取り扱いをすること。また、肉類の生食は食中毒のリスクがある旨の注意喚起を店舗の見やすい箇所に掲示すること。
- (3) 生食用食肉の規格基準のない食肉（鶏肉など）や内臓肉を、生あるいは加熱が不十分な状態で提供しないこと。
- (4) 冷凍処理されていない生鮮魚介類を取り扱う施設に対して、人体に病原性のある寄生虫による食中毒を予防する対策を講じること。
- (5) ノロウイルスによる食中毒防止のため、調理従事者の健康管理状況の確認を徹底すること。

- (6) 調理従事者が、適切に専用の手洗い設備を用いて手を洗淨・消毒していること。
- (7) カキを生で提供している施設に対して、消費期限内の生食用カキを使用し、衛生的に取り扱うこと。
- (8) 漬け込んだ魚（醤油漬け、麴漬け、粕漬け、味噌漬け）、解凍後使用する魚の料理を提供している施設に対して、ヒスタミンが産生されないように、低温で処理されていること、常温作業が長時間ではないこと、漬け込み温度や期間は適切であること、および、原材料の鮮度や温度の管理がなされていること。
- (9) 活ウナギ、活スッポンを仕込む調理場では、作業時に周囲を汚染しないこと、および、作業後適切に消毒すること。スッポンにあっては、スッポンの肉や血液を加熱してから提供すること。
- (10) 十分な加熱のなされない卵料理を提供する施設に対して、鶏舎等も含めた妥当な頻度、数量および項目の細菌検査をしている卵を使用すること、および、製品は常温放置をしないこと。

注 19 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 20 保菌者検索事業

本事業は、都及び都内他自治体と共同で実施し、次の2つの調査を行います。

- (1) 飲食店及び集団給食施設や弁当店などの大量調理施設、食肉を取り扱う業態などの従業員、あるいはその他保健所長が認める者に対する腸管出血性大腸菌O157 とサルモネラ菌の検便検査（無症状病原体保有者調査）（実施期間：5月～12月）
- (2) 腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌感染者に対する感染状況・喫食情報の調査（散発患者発生動向調査（注23））（実施期間：通年）

注 21 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 22 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、用便後の手指の洗淨・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 23 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 24 食品衛生協会

食べ物や飲み物が原因となって起こる食中毒などの健康被害を防止し、国民の健康を守るため、食品製造業や飲食店等の人々に正しい食品衛生の知識を広めることを目的に設立された組織です。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 25 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7年4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、食品衛生法に規定された職務及び食品衛生に関する指導を行います。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が食品衛生法で定められています。令和7年度は、17名の食品衛生監視員（内1名は食品表示を専門）で監視指導しています。

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实地検査や事務をしています。

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、实地検査を行い、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ています。

- 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指導等を行います。

- 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ています。

- ⑤ 違反食品等を発見した場合や、発見した他自治体から調査の依頼があった際は、調査、指導をしています。食品衛生法第28条及び食品表示法第8条に基づき、必要があると判断した場合は、営業者その他の関係者から、必要な報告を求めます。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ています。

調査は、まず患者と面接し、喫食の内容や症状等を調査しています。あわせて、患者のふん便、嘔吐物等の検査を実施しています。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、検査をしています。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ています。

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ています。

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 (0157、0111、026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 前日調理したものが多い	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 前日調理したものが多い	（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