

平成29年度 広島市食品衛生監視指導計画（案）

広島市健康福祉局

【目次】

I	基本方針	1
1	計画の趣旨	1
2	実施期間	1
3	平成29年度の主な取り組み	1
II	監視指導體制の整備と連携の確保	1
1	監視指導體制	1
2	食品などの検査体制の整備	2
3	庁内の連携	2
4	国や関係自治体との連携	2
5	関係他法令との連携	2
III	効果的・効率的な監視指導の実施	3
1	監視指導項目	3
2	食品関係施設への立入検査	4
3	食品などの検査	5
4	違反発見時の対応	5
5	食中毒予防対策	5
6	市内を流通する食品の拠点における食の安全確保	6
7	一斉監視	6
8	危機発生時の対応	6
IV-I	自主衛生管理の促進	6
1	事業者の自主衛生管理の促進	6
2	関係団体との連携	7
IV-II	HACCPに基づいた自主衛生管理の促進	7
1	HACCP導入講習会の実施	7
2	事業者へのHACCP導入の支援	7
3	HACCPの認知度の向上	7
4	国や関係自治体との連携	7
V	リスクコミュニケーションの推進（情報提供と意見交換）	8
1	食の安全・安心に関する情報の提供	8
2	市民や事業者との意見の交換	8
VI	担当職員の資質の向上	8
1	日常の業務における研修	8
2	研修会への参加	9
3	食品衛生に関する調査研究	9

	用語説明	10
--	------	----

（本文中※のついた用語について参照してください）

I 基本方針

広島市では、市民が安心して食を楽しむことができるまちづくりを目指して、「監視指導体制の整備と連携の確保」や「効果的・効率的な監視指導の実施」、「自主衛生管理の促進」、「リスクコミュニケーション」の推進、「担当職員の資質向上」の5つの基本方針に基づいて、食の安全・安心を確保するための取り組みを行っています。

1 計画の趣旨

この計画は、食品衛生法*の規定に基づき、食品の生産・製造・流通状況や、食中毒や違反食品などの食品衛生上の危害の発生状況を考慮して策定したものです。これに基づいた監視指導などを実施することで、市民の食の安全・安心の確保を図ります。

2 実施期間

平成29年4月1日～平成30年3月31日

3 平成29年度の主な取り組み

(1) 食中毒予防対策

感染力が非常に強いノロウイルス食中毒や発生件数が多いカンピロバクター食中毒について、発生事例をもとに、食材の加熱調理や二次汚染対策の徹底といった指導に加え、従事者の衛生管理と衛生教育にも重点を置いた監視指導を行います。

(2) HACCP*を取り入れた自主衛生管理の促進

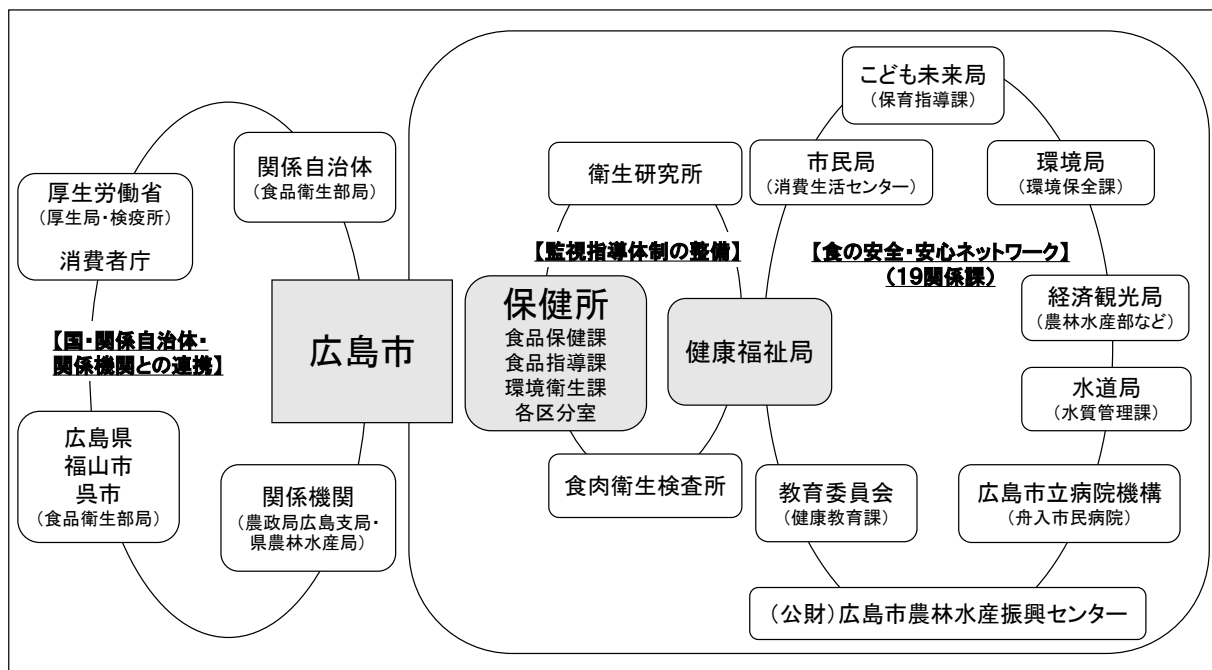
食品などを取扱う事業者（以下、「事業者」といいます。）を対象としたHACCPの導入方法に関する講習会の開催や食品衛生監視員*によるHACCP導入に積極的な事業者への指導・助言によりHACCP導入の支援を行います。

(3) 食の安全・安心に関する情報の発信

市民や事業者へ、インターネットや広報番組などを利用して、食の安全・安心に関する様々な情報を発信します。

II 監視指導体制の整備と連携の確保

効果的・効率的な監視指導を実施するため、市役所内部の協力体制を整えとともに、国や関係自治体、関係機関との連携を強化します。



1 監視指導体制

食品衛生監視指導に関する業務は、以下の機関が協力して行います。

また、休日にも担当職員を配置して緊急対応に備えるとともに、緊急時における迅速な連絡体制や調査体制を整備します。

機関名		主な所管業務
保健所	食品保健課	食品衛生施策の企画立案・調整、食品衛生協会など関係団体との連絡調整、食中毒発生状況の情報収集・整理・分析、食品安全情報センターの運営、食品衛生に関する情報発信など
	食品指導課	食品関係施設（飲食店・販売店、食品製造施設、かき作業場、広島市中央卸売市場など）の監視指導、営業許認可、自主衛生管理の推進、食中毒や苦情食品に係る調査・原因究明及び再発防止指導
	環境衛生課	病院などの給食施設の監視指導、井戸水など飲用水の衛生対策 試験検査の信頼性確保のための内部点検など
	各区分室 (中区を除く)	営業許認可の申請などの受付 関係団体などとの連絡調整
食肉衛生検査所		牛・豚などのと畜検査、食用不適食肉の排除、と畜場の衛生管理指導
衛生研究所		食品などの試験検査（微生物、食品添加物、残留農薬など）、調査研究

2 食品などの検査体制の整備

食品衛生に関する検査を行う衛生研究所と食肉衛生検査所は、業務管理基準※に基づき、定期的な内部点検の実施や外部精度管理を行い、検査の信頼性の確保に努めます。

また、新しい検査法にも対応できるよう、必要な検査機器を整備するとともに、検査担当者の研修を行い、検査技術の向上を図ります。

3 庁内の連携

市民局消費生活センターを始めとする19の関係課で構成する「食の安全・安心ネットワーク」を設置し、食の安全・安心に関する情報共有化を図ります。

また、保育所や小中学校の給食施設において食中毒が発生した場合などは、施設を所管する関係課と連携して迅速・的確に対応します。

4 国や関係自治体との連携

大規模食中毒や違反食品による健康被害の発生・拡大防止を図るとともに、効果的・効率的な監視指導を実施するため、国や関係自治体との連携を図ります。

厚生労働省 (中国四国厚生局、検疫所を含む。)	<ul style="list-style-type: none"> ・大規模食中毒の発生時の情報共有 ・総合衛生管理製造過程承認施設※への監視指導 ・輸入食品や広域流通食品の違反の発見など
消費者庁	<ul style="list-style-type: none"> ・食品のアレルゲン表示欠落や食品表示基準違反など
関係自治体	<ul style="list-style-type: none"> ・自治体間をまたがる食中毒の発生時の情報共有 ・輸入食品や広域流通食品の違反の発見 ・食品の表示に関する調査指導 ・監視指導の取組みに係る情報交換など

5 関係他法令との連携

これまで、食品表示のうち衛生に関する事項については食品衛生法に規定されていましたが、平成27年4月1日から、全ての食品表示についてのルールは、食品表示法に統合されました。

食品の安全を確保するためには、消費期限、アレルゲン表示などの表示が適正に行われなければならないことから、食品表示法に関する事項についても監視指導を実施し、市民の食の安全・安心の確保を図ります。

Ⅲ 効果的・効率的な監視指導の実施

食の安全・安心を確保するため、「食品衛生法」や「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[※]」などの法令に基づき、食品関係施設に対する効果的・効率的な監視指導を実施します。また、市内で製造・販売されている食品などの安全性を確認するため、計画的に検査を実施します。

1 監視指導項目

食品の種類や食中毒の発生状況、施設の規模などを考慮して定めた「共通監視指導項目」と、食品の特性に着目した「食品群ごとの監視指導項目」を定め項目に沿った監視指導を行います。

(1) 共通監視指導項目

区分	監視指導項目
施設の自主衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ○ 施設の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> ・施設内外の清潔保持や機械器具の洗浄設備の整備、使用水の適切な管理、ねずみ及び昆虫の防除、排水や廃棄物の取扱い ○ HACCPに基づく衛生管理（HACCP導入型基準に基づく管理を行う場合に限る。）
従事者などの自主衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食品衛生責任者[※]の設置 ○ 食品衛生責任者実務講習会の受講 ○ 食品取扱者の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> ・健康管理、服装の清潔保持 ・食品衛生に関する知識及び技術の習得
食品の適正管理	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食品などの取扱い <ul style="list-style-type: none"> ・原材料や製品の適正な取扱い、運搬販売時の衛生管理 ・検食、自主検査の実施 ・成分規格[※]や製造基準[※]、保存基準[※]、使用基準[※]などの遵守 ・異物混入防止対策 ○ 表示 <ul style="list-style-type: none"> ・消費期限、賞味期限の設定方法及び適正表示 ・食品添加物、アレルギー[※]などの適正表示

(2) 食品群ごとの監視指導計画

区分	監視指導項目
食肉 食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・と畜場における食用不適食肉の排除及び施設の衛生管理 ・食鳥処理場、食肉処理施設における衛生的な取扱い ・HACCP導入施設に対する衛生管理状況の確認 ・食肉製品製造施設における記録の作成及び保存 ・細菌、成分規格、残留動物用医薬品[※]、食品添加物などの検査 ・飲食店などにおける加熱調理の徹底や原材料からの二次汚染の防止 ・生食用食肉の規格基準の遵守 ・野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）の遵守 ・未加熱食肉加工品調理施設における加熱調理の徹底 ・販売施設における食品の温度管理、衛生的な取扱い
乳 乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCP導入施設に対する衛生管理状況の確認 ・製造施設における記録の作成及び保存 ・成分規格などの検査 ・販売施設における食品の温度管理、衛生的な取扱い

区分	監視指導項目
生かき	<ul style="list-style-type: none"> ・かき作業場における衛生的な取扱い、用途区分（「生食用」又は「加熱調理用」）や採取海域の適正表示 ・飲食店などにおける食品の温度管理、用途区分に応じた提供、販売 ・成分規格、貝毒*などの検査
弁当 そうざい	<ul style="list-style-type: none"> ・施設、器具などの清掃、洗浄消毒などによる衛生的な管理 ・食品の十分な加熱調理、二次汚染の防止、低温保持、洗浄殺菌の徹底など ・従事者の健康管理、手洗いの徹底、服装や身だしなみの清潔保持など ・アレルギーの適正表示（小麦、乳、卵など）
菓子	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理の徹底による微生物の制御 ・賞味（消費）期限などの設定方法及び適正表示 ・原材料・製品などの適正な管理 ・アレルギーの適正表示（小麦、乳、卵など）
野菜、果実、 穀類、豆類、 種実類、茶類 及び これらの加工品	<ul style="list-style-type: none"> ・中央卸売市場における衛生的な取扱い ・飲食店などにおける生食用野菜・果実の保存温度、衛生的な取扱い ・細菌、残留農薬*、食品添加物、遺伝子組換え*などの検査 ・漬物製造施設における原材料の殺菌や製造時の温度管理、衛生的な取扱い

2 食品関係施設への立入検査

(1) 立入検査等計画

分類	回数/年	対象施設	
		調理・製造・加工施設	流通・販売施設
A	3回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・かき作業場 ・HACCP導入支援施設 	<ul style="list-style-type: none"> ・中央市場内施設
B	2回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業のうち1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設（大量調理施設） ・全国的に流通する食品を大量製造する施設 ・大規模宿泊施設 	<ul style="list-style-type: none"> ・デパート、ショッピングモール等 （大規模小売店）
C	1回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・ハイリスク食品提供施設 ・前年度食中毒事件発生施設 ・中規模宿泊施設 ・規格基準のある食品を大量製造する施設 ・大規模食肉処理施設 ・団体利用施設 	<ul style="list-style-type: none"> ・スーパーマーケット等 （中規模小売店）
D	1/6回以上	<ul style="list-style-type: none"> ・上記以外の飲食店営業及び製造業 ・喫茶店営業 ・許可不要業種 	<ul style="list-style-type: none"> ・個人商店、コンビニエンスストア等 （小規模小売店）

(2) 立入検査の方法

食品衛生法に基づき、食品衛生監視員*が立入検査を実施します。監視指導項目に重点を置いた監視指導を行い、必要に応じて関係者から報告を求めます。また、食中毒の発生状況や予防方法に関する最新の情報を提供します。

3 食品などの検査

市内で生産・製造・流通している食品、食品添加物、器具、容器包装を検査し、安全性を確認するとともに、検査結果を分析して、衛生指導に活用します。また、広島湾内のかきなどの貝毒検査なども行います。

区分	試験検査項目	主な対象食品
食中毒予防対策 (微生物検査)	食中毒起因菌など	食肉、野生鳥獣肉、鶏卵など
	衛生規範、成分規格など	弁当、そうざい、生菓子、生麺、乳製品、食肉製品、冷凍食品、生かきなど
食品安全対策 (理化学検査)	食品添加物、成分規格など	加工食品、輸入かんきつ類、食肉製品、乳、清涼飲料水、容器包装など
	アレルギー物質、遺伝子組換え、環境汚染物質など	加工食品、穀物加工品、鮮魚介類など
	塩分濃度、pHなど	生かき、漬物、食肉製品など
農薬安全対策	残留農薬	野菜、果物、鶏肉など
畜水産食品対策	残留動物用医薬品など	食肉、鶏卵、養殖魚など 食肉（牛、豚）【食肉衛生検査所実施】
輸入食品対策	成分規格、添加物など	輸入食品（菓子、野菜果物など）
貝毒対策	貝毒	アサリ、かき、ムラサキイガイ
食肉衛生対策 【食肉衛生検査所実施】	細菌	食肉（牛、豚など）
	G F A P**	牛
目標検査件数	1, 500 検体	

4 違反発見時の対応

立入検査や食品の検査などにより、製造基準や食品表示基準*などの違反を発見した場合は、違反の内容に応じて、製造・販売の中止や製品を回収・廃棄させることにより、迅速に違反食品の流通の防止対策を実施します。また、違反などの原因を究明し、改善指導を行い、再発防止を図ります。

違反の内容が悪質な場合や他法令にも違反する場合は、関係機関と連携して対応します。また、輸入食品や市外流通品については、厚生労働省や消費者庁、関係自治体と連携して対応します。

5 食中毒予防対策

(1) ノロウイルス食中毒予防対策

平成24年から平成27年にかけて、市内でノロウイルスによる大規模食中毒が発生しました。ノロウイルス食中毒は、冬季を中心に発生する傾向がありますが、年間を通じて発生が見られています。

近年は、従事者からの二次汚染が原因と考えられるケースが多く報告されていることから、大量調理施設などのリスクの高い施設に対し、年間を通じて、従事者の健康管理、手洗いの徹底、施設や器具類の消毒などを指導するとともに、流行期前に衛生講習会を開催します。

(2) カンピロバクター食中毒予防対策

市内における食中毒件数が最多であるカンピロバクター食中毒は、少ない菌数でも発症し、未加熱や加熱が不十分である食肉の喫食、汚染された調理器具からの二次汚染を主な原因とする食中毒です。時季を問わず年間を通して発生することから、年間を通じて監視指導を行います。

(3) その他の食中毒予防対策

腸管出血性大腸菌、野生鳥獣肉、フグ毒、アサリやかきを原因とする貝毒などによる食中毒については、それぞれの特性を踏まえ、監視指導を行います。

6 市内を流通する食品の拠点における食の安全確保

広島市中央卸売市場や広島市食肉市場などにおける食品の安全性を確保するために、次の取組みを行います。

(1) 広島市中央卸売市場

せり売り場や仲卸店舗などの食品取扱い施設を対象に早朝監視を定期的に行います。フグなどの有毒魚介類の排除、食品表示確認、保存温度確認のほか、農水産物の残留農薬検査などを行います。

(2) 広島市食肉市場

広島市と畜場に搬入される獣畜（牛、豚など）は、広島市食肉衛生検査所のと畜検査員が、一頭ずつ検査し、食用に適さない食肉の流通を防止します。また、適切な解体処理が行われるよう、HACCPに基づいたと畜場の衛生管理を指導します。

7 一斉監視

(1) 夏期食品一斉監視（7～8月）

夏期における食中毒を防止するため、国からの通知に基づき監視指導を行います。

(2) 年末食品一斉監視（12月）

年末は多種類の食品が大量、広域的に流通するため、国からの通知に基づき監視指導を行います。

(3) 大規模イベントなどの衛生指導

フラワーフェスティバルなどの大規模イベントでは、事前に出店品目を確認し、事前指導を行うとともに、開催期間中は巡回指導を行います。

8 危機発生時の対応

(1) 食中毒発生時の対応

ア 食中毒の発生を探知した場合や、他自治体から食中毒関連調査の依頼があった場合は、「広島市食中毒対策実施要領」に基づき、速やかに患者の喫食状況・行動状況などを調査するとともに、関係施設の調査や食品などの検査を行い、原因を究明します。また、営業禁止などの行政処分を行い、健康被害の拡大を防ぐとともに、再発防止指導を行います。

イ 健康被害の拡大が懸念される場合は、報道機関や市ホームページで発生状況を情報提供します。

ウ 大規模食中毒（患者数が500人を超える場合又は超える可能性がある場合をいいます。）の発生時には、必要に応じて広島市危機管理計画に基づいた「大規模な食中毒に対する危機管理マニュアル」に基づき対応します。

(2) 苦情などへの対応

市民からの苦情や事業者からの報告を受けた場合は、必要に応じて速やかに事実確認を行い、原因を究明するとともに、改善指導などを行います。

(3) 災害時の対応

「広島市地域防災計画」に基づき、風水害、震災、都市災害などが発生した場合には、衛生状態の悪化などにより発生する危害を防止するため、災害発生地域内の食品関係施設への監視指導や、避難所への巡回指導、市民への啓発を行います。

IV-1 自主衛生管理の促進

食の安全・安心を確保するためには、事業者が第一義的に責任を有していることを認識し、自主的な衛生管理を実施することが重要です。

このため、事業者に対し、監視指導などを通じて衛生知識を普及・啓発することにより、衛生意識の向上を図り、自主的な衛生管理を促進します。

1 事業者の自主衛生管理の促進

(1) 事業者への指導

ア 監視指導や講習会を通じて、施設管理や取扱い食品の自主検査、記録の作成・保存、正確かつ適切な市民への情報提供など、事業者として取り組むべき事項について指導します。

イ 大規模弁当施設や給食施設などの施設については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた自主衛生管理を行うよう指導します。

(2) 食品衛生責任者の設置

食品営業施設には、食品衛生責任者の設置が義務付けられており、退職等で未設置となった施設に対しては、有資格者を設置させます。

(3) 食品衛生責任者実務講習会の実施

営業許可の更新時期に合わせて、食中毒予防の新しい知識や近年の食品衛生の動向について、食品衛生責任者を対象とした講習会を開催します。

(4) 従事者に対する衛生教育

従事者の業務の実態に沿った内容で衛生講習会を開催することで、より実践的な食中毒予防対策の実施を支援します。

(5) 食品衛生功労者・優良施設の表彰

食品衛生意識の向上を図り、業界の指導育成などに顕著な功績があった個人を食品衛生功労者として、また、他の模範となる良好な衛生管理を行っている施設を優良施設として表彰します。

2 関係団体との連携

(1) 一般社団法人広島市食品衛生協会との連携

ア 食品衛生指導員^{*}への支援

一般社団法人広島市食品衛生協会（以下、「協会」といいます。）では、食品衛生指導員がボランティアとして飲食店などの巡回指導を行い、自主衛生管理の推進に努めています。

本市からは、講習会への講師派遣や、食品衛生に関する情報の提供を通じて、食品衛生指導員の活動を支援します。

イ 啓発事業の協力

食品衛生の普及・啓発を目的とした、食中毒予防啓発パレードなどの事業を共催します。

(2) その他の関係団体との連携

食品関係団体の協力を得て、事業者に対し食品衛生に関して注意すべき事項や食品衛生に関する最新の情報を提供します。

IV-Ⅱ HACCPに基づいた自主衛生管理の促進

本市では、平成26年12月に「広島市食品衛生措置基準条例」を改正し、HACCPに基づく衛生管理の基準（HACCP導入型基準）を策定し、さらなる食品の安全性の向上を図るため、HACCPに基づく衛生管理を推進していくこととしています。

国は日本再興戦略において農林水産物の輸出拡大を目指すこととしており、東京五輪・パラリンピックを目途にHACCPに基づく衛生管理を義務化する方針です。

このため、事業者に対し必要な専門的助言を行うなど、抵抗感なくHACCPに基づく衛生管理を導入できるよう柔軟性のあるきめ細かな指導・助言を行います。

1 HACCP導入講習会の実施

効率的なHACCPの導入方法、HACCP導入に至る体験談、導入にあたってのメリットなどについての講習会を行い、事業者が自主的にHACCPを導入できるよう支援を行います。

2 事業者へのHACCP導入の支援

HACCP導入に積極的な事業者に対して、厚生労働省が作成した手引書などの資料をもとに、段階に応じた適切な助言などの支援を行います。

3 HACCPの認知度の向上

流通販売業者へのHACCPの認知度を向上させ、将来的にHACCPが一般的な衛生管理手法となることを目指し、事業者の自主的な衛生管理を促進します。

4 国や関係自治体との連携

国はHACCPに関する連絡協議会を立ち上げ、地域で情報公開、意見交換などを行う場を設けています。このような場を利用して、国や地方自治体と連携しながらHACCPの導入を推進します。

V リスクコミュニケーションの推進（情報提供と意見交換）

市民の視点に立った食品衛生行政を推進するため、市ホームページやテレビ、リーフレットなどの様々な媒体を通じて、食の安全・安心の確保に関する情報を発信します。

また、リスク評価^{*}やリスク管理^{*}に関して市民や事業者の理解を深めるために、講習会などを開催して、意見交換を推進します。

1 食の安全・安心に関する情報の提供

(1) 食品安全情報センターによる情報提供

食品安全情報センターでは、食品による健康被害を予防し、市民の食の安全・安心の確保や事業者の自主衛生管理を促進するため、様々な情報を収集分析しています。

また、市ホームページに設けられた「安全・安心情報」やメールマガジンを活用し、効果的に食中毒予防対策を行うことができるよう、最新の情報を市民や事業者に対して情報発信しています。

(2) 食品衛生知識の普及

最新の食中毒発生状況や食中毒予防対策などの、食品衛生に関する正しい知識の普及に努めます。

ア 食品取扱い施設への立入検査時のリーフレット配布

イ 広報紙への掲載や広報番組の放映

ウ 食品衛生講習会や市政出前講座の開催

エ 小学校での「上手な手洗い授業」の実施

(3) HACCPの認知度の向上

講習会などを通じて一般消費者へのHACCPの認知度の向上に努めます。

(4) 違反食品及び食中毒などの公表

食中毒や違反食品による被害拡大の防止や、健康被害のおそれのある食品などの速やかな排除のため、緊急に注意喚起が必要な場合は、違反状況、処分の対象となる事業者や違反食品を特定する情報などを、市ホームページで公表するとともに、マスメディアに対して情報提供を行います。

また、自主回収が行われている食品は、市ホームページでの情報提供に努めています。

2 市民や事業者との意見の交換

(1) 意見交換会の開催

市民や事業者を対象とした講習会、事業者や事業団体との会議などで、食中毒予防対策や食の安全・安心に関する事項について意見交換を行い、相互理解を深めるとともに、今後の取組みに反映させます。

(2) 広島市生活衛生推進員活動の支援

本市では、食の安全・安心や住まいの生活衛生を向上するため、生活衛生推進員として約200名の市民ボランティアに自主的な活動を依頼しています。生活衛生推進員は、近隣の住民へのアドバイスや生活衛生に関するイベントの開催などを行っています。保健所では、推進員活動の自主性を尊重しつつ、開催されるイベントや勉強会への職員の派遣などを通じて、積極的な支援を行います。

(3) 食品衛生監視指導計画に関する市民からの意見募集

計画の策定に当たり、計画案を市ホームページや保健所や各区分室で公表し、市民から意見を募集するとともに、寄せられた意見を計画に反映させます。

(4) 食品衛生監視指導計画の実施結果などの公表

監視指導計画の実施結果は、翌年度の6月末日までに市ホームページなどで公表します。

VI 担当職員の資質の向上

的確で適切な監視指導や試験検査を行うため、職員研修や調査研究を積極的に実施し、職員の資質の向上を図ります。また、市民の視点に立って、食品衛生に関する課題の本質を把握し、これを解決することができ、行動力のある職員を育成します。

1 日常の業務における研修

(1) 職場内研修を行い、特異な事例や職務上の課題について、情報共有します。

(2) 大規模製造施設や中央市場などの特色のある施設で、より実践的な監視指導の手法や専門知識を習得します。

2 研修会への参加

(1) 内部研修

ア 監視指導の手法や専門知識、調査技術などの継承を目的とした職場内研修や実地研修、新任者研修などを行うことにより、食品衛生監視員の資質の向上を図ります。

イ 特徴的な事例や職務上の課題など、他の職員に役立つ情報を含めた勉強会を定期的に開催し、職員間で必要な情報を共有するとともに、知識・技術の向上を図ります。

ウ 食品に関する新たな危害や問題が発生するなど、これまでの経験や知識だけでは対応できない事例も多いことから、外部講師を招き業務に必要な知識、技術の習得や危機管理能力の向上に努めます。

(2) 外部研修

厚生労働省や消費者庁が主催する研修会や、各種学会、専門教育機関への派遣により、最先端の知識・技術の習得に努めます。

3 食品衛生に関する調査研究

食品の製造・加工技術の高度化、食品流通の広域化などに対応するため、常に情報を収集し、食品衛生の諸課題に関する調査研究を行います。各調査研究で得られた成果は、研修会や学会などで発表して情報の共有化を図るとともに、新たな知見に基づくより効果的・効率的な監視指導、または検査業務の実施に活用します。

【用語説明】（本文中※のついた用語）

あ行	
アレルギー	<p>食品表示法では、特定のアレルギー体質を持つ方の健康危害の発生を防止する観点から、食物アレルギーを引き起こすことが明らかになった食品のうち、現在「えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生」の7品目を含む加工食品は、その旨を表示するよう定められています。</p> <p>また、「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、りんごとゼラチン」の20品目の表示を奨励しています。</p>
遺伝子組換え	<p>生物の細胞から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物などの細胞の遺伝子に組み込み、新しい性質をもたせることをいいます。また、この技術を利用して作られた食品と食品添加物を遺伝子組換え食品といいます。遺伝子組換え食品は安全性について審査され、安全な食品と食品添加物のみ流通が認められています。</p> <p>これまで厚生労働省により安全性審査を経たものとしては、トウモロコシ、なたね、ジャガイモなどの農作物8作物（309品種）と、キモシン、αアミラーゼなどの食品添加物11種類（24品目）があります。（平成28年10月12日現在）また、遺伝子組換え食品には「遺伝子組換えである旨」や「遺伝子組換え不分別である旨」の表示が義務付けられています。</p>
か行	
貝毒	<p>二枚貝が持つ自然毒のことです。二枚貝はプランクトンを餌としており、有毒プランクトンが発生するとこの毒を蓄積して毒化し、食中毒の原因となることがあります。麻痺性貝毒、下痢性貝毒を検査の対象としています。</p>
環境汚染物質	<p>水銀やカドミウムなどの重金属、PCBなど、私たちの生活環境の中に放出され、かなりの長い間存在し、生物に悪い影響を与える可能性のある物質をいいます。</p>
業務管理基準	<p>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を定め実施することで、英語表記では、GLP (Good Laboratory Practice) といいます。</p> <p>検査部門に責任者を置き、施設・検査業務等の管理を行うとともに、異なる部門に責任者を配置して、内部点検や外部精度管理等を行います。</p>
さ行	
残留動物用医薬品	<p>動物用として承認を受け、畜産動物や養殖魚の病気の予防、治療に使用される薬剤が畜水産食品に残留したものです。定められた使用方法を守らなければ、食品衛生法で定められた基準値を超えて残留する恐れがあります。</p>
残留農薬	<p>野菜や果物などの農作物に、病害虫や雑草の防除、植物病原菌からの保護および収穫効率を上げるなどの目的で使用される農薬のうち、栽培時や収穫後に使用した農薬が残留したものを残留農薬といいます。</p>

GFAP	GFAPとは、Glial Fibrillary Acidic Protein（グリア繊維性酸性タンパク）の略称で、脳や脊髄固有のタンパク質です。牛海綿状脳症（BSE）対策の一環として除去が義務付けられている脊髄による枝肉汚染の指標とされています。
使用基準	食品衛生法で定められた、食品や添加物の使用方法についての基準のことです。（例）チーズ：ソルビン酸（保存料）3.0g/kg以下
食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律	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などの衛生上の危害の発生を防止することを目的とした法律です。食鳥処理場の許可や、食鳥検査の制度が設けられています。
食品衛生監視員	食品衛生法に基づいて、飲食店など食品関係施設の許可や監視指導、食品の検査、衛生教育等を行う保健所職員のことをいいます。
食品衛生指導員	飲食店などにおける自主衛生管理を推進するため、定められたカリキュラムを修了し、食品衛生協会から委嘱された方をいいます。
食品衛生責任者	施設の衛生管理を行うために、飲食店などの食品取扱い施設に設置が義務付けられている責任者のことです。調理師などの有資格者や所定の講習会を受講した方がなることができます。
食品衛生法	飲食による衛生上の危害が発生することを防止し、国民の健康を保護することを目的とした法律です。食品の安全性を確保するため、「食品等事業者の責務」、「食品等を取扱うための原則」、「食品や添加物等の基準」、「違反食品・食中毒の発生時の措置や処分」などを規定しています。
食品表示基準	品名、製造者の氏名、製造所所在地、賞味期限又は消費期限、使用添加物、アレルギー等、食品表示法で、全ての加工食品に共通して表示しなければならない事項や特定の食品に表示しなければならない事項が義務づけられています。
食品表示法	これまで、複数の法律で規定されてきた食品の表示を一元化することにより、一般消費者の利益の増進を図るとともに、国民の健康の保護・増進、食品の生産・流通の円滑化などに寄与することを目的とした法律です。
製造基準	食品衛生法で定められた、食品や添加物の製造方法についての基準です。 （例）清涼飲料水：使用原水の水質条件、殺菌・除菌方法等
成分規格	食品衛生法で定められた、食品や添加物の成分についての規格です。（例）魚肉ねり製品：大腸菌群が陰性
総合衛生管理製造過程承認施設	HACCPを導入して食品（牛乳、ハム・ソーセージなど）を製造する施設として、厚生労働大臣が承認した施設のことです。
た行	
と畜場法	食用となる獣畜の適正な処理を確保することを目的とした法律です。なお、「と畜場」とは、食用に供する目的で牛、馬、豚、めん羊及び山羊をとさつし、又は解体するために設置された施設のことをいいます。
は行	
HACCP	原材料の受入から最終製品までの工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法のことです。 HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析・重要管理点）の略称です。

HACCP導入型基準	HACCPを用いて、食品取扱い施設の衛生管理を行う場合の基準のことをいいます。
広島市食品衛生措置基準条例	食品衛生法に基づき、飲食店などの食品取扱い施設の内外の清潔保持などを確保するため、平成12年に定めた条例です。
保存基準	食品衛生法で定められた、食品の保存温度など保存方法についての基準です。 (例) 食肉、ゆでだこ、ゆでがに、生食用かき：10℃以下で保存
ら行	
リスク管理	リスク評価の結果を踏まえて、すべての関係者と協議しながら、リスク低減のための施策・措置について技術的な可能性、費用対効果などを検討し、適切な施策・措置を決定、実施することです。 リスクとは、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	食品の安全性確保に関する情報を公開し、市民、食品等事業者、学識経験者及び行政担当者が、食に関するリスクを認識、分析する過程において得られた情報及び意見を相互に交換し、双方向の対話を図ろうとするものです。これにより、地域の市民や食品等事業者を含む住民の意見を、食品衛生に関する施策に反映していきます。
リスク評価	食品中に含まれる危害要因を摂取することによって、どれくらいの確率で、どの程度の健康への悪影響が起きるのかを科学的に評価することです。