

【あ行】

アレルギー物質の表示

食物アレルギー患者の健康被害防止のため、食品表示法により以下の物質について表示による情報提供が行われています。

- *表示が義務付けられている7品目（特定原材料）：卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生
- *表示が推奨されている21品目：いくら・キウイフルーツ・くるみ・大豆・バナナ・やまいも・カシューナッツ・もも・ごま・さば・さけ・いか・鶏肉・りんご・まつたけ・あわび・オレンジ・牛肉・ゼラチン・豚肉・アーモンド

【か行】

カンピロバクター

細菌性食中毒の最も多い原因菌で、主な症状は下痢、腹痛、発熱などです。多くの場合、生又は加熱不十分な鶏肉料理などを食べて1日から7日後に発病します。国の調査では、市販の鶏肉から高い割合（20～100%）でカンピロバクターが見つかっています。食中毒を防ぐには、鶏肉の生食を避け、十分加熱することです。また、カンピロバクターに感染した数週間後にギラン・バレー症候群（筋肉を動かす運動神経が傷害される病気）を起こす場合があります。

規格基準

食品衛生法では、食品による事故を未然に防止するために食品や添加物の一部に規格や基準を定めています。規格や基準に合わないものは、販売等することができません。

- *規格：食品や添加物の純度や成分などについての公衆衛生上必要な最低限度の標準
- *基準：食品や添加物の製造・加工・使用・調理・保存の方法の最低限度の規範

魚介類の刺身等の寄生虫による食中毒

全国的にアニサキス等の寄生虫による食中毒が増えており、都内では2020年に発生した114件の食中毒のうち58件が刺身やすし等の寄生虫が原因でした。アニサキスは2cm程度の白い糸状の寄生虫で、アジやサバ、イワシ、サンマ、ヒラメ等に寄生していることが多く、-20℃以下で24時間以上冷凍するか加熱すれば死滅します。

コミュニケーションシート

複数の外国語や絵文字を使用して、予め想定される質問等を印刷したシートで、日本語が分からない人にも指差しにより相手に必要な情報を伝えることができます。

【さ行】

サルモネラ

動物の腸管、河川、下水などに広く分布している食中毒細菌です。卵や卵加工品、生肉・生レバーを原因とする食中毒が発生しています。症状は下痢、腹痛、発熱（38℃～40℃）等です。症状がなくても、長期にわたって保菌者となることがあります。予防には、肉、卵は十分に加熱すること、卵の生食は賞味期限内のものに限ることです。

施設基準と公衆衛生上必要な措置の基準

食品の営業許可が必要な業種には、施設や設備の基準が定められていて、基準に適合しなければ営業許可を取得することができません。また、HACCPに沿った衛生管理など公衆衛生上必要な措置の基準は、営業許可施設だけでなく営業届出施設も遵守しなければなりません。

平成30年の食品衛生法改正により、営業許可・届出制度の見直しに合わせてこれらの基準が変わり、新たに調理施設内の手洗器に、「洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造」の設置が義務付けられました。令和3年6月から適用されています。

- *施設基準：許可を取得する際に必要な施設について、公衆衛生上の見地から定められた基準です。
- *公衆衛生上必要な措置の基準：食品衛生責任者等の設置や施設の衛生管理に関すること、営業者が行うべきHACCPによる衛生管理に関することが定められています。

収去（抜き取り）検査

食品衛生監視員は、食品の安全性の確認を目的として、食品の製造者や販売者から検査を行うために最小限の量の食品を無償で提供させることができ、これを収去といいます。原則的に抜き打ち検査として行っています。

食鳥処理

法律により、鶏、あひる、七面鳥、その他食用の家禽は、食鳥検査員による1羽ずつの検査が義務付けられています。区内の食鳥処理業者（鶏肉専門店等）は、食鳥処理衛生管理者が異常の有無の検査をしています。

食品衛生監視員

食品衛生法に基づいて、食中毒など食品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収去検査により食品衛生に関する指導を行う国や地方自治体の職員で、資格要件があります。

食品衛生管理者

食品衛生法の規定により、食肉製品製造業、添加物製造業などの特に必要な業種において、自主的衛生管理体制の下で安全な製品を作るため、営業者が必ず置かなければならない専任の有資格者です。

食品衛生自治指導員

一般社団法人東京都食品衛生協会が自主的に会員の衛生管理体制を確立し、併せて消費者に対する正しい食品衛生知識の普及を図るため、食品衛生自治指導員養成教育の課程を終了した者に委嘱しています。食品衛生自治指導員は保健所と協力しながら会員店舗の食品衛生の指導を行い、会員からの相談に応じています。

食品衛生推進員

食品等事業者の食品衛生向上に関する自主的な活動を促進するため、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、食品衛生法に基づいて区長が委嘱します。任期は2年で墨田区が行う食品衛生に関する行政方針について意見を述べるなど、地域における食品衛生の向上のために活躍しています。

食品衛生責任者

営業者は、施設ごとに食品衛生に関する責任者を定めて置かなければなりません。食品衛生責任者は有資格者で、営業者の指示に従い衛生管理に当たり、営業者に必要な意見を述べます。

食品等事業者の責務

食品衛生法により、食品等事業者は、①食品等の安全性確保に係る知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施その他必要な措置を講ずるよう努めること、②食品又は原材料の販売を行った者の名称等に係る情報を記録・保存するよう努めること、及び③食中毒等発生時には、前項の記録の行政への提供や食品廃棄等の措置を講ずるよう努めること、が定められています。

食品の自主回収（リコール）

平成30年に食品衛生法及び食品表示法が改正され、食品による健康被害の発生を防止するため、食品等事業者が食品の自主回収（リコール）を行う場合、自治体を通じて国へ報告することが令和3年6月から義務付けられました。届出内容は、国のホームページ（食品衛生申請等システム）に公表されます。スマートフォンでも閲覧できます。

食品表示基準

食品表示法に基づき、食品の表示について、具体的な表示事項や表示方法、表示する際に事業者が守るべき事項を定めたものが、食品表示基準です。内閣府令により定められています。

墨田区食品衛生協会

一般社団法人東京都食品衛生協会の会員として、飲食等に起因する中毒、感染症等による危害の発生を防止し、進んで食品衛生の向上・普及を図り、区民の健康増進と会員の福利厚生に寄与することを目的として設立された食品等事業者の団体です。平成16年4月、向島食品衛生協会と本所食品衛生協会が合併してできました。

【た行】

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、HACCPの考え方に基づいて調理工程における次の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での管理の徹底、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、及び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

腸管出血性大腸菌

下痢原性大腸菌でO157などベロ毒素を出すものの一種です。感染力が強く少量の菌数で発病するため、食中毒だけでなく感染症の原因ともなります。乳幼児が感染した場合は重症化し、HUS（溶血性尿毒症症候群）を起こし死亡する場合があります。肉類の生食などで多く感染し、1日から14日で発症します。予防方法は、①肉類の生食を避け中心部まで十分加熱（75℃、1分以上）すること、②野菜類は流水でよく洗うこと、③低温保存の徹底、④保菌者を介して感染することがあるため、手洗いの徹底が重要です。

手洗いマイスター

一般社団法人東京都食品衛生協会が行う手洗いマイスター認定講習会を修了した者で、地域における手洗い指導の中核として、食品等事業者を指導します。また、消費者が手洗いを通じて食品衛生の重要性について知識、理解を深められるよう啓発活動を行います。

東京都と特別区との役割分担を決めた協定

東京都と特別区の協力体制と業務の分担を明確にするため、「保健衛生事務事業に係る都区協定書」が交わされています。この中で食品衛生行政の運営については、①広域監視の実施、②中毒事件等の調査及び処理、③行政処分等の分担、執行及び連絡体制、及び④都知事の助言、勧告の各項目を定めています。

届出営業

HACCPに沿った衛生管理が必要な施設を把握するため、令和3年6月から届出制度が始まりました。届出は、弁当販売業や野菜果物販売業など、「許可業種」と「許可や届出が不要な業種」以外の全ての営業が対象です。

【な行】

ノロウイルス

最も患者数の多い食中毒原因物質で、急性胃腸炎の原因となるウイルスです。生又は加熱不十分なカキなどの二枚貝やウイルスを保有していると気付かない調理人が食品を汚染することにより、多く食中毒が発生しています。また、人から人へ感染することもあります。予防のためには、①石けんでよく手を洗う、②調理器具等は、塩素消毒や煮沸消毒を行う、③二枚貝は中心部まで十分に加熱する（85℃～90℃で90秒以上）、などの対策が必要です。

【は行】

HACCP（ハサップ）

食品原材料の受入れから最終製品に至る各工程で発生する可能性のある危害を分析（**H**azard **A**nalysis）し、その危害発生を防止する重要な工程（**C**ritical **C**ontrol **P**oint）を継続的に点検・記録する衛生管理方法です。

HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理

平成30年の食品衛生法改正により、令和3年6月から①従事者が50人以上の大規模事業者等は、国際機関が定めた7原則にしたがって実施する「HACCPに基づく衛生管理」、②飲食店など小規模事業者は、国がホームページに公表している業態別の「手引書」又は東京都が作成した小規模な一般飲食店向けの「食品衛生管理ファイル」による「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が義務付けられました。原則として全ての食品等事業者が対象です。

ふぐの取扱施設

有毒部位の処理が行われていないふぐを取扱う場合、東京都の条例により、営業者はふぐの取扱施設ごとにふぐの処理に関する専任の有資格者を設置し、都知事の認証を受ける必要があります。認証書は、施設の見やすい場所に掲示しています。

保菌者検索事業

検便で発見された腸管出血性大腸菌とサルモネラの保菌者について、症状や食事の摂取状況、検出された菌の遺伝子型等を検査しています。食中毒の未然防止並びに複数の患者が広域に発生している食中毒の早期発見と発生原因の究明を目的として東京都と協力して行っている事業です。

【ら行】

リスクコミュニケーション

食品の安全性を向上させるリスク評価やリスク管理について、消費者を含む関係者との間で透明性の高い情報の共有や意見交換を行うことをいいます。検討すべきリスクの特性やその影響に関する知識を深め、リスク管理やリスク評価を有効に機能させることができますようになります。