

日時 令和5年2月6日(月)  
午後2時から3時30分まで  
場所 松本市役所 本庁舎3階 第一応接室

## 令和4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) ノロウイルス食中毒対策について
  - (2) 令和5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4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	梶原 悠	一般公募
3	消費者	川上 百合子	一般公募
4	消費者	三村 一晴	一般公募
5	消費者	井口 貴代	生活協同組合コープながの
6	消費者	太田 充子	松本市食生活改善推進協議会
7	生産者	小松 博幸	松本ハイランド農業協同組合
8	事業者	永瀬 完治	松本食品衛生協会
9	事業者	村田 宏和	一般社団法人長野県調理師会松本広域支部
10	事業者	塩原 靖史	株式会社はやしや
11	事業者	伊藤 博史	株式会社デリシア
12	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
13	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】

	区分	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)	松本 泉	松本市保健所 食品・生活衛生課 課長補佐
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4年度 松本市食品安全懇話会(第2回)

## 資料

令和5年2月6日(月)  
松本市保健所 食品・生活衛生課

# 目次

## 1 令和4年度食品安全懇話会(第1回)の振り返り

## 2 議題

- (1) ノロウイルス食中毒対策
- (2) 令和5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「HACCPに沿った衛生管理の定着」

## <委員の主なご意見等の紹介>

- ・アルバイト等の人の出入りが多い現場では、1人が原因で事故が起こることがあるので、危惧しながら指導している。
- ・HACCPの記録を毎日つけるのは大変だが、意識の問題であり、習慣づけることが大事である。
- ・工場であっても、PDCAサイクルを回すために一般的衛生管理が適切にできていることが重要である。
- ・外国人パート等の従業員がいる施設では、衛生管理に関する考え方が異なることから衛生指導を徹底すべきである。
- ・HACCPの考え方以前に、一般衛生管理を教育・訓練することで衛生意識を高めてもらうことが必要である。
- ・アルバイトの指導は、「なぜそれをやらなければならないのか」を理解させて習慣づける必要がある。

# 第1回の振り返り「多発するカンピロバクター食中毒」

## <委員の主なご意見等の紹介>

- ・生の鶏肉では、日ごろからその取扱い方法を工夫しているが、飲食店で明らかに生の肉でなくても心配になることもある。
- ・牛肉ユッケ等は規制されたが、なぜ鶏肉では規制されず生や半生で提供されているのか疑問である。
- ・保健所では、ジビエ(野生鳥獣肉)を取扱う場合、国や県の指針等に基づき加熱の重要性を強調して指導をしている。
- ・生の鶏肉から飛散した肉汁が原因でギランバレー症候群になった事例を聞いたことがあるが、このようなリスクを正確に知らない人もいる。
- ・レシピなどで消費者に注意事項をアピールできるものがあればよいのでは。
- ・SNSなどを活用して若者への情報発信することも有効では。

# ノロウイルス食中毒対策

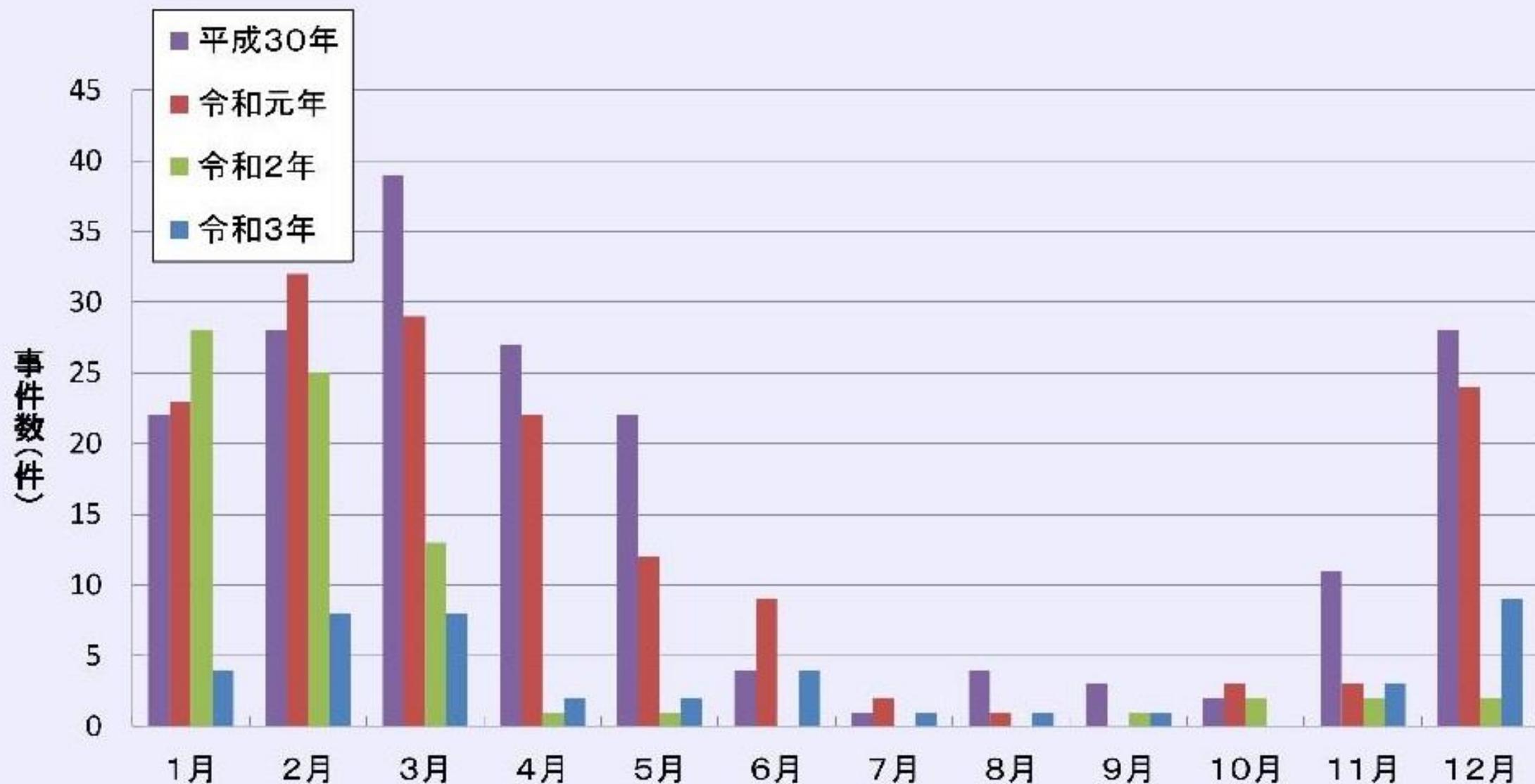
# ノロウイルスの概要

- 直径30nm前後の球形ウイルス
- 感染力が強く、100個程度の少ない量で感染する。
- 感染した場合、約24～48時間の潜伏期を経て症状が現れ、1～2日続いた後治癒し、後遺症は残らない。
- 吐き気・嘔吐・下痢等の症状を起こし、ウイルスは便とともに排泄される。
- 物理化学的抵抗性が高く、60℃30分の加熱処理でも安定。85～90℃で90秒以上の加熱が必要。
- 各種消毒薬に抵抗性があり、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が重要。

# ノロウイルス食中毒の概要

- 患者数で最も多く、原因別食中毒患者数の約46%を占める。
- ノロウイルス食中毒の発生時期別では、年間を通して発生が見られるものの、冬期に多く11月から2月までが約55%を占める。
- 食中毒1件あたりの患者数が平均37.8人と多い。
- 感染した人が調理するなどして汚染された食品から感染を受ける場合とウイルスが蓄積した加熱不十分な二枚貝などが原因となる場合がある。
- 原因の多くが調理従事者由来（80%）であり、特に、不顕性感染者が原因の事例（55%）が多い。
- 保育園、小学校、高齢者施設等での集団感染が報告されており、食品以外の原因（糞便や嘔吐物、粉塵などを介して人からの感染）によるものと判別困難な場合もある。

# 原因施設(飲食店)のノロウイルス食中毒事件の月別発生状況



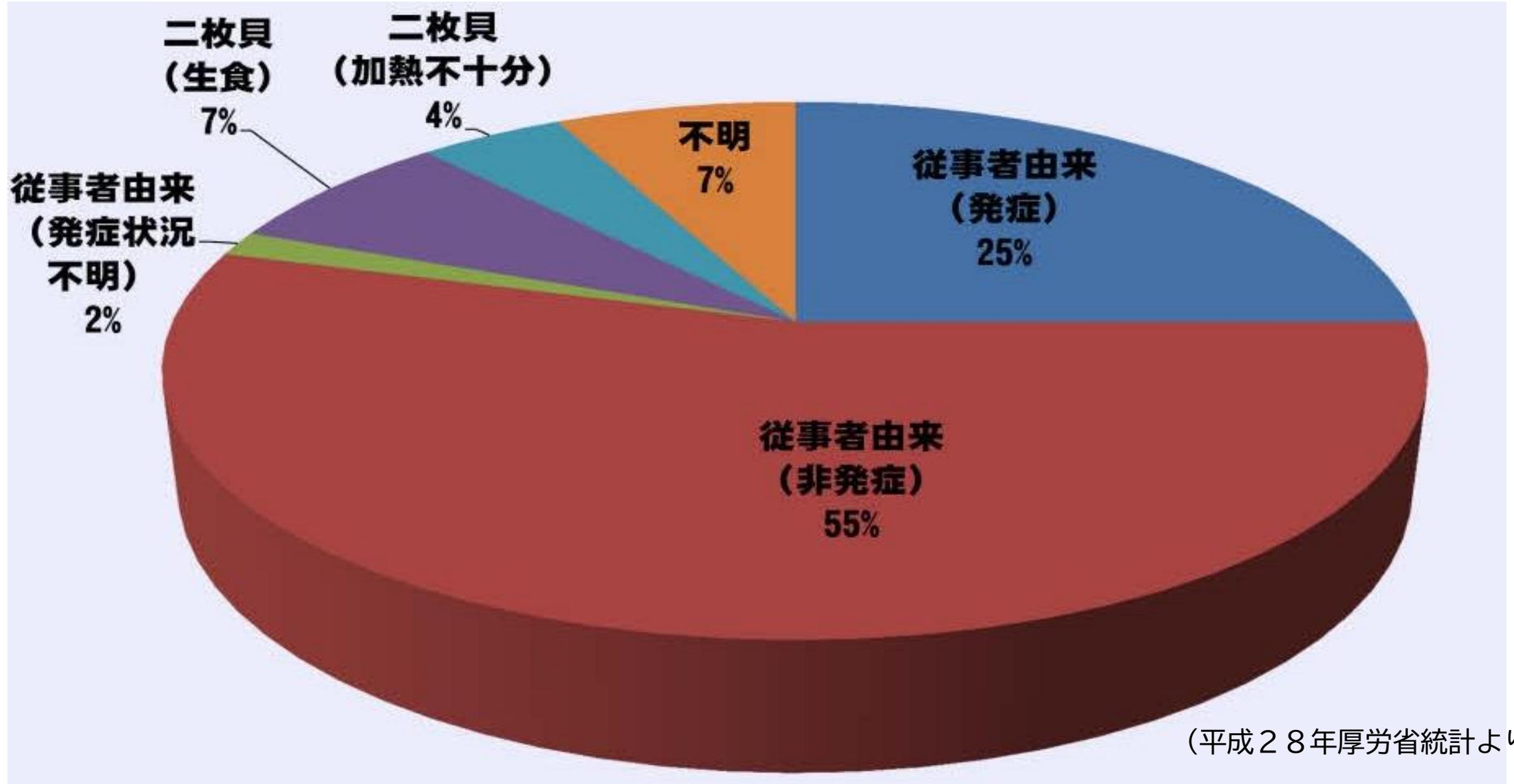
(厚労省統計より)

# 患者500人以上のノロウイルス食中毒

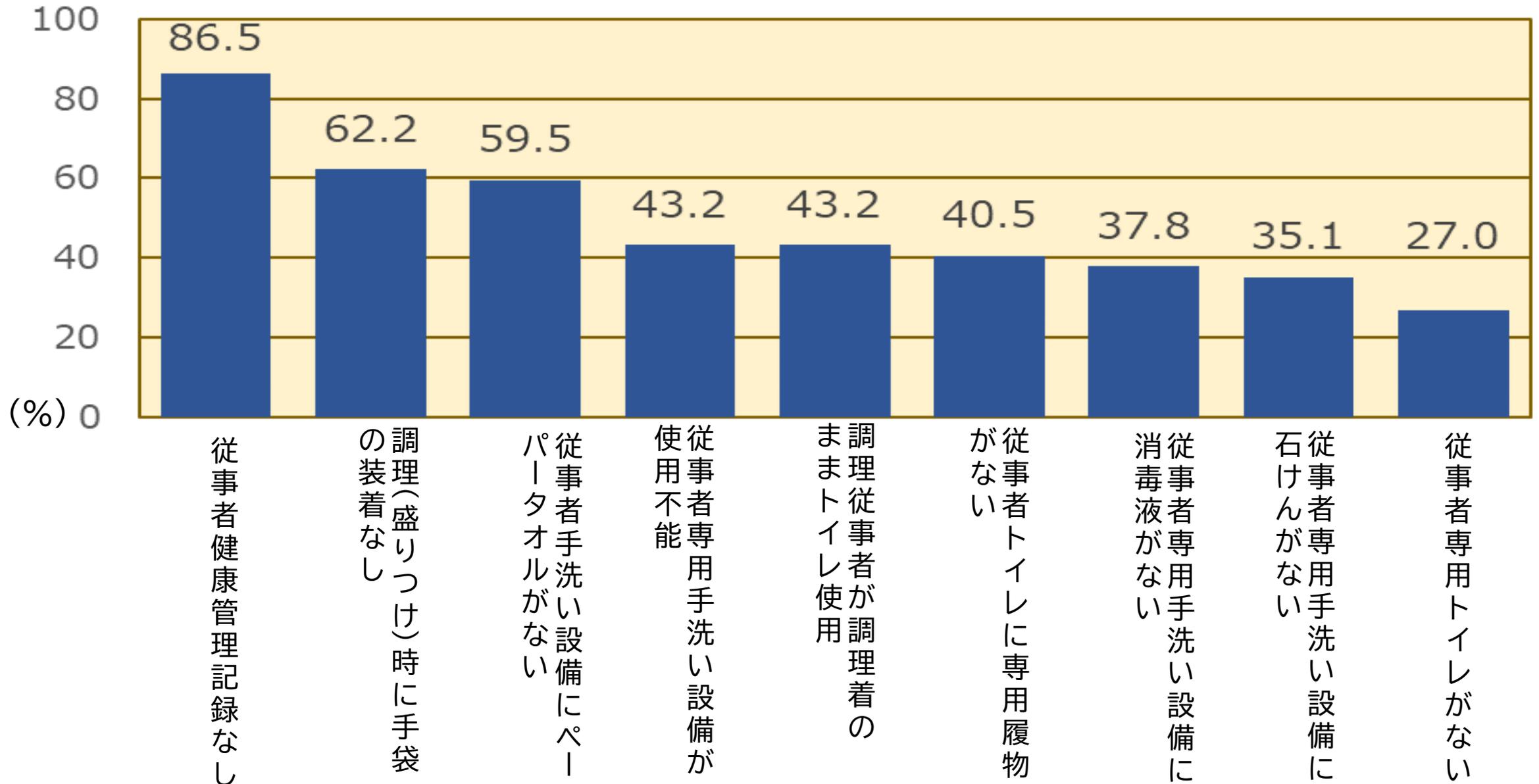
年	原因施設 都道府県	発病年月日	原因施設種別	原因食品	患者数	死者数	摂食者数
平成26年	浜松市	2014/1/15	製造所	1月13日に製造された食パン	1271	0	8027
平成27年	愛知県	2015/3/3	仕出屋	不明(3月2日から4日の昼食弁当)	576	0	12,211
平成28年	京都府	2016/11/11	旅館	不明(11月11日から15日に旅館施設が提供した食事)	579	0	1,187
平成29年	和歌山県	2017/1/26	学校-給食施設 共同調理場	磯和え(学校給食)	763	0	2,062
	東京都	2017/2/16	学校-給食施設 共同調理場	きざみのり	1,084	0	3,078
平成30年	広島市	2018/12/11	仕出屋	不明(12月10日から12日に製造された給食弁当)	550	0	不明
令和元年	なし						
令和2年	山形県	2020/12/21	仕出屋	不明(当該施設が調製した弁当)(推定)	559	0	1,983
令和3年	倉敷市	2021/4/30	仕出屋	不明(4月26日から29日に提供された給食弁当)	2,545	0	6,453

(厚労省統計より)

# ノロウイルス食中毒原因は、約80%が従事者由来

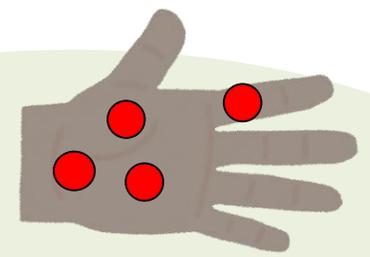


# 従事者由来二次汚染発生要因 (平成27年)



(平成28年厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会資料をもとに作成)

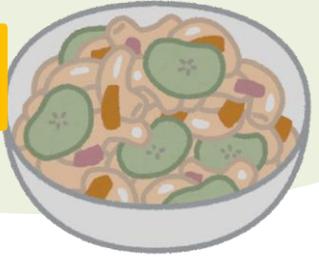
ノロウイルスに**感染しても**、嘔吐や下痢を**発症しない**場合があります。  
このような状態を**不顕性感染**といいます。



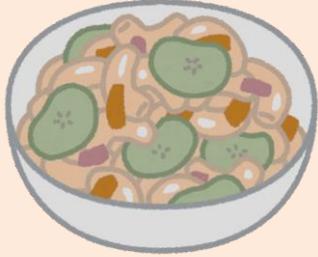
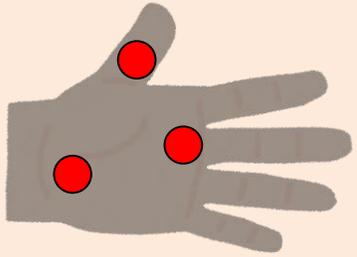
二枚貝



体調不良の人が調理



健康な調理従事者からのノロウイルス検出率は  
0.2%(通年)~6.6%(流行期)との報告があります。

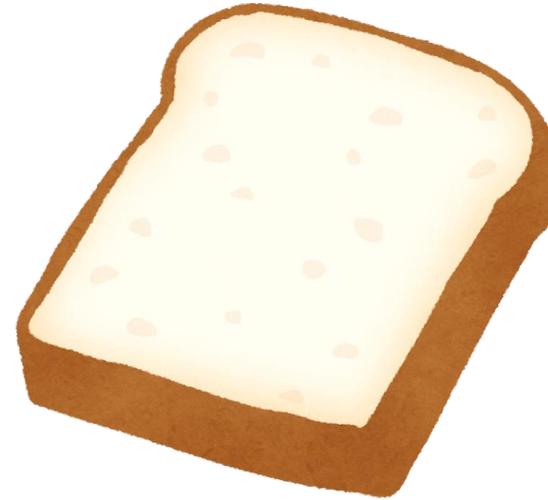


症状のない感染者が調理  
→ノロウイルス食中毒の割合約5割を占める



# 食パンを原因としたノロウイルス食中毒

- 1 概要 発生年月：平成26年1月  
有症者数：1,271名（小学校児童・教職員）  
原因施設：パン製造施設  
病因物質：ノロウイルスGⅡ



## 2 ポイント

- ・学校給食用の「食パン」を食べた複数の小学校児童と教職員8,027名のうち1,271名が発症（発病率16%）した。
- ・パン製造施設の従業員23名中4名からノロウイルスが検出され、従業員は、食パンの焼成・スライス後、1枚1枚を使い捨て手袋を使用して異物等の確認作業に従事していた。
- ・トイレ使用後に温水が出ないため十分な時間をかけて手洗いを行わなかったことにより、手又は作業着にウイルスが残存し、使い捨て手袋にウイルスが付着したと推察された。

# ノロウイルス食中毒対策の4原則

消化器症状を呈している食品取扱者は  
食品の取扱作業に従事させない

持ち込まない

従事者の健康管理

衛生的な作業着

トイレの維持管理・清掃・消毒

手洗い設備の維持管理

つけない

拡げない

適切な手洗い(方法・タイミング)の実施

器具等の洗浄・消毒

嘔吐物の適切な処理

加熱する

適切な加熱の実施

適切な手洗いの実施

器具類の洗浄・消毒

交差汚染、二次汚染の防止

# 松本市保健所の取組み

## 【事業者への指導】

- ・大型旅館、弁当調製施設、給食施設等へ「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づく厳格な衛生管理を指導
- ・適切な手洗いや従事者の体調管理等など一般衛生管理のポイントに加え、施設内の清浄度に応じた食品の取扱いなどの指導
- ・「食品・添加物等の年末一斉取締まり」として、流通拠点等の集中的な監視により指導するとともに実施結果を公表

## 【市民への情報発信】

- ・市HPで長野県が発出する「ノロウイルス食中毒注意報」の情報を注意喚起
- ・感染性胃腸炎の流行状況等に踏まえて、市広報などで注意喚起
- ・市HPで食中毒予防ポイントや適切な手洗いを周知

# 委員の皆様から意見をいただきたいこと

## ノロウイルス食中毒対策

### 【事業者の取組みについて】

- ・ノロウイルス食中毒防止のための取組みをご紹介いただきたい。
- (例)・手洗い教育の実例、特に心がけている点
  - ・感染性胃腸炎が流行する時期に気を付けている点
  - ・不顕性感染者を踏まえた対応

### 【消費者の取組みについて】

- ・安心して食事をするため気を付けている点、家庭でできる食中毒防止への取組みについてご意見をいただきたい。

### 【行政の取組みについて】

- ・効果的な啓発のため、市HP等で情報発信する内容や方法についてご意見をいただきたい。

# 令和5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  <b>本日</b>
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5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"><li>1 監視指導の基本的事項</li><li>2 監視指導の重点実施事項</li><li>3 施設への立入検査及び食品等の検査</li><li>4 違反発見時の対応</li><li>5 食中毒等の健康危害発生時の対応</li></ol>
V	自主衛生管理の支援	<ol style="list-style-type: none"><li>1 食品事業者の自主的な衛生管理の促進</li><li>2 人材の育成・衛生的知見の充実</li><li>3 食品等の自主回収報告制度</li></ol>
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"><li>1 計画の実施状況の公表・意見募集</li><li>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</li></ol>

趣旨と総括

方針の内容

# 委員の皆様から意見をいただきたいこと

## 令和5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。

- ・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5年4月1日から令和6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1,000件
- (2) 流通食品の検査計画件数：約180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) HACCPに沿った衛生管理の確認・検証
- (4) その他（輸入食品対策、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に沿った衛生管理を中心とした衛生管理体制強化するための支援
- (2) 事業者が自ら行う食品の安全性確保に関する活動を促進するための指導、助言の実施
- (3) 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研修会の開催
- (2) 食品衛生推進員に対する研修会の実施
- (3) HACCPに関する相談会の開催

# 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6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

## 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5年度（第1回）懇話会

- ・ 8～9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

令和5年度  
松本市食品衛生監視指導計画  
(案)

松 本 市

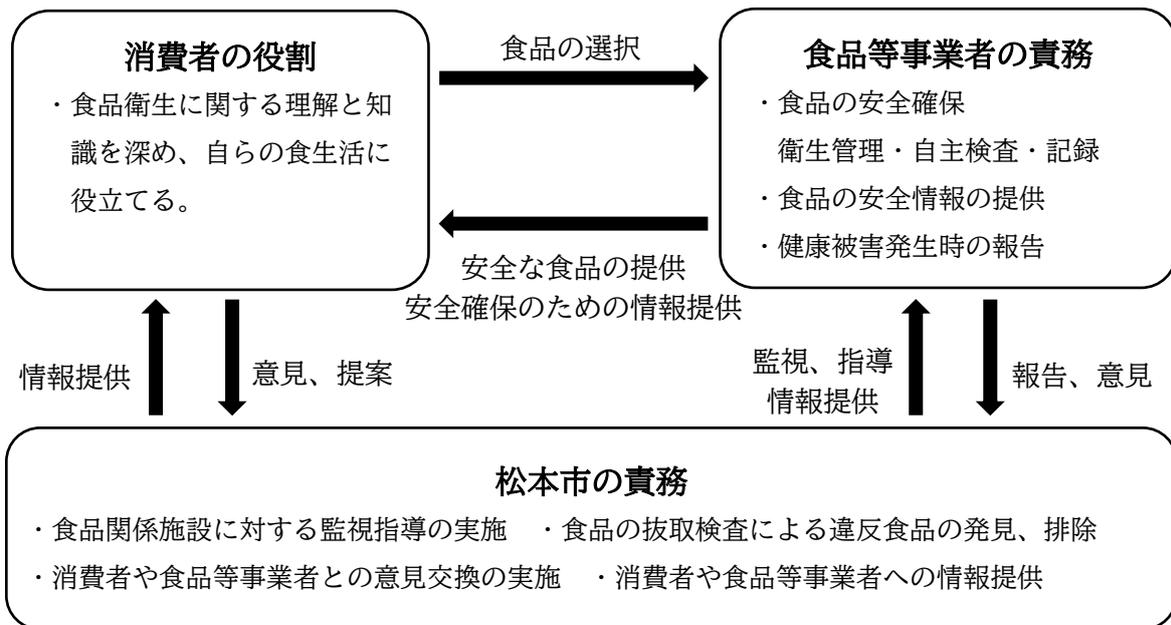
# 目次

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	試験検査体制の整備	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	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5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5年4月1日から令和6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。

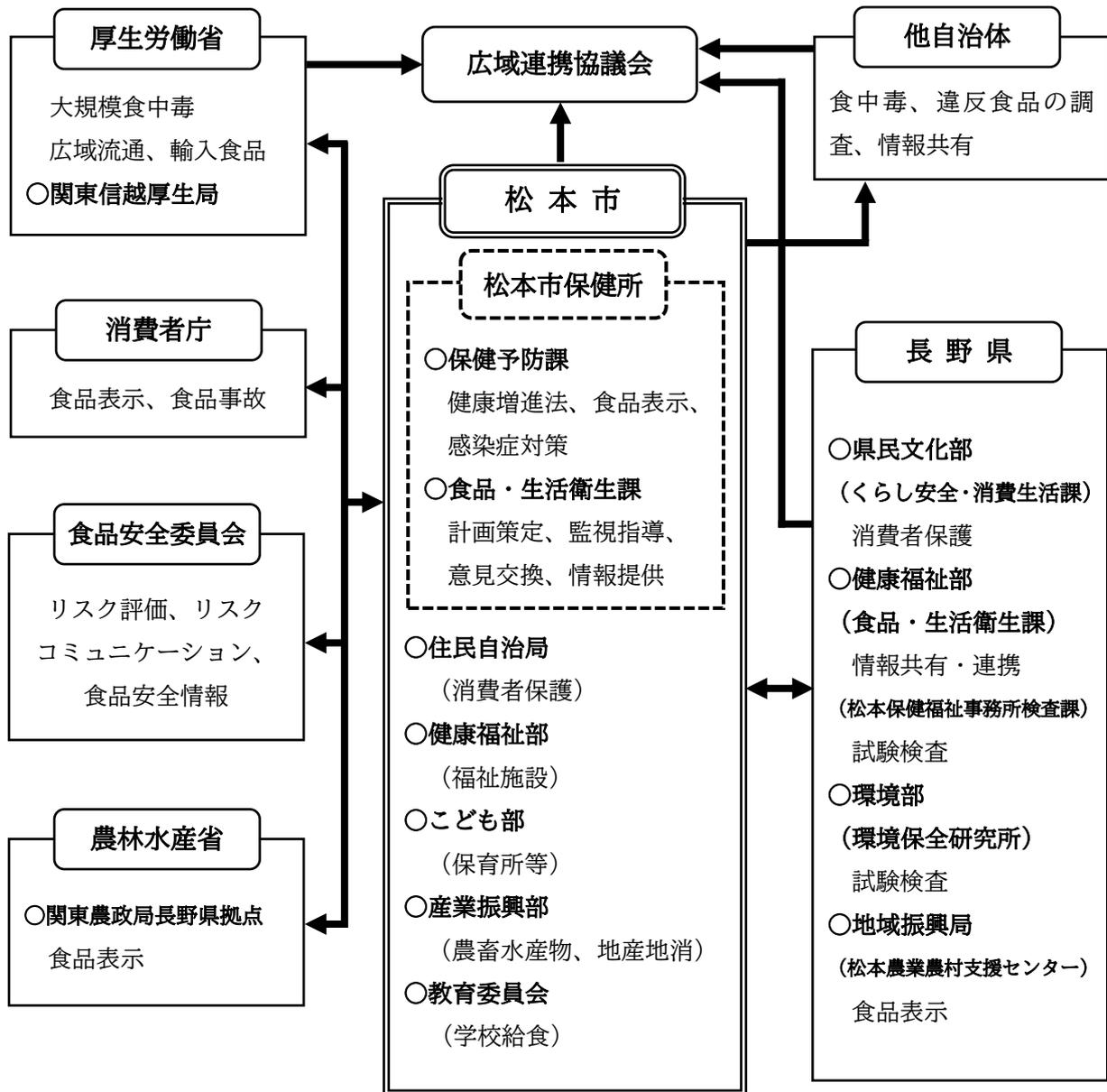
##### (2) 食品表示法及び関連法令を所管する機関との連携

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。

### 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、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。

(エ) 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。

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

##### (7) 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、きのこ相談窓口での野生きのこの鑑別、相談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。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を開設し、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。

##### (1) 有毒植物

県内では、平成29年度に2件、令和元年度に2件、令和2年度に1件、スイセン等の有毒植物による食中毒が発生していることから、有毒植物の誤食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、乳、卵、そば、小麦、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、約1,000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180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) 立入検査時に違反を発見した場合の対応

違反を発見した場合は、その場で改善指導を行います。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 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。

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対応します。

### (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。

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実施または協力するもので、令和5年度は販売業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た者を対象に開催します。

##### ウ 野生きのこ講習会

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

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。

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5年度の計画の実施結果は、令和6年6月末までに公表します。

また、令和5年4月から9月までの半年間の実施状況は、令和5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 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 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、丁寧に正確な情報を提供するように努め、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5年度 食品衛生監視年間スケジュール

別紙1

	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 →					← ◎冬期観光地対策 →	
⑤イベント対策	← ◎各種イベントに係る監視指導（随時） →													

1 許可を要する食品関係営業施設及び給食施設

施設の種類の種類		対象施設数 (令和4年9月現在)	立入検査計画件数
飲食店営業		3,576	左記の施設に対して、 約1,000件の立入検査を 行います。
製造業・ 販売業等	調理機能を有する自動販売機	1	
	食肉販売業	62	
	魚介類販売業	80	
	魚介類競り売り業	2	
	集乳業		
	乳処理業	3	
	特別牛乳搾取処理業		
	食肉処理業	20	
	食品の放射線照射業		
	菓子製造業	382	
	アイスクリーム製造業	44	
	乳製品製造業	8	
	清涼飲料水製造業	15	
	食肉製品製造業	4	
	水産製品製造業	1	
	氷雪製造業	2	
	液卵製造業	1	
	食用油脂製造業	2	
	みそ又はしょうゆ製造業	7	
	酒類製造業	13	
	豆腐製造業	5	
	納豆製造業	1	
	麺類製造業	51	
	そうざい製造業	101	
	複合型そうざい製造業	1	
	冷凍食品製造業	3	
	複合型冷凍食品製造業	1	
	漬物製造業	7	
密封包装食品製造業	11		
食品の小分け業	3		
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	14		
※ソース類製造業	5		
※食品の冷凍冷蔵業	39		
※喫茶店営業	130		
中計		4,607	
給食施設	学校	13	
	病院・診療所	16	
	事業所	10	
	保育所	65	
	その他の社会福祉施設等	59	
中計		163	
合計		4,770	

※ 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4年9月現在)	立入検査計画件数
スーパー	31	31
魚介類市場	5	10
青果市場	1	1

2 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4年9月現在)	立入検査計画件数
野生きのこ販売所	17	10

3 認定小規模食鳥処理場

施設の種類	対象施設数 (令和4年9月現在)	立入検査計画件数
認定小規模食鳥処理施設	2	0

## 令和5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）

令和5年度 食品等検査件数

別紙3

検査項目  食品分類	食品等検体数			検査項目 (理化学検査)																検査項目 (細菌検査)		
	国産品	輸入品	計	残留農薬	食品添加物							指定外添加物	動物用医薬品			かび毒	汚染物質	食品成分規格		加工食品中のアレルギー物質	器具及び容器包装の規格	細菌
					甘味料	保存料	着色料	漂白剤	発色剤	酸化防止剤	防ばい剤		その他 ※1	抗生物質	合成抗菌剤			その他 ※2	重金属			
菓子類	11	5	16		●	●	●	●		●		●							●			●
アイスクリーム類・氷菓	6		6															●		●		●
乳及び乳製品	23	1	24	●	●	●	●						●	●	●	●		●			●	●
肉卵類及びその加工品	24	5	29	●		●	●	●	●			●	●	●	●					●		●
魚介類及びその加工品	19	2	21			●	●	●	●	●		●		●					●			●
冷凍食品	1	1	2																			●
漬物	15	3	18		●	●	●	●				●										●
果実・野菜及びその加工品	11	12	23	●	●	●	●	●		●	●	●										●
そうざい・弁当類	14	1	15		●	●	●	●				●										●
めん類	5	1	6			●	●				●										●	
味噌・しょう油	1		1		●	●	●	●				●										
穀類・豆類及びその加工品	6	1	7	●		●	●	●		●		●					●					●
調味料・ソース類・スープ類	1	1	2		●	●	●	●		●		●								●		●
飲料	5	3	8	●	●	●	●			●		●				●				●		●
その他の食品	2		2		●	●	●	●		●		●										●
器具及び容器包装	1	1	2								●										●	
合計	145	37	182																			

※1：プロピレングリコール等  
 ※2：駆虫薬（フルベンダゾール）等  
 ※3：亜硝酸根等

## 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の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
GLP	「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完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JAS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。で、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をいう。
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。