

令和6年度
倉敷市食品衛生監視指導計画

倉敷市保健所

目 次

I	はじめに	p 1
II	計画の適用期間及び地域	p 1
	1 適用期間	
	2 適用地域	
III	監視指導の実施体制及び他機関との連携	p 2
	1 監視指導の実施体制	
	2 人材の養成及び資質の向上	
	3 試験検査体制の整備	
	4 連携体制の確保	
IV	令和6年度の重点監視指導事項	p 4
	1 HACCPに沿った衛生管理の徹底	
	2 カンピロバクターによる食中毒予防対策	
	3 ノロウイルスによる食中毒予防対策	
V	監視指導の実施	p 5
	1 重点的に監視指導を実施する施設	
	2 食品供給行程（フードチェーン）を通じた監視指導	
	3 施設への立入検査	
	4 違反発見時の対応	
VI	食品等の検査	p 10
	1 収去検査	
	2 実態調査	
	3 違反発見時の対応	
VII	集中監視等の実施	p 13
	1 計画的監視	
	2 緊急監視	

VIII	食中毒等健康危害発生時の対応	p 1 4
	1 食中毒発生時の対応		
	2 事件の公表		
	3 その他の事項		
IX	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	p 1 5
	1 HACCP に沿った衛生管理の推進		
	2 食品等事業者が行う自主回収に対する指導		
	3 倉敷市食品衛生協会への助言		
X	情報提供、意見交換及び公表	p 1 6
	1 監視指導計画策定に係る情報及び意見の交換		
	2 監視指導計画の実施状況の公表		
	3 広報活動		
	4 衛生教育の実施		
	5 意見交換会等の開催		
別紙	用語説明	p 1 7

I はじめに

倉敷市（以下「市」という。）では、食品衛生法*（昭和22年法律第233号）第24条の規定及び「食品衛生に関する監視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、「令和6年度倉敷市食品衛生監視指導計画」（以下「監視指導計画」という。）を策定しました。この計画は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を未然に防止するために、市が令和6年度に実施する監視指導に関する事項について定めたものです。策定にあたっては市の特性や全国的な食中毒事件の発生状況等を踏まえるとともに、市民の皆様や食品等事業者*のご意見も参考にいたしました。市ではこの計画に基づき、市民の皆様の食の安全を確保するよう取り組んでまいります。

II 計画の適用期間及び地域

1 適用期間

令和6年4月1日から令和7年3月31日までの1年間

2 適用地域

倉敷市内全域

III 監視指導の実施体制及び他機関との連携

1 監視指導の実施体制

本計画に基づく監視指導実施のために、市保健所生活衛生課及び衛生検査課に、次の人員を配置します。各課においては、それぞれの役割分担のもと、情報交換や連携を密にし、食品等事業者*に対する監視指導や食品等の検査を行います。

(1) 生活衛生課

食品衛生監視員* 10名を配置し、主に次の役割を担います。

- ア 食品衛生に関する事業の企画
- イ 食品営業施設の許可等に係る検査及び指導
- ウ 食中毒、違反食品等に係る調査、危害の拡大防止及び再発防止対策
- エ 食品等事業者*及び市民への情報提供及び衛生講習会の実施
- オ 国や他自治体、庁内関係部局等との連絡調整

(2) 衛生検査課

検査担当員 8名を配置し、主に次の役割を担います。

- ア 収去に係る食品等の検査
- イ 食中毒（疑いを含む）等に係る検査

2 人材の養成及び資質の向上

(1) 研修会等への参加

監視指導に従事する食品衛生監視員*及び検査担当員を学会、研修会等へ積極的に参加させ、最新の技術と知識の習得や情報収集を行うことにより、人材の養成及び資質の向上を図ります。

(2) 調査研究

日常業務の中から食品衛生に関するテーマを設定し、調査研究を行います。研究で得られた知見は効果的な監視指導に役立てます。また、研修会や学会で成果を発表することで、他の都道府県等と情報共有を図ります。

3 試験検査体制の整備

科学的根拠に基づく監視指導を行うには、衛生検査データによる裏づけが、迅速かつ適正に得られることが重要です。試験検査機関の技術向上のため検査担当員を技術研修へ積極的に参加させるとともに、信頼性確保のため内部精度管理、外部精度管理調査*を定期的実施します。さらに、検査機器の計画的更新及び導入に努めます。なお、一部の検査については登録検査機関に依頼します。

4 連携体制の確保

(1) 厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携

広域流通食品及び輸入食品等の違反事例発見時、食品表示に関する違反事例発見時には、厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等と連携して適切に対応します。また、複数の自治体に関係する食中毒や食品等に係る重大事故の発生時には、食品衛生法*の規定に基づき厚生労働大臣が設置する広域連携協議会*に参加し、国及び関係自治体と協力して、原因の究明や被害拡大の防止等、迅速な対応を図ります。

米国向け輸出水産食品最終加工施設*及び中国向け輸出水産食品認定施設*に対する監視指導等については、厚生労働省中国四国厚生局と連携して実施します。

(2) 「岡山県食の安全・食育推進協議会」等との相互連携

食の安全・安心の確保及び食育について県民一体となった取組を推進するために県が設置した「岡山県食の安全・食育推進協議会」に参画し、岡山県との緊密な連携を確保します。

(3) 庁内関係部局との連携

庁内の関係部局と監視項目ごとに次のとおり連携を図り、必要に応じて「倉敷市食の安全推進会議」を開催し、情報の共有等を図ります。

- ア 学校給食、保育所給食の監視指導：学校教育部及び子ども未来部
- イ 病院、社会福祉施設給食の監視指導：保健福祉局
- ウ 食品表示の指導：市民生活部

(4) 農林水産部局等との連携

生産段階に係る食品の安全性確保と適切な食品表示の実施のために、岡山県、岡山市及び市農林水産部と連携を図り、必要に応じて合同で監視指導等を行います。なお、市外で生産される食品の違反事例発見時には、当該都道府県等の食品衛生担当部局及び農林水産部局と連絡調整を行い、適切な対応を図ります。

また、必要に応じて農林水産省中国四国農政局等とも連携を図ります。

IV 令和6年度の重点監視指導事項

1 HACCP*に沿った衛生管理の徹底

食品衛生法*の改正により、令和3年6月1日から、原則、全ての食品等事業者*はHACCP*に沿った衛生管理の実施が義務化されました。市では、食品等事業者*がHACCP*に沿った衛生管理に取り組めるよう指導、助言を行います。

2 カンピロバクターによる食中毒予防対策

近年、カンピロバクターによる食中毒が全国的に多発しています。この食中毒は、飲食店において生あるいは加熱不十分で提供された鶏肉が原因となる場合が多く、これらの提供方法は法的に規制されていません。そこで、下記の通り、予防対策を講じます。

(1) 飲食店への監視指導

生又は加熱不十分な鶏肉を提供している飲食店には食中毒の危険性について説明し、提供を控える、又は中心部まで十分に加熱して提供するよう指導します。

(2) 消費者に対する啓発

ホームページ及び広報誌等の媒体を通じて、鶏肉の生食や加熱不十分な状態での喫食のリスクについて啓発します。特に、高齢者や子ども等、免疫力が弱く食中毒にかかりやすい方は喫食しないよう啓発します。

3 ノロウイルスによる食中毒予防対策

全国的にノロウイルスによる食中毒事件数及び患者数が多い状況が続いています。市内でも令和3年に大規模な食中毒が発生しました。食中毒が発生した場合に大規模化しやすい大量調理施設や集団給食施設等を対象に、手洗いの徹底や調理従事者の健康管理、食品等の適切な取扱い等について積極的に指導します。

V 監視指導の実施

食品衛生法*（昭和22年法律第233号）、食品表示法*（平成25年法律第70号）、岡山県ふぐ処理等規制条例*（平成27年岡山県条例第57号）、岡山県食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する条例*（平成18年岡山県条例第79号）等の法令遵守を食品等事業者に徹底させるため、以下のとおり監視指導を実施します。

1 重点的に監視指導を実施する施設

(1) 大規模製造・調理施設

大規模製造施設、弁当・仕出し料理店及びホテル等の大規模調理施設については、一般的衛生管理の徹底を指導するとともに、HACCP*の適切な運用を支援します。また、食品表示基準の遵守を指導します。

(2) 集団給食施設

病院、学校、福祉施設等の給食施設については、大量調理施設衛生管理マニュアル*に基づいた衛生管理やHACCP*に沿った衛生管理が行われているか確認し、指導、助言を行います。

特に、ノロウイルスによる食中毒予防のための衛生管理（手洗いの徹底、調理従事者の健康管理、食品等の適切な取扱い等）について積極的に指導します。

(3) 米国向け輸出水産食品最終加工施設*

認定を受けた施設については、事業者自身が行う内部検証とそれに基づく改善状況について、重点的に監視します。

2 食品供給行程*（フードチェーン）を通じた監視指導

食品の安全性を確保するためには、農林水産物及び畜産物の生産から販売に至る食品供給行程*の各段階において、安全性を確保するための措置が適切に講じられることが重要であることから、食品供給行程*ごとに下表のとおり監視指導を行います。

食品供給行程*ごとの重点監視指導項目

食品群	供給工程	重点監視指導項目
食肉、食鳥肉 及び食肉製品	製造・加工	<ul style="list-style-type: none"> 野生鳥獣肉処理施設における衛生的な解体処理 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
	流通・調理・ 販売	<ul style="list-style-type: none"> 加熱調理の徹底 流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
乳及び乳製品	製造・加工	<ul style="list-style-type: none"> 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
	流通・調理・ 販売	<ul style="list-style-type: none"> 流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
食鳥卵	製造・加工	<ul style="list-style-type: none"> 卵選別包装施設*における新鮮な正常卵の受け入れ 卵選別包装施設*における汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
	流通・調理・ 販売	<ul style="list-style-type: none"> 低温保存等温度管理の徹底 破卵等の検卵の徹底
魚介類及び水 産加工品	製造・加工	<ul style="list-style-type: none"> 有毒魚介類等の市場からの排除の徹底 生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
	流通・調理・ 販売	<ul style="list-style-type: none"> 流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底
農産物及び農 産加工品	製造・加工	<ul style="list-style-type: none"> 有毒植物等の市場からの排除の徹底 残留農薬検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進 生食用野菜・果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進

	流通・調理・ 販売	<ul style="list-style-type: none"> ・ 流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・ 生食用野菜・果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底
--	--------------	---

このほか、次の事項についても重点的に監視指導を実施します。

- ・ 添加物の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認の徹底
- ・ 本市保健所による添加物検査の実施
- ・ 製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底
- ・ アレルゲン*を含む食品に関する表示の徹底のための製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底

3 施設への立入検査

製造・販売される食品の流通の広域性、規模、製造品目等を考慮し、施設ごとの年間立入予定回数を表1のとおり設定しました。

なお、当該立入回数は原則的なものであり、食中毒等の食品事故等が発生した場合は、特に回数を制限することなく状況に応じて対応します。

表1 年間立入予定回数

立入 予定回数 (※1)	対象施設	
	調理施設	製造・加工施設
1回以上／年	<ul style="list-style-type: none"> ○ 飲食店営業 (弁当・仕出し料理店、ホテル等の大規模施設) ○ 集団給食施設(病院、学校給食共同調理場) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 広域流通する食品を大量に製造する食品製造業 (菓子、魚肉練り製品、冷凍食品、食肉製品、乳酸菌飲料、食用油脂、醤油、麺類、そうざい、食品添加物、清涼飲料水、漬物などを製造する大規模施設) ○ 乳処理業
1回以上／2年	<ul style="list-style-type: none"> ○ 集団給食施設 (社会福祉施設等) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食品製造業 (そうざい、食品添加物などを製造する上記以外の大規模施設)
1回以上／3年	<ul style="list-style-type: none"> ○ 集団給食施設 (学校、保育園、社会福祉施設等) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食品製造業 (酒類、豆腐、麺類などを製造する上記以外の施設) ○ 卵選別包装施設(GPセンター)*
1回以上／6年	飲食店営業、菓子製造業、食肉販売業、魚介類販売業など上記以外の施設	

※1 食中毒、違反事例の発生又は食品衛生上の管理が不十分である場合等、緊急又は集中的に監視指導を実施すべき施設については、上限を設けることなく、立入を実施する場合がある。

4 違反発見時の対応

- (1) 立入検査の結果、法令等に規定する施設基準、食品の製造基準等の違反を発見した場合には、直ちに改善指導等を行います。なお、違反が軽微であって直ちに改善が図られるもの以外の違反については、書面（改善命令書等）により改善指導等を行います。
- (2) 違反食品等を発見した場合には、当該食品等が販売され、又は営業上使用されないように指導等を行い、速やかに廃棄、回収等の措置を講じさせます。また、必要に応じて営業停止等、法の規定に基づく処分を行います。
- (3) 法令等に基づき処分を行った場合には、原則として違反した者の氏名、対象食品、対象施設等を公表します。また、その処分に違反した場合も同様とします。
- (4) 違反の内容が極めて悪質な事例については告発を行います。

VI 食品等の検査

1 収去検査*

不適切な食品等の流通を防止し、食品等の安全を確保するため、規格基準*を踏まえ、市内で生産、製造、加工、販売される食品等を対象に表2の計画に基づき収去検査*を実施します。なお、収去検査*の実施に当たっては次の事項に留意して行います。

- (1) 市内で生産、製造、加工等される食品等の収去検査*については、過去の収去検査*結果及び当該施設における衛生管理状況等を踏まえて実施します。
- (2) 輸入食品を含む広域流通食品等の収去検査*については、大規模販売店等の食品の流通拠点において実施します。
- (3) 細菌等が繁殖しやすい夏季や短期間に多種多様の食品が流通する年末年始等、季節に応じた食品の特性等を踏まえ、収去検査*を実施します。
- (4) 収去到当たっては、違反発見時の対応が可能となるよう、生産地、生産者、製造者等に関する情報を確認します。
- (5) 食品表示の記載がある製品の収去到当たっては、表示が適正になされているか確認します。

2 実態調査

アレルギー*を含む可能性のある加工食品について、表示が義務づけられている品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ））を対象に、表示に係る不備等がないか確認するために検査を実施します。

表 2 食品群ごとの年間収去等検査件数

区分	主な食品	検査項目	検査予定数
収去 検査	清涼飲料水・果実酒	微生物、理化学	13
	食肉製品（ハム、ソーセージ等）	微生物、理化学	20
	魚肉ねり製品（ちくわ、かまぼこ等）	微生物、理化学	8
	生あん	微生物、理化学	10
	とうふ・あげ等	微生物	20
	冷凍食品	微生物、理化学	8
	乳製品	微生物、理化学	4
	牛乳、加工乳、乳飲料、クリーム	微生物、理化学	10
	乳酸菌飲料	微生物、理化学	1
	アイスクリーム類	微生物、理化学	4
	めん類	微生物、理化学	25
	弁当・そうざい等	微生物、理化学	208
	集団給食施設等保存食	微生物	200
	野菜・果物類	理化学	27
	漬物	微生物、理化学	13
	菓子類	微生物、理化学	42
	調味料	理化学	20
	その他（ふきとり等）	微生物	46
小 計		679	
実態 調査	加工食品	アレルギー*	5
	小 計		5
合 計			684
その他食中毒に関する緊急検査等			適宜

※ 収去等検査予定数について

- 1 収去等検査は、基本的に監視の際に必要なと認める場合に実施するものであり、予定が変更となる場合がある。
- 2 収去等検査には、輸入食品を含む。

3 違反発見時の対応

(1) 収去検査*の結果、違反を発見した場合は、当該食品等が販売され、又は営業上使用されることがないように食品等事業者*に対して指導を行い、速やかに廃棄、回収等の措置を講じさせます。また、必要に応じて営業停止等、法の規定に基づく処分を行います。

(2) 違反食品等が市外で製造、加工等されている場合は、当該都道府県等の食品衛生

担当部局と連絡調整を行い、当該違反食品等が流通することのないよう適切な措置を講じます。

- (3) 法令等に基づき処分を行った場合は、原則として違反した者の氏名、対象食品、対象施設等を公表します。また、その処分に違反した場合も同様とします。
- (4) 違反の内容が極めて悪質な事例については告発を行います。

VII 集中監視等の実施

1 計画的監視

食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末等、集中的に監視指導を実施することが効果的な時期に、下表のとおり計画的な集中監視を実施します。

集中監視等の年間計画

実施期間	業務名	内容
4～7月	集団給食施設の集中監視	学校及び保育園等の給食施設を対象に、大量調理施設衛生管理マニュアル*に準じて指導を実施。
7～8月	食品、添加物等の夏期一斉取締り	食中毒が発生しやすい夏期に、食品の収去検査*や監視指導等を強化することにより、営業施設における食品の衛生的な取扱い、食品添加物の適正使用、適正な表示の実施を推進し、食中毒の発生防止及び違反食品等の流通防止に努める。
8月	食品衛生月間事業	厚生労働省が食品衛生月間と定めている8月に、倉敷市食品衛生協会と合同で、集中的な広報活動及び巡回指導により食品衛生思想の普及啓発を図る。
11～12月	食品、添加物等の年末一斉取締り	多種類の食品の流通が短期間に集中的に増加する年末に、食品の収去検査*や監視指導等を強化することにより、営業施設における食品の衛生的な取扱い、食品添加物の適正使用、適正な表示の実施を推進し、食中毒の発生防止及び違反食品等の流通防止に努める。

2 緊急監視

特定の違反事例が頻発する等、食品衛生に係る問題が発生し、全国一斉に同一の事項を対象とした監視指導の実施が必要な場合は、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて監視指導を実施します。また、他の都道府県等から違反食品等の発見の通報があった場合や市民等から相談が寄せられた場合は、対象施設に対し監視指導を実施します。

VIII 食中毒等健康危害発生時の対応

1 食中毒発生時の対応

- (1) 「倉敷市健康危機管理対策規程」及び「倉敷市食中毒対策要領」に基づき、食中毒発生時には関係部局と連携し、迅速かつ的確な調査を実施します。
- (2) 大規模食中毒の発生時には、必要に応じて岡山県、岡山市及び厚生労働省等に調査及び検査の応援を求めます。また、広域的な食中毒事案発生時には、広域連携協議会*を活用し、食中毒の原因調査及びその結果に関する情報を共有し、関係機関の連携の緊密化を図るとともに、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大防止のために必要な対策について協議します。
- (3) 初動調査においては、病原微生物だけでなく、化学物質が病因物質である可能性を考慮します。
- (4) 再発防止に資するため、汚染源の遡り調査等を積極的に実施し、原因究明を図ります。

2 事件の公表

被害拡大防止等のために、原則として食中毒事件情報は公表します。また、食品等事業者*及び市民に対して、食中毒発生状況等に関する情報を提供し、食中毒予防の啓発に努めます。

3 その他の事項

腸管出血性大腸菌及びノロウイルスによる感染症の発生情報を常に把握し、これらによる食中毒等の発生に迅速に対応します。

IX 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

1 HACCP*に沿った衛生管理の推進

食品等事業者*が自らの営業における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、一般衛生管理に加え、HACCP*に沿った衛生管理を適切に実施できるよう、衛生管理計画、手順書の作成、記録の作成保存等について、必要な指導及び助言を行います。

2 食品等事業者*が行う自主回収*に対する指導

食品等事業者*から食品の自主回収に関する相談を受けた場合は、迅速かつ的確な自主回収の履行、原因究明や再発防止について指導します。

3 倉敷市食品衛生協会への助言

食品等事業者*による自主的な衛生管理の推進と衛生思想の普及を目的とした団体である倉敷市食品衛生協会に対して、次の事項について重点的に助言します。

- (1) 食品衛生責任者養成講習会の実施
- (2) 地域に根ざした食品衛生指導員*活動の促進
- (3) 食品等の自主検査の促進
- (4) 食品衛生優秀店制度の促進
- (5) HACCP*に沿った衛生管理の適切な運用に関する普及啓発の支援

X 情報提供、意見交換及び公表

1 監視指導計画策定に係る情報及び意見の交換

監視指導計画の策定に当たっては、その案の段階において、市ホームページ、広報紙等により情報提供を行い、市民からの意見を求めます。また、必要に応じて、愛育委員会、栄養改善協議会、食品衛生協会等で構成される倉敷市保健所運営協議会や市内の消費者団体である消費生活学級等の各種団体と意見交換を行います。寄せられた意見をもとに案を再度検討後、監視指導計画を策定し、公表します。

2 監視指導計画の実施状況の公表

本計画で実施した立入検査及び収去検査*の状況及び結果の概要は、令和7年6月末までに公表します。公表は市ホームページ等に掲載することにより行います。

3 広報活動

食中毒その他の危害の発生を防止するための衛生知識について、市ホームページや広報紙への掲載等により情報提供を行います。

4 衛生教育の実施

食品の衛生的な取扱い等について、市民及び食品等事業者*に向けた衛生講習会を実施します。

5 意見交換会等の開催

食品の安全・安心について、意見交換会等を開催します。

用語説明（50音順）

用語	説明
アレルゲン	<p>特定の食物を摂取することで体の免疫機能が過敏に反応し、発疹、呼吸困難等の症状が出ることを「食物アレルギー」といい、アレルギーの原因となる物質をアレルゲンという。</p> <p>食品表示法で表示が義務付けられている特定原材料8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ））と、表示が推奨されている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、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）がある。</p>
岡山県食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する条例	<p>平成18年12月26日に制定された岡山県条例。食の安全・安心を確保するため、「健康危害情報の調査等」、「健康危害情報の公表」等が規定されている。</p>
岡山県ふぐ処理等規制条例	<p>平成27年10月6日に制定された岡山県条例。（平成28年4月1日施行）</p> <p>ふぐ毒による食中毒の発生を防止するため、ふぐの処理・販売等について規制したもの。県知事から免許を受けたふぐ処理師又は認定された認定ふぐ処理師以外の者が食用のふぐの処理を行うことは禁止されている。</p>
外部精度管理調査	<p>食品衛生検査の検査精度の維持向上や信頼性確保を図るために行う、外部の検査機関による調査。</p>
規格基準	<p>食品衛生法で定められている、特定の食品及び食品添加物についての基準。食品から検出されてはならない微生物や食品添加物の純度などを定めた成分規格と、食品の製造方法や保存方法、食品添加物の使用方法などを定めた基準がある。</p>
広域連携協議会	<p>複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案発生時に、適切に原因調査、情報共有等の対応が行われるよう設けられた協議会。監視指導の実施に当たっての連絡及び連携体制を平常時から整備し、広域的な食中毒事案発生時には、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、関係機関等の連携の緊密化を図り、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策について協議する。</p>
自主回収	<p>販売された製品に何らかの欠陥があることが判明した場合に、事業者が自主的に製品の回収の措置を行うこと。食品衛生上の危害が発生するおそれがある場合であって事業者が食品等の自主回収を行った場合には、行政への届出が義務付けられている。</p>
収去検査	<p>食品衛生法第28条第1項に基づき、事業者などから無償で食品などの提供を受け、行政が実施する検査のこと。</p> <p>成分規格、汚染指標菌、食中毒菌などの微生物検査と食品添加物、残留農薬などの理化学検査を実施している。</p>
食品衛生監視員	<p>食品衛生法に基づく食品営業施設の立入検査、食品や食品添加物などの収去及び食品衛生に関する指導などを職務とする公務員のこと。</p>

用語	説明
食品衛生指導員	食品衛生に関する業界の自主活動により、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的として活動する食品関係営業者。（公社）日本食品衛生協会及びその支部が行う食品衛生指導員養成の課程を修了した者から、協会長及び支部長が委嘱する。
食品衛生法	食品の安全性を確保するため必要な規制を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律。
食品供給行程 (フードチェーン)	生産段階、製造・加工段階、流通段階、小売段階などに分けられる食品の生産から販売に至る一連の行程のこと。
食品等事業者	食品等の製造、輸入、加工、調理、販売等を行う事業者のこと。
食品表示法	食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保することを目的として制定された法律。食品関連事業者等が表示すべき事項など、食品の表示についての基準が定められている。
大量調理施設衛生 管理マニュアル	腸管出血性大腸菌（O-157）を原因とする食中毒の多発を受け、平成9年に旧厚生省が大量調理施設（1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設）を対象として定めたマニュアル。
卵選別包装施設 (GPセンター)	鶏卵を集め、洗卵、選別、検査、包装し、出荷する施設。Grading and Packing Centerの略。
中国向け輸出水産 食品認定施設	中国向け輸出水産食品を最終加工又は最終保管する施設で、中国政府が定める衛生要件を満たし、中国政府に施設の登録が承認された施設。 輸出にあたり、輸出国の食品衛生上の権限を有する行政機関が発行する衛生証明書の添付が求められる。
H A C C P (ハザップ)	日本語で「危害要因分析重要管理点」と訳される食品の衛生管理システムのこと。Hazard Analysis and Critical Control Pointの略。 事業者が、食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷にいたる全工程の中で危害要因を除去又は低減させるために、特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする国際的に認められた衛生管理の手法。 国連食糧農業機関と世界保健機関の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用が推奨されている。
米国向け輸出水産 食品最終加工施設	水産食品を米国に輸出する際の製造・加工施設の衛生管理基準を満たしていることを認定された施設。都道府県等衛生主管部（局）長が指名食品衛生監視員の書類審査及び現地調査結果に基づき地方厚生局の了解を得た上で認定する。