

令和4年度

高槻市食品衛生監視指導計画



高槻市マスコットキャラクター

「はにたん」

目 次

はじめに	1
第1 目的	1
第2 本計画の実施期間	1
第3 監視指導の実施体制及び連携の確保	1
1 監視指導の実施体制	
2 試験検査実施機関の体制整備	
3 市関係部局との連携	
4 厚生労働省、消費者庁及び関係自治体との連携	
5 農林水産部局との連携	
第4 重点的に監視指導を実施する項目	3
1 共通監視指導項目	
(1) 食品等に関する監視指導項目	
(2) 施設及び衛生管理に関する監視指導項目	
2 食品群別の監視指導	
3 重点的な監視指導	
(1) 食中毒防止対策	
(2) 広域流通食品対策	
(3) 適正表示対策	
第5 施設への監視指導等の計画	6
1 立入検査予定回数	
2 違反発見時の対応	
3 一斉監視の実施	
第6 食品等の収去検査	7
1 収去検査計画	
2 違反発見時の対応	

第7	食中毒等健康被害発生時の対応	8
1	食中毒発生時の対応	
2	指定成分等を含有する食品等による健康被害発生時の対応	
第8	事業者に対する自主衛生管理の推進	9
1	自主衛生管理の推進	
2	食品衛生法改正に伴う新制度の普及啓発	
3	自主回収報告制度の推進	
第9	リスクコミュニケーション（情報及び意見交換）等の実施	10
1	監視指導計画の公表と意見の募集	
2	消費者、食品等事業者への食品による危害発生防止のための情報提供や リスクコミュニケーション（情報及び意見交換）	
第10	実施状況の公表	10
第11	食品衛生に係る人材養成及び資質の向上に関する事項	11
<添付資料>		
(資料1)	年間標準立入検査実施予定回数	12
(資料2)	令和4年度食品等検査実施計画	13
(資料3)	用語説明（あいうえお順）	14

※下線部のある用語について参照ください。

令和4年度高槻市食品衛生監視指導計画

はじめに

高槻市では、市民の食に対する安全と安心を確保し、健康保護を図るため、食品衛生法*第24条の規定に基づき、平成16年度から市民の皆様の意見を反映した「高槻市食品衛生監視指導計画」を策定し、食品等関係営業施設の立入検査、市内に流通する食品等の検査を実施するとともに、食品に関する情報の提供等を行っています。

※下線部のある用語については、資料3の用語説明を参照ください。

第1 目的

食品等事業者が消費者に食品等を供給する者として、食品の安全性を確保する第一義的責任を有していることから、その責務を果たし、安全な食品等を供給しているか否かについて、重点的、効率的かつ効果的な監視指導の実施を目的とします。

第2 本計画の実施期間

令和4年4月1日から令和5年3月31日までの1年間

第3 監視指導の実施体制及び連携の確保

監視指導を実施するにあたり市関係部局、国及び他の自治体等と緊密な情報交換、連絡調整及び協議を行い、連携を図ります。

1 監視指導の実施体制

保健所の食品衛生監視員及び検査担当者が、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の収去検査を実施します。

2 試験検査実施機関の体制整備

保健所では、業務の文書化と記録、内部精度管理、検査結果の点検等による業務の管理を実施するとともに、信頼性確保部門による内部点検や全国的に実施される外部精度管理調査を受けることにより、試験検査の信頼性の確保を図ります。さらに、検査担当者の研修等により検査技術の向上に努めます。

なお、食品等の試験検査については保健所で実施するほか、地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所へ委託して行います。

3 市関係部局との連携

小学校、中学校、保育所及び福祉施設等の給食調理施設に係る施設の監視指導については保健給食課、保育幼稚園指導課及び福祉指導課等、地元の農畜産物については農林緑政課、その他、市民生活の窓口である広報室や消費生活センター等、市の関係部局と連携を図りながら食の安全安心の確保ができるよう対策を講じます。

4 厚生労働省、消費者庁及び関係自治体との連携

大規模又は複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒が発生した場合、又は都道府県等の区域を超えて広域的に流通する食品や輸入食品の違反を発見した場合などは、速やかに厚生労働省に連絡するとともに関係自治体とも情報を共有化し、相互に連携を図りながら対策を講じます。

特に、広域的な食中毒等が発生し、厚生労働大臣が広域連携協議会を開催した場合には、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を関係機関と共有し、緊密に連携を図りながら食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大の防止のための対策を協議します。

適正表示については、消費者庁と連携しながら消費者の視点に立った食品安全行政を推進します。

また、府内において、食品衛生を所管している自治体の間で設置した「大阪府域自治体主管課長連絡会」及び近畿圏の各自治体との連絡会議等で積極的に食品衛生に関する対策の協議や情報交換等を行い、緊密な連携を図ります。

5 農林水産部局との連携

食品表示法に係る事務のうち品質事項に係る事務を所管する農林水産省近畿農政局や大阪府と連携を図り、情報共有を行い、不適正表示食品に対する監視指導を行います。

第4 重点的に監視指導を実施する項目

監視指導に当たっては、食品に起因する健康被害の発生を未然に防止するため、次の項目について重点的に実施します。

1 共通監視指導項目

(1) 食品等に関する監視指導項目

- ア 腐敗・変敗、有害物質や病原微生物等による汚染、又は不潔、異物の混入等により人の健康を損なうおそれがある食品等でないことの点検
- イ 食品衛生法で規定された添加物であることの点検

- ウ 食品衛生法で規定された成分規格、製造基準、保存基準に適合した食品等であることの点検
- エ 食品表示法で規定された食品のアレルギー、添加物、保存の方法、消費期限又は賞味期限、製造所等の表示の点検

(2) 施設及び衛生管理に関する監視指導項目

監視指導にあたっては、次の事項を共通監視指導項目として、事業者によるHACCPに沿った衛生管理の取組を支援するため、食品等事業者団体が作成した業種別手引書を用いて、衛生管理計画及び衛生管理実施記録の作成について指導を行います。また、立入検査等により運用状況の確認を行い、必要な改善指導を行います。

- ア 飲食店等の食品等関係営業施設の構造、設備の点検
- イ 施設内外の清潔保持、ねずみ・昆虫の駆除、食品等取扱者の健康管理等の衛生管理項目の点検
- ウ 製造・加工及び調理段階における衛生管理状況及び危害要因の分析とその発生防止措置の実施状況の点検
- エ 食品等事業者の責務である製造・加工に係る記録の作成、原材料等の安全確保、自主検査の実施等に対する助言指導

2 食品群別の監視指導

食肉・食肉製品、乳・乳製品、食鳥卵、魚介類、野菜・果実、穀類・豆類等の食品群ごとの生産から、製造・加工、流通及び販売に至る過程（フードチェーン）にも注目して監視指導を実施します。

3 重点的な監視指導

(1) 食中毒防止対策

近年、ノロウイルス及びカンピロバクターを病因物質とする食中毒事例が多発していること、また腸管出血性大腸菌（O157等）による食中毒事例では重症化することがあることから、これらの病因物質による食中毒防止対策を重点に監視指導を実施します。

ア ノロウイルスによる食中毒防止対策

ノロウイルスによる食中毒は、冬季に社会福祉施設、病院、飲食店等で多発するため、これらの施設を対象に手洗いの徹底、従事者の健康管理、十分な加熱調理等に重点を置いた監視指導を実施します。

イ カンピロバクターによる食中毒防止対策

カンピロバクターによる食中毒の多くは、食肉、特に鶏肉を生食又は十分に加熱せずに食べたことを原因として発生することから、食肉取扱い施設及び飲食店営業施設に対して、食肉類の衛生的な取扱い、十分な加熱の徹底について継続して指導を行います。また、事業者だけでなく、消費者に対しても、講習会等で鶏肉を生食することのリスクについて、啓発を行います。

ウ 腸管出血性大腸菌（O157等）による食中毒防止対策

加熱不十分な食肉の喫食は、腸管出血性大腸菌による食中毒の原因となります。食肉取扱い施設や飲食店営業施設に対して、生食用食肉等の規格基準の遵守や食肉類の適正な取扱いについて、監視指導を行います。また、牛の内臓肉やその他の獣畜肉の生での提供を自粛するよう協力を求めています。

また、腸管出血性大腸菌による感染症については、散発的な事例であっても、共通の食品が原因となって広域に発生する場合もあることから、感染者に関する届出があった場合には、感染症を担当す

る保健予防課と情報共有を行い、喫食状況等の情報収集に努め、他自治体の関係機関等と連携し、被害拡大防止を図ります。

(2) 広域流通食品対策

大規模製造業等における原材料、添加物、製造工程及び製品の監視指導を実施することにより、違反食品の流通を未然に防止し、広域に流通する食品の安全性を確保します。

(3) 適正表示対策

表示は一般消費者に対する重要な情報源であること、また近年、全国的に食品等の表示に関する回収事例が多発していることから、適正な表示について次の事項に重点をおいて監視指導を実施します。

ア アレルギー

アレルギーを含む食品について、製造者及び加工者が使用原材料の点検及び確認を徹底し、適正表示を行うよう監視指導を実施します。

イ 賞味期限・消費期限

食品事業者が科学的・合理的な根拠に基づいて食品期限表示を行うよう監視指導を実施します。

第5 施設への監視指導等の計画

1 立入検査予定回数

令和4年度の食品関係施設に対する立入検査予定回数は資料1「年間標準立入検査実施予定回数」のとおりとします。

なお、予定回数の設定にあたっては「食中毒の危害発生の可能性」及び「製品流通の広域性」等を考慮して設定しました。

2 違反発見時の対応

食品関係営業施設の立入検査の結果、施設基準、製造基準等の違反を発見した場合には、違反が軽微な場合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により改善指導を行うとともに、必要に応じて、回収、廃棄等の行政処分を行う等、迅速かつ適切な措置を講じ、その改善措置状況の確認及び記録を適切に行い、被害の拡大並びに再発の防止に努めます。

なお、違反の内容や危害性等から判断し、必要に応じて違反した者の名称、対象食品、対象施設、措置内容等を公表し、危害の状況を明らかにしてまいります。

3 一斉監視の実施

食品の安全性に関するリスク評価に基づき、年間を通じて計画的に監視指導を行うとともに、食中毒事件が多く発生する夏期には、仕出し弁当調製施設や集団給食施設を中心に、冬期には、ふぐ処理施設や短期間に大量の食品が流通する量販店等を中心に重点監視を行います。

多数の露店が出店される高槻まつりや大規模な地域交流等のイベントについて、これらの施設の一斉監視を行い、食品による事故防止に努めます。

第6 食品等の収去検査

1 収去検査計画

市内で製造又は流通する食品について、飲食による健康被害の発生防

止及び違反食品の流通防止のため、資料2「令和4年度食品等検査実施計画」に基づき、食品等の収去検査を実施し、食品等の規格基準の適合状況、添加物使用基準の遵守状況、食中毒菌の有無、及び食品表示の適正等について確認します。また、生鮮食品を中心に市内に流通している食品について放射性物質検査を行います。

2 違反発見時の対応

食品等の収去検査の結果、食品衛生法や食品表示法の規定に違反している事実を発見した場合には、原因究明を図る一方、その食品等が営業上使用及び販売されないように、必要に応じて、回収、廃棄等の行政処分を行う等、迅速かつ適切な措置を講じ、被害の拡大並びに再発の防止に努めます。

また、違反の広域性、危害性及び緊急性等から判断し、必要に応じて違反した者の名称、対象食品、対象施設、措置内容等を公表し、危害の状況を明らかにしてまいります。

なお、広域流通食品や輸入食品等の違反発見時には、国や関係する都道府県等と連携して対応します。

第7 食中毒等健康被害発生時の対応

1 食中毒発生時の対応

食中毒等による健康被害発生時には、迅速かつ適切に原因究明を行うとともに、必要に応じて施設に対して改善指導や行政処分等を行い、被害の拡大及び再発防止に努めます。また、市関係部局や国、他の自治体等の関係機関と連携を図るとともに、被害拡大防止のために必要な情報を迅速に公表します。

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、関係機関等と必要な対策について協議し、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の対策を講じます。

2 指定成分等を含有する食品等による健康被害発生時の対応

指定成分等を含有する食品を取り扱う営業者から健康被害情報の届出を受けた場合は、必要に応じて医師等関係者と連携し、国への報告を行います。

第8 事業者に対する自主衛生管理の推進

1 自主衛生管理の推進

食品等事業者の責務である自主検査や原材料の安全確認を推進させるとともに、仕入れ原料や出荷する製品に関する記録の作成及び保存の推進について指導します。また、食中毒の発生状況や法律等の概要など食品衛生に係る最新の情報について、講習会やホームページを活用して情報提供を図るとともに、衛生教育用教材や資料を用意し、随時、相談を受け付けます。

2 食品衛生法改正に伴う新制度の普及啓発

HACCPに沿った衛生管理について、食品等事業者が施設の規模や業務実態に応じた適切な運用を行うことができるよう、ホームページ、講習会、監視指導等を通じて支援します。併せて、営業許可制度の見直し及び届出制度の創設について周知し、円滑な新業種への移行を推進します。

また、合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する事業者に対して、食品衛生法で定められた製造管理基準等について、周知及び指導を実施します。

3 自主回収報告制度の推進

自主回収報告制度の周知徹底を図り、食品等事業者の主体的な安全確保の取組みを推進します。

第9 リスクコミュニケーション（情報及び意見交換）等の実施

1 監視指導計画の公表と意見の募集

監視指導計画の策定にあたっては、広報誌及びホームページ等を通じて、公表し、消費者及び事業者を含め、広く市民から意見を求めるものとしてします。

2 消費者、食品等事業者への食品による危害発生防止のための情報提供やリスクコミュニケーション（情報及び意見交換）

食中毒発生を未然に防止するため、広報誌やホームページにより食品衛生に関する情報の提供に努めるとともに、出前講座（市民及び事業者主催の講習会等への講師派遣）を実施し、情報提供及び意見交換を行います。また、市や関係団体が主催する啓発事業等におきましても、食の安全安心に関する情報を発信していきます。

第10 実施状況の公表

実施結果について、令和5年6月末までに概要をとりまとめ、市役所本館1階行政資料コーナー及び保健所窓口で公開するとともに、高槻市ホームページにも掲載します。

第11 食品衛生に係る人材養成及び資質の向上に関する事項

食品衛生監視員の資質の向上を図るため、技術及び関係法令等についての研修会を実施するとともに、国及び大阪府において開催される各種研修会へ積極的に職員を派遣します。

年間標準立入検査実施予定回数

対象施設	業種等	年間標準立入検査実施回数
<ul style="list-style-type: none"> • 大量に製造し、かつ、広域に流通する食品の製造施設 	食肉製品製造業、食肉処理業、菓子製造業、アイスクリーム類製造業、そうざい製造業、複合型そうざい製造業、冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業、添加物製造業 等	2回/年以上
<ul style="list-style-type: none"> • 大量に調理して提供する施設 • 市内で概ね消費される食品の製造施設であって、その製造施設以外の場所でも販売する施設 • 過去2年間に食中毒事件発生等により行政処分等を受けた施設 	集団給食施設（保育所、認定こども園、幼稚園、小学校、中学校、病院）、飲食店営業、菓子製造業、アイスクリーム類製造業、食肉処理業、食肉製品製造業、乳製品製造業、清涼飲料水製造業、水産製品製造業、みそ又はしょうゆ製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、麺類製造業、そうざい製造業、冷凍食品製造業、漬物製造業、密封包装食品製造業、食品の小分け業、添加物製造業 等	1回/年
<ul style="list-style-type: none"> • 製造した食品を、その施設の店頭でのみ販売する施設 • 一般飲食店 • 食品販売店 	集団給食施設（上記以外）、飲食店営業、菓子製造業、アイスクリーム類製造業、食肉処理業、乳製品製造業、水産製品製造業、みそ又はしょうゆ製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、麺類製造業、漬物製造業、密封包装食品製造業、食品の小分け業、添加物製造業、調理の機能を有する自動販売機、食肉販売業、魚介類販売業 等	1回/複数年

(備考)

衛生管理状況が不十分な場合、又は不十分と疑われる場合にあっては、必要に応じて立入検査を実施します。

令和4年度食品等検査実施計画

	検体数	微生物	添加物	残留農薬	その他
乳製品・乳加工品	17	16	0	0	1
魚介類・魚介加工品	9	8	0	0	1
食肉・卵類・食肉加工品	24	7	12	0	5
野菜・果物及び加工品	18	4	6	3	5
その他の食品（注）	137	102	35	0	0
総数	205	137	53	3	12

〔検査項目の説明〕

○微生物：食中毒細菌（腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、サルモネラ等）について、規格基準の適合状況等を検査します。

○添加物：着色料、保存料、甘味料等の添加物について検査を行い、食品衛生法に基づき、定められた使用基準（対象食品、使用量、使用目的等）の遵守状況を確認します。また、検査結果から、添加物に関して、食品表示法に基づく適正な表示がされているかを確認します。

○残留農薬：農産物における残留農薬を検査します。食品衛生法に基づき、食品中に残留する農薬の限量（残留基準）が決められており、この基準を超えて農薬が残留する食品の流通は禁止されています。

○その他：水銀、PCB（ポリ塩化ビフェニル）、自然毒、抗菌性物質、放射性物質等について、検査を行います。

（注） 穀類及びその加工品、菓子類、清涼飲料水、複合食品等

用語説明（あいうえお順）

あ行

アレルギー

食物の摂取により、体の免疫機能から、発疹等の症状が出現するものを「食物アレルギー」といい、この食物アレルギーによる健康被害が発生しています。

食物アレルギーの原因となる物質をアレルギーといい、アレルギーを含む食品の表示の義務化が、平成14年4月から施行されました。

現在、特定原材料としてえび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生（ピーナッツ）の7品目の表示が義務付けられ、特定原材料に準ずるものとして、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、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、りんご及びゼラチンの計21品目の表示を奨励しています。

か行

外部精度管理調査

全国で同一の試験品を同時期に検査することにより、各検査機関の検査技能の評価を行う調査です。

カンピロバクター

主に家畜（牛、豚、鶏等）の腸管から検出される食中毒菌で、加熱が不十分な食肉等を食べることで食中毒を発症します。特に近年、鶏肉の生食（又は不十分な加熱）を原因とする食中毒が多発しており注意が必要です。食品を十分に加熱（中心温度が75℃以上、1分間以上）することで、菌は死滅します。

規格基準

食品衛生法に基づき、食品や添加物について規格や基準が定められており、製造条件や検査結果等が当該食品の基準に適合しない場合は、製造、販売等が禁止されています。

広域連携協議会

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が監視指導の実施に当たっての連携協力体制の整備を図るため設けることができる協議会であり、国、都道府県等その他関係機関により構成されます。広域的な食中毒事案の発生等、緊急を要する場合に開催され、必要な対策について協議することとされています。

さ行

自主回収報告制度

食品衛生法及び食品表示法に基づく制度で、事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するため、事業者がリコールを行う場合に行政への届出が義務付けられています。回収情報は国が一元管理し、厚生労働省のホームページ上で公表しています。

施設基準

食品衛生法に基づき、都道府県知事は公衆衛生に与える影響が著しい営業であって、政令で定めるものの施設について、条例で業種別に公衆衛生の見地から必要な基準を定めています。

指定成分等を含有する食品

食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物であって、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定する成分等を含有する食品です。ホルモン様作用をもつ成分等を含んだ食品により健康被害が生じた事例があったことから、平成30年の食品衛生法改正により、指定成分等を含有する食品を取り扱う営業者は、その食品による健康被害情報を把握した場合は、行政に届け出る制度が創設されました。

収去検査

食品衛生法第28条及び食品表示法第8条に基づいて実施する食品等の検査をいい、市長が必要と認めたときに、食品関係事業者に対して検査に必要な量の食品等を無償で提供させることができます。

食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、市長の任命により食品製造施設などの立入検査、監視指導を行う職員のことをいいます。

食品衛生法

飲食に起因する危害の発生を防止するとともに、国民の健康保護を図ることを目的とした法律です。この目的を達成するために、食品、添加物等について規格や基準を設けて、食品等の安全性確保のための規制をしています。また、食中毒や、違反食品の発生時には、被害の拡大防止等のため、食品の回収命令や営業の停止・禁止等の処分が図られるよう規定されています。

食品表示法

平成27年4月1日に施行され、これまで食品衛生法、旧農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（現農林物資の規格化等に関する法律）、並びに健康増進法でそれぞれ規定されていた食品の表示に関する規定を統合し、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の確保を目的とした法律です。

製造基準

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品の製造方法を定めた基準をいいます。

成分規格

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品の成分を定めた規格をいいます。

た行

腸管出血性大腸菌

本菌は牛等の家畜の腸管内に生息し、糞便等を介して食品や飲料水を汚染します。少量の菌数でも食中毒を起こすことがあり、生や加熱不十分な食肉、生野菜、浅漬けなどが原因食品として報告されています。主な症状は腹痛や下痢等で、血便がみられることもあります。特に、乳幼児や高齢者では重症にいたる場合もあるので、食肉は中心部まで十分に加熱することが必要です（中心温度が75℃以上、1分間以上）。

な行

内部精度管理

通常の試験検査と併行して、含有量等が既知の予め準備された試験品を検査すること、又は目的とする物質を含まない試験品に既知量の物質を添加して回収率を測定することにより検査の正確性の確認を行います。

内部点検

検査部門から独立した信頼性確保部門が、検査業務の内容を点検することにより、業務管理が適正に実施されているかを調べます。

生食用食肉

生食用として販売される牛の食肉（内臓を除く。）をいいます。いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキが含まれます。

焼肉チェーン店で発生した腸管出血性大腸菌食中毒事件を契機として、平成23年10月に生食用食肉の規格基準が定められ、規格基準に適合しない生食用食肉の販売が禁止されました。

なお、牛の肝臓及び豚の食肉（内臓を含む）は、食品、添加物等の規格基準により、生食用として販売することが禁止されています。

ノロウイルス

冬季に多く発生する食中毒の原因物質として報告されています。下水～海水域を汚染したノロウイルスは、カキやアサリ等の二枚貝に蓄積し、これらを十分に加熱しない状態で喫食することで感染し、24時間～48時間の潜伏期間の後、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱等の症状が現れます。食品を十分に加熱（中心温度が85～90℃以上 90秒間以上）することで防止できます。

厚生労働省による報告ではカキ等の二枚貝の食品に関与せず、ノロウイルスに感染した調理従事者の手指を介して発生したとみられる食中毒が多く発生しています。

は行

HACCP（ハサップ：Hazard Analysis and Critical Control Point）

HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある危害をあらかじめ分析し、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です。従来の抜取検査による衛生管理に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぎ、原因究明を容易にすることが可能となるものです。

平成30年の食品衛生法の改正により、令和3年6月から、原則として全ての食品等事業者に対し、「HACCP に沿った衛生管理」が義務付けられました。「HACCPに沿った衛生管理」には、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し管理を行う「HACCP に基づく衛生管理」と、各業界団体が作成する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「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の2種類があります。業態や事業規模等に応じてどちらかの衛生管理が必要になります。

ふぐ処理施設

ふぐの毒に起因する危害の発生を防止するため、飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐを処理する施設にあっては、別途施設基準が定められています。また、「大阪

府^ふぐ処理登録者の規制に関する条例」に規定する「^ふぐ処理登録者」を設置することが義務付けられています。

放射性物質

アルファ線、ベータ線やガンマ線などの放射線を出す能力（放射能）を持つ物質のことをいいます。放射性物質の例として、放射性ヨウ素や放射性セシウムなどがあります。

保存基準

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が食品衛生の見地から、販売の用に供する食品の保存方法を定めた基準をいいます。

ら行

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、消費者、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、対話を図ろうとするもので、消費者や食品関係事業者の意見を食品衛生に関する施策に反映させようとするものです。