令和４年度青森市食品衛生監視指導計画

青　森　市

目　次

第１　はじめに …… 1
第２　本計画の適用範囲 …… 1
　１ 適用区域
　２ 適用期間
第３　監視指導の実施体制等に関する事項 …… 1
　１ 監視指導の実施体制
　２ 試験検査の実施体制
第４　関係機関との連携 …… 2
　１ 国、青森県及び他の関係自治体等との連携
　２ 市関係部局との連携
第５　監視指導の実施内容 …… 3
　１ 一般的な共通事項
　２ 重点監視事項
　３ 食品供給行程（フードチェーン）を通じた重点監視
　４ 一斉取締り
　５ 立入検査回数
　６ 違反発見時の対応
第６　食品等の試験検査の実施 …… 8
　１ 収去検査の実施
　２ 違反発見時の対応
第７　食中毒等危害発生時の対応 …… 9
　１ 食中毒等発生時の対応
　２ 危害の拡大及び再発防止
　３ 食中毒等危害の発生状況についての公表
第８　食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進 …… 9
　１ ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入推進
　２ 食品衛生管理者等の設置
　３ 食品等事業者の知識向上
　４ 食品等事業者の責務
　５ 食品衛生協会との協力
　６ 優良施設等の表彰について
第９　情報提供及び意見交換 …… １０
　１ 監視指導の実施状況の公表
　２ 食品衛生に関する知識の普及啓発
第１０　食品衛生に係る人材育成・資質向上等 …… １０
　１ 食品衛生監視員等の資質向上
　２ 食品等事業者自らが実施する衛生管理を担う者への教育等
　３ 食品衛生指導員

用語説明 …… １２

令和４年度青森市食品衛生監視指導計画

第１　はじめに

この計画は、食品衛生法※1（昭和２２年法律第２３３号）第２４条の規定により、食品衛生上の危害の発生防止の観点から、食品の製造・販売施設等に対して本市が実施する監視指導について毎年度策定しているものです。

本計画は、食品等の生産・製造から販売までの実態や全国的な食品衛生上の問題の発生状況及び本市の監視指導の実施体制を踏まえた実現性を考慮して、重点的、効率的かつ効果的な監視指導を行うことにより、市民の食生活の安全・安心を確保することを目的としています。

第２　本計画の適用範囲

１　適用区域　青森市内全域
２　適用期間　令和４年４月１日から令和５年３月３１日まで

第３　監視指導の実施体制等に関する事項

１　監視指導の実施体制

(1) 青森市保健所生活衛生課に食品衛生監視員※2 を配置し、食品衛生法、と畜場法※3、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律※4 及び食品表示法※5（衛生事項※6 を中心とする）に基づき、市内の食品等事業者及び生産・流通する食品等に関する監視指導等を実施します。

(2) 食品に関する苦情、違反食品（疑いを含む）、食中毒（疑いを含む）等に係る調査や、食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進のための助言・指導、衛生講習会の開催等を行うとともに、食品衛生に関する情報提供等を行います。

２　試験検査の実施体制

(1) 青森市保健所生活衛生課に試験検査担当職員を配置し、収去検査※7、違反食品（疑いを含む）及び食中毒（疑いを含む）に係る検体の試験検査業務を実施します。また、一部の検査項目については、青森県環境保健センター及び登録検査機関※8 である一般財団法人青森県薬剤師会食と水の検査センターに委託して実施します。

(2) 青森市保健所において実施する試験検査については、試験検査結果の信頼性を確保するため、定期的な内部点検の実施、外部精度管理調査※9 への参加及び検査機器の保守点検等に努め、適正かつ迅速に試験検査業務を実施します。

(3) 一般財団法人青森県薬剤師会食と水の検査センターに試験検査を委託する際は、業務の適正な管理を求めるとともに、必要に応じて試験検査及び精度管理の実施状況を確認します。

第４　関係機関との連携

１　国、青森県及び他の関係自治体等との連携

(1) 広域流通食品※10や輸入食品等における違反・苦情等が発生した場合、大規模又は広域的な食中毒等が発生した場合には、厚生労働省、消費者庁、広域連携協議会※11、青森県及び関係自治体等と緊密な連携体制を確保し対応します。

(2) 輸出水産食品認定施設の監視指導については、厚生労働省、農林水産省及び東北厚生局と連携を図り対応します。

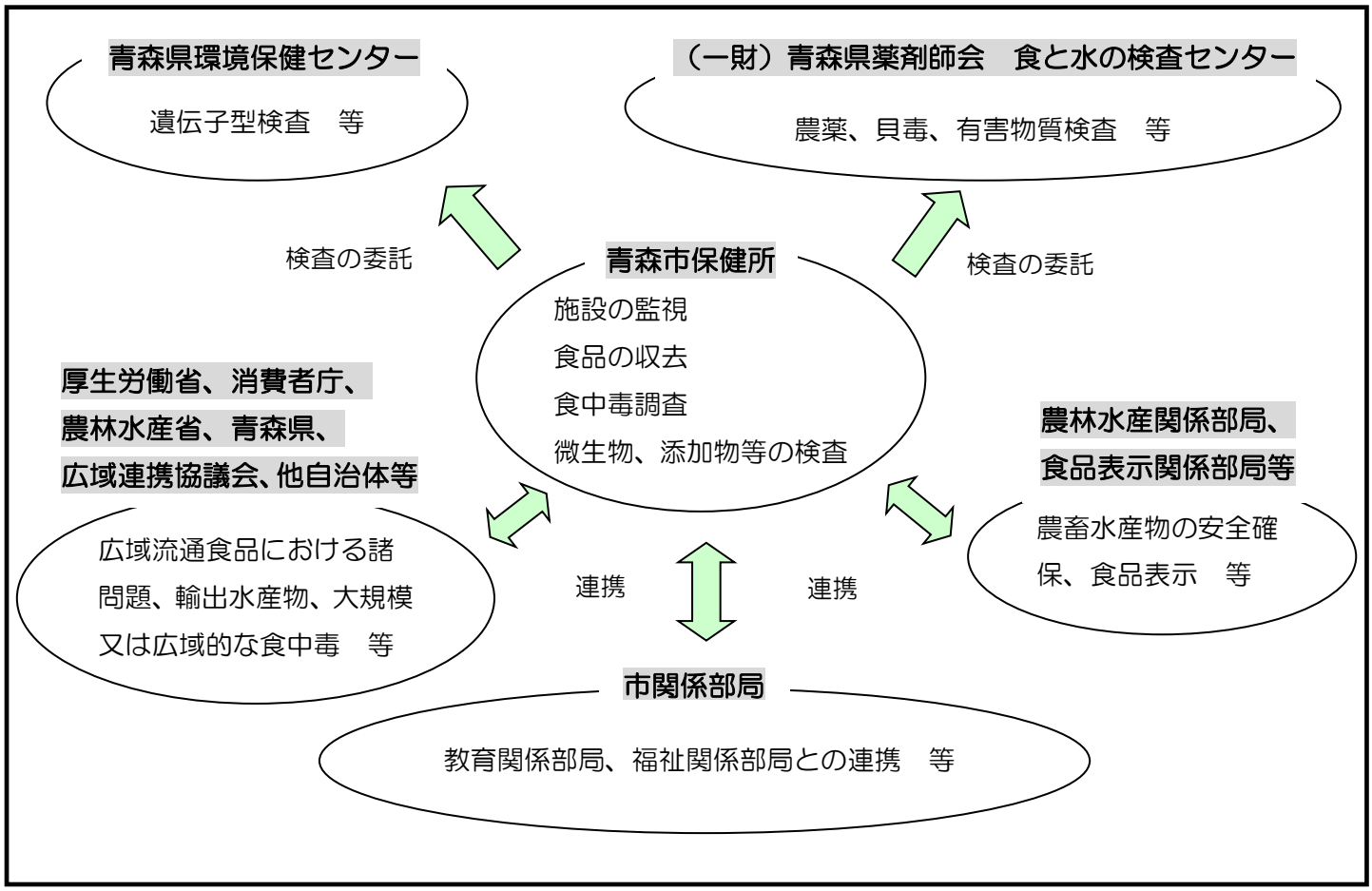
(3) 食品表示に係る監視指導等については、消費者庁、東北農政局、青森県及びその他関係行政機関と連携して対応します。

(4) 対ＥＵ輸出ホタテガイに関する衛生要件の確保等については、青森県と連携して対応します。

２　市関係部局との連携

(1) 農林水産物の採取・生産段階における安全性の確保については、農林水産担当部局と情報の共有化を図るとともに、必要に応じて連携して監視指導を実施します。

(2) 学校、病院、社会福祉施設等の集団給食施設の監視指導については、教育、保健及び福祉関係部局と連携し、効果的な監視指導を実施します。



第５　監視指導の実施内容

１　一般的な共通事項

(1) 食品関係施設への監視指導

日常的な衛生管理状況、関係法令に基づく規程への適合状況の確認等を行い、食品の安全確保に努めます。

ア　食品関係施設における施設設備及び公衆衛生上必要な措置の遵守状況

イ　取り扱う食品及び添加物等の規格基準※12への適合状況

ウ　食品等の適正表示の実施状況

エ　食品等の自主検査※13の実施状況

オ　原材料の安全性確認の実施状況

カ　食品等の製造・加工等の記録の作成及び保存状況

キ　調理従事者等の健康管理状況

ク　使用水の水質管理状況（飲用に適する水を使用する場合）

ケ　食品等への異物混入対策に関する助言指導

(2) 食鳥処理場※14の監視指導

構造設備基準や衛生管理基準への適合状況を確認するとともに、認定小規模食鳥処理場※15における食鳥処理衛生管理者の従事状況や、食鳥処理羽数上限の遵守及び管理状況について監視指導を行います。また、食鳥とたい※16等の取扱いや衛生管理について監視指導を行います。

(3) 市民から寄せられる情報への対応

異物の混入、期限切れ食品の販売、食品関係施設における不衛生な食品の取扱い等、市民から寄せられた食品の安全に係る事案について、関係施設の調査を行うとともに、健康被害へ繋がることのないよう、再発防止のため、必要に応じて適切な指導等を行います。

２　重点監視事項

食中毒事件及び違反事例等の発生状況や、ＨＡＣＣＰ※17制度化の完全施行等を踏まえ、以下の項目に重点を置き、食品関係施設に対する監視指導を行います。

(1) 細菌やウイルスによる食中毒防止対策

近年、国内で発生している食中毒の原因は、細菌やウイルスによるものが大半を占めています。

本市においても、平成２８年以降に発生した８件の食中毒のうち、ノロウイルスによるものが４件、カンピロバクター属菌によるものが３件、ウエルシュ菌によるものが１件と、すべて微生物が原因となっていることから、調理従事者の健康状態確認、適切なタイミングと正しい手順による手洗い、調理器具類の洗浄・消毒、中心部までの十分な加熱調理等、細菌やウイルスによる食中毒防止対策に重点を置いた監視指導を行います。

(2) アニサキスによる食中毒防止対策

近年、アニサキスによる食中毒が全国的に急増しており、本市においても有症事例が散見されることから、生食用鮮魚介類を扱う際は、新鮮なものを選び速やかに内臓を除去すること、目視観察を徹底しアニサキス幼体を取り除くこと、また、十分な冷凍（マイナス２０℃で２４時間以上）や加熱により死滅することなど、アニサキスによる食中毒防止対策に重点を置いた監視指導及び周知徹底を図ります。

(3) イベント等に付随して臨時的に簡易な施設を設けて食品を提供する営業（以下「臨時営業」という。）における食中毒防止対策

臨時営業を行う施設に対しては「青森市臨時飲食店営業等の取扱要領」に定める取扱食品、施設基準等を遵守して営業するよう、営業者やイベントの主催者等に対する指導・周知徹底を図ります。

(4) 食品表示対策

従来、食品表示は複数の法律により基準が設けられていたため複雑なものとなっていましたが、平成２７年の食品表示法施行により、食品表示に関する包括的かつ一元的な制度が導入され、消費者、事業者双方にとって分かりやすい表示基準が定められました。

令和２年４月１日から新基準へ完全移行したため、食品表示基準（衛生事項を中心とする）の適合状況等に重点を置いた監視指導を行います。

(5) ＨＡＣＣＰ制度化対策

ＨＡＣＣＰとは、国際基準として広く普及している食品衛生管理の手法です。

国内では、平成３０年６月に行われた食品衛生法の改正により、原則として全ての食品等事業者を対象に、公衆衛生上必要な措置として「ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理」の制度化が令和３年６月１日から完全施行となりました。

「ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理」には、国際基準に基づいて管理する「ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理※18」と、上記の考え方を取り入れ弾力的な運用を可能とする「ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理※19」があり、小規模事業者等については、各業界団体が作成した手引書を参考とした「ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理」の導入が認められています。

食品等事業者がＨＡＣＣＰに沿った衛生管理に積極的に取り組めるよう、導入状況の確認及び助言・指導を行います。

3 食品供給行程（フードチェーン）※20を通じた重点監視

監視指導にあたっては、上記の監視事項に加え、次の表に掲げる食品供給行程（フードチェーン）の各段階に応じた衛生事項についても留意して監視指導を行います。

《食品供給行程（フードチェーン）における監視指導事項》

（注）食品群の区分は代表的なものを整理したものです。

	採取、とさつ及び解体、 食鳥処理等 （採取等の後の保管も含む。）	製造及び加工	貯蔵、運搬、 調理 及び販売
食肉、食鳥肉及び食肉製品	・健康な獣畜又は家きんのと畜場又は食鳥処理場への搬入 ・獣畜及び家きんの病歴を踏まえたと畜検査及び食鳥検査 ・枝肉、中抜とたい等の微生物検査による衛生的な処理の検証 ・と畜場及び食鳥処理場における動物用医薬品等の投与歴を踏まえた、正常な獣畜及び家きんを含めた残留物質検査 ・認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守 ・狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣の異常の有無の確認 ・食肉処理施設における解体前の野生鳥獣及び解体後の野生鳥獣肉等の異常の有無の確認	・食肉処理施設における微生物汚染の防止 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用	・枝肉及びカット肉の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等） ・十分な温度による加熱調理 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用
乳及び乳製品	・健康な獣畜からの搾乳の徹底及び搾乳時における衛生確保（微生物汚染防止等） ・搾乳後の温度管理（腐敗及び微生物増殖防止） ・生乳についての残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施並びに食品等事業者による出荷時検査	・製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保 ・食品等事業者による飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査	・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）
食鳥卵	・鶏舎内の衛生管理 ・食用不適卵の排除 ・採卵後の低温管理	・新鮮な正常卵の受入れ ・洗卵時及び割卵時の汚染防止 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存 ・汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵	・低温保管等温度管理 ・破卵等の検卵

水産食品（魚介類及び水産加工品）	・食品等事業者による二枚貝等の貝毒等に関する検査 ・生食用かきの採捕海域の衛生状況の確認 ・漁港等の水揚げ場における衛生的な取扱い ・有毒魚介類等の排除 ・養殖魚介類についての残留動物用医薬品の検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査	・生食用鮮魚介類の衛生管理 ・製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存 ・生食用かきの採捕海域等の適正表示 ・ふぐの衛生的な処理	・残留動物用医薬品、微生物等の検査 ・水産加工品の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等） ・加熱を要する食品についての加熱調理 ・有毒魚介類等の市場からの排除
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品	・生食用の野菜、果実等について、肥料等を通じた動物の糞尿由来等の微生物汚染防止 ・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 ・穀類、豆類等の収穫時のかび毒対策 ・有毒植物等の採取禁止（※有毒植物及びキノコ類を含む）	・生食用野菜、果実等の衛生管理 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保	・生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底 ・残留農薬、汚染物質等の検査 ・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策 ・有毒植物等の市場からの排除

4　一斉取締り

(1) 細菌性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は、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえ、重点的に監視指導を実施します。（夏期・年末一斉取締り）

(2) あおもり春まつり、ねぶたまつり等、多くの臨時営業施設が出店する大規模なイベントについては、イベント主催者や出店者からの事前相談に応じながら、イベント内容の事前把握に努め、市関係部局等と連携しながら指導を行います。

(3) 重大な食品衛生に係る問題が発生し、かつ、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、随時、国が示す方針を踏まえて監視指導を行います。

5　立入検査回数

市内の食品関係施設を対象として、過去の食中毒の発生頻度、取扱食品の危険度、製造・加工・販売する食品の広域性、営業の特殊性を考慮して、監視・指導の重要度が高い順に分類し、

ランクに応じて年間の立入検査目標回数を「業種別標準監視回数」のとおり定め、計画的に監視指導を行います。なお、不十分な衛生管理が疑われるなど、直ちに監視指導を実施すべき施設については、標準監視回数にかかわらず必要に応じて監視指導を実施します。(食品衛生法の改正に伴い、令和３年６月１日から、政令で定める営業許可業種が３４業種から３２業種に再編され、また、新たに届出制度が創設されました。)

《業種別標準監視回数》

ランク	標準 立入回数	業　種	備　考
A	２回／年 以上	魚介類販売業	中央卸売市場内の施設
		食鳥処理場	
B	１回／年 以上	飲食店営業	仕出し・弁当、旅館
		飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業	生食用食肉（牛肉）取扱届出施設
		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	ふぐ処理営業届出施設
		集団給食施設	１回300食又は１日750食以上を提供する施設（営業許可を取得して給食を提供する施設を含む）
C	１回／２年 以上	飲食店営業	一般食堂・レストラン等 （Ｂ、Ｄ、Ｅランクを除く）
		各営業許可施設	他のランクを除く
D	１回／３年 以上	飲食店営業	スナック等及び臨時
		喫茶店営業	一般的な喫茶店
		氷雪製造業	
		集団給食施設	Ｂランクを除く
E	１回／４年 以上	飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業、魚介類販売業	自動車による移動営業
		各営業届出対象施設	Ｂ、Ｄランクを除く

6　違反発見時の対応

(1)　施設への立入の結果、違反事例を発見した場合には、その場で直ちに改善指導を行います。

(2)　違反食品等が現存する場合には、当該食品等が提供・販売等営業上使用されないよう、回収、廃棄等の対策を講じさせるとともに、必要に応じて回収命令等の行政処分を行います。

(3)　悪質な違反については告発を行います。

第６　食品等の試験検査の実施

１　収去検査の実施

市内で生産、製造、加工又は販売される食品等の安全性を確認するため、過去の監視及び収去検査結果や各施設での衛生管理状況を踏まえて、違反の可能性が比較的高いと考えられる食品等に重点を置き、微生物、添加物、残留農薬等の検査を行います。

《令和４年度食品等検査実施計画》

主な検査項目

○微生物：一般細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、サルモネラ属菌　等

○食品添加物：保存料、着色料、甘味料、発色剤、漂白剤、品質保持剤　等

○残留農薬：殺虫剤、殺菌剤　等

○動物用医薬品：抗生物質、合成抗菌剤　等

○有害物質：貝毒（麻痺性、下痢性）、カビ毒（パツリン）、ＰＣＢ、重金属（水銀、カドミウム　等）　等

○その他成分規格：比重、酸度、乳脂肪分、無脂乳固形分　等

○アレルギー物質：小麦、そば、卵、落花生、乳

対象食品	検体数	主な検査項目							
		微生物	食品添加物	残留農薬	動物用医薬品	有害物質	その他成分規格	アレルギー物質	合計（※2）
乳・乳製品	3	3	0	0	0	0	1	0	4
魚介類・魚介類加工品	29	12	8	2	0	10	0	0	32
食肉・卵類・食肉加工品	13	4	2	2	7	0	0	0	15
野菜・果物及びその加工品	29	4	8	17	0	0	0	0	29
菓子類	15	8	10	0	0	0	0	5	23
その他の食品（※１）	33	22	4	4	0	7	0	0	37
総数	122	53	32	25	7	17	1	5	140

※１：穀類及びその加工品、清涼飲料水、複合調理品（弁当、そうざい等）、冷凍食品、氷菓、氷雪等。

※２：１つの検体で複数項目（例：微生物と食品添加物等）の検査を実施する場合があります。

２　違反発見時の対応

(1)　収去検査の結果、規格基準等の違反を発見した場合は、直ちに当該食品等が販売等されないよう回収・廃棄等の対策を講じさせるとともに、必要に応じて回収命令等の行政処分を行います。

(2)　悪質な違反については告発を行います。

(3)　広域流通食品や輸入食品等の違反発見時には、関係自治体の食品衛生担当部局及び

厚生労働省、消費者庁、広域連携協議会へ迅速に情報提供し、連携して違反に係る食品等の流通防止、再発防止等の必要な措置を講じます。

(4) 農産物から残留基準を超えた農薬が検出された場合は、農林水産関係部局と連携し、必要に応じて生産状況の調査を行うとともに、適正な農薬使用等、再発防止対策を講じさせます。

(5) 食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため、違反食品の回収命令等の行政処分を行った場合には、違反した者の名称、対象食品等、対象施設等をホームページ等により公表します。

(6) 継続的に当該製造者等の製造・加工等する食品等の検査が必要であると考えられる場合には、命令検査を実施させます。

第７　食中毒等危害発生時の対応

1　食中毒等発生時の対応

医師や患者からの通報及び営業者からの報告により、食中毒が疑われる事案を探知した際には、患者の症状や喫食状況の調査を迅速に行うとともに、患者の検便や残置食品の検査等を行い、原因究明に努めます。また、関係部局と緊密な連携をとり、情報の共有を図ります。

2　危害の拡大及び再発防止

調査の結果、食中毒の原因と特定された施設等に対しては、営業の禁止・停止等の行政処分や、施設の衛生指導及び調理従事者に対する衛生教育を行い、危害の拡大防止及び再発防止を図ります。

3　食中毒等危害の発生状況についての公表

危害の拡大防止及び再発予防の観点から、食中毒の発生状況等、必要な情報については、速やかにホームページに掲載するとともに、報道機関を通じて広く市民への情報提供を行います。

第８　食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

食の安全・安心を確保するためには、食品等事業者が、原材料の納入から食品の製造・流通・販売に至る一連の工程において、自らが実施する衛生管理を行うことが大変重要です。このため、次の対策を講じ、食品等事業者の自主的な衛生管理の一層の推進を図ります。

1　ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入推進

食品等事業者に対する監視指導の際には、衛生管理計画や実施記録など、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入状況を確認するとともに、必要に応じ指導・助言を行います。

2　食品衛生管理者※21 等の設置

食品等事業者は、施設における製造・加工・調理等を自主的に管理するため、食品衛生に関して相当の知識を有する者を、その施設ごとに設置することを義務付けられています。施設に設置された食品衛生管理者、食品衛生責任者※22、食鳥処理衛生管理者※23について、適切にその職責が果たされるよう、最新の技術・知識等の修得に努めるよう指導を行います。

3　食品等事業者の知識向上

食品等事業者、従事者のための食品衛生講習会等に対して講師を派遣し、食品衛生に関する知識の普及・向上を図ります。

4　食品等事業者の責務

食品等事業者の責務である自主検査や、原材料の安全性確認の実施を促すとともに、「食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針[※24]」（平成１５年厚生労働省通知）に基づき、食品の製造販売等に係る記録を作成・保存するよう指導を行います。

また、調理従事者の検便検査や日々の健康管理の重要性について周知することにより、調理従事者からの二次汚染による食中毒等の防止を図ります。

5　食品衛生協会[※25]との協力

青森食品衛生協会の食品衛生推進員[※26]等による食品等事業者に対する助言指導の活動等を推進します。

6　優良施設等の表彰について

衛生管理状況が特に優秀な施設や、食品衛生の向上に貢献した者について、厚生労働大臣表彰等各種表彰制度への推薦を行い、食品等事業者による自主的な衛生管理の向上を図ります。

第９　情報提供及び意見交換

1　監視指導の実施状況の公表

本年度の監視指導計画の実施結果及び収去検査結果等の概要については、令和５年６月末までに取りまとめ、市ホームページで公表するほか、年度途中においても夏期・年末一斉取締り等の実施状況を随時公表します。

2　食品衛生に関する知識の普及啓発

(1)　市ホームページや広報紙等を活用し、市民や食品等事業者に対して、食中毒予防対策等、食品衛生に関する情報の提供に努めます。

(2)　気温や湿度が高く、食中毒の発生しやすい夏期には、国の方針も踏まえ、街頭キャンペーン等を通じて食品等事業者のみならず、広く市民に向けた広報活動を実施し、食品衛生思想の普及啓発を図ります。

(3)　市民向けの講習会等に対して必要に応じて講師を派遣するなどし、食品の衛生的な取扱いなど、正しい食品衛生に関する知識の普及、衛生意識の啓発を図ります。

第１０　食品衛生に係る人材育成・資質向上等

1　食品衛生監視員等の資質向上

(1)　食品衛生監視員、食鳥検査員、試験検査員は、食品衛生等に関する専門的知識や新たな検査技術等の修得を図るため、厚生労働省等が主催する研修会や講習会に積極的に参加し、資質向上を図ります。

(2)　食品衛生監視員は、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理における助言・指導の技術向上に努めます。

2　食品等事業者自らが実施する衛生管理を担う者への教育等

(1) 青森食品衛生協会が開催する食品衛生責任者の養成及び実務講習会において、保健所職員が講師を務め、最新の食品衛生に関する情報を提供するなどし、食品関係施設自らが実施する衛生管理の要となる責任者の養成及び再教育への協力を行います。

(2) 食品等事業者、集団給食施設の調理従事者等に対する講習会に対して講師を派遣するなどし、食品関係施設における従事者への衛生教育等を支援します。

(3) ふぐの種類鑑別や有毒部位の除去には専門的な知識及び技術が必要であることから、「青森市ふぐ取扱指導要綱※27」に基づき、ふぐ処理者の認定試験を実施し、ふぐによる食中毒防止を図ります。

3　食品衛生指導員※28

（一社）青森県食品衛生協会が、食品衛生の向上のために養成している食品衛生指導員の講習会に対して講師を派遣する等、必要に応じて協力し、事業者自らが実施する衛生管理の推進を支援します。

※１　食品衛生法

食品の安全性を確保するために公衆衛生上必要な規制等を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。

※２　食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、国や都道府県及び保健所設置市等の長から任命された者で、食品関係施設に対する監視指導、流通食品の収去検査、食中毒調査等の業務を行っています。

※３　と畜場法

獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）を解体・処理する「と畜場」の経営及び処理を適正に行うために公衆衛生の観点から必要な規制を行い、国民の健康を守ることを目的とした法律のことです。

※４　食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

平成２年に制定された法律で、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等衛生上の危害の発生の防止を目的に、食鳥処理についてその事業を許可制とする等、必要な規制を行うとともに、食鳥検査の制度を設けたものです。

※５　食品表示法

食品の表示について一般的なルールを定めている法律には、主に食品衛生法、農林物資の規格化等に関する法律（ＪＡＳ法）及び健康増進法の３法がありましたが、これらを統合し、包括的かつ一元的な制度を創設するため、平成２５年に制定された法律が食品表示法です。

※６　衛生事項

食品表示法第６条第８項に規定するアレルゲン、消費期限、加熱を要するかどうかの別、その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす表示事項を指します。

※７　収去検査

食品衛生法第２８条及び食品表示法第８条に基づき、食品衛生監視員が、食品等事業者から必要な量の食品等を無償で採取し検査することをいいます。

※８　登録検査機関

食品衛生法に基づいて、厚生労働大臣が登録や検査の業務に関する規程を認可し、国や自治体の代わりに検査を行うことができる検査機関を指します。

国や自治体の試験検査機関以外の民間の検査機関でも登録検査機関になることが認められています。

※９　外部精度管理調査

食品衛生検査の検査精度の信頼性確保を図るために、国が指定する外部の公的検査機関で検査の正確さを評価してもらう調査のことです。

※10　広域流通食品

都道府県等の区域を越えて広域的に流通する食品であって、輸入食品以外のものをいいます。

※11　広域連携協議会

食品衛生法に基づき、広域的な食中毒の発生・拡大防止を目的として、国、都道府県等その他関係機関により構成された団体のことです。広域的な食中毒事案が発生し、必要があると認めるとき等に国が主導して協議会を開催し、食中毒に関する必要な情報共有及び対策について協議を行います。

※12　規格基準

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や添加物等について定めた規格及び基準のことで、成分規格、製造基準、調理基準、保存基準などが定められており、規格基準に適合しない食品や添加物は、製造、加工、販売等が禁止されています。

※13　自主検査

営業者が自ら製造した食品等に関して、安全性を確保する観点から、自主的に検査を行うことをいいます。食品衛生法においては、食品等事業者の責務として、販売食品等の安全性を確保するため、自主検査の実施その他必要な措置を講ずるよう努めなければならないと規定されています。

※14　食鳥処理場

食鳥処理法で定義する食鳥（鶏、あひる、七面鳥）を食用に供する目的でと殺し、又は解体するために設置された施設のことをいいます。

※15　認定小規模食鳥処理場

各年度の合計食鳥処理羽数が３０万羽以下の小規模な食鳥処理場のことをいいます。

※16　食鳥とたい

食鳥をと殺したもの及びと殺した食鳥の羽毛を除去したものを指します。

※17　ＨＡＣＣＰ（ハサップ）

ＨＡＣＣＰ（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点方式）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微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、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（Critical Control Point）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。

※18　ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理

コーデックスのＨＡＣＣＰ７原則に基づき、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て行う衛生管理のことをいいます。

※19　ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理

各業界団体が作成し厚生労働省が内容を確認した手引書を参考に、事業者自らが衛生管理計画を作成して行う衛生管理のことをいい、小規模営業者等の場合は認められています。

※20　食品供給行程（フードチェーン）

食品が収穫、漁獲などにより採取される段階から、流通、加工、調理などを経て消費者の口に入るまでの過程をフードチェーンといいます。

※21　食品衛生管理者

食品衛生法に基づき、製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品（食肉製品等）又は添加物の製造又は加工を衛生的に管理するため、営業者が施設ごとに配置する専任の者のことをいいます。

※22　食品衛生責任者

食品衛生管理者の配置が義務付けられている施設以外の食品営業施設において、衛生管理や従事者に対する衛生教育を行うため、営業者が施設ごとに配置する専任の者のことをいいます。

※23　食鳥処理衛生管理者

食鳥処理を衛生的に管理するために、各食鳥処理場に設置されている者のことで、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律において資格要件が定められています。

※24　食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針

食品衛生法に規定する食品等事業者の記録の作成及び保存に係る責務について、基本的な内容を明確化し、食品等事業者における実施を推進するために国が策定した指針のことです。

※25　食品衛生協会

食品衛生法の趣旨に基づいて行政に協力し、飲食に起因する感染症や食中毒、その他の危害の発生を防止し、食品衛生の向上を図ることを目的として、設立された団体のことです。

本市管内を管轄しているのは「一般社団法人青森県食品衛生協会」の支部のうち、青森市及び東津軽郡を管轄している「青森食品衛生協会」です。

※26　食品衛生推進員

食品衛生指導員のうち、知事等の委嘱により施設を巡回し、食品の衛生的な取り扱いなどの指導・助言を行う者のことをいいます。

※27　青森市ふぐ取扱指導要綱

ふぐの取扱いを適正に行うことにより、本市におけるふぐによる食中毒の発生を未然に防止することを目的とした取扱要綱です。

令和３年６月１日付けで一部を改正しました。

※28　食品衛生指導員

食品衛生指導員養成教育の課程を修了し、（公社）日本食品衛生協各支部長の任命により、食品営業者の自主管理体制の強化、促進を図るための活動を行う者のことをいいます。