

## 食品衛生監視指導計画用語の解説

### 1 監視指導

食品衛生監視員が食品を取り扱う施設に立ち入り、食品の衛生的な取り扱い、添加物の適正な使用、適正な表示等の指導を実施することをいいます。

### 2 食品等事業者

食品や添加物を製造、輸入したり、飲食店のように調理したり、食肉、魚介類、牛乳、弁当などを販売している事業者すべてをいいます。

食品等事業者には、学校、病院その他施設において給食を提供しているものも含まれます。

### 3 食品衛生監視員

国（厚生労働大臣）、都道府県知事、保健所を設置する市の市長、特別区の区長がその職員の中から任用します。

食品営業施設の営業許可に関する調査、臨検調査及び試験のための収去、食品衛生に関する指導を行う等を職務としています。

### 4 収去

輸入され又は国内で製造された食品が、食品衛生法に定められた規格・基準に適合しているか、食中毒細菌の汚染の有無等について検査するために、食品衛生監視員が製造施設や販売施設から、無償で食品を採取することをいいます。

食品の採取にあたっては、製造者、販売者の同意を必要としません。

### 5 規格基準

「規格」とは、製造・販売された食品添加物等について、細菌数、含まれている添加物の種類や量等を規定した「成分規格」のことです。

食品中の残留農薬の種類や残留量や、残留抗菌性物質の種類や残留量も規定されています。

「基準」とは、食品又は添加物の製造、加工、保存等の方法について、食品、添加物ごとに、食品原料の細菌数、加熱温度や加熱時間、食品の保存温度等について規定されているものをいいます。

## 6 立ち入り検査

食品衛生監視員が行う検査をいいます。調査、検査を行う必要がある時は、関係者の同意を前提とせずに製造施設、調理施設等に立ち入ることができません。

## 7 HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point の略、「危害分析総合管理点」と訳されます。原材料から、最終製品までの全ての工程を管理の対象として危害分析をし、特に重要な工程を連続的に管理することにより、ひとつひとつの製品の安全性を確保する衛生管理の手法です。

HACCP施設と認定されるためには、厚生労働省の承認を必要とします。

## 8 食品衛生責任者

食品営業施設の施設又は部門ごとに設置することが規定されています。

食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等にあたって、衛生管理、従事者に対する衛生教育等にあたることが任務となっています。

## 9 リスクコミュニケーション（意見交換）

国、都道府県、保健所を設置する市の食品衛生担当部局が、消費者・食品等事業者と食品の安全性や行政の施策について情報及び意見を交換することをいいます。