

平成30年度大田区食品衛生監視指導計画

1 目的

飲食による健康被害を防止し区民の健康を守るため、食品を取扱う施設を効率的に監視指導し、食品等事業者が自ら食の安全を守るための取り組みを支援することで、衛生レベルの向上を図ります。

2 監視指導の区の実施体制及び他機関との連携

(1) 区の実施体制

食品衛生に関する監視指導は、**別紙1**に示すように大田区保健所生活衛生課食品衛生監視員が担当します。また、必要に応じ、関係部署と連携して実施します。

(2) 他機関との連携

他の自治体との連絡調整は、東京都福祉保健局健康安全部食品監視課を通じて実施します。また、厚生労働省、農林水産省、消費者庁及び他の自治体、警察、医療機関と**別紙2**に示すように連携していきます。

(3) 試験検査体制

食品衛生監視指導に係る試験検査は、保健所で実施する他、一部は登録検査機関に委託して実施します。また、検査機関での精度管理の状況を確認します。なお、食中毒等の原因究明や高度な試験検査を要する場合は、東京都健康安全研究センターに委託します。

3 監視指導における基本事項

食品の流通状況や食中毒の発生状況などを踏まえ、**別紙3**のとおり年間を5期に分けて効果的に実施します。食中毒が多発する夏期（6月から8月）及び食品流通量が増加する歳末（12月）においては、厚生労働省の方針を踏まえ、都と連携して、監視指導を重点的に実施します。監視指導項目は以下のとおりです。

(1) 法律に基づく監視指導

食品衛生法に定められた製造・加工、貯蔵・運搬、調理、販売の各段階における基準や規格を守っているかについて監視指導を実施します。

(2) 東京都条例に基づく監視指導

食品衛生法施行条例等に基づく、飲食店等の食品関係営業施設の構造、設備の状況及び施設の内外の清潔保持、ねずみ・昆虫等の駆除、食品等取扱者の健康管理などの衛生管理項目について監視指導を実施します。

(3) 食品供給工程の各段階における監視指導

食品の製造及び加工から、貯蔵、運搬、調理及び販売に至るそれぞれの段階において、各食品群毎に、食品事故などの未然防止のための項目を定めた「食品供給行程（フードチェーン）」**別紙4**に基づき監視指導を実施します。

【本監視指導計画の関係法令】

「食品安全基本法」、「食品衛生法」、「食品表示法」、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」、「消費者安全法」、「東京都食品安全条例」、「食品製造業等取締条例」、「東京都ふぐの取扱い規制条例」、「食品衛生法施行条例」等

4 主な監視指導事業

(1) 食中毒対策

ア 大規模給食施設、仕出し弁当屋などに対する重点監視指導

食中毒の発生頻度や発生した場合の患者数を考慮し、重点監視施設を決めて監視指導を行います。**別紙5**重点監視施設のうち、食中毒が発生した場合に大規模な患者発生につながる大規模給食施設、仕出し弁当屋などに対しては、年間を通し、より高度な衛生管理手法である HACCP（ハサップ）の考え方に基づく衛生管理手法の導入推進を支援します（「おおた未来プラン 10 年（後期）」に掲げる事業の達成）。さらに、食中毒を発生させた施設については、再発防止のため、取扱い不良の改善等の徹底を指導していきます。また、営業者が遵守すべき管理運営基準については、従来型基準に加え、新たに導入された HACCP 導入型基準（危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合の基準）について、監視時等に周知するとともに、導入した施設については、基準に適合しているかの確認をします。

イ ノロウイルス対策

一般飲食店での多発を踏まえ、営業許可申請時講習会において、ノロウイルス食中毒予防対策の周知を徹底します。また、ひとたび食中毒が発生すると患者が多数となる小中学校や保育園などの集団給食施設、発症した場合に重症化するおそれのある高齢者等が利用する社会福祉施設、宴会施設や弁当業者に対し、予防方法をまとめたリーフレットを活用し、指導を行うことで発生を未然に防止します。さらに、区民に正しい手洗い方法を普及し、ノロウイルスの感染予防に努めます。

ウ カンピロバクター対策

近年、増加しているカンピロバクターによる食中毒に対応するため、特に鶏刺しなどの生の鶏肉を提供する飲食店（夜間営業店を含む）、食肉販売業、食鳥処理業に対して一斉検査を実施し、生食による食中毒発生の注意喚起と二次汚染による食中毒の防止に努めます。また、生食での提供が禁止された肝臓を含む豚肉の基準遵守を徹底するため、監視指導を実施します。

エ 腸管出血性大腸菌対策

食肉に起因する腸管出血性大腸菌による食中毒に対応するため、野生鳥獣肉（ジビエ）を含め、生や生に近い状態で食肉を提供する施設等に対して一斉検査を実施し、生食用食肉及び牛肝臓の基準の遵守、二次汚染による食中毒の防止を徹底するよう監視指導を実施します。

また、生食用野菜、浅漬に起因する腸管出血性大腸菌による食中毒に対応するため、野菜の汚染実態等を踏まえ、野菜加工施設、飲食店等に適切な取扱いを指導し

ます。

さらに、食中毒患者が発生した場合に重篤になりやすい抵抗力の弱い乳幼児・高齢者等が利用する保育園、学校、福祉施設の集団給食施設に対する監視指導を実施します。

オ 食中毒発生時対策

食中毒が疑われる患者を診察した医療機関、食品等事業者から積極的に情報を収集し、被害の拡大防止に努めます。また、食中毒発生の原因・感染経路の解明、及び再発防止を図ります。

カ 保菌者検索事業の実施

食中毒対策として腸管出血性大腸菌O157やサルモネラ属菌の蔓延を未然に防止するため、東京都と協力して、無症状病原体保有者の実態を把握します。

キ 危機管理体制の充実

平常時より職員（食品衛生監視員）の意識を高め、食中毒事故発生時には、「大田区食中毒対策要綱」に基づき、他の自治体と共に連携して、食中毒調査及び検査を実施できる体制の充実を図ります。

(2) 放射性物質に対する食の安全確保

放射性物質に対する食の安全確保のため、原子力災害対策本部から示された「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」に基づき、対象自治体にて計画的に検査を実施しています。これらの結果等を含めた関連情報の提供に努めるとともに、基準値を超える恐れのある食品が流通した場合等は、国、都及び他の自治体と連携し、追跡調査や必要に応じて検査を実施します。また、区で検査を実施した結果、基準値を超えた食品については、速やかに必要な措置を実施します。

(3) 輸入食品・広域流通食品対策

大田区は、日本の空の玄関口である羽田空港や臨海部に食品倉庫が立ち並ぶ地区を有しています。そうした地域特性を考慮し、国、都及び他の自治体と連携し、違反食品などの流通の防止や輸入食品等の監視指導や検査、輸入業者への指導をします。また、原材料及び期限表示の管理などについて、大規模製造業の監視指導を実施します。

(4) 食品添加物、残留農薬・抗菌性物質対策

食品製造業者に対し、食品添加物の適正な使用を指導するとともに、流通品の収去検査を行い、違反品の発見及び摘発に努めます。

また、残留農薬や抗菌性物質の安全確保を図るため、食品等事業者が使用する原材料の生産段階における農薬などに関する情報の収集に努め、適切に管理されたものを使用するよう指導を行います。

(5) 食品の適正表示対策

食品添加物、アレルゲン、遺伝子組み換え食品などの食品表示法における衛生事項（食品衛生法の表示に係る規定）について、適正表示の徹底を図るため、監視指導を実施します。また、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や食品表示法における品質基準（JAS法の表示に係る規定）など、他法等が定

める表示規制についても関係機関と連携協力し、適正表示の推進に努めます。

5 立入検査及び収去検査の予定数

(1) 立入検査（施設に実際に立ち入り衛生状態を監視指導すること）

ア 年間監視予定件数

監視対象施設数 22,700 施設（平成29年12月末現在）

監視予定件数 20,430 件

イ 重点監視施設

統計的に食中毒の発生が多い業種、食中毒が発生した場合に大規模な患者発生につながる業種及び違反食品の排除などのため重点的に監視指導する施設並びに監視回数は別紙5のとおりです。

監視対象施設数 2,598 施設（再掲）（平成29年12月末現在）

監視予定件数 5,270 件（再掲）

(2) 収去検査等（食品等を事業者より収去し、検査機関で科学的検査を行うこと）

区内で製造あるいは販売している食品等の検査を実施します。また、必要に応じ、汚染実態の把握、不良食品の汚染原因究明、適切な衛生管理方法の検証のための検査を実施します。

ア 年間実施予定

立入検査の予定に併せて実施する他、夏期及び歳末一斉取締り事業の一環として、別紙3に示すように計画的に収去検査を実施します。

イ 年間実施予定品目数

(ア) 細菌検査 1,000品目

(*1) 細菌数、大腸菌群数、食中毒起因菌である、サルモネラ属菌、大腸菌、黄色ブドウ球菌等を実施します。なお、夏期は腸炎ビブリオも実施します。

(*2) 1,000品目の内、370品目については、(*1)の検査項目に加え、腸管出血性大腸菌O157、O26及びO111を実施します。

(イ) 化学検査 210品目

(*1) 食品添加物（保存料、甘味料、着色料、漂白剤など）、アレルギー等の検査

(*2) 210品目の内、50品目について、輸入食品の検査を実施します。

6 違反食品、不良食品などへの対応及び不利益処分

(1) 違反及び不良食品などへの対応

立入検査及び収去検査によって違反及び不良食品などを発見した場合、以下のよう

な措置をします。

ア 違反施設に対する措置

立入検査により、製造基準、保存基準などの違反(食品衛生法第11条第2項違反)または表示基準の違反(食品表示法第5条違反)などを発見した場合は、その場で改善指導を行うとともに、改善に期間を要する場合は、書面にて指導、勧告、命令などを行います。

イ 違反食品などに対する措置

立入検査及び収去検査で、成分規格違反(食品衛生法第11条第2項違反)の食品などが確認された場合は、当該品が販売や使用されないよう、関係機関と連携し、回収または廃棄などの危害除去の措置をします。輸入食品の監視指導を管轄する検疫所が実施するモニタリング検査の結果、違反が判明した食品の措置について、関係機関と連携の上、対応します。

ウ 苦情処理

区民から、食品の異物混入や不正表示などの通報があった場合は、原因の調査を行います。また、苦情の原因が他の自治体に係る場合は、関係自治体に情報提供を行い原因の究明に当たります。

(2) 緊急監視の実施

有害食品などの発生があった場合、東京都と協力して、原因・関連施設の監視指導を実施し、迅速に危害の拡大防止を図ります。

(3) 不利益処分等

食中毒の発生や違反食品などを発見した場合等、緊急な安全確保が必要とされる時は、「危害の除去措置命令(食品衛生法第54条)」、「営業等の禁停止命令(食品衛生法第55条、食品衛生法第56条)」または「施設改善命令または許可の取り消し等(食品衛生法第56条)」などの不利益処分を行います。

(4) 違反の公表

食品衛生法違反などに対する不利益処分の措置を実施したときは、食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、食品衛生法第63条などの規定に基づき、違反者の名称、施設名、違反内容等、期間を定めて大田区ホームページで公表します。また、消費者安全法に基づき、消費者庁にも通知します。

(5) 自主回収報告制度に係る処理

東京都食品安全条例の規定に基づき、特定事業者から食品の自主回収の報告があった場合は、回収状況及び回収後の廃棄などの確認を東京都と連携して行います。

7 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食品の安全確保は、基本的に事業者が自ら衛生管理を行うことによって確保されます。大田区では、事業者が安全な食品を提供するため、具体的に以下のような支援を行います。

(1) 調理業への自主管理の推進

調理業（飲食店）を中心に監視指導、衛生講習会を通じて、自主管理の基本となる「衛生管理運営基準」の内容を幅広く周知していきます。また、監視の際に、自主管理の進捗度合いを客観的に評価することによって自主管理を推進します。

(2) 製造業等への自主管理の推進

食品等製造業者に対し、原材料から製品に至る衛生管理の導入・確立に向けて、東京都食品衛生自主管理認証制度や ISO22000 などの国際規格の取得などを事業者に働きかけます。

また、大規模調理・製造施設に対し、HACCP(ハサップ)の考え方を取り入れた高度な衛生管理の導入支援を行い、既導入施設に対しては、衛生管理が正しく実施されているか、検証を実施します。

(3) 自治指導員との協働

一般社団法人東京都食品衛生協会の自治指導員を通じて、自主的衛生管理に関する情報及び技術を食品等事業者提供します。

8 区民・事業者・行政間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）

食品衛生に関する情報及び意見の交換については、次に掲げる事項などについて実施します。

(1) 情報提供及び普及啓発

食の安全に関する健康危害情報は、大田区ホームページなどにより迅速に提供するとともに、保健所メール配信による情報提供を継続して実施します（「おおた未来プラン10年（後期）」に掲げる事業の達成）。また、食中毒多発期の注意喚起を区報、ホームページ、リーフレット等を用いて提供し、区民向けの講習会（出張講習会等）や街頭相談などのイベントを通じて、食品衛生知識の普及啓発を図ります。さらに、年間を通じ、児童館、子ども家庭支援センターにおける手洗い講習会の実施や、区民、食品等事業者に対して「手洗い実験キット」の貸し出しを実施していきます。普及啓発の拡充のため、区民諸団体との協働も推進します。

(2) リスクコミュニケーションの機会の確保

監視指導計画の策定及び計画を変更するとき、及び監視指導の結果について大田区ホームページで公表し、意見を募集します。

また、食の安全・安心の確保のため、講演会等により、消費者、食品等事業者、行政の3者の情報の共有化、参加者相互の意見交換等を図ります。

9 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

(1) 食品等事業者対象講習会の実施

ア 業態別営業施設対象講習会

すし店、食肉販売店などの重点監視対象業種を対象に、それぞれの業態特有の危害や衛生管理を中心に実施します。（年間 31回）

イ 営業許可申請時講習会

食品衛生知識の幅広い普及を図るため、業態別で実施する業種以外の施設を対象として実施します。(年間12回)

ウ 乳幼児・高齢者等関係者対象講習会

抵抗力が弱い乳幼児・高齢者等の関係施設を対象に、衛生講習会を実施します。(年間10回)

エ 食品衛生責任者再教育講習会

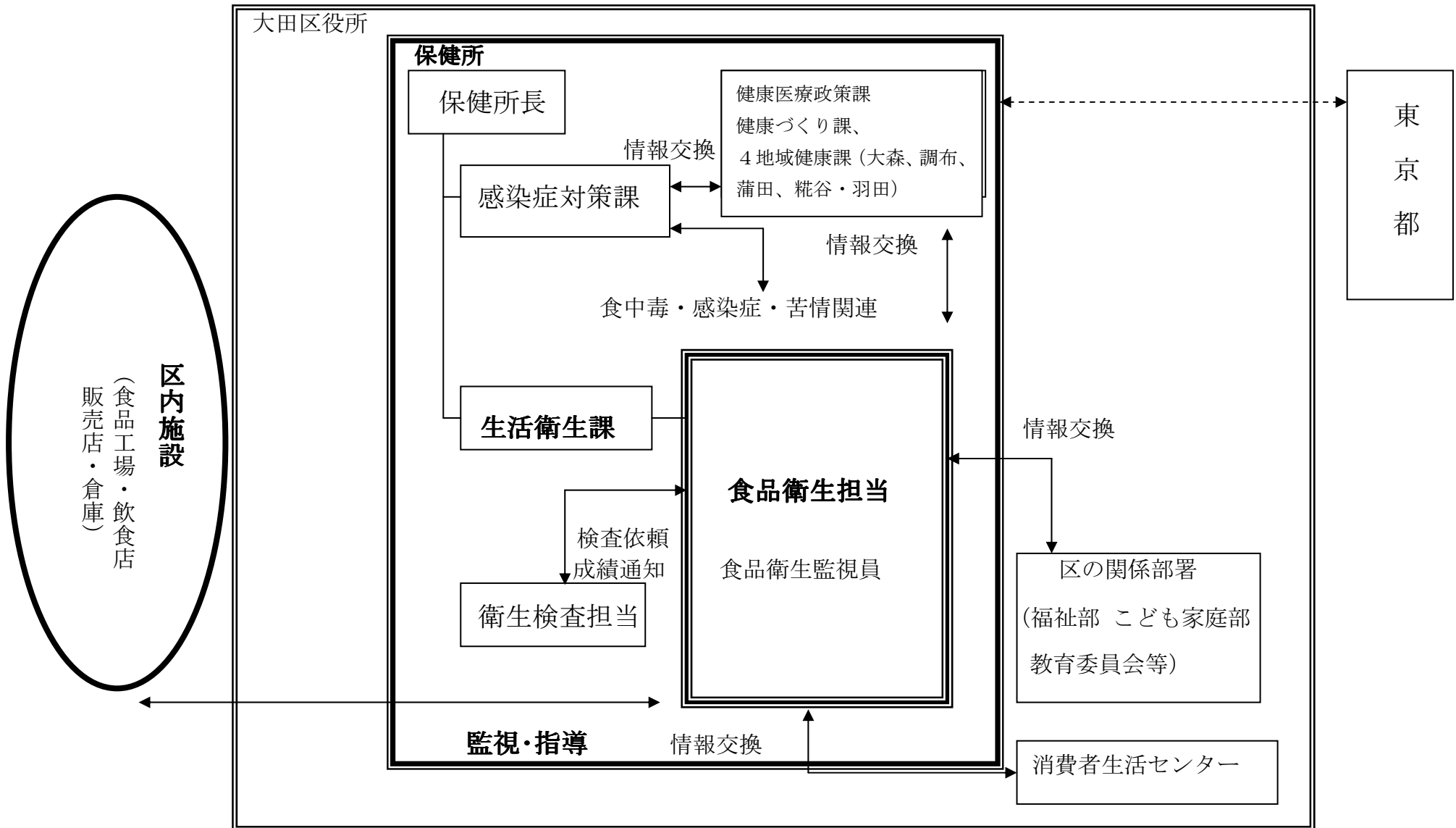
食品取扱い施設の食品衛生責任者を対象に、自主的な衛生管理に関する事項や最新の食品衛生に関する情報を中心に実施します。(年間1回)

(2) 食品衛生監視員研修

厚生労働省、都及び特別区が実施する研修への参加により、食品衛生監視員の知識及び監視技術の向上を図ります。また、職場内研修、調査・研究を実施し、能力の向上を図ります。

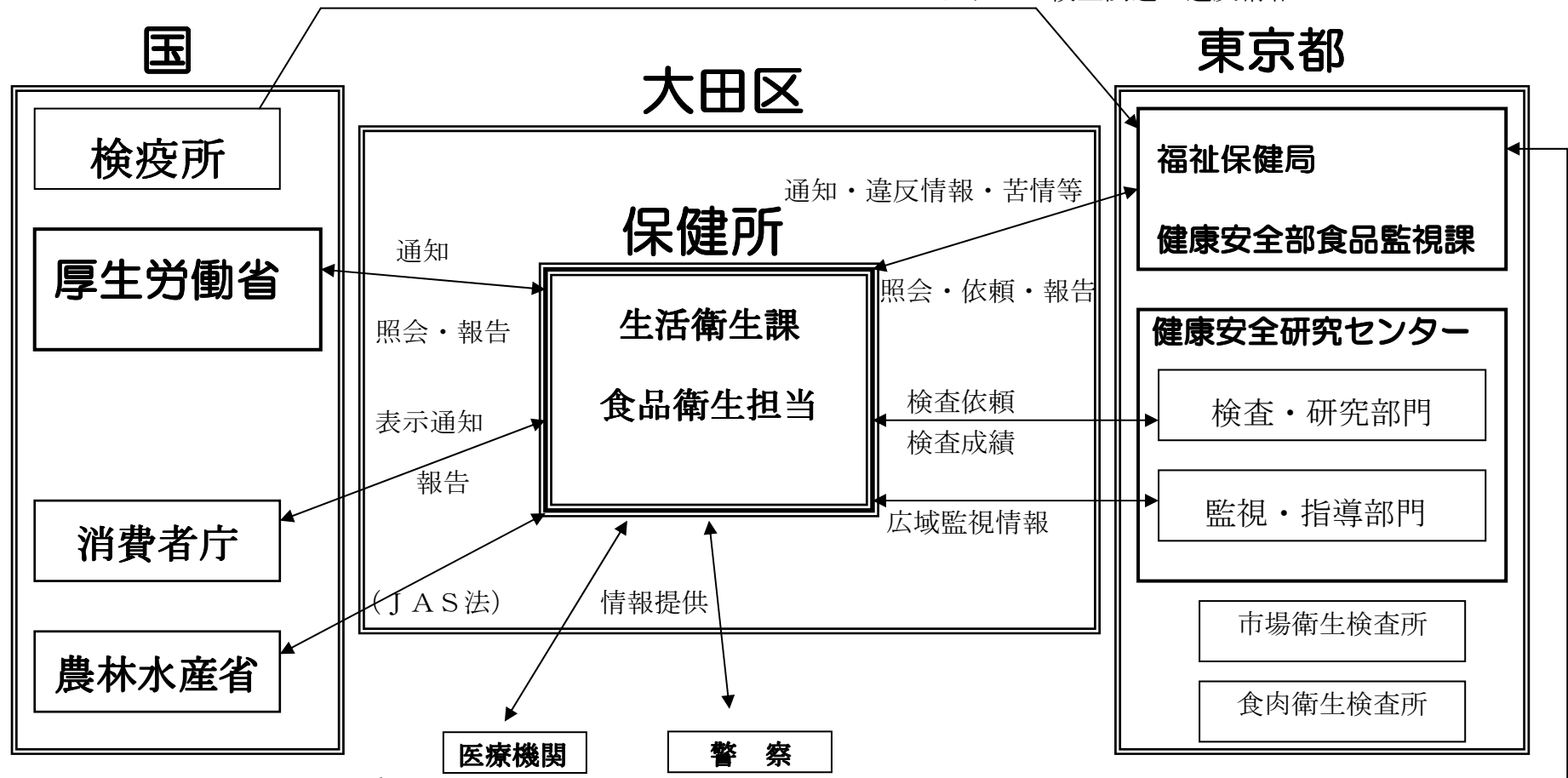
大田区食品衛生の実施体制

別紙 1



他機関との連携

モニタリング検査関連・違反情報



*東京都など
他機関と連携

- 1. 大規模製造業
 - 2. 食品流通拠点
 - 3. 輸入食品
 - 4. 有害食品の排除、違反食品の処理
- (国・他自治体にも関連するもの)

通知・回答・照会・依頼・報告

他自治体

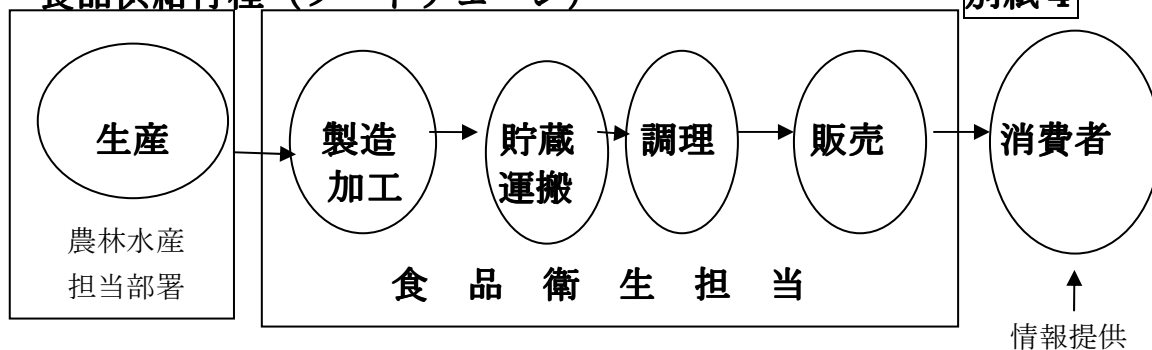
平成30年度大田区食品衛生年間事業計画

別紙 3

月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
項目	Ⅰ期		Ⅱ期(夏期対策)			Ⅲ期			Ⅳ(歳末一斉)		Ⅴ期	
主な監視対象業種	<ul style="list-style-type: none"> ○飲食店営業(仕出し) ○保育園給食施設 ○集団給食施設(大規模、病院) 		<ul style="list-style-type: none"> ○飲食店営業(すし、仕出し) ○飲食店営業(刺身取扱施設) ○食肉販売業 ○食肉処理業 ○食品の製造業 アイスクリーム類製造業 豆腐製造業 めん類製造業 ○魚介類販売業 ○生食食肉提供施設(飲食店(焼肉店含む)、食肉販売店、食鳥処理業) ○行商、自動車営業 			<ul style="list-style-type: none"> ○飲食店営業(弁当、そうざい) ○集団給食施設(事業所等) ○学校給食加工委託工場 ○池上本門寺お会式(臨時出店施設) ○社会福祉施設 ○羽田空港第一、第二ターミナル施設 ○大森駅ビル施設 			<ul style="list-style-type: none"> ○飲食店営業(宴会施設) ○魚介類販売業 ○食料品等販売業 ○食品の製造業 そうざい製造業 魚肉ねり製品製造業 菓子製造業(洋生) つけ物製造業 魚介類加工業 ○食肉関係施設 ○ふぐ、生かき取扱い施設 ○生食食肉提供施設(飲食店(焼肉店含む)等) 		<ul style="list-style-type: none"> ○食品の製造業 菓子製造業(和生) 清涼飲料水製造業 添加物製造業 食肉製品製造業等 ○ふぐ、生かき取扱い施設 ○学校給食施設 ○臨海部食品倉庫 ○食鳥処理業 ○羽田空港国際線ターミナル施設 ○蒲田駅ビル施設 	
	<ul style="list-style-type: none"> ☆大規模給食施設などへのより高度な衛生管理手法の導入 ☆夜間営業施設の一斉監視指導 ☆食品等事業者の自主的衛生管理支援事業 ☆広域流通食品・輸入食品の監視指導(東京都及び他自治体と連携した取組み) ☆食品表示の監視(流通食品の適正表示の徹底指導) 											
簡易現場検査	対象業種:仕出し屋、集団給食(学校、保育園、福祉施設、大規模施設、病院等)等、[別表5]重点監視業種については、必要に応じて実施する。また、収去検査結果不良施設の原因究明調査及び食品等事業者の自主的衛生管理支援にも活用する。											
収去検査等(対象食品等)	仕出し弁当 集団給食施設提供食品		調理パン、サラダ、豆腐、麺類等 さしみ、すし種、仕出し弁当 アイスクリーム類、 食中毒ハイリスク施設 (重点監視施設(飲食店営業等))			食肉(生食用含む)及び挽肉 社会福祉施設給食提供食品 弁当類 保育園給食施設提供食品			そうざい類、 洋生菓子、魚肉ねり製品 つけ物 業務用・正月用食品		和生菓子 アレルギー物質関連食品	
	← 輸入食品(※その他、厚生労働省、東京都通知によるものはその都度実施する) →											
	← より高度な衛生管理手法の導入対象施設 →											
← 収去検査結果不良施設の再収去 →												

食品供給行程（フードチェーン）

別紙4



☆ 各段階において食品安全の確保を行なっています。

☆ 生産段階との連携の確保に努めています。

★ 輸入食品についても輸入後の各段階を通じた食品安全の確保を行います。

食品群ごとの食品供給行程(フードチェーン)を通じた衛生管理

フードチェーン 食品群	製造及び加工(生産を除く)	貯蔵、運搬、調理及び販売
食品一般	<ul style="list-style-type: none"> ・使用添加物(製剤を含む)の確認の徹底を指導する ・異物の混入防止対策の徹底を指導する ・温度管理の徹底を指導する ・アレルギーを含む食品に関する表示の徹底を指導する ・記録の作成及び保存に努めるよう指導する 	<ul style="list-style-type: none"> ・流通管理(保存温度、衛生的な取り扱い等)の徹底を指導する ・加熱調理(加熱温度)の徹底を指導する ・交差汚染防止の徹底を指導する
食肉、食鳥肉及び食肉製品 乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・微生物汚染の防止の徹底を指導する ・原材料受け入れ時の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の徹底を指導する 	同上
水産食品(魚介類及び水産加工品)	<ul style="list-style-type: none"> ・微生物汚染の防止の徹底を指導する ・ふぐの衛生的な処理の徹底を指導する 	同上
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・新鮮な正常卵の受け入れ、選別、洗卵時及び割卵時の汚染の防止の徹底を指導する 	<ul style="list-style-type: none"> ・低温保管等の徹底を指導する ・破卵等の検卵の徹底を指導する
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品(有毒植物及びキノコ類を含む。)	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底を指導する ・原材料受け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の徹底を指導する 	<ul style="list-style-type: none"> ・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策に努めるよう指導する ・残留農薬の検査を実施する

重点監視施設年間監視回数

1 営業許可業種

業 種		標準監視回数(※注1)
飲食店 営業	仕出し(大規模)(※注2)	4
	仕出し	2
	集団給食(大規模)(※注2)	3
	すし・すし弁当	2
	弁当	2
	そうざい	2
	生食食肉提供施設(焼肉店含む)	2
	宴会施設	2
食肉販売業(包装品販売のみの施設を除く)		2
魚介類販売業(包装品販売のみの施設を除く)		2
食肉処理業		2
魚肉ねり製品製造業		2
そうざい製造業		2
菓子製造業(生菓子)		2
アイスクリーム類製造業(ハードタイプ製造施設)		2
添加物製造業		2
食肉製品製造業		2
スーパー、デパート		2
食中毒発生施設(前2年以内)		3

2 届出業種

業 種	標準監視回数(※注1)
集団給食(学校)	2
集団給食(保育園)	2
集団給食(病院)	2
集団給食(福祉施設)	2

※注1:標準監視回数は、年間を通じた通常的目標値とする。

※注2:表中仕出し及び集団給食の大規模は、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上調理・提供する施設とする。

用語解説

[食品等事業者] (p.1)

食品、添加物、器具容器包装等を採取、製造、輸入、加工、調理、販売等を営むすべての事業者のこと。また、学校や病院などの施設において給食を供給している者も含む。

[食品衛生監視員] (p.1)

食品衛生法で資格や権限等が定められている行政職員。食品関係施設の営業許可や監視指導、食中毒事件等の調査、区民や食品等事業者に対する食品衛生情報の提供と意見交換などの業務を行う。

[精度管理] (p.1)

検査機関などが、試料の採取から目的物質の測定結果の報告までの一連の作業（検査）について、「一定の水準が維持されているか」、「他の施設との互換性があるか」を担保するための管理・判断の仕組みのこと。その施設内部で行う内部精度管理と第三者機関が複数施設について行う外部精度管理がある。

[アレルゲンの表示] (p.3)

食物アレルギーによる健康被害発生防止のため、アレルギーを起こしやすい物質のうち、特に発症数や重篤度から勘案して表示する必要の高い7品目〔小麦、そば、落花生、卵、乳、えび、かに〕（義務表示）が特定原材料として、加工食品にその表示が義務付けられている。この他、特定原材料に準ずるものとして20品目（推奨表示）が表示に努めることとされている。

[収去検査] (p.4)

食品衛生法第28条に基づいて実施する食品等の検査をいう。

食中毒の原因調査や法に違反する食品の発見などのために、食品等が無償で提供させることができる。

[自主回収報告制度] (p.5)

東京都食品安全条例に基づき平成16年11月から施行された。食品による健康への悪影響を未然に防止するために、食品関係事業者が食品の自主回収に着手した際、東京都に報告し、都がその情報をホームページなどで都民に広く周知する制度である。

[東京都食品衛生自主管理認証制度] (p.6)

食品関係の営業者が日々取り組んでいる自主的な衛生管理を積極的に評価する仕組みとして、平成15年度に都が独自に創設した制度である。

各施設で行われている衛生管理が、都が定めた基準を満たしていると認められる施設を申請により認証し、これを都民に広く公表することにより、食品営業施設全体の衛生基準の向上を図ることを目的としている。認証の審査等は、東京都が指定した第三者機関（指定審議事業者）が行う。

[自治指導員] (p.6)

食品衛生協会が、協会会員の中から食品衛生自治指導員養成教育の課程を終了した人に委嘱している。会員施設の食品衛生の向上と自主的衛生管理の推進のために、会員施設を巡回して、衛生管理の指導や衛生知識の普及啓発活動を行う。

[リスクコミュニケーション] (p.6)

リスク*に関する情報を区民・事業者・行政間で共有し、相互に意思疎通を図ること。区民・事業者・行政が一緒に考え、リスクに関する正しい情報を信頼関係の中で共有し、情報・意見を相互に交換して了解事項を積み重ねていく。このことにより、リスクを低減していくための共通の姿勢を持つことができる。

(リスク*とは：食品安全関係では、食品に含まれる物質などにより健康被害が起きる可能性のことをいう。)