

令和8年8月26日 日南保健所運営協議会

資料 5

ニュースにならない食の安全

～保健所による事故未然防止業務の重要性について～

日南保健所
衛生環境課 衛生担当

食中毒対策の構造：「氷山の一角」を支えるもの

報道される事象と日常業務の対比

報道される業務（被害発生後）

- ・食中毒発生時の行政処分
- ・違反食品流通後の回収
- ・健康被害発生後の原因究明

・・・ect.

表に出ない日常業務（予防）

- ・相談時の衛生要件の説明
- ・許可時の施設基準確認
- ・HACCP等現場での指導助言
- ・違反や食中毒疑い等の苦情対応

・・・ect.

Point： 行政処分の裏側には、多くの「未然防止のための対話」が存在しています。

相談・現場指導の深層：リスクの芽を摘むプロの視点

「なぜその工程が必要か」、「どのような状況が危険か」、
「なぜこの基準が設けられているか」を伝える専門性

監視員の着眼点

- ・施設・器具の洗浄消毒の死角確認
- ・調理従事者の健康管理実態、動作
- ・原材料のトレーサビリティ
- ・施設・設備と動線
- ・記録と数値（温度管理など）

信頼関係の構築

単なる取り締まりではなく、事業者が
「自ら守る」ための動機づけを行い、
地域全体の衛生レベルを底上げします。

命を守る「表示」の監視：アレルギー対策の最前線

誤表示を未然に防ぐ地道な点検作業



食品表示監視の重要業務

- ・原材料の遡り調査：規格書とラベルの整合性を点検
- ・アレルギー管理指導：製造ラインでの混入防止策の確認
- ・最新基準の徹底：法改正に伴う正しい表示方法の助言

表示ミス、特にアレルギー表示は即、命に関わる事故に直結します。報道されない小規模な自主回収の裏には、保健所の迅速な指導があります。

流通の安全を守る：収去検査によるスクリーニング

市場に流通する食品の「抜き取り検査」

科学的スクリーニング

市場から検体を収集し、検査機関で成分規格や農薬、添加物の使用状況を精密に分析します。

違反発見時の対応

違反判明時に即座に流通を止め、製造元と連携して原因を排除。被害の拡大を未然に防ぎます。

Point：管内に流通する様々な食品（野菜、肉や魚、加工食品、輸入品）について計画的に収去検査を実施し、安全性の確認、違反品の排除を行っています。

広域流通への対応：自治体を越えた連携ネットワーク

網の目のように張り巡らされた監視網

食品は複数の自治体を跨いで流通します。一箇所の保健所で見つけた小さな予兆を、全国的なネットワークで共有し、大きな事故を防ぎます。

- ・ **情報共有**：食安情報ネットワークによる違反情報の共有
- ・ **共同調査**：原因施設が管轄外にある場合の自治体間連携

食の安心ネットワーク：教育と相談による基盤強化

営業者とのパートナーシップ

営業者教育

講習会を開催し、法改正や最新知見の提供します。小規模事業者のHACCP運用への伴走支援を行います。

事前相談

開店前の設計段階からリスクを排除するコンサルティング的役割を担います。

Point：規制だけでなく、衛生を確保する方法の提示等、営業者の要望へ対応しています

業務の質を担保する：食品衛生監視員の専門性

「目に見えない力」の源泉

高度なバックグラウンド

- ・微生物学・薬学・獣医学等の専門知識
- ・複雑化する製造工程への理解
- ・現場状況に応じた的確な判断力



組織的な知識の継承

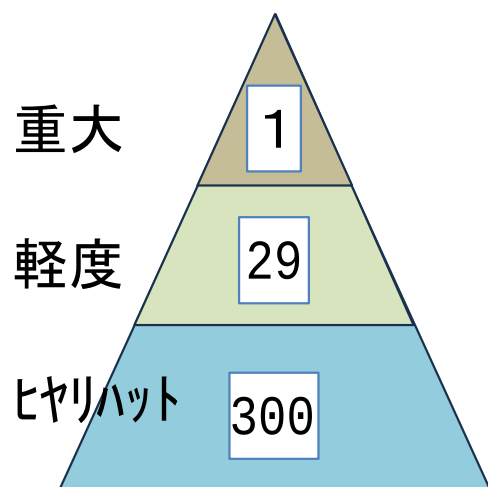
過去の事例と科学的データを融合させ、地域の食文化と安全を両立させる専門集団です。

Point：営業者等に信頼され、適切な指導ができるよう、様々な研修に参加し、食品衛生監視員としてのレベルの向上、維持に努めています。

結び：「何も起きないこと」の価値を再定義する

持続可能な地域社会のインフラとして

- ・保健所の食品衛生業務は、単なる規制ではなく、地域の「食」を守る社会的インフラです。
- ・有事の際の対応以上に、平時の地道な監視と対話こそが、最大の防衛線となります。
- ・この「目に見えない盾」を維持し続けることが、県民の健康と地域経済の発展に直結します。



ハインリッヒの法則（1:29:300の法則）を食中毒に当てはめると、1件の重大な食中毒事故の背後には、29件の軽度な体調不良やクレーム、300件の「ヒヤリとした（衛生上のミス）」が潜んでいるとされます。日々の小さなミスへの対応を欠かさず、重大事故を防いでいきます。