

図1.4.1 コレスポネンス分析による原因食品と微生物性の病因物質の関連性

表1.5.1 カンピロバクター食中毒(患者数2人以上)における
原因食品別の発生件数によるリスクランキング

—1999年～2008年—

原因食品	平均値	変動係数	上限値	下限値
鶏肉(生食品)	27.1	0.533	56.0	13.4
食肉類(生食品)	7.7	0.943	22.2	5.4
鶏肉(調理加工品)	7.2	0.720	17.6	3.7
食肉類(調理加工品)	6.8	0.615	15.2	3.0
使用水	0.5	1.414	1.9	-2.1
弁当	0.5	1.054	1.6	-1.6
複合調理品	0.3	2.250	1.6	-3.8
和え物・サラダ	0.2	2.108	1.0	-3.8
卵(調理加工品)	0.1	3.162	0.7	-6.0
野菜・芋類(調理加工品)	0.1	3.162	0.7	-6.0
めん・米飯・穀物類	0.1	3.162	0.7	-6.0
魚類(生食品)	0.0	0.000	0.0	0.0
貝類(生食品)	0.0	0.000	0.0	0.0
魚卵類(生食品)	0.0	0.000	0.0	0.0
魚介類盛合せ(生食品)	0.0	0.000	0.0	0.0
カキ(生食品)	0.0	0.000	0.0	0.0
カキ(調理加工品)	0.0	0.000	0.0	0.0
魚類(調理加工品)	0.0	0.000	0.0	0.0
貝類(調理加工品)	0.0	0.000	0.0	0.0
魚肉練り製品	0.0	0.000	0.0	0.0
食肉製品	0.0	0.000	0.0	0.0
卵(生食品)	0.0	0.000	0.0	0.0
野菜・芋類(生食品)	0.0	0.000	0.0	0.0
豆類	0.0	0.000	0.0	0.0
乳及び乳加工品	0.0	0.000	0.0	0.0
洋菓子	0.0	0.000	0.0	0.0
和菓子	0.0	0.000	0.0	0.0
おにぎり	0.0	0.000	0.0	0.0
すし類	0.0	0.000	0.0	0.0
その他	0.0	0.000	0.0	0.0

表1.5.2 カンピロバクター食中毒(患者数2人以上)における
原因食品別の発生件数によるリスクランキング

—1999年～2008年—

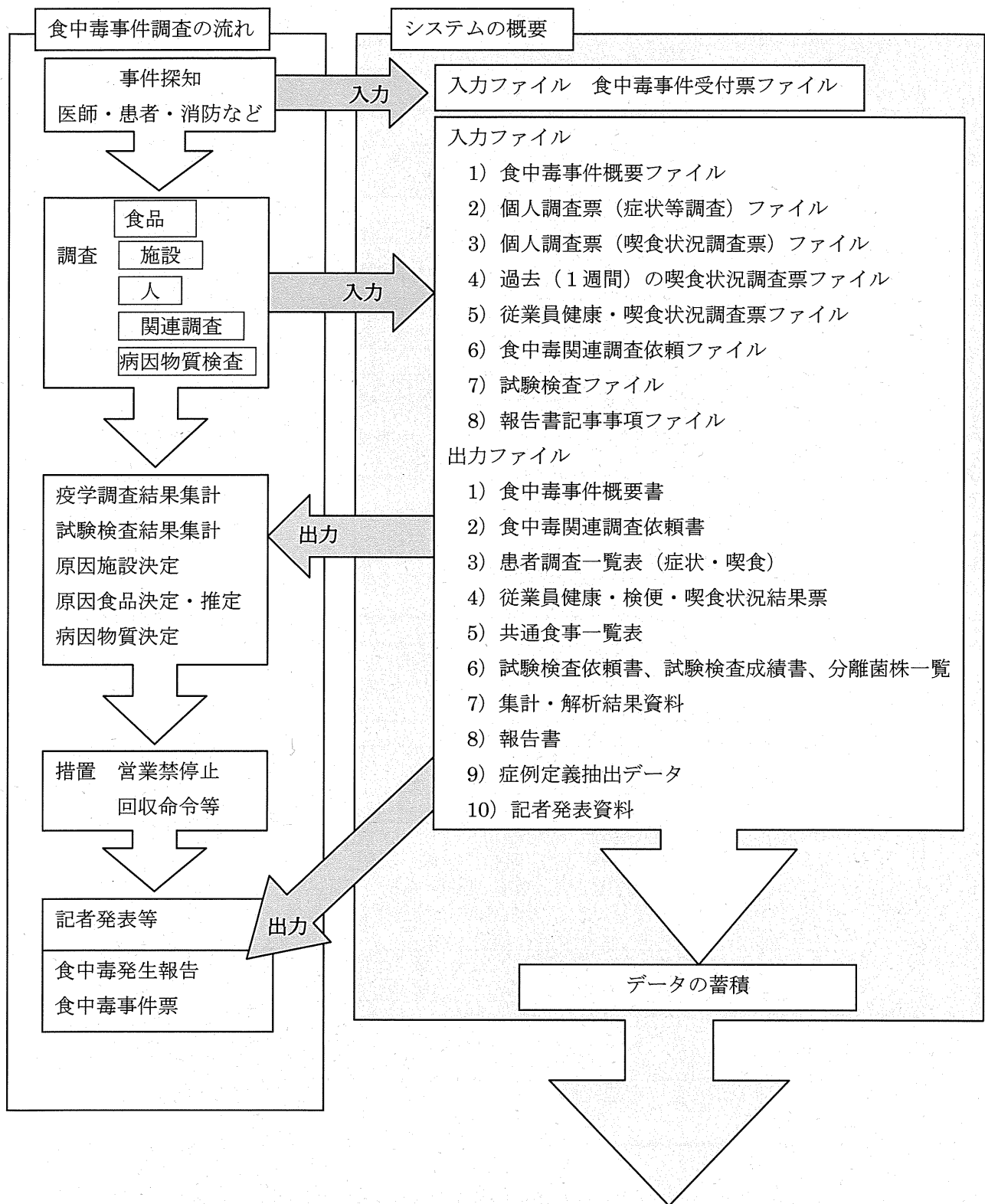
原因食品	標本数	平均値	上限値	下限値
使用水	17	91.2	531.5	15.0
和え物・サラダ	4	47.7	427.6	4.5
弁当	13	32.6	184.7	5.1
複合調理品	5	32.4	213.0	4.2
めん・米飯・穀物類	6	23.3	185.2	2.2
鶏肉(調理加工品)	97	13.9	121.0	0.8
食肉類(調理加工品)	84	13.0	67.8	1.9
鶏肉(生食品)	304	9.1	42.6	1.3
食肉類(生食品)	80	6.2	19.4	1.5
卵(調理加工品)	1	17.0	17.0	17.0
すし類	1	13.0	13.0	13.0
野菜・芋類(調理加工品)	1	6.0	6.0	6.0
その他	1	54.0	54.0	54.0
魚類(生食品)	0	0.0	0.0	0.0
貝類(生食品)	0	0.0	0.0	0.0
魚卵類(生食品)	0	0.0	0.0	0.0
魚介類盛合せ(生食品)	0	0.0	0.0	0.0
カキ(生食品)	0	0.0	0.0	0.0
カキ(加熱)	0	0.0	0.0	0.0
魚類(調理加工品)	0	0.0	0.0	0.0
貝類(調理加工品)	0	0.0	0.0	0.0
魚肉練り製品	0	0.0	0.0	0.0
食肉製品	0	0.0	0.0	0.0
卵(生食品)	0	0.0	0.0	0.0
野菜・芋類(生食品)	0	0.0	0.0	0.0
豆類	0	0.0	0.0	0.0
乳及び乳加工品	0	0.0	0.0	0.0
洋菓子	0	0.0	0.0	0.0
和菓子	0	0.0	0.0	0.0
おにぎり	0	0.0	0.0	0.0

表1.5.3 カンピロバクター食中毒(患者数2人以上)における原因施設別の発生件数によるリスクランキング—1999年～2008年—

原因施設	平均値	変動係数	上限値	下限値
飲食店(事業場・学校・病院は除く)	104.5	0.59	227.3	62.6
旅館・ホテル	7.0	0.32	11.5	2.9
その他	4.3	0.56	9.1	3.5
調理実習施設(学校・公民館等)	4.2	0.81	11.0	5.0
家庭	2.5	0.71	6.1	3.2
寄宿舍・寮等給食施設	1.4	1.36	5.2	4.6
学校・保育所等給食施設	1.4	0.77	3.5	2.6
事業所給食施設	0.8	1.42	3.1	4.0
病院・老人ホーム等給食施設	0.4	1.75	1.8	4.2
仕出屋・弁当屋	0.4	1.29	1.4	3.1
販売店	0.2	2.11	1.0	4.6
製造所	0.0	0.00	0.0	0.0

表1.5.4 カンピロバクター食中毒(患者数2人以上)における原因施設別の患者数によるリスクランキング—1988年～2008年—

原因施設	標本数	平均値	上限値	下限値
学校・保育所等給食施設	66	87.7	1180.5	0.0
仕出屋・弁当屋	9	33.8	267.7	-0.3
旅館・ホテル	114	29.8	167.9	-0.3
事業所給食施設	12	25.7	168.5	-0.3
その他	60	23.1	175.1	-0.4
調理実習施設(学校・公民館等)	56	21.4	94.1	-0.3
販売店	3	21.2	114.3	-0.3
寄宿舍・寮等給食施設	32	20.3	82.4	-0.3
病院・老人ホーム等給食施設	6	13.4	92.5	-0.5
飲食店(事業場・学校・病院は除く)	1158	9.0	42.6	-0.5
家庭	40	3.5	14.8	-0.7
製造所	1	—	—	—



厚生労働省や研究・医療機関への正確かつ迅速な情報提供が可能となり、今後の食中毒の事前・事後対策に寄与する。

図 2.2.1 食中毒事件調査解析システムの概要

表2.2.1 食中毒事件概要ファイルの入力・出力項目

項目		
入力	レコード情報	事件名、保健所名、番号
	届出情報	探知日時、届出者氏名・住所・電話番号、届出概要
	発病状況	発病年月日時、発病場所、喫食者数、患者数、死亡者数、症状、潜伏時間、コメント
	受診状況	受診者数、初診日時、診定者数、診定日時、入院者数、届出・診定施設名、医師名、所在地、電話番号
	行動情報	発症に至るまでの行動
	原因施設情報	施設名称・所在地・電話番号、業種、従事者数、使用水の種類、営業許可番号、営業者氏名・住所・電話番号、当日の利用状況
	食事内容情報	内訳、備考
	検査物情報	検便・検食件数、食品件数、食品内訳件数、飲用水件数、吐物件数、ふきとり件数、ふきとり内訳(手指、器具、設備)件数、排水件数
	行政措置等情報	
	発生要因情報	発生要因、病因物質推定、原因食品推定
	関連ファイル表示	個人調査票(症状等調査)ファイル表示ボタン、個人調査票(喫食状況調査票)ファイル表示ボタン、検査成績表示ボタン、報告書表示ボタン
出力	食中毒事件概要書	

表2.2.2 個人調査票(症状等調査)ファイルの入力・出力項目

項目		
入力	レコード情報	調査年月日、調査者氏名、事件名、グループ名、番号
	患者情報	氏名・生年月日・年齢・性別・住所・電話番号、職業、海外渡航歴・既往症等参考事項
	行動情報	発症に至るまでの行動
	発病状況	摂食日時、発病の有無、発病日時、発病場所、潜伏時間、受診の有無、医療機関名、服薬の有無、抗生物質の有無、診定日時、入院月日、退院月日、転帰日時、治癒・死亡
	症状	下痢(有無、発症順位、所見、回数)、発熱(有無、発症順位、体温)、腹痛(有無、発症順位、軽減、部位)、おう吐(有無、発症順位、回数) あい気・はき気・頭痛・悪寒・戦りつ・倦怠感・しぶりばら・が床・脱力感・けいれん・まひ・眼症状(これら症状の有無、発症順位)、その他症状(有無、発症順位、症状詳細)
		体の痛み(関節痛を含む)、便の状態(色、形状等)、蕁麻疹、眼症状(視野狭窄、眼下垂など)、悪心・食欲不振
	採取検体	検便の有無、吐物の有無
	関連ファイル表示	食中毒事件概要ファイル表示ボタン、個人調査票(喫食状況調査票)ファイル表示ボタン、検査成績表示ボタン、報告書表示ボタン
出力	個人(患者)情報一覧表、症状一覧表、患者・症状一覧表、症状集計結果、潜伏時間集計結果	

表2.2.3 個人調査票(喫食状況調査票)ファイルの入力・出力項目

項目		
入力	レコード情報	調査年月日、調査者氏名、事件名、グループ名、番号
	患者情報	氏名・生年月日・年齢・性別・住所・電話番号、職業、発症の有無、発病日時
	喫食状況	食事内容、喫食量、喫食の有無
	関連ファイル表示	食中毒事件概要ファイル表示ボタン、個人調査票(症状等調査)ファイル表示ボタン、検査成績表示ボタン、報告書表示ボタン
出力	喫食状況一覧表、発症者および非発症者の喫食状況集計表	

表2.2.4 試験検査ファイルの入力・出力項目

項目		
入力	レコード情報	件名、番号
	検体情報	検体名、氏名、採取月日、採取場所、発症の有無、服薬の有無、抗生物質等の有無、依頼年月日、決定年月日
	検査依頼・成績情報	腸炎ビブリオ、ビブリオ・フルビアリス、ナグビブリオ、ブドウ球菌、セレウス菌、ウェルシュ菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、その他病原大腸菌、カンピロバクター、エルシニア・エンテロコリチカ、エロモナス、プレシオモナス・シグロイデス、ボツリヌス菌、ノロウイルス、その他のウイルス、赤痢、コレラ、チフス、その他 これら病因物質についての依頼有無および検査結果(陽性・陰性)
	分離菌株等情報	病因物質、菌型または血清型、病因因子(毒素の遺伝子・産生性・生物学的手段等)
	関連ファイル表示	食中毒事件概要ファイル表示ボタン、個人調査票(症状等調査)ファイル表示ボタン
出力	試験検査依頼書、試験検査成績一覧表、分離菌株一覧	

表2.2.5 集計・解析結果資料の出力項目

項目	
流行状況	流行曲線、暴露日の推定
症状等集計結果	調査概要、潜伏時間(最短、最長、平均)、年齢別発症人数、症状別発症人数、発熱温度別人数、下痢症状別人数、下痢回数別発症人数、嘔吐回数別人数、腹痛部位別人数、腹痛軽重別人数
原因食品の推定	アタック・レート(発病率)、相対リスク(RR)、オッズ比(OR)、オッズ比信頼区間(95%)、 χ^2 検定、Fisherの正確確率検定

厚生労働科学研究費補助金(食品の安全確保推進研究事業)
「食品衛生監視員による食品衛生監視手法の高度化に関する研究」
(総合)分担研究報告書

食品中に含まれる化学物質(酢酸エチル、トルエン等)の
バックグラウンドデータに関する研究

研究分担者 畝山 智香子 国立医薬品食品衛生研究所安全情報部

研究要旨：

食品衛生監視員による効率的な食品衛生監視の一助とするために、食品中に検出される可能性のある揮発性有機化合物のバックグラウンドデータやこれまでに報告されている異臭物質などの事例を収集した。ウェブベースで公開して食品衛生監視員に広く利用できる形にした。

A. 研究目的

2008年にあんこのトルエン、カップ麺の移り香など、食品から検出された化学物質が問題となった。2008年9月に名古屋市中川区でスーパーで販売されていた中国産の粒あんを食べた男性が、めまいなどの症状を訴え、保健所の調査であんから「有害物質」のトルエンと酢酸エチルが検出された、との報道があり、検出された量はトルエン0.008-0.010 ppm、酢酸エチル0.11-0.28ppmであった。この量では気分が悪くなった原因とは考えられないにも関わらず、名古屋市衛生研究所からの報告で厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課が、当該製造業者からのあんの輸入手続きを保留し、輸入もとである中国に通知した。その後中国はその報復措置と思われる、別の日本食品(醤油やわさび)にごく微量の化学物質(トルエンの最高値は0.0053 mg/kg、酢酸エチルエステルは最高0.537 mg/kg)を検出したという理由での回収といった事態を招いている。カップ麺の移り香については消費者の自宅に移った事例で

あっても製造業者が謝罪し回収するという事態になっている。いずれの場合も検出されたとされる化学物質は安全上の問題とはならない低濃度であり、もともと食品中に含まれるものもある。従って「事件」になってしまった理由の一つは食品中に存在する化学物質についての知識不足がある。

このような事態を改善するために、食品中の化学物質についてのバックグラウンド値を集積し、どのようなレベルで検出されれば異常と認識すべきなのか判断する一助とすることを目的にした。

B. 研究方法

公表されている文献から、異臭等の苦情の原因となりやすい揮発性有機化合物の濃度に関する情報を収集し、データシートに入力した。さらに化合物名の翻訳や濃度換算を行い、利用しやすいように加工してウェブで提供する。利用方法のガイドとなるシナリオも作成した。

(倫理面への配慮) 必要なし

C. 研究結果

揮発性有機化合物の食品中の濃度についての文献収集とデータ抽出を行った。PubMedなどの文献データベースの検索結果の478論文と、欧州食品安全機関EFSAによる香料グループ評価の評価書、日本香料協会発行の雑誌「香料」の約10年分の過去記事、FDAなどの海外規制機関によるモニタリング報告書の中から約441報（特集号については個々の報告ではなく雑誌そのものを1と数えている）を収集した。各文献を読んで、揮発性化合物の定量データのあるものをピックアップした結果、181文献に掲載されていたデータをデータシートに入力した。大まかに数えて化合物の種類についてはおよそ1,500程度、食品と化合物の組み合わせからなるデータの数については25,000程度を入力することができた。

データ収集に実際に利用した論文のリストについては23年度報告書別添資料1:文献リストに、どのような化合物が検出されていたかの概要については23年度報告書別添表1:揮発性有機化合物リストに添付した。化合物の種類としては炭素数10前後までのアルコール、アルデヒド、ケトン、カルボン酸、エステル、エーテル、芳香族化合物などである。特有の臭いの強いものには硫黄や窒素原子を含むものがある。

また、このようなデータの利用例としてのシナリオを複数作成した（シナリオ原稿については23年度報告書に別添）。

これらのデータはこれまでに収集した食品中の汚染物質データとあわせてウェブページ

(<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/index.html>)に掲載する。

D. 考察

食品中に含まれる揮発性有機化合物の濃度についての公開データを収集した。これをバックグラウンド情報として、事故事例の判断や消費者からの相談の際の参考に利用することができる。併せて、同じサイトからこれまでに収集してきた水銀やヒ素などの食品中天然汚染物質についてのデータも提供することで、食品衛生監視員にとって有用な情報源となるだろう。

E. 結論

食品中の揮発性有機化合物濃度についてのデータを収集した。食品中に天然に含まれる化合物は多様で、それらに対する基本的知識が食品衛生監視の際に異常かそうでないかを判断するのに役立つと考えられる。また食品衛生監視員以外にも地方自治体の消費者対応担当部門などにおいて、消費者からの問い合わせに回答する、説明用の資料として使うなどの形で利用することも可能である。

F. 健康危険情報

なし

G. 研究発表

1. 論文発表

1) 畝山智香子:食品中化学物質のリスクについて.アミノ酸研究 4(1):9-13, 2010.

2) 畝山智香子:子育て中の母親といわゆる健康食品や食情報.健康食品管理士認定協会会報 5(4):26-31, 2010.

3) 畝山智香子:食品の安全性とリスクをめぐる一考察.健康食品管理士認定協会会報 5(3):23-29, 2010.

4) 畝山智香子:食品のリスクをレギュラト

リーサイエンスから考える. 臨床薬理
41(4) : 141-145, 2010.

5) 畝山智香子: 食品中化学物質のリスクに
ついて. 食品衛生学雑誌 51(4): J296-299,
2010.

6) 畝山智香子: ほんとうの「食の安全」を
知るために. 和 Harmony 83 : 6-7, 2011.

7) 畝山智香子: 放射性物質を含めた食品
中発がん物質のリスク評価について. 農業
および園芸 86(12) : 1163-1164, 2011.

8) 畝山智香子: 食品の「基準値」の意味を
知ろう. ファルマシア 47(10): 929-933,
2011.

9) 畝山智香子: 食品中遺伝毒性発がん物
質のリスク評価について. ソフトドリンク
技術資料, 163(1): 53-62, 2011.

2. 学会発表

1) 畝山智香子. 食品に関わる化学物質の安
全性とは? —消費者と研究者の接点を求
めて—. 日本環境変異原学会 平成 21 年度
公開シンポジウム; 2009年5月30日(土);
東京 2009.

2) 畝山智香子. 「ゼロリスクとその実態」.
日本食品衛生学会 公開講演会; 平成21年
11月10日(火); 東京2009.

3) 畝山智香子: 食品中化学物質のリスクに
ついて. 日本アミノ酸学会第2回産学連携
シンポジウム; 平成22年6月 東京

4) 畝山智香子: 食品中化学物質のリスク.
日本農芸化学会関西支部シンポジウム; 平
成22年10月 京都

5) Uneyama, C. : Introductory Remarks:
Traditional Approaches to Risk
Assessment, and Why do we pay
attention to TTC now? ILSI Japan

International Symposium: Usefulness of
TTC Concept for Risk Assessment; Dec 9,
2010 Tokyo

6) 畝山智香子: 食品安全行政の基準値とリ
スクー違反・合法とリスクの大きさ. 第18
回農薬レギュラトリーサイエンス研究会;
平成22年12月7日 東京

7) 畝山智香子: トランス脂肪酸を含む油脂
の摂取と健康影響について. 日本食品衛生
学会第14回特別シンポジウム. 平成23年
東京

8) 畝山智香子: 残留農薬の基準値違反とリ
スクの大きさは関係あるか. 東京農業大学
総合研究所研究会農薬部会特別講演会. 平
成 23 年 東京

H. 知的財産権の出願・登録状況

(予定を含む。)

1. 特許取得

なし

2. 実用新案登録

なし

3. その他

なし

厚生労働科学研究費補助金(食品の安全確保推進研究事業)
「食品衛生監視員による食品衛生監視手法の高度化に関する研究」
(総合)分担研究報告書

監視指導の高度化のための科学的データ・情報の収集

研究分担者 川森文彦 静岡県環境衛生科学研究所 微生物部
研究協力者 三浦史人 岩手県食肉衛生検査所 精密衛生検査課
矢野滋久 静岡県疾病対策課 感染症対策班
辻 昌志 静岡市保健所 食品衛生課
遠藤真琴 静岡県衛生課 動物愛護班

研究要旨:

各自治体が Web 上で公開した平成 22 年度食品衛生監視指導計画に記載されている食品取扱い施設の監視回数、重点監視対象施設などについて解析した。監視回数のランク区分数は、最高は 6 段階であったが、約半数の自治体は 4 段階に分類していた。また、最重点監視対象施設の監視回数は年間 3 回計画している自治体が最も多かった。最重点監視対象施設として、大量調理施設、乳や食肉を取扱う施設、過去に食中毒が発生した施設などを選定している自治体が多かった。

食品衛生監視業務に関するアンケートを作成し、38 自治体の食品衛生監視員 42 人から得られた回答について解析を行った。多くの自治体が監視記録を保存蓄積する形態をとっているが、紙ベースの保管からコンピュータ管理まで、情報管理システムに関しては、自治体間で大きな差がみられた。また、監視マニュアルの整備、監視時の携行品、監視時の記録様式なども自治体により様々であったので、自治体間の監視手法のレベルの差を解消すべく、国レベルでの対策が急務であると思われる。

5 カ所の自治体から収集した違反食品対応マニュアルを参考に骨子素案を作成した。本素案を 12 自治体の食品衛生監視員 62 人に試行を依頼し、試行後のアンケート結果について集計および解析を行った。アンケートの回答で各項目に対するコメントは多数あったが、大幅な改正意見はなく、部分的な追加、修正、不要などの意見にとどまった。提出されたコメントを参考に、できるだけ多くの自治体が本素案を雛形として活用できるよう、大局的な観点から文面の追加、修正、削除等を行い、骨子素案の改定版を作成した。

A. 研究目的

食品衛生監視業務に関しては、厚生労働省から施設基準や管理運営基準のガイドラインは示されているものの、施設監視の手順、施設台帳および監視情報を管理する手法については、各自治体に任されているのが現状である。また、食品取扱い施設への監視指導回数に関しても、以前は業種ごとの法定監視回数が定められていたが、平成 15 年以降、自治体ごとに食品衛

生監視指導計画を作成し、その中で業種ごとの監視回数を決定できるよう改められた。

各自治体が食品衛生監視業務の中で抱えている問題としては、食品衛生監視員数が削減されているにもかかわらず、食品取扱い施設数の増加、食品製造施設の大型化、衛生管理方法の複雑化などに対応していかなければならないところにある。このような問題に対し、各自治体がどのように対処しているかという実態を把握

することは、全国の自治体で行われている食品衛生監視のレベルの差を解消していく対策を模索する上で重要なことである。

そこで、まず初めに各自治体が食品衛生監視指導計画で公表している重点監視対象施設や業種ごとの監視回数について解析した。次に、全国の自治体の食品衛生監視員に対し、食品衛生監視業務に関するアンケート調査を行い、現状での問題点と改善の方向性などを検討した。

食品衛生監視業務のなかで、違反食品の対応は、広域流通食品の増加に伴い、頻繁に自治体間の連携を必要とする業務となっているので、優先的に自治体間のレベルの差を縮めていく必要がある領域である。そこで、違反食品対応マニュアルを保有していない多くの自治体がマニュアルを作成する際の雛形となるような違反食品対応マニュアルの骨子素案を作成した。

B. 研究方法

1. 食品取扱施設に対する監視回数調査

47 都道府県および 19 政令指定都市が Web 上で公開した「平成 22 年度食品衛生監視指導計画」から食品取扱い施設の監視指導に関する情報を収集し、解析を行った。各自治体の食品衛生監視指導計画に示された監視回数のランク区分数、最重点監視対象業種（最も監視回数の多いランク最上位の対象業種）の年間立入回数を集計した。また、最重点監視対象となった施設の種類についても解析を行った。

2. 食品衛生監視業務に関する実態調査

食品衛生監視業務に関するアンケートを作成し、21 道県、12 政令指定都市、4 中核市、1 特例市、合計 38 自治体の食品衛生監視員 42 人からの回答について集計および解析を実施した。アンケート内容については、以下の(1)から(6)に示した。

(1) 監視記録

記録システムの有無、記録媒体の種類、記

録様式など

(2) 食品監視時の携行品

監視時に携行する備品などの種類

(3) 食品取扱施設立ち入り時の事前通告

事前通告の有無、その理由など

(4) 食品衛生監視員の所属する組織

食品監視専門班設置の有無、専門班の担当する監視の種類など

(5) 施設の立ち入り人数

食品衛生監視員の立ち入り人数、必要人数など

(6) 食品監視マニュアル

自治体独自の監視マニュアルの有無など

3. 違反食品対応マニュアルの骨子素案作成および試行後のアンケート調査

5 カ所の自治体（鳥取県、熊本県、長野県、神戸市、藤沢市）から入手した違反食品対応マニュアルを比較検討し、これらを参考に各自治体がマニュアルを作成する際の雛形となるような骨子素案を作成した。この骨子素案を 12 自治体（24 施設 62 人）に試行を依頼し、試行後のアンケートを回収し、集計、解析を行った。回答を参考に骨子素案を修正し、改定版を完成させた。

C. 研究結果

1. 食品取扱い施設に対する監視回数および最重点監視対象業種

各自治体が示している監視回数を集計した結果、ランク区分数は、最高 6 区分、最低 2 区分で、最も多かったのは 4 区分（32 自治体）、次いで 5 区分（21 自治体）で、この両方で 80% を占めた（図 1）。監視回数の上位ランクに入っている業種は、飲食店営業（特に大規模調理施設）、乳や食肉を扱う業種、大規模あるいは広域流通する食品製造業等が多く、逆に喫茶店営業や冰雪販売業などは最下位のランクとなっている自治体が多かった。

56 自治体の最重点監視対象業種の年間監

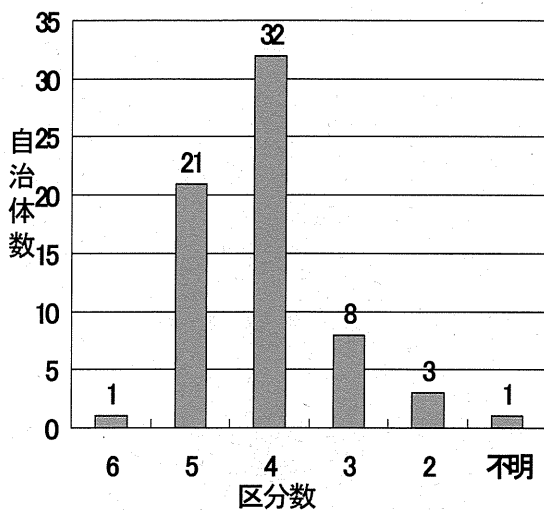


図1 監視回数のランク区分数

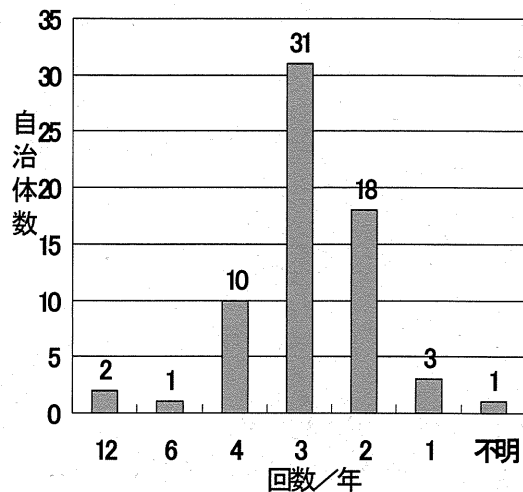


図2 最重点監視対象業種の年間監視回数

視回数は最高 12 回、最低 1 回で、平均は 3.1 回であった。最重点監視対象業種への年間監視回数が 3 回の自治体が最も多く、半数近く (47.7%) を占めた (図 2)。年間 12 回の監視回数を設定している自治体は、2 カ所あり、卸売市場と食中毒原因施設が 12 回監視の対象業種となっていた。

最重点監視対象の業種として大量調理 (同一メニュー 1 回 300 食以上または 1 日 750 食以上など) を行う飲食店営業 (仕出屋、旅館等) と給食施設 (学校給食施設等) ならびに病原細菌に汚染されやすい乳、食肉、魚介類を取扱う業種 (乳処理業、食肉製品製造業、乳製品製造業、乳酸菌飲料製造業、魚肉ねり製品製造業、食肉処理業等) を選定した自治体が多かった。業種を限定せず総合衛生管理製造過程承認施設を対象とする自治体も多く、それ以外に対米・対 EU 輸出水産食品関連施設、広域流通食品製造施設、大規模食品製造施設などを対象とする自治体もあった。また、行政処分などの履歴を基に最重点監視対象施設を選定しているケースも多く、食中毒原因施設、食品衛生法違反による行政処分を受けた施設、違反食品製造施設などが対象となっていた。

2. 食品衛生監視業務に関する実態調査結果

食品衛生監視業務に関するアンケート集計結果から、監視記録を残すシステムを有してい

るという回答は 90% であった。また、監視表は食品事業者の求めに応じ記載するという回答が多かった。電子媒体を活用し、高度な情報管理を実現している自治体は、専門の業者にシステム開発を依頼している場合と、コンピュータプログラミングに詳しい職員が自力で開発している場合の両方が見られた。コンピュータによる管理システムを実現した自治体であっても、取扱う情報量にはかなりの差があった。また、情報管理が監視に有効に活かされている自治体のなかには、コンピュータ管理システムと用紙による記録を組み合わせ、運用しているケースも多かった。

食品監視時に携行品として過半数を超えたのは、ネット付き帽子、白衣およびマスクであり、残留塩素計の携帯率 (29%) も高かった (表 1)。また、メジャーの所持率は許可更新時に高く、デジタルカメラは監視指導計画に基づく立ち入り時に高かった。

食品監視専門班を設置しているという回答は、64% であった。専門班の監視対象は、広域流通施設や大規模施設が 70% と最も高く、次いで監視指導計画に基づくものが 48% であった (複数回答)。

食品取扱い施設への立ち入り時の必要人数は、おおむね 2~3 人が必要とする回答がほとんどであった。中でも、広域流通食品製造施設と大規模製造施設を対象とする監視には多人数

表1 食品衛生監視時の備品などの所持状況

携行品種類	営業許可更新	監視指導計画に基づく立ち入り
残留塩素計	29%	29%
中心温度計	0%	0%
表面温度計	0%	29%
ネット付き帽子	71%	86%
白衣	71%	86%
マスク	57%	86%
拭き取り検査のキット	0%	0%
収去証	0%	14%
メジャー	29%	14%
照度計	0%	0%
デジタルカメラ	14%	29%
ヨウ素液	0%	0%
シューズカバー	0%	14%
懐中電灯	0%	0%
レーザーポインター	0%	0%
AV チェッカー	0%	0%

の監視員を必要とする回答が多く、最大で6人を必要とするという回答があった。実際的人数が必要とされる人数より少ないとする回答は、全ての施設監視の内容を通して、2~3割程度であった。

自治体独自の食品衛生監視マニュアルを作成しているという回答が22%、作成していないという回答が78%であった。マニュアルの内容は、全業種を対象としたものが56%、業種別に作成しているものが56%、規模別のものが11%であった(複数回答)。マニュアルに監視記録票か点検票が含まれるのは、全業種対象のマニュアルで40%、業種別マニュアルで0%、規模別マニュアルで100%という回答であった。

3. 違反食品対応マニュアルの骨子素案と試行後のアンケート調査結果

5カ所の自治体のマニュアルを参考に表2に示した構成の骨子素案を作成した。骨子素案試行後のアンケート調査のコメントとしては、大幅な改正意見はなく、部分的な追加、修正、不要に関する意見が多数提出さ

表2 作成したマニュアルの構成

項目	構成要素	引用元
1	目的	鳥取県
2	行政処分の基本原則、行政処分の基準	藤沢市
3	表(違反事項、違反内容、行政処分等)	藤沢市
4	違反食品処理手順	鳥取県
5	違反食品処理手順運用上の留意点	藤沢市
6	図(違反食品発見時の措置フロー)	鳥取県
7	表(違反を認定する場合の注意事項)	鳥取県
8	様式(違反食品等報告書)	神戸市
9	様式(報告書、発見通知、調査回答、)	熊本県
10	様式(保管請求書、改善計画書、申立書等)	鳥取県

れた。政令市や中核市の場合、都道府県のように複数の保健所を所管する食品衛生主管課が存在しない場合が多いため、骨子素案に記載してある主管課の表現の削除を求める要望が多数提出された。また、ほとんどの自治体に違反食品処理時に使用する書式が既にあるため、各種様式の掲載は必要ないとの意見も多かった。

提出されたコメントを参考に、できるだけ多くの自治体が本骨子素案を雛形として活用できるよう、アンケート実施施設に特化した意見は取り入れず、大局的な観点から文面の追加、修正、削除等を行った。なお、都道府県、政令市、中核市などで食品衛生行政に係る組織形態が異なるが、本骨子素案の文章内では、県の組織を想定して作成した。骨子素案の改定版(様式類を除く)については本報告書「成果物」に添付した。

D. 考察

全国の自治体の食品衛生監視指導計画を解析した結果、最重点監視対象施設に対する監視回数は、旧法定監視回数は12回であったのに対し、22年度では3回に設定している自治体が最も多かった。監視回数が全体的に少なかった背景としては、自治体職員の削減、食品衛生関連業務の多様化、対象施設の増加など

様々な要因が考えられる。監視回数が減少しても、食品衛生レベルの低下がみられないのは、食品衛生監視員の努力の賜物であるが、食品衛生管理水準の高度化(HACCP等)、食品の温度管理体制の充実、食品衛生情報伝達の迅速化など、文明社会の高度化に寄与するところも大きいものと思われる。

食品衛生監視員数が十分でない自治体が多く、監視回数が少ないだけでなく、一施設当たりの監視時間も十分確保できないという問題点も指摘されている。監視効率を上げるためには、同一業種でも衛生管理状態などにより監視時間や監視内容を調節することが重要である。効率のよい監視を行うためには、食品衛生監視員に十分な知識と経験が要求されるが、業務を行いながら同一部署の先輩などから教育を受けるのには限界があるので、特に経験の浅い食品衛生監視員に対して充実した食品衛生監視業務に関する教育を行うことは重要なことであると思われる。

食品衛生監視業務に関するアンケートの結果は、自治体間の食品衛生監視レベルの差を感じさせる内容であった。情報の処理と監視手法の高度化は、各自治体で検討されていると思われるが、自治体によっては多くの課題を残したままとなっていた。また、同一自治体の中でも監視員によって監視手法に違いがあり、基本的な監視の携行品一つとっても、自治体や監視員により大きな違いがみられた。食品が広域に流通し、食品事故も全国規模で発生している昨今、自治体間での監視手法のレベルの差を解消することは急務である。そのためには、望まれる監視手法の最低限のレベルを全自治体で維持できるよう、全国レベルでの取り組みが必要になるものと思われる。

違反食品対応マニュアルの骨子素案に関しては、都道府県、政令市、中核市間で食品衛生行政に係る組織が様々であるので、今回は、県の組織に対象を絞り作成した。組織の形態

が異なる自治体においては、そのまま模倣することは難しいが、本骨子素案が、まだマニュアルを作成していない自治体において、マニュアル作りのきっかけになれば、本研究の意義は大きいものになると思われる。

E. 結論

都道府県と政令市の平成22年度食品衛生監視指導計画に記載されている食品取扱い施設の監視回数の区分は4段階が最も多く、最重点監視対象施設に対する年間監視回数の平均は3.1回であった。今後も食品衛生監視員の増員は望めない情勢なので、食品衛生監視業務の効率化、食品衛生監視員のスキルアップは、今後の重要な課題であると思われる。

食品衛生監視業務に関するアンケート調査を行った結果、自治体間で監視レベルの差が大きいことが確認された。一定レベル以上の監視が全国で行えるようにすべきであり、このためには食品衛生監視システムが充実していない自治体が、食品衛生監視手法や情報処理システムが高度化された自治体を模倣し、監視手法をボトムアップしていく必要があるものと思われる。

5カ所の自治体から収集した違反食品対応マニュアルを参考に違反食品対応マニュアルの骨子素案を作成し、多くの食品衛生監視員からの試行後のアンケート結果を解析し、それに基づき骨子素案を修正した。本骨子素案が各自治体でマニュアル作成する際の参考になることが望まれる。

F. 健康危険情報

該当なし

G. 研究報告

1. 論文発表

該当なし

2. 学会発表
該当なし

2. 実用新案
該当なし

H. 知的財産権の出願・登録状況

1. 特許取得
該当なし

3. その他
該当なし

厚生労働科学研究費補助金(食品の安全確保推進研究事業)
「食品衛生監視員による食品衛生監視手法の高度化に関する研究」
(総合)分担研究報告書

食品衛生監視手法に関する研究

研究分担者	清水 俊一	北海道立衛生研究所感染症センター感染症部
研究協力者	本郷 健雄	北海道保健福祉部保健医療局
	佐藤 吾郎	北海道保健福祉部健康安全局
	荒島 智恵	北海道保健福祉部健康安全局
	矢野 滋久	静岡県疾病対策課感染症対策班
	内田 忍	東京都健康安全研究センター
	三浦 史人	岩手県食肉衛生検査所
	鈴木 昭彦	福島県県中保健福祉事務所
	山田 わかば	兵庫県明石健康福祉事務所
	辻 昌志	静岡市保健所食品衛生課
	阿部 喜充	福島県県中保健福祉事務所

研究要旨：平成 21 年度は、全国 136 自治体に対し効率的、効果的な支援方法について検討することを目的としてアンケート調査を実施した。回答数は 102 自治体で、食品衛生監視員の研修に対する意識は、90%以上の自治体が必要性を感じているものの、実施状況はそれよりも低いものであった。研修を実施していない理由の多くが、「業務多忙、人的・技術的余裕がない」というものであり、研修用の資料提供により研修実施率を高めることができると思われた。食品関連マニュアルについての調査では、98%の自治体が必要性を認めているものの、食中毒調査マニュアルは約半数の自治体で作成していたが、その他のマニュアルを作成している自治体は少なかった。マニュアルを作成していない理由としては、ほとんどの自治体が「人、時間的な余裕がない」と答えており、半数以上の自治体が、本研究班によるマニュアル作成を望んでいた。

平成 22 年度は、ISO22000 の規格要求事項への適合を審査する審査員のためのトレーニングコースである「ISO22000 食品安全マネジメントシステム審査員/主任審査員トレーニングコース」を受講し ISO22000 の審査方法と食品衛生監視員が行う監視指導を比較検討することで食品衛生監視員による監視指導に役立てられないか検討を行った。ISO22000 審査と監視指導業務との間には相容れない部分もあるものの、その審査方法を応用することで食品衛生監視員の監視指導に活用できることが判明した。特に大規模施設や各自治体が行っている独自の HACCP 自主衛生管理認証制度には大いに役立つことが期待できた。また、トレーニングコースの手法についても、監視員の研修プログラムに応用可能であることが判明した。

平成 23 年度は、各自治体で作成し実施される監視計画に基づく重点監視項目について、その監視方法を検討し、効率的、効果的監視方法を構築することを目的として、ノロウイルス対策を例に監視チェックリストとその項目の説明を付記したチェックリストリーフレットを作成し、北海道内 3 保健所管内の給食施設、旅館等の調理施設で試行した。試行結果について、施設と食品衛生監視員それぞれにアンケート調査を実施し効果等を検討した。その結果、施設から有効であるとの回答が得られた。

A. 研究目的

食品流通の広域化に伴い食品製造技術の高度化が進む中、各食品業者は HACCP 等の衛生管理手法を取り入れ自社の衛生管理に力を入れている。これら衛生管理手法は、その衛生管理が妥当であり十分機能しているかを検証し問題点を改善する作業があつて初めて食の安全性を確保できるものである。この検証を行うためには、高度な知識と各食品製造のノウハウに精通している必要がある。近年、消費者は食の安全は当然であり、安全性だけでなく安心して食べられる食品を求めており、これを担う行政機関の監視指導はさらに重要性が増してきている。また、食品流通の広域化は、食中毒などの食品事故の広域化、大規模化を招くリスクを高めており各自治体の連携と迅速な対応が必要となっている。このようなことから、食の安全・安心を第一線で守る食品衛生監視員の知識の向上と各自治体間の連携が重要であるが、食品衛生監視員の教育訓練については、各自治体により行われており、その内容についてもそれぞれで異なる可能性がある。また、各食品関連マニュアルについても、その作成状況等不明な点が多い。さらに、各自治体間での連絡を迅速、確実に行う上でネットワークシステムの構築が重要となるが、各自治体が行っている食品関連システムについても不明な点が多い。

そこで本研究では、平成 21 年度には、各自治体における食品衛生監視員の研修に対する意識と実施状況、食品関連マニュアルに対する意識と作成状況、各種食品衛生関係データベースの状況を把握し、各自治体に対し効率的、効果的な支援方法を検討することを目的としてアンケート調査を実施した。

また、平成 22 年度には、2005 年 9 月に発行された ISO22000 の規格要求事項に適合しているか審査を行う審査員は、審査員登録制度に基づき審査員研修機関によりトレーニングされ登録される。この研修機関による研修を受講し、ISO22000 の審査手法を学ぶことで、食品衛生監

視員の監視への応用について検討した。

さらに、平成 23 年度には、各自治体で作成し実施される監視計画に基づく重点監視項目について、その監視方法を検討し、効率的、効果的監視方法を構築することを目的として、ノロウイルス対策を例に監視チェックリストとその項目の説明を付記したチェックリストリーフレットを作成し、北海道内 3 保健所管内の給食施設、旅館等の調理施設で試行した。試行結果について、施設と食品衛生監視員それぞれにアンケート調査を実施し効果等を検討した。

B. 研究方法

平成 21 年度：保健所設置の 136 自治体に対しアンケート調査用紙を配布し、食品衛生監視員に対する研修、食品衛生監視マニュアル、食品衛生管理システム・食中毒処理システムについて回答を求めた。

平成 22 年度：本研究の研究分担者及び研究協力者 8 名が「ISO22000 食品安全マネジメントシステム審査員／主任審査員トレーニングコース」を受講し、ISO22000 審査員の審査手法について研修を受け、食品衛生監視員が行っている従来の監視指導と比較検討した。

平成 23 年度：ノロウイルス対策について、チェックリストリーフレットを作成し、北海道内 3 保健所管内の給食施設、旅館等の調理施設で試行し、試行後、各施設、食品衛生監視員に対しアンケート調査を実施した。

C. 研究結果

平成 21 年度：調査票配布 136 自治体の内、102 自治体（回答率 75%）から回答を得た。

1. 食品衛生監視員に対する研修

研修の必要性についての問では「必要である」と答えた自治体は、新任研修が 99 自治体（97%）、中堅研修で 61 自治体（61%）、専門研修で 77 自治体（76%）であった。どちらかといえば必要と答えた自治体を含めると新任研修が 99%、中堅研修が 96%、専門研修が 98%とほとんどの

自治体が研修の必要性を認めていた。しかし、実施状況では、各自治体が主体となって研修を実施しているところは、新任研修が79%、中堅研修が32%、専門研修が62%と低く、他の自治体等の研修に参加している自治体を加えても新任研修で85%、中堅研修で45%、専門研修で85%と研修の必要性に比べると、実際の研修実施状況は低い値を示した。研修を実施していない自治体はその理由として、新任研修では「業務多忙、人的・技術的余裕がない」との理由が多く、「現場での研修(OJT)」がそれに続いていた。また、「該当する職員が少ないため」や「研修という形での実施は行っていない」との回答もあった。中堅研修では新任研修同様、「業務多忙、人的・技術的余裕がない」との理由が多く、次に「該当職員が少ない」という理由が続いた。専門研修についても「業務多忙、人的・技術的余裕がない」との理由が多かったが、「講師としての適任者がいない」という理由が多く認められた。

研修を行う上で必要と思われる項目については、新任研修では「食品衛生監視員の心得」、「食品衛生法の概要」、「施設監視について」という項目が必要だという自治体が多く、中堅研修では、「食中毒調査について」、「違反事例の処理方法」、「苦情処理について」が、専門研修では、「HACCP等の衛生管理方法」、「食中毒調査について」、「違反事例の処理方法」が多かった。また、情報提供があれば良いと思う項目としては、新任研修では「食中毒調査について」、「施設監視について」、「苦情処理について」であり、中堅研修では、「食中毒調査について」、「違反事例の処理方法」、「苦情処理について」で専門研修では、「HACCP等の衛生管理方法」、「食中毒調査について」、「違反事例の処理方法」であった。

研修を行う場合にあれば活用するものとしては、「苦情処理対応事例集」、「食中毒調査演習の問題」、「標準的なパワーポイント」、「違反事例の処理方法マニュアル」、「施設監視演

習ビデオ」があげられ、研修を行っている・いないに関わらずこれらの項目は一致していた。

遠隔教育システムに関する問では、「食品衛生監視員としての技術研鑽に資するもの」、「保健医療科学院で実施する研修と同等のもの」、「複数名での受講が可能なもの」という意見が多くあげられた。

2. 食品衛生監視マニュアル

食品衛生監視マニュアルの必要性について、74の自治体が必要だと回答しており、どちらかといえば必要と回答した自治体を加えると98%の自治体が必要性を認めている。しかし、2自治体では、「状況に応じた判断ができなくなる」、「マニュアルどおりの事例しか対応できなくなるおそれがある」という理由であり必要ないと回答している。作成済みのマニュアルについての問では、食中毒調査マニュアルが55の自治体(54%)で作成しており、半数以上の自治体で作成していたが、業種別の監視マニュアルや違反食品対応マニュアル、苦情食品対応マニュアルなどについては、作成している自治体が20%以下であった。また、今後作成したいマニュアルについてもすべてが20%以下であったが、本研究班に作成を期待するマニュアルは、衛生管理方法別の監視マニュアルが55%、違反食品対応マニュアルが54%、業種別監視マニュアルと苦情食品対応処理マニュアルが51%と半数以上の自治体で作成を期待していた。

マニュアルを作成していない理由については、ほとんどの自治体が、「人、時間的な余裕がない」と答えており、また、「予算がない」という回答も多かった。また、「他の自治体のマニュアルを利用している」、「中核都市に移行して間もないため」、「経験者が少ないためマニュアルを作成する人材が少ない」などという回答もあった。

3. 食品衛生管理システム・食中毒処理システム

食品衛生に関する管理システムの有無については、96の自治体で有ると回答した。内61の自治体が保健所単位で作業するものであり、保

健所と本庁を結ぶオンラインシステムが有る自治体が 13 自治体、保健所、本庁、衛生研究所等の検査機関を結んだネットワークが 12 自治体、保健所と検査機関を結んだものが 6 自治体、保健所間を結んだものが 3 自治体であった。処理できる業務については、営業許可申請書の入力、台帳管理が多かったが、監視経歴、講習会受講に関するものは、半数程度にとどまった。

食中毒調査及び処理支援システムについては、システムが有ると回答したのは 32 自治体で、その内 23 自治体が保健所のみで作業するものであった。処理できる作業としては、喫食状況調査が 31 自治体と多く、カイ二乗検定等の計算が 29 自治体であった。また、今後このようなシステムを作成する予定については、多くの自治体で作成予定がないと答えていた。

平成 22 年度：受講した 8 名の意見は次のとおりであった。

1. 従来の食品衛生監視指導と ISO 審査の違い

- ・監視指導は命令に近い形で、できるだけ具体的に指導内容を示すことが求められる。衛生教育を同時に実施している場合もあり、指導を受ける側の衛生知識レベルはまちまちである。

それに対して ISO 審査は、審査を受ける側に考えさせ、気付かせることで進めていき、審査側からは提案もしないことが大きな違いではないかと思った。ISO 審査の場合は、規格が示されているとはいえ、具体的な内容ではなく、審査を受ける側にある程度の衛生知識レベルがあることで可能となるものであると思う。

- ・食品衛生監視員は、法に基づいて施設の監視、検査あるいは指導を行なうのに対し、ISO 審査員は、施設からの認定申請に対し審査を行なう。そのため、ISO の認証取得は、マネジメントシステム構築に意欲的に取組もうとする営業者を対象とするものであり、任意である。施設基準は営業許可を取得するため

に必須であり、食品衛生監視員の衛生指導も、施設側からすれば強制力があると解釈されることが多い。

- ・ISO の規格要求事項の合致については、申請者が客観性を証明することで柔軟性を確保し、不適合があった場合、その対策は申請者と審査員とのコミュニケーションから申請者自らが検討する。それに対し食品衛生監視は、施設の不備を指摘し改善方法を提示するため、食品衛生監視員の裁量は極めて重要となる。しかし、食品衛生監視員の資格要件は基礎知識を有する証明に過ぎず、ISO 審査員登録制度のような、食品衛生監視員としての力量を客観的に証明するものではない。また、教育プログラムも定められていない。

- ・ISO の衛生管理は、HACCP プラン若しくは OPRP で管理することにより、第三者による検証を可能としている一方、管理運営基準はいわゆる前提条件プログラムに当たり、モニタリングや検証の対象にならない。

施設基準や管理運営基準は基準なので、食品管理者が最低限遵守しなければならない内容に留まっている。また学校給食施設には、厚生労働省及び文部科学省が定めた指導指針があるが、内容が一律的で、施設の規模やシステムに応じた可塑性が乏しく、実態に合わない事態が生じるときがある。

食品衛生監視員の衛生指導は施設個々に行なわれており、管内や地域或いは業種ごとの実態を包括的に捉える目安がない一方、ISO はあらゆる業種に対応していることから、ISO の規格要求事項は、広い範囲を包括的に捉え、重点監視の際の監視項目を設定する根拠として利用できる可能性がある。

- ・コンサルタント業務（的なこと）を行わないことが食品衛生の監視指導と ISO の審査の違いだと思われる。

- ・ISO の審査では ISO19011 において審査の規格が決められていることである。審査方法の規格があるため、審査が新任のまだ経験の浅

い審査員だけに委ねられることがない。現在の食品衛生行政においては、人員不足あるいは中堅職員の不在等により新任の食品衛生監視員だけで監視業務を行わなければならない事があるのが実情である。

・ISOの審査には最終的に認証の取得というステータスがあるということである。業者は“ISO22000 認証施設になる”というステータス(当然食品の製造をより高度な方法でおこないたいという業者の意思もあるはずであるが)によって販売量が増える等の経済的な効果が期待できることから、審査員の指摘をどうしてもクリアしたいという意欲がある。そのため“不適合”とされた事項については“適合”となるよう必ず改善を行うであろう。しかしながら食品衛生監視員の指摘は売上に直接結びつかない、あるいは結びつくと理解されない、そして今までこの状態でも特に問題が起ったことがない等の理由から、業者側にその指摘を改善する意欲が薄いあるいは無いことが多々ある。

・ISO22000の規格要求事項は一般衛生管理の部分まで規格しているということである。そしてそれは認証を取得するための必須事項となっていることである。食品衛生監視員の監視あるいは調査では、指導したい事項のほとんどはこの一般衛生管理の本当に当たり前のようなことである。施設基準、規格基準(製造基準、保存基準、成分基準)違反については法に基づき指導あるいは行政措置が可能である(しやすい)。しかしながら「汚い」等では、どこまでが「衛生的でない」とするのが明確にはできないため、余程のところまでいっていないと強く指導が出来ないのが現状だと思われる。

・ベテラン食監の場合、思いこみで行動することが多く、床への直置き=異物混入、原材料の汚染と想像し、速指導してしまう。

ISOの場合、そもそも指導する事項なのか、規格要求事項に照らし合わせ、相手に確認を

取った上での指導のため、時間はかかるが相手が納得の上、指導内容が確認できると思う。

・ISO22000では規格要求事項に基づき、それを逸脱しないように発言することが求められている。食品衛生監視指導では、食品衛生法を基本としていることは当然であるが、法律は概要を規定しているものであり、規格基準や衛生規範では全製造行程からみて重要な部分についてのみ定められているため、細部については、食品衛生監視の裁量にゆだねられている。裁量であるため、監視員による判断に差が生じ、監視員の経験や資質はもとより言葉遣いだけでもその差が大きくなってしまう。

・ISO22000では、複数で審査を行う場合、必ずチームリーダーを定め、役割分担を明確にしてから、審査開始する。食品衛生監視指導では、公務員としての組織上の係長や課長は定められているものの、監視業務に直接影響するほど指示をするようにはなっておらず、監視の事前打ち合わせはあまりなされず、複数(通常は1名で行う。)で監視する際も役割分担という考え方は無く、同じところを確認するようになっている。

・ISO22000の基本は文書化することと思われた。食品衛生監視指導では、記録の重要性は認識されているものの、現場(事業所)としては作業の迅速化や人員不足により、記録等文書化に対する取り組みがなかなか進まない状況にあるため、必然的に監視も記録が無い状況で行うこととなり現場中心の監視になりがちとなっている。

・ISOではあくまでも規格要求事項に基づくもの以外は記載しない。食品衛生監視指導では、根拠が漠然としていても指導事項にあげる。

・ISO22000関連では、審査員の育成について、制度化されている。食品衛生監視では、HACCPに対しては計画的に学ぶ機会が与えられるが、それ以外は各個人の裁量にゆだねられている自治体が多い。