

新		旧 (意見公募時原案)	
第3 監視指導を実施すべき事項 2 重点監視指導事項 (1) 食中毒予防対策に係る事項		第3 監視指導を実施すべき事項 2 重点監視指導事項 (1) 食中毒予防対策に係る事項	
食中毒予防対策	重点監視指導事項	食中毒予防対策	重点監視指導事項
ノロウイルス等のウイルス性食中毒の予防対策	ア 飲食店及び集団給食施設等での二枚貝や加熱調理を要する食品の十分な加熱の徹底 イ 調理従事者等の徹底した手洗いの励行 ウ おう吐物等により汚染された可能性のある食品の廃棄、施設においておう吐した場合の消毒方法等 エ 食品取扱者の健康状態の確認及び記録の実施、無症状病原体保有者への適切な措置等、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づくノロウイルス対策の実施	ノロウイルス等のウイルス性食中毒の予防対策	ア 飲食店及び集団給食施設等での二枚貝や加熱調理を要する食品の十分な加熱の徹底 イ 調理従事者の徹底した手洗いの励行 ウ おう吐物等により汚染された可能性のある食品の廃棄、施設においておう吐した場合の消毒方法等 エ 食品取扱者の健康状態の確認及び記録の実施、無症状病原体保有者への適切な措置等、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づくノロウイルス対策の実施
資料3 千葉県食品衛生監視指導計画に関する用語集		資料3 千葉県食品衛生監視指導計画に関する用語集	
○いわゆる健康食品 法律上の定義は無く、医薬品以外で経口的に摂取される、健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して摂られている食品全般を指しているもの。 (厚生労働省 HP から引用)		○いわゆる健康食品 法律上の定義は無く、医薬品以外で経口的に摂取される、健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して摂られている食品全般を指しているもの。 (厚生労働省 HP から引用)	

【参考】いわゆる「健康食品」のホームページ | 厚生労働省



https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/hokenkinou/index.html

【参考】機能性表示食品について | 消費者庁



https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/