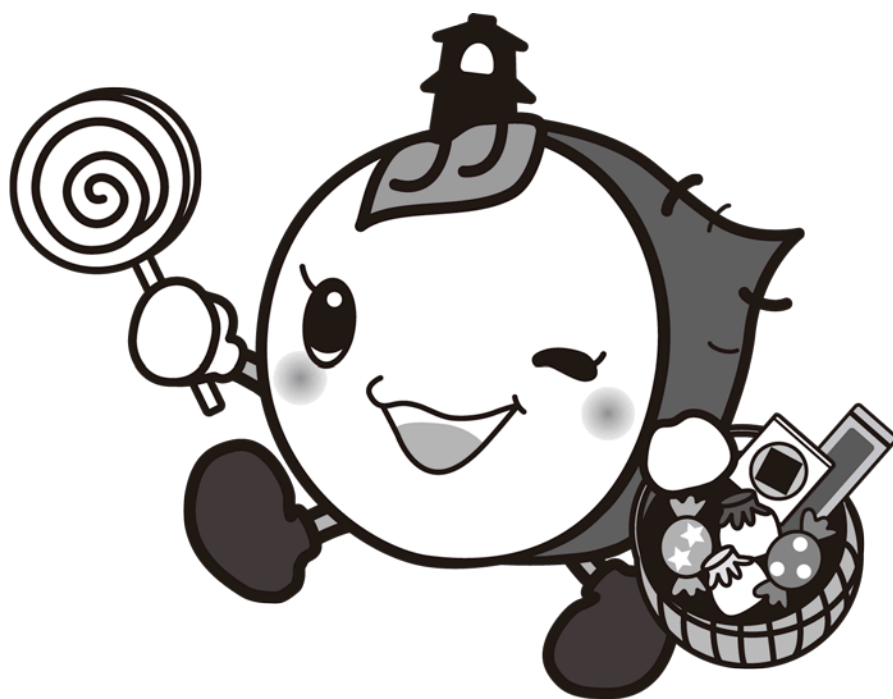


平成25年度川越市食品衛生監視指導計画



川越市マスコットキャラクター ときも

川越市

目 次

はじめに	2
第1 基本方針	2
第2 監視指導計画の適用区域と実施期間	2
第3 監視指導の実施体制等に関する事項	3
第4 監視指導計画	5
第5 計画の実施状況等の公表及びリスクコミュニケーションの実施	13
第6 食中毒等健康危害発生時の対応	15
第7 食品等事業者の自主的衛生管理	15
第8 食品衛生に係る人材育成・資質向上等	16
(別表1)平成25年度立入検査実施計画	18
(別表2)平成25年度収去検査実施計画	20
用語集	22

注：本文中の※印がついた用語には、用語集に解説が記載されています。

はじめに

この計画は、食品衛生法^{*1}第24条の規定により、食品衛生上の危害の発生防止の観点から、川越市が実施する食品の製造・販売施設、食鳥処理施設及び卸売市場に対する監視指導について策定したものです。

本市は、首都圏にありながら、商品作物を生産する近郊農業や交通の利便性を生かした食品の流通・製造業等が発達しております。また、蔵造りの町並みや川越まつりなど、歴史的、文化的遺産が数多く残っており、年々観光客が増加している傾向にあり、年間約600万人以上の方が川越を訪れていることなどから、これらの地域特性を考慮して、食の安全・安心を確保するための施策を実施していく必要があります。

近年、東日本大震災における福島第一原子力発電所の事故に起因する放射性物質による食品汚染、牛肉の生食や浅漬による腸管出血性大腸菌による食中毒の発生がありました。本市では食品の放射能検査、緊急監視の実施等、早急に対応を行っており、今後も継続してまいります。

本計画は、食品等の生産や製造から販売までの実態や近年の食品による健康被害の発生状況、さらに本市の監視指導の実施体制を含めた実行可能性も考慮して、重点的、効率的かつ効果的な監視指導を実施することにより、市民の食生活の安全・安心を確保することを目的として策定したものです。

第1 基本方針

川越市内における、食品、添加物、器具及び容器包装（以下「食品等」といいます。）の生産、製造、加工、輸入、流通、販売等の実態、食中毒等の食品衛生上の危害の発生状況、施設の食品衛生上の管理の状況等を踏まえ、また、国や埼玉県、さいたま市等の関係する機関と連携を密にとりながら、市民の食生活の安全・安心を確保することを目的として、重点的、効率的かつ効果的な監視指導を実施します。

第2 監視指導計画の適用区域と適用期間

- 1 適用区域 川越市内全域
- 2 適用期間 平成25年4月1日から平成26年3月31日まで

第3 監視指導の実施体制等に関する事項

1 川越市保健所における監視指導の実施体制

【食品・環境衛生課食品衛生担当】

食品衛生に関する業務を行います。

- 監視指導
 - ① 市内食品関係施設（製造・加工・販売・調理・処理・保管施設や食品輸入者）
 - ② 卸売市場内の施設
 - ③ 食鳥処理場^{※2}
- 市内流通食品等の収去^{※3}検査
- 食中毒発生時の調査や拡大の防止
- 違反食品の排除等

【衛生検査課】

検査については、川越市保健所衛生検査課が主として担当し、一部の検査項目については、民間検査機関及び埼玉県衛生研究所に委託して検査します。

2 厚生労働省、関係自治体及び庁内との連携

【厚生労働省及び関係自治体との連携】

(1) 市の区域を超えて広域的に流通する食品等の違反情報や食中毒発生時には、厚生労働省及び関係自治体食品衛生担当部局と連携を緊密にし、流通及び被害の拡大防止対策を講じます。また、各種会議や協議会等を通じて、食品衛生に関する問題の討議、監視指導状況や衛生対策について情報交換等を行います。

また、平成23年3月に発生した福島第一原子力発電所の事故に関連し、食品の放射性物質検査の結果、基準値^{※4}を超えたものについては市の区域を越えて関係自治体と連携して当該品の流通防止を図ります。農産物の放射性物質検査の結果、基準値を超えたものについては、庁内担当部署とともに関係自治体と連携して対応します。

(2) 総合衛生管理製造過程承認施設（HACCP）^{※5}に関する指導については関東信越厚生局と連携を図ります。

【庁内の連携】

腸管出血性大腸菌O157^{※6}やノロウイルス^{※7}等による食中毒を未然に防止するため、学校給食センターや社会福祉施設や保育園等、給食の衛生管理に関する

助言指導を庁内担当部署と連携して行います。

また、農産物の放射性物質の検査の結果、基準値を超えたものについては、庁内担当部署と連携して当該品の回収を指示するとともに、原因究明や再発防止を図ります。

3 消費者庁との連携

平成21年9月に発足した消費者庁^{※8}へは、食品衛生上の消費者事故等について必要に応じて報告し、連携して消費者への被害拡大防止を図っていきます。

- 表示・規格基準に違反した食品が流通した場合、連携して被害の拡大防止を図ります。
- アレルギー物質含有食品^{※9}による健康被害が発生した場合、連携して被害の拡大防止を図ります。

4 埼玉県、さいたま市等との連携

本市と隣接地域等を管轄する埼玉県、さいたま市との間においては、緊急時のみならず、平常時から食品安全会議や業務連絡会議等による情報交換等を行い、特に緊密な連携体制を取り、事件性が疑われる場合は、警察とも連携を図っていきます。

また、遺伝子組換え食品の収去については、埼玉県及びさいたま市と連携して、同一の食品の重複検査を防止します。

5 農林水産省関東農政局や農林水産部局等との連携

農林水産省関東農政局や農林水産部局及び市場管理担当部局との間において、食品の安全性を確保するため、緊密な連絡体制を確保します。違反情報等を相互に提供する等の緊密な連絡体制を確保します。

- 食品表示^{※10}の改善指導に関する連携を図ります。
- 必要に応じて、農林水産省関東農政局や農林水産部局と連携して調査等を行います。
- 川越市外で生産される食品に関して、生産段階の食品安全規制に係る違反を発見した場合には、他自治体の食品衛生担当部局を通じて、他自治体の農林水産部局と連絡調整を図ります。また、必要に応じて農林水産省関東農政局等との連携を図ります。

第4 監視指導計画

川越市の地域特性や市内及び全国における違反事例等、食品衛生に関する問題の発生状況を分析し、次の事項について監視指導を実施します。

1 共通監視事項

市内食品関係施設の監視指導の効果的、効率的な実施のため、次のとおり共通監視事項を設け、監視指導を実施します。

- (1) 食品等の製造に関する基準や保存に関する基準^{*11}の遵守状況
- (2) 食品関係施設における構造設備^{*12}及び衛生管理に関する基準^{*13}の遵守状況
- (3) 食品等の適正表示
- (4) 食品添加物の適正使用
- (5) 食品等の自主検査^{*14}の実施状況
- (6) 適正な原材料の使用状況
- (7) 食品等の製造・加工等の記録の作成及び保存状況
- (8) 調理従事者等の健康状況
- (9) 使用水（水道水以外の場合）の安全確保状況
- (10) 食品等への異物混入対策に関する指導や助言

2 重点的監視事項

共通監視事項に加え、食中毒等の食品事故防止の観点から、高齢者、児童等が利用する施設や、より高度な衛生管理が必要とされる施設等の食品等事業者に対する指導等を重点的監視事項として、効果的、効率的な監視指導を実施することにより食品衛生の確保を図ります。

(1) 施設別対策

ア. 食品製造施設に対する監視指導

食品製造施設に対しては、原材料の適正使用及び科学的・合理的な根拠に基づいた食品期限表示の設定、製造記録等の整備、衛生上の管理運営マニュアルの導入、効果的なマニュアルの運用方法に重点を置いた監視指導を実施し、食品製造施設における自主衛生管理の推進を図ります。

イ. 大規模調理施設に対する監視指導

大規模調理施設（概ね同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上調理する食品等事業者の施設をいいます。以下同じ。）である弁当製造施設、ホテル、病院、学校給食施設等に対しては、重点的に監視指導を実施し、大規模食中毒の発生防止を図ります。

ウ. 生食用食肉を取り扱う施設に対する監視指導

飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌食中毒の発生を受け、平成23年10月1日から、牛の肉（内臓を除く。以下同じ。）を生食用として加工、調理する場合の基準（食品衛生法に基づく生食用食肉の規格基準^{*15、16}）が策定され、これに適合しないものは販売等ができなくなりました。なお、牛レバーに関しては平成24年7月から、生食用として販売・提供することが禁止されました。

また、川越市では平成23年5月27日から「生食用食肉を取り扱う施設に対する届出制度」を導入したことにより、市内で牛肉及び馬肉を生食用として取り扱う飲食店営業、食肉処理業及び食肉販売業の施設は川越市保健所へ届け出ることになりました。

この届出施設等を対象として監視を実施することにより、生食用食肉の規格基準や衛生基準^{*17}を遵守するよう指導し、生食用食肉による食中毒の予防を図ります。

エ. 浅漬等の製造を行う施設に対する監視指導

漬物製造業者の製造した浅漬による腸管出血性大腸菌食中毒の発生を受け、平成24年10月12日に漬物の衛生規範^{*18}の改正が行われました。これに基づき、市内の浅漬製造施設に対しての監視指導を実施し、必要に応じて収去検査を実施します。

また、加熱せずに喫食するカット野菜を加工する施設についても、同様に監視指導を行います。

(2) 一斉監視指導の実施

食中毒等の食品事故が多発する夏期（夏期食中毒予防対策）、多品目の食品が短期間に流通する年末（年末一斉監視）、その他、時節に応じ、次に掲げる施設に対して一斉監視指導を実施します。

- ① 大型量販店（スーパーマーケット、デパート等）を対象に、食品の衛生的な取扱いや保存方法、食品及び添加物の適正な表示の実施等に重点を置いた指導を実施します。
- ② 観光地、イベントの開催会場等における飲食店やみやげ物店を対象に、食品の衛生的な取扱いや保存方法、食品及び添加物の適正な表示の実施等に重点を置いた指導を実施します。
- ③ 弁当調理施設、ホテル・旅館等を対象に、食中毒の発生防止に重点を置いた指導を実施します。
- ④ 食中毒の発生件数は少ないものの、危害度が非常に高いふぐの調理^{*19}を行う施設^{*20}を対象に、埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例^{*21}に基づき、専任のふぐ調理師^{*22}の従事状況やふぐの適正な処理等に重点を置いた指導を実施します。また、ふぐ提供^{*23}施設^{*24}においては、ふぐ加工品の販売に係る指導を行います。
- ⑤ 食鳥肉や食肉を加熱不十分で食べることや、豚レバ刺し、とり刺しなど生で食べたことが原因と考えられる腸管出血性大腸菌O157やカンピロバクター^{*25}、E型肝炎^{*26}ウイルスによる食中毒予防を目的として、生肉を取り扱う飲食店や食肉販売店、食肉加工施設等の一斉監視を行います。また、生食用食肉を取り扱う施設に対しては、生食用食肉の規格基準や衛生基準の周知徹底を図り、基準に適合した生食用食肉が加工・調理・提供されるように指導します。

(3)食中毒病因物質別対策

ア. ノロウイルス対策

ノロウイルスによる食中毒の発生を予防するため、ノロウイルスに関する正しい知識と予防対策等について重点を置いた指導を実施します。

汚染されていたカキやホタテなどの二枚貝を生、あるいは加熱不十分で食べたことでノロウイルスに感染することが知られていますが、近年の傾向としては、食品取扱者を介したノロウイルスによる食中毒事例が増加していることから、集団発生食中毒につながりやすい病院、学校給食、社会福祉施設や保育園等に対しても、指導を行います。

また、ノロウイルスは非常に感染力が強いことから、あらゆる機会に営業者及び一般消費者に予防方法等の周知に努めます。

イ. 腸管出血性大腸菌対策（O157、O26、O111等）

【生食用食肉】

牛肉については、平成23年に腸管出血性大腸菌による食中毒により、多くの死亡者や重症者が報告されたことを受けて設定された生食用食肉の規格基準を遵守するように指導します。また、市内の馬肉の取扱施設については、衛生基準を遵守するよう指導します。

【加熱用食肉】

加熱用食肉においては、過去に結着肉（食肉の断片を結着させ成形したもの）や調味料に浸潤させる等の加工処理を行った食肉の加熱不十分が原因と考えられる食中毒が全国規模で発生したことから、生の食肉を取り扱う販売店、食肉提供施設及び食肉の加工施設に対して、客に提供する際には中心部まで十分に加熱するよう周知を図るとともに、客に対しても十分な加熱を注意喚起するよう指導を行います。

ウ. カンピロバクター対策

近年、全国で発生している食中毒の中で発生件数が多く、その原因として鶏肉をはじめとする食肉の加熱不足や取扱い不備による二次汚染が強く示唆されていることを受け、食肉を取扱う施設に対して中心部まで十分加熱するよう指導を行います。また、焼き肉店のような客が食肉等を加熱する施設においては、中心部まで十分加熱するよう客に注意喚起するよう指導します。

また、バーベキューのように一般消費者が調理することも想定されるため、あらゆる機会に消費者に加熱調理の重要性について周知します。

エ. 腸炎ビブリオ対策

腸炎ビブリオは海水にみられる細菌で、これに汚染された食品を食べると食中毒となることから、主に原因物質となる魚介類を取扱う市場や魚介類販売施設、飲食店等の監視指導を行います。

オ. 寄生虫による食中毒対策（クドア^{*27}及びサルコシステイス^{*28}）

従来から報告されていた生食用生鮮食品のヒラメ及び馬肉の摂取に関連し

た有症事例について、平成23年6月17日からヒラメについてはクドア、馬肉についてはサルコシスティスによる食中毒として取り扱うことになりました。これらの寄生虫が寄生した食品を生食することにより必ず発症するわけではありませんが、発症した場合には軽度の下痢や嘔吐、胃部の不快感がみられます。

これらのクドア及びサルコシスティスによる食中毒について、取扱施設や一般消費者に対して普及・啓発を行います。

(4) 適正な食品表示への対策

食品衛生法に基づき、食品等事業者が適正な食品の表示をするように監視指導に努めます。

食品の期限表示に関しては、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」(平成17年2月厚生労働省、農林水産省通知)に基づいた適正な期限表示を指導します。

また、生食用食肉については、規格基準及び衛生基準に基づいて、指導を実施します。

他の法令が定める表示規制についても関係機関と連携協力し、適正表示に努めます。特に、JAS法に基づく不正表示に関しては、農林水産省関東農政局や農林水産部局等と、健康増進法については庁内関係部署と連携して指導を行います。

(5) アレルギー物質含有食品及び遺伝子組換え食品の製造施設に対する監視指導

アレルギー物質を含有する食品及び遺伝子組換え食品^{*29}に関する表示の徹底のため、製造者及び加工者に対し使用原材料の点検及び確認について指導を実施します。

アレルギー物質含有食品製造施設に対しては、表示が義務づけられているアレルギー物質(特定原材料^{*30})のコンタミネーション^{*31}が起こらないよう指導を行います。

また、「えび」及び「かに」が特定原材料に加わり、「えび」及び「かに」を原材料とする加工食品にあっては、これらを含む旨を表示することが義務づけられたため、周知を図ります。

(6) 残留農薬等の対策

ポジティブリスト制^{※32}を踏まえて、市内生産品を中心に、輸入及び国産農産物における残留農薬等の検査を実施します。

(7) 食鳥処理場の監視指導

認定小規模食鳥処理場^{※33}における食鳥処理衛生管理者の従事状況や食鳥処理羽数上限の遵守及び確認状況について監視指導を実施します。また、食鳥とたい^{※34}等の取扱いや衛生管理について監視指導を行います。

(8) 市場の衛生対策

食品の流通拠点である卸売市場における監視指導を実施します。せり売りが始まる早朝時には、せり場において有毒魚介類等の流通を未然に防止するよう監視を実施します。また、仲卸店舗においては、食品の取扱い、温度管理、表示等を中心に監視指導を行います。

(9) 苦情・相談対策

市民から寄せられた食品等に関する苦情や相談に対しては、個々の事例に対して必要に応じて調査等を実施することにより原因の究明を図ります。また、当該事業者に対しては、再発防止の観点から指導を行います。食品衛生法以外の法により規定されている事項に関しては、関係機関と調整を図ります。

3 施設への立入検査

(1) 実施方針

食品の製造・加工技術等の高度化、食品の多様化、食品流通の広域化及び国際化等に適切に対処するため、計画的・効果的な食品監視及び科学的知見に基づいた衛生指導を推進し、各施設におけるHACCPの概念を取り入れた自主管理体制の強化促進を基本として、HACCPの概念による監視指導を実施し、指導内容の充実に努めます。

(2) 重点監視業種及び監視回数

業種毎に、過去の食中毒の発生頻度、危害度、製造・販売される食品の流通の広域性及び営業の特殊性などを考慮して、監視の重要度の高い業種（施設）

の順にA、B、C、D、E、Fの6ランクに分類し、各業種について年間の立入検査回数（目標）を別表1のとおり決めました。

- ① Aランク監視業種（施設）……年12回
 - ・食品の流通拠点である市場及び市場関係施設
- ② Bランク監視業種（施設）……年3回
 - ・認定小規模食鳥処理場
- ③ Cランク監視業種（施設）……年2回
 - ・大量調理又は広域流通食品を製造している業種（施設）
 - ・統計的に食中毒の発生頻度が高い業種（施設）
- ④ Dランク監視業種（施設）……年1回
 - ・食中毒の発生頻度は低いが、発生した際の危害度が高い施設
 - ・規格基準が定められた食品製造施設
 - ・市場に準じて市内に流通する食品等の拠点を担う大型量販店
 - ・観光地や歓楽街等に位置する施設
- ⑤ Eランク監視業種（施設）……2～3年に1回
 - ・A～D及びFランク以外の業種（施設）
- ⑥ Fランク監視業種（施設）……更新時等の実情に応じて実施
 - ・飲食店営業（スナック、バー等）
 - ・自動販売機を利用して行う営業施設
 - ・自動車を利用して行う営業施設
 - ・行商、露店等

4 食品等の収去検査等

(1) 実施方針

市内で生産、製造及び加工等される食品等については、過去の立入検査結果及び各施設での衛生管理状況をふまえて、危害発生の可能性が高いと考えられる食品等及び検査項目に重点を置いて実施します。

また、食品中に残留する農薬等の規制に関しては、ポジティブリスト制が施行されたことにより、基準が設定されていない農薬等が一定量（一律基準）以上含まれる食品は原則流通が禁止されています。

このポジティブリスト制を踏まえ、検査を実施します。

また、市内流通していた食品については、放射性物質の検査を実施し、その

結果について公表します。

(2) 重点的収去・検査項目

- ① 市内で生産された農畜産食品の残留農薬、動物用医薬品の検査
- ② 市内で製造される食品の添加物、残留農薬及び規格基準等の検査
- ③ 違反事例の多い食品の規格基準等の検査
- ④ 市内で流通している食品の放射性物質の検査

(3) 収去検査計画

平成25年度の収去検査は、別表2の計画に基づき実施します。

(4) 埼玉県、さいたま市との連携

特に遺伝子組換え食品の収去検査に関しては、埼玉県およびさいたま市と情報の共有化を図ることで、同一の食品の重複検査を防止し、効率的な収去検査を実施します。

5 試験検査実施機関の体制の整備

適正かつ迅速な試験検査を実施するため、必要な検査機器を整備し、検査能力の向上を図ります。また、検査等の業務の管理について、内部点検及び外部精度管理調査（国その他の適当と認められるものが行う精度管理に関する調査をいう）を実施することにより、検査の信頼性を確保します。

また、厚生労働省や近隣の自治体が主催する研修会等に参加し、検査員の資質向上に努めます。

6 違反発見時の対応

法令等に違反する施設や食品等を発見した場合は、直ちに改善指導、回収等の対策に関する指導を行います。違反発見時の基本的な対応については、次のとおりです。

(1) 立入検査時に違反を発見した際の対応

法令等の規定に基づく、衛生管理に関する基準や施設の構造設備に関する基準、食品等の製造に関する基準に違反した施設を発見した場合、その場において改善指導を実施するとともに、違反が軽微であって、直ちに改善が図られるもの以外のものについては、書面により改善指導を行います。

また、法違反に係る食品等が現存する場合は、その食品等が販売、又は営業上使用されないよう、回収、廃棄等の措置を講ずるとともに、必要に応じて営業停止や回収命令などの措置をとり、悪質な違反については告発を検討します。

(2) 収去検査の結果、違反を発見した際の対応

食品等の収去検査の結果、規格基準等の違反を発見した場合は、迅速に当該食品等が販売又は営業上使用されないよう回収、廃棄等の措置を講ずるとともに、原因究明や再発防止等の指導を実施し、必要に応じて営業停止等の処分も行います。また、悪質な違反については告発を検討します。

なお、広域流通食品や輸入食品等の違反発見時には、関係自治体の食品衛生担当部局及び厚生労働省、消費者庁へ迅速に情報提供し、連携して違反に係る食品等の流通防止、再発防止等の必要な措置を講じます。

また、ポジティブリスト制を踏まえ、農産物から残留基準を超えた農薬が検出された場合、他自治体の農林部局に農家に対する調査、指導の実施を依頼し、原因究明及び再発防止対策を講じます。

(3) 違反事実の公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため、違反食品の回収命令等で法に基づく処分を行った場合には、違反した者の名称、対象食品、対象施設等をホームページにより公表するとともに、報道機関に対して情報提供を行います。

第5 計画の実施状況等の公表及びリスクコミュニケーション^{※35}の実施

1 監視指導の計画と実施結果の公表

平成25年度の監視指導計画とその実施結果及び収去検査結果等の概要については、平成26年6月末までに公表します。また、夏期食中毒予防対策及び年末一斉監視の結果については、随時公表します。

2 普及啓発事業

(1) ホームページ、広報等による食品衛生に関する情報の提供

市民や食品等事業者に対し、ホームページや広報誌等により、食中毒予防等の食品衛生に関する情報を提供します。

日常生活において、インターネット等を用いる機会の少ない市民に対しては、保健所の窓口に資料を備え付け、自由に閲覧できるようにします。

(2) 食品衛生パンフレット等の配布

市民や食品等事業者に対して、正確でわかりやすい食品衛生に関する情報を提供するため、食品衛生パンフレットやリーフレットを配布していきます。

また、幼稚園、保育園～中学校修了までの子供をもつ保護者に対して、食中毒予防のリーフレットを配布します。

(3) 講習会の実施

保健所等における食品営業許可更新時の講習をはじめとする各種講習会の開催などを通じて、市民や食品等事業者に対して、食品の衛生的な取扱いなど正しい食品衛生知識の普及啓発を行います。

(4) 食品衛生出前講座の開催

自治会や市民団体、公益法人等の消費者団体が主催する集会等に出向き、食中毒予防、食品表示の見方等、食品衛生に関する情報の提供を行います。

(5) 食品安全モニター事業の実施

食品安全モニターを公募して、食品安全モニター受入協力店における食品の表示内容や保管状況、清掃状態などのモニタリング結果や、その他消費者の視点から気になること、疑問に思うこと、要望などを報告する事業を行います。

(6) 食中毒予防街頭キャンペーンの実施

食中毒の発生しやすい夏期に、食品衛生協会^{※36}と協力して、食中毒予防キャンペーンを実施します。

(7) 川越市健康まつりにおける普及啓発の実施

川越市健康まつりで、食中毒予防に役立つ知識の普及啓発を行います。

第6 食中毒等健康危害発生時の対応

1 食中毒等健康被害発生時の原因究明

当市保健所は、医師や患者等からの通報に基づき、患者の症状や喫食状況の調査を適切に行うとともに、食品、検便等の検査結果をもとに、関係部局と緊密な連携を図り、迅速な原因究明を行います。

2 食中毒等健康被害の拡大・再発の防止

必要に応じて、営業の禁止・停止等の行政処分や、施設の消毒指導や調理従事者に対する衛生教育を行い、被害の拡大並びに再発の防止に努めます。

3 食中毒等健康被害状況についての公表

食中毒予防及び健康被害拡大防止の観点から、食中毒発生状況等について食品等事業者及び市民への情報提供を図り、必要な情報については、可能な限り速やかにホームページにより公表するとともに、報道機関に対して情報提供を行います。

第7 食品等事業者の自主的衛生管理

食品衛生対策の主体は、本来的には食品等事業者が自ら担っており、原材料の納入から食品の製造・流通・販売に至る一連の工程において、自主的な衛生管理が必要不可欠となります。このため、当市では、次の対策を講じ、食品等事業者の自主的な衛生管理の一層の強化を図ります。

1 食品衛生責任者等の設置

食品等事業者には、施設における製造、加工、調理等を自主的に衛生管理を行う者として、食品衛生に関して相当の知識を有する者を、その食品衛生責任者^{※37}として設置するよう努めさせます。

2 食品等事業者の責務

食品等事業者の責務である自主検査や、原材料の安全性確認等の実施を促すとともに、「食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針^{※38}」（平成15年厚

生労働省通知)に基づき、食品の製造販売等に係る記録の作成及び保存に努めさせます。

また、調理従事者の検便検査や日々の健康管理の重要性について周知することにより、調理従事者からの二次汚染等による食中毒等の防止を図ります。

3 製造者及び加工者に対するHACCP導入の推進

食品の安全性確保のためには、HACCPの概念を取り入れた衛生管理が有効なことから、製造者及び加工業者にHACCP導入を推進します。

4 食品衛生協会との協力

川越市保健所管内食品衛生協会の食品衛生指導員^{*39}等による食品等事業者に対する助言指導の活動等を推進します。

5 優良施設等の表彰について

施設の衛生管理が特に優秀である施設や、本市の食品衛生の向上に貢献した方を表彰し、食品等事業者による自主的な衛生管理の向上を図ります。

第8 食品衛生に係る人材育成・資質向上等

1 食品衛生監視員等の資質向上

食品衛生監視員^{*40}、食鳥検査員^{*41}等に対し、食品安全行政の新たな枠組み、新開発・新技術応用食品、HACCP等衛生管理技術、その他食品衛生に関する専門的知識や新たな検査技術の取得を図るため、内部研修を実施するとともに、厚生労働省や近隣の自治体が主催する研修会や講習会等に参加して、職員の資質向上に努めます。

2 食品衛生責任者の養成

食品衛生責任者実務講習会において、食品衛生に関する最新の情報を提供することにより、食品衛生責任者の資質の向上に努めます。

3 食品等事業者に対する衛生教育の実施

食品営業者、従事者及び集団給食施設の調理従事者等に対し、必要に応じて、

食中毒予防衛生講習会を実施します。また、施設の食品衛生責任者に対して実務講習会を開催して食品衛生に関する新しい知見の習得に努めさせます。

4 食品衛生協会との連携協力及び食品衛生指導員の育成指導

食品衛生監視員と川越市保健所管内食品衛生協会の食品衛生指導員との連携強化を図り、自主的な衛生管理向上のための巡回指導及び助言指導を推進します。

また、川越市保健所管内食品衛生協会が実施する食品衛生指導員研修会等に講師を派遣するなど、技術と知識の向上に努め、育成指導を図ります。

(別表1) 平成25年度立入検査実施計画

ランク	年間標準立入検査実施回数	業種(施設)	備考
A	12回/年	魚介類販売業、魚介類せり売営業、食品の冷凍又は冷蔵業、氷雪販売業、食料品販売業	卸売市場内に限る
B	3回/年	食肉処理業、食肉販売業	認定小規模食鳥処理場に限る
C	2回/年	飲食店営業、集団給食施設(学校給食関係施設、病院、社会福祉施設)	大量調理施設に限る
		菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、乳処理業、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業、集乳業、食肉処理業、食肉製品製造業、魚肉練り製品製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、氷雪製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、めん類製造業、そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、添加物製造業	大規模製造施設又は広域流通食品を製造している施設に限る
D	1回/年	・飲食店営業(旅館、仕出し・弁当屋) ・ふぐ取扱施設及びふぐ提供施設 ・生食用食肉(牛)の提供施設 ・浅漬製造施設 ・スーパー及びデパート等の大型量販店 ・観光地や歓楽街に位置し、次に挙げる業種(施設) 飲食店営業、乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業、氷雪販売業、食料品販売業、その他(法及び条例に基づく許可を取得している製造業であって、直売を行う施設)	製造業については、C、E、F ランク施設を除く
		乳処理業、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業、乳酸菌飲料製造業、清涼飲料水製造業、食肉製品製造業、アイスクリーム類製造業、魚肉練り製品製造業	大規模製造施設又は広域流通食品の製造施設は除く
		集団給食施設(病院、保育園、社会福祉施設)	中小規模の調理施設に限る
E	1回/2~3年	飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業、あん類製造業、集乳業、乳類販売業、食肉処理業、食肉販	A~D 及び F ランクに該当しない施設(業種)

		売業、魚介類販売業、食品の冷凍又は冷蔵業、氷雪製造業、氷雪販売業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、添加物製造業、食料品販売業等条例関係業種、食品製造業届出施設	
F	更新時等の実情に応じて実施	飲食店営業(スナック、バー等) 自動販売機を利用して行う営業施設 自動車を利用して行う営業施設 行商、露店等	

○標準立入検査回数の増減、補完等

- (1) 食品衛生上の管理が十分でないなど重点的に監視指導を実施すべき施設については、立入回数に上限を設けることなく、必要に応じて実施する。
- (2) 標準監視回数にかかわらず、施設の衛生管理状態が一定水準以上である優良施設は監視頻度を軽減する場合がある。
- (3) この立入検査実施計画を補完するために、立入検査時に発見された違反及びこれに伴う指導、助言事項の例示を行うなど、立入検査結果を生かした衛生講習会を各施設並びに各業種に対し実施することによって、食品取扱施設の効果的・効率的な監視指導の実施を図る。

(別表2) 平成25年度収去検査実施計画

食品分類	検体数	内 訳		検査項目数	検査内容							
					微生物	添加物	残留農薬	動物用医薬品	遺伝子組換え	汚染物質(放射能)	その他(重金属等)	
魚介類	35	養殖魚(兼モニタリング)	15	135				○				
		生食用鮮魚介類	15	15	○							
		生食用かき	5	15	○							
魚介類加工品	20	魚練り製品	10	50	○	○						
		魚介類乾製品	10	90		○						
肉・卵及びその加工品	11	生肉(兼モニタリング)	6	102				○				
		食肉製品	5	40	○	○						
牛乳類・乳類加工品	15	生乳(兼モニタリング)	5	15				○				
		乳類加工品(発酵乳、チーズ)	10	39	○	○						
アイスクリーム類及び氷菓	6	氷菓	6	36	○	○						
穀類及びその加工品	37	めん	20	65	○	○						
		あん	6	12		○						○
		豆腐	6	18	○							
		大豆(遺伝子組換え)	5	5					○			
野菜・果実及びその加工品	45	市内野菜	25	1725			○					
		輸入果実	10	450		○	○					
		漬物	10	60	○	○						
菓子類	26	菓子(和菓子、洋菓子)	20	200	○	○						
		菓子(輸入)	6	96		○						
清涼飲料水	5	清涼飲料水	5	25	○	○					○	
弁当、惣菜	60	仕出し弁当	60	180	○							
器具・容器包装	5	割箸、食器等	5	25		○						
その他	10	瓶詰め、缶詰食品 調味料等	10	50		○						
	24	市内流通加工食品、 魚介類等	24	24						○		
合計	299	—	299	3472						—		

○検体数及び検査項目数の増減、補完等

食品製造施設の衛生状況及び検体の採取状況、添加物の使用状況等に応じて検体数及び検査項目数は増減する場合がある。

用 語 集

※1 食品衛生法

食品の安全性を確保するために公衆衛生上必要な規制等を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。

※2 食鳥処理場

食鳥のとさつ・羽毛の除去・内臓の摘出を行うために設けられた施設のことをいいます。

※3 収去

食品衛生法第28条に基づき、検査を行うために食品衛生監視員が営業者から必要最小限の販売食品、添加物等の提供を受けることをいいます。

※4 基準値

平成23年3月の東京電力(株)福島第一原子力発電所の事故を受けて、厚生労働省は当分の間、原子力安全委員会により示された「飲食物の摂取制限に関する指標値」を暫定規制値として、これを上回る放射性物質が検出された食品が流通・販売等されないように措置を講じました。

より一層、食品の安全と安心を確保するために、事故後の緊急的な対応としてではなく、長期的な観点から、食品から許容することのできる放射性セシウムの線量を、年間5ミリシーベルトから年間1ミリシーベルトに引き下げ、これをもとに、「規格基準^{※15参照}」のなかで食品中の放射性セシウムについて基準値が設定され、平成24年4月から施行されました。

※5 HACCP

Hazard Analysis Critical Control Points の略で、食品の製造工程全般を通じて危害の発生原因を分析し、重要管理事項を定めて一層の安全確保を図る科学的な管理手法のことをいいます。

※6 腸管出血性大腸菌O157

大腸菌は、家畜や人の腸内にも存在し、ほとんどのものは無害ですが、人に下痢などの消化器症状や合併症を起こすことがあり、これらは病原大腸菌と呼ばれています。病原大腸菌の中には、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群を起こす腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあります。その中のひとつが腸管出血性大腸菌O157で、他にもO26、O111などがあります。

※7 ノロウイルス

食中毒の病因物質の一つで、以前は「小型球形ウイルス」と呼ばれていました。このウイルスによる食中毒は、一年を通して発生はみられますが、11月くらいから発生件数が増加しはじめ、12月～翌年1月が発生のピークになる傾向があります。

症状としては、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛があり、発熱は軽度です。通常、これらの症状が1～2日続いた後に治癒し、後遺症もありません。また、感染しても発症しない場合や軽い風邪のような症状の場合もあります。

以前は、原因食品として生かきなどの二枚貝、あるいはこれらを使用した食品や献立にこれらを含む食事が大半を占めていましたが、近年では、二枚貝を含まない食品を原因とする食中毒も多く発生しています。また、感染した調理従事者を介して汚染した食品を食べたことによる食中毒事例が増えています。

※8 消費者庁

近年、複数の行政機関にまたがる横断的な対応が必要となる消費者問題が生じる中で、消費者行政の一元的な推進を図るために、平成21年9月1日に内閣府の外局として発足しました。いままで、厚生労働省が所管していた食品衛生法・健康増進法、農林水産省が所管していたJAS法等の表示に関する権限等が一部、移管されました。

※9 アレルギー物質含有食品

食物を摂食した際に、身体が食物を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を引き起こすことを食物アレルギーといい、そのような物質を含む食品をアレルギー物質含有食品といいます。

アレルギー症状としては、かゆみ、唇の腫れ、嘔吐、喘息などがあり、重症の場合は、意識障害、血圧低下、発疹、心拍数増加などさまざまな全身症状があらわれ、ショック症状（アナフィラキシーショック）が起こり、死に至る場合もあります。

食品衛生法では、アレルギー表示対象品目が25品目定められており、この中で症状が特に重篤であるもの、または症例数の多い7品目（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに）は特定原材料といい、食品への表示が義務付けられています。（「えび」及び「かに」は、平成20年6月3日に特定原材料に追加されました。）また、症例数が少ないか、あるいは多くても重篤な例が少なく、現段階では科学的知見が必ずしも十分でない18品目（あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）については、食品への表示が奨励されています。

※10 食品表示

販売する食品や添加物について、容器包装を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載されている情報のことをいいます。

食品衛生法では、公衆衛生の見地から、販売する食品や添加物に関する表示について必要な基準を定めています。

食品表示は、食品等の購入者や使用者が的確な情報を得るためなどに、邦文により当該食品等の購入者又は使用者が読みやすく、理解しやすい用語で正確に記載する必要があります。具体的な記載事項としては、食品の名称・製造者氏名・製造所所在地・消費期限（賞味期限）・保存方法・食品添加物の使用の有無・アレルギー物質の有無等の情報を記載することが定められています。

また、表示は健康増進法やJAS法、景品表示法等の複数の法律でも記載事項を定めており、これらの法令も順守しなければなりません。

※11 食品等の製造・保存に関する基準

飲食に起因する衛生上の危害を防止するため、公衆衛生の見地から、販売する食品や添加物については製造、保存等の方法が、販売若しくは営業上使用する器具・容器包装については製造方法が「食品、添加物等の規格基準」により定められています。

※12 食品関係施設における構造設備の基準

飲食に起因する衛生上の危害を防止するため、都道府県が、飲食店営業やその他公衆衛生に与える影響が著しい営業において、業種別に施設の構造や設備等に関して条例で定めた基準のことをいいます。

※13 食品関係施設における衛生管理の基準

飲食に起因する衛生上の危害を防止するため、都道府県、指定都市、中核市が施設の内外の清潔保持、ねずみ・昆虫等の駆除、食品等の取扱い等の公衆衛生上講ずべき措置に関して条例で定めた基準のことをいいます。

※14 食品等の自主検査

営業者が自ら製造した食品に関して、食品の安全性を確保する観点から、自主的に食品の検査を行うことをいいます。

また、食品衛生法では、食品等事業者の責務として、販売食品等の安全性を確保するため、自主検査の実施その他必要な措置を講ずるよう努めなければならないと規定されています。

※15 規格基準

食品の安全性を確保するため、食品衛生法第11条に基づき定められているものです。

販売の用に供する食品、添加物の製造、加工、使用、調理、保存の方法については「基準」が、成分については「規格」が定められており、規格基準に適合しない食品や添加物は製造、加工、販売等が禁止されています。

新たに、平成23年10月1日から生食用食肉の規格基準が設定されています。また、平成24年4月1日からは、食品に含まれる放射性セシウムの基準値が設定されました。

※16 生食用食肉の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）

平成23年4月に飲食チェーン店で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件の発生、及び従来の衛生基準による指導には強制力がなく、事業者十分に遵守されていなかったことを受けて生食用食肉の規格基準が設定され、10月1日から施行されました。対象となる食品は、生食用食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く。）であり、生食用食肉の成分規格や加工基準、保存基準、調理基準が定められ、これに適合しないものは販売等を行うことができなくなりました。

※17 生食用食肉の衛生基準（厚生労働省通知 平成10年9月11日付け生衛発第1358号）

厚生労働省通知で、成分規格やトリミング等の加工基準が設定されています。生食用食肉の規格基準が設定される以前は、この衛生基準に基づいて食品等事業者や消費者への周知・指導を実施していました。

馬肉については、この衛生基準に基づいて指導を実施しています。

また、生食用牛レバーについては、現在、厚生労働省にて食品衛生法に基づく規制も含め検討中ですが、新たな措置が講じられるまでの間はこの衛生基準に適合するものであっても生食用として提供しないように指導することとされています。

※18 漬物の衛生規範（厚生労働省通知 平成9年3月24日付け日衛食第85号別添）

漬物に係る衛生上の危害の発生を防止するため、その原材料の受入れから製品の販売までの各工程における取扱い等の指針を示したものであり、漬物に関する衛生の確保及び向上を図ることを目的としています。平成24年に発生した浅漬による腸管出血性大腸菌食中毒の発生を受け、平成24年10月12日に改正されました。

※19 ふぐの調理

ふぐの調理とは、食用に供することができるふぐについて、肝臓、卵巣など人の健康を損なうおそれのある部位（有毒部位）を除去し、又は塩蔵処理を行うことにより人の健康を損なわないようにすることをいいます。

※20 ふぐの調理を行う施設

ふぐの調理及びふぐの提供を業として行うことができる施設として「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」に規定する知事等の認定を受けた施設のこと、知事等の認定を受けていない施設では、ふぐの調理を行うことはできません。

ふぐの調理を行う施設では、施設ごとに専任のふぐ調理師を設置することやふぐ専用の調理設備を設置することが条例で規定されています。

※21 埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例

ふぐの毒に起因する食中毒の発生を防止し、食用に供するふぐの安全性を確保するため、ふぐの取扱い等について必要な基準を定めた条例のことです。

※22 ふぐ調理師

ふぐ調理師とは、ふぐの調理に従事することができる者として知事の免許を受けた者のことをいいます。

※23 ふぐの提供

除毒を終えたふぐを販売したり、販売（供与）するために貯蔵したり、加工したり、調製することをいい、有毒部位の除去行為（ふぐの調理）は含まれていません。

※24 ふぐ提供施設

ふぐの提供を業として行うことができる施設のこと、「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」の規定により届出を行った施設のことをいいます。

具体的には、ふぐ刺身・ちり材料等を仕入れて販売する施設や除毒されたふぐを仕入れて、これを調理、提供する施設、ふぐ加工製品の製造、加工を行う施設等があります。

なお、平成18年4月1日から、フグ提供施設は保健所に届出をすることが義務付けられています。

※25 カンピロバクター

近年、発生件数が最も多い食中毒の原因菌です。この菌は、ニワトリ、ウシ等の家きんや家畜をはじめ、ペット、野鳥、野生動物などあらゆる動物が保菌しています。

症状としては、下痢、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛などであり、他の感染型細菌性食中毒と酷似します。多くの患者は1週間で治癒し、通常、死亡例や重篤例はまれですが、若齢者・高齢者、その他抵抗力の弱い人は重症化の可能性が高いことに注意が必要です。

カンピロバクター食中毒の原因としては、食肉の生食や鶏肉などの食肉関連調理食品及びその調理過程での加熱不足や取扱い不備による二次汚染等があります。

※26 E型肝炎

E型肝炎は、E型肝炎ウイルスの感染によって引き起こされる急性肝炎で、慢性化することはありませんが、妊婦がこのウイルスに感染した場合、劇症肝炎になる割合が高く致死率が20%に達するとの報告もあります。

E型肝炎の症状としては、発熱、悪心、腹痛等の消化器症状、肝腫大、肝機能の悪化が出現し、大半の症例では安静にしていれば治癒しますが、稀に劇症化するケースもあります。

過去に起きた野生のシカ肉の刺身を食べてE型肝炎を発症した事例は、E型急性肝炎発症と特定の食品の摂食との直接的な関係が確認された最初の事例とされていますが、加熱不十分な豚レバーが人にE型肝炎を感染させる可能性も指摘されています。

※27 クドア

クドア属の寄生虫（粘液胞子虫：*Kudva septempunctata*）で、魚類に寄生し、人には寄生せず、これまで公衆衛生上は無害とされてきました。しかし、病因物質不明の有症事例のうちヒラメを食べているものが多く確認され、ヒラメについて解析を行ったところクドア属の寄生虫に感染していることが確認されました。この寄生虫について、動物を用いた実験等により病原性を有していることがわかりました。これらのことより、平成23年6月17日よりクドア属の寄生虫を起因とすると考えられるものは食中毒として取り扱うことになりました。

※28 サルコシスティス

サルコシスティス属の寄生虫（住肉胞子虫：*Sarcocystis fayeri*）で、牛、豚、羊、山羊、馬等の筋肉部分に寄生します。特定の動物に寄生することから、人に寄生することはありません。病因物質不明の有症事例のうち、馬刺しが含まれる事例が多く確認され、顕微鏡による詳細な検査によりサルコシスティス属の寄生虫に感染していることがわかりました。この寄生虫について動物を用いた実験等により病原性を有していることがわかりました。これらのことより、平成23年6月17日よりサルコシスティス属の寄生虫を起因とすると考えられるものは食中毒として取り扱うことになりました。

※29 遺伝子組換え食品

組換えDNA技術によって作られた農作物を原材料として製造された食品、添加物及び組換えDNA技術によって得られた微生物を利用して製造された食品、添加物のことをいいます。

食品衛生法では、厚生労働大臣の定める安全性審査の手続きを経た遺伝子組換え食品でなければ製造・販売・輸入等が禁止されています。

また、遺伝子組換え表示対象については、平成23年9月からパパイヤが追加されて8品目の農作物（大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、てん菜、アルファルファ、パパイヤ）が定められており、これらの加工食品（豆腐、みそ、コーンスナック菓子、ポップコーン等）について、作物である食品及び加工食品の原材料が組換えDNA技術応用作物である旨等の表示が義務付けられています。

※30 特定原材料

アレルギー症状を誘発する原材料として、食品衛生法上、食品への表示が義務付けられている7品目（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに）のことをいいます。

※31 コンタミネーション

汚染、混入を意味する言葉ですが、食品を製造する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、特定原材料がごく微量に混入することをいいます。

具体的な例としては、そばとうどんの両方を製造する施設において、うどんにそば粉が混入してしまうことなどがあります。

※32 ポジティブリスト制

原則全てが禁止されている中で、禁止されていないものを一覧表に示したものを指します。この制度は農薬、動物用医薬品、飼料添加物について導入されており、平成18年5月29日から施行されています。

※33 認定小規模食鳥処理場

各年度の合計食鳥処理羽数が30万羽以下の小規模な食鳥処理場のことをいいます。

※34 食鳥とたい

食鳥をと殺したものと殺した食鳥の羽毛を除去したものを指します。

※35 リスクコミュニケーション

消費者、事業者、行政担当者などの関係者の中で情報や意見をお互いに交換しようというものです。関係者が会場などに集まって行う意見交換会、新たな規制の設定などの際に行う意見聴取が双方向性のあるものですが、ホームページを通じた情報発信などの一方向的なものも広い意味でのリスクコミュニケーションに関する取組に含まれています。

※36 食品衛生協会

食品衛生法の趣旨に基づいて行政に協力し、飲食に起因する伝染病や食中毒、その他の危害の発生を防止し、食品衛生の向上を図ることを目的として、設立された団体のことです。

※37 食品衛生責任者

営業者又は従事者の中から選任され、食品営業施設における衛生管理や従事者に対する衛生教育を行う人のことをいいます。

※38 食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針

食品衛生法に規定する食品等事業者の記録の作成及び保存に係る責務について、基本的な内容を明確化し、食品等事業者における実施を推進するために国が策定した指針のことをいいます。

※39 食品衛生指導員

食品営業施設における自主衛生管理を推進する目的で発足された制度で、日本食品衛生協会が行う食品衛生指導員養成教育の課程を修了した者、または日本食品衛生協会会長が承認した各支部の食品衛生指導員養成教育の課程を修了した者のことをいいます。

具体的な活動内容としては、食品営業施設の巡回・指導や食品衛生に関する知識の普及啓発等を行っています。

※40 食品衛生監視員

食品衛生法の規定に基づき、食品に起因する衛生上の危害を防止するために営業施設等への立入検査や食品衛生に関する指導を行う者のことをいいます。

※41 食鳥検査員

食鳥肉に起因する衛生上の危害を防止するための法律である「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき、食鳥検査の事務、食鳥処理場の立入検査、食鳥処理に関する指導等を行う者のことをいいます。



川越市



本計画に関するお問い合わせ先

川越市保健所

食品・環境衛生課 食品衛生担当

〒350-1104 川越市小ヶ谷817-1

TEL 049-227-5103

FAX 049-224-2261

川越市©2010