

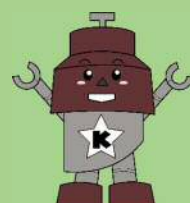
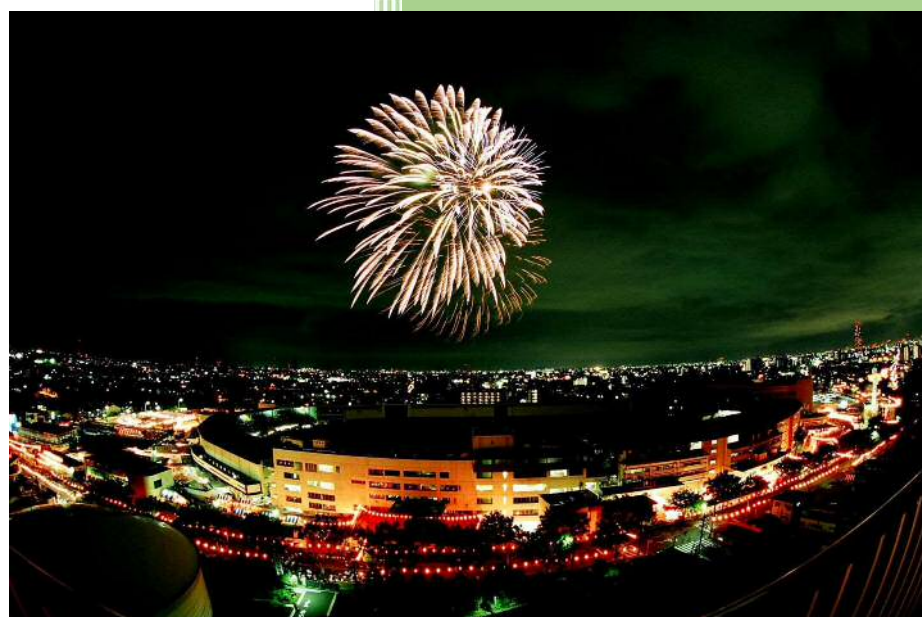
# 令和5年度 川口市食品衛生監視指導計画（案）

川口市民の食の安全と元気を守るために

キュポ・ラ(JR 川口駅東口)



たたら祭り



川口市マスコット「きゅぼらん」

## 目次

I.	策定の趣旨 .....	3
II.	実施体制等に関する事項.....	3
1	適用区域及び期間.....	3
2	実施体制.....	3
3	関係機関.....	4
4	各者の役割.....	4
III.	監視指導に関する事項.....	5
1	重点的に監視指導を実施すべき項目 .....	5
2	監視指導の一般的な共通事項 .....	6
3	取り扱う食品に応じた監視指導.....	7
4	食品営業施設の監視指導及び検査.....	9
5	と畜場等の監視指導及び検査 .....	11
6	一斉監視等の実施.....	13
7	食中毒、違反食品等を発見した場合の対応 .....	13
IV.	食品等事業者の自主的な衛生管理の推進.....	14
1	HACCP に沿った衛生管理の徹底.....	14
2	食品衛生責任者等の資質の向上.....	14
3	自主回収届出制度の周知・指導.....	14
V.	市民等に対する情報提供・普及啓発.....	15
1	広報紙、インターネット等を活用した普及啓発.....	15
2	出前講座等による普及啓発及びリスクコミュニケーション.....	15
3	食品等事業者に対する普及啓発.....	15
4	食中毒予防キャンペーンの実施.....	15
VI.	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項 .....	16
1	食品衛生関係職員の資質向上 .....	16

2	食品等事業者の資質向上・優良施設等の表彰.....	16
3	食品衛生関係団体との連携.....	16
VII.	その他.....	16
1	結果の公表について.....	16
	監視指導計画 用語集.....	17

## I. 策定の趣旨

「令和5年度川口市食品衛生監視指導計画」は、食品等の安全性の確保と食品衛生に関する正しい知識の普及を目的とし、食品衛生法\*第24条に基づき策定するものです。

### 関連法令

- 食品衛生法
- 食品安全基本法\*
- 健康増進法\*
- 食品表示法\*
- と畜場法\*
- 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律\*  
(以下「食鳥処理法」という。)
- 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律\*

### 埼玉県条例

- 食品衛生法施行条例
- 埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例\*

### 川口市条例

- 川口市食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準を定める条例
- 川口市と畜場の設置場所及び構造設備の基準等を定める条例

## II. 実施体制等に関する事項

### 1 適用区域及び期間

適用区域	川口市内全域
適用期間	令和5年4月1日から令和6年3月31日まで

### 2 実施体制

監視指導	川口市保健所食品衛生課食品衛生係 川口市保健所食品衛生課食肉衛生検査所
試験検査	川口市保健所衛生検査課検査係 ※一部検査は、埼玉県衛生研究所、埼玉県食肉衛生検査センター、登録検査機関*等に委託します。

### 3 関係機関

日頃から関係機関と情報共有を行い、食の安全・安心に係る危害の防止を図ります。市域を越えた食中毒発生時や違反・不良食品発見時には、速やかに情報を共有し、適切な対応を図ります。特に、埼玉県内で食品衛生を所管する埼玉県、さいたま市、川越市、越谷市（以下「4 縣市」という。）や、その他近隣自治体とは、連絡会議等で食品衛生に関する情報共有を行い、緊密な連携の確保に努めます。また、毒物混入等犯罪が疑われる事案については、埼玉県警察等と連携を図ります。

外部組織	<ul style="list-style-type: none"><li>● 厚生労働省(関東信越厚生局等)</li><li>● 消費者庁</li><li>● 4 縣市</li><li>● 他の都道府県、政令指定都市、中核市等</li><li>● 農林水産省(関東農政局等)</li></ul>
市関係部局	<ul style="list-style-type: none"><li>● 福祉施設、保育施設及び学校などの給食施設等を所管する部局(福祉部、子ども部、教育委員会)</li><li>● 食品営業施設の廃棄物処理を所管する部局(環境部)</li><li>● 下水道を管理する部局(上下水道局)</li><li>● 食品表示法(品質事項)及び地域の産業振興を所管する部局(経済部)</li><li>● 町会・自治会活動や多文化共生の推進及び啓発を所管する部局(市民生活部)</li></ul>
その他	<ul style="list-style-type: none"><li>● 川口食品衛生協会*</li></ul>

### 4 各者の役割

本計画における各者の役割は次のとおりです。

食品等事業者	消費者に食品等を供給する者として、食品の安全性を確保する第一義的責任を有するとともに、食品供給工程の各段階において、必要な措置を講ずる責務があります。具体的には、自らが提供する食品等について、知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施、記録の作成及び保存等に努めなければなりません。
消費者	食中毒の発生を防止する等の観点から、食品の安全性の確保に関する知識と理解を含め、適切に食品を選択し、均衡のとれた食生活を送ることのほか、食品の安全性の確保に関する施策に意見を表明するなど、食品の安全性の確保に積極的な役割を果たすことが期待されています。
行政(保健所)	食品等事業者が安全な食品を提供していることを確認するために、監視指導や食品検査等を実施するとともに、食品等事業者、消費者双方に対し、食品衛生に関する知識の普及を図ります。 また、食品衛生に関する専門的知識の習得や検査技術の向上を目指し、積極的な人材育成を行います。

※末尾に「\*」のついている言葉は、用語集に説明があります。

### III. 監視指導に関する事項

#### 1 重点的に監視指導を実施すべき項目

本市の状況や近年の法令違反の発生状況等を踏まえ、令和5年度は次の項目について重点的に監視指導を行います。

##### (1) HACCP\*に沿った衛生管理の徹底

令和3年6月から原則として全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が制度化されました。そのため、食品等事業者が作成した衛生管理計画や手順書に基づき、衛生管理を実施することになります。

そこで、食品衛生監視員は計画や手順書の導入はもちろん、取組み状況、定期的な検証がされているかの確認をし、施設ごとの必要性や実行可能性を踏まえた指導助言をすることで、継続的な衛生水準の維持・改善を図ります。

また、その一環として、販売食品等の安全性を確保するために実施する自主検査は、HACCPの検証と妥当性の確認をするために非常に有用なツールであり、食品等事業者自らの責任において実施することとされています。本市では、食品衛生向上のため、食品等事業者に対し、その意義の周知啓発を行うなど、自主検査の実施を推進して参ります。

##### (2) 本市特性に応じた飲食店への監視指導

本市の駅周辺には日中から営業するレストランのみならず、夕方から営業を始める居酒屋などの飲食店が多く見られます。また、市内飲食店の特徴として、駅周辺を中心に事業者の入れ替わりが頻繁なことが挙げられ、外国人が経営する店舗も増加しています。他方、昨今の社会情勢を踏まえ、次の事業を実施します。

##### ア 駅周辺飲食店街一斉パトロール

事業者の認識不足や文化の違いによって、食の安全及び飲食店の事業系ごみや排水に関する不適切処理の問題が懸念されています。

そこで、多言語に翻訳した食品衛生に関するリーフレットを活用するとともに、廃棄物処理を所管する環境部や下水道を所管する上下水道局と合同で、駅周辺の飲食店や食品等販売店などの施設に一斉パトロールを行います。



食肉による食中毒防止啓発リーフレット（トルコ語、ベトナム語）



食品表示制度の案内リーフレット（英語、中国語）



## イ テイクアウト等を行っている施設における食の安全の構築

近年、食のニーズの変化に伴い、テイクアウトやデリバリーサービス（以下「テイクアウト等」という。）が普及しています。テイクアウト等は、調理後速やかな喫食が求められる。そのため、営業許可の申請や相談時に、営業者へリーフレット等を活用した注意喚起や、必要な自主検査の推進をすることで、引き続き衛生意識の向上に繋がります。

また、健康増進法に基づき、望まない受動喫煙を防止するため、喫煙をすることができる飲食店に、その旨の標識が適切に掲示してあるかの確認や、掲示が不適切な場合には指導を行うなどの取組を実施します。

### (3) 適切な食品表示の指導

市内で製造・販売・流通する食品について、窓口対応や監視指導の際に、食品を安全に摂取するために重要なアレルギー\*等の衛生事項を中心に、適正表示がされるよう指導します。特に、本市においては外国人が経営する店舗が数多くあるため、安全な営業の一助となるように、多文化共生の推進を所管する市民生活部と協力し、多言語に対応したリーフレット等の作成や資料の活用をした重点的な監視指導を行います。



食品表示制度の案内リーフレット

また、栄養成分表示\*については、市内製造業者が製造した食品を中心に買上げ調査を実施して、当該食品が含有する栄養成分及び熱量の検査等を行い、適正表示の確認や指導を行います。

## 2 監視指導の一般的な共通事項

食品等に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 腐敗・変敗、有害物質や病原微生物による汚染、不潔、異物混入等により、人の健康を損なうおそれのないこと。</li> <li>● 規格基準*に適合していること。</li> <li>● 適切な表示(衛生事項、保健事項)がされていること。</li> </ul>
食品等事業者に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 営業施設が施設基準に適合していること。</li> <li>● 公衆衛生上必要な措置の基準*を遵守していること。</li> <li>● その他、食品衛生上の問題がないこと。</li> </ul>

※末尾に「\*」のついている言葉は、用語集に説明があります。

### 3 取り扱う食品に応じた監視指導

#### (1) 食中毒防止対策

##### ア ノロウイルスによる食中毒対策

ノロウイルス\*による食中毒は、全国で発生件数・患者数ともに上位であり、多くは冬季に発生します。近年の発生要因として、症状のある調理従事者が作業したことはもとより、症状がみられない無症状病原体保有者が関与したことも挙げられます。そこで、飲食店等については、ノロウイルスの予防4原則である「持ち込まない」「ひろげない」「やっつける」「つけない」を基本としつつ、特に手指の2度洗いの励行と家族を含めた健康管理の徹底について監視指導を行います。

また、消費者については、食事前やトイレ後などの手洗いの励行やノロウイルスによる感染を広げないための家庭でできるノロウイルス消毒方法を講習会や啓発資料等を活用して普及啓発を行います。



ノロウイルス食中毒防止啓発リーフレット

##### イ カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌による食中毒対策

カンピロバクター\* 及び腸管出血性大腸菌\* による食中毒の原因の多くは、生又は加熱不十分の食肉の喫食や、調理過程での生肉等の不適切な取扱いによる二次汚染に起因していることから、生肉の取扱い状況について重点的に監視指導を行います。特に、居酒屋、焼肉店、焼き鳥屋等の飲食店については、法令で禁止されている牛肝臓及び豚肉の生食用としての提供がないこと等、規格基準の遵守の徹底を図るとともに、生肉を調理する際は、中心部まで十分な加熱調理を行うよう指導します。



生野菜による食中毒防止啓発リーフレット

食肉による食中毒防止啓発リーフレット



鳥刺しや鶏たたき等の加熱不十分なメニューを提供する施設(以下「生食肉提供施設」という。)については、危険性を注意喚起していきます。

食肉処理業及び食肉販売業の施設については、牛肉の規格基準の遵守を徹底し、豚肉及び食鳥肉については「加熱用」の表示をするよう、指導助言します。

また、加熱せずに喫食するカット野菜を加工する施設及び子どもや高齢者など抵抗力が弱い方が利用する施設(保育所(園)、学校給食施設、高齢者福祉施設等)に対し、生野菜等の十分な洗浄消毒処理等、衛生的な取扱いを指導します。

消費者に対しては、家庭での生肉の適切な取扱いや十分な加熱の必要性、生食による危険性などについて、ホームページや啓発資料等を活用して普及啓発を行います。

## ウ その他の食中毒への防止対策

### (ア) 寄生虫による食中毒対策

魚介類の生食を原因とするアニサキス\*、クドア・セプトエンピクタータ\*や、馬肉の生食を原因とするサルコシスティス・フェアリー\*による食中毒の予防について、ホームページや啓発資料等を活用して食品等事業者及び市民に向け、食中毒対策に関する正しい知識の情報提供や注意喚起を行います。

特に、アニサキスについては、全国的に食中毒発生件数が多いため、生食用の鮮魚介類を提供する飲食店や魚介類販売業等の施設に対して監視指導を行い、適切な魚介類の取扱いの注意喚起をして、食中毒防止に努めます。

### (イ) 自然毒による食中毒対策

ふぐ毒による食中毒は重篤な症状を引き起こすことから、「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」等に基づき、ふぐ処理を行う施設の監視指導を行うことで、食中毒の防止に努めます。

有毒キノコや有毒植物による食中毒予防として、ホームページや啓発資料等を活用して食用と判断できないキノコ等は絶対に「採らない」「食べない」「売らない」「人にあげない」などの情報提供や注意喚起を行います。

## (2) 大量調理施設等における監視指導

多数の患者の発生や症状の重篤化が特に危惧される次の施設に関して、「大量調理施設衛生管理マニュアル\*」等を活用することにより、コンタミネーション\*対策を含め、重点的に監視指導を行います。

- 大量調理施設
- 重点監視給食施設

給食等施設のうち、重点的な監視指導を要する施設を「重点監視給食施設」とし、令和5年度は引き続き学校給食センター、学校給食施設(自校式)、学校給食指定工場を設定します。これらの施設には、「学校給食衛生管理基準\*」を踏まえた助言も併せて行います。

なお、重点監視給食施設等の大量調理を行う施設については、食品の微生物検査\*を行うことで、衛生管理の検証等を行い、自主的な衛生管理のさらなる向上を目指します。

## (3) 大規模食品等製造施設における監視指導

大規模な食品製造施設及び広域に流通する食品又は他の食品の原材料としての使用があり、事故発生時の社会的影響が大きい製造施設(以下「大規模食品等製造施設」という。)は、「2監視指導の一般的な共通事項」に掲げた各項目に加えて、HACCPに沿った衛生管理計画の検証状況や妥当性の確認について指導助言を行うことにより、自主的な衛生管理の向上を目指します。

※末尾に「\*」のついている言葉は、用語集に説明があります。

#### (4) イベントでの食品提供に関する食中毒対策

縁日、祭礼、文化祭など地域振興のイベントで食品の提供を行う模擬店の出店を予定している主催者や市民に対し、大量調理の注意事項や提供に適した食品、検便の指導や調理者の体調管理方法等について講習会を実施します。特に、町会・自治会等の主催で開催されることが多い夏祭りや餅つき大会などの開催前には、町会・自治会回覧やホームページ等で食中毒予防の普及啓発を行うとともに、要望に応じて積極的に出前講座等を行います。また、イベント開催時には関係部局と連携し、情報共有を図り食中毒予防の普及啓発に努めます。



「安全な餅つきのために守ってほしいこと」リーフレット

#### (5) 輸入食品対策

市内輸入者及び市内に流通する輸入食品については、次のとおり監視指導を行います。

##### ア 輸入者に対する監視指導

市内輸入者については、輸入食品等が規格基準に適合していることの確認や適切な邦文表示の実施について監視指導を行います。特に、指定外添加物\*や使用基準のある食品添加物\*については、原産国の状況に応じて、営業許可の申請や相談時に自主検査等を行うよう指導助言します。

##### イ 輸入食品の検査

国や他自治体が実施している輸入食品の検査で違反事例の多い菓子、清涼飲料水(指定外添加物の使用)や野菜・果実(残留農薬\*基準違反)などについて、収去\*による検査を実施します。

## 4 食品営業施設の監視指導及び検査

### (1) 保健所が実施する監視指導の対象施設及び頻度

食品営業施設を次のとおり分類し、効率的に監視指導を行います。また、給食施設のうち、健康増進法に規定する、特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設に対し、栄養管理の実施について必要な指導助言を行います。

監視指導 頻度	主な対象施設
	食中毒等で行政処分を受けた施設※1
	違反食品を製造又は加工が確認された施設※1
1回以上/年	食中毒(疑)事例があった施設又は自主回収を行った施設※1のうち、監視指導が必要と考えられる施設
	重点監視給食施設
	大規模食品等製造施設
	大型量販店
1回/年	生食肉提供施設
	飲食店営業(仕出し、弁当調製施設)
	食肉処理業
	漬物製造業※2
1回/3年	上記以外の製造施設、大量調理施設、給食施設
適宜	上記以外の施設

※1 令和3, 令和4年度を対象とする。

※2 規模が小さく、製造施設に付随する店舗のみで販売する施設を除く。

## (2) 監視指導の目標

(1)に該当する施設については、市民の食の安全・安心を確保するため、年間約1,200施設を目標に、監視指導を行います。この他、営業許可調査、苦情・食中毒・違反通報時の調査指導及び大規模食中毒等発生時の緊急監視を行います。

川口市内の許可及び届出 件数	業種別件数：7,630件※1 (内訳:許可5,636件、届出1,994件) 【令和4年12月9日現在】
監視指導の目標	年間約1200施設
過去の実施状況	令和3年度：1,069施設

※1 総施設数:6,123施設

## (3) 検査対象食品、検査項目及び検査予定数

### ア 食品検査

食品は、販売店や製造施設から収去(又は採取)し、微生物検査、食品添加物検査及び残留農薬\*検査を実施します。動物用医薬品及び飼料添加物\*、アレルギー及び栄養成分等の検査は、埼玉県衛生研究所、埼玉県食肉衛生検査センター及び登録検査機関等へ委託します。

また、川口市食品検査業務管理要綱\*に基づき、信頼性確保部門\*の内部点検\*及び外部精度管理\*調査の実施により、検査の信頼性確保のための取組みを行っていきます。

※末尾に「\*」のついている言葉は、用語集に説明があります。

主な検査対象食品		主な検査項目					※2 栄養成分
		微生物	食品添加物	残留農薬	品等※1 動物用医薬	アレルギー	
魚介類	生食用鮮魚介類、生食用かき、 冷凍魚介類等	○					○
	加工品(魚肉ねり製品等)	○	○				○
肉類	食肉				○		○
	食肉製品(ソーセージ等)	○	○			○	○
水・清涼飲料水		○	○				○
野菜・果実	生鮮及び冷凍農産物			○			○
	乾燥、下ゆで等を行った加工品		○	○			○
その他加工食品		○	○			○	○
検査予定数		91	44	15	10	32	4
予定項目数		277	374	1,540	440	6	20

※1 動物用医薬品及び飼料添加物\*をいう。

※2 検査対象は栄養成分表示がなされた食品とする。

#### イ 現場簡易検査

食品関係施設における衛生状況を「見える化」し、効果的な監視指導を行うため、必要に応じて現場で次の簡易検査を行います。

検査項目	目的	予定数
ATP ふき取り検査*	作業台や器具等の洗浄状況の確認	1,200
残留塩素検査	使用水の確認	250
酸価・過酸化価簡易検査	使用油の確認	30
アレルギー物質簡易検査	洗浄後の器具等のアレルギー物質の残留確認	15

## 5 と畜場等の監視指導及び検査

### (1) 食肉衛生検査所が実施する監視指導の対象施設及び頻度

監視指導頻度	主な対象施設
開場日ごと	と畜場
3回以上/年	生鳥を扱わない認定小規模食鳥処理場*
	届出食肉販売業施設*

## (2) 監視指導の内容

と畜場法及び食鳥処理法で規定する HACCP に沿った衛生管理の実施について、と畜業者及び食鳥処理業者等に対して監視指導を行います。

### ア と畜場

と畜場については、以下の(ア)～(ウ)の項目について監視指導を行います。

- (ア) と畜場が定めた衛生管理計画及び手順書の確認並びに施設の衛生管理の実施状況を確認するため外部検証\*を実施します。外部検証として、と畜検査員が記録検査（衛生管理記録の確認）及び現場検査（衛生的なとさつ・解体の現場確認）を実施します。現場検査は、原則、とさつ・解体中に、と畜検査を実施するとと畜検査員とは別のと畜検査員が実施します。また、併せて衛生管理の実施状況の効果について切除法\*を用いた微生物試験により客観的に評価し、必要な指導助言を行います。
- (イ) 腸管出血性大腸菌 0157 等を対象とした枝肉の微生物汚染防止対策について必要な指導助言を行います。
- (ウ) 牛海綿状脳症(BSE)\*対策では、感染すると異常プリオンたん白質が蓄積する回腸遠位部等の特定部位\*による汚染防止の徹底を図るために、特定部位の適正な除去について必要な指導助言を行います。

### イ 認定小規模食鳥処理場

認定小規模食鳥処理場については、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理が適切に実施されているか確認するとともに、食鳥処理衛生管理者が行う食鳥とたいの確認に対して、必要な指導助言を行います。

### ウ 届出食肉販売業施設

届出食肉販売業施設については、食鳥とたいの取扱い及び流通経路の確認を行い、必要な指導助言を行います。

## (3) と畜場等における検査

### ア と畜検査

と畜検査員がと畜場に搬入された全ての獣畜について、と畜場法に基づき次のとおり 1 頭ごとにと畜検査\*を実施します。

- (ア) **生体検査**：搬入された獣畜について、望診、触診等を行い疾病及び異常の有無を確認します。
- (イ) **解体前検査**：とさつされた獣畜について、望診、触診等を行い疾病及び異常の有無を確認します。
- (ウ) **解体後検査**：頭部、内臓及び枝肉について、望診、触診等を行い疾病及び異常の有無を確認します。

### イ 精密検査

と畜検査等において通常の肉眼検査で判定ができないものについては、微生物学、病理学及び理化学検査を実施し、総合的に判断します。

### ウ 施設の衛生管理に係る検査

#### (ア) 切除法を用いた微生物試験

と畜場において、衛生管理の実施状況の効果を確認するため、定期的に切除法を用いた微生物検査を実施します。

※末尾に「\*」のついている言葉は、用語集に説明があります。

#### (イ) 腸管出血性大腸菌 0157 等ふき取り検査

と畜場において、衛生管理の実施状況の効果を確認するため、定期的に牛枝肉の腸管出血性大腸菌 0157 等ふき取り検査を実施します。

#### (ウ) GFAP(グリア線維性酸性タンパク)ふき取り検査

と畜場において、牛の特定部位の除去等が適正に行われていることを確認するため、定期的に牛枝肉の GFAP\*ふき取り検査を実施します。

#### (エ) その他の検査

使用水の検査を必要に応じて実施します。

## 6 一斉監視等の実施

次のとおり一斉監視等を実施します。

一斉監視	期間	主な監視指導対象施設
駅周辺飲食店街 一斉パトロール	7月 ～11月	● 駅周辺等の飲食店密集地域にある食品営業施設 (環境部、上下水道局と合同で実施)
夏期食中毒予防 対策月間	7月 ～8月	● 生食肉提供施設 ● 大規模食品等製造施設、大量調理施設(仕出し弁当等) ● 魚介類を取り扱う施設 ● 漬物製造施設
食肉衛生月間	7月 ～8月	● と畜場及びそれらに併設された食品関係施設 ● 食鳥処理場
年末一斉監視月間	11月 ～12月	● 大規模食品等製造施設、大量調理施設 ● 重点監視給食施設 ● ふぐ処理施設 ● 正月用食品及び生食用かき等を取扱う施設

## 7 食中毒、違反食品等を発見した場合の対応

### (1) 食中毒等健康被害発生時の対応

医師や患者等からの通報により、患者の症状や発症前に食べた食品の聞き取り調査、食品やふん便等の検査を行い、原因究明及び被害拡大防止に努め、必要に応じて関係部局や関係自治体と連携を図りながら、原因施設に対する営業停止命令等、迅速かつ的確な措置を講じます。

また、広域的な食中毒事案発生時には、広域連携協議会等を活用し、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、関係機関等の連携の緊密化を図るとともに、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策を講じます。

### (2) 違反食品等発見時の対応

市内の食品製造施設で違反食品等を発見した場合は、直ちに、原因の究明調査、回収指示等の拡大防止策の実施、再発防止のための改善指導を行います。

市内の販売店等で違反食品等を発見した場合は、直ちに、販売の停止を指導するとともに、当該食品等を製造した施設の調査、指導を行います。広域流通食品、輸入食品、いわゆる健康食品等に係る事案の場合には、関係する都道府県等の食品衛生主管部局、厚生労働省及び消費

者庁へ迅速に情報提供し、連携して必要な措置を講じます。

### (3) 食品営業施設の施設基準及び公衆衛生上必要な措置の基準違反への対応

食品営業施設が施設基準等に違反している場合は、基準に適合するよう改善指導を行うとともに、改善が確認されるまで、随時、立入検査を継続します。騒音、廃棄物処理、受動喫煙等、他部署にわたる事案は、関連部署と連携し対応します。

### (4) 公表について

不利益処分を行った食中毒事件や違反事例、その他消費者の健康被害防止の観点から注意喚起が必要な場合は、速やかに公表します。

## IV. 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進

### 1 HACCP に沿った衛生管理の徹底

令和3年6月1日から全ての食品等事業者は、HACCP に沿った衛生管理を行うことになりました。

本市では引き続き、食品等事業者の規模や業態に応じて、HACCP に関する講習会や個別相談等を実施します。特に、外国人が経営する飲食店等においては、HACCP 導入に対して言語による障壁があることに配慮しつつ、多文化共生の推進を所管する市民生活部と協力し、多言語に対応した手引書を活用する等して適切な運用を推進します。

また、Ⅲ. 1 (1) のとおり、実施状況に加え、検証と妥当性の確認、食品の自主検査の推進を行い、施設に応じた適切な衛生管理がされるように指導助言します。

### 2 食品衛生責任者等の資質の向上

食品等事業者に対して、食品衛生責任者\*及び食品衛生管理者\*(以下「食品衛生責任者等」という。)を選任し、食品衛生責任者等の意見を尊重するよう指導し、衛生意識の向上を図ります。

食品衛生責任者等には、適切にその職責を果たすために、講習会等において、食中毒予防やアレルギー対策、自主検査や記録の作成・保管の重要性、最新の食品衛生情報等を提供し、併せてその情報が従事者にしっかりと伝わるよう指導します。

### 3 自主回収届出制度の周知・指導

食品衛生法違反又はそのおそれがある食品及び食品表示法違反の食品の自主回収については、食品等事業者に対しその届出が義務化されていることから、当該制度の周知を行います。また、自主回収を行う場合は、速やかに対象品が市場から排除されるよう、国や他自治体へ情報提供を行います。

また、自主回収を行った事業者に対しては、再発防止のための原因究明に努めるよう指導します。

※末尾に「\*」のついている言葉は、用語集に説明があります。

## V. 市民等に対する情報提供・普及啓発

### 1 広報紙、インターネット等を活用した普及啓発

広報かわぐち、川口市保健所だより、市ホームページ、町会・自治会回覧、電光掲示板等を通じて、最新の食品衛生情報や食品等による健康危害発生防止の情報提供を行います。

また、家庭における食中毒の発生を防止するため、市民向けのリーフレット等の普及啓発資材や動画を利用し、関係部局と連携して周知します。



「食中毒を防ごう!」リーフレット

### 2 出前講座等による普及啓発及びリスクコミュニケーション\*

市民や食品等事業者からの要望に応じて、出前講座や研修会等に保健所職員が出向き、食の安全性の確保に係る普及啓発を行います。特に食中毒予防の基本である手洗いについては、目で見てわかる実験や簡易検査キットを用いたわかりやすい内容にします。また、イベント等で市民等との対話や意見交換を行う機会を設けるよう努めます。

### 3 食品等事業者に対する普及啓発

食品等事業者に対して、営業許可継続講習会の開催時や夏期食中毒予防対策月間及び年末一斉監視月間等の監視指導時におけるパンフレット配布等により、最新の食品衛生情報、食中毒発生状況、HACCP等について情報提供を行います。

### 4 食中毒予防キャンペーンの実施

食中毒の発生しやすい夏期に、川口食品衛生協会や食品衛生指導員\*と協働し、たたら祭り会場や駅周辺で食中毒予防キャンペーンを実施します。



## VI. 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

### 1 食品衛生関係職員の資質向上

食品衛生監視員\*、と畜検査員、食鳥検査員及び試験検査担当者は、法令改正、HACCP等食品衛生に関する専門的知識の向上及び新たな検査技術の習得を目的として、内部研修の実施や、国や他自治体等が主催する専門研修会等に参加し、その資質の向上に努めます。

### 2 食品等事業者の資質向上・優良施設等の表彰

食品等事業者に対し、講習会やリーフレットを活用し、自らが行う食品安全に係る知識及び技術を有する者の養成を支援し、資質の向上を目指します。

また、施設の衛生管理が特に優秀である施設や、食品衛生の向上に貢献した者を市長表彰するとともに、埼玉県知事表彰及び厚生労働大臣表彰への推薦を行い、衛生意識の向上を図ります。

### 3 食品衛生関係団体との連携

川口食品衛生協会等、市内の食品衛生関係団体と連携し、地域全体の食品等事業者の衛生意識の向上を目指します。

## VII. その他

### 1 結果の公表について

本計画の実施状況は、翌年度の6月末までに、また、夏期、年末等の一斉監視結果については、その都度、市ホームページ等で公表します。

※末尾に「\*」のついている言葉は、用語集に説明があります。

# 監視指導計画 用語集

## — あ行 —

### ● アニサキス

成虫がイルカ、クジラ等の海洋に生息する哺乳類の胃に寄生する線虫であるアニサキス亜科(Anisakidae)の幼虫の総称。

<特徴>

待機宿主の海産魚やイカ等を生で喫食することにより幼虫に感染する。虫体1隻の感染でも発症することがある。

<食中毒症状>

胃アニサキス症と腸アニサキス症に分類され、症状によって劇症型(急性)、緩和型(慢性)に分類される。

急性胃アニサキス症：食後、数時間後から十数時間後に心窩部に激しい痛み、悪心、おう吐を生じる。

急性腸アニサキス症：食後、十数時間後から激しい下腹部痛、腹膜炎症状等を示す。

慢性症状：自覚症状を欠く場合が多い。

<主な食中毒原因食品>

サバ、アジ、イカ、イワシ等魚介類の寿司や刺身。

<対策>

加熱調理(60℃、1分若しくは70℃以上)をするか、十分に冷凍(-20℃、24時間以上)してから調理を行う。その他、漁獲後は、速やかに内臓を除去する。調理の際に、目視で確認することが有効。また、酸には抵抗性があるため、シメサバのように食酢で処理しても死なない。

### ● アレルゲン(食物アレルギー原因物質)

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物(抗原)に対する免疫学的防御反応によるものを食物アレルギーと呼んでいます。その反応とは、体の中に異物(抗原)が入ってくると、これに対して防衛しようとする働きにより抗体がつけられ、異物(抗原)に対する抵抗性を獲得するものです。アレルギー体質の人では、ある物質に過敏に反応して、血圧低下、呼吸困難又は意識障害など、様々な症状が引き起こされます。

食品表示法で表示を義務づけているものが7品目(特定原材料：えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生)、表示を推奨されているものが21品目(特定原材料に準ずるもの：あわび、アーモンド、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、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)あります。

### ● 牛海綿状脳症(BSE：Bovine Spongiform Encephalopathy)

牛海綿状脳症(BSE)とは、1986年(昭和61年)に英国で発見された伝達性海綿状脳症(TSE：Transmissible Spongiform Encephalopathy)あるいはプリオン病と呼ばれる病気のひとつです。未だ十分に解明されていない伝達性因子と関係する病気であり、脳組織にスポンジ状の変化を起こし、起立不能等の症状を引き起こす遅発性かつ悪性の中枢神経系の病気です。プリオンとよばれる通常の細胞タンパクが異常化したものが、原因物質として有力視されています。我が国では平成13年9月21日に初めて確認されて以来、平成21年1月末までに36頭が確認されています。

TSEにはほかに、羊や山羊が感染するスクレイピー、人の病気の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病及び鹿の慢性消耗性疾患(CWD：Chronic Wasting Disease)などがあります。

### ● 栄養成分表示

食品表示基準の定めにより実施されます。対象となる食品には少なくともたんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量)の量及び熱量について表示しなければなりません。

## — か行 —

### ● 外部精度管理

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を精度管理といいます。外部精度管理は、特に第三者機関が行うものをいいます。施設内部で行う精度管理は、内部精度管理といいます。

## ● 外部検証

と畜場の設置者等が作成した衛生管理計画及び手順書の効果について、と畜検査員が検査又は試験をすることです。外部検証は、外部検証実施計画に基づき、次の項目について実施します。

- (1) と畜場の設置者等が作成する衛生管理計画及び手順書の確認
- (2) と畜場の設置者等による衛生管理の実施記録の確認及び現場での実施状況の確認
- (3) 衛生指標菌を用いた微生物試験の実施

## ● 学校給食衛生管理基準

学校給食法第9条第1項に基づき、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理等について、文部科学大臣が定める基準です。

## ● 川口市食品検査業務管理要綱

本市保健所が行う食品の収去、搬送及び検査結果通知等に関する事務及び試験又は検査に関する事務について、必要な事項を定めることにより、収去及び検査の信頼性を確保することを目的とした要綱です。

## ● 川口食品衛生協会

「飲食に起因する食中毒その他の発生を防止し、進んで食品の品質、その他食品衛生の向上を図ることにより公衆衛生の向上に寄与する。」ことを目的として、昭和24年に設立された、埼玉県内食品等事業者の方により構成される一般社団法人埼玉県食品衛生協会の支部です。

## ● カンピロバクター

鶏、牛などの家禽、家畜をはじめ、ペットや野生動物など多くの動物の腸管内から検出される細菌。

<特徴>

数百個程度という少ない菌量で感染し、潜伏期間が2～5日と他の細菌性食中毒と比較して長い。鶏で特に保菌率が高く市販の鶏肉からも高い割合で検出される。加熱不十分な鶏肉や二次汚染を受けた食品の摂取による食中毒の発生が多い。

<食中毒症状>

食後2～5日で下痢、腹痛、発熱、頭痛、嘔吐などの症状が認められる。発熱は概ね37～38℃台だが、40℃以上になる場合もある。まれに合併症として手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などの症状を呈する「ギラン・バレー症候群」を発症する場合がある。

<主な食中毒原因食品>

鶏肉、二次汚染があった食品。

<対策>

食肉を中心部まで十分に加熱(75℃以上で1分以上)する。二次汚染を防止するため、生の食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理、保存する。また、生の食肉を取り扱った調理器具等は使用後に十分洗浄、殺菌する。

## ● 規格基準

食品衛生法第13条第1項に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生上の見地から、販売の用に供する食品等の製造、加工、調理又は保存等の方法に関する基準や、食品等の成分の規格を定めたものです。

## ● 期限表示

食品の期限表示には、消費期限(品質が急速に劣化しやすい食品が対象、例：弁当、サンドイッチ、生麺など)と賞味期限(品質の劣化が比較的遅い食品が対象、例：スナック菓子、カップ麺、缶詰など)の2種類があり、ともに包装を開封する前の期限であること、定められた方法により保存することを前提としています。

期限設定は、食品の情報を正確に把握している製造業者等が科学的、合理的根拠を基に適正に設定しています。

## ● クドア・セプテンクタータ

ヒラメの筋肉に寄生する粘液胞子虫。

<特徴>

生態はよく判っていないが、多毛類(ゴカイ等)と魚類との間をいったりきたりして各々に寄生しているといわれている。しかし、ヒト等のほ乳類には寄生しないと推測されている。中心部を75℃、5分以上の加熱で筋肉内のクドア・セプテンクタータ(以下「クドア」という。)は死滅する。

※末尾に「\*」のついている言葉は、用語集に説明があります。

<食中毒症状>

食後数時間程度で下痢、おう吐、胃部の不快感等が認められる。症状は比較的軽く、翌日には後遺症もないとされている。

<主な食中毒原因食品>

生食用生鮮食品、特にヒラメの刺身。

<対策>

75℃、5分以上の加熱をする。刺身としての利用を考える場合は、-20℃で4時間の凍結処理を行う。また、生食用生鮮ヒラメで筋肉1g当たりのクドアの孢子数が $1.0 \times 10^6$ 個を超えることが確認された場合は、販売が禁止されている。

● **健康増進法**

国民の健康の増進の重要性が著しく増大していることにかんがみ、国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じて、国民保健の向上を図ることを目的とした法律です。

特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設に対し、栄養管理の実施について必要な指導助言を行うことや、望まない受動喫煙を防止するための措置等について規定されています。

● **公衆衛生上必要な措置の基準**

食品の営業施設における自主的な衛生措置を強化するため、食品衛生責任者を置くなど食品営業施設における衛生管理事項について、食品衛生法に規定されています。

● **コンタミネーション**

食品を生産・製造する工程で、原材料として使用していないアレルギー物質が微量に混入してしまうこと、意図せぬ混入のことをいいます。

— さ行 —

● **埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例**

ふぐ毒を原因とする食中毒の発生を防止することにより、食用ふぐの安全性を確保するために制定された条例で、平成15年4月に施行されました。ふぐ処理の資格やふぐの処理時、販売時に守るべき事項等が明記されています。

● **サルコシスティス・フェアリー**

馬等の筋肉に寄生する寄生虫。

<特徴>

ヒトには寄生しないとされているが、サルコシスティス・フェアリーが多数寄生した馬肉を生で喫食することにより食中毒を引き起こす。

<食中毒症状>

食後5～19時間程度で下痢、腹痛、倦怠感等の消化器症状が認められる。症状は軽度で速やかに回復するとされている。

<主な食中毒原因食品>

馬刺し。

<対策>

-20℃(中心温度)で48時間以上の凍結処理を行うことにより死滅する。

● **残留農薬**

農作物等の栽培や保存時に使用された農薬が、農作物等や環境中に残存したものを「残留農薬」といいます。農薬が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないように、食品衛生法に基づき、すべての農薬について残留基準(一律基準を含む)が設定され、これを超えるような農薬が残留している農作物等は販売等が禁止されます。

● **指定外添加物**

指定添加物以外の添加物(既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物)をいいます。「食品添加物」参照。

- **収去**

食品衛生法第 28 条又は食品表示法第 8 条の規定に基づき、市長が必要と認めるとき、食品衛生監視員を関係施設に立ち入らせ、食品等を検査のために無償で抜き取ることをいいます。

- **消費期限**

食品の期限表示のうち、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の劣化に伴い安全性を欠くおそれがないと認められる期限を示す年月日であり、具体的には、定められた方法により保存した場合において製造日を含めおおむね 5 日以内の期間で品質が劣化する食品に表示されます。

- **賞味期限**

食品の期限表示のうち、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことをいいます。ただし、当該期限を超えた場合であっても、すぐにこれらの品質が保持されなくなるというわけではありません。

- **食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律**

食鳥処理の事業について公衆衛生の見地から必要な規制を講ずるとともに、食鳥検査※の制度を設けることにより、食鳥肉等に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的としています。

食鳥処理の事業について、衛生上の見地から、食鳥処理場の構造設備の基準、衛生的管理の基準を定めるとともに、食鳥のとさつに際して、検査を受けることを義務付け、その方法等について規定しています。

- ※ 食鳥検査

食鳥肉に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食鳥肉の安全を確保するための検査で、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」（平成 2 年 6 月制定）に基づき、市長が獣医師である職員の中から指定した食鳥検査員によって行われます。食鳥検査は、食用に供する目的でとさつする鶏、あひる、七面鳥が対象で、1 羽ごとに生体時から解体後まで一貫して行われます。

- **食品安全基本法**

科学技術の発展、国際化の進展その他の国民の食生活を取り巻く環境の変化に適確に対応することの緊要性にかんがみ、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的として制定された法律です。

- **食品衛生監視員**

食品衛生法に基づき、食品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国や地方自治体等行政機関の職員を指します。

- **食品衛生管理者**

食品衛生法第 48 条の規定により、製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物であって、食品衛生法施行令で定めるものの製造又は加工を行う営業者は、その製造又は加工を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、専任の食品衛生管理者を置かなければならないこととなっています。

- **食品衛生指導員**

消費者に安全な食品を提供するため、食品関係業界で実践的な活動を行うことにより、消費者の食品衛生に寄与することを目的に、一般社団法人埼玉県食品衛生協会長が委嘱した者のことです。現在、約 500 名の食品衛生指導員がおり、協会に加入した営業施設の巡回指導や食品衛生思想の普及啓発活動を行っています。

- **食品衛生責任者**

食品等事業者は、施設又はその部門ごとに、当該施設又は部門において従事する者のうちから食品衛生に関する責任者を定め、衛生管理を行わせることとしています。

- **食品衛生法**

「食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ること」を目的として昭和 22 年に制定された法律です。食品営業の他、食品、添加物、器具、容器包装等を対象に飲食に関する衛生について規定しています。

※末尾に「\*」のついている言葉は、用語集に説明があります。

## ● 食品添加物

食品の製造の過程において着色、保存等の目的で食品に加えられるものです。

安全性等の評価を行ったうえで「ヒトの健康を損なうおそれがない場合」として厚生労働大臣が指定するもの以外の使用は認められていません。この指定の対象には、化学的合成品だけでなく天然に存在する添加物も含まれます。

例外的に指定の対象外となるものは、「天然香料」及び「一般に食品と考えられるもので添加物として使用されるもの(社会通念上食品と考えられるものの例：イチゴジュースによる着色など)」のみです。

## ● 食品表示法

販売の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法、健康増進法及び JAS 法による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的としています。

食品表示基準の策定、不適正な表示を行った食品関連事業者に対する指示・命令、適正な表示の確保のための立入検査等について規定しています。

## ● 信頼性確保部門

食品の検査を行う場合に、検査結果の信頼性を確保するため採取や検査の作業手順や記録方法などが川口市食品検査業務管理要綱\*に沿って、適切に行われているかどうかを、点検・確認する部門であり、採取や検査の業務にかかわらない第三者が担っています。

## ● 切除法

外部検証の微生物試験を実施するため、枝肉の表面(筋肉、脂肪等の組織)を無菌的に切り取り、検体を採取する方法のことです。検査は、衛生指標菌(一般細菌数(生菌数)及び腸内細菌科菌群数)を対象として行います。

## — た行 —

## ● 大量調理施設衛生管理マニュアル

大量調理施設(1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設)等における食中毒を予防するために、厚生労働省が HACCP\*の概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等(ウイルスを含む。)を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものです。

## ● 腸管出血性大腸菌(0157, 026, 0111等)

主に牛、羊などの反芻動物の腸管内に生息している細菌。

<特徴>

感染力が強く、50個程度の少ない菌量で感染する。食品からの感染だけでなく、環境や動物、人からの感染もみられる。重症化すると死に至ることがあるため注意を要する。

<食中毒症状>

食後2~7日後に下痢、発熱、倦怠感等の症状が認められる。重症化すると、激しい腹痛、血便を主症状とする出血性大腸炎を呈する。まれに溶血性貧血、血小板減少、急性腎不全を特徴とするHUS(溶血性尿毒症症候群)を併発する。死亡事例もある。

<主な食中毒原因食品>

牛肉、二次汚染があった食品。

<対策>

食肉を中心部まで十分に加熱(75℃以上で1分以上)する。トングや箸は生肉用と加熱済み用で分ける。生で食べる野菜はよく洗浄・消毒を行う。手洗いを励行する。

## ● 動物用医薬品及び飼料添加物

動物用医薬品は、牛、豚、鶏などの畜産動物や養殖魚に対して、病気の治療や予防のために使用されるものです(抗生物質、寄生虫駆除剤など)。飼料添加物は、畜産動物や養殖魚の飼料の効率の改善や栄養成分の補給のために飼料に添加するものです。

動物用医薬品及び飼料添加物(以下、動物用医薬品等)が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないよう、食品衛生法に基づき、全ての動物用医薬品等について残留基準(一律基準を含む)が設定され、これを超えるような動物用医薬品等が残留している畜水産物は、販売等が禁止されます。

## ● 登録検査機関

食品衛生法に基づく食品等の検査を行うことのできる、厚生労働大臣の登録を受けた検査機関のことをいいます。

## ● 特定部位

牛が BSE に感染した場合、病原体と考えられている異常プリオンたん白質が蓄積するため、流通経路から排除されるべきとされる次の部位のことをいいます。

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1 | 全月齢の牛の扁桃及び回腸遠位部                  |
| 2 | 30 か月齢超の牛の頭部(舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。)及び脊髄 |

牛海綿状脳症対策特別措置法により、と畜・解体時にすべての特定部位の焼却並びにこれらにより食用肉等が汚染されることのないよう衛生的な処理が義務づけられています。

なお、回腸遠位部とは小腸の末端部分を指し、盲腸との接続部分から 2 メートルまでの部位です。

## ● と畜検査

と畜検査は、食肉に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食肉の安全を確保するための検査で、と畜場法に定められています。

市長が獣医師である職員の中から任命したと畜検査員が行います。

食用に供する目的でと畜される牛・馬・豚・めん羊・山羊が対象で、1 頭ごとに生体時から解体後まで一貫した検査が行われます。

## ● と畜場法

と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制を講じ、もって国民の健康の保護を図ることを目的としています。

と畜場の設置の許可及びと畜場の衛生保持のほか、獣畜のとさつ又は解体は、都道府県知事又は保健所設置市長の行う検査を経た上で、と畜場においてなされるべきことを規定しています。

## ● 届出食肉販売業施設

食品衛生法に基づく食肉販売業の許可を有し、食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者を除く)から食鳥検査に合格した食鳥とたいを譲り受け、これを認定小規模食鳥処理業者に譲り渡す施設のことをいいます。この場合、食肉販売業の営業許可の他に、市長への事前の届出が必要です。

## — な行 —

### ● 内部点検

食品の採取・搬送・保存管理の記録、検査実施の記録、検査機器の保守管理記録、検査試薬の管理記録、検査結果通知書等を点検し、検査に関する全ての業務が標準作業書に基づいて適正に行われているかを確認します。

### ● 認定小規模食鳥処理場

食鳥の年間処理羽数が 30 万羽以下の小規模の食鳥処理場で、厚生労働省が定める基準に適合した施設として、都道府県知事等が認定した施設です。認定小規模食鳥処理場では、特例として食鳥検査員による検査が免除され、代わりに専門の講習を受けた食鳥処理衛生管理者が検査を行い、基準に適合するか否かの確認を行っています。

※末尾に「\*」のついている言葉は、用語集に説明があります。

## ● 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律

国内で生産された農林水産物・食品の輸出の促進を図るため、輸出に取り組む事業者の支援等を行うことにより、農林水産業・食品産業の持続的な発展に寄与することを目的として令和2年4月1日に施行された法律です。輸出しようとする農林水産物・食品が輸出先国の輸入条件に適合していることを示す輸出証明書の発行や、食品衛生上の危害の発生を防止するなど輸出先国の政府機関が定める要件に適合する施設の認定について、国や都道府県等が行う手続きを定めています。

## ● ノロウイルス

以前は、「小型球形ウイルス」と呼ばれていた。大きさが38nm(nm:ナノメートルは100万分の1ミリ)ほどのとても小さなウイルス。

### <特徴>

10~100個程度という非常に少ない量で感染する。秋から冬にかけて感染症としても流行することが知られており、ここ数年はインフルエンザと並んで、非常に多くの患者が出ている。一般的には感染症であるノロウイルスだが、調理従事者の手洗い不足等で、食べ物を介して人が感染した場合は「食中毒」となる。たびたび無症状病原体保有者(感染はしているが発症はしていない人)が問題となり、健康に気を使っている調理従事者でも、冬場は1割ほど感染しているといわれている。

### <食中毒症状>

食後24~48時間で発症し、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱が主症状。通常3日以内に回復する。

### <主な食中毒原因食品>

二枚貝(かき)、二次汚染があった食品。

### <対策>

かきなどの二枚貝は中心部まで十分に加熱(85~90℃で90秒間以上)する。生鮮食品は十分に洗浄する。手洗いの励行。

## — は行 —

## ● 微生物検査

食品の微生物検査は、食中毒の原因となる菌の有無や、食品に含まれる微生物の数を検査し、衛生状態を検証するために実施します。

冷凍食品、食肉製品、生食用かき等の食品は、食品衛生法第13条で規定する「食品、添加物等の規格基準」の「成分規格」において、微生物の基準が設けられており、この基準を満たすことを確認します。

また、上記のように微生物の基準が設けられていない食品においても、定期的に微生物検査を行うことで、食品の安全性を確認することが望めます。

## — ら行 —

## ● リスクコミュニケーション

リスク分析※1の全過程において、リスク管理機関、リスク評価機関、消費者、生産者、事業者、流通、小売等の関係者がそれぞれの立場から相互に情報や意見を交換することをいいます。リスクコミュニケーションを行うことで、検討すべきリスクの特性やその影響に関する知識を深め、リスク管理※2やリスク評価※3を有効に機能させることができます。

### ※1 リスク分析

食品中に含まれるハザード(危害要因)を摂取することによってヒトの健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合に、その発生を防止し、又はそのリスクを低減するための考え方をいいます。

### ※2 リスク管理

リスク評価の結果を踏まえて、多様な関係者と協議しながら、技術的な実行可能性、費用対効果等の様々な事情を考慮した上で、政策的観点からリスクを低減するための科学的に妥当で適切な措置(規格や基準の設定等)を決定、実施することをいいます。

### ※3 リスク評価(食品健康影響評価)

食品中に含まれるハザード(危害要因)を摂取することによって、どのくらいの確率でどの程度の健康への悪影響が起きるかを科学的に評価することをいいます。



## — アルファベット —

### ● ATP ふき取り検査

ATP(アデノシン三リン酸)という全ての生物に存在するエネルギー物質を測定することで、食器具や調理台等の清浄度を簡易的に確認する検査。ATP の値が高い場合、生物あるいは生物由来の生産物が多数存在することとなるため、十分な洗浄がされていないことが疑われます。

### ● GFAP(グリア線維性酸性タンパク)

BSE(牛海綿状脳症)の原因である異常プリオンたん白質は、牛の体内に入ると脳や脊髄等の神経組織に蓄積することがわかっています。そのため、と畜場では牛の枝肉に神経組織による汚染がないことを確認するため、中枢神経系組織の細胞マーカーであるGFAPの残留量を定期的に測定しています。

### ● HACCP(危害分析・重要管理点方式)

食品の衛生管理手法の1つで危害分析・重要管理点方式とも言います。

1960年代にアメリカの宇宙計画向け食品製造のために考案されたシステムで、次の言葉の頭文字をとってHACCP(ハサップ)と呼ばれています。

Hazard Analysis and Critical Control Point (危害分析・重要管理点方式)

HACCPは、製造における重要な工程を連続的に監視することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理手法であり、次の7原則から成り立っています。

- |                                    |                              |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1 危害分析(Hazard Analysis)            | 5 改善措置の設定(Corrective Action) |
| 2 重要管理点の決定(Critical Control Point) | 6 検証方法の設定(Verification)      |
| 3 管理基準の設定(Critical Limit)          | 7 記録の維持管理(Recordkeeping)     |
| 4 モニタリング方法の設定(Monitoring)          |                              |

食品衛生法により、原則として全ての食品等事業者は、次の(1)～(4)の措置を定め、これを遵守し、HACCPに沿った衛生管理に取り組むこととされています。

- (1) 食品等を安全に提供するために必要な施設の衛生管理及び食品の取扱い等を定めた「衛生管理計画」を作成し、従業員に周知徹底すること。
- (2) 衛生管理計画を守るために「いつ、どこで、だれが、何を、どのようにするか」をわかるように文書化した「手順書」を必要に応じて作成すること。
- (3) 衛生管理計画及び手順書で定めた衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。
- (4) 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。

特に小規模な食品等事業者は、食品等事業者団体が作成した業種別手引書に沿った衛生管理の実施によりHACCPに取り組むことができます。

<参考>食品等事業者団体が作成した業種別手引書(厚生労働省ホームページ)

URL：[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)

※末尾に「\*」のついている言葉は、用語集に説明があります。