

平成 30 年度

川口市食品衛生監視指導計画

中核市 川口

2018.4.1 誕生



川口市マスコット「きゅぼらん」



川口市

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	監視指導の基本事項.....	5
2	監視指導の重点事項.....	5
3	食品営業施設の監視指導及び検査.....	8
4	と畜場等の監視指導及び検査	10
5	一斉取締り等の実施.....	11
6	食中毒、違反食品等を発見した場合の対応.....	12
IV.	食品等事業者の自主的な衛生管理の推進	12
1	食品衛生管理者等の設置及び資質の向上.....	12
2	HACCP 導入型基準を選択する施設の届出.....	12
3	自主回収の支援・指導	13
V.	市民等に対する情報提供・普及啓発	13
1	広報紙、インターネット等を活用した普及啓発.....	13
2	出張講座等による普及啓発及びリスクコミュニケーション	13
3	営業者に対する普及啓発.....	13
4	食中毒予防キャンペーンの実施.....	13

※末尾に「*」のついている言葉は、用語集に説明があります。

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	14
1	食品衛生関係職員の資質向上	14
2	食品衛生事業者の資質向上・優良施設等の表彰	14
3	食品衛生関係団体との連携	14
VII.	その他	14
1	結果の公表について	14
	監視指導計画 用語集	15

I. 策定の趣旨

「平成 30 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。)

埼玉県条例

- 食品衛生法施行条例
- 食品衛生に関する条例*
- 埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例*

川口市条例

- 川口市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準等を定める条例
- 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	平成 30 年 4 月 1 日から平成 31 年 3 月 31 日まで

2 実施体制

監視指導	川口市保健所生活衛生課食品衛生係 川口市保健所生活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。

※末尾に「*」のついている言葉は、用語集に説明があります。

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。市域を超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4県市(埼玉県、さいたま市、川越市、越谷市)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">● 厚生労働省(関東信越厚生局等)● 消費者庁● 4県市(埼玉県、さいたま市、川越市、越谷市)● 他の都道府県、政令市、中核市等● 農林水産省(関東農政局等)
市関係部局	<ul style="list-style-type: none">● 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)● 食品営業施設の廃棄物処理を所管する部局(環境部)● 農作物等の産業を振興する部局(経済部)
その他	<ul style="list-style-type: none">● 川口食品衛生協会*

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します。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	家庭内での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します。また、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。 食品衛生に関する技術の向上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。

III. 監視指導に関する事項

1 監視指導の基本事項

食品等に関する事項	<ul style="list-style-type: none">● 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。● 規格基準*に適合していること。● 適切な表示(衛生事項、保健事項)がされていること。
食品等事業者に関する事項	<ul style="list-style-type: none">● 営業施設が施設基準に適合していること。● 公衆衛生上講ずべき措置の基準*を遵守していること。● その他、食品衛生上の問題がないこと。

2 監視指導の重点事項

近年の食中毒・法令違反の発生状況や本市の状況をふまえ、次の項目について重点的な監視指導を行います。

(1) 公衆衛生上講ずべき措置の基準の遵守徹底

市保健所設置にあたり制定した「川口市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準等を定める条例」について、営業者へ周知し、条例遵守の徹底を図ります。特に、駅周辺の飲食店街については、廃棄物処理を所管する環境部と合同で一斉指導を行います。

(2) 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・患者数ともに第1位であり、感染性胃腸炎の流行期に多く発生します。特に、子どもや高齢者など抵抗力の弱い方(以降「ハイリスク集団」という。)が感染すると重症化するおそれがあります。このため、高齢者福祉施設や保育所・学校の給食施設、学校給食指定工場・給食センター等のハイリスク集団が利用する施設(以降「ハイリスク集団施設」という。)を対象に、重点的に監視指導を行うとともに、食中毒対策の普及啓発を行います。

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*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であることから、生肉の取扱いを重点的に監視指導します。

特に、居酒屋、焼肉店、焼き鳥店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。また、鳥刺しや鶏たたき等加熱不十分なメニューを提供する施設及び焼肉店のように客が生肉に触れる機会のある施設(以下「生食肉提供施設」という。)については、リスト化し、危険性の周知や提供の自粛

※末尾に「*」のついている言葉は、用語集に説明があります。

を啓発します。さらに、夜間営業施設については、営業時間に合わせた集中取締りを行います。

食肉処理、食肉販売施設については、牛肉、豚肉の規格基準の遵守を徹底し、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。

ハイリスク集団施設では、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。

さらに、消費者については、家庭での生肉の取り扱いや十分な加熱の必要性、不適切な生食による危険性について、普及啓発を行います。

ウ その他の食中毒への予防対策

(7) 寄生虫を原因とした食中毒

魚介類の生食を原因とするアニサキス*、クドア・セブテンpunkタータ*や、馬肉の生食を原因とするサルコシステイス・フェアリー*による食中毒の予防について、営業者及び市民に向け、冷凍処理を行うこと等の情報提供や注意喚起を行います。

(イ) 自然毒による食中毒

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、ふぐの調理を行う施設を対象に「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」に基づく指導を行います。

有毒キノコや有毒植物による食中毒対策として、素人による採取や喫食をしないよう、注意喚起を行います。

(3) 大量調理施設、大型量販店、ハイリスク集団施設における監視指導

大量調理を行う施設は、食中毒事件発生時の患者も多数に上るため、「大量調理施設衛生管理マニュアル*」に基づき、重点的に監視指導を行います。大量調理施設以外のハイリスク集団施設、大型量販店については、多数の患者の発生や重篤化が危惧されるため、重点的に監視指導を行います。

なお、ハイリスク集団施設については、「川口市微生物検査指導基準*」に基づき、微生物検査*を行い、さらなる一般衛生管理の向上を目指します。

【川口市微生物検査指導基準】

食品分類	細菌数 /g	大腸菌群 /g	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	セレウス菌	ウエルシュ菌
加熱そうざい	10万以下	1,000以下	陰性	陰性	陰性	1,000以下	1,000以下
未加熱そうざい	100万以下	3,000以下	陰性	陰性	陰性	—	—
洋生菓子	10万以下	陰性	陰性	陰性	陰性	—	—

網掛け：衛生規範*

(4) 重点製造施設等における監視指導

広域又は大量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「重点製造施設」という。)へは、「1 監視指導の基本事項」に掲げた各項目に加え、自主検査、製造記録の確認やその妥当性について指導助言を行い、自主的衛生管理の向上を目指します。

(5) 食品表示対策

ア 表示等に関する食品業者への周知

加工食品については、平成 32 年度から食品表示基準に基づく新表示が義務化されるため、食品等事業者に対し講習会やリーフレット、ホームページ等で普及啓発を行います。

イ アレルギー表示

アレルゲン*を含む食品の表示に誤りがあった場合、アナフィラキシーショック等の重大な被害が発生する可能性があるため、市内を流通する食品(輸入食品を含む)のアレルギー表示の確認をします。食品製造施設に対しては、原材料表示の定期的な確認やコンタミネーション*対策について監視し、必要に応じて検査を実施します。

ウ 期限表示

期限表示*(消費期限*、賞味期限*)については、食品表示法に基づく適切な表示を指導します。

エ 関係機関と連携した対応の強化

市民や食品等事業者からの表示に関する相談等については、関係機関との連携を密にし、対応を行います。

(6) イベントでの食品提供に関する指導・普及啓発

縁日・祭礼、文化祭などで模擬店の出店を予定している市民に対し、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。必要に応じて、食品衛生監視員*が実態把握のため現場確認を行います。

(7) 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、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指導します。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自主検査等を行うよう指導、助言します。

イ 輸入食品検査

国や他自治体で違反事例の多い、菓子(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。

3 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対象施設と頻度

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。

監視指導 頻度	主な対象施設
3回/年	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
2回/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、監視が必要と考えられる施設
	学校給食センター施設、学校給食指定工場
	大規模食品製造施設
	大型量販店
	重点製造施設※2 (HACCP*等施設※3を除く)
	重点ハイリスク集団施設※4 (学校給食施設(自校式))
	生食肉提供施設
1回/年	飲食店営業(仕出し、弁当調製施設)
	食肉処理業
	上記以外の衛生規範食品製造業(そうざい、洋生菓子、漬物、めん類)※5
	駅周辺飲食店街(居酒屋等)
	農産物直売所等
1回/3年	ハイリスク集団施設(重点ハイリスク集団施設を除く)
	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 平成 28, 29 年度を対象とする。

※2 広域又は大量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施設。

※3 総合衛生管理製造過程承認施設、ISO22000 又は FSSC22000 等 HACCP に準拠した規格承認施設、HACCP 導入型基準選択施設

※4 年度ごとに重点監視を行う施設を設定。平成 30 年度は、学校給食施設(自校式)を設定。

※5 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、平成 28 年度に年間約 1,100 施設(延べ数)の監視指導がなされているところ、さらなる市民の食の安全安心を確保するため、年間約 1,600 施設(延べ数)を監視指導の目標とします。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施設数 業種別施設数：8,730 施設※1
 (内訳：法令 6,979 施設、県条例 1,327 施設※2、届出 424 施設)
 【平成 29 年 3 月 31 日現在 埼玉県川口保健所年報より】

監視指導の目標 年間約 1,600 施設

※1 総施設数：約 6,000 施設(川口市調べ)

※2 食品衛生に関する条例

(3) 検査対象食品、検査項目及び検査予定数

ア 食品検査

本年度は衛生検査課の立ち上げに係る精度管理*・妥当性評価*を行う期間が必要なため、評価終了後順次、微生物検査、食品添加物検査*を実施します。残留農薬*、動物用医薬品*、アレルギー物質等の検査は、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へ委託します。

主な検査対象食品	主な検査項目					
	微生物	食品添加物	残留農薬	※1 動物用医薬品等	アレルギー物質	その他
魚介類	生食用鮮魚介類、生かき、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)	○			○	
牛乳・乳製品(アイスクリーム類を含む)				○		
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		○			
弁当・そうざい		○			○	
菓子類		○			○	
めん類		○			○	
漬物		○				
生あん						○※2
その他加工食品		○			○	
	検査予定数	120	45	15	5	2
	予定項目数	450	360	2,100	175	4

※1 動物用医薬品及び飼料添加物*をいう。

※2 シアン化合物検査

※末尾に「*」のついている言葉は、用語集に説明があります。

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	2,000
残留塩素検査	使用水の確認	300
酸価・過酸化物質簡易検査	使用油の確認	50
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	50

4 と畜場等の監視指導及び検査

(1) 監視対象施設及び監視指導回数

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*
1回以上/年	休止中の認定小規模食鳥処理場

(2) 監視指導内容

と畜場法及び食鳥処理法で規定する衛生管理の基準が平成26年度に改正され、HACCP*を用いて衛生管理を行う基準が追加されたことから、食品等事業者等に対して導入に向けた指導や必要な助言を行います。

ア と畜場

と畜場については、腸管出血性大腸菌0157等を中心とする枝肉の微生物汚染防止対策を指導します。

また、牛海綿状脳症(BSE)*対策として、感染すると異常プリオンが蓄積する回腸遠位部等の特定部位*の適正な除去及び汚染防止の徹底を図ります。

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、処理場内の衛生管理の指導を行うとともに、食鳥処理衛生管理者が行う食鳥とたいの確認に対して、必要な技術的指導及び助言を行います。

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の指導及び流通経路の確認を行います。

(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法に基づいて、食用に供する獣畜(牛、馬、豚、めん羊、山羊)について1頭ごとにと畜検査*を実施します。

- (ア) 生体検査：搬入された家畜について、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：とさつされた家畜について、疾病及び異常の有無を確認します。
- (ウ) 解体後検査：頭部、枝肉及び内臓について、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肉眼検査で判定が難しいものについては、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) GFAP(グリア線維性酸性タンパク)拭き取り検査

牛を扱うと畜場において、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*拭き取り検査を実施します。

(イ) その他の検査

使用水の検査、排水の検査等を必要に応じて実施します。

5 一斉取締り等の実施

次のとおり一斉取締りを実施します。

一斉取締り	期間	主な取締り対象施設
駅周辺飲食店街一斉パトロール	7月～9月	● 西川口駅周辺等の飲食店密集地域にある食品営業施設
夏期食中毒予防対策月間	7月～8月	● 生食肉提供施設 ● 大規模製造業、大量調理施設(仕出し弁当等) ● 魚介類を取り扱う施設 ● 衛生規範食品製造施設(そうざい、漬物、洋生菓子)
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
年末一斉取締り月間	11月～12月	● 大規模製造施設、大量調理施設 ● ハイリスク集団施設 ● ふぐ提供施設、ふぐ取扱施設 ● 正月用食品及び生カキ等を取り扱う施設

※末尾に「*」のついている言葉は、用語集に説明があります。

6 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基づき、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。

(2) 違反・不良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、速やかに、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。

市内販売店等で違反を発見した場合は、販売を停止するとともに、当該食品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・公衆衛生上講ずべき措置基準違反への対応

食品営業施設が基準を違反している場合は、基準適合に向け改善を指導します。改善が確認されるまで、随時、立ち入り検査を継続します。騒音、廃棄物処理等、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、速やかに公表を行います。

IV. 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進

1 食品衛生管理者等の設置及び資質の向上

食品衛生管理者*及び食品衛生責任者*(以下「食品衛生管理者等」という。)については、適切にその職責が果たされるよう、講習会等の場を用いて、食中毒や食物アレルギー、自主検査や記録の作成・保管等、最新の食品衛生情報の提供を行います。あわせて、その情報が、従事者にしっかりと伝わるよう指導します。営業者に対しては、食品衛生管理者等の設置の徹底と食品衛生管理者等の意見の尊重を指導し、衛生意識の向上を図ります。

2 HACCP 導入型基準を選択する施設の届出

HACCP 導入を目指す食品等事業者等については、将来的な HACCP の義務化を見据え、助言・指導を行い、HACCP 導入型基準の選択*及び自主管理の推進を図ります。また、HACCP 導入の足掛かりとして、埼玉県との協定に基づき、自治体 HACCP である「彩の国ハサップガイドライン*」による自主管理の普及推進を行います。基準を満たした施設は、埼玉県食品衛生自主管理優良施設確認制度*に基づき、確認済み票の交付や優良施設として埼玉県ホームページ内での公表を行います。

3 自主回収の支援・指導

食品等事業者から、自主回収の申出があった場合は、対象品が速やかに市場から排除されるよう、他自治体へ情報提供を行うとともに、市ホームページで情報を発信します。
また、営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。

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、市ホームページ、町会回覧、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危害発生防止の情報を提供します。

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を作成し、関係部局と連携して周知します。

2 出張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に対して、出張講座や研修会等を通じ、食の安全・安心に係る普及啓発を行います。リスクコミュニケーションの一環で、夏休み期間等を利用し、子どもを対象にした体験教室を実施し、肉の生食に関する注意喚起、家庭での食中毒予防や手洗いの重要性について普及啓発を行います。

3 営業者に対する普及啓発

営業者に対して、営業許可更新時、夏期食中毒予防対策月間や年末一斉取締り月間などにおける食品衛生講習会の開催やパンフレットの配布等により、最新の食品衛生情報、食中毒発生状況、HACCP 等についての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、たたら祭り会場にて食中毒予防キャンペーンを実施します。

※末尾に「*」のついている言葉は、用語集に説明があります。

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、法令等の改正、HACCP等食品衛生に関する専門的知識の向上、新たな検査技術の習得を目的として、内部研修の実施や、国や他の自治体等が主催する技術研修会等に参加します。習得した知識や技術は、食品等事業者、消費者等の市民に還元するよう努めます。

2 食品衛生事業者の資質向上・優良施設等の表彰

食品衛生意識の向上を図ることを目的に、模範的な食品関係業者や従業員、衛生管理の優秀な施設に対し、市長表彰を行うとともに、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、市内の食品衛生関連団体と連携し、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月までに、また夏期、年末等の一斉取締り結果については、その都度、市ホームページ等で公表します。

— 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隻の感染であって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)、指導により表示を推奨されているものが20品目(特定原材料に準ずるもの：あわび、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。

● 衛生規範

製造等において特に配慮が必要とされる食品について、衛生上の確保及び向上を図るため、厚生労働省が作成した食品の取り扱い等の指針。現在、弁当及びそうざい、漬物、洋生菓子、生めん等について定められています。

— か行 —

● 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27年に設立された、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。

※末尾に「*」のついている言葉は、用語集に説明があります。

● 川口市微生物検査指導基準

国の「衛生規範」を補い、適切な食品衛生指導を行うため川口市独自で定めた微生物検査における目標値。そうざい及び洋生菓子について定め、主にハイリスク集団施設の指導に用います。

● カンピロバクター

家畜や野生動物の腸管の中に一般的に存在する細菌で、とりわけ「ニワトリ」の保有率が高いといわれています。酸素や熱に弱い特性から、「新鮮な食肉」ほど多くのカンピロバクターが存在します。「新鮮な生肉は安全」は間違いです。少量の菌でも感染、発症することから、手指や調理器具を介した二次感染についても注意が必要です。重症化すると、「ギラン・バレー症候群」という手足の麻痺や呼吸困難等の後遺症が残る場合があります。

● 規格基準

食品衛生法第11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、生めんなど)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、カップめん、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・セブテンブクタータ

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・セブテンブクタータ(以下「クドア」という。)は死滅する。

<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、-16~-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 1.0×10^6 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。

● 公衆衛生上講ずべき措置の基準

食品衛生法第50条第2項に基づき、川口市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準等を定める条例で市長が定めた基準です。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定めています。一般に、「管理運営基準」とも呼ばれます。

施設の管理、食品取り扱い設備の管理保全、給水及び汚物処理の衛生管理、食品等の取り扱い、従事者の衛生管理などの従来の基準のほか、HACCP導入型基準を選択することができます。

● 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 —

● 埼玉県食品衛生自主管理優良施設確認制度

食品営業施設等が彩の国ハサップガイドラインに基づき自主的に取り組んでいる衛生管理が一定水準を満たしていることが確認された施設に対して、確認済票の交付と埼玉県のホームページで施設名等を公表する制度です。埼玉県で管轄する施設、越谷市保健所及び川口市保健所の管轄する施設が対象です。

● 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。ふぐ調理師の資格やふぐの調理時、販売時に守るべき事項等が明記されています。

● 彩の国ハサップガイドライン

食品の衛生管理の手法である HACCP の考えた方を基に、製造や調理工程ごとの必要な衛生管理要件を抜き出した埼玉県独自の衛生管理指針です。

一般的衛生管理に加え、重要管理点といわれる作業工程の中で最も重点的に管理しなければならない工程を監視するものです。

● 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、-30℃(中心温度)で 36 時間以上、-40℃(中心温度)で 18 時間以上等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)

● 収去検査

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、食品等は無償で抜き取って検査することをいいます。

● 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。<所管府省：厚生労働省>

※ 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、食鳥肉の安全性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。

※末尾に「*」のついている言葉は、用語集に説明があります。

- **食品衛生監視員**

食品衛生法に基づいて、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。

- **食品衛生に関する条例**

食品衛生上の危害を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的に、食品衛生法に基づき営業許可が必要とされている 34 業種に加えて、5 業種及び行商について営業許可を要することに関する規定した埼玉県の条例で、川口市も対象です。

- **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。

- **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例：イチゴジュースによる着色など)」のみです。

- **食品添加物検査**

添加物の使用量の超過や対象外食品への使用の有無について、使用基準の検査を実施します。また、指定外添加物(わが国では使用の認められていない食品添加物)の使用の有無について検査を行います。

- **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。〈所管府省：消費者庁、農林水産省、財務省〉

- **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いいます。

精度管理には、施設内部で行う内部精度管理と第三者機関が行う外部精度管理があります。

— た行 —

● 大量調理施設衛生管理マニュアル

集団給食施設等(1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設)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。

● 妥当性評価

検査所等において、構造設備並びに検査手順等が期待される結果を与えることを検証し、これを文書化することで客観的な証拠を提示する行為をいいます。

● 腸管出血性大腸菌(0157, 026, 0111 等)

腸管出血性大腸菌はペロ(志賀)毒素を産生する大腸菌で、反芻獣(牛など)の腸内に一般的に存在します。重症化すると血便が出るのが特徴で、溶血性尿毒症候群(溶血性貧血・血小板減少・急性腎不全)を発症することもあります。少数の菌で発症するほか、感染力が非常に強いので、食品への二次感染だけでなく、トイレなどを介して同居家族などに感染させることもあります。

● 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。

● 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タンパクが蓄積するため、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。

※末尾に「*」のついている言葉は、用語集に説明があります。

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。〈所管府省：厚生労働省〉

● 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 —

● 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、異常の有無を確認しています。

● ノロウイルス

15年ほど前まで「小型球形ウイルス」と呼ばれ、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。たびたび健康保菌者(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(カキ)、二次汚染があった食品。

〈対策〉カキ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

微生物検査には、「規格基準に基づく検査」と「衛生規範に基づく検査」があります。

「規格基準に基づく検査」とは、食品衛生法第11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いる食品についての検査をいいます。主な対象食品として、冷凍食品、食肉製品、生食用かき等があります。

「衛生規範に基づく検査」とは、製造等において衛生上の配慮が必要である食品(弁当及びそうざい、漬物、洋生菓子、生めん類)について、厚生労働省が作成した食品等事業者の食品の衛生的な取り扱い等についての指針である衛生規範に基づく検査をいいます。

— 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)の原因である異常なプリオンタンパク質は、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・重要管理点監視方式)

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) | |

● **HACCP 導入型基準(危害分析・重要管理点監視方式を用いる場合の基準)**

公衆衛生上講ずべき措置の基準では、食品等事業者が「「危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準」(従来型基準)と「危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準」(HACCP 導入型基準)のいずれかを選択し、施設の衛生管理を行うよう定めています。

※末尾に「*」のついている言葉は、用語集に説明があります。