

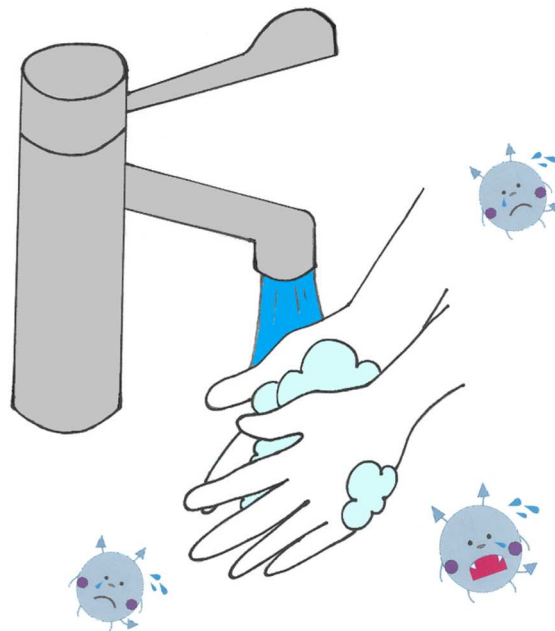
令和5年度船橋市食品衛生監視指導計画

船橋市保健所衛生指導課

目次

趣旨	2	
第1	監視指導の実施に関する基本方針	2
第2	監視指導計画の実施期間及び対象施設等	2
第3	監視指導の実施体制等	2
第4	共通監視指導事項及び重点監視指導事項	4
第5	一斉取締りの実施	6
第6	施設への立入検査	6
第7	食品の収去検査等	7
第8	違反発見時の対応	7
第9	情報提供及びリスクコミュニケーションの実施	8
第10	食中毒等健康被害発生時の対応	9
第11	食品等事業者自らが実施する衛生管理の向上	10
第12	食品衛生に係る人材育成・資質向上等	10
別表1	食品群ごとの食品供給行程を通じた監視指導事項	12
別表2	立入検査実施計画	14
別表3	収去検査等実施計画	16
別表4	食品衛生講習会等実施計画	16
用語解説	17	

*本文中で下線部※がある語句については、用語解説に掲載した。



趣旨

「食品衛生法^{*}」（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第24条の規定及び「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針^{*}」（平成15年厚生労働省告示第301号）、並びに「食品表示法^{*}」（平成25年法律第70号）等の関係法令に基づき、飲食に起因する衛生上の危害発生を防止するとともに、本市の地域特性を考慮した食品衛生に関する監視指導を実施するため、令和5年度船橋市食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を次のとおり策定する。

第1 監視指導の実施に関する基本方針

本市は、首都圏に位置し、広域流通食品の製造施設や大型商業施設が多く、また、地方卸売市場を抱えるなど、生産、製造、消費といった多面性を兼ね備えた都市である。

また、都市農業・漁業が息づいている地域であり、関連する多くの食品が流通しており、食品等の安全性を確保するためには、これらの特性を勘案して総合的な見地に立った衛生対策を実施していく必要がある。

このため、食品、添加物^{*}、器具及び容器包装（以下「食品等」という。）の生産、製造、加工、輸入、流通、販売等の実態、食中毒等の危害の発生状況、施設の食品衛生上の管理状況等を踏まえ、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、効果的かつ効果的な監視指導を実施する。

なお、食中毒を未然に防ぐため、提供される食品のリスクや施設状況等を勘案して重点的に監視指導を実施する施設を決定する。

第2 監視指導計画の実施期間及び対象施設等

1 実施期間

令和5年4月1日から令和6年3月31日まで

2 対象施設及び対象者

- (1) 法の規定に基づく営業施設及び食品等事業者^{*}
- (2) 「ふぐの取扱い等に関する条例^{*}」（昭和50年千葉県条例第1号）の規定に基づくふぐ営業認証施設^{*}及びふぐ処理師^{*}
- (3) 食品表示法に基づく食品関連事業者等^{*}
- (4) 消費者（食品等の安全性の確保に関する施策へ意見を表明する等の役割）

第3 監視指導の実施体制等

1 監視指導の実施体制

対象施設等への監視指導は、保健所衛生指導課が担当する。

2 厚生労働省、消費者庁及びその他の都道府県等の食品衛生担当部局との連携

広域流通食品等に係る違反や食中毒発生時には、厚生労働省、消費者庁及び関係自治体の食品衛生担当部局と連絡・連携を緊密にし、流通及び被害の拡大防止対策を講じる。特に、複数の都道府県等が関係する等、食中毒患者等が広域に発生した場合等には、厚生労働大臣が設置し、関係者で構成される広域連携協議会に参加し、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について協議する。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う。なお、千葉県、千葉市及び柏市との間においては、食品衛生担当者会議等において情報交換等を行い、緊密な連携を図る。

3 庁内担当部局との連携

腸管出血性大腸菌*、ノロウイルス*等による食中毒の発生及び発生時の拡大防止を図るため、学校、病院、保育園、社会福祉施設等の集団給食の衛生管理に関する助言・指導等を庁内担当部局と連携して行う。特に、感染症と密接な関係のある事案については、保健所健康危機対策課等と情報を共有し連携を図る。

本市の流通拠点である地方卸売市場から流通する食品の安全性を確保するため、同市場と連携を図る。

また、食品表示法の保健事項に係る事案については、保健所保健総務課と情報を共有し連携を図る。

4 農林水産部局等との連携

経済部農水産課との間において、生産段階に係る食品の安全性を確保するため、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、農産物等の生産者に対する衛生指導等について連携を図る。

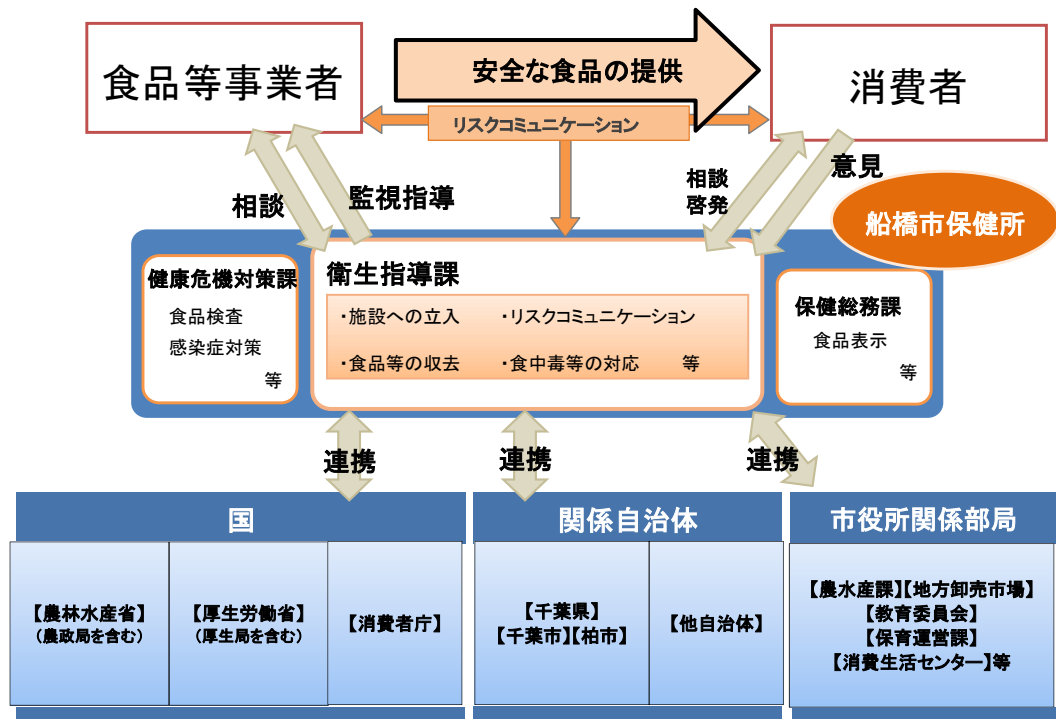
生産段階の食品安全規制に係る違反を発見した場合には、当該自治体の食品衛生担当部局を通じて、当該自治体の農林水産部局と連絡調整を図るほか、必要に応じて農林水産省関東農政局消費・安全部等との連携を図る。

また、消費者庁及びその他関係行政機関との間で違反情報を相互に提供する等、食品表示行政における連絡及び連携体制を確保する。

5 試験検査実施体制の整備等

食品等の検査は、保健所健康危機対策課及び法に規定する登録検査機関*並びに千葉県衛生研究所で行う。

また、保健所の検査結果の信頼性を確保するための業務管理基準（G L P）の徹底、内部精度管理及び外部精度管理調査の定期的実施等により、食品等検査の信頼性の向上に努めるとともに、必要な検査機器の整備及び検査員に対する技術研修の実施に努める。



第4 共通監視指導事項及び重点監視指導事項

1 共通監視指導事項 | 法令遵守の確認

(1) 全施設

法、「千葉県食品衛生法施行条例※」（平成12年千葉県条例第3号。以下「県条例」という。）で定められている次の事項への適合を確認し、その遵守徹底を指導する。

規定事項	条文
不衛生食品等の販売等の禁止	法第6条
病肉等の販売の禁止	法第10条
指定外添加物等の販売等の禁止	法第12条
規格又は基準に合わない食品等の販売等の禁止	法第13条、法第18条
基準に合う表示がない食品等の販売等の禁止	法第19条、食品表示法第5条
公衆衛生上必要な措置の基準 (<u>HACCP</u> ※に沿った衛生管理)	法第51条
営業施設の基準	法第54条、県条例第2条
<u>営業届出業種</u> ※の規定	法第57条

特に、食品の製造段階、加工段階及び調理段階における監視指導にあたっては、一般的衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画及び手順書並びに衛生管理の実施状況の記録について、営業者が適切に作成できるよう指導するとともに、営業者が作成した衛生管理計画及び手順書の内容を確認する。

加えて、食品表示基準※（平成27年内閣府令第10号）の衛生事項※についての適合を確認し、その遵守徹底を指導する。

2 重点監視指導事項 | 本市の地域特性並びに市内及び全国の状況を踏まえて定める

監視指導事項

(1) 食中毒予防対策

市内及び全国においては、ノロウイルス及びカンピロバクター※による食中毒発生件数が多いこと、近年は、全国的に寄生虫による食中毒発生件数が多く、本市においてもその事例があること等を踏まえ、次の事項を重点として、食中毒予防対策を実施する。

項目等	監視指導事項
<p>ノロウイルス食中毒</p> <p>発生要因は、調理従事者の手指を介した二次汚染によるものが多い</p> <p>二枚貝等による食中毒も依然として報告されている</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●調理従事者等の健康管理状況 ●手指や調理器具等の洗浄・消毒の徹底 ●手洗い環境の整備（適切な位置・大きさの手洗い器及び適切な石けん・ペーパータオル等・消毒剤の設置等） ●手袋の適切な交換、作業着等の衛生的な管理 ●加熱調理の状況 ●二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の

	衛生的取扱い
<p>食肉による食中毒</p> <p>食肉はカンピロバクター、腸管出血性大腸菌等の食中毒の原因食品となりやすい</p> <p>その発生要因は、不衛生な食肉の取扱い及び食肉を非加熱又は加熱不十分な状態で食べることによるものが多い</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●二次汚染防止対策を中心とした食肉の衛生的な取扱いの徹底 ●牛肝臓や加熱用牛肉及び豚肉が、生食用として提供等されていないことの確認 ●生食に関する規制の無い鶏肉等について、中心部まで十分加熱すること ●焼肉店等に対しては、以下の点についても指導する <ul style="list-style-type: none"> ・肉を中心部まで十分加熱するよう、客へ注意喚起すること ・客が生肉を取り扱うための専用の器具を用意すること ・焼いた後の肉は、生肉用器具ではなく、別の箸で取るよう客へ注意喚起すること
<p>寄生虫による食中毒</p> <p>全国的に、<u>アニサキス*</u>や<u>クドア*</u>によるものが多い</p> <p>これらが寄生した魚介類を生食することが原因となる</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●原因となりやすい魚介類の把握 ●冷凍処理や加熱処理が有効であること ●アニサキスについては魚介類を調理する際の虫体除去及び迅速な内臓の除去並びに内臓を生で提供しないこと

(2) 大規模な食品製造施設（県域を越える等、広域に大量流通する食品を製造する施設）に対する監視指導

大規模な食品製造施設に対しては、次の事項を重点とし、監視指導を実施する。

項目	監視指導事項
食品製造時における衛生管理	<p>以下の事項について、管理運営要領等の内容及びこれに基づいた衛生管理が適切に実施されているか確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●期限切れの原材料の使用等、不適切な原材料の使用の有無 ●原材料の在庫管理等を含めた製造管理全般
記録の作成・保存の確認	<ul style="list-style-type: none"> ●使用した原材料の期限表示に係る記録等、食品の製造・加工・保存等に係る記録が、食品衛生法第3条第2項の「<u>食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）*</u>」（平成15年8月29日付け食安発第0829001号別添）に基づき、適正に作成・保存されているか確認する。
期限表示の確認	<ul style="list-style-type: none"> ●科学的・合理的根拠に基づき、期限表示を適切に行っているか確認する。 ●製品の期限設定の一覧とその根拠が備え付けられているか確認する。

(3) 大量調理施設^{*}に対する監視指導

給食施設、弁当屋、仕出屋等の大量調理施設に対しては、「大量調理施設衛生管理マニュアル^{*}」(平成9年3月24日付け衛食第85号別添)に基づく衛生管理や記録の作成・保存等を適切に行うよう監視指導を行う。

なお、大量調理施設に該当しないものであっても、病者、高齢者、児童等が主に利用する病院、社会福祉施設、学校給食施設等に関しては、重点を置いて監視指導を実施する。

(4) 食品流通拠点に対する監視指導

広範囲に影響を与える地方卸売市場、百貨店及びスーパーマーケット等、食品等が集積する流通拠点においては、貯蔵、運搬、陳列等をはじめとする食品等の衛生的な取扱いの実施状況及び適正な表示の実施に重点を置いて監視指導を実施する。

(5) 食品群ごとの食品供給行程(フードチェーン)に係る事項

主な食品群ごとに生産から消費者への販売までの各段階において、食品衛生上の危害を防止するため、別表1のとおり重点監視指導事項を定める。

第5 一斉取締りの実施

次に示す時期等に、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえ、対象業種^{*}(施設)を定めて監視指導を行い、食品による健康被害等発生の防止に努める。

- (1) 細菌性食中毒が多発する夏期
- (2) ウイルス性食中毒が多発し、食品の流通量が増加する年末
- (3) 特定の違反事例が頻発するなど、食品衛生に係る問題が発生し、それに伴う全国的な調査や監視指導を行う必要が生じた場合

第6 施設への立入検査

1 基本方針

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・国際化等に適切に対処するため、計画的・効果的かつ科学的知見に基づいた監視指導を推進する。

また、HACCPに沿った自主衛生管理体制強化促進及び監視指導を実施し、指導内容の充実に努める。

2 監視指導対象施設の業種及び立入検査回数

令和5年度の立入検査は、別表2の立入検査実施計画に基づき実施する。

立入検査の実施にあたっては、「第4 共通監視指導事項及び重点監視指導事項」に示す項目を中心とした、より綿密な監視指導を実施するとともに、HACCPに沿った衛生管理に係る指導、助言等を行う。また、食中毒等発生リスクの高い施設や、食中毒等発生時の影響度が高い施設等については、特に、重点的な立入検査を実施するものとする。

なお、監視指導をより、効率的・効果的なものとするため、監視指導対象施設を業種(施設)ごとに、危害度、製造・販売される食品の量及び流通の広域性、営業の特殊性等を考慮して、監視指導の重要度が高い順にA～Dの4区分に分類する。区分別の立入予定回数等は、以下のとおりとする。

区分	立入予定回数	重要度	危害度	製造量	広域性	特殊性
A	3回以上／年	極めて高い	大きい			高い
B	1回以上／年	↑ ↓	↑ ↓	多い	広域	↑ ↓
C	1回以上／2年					
D	更新時等	極めて低い	小さい	少ない	限局	低い

第7 食品の収去検査等

1 基本方針

市内で生産、製造、加工等されている食品を中心に収去検査※又は買上げ検査（以下「収去検査等」という。）を実施し、違反食品等の流通防止を図る。

なお、選定は、過去の立入検査結果や違反状況等を踏まえ、違反の可能性が比較的高いと考えられる食品等を中心に実施する。

2 対象食品と検査項目等

令和5年度の収去検査等は、別表3の収去検査等実施計画に基づき実施する。なお、各検査については以下のとおりとする。

(1) 加工食品の規格基準※や衛生状況の検査

- ・規格基準が定められている食品を中心に検査を実施する。
- ・調理器具や手指等のふきとり検査を実施し、施設の衛生状況を確認する。

(2) 農産物の残留農薬※の検査

主に市内に流通する農産物を中心に残留農薬の検査を実施する。

(3) 市内流通食品の放射性物質※の検査

平成24年4月に、法に基づき放射性セシウム※の基準値が設定されたことから、市内に流通する食品の安全性を確認するため、放射性セシウムの検査を実施する。

(4) 食品表示の確認

食品の表示が食品表示法に基づいて適切に行われているか確認する。

第8 違反発見時の対応

1 立入検査時に違反を発見した際の対応

- (1) 極力その場において改善指導を実施する。
- (2) 違反が軽微で、直ちに改善が図られるもの以外は、書面により改善指導を行い、改善措置状況の確認等を適切に行う。
- (3) 関係法令に違反する食品等が現存する場合は、その食品等が販売され、又は営業上使用されないよう、回収、廃棄命令等の措置を講ずる。
- (4) 必要に応じて営業停止等の処分を行う。
- (5) 悪質な違反については告発を行う。

2 収去検査等の結果、違反を発見した際の対応

- (1) 当該食品等が販売又は営業上使用されないよう、速やかに回収・廃棄命令等の措置を講ずる。
- (2) 必要に応じて営業停止等の処分を行う。
- (3) 速やかに原因を究明するとともに、書面により改善指導を行い、改善措置状況の確認等を適切に行う。
- (4) 悪質な違反については告発を行う。
- (5) 当該食品等が本市以外で生産、製造、加工等行われたものである場合は、速やかに所管する食品衛生担当部局に連絡するとともに、必要に応じ、連携して回収・廃棄命令等の措置を速やかに講ずる。
- (6) 広域流通食品や輸入食品等の場合は、関係自治体の食品衛生担当部局又は国へ迅速に情報提供し、連携して食品等の流通防止等の必要な措置を講ずる。

3 違反事実の公表

食品衛生上の危害状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため、関係法令に違反したとして行政処分等を実施した場合、違反者の氏名又は名称、対象食品、対象施設等を随時公表する。

第9 情報提供及びリスクコミュニケーションの実施

1 監視指導計画及び実施結果の公表等

監視指導計画を策定する場合及び年度途中に変更する場合は、その内容を公表し、市民等の意見を反映した監視指導計画の策定に努める。

令和5年度の監視指導計画に基づく実施結果、収去検査等の結果の概要については、令和6年6月末までに公表する。

2 食品衛生に関する情報提供及び普及啓発

- (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

市民や事業者に対し、ホームページ、DVDの貸し出しや広報誌等により、食中毒予防等の食品衛生に関する情報を提供する。

インターネット等を用いる機会の少ない市民については、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する。

- (2) 食品衛生に関するリーフレット等の配布

市民や事業者に対して、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、リーフレット等を作成し、配布する。

- (3) 講習会の実施

保健所等における講習会の開催、食品等事業者の組合が主催する衛生講習会への講師の派遣等を通じて、市民や事業者に対して、食品の衛生的な取扱い等について正しい食品衛生知識の普及啓発を行う。食中毒発生のリスクが高い食品を取り扱う事業者については、その食品に関する講習会を行う。

令和5年度の講習会は、別表4の食品衛生講習会等実施計画に基づき実施する。

(4) 食中毒予防街頭イベントの実施

細菌性食中毒が多発する夏期に、船橋市食品衛生協会と協力して、食中毒予防啓発事業を実施する。

(5) 食中毒警報^{*}等の発令

「船橋市食中毒警報等発令要領」に基づき、細菌性食中毒が多発する夏期に、食中毒注意報^{*}又は食中毒警報を発令し、市民及び食品等事業者へ食品の取扱い及びその他の食品衛生に関する注意を喚起し、危害発生の未然防止を図る。

(6) 地域行事における食品等の衛生確保

年間を通じて市内の各地域では、町会の行事、文化祭、バザー等が開催されている。これらの地域の行事開催に係る相談を受けた際等には、食品等の衛生的な取扱い等について助言するとともに、関係者を対象とした講習会への参加を促し、衛生確保を図る。

3 報道発表

食中毒等の健康被害が発生した場合や、違反食品が広域又は大量に流通し、あるいは流通する恐れがある場合は、食中毒予防啓発及び危害の拡大防止のため、報道発表を行う。

4 食品衛生施策に係る意見交換（リスクコミュニケーション^{*}）の実施

市民、事業者、生産者及び行政担当者が参加する食品に関する意見交換会（リスクコミュニケーション）を開催し、相互理解を図る。

第10 食中毒等健康被害発生時の対応

1 食中毒等健康被害発生時の原因究明

食中毒等健康被害が発生した場合は、患者の症状や喫食状況の調査を適切に行うとともに、関係部局と緊密な連携を図り、迅速な原因究明を行う。

2 食中毒等健康被害の拡大及び再発の防止

必要に応じて、営業の禁止・停止等の行政処分、施設の消毒、調理従事者に対する衛生教育等を行うことで、適切な衛生管理を定着させ、食中毒等健康被害の拡大及び再発の防止に努める。

3 食中毒等健康被害状況についての公表

食中毒予防啓発及び危害の拡大防止の観点から、食中毒発生状況等について事業者及び市民への情報提供を図るため、必要な情報については、可能な限り速やかに公表する。

4 指定成分等^{*}を含む食品等による健康被害発生時の対応

指定成分等を含む食品等を取り扱う営業者から当該食品等が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった場合は、必要に応じて関係者と連携し、厚生労働省への報告を行う。

また、いわゆる健康食品（指定成分等を含む食品等を除く。）による健康被害発生時においても、原因の究明に努め、調査結果を厚生労働省へ報告する。

第 1 1 食品等事業者自らが実施する衛生管理の向上

1 食品衛生責任者[※]等の設置

営業施設には、法の規定に基づく食品衛生責任者、又は食品衛生管理者[※]を設置させ、施設における衛生管理及び従事者に対する衛生教育の徹底を図るとともに、食品衛生責任者又は食品衛生管理者が、法令等に規定される責務を的確に果たせるよう、営業者に対し必要な指導を行う。

また、ふぐを処理する営業者に対して、ふぐの取扱い等に関する条例に基づくふぐ処理師又はその者の立会いの元に他の者がふぐを処理することの徹底を図る。

2 自主検査及び記録の作成・保存の推進

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（ガイドライン）に基づき、食品の製造販売等に係る記録の作成及び保存を推進する。

3 HACCPに沿った衛生管理実施の支援

食品衛生管理の国際基準である HACCP に沿った衛生管理の制度化については、平成 30 年 6 月 13 日に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、令和 2 年 6 月 1 日に施行された。その後 1 年間の経過措置期間経て、令和 3 年 6 月 1 日に完全施行され、原則としてすべての食品等事業者に、HACCP に沿った衛生管理の実施が求められた。

食品等事業者が適切に HACCP に沿った衛生管理に取り組めるよう、各種講習会等を通じて HACCP に沿った衛生管理について周知するとともに、営業施設への立入検査時に必要な助言や指導を行うことで、技術面・情報面の支援を行う。特に小規模営業者等については、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施することができるよう、食品等事業者団体が作成し厚生労働省が内容を確認した業種別手引書を用いて、きめ細かい助言・指導を行う。

第 1 2 食品衛生に係る人材育成・資質向上等

1 食品衛生監視員[※]の資質向上

食品衛生監視員に対し、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、疫学調査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習得のための研修を実施するとともに、厚生労働省や他自治体等が主催する研修会や講習会等へ積極的に参加し、業務の円滑な遂行と職員の資質向上に努める。

2 食品関連施設の自主的衛生管理を担う者に対する衛生教育等の実施

食品取扱事業者等に対し、食中毒予防等の衛生講習会を実施する。

また、食品衛生責任者、食品衛生管理者に対し、その責務が適切に果たされるよう、講習会や情報提供を実施する。

3 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

船橋市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・指導を推進する。

また、船橋市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し、技術と

知識についての教育を行い、食品衛生指導員等の育成指導を図る。

4 表彰の実施

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者を表彰することにより、食品等事業者による自主的な衛生管理の向上を図る。

別表 1

食品群ごとの食品供給行程を通じた監視指導事項

工程 食品群	生産、製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥 肉及び食肉 製品	<ol style="list-style-type: none"> 1 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底を指導する。 2 製造又は加工に係る記録の作成及び保存を推進する。 3 原材料受入れ時の検査等による原材料の安全性の確保の徹底を指導する。 4 食肉製品について、<u>成分規格</u>※等の検査を実施する。 5 野生鳥獣肉について、食肉処理施設で解体されたものの使用の徹底を指導する。 	<ol style="list-style-type: none"> 1 枝肉及びカット肉の流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底を指導する。 2 加熱調理時における十分な加熱の徹底を指導する。 3 <u>生食用食肉</u>※について、規格基準や衛生基準、及び表示基準が遵守されていることを確認する。 4 野生鳥獣肉について、食肉処理施設で解体されたものの使用の徹底を指導する。
乳及び乳製 品	<ol style="list-style-type: none"> 1 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止を指導する。 2 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進を指導する。 3 食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底を指導する。 4 飲用乳等について、出荷前に微生物等の自主検査の徹底を指導する。 	<ol style="list-style-type: none"> 1 流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底を指導する。
食鳥卵	<ol style="list-style-type: none"> 1 新鮮な正常卵の受入れの徹底を指導する。 2 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底を指導する。 3 製造又は加工に係る記録の作成及び保存を推進する。 	<ol style="list-style-type: none"> 1 調理施設等における温度管理の徹底を指導する。 2 破卵等の検卵の徹底を指導する。
水産食品(魚 介類及び水 産加工品)	<ol style="list-style-type: none"> 1 生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底を指導する。 2 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止を指導する。 3 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底を指導する。 4 製造又は加工に係る記録の作成及び保存を推進する。 5 魚肉練り製品について、成分規格、<u>食品添加物</u>※の検査を実施する。 	<ol style="list-style-type: none"> 1 保存温度、衛生的な取扱い等の徹底を指導する。 2 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底を指導する。 3 有毒魚介類等の市場からの排除を徹底する。 4 ふぐ処理施設および販売施設における適正な取扱いを指導する。

<p>野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品(有毒植物及びキノコ類を含む。)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底を指導する。 2 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止を指導する。 3 製造又は加工に係る記録の作成及び保存を推進する。 4 加工品（漬物、佃煮等）について、食品添加物等の検査を実施する。 	<ol style="list-style-type: none"> 1 生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底を指導する。 2 有毒植物等の排除の徹底を指導する。 3 適正な表示の徹底を指導する。
<p><その他監視指導事項></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 添加物(その製剤を含む。以下同じ。)の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認の徹底を指導する 2 添加物を使用して製造又は加工した食品について、添加物検査を実施する 3 製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底を指導する 4 製造者及び加工者による製造段階及び加工段階における低温保管等の温度管理の徹底を指導する 5 食品表示基準の規定に基づく<u>アレルギー</u>※を含む食品に関する表示の徹底のための製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底を指導する 		

別表2

立入検査実施計画

区分	予定回数	業種（施設）	備考
A	3回以上／年	関係法令に違反したことにより行政処分を受けた施設、又は、 <u>それに準ずる施設*</u>	適切な衛生管理の定着を確認した日より1年の間に3回以上
B	1回以上／年	地方卸売市場	水産仲卸施設、関連商業施設等
		大規模な食品製造・加工施設	県域を越える等、広域に大量流通する食品を製造・加工する施設
		飲食店営業のうち、大量調理施設	
C	1回以上／2年	飲食店営業のうち、右記に該当する施設	<ul style="list-style-type: none"> ・大規模な宴会場を有する施設 ・寿司屋、焼肉屋、焼鳥屋等、食中毒等の発生リスクが高い施設 ・大量調理施設（区分Bに該当する施設を除く）
		生食用食肉取扱い施設	飲食店、食肉販売店等で生食用食肉（牛の肉（内臓肉を除く））を加工・調理・提供する施設等
		集団給食施設 （学校、病院、社会福祉施設、保育園）	
		ふぐ営業認証施設	
D	更新時等の実情に応じて実施	飲食店営業 （他の区分に該当する施設を除く）	食中毒等発生リスクが低い施設 スナック、バー、コンビニエンスストア、食事提供がほとんど無い旅館等、食中毒等発生リスクが極めて低い施設
		大型商業施設	百貨店、ショッピングセンター、スーパーマーケット等
		食品製造・加工施設 （他の区分に該当する施設を除く）	H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理の対象となる、比較的小規模な施設
		集団給食施設（事業所）	
		魚介類販売業、食肉処理業、食肉販売業 （他の区分に該当する施設を除く）	
		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、露店等	
		許可を要しない施設 （他の区分に該当する施設を除く）	

*保健所長が準ずると判断した施設

○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等重点的に監視指導を実施すべき施設については、立入検査回数に上限を設けることなく、必要に応じて実施する。
- (2) 立入検査予定回数にかかわらず、施設の衛生管理状態が一定水準以上である優良施設は立入検査回数を軽減する場合がある。
- (3) 新たに営業許可を取得した施設については、営業許可を取得した翌年度に立入検査を行うこととし、それ以降は各区分の予定回数に基づき立入検査を実施する。
- (4) この立入検査計画を補完するために、各施設の立入検査時に発見した違反及びこれに伴う指導・助言内容、検査結果事項等についての衛生講習会を実施することにより、食品取扱施設の効果的かつ効率的な監視指導の実施を図る。

別表3

収去検査等実施計画

対象食品	検体数	検査機関	収去・買上先	検査内容				
				微生物	添加物	成分規格	残留農薬	セシウム放射性
弁当・そうざい	68	保健所健康危機対策課	製造施設	○				
調理パン	12	保健所健康危機対策課	製造施設	○				
生食用鮮魚介類	8	保健所健康危機対策課	製造施設	○				
麺類	8	保健所健康危機対策課	製造施設	○				
牛乳・乳飲料	4	保健所健康危機対策課	製造施設	○		○		
豆腐	8	保健所健康危機対策課	製造施設	○				
清涼飲料水	8	登録検査機関	製造施設	○	○	○		
食肉製品	5	登録検査機関	製造施設	○	○	○		
魚肉練り製品	8	登録検査機関	製造施設	○	○			
漬物（浅漬け）	8	登録検査機関	製造施設	○	○			
冷凍食品	12	保健所健康危機対策課	製造施設	○				
佃煮	4	登録検査機関	製造施設	○	○			
菓子類	24	保健所健康危機対策課	製造施設	○				
野菜類	20	登録検査機関	販売施設				○	
果物類	5	登録検査機関	生産者				○	
市内流通食品	40	登録検査機関	製造施設 販売施設					○

※ アレルゲン、遺伝子組換え食品[※]の検査：市内で製造又は加工された食品等に違反の疑いが生じた場合に実施する。

※ 収去対象施設については、比較的小規模な施設についても対象とする。

別表4

食品衛生講習会等実施計画

対象者	講習会の名称	回数	受講者数	備考
食品等事業者	食品営業者講習会	20	600	
	営業者新規講習会	6	250	船橋市食品衛生協会へ業務委託
	食品衛生責任者実務講習会	18	600	
	食品衛生講習会	随時		
消費者等	模擬店衛生講習会	4	500	
	食品衛生講習会	随時		

用語解説

【あ行】

●アニサキス

<特徴>主に海産魚介類等を介した食中毒の原因となる体長2～3cm程の寄生虫

<食中毒>潜伏時間は多くが8時間以内で、主に激しい腹痛を生じる。アニサキスが寄生したサバ、イワシ、サンマ、イカなどの刺身を食べて発症することが多い。

<対策>加熱（70℃以上。又は60℃、1分間）又は冷凍（-20℃以下、24時間以上）

●アレルギー

アレルギー反応を起こす物質のこと。

食品表示法で特定原材料のアレルゲンとして表示を義務づけている8品目

【えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生】

特定原材料に準ずるものとしてアレルゲンを含む旨を可能な限り表示するよう努めることとされている20品目

【アーモンド、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、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】

●遺伝子組換え食品

遺伝子組換え技術（組換えDNA技術）を応用した食品のことで、安全性審査（食品健康影響評価）を法的に義務化している。

安全性が確認された遺伝子組換え農産物及びこれを原料とした加工食品（豆腐、納豆など）については、原則、表示が義務付けられている。

●営業届出業種

食品衛生法の改正に伴い創設された営業届出制度に該当する業種のこと。営業許可業種32業種と以下の届出対象外業種5業種以外の食品営業を行う場合は、施設を管轄する保健所にあらかじめ届出を行う必要がある。

届出対象外業種：

- ①食品又は添加物の輸入をする営業
- ②食品又は添加物の貯蔵又は運搬業【冷凍及び冷蔵貯蔵業（倉庫）を除く】
- ③常温包装品の販売業
- ④器具・容器包装の製造業【合成樹脂が使用された器具又は容器包装を除く】
- ⑤器具・容器包装の輸入又は販売業

●衛生事項

食品表示法及び食品表示基準で定められている事項のうち、食品の名称、遺伝子組み換え食品、添加物、賞味・消費期限、保存方法、製造所等の情報等の、国民の健康の保護を図るために必要な事項をいう。

【か行】

●カンピロバクター

<特徴>主に食肉（特に鶏肉）を介した食中毒の原因となる細菌。

<食中毒>潜伏期間は1～7日で、主な症状は発熱、吐き気、腹痛、下痢、血便など。

<対策>食肉は、十分な加熱（75℃以上、1分間）を行う。肉と他の食品との接触を防ぎ、調理器具は熱湯消毒してよく乾燥させる。

●規格基準

食品衛生法に基づき、食品や添加物などについて一定の安全レベルを確保するために定められた規格や基準で、規格基準に合わない食品などは製造、使用、販売などが禁止されている。

●業種

食品衛生法に基づき、公衆衛生に与える影響が著しい営業について営業許可の取得が義務付けられている。平成30年6月に食品衛生法が改正され、令和3年6月1日から営業許可業種は34業種から32業種に再編された。また、営業許可に該当しない業種を営む営業者は、一部の対象外業種を除き、営業届出が必要となる。

●クドア

<特徴>魚の筋肉に生息していることが知られている体長0.01mm程の寄生虫で、毒性が明らかになっているものとしてクドア・セプテンピククタータ (*Kudoa septempunctata*)がある。人の体内で生育することはない。

<食中毒>潜伏期間は数時間程度で、主な症状は水様性下痢や嘔吐であるが一過性。原因食品としてヒラメの刺身等の報告がある。

<対策>加熱（75℃以上、5分間以上）又は冷凍（-20℃、4時間以上）

【さ行】

●残留農薬

農作物等や環境中に残る農薬又はその代謝物のこと。農薬が残留した食品の摂取により、人の健康を損なうことがないように、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」において残留農薬基準が定められている。これを超える数値の農薬が残留する食品は、食品衛生上の危害を除去するために必要な範囲で販売禁止などの措置がとられる。

●指定成分等

食品衛生法第8条第1項に規定する食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物として、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定したもの。

指定成分等含有食品については、それらに係る健康被害情報の事業者からの届出の義務化や製造工程の管理などの措置が適用される。

●収去検査

食品衛生法及び食品表示法に基づき、食品関係営業施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査をするために必要最小量の食品、食品添加物等は無償で持ち帰る権限がある。この権限を行使して行われる検査をいう。

●食中毒注意報・食中毒警報

細菌性食中毒が多発する夏期に、食品関係営業者及び市民に食品衛生に関する注意喚起することで、食中毒発生防止や食品衛生知識向上を図ることを目的として発令される。

発令条件、期間は次のとおり。※千葉県健康福祉部長が必要と認めた場合はこの限りではない。

＜注意報＞

6月1日に発令される。期間は、食中毒警報の発令期間を除く9月30日まで。

＜警報＞

真夏日（最高気温が30℃以上）が3日以上継続した場合に発令される。期間は、食中毒警報発令後5日以上継続して真夏日とならない場合まで。

※千葉県健康福祉部長が必要と認めた場合はこの限りではない。

●食品衛生法

飲食を原因とする危害の発生を防止するとともに、国民の健康保護を図ることを目的とした法律で、この目的を達成するため食品、添加物等について規格や基準を設けて安全確保のための規制をしている。また、違反食品や食中毒発生時には、被害の拡大防止等のため、違反品の回収、廃棄や営業施設の禁止・停止等の処分が図られるよう規定も設けられている。

●食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、営業の場所、事務所等に臨検し、食品や帳簿書類を検査し、食品等の取去及び食品衛生に関する指導を行う者のことで、市長がその職員の中から任命する。

●食品衛生管理者

全粉乳、食肉製品、放射線照射食品など特に衛生上考慮が払われなければならない11種類の食品、添加物などの製造又は加工を衛生的に行うため、法に基づき営業者が設置する者のこと。営業者は、食品衛生管理者の資格要件を満たす者の中から選任し、その旨を保健所に届け出ることとされている。

●食品衛生指導員

食品営業者の自主管理を推進するため、千葉県食品衛生協会長が一定の教育の課程を経た者の中から、保健所長と協議のうえ食品衛生指導員として委嘱し、営業施設の巡回指導をはじめとする食品衛生思想の普及啓発のための自主活動にあたっている。

●食品衛生責任者

施設の衛生管理の中心的な役割を担う者のことで、営業者は、食品衛生法で一定の資格を有する食品衛生責任者を定めることが義務付けられている。

営業者は食品衛生責任者の意見を尊重し、食品衛生責任者は公衆衛生上必要な措置に関する基準の遵守のために必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めなければならない。

●食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針

平成15年5月30日に公布された「食品衛生法等の一部を改正する法律」（平成15

年法律第55号)により、国は監視指導の実施に関する統一的な考え方を食品衛生に関する監視指導指針として平成15年8月29日に告示した。

●食品添加物（添加物）

食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物をいい、保存料、甘味料、着色料等が該当する。

厚生労働大臣が定めたもの（天然に存在する添加物も含まれる。）以外の添加物及びこれを含む製剤及び食品の製造、輸入、使用、販売等は禁止されている。

●食品等事業者

食品衛生法で、食品若しくは添加物を採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売すること若しくは器具、容器包装を製造、輸入、販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人と規定されている。

●食品関連事業者等

食品表示法で、食品関連事業者とは、食品の製造、加工、輸入及び食品の販売を業とする者をいい、食品関連事業者等とは、前述及び食品の販売をする者と規定されている。

●食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）

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をいう。

●食品表示基準

食品表示法第4条の規定に基づき、消費者が食品を安全に摂取し、及び自主的かつ合理的に選択するために必要と認められる事項について具体的に定めた、食品に関する表示の基準をいう。

●食品表示法

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合した法律をいう。平成27年4月1日より施行された。

●成分規格

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品又は添加物の成分について定めた規格をいう。

【た行】

●大量調理施設

同一メニューを一回300食以上又は一日750食以上提供する調理施設のこと。

●大量調理施設衛生管理マニュアル

集団給食施設、仕出し弁当屋などの大量調理施設における食中毒を予防するために作成されたマニュアルのことで、HACCP の概念に基づき、調理過程における重要管理事項が定められている。

●腸管出血性大腸菌

＜特徴＞動物の腸管内に生息し、糞便を介して食品、飲料水を汚染する。代表的な血清型としてO157が知られている。

＜食中毒＞潜伏期間は1～10日間で、症状は激しい腹痛と水様性の下痢、血便等がみられる。乳幼児や高齢者などは重症化しやすく、溶血性尿毒症症候群を併発することがある。

生や加熱不足の食肉、糞便等により二次汚染された食品等が原因で食中毒が起きている。

＜対策＞食肉は、十分な加熱（75℃以上、1分間）を行う。肉と他の食品との接触を防ぎ、調理器具は熱湯消毒してよく乾燥させる。生食する野菜、果物は、十分に洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌する。

●千葉県食品衛生法施行条例（県条例）

食品衛生法に基づき、公衆衛生に与える影響が著しい営業32業種について、業種別に施設基準等を定めた条例。この基準に適合していなければ営業許可を受けることができない。

●添加物

「食品添加物」参照

●登録検査機関

食品衛生法に基づき、国に登録した検査機関。検査結果については、行政検査で得られた結果と同じ効力を有する。

【な行】

●生食用食肉

生で食べることができるものとして販売される牛の食肉（内臓を除く。）のことで、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキをいう。これらを食材として調理し、販売される惣菜も含まれる。

生食用食肉の規格基準では、成分規格、加工基準、調理基準、保存基準が定められている。また、消費者庁において表示基準が定められている。

●ノロウイルス

＜特徴＞胃腸炎症状を起こすウイルス。食中毒の原因になる他、人から人へ二次感染する。逆性石けんやアルコールに抵抗性がある。

＜食中毒＞潜伏期間は1～2日で、主な症状は下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、発熱。二枚貝の生食、感染した食品取扱者を介して汚染された食品等が原因で発症することがある。

＜対策＞手洗いの徹底。感染者の便、嘔吐物に接触しない。二枚貝は中心部まで十分に加熱する（85～90℃、90秒以上）。野菜などの生鮮食品は十分に洗浄する。

【は行】

●HACCP（ハサップ）

食品の衛生管理手法であるHazard Analysis and Critical Control Pointの略称。原材料の受入れから最終製品に至るまでのすべての工程において、微生物汚染や異物混入等の危害要因を分析した上で、特に重要な工程（重要管理点）を継続的に管理するシステムのこと。

HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴い、食品等事業者においては、「HACCPに基づく衛生管理」又は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のどちらかで営業施設の衛生管理を実施することが求められる。

●ふぐ営業認証施設

飲食店等でふぐを調理、加工してお客に提供、販売するなど、ふぐの取扱い又はふぐの販売を業として行うことができる施設で、ふぐの取扱い等に関する条例第13条に規定する市長の認証を受けた施設をいう。

●ふぐ処理師

ふぐの取扱い等に関する条例第5条に規定するふぐの取扱いに関し知事の免許を受けた者をいう。同条例第3条の規定により、ふぐ処理師でない者はふぐの取扱いに従事してはならないと規定されている。

●ふぐの取扱い等に関する条例

ふぐの取扱い及び営業について必要な規制をすることにより、ふぐ毒によって発生する公衆衛生上の危害を防止することを目的として制定された千葉県条例。

●放射性物質、放射性セシウム

放射線を出す能力を持つ物質のことで、放射性ヨウ素や放射性セシウム等様々な種類がある。平成24年4月1日から食品衛生法の規格基準として、食品中の放射性セシウムの基準値が設定された。

【ら行】

●リスクコミュニケーション

消費者、食品事業者、行政その他の関係者の中で食品の安全・安心に関する情報及び意見を交換し、相互理解を図ることをいう。

船橋市保健所衛生指導課

〒273-8506

船橋市北本町1丁目16番55号 保健福祉センター2階

電話 047-409-2566 (食品監視係)

047-409-2594 (食品指導係)

FAX 047-409-2592

E-mail ho-shido@city.funabashi.lg.jp