

令和3年度

茅ヶ崎市食品衛生監視指導計画

茅ヶ崎市

## <目 次>

第 1	「食品衛生監視指導計画」策定の基本的考え方	1
第 2	計画の適用区域と適用期間	1
1	適用区域	
2	適用期間	
第 3	重点監視指導事業	1
1	食中毒予防対策	
2	H A C C Pに沿った衛生管理の推進	
3	適正な食品表示の徹底	
4	輸入食品衛生対策	
第 4	監視指導・試験検査の実施体制	3
1	監視指導の実施機関	
2	試験検査の実施機関	
第 5	立入検査及び収去検査	4
1	立入検査	
2	食品等の収去検査等	
第 6	違反食品等への対応	5
1	違反施設等への対応	
2	違反食品等への対応	
3	違反食品等の公表	
第 7	食中毒等健康危害発生時の対応	5
1	食中毒調査等に係る対応	
2	食中毒発生に係る情報提供及び公表	
3	指定成分等含有食品又はいわゆる健康食品による健康被害事例に係る対応	
4	化学物質を原因とする健康被害事例等に係る対応	
第 8	食品等事業者の自主管理の推進	6
1	衛生管理の指導	
2	H A C C Pに沿った衛生管理に対する助言・支援	
3	食品関係団体に対する指導	
4	食品等事業者が行う自主回収	
第 9	意見交換及び情報提供	7
1	計画の策定及び実施結果の公表	
2	食品衛生情報の提供	
3	食中毒の注意喚起と予防に関する知識の普及啓発	
4	地域の住民等への情報提供及び意見交換の実施	

第10	関係機関との連携	7
1	国及び他自治体との連携	
2	庁内における連携	
第11	食品衛生に係る人材の育成	8
1	食品衛生監視員の人材育成	
2	食品等事業者等の人材育成	
別表1-①		9
別表1-②		10
別表2		10
別表3-①		12
別表3-②		13
別表4		14
	食品衛生監視指導計画に関する用語集	15

\* 本文中に\_\_\_\_\_がついている語句については、用語集（ページ）に説明があります。

## 第1 「食品衛生監視指導計画」策定の基本的考え方

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条第1項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）に基づき、令和3年度茅ヶ崎市食品衛生監視指導計画を策定しました。

本計画により監視指導等を行い、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食の安全・安心の確保を図ります。

## 第2 計画の適用区域と適用期間

### 1 適用区域

本市は、「茅ヶ崎市と神奈川県の保健所業務に関する事務の委託に係る規約」に基づき、神奈川県から寒川町内全域における保健所業務を受託していることより、本計画の適用区域は、茅ヶ崎市内全域及び寒川町内全域（以下、「所管域」という。）とします。

### 2 適用期間

令和3年4月1日から令和4年3月31日までの1年間とします。

## 第3 重点監視指導事業

次の4つの項目について、重点的に取り組みます。

- 1 食中毒予防対策
- 2 HACCPに沿った衛生管理の推進
- 3 適正な食品表示の徹底
- 4 輸入食品衛生対策

### 1 食中毒予防対策

神奈川県内及び全国における食中毒発生状況から、カンピロバクター、ノロウイルス及び寄生虫を原因とした食中毒の発生件数が多いことを踏まえ、次の事項を重点として食中毒予防対策を実施します。

#### (1) 食肉の生食等による食中毒予防対策

食肉を生食用又は加熱が不十分な状態で提供する食品等事業者に対して、次の事項に留意し、監視指導を行います。特に、生食用又は加熱不十分な鶏肉や鶏レバーを提供する場合は、カンピロバクターによる食中毒のリスクが高いことについて、注意喚起も併せて行います。

ア 生食用食肉の規格基準や衛生基準及び牛の肝臓や豚の食肉の規格基準を遵守すること。

イ 生食に関する規制のない鶏肉等について、生食用又は加熱が不十分な状態で提供しないこと。

ウ 調味料に浸潤させる処理、結着させる処理等の特定の加工処理を行った食肉を飲食に提供するときには、中心部まで十分に加熱すること。また、消費者が自ら加熱する場合にも、食品等事業者が消費者に対して注意喚起を行うこと。

エ 鶏肉を飲食店に販売する施設（食肉処理業者等）に対して、「カンピロバクター食中毒対策の推進について」（平成29年3月31日付け生食監発0331第3号・消費表第193号）に基づき、指導を行うこと。

## (2) ノロウイルス食中毒予防対策

ノロウイルスは少量で感染が成立し、大規模な食中毒事例となりやすく、発生要因の多くは、調理従事者の手指等を介した二次汚染であることから、次の事項に留意し、病院、社会福祉施設、高齢者施設、保育所、学校等の給食施設や、仕出し屋、弁当屋等食中毒が発生した場合に大規模な事案となる施設を中心に監視指導を行います。

- ・従事者の健康管理を徹底すること
- ・手洗いを励行すること
- ・二枚貝等を衛生的に取扱い、十分に加熱調理すること

## (3) 寄生虫による食中毒予防対策

魚介類の生食を原因としたアニサキスによる食中毒の発生が増加傾向にあること、ヒラメに寄生するクドア・セプテンククタータによる食中毒が発生していることから、魚介類を取り扱う飲食店、販売店等に対して監視指導を行います。

## (4) 弁当・そうざい等による食中毒予防対策

弁当やそうざい等を原因食品とする集団食中毒の発生を踏まえ、「弁当・そうざいの衛生規範」（昭和54年6月29日付け環食第161号厚生省環境衛生局食品衛生課長通知）に基づき、食品等事業者に対する監視指導を強化するとともに、加熱せずに喫食する野菜等を用いた製品を製造・提供する施設等に対して「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号厚生省生活衛生局長通知）による指導を行います。

また、社会情勢の変化により、宅配やテイクアウト等の新たな業態を始める事業者が増えたことにより、不慣れな作業や能力を超えた調理による食品の不適切な取扱いを起因とする食中毒の発生を防ぐため、特に新たに弁当・仕出し等の業務を始める事業者への監視指導を強化します。

## 2 HACCPに沿った衛生管理の推進

令和2年6月より全ての食品等事業者が、HACCPに沿った衛生管理を行うことが制度化されたのを受けて、令和3年6月の経過措置期間終了までに確実に導入されるよう各施設の状況に応じた助言・指導を行います。

### (1) 食品製造等における衛生管理の確認

衛生管理の方法や頻度等が記載された衛生管理計画を確認するとともに、その計画に基づき、適正に衛生管理されているか確認します。

(2) 製造記録等の確認

食品の製造・加工・保存等に係る記録について、適正に記載され、保管されているか確認します。

3 適正な食品表示の徹底

平成27年4月1日に施行された食品表示法（令和2年3月31日経過措置期間終了）の内容について、食品等事業者が食品表示法で規定される食品表示基準に則った表示を行っていることの確認と不適切表示に対する指導を行います。

特に、表示内容に責任を有する食品等事業者（食品表示責任者）に対し、次の事項に留意し、監視指導を行います。

(1) アレルギーを含む食品の表示

- ・使用原材料の点検の徹底
- ・製造工程における混入防止
- ・最終製品における出荷、販売前の表示の確認徹底

(2) 期限表示

- ・科学的・合理的な期限の設定、根拠書類の保管
- ・出荷時における期限表示の適切な管理

(3) 遺伝子組換え食品の表示（令和5年4月1日施行）

- ・使用原材料の点検及び分別生産流通管理に関する証明書等の入手保管
- ・製造工程における交差汚染防止

(4) 製造者名・製造所固有記号の表示

- ・食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の適正な表示
- ・製造所又は加工所の所在地の適正な表示

4 輸入食品衛生対策

厚生労働省から提供される輸入食品の違反事例や流通実態を踏まえ、食品等輸入事務所等に対して、輸入食品の安全性確保に向けて取組むよう監視指導等を行うとともに、収去検査を通じて当所管内に流通する輸入食品の安全性を確認します。

**第4 監視指導・試験検査の実施体制**

1 監視指導の実施機関

食品衛生法及び食品表示法（衛生事項に限る）（以下「食品表示法」という。）に基づく監視指導は、茅ヶ崎市保健所衛生課が実施します。

2 試験検査の実施機関

収去検査、違反食品及び食中毒（疑いを含む）等に係る検体の採取は、茅ヶ崎市保健所衛生課で実施し、業務管理規程を遵守することにより、食品検査における信頼性の確保を図ります。

なお、試験検査につきましては、神奈川県衛生研究所への委託により実施します。

## 第5 立入検査及び収去検査

立入検査及び収去検査については、次の事項に留意して実施します。

### 1 立入検査

#### (1) 立入検査の方向性

施設の規模、製造量・調理数、流通の広域性、被提供者のリスク等を踏まえ食中毒の事故が発生した場合の影響の大きさを考慮し、効率的かつ効果的な監視指導を実施するとともに、HACCPに沿った衛生管理が実践されるように指導を行います。

##### ア 大規模製造施設

食品等の規格基準の遵守及び原材料の管理から食品の製造に至るまでの各工程における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とともに、衛生管理計画、手順書等の検証についても確認を行い、自主管理の徹底を図ります。

##### イ 大規模調理施設

「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理や記録の適切な作成・保存及び衛生管理計画、手順書等の検証について、適切に行うよう監視指導を行い、自主管理の徹底を図ります。

ウ ア及びイ以外の施設で、食中毒や衛生上の問題が起こりやすい食品を扱う施設や、若齢者、高齢者又は抵抗力の弱い人のための食事を作る施設等に対して、ア又はイに掲げる内容を踏まえた監視指導を行います。

エ 飲食店や小規模事業者に対しても、一般衛生管理の重要性に鑑み、HACCPの考え方を取り入れた自主管理の徹底を図ります。

#### (2) 監視指導項目 (※令和3年6月より営業許可業種等が見直されるため、別表1及び別表3は、2種類作成しております。)

監視指導を行うにあたって取り組むべき項目を次のとおり定め、効率的かつ効果的に行います。

##### ア 業種別

食品衛生法及び食品表示法に基づく基準に適合していることの確認等を基本とした監視指導項目を業種別に別表1 - ①、1 - ②のとおり定めます。

##### イ 食品群別

食品群ごとに、採取から製造加工及び販売にいたる各供給行程(フードチェーン)における監視指導項目を別表2のとおり定めます。

#### (3) 年間立入検査実施計画

製造工程の複雑性、高度性及び取扱い食品の危害度並びに施設の規模等を考慮した業種別立入検査回数を別表3 - ①、3 - ②のとおり定めます。

業種別立入検査回数に基づき、効率的かつ効果的な監視指導を実施します。

また、違反等のあった施設に対しては、監視指導を強化します。

#### (4) 食品衛生総点検

厚生労働省及び消費者庁からの通知に基づき、高温多湿で食中毒が発生しやすい夏期と、ノロウイルス食中毒が多発し食品流通量が増大する年末に、食品衛生総点検を実施します。

### 2 食品等の収去検査

収去検査実施計画を別表4のとおり定め、食品衛生法に定める規格基準等及び食品表示法に基づく表示について、所管域で製造・流通している食品等の収去検査を実施し、違反食品の排除を図ります。

## 第6 違反食品等への対応

### 1 違反施設等への対応

違反が疑われる施設を発見した場合には、直ちに調査を行います。その結果、違反が確認された場合は是正及び再発防止等の指導を行い、必要に応じて書面による指導、改善勧告、営業の禁止等の措置を講じるとともに、改善が図られたことの確認を行います。

### 2 違反食品等への対応

違反食品等が発見した場合には、必要に応じて当該食品等の廃棄や回収等、食品衛生上の危害を防止するための措置を命じます。

当該違反食品等の製造施設等が所管域外の場合には、当該施設の所在地を管轄する自治体に、速やかに通報します。

### 3 違反食品等の公表

食品衛生法及び食品表示法に違反し、行政処分又は書面による行政指導を行った場合には、行政処分等を受けた者の氏名、対象食品、対象施設、行政処分等の内容等について公表します。

## 第7 食中毒等健康危害発生時の対応

### 1 食中毒調査等に係る対応

「茅ヶ崎市食中毒処理要綱」（平成29年4月1日制定）に基づき平常時における体制を整備するとともに、発生時には庁内の関係部局や関係機関と連携を図りながら迅速かつ的確な調査を行います。また、調査にあたっては、調査対象者の理解が得られるよう、十分な説明を行い、協力を依頼します。

### 2 食中毒発生に係る情報提供及び公表

食中毒予防の観点から、食中毒発生状況等について食品等事業者及び所管域の住民等への情報提供を行うとともに、健康被害の拡大防止のため必要な情報について速やかに公表します。

### 3 指定成分等含有食品又はいわゆる健康食品による健康被害事例に係る対応

食品衛生法第8条第1項の規定に基づき、国が定める指定成分等を含む食品（指定成分等含有食品）を取り扱う業者から、当該食品による健康被害が疑われる届出があった場合には、厚生労働大臣への報告を行います。

また、いわゆる健康食品による健康被害が疑われる場合には、「健康食品・無承認無認可医薬品健康被害防止対応要領」（平成14年10月4日付け医薬発第1004001号厚生労働省医薬局長通知）に基づき関係部局と連携を図り、原因究明のため迅速な調査を行うとともに、必要に応じて調査結果等について公表します。

### 4 化学物質を原因とする健康被害事例等に係る対応

化学物質を原因とする健康被害事例等に迅速に対応するために、既知の事例に照らして特異なものについては、単発事例であっても食品との関連が少しでも疑われた時点で、速やかに他自治体等に情報提供を行い、情報の共有化を図ります。

## 第8 食品等事業者の自主管理の推進

### 1 衛生管理の指導

食品等事業者に対し、食品衛生法第50条の2並びに食品衛生法施行規則第66条の2等に定められた衛生管理について遵守させることにより、食品営業施設等の衛生水準の更なる向上を図ります。

また、食品等事業者に対し、自らが作成する衛生管理計画、手順書等の検証を指導し、自主管理の更なる推進を図るとともに、自主検査の実施、記録の保存、食品等の回収及び情報の提供が適切に実施されるように指導を行います。

### 2 HACCPに沿った衛生管理に対する助言・支援

令和2年6月より開始されたHACCPに沿った衛生管理の制度化が、令和3年6月に経過措置期間が終了し、食品等事業者が衛生管理計画を作成・実践しなければならないことから、製造業、調理業及び販売業の各業種の事業規模に応じた衛生管理の取組みについて助言・支援します。

### 3 食品関係団体に対する指導

茅ヶ崎地区食品衛生協会が自主的に実施する、食品衛生指導員による巡回指導等の結果を情報共有し、適切な助言、指導を行い、食品衛生指導員の活動を支援し、自主的な衛生管理をさらに推進します。

### 4 食品等事業者が行う自主回収

改正食品衛生法（平成30年6月公布）において「食品等の自主回収報告制度」が開始され、自主回収（リコール）する事業者の行政への届出が、令和3年6月より義務付けられます。事業者より自主回収着手の届出があった場合は、当該品の迅速な回収を促進の上、再発防止や消費者への適切な情報提供について指導を行います。

## 第9 意見交換及び情報提供

### 1 計画の策定及び実施結果の公表

計画の策定にあたっては、ホームページ等を通じて公表することにより、意見を募り計画へ反映するように努めるとともに、計画に基づく実施結果を翌年6月末までに公表します。

また、夏期及び年末の食品衛生総点検の実施結果についても、とりまとめ後速やかに公表します。

### 2 食品衛生情報の提供

- (1) リーフレット、ホームページ等を活用して情報提供を行います。
- (2) 食品等の収去検査結果、発見した違反食品等に対する調査結果及び措置状況についてホームページ等を通じて公表します。

### 3 食中毒の注意喚起と予防に関する知識の普及啓発

- (1) 神奈川県が「食中毒警報」及び「ノロウイルス食中毒警戒情報」を発令した際は、食品等事業者や所管域の住民等に注意喚起し、危害発生の未然防止を図ります。
- (2) 8月の1か月を食品衛生月間と定めるとともに、同月1日又は同月の第1月曜日から1週間を食中毒予防週間とし、食品衛生知識の普及啓発に努めます。
- (3) リーフレット、ホームページ等を活用し、食品等事業者及び所管域の住民等に対し食中毒予防に関する知識の普及啓発を図ります。
- (4) 食品等事業者等を対象とした講習会等の機会を活用し、食肉の生食又は加熱不十分な状態での喫食によるカンピロバクター食中毒等のリスク、魚介類の生食による寄生虫食中毒予防対策等の食品衛生情報を積極的に提供します。

### 4 所管域の住民等への情報提供及び意見交換の実施

各種講習会等を活用し、所管域の住民等への食品衛生知識等の情報提供及び意見交換を行います。

## 第10 関係機関との連携

### 1 国及び他自治体との連携

国（厚生労働省、消費者庁、農林水産省）、神奈川県、県内の保健所設置市及び関係自治体の食品衛生担当部局等とは、平素より食品衛生に関する情報交換等を通じて、食品衛生行政の連携を図ります。

特に、国内で広域に流通する食品や輸入食品等に係る違反・苦情等の発生並びに大規模又は広域的な食中毒等が発生した場合は、食品衛生法の規定に基づき厚生労働大臣が設置する広域連絡協議会へ参加し、国・関係自治体の食品衛生担当部局等と緊密な連携体制を確保し対応します。

## 2 庁内における連携

食の安全・安心の確保に関する情報を共有し、食に関係する施策の総合的な推進を図るため、庁内の関係部局との情報交換等を実施し、庁内連携を推進します。

また、学校等給食施設の監視や従事者の衛生教育等について、関係部局と連携し、安全性の確保を図ります。

### 第11 食品衛生に係る人材の育成

#### 1 食品衛生監視員の人材育成

監視指導に従事する食品衛生監視員は、厚生労働省、農林水産省、消費者庁、神奈川県等が実施する研修会や講習会へ積極的に参加し、食品衛生に係わる最新の知見や技術の習得を図り、より一層の資質の向上に努めます。

#### 2 食品等事業者等の人材育成

- (1) 食品等事業者、食品衛生管理者及び食品衛生責任者等に対する講習会を定期的開催し、衛生思想を普及させるとともに、食品衛生の最新の知見等を提供し、自主管理を担う人材の育成を図ります。
- (2) 食品関係団体等の中で、自主的な衛生管理について食品等事業者に対して助言、指導ができる人材の育成を支援します。

別表 1 - ①

## 業種別監視指導の項目（令和3年5月末までに許可を取得した営業）

区分(種目)		監視指導の項目
製造業	乳処理業 乳製品製造業 魚肉ねり製品製造業 食肉製品製造業 添加物製造業 清涼飲料水製造業 食品の冷凍又は冷蔵業 豆腐製造業 麺類製造業 総菜製造業 アイスクリーム類製造業 菓子製造業 魚介類加工業 その他保健所長が必要と認める製造業	1 製品の検査 2 使用原材料の期限表示の確認 3 使用原材料の保存等の管理状況の確認 4 使用水の管理（残留塩素、水道水以外の水：水質検査・滅菌装置、貯水槽：清掃等） 5 異物混入防止対策 6 機械、器具類の洗浄殺菌等の衛生管理 7 食品等の製造基準、表示基準の遵守（製造基準が定められている食品にあつては、特に殺菌方法） 8 添加物の使用基準の遵守（特に計量方法、原材料由来の添加物及び指定添加物の使用） 9 自主管理体制及び衛生管理計画の作成並びに検証 10 自主検査の実施と自主検査結果の確認 11 製品の期限表示の根拠の確認 12 製造等の記録の作成と保存の確認 13 従事者の手洗い励行及び健康管理 14 HACCPに基づく衛生管理（小規模事業場を除く。）
調理業・販売業	飲食店営業（特に弁当屋・仕出し屋・すし屋・大量調理施設） 給食施設 魚介類販売業 食肉処理業 食肉販売業 その他保健所長が必要と認める調理業・販売業	1 調理食品等の検査 2 生食用鮮魚介類の取扱い 3 生食用食肉の取扱い 4 使用原材料の期限表示の確認 5 使用原材料の保存等の管理状況の確認 6 使用水の管理（残留塩素、水道水以外の水：水質検査・滅菌装置、貯水槽：清掃等） 7 異物混入防止対策 8 調理工程の衛生管理状況（特に加熱温度・時間、調理器具類の洗浄殺菌） 9 調製後から喫食までの時間及び保存温度 10 従事者の手洗い励行及び健康管理 11 検食の保存（学校等大量調理施設：-20℃以下、2週間以上、その他の施設：1週間以上） 12 自主管理体制及び衛生管理計画の作成並びに検証 13 自主検査の実施と自主検査結果の確認 14 販売品等の表示の確認 15 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
輸入業	食品等輸入事務所等	1 製品等の検査（食品等の取扱い施設に限る） 2 取扱い品名及び生産国名等の届出事項の確認 3 日本の食品衛生法規に関する情報提供 4 輸入先の事業者における異物混入防止対策、衛生管理等の確認状況（製品、原材料及び添加物の規格基準の適合性、施設設備等の衛生管理等） 5 自主検査の実施と自主検査結果の確認 6 輸入した食品に関する輸入・販売状況の記録の作成及び保存 7 輸入した食品の表示の確認

## 業種別監視指導の項目（令和3年6月以降に新たに許可を取得した営業）

区	分（種 目）	監 視 指 導 の 項 目
製 造 業	乳処理業 乳製品製造業 水産製品製造業 食肉製品製造業 添加物製造業 清涼飲料水製造業 冷凍食品製造業 豆腐製造業 麺類製造業 そうざい製造業 アイスクリーム類製造業 菓子製造業 漬物製造業 その他保健所長が必要と認める製造業	1 製品の検査 2 使用原材料の期限表示の確認 3 使用原材料の保存等の管理状況の確認 4 使用水の管理（残留塩素、水道水以外の水：水質検査・滅菌装置、貯水槽：清掃等） 5 異物混入防止対策 6 機械、器具類の洗浄殺菌等の衛生管理 7 食品等の製造基準、表示基準の遵守（製造基準が定められている食品にあつては、特に殺菌方法） 8 添加物の使用基準の遵守（特に計量方法、原材料由来の添加物及び指定添加物の使用） 9 自主管理体制及び衛生管理計画の作成並びに検証 10 自主検査の実施と自主検査結果の確認 11 製品の期限表示の根拠の確認 12 製造等の記録の作成と保存の確認 13 従事者の手洗い励行及び健康管理
調 理 業 ・ 販 売 業	飲食店営業（特に弁当屋・仕出し屋・すし屋・大量調理施設） 給食施設 魚介類販売業（魚介類販売） 食肉処理業 食肉販売業（食肉販売） 食品の小分け業 その他保健所長が必要と認める調理業・販売業	1 調理食品等の検査 2 生食用鮮魚介類の取扱い 3 生食用食肉の取扱い 4 使用原材料の期限表示の確認 5 使用原材料の保存等の管理状況の確認 6 使用水の管理（残留塩素、水道水以外の水：水質検査・滅菌装置、貯水槽：清掃等） 7 異物混入防止対策 8 調理工程の衛生管理状況（特に加熱温度・時間、調理器具類の洗浄殺菌） 9 調製後から喫食までの時間及び保存温度 10 従事者の手洗い励行及び健康管理 11 検食の保存（学校等大量調理施設：-20℃以下、2週間以上、その他の施設：1週間以上） 12 自主管理体制及び衛生管理計画の作成並びに検証 13 自主検査の実施と自主検査結果の確認 14 販売品等の表示の確認
輸 入 業	食品等輸入事務所等	1 製品等の検査（食品等の取扱い施設に限る） 2 取扱い品名及び生産国名等の届出事項の確認 3 日本の食品衛生法規に関する情報提供 4 輸入先の事業者における異物混入防止対策、衛生管理等の確認状況（製品、原材料及び添加物の規格基準の適合性、施設設備等の衛生管理等） 5 自主検査の実施と自主検査結果の確認 6 輸入した食品に関する輸入・販売状況の記録の作成及び保存 7 輸入した食品の表示の確認

## 食品群別監視指導の項目

食品供給行程 食品群	監視指導項目	
	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"> <li>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。</li> <li>2 原材料受入れ時の残留抗生物質等の試験検査及び書類確認による安全性確保を徹底するよう指導する。</li> <li>3 製造又は加工に係る記録の作成及び保存に努めるよう指導する。</li> <li>4 食肉製品について、成分規格等の検査を実施する。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 枝肉、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。</li> <li>2 調理時に十分な加熱及び二次汚染防止の徹底を指導する。</li> <li>3 生食用食肉の適切な衛生管理が実施されるよう指導する。</li> </ol>
乳及び乳製品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 製造又は加工過程における微生物汚染防止の徹底を指導する。</li> <li>2 原材料受入れ時の残留抗生物質等の試験検査及び書類確認による安全性確保を徹底するよう指導する。</li> <li>3 製造又は加工に係る記録の作成及び保存に努めるよう指導する。</li> <li>4 飲用乳の出荷前の微生物検査等の徹底を指導する。</li> <li>5 乳等について、成分規格等の検査を実施する。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 衛生的な流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底を指導する。</li> </ol>
食鳥卵	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 新鮮な正常卵の受入の徹底を指導する。</li> <li>2 洗卵時及び割卵時の微生物汚染の防止の徹底を指導する。</li> <li>3 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底を指導する。</li> <li>4 製造又は加工に係る記録の作成及び保存に努めるよう指導する。</li> <li>5 液卵について、成分規格の検査を実施する。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 低温保管等の温度管理の徹底を指導する。</li> <li>2 破卵等の検卵の徹底を指導する</li> </ol>
水産食品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 製造又は加工過程における微生物汚染防止の徹底を指導する。</li> <li>2 製造又は加工に係る記録の作成及び保存に努めるよう指導する。</li> <li>3 原材料受入れ時に有毒魚介類の排除に努めるよう指導する。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 水産加工品等の流通管理(保存温度、衛生的な取扱い、有毒魚介類の排除等)の徹底を指導する。</li> <li>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。</li> <li>3 魚肉ねり製品について、成分規格等の検査を実施する。</li> </ol>
野菜、果物、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 生食用野菜、果実、及び漬物等の衛生管理の徹底を指導する。</li> <li>2 製造又は加工に係る記録の作成及び保存に努めるよう指導する。</li> <li>3 生食用野菜、果実、及び漬物等について、残留農薬等の検査を実施する。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策に努めるよう指導する。</li> <li>2 生食用野菜、果実、及び漬物等の衛生管理の徹底を指導する。</li> <li>3 野菜等について、残留農薬の検査を実施する。</li> </ol>
その他の監視指導項目		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1 添加物(その製剤を含む。以下同じ。)の製造者及び添加物を使用する食品の製造者等に対して、使用添加物の確認の徹底を指導する。</li> <li>2 添加物を使用して製造又は加工した食品について、添加物の検査を実施する。</li> <li>3 製造者等に対して、異物の混入防止対策の徹底を指導する。</li> <li>4 製造者等に対して、原材料及び製品の適正な温度管理の徹底を指導する。</li> <li>5 製造者等に対して、アレルギーを含む食品に関する表示の徹底のため使用原材料の点検及び確認を指導する。</li> <li>6 製造者等に対して、遺伝子組換え食品の表示の徹底を指導する。</li> </ol>		

## 業種別立入検査回数（令和3年5月末までに許可を取得した営業）

立入検査回数	業 種	備 考	
4	乳処理業	乳製品製造業	小規模の施設及び小分けの施設については減ずることができる。
	魚介類売り営業	魚肉ねり製品製造業	
	食肉製品製造業	乳酸菌飲料製造業	
	添加物製造業	清涼飲料水製造業	
	飲食店営業、食肉処理業、食肉販売業及び総菜製造業（生食用食肉※を加工又は調理する施設）		
3	食品の冷凍又は冷蔵業（冷凍食品製造）		製品が区域内及び区域外に流通している大規模施設
	マーガリン又はショートニング製造業		
	豆腐製造業	缶詰又は瓶詰食品製造業	
	総菜製造業	アイスクリーム類製造業	
	あん類製造業	食用油脂製造業	
	食肉処理業	しょう油製造業	
	みそ製造業	酒類製造業	
	ソース類製造業	氷雪製造業	
	納豆製造業	食品添加物の製造業	
	菓子製造業（魚介類加工業を含む）		
	麺類製造業		
2	上記の各製造業（大規模施設、菓子及び食品製造業を除く）		小規模の施設及び小分けのみの施設については減ずることができる。
	飲食店営業（大規模調理施設に該当の施設）		
	給食施設（小学校を除く、大規模調理施設に該当する施設）		
	食肉処理業（大規模施設を除く）		
1	食品の冷凍又は冷蔵業（冷凍食品製造を除く）		
	飲食店営業（上記を除く一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、レストラン、中華料理店、給食、軽飲食店、仕出し屋、弁当屋、旅館の経営を兼ねる飲食店営業、下宿、山小屋、総菜屋、大衆酒場、季節営業、自家製ソーセージ）		
	菓子製造業（大規模施設を除く）		
	乳類販売業（乳類販売に限る）		
	食肉販売業（食肉販売に限る）		
	魚介類販売業（魚介類販売に限る）		
	氷雪販売業		
	給食施設（上記を除く）		
	食品製造業（大規模施設を除く）		
	器具・容器包装の製造業		
食品等輸入事務所等（食品等の取扱い施設に限る）			
実情に応じて実施	飲食店営業（上記を除く）		
	喫茶店営業		
	乳類販売業（上記を除く）		
	食肉販売業（上記を除く）		
	魚介類販売業（上記を除く）		
	食品等輸入事務所等（食品等の取扱い施設を除く）		
乳搾取業、野菜又は果物販売業、総菜販売業、菓子販売業、食品販売業（魚介類行商、発酵乳等販売業を含む）、食品添加物販売業、器具・容器包装の販売業、おもちゃの製造又は販売業			

HACCP等により適切に管理されている施設については、状況に応じて回数を減ずることができる。  
 ※規格基準及び衛生基準に規定する生食用食肉。ただし、衛生基準に規定する生食用食肉の調理のみを行い、適切に管理されている施設については、状況に応じて回数を減ずることができる。

別表 3 - ②

## 業種別立入検査回数（令和 3 年 6 月以降に新たに許可を取得した営業）

立入検査回数	業 種		備 考
4	乳処理業	乳製品製造業	小規模の施設及び小分けの施設については減ずることができる。
	魚介類売り営業	水産製品製造業	
	食肉製品製造業	清涼飲料水製造業	
	複合型冷凍食品製造業	複合型そうざい製造業	
	飲食店営業、食肉処理業、食肉販売業及びそうざい製造業（生食用食肉※を加工又は調理する施設）		
3	冷凍食品製造業	みそ又はしょうゆ製造業	製品が区域内及び区域外に流通している大規模施設
	豆腐製造業	密封包装食品製造業	
	そうざい製造業	アイスクリーム類製造業	
	食肉処理業	食用油脂製造業	
	納豆製造業	酒類製造業	
	菓子製造業	氷雪製造業	
	麺類製造業	添加物製造業（加工業含む）	
2	上記の各製造業（大規模施設、菓子製造業を除く）		小規模の施設及び小分けのみの施設については減ずることができる。
	飲食店営業（大規模調理施設に該当する施設、宅配やテイクアウトを実施する施設（仕出し屋、弁当屋、総菜屋など）		
	食肉処理業（大規模施設を除く）		
	食品製造業		
1	飲食店営業（上記を除く一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、レストラン、中華料理店、給食、軽飲食店、旅館の経営を兼ねる飲食店営業、下宿、山小屋、大衆酒場、季節営業、自家製ソーセージ）		
	菓子製造業（大規模施設を除く）		
	乳類販売業		
	食肉販売業		
	魚介類販売業		
	漬物製造業		
	液卵製造業		
	給食施設		
器具・容器包装の製造業			
実情に応じて実施	飲食店営業（上記を除く）		
	調理機能を有する自動販売機		
	食品の小分け業		
	法 57 条に規定される営業届出業種 食品等輸入事務所等		

HACCP等により適切に管理されている施設については、状況に応じて回数を減ずることができる。  
 ※規格基準及び衛生基準に規定する生食用食肉。ただし、衛生基準に規定する生食用食肉の調理のみを行い、適切に管理されている施設については、状況に応じて回数を減ずることができる。

別表 4

## 収去検査実施計画

	食品名	検査項目	収去等 検体数
所管域内製造品等	食肉製品	微生物、食品添加物	3
	乳、乳製品	微生物、動物用医薬品、病原性微生物	3
	清涼飲料水	微生物、食品添加物、重金属	4
	その他の製造品等	微生物、食品添加物	80
	一般食品等	放射性セシウム	7
	小計		97
輸入食品等	食肉	動物用医薬品	2
	魚介類	動物用医薬品	2
	農産物	農薬	2
	その他の輸入食品	微生物、食品添加物	6
	小計		12
所管域外製造品等	食肉	動物用医薬品	2
	魚介類	微生物、動物用医薬品等	5
	農産物	農薬	4
	小計		11
合計			120

## 食品衛生監視指導計画に関する用語集

### 【あ行】

#### ○ アレルゲンを含む食品の表示

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反応によるものを食物アレルギーといい、アレルギーの原因となる抗原をアレルゲンといいます。現在、食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものを食品表示基準において特定原材料として定め、表示をすることが義務付けられています。

- ・「特定原材料」として表示が義務付けられている食品：

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の7品目

- ・「特定原材料に準ずるもの」として表示が奨励されている食品：

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、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、ゼラチンの21品目

#### ○ アニサキス

魚介類に寄生する寄生虫の一つです。アニサキス幼虫は、体長11～37mmで、人の胃腸壁に侵入し、アニサキス症を引き起こします。アジ、イカ、イワシ、サンマなどが感染源になることがあります。刺身の他、酢漬け、しょうゆ漬け、握りずしなどで感染することが多いです。

多くは食後数時間でみぞおち部分の痛み、悪心、嘔吐等の症状を呈します。腹部を絞りあげるような痛みに周期的に襲われるところが特徴的とされます。

#### ○ 遺伝子組換え食品

他の生物から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、その性質を持たせたい植物などに組み込む技術（遺伝子組換え技術）を利用して作られた食品をいいます。

現在、遺伝子組換え食品に関する事項が義務表示となるものは、我が国で既に食品として安全性が審査された8種類の農産物（大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ）と、それを原材料とする33食品群の加工食品です。

なお、遺伝子組換え食品を使用している場合は「遺伝子組換え」、使用しているか判らない場合は「遺伝子組換え不分別」の旨の表示が義務付けられています。

#### 【か行】

##### ○ カンピロバクター

食中毒の原因となる細菌の一つです。ニワトリ、ブタ、ウシ等の家畜の腸内に広く存在し、汚染された水や食品から人の急性胃腸炎を起こします。カンピロバクター・ジェジュニ、カンピロバクター・コリ等があります。他の食中毒に比べ、少ない菌量で発症しますが、発症するまでの時間は平均2～5日と長いです。

##### ○ クドア・セブテンブクタータ

魚介類に寄生する大きさ0.01mm程度の寄生虫です。ヒラメの筋肉中に寄生することがあり、多量に寄生したヒラメを生食することにより、食後数時間で一過性の下痢や嘔吐の症状がでることがあります。

#### 【さ行】

##### ○ 残留農薬

農薬の使用等により、農産物等にそのまま残留したり、土壌等を通じて移行又は残留した農薬のことをいいます。

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く「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）において、食品に残留する農薬の成分である物質の量の限度が定められています。これを超えるような農薬が残留している食品は販売禁止等の措置がとられることになります。

##### ○ 指定成分等含有食品

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であって、厚生労働大臣が指定したものを含む食品をいいます。

指定成分等含有食品を取り扱う営業者は、その取り扱う食品が人の健康に被害を生じ、又は生じさせる恐れがある旨の情報を得た場合、都道府県知事等に届け出なければならず、届出を受けた都道府県等は厚生労働省へ報告を行います。

##### ○ 収去

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、販売、若しくは営業上使用する食品、添加物、器具及び容器包装、おもちゃ等が規格基準等に適合しているかについて試験検査をするため、必要最小量が無償で抜き取ることで、

##### ○ 食品衛生管理者

食品の製造又は加工の過程で、特に衛生上の考慮を必要とする全粉乳、食肉製品、放

射線照射食品等10品目の食品や、規格が定められている添加物の製造、加工を行う事業者において、その製造又は加工を衛生的に管理させるために配置されることが義務づけられている、専任の衛生管理者のことで、資格要件としては、医師、歯科医師、薬剤師、獣医師である者、大学等で医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学、農芸化学を修めて卒業した者、厚生労働大臣の登録を受けた養成施設で所定の課程を修了した者、又は施設の衛生管理業務に3年以上従事し、かつ厚生労働大臣の登録を受けた講習会の課程を修了した者等です。

#### ○ 食品衛生協会

食品衛生の向上を目的とした食品等事業者の自主的活動の母体として、神奈川県食品衛生協会が昭和24年に発足し、昭和59年社団法人、平成24年公益社団法人となりました。現在、神奈川県の各保健福祉事務所及び県内の保健所設置市（横浜市、川崎市を除く）を単位に12支部1支所が組織され、食品衛生指導員による巡回指導等、食品衛生の普及活動を行っています。

このほか、県内には一般社団法人横浜市食品衛生協会、一般社団法人川崎市食品衛生協会が、また全国組織としては、公益社団法人日本食品衛生協会があります。

#### ○ 食品衛生指導員

公益社団法人神奈川県食品衛生協会の会員の中で、食品衛生に関する一定の講習を受けて資格を取得し、食品衛生の向上のため、営業施設の巡回指導をはじめ食品衛生知識の普及啓発の活動等を行う、自主衛生管理を推進する指導者のことです。

#### ○ 食品衛生責任者

食品衛生責任者は、HACCPに沿った衛生管理などを行う食品衛生上の管理運営にあたる者です。

許可や届出対象となる施設には、食品衛生法施行規則（別表第17）に示された一定の資格を有する者を、食品衛生責任者として設置しなければなりません。

なお、食品衛生責任者は、都道府県知事等が行う講習会等を定期的を受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めるとともに、必要に応じて営業者に対して意見を述べるよう努めることが定められています。

#### ○ 食品添加物

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、着色料、甘味料、保存料、酸化防止剤等があります。厚生労働大臣が指定したもの以外の添加物並びにこれを含む製剤及び食品の製造、輸入、販売等は禁止されており、この指定の対象には、化学的合成品だけだ

く天然に存在する添加物も含まれます。また、食品添加物を使用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使用基準が設けられており、原則としてすべての添加物の物質名を表示することが義務付けられています。

○ 食品等輸入事務所等

食品等を輸入する食品関連事業者（「食品安全基本法」（平成15年法律第48号）第8条第1項に規定する食品関連事業者であって、県内に事務所又は事業所を有するもの）が、輸入に係る「関税法」（昭和29年法律第61号）第67条の規定による輸入の申告又は同法第73条第1項の規定による承認の申請に係る業務を行う県内の事務所又は事業所をいいます。

○ 食品表示法

食品を摂取する際の安全性の確保及び一般の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、健康増進法及び農林物資の規格化等に関する法律（JAS法）の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度として平成27年4月1日から施行されたもので、消費者庁、農林水産省、財務省が所管しています。

【た行】

○ 動物用医薬品

医薬品のうち、専ら動物に使用する医薬品のことを動物用医薬品といいます。

[対象となる動物]

- ・産業動物：（家畜：牛、豚、めん羊、山羊、馬、家きん：鶏、あひる、うずら、七面鳥、魚：養殖水産動物、その他：蜜蜂、蚕、ミンク）
- ・伴侶動物：犬、猫、小鳥、鑑賞魚

また、食用に供する産業動物や水産動物に抗生物質等を使用する場合には、その薬を使った動物に由来する食品、例えば、肉、卵、乳及び水産物等に、その薬が残らないような使い方が法律で決められ、治療効果だけでなく食品としての安全性が守られなければならない仕組みとなっています。

【な行】

○ 生食用食肉の衛生基準

馬の肉を生食用として販売する場合の成分規格目標、加工等基準目標、保存等基準目標及び表示基準目標として、食中毒の発生を防止するため、「生食用食肉等の安全性確保について」（平成10年9月11日付け厚生省生活衛生局長通知）により策定されました。

○ 生食用食肉の規格基準

牛の食肉（内臓を除く）を生食用として提供、販売する場合の成分規格、加工基準、保存基準、調理基準であり、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」の改正により定められ、平成23年10月1日から施行されました。これにより、生食用食肉の加工や調理を行う場合には専用の設備と器具を備え、衛生的な場所で行わなければならないことなどが規定されました。

○ ノロウイルス

小型で球形を示すウイルスの一種で人のみに病原性があり、少ないウイルス量でも発症し、極めて高い感染力を持っています。

ノロウイルスによる食中毒は、感染した食品取扱者を介して汚染した食品を食べた場合やカキ等の二枚貝の生食あるいは十分に加熱しないで食べた場合等に発生します。

また、感染力が強いため、人から人への感染も起こります。

症状は、喫食後1～2日で激しい下痢、嘔吐、腹痛、発熱等を呈します。

【は行】

○ HACCP（ハサップ；Hazard Analysis and Critical Control Point）

HACCPは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

平成30年6月の改正食品衛生法により、令和2年6月から原則、すべての食品等事業者はHACCPの衛生管理手法を取り入れることが制度化されることになりました。

○ 放射性セシウム

セシウムの放射性同位体のことで、放射性物質としては主に11種類あることが知られています。

セシウム134、セシウム137は人工放射性物質で、核分裂によって生成し、物理的半減期はそれぞれ2.1年、30年で、ベータ線とガンマ線を放出します。

○ 放射性物質

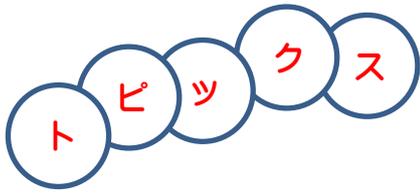
放射性物質とは放射能をもつ物質のことで、放射性ヨウ素や放射性セシウムなど、様々な種類があります。放射性物質がもつ放射能は、時間が経つにつれて弱まり、一定の期間が経つと半減する性質がありこの期間を半減期といいます。

放射能とは放射線を出す能力のことを言い、放射線とは放射性物質から出る粒子や電

磁波のことで、アルファ線、ベータ線、ガンマ線等があります。

東日本大震災に伴う原子力発電所の事故により、放射性ヨウ素や放射性セシウムなどの放射性物質が放出されました。この事故を受けて、平成23年3月17日に食品中の放射性物質に関する暫定規制値が定められました。その後、食品衛生法が改正され、平成24年4月1日から、食品中の放射性セシウムの新たな基準値が施行されました。

新たな基準値は、この事故で放出された半減期が1年以上の全ての種類の放射性物質を考慮して設定されています。



平成30年に改正された食品衛生法は、令和3年6月に完全施行となります。

令和3年6月からは、食品衛生法の営業許可制度の見直し、営業届出制度が創設されるほか、食品リコール（自主回収）情報の行政への報告が義務化されます。

### ●営業許可制度の見直し

昭和47年以降見直しが行われなかった営業許可の業種について、営業届出制度の新設に伴い、食中毒等のリスク、食品衛生法に基づく規格基準の有無、過去の食中毒の発生状況等を踏まえて全面的に見直しが図られ、**34業種から32業種へ再編されます。**

令和3年6月以降の営業許可（32業種）

飲食店営業	調理機能を有する自動販売機	食肉販売業	魚介類販売業
魚介類競り売り営業	集乳業	乳処理業	特別牛乳搾取処理業
食肉処理業	食品の放射線照射業	菓子製造業	アイスクリーム類製造業
乳製品製造業	清涼飲料水製造業	食肉製品製造業	水産製品製造業
氷雪製造業	液卵製造業	食用油脂製造業	みそ又はしょうゆ製造業
酒類製造業	豆腐製造業	納豆製造業	麺類製造業
そうざい製造業	複合型そうざい製造業 <sup>(※)</sup>	冷凍食品製造業	複合型冷凍食品製造業 <sup>(※)</sup>
漬物製造業	密封包装食品製造業	食品の小分け業	添加物製造業

(※)「複合型そうざい製造業」、「複合型冷凍食品製造業」は、HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限り取得することができます。

### ●営業届出制度の新設

令和2年6月より、原則全ての食品等事業者は、「HACCPに沿った衛生管理」を行うことが義務付けられたことから、保健所（自治体）が対象事業者を把握・指導できるように営業届出制度が新設されます。

現行も一部営業については、茅ヶ崎市食品衛生条例に基づく届出制度を設けておりましたが、令和3年6月以降は、食品衛生法に基づく届出が必要となります。

※詳細については、令和2年3月31日付け薬生食監発 0331 第2号「営業届出業種の設定について」をご確認下さい。

### ●食品等の自主回収（リコール）情報の報告制度の創設

食品等事業者が、自主回収（リコール）を実施する場合には、自治体（保健所）を通じて国へ報告する仕組みが導入されます。また、報告されたリコール情報は、健康被害防止のために、専用サイトにて誰でも確認することが出来るようになります。

※法改正や、食品衛生に関する情報は茅ヶ崎市保健所ホームページをご確認下さい。

茅ヶ崎市保健所 食品衛生



「令和3年度茅ヶ崎市食品衛生監視指導計画（素案）」についてのパブリックコメント実施結果

－ご協力ありがとうございました。－

1 募集期間 令和3年1月8日（金）～ 令和3年2月9日（火）

2 意見の件数 15件

3 意見提出者数 2人

4 意見提出者年齢

年代	10代以下	20代	30代	40代	50代	60代	70代以上	不明
人数	0人	0人	0人	1人	0人	0人	1人	0人

5 内容別の意見件数

分類	項目	件数
1	「第3 重点監視指導事業」等に関する意見	1件
2	「第8 食品等事業者の自主管理の推進」に関する意見	1件
3	「第9 意見交換及び情報提供」に関する意見	1件
4	パブリックコメント実施に関する意見	6件
5	鳥インフルエンザに関する意見	1件
6	新型コロナウイルス感染症に関する意見	2件
7	その他の意見	3件
合計		15件

※修正を加えた項目はありません。

令和3年度茅ヶ崎市食品衛生監視指導計画

令和3年3月発行

第1刷 50部作成

発行 茅ヶ崎市

編集 保健所 衛生課

〒253-8660

神奈川県茅ヶ崎市茅ヶ崎一丁目8番7号

電話 0467-85-1171 (代表)

FAX 0467-82-0501

ホームページ <https://www.city.chigasaki.kanagawa.jp/>

携帯サイト <http://mobile.city.chigasaki.kanagawa.jp/>

携帯サイト

QRコード

