

令和7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 .....	1
2 適用期間 .....	1
第3 重点監視指導事業 .....	1
1 食中毒予防対策.....	1
2 HACCPに沿った衛生管理の推進.....	2
3 適正な食品表示の推進 .....	3
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 .....	3
2 試験検査の実施機関 .....	3
第5 立入検査及び収去検査.....	3
1 立入検査 .....	3
2 食品等の収去検査.....	5
第6 違反食品等への対応.....	5
1 違反施設等への対応.....	5
2 違反食品等への対応.....	5
3 違反食品等の公表.....	5
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.....	5
2 食中毒発生に係る情報提供及び公表.....	5
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.....	6
4 化学物質を原因とする健康被害事例等に係る対応 .....	6
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.....	6
2 食品関係団体に対する指導.....	6

3 食品等事業者が行う自主回収(リコール) .....	6
第9 意見交換及び情報提供 .....	6
1 計画の策定及び実施結果の公表 .....	6
2 食品衛生情報の提供 .....	6
3 食中毒の注意喚起及び食中毒予防に関する知識の普及啓発 .....	7
4 所管域の住民等への情報提供及び意見交換の実施 .....	7
第10 関係機関との連携 .....	7
1 国及び他自治体との連携 .....	7
2 庁内における連携 .....	7
第11 食品衛生に係る人材の育成 .....	7
1 食品衛生監視員の人材育成 .....	7
2 食品等事業者等の人材育成 .....	8
別表1 .....	9
別表2 .....	10
別表3 .....	11
別表4 .....	12
食品衛生監視指導計画に関する用語集 .....	13

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

## 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7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ます。そのため、本計画の適用区域は、茅ヶ崎市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7年4月1日から令和8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3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 適正な食品表示の推進

### 1 食中毒予防対策

全国における食中毒の発生状況から、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、次の事項に重点を置い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、生又は加熱が不十分な鶏肉及び鶏レバーを提供する場合は、「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・消食表第193号)に基づき、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、注意喚起を行います。

- ・ 生食用食肉の規格基準・衛生基準及び牛の肝臓・豚の食肉の規格基準を遵守すること
  - ・ 生食に関する規制のない鶏肉等について、生又は加熱が不十分な状態で提供しないこと
  - ・ 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

#### (2) ノロウイルスによる食中毒予防対策

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、給食施設、出し屋、弁当屋その他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。

- ・ 調理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及びヒラメに寄生するクドア・セプテンpunk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

弁当やそうざい等の持ち帰り及び宅配は、調理してから喫食までの時間が長いため、食中毒のリスクが高まります。

国内でも弁当による大規模食中毒が発生していることから、弁当・そうざい等事業者に対する監視指導を強化します。



## 2 HACCPに沿った衛生管理の推進

HACCPに沿った衛生管理について、食品等事業者が作成した衛生管理計画及び手順書並びに衛生管理の実施状況に係る記録を確認します。

特に、小規模事業者等については、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参考に衛生管理が実施されていることを確認します。

### 3 適正な食品表示の推進

食品等事業者が食品表示法（平成25年法律第70号）で規定される食品表示基準に沿った表示がされていることを確認するほか、不適切表示に対する指導を行います。

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
- ・ 出荷時におけるアレルギー表示の適切な管理

#### (2) 期限表示

- ・ 科学的かつ合理的な期限の設定及び根拠書類の保管
- ・ 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

- ・ 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

## 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

食品の安全を確保するため、食品等の試験検査は神奈川県衛生研究所に委託して行います。

また、収去については、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。

## 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、取扱い食品の危害度、被提供者のリスク等を踏まえ食中毒を始めとする事故が発生した場合の影響の度合いを考慮し、効果的かつ効果的な監視指導を実施します。

また、HACCPに沿った衛生管理が実施されていることを確認します。

#### ア 大規模製造施設（食品等を取り扱う従事者数50人以上の施設）

HACCPに基づく衛生管理が実施されていることを確認します。特に、食品等の規格基準の遵守、原材料の受入から製品の出荷に至るまでの各工程における衛生管理、記録の作

成・保存等を適切に行うよう監視指導を行います。衛生管理計画、手順書等の検証状況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（1回300食以上又は1日750食以上提供する施設）

「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理、記録の作成・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 上記ア及びイ以外の施設

大量かつ広域に流通する食品の製造施設、衛生上の問題が起こりやすい食品を取り扱う施設、高齢者、乳幼児及び抵抗力の弱い人のための食事を提供する施設等に対して、ア又はイに掲げる内容を踏まえた監視指導を行います。

飲食店及び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

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

施設の規模、製造量・調理数、流通の広域性、取扱い食品の危害度等を考慮した立入検査回数を別表3のとおり定め、効率的かつ効果的な監視指導を実施します。

また、前年度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及びノロウイルスによる食中毒が多発しやすく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、所管域で製造している食品及び輸入食品を含めた流通食品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、回収等、食品衛生上の危害を防止するための措置を講じます。

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、行政処分を行った場合には、行政処分を受けた者の氏名、対象食品、対象施設、行政処分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、発生時には市内の関係部局、国及び関係自治体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、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、「いわゆる「健康食品」・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領」（令和6年8月23日付け健生食基発0823第4号・医薬監麻発0823第1号厚生労働省通知）に基づき、国及び関係自治体と連携を図り、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、HACCPに沿った衛生管理について遵守させることにより、食品営業施設等の更なる衛生水準の向上及び自主管理の推進を図ります。

また、食品等事業者に対し、自主検査の実施、食品等の回収及び回収情報の提供が適切に実施されるよう指導を行います。

### 2 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、適切な助言を行うことで、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。

### 3 食品等事業者が行う自主回収（リコール）

食品衛生法第58条及び食品表示法第10条の2の規定により自主回収の届出があった場合は、当該品の速やかな回収を促進のうえ、再発防止、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食品の安全に関する情報を提供します。

(2) 食品等の収去検査の結果、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 食中毒の注意喚起及び食中毒予防に関する知識の普及啓発

(1) 厚生労働省が定める「食品衛生月間」及び神奈川県による「ノロウイルス食中毒警戒情報」の発令期間にあわせて、食品等事業者及び所管域の住民に対し、食品衛生知識の普及啓発を図り、食中毒の注意喚起を行います。

(2) 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に対し、食中毒予防に関する知識の普及啓発を図ります。

(3) 食品等事業者等を対象とした講習会等の機会を活用し、食肉の生又は加熱不十分な状態での喫食による食中毒及び魚介類の生食による寄生虫食中毒の予防対策について、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、保健所設置市食品衛生担当部局等とは、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。

なお、国内で広域に流通する食品や輸入食品等に係る違反等が発見された場合は、関係機関と協力して必要な対策を講じます。

また、複数の自治体に関係する広域的な食中毒等が発生した場合は、広域連絡協議会に参加し、国及び関係自治体と食中毒の原因調査及び必要な情報共有を行い、相互に連携しながら対応にあたります。

### 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のため、庁内の関係部局との情報交換等を実施し、庁内連携を図ります。

所管域で生産された農産物の残留農薬等の基準違反を発見した場合は、農林水産部局において生産者に対し適切な改善指導等の措置が行われるよう情報提供します。

また、学校、保育所の給食施設監視及び調理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

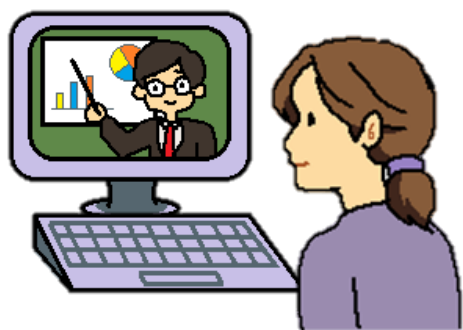
### 1 食品衛生監視員の人材育成

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等へ積

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) eラーニング型及び集合型による、食品等事業者及び食品衛生責任者等を対象とした講習会を定期的を開催し、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及び指導ができる人材の育成を支援します。



## 業種別監視指導の項目

区分	業種	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 (食品の冷凍又は冷蔵業) 酒類製造業 豆腐製造業 麺類製造業 そうざい製造業 (総菜製造業) 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	HACCPに沿った衛生管理を行っていること 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っては、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 自主検査の実施及び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及び保存の確認 13 従事者の手洗い励行及び健康管理
	飲食店営業 特に、弁当屋・仕出し屋・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	HACCPに沿った衛生管理を行っていること 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 自主検査の実施及び自主検査結果の確認 14 販売品等の表示の確認

( )は、令和3年5月末までの許可業種

## 食品群別監視指導の項目

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</li> <li>2 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>3 原材料受入れ時の残留抗生物質等の試験検査等による安全性確保の徹底</li> <li>4 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</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</li> <li>2 調理時の十分な加熱調理の徹底</li> <li>3 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</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の防止の徹底</li> <li>2 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>3 原材料受入れ時の残留抗生物質等の試験検査等による安全性確保の徹底</li> <li>4 飲用乳の出荷前の微生物検査等の徹底</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底</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</li> <li>2 洗卵時及び割卵時の微生物汚染の防止の徹底</li> <li>3 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>4 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 低温保管等の温度管理の徹底</li> <li>2 破卵等の検卵の徹底</li> </ol>
水産食品(魚介類及び水産加工品)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底</li> <li>2 製造又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底</li> <li>3 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>4 生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底</li> <li>5 フグの衛生的な処理の徹底</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施</li> <li>2 水産加工品等の流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底</li> <li>3 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底</li> <li>4 有毒魚介類等の市場からの排除の徹底</li> </ol>
野菜、果物、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。)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底</li> <li>2 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>3 原材料受入れ時の残留農薬検査の実施等による安全性確保の徹底</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2 残留農薬、汚染物質等の検査の実施</li> <li>3 穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進</li> <li>4 有毒植物等の市場からの排除の徹底</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する使用添加物の確認の徹底</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、添加物検査の実施</li> <li>3 製造者等による異物の混入防止対策の徹底</li> <li>4 製造者等による原材料及び製品の適正な温度管理の徹底</li> <li>5 製造者等による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の徹底</li> </ol>		

## 立入検査回数

回数	対象施設
3	大規模製造施設 (食品等を取り扱う従事者数50人以上の施設)
	大量かつ広域に流通する食品の製造施設
2	大規模調理施設 (1回300食以上又は1日750食以上提供する施設)
	前年度食中毒を発生させた施設
	前年度違反等があった施設
1	衛生上の問題が起こりやすい食品を扱う施設 (食肉を生又は加熱が不十分な状態で提供する施設を含む)
実情に 応じて	上記を除く施設 (法57条に規定される営業届出業種含む)

※ HACCPに沿った衛生管理を行っ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。

収去検査実施計画

食品分類	収去 検査 体数 ( )内は輸入食品数	検査内容					
		微生物検査	理化学検査				
			残留農薬	動物用医薬品	食品添加物	放射性セシウム	その他
魚介類 (生食用鮮魚介類を含む)	7(2)	3	0	4	0	0	0
冷凍食品	8(6)	8	0	0	0	0	0
食肉・食肉製品	8(2)	4	0	4	4	0	0
乳・乳製品	3	1	0	1	0	1	1
アイスクリーム類・氷菓	5	5	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品 (めん類)	2	2	0	0	0	0	0
野菜・果物及びその加工品	13(4)	2	8	0	3	0	0
菓子類	21	21	0	0	0	0	0
清涼飲料水	3	2	0	0	0	1	4
そうざい及び弁当	38	38	0	0	0	0	0
その他の食品	12(6)	6	0	0	6	0	0
合計	120(20)	92	8	9	13	2	5

複数の項目について検査を行うため、検体数と検査内容の合計数は一致しません。

## 食品衛生監視指導計画に関する用語集

### 【あ行】

#### ○ 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。刺身のほか、酢漬け、しょうゆ漬け、握りずしなどでの感染が知られています。

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。

#### ○ 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、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)の8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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの20品目

#### ○ 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9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、からしな)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・



コリ等の種類があります。ほかの食中毒に比べ、少ない菌量で発症します。発症するまでの時間は平均2～5日と長いです。

○ クドア・セプトエンピクタータ

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あらわれることがあります。

○ 健康食品

生鮮食品を除き、医薬品以外で経口的に摂取される、健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して摂られている食品を指します。

なお、「いわゆる「健康食品」・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領」では、保健機能食品（特定保健用食品、機能性表示食品、栄養機能食品）も、対象食品となります。

【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となります。

○ 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る必要があります。

・厚生労働大臣が指定した成分：

コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ、ブラックコホシュ

○ 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、必要最小量は無償で抜き取ることです。

#### ○ 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役割を担います。

許可や届出対象となる施設には、食品衛生法施行規則第66条の2に定められた別表第17第1号口に規定する者を、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に受講し、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、化学的合成品だけでな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日付け生衛第1358号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。

令和3年6月1日から、原則として、全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むことになりました。

#### ○ 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。

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。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。

東日本大震災に伴う原子力発電所の事故を受けて、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。