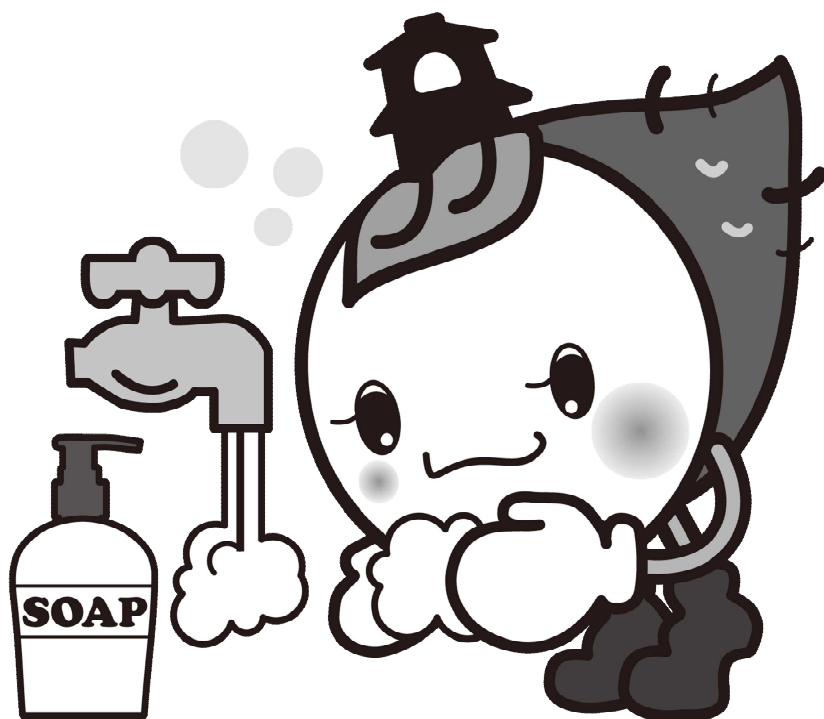


# 令和4年度川越市食品衛生監視指導計画



川越市マスコットキャラクター ときも

## 川越市

# 目 次

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| はじめに .....                      | 1  |
| 第1 基本方針 .....                   | 2  |
| 第2 監視指導計画の適用区域と適用期間 .....       | 2  |
| 第3 監視指導の実施体制等に関する事項 .....       | 3  |
| 第4 監視指導計画 .....                 | 6  |
| 第5 計画の実施状況等の公表及び普及啓発事業の実施 ..... | 16 |
| 第6 食中毒等健康被害発生時の対応 .....         | 17 |
| 第7 食品等事業者の自主的衛生管理の推進 .....      | 18 |
| 第8 食品衛生に係る人材育成・資質向上等 .....      | 19 |

# はじめに

この計画は、食品衛生法<sup>※1</sup>第24条の規定により、食品衛生上の危害の発生防止の観点から川越市が実施する、食品の製造・販売施設、食鳥処理施設及び卸売市場に対する監視指導について策定したものです。また、食品等の生産・製造から販売までの実態や近年の食品による健康被害の発生状況、さらに川越市の監視指導の実施体制を含めた実行可能性も考慮して、重点的、効率的かつ効果的な監視指導を行うことにより、市民の食の安全・安心を確保することを目的としています。

川越市は、首都圏にありながら、商品作物を生産する近郊農業や交通の利便性を生かした食品の流通・製造業等が発展しています。また、蔵造りの町並みや川越まつり等、歴史的、文化的遺産が数多く残り、多くの観光客が訪れています。これらの地域特性を考慮して、食の安全・安心を確保するための施策を実施していきます。

## ※1 食品衛生法

食品の安全性を確保するために公衆衛生上必要な規制等を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。

# 第1 基本方針

川越市内における、食品、添加物、器具及び容器包装（以下「食品等」といいます。）の生産・製造・加工・輸入・流通・販売の実態、食中毒等の食品衛生上の危害の発生状況、施設の食品衛生上の管理の状況等を踏まえ、また、国や埼玉県、さいたま市、越谷市、川口市等の関係する機関と連携を密にとりながら、市民の食の安全・安心を確保することを目的として、重点的、効率的かつ効果的な監視指導を行います。なお、食品表示については、食品表示法<sup>※2</sup>に基づき、アレルギー、消費期限、その他の国民の健康の保護を図るために必要な食品に関する表示の事項について指導します。

## ※2 食品表示法

食品、添加物の表示に関する包括的かつ一元的な制度の創設を目的として、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の3法の表示に関する規定を統合した食品表示法が平成27年4月1日から施行されました。

具体的な表示のルールは、食品表示基準に定められています。

# 第2 監視指導計画の適用区域と適用期間

1 適用区域 川越市内全域

2 適用期間 令和4年4月1日から令和5年3月31日まで

## 第3 監視指導の実施体制等に関する事項

### 1 保健所における監視指導の実施体制

【食品・環境衛生課 食品衛生担当】

食品衛生に関する業務を行います。

(1) 監視指導

衛生上の危害発生防止等のために、次の市内施設に立ち入ります。

ア 食品等関係施設（製造・加工・販売・調理・処理・保管施設等）

イ 卸売市場内の施設

ウ 食鳥処理場<sup>※3</sup>

(2) 市内流通食品等の収去<sup>※4</sup>等検査

(3) 食中毒発生時の調査や拡大の防止

(4) 違反食品の排除等

**※3 食鳥処理場**

食鳥のとさつ・羽毛の除去・内臓の摘出を行うために設けられた施設のことをいいます。

**※4 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、試験の用に供するために食品衛生監視員が営業者から必要最小限の食品、添加物等の提供を受けることをいいます。

【衛生検査課】

試験検査については、衛生検査課が担当します。

### 2 厚生労働省、関係自治体及び市内との連携

【厚生労働省及び関係自治体との連携】

市の区域を越えて広域的に流通する食品等の違反情報への対応や食中毒発生時には、厚生労働省及び関係自治体食品衛生担当部局と連携を緊密にし、流通及び被害の拡大防止対策を講じます。特に広域的な食中毒事案が発生した場合には、広域連携協議会等により、相互に連携を図ることにより、食中毒患者等の広域にわたる発生及びその拡大防止に努めます。

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います。

平成23年3月に発生した福島第一原子力発電所の事故に関連し、食品の放射性物質検査の結果、基準値を超えたものについては、市の区域を越えて関係自治体と連携して当該品が流通することを防ぎます。

## 【庁内の連携】

腸管出血性大腸菌 O157<sup>※5</sup>やノロウイルス<sup>※6</sup>等による食中毒を未然に防止するため、学校給食センター・社会福祉施設・保育園等に対し、給食の衛生管理に関する助言指導を庁内担当部署と連携して行います。

また、農産物の農薬や放射性物質の検査の結果、基準値を超えたものについては、庁内担当部署と連携して当該品の回収の指示等を行い、原因究明や再発防止を図ります。

さらに、食品表示法に基づく表示の改善指導について、庁内担当部署と連携を図ります。

### ※5 腸管出血性大腸菌O157

大腸菌は、家畜や人の腸内等に存在し、ほとんどのものは無害です。しかし、人に下痢などの消化器症状や合併症を起こすものがあり、これらは病原大腸菌と呼ばれています。病原大腸菌の中には、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群を起こす腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあります。その中のひとつが腸管出血性大腸菌 O157 で、ほかにも O26、O111 などがあります。

### ※6 ノロウイルス

食中毒の病因物質の一つで、以前は「小型球形ウイルス」と呼ばれていました。このウイルスによる食中毒は、一年を通して発生はみられますが、11月くらいから発生件数の増加が始まり、12月～翌年1月が発生のピークになる傾向があります。

症状としては、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛があり、発熱は軽度です。通常、これらの症状が1～2日続いた後に治癒し、後遺症もありません。また、感染しても発症しない場合や軽い風邪のような症状の場合もあります。

以前は、原因食品として、生かきなどの二枚貝、あるいはこれらを使用した食品や食事が大半を占めていましたが、近年では、二枚貝を含まない食品を原因とする食中毒も多く発生しています。また、感染した調理従事者を介して、汚染した食品を食べたことによる食中毒事例も増えています。

また、人から人への感染事例もあります。

## 3 消費者庁との連携

消費者庁へは、食品衛生上の消費者事故等について必要に応じて報告し、連携して消費者への被害拡大防止を図ります。

- (1) 食品表示法に違反した食品が流通した場合、連携して被害の拡大防止を図ります。
- (2) アレルギー物質含有食品<sup>※7</sup>による健康被害が発生した場合、連携して被害の

拡大防止を図ります。

#### ※7 アレルギー物質含有食品

食物を摂食した際に、身体が食物を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を引き起こすことを食物アレルギーといい、そのような物質を含む食品をアレルギー物質含有食品といいます。

アレルギー症状としては、かゆみ、唇の腫れ、嘔吐、喘息等があり、重症の場合は、意識障害、血圧低下、発疹、心拍数増加等さまざまな全身症状があらわれ、ショック症状（アナフィラキシーショック）が起こり、死に至る場合もあります。

食品表示法では、アレルギー表示対象品目が28品目定められており、この中で症状が特に重篤であったり、症例数が多かったりする7品目（卵、乳、小麦、そば、落花生（ピーナッツ）、えび、かに）を特定原材料といい、食品への表示が義務付けられています。また、症例数が少ないか、あるいは多くても重篤な例が少なく、現段階では科学的知見が必ずしも十分でない21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、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）は、食品への表示が推奨されています。

## 4 埼玉県、さいたま市、越谷市、川口市等との連携

川越市との隣接地域を管轄する埼玉県、保健所を設置するさいたま市・越谷市・川口市との間においては、緊急時のみならず平常時から、食品安全会議や業務連絡会議等による情報交換等を行い、特に緊密な連携体制を取ります。また、事件性が疑われる場合は、警察とも連携を図ります。

## 5 農林水産省関東農政局、農林水産部局等との連携

農林水産省関東農政局や農林水産部局及び市場管理担当部局との間において、緊密な連絡体制を確保します。違反情報を相互に提供する等の緊密な連絡体制を確保します。

- (1) 食品表示法に基づく表示の改善指導に関する連携を図ります。
- (2) 必要に応じて、農林水産省関東農政局や農林水産部局と連携して調査等を行います。
- (3) 川越市外で生産される食品に関して、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、他自治体の食品衛生担当部局を通じて農林水産部局と連絡調整を図ります。また、必要に応じて農林水産省関東農政局等との連携を図ります。

## 第4 監視指導計画

川越市の地域特性や市内及び全国における違反事例等、食品衛生に関する問題の発生状況を分析し、次の事項について監視指導を行います。

### 1 共通監視事項

市内食品関係施設の監視指導の効果的、効率的な実施のため、次のとおり共通監視事項を設け、監視指導を行います。

- (1) 食品等の製造・保存に関する基準<sup>※8</sup>の遵守状況
- (2) 食品関係施設における構造設備に関する基準<sup>※9</sup>及び管理運営基準<sup>※10</sup>の遵守状況
- (3) 食品等の適正表示
- (4) 食品添加物の適正使用
- (5) 食品等の自主検査<sup>※11</sup>の実施状況
- (6) 適正な原材料の使用状況
- (7) 食品等の製造・加工等の記録の作成及び保存状況
- (8) 調理従事者等の健康状況
- (9) 使用水（水道水以外の場合）の安全確保状況
- (10) 食品等への異物混入対策に関する指導や助言

#### ※8 食品等の製造・保存に関する基準

飲食に起因する衛生上の危害を防止するため、公衆衛生の見地から、販売する食品や添加物では製造・保存等の方法について、販売若しくは営業上使用する器具・容器包装では製造方法について、「食品、添加物等の規格基準」により定められています。

#### ※9 食品関係施設における構造設備に関する基準

飲食に起因する衛生上の危害を防止するため、都道府県が、飲食店営業やその他公衆衛生に与える影響が著しい営業において、業種別に施設の構造や設備等に関して条例で定めた基準のことをいいます。

#### ※10 管理運営基準

営業者が公衆衛生上講ずるべき措置の基準のことで、これまで条例で定められていましたが、平成30年6月の食品衛生法の一部改正に伴い、現在は食品衛生法施行規則第66条の2に示されています。一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理が義務付けられています。

#### ※11 食品等の自主検査

営業者が自ら製造した食品に関して、食品の安全性を確保する観点から、自主的に食品の検査を行うことをいいます。

なお、食品衛生法では、食品等事業者の責務として、販売食品等の安全性を確保するため、自主検査の実施その他必要な措置を講ずるよう努めなければならないと規定されています。

## 2 重点的監視事項

共通監視事項に加え、食中毒等の食品事故防止の観点から、高齢者、児童が利用する施設や、より高度な衛生管理が必要とされる施設等の食品等事業者に対する指導等を重点的監視事項として定め、効果的、効率的な監視指導を行うことにより食品衛生の確保を図ります。

### (1) HACCP※<sup>12</sup>に沿った衛生管理の徹底

平成30年6月の食品衛生法の改正により、HACCPに沿った衛生管理が令和3年6月1日に完全施行されました。このため、「第7 食品等事業者の自主的衛生管理の推進 1 HACCPに沿った衛生管理」（18ページ）に記載する取組を行い、食品等事業者が実態に沿った衛生管理を継続できるよう監視指導を行います。

#### ※12 HACCP

HACCP（危害分析・重要管理点方式）とは、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（Hazard Analysis）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（Critical Control Point）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。

### (2) 食中毒病因物質別対策

#### ア ノロウイルス対策

ノロウイルスによる食中毒の発生を予防するため、ノロウイルスに関する正しい知識と予防対策等について重点を置いた指導を行います。

近年の傾向では、食品取扱者を介したノロウイルスによる食中毒事例が増加しています。このことから、食品取扱者の健康管理及びその家族の健康状態の把握、集団発生食中毒につながりやすい病院、学校給食、社会福祉施設や保育園等に対して、指導を行います。

また、ノロウイルスは非常に感染力が強いことから、営業者及び消費者に対し予防方法等の周知に努めます。

#### イ カンピロバクター※<sup>13</sup>及び腸管出血性大腸菌対策

カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌による食中毒は、その原因として、食肉の加熱不足や取扱不備による二次汚染が強く示唆されていることを受け、食肉を取り扱う施設に対して中心部まで十分加熱すること及び器具の使い分

け、洗浄等を含めた食肉の取扱いに重点を置いた指導を行います。

加えて、焼肉店のような施設においては、営業者が客に対して中心部まで十分加熱する必要性について注意喚起を行うよう指導します。

また、バーベキューのように一般消費者が調理することもあるため、消費者に対し加熱調理の重要性について周知します。

カンピロバクターについては、とり刺しや鶏のたたき等、生・半生状態の鶏肉が原因と考えられる食中毒事案が多く発生していることから、引き続き予防方法の周知に努めます。

腸管出血性大腸菌については、浅漬けや生野菜等を原因とした食中毒事例が発生していることを踏まえ、浅漬製造施設、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等抵抗力が弱い方に食事を提供する施設に対して、生野菜の十分な洗浄消毒等、衛生的な取扱いについて指導を行います。

また、生食用の牛肉を取り扱う施設においては、食品衛生法に基づく規格基準及び食品表示法に基づく食品表示基準に適合するよう指導を行います。

#### ウ その他の食中毒への予防対策

##### ① 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<sup>\*14</sup>やクドア<sup>\*15</sup>、馬肉の生食を原因とするサルコシスティス<sup>\*16</sup>による食中毒の予防について、営業者及び消費者に対し情報提供や注意喚起を行います。

##### ② 自然毒による食中毒

有毒魚介類や有毒植物による食中毒の予防について、営業者及び消費者に対し情報提供や注意喚起を行います。

#### ※13 カンピロバクター

近年、発生件数が多い食中毒の原因菌です。この菌は、鶏、牛等の家きんや家畜をはじめ、ペット、野鳥、野生動物などあらゆる動物が保菌しています。

症状としては、下痢、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛等があり、他の感染型細菌性食中毒と酷似します。多くの患者は1週間程で治癒しますが、感染した数週間後に手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こす「ギラン・バレー症候群」を発症することがあります。

#### ※14 アニサキス

アニサキス亜科に属する線虫の総称がアニサキスであり、その幼虫が魚介類に寄生し（体長は2～3cm）、アニサキス症の病原体となります。

症状としては、激しい腹痛、吐き気、嘔吐、腹膜炎症状があります。

アニサキス幼虫が寄生している魚介類として、サバ、サンマ、カツオ、イナダ、イワシ、イカ、アジ等があり、注意が必要です。

#### ※15 クドア

クドア属の寄生虫（粘液胞子虫：*Kudoa septempunctata*）で、魚類に寄生し、人には寄生せず、これまで公衆衛生上は無害とされてきました。しかし、病因物質不明の有症事例のうちヒラメを食べているものが多く確認され、ヒラメについて解析を行ったところクドア属の寄生虫に感染していることが確認されました。この寄生虫について、動物を用いた実験等により病原性を有していることが分かりました。これらのことより、平成23年6月17日からクドア属の寄生虫を起因とすると考えられるものは食中毒として取り扱うことになりました。

#### ※16 サルコシスティス

サルコシスティス属の寄生虫（住肉胞子虫：*Sarcocystis fayeri*）で、牛、豚、羊、山羊、馬等の筋肉部分に寄生します。特定の動物に寄生することから、人に寄生することはありません。病因物質不明の有症事例のうち、馬刺しが含まれる事例が多く確認され、顕微鏡による詳細な検査によりサルコシスティス属の寄生虫に感染していることが分かり、この寄生虫について動物を用いた実験等により病原性を有していることが分かりました。このことより、平成23年6月17日からサルコシスティス属の寄生虫を起因とすると考えられるものは食中毒として取り扱うことになりました。

#### (3) 大量調理施設、社会福祉施設等に対する監視指導

大量調理施設（概ね同一メニューを1回300食以上または1日750食以上調理する食品等事業者の施設をいいます。以下同じ。）である弁当製造施設、病院、学校給食施設等に対しては、重点的に監視指導を行い、大規模食中毒の発生防止を図ります。大量調理施設以外の社会福祉施設、保育園等についても、多数の患者の発生や重篤化が危惧されるため、重点的に監視を行います。

#### (4) 適正な食品表示への対策

食品表示法に基づき、食品等事業者が適正な食品の表示をするよう監視指導を行います。

食品・環境衛生課で指導する項目以外の表示事項に関しては、関係機関と連携協力し、適正表示に努めます。

#### (5) 食鳥処理場の監視指導

認定小規模食鳥処理場<sup>※17</sup>における食鳥処理衛生管理者の従事状況や、食鳥処理羽数上限の遵守及び確認状況について監視指導を行います。また、食鳥とたい<sup>※18</sup>等の取扱いやHACCPの考え方を取り入れた衛生管理について監視指導を行います。

**※17 認定小規模食鳥処理場**

年間の合計食鳥処理羽数が30万羽以下の小規模な食鳥処理場のことをいいます。

**※18 食鳥とたい**

食鳥をと殺したもの及びと殺した食鳥の羽毛を除去したものを指します。

(6) 卸売市場の監視指導

食品の流通拠点である卸売市場における監視指導を行います。仲卸店舗においては、食品の取扱い、温度管理、表示等を中心に監視指導を行い、また、早朝時には競り場における監視指導を行います。

(7) 持ち帰り（テイクアウト）等の衛生管理について

新型コロナウイルス感染症の感染拡大を受けて持ち帰り（テイクアウト）や宅配（デリバリー）等のサービスを開始している飲食店に対して、一般衛生管理の徹底や宅配等に適したメニューの選択を行うことに加え、消費者に対して速やかに喫食する旨の注意喚起を行うよう指導を行います。

(8) 一斉監視指導の実施

ア 夏期一斉監視

細菌性食中毒が増加する時期に、食中毒等による事故の防止を図るため、主に観光地、歓楽街周辺施設等における飲食店や土産物店、大型商業施設等を対象に集中的に監視指導を行います。

イ 年末一斉監視

多品目の食品が短期間に大量に流通する年末にかけて、主にスーパー等の施設を対象に、繁忙期において衛生管理の不備による食品衛生上不適切な食品が流通しないよう集中的に監視指導を行います。

### 3 施設への監視指導

(1) 実施方針

食品の製造・加工技術等の高度化、食品の多様化、食品流通の広域化及び国際化等に対処するため、計画的・効果的な食品監視及び科学的知見に基づいた衛生指導を推進します。

(2) 監視対象施設及び監視指導回数

過去の食中毒の発生頻度、危害度、製造・販売される食品の流通の広域性及び

営業の特殊性等を考慮して、次ページのとおり、監視対象施設を7つに分類し、年間の監視指導回数（目標）を定めました。

| 頻度    | 主な対象施設                                                                                          |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6回／年  | ・卸売市場内の食品関連施設                                                                                   |
| 2回／年  | ・食中毒等で前年度に行政処分を受けた施設                                                                            |
| 1回／年  | ・集団給食施設（学校給食関係）<br>・生食用食肉（牛）の提供施設                                                               |
| 1回／2年 | ・仕出し・弁当屋等（大量調理施設に限る）<br>・大型量販店、大型商業施設<br>・大規模製造施設又は広域流通食品を製造している施設（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行っている施設） |
| 1回／3年 | ・集団給食施設（病院、保育園、社会福祉施設等）<br>・浅漬製造施設                                                              |
| 1回／4年 | ・観光地、歓楽街周辺施設（飲食店、菓子製造施設等）                                                                       |
| 適宜    | ・認定小規模食鳥処理場<br>・その他（許可を要しない届出施設等）<br>・上記以外の施設                                                   |

○ 監視指導回数の増減等

- ① 食中毒が発生した際の危害度が高い施設等重点的に監視指導を行う施設については、上記回数にかかわらず監視指導を実施します。
- ② 施設の衛生管理状態が一定水準以上である優良施設（ISO22000、FSSC22000等HACCPに準拠した規格承認施設を含む）は監視指導回数を軽減する場合があります。

## 4 食品等の収去検査等

### (1) 実施方針

市内で生産、製造及び加工等される食品等については、過去の立入検査結果及び各施設での衛生管理状況を踏まえて、危害発生の可能性が高いと考えられる食品等及び検査項目に重点を置いて実施します。

食品中に残留する農薬等の規制に関しては、ポジティブリスト制度<sup>※19</sup>を踏まえ、検査を実施します。

また、市内で流通している食品については、放射性物質の検査を実施し、その結果について公表します。

#### ※19 ポジティブリスト制度

原則、すべての農薬等について、残留基準（一律基準含む）を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売等を禁止するものです。

この制度の導入により、例えば、残留基準が設定されていない無登録農薬が、一律基準を超えて食品に残留していることが明らかになった場合等も規制の対象となります。

#### (2) 重点的収去・検査項目

- ア 市内で生産された農畜産食品の残留農薬、動物用医薬品の検査
- イ 市内で製造される食品の規格基準等の検査
- ウ 違反事例の多い食品の規格基準等の検査

#### (3) 収去等検査計画

令和4年度の収去等の検査は、次ページの計画に基づき実施します。

| 食 品 分 類          | 検<br>体<br>数 | 内 訳                |     | 検<br>査<br>項<br>目<br>数 | 検 査 内 容     |             |                  |                            |                       |                                   |
|------------------|-------------|--------------------|-----|-----------------------|-------------|-------------|------------------|----------------------------|-----------------------|-----------------------------------|
|                  |             |                    |     |                       | 微<br>生<br>物 | 添<br>加<br>物 | 残<br>留<br>農<br>薬 | 動<br>物<br>用<br>医<br>薬<br>品 | 放<br>射<br>性<br>物<br>質 | そ<br>の<br>他<br>(重<br>金<br>属<br>等) |
| 魚介類              | 20          | 養殖魚介類（兼<br>モニタリング） | 8   | 280                   |             |             |                  | ○                          |                       |                                   |
|                  |             | 生食用鮮魚介類            | 10  | 10                    | ○           |             |                  |                            |                       |                                   |
|                  |             | 生食用かき              | 2   | 6                     | ○           |             |                  |                            |                       |                                   |
| 魚介類加工品           | 15          | 魚肉ねり製品             | 10  | 50                    | ○           | ○           |                  |                            |                       |                                   |
|                  |             | 魚介乾製品              | 5   | 30                    |             | ○           |                  |                            |                       |                                   |
| 肉及びその加工品         | 14          | 生肉（兼モニタ<br>リング）    | 6   | 204                   |             |             |                  | ○                          |                       |                                   |
|                  |             | 食肉製品               | 5   | 40                    | ○           | ○           |                  |                            |                       |                                   |
|                  |             | 非加熱食肉製品            | 3   | 27                    | ○           | ○           |                  |                            |                       |                                   |
| 乳製品              | 10          | 発酵乳、チーズ            | 10  | 15                    | ○           |             |                  |                            |                       |                                   |
| 穀類及びその加工品        | 11          | めん類                | 5   | 5                     |             | ○           |                  |                            |                       |                                   |
|                  |             | あん                 | 6   | 6                     |             |             |                  |                            |                       | ○                                 |
| 野菜・果実及びその加<br>工品 | 36          | 市内産野菜等             | 21  | 2121                  |             |             | ○                |                            |                       |                                   |
|                  |             | 輸入果実               | 10  | 830                   |             | ○           | ○                |                            |                       |                                   |
|                  |             | 漬物                 | 5   | 20                    |             | ○           |                  |                            |                       |                                   |
| 菓子類              | 21          | 菓子（和菓子、<br>洋菓子）    | 15  | 60                    |             | ○           |                  |                            |                       |                                   |
|                  |             | 菓子（輸入）             | 6   | 24                    |             | ○           |                  |                            |                       |                                   |
| 清涼飲料水            | 5           | 清涼飲料水              | 5   | 60                    | ○           | ○           |                  |                            |                       | ○                                 |
| 即席めん類・油菓子        | 5           | 即席めん類・油<br>菓子      | 5   | 10                    |             |             |                  |                            |                       | ○                                 |
| 器具・容器包装          | 5           | 割箸                 | 5   | 25                    |             | ○           |                  |                            |                       |                                   |
| その他              | 22          | 瓶詰・缶詰食品、<br>調味料    | 10  | 65                    |             | ○           |                  |                            |                       |                                   |
|                  |             | 市内流通加工食<br>品、魚介類等  | 12  | 24                    |             |             |                  |                            | ○                     |                                   |
| 合 計              | 164         | —                  | 164 | 3912                  | —           |             |                  |                            |                       |                                   |

○ 検体数及び検査項目数の増減等

食品製造施設の衛生状況及び検体の採取状況、添加物の使用状況等に応じて検  
体数及び検査項目数は増減する場合があります。

## 5 試験検査体制の整備

適正かつ迅速な試験検査を実施するため、必要な検査機器を整備し、検査体制の整備を図ります。また、検査等の業務の管理について、内部点検及び外部精度管理調査（国その他の適当と認められるものが行う精度管理に関する調査をいいます。）を実施することにより、検査の信頼性を確保します。

また、厚生労働省や近隣の自治体が主催する研修会等に参加し、検査員の資質向上に努めます。

## 6 違反発見時の対応

法令等に違反する施設や食品等を発見した場合は、直ちに改善指導、回収等の対策に関する指導を行います。違反発見時の基本的な対応については、次のとおりです。

### (1) 立入検査時に違反を発見した際の対応

法令等の規定に基づく、衛生管理に関する基準や施設の構造設備に関する基準、食品等の製造に関する基準に違反した施設を発見した場合、その場において改善指導を行うとともに、違反が軽微であって、直ちに改善が図られるものを除き、書面により改善指導を行います。

また、法令違反に係る食品等が現存する場合は、その食品等が販売、又は営業上使用されないよう、回収、廃棄等の措置を講じさせるとともに、必要に応じて営業停止や回収命令等の措置をとり、悪質な違反については告発を検討します。

### (2) 収去検査等の結果、違反を発見した際の対応

食品の収去検査等の結果、規格基準等の違反を発見した場合は、迅速に当該食品等が販売又は営業上使用されないよう回収、廃棄等をさせる措置を講ずるとともに、原因究明や再発防止等の指導、必要に応じて営業停止等の処分も行います。また、悪質な違反については告発を検討します。

なお、広域流通食品や輸入食品等の違反発見時には、関係自治体の食品衛生担当部局及び厚生労働省、消費者庁へ迅速に情報提供し、連携して違反に係る食品等の流通防止、再発防止等の必要な措置を講じます。

また、ポジティブリスト制度を踏まえ、農産物から残留基準（一律基準を含みます。）を超えた農薬が検出された場合、農林部局に農家に対する調査、指導の実施を依頼し、原因究明及び再発防止対策を講じます。

(3) 違反事実の公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため、違反食品の回収命令等で法に基づく処分を行った場合には、違反した者の名称、対象食品、対象施設等をホームページにより公表するとともに、報道機関に対して情報提供を行います。

## 第5 計画の実施状況等の公表及び普及啓発事業の実施

### 1 監視指導の計画と実施結果の公表

令和4年度の監視指導計画とその実施結果及び収去検査結果等の概要については、令和5年6月末日までに公表します。また、夏期一斉監視及び年末一斉監視の結果については、随時公表します。

### 2 普及啓発事業

(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

市民や食品等事業者に対し、ホームページや広報紙等により、食中毒予防等の食品衛生に関する情報を提供します。

日常生活において、インターネット等を用いる機会の少ない市民に対しては、保健所の窓口で資料を備え付け、自由に閲覧できるようにします。

(2) 食品衛生パンフレット等の配布

市民や食品等事業者に対して、正確で分かりやすい食品衛生に関する情報を提供するため、食品衛生パンフレットやリーフレットを配布します。

また、本年度小学校に入学した子どもを持つ保護者に対して、食中毒予防のリーフレットを配布します。

(3) 講習会の実施

保健所等における各種講習会の開催等を通じて、市民や食品等事業者に対して、食品の衛生的な取扱い等正しい食品衛生知識の普及啓発を行います。

(4) 食品衛生出前講座の開催

自治会、企業、市民団体、学生等が主催する集会等に出向き、食中毒予防、食品表示の見方、HACCPに沿った衛生管理等、食品衛生に関する情報の提

供を行います。

(5) リスクコミュニケーションの実施

内閣府食品安全委員会に講師を依頼し、市民を対象とした食の安全・安心に係る講義を行い、意見交換会を実施します。

また、その結果をホームページにより公表します。

(6) 食中毒予防キャンペーンの実施

食中毒の発生しやすい時期に、川越市保健所管内食品衛生協会※<sup>20</sup>と協力して、食中毒予防キャンペーンを実施します。

**※20 食品衛生協会**

食品衛生法の趣旨に基づいて行政に協力し、飲食に起因する感染症や食中毒、その他の危害の発生を防止し、食品衛生の向上を図ることを目的として、設立された団体のことです。

## 第6 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

保健所は、医師や患者等からの通報に基づき、患者の症状や喫食状況の調査を適切に行うとともに、食品、検便等の検査結果をもとに、関係部局と緊密な連携を図り、迅速な原因究明を行います。

また、消費者等からの健康被害につながるおそれが否定できない苦情について、営業者から報告があった際は、個々の事例に対して必要に応じて調査等を実施することにより、原因究明を行います。

なお、事件性が疑われる場合は、警察と連携を図ります。

### 2 食中毒等健康被害の拡大・再発の防止

必要に応じて、営業の禁止・停止等の行政処分、施設の消毒指導や調理従事者に対する衛生教育を行い、被害の拡大・再発の防止に努めます。

### 3 食中毒等健康被害状況についての公表

食中毒予防及び健康被害拡大防止の観点から、食中毒発生状況等について食品等事業者及び市民への情報提供を図り、必要な情報については、速やかにホームページにより公表するとともに、報道機関に対して情報提供を行います。

## 第7 食品等事業者の自主的衛生管理の推進

食品衛生対策の主体は、本来的には食品等事業者が自ら担っており、原材料の納入から食品の製造・流通・販売に至る一連の工程において、自主的な衛生管理が必要不可欠となります。このため、HACCPに沿った衛生管理を軸として次の対策を講じ、食品等事業者の自主的な衛生管理の一層の推進を図ります。

### 1 HACCPに沿った衛生管理

食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を継続できるよう、監視指導時、許可申請時等に食品等事業者の業種、業態規模、HACCPに沿った衛生管理の実施状況等を確認し、小規模な営業者等については厚生労働省が内容を確認した手引書に基づき、施設に応じた指導・助言を行います。

### 2 食品等事業者の責務

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<sup>※21</sup>」（平成15年厚生労働省通知）に基づき、食品の製造販売等に係る記録を作成・保存するよう指導を行います。

また、調理従事者の日々の健康管理の重要性について周知することにより、調理従事者からの二次汚染による食中毒等の防止を図ります。

#### ※21 食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針

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のことです。

### 3 食品衛生協会との協力

川越市保健所管内食品衛生協会の食品衛生指導員<sup>※22</sup>等による食品等事業者に対する助言指導の活動等を推進します。

#### ※22 食品衛生指導員

食品営業施設における自主衛生管理を推進する目的で発足された制度で、日本食品衛生協会が行う食品衛生指導員養成教育の課程を修了した者、又は日本食品衛生協会会長が承認した各支部の食品衛生指導員養成教育の課程を修了した者のことをいいます。

具体的な活動内容としては、食品営業施設の巡回指導や食品衛生に関する知識の普及啓発等を行っています。

### 4 優良施設等の表彰について

施設の衛生管理が特に優秀である施設や、川越市の食品衛生の向上に貢献した方を表彰し、食品等事業者による自主的な衛生管理の向上を図ります。

## 第8 食品衛生に係る人材育成・資質向上等

### 1 食品衛生監視員等の資質向上

食品衛生監視員<sup>※23</sup>、食鳥検査員<sup>※24</sup>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、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を図るため、内部研修を実施するとともに、厚生労働省や近隣の自治体が主催する研修会や講習会等に参加して、職員の資質向上に努めます。

#### ※23 食品衛生監視員

食品衛生法の規定に基づき、食品に起因する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等を行う者のことをいいます。

#### ※24 食鳥検査員

食鳥肉に起因する衛生上の危害を防止するための法律である「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき、食鳥検査の事務、食鳥処理場の立入検査、食鳥処理に関する指導等を行う者のことをいいます。

### 2 食品衛生責任者の資質向上

食品衛生責任者<sup>※25</sup>に対して、食品衛生責任者実務講習会の実施により、食品衛生に関する新しい知見の習得に努めさせます。

#### ※25 食品衛生責任者

営業者又は従事者の中から選任され、食品営業施設における衛生管理や従事者に対する衛生教育を行う人のことをいいます。

### 3 食品従事者等に対する衛生教育の実施

食品営業者、従事者及び集団給食施設の調理従事者等に対し、必要に応じて、食中毒予防衛生講習会を実施します。

### 4 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

食品衛生監視員と川越市保健所管内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助言指導を行います。

また、川越市保健所管内食品衛生協会が実施する食品衛生指導員研修会に講師を派遣する等、技術と知識の向上に努め、育成指導を図ります。



**川越市**

**本計画に関するお問い合わせ先**

**川越市保健所**

**食品・環境衛生課 食品衛生担当**

**〒350-1104 川越市小ヶ谷817-1**

**TEL 049-227-5103**

**FAX 049-224-2261**