

平成30年度川越市食品衛生監視指導計画と平成29年度川越市食品衛生監視指導計画の対照表

平成30年度川越市食品衛生監視指導計画	平成29年度川越市食品衛生監視指導計画
目次	目次
はじめに ..... 1	はじめに ..... 1
第1 基本方針 ..... 2	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 ..... 19	第5 計画の実施状況等の公表及び普及啓発事業の実施 ..... 19
第6 食中毒等健康被害発生時の対応 ..... 21	第6 食中毒等健康被害発生時の対応 ..... 21
第7 食品等事業者の自主的衛生管理の推進 ..... 22	第7 食品等事業者の自主的衛生管理の推進 ..... 22
第8 食品衛生に係る人材育成・資質向上等 ..... 24	第8 食品衛生に係る人材育成・資質向上等 ..... 24
別表1 平成30年度立入検査実施計画 ..... 25	別表1 平成29年度立入検査実施計画 ..... 25
別表2 平成30年度収去検査実施計画 ..... 27	別表2 平成29年度収去検査実施計画 ..... 27
<p>はじめに</p> <p>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、市民の食生活の安全・安心を確保することを目的としています。</p> <p>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など、歴史的、文化的遺産が数多く残り、川越市を訪れる観光客は年々増加し、年間700万人に達しています。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。</p> <p>第1 基本方針</p>	<p>はじめに</p> <p>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、市民の食生活の安全・安心を確保することを目的としています。</p> <p>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など、歴史的、文化的遺産が数多く残り、川越市を訪れる観光客は年々増加し、年間660万人に達しています。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。</p> <p>第1 基本方針</p>

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、市民の食生活の安全・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※2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。

#### 第2 監視指導計画の適用区域と適用期間

- 1 (略)
- 2 適用期間 平成30年4月1日から平成31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

- 1～3 (略)
- 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 (略)

#### 第4 監視指導計画

- 1 共通監視事項 (略)
  - 2 重点的監視事項
- (1)、(2) (略)
  - (3) 食中毒病因物質別対策

ア (略)

イ 腸管出血性大腸菌(O157、O26、O111等)対策

- ①～③ (略)

④ 平成29年に関東地方を中心に発生した腸管出血性大腸菌O157による食中毒事案をふまえ、食品提供施設に対し、食品取扱者の健康管理、食品の殺菌方法等の腸管出血性大腸菌による食中毒予防対策に関する関係事業者への普及啓発、注意喚起等を行います。

ウ カンピロバクター対策

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\_\_\_\_\_等の関係する機関と連携を密にとりながら、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※2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。

#### 第2 監視指導計画の適用区域と適用期間

- 1 (略)
- 2 適用期間 平成29年4月1日から平成30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

- 1～3 (略)
- 4 埼玉県、さいたま市、越谷市\_\_\_\_\_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\_\_\_\_\_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 (略)

#### 第4 監視指導計画

- 1 共通監視事項 (略)
  - 2 重点的監視事項
- (1)、(2) (略)
  - (3) 食中毒病因物質別対策

ア (略)

イ 腸管出血性大腸菌(O157、O26、O111等)対策

- ①～③ (略)

ウ カンピロバクター対策

全国で発生している食中毒の中で発生件数が多く、その原因として鶏肉をはじめとする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。

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。

また、食鳥処理業者、卸売業者等に対しても、鶏肉を客に調理・提供する際には加熱が必要であることについて、取引先への情報提供を行うよう指導を行います。

焼肉店のような客が食肉等を加熱する施設においては、中心部まで十分加熱するよう客に注意喚起するよう指導します。

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、あらゆる機会に消費者に加熱調理の重要性について周知します。

エ (略)

オ 寄生虫による食中毒対策(クドア、サルコシスティス及びアニサキス)

従来から報告されていた生食用生鮮食品のヒラメ及び馬肉の摂取に関連した有症事例について、平成23年6月17日からヒラメについてはクドア※24、馬肉についてはサルコシスティス※25による食中毒として取り扱うことになりました。

また、生鮮魚介類に寄生したアニサキス※26による食中毒が近年増加傾向にあります。

これらのクドア、サルコシスティス及びアニサキスによる食中毒について、取扱施設\_\_\_\_\_に対して監視指導を行い、一般消費者に対してはあらゆる機会に普及啓発を行います。

カ (略)

(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に監視指導を行い、平成32年4月から新基準に基づく表示へのスムーズな移行が図られるよう周知を行います。

また、生食用食肉については、規格基準及び衛生基準に基づいて、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)～(9) (略)

3 (略)

4 食品等の収去検査等

全国で発生している食中毒の中で発生件数が多く、その原因として鶏肉をはじめとする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よう指導を行います。

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。

焼肉店のような客が食肉等を加熱する施設においては、中心部まで十分加熱するよう客に注意喚起するよう指導します。

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、あらゆる機会に消費者に加熱調理の重要性について周知します。

エ (略)

オ 寄生虫による食中毒対策(クドア、サルコシスティス及びアニサキス)

従来から報告されていた生食用生鮮食品のヒラメ及び馬肉の摂取に関連した有症事例について、平成23年6月17日からヒラメについてはクドア※24、馬肉についてはサルコシスティス※25による食中毒として取り扱うことになりました。

また、生鮮魚介類に寄生したアニサキス※26による食中毒が近年増加傾向にあります。

これらのクドア、サルコシスティス及びアニサキスによる食中毒について、取扱施設や一般消費者に対して普及啓発を行います。

カ (略)

(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に監視指導を行います。

また、生食用食肉については、規格基準及び衛生基準に基づいて、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)～(9) (略)

3 (略)

4 食品等の収去検査等

(1)、(2) (略)

(3) 収去検査計画

平成30年度の収去検査は、別表2の計画に基づき実施します。

5、6 (略)

#### 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

平成30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、平成31年6月末日までに公表します。また、夏期食中毒予防対策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)～(6) (略)

第6 (略)

#### 第7 食品等事業者の自主的衛生管理の推進

1、2 (略)

3 HACCP導入の推進

平成27年6月30日に川越市食品衛生法施行条例の一部改正を行い、営業者が公衆衛生上講ずべき措置の基準について、従来の管理運営基準に加え、新たにHACCP※36導入型基準を設定しました。営業者は、従来の管理運営基準又はHACCP導入型基準のいずれかを選択して衛生管理を行うことになりました。

また、将来的なHACCPの義務化に備えるために、食品等事業者に対する講習会を実施します。併せて、食品等事業者の業種や業態規模などに応じた助言、指導により、同条例に基づくHACCP導入型基準の衛生管理の普及啓発及び導入の推進を図ります。

4、5 (略)

第8 (略)

(1)、(2) (略)

(3) 収去検査計画

平成29年度の収去検査は、別表2の計画に基づき実施します。

5、6 (略)

#### 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

平成29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、平成30年6月末日までに公表します。また、夏期食中毒予防対策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)～(6) (略)

(7) 川越市健康まつりにおける普及啓発の実施

川越市健康まつりで、食中毒予防に役立つ知識の普及啓発を行います。

第6 (略)

#### 第7 食品等事業者の自主的衛生管理の推進

1、2 (略)

3 HACCP導入の推進

平成27年6月30日に川越市食品衛生法施行条例の一部改正を行い、営業者が公衆衛生上講ずべき措置の基準について、従来の管理運営基準に加え、新たにHACCP※36導入型基準を設定しました。営業者は、従来の管理運営基準又はHACCP導入型基準のいずれかを選択して衛生管理を行うことになりました。

同条例に基づくHACCP導入型基準の衛生管理の普及啓発及び導入の推進を図ります。

4、5 (略)

第8 (略)