

# 平成27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	7
第5 計画の実施状況等の公表及び普及啓発事業の実施	20
第6 食中毒等健康危害発生時の対応	22
第7 食品等事業者の自主的衛生管理の推進	23
第8 食品衛生に係る人材育成・資質向上等	25
別表1 平成27年度立入検査実施計画	26
別表2 平成27年度収去検査実施計画	28

# 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、市民の食生活の安全・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600万人に達しています。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く必要があります。

平成23年3月、東日本大震災における福島第一原子力発電所の事故に起因する放射性物質による食品汚染、牛肉の生食や浅漬による腸管出血性大腸菌による食中毒の発生がありました。川越市では食品の放射能検査、緊急監視の実施等、早急に対応を行っており、今後も継続してまいります。

## ※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、販売等の実態、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。

## 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 平成27年4月1日から平成28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 食品関係施設（製造・加工・販売・調理・処理・保管施設や食品輸入関係者）

イ 卸売市場内の施設

ウ 食鳥処理場<sup>\*2</sup>

(2) 市内流通食品等の収去<sup>\*3</sup>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

**※2 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。

**※3 収去**

食品衛生法第28条に基づき、検査を行うために食品衛生監視員が営業者から必要最小限の販売食品、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、関係自治体及び庁内との連携

【厚生労働省及び関係自治体との連携】

- (1) 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。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。

- (2) 総合衛生管理製造過程承認施設（HACCP<sup>\*4</sup>）に関する指導については関東信越厚生局と連携を図ります。

#### ※4 HACCP

HACCP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。

この手法は、国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

#### 【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、学校給食センターや社会福祉施設や保育園等に対し、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を指示するとともに、原因究明や再発防止を図ります。

#### ※5 腸管出血性大腸菌O157

大腸菌は、家畜や人の腸内にも存在し、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。

### 3 消費者庁との連携

平成21年9月に発足した消費者庁<sup>※7</sup>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) 表示・規格基準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>※8</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 消費者庁

近年、複数の行政機関にまたがる横断的な対応が必要となる消費者問題が生じる中で、消費者行政の一元的な推進を図るために、平成21年9月1日に内閣府の外局として発足しました。この際、厚生労働省が所管していた食品衛生法・健康増進法、農林水産省が所管していたJAS法等の表示に関する権限等が一部、移管されました。

#### ※8 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、喘息などがあり、重症の場合は、意識障害、血圧低下、発疹、心拍数増加など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。

食品衛生法では、アレルギー表示対象品目が27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、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（「えび」及び「かに」は、平成20年6月3日に特定原材料に追加されました。）。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20品目（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、食品への表示が奨励されています。

#### 4 埼玉県、さいたま市、越谷市等との連携

川越市と隣接地域等を管轄する埼玉県、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 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<sup>※9</sup>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。

##### ※9 食品表示

販売する食品や添加物について、容器包装を開かないでも容易に見ることができるように、当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載されている情報のことをいいます。食品衛生法では、公衆衛生の見地から、販売する食品や添加物に関する表示について必要な基準を定めています。

食品表示は、食品等の購入者や使用者が的確な情報を得るためなどに、日本語により当該食品等の購入者又は使用者が読みやすく、理解しやすい用語で正確に記載する必要があります。具体的な記載事項としては、食品の名称・製造者氏名・製造所所在地・消費期限（賞味期限）・保存方法・食品添加物の使用の有無・アレルギー物質の有無等の情報を記載することが定められています。

また、表示は健康増進法やJAS法、景品表示法等の複数の法律でも記載事項を定めており、これらの法令も遵守しなければなりません。



## 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) 食品等の製造に関する基準や保存に関する基準<sup>\*10</sup>の遵守状況
- (2) 食品関係施設における構造設備<sup>\*11</sup>及び衛生管理に関する基準<sup>\*12</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>\*13</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

#### ※10 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については製造・保存等の方法が、販売若しくは営業上使用する器具・容器包装については製造方法が、「食品、添加物等の規格基準」により定められています。

#### ※11 食品関係施設における構造設備の基準

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。

#### ※12 食品関係施設における衛生管理の基準

飲食に起因する衛生上の危害を防止するため、都道府県、指定都市、中核市が施設の内外の清潔保持、ねずみ・昆虫等の駆除、食品の取扱い等の公衆衛生上講ずべき措置に関して条例で定めた基準のことをいいます。

#### ※13 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、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) 施設別対策

#### ア 食品製造施設に対する監視指導

食品製造施設に対しては、原材料の適正使用及び科学的・合理的な根拠に基づいた食品期限表示の設定、製造記録等の整備、衛生上の管理運営マニュアルの導入、効果的なマニュアルの運用方法に重点を置いた監視指導を行い、食品製造施設における自主衛生管理の推進を図ります。

#### イ 大規模調理施設に対する監視指導

大規模調理施設（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、ホテル、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。

#### ウ 生食用食肉を取り扱う施設に対する監視指導

飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌食中毒の発生を受け、平成23年10月1日から、牛の肉（内臓を除く。以下同じ。）を生食用として加工、調理する場合の基準（食品衛生法に基づく生食用食肉の規格基準<sup>\*14</sup>、<sup>\*15</sup>）が策定され、これに適合しないものは販売等ができなくなりました。なお、牛レバーに関しては平成24年7月から、生食用として販売・提供することが禁止されました。

また、川越市では「生食用食肉を取り扱う施設に対する届出制度」の導入により、市内で牛肉を生食用として取り扱う飲食店営業、食肉処理業及び食肉販売業の施設を把握し、この届出施設等を対象として監視を実施することにより、生食用食肉の規格基準を遵守するよう指導を行い、生食用食肉による食中毒の予防を図ります。

#### エ 浅漬等の製造を行う施設に対する監視指導

漬物製造業者の製造した浅漬による腸管出血性大腸菌食中毒の発生を受け、平成25年12月13日に漬物の衛生規範<sup>\*16</sup>の改正が行われました。これに基づき、市内の浅漬製造施設に対しての監視指導を行い、必要に応じて収去検査を実施します。

また、加熱せずに喫食するカット野菜を加工する施設についても、同様に監視指導を行います。

#### ※14 規格基準

食品の安全性を確保するため、食品衛生法第11条に基づき定められているものです。販売の用に供する食品、添加物の製造、加工、使用、調理、保存の方法については「基準」が、成分については「規格」が定められており、規格基準に適合しない食品や添加物は製造、加工、販売等が禁止されています。

新たに、平成23年10月1日から生食用食肉の規格基準が設定されています。また、平成24年4月1日からは、食品に含まれる放射性セシウムの基準値が設定されました。

#### ※15 生食用食肉の規格基準（平成23年9月12日厚生労働省告示第321号）

平成23年4月に飲食チェーン店で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件の発生、及び従来の衛生基準による指導には強制力がなく、事業者十分に遵守されていなかったことを受けて生食用食肉の規格基準が設定され、平成23年10月1日から施行されました。対象となる食品は、生食用食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く。）であり、生食用食肉の成分規格や加工基準、保存基準、調理基準が定められ、これに適合しないものは販売等を行うことができなくなりました。

#### ※16 漬物の衛生規範（厚生労働省通知 平成9年3月24日付け日衛食第85号別添）

漬物に係る衛生上の危害の発生を防止するため、その原材料の受入れから製品の販売までの各工程における取扱い等の指針を示したものであり、漬物に関する衛生の確保及び向上を図ることを目的としています。平成24年に発生した浅漬による腸管出血性大腸菌食中毒の発生を受け、平成25年12月13日に改正されました。



川越市マスコットキャラクター ときも

## (2) 一斉監視指導の実施

食中毒等の食品事故が多発する夏期（夏期食中毒予防対策）、多品目の食品が短期間に流通する年末（年末一斉監視）、その他、時節に応じ、次に掲げる施設に対して一斉監視指導を行います。

ア 大型量販店（スーパーマーケット、デパート等）を対象に、食品の衛生的な取扱いや保存方法、食品及び添加物の適正な表示の実施等に重点を置いた指導を行います。

イ 観光地、イベントの開催会場等における飲食店やみやげ物店を対象に、食品の衛生的な取扱いや保存方法、食品及び添加物の適正な表示の実施等に重点を置いた指導を行います。

ウ 弁当調理施設、ホテル・旅館等を対象に、食中毒の発生防止に重点を置いた指導を行います。

エ 食中毒の発生件数は少ないものの、危害度が非常に高いふぐの調理<sup>※17</sup>を行う施設<sup>※18</sup>を対象に、埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例<sup>※19</sup>に基づき、専任のふぐ調理師<sup>※20</sup>の従事状況やふぐの適正な処理等に重点を置いた指導を行います。また、ふぐ提供<sup>※21</sup>施設<sup>※22</sup>においては、ふぐ加工品の販売に係る指導を行います。

オ 食鳥肉や食肉を加熱不十分で食べることや、豚レバ刺し、とり刺しなど生で食べたことが原因と考えられる腸管出血性大腸菌O157やカンピロバクター<sup>※23</sup>、E型肝炎<sup>※24</sup>ウイルスによる食中毒予防を目的として、生肉を取り扱う飲食店や食肉販売店、食肉加工施設等の一斉監視を行います。

また、生食用食肉を取り扱う施設に対しては、生食用食肉の規格基準や衛生基準の周知徹底を図り、基準に適合した生食用食肉が加工・調理・提供されるよう指導を行います。

### ※17 ふぐの調理

ふぐの調理とは、食用に供することができるふぐについて、肝臓、卵巣など人の健康を損なうおそれのある部位（有毒部位）を除去し、又は塩蔵処理を行うことにより人の健康を損なわないようにすることをいいます。

### ※18 ふぐの調理を行う施設

ふぐの調理及びふぐの提供を業として行うことのできる施設として「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」に規定する知事等の認定を受けた施設のこと、知事等の認定を受けていない施設では、ふぐの調理を行うことはできません。

ふぐの調理を行う施設では、施設ごとに専任のふぐ調理師を設置することやふぐ専用の調理設備を設置することが条例で規定されています。

#### ※19 埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例

ふぐの毒に起因する食中毒の発生を防止し、食用に供するふぐの安全性を確保するため、ふぐの取扱い等について必要な基準を定めた条例のことで。

#### ※20 ふぐ調理師

ふぐ調理師とは、ふぐの調理に従事することができる者として知事の免許を受けた者のことをいいます。

#### ※21 ふぐ提供

除毒を終えたふぐを販売したり、販売（供与）するために貯蔵したり、加工したり、調製したりすることをいい、有毒部位の除去行為（ふぐの調理）は含まれていません。

#### ※22 ふぐ提供施設

ふぐの提供を業として行うことができる施設のことで、「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」の規定により届出を行った施設のことをいいます。

具体的には、ふぐ刺身・ちり材料等を仕入れて販売する施設や除毒されたふぐを仕入れて、これを調理、提供する施設、ふぐ加工製品の製造、加工を行う施設等があります。

なお、平成18年4月1日から、ふぐ提供施設は保健所に届出をすることが義務付けられています。

#### ※23 カンピロバクター

近年、発生件数が最も多い食中毒の原因菌です。この菌は、ニワトリ、ウシ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、頭痛などであり、他の感染型細菌性食中毒と酷似します。多くの患者は1週間で治癒し、通常、死亡例や重篤例はまれですが、若齢者・高齢者、その他抵抗力の弱い人は重症化の可能性が高いことに注意が必要です。

カンピロバクター食中毒の原因としては、食肉の生食や鶏肉などの食肉関連調理食品及びその調理過程中的加熱不足や取扱不備による二次汚染等があります。

#### ※24 E型肝炎

E型肝炎は、E型肝炎ウイルスの感染によって引き起こされる急性肝炎で、慢性化することはありませんが、妊婦がこのウイルスに感染した場合、劇症肝炎になる割合が高く致死率が20%に達するとの報告もあります。

E型肝炎の症状としては、発熱、悪心、腹痛等の消化器症状、肝腫大、肝機能の悪化が出現し、大半の症例では安静にしていれば治癒しますが、稀に劇症化するケースもあります。

過去に起きた野生のシカ肉の刺身を食べてE型肝炎を発症した事例は、E型急性肝炎発症と特定の食品の摂食との直接的な関係が確認された最初の事例とされていますが、加熱不十分な豚レバーから人への感染の可能性も指摘されています。

### (3) 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。

汚染されていたカキやホタテなどの二枚貝を生、あるいは加熱不十分で食べたことでノロウイルスに感染することが知られていますが、近年の傾向としては、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、あらゆる機会に営業者及び一般消費者に予防方法等の周知に努めます。

#### イ 腸管出血性大腸菌対策（O157、O26、O111等）

##### 【生食用食肉】

牛肉については、平成23年に腸管出血性大腸菌による食中毒により、多くの死亡者や重症者が報告されたことを受けて策定された生食用食肉の規格基準を遵守するよう指導を行います。また、市内の馬肉の取扱施設に対しては、衛生基準を遵守するよう指導を行います。

##### 【加熱用食肉】

加熱用食肉においては、過去に結着肉（食肉の断片を結着させ成形したもの）や調味料に浸潤させる等の加工処理を行った食肉の加熱不十分が原因と考えられる食中毒が全国規模で発生したことから、生の食肉を取り扱う販売店、食肉提供施設及び食肉の加工施設に対して、客に提供する際には中心部まで十分に加熱するよう周知を図るとともに、客に対しても十分な加熱を注意喚起するよう指導を行います。

#### 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よう指導を行います。また、焼き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 腸炎ビブリオ対策

腸炎ビブリオは海水中に存在する細菌で、これに汚染された食品を食べると食中毒となることから、主に原因食品となる魚介類を取り扱う市場や魚介類販売施設、飲食店等の監視指導を行います。

## 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<sup>※25</sup>、馬肉についてはサルコシスティス<sup>※26</sup>による食中毒として取り扱うことになりました。これらの寄生虫が寄生した食品を生食することにより必ず発症するわけではありません。

また、生鮮魚介類に寄生したアニサキス<sup>※27</sup>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 リステリア対策

リステリア<sup>※28</sup>は、動物の腸管内や環境中に広く分布している細菌で、食品を介して感染する食中毒菌です。乳製品や食肉加工品などから、リステリアが検出されてることから、主に食肉販売施設、飲食店等の監視指導を行います。

### ※25 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。

#### ※26 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。

#### ※27 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。

アニサキスによる食中毒の症状としては、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、アジなどがあり、注意が必要です。

#### ※28 リステリア

リステリア（リステリア・モノサイトゲネス *Listeria monocytogenes*）は、動物の腸管内や環境中に広く分布している細菌で、食品を介して感染する食中毒菌です。

食品衛生法では、非加熱食肉製品（生ハムなど）、ナチュラルチーズ（ソフト、セミハード）を対象食品として規格基準を定めています。

#### (4) 適正な食品表示への対策

食品衛生法・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。

食品の期限表示に関しては、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」（平成17年2月厚生労働省、農林水産省通知）に基づき指導を行います。

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。

他の法令が定める表示規制についても関係機関と連携協力し、適正表示に努めます。特に、JAS法に基づく不正表示に関しては、農林水産省関東農政局や農林水産部局等と、健康増進法については庁内関係部署と連携して指導を行います。



(5) アレルギー物質含有食品の製造施設に対する監視指導

アレルギー物質を含有する食品に関する表示の徹底のため、製造者及び加工者に対し使用原材料の点検及び確認について指導を行います。

アレルギー物質含有食品製造施設に対しては、表示が義務付けられているアレルギー物質である特定原材料<sup>※29</sup>のコンタミネーション<sup>※30</sup>が起こらないよう指導を行います。

**※29 特定原材料**

アレルギー症状を誘発する原材料として、食品衛生法上、食品への表示が義務付けられている7品目（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに）のことをいいます。

**※30 コンタミネーション**

汚染、混入を意味する言葉ですが、食品を製造する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、特定原材料がごく微量に混入することをいいます。

具体的な例としては、そばとうどんの両方を製造する施設において、うどんにそば粉が混入してしまうことなどがあります。

(6) 残留農薬等の対策

ポジティブリスト制度<sup>※31</sup>を踏まえて、市内生産品を中心に、輸入及び国産農産物における残留農薬等の検査を実施します。

**※31 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なども規制の対象となります。

(7) 食鳥処理場の監視指導

認定小規模食鳥処理場<sup>※32</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>※33</sup>等の取扱いや衛生管理について監視指導を行います。

**※32 認定小規模食鳥処理場**

各年度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。

**※33 食鳥とたい**

食鳥をと殺したものと殺した食鳥の羽毛を除去したものを指します。

(8) 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。せり売りが始まる早朝時には、せり場において有毒魚介類等の流通を未然に防止するよう監視を実施します。また、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す。

(9) 苦情・相談対策

市民から寄せられた食品等に関する苦情や相談に対しては、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の究明を図ります。また、当該事業者に対しては、再発防止の観点から指導を行います。食品衛生法以外の法により規定されている事項に関しては、関係機関と調整を図ります。

### 3 施設への立入検査

#### (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適切に対処するため、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、各施設におけるHACCPの概念を取り入れた自主管理体制の強化促進を基本として、HACCPの概念に配慮した監視指導を行い、指導内容の充実に努めます。

#### (2) 重点監視業種及び監視回数

業種ごとに、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などを考慮して、監視の重要度の高い業種（施設）の順にA、B、C、D、E、Fの6ランクに分類し、各業種について年間の立入検査回数（目標）を別表1のとおり決めました。

ア Aランク監視業種（施設）……年12回

- ・ 食品の流通拠点である卸売市場及び卸売市場関係施設

イ Bランク監視業種（施設）……年3回

- ・ 認定小規模食鳥処理場

ウ Cランク監視業種（施設）……年2回

- ・ 大量調理又は広域流通食品を製造している業種（施設）
- ・ 統計的に食中毒の発生頻度が高い業種（施設）

エ Dランク監視業種（施設）……年1回

- ・ 食中毒の発生頻度は低いが、発生した際の危害度が高い施設
- ・ 規格基準が定められた食品製造施設
- ・ 卸売市場に準じて市内に流通する食品等の拠点を担う大型量販店
- ・ 観光地や歓楽街等に位置する施設

オ Eランク監視業種（施設）……2～3年に1回

- ・ A～D及びFランク以外の業種（施設）

カ Fランク監視業種（施設）……更新時等の実情に応じて実施

- ・ 飲食店営業（スナック、バー等）
- ・ 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
- ・ 行商、露店等

## 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を踏まえ、検査を実施します。

また、市内流通していた食品については、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。

### (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添加物、残留農薬及び規格基準等の検査
- ウ 違反事例の多い食品の規格基準等の検査
- エ 市内で流通している食品の放射性物質の検査

### (3) 収去検査計画

平成27年度の収去検査は、別表2の計画に基づき実施します。

## 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などの措置をとり、悪質な違反については告発を検討します。

### (2) 収去検査の結果、違反を発見した際の対応

食品等の収去検査の結果、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、他自治体の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

平成27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28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) 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。特にノロウイルス等については、食中毒予防の観点から、掲載内容の充実を図ります。

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、幼稚園、保育園から中学校修了までの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

保健所等における食品営業許可更新時の講習をはじめとする各種講習会の開催などを通じて、市民や食品等事業者に対して、食品の衛生的な取扱いなど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

自治会や市民団体、公益法人等の消費者団体が主催する集会等に出向き、食中毒予防、食品表示の見方等、食品衛生に関する情報の提供を行います。

### (5) 食品安全モニター事業の実施

食品安全モニターを公募して、食品安全モニター受入協力店における食品の表示内容や保管状況、清掃状態などのモニタリング結果や、その他消費者の視点から気になること、疑問に思うこと、要望などを報告する事業を行います。

また、バックヤード見学会等を行います。

(6) 食中毒予防街頭キャンペーンの実施

食中毒の発生しやすい夏期に、川越市保健所管内食品衛生協会<sup>※34</sup>と協力して、食中毒予防キャンペーンを実施します。

**※34 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。

(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 食中毒等健康危害発生時の対応**

### **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。

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、可能な限り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、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 食品衛生責任者等の設置

食品等事業者には、施設における製造、加工、調理等を自主的に衛生管理を行う者として、食品衛生に関して相当の知識を有する者を、その食品衛生責任者<sup>※35</sup>として設置するよう指導を行います。

#### ※35 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。

### 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>※36</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、調理従事者の検便検査や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。

#### ※36 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をいいます。

### 3 製造者及び加工者に対するHACCP導入の推進

食品の安全性確保のためには、HACCPの概念を取り入れた衛生管理が有効なことから、製造者及び加工者にHACCP導入を推進します。

## 4 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>※37</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。

### ※37 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。

## 5 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>※38</sup>、食鳥検査員<sup>※39</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取得を図るため、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。

#### ※38 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を行う者のことをいいます。

#### ※39 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

食品衛生責任者実務講習会において、食品衛生に関する最新の情報を提供することにより、食品衛生責任者の資質の向上に努めます。

### 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。また、施設の食品衛生責任者に対して実務講習会を開催して食品衛生に関する新しい知見の習得に努めさせます。

### 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巡回指導及び助言指導を推進します。

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等に講師を派遣するなど、技術と知識の向上に努め、育成指導を図ります。

別表1 平成27年度立入検査実施計画

ランク	年間標準立入検査実施回数	業種(施設)	備考
A	12回/年	魚介類販売業、魚介類せり売営業、食品の冷凍又は冷蔵業、氷雪販売業、食料品販売業	卸売市場内に限る
B	3回/年	食肉処理業、食肉販売業	認定小規模食鳥処理場に限る
C	2回/年	飲食店営業、集団給食施設(学校給食関係施設、病院、社会福祉施設)	大量調理施設に限る
		菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、乳処理業、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業、集乳業、食肉処理業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、氷雪製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、めん類製造業、そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、添加物製造業	大規模製造施設又は広域流通食品を製造している施設に限る
D	1回/年	・飲食店営業(旅館、仕出し・弁当屋) ・ふぐ取扱施設及びふぐ提供施設 ・生食用食肉(牛)の提供施設 ・浅漬製造施設 ・スーパー及びデパート等の大型量販店 ・観光地や歓楽街に位置し、次に挙げる業種(施設) 飲食店営業、乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業、氷雪販売業、食料品販売業、その他(法及び条例に基づく許可を取得している製造業であって、直売を行う施設)	製造業については、C、E、F ランク施設を除く
		乳処理業、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業、乳酸菌飲料製造業、清涼飲料水製造業、食肉製品製造業、アイスクリーム類製造業、魚肉ねり製品製造業	大規模製造施設又は広域流通食品の製造施設は除く
		集団給食施設(病院、保育園、社会福祉施設)	中小規模の調理施設に限る
E	1回/2～3年	飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業、あん類製造業、集乳業、乳類販売業、食肉処理業、食肉販	A～D 及び F ランクに該当しない施設(業

		売業、魚介類販売業、食品の冷凍又は冷蔵業、氷雪製造業、氷雪販売業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、添加物製造業、食料品販売業等条例関係業種、食品製造業届出施設	種)
F	<b>更新時等の実情に応じて実施</b>	飲食店営業(スナック、バー等) 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 行商、露店等	

○ 標準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など重点的に監視指導を行う施設については、立入り回数に上限を設けることなく、必要に応じて実施します。
- (2) 標準監視回数にかかわらず、施設の衛生管理状態が一定水準以上である優良施設は監視頻度を軽減する場合があります。
- (3) この立入検査実施計画を補完するために、立入検査時に発見された違反及びこれに伴う指導、助言事項の例示を行うなど、立入検査結果を生かした衛生講習会を各施設並びに各業種に対し実施することによって、食品取扱施設の効果的・効率的な監視指導の実施を図ります。

別表2 平成27年度収去検査実施計画

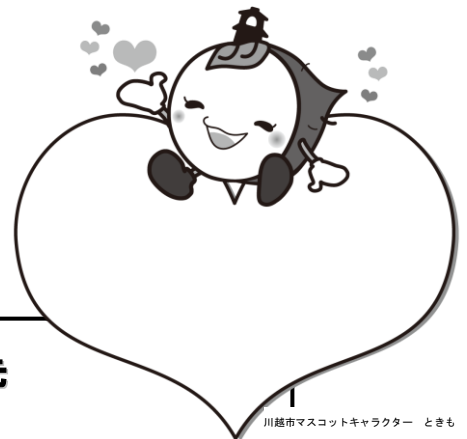
食品分類	検体数	内 訳	検査項目数	検 査 内 容						
				微生物	添加物	残留農薬	動物用医薬品	汚染物質(放射性物質)	その他(重金属等)	
魚介類	35	養殖魚介類(兼モニタリング)	15	165				○		
		生食用鮮魚介類	15	15	○					
		生食用かき	5	15	○					
魚介類加工品	20	魚肉ねり製品	10	50	○	○				
		魚介乾製品	10	60		○				
肉・卵及びその加工品	14	生肉(兼モニタリング)	6	72				○		
		食肉製品	5	40	○	○				
		非加熱食肉製品	3	27	○	○				
牛乳類・乳製品	15	生乳(兼モニタリング)	5	40				○		
		乳製品(発酵乳、乳酸菌飲料、チーズ)	10	15	○					
アイスクリーム類及び氷菓	6	アイスクリーム類	3	6	○	○				
		氷菓	3	6	○	○				
穀類及びその加工品	27	めん類	15	60	○	○				
		あん	6	12		○				○
		豆腐	6	18	○					
野菜・果実及びその加工品	45	市内産野菜	25	1750			○			
		輸入果実	10	450		○	○			
		漬物	10	40	○	○				
菓子類	26	菓子(和菓子、洋菓子)	20	140	○	○				
		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・油菓子	5	10						○
弁当・そうざい	60	弁当・そうざい	60	180	○					
器具・容器包装	5	割箸、食器等	5	25		○				
その他	15	瓶詰食品、缶詰食品調味料等	15	90		○				
	24	市内流通加工食品、魚介類等	24	24					○	
合 計	302	—	302	3394	—					

○ 検体数及び検査項目数の増減、補完等

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。



川越市



川越市マスコットキャラクター ときも

**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 川越市小ケ谷817-1

TEL 049-227-5103

FAX 049-224-2261