

令和3年度静岡市食品衛生監視指導計画

目 次

	頁
はじめに	…… 1
実施期間及び対象地域	…… 1
I 消費者及び食品等事業者との情報及び意見の交換の推進	…… 1
1 監視指導計画の策定時における市民意見の募集と反映	
2 監視指導計画の実施状況の公表	
3 市民とのリスクコミュニケーションの実施	
4 広報媒体等による情報提供	
5 消費者への食品衛生知識の普及啓発	
II 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	…… 3
1 食品衛生管理者の責務規定の周知	
2 「静岡県食品衛生法の施行等に関する条例」の遵守	
3 HACCP に沿った衛生管理の食品等事業者への支援	
4 食品衛生指導員への支援	
5 優良施設等の表彰	
6 食品に対する適切な表示を行うための支援	
III 監視指導の実施体制及び連携の確保	…… 3
1 監視指導及び食品等の収去検査の実施体制	
2 庁内の連携	
3 国及び他の都道府県等との連携	
4 試験検査の実施体制	
IV 食品等事業者に対する監視指導の実施	…… 4
1 一般的な重点監視項目	
2 食品群ごとの食品供給工程（フードチェーン）を通じた重点監視指導項目	
3 その他の重点監視指導項目	
4 食品関係営業施設への立入検査実施計画	
5 一斉監視指導の実施	
6 食品等の収去検査等の実施	
7 違反を発見した場合の対応	
8 その他	
V 食中毒等健康危機管理体制の確保	…… 1 3
1 食中毒発生時	
2 その他の健康危機発生時	
3 食中毒等の健康危機発生時における市民及び食品等事業者への対応	
VI 食品衛生に関わる人材の養成及び資質の向上	…… 1 3
1 食品衛生監視員等職員	
2 食品等事業者	
○ 用語解説	…… 1 4

はじめに

静岡市では、食品衛生法第 24 条の規定により、市民の皆様のご意見をいただきながら「令和 3 年度静岡市食品衛生監視指導計画」を策定し、監視指導を実施していきます。この計画は、国が定める「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、静岡市の実情等を踏まえて策定しています。

令和 2 年度は、新型コロナウイルス感染拡大への対応で、食品等事業者に対する監視指導は計画から大きくかけ離れた実績となってしまいました。新型コロナウイルスの流行は、令和 3 年度になっても終息する見通しはなく、本計画にも少なからぬ影響があることが予測されます。

そのような状況の中でも、6 月から食品衛生法の改正に伴い営業許可制度が見直され営業届出制度が創設されることから、食品等事業者の方々が円滑に申請及び届出ができるよう本市においても準備を整えていくよう努めて参ります。

実施期間及び対象地域

- (1) 実施期間 : 令和 3 年 4 月 1 日から令和 4 年 3 月 31 日まで
- (2) 対象地域 : 静岡市の全域

I 消費者及び食品等事業者との情報及び意見の交換の推進

1 監視指導計画の策定時における市民意見の募集と反映

監視指導計画の策定に際しては、案の段階において公表による意見・要望等の募集を行い、消費者及び事業者を含めた市民からの意見に対する行政の考え方を示しながら、その意見をできるだけ計画に反映させるようにします。

2 監視指導計画の実施状況の公表

令和 2 年度の食品関連施設への立入検査及び食品等の収去検査の状況、その結果の概要については令和 3 年 6 月を目途に公表します。

また、その他の情報についても、必要に応じて随時公表していきます。

3 市民とのリスクコミュニケーションの実施

食品等に係る安全性等については、静岡市食の安心・安全ホームページ「たべしずねっと」等を通じてリスクコミュニケーションを実施します。

また、同ホームページに寄せられた相談及び食品衛生行政に対する意見・要望については、積極的に対応します。

4 広報媒体等による情報提供

(1) ホームページ、広報紙等による食品衛生関係情報の提供

ホームページや広報紙等により、その時に流行している又は全国的に事件となっている食中毒等について、分かりやすい解説や予防方法を情報提供します。また、食品収去検査の結果を随時提供する等タイムリーでフレッシュな情報提供をしていきます。

(2) 食品衛生パンフレットの配布

食品衛生パンフレットを作成し、消費者や食品等事業者に対して、正確かつわかりやすい食品衛生関係情報を提供します。

(3) その他の緊急情報等の提供

食中毒等の健康被害事案が発生した場合や、食品衛生に係る緊急情報を入手した場合等については、必要に応じて速やかにホームページへの掲載及び報道機関への公表を行います。

5 消費者への食品衛生知識の普及啓発

(1) 小学校及び特別支援学校の児童・生徒を対象として、正しい食品衛生知識及び衛生習慣を習得できるよう、教育委員会に働きかけて食の安全教室を開催します。

(2) 各種市民団体等の求めに応じて、食品等に係る安全性等の講座を開催します。

(3) 保健福祉センターで開催されるフレッシュマタニティ教室の中で、食品の安全性に関する講座を開催します。

主な普及啓発事業

① 庁内事業

事業名	実施時期	対象者
食の安全教室	通年（依頼により開催）	小学校・特別支援学校の児童・生徒
市政出前講座	通年（依頼により開催）	市民
リスクコミュニケーション	通年	市民

② 静岡市食品衛生協会との共催事業

事業名	実施時期	対象者
食中毒予防街頭広報	8月	市民等
食の安全講演会	11～2月（申し込み制）	市民

Ⅱ 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

1 食品衛生管理者の責務規定の周知

食品衛生法第 48 条に規定された、「食品衛生管理者の責務として規定されている営業者に対する必要な意見の表明」及び「食品等営業者の責務である食品衛生管理者からの意見の尊重」の周知徹底に努めます。

2 「静岡県食品衛生法の施行等に関する条例」の遵守

食品等事業者に対し、施設の衛生管理及び食品の衛生的な取扱い等について条例に基づく管理運営基準を守るよう指導します。

また、営業許可施設への設置を義務付けている食品衛生責任者に対しては、食品衛生に関する講習会の受講により衛生知識のさらなる取得を指導します。

(令和 3 年 6 月からは、食品衛生責任者は営業届出施設にも設置が必要になります。)

3 HACCP に沿った衛生管理の食品等事業者への支援

食品等事業者に対し、HACCP に沿った衛生管理の取り組みを支援します。

例年実施している衛生講習会等において、業界団体が作成した手引書を使用し、HACCP の考え方や取り組み内容等について説明します。

4 食品衛生指導員への支援

食品衛生指導員による食品等事業者への自主衛生管理の推進活動について、必要な助言・指導を行っていきます。

5 優良施設等の表彰

食品関係営業施設のうち、衛生管理の優良な施設及び食品衛生の向上に貢献した食品等事業者の表彰を年 1 回行い、食品衛生に対する意欲の向上を図っていきます。

6 食品に対する適切な表示を行うための支援

食品等の表示を適切なものとするために、食品関連事業者からの相談に関係機関と協力のうえ積極的に対応し、適切な表示を行う支援をします。

Ⅲ 監視指導の実施体制及び連携の確保

1 監視指導及び食品等の収去検査の実施体制

監視指導並びに収去検体及びふき取り検体の採取は、法令等に基づく営業許可施設、集団給食施設等の食品取扱施設及び中央卸売市場並びに農家等を対象とし、保健所食品衛生課及び保健所清水支所の食品衛生監視員が実施します。

2 庁内の連携

- (1) 庁内の関係部局と連携して「静岡市食の安全対策推進連絡会」を開催し、食に関する情報や意見の交換等を図ることによって、食の安心・安全のための施策を実施します。
- (2) 各種イベント等の開催時には関連課との情報交換などを行い、食品等の不適切な販売が行われることのないように努めます。
- (3) 集団発生するノロウイルス感染症や、散発的な腸管出血性大腸菌感染症等の患者調査は、食中毒の可能性も考慮し、感染症担当部局と連携して実施します。

3 国及び他の都道府県等との連携

- (1) 静岡市の区域を越えて広域的に流通する食品等（以下、「広域流通食品等」という。）の監視指導を実施するため、厚生労働省、消費者庁、静岡県、浜松市及び東海・北陸の近隣自治体等との連携体制を維持していきます。
- (2) 総合衛生管理製造過程承認施設への監視指導は、厚生労働省東海北陸厚生局と連携して実施します。
- (3) 食品の安全性確保のために行う家畜及び農産物等の生産者に対する衛生指導は、「家畜伝染病予防法」、「農薬取締法」等を所管する静岡県と情報の交換を行い、引き続き連携を図っていきます。

4 試験検査の実施体制

収去検体及びふき取り検体の試験検査は、原則として環境保健研究所が実施します。ただし、簡易な方法で検査が実施できるものは保健所食品衛生課が実施します。

環境保健研究所では、食品等試験検査業務管理基準（GLP）に基づく試験検査の技術向上及び信頼性確保のための取り組みを行うと共に、必要な検査機器の計画的整備、検査担当者に対する技術研修等を行い、適正かつ迅速に試験検査を実施する体制を整備します。

また、情報収集能力を高めることにより、通常行っていない物質の緊急検査にも対応ができるように努めます。

IV 食品等事業者に対する監視指導の実施

1 一般的な重点監視項目

食品等事業者の監視指導にあたっては、業種ごとのリスクの大きさや過去の不適事例を踏まえて、食品・添加物等の規格又は基準、食品表示基準、施設基準及び管理運営基準等について、食品等の製造、加工、調理及び販売の各段階における衛生管理の実施状況を重点的に確認します。また、HACCP に沿った衛生管理の実施状況を確認し、状況に合わせ業界団体が作成した手引書等を使用して監視指導をします。

- (1) 静岡市中央卸売市場及び大規模販売店など、食品等が集中する流通拠点では、保存温度や陳列販売方法など、食品等の取扱いについて監視指導します。

- (2) 大量調理施設並びに病院、社会福祉施設及び学校給食施設等の集団給食施設においては、大規模食中毒の発生防止の観点から、国が定めた大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた監視指導を行います。
- (3) 総合衛生管理製造過程の承認を受けた施設では、危害分析とその発生防止措置の実施状況等の助言・指導を行います。
- (4) 水道水以外の水を営業上使用している食品等事業者に対しては、適切な水質管理及び水質検査の実施を指導します。
- (5) イベント開催にあつては、事前相談を積極的に受け付け、衛生指導を行い、必要に応じて講習会の実施や、当日に現地の監視をするなど食中毒防止に努めます。

2 食品群ごとの食品供給工程(フードチェーン)を通じた重点監視指導項目

食品群の区分ごとのフードチェーンの各段階における重点監視指導事項は、次のとおりとします。

(1) 食肉、食鳥肉及び食肉製品

① とさつ、解体の工程（市内にと畜場及び大規模食鳥処理場はありません）

- ア 微生物検査による衛生的な処理の検証の実施
- イ 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣の異常の有無の確認の徹底
- ウ 食肉処理施設における解体前の野生鳥獣及び解体後の野生鳥獣肉等の異常の有無の確認の徹底

② 製造及び加工の工程

- ア 食肉処理施設における微生物汚染防止の徹底
- イ 衛生管理記録の作成及び保存の推進
- ウ 原材料受入れ時の自主検査実施等による原材料の安全性確保の推進
- エ 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底
- オ 食肉、食肉製品に関する正確な情報の提供

③ 貯蔵、運搬、調理及び販売の工程

- ア 食肉の温度管理及びその他衛生的な取扱いの徹底
- イ 食肉、食肉製品に関する正確な情報の収集
- ウ 適正表示の徹底
- エ 調理工程における十分な加熱の徹底
- オ 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底

(2) 乳及び乳製品

① さく乳の工程

生乳中の残留動物用医薬品等の検査の実施

② 製造及び加工の工程

- ア 微生物汚染防止の徹底
- イ 衛生管理記録の作成及び保存の推進
- ウ 原材料受入れ時の安全性確保の推進
- エ 飲用乳についての自主検査の推進

③ 貯蔵、運搬、調理及び販売の工程

- ア 温度管理及びその他衛生的な取扱いの徹底
- イ 適正表示の徹底

(3) 食鳥卵

① 食鳥卵の集荷及び加工の工程

- ア 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底
- イ 洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底
- ウ 液卵等製造に係る記録の作成及び保存の推進

② 貯蔵、運搬、調理及び販売の工程

- ア 温度管理及びその他衛生的な取扱いの徹底
- イ 適正表示の徹底

(4) 水産食品（魚介類、水産加工品）

① 卸売りの工程

- ア 有毒魚介類等の排除の徹底
- イ 養殖魚介類等の残留動物用医薬品等の検査の実施
- ウ 温度管理及びその他衛生的な取扱いの徹底

② 製造及び加工の工程

- ア 生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底
- イ 製造過程又は加工過程における微生物汚染防止の徹底
- ウ 生食用かきの採取海域等の適正表示の徹底
- エ 温度管理及びその他衛生的な取扱いの徹底
- オ 製造または加工に係る記録の作成及び保存の推進

③ 貯蔵、運搬、調理及び販売の工程

- ア 残留動物用医薬品及び微生物等の検査の実施
- イ 温度管理及びその他衛生的な取扱いの徹底
- ウ 適正表示の徹底

(5) 野菜、果実、穀類、豆類、種実類、キノコ類、茶等及びこれらの加工品

① 製造及び加工の工程

- ア 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底
- イ 原材料受入れ時の安全性の確保の推進

② 貯蔵、運搬、調理及び販売の工程

ア 残留農薬等の検査の実施

イ 適正表示の徹底

3 その他の重点監視指導項目

(1) 食中毒の防止対策

① ノロウイルスによる食中毒対策

食中毒が発生した場合に大規模化しやすい弁当調理施設・旅館・ホテル等の大量調理施設や、発症した場合に重症化するおそれのある病院・社会福祉施設・学校給食施設等の集団給食施設においては、施設及び食品等の適切な取扱いや、自主的な衛生管理の導入について重点的に指導します。

② 食肉の生食等による食中毒対策

食肉、特に鶏肉の生食等によるカンピロバクター食中毒が多発しているため、飲食店や食肉販売店を対象として、生食用として適さない食鳥肉は十分に加熱して提供するように指導します。その他、牛肉、牛肝臓、豚肉及び野生鳥獣肉については、食中毒防止の観点から適切に提供するように指導を実施します。

(2) 適正な食品表示の監視指導

食品関連事業者に対し、消費期限又は賞味期限表示、食品添加物表示、アレルギー表示等、衛生事項に関する表示指導を、検査を取り入れながら重点的に実施します。

4 食品関係営業施設への立入検査実施計画

立入検査実施回数及び立入り時の監視指導内容は、各業種及び食品の種類ごとに、法令違反の状況、危害発生状況等の分析及び評価をもとに計画を定めます。

業種ごとの年間立入検査実施予定回数は別表1のとおりです。

5 一斉監視指導の実施

細菌性食中毒の発生しやすい夏期、食品流通量が増加する年末及びノロウイルスによる食中毒が発生しやすい冬期には、厚生労働省が示す方針を踏まえ次のとおり一斉監視指導を実施します。

(1) 夏期にはスーパーマーケット、ホテル・旅館及び腸炎ビブリオ食中毒のリスクの高い魚介類販売店等を対象に、食中毒の発生防止に重点を置いた指導を実施します。

(2) 大規模販売店等を対象に、食品の衛生的取扱い、保存方法及び適正表示等に重点を置いた指導を実施します。

(3) 冬期には冠婚葬祭施設及び集団給食施設を主な対象として監視を実施し、ノロウイルスによる食中毒対策を徹底させます。

(4) 立入検査時には、営業者及び従業員等に対して、食中毒発生防止対策の徹底を指導します。

6 食品等の収去検査等の実施

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の衛生管理状況を考慮し、危害発生のリスクが比較的高いと考えられる食品等や検査項目に重点を置いて実施します。

広域流通食品等及び輸入食品については、静岡市中央卸売市場、大規模販売店等の食品等が集中する流通拠点において実施します。

(1) 全国的な違反状況等を分析及び評価して、食品群ごと及び検査項目ごとの年間の予定検査数を別表2のとおり定めます。

(2) 主な食品群ごとの収去検査実施項目は、フードチェーンの各段階における重点監視指導事項を考慮し、次のとおりとします。

① 農産物等の残留農薬の検査

農産物等は流通品について、静岡市中央卸売市場にて検体を採取します。また、輸入果実についても検査対象とします。

○農産物 40 検体

② 水産物、畜産物等に残留する動物用医薬品の検査

飼育、養殖の段階で使用される抗生物質などの動物用医薬品について、生産者等の履歴がわかる食品を主体に実施します。

○水産物 10 検体

○畜産物等（食肉、乳など） 5 検体

③ 食品等の放射性物質検査

食品の放射性物質検査は、平成 24 年 4 月 1 日に制定された放射性セシウムの基準値に基づき実施します。

また、他都市より発せられた「出荷制限」や「採取制限」等の情報を踏まえ、市場等を流通する食品や地場産品の監視に努めます。

○農産物等 15 検体

④ 漬物の微生物検査

浅漬けを中心とした漬物の細菌検査は、「漬物の衛生規範」に基づき実施します。

○漬物 5 検体

⑤ 食品中の添加物又は微生物等の検査

規格基準の定められた食品等（①及び②を除く）の検査は、過去に違反事例の多い製品を中心とし、規格基準の定められていない食品等の検査は、汚染指標菌及び食中毒原因菌検査を中心に実施します。

ア 対象食品 魚肉練り製品、食肉製品、冷凍食品、そうざい、弁当、学校給食等

イ 検査項目 食品添加物等（保存料、発色剤、甘味料、漂白剤等、防ばい剤）

化学物質（下痢性貝毒）

微生物等（一般細菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、

腸炎ビブリオ、カンピロバクター等）

ウ 検査検体数	食品添加物等	73 検体
	微生物等	211 検体

⑥ ふき取り検査

収去検体採取時に、大量調理を行う一部の弁当屋、仕出し屋、学校給食施設及び集団給食施設に対してふき取り検査を実施します。検査項目は汚染指標菌を中心に実施します。

○ふき取り	96 箇所
-------	-------

7 違反を発見した場合の対応

(1) 立入検査により違反を発見した場合

立入検査により施設基準又は製造基準の違反等が発見した場合は改善指導を行い、改善の報告を受けた際には、その状況について確認を行います。

違反に係る食品等がある場合には、その食品等が販売又は営業上使用されることのないよう、必要に応じて関係都道府県等と連携して廃棄又は回収等の措置を速やかに講ずるとともに、法令に基づき適正な行政処分を行います。また、悪質な場合については営業の禁止又は営業許可の取り消しなどの行政処分または告発を行います。

食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、原則として行政処分した者の名称、対象食品、及び対象施設等を報道機関及びホームページにより公表します。

なお、上記以外であってもより広く市民に注意を呼びかける必要がある場合は、報道機関を通じて公表します。

(2) 収去検査により違反が判明した場合

収去検査の結果、違反が判明した場合には、原因究明を図りながら、その食品等が販売又は営業上使用されることのないよう、販売禁止、廃棄又は回収等の法令に基づく行政処分を速やかに行い、悪質な場合については営業の禁止若しくは営業許可の取り消しなどの行政処分又は告発を行います。

広域流通食品及び輸入食品等に係る違反を発見した場合には、関係都道府県等の食品衛生担当部局又は厚生労働省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策を講じるとともに、再発防止のための調査・指導等を行います。

これらの際には、食品衛生上の危害の拡大防止と状況を明らかにするため、原則として行政処分した者の氏名、対象施設、対象食品及び措置内容等を報道機関及びホームページにより公表します。

なお、上記以外であってもより広く市民に注意を呼びかける必要がある場合には、報道機関を通じて公表します。

8 その他

(1) 年間標準立入検査実施回数の増減、補完等

- ① 食品衛生上の危害発生防止のため、重点的に監視指導を実施すべき施設については、立入検査実施回数に上限を設けません。
- ② 標準実施回数にかかわらず、施設衛生管理状況が一定水準以上である優良施設等は、監視頻度を軽減する場合があります。

(2) 令和3年度に、営業許可期間が満了した施設の立入検査を実施します。

(別表1) 食品衛生法に基づく施設に対する立入検査計画

ランク	年間標準立入回数	業種 (許可を要する施設)	業種 (許可を要しない施設)
A	2回/年	前年度食品衛生法違反による行政処分を受けた施設	前年度に食品衛生法違反による行政処分を受けた施設
B	1回/年	大規模販売店*1、冠婚葬祭施設*2、給食弁当施設*3、一部の飲食店営業*4、乳処理業、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業、食肉製品製造業、清涼飲料水製造業、アイスクリーム類製造業、魚介類競り売り業、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業、密封包装食品製造業、水産製品製造業(魚肉練り製品)、液卵製造業	集団給食施設(病院、小中学校、学校給食センター、一部のこども園)
C	1回/3年	中小規模販売店*5、一部の飲食店営業(旅館)*6、菓子製造業(自動車を除く)*7、そうざい製造業*7、食用油脂製造業、食品添加物製造業(小分けのみを行う営業を除く)、麺類製造業、納豆製造業、みそ又はしょうゆ製造業、豆腐製造業*7、酒類製造業、食肉販売業(自動車を除く)*7、食肉処理業*7、魚介類販売業(自動車を除く)、魚介類せり売業、冰雪製造業(簡易自動製氷機のみにより氷を製造する施設を除く)、漬物製造業、水産製品製造業(魚肉練り製品を除く)、冷凍食品製造業	集団給食施設(Bランク施設を除く)、卵選別包装業、いわゆる健康食品の製造・加工業
D	営業許可期間満了時又は1回/5年	飲食店営業(Aランク、Bランク及びCランク施設を除く)、集乳業、冰雪製造業(簡易自動製氷機のみにより氷を製造する営業に限る)、食品添加物製造業(小分けのみを行う営業に限る)、魚介類販売業(自動車)、菓子製造業(自動車)及び食肉販売業(自動車)、調理加工設備面積が100㎡未満の施設(菓子製造業、そうざい製造業、豆腐製造業、食肉販売業、食肉処理業に限る)、食品の小分け業	農産保存食料品製造・加工業
<p>中央卸売市場については業種に関係なく、週2回程度立入りします。 安倍7支部の地区に属する施設は全てDランクとして立入りします。</p>			

- * 1: 大規模販売店とは、複合施設・デパート等に入居する営業許可施設をいう。
- * 2: 施設内で冠婚葬祭の会食料理等を提供する営業許可施設をいう。
- * 3: 給食や弁当を製造する施設をいう。
- * 4: 十分に加熱しない食肉を含むメニューを提供する施設をいう。
- * 5: 中小規模販売店とは、スーパーマーケット等に入居する営業許可施設をいう。
- * 6: 旅館の中で簡易な調理行為のみを行うモーター類似施設、簡易宿所等は除く。
- * 7: 調理加工設備面積が100㎡以上の施設に限る。

対象施設数：25,000施設

(内 許可を要する施設：13,000施設、許可を要しない施設：12,000件施設)

年間立入り延べ件数：14,000施設

(内 許可を要する施設：7,000施設、許可を要しない施設：7,000件施設)

(別表 2) 収去検査計画

	検体数		検 査 項 目						検査機関	
	理化学検査	微生物学検査	微生物等	食品添加物等	残留農薬等	動物用医薬品等 抗生物質及び	放射性物質	その他	環境保健 研究所	食品衛生課
農 産 物 等	65	0	0	5	40	0	15	5	65	0
食肉（製品）・鶏卵等	8	16	16	5	0	3	0	0	16	0
魚介類・魚肉練製品等	63	42	42	43	0	10	0	15	85	0
乳・乳製品等	4	4	4	0	0	2	0	2	4	0
漬物(浅漬け)	0	5	5	0	0	0	0	0	5	0
上記以外の食品等	32	144	144	20	0	0	0	17	159	0
器具・容器・包装等	10	0	0	0	0	0	0	10	0	10
合 計	182	211	211	73	40	15	15	49	334	10

V 食中毒等健康危機管理体制の確保

1 食中毒発生時

「静岡県食中毒対策要綱」に基づき、次のことを行います。

- (1) 食中毒等の調査・原因究明
- (2) 食中毒の被害拡大・再発防止
- (3) 食中毒の発生防止対策
- (4) 食中毒の連絡体制等の整備

2 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等と、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止のため、相互に連携や協力を行うとともに、緊急を要する場合には厚生労働大臣が設置した、関係者で構成する広域連携協議会を活用し対応に努めます。

3 その他の健康危機発生時

腸管出血性大腸菌や毒物劇物又は有害な化学物質等を原因とする食品事故には、関係機関と連携し、迅速に対応します。また、いわゆる健康食品による健康被害発生時にも、同様に対応します。

4 食中毒等の健康危機発生時における市民及び食品等事業者への対応

食中毒等の健康危害の拡大防止のため、必要に応じてホームページ及び報道提供等を通じて関連情報の公表を行います。

VI 食品衛生に関わる人材の養成及び資質の向上

1 食品衛生監視員等職員

食品衛生監視員等を対象として技術研修や法令の内容等に係る実務研修を行うとともに、厚生労働省や他自治体の行う研修には積極的に参加させ、最新技術の習得や情報収集を行います。

また、総合衛生管理製造過程承認施設又は対米・対EU輸出水産食品承認施設に対する助言指導を行うことができる専門食品衛生監視員の養成研修にも、積極的に参加を図っていきます。

2 食品等事業者

食中毒発生の防止等に関する衛生知識や衛生習慣を普及啓発し、習得させるため、講習会の受講を促していきます。

- (1) 細菌性食中毒の発生が多い夏期に備え、晩春から初夏を中心に、食中毒予防に関する講習会等を約 80 回（約 4,500 人）開催します。
- (2) 食品衛生責任者を対象にした実務講習会等を開催します。

用語解説

【あ】

○ アレルゲン

アレルゲンとは、アレルギーを起こす原因となる物質のことです。

特定の食物を摂取することで体の免疫機能が過敏に反応し、発疹等の症状が出現することを「食物アレルギー」といいます。近年、この食物アレルギーによる健康危害が多く見られるため、平成 14 年 4 月からアレルゲンを含む食品（特定原材料）の表示が義務付けられ、現在、えび、かに、卵、乳、小麦、そば及び落花生の 7 品目が特定原材料に指定されています。

また、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、ゼラチン及びアーモンドの 21 品目を特定原材料に準ずるものとして表示を奨励しています。

○ 営業者

業として食品等の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売等を行う個人若しくは法人です。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は含みません。

【か】

○ 家畜伝染病予防法

家畜の牛疫、口蹄疫、高病原性鳥インフルエンザ等伝染性疾病の発生を予防し、まん延を防止することにより、畜産の振興を図ることを目的としています。（昭和 26 年制定）

○ 管理運営基準

食品等事業者が遵守すべき、施設内外の衛生保持、害虫駆除など公衆衛生上講ずべき措置に関する基準です。この基準は、食品衛生法に基づき、条例で定められています。平成 27 年度から HACCP 型基準が盛り込まれ、この基準と従来の基準のどちらかを選択することが可能となりました。

令和 3 年 6 月から、厚生労働省令で定められた「公衆衛生上の措置に係る基準」に移行します。

○ 規格基準

正式には、「食品、添加物等の規格基準」といい、厚生労働大臣が、公衆衛生上の見地から、販売する食品や添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法、又は成分規格について定めたもの。特別な場合を除き、この基準を満たさない方法で、食品や添加物を製造し、加工し、使用し、調理し、又は保存することはできません。また、成分規格を満たさない食品や添加物を販売することもできません。これらの基準や成分規格は、食品や添加物ごとに細かく定められ、成分規格には、使用できる添加物の種類や含有量の上限又は検出されてはいけない微生物などが定められています。

○ 検体数

食品検査の対象を検体といい、その数を検体数といいます。つまり、いちごを生産者別に 20 件検査するとき、検体はいちご、検体数は 20 検体となります。

【さ】

○ 残留農薬

農作物に散布された農薬は、蒸発したり、雨で流れ落ちたり、また、自然界の日光、微生物等や農作物自体の酵素によって分解されたりしてその多くは消失しますが、一方で一部が農作物や農作物を飼料とする家畜の肉に残留することがあり、その残留した農薬のことをいいます。

○ 静岡市食の安全対策推進連絡会

食品安全基本法では食品供給工程（フードチェーン）の各段階で食品の安全性を確保することが求められました。そのため、食品供給工程の各段階に関係する静岡市の各課で構成する連絡会を、平成 15 年度に設置しました。

○ 静岡市食品衛生法の施行等に関する条例

食品衛生法に基づき、営業施設の清潔保持、ねずみ・昆虫等の駆除、食品衛生責任者の設置その他公衆衛生上講ずべき措置を定めています。
令和 3 年 6 月から、これらの措置は厚生労働省令で定められることになりました。

○ 収去（しゅうきょ）

食品衛生法又は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、試験検査をするために必要な最小量の食品や食品添加物等を、無償で持ち帰る権限による行為をいいます。

○ 食品衛生監視員

食品衛生法で資格や権限等が定められている行政職員で、静岡市では食品衛生関係施設の許可及び監視指導、食中毒事故等の調査、営業者に対する衛生教育及び市民に対する食品衛生知識の普及と情報提供等の業務を行っています。

○ 食品衛生管理者

食品衛生法に基づき、製造、加工の過程で特別な管理を必要とする食品（食肉製品、魚肉ハム、マーガリン等）を製造する営業施設に設置が義務付けられている資格です。

○ 食品衛生指導員

食品業界における自主衛生管理体制の確立を目指して発足した制度で、静岡市の場合は、食品衛生協会が行う規定の講習を修了した者の中から、協会長が任命しています。現在約 350 人が、主に営業施設への巡回指導、食品衛生知識の普及啓発等の活動をしています。

○ 食品衛生責任者

「静岡市食品衛生法の施行等に関する条例」により、営業施設への設置が義務付けられています。調理師等の有資格者の他、講習会で必要な課程を修了した者になることができ、営業施設、食品及び従事者の衛生管理に当たります。

令和 3 年 6 月から、厚生労働省令で設置が義務付けられることになりました。

○ 食品衛生法

飲食を原因とする危害の発生を防止するとともに、国民の健康保護を図ることを目的とした法律です。この目的を達成するため食品、添加物等について規格や基準を設けて安全確保のための規制をしています。また、違反食品や食中毒発生時には、被害の拡大防止等のため、違反品の回収、廃棄や営業施設の禁止・停止等の行政処分が行えるよう規定されています。（昭和 22 年制定）

○ 食品等事業者

食品等の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売等をする営む個人もしくは法人や学校、病院等の集団給食施設等で、継続して食品を提供する個人もしくは法人をいいます。

○ 食品表示法

今まで食品衛生法、J A S 法及び健康増進法で別々に定められていた食品の表示を一元的に規定し、食品を摂取する際の安全性と、消費者の自主的な食品選択の機会を確保するための新しい法律です（平成 25 年制定）。新ルールに基づく食品表示に切り替えるための猶予期間（経過措置期間）は、令和 2 年 3 月 31 日までです。

○ 総合衛生管理製造過程承認制度

営業者が HACCP の考え方に基づいて自ら設定した食品の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法について、厚生労働大臣が承認基準に適合することを個別に確認するものです。

食品衛生法の改正により、令和 2 年 6 月 1 日をもって当該制度は廃止されましたが、既存の承認施設については、その有効期間満了日まで従前のお取り扱い扱われます。

【た】

○ 大量調理施設

厚生労働省通知により、同一メニューを 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上調理する施設が対象とされ、調理等に特に厳格な管理が求められています。

○ 大量調理施設衛生管理マニュアル

集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。）を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものです。

○ 腸管出血性大腸菌

大腸菌は動物の腸内に生息し、通常は病原性を示すことはありません。しかし、一部の大腸菌は、病原性を持ち、下痢などの症状を起こす原因となります。このような大腸菌を病原性大腸菌又は下痢原性大腸菌といいます。腸管出血性大腸菌もこの病原性大腸菌に含まれます。腸管出血性大腸菌は、ベロ毒素という毒素を産生し、その作用で腹痛や血が混ざった下痢などの症状を呈します。無症状の人もいますが、重症になると腎臓に後遺症を残したり、死亡したりすることがあります。

○ 動物用医薬品

牛、豚、鶏等の畜産動物や養殖魚に対して、病気の治療や予防等又は飼料効率を上げるために使用されるもので、微生物等から作られる「抗生物質」と化学的に合成された「合成抗菌剤」があります。

【な】

○ 農薬取締法

農薬の品質の適正化と、安全かつ適正な使用の確保を図り、それによって農業生産の安定、国民の健康の保護、国民の生活環境の保全に寄与することを目的とした法律です。この法律では、農薬の登録制度を設け、販売と使用の規制を行っています。なお、作物に残留する農薬の基準値については食品衛生法で定めています。（昭和23年制定）

【は】

○ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

食品を製造する際の危害を分析 (Hazard Analysis) し、重要管理点 (Critical Control Point) を定め、合理的組織的に製造工程を管理する方法で、ハサップともいいます。

原料入荷から製品出荷までのすべての工程において、食品衛生上の危害を予測し、その危害を防止するために、重要な工程を重点的に管理することで、最終製品全体の安全を確保するという

方法です。当初、安全な宇宙食製造のため考案されましたが、その有効性が認められ、食品製造に広く取り入れられています。

○ フードチェーン

食品が採取・生産され、処理・加工、流通・販売を経て消費されるまでの一連の流れのことをいいます。

○ 放射性物質

放射線を出す物質のことをいいます。放射性物質が放射線を出す能力を「放射能」と呼びます。

平成 24 年 4 月に、食品中の放射性セシウムについて食品衛生法における基準値が定められました。これは放射性物質を含む食品からの被ばく線量の上限を年間 1 ミリシーベルトとしたことに基づいており、「飲料水」「牛乳」「乳児用食品」「一般食品」の区分ごとに設定されています。この基準値が守られていれば、その食品は放射性ストロンチウムなどについても安全性が考慮できていることとなります。

【ら】

○ リスクコミュニケーション

食の安全に関する情報を公開し、消費者、食品等事業者、学識経験者及び行政担当者が、食に関するリスクを認識、分析する過程において得られた情報及び意見を相互に交換し、双方向の対話を図ろうとするものです。これにより、地域の消費者や食品等事業者を含む住民の意見を、食品衛生に関する施策に反映していきます。