

令和4年度
さいたま市食品衛生監視指導計画

目 次

はじめに	1
I さいたま市の食品衛生監視指導体制	1
II 適用区域・期間	3
III 監視指導の実施	3
IV 食品等の検査	8
V 危機管理	11
VI 食品等事業者の自主管理等の推進	12
VII 消費者や事業者との意見交換の推進及び市民への情報提供	12
VIII 人材の育成	14

はじめに

本計画は、食品衛生法^{※1}第24条第1項の規定に基づき、さいたま市が実施する流通食品の検査や食品等事業者の監視指導^{※2}、HACCP（ハサップ）^{※3}の実施に関する助言・指導、食品表示（衛生事項）の確認等の効果的かつ効率的な実施を推進することにより、食品の安全性を確保し、市民の健康保護を図ることを目的として策定したものです。

さらに、市民が安心した食生活を送れるよう策定した「さいたま市食の安全基本方針^{※4}」に基づく施策を積極的に実施することにより、食品の安全の確保を図ります。

今年度は、食中毒予防対策や、令和2年6月から制度化されたHACCPに沿った衛生管理^{※5}の実施状況の確認、令和3年6月に施行された改正食品衛生法により見直された営業許可制度と新たに設けられた営業届出制度の適正な運用を重点的に確認してまいります。

※ 印については、用語解説を参照

I **さいたま市の食品衛生監視指導体制**

次の体制により、連携を図りながら監視指導等を実施します。

企
画
・
調
整

保健部 食品・医薬品安全課

国や他の自治体、庁内関係部局との連絡調整を行い、事業の策定等を行います。

また、食の安全に関する講習会の開催等による普及啓発や、市民、食品等事業者及び学識経験者との意見交換等を行います。

保健所 食品衛生課

飲食店や集団給食施設、広域流通食品を製造する施設、食品の大規模な流通拠点である卸売市場等、市内全域を対象とした監視指導を実施します。

保健部 食肉衛生検査所

と畜場^{※6}及び食鳥処理場^{※7}における食肉及び食鳥肉の処理が、衛生的に行われるよう監視指導するとともに、と畜場で処理される食肉が、食用に適合するかどうか検査を行います。

また、と畜場及び食鳥処理場における衛生管理状況の確認のための検査を行います。

健康科学研究センター

保健所や食肉衛生検査所が収去^{※8}等をした食品等について、微生物、理化学検査を実施するほか、苦情食品や食中毒の原因究明のための検査を行います。

監
視
指
導
・
収
去
等

検
査

関係機関との連携

○ 国や他の自治体との連携

国や他の都道府県等その他関係機関との緊密な連携体制を確保し、食中毒や違反食品等の食品衛生に関する情報の収集に努め、迅速に必要な対応を行います。特に、複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、食品衛生法第21条の3の規定に基づく広域連携協議会等も通じて、相互に連携を図りながら、適切に原因調査、情報共有等の対応・協力を行い、食中毒患者等の広域にわたる発生及びその拡大の防止に努めます。

埼玉県及び県内保健所設置市（川越市、越谷市及び川口市）とは、年に2回「1県4市食品衛生関係業務連絡調整会議」を開催し、監視指導等の情報共有及び連携を図るほか、随時、連絡調整等を行い、協同して様々な事態に対応してまいります。

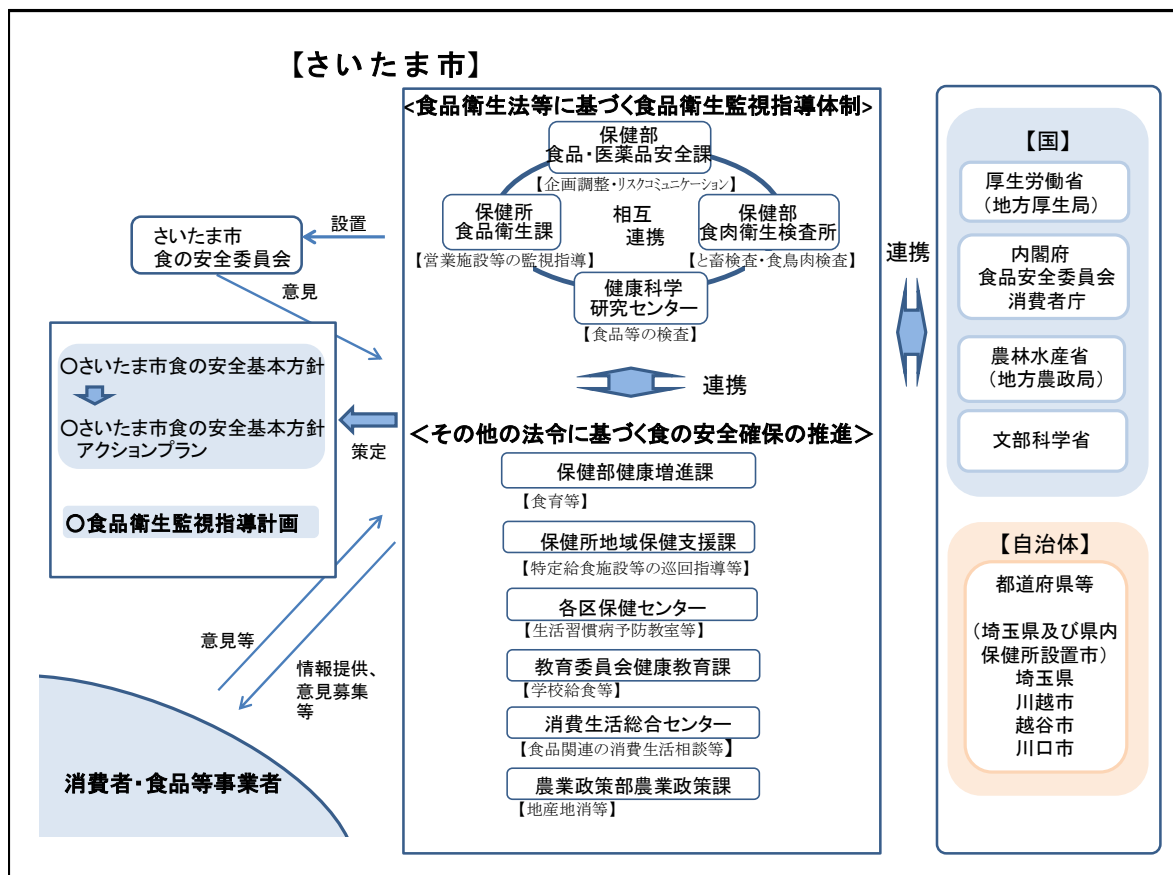
○ 庁内各課所との連携

定期的に「さいたま市食の安全対策会議^{※9}」を開催する等、引き続き食の安全に関する庁内各課所との連携協力を図ります。

○ 民間団体との連携

消費者及び事業者団体等とも連携体制を確保することにより、食品衛生事業を効率的に進めます。

<さいたま市食の安全確保のための推進体制>



Ⅱ 適用区域・期間

本計画を適用する区域・期間は以下のとおりです。

<適用区域>

さいたま市全域

<適用期間>

令和4年4月1日から令和5年3月31日までの1年間

Ⅲ 監視指導の実施

「食品衛生法」、「と畜場法^{※10}」等に基づき以下の監視指導を行います。

1 共通監視指導事項

次の項目について確認を行い、適切な指導等を行います。

- (1) 食品等の規格基準^{※11}に適合していること。
- (2) 食品添加物が適正に管理・使用されていること。
- (3) 営業施設基準^{※12}の順守及びHACCPに沿った衛生管理を実施していること。
- (4) 食品表示基準（衛生事項）に適合していること。
- (5) その他食品衛生上問題のない食品であること。

〈品目別の監視指導事項〉

品目の種類	施設	監視指導事項
食肉及び食肉製品	と畜場	微生物汚染の防止の徹底 特定危険部位（SRM）※13の適正な管理の徹底 等
	食鳥処理場	疾病を有する食鳥の排除の徹底 等
	食肉処理施設	微生物汚染の防止の徹底 等
	製造及び加工施設	微生物汚染の防止の徹底 原材料の安全性確保の徹底 原材料肉等の適正な温度管理の徹底 適正表示（衛生事項）の徹底 等
	貯蔵、運搬、調理及び販売施設	枝肉及びカット肉の保存温度 衛生的な取扱い、加熱調理の徹底 二次汚染防止の徹底 適正表示（衛生事項）の徹底 等
乳及び乳製品	製造及び加工施設	微生物汚染の防止の徹底 原材料の安全性確保の徹底 適正な保存温度 適正表示（衛生事項）の徹底 等
	貯蔵、運搬及び販売施設	適正な保存温度 衛生的な取扱いの徹底 適正表示（衛生事項）の徹底 等
食鳥卵	取扱、貯蔵、運搬、調理及び販売施設	原材料の安全性確保の徹底 破卵等の検卵の徹底 適正な温度管理と衛生的な取扱いの徹底 適正表示（衛生事項）の徹底 等
魚介類及び魚介類加工品	製造及び加工施設	ふぐの適正な処理の徹底 原材料の安全性確保の徹底 適正な保存温度、衛生的な取扱いの徹底 適正表示（衛生事項）の徹底 等
	貯蔵、運搬、調理及び販売施設	適正な保存温度、衛生的な取扱いの徹底 必要に応じた加熱調理の徹底 二次汚染防止の徹底 有毒魚介類等の排除の徹底 適正表示（衛生事項）の徹底 等
野菜、果実、穀類豆類、種実類等及びこれらの加工品	製造及び加工施設	原材料の安全性確保の徹底 適正な保存温度、衛生的な取扱いの徹底 適正表示（衛生事項）の徹底 等
	貯蔵、運搬、調理及び販売施設	かび毒対策の徹底 有毒植物等の排除の徹底 適正表示（衛生事項）の徹底 等

2 重点監視指導事項

食品衛生法等の改正によりHACCPに沿った衛生管理が制度化されました。

また近年全国で発生している食中毒は主にカンピロバクター^{※14}やノロウイルス^{※15}、アニサキス^{※16}が原因となっており、規格基準違反等による食品の回収事例も発生しています。

このような状況を踏まえ、以下の項目について重点的な監視指導等を行います。

(1) HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認

食品衛生法等の改正により制度化されたHACCPに沿った衛生管理について、食品等事業者の実施状況を確認し、助言・指導等を行います。

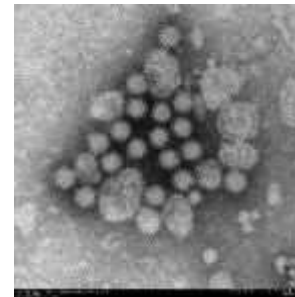
(2) カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌^{※17}食中毒予防対策

カンピロバクター、腸管出血性大腸菌による食中毒の発生を防止するため、食肉販売施設、焼肉焼鳥店等において、規格基準に合わない生食用食肉の提供販売の有無、食肉の加熱方法等を確認し、適切な助言・指導を行います。

また、野菜等を生で食べる際にはよく洗うことを注意喚起し、特にハイリスク者向け食品取扱施設に対しては殺菌を行うよう指導を徹底します。

(3) ノロウイルス食中毒予防対策

ノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、高齢者及び乳幼児等ハイリスク者向け食品取扱施設や、仕出し弁当製造施設等の大量調理施設^{※18}等における調理従事者の健康チェック、手洗い、食品の加熱、設備器具の消毒等の方法について確認し、適切な助言・指導を行います。



ノロウイルスの顕微鏡画像

(4) アニサキス食中毒予防対策

アニサキスによる食中毒の発生を防止するため、魚介類取扱施設に対して、アニサキスの特徴や魚介類の処理の仕方等を周知徹底し、適切な助言・指導を行います。

また、アニサキス食中毒は家庭でも多く発生するため、市民に対して同様に、アニサキスの特徴や魚介類の安全な食べ方について引き続き情報提供します。

(5) 広域的食中毒及び違反食品流通防止対策

広域にわたる食中毒の発生、規格基準違反品等の流通を防ぐため、広域流通食品、長期保存食品等を製造する大規模製造施設における食品の取り扱い方法（原材料の適正管理・使用、製造時の温度管理等）について確認し、適切な助言・指導を行います。

(6) イベント等における食中毒予防対策

市内各所で開催されるグルメイベント等での食中毒の発生を防止するため、食品の管理等について適切な指導を行います。

(7) 持ち帰り（テイクアウト）等における食中毒予防対策

持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）等のサービスを実施している飲食店に対して食中毒予防の注意喚起を行います。また、市民に対しても、持ち帰り等した食品は速やかに食べるよう情報提供を行います。

3 一斉監視

(1) 夏期一斉監視

細菌性食中毒が増加する時期に合わせて集中的に行う監視指導です。主に、食品の温度管理の徹底、微生物汚染の防止等の指導を強化します。

(2) 年末一斉監視

食品の流通量が増加する年末にかけて集中的に行う監視指導です。繁忙期において衛生管理の不備などにより、食品衛生上不適切な食品が流通しないよう監視指導を強化します。

4 監視指導対象施設及び監視指導予定回数

頻度	対象施設
年2回以上	過去1年間に食中毒等で行政処分を受けた施設
年1回以上	生食用牛肉取扱施設
	食肉の生食提供が確認された施設（規格基準等に適合する食肉の提供施設を除く）
	大量調理施設（仕出し弁当屋（過去の指導状況等から特に監視が必要とされる施設））
	高齢者、乳幼児向け集団給食施設（社会福祉施設、保育園等）
2年に1回以上	大規模製造施設
	大型量販店
	大量調理施設（仕出し弁当屋（上記以外）、ホテル、旅館等）
3年に1回以上	焼肉焼鳥店及び食肉の生食提供が確認された施設（上記以外）
	食肉取扱施設（食肉処理業・食肉販売業）
	魚介類取扱施設（魚介類販売業、水産製品製造業）、寿司店
	中型量販店（スーパーマーケット等）
	小規模製造業（他区分に該当しない製造業）
	集団給食施設（小学校、中学校、病院等の給食施設）
随時	市場内施設（水産物卸売市場、青果物卸売市場、仲卸店舗等）
	認定小規模食鳥処理場 ^{※19}
	上記以外の施設



監視の様子



監視の様子

IV 食品等の検査

1 食品等の検査

市内で生産、製造、加工又は販売される食品等を対象に、食品衛生法第28条の規定に基づく収去検査等を行い、違反食品・不良食品等を排除することで、食品の安全の確保を図ります。食品衛生法により規格基準が定められた食品等を対象として、微生物検査及び理化学検査を実施します。

令和4年度収去等検査計画は、IV-1(2)のとおりです。

(1) 主な検査の内容

ア 微生物検査

食品衛生法により規格基準が定められている魚介類、食肉製品等について、細菌数、大腸菌群等の基準に適合しているか確認します。

イ 残留農薬検査

農産物、冷凍野菜、輸入果実について、農薬が適正に使用されているか確認します。

ウ 食品添加物検査

食品衛生法により食品添加物の使用基準が定められた食品について、食品添加物が適正に使用されているか確認します。また輸入食品等について、国内で使用が認められていない指定外添加物が使用されていないか確認します。

エ 動物用医薬品検査

畜産物や養殖された魚介類等について、動物用医薬品が適正に使用されているか確認します。

オ アレルギー物質検査

アレルギー物質を含む特定原材料^{※20}について、製品が適正に管理されているか、適正に表示されているか確認します。

カ 放射性物質検査

市内を流通する食品に含まれる放射性物質が基準値を超えていないか確認します。



微生物検査の様子



理化学検査の様子

(2) 収去等検査計画

ア 検査項目及び各検体数

検査分野	対象食品	検体数	検査項目数	
微生物検査	魚介類及び魚介類加工品 食肉及び食肉製品 乳及び乳製品	137	217	
理化学検査		349	24,720	
内 訳	残留農薬	野菜・果実、冷凍野菜 輸入果実	99	19,377
	食品添加物 (指定外添加物含む)	魚介類加工品 食肉製品、漬物 輸入菓子 等	130	2,956
	動物用医薬品	魚介類 魚介類加工品 食肉等、食鳥卵 等	44	2,153
	アレルギー物質	パン、菓子、調味料 等	16	128
	自然毒	二枚貝、生あん	11	11
	汚染物質	清涼飲料水、魚介類 等	18	36
	放射性物質	農産物、水産物 等	20	40
	その他	即席めん 等	11	19
計		486	24,937	

・検体数、検査項目数等については、違反の発生状況等により変更する場合があります。

イ 主な検査の種類

検査の種類	主な検査項目
微生物	細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、 腸炎ビブリオ、カンピロバクター、サルモネラ属菌、 腸管出血性大腸菌 等
残留農薬	除草剤、殺虫剤、殺菌剤、成長調整剤 等
食品添加物 (指定外添加物含む)	保存料、着色料、甘味料、酸化防止剤、発色剤、漂白剤 防かび剤、品質保持剤 等
動物用医薬品	抗生物質、合成抗菌剤、駆虫剤 等
アレルギー物質	卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに
自然毒	貝毒 ^{※21} (麻痺性、下痢性)、シアン化合物
汚染物質	TBT ^{※22} 、重金属 等
放射性物質	放射性セシウム 134 及び 137
その他	酸価・過酸化物価 等

2 施設の衛生指導に係る検査

食品関係施設におけるHACCPに沿った衛生管理の適正な運用を促すため、施設設備の微生物検査等を実施し、効率的・効果的な指導につなげます。

(1) 集団給食施設、食品製造施設等における検査

作業台や器具等についてふき取り検査を実施し、HACCPに沿った衛生管理方法について確認し、必要に応じて助言指導を行います。

(2) 流通拠点である市場内施設等における検査

まぐろ低温せり場等のふき取り検査や活魚水槽の水の検査を定期的実施し、必要に応じて助言指導を行います。

	検体数
集団給食施設、食品製造施設等におけるふき取り検査	100検体
まぐろ取扱い施設等ふき取り検査	40検体
活魚水槽の水の検査（腸炎ビブリオ）	10検体

3 と畜場等における検査

(1) と畜検査

と畜場に搬入された全ての獣畜（牛、馬及び豚等）について、と畜場法に基づき、1頭ごとに目視による検査を行い、必要に応じて精密検査を実施します。

牛については、特定危険部位（SRM）の確実な除去の確認及び国の通知に基づくBSEスクリーニング検査^{*23}を必要に応じて実施します。



生体検査の様子



精密検査の様子

(2) と畜場等の衛生指導に係る検査

と畜場、食肉市場及び食鳥処理施設における食肉や施設設備等の衛生管理状況を把握し、HACCPの外部検証計画等に基づいた科学的根拠のある監視指導を行うため、以下の検査を実施します。

ア 牛枝肉微生物検査（一般細菌：60検体、腸内細菌科菌群：60検体）

イ 豚枝肉微生物検査（一般細菌：60検体、腸内細菌科菌群：60検体）

ウ 牛、豚の腸管内微生物保有状況調査

（牛 O157：75検体、豚 サルモネラ属菌：75検体）

エ 牛肝臓等微生物検査（O157：80検体）

- オ 食鳥とたい^{※24}及び施設等における微生物検査
(一般細菌：10検体、腸内細菌科菌群：10検体)
- カ 食肉輸送車荷台ふき取り検査(大腸菌群：20台)
- キ モニタリング検査(ふき取り)
(牛枝肉 0157：72検体、施設 0157：60検体)

(3) 動物用医薬品等の適正使用に係る検査

農場において疾病に罹患した獣畜は、その治療のため薬剤の投与を受けている可能性があることから、動物用医薬品が適正に使用されているか確認するため、動物用医薬品等の検査を実施します。

- ア 獣畜の筋肉、肝臓、腎臓の検査(動物用医薬品、残留農薬：60検体)

4 検査の体制

(1) 食品検査体制の充実

健康科学研究センターにおいて正確かつ迅速な検査体制の充実を図ります。

(2) 食品検査の信頼性の確保

食品・医薬品安全課、食品衛生課、食肉衛生検査所及び健康科学研究センターでは、定期的な内部点検や、内部精度管理の実施及び外部精度管理調査への参加により、食品検査の信頼性確保を図ります。

V 危機管理

1 違反発見時の対応

食品関係施設の監視指導の結果、施設基準や公衆衛生上必要な措置の基準及び規格基準等の違反を発見した場合には、改善を指示するとともに、必要に応じて、回収や廃棄命令等の行政処分を行うなど、迅速かつ適切な措置を講じ、被害の拡大や再発の防止に努めます。

2 食中毒等健康危害発生時の対応

食中毒発生時には、適切な原因究明と健康危機管理対策を実施します。

必要に応じて国や関係自治体及び関係部局への速やかな情報提供及び連携を図ることにより、被害拡大防止に向けての迅速な原因究明調査を実施します。

また、食品等事業者からの健康被害や食品衛生法に違反する食品等に関する報告があった場合には、早急に調査等を行い、健康被害の防止を図る必要がある場合には、関係機関への連絡、市民に対する注意喚起を行い、当該食品等の流通防止を図ります。

また、食品による薬物中毒事案等の発生に際しては、相談窓口を保健所等に開設します。

VI 食品等事業者の自主管理等の推進

- 1 令和2年6月1日からのHACCPに沿った衛生管理の制度化を受け、特に数の多い小規模な一般飲食店営業者を中心に、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について食品衛生監視員等が実施状況を確認し、助言・指導等を行います。
- 2 監視指導や講習会などを通じて食品等事業者及び食品衛生責任者の資質向上を図るなど、食品関係団体と連携しつつ、食品等事業者の自主衛生管理を推進します。
- 3 食品等事業者が衛生管理に取り組む姿勢を評価する手段として、食品衛生関係表彰の受賞施設の施設名をホームページで公表し、営業者の衛生意識向上に繋がります。
- 4 食品衛生推進員^{※25}に対して講習会等を通じて助言・指導を行い、食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動（食品営業施設に対する巡回指導等）を促進します。
また、食品衛生指導員^{※26}に対して、（一社）さいたま市食品衛生協会が行う食品衛生指導員研修会に講師を派遣し、巡回指導等による自主衛生管理のさらなる向上を進めます。

VII 消費者や事業者との意見交換の推進及び市民への情報提供

- 1 「食の安全フォーラム」及び「サイエンスカフェ^{※27}」等の開催
食の安全に関する講演会（100名程度）や勉強会（30名程度）をそれぞれ年2回程度開催し、食の安全に関する知識の普及を図ります。また、消費者や食の安全に関係する団体及び食品等事業者などとの意見交換を積極的に行います。
- 2 「さいたま市食の安全委員会」の開催
消費者、食品等事業者、生産者及び学識経験者で構成される委員会（現在13名）を年4回程度開催し、よりよい施策の策定に努めます。
- 3 「食の安全・安心市民講習会」の開催
食の安全に関する正しい知識の習得と見識を高めるための食の安全・安心市民講習会（30名程度）を年7回程度開催し、「確かな目」を持つ市民の養成を図ります。
- 4 「食の安全市民ネットワーク推進員」との連携
「食の安全・安心市民講習会」受講を修了した方を、地域と行政を結ぶ（ネットワークする）役割を担う「食の安全市民ネットワーク推進員」に委嘱（現在73名）し、年3回程度開催するネットワーク会議などを通じて、協働して食の安全を推進します。

5 「一日食品衛生監視員」の開催

低年齢層を含めた消費者が食品衛生監視業務を体験できるイベント（10組20名程度）を実施し食の安全に関する知識の普及を図ります。



一日食品衛生監視員 工場内監視の様子

6 「サイエンスラボ」の開催

健康科学研究センターでは、小学校高学年の児童とその保護者（16組32名程度）や高校生（8名程度）を対象に科学教室を開催し、実験を通して食品への関心と興味の啓発を図ります。

7 「食品等事業者や高齢者介護施設従事者等に対する食品衛生講習会」の開催

食品衛生に関する最新の情報・知識を提供し、飲食店をはじめとする食品等事業者や、食品に関係する高齢者介護施設従事者などの資質の向上を図るため、依頼に応じて講習会（20～100名程度）を実施します。

8 食品衛生に関する知識の普及啓発

(1) パンフレット、ポスター、広報誌及び啓発用電子データの作成並びにウェブやSNS等による普及啓発

パンフレットやポスター、啓発用電子データを作成するほか、ウェブやSNS、街頭の電光掲示板、広報誌等を活用し、食品衛生に関する知識の普及を図ります。
また、食の安全に関係する庁内各課所で情報共有し、連携して普及啓発に努めます。

(2) 細菌性食中毒予防のための知識の普及啓発

食肉の生食や加熱不足を原因とする腸管出血性大腸菌O157、カンピロバクター等の細菌性食中毒を予防することを目的に、市内小中学校に啓発用電子データを配信するとともに、消費者への街頭キャンペーンを実施し、知識の普及啓発を図ります。

(3) ノロウイルス食中毒予防のための知識の普及啓発

ノロウイルスによる食中毒や感染症に対する正しい知識の習得と調理従事者による二次感染を未然に防止することを目的に、市内の福祉施設や学校等にノロウイルスに関する啓発用電子データを配信するとともに、消費者への街頭キャンペーンを実施し、知識の普及啓発を図ります。



さいたま新都心駅駅前大型映像での啓発



啓発資料「正しい手洗い」

9 ホームページ等を通じた情報発信

市ホームページや「さいたま市食育なび^{※28}」などの電子媒体を活用し、食品衛生に関する情報を正確でわかりやすく、かつ速やかに発信します。

(1) 食中毒や違反食品などの公表

市内の原因施設が明らかになった食中毒事件等については、随時、報道機関やホームページに公表します。また、違反食品等のため、回収命令等の行政処分を行った事案についても、報道機関やホームページに公表します。

(2) 監視指導及び検査結果の公表

本計画の実施状況については、夏期及び年末の一斉監視結果を実施後に公表し、最終結果については翌年度の6月末までに公表します。

また、放射性物質の検査結果については、随時ホームページに公表します。

(3) 食品衛生に関する情報発信

意見交換や、食の安全委員会、食の安全・安心市民講習会などの実施状況、その他の食品衛生に関する情報について、ホームページより情報発信します。

VIII 人材の育成

食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員及び試験検査担当者は、技術研修、法令の内容等に係る研修を随時受講し、職員の資質向上を図ります。また、食品等事業所の自主衛生管理を担う者の養成及び食品衛生責任者等の資質の向上を図ります。

特に、食の安全を技術面で支える食品衛生監視員のスキルアップを図るため、全国食品衛生監視員協議会等の研修会や国等が開催するHACCPに係る食品衛生監視員養成講習会等に積極的に参加するとともに、新任職員への研修や、最新の食品製造・加工技術等に関する知見を習得するための専門研修、国の検疫所等への派遣研修等により、幅広い知識の習得を図ります。

用語解説

用語解説

(1 ページ)

※1 食品衛生法

食品の安全を確保するため、食品の規格（食品に含まれてもよい添加物や残留農薬の量など）や基準（食品の保存温度や食品を製造する際の加熱温度や時間など）等を定めた法律です。

※2 監視指導

食品衛生監視員（食品衛生法に基づき市長に任命された職員）が飲食店等に立入り、衛生面等を検査し、改善するよう指導することです。

※3 HACCP（ハサップ）

HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字をとったものです。

食品の製造から流通・販売に至るすべての作業工程で発生するおそれのある食中毒菌汚染や異物の混入等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その危害を少なくする又はなくすために特に重要な工程（Critical Control Point）を継続的に監視することにより製品の安全性を確保する衛生管理の手法です。

※4 さいたま市食の安全基本方針

食品等事業者、消費者及び行政が協働して食品の安全性を確保し、市民が安心して食生活を送れるよう平成17年3月に策定しました。生産、製造から流通、消費に至るまで総合的な食の安全の確保を図る上での基本的な考え方や施策の方向などを示すものです。

※5 HACCPに沿った衛生管理

食品等事業者は規模や業種等に応じて「HACCPに基づく衛生管理」又は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかの衛生管理を行う必要があります。

どちらにも共通する内容としては、基準に基づき衛生管理計画を作成し従業員に周知徹底を図ること、必要に応じて清掃や消毒、食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成すること、衛生管理の実施状況を記録し、保存すること、衛生管理計画や手順書の効果を定期的に検証し、必要に応じて内容を見直すことなどがあります。この内容を総称して「HACCPに沿った衛生管理」と言います。

※6 と畜場

食用とする目的で搬入された牛、馬、豚、めん羊及び山羊をとさつし、解体するために設置された施設のことです。

※7 食鳥処理場

食用とする目的で搬入された鶏、あひる、七面鳥及びその他の家きんをとさつし、処理するために設置された施設のことです。

※8 収去

食品衛生法及び食品表示法に基づき、食品製造施設等に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査のために必要な限度において食品等は無償で採取することです。

(2 ページ)

※9 さいたま市食の安全対策会議

食の安全基本方針に基づき、生産から消費までの食の安全を確保するため、食の安全に関して正確で必要な情報の提供と知識の普及、組織横断的な連携及び調整を目的とした庁内関係各課による会議です。

(3 ページ)

※10 と畜場法

食用に供するために行う獣畜の処理に必要な事項を定めた法律です。具体的には、と畜場の衛生管理、獣畜の検査に関する事項等が定められています。

※11 規格基準

食品や添加物の製造、加工、使用、調理もしくは保存の方法及び成分について一定の安全レベルを確保するために定められており、これに合わない食品等は製造、使用、販売等が禁止されています。

※12 営業施設基準

食品衛生法に基づいて定められている食品営業施設の基準です。公衆衛生に与える影響が著しい営業について、構造や設備の基準が定められています。

(4 ページ)

※13 特定危険部位 (SRM)

異常プリオンタンパク質が蓄積しやすい部位であり、全月齢の牛の扁桃及び回腸遠位部、30ヶ月齢を超える牛の頭部(舌、頬肉、皮及び扁桃を除く)、せき髄及びせき柱のことです。

(5 ページ)

※14 カンピロバクター

主に鶏の腸管に常在している食中毒菌です。症状は腹痛、下痢、発熱、ですが、感染した数週間後に、手足の麻痺や呼吸困難等を起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。少量の菌数で発症するといわれています。

※15 ノロウイルス

食中毒や感染症の原因となるウイルスのひとつです。人だけに感染して、下痢、嘔吐、発熱などの症状をひき起こします。冬期の貝類による食中毒が知られていますが、近年調理従事者からの食品への汚染による食中毒が多発しています。また、患者からの嘔吐物や糞便から集団感染する事例も見られます。

※16 アニサキス

長さ2～3cmの少し太い白色糸状の寄生虫で、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生しています。食中毒の症状は激しい腹痛が特徴です。

※17 腸管出血性大腸菌

生の食肉類に見られる食中毒菌で、感染力が強く、少ない菌数でも食中毒を起こすことがあります。症状は腹痛、下痢、血便などですが、まれにHUS（赤血球が破壊され、貧血や急性腎不全を主症状とする症候群）を併発し、重篤になり死亡することもあります。

※18 大量調理施設

同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上調理をする施設は大量調理施設と定められ、特に厳格な管理を求められています。

(7 ページ)

※19 認定小規模食鳥処理場

食鳥の年間処理羽数が30万羽以下の小規模の食鳥処理場で、厚生労働省が定める基準に適合した施設として、都道府県知事等が認定した施設です。

(8 ページ)

※20 特定原材料

アレルギーを起こすとされる食品のうち、発症数や重篤度から考えて表示の必要性が高いものとして表示が義務化されている7品目（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに）をいいます。

(9 ページ)

※21 貝毒

二枚貝が餌とともに有毒プランクトンを取り込むと、中腸腺に毒素を一時的に蓄積します。これを食べると、場合によっては麻痺や下痢などの食中毒を引き起こします。

※22 T B T O (トリブチルスズオキシド)

有機スズ化合物で、船底や漁網の防汚剤(海藻や貝殻の付着を防ぐ薬剤)として使用されてきました。しかし、その有害性と海洋汚染が問題となったことから、「化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律」により規制され、平成元年12月に製造、輸入及び使用が禁止されました。

(1 0 ページ)

※23 B S Eスクリーニング検査

牛海綿状脳症(BSE)は、牛の病気の一つで、異常プリオンタンパク質と呼ばれる病原体に感染した場合、脳の組織がスポンジ状になり、異常行動、運動失調などを示し、死亡するとされています。

この検査は、脳の一部(延髄)を用いて異常プリオンタンパク質の有無を確認する一次検査であり、陽性の場合には、さらに国の専門機関で確認検査を行います。

(1 1 ページ)

※24 食鳥とたい

とさつし、羽毛を除去した鶏、あひる、七面鳥などであって、その内臓を摘出する前のものをいいます。

(1 2 ページ)

※25 食品衛生推進員

食品衛生法第67条に基づき、さいたま市長が委嘱した者です。営業施設の巡回活動や普及啓発活動の他、市が実施する食品衛生に関する普及啓発事業等への協力を行います。

※26 食品衛生指導員

公益社団法人日本食品衛生協会食品衛生指導員制度要綱に基づき、一般社団法人さいたま市食品衛生協会が委嘱した者です。巡回指導や食品衛生思想の普及等を行っています。

※27 サイエンスカフェ

カフェのような雰囲気の中で科学を学ぶ場を言います。新たなリスクコミュニケーションの取り組みとして食の安全をテーマに実施しています。

(14ページ)

※28 さいたま市食育なび

「さいたま市食育なび」は、さいたま市を中心とする食育に関する総合的な情報の提供や、会員相互の情報交換を目的として開設されたサイトです。食育の基礎知識、食の安全・食中毒、地産地消、レシピ検索、市の施策・事業など、食育に役立つ情報を発信しています。また、登録団体の活動紹介、電子掲示板もあります。



さいたま市食品衛生監視指導計画 Web データ

この計画のお問い合わせは

保健福祉局 保健部 食品・医薬品安全課

TEL 048-829-1300

FAX 048-829-1967

E-mail syokuhin-iyakuhin-anzen@city.saitama.lg.jp