

平成22年度

さいたま市食品衛生監視指導計画



はじめに	1
I さいたま市の食品衛生監視指導体制	1
II 監視指導の実施	3
1 通常監視指導	3
2 重点監視指導	5
3 監視指導対象施設及び監視回数	6
III 食品等の検査	7
IV 危機管理	9
V 食品等事業者の自主管理と食品表示の適正化の推進	10
VI 消費者や事業者との意見交換の推進	10
VII 市民への情報提供	11
VIII 人材の育成	12

はじめに

近年、度重なる食品不正表示¹の発覚や輸入食品の安全性の問題など、市民の食に対する不安は増大しており、食品の安全性を確保するための対策がこれまで以上に求められております。そのニーズに応えるべく市では、「食の安全基本方針²」に基づく施策を積極的に実施するとともに、食品衛生法³の規定に基づき、毎年度食品衛生監視指導計画を策定し、効率的かつ効果的な食品関連施設等に対する監視指導⁴及び食品検査などを実施することにより、市民の食の安全を確保してまいります。

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を実施します。

企画・調整

保健部 食品安全推進課

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、食の安全に関するフォーラム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 食品衛生係

食品衛生係は、食品製造業者や食品販売業者、給食施設など市内全域を対象とした監視指導を実施します。(市場監視係所掌分は除きます。)

食品衛生課 市場監視係

市場監視係は食品の大規模な流通拠点⁵である卸売市場において、生鮮魚介類や生鮮青果物、加工食品などの監視指導を行います。

また、科学的知見に基づいた監視指導のため、せり場及び仲卸店舗等の微生物等の簡易検査を実施します。

保健部 食肉衛生検査所

と畜場⁶及び食鳥⁷処理場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、処理された肉が食用に適合するか検査を行います。と畜場で処理された食肉について、馬及び豚を除く全頭を対象としてTSE⁸検査を行います。

また、と畜場及び食鳥処理場において処理される肉について微生物検査等を実施します。

健康科学研究センター

保健所や食肉衛生検査所が収去⁹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

厚生労働省及び他の都道府県市との緊密な連携体制を確保し、食品衛生に関する情報の収集に努めるとともに、食中毒の発生や違反食品及び不適正表示の発覚時等には迅速に対応します。

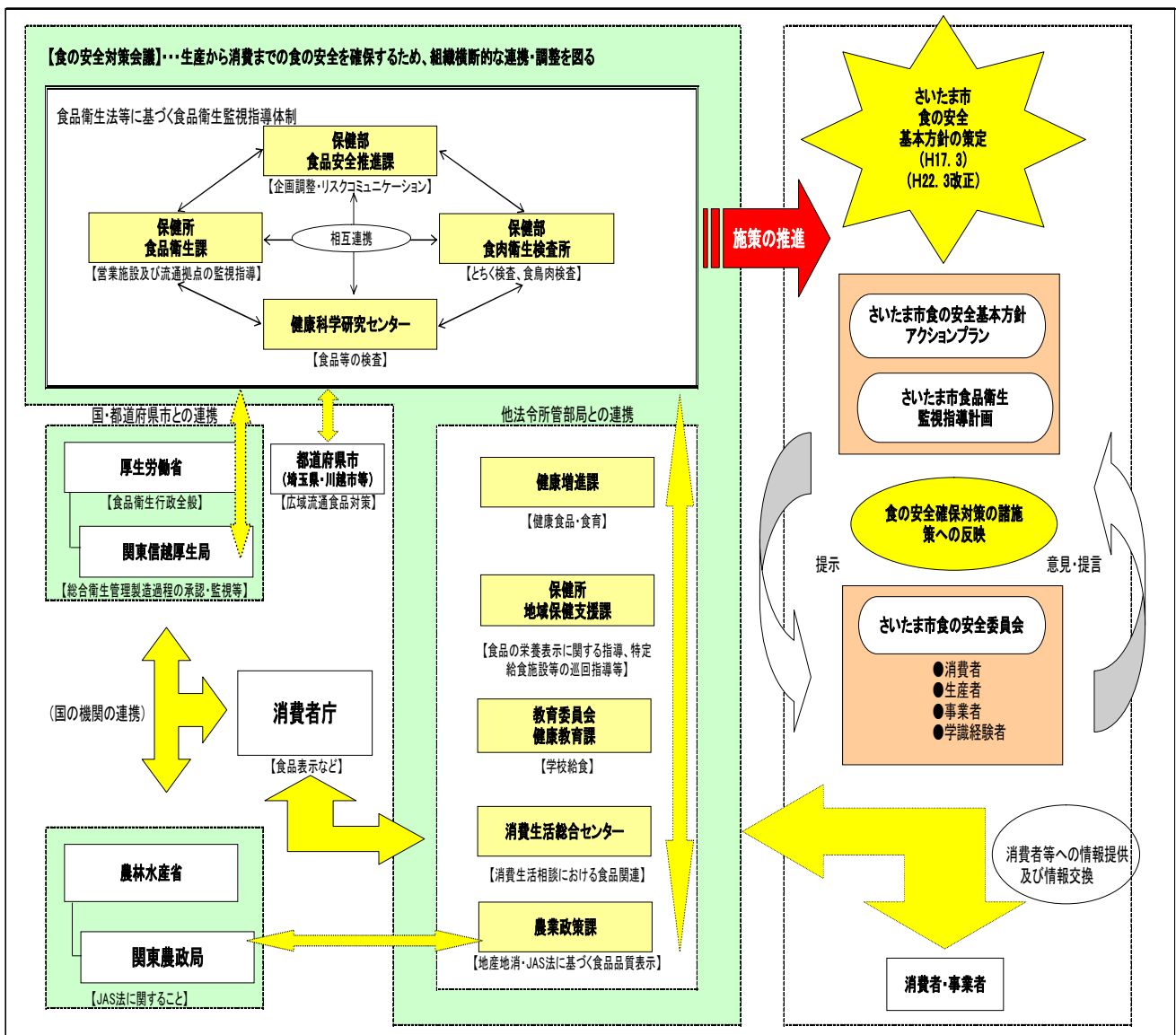
庁内各課所との連携

食の安全に関する庁内各課所との連携協力を図るため、定期的に「さいたま市食の安全対策会議」を開催します。消費者庁¹⁰設置による消費者行政一元化の窓口である「消費生活総合センター」との連携を強化しつつ、引き続き、食の安全分野での取り組みについては「食の安全対策会議」を中心に検討・協議していきます。

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 監視指導の実施

さいたま市における食品等の生産・製造・流通等の状況、食中毒や違反食品等の食品衛生上の問題発生状況等を考慮し、平成22年度に重点的に監視指導すべき事項等を定め、効率的かつ効果的な監視指導を行い、市内に流通する食品の安全を確保します。

実施区域

本監視指導計画は、さいたま市全域を対象とします。

実施期間

平成22年4月1日から平成23年3月31日までの1年間とします。

1 通常監視指導

(1) 共通監視指導事項

「食品衛生法」、「さいたま市食品衛生法施行条例¹¹」等に基づき、次の項目について監視指導を行います。

ア 人の健康を損なうおそれのない食品であること。

イ 食品衛生法で定められた以外の添加物が使用されていない食品であること。

ウ 食品衛生法で定められた規格基準¹²に適合している食品であること。

エ 適正に表示された食品であること。

オ 営業施設の構造設備や衛生管理が、法や条例で定められた施設基準¹³及び管理運営基準¹⁴に適合していること。

(2) 品目別の監視指導事項

(1)にあげた共通監視指導事項に加え、食中毒対策として、食中毒の病因物質であるサルモネラ¹⁵、腸炎ビブリオ¹⁶、カンピロバクター¹⁷、腸管出血性大腸菌O157¹⁸及びノロウイルス¹⁹等の対策として、次頁に示す品目別ごとに監視指導を実施します。

品目別の監視指導

品目の種類	施設	監視指導事項
食肉、食鳥肉及び食肉製品	と畜場	牛、豚等の一頭ごとのと畜検査 ²⁰ の徹底 TSEスクリーニング検査 ²¹ の実施の徹底
	食鳥処理場	疾病食鳥排除の徹底
	食肉処理場（食鳥も含む）	微生物汚染の防止の徹底
	製造及び加工施設	微生物汚染の防止の徹底 原材料肉等の適正な温度管理の徹底 適正表示の徹底
	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
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 適正表示の徹底、適正な保存温度
	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
食鳥卵	鶏卵取扱施設（GPセンター ²² 及び液卵製造施設等）	破卵等の検卵の徹底 低温保管等温度管理の徹底
魚介類及び水産加工品	製造及び加工施設	ふぐの適正な処理の徹底 適正な保存温度、衛生的な取扱いの徹底
	貯蔵、運搬、調理及び販売施設	生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底 適正な保存温度、衛生的な取扱い 加熱調理の徹底 二次汚染防止の徹底 有毒魚介類等の排除の徹底
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	適正な保存温度、衛生的な取扱いの徹底 適正表示の徹底
	貯蔵、運搬、調理及び販売施設	かび毒 ²³ 対策の徹底 有毒植物等の排除の徹底 適正表示の徹底

2 重点監視指導

(1) 食肉（食鳥肉を含む）の生食等対策強化期間

食肉を原因とする健康被害（腸管出血性大腸菌O157、カンピロバクター等）の事例が多発していることから、食肉の生食による食中毒防止対策強化期間として、埼玉県及び川越市の県内保健所と合同で6月中旬から下旬に食肉取扱業者への監視指導の強化及び消費者に対して街頭キャンペーンを実施します。

(2) 大規模製造業等の重点監視

食品流通の広域化、保存期間、流通期間の長期化等にともない、食品による事故の拡散防止の観点から、下記の重点監視指導を行います。

ア 広域流通食品等を製造する大規模製造業（菓子、食肉製造等）、大量調理²⁴を行う飲食店営業施設（弁当屋、宴会場を有する施設等）、集団給食施設²⁵（学校、社会福祉施設、病院等）における原材料の適正使用、原材料・中間製品の期限管理及び科学的根拠に基づいた期限表示設定の徹底等についての重点的な監視指導及び効果的な衛生教育に努めます。

イ デパート等の大型販売施設または大型量販店への監視を強化し、食品の衛生的な取り扱いや保存基準²⁶の遵守、消費期限²⁷及び添加物等の適正な表示について、国や庁内の消費者担当部局と連携し指導します。

ウ 食中毒の病因物質であるサルモネラ、腸炎ビブリオ、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157及びノロウイルス等の対策として、これら病因物質と関連のある危害度の高い食品を取り扱う飲食店、加工所及び流通販売施設等を重点的に監視指導します。

特に平成21年度には、腸管出血性大腸菌O157を原因としたステーキ等食肉による食中毒が広域に発生したことから、ステーキ等を提供している施設への監視指導を強化します。

(3) 夏期一斉監視（7月1日～8月31日）

食中毒が多発する時期であるため、微生物による汚染防止と温度管理の徹底等、食品の衛生的な取り扱い方を指導します。

(4) 年末一斉監視（12月1日～12月28日）

繁忙期における衛生管理の低下を招かぬよう規格基準等の遵守の徹底を指導するとともに、歳末・正月用食品における添加物の適正使用についての監視を徹底します。

3 監視指導対象施設及び監視回数

監視指導回数

回数	対象施設	対象施設数
年3回以上	過去1年間に食中毒等で行政処分を受けた施設	6
年1回以上	総合衛生管理製造過程承認施設 ²⁸	2
	大規模製造業(市外に製品が流通している施設(乾物のみの取扱い及び小分け包装のみの施設を除く))	126
	大量調理施設(仕出し弁当屋(過去の監視点数の平均が90点以下の施設))	75
	中型量販店で過去1年間に苦情のあった店舗	21
	焼肉焼鳥店(過去の監視点数の平均が90点以下の施設)	287
	ステーキハンバーグ専門店	43
	レバー等提供施設[文書指導あるいは衛生講習会の実施を含む。]	217
	集団給食施設(学校給食センター)	2
2年に1回以上	大規模製造業(市外に製品が流通している施設のうち、乾物のみの取扱いあるいは小分け包装のみの施設)	8
	大型量販店(百貨店、大型ショッピングモール)	1,343
	大量調理施設(仕出し弁当屋のうち過去の監視点数平均が90点を超える施設、ホテル、旅館、宴会場)	161
	焼肉焼鳥店(過去の監視点数の平均が90点を超える施設)	49
	集団給食施設(小学校、中学校、保育所、病院、社会福祉施設等の給食施設)[文書指導あるいは衛生講習会の実施を含む。]	617
	対中国輸出水産食品登録施設 ²⁹	5
3年に1回以上	魚介類取扱施設(魚介類販売業、魚介類加工業、寿司店)	420
	食肉処理業、食肉販売業	145
	中型量販店(スーパーマーケット等)	111
	小規模製造業(大規模製造業以外等、上記以外の製造業)	約978
常時	市場及び市場関連施設 水産物卸売市場、青果物卸売市場 } 週1回以上	200
	仲卸店舗 週1回以上	
	認定小規模食鳥処理場 ³⁰ (毎月)	10
随時	上記以外の施設	11,730
	計	16,556

Ⅲ 食品等の検査

(1) 通常の検査

ア 食品衛生法で定められている食品の成分規格や使用基準のある添加物等の検査を実施します。

また、食中毒の原因となる病因物質の検査を実施します。

イ さいたま市と畜場に搬入された牛や豚、馬などについて、疾病に罹患した個体を排除するため、食肉衛生検査所において一頭ごとに検査を実施し、確定診断のため必要に応じ精密検査を行います。

TSEに関してスクリーニング検査を実施します。

また、食肉中の残留物質検査³¹を定期的実施し、食肉の安全の確保に努めます。

(2) 重点検査

埼玉県の大消費地であるさいたま市は、魚介類や野菜等の生鮮食品が大量に流通し、また、市内において製造・加工される菓子やそうざい等の加工食品も多く消費されます。

これらの食品について、食中毒が多発する夏期及び年末の繁忙期にかけて、特に重点的に収去検査を行います。収去検査では、生鮮食品についてポジティブリスト制度³²に対応した残留農薬等の検査や、年末年始の歳末・正月用食品等の検査を実施します。

(3) 検査の連携

遺伝子組換え食品等の検査については、埼玉県及び川越市と連携を図り、同一食品の重複検査を防止し、効率的に検査を実施します。

(4) 試験検査体制の充実

健康科学研究センターにおいて、迅速かつ正確な検査体制の充実を図ります。

(5) 食品検査の信頼性の確保

食品安全推進課、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、外部精度管理調査及び精度管理を実施し、試験検査の信頼性確保を図ります。

(6) 収去等検査計画

平成22年度の収去等検査計画については下表のとおりです。

ア 検査項目及び各検体数

	検査項目	対象食品	検体数	検査項目数
微生物検査	微生物	魚介類及び水産加工品 食肉及び食肉製品 乳及び乳製品、食鳥卵 弁当・そうざい	371	854
	残留農薬 ³³	野菜・果実、冷凍野菜 食肉等	225	32, 370
理化学検査	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	141	3, 287
	動物用医薬品	魚介類 魚介類加工品(うなぎ蒲焼) 食肉等、食鳥卵、乳	141	7, 320
	遺伝子組換え食品	大豆、とうもろこし等	5	5
	アレルギー物質	パン、菓子、調味料等	30	30
	自然毒	二枚貝、生あん	12	12
	汚染物質等	清涼飲料水、魚介類 器具及び容器包装等	45	125
計			970	44, 003

微生物検査及び理化学検査に供する総検体数

検体数、検査項目数等については、違反の発生状況など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	一般細菌数、大腸菌群 ³⁴ 、E. coli ³⁵ 、黄色ブドウ球菌 腸炎ピブリオ、カンピロバクター、サルモネラ 腸管出血性大腸菌 O157、ノロウイルス等
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 防ばい剤、品質保持剤等
動物用医薬品	抗生物質、合成抗菌剤(マラカイトグリーン ³⁶ 含む) 駆虫剤等
遺伝子組換え食品	組換え遺伝子
アレルギー物質	卵、乳、小麦、そば、ピーナッツ、えび、かに
自然毒	麻痺性貝毒 ³⁷ 、下痢性貝毒、シアン化合物
汚染物質等	重金属、TBTO ³⁸ 、放射能、酸価・過酸化物価等

(7) 市場における検査の実施

まぐろ取扱い施設ふき取り検査：50検体
活魚水槽水検査(腸炎ビブリオ)：30検体
ヒスタミン検査：20検体

(8) 食肉衛生検査所における検査の実施

通年検査

1 牛の衛生検査

年間 21,000頭(月間約1,750頭)見込み

2 馬の衛生検査

年間 10頭見込み

3 豚の衛生検査

年間 56,000頭(月間約4,670頭)見込み

上記の畜種については、疾病に罹患していないか1頭毎に検査を実施します。肉眼的に判断できない疾病が疑われる場合は、精密検査を実施します。

牛については、特定危険部位(SRM)が適切に除去されていることを確認します。

4 食鳥処理施設の巡回指導

食鳥処理施設を毎月巡回し、技術的な助言及び指導を実施します。

重点的検査業務

1 牛枝肉微生物検査(一般細菌：80検体、大腸菌群：80検体)

2 豚枝肉微生物検査(一般細菌：80検体、大腸菌群：80検体)

3 牛、豚及び鶏の腸管内微生物保有状況調査(腸内細菌：100検体)

4 牛肝臓微生物検査(O157：100検体)

5 食鳥とたい及び施設等における微生物検査(一般細菌：36検体、大腸菌群：36検体)

6 食肉輸送車荷台ふき取り検査(大腸菌群：20台)

7 モニタリング検査(牛枝肉のふき取り O157：36検体、施設のふき取り O157：36検体)

8 グリア繊維性酸性タンパク(GFAP)³⁹残留量調査(牛枝肉：80検体)

IV 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、管理運営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、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、被害の拡大並びに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、健康被害や食品衛生法に違反する食品等に関する情報の提供を食品等事業者に課すとともに、早急な被害の拡大防止を図るため、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。

V 食品等事業者の自主管理と食品表示の適正化の推進

- 1 食品等事業者に対して、自主衛生管理を図るよう HACCP⁴⁰方式の考え方の導入を推進します。特に、食品流通の要である卸売市場については、生鮮食品の衛生確保を図るため、HACCP方式の衛生管理を引き続き徹底していきます。
- 2 食品の表示の適正化を図るため、食品衛生法や農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）⁴¹などに基づく食品表示について、食品等事業者が適正な食品表示を行うよう、関係部局が連携して取り組みます。
- 3 飲食店等の営業（一部の販売業等を除く。）に義務付けられている食品衛生責任者の設置を指導します。また、食品関係団体と連携し、食品衛生責任者の養成等を進めます。

VI 消費者や事業者との意見交換の推進

食の安全に関するフォーラムや講習会などを開催し、消費者や事業者との意見交換を積極的に行います。

- 1 「食の安全フォーラム」及び「(仮称)サイエンスカフェ⁴²」等の開催
食の安全に関する講演会の開催や情報交換などを通して、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係る団体及び事業者などとの意見交換を積極的に行います。
- 2 「一日食品衛生監視員」の開催
消費者の食品衛生監視業務の体験を年1回実施し、食の安全に関する知識の普及を図ります。
- 3 「さいたま市食の安全委員会」の開催
消費者、事業者、生産者及び学識経験者で構成される委員会を年4回程度開催し、よりよい施策の策定に努めます。
- 4 食品事業者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事業者などの資質の向上を図ります。

Ⅶ 市民への情報提供

食中毒や違反食品など食品衛生に関する情報を「食の安全注意報」として、さいたま市ホームページ「食育なび⁴³」などの電子媒体を活用し、正確でわかりやすい情報を速やかに提供します。

また、参加型の体験教室を開催し、市民の皆様への知識の普及に努めます。

1 食中毒や違反食品などの公表

原因食品が判明し、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、規格基準違反食品等についても、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

監視指導計画の実施状況については主な内容を四半期ごとに公表し、最終結果については翌年度の6月末までに公表します。

3 パンフレット、ポスター、広報誌及びメール配信などによる普及啓発

パンフレットやポスターを作成するほか、広報誌や市メールマガジンなどを活用し、食品衛生に関する知識の普及を図ります。

4 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、市内小中学校の児童・生徒及びその保護者に対して啓発リーフレットを配布するなど、知識の普及啓発を図ります。

5 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リーフレットの配布や研修会を開催し、知識の普及啓発を図ります。

6 食の安全・安心市民講習会の開催⁴⁴

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・安心市民講習会を開催し、「確かな目」を持つ市民の養成を図ります。

7 「親子「食」のおもしろ発見・体験教室」の開催

親子で参加する体験教室を開催し、「食」に関心を持たせるとともに、食の重要性に対する意識の向上に努めます。

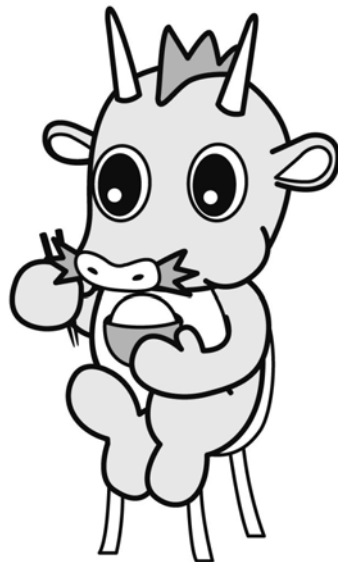
8 「健康科学研究センター夏休み親子で楽しむサイエンスラボ」の開催

小学校高学年の児童とその保護者を対象に科学教室を開催し、実験を通して食品等の知識の普及・啓発を図ります。

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等に積極的に参加するとともに、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を実施します。



用語解説

用語解説

(1 ページ)

1 食品不正表示

原産地や添加物、消費・賞味期限などを偽って表示する事件が、多数発覚して、問題となりました。

2 食の安全基本方針

食品関係事業者、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「さいたま市食の安全基本方針」を平成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。

3 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。

4 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。

5 流通拠点

さいたま市には、1カ所の食肉中央卸売市場と青果、魚介類、食肉まで扱う3カ所の地方卸売市場があり、食品の総合的な流通・供給拠点となっています。

6 と畜場

食用に供する目的で牛、馬、豚、めん羊及び山羊をとさつし、又は解体するために設置された施設のことです。

7 食鳥

食鳥とは、鶏、あひる、七面鳥その他一般に食用に供する家きんをいいます。

8 T S E

平成17年10月1日からめん羊、山羊も検査対象となり、疾病名もT S E（伝達性海綿状脳症）と改められました。なお、T S Eには牛のB S E（牛海綿状脳症）も含まれます。

9 収去

食品衛生法に基づき、食品営業施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査のために必要最少量の食品等は無償で持ち帰る権限をいいます。

（2ページ）

10 消費者庁

消費者行政を統一的、一元的に推進するため、平成21年9月1日に内閣府の外局として設置されました。縦割り行政を排し、一元的な相談窓口機能と地方と一体となった消費者行政の強化が求められています。

（3ページ）

11 さいたま市食品衛生法施行条例

食品衛生法に基づき、営業施設内外の清潔保持等の公衆衛生上講ずべき措置について、必要な管理運営基準を定めています。平成15年の食品衛生法改正を契機に国が示した「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」を基に、平成18年度に改正しました。

12 規格基準

食品衛生法で定められた基準で、使用基準・製造基準・成分規格の3種類があります。食品や添加物について一定の安全レベルを確保するために定められた規格や基準で、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。

13 施設基準

食品衛生法に基づき、都道府県知事が公衆衛生に与える影響が著しい営業について、営業別に営業施設の構造や設備について定めた基準です。

14 管理運営基準

食品衛生法第50条第2項の規定により、食品関係事業者が遵守しなければならない公衆衛生上講ずべき措置で、さいたま市食品衛生法施行条例第3条に示されています。具体的には、営業施設の管理、食品取扱設備の管理等について基準を定めています。

15 サルモネラ

自然界に広く分布し、家畜の腸管にも常在している食中毒菌です。腸チフスやパラチフスもサルモネラです。腹痛、下痢、高温の発熱、嘔吐などの症状を伴う食中毒を起こします。この菌は、食品を中心部まで75 1分以上の加熱で殺菌できます。

16 腸炎ビブリオ

海水中に生息する食中毒菌で海水温度の上がる夏場に大量に増殖します。増殖が早く激しい腹痛、下痢、嘔吐などの急性胃腸炎症状を起こします。この菌は、食品を中心部まで65 1分以上の加熱で殺菌できます。

17 カンピロバクター

鶏や牛、ペットなどの腸管に常在している食中毒菌です。腹痛、下痢、発熱、まれに重篤で神経障害（ギランバレー症候群）などの症状を伴う食中毒を起こします。少量の菌数で発症するといわれています。この菌は、食品を中心部まで75 1分以上の加熱で殺菌できます。

18 腸管出血性大腸菌O157

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。時には乳幼児や学童に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。この菌は、食品を中心部まで75 1分以上の加熱で殺菌できます。

19 ノロウイルス

小型の球形の構造をもったウイルスで人だけに感染して、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、近年調理人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。

（4ページ）

20 と畜検査

牛、馬、豚、めん羊、山羊は、と畜場において、と畜検査員（獣医師）が行う検査に合格しなければ食用にすることができません。食用に不適な病気の家畜や病変部位を排除することにより食肉の安全を確保しています。

21 T S Eスクリーニング検査

と畜場で食肉にされる牛、めん羊及び山羊の脳の一部（延髄）を用い、エライザ法という検査方法によって、スクリーニング検査を実施しています。この検査で陽性の場合は、国の専門機関における確認検査で診断します。T S E 検査で安全が確認されたものだけが出荷されます。

22 G Pセンター

鶏卵選別包装施設のことで、卵を選別し格付けして包装する施設です。

23 かび毒

パツリンなど、カビが産生する毒素のことで、これが原因で人に健康被害を起こす可能性もあります。

(5 ページ)

24 大量調理施設

同一メニューを 1 回 3 0 0 食以上又は 1 日 7 5 0 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。

25 集団給食施設

営業以外の目的で、原則として 1 回 2 0 食以上の食品を継続的又は多数の人に提供する施設です。

26 保存基準

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品の保存方法を定めた基準をいいます。

27 消費期限

定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことで、品質が劣化しやすく、製造日を含めておおむね 5 日以内で品質が急激に劣化する食品に表示します。

(6 ページ)

28 総合衛生管理製造過程承認施設

食品衛生法第 1 3 条に基づき、H A C C P 方式による衛生管理を導入し食品を製造している施設で、厚生労働大臣が事業者からの申請により承認した施設をいいます。

29 対中国輸出水産食品登録施設

中国に水産食品を輸出するために、厚生労働省が認定した機関に登録した施設です。

30 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。

(7ページ)

31 食肉の残留物質検査

食用に供される家畜等に対して、生産段階で使用される抗生物質などの動物用医薬品や飼料添加物等、食肉に残留している物質の検査を行います。

32 ポジティブリスト制度

一定量以上の農薬、飼料添加物、動物用医薬品が残留する食品の販売等を禁止する制度で平成18年5月から施行されました。ポジティブリスト制度では、残留基準が設定されていない農薬等でも、一律基準(0.01ppm)を超えた食品の販売等は禁止されます。

(8ページ)

33 残留農薬

農産物に、栽培時や収穫後に使用した農薬が残留したものを残留農薬といます。食品衛生法に基づく規格基準において農産物に残留する農薬の量の限度が定められており、これを超えるような農薬が残留した農産物は、販売等が禁止されます。

34 大腸菌群

衛生管理と食品の安全性を評価するための指標菌です。大腸菌をはじめ多くの腸内細菌が含まれますが、自然界にも広く分布し、人や動物の糞便と全くかわりない場所からも検出され、また、糞便とは直接関係ない菌種も含まれます。

35 E . c o l i

糞便汚染を的確に把握するための指標菌です。また、食品が衛生的に取り扱われたか、病原菌汚染の可能性があるか否かを示し、安全性を評価する衛生指標菌と考えられています。

36 マラカイトグリーン

緑色の合成色素として、絹・羊毛・黄麻・革・綿・紙等の染色に使われており、性状は光沢緑色結晶。

日本では、合成抗菌剤として観賞魚の治療などに使用されていますが、養殖水産動物への使用は禁止されています。また、食品衛生法に基づき、マラカイトグリーンが検出された食品は流通、販売等することはできません。

37 貝毒

二枚貝が餌とともに有毒プランクトンを取り込み、中腸腺に毒素を一時的に蓄積し、これが食べた人に、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。

38 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。

(9ページ)

39 グリア繊維性酸性タンパク(GFAP)

脳・脊髄組織に特異的に多く含まれるたんぱく質です。TSEを引き起こす異常プリオンとは異なるものです。

(10ページ)

40 HACCPシステム

食品の製造過程で発生する可能性のある衛生上の危険性を分析し、安全性確保のために監視すべき重要管理点を定め、厳格に管理・記録を行うシステムです。

41 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)

食品の品質や表示を規制する法律です。消費者が商品を選択する際に参考にできるよう、名称、原材料名等の共通かつ基本的な表示事項が定められています。

42 サイエンスカフェ

カフェのような雰囲気の中で科学を語り合う場を言います。内閣府食品安全委員会においても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されています。

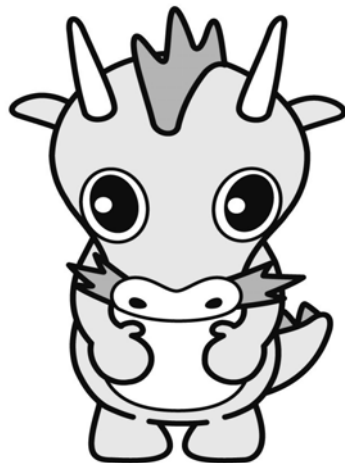
(1 1 ページ)

43 食育なび

平成 2 0 年 1 0 月より、インターネット上に公式サイト「さいたま市食育なび」が開設されました。このサイトでは食の安全に係る情報等を発信しています。

44 食の安全・安心市民講習会

平成 1 7 年からスタートした「食の安全市民モニター制度」を改め、食の安全に関する正しい知識の習得と見識を高めていただくことを目的に、講義形式中心の講習会を開催します。



この計画のお問い合わせは

保健福祉局 保健部 食品安全推進課

TEL 048-829-1300

FAX 048-829-1967

または

保健福祉局 保健所 食品衛生課

TEL 048-840-2226