

平成26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 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指導回数	6
III 食品等の検査	7
IV 危機管理	10
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	11
VII 市民への情報提供	11
VIII 人材の育成	12

はじめに

近年、腸管出血性大腸菌による食中毒の発生や、食品中の放射性物質の問題、また度重なる食品不正表示^{※1}の発覚などにより、市民の食に対する不安は大きく、食品の安全性を確保するための対策が求められております。

本計画は、これら食品衛生上の問題に対応するため、食品衛生法^{※2}第24条の規定に基づき、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^{※3}等の効果的かつ効率的な実施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「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、市民の食品の安全性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

監視指導・収去等

検査

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

飲食店や給食施設及び広域流通食品を製造する施設等、市内全域を対象とした監視指導を実施します。

また、食品の大規模な流通拠点^{※5}である卸売市場の監視指導を実施し、科学的知見に基づいた監視指導のため営業施設のふき取り等による検査を実施します。

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、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。

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。

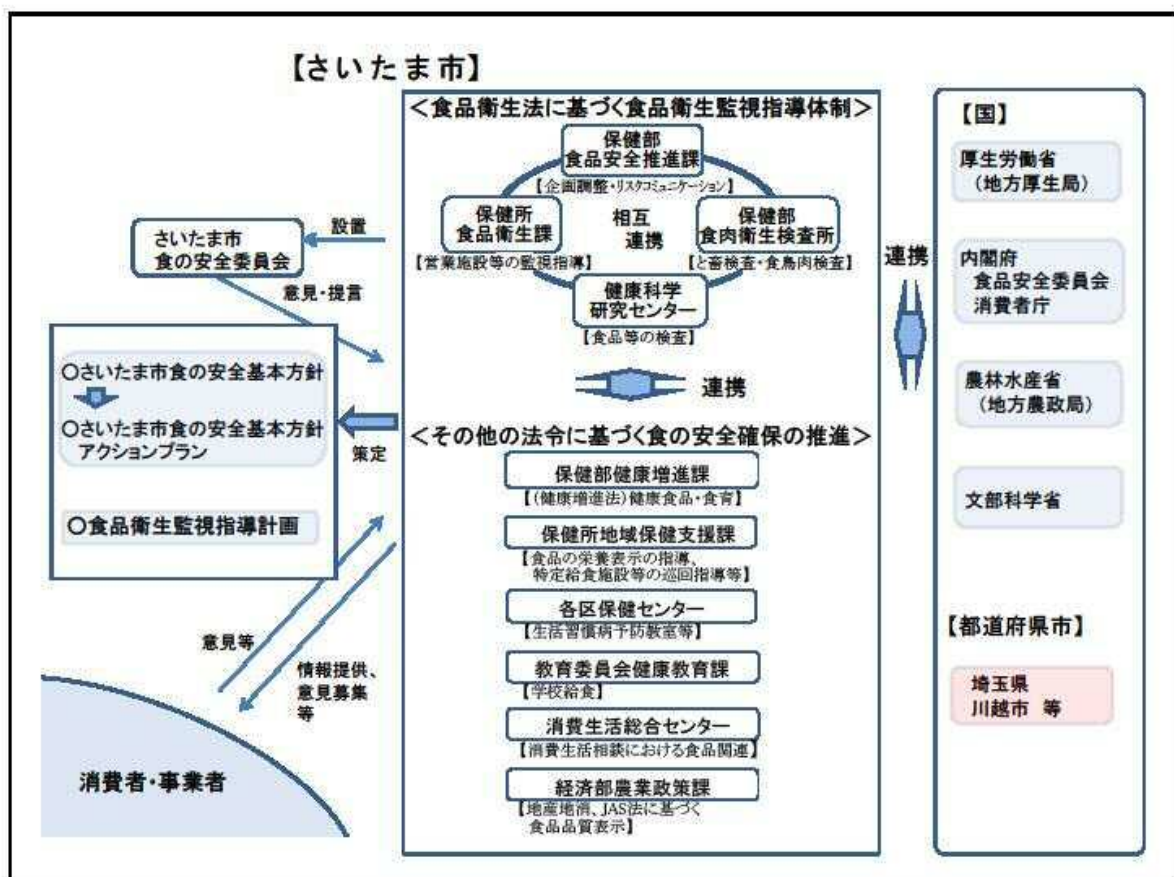
○ 庁内各課所との連携

食の安全に関する庁内各課所との連携協力を図るため、引き続き、定期的に「さいたま市食の安全対策会議^{※9}」を開催し食の安全分野での取り組みについての検討や情報共有等を行います。

○ 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26年度に重点的に監視指導すべき事項等を定め、ふき取り検査等を取り入れた効果的で綿密、かつ効率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26年4月1日から平成27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^{※10}」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^{※11}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^{※12}及び管理運営基準^{※13}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、サルモネラ属菌^{※14}、腸炎ビブリオ^{※15}、カンピロバクター^{※16}、腸管出血性大腸菌O157^{※17}及びノロウイルス^{※18}等の食中毒原因物質による食中毒発生予防対策として、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 ^{※19} の徹底 TSEスクリーニング検査 ^{※20} 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 ^{※21} 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、適正表示の徹底
	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 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 ^{※22} 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

食品流通の広域化、保存期間・流通期間の長期化等にもなる食品による事故の拡散防止や、高齢者や乳幼児などのハイリスク者に食事を提供する施設等におけるノロウイルス等の食中毒予防の観点、食肉の生食や不十分な加熱による食中毒予防の観点から、下記のとおり重点的な監視指導等を行います。また、食の安全を揺るがず事案が発生した場合には、関係機関と連携し必要な対応を行います。

(1) 大規模製造業等の監視指導

広域流通食品を製造する大規模製造業や大量調理^{※23}を行う飲食店営業施設（仕出し弁当屋、宴会場を有する施設）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を行い、また、効果的な衛生教育に努めます。

(2) 高齢者や乳幼児等ハイリスク者向け食品取扱い施設の監視指導

高齢者、乳幼児向け集団給食施設^{※24}（社会福祉施設、保育園等）への監視を実施し、手洗いの励行、食品の適切な取扱い及び調理従事者の健康管理の徹底等について、指導・助言を行います。

(3) 生食用食肉（食鳥肉、内臓を含む）等の提供施設の監視指導

ア 食肉販売店に対する監視指導

生食用食肉の適正な取扱い、加熱用の牛肉や牛肝臓が生食用として販売されていないことを確認するとともに、鶏肉等を生食用として販売しないよう指導します。

イ 居酒屋等の飲食店に対する監視指導

生食用食肉の適正な取扱い、加熱用の牛肉や牛肝臓が生食用として提供されていないことを確認するとともに、鶏肉や豚肉等を生食又は不十分な加熱で提供しないよう指導します。

(4) 食中毒防止対策強化期間における一斉監視

①夏期一斉監視

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。特に、食肉取扱業者への監視指導を強化します。

②年末一斉監視

腸管出血性大腸菌、カンピロバクター及び冬季に増加するノロウイルスによる食中毒の発生防止対策等について指導します。

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適正表示や、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指導回数

回数	対象施設
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
年1回以上	総合衛生管理製造過程承認施設※ ²⁵
	生食用牛肉取扱適合施設
	食肉の生食提供が確認された施設（生食用牛肉適合施設を除く）
	大量調理施設（仕出し弁当屋（過去の監視点数の平均が90点未満の施設））
	集団給食施設（学校給食センター）
	高齢者、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	焼肉焼鳥店及び過去に食肉の生食提供が確認された施設
	食肉取扱施設（食肉処理業・食肉販売業）
	大規模製造施設
	大型量販店
	大量調理施設（仕出し弁当屋（過去の監視点数の平均が90点以上の施設）、ホテル、旅館、）
	集団給食施設（小学校、中学校、病院等の給食施設）
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）
	中型量販店（スーパーマーケット等）
	小規模製造業（上記以外の製造業）
上記以外	市場、水産物卸売市場、青果物卸売市場、仲卸店舗
	認定小規模食鳥処理場※ ²⁶ （毎月）
	上記以外の施設（随時）

Ⅲ 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、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。

平成 26 年度収去等検査計画は、Ⅲ-1 (2) のとおりです。

(1) 主な検査の内容

ア 規格基準等に係る検査

食品衛生法により成分規格や添加物の使用基準が定められた食品等の検査、衛生規範^{※27}の定められた食品等の検査を実施します。

イ 有害物質・汚染物質の検査

食品中に残留する農薬等の検査、畜水産食品を対象として残留有害物質の検査を実施します。

ウ 放射性物質検査

食品に含まれる放射性物質に対する安全性の確保及び消費者の不安を払拭するため、市内を流通する食品の放射性物質の検査を実施します。

エ アレルギー物質検査

表示義務のあるアレルギー物質について、表示の科学的検証及びその結果に応じた監視指導を目的として検査を実施します。

(2) 収去等検査計画

平成26年度の収去等検査計画については下表のとおりです。

① 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、漬物 等	510	1,190
理化学検査			680	46,315
内 訳	残留農薬	野菜・果実、冷凍野菜 食肉 等	215	36,000
	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	160	4,000
	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 等	110	5,700
	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	60
	自然毒	二枚貝、生あん	10	10
	汚染物質	清涼飲料水、魚介類 器具及び容器包装 等	35	105
	放射性物質	農産物、水産物 等	200	400
	その他	器具及び容器包装 等	25	35
計			1,190	47,505

※内訳欄は、それぞれの理化学検査の分野で実施する検体数を重複して計算したもので、理化学検査の合計とは一致しません。

※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。

② 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 ^{※28} 、E. coli ^{※29} 、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 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 ^{※30} 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、落花生、えび、かに
自然毒	麻痺性貝毒 ^{※31} 、下痢性貝毒、シアン化合物
汚染物質	TBTO ^{※32} 、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施設設備等の衛生管理の状況を把握し、科学的根拠に基づく監視指導を行うため、施設設備の微生物検査等を実施します。

① 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ます。特に、衛生規範不適合施設に対して、改善指導のため重点を置いた検査を実施します。

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ます。

3 と畜検査等

と畜場法に基づき、牛や豚などを1頭ごと検査すると畜検査※や、と畜場や食肉処理施設における衛生管理状況の確認のための検査を実施し、食肉の安全の確保に努めます。

さらに、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、認定小規模食鳥処理場の衛生管理について監視指導を行います。

※疾病に罹患していないかの1頭毎の検査を実施し、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、関係法令に基づき特定危険部位（SRM）が適切に除去されているか確認するとともに、48ヶ月齢を超える牛に対してBSEスクリーニング検査を実施します。

と畜場等の衛生指導に係る検査

ア 牛枝肉微生物検査（一般細菌：40検体、大腸菌群：40検体）

イ 豚枝肉微生物検査（一般細菌：40検体、大腸菌群：40検体）

ウ 牛、豚の腸管内微生物保有状況調査（腸内細菌：150検体）

エ 牛肝臓等微生物検査（O157：80検体）

オ 食鳥とたい及び施設等における微生物検査（一般細菌：20検体、大腸菌群：20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（牛枝肉のふき取り O157：60検体、施設のふき取り O157：60検体）

ク グリア繊維性酸性タンパク（GFAP）※³³残留量調査（牛枝肉：80検体）

4 検査の体制

ア 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。

イ 試験検査体制の充実

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。

ウ 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、食品等の試験検査の信頼性確保を図ります。

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、施設基準や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、被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。

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、HACCP^{※34}の考え方に基づく衛生管理体制の推進について引き続き助言、指導を実施し、施設の衛生向上を図ります。
- 2 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 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。
- 4 食品等営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。

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「サイエンスカフェ^{※35}」等の開催

食の安全に関する講演会の開催や草の根の意見交換会などを通して、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関係す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 「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」受講を修了した者を対象に地域と行政を結ぶ（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」に委嘱し、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。

3 「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を実施し、食の安全に関する知識の普及を図ります。

4 「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。

5 食品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事業者や、食品に関係する高齢者介護施設従事者等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の食品衛生に関する情報を、本市ホームページや「食育・健康なび^{※36}」などの電子媒体を活用し、正確でわかりやすく、かつ速やかに提供します。

また、食の安全委員会や食の安全・安心市民講習会などの実施概要等についてもホームページにより情報提供します。

さらに、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

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

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。

また、放射性物質の検査結果については、適宜ホームページに公表します。

3 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。

(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。

また、市で作成したDVDを使用した低年齢層へのカンピロバクター食中毒予防対策の普及啓発を実施します。

(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リーフレットの配布や研修会を開催するとともに、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。

(4) 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・安心市民講習会を開催し、「確かな目」を持つ市民の養成を図ります。

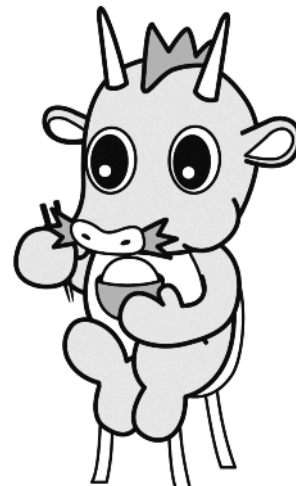
(5) サイエンスラボの開催

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や高校生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。

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、市の研修プログラムを作成し、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。

※3 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）が飲食店等に立ち入り、衛生面等を検査し、改善するよう指導することです。

※4 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。

※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 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)

※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 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。

※11 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。

※12 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。

※13 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4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。

※14 サルモネラ属菌

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。

※15 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。

※16 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。

※17 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。

※18 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）

※19 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。

※20 TSEスクリーニング検査

と畜場で食肉にされる48ヶ月齢を超える牛、12ヶ月齢以上の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。

※21 GP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。

※22 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)

※23 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。

※24 集団給食施設

営業以外の目的で、原則として1回20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。

(6 ページ)

※25 総合衛生管理製造過程承認施設

食品衛生法第13条に基づき、HACCP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。

※26 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)

※27 衛生規範

弁当・そうざい、洋生菓子等5種類の食品等について、衛生上の危害発生を防止するため、原材料の受け入れから製品の販売までの工程全般における衛生的な取扱いや製品の規格等について国が示した指針のことです。

(8 ページ)

※28 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。

※29 E. coli

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。

※30 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。

※31 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。

※32 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)

※33 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)

※34 HACCP

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。

(11ページ)

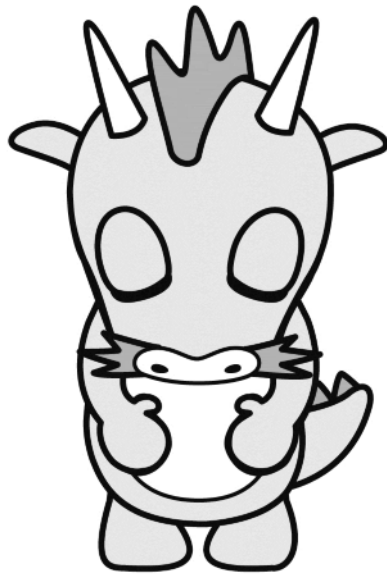
※35 サイエンスカフェ

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おり、当市でも平成25年度に内閣府と共催で開催しました。

※36 食育・健康なび

平成20年10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」を開設し、食の安全に係る情報を発信しています。

なお、平成24年3月、これまでの「食育なび」に新たに健康づくりのポータルサイト「健康なび」を追加し、「さいたま市食育・健康なび」としてリニューアルし、食と健康に関する情報を総合的に提供しています。



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