

平成31(2019)年度

さいたま市食品衛生監視指導計画

(素案)



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 | 7 |
| V 危機管理 | 10 |
| VI 食品等事業者の自主管理等の推進 | 11 |
| 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 | 11 |
| VIII 人材の育成 | 13 |

はじめに

近年、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター、ノロウイルスによる食中毒、異物混入など、食品衛生上問題となる事案が発生しており、その防止のため、食品の安全確保対策が重要となります。

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^{※3}の普及啓発、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ってまいります。

※ 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^{※5}及び食鳥処理場^{※6}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^{※7}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

国や他の都道府県市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。

近隣の埼玉県、川越市、越谷市及び川口市とは、「1県4市食品衛生関係業務連絡調整会議」を開催し、情報共有及び連携を図ります。

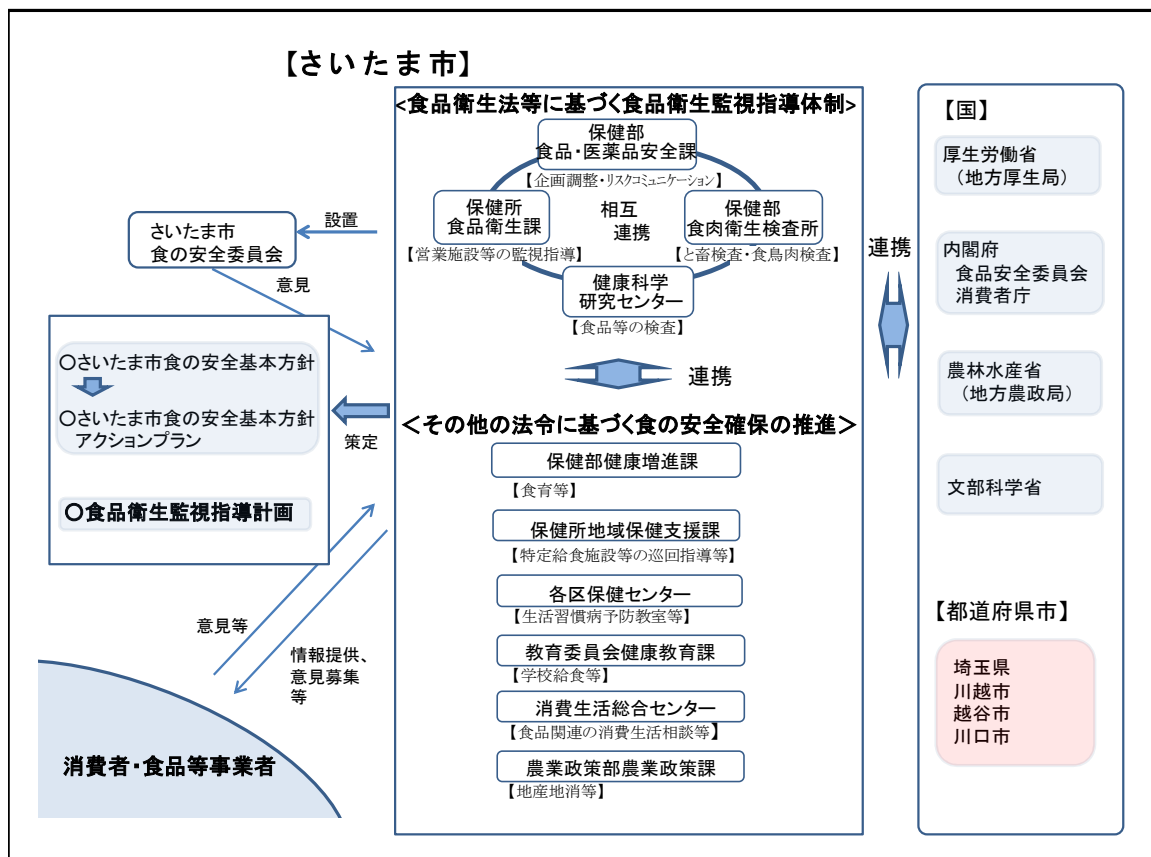
○ 庁内各課所との連携

定期的に「さいたま市食の安全対策会議^{※8}」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>

平成31（2019）年4月1日から平成32（2020）年3月31日までの1年間

Ⅲ 監視指導の実施

「食品衛生法」、「さいたま市食品衛生法施行条例^{※9}」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) 食品等の規格基準等^{※10}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^{※11}及び管理運営基準^{※12}を遵守していること。
- (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 | 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 |

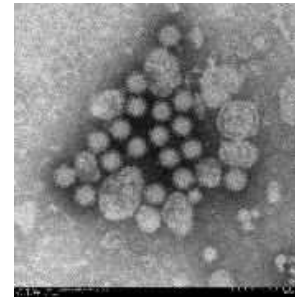
| | | |
|---------------|--------------------|--|
| 及び これらの加工品 | 貯蔵、運搬、調理及び販売 施設 | かび毒対策の徹底 有毒植物等の排除の徹底 適正表示（衛生事項）の徹底 等 |
|---------------|--------------------|--|

2 重点監視指導事項

近年全国で発生している食中毒事件は主に、ノロウイルス^{※14}やカンピロバクター^{※15}を原因物質としています。また、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) 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^{※16}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

(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) 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。

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 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 | 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） |
| | 大量調理施設等 （仕出し弁当屋（前回の監視・検査結果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 |
| | 大量調理施設等（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、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（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 | 総合衛生管理製造過程承認施設※ ¹⁸ |
| | 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及び衛生規範^{※20}が示された食品を対象として、微生物検査及び理化学検査を実施します。

平成31（2019）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、食肉製品等や、衛生規範が示されている弁当・そうざい、漬物等について、一般細菌数、大腸菌群等の微生物検査を実施します。

イ 残留農薬検査

農産物、冷凍野菜、畜産物等について、残留農薬検査を実施します。

ウ 食品添加物検査

食品衛生法により添加物の使用基準が定められた食品について、食品添加物検査を実施します。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の検査を実施します。

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、動物用医薬品検査を実施します。

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^{※21}について、製品の適正管理の確認等のため検査を実施します。

カ 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。



微生物検査の様子



理化学検査機器

(2) 平成31(2019)年度収去等検査計画

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 弁当・そうざい、漬物 等 | 419 | |
| 理化学検査 | | | 609 | |
| 内 訳 | 残留農薬 | 野菜・果実、冷凍野菜 食肉 等 | 195 | |
| | 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 | 174 | |
| | 動物用医薬品 | 魚介類 魚介類加工品 食肉等、食鳥卵 等 | 84 | |
| | 遺伝子組換え食品 | とうもろこし 等 | 2 | |
| | アレルギー物質 | パン、菓子、調味料 等 | 30 | |
| | 自然毒 | 二枚貝、生あん | 13 | |
| | 汚染物質 | 清涼飲料水、魚介類 器具及び容器包装 等 | 38 | |
| | 放射性物質 | 農産物、水産物 等 | 50 | |
| | その他 | 即席めん 等 | 23 | |
| 計 | | | 1,028 | |

- ・ 検体数は、検査項目間の重複が含まれます。
- ・ 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 | 一般細菌数、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 |
| 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 | 貝毒 ^{※22} (麻痺性、下痢性)、シアン化合物 |
| 汚染物質 | TBT ^{※23} 、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、改善指導のための検査を実施します。

(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。

ア まぐろ取扱い施設等ふき取り検査（50検体）

イ 活魚水槽水検査（30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^{※24}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、科学的根拠に基づく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：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 O157：70検体、施設のふき取り O157：60検体）

ク グリア線維性酸性タンパク（GFAP）※²⁵残留量調査
（牛枝肉：80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：30検体）

4 検査の体制

（1）遺伝子組換え食品等の検査

埼玉県、川越市、越谷市及び川口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。

（2）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。

（3）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、外部精度管理調査及び精度管理を実施し、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、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 さいたま市食品衛生法施行条例で定められた「危害分析・重要管理点（H A C C P）方式を用いた衛生管理を行う場合の基準」に基づく衛生管理について、食品等事業者に対する講習会を年5回程度実施する等、普及啓発に努めます。併せて、食品等事業者からのH A C C Pに関する相談体制を充実させることでH A C C Pによる衛生管理の取り組みを補助し、施設の衛生向上を図ります。
- 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^{※26}に対して講習会を実施し、食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進します。

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や勉強会をそれぞれ年2回開催し、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・安心市民講習会を年7回開催し、「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」に委嘱し、年3回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を実施し食の安全に関する知識の普及を図ります。



平成 29 年度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。

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、講習会を年52回程度実施します。

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、広報誌や市フェイスブックなどを活用し、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。

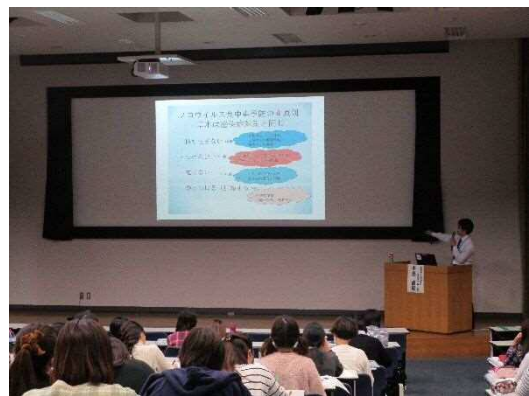
また、市で作成したDVDを使用した低年齢層へのカンピロバクター食中毒予防対策の普及啓発を実施します。

(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。



街頭キャンペーンの様子



研修会の様子

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

HACCP（ハサップ）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 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。

※6 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。

※7 収去

食品衛生法に基づき、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)

※8 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)

※9 さいたま市食品衛生法施行条例

食品衛生法を施行するために必要な事項を定めた条例です。具体的には、食品等営業者が公衆衛生上講じるべき措置の他、検査施設の設備、各種届出に関する事項等が定められています。

※10 規格基準等

食品衛生法に定められた規格基準と、厚生労働省が作成した衛生規範等が含まれます。規格基準とは、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。また衛生規範とは、製造等において衛生上の配慮が必要である食品(弁当及びそうざい、漬物、洋生菓子、生めん類)について、食品等事業者の食品の衛生的な取扱い等についての指針のことです。

※11 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。

※12 管理運営基準

食品等営業者が公衆衛生上講ずるべき措置の基準で、食品衛生法第50条第2項の規定により、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。具体的には施設設備の衛生管理、ねずみ・昆虫等の対策、廃棄物の取扱い、食品の取扱い、従事者の衛生管理等について定められています。

(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 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。

※15 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、まれに神経障害（ギランバレー症候群）などの症状を伴う場合があります。少量の菌数で発症するといわれています。

※16 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。

※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。

（6ページ）

※18 総合衛生管理製造過程承認施設

HACCP方式（※3 参照）による衛生管理を導入し食品を製造している施設のうち、食品衛生法第13条に基づき厚生労働大臣が承認した施設をいいます。

※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。

（7ページ）

※20 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

※21 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。

(8 ページ)

※22 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。

※23 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)

※24 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、さらに国の専門機関で確認検査を行います。

(1 0 ページ)

※25 グリア線維性酸性タンパク(GFAP)

脳・せき髄組織に特異的に多く含まれるタンパク質であり、せき髄による枝肉汚染の指標です。

(1 1 ページ)

※26 食品衛生推進員

食品衛生法第61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。

※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。

(1 3 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。



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

または

保健福祉局 保健所 食品衛生課

TEL 048-840-2226