

# 令和4年度 柏市食品衛生監視指導計画

～食の安全・安心なまちづくりをめざして～

令和4年3月

柏市

# 令和4年度柏市食品衛生監視指導計画

## 目 次

第 1	基本方針	1
第 2	総括的事項	1
第 3	監視指導の実施体制	1
第 4	立入検査及び食品等の収去検査等	8
第 5	違反を発見した場合の対応	10
第 6	食中毒等健康危害発生時の対応	11
第 7	国及び他の自治体等との連携体制	11
第 8	食品等事業者の自主管理の推進	12
第 9	市民との意見交換及び情報提供	13
第 10	食品衛生に係る人材の資質向上	14

## 第 1 基本方針

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号，以下「法」という。）第 24 条の規定及び関係法令に基づき，食品の安全・安心を確保することを目的として，食品等の生産，製造，加工，輸入，販売等に携わる食品関連事業者の実態を把握し，食中毒等による危害の発生状況を踏まえ，施設の食品衛生上の管理状況に対する監視指導を実施するため，令和 4 年度柏市食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を策定するものです。

この監視指導計画に基づき監視指導等を実施し，市民の皆様の健康被害の未然防止と安全な食品の流通確保に努めてまいります。

## 第 2 総括的事項

### 1 監視指導計画の対象地域

柏市内全域

### 2 監視指導計画の対象者等

- (1) 食品衛生法に基づく営業施設及び食品等事業者
- (2) と畜場法に基づくと畜場及び従事者
- (3) 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥処理法」という。）に基づく食鳥処理場及び従事者
- (4) ふぐの取扱い等に関する条例（以下「ふぐ条例」という。）に基づくふぐ営業認証施設及びふぐ処理師
- (5) 消費者（食品等の安全性の確保に関する施策へ意見を表明する等の役割）

### 3 実施期間

令和 4 年 4 月 1 日から翌年 3 月 31 日まで

## 第 3 監視指導の実施体制

### 1 共通監視指導事項

食品関連営業施設の監視指導の効果的な実施のための共通監視指導事項を次のとおりとする。

- (1) 食品関連営業施設及びふぐ営業認証施設に対する監視指導  
ア 食品衛生法，食品表示法及び食品衛生法施行条例等に基づく，食品等の規格基準及び表示の基準，公衆衛生上必要な措

置の基準，公衆衛生上必要な営業施設の基準等の遵守状況特に，下記事項について周知を行う。

(ア) 営業者は，食品又は添加物について，消費者が安全に喫食するために必要な情報を消費者に提供しよう努めること。

(イ) 営業者は，食品又は添加物に関する消費者からの健康被害及び食品衛生法等に違反する情報を得た場合には，当該情報を保健所等に提供しよう努めること。

(ウ) 営業者は，食品又は添加物について，消費者及び食品又は添加物を取り扱う者から異味又は異臭の発生，異物の混入その他の健康被害につながるおそれが否定できない情報を得た場合には，当該情報を保健所等に提供しよう努めること。

イ HACCP に沿った衛生管理の状況

ウ 食品中に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度の適正な実施のための周知と指導

エ 器具又は容器包装における製造管理基準及び情報伝達に関する事項の周知と指導

(2) と畜場及び食鳥処理場等の食肉流通の拠点施設に対する監視指導

ア と畜場法及び食鳥処理法等に基づく施設基準，食肉に供される獣畜等の処理基準等の遵守の状況

イ 枝肉及び可食内臓への微生物汚染や動物用医薬品等の残留の防止対策の実施状況

ウ HACCP に沿った衛生管理の状況

## 2 重点監視指導事項

共通監視指導事項に加え，食品衛生対策に係る具体的な重点監視指導事項を次のとおりとする。

(1) 食中毒予防対策に係る事項

ア 過去5年間に発生した食中毒の原因物質として多くを占めるもの及びふぐ毒や化学物質による食中毒の予防対策

イ ノロウイルス，カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌等による食中毒の予防対策

食中毒予防対策	重点監視指導項目
ノロウイルス等のウイルス性食中毒の予防対策	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 飲食店及び集団給食施設等での二枚貝や加熱調理を要する食品の十分な加熱の徹底</li> <li>2 調理従事者の徹底した手洗いの励行</li> <li>3 おう吐物等により汚染された可能性のある食品の廃棄，施設においておう吐した場合の消毒方法等</li> <li>4 食品取扱者の健康状態の確認及び記録の実施，無症状病原体保有者への適切な措置等，大量調理施設衛生管理マニュアルに基づくノロウイルス対策の実施</li> </ol>
カンピロバクターによる食中毒の予防対策	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 飲食店等での食肉（特に鶏肉）の衛生的な取扱い及び十分な加熱等の徹底</li> <li>2 生食用食肉以外で非加熱又は加熱不十分な食肉及び内臓を提供しないこと</li> <li>3 牛レバー及び豚の食肉（内臓を含む）の生食用としての提供禁止</li> <li>4 焼肉店においては，利用者に対し，肉を焼く際の取り箸，専用トングの提供</li> <li>5 食鳥処理業者及び卸売業者等による鶏肉の「加熱用」の表示等の徹底</li> </ol>
腸管出血性大腸菌O157等による食中毒の予防対策	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 飲食店等での食肉，野菜等の衛生管理の徹底，生食用食肉の規格基準の遵守及び表示の点検又はその他の食肉の加熱調理の状況等</li> <li>2 生食用食肉以外で非加熱又は加熱不十分な食肉等を提供しないこと</li> <li>3 牛レバー及び豚の食肉（内臓を含む）の生食用としての提供禁止</li> <li>4 焼肉店においては，利用者に対し，肉を焼く際の取り箸，専用トングの提供</li> <li>5 漬物や加熱しないで喫食する食品（カット野菜・カット果物）を製造・加工する施設において，HACCPに関する手引書等に基づ</li> </ol>

	<p>く衛生管理の実施</p> <p>6 生食用野菜等の十分な洗浄及び高齢者，若齢者及び抵抗力の弱い者に食事を提供する施設における生食用野菜等の殺菌等，大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理の実施</p>
アニサキスによる食中毒の予防対策	<p>1 生鮮魚介類の冷凍・加熱による予防</p> <p>2 生鮮魚介類の目視での確認及びアニサキス幼虫の除去</p>
サルモネラ属菌による食中毒の予防対策	<p>1 GPセンター，液卵製造施設及び食品取扱施設等における鶏卵の温度管理，破卵等の選別，製造又は加工に係る記録の作成及び保存等の実施状況</p> <p>2 集団給食施設，菓子製造施設及び飲食店等における鶏卵や食肉等の衛生的な取扱い及び調理方法等</p> <p>3 牛レバー及び豚の食肉（内臓を含む）の生食用としての提供禁止</p>
ウエルシュ菌による食中毒の予防対策	大量調理食品の加熱殺菌及びウエルシュ菌の増殖防止のための速やかな冷却の徹底
黄色ブドウ球菌による食中毒の予防対策	<p>1 調理従事者における皮膚の化膿性疾患の確認及び当該部位への耐水性の被覆材の使用の徹底</p> <p>2 食品の低温管理の徹底</p>
ふぐ毒による食中毒の予防対策	食用不適ふぐの排除及び食用ふぐの有毒部位の除去の徹底
化学物質による食中毒の予防対策	<p>1 飲食店や食品等の製造施設での化学物質の混入防止対策の徹底</p> <p>2 鮮魚介類の温度管理によるヒスタミン産生防止対策の徹底</p>

## (2) 表示に係る事項

表示は消費者が食品を選択する際の重要な情報源であることから、食品製造・加工施設に対し、下記事項を重点に監視指導を行うとともに、製造者及び加工者に対し、使用する原材料について、アレルギーを含む食品の使用の有無等の点検及び確認の徹底について併せて指導を行う。

また、下記以外の品質事項、保健事項に係る不適正表示の疑義事案を発見した際は、関係部署等に情報提供を行う。

- ア 科学的・合理的根拠に基づいた適正な期限表示と保存方法
- イ アレルギーを含む食品の使用原材料等の適正表示
- ウ 遺伝子組換え食品の使用原材料等の適正表示
- エ 「生食用かき」の採取水域等及び「ふぐ加工品等」の適正表示
- オ 食品添加物の適正表示

## (3) 食品流通拠点に対する監視指導の強化

広範囲に影響を与える柏市公設総合地方卸売市場及び大規模小売店舗等、食品等が集積する流通拠点においては、貯蔵、運搬、陳列等、食品等の衛生的な取扱いの実施状況及び表示を監視指導する必要がある。そのための重点事項は次のとおり。

項目	内容
貯蔵	1 衛生的な保管、設備等
運搬	1 運搬器具の衛生的な取扱い等
陳列	1 温度管理の状態等
食品等の衛生的な取扱いの実施状況	1 従事者の食品の衛生的な取扱い、服装 2 手指の洗浄消毒の確認
表示	1 適正な表示等

## (4) 食品群ごとの食品供給工程（フードチェーン）を通じた指導項目

食品の製造から販売までの工程において、危害の発生を想定し、その防止を図るための対策を講じる必要がある。次の事項を重点とし、監視指導を行う。

工程 食品群	受入，製造及び加工	貯蔵，運搬，調理 及び販売
食肉等 (野生鳥獣肉 を含む) 及び 食肉製品	1 食肉処理施設における 微生物汚染の防止対策 2 製造又は加工に係る記 録の作成，保存	1 枝肉及びカット肉の流通 管理（保存温度，衛生的な 取扱い等） 2 加熱を要する食品につい ての加熱調理時の温度管理 3 貯蔵，運搬，調理及び販 売に係る記録の作成，保存
乳及び乳製品	1 受入に係る記録の作 成，保存 2 製造又は加工に係る記 録の作成，保存	1 温度管理及び衛生的な取 扱い 2 貯蔵，運搬，調理及び販 売に係る記録の作成，保存
食鳥卵及び卵製品	1 新鮮な正常卵の受入れ 2 洗卵時及び割卵時の汚 染防止対策 3 製造又は加工に係る記 録の作成，保存 4 汚卵，軟卵及び破卵の 選別等検卵	1 低温保管等温度管理 2 破卵等の検卵 3 加熱を要する食品につい ての加熱調理時の温度管理 4 貯蔵，運搬，調理及び販 売に係る記録の作成，保存
水産食品 (魚介類， 水産加工品)	1 ふぐの衛生的な処理 2 製造及び加工に係る記 録の作成，保存	1 水産加工品の流通管理 （保存温度，衛生的な取扱 い等） 2 加熱を要する食品につい ての加熱調理時の温度管理 3 有毒魚介類等の排除対策 4 貯蔵，運搬，調理及び販 売に係る記録の作成，保存



<p>野菜，果実， 穀類，豆類， 種実類，茶等 及びこれらの 加工品 (有毒植物及 びキノコ類を 含む)</p>	<p>1 残留農薬検査及び食品 等事業者による出荷時検 査 2 生食用野菜，果実等の 衛生管理 3 食品等事業者による原 材料受入れ時の残留農薬 検査の実施等による原材 料の安全性の確保 4 製造及び加工に係る記 録の作成，保存</p>	<p>1 残留農薬検査 2 穀類，豆類等の運搬時の かび毒対策 3 有毒植物等の排除対策 4 販売に係る記録の作成， 保存</p>
--	--	---

(5) 回収食品等及び廃棄食品等の処理に係る事項

食品等事業者が食品等を回収及び廃棄する際の処理について，次の事項を重点とし，監視指導を実施する。

ア 食品等を回収する際の実施の徹底

食品等事業者において，食品等の迅速かつ適切な回収に向けた体制を構築し，回収に係る記録を作成・保存するとともに，遅滞なく，回収に着手した旨及び回収の状況を保健所等に届け出るよう指導を行う。なお，届出のあった内容については，国の食品衛生申請等システムを活用し，公表する。

イ 回収した食品等及び期限切れ等の食品を廃棄する際の実施の徹底

食品等事業者において，廃棄する食品等を他の製品と区別して保管し，廃棄に係る記録を作成・保存する等，廃棄物が適切に処理されるよう指導を行う。

(6) 食品衛生法等の改正に係る事項

平成30年6月に食品衛生法等が改正され，令和3年6月1日から完全施行されたことを受け，次の事項を重点とし，監視指導実施時におけるリーフレット等の配布や各種講習会を通じて，食品等事業者に対して指導を行う。

ア HACCPに沿った衛生管理の制度化

イ 営業許可制度の見直し・届出制度の創設

- ウ 食品の自主回収（リコール）情報の報告制度の創設
- (7) 飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理に係る事項
  - 新型コロナウイルス感染症の流行が継続し、新たに持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）等のサービスを開始する一般的な飲食店が増加していることを踏まえ、次の事項を重点とし、衛生管理の徹底について指導を行う。
  - ア 持ち帰りや宅配等に適したメニューの選定
  - イ 施設設備の規模に応じた食数の提供
  - ウ 加熱調理食品の中心部までの十分な加熱
  - エ 調理済み食品の適切な温度管理
  - オ 消費者に対して速やかな喫食に関する注意喚起

## 第 4 立入検査及び食品等の収去検査等

### 1 立入検査

食品関連施設への立入検査は、中長期の計画のもと継続性を持ち、かつ一定の実施基準に基づいて行うことが必要である。また食品衛生法等の改正により、原則として全ての食品等事業者を対象にHACCPに沿った衛生管理が制度化されたことから、施設の衛生管理状況等の監視指導に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認が必要となる。

このため、効率的かつ適切な監視指導を実施するため、監視指導の重要度に応じて検査の実施回数を以下のとおり定める。

原則年1回 以上	食鳥処理場	製造業 等監視
	柏市公設総合地方卸売市場	
	大規模な食品製造施設	
	飲食店営業のうち大量調理施設	
	上記以外の施設でHACCPに基づく衛生管理を実施している施設	
	指定成分等含有食品の製造加工施設	
原則3年に 1回以上	前年度に行政処分を受けた施設 (食中毒、違反食品等)	重点監視

	飲食店営業施設（食中毒発生リスクが高い施設）	
	生食用食肉取扱施設	
	ふぐ営業認証施設	
	浅漬け製造施設	
	集団給食施設 （学校，病院，保育園，社会福祉施設）	
	器具・容器包装製造施設 （合成樹脂を使用したものに限る）	
継続時	大型商業施設（百貨店等）	定期監視（重点監視以外）
	食品製造施設	
	飲食店営業施設（食中毒発生リスクが低い施設）	
	集団給食施設（事業所）	
	販売業	
	自動車を利用して行う営業施設	
必要に応じて	屋台，露店等及び臨時施設での飲食店営業	その他
	自動販売機による営業許可施設	
	届出対象施設	

## 2 一斉立入検査

食中毒及び食品流通量が増加する夏期，年末等においては，厚生労働省が示す方針を踏まえ一斉立入検査を実施する。

夏期：7月1日～8月15日

年末：12月1日～12月28日

また，大規模なイベント開催時には，これらイベントに関連した飲食に起因する事故を防止するため，必要に応じ監視指導を行う。

## 3 食品等の収去検査等

科学的な根拠に基づいた監視指導を推進し，安全な食品等の流通を確保するために，食品等の検査を以下のとおり計画的に実施する。

対象食品	検体数	検査機関	検査内容			
			細菌	理化学	残留農薬	放射性物質
生食用魚介類	5	柏市保健所	○			
食肉製品	5	柏市保健所	○	○		
豆腐	6	柏市保健所	○			
生麺・皮	4	柏市保健所	○			
浅漬	4	柏市保健所	○	○		
野菜・果物	16	登録検査機関			○	
洋生菓子	4	柏市保健所	○	○		
和生菓子	4	柏市保健所	○	○		
アイスクリーム	3	柏市保健所等	○	○		
弁当・そうざい・調理パン	40	柏市保健所	○			
菓子	12	柏市保健所	○	○		
氷雪	3	柏市保健所	○			
その他	6	柏市保健所	○			
市内流通食品・加工品	40	登録検査機関				○

## 第5 違反を発見した場合の対応

### 1 立入検査時

- (1) 法令に基づく公衆衛生上必要な措置の基準や営業施設の基準に違反した施設を発見した場合

営業者等に対し、速やかに改善の指導または命令等を行う。

- (2) 食品衛生法に違反する食品等が発見した場合

営業者等に対し、当該食品等が販売または営業上使用されないように指導または回収、廃棄を行わせるとともに、必要に応じ営業の禁止若しくは停止等の行政処分を行う。

- (3) 収去検査時

検査の結果、違反等が発見された場合は、廃棄、回収等の改善指導を速やかに行う。また、広域に流通する食品等の場合、必要に応じて厚生労働省、消費者庁、都道府県等の関係機関等

へ迅速に情報の提供を行い，連携して違反に係る食品の流通防止措置，再発防止措置等の必要な対策を講じる。

#### (4) 重大な違反事例及び行政処分事例

重大な違反事例や行政処分事例については，危害の拡大及び違反事例の再発の防止を図るために，事業者名，対象食品名，対象施設等を適宜公表する。また，悪質な事例については告発を行う。

## 第 6 食中毒等健康危害発生時の対応

食中毒発生時の対応及び法第 8 条第 1 項に規定する指定成分等含有食品による健康被害発生時の対応については，速やかに原因究明を行うとともに，関係機関に迅速に情報を提供し，密接な連携により対応する。また，健康被害の拡大防止の観点から，食品等事業者及び市民に食中毒の発生状況及び食中毒の予防に関する情報を提供する等，健康危機への対策を講じる。

## 第 7 国及び他の自治体等との連携体制

### 1 厚生労働省，消費者庁及び他の都道府県等の食品衛生担当部局との連携

平成 30 年 6 月 13 日に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され，広域的な食中毒事案への対策強化として，国や都道府県等が，広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため，相互に連携や協力を行うこととするとともに，厚生労働大臣が，関係者で構成する広域連携協議会を設置し，緊急を要する場合には，当該協議会を活用し，対応に努めることと定められている。

広域的な食中毒事案の発生時や流通食品等に係る違反時には，厚生労働省，消費者庁及び関係自治体の食品衛生担当部局と連携して，被害の拡大防止を図る。

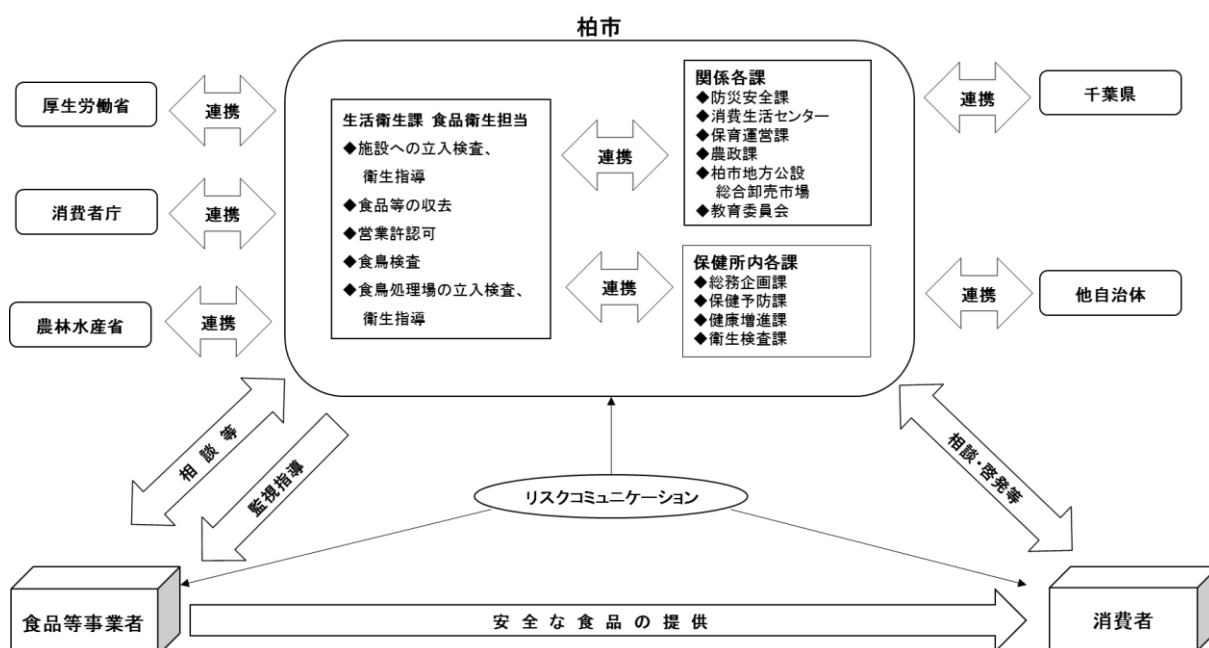
### 2 農林水産部局及び消費者庁等他機関との連携

農林水産物の安全確保のため，残留農薬等の基準違反を発見した場合等において，生産者に対し適切な改善指導が行われるよう情報を提供する。

また、食品の表示については、食品表示法の概念に基づき、農林水産部局や、不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）等を所管する関係機関並びに消費者庁と連携のうえ適正な対応を図る。

### 3 市内関係部署との連携

市民の食生活の安全を確保するため、市内各課と連携し、情報の共有化を図り、連携して対策を講じる。



## 第8 食品等事業者の自主管理の推進

### 1 食品衛生管理者等の設置

法の規定による食品衛生管理者、食品衛生法施行規則の規定による食品衛生責任者の設置の徹底を指導する。また、知識の向上に向けた取り組みの促進により、食品衛生上の管理者としての意識の向上を図る。

### 2 食品等事業者が自らが実施する衛生管理の推進

法令等に規定されている食品等事業者の責務を遵守するよう積極的に推進するとともに、自主検査、原材料の安全性確認等の実施を推進する。また、給食施設、仕出し屋、弁当屋等の大量調理施設については「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき自らが実施する衛生管理を推進する。

### 3 食品等事業者に対するHACCP導入の推進

食品衛生法等の改正により、令和3年6月1日から原則として全ての食品等事業者を対象にHACCPに沿った衛生管理が制度化されたため、食品等事業者へのHACCPの指導、助言を実施するとともに、消費者に対する広報を実施する。

### 4 表彰の実施

食品衛生功労者及び食品衛生優良施設に対する表彰を実施し、自主的な衛生管理の意識の向上を図る。

## 第9 市民との意見交換及び情報提供

### 1 監視指導計画の実施状況の公表

令和3年度における立入検査及び収去検査の実施状況等の概要については、令和4年6月末までに公表を行う。

### 2 監視指導計画の策定及び変更

監視指導計画の策定の際及び年度途中に変更する際は、その内容を公表し、市民等の意見を聴取する。

### 3 市民からの相談業務の実施

市民からの食品衛生に関する相談等は、柏市保健所生活衛生課が窓口となり受理する。

### 4 食中毒予防に関する知識の普及啓発

- (1) 市民に対して、関係各所と連携し、講習会等を実施し、食品衛生に関する知識の普及啓発を図る。
- (2) 食品等事業者に対する講習会を開催するとともに、市民に対して、リーフレット、ホームページ等を活用し、食中毒の予防に関する知識の普及啓発を行う。
- (3) 千葉県が食中毒注意報又は食中毒警報を発令した場合は、市民及び食品等事業者へ食品の取扱い及びその他食品衛生に関する注意を喚起し、危害発生の未然予防を図る。
- (4) 非加熱又は加熱不十分な食肉や鶏の生レバーを喫食することは食中毒の原因となるリスクが高いことを啓発する。

## 第 10 食品衛生に係る人材の資質向上

### 1 食品衛生監視員等の研修

監視指導等が迅速かつ的確に実施できるように，技術研修や法令内容等に係る研修を実施するとともに，厚生労働省等が開催する研修会や研究発表会に積極的に参加し，職員の資質の向上を図る。

### 2 営業者及び食品衛生責任者等の自主的衛生管理の推進

- (1) 営業者及び食品衛生責任者等に対し，定期的な衛生講習会等を実施し，食中毒予防等の自主的衛生管理の推進を図る。
- (2) 食品衛生管理者，食品衛生責任者，食品衛生推進員，食鳥処理衛生管理者に対し，その責務が適切に果たされるよう，講習会や情報提供を実施する。



## 柏市食品衛生監視指導計画に関する用語集

### 【あ行】

#### ○アニサキス

寄生虫（線虫類）の一種である。

#### <特徴>

アニサキス幼虫がサバ，アジ，イカ，イワシ，サンマなどに寄生する。

魚介類の内臓に寄生しているアニサキス幼虫は鮮度が落ちると，内臓から筋肉に移動することが知られている。

#### <食中毒症状>

胃アニサキス症では，2～8時間後に，激しい腹痛，悪心，嘔吐を生じる。

腸アニサキス症では，10時間以降に，激しい腹痛，腹膜炎症状を生じる。

#### <過去の食中毒原因食品>

サバ，アジ，イカ，イワシ等魚介類の寿司や刺身。

#### <対策>

加熱する。（60℃で1分，70℃以上）

冷凍する。（-20℃で24時間以上）

速やかに内臓を除去する。

調理の際に，目視で確認することが有効。

#### ○アレルギー

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち，食物抗原に対する免疫学的防御反応によるものを食物アレルギーと呼び，その原因となる物質（抗原）のことをアレルギーという。

免疫学的な防御反応とは，体の中に抗原が入ってくるとこれに対して防衛しようとする働きにより抗体がつくられ，抗原に対する抵抗性を獲得する反応をいう。

アレルギー体質の人では，ある抗原に過敏に反応して，じんま疹，湿疹，血圧低下，呼吸困難又は意識障害など，様々な

症状が引き起こされる。

食品表示法では、アレルゲンとして表示を義務づけているものが7品目（えび，かに，小麦，そば，卵，乳及び落花生），指導により表示を推奨されているものが21品目（アーモンド，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）ある。

#### ○ 遺伝子組換え食品

遺伝子組換え技術（組換え DNA 技術）を応用した食品のこと。

遺伝子組換え技術（組換え DNA 技術）とは，ある生物から有用な遺伝子を取り出して，他の植物等に導入する技術のことで，この技術により，食品生産を量的・質的に向上させるだけでなく，害虫や病気に強い農作物の改良や，日持ち・加工特性などの品質向上に利用されている。

遺伝子組換え作物等は，食品としての安全性については食品安全基本法及び食品衛生法に基づき，また生物多様性への影響（いわゆる環境への安全性）については「遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律（いわゆるカルタヘナ法）」に基づき，審査・承認を得ることにより，科学的に評価し，安全性が確認されたものだけが国内での流通・使用が可能な仕組みとなっている。

現在，わが国において安全性が確認され，販売・流通が認められている作物は，大豆，とうもろこし，ばれいしょ，なたね，綿実，アルファルファ，てんさい，パパイアの8種類。遺伝子組換え農産物およびこれを原料とした加工食品については，表示制度が定められている。

表示義務の対象となるのは，遺伝子組換え食品である大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。），とうもろこし，ばれいしょ，なたね，綿実，アルファルファ，てんさい，パパイアの8種類の農産物とこれらを原材料とした加工食品33品目群

(豆腐，納豆など)である。

また，高オレイン酸遺伝子組換え大豆，ステアリドン酸産生遺伝子組換え大豆，高リシン遺伝子組換えとうもろこし及びこれらを使用した加工食品について，「大豆（高オレイン酸遺伝子組換え）」などの表示が義務付けられている。

## ○ウエルシュ菌

熱に強い芽胞を作り，大量調理食品を原因とする大規模食中毒を引き起こす。

### <特徴>

人や動物の腸管，土壌，水中等に常在する。

熱に強い芽胞を形成し，100℃，1～6時間の加熱に耐える。

芽胞を形成する際に産生する易熱性のエンテロトキシンが，食中毒症状を引き起こす。

酸素の少ない環境下及びやや高温（43～47℃）で，良く増殖する。

食品を大量に加熱調理すると，死滅しなかった芽胞が，酸素の少なくなった食品中で発芽し，徐々に冷却していく間に急速に増殖する。

### <食中毒症状>

潜伏期間は6～10時間。

主症状は腹痛と下痢で，嘔吐や発熱などの症状は極めて少ない。

### <過去の食中毒原因食品>

カレー，シチュー，スープ等のように，食肉，魚介類及び野菜を使用した煮物や大量調理食品

### <対策>

調理後，速やかに喫食する。

加熱調理食品の冷却は，小分けして，速やかに行う。

食品を保存する場合は，10℃以下又は55℃以上を保つ。

食品を再加熱する場合には，十分に加熱する。

## ○黄色ブドウ球菌

人間の手指からも検出されることがある。

増殖の際に生成された毒素によって食中毒を引き起こす。

### <特徴>

人や動物に常在する。

毒素エンテロトキシンを生成する。

毒素は100℃、30分の加熱でも無毒化されない。

### <食中毒症状>

潜伏期は1～5時間。

主症状は、吐き気、おう吐、腹痛、下痢。

### <過去の食中毒原因食品>

乳・乳製品（牛乳、クリームなど）、卵製品、畜産製品（肉、ハムなど）、穀類とその加工品（握り飯、弁当）、魚肉ねり製品（ちくわ、かまぼこなど）、和洋生菓子など。

### <対策>

手指の洗浄・消毒や調理器具の洗浄殺菌。

手荒れや化膿巣のある人は、食品に直接触れない。

動物（ペット等）を調理場に入れない。

低温保存は有効。

生成された毒素は、加熱調理により分解されにくいので、注意が必要。

## 【か行】

## ○カンピロバクター

細菌性食中毒の主な原因物質であり、主に食肉を介した食中毒が問題となっている。

### <特徴>

家畜や家禽類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）や飲料水を汚染する。

乾燥にきわめて弱く、また、通常の加熱調理で死滅する。

### <食中毒症状>

潜伏期は1～7日間と長い。

主症状は、下痢、腹痛、発熱、悪心、嘔気、嘔吐、頭痛、悪

寒，倦怠感など。

少ない菌量でも発症。

#### <過去の食中毒原因食品>

食肉（特に鶏肉），飲料水，生野菜，生乳など。

潜伏期間が長いので，判明しないことも多い。

#### <対策>

調理器具を使い分け，使用後はよく洗浄消毒する。

肉と他の食品との接触を防ぐ。

食肉・食鳥肉処理場での衛生管理，二次汚染防止を徹底する。

食肉は十分な加熱（75℃以上，1分以上）を行う。

### ○器具又は容器包装

器具とは，飲食器，割ぼう具その他食品又は添加物の採取，製造，加工，調理，貯蔵，運搬，陳列，授受又は摂取の用に供され，かつ，食品又は添加物に直接接触する機械，器具その他の物をいう。ただし，農業及び水産業における食品の採取の用に供される機械，器具その他の物は，これを含まない。

容器包装とは，食品又は添加物を入れ，又は包んでいる物で，食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。

平成30年6月に食品衛生法が改正され，国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備が行われたことにより，令和2年6月1日から，合成樹脂を使用したものについて，安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等が行われた。

## 【さ行】

### ○サルモネラ属菌

鶏卵などを介した食中毒が発生しており，稀に大規模な食中毒も発生している。

#### <特徴>

動物の腸管や自然界（川，下水，湖など）に広く分布。

生肉，特に鶏肉と卵を汚染することが多い。

乾燥に強い。

<食中毒症状>

潜伏期は6～72時間。

主症状は激しい腹痛，下痢，発熱，おう吐。

長期にわたり保菌者となることもある。

<過去の食中毒原因食品>

卵またはその加工品，食肉（牛レバー刺し，鶏肉），うなぎ，すっぽんなど。

二次汚染による各種食品。

<対策>

肉・卵は十分に加熱（75℃以上，1分以上）する。

卵の生食は新鮮なものに限る。

低温保存は有効。しかし過信は禁物。

二次汚染にも注意。

○残留動物用医薬品

動物用医薬品とは医薬品，医療機器等の品質，有効性及び安全性の確保等に関する法律において，専ら動物のために使用されることが目的とされている医薬品とされている。

牛，豚，鶏などの畜産動物や養殖魚などの病気の診断，治療または予防などに使われるもので，その製造・販売・使用について同法で規制されている。例えば，診断用のツベルクリン，治療用の抗生物質や予防用のワクチンなどがある。

必要に応じて，同法に基づき，その使用できる動物種，使用方法および使用量，使用禁止期間（出荷するまで，その薬が使用できない期間のことをいう。）を定めた使用基準が設定されている。

また，食品衛生法に基づき，残留基準が設定された場合，これを超えるような動物用医薬品が残留している食品は販売禁止などの措置がとられることになる。

○残留農薬

農作物等の栽培または保存時に農薬が使用された場合に，農

作物等や環境中に残る農薬またはその代謝物をいう。

農薬が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないように、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」において食品に残留する農薬などの量の限度（残留農薬基準）が定められている。

残留農薬基準が設定された場合、これを超えるような農薬が残留する食品は、食品衛生上の危害を除去するために必要な範囲で販売禁止などの措置がとられる。

#### ○ G P センター

Grading & Packing の頭文字をとった略称で、集められた鶏卵を洗浄し、重量ごとに格付け（Grading）して、パックやダンボール等に鶏卵を包装（Packing）する施設のこと。鶏舎に併設しているものや独立して設置しているものがある。

※ 鶏卵の格付：規格取引上の卵重区分（SS, S, MS, M, L, LL）に分別すること。

#### ○ 指定成分等

食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物であって、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定したものをいう。現在、コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ、ブラックコホシュの4種が指定されている。

平成30年6月に食品衛生法が改正され、令和2年6月1日から指定成分等を含む食品等による健康被害情報収集制度が導入された。

指定成分等を含む食品等を取り扱う営業者は、その取り扱う指定成分等を含む食品等が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報を得た場合は、当該情報を、遅滞なく、都道府県等に届け出る必要がある。

#### ○ 収去検査

食品衛生法及び食品表示法の規定により、都道府県知事等が

必要があると認めるとき，食品衛生監視員を営業の施設に立ち入らせ，試験の用に供するのに必要な限度において，販売の用に供し，若しくは営業上使用する食品，添加物，器具及び容器包装，おもちゃなどを無償で抜き取り，検査することである。

これらの収去にあたっては，食品衛生監視員である身分を示す証票の携帯と，法で定められた収去証を被収去者に交付することが義務付けられている。

#### ○食中毒注意報

夏期における食中毒の多発が予想される時期に食品関係業者のみならず市民一般に対して食品の取扱い及びその他の食品衛生に関する注意を喚起させることにより，食中毒発生防止の一助とするとともに食品衛生知識の高揚を図ることを目的として，6月1日から9月30日までの間，発令される。

#### ○食中毒警報

注意報発令中で，以下のいずれかの項目を満たす場合に発令される。

(1)真夏日（日最高気温が30度以上の日をいう。）が3日以上継続した場合。

(2)千葉県健康福祉部長が必要と認めた場合。

なお，食中毒警報の期間は，発令後5日以上継続して真夏日とならない場合まで（ただし，千葉県健康福祉部長が必要と認めた場合はこの限りでない。）。

#### ○食鳥検査

食鳥肉に起因する衛生上の危害の発生を防止し，食鳥肉の安全を確保するための検査で，「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，市長が，食品衛生監視員，と畜検査員等であって獣医師である職員の中から指定した食鳥検査員又は委任した指定検査機関の獣医師である検査員によって行われる。食鳥検査は，食用に供する目的でとさつす



る鶏，あひる，七面鳥が対象である。

#### ○食鳥処理場

食用に供する目的で事業として食鳥（鶏，あひる，七面鳥）をとさつし，又はその内臓の摘出等を行うために設置された施設。

#### ○食品営業許可制度

食品衛生法に基づく許可制度で，営業許可業種に係る営業を営もうとする者は，都道府県知事等の許可を受けなければならない。

平成30年6月に食品衛生法が改正されたことに伴い，実態に応じた営業許可業種への見直しが行われ，令和3年6月1日から34業種から32業種に再編されることとなった。

#### ○食品営業届出制度

平成30年6月に食品衛生法が改正され，原則として全ての営業者にHACCPに沿った衛生管理が求められることとなった。

これに伴い，営業許可業種以外のものであっても，行政がその所在を把握し，必要な指導を行う必要があることから，令和3年6月1日から営業許可業種以外の一定の営業者を対象として，営業届出の制度が創設された。

#### ○食品衛生監視員

食品衛生法に基づき，営業の場所に臨検し，食品や帳簿書類を検査し，試験に必要な食品などを収去するため，また食品衛生に関する指導を行うため，市長がその職員の中から任命した者のことをいう。

食品衛生監視員になるためには，専門的な経験知識を有する必要がある（都道府県知事の登録を受けた養成施設において所定の課程を修了した者，医師，薬剤師，獣医師などの者，大学などで獣医学や農芸化学などの課程を修了した者，栄養

士として2年以上食品衛生行政に従事した者が該当する。 ) 。

#### ○食品衛生管理者

食品の製造又は加工の過程で、特に衛生上考慮が払われなければならないような全粉乳、食肉製品、放射線照射食品など11種目の食品、添加物など製造、加工を行う営業者について、食品衛生法で一定の資格を有する食品衛生管理者を置くことが義務付けられている。

#### ○食品衛生指導員

食品営業者の自主管理を推進するため、公益社団法人千葉県食品衛生協会長が一定の教育の課程を経た者の中から、保健所長と協議のうえ食品衛生指導員として委嘱し、営業施設の巡回指導をはじめとする食品衛生思想の普及啓発のための自主活動にあたっている。

#### ○食品衛生責任者

食品衛生法において、営業者（器具又は容器包装を製造する営業者、食鳥処理の事業及び公衆衛生に与える影響が少ない営業を行う者を除く。）は、施設の衛生管理にあたって中心的な役割を行う者として食品衛生責任者を定めることとされており、併せて食品衛生責任者の資格要件が規定されている。

従前は、食品衛生法施行条例に基づき設置されてきたが、HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴い、各営業施設における自主的な衛生管理の推進の担い手として、食品衛生法に位置づけられた。

#### ○食品添加物

食品衛生法において、「食品添加物」とは、食品の製造の過程において使用されるもの、または食品の加工若しくは保存などの目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法により使用されるものと定義されている。

食品添加物は、食品とともに人が摂取するものであり、安全

性が十分確認されたものであることが必要である。

このため、食品添加物は食品衛生法に基づき「ヒトの健康を損なうおそれのない場合」として厚生労働大臣が定める（指定する）もの以外は原則として使用が認められない。

このような規制はポジティブリスト方式と呼ばれ、欧米諸国においても同様の規制が行われている。

また、食品添加物の品質の確保や不適切な使用を防ぐため、必要に応じ個別に一定の品質を確保するための成分規格や使用目的、対象食品や使用量といった使用基準などが規定されている。

表示については、食品表示法に基づき、原則として使用したすべての食品添加物を「物質名」で表示することとされている。「着色料」や「保存料」などの定められた用途で使用されるものについては、物質名のみでなく用途名を併記することとされ、消費者が食品を購入するに当たり、確認することができるような規制が行われている。

※食品添加物を用途別にみると、以下に分類される。

①食品の品質を保つもの

（保存料，殺菌料，酸化防止剤，防かび剤など）

②食品の嗜好性の向上を目的としたもの

（甘味料，酸味料，調味料，香料，ゲル化剤，着色料，漂白剤など）

③食品の製造または加工するときに使用されるもの

（豆腐用凝固剤，膨張剤，ゲル化剤，乳化剤，ろ過助剤，抽出溶剤など）

④栄養強化を目的とするもの

（ビタミン，ミネラル，アミノ酸類）がある。

## ○食品表示法

販売の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法、健康増進法及び農林物資の規格化等に関する法律による措置

と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とし、平成27年4月1日に施行された。

食品表示基準の策定、不適正な表示を行った食品関連事業者等に対する指示・命令、適正な表示の確保のための立入検査等について規定している。

#### ○食品リコール情報の報告制度

平成30年6月に食品衛生法が改正されたことに伴い創設された制度で、令和3年6月1日から、営業者が食品衛生法違反又はそのおそれがある食品等を製造等し、自主回収する場合は、当該自主回収の情報について、遅滞なく、都道府県知事に届け出る必要がある。

### 【た行】

#### ○腸炎ビブリオ

主に魚介類を介して食中毒を引き起こす。

以前は食中毒の発生原因の上位を占め、特に6～9月の夏期に多発していたが、現在は減少傾向にある。

#### <特徴>

海（河口部、沿岸部など）に生息。

真水や酸に弱い。

室温でも速やかに増殖する。

3%前後の食塩を含む食品中でよく増殖する。

#### <食中毒症状>

潜伏期は8～24時間。

主症状は、腹痛、水様下痢、発熱、おう吐。

#### <過去の食中毒原因食品>

魚介類（刺身、寿司、魚介加工品）。

二次汚染による各種食品（漬物など）。

#### <対策>

魚介類は新鮮なものでも真水でよく洗う。

短時間でも冷蔵庫に保存し，増殖を抑える。

60℃，10分間の加熱で死滅。

二次汚染にも注意。

#### ○腸管出血性大腸菌

患者の年齢や健康状態によっては重篤化の危険性があり，国内で散発している。

千葉県内においては，平成28年に老人ホームで同菌による死亡者を伴う重大な食中毒が発生した。

#### <特徴>

動物の腸管内に生息し，糞尿を介して食品，飲料水を汚染する。

少量でも発病することがある。

加熱や消毒処理には弱い。

#### <食中毒症状>

感染後3～8日間の潜伏期間。

初期の感冒様症状のあと，激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便がみられる。

発熱は少ない。

乳幼児や高齢者などは重症になりやすく溶血性尿毒症症候群を併発し，意識障害に至ることもある。

#### <対策>

調理器具を使い分け，使用後の洗浄消毒を十分に行う。

食品の加熱を十分に行う（75℃以上，1分以上）。

食品は，低温で保存すること。

野菜類は流水で十分洗浄し，必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムで殺菌した後流水で十分すすぎ洗いを行う。

井戸水等，水道水以外の水を使用する場合は，必ず消毒する。

#### ○手引書

HACCPに沿った衛生管理を実施するために，業界団体が作成し厚生労働省が確認を行った手引書。

特に，小規模食品営業者等は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を参考にして以下の①～⑥の内容

を実施していれば、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しているとみなされる。

- ①手引書の解説を読み、自分の業種・業態では、何が危害要因となるかを理解し、
- ②手引書のひな型を利用して、衛生管理計画と必要に応じて手順書を準備し、
- ③その内容を従業員に周知し、
- ④手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録し、
- ⑤手引書で推奨された期間、記録を保存し、
- ⑥記録等の内容を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直す

## 【な行】

### ○生食用食肉

生食用食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く）。

いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキが含まれる。

### ○生食用食肉の規格基準

平成23年4月に飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒事件が発生し、それまで生食用食肉に関しては衛生基準に強制力がなく、事業者において十分に遵守されていなかったことを受け、厚生労働省は生食用食肉の規格基準を設定し、平成23年10月1日から施行になった。

## 【規格基準の内容】

### 1 成分規格について

- (1) 成分規格の指標として、腸内細菌科菌群とした。
- (2) 成分規格に係る検査の記録を1年間保存することとしたこと。

### 2 加工基準について

- (1) 専用の設備を備えた衛生的な場所で、専用の器具を用いること。
- (2) 腸管出血性大腸菌のリスク等の知識を有する者が行うこ

と。

(3) 加工する肉塊は、枝肉から切り出した後、速やかに加熱殺菌を行うこと。

(4) 加熱殺菌に係る記録を1年間保存すること。

### 3 保存基準について

冷蔵は4℃以下、凍結したものは、-15℃以下で保存すること。

### 4 調理基準について

(1) 専用の設備を備えた衛生的な場所で、専用の器具を用いること。

(2) 腸管出血性大腸菌のリスク等の知識を有する者が行うこと。

(3) 調理を行った生食用食肉は、速やかに提供することとしたこと。

## ○農薬等

残留農薬等に関する制度（ポジティブリスト制度）での取締り対象物質で、農薬、飼料添加物及び動物用医薬品のことをいう。

## ○ノロウイルス

このウイルスは、冬期を中心に年間を通じて胃腸炎症状を起こす。

### <特徴>

手指や食品等を介して感染する。このウイルスによる食中毒事例の原因としては、食品取扱者を介して二次的に汚染された食品や貝類（二枚貝）がある。

人から人への二次感染もある。

逆性石けんやアルコールに抵抗性がある。

少量のウイルスでも発症し、感染者は多量のウイルスを糞便中に排泄する。

### <食中毒症状>

潜伏期は24～48時間。

主症状は、下痢、おう吐、吐き気、腹痛、38℃以下の発熱。

#### <過去の食中毒原因食品>

糞便（ウイルス）に汚染された食品全般。（食品取扱者からの二次汚染）

非加熱又は加熱不十分な貝類（二枚貝）。

#### <対策>

二枚貝等、ノロウイルス汚染のおそれのある食品は中心部まで十分に加熱する（85～90℃、90秒以上）。

野菜などの生鮮食品は十分に洗浄する。

手指をよく洗浄する。

調理器具等は洗剤等を使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度200ppm）等で殺菌する。

感染者の便、おう吐物に接触しない。

### 【は行】

#### ○HACCP

食品の衛生管理手法の一つ。

1960年代にアメリカの宇宙計画の中で宇宙食の安全性を高度に保証するために考案された製造工程管理のシステムで、Hazard Analysis and Critical Control Pointといい、頭文字の略語としてHACCP（ハサップ）と呼ばれている。

HACCPは、製造における重要な工程を連続的に監視することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理法であり、危害要因分析、CCP（重要管理点）、CL（管理基準）、モニタリング、改善措置、検証、記録の7原則から成り立っている。HACCPシステムによる衛生管理の基礎として、衛生標準作業手順（SSOP:Sanitation Standard Operating Procedures）の導入など、一般衛生管理が適切に実施される必要がある。

平成30年6月に食品衛生法等が改正され、令和3年6月1日から原則として全ての食品等事業者を対象に、「HACCPに沿った衛生管理」が制度化された。



#### ○HACCPに沿った衛生管理

食品衛生法等の改正により、原則として全ての食品等事業者を対象に制度化された。

事業者は一般衛生管理に加え、自ら衛生管理計画を作成し、計画に沿って実施し、記録することが求められる。

なお、計画の作成基準は事業者の規模や業種等によって、CodexのHACCP7原則に基づき行う「HACCPに基づく衛生管理」と、取り扱う食品の特性等に応じ、各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の2つに分けられる。

#### ○ふぐ営業認証施設

飲食店等でふぐを調理、加工して客に提供、販売するなど、ふぐの取扱い又はふぐの販売を業として行うことができる施設で、ふぐの取扱い等に関する条例第13条に規定する知事の認証を受けた施設のこと。

#### ○ふぐ処理師

ふぐの取扱い等に関する条例第5条に規定するふぐの取扱いに関し知事の免許を受けた者をいい、条例第3条により、ふぐ処理師でない者は、ふぐの取扱いに従事してはならないと規定されている。

#### ○フードチェーン

食品の一次生産から販売に至るまでの食品供給の行程のこと。

一般に食品供給の行程と訳されている。

食品安全基本法では食品供給行程の各段階であらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼす恐れがあると考え、各段階で必要な処置が適切に講じられるべきとしている。

## ○放射性物質

放射線を出す能力（放射能）を持つ物質のこと。

農作物等について、放射線物質汚染の指標として放射性セシウム（セシウム134，137）の検査を実施している。

- ・セシウム137：物理学的半減期30年（134は2.1年）体内からの排泄による半減期は、1歳までが9日，9歳までが38日，30歳までが70日，50歳までは90日

放射線に関する単位には、以下のものがある。

- ・ベクレル（Bq）：放射能（放射性物質が放射線を出す能力）の強さ
  - ・グレイ（Gy）：質量1kgの物質に放射線が与える平均エネルギー量
  - ・シーベルト（Sv）：放射線の人体組織への影響を表す量
- 放射性セシウムの規制値（単位：ベクレル/kg）：平成24年4月1日施行

食品群	一般食品	乳児用食品	牛乳	飲料水
基準値	100	50	50	10

※放射性ストロンチウム，プルトニウムなどを含めて基準値を設定

## ○ポジティブリスト制度

農薬，飼料添加物及び動物用医薬品（以下「農薬等」という。）の使用を原則禁止とし，基準があるものに限って使用を認める制度で，食品衛生法に基づき平成18年5月29日から施行された。

食品の成分に係る規格が定められている場合には残留基準を超えて，食品の成分に係る規格が定められていない場合は一律基準（0.01ppm）を超えて，農薬等が残留する食品の製造，輸入，加工及び販売等を禁じるもの。

なお，人の健康を損なうおそれがないことが明らかであるとして国が示したものは対象外となる。

平成30年6月に食品衛生法が改正され，器具又は容器包装においても令和2年6月1日からポジティブリスト制度が導入された。

## 【ら行】

### ○理化学検査

食品添加物が適正に使用されているか，青果物の栽培に使われた農薬の残留値が基準内かなどを調べるために化学分析を行う。

そのほか，水銀・PCBなど環境汚染物質の残留検査も実施している。

### ○リスクコミュニケーション

リスク分析の全過程において，リスク評価者，リスク管理者，消費者，事業者，研究者，その他の関係者の間で，情報および意見を相互に交換すること。

令和4年度柏市食品衛生監視指導計画

令和4年3月

発行 柏市

編集 柏市保健所生活衛生課

〒277-0004 柏市柏下65番地1

電話 04-7167-1259