

令和 7 年度
柏市食品衛生監視指導計画



柏市
KASHIWA CITY

目次

はじめに.....	4
第1 基本方針.....	4
第2 適用区域と適用期間.....	4
1 適用区域.....	4
2 適用期間.....	4
第3 監視指導の実施体制等.....	4
1 実施機関.....	4
2 関係機関との連携確保等.....	5
3 試験検査機関の体制整備等.....	5
第4 監視指導のポイント.....	6
1 共通監視事項.....	6
2 重点監視事項.....	6
第5 施設への立入検査及び食品の収去検査等.....	9
1 立入検査.....	9
2 食品の収去検査等.....	9
3 一斉取締りの実施.....	9
第6 違反への対応.....	10
1 違反施設等への対応.....	10
2 違反食品等への対応.....	10
3 公表.....	10
第7 食中毒等健康危害発生時の対応.....	10
1 原因究明.....	10
2 健康被害の拡大及び再発の防止.....	11
3 公表.....	11
第8 食品等事業者による自主的衛生管理の推進.....	11
1 食品衛生責任者等の選任と資質向上.....	11
2 HACCPに沿った衛生管理の推進のための支援.....	11
3 食品衛生推進員活動の支援と推進.....	11
4 食品等事業者に対する表彰.....	12
第9 情報提供及び意見交換の実施.....	12
1 監視指導計画の策定及び実施結果の公表.....	12
2 食品衛生関連情報の提供と意見交換.....	12
第10 人材の養成及び資質の向上を図るための取組み.....	12
1 食品衛生関係職員.....	12
2 食品等事業者.....	13
別表1 食品群ごとの食品供給工程の各段階における監視指導項目.....	14
別表2 令和7年度立入検査計画.....	15
別表3 令和7年度収去等検査実施計画.....	15
柏市食品衛生監視指導計画に関する用語集.....	17

はじめに

柏市は千葉県北西部の中心に位置し、鉄道や国道、常磐自動車道が通る交通の要衝でもある大きな都市です。柏駅を中心としたにぎやかな地域や、先進的な取り組みが行われている柏の葉地域などでは、大型商業施設や特徴ある複数の飲食店などが軒を連ね、食に関するイベントも多く開催される一方で、手賀沼が広がる東部地域では全国トップクラスの生産量を誇る野菜が生産されるなど、食においても多彩な表情を持つ都市となっています。

令和7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。）は、市民の皆様の健康保護が最も重要であるという基本的認識のもと、飲食による衛生上の危害の発生を未然に防止し、柏市の食の安全・安心の確保を図るため、食品衛生法第24条第1項の規定及び「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年厚生労働省告示第301号）に基づき、策定するものです。

第1 基本方針

本計画は、全国的な食品等の生産、製造、流通等の状況及び、食に関わる法律の違反や食品衛生上の問題発生状況を踏まえ、柏市における食品衛生に関する現状を分析及び評価のうえ、策定します。

第2 適用区域と適用期間

1 適用区域

柏市内全域

2 適用期間

令和7年4月1日から令和8年3月31日

第3 監視指導の実施体制等

1 実施機関

(1) 監視指導

- ・柏市健康医療部生活衛生課 指導班・監視班
食品衛生法、食品表示法（衛生事項に限る。）に基づく監視指導を行います。

(2) 試験検査

- ・柏市健康医療部衛生検査課
食品衛生法に基づく食品の収去検査を実施します。

2 関係機関との連携確保等

(1) 国や他の自治体との連携

国（厚生労働省，消費者庁），千葉県，その他関係自治体の食品衛生担当部局等と，平常時から連絡体制を確保するとともに，情報交換等を通じ連携を図ります。

市の区域を越えて国内で広域に流通する食品や輸入食品等に係る違反等が発見された場合は，上記関係機関と連絡及び連携を緊密にし，流通及び被害拡大防止のために必要な対策を講じます。

複数の都道府県等が関係する大規模又は広域的な食中毒事案等の発生時には，広域連携協議会を通じ食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し，被害拡大防止のために必要な対策を講じます。

(2) 市内担当部局との連携

健康医療部（総務企画課，保健予防課），教育総務部（学校給食課），こども部（保育運営課），経済産業部（公設市場，農政課），危機管理部及び，必要に応じその他関係部局と連絡及び連携を緊密にし，柏市の食の安全・安心の確保を図ります。

総務企画課	食品表示法のうち保健事項に関する事案について，総務企画課と連携して対応します。
保健予防課	食中毒又は感染症を疑う事案が発生した際は，状況に応じ保健予防課と連携して調査を行います。
総務企画課 学校給食課 保育運営課	学校，保育園，病院，社会福祉施設等の集団給食施設の衛生確保のための監視や助言指導，衛生教育等について，総務企画課，学校給食課，保育運営課と連携して対応します。
公設市場	柏市の食の流通拠点となる市場について，衛生確保のための監視や食品表示の助言指導，事業者への衛生教育等について，公設市場と連携して対応します。
農政課	収去検査で残留農薬の基準違反を発見した場合，その他生産段階の食品安全規制への違反が疑われる場合には，生産者に対し適切な改善指導等の措置が行われる，農政課と連携して対応します。
危機管理部	大規模又は広域的な食中毒等の健康危機事案が発生した際は，市内における健康被害拡大防止のため，危機管理部と連携して対応します。

3 試験検査機関の体制整備等

柏市では，適時適切に監視指導を実施するため，食品等の試験検査を適正かつ迅速に実施できる体制を整備しています。衛生検査課での試験検査にあたっては，検査結果の信頼性を確保するための各標準作業書の遵守，信頼性確保部門による内部点検の定期的な実施，外部精度管理調査の定期的な受検等，技術向上及び検査の信頼性の確保に努めるとともに，必要な検査機器の整備及び検査に従事する職員の技術研修の実施等に努めます。

第4 監視指導のポイント

1 共通監視事項

(1) 法律・条令等遵守について

食品衛生に関わる法律，条例等で定められている次の事項の確認と，その遵守の徹底を指導します。

法第6条（不衛生な食品又は添加物の販売等禁止）	左記に該当する食品等でないこと
法第10条（病肉等の販売等禁止）	
法第12条（定められた添加物以外の販売等の禁止）	
法第13条第3項（規定量を超える農薬等が残留する食品の販売等禁止）	
法第13条第1項及び法第18条第1項（食品又は添加物及び器具又は容器包装の規格・基準）	左記に適合する食品等であること
法第19条第1項（器具又は容器包装の表示の基準）	
食品表示法，食品表示基準	
法第50条第1項（有毒，有害物質の混入防止措置等に関する基準）	左記が遵守された施設であること
法第51条（一般衛生管理の基準・HACCPのための取組基準）	
法第54条，千葉県条例第2条（公衆衛生上必要な施設の基準）	

*法：食品衛生法／千葉県条例：食品衛生法施行条例（平成12年3月4日条例第3号）

(2) 一般衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理について

食品の製造，加工及び調理段階における監視指導にあたっては，一般的衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画及び手順書並びに衛生管理の実施状況の記録について，食品等事業者が適切に作成できるよう指導するとともに，食品等事業者が作成した衛生管理計画及び手順書の内容を確認します。

特に小規模な事業者等については，HACCPに沿った衛生管理を実施することができるよう，厚生労働省が内容を確認した手引書等を用いてきめ細かい指導を行います。

2 重点監視事項

(1) 食品群ごとの供給工程（フードチェーン）を通じた監視指導の実施

食品群ごとの供給工程（フードチェーン）の段階に応じ，別表1【食品群ごとの食品供給工程の各段階における監視指導項目】のとおりに重点的に監視するポイントを定め監視指導を行います。

(2) 食中毒等対策

全国の食中毒発生状況に基づき，病因物質であるノロウイルス，ウエルシュ菌，カンピロバクター属菌，腸管出血性大腸菌，アニサキス，クドアによる食中毒の特性を念頭に，以下の施設に重点を置き，監視指導を実施します。

ア 大規模調理施設及び病院・社会福祉施設・学校給食等施設

1回又は1日に大量の食事を調理する大規模な，いわゆる弁当屋・仕出し屋等や，同一のメニューを調理する給食施設は，多く

の患者が発生する大規模な食中毒の原因施設となる可能性があります，また，病院・社会福祉施設・学校給食等施設については病者，高齢者や児童等が主に利用する施設であり，食中毒が発生した場合は患者の症状が重篤化する可能性があります。

ノロウイルスに感染した調理従事者が関与する事例が多いノロウイルス食中毒や，一度に大量の調理をすることによる不適切な温度管理が原因となるウエルシュ菌食中毒は，患者数が大規模になる事例が多い傾向にあります。

上記を踏まえこれら施設に対しては，「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）」に基づき，重点的に監視指導を行います。

イ 生食用食肉及びその他の食肉等提供施設

原材料として食肉を取扱う施設で多く発生する食中毒の原因菌であるカンピロバクター属菌や腸管出血性大腸菌は，牛・豚や鶏に常在していることが多い菌であり，肉の解体等処理の工程で食用とされる部位に付着する可能性があります，加熱不十分等その後の取り扱いが不適切な場合，食中毒が発生する可能性があります。

このことを踏まえ，下記のとおり重点的に監視指導を行います。

生食用食肉を加工，提供する施設等	規格基準の遵守（食品衛生法で禁止されている牛肝臓及び豚肉が生食用として提供されていないことの確認を含む）
食肉の卸売りを行う施設 飲食店営業施設	「カンピロバクター食中毒対策の推進について」（平成29年3月31日付け生食監発0331第3号・消食表第193号）に基づく指導
客席のコンロ等加熱設備で 客が自ら肉を調理するサービスを提供する施設や 挽肉調理品（ハンバーグ）を提供する施設等	「飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について」（令和5年11月16日付け健生食監発1116第3号）に基づいた加熱調理の実施に係る指導

ウ 魚介類等加工・調理施設

魚介類には魚種等によってアニサキスやクドアなどの寄生虫が寄生していることがあり，生食により食中毒が発生する可能性があります。

このことを踏まえ，生食用魚介類を加工・調理する施設等に対しては寄生虫除去の徹底に努めるよう指導するとともに，冷凍や加熱処理の重要性の周知を念頭に，重点的に監視指導を行います。

エ 持ち帰り・宅配食品等調理施設

調理済食品の持ち帰りや宅配については，調理から喫食までの時間が長くなることから，調理工程における不適切な取扱いや，食品が喫食されるまでの不適切な保管温度を原因等とした食中毒が発生する危険性がより高くなります。

以上より，弁当屋・仕出し屋等はもちろん，持ち帰りや宅配のサービスを行う飲食店等の施設に対しては，「飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について」（令和2年5月8日付

け薬生食監発0508第2号)に基づき、重点的に監視指導を行います。

オ いわゆるイベントなどの行事における食品取扱施設

町内会の祭りや学校の行事、その他市内各所で開催されるイベントなどの行事ではいわゆるキッチンカーや屋台の出店を伴うことが多くあります。こうした行事の開催場所になりやすい屋外では流水設備が整備されていないことも多く、手洗いや、食品・器具類の洗浄を十分に行うことができない場合があります。また冷蔵設備が簡易で、食品の温度管理が十分に行うことができない場合も多く、屋内での調理に比べて食中毒が発生する危険性がより高くなります。

以上より、いわゆるイベントなどの行事における食品取扱施設に対しては、食中毒予防のための指導を重点的に行うとともに、柏まつりなど市内で大規模に開催される行事に関しては事前説明の実施や監視による指導を積極的に行います。

カ 指定成分等含有食品又はいわゆる健康食品による健康被害事例への対応

食品衛生法第8条第1項の規定に基づき、国が定める指定成分等を含む食品等（指定成分等含有食品）を取り扱う事業者から、当該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の届出があった場合には、必要に応じ関係者と連携し、厚生労働大臣への報告を行います。

また、いわゆる健康食品によって上記と同様の事案が発生した場合にも、同様の対応を行います。

(3) 食品表示対策

食品表示は、消費者が食品を選択する際の重要な情報源であるとともに、事故が発生した際は、被害の拡大を防止するための措置を迅速・的確に行うために必要不可欠な情報源ともなります。

食品表示法に基づく適正表示について、食品製造施設及び、広域流通の拠点となる公設市場、大規模小売店（スーパーマーケット）に立ち入り検査を行い、次の事項を中心に、適正表示のための確認及び指導を行います。

期限表示

＊製造者にあつては科学的根拠に基づき、合理的に設定しているかの確認

添加物表示

遺伝子組み換え食品表示

＊特に、遺伝子組換え表示制度のうち、2023年から新制度となった任意表示についての周知

アレルギーを含む食品の表示

＊特に、2023年に新たに追加された特定原材料であるくるみの周知、「外食・中食」事業者や消費者への理解促進のための周知

生食用食肉の表示

カンピロバクター食中毒対策としての「加熱用」表示（対象：食鳥処理業者、卸売業者等）

第5 施設への立入検査及び食品の収去検査等

1 立入検査

(1) 基本方針

「第4 監視指導のポイント」に示す共通及び重点監視事項を踏まえ、過去の食中毒や違反・苦情等の発生状況、製造調理される食品の量、流通の広域性等を念頭に、科学的知見に基づいた監視指導を実施します。

(2) 監視指導対象施設の業種及び立入回数

基本方針に基づき、別表2【令和7年度立入検査計画】のとおり市内の施設を監視指導の重要性を基に4区分に分類のうえ、各分類に応じた適切な立入回数を定め、重点的、効率的かつ効果的な監視指導を実施します。

2 食品の収去検査等

(1) 基本方針

市内で生産、製造、加工及び流通販売されている食品を中心に、全国的な法違反や問題発生状況等を分析及び評価のうえ、食品を選定のうえ検査を実施し、市内に流通する食品の安全性を確認するとともに、違反食品等の流通防止を図ります。

(2) 対象食品と検査項目等

基本方針に基づき、別表3【令和7年度収去検査計画】のとおり令和7年度収去検査等実施計画を定め、効率的かつ効果的な収去検査等を実施します。概要は以下の通りです。なお、一部検査は登録検査機関に委託し実施します。

検査内容	対象食品
食品の成分規格検査、添加物の使用基準検査	加工食品等(輸入食品を含む)
残留農薬の検査	農産物
食中毒菌等による汚染状況の検査	調理食品、加工食品等
放射性物質の検査	農畜水産物、加工食品等
表示検査	生鮮食品、加工食品等

3 一斉取締りの実施

厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえ、対象業種（施設）を定めて監視指導等を行うとともに、市民に対して積極的な食中毒予防のための情報発信をより集中的に行い、食品による健康被害発生の未然防止に努めます。

(1) 夏期及び年末

細菌性食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末にお

いては、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて、監視指導を重点的に実施します。

(2) その他

特定の違反事例が頻発する等、食品衛生に係る問題が発生し、かつ、全国一斉に監視指導を行う必要が生じた場合には、随時、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえ、監視指導等を行います。

第6 違反への対応

1 違反施設等への対応

食品衛生法第51条及び千葉県条例第2条で規定される施設基準や食品衛生法第13条第1項の規定による食品の製造基準の違反が疑われる施設を発見した場合には、直ちに調査を行います。その結果、違反が確認された場合は、直ちに改善指導を行うとともに、違反が軽微な場合であって直ちに改善が図られるもの以外については、書面で改善指導を行うとともに、改善が確認されるまで継続指導を実施します。また、悪質な事案に対しては告発を行います。

2 違反食品等への対応

違反食品を発見した場合には、食品衛生上の危害拡大を防止するため、当該食品等の廃棄・回収等による流通防止措置・再発防止措置等、必要な措置を命じます。また、悪質な事案に対しては告発を行います。

当該違反食品等の製造施設等の所在地が市外の場合には、関係自治体、厚生労働省・消費者庁等に速やかに情報提供を行い、連携して必要な措置を講じます。

3 公表

食品衛生上の危害を明らかにするため、法違反で行政処分を行った場合には、状況に応じて違反した者の名称、対象施設、対象食品等を随時公表するとともに、関係法令の規定に基づき、関係する行政機関に対し必要な通知を行います。

第7 食中毒等健康危害発生時の対応

1 原因究明

食中毒等が疑われる事案を探知した際は、関係部局への迅速な情報提供を行うとともに密接な連携を図りながら、健康被害の拡大を防止するため、迅速かつ的確な調査を行い、原因を究明します。また、調査にあたっては、調査対象施設や調査対象者となる市民の理解が得られるよう、十分な説明を行い協力を依頼します。

事案の発生が広域にわたり、広域連携協議会が開催された際は、当該協議会を活用し、原因調査に関する必要な情報を共有し、関係機関等の連携の緊密化を図るとともに、必要な対策について協議します。

2 健康被害の拡大及び再発の防止

食中毒の原因となる施設が柏市内の施設である場合には、必要に応じ営業の禁止又は停止処分を行ったうえで、施設の消毒、原因食品の廃棄、調理従事者に対する衛生教育を行い、健康被害の拡大及び食中毒事案の再発防止を図ります。

3 公表

食中毒予防啓発及び危害防止の観点から、事業者及び市民への情報提供を図るため、食中毒発生状況等について可能な限り速やかに公表します。

第8 食品等事業者による自主的衛生管理の推進

食品安全基本法（平成15年法律第48号）第8条第1項に規定されているとおり、食品関連事業者は、消費者に食品等を供給する者として食品の安全性を確保する第一義的責任があります。また、HACCPによる衛生管理の制度化も踏まえ、食品等事業者が自ら実施する衛生管理を推進するため、以下の項目に沿って指導を行います。

1 食品衛生責任者等の選任と資質向上

原則、全ての食品等事業者は食品衛生責任者等（業種によっては食品衛生管理者）を選任する必要があるため、また食品衛生責任者等は行政が行う、又は認める実務講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する知見の習得に努める必要があります。

以上より、市内食品等事業者に対し、食品衛生責任者等の選任について指導を徹底するとともに、食品衛生責任者等がその責務を的確に果たすことができるよう、実務講習会の積極的な受講を強く働きかけるとともに、必要な指導を行います。

2 HACCPに沿った衛生管理の推進のための支援

食品等事業者が、自らの営業における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう、業種や取扱品目、事業規模に応じたきめ細かい支援を行い、各施設の衛生水準の向上及び自主管理の推進を図ります。

また、食品等事業者の責務である自主検査、原材料の安全性の確認等の実施を推めるとともに、記録の作成及び保存の推進を図るため、事業者に向けた講習会を開催するとともに、ホームページ等を活用した情報提供を積極的に行います。

3 食品衛生推進員活動の支援と推進

食品衛生指導員が行う、地域の実情に根差した巡回指導等活動を支援・推進し、柏市全体の衛生意識の向上を目指します。

4 食品等事業者に対する表彰

市内食品等事業者のなかから、衛生管理の優良な施設及び、食品衛生の普及向上に貢献した者に対して柏市長表彰等を行い、食品等事業者による衛生管理意識の向上を図ります。

第9 情報提供及び意見交換の実施

1 監視指導計画の策定及び実施結果の公表

市民と食品衛生関係者との活発な意見交換（リスクコミュニケーション）を促進するため、監視指導計画策定の際、また、当計画を年度途中に変更する際等は、その内容を公表することにより、市民を含む関係者からの意見を募り、計画等に反映するよう努めます。

本年度の監視指導計画に基づく実施結果は、令和7年7月末までに公表します。

また、「第5 施設への立入検査及び食品の収去検査等」内「3 一斉取り締まり」で計画する夏期及び年末一斉取締まりの実施結果は、取りまとめ次第ホームページで公表します。

2 食品衛生関連情報の提供と意見交換

(1) 食中毒注意報等の発令

細菌性食中毒が多く発生する夏期に、「柏市食中毒警報等発令要領」に基づき食中毒注意報又は食中毒警報を発令し、食中毒発生の未然防止を図ります。

(2) 食品衛生情報の発信と意見交換

ホームページ、リーフレット、出前講座や講習会等を活用し、食品衛生に関する情報を発信し食品衛生に関する知識の普及啓発を図るとともに、講習会等については発信のみならず、積極的に意見交換の場を設けます。

(3) 家庭内食中毒防止のための発信

家庭における食中毒防止のため、食品の購入から喫食までの注意事項について、積極的に情報を発信します。

(4) 食品衛生に関する相談・苦情対応

市民からの食品衛生に関する相談・苦情は、柏市保健所生活衛生課に所属する食品衛生監視員が窓口となり、専門知識をもとに対応します。

第10 人材の養成及び資質の向上を図るための取組み

1 食品衛生関係職員

食品衛生監視員及び試験検査担当職員の専門的知識の習得や監視技術及び検査技術の向上を図るため、食品衛生に係る最新の知見や技術の習得を図るとともに、厚生労働省、消費者庁、千葉県等が開催する研修会等へ積極的に参加し、より一層の資質の向上に努めます。

2 食品等事業者

食品衛生責任者等を含む食品等事業者を対象とした講習会を積極的に開催し、食品衛生に関する最新の知見等を提供します。また、講習会は定期的に行うことで再教育の実施を推進します。なお、営業許可を要さない営業が行われる施設の食品衛生責任者についても積極的に講習会を受講するよう促します。

別表1 食品群ごとの食品供給工程の各段階における監視指導項目

	処理～加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉及び食肉製品	・食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底 ・加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底	・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)の徹底 ・加熱調理の徹底 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底
乳及び乳製品	・製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 ・食品等事業者による飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査の徹底	・流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底
食鳥卵	・新鮮な正常卵の受入れの徹底 ・洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底	・低温保管等温度管理の徹底 ・破卵等の検卵の徹底
水産食品（魚介類及び水産加工品）	・生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ・製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底 ・フグの衛生的な処理の徹底	・水産加工品の流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底 ・加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 ・有毒魚介類等の市場からの排除の徹底
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)	・生食用野菜、果実等について、肥料等を通じた動物の糞尿由来等の微生物汚染防止の徹底 ・残留農薬検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進 ・穀類、豆類等の収穫時のかび毒対策の推進 ・有毒植物等の採取禁止の徹底(加工) ・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・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の徹底	・生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底 ・残留農薬、汚染物質等の検査の実施 ・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進 ・有毒植物等の市場からの排除の徹底
その他の監視項目 ・添加物(その製剤を含む。以下同じ。)の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認の徹底 ・添加物を使用して製造又は加工した食品についての都道府県等による添加物検査の実施 ・製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底 ・製造者及び加工者による製造段階及び加工段階における低温保管等の温度管理の徹底		

別表 2 令和 7 年度立入検査計画

区分	主な対象施設	監視頻度
A	前年度に行政処分を受けた施設（食中毒，違反食品等）	原則 年 1 回以上
	柏市公設総合地方卸売市場	
	大規模に食品を製造・加工する施設	
	大量，調理施設（飲食店営業又は集団給食施設で，同一メニューを 1 回 3 0 0 食又は 1 日 7 5 0 食以上調理する施設）	
	大型商業施設（百貨店・ショッピングモール）内飲食関連店舗等	
B	区分 A を除き広域流通する食品を製造・加工する施設	原則 2 ～ 3 年に 1 回以上
	区分 A を除く飲食店営業（仕出し屋，弁当屋等）及び集団給食施設	
	調理製造所を有する大型スーパー	
C	生食用食肉を提供する施設	原則 3 年に 1 回以上
	ふぐ営業認証施設	
D	上記以外の食品営業許可施設 * 自動車を利用して行う営業施設，屋台・露店等及び臨時施設，自動販売機による営業施設を除く	原則 許可継続時 * 5 ～ 7 年に 1 回以上
E	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	
	自動販売機による営業許可施設	
	営業届対象施設	

別表 3 令和 7 年度収去等検査実施計画

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
魚 介 類	6	柏市保健所	○			
冷 凍 食 品	6	柏市保健所	○			
魚 介 類 加 工 品	4	柏市保健所	○	○		
肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品	4	柏市保健所	○	○		
ア イ ス ク リ ー ム 類	2	柏市保健所／登録検査機関	○	○		
穀 類 及 び そ の 加 工 品	6	柏市保健所／登録検査機関	○	○		
野 菜 類 ・ 果 物 及 び そ の 加 工 品	2 1	柏市保健所／登録検査機関		○	○	
菓 子 類	1 5	柏市保健所	○	○		
清 涼 飲 料 水	2	柏市保健所	○	○		
氷 雪	1	柏市保健所	○			
そ の 他 の 食 品	5 6	柏市保健所	○	○		
市 内 流 通 食 品	2 0	登 録 検 査 機 関				○
予 定 検 体 数	1 4 3					

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	アニサキスは寄生虫（線虫類）の一種です。アニサキスによる食中毒の概要は以下のとおりです。 <特徴> サバ、アジ、イカ、イワシ、サンマなど魚介類の内臓に寄生す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ます。主な可食部である筋肉部位を喫食することで発生する食中毒がアニサキス食中毒です。 <食中毒症状> ・胃アニサキス症は、喫食後2～8時間で激しい腹痛、悪心、嘔吐等を発症します。 ・腸アニサキス症は、喫食後10時間以降、激しい腹痛、腹膜炎症状を発症します。 <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（60℃で1分、70℃以上）及び冷凍（-20℃で24時間以上）に加え、内臓の速やかな除去や、調理の際の目視確認が有効な対策となります。
	アレルギー	食物アレルギーを引き起こす原因となるたんぱく質等をアレルギーといいます。食物アレルギーによる健康危害の発生を防止する観点からアレルギーの表示が平成14年に法制化され、現在食品表示法ではアレルギーとして、特定原材料8品目（えび、かに、くるみ、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20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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）あります。
	遺伝子組み換え食品	他の生物から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、その性質を持たせたい植物などに組み込む技術（遺伝子組換え技術、組み換えDNA技術）を利用して作られた食品を遺伝子組み換え食品といいます。現在、日本で流通している遺伝子組換え食品には、①遺伝子組換え農作物とそれから作られた食品、②遺伝子組換え微生物を利用して作られた食品添加物があります。 日本で遺伝子組換え食品を利用するためには、「食品」としての安全性を確保するために「食品衛生法」及び「食品安全基本法」、「飼料」としての安全性を確保するために「飼料安全法」及び「食品安全基本法」、「生物多様性」への影響がないように「カルタヘナ法」に基づき、それぞれ科学的な評価を行い、問題のないもののみが栽培や流通できる仕組みとなっています。 現在日本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、てん菜、パパイヤ、からしなの9種類で、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ます。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、てん菜、パパイヤ、からしなの9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）です。また、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エイコサペンタエン酸（EPA）、ドコサヘキサエン酸（DHA）産生遺伝子組換えなたね並びにこれらを使用した加工食品について、「大豆（ステアリドン酸産生遺伝子組換え）」などの表示が義務付けられています。
	いわゆる健康食品	いわゆる「健康食品」と呼ばれるものについては、法律上の定義は無く、医薬品以外で経口的に摂取される、健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して摂られている食品全般を指しています。なお国の制度としては、国が定めた安全性や有効性に関する基準等を満たした「保健機能食品制度」があり、機能性表示食品、栄養機能食品、特定保健用食品がそれにあたります。

	ウエルシュ菌	ウエルシュ菌は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します。ウエルシュ菌による食中毒の概要は以下のとおりです。 <特徴> 人や動物の腸管、土壌、水中等に常在し、熱に強い芽胞を形成し、100℃、1～6時間の加熱に耐えます。また、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します。酸素の少ない環境下及びやや高温（43～47℃）で、良く増殖することから、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> 加熱調理品の冷却は小分けにするなど温度が下がりやすいよう工夫し、速やかに冷却することがポイントです。やむを得ず保存する場合は、10℃以下又は55℃以上で保存するようにするほか、再加熱は十分に温度をあげ、カレーやシチュー、煮物などはよく混ぜながら加熱しましょう。
か 行	カンピロバクター	カンピロバクターは家畜や家禽類の腸管内に生息することから、主に食肉を介した食中毒として問題となります。 <特徴> 食肉（特に鶏肉）や飲料水を汚染します。乾燥には極めて弱く、また、通常の加熱調理で死滅します。 <食中毒症状> 潜伏期は1～7日間と長く、主症状は下痢、腹痛、発熱、悪心、嘔気、嘔吐、頭痛、悪寒、倦怠感などで、少ない菌量でも発症します。 <過去の食中毒原因食品> ・食肉（特に鶏肉）、飲料水（井戸水、湧水など）、生野菜、生乳などが原因食品となっています。潜伏期間が長いので、判明しないことも多い。 <対策> 肉専用の調理器具を設け、使用後はよく洗浄消毒します。また、熱に弱い細菌であることから、十分な加熱（75℃以上、1分以上）を行い、生や半生の状態でないことをしっかり確認しましょう。
	規格基準	食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生上の見地から、販売の用に供する食品等の製造、加工、調理又は保存等の方法に関する基準や、食品等の成分の規格を定めたものを規格基準といいます。
	クドア	クドアは寄生虫（粘液胞子虫）の一種です。クドアによる食中毒の概要は以下のとおりです。 <特徴> ・クドアは魚介類の筋肉に寄生し、ヒトなどの哺乳類に寄生することはほとんどなく、ヒラメに寄生することが知られています。 <食中毒症状> 食後数時間で、一過性の嘔吐や下痢症状を発症します。 <過去の食中毒原因食品> 生食用生鮮食品、特にヒラメの刺身。 <対策> ・加熱（75℃で5分以上）もしくは冷凍（-20℃で4時間以上）が有効です。 *ヒラメの筋肉1グラムあたりのクドアの孢子数を1.0×10⁶個以下とすることが定められています。

さ 行	広域連携協議会	食品衛生法に基づき設置される協議会です。厚生労働大臣が、監視指導の実施に当たっての連携協力体制の整備を図るため各地方厚生局の管轄区域ごとに設置され、広域的な食中毒事案が発生した場合等には当協議会内で情報共有し被害拡大防止のために必要な対策を講じます。
	残留農薬	農作物等の栽培又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又はその代謝物を残留農薬といいます。 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、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）が定められており、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ます。
	施設基準	食品衛生法に基づき、公衆衛生に与える影響が著しい営業について、都道府県知事等が業種別に定めた基準を施設基準といいます。営業許可を受ける際は、この基準に適合する必要があります。
	指定成分等含有食品	食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別な注意を必要とする成分又はもので、厚生労働大臣が指定したものを含む食品を指定成分等含有食品といいます。 指定添加物等含有食品を取り扱う事業者は、その取り扱う食品が人の健康に被害を生じ、又は生じさせる恐れがある旨の情報を得た場合、都道府県知事等に届け出る必要があります。現在はコレウス・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種が指定されています。 平成30年6月の食品衛生法改正により令和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ています。
	収去検査	食品衛生法及び食品表示法の規定により、食品衛生監視員が営業施設に立ち入り、食品の検査の為に必要な限度において、販売もしくは、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、検査することをいいます。収去到っては、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ます。
	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います。 食品衛生監視員は、厚生労働大臣の登録を受けた養成施設で所定の過程を修了した者、医師、薬剤師、獣医師等であることなど、一定の資格要件が定められています。
	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、添加物などの製造、加工を行う食品等事業者については、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。 食品衛生管理者は、医師、歯科医師、薬剤師、獣医師であること、又は、学校教育法に基づく大学、旧大学令に基づく大学又は旧専門学校令に基づく専門学校において医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学、農芸化学の課程を修めて卒業した者（関連通知）、都道府県知事の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者等、一定の資格要件が定められています。
	食品衛生責任者	食品衛生法に基づき食品等事業者が施設又は部門ごとに配置する責任者をいいます。食品衛生責任者になるには、調理師などの資格を取得するほか、都道府県知事等が行う講習会で必要な過程を修了する必要があります。食品衛生責任者は施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担います。
	食品衛生指導員	食品等事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た者を食品衛生監視員といいます。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ます。

	食品安全基本法	食品安全行政にリスクアナリシス(リスク分析)の考えを導入した法律。同法は、食品の安全性の確保のための措置を講じるに当たっては「国民の健康の保護が最も重要」という基本理念を定め、国、地方公共団体、食品関連事業者の責務や消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的としています。
	食品表示法	食品表示法は、食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会を確保すること及び一般消費者の利益の増進を図るとともに、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て、食品衛生法（衛生事項）、健康増進法（保健事項）及び農林物資の規格化等に関する法律（品質事項）による規定を統合し、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度として平成27年4月1日に施行されました。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されています。
た 行	大量調理施設マニュアル	同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に対して、集団給食施設等における食中毒を予防するために、厚生労働省がHACCPの概念に基づき、食品の取り扱い管理について規定したものの。
	腸管出血性大腸菌	O157などの腸管出血性大腸菌は、患者の年齢や健康状態によっては重篤化する食中毒を引き起こす細菌です。腸管出血性大腸菌による食中毒の概要は以下のとおりです。 <特徴> 動物の腸管内に生息し、糞尿を介して食品、飲料水を汚染し、少量でも発症にいたらせることがあります。加熱や消毒処理には弱い細菌です。 <食中毒症状> 感染後3～8日間の潜伏期間ののち、風邪様症状（発熱は少ない）のあと激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便がみられます。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ります。 <対策> 肉専用の調理器具を設け、使用後はよく洗浄消毒します。また、熱に弱い細菌であることから十分な加熱（75℃以上、1分以上）を行い、生や半生の状態でないことをしっかり確認しましょう。また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ましょう。井戸水等、水道水以外の水を使用する場合は、必ず消毒しましょう。
	登録検査機関	食品衛生法に基づき、国に登録した検査機関。検査結果については、行政検査で得られた結果と同じ効力を有する。
な 行	ノロウイルス	ノロウイルスは、冬期を中心として年間を通じて胃腸炎症状を起こすウイルスです。ノロウイルスによる食中毒の概要は以下のとおりです。 <特徴> このウイルスによる食中毒の原因としてはカキなどの二枚貝のほか、調理従事者を介して二次的に汚染された食品を摂取することによる事例も多くあります。この食中毒は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時間で、主症状は下痢、おう吐、吐き気、腹痛、38℃以下の発熱です。 <過去の食中毒原因食品> 糞便（ウイルス）に汚染された食品や、非加熱又は加熱不十分な二枚貝等の貝類。 <対策> 手洗いの励行のほか、二枚貝等やノロウイルス汚染のおそれのある食品の中心部までの十分な加熱（85～90℃、90秒以上）。逆性石けんやアルコールに抵抗性があることから、消毒には次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用するほか、感染者の便、おう吐物に接触しないことが重要な対策となります。

	生食用食肉の規格基準	生食用食肉の規格基準は、生食用食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く。）で、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキが含まれます。また、これらを食材として惣菜を調理する場合には、規格基準に適合した生食用食肉（牛肉）を使用する必要があります。 生食用食肉（牛肉）の規格基準における主な規制の内容としては、① 腸内細菌科菌群が陰性でなければならないこと ② 加工及び調理は、専用の設備を備えた衛生的な場所で、専用の器具を用いて行わなければならないこと ③ 肉塊の表面から深さ1 cm 以上の部分までを60℃で2分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の効果を有する方法で加熱殺菌しなければならないこと ④ 加工及び調理は、生食用食肉（牛肉）の安全性確保に必要な知識を習得した者が行わなければならないこと、などが規定されています。 なお、牛肝臓（レバー）及び豚の食肉（レバー等内臓も含む）については、生食用として販売・提供することが禁止されています。															
は 行	H A C C P（ハサップ）	食品の衛生管理手法の一つであり、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H A C C P（ハサップ）と呼ばれています。 H A C C P 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、危害要因分析、C C P（重要管理点）、C L（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ます。H A C C P 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（S S O P :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ります。平成30年6月の食品衛生法等改正により、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「H A C C P に沿った衛生管理」が制度化されました。															
	放射性物質	放射線を出す能力（放射能）を持つ物質をいい、食品衛生法においては、食品中の放射性物質に関する基準値が下記のとおり定められています。 <table border="1" data-bbox="470 1128 1407 1749"> <thead> <tr> <th>食品区分</th><th>放射性セシウムの基準値 (Bq/kg)</th><th>含まれる食品の範囲</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>飲料水</td><td>10</td><td>直接飲用する水、調理に使用する水及び水との代替関係が強い飲用茶</td></tr> <tr> <td>乳児用食品</td><td>50</td><td>・健康増進法第26条第1項の規定に基づく特別用途表示食品のうち「乳児用」に適する旨の表示許可を受けたもの ・乳児の飲食に供することを目的として販売するもの</td></tr> <tr> <td>牛乳</td><td>50</td><td>乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の乳（牛乳、低脂肪乳、加工乳など）及び乳飲料</td></tr> <tr> <td>一般食品</td><td>100</td><td>上記以外の食品</td></tr> </tbody> </table>	食品区分	放射性セシウムの基準値 (Bq/kg)	含まれる食品の範囲	飲料水	10	直接飲用する水、調理に使用する水及び水との代替関係が強い飲用茶	乳児用食品	50	・健康増進法第26条第1項の規定に基づく特別用途表示食品のうち「乳児用」に適する旨の表示許可を受けたもの ・乳児の飲食に供することを目的として販売するもの	牛乳	50	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の乳（牛乳、低脂肪乳、加工乳など）及び乳飲料	一般食品	100	上記以外の食品
食品区分	放射性セシウムの基準値 (Bq/kg)	含まれる食品の範囲															
飲料水	10	直接飲用する水、調理に使用する水及び水との代替関係が強い飲用茶															
乳児用食品	50	・健康増進法第26条第1項の規定に基づく特別用途表示食品のうち「乳児用」に適する旨の表示許可を受けたもの ・乳児の飲食に供することを目的として販売するもの															
牛乳	50	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の乳（牛乳、低脂肪乳、加工乳など）及び乳飲料															
一般食品	100	上記以外の食品															

＜本計画に関する問い合わせ先＞

柏市健康医療部 生活衛生課 食品衛生担当

〒277-0004 柏市柏下6-5番地1

TEL 04-7167-1259

FAX 04-7167-1732

E-mail seikatsueisei@city.kashiwa.chiba.jp