

令和5年度

柏市食品衛生監視指導計画

柏 市

## 目次

第1	目的	1
第2	計画の適用区域と適用期間	1
1	適用区域	
2	対象者等	
3	適用期間	
第3	監視指導の実施体制等	1
1	実施機関	
2	関係機関との連携確保	
第4	重点監視指導事業	2
1	監視指導の基本方針	
2	重点項目	
3	食鳥処理場の監視指導及び食鳥検査	
第5	立入検査及び収去検査等	4
1	立入検査	
2	食品の収去検査等	
3	一斉取締りの実施	
第6	違反食品への対応	6
1	違反施設等への対応	
2	違反食品への対応	
3	違反食品の公表	
第7	食中毒等健康危害発生時の対応	6
1	原因究明	
2	健康被害の拡大及び再発の防止	
3	健康被害状況についての公表	
4	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に係る対応	
第8	食品等事業者の自主的衛生管理の推進	7
1	衛生管理の指導	
2	食品関係団体に対する指導	
3	食品等事業者が行う自主回収（リコール）	
第9	意見交換及び情報提供	7
1	計画の策定及び実施結果の公表	
2	食中毒の注意喚起と予防に関する知識の普及啓発	
3	市民等への情報提供及び意見交換の実施	

第10	人材育成及び資質の向上・・・・・・・・・・・・・・・・	8
1	食品等事業者	
2	食品衛生監視員	

## 第1 目的

食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)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、令和5年度柏市食品衛生監視指導計画を策定しました。

市民の健康の保護が最も重要であるとの基本的認識の下、本計画に基づき監視指導を行うことで、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食の安全・安心の確保を図ります。

## 第2 計画の適用区域と適用期間

### 1 適用区域

柏市内全域

### 2 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) 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く食鳥処理場及び従事者
- (3) ふぐの取扱い等に関する条例に基づくふぐ営業認証施設及びふぐ処理師
- (4) 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 適用期間

令和5年4月1日から令和6年3月31日

## 第3 監視指導の実施体制等

### 1 実施機関

食品衛生法及び食品表示法に基づく監視指導は、柏市保健所生活衛生課が実施します。

### 2 関係機関との連携確保

#### (1) 試験検査実施機関の体制

食品等の検査は、柏市保健所衛生検査課及び法に規定する登録検査機関で実施します。検査結果をもとに食品等事業者への注意喚起や指導を行い、食品衛生の向上を図ります。

また、保健所での検査結果の信頼性を確保するための業務管理基準(GLP)の徹底、内部精度管理及び外部精度管理調査の定期的な実施により、食品等検査の

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員に対する技術研修に努めます。

## (2) 庁内担当部局との連携

食の安全・安心の確保に関する情報を共有し、食中毒の発生を防止するため、綿密な連携体制をとり、健康危害発生の防止に努めます。

また、学校、保育園等の給食施設監視及び調理従事者への衛生教育等について、関係部局と連携して行い、安全性の確保を図ります。

## (3) 国や他の自治体との連携

国（厚生労働省，農林水産省，消費者庁），千葉県，関係自治体の食品衛生担当部局等とは，食品衛生に関する様々な情報交換等を通じ食品衛生行政の連携を図ります。

また，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，関係機関と協力して必要な対策を講じます。

大規模又は広域的な食中毒事案等の発生時には，**広域連絡協議会**において情報を共有し，国及び関係自治体と連携し適切に原因を調査するとともに，被害拡大防止等を図ります。

# 第4 重点監視指導事業

## 1 監視指導の基本方針

食品等事業者が，法律や条例の規定を守っているかを監視し，さらに遵守するよう指導します。

特に，食品の製造，加工，調理の各段階における監視指導については，一般的衛生管理及び**HACCP（ハサップ）**に沿った衛生管理が徹底されるよう指導します。

## 2 重点項目

次の3つの事項について，特に重点的に取り組みます。

- (1) 食中毒予防対策
- (2) HACCPに沿った衛生管理の徹底
- (3) 適正な食品表示の推進

### (1) 食中毒予防対策

市内及び全国における食中毒の発生状況から，**カンピロバクター**，**ノロウイルス**及び寄生虫を原因とした食中毒の発生件数が多いことを踏まえ，次の事項に重点をおいて食中毒予防対策を実施します。

#### 食肉の生食等による食中毒予防対策

食肉を生又は加熱が不十分な状態で提供する食品等事業者に対し，次の事項に留

意して監視指導を行います。特に、生又は加熱が不十分な鶏肉及び鶏レバーを提供する場合は、「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）に基づき、カンピロバクターによる食中毒のリスクが高いことについて指導を行います。

- ・生食用食肉の規格基準・衛生基準及び牛の肝臓、豚の食肉の規格基準を遵守すること。
- ・生食に関する規制のない鶏肉等について、生又は加熱不十分な状態で提供しないこと。
- ・調味料に浸潤させる処理、結着させる処理等の特定の加工処理を行った食肉を提供するときには、中心部まで十分に加熱すること。
- ・消費者が自ら加熱する場合にも、食品等事業者が消費者に対して注意喚起を行うこと。

#### ノロウイルス食中毒予防対策

ノロウイルスは少量で感染が成立し、大規模な食中毒事例となりやすく、発生要因の多くは、調理従事者の手指等を介した二次汚染であることから、食中毒が発生した際に大規模な事案となる施設（給食施設、弁当屋等）を中心に、次の事項に留意して監視指導を行います。

特に、学校、病院、高齢者施設等の給食施設については「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号厚生省生活衛生局長通知 最終改正：平成29年6月16日）による衛生管理の徹底を図ります。

- ・従事者の健康管理を徹底すること。
- ・手洗いを励行すること。
- ・食品を衛生的に取扱い、中心部まで十分に加熱調理すること。

#### 寄生虫による食中毒予防対策

魚介類の生食を原因としたアニサキスによる食中毒の発生が全国的に多いこと、また、魚に寄生するクドアによる食中毒が発生していることから、魚介類を取り扱う飲食店、販売店等に対し監視指導を行います。

#### 弁当・そうざい等による食中毒予防対策

社会情勢の変化により、全国で持ち帰り弁当、そうざい等を原因とする食中毒事件が発生しています。不慣れな作業や能力を超えた調理、その他食品の不適切な取り扱いを起因とする食中毒の発生を防ぐため、事業者に対し、注意喚起を促すとともに監視指導を強化します。

#### (2) HACCPに沿った衛生管理の徹底

HACCPに沿った衛生管理が制度化されたため、食品等事業者に対し衛生管理計画の作成及び実践を指導します。

#### HACCPに基づく衛生管理を行う施設

コーデックスのHACCP 7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料、製造方法等に応じた衛生管理計画を作成し、計画を実践し検証していることを

確認します。

### HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行う施設

食品等を取り扱う従事者数が50人未満の小規模事業者に対しては、業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した業種別手引書を参考に、衛生管理が実施されていることを確認します。

#### (3) 適正な食品表示の推進

**食品表示法**で規定される食品表示基準の衛生事項について、適切に表示をされていることを確認するほか、不適切表示に対する指導を行います。

### 3 食鳥処理場の監視指導及び食鳥検査

大規模食鳥処理場において食鳥検査を行っています。また、食中毒菌等による食鳥肉の汚染を防止するため、衛生的な取扱いや法令に基づく衛生管理基準の遵守状況について監視指導及び助言等を行っています。

#### (1) 食鳥検査

生体検査：搬入された食鳥について、疾病及び異常の有無を検査しています。

脱羽後検査：とさつ、脱羽後の体表について疾病及び異常の有無を検査しています。

内臓摘出後検査：内臓を摘出したと体及び内臓について、疾病及び異常の有無を検査しています。

#### (2) 外部検証

食鳥処理場にもHACCPによる衛生管理が法律で義務づけられました。

令和3年6月1日から、柏市では外部検証機関として、大規模食鳥処理場の施設の衛生管理計画や手順書が妥当であるか、衛生管理が適正に行われているか確認するため、作業現場を直接確認する現場検査、衛生管理の実施記録を確認する記録検査、食鳥とたいの衛生状態を確認する微生物検査を実施しています。

#### (3) 食鳥処理場及び併設食肉処理施設の衛生管理指導

施設・設備及び処理工程の衛生管理について、問題点等の認識を事業者と共有し、改善に向けた指導を行っています。

## 第5 立入検査及び収去検査等

### 1 立入検査

#### (1) 基本方針

施設の規模、製造量、流通の広域性、被提供者のリスク等を踏まえ、食中毒をはじめとする事故が発生した場合の影響の度合いを考慮し、効率的かつ効果的な監視

指導を実施します。

また、HACCPに沿った衛生管理が実施されるよう指導します。

(2) 監視指導対象施設の業種及び立入回数

効率的かつ効果的な監視指導を実施するため、重要度が高い順に別表1のとおりとし、指導内容の充実に努めます。

2 食品の収去検査等

(1) 基本方針

市内で生産、製造、加工等されている食品を中心に、収去検査又は買上げ検査（以下「収去検査等」という）を実施し、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

令和5年度の収去検査等は、別表2のとおり定め、各検査については以下のとおりとします。

加工食品の規格基準や衛生状況の検査

規格基準が定められている食品を中心に実施する検査

農産物の残留農薬の検査

主に市内で生産されている農産物を中心に実施する残留農薬の検査

市内流通品の放射性物質の検査

平成24年4月に、法に基づき放射性セシウムの基準値が設定されたことから、市内に流通する食品の安全性を確認するため実施する買上検査

食品表示の確認

食品表示法に基づいて適切に表示されているか確認

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、食中毒等の健康被害が発生しやすい時期においては、対象業種（施設）を定めて監視指導を行い、食品による健康被害発生の未然防止に努めます。

(1) 夏季及び年末

食中毒が多発する夏季及び食品流通量が増加する年末においては、国が例年定める方針を踏まえ監視指導を実施します。

(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、全国的な調査や監視指導を行う必要が生じた場合は、国が示す方針も踏まえ、必要に応じて関連自治体と連携しながら監視指導を行います。

## 第6 違反食品への対応

### 1 違反施設等への対応

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、原因を究明するとともに、再発防止等の指導を行い、必要に応じて書面による指導、改善勧告、営業の停止等の措置を講じるとともに、改善が図られたことの確認を行います。

### 2 違反食品への対応

違反食品を発見した場合には、必要に応じて当該食品等の廃棄、回収等、食品衛生上の危害を防止するための措置を命じます。

当該違反食品等の製造施設等が管轄外の場合には、施設の所在地を管轄する自治体に速やかに通報します。

### 3 違反食品の公表

食品衛生法及び食品表示法に違反し、行政処分を行った場合には、その情報を速やかに公表し、消費者及び食品等事業者へ注意を促します。

## 第7 食中毒等健康危害発生時の対応

### 1 原因究明

食中毒等発生時においては、関係部局と緊密な連携を図りながら、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、調査対象者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。

### 2 健康被害の拡大及び再発の防止

必要に応じて、営業の停止処分、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、適切な衛生管理を定着させ、食中毒等健康被害の拡大及び再発の防止に努めます。

### 3 健康被害状況についての公表

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

### 4 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に係る対応

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（指定成分等含有食品）を取り扱う営業者から、当該食品による健康被害が疑われる届出があった場合、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る健康被害が疑われる場合においても、原因究明のための調査を行うとともに、国及び関係自治体と連携を図り、必要に応じて調査結果等について公表します。

## 第8 食品等事業者の自主的衛生管理の推進

### 1 衛生管理の指導

食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理について遵守させることにより、食品営業施設等の更なる衛生水準の向上及び自主管理の推進を図ります。

また、自主検査の実施、記録の保存、食品等の回収及び回収情報の提供が適切に実施されるよう指導を行います。

### 2 食品関係団体に対する指導

柏市食品衛生協会が自主的に実施する、食品衛生指導員による巡回指導等の結果を情報共有し、適切な助言及び衛生教育を行うことで、食品衛生指導員の活動を支援し、自主的な衛生管理をさらに推進します。

### 3 食品等事業者が行う自主回収（リコール）

法第58条及び食品表示法第10条の規定により、自主回収の届出があった場合には、当該品の速やかな回収を促進のうえ、再発防止及び消費者への適切な情報提供について指導を行います。

## 第9 意見交換及び情報提供

### 1 計画の策定及び実施結果の公表

計画の策定にあたっては、ホームページ等を通じて公表することにより、意見を募り計画へ反映するよう努めるとともに、実施結果を翌年6月末までに公表します。

### 2 食中毒の注意喚起と予防に関する知識の普及啓発

(1) リーフレット、ホームページ、衛生講習会等を活用し、食品等事業者及び市民に対し、食品衛生知識の普及啓発を図り、食中毒の注意喚起を行います。

(2) 千葉県が食中毒注意報又は警報を発令した場合は、市民及び食品等事業者へ対し速やかに情報共有を図り、健康危害発生の防止に努めます。

(3) 食品等事業者を対象とした講習会等の機会を活用し、食肉の生食又は加熱不十分な状態での喫食による食中毒等のリスク、魚介類の生食による寄生虫食中毒予防対策などの食品衛生情報を積極的に提供します。

(4) 市民からの食品衛生に関する相談は、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、受理します。

3 市民等への情報提供及び意見交換の実施

各種講習会等を活用し、市民等への食品衛生に関する情報提供及び意見交換を行います。

## 第10 人材育成及び資質の向上

1 食品等事業者

食品等事業者及び食品衛生責任者等を対象とした講習会を開催し、HACCPに沿った衛生管理を徹底させるとともに、食品衛生の最新の知見等を提供し、自主管理を担う人材の育成を図ります。

2 **食品衛生監視員**

食品衛生監視員の専門的知識の習得や監視技術の向上を図るため、厚生労働省、消費者庁、千葉県等が実施する研修会等へ積極的に参加し、食品衛生に係る最新の知見や技術の習得を図り、より一層の資質の向上に努めます。

各種学会・講演会への参加、専門図書・専門誌の購読を通じて、高度で専門的な情報の収集に努めます。

別表 1

原則年 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）	製造業等 監視
	食鳥処理場	
	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	
	衛生上の問題が起こりやすい食品を扱う施設	
	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	飲食店営業施設（食中毒発生リスクが高い施設）	重点監視
	集団給食施設 （学校，病院，保育園，社会福祉施設）	
	大型商業施設（百貨店等）	
	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	食品製造施設	定期監視 （重点監視以外）
	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	

別表2

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	○			
漬物	4	柏市保健所		○		
野菜・果物	16	登録検査機関			○	
洋生菓子	8	柏市保健所	○	○		
和生菓子	8	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	30	柏市保健所	○			
菓子	12	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				○

## 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	<p>寄生虫（線虫類）の一種である。</p> <p>&lt;特徴&gt; 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。</p> <p>&lt;食中毒症状&gt; 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。</p> <p>&lt;過去の食中毒原因食品&gt; サバ、アジ、イカ、イワシ等魚介類の寿司や刺身。</p> <p>&lt;対策&gt; 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。</p>
か 行	カンピロバクター	<p>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。</p> <p>&lt;特徴&gt; 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。</p> <p>&lt;食中毒症状&gt; 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。</p> <p>&lt;過去の食中毒原因食品&gt; 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。</p> <p>&lt;対策&gt; 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。</p>
	規格基準	<p>食品衛生法第13条第1項に基づき、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。</p>

業務管理基準 (GLP)	試験や検査の信頼性を確保するための手法。「検査又は試験に関する事務の管理」として食品衛生法施行規則に規定されている。検体の採取から成績書の交付に至る一連の試験検査について、検査設備の管理方法や検査手法の作業書等を作成し、記録することにより信頼性の確保を図る。
クドア	<p>寄生虫（粘液孢子虫）の一種である。</p> <p>&lt;特徴&gt; クドアが魚介類の筋肉に寄生する。 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る。</p> <p>&lt;食中毒症状&gt; 食後数時間で、一過性の嘔吐や下痢を生じる。</p> <p>&lt;過去の食中毒原因食品&gt; 生食用精製食品、特にヒラメの刺身。</p> <p>&lt;対策&gt; 加熱する。（75℃で5分以上） 冷凍する。（-20℃で4時間以上） また、ヒラメの筋肉1グラムあたりのクドアの孢子数を<math>1.0 \times 10^6</math>個以下とすることが定められている。</p>
広域連絡協議会	広域的な食中毒事案が発生した場合等に円滑に情報共有し、意見を取りまとめることを目的に設置された協議会です。国と、各自治体から構成され、厚生労働省地方厚生局の管轄区域ごとに設置されます。
コーデックス	コーデックス委員会は、国際連合食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）が1963年に設立した、食品の国際基準（コーデックス基準）を作る政府間組織。コーデックス委員会は、科学的なリスク評価に基づき各種基準を策定しており、各国の食品の基準は、この国際基準との調和を図るよう推奨されている。
さ 行	<p><b>残留農薬</b></p> <p>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。</p> <p>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。</p>
	<p><b>指定成分等含有食品</b></p> <p>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、厚生労働大臣が指定したものを含む食品をさす。</p> <p>指定添加物等含有食品を取り扱う営業者は、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る。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。</p>

	<p>る。</p> <p>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。</p>
<b>収去検査</b>	<p>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。</p> <p>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。</p>
<b>食品衛生監視員</b>	<p>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。</p> <p>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。）。</p>
<b>食品衛生指導員</b>	<p>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。</p>
<b>食品表示法</b>	<p>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（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。</p> <p>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。</p>
<b>た 行</b>	<p><b>登録検査機関</b></p> <p>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。</p>

<p>な 行</p>	<p>ノロウイルス</p>	<p>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。</p> <p><b>&lt;特徴&gt;</b>          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。</p> <p><b>&lt;食中毒症状&gt;</b>          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。</p> <p><b>&lt;過去の食中毒原因食品&gt;</b>          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）。</p> <p><b>&lt;対策&gt;</b>          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。</p>
<p>は 行</p>	<p>HACCP（ハサップ）</p>	<p>食品の衛生管理手法の一つ。</p> <p>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 といひ、頭文字の略語として HACCP（ハサップ）と呼ばれている。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>

<b>放射性セシウム</b>	<p>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。</p> <p><b>【セシウム137（134）の特徴】</b> 物理学的半減期30年（134は2.1年）。 人体内からの排泄による半減期（生物学的半減期）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。</p> <p><b>【放射線に関する単位】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・シーベルト（Sv）：放射線の人体組織への影響を表す量</li> </ul> <p><b>【放射性セシウムの規制値】</b>（単位：ベクレル/kg）：平成24年4月1日施行</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="padding: 2px 5px;">食品群</td> <td style="padding: 2px 5px;">一般食品</td> <td style="padding: 2px 5px;">乳児用食品</td> <td style="padding: 2px 5px;">牛乳</td> <td style="padding: 2px 5px;">飲料水</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px 5px;">基準値</td> <td style="padding: 2px 5px;">100</td> <td style="padding: 2px 5px;">50</td> <td style="padding: 2px 5px;">50</td> <td style="padding: 2px 5px;">10</td> </tr> </table> <p>※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</p>	食品群	一般食品	乳児用食品	牛乳	飲料水	基準値	100	50	50	10
食品群	一般食品	乳児用食品	牛乳	飲料水							
基準値	100	50	50	10							

令和5年度柏市食品衛生監視指導計画

令和5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