

令和 8 年度

---

# 藤沢市食品衛生監視指導計画



藤沢市

## 目 次

I	はじめに	1
II	対象地域と実施期間	1
III	実施体制	1
IV	重点的に取り組む監視指導事項	2
V	立入検査及び食品等の試験検査	4
VI	違反食品等への対応	5
VII	食中毒等健康危害発生時の対応	5
VIII	情報提供及び意見交換	6
IX	食品等事業者の自主的な衛生管理の推進	7
X	関係機関との連携・協力	9
表1	立入検査計画	10
表2	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	11
表3	収去検査計画	12
	用語の解説集	13

(文章中 \_\_\_\_\_ で示した用語を解説しています。)

# I はじめに

「令和 8 年度藤沢市食品衛生監視指導計画」（以下「計画」という。）は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食の安全と安心の確保を図ることを目的とし、監視指導等の事業を効果的かつ効率的に実施するため、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 24 条第 1 項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。

## II 対象地域と実施期間

### 1 対象地域

本計画は、藤沢市内全域を対象とします。

### 2 実施期間

2026 年（令和 8 年）4 月 1 日から 2027 年（令和 9 年）3 月 31 日までの 1 年間とします。

## III 実施体制

### 1 実施機関

#### (1) 監視指導の実施機関

食品衛生法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成 2 年法律第 70 号。以下「食鳥検査法」という。）及び食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）（衛生事項に限る。）に基づく監視指導は、藤沢市保健所生活衛生課が実施します。

#### (2) 試験検査の実施機関

食品等の試験検査は、藤沢市保健所地域保健課衛生検査センターが実施します。なお、食品等の試験検査にあたっては、業務管理基準（G L P）の遵守、内部点検及び精度管理等を実施し、信頼性を確保します。



（藤沢市保健所建物外観）

### 2 関係職員の資質向上

監視指導・試験検査に従事する食品衛生監視員、衛生検査員は、厚生労働省、消費者庁、神奈川県等が実施する研修会や講習会に積極的に参加し、食品衛生に係わ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。

## IV 重点的に取り組む監視指導事項

### 1 食中毒対策

#### (1) ノロウイルスによる食中毒対策

ノロウイルスは少量で感染し、従事者を介して広がる事例が多く、大規模な食中毒となる事例が多いことから、社会福祉施設、学校等の給食施設や仕出し屋等の大量調理施設及び食品製造業施設等の大規模になりやすい施設を中心に、従事者の健康管理、手洗いの徹底及び食品等の衛生的な取り扱いについて重点的に監視指導を行います。

#### (2) カンピロバクターによる食中毒対策

生又は加熱不十分な肉料理等を原因とするカンピロバクター食中毒が全国的に多く発生していることから、これらの食品の提供は食中毒発生のリスクが高いことを強く注意喚起するとともに加熱調理の徹底や二次汚染防止等の適切な取扱いについて指導を行います。

また、生食用食肉の取扱施設に対し、規格基準に基づく衛生管理の適切な実施及び表示基準の遵守について監視指導を行います。

#### (3) ウエルシュ菌による食中毒対策

ウエルシュ菌は大量に調理された食品における不適切な温度管理により発生することが多く、給食施設や仕出し屋の食事を原因とした大規模な食中毒となる傾向があることから、大量調理施設におけるHACCPに沿った衛生管理の徹底及び食品の適切な温度管理について重点的に指導を行います。

#### (4) 腸管出血性大腸菌による食中毒対策

腸管出血性大腸菌による食中毒は、食肉に限らず、漬物、そうざい半製品等の様々な食品が原因となっており、重篤な症状及び死亡事例も見られることから、飲食店営業、給食施設、食品製造事業等の食品等事業者に対して衛生管理の徹底について監視指導を行います。

#### (5) 魚介類を原因とする食中毒対策

近年、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多くみられることから、魚介類を取り扱う飲食店や販売店等に対し、寄生虫の除去の徹底を指導するとともに、冷凍や加熱による病原性の失活について助言指導を行います。

また、不適切なふぐの取り扱いによる事故を防止するため、ふぐ営業の認証施設に対して、有毒な部位の適切な処理方法等について監視指導を行います。

(6) テイクアウト・デリバリー等による食品提供施設に対する食中毒対策

テイクアウトやデリバリー等のサービスは、調理から喫食までの時間が延長することや、気温や湿度の条件により食中毒のリスクが高まることから、飲食店等を対象として、提供に適したメニューの選択や食品の衛生管理等について監視指導を行います。

(7) イベント等における食中毒対策

近年、食品の提供を伴う臨時的な行事の開催が増加していることから、行事の主催者に衛生的な食品の取扱いについて助言するとともに、行事に出店する屋台型臨時営業及び自動車による営業等の営業者に対し、施設・設備基準及び営業形態に応じた取扱い品目の遵守、衛生的な手洗いの徹底等について監視指導を行います。

## 2 食品表示対策

食品の表示は、消費者が食品を選択する際の重要な情報源であり、事故発生時には原因究明や製品回収等の事故の拡大防止を迅速・的確に行うために不可欠です。食品表示法に基づく適正な表示がなされるよう、食品等製造施設、大規模小売店（スーパーマーケット）等に対して立入検査を行い、次の事項について助言指導を行います。

(1) 期限表示の確認

期限表示が科学的で合理的な根拠に基づいていること、また、出荷時に適切に管理されていることを確認します。

(2) 添加物表示の確認

製造者等が使用している添加物の表示が適正であることを確認するとともに、市内に流通する食品の添加物表示について点検します。

(3) 遺伝子組換え食品の表示の徹底

製造者等に対し、遺伝子組換え食品の表示制度の周知及び監視指導を行うとともに、分別生産流通管理を実施している場合は証明書の適正保管を確認します。

(4) アレルギーを含む食品の表示の徹底

製造者等に対し、使用している原材料の点検・確認を指導し、アレルギーを含む食品に関する表示が適正に実施されていることを確認します。

(5) その他の表示に関する指導

その他表示項目に係る相談や不適切表示事案について、必要に応じて関係部局と連携を図りながら、食品等事業者に対し適正な表示の指導を行います。

### 3 輸入食品衛生対策

#### (1) 違反品の排除

厚生労働省から提供される輸入食品の違反事例等を参考に収去による食品添加物等の検査を行い、違反食品の排除に努めます。

#### (2) 輸入食品取扱い施設の監視指導

輸入食品の衛生的な取扱い及び適正表示等について監視指導を行います。

## V 立入検査及び食品等の試験検査

### 1 立入検査

食品等取扱施設への立入検査は、過去の食中毒や違反・苦情の発生状況、製造・加工された食品の流通の広域性、製造量及び営業の特殊性等を考慮し、表1のとおり重要度の高いものから順に分類し、年間の立入検査回数を計画し実施します。

立入検査による監視指導にあたっては、食品の表示及び規格基準や、施設の衛生措置の状況及び施設基準等について、食品衛生法、食鳥検査法及び食品表示法に適合していることを確認し、その遵守徹底を指導します。

また、H A C C Pに沿った衛生管理の実施状況を確認し、食品群ごとに「製造及び加工」から「貯蔵、運搬、調理及び販売」に至るそれぞれの段階における監視指導項目を表2のとおり定め、これに基づき監視指導を実施します。



(給食施設への立入検査の様子)

### 2 食品等の試験検査

市内に流通する食品等の安全性を確認するため、過去の違反状況、危害度、市内での製造量等を総合的に検討し、表3のとおり収去検査計画を定め、食品等の試験検査を実施します。



(流通食品の収去の様子)



(食品の細菌検査の様子)

### 3 食品衛生総点検

厚生労働省及び消費者庁の通知に基づき、細菌性食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増大する年末に、大規模小売店(スーパーマーケット等)を中心に総点検を実施します。

## VI 違反食品等への対応

### 1 違反施設等への対応

立入調査等により施設基準違反等が確認された場合は、改善について迅速に指導を行うとともに、必要に応じ書面による指導及び改善措置状況の確認を行います。

### 2 違反食品等への対応

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

違反食品等が本市外で製造等されている場合には、速やかに当該食品の製造施設等を管轄する自治体の関係部局に通報し、連携して対応します。

### 3 市民からの苦情・相談等への対応

市民から寄せられた食品関係施設の不衛生情報や食品への異物混入等の苦情・相談等に対し、その内容に応じて調査を行い、当該食品等事業者に対して必要な改善指導を行い、原因究明や再発防止等に努めます。なお、調査対象施設等が本市外の場合は、関係自治体に調査依頼を行う等の連携を図ります。

また、食品の安全等に関する相談等については、迅速・的確に対応します。

## VII 食中毒等健康危害発生時の対応

### 1 食中毒発生時の対応

食中毒が疑われる情報を探知した場合は、「藤沢市食中毒対策要綱」及び「藤沢市食中毒処理要領」に基づき、迅速に原因究明のための調査を行います。また、必要に応じて厚生労働省及び関係機関と連携して対応します。

### 2 指定成分等含有食品又はいわゆる「健康食品」等による健康被害事例に係る対応

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(指定成分等含有食品)等を取り扱う営業者から健康被害が疑われる届出があった場合は、必要に応

じて医療機関や関係機関と連携し、厚生労働省へ報告します。

また、いわゆる「健康食品」等との関連が疑われる健康被害相談があった場合は、「いわゆる「健康食品」・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領について」(令和6年8月23日付け健生食監発0823第4号・医薬監麻発0823第1号厚生労働省通知)に基づき国及び関係部局と連携し、迅速に調査等を行います。

## Ⅷ 情報提供及び意見交換

### 1 情報提供

#### (1) 計画の公表

- 計画の策定にあたっては、ホームページ等を通じて公表し、市民及び食品等事業者からの意見を求め、計画への反映に努めます。
- 計画の実施結果については、2027年（令和9年）6月末までに公表します。また、夏期及び年末の食品衛生総点検の実施結果については、とりまとめ後、ホームページ等により速やかに公表します。

#### (2) 違反事件の公表

食中毒事件の発生及び規格基準違反等については、「藤沢市食品衛生法等の違反に係る公表基準」に基づき、速やかに公表し、市民及び食品等事業者へ注意喚起を行います。

#### (3) 食品衛生情報の提供

- 市民及び食品等事業者に対して、リーフレット、ホームページ、SNS等を活用し、食の安全に係る最新情報や食中毒予防に関する情報の積極的な提供に努めます。
- 8月を「食品衛生月間」として、市民に対し、市役所本庁舎でのデジタルサイネージ広告や災害対応型自動販売機、懸垂幕等を利用して、食中毒予防についての情報発信を行い、食品衛生思想の普及啓発に努めます。
- 神奈川県が、「ノロウイルス食中毒警戒情報」を発令した際は、ホームページ等により市民及び食品等事業者等に速やかに情報提供し、注意喚起に努めます。



(ノロウイルス食中毒警戒情報看板)



(令和7年度食品衛生月間リーフレット)



(懸垂幕)

## 2 意見交換

出張講座「こんにちは！藤沢塾です」等を活用し、市民に対して食品衛生情報の提供や意見交換に努めます。

また、神奈川県と連携し、食の安全・安心に関して県民、事業者及び行政が相互理解を深めるための情報共有や意見交換を行う事業を進めます。

## Ⅸ 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進

### 1 食品衛生責任者等の資質の向上

食品衛生責任者や食品等事業者を対象とした衛生講習会を開催し、HACCPに沿った衛生管理、食品表示、食品衛生に関する最新情報等を提供することにより、食品衛生責任者等の自主的な衛生管理の資質向上を図ります。講習会開催にあっては、受講の利便性を踏まえたWEB形式等も活用し、受講の促進を図ります。

また、ノロウイルスによる食中毒及び感染症の防止対策として、関係各課と連携して保育所、幼稚園、学校、高齢者施設及び旅館等の従事者を対象とした研修会を開催し、基本的な知識、正しい手洗い方法及び吐物の処理方法等について普及啓発します。

### 2 HACCPに沿った衛生管理の実施に関する助言指導

食品等事業者によるHACCPに沿った衛生管理が適正に実施されるよう、施設の立入検査時に取り組み状況を確認し、業種や取扱品目、事業規模に応じた助言指導を行います。

また食品等事業者に対し、講習会等や業種別手引書を用いて導入や適性実施の支援を行い、自主的な衛生管理を推進します。

### 3 食品等の自主回収に関する助言指導

食品等事業者から食品衛生法第58条及び食品表示法第10条の2に基づき、食品等の自主回収の届出があった場合には、その届出内容を踏まえて、円滑な回収や再発防止について助言指導を行います。

### 4 食品衛生指導員活動の支援

公益社団法人神奈川県食品衛生協会から委嘱された食品衛生指導員は、協会加入の営業施設を対象とする巡回指導を行っており、このような自主的な衛生管理活動が円滑に行われるよう、食品衛生指導員を対象とした研修会への講師の派遣や巡回指導に係る支援等を行います。

### 5 優良施設等の表彰

衛生管理の優良な食品等営業施設及び食品衛生の普及向上等に功労のあった者に対して、保健所長表彰を行うとともに、神奈川県知事表彰及び厚生労働大臣表彰への推薦を行い、食品等事業者の食品衛生意識の向上を図ります。

## X 関係機関との連携・協力

### 1 国・他自治体との連携・協力

各連絡会等に参加し、日頃から情報共有を図るとともに、大規模食中毒、広域流通食品及び輸入食品の違反事例等の発生時には、連携して迅速に対応します。

内 容	連 携 組 織 及 び 機 関 等
食品衛生・食の安全等の情報共有	「全国食品衛生主管課長連絡協議会」 「関東甲信越静岡ブロック食品衛生主管課長会議」
広域食中毒の情報共有・調査連携 広域流通の違反食品等の情報共有・調査連携	「関東信越広域連携協議会」 厚生労働省健康・生活衛生局 厚生労働省関東信越厚生局 関東信越厚生局管轄区域内の都県・保健所設置市・特別区
食品表示に係る情報共有・調査連携	「神奈川県食品表示監視協議会」 農林水産省関東農政局 神奈川県（生活衛生課・消費生活課・産業振興課・健康増進課）・県内保健所設置市 神奈川県警察本部 (独)農林水産消費安全技術センター
輸入食品に係る情報共有・調査連携	「輸入食品衛生連絡会」 横浜検疫所 東京検疫所川崎検疫所支所 神奈川県・県内保健所設置市
農畜水産物等の安全確保対策連携	「県農政担当者及び県・保健所設置六市食品衛生担当者連絡会議」 神奈川県（生活衛生課・農業振興課・畜産課・水産課） 県内保健所設置市
県内の食品衛生部局との連携	「県・保健所設置六市食品衛生担当者会議」 神奈川県・県内保健所設置市

### 2 庁内の連携・協力

食品の安全・安心に関する情報を共有し、総合的な施策が推進できるよう、庁内関係部局と必要に応じて情報交換等を実施すると共に、食に関する会議等への出席を通して、食品等に関する情報共有や意見交換を行い、緊密な連携・協力を図ります。

さらに、学校、保育園等の給食施設の立入検査や従事者の衛生教育等について、教育部及び子ども青少年部と連携し、給食の安全性の確保を図ります。

表 1 立 入 検 査 計 画

年 間 回 数	立 入 対 象 施 設	
2 回	大規模製造施設	大量かつ広域に流通する食品の製造許可業種の施設
	大量調理施設	概ね1回300食以上提供する調理施設 (給食施設・仕出し屋・旅館等)
	認定小規模食鳥処理場	丸と体から処理をする食鳥施設
	違反施設等	前年度に食中毒等の原因となった営業施設等
1 回	製造施設	大規模製造施設を除く製造許可業種の施設
	給食施設	大規模調理施設を除く給食施設
	飲食店営業	大規模調理施設を除く仕出し屋・弁当屋・そうざい屋
	生食用食肉等提供施設	生食用食肉(不十分加熱食肉を含む)の提供施設
	食肉販売業等	食肉販売業及び食肉処理業の営業許可施設
	魚介類販売業	魚介類販売業の営業許可施設
	スーパー等小売店	百貨店・総合スーパー等の営業施設
	市場	湘南藤沢地方卸売市場内の営業施設等
	ふぐ営業認証施設	ふぐ営業の認証施設
実情に応じ て実施	海の家	海水浴場の開設に伴う飲食店等の季節営業施設
	飲食店営業	上記以外の飲食店営業
	自動車営業・臨時営業等	自動車を利用して行う営業(飲食店営業・菓子製造業等) 行事に付随した臨時営業 調理機能を有する自動販売機による営業等
	営業届出業種	食品の販売等の営業届出施設

- ・ H A C C P に沿った衛生管理の実施状況に応じて、回数を減じます。
- ・ 生食用食肉等提供施設については、規格基準や衛生基準に基づく衛生管理の実施状況に応じて、回数を減じます。

表2 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

食品群	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 食肉処理施設における微生物汚染防止の徹底</li> <li>2 原材料受入れ時の残留抗生物質等の試験検査及び書類確認による安全性確保の徹底</li> <li>3 製造又は加工に係る記録の作成及び保存</li> <li>4 成分規格等検査の実施（食肉製品等）</li> <li>5 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 枝肉、カット肉の流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底</li> <li>2 調理時の十分な加熱及び二次汚染防止の徹底</li> <li>3 生食用食肉の適切な衛生管理</li> <li>4 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</li> </ol>
乳及び製品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 製造又は加工過程における微生物汚染防止の徹底</li> <li>2 原材料受入れ時の残留抗生物質等の試験検査及び書類確認による安全性確保の徹底</li> <li>3 製造又は加工に係る記録の作成及び保存</li> <li>4 出荷前の微生物検査等の徹底を指導（飲用乳）</li> <li>5 成分規格等検査の実施（乳等）</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 衛生的な流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等の徹底等)</li> </ol>
食鳥卵	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 新鮮な正常卵の受入の徹底</li> <li>2 洗卵時及び割卵時の微生物汚染防止の徹底</li> <li>3 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底</li> <li>4 製造又は加工に係る記録の作成及び保存</li> <li>5 成分規格検査の実施（液卵）</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 低温保管等の温度管理の徹底</li> <li>2 破卵等の検卵の徹底</li> </ol>
水産食品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 製造又は加工過程における微生物汚染防止の徹底</li> <li>2 製造又は加工に係る記録の作成及び保存</li> <li>3 原材料受入れ時の有毒魚介類の排除</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 水産加工品等の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い、有毒魚介類の排除等）の徹底</li> <li>2 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底</li> <li>3 ふぐの適正な処理及び衛生的な取扱いの徹底</li> </ol>
野菜、果物、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 生食用野菜、果実及び漬物の衛生管理の徹底</li> <li>2 製造または加工に係る記録の作成及び保存</li> <li>3 原材料受入れ時の残留農薬検査等の実施による原材料の安全性確保の徹底</li> <li>4 遺伝子組換え原料に係る分別生産流通管理証明書の確認</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策</li> <li>2 生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底</li> <li>3 野菜等について、残留農薬の検査の実施</li> <li>4 有毒植物等の排除の徹底</li> </ol>
<p>その他の監視指導項目</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 添加物（その製剤を含む。以下同じ。）の製造者及び添加物を使用する食品の製造者等に対する使用添加物の確認の徹底</li> <li>2 添加物を使用して製造又は加工した食品について、添加物に関する検査の実施</li> <li>3 製造者等に対する異物混入防止対策の徹底</li> <li>4 製造者等に対する原材料及び製品の適正な温度管理の徹底</li> <li>5 製造者等に対するアレルギーに関する適正表示のための、使用原材料の点検及び確認の徹底</li> <li>6 製造者等に対する遺伝子組換え食品に関する適正表示の徹底</li> </ol>		

表 3 収 去 検 査 計 画

食品の分類	実質 検体数	微生物検査※		理化学検査※※				検査 項目数
		検体数 (内訳)	検査 項目数	検査内容別の検体数（内訳）				
				食品 添加物	残留 農薬	動物用 医薬品	その他	
魚介類及びその加工品	27	20	20	17	0	0	0	112
冷 凍 食 品	17	17	34	17	0	0	0	213
肉卵類及びその加工品	20	17	41	16	0	3	2	165
牛 乳 ・ 加 工 乳	4	3	6	0	0	0	4	12
乳 製 品	11	9	14	5	0	0	2	12
アイスクリーム類・氷菓	18	18	36	0	0	0	0	0
野菜類・果物及びその加工品	27	0	0	18	9	0	0	912
菓 子 類	20	0	0	20	0	0	0	213
清 涼 飲 料 水	9	9	9	9	0	0	9	136
酒 精 飲 料	10	0	0	10	0	0	0	73
調 味 料	16	0	0	16	0	0	0	195
レ ト ル ト 食 品	16	16	16	16	0	0	0	192
弁 当 ・ そ う ざ い	10	10	30	0	0	0	0	0
容 器 包 装	3	0	0	0	0	0	3	16
合 計	208	119	206	144	9	3	20	2251

1 検体につき複数の項目について検査を実施しています。

【検査項目の例】

※ 微生物検査：一般細菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ最確数 等

※※ 理化学検査：(食品添加物) 保存料、着色料、甘味料、酸化防止剤、発色剤 等  
(その他) 放射性物質、重金属、水分活性 等

# 用語の解説集

(本文中にある用語について解説したものです。)

## 【あ行】

### ○ アニサキス

魚介類に寄生する寄生虫の一種で、ヒトの体内で生育することはありません。魚介類に寄生しているものは体長約2～3cmで、アニサキスが寄生したサバ、イワシ、サンマ、イカ等を刺身、酢漬、握り寿司等の生又は生に近い状態で食べることにより、虫体がヒトの胃腸壁に侵入し、激しい腹痛に襲われる食中毒が発生しています。

### ○ アレルゲン

食物を摂取したとき、食物抗原に対し起こる過剰な免疫反応を食物アレルギーと言います。アレルギーを引き起こすことが知られている原因物質をアレルゲンといい、こうしたアレルゲンを含む食品が原因の健康被害が多く見られるため、被害を未然に防止する観点から、アレルゲンの表示が平成14年に法制化されました。

食品表示法では、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳及び落花生の8品目が「特定原材料」として表示が義務付けられ、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、りんご及びゼラチンの20品目が「特定原材料に準ずるもの」として表示をするように奨励されています。

### ○ 遺伝子組換え食品

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等に組み込むことを遺伝子組換えといい、その技術を利用した農産物やその加工品のことを遺伝子組換え食品といいます。

表示義務の対象となるのは、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、パパイヤ及びからしなの9種類の農産物と、これを原材料とし、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が検出できる加工食品33食品群及び高オレイン酸遺伝子組換え大豆及びこれを原材料として使用した加工食品（大豆油等）等です。

### ○ ウエルシュ菌

土や川、海など自然界に広く分布する食中毒菌です。芽胞と呼ばれる細胞構造を形成すると、100℃の熱でも死滅しません。加熱調理された食品が常温で長時間放置されると菌が増殖し、その食品を喫食することで食中毒が起こります。一度に大量に調理されたカレーやシチューなどでの発生が多く、主な症状は腹痛と下痢です。

## 【か行】

### ○カンピロバクター

食中毒の原因となる細菌の一種で、例年、本菌を原因とする食中毒が多く発生しています。もともと家畜、家きん類の腸管内等に生息しており、感染力が強く少量の摂取で感染します。

本菌は、処理加工の段階で肉の表面に付着したり、牛の肝臓内に生息したりすることもあります。特に鶏肉は高率(30～50%)に汚染されているとの報告があります。本菌が原因となった食中毒事件では、鶏肉の関与した事例が多く、主として生食又は加熱不十分な鳥刺し、たたき、レバ刺し等が原因食品となっています。

潜伏期間は1～7日(平均2～3日)と長く、症状は腹痛、下痢、発熱等です。

## 【さ行】

### ○ G L P (Good Laboratory Practice 食品衛生検査施設における業務管理基準)

食品衛生に関する試験検査を信頼性のあるものにするために、検体の採取から試験成績書の発行まで全過程の遵守事項を定め、これに従い作業を行い、記録を作成、保存することにより、検査業務を管理するシステムのことです。

食品に関する検査部門に検査部門責任者を置き、施設、検査機器、検査の実施等の業務管理を行います。また、検査部門から独立した信頼性確保部門責任者を置き、内部点検や精度管理を行い、検査結果の信頼性を確保します。

### ○ 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、業種別に都道府県知事等が定めた基準で、この基準に適合していなければ、営業許可を受けることができません。

### ○ 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含む食品のことです。指定された成分等は、コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ及びブラックコホシュです。

### ○ 収 去

食品衛生法または食品表示法に基づき、食品関係営業施設に食品衛生監視員が立ち入り、販売、若しくは営業上使用する食品、添加物、器具及び容器包装、おもちゃ等の安全性を確保することを目的として試験検査を行うために、必要最小量が無償で採取することです。

## ○ 食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、食品関係営業施設の監視、試験に必要な食品等の収去、食中毒調査等の業務を行うため、厚生労働大臣、都道府県知事、保健所設置市長、特別区長が、その職員の中から任命した者のことをいい、厚生労働大臣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、獣医師等の一定の資格要件が定められています。

## ○ 食品衛生指導員

(公社)神奈川県食品衛生協会(食品営業者団体)の会員の中で、食品衛生に関する一定の講習を受けて資格を取得し、食品衛生の向上のため、営業施設の巡回指導をはじめ食品衛生知識の普及啓発の活動等を行う、自主衛生管理を推進するリーダーのことです。

## ○ 食品衛生責任者

食品衛生法に基づき、営業者が食品関係営業施設またはその部門ごとに配置する食品衛生に関する責任者のことをいいます。調理師等の有資格者のほか、講習会で必要な課程を修了した者が食品衛生責任者になることができ、営業者に対して食品衛生上の管理運営について進言を行うとともに、施設及び食品取扱い等に関する衛生管理、従事者に対する衛生教育等にあたるのが主な仕事です。

## ○ 食品表示法

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消費者の利益の増進を図り、国民の健康の保護・増進、食品の生産・流通の円滑化、消費者の需要に即した食品の生産振興に寄与することを目的として、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品表示に係る規定を統合し、食品の表示に関する包括的かつ一元化的な制度として、平成27年4月1日から施行された法律です。

## ○ 精度管理

精度管理とは、検査に従事する者の技能水準の確保その他の方法により検査の精度を適正に保つことをいい、外部精度管理と内部精度管理の2つの方法があります。外部精度管理とは、外部の検査機関による全国一斉の検査等を受検し、全国的な検査精度の評価を受けるもので、内部精度管理とは、自らの試験機関内で調査用試料を準備し実施するものです。

## 【た行】

### ○ 腸管出血性大腸菌

食中毒の原因となる細菌の一種で、もともと家畜等の腸管内に生息し、家畜等や感染者の糞便を介して汚染された食品等の喫食により感染します。潜伏期間が3～12日と長く、感染源の特定が難しいことも特徴です。腸管出血性大腸菌(O157、O26等)は大腸で増殖する際に毒性の強い「ベロ毒素」をつくり、この毒素が大腸をただれさせ、

血管壁を破壊し出血を起こします。重症化すると、腎臓にも障害を与え、脳や神経にも影響を及ぼし、死にいたることもあります。75℃以上で1分以上加熱すれば死滅します。

## ○ 手引書

事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、食品等事業者団体が作成し、厚生労働省が内容を確認したものです。

### 【な行】

## ○ 生食用食肉

「生食用食肉の衛生基準」は牛及び馬の生食用食肉について、食品等事業者に必要な衛生管理の実施を求めるために策定されたものです。「生食用食肉等の安全性確保について」(平成10年9月11日生衛発第1358号)により通知されました。

「生食用食肉の規格基準」は、平成23年4月に発生した外食チェーン店におけるユッケを原因食品とした腸管出血性大腸菌による食中毒死亡事例を踏まえ、生食用食肉として販売される牛の食肉(内臓を除く)の衛生管理が適切に行われるよう、「生食用食肉の衛生基準」に加えて、法第13条第1項の規定に基づく「生食用食肉の規格基準」として規定され、平成23年10月から施行されたものです。馬の食肉については、引き続き「生食用食肉の衛生基準」により適切な衛生管理の実施が求められています。

「生食用食肉の表示基準」は、消費者への公衆衛生上必要な情報の伝達を図るため、食品表示法第4条に基づき規定されています。

その後、平成24年7月には、牛肝臓(レバー)について、平成27年6月には、豚の食肉(レバー等内臓も含む)についても、汚染実態や生食による食中毒の危険性を踏まえ、生食用として販売・提供することが禁止されました。

## ○ 認定小規模食鳥処理場

各年度の食鳥の処理羽数が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。

なお、都道府県知事等が行う食鳥検査や食鳥検査員の常駐が免除されるため、処理羽数の上限を遵守すること等が義務となっています。

## ○ ノロウイルス

主に冬季に発生する食中毒や感染性胃腸炎の病因物質のひとつです。手指や食品等を介して感染し、およそ24～48時間後におう吐、下痢、腹痛等の症状を呈します。ノロウイルスによる食中毒事例では、原因食品の判明していないものが多く、また、食品取扱者を介して二次的に食品が汚染されることが多いのも特徴です。その他の原因としては、二枚貝があります。少量のウイルスでも発症し、通常の殺菌・消毒に使用されるアルコール等はあまり効果がなく、次亜塩素酸ナトリウム液や85～90℃以上で90秒以上の加熱が有効とされています。基本的な二次感染予防には、石けんを使用して、十分な流水で手洗いを行うことが有効です。

## ○ ノロウイルス食中毒警戒情報

ノロウイルスによる食中毒の発生は、感染性胃腸炎の多発時期と深い関連性があり、感染性胃腸炎の患者の増加とともにノロウイルス食中毒が多発する傾向にあります。そこで、神奈川県は12月1日にノロウイルス食中毒警戒情報を発令し、消費者や食品事業者に対して注意喚起を行っています。なお、感染症発生動向調査事業\*のデータを活用し、感染性胃腸炎の患者数が増加してきたときには12月1日を待たずに発令する場合があります。

※感染症発生動向調査事業は、「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に基づき、感染症の予防と蔓延防止の対策を講じるため、感染症の情報を医療機関から収集し、その内容を分析、公表する事業のことで、全国的に実施されています。

## 【は行】

### ○ HACCP

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、ハセップ、ハシップともいう）と呼ばれています。HACCPは、原材料から製品に至る各工程を連続的に監視することによって、製品の安全性を保証しようとする衛生管理手法であり、HA(危害分析)、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おり、衛生標準作業手順(SSOP: Sanitation Standard Operating Procedures)により一般的衛生管理が適切に実施される必要があります。

平成30年の食品衛生法の改正により、原則として全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が適用され、令和3年6月1日より完全施行されています。

### ○ 分別生産流通管理（IPハンドリング）（アイピーハンドリング）

「遺伝子組換え食品ではない」又は「遺伝子組換え食品が含まれていないかどうか」を客観的に証明するため、遺伝子組換え農産物又は非遺伝子組換え農産物を、生産・流通・製造の各段階で混入しないよう分別して管理し、その内容を証明する書類により明確化する方法をいいます。

### ○ 放射性物質

「放射線」は物質を透過する力を持った光線に似たもので、放射線を出す能力を「放射能」といい、この能力をもった物質のことを「放射性物質」といいます。

食品衛生法において、食品中の放射性物質に関する基準値が定められています。