

平成 29 年度 相模原市食品衛生監視 指導計画に基づく実施結果



潤水都市 さがみはら

保健所では、食中毒の発生や不衛生な食品の販売を防止し、市民の食の安全を確保するため、スーパーや飲食店などの食品等事業者に対し、立入検査や食品の抜取検査を行うとともに、自主的な衛生管理に関する指導を実施しました。

立入検査数	7,957 件
食品等の抜取検査数	718 検体
食中毒発生件数	5 件
違反食品に対する行政処分件数	0 件
衛生講習会の実施	101 回 (延べ 5,439 名)

〔 問い合わせ先 〕

健康福祉局保健所生活衛生課

食品衛生班 電話 042-769-9234 FAX 042-750-3066

津久井班 電話 042-780-1413 FAX 042-784-1222

目次

1	はじめに	1
2	実施期間	1
3	実施体制	1
4	連携体制	2
5	主な監視指導項目	4
6	立入検査	7
7	食品検査	8
8	違反食品等への対応	10
9	食中毒等健康被害発生時の対応	11
10	食品等事業者における自主管理の促進	12
11	リスクコミュニケーション及び情報提供の推進	12
12	食品衛生に係る人材の資質向上	14
	別表 1	15
	別表 2	16
	別表 3	17
	別表 4	18
	用語説明	19

用語説明に出てくる語句には、最初に出てくるところを下線で記載しています。

平成 29 年度相模原市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

1 はじめに

本市では、食品衛生法第 24 条の規定に基づき、市民の皆様のご意見を反映した「相模原市食品衛生監視指導計画」（以下「監視計画」という。）を毎年度策定し、市民の皆様の食の安全を確保することに努めています。

この度、平成 29 年度の監視計画に基づき実施した、食品等営業施設の立入検査、食品検査等の監視指導結果を取りまとめましたのでお知らせします。

2 実施期間

平成 29 年 4 月 1 日から平成 30 年 3 月 31 日までです。

3 実施体制

食品衛生法及び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、生活衛生課（食品衛生監視員 18 名及び食鳥検査員 5 名（平成 30 年 3 月 31 日現在））が立入検査及び収去検査（抜取検査）を実施しました。食品等における微生物、添加物等の検査は、衛生研究所（試験検査員 15 名）が実施しました。



生活衛生課 の食品衛生監視員

【主な仕事】

食品取扱施設に対する立入検査、収去等
食中毒、違反食品等の調査
食品衛生知識の普及啓発



衛生研究所 の試験検査員

【主な仕事】

生活衛生課が収去等した食品の検査
（微生物・食品添加物・農薬・放射性物質等）
食中毒の病因物質特定のための検査

4 連携体制

(1) 国及び他の自治体との連携

ア 他自治体の食品衛生部局との連携

神奈川県、横浜市、川崎市、横須賀市、藤沢市、茅ヶ崎市及び本市で構成する「県・保健所設置六市食品衛生担当者会議」において、監視指導、収去等の調整、課題の検討及び情報交換を行い緊密な連携を図りました。

また、「全国食品衛生主管課長連絡協議会」、「全国食品衛生関係主管課長会議」、「関東甲信越静岡ブロック食品衛生主管課長会議」、「首都圏食品衛生担当課長食中毒防止連絡会」、「二十一大都市食品衛生主管課長会議」に参加し、情報交換等を行いました。

イ 輸入食品の安全性確保に関する連携

厚生労働省横浜検疫所、東京検疫所川崎支所、神奈川県、横浜市、川崎市、横須賀市、藤沢市、茅ヶ崎市及び本市で構成する「輸入食品衛生連絡会」に出席し、輸入食品の安全性確保についての情報交換、課題の検討等を行い、緊密な連携を図りました。

ウ 農畜水産物の安全性確保に関する連携

神奈川県、横浜市、川崎市、横須賀市、藤沢市、茅ヶ崎市及び本市で構成する「県農政担当者及び県・保健所設置六市食品衛生担当者会議」に出席し、情報交換を行い、緊密な連携を図りました。

エ 食品の適正表示に関する連携

関東農政局神奈川県拠点、神奈川県（消費生活部局、農林水産部局、食品衛生部局）、神奈川県警察本部、県内保健所設置市（消費生活部局（一部）、食品衛生部局）等で構成する「神奈川県食品表示監視協議会」に出席し、不適正な食品表示を行っている事業者への対応を協議するなど、緊密な連携を図りました。

また、神奈川県及び県内保健所設置市で構成する「県農政担当者及び県・保健所設置六市食品衛生担当者会議」に出席し、情報交換を行い、緊密な連携を図りました。

(2) 庁内の関係各課との連携

市役所内の横断的な施策を推進するため、高齢政策課、保育課、学校保健課等で構成する「食品の安全に関する庁内連絡会議」を開催し、情報の共有を図りました。

また、食中毒防止の観点から、学校保健課、保育課等と連携し、小学校、保育所等の給食施設に対する立入検査を実施し、指導、助言等を行いました。

【食品の安全に関する庁内連絡会議の開催状況】

名 称	構 成	開 催 日	主 な 内 容
食品の安全に関する庁内連絡会議	保健所長、消費生活総合センター、障害政策課、高齢政策課、保育課、健康増進課、生活衛生課、衛生研究所、農政課、学校保健課、疾病対策課、商業観光課、生涯学習課、緑区役所地域振興課、中央区役所地域振興課、南区役所地域振興課	11月20日	<ul style="list-style-type: none"> ・平成30年度監視計画案について ・本市の食中毒の発生状況について

【関係各課と連携し実施した一斉立入検査】

対 象 施 設	実 施 期 間 (月)												施 設 数	連 携 課	
	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3			
小学校の給食施設														30	学校保健課 健康増進課
保育所の給食施設														49	保 育 課 健康増進課
老人保健施設、社会福祉施設の給食施設														39	健康増進課
事業所等の給食施設														21	健康増進課
病院の給食施設														21	健康増進課
小中学校の給食施設への食品納入事業者														8	学校保健課

5 主な監視指導項目

(1) 項目別

ア 「製造」、「販売」の各段階の区分に応じた監視指導

別表1の食品群別重点監視指導項目に掲げる食品群ごとに、各欄に掲げる事項に重点を置き、製造・加工から貯蔵・運搬・販売までの各段階に応じた監視指導を実施しました。

イ ノロウイルスによる食中毒予防に関する監視指導

立入検査、リーフレットの配布、衛生講習会等を通じて、二枚貝、生食用鮮魚介類の衛生的な取扱い、食品等取扱者の健康状態の把握、手指や調理器具の洗浄・消毒の徹底などの予防対策等に関する普及啓発に努めました。

また、ノロウイルス感染予防対策の一環として、乳幼児や高齢者などの施設従事者を対象に、蛍光塗料を用いた手洗い実習など、より実践的な内容の講習会を実施しました。

さらに、神奈川県が、県内全域を対象に**ノロウイルス食中毒警戒情報**を発令した際は、市役所、ウェルネスさがみはら及び津久井総合事務所に、食中毒予防啓発用の**懸垂幕**等を設置し、食品等事業者や市民に対して、食中毒予防の啓発を促進しました。

ウ 輸入食品に関する監視指導

神奈川県食の安全・安心の確保推進条例で規定している「食品等輸入事務所等届出制度」を活用し、市内の**食品等輸入事務所等**26施設に対し、立入検査を実施し、輸入手続きの際の書類の保管、自主検査の実施等に関する状況を確認するとともに、衛生講習会を実施しました。

また、市内に流通している輸入食品114食品について、残留**動物用医薬品**、食品添加物などの検査を実施し、成分規格等に適合していることを確認しました。

エ 食品表示に関する監視指導

立入検査、収去検査等を通じて、使用している食品添加物、**アレルギー物質**等と表示事項を照合しました。その結果、立入検査において、必要な表示がされていない等の食品24検体について、改善指導を行いました。

また、食品製造業者に対しては、立入検査時に期限設定の一覧とその根拠などの記録を確認しました。

オ 生鮮食品(野菜、食肉、魚介類等)に関する調査

食品中に残留する農薬等への対策として、残留農薬及び動物用医薬品の検査を実施するとともに、**残留農薬等に関するポジティブリスト制度**の普及啓発を図りました。

カ 食品衛生総点検の実施

細菌性食中毒が多発する夏期と食品の流通量が増加する年末を食品衛生総点検期間と定め、多くの食品を取り扱う施設や大量に調理・製造を行う施設等を中心に監視指導を強化し、食品表示や温度管理など衛生措置に係る点検を実施しました。

食品衛生総点検を実施した結果、違反施設等については、衛生指導を行った後、適正に改善したことを確認しました。

【食品衛生総点検の実施結果の概要】

	夏 期	年 末
実施期間	7月1日～8月31日	11月1日～12月28日
立入検査施設数（延べ）	1,905	1,038
食品点検数	9,043	8,261
違反施設数	0	0
収去検査等数	192	108
違反検体数	0	0
指針値超過（延べ）	9	0
表示違反	0	1

(2) 施設別

ア 大規模製造施設に対する監視指導

HACCP（危害分析重要管理点）システムの考えに基づき、原材料の受入れから最終製品に至る一連の工程の各段階で発生する危害を分析し、その危害の発生を防止することができるポイントを重点的に管理することについて促進を図りました。

イ 大量に調理する飲食店営業（仕出し屋、弁当屋）及び給食施設

集団食中毒の発生を防止するため、安全な原材料の受け入れ、十分な加熱、二次汚染の防止、原材料及び調理後の食品の温度管理等について、大量調理施設衛生管理マニュアルに準じた監視指導を実施しました。

ウ スーパーマーケット等の大規模販売施設などに対する監視指導

スーパーマーケット等の大規模販売施設については、利用者数が多いことから、食品の保存温度、陳列販売方法等に係る状況を確認しました。

エ 大規模宴会場を有する施設の監視

大規模宴会場を有する施設に対し、ノロウイルスに有効な消毒方法等の食中毒予防対策を確認し、トイレ使用后、調理等の前及び調理中の流水・石けんによる手洗い及び消毒を励行するよう指導しました。

オ 生肉を取り扱う施設の監視

焼き鳥、焼肉等、肉の加熱不足によるカンピロバクター食中毒を防止するため、市内販売店及び飲食店に対し、十分な加熱及び二次汚染の防止を徹底するよう注意喚起を行いました。

カ 生鮮魚介類を取り扱う施設の監視

生鮮魚介類を取り扱う飲食店や販売店に対し、寄生虫の一種であるアニサキスによる食中毒予防対策について、加熱・冷凍による予防、目視確認の徹底をするよう注意喚起を行いました。

キ その他の施設

施設の衛生管理、原材料等の期限管理、使用水の管理、消費・賞味期限等の設定根拠、表示事項（消費・賞味期限、食品添加物、アレルギー物質等）、**施設基準**の遵守（手洗い設備、食品等取扱室の区画等）、自主検査の実施、検査用としての原材料・調理済み食品の保存等、施設の形態や規模に応じた監視指導を実施しました。

6 立入検査

業種、規模等を勘案して立入検査を実施し、食品衛生法や関係条例、その他衛生基準の適合状況等を確認しました。

また、関係機関から違反や健康被害の疑いがあるなどの情報提供があった場合には、直ちに調査を実施し、必要に応じて指導しました。

なお、立入検査実施計画に基づく立入検査数は次のとおりでした。

【立入検査実施計画数別の立入検査数】

立入回数	対象施設の例	対象施設数 ^{*1}	立入実施数	実施率(%)
4回	大規模製造施設 (広域・大量流通食品製造施設(弁当、そうざい))	29	118	101.7
3回	大規模製造施設 (広域・大量流通食品製造施設(乳製品、食肉製品)) *主に食品衛生管理者設置施設	2	6	100.0
2回	大規模製造施設 (広域流通食品製造施設、大量製造施設) 大規模商業施設及び市場 食中毒原因施設(前年度) 違反食品原因施設(前年度)	787	1,327	84.3
1回	食品等輸入事務所等 飲食店営業(仕出し屋、弁当屋) 大量調理給食施設 大規模宴会場を有する施設 大規模販売施設(スーパーマーケット等) 市民まつり等で食品を提供する施設 上記を除く食品製造施設	1,820	3,515	193.1
0.5回	給食施設(上記を除く)	527	233	88.4
実状に応じて	関係機関からの情報提供に伴う調査・指導 市民等からの相談・要望に伴う調査・指導 営業許可申請等に伴う調査	13,549	2,758	—
合計		16,714	7,957	—

*1 平成30年3月31日現在。対象施設の詳細は別表2のとおり。

7 食品検査

全国的な違反状況、流通状況等を考慮して収去検査等を実施し、食品衛生法で規定する基準への適合及び衛生管理の向上のための指導を実施しました。

また、平成 20 年に発生した「輸入冷凍いんげんからの農薬検出事例」を踏まえ、輸入加工食品（冷凍加工野菜）及び本市の特産品である「やまといも」等地場産野菜について、残留農薬検査を実施し、基準に適合していることを確認しました。

さらに、食品中に含まれる放射性物質に係る基準値が設定され、平成 24 年 4 月から施行されたことに伴い、市内に流通している食品の検査を実施し、基準値未満であることを確認しました。

【収去検査等の概要】

	計画数	実施数 ^{*2}	内 訳		
			市内製造品	市外製造品	輸入食品
収去検査等数	650	718	478	126	114
違反検体数	—	0	0	0	0
指針値超過検体数	—	13	13	0	0

*2 実施数は、食品衛生総点検で実施したものを含む。詳細は別表 3 のとおり。

【冷凍食品（冷凍加工野菜）の残留農薬検査の結果】

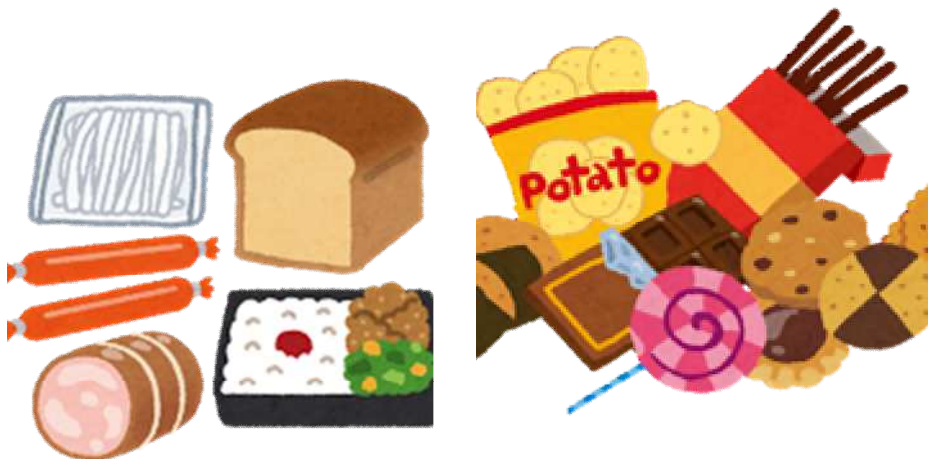
食品の種類	検体数	検査項目	検査項目数	原産国
えだ豆	1	有機リン系農薬 カーバメート系農薬 ピレスロイド系農薬等	51～58 農薬	台湾(1)
いんげん	2			タイ(1)、中国(1)
ほうれん草	3			中国(2)、台湾(1)
グリーンピース	2			アメリカ(2)
とうもろこし	3			アメリカ(3)
さといも	3			中国(3)

【地場産野菜の残留農薬検査の結果】

食品の種類	検体数	検査項目	検査項目数
やまといも	5	有機リン系農薬 有機塩素系農薬 カーバメート系農薬 ピレスロイド系農薬等	104 農薬
さつまいも	5		101 農薬
大 根	5		98 農薬
にんじん	5		93 農薬
きゅうり	5		108 農薬

【市内に流通している食品の放射性物質検査の結果】

食品分類	検体数	違反数	食品の種類
飲料水	12	0	ミネラルウォーター類、清涼飲料水
牛乳	12	0	牛乳、乳飲料
乳児用食品	23	0	ベビーフード、焼菓子、レトルト食品、清涼飲料水、調製粉乳
一般食品	36	0	みそ、こんにゃく、豆腐、漬物、調味料、ジャムなど
合計	83	0	



(1) 指針値超過が判明した食品等への対応

収去検査等を実施した結果、衛生規範等の指針値を超過した食品がありましたので、当該食品を取り扱っていた事業者に対し、再発防止の観点から直ちに指導し、いずれも改善されたことを確認しました。

【収去検査等により指針値超過が判明した食品の概要と対応】

区分	食品群	超過した内容 (衛生規範等の指針値)	検体数 (延べ)	対応
市内 製造品	そうざい	細菌数超過 (未加熱品1,000,000/g以下)	2	製造方法を確認の上、食品の取扱い、器具類の洗浄・消毒の徹底等について衛生指導を実施するとともに、再検査を実施し各指針値に適合することを確認しました。
	和生菓子	黄色ブドウ球菌陽性(陰性)	1	
	豆腐	大腸菌群陽性(陰性)	2	
	豆腐	細菌数超過 (100,000/g以下)	6	
	洋生菓子	大腸菌群陽性(陰性)	1	
	洋生菓子	細菌数超過 (100,000/g以下)	1	

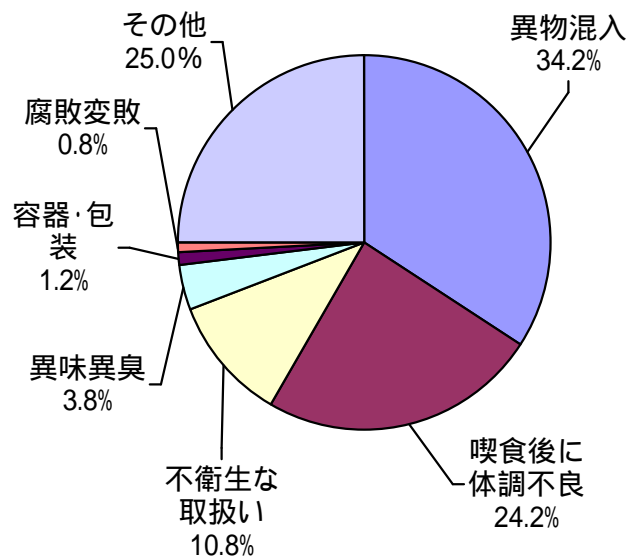
(2) 苦情等の発生状況と対応

消費者等から寄せられた食品衛生に関する苦情や相談件数は260件でした。

このうち、異物混入などの申し出に関するものが89件(34.2%)と最も多く、次いで、喫食後に体調不良を訴えるなどの申し出が63件(24.2%)、食品や施設の不衛生な取扱いに関するものが28件(10.8%)を占めました。(詳細は別表4のとおり。)

また、寄せられた情報をもとに施設への立入検査を行い、状況に応じた指導を実施しました。

【食品衛生に関する苦情等の内訳】



9 食中毒等健康被害発生時の対応

市内で営業する飲食店を原因とする食中毒が5件発生しました。

健康被害の拡大防止を図るため、報道機関及びホームページを通じて市民へ情報提供しました。

また、原因施設に対しては、営業停止措置等を講じるとともに、衛生指導を実施し、その改善を確認しました。

【平成29年度食中毒発生状況】

発生日	営業の種類等	原因物質	喫食者数	発症者数	死者数	措置
5月21日	飲食店営業 (大衆酒場)	カンピロバクター・ジェジュニ	16	4	0	営業停止3日間
9月26日	飲食店営業 (すし屋)	アニサキス	2	1	0	営業停止1日間
10月11日	飲食店営業 (大衆酒場)	カンピロバクター・ジェジュニ	4	4	0	営業停止3日間
1月9日	飲食店営業 (給食)	ノロウイルス	73	23	0	営業停止3日間
3月8日	飲食店営業 (仕出し屋)	ノロウイルス	65	24	0	営業停止3日間
合計5件	-	-	160	56	0	-

10 食品等事業者における自主管理の促進

食品等事業者による食品衛生の向上に係る自主的な活動を促進するため、相模原食品衛生協会が行う食品衛生指導員による会員施設の巡回指導等の活動に対する支援を行いました。

また、食品等事業者への講習会を通じて、自主的な衛生管理の促進を図りました。

【食品等事業者講習会の実施状況】

実施回数	受講者数
84	4,838

11 リスクコミュニケーション及び情報提供の推進

(1) 相模原市食の安全・安心懇話会の開催

食の安全・安心に係るリスクコミュニケーションを推進するため、消費者団体、食品等事業者、学識経験者、市民で構成する相模原市食の安全・安心懇話会を開催し、情報提供を行うとともに、意見交換を実施しました。

【食の安全・安心懇話会の開催状況】

委員	開催日	主な内容
相模原市地域婦人団体連絡協議会 相模原市食生活改善推進団体 相模原市農業協同組合 相模原食品衛生協会 学校法人麻布獣医学園 学校法人相模女子大学 市民（公募） 市民（公募）	7月5日	<ul style="list-style-type: none"> 平成28年度監視計画に基づく実施結果について 本市で発生した食中毒事件について 乾物を原因とするノロウイルスによる集団食中毒について ハチミツを原因とする乳児ボツリヌス症について
	12月5日	<ul style="list-style-type: none"> 平成30年度監視計画案について 本市で発生した食中毒事件について 腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件について 中学校弁当の異物混入について

(2) 監視計画の策定に係る意見募集の実施

監視計画を策定するにあたり、広報さがみはら、ホームページを通じた概要の公表、公民館等への計画案の配布等により、監視計画へ広く市民の意見が反映できるよう努めました。

(3) 食品衛生に関する情報の提供と普及啓発

ア ホームページ等を通じた情報の提供

食品等事業者、市民等に対して、ホームページへの掲載やリーフレット等の配布、公共交通機関車内でのデジタル広告等により、ノロウイルス、カンピロバクター等による食中毒の予防について普及啓発を図りました。

また、夏期・年末の食品総点検の期間中や神奈川県が県内全域に食中毒警報及びノロウイルス食中毒警戒情報を発令した際は、市役所、ウェルネスさがみはら及び津久井総合事務所に、食中毒予

防啓発用の懸垂幕等を設置し、食品等事業者や市民に対して、食中毒予防の啓発を促進しました。

イ 消費者向け講習会の実施

市民グループ等から開催依頼があった食品衛生に関する講習会において、食中毒予防等の正しい情報の提供と知識の普及啓発を図りました。

【消費者向けの講習会の実施状況】

対 象	実施回数	受講者数
大学生・高校生	5	367
地域団体、各種団体	10	216
その他	2	18
合 計	17	601

ウ 妊産婦に対する啓発

母子健康手帳交付時及び保健センターが実施している母親学級や離乳食教室において、妊娠時及び離乳食調理時に注意すべき食中毒の予防に関するリーフレット等を配布しました。

エ 食中毒予防キャンペーンの実施

食中毒が発生しやすい8月を食品衛生月間として定めるとともに、相模原食品衛生協会と協同で食中毒予防キャンペーンを実施し、食品衛生思想の普及啓発に努めました。また、ノロウイルス食中毒警戒情報が発令された11月に、相模原食品衛生協会と協同でノロウイルス食中毒予防キャンペーンを実施しました。

【食中毒予防に関する注意喚起】

内 容	実施日	実施場所
食中毒予防キャンペーン 〔リーフレット等の配布、のぼり旗の掲揚、食中毒クイズの実施、アンケートの実施、広報車による巡回広報〕	8月2日	中央区、南区 緑区（津久井地区、相模湖地区を除く）
	8月3日	緑区（津久井地区、相模湖地区）
食中毒予防の注意喚起 （横断幕の設置）	8月1日から 8月31日まで	市役所本庁舎
食中毒警戒発令の注意喚起 （懸垂幕の設置）	7月27日から 10月19日まで	ウェルネスさがみはら 津久井総合事務所
ノロウイルス食中毒予防キャンペーン （リーフレット等の配布、のぼり旗の掲揚）	11月2日	中央区、南区 緑区（城山地区）
ノロウイルス食中毒警戒情報発令の注意喚起 （横断幕の設置）	11月1日から 3月30日まで	市役所本庁舎 津久井総合事務所

オ 監視指導結果、違反事例等の公表

平成 28 年度監視計画に基づく実施結果、食品衛生夏期総点検及び食品衛生年末総点検の実施結果について、その都度、概要をホームページで公表するとともに、行政資料コーナー等においてリーフレットを配布しました。

また、市内の飲食店を原因とする食中毒が発生した際には、その概要を速やかに公表し、被害の拡大防止に努めました。

カ 地域のまつり等における食中毒予防啓発

市内で開催される市民まつり等において食品を提供する旨の届出があったものについて、食品の衛生的な取扱いや食中毒予防等について指導・助言しました。

キ 食品の安全確保に関する講座の開催

市民に食品の安全・安心に関する理解を深めていただくため、神奈川県と「かながわ食の安全・安心基礎講座（テーマ：給食施設における食の安全・安心の取り組みと食中毒予防）」を開催しました。

1.2 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

厚生労働省や神奈川県等が実施する専門研修、調査・研究発表会に積極的に参加し、食品衛生監視員、試験検査員の資質の向上を図りました。

また、食中毒や違反食品等に関する調査を進めていく上で得た知見や検証結果などを討議するための調査研究発表会を開催し、食品衛生監視員、試験検査員の資質の向上と技術の研鑽を図りました。

(2) 食品等事業者の資質向上

営業者、食品衛生責任者等に対する講習会を定期的を開催し、食中毒事例等食品衛生情報の提供を行い、資質の向上を図りました。

また、地域のまつり等において食品を取り扱う市民等に対し、食品の衛生的な取扱いに関する事前相談に対する個別指導、衛生講習会、現地指導を実施しました。

【衛生講習会の実施状況】

対象者	実施回数	受講者数
食品等事業者	84	4,838
消費者等	17	601
合計	101	5,439

別表1：食品群別重点監視指導項目

食品群	製造及び加工段階	貯蔵、運搬、調理及び販売段階
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉処理施設等における微生物汚染の防止 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存 ・食品等事業者による原材料受入時の残留動物用医薬品等の検査の実施等による原材料の安全性の確保 	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店における微生物汚染の防止 ・枝肉及びカット肉の衛生管理（保存温度、期限管理、衛生的な取扱い等） ・加熱調理
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・原料卵の自主衛生管理、施設内の衛生的な取扱い 	<ul style="list-style-type: none"> ・低温保管等温度管理 ・破卵等の検卵
水産食品（魚介類及び水産加工品）	<ul style="list-style-type: none"> ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存 ・フグの適正な取扱い及び衛生的な処理の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・残留動物用医薬品、微生物等の検査 ・水産食品の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等） ・加熱を要する食品についての加熱調理
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用野菜、果実等の衛生管理 ・食品等事業者による原材料受入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 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存 	<ul style="list-style-type: none"> ・残留農薬の検査 ・有毒植物、有毒キノコの販売店からの排除
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・製造又は加工過程における微生物汚染の防止 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存 ・食品等事業者による原材料受入時の残留動物用医薬品等の検査の実施等による原材料の安全性の確保 	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理（保存温度、衛生的な取扱い等）

（参考）営業に係る公衆衛生上構すべき措置の基準に掲げる主な項目

<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理の計画的な実施 ・ねずみ、昆虫等の対策 ・原材料、製品等の期限管理 ・異物混入防止対策 ・使用水の管理 ・回収、廃棄等の措置 ・情報の収集及び提供 ・運搬に係る衛生管理 	<ul style="list-style-type: none"> ・施設及びその周辺の衛生管理 ・廃棄物及び排水の取扱い ・原材料、製品等の温度管理 ・意図しないアレルギー物質の混入防止対策 ・食品衛生責任者の設置 ・管理運営要領の作成（自主管理体制の整備） ・食品等取扱者の健康管理 ・衛生上消費者に有益な情報の積極的な表示 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品等取扱設備の衛生管理 ・食品添加物の使用基準の遵守 ・相互汚染防止対策 ・製品等の自主検査の実施 ・記録の作成及び保存 ・原材料・調理済み食品の保存 ・食品等取扱者への教育訓練 ・食品等の衛生的な販売
--	---	--

別表2：立入検査対象施設

立入回数	対 象 施 設	対象施設数 ^{*3}
4回/年	<ul style="list-style-type: none"> ・ 広域かつ大量に流通する食品を製造する施設 〔 飲食店営業(仕出し屋、弁当屋), そうざい製造業, 菓子製造業, めん類製造業, 食品製造業 〕 	29
3回/年	<ul style="list-style-type: none"> ・ 広域かつ大量に流通する食品を製造する施設 (主に食品衛生管理者設置施設) 〔 乳製品製造業, 食肉製品製造業, 魚肉ねり製品製造業, 清涼飲料水製造業, 乳酸菌飲料製造業 〕 <p>【立入回数が4回/年の施設を除く】</p>	2
2回/年	<ul style="list-style-type: none"> ・ 広域に流通する食品を製造する施設 又は 大量に食品を製造する施設 〔 飲食店営業(仕出し屋、弁当屋), 菓子製造業, アイスクリーム類製造業, 食品の冷凍又は冷蔵業, ソース類製造業, 豆腐製造業, めん類製造業, そうざい製造業, 添加物製造業, 食品製造業, 魚介類加工業 〕 ・ 大規模な商業施設及び市場 (自動販売機を除く) ・ 大規模な食肉処理業及び食鳥処理場 ・ 食中毒事故発生原因施設 (前年度) ・ 違反食品原因施設 (前年度) <p>【立入回数が3回/年以上の施設を除く】</p>	787
1回/年	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品等輸入事務所等 ・ 飲食店営業(給食、仕出し屋、弁当屋) ・ 食品製造等施設 〔 菓子製造業, あん類製造業, アイスクリーム類製造業, 乳製品製造業, 食肉処理業, 食肉製品製造業, 魚肉ねり製品製造業, 食品の冷凍又は冷蔵業, 食品の放射線照射業, 清涼飲料水製造業, 乳酸菌飲料製造業, 氷雪製造業, 食用油脂製造業, マーガリン又はショートニング製造業, みそ製造業, 醤油製造業, ソース類製造業, 酒類製造業, 豆腐製造業, 納豆製造業, めん類製造業, そうざい製造業, 缶詰又は瓶詰食品製造業, 添加物製造業, 食品製造業, 魚介類加工業 〕 ・ 保育所等の大量調理給食施設、大規模宴会場を有する施設 ・ スーパーマーケット等の大規模販売店内施設(催事を含み、自動販売機を除く) ・ 大規模な市民まつり等において食品を提供する施設 <p>【立入回数が2回/年以上の施設を除く】</p>	1,820
0.5回/年	<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食施設 <p>【立入回数が1回/年以上の施設を除く】</p>	527
実状に応じて	<p>飲食店営業, 喫茶店営業, 乳処理業, 特別牛乳搾取処理業, 集乳業, 乳類販売業, 食肉販売業, 魚介類販売業, 魚介類せり売営業, 氷雪販売業, 魚介類行商, 発酵乳等販売業, 乳搾取業, 器具・容器等の製造業・販売業, 野菜又は果物・そうざい・菓子等の販売業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 関係機関からの情報提供に伴う調査・指導 ・ 市民等からの相談・要望に伴う調査・指導 ・ 営業許可申請等に伴う調査 <p>【立入回数が0.5回/年以上の施設を除く】</p>	13,549

*3 対象施設数は、平成30年3月31日現在。

別表3：収去検査等実施数

食品群	収去検体数	延べ項目数	検査項目							食品の例
			微生物検査		理化学検査					
			細菌	ウイルス	残留農薬	動物用医薬品	食品添加物 ^{*4}	アレルギー物質	その他 ^{*5}	
魚介類	25	66	23	0	0	42	1	0	0	魚介類、 生食用鮮魚介類
冷凍食品	54	847	79	0	768	0	0	0	0	冷凍食品、冷凍野菜
魚介類加工品 ^{*6}	15	246	7	1	0	0	238	0	0	魚肉練り製品、魚卵製品
肉卵類及びその加工品 ^{*6}	31	147	30	2	0	95	20	0	0	食肉、食肉製品、鶏卵
乳及び乳製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
アイスクリーム類	10	40	20	0	0	0	20	0	0	アイスクリーム
穀類及びその加工品 ^{*6}	42	125	81	15	0	0	19	10	0	生めん、ゆでめん
野菜類・果物及びその加工品 ^{*6}	136	3,299	196	7	2,520	0	576	0	0	地場産野菜、豆腐 ジャム、かんきつ類
菓子類	109	612	205	1	0	0	406	0	0	焼き菓子、スナック類 洋生菓子、和生菓子
清涼飲料水	11	306	11	0	0	0	198	0	97	炭酸飲料 ミネラルウォーター類
酒精飲料	20	145	0	0	0	0	145	0	0	日本酒、果実酒 リキュール類
缶詰、瓶詰食品	8	136	0	0	0	0	136	0	0	魚介類加工品、調味料 ジャム
その他の食品	171	566	336	26	0	0	198	0	6	そうざい、粉末清涼飲料 容器包装詰加圧加熱殺菌食品
器具及び容器包装	3	21	0	0	0	0	0	0	21	缶
小計	635	6,556	988	52	3,288	137	1,957	10	124	
放射性物質に係る検査	83	166	0	0	0	0	0	0	166	ミネラルウォーター類 乳児用食品、一般食品
合計	718	6,722	988	52	3,288	137	1,957	10	290	

*4 合成着色料、酸化防止剤、TBHQ等

*5 重金属（鉛、カドミウム）等

*6 缶詰、瓶詰を除く。

別表 4：食品衛生に関する苦情・相談件数

分 類		異物混入	有症苦情	不衛生取扱	異味・異臭	容器・包装の不良	腐敗・変敗	その他	合計	主な苦情の例示
食 品 に 関 する も の	乳・乳製品・乳類加工品	1	1	0	0	0	0	2	4	乳類加工品 (喫食後体調不良)
	魚介類及びその加工品	3	21	1	0	0	1	3	29	魚介類(腐敗)
	卵・肉類及びその加工品	5	6	0	1	0	0	6	18	食肉(異味・異臭)
	穀類及びその加工品	8	1	0	0	0	0	1	10	即席麺(異物混入)
	野菜類(豆類を含む) 及びその加工品	13	2	1	4	0	0	8	28	果物(喫食後体調不良)
	菓子類	8	0	3	0	2	0	13	26	チョコレート(異物混入)
	その他	51	32	7	4	1	1	21	117	健康食品(異物混入)
	小 計	89	63	12	9	3	2	54	232	
施設に関するもの		—	—	16	1	—	—	11	28	客席に蟻の行列
合 計		89	63	28	10	3	2	65	260	

【アレルギー物質（を含む食品）】

身体が食物に含まれるタンパク質を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことを食物アレルギーという。近年、この食物アレルギーによる健康被害が多く見られることから、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の7品目が「特定原材料」として食品表示法で表示が義務付けられている。また、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、さけ、さば、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの20品目が「特定原材料に準ずるもの」として表示が推奨されている。

【営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準】

「相模原市食品衛生法施行条例」において、施設内外の清潔維持、食品等取扱者の健康管理などを定めた基準。国が策定している「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」の一部改正に伴い、平成27年4月から HACCP システムの基準を追加した。

【横断幕・懸垂幕】

市民へ情報を提供するために、市役所本庁舎、ウェルネスさがみはら、津久井総合事務所に掲げる幕をいう。

【カンピロバクター】

食中毒の原因となる細菌の一つ。家畜、ペット、野生動物等が保菌しており、汚染された食品や水を摂取することにより下痢、腹痛、発熱等の症状を起こす。潜伏期間が一般に2～5日間とやや長く、他の食中毒菌と比べ、感染力が強く少量の摂取で発症する。未加熱又は加熱不十分な食肉の摂取による食中毒事例が報告されている。

【残留農薬等に関するポジティブリスト制度】

原則、すべての農薬、飼料添加物及び動物用医薬品について、残留基準（一律基準を含む）を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売等を禁止する制度。

【指針値】

本文中においては、製造過程全般における衛生的な取扱い等の指針として、国が通知した「弁当及びそごうの衛生規範」、「洋生菓子の衛生規範」、「生めん類の衛生規範」、又は、市が定めた「食品の衛生に関する指導基準」に基づく値を指す。

【施設基準】

神奈川県が「食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例」に定める基準で、営業施設の構造設備等について基準に適合しない場合は営業許可を受けることができない。

【収去検査】

食品衛生法に基づき、食品衛生監視員が食品等営業施設に立入り、試験検査をするために必要最小量の食品等は無償で持ち帰る行為を収去といい、収去した食品等を検査することを、本文中では収去検査という。

【食中毒警報】

神奈川県が、過去の食中毒発生時の気象条件等を解析した予測式により食中毒の発生が懸念される日を予測し発令する警報をいう。

【食鳥検査員】

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立入検査、収去検査（抜き取り検査）、報告徴収、指導を行うため、市長が市の職員の中から任命した職員をいう。

【食品衛生監視員】

食品衛生法、食品表示法に基づく立入検査、食品の抜取検査、報告徴収、衛生指導等を行うため、市長が市の職員の中から任命した者をいう。食品衛生監視員になるためには、医師、獣医師、薬剤師のほか、大学で専門知識を学ぶなど、食品衛生法で定められた資格を有する必要がある。

【食品衛生管理者】

食品衛生法の規定に基づき、乳製品、食肉製品など製造又は加工の工程において特に衛生上の考慮を必要とする食品・添加物の製造・加工を行う施設への設置が義務付けられている。

食品衛生管理者になるためには、医師、獣医師、薬剤師のほか、大学で専門知識を学ぶなど、食品衛生法で定められた資格を有する必要がある。

【食品衛生協会】

食品衛生の向上を目的とする食品事業者の自主的活動の母体として昭和 25 年に発足した食品事業者等の団体。自主管理体制の確立など、食品衛生思想の普及啓発活動を行っている。

【食品衛生指導員】

食品業界が自らの管理体制を促進するための指導員。営業施設の巡回指導等食品衛生思想の普及啓発のための自主活動を行っている。規定の講習を修了した者の中から相模原食品衛生協会長が任命している。

【食品等輸入事務所等】

食品等を輸入する食品関連事業者（「食品安全基本法」第 8 条第 1 項に規定する食品関連事業者）が、「関税法」第 67 条の規定による輸入の申告又は同法第 73 条第 1 項の規定による承認の申請に係る業務を行う事務所又は事業所。

【大量調理施設衛生管理マニュアル】

小学校など集団給食施設等における食中毒を予防するために、国が、H A C C P の概念に基づき、調理過程における重要管理事項を示したもの。

（参考：厚生労働省ホームページ）

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/01.html

【腸管出血性大腸菌】

人に下痢などの消化器症状や合併症を起こすことがある大腸菌のうち、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（H U S）を起こすものをいう。代表的なものは「腸管出血性大腸菌 O 157」で、食品とともに摂取されると、少量の菌数でも腹痛や下痢等を起こすことがある。乳幼児、高齢者などは重症にいたる場合もあるので、特に注意を要する。

【動物用医薬品】

家畜や養殖魚などの病気の治療や予防のために使用される医薬品をいう。厚生労働大臣が、食品衛生法に基づき、公衆衛生上の見地から、食品への残留基準等を定めている。

【ノロウイルス】

食中毒の原因となるウイルスの一つ。潜伏期間は1～2日で、おう吐、下痢、腹痛等を起こす。極めて強い感染力を有し、少量のウイルスでも発症する。ノロウイルスに汚染された二枚貝の生食の他、感染した調理従事者からの二次汚染による食中毒事例が報告されている。

【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ることから、県内における感染性胃腸炎の患者数の動向を踏まえ、県民等に注意喚起を行うために神奈川県が発令する警戒情報をいう。

【H A C C P（危害分析重要管理点）】

食品の安全性を高度に保証する衛生管理の手法のひとつ。平成27年3月に「食品衛生法の施行に関する条例」を改正し、営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準に追加した。

食品の製造者が原材料の受入れから最終製品に至る一連の工程の各段階で発生する危害を分析し、その危害の発生を防止することができるポイントを重点的に管理することにより、製造工程全般を通じて製品のより一層の安全性を確保するという手法のこと。

【放射性物質（の基準値）】

東日本大震災の発生に伴う東京電力株式会社福島第一原子力発電所の事故を受けて、厚生労働省が策定し、平成24年4月から設定された新しい基準値。

厚生労働省は、これまで、食品の安全性を確保する観点から食品中の放射性物質の暫定規制値を設定していたが、より一層、食品の安全と安心を確保するため、食品から許容することのできる放射性セシウムの線量を引き下げることを基本として新たに策定された。

放射性セシウムの暫定規制値		⇒	放射性セシウムの基準値		(ベクレル/kg)
食品群	規制値		食品群	基準値	
飲料水	200		飲料水	10	
牛乳・乳製品	200		牛乳	50	
野菜類	500		一般食品	100	
穀類			乳児用食品	50	
肉・卵・魚・その他					

【容器包装詰加圧加熱殺菌食品】

いわゆるレトルトパウチ食品のこと。食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉ねり製品を除く。）を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、圧力釜などで圧を加えると同時に、加熱することで食品中の微生物を殺菌した食品をいう。

【リスクコミュニケーション】

消費者、食品等事業者、行政担当者など異なる立場の者が、それぞれ持っている食品の安全の確保に関する情報及び意見を相互に交換すること。