

平成31年(2019年)度 相模原市食品衛生監視指導計画



【問い合わせ】

住 所 〒252-5277
相模原市中央区中央 2-11-15
相模原市健康福祉局保健所生活衛生課

電 話 042-769-9234 (食品衛生班)
042-780-1413 (津久井班)

F A X 042-750-3066

Eメール seikatsueisei@city.sagamihara.kanagawa.jp

目次

はじめに	1
実施期間	2
重点的な取組	2
主な監視指導項目	3
立入検査	4
食品検査	5
違反食品等への対応	5
食中毒等健康被害発生時の対応	6
食品等事業者における自主管理の促進	6
リスクコミュニケーション及び情報提供の推進	7
食品衛生に係る人材の資質向上	8
実施体制	9
連携体制	10
別表1：食品群別重点監視指導項目	12
別表2：立入検査実施計画	13
(参考)食品の安全性に関するアンケート	14
用語説明	15

平成31年(2019年)度相模原市食品衛生監視指導計画



潤水都市 さがみはら

はじめに

相模原市食品衛生監視指導計画(以下「計画」という。)は、飲食に起因する健康被害の発生を未然に防止し、**食の安全・安心の確保**を図るため、飲食店・スーパーマーケット・食品製造工場への立入検査や、市内で流通・製造・生産されている食品等の検査、食品の安全性に関する情報提供など本市が取り組む具体的な施策を示すものです。

平成30年6月、食品衛生法等の一部を改正する法律が可決され、行政には広域的な食中毒事案への対策の強化、事業者には衛生管理の向上のために **HACCP(危害分析・重要管理点)**に基づく衛生管理が求められ、大きな一歩を踏み出すこととなりました。

また、食中毒事例に目を向けると平成30年度は、国内の大手ハンバーガーチェーンにおける**腸管出血性大腸菌O121**を原因とする食中毒や大手寿司チェーンにおける**腸炎ピブリオ**を原因とする食中毒が話題となり、食品流通の広域化が実感されました。

その他の食中毒事案として、厚生労働省では加熱不十分な食肉の喫食を原因とする**カンピロバクター**による食中毒、人からの二次感染を含む**ノロウイルス**による食中毒及び**アニサキス**幼虫が寄生した魚介類の生食によるアニサキス食中毒の増加に警鐘を鳴らしており、当市でも平成30年度にアニサキス食中毒及びノロウイルス食中毒が発生しております。

平成31年(2019年)度の計画を策定するに当たっては、こうした状況を踏まえるとともに、平成30年度に実施した「食品の安全性に関するアンケート」の結果(P.14)を参考にして、「自主的な衛生管理の促進」、「食肉を原因とする食中毒予防」、「ノロウイルスによる食中毒予防」の項に重点を置いた計画とし、更なる食の安全・安心の確保に努めてまいります。

下線が引いてある語句は、P.15以降に用語説明があります。

実施期間

平成31年(2019年)4月1日から平成32年(2020年)3月31日までです。

重点的な取組

- 1 **大規模製造施設等**が行う自主的な衛生管理の促進
 - (1) 大規模製造施設への立入検査の実施
 - (2) 一斉監視の実施による営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準(以下「措置基準」という。)の遵守状況の確認
 - (3) HACCPシステムに基づく衛生管理手法を導入している施設の把握及び未導入施設に対する周知・啓発

- 2 食中毒防止のための取組
 - (1) 食肉を原因とする食中毒の予防
 - ア カンピロバクターによる食中毒のリスクが高い鶏肉を生食又は加熱不十分で提供しないことの指導
 - イ 豚肉、牛の肝臓を十分に加熱して提供することの指導
 - ウ 焼肉店等における菜箸・食用箸の使い分け等の指導
 - エ 生食用食肉の規格基準に係る指導

 - (2) ノロウイルスによる食中毒の予防
 - ア 集団給食施設に対する監視指導
 - イ 流行時期における集中的な監視指導
 - ウ 食品等取扱者の健康状態の把握についての指導

 - (3) アニサキス等による魚介類の食中毒予防
 - ア 冷凍、加熱などの温度管理の指導
 - イ 魚介類を調理する際の確認・除去についての指導

 - (4) その他
 - ア 手洗い用洗剤等を用いての手指の洗浄・消毒の徹底についての指導
 - イ 洗剤、消毒剤等を用いての調理器具の洗浄・消毒の徹底についての指導
 - ウ 市ホームページ、食中毒予防キャンペーン等を通じた市民への注意喚起
 - エ 食品衛生責任者講習会による食品等事業者への情報提供

主な監視指導項目

監視指導は、施設内外の清潔維持、使用水の適正管理、食品等取扱者への教育訓練など措置基準の遵守状況を確認するほか、次の事項に重点を置いて実施します。

1 項目別監視指導項目

(1) 「製造」、「販売」の各段階の区分に応じた監視指導

ア 別表1(P.12)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いた指導



(2) ノロウイルスによる食中毒予防に関する監視指導

ア 大量調理給食施設等の監視

イ 食品等取扱者の健康状態の把握についての指導

ウ 手洗い用洗剤等を用いての手指の洗浄・消毒の徹底についての指導

エ 洗剤、消毒剤等を用いての調理器具の洗浄・消毒の徹底についての指導

オ 二枚貝の衛生的な取扱いの指導



(3) 輸入食品に関する監視指導

ア **食品等輸入事務所等**への立入検査、講習会の実施

イ 食品検査の実施(残留農薬、食品添加物等)

ウ 輸入手続きの際の書類の保管についての指導

エ 自主検査の実施についての指導

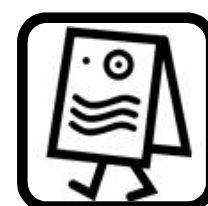


(4) 食品表示に関する監視指導

ア 販売店における食品等の適正表示に係る監視

イ 市内製造業者への適正表示についての指導

ウ 期限設定の一覧とその根拠等の記録の作成・保存の指導



(5) 生鮮食品(野菜、食肉、魚介類等)に関する調査

ア 検査の実施(農薬、**動物用医薬品**等)と、検査の結果、基準値を超過した生鮮食品の流通調査

イ 放射性物質に係るモニタリング検査結果の注視と、緊急時における農畜水産部局等関係機関と連携した調査



(6) 食品衛生総点検の実施

ア 集中的に監視指導を実施

(ア) 細菌性食中毒が発生しやすい夏期

(イ) 短期間に大量の食品が流通する年末



(7) 緊急時の監視指導

- ア 食中毒発生時の原因究明・被害拡大防止のための緊急的な監視指導
- イ 違反食品発見時の被害発生防止のための緊急的な監視指導



2 施設別監視指導項目

(1) 大規模製造施設に対する監視指導

- ア **製造基準、成分規格**等の規格基準の遵守状況の確認及び指導
- イ HACCPシステムに基づく衛生管理手法の導入促進



(2) 給食施設に対する監視指導

- ア 「**大量調理施設衛生管理マニュアル**」に基づく監視指導
- イ ノロウイルスによる食中毒の予防対策についての指導
- ウ 異物混入防止についての指導



(3) 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

- ア 食品の保存温度、陳列販売状況の監視指導
- イ 調理室、倉庫の衛生管理の状況についての監視指導
- ウ 消費・賞味期限の管理についての指導



立入検査

立入検査は、健康被害の発生防止を図る観点から、施設の規模、製造量、調理数、流通の広域性、営業の特殊性、過去の食中毒の発生状況などを考慮して立入検査実施計画（別表2（P.13））を設定して監視指導を行い、**施設基準**、措置基準、製造基準等への適合を確認します。



食品検査

食品検査は、食品衛生法で規定している成分規格等への適合を確認するため、市内製造品を中心として幅広く実施します。なお、試験検査は、精度管理基準（GLP）に基づいて実施します。

【食品検査実施計画】

分類	食品の例	検査検体数
食品添加物 (防かび剤を含む。)	菓子、酒精飲料、調味料、果実	100
微生物 (一般細菌、大腸菌群 腸管出血性大腸菌等)	冷凍食品、弁当、そうざい、生菓子 豆腐、カット野菜、カットフルーツ	335
農薬・動物用医薬品	野菜等、食肉、魚介類、鶏卵	60
重金属	清涼飲料水、容器包装	20
アレルギー物質	一般食品	5
放射性物質	乳児用食品、一般食品	20
合計		540

違反食品等への対応

- 成分規格、製造基準、食品表示法に規定する食品表示基準等、食品衛生法や食品表示法等関係法令で定められた規格や基準に適合しない又はその疑いがある食品、添加物、容器包装等を発見した場合は、直ちに調査を実施します。
- 直ちに改善が図られるものを除き、必要に応じて、食品等事業者に対し営業の禁止・停止、食品等の回収・廃棄等を命ずるなど、迅速かつ適正に違反食品の流通防止措置を講じます。
なお、当該食品の製造、調理、輸入手続き等が市外で行われている場合は、直ちに製造所等を管轄する自治体へ通報し、連携して流通防止措置、改善状況の確認を行います。
- 食品表示法の品質・保健事項や健康増進法等に抵触する疑いを発見した場合は、直ちに関係する機関に情報提供するとともに、連携して必要な措置を講じます。

- 4 行政処分を行った場合は、「食品衛生関係事務取扱要領」に基づき違反者の氏名等を公表します。

食中毒等健康被害発生時の対応

食中毒発生時の対応については、「**相模原市健康危機管理基本指針**」を踏まえ、「**相模原市食中毒対策要綱**」及び「**食中毒処理要領**」に基づき、庁内の関係部局との連携を図り、迅速かつ適切に原因究明を行うとともに、食品等事業者に対し営業の禁止・停止などの行政処分を行い、被害の拡大を防止します。

また、いわゆる健康食品による健康被害発生時においては、「**健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領**」に基づき、地域保健課等庁内の関係部局及び厚生労働省や製造所等を管轄する自治体との連携を図り、迅速かつ適切に原因究明を行うとともに、必要に応じて公表します。

食品等事業者における自主管理の促進

- 1 食品等事業者、**食品衛生指導員**への助言・指導
 - (1) 食品等事業者、食品衛生責任者等に対し、措置基準、食品等の適正表示、食品等に係る違反及び苦情並びに食中毒事例等についての講習会を開催し、食品等事業者の自主管理を促進します。
 - (2) 食品等事業者に対し、管理運営要領の作成、自主検査の実施、製造販売等に関する記録の作成及び保存について指導します。
 - (3) 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、その他の活動に対して指導、支援等を行います。
 - (4) 食品等事業者に対して、HACCPシステムに基づく衛生管理手法の導入を促進します。
- 2 優良施設等の表彰

食品衛生の意識の向上を図る目的として、多年にわたり食品衛生の維持増進に寄与された方及び施設を、相模原市保健衛生功労者として表彰します。

リスクコミュニケーション及び情報提供の推進

1 計画の策定

計画の策定に当たっては、計画案を公民館等へ配架するとともに、市ホームページへ掲載することにより広く意見を募集するなど、市民の意見を反映するよう努めます。

2 計画等の実施結果の公表

計画に基づく実施結果について、次年度の6月30日までに公表します。

また、「夏期食品衛生総点検期間」及び「年末食品衛生総点検期間」に実施した監視指導結果について、期間終了後に概要を公表します。

3 「相模原市食の安全・安心懇話会」の開催

食の安全と安心の相互理解を図るため、消費者（公募市民・消費者団体）、食品等事業者、学識経験者で構成する「相模原市食の安全・安心懇話会」を開催し、情報及び意見を交換します。

4 食中毒予防等に係る情報発信

- (1) 公共交通機関等の広告媒体を活用した動画配信により、食中毒予防啓発を実施します。また、食中毒事例、食品の違反情報等について、市ホームページ、リーフレット等を活用して情報提供します。
- (2) 市民からの要望に基づいて講習会等を開催し、情報提供と意見交換を図ります。
- (3) 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す。
- (4) 神奈川県が県内に**食中毒警報**、**ノロウイルス食中毒警戒情報**を発令した際には、市ホームページへの掲載、横断幕・懸垂幕の設置等を通じて、食品等事業者や市民に対して注意を喚起し、健康被害発生の未然防止を図ります。
- (5) 市の医師、保健師等と連携し、社会福祉施設、保育所等に勤務する方を対象に、ノロウイルスによる集団感染の予防に関する講習会を実施します。
- (6) 相模原食品衛生協会とともに食中毒予防キャンペーン、ノロウイルス食中毒予防キャンペーンを実施し、食品等事業者、市民に対して食品衛生思想の普及啓発を図ります。
- (7) 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方へ、食品の衛生的な取扱い、食中毒予防等について助言するとともに、必要に応じて現地指導を行います。
- (8) 市が実施する食品中の放射性物質の測定結果について、市ホームページを通じて情報提供します。

【リスクコミュニケーションの例】

相模原市食の安全・安心懇話会



食品等事業者



消費者
(公募市民・消費者団体)



学識経験者
(大学の教授等)



農産物の生産者

それぞれが持っている
情報や意見を
相互に交換する！



行政の担当者



食の安全と安心の
相互理解を図る



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、神奈川県等が実施する研修会・研究発表会に積極的に参加し、食品衛生監視員及び試験検査員の資質向上を図ります。

また、食中毒や違反食品等に関する調査を通じて得た知見や検証結果などについて、更なる調査や研究を行うとともに、全国食品衛生監視員研修会等で得た知識や最新の情報を共有することで、人材の資質向上を図ります。

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に行い、食中毒事例等食品衛生情報の提供を行い、自主的な衛生管理を促進するとともに食品等事業者の衛生知識に関する資質の向上を図ります。

実施体制



生活衛生課 の食品衛生監視員

衛生研究所 の試験検査員

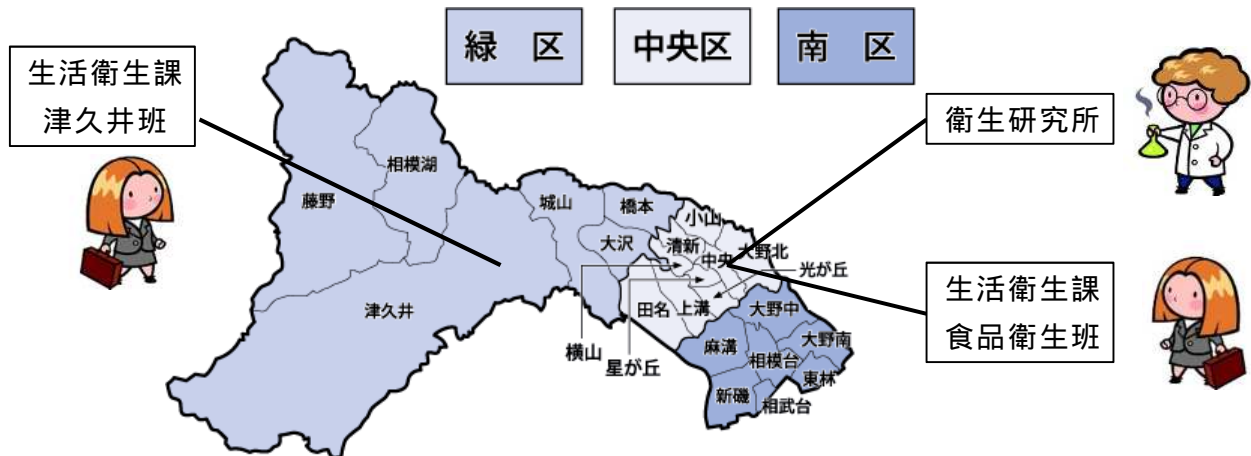
【主な仕事】

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

【主な仕事】

生活衛生課が収去等をした食品の検査
(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

生活衛生課 と 衛生研究所 の位置

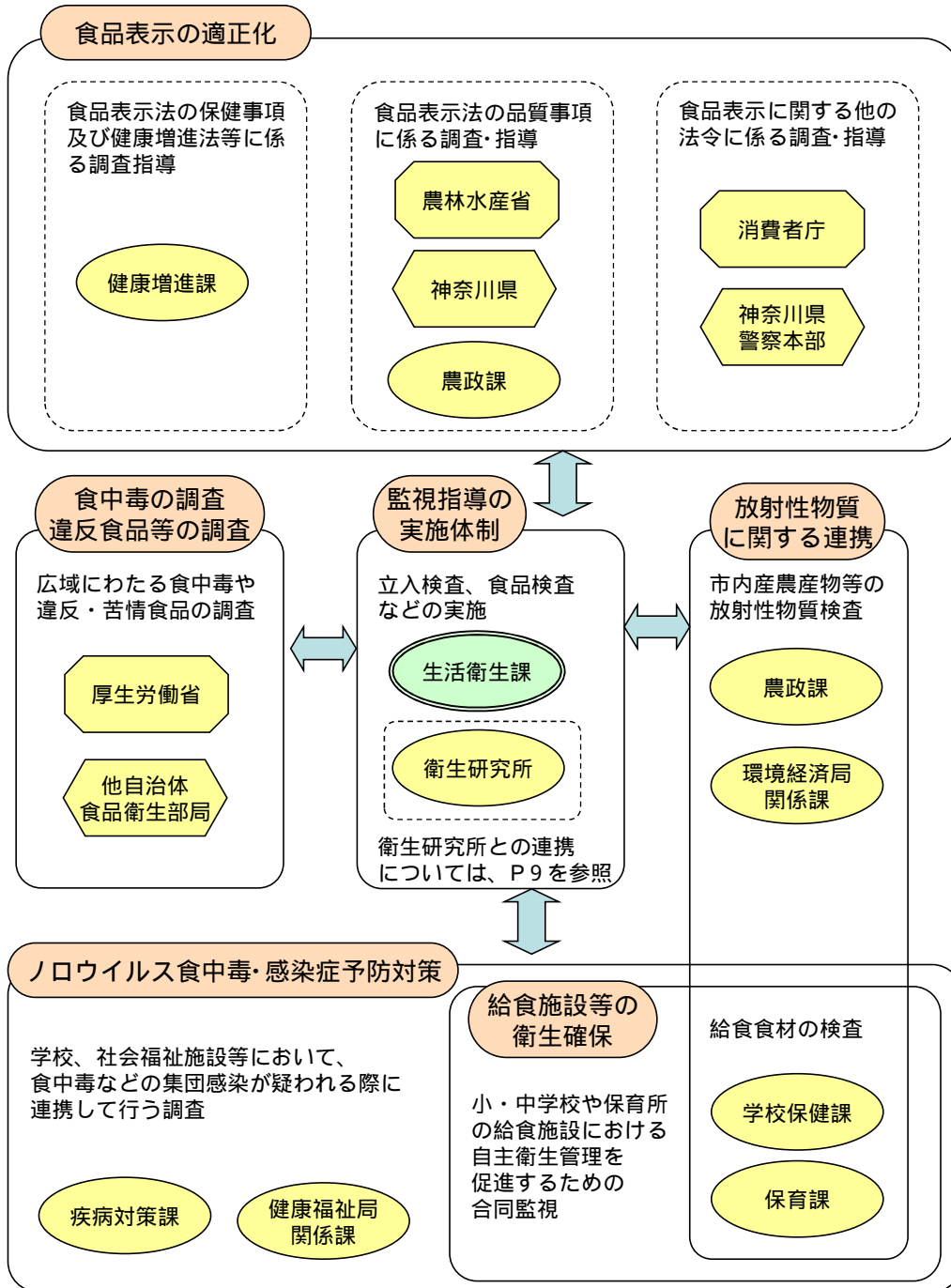


連携体制

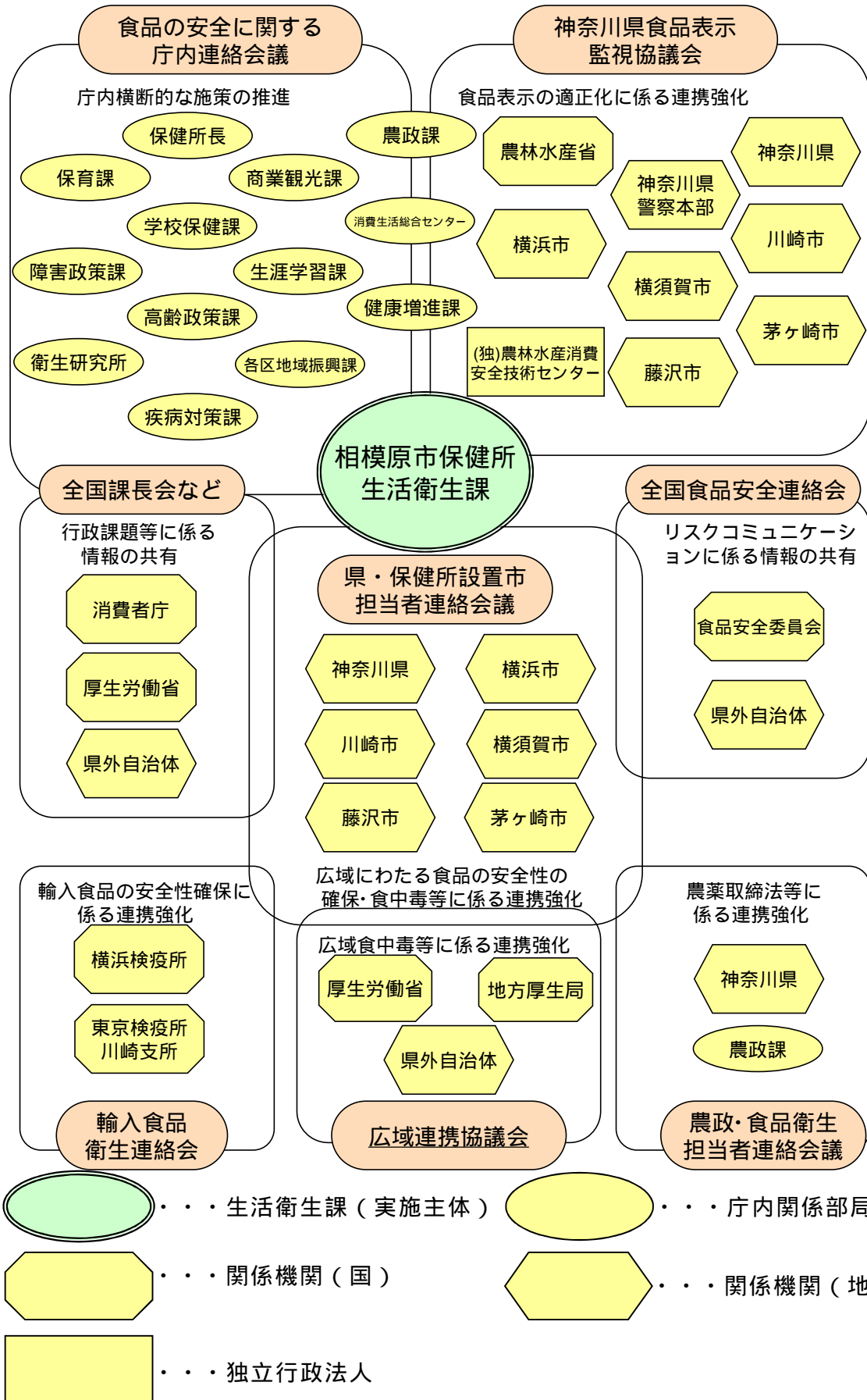
監視指導に当たっては、その実効性を高めるため、庁内の関係機関と連携して実施します。

また、食品の流通形態が広域化・多様化していることから、国や他の自治体の関係部局との連携を図ります。

【各種事業から見た連携体制】



【各種会議における連携体制】



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、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、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)

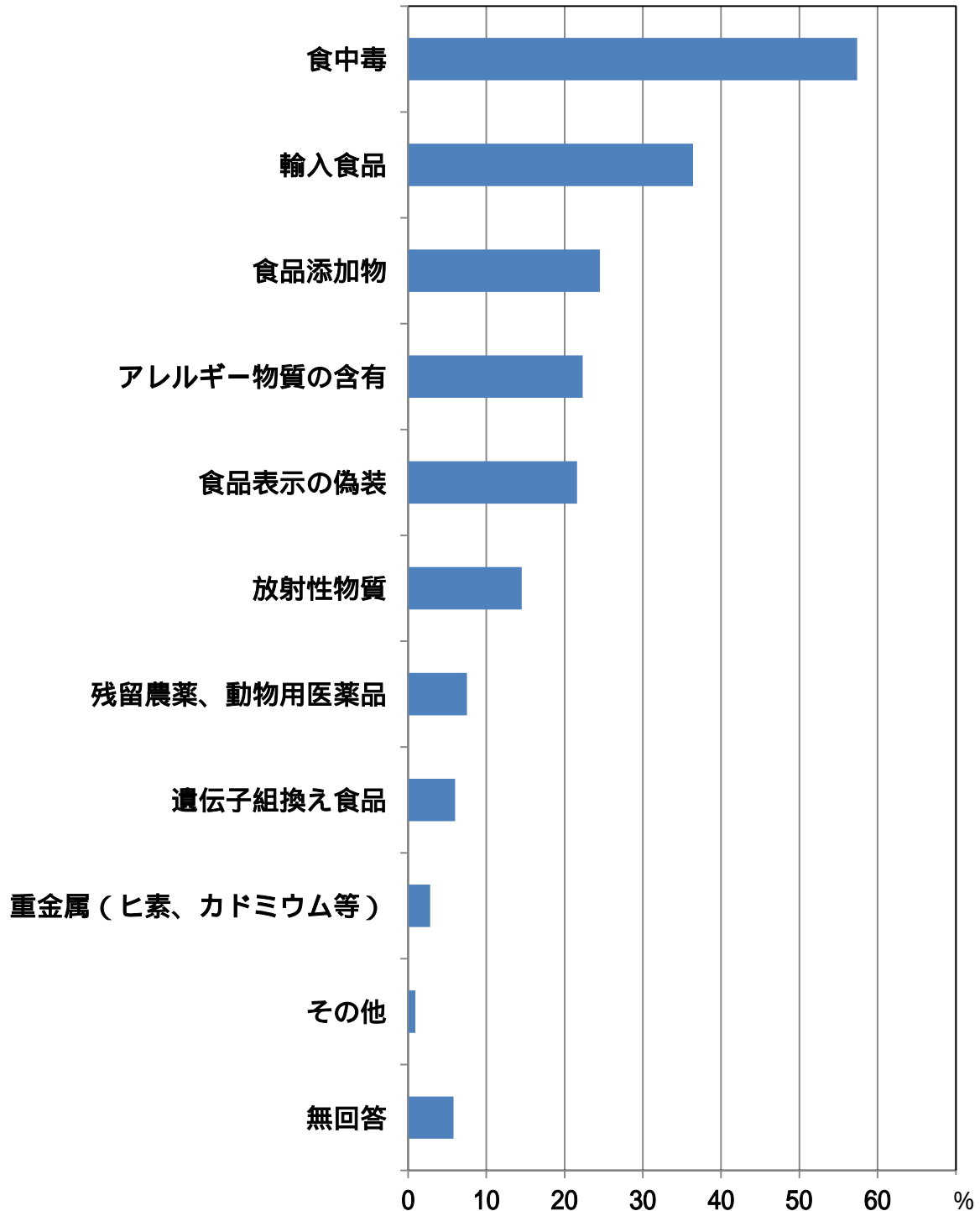
別表 2：立入検査実施計画

立入回数	対 象 施 設
2 回/年	<ul style="list-style-type: none"> ・大規模製造施設（大量に流通する食品を製造する施設であり、小分け施設を除く） { <ul style="list-style-type: none"> 飲食店営業（仕出し屋、弁当屋）、菓子製造業、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、食品製造業、魚介類加工業 } ・大規模な商業施設（自動販売機を除く） ・食中毒原因施設（前年度）
1 回/年	<ul style="list-style-type: none"> ・大規模な食肉処理業 ・食品等輸入事務所等 ・飲食店営業（仕出し屋、弁当屋） ・食品製造等施設 { <ul style="list-style-type: none"> 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 } ・大規模調理給食施設 ・スーパーマーケット等の大規模販売施設（催事を含み、自動販売機を除く） ・違反食品原因施設（前年度） ・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/年の施設を除く】</p>
0.5 回/年 (2 年に 1 回)	<ul style="list-style-type: none"> ・上記を除いた給食施設
実状に 応じて	<ul style="list-style-type: none"> ・上記を除いた営業施設 { <ul style="list-style-type: none"> 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、給食施設 } ・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>

(参考) 食品の安全性に関するアンケート (平成30年度実施)

【対象：市内在住又は在勤の方 方法：講習会等で配布 回答数：1824人】

「食品の安全性」について不安に感じること (2つまで回答可)



用語説明（五十音順）

【アニサキス】

アニサキスは寄生虫の一種。体長2～3cmでサバ、サンマ、カツオ、イワシ、イカなどの魚介類に寄生し、アニサキスが寄生している生鮮魚介類を生（不十分な冷凍又は加熱のものを含む）で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒（アニサキス症）を引き起こす。

【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、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（措置基準）】

「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。

【カンピロバクター】

カンピロバクターは、ニワトリ等の家きんや家畜をはじめ、多くの動物が保菌している。鶏レバーやささみなどの生や鶏肉のタタキなどの半生製品、加熱不足の調理品などを喫食することによりヒトへ感染し、下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を起こす。

【健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領】

いわゆる健康食品又は健康食品と称する無承認無許可医薬品による健康被害発生の未然防止及び被害発生時の拡大防止を目的として、国が、国及び各自治体において講ずべき対応の手順を定めたもの。

【広域連携協議会】

地方厚生局の管轄区域ごとに、食品衛生法に基づき設置される協議会で、当該地方厚生局、都道府県及び保健所を設置する市等により構成される。

平常時から広域食中毒事案が発生した場合を想定した連絡体制や検査

体制等に関する情報共有、応援体制の構築・確認を行い、広域食中毒の発生時には、速やかに連携を図り、原因究明や事案の拡大・再発防止等の対策を講じることを目的として設置している。

【相模原市健康危機管理基本指針】

食中毒、感染症、飲料水、毒物・劇物、医薬品、各種災害その他何らかの原因による市民の生命と健康の安全を脅かす事態に対して、被害を最小限に食いとどめるため健康危機管理の基本的な対応について定めた指針。

【相模原市食中毒対策要綱】

食品衛生法に基づく食中毒の迅速かつ的確な処理及びこの教訓を事後の食中毒予防対策に生かすため、原因究明、被害の拡大防止及び関係機関との連携等について必要な事項を定めたもの。

【相模原食品衛生協会】

食品衛生の向上を目的に昭和 25 年に発足した食品等事業者の団体。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。

【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】

食品衛生法や食品表示法に基づき、食品衛生監視員が食品営業施設に立入り、試験検査をするために必要最小量の食品や食品添加物等を無償で持ち帰ることが出来る権限による行為をいう。

【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、県内全域に発令する警報をいう。

【食中毒処理要領】

食中毒の発生に対応するため、「相模原市食中毒対策要綱」に基づいて実施する調査方針の検討、調査実務、報告等に係る具体的な処理方法を定めたもの。

【食の安全・安心の確保】

食品の安全性の確保並びにこれによってもたらされる食品及び食品等事業者に対する信頼の向上。

【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。

【食品衛生指導員】

食品業界が自らの衛生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。公益社団法人日本食品衛生協会又は公益社団法人日本食品衛生協会会長が承認した各支部が行う食品衛生指導員養成教育課程を修了した者の中から相模原食品衛生協会会長が任命している。

【食品衛生法や食品表示法等関係法令】

食品衛生法、食品表示法その他、「食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例」、「神奈川県食の安全・安心の確保推進条例」、「魚介類行商等に関する条例」、「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例」及び「相模原市食品衛生法施行条例」などをいう。

【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。

【食品表示法】

食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度で平成27年4月1日に施行された。

【製造基準】

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、販売の用に供する食肉製品、清涼飲料水等の食品の製造方法を定めた基準をいう。

【精度管理基準 GLP（Good Laboratory Practice）】

試験、検査の信頼性を確保するための管理手法。食品衛生法においては、「検査又は試験に関する事務の管理」として、検査設備の管理、検査マニュアルの作成等が規定されている。

【成分規格】

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、販売

の用に供する食品群ごとに細菌数や使用する添加物の制限などを定めた基準をいう。

【大規模製造施設】

工場形態で食品を製造している施設のうち、製造する食品等の流通範囲の広域性、製造量などを考慮し、重点的に立入検査を実施する必要があると認められた施設をいう。

例えば、弁当、そうざいを一日あたり概ね1万食以上製造し、首都圏のスーパーマーケットやコンビニエンスストア等へ出荷している施設が該当する。

【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、HACCP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の。

厚生労働省ホームページ「食品等事業者の衛生管理に関する情報」
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/syokuchu/01.html

【腸炎ビブリオ】

沿岸の海水中や海泥中に生息する好塩菌の一種で、腸炎ビブリオが付着した魚介類を生で喫食することにより激しい腹痛、下痢等の食中毒症状を引き起こす。魚介類を流水(水道水)で洗浄することで予防できる。

【腸管出血性大腸菌 O121】

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、ベロ毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群(HUS)を起こすものをいう。代表的なものは「腸管出血性大腸菌 O157、O121」等で、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、高齢者などは重症化する場合もあるので、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。

【生食用食肉の規格基準】

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、牛の食肉(内臓を除く)を生食用として販売する場合の成分規格や加工、保存、調理方法について定めた基準をいう。

【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による食中毒事例の他、感染した調理従事者の手指や調理器具等を介して食品を汚染したこと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手法のひとつ。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、製品の安全を確保する手法のこと。

【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。

平成31年度相模原市食品衛生監視指導計画(案)に寄せられた御意見と市の考え

該当箇所	寄せられた御意見の要旨	市の考え
<p>重点的な取組2(4)ア及び主な監視指導項目1(2)ウ(P.2、3)</p>	<p>手洗いや食器洗いの際は、石鹼や洗剤を用いて洗うほうが効果的であるため、『手指や調理器具の洗浄・消毒』の表記を、『石鹼を用いての手指の洗浄・消毒』と『洗剤を用いての調理器具の洗浄・消毒』に分けて表記したほうがよい。</p>	<p>本市では、石鹼等を使用した手洗について、食中毒予防だけでなく、日常生活においても重要であると考えております。</p> <p>いただいたご意見を参考に、ご指摘いただいた箇所の修正について検討させていただきます。</p>
<p>主な監視指導項目1(3)(P.3)</p>	<p>輸入した原材料を使用して国内で製造した食品について、食品衛生法では使用した輸入原材料の原産地の表記や輸入原材料自体の検査が行われていないため、本市で独自に検査してほしい。</p>	<p>食品表示法が改正され、輸入した原材料を利用し国内で製造した食品において重量が最も多い原材料については、原産地等を記載することとなっております。(加工食品については、2022年3月末日の製造品まで経過措置期間があります。)</p> <p>また、原材料を含む販売や営業に使用する全ての輸入食品、輸入添加物等については、食品衛生法で届出の義務を課しており、検疫所において届出に対する審査及び食品検査が行われているため、現在のところ本市で輸入原材料を検査する予定はございません。</p>
<p>食品の安全性に関するアンケート(P.14)</p>	<p>食品の安全性に関するアンケートを講習会等で実施しているようだが、その方法だと対象者の年代、性別に偏りが出るのではないか。対象の年代、性別を掲載してほしい。</p>	<p>本計画については、アンケート対象者の年齢、性別にかかわらず結果を反映しておりますが、ご意見を参考に今後についても、できる限り幅広い層を対象にアンケートを実施できるよう努めてまいります。</p>