

**平成29年度**  
**柏市食品衛生監視指導計画**  
**(案)**

～食の安全・安心なまちづくりをめざして～

平成29年2月

柏 市

## 平成29年度柏市食品衛生監視指導計画

### 目 次

|     |                      |    |
|-----|----------------------|----|
| 1   | はじめに                 | 1  |
| 2   | 適用期間                 | 1  |
| 3   | 対象施設及び対象者            | 1  |
| 4   | 監視指導の実施体制            | 1  |
| 5   | 共通及び重点監視指導項目         | 2  |
| 6   | 立入検査及び食品等の収去検査等      | 4  |
| 7   | 違反を発見した場合の対応         | 5  |
| 8   | 食中毒等健康危害発生時の対応       | 6  |
| 9   | 国及び他の自治体等との連携体制      | 6  |
| 10  | 食品等事業者の自主管理の推進       | 7  |
| 11  | 市民との意見交換及び情報提供       | 8  |
| 12  | 食品衛生に係る人材の資質向上       | 10 |
| 別表1 | 「監視指導共通項目」           | 11 |
| 別表2 | 「食中毒予防に対する重点監視指導項目」  | 12 |
| 別表3 | 「食品製造施設監視指導項目」       | 13 |
| 別表4 | 「流通拠点監視指導項目」         | 13 |
| 別表5 | 「食品供給行程を通じた重点監視指導項目」 | 14 |
| 別表6 | 「立入検査実施計画」           | 16 |
| 別表7 | 「収去検査実施計画」           | 18 |
|     | 用語集                  | 19 |

## 1 はじめに

食品衛生法（昭和22年法律第233号，以下「法」という）第24条の規定及び関係法令に基づき，食品の安全・安心を確保することを目的として，食品等の生産，製造，加工，輸入，販売等に携わる食品関連事業者の実態を把握し，食中毒等による危害の発生状況を踏まえ，施設の食品衛生上の管理状況に対する監視指導を実施するため，平成29年度柏市食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」といいます。）を策定しました。

この監視指導計画に基づき監視指導等を実施し，市民の皆様の健康被害の未然防止と，安全な食品の流通確保に努めてまいります。

## 2 適用期間

平成29年4月1日から平成30年3月31日までとします。

## 3 対象施設及び対象者

|     |   |
|-----|---|
| (1) | 法に基づく食品関係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（以下「食鳥処理法」といいます。）に基づく食鳥処理施設 |
| (3) | ふぐの取扱い等に関する条例（千葉県）に基づくふぐ営業認証施設及びふぐ処理師             |
| (4) | 魚介類行商販売取締条例（千葉県）に基づく営業者                           |
| (5) | 消費者（市民）   |

## 4 監視指導の実施体制

### (1) 監視指導の実施

法に基づく監視指導は，柏市保健所生活衛生課の食品衛生監視員が実施します。また，食鳥処理法に基づく監視指導は，同課の食鳥検査員が実施します。

## (2) 検査の実施

食品等の検査は、柏市保健所衛生検査課及び千葉県衛生研究所並びに法第33条の規定による登録検査機関で行います。なお、保健所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、外部機関による保健所の検査精度の検証（外部精度管理）及び保健所内部における検査精度の検証（内部精度管理）の実施により、食品等検査の信頼性の向上に努めます。

# 5 共通及び重点監視指導項目

監視指導における共通の監視項目は、別表1「監視指導共通項目」のとおりです。さらに食品等の安全性確保のため、重点的に次に掲げる監視指導項目に留意して監視指導を実施します。

## (1) 重点1 食中毒防止対策

食中毒の原因物質として多くを占める食中毒菌等を重点的に監視指導します。指導項目は、別表2「食中毒予防に係る重点監視指導項目」のとおりです。

### ア ノロウイルスによる食中毒防止対策

全国の飲食店や大量調理施設（弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院等）等において、ノロウイルスによる食中毒事例が増加しています。ノロウイルス食中毒の拡大防止のため、これらの施設に対して、食品の衛生的取扱い、調理従事者の適切な手洗いの方法や健康管理、調理器具の消毒の徹底等について指導します。

### イ カンピロバクターによる食中毒防止対策

カンピロバクター食中毒は、全国的に発生件数の多い食中毒であることから、飲食店や食肉を取り扱う施設に対し、鶏肉等の生肉の取り扱い時には、中心部まで十分に加熱すること及び二次汚染防止対策を徹底すること等を指導します。

#### ウ 漬物の衛生対策

浅漬による大規模食中毒の発生を踏まえ、平成25年12月13日に国が漬物の衛生規範を改正しました。この衛生規範に基づき漬物製造業者等に対し、的確に遵守するよう監視指導を強化します。

#### エ 生食用食肉を提供する営業施設に対する食中毒防止対策

生食用食肉取り扱い施設の監視指導の実施並びに牛レバー及び豚の生食用食肉（内臓を含む）としての提供禁止を踏まえ、関係事業者への監視指導を徹底します。

### (2) 重点2 食品製造施設に対する監視指導の強化

広範囲に影響を与える食品製造施設等の監視指導について監視指導の強化を図ります。また、食品等事業者が消費者等から苦情を受けた場合の通報体制の徹底を図り、食品事業者と共に被害拡大防止に努めます。

指導項目は、別表3「食品製造施設監視指導項目」のとおりです。

### (3) 重点3 食品流通拠点に対する監視指導の強化

広範囲に影響を与える柏市公設総合地方卸売市場及び大規模小売店舗等、食品等が集積する流通拠点においては、貯蔵、運搬、陳列等、食品等の衛生的な取扱いの実施状況及び表示を監視指導します。指導項目は、別表4「流通拠点監視指導項目」のとおりです。

### (4) 重点4 食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた指導項目

食品の製造から販売までの行程において、危害を分析しておくことが健康被害防止のために必要です。指導項目は、別表5「食品供給行程を通じた重点監視指導項目」のとおりです。

## 6 立入検査及び食品等の収去検査等

### (1) 立入検査

食生活の多様化，食品流通の広域化に適切に対応するため，計画的な監視指導をおこないます。またHACCPの手法を取り入れた食品等事業者の自主衛生管理の促進が必要です。実施に当たっては製造及び販売される食品の流通の広域性及び営業の特殊性を考慮して，監視指導の重要度が高い順にAからEまでの5つのランクに分類し，ランクに応じて検査の実施回数を定めます。施設のランク別の分類及び年間の立入検査実施回数は，別表6「立入検査実施計画」のとおりです。

### (2) 一斉立入検査

食中毒及び食品流通量が増加する夏期，年末等においては，厚生労働省が示す方針を踏まえて，一斉立入検査を実施します。

また，柏まつり等の大規模なイベント開催時には，これらイベントに関連した飲食に起因する事故を防止するため，簡易な飲食店営業等を対象に衛生的な取扱いの実施状況を確認します。

### (3) 食品等の収去検査等

安全な食品等の流通を確保するために，市内において生産，製造，加工等された食品等及び給食施設で提供された食事等を中心に検査します。

また，市内流通食品及び製造加工食品の放射性物質の検査を実施します。

収去する食品等の品目，検査項目等は，別表7「収去検査計画」のとおりです。

## 7 違反を発見した場合の対応

### (1) 立入検査時

#### ア 違反食品等への対応

表示，製造基準等の規定に違反している食品等が発見した場合は，その場において改善指導を行うとともに，必要に応じて関係都道府県及び保健所設置市等と連携し，廃棄，回収等の改善指導等を速やかに実施します。

#### イ 基準違反の対応

施設基準の規定に違反している状況が発見した場合は，その場において改善指導を行うとともに，必要に応じて書面にて改善指導等を実施します。

### (2) 収去検査時

検査の結果，違反等が発見された場合は，廃棄，回収等の改善指導を速やかに行います。また，広域に流通する食品等の場合，必要に応じて厚生労働省，消費者庁，関係都道府県，保健所設置市等へ迅速に情報の提供を行い，連携して違反に係る食品の流通防止措置，再発防止措置等の必要な対策を講じます。

### (3) 重大な違反事例及び行政処分事例

法第63条の規定に基づき，重大な違反事例や行政処分事例については，危害の拡大及び違反事例の再発の防止を図るために，食品等事業者の名称，対象食品名，対象施設等を適宜公表します。また，悪質な事例については，告発します。

## 8 食中毒等健康危害発生時の対応

食中毒や食品を媒介した感染が疑われる事例が発生した場合は、速やかに原因究明を行うとともに、関係機関に迅速に情報を提供し、密接な連携により対処します。また、健康被害の拡大防止の観点から、食品等事業者及び市民に食中毒の発生状況及び食中毒の予防に関する情報を提供する等、健康危機への対策を講じます。

## 9 国及び他の自治体等との連携体制

### (1) 厚生労働省，消費者庁及び他の都道府県等の食品衛生担当部局との連携

広域流通食品等に係る違反や食中毒事発生時には、厚生労働省，消費者庁及び関係自治体の食品衛生担当部局と連携して、流通状況の確認及び被害の拡大防止を図ります。

### (2) 農林水産部局及び消費者庁等他機関との連携

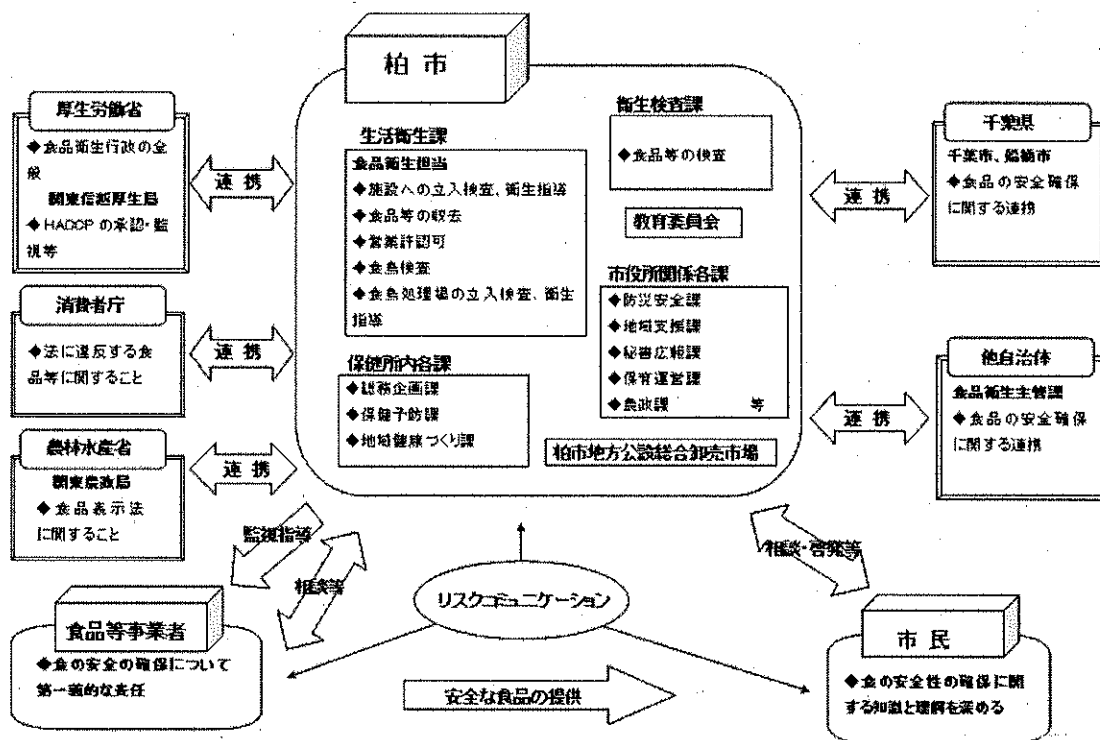
農林水産物の安全確保のため、残留農薬等の基準違反を発見した場合等において、生産者に対し適切な改善指導が行われるよう情報を提供します。

また、食品の表示については、食品表示法の概念に基づき、農林水産部局や、不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）等を所管する関係機関、及び消費者庁と連携のうえ適正な対応を図ります。

### (3) 庁内関係部署との連携

市民の食生活の安全を確保するため、庁内各課と連携し、情報の共有化を図り、連携して対策を講じます。





## 10 食品等事業者の自主管理の推進

### (1) 食品衛生管理者等の設置

法の規定による食品衛生管理者，柏市食品衛生法施行条例の規定による食品衛生責任者の設置の徹底を指導します。また，知識の向上に向けた取り組みの促進により，食品衛生上の管理者としての意識の向上を図ります。

### (2) 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進

食品等事業者の責務である，販売食品等の安全性を確保するため，知識及び技術の習得，自主検査の実施，記録の作成及び保存の促進を図ります。また，柏市食品衛生協会と協力し，食品等事業者に対し助言，指導その他の活動を推進し，自主的な衛生管理の向上を目指します。

### **(3) 食品等事業者に対するHACCP導入の推進**

HACCPとは、原材料の受入れから、最終製品までの各工程ごとに危害要因を分析したうえで、危害の防止につながる特に重要な工程を、継続的に監視・記録する工程管理システムです。

HACCPの手法を取り入れた衛生管理が、食品の安全性の向上に有効なことから、HACCPによる衛生管理の周知及び導入の推進を図ります。

### **(4) 表示の監視指導及び周知**

平成27年4月1日より食品表示法が施行されました。同法は猶予期間もあることから、猶予期間内に適切な表示が行われるよう、食品製造業者および食品販売業者に対し、指導を行うと共に、引き続き食品表示法の周知を徹底します。

### **(5) 表彰の実施**

食品衛生の向上に貢献した者及び衛生管理の優れた施設に対する表彰を実施し、自主的な衛生管理の意識の向上を図ります。

## **1 1 市民との意見交換及び情報提供**

### **(1) 監視指導計画策定に当たっての意見交換**

監視指導計画の策定に当たっては、広報紙及びホームページを通じて監視指導計画（案）を公表し、広く市民から意見を募り、いただいた意見を参考に監視指導計画を策定します。また、策定した監視指導計画及びいただいた意見に対する市の考え方を公表します。

### **(2) 監視指導計画の実施状況の公表**

平成28年度における立入検査及び収去検査の実施状況等の概要については、平成29年6月末までに公表し

ます。また、一斉立入検査の実施状況については、まとめ次第、年度途中においてもホームページで公表します。

### **(3) 食品衛生情報の提供**

広報紙及びホームページを活用して、随時、食中毒の予防に関する知識、食品等による健康被害や違反事例の発生状況等、食品衛生に関する情報を提供します。

### **(4) 市民からの相談業務の実施**

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が窓口となり、相談業務に当たります。

### **(5) 食中毒予防に関する知識の普及啓発**

ア 市民に対して、保健所内の各課と協力し、食品衛生に関する知識の普及啓発を図ります。

イ 食品等事業者に対する講習会を開催するとともに、市民に対して、リーフレット、ホームページ等を活用し、食中毒の予防に関する知識の普及啓発を行います。

ウ 千葉県が食中毒注意報又は食中毒警報を発令した場合は、食品等事業者や市民に対して注意を呼びかけ、食中毒発生の未然防止に努めます。

また、国が食品衛生月間として定めている8月には、柏市食品衛生協会とともに食中毒予防パレードを実施し、食品等事業者及び市民の食品衛生に関する意識の向上に努めます。

エ 営業者向けの食品衛生講習会については、新規営業者及び継続して営業するかたを対象に開催します。

### **(6) 食の安全に関する知識の普及啓発**

柏市食品衛生協会と協働して食の安全・安心についての講演会等を実施し、食の安全・安心について市民への啓発を推進します。

## **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**

厚生労働省や千葉県等が開催する研修会や研究発表会に積極的に参加し、食品衛生監視員、食鳥検査員等職員の資質の向上を図ります。

### **(2) 営業者及び食品衛生責任者等の自主的衛生管理の推進**

ア 定期的な講習会の開催時及び監視指導時に食品衛生情報の提供を行い、営業者及び食品衛生責任者等の自主的衛生管理の推進を図ります。

イ 食品営業許可証交付時に講習会を実施し、営業者の食品衛生の知識の普及・啓発を図ります。

別表 1 監視指導共通項目

| 項 目                          | 根 拠                                  |
|------------------------------|--------------------------------------|
| 不衛生な食品・添加物の販売等の禁止            | 法第 6 条                               |
| 病肉等の販売等の禁止                   | 法第 9 条                               |
| 指定外添加物等の販売等の禁止               | 法第 10 条                              |
| 食品・添加物の基準・規格                 | 法第 11 条                              |
| 器具・容器包装の基準・規格                | 法第 18 条                              |
| 食品・添加物・器具・容器包装の表示の基準         | 法第 19 条                              |
| 有毒・有害物質の混入防止の措置<br>営業の管理運営基準 | 法第 50 条                              |
| 営業施設の基準                      | 法第 51 条                              |
| 食品表示対策                       | 食品表示法                                |
| 食鳥処理場の衛生管理等の基準               | 食鳥処理法<br>第 11 条                      |
| 食鳥処理場の構造設備の基準                | 食鳥処理法施行<br>規則<br>第 2 条 別表 1          |
| 食品営業許可証の掲示                   | 柏市食品衛生法施<br>行条例第 2 条関係<br>別表第 1(15)  |
| 食品衛生責任者の氏名の表示                | 柏市食品衛生法施<br>行条例第 2 条関係<br>別表第 1(10)ウ |

※食鳥処理法施行規則：食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則

別表 2 食中毒予防に対する重点監視指導項目

| 食中毒菌等    | 重点監視指導項目  |
|----------|---|
| ノロウイルス   | 1 二枚貝等の衛生的な取扱いの徹底<br>2 適切な手洗いの徹底<br>3 加熱調理の状況<br>4 従事者の健康状態の管理状況<br>5 調理器具の消毒の徹底  |
| サルモネラ属菌  | 1 鶏卵及び食肉等の衛生的な取扱いと温度管理の徹底<br>2 加熱調理の状況  |
| 腸炎ビブリオ   | 1 魚介類の衛生的な取扱いの徹底<br>2 低温保存の徹底   |
| カンピロバクター | 1 食肉等の衛生的な取扱いの徹底<br>2 加熱調理の状況   |
| 腸管出血性大腸菌 | 1 食肉、野菜及び果実等の衛生管理の徹底<br>2 生食用食肉（牛肉）の衛生管理の徹底及びその他の食肉の加熱調理の状況<br>3 漬物の衛生規範の遵守<br>4 加熱しないで喫食する食品を製造、加工する施設において大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理の実施 |

別表 3 食品製造施設監視指導項目

| 項 目         | 内 容   |
|-------------|---|
| 施設の構造等      | 1 施設の構造・材質<br>2 手洗いの設備<br>3 その他洗浄設備                                 |
| 食品取扱設備，機械器具 | 1 衛生的な設備，機械器具等  |
| 給水及び汚物処理    | 1 使用水の管理（水質検査の確認含む）   |
| 管理運営        | 1 施設の清掃<br>2 食品の管理<br>3 食品衛生管理者又は食品衛生責任者の設置の確認                      |
| 食品取り扱い者     | 1 健康状態の把握<br>2 衛生的な服装<br>3 手指の洗浄消毒の確認                               |
| 製品の管理       | 1 適正な方法で製造，保管，出荷されているかの確認   |
| その他         | 1 製造記録（原材料，製造管理，製品又は加工品）の作成及び保管<br>2 HACCPシステムによる衛生管理に必要な記録等の作成及び保管 |

別表 4 流通拠点監視指導項目

| 項 目               | 内 容                                  |
|-------------------|--------------------------------------|
| 貯蔵                | 1 衛生的な保管，設備等                         |
| 運搬                | 1 運搬器具の衛生的な取り扱い等                     |
| 陳列                | 1 温度管理の状態等                           |
| 食品等の衛生的な取り扱いの実施状況 | 1 従事者の食品の衛生的な取り扱い，服装<br>2 手指の洗浄消毒の確認 |
| 表示                | 1 適正な表示等                             |

別表5 食品供給行程を通じた重点監視指導項目

| 行程<br>食品群        | 受入，製造及び加工  | 貯蔵，運搬，調理<br>及び販売  |
|------------------|--|---|
| 食肉，食鳥肉<br>及び食肉製品 | 1 食肉処理施設における微生物汚染の防止対策<br>2 製造又は加工に係る記録の作成及び保存                                 | 1 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）<br>2 加熱を要する食品についての加熱調理時の温度管理<br>3 貯蔵，運搬，調理及び販売に係る記録の作成及び保存 |
| 乳及び乳製品           | 1 受入れに係る記録の作成及び保存<br>2 製造又は加工に係る記録の作成及び保存                                      | 1 温度管理及び衛生的な取扱い<br>2 貯蔵，運搬，調理及び販売に係る記録の作成及び保存   |
| 食鳥卵及び<br>卵製品     | 1 新鮮な正常卵の受入れ<br>2 洗卵時及び割卵時の汚染防止対策<br>3 製造又は加工に係る記録の作成及び保存<br>4 汚卵，軟卵及び破卵の選別等検卵 | 1 低温保管等温度管理<br>2 破卵等の検卵<br>3 加熱を要する食品についての加熱調理時の温度管理<br>4 貯蔵，運搬，調理及び販売に係る記録の作成及び保存        |



| 行程<br>食品群   | 受入，製造及び加工  | 貯蔵，運搬，調理<br>及び販売  |
|---|--|---|
| 水産食品<br>(魚介類，<br>水産加工<br>品)   | 1 ふぐの衛生的な処理<br>2 製造及び加工に係る記録の作成及び保存  | 1 水産加工品の流通管理<br>(保存温度，衛生的な取扱い等)<br>2 加熱を要する食品についての加熱調理時の温度管理<br>3 有毒魚介類等の排除対策<br>4 貯蔵，運搬，調理及び販売に係る記録の作成及び保存 |
| 野菜，果<br>実，穀類，<br>豆類，種実<br>類，茶等及<br>びこれらの<br>加工品(有<br>毒植物及び<br>キノコ類を<br>含む。) | 1 残留農薬検査及び食品等事業者による出荷時検査<br>2 生食用野菜，果実等の衛生管理<br>3 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<br>4 製造及び加工に係る記録の作成及び保存 | 1 残留農薬検査<br>2 穀類，豆類等の運搬時のかび毒対策<br>3 有毒植物等の排除対策<br>4 販売に係る記録の作成及び保存  |

別表6 立入検査実施計画

| ラ<br>ン<br>ク | 立入検査予<br>定回数 | 要許可施設  | 不要許可<br>施設                       |
|-------------|--------------|--|----------------------------------|
| A           | 年に<br>3回以上   | <ul style="list-style-type: none"> <li>①平成28年度に法違反による行政処分を受けた施設</li> <li>②食鳥処理場</li> <li>③柏市公設総合地方卸売市場</li> <li>④広域に流通する食品等を大規模に製造、加工する施設</li> </ul>   |                                  |
| B           | 年に<br>2回以上   | <ul style="list-style-type: none"> <li>①大規模小売店舗で、かつ営業許可数が30以上の施設</li> <li>②生食用食肉を提供する営業施設（加工及び調理を行う食肉処理業、食肉販売業、飲食店営業施設）</li> </ul>   |                                  |
| C           | 年に<br>1回以上   | <ul style="list-style-type: none"> <li>①大規模小売店舗で、かつ営業許可数が30未満の施設（スーパー等）</li> <li>②市外に流通する食品等を製造、加工する施設</li> <li>③ふぐ営業認証施設</li> <li>④病院、保育園、学校及び社会福祉施設等に設置されている集団給食施設</li> <li>⑤旅館等であって利用者に食事を提供する飲食店施設</li> <li>⑥食堂及びレストラン等の飲食店営業施設</li> </ul> | 病院、保育園、学校及び社会福祉施設等に設置されている集団給食施設 |

| ラ<br>ン<br>ク | 立入検査予<br>定回数 | 要許可施設   | 不要許可施<br>設             |
|-------------|--------------|---|------------------------|
| D           | 2年に<br>1回以上  | ①食品を取り扱う小売店舗で、店舗面積が1,000㎡未満の施設<br>②市内に流通する食品等を製造及び加工する施設<br>③事業所等に設置されている集団給食施設<br>④スナック及びバー等の主に飲み物を提供する飲食店営業施設 | 事業所等に設置されている<br>集団給食施設 |
| E           | 適宜           | ①AランクからDランク以外の施設で簡易な飲食店営業施設等<br>②自動車を利用して行なう営業施設<br>③自動販売機を利用して行なう営業施設  |                        |

※ 病院、保育園、学校、社会福祉施設、事業所等に設置されている集団給食施設については、ケースにより要許可と不要許可の施設があります。

別表 7 収去検査等実施計画

| 対象食品       | 検体数 | 項目数   | 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   | 20    | 柏市保健所  | ○    |     |      |       |
| 鮮魚介類       | 5   | 5     | 柏市保健所  | ○    | ○   |      |       |
| 生食用かき      | 2   | 6     | 柏市保健所  | ○    |     |      |       |
| 食肉製品       | 10  | 80    | 柏市保健所  | ○    | ○   |      |       |
| 鶏肉         | 4   | 16    | 柏市保健所  | ○    |     |      |       |
| 豆腐         | 6   | 12    | 柏市保健所  | ○    |     |      |       |
| 生麺・皮       | 2   | 6     | 柏市保健所  | ○    |     |      |       |
| 浅漬・漬物      | 11  | 49    | 柏市保健所  | ○    | ○   |      |       |
| 野菜・果物      | 12  | 1,200 | 登録検査機関 |      |     | ○    |       |
| 生菓子        | 6   | 54    | 柏市保健所  | ○    | ○   |      |       |
| アイスクリーム    | 3   | 6     | 柏市保健所  | ○    |     |      |       |
| 弁当類        | 10  | 40    | 柏市保健所  | ○    |     |      |       |
| そうざい       | 10  | 40    | 柏市保健所  | ○    |     |      |       |
| 調理パン       | 10  | 50    | 柏市保健所  | ○    |     |      |       |
| 給食調理品      | 15  | 79    | 柏市保健所  | ○    | ○   |      |       |
| 市内流通食品・加工品 | 120 | 240   | 登録検査機関 |      |     |      | ○     |

## **用語集**

### **【か行】**

#### **柏市食品衛生協会**

食品等事業者及び消費者に対して食品衛生思想の普及啓発を行うことを事業目的としている団体です。市内の食品衛生法に規定する営業を営む者で構成しています。飲食に起因する健康上の危害の発生を防止し、食品の安全確保のため、様々な活動を行っています。

#### **簡易な飲食店営業等**

食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。）第5条に規定する業種のうち、千葉県が定めた一定の食品のみを取扱う簡易な飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業をいいます。

#### **魚介類行商販売取締条例**

魚介類の行商を取り締ることによって、衛生上の危害を予防することを目的として、昭和25年に制定された千葉県条例です。

#### **業務管理基準 G L P (Good Laboratory Practice)**

試験及び検査の信頼性を確保するための管理手法のことです。「検査又は試験に関する事務の管理」として食品衛生法に根拠が置かれ、具体的には検査設備の管理及び検査マニュアルの作成等が規定されています。

### **【さ行】**

#### **残留農薬等の基準違反**

平成18年5月29日から残留農薬等に関するポジティブリスト制度が施行され、残留基準（一律基準を含みます。）が定まっていない農薬等（農薬、動物用医薬品及び飼料添加物）が残留する食品は基準違反とされ、販売等を禁止されます。

## 収去

法第28条の規定により，食品関係営業施設に食品衛生監視員が立入り，その権限に基づいて試験検査をするために必要な限度で食品及び食品添加物等が無償で持ち帰ることをいいます。

## 食中毒注意報・食中毒警報

食中毒が多発する夏期において，県民及び食品関係営業者に食品の取扱いについての注意を喚起することを目的として，千葉県が発令しています。発令する期間は，6月1日から9月30日までです。発令の条件は次のとおりとなっています。

**注意報**：夏日（最高気温が25℃以上）が3日間継続しかつ館山～銚子間の8地点の海水温が3日間以上継続して20℃以上を超えた場合。

**警報**：注意報発令中で，梅雨明け後，真夏日（最高気温が30℃以上）が3日間以上継続した場合。

気温の測定地点：香取，我孫子，船橋，銚子，千葉，木更津，  
勝浦，館山

海水温の測定地点：館山，野島崎，千倉，小湊，勝浦，太東  
岬，銚子，富津

## 食鳥検査員

食鳥処理法第39条の規定に基づき，都道府県等が指定する獣医師の資格を持つ職員（本計画では，市長が任命する市職員）です。食鳥検査員は，食鳥の処理に際し，病気及び異常の有無を1羽ごとに検査し，食鳥肉等に起因する衛生上の危害発生の防止に努めています。

## 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（食鳥処理法）

病気にかかった食鳥肉の排除及び食中毒菌による食鳥肉汚染の防止等，衛生上の危害発生の防止を目的として，平成2

年に制定されました。食鳥処理の事業を許可制とする等の必要な規制を行うとともに、食鳥検査の制度を定めています。

### **食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則 (食鳥処理法施行規則)**

食鳥処理法の第12条第3項第4号の規定に基づき、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則を定めています。

### **食品衛生監視員**

法第30条に基づき、都道府県知事等が任命する職員（本計画では、市長が任命する市職員）です。法第28条に基づき、食品関係営業施設に立入り、食品及び帳簿書類を調査し、食品等の収去及び食品衛生に関する指導します。

### **食品衛生管理者**

乳製品、食肉製品及び添加物等の特定の食品の製造又は加工の過程を衛生的に管理するため、法に基づき営業者が特定の施設ごとに設置する者です。法に違反しないよう従事者を監督する責務を有しています。営業者が食品衛生管理者の資格要件を満たす者の中から選任し、都道府県知事（保健所設置市・特別区）に届け出なければならないとされています。

### **食品衛生責任者**

食品関係営業施設（食品衛生管理者の設置を義務づけている施設を除きます。）を衛生的に管理するため、柏市食品衛生法施行条例に基づき、営業者が特定の施設又は部門ごとに設置する者です。衛生管理上必要な事項について、営業者に対し提言を行います。営業者が食品衛生責任者の資格要件を満たす者の中から選任し、市長に届け出ることとなっています。

### **食品衛生法**

食品の安全性確保と飲食の衛生上の危害発生を防止することで国民の健康を保護することを目的として、昭和22年に制定されました。

具体的には、食品及び添加物、器具及び容器包装、表示及び広告、監視指導、検査、営業、有害食品等の販売禁止並びに食中毒の防止について定めています。

### **食品等事業者**

食品等の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬及び販売等を行う事業者及び集団給食施設等を営む事業者のことをいいます。

### **食品表示法**

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、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た法律です。

### **精度管理**

一定の精確度を保った測定結果が得られるように、分析方法を様々な手法により管理することをいいます。

### **【た行】**

#### **大量調理施設衛生管理マニュアル**

集団給食施設等における食中毒を予防するため、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項等を示したものをいいます。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適用されます。

### **登録検査機関**

法第33条に基づき、厚生労働大臣の登録を受けた法人をいいます。厚生労働大臣及び各都道府県知事からの検査命令を受けて、食品等の検査をします。



## 【は行】

### ふぐの取扱い等に関する条例

ふぐの取扱い及び営業について必要な規制をすることにより、ふぐ毒によって発生する公衆衛生上の危害を防止することを目的として、昭和50年に制定された千葉県条例です。

### ふぐ営業認証施設

ふぐの取扱い等に関する条例の規定により、営業の認証を受けた施設です。ふぐを販売等する場合には、千葉県知事の免許を受けた「ふぐ処理師」が、この認証を受けた施設でふぐを処理しなければならないとされています。

### フードチェーン

食品安全基本法第4条に規定されている「食品供給行程」のことです。農林水産物の生産から食品の販売にいたる一連の日本国内外における行程をいいます。

### 不当景品類及び不当表示防止法

商品及びサービスの販売等に関連する不当な景品及び不当表示による顧客誘引を防止するため、私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律の特例法として、昭和37年に制定されました。商品を販売及び提供するにあたり、誇大及び虚偽の表示が行われることなく、消費者が正しい情報に基づく商品を選択できることを目的の一つとしています。

## 【A】～【Z】

### H A C C P

危害分析と重要管理点を組み合わせた食品の生産工程及び品質の管理方式です。原材料の受入れから最終製品に至るすべての過程で発生する危害（有毒微生物汚染、異物混入等）を分析し、重要なポイントを重点的に管理することにより、製品の安全性を確保しています。Hazard Analysis and Critical Control Pointの略称です。

平成 2 9 年度 柏市 食品衛生監視指導計画

平成 2 9 年 2 月

発行 柏 市

編集 柏市保健所生活衛生課

〒277-0004 柏市柏下 6 5 番地 1

電話 0 4 - 7 1 6 7 - 1 2 5 9