

令和 3 年度  
浜松市食品衛生監視指導計画

浜松市健康福祉部保健所

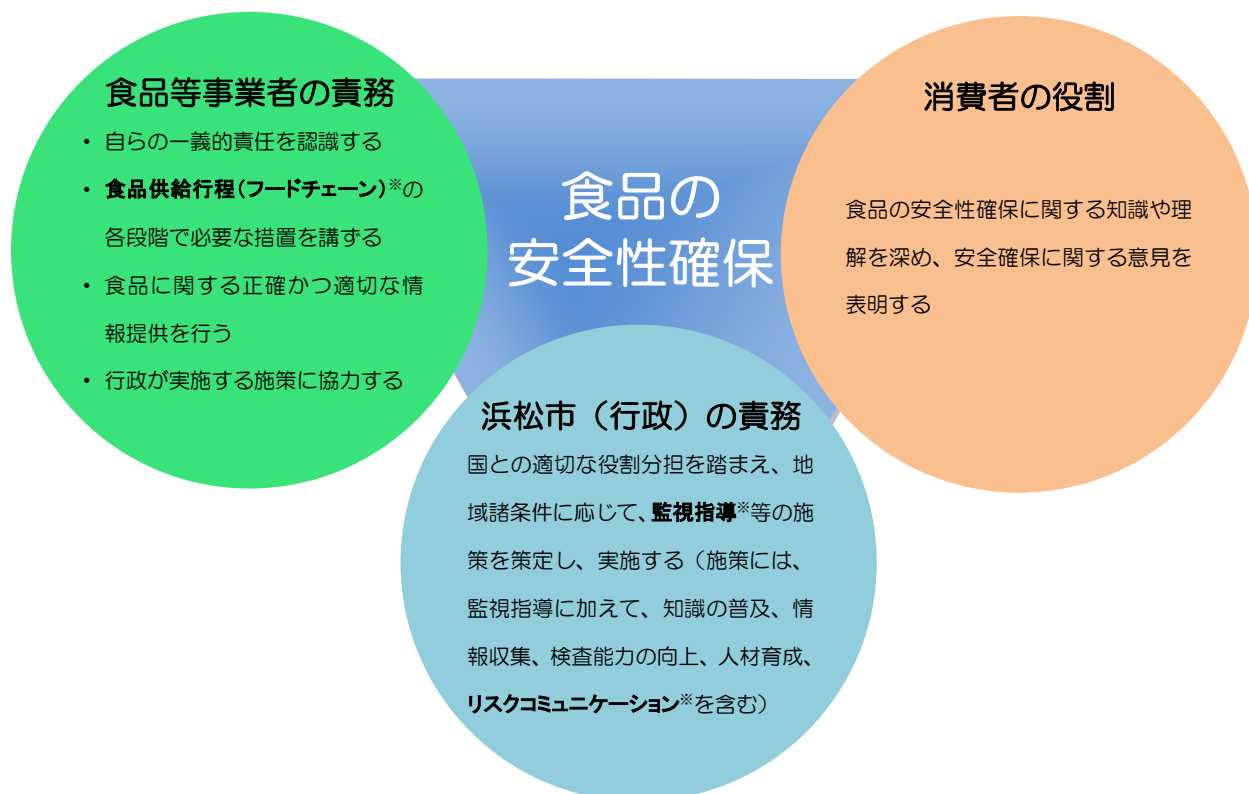
# 目次

第1	基本方針	1
第2	監視指導計画の実施期間	2
第3	実施の体制等	2
1	監視指導の実施機関	
2	試験検査精度の信頼性確保	
3	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	
第4	関係機関との連携の確保	3
1	厚生労働省、消費者庁、他自治体等その他関係機関相互の連携	
2	農林水産省及び他自治体の農林水産部局との連携	
3	浜松市庁内の連携	
第5	監視指導の実施	5
1	取扱施設別監視指導項目	
2	食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた監視指導項目	
3	重点監視指導項目	
4	一斉監視指導の実施	
5	監視指導の実施計画	
6	違反を発見した場合の対応	
第6	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	10
1	食品衛生責任者の養成	
2	適正な食品表示の推進等	
3	食品等事業者自らが実施する衛生管理の指導等	
4	食品衛生推進員活動の推進	
第7	消費者・食品等事業者との情報及び意見の交換	11
1	情報提供	
2	意見交換（リスクコミュニケーション）	
第8	食中毒など健康危機発生時又はそのおそれがある場合の対応	12
1	食中毒発生時の対応	
2	指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応	
3	食品等事業者による自主回収着手時の対応	
4	市民からの相談への対応	
別紙1	食品群ごとのフードチェーンを通じた監視指導項目	13
別紙2	令和3年度食品等取扱施設立入検査実施計画	14
別紙3	令和3年度収去検査等実施計画	17
	用語解説（本文中※印のある語句の説明）	18

## 第1 基本方針

食生活が豊かになる一方、それを取り巻く環境は近年大きく変化し、食に対する関心が高まってきています。

食品の安全性の確保に関しては、国民の健康の保護が最も重要であるという認識の中、的確に対応するため、関連する法律である「**食品安全基本法\***」が平成15年に制定されました。その中において、食品の安全性確保は行政の施策のみにより実現されるものではなく、**食品等事業者\***・消費者・行政がそれぞれの責務・役割を果たし、相互間の理解を深めることが重要であることから、次のようにそれぞれの責務等が明らかにされています。



浜松市では、**食品衛生法\***（昭和22年法律第233号）第24条及び国が定める「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、市民の皆様のご意見を取り入れながら「令和3年度浜松市食品衛生監視指導計画」を策定します。

この監視指導計画に基づき、HACCPに沿った衛生管理の定着を図り、効果的な監視指導を実施することにより、食品、添加物、器具又は容器包装（以下「食品等」という。）に起因する衛生上の危害発生を防止するとともに、食品等事業者・消費者・行政によるリスクコミュニケーションを実施し、浜松市の食の安全の確保を目指します。

【HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害分析重要管理点方式) とは…】

食品の安全を確保するためアメリカで開発された衛生管理システムです。食品の製造工程ごとにどのような危害が発生するおそれがあるのかを分析し、その危害の発生を防止するための重要なチェックポイントを定め、製造時にそのチェックポイントを重点的に管理・確認することにより、より一層安全な食品を製造することができます。

## 第2 監視指導計画の実施期間

令和3年4月1日から令和4年3月31日まで

## 第3 実施の体制等

### 1 監視指導の実施機関

計画に基づく監視指導及び**収去検査**\*を実施する機関は以下のとおりです。

#### (1) 保健所生活衛生課（食品衛生担当）

市内4区（中、東、西、南）の食品等取扱施設及び食品等流通拠点である「浜松市中央卸売市場」に対して監視指導及び収去を行います。

#### (2) 保健所浜北支所

市内3区（北、浜北、天竜）の食品等取扱施設に対して監視指導及び収去を行います。

#### (3) 保健環境研究所

##### ア 微生物検査、食品分析（理化学検査）

収去された食品等の試験検査を行います。また、食中毒や食品等の苦情に対して原因究明のための試験検査を行います。

##### イ 食肉衛生検査

**と畜場**\*におけると畜検査及び**食鳥処理場**\*における食鳥検査を行います。また、と畜場及び食鳥処理場に対して、監視指導及び収去を行うとともに、試験検査を行います。

### 2 試験検査精度の信頼性確保

試験検査を行う各機関では、必要に応じて**試験検査に関する精度管理基準（GLP）**\*に基づき、信頼性確保部門（保健所保健総務課）による定期的な内部点検の実施及び外部精度管理調査への参加により検査精度の信頼性を確保します。また、検査機器の整備及び検査担当者の技術向上を図るため、国等が開催する研修会に積極的に参加し、最新技術の習得や情報の収集に努めます。

### 3 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

**食品衛生監視員**\*、**と畜検査員**\*及び**食鳥検査員**\*に対して技術研修や法令の内容等に係る研修を行うとともに、国（厚生労働省及び消費者庁）や県等が開催する研修会に積極的に参加し、最新技術の習得や情報の収集に努めます。

## 第4 関係機関との連携の確保

### 1 厚生労働省、消費者庁、他自治体等その他関係機関相互の連携

#### (1) 厚生労働省との連携

大規模な食中毒が発生した場合あるいは**広域流通食品等**※や輸入食品等に違反が発見された場合は厚生労働省と情報交換等を行い、連携して対応します。

#### (2) 消費者庁との連携

食品等に起因する**重大事故等**※が発生あるいは食品等の表示に係る違反が発見された場合は、必要に応じて消費者庁と情報交換を行い、連携して対応します。

#### (3) 他自治体との連携

違反品や食中毒の調査対象（患者、食品等取扱施設）が浜松市の区域を越える場合は、関連自治体と情報交換等を行い、連携して対応します。また、全国自治体の会議に加えて、政令指定都市や近隣自治体との会議を通して食品衛生の最新の情報を交換し、懸案事項について協議を行うことで、連携体制の維持向上を図ります。

#### (4) 広域連携協議会における連携

東海北陸厚生局の管轄する地域で構成される**広域連携協議会**※の構成員として、監視指導の実施に当たっての連絡及び連携体制を平常時から整備し、広域的な食中毒事案が発生した場合は、関係機関等の連携を緊密化し食中毒の被害拡大防止を図ります。

### 2 農林水産省及び他自治体の農林水産部局との連携

農畜水産物の安全性確保のため、生産段階の情報を共有化し、必要に応じ連携して対応します。また、不適切な表示の食品等を排除するため、関東農政局静岡県拠点及び静岡県と連携して対応します。

### 3 浜松市市内の連携

#### (1) 健康危機管理体制

市内で発生した健康被害に関する情報については「浜松市健康危機管理基本指針」に基づき、平常時から関連する部署と密接に情報交換を行います。また、感染症と食中毒の両面が疑われる感染性胃腸炎患者が多発した時は、感染症関連部署と合同で調査を行う等、連携して対応します。

#### (2) 消費者相談関連部署との連携

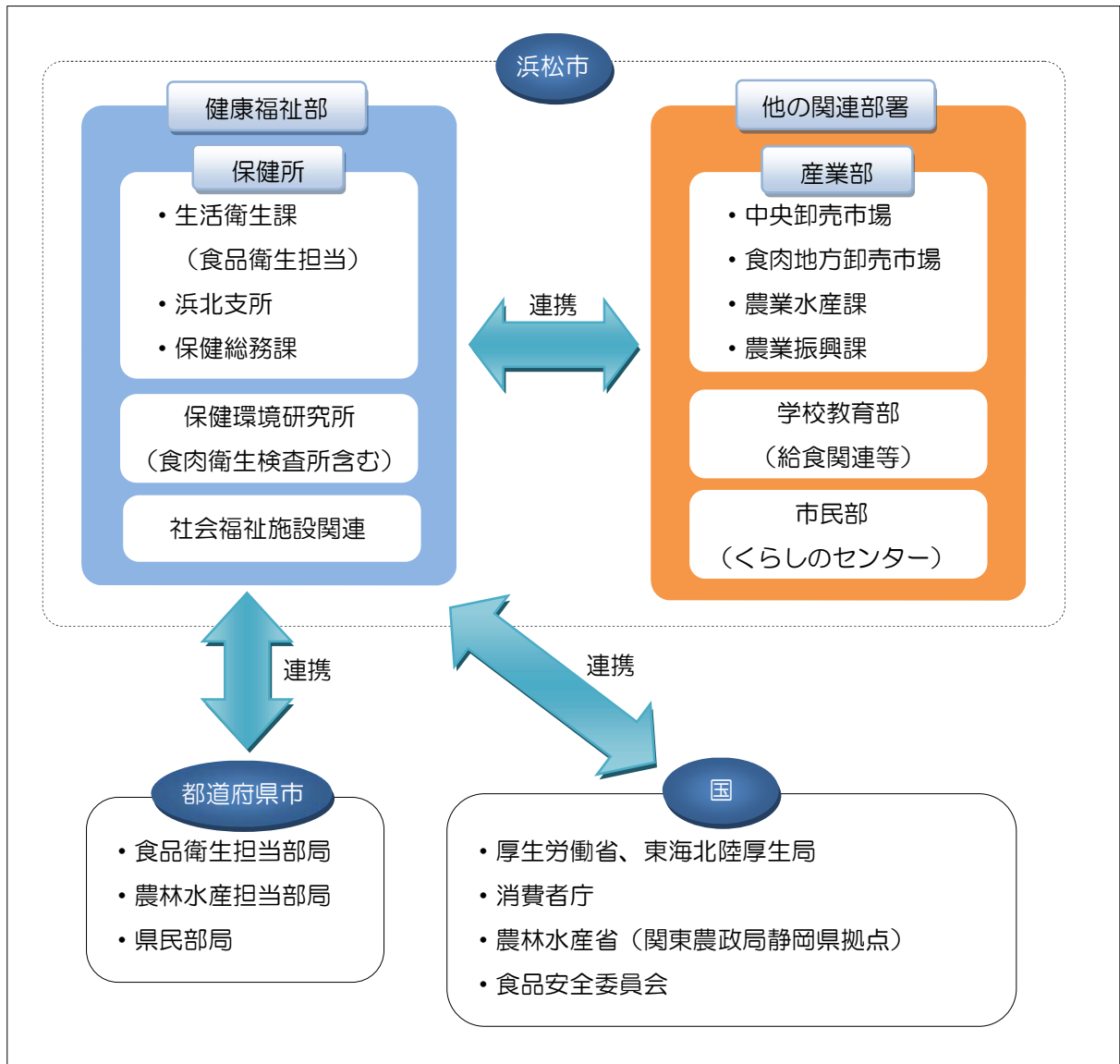
不適切な表示の食品等の流通を防止するため、違反情報を共有化するなど連携して対応します。

#### (3) 学校及び社会福祉施設所管課との連携

集団給食施設における食中毒等を防止するため、情報交換を行うとともに、食品等に起因する事故等が発生した場合は連携して対応します。

#### (4) 農林水産関連部署との連携

市内で採取、生産等される農畜水産物について情報交換を行うとともに、基準違反等が発見された場合は連携して対応します。



## 第5 監視指導の実施

食品等取扱施設や市内に流通する食品等について、「食品衛生法」「**食品表示法**※」「**と畜場法**※」「**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」という。）」等の関係法令に基づき適正な監視指導を行います。

なお、新型コロナウイルス感染症の流行状況等に応じた監視指導を行います。

### 1 取扱施設別監視指導項目

#### (1) 一般食品等取扱施設

- ア 食品衛生法に基づき、食品等の規格又は基準及び施設基準に加え、**管理運営基準**※の遵守状況等について監視指導を行います。
- イ 平成27年4月に施行された食品表示法に基づき、**食品表示基準**※の衛生及び保健事項の遵守状況等について監視指導を行います。
- ウ 食品の衛生的な取扱い等の指針である衛生規範に基づき監視指導を行います。
- エ 病院、社会福祉施設及び学校給食施設等の**大量調理施設**※については、**大量調理施設衛生管理マニュアル**※に基づいて監視指導を行います。
- オ 浜松市中央卸売市場、大規模販売店及び流通センターなど、食品等が集積する流通拠点については、保存温度や陳列販売方法等、食品等の衛生的な取扱いの実施状況を中心に監視指導を行います。

#### (2) と畜場

- ア と畜場法に基づき、構造設備基準及び衛生管理等の基準の遵守状況等について監視指導を行います。
- イ 獣畜(牛・馬・豚・めん羊・山羊)の厳正なと畜検査により、食肉の安全性確保を図ります。
- ウ **牛海綿状脳症対策特別措置法**※に基づき、特定部位の焼却及び特定部位による食肉等への汚染防止対策の徹底について監視指導を行います。

#### (3) 食鳥処理場

- ア 食鳥処理法に基づき、構造設備基準及び衛生管理等の基準の遵守状況等について監視指導を行います。
- イ 食鳥(鶏・あひる・七面鳥)の厳正な食鳥検査により、食鳥肉の安全性確保を図ります。

### 2 食品群ごとの食品供給行程(フードチェーン)を通じた監視指導項目

食品群ごとのフードチェーンの各段階に応じて、別紙1「食品群ごとのフードチェーンを通じた監視指導項目」に基づき監視指導を行います。

なお、農畜水産物の生産及び採取段階については、農林水産部署との連携を図ります。

### 3 重点監視指導項目

食品衛生法の改正や食中毒など法令違反の発生状況等を踏まえ、「食品衛生法改正に伴う監視指導」及び「食中毒対策」に重点をおき、監視指導を行います。

#### 重点1 食品衛生法改正に伴う監視指導

食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、平成30年6月13日に食品衛生法が改正されました。令和3年6月1日から、HACCPに沿った衛生管理の制度化が完全施行され、新たな営業許可・届出制度も施行されます。そこで、以下の2点について重点的に監視指導を行います。

##### ア HACCP制度化の普及啓発、助言指導

HACCPによる衛生管理は、食品の安全性の向上につながり、食品事故の防止や、事故発生時の速やかな原因究明に役立ちます。諸外国では導入が進められ国際標準となっている一方、国内では中小企業を中心に普及が進んでいないことが課題となっています。食品の輸出促進等を見据え、国際基準と統合的な食品衛生管理を求める動きが高まっています。

このような背景を受け、原則として全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の実施が求められることになりました。そこで、特に小規模事業者等がHACCPに沿った衛生管理を円滑にできるよう、施設立ち入り時や講習会等様々な機会を通じ広く周知を行い、厚生労働省が内容を確認した手引書に基づき、適切に助言指導を行います。

HACCPに沿った衛生管理の制度化	
HACCPに基づく衛生管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
<p>コーデックスのHACCP7原則<sup>※</sup>に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。</p> <p><b>【対象事業者】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆大規模事業者</li> <li>◆と畜場[と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]</li> <li>◆食鳥処理場[食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者<sup>※</sup>を除く)]</li> </ul>	<p>各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。</p> <p><b>【対象事業者】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆食品を製造し、又は加工する営業者であって、食品を製造し、又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの</li> <li>◆飲食店営業又は喫茶店営業を行う者その他の食品を調理する営業者</li> <li>◆容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者</li> <li>◆食品を分割して容器包装に入れ、又は容器包装で包み小売販売する営業者</li> <li>◆食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場を有する営業者</li> </ul>



イ 営業許可業種の統廃合の周知、指導

食中毒等のリスクや食品産業の実態等を踏まえて、営業許可が必要な業種が34業種から32業種に整理されました。これに伴い、新たに許可が必要となる業種や統合される業種の営業者に対し周知を行い、必要に応じて指導を行います。

**営業許可業種の見直しの概要**

現行の許可 34 業種			見直し後の許可 32 業種	
1	飲食店営業	➔	1	飲食店営業（喫茶店営業を統合）
2	喫茶店営業		2	菓子製造業（あん類製造業を統合）
3	菓子製造業		3	アイスクリーム類製造業
4	あん類製造業		4	乳処理業（乳酸菌飲料製造業を統合）
5	アイスクリーム類製造業		5	特別牛乳搾取処理業
6	乳処理業		6	乳製品製造業（乳酸菌飲料製造業を統合）
7	特別牛乳搾取処理業		7	集乳業
8	乳製品製造業		8	許可不要（届出）
9	集乳業		9	食肉処理業
10	乳類販売業		10	食肉販売業（包装済みの食肉のみを販売する場合は許可不要。届出に移行）
11	食肉処理業		11	食肉製品製造業
12	食肉販売業		12	魚介類販売業（包装済みの鮮魚介類のみを販売する場合は許可不要。届出に移行）
13	食肉製品製造業		13	水産製品製造業（新設）へ移行
14	魚介類販売業		14	水産製品製造業（新設）へ移行
15	魚介類せり売営業		15	複合型冷凍食品製造業（新設）へ移行
16	魚肉ねり製品製造業		16	冷凍食品製造業（新設）へ移行
17	食品の冷凍又は冷蔵業		17	冷凍冷蔵倉庫業（届出に移行）
18	食品の放射線照射業		18	食品の放射線照射業
19	清涼飲料水製造業		19	清涼飲料水製造業（乳酸菌飲料製造業を統合）
20	乳酸菌飲料製造業		20	廃止（乳処理、乳製品製造業、清涼飲料水製造業へ移行）
21	冰雪製造業		21	冰雪製造業
22	冰雪販売業		22	許可不要（届出）
23	食用油脂製造業		23	食用油脂製造業（マーガリンショートニング製造業を統合）
24	マーガリンショートニング製造業		24	みそ・醤油製造業に統合
25	みそ製造業		25	密封包装食品製造業（新設）
26	醤油製造業		26	上記以外は許可不要（届出）
27	ソース類製造業		27	酒類製造業
28	酒類製造業		28	豆腐製造業
29	豆腐製造業		29	納豆製造業
30	納豆製造業		30	めん類製造業
31	めん類製造業		31	めん類製造業
32	そうざい製造業		32	複合型そうざい製造業（新設）
33	缶詰又は瓶詰食品製造業		33	そうざい製造業
34	添加物製造業		34	密封包装食品製造業（新設）
	営業許可不要	35	上記以外は許可不要（届出）	
	小分けのみ実施の各種製造業	36	添加物製造業	
	自動販売機	37	清物製造業	
		38	液卵製造業	
		39	水産製品製造業	
		40	食品の小分け業	
		41	調理機能を有する自動販売機（屋外設置に限る）	
		42		

**新設**

## 重点2 食中毒対策

### ア ノロウイルス※食中毒対策

調理従事者等により二次汚染された食品を原因とするノロウイルス食中毒は、例年全国的に多数発生しています。浜松市内では、令和元年度に4件（患者数166人）のノロウイルス食中毒が発生しました。ノロウイルス食中毒は冬期の発生が多いことが知られていますが、冬期以外でも発生が見られるため、年間を通じた対策が必要です。業種・業態を問わず発生のリスクがあることから、市内の全ての食品等取扱施設を対象として、調理従事者の健康管理や手洗いの実施状況等の二次汚染防止対策を中心とした監視指導を行います。

### イ 持ち帰り、宅配食品による食中毒対策

新型コロナウイルス感染症の流行を受けて、持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前、デリバリー）を行う飲食店が増えています。持ち帰りや宅配は調理してから消費者が食べるまでの時間が長く、気温の高い時期には特に食中毒のリスクが高まります。そこで、持ち帰りや宅配を行う飲食店に対し、注意喚起のためにリーフレットを配布し、啓発を行います。

### ウ 食肉による食中毒対策

牛肉については生食用食肉に係る規格基準が設定され、豚肉については生食用としての提供が禁止されている一方、食中毒の原因となることが多い鶏肉や、ジビエ（野生鳥獣肉）の生食に関する法規制はありません。鶏肉には**カンピロバクター**※、**サルモネラ**※等の食中毒菌が高い確率で存在し、ジビエには寄生虫や**E型肝炎**※等のリスクがありますが、これらによる食中毒は十分な加熱によって防ぐことが可能です。以上のことから、食肉取扱施設に対して、生食用食肉については基準を遵守し、その他の食肉については十分に加熱して提供するよう指導します。加えて、消費者に対しては、各種講習会にて食肉の生食や加熱不足のリスクについて啓発を行います。

### エ 魚介類による食中毒対策

魚介類については、寄生虫である**クドア**※及び**アニサキス**※、並びにノロウイルスを病因物質とする食中毒が発生しています。魚介類を提供する施設に対して、これらの食中毒を防ぐために必要な食材の取扱い方法（十分な冷凍や加熱等）の指導を行います。また、魚介類を取り扱う施設を対象に拭き取り検査を実施し、調理・加工場の汚染状況を踏まえた衛生指導を行います。

### オ その他の食中毒対策

近年、非加熱野菜の喫食が原因と疑われる**腸管出血性大腸菌**※食中毒事例が全国的に複数発生しています。これを踏まえて、特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者へ食事を提供する施設や、大規模食中毒が発生しやすい大量調理施設を中心に、非加熱で提供する野菜等の洗浄の徹底や殺菌実施を改めて指導します。また、有毒植物等の自然毒による食中毒防止についても各種講習会等で市民に注意喚起を行います。

## 4 一斉監視指導の実施

大きなイベントの開催時、高温多湿な夏期及び食品流通量が増加する年末をねらい、食品の種類や業態など対象を定めて食品等の取り扱い状況についての監視指導を行います。

### (1) 大規模イベント開催時の一斉監視指導（随時）

浜松まつり等の大規模イベント開催時における食中毒等の発生を防ぐため、移動式店舗を中心に監視指導を行います。

### (2) 夏期食品一斉監視指導（令和3年7～8月）

高温多湿で細菌性食中毒が発生しやすい夏期において、食中毒等食品による事故が大規模化するリスクの高い広域流通食品等製造施設を中心に監視指導を行います。

### (3) 年末食品一斉監視指導（令和3年12月）

食中毒患者が最も発生する冬期及び食品流通量が増加する年末における大規模な食中毒等の発生を防止するため、大量調理施設及び大規模食品販売施設を中心に監視指導を行います。

## 5 監視指導の実施計画

### (1) 立入検査実施計画

過去の食中毒、違反の発生状況及び食品等の特性を踏まえ、別紙2「令和3年度食品等取扱施設立入検査実施計画」に基づき、食品等取扱施設へ立入り、監視指導を行います。

特に、食中毒が発生した施設については、施設の衛生状況等を踏まえ、必要に応じて複数回監視指導を行います。

### (2) 収去検査等実施計画

立入検査の結果、過去の違反発生状況及び取り扱い食品の特性を踏まえ、市内で製造・販売される食品等について収去検査を行い、違反食品等の流通を防止します。これらの検査は別紙3「令和3年度収去検査等実施計画」に従って行います。

#### ア 食品、添加物等の規格基準に基づいた収去検査

食品衛生法で定められた「食品、添加物等の規格基準」により成分規格が設定されている食品等について、基準違反がないか検査します。

#### イ 食品表示法に基づいた収去検査

食品表示法に基づき、食品添加物やアレルギー物質の検査を行い、表示違反がないか調査します。加えて、不適切な表示食品の流通防止のため監視等で表示の確認を行い、不適正な表示を発見した場合は適正な表示への修正を指導します。

#### ウ 放射性物質<sup>\*</sup>に汚染された食品の流通防止対策

平成24年4月に制定された放射性セシウムの基準値に基づき検査を実施します。他都市から発せられた廃棄、回収等の情報を参考にするとともに、市内流通食品の放射性物質検査を実施し、その結果を浜松市ホームページ（以下「ホームページ」という。）に公表します。

## 6 違反を発見した場合の対応

### (1) 立入検査で違反を発見した場合

違反を発見した場合は改善指導を行い、改善状況の確認を行います。また同時に、違反に係る食品等が販売等されることのないよう、関係する都道府県等と連携して販売禁止や回収等法令に基づいた適正な措置を速やかに行います。

## (2) 収去検査により違反が判明した場合

検査の結果により違反が発見された場合や、他自治体から違反食品の情報提供があった場合は、迅速に原因究明を図るとともに、違反品が販売されることのないように、販売禁止、回収等法令に基づいた適正な措置を速やかに行います。広域流通食品等や輸入食品から違反を発見した場合は関係する都道府県又は厚生労働省等へ情報提供し、連携して当該食品等の流通防止のために必要な措置を講じます。違反品製造施設については再発防止のための調査・指導を行い改善を図ります。

## (3) 違反者の公表等

食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、法又は法に基づく処分に違反した者の名称や違反内容等をホームページに掲載し公表します。なお、危害拡大のおそれが想定されるなど、広く市民に周知する必要がある場合は、報道機関を通じて公表します。

# 第6 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

## 1 食品衛生責任者の養成

食品衛生法改正により、原則、すべての食品等事業者は**食品衛生責任者**※を定めることとなりました。食品等事業者が食品衛生責任者養成講習会を受けることができる機会を用意し、食品衛生責任者の養成を行います。

## 2 適正な食品表示の推進等

令和2年4月1日から新たな食品表示制度が完全施行されました。立入検査等を通じて、適正表示の徹底に向けて指導を行います。また、食品等事業者から食品表示相談を受ける場合には食品表示相談シートを活用し、適正な表示作成の支援をします。

## 3 食品等事業者自らが実施する衛生管理の指導等

食品等事業者には衛生的で安全な食品を消費者に提供する義務と責任があるため、営業施設の衛生管理責任を担っている**食品衛生管理者**※や食品衛生責任者等に対して、衛生管理の推進（健康チェック、食品等の自主検査、原材料の安全性確認等の記録の作成・保存等）について、立入検査時に指導・助言を行うほか、講習会等で知識の普及に努めます。また、と畜場の**衛生管理責任者**※及び作業衛生責任者※並びに食鳥処理の**食鳥処理衛生管理者**※については、各法令に基づき、随時講習会等を実施し、資質向上を図ります。

## 4 食品衛生推進員活動の推進

食品等事業者相互の食品衛生の向上に関する自主的な活動を推進するために、食品衛生法に基づき**食品衛生推進員**※を委嘱しています。また、推進員の知識・技術の向上支援のため、積極的に情報提供を行います。

### 1 情報提供

#### (1) ホームページ、パンフレット等による情報提供

家庭における食中毒発生を防止するための方法（食品の購入、保管、調理、喫食時の対策等）や食中毒が起こりやすい時などに発令される「**食中毒警報**※」など、役立つ情報をホームページに掲載します。食中毒発生や重大な違反食品が発見された場合など、緊急に注意喚起が必要なものはホームページや報道発表を通じて公表します。また、食品関係法令の改正など必要なものについては、ホームページに掲載するとともに通知文を発出し、食品等事業者に対して周知を図ります。特に啓発が必要なノロウイルスやカンピロバクターに加えて、アニサキス等の寄生虫に関するパンフレットを、食品等事業者を中心に立入検査時に配布して情報提供します。また、食中毒予防や事業者の食品衛生知識向上のため、DVDの貸出しも行います。

#### (2) 食中毒等防止啓発のための講習会の開催

食中毒等の食品による危害発生を防止するための講習会を開催し、食品衛生知識の普及啓発を図ります。

- ア HACCP制度化に対応するための**一般衛生管理**※の方法やHACCPに沿った衛生管理に必要な書類の作成方法についての講習会を開催します。
- イ 最新の食品衛生情報の提供と営業者の食品衛生知識の向上のため、必要に応じて食品衛生責任者等を対象とした講習会を開催します。
- ウ 学校給食に食品を納入する事業者並びにノロウイルス等による集団食中毒のおそれがある学校、病院及び社会福祉施設等の給食施設の調理従事者に対して講習会を開催します。
- エ 消費者や食品等事業者から依頼を受けて職員が出向き、「食中毒の予防方法」、「食品の表示」等をテーマとした講座を開催します。また、HACCPの認知度向上を図ります。

### 2 意見交換(リスクコミュニケーション)

#### (1) 食品衛生監視指導計画の策定

食品衛生行政の方針を定める食品衛生監視指導計画の策定にあたっては、案を公表し、市民からの意見を広く求め、計画に反映させるなど、リスクコミュニケーションの推進を図ります。また、本年度に実施した施設への監視指導結果の実施状況の概要は、翌年度6月末までにホームページで公表します。

#### (2) 食品衛生講習会の充実

消費者・各種ボランティア団体・食品等事業者を対象とした食品衛生講習会において、必要な情報提供を行うとともに、意見交換やアンケート等による意識調査を実施し、関係者間の相互理解を深め、食品衛生行政に役立てます。また、市民から寄せられた不良食品や施設の衛生管理についての相談等は、原因施設の調査結果などを合わせて食品衛生講習会を通じて食品等事業者にフィードバックします。



## 第8 食中毒など健康危機発生時又はそのおそれがある場合の対応

### 1 食中毒発生時の対応

健康被害を最小限に抑えるため、保健所では、24時間365日対応する体制を整え、消費者からの食品に関する相談や健康被害の対応及び食品等事業者からの報告に対応しています。

医師からの届出や市民からの情報等を元に、食中毒の疑いがある情報を得た場合は、速やかに「浜松市健康危機管理基本指針」及び「浜松市食中毒処理要綱」等に基づき関係機関と連携を図りながら、施設調査、患者等の症状・喫食調査、検便及び食品残品検査等を実施することにより、原因究明に努めます。原因施設が断定された場合は、施設に対する必要な措置を行い、食品等事業者に対して適切な衛生指導を実施することにより、健康被害の拡大及び再発を防ぎます。

これらの情報は「食品衛生法に基づく違反者等の公表に関する要領」に基づき、報道機関及びホームページ等で公表します。

### 2 指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応

**指定成分等**※を含む食品等を取り扱う業者から健康被害を生じさせた旨等の情報の届出があった場合は、厚生労働大臣へ報告を行います。また、**いわゆる健康食品**※による健康被害発生時には、原因究明等を迅速に行います。

### 3 食品等事業者による自主回収着手時の対応

食品衛生法及び食品表示法の改正に伴い、食品等の自主回収情報の把握、消費者への情報提供、食品による健康被害の発生防止のため、令和3年6月1日から食品等事業者が自主回収を行う場合は、保健所に届け出ることとなりました。受付した届出は国に報告を行います。

また、必要に応じて食品等取扱施設への立入調査を行い、再発防止等を指導します。

### 4 市民からの相談への対応

食品等への異物混入やカビの発生、食品からの異味又は異臭の発生、不衛生な食品の取扱いをしている施設についての相談及び食品等事業者内部からの食品衛生法等の遵守違反に関する情報に対して、速やかに調査を行うとともに、必要に応じて衛生指導等を行います。

食品群	フードチェーン	監視指導項目
食肉 食鳥肉 食肉製品	とさつ・解体・食鳥処理	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康な獣畜又は家さんの搬入の推進</li> <li>獣畜及び家さんの病歴を踏まえた検査の実施</li> <li>枝肉、食鳥肉等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施</li> <li>と畜場及び食鳥処理場における動物用医薬品等の投与歴を踏まえた残留物質検査の実施</li> <li>認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守徹底</li> <li>狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣の異常の有無の確認の徹底</li> <li>食肉処理施設における解体前の野生鳥獣及び解体後の野生鳥獣肉等の異常の有無の確認の徹底</li> </ul>
	製造・加工 (とさつ・解体・食鳥処理を除く)	<ul style="list-style-type: none"> <li>食鳥処理関連施設における微生物汚染防止の徹底</li> <li>原材料受入れ時の自主検査実施等による原材料の安全性確保の徹底</li> <li>食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</li> </ul>
	貯蔵・運搬・調理・販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>保存温度の遵守等、衛生的な取扱いの徹底</li> <li>調理時の加熱調理の徹底</li> <li>食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</li> </ul>
乳 乳製品	製造・加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>製造過程又は加工過程における微生物汚染防止の徹底</li> <li>原材料受入れ時の自主検査実施等による原材料の安全性確保の徹底</li> <li>乳飲料について、製品出荷時の微生物等自主検査の徹底</li> </ul>
	貯蔵・運搬・調理・販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>保存温度の遵守等、衛生的な取扱いの徹底</li> </ul>
食鳥卵	製造・加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>新鮮な正常卵の受入れの徹底</li> <li>洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底</li> <li>汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底</li> </ul>
	貯蔵・運搬・調理・販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>保存温度の遵守等、衛生的な取扱いの徹底</li> <li>破卵等の検卵の徹底</li> <li>加熱を要する食品についての加熱調理の徹底</li> </ul>
魚介類 水産加工品	製造・加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底</li> <li>製造過程又は加工過程における微生物汚染防止の徹底</li> <li>生食用カキの採取海域等の適正表示徹底</li> <li>フグの衛生的な処理の徹底</li> <li>しらす加工品への過酸化水素使用基準遵守の徹底</li> <li>製造または加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> </ul>
	貯蔵・運搬・調理・販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>保存温度の遵守等、衛生的な取扱いの徹底</li> <li>残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施</li> <li>加熱を要する食品についての加熱調理の徹底</li> <li>有毒魚介類等の排除の徹底</li> </ul>
野菜・果実・ 穀類・豆類・ 種実類・茶等 これらの加 工品（漬物・ 有毒植物・キ ノコ類含む）	製造・加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底</li> <li>原材料受入れ時の自主検査実施等による原材料の安全性確保の徹底</li> <li>製造過程又は加工過程における微生物汚染防止の徹底</li> <li>殺菌工程の遵守徹底</li> <li>製造または加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> </ul>
	貯蔵・運搬・調理・販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>残留農薬、汚染物質等検査の実施</li> <li>穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進</li> <li>有毒植物等の排除の徹底</li> <li>保存温度の遵守等、衛生的な取扱いの徹底</li> </ul>
すべての 食品群	製造・加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>添加物（その製剤を含む。以下同じ）の製造者（加工者）並びにこれを使用する食品の製造者（加工者）による使用添加物の確認の徹底</li> <li>添加物を使用して製造（加工）した食品について添加物検査の実施</li> <li>製造又は加工に係る記録の作成・保存の推進</li> <li>異物混入防止対策の徹底</li> <li>低温保管等の温度管理の徹底</li> <li><b>アレルギー*</b>を含む食品に関する表示の徹底のための使用原材料の点検及び確認の徹底</li> <li>基準値を超える放射性物質を含む食品の流通等の防止の徹底</li> <li>流通する食品の放射性物質の検査の実施</li> </ul>

監視指導項目のうち、【実施】とあるものは浜松市が主体、【徹底】又は【推進】とあるものは食品等事業者が主体となって行う内容です

## 令和3年度食品等取扱施設立入検査実施計画

## 1 保健所立入計画

## (1) 旧制度に基づく営業許可業種

業種等	施設数※	立入件数
飲食店営業	8,429	1,540
菓子製造業	1,063	34
乳処理業	2	3
乳製品製造業	5	7
魚介類販売業	591	842
魚介類競り売り営業	7	77
魚肉練り製品製造業	2	2
食品の冷凍又は冷蔵業	30	46
缶詰又は瓶詰食品製造業	1	1
喫茶店営業	1,032	275
あん類製造業	4	3
アイスクリーム類製造業	11	2
乳類販売業	1,067	408
食肉処理業	67	11
食肉販売業	739	323
食肉製品製造業	17	7
食用油脂製造業	7	1
みそ製造業	25	8
醤油製造業	9	2
ソース類製造業	18	5
酒類製造業	5	2
豆腐製造業	17	9
めん類製造業	48	5
そうざい製造業	245	29
添加物製造業	5	4
清涼飲料水製造業	7	4
氷雪製造業	4	0
氷雪販売業	5	2
合計	13,462	3,652

※ 令和2年10月末日現在



(2) 新制度に基づく営業許可業種

業種等	施設数（予定）※1	立入件数
飲食店営業	1,739	3,479
自動販売機による営業※2	0	0
食肉販売業	31	63
魚介類販売業	45	91
魚介類競り売り営業	0	0
集乳業	0	0
乳処理業	1	1
特別牛乳搾取処理業	0	0
食肉処理業	8	17
食品の放射線照射業	0	0
菓子製造業	210	421
アイスクリーム類製造業	2	5
乳製品製造業	1	1
清涼飲料水製造業	1	2
食肉製品製造業	2	5
水産製品製造業	7	14
氷雪製造業	1	3
液卵製造業	1	2
食用油脂製造業	1	2
みそ又はしょうゆ製造業	5	10
酒類製造業	1	1
豆腐製造業	1	3
納豆製造業	0	0
麺類製造業	6	13
そうざい製造業	58	117
複合型そうざい製造業	0	0
冷凍食品製造業	3	6
複合型冷凍食品製造業	0	0
漬物製造業	61	122
密封包装食品製造業	4	8
食品の小分け業	0	0
添加物製造業	0	0
合計	2,189	4,386

※1 令和3年度末時点

※2 正式には、「調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業」

(3) 営業届出業種

業種等	施設数（予定）※	立入件数
集団給食施設	170	136
販売業	2,850	2,280
製造・加工業	222	177
合計	3,242	2,593

※ 令和3年度末時点

## 2 食肉衛生検査所立入計画

	業種等	施設数	立入件数
許可施設	と畜場	1	50
	検査対象食鳥処理場	1	200
	認定小規模食鳥処理施設	2	2
	と畜場に併設される食肉処理場	1	2
	小計	5	254
許可外	食肉地方卸売市場	1	1
総計		6	255

## 3 重点監視項目別立入計画

	重点監視指導項目	立入件数
重点1	食品衛生法改正に伴う監視指導	280
重点2	食中毒対策	1,300

## 4 一斉監視指導別立入計画

	一斉監視	立入件数
一斉1	大規模イベント開催時の一斉監視指導	200
一斉2	夏期一斉監視指導	3,000
一斉3	年末一斉監視指導	1,800

## 令和3年度収去検査等実施計画

食品群等	主な食品等	検体数	検査項目別検体数						検体採取機関		検査実施機関	
			微生物 <sup>※1</sup>	残留農薬	食品添加物 <sup>※2</sup>	残留動物用医薬品	放射性物質	その他 <sup>※3</sup>	食肉衛生検査所	生活衛生課および 保健所 浜北支所	保健環境研究所 (食肉衛生検査所含む)	生活衛生課
魚介類	生かき、あさり	61	4	0	0	12	35	17	0	61	61	0
冷凍食品	冷凍食品	6	6	0	0	0	0	0	0	6	6	0
魚介類加工品	干物	6	0	0	0	0	0	6	0	6	6	0
肉卵類及びその加工品	食肉製品、食肉	67	14	0	8	40	13	0	48	19	67	0
乳及び乳製品 <sup>※4</sup>	牛乳、乳製品	25	11	5	5	6	9	11	0	25	25	0
アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム	4	4	0	4	0	0	4	0	4	4	0
穀類及びその加工品	めん類	10	6	0	6	0	4	0	0	10	10	0
野菜類・果実及びその加工品	農産物、漬物	136	12	60	17	0	38	13	0	136	136	0
菓子類	菓子類	6	0	0	6	0	0	0	0	6	6	0
清涼飲料水	清涼飲料水	5	0	0	0	0	5	0	0	5	5	0
その他の食品	弁当、そうざい	36	16	0	0	0	16	4	0	36	36	0
器具及び容器包装	容器、割りばし	9	0	0	4	0	0	5	0	9	9	0
拭き取り検査等 <sup>※5</sup>	-	591	591	0	0	0	0	0	451	140	451	140
A TP検査 <sup>※6</sup>	-	606	0	0	0	0	0	0	296	310	- ※8	- ※8
アレルギー拭き取り検査 <sup>※7</sup>	-	20	0	0	0	0	0	0	0	20	- ※8	- ※8
合計		1,588	664	65	50	58	120	60	795	793	822	140

注：1つの検体に対して複数の検査項目を実施しますので、検査項目の合計数が検体数と一致しない場合があります。

- ※1 ウイルス検査を含みます。主な項目は、細菌数、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、サルモネラ、ノロウイルス等です。
- ※2 食品添加物には防ばい剤を含みます。主な項目は、甘味料、保存料、着色料、酸化防止剤等です。
- ※3 乳製品等の成分、清涼飲料水の重金属、容器包装の材質、シアン化合物、カビ毒、アレルギー、ヒスタミン、貝毒、水銀、PCB等を含みます。
- ※4 アイスクリーム類、乳酸菌飲料を除きます。
- ※5 調理施設等を拭き取り、食中毒菌等の培養検査を実施します。
- ※6 微生物、食品残渣等による汚染状況を調べます。
- ※7 施設内の拭き取りを行い、アレルギーの残存状況を調べます。
- ※8 立入検査時に検査を実施し、その場で検査結果が判明します。

【あ】

○ アニサキス

1～3 cm程度の大きさの寄生虫で、クジラなどの海洋哺乳類、サバやアジなどの魚介類に幅広く寄生しています。アニサキスが寄生したサバ等の生食後2～8時間程度で激しい腹痛、嘔吐、まれに吐血が起こります。加熱や冷凍処理により不活化しますので、刺身は十分な冷凍処理されたものがより安全です。

○ アレルゲン

体内に入り込み、体の免疫機能が過剰にはたらいで発疹等の症状を出現させる特定の物質です。この症状が出現することを「アレルギー」といい、食べ物が原因で起こるアレルギーのことを「食物アレルギー」といいます。症例数が多い「卵、乳、小麦、えび、かに」、重篤な健康被害を引き起こす「そば、落花生」の合計7品目を「特定原材料」として表示を義務付けています。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、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、アーモンド」の21品目を「特定原材料に準ずるもの」として表示を推奨しています。食物アレルギーは、人によってはごく微量でも重篤な健康被害を引き起こすため、注意が必要です。

○ E型肝炎<sup>がたかんえん</sup>

E型肝炎ウイルスに感染後、潜伏期間15～50日後に黄疸、発熱、嘔吐などの症状が引き起こされます。E型肝炎ウイルスは、イノシシ、シカなどが保有し、野生鳥獣による食中毒事例が報告されています。また、豚レバーから同ウイルスが検出された事例も確認されています。熱に弱いウイルスですので、肉を中心部まで十分に加熱することで感染を予防できます。

○ 一般衛生管理<sup>いっばんえいせいかんり</sup>

施設設備の構造、保守点検・衛生管理、機械器具の保守点検・精度管理・衛生管理、従業員の教育訓練、製品の回収等の衛生管理に関わる一般的共通事項のことです。

○ いわゆる健康食品<sup>けんこうしょくひん</sup>

健康に関する効果や食品の機能等を表示して販売されている食品であって、保健機能食品でないものを指します。

○ 牛海綿状脳症対策特別措置法<sup>うしかいめんじょうのうしょうたいさくとくべつ そ ち ほう</sup>

平成13年9月に国内で初めて牛海綿状脳症（BSE）が確認されたことから、BSEの発生を予防し、そのまん延を防止するため、牛の肉骨粉を原材料とする飼料の牛への使用禁止や死亡牛の届出、と畜場におけるBSE検査や特定部位の焼却などBSE対策に必要な規制を定めた法律です。関係省令の改正が行われ、平成29年4月1日よりと畜場におけるBSE検査の対象は24か月齢以上の牛のうち、原因不明の神経症状又は全身症状を示す牛について、と畜検査員が検査の必要があると判断する場合に実施するとされました。

えいせい かんり せきにんしゃ  
○ **衛生管理責任者**

と畜場を衛生的に管理するため、と畜場ごとに置かれる責任者のことをいいます。

**【か】**

かんししどう  
○ **監視指導**

食品衛生法、と畜場法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に規定する職権及び指導の職務のことで、食品衛生監視員等が食品等事業者の衛生管理等について改善点等を指導することをいいます。

○ **カンピロバクター**

あらゆる動物の腸管内に生息する細菌で、動物の排泄物に多く存在しています。カンピロバクターによる食中毒は主に鶏の刺身やたたき、生レバー、加熱不十分な肉、菌のついた包丁やまな板で調理した食品などを原因として発生します。主な症状は発熱、下痢、腹痛、吐き気、嘔吐などですが、潜伏期間が2～7日と長い場合、食中毒と判断しにくい場合もあります。肉を中心部まで十分に加熱すること、肉類を触った後は確実に手洗いをするすることで、感染を予防できます。

かんり うんえいきじゆん  
○ **管理運営基準**

食品衛生法第50条第2項に定められた、「営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関する基準」であり、浜松市では、「浜松市食品衛生法の施行に関する条例」の中で定められています。なお、令和3年6月1日からは、食品衛生法施行規則の中で定められた「一般衛生管理に関する基準（別表第17）」及び「HACCPに沿った衛生管理に関する基準（別表第18）」のことを指します。

○ **クドア**

0.01mm程度の寄生虫で、毒性が明らかになっているものとしてクドア・セブテンpunkタータ (*Kudoa septempunctata*) があります。原因食品としてヒラメ（特に養殖ヒラメ）やマグロ、タイなどの報告がありますが、これらのすべてに寄生虫が生息しているわけではありません。刺身などで生のまま食べることにより、食後数時間程度で水様性下痢や嘔吐を発症しますが、一過性であり速やかに症状は治まります。加熱や冷凍処理により不活化しますので、刺身は十分な冷凍処理されたものがより安全です。

こういきれんけいきょうぎかい  
○ **広域連携協議会**

平成30年の食品衛生法改正により設置が定められた、地方厚生局並びに当該地方厚生局の管轄区域内の都道府県、保健所設置市及び特別区を構成員とする協議会。複数の都道府県等が関連する広域的な食中毒事案が発生した際に原因調査等に関する情報を共有し連携を図ります。

こういきりゅうつうしょくひんどう  
○ **広域流通食品等**

都道府県等区域を越えて広域的に流通する食品等であって輸入食品等以外のものをいいます。

## ○コーデックスのHACCP7原則

HACCPの7原則は、国際連合食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会が発表した「HACCPシステムとその適用のためのガイドライン」で示されたHACCPの構成要素です。原則1 危害要因分析、原則2 重要管理点の決定、原則3 管理基準の設定、原則4 モニタリング方法の設定、原則5 改善措置の設定、原則6 検証方法の設定、原則7 記録と保存方法の設定 で構成されます。

## 【さ】

### ○ さきょうえいせいせきにんしや 作業衛生責任者

獣畜のとさつ又は解体を衛生的に管理するため、と畜場ごとに置かれる責任者のことをいいます。

### ○ サルモネラ

哺乳類、鳥類、爬虫類、両生類等に広く分布している細菌です。特に家禽は他の家畜よりもサルモネラの保有率が高いため、鶏卵及び鶏肉が食中毒の原因食品となります。潜伏期間はおおむね12～48時間、主な症状は下痢、腹痛、発熱などで、ときには脱水症状を伴います。鶏卵は常に新鮮なものを使用すること、食肉の加熱調理時は内部まで75℃1分間以上の加熱することで感染を予防できます。

### ○ しけんけんさ かん せいどかんり きじゆん じいえるびい 試験検査に関する精度管理基準（GLP: Good Laboratory Practice）

食品衛生に関する試験検査の信頼性を高めるために遵守事項を定め、検査業務を管理するシステムです。食品に関する検査部門を統括する検査部門責任者及び理化学検査、細菌検査等の各分野に検査区分責任者を設置し、検査業務の管理を行います。また、当該部門から独立した信頼性確保部門責任者を配置し、内部点検や外部点検を行います。

### ○ していせいぶんとう 指定成分等

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です。現状、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の4種類が定められています。

### ○ じゅうだいじ ことう 重大事故等

事業者が提供した商品により、消費者が死亡、身体の障害等、身体に対して著しい危険が生じる事態のことをいいます。

### ○ しゅうきよけんさ 収去検査

食品衛生法及び食品表示法に基づき、食品営業施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査のため必要な検体（食品、器具、おもちゃ、食品添加物等）の必要最小量を無償で譲り受けることを「収去」といいます。この収去した食品等について行われる微生物学及び理化学検査のことを「収去検査」といいます。

しよくちゆうどくけいほう  
○ **食中毒警報**

食中毒発生が予想される時期、食中毒が多発している場合などに、食品の取り扱いに対する注意喚起を行い、食品事故の発生防止を目的として発表されます。発表の決定は気象条件や食中毒発生状況等を踏まえ、静岡県が行います。

しよくちゆうけんさいん  
○ **食鳥検査員**

食鳥処理法に基づき、自治体職員の中で獣医師の資格を持つ人が任命されます。食鳥検査及び食鳥処理に関する指導等の業務を行います。

しよくちゆうしようえいせいかりしや  
○ **食鳥処理衛生管理者**

食鳥処理場ごとに置かれた、食鳥処理を衛生的に管理させるための管理者のことをいいます。食鳥処理法に違反しないよう、食鳥処理に従事する者の監督や食鳥処理場の構造設備の管理を担っています。

しよくちゆうしよりにじょう  
○ **食鳥処理場**

食鳥をとさつし、その羽毛を除去したり、食鳥とたいの内臓を摘出したりするために設けられた施設をいいます。

しよくちゆうしよりにじじょう きせいおよ しよくちゆうけんさ かん ほうりつ しよくちゆうしよりにほう  
○ **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、食中毒菌による食鳥肉汚染の防止等、食鳥肉の衛生を確保し、国民の健康の保護を図ることを目的として制定された法律で、食鳥の検査等必要な規制などが定められています。

しよくひんあんぜんきほんほう  
○ **食品安全基本法**

食品の安全性確保に関する施策を総合的に推進することを目的として制定された法律で、基本理念、施策の策定における基本的な方針、行政、食品関係事業者の責務、消費者の役割等が定められています。

しよくひんえいせいかりしん  
○ **食品衛生監視員**

食品衛生法で資格や権限等が定められている行政職員で、食品等事業者から報告の徴収、営業施設への立入、食品等の収去等の業務を行います。

しよくひんえいせいかりしや  
○ **食品衛生管理者**

食品衛生法の規定に基づき、乳製品や食肉製品などの特に衛生上の考慮を必要とする食品や添加物の製造又は加工を行う営業者に対して、施設ごとに設置することが義務づけられている管理者のことをいいます。

しよくひんえいせいすいしんいん  
○ **食品衛生推進員**

食品衛生法第61条の規定に基づき、市長に委嘱されて食品衛生に関する事業を行う民間協力者のことで、食品等事業者からの食品衛生に関する相談に応じたり助言をしたりしています。

また、食品衛生推進員の中からより高度な衛生管理知識を持つ者として選出された食品衛生専門推進員については、営業施設の施設基準についての確認と指導を行っています。

### ○ しょくひんえいせいせきにんしや食品衛生責任者

施設、設備、機械器具、食品等及び食品取扱者の衛生管理等の役割を担う責任者のことをいいます。食品衛生管理者設置対象外の許可業種については「浜松市食品衛生法の施行に関する条例」により、施設ごとに食品衛生責任者の設置が義務づけられています。

なお、令和3年6月1日からは、食品衛生法第50条の2に基づき、原則、すべての食品等事業者は食品衛生責任者を定めることとなります。食品衛生責任者は都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努め、営業者の指示に従い、衛生管理に当たる必要があります。

### ○ しょくひんえいせいほう食品衛生法

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止して国民の健康の保護を図ることを目的として制定された法律で、食品や添加物などの規格や基準を設け、安全確保のための規制をしています。また、違反食品や食中毒の発生時には違反品の回収、廃棄や営業の禁止・停止などの行政処分や罰則の規定があります。

### ○ しょくひんきょうきゆうこうてい食品供給行程(フードチェーン)

農畜水産物の生産・採取から食品の製造・加工・販売を経て消費されるまでの一連の流れのことをいいます。

### ○ しょくひんとう じきょうしや食品等事業者

食品等の採取、製造、輸入、加工、販売等を行う事業者をいいます。

### ○ しょくひんひょうじほう食品表示法

食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品表示に関係する規定を統合することにより、消費者、事業者双方にとって分かりやすい表示となることを目的とした法律です。基本理念として、消費者の権利（安全確保、選択の機会確保、必要な情報の提供）の尊重と消費者の自立の支援が定められています。

### ○ しょくひんひょうじきじゆん食品表示基準

食品表示法に基づき、食品の具体的な表示方法や表示内容を定めたルールをいいます。

## 【た】

### ○ たいりょうちようりしせつ大量調理施設

同一メニューを一回300食以上又は一日750食以上提供する調理施設をいいます。



たいりょうちょうりしせつえいせいかんり  
○ 大量調理施設衛生管理マニュアル

集団給食施設、仕出し弁当屋などの大量調理施設における食中毒を予防するために作成されたマニュアルのことで、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項が定められています。

ちようかんしゅっけつせいだいちようきん  
○ 腸管出血性大腸菌

牛などの家畜の腸内に存在する細菌で、ベロ毒素と呼ばれる毒素を作り出し、食中毒を引き起こします。菌を保有する家畜あるいは保菌者の糞便中の菌により汚染された食品や井戸水等による経口感染が主な感染経路です。潜伏期間は平均3～5日、主な症状は腹痛や水様性下痢、血便等で嘔吐や発熱を伴う場合もあります。通常の食中毒菌と同様に熱に弱く、75℃1分間以上の加熱により死滅するため、肉を中心部まで十分に加熱すること、肉類を触った後は確実に手洗いをすることで、感染を予防できます。

ちくけんさいん  
○ と畜検査員

と畜場法に基づき、自治体職員の中で獣医師の資格を持つ人が任命されます。と畜検査及び食用に供する獣畜の処理に関する指導等の業務を行います。

ちくじょう  
○ と畜場

食用に供する目的で獣畜（牛、馬、豚、めん羊及び山羊）をとさつし、又は解体するために設置された施設です。

ちくじょうほう  
○ と畜場法

と畜場の経営及び食用に供する獣畜の処理を適正に行い、国民の健康の保護を図ることを目的として制定された法律で、食肉検査など必要な規制が定められています。

【な】

にんていししょうきほしよくちようしよりしせつ  
○ 認定小規模食鳥処理施設

年間の食鳥処理羽数が30万羽以下の食鳥処理場で、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、公的食鳥検査が免除されている施設です。食鳥処理衛生管理者の設置及び処理数の上限の遵守が義務づけられています。

○ ノロウイルス

小型の球形の構造をもったウイルスで人だけに感染し、下痢、嘔吐、発熱などの症状を伴う食中毒症状を起こします。最近では、二枚貝類による食中毒よりも調理従事者からの食品への二次汚染が多くみられます。また、嘔吐物の飛散等により集団感染する事例もみられます。

ノロウイルスは85～90℃90秒間以上の加熱で死滅することが知られていますので、食品を中心部まで十分に加熱することで感染を予防できます。また調理従事者の手指等を介して食品に付着することも考えられますので、トイレに行った後や調理前には十分に手洗いをすることも感染を防ぐためには重要です。

## 【は】

### ○ ほうしゃせいぶつしつ放射性物質

「セシウム137」など、放射線を出す能力をもつ物質のことをいいます。食品に含まれる放射性物質の基準値は、年齢や性別ごとの、食品の摂取量、体格及び代謝を考慮して定められています。

## 【ら】

### ○ リスクコミュニケーション

食品の安全確保に関する情報を公開し、消費者、食品等事業者、学識経験者、行政担当者が、食に関するリスクを認識、分析する過程において得られた情報及び意見を相互に交換し、双方向の対話を図ろうとするものです。これにより、地域の消費者や食品等事業者を含む住民の意見を、食品衛生に関する施策に反映していきます。

## お問い合わせ窓口

### ◆ 浜松市保健所生活衛生課(食品衛生担当)

〒432-8550 浜松市中区鴨江二丁目 11 番 2 号

電話番号：(053) 453-6114

F A X : (053) 459-3561

### ◆ 浜松市保健所浜北支所

〒434-8550 浜松市浜北区貴布祢 3000 番地 なゆた浜北内

電話番号：(053) 585-1398

F A X : (053) 585-3671

浜松市食品衛生監視指導計画は浜松市公式ホームページからも閲覧できます。

浜松市トップページ／健康・福祉・子育て／食生活／食品営業・食の安全／監視・検査／

浜松市食品衛生監視指導計画

URL：[https://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/seiei/food/safy/shoku\\_torikumi/kanshishidou.html](https://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/seiei/food/safy/shoku_torikumi/kanshishidou.html)