
平成 29 年度 埼玉県食品衛生監視指導計画



埼 玉 県

平成 29 年度 埼玉県食品衛生監視指導計画 もくじ

I	策定の趣旨	・・・ 3
II	監視指導の実施体制	・・・ 4
	1 適用区域及び期間	
	2 実施機関	
	3 関係機関との連携確保	
	4 試験検査実施機関の体制の整備	
III	重点的に監視指導を実施する項目	・・・ 7
	1 食中毒防止対策	
	2 食品表示対策	
	3 輸入食品対策の強化	
	4 HACCP(ハサップ：危害分析・重要管理点方式)に基づく衛生管理の導入支援	
	5 食の安全・安心人材育成の推進	
IV	監視指導の実施に関する基本方針	・・・ 12
	1 食品安全課、保健所が実施する監視指導	
	2 食肉衛生検査センターが実施する監視指導	
	3 違反等を発見した場合の対応	
V	食品等の検査に関する基本方針	・・・ 16
	1 検査対象食品及び検査項目と検査予定数	
	2 主な検査項目に関する内容	
	3 と畜場、食鳥処理場における検査	
	4 その他の検査	
	5 違反等を発見した場合の対応	
VI	一斉取締りの実施	・・・ 22
	1 夏期食中毒予防対策月間	
	2 食肉衛生月間	
	3 年末一斉取締り月間	

VII 食中毒等健康危害発生時の対応 23

- 1 食中毒発生時の対応
- 2 いわゆる健康食品による健康被害発生時の対応
- 3 食品テロへの対応

VIII 食品衛生自主管理の推進と体制の確立 24

- 1 HACCP 導入型基準の普及啓発と取り組みの推進
- 2 自主回収の支援・指導
- 3 最新の食品衛生情報の周知徹底
- 4 食品衛生責任者の資質の向上
- 5 食品衛生推進員活動の充実強化
- 6 食品衛生指導員活動の推進及び支援
- 7 と畜場や食鳥処理場における講習会の開催

IX 県民参画・リスクコミュニケーションの実施と情報提供 26

- 1 県民の意見の施策への反映
- 2 リスクコミュニケーションの実施
- 3 県民等に対する情報提供・普及啓発
- 4 営業者に対する普及啓発
- 5 注目される事項に係る情報提供

X 監視指導計画の実施状況の公表 28

XI 食の安全・安心確保に携わる人材の養成及び資質の向上 28

- 1 営業者に対する衛生講習会
- 2 優良施設等の表彰
- 3 食品衛生監視員等による調査研究等
- 4 HACCP 導入支援に対応する人材育成

監視指導計画 用語集 29

I 策定の趣旨

埼玉県は、関東平野のほぼ中央に位置する 729 万人の県民を擁する一大消費地です。食料品製造出荷額及び農業生産額が、常に全国の上位を占め、とりわけこまつなやほうれんそう等の野菜については、全国有数の生産量を誇る生産県でもあります。

首都東京に隣接し、「人」「物」が行政区を超えて活発に行き来する本県の特性を踏まえ、県民の食の安全・安心を確保すべく、食品衛生法第 24 条の規定に基づき策定しました。

本計画は、次の所管法令に定める事項について、フードチェーン(食品供給行程)の各段階に応じた重点的な監視を目的としています。

なお、策定に当たっては、消費者や生産者など幅広い分野の方が参画している「埼玉県食の安全県民会議」における情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)及びホームページによる意見募集を行っています。

1 食品衛生法

食中毒発生の予防対策、食品・添加物の規格基準、食品営業施設における管理運営基準及び施設基準の適合の確認とその遵守について監視指導します。

2 と畜場法

と畜場の施設基準及び衛生管理基準、と畜業者等の講ずべき衛生措置の基準の適合の確認とその遵守について監視指導し、適切なと畜検査を実施します。

3 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥検査法」という。）

食鳥処理場の施設基準及び衛生管理基準の適合の確認とその遵守について監視指導し、適切な食鳥検査を実施します。

4 食品表示法

食品表示基準に従った表示の確認とその遵守について監視指導します。

5 食品衛生に関する条例

食品衛生に関する条例で定める食品営業許可施設の施設基準の適合の確認とその遵守について監視指導します。

6 埼玉県食の安全・安心条例

食の安全・安心の確保に関する施策の実施、県民参画の推進を図ります。

7 埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例

ふぐ取扱施設の認定基準の適合の確認とその遵守について監視指導します。

II 監視指導の実施体制

1 適用区域及び期間

(1) 適用区域

さいたま市(政令指定都市)、川越市及び越谷市(中核市)を除く県の区域(以下「県内」という。)

(2) 適用期間

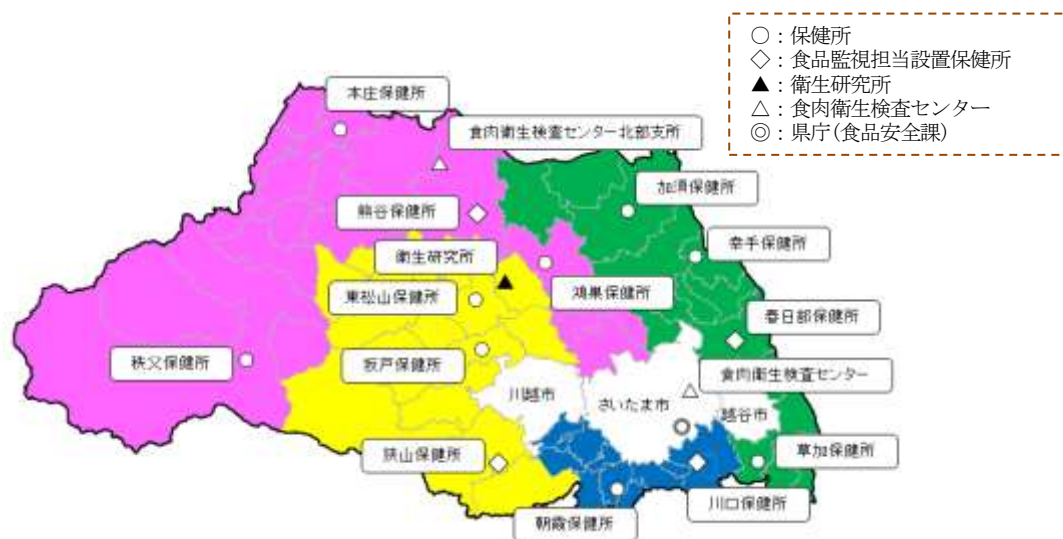
平成 29 年 4 月 1 日から平成 30 年 3 月 31 日まで

2 実施機関

(1) 監視指導

食品関係施設の監視指導については、食品安全課及び県内 4 か所の食品監視担当設置保健所が中心となり 13 か所の保健所で実施します。

食肉や食鳥肉を生産すると畜場や食鳥処理場については、食肉衛生検査センターが監視指導を行います。



(2) 試験検査

食品安全課及び保健所が収去等した食品等について、衛生研究所又は食肉衛生検査センターが実施します。

また、牛、豚等の食肉及び鶏等の食鳥肉の検査については、食肉衛生検査センターが行います。

3 関係機関との連携確保

(1) 厚生労働省、消費者庁及び農林水産省との連携

- ア 大規模な食中毒事件、広域流通食品等や輸入食品の違反事件は、速やかに厚生労働省に通報し、連携して対応を図ります。
- イ 総合衛生管理製造過程の承認を受けた施設への監視指導については、厚生労働省関東信越厚生局との連携を図ります。
- ウ 食品等の表示に係る調査や立入検査を、消費者庁、農林水産省関東農政局及びその他関係行政機関と実施し、食品表示行政における連携を確保します。

(2) 他都道府県市との連携

- ア 食中毒事件や広域流通食品等の違反事例については、必要に応じて関係する自治体と連携して対応を図ります。
- イ 近隣自治体との連携や協力を一層深めるために、「関東甲信越静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等防止連絡会」、「関東甲信越ブロック食肉検査所協議会」等を通じて、情報の共有化を図ります。
- ウ 県内に流通する食品の安全性を確保するため、さいたま市、川越市及び越谷市と密接に連携し、平常時から意見交換、情報の共有化を図ります。
- エ 平成30年4月に川口市が中核市(保健所設置市)へ移行を予定していることから、研修生の受け入れや技術的な助言を積極的に実施し、食品衛生行政の円滑な移行を推進します。

(3) 他部局との連携

- ア 残留農薬や残留動物用医薬品等の食の安全に係る問題は、生産段階における食品安全規制も含めた管理対策を相互に情報として提供する等、保健医療部と農林部が緊密な連絡及び連携を図り対応します。

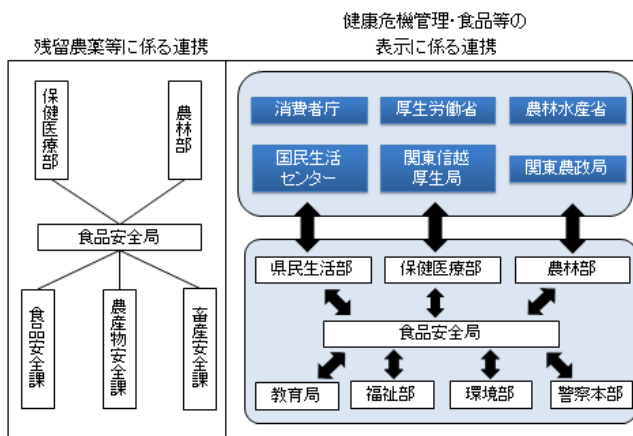
- イ 食品等の表示に係る問題については、食品表示法を所管する保健医療部及び農林部と不当景品類及び不当表示防止法(景品表示法)を所管する県民生活部が連携を強化し対応します。

- ウ いわゆる健康食品については、「埼玉県健康食品対策連絡協議会」に参加し連携して健康食品による危害等の防止を図ります。

- エ 広域に流通する有害又は有毒な食品や製造・供給過程において、悪意を持った者が毒物を混入(以下「食品テロ」という。)した食品等に係る対応に当たっては、必要に応じて、警察本部等と連携を図ります。また、消費者庁及びその他関係行政機関との間で違反情報を相互に提供するなど連絡及び連携体制を確保します。

- オ 学校給食における衛生管理を徹底するため、教育局と連携を図り、食中毒等の事故を防ぐとともに、発生時には速やかに情報を共有して対処します。

- カ その他、食中毒の注意喚起など、必要に応じて福祉部や環境部とも連携して情報を共有して対処します。



(4) 一般社団法人埼玉県食品衛生協会との連携

(一社)埼玉県食品衛生協会と連携し、製品、検便等の自主検査や、正しい食中毒知識の普及啓発を図ります。

4 試験検査実施機関の体制の整備

(1) 信頼性の確保

試験検査の実施機関は、検査又は試験に関する事務の管理に係る規定(GLP)を定め、試験検査の信頼性確保を図ります。

また、内部点検、内部精度管理及び外部精度管理の定期的な受検等を実施するとともに、これらの結果を検証し、実施機関の技術向上及び信頼性確保に取り組みます。

(2) 情報の共有及び検査技術の向上

定期的に GLP についての連絡会議を開催し、試験検査に関する情報を共有するとともに、検査員等の関係職員に対する技術研修の実施等に努めます。

III 重点的に監視指導を実施する項目

本県における地域特性や食中毒・食品衛生法等に違反する食品発生状況及び平成 28 年度における食品衛生に関する動向等を踏まえ、以下の 5 項目について、重点的に取り組みます。

1 食中毒防止対策

(1) 食中毒を取り巻く状況

平成 28 年度(1 月末日現在)に県内で発生した食中毒事件は 16 件でした。

カンピロバクターを原因とするものが最も多く 8 件発生し、いずれも鶏刺しや加熱不十分な鶏肉、交差汚染が原因と推定されるものでした。また、東京都内で開催されたイベントにおいて提供された食事による大規模なカンピロバクター食中毒が発生し、県内にも患者が発生しました。

近年発生が多かったノロウイルスについては 2 件と減少しましたが、このところ発生していなかった腸炎ビブリオやサルモネラ属菌を原因とする食中毒が発生しました。ノロウイルス食中毒は、県内での発生は少なかったものの、全国的には多数の発生がみられ、特に給食施設を原因とする大規模な食中毒が発生しています。

また、本県では患者の発生がなかったものの、千葉県、東京都の老人ホームできゅうりに関連した死亡事例を伴う腸管出血性大腸菌 O157 食中毒や、神奈川県、静岡県等では腸管出血性大腸菌 O157 に汚染された冷凍メンチカツ等による食中毒が発生しました。

病因物質		28 年度※1	27 年度	26 年度	25 年度	24 年度
ウイルス	ノロウイルス	2	11	14	14	5
	サポウイルス	0	0	0	2	0
細菌	カンピロバクター	8	6	6	1	3
	腸管出血性大腸菌 O157	0	0	2	0	0
	黄色ブドウ球菌	0	0	0	1	2
	腸炎ビブリオ	1	0	0	0	0
	サルモネラ属菌	1	0	0	0	0
	ウエルシュ菌	2	1	0	0	1
寄生虫	アニサキス	1	1	1	1	0
	クドア	1	0	1	0	0
自然毒	毒キノコ	0	0	1	2	0
	有毒植物	0	3	0	0	1
化学物質	ヒスタミン	0	1	0	1	0
その他	複合汚染	0	0	0	0	1※2
合 計		16	23	25	22	13

※1：1 月末日現在 ※2：病原大腸菌 O27 及びウエルシュ菌

(2) 方針

次の事項に重点を置いた対策を行います。また、食中毒予防パンフレットやリーフレットを作成し、各講習会やホームページを活用して配布するとともに、関係団体にも協力を依頼し、食品等事業者及び消費者に向けた情報提供を行います。

ア ノロウイルス対策

ノロウイルスによる食中毒の原因の多くは、調理従事者による食品の汚染によることから、指導には食品事業者向けのリーフレットを使用し、調理従事者等の健康状態の把握・管理及び使い捨て手袋やマスクの正しい着用などの従事者の教育を充実します。

高齢者や子ども等のハイリスク集団対策として、平成 29 年度は社会福祉施設(老人福祉施設等)の給食施設や学校給食指定工場・給食センターについて重点的な監視指導、衛生教育を行うとともに、施設長を責任者とした危機管理体制を整備するよう助言等を行います。衛生教育では、「ノロウイルスを持ち込まない」、「健康管理の徹底とマニュアルの強化」を徹底します。

また、県民に対して、手洗いの励行、便やおう吐物の適切な処理方法等について普及啓発を行い、食中毒の発生及び二次感染の防止を図ります。

イ カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌対策

カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌による食中毒の原因の多くは、生又は加熱不十分の食肉の喫食、又は食肉調理時に使用した器具の使い分け、洗浄等が不十分であることによる交差汚染であることから、食肉の取扱いに重点を置いた予防対策を実施します。

県では、食肉を生又は加熱不十分な状態で提供する施設や過去に提供があった施設について監視指導等に努めています。しかし、牛レバーの生食禁止から 5 年が経過し、すでに当時の生食による食中毒事例の記憶も薄れ、規制のない鶏肉の生食又は加熱不十分なメニューの喫食による食中毒が頻発しています。このため改めて居酒屋等での食肉を生又は加熱不十分な状態での提供状況を把握するとともに、危険性を再周知し、提供を控えるよう指導を行います。

また、社会福祉施設等においては、野菜を加熱せずに提供する場合には、引き続き大量調理マニュアルに基づいた次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌を徹底するよう衛生指導を強化します。

県民に対しては、市町村広報誌や「コバトン食の安心かわら版」などの広報媒体や、県政出前講座等の機会を捉え、食肉等の生食によるリスク及び中心部までしっかり加熱することについて普及啓発を行います。

ウ 野生鳥獣肉(ジビエ)対策

平成 26 年 5 月に「鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律」が改正され、その生命を尊重し、捕獲後の個体を地域資源として活用していく取り組みが進められています。本県においても、秩父地域を中心として、積極的な活用が進められています。

野生鳥獣肉は、**E 型肝炎ウイルスや寄生虫などに汚染**されている可能性が高いことから、営業者への衛生管理指導及び消費者への注意喚起が重要な予防対策となります。

野生鳥獣肉(ジビエ)を取扱う施設の把握に努めるとともに、平成 27 年 2 月に作成した「埼玉県野生鳥獣肉の衛生管理取扱要領」に基づく衛生管理の指導を実施します。

また、消費者に対しては野生鳥獣肉を生で喫食することの危険性等について、広報媒体や、県政出前講座等により注意喚起を行います。

エ その他の対策

(ア) 寄生虫対策

近年、全国的に発生が増加している、寿司、刺身を原因とする**アニサキス**による食中毒やヒラメに寄生する**クドア属粘液胞子虫**による食中毒について、リーフレット、彩の国だより、市町村広報誌や「コバトン食の安心かわら版」などの広報媒体や、県政出前講座等により、季節を考慮しながらタイムリーに発信し、県民への注意喚起を行います。

(イ) イベント等における対策

イベントにおける飲食物の提供については、臨時出店届により、各保健所で把握、指導等を実施しています。昨年度の都内における大型イベントの食中毒事例も踏まえ、主催者に対し「**提供メニューのリスクの確認と適切な提供方法**」について、積極的に指導、助言し、食中毒の予防啓発を行います。

(ウ) 自然毒対策

ふぐによる食中毒の発生予防については、「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」の遵守を営業者に指導するとともに、ふぐ、有毒魚介類の取扱いなどについて、県ホームページ等での情報提供や注意喚起を実施します。

また、有毒植物や毒キノコによる食中毒などの情報について、県民への注意喚起を行います。

2 食品表示対策

(1) 食品表示を取り巻く状況

近年、食品の原産国表示、期限表示、原材料名の偽装など、食品表示に対する信頼性を低下させる事例が後を絶ちません。また、期限表示、アレルギー表示等の誤記や記載漏れが判明し、食品等事業者が自主回収に着手する事例も頻発しています。

平成 27 年 4 月 1 日から食品表示法が施行され、食品等事業者においては、新たな法制度に基づく食品表示の対応が求められています。

(2) 方針

次の事項に重点を置いた対策を行います。平成 32 年度の加工食品表示の完全施行に向け、県内製造業者がスムーズに新基準に移行できるよう指導、助言を積極的に行っていきます。

ア 表示等に関する監視指導の強化

食品等事業者に対して、適正な表示の実施を徹底させます。

特にアレルギー表示については、健康被害の発生を防止する観点から、「埼玉県におけるアレルギーを含む食品の安全確保対策指針」に基づき、監視指導と収去検査及び製造現場における「簡易迅速検査キット」を用いた目に見える指導等を実施することにより、アレルギー患者の食品に由来する事故の発生を防止します。

イ 食品営業者への周知・指導

新基準に基づく表示へのスムーズな移行が図られるよう、引き続き食品等事業者に対し、関係団体等への周知や広報誌等を活用し、周知を行います。

また、製造施設や販売施設への監視指導を行い、適切な表示について指導を行います。

ウ 関係機関と連携した対応の強化

県民や食品等事業者からの表示に関する相談や違反事例については、日頃から関係機関との連携を密にし、スムーズな対応を行います。

3 輸入食品対策の強化

(1) 輸入食品を取り巻く状況

我が国に輸入される食品等は年々増加し、さらに多種多様な食品が様々な国から輸入されていることから、監視体制や情報収集の強化が必要になっています。平成 28 年度からは、輸入食品への対策に重点を置いており、本年度も流通する食品の検査等を継続的に実施し、安全・安心の確保対策を図ります。

(2) 方針

次の事項に重点を置いた輸入食品の監視指導・検査の強化を行います。

ア 輸入者に対しては、輸入の際の自主検査の徹底を指導します。

イ 輸入食品の検査を実施するに当たり、次の点を考慮し、検体及び検査項目を決定します。

(ア) 検疫所における検査での違反率(違反件数／検査件数)

(イ) 厚生労働省や各自治体の検査結果や自主回収の情報及び輸出国に係る情報

(ウ) 厚生労働省が行う「海外からの問題発生情報等」についての公表等

ウ 検査対象品目や検査項目についても見直しを行い、検査体制の強化を図ります。特に違反の多い指定外添加物の使用について、重点的に調査を実施します。

4 HACCP(ハサップ：危害分析・重要管理点方式)に基づく衛生管理の導入支援

(1) 衛生管理を取り巻く状況

県では、平成 27 年度に「食品衛生法施行条例」を改正し、施設の管理や食品等の取扱い、従事者の衛生管理など食品営業施設における衛生管理事項を定めた管理運営基準に「危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準」(HACCP 導入型基準)を新たに加え、「危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準」(従来型基準)のいずれかを食品等事業者が選択できるようにしました。

また、将来的な HACCP の義務化に備え、食品等事業者の業種や業態規模などに応じた指導、助言により、HACCP の普及啓発及び支援を開始しました。HACCP をこれから始める施設には、講習に先立ち、まず「HACCP とは何か」「何をすべきであるのか」等啓発を行います。すでに取り組みを開始している施設には、実践的な演習を用いてよりスムーズな導入が行えるよう支援しています。

厚生労働省は平成 28 年 3 月から「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」で、HACCP の義務化について具体的な枠組み等の検討を行い、12 月には最終とりまとめが公表されました。

平成 29 年度以降、HACCP の義務化に向けて法改正を含めた今後の方針が示される予定です。

(2) 方針

引き続き、食品等事業者が HACCP の義務化に対応できるよう、次の事項に重点を置いた対策を行います。

ア 埼玉県食品衛生自主管理優良施設、大型製造業や大量調理施設などの大規模施設を重点対象とし、HACCP 導入型基準を選択し、取り組むよう支援します。

イ ア以外の中小規模の施設に対しては、「彩の国ハサップガイドライン」による自主衛生管理の実践による段階的な HACCP の取り組みを支援します。

ウ 一般飲食店等に対しても、「彩の国ハサップガイドライン」を用いた自主管理の導入を推

進し、衛生水準の向上を図ります。

5 食の安全・安心人材育成の推進

(1) 県民の食の安全に対する状況

現在、流通しているほとんどの食品は、高い安全性が保たれていますが、テレビやインターネット等で食品についての様々な危険情報が報じられることにより、消費者の不安が高まっています。

また、教育・保育の現場で食品の安全に携わる職員も、保護者等の疑問に対して、十分な説明ができていない場合も見受けられます。

(2) 方針

このような不安は、適切な知識や情報が不足していることが原因であることが多いため、次の事項に重点を置いた対策を行います。

ア 幅広い、様々な年齢層を対象に、正しい判断や情報を発信できる人材の育成を推進します。

(ア) 高校生を中心とした生徒や児童を対象に、体験型の「食の安全体験教室」の実施

(イ) 子育て世代を対象に、「食の安心サロン」の実施

イ 学校給食や保育現場などで食品安全に携わる職員の知識を深め、リスクコミュニケーションの技能を習得させることにより、次世代を担う子どもやその家庭の不安解消と知識の波及を図ります。

IV 監視指導の実施に関する基本方針

1 食品安全課、保健所が実施する監視指導

(1) 監視対象施設の分類及び監視頻度の設定の考え方

過去の指導状況や食中毒等食品による事故発生リスクを踏まえ施設を6つの監視対象群に分類し、監視指導頻度を設定しました。平成29年度は「社会福祉施設等(老人福祉施設等)」、「学校給食指定工場・給食センター」、「生又は加熱不十分な食肉等を提供・販売する施設」を最重点監視対象項目と定め効果的な監視指導を実施します。

監視対象群	項目	細目	監視指導頻度	
違反等施設	食中毒等で行政処分を受けた施設		3 回/年	
	規格基準違反等が確認された施設及び食中毒等疑いがあった施設※1			
流通・大規模施設	卸売市場（仲卸及び食品を取扱う関連店舗のない卸売市場を除く）内の食品関連施設		2 回/年	
	指定※2・大規模製造施設			
	肉の生食・ジビエ	生又は加熱不十分な食肉等を提供・販売する施設		飲食店営業
食肉販売業				
野生鳥獣肉を取扱う施設		飲食店営業		
		食肉処理業		
農畜水産物	つけ物製造業施設		1 回/年	
	輸出畜水産物等の関連施設※4			
	食肉処理業（野生鳥獣を取扱う施設以外の施設）			
	農産物直売所等※5			
特定集団施設※3	社会福祉施設等	老人福祉施設等	3 年に 1 回	
		障害者支援施設等		
		児童福祉施設		
		その他		
	学校給食指定工場・給食センター			
	病院・有床診療所			
	乳幼児施設	幼稚園・保育所・こども園等		
	事業所			
	学校等（自校式）	義務教育普通学級		
		特別支援学校		
		学童・その他の学校		
	子ども食堂			
	その他			
その他	上記以外の製造施設		6 年に 1 回	
	上記以外の飲食店営業施設			
	上記以外の施設			

■ 最重点監視対象項目については、1回/年以上の監視指導を行います。

- ※1 前年度違反又は自主回収があった施設及び食中毒疑いがあった施設
- ※2 乳処理施設等のように、食品衛生上の重要な管理点が多く、製造工程を監視する必要がある施設 及び 規模は小さくとも他の食品の原材料となり、広域又は大量に流通する添加物製造施設等のように、ひとたび事故が起こると社会的影響の大きい施設
- ※3 高齢者や乳幼児等ひとたび食中毒菌等に感染すると生命身体への影響が著しく大きい喫食者に対し飲食物を提供する施設
- ※4 対輸出国との二国間協議により取扱要領で定められた取扱施設(と畜場を除く 平成 28 年 12 月 1 日現在：対米輸出水産食品加工施設、対中国輸出水産食品の登録施設、対中国輸出乳及び乳製品取扱い施設、対マカオ輸出牛肉取扱施設、対アラブ首長国連邦輸出牛肉取扱施設、対タイ輸出食肉取扱施設、対カタル輸出牛肉取扱施設、対バーレーン輸出牛肉取扱施設、対ミャンマー輸出牛肉取扱施設、対ベトナム輸出食肉登録施設、対香港輸出食肉取扱施設)
- ※5 道の駅等の農産物直売所・観光地販売所のうち、地域で製造加工された多種の製品の取り扱いがある施設

(2) 監視の内容(共通事項)

各施設において次の事項を中心に監視指導を実施します。

- ア 食品、添加物等の規格基準の遵守
- イ 施設の衛生管理(営業施設の基準及び管理運営の基準の遵守等)
- ウ 食品の取扱い(原材料の確認から製品の出荷・販売までの管理状況)
- エ 食品の製造・加工・保存等に係る記録の作成・保存
- オ 表示の確認(アレルゲン、遺伝子組換え、期限等)

(3) 監視の内容(個別事項)

- ア 調理施設(給食施設、飲食店営業施設等)

「大量調理衛生管理マニュアル」に基づく衛生指導を実施します。

- イ 営業の特殊性又は時事に適した指導が必要な施設

- (ア) めん類製造業施設、菓子製造業施設

使用原材料や製造工程を調査し、表示方法等について確認、指導を実施します。

あわせて、食品の製造工程におけるアレルゲンの混入防止対策として、製造現場で「簡易迅速検出キット」を用いて小麦やそば等の検査を行い、その結果に基づいて指導を行います。

また、製造工程や原材料規格書などの情報を集積しておくことや自主検査の実施を指導し、アレルゲン表示に関する、消費者から製造者及び販売者への問い合わせに適切に対応できるよう助言等を行います。

- (イ) つけ物製造業施設

平成 24 年 8 月に発生した浅漬を原因とした食中毒では、腸管出血性大腸菌 0157 により複数名の死者が確認されたことを踏まえ、「彩の国ハサップガイドライン」及び「漬物の衛生規範」に基づく衛生指導を実施します。

- (ウ) 農産物等直売所や観光地販売所などの地域性が高い施設

取扱う食品について、適正表示がされていることを確認します。

原子力災害対策特別措置法に基づき出荷制限等の措置が取られた食品について、出荷・流通状況の確認及び措置の遵守について指導を行います。

農林部と連携し、県独自の残留農薬スクリーニング検査や県内産水産物の残留動物用医薬品検査を実施します。流通段階での検査を通じて、生産現場の農薬等の適正管理を徹底することで、県内産農産物や水産物の安全・安心確保に努めます。

また、必要に応じて、取扱う食品の製造施設の調査を実施し、衛生管理や表示について監視指導を行います。

ウ 埼玉県食品衛生自主管理優良施設確認制度で優良確認された施設

施設の衛生管理状況について、優良の確認時の衛生管理要領に基づき実施されていることを確認します。重要管理点を設定した工程については、特に記録の頻度の妥当性について指導助言を行います。

2 食肉衛生検査センターが実施する監視指導

(1) 監視対象施設

県内 5 か所のと畜場についてはと畜検査員が、県内 1 か所の大規模食鳥処理場については食鳥検査員が、開場日ごとに場内の衛生状態を確認し指導を実施します。

年間処理羽数が 30 万羽以下の食鳥処理場(認定小規模食鳥処理場)については、食鳥検査員が業態(生鳥の取扱いの有無等)を踏まえ定期的な監視指導を行います。

食鳥処理場間の食鳥とたいの流通に携わる届出食肉販売業者の施設(以下「届出食肉販売業施設」という。)についても食鳥検査員が定期的な監視指導を行います。

(2) 実施予定

回数(/年)	対象施設
開場日ごと	と畜場
	大規模食鳥処理場
6 以上	生鳥を扱う認定小規模食鳥処理場
3 以上	生鳥を扱わない認定小規模食鳥処理場
	届出食肉販売業施設
1 以上	認定小規模食鳥処理場(食鳥処理場休止届の届出があった施設)
	輸出食肉関連施設※

※ 対輸出国との二国間協議により取扱要領で定められた取扱施設(と畜場 平成 28 年 12 月 1 日現在：対マカオ輸出牛肉取扱施設、対アラブ首長国連邦輸出牛肉取扱施設、対タイ輸出牛肉取扱施設、対カタール輸出牛肉処理施設、対バーレーン輸出牛肉取扱施設、対ミャンマー輸出牛肉取扱施設、対ベトナム輸出食肉登録施設、対香港輸出食肉取扱施設)

(3) 監視の内容(共通事項)

と畜場法及び食鳥検査法で規定する衛生管理の基準が平成 26 年度に改正され、HACCP を用いて衛生管理を行う基準が追加されたことから、事業者等に対して導入に向けた指導や必要な助言を行います。

(4) 監視の内容(個別事項)

ア と畜場

(ア) 0157 等腸管出血性大腸菌を中心とする施設内の微生物汚染防止対策を指導します。

(イ) BSE 対策として、感染すると異常プリオンが蓄積する回腸遠位部等の特定部位の確実な除去及び汚染防止、生体時の異常牛の検査の徹底を図ります。

イ 大規模食鳥処理場

カンピロバクターを中心とする施設内の微生物汚染防止対策を指導します。

ウ と畜場及び大規模食鳥処理場における HACCP 導入支援

と畜場及び大規模食鳥処理場に対し、円滑に HACCP を導入するための技術的助言を行います。

エ 認定小規模食鳥処理場

処理場内の衛生管理の指導を行うとともに、食鳥処理衛生管理者が行う、食鳥とたいの確認に対して、技術的な指導及び助言を行います。

オ 届出食肉販売業施設

食鳥とたいの取扱いの指導及び流通経路の確認を行います。

3 違反等を発見した場合の対応

(1) 製造した食品の違反への対応

食品製造施設において違反を発見した場合、違反に至った原因を調査し改善を指導するとともに、改善されるまでの間の販売停止及び流通している食品の回収等を指導します。

(2) 市場流通食品の違反への対応

市場、販売店等で違反を発見した場合、販売を停止するとともに、当該食品を製造した施設の調査、指導を実施します。

(3) 食品営業施設の施設基準・管理運営基準違反への対応

直ちに改善を指導します。改善が確認されるまで、随時、立入検査を継続します。

(4) 営業実態がない又は不明な食品等事業者を確認した際の対応

立入検査等を実施し、事業内容を確認して、必要な指導・措置を行います。

V 食品等の検査に関する基本方針

1 検査対象食品及び検査項目と検査予定数

県内の食品製造施設や販売施設において採取した食品について検査を実施します。

(1) 検査対象食品及び検査項目

農畜水産物については、産地や生産の状況、加工食品については製造工程や表示の内容を踏まえ、検査を実施します。主な検査対象食品とその検査項目は以下のとおりです。

なお、平成 29 年度から、収去等の検査に加え、各事業者が実施する自主検査の状況について、その内容等専門的な立場から確認し、より多くの製品について精査します。

主な検査対象食品		主な検査項目								
		微生物	残留農薬	食品添加物	動物用医薬品	遺伝子組換え	アレルギー	自然毒	汚染物質	放射性物質
魚介類	生食用鮮魚介類、生かき、 冷凍魚介類等	○			○				○	○
	加工品(魚肉ねり製品等)	○		○			○			○
肉類	食肉	○			○					○
	食肉製品(ソーセージ等)	○		○			○			
牛乳		○			○					○
乳製品(アイスクリーム類を含む)		○			○		○			○
穀類加工品						○		○	○	
清涼飲料水		○		○			○		○	
野菜・ 果実	生鮮及び冷凍農産物	○	○			○				○
	乾燥、ブランチング等を行った加工品	○	○			○				○
弁当・そうざい		○		○			○			
菓子類		○		○			○			
めん類		○		○			○			
調味料				○			○			
漬物		○		○			○			

(2) 検査予定数

ア 衛生研究所、食肉衛生検査センターにおける検査予定数

検査予定数は、県民からの要望、過去の違反状況、危害度等を総合的に検討して設定しています。

また、さいたま市、川越市及び越谷市と連携し、同一食品の重複検査防止等、効率的かつ効果的な検査を実施します。

検査項目	国内産食品		輸入食品		合 計	
	検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数
微生物検査						
(一般細菌数、大腸菌群、 食中毒菌等)	1,000	2,000	50	100	1,050	2,100
理化学検査	1,020	43,200	470	12,450	1,490	55,650
残留農薬	260	36,400	50	7,000	310	43,400
(県内産農産物検査)	(200)	(28,000)	－	－	(200)	(28,000)
食品添加物 (指定外添加物含む)	30	240	330	2,640	360	2,880
動物用医薬品	170	5,950	80	2,800	250	8,750
アレルギー	300	300	－	－	300	300
放射性物質	50	100	－	－	50	100
酸価・過酸化価	200	200	－	－	200	200
その他※	10	10	10	10	20	20
合 計	2,020	45,200	520	12,550	2,540	57,750

※ 遺伝子組換え食品、汚染物質(カドミウム等)、放射線照射の検知検査等

イ 各事業者が実施する自主検査の確認による評価等

平成 29 年度から、県が実施する収去等の検査に加え、各事業者が実施する自主検査について確認し、その内容等を専門的な立場から助言等を行うことで、自主管理の推進を促すとともに、県内で製造販売される食品の安全性の向上を目指します。なお、平成 29 年度については、微生物検査の自主検査の確認について重点的に取り組みます。

(ア) 自主検査の確認数目標：3,000 施設

(イ) 自主検査の確認評価

〔優良〕 実施内容、頻度、結果に基づく対応が適切に行われ、特段の助言等を要しない。

〔要改善〕 実施内容、頻度、結果に基づく対応に不備が認められ、その指導、助言を要するもの。

2 主な検査項目に関する内容

(1) 微生物検査

ア 規格基準に基づく検査

食品衛生法第 11 条で規定する「食品、添加物等の規格基準」の「成分規格」において、微生物の基準が設けられている食品についての検査を実施します。

主な対象食品として、冷凍食品、食肉製品、生食用かき等があります。

イ 衛生規範に基づく検査

製造等において衛生上の配慮が必要である食品について、厚生労働省が作成した営業者の食品の衛生的な取扱い等についての指針である衛生規範に基づく検査を実施します。

対象となる食品は、弁当及び総菜、漬物、洋生菓子、生めん類です。

(2) 残留農薬検査

食品中に残留する農薬等について検査を実施します。埼玉県産農産物の野菜・果実が安全・安心であることを発信するため、スクリーニング検査を実施し、一層の農薬の適正使用を徹底します。また、輸入食品については、乾燥、ブランチング等を行った加工食品についても検査を行います。

<スクリーニング検査とは>

本県の農産物直売所は、売上高が常に全国の上位に位置しています。

農産物直売所で販売される農産物は地域の特色をあらわし、また、多品目にわたります。

しかしながら、個々の販売重量が、国が示す残留農薬の検査法に必要な量(1kg 以上)に満たないため、これまで、検査に供されない品目も多くありました。

そこで、農産物直売所で販売される埼玉県産野菜を対象に、検査に必要な量を 100g としたスクリーニング検査法を県独自に策定し、多品目にわたる残留農薬検査を行うものです。

検査の結果、残留農薬の基準値を超える値を検出した場合や、農薬取締法(昭和 23 年 7 月法律第 82 号)で規定する以外の農薬の使用が確認された場合は、保健医療部と農林部が連携して生産者等の調査を行い、適正な農薬使用の指導等を行います。

(3) 食品添加物検査

添加物の使用量の超過や対象外食品への使用の有無について、使用基準の検査を実施します。

また、指定外添加物(わが国では使用の認められていない食品添加物)の使用の有無について検査を行います。

(4) 残留動物用医薬品検査

魚介類、鶏卵、ハチミツについても過去の違反事例等を考慮した検査項目で動物用医薬品の検査を行います。

また、食肉等の流通拠点であると畜場・食鳥処理場を管轄する食肉衛生検査センターにおいて、食肉 1 検体当たり最大 50 項目の検査を実施します。

(5) 遺伝子組換え食品検査

適正な表示の確認及び安全性未審査の遺伝子組換え食品の流通防止を目的に検査を実施します。

(6) アレルゲン含有食品検査

輸入食品を含めた県内を流通する食品について、アレルゲン表示の確認を実施します。

また、適正なアレルゲン表示の確認を目的に収去検査を実施し、その結果に基づき製造施設における製造工程等の確認及び指導を行います。

食品等製造施設(めん類製造業、菓子製造業等)においては、製造現場で「簡易迅速検出キット」を用いて小麦やそば等の検査を行い、その結果に基づいて指導を行います。

(7) 放射性物質検査

福島第一原子力発電所事故に伴う食品中の放射性物質の検査については、「農畜水産物等の放射性物質検査について」(平成 25 年 3 月 19 日付け厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)中の「地方自治体の検査計画について」に基づき、次のとおり、農林部及び環境部と連携して実施します。

市場流通食品については、本県のこれまでの検査及び各自治体での検査結果で、高い数値の放射性物質が検出されている食品を中心に検査を行います。

また、基準値の設定が低く、子どもが継続的に摂取する牛乳及び粉ミルク等の乳児用食品については、定期的な検査を行うとともに、製造者に対しては自主検査の実施を指導します。

なお、県内及びさいたま市内のと畜場でとさつされた牛については、農林部畜産安全課が調査します。

検査対象	実施機関
市場流通食品(県内で製造・加工された食品及び県内を流通する食品)	保健所、食肉衛生検査センター、食品安全課 衛生研究所
出荷前の県内産農産物	農林部農産物安全課
出荷前の県内産畜産物	農林部畜産安全課
出荷前の県内産水産物	農林部生産振興課
出荷前の県内産林産物	農林部森づくり課
県内で捕獲された野生鳥獣の肉(非流通品)	環境部みどり自然課

さらに、平成 5 年 4 月に報じられた旧ソ連・ロシアによる核廃棄物の日本海への投棄を踏まえた、日本海産魚介類を対象にした検査も実施します。

(8) その他検査

ア カドミウム検査(汚染物質検査)

基準を超過した米の流通を防止するため、平成 29 年産米について検査を実施します。

イ 酸価・過酸化値検査

製造施設や飲食店施設におけるフライヤー等で使用する食用油について、施設に立ち入りした食品衛生監視員が簡易キットによる検査を実施し、その結果に基づいて指導を実施します。

ウ 放射線照射の検知検査

世界的には 50 か国以上で、香辛料をはじめとした、多くの食品に放射線照射が実用化されています。国内では発芽防止の目的であればいしよに使用する以外には放射線の照射が認められていないことから、輸入食品に対し、放射線照射を検知するための検査を実施します。

3 と畜場、食鳥処理場における検査

(1) と畜検査

と畜検査員が、県内各と畜場に搬入された全ての牛、豚等について、と畜場法に基づき、次のとおり、と畜検査を実施します。検査不合格の場合は、食用に供されないよう、適切な措置を取ります。

ア 生体検査：搬入された家畜について、望診、触診を行い疾病及び異常の有無を確認します。

イ 解体前検査：とさつされた家畜について、疾病及び異常の有無を確認します。

ウ 解体後検査：頭部、枝肉及び内臓について、疾病及び異常の有無を確認します。

(2) 食鳥検査

食鳥検査員が、県内大規模食鳥処理場に搬入された全ての鶏について、食鳥検査法に基づき、次のとおり検査を実施します。検査不合格の場合は、食用に供されないよう、適切な措置を取ります。

ア 生体検査：搬入された食鳥について、望診、触診を行い疾病及び異常の有無を確認します。

イ 脱羽後検査：とさつ、脱羽後の体表について、疾病及び異常の有無を確認します。

ウ 内臓摘出後検査：内臓を摘出した食鳥とたい及び内臓について、疾病及び異常の有無を確認します。

(3) 精密検査

と畜検査及び食鳥検査において通常肉眼検査で判定が難しいものについては、微生物学、病理学、理化学検査を行い、その結果により病気を判定します。

(4) 施設の衛生管理に係る検査

ア GFAP(グリア線維性酸性タンパク：牛枝肉の脊髓片汚染の指標タンパク)拭き取り検査

牛を扱うと畜場において、特定部位の除去等が適正に行われていることを確認するため、通常は牛枝肉から検出されないタンパクの有無について定期的に枝肉の GFAP 拭き取り検査を実施します。

イ その他の検査

その他、使用水の検査、排水の検査等を必要に応じて実施します。

4 その他の検査

(1) 厚生労働省と連携した調査事業

「食品に残留する農薬等の摂取量調査」(平成 6 年度から継続)及び「食品に残留する農薬等の成分である物質の試験法開発・検証」(平成 20 年度から継続)を継続して実施します。

(2) 県民から異物検査等の届出に対する対応

異物混入事例発生時など、県民の不安解消や製造者の管理の問題点を明らかにするため、異物を特定する検査等を実施します。

また、検査結果に基づき営業者に対して再発防止の指導を行います。

5 違反等を発見した場合の対応

(1) 食品等の対応

検査の結果、違反が発見された場合には当該食品等について、廃棄、回収等食品衛生上の危害を除去するための措置を速やかに講じます。広域流通食品等及び輸入食品等に係る違反の場合には、関係する都道府県等の食品衛生主管部局又は厚生労働省及び消費者庁へ迅速に情報提供し、連携して必要な措置を講じます。

(2) 施設への対応

あわせて、生産、製造、加工等を行った施設に対して、原因の究明を行い、その結果を踏まえ、再発防止のための改善指導を実施します。

必要に応じ、食品衛生法第 54 条、第 55 条又は第 56 条の規定に基づく処分を行い、悪質な事例については告発を行います。

(3) 公表について

規格基準等違反となった県内製造・流通食品等については、「埼玉県における食品衛生法等違反に関する公表要領」（平成 18 年 5 月 22 日制定）（以下「公表要領」という。）に基づき、速やかに県ホームページ等での公表を行います。

VI 一斉取締りの実施

重点的な監視を行うため、次のとおり期間及び対象施設を定めて集中的な監視指導及び食品の検査を実施します。

このほか、特定の違反事例が頻発するなど、食品衛生に係る問題が発生し、かつ、全国一斉に同一の事項を対象とした監視指導の実施が必要な場合は、随時、一斉取締りを行います。

1 夏期食中毒予防対策月間

(1) 期間

7月及び8月

(2) 主な重点対象施設

- ア 飲食店営業施設のうち「居酒屋」等で食肉等を生又は加熱不十分な状態で提供する施設
- イ 社会福祉施設等(老人福祉施設等)の給食施設及び学校給食指定工場・給食センター

2 食肉衛生月間

(1) 期間

7月及び8月

(2) 主な対象施設

と畜場及び食鳥処理場並びにそれらに併設された食品関係施設

3 年末一斉取締り月間

(1) 期間

11月及び12月

(2) 主な重点対象施設

- ア 大量調理施設
- イ 大規模製造施設、小売店等、正月用食品の製造販売に係る施設
- ウ 社会福祉施設等(老人福祉施設等)の給食施設及び学校給食指定工場・給食センター
- エ 1 - (2) - アで把握した施設

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

「埼玉県食中毒処理要領」（平成 26 年 3 月 28 日改正）に基づき、平常時における体制を整備するとともに、発生時においては関係部局や関係自治体と連携を図りながら迅速かつ的確な措置を実施します。

原因が判明し、原因施設が特定された食中毒事件や県民の健康被害防止の観点から注意喚起が必要な場合は、公表要領に基づき速やかに記者発表等による公表を行います。

2 いわゆる健康食品による健康被害発生時の対応

「埼玉県健康食品対策連絡協議会」と連携し、原因究明を迅速に行います。

調査結果については、厚生労働省及び消費者庁に報告するとともに、必要に応じて公表を行います。

3 食品テロへの対応

食品の製造・供給過程で有害物質が混入された場合、被害の発生範囲が拡大することが予想されます。発生（疑いを含む。）の情報を探知した場合は次の対応を迅速に行います。

- (1) 情報の収集及び県内外の関係機関との共有化に努め、県民への正確な情報の提供を行う。
- (2) 必要に応じ「相談窓口」を設置し、県民の不安払拭に努める。
- (3) 保健所における調査及び衛生研究所における検査を円滑に実施する。

また、平時においては上記の対応が遅滞なく行えるよう、緊急連絡網を整備し、検査体制の準備を行います。

VIII 食品衛生自主管理の推進と体制の確立

1 HACCP 導入型基準の普及啓発と取り組みの推進

平成 19 年度から、本県独自の衛生管理指針である「彩の国ハサップガイドライン」を利用した、食品衛生自主管理優良施設の確認制度や、彩の国ハサップガイドラインリーダーの養成を通して、HACCP の手法による自主管理を普及促進してきました。

将来的な HACCP の義務化に備えるため、引き続き、「彩の国ハサップガイドライン」を段階的に取り組むための実践ツールとして活用し、次の事業の実施により食品等事業者を支援します。

(1) HACCP 導入型基準を選択する施設の届出

平成 28 年度から、事業者からの任意の届出により、食品等事業者の HACCP 取組状況の把握を開始しました。

HACCP 導入型基準を選択し、衛生管理を実施する施設（以下「HACCP 選択施設」という。）を HACCP 推進の指標とし、年 50 施設の把握を目標とします。

また、HACCP の導入に取り組んでいる施設については、所管する保健所からの支援等により、HACCP 選択施設への引き上げを図ります。

(2) 自主管理優良施設の確認

衛生水準の向上を目的に「彩の国ハサップガイドライン」を取り入れた自主管理の優良な施設を県が評価し、県ホームページで公表する「埼玉県食品衛生自主管理優良施設確認制度」を引き続き実施します。

優良施設の確認を受けた施設に対しては、店頭掲示用の「彩の国ハサップ取組確認済票」を交付します。また、優良施設については HACCP 選択施設へのステップアップを支援します。



取組確認済票



優良施設確認マークの例

(3) 食品等事業者向け講習会・相談会

平成 28 年度に引き続き、基礎的な講義、実践演習、及び HACCP を導入した事業者の事例紹介を行う講習会と、事業者毎の取り組みに関する個別相談を、県内各地で開催します。

(4) 一般社団法人埼玉県食品衛生協会への委託

HACCP 普及啓発推進事業を委託し、同協会長から委嘱された食品衛生指導員による巡回指導で、リーフレットの配布やアンケートによる自主管理の取り組み状況の把握などにより、普及啓発を実施します。

2 自主回収の支援・指導

食品関係営業者が自主検査等の結果により自ら食品等の回収を行う場合には、当該品が迅速かつ的確に市場から排除されるよう、他自治体へ情報提供を行うとともに県ホームページで、積極的に県民あて情報を発信します。

あわせて、当該営業者に対しては再発防止のための原因究明に努めるよう指導します。

3 最新の食品衛生情報の周知徹底

食品衛生管理者及び食品衛生責任者(以下「食品衛生管理者等」という。)に対し、講習会等の場を用いて、適切にその職責が果たされるよう、食中毒や食物アレルギー等の最新の科学的知見に基づく食品衛生情報の提供を実施します。あわせて、その情報が、従事者にしっかりと伝わるよう指導します。

また、営業者に対しては、食品衛生管理者等の意見を尊重させ、衛生意識の向上を図ります。

4 食品衛生責任者の資質の向上

食品衛生責任者の資格者養成講習会や実務講習会の実施機関として知事が指定した一般社団法人埼玉県食品衛生協会に対して、食品衛生責任者が新たな食品衛生知識や情報を習得できるような講習会の開催に努めていきます。

また、営業許可を更新する食品営業者を対象とした実務講習会を通じ、食品衛生責任者等に対して、ノロウイルス等の予防対策や食品衛生関連法令の改正など最新の食品衛生に関する情報を提供します。

5 食品衛生推進員活動の充実強化

知事から委嘱された食品衛生推進員が、食品関係営業者や食品衛生指導員に対して食品衛生に関する助言や指導を行うとともに、地域の食品衛生に関する情報を積極的に収集するなど、県民の食の安全性の確保に一層寄与できるよう推進員活動の充実強化を図っていきます。

6 食品衛生指導員活動の推進及び支援

一般社団法人埼玉県食品衛生協会長から委嘱された食品衛生指導員が食品営業施設の巡回指導や、手指、器具等のふきとり検査を行うなどして、食品関係営業者に対する自主管理を推進します。

また、同協会が開催する本部又はブロック別食品衛生指導員研修会について、保健所職員が講師を務め、最新の食品衛生に関する情報を提供するなど、その充実強化に協力していきます。

7 と畜場や食鳥処理場における講習会の開催

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場における食鳥処理衛生管理者による自主管理の徹底を指導するとともに、従業員等に対する講習会の実施など定期的に再教育を行っていきます。

IX 県民参画・リスクコミュニケーションの実施と情報提供

1 県民の意見の施策への反映

(1) 埼玉県食の安全県民会議の開催

消費者、生産者、加工・流通業者等の広範な分野の委員で構成する「埼玉県食の安全県民会議」を開催し、意見、提言をいただき、食の安全・安心の確保に係る施策の総合的な推進を図ります。

(2) 施策の提案制度

埼玉県食の安全・安心条例第 21 条に基づき、県が行う食の安全・安心確保に関する施策について、県民から提案を受け付けます。

2 リスクコミュニケーションの実施

(1) 食の安心県民の集いの開催

消費者、生産者、加工・流通業者等の間で、情報共有や意見交換をするリスクコミュニケーションの一環として、食をめぐる作文コンクールの表彰や食の安全に関する講演会等を行う「食の安心県民の集い」を開催します。

(2) タウンミーティングの開催

より多くの県民がリスクコミュニケーションに参加できるよう、県内各地域で食の安全・安心に関する意見交換会等を開催します。

(3) リスクコミュニケーターの能力向上

保育や教育現場の専門職員を対象に、正しい情報の提供と意見交換等により疑問の解消を進め、各地域におけるリスクコミュニケーターの能力を向上させ、食の安全・安心の確保を推進します。

(4) 子育て世代へのリスクコミュニケーション強化

家庭や子供を持つことで食の安全への関心が高まった子育て世代をメインターゲットとしたリスクコミュニケーションの機会(意見交換や講演会等)を増やすために、希望する子育て支援センターや保育所、市町村や食に関する団体に対し講師派遣等、開催支援を行います。また、地域の母子保健事業等で活用できる県民向けの情報提供を行います。

(5) 食の安全体験教室

食物系専門課程の生徒を主な対象として、実験を通して食の安全を学ぶ学習機会を提供します。

3 県民等に対する情報提供・普及啓発

(1) インターネットを活用した情報提供・普及啓発

県ホームページや県政ニュースを通じて、最新の食品衛生情報や食品等による危害発生防止、食品中の放射性物質の検査結果等の情報を迅速に提供します。また、家庭における食中毒予防に重点を置き、ノロウイルス等による食中毒及び感染性胃腸炎、カンピロバクター食中毒並びに夏場の細菌性食中毒事件等について、情報提供・普及啓発に努めます。さらに、市町村へは、「埼玉県食の安全・安心情報メール」を発信し、食に関する安全・安心情報を提供することで、情報の共有化を図ります。

(2) パンフレット等による普及啓発

「コバトン食の安心かわら版」(情報誌)(隔月)、「コバトン食の安心情報」(ポスター)(毎月)、「STOP the 食中毒」(パンフレット)等の広報媒体を活用して、分かりやすい情報の提供や普及啓発に努めます。より幅広い世代に周知徹底を図るため、情報の提供や普及啓発に際しては、関係部局や民間事業者との連携強化に努めます。

(3) 各種講座等による普及啓発

県政出前講座や研修会等を通じ、食の安全・安心に係る情報提供・普及啓発に努めます。

4 営業者に対する普及啓発

営業者に対して、営業許可更新時、夏期食中毒予防対策月間や年末一斉取締り月間などにおける食品衛生講習会の開催やパンフレットの配布等により、最新の食品衛生情報や食中毒発生状況等についての情報提供に努めます。また、食中毒の発生状況等を踏まえて営業者向けのリーフレットを作成し、監視指導等で活用することで、機に応じた食中毒発生の予防啓発を図ります。

5 注目される事項に係る情報提供

(1) 食品ロスについて

まだ食べられるにもかかわらず廃棄されてしまう食品(いわゆる**食品ロス**)を削減するため、農林水産省や環境省をはじめ取り組みが広がっています。しかしながら、やみくもに「もったいない」を主眼に「期限切れ商品の販売」や「持ち帰りの推奨」は、食中毒等の発生を安易に広げることにつながりかねません。賞味期限や消費期限は、科学的な根拠に基づき設定されているものであり、保存温度の規定された食品にあっては、適切な温度管理は品質維持に不可欠な要素です。食品等事業者や県民に対し、食中毒等の発生防止を踏まえた食品ロスの削減について、「残ったものの有効活用ではなく残らない注文が原則」であることや「期限表示」等、講習会の際などに積極的な注意喚起を行います。

(2) 子ども食堂について

貧困家庭や孤食の子どもに無料や安価で食事を提供し、安心して過ごせる場所として始まった「**子ども食堂**」については、子どもにもっと寄り添える社会の流れにつなげようとさまざまな形態に進化しつつあります。施設の規模、形態、頻度等が異なる様々な相談が保健所に寄せられています。子ども食堂の基本理念を大切にしつつ、食中毒等の健康被害を発生させないように、「子ども食堂」に関わる人への衛生管理に関する必要な知識の普及啓発や、事例に応じた適切な指導等を行っていきます。

X 監視指導計画の実施状況の公表

実施状況は、翌年度の6月までに、また、夏期、年末等の一斉取締りの実施結果については、その都度、県ホームページ等で公表します。

また、施設の監視指導件数や食品添加物、残留農薬等の検査件数等については、適宜、同ホームページに掲載します。

なお、本計画に重大な変更があった場合は、遅滞なく公表します。

XI 食の安全・安心確保に携わる人材の養成及び資質の向上

1 営業者に対する衛生講習会

食品営業施設の営業者、食品衛生責任者及び従業員等に対して、食品衛生の講習会を実施するとともに、定期的に情報の提供を行っていきます。

2 優良施設等の表彰

食品衛生意識の向上を図ることを目的として、年1回、模範的な食品関係営業者や従業員、衛生管理の優秀な施設に対して、保健所長表彰、食肉衛生検査センター所長表彰及び知事表彰等を行うとともに、厚生労働大臣表彰への推薦を行います。

3 食品衛生監視員等による調査研究等

監視指導に従事する食品衛生監視員、食品衛生検査担当職員、と畜検査員及び食鳥検査員に対し、段階的に専門研修を実施し、資質の向上を図るとともに、日ごろからの調査研究の成果を、食品衛生監視員等研修会や食品衛生技術研修会等で発表し、知識や技術の習得に努め、日常業務に活用します。

また、全国食品衛生監視員協議会関東ブロック研修大会や全国食品衛生監視員研修会等に積極的に参加し、資質の向上を図ります。

4 HACCP 導入支援に対応する人材育成

食品等事業者に対する講習会・相談会などの機会を捉え、HACCP 導入の重要なポイントとなる人材育成に努めます。

また、食品衛生監視員等に対して HACCP 専門研修を実施するとともに、相談対応や監視業務を通じて、導入支援及び助言に必要な資質の向上を図ります。

監視指導計画 用語集

— あ行 —

● アレルゲン(食物アレルギー)

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物(抗原)に対する免疫学的防御反応によるものを食物アレルギーと呼んでいます。その反応とは、体の中に異物(抗原)が入ってくると、これに対して防衛しようとする働きにより抗体がつくられ、異物(抗原)に対する抵抗性を獲得するものです。アレルギー体質の人では、ある物質に過敏に反応して、血圧低下、呼吸困難又は意識障害など、様々な症状が引き起こされます。

食品表示法で表示を義務づけているものが7品目(特定原材料:えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生)、指導により表示を推奨されているものが20品目(特定原材料に準ずるもの: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)あります。

県では食品製造施設の立入検査時に市販の簡易迅速検査キットを使用し、製造工程の機器をふきとり検査することで、アレルゲンが混入していないか確認し、指導、助言を行っています。

● 一般社団法人埼玉県食品衛生協会

「飲食に起因する食中毒その他の発生を防止し、進んで食品の品質、その他食品衛生の向上を図ることにより公衆衛生の向上に寄与する。」ことを目的として、昭和27年に設立された、県内食品営業者の方により構成される団体です。

● 遺伝子組換え食品

遺伝子組換えというバイオテクノロジー技術を利用して作られた食品をいいます。組換えDNA技術を応用した食品は、農作物と、組換え体そのものを食べない食品添加物のようなものに分けられます。これまで安全性審査を経たものとしては、とうもろこし、なたね、じゃがいも等の農作物309品種と、キモシン、 α -アミラーゼ等の食品添加物25品種があります(平成28年12月26日現在)。

● 牛海綿状脳症(BSE : Bovine Spongiform Encephalopathy)

牛海綿状脳症(BSE)とは、1986年(昭和61年)に英国で発見された伝達性海綿状脳症(TSE : Transmissible Spongiform Encephalopathy)あるいはプリオン病と呼ばれる病気のひとつです。未だ十分に解明されていない伝達性因子と関係する病気であり、脳組織にスポンジ状の変化を起こし、起立不能等の症状を引き起こす遅発性かつ悪性の中枢神経系の病気です。プリオンとよばれる通常の細胞タンパクが異常化したものが、原因物質として有力視されています。

我が国では平成13年9月21日に初めて確認されて以来、平成21年1月末までに36頭が確認されています。

TSEにはほかに、羊や山羊が感染するスクレイピー、人の病気の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病及び鹿の慢性消耗性疾患(CWD : Chronic Wasting Disease)などがあります。

● 衛生規範

製造等において特に配慮が必要とされる食品について、衛生上の確保及び向上を図るため厚生労働省が作成した食品の取扱い等の指針。現在、弁当及びそうざい、漬物、洋生菓子、生めん等について定められています。

— か行 —

● 管理運営基準

食品衛生法第 50 条第 2 項に基づき、同法施行条例第 3 条で知事が定めた基準です。食品の営業施設における自主的な衛生措置を強化するため、食品衛生責任者を置くなど食品営業施設における衛生管理事項について定めています。

施設の管理、食品取扱い設備の管理保全、給水及び汚物処理の衛生管理、食品等の取扱い、従事者の衛生管理などの従来の基準のほか、HACCP 導入型基準を選択することができます。

● 規格基準

食品衛生法第 11 条第 1 項に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生上の見地から、販売の用に供する食品等の製造、加工、調理又は保存等の方法に関する基準や、食品等の成分の規格を定めたものです。

● 期限表示

食品の期限表示には、消費期限(品質が急速に劣化しやすい食品が対象、例：弁当、サンドイッチ、生めん、など)と賞味期限(品質の劣化が比較的遅い食品が対象、例：スナック菓子、カップめん、缶詰、など)の 2 種類があり、ともに包装を開封する前の期限であること、定められた方法により保存することを前提としています。

期限設定は、食品の情報を正確に把握している製造業者等が科学的、合理的根拠をもって適正に設定しています。

● 景品表示法

正式には、「不当景品類及び不当表示防止法」といいます。

事業者が消費者に提供するあらゆる商品及びサービスについて、その取引における公正な競争を確保し、これにより一般消費者の利益を保護することを目的とする法律です。取引に付随する過大な景品の提供や、品質、取引条件などについての誇大な表示を規制しています。

— さ行 —

● 埼玉県食の安全・安心条例

県民の健康の保護及び食生活の安定に寄与することを目的として平成 16 年 9 月に施行しました。条例では、県、農林漁業関連事業者、食品等事業者、そして県民(消費者)それぞれの責務、役割等を規定し、それぞれの立場から食の安全・安心の確保を求めています。

● 埼玉県食の安全・安心の確保に関する基本方針

埼玉県食の安全・安心条例(平成 16 年埼玉県条例第 46 号)第 8 条に基づき、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、基本的な施策を明らかにした方針として定めたものです。埼玉県食の安全県民会議などの意見をもとに平成 19 年 3 月に策定しました。

● 埼玉県食の安全県民会議

生産から消費にわたる食の安全・安心確保に関し、消費者、生産者、加工・流通業者等の広範な分野の県民参画による施策の総合的な推進を図るため、埼玉県食の安全・安心条例第 20 条の規定に基づき、設置しています。

県の施策の推進に関する意見・提言や、各分野の相互理解を深める意見交換を行っています。

● 埼玉県食品衛生自主管理優良施設確認制度

食品営業施設等が彩の国ハサップガイドラインに基づき自主的に取り組んでいる衛生管理が一定水準を満たしていることが確認された施設に対して、確認済票の交付と県のホームページで施設名等を公表する制度です。埼玉県で管轄する施設及び越谷市保健所で管轄する施設が制度の対象となります。

● 埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例

ふぐ毒を原因とする食中毒の発生を防止することにより、食用ふぐの安全性を確保するために制定された条例で、平成 15 年 4 月に施行されました。ふぐ調理師の資格やふぐの調理時、販売時に守るべき事項等が明記されています。

● 彩の国ハサップガイドライン

食品の衛生管理の手法である HACCP の考えた方を基に、製造や調理工程ごとの必要な衛生管理要件を抜き出した埼玉県独自の衛生管理指針です。

一般的衛生管理の主要 10 項目に加え、重要管理点といわれる作業工程の中で最も重点的に管理しなければならない工程を監視するものです。

● 残留農薬

農作物等の栽培や保存時に使用された農薬が、農作物等や環境中に残存したものを「残留農薬」といいます。農薬が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないように、食品衛生法に基づき、すべての農薬について残留基準(一律基準を含む)が設定され、これを超えるような農薬が残留している農作物等は販売等が禁止されます(「ポジティブリスト制度」参照)。

● 収去検査

食品衛生法第 28 条又は食品表示法第 8 条の規定に基づき、知事が必要と認めるとき、食品衛生監視員を関係施設に立ち入らせ、食品等が無償で抜き取って検査することをいいます。

● 消費期限

食品の期限表示のうち、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の劣化に伴い安全性を欠くおそれがないと認められる期限を示す年月日であり、具体的には、定められた方法により保存した場合において製造日を含めおおむね 5 日以内の期間で品質が劣化する食品に表示されます。

● 賞味期限

食品の期限表示のうち、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことをいいます。ただし、当該期限を超えた場合であっても、すぐにこれらの品質が保持されなくなるというわけではありません。

● 食鳥検査

食鳥肉に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食鳥肉の安全を確保するための検査で、「食肉処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」(平成 2 年 6 月制定)に基づき、知事が獣医師である職員の中から指定した食鳥検査員によって行われます。食鳥検査は、食用に供する目的でとさつする鶏、あひる、七面鳥が対象で、1 羽ごとに生体時から解体後まで一貫して行われます。

● 食品安全基本法

食の安全性を脅かす事故の発生や、食の安全に対する国民の関心の高まりに加え、世界中からの食材の調達、新たな技術の開発など、国民の食生活を取り巻く情勢の変化に的確に対応するため、次のことなどを規定した法律です。

- 1 食品の安全性の確保についての基本理念として、国民の健康保護が最も重要であること等を明らかにすること。
- 2 リスク分析手法を導入し、食品安全行政の統一的、総合的な推進を担保すること。
- 3 リスク評価の実施を主たる任務とする食品安全委員会を設置すること。

なお、この法律に基づき、厚生労働省や農林水産省などのリスク管理機関から独立してリスク評価を行う機関として、食品安全委員会が内閣府に設置されました。

● 食品衛生監視員

食品衛生法に基づいて、食品衛生上の危害を防止するために営業施設等への立入検査や食品衛生に関する指導を行う国や地方自治体等行政機関の職員を指します。

埼玉県では、知事から食品衛生監視員に命じられた保健所等の職員が、所管地域内の営業施設等への監視指導を行っています。

● 食品衛生指導員

県民に安全な食品を提供するため、食品関係業界で実践的な活動を行うことにより、県民の食品衛生に寄与することを目的に、一般社団法人埼玉県食品衛生協会長が委嘱した者のことです。現在、約 500 名の食品衛生指導員がおり、協会に加入した営業施設の巡回指導や食品衛生思想の普及啓発活動を行っています。

● 食品衛生推進員

平成 7 年の食品衛生法改正により、地域における食品衛生の向上を目的に食品衛生推進員制度が導入されました。食品衛生推進員は、食品関係営業者等からの相談対応、指導、助言、保健所が行う食品衛生関係事業への協力、地域での食品衛生情報の収集等の活動を行っています。

● 食品衛生に関する条例

食品衛生上の危害を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的に、食品衛生法に基づき営業許可が必要とされている 34 業種に加えて、5 業種及び行商について営業許可を要することに関する規定した県の条例です。

● 食品衛生法

「食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ること」を目的として昭和 22 年に制定された法律です。食品営業の他、食品、添加物、器具、容器包装等を対象に飲食に関する衛生について規定しています。

また同法の第 24 条では「都道府県知事等は、毎年度、翌年度の当該都道府県等が行う監視指導の実施に関する計画を定めなければならない。」と規定しており、これに基づき食品衛生監視指導計画が策定されています。

● 食品衛生責任者

食品関係営業者は、施設又はその部門ごとに、当該施設又は部門において従事する者のうちから食品衛生に関する責任者を定め、衛生管理を行わせることとしています。

● 食品添加物

食品の製造の過程において着色、保存等の目的で食品に加えられるものです。

安全性等の評価を行ったうえで「ヒトの健康を損なうおそれがない場合」として厚生労働大臣が指定するもの以外の使用は認められていません。この指定の対象には、科学的合成品だけでなく天然に存在する添加物も含まれます。

例外的に指定の対象外となるものは、「天然香料」及び「一般に食品と考えられるもので添加物として使用されるもの(社会通念上食品と考えられるもの例：イチゴジュースによる着色など)」のみです。

― た行 ―

● 動物用医薬品及び飼料添加物

動物用医薬品は、牛、豚、鶏などの畜産動物や養殖魚に対して、病気の治療や予防のために使用されるものです(抗生物質、寄生虫駆除剤など)。飼料添加物は、畜産動物や養殖魚の飼料の効率の改善や栄養成分の補給のために飼料に添加するものです。

動物用医薬品及び飼料添加物(以下、動物用医薬品等)が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないよう、食品衛生法に基づき、全ての動物用医薬品等について残留基準(一律基準を含む)が設定され、これを超えるような動物用医薬品等が残留している畜水産物は、販売等が禁止されます(「ポジティブリスト制度」参照)。

● 特定部位

牛がBSEに感染した場合、病原体と考えられている異常プリオンタンパクが蓄積するため、流通経路から排除されるべきとされる次の部位のこと。

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 | 全月齢の牛の扁桃及び回腸遠位部 |
| 2 | 30か月齢超の牛の頭部(舌及び頬肉を除く。)及び脊髄、脊柱 |

埼玉県では、と畜・解体時にすべての特定部位の焼却並びこれらにより食用肉等が汚染されることのないよう衛生的な処理を義務づけています。

なお、回腸遠位部とは小腸の末端部分を指し、盲腸との接続部分から2メートルまでの部位です。

● と畜検査

食肉に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食肉の安全を確保するための検査で、と畜場法に定められています。

知事が獣医師である職員の中から任命したと畜検査員が行います。

食用に供する目的でと畜される牛・馬・豚・めん羊・山羊が対象で、1頭ごとに生体時から解体後まで一貫した検査が行われ、検査に合格した食肉及び内臓には、検印が押されます。

なお、と畜場法対象外である獣畜のとさつ、解体等の処理、加工については食品衛生法による食肉処理業の許可施設において行うよう定められています。

— な行 —

● ノロウイルス

ノロウイルスによる患者は冬場に多発します。このウイルスは食品中では増殖せず、人の腸内で増殖します。感染した場合には、吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱などの症状が出ます。一般的に軽症が多く、ほとんどの場合 2～3 日で回復します。

原因食材としては、生カキなどの二枚貝が感染源となることがあるほか、食品の不衛生な取り扱いによる二次感染、人から人への感染事例もあります。

— は行 —

● ふぐ調理師

ふぐ調理師とは、ふぐの調理に従事することができる人のことをいいます。ふぐ調理師になるためには、埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例に規定するふぐ調理師試験に合格するか、それと同等以上の知識及び技能を有する者として規則で定める者に該当し、知事のふぐ調理師免許を受けなければなりません。

● ふぐ提供施設

有毒部位の除去を終えたふぐを仕入れてふぐ刺しやふぐちり材料に料理して提供する飲食店や、それらを販売するスーパーなど、ふぐ加工製品の提供を行うことができる施設のことです。

平成 18 年 4 月 1 日から、保健所への届出が義務づけられました。

● ふぐ取扱施設

ふぐの調理及びふぐの提供を業として行うことができる飲食店などで、知事の認定を受けた施設のことです。専任ふぐ調理師を置き、ふぐの食中毒を防止するための施設基準に適合している必要があります。

● ふぐの調理

ふぐの調理とは、ふぐの肝臓や卵巣などの有毒部位を除去したり、塩蔵処理を行い、食用可能な状態にすることをいいます。

● ふぐの提供

ふぐの提供とは、ふぐの調理を終えたふぐ(除毒を終えたふぐ)を販売すること、又は販売するために貯蔵、加工、調製することをいいます。

● ポジティブリスト制度

農薬、飼料添加物及び動物用医薬品(以下「農薬等」という。)の使用を原則禁止とし、基準があるものに限って使用を認める制度で、食品衛生法に基づき平成 18 年 5 月 29 日から施行されました。

食品個別に残留基準が定められている場合にはその基準を超えて、定められていない場合は一律基準(0.01ppm)を超えて、農薬等が残留する食品の製造、輸入、加工及び販売等を禁じるものです。

なお、人の健康を損なうおそれがないことが明らかであるとして国が示したもの(特定農薬等)は対象外となります。

— ら行 —

● リスクコミュニケーション(Risk Communication)

リスク管理機関、リスク評価機関、消費者、生産者、事業者、流通、小売りなどの関係者がそれぞれの立場から相互に情報や意見を交換することです。リスクコミュニケーションを行うことで、検討すべきリスクの特性やその影響に関する知識を深め、リスク管理やリスク評価を有効に機能させることができます。

— アルファベット —

● E 型肝炎

E型肝炎ウイルスによって引き起こされる急性肝炎です。主に発展途上国で散発的に発生している疾患ですが、汚染された飲料水によって大規模に流行することもあります。E型肝炎ウイルスに汚染された食物(生肉、生レバー)を摂取することによっても感染します。日本では、平成15年に野生シカ肉からヒトへE型肝炎ウイルスの感染が証明されました。また、野生のシカやイノシシ、豚などの刺身や生焼けの肉を食べることにより発生しています。

臨床症状はA型肝炎と似ており、黄疸、悪心、食欲不振、腹痛等の消化器症状を伴う急性肝炎症状を呈します。潜伏期間は15～50日、平均6週間で、通常発症から1か月を経て完治し、慢性化することはありません。E型肝炎の特徴の1つとして、妊婦での場合、劇症肝炎となる割合が高く、死亡率が20%にも達することがあります。

● GLP(Good Laboratory Practice)

試験や検査の信頼性を確保するための手法です。「検査又は試験に関する事務の管理」として食品衛生法施行規則に規定されています。検体の採取から成績書の交付に至る一連の試験検査について、検査設備の管理方法や検査手法の作業書等を作成し、記録することにより信頼性の確保を図ります。

● HACCP(危害分析・重要管理点監視方式)

食品の衛生管理手法の1つで危害分析重要管理点方式とも言います。

1960年代にアメリカの宇宙計画向け食品製造のために考案されたシステムで、

Hazard Analysis and Critical Control Point (危害分析・重要管理点監視方式)

といい、頭文字をとってHACCP(ハサップ)と呼ばれています。

HACCPは、製造における重要な工程を連続的に監視することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理手法であり、

- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1 危害分析(Hazard Analysis) | 5 改善措置の設定(Corrective Action) |
| 2 重要管理点の決定(Critical Control Point) | 6 検証方法の設定(Verification) |
| 3 管理基準の設定(Critical Limit) | 7 記録の維持管理(Recordkeeping) |
| 4 モニタリング方法の設定(Monitoring) | |

の7原則から成り立っています。