

令和4年度

川崎市食品衛生監視指導計画

川崎市

## 目次

はじめに	・・・	1
第1 重点的に監視指導を実施すべき項目	・・・	1
第2 監視指導の実施体制に関する事項	・・・	3
第3 施設への立入検査に関する事項	・・・	7
第4 食品の収去検査等に関する事項	・・・	7
第5 計画の実施状況の公表に関する事項	・・・	8
第6 一斉取締りの実施に関する事項	・・・	8
第7 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項	・・・	9
第8 計画策定に係る情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション） の実施に関する事項	・・・	9
第9 食品等事業者自らが実施する衛生管理の実施に関する事項	・・・	9
第10 関係者相互間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション） の実施に関する事項	・・・	10
第11 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項	・・・	11
別表1 主な食品群ごとの重点監視指導項目	・・・	12
別表2 年間立入検査回数（市場を除く。）	・・・	13
別表3 年間立入検査回数（市場）	・・・	14
別表4 収去等実施計画（衛生課、監視・表示担当）	・・・	15
別表5 収去等実施計画（中央卸売市場食品衛生検査所）	・・・	16
別表6 試験検査実施計画（健康安全研究所）	・・・	17
別表7 試験検査実施計画（中央卸売市場食品衛生検査所）	・・・	18
別表8 その他の検査（拭取り等）	・・・	19
用語解説集（文章中 　　　　　*で示した用語を解説しています。）	・・・	20

はじめに

近年、腸管出血性大腸菌<sup>\*</sup>やノロウイルス<sup>\*</sup>による集団食中毒、食品への異物混入等、食品の安全性を揺るがす問題が発生しています。

また、新型コロナウイルス感染症の流行を背景としたテイクアウトやデリバリーサービスの普及など、食生活の多様化も加速しています。

厚生労働省では、食品の安全性の更なる向上を図るため、平成30年6月に食品衛生法を改正し、

- ・HACCP（ハサップ）<sup>\*</sup>に沿った衛生管理の制度化
- ・営業許可業種の見直し及び営業届出制度の創設
- ・食品リコール情報の報告制度の創設

などが規定され、令和3年6月1日から完全施行となりました。

さらに、本年度は、第34回全国健康福祉祭神奈川・横浜・川崎・相模原大会（ねんりんピックかながわ2022）の開催に伴う宿泊施設や飲食店等の利用も見込まれます。こうした中で、本市では、社会情勢の変化や新たな生活様式のニーズ等に応じ、効率的かつ効果的に監視指導を実施し、食品の安全性を確保するため、食品衛生法の規定に基づき「令和4年度川崎市食品衛生監視指導計画」を策定しました。

## 第1 重点的に監視指導を実施すべき項目

### 1 一般的な共通事項

#### (1) 食品等の基準への適合

食品や添加物等が、食品衛生法の規定に基づき販売等が禁止されているものでないこと、食品衛生法で定める規格又は基準への適合等について確認するとともに、その遵守を徹底します。

また、アレルギー<sup>\*</sup>、消費期限等の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項の表示について、食品表示法<sup>\*</sup>に規定する食品表示基準

への適合を確認するとともに、その遵守を徹底します。

## (2) 施設、取扱いに関する基準への適合等

施設の基準や一般衛生管理の基準、重要工程管理のための取組の基準への適合を確認するとともに、その遵守を徹底します。

また、高度化した食品の製造技術、広域化かつ多様化した流通実態や食品輸出の促進の法的整備等を踏まえ、一般衛生管理の実施状況を確認し、その遵守を徹底するとともに、必要に応じ、危害分析と危害発生防止措置の実施状況を確認します。

H A C C Pについては、衛生管理計画及び手順書並びに衛生管理の実施状況の記録について、食品等事業者が適切に作成・活用できるよう指導するとともに、食品取扱施設の監視時に、それらの内容を確認します。特に小規模な食品等事業者については、H A C C Pに沿った衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、食品等事業者団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書や川崎市が作成した動画等を用いて助言や指導を行います。

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<sup>\*</sup>に基づき監視指導を行います。

なお、大量調理施設に該当しない施設であっても、病者、高齢者、児童等が主に使用する集団給食施設のうち、同マニュアルに従って衛生管理を実施している施設は、同マニュアルの趣旨を踏まえた監視指導を行います。

さらに、食品衛生法の改正により、公衆衛生に与える影響が少ない営業として届出を要さない施設においても、相談や食品表示に関わる届出等があった場合は、適宜監視指導を行います。

## 2 食品供給行程（フードチェーン）を通じた重点監視指導項目

農畜水産物の生産から消費者への販売までの各段階において、食品衛生上の危害の発生を防止するため、別表1に示した項目について重点的に監視指導を行います。

## 第2 監視指導の実施体制に関する事項

### 1 実施機関

#### (1) 健康福祉局保健医療政策部

##### ア 食品安全担当

##### (ア) 食品安全担当

食品衛生に係る事業の企画立案や関係機関との連絡調整を行います。

また、食品等事業者の法令遵守状況、食中毒発生状況、苦情事例等を分析するとともに、市民や関係機関等と意見交換や情報交換を行い、食品衛生監視指導計画を策定・公表します。

##### (イ) 監視・表示担当

広域流通食品取扱施設、大規模食品製造施設等の監視指導を専門的に行うとともに、HACCPに沿った衛生管理の導入確認を行います。

また、食品表示法に係る事業の企画立案や関係機関との連絡調整を行うとともに、食品表示に係る相談や苦情では、関係機関と連携して食品表示法に基づく監視指導を行います。

##### イ 中央卸売市場食品衛生検査所

国内外からの多種多様な食品が大量に流通する中央卸売市場北部市場の監視指導及び流通食品等の検査を行うとともに、HACCPに沿った衛生管理の導入確認を行います。

#### (2) 各区役所地域みまもり支援センター（福祉事務所・保健所支所）衛生課 食品等取扱施設の監視指導を行うとともに、食品等の収去\*検査や官能

検査\*を行います。

また、市民や食品等事業者からの相談に対応するとともに、H A C C P に沿った衛生管理の導入確認や衛生教育、啓発活動を行います。

### (3) 健康安全研究所

収去検体や苦情食品等の試験検査を実施するほか、食中毒等が発生した場合には病因物質の検査を行うとともに、検査情報として本市ホームページ内の健康安全研究所のページに掲載します。

また、食品衛生法に規定される検査等の業務管理\*要綱の改正を見据えた精度管理を推進し、必要な検査機器の整備に努めるとともに、食の安全に関する多様な調査研究により公衆衛生上の課題解決を目指します。

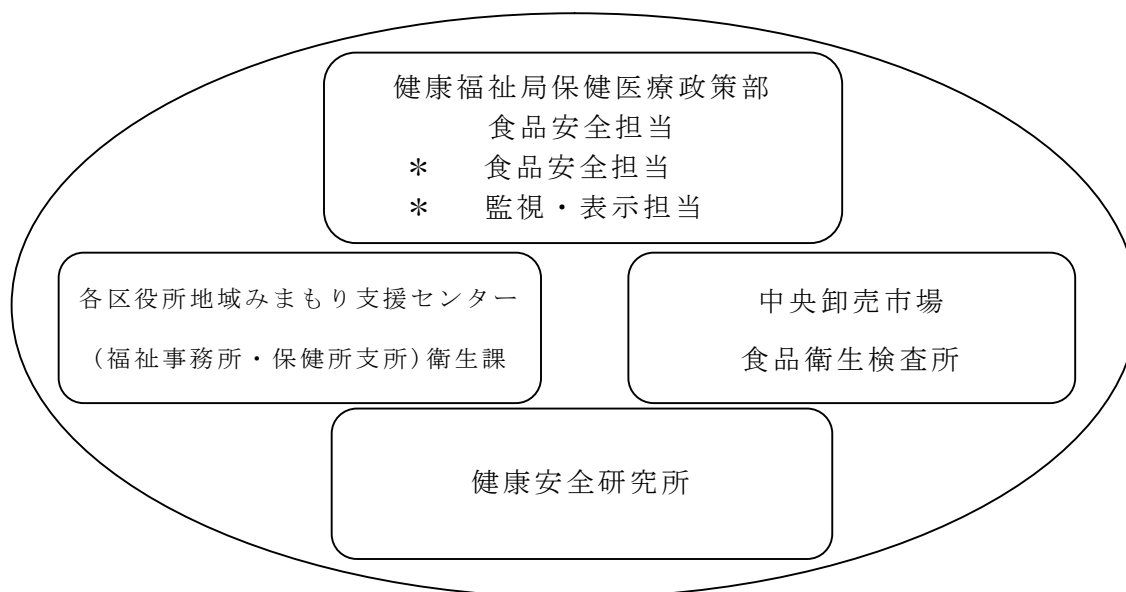


図1 市内実施機関

## 2 連携体制

### (1) 庁内関係部局

社会福祉施設等を所管するこども未来局や健康福祉局の各部をはじめ、経済労働局の都市農業振興センターや消費者行政センター等と連携して対応します。

### (2) 関係自治体

全国食品衛生主管課長会議等において課題を共有するとともに、広域流通食品に係る違反を発見した場合や食中毒が発生した場合は、連携して対応します。

### (3) 国の機関

#### ア 厚生労働省

広域的な食中毒が発生した場合は、厚生労働大臣が設置した広域連携協議会<sup>\*</sup>を活用し、国や都道府県等と相互に連携協力して対応します。また、輸入食品に係る違反が発見された場合も連携して対応します。

#### イ 消費者庁

広域かつ重大な健康被害の発生につながるおそれがある表示違反が発生した場合は、連携して対応します。

#### ウ 農林水産省

食品表示法の品質事項に係る違反で、事業者が広域事業者である場合や農畜水産物の残留農薬<sup>\*</sup>基準違反等が発生した場合は連携して対応します。

### (4) 関係団体等

一般社団法人川崎市食品衛生協会<sup>\*</sup>等と連携し、衛生講習会や情報提供を通じて、H A C C Pをはじめとした食品等事業者の自主的な衛生管理を支援するとともに、市民への啓発活動を行います。

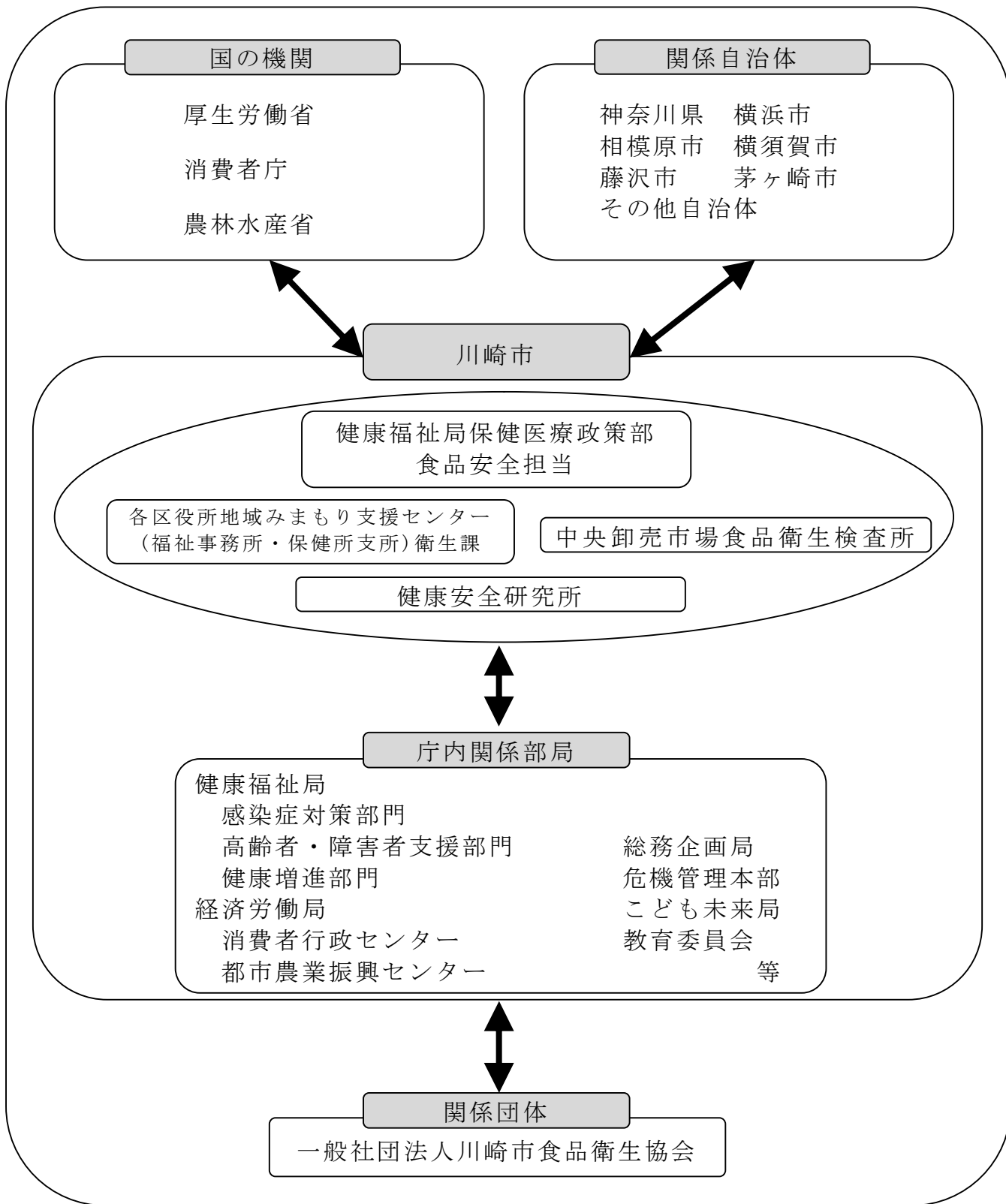


図2 連携体制



### 第3 施設への立入検査に関する事項

#### 1 監視指導

食品の流通実態、食中毒発生状況、地域特性等を踏まえて施設への年間立入検査回数（別表2・3）を設定し、効果的・効率的な監視指導を行います。

#### 2 違反を発見した場合

違反を発見した場合には、口頭で指導を行い、改善が図られないときは、書面による指導や必要な場合は行政処分を行うとともに、改善が図られたことを確認します。

また、行政処分等を行った場合は、違反内容等を公表するとともに、関係自治体や国の機関と連携して対応します。



図3 小売店での監視



図4 卸売市場での監視



図5 給食施設での監視

### 第4 食品の収去検査等に関する事項

食品群ごとに、違反状況等を分析し、リスクの高い食品について、収去検査を実施して、食品衛生法で定められた成分規格のほか、食品表示法で定められた食品表示基準への適合状況等を確認します。

また、食品中の放射性物質検査結果をホームページに掲載します。

#### 1 主な検査対象食品等

##### (1) 市内で製造された食品

生菓子、そうざい、弁当等

##### (2) 市内を流通する食品等

生鮮食品や加工食品等

(3) 輸入食品

2 主な検査項目

(1) 微生物検査

腸管出血性大腸菌、カンピロバクター<sup>\*</sup>、サルモネラ属菌<sup>\*</sup>、ノロウイルス等

(2) 理化学検査

残留農薬、動物用医薬品<sup>\*</sup>、食品添加物、放射性物質、アレルギー、遺伝子組換え食品<sup>\*</sup>等

3 違反を発見した場合

検査の結果、違反食品等が発見した場合は、製造・加工・輸入等を行った施設の調査を実施し、原因究明及び再発防止を指導し、必要に応じて違反食品の回収・廃棄等の措置を講じます。また、違反食品等の製造施設等が市外の場合には、関係自治体へ通報し、連携して対応します。

第5 計画の実施状況の公表に関する事項

令和4年度川崎市食品衛生監視指導計画実施結果は令和5年6月末までに、夏期・年末食品一斉監視の結果については随時、ホームページで公表します。

第6 一斉取締りの実施に関する事項

細菌性食中毒が発生しやすい夏期や食品流通量が増加する年末の時期には、厚生労働省や消費者庁が示す指針を踏まえ、監視指導を重点的に行います。

1 夏期食品一斉監視

令和4年7月1日から8月31日まで

2 年末食品一斉監視

令和4年12月1日から12月31日まで

3 緊急監視

危害度の高い違反が多発した場合や広域流通食品による大規模食中毒が発生した場合等には、緊急監視を行います。

## 第7 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

事前に収去や検査に必要な器材等を整備するとともに、食中毒等の発生時には、「川崎市食中毒対策要綱」及び「川崎市食中毒処理要領」に基づき、庁内外の関係機関と連携し、迅速かつ適切な調査を実施し、原因究明及び健康被害の拡大防止を図ります。

大規模又は重篤な食中毒が発生した場合は、危機管理本部と連携し、食中毒対策本部による全庁的対策を講ずるとともに、必要な場合は、厚生労働省に対し疫学調査専門家チームの派遣等を要請します。

指定成分等を含む食品等<sup>\*</sup>を取り扱う食品等事業者から当該食品等が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった場合は、必要に応じて医師等と連携し、厚生労働大臣へ報告します。

## 第8 計画策定に係る情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション<sup>\*</sup>）の実施に関する事項

監視指導計画の策定にあたっては、ホームページや「川崎市食の安全確保対策懇談会<sup>\*</sup>」等において、意見を募集し、計画へ反映させます。

## 第9 食品等事業者自らが実施する衛生管理の実施に関する事項

食品の安全性を確保するためには、食品等事業者が積極的に、自らが実施する衛生管理の向上に取り組むことが重要であることから、食品等事業者、従事者及び食品衛生責任者<sup>\*</sup>を対象とした食品衛生講習会等により情報提供を行います。特に、食品等事業者が自らの営業における衛生上の危害要因を正しく認識し、一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう、指導を行います。

また、高齢者世帯を対象とした配食サービスボランティア活動や食品の提供

を通じた介護予防活動、市民行事における食品の取扱いについて、指導及び情報提供を行います。

## 第10 関係者相互間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項

### 1 関係者相互間の意見交換

食品の安全性の確保に係る施策を的確に講じていくため、市民、食品等事業者、関係団体等とのリスクコミュニケーションにより相互理解を深め、効果的・効率的に施策を実施します。

### 2 市民・食品等事業者への情報提供

#### (1) 食品衛生情報の提供及び啓発活動

市民や食品等事業者に対し、ホームページ、SNS、リーフレット等を活用するとともに、講習会や衛生教育を実施し、食品衛生に関する正しい知識やHACCPに沿った衛生管理等の普及啓発を行います。

また、食肉等の生食、野生鳥獣肉（ジビエ）\*、魚介類に寄生するアニサキス\*やクドア\*による危害の発生防止について、指導や情報提供を行います。

#### (2) 食中毒多発期間における注意喚起等

ノロウイルス食中毒警戒情報\*が発令された場合は、関係機関に情報提供し、周知を依頼するとともに、庁内での懸垂幕掲示等により、注意喚起を行います。

食中毒が多発する夏期や年末には、関係団体や食品衛生推進員\*と連携して食品衛生キャンペーン等を実施します。

#### (3) 自主回収に関する情報提供

令和3年6月1日から届出が義務化された、食品衛生法、食品表示法による自主回収（リコール）報告制度にかかる情報については、厚生労

働省のホームページで一元化されたため、市民等へ適切に情報提供します。

#### (4) その他

経済労働局消費者行政センターや一般社団法人川崎市食品衛生協会と連携してリスクコミュニケーションを実施します。

### 第1 1 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

#### 1 食品衛生監視員\*・検査員の人材育成及び資質の向上

効果的・効率的に業務を実施するため、研究発表会や研修会等に職員を派遣し、専門知識、検査技術、情報収集力、コミュニケーション能力等の向上に努めます。

また、H A C C Pに沿った衛生管理の導入及び定着を推進するため、専門性の高い食品衛生監視員の育成や、健康危機管理に適切に対応するための教育訓練を実施します。

#### 2 食品等事業者に対する研修

食中毒予防やH A C C Pに沿った衛生管理等について、食品衛生講習会、食品衛生責任者実務講習会及び食品衛生推進員に対する研修を会場集合型やオンラインを活用して実施するとともに、一般社団法人川崎市食品衛生協会と協力し、食品衛生指導員\*研修会を実施します。

別表1 主な食品群ごとの重点監視指導項目

食肉、食鳥肉 及び食肉加工 品	食肉製品製造施設における製造又は加工に係る記録の作成及び保存に関する指導
	食肉処理施設における衛生的な処理及び成型(結着)*、テンダライズ処理*、タンプリング処理*等の加工方法に関する指導
	枝肉及びカット肉の販売施設における保存温度、衛生的な取扱いに関する指導
	食中毒の原因となる菌が付着している可能性がある食肉等の調理施設に対する加熱調理の徹底など衛生的な取扱いに関する指導
	市内流通品の検査(微生物、動物用医薬品、残留農薬、放射性物質等)
	生食用食肉(内臓を除く牛肉)の規格基準に基づく加工及び調理に関する指導
	牛肝臓の生食用としての提供禁止、十分な加熱調理に関する情報提供等の調理基準等の遵守に関する指導
乳及び乳製品	豚の食肉(内臓を含む。)の生食用としての提供禁止、十分な加熱調理に関する情報提供等の調理基準等の遵守に関する指導
	乳製品製造施設における製造基準の遵守及び衛生
	乳製品製造施設における製造又は加工に係る記録の作成及び保存に関する指導
食鳥卵	調理及び販売施設における保存温度、衛生的な取扱いに関する指導
	製造及び加工施設における洗卵時及び割卵時の汚染防止に関する指導
	製造又は加工に係る記録の作成及び保存に関する指導
	製造及び加工施設における汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底に関する指導
	調理及び販売施設における保存温度、衛生的取扱いに関する指導
水産食品(魚 介類及び水産 加工品)	調理及び販売施設における破卵等の検卵の徹底に関する指導
	調理及び販売施設に対する生食用鮮魚介類等の保存温度、衛生的取扱いに関する指導
	水産加工品の保存温度、衛生的な取扱い等流通管理に関する指導
	ふぐ認証店等に対するふぐの適正な取扱い及び販売に関する指導
野菜、果物、 穀類、豆類、 種実類、茶等 及びこれらの 加工品	市内流通品の検査(細菌、ノロウイルス、動物用医薬品、微量汚染物質、貝毒、ふぐ毒、放射性物質等)
	卸売市場からの有毒魚介類等の排除
	遺伝子組換え表示対象原料、その加工品等を使用する製造施設等に対する分別生産流通管理*証明書の確認指導
	市内流通品の検査(残留農薬、防かび剤、遺伝子組換え食品、放射性物質、微生物等)
上記以外の一 般食品	卸売市場からの有毒植物等の排除
	製造者及び加工者による異物混入防止対策に関する指導
	製造者及び加工者による製造段階及び加工段階における低温保管等の温度管理に関する指導
	いわゆる野菜浅漬製造施設、カット野菜及び果物加工施設における衛生的取扱い及び自主検査に関する指導
	添加物(製剤を含む。)の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認に関する指導
添加物(製剤を含む。)を使用して製造又は加工した食品についての市内流通品の検査(添加物検査)	
アレルギーを含む食品に関する表示の徹底のための食品関連事業者等による使用原材料の点検及び確認に関する指導	

別表2 年間立入検査回数（市場を除く。）

1 レベルA（年2回）

- ・前年度に食中毒を発生させた施設
- ・同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する大量調理施設（小・中学校内に設置された給食施設を除く。）
- ・大規模食品製造施設（工場形態の営業であって、市内全域を広く流通する食品の製造等を行う施設）
- ・H A C C Pに基づく衛生管理の対象となる施設

2 レベルB（年1回）

- ・H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理の対象となる施設（レベルA及びCを除く。）
- ・認定小規模食鳥処理事業場

3 レベルC（随時：継続許可時等）

- ・届出施設（集団給食施設を除く。）
- ・自動車による営業
- ・自動販売機による営業
- ・飲食店営業の一部（仮設店舗による営業等）

別表3 年間立入検査回数（市場）

1 中央卸売市場北部市場

魚介類競り売り営業（早朝監視時）	週2回
魚介類販売業、食肉販売業、届出営業（集団給食施設を除く。）、水産製品製造業、そうざい製造業等	日1回
飲食店営業、冰雪製造業（自動販売機を除く。）、食品の冷凍又は冷蔵業、認定小規模食鳥処理事業場等	随時

2 地方卸売市場南部市場\*

魚介類競り売り営業（早朝監視時）、魚介類販売業、食肉販売業、届出営業（集団給食施設を除く。）、飲食店営業等	月1回
-------------------------------------------------------	-----



別表4 収去等実施計画（衛生課、監視・表示担当）

食 品 群	年間の収去予定数（検体数）	延べ項目数	検 査 項 目											
			微生物学検査				理化学検査							
			細菌	ウイルス	左記以外の微生物学検査	延べ項目数	添加物	残留農薬	動物用医薬品・飼料添加物	組換えDNA技術応用 （遺伝子組換え食品）	アレルギー	放射性物質*	左記以外の理化学検査	延べ項目数
合 計	1,295	9,486	7,479		20	7,499	326	1,308	201	21	8	6	117	1,987
魚介類	41	219	191			191							28	28
魚介類加工品	11	82	71			71	6						5	11
肉卵類及びその加工品	28	577	176			176	44	156	201					401
乳、乳製品及び乳類加工品	3	28	24			24	4							4
アイスクリーム類・氷菓	6	36	28			28	2						6	8
穀類及びその加工品	35	215	131			131	24	52			4	2	2	84
豆類及びその加工品	31	207	151			151	2	50				2	2	56
野菜類果物及びその加工品	61	1,431	281		14	295	56	1,050					30	1,136
無加熱摂取冷凍食品	2	9	6			6	3							3
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	8	46	27			27	19							19
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	4	26	15			15	11							11
生食用冷凍鮮魚介類														
かん詰・びん詰食品	3	21					21							21
清涼飲料水	8	90	22			22	30						38	68
酒精飲料	3	18					18							18
氷雪・水	3	14	10			10							4	4
菓子	112	607	563			563	40				4			44
そうざい、弁当等(半製品を含む)	895	5,732	5,728			5,728	4							4
その他の食品	40	126	55		6	61	42			21		2		65
添加物及びその製剤														
器具及び容器包装	1	2											2	2

※セシウム134とセシウム137をそれぞれ1項目として計上

別表5 収去等実施計画（中央卸売市場食品衛生検査所）

食 品 群	年間の収去予定数（検体数）	延べ項目数	検 査 項 目											
			微生物学検査				理化学検査							
			細菌	ウイルス	左記以外の微生物学検査	延べ項目数	添加物	残留農薬	動物用医薬品・飼料添加物	組換えDNA技術応用食品（遺伝子組換え食品）	アレルギー	*放射性物質	左記以外の理化学検査	延べ項目数
合 計	417	3,753	1,822	18		1,840	738	950	172			44	9	1,913
魚介類	74	593	504	18		522			42			20	9	71
魚介類加工品	124	720	402			402	318							318
肉卵類及びその加工品	31	362	200			200	32		130					162
乳、乳製品及び乳類加工品														
アイスクリーム類・氷菓														
穀類及びその加工品														
豆類及びその加工品														
野菜類果物及びその加工品	59	1,286	200			200	112	950				24		1,086
無加熱摂取冷凍食品														
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品														
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	8	32	32			32								
生食用冷凍鮮魚介類														
かん詰・びん詰食品														
清涼飲料水	2	24	4			4	20							20
酒精飲料														
氷雪・水	1	2	2			2								
菓子	4	16					16							16
そうざい、弁当等(半製品を含む)	110	710	470			470	240							240
その他の食品	4	8	8			8								
添加物及びその製剤														
器具及び容器包装														

※セシウム134とセシウム137をそれぞれ1項目として計上

別表6 試験検査実施計画（健康安全研究所）

食品群	年間の収去予定数（検体数）	延べ項目数	検査項目											
			微生物学検査				理化学検査							
			細菌	ウイルス	左記以外の微生物学検査	延べ項目数	添加物	残留農薬	動物用医薬品・飼料添加物	（遺伝子組換え食品） 組換えDNA技術応用	アレルギー	*放射性物質	左記以外の理化学検査	延べ項目数
合計	1,328	10,617	7,479		20	7,499	326	2,258	373	21	8	6	126	3,118
魚介類	48	270	191			191			42				37	79
魚介類加工品	11	82	71			71	6						5	11
肉卵類及びその加工品	35	707	176			176	44	156	331					531
乳、乳製品及び乳類加工品	3	28	24			24	4							4
アイスクリーム類・氷菓	6	36	28			28	2						6	8
穀類及びその加工品	35	215	131			131	24	52			4	2	2	84
豆類及びその加工品	31	207	151			151	2	50				2	2	56
野菜類果物及びその加工品	80	2,381	281		14	295	56	2,000					30	2,086
無加熱摂取冷凍食品	2	9	6			6	3							3
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	8	46	27			27	19							19
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	4	26	15			15	11							11
生食用冷凍魚介類														
かん詰・びん詰食品	3	21					21							21
清涼飲料水	8	90	22			22	30						38	68
酒精飲料	3	18					18							18
氷雪・水	3	14	10			10							4	4
菓子	112	607	563			563	40				4			44
そうざい、弁当等(半製品を含む)	895	5,732	5,728			5,728	4							4
その他の食品	40	126	55		6	61	42		21		2			65
添加物及びその製剤														
器具及び容器包装	1	2											2	2

※セシウム134とセシウム137をそれぞれ1項目として計上

別表 7 試験検査実施計画（中央卸売市場食品衛生検査所）

食 品 群	年間の収去予定数（検体数）	延べ項目数	検 査 項 目											
			微生物学検査				理化学検査							
			細菌	ウイルス	左記以外の微生物学検査	延べ項目数	添加物	残留農薬	動物用医薬品・飼料添加物	組換えDNA技術応用食品（遺伝子組換え食品）	アレルギー	*放射性物質	左記以外の理化学検査	延べ項目数
合 計	384	2622	1,822	18		1,840	738					44		782
魚介類	67	542	504	18		522						20		20
魚介類加工品	124	720	402			402	318							318
肉卵類及びその加工品	24	232	200			200	32							32
乳、乳製品及び乳類加工品														
アイスクリーム類・氷菓														
穀類及びその加工品														
豆類及びその加工品														
野菜類果物及びその加工品	40	336	200			200	112					24		136
無加熱摂取冷凍食品														
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品														
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	8	32	32			32								
生食用冷凍鮮魚介類														
かん詰・びん詰食品														
清涼飲料水	2	24	4			4	20							20
酒精飲料														
氷雪・水	1	2	2			2								
菓子	4	16					16							16
そうざい、弁当等(半製品を含む)	110	240	470				240							240
その他の食品	4	8	8			8								
添加物及びその製剤														
器具及び容器包装														

※セシウム134とセシウム137をそれぞれ1項目として計上

別表8 その他の検査（拭取り等）

		検査予定数			延べ項目数		
		衛生課、監視・ 表示担当 <sup>※1</sup>	中央卸売 市場食品 衛生検査所	計	衛生課、監視・ 表示担当 <sup>※1</sup>	中央卸売 市場食品 衛生検査所	計
拭 取 り	器 具	152	69	221	517	303	820
	手 指	34	24	58	110	120	230
	食 品	0	0	0	0	0	0
	その他 <sup>※2</sup>	0	0	0	0	0	0
	小計	186	93	279	627	423	1050
その他 <sup>※3</sup>		0	0	0	0	0	0
合 計		186	93	279	627	423	1050

※1 健康安全研究所による検査

※2 施設、設備の拭取り等上記に該当しない検査

※3 ふきん等食品以外の検査

【あ行】

・ アニサキス

魚介類に寄生する寄生虫の一種で、その幼虫がサバ、アジ、イカ、イワシ、サンマなどに寄生します。魚介類の内臓に寄生しているアニサキス幼虫は、鮮度が落ちると、内臓から筋肉に移動することが知られています。アニサキスが寄生している魚介類を生又は加熱が不十分な状態で食べると感染することがあります。多くは食後2～8時間で、激しい腹痛、悪心、おう吐等の症状を呈します。

・ アレルゲン

食物の摂取により、身体の免疫機能を介して、皮膚症状や消化器症状等の障害を起こす反応を「食物アレルギー」といい、このような反応を引き起こす物質を「アレルゲン」といいます。アレルギーを起こしやすい食品やアレルギーを起こすと重症化する食品について、その危害防止のために原材料表示が義務付けられました。現在、表示が義務付けられている原材料は、小麦、そば、卵、落花生（ピーナッツ）、乳、えび、かにの7品目です。また、これに準ずるものとして、アーモンド、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21品目の表示が奨励されています。

・ 一般社団法人川崎市食品衛生協会

食品衛生法の趣旨に基づいて行政に協力し、飲食に起因する危害の発生を防止し、食品衛生の向上を図ることを目的として、昭和29年4月に設立さ

れた団体です。食品等事業者の食品衛生思想の向上及び業界の自主管理体制の確立を図るために、各種講習会を開催するほか、市の夏期・年末食品一斉監視に合わせて食品衛生指導員による巡回指導を実施するとともに、食品衛生月間（8月）に保健所と連携して食品安全キャンペーン等を実施しています。

- **遺伝子組換え食品**

食品として用いられている植物等の性質を人間にとってより有利なものに変えるために、他の生物から有用な性質を付与する遺伝子を取り出し、組み込む技術を応用した食品です。令和4年3月11日現在、330品種の作物（じゃがいも、大豆、てんさい、とうもろこし、なたね、わた、アルファルファ、パパイヤ、カラシナ）と65品目の食品添加物が、安全性審査の手続きを経ており、その輸入と国内流通が認められています。

- **卸売市場**

卸売市場は、生活に必要な生鮮食料品の安定供給や農林水産業の発展にも重要な役割を果たしています。本市には、農林水産大臣の認定を受けた中央卸売市場（北部市場）と神奈川県知事の認定を受けた地方卸売市場（南部市場）があります。北部市場は、首都圏における広域的食品流通の拠点を、南部市場は、地域密着型食品流通の拠点をビジョンとしています。

**【か行】**

- **川崎市食の安全確保対策懇談会**

食品の安全確保に関する施策について委員の意見を求める会議です。学識経験者、消費者、食品関係等の事業者の10人以内の委員で構成されています。

- **官能検査**

五感（視・聴・味・嗅・触覚）を用いて物の特性を評価する方法です。食

品の官能検査では、腐敗・変敗、かびの発生、容器包装異常や表示内容などを確認しています。

- **カンピロバクター**

動物の腸管内に広く存在する細菌で、汚染された水や食品から人間に感染し、急性胃腸炎を起こします。他の食中毒に比べ、少ない菌量で発症しますが、発症するまでの時間は平均2～5日と長い特徴があります。この菌による食中毒は、食肉の生食や加熱不十分な肉料理の喫食が主な原因となっています。

- **クドア**

クドア（クドア・セプテンブクタータ）は、ヒラメに寄生するクドア属の寄生虫（粘液胞子虫）の一種です。クドアによる食中毒は、生食用生鮮ヒラメ（ヒラメのお刺身等）に関連するものが多く、食後数時間程度で一過性のおう吐や下痢を呈し、軽症で終わる症状が特徴です。クドアは、-20℃で4時間以上の冷凍、または、中心温度75℃5分以上の加熱により病原性が失われることが確認されていることから、一度凍結したのちに喫食したり、加熱調理することにより食中毒は防止できると考えられています。

- **検査等の業務管理**

食品衛生検査施設において、検体の採取から検査結果の報告までの一連の作業について、標準作業書を定めて適切に実施するとともに、必要な記録を行い、それらを正しく保管することによって一定の水準が維持されていることを担保する仕組みです。そのほか、信頼性確保部門による内部点検、施設内部で行う内部精度管理、第三者機関が行う外部精度管理等があります。

- **広域連携協議会**

食品衛生法の改正に伴い、広域的な食中毒事案の発生防止等のための関係者の連携・協力を目的とし、国と関係自治体の情報共有の場として、設置さ



れた協議会です。緊急を要する場合には、厚生労働大臣は、協議会を活用し、広域的な食中毒事案に対応を行います。

## 【さ行】

### ・ サルモネラ属菌

種類が非常に多く、人間に病原性がある種類も多い細菌で、人間や家畜その他多くの動物の腸内に存在し、河川、下水等の自然界にも広く分布しています。この菌による食中毒の原因食品として、食肉や卵等の畜産物が知られています。

### ・ 残留農薬

使用した農薬が、農産物等に残留したり、土壌を通じて移行したり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、食品衛生法で食品に残留する農薬の成分量の限度が定められています。

### ・ 指定成分等を含む食品等

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、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定したものを含む食品。

### ・ 収去

試験検査に供するために、食品衛生監視員が食品や食品添加物等を営業施設等から必要量を譲り受けることをいいます。収去に際しては、被収去者（食品等事業者）に対して収去証を交付します。

### ・ 食品衛生監視員

食品衛生法の規定に基づき、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するために監視指導等を行います。食品衛生法により資格要件が定められています。

- **食品衛生指導員**

安全で衛生的な食品を提供するため、昭和35年に日本食品衛生協会が設けた制度です。本市においては、現在、約400名が営業施設等の巡回指導、製品の自主検査の推進、消費者への食品衛生思想の普及啓発等に活躍しています。

- **食品衛生推進員**

平成7年の食品衛生法の改正により創設された制度で、市長の委嘱を受け、地域の情報収集及び伝達、保健所活動への協力等地域の食品衛生の向上のために活動しています。

- **食品衛生責任者**

施設の衛生管理にあたって、中心的な役割を担う者として営業者（器具又は容器包装を製造する営業者、食鳥処理の事業及び公衆衛生に与える影響が少ない営業を行う者を除く。）が定めた者で、定期的に実務講習会を受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めるとともに、営業者の指示に従い、衛生管理に当たります。

- **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ことを目的に平成25年に制定された法律です。それまで食品衛生法、JAS法及び健康増進法の3法に分かれていた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として整理されました。

- **成型（結着）**

他の食肉の断片を結着させ成型する処理です。この処理により、病原微生物で内部が汚染されるおそれがあることから、処理をした旨及び飲食に供する際に十分な加熱を要する旨を表示することが必要とされています。

## 【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、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です。

- **タンブリング処理**

食肉を調味料に浸けこむ処理です。この処理により、病原微生物で内部が汚染されるおそれがあります。

- **腸管出血性大腸菌**

病原性大腸菌の一種で、腸管内でベロ毒素という血便の原因となる毒性の強い毒素を放出します。食品とともに摂取され、少量の菌数でも食中毒を起こすことがあります。また、潜伏期間が長いため、原因の特定が難しい事例が多く見られます。特に、乳幼児や高齢者は、溶血性尿毒症症候群や脳症など重症にいたる場合もあるので、注意を要します。

- **テンダライズ処理**

食肉に針状の刃を刺し通し、原形を保ったまま硬い筋や繊維を短く切断する処理です。この処理により、病原微生物で内部が汚染されるおそれがあります。

- **動物用医薬品**

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、抗生物質や寄生虫駆除薬等があります。食品衛生法で食品に残留する動物用医薬品の成分量の限度が定められています。

## 【な行】

- **ノロウイルス**

手指や食品などを介して経口感染し、ヒトの腸管で増殖し、おう吐、下痢、腹痛などを起こします。健康な方は軽症で回復しますが、乳幼児や高齢者は

重症化することがあります。ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、一年を通して発生していますが、特に冬季に流行します。

- **ノロウイルス食中毒警戒情報**

感染症発生動向調査として、定点医療機関から毎週報告される「感染性胃腸炎」の患者増加とノロウイルス食中毒の発生には関連性があることから、神奈川県では、10月1日以降に報告される感染性胃腸炎患者数が、前週の値に比べ3週間連続して上昇した場合に警戒情報を発令しています。警戒情報は、3月末日に解除されます。

**【は行】**

- **H A C C P（ハサップ）**

食品等事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷までの全工程の中で、危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理手法です。平成30年の食品衛生法の改正により、原則として全ての食品等事業者にH A C C P（ハサップ）に沿った衛生管理が適用されました。

- **分別生産流通管理（I Pハンドリング）**

“遺伝子組換え食品ではない”又は“遺伝子組換え食品が含まれていないかどうか”を客観的に証明するため、「遺伝子組換え農産物」又は「非遺伝子組換え農産物」を、生産・流通・製造の各段階で混入しないよう分別して管理し、その内容を証明する書類により明確化する方法をいいます。

**【や行】**

- **野生鳥獣肉（ジビエ）**

シカ、イノシシなど狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣又はその肉のことです。生又は加熱不十分なジビエには、E型肝炎や腸管出血性大腸菌による食中毒のリスクがあるほか、寄生虫の感染も知られています。

## 【ら行】

- ・ リスクコミュニケーション

リスクの管理や評価を行う機関、食品等の生産、製造、流通の関係者、消費者等が、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、関係者相互の理解を深めることができます。