

健康福祉委員会資料

(健康福祉局関係)

3 所管事務の調査（報告）

(3) 川崎市食品等の衛生指導基準改正（案）への意見募集について

資料1 川崎市食品等の衛生指導基準改正（案）の概要

資料2 川崎市食品等の衛生指導基準新旧対照表

資料3 川崎市食品等の衛生指導基準改正（案）について

～ 市民の皆様からの御意見を募集します ～

令和4年11月25日

健康福祉局

川崎市食品等の衛生指導基準改正（案）の概要

1 食品衛生監視指導

本市では、食品による健康被害の発生防止と食品衛生の向上を図るため、各区役所衛生課、健康福祉局食品安全担当、中央卸売市場食品衛生検査所（以下「検査所」という。）の市内9か所に配置されている食品衛生監視員が、食品工場や飲食店等に立ち入り、食品が食品衛生法の基準どおりに製造されているか、衛生的な取扱いがされているか等について監視しています。

その監視の一環として、食品工場等で製造された食品やスーパー等で販売されている食品を採取(収去)し、健康安全研究所と検査所において細菌、食品添加物、残留農薬等について検査を行っています。

検査結果については、食品衛生法の規格基準や市独自で定めている川崎市食品等の衛生指導基準に基づき判断し、不適の場合は指導等を行っています。



2 食品等の衛生検査

(1) 食品等の検査の基準

{	食品衛生法の規格基準	・ ・ ・ ・ ・ 特定の食品及び添加物に関する製造方法等の基準や成分に関する規格を定めたものです。規格基準に適合しない食品等は、製造や販売等が禁止されます。
	川崎市食品等の衛生指導基準	・ ・ ・ 市内で製造・調理される食品が衛生的に管理されているかを判定する基準で、不適と判定された場合は、衛生管理方法の見直しを行うよう指導します。 平成15年3月31日制定(昭和52年度に制定した基準を改廃)

(2) 検査の実施状況

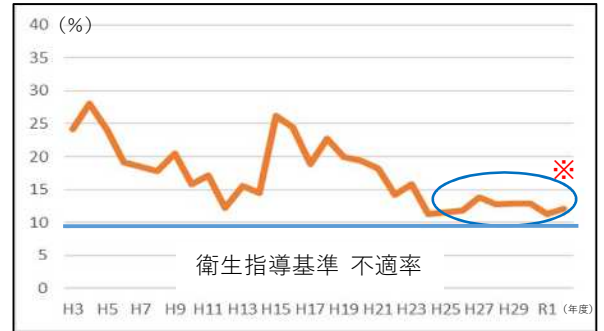
年度	全体の検体数	<再掲>衛生指導基準に基づく検査
H29	2,567	1,947 (75.8%)
H30	2,406	1,861 (77.3%)
R 1	2,327	1,835 (78.8%)
R 2	778	456 (58.6%)
R 3	1,097	683 (62.2%)
R 4 9月末	815	702 (86.1%)

川崎市健康福祉年報及び川崎市監視指導計画結果公表資料から作成
R2年度以降は、新型コロナウイルス感染症対応のため、例年と比べ検査を縮小しています。

3 改正理由

今回の改正では、食品の多様化等を踏まえ、科学的な根拠として検査が効果的な指導材料となるよう、対象食品の区分を整理するとともに、過去30年分の検査結果の分析に基づき、基準とする数値や汚染の指標となる検査項目の見直しを行います。

※近年は、継続的な指導等により、不適率は低下傾向にあり、10%～15%で推移しています。



4 主な改正内容

項目	改正内容	例												
①対象食品の区分整理	・加熱した食品と加熱していない食品の区分を整理	・「弁当類」（区分なし）→ 「弁当類」を加熱そうざい（コロッケなど）のみの弁当と非加熱そうざい（野菜サラダ・和え物など）を含む弁当の2つに区分												
	・食品の多様化を反映した新たな区分として「その他加工食品」を追加	・「その他加工食品」を食品区分に追加 （カットフルーツ等が対象）												
②一般細菌数の判定区分変更	食品の衛生的な取扱いの指標である一般細菌数の評価（細菌数/g） 「適・不適」の2段階→ 「適・要注意・不適」の3段階に	非加熱食品の判定区分の抜粋 <table border="1"> <tr> <th colspan="3">一般細菌数（/g）</th> </tr> <tr> <td>適 （未満）</td> <td>要注意 （以上～以下）</td> <td>不適 （超）</td> </tr> <tr> <td>10,000</td> <td>10,000～100,000</td> <td>100,000</td> </tr> <tr> <td colspan="2">10万以下</td> <td>10万を超える</td> </tr> </table>	一般細菌数（/g）			適 （未満）	要注意 （以上～以下）	不適 （超）	10,000	10,000～100,000	100,000	10万以下		10万を超える
一般細菌数（/g）														
適 （未満）	要注意 （以上～以下）	不適 （超）												
10,000	10,000～100,000	100,000												
10万以下		10万を超える												
③一般細菌数の基準値変更	過去30年分の検査結果に基づく見直し	加熱食品の一般細菌数の基準値（適） 100,000/g以下→10,000/g以下												
④汚染の指標項目変更	<概略図> 大腸菌群：適切な加熱の指標として加熱食品のみに適用 E.coli:糞便由来汚染の指標 大腸菌：糞便由来汚染の指標（より汚染を反映）	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">区分</th> <th>汚染指標</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">そうざい類</td> <td>加熱そうざい（コロッケなど）</td> <td>大腸菌群</td> </tr> <tr> <td>非加熱そうざい（和え物など）</td> <td>E.coli</td> </tr> <tr> <td colspan="2">生食用鮮魚介類（刺身）</td> <td>大腸菌</td> </tr> </tbody> </table>	区分		汚染指標	そうざい類	加熱そうざい（コロッケなど）	大腸菌群	非加熱そうざい（和え物など）	E.coli	生食用鮮魚介類（刺身）		大腸菌	
区分		汚染指標												
そうざい類	加熱そうざい（コロッケなど）	大腸菌群												
	非加熱そうざい（和え物など）	E.coli												
生食用鮮魚介類（刺身）		大腸菌												
⑤推奨検査項目設定	重点検査項目を変更し、原材料や調理工程の特性に応じた推奨検査項目として設定	・原材料が食肉、卵類（例：親子丼） サルモネラ属菌 ・大量煮込み調理食品（例：カレー） ウエルシュ菌												

5 今後の予定

【令和4年度】

- 令和4年12月7日（水）～令和5年1月11日（水） パブリックコメントの実施
- 令和5年1月下旬～ 健康福祉委員会にてパブリックコメントの実施結果報告予定
- 令和5年3月 改正、ホームページ等による周知

【令和5年度】

- 令和5年4月1日～ 施行