



平成 30 年度

千葉市食品衛生監視指導計画



幕張ビーチ花火フェスタ

千葉市保健福祉局健康部



加曾利貝塚 P R 大使
かそりーぬ

目 次

1 計画の趣旨	1
2 実施期間	2
3 対象施設	2
4 実施体制	2
5 重点的に監視指導を実施する施設	4
6 施設への立入検査	6
7 食品等の試験検査	7
8 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	9
9 食中毒防止対策	10
10 食中毒等健康危害発生時の対応	11
11 市民、食品等事業者への情報提供及び意見の交換	11
12 食品衛生に携わる人材の養成及び資質の向上	12
13 監視指導実績等の公表	13

1 計画の趣旨

「平成30年度千葉市食品衛生監視指導計画」（以下「監視指導計画」という。）は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）及び関係法令に基づき、以下のような食品衛生上の実情を踏まえ、食品等取扱施設^{※1}に対する立入検査や、食品等の試験検査などの監視指導^{※2}を効果的に実施するため策定するものです。

本市では、この監視指導計画に基づく監視指導を着実に実行するとともに、食品等事業者による自主的な衛生管理や市民への情報提供などの各種事業を推進し、市民の皆様の食の安全・安心の確保を図ります。

- 昨年は、国内において惣菜チェーン店や飲食店などを原因施設とする腸管出血性大腸菌O157による食中毒が広域的に発生しました。

厚生労働省は、広域発生事例の早期探知、調査内容の情報共有等の体制を整備することとしていますが、本市も引き続き、市域を越える調査を、国や他の都道府県市と連携し実施します。

- 昨年、本市では、加熱不十分な鶏肉等を原因と推定するカンピロバクターによる食中毒が5件発生しました。従来から食肉取扱施設に対し鶏肉等の十分な加熱を指導してきたところですが、本監視指導計画では、改めて重点監視項目に掲げ、監視指導を強化します。
- 国は食品衛生規制を見直し、全ての食品等事業者を対象としたHACCP^{※3}による衛生管理の制度化を決定しました。

本市では、引き続きこのHACCPの普及推進を図るとともに、制度化に伴う体制整備に努めます。

- 食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく食品表示が平成32年に完全施行されるため、引き続き食品等事業者への周知、指導に努めます。
- 本市は幕張新都心エリアのみならず、市域全体で、近年増加傾向にある大規模イベントでの食品等取扱施設に対する監視指導を引き続き重点的に実施します。



イベント監視

※1 食品等取扱施設とは、食品等（食品、添加物、器具及び容器包装をいいます。）を取り扱う施設をいいます。

※2 監視指導とは、食品衛生監視員が飲食店等食品取扱施設への立入検査や、食品の検査等を行い、事業者が改善すべき点などを確認し、指導することをいいます。

※3 HACCPとは、「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略で、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手法です。最終製品を検査するのではなく、食品の製造過程で発生するおそれがある危害を分析し、危害が発生するおそれのある製造工程を重点的に管理することで、効果的により安全な製品を製造することができます（詳細は9ページ）。

2 実施期間

平成30年4月1日から平成31年3月31日まで

3 対象施設

市内に所在する約27,000件の食品等取扱施設に対し、延べ約19,000件の監視指導を実施します。（詳細は6ページ）



食品製造工場



大規模食品取扱施設

4 実施体制

(1) 実施機関

食品等取扱施設の立入検査や食品等の試験検査を効率的かつ効果的に実施するため、生活衛生課、保健所食品安全課及び市場・食鳥監視室で事務を分担し、地方衛生研究所である環境保健研究所で試験検査を実施します。

(2) 他の機関との連携

ア 市役所庁内関係機関との連携

学校や保育所給食、消費生活、農政などの関係機関と構成している「食の安全連絡協議会」を通じて、食の安全確保に関する相互協力や情報交換を行い、食に関する関係部局の連携を図ります。

また、食中毒調査時には、必要に応じ感染症対策担当部門と連携して調査します。

イ 都道府県市との連携

食中毒や違反食品に関する調査が市域を越える場合には、関連自治体と連携して対応します。

また、食品衛生に関する情報交換等を通じて、連携体制の維持向上を図ります。



千葉市保健所



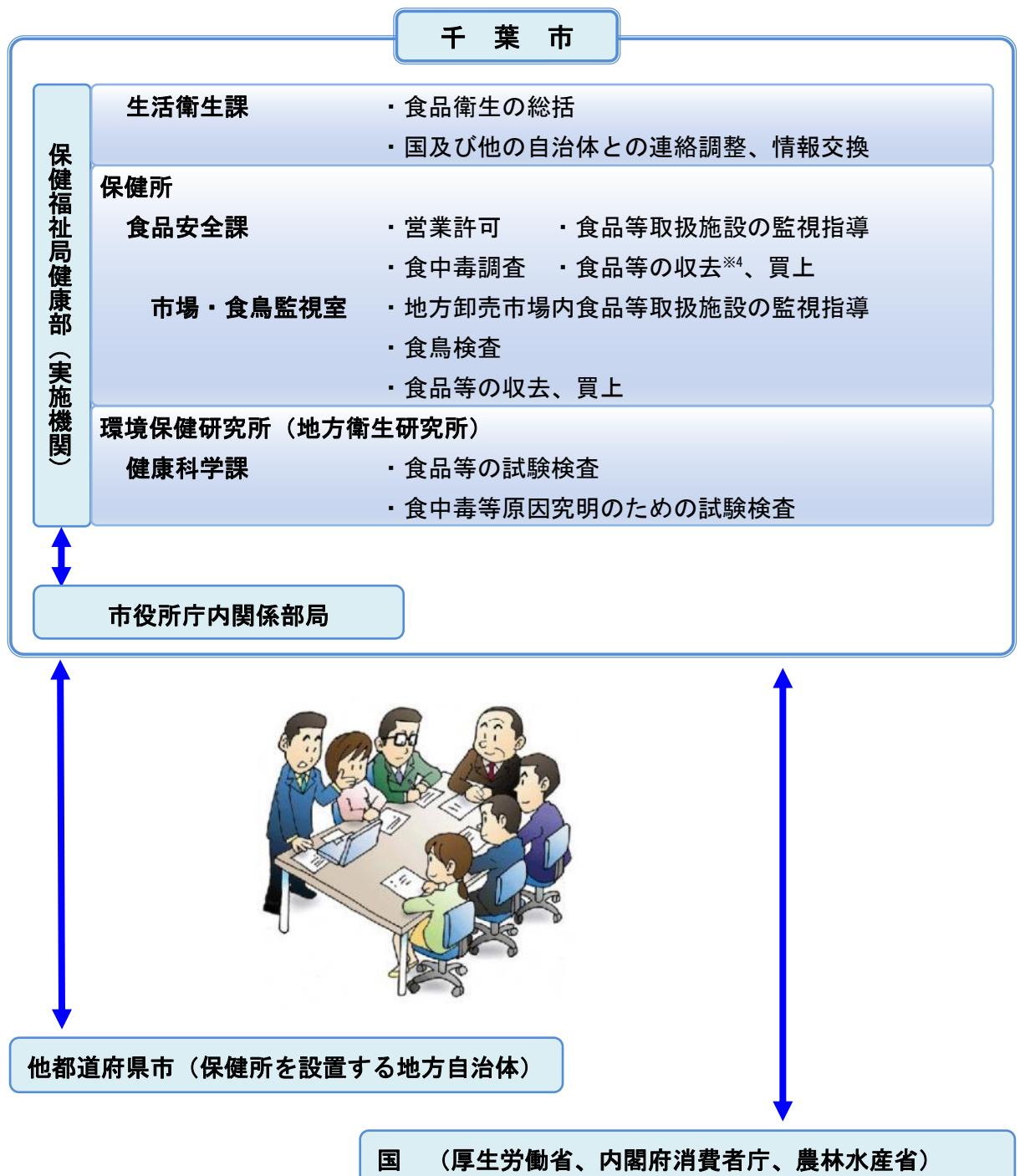
食品等の検査
(千葉市環境保健研究所)

ウ 国との連携

広域流通食品や輸入食品の食品衛生法違反等を発見した場合や、大規模食中毒が発生した場合においては、厚生労働省とも連携して必要な対策を講じます。

また、昨年発生した市域を超えた広域的かつ散発的な食中毒疑い事例などにおける情報の共有について、厚生労働省との一層の連携に努めます。

なお、食品表示法の違反が疑われるものは、消費者庁、農林水産省等と情報共有を図り対応します。



※4 収去とは、食品等の試験検査に対し、違反食品等を排除するために、食品衛生監視員が食品衛生法及び食品表示法に基づき製造施設や販売施設から食品等を採取することをいいます。

5 重点的に監視指導を実施する施設

食品の取扱量や健康被害が起ったときの影響の大きさなどを考慮し、次に示す食品取扱施設について、原則、年1回以上立入検査を行うなど、重点的に監視指導を行います。

また、大規模イベントについては、開催前等に立入り、食品取扱施設の衛生状況等の監視指導を行います。

【対象となる施設及び主な監視指導項目】

(1) 食品製造施設（パン・菓子などの製造工場、牛乳・乳製品の製造

工場、ハム・ソーセージなど食肉製品の製造工場、弁当の製造工場など)



- ・従事者の健康管理記録や製造工程における生産管理記録など各種記録
- ・施設内外の衛生管理、給排水設備の管理状況
- ・原材料の使用、保管状態（消費期限内の使用、衛生的な保管など）
- ・製造工程における微生物や化学物質による汚染防止、異物の混入対策
- ・従事者の衛生管理、機械器具類の洗浄・殺菌や管理状況
- ・容器や包装資材の保管場所・保管状態
- ・製品の包装・表示（添加物^{※5}、アレルゲン^{※6}など）・保管・出荷配送状況
- ・添加物の取扱い・保管状況
- ・製品の自主検査の実施状況等

(2) 大規模食品取扱施設（日常的に広く市民が利用するデパート、スーパー・マーケット内で食肉、魚介類、そうざいなどを調理、販売する施設など）



- ・施設内外の衛生管理、給排水設備の管理状況
- ・原材料や製品、期限切れ品等の処理等、食品の取扱い
- ・食品衛生責任者の設置
- ・従事者の衛生管理、機械器具類の洗浄・殺菌や管理状況
- ・不衛生、有害又は有毒な食品等の発見・排除
- ・食品の容器包装・表示（添加物、アレルゲンなど）

(3) 地方卸売市場内施設（魚介類、野菜類など生鮮食料品を卸売する施設）

- ・有害、有毒魚介類の発見・排除
- ・食品の取扱状況や設備の管理状況
- ・従事者の衛生管理
- ・食品の容器包装・表示（添加物、アレルゲンなど）



地方卸売市場の監視

※5 添加物とは、食品を加工、保存等するため食品に添加、混和、浸潤などの方法によって使用するものをいいます。（着色料、保存料、甘味料など）

※6 アレルゲンとは、食物アレルギー症状をおこす原因となる物質のことをいいます。食品表示法では、えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生の7品目を特定原材料とし、表示するよう義務付けています。

(4) 大規模食鳥処理場（養鶏場で育てられた鶏などを食肉に処理・加工する施設）

- 食鳥検査による疾病又は異常のある食鳥の排除
- 食品の取扱状況や設備の管理状況
- 従事者の衛生管理
- 施設内外の衛生管理の点検



食鳥検査

(5) 給食施設（大量に同一メニューを調理する学校給食センター、病院など）

- 施設内外の衛生管理、給排水設備の管理状況
- 従事者の衛生管理
- 大量調理施設衛生管理マニュアルに則した管理状況

(6) 食肉取扱施設（生又は加熱不十分な食肉等を提供している施設）

- 食鳥肉等の十分な加熱等の取扱い及び提供状況^{※7}
- 生食用食肉、牛の肝臓（レバー）及び豚肉（内臓肉含む）の規格基準^{※8}の遵守状況
- 施設基準の遵守状況、施設の管理状況
- 表示・店内掲示等（食品の表示や飲食店・販売店での店内掲示）

(7) 大規模イベントにおける食品取扱施設

- 食品の衛生的な取扱い
- 施設基準の遵守状況
- 原材料、容器包装の使用・保管など管理状況
- 食品営業許可の遵守状況



千葉の親子三代夏祭り

(8) ふぐ営業認証施設（飲食店でふぐ料理を提供する施設など）

- 施設基準の遵守状況、管理状況
- 有毒部位の除去、処分方法など、適切なふぐの調理・提供・販売

※7 生又は加熱不十分な鶏肉等を原因とするカンピロバクターによる食中毒を防止するため、取扱い及び提供状況の確認等を行います。

※8 規格基準とは、食品衛生法に基づき厚生労働大臣が定めた「食品、添加物等の規格基準」のことをいいます。製造、加工、調理及び保存に関する基準や成分規格を定めており、これに適合しない食品等は販売等が禁止されます。

6 施設への立入検査

(1) 食品営業許可を要する業種

監視指導施設	対象施設数	監視予定件数
飲食店営業(食堂、レストラン、弁当製造施設など)	9,269	2,719
菓子製造業	1,118	546
乳処理業	1	1
乳製品製造業	14	15
魚介類販売業	895	3,242
魚介類せり売り営業	2	24
魚肉ねり製品製造業	1	1
食品の冷凍又は冷蔵業	42	57
缶詰又は瓶詰食品製造業	3	3
喫茶店営業	1,320	157
あん類製造業	1	1
アイスクリーム類製造業	173	102
乳類販売業	1,637	536
食肉処理業	41	53
食肉販売業	899	763
食肉製品製造業	9	86
食用油脂製造業	9	9
マーガリン又はショートニング製造業	3	3
みそ製造業	13	12
醤油製造業	3	3
ソース類製造業	3	3
豆腐製造業	23	95
めん類製造業	26	31
そうざい製造業	97	176
添加物製造業	16	16
清涼飲料水製造業	7	7
氷雪販売業	8	12
消費者、食品等事業者等からの情報関連施設 ^{※9}	-	400
合 計	15,634	9,073

(2) 食品営業許可を要しない業種

監視指導施設	対象施設数	監視予定件数
給食施設（学校）	129	42
給食施設（病院・診療所）	48	48
給食施設（事業所）	35	15
給食施設（その他）	346	154
乳搾取業	36	18
その他（野菜果物販売業、そうざい販売業、菓子販売業など）	10,588	9,307
合 計	11,181	9,584

※9 施設又は食品の取扱いが不衛生、食中毒様症状を呈したなど消費者からの情報や製造した食品の自主回収など食品等事業者から的情報に基づき確認、調査等を実施する施設をいいます。

7 食品等の試験検査

市内に流通する食品等については、食中毒菌等病原微生物、添加物、残留農薬などの試験検査を実施し、食品衛生法や食品表示法に違反する食品等（以下「違反食品」という。）の排除に努めるほか、消費者からの通報に基づく不良食品^{※10}についても必要な検査を実施します。

また、県内産を中心とした旬の食品や乳児用食品、子供が多く利用する乳製品等については、放射性物質の検査を実施します。

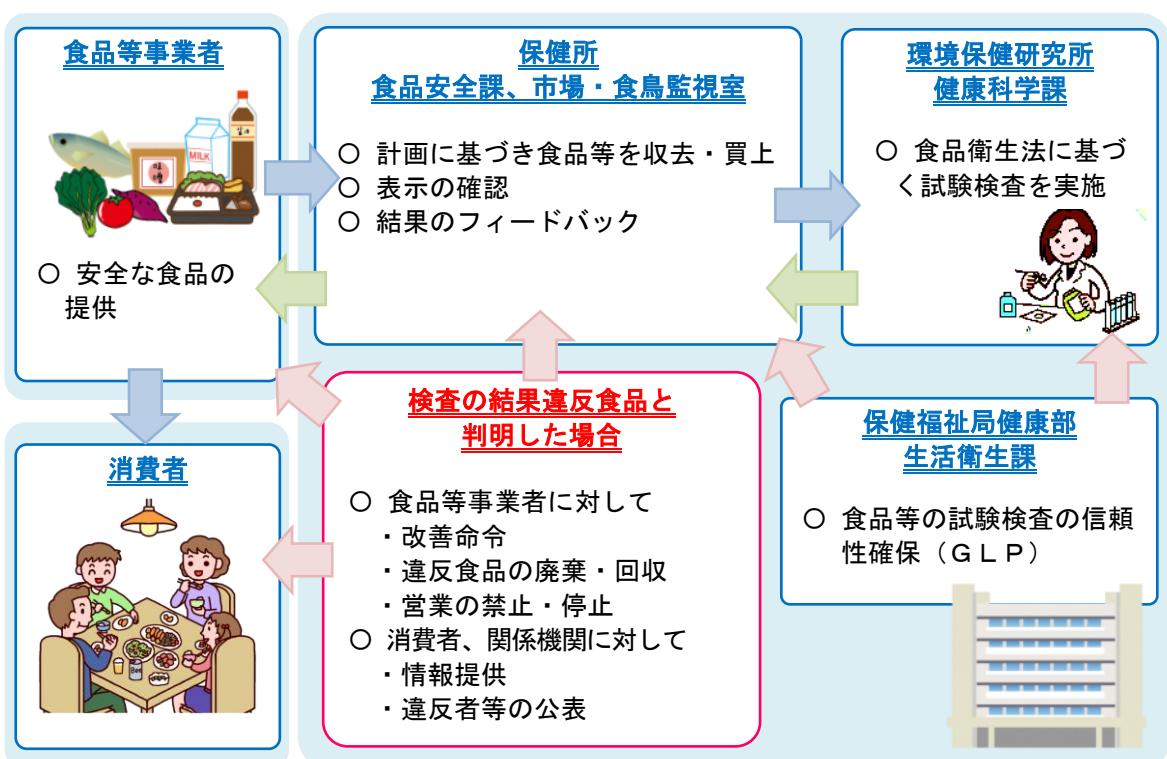
平成30年度は、850検体の検査を予定しています。（詳細は8ページ）

なお、試験検査を実施する機関においては、食品衛生法に規定されたG L P^{※11}の確実な実施により、試験検査の信頼性を確保します。



食品等の試験検査

（1）試験検査の流れ



※10 不良食品とは、味がおかしい、異臭がある、舌がしびれるなど消費者が不良と感じた食品のことをいいます。（消費者自ら製造等した食品を除く。）

※11 G L Pとは、「Good Laboratory Practice」の略で、試験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業務管理」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、検査マニュアルの作成等が規定されています。

(2) 食品等試験検査計画

ア 検査項目

微生物	一般細菌数、大腸菌群、食中毒等の細菌の検査 (腸管出血性大腸菌、腸炎ビブリオ、サルモネラ属菌 など)
動物用医薬品	合成抗菌剤、抗生物質の検査 (スルファジミジン、テトラサイクリン など)
添加物	着色料、保存料、甘味料等の検査 (タール系色素、ソルビン酸、サッカリンナトリウム など)
残留農薬	残留農薬検査 (クロルピリホス、フェンバレレート など)
乳規格	乳及び乳製品の成分規格等の基準に基づく検査 (比重、酸度、無脂乳固形分 など)
遺伝子組換え食品 ^{※12}	未承認遺伝子組換え食品の検査
放射性物質	放射性セシウム134、放射性セシウム137
その他	重金属、アフラトキシン、容器包装規格 など

イ 検体内訳

検査品目	検体数	微生物	動物用医薬品	添加物	残留農薬	乳規格	遺伝子組換え食品	放射性物質	その他
魚介類	49	45	27						12
冷凍食品	53	45			8				
魚介類加工品	25	21		25					
食肉・食肉製品・卵	62	60	46	16					
乳類・乳製品	25	21	6	19		10			6
アイスクリーム・氷菓	10	10		10		5			
穀類・その加工品	16	11		11	5				11
野菜・果実類・その加工品	126	38		47	68		4		3
菓子類	43	32		42			1		
清涼飲料水	5	5		5					5
その他の食品	78	68		10					
器具・容器包装	6								6
食品添加物	2								2
市内流通農産物、水産物、乳児用食品等	150							150	
その他消費者等からの通報に基づく食品等	200	58			136				140
総 数	850	414	79	185	217	15	5	150	185

※12 遺伝子組換え食品とは、組換えDNA技術を用いて生産した食品をいい、遺伝子組換え農産物と、これらを原材料とする加工食品には、食品表示法に基づく表示が義務付けられています。

8 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

HACCPによる衛生管理の制度化に伴い、食品等事業者に対して、次のとおりその普及推進を図ります。

- (1) 食品衛生講習会、食品衛生責任者養成講習会その他の食品衛生に関する講習会を通じ、その普及推進を図ります。
- (2) 食品衛生推進員※13による食品営業施設の巡回指導を通じて、その推進を図ります。

◆ HACCP

・HACCP（ハサップ）とは

原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに微生物、化学物質、金属の混入などの、潜在的な危害要因を分析・特定（危害要因の分析）した上で、危害の発生防止につながる特に重要な工程（重要管理点）を継続的に監視・記録する工程管理のシステムのこと。

これまでの抜き取り検査に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、原因の追及を容易にすることが可能

・HACCPを導入するメリットとは

社員の衛生管理に対する意識が向上した

品質のばらつきが少なくなり、クレームやロス率が下がった
従業員のモチベーションが上がり、現場の雰囲気がよくなつた

HACCPによる管理の例

原材料

受入検査・記録

調合

調合比率の確認・記録

充填

温度、充填量の確認・記録

密封

密封性の確認・記録

熱処理

重要管理点(CCP)

殺菌温度／時間を連続的に監視

冷却

水質、水温の確認・記録

包装

衝撃、温度の確認・記録



出荷

出展：厚生労働省 HP より

※13 食品衛生推進員とは、食品衛生法第61条の規定に基づき、市長の委嘱を受け、食品衛生の向上に関する自主的な活動の推進に協力する方をいいます。

9 食中毒防止対策

食中毒の発生を未然に防ぐため、次のとおり対策を講じます。

なお、食品衛生に係る問題が発生した場合や、それに伴う全国的な調査や監視指導を行う必要が生じた場合は、国が示す方針を踏まえ、必要に応じて他の自治体等と連携しながら監視指導を行います。

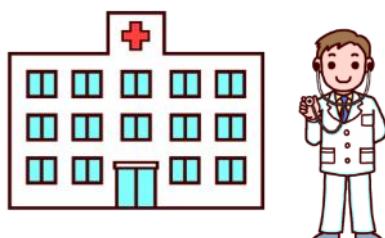
対策の名称	実施期間	主な内容
食品衛生夏期対策期間	6/1～9/30	要領を策定し、以下の夏期対策を実施
食品、添加物等の夏期一斉取締り	7/1～8/15	○厚生労働省・消費者庁が示す方針に基づき監視指導を重点的に実施
食中毒予防強調月間	8/1～8/31	○食中毒予防パレードの実施 ○大規模食品取扱施設の監視指導など
その他の取組み	6/1～9/30	○衛生教育の強化 ○広報活動（市政だより、ホームページ等）
食中毒注意報、警報の発令	6/1～9/30	○市民や関係施設に対する注意喚起など（千葉県と連携）
食鳥処理場清掃強調週間	7月の1週間	○施設等の清掃、整備及び改善を指導
食品、添加物等の年末一斉取締り	12/1～12/28	○厚生労働省・消費者庁が示す方針に基づき監視指導を重点的に実施



食中毒予防パレード

10 食中毒等健康危害発生時の対応

- (1) 医療機関からの届出、食品等事業者に義務付けられている健康危害に関する報告や消費者からの通報など、食中毒等の発生情報の探知に努めます。
- (2) 発生を探知した場合には、立入検査や食品等の検査を行うなど、迅速かつ的確に原因究明調査を実施し、必要な措置を講じるとともに、国、千葉県及び関係自治体との情報の共有を図り、健康危害の拡大及び再発防止に努めます。
- (3) 学校、高齢者福祉施設等での感染症集団発生時等に、感染症対策担当部門と連携して施設の衛生状況確認及び衛生指導を実施します。



立入調査の様子

11 市民、食品等事業者への情報提供及び意見の交換

市ホームページや、報道発表、食品衛生講習会等を通じ、市民に向けて食の安全や食品衛生に関する情報を隨時提供し衛生知識の普及啓発を行うほか、食品に異常を感じた場合は食べないこと、食べて体調に異常を感じた場合は速やかに医療機関を受診すること、現物を保管し保健所や購入先に相談すること等の普及・啓発を行います。

また、食品等事業者による自主回収の情報や食品営業施設の監視指導結果などについても情報提供を行うほか、市民、食品等事業者を対象にした講演会・意見交換会や市政出前講座を通じてリスクコミュニケーション^{*14}を推進します。



食品衛生講習会

*14 リスクコミュニケーションとは、消費者、事業者、行政担当者等のリスクに関係する人々の間で情報や意見を交換することをいいます。ホームページを通じた情報発信などの一方向的なものも広い意味でのリスクコミュニケーションに関する取組に含まれています。

12 食品衛生に携わる人材の養成及び資質の向上

(1) 食品衛生の監視指導や検査を行う人材の育成

内部や外部の研修会、講習会等に参加し、職員の資質向上に努めます。

- ア 食品安全行政講習会
- イ 食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会
- ウ 全国食肉衛生検査研修会
- エ 全国食鳥肉検査研修会
- オ 全国衛生化学技術協議会
- カ 日本農薬学会
- キ 日本食品衛生学会
- ク 千葉県公衆衛生学会
- ケ 全国食品衛生監視員協議会



食品衛生研修会

(2) 調査研究の推進

食品衛生に関する調査研究を行い、その成果を研修会や学会等の場で発表します。

- ア 食品中の残留農薬等試験の分析法の検討
- イ 食品中の添加物試験の分析法の検討
- ウ 食品の試験検査から得られる知見、特異事例などに関する調査研究
- エ 魚介類中の環境汚染物質検出状況等の調査
- オ その他監視指導の結果、得られた知見や特異事例などの調査研究

(3) 試験精度の向上

試験法の妥当性評価や外部精度管理の受検等により検査の信頼性確保を図ります。

また、検査に関する内部点検を定期的に実施し、事務管理を適切に行います。



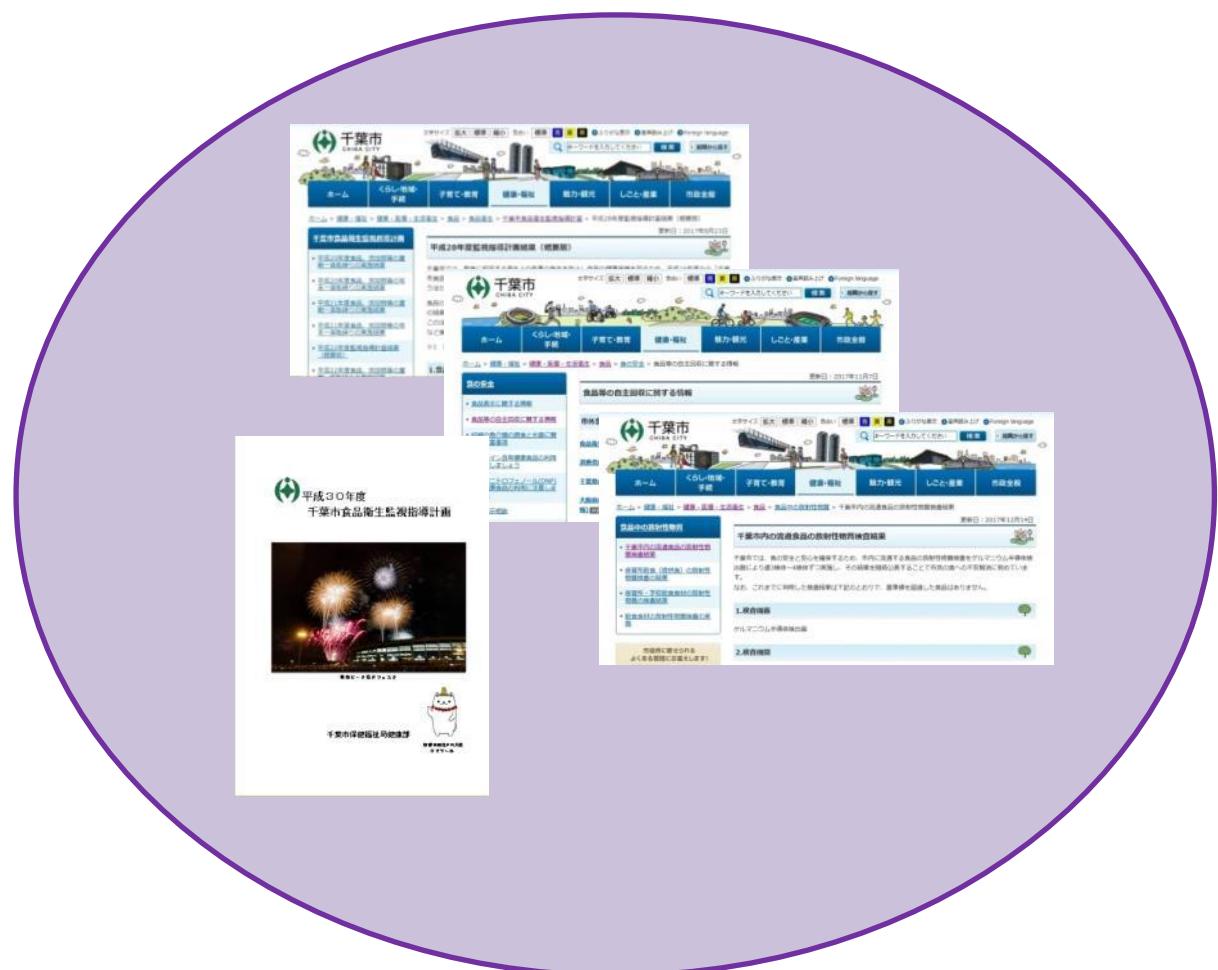
精度管理の研修会議

13 監視指導実績等の公表

監視指導の実績等は、ホームページ、講習会、パンフレット配布など、様々な媒体を通じ市民の皆様に公表します。

公表内容

- ・食品衛生監視指導計画及び実施結果
- ・食品・添加物等の夏期一斉及び年末一斉取締りの実施結果等
- ・食品衛生法又は同法に基づく処分に違反した者（食中毒の発生、違反食品の発見等）
- ・食品表示法（アレルゲン、消費期限、添加物等の表示に係るもの）に基づく表示基準に違反した者
- ・流通食品の放射性物質検査の計画及び結果
- ・食品衛生監視指導計画案の意見募集（パブリックコメント手続^{※15}）
- ・食品の安全性等に関する情報や食品等事業者による自主回収の情報など



※15 パブリックコメント手続とは、市の重要な政策の決定過程において、当該施策の案を公表し、市民からの意見の提出を広く求め、提出された意見を考慮して意思決定を行うとともに、当該意見に対する考え方を公表する手段をいいます。

お問い合わせ

千葉市保健福祉局健康部生活衛生課

〒260-8722

千葉市中央区千葉港2-1 中央コミュニティーセンター1階

電話 043-245-5215 FAX 043-245-5556

e-mail seikatsueisei.HWH@city.chiba.lg.jp



☆千葉市の食品衛生情報ホームページ

<http://www.city.chiba.jp/hokenfukushi/kenkou/seikatsueisei/information.html>