平成２９年度
千葉市食品衛生監視指導計画

千葉市保健福祉局健康部

１　はじめに

本市は、従来から食中毒予防の３原則「つけない」・「ふやさない」・「やっつける」に基づく衛生的な食品の取扱いや調理従事者の手洗いの徹底の注意喚起を行ってきたところです。

昨年度は複数の自治体で食品イベントにおける加熱不十分な鶏肉を原因とした大規模な食中毒事件や高齢者福祉施設において非加熱で提供するきゅうりや家庭等において加熱調理を前提とする冷凍のメンチカツによる腸管出血性大腸菌Ｏ１５７食中毒が広域的に発生しており、引き続き営業者等の衛生意識の向上を推進する予定です。

国は、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」を開催し、ＨＡＣＣＰ※の制度化の検討をしております。本市においても、昨年度に引き続き千葉県内自治体と「ＨＡＣＣＰチャレンジセミナー」を開催し、普及推進を図ります。

なお、本市では幕張新都心の活性化や千葉中央港地区の再整備により、大規模なイベントが年々増加していることから、大規模イベントにおける食品取扱施設について、昨年度に引き続き重点的な監視に努めます。

平成２７年４月１日に施行された食品表示法についても、引き続き食品等事業者への周知及び適正表示の監視指導に努めます。

このような食品衛生上の実情を踏まえ、食の安全を確保することを目的として、食品等取扱施設の監視指導や放射性物質対策を含む流通食品の試験検査等に関する事項について取りまとめ「平成２９年度千葉市食品衛生監視指導計画」を策定しました。

※危害分析と重要管理点を組み合わせた衛生管理の方式をいう。
（Hazard Analysis Critical Control Point の略）

２　実施期間及び対象施設

（１）実施期間

平成２９年４月１日から平成３０年３月３１日まで

（２）対象施設

市内に所在する約２７，０００件の食品取扱施設に対し、延べ約２０，０００件の監視指導を実施します。

（詳細は別添１「平成２９年度立入検査計画」のとおり）

食品営業許可を要する業種	**９，３８５件**	**（表１）**
食品営業許可を要しない業種	**１１，００３件**	**（表２）**
合　計	**２０，３８８件**	

３　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こ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。

【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の点検
・施設内外の衛生管理、給排水設備の管理状況の点検
・原材料の使用、保管状態の点検（消費期限内の使用、衛生的な保管など）
・製造工程における異物の混入対策、微生物や化学物質による汚染防止などについての点検
・従事者の衛生管理、機械器具類の洗浄・殺菌方法や管理状況の点検
・容器や包装資材の保管場所・保管状態の点検
・製品の包装・表示（添加物※１、アレルゲン※２など）・保管・出荷配送状況の点検
・添加物の取扱い・保管状況の点検
・製品の自主検査の実施状況等の点検

※１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う。（着色料、保存料、甘味料など）

※２えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生の７品目について食物アレルギー症状をおこす特定原材料として、食品表示法により表示が義務付けられている。

（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）

・給水設備、排水等の管理の点検
・施設内外の衛生管理の点検
・原材料や製品、期限切れ品等の処理等取扱いの点検
・食品衛生責任者の設置の確認
・従事者の自主的衛生管理の点検
・不衛生、有害又は有毒な食品等ではないことの点検
・表示の点検（名称･製造所所在地･製造者氏名･期限表示･添加物･アレルゲン等）

（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の点検
・従事者の自主的衛生管理の点検
・表示の点検（名称･製造所所在地･製造者氏名･期限表示･添加物･アレルゲン等）

（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の点検
・従事者の自主的衛生管理の点検
・施設内外の衛生管理の点検

（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の点検
・従事者の自主的衛生管理の点検
・大量調理施設衛生管理マニュアルに則した管理状況の点検

（６）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、管理状況の点検
・有毒部位の除去、処分方法など、適切なふぐの調理・提供・販売の点検

（７）生食用食肉取扱施設
（飲食店等で生食用食肉（牛の肉（内臓肉を除く））を加工・調理・提供する施設など）

・施設基準の遵守状況、管理状況の点検
・生食用食肉の規格基準の遵守状況の点検
・牛の肝臓（レバー）及び豚肉（内臓肉含む）の規格基準の遵守状況の点検
・表示の点検（飲食店の店内表示や販売店での食品の表示）

（８）大規模イベントにおける食品取扱施設

・施設基準の遵守状況の点検
・原材料の使用・保管状況など管理状況の点検
・食品営業許可の遵守状況の点検

４　食品等の試験検査計画

食品等の試験検査については、８５０検体の検査を実施します。

（詳細は別添２「平成２９年度食品等試験検査計画」のとおり）

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、食品衛生法及び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※1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。

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ＧＬＰ※2の確実な実施により、試験検査の信頼性を確保します。

※１　味がおかしい、異臭がする、舌がしびれるなど消費者が不良と感じた食品。（消費者自ら製造等した食品を除く。）

※２　試験検査の信頼性を確保するための管理手法。「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る。（Good Laboratory Practice の略）

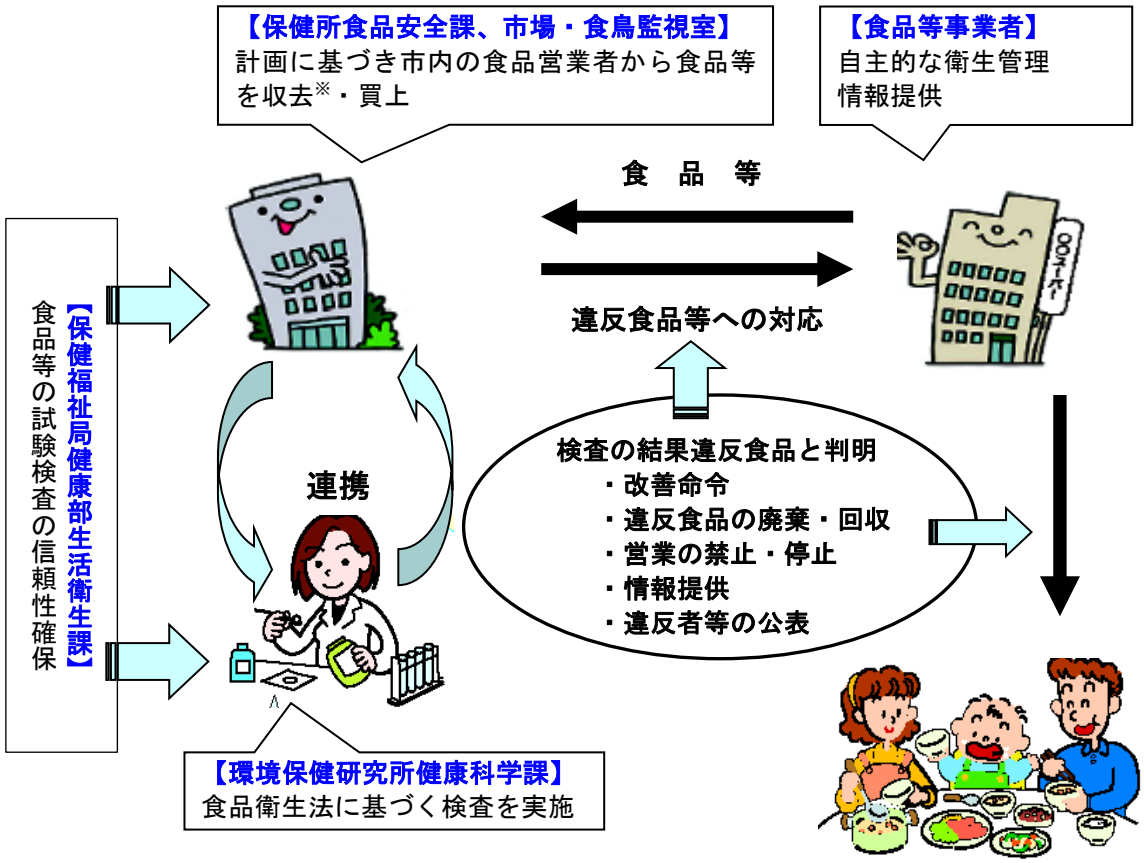
（１）検体数　　８５０　検体

（２）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※	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	アフラトキシン、容器包装規格　など

※　組換え DNA 技術を用いて生産した食品をいう。なお、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る。

（３）試験検査の流れ



※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う。

５　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

６　食中毒等健康危害発生時の対応

食品営業者に対して、健康被害に関する情報の報告を義務付けるとともに、国、千葉県及び関係自治体の保健所と情報の共有を図るなど、積極的に発生情報の探知に努め、発生を探知した場合には、迅速かつ的確に原因究明調査を実施し、必要な措置を講じます。

７　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随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を推進します。

８　食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進

１　食品等事業者に対する講習会や施設の立入検査時のほか、あらゆる機会を通じて自主的な衛生管理についての指導、助言を行います。

特に、食品製造業者には、製造等した食品の自主検査の推進を図ります。

２　食品衛生管理者、食品衛生責任者の設置について、徹底を図り、自主的な衛生管理を推進します。

３　HACCP 導入型基準を用いた衛生管理の周知推進を図ります。

４　食品衛生推進員による食品営業施設の巡回指導を通じて、自主的衛生管理の推進を図ります。

９　食品衛生行政に携わる人材の養成及び資質の向上に関する事項

（１）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、全国食鳥肉検査研修会
エ　全国衛生科学技術協議会
オ　日本農薬学会
カ　日本食品衛生学会
キ　千葉県公衆衛生学会
ク　全国食品衛生監視員協議会

（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

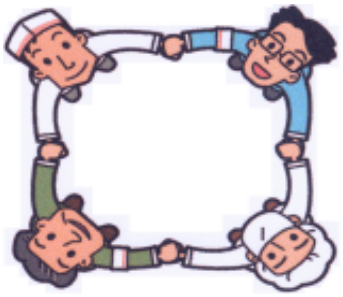
オ　その他監視指導の結果、得られた知見や特異事例などの調査研究

（３）精度管理の向上

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。

１０　監視指導及び試験検査の実施体制

（１）実施体制



飲食店などの監視指導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。

また厚生労働省や消費者庁のほか、他都道府県等と緊密な情報交換を行い、連携を図ります。

千　葉　市

保健福祉局健康部

生活衛生課　・食品衛生の総括

・厚生労働省、消費者庁及び他の自治体との情報交換

保　健　所

食品安全課　・営業許可・食品営業施設等の監視指導・食中毒調査

・食品等の収去、買上

市場・食鳥監視室　・地方卸売市場の監視指導、食鳥検査

・食品等の収去、買上

環境保健研究所（地方衛生研究所）

健康科学課　・食品等の試験検査

・食中毒等原因究明のための試験検査

市役所庁内関係部局との連携

厚生労働省及び他の自治体との連携

消費者庁及び他の関係機関との連携

（２）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。

（３）厚生労働省及び他の自治体との連携

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、厚生労働省及び関係自治体と連携して必要な対策を講じます。

（４）消費者庁及び他の関係機関との連携

食品表示法の違反が疑われるものは、消費者庁、農林水産省及び千葉県等の関係行政機関担当部局で構成している「千葉県食品表示監視協議会」を通じて情報共有や連携を図り対応します。

１１　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、様々な媒体を通じて市民の皆様に公表します。

【公表する内容】

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）
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

【お問い合わせ】
千葉市保健福祉局健康部生活衛生課
〒２６０－８７２２
住所　千葉市中央区千葉港２－１　中央コミュニティセンター１Ｆ
電話　０４３－２４５－５２１５
FAX　０４３－２４５－５５５６
e-mail　seikatsueisei.HWH@city.chiba.lg.jp