

平成31年度 横須賀市食品衛生監視指導計画

市民



行政

事業者

横須賀市

目 次

1	はじめに	1
2	計画の実施期間及び対象地域	1
3	実施体制	1
4	重点監視指導項目	2
5	立入検査	3
6	食品等の試験検査	4
7	違反発見時及び食中毒等への対応	4
8	食品衛生についての情報提供・意見交換・普及啓発	5
9	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	6
10	関係機関との連携	7
11	食品衛生行政に携わる関係職員の資質の向上	7
表 1	食品群、食品供給行程（フードチェーン）ごとの監視指導項目	8
表 2	食品営業施設別監視指導実施計画	9
表 3	食品群別収去検査検体数	10
図	主な会議と関係機関の連携	12
	用語の説明	13

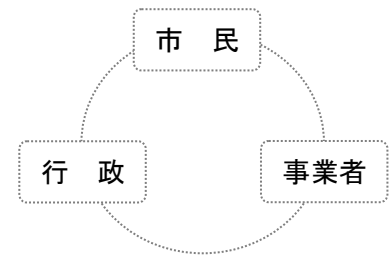
（文章中に下線で示した用語を解説しています。）

1 はじめに

横須賀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。以下「法」という。）第24条第1項の規定により、厚生労働大臣及び内閣総理大臣が定める食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（平成15年厚生労働省告示第301号）に基づき策定するものです。

この監視指導計画に基づき、市民（消費者）、食品等事業者、行政がそれぞれの役割を果たし、食品等の検査や食品等事業者に対する監視指導等を効率的かつ効果的に実施します。

また、この監視指導計画を推進することで、市内で製造、加工、流通、販売される食品等の安全性の確保と食中毒等の飲食に起因する衛生上の危害の発生防止を図ります。



2 計画の実施期間及び対象地域

- (1) 実施期間 平成31年（2019年）4月1日から平成32年※（2020年）3月31日まで
※本計画では、元号が変わる2020年も「平成32年（2020年）」と表記していますが、元号が変わった後は、旧元号（平成）を新元号に置き換えていただきますようお願いいたします。
- (2) 対象地域 横須賀市内全域

3 実施体制

- (1) 監視指導等の実施機関
飲食店等の食品営業施設の監視指導や収去検査、食品等事業者等を対象とした講習会の開催等は、横須賀市保健所生活衛生課が実施します。
- (2) 試験検査の実施機関
収去した食品や苦情相談で持ち込まれた食品等の検査は、横須賀市健康安全科学センターが実施します。
なお、検査の実施にあたり、試験検査の業務管理基準に基づき、信頼性確保部門による内部点検及び外部精度管理調査を定期的実施する等、信頼性の確保を図ります。

4 重点監視指導項目

(1) 一般的な共通事項

法で定められている次の事項等について確認を行い、法令遵守の徹底を図ります。

- ・ 取扱い食品等が腐敗、有毒、不衛生等な食品でないこと（法第6条関係）
- ・ 取扱い食肉が病肉等でないこと（法第9条関係）
- ・ 取扱い食品添加物が法で定められたものであること（法第10条関係）
- ・ 取扱い食品等が規格基準に適合していること（法第11条第2項、第18条第2項関係）
- ・ 取扱い食品等に基準を超えた農薬等の残留がないこと（法第11条第3項関係）
- ・ 取扱い食品等が適正な表示であること（食品表示法第5条関係）
- ・ 営業施設が衛生基準に適合していること（法第50条第3項関係）
- ・ 営業施設が施設基準に適合していること（法第51条関係）

(2) 食中毒予防対策

食中毒の発生を未然に防止するため、特に次の事項について指導の徹底を図ります。

ア ノロウイルスによる食中毒予防対策

ノロウイルスを蓄積しやすい二枚貝の衛生的な取扱いについて指導の強化を図ります。また、ノロウイルスは人からの二次感染により拡大するため、特に食中毒が発生した場合に被害が大規模になりやすい学校、社会福祉施設等の給食施設等を対象に、調理従事者の健康管理及び手洗いの励行等の徹底を指導します。

イ 食肉等による食中毒予防対策

例年、非加熱又は加熱不十分な食肉等を原因とするカンピロバクターや腸管出血性大腸菌O157等による食中毒が多く発生しているため、次の事項について指導します。

- ・ 牛レバー、豚肉（レバーなどの内臓を含むすべて）を加熱不十分な状態又は生食用として提供・販売しないこと。
- ・ 消費者が自ら加熱する場合にも、食品等事業者が消費者に対して中心部まで十分加熱するよう注意喚起を行うこと。
- ・ ユッケ、牛たたき等は、生食用食肉の規格基準に適合したものを提供すること。
- ・ 規格基準に適合する生食用食肉であっても、子どもや高齢者等の抵抗力の弱い人へ提供しないこと。
- ・ 鶏肉等についても食中毒の恐れがあるため、中心部まで十分に加熱すること。
- ・ 二次汚染防止のため、調理器具の使い分け等を徹底すること。

ウ 魚介類による食中毒予防対策

魚介類の生食を原因とするアニサキス等の寄生虫による食中毒が多く発生しています。これら寄生虫による食中毒予防対策として、冷凍処理、加熱処理及び寄生虫の除去等、必要な処理の徹底を指導します。

エ 腸管出血性大腸菌による食中毒予防対策

漬物やカット野菜等の非加熱で提供する野菜については、必要に応じて殺菌等の処理を指導します。特に高齢者等に食事を提供する施設で野菜を加熱せずに提供する場合には、次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌の徹底を指導します。

食肉やその加工品については、中心部まで十分に加熱する等、食品の衛生的な取扱いを指導するとともに、二次汚染の防止について指導を徹底します。

(3) 集団給食施設等調査

食中毒が発生した場合に、規模や影響が大きくなる可能性が高いことから、大規模調理施設に対しては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理体制の確立と点検・記録の実施等について、重点的に監視指導を実施します。

また、大規模調理施設に該当しない施設であっても、集団給食施設（学校、保育所、社会福祉施設等）及び仕出し屋等に対しては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」の内容に準じた監視指導を行います。

(4) HACCP（ハサップ）に基づいた衛生管理の普及啓発

食品衛生管理を国際標準化するため、食品衛生法の改正によりHACCPに沿った衛生管理が制度化され、食品の製造・加工、調理、販売等を行う原則すべての食品等事業者を対象に「HACCPに基づく衛生管理」又は、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が義務化されます。各業種の食品等事業者に対し、講習会や監視等を通じて普及啓発を図ります。

(5) 夏期及び年末一斉調査

食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末においては、厚生労働省及び消費者庁が示す方針に基づき食品の点検を行うとともに、市内の広域流通食品製造施設やスーパー等の流通拠点について重点的に監視指導を実施し、不良食品等の排除に努めます。

5 立入検査

(1) 立入検査の監視指導項目

主な食品群、生産から販売までの食品供給行程（フードチェーン）ごとの監視指導項目を、表1（8ページ）のとおり定め、食品衛生上の危害の発生防止を図

ります。

また、同表に掲げるもののほか、次の事項についても重点的に監視指導を実施します。

- ・ 施設全般の衛生管理
- ・ 原材料受入れ時の検査等の実施による原材料の安全性確保
- ・ 製造工程における温度等の衛生管理
- ・ 異物混入防止対策の徹底
- ・ アレルギーの表示等適正な表示の徹底
- ・ 消費期限又は賞味期限の設定方法とその根拠

(2) 立入検査の実施計画

立入検査の回数は、過去の食中毒や違反・苦情の発生頻度、製造・販売される食品等の流通の広域性及び営業施設の特殊性等を考慮して定めています。食品営業施設をA（監視回数4回）、B（監視回数3回）、C（監視回数2回）、D（監視回数1回）、E（実状に応じて実施）の5ランクに区分し、監視指導回数を表2（9ページ）のとおり定め、実施します。

6 食品等の試験検査

表3（10ページ）のとおり収去検査を実施し、不良食品等の排除を図ります。なお、収去検査は、過去の立入検査結果及び施設の衛生管理状況等も勘案し、市内で生産、製造、加工等されている食品等は当該施設において、それ以外の広域流通食品等は大規模販売店等において実施します。

市内流通食品について、食品中の放射性物質の検査が必要となった場合は、国や登録検査機関へ検査依頼をする等対応します。

7 違反発見時及び食中毒等への対応

(1) 立入検査時の対応

立入検査時に法令等違反が確認された場合は、その場において改善指導を行うとともに、必要に応じて書面による指導等を行います。

(2) 違反食品等への対応

違反食品等を発見した場合は、関係自治体等と連携して直ちに違反食品の回収等の必要な措置を講じ、当該食品による危害防止及び再発防止を図ります。違反食品等の製造施設等が横須賀市外の場合には、製造施設を管轄する自治体に迅速に通報します。

また、その悪質性、広域性等を総合的に勘案し、必要に応じて告発等、厳正な措置を講じます。

(3) 食中毒等健康被害発生時の対応

医師、市民等からの届出等により食中毒が疑われる事例を探知した場合は、横須賀市食中毒等処理要領に基づき迅速に原因究明調査を実施し、健康被害の拡大防止を図ります。

また、市民生活に重大な影響を及ぼす集団食中毒の患者が発生した場合は、横須賀市食中毒対策要綱に基づき、国及び関係機関と連携して迅速に対応するとともに、ホームページ等による市民への注意喚起に努めます。

(4) 市民からの相談への対応

購入した食品や不衛生な食品営業施設等について市民から相談が寄せられた場合は、必要に応じて食品等の検査、施設への立入検査及び関係自治体へ調査依頼等を行い、原因究明や施設の改善等に努めます。

(5) 違反等の公表

法違反（違反が軽微なものであって、直ちに改善が図られたもの等は除く。）や食中毒事件等については、食品衛生法違反に係る公表基準等に基づき、違反したものの名称等を公表することにより市民及び食品等事業者への注意を促し、健康被害の拡大防止を図ります。また、市民への緊急な情報提供や注意喚起が必要な場合は、報道機関へ発表を行うとともにホームページに掲載します。

8 食品衛生についての情報提供・意見交換・普及啓発

(1) 監視指導計画の策定及び結果等の公表

監視指導計画の策定については、法第 64 条第 2 項の規定に基づき、監視指導計画案をホームページ等により公表し、市民の皆様等からご意見を募集するとともに、横須賀市食の安全懇話会にはかり、ご意見等の監視指導計画への反映に努めます。

なお、監視指導計画に基づき実施した夏期及び年末の一斉調査結果については、概要がまとまり次第公表します。また、1 年間の監視指導結果については、翌年度の 6 月にホームページ等で公表します。

(2) 食品衛生・食の安全に関する情報の提供

食中毒の発生や食品等に起因する健康被害、食品等の衛生的取扱い、食中毒警報・ノロウイルス食中毒警戒情報の発令情報等について、随時、ホームページ、広報等により情報提供します。

また、神奈川県食の安全・安心の確保推進条例（平成 21 年神奈川県条例第 58 号）に基づき市内の製造者等から報告された食品等の自主回収情報についても、随

時ホームページ等で公表し、違反食品等の迅速な回収、健康被害の発生防止を図ります。

(3) 食品衛生講習会の開催

食品衛生知識の習得及び普及並びに食中毒予防のための衛生管理を徹底するため、食品等事業者や市民（団体、グループ等）を対象に食品衛生講習会を開催します。

(4) 食のセミナーの開催

市民を対象として、食品の安全に関する知識の普及・啓発を図るとともに、食に関する意見交換を行うため、食のセミナーを開催します。

(5) 食中毒予防&食品衛生キャンペーン

食中毒が多発する夏期に横須賀食品衛生協会が主催する食中毒予防&食品衛生キャンペーンに協力し、市民や食品等事業者に広く食中毒予防や食の安全・安心等に関心を持っていただけるよう努めます。

9 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

(1) 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進等

食品の安全性を確保するためには、食品の製造、加工、販売等に係る食品等事業者が積極的に衛生管理に取り組むことが重要です。このため、食品等事業者に対し、管理運営基準に定められた衛生管理について講習会や監視指導を通じて指導、助言、情報提供等を行うことにより、食品等事業者の自主的な衛生管理の推進を図ります。

(2) HACCP（ハサップ）に基づいた自主衛生管理の推進

HACCPによる衛生管理手法の導入を推進するため、食品等事業者に対し、食品ごとの特性、業態及び事業者の規模等に応じて厚生労働省や食品関係団体等が作成した手引書等を活用して指導、助言を行い、自主衛生管理の向上を支援します。

(3) 食品衛生責任者等の資質の向上

横須賀食品衛生協会が実施する食品衛生責任者養成講習会に協力し、自主的衛生管理を担う者の育成を推進します。

また、食品営業施設の食品衛生責任者等を対象に食品衛生講習会を開催し、最新の食品衛生知識、衛生習慣の維持向上、食中毒予防等についての知識の普及を図り、衛生管理にあたる者の資質向上に努めます。

(4) 食品等事業者による自主活動の促進

食品等事業者による食品衛生の向上に係る自主的な活動を支援するため、優良施設等の表彰を実施します。また、横須賀食品衛生協会が実施する、会員を対象とし

た食品衛生講習会及び食中毒予防&食品衛生キャンペーン等に協力します。

10 関係機関との連携

(1) 庁内における連携

食品の安全に関する情報を共有し、横断的な施策が推進できるよう、庁内の食に関する関連各課等で食品の安全に関する庁内連絡会を組織し、必要に応じて会議を開催するほか、随時、食品等に関する情報の共有や意見交換を行います。

また、食育の推進に努めるため、保健所健康づくり課が事務局を務める食育推進検討部会へ参加するとともに、給食の安全性を確保するため、学校等の給食施設及び納入業者の施設監視の実施等、保健体育課及び保育課に協力します。

(2) 国及び他の自治体との連携

広域流通食品や輸入食品に違反等が発見された場合は、被害の拡大防止のため、国及び関係自治体等と連携して必要な対策を講じます。

複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、国、都道府県等により構成される広域連携協議会に参加することにより連携を図り、必要な対策について協議します。

また、食品衛生・食の安全等に関する情報の共有及び連携強化を図るため、厚生労働省、消費者庁及び各自治体食品衛生部局との連絡調整会議等に積極的に参加します。

(3) 農林水産部局との連携

生産段階に係る食品の安全性確保と適切な食品表示の実施のため、畜水産物の生産者等を管理する県内の関東農政局、神奈川県農林水産部局及び本市農業水産課等と連携、情報交換を図り、必要に応じて合同で監視指導等を行います。

(4) 輸入食品に関する情報の共有化

輸入食品を原因とする健康被害の発生防止及び被害の拡大防止に迅速に対応するため、県内の検疫所等と連携、情報交換を図ります。

なお、各関係機関の関連については、主な会議と関係機関の連携（12 ページ図）をご参照ください。

11 食品衛生行政に携わる関係職員の資質の向上

監視指導、試験検査に従事する食品衛生監視員、試験検査員は、国や神奈川県等が実施する研修や講習会に積極的に参加し、食品衛生に係る最新の知見や技術の習得に努めます。

表1 食品群、食品供給行程（フードチェーン）ごとの監視指導項目

食品群	生産、製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉 及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留動物用医薬品検査実施等による原材料の安全性確保の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・加熱調理の徹底
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・健康な牛からの搾乳の徹底及び搾乳時における衛生確保の徹底 ・搾乳後の温度管理の徹底 ・製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留動物用医薬品検査実施等による原材料の安全性確保の徹底 ・飲用乳について微生物等の出荷時検査の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・新鮮な正常卵の受入れの徹底 ・洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・低温保管等温度管理の徹底 ・破卵等の検卵の徹底
水産食品 （魚介類及び水産加工品）	<ul style="list-style-type: none"> ・フグの適正な取扱い及び衛生的な処理の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ・フグの適正な取扱い及び衛生的な処理の徹底 ・残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施 ・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・加熱を要する食品の加熱調理の徹底 ・有毒魚介類等の市場からの排除の徹底
野菜、果物、穀類、豆類等 及びこれらの加工品	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・残留農薬等の検査の実施 ・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進 ・有毒植物等の市場からの排除の徹底

表2 食品営業施設別監視指導実施計画

ランク	監視回数	施設数	業 種 の 種 別 等		
			法に基づく許可業種	県条例に基づく許可・報告業種	食品衛生条例に基づく報告業種
A	4	6	乳処理業 魚介類せり売営業		
B	3	10	乳製品製造業、魚肉ねり製品製造業、食肉製品製造業、食品の冷凍又は冷蔵業（冷凍食品製造）、あん類製造業		
C	2	123	特別牛乳搾取処理業、集乳業、缶詰又は瓶詰食品製造業、アイスクリーム類製造業（ソフトクリーム以外のもの）、食肉処理業、乳酸菌飲料製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、冰雪製造業、添加物製造業、清涼飲料水製造業、酒類製造業		食品添加物の製造業
D	1	780	食品の冷凍又は冷蔵業（冷凍食品製造以外のもの）、飲食店営業（給食、仕出し屋）、菓子製造業、魚介類販売業（魚介類販売）、食肉販売業（食肉販売）、食品の放射線照射業		大規模給食施設
E	実状に応じて実施	6, 657	飲食店営業（給食、仕出し屋以外のもの）、喫茶店営業、乳類販売業、冰雪販売業、魚介類販売業（魚介類販売以外のもの）、食肉販売業（食肉販売以外のもの）、アイスクリーム類製造業（ソフトクリーム）	魚介類行商、魚介類加工業、発酵乳等販売業、ふぐ認証、ふぐ加工製品取扱等、食品等輸入事務所等	中小規模の給食施設、乳搾取業、食品製造業、野菜又は果物の販売業、そうざい販売業、菓子販売業、食品販売業、食品添加物販売業、冰雪採取業、器具の製造業又は販売業、容器包装の製造業又は販売業、おもちゃの製造業又は販売業

施設数 7,576 件（平成 30 年 9 月末現在）

表3 食品群別収去検査検体数

分類	検体数	微生物 検査	理 化 学 検 査			
			残 留 農 薬	食 品 添 加 物	動 物 用 医 薬 品	そ の 他
魚介類及び魚介類加工品	40	33		5		
食肉・食肉製品及び食肉加工品	5	5		5		
卵及びその加工品	5	1			4	
乳・乳製品及びその加工品	29	29			7	26 ⁽¹⁾
アイスクリーム類	2	1				1 ⁽¹⁾
穀類及びその加工品	18	18		18		
菓 子 類	40	35		5		
生野菜及び果物	40		40			
野菜果物加工品	6			6		6 ⁽²⁾
そうざい及びその半製品	105	105				
弁 当	100	100				
酒 精 飲 料	2			2		
そ の 他 の 食 品	2				2	
合 計	394	327	40	41	13	33

●検査項目について

【微生物検査】

汚染の指標となる細菌数や大腸菌群、食中毒の原因となる腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌及びサルモネラ属菌等について検査します。

【残留農薬】

農薬は、野菜や果物等の農作物に、病虫害や雑草の防除、植物病原菌からの保護及び収穫効率を上げる等の目的で使用される薬剤です。

検査では、農薬の散布等により、農作物にそのまま残留したり、土壌を通して移行又は残留した農薬を検査します。

【食品添加物】

食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用されます。主に保存料、甘味料、着色料等を検査します。

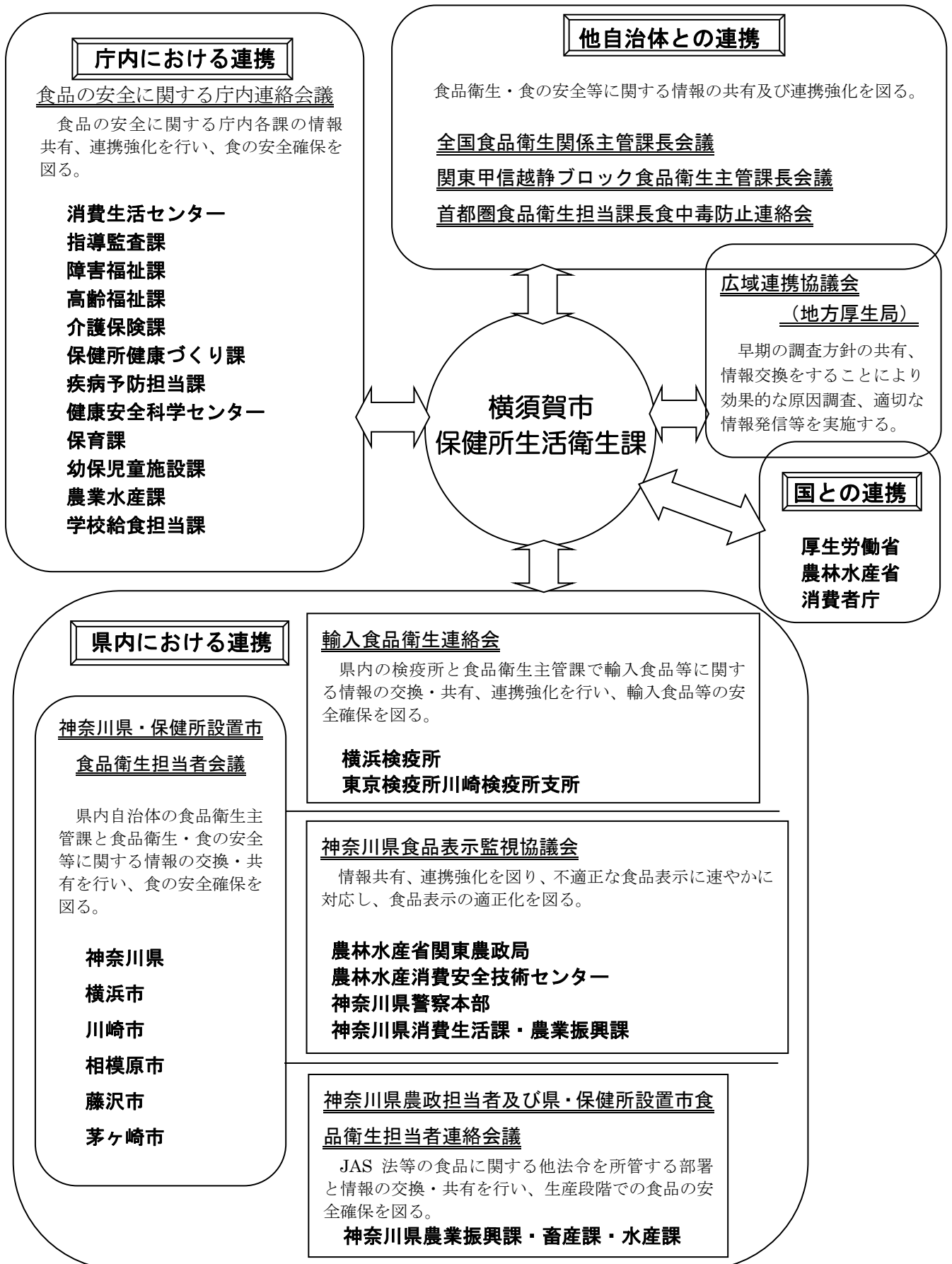
【動物用医薬品】

もっぱら動物のために使用することを目的とする医薬品で、抗生物質や合成抗菌剤を検査します。

【その他】

- (1) 乳等の成分規格（無脂乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度）を検査します。
- (2) 生あんにシアン化合物（青酸配糖体）が含まれていないかを検査します。

図 主な会議と関係機関の連携



用語の説明

《あ行》

【アニサキス】

ヒトに食中毒を起こす寄生虫の一種で、サバ、アジ、イカ、イワシ等の魚介類に寄生しています。原因食品には、刺身、酢漬け、醤油漬け、にぎり寿司等があります。

【アレルギーの表示】

食物を摂取したときにおこる過剰な免疫反応を食物アレルギーといい、アレルギーを引き起こすことが知られている物質をアレルゲンといいます。

食品表示法では、アレルギーを持つ方の健康危害を防止するため、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の7品目を特定原材料として定め、表示を義務付けています。また、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20品目を特定原材料に準ずるものとして、可能な限り表示するよう努めることとしています。

《か行》

【神奈川県食の安全・安心の確保推進条例】

食品の安全性を脅かす事件等が相次いで発生したことを踏まえ、神奈川県が、県民や食品等事業者と協力して食の安全・安心の確保に向けた取組みを一層進め、食品や食品等事業者に対する信頼の向上を目指し制定した条例です。この条例では、食品等事業者に食品等の自主回収の報告及び食品等輸入事務所等の届出を義務付けています。

【カンピロバクター】

ヒトに食中毒を起こす細菌の一種で、鶏、牛、豚、ペット等、様々な動物の腸内に生息しています。原因食品には加熱不十分な鶏肉や牛レバー等があり、この他、汚染された食品や飲料水を通じて感染した事例もあります。

【管理運営基準】

食品等事業者が食品の衛生的な取扱いや、施設、従事者の衛生管理等に関して遵守すべき基準のことです。

本市では、国が示した技術的助言である「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」に準じて、食品衛生条例において、管理運営基準を定めています。

【規格基準】

食品や添加物等の安全性を確保するために法で定められた規格や基準です。これに合わない食品等は、製造、加工、使用、販売等が禁止されています。

《さ行》

【収去検査】

食品等の安全を図るため、食品製造施設や食品販売店において食品等が無償で譲り受

け、微生物、食品添加物等の検査をすることです。

【食育推進検討部会】

国が示す食育推進基本計画に基づき策定された第2次横須賀市食育推進計画において、食育推進のために本市が実施する各事業の検討等を行う食育事業関連機関からなる部会です。

【食中毒警報】

夏期は気温や湿度が高くなり、細菌による食中毒が起こりやすくなります。

神奈川県では、過去の食中毒発生時の気象条件等を解析した予測式により、食中毒の発生が懸念される日を予測して食中毒警報を発令し、消費者や食品等事業者に対して注意喚起を行っています。

【食品衛生責任者】

食品衛生条例で施設又は営業の部門ごとに食品衛生責任者の設置を義務付けています。栄養士、調理師等の有資格者の他、食品衛生責任者養成講習会の課程を修了した者等が食品衛生責任者となり、営業施設や食品の取扱い等に関する衛生管理、従業員の衛生教育等を行うことになっています。

【食品供給行程（フードチェーン）】（Food Chain）

食品の一次生産から販売に至るまでの行程のことです。行程の各段階におけるあらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼすおそれがあることから、各段階での適切な対策が必要となります。

【食品等事業者】

食品や添加物等を製造、輸入、加工、調理、販売等を行う事業者や、学校、病院等の集団給食を提供する事業者等のことです。

《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、HACCP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。

【腸管出血性大腸菌】

大腸菌は、家畜やヒトの腸内にも存在します。ほとんどのものは無害ですが、このうちいくつかのものは、ヒトに下痢等の消化器症状や合併症を起こすことがあり、病原大腸菌と呼ばれています。病原大腸菌の中には、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こす腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあります。

腸管出血性大腸菌は、菌の成分によりさらにいくつかに分類されています。代表的なものは腸管出血性大腸菌O157で、そのほかにO26やO111等が知られています。

《な行》

【ノロウイルス】

ノロウイルスは、ヒトに下痢や嘔吐等を引き起こす病原ウイルスの一種です。二枚貝

による食中毒の原因になるほか、感染したヒトの糞便や嘔吐物を介して二次感染します。

【ノロウイルス食中毒警戒情報】

ノロウイルスを原因とする食中毒は、毎年、秋から冬にかけて多く発生しています。ノロウイルスによる食中毒の発生は、感染性胃腸炎の多発時期と深い関連性があり、感染性胃腸炎の患者が急増すると、その数週間後にノロウイルス食中毒の発生が増加する傾向が認められています。神奈川県では、感染症発生動向調査の結果に基づき、ノロウイルスによる食中毒発生の危険性が増大していると判断した場合、ノロウイルス食中毒警戒情報を発令し、消費者や食品等事業者に対して食中毒予防の注意喚起を行っています。

《は行》

【HACCP（ハサップ）】

Hazard Analysis Critical Control Point の略で、一般的に危害分析・重要管理点と訳されます。食品の原材料から製品までの製造工程のあらゆる段階において、あらかじめ危害を分析し、重要な管理点を定め、これを連続的に監視、記録することで、製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

《や行》

【横須賀市食の安全懇話会】

消費者、生産者、食品営業者、行政担当者により構成され、本市における食の安全確保に係る行政施策について情報交換を行うために設置されました。

【横須賀食品衛生協会】

食品営業者による食品衛生の向上を目的とした自主的活動の母体として発足した神奈川県食品衛生協会の支部組織です。主な活動として、食品衛生指導員による巡回指導、食品衛生責任者養成講習会等の開催、各種表彰事業及び各種共済事業等を実施しています。

お問い合わせ

横須賀市健康部保健所生活衛生課
食品保健係

〒238-0046

横須賀市西逸見町 1-38-11

ウェルシティ市民プラザ 3階

電 話 046-824-2191

FAX 046-824-2192

E-mail hls-hw@city.yokosuka.kanagawa.jp

この計画については、横須賀市ホームページからもご覧になれます。
「ホーム>くらし・環境>生活衛生・食の安全>横須賀市食品衛生監視指導計画」