

# 令和5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	5
7	違反発見時及び食中毒等への対応	5
8	食品衛生についての情報提供・意見交換・普及啓発	6
9	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	7
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	8
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	9
表 2	食品群別収去検査検体数	10
図	主な会議と関係機関との連携	12
	用語の説明	13

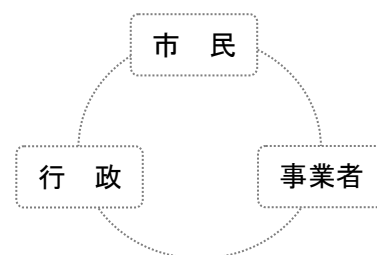
（文章中に下線で示した用語を解説しています。）

## 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新型コロナウイルス感染症の発生状況にも留意しながら、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 令和5年（2023年）4月1日から令和6年（2024年）3月31日まで
- (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、保健所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) HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の徹底

法の改正によりHACCPに沿った衛生管理が制度化され、令和3年6月から、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に一般的衛生管理に加え、「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」が義務付けられました。各業種の食品等事業者に対し、HACCPを円滑に運用できるよう、講習会や監視等を通じて計画及び手順書の作成並びに実施状況の記録について、きめ細かい助言指導を行います。

### (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。

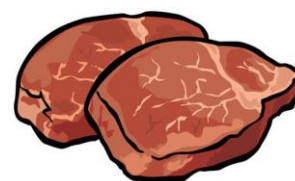
#### ア ノロウイルスによる食中毒予防対策

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。

また、野生鳥獣肉については、E型肝炎ウイルスや寄生虫による健康被害が懸念されるため、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に基づき、食品事業者への衛生指導及び市民への注意喚起を行います。

#### 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 非加熱食材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。



### (3) 集団給食施設等監視指導

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、HACCPに沿った衛生管理を指導するとともに、「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も、HACCPに沿った衛生管理を指導するとともに、「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。

## 5 立入検査

### (1) 立入検査の一般的な共通事項

法や条例等で定められた基準（施設基準、公衆衛生上必要な措置、規格基準、表示基準等）に適合しているかを確認し、法令遵守の徹底を図ります。



### (2) 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（9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、加工及び調理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
- ・ HACCP による衛生管理計画と記録の確認
- アレルギーの表示等適正な表示の徹底

### (3) 立入検査の実施計画

法改正により、これまでの営業許可制度を食中毒の実態やリスクに即したものとするために、「営業許可業種の見直し」と「営業の届出制度の創設」が行われました。また、原則としてすべての食品等事業者には、一般衛生管理に加え、HACCP に沿った衛生管理が義務付けられました。

これに伴い、これまでの立入検査の実施計画を見直し、製造・販売される食品等の流通の広域性、取り扱う食品の種類及び営業施設の特異性等を考慮し、次のとおり監視指導を実施します。

#### 令和5年度年間立入検査計画

時期	4～5月	6～9月	10～3月
事業	・ 社会福祉施設等集団給食施設 ・ 学校給食施設	・ 保育園等給食施設 ・ 夏期一斉監視	・ 社会福祉施設等集団給食施設、 ・ 年末一斉監視
(通年) 特に衛生管理が必要とされる施設、広域に流通する食品製造施設等			

令和5年度監視指導予定件数 3,000件

(令和4年9月末現在、食品衛生関係営業許可施設 4215件  
食品衛生関係営業届出施設 1552件)

### (4) 夏期及び年末一斉監視

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) イベント等で提供される食品の衛生管理

新型コロナウイルス感染症拡大により、ここ数年はイベントや祭礼の実施は減少していましたが、感染対策と社会経済活動の両立を目指していくにあたり、今後はイベント等の実施が徐々に増加することが予測されます。イベントや祭礼など屋台やテントで提供される食品について、温度管理や食材の取り扱い等が適切に行われているか監視指導を行います。

## 6 食品等の試験検査

表2(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。また、収去検査で得られた結果を監視指導に活用します。

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、必要に応じて関係自治体、国及び広域連携協議会と連携して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取扱要領に基づき、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70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し、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監視結果については、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、ノロウイルス食中毒警戒情報等について、随時、ホームページ、広報等により情報提供します。

(3) 横須賀市食の安全懇話会の開催

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提供、意見交換等を定期的に行い、ご意見を監視指導計画に反映していきます。

(4) 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。また、時間や場所を問わず多くの方が受講できるよう、従来の集合型の講習会に加えてオンライン形式による開催についても実施します。



#### (5) 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。

#### (6) 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) HACCPに沿った自主衛生管理の推進

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衛生管理に取り組むことが重要です。食品等事業者が自らの営業における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう、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。小規模な事業者についても、無理なく実施できるよう、事業者が作成した衛生管理計画や点検記録を確認し、必要に応じて助言指導を行います。

#### (2) 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、自主的に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、HACCPに沿った自主衛生管理、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。

#### (3) 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意識の高揚を図り、施設の衛生向上を促すため、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、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、横須賀市学校給食センター等への監視指導等を行います。

#### (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、神奈川県及び本市の農林水産部局等と連携、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との連携（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"> <li>・食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底</li> <li>・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>・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</li> <li>・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</li> <li>・加熱調理の徹底</li> <li>・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</li> </ul>
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・搾乳後の温度管理の徹底</li> <li>・製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止</li> <li>・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>・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</li> <li>・飲用乳について微生物等の出荷時検査の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</li> </ul>
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新鮮な正常卵の受入れの徹底</li> <li>・洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底</li> <li>・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>・汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・低温保管等温度管理の徹底</li> <li>・破卵等の検卵の徹底</li> </ul>
水産食品 （魚介類及び 水産加工品）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底</li> <li>・製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底</li> <li>・フグの適正な取扱い及び衛生的な処理の徹底</li> <li>・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フグの適正な取扱い及び衛生的な処理の徹底</li> <li>・残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施</li> <li>・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</li> <li>・加熱を要する食品の加熱調理の徹底</li> <li>・有毒魚介類等の市場からの排除の徹底</li> </ul>
野菜、果物、穀類、豆類等 及びこれらの 加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底</li> <li>・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>・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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底</li> <li>・残留農薬等の検査の実施</li> <li>・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進</li> <li>・有毒植物等の市場からの排除の徹底</li> </ul>

表2 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	23	23		3		
食肉・食肉製品及び食肉加工品	5	5		5		
卵及びその加工品	4	0			4	
乳・乳製品及びその加工品	22	22			6	22 <sup>(1)</sup>
穀類及びその加工品	18	18		18		
菓 子 類	30	30				
生 野 菜 及 び 果 物	34	0	34			
野 菜 果 物 加 工 品	3	0		3		3 <sup>(2)</sup>
そうざい及びその半製品	30	30				
弁 当	30	30				
酒 精 飲 料	1	0		1		
そ の 他 の 食 品	2	0			2	
合 計	202	158	34	30	12	25

●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。

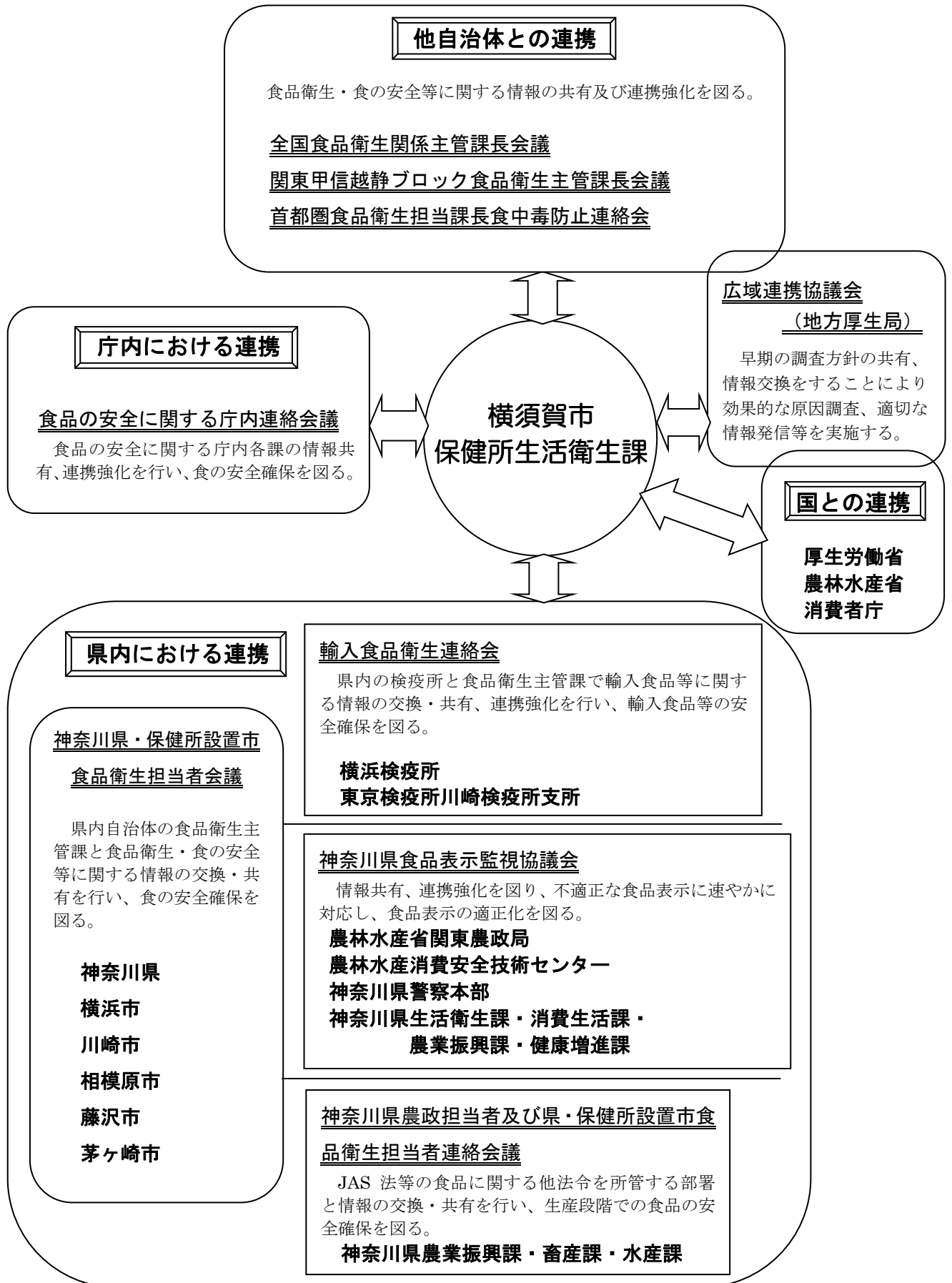
### 【動物用医薬品】

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との連携



## 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（ピーナッツ）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、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。

### 【E型肝炎ウイルス】

急性肝炎の原因となるウイルスの1つで、途上国では主に水系感染ですが、日本ではシカや豚、イノシシ等の臓器や肉による経口感染が指摘されています。

潜伏期間は2～9週間で、発熱、下痢、腹痛、倦怠感などの症状がみられます。野生動物の臓器や肉は十分に加熱調理を行うことが重要です。

《か行》

### 【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。

### 【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は無償で譲り受け、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。

### 【食品衛生責任者】

食品衛生法では、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。

### 《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。食品事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷・提供に至る全行程の中で、それらの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の手法です。

### 《や行》

#### 【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

横須賀市民生局健康部  
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](mailto: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」