令和７年度

旭川市食品衛生監視指導計画

旭川市保健所

令和７年度旭川市食品衛生監視指導計画　目次

Ⅰ　趣旨　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　1
Ⅱ　監視指導計画の実施期間　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　1
Ⅲ　監視指導計画の実施体制
　１　衛生検査課　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　1
　２　食肉衛生検査所　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　1
Ⅳ　関係機関との連携
　１　関係部局との連携　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　2
　２　道内外の自治体との連携　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　2
　３　厚生労働省等関係省庁との連携　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　2
　４　生産段階等を所管する農林水産担当部局との連携　・・・・・・・・・・・　2
　５　食品表示等を所管する関係行政機関との連携　・・・・・・・・・・・・・　3
　６　関係団体との連携　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　3
Ⅴ　監視指導の実施
　１　共通監視指導事項　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　3
　２　重点的な監視指導事項等　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　3
　３　施設への立入検査実施計画　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　7
　４　食品等の収去検査実施計画　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　7
　５　試験検査の信頼性確保対策等　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　7
　６　違反発見時の対応　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　7
Ⅵ　食中毒等健康被害発生時の対応
　１　食中毒等健康被害発生時の対応　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　8
　２　指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応　・・・・・・・・　8
　３　平常時における対応　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　8
Ⅶ　食品等事業者が実施するHACCPに沿った衛生管理の実施の支援
　１　食品等事業者が実施するHACCP管理の支援　・・・・・・・・・・・・・　8
　２　優良施設等の表彰　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　9
Ⅷ　営業の届出対象施設の把握　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　9
Ⅸ　監視指導計画の公表，情報提供及び意見交換
　１　監視指導計画の公表，市民への情報提供及び意見交換の実施　・・・・　9
　２　市民への食品等による危害発生防止のための情報提供　・・・・・・・　9
Ⅹ　食品衛生に関わる関係職員の資質の向上・・・・・・・・・・・・・・・・　10
Ⅺ　監視指導計画の実施状況の公表　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　10
別表１　年間立入検査計画　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　11
別表２　と畜場における外部検証実施計画　・・・・・・・・・・・・・・・・・　11
別表３　食品等の収去検査計画　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　12
注釈（用語解説）　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　12

令和７年度旭川市食品衛生監視指導計画

Ⅰ　趣旨

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、市民の健康を保護するため、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 24 条の規定及び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、令和７年度食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を策定し、この計画に従い食品関係施設等の監視指導、市内に流通する食品の検査等を実施します。

Ⅱ　監視指導計画の実施期間

監視指導計画の実施期間は、令和７年４月１日から令和８年３月 31 日までの１年間とします。

Ⅲ　監視指導計画の実施体制

次の役割分担により、保健所衛生検査課及び食肉衛生検査所が、それぞれ監視指導、検査等を行います。

１　衛生検査課

- 法の対象施設等の監視指導
- 違反食品及び苦情食品に関する調査
- 食中毒に関する調査
- 食品等事業者と消費者に対する衛生講習の実施及び食品衛生に関する情報提供
- 食品等の検査（細菌、理化学、食品添加物及び残留農薬）

２　食肉衛生検査所

- と畜検査
- 残留動物用医薬品の検査
- と畜場の監視指導
- と畜場併設食肉処理施設等の監視指導

Ⅳ　関係機関との連携

１　関係部局との連携

市内で生産される農産物や製造・加工される食品、給食等の安全を確保するため、農政部（農産物の生産や流通の振興・支援）、経済部（食品の製造や加工、流通の振興・支援）、学校教育部（学校給食施設）、福祉保険部・子育て支援部（社会福祉施設）、市民生活部（消費生活センター）等と連携して対応します。

- 学校、社会福祉施設、病院等における給食の安全性を確保するため、施設の担当部局や栄養指導担当課と連携して合同で監視指導を実施します。
- 農産物の安全性を確保するため、農政部と連携して農産物の残留農薬に関する収去検査（注１）（※）を実施します。

２　道内外の自治体との連携

監視指導を効果的に実施するため、平常時から情報交換を行うとともに、特に次の場合は、道内に保健所を持つ自治体（北海道、札幌市、函館市及び小樽市）や道外自治体の食品衛生担当部局と連携して速やかに対応します。

- 広域流通食品等に関する違反や健康被害が発生したとき。
- 大規模又は広域的な食中毒が発生したとき。

３　厚生労働省等関係省庁との連携

次の場合は、厚生労働省、消費者庁等の関係省庁と連携して対応します。

- 大規模又は広域的な食中毒が発生したとき。
- 輸入食品、広域流通食品等に関する違反や健康被害が発生したとき。
- 指定成分（注２）を含む食品や、いわゆる「健康食品」（注３）による健康被害が発生したとき。
- 法令で定める規格基準に適合しない器具又は容器包装を発見したとき。
- 食品等事業者から食品のリコール（自主回収）の届出があったとき。

４　生産段階等を所管する農林水産担当部局との連携

食品の安全性を確保するためには、生産から消費に至る各段階において、食品の安全性を向上させるための施策や取組が適切に行われる必要があります。

そのため、生産段階等において、農薬、動物用医薬品等の使用規制や家畜の伝染性疾病対策などを行う北海道の農林水産担当部局と、食品衛生担当部局を通じて連携します。

- 食肉の安全性確保のため、と畜場に搬入される家畜の伝染性疾病の発生状況等について、担当部局と情報を共有します。
- 農林水産物の安全性確保のため、残留農薬、残留動物用医薬品等の基準違反を発見したときや、生産段階における各種の規制に違反していることが疑われるときは、担当部局と連携して対応します。

※ 注釈及び別表については、巻末を参照してください。

５　食品表示等を所管する関係行政機関との連携

食品等の表示や広告に関する不適切な事例を発見した場合は、食品表示法、健康増進法、不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（薬機法）等、関係法令の担当部局や関係行政機関と情報を共有するとともに、必要に応じて関係施設の合同調査を実施します。

６　関係団体との連携

食品関係施設における HACCP（注４）に沿った衛生管理（以下「HACCP 管理」という。）の推進、消費者への食品衛生知識の普及啓発等を目的として活動する旭川地方食品衛生協会や、消費者保護に携わる旭川消費者協会等の関係団体と意見交換を行うなどして連携します。

Ⅴ　監視指導の実施

市内で製造・加工・調理される食品や流通する食品について、食中毒等の発生を防止するため、次に示す項目について、食品関係施設の監視指導を実施するとともに、必要に応じて食品の収去検査を行います。

平成 30 年６月に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 46 号。以下「改正法」という。）において、HACCP 管理が制度化（注５）されたことから、監視指導の際は、食品等事業者が、HACCP 管理を適切に実施できるよう支援、指導等を行います。

また、令和５年６月に食品衛生法第 56 条及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第７条が改正され、営業（食鳥処理にあっては事業）を譲渡する場合の地位の承継についての規定が追加されたことから、営業者（食鳥処理にあっては事業者）の地位が譲渡により承継されたときは、可能な限り速やか（６か月以内）に施設の調査を行い、地位を承継した者による衛生管理が適切に実施されていること等を確認します。

１　共通監視指導事項

（１）	営業施設における施設基準の遵守状況
（２）	法令に基づく製造・加工・調理基準、保存基準等の遵守状況
（３）	添加物の使用状況
（４）	食品表示基準の遵守状況（製造者、消費又は賞味期限、アレルギー物質等の表示状況）
（５）	HACCP 管理の実施状況（衛生管理計画及び手順書の作成状況、衛生管理の実施状況の記録の確認等）

２　重点的な監視指導事項等

（１）重点的な監視指導対象施設

食品等の生産、製造や流通の状況、取り扱う食品等の特性や取扱量及び関係法令等の

違反状況を考慮し、重点的に監視指導する必要がある施設を「重点監視指導対象施設」とし、立入検査予定回数の目安を示した「年間立入検査計画」を別表１のとおりに定め、監視指導を実施します。

特に乳幼児や高齢者に食事を提供する集団給食施設（注６）等に対し、大量調理施設衛生管理マニュアル（平成９年３月 24 日付け衛食第 85 号別添）（注７）を参考に、衛生管理を徹底するよう指導します。

と畜場においては、食肉の安全性確保のため、獣医師であると畜検査員が、と畜場に搬入される家畜について１頭ごとにと畜検査を行います。

また、と畜場の衛生管理状況について、別表２のとおり外部検証（注８）を実施します。さらに、特定部位（注９）の分別管理が適正に行われているかを確認します。

（２）重点的な監視指導対象病因物質

ア　ノロウイルス（注 10）対策

冬期に多発するノロウイルス食中毒は、例年、食中毒患者数の多くを占め、食中毒対策上重要な問題となっています。

また、発生要因の多くは、調理従事者を介したものとなっていることから、食品等事業者に対し、ノロウイルスに関する情報提供を行うとともに、調理従事者の健康管理や手洗いの徹底、食品の衛生的な取扱い等、二次汚染防止対策の徹底を指導します。

なお、必要な場合は、感染症担当課と連携し、集団給食施設や旅館・ホテル等の施設に対して、感染拡大防止のための助言・指導を行います。

イ　腸管出血性大腸菌（注 11）対策

腸管出血性大腸菌による食中毒は、ときに人命に関わる甚大な被害をもたらすことから、その発生防止を図るため、生食用食肉を取り扱う施設に対して、法令で定める規格基準等を遵守するよう指導するとともに、その他の施設や消費者に対しては、リーフレットの配布や講習会の開催などにより、食肉を生食することの危険性や喫食前の十分な加熱の必要性などについての周知・啓発を行います。

また、生食用野菜等加熱しないで喫食される食品については、衛生的な取扱い及び汚染防止を行い、可能なものは殺菌処理を行うよう、事業者に対し、助言・指導を行います。

ウ　カンピロバクター属菌（注 12）対策

カンピロバクター属菌による食中毒は、依然として、鶏肉の生食や加熱不十分な調理品を原因とするものが多数発生しています。

鶏肉の生又は加熱不十分な状態での提供は、現時点において規制の対象とはなっていませんが、その危険性について広く周知するとともに、飲食店や食肉取扱施設に対し、食肉の中心部までの十分な加熱や二次汚染防止対策の徹底、鶏肉の生又は加熱不十分な状態での提供の自粛等を強く指導します。

エ　アニサキス（注 13）対策

アニサキスによる食中毒は、サバ、アジ、イワシ等を原因とする事例が多数確認されていることから、刺身等の魚介類を販売・提供する関係事業者に対し、鮮度確認及び目視確認の徹底、必要に応じて、冷凍や加熱を徹底するよう指導します。

オ　ウエルシュ菌（注 14）対策

ウエルシュ菌による食中毒は、カレー、シチュー及びパーティー・旅館等での複合調理食品が原因となるものが多く、特に大量調理食品で多く見られます。

また、原因施設としては、飲食店、仕出屋、旅館等の大量調理施設が多く見られます。

ウエルシュ菌は自然界の常在菌であるため、食品への汚染を根絶することは不可能ですが、発症には多くの菌量が必要とされているため、加熱殺菌（温め直しなどの再加熱による発芽細菌の殺菌及びエンテロトキシンの不活化）と増殖阻止（調理後の速やかな喫食、小分けと適切な温度での保存）が感染防止のための最も有効な手段となることから、事業者に対し、食品の適切な取扱い等について注意喚起を行います。

（３）食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導事項

Ⅴの１の共通監視指導事項に加え、次の食品群の区分ごとに食品供給行程の各段階において監視指導を実施します。

ア　食肉及び食肉製品

食品供給工程	とさつ及び解体	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
監視指導事項	■家畜の病歴や投薬歴を踏まえたと畜検査の実施 ■と畜場における残留動物用医薬品の検査の実施 ■枝肉等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施	■微生物汚染の防止の徹底 ■製造や加工に関する記録の作成及び保存の推進 ■異物の除去 ■使用器具等における加熱用及び非加熱用製品の区分の徹底 ■生食用食肉の加工基準の遵守 ■エゾシカ肉などの野生鳥獣肉の衛生的な取扱いの徹底	■食肉、食肉製品等の適切な温度管理及び衛生的な取扱いの徹底 ■生食用食肉の調理基準の遵守 ■食肉の生食の危険性の周知及び加熱調理の徹底 ■食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底

イ　乳及び乳製品

食品供給工程	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
監視指導事項	■処理過程や製造過程における微生物汚染の防止の徹底 ■製造や加工に関する記録の作成及び保存の推進 ■原材料の安全性確保の徹底 ■出荷時の製品検査の徹底	■製品の適切な温度管理の徹底

ウ　食鳥卵

食品供給工程	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
監視指導事項	■新鮮な正常卵の受入れの徹底 ■洗卵の徹底及び割卵時の汚染防止の徹底 ■汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 ■製造や加工に関する記録の作成及び保存の推進	■低温保管等温度管理の徹底 ■破卵等の検卵の徹底

エ　水産食品（魚介類及び水産加工品）

食品供給工程	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
監視指導事項	■生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ■微生物汚染の防止の徹底 ■製造や加工に関する記録の作成及び保存の推進	■生食用鮮魚介類や水産加工品の温度管理及び衛生的な取扱いの徹底並びに仕入時の生産・検査履歴確認の推奨 ■加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 ■有毒魚介類等の市場からの排除の徹底 ■ふぐの衛生的な処理の徹底

オ　野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びその加工品

食品供給工程	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
監視指導事項	■生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ■製造や加工に関する記録の作成及び保存の推進	■生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底 ■有毒植物等の市場からの排除の徹底 ■保存性が低い製品や、ボツリヌス菌（注 15）が増殖し得る真空になった容器包装食品について、 製造後 10 度以下での保存・出荷の徹底

（４）適正な表示の徹底

● アレルギー物質を含む食品の表示について、健康被害発生の防止を図る観点から、製造者・加工者に対し、使用原材料の点検や、他の製品へのアレルギー物質の混入防止対策などの徹底を指導します。

● 科学的・合理的根拠のない期限表示など、不適切な表示の有無について、製品又は加工品に関する記録等を確認するとともに、必要な指導を行います。

３　施設への立入検査実施計画

（１）年間立入検査計画

年間立入検査計画は、別表１及び別表２のとおりですが、食中毒が多数発生したときや、食品衛生上の大きな問題が生じたときなどは、これらの頻度によらず、立入検査を実施します。

（２）夏期一斉監視

夏期に多発する細菌性食中毒を防止するため、７月１日から８月 31 日までの２か月間、国の通知を参考に重点的な監視指導を行うとともに、収去検査の実施により、食品の安全性確保及び違反食品等の排除を図ります。

（３）年末一斉監視

年末は、多くの種類の食品が大量かつ広域に流通するため、12 月中に、国の通知を参考に重点的な監視指導を行うとともに、収去検査の実施により、食品の安全性確保及び違反食品等の排除を図ります。

４　食品等の収去検査実施計画

市内で生産・製造・加工される食品や流通する食品が、法令で定める規格基準等に適合していることを確認するため、別表３のとおり収去検査を実施します。

農産物の残留農薬関係の検査については、市内で生産している農産物における農薬の使用状況等を踏まえて実施します。

５　試験検査の信頼性確保対策等

保健所衛生検査課及び食肉衛生検査所では、適正で迅速な試験検査を実施するため、必要な検査機器を整備するとともに、研修会等に参加するなどして検査能力の向上に努めます。

また、試験検査結果に対する信頼性を確保するため、適時内部点検を行い、定期的に外部精度管理調査（注 16）に参加します。

６　違反発見時の対応

（１）立入検査により違反を発見した場合の対応

- 立入検査により施設基準や製造基準等の法令に違反している状況を発見した場合は、施設に対して改善を指導するとともに、必要に応じて改善確認を行います。
- 立入検査により違反食品等を発見した場合は、当該違反食品等が販売・使用されないよう施設に対して指導するとともに、必要に応じて回収命令や廃棄命令等の措置を速やかに行います。

（２）収去検査の結果、違反が確認された場合の対応

- 収去検査の結果、法令で定める規格基準に違反する食品等が確認された場合は、当該違反食品等が販売・使用されないよう施設に対して指導するとともに、必要に応じて回収命令や廃棄命令等の措置を速やかに行います。

● 違反食品等が市外で生産・製造・加工等が行われていた場合は、速やかに当該自治体の食品衛生担当部局に連絡するとともに、連携して対応します。

（３）違反事実の公表

違反の内容や重大性、健康被害の有無等から判断し、必要に応じて食品衛生法や食品表示法に基づき違反者の氏名、違反食品の名称、違反施設の名称等を公表します。

Ⅵ　食中毒等健康被害発生時の対応

１　食中毒等健康被害発生時の対応

食中毒等健康被害の発生時には、法令や関係通知、旭川市食中毒対策要綱等に基づき、原因究明のための調査を行うとともに、被害拡大防止の措置を講じます。

また、原因施設に対し、必要に応じて営業停止等の不利益処分や改善指導、従事者への衛生教育等を行い、再発防止を図ります。

２　指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応

指定成分等を含む食品やいわゆる「健康食品」を取り扱う事業者から、当該食品が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の届出があったときは、必要に応じて医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者と連携して必要な調査を迅速に行い、被害の発生拡大を防止するとともに、当該届出に係る事項を厚生労働大臣に報告します。

３　平常時における対応

食中毒の発生を防止するため、食品関係施設の監視指導や食品の収去検査を行うとともに、市民に対しては、各種講習会やホームページ等を通じて食中毒予防についての情報提供を行います。

また、事業者から法令に違反する、又は違反するおそれのある食品のリコール（自主回収）をした旨の届出があった場合も、必要に応じて立入調査等を迅速に行い、被害の発生拡大防止及び再発防止を図ります。

Ⅶ　食品等事業者が実施するHACCP管理の支援

１　食品等事業者が実施するHACCP管理の支援

HACCP管理を実施するための衛生管理計画及び衛生管理の実施状況に係る記録の作成について、技術的な支援を行います。特に小規模事業者等に対しては、国が整備した手引書を活用するなど、きめ細かい支援を行います。さらに、食品等事業者が行うHACCP管理の取組を推進するために、関係団体と連携して、食品衛生指導員養成講習会や食品衛生責任者実務講習会等の講習会を開催します。

また、と畜場等の関係者に対して、食肉衛生に関する講習会を開催し、と畜場等の衛生管理の向上を支援します。

２　優良施設等の表彰

食品衛生意識の向上を目的として、年１回、模範的な食品等事業者や衛生管理の優良な施設に対して保健所長表彰を行います。

また、保健所長表彰を受けた食品等事業者及び施設の中から、北海道知事表彰及び厚生労働大臣表彰の候補者及び候補施設を推薦します。

Ⅷ　営業の届出対象施設の把握

改正法により営業届出制度が創設されたことから、届出のあった食品等事業者（農産物の一次加工業者や集団給食施設等）を把握するとともに、必要に応じて監視指導を行います。

Ⅸ　監視指導計画の公表、情報提供及び意見交換

１　監視指導計画の公表、市民への情報提供及び意見交換の実施

（１）監視指導計画の公表

策定した監視指導計画は、本市ホームページにより公表します。

また、国が示す食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針に変更があった場合は、計画の見直しを行い、市民からの意見を適切に聴取します。

（２）市民への情報提供

監視指導の結果や食肉の検査状況、食品の違反事例などについて、必要に応じて、本市のホームページ等により情報提供を行います。

（３）関係機関への情報提供及び意見交換

旭川市保健所運営協議会、旭川消費者協会及び旭川地方食品衛生協会との会議の場において、食品衛生に関する情報共有及び意見交換を行います。

２　市民への食品等による危害発生防止のための情報提供

家庭における食中毒の発生を防止するため、食中毒予防や食品安全に関する情報、健康被害の発生状況等について、衛生講習会や本市のホームページ等による情報提供を行います。

なお、近年、全国的にアニサキスを病因物質とする食中毒が多数発生しており、市内では、生食用ではない海産魚を購入し、自身で刺身調理をして感染した事例もあることから、今後の衛生講習会などの場においては、海産魚介類に存在するリスクや食中毒予防に有効な調理、喫食方法等の普及に努めます。

また、同様に、加熱不十分な食肉の提供が原因と疑われるカンピロバクター属菌を病因物質とする食中毒も多数発生していることから、生肉や加熱不十分な食肉に存在する食中毒のリスクや、中心部まで十分に加熱する必要性について、本市ホームページ等を活用して広く周知します。

さらに、例年、全国的に有毒植物や毒キノコの誤食による死亡事例も発生していることから、衛生講習会やリーフレットの配布などにより食中毒予防に関する注意喚起を行います。

Ⅹ　食品衛生に関わる関係職員の資質の向上

北海道や厚生労働省等が開催する研修会や講習会に積極的に参加することにより、HACCP等の衛生管理その他食品衛生に関する専門的知識や最新の検査技術の習得、食品衛生に関する情報の収集などを行い、資質の向上を図ります。

Ⅺ　監視指導計画の実施状況の公表

令和７年度旭川市食品衛生監視指導計画に基づく食品関係施設への立入検査や食品等の収去検査の実施状況等について、令和８年６月末日までに本市のホームページで公表します。

別表１　年間立入検査計画

区分		立入検査頻度	対象施設	立入検査予定回数
重点監視指導対象施設	A	年１回以上	流通範囲、提供食数などから、積極的な立入検査を必要とする施設 （魚介類競り売り業〔市場〕等）	70
	B	５年に１回以上	集団給食施設	70
その他		必要に応じて	区分Ａ及びＢに該当しない施設	－

別表２　と畜場における外部検証実施計画

（１）現場検査及び記録検査

検査項目	実施頻度
現場検査	週１回以上
記録検査	月１回以上

（２）微生物試験

検体の種類	試験項目	採取頻度
枝肉（牛・豚）	一般細菌数及び 腸内細菌科菌群数	月１回以上 （１回牛豚各５頭ずつ）
処理施設 設備・器具	一般細菌数等	年４回以上

別表３　食品等の収去検査計画

分類	検査内容	検体の種類	検体数
細菌	一般細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌等	乳・乳製品	10
		生食用鮮魚介類、加工食品	40
理化学	比重、酸度、乳脂肪分、無脂乳固形分等	乳・乳製品	10
食品添加物	保存料、甘味料、発色剤、品質保持剤、防カビ剤等	加工食品、輸入果実等	90
残留農薬	有機リン系、ピレスロイド系等	米、野菜、果実	30
動物用医薬品	抗生物質、合成抗菌剤内部寄生虫剤	牛、豚（筋肉、脂肪、腎臓、肝臓）	100
合計			280

【注釈（用語解説）】

注１　収去検査

市内で生産・製造・加工される食品や流通する食品について、法令で定める規格基準等に適合していることを確認するために保健所が行う検査です。検体は、食品関係施設から必要最小限度の量を無償で採取します。

注２　指定成分

食品衛生上の危害の発生を防止する見地から、特別の注意を必要とする成分として、厚生労働大臣が薬事及び食品衛生の専門家の意見を聴いて指定するものを指します。

注３　健康食品

医薬品以外で経口的に摂取される、健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して摂取されたりする食品を指します。

注４　HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point の頭文字を取ったもので、「ハサップ」と読みます。食品を製造・加工する際の全ての工程について、微生物汚染等の危害をあらかじめ分析し、その結果に基づいて重要な管理ポイントを定め、これを連続的に管理することによって製品の安全性を確保する衛生管理の手法です。1960 年代 NASA（アメリカ航空宇宙局）で宇宙食の安全性を確保するために考案されたのが始まりです。

注５　HACCP に沿った衛生管理の制度化

改正法により、原則全ての食品等事業者が、HACCP に沿った衛生管理を行うことが必要となりました。

なお、事業者に求められていることは、次のとおりです。

① 衛生管理計画を作成し、食品等取扱者や関係者に周知徹底を図ること。
② 公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を必要に応じて作成すること。
③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。
④ 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。

注６　集団給食施設

学校、病院、社会福祉施設等の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する施設のことです。

注７　大量調理施設衛生管理マニュアル

大量調理施設（１回 300 食以上又は１日 750 食以上を提供する調理施設）等における食中毒を予防するために、厚生労働省が HACCP の概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、次の事項を示したものです。

① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。）を死滅させること。
③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

注８　外部検証

と畜場の設置者等による HACCP に基づく衛生管理が適切に実施されているかについて、と畜検査員が現場の作業状況及び記録の検査並びに微生物試験を実施し、確認することをいいます。本市では、国の通知を参考に外部検証を実施し、確認した結果、不適切な衛生管理が認められた場合は、改善を指導します。

注９　特定部位

伝達性海綿状脳症（Transmissible Spongeform Encephathy：TSE）の病原体と考えられている異常プリオンたんぱく質が蓄積することから、流通経路から排除すべき部位のことです。

牛では全月齢のへんとう及び回腸（盲腸との接続部分から２メートルまでの部分に限る。）並びに月齢が 30 か月を超える牛の頭部（舌、頬肉、皮及びへんとうを除く。）及び脊髄が指定されています。

注 10　ノロウイルス

小型の球形の構造を持ったウイルスで、冬期に多く発生する食中毒の病因物質として報告されています。以前は、生カキを食べて感染することが多いとされていましたが、近年は、人の手を介して二次汚染された食品による感染や、人から人へ直接感染する例も多く見られます。

なお、ノロウイルスによる食中毒は、食品を中心部まで十分加熱することにより予防できます。

注 11　腸管出血性大腸菌

O-157 がよく知られていますが、大腸菌のうち、腸管に出血を引き起こす「ベロ毒素」を産生するものを腸管出血性大腸菌といいます。牛などの家畜の腸管内にも生息し、食肉などを介して感染することにより、致死的な症状を引き起こす場合もあります。

注 12　カンピロバクター属菌

家畜、特に鶏の腸管内に多く常在している細菌で、最近では食中毒の病因物質の中でも、ノロウイルスと並び、発生件数が多いものの一つです。食肉（特に鶏肉）を生又は加熱不十分の状態で食べたことが原因と疑われる事例が多く報告されています。

注 13　アニサキス

イルカやクジラ、アザラシなど、海洋に生息するほ乳類に寄生する寄生虫で、成虫から産出された卵は、海水中で幼虫となって海産魚やイカなどに寄生し、これを人が生（不十分な冷凍又は加熱のものを含む。）で食べることによりアニサキス症（アニサキス食中毒）を発症することがあります。

なお、アニサキスは、60℃１分間以上の十分な加熱や、－20℃以下で 24 時間以上の冷凍処理をすれば感染性を失います。

注 14　ウエルシュ菌

芽胞を形成する偏性嫌気性の細菌で、ヒトや動物の腸管内、土壌、下水、食品又はじんあい等自然界に広く分布しています。

汚染された食品を加熱しても、熱に強い芽胞という殻を作ることで生き残り（100℃で１～６時間でも生残）、その食品をそのまま放置することによって、食品内で増殖し、食中毒を引き起こす場合があります。

注 15　ボツリヌス菌

細菌による食中毒のうち最も症状が重く、死亡率が高い病因物質です。海水や淡水などの泥砂やそこに生息する魚介類などに広く分布し、空気がない状態（嫌気状態）で毒素を産生します。いずしなどの保存発酵食品での発生が多く、低温で管理されなかった真空パック食品や瓶詰・缶詰食品なども原因食品になることがあります。

注 16　外部精度管理調査

食品の分析データの信頼性確保を目的として行われる法令に基づく施策の一つで、検査技術のレベルや検査精度、検査手法などを確認するために継続的に実施されている調査事業のことです。

この調査には、全国の公的検査機関や民間の登録検査機関が多数参加しており、本事業の調査結果を用いて他の検査機関との比較を行うことにより、本市における検査精度の管理状況を客観的に評価できます。