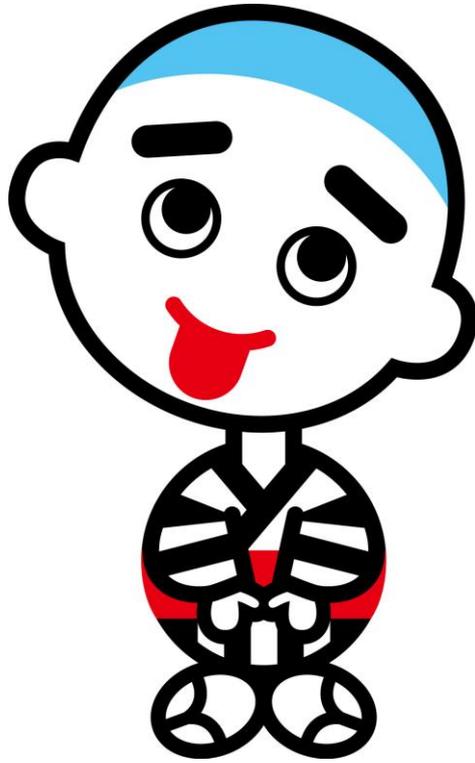


令和7年度

四日市市食品衛生監視指導計画



四日市市保健所

## 目次

I	総括的事項	
1.	目的	1
2.	監視指導にあたっての基本的事項	1
II	監視指導及び食品等の試験検査実施機関との連携確保	
1.	監視指導の実施機関	2
2.	市関係部局との連携	2
3.	国、三重県及び他の地方自治体との連携	2
4.	試験検査体制	2
III	監視指導・検査の実施事項	
1.	食品の種類別の監視指導事項	4
2.	重点的に行う監視指導事項	4
3.	施設への立入検査に関する事項	6
4.	食品等の収去等検査に関する事項	7
5.	違反を発見した場合の対応	7
IV	情報の提供及び意見交換	
1.	計画の策定及び監視実施状況の公表	8
2.	計画の実施結果の公表	8
3.	食中毒警報の情報提供	8
4.	食品衛生知識の普及及びリスクコミュニケーション（意見交換）	8
V	食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項	
1.	食中毒発生時の対応	8
2.	食中毒発生状況等の公表	9
3.	健康食品対策	9
VI	食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項	
1.	食品衛生責任者及び指導員の養成、再教育の実施等	9
2.	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	9
3.	自主回収に対する指導	9
4.	食品衛生功労者及び優良施設の表彰	9

VII	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項	
1.	食品等事業者の自主的衛生管理を担う者の養成及び資質の向上	10
2.	食品衛生監視員等関係職員の資質の向上	10
別表1	食品の種類別の監視指導事項	11
別表2	令和7年度年間食品衛生監視等スケジュール	13
別表3	食品等の収去等検査計画	14
	用語解説	15

# I 総括的事項

## 1. 目的

食品衛生法<sup>※解説</sup>（昭和 22 年法律第 233 号）第 24 条第 1 項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 年度四日市市食品衛生監視指導計画（以下「計画」という。）」を策定し、この計画に従い監視指導等を実施することにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食の安全と安心の確保を図ることを目的とします。

## 2. 監視指導にあたっての基本的事項

### (1) 対象地域

四日市市内

### (2) 監視指導計画の対象

- ① 食品衛生法に基づく許可施設及び届出施設並びに営業者
- ② 四日市市食品衛生法施行細則（平成 20 年四日市市規則第 37 号）に基づく届出施設及び届出者
- ③ ①②以外の食品等取扱施設及び事業者
- ④ と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）に基づくと畜場
- ⑤ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成 2 年法律第 70 号。以下「食鳥検査法」という。）に基づく食鳥処理場
- ⑥ 消費者（啓発）

### (3) 実施期間

令和 7 年 4 月 1 日から令和 8 年 3 月 31 日までの 1 年間



## Ⅱ 監視指導及び食品等の試験検査実施機関との連携確保（p 3 連携図）

### 1. 監視指導の実施機関

- (1) 営業許可施設等の監視指導については、衛生指導課を主体とし必要に応じて所内関係各課と連携します。
- (2) と畜場及び食鳥処理場の監視指導については、食品衛生検査所が行います。

### 2. 市関係部局との連携

- (1) 腸管出血性大腸菌<sup>※解説</sup>、ノロウイルス<sup>※解説</sup>等による食中毒を未然に防止するため、小学校等給食施設の自主衛生管理の推進について教育委員会等と連携し監視・指導を行います。
- (2) こども未来部等と連携し、保育園や社会福祉施設等の給食施設の衛生管理に関する指導を行います。
- (3) 保健予防課と連携し、感染症予防を含めた衛生啓発を行います。

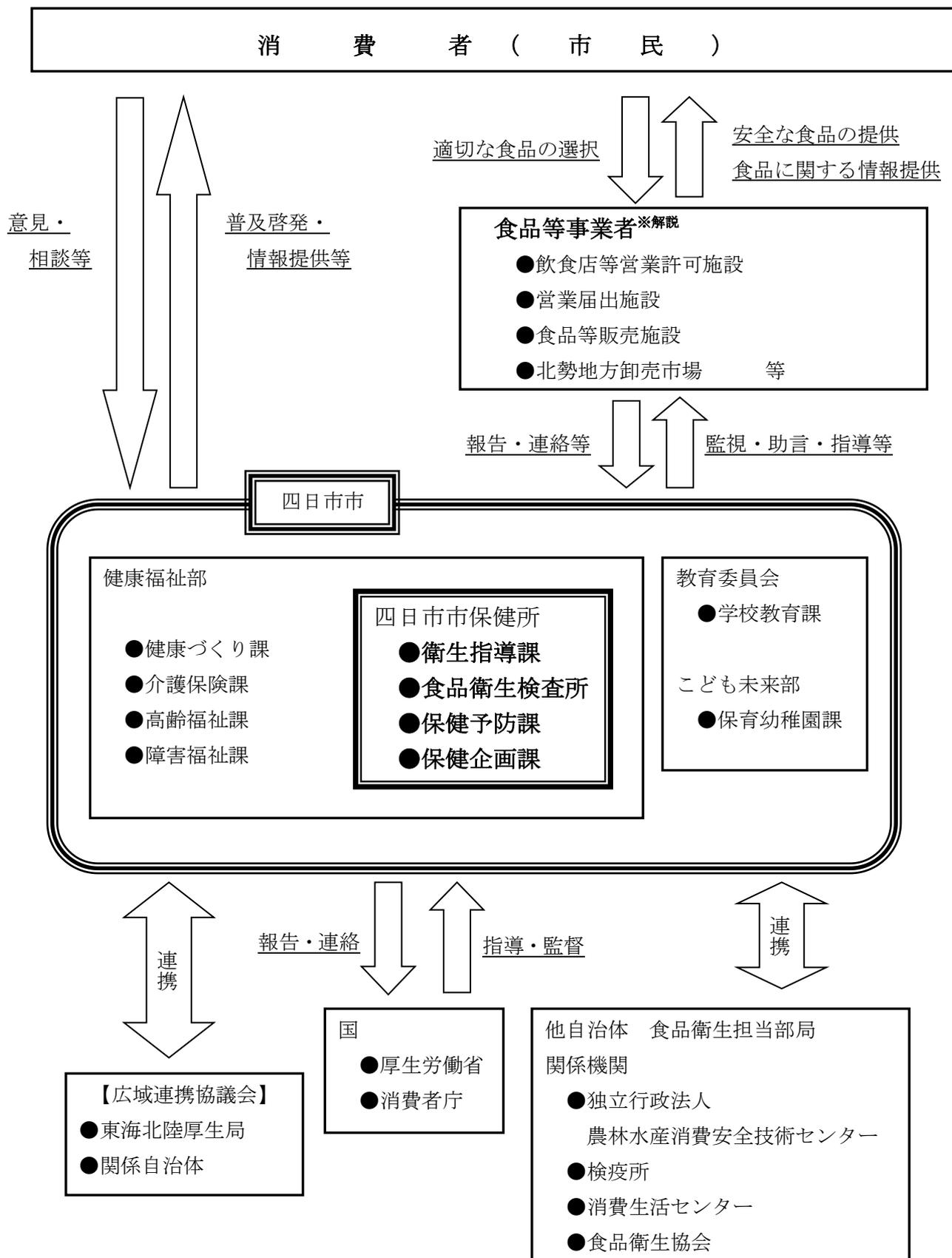
### 3. 国、三重県及び他の地方自治体との連携

- (1) 大規模な食中毒などの食品による健康被害発生時には、厚生労働省、消費者庁、関係自治体の食品衛生担当部局と連携し、被害の拡大防止に努めます。特に、広域的な食中毒事案が発生した場合等に、必要に応じ開催される広域連携協議会<sup>※解説</sup>の構成員として、適切に調査・情報共有等の連携を図ります。また、平常時においても特に近隣県市とは会議等により緊密な連絡及び連携に努めます。
- (2) 広域流通食品及び輸入食品等の違反事案では、厚生労働省、消費者庁、検疫所、関係自治体の食品衛生担当部局に加えて農林水産省東海農政局等と連携を緊密にし、流通及び被害の拡大防止対策を講じます。
- (3) (2) の機関や三重県食品表示監視協議会（東海農政局三重県拠点、三重県、三重県警察本部、独立行政法人農林水産消費安全技術センター、消費生活センター、四日市市）と食品表示に関する情報の共有・連携を図り適正な表示の推進に努めます。

### 4. 試験検査体制

- (1) 食品等の微生物検査<sup>※解説</sup>、牛海綿状脳症（BSE）検査を含むと畜検査、食肉・食鳥肉の残留有害物質（抗生物質）の検査は、食品衛生検査所で実施します。
- (2) 残留農薬<sup>※解説</sup>、合成抗菌剤、動物用医薬品<sup>※解説</sup>や添加物等の理化学検査<sup>※解説</sup>は三重県保健環境研究所へ依頼します。
- (3) 食品衛生検査所では、試験検査に関する精度管理<sup>※解説</sup>、検査機器の定期的な点検を行い、試験精度の信頼性の確保及び検査技術の向上を図ります。

# 連携図



### Ⅲ 監視指導・検査の実施事項

食の安全を確保するには、消費者、食品等事業者、市がそれぞれの役割を果たすことが重要です。消費者は、食品の特性を正しく理解し消費することが望まれます。また、食品等事業者は、消費者に対して責任を持ち、安全な食品の提供を行うことが必要です。

市は「食品衛生法」、「食品表示法<sup>※解説</sup>」、「と畜場法」、「食鳥検査法」等に基づき、食品等事業者の施設設備や取扱い食品等を確認するため、食品関係施設への立入検査及び収去<sup>※解説</sup>検査等の実施や、食品衛生に関する知識の普及等に努めます。

#### 1. 食品の種類別の監視指導事項

食品の生産段階から、消費までの食品供給行程(フードチェーン)<sup>※解説</sup>の各段階における衛生確保を目的として、別表1(p 11)に示した食品の種類毎に重点項目を定め、監視指導を行います。

#### 2. 重点的に行う監視指導事項

##### (1) 食中毒発生防止対策

近年、ノロウイルス、カンピロバクター<sup>※解説</sup>、サルモネラ属菌<sup>※解説</sup>、アニサキス<sup>※解説</sup>を原因とする食中毒や食肉等の生食による食中毒が多発しています。これらの食中毒を予防するため、次の対策を重点的に実施します。

##### ① ノロウイルス対策

ノロウイルスは感染力が強く、冬期に食中毒が多発します。特に、ノロウイルスは調理従事者を介した食中毒事例が多いことから、調理従事者の健康管理、手洗いの徹底について、監視や講習会を実施し周知徹底します。また、学校、病院、社会福祉施設等の給食施設は、食中毒が発生すると大規模化する可能性が高いため、「大量調理施設衛生管理マニュアル<sup>※解説</sup>」等に基づき重点的に監視指導を行うとともに、危機管理体制を整備するよう指導、助言を行います。

ノロウイルスによる食中毒疑いの調査時には、感染症担当課である保健予防課と連携して施設、患者等の調査を行い被害の拡大防止を図ります。

また、消費者に対しても手洗いの励行、便や嘔吐物の適切な処理方法、食材の十分な加熱等についてホームページや広報を通して普及啓発を行い、食中毒の発生及び二次感染の防止を図ります。

##### ② カンピロバクター対策

生食又は加熱不十分な鶏肉を原因食品とするカンピロバクター食中毒が全国的に多発しています。食肉販売店等に対しては、「加熱用」の表示等により飲食店に確実な情報伝達を行うよう指導し、飲食店に対しては、生肉又は加熱不十分な鶏肉を提供しないよう指導します。

また、消費者に対しても、鶏肉等の食肉の十分な加熱について注意喚起を行い、正しい知識の普及啓発に努めます。

### ③サルモネラ属菌対策

サルモネラ食中毒の多くは、牛・豚・鶏等の食肉や卵等が主な原因食品として報告されています。飲食店等における食肉、卵等の温度管理や十分な加熱について指導を行います。

### ④アニサキス対策

魚介類の生食を原因としたアニサキスによる食中毒の発生が増加傾向にあることから、刺身などの魚介類を販売・提供する関係事業者に対して、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を行います。

### ⑤食肉等の生食による食中毒対策

牛の生食用食肉については規格基準<sup>※解説</sup>、馬の生食用食肉・肝臓については衛生基準の遵守の徹底、生食用としての牛の肝臓や豚の食肉の提供禁止について指導を行うとともに、鶏肉、ジビエ<sup>※解説</sup>については未加熱又は加熱不十分な提供を控えるよう指導を行います。

消費者に対して、規格基準に適合した生食用食肉であっても子供や高齢者等の抵抗力の弱い方は食べないようにすることや食肉の生食は食中毒のリスクがあること等について注意喚起を行い、食中毒発生の未然防止を図ります。

## (2) HACCP<sup>※解説</sup>制度化に対する支援

食品衛生法の改正に伴い、令和3年6月から原則すべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の取り組みが求められています。施設監視等においてその取り組み状況を確認するとともに、事業者が適切にHACCPを運用できるよう支援します。

## (3) 適正な表示の推進

食品表示は、消費者が食品を摂取する際の安全性確保や食品選択の機会確保に重要な役割を果たしています。しかしながら、市内でもアレルギー表示や期限表示の誤り等により、食品等事業者が自主回収に着手する事例が発生しています。そのため、食品表示法に基づき食品への適正な表示が行われるよう食品等事業者に対し、監視指導を行います。

## (4) 市場における食品衛生対策

食肉、水産物、青果物の流通拠点である北勢地方卸売市場においては、夏期と冬期に監視指導や収去検査を実施することにより、広域に流通する生鮮食品等の安全の確保を図ります。

## (5) 食肉センター、食鳥処理場、牛のせき柱取扱い施設における監視指導

と畜場法に基づき牛、豚等を1頭ごとに検査し、安全な食肉の供給に努めます。また、と畜場内での衛生的な取扱いについて、HACCP制度に則って作業を行っ

ているか監視指導を行います。

また、食鳥検査法に基づき、認定小規模食鳥処理場がHACCPの考えを取り入れた作業を行っているか監視指導し、安全で衛生的な食鳥肉の流通に努めます。

BSE対策については、牛海綿状脳症対策特別措置法に基づき、必要な場合にスクリーニング検査を行います。また、牛のせき柱取扱い施設における適切な取扱いについて、監視指導を行います。

#### (6) 夏期及び年末等の監視指導

厚生労働省及び消費者庁の通知に基づき、食中毒が発生しやすい夏期や、食品流通量が増加する年末に食品を取扱う施設、広域流通食品の製造及び販売を行う施設に対して、食中毒の発生防止等を目的とし、食品の衛生的な取扱いや適正表示等に関する監視指導及び食品収去検査を実施します。

#### (7) 大規模イベント等における監視指導

大四日市まつり等の大規模イベント開催時には、事前指導や施設の巡回監視を行うことにより、食中毒等の発生防止に努めます。

### 3. 施設への立入検査に関する事項

(令和7年度年間食品衛生監視等スケジュール：別表2) (p 13)

- (1) 施設への立入検査は、施設基準の確認、食品の衛生的な取扱いやHACCPに沿った衛生管理の実施状況等について監視指導します。特に、食中毒発生時のリスク、取扱う食品の流通の広域性、製造量などから重点的に監視する必要がある次の施設については、年に1回以上の監視指導を行います。

- |   |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1 食中毒が発生した場合に大規模となる可能性が高い施設<ol style="list-style-type: none"><li>(1) 大量調理を行う飲食店営業（弁当屋、仕出し屋、旅館等）</li><li>(2) 大量調理を行う集団給食施設</li><li>(3) 大規模小売り店舗（同一施設内で7つ以上の許可を有する量販店）</li><li>(4) 広域流通させる製造業</li></ol></li><li>2 食中毒等重大な事件を起こし衛生指導が必要な施設</li><li>3 その他、保健所長が必要と認めた施設</li></ol> |
|---|

その他の施設については、重要度、過去の監視指導の実施状況等を考慮して必要に応じて監視指導を行います。

- (2) 集団給食施設の監視については、保育園、小学校、病院、社会福祉施設、事業所給食等における給食の安全確保を図るため、大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づいた監視指導及び必要に応じて収去検査を実施します。なお、監視指導の実施に当たっては、必要に応じて関係課等と連携して行います。

#### 4. 食品等の収去等検査に関する事項

##### (食品等の収去等検査計画：別表3) (p 14)

市内において生産、製造、加工及び販売される食品等の収去等検査を行い、食品衛生法に定める規格基準及び食品表示法に定める表示基準に基づき指導を行うことで不良・違反食品を排除し、食中毒、食品事故の未然防止を図ります。また、規格基準がない食品に対しても、四日市市食品の衛生管理指標・目標値を基に指導を行い、営業者の自主衛生管理の強化を図ります。

#### 5. 違反を発見した場合の対応

##### (1) 立入検査で違反を発見した場合

立入検査により、施設基準<sup>※解説</sup>違反、製造基準<sup>※解説</sup>違反等が発見した場合には、直ちにその場で口頭による指導を行うとともに、必要に応じて書面による改善指導を行います。

また、違反食品等が現存する場合は、必要に応じ廃棄、回収等の措置を講じます。

表示違反があった場合は、違反が軽微な場合であって直ちに改善が図られるもの以外の違反については書面により改善指導を行い、改善措置状況の確認を行います。

##### (2) 収去等検査で違反を発見した場合

収去等検査により、違反食品を発見した場合には、改善指導を行うとともに必要に応じ廃棄、回収等の措置を講じます。また、違反食品の製造所所在地が市外にある場合には、直ちに当該自治体へその検査結果について通報し、その後の措置についても相互の連絡を密にして対応します。なお、衛生管理指標に不適合であっても、直ちに食品衛生法違反になりませんが、施設に対し指導を行い、改善を図ります。

##### (3) 相談等への対応

消費者から寄せられた食品等に関する申出や相談に対しては、個々の事例に応じて検査や立入調査等を速やかに実施することにより原因の早期究明を図ります。また、当該事業者に対しては、再発防止の観点から改善指導を行います。食品衛生法以外の法律により規定されている事項に関しては、関係機関と連携を図ります。

##### (4) 違反者の公表

食品衛生上の危害発生状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため、食品衛生法に基づく処分をした者については、原則として、食品等の名称、事業者名、対象施設名、処分の事由及び市の講じた措置の内容などを随時公表します。

## IV 情報の提供及び意見交換

### 1. 計画の策定及び監視実施状況の公表

食品衛生監視指導計画は、毎年策定し、ホームページを通じて公表します。

### 2. 計画の実施結果の公表

監視指導計画に基づく結果の概要については、ホームページにおいて公表します。

### 3. 食中毒警報<sup>※解説</sup>の情報提供

四日市市食中毒警報発令要領に基づき、食中毒警報を発令し、消費者及び食品等事業者等に速やかに情報を提供し食中毒の発生防止を図ります。なお、警報の発令時には、報道機関への資料提供、保健所内に立て看板の設置、ホームページへの掲載、安全安心防災メール、市内ケーブルテレビのデータ放送等により注意喚起を行います。

### 4. 食品衛生知識の普及及びリスクコミュニケーション<sup>※解説</sup>（意見交換）

- (1) 食中毒の発生を防止するには、消費者の食品衛生に関する知識と理解を深め、食品を正しく取扱うことが重要です。このため、ポスター、パンフレット等の作成・配布やビデオ・DVDの貸し出しを実施し、またホームページ、広報、講習会、出前講座等を活用し、消費者に対して食品衛生情報の提供や意見交換に努めます。また、得られた意見については、食品の安全確保に係る施策へ反映させるよう努めます。
- (2) 厚生労働省の通知に基づき、8月を「食品衛生月間」と定め、食品衛生協会四日市支部とともに街頭啓発等を行い、食品衛生知識の普及啓発を実施します。また、食中毒が多発する時期には、保健所ロビーに設置された案内板やホームページを活用し、食中毒の予防啓発を行います。

## V 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

### 1. 食中毒発生時の対応

- (1) 食中毒が疑われる健康被害発生の情報を探知した際は、「食中毒調査マニュアル」等に基づいて有症者の症状や喫食状況を調査し、食品や患者便等の検査を行います。
- (2) 食中毒発生時には、「四日市市食中毒対策要綱」に基づき、原因の究明、被害の拡大防止、再発の防止に努めます。
- (3) 原因施設が市外にある場合は、当該都道府県等の食中毒担当部局と連携を図り対策を講じます。
- (4) 広域的な食中毒事案が発生し広域連携協議会が開催された場合は、関係機関と連携し拡大を防止するため対策を講じます。

## 2. 食中毒発生状況等の公表

食中毒の拡大防止等を図るため、報道機関やホームページ等を通じ情報提供を行います。

## 3. 健康食品対策

令和6年に紅麹を含む健康食品による全国的な健康被害が発生したことから、健康食品による健康被害の拡大防止及び未然防止を図ります。

食品衛生法第8条第1項に規定する指定成分等を含む食品等による健康被害が生じ、又は生じるおそれがある旨の情報の届出があった場合は、必要に応じ医師等と連携して対応します。

また、ホームページ等を活用し、健康食品を適切に利用するための普及啓発を行います。

# VI 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

## 1. 食品衛生責任者及び指導員の養成、再教育の実施等

食品衛生法改正により、令和3年6月から届出対象業種を含む原則すべての食品等事業者に食品衛生責任者<sup>※解説</sup>の選任が求められました。定期的に食品衛生責任者に対する講習会を実施し、食品衛生に関する新たな知見等の提供に努めます。

また、食品衛生指導員による巡回指導を支援するため、食品衛生指導員の養成講習や再講習等の研修を行います。

## 2. 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう各種講習会、ホームページ、窓口等において周知・支援を行います。特に「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行う小規模事業者等に対しては、事業者団体が作成した手引書を活用し、衛生管理計画や記録の作成・運用について支援します。

## 3. 自主回収に対する指導

食品衛生法及び食品表示法の改正により、食品等事業者に対し、令和3年6月から食品の自主回収をした際の行政機関への届出が義務化されました。食品等事業者が食品等の自主的な回収を行う場合には、当該食品の迅速かつ的確な回収及び再発防止のための対策について指導を行います。

## 4. 食品衛生功労者及び優良施設の表彰

食の安全・安心及び食品衛生意識の向上を図ることを目的として、食品衛生の普及等の功労者及び衛生管理の優れた施設に対して表彰を行います。

## **VII 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項**

### **1. 食品等事業者の自主的衛生管理を担う者の養成及び資質の向上**

食品衛生責任者や食品等事業者を対象とした食品衛生講習会に講師を派遣し、食中毒予防や食品衛生に関する最新情報、法律や条例等の改正についての情報を提供し、資質の向上を図ります。

### **2. 食品衛生監視員<sup>※解説</sup>等関係職員の資質の向上**

適正な監視指導、助言等を行うため三重県や関係省庁が実施する研修会、講習会に積極的に参加することにより、食品衛生に関する情報の収集に努め職員の資質向上を図ります。

別表1 食品の種類別の監視指導事項

食品供給 行程 食品群	製造及び加工	貯蔵・運搬・調理及び販売
<b>食肉、食鳥肉 及び食肉製 品</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食肉の衛生的な取扱い等、微生物汚染の防止の徹底を指導</li> <li>・ 原材料受け入れ時の検査等による、原材料の安全性確保を徹底するよう指導</li> <li>・ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存に努めるよう指導</li> <li>・ 食肉、食鳥肉について、残留抗生物質等の検査の実施</li> <li>・ 食肉製品について、成分規格<sup>※解説</sup>、食品添加物の検査を実施</li> <li>・ 生食用食肉について、規格基準及び衛生基準の遵守の徹底を指導</li> <li>・ 牛肝臓の規格基準の遵守の徹底を指導</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 保存温度、衛生的な取扱い等、衛生管理の徹底を指導</li> <li>・ 製造又は調理時に、十分な加熱の徹底を指導</li> <li>・ 生食用食肉について、規格基準及び衛生基準の遵守の徹底を指導</li> <li>・ 牛肝臓の規格基準の遵守の徹底を指導</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>
<b>乳及び乳製 品</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品の衛生的な取扱い等、微生物汚染の防止の徹底を指導</li> <li>・ 原材料受入時の残留抗生物質等検査により原材料の安全性確保を徹底するよう指導</li> <li>・ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存に努めるよう指導</li> <li>・ 乳について、残留農薬、抗生物質の検査を実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 保存温度、衛生的な取扱い等、衛生管理の徹底を指導</li> </ul>
<b>食鳥卵</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 新鮮な正常卵の受け入れ徹底を指導</li> <li>・ 洗卵及び割卵時の微生物汚染等防止の徹底を指導</li> <li>・ 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底を指導</li> <li>・ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存に努めるよう指導</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 保存温度、衛生的な取扱い等、衛生管理の徹底を指導</li> </ul>

<p>水産食品（魚介類及び水産加工品）</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品の衛生的な取扱い等、微生物汚染の防止の徹底を指導</li> <li>・ 生食用鮮魚介類について、法令の遵守の徹底指導</li> <li>・ 加熱を要する食品について、温度管理の徹底を指導</li> <li>・ 魚肉ねり製品について、成分規格、食品添加物の検査を実施</li> <li>・ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存に努めるよう指導</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 特に生食用鮮魚介類について、保存温度、衛生的な取扱い等、衛生管理の徹底を指導、微生物検査を実施</li> <li>・ 加熱を要する食品の調理に当たっては十分に加熱するよう指導</li> <li>・ 有毒魚介類等の排除の徹底を指導</li> <li>・ 有毒部位の除去等、ふぐの衛生的な処理の徹底を指導</li> </ul>
<p>野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品（有毒植物及びキノコ類を含む）</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底を指導</li> <li>・ 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を指導</li> <li>・ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存に努めるよう指導する</li> <li>・ 原料用農産物等について、残留農薬等検査を実施</li> <li>・ 加工品について、食品添加物等の検査の実施</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を指導</li> <li>・ 穀類、豆類等の運搬時のカビ毒対策に努めるよう指導</li> <li>・ 有害植物等の排除の徹底を指導</li> <li>・ 残留農薬等の検査を実施</li> </ul>
<p>その他の監視指導項目</p>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 添加物（その製剤を含む。以下同じ）の製造者及び添加物を使用する食品の製造者等に対して、使用添加物の確認の徹底を指導する。</li> <li>2. 添加物を使用して製造又は加工した食品について、添加物の検査を実施する。</li> <li>3. 製造者等に対して、異物の混入防止対策の徹底を指導する。</li> <li>4. 製造者等に対して、原材料及び製品の適正な温度管理の徹底を指導する。</li> <li>5. 製造者等に対して、アレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底のため使用原材料の点検及び確認の徹底を指導する。</li> </ol>		



### 別表3 食品等の収去等検査計画

#### 1 保健所

検査内容	検査対象	検体数
残留農薬、抗生物質	牛乳	2
残留農薬	茶、野菜、輸入加工食品	12
残留動物用医薬品 (抗生物質、合成抗菌剤等)	鶏卵	2
	はちみつ	1
遺伝子組換え	大豆、とうもろこし	2
アレルギー物質	小麦、そば、卵、乳、落花生、えび・かに	6
添加物（保存料、漂白剤等）	食品	31
蛍光物質	容器（紙）	1
微生物検査	食品	235
カビ毒	食品	2
合計		294

○微生物又はATP検査<sup>※解説</sup>

衛生管理状況を確認するため、施設・器具等の拭き取り検査等を保健所で行います。

#### 2 食品衛生検査所

検査内容	検査対象	検体数	
抗生物質	食肉、食鳥肉	110	
合成抗菌剤	食肉	27	
テトラサイクリン系	食肉	27	
フルベンダゾール	食肉	27	
微生物検査	腸管出血性大腸菌	施設、食肉	69
	サルモネラ	施設	6
	カンピロバクター	施設	6
	一般生菌数	施設、食肉	262
	腸内細菌科菌群数	施設、食肉	262
合計		796	

## 【用語解説】

あ	A T P 検査	A T P は、Adenosine triphosphate（アデノシン三リン酸）の略語です。A T P は、微生物・体液・食物残渣等のよごれに存在します。手指や食品加工設備機器などが、十分に清浄し維持されているかどうかを調べる検査です。
	アニサキス	サバやイカ等、魚の筋肉や内臓表面に寄生する寄生虫です。体長は1～3cm程度であり、人の胃壁や腸管に侵入し、食後約8時間以内に激しい腹痛、吐き気、嘔吐、じんましん等の症状を起こします。予防には、加熱処理又は-20℃以下で24時間の冷凍処理が有効です。
か	カンピロバクター	家畜や家きんの腸内に常在している細菌で、汚染された食肉などを介して経口感染します。
	規格基準	食品や添加物について、一定の安全レベルを確保するために定められた基準のことを言います。成分規格、製造基準、保存基準等について、食品や添加物ごとに定められています。 規格基準に違反する食品等は販売禁止などの措置がとられます。
	広域連携協議会	広域的な食中毒事案が発生した場合に、適切に調査・検査・情報共有等が行われるように、都道府県等その他の関係機関により構成される協議会で、食品衛生法の改正により、平成31年度から設置されました。 本協議会の構成員として、平常時から広域食中毒事案が発生した場合を想定した連携・協力体制の整備・確認を行い、広域食中毒の発生時には速やかに連携・協力し原因究明や被害拡大防止等を図ります。
さ	サルモネラ属菌	自然界に広く存在しており、牛や豚などの家畜、鶏などの家禽、犬や猫などのペットも保有しています。サルモネラ食中毒は、腹痛、下痢、おう吐、発熱（38度から40度）が主な症状で、高熱が出るのが特徴です。
	残留農薬	農薬が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないように、食品衛生法に基づき農産物に残留する農薬の量の限度が定められており、一般に「残留農薬基準」と呼ばれています。残留農薬基準値を超える農薬が残留する農産物は販売禁止等の措置がとられます。
	施設基準	食品衛生法に基づき都道府県知事が公衆衛生に与える影響が著しい営業について定めた施設の構造・設備に関する基準で、この基準に適合していなければ、営業許可を受けることができません。四日市市では「三重県食品衛生法施行条例」が適用されます。

ジビエ	ジビエとは、シカ、イノシシなど狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣、又はその肉のことです。 生または加熱不十分な野生のシカ肉やイノシシ肉を食べると、E型肝炎ウイルス、腸管出血性大腸菌または寄生虫による食中毒のリスクがあります。
収去 (しゅうきょ)	食品衛生法及び食品表示法に基づき、食品衛生監視員が食品関係施設に立ち入り、試験検査を行うために必要最少量の食品や食品添加物等を採取することをいいます。
食中毒警報	食中毒が発生し易い気象条件に達した場合に、市民や食品等事業者に対し、食品の取扱いその他食品衛生について注意を喚起するために市が発令しています。
食品衛生監視員	食品衛生法に基づき、食品に起因する衛生上の危害を防止するために営業施設等への立入検査や食品衛生に関する指導等を行う職員のことをいい、厚生労働大臣の登録を受けた養成施設で所定の課程を修了した者又は薬剤師、獣医師であることなど一定の資格要件が定められています。
食品衛生責任者	食品衛生責任者は、調理師等の有資格者のほか、市長が指定する講習会の課程を修了した者等がなることができ、営業施設において衛生上支障のある場合に、改善の措置を講じ、営業者に措置を講じるよう進言する責務があります。
食品衛生法	飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康保護を目的とした法律で、食品、添加物、器具及び容器包装の規格基準、検査等について規定しています。また、違反食品や食中毒発生時には、被害の拡大防止のため、違反品の回収、廃棄や営業施設の禁止・停止等の処分についても定めています。
食品供給行程 (フードチェーン)	食品一次生産から販売に至るまでの食品供給の行程のことです。食品安全基本法では、食品行程の各段階であらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼす恐れがあると考え、各段階で必要な処置が適切に講じられるべきとしています。
食品等事業者	食品等を採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬等を行う事業者や集団給食施設等の事業者をいいます。
食品表示法	食品を摂取する際の安全性の確保と、消費者の合理的な食品選択の機会を確保するため、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を定めています。
製造基準	食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から定めた、販売の用に供する食品等の製造方法の基準をいいます。例えば、ハムやソーセージなどの食肉製品は、加熱時間や温度が定められています。

	精度管理	試験検査機関における検査結果が正確でかつ精密に測定されているか否かを管理するシステムのことで、内部精度管理と外部精度管理に分けられています。内部精度管理は各試験検査機関内で独自に用意した試料を、外部精度管理は第三者機関によって用意された試料を測定し、その精度を評価する方法です。
	成分規格	食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から定めた、販売の用に供する食品等の成分の規格をいいます。食品の種類ごとに菌数の上限などが定められています。
た	大量調理施設衛生管理マニュアル	学校などの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について、平成9年に厚生労働省が策定し、必要に応じ改正されています。
	腸管出血性大腸菌	腸管出血性大腸菌は、本来、家畜の腸管内に生息し、家畜や感染者の糞便を通じて汚染された食品等の喫食により感染します。潜伏期間が3～12日と長く、感染源の特定が難しいことも特徴です。大腸で増殖する際に毒性の強い「ベロ毒素」をつくり、この毒素が大腸粘膜を壊し、血球、血管壁を壊しながら全身をまわり、腎臓に障害を与え、脳や神経にも影響を及ぼします。
	動物用医薬品	牛、豚、鶏等の畜産動物や養殖魚の病気の診断、治療又は予防などのために抗生物質、寄生虫駆除剤等が使用されることがあります。これらの飼育段階で使用される医薬品を動物用医薬品と呼んでいます。
な	ノロウイルス	人に急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一つで、平成9年に改正された食品衛生法で、食中毒の病因物質に追加されました。人の腸内でのみ増殖します。ノロウイルスによる食中毒は、主に、調理者を通じた食品の汚染による発生が多くを占め、他には二枚貝の生食や加熱不十分が原因で起きる場合があります。また、人から人への二次汚染が起きることもあります。消毒には次亜塩素酸ナトリウムが有効です。
は	HACCP (ハサップ) (Hazard Analysis and Critical Control Point)	原材料の受け入れから最終製品に至る各工程で発生しうる危害を分析し、その発生を防止するポイントを重要管理点として定め、重点的に管理することにより、製造工程全般を通じて製品の安全性を確保する衛生管理手法のことをいいます。 平成30年に改正された食品衛生法により、令和3年6月1日から原則全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の取組みが求められています。
	微生物検査	食品や従業者、施設等に対して行う細菌、ウイルス等の検査です。
ら	理化学検査	食品等の残留農薬、残留動物用医薬品、アレルギー物質、カビ毒、添加物等の検査です。

	リスクコミュニケーション	食の安全に関する情報を公開し、消費者、食品等事業者、学識経験者及び行政担当者が、食に関するリスクを認識、分析する過程において得られた情報及び意見を相互に交換し、相互理解を図ることです。
--	--------------	--

令和7年度 四日市市食品衛生監視指導計画

令和7年3月発行

四日市市保健所 衛生指導課 (食品薬事係)

〒510-0085

四日市市諏訪町2番2号 四日市市総合会館4階

電話 059-352-0592 FAX 059-351-3304