

令和2年度

高崎市食品衛生監視指導計画

高崎市

目次

第1 趣旨	1
第2 監視指導計画の適用区域及び実施期間.....	1
1 適用区域.....	1
2 実施期間.....	1
第3 関係法令.....	1
第4 監視指導計画の実施体制.....	2
第5 関係機関との連携体制	3
第6 監視指導の実施内容	4
1 一般監視指導.....	4
2 一斉監視指導.....	4
3 食品等の収去検査等	5
4 試験検査実施機関の体制の整備	5
5 違反等への対応.....	6
6 食品安全に係る調査研究等.....	6
7 食品衛生監視員等の育成.....	6
第7 重点監視指導事項.....	6
第8 自主衛生管理の推進	8
1 自主衛生管理推進指導.....	8
2 食品衛生講習会の開催.....	8
3 食品衛生推進員.....	8
第9 市民への食品安全に係る情報提供.....	8
1 普及啓発.....	8
2 食品等の事故等に関する発表及び公表.....	8
3 食品衛生に係る事業の実施結果の公表.....	9

第1 趣旨

「令和2年度高崎市食品衛生監視指導計画」は、食品衛生法及び関係法令に基づく監視指導を効果的かつ効率的に実施するため、食品衛生法第24条第1項に基づき策定するものです。

高崎市は、「人・モノ・情報」が集積し、商業・音楽・スポーツの街として活気に満ち溢れていることもあり、群馬県内でも特に飲食店数が多い地域になります。

また、食品の製造施設を多数有するとともに、公設卸売市場及び食肉、食鳥処理施設を抱えるという特色をもっています。

本計画は、本市の地域特性を踏まえ、食品等の生産や製造から販売までの食品衛生上の危害を防止し、市民の食生活の安全・安心を確保することを目的として策定しています。



第2 監視指導計画の適用区域及び実施期間

1 適用区域

高崎市全域

2 実施期間

令和2年4月1日から令和3年3月31日まで

第3 関係法令

食品衛生法（昭和22年法律第283号）

高崎市食品衛生法施行条例（平成24年高崎市条例第63号）

高崎市食品衛生条例（平成22年高崎市条例第63号）

食品安全基本法（平成15年法律第48号）

食品表示法（平成25年法律第70号）

と畜場法（昭和28年法律第114号）

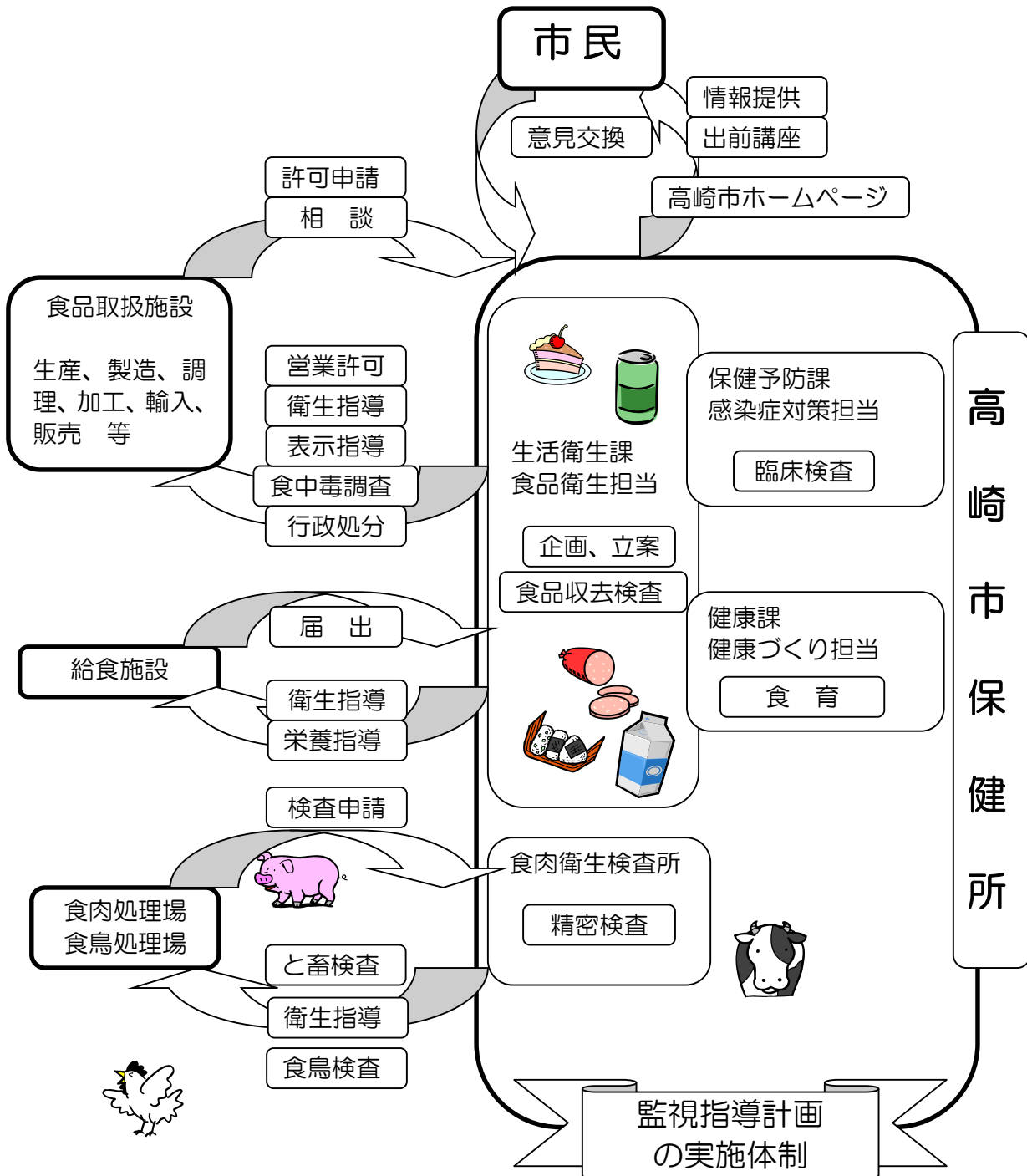
健康増進法（平成14年法律第103号）

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。）

関係法令、政省令・規則

第4 監視指導計画の実施体制

食品衛生法に基づく監視指導計画の各事業は、高崎市保健所生活衛生課を中心とし、関係各課が、それぞれの役割分担を踏まえ実施します。

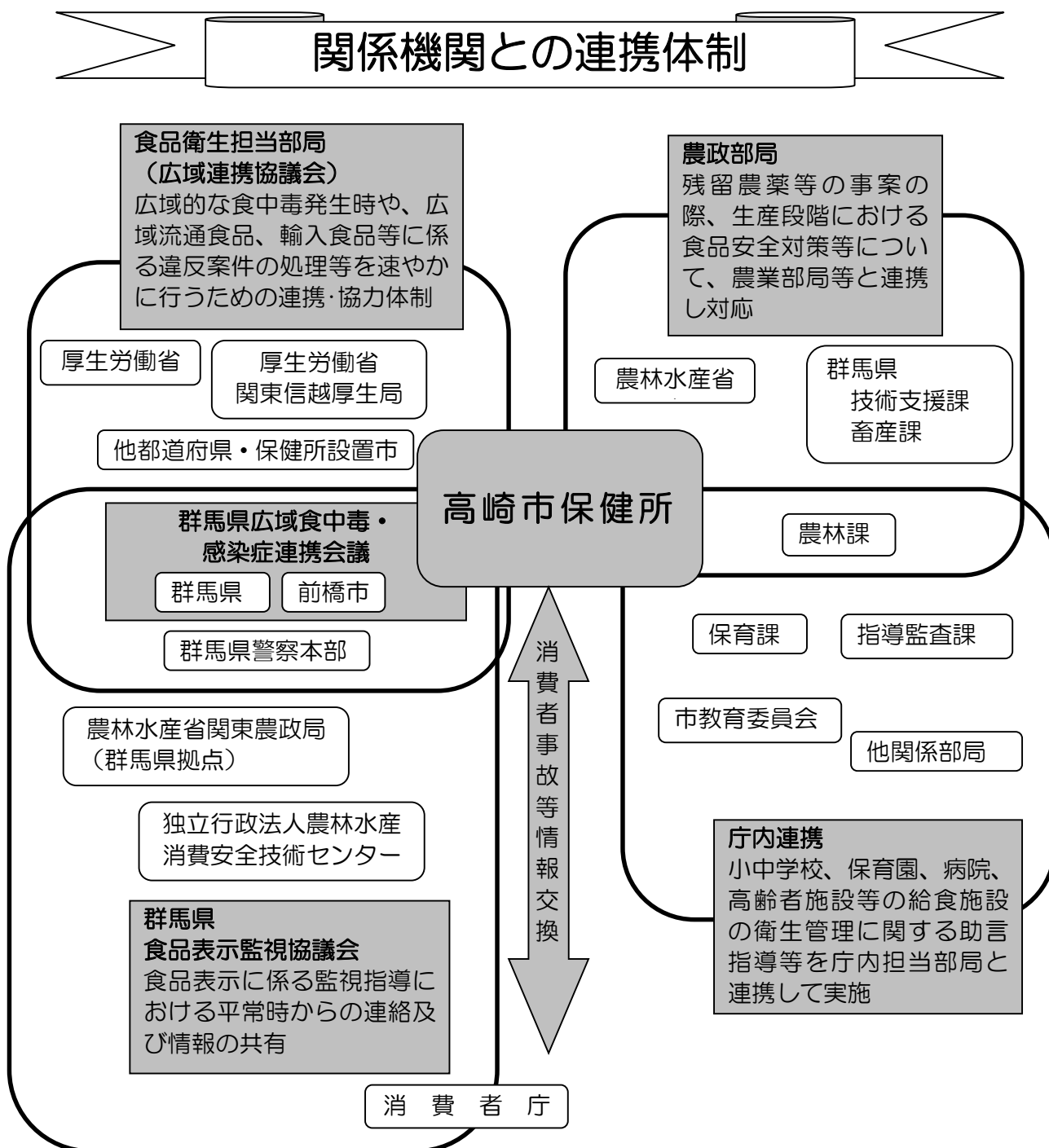


第5 関係機関との連携体制

近年、多くの食品等の流通は広域化しており、また、交通網の発達により、消費者の移動も広範囲になっています。このため、食中毒等の事故が発生した際、その影響は市内のみならず、複数の自治体に及ぶことになります。

そこで、危害及び事故の未然防止、危害発生時、事故発生時等の円滑な調査、再発防止等のため、下図のとおり広域連携協議会等を活用し、関係機関と連携を図り、迅速に対応します。

なお、群馬県及び前橋市とは、県内において共通する事業者が多いことから、より緊密な協力体制を図り、危害発生、事故発生等の未然防止に努めます。



第6 監視指導の実施内容

食品の安全確保のため、食品等の生産、製造、調理、加工、輸入、販売等に携わる施設（以下「食品取扱施設」という。）の事業者に対し、関係法令の遵守、事故の未然防止を求めるとともに、各食品取扱施設の施設状況、取扱い食材等に応じ、個別具体的に監視指導を実施します。

1 一般監視指導

(1) 実施方針

関係法令に基づき、市内に流通する食品等の監視、食品取扱施設に対して施設基準、成分規格、製造基準、保存基準、表示の基準等について確認し、その遵守の徹底を事業者へ指導します。

また、食品等の製造・加工・運搬・保管等における衛生的な取扱いや食品等の製造、加工等に係る記録の作成、保存等について監視指導を行います。

なお、食肉処理場及び食鳥処理場には、と畜場法、食鳥検査法に基づく監視指導を実施します。

(2) 監視指導実施計画

過去1年間で食中毒発生、違反食品製造等で行政処分を受けた施設、大量調理施設、リスクの高い食品を扱う施設、大規模製造施設等、施設規模に応じて、A～Dの4つにランク分けし、監視指導を実施します。（監視指導実施計画（別表1））

2 一斉監視指導

食中毒が多発する時期、人が集まりやすい場所及びイベントに対応するため、一斉監視を実施します。

(1) 夏期一斉監視指導、年末年始一斉監視指導

(2) 大型商業施設一斉監視指導

(3) 給食施設納入業者一斉監視指導

(4) 観光地・イベント対策監視指導：榛名湖畔、箕郷梅まつり等の観光地やイベントに際しての一斉監視指導



早朝市場監視



お肉の祭典監視

3 食品等の検査

(1) 実施方針

試験検査に関する業務管理基準（GLP）に基づき食品の検査を実施します。

市内で生産、製造、加工、販売される食品等の検査については、規格基準、衛生規範が定められている食品を中心に実施します。

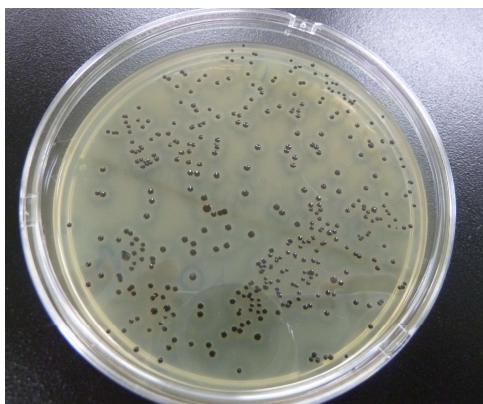
また、市内で流通する生鮮野菜や果実を対象とした残留農薬の検査、加工食品に含まれる放射性物質やアレルゲンの検査を実施します。

(2) 食品等検査計画（収去、試買）

令和2年度は、食品等検査計画（別表2）のとおり実施します。

(3) 群馬県、前橋市との連携

情報の共有化を図ることで、同一の食品の重複検査を防止し、効率的な収去検査を実施します。



微生物検査



理化学検査

4 試験検査実施機関の体制の整備

(1) 検査体制

適正かつ迅速な試験検査を実施するため、必要な検査機器を整備し、検査能力の向上を図ります。

なお、検査については、高崎市保健所が主として実施し、一部の検査項目については、必要に応じ、群馬県衛生環境研究所、群馬県食品安全検査センター及び民間検査機関に委託して検査します。

(2) 信頼性の確保

食品衛生検査施設における正確な検査の実施のため、法第29条第3項に基づき、信頼性確保部門による定期的な内部点検の実施や、外部精度管理調査への参加により、試験検査に関する業務管理を適切に行います。

(3) 検査員の技術の維持及び向上

厚生労働省や近隣の自治体等が主催する研修会等に参加し、検査員の資質向上に努めます。

5 違反等への対応

(1) 監視指導により発見した違反への対応

監視により違反を発見した場合は、非常に軽微な違反であって、即座に違反状態を改善できるときは、口頭で指導します。

また、違反事実が重ねて行われるおそれがある場合や、食品衛生上の危害の除去を図る必要があると認めるときは、指示書等の文書により、改善を指導します。

(2) 収去検査により発見した違反への対応

収去検査により違反を発見した場合は、当該の食品等を収去した食品取扱施設に対して、原因究明、再発防止等の観点から立入調査を実施し、また、その食品等が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう指導を行うとともに、必要に応じて厚生労働省、消費者庁、関係自治体等と連携して、廃棄、回収等の措置を速やかに講じます。

また、必要に応じて営業停止命令、回収命令等、食品衛生法又は食品表示法に基づく行政処分を行い、特に悪質な事例については告発を行います。

(3) 広域流通食品や輸入食品に関する違反への対応

広域流通食品や輸入食品に関して違反を発見した場合は、厚生労働省、消費者庁、関係自治体等と連携して、原因究明、再発防止のための改善指導及び違反に対する改善状況の確認を適宜行います。

(4) 自主回収への対応

食品取扱施設の事業者が、自ら食品等の回収を行う場合には、その自主回収情報を把握し、回収状況を確認します。

6 食品安全に係る調査研究等

食品の安全を確保するために、群馬県や前橋市と連携し、市販されている食品の汚染実態調査や食品衛生監視指導に役立つ調査を行います。

7 食品衛生監視員等の育成

食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等関係職員の資質の向上を図るため、食品衛生監視研修等を実施するとともに、国、県等が実施する各種研修会等へ参加します。

第7 重点監視指導事項

食中毒及び違反の発生状況等を踏まえ、次の6つの事項について、特に重点的な監視指導を実施します。

◆ 重点1 食中毒防止対策

＜細菌性食中毒防止対策＞

近年、腸管出血性大腸菌及びカンピロバクターによる食中毒が発生していることから、飲食店等に対し、食肉中心部までの十分な加熱、交差汚染を防ぐための食肉・調理器具等の取扱い、生野菜の十分な洗浄・消毒について監視指導を行い、食中毒防止に努めるとともに、市民に対しても注意喚起を行う。

特に、腸管出血性大腸菌については、広域的に事案が発生することがあることから、平常時から広域連携協議会を構成する近隣自治体との相互連携を図り、協力体制を強化する。

また、鶏肉については、中心部までの十分な加熱とともに、「加熱用」である旨の確実な情報伝達をするように食肉販売事業者に対して指導する。

＜ウイルス性食中毒対策＞

毎年、全国的にノロウイルス食中毒が発生しており、一度発生すると患者数が多数となることから、大量調理施設、大規模製造施設等を中心に食品、器具等の衛生管理や食品取り扱い従事者の健康管理について監視指導を強化する。また、従事者を対象とした衛生講習会を実施する。

＜寄生虫による食中毒対策＞

近年、アニサキスを原因とする食中毒が増加傾向であるため、スーパー、飲食店等における生鮮魚介類の適切な取扱い（冷凍・加熱）、目視での確認の徹底等、監視指導を行う。

◆ 重点2 新しい食品表示制度の完全移行に伴う表示監視

新しい食品表示制度が移行されたことから、食品関連事業者に対し監視指導を行う。また、食品表示基準が一部改正され、原則、全ての加工食品が対象になることから、新たな原料原産地表示制度の周知を行う。（令和4年3月31日まで経過措置）さらに、遺伝子組換えに関する任意表示制度についても、周知を行う。（令和5年3月31日まで経過措置）

◆ 重点3 HACCPに沿った衛生管理の推進

全食品等事業者においてHACCPに沿った衛生管理が義務付けられた（令和2年6月1日施行。施行後1年間経過措置）ことから、製造業者、飲食店等の食品等事業者に対し研修会等を開催し、普及啓発を図るとともに、助言、支援、指導等を行う。また、HACCPの制度化にあっては、一般衛生管理の着実な実施が不可欠であることから、小規模事業者に対しては、リーフレット等の配布や講習会を通じてHACCPに関する知識を分かりやすく伝えるとともに、事業規模や業種の特性等を踏まえ、食品等事業者団体が作成した業種別手引書に基づき、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の導入のための技術的な助言・指導を行う。

◆ 重点4 保育所、高齢者施設等の給食施設の衛生監視

食中毒及び食物アレルギーにより重症化しやすい乳幼児、小中学生、高齢者等を対象とした給食施設の監視指導を、関係部局（健康教育課、保育課等）と連携し行う。また、関係者を対象とした衛生講習会を開催し、食中毒の発生防止に努める。

◆ 重点5 イベント及び観光地における監視指導

近年、全国的にイベントにおける食中毒が発生しており、イベントには多くの参加者が来場するため、主催者等に対して事前指導を行うとともに監視指導を行う。また、観光地においても多くの観光客が飲食店等を利用するため、対象施設に対して事前指導を行うとともに監視指導を行う。

◆ 重点6 令和2年度全国高等学校総合体育大会開催に係る食品衛生対策

8月10日から8月24日にかけて、全国高等学校総合体育大会が開催される。（高崎市：新体操）大会実行委員会と連携し、宿泊施設、弁当調製施設等に対しての立入検査や衛生講習会を実施し、食中毒の発生防止に努める。

第8 自主衛生管理の推進

1 自主衛生管理推進指導

自主衛生管理体制の整備は食品の安全性確保を図る上で極めて重要であることから、その推進を目的に食品取扱施設の事業者により組織されている高崎食品衛生協会及び会員の指導育成に努め、HACCPの義務化に対応すべく、施設ごとの衛生管理計画の作成及びその実施結果の記録について周知・指導を行い、一層の自主衛生管理体制の強化を図ります。

また、食品等事業者に対しては、HACCPに沿った衛生管理の義務化に向けた指導と併せ、自主的な取り組みに対し助言を行います。

2 食品衛生講習会の開催

事業者、市民等を対象とした食品衛生講習会等を開催し、食品衛生の推進、食の安全等の観点から、自主衛生管理の向上を図ります。

3 食品衛生推進員

食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、高崎食品衛生協会員の中から食品衛生推進員を委嘱し、その活動を支援することにより地域の食品衛生の向上を図ります。

第9 市民への食品安全に係る情報提供

食品安全基本法には、消費者は食品の安全性の確保に関する知識と理解を深めるとともに、その施策に意見を表明するよう努めることにより、食品の安全性確保に積極的な役割を果たすことが期待されています。

そのため、市民に対して、その期待されている役割を果たすために必要な情報等を、以下の施策により提供します。

1 普及啓発

(1) ホームページによる情報提供

市民及び食品取扱施設を対象として、市の施策、家庭における食中毒の予防方法、表示に関する知識、健康食品に関する情報等最新の食品安全情報を提供します。

(2) パンフレット等による情報提供

パンフレット、ポスター、市の広報誌等を活用し、食品衛生に関するわかりやすい情報を提供します。

(3) 講習会等による情報提供

「出前講座」をはじめとする講習会、意見交換会等を開催し、食品衛生に関する知識の普及を図ります。

2 食品等の事故等に関する発表及び公表

食品衛生法又は食品表示法に基づく行政処分の対象となった食品取扱施設の名称、対象食品、事業者等の情報を報道発表、高崎市保健所ホームページへの掲載等により公表し、食品衛生上の危害の状況を明らかにします。

また、市民への緊急的な注意喚起が必要となった場合は、迅速に報道発表し、市民への情報提供を行います。

3 食品衛生に係る事業の実施結果の公表

(1) 令和2年度高崎市食品衛生監視指導計画の実施結果概要

令和2年度に市が実施した立入検査、食品等の収去検査等の結果について、概要を令和3年6月までにとりまとめ、公表します。

(2) 令和2年度に実施した各事業の結果

令和2年度に市が実施した各事業の実施結果について、「高崎市保健所事業概要」に確定値をとりまとめ、公表します。

別表1 監視指導実施計画

ランク	立入回数	対象施設数	対象施設	のべ立入回数
A	3回以上	2	2019年に食中毒で行政処分を受けた施設	6
B	2回以上	58	<ul style="list-style-type: none"> ・大量調理施設（300食/回又は750食/日以上のご飯を調理提供する飲食店営業施設） ・卸売市場（魚介類せり売り営業） ・リスクの高い食品を取扱う大規模製造施設（乳処理業、食肉製品製造業） ・広域流通する食品を製造する大規模製造施設 ・大規模小売店舗 ※総合衛生管理過程承認施設又は民間認証を取得している施設を除く	116
C	1回以上	1,976	<ul style="list-style-type: none"> ・Bランク施設の中で総合衛生管理過程承認施設又は民間認証を取得している施設 ・次の食品製造業施設 <ul style="list-style-type: none"> 添加物製造業 菓子製造業 あん類製造業 アイスクリーム類製造業 食品の冷凍又は冷蔵業 清涼飲料水製造業 乳酸菌飲料製造業 氷雪製造業 豆腐製造業 めん類製造業 そうざい製造業 缶詰め又は瓶詰製造業 食用油脂製造業 みそ製造業 しょうゆ製造業 ソース類製造業 酒類製造業 乳製品製造業 食品製造業（漬物、菓子種、こんにゃく又はところてん） 食肉処理業 ・飲食店営業（仕出し・弁当、そうざい、焼肉店、焼鳥店） ・魚介類販売業（調理加工する）、食肉販売業（加工する） ・給食施設（病院）、特定給食施設（児童福祉施設、社会福祉施設等） ・と畜場、大規模食鳥処理場 ・大型商業施設 	1,976
D	必要に応じて	4,655	A～C以外の施設	1,552

* H31.3.31現在の施設数（AランクについてはH31.1.1からR元.12.31までの施設数）

* 民間認証は、FSSC22000、ISO22000等、HACCPに関してコーデックスと同様の要件を満たしているものを対象とする。

* Dランク施設については、概ね3年に1回を立入回数の目安とする。

別表2 食品等検査計画

	検査項目等	主な対象食品	検体数
理化学検査	食品添加物、有害汚染物質 保存料、甘味料、漂白剤、 品質保持剤、発色剤、着 色料、重金属、シアン化 合物等	食肉製品、漬物、生めん、 乾燥果実、果実酒、清涼 飲料水、生あん等	49
	残留農薬	生鮮野菜・果実	14
	特定原材料	加工食品、アレルギー除 去食	36
	成分規格	牛乳	5
	放射性物質検査	加工食品	22
	違反食品、食中毒等発生時にかかる検査		発生時
	理化学検査 検体数 小計		126
微生物検査	規格基準、衛生規範等 一般細菌、大腸菌群、サ ルモネラ属菌等	牛乳、乳製品、アイスク リーム類、食肉製品、清 涼飲料水、冷凍食品、豆 腐、生めん、洋生菓子、 弁当・そうざい、卵加工 品、浅漬等	233
	違反食品、食中毒等発生時にかかる検査		発生時
	微生物検査 検体数 小計		233
合計（理化学検査+微生物検査）			359
と畜検査（豚）（と畜場法）			180,000
と畜検査（牛）（と畜場法）			2,000
食鳥検査（食鳥検査法）			7,620,000



用語説明（五十音順）

《あ》

- ◆ **ISO22000 (International Organization for Standardization 22000)**
食品の安全性を高度に保証する衛生管理手法の一つ。
HACCP の内容を全て含み、さらにマネジメントシステムの要素が加わった国際規格。
- ◆ **アレルゲン**
呼吸困難、じんましん等のアレルギー症状を引き起こす原因物質をいう。特に食品における表示が必要なアレルゲンとして、特定原材料は7品目、特定原材料に準ずるものとしては21品目ある。
- ◆ **違反食品**
食品衛生法等で定められた規格や基準に適合しない食品、食品添加物、容器包装等。
- ◆ **FSSC22000 (Food Safety System Certification 22000)**
食品の安全性を高度に保証する衛生管理手法の一つ。
ISO 22000 の内容を包含し、さらに ISO/TS 22002-1（または ISO/TS 22002-4）および FSSC 独自の追加要求事項が加わった国際規格。

《か》

- ◆ **外部精度管理**
外部精度管理とは、複数の検査機関が同一の試料を測定し、その結果を第三者機関が評価する。測定値が許容範囲に含まれているかどうかを確認し、外れていれば原因を検討して作業の改善を行う。
食品衛生検査施設は外部精度管理調査への参加が求められている。
- ◆ **カンピロバクター**
食品の安全で問題となっている細菌の一つで、主に家畜、家禽類（鶏等）の腸管内に生息し、食肉、臓器や飲料水を汚染する。カンピロバクターによる食中毒は、食肉の生食や加熱不足の肉が原因であることが多い。
- ◆ **行政処分**
行政機関が個人や法人に対し、法規に基づいた権利を与えたり、制限したり、義務を負わせること。
- ◆ **原料原産地表示制度**
食品表示法に基づく食品表示基準が平成29年9月1日に改正され、原則、全ての加工食品（輸入品を除く）において、原材料の重量割合上位1位について、原料原産地の表示が義務付けられた制度。（経過措置期間は令和4年3月31日まで）

◆ **コーデックス委員会**

国際連合食糧農業機関（FAO）及び世界保健機関（WHO）により設置された国際的な政府間組織。コーデックス委員会は食品の安全性と品質に関して国際的な基準を定めており、WTO 協定で国際基準とされている。

◆ **コンタミネーション**

食品を生産・製造する工程で、原材料としては使用していないアレルゲン（特定原材料等）が、意図せずに混入してしまうこと。

◆ **広域連携協議会**

平成29年夏に関東を中心に発生した食中毒事案における課題を踏まえ、広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止等のために国と関係自治体の連携や協力の場として平成31年4月1日、厚生労働省が地方厚生局毎に設置した協議会。

《さ》

◆ **サルモネラ属菌**

代表的な食中毒起因菌の一つで、自然界に広く分布し、牛、豚、鶏等の家畜、家禽の腸管内に生息している。サルモネラ属菌による食中毒は、食肉や卵が主な原因食品となり、発熱、下痢、吐き気等の症状を呈する。

◆ **自主回収**

食品製造業者又は流通業者が扱っている食品に、人の健康に悪影響を与えるような問題が生じる可能性があることが判明した場合、当該業者が自らこれを公表し無償で食品の回収を行うこと。

◆ **収去検査**

食品衛生法に基づき食品の安全性を確認するため、店舗等から必要最低限の量の食品を提供してもらい検査すること。

◆ **食品衛生監視員**

食品衛生法に基づき、食品衛生上の危害防止のため、営業施設等への立ち入り検査や食品衛生に関する指導を行う国や地方自治体等行政機関の職員。

◆ **試験検査に関する業務管理基準（GLP：Good Laboratory Practice）**

検査施設において、検査対象となる検体採取、運搬、保管から検査の実施、施設整備、試薬管理、測定データ管理、検査結果報告、技能評価などの検査関係業務の信頼性を確保するための基本ルール。

◆ **食品衛生推進員**

食品衛生推進員は食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、社会的信望があり、かつ、食品衛生の向上に熱意と識見を有する者。高崎市の場合は、高崎食品衛生協会長が、食品営業者の中から該当者を推薦し、市長が委嘱する。

◆ **食品添加物**

食品の製造過程において使用されるもの、又は食品の加工若しくは保存などの目的で添加、混和などの方法で使用されるもの。

◆ **信頼性確保部門**

上項「試験検査に関する精度管理基準（GLP）」参照

《た》

◆ **腸管出血性大腸菌**

牛などの家畜の腸管内に生息しており、食中毒の原因となる細菌のひとつ。特に、O157は、水様性下痢、発熱等の風邪様の症状を呈し、重症化すると、出血性大腸炎となり、激しい腹痛、血便などを引き起こす。

◆ **特定給食施設**

健康増進法で、特定かつ多数の者に対して、継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めたもの。提供食数が、100食/回又は250食/日以上 of 食事を提供する施設。

◆ **特定原材料**

えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生の7品目。微量な摂取によってもアレルギー症状が出ることもあり、食品表示基準により表示が義務付けられている原材料。

《な》

◆ **ノロウイルス**

食中毒の原因となるウイルスのひとつ。ノロウイルスに汚染された二枚貝の生食や手指などを介して経口で感染し、ヒトの腸管で増殖し、おう吐、下痢、腹痛などを起こす。ノロウイルスによる食中毒は、一年を通して発生しているが、特に冬季に流行する。

《は》

◆ **HACCP（ハサップ：Hazard Analysis and Critical Control Point）**

食品の安全性を高度に保証する衛生管理手法の一つ。

食品製造業者が原材料の受け入れから最終製品にいたる一連の工程の各段階で発生する危害分析をおこない、その危害発生を防止することができるポイントを重点的に管理することにより、製造工程全般を通じ製品のより一層の安全性を確保する手法。

《ら》

◆ **リスク**

食品中にハザード（危害要因）が存在する結果として生じる健康への悪影響が起きる可能性とその程度。