

令和7年度 相模原市食品衛生監視指導計画

【お問い合わせ】

住 所 〒252-5277

相模原市中央区中央 2-11-15

相模原市保健所生活衛生課

電 話 042-769-9234（食品衛生班）

042-780-1413（津久井班）

FAX 042-750-3066

Eメール seikatsueisei@city.sagamihara.kanagawa.jp

目次

はじめに	1
I 実施期間	2
II 重点的な取組	2
III 検査の実施	5
IV 食品等事業者自らが実施する衛生管理の促進	6
V リスクコミュニケーション及び情報提供の推進	7
VI 実施体制	8
別表1：施設検査計画	10
別表2：食品群別重点監視指導項目	10
別表3：食品等検査計画	11
(参考) 食品の安全性に関するアンケート結果	12
用語説明	13

本文中に下線が引いてある語句は、13ページ以降に用語説明があります。

令和7年度相模原市食品衛生監視指導計画



潤水都市 さがみはら

はじめに

相模原市食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）は、飲食に起因する健康被害の発生を防止し、食の安全・安心の確保を図るため、飲食店・スーパーマーケット・食品製造工場等への施設検査、市内で製造・販売されている食品等の検査、安全性に関する情報提供など、本市が取り組む具体的な施策を示すものです。

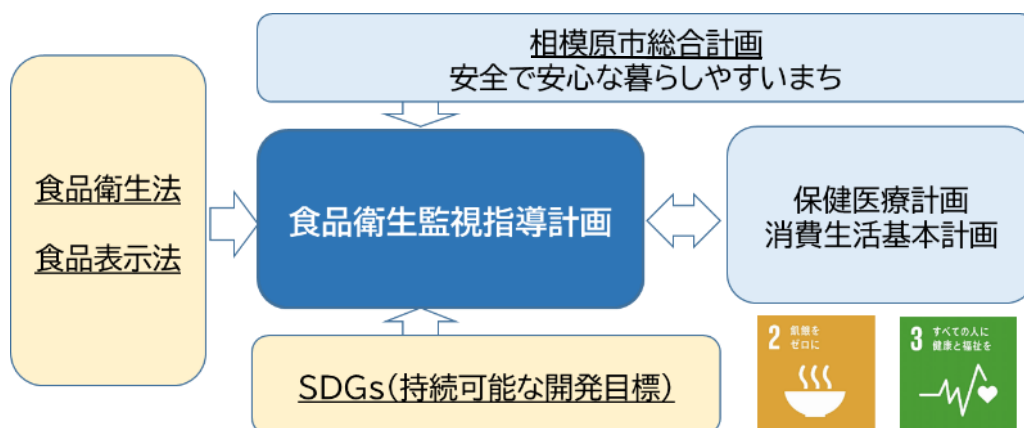
令和6年には機能性表示食品に起因する大規模な食中毒事案が発生したこともあり、消費者の食の安全・安心に対する関心は、より一層高まっています。市内に目を向けますと、依然としてアニサキス、カンピロバクター等を原因とする食中毒や食品の適切表示等を原因とする自主回収事案が多発している状況です。

令和7年度の監視指導計画を策定するに当たっては、こうした状況を踏まえるとともに、令和6年度に実施した「食品の安全性に関するアンケート」の結果（12ページ）を参考に、「HACCPに沿った衛生管理の普及推進」、「食中毒防止のための取組」、「食品表示の適正化の推進」に重点を置いた計画とし、更なる食の安全・安心の確保に努めてまいります。

【計画の位置づけ】

監視指導計画は、食品衛生法第24条第1項に基づき策定するものであり、相模原市総合計画や関連する他の計画と整合・調和を図り、下図のような位置づけとしています。

また、相模原市では、SDGs（持続可能な開発目標）の達成に向けた取組を積極的に進めています。本計画においても、SDGsの理念や目標を踏まえ、監視指導の徹底や食品に係る衛生知識の普及啓発により、食に対する不安を解消し、食の安全と安心の確保を図ります。



I 実施期間

令和7年4月1日から令和8年3月31日まで

II 重点的な取組

次の3つの項目について、重点的に取り組みます。

- 1 HACCPに沿った衛生管理の普及推進
- 2 食中毒防止のための取組
- 3 食品表示の適正化の推進

1 HACCPに沿った衛生管理の普及推進

原則として全ての食品等事業者は、HACCPに沿った衛生管理を実施する必要があります。そのため、食品等事業者がこれらの衛生管理を適正に実施できるよう、次の取組を行います。

- ・ HACCPに沿った衛生管理や効果検証の実施状況の確認及び未実施施設への指導
- ・ 食品等事業者が行う検証の支援
- ・ 啓発リーフレット等を活用した新規事業者に対する導入の支援
- ・ 食品衛生責任者実務講習会の実施



啓発リーフレット

◎HACCPに沿った衛生管理について

HACCPとは、安全な食品を製造するための工程管理の手法です。

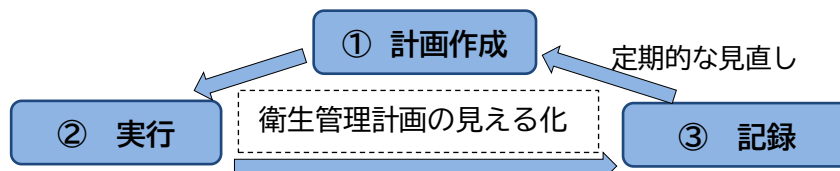
原則として全ての食品等事業者は、規模や業種等に応じて「①HACCPに基づく衛生管理」か「②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のどちらかを実施する必要があります。

① HACCPに基づく衛生管理

主に大規模事業者が行う衛生管理で、HACCPの7原則に基づき、使用する原材料や製造方法等に応じた衛生管理を行うものです。

② HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

小規模事業者等が行う衛生管理で、これまで日々行ってきた衛生管理の内容を書き出す（「見える化」する）ことで、衛生管理のレベルアップを図っていくものです。対象事業者は手引書を参考に、①計画作成、②実行、③実施記録を行います。



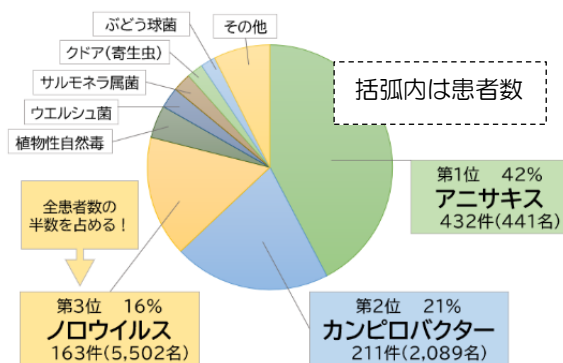
2 食中毒防止のための取組

全国的に食肉を原因とするカンピロバクター等による食中毒や、魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒が多発しています。また、給食施設や仕出し弁当店等において、ウェルシュ菌、ノロウイルス等を原因とする集団食中毒も発生していることから、次の事項に重点を置いて食中毒防止に向けた取組を行います。

(1) 食肉を原因とする食中毒対策

- ・ 生又は加熱不十分な鶏肉の取扱いに係る指導
- ・ 豚肉、牛の肝臓を十分に加熱して提供することの指導
- ・ 焼肉店等におけるトングや箸の使い分け等の指導
- ・ 生食用食肉の規格基準に係る指導
- ・ 食肉を原因とする食中毒の特徴、予防のポイント等に関する市民への注意喚起
- ・ バーベキューや焼肉を行う市民等に向けた食肉の取扱いに係る注意喚起

全国における原因別食中毒の発生件数(令和5年)



◎食肉を原因とする食中毒について

近年、食肉の生食もしくは加熱不十分な状態で喫食することによるカンピロバクターやO157などの腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒が発生しています。

食肉を原因とする食中毒については、食肉の適切な加熱（75℃で1分以上）、調理従事者や調理器具等からの二次汚染対策により防ぐことができます。

◎カンピロバクターによる食中毒について

主に鶏刺しや鶏わさなど、生もしくは加熱不十分な鶏肉の喫食、調理器具等からの二次汚染を原因として、約2～5日の潜伏期間後に下痢、腹痛、発熱などの症状をもたらします。

多くの患者は1週間ほどで治癒しますが、数週間後に手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合もあるため、注意が必要です。

◎腸管出血性大腸菌による食中毒について

牛などの家畜の腸管内に生息する細菌で、加熱不十分な牛肉等が原因食品となることが多いですが、洗浄、消毒が不十分な非加熱野菜や、保菌している人・調理器具等からの二次汚染が原因となるケースもあります。

潜伏期間は約1～10日です。感染した場合、症状がないものから、軽い腹痛や下痢などで終わるもの、さらには血便、激しい腹痛とともにHUS（溶血性尿毒症症候群）など重篤な合併症を引き起こし、時には死に至るものまで様々な症状を呈するため、注意が必要です。

◎ジビエ（野生鳥獣の肉）による食中毒について

野生鳥獣は家畜（牛、豚等）と異なり飼養管理されていないため、どのような病原体を保有しているか不明な点が多く、肉や内臓を加熱不十分な状態で喫食することは危険です。過去には生もしくは加熱不十分なジビエの喫食を原因とするE型肝炎ウイルス（HEV）、腸管出血性大腸菌、寄生虫などによる食中毒が発生しているため、注意が必要です。

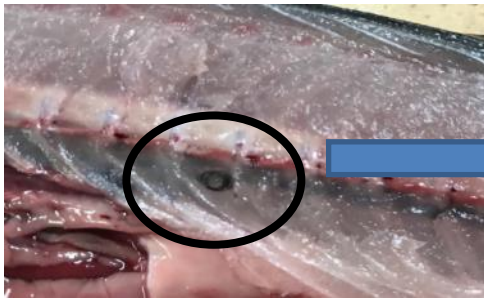
(2) アニサキス等を原因とする魚介類の食中毒対策

- ・ アニサキス等の除去の徹底や冷凍・加熱など虫体を死滅させる温度管理の指導
- ・ アニサキス等を原因とする食中毒の特徴、予防に関する市民への注意喚起

◎アニサキスによる食中毒について

アニサキスは、サバ、サンマ、イカなどの海産魚介類に寄生する体長約2～3cmの線虫です。アニサキスが寄生した魚介類を生食、あるいは加熱や冷凍が不十分な状態で食べると、人の胃腸壁に侵入し、腹痛、悪心、嘔吐等の症状を引き起こすことがあります。

アニサキスによる食中毒の予防としては、魚介類の適切な加熱(60℃で1分以上)や冷凍(マイナス20℃で24時間以上)、目視による除去などが挙げられます。



サバの筋肉内に寄生するアニサキス
出典：公益社団法人 日本水産資源保護協会

(3) ウェルシュ菌やセレウス菌を原因とする食中毒対策

- ・ 集団給食施設や仕出し弁当店等に対する加熱調理後の保温、冷却等の食品の適切な保管、施設の生産能力に応じた受注・製造に関する指導
- ・ 仕出し弁当店等に対する配達時の温度管理に関する指導

◎ウェルシュ菌やセレウス菌による食中毒について

ウェルシュ菌やセレウス菌は、熱に強い芽胞を作るため、高温でも死滅しないという特徴を持つことから、加熱調理した食品であっても、加熱後の食品の保存や取り扱いに不備があると菌が増殖し、食中毒の発生につながります。

仕出し弁当や給食は、調理後食べるまでの時間が長い傾向にあるため、飲食店等に比べるとウェルシュ菌やセレウス菌による食中毒事例が多く見られます。また、一度に大量の調理をすることが多いため、大規模食中毒事件となる特徴があります。

(4) ノロウイルスによる食中毒対策

- ・ 集団給食施設に対する監視
- ・ 流行時期における集中的な監視
- ・ 食品等取扱者の健康状態の把握についての指導
- ・ 調理従事者の手指や調理器具の洗浄・消毒の徹底についての指導
- ・ 二枚貝の取扱いに係る指導
- ・ 市ホームページ、食中毒予防キャンペーン等を通じた市民への注意喚起

(5) その他の食中毒対策

- ・ テイクアウトや出前（デリバリー、宅配）を開始する飲食店等に対するテイクアウト等に適したメニューの選定や調理済み食品の適切な温度管理等についての指導

3 食品表示の適正化の推進

消費者にとって食品を選ぶ際の重要な情報源である食品表示について、不適正表示やアレルギー表示の欠落などによる自主回収事例が散見されていることから、食品表示の適正化に向け、次の取組を行います。

- ・ 販売店における食品等の適正表示に係る監視
- ・ 期限設定の一覧とその根拠等の記録の作成・保存の指導
- ・ 特定原材料の義務表示対象品目の追加（くるみ）など制度の周知
- ・ 新たにテイクアウトや出前を開始する飲食店の表示指導

III 検査の実施

1 施設検査

健康被害の発生防止を図る観点から、施設の規模、製造量、調理数、流通の広域性、営業の特殊性、過去の食中毒の発生状況などを考慮して年間の検査回数を定め、施設検査を行います。（別表1）

施設検査では、HACCPに沿った衛生管理の実施状況及び施設基準や製造基準の適合状況を確認します。また、食品群及び製造・販売の各段階の区分に応じた重点監視指導項目（別表2）を定め、食品の取扱状況を確認します。

2 食品等検査

食品衛生法に基づき定められた成分規格や、食品表示法に基づく表示基準に適合しているかを確認するため、市内で製造・販売されている食品を抜取って検査します。（別表3）

また、HACCPに沿った衛生管理の状況を確認するため、必要に応じて、立入検査時に調理器具や施設設備等の拭取り検査を行います。

なお、抜取り検査に当たっては、GLP（業務管理基準）に基づき、内部点検や精度管理を実施し、検査の信頼性の確保に努めます。

3 食品衛生総点検

細菌性食中毒が発生しやすい夏期と、短期間に大量の食品が流通する年末には、大規模製造施設やスーパーマーケットを中心に集中的に監視指導を行います。

4 違反食品等の対応

食品衛生法や食品表示法等の関係法令で定められた規格や基準に適合しない又はその疑いがある食品等を発見した場合は、被害発生防止のため直ちに調査を行います。

なお、当該食品の製造などが市外で行われている場合は、直ちに製造所等を管轄する自治体へ通報し、連携して流通防止措置や改善状況の確認を行います。

5 輸入食品等への対応

市内で流通する輸入食品について、抜取り検査を実施するとともに、販売店への立入調査時に適切な食品表示がされているか監視指導を行います。

6 食中毒等健康被害発生時の対応

(1) 食中毒発生時の対応

食中毒などの健康被害の発生を探知した場合は、「相模原市健康危機管理基本指針」を踏まえ、「相模原市食中毒対策要綱」及び「食中毒処理要領」に基づき、庁内の関係部局との連携を図り、迅速かつ適切に原因究明を行うとともに、食品等事業者に対し営業の禁止・停止などの行政処分を行い、被害の拡大を防止します。

また、広域的な食中毒事案に対処するために設置された広域連携協議会に参加し、厚生労働省、都道府県等と相互に連携し、食中毒患者等の広域にわたる発生を防止します。

(2) 指定成分等含有食品の健康被害発生時の対応

指定成分等含有食品を取り扱う業者から健康被害発生等の情報の届出があった場合は、必要に応じて医師等と連携し、厚生労働大臣へ報告します。

(3) 健康食品による健康被害発生時の対応

健康食品（指定成分等含有食品を除く。）による健康被害が発生した場合は、「いわゆる「健康食品」・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領」に基づき、庁内の関係部局及び厚生労働省や製造所等を管轄する自治体と連携し、迅速かつ適切に原因究明を図ります。

IV 食品等事業者自らが実施する衛生管理の促進

1 食品等事業者に向けた助言・指導

食品衛生責任者実務講習会を開催し、HACCPに沿った衛生管理、食品の適正表示、食中毒事例等の食品衛生情報の提供を行い、食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する取組を促進します。さらに、ホームページ等を活用し、食品等事業者の衛生知識に関する資質の向上を図ります。

2 食品関係団体への支援

(一社)相模原市食品衛生協会が行う食品衛生指導員による会員施設の巡回指導やその他の活動に対して支援します。

3 優良施設等の表彰

多年にわたり食品衛生の向上に寄与された方及び施設を、相模原市保健衛生功労者として表彰します。

V リスクコミュニケーション及び情報提供の推進

1 監視指導計画の策定及び実施結果の公表

(1) 策定

監視指導計画の策定に当たっては、市ホームページへ掲載することなどにより広く意見を募集し、市民の意見を反映するよう努めます。

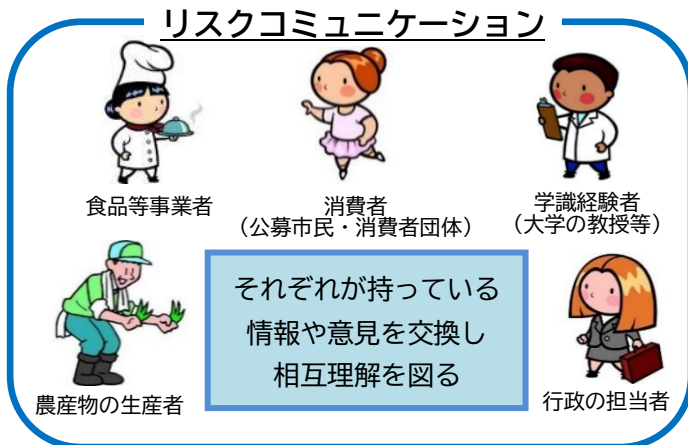
(2) 実施結果の公表

監視指導計画に基づく実施結果について、次年度の6月30日までに公表します。

また、夏期及び年末の食品衛生総点検期間に実施する監視指導結果について、期間終了後に概要を公表します。

2 「相模原市食の安全・安心懇話会」の開催

食の安全と安心の相互理解を図るため、消費者（公募市民・消費者団体）、食品等事業者、農産物の生産者、学識経験者で構成する「相模原市食の安全・安心懇話会」を開催し、情報及び意見を交換します。



相模原市食の安全・安心懇話会

3 食品衛生に係る情報発信

(1) 食中毒の注意喚起

国が定める「食品衛生月間」や神奈川県による「ノロウイルス食中毒警戒情報」の発令期間に合わせて、市ホームページや横断幕等を通じて、食品等事業者や市民へ食中毒の注意喚起を行います。

(2) 食中毒予防に係る情報発信

市ホームページやリーフレット等を活用し、食中毒予防や食の安全性に関する情報を提供します。また、デジタル広告を利用した動画配信やSNSなどのインターネットを活用し啓発を行います。

また、(一社)相模原市食品衛生協会とともに食中毒予防キャンペーンを実施し、食品等事業者、市民に対して食品衛生思想の普及啓発を図ります。

(3) 講習会等の実施

市民からの要望に応じて講習会等を開催し、情報提供や意見交換を図ります。また、市内で開催される市民まつり等において、リーフレットを活用し、食品の衛生的な取扱いについて助言するとともに、必要に応じて現地指導を行います。



地域の祭り出店者への啓発リーフレット（一部抜粋）

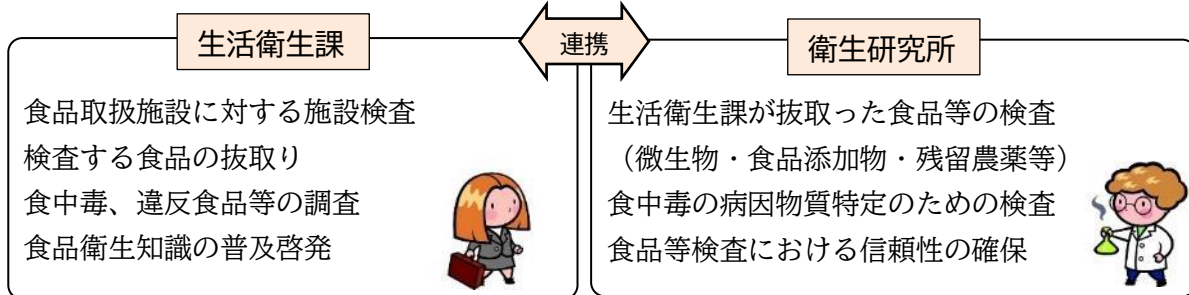
VI 実施体制

1 実施機関

監視指導については、生活衛生課と衛生研究所が連携して実施します。

また、生活衛生課の食品衛生監視員と衛生研究所の試験検査員は、研修会や研究発表会に積極的に参加し、資質向上を図ります。

なお、衛生研究所に検査業務から独立した信頼性確保部門を置き、業務管理を客観的に点検することにより、食品等検査の信頼性の確保に努めます。



生活衛生課 津久井班
(津久井保健センター)



生活衛生課 食品衛生班
(ウェルネスさがみはら)

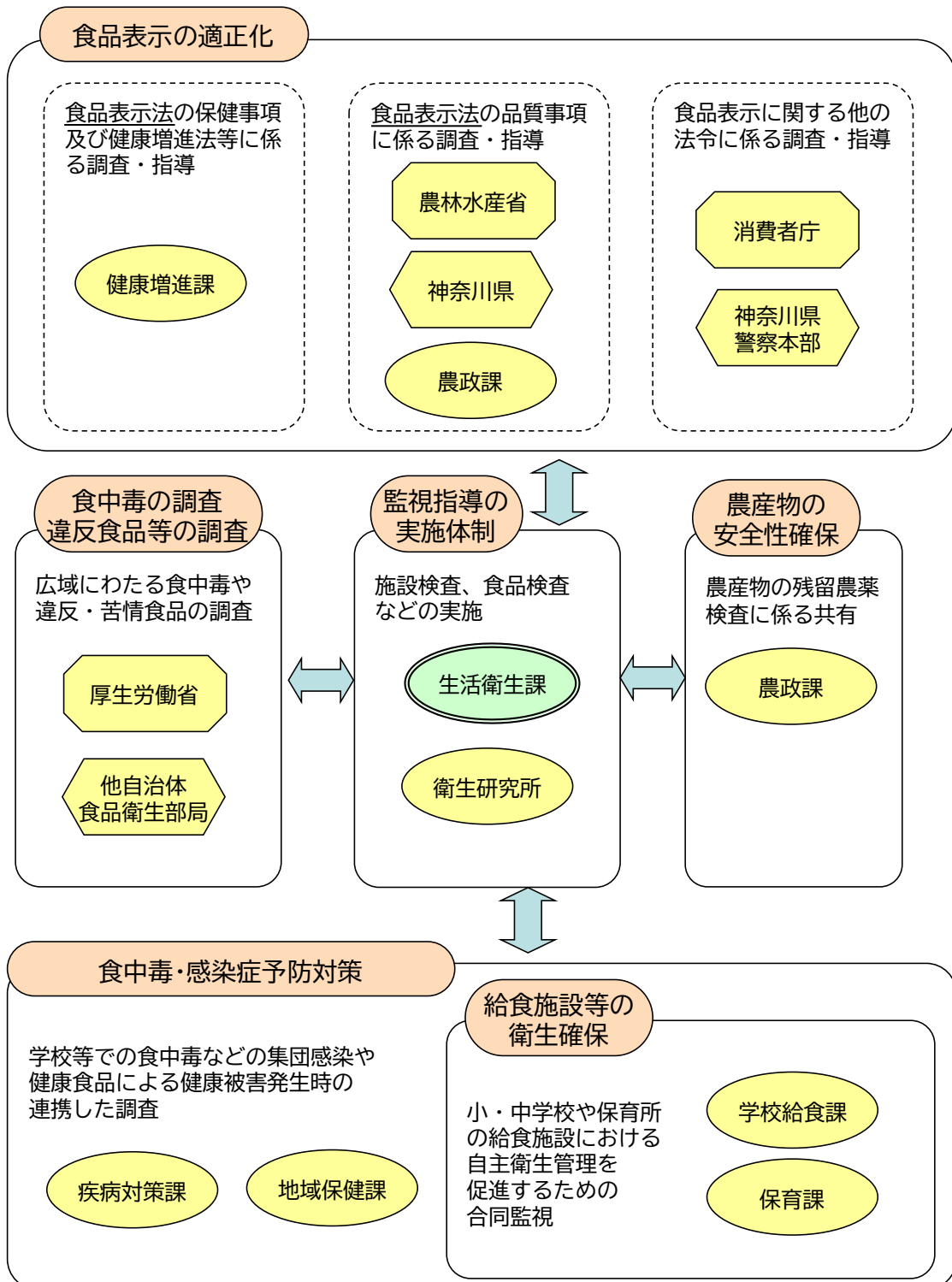


衛生研究所

2 連携機関

監視指導に当たっては、その実効性を高めるため、庁内の関係機関と連携して実施します。また、食品の流通形態が広域化・多様化していることから、国や他の自治体の関係部局との連携を図ります。

【各種事業から見た連携体制】



別表1：施設検査計画

検査回数 (目安)	対象施設	目標監視数
2回/1年 (※)	・食中毒原因施設（前年度） ・許可施設（大規模事業者の製造業・調理業）	70
1回/1年 (※)	・許可施設（上記を除いた製造業、スーパーマーケット） ・認定小規模食鳥処理場	500
1回/3年	・届出施設（製造業（簡易な加工を除く）） ・給食施設（学校、病院等）	200
実情に応じて	・上記を除いた食品等取扱施設 ・営業許可申請等に伴う調査施設 ・市民等からの相談・要望に伴う調査・指導施設 ・関係機関からの情報提供に伴う調査・指導施設	-

(※) HACCPに沿った衛生管理の実施状況に応じて、回数を減ずることがある。

別表2：食品群別重点監視指導項目

食品群	製造及び加工段階	貯蔵、運搬、調理及び販売段階
食肉、食鳥 肉及び食肉 製品	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉処理施設等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 ・食品等事業者による原材料受入時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用 	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店における微生物汚染の防止 ・枝肉及びカット肉の衛生管理（保存温度、期限管理、衛生的な取扱い等） ・加熱調理 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・原料卵の自主衛生管理、施設内の衛生的な取扱い 	<ul style="list-style-type: none"> ・低温保管等温度管理 ・破卵等の検卵
水産食品 (魚介類及 び水産加工 品)	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用鮮魚介類の衛生管理 ・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 ・生食用かきの採捕海域等の適正表示 ・フグの適正な取扱い及び衛生的な処理 	<ul style="list-style-type: none"> ・残留動物用医薬品、微生物等の検査 ・水産食品の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等） ・加熱を要する食品についての加熱調理
野菜、果実、 穀類、豆類、 種実類、茶等 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 ・食品等事業者による原材料受入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 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存 	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌 ・残留農薬、汚染物質等の検査 ・有毒植物、有毒キノコの販売店からの排除
乳及び 乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・食品等事業者による原材料受入時の残留動物用医薬品等の検査の実施等による原材料の安全性の確保 	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理（保存温度、衛生的な取扱い等）

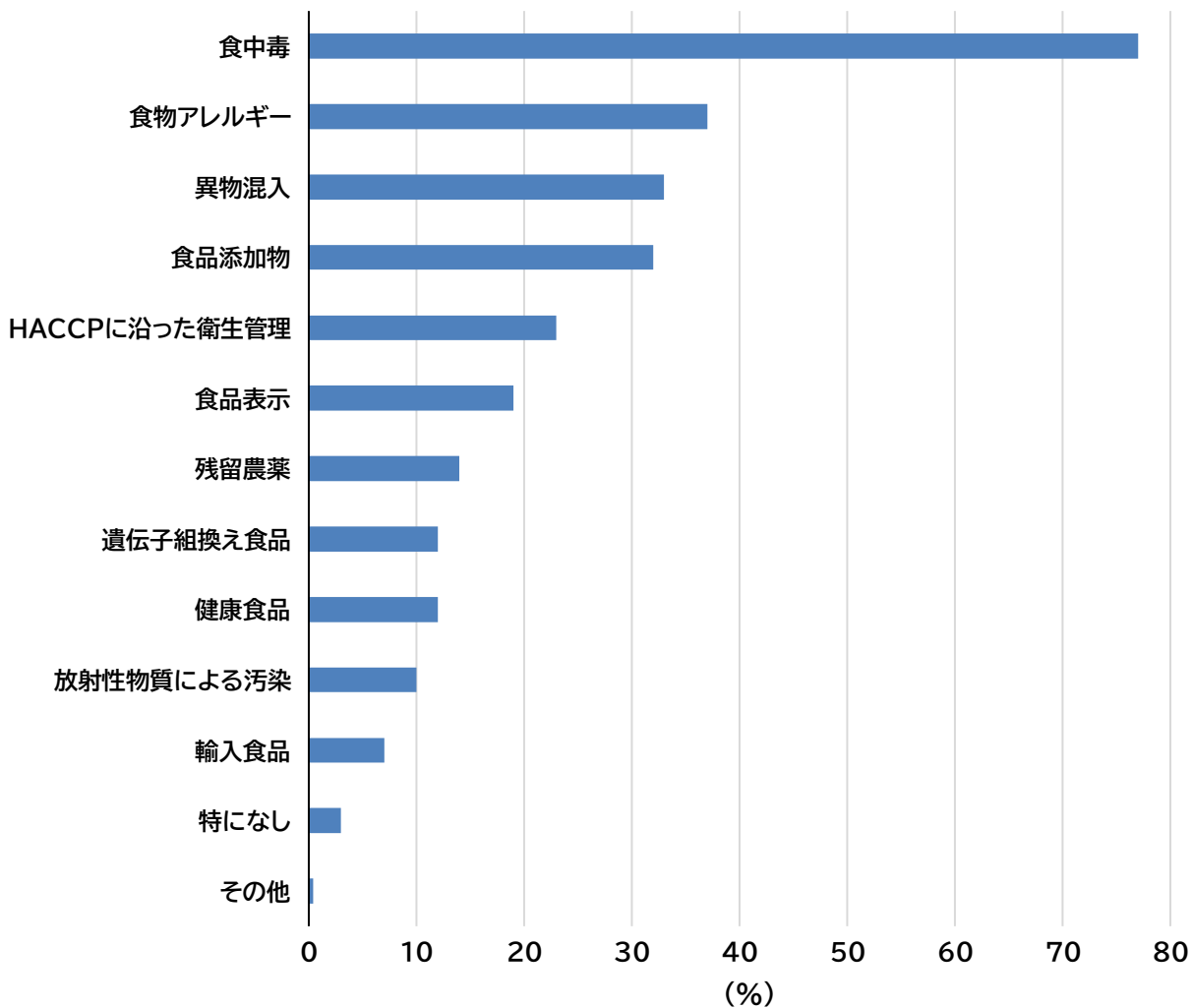
別表3：食品等検査計画

区分	分類	検査内容	検査品目の例	検体数
		主な検査項目		
食品	食品添加物	食品に含まれる添加物の使用及び表示の検査	菓子、調味料、 酒精飲料	135
		保存料、着色料、甘味料、防カビ剤、酸化防止剤、発色剤		
	微生物	食品の成分規格を確認するための検査	冷凍食品、 生食用鮮魚介類	130
		細菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ		
	農薬・動物用医薬品	野菜や家畜などに使用された農薬や動物用医薬品の食品への残留についての検査	農産物、食肉、 魚介類、食鳥卵	60
		有機リン系農薬、有機塩素系農薬、カーバメート系農薬、ピレスロイド系農薬、合成抗菌剤、テトラサイクリン系抗生剤、駆虫剤		
	重金属	重金属の食品中の含有及び容器からの溶出検査	清涼飲料水、 容器包装	20
ヒ素、鉛、カドミウム				
特定原材料 (アレルギー物質)	食物アレルギーの原因となるアレルゲンの含有及び表示の検査	一般食品	5	
	乳、卵、小麦、そば			
放射性物質	加工食品に含まれる放射性物質の検査	一般食品、 乳児用食品	20	
	放射性セシウム			
その他	微生物	施設の衛生管理が適正かを確認するための拭取り検査	調理器具、 施設設備	140
		施設の特性に応じた検査項目		
合計				510

(参考) 食品の安全性に関するアンケート結果 (令和6年度実施)

【対象：市内在住又は在勤の方 方法：講習会等で配布 回答数：1,712人】

消費者のひとりとして関心を持っている項目 (複数選択可)



用語説明（五十音順）

【アニサキス】

サバ、サンマ、カツオ、イワシ、イカなどの魚介類に寄生する、体長2～3cmの寄生虫の一種。アニサキスが寄生している生鮮魚介類を生（不十分な冷凍又は加熱のものを含む。）で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒（アニサキス症）を引き起こす。

【E型肝炎ウイルス（HEV）】

食中毒の原因となるウイルスの一つで、感染するとE型肝炎という急性肝炎を引き起こす。豚、シカ、イノシシなどの動物が本ウイルスを保有していることがあり、こういった動物の肉や内臓を加熱不十分な状態で喫食することにより感染するケースが多い。

【いわゆる「健康食品」・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領】

いわゆる健康食品又は健康食品と称する無承認無許可医薬品による健康被害発生の未然防止及び被害発生時の拡大防止を目的として、国が、国及び各自治体において講ずべき対応の手順を定めたもの。

【ウェルシュ菌】

人に下痢、腹痛等の症状を引き起こす食中毒の原因菌の一つ。人や動物の腸管内、土壌など環境中にも広く分布しており、菌に汚染された原材料を介して食品中に混入することが多い。ウェルシュ菌は酸素がない状態で発育するため、カレー、シチュー、煮物等の食品が主な原因食品となる。

【SDGs（持続可能な開発目標）】

平成27年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」にて記載された平成28年から令和12年までの国際目標。持続可能で多様性と包摂性のある社会を実現するための17のゴールから構成され、地球上の誰一人として取り残さない（leave no one behind）としている。

【カンピロバクター】

食中毒の原因となる細菌の一つ。家畜、ペット、野生動物等が保菌しており、汚染された食品や水を摂取することにより下痢、腹痛、発熱等の症状を起こす。潜伏期間が一般に2～5日間とやや長く、他の食中毒菌と比べ、感染力が強く少量の摂取で発症する。未加熱又は加熱不十分な食肉の摂取による食中毒事例が報告されている。

【広域連携協議会】

地方厚生局の管轄区域ごとに、食品衛生法に基づき設置される協議会で、当該地方厚生局、都道府県及び保健所を設置する市等により構成される。

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絡体制や検査体制等に関する情報共有、応援体制の構築・確認を行い、広域食中毒の発生時には、速やかに連携を図り、原因究明や事案の拡大・再発防止等の対策を講じることを目的として設置している。

【相模原市健康危機管理基本指針】

食中毒、感染症、飲料水、毒物・劇物、医薬品、各種災害その他何らかの原因による市民の生命と健康の安全を脅かす事態に対して、被害を最小限に食いとどめるため健康危機管理の基本的な対応について定めた指針。

【相模原市食中毒対策要綱】

食品衛生法に基づく食中毒の迅速かつ的確な処理及びこの教訓を事後の食中毒予防対策に生かすため、原因究明、被害の拡大防止及び関係機関との連携等について必要な事項を定めたもの。

【相模原市総合計画】

将来の相模原市をどのようなまちにしていくのかを示す「さがみはらの未来の設計図」となるもので、市政全般の方向性を定めているもの。

【施設基準】

神奈川県が「食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例」に定める基準で、営業施設の構造設備等について基準に適合しない場合は営業許可を受けることができない。

【指定成分等含有食品】

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又は物として厚生労働大臣が指定したものを含む食品。強い女性ホルモン様作用を持つ物質が含まれるペエラリア・ミリフィカのほか、コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、ブラックコホシユが指定成分として定められている。

令和2年6月1日に指定成分等含有食品による健康被害情報の届出が義務化された他、製造又は加工する場合の基準や食品表示基準が定められた。

【食中毒処理要領】

食中毒の発生に対応するため、「相模原市食中毒対策要綱」に基づいて実施する調査方針の検討、調査実務、報告等に係る具体的な処理方法を定めたもの。

【食の安全・安心の確保】

食品の安全性の確保並びにこれによってもたらされる食品及び食品等事業者に対する信頼を向上させる。

【食品衛生監視員】

食品衛生法、食品表示法に基づく立入検査、食品の抜き取り検査、報告徴収、衛生指導等を行うため、市長が市の職員の中から任命した者をいう。食品衛生監視員になるためには、医師、獣医師、薬剤師のほか、大学で専門知識を学ぶなど、食品衛生法で定められた資格を有する必要がある。

【食品衛生協会】

食品衛生の向上を目的に昭和25年に発足した食品等事業者の団体。自主管理体制の確立など、食品衛生思想の普及啓発活動を行っている。

【食品衛生指導員】

食品業界が自らの衛生管理体制を確保するための指導員で、規定の講習を修了した者の中から（一社）相模原市食品衛生協会長が任命するもの。営業施設の巡回指導等食品衛生思想の普及啓発のための自主活動を行っている。

【食品衛生法】

国民が安全に飲食できるようにするため、必要な規制や措置を決め、飲食によって起こり得る危害を防止し、国民の健康の保護を図る法律。食の取り巻く環境変化や国際化等に対応し食品の安全を確保するため、平成30年に食品衛生法の一部が改正された。

【食品表示法】

食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度で平成27年4月1日に施行された。

【製造基準】

厚生労働大臣が、食品衛生法に基づき、公衆衛生上の見地から、販売の用に供する食肉製品、清涼飲料水等の食品の製造方法を定めた基準をいう。

【GLP（業務管理基準）】

試験、検査の信頼性を確保するための管理手法。食品衛生法においては、「検査又は試験に関する事務の管理」として検査設備の管理、検査マニュアルの作成等が規定されている。

【成分規格】

厚生労働大臣が、食品衛生法に基づき、公衆衛生上の見地から、販売の用に供する食品群ごとに細菌数や使用する添加物の制限などを定めた基準をいう。

【セレウス菌】

食中毒の原因となる細菌の一つ。本菌による食中毒は、その症状から嘔吐型と下痢型の2つに分類されるが、日本では嘔吐型が多くみられる。原因食品としては、穀類及びその加工品（焼飯類、米飯類、麺類等）が最も多く、こういった食品を加熱調理後、常温保管するなど、不適切な温度管理を行うと本菌が増殖し、産生される毒素により食中毒が起こる。

【腸管出血性大腸菌】

人に下痢などの消化器症状や合併症を起こすことがある大腸菌のうち、ベロ毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群(HUS)を起こすものをいう。

代表的なものは「腸管出血性大腸菌O157」で、食品とともに摂取されると、少量の菌数でも腹痛や下痢等を起こすことがある。乳幼児、高齢者などは重症化する場合もあるので、特に注意を要する。

【手引書】

事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るとともに、統一的な運用に資するため、食品等事業者団体が作成し、厚生労働省の食品衛生管理に関する技術検討会で内容を確認した手引書。

【動物用医薬品】

家畜や養殖魚などの病気の治療や予防のために使用される医薬品をいう。厚生労働大臣が、食品衛生法に基づき、公衆衛生上の見地から、食品への残留基準等を定めている。

【特定原材料（アレルギー物質）】

身体が食物に含まれる特定のタンパク質を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことを食物アレルギーという。

食物アレルギーを引き起こすアレルギー物質の中でも特に発症者数、重篤度の高い8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）は「特定原材料」として食品表示法で表示が義務付けられている。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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの20品目については、「特定原材料に準ずるもの」として表示が推奨されている。

【生食用食肉の規格基準】

厚生労働大臣が、食品衛生法に基づき公衆衛生上の見地から、牛の食肉（内臓を除く）を生食用として販売する場合の成分規格や加工、保存、調理方法について定めた基準をいう。

【ノロウイルス】

食中毒の原因となるウイルスの一つ。潜伏期間は1～2日で、おう吐、下痢、腹痛等を起こす。極めて強い感染力を有し、少量のウイルスでも発症する。ノロウイルスに汚染された二枚貝の生食による食中毒事例の他、感染した調理従事者の手指や調理器具等を介して食品を汚染したことによる食中毒事例が報告されている。

【ノロウイルス食中毒警戒情報】

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ることから、県内における感染性胃腸炎の患者数の動向を踏まえ、県民等に注意喚起を行うために神奈川県が発令する警戒情報をいう。

【HACCP（ハサップ）】

食品の安全性を高度に保証する衛生管理の手法のひとつ。食品の製造者が原材料の受入れから最終製品に至る一連の工程の各段階で発生する危害を分析し、その危害の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て製品のより一層の安全性を確保するというもので、コーデックス委員会が各国にその採用を推奨する国際的に認められた手法である。

平成30年の食品衛生法の一部改正により、原則として全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理が義務化された。大規模事業者はコーデックス委員会が策定したHACCP 7原則に基づき実施するが、小規模事業者等はその考え方を取り入れた弾力的な運用による衛生管理を実施する。

【リスクコミュニケーション】

消費者、食品等事業者、行政担当者など異なる立場の者が、それぞれ持っている食品の安全の確保に関する情報及び意見を相互に交換すること。

令和7年度相模原市食品衛生監視指導計画(案)に寄せられた御意見と市の考え

該当箇所	寄せられた御意見の要旨	市の考え
全体	監視指導計画に対する具体的な実施状況が明確でない。	監視指導計画に対する各事業の実施状況等につきましては、例年6月末にお示しする監視指導結果をご参照ください。
全体	食中毒事案が散見されている要因を分析し、食中毒防止のための取組を行っていく必要があると思う。	食中毒が発生する要因は様々ですが、施設における食品の取扱い、施設等の清掃・消毒、器具の使い分け、従業員の健康管理等に不備が多く見られます。 施設において HACCP に沿った衛生管理が適切に実行されていれば食中毒の発生を防ぐことができるものと考えており、引き続き施設に対して指導を行ってまいります。
全体	有機フッ素化合物（PFOS、PFOA）への対応について、監視指導計画に反映する必要があると思う。	現在、食品衛生法において、食品中の PFOS 及び PFOA の基準値が設定されていないことから、具体的な対応については記載しておりませんが、一部の食品について基準値の設定が議論されていることから、引き続き、国の動向を注視してまいります。
重点的な取組 (P. 2)	HACCP に沿った衛生管理の普及推進について、行政が適切に監視指導を行うことができるのか疑問である。	監視指導計画策定時に、施設に対する監視頻度や方法等が適切であるか、過去の実績を踏まえて、見直しを行っております。
重点的な取組 (P. 2～4)	施設検査等を通じて、HACCP に沿った衛生管理の実施について食品等事業者へ指導等を行っていることは理解できるが、結果、成果を測定する方法等について記されていない。HACCP 導入の効果がどの程度あったかの「見える化」してほしい。	HACCP 導入の効果を測る方法は各施設により異なるため、数値等により効果をお示しすることは困難ですが、食品等事業者からは、「製造する食品の品質・安全性が向上した」、「衛生面で重点的に管理する項目が明確になったため、生産効率が向上した」、「従業員の衛生面に関する意識が向上した」等の意見が挙がっています。

重点的な取組 (P. 3)	食肉の適切な加熱について、具体的な記載があると良いと思う。	P.3「食肉を原因とする食中毒について」において、適切な加熱の条件を追記しました。
重点的な取組 (P. 3)	牛や豚、鶏の生食についての記載はあるが、鹿やイノシシなどの野生鳥獣の肉の食中毒の注意に関する記載がないのはなぜか。	P.3「2食中毒防止のための取組」において、内容を追記しました。
重点的な取組 (P. 4)	ウェルシュ菌やセシウス菌の具体的な例などの記載があると分かりやすいと思う。	用語説明において、説明文を追加しました。
重点的な取組 (P. 4)	年々平均気温が上がり猛暑の期間も長く、夏季における給食や仕出し弁当等の集団食中毒が心配である。 重大な事件に繋がらないよう原材料や調理後食品の適切な温度管理等について施設検査等により指導を行っていただきたい。	いただいた御意見を参考に、効果的な監視、指導に努めてまいります。
重点的な取組 (P. 5)	自主回収事例が散見されているということなので、より一層の指導を進めて欲しいと思う。自主回収の事例などは公開されているのか。	アレルギー表示や期限表示等の不適切な表示は、健康被害に直結する可能性が高いため、定期的な施設検査を通じて、適切な食品表示について指導に努めてまいります。 自主回収の情報は、厚生労働省の食品衛生申請等システムから閲覧できます。
その他	消費者、活動者、企業、流通、自治体が情報共有する場所を確保してほしい。	本市では、消費者、食品等事業者、生産者、学識経験者、行政で構成する「相模原市食の安全・安心懇話会」を年2回開催し、それぞれが持っている情報や意見を交換しています。また、ホームページ等を活用し、食中毒予防や食の安全に関する情報を消費者や食品等事業者に対して提供しております。