

# 特集 —食の安全確保に向けて—

## 「食品衛生監視員」って何をしているの？

私たちが安全な食生活を送るために、食品に関わる様々な人達とかかわり、監視、調査、相談などの役割を担っているのが「食品衛生監視員」です。

**食品衛生監視員**：食品衛生法で定められた、食品衛生に関する職務を行う技術系の公務員です。国の検疫所における輸入品のチェックや地方自治体での国内生産品や国内流通食品のチェック、食品の製造業や飲食店の衛生指導などを行っています。





# 監視

食品衛生監視員は、食品工場、飲食店の調理場など食品を取り扱っている様々な施設に対し、食品が食品衛生法の基準どおりに製造されているのか、衛生的に調理されているのか、といった監視を行っています。

チョコレート工場



チョコレートが形になって出てきたところです。これから包装の工程に進みます。監視では、原料から製品が出来上がるまでの全ての工程や書類の確認をします。

町のパン屋さん



衛生的に作業しているかじっくり見ます。



レストランの厨房



調理方法、食材の管理、従業員の衛生管理などについて調理長に話を聞いて、衛生上問題がないか確認しています。

牛乳が出来上がったところです。これからラベルが巻かれます。牛乳のように食品衛生法で定められた製造基準があるものは基準どおりに作られているかもチェックします。



牛乳工場

## 書類による監視

近年続発する食品事故や賞味期限改ざんなどを防止するため、広域に流通する食品の製造業等に関しては、重点的に製造記録類の確認も実施し、監視指導の強化を図っています。

例えば、不適切な原材料の使用実態がないか、期限表示の設定が適切に行われているか…など衛生上の問題の有無について、書類により確認します。



### マメ知識 神奈川県内には、食品関係施設がどのくらいありますか？

神奈川県内には196,554の食品関係施設があります。（平成20年3月31日現在）

平成19年度は、県と保健所設置五市の食品衛生監視員が延べ209,981回の監視を実施しました。



# 点検

食品衛生監視員は、スーパーや小売店で、食品が衛生的に販売されているか、適切な表示がされているか、点検を行います。

食品衛生法では保存温度の決められた食品もあります。食品と冷蔵庫の温度が合っているか、点検しています。



10℃以下  
牛乳・食肉

4℃以下  
ローストビーフ  
・生ハム

-15℃以下  
冷凍食品

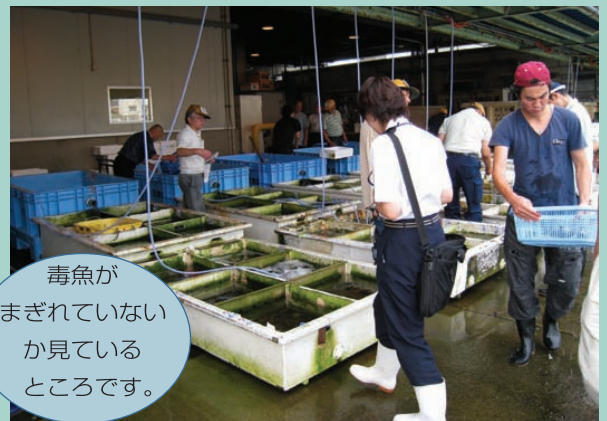


このお店は、日に3回冷蔵庫の温度を確認しているね！



期限表示、保存温度、添加物、アレルギー表示…など間違いがないかしっかり見えています。

魚市場などの市場の点検も行っています。



毒魚がまぎれていないか見ているところです。

## 夏期・年末食品衛生総点検



通常の点検に加え、細菌による食中毒の発生が増える夏期と、食品の流通量が増える年末に食品衛生総点検を実施しています。

また、気温の上がる夏期には「食中毒警報」を、冬には「ノロウイルス警戒情報」を発令し、食中毒の予防を呼びかけます。



### マメ知識 食中毒警報、ノロウイルス警戒情報は、どのような時に出されるのですか？

神奈川県では、過去の食中毒発生時の気温、湿度などの気象条件や海水温などを統計学的に解析した予測式により、細菌性の食中毒の発生が懸念される日を予測して食中毒警報を発令しています。

また、ノロウイルス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、感染性胃腸炎の患者数が増加傾向を示すとノロウイルス警戒情報を発令しています。



# 検査

食品工場からはそこで製造している食品を、スーパーなどの販売店からはお店に並んでいる食品を収去し、細菌や食品添加物、残留農薬などの検査を行います。



「収去」とは、食品の安全性を検査するために、食品衛生監視員が工場や店舗から食品を抜き取ってくることだよ。



収去した食品は、販売されている保存状態と同じ条件で検査機関まで運びます。  
冷蔵されていたものや冷凍食品は、クーラーボックスで温度を確認しながら運びます。



衛生研究所等で検査します。



検査結果の「適」「不適」を判断し、販売店などへお知らせします。

収去品検査成績通知書  
平成21年7月21日

〇〇〇 食品 様  
神奈川県 〇〇〇 保健福祉事務所長

収去年月日	名称	製造者名	検体数	検査成績			判定
				検出数	大腸菌	保存料	

検査結果が「不適」の場合は、その食品が消費者へ渡らないような措置を行います。

検査の結果は、後ろの19～21ページを参考にしてくださいね！

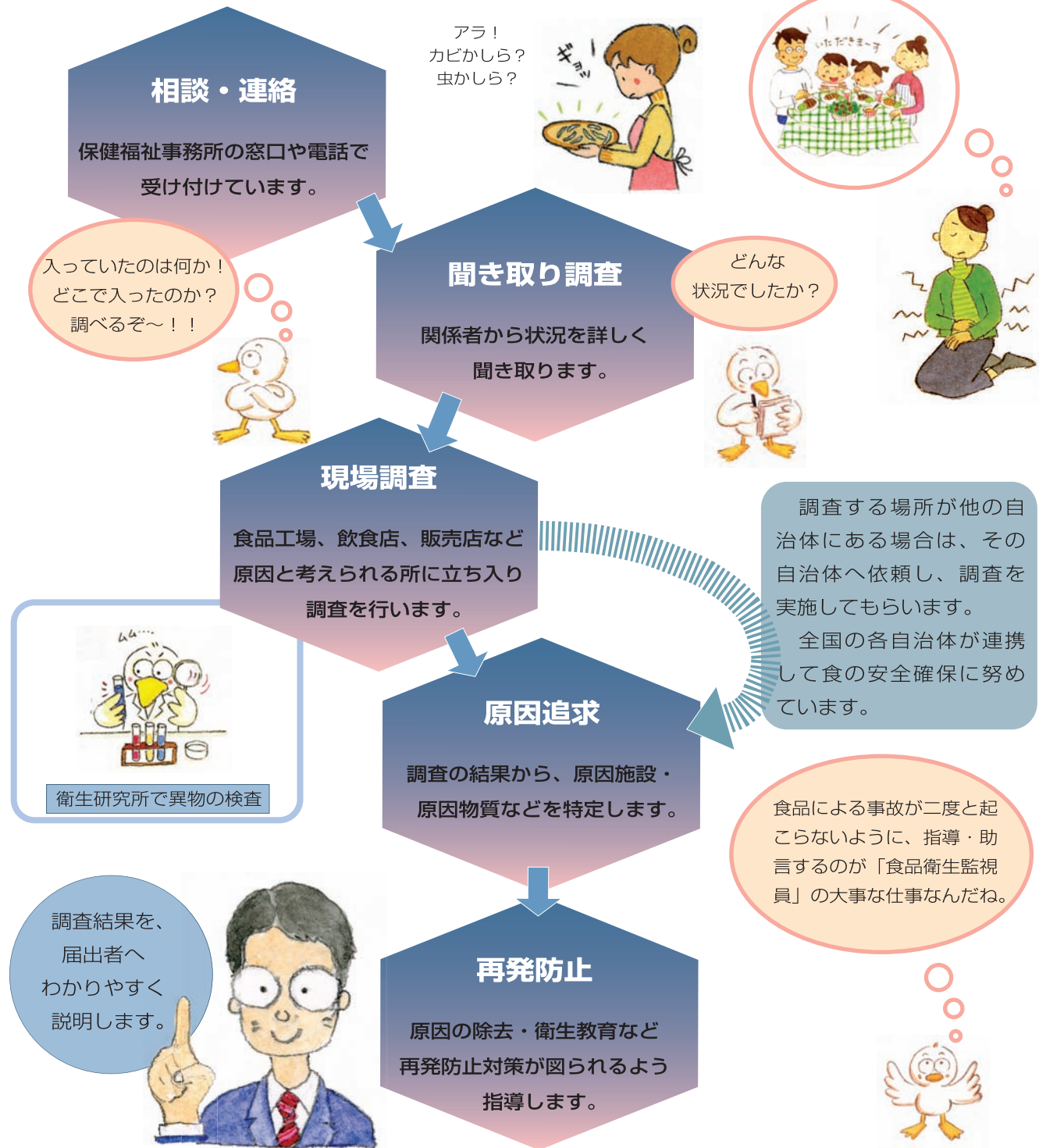


**マメ知識** 残留農薬とは、どのようなものですか？  
農薬の散布等により、食品にそのまま残留していたり、土壌等を通じて移行し、残留した農薬をいいます。  
平成18年5月29日からは、食品に残留する農薬は一律基準（0.01ppm）で規制し、一律基準以外の基準が適用される農薬をリスト化する「ポジティブリスト制度」が導入されています。



# 調査

食べ物が原因と考えられる健康被害が起きたという連絡や、「購入した食品に異物が入っていた!」「腐ってる!」「表示がおかしい!」などの連絡が入った場合には、詳しく内容を聞いたうえで、原因追求のための調査を実施します。



**マメ知識** 神奈川県内で、保健所等に寄せられた食品に関する苦情等は何のくらいありますか？  
平成19年度に県と保健所設置五市の保健所等に寄せられた苦情等は、2,910件でした。



# 相談

保健福祉事務所の窓口や電話で、消費者からの食品に関する相談を受け付けています。

また、食品工場、飲食店や販売店の業者からは営業許可・届出に関するものや、製造・調理・販売方法などについての相談を受け付けています。



食品に関する  
疑問・質問が  
ありましたら、  
お気軽に  
ご相談ください。

保健福祉事務所の窓口には、いろいろな人が様々な相談に来るよ



食堂を  
始めたいなあ  
...



保健福祉事務所へ  
相談に行こう！

食品に係る営業には、食品衛生法に関する手続きが必要なものが多くあります



かながわ食の安全・  
安心相談ダイヤル

保健福祉事務所の他、「かながわ食の安全・安心相談ダイヤル」でも食の安全・安心に関して、疑問に思っていることや不安に感じていることなどについて電話相談を受け付けています。

# 045-210-4685

○専用ダイヤル 受付時間 午前8:30~11:30 午後1:00~4:30 (土日、祝日、年末年始の閉庁日を除く)

**マメ知識** 神奈川県内の保健所設置五市とは、具体的に何市のことですか？

横浜市、川崎市、横須賀市、藤沢市、相模原市です。

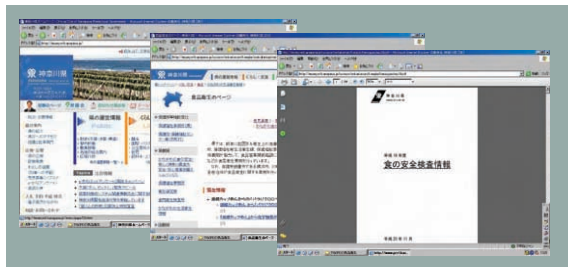


# 発信

消費者・製造者・販売者へ向けて、食品衛生に関する情報を発信、提供しています。

## 調査・研究

食品衛生監視員は、研究機関と協力しながら食品に関する調査や研究をしています。そこで得られた結果は食品工場の監視時や講習会等の資料として活用しています。また、ホームページや情報誌などで検査結果や調査内容を公開し、消費者や製造者、販売者へ情報を発信しています。



「神奈川県ホームページ」  
<http://www.pref.kanagawa.jp/>  
→ 「くらし・交流」  
→ 「食品」  
→ 「食品衛生のページ」  
へアクセスして下さい。



情報誌「かながわの食品衛生」は、保健福祉事務所や地域県政総合センターなどで配布しています。また、バックナンバーも含め、神奈川県のホームページでもご覧いただけます。

→ <http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/seikatueisei/kanajin/jyouhousitop.html>

## 研修・講習

毎年実施する食品衛生責任者などへの研修や講習を通じて、食品関係の営業者へ最新の情報を提供します。



お店の人たちは、  
食品を安全に提供するため  
勉強しているんだなあ



## かながわ食の安全・安心基礎講座

消費者を対象とした食品衛生の講座を開き、食の安全・安心に関する基礎的な情報提供を行っています。

### 平成20年度のテーマ

- 第1回「食肉の安全」
- 第2回「ゲームで考える食の安全」
- 第3回「牛乳等の生産と食の安全・安心」
- 第4回「牛乳等の製造と食の安全・安心」
- 第5回「マーガリンの製造と食の安全・安心」

- 問い合わせ先 神奈川県食の安全・安心推進会議事務局  
(保健福祉部生活衛生課食の安全推進班) 045-210-4940 (直通)
- 申込み先 ホームページやチラシ等でお知らせしています。



### マメ知識 食品衛生責任者とは、どのような人ですか？

食品衛生責任者とは、営業者により食品施設毎に設置され、その施設の食品衛生上の管理運営を行う責任者として、施設の衛生管理の改善や従事者の衛生教育などを行う一定の資格を有する人のことです。

# リスクコミュニケーション



食品のリスクはできる限り小さくすることが望ましいのですが、リスクを小さくするためには多くの費用と人手がかかる場合もあり、社会としてどの程度のリスクを受け入れることができるのかを決める必要があります。そのためには関係者の間で情報や意見を相互に交換し、信頼関係を築いていくことが重要であり、それを行う機会がリスクコミュニケーションです。

神奈川県では、リスクコミュニケーションの場として、県民会議などを開催し、参加者の意見を施策に反映しています。

## 食の安全

消費者

神奈川県食の安全  
・安心県民会議

かながわ食の安全  
・安心キャラバン

コミュニ  
ケーションは  
大切なんだ  
ね！

製造者  
生産者  
販売者

リスク  
コミュニ  
ケーション

行政



どんどん  
参加して  
くださいね！



神奈川県食の安全・安心県民会議 消費者、学識経験者、食品関連事業者及び公募で選考された県民で構成する会議です。情報や意見を交換し、その意見を施策に反映させています。

**食品衛生監視員は、県民の健康の保護が最も重要であるという認識のもとに、専門的・科学的に食品の安全確保を目指しています。**