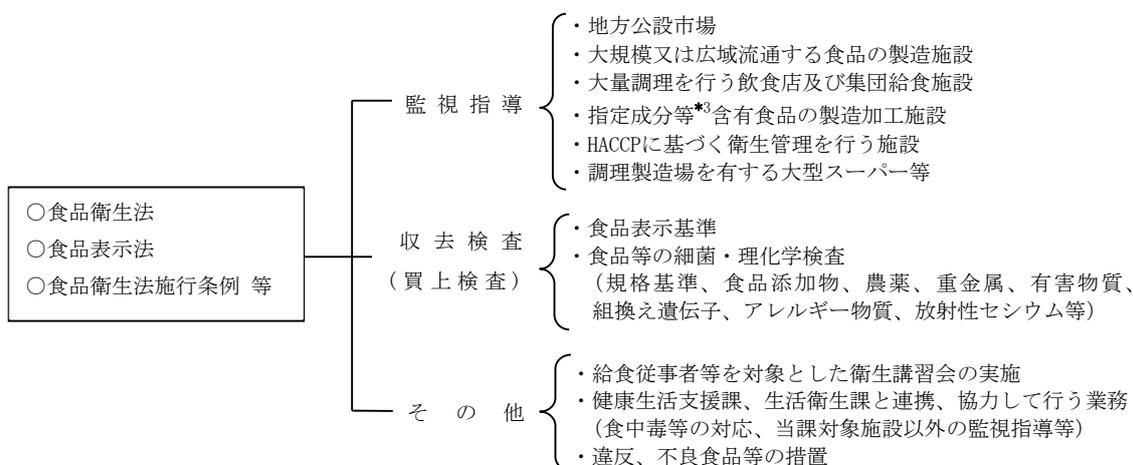


Ⅶ 食品機動監視課業務の概要

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食品等の安全性を確保するため、千葉県食品衛生監視指導計画に基づき、監視指導の重要度が高い施設（地方公設市場、大規模又は広域流通する食品の製造施設、大量調理を行う飲食店及び集団給食施設、調理製造場を有する大型スーパー等）を対象に立入検査を実施し、施設の衛生管理状況及び HACCP に沿った衛生管理^{*1}の実施状況の確認・指導を行っている。

また、管内で製造、販売、生産等されている食品等（輸入食品を含む）について、食品衛生法及び食品表示法に基づく収去検査^{*2}を実施し、違反食品等（食品・添加物等の規格基準、食品表示基準、残留農薬等の違反）の排除に努めている。

その他、食品衛生知識の啓発を図るため、給食従事者等を対象とした衛生講習会を実施するとともに、食中毒等の食品衛生上の危害発生時には、関係各課と連携し、調査等を行っている。



食品機動監視課を設置している保健所

名称	所管区域
習志野保健所	習志野及び市川保健所の所管区域
松戸保健所	松戸及び野田保健所の所管区域
印旛保健所	印旛保健所の所管区域
香取保健所	香取及び海匝保健所の所管区域
長生保健所	山武、長生及び夷隅保健所の所管区域
安房保健所	安房保健所の所管区域
君津保健所	君津及び市原保健所の所管区域

*1 HACCPに沿った衛生管理

HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Point の略で、食品の衛生管理手法の一つ。事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法であり、事業者は一般衛生管理に加え、自ら衛生管理計画を作成し、計画に沿って実施し、記録することが求められる。計画の作成基準は事業者の規模や業種等によって、CodexのHACCP7原則に基づき行う「HACCPに基づく衛生管理」と、簡略化されたアプローチで行う「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の2つに分けられる。これらを総称する「HACCPに沿った衛生管理」が原則として全ての食品等事業者を対象に制度化されている。

*2 収去検査

科学的な根拠に基づいた監視指導を推進するため、食品衛生法第28条に基づき、食品取扱施設（製造、販売、生産等）から、検査に必要な限度において食品等（食品、添加物、器具・容器包装及びおもちゃ）を無償で抜き取り、保健所、衛生研究所及び登録検査機関で検査を実施している。検査結果に基づき、違反食品及び不良食品の排除、食品による事故防止や製造者等の自主衛生管理の徹底を図るなど、食品の安全性の確保に努めている。

*3 指定成分等

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であって、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定したもの。