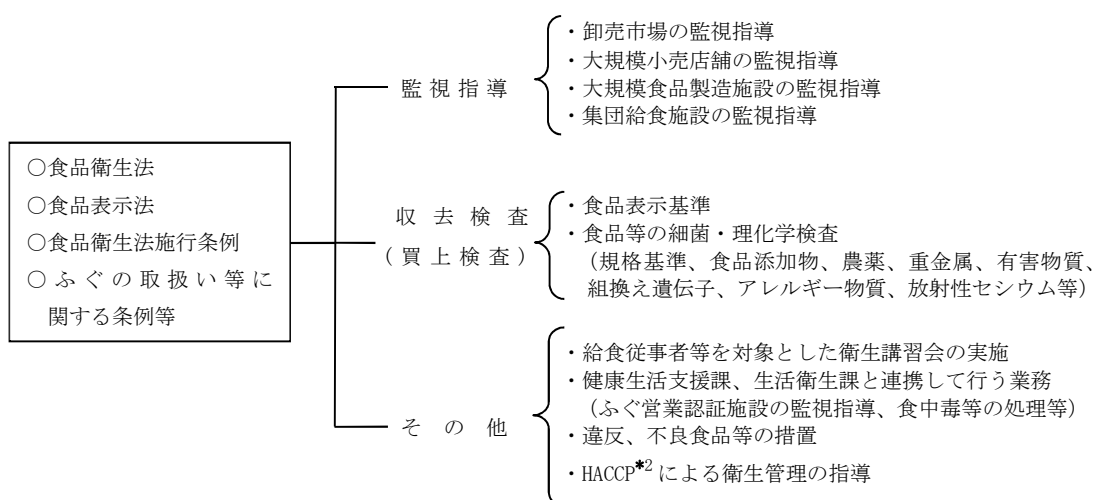


VII 食品機動監視課業務の概要

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、広域流通食品等事業者（卸売市場、大規模小売店舗、大規模食品製造施設等）や集団給食施設を対象に、重点的な監視指導を実施している。

また、管内で生産、製造、販売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^{*1}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し、健康生活支援課（生活衛生課）と連携して、食品営業施設の監視指導を実施している。



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 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）を無償で提供させ、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。

*2 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point→頭文字の略語としてHACCP(ハサップ)と呼ばれている) : P66 下段参照