

令和2年度

足立区食品衛生監視指導計画

足立区

目 次

1	「食品衛生監視指導計画」策定の趣旨	1 ページ
2	監視指導の実施体制及び他機関との連携	1 ページ
3	主な監視指導事業	2 ページ
4	試験検査機関の実施体制	3 ページ
5	立入検査及び収去検査	4 ページ
6	不利益処分等	6 ページ
7	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	6 ページ
8	区民・事業者・行政間の情報及び意見の交換	7 ページ
9	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	8 ページ
10	実施事業年間予定表	9 ページ

令和2年度足立区食品衛生監視指導計画

1 「食品衛生監視指導計画」策定の趣旨

食品衛生法第24条の規定及び「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止し、区民の食生活の安全を確保するため、令和2年度足立区食品衛生監視指導計画を以下のとおり策定します。

2 監視指導の実施体制及び他機関との連携

(1) 実施体制

食品衛生に関する監視指導は、原則として足立保健所生活衛生課食品保健係、食品監視係が実施します。この他に、「都区保健衛生関係事務処理基準」に基づき、大規模製造業、食品流通拠点及び輸入食品、並びに複数の区にまたがった有害食品の排除及び違反処理などに係る監視指導は、東京都（以下「都」という。）と協力の上、実施します。

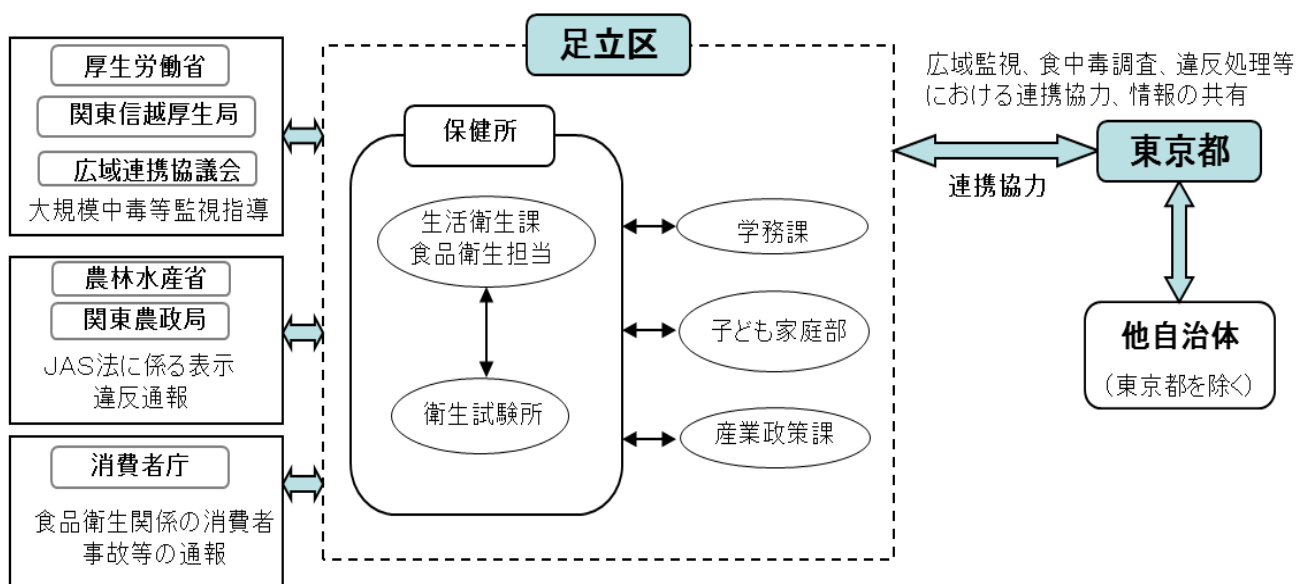
(2) 区役所内の連携

学務課、子ども家庭部、産業政策課等と食の安全に関して情報交換等を行い、関係施設への立ち入りや消費者への普及啓発を行います。

(3) 国及び他自治体との連携

輸入食品や広域に流通する食品等の違反を発見した場合や、大規模な食中毒が発生した場合などは、厚生労働省、農林水産省、消費者庁、東京都、他の自治体及び広域連携協議会と連携していきます。

なお、法に定めがあるものを除き、他の自治体との連絡調整は原則として都を通じて実施します。



3 主な監視指導事業

「食品衛生法」、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」、「食品表示法」、「食品製造業等取締条例」及び「東京都ふぐの取扱い規制条例」等の法令遵守の徹底を図り、足立区内の流通食品の安全を確保するため、以下により食品関係施設に対して、立ち入り検査及び収去検査を実施します。

(1) 食中毒予防対策

ア 飲食店等施設の重点的監視

食中毒が発生しやすい業種（すし屋、仕出し屋、弁当屋等）及び食中毒発生時に大規模な患者発生につながる学校、保育園などの大量調理施設に対する監視指導を実施します。

また、ノロウイルス予防対策として社会福祉施設、病院等の給食施設に対する監視指導を実施します。その他、カンピロバクター予防対策として、食肉の生食や加熱不足の危険性を講習会等で普及啓発していきます。

詳細は、「5 立入検査及び収去検査」参照のこと。

イ 食中毒事故発生時対策

関係機関との連携を図り、被害の拡大を防止し、食中毒発生の原因・感染経路の解明及び再発防止に努めていきます。

ウ 保菌者検索事業の実施

食品取扱従事者の無症状病原体保有者*¹を調査し食中毒の発生を未然に防止するとともに、散発患者の発生動向を調査し散発型集団発生*²食中毒の早期発見及び発生原因を究明するため、無症状病原体保有者の検索事業を実施します。

*¹無症状病原体保有者：食中毒菌を保有しているが、その菌による食中毒症状を起こしていない者。

*²散発型集団発生：特定の市販食品や飲食店での食事等を原因食品とする食中毒で、広い地域で少数ずつ患者が発生するもの。東京都が広域的に患者の喫食状況等の情報を集約することで初めて原因食品が判明する。

エ 食品由来感染症対策

赤痢、A型肝炎等の食品由来感染症対策は、感染症対策課と連携し、患者の調査と感染の拡大防止、感染経路の究明に努めていきます。

(2) 違反・不良食品対策

不正な食品添加物使用などの違反や異物混入などを未然に防止するため、製造・加工から販売まで監視指導を実施します。違反食品が確認された場合は、当該食品が販売や使用されないよう、関係機関と連携し、回収または廃棄などの危害除去の措置を実施します。また、当該事業者に対して、再発防止を目的とした監視指導を強化します。

なお、東京都食品安全条例に基づき、平成16年11月1日から施行された自主回収報告制度*について消費者・区民への周知を図ります。

*自主回収報告制度：食品製造者等が自社製品の違反等に気付き、自主的に製品の回収を始めた時に、保健所に報告する制度。

(3) 東京オリンピック・パラリンピック関連施設の衛生対策

東京オリンピック・パラリンピック開催に伴い、観光客の増加が予想され、宿泊施設や飲食店等における食品に対する監視指導を強化します。また、関連施設への食品等の納入に係る食品営業者に対する監視指導を、国（厚生労働省や農林水産省）や東京都と連携し実施します。

(4) 広域流通食品対策

有害食品などの流通を防止するため、都と連携し、製造業における原材料、製造工程及び製品の監視指導、並びに流過程における問屋業及び販売業などの監視指導を実施します。

(5) 輸入食品対策

輸入食品の安全確保を図るため、情報収集に努めるとともに、区内に流通する輸入食品の監視や検査、輸入業者への指導を強化します。

(6) 残留農薬等対策

輸入及び国産農産物における残留農薬等の検査を実施します。また、迅速かつ高感度な検査技術の習得など検査体制の整備を図ります。

(7) 適正な食品表示への対策

食品表示法に基づき、消費期限・賞味期限やアレルギー原因物質等、食品の適正表示の徹底を図ります。また、「医薬品医療機器等法」など他法が定める表示規制についても関係機関と連携協力し適正表示に努めます。

(8) 食肉の衛生対策

平成23年10月に生食用食肉の規格基準が設定され、平成24年7月に牛肝臓の生食用提供が禁止され、加えて平成27年6月に豚肉の生食提供も禁止されました。生食用食肉を取り扱う営業施設へ基準等の周知徹底と、監視指導を行います。また、食肉の安全確保を図るため、食肉販売業及び食肉処理業並びに食鳥処理業の監視指導、細菌検査や動物用医薬品の検査などを実施します。

(9) その他

上記施策以外に、食品等の安全性の確認を行うための調査等を実施します。

4 試験検査機関の実施体制

食品衛生監視指導に係る試験検査は、区衛生試験所が実施し、調査研究、信頼性確保のための体制整備に取り組み、検査内容の充実を図ります。また、都区協定に基づき、食中毒などの調査に関する試験検査は東京都健康安全研究センターに委託します。

(1) 内部点検

「足立区食品衛生検査等管理要綱」に基づき、信頼性確保部門責任者による収去部門及び検査部門の内部点検を次のように実施します。

ア 収去部門

試験品採取・搬送に関する点検

イ 検査部門

- (ア) 試験品受領に関する点検
- (イ) 検査などの実施に関する点検
- (ウ) 内部精度管理に関する点検
- (エ) 外部精度管理に関する点検
- (オ) 機器類の保守管理に関する点検
- (カ) 試薬などの管理に関する点検
- (キ) 組織及び施設の点検

(2) 外部精度管理調査

厚生労働大臣が、外部精度管理調査を実施するための具備すべき要件に適合と確認した機関により、外部精度管理調査を適宜必要な検査項目ごとに年1回実施します。

(3) 検査機器類の整備

衛生試験所には、厚生労働省令に定める機器類及びその他の検査に必要な機器類を計画的に整備・更新するとともに、点検などを通じ、その維持管理を行います。

(4) 検査員の研修等

検査員の技術の向上や新たな検査技術の習得のため、国や東京都の研修会、各種学会や講演会、また他地方衛生研究所との情報交換などを通じ、検査情報の収集を図ります。

5 立入検査及び収去検査（製品の抜き取り検査）

(1) 立入検査

ア 年間立入予定件数

食品関係施設数 16,465 施設（平成30年度末現在）

立入予定延べ軒数 8,000 施設（令和2年度予定）

イ 年間実施予定

- ①通常監視・・・営業許可更新時や違反・苦情時の立入りなど
- ②一斉監視・・・夏期や歳末等に年間計画として立入る集団給食やすし屋など
- ③特別監視・・・焼肉や浅漬け食品による全国的な大規模食中毒などの緊急立入り

重点的監視対象である社会福祉施設などの集団給食施設、食中毒多発業種、大規模飲食店及び製造・販売業に対し、食中毒多発期及び年末年始の大量流通期を中心に、「10 実施事業年間予定表」のとおり立入検査を実施します。

業種別年間監視指導目標回数〔目標監視指導件数 8,000件〕

対 象 区 分		監視目標回数
一 斉 監 視	◎最重点監視業種 集団給食施設（保育園、事業所、病院、社会福祉施設）、 仕出し弁当屋、宅配すし屋、食肉処理業、ふぐ認証施設	年間1回以上
	◎重点監視業種 学校、すし屋、食肉販売業、魚介類販売業、弁当屋	3年に1回
通 常 監 視	一般監視業種 ・ イベント等の届出施設 ・ 上記以外の飲食店営業や販売業、製造業 ・ 前年度食中毒及び苦情発生施設	必要に応じて

(2) 収去検査

ア 検査機関別実施予定

検査機関	足立保健所衛生試験所		東京都健康安全研究センター
項 目	微生物検査	理化学検査	理化学検査
計	287	159	2

イ 年間実施予定

立入検査の予定に併せて実施する他、夏期及び歳末一斉取締り事業の一環として、「10 実施事業年間予定表」のとおり収去検査を実施します。

ウ 検査内容

<区衛生試験所>

微生物検査：細菌数、大腸菌群、大腸菌、腸管出血性大腸菌O26、O103、O111、O121、O145及びO157、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、ウエルシュ菌（クロストリジア）、腸炎ビブリオ、カンピロバクター、ノロウイルス等

理化学検査：保存料、着色料、甘味料、漂白剤、酸化防止剤、発色剤、油脂の変敗、殺菌料、防カビ剤、動物用医薬品、残留農薬等

<東京都健康安全研究センター>

理化学検査：残留農薬の一部

(3) 現場簡易検査

施設の監視時に、調理従事者の手指などの細菌検査（現場簡易検査という）を実施します。

(4) 夏期及び歳末一斉取締り

食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する歳末においては、厚生労働省及び消費者庁の示す方針を踏まえ、かつ協定に基づき都と連携した上で、別途監視指導計画を策定し、実施します。

なお、実施結果については、都が取りまとめの上、ホームページ及び報道機関へ公表します。

(5) 緊急監視

有害食品などの発生があった場合、都区協定に基づいて都と連携し、原因と関連のある営業所の監視を実施します。また、区内において緊急性を要する有害食品等を発見した時は、直ちに都に連絡します。

(6) 違反及び不良食品等を発見した場合の対応

立入検査及び収去検査によって違反及び不良食品などを発見した場合、以下のような措置を実施します。

ア 違反の発見

立入検査により、食品衛生法等の違反を発見した場合は、その場で改善指導を行うとともに、改善に期間を要する場合は、書面にて指導を行います。

イ 違反食品の発見

立入及び収去検査で、違反食品などが確認された場合は、前記の「3- (2) 違反・不良食品対策」に従い措置します。

6 不利益処分等

(1) 不利益処分等

食中毒の発生や違反食品の発見など、緊急な安全確保が必要とされる場合は、「危害の除去命令（法第54条）」、「営業などの禁止、停止命令（法第55、56条）」または「施設改善命令または許可の取り消し（法56条）」の不利益処分を行います。また、食品表示法に違反する場合は、食品表示法第6条に基づく不利益処分を行います。さらに、特に悪質な事例については告発を行います。

(2) 違反の公表

法違反に対する不利益処分などの措置を実施したときは、食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、法第63条の規定に基づき、法違反者の氏名、施設名等を区ホームページに公表します。そのほか、食品表示法第7条に基づき、公表します。

7 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

(1) 食品衛生法の改正により、原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCP*の考え方に基づく衛生管理が求められることになりました。小規模な食品等事業者にも無理なく実施できるように、関係各位と連携しながら必要な支援を図っていきます。

*HACCP（ハサップ）：安全な食品をつくるための高度な衛生管理手法のこと。食品の製造にあたり、原材料に由来する危害や、製造工程において発生する可能性のある危害を予め分析し、特に重点的に管理する必要のある箇所を重要管理点として定め、その工程を連続的に監視、記録することにより製品の安全性を保証する制度。

(2) 食品衛生協会*¹の自治指導員*²を通じて、自主的な衛生管理に関する情報及び技術を食品等事業者に提供し、支援を図っていきます。

*1 食品衛生協会：食品業界における自主的な衛生管理を推進するために食品関係業者自らが組織した団体で、都及び各区は地域における食品衛生の向上のために食品衛生協会に対して必要な助言・指導その他の援助を行なっています。東京都には社団法人東京都食品衛生協会があり、各区、保健所ごとに下部組織としての食品衛生協会があります。

*2 自治指導員：食品衛生法に基づく制度ではなく、食品衛生協会独自の自主的な衛生管理制度。自治指導員は、協会員の中から一定の資格を有する者が任命され、会員の店の巡回指導を行います。

(3) 都が実施する自主管理認証制度*の普及を図り、より高度な自主的な衛生管理の推進を図っていきます。

*自主管理認証制度：都独自の制度で、食品関係業者の自主的な衛生管理向上の努力を積極的に評価し、都民に公表することによって食品営業施設全体の衛生管理水準の向上を図ろうとするもの。認証基準は都で作成し、業者の申請に基づいて都の指定審査事業者が審査を行う。認証を受けると、都がホームページで公表し、業者には「認証書」や「認証マーク」が交付されます。

8 区民・事業者・行政間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）

(1) 情報提供

食中毒多発期の注意喚起や食品問題発生時などの情報を広報紙、ホームページ及びパンフレットやツイッターなどの媒体を用いて提供します。また、出前講習会などを通じ、区民の方へ食品衛生知識の普及・啓発に努めていきます。

(2) 意見交換会の開催

ア 区民及び食品等事業者から委員を募り「食の安全懇談会」を開催します。そこで、監視指導計画について意見交換を行い、実施後、内容をホームページ等で公表します。

イ 食品衛生協会と共催で「消費者懇談会」を開催します。区民の方との意見交換を行います。

(3) 相談体制

区民からの食品に対する相談や苦情を随時受け付けています。

(4) 計画等の公表

区のホームページ等に足立区食品衛生監視指導計画(変更)案を掲載し、区民等からのご意見を伺います。寄せられたご意見を整理・検討した後、食品衛生監視指導計画として公表します。

本計画及び実施状況並びに夏期・歳末一斉取締りの実施結果などをホームページで公表する他、保健所等で閲覧及び配布します。

(5) 年間実施予定

実施月	事業名	実施月	事業名
8月	食品衛生街頭相談	11月	消費者懇談会
8月	食品衛生月間	2月	食の安全懇談会
通年	食品衛生出前講習会		

9 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

(1) 食品等事業者対象講習会の実施

ア 許可更新営業者講習会

営業許可の更新月を迎える営業者を対象に、食中毒予防及び最近の食品衛生情報などを中心に食品衛生実務講習会を実施します。

イ 業態別食品事業者講習会

仕出し屋、弁当屋、すし屋、肉屋、魚屋及び集団給食施設など、業態ごとの食品事業者を対象に、それぞれの業態特異の衛生管理を中心に食品衛生実務講習会を実施します。

ウ 食品衛生責任者実務講習会

食品取扱施設の食品衛生責任者等を対象に、自主的な衛生管理に関する事項や最近の食品衛生に関する事項について食品衛生実務講習会を実施します。

エ 食品衛生自治指導員講習会

外部及び内部講師による食品衛生自治指導員向け食品衛生実務講習会を実施します。

オ その他

大規模製造・販売施設を中心に、従事者への食品衛生講習会を随時実施します。

(2) 食品衛生監視員研修

厚生労働省、東京都及び特別区等が実施する研修会や講演会、各種学会などへの参加により、食品衛生監視員の知識向上を図ります。

10 実施事業年間予定表

一斉監視・収去検査

4～5月	6～8月	
<p>【主な対象施設】</p> <ul style="list-style-type: none"> * 区立学校給食施設 * 飲食店（仕出し屋） * 野菜・果物販売業、スーパー等 	<p>○都区合同夏期一斉監視指導</p> <p>（夏期に事故原因となりやすい食品等の製造業、販売業の一斉監視指導及び流通食品の表示検査を実施する）</p> <p>【主な対象施設】</p> <ul style="list-style-type: none"> * 飲食店（すし屋、仕出し屋、弁当屋、そうざい、焼肉屋、鶏肉取扱い店、大規模回転寿司） * 集団給食施設 * そうざい・調理パンの製造業 <p>○東京オリンピック・パラリンピック関連施設監視指導</p>	
9～11月	12月	1～3月
<p>【主な対象施設】</p> <ul style="list-style-type: none"> * 社会福祉施設集団給食施設 * 病院、保育園等の集団給食施設 * 大規模飲食店、菓子製造業、食肉製品製造業、そうざい製造業 * 学校給食納入業者 * 区民祭等の出店者 * スーパー等の大規模販売業 * 輸入食品販売業 	<p>○都区合同歳末一斉監視指導</p> <p>（歳末に大量に流通する食品の製造、販売業及びふぐ取扱い所に対する一斉監視指導を実施する。併せて流通食品の表示検査を行う）</p> <p>【主な対象施設】</p> <ul style="list-style-type: none"> * 飲食店（仕出し、そうざい、駅ビル等） * 魚肉ねり製品、そうざい、菓子、つけ物等の各種製造業 * 魚介類販売業 * 魚介類加工業 * 食肉関係営業 	<p>【主な対象施設】</p> <ul style="list-style-type: none"> * 食品の取り扱い等の改善確認及び未収去施設 * 魚介類販売業 * 各種食品製造業 * 西新井大師出店臨時営業 * 食鳥処理業 * 容器包装・おもちゃ販売業
通常監視	<p>営業許可事務及び関係施設の衛生管理、食品等の取扱い、食品添加物の使用状況、表示（期限表示、不適正食品表示、アレルギー物質表示、保健機能食品表示、いわゆる健康食品関係表示、遺伝子組換え食品表示等）の監視指導、異物混入等の苦情調査等</p>	
緊急監視	<p>有害、不良食品等の排除を目的とした迅速な処理を要する場合には、緊急監視指導を実施する</p>	
衛生教育等	<ul style="list-style-type: none"> ○食品衛生月間（8月） ○消費者懇談会（11月） ○食の安全懇談会（2月） ○食品衛生実務講習会（業態別、更新講習会等：通年） 	