

令和 5 年度
足立区食品衛生監視指導計画

令和 5 年 3 月

足 立 区

足立保健所 生活衛生課

目次

1	目的	1 ページ
2	実施期間	1 ページ
3	監視指導の実施体制及び他機関との連携	1 ページ
4	試験検査の実施体制	2 ページ
5	監視指導事業	3 ページ
6	主な監視指導事項	5 ページ
7	違反及び食中毒発生時の対応	6 ページ
8	不利益処分等	7 ページ
9	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	7 ページ
10	区民・事業者・行政間の情報及び意見の交換	8 ページ
11	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	9 ページ
	資料	10 ページ

令和５年度 足立区食品衛生監視指導計画

食品衛生法（以下「法」という。）第２４条の規定及び国が策定する「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、令和５年度足立区食品衛生監視指導計画を以下のとおり定めます。

１ 目的

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ことを目的とします。

２ 実施期間

令和５年４月１日から令和６年３月３１日まで

３ 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、足立保健所生活衛生課食品保健係及び食品監視係が実施します。また、大規模製造業、食品流通拠点及び輸入食品の監視指導、並びに複数の特別区にまたがって流通する有害食品の排除及び違反処理などに係る監視指導は、「保健衛生事務事業に関わる都区協定書」で定められた「食品衛生行政の運営に関する細目協定」及び「試験検査に関する細目協定」（以下「協定」という。）に基づき、東京都（以下「都」という。）と協力の上、実施します。

他機関との連携は、（２）、（３）及び別図（１０ページ）に示すとおり実施します。

（２）庁内の連携

ア 学務課及び子ども家庭部

食中毒が発生した場合に大規模化しやすく、重篤な健康被害が生じやすい生徒・児童、乳幼児が利用する学校、保育施設等について、食品衛生に関する情報共有を行い、食中毒発生の防止に努めます。

イ 足立保健所感染症対策課

食品由来感染症や、学校及び社会福祉施設等における感染性胃腸炎集団発生時等、感染症対策が必要になると考えられる事例においては、連携して対応します。

ウ 足立保健所中央本町地域・保健総合支援課（保健栄養担当）

食品表示（栄養成分表示）に関することについて連携し、適正な食品表示が行われるよう対応します。

エ 産業政策課消費者センター

食の安全に関する情報交換等を行い、消費者への普及啓発及び相談体制を確保します。

(3) 国及び他自治体との連携

輸入食品及び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、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。

4 試験検査の実施体制

(1) 試験検査の実施機関

食品衛生監視指導に付随して実施される食品等の試験検査は、主に足立保健所生活衛生課衛生試験所（以下「衛生試験所」という。）が実施します。また、協定に基づき、食中毒等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。

(2) 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

(3) 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。

(4) 検査機器類の整備

衛生試験所は、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。

(5) 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、国や都の研修会、各種学会や講演会に参加するとともに、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 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」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、足立区内に流通する食品の安全を確保するため、以下により食品関係施設の監視指導を実施します。

(1) 立入検査

ア 年間立入予定件数

食品の流通状況や食中毒の発生状況等を踏まえ、業種や取扱食品に応じた監視指導を計画的かつ効率的に実施します。

食品関係施設数	10,878施設（令和3年度末現在）
立入予定延べ軒数	7,000施設

イ 年間実施予定

集団給食施設、食中毒の発生が多い業種、大規模な飲食店及び製造・販売業を重点監視業種とし、定期的な監視指導を実施します。また、食中毒の発生が多い夏期や食品が大量に流通する歳末を中心に、別表（11ページ）のとおり、監視指導を実施します。重点監視業種以外の業種については、営業許可更新時及び必要に応じた監視指導を行います。

通常監視	営業許可更新時や違反、苦情等に基づく立入検査
一斉監視	夏期や歳末等に年間計画として実施する立入検査
特別監視	全国的な大規模食中毒の発生等に基づく立入検査

業態別年間監視指導目標回数

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（保育施設、事業所、社会福祉施設、病院）、仕出し屋、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】 学校給食施設、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 特別監視	【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 ・ 前年度の食中毒及び苦情発生施設	必要に応じて

(2) 収去検査

区内で製造・流通する食品の安全確認を目的に、製造者や販売者を対象として食品の収去検査（抜き取り検査）を実施します。

ア 検査機関別実施予定（検体数）

検査機関	微生物検査	理化学検査
衛生試験所	２８７	１４１
東京都健康安全研究センター	－	２

イ 年間実施予定

立入検査の予定にあわせて実施するほか、夏期及び歳末一斉監視事業の一環として、別表（１１ページ）のとおり収去検査を実施します。

(3) 夏期及び歳末一斉監視事業

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。

(4) 緊急監視

有害食品などの発生があった場合、協定に基づいて都と連携し、原因と関連のある営業施設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場合は、直ちに都へ連絡します。

6 主な監視指導事項

(1) 食中毒予防対策

食中毒が発生しやすい食品を取り扱う施設及び食中毒発生時に大規模な患者発生につながる大量調理施設、給食施設に対し、食中毒の発生状況や発生時期を考慮した監視指導、収去検査及び情報提供などの食中毒予防対策を実施します。

ア ノロウイルス対策

ノロウイルス対策として、食中毒が発生した際に重症化する恐れのある高齢者、乳幼児等に給食を提供する施設について、食品等事業者が自ら実施する衛生管理の支援等を重点とした監視指導を実施します。

イ 腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター対策

平成23年10月に生食用食肉の規格基準が設定されて以降、平成24年7月に牛肝臓、平成27年6月に豚肉の生食用としての提供が禁止されました。一方、法に基づく規制のない鶏肉等の生食又は加熱不足によるカンピロバクター食中毒が全国的に多発しています。食肉を取り扱う施設に対し基準等の周知徹底を図るとともに、食肉の生食や加熱不足の危険性を説明し、適切な取り扱いが行われるよう監視指導を実施します。

ウ アニサキス対策

生食用鮮魚介類を取り扱う施設に対し、魚介類の仕入れ直後の速やかな内臓除去、加熱や冷凍によりアニサキスを死滅させること、目視による虫体の除去等を指導します。

エ 保菌者検索事業の実施

食中毒の未然防止並びに散発型集団発生食中毒*の早期発見及び発生原因究明のため、都の保菌者検索事業に協力し、腸管出血性大腸菌やサルモネラについて、食品取扱従事者の無症状病原体保有者*の調査及び散発患者の発生動向調査を行います。

*散発型集団発生食中毒：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、広い地域で少人数ずつ患者が発生するもの。広域的に患者の喫食状況等の情報を集約することにより原因食品が判明する。

*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) 違反及び不良食品等対策

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、使用等されないよう、関係機関と連携し、回収、廃棄などの危害除去措置を実施します。また、当該事業者に対し、再発防止を目的とした監視指導を強化します。

(3) 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、並びに流通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。

(4) 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実施します。

(5) 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、衛生試験所においては、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。

(6) 食品の適正表示対策

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、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」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て適正表示の推進に努めます。

(7) 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。

7 違反及び食中毒発生時の対応

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や食中毒が発生した場合、以下の措置を実施します。

(1) 違反等を発見した場合の対応

ア 施設及び表示違反発見時の対応

立入検査により、施設基準及び食品表示基準などの違反を発見した場合は、その場で改善を指導します。また、改善に期間を要する場合は、書面にて指導を行います。

イ 違反食品発見時の対応

立入検査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「6 (2) 違反及び不良食品等対策」に従い措置します。

なお、食品等事業者が食品等の自主回収（リコール）を行う場合は、自主回収報告制度に基づく報告の支援、原因の究明及び再発防止等の指導を行います。

ウ 食品に関する相談・苦情への対応

区民から寄せられた、食品への異物混入やカビ発生など食品の安全性に関する相談や苦情に対し、製造、販売工程について調査し、原因究明を

行います。原因となった食品を扱った事業者に対しては、再発防止のため改善指導を行います。

(2) 食中毒事故発生時の対応

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ます。

広域的な食中毒発生時には、国や関係自治体と連携し対応します。国が設置する広域連携協議会において国や関係自治体と連携体制を整備することにより、関係機関と情報共有及び連携を図りながら、原因究明や被害の拡大防止に努めます。

赤痢、A型肝炎等の食品由来感染症や、学校及び社会福祉施設等における感染性胃腸炎集団発生時には、感染症対策課と連携し、患者等の調査と感染の拡大防止、感染経路の究明に努めます。

8 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59条）」、「営業などの禁止又は停止命令（法第60条、第61条）」又は「施設改善命令又は許可の取り消し（法第61条）」の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。

食品表示法に違反する事実を確認した場合は、まず、口頭又は文書による指導を行います。当該指導に従わなかった場合は、必要に応じて食品表示法第6条に基づく「指示」又は「回収命令」、「業務停止命令」等の不利益処分を行います。

(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69条又は食品表示法第7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。

9 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

(1) HACCP*に沿った衛生管理の支援

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は、一般衛生管理に加え、HACCPの考え方に基づく衛生管理を実施することとなりました。食品等事業者におけるHACCPに沿った衛生管理の取組状況を確認し、適切な衛生管理の実施について助言及び指導を行います。また、小規模な食品等事業者にも無理なく実施できるよう、講習会や導入支援ツールを活用しながら、必要な支援を図ります。

*H A C C P (ハサップ):安全な食品を提供す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あらかじめ分析し、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) 自治指導員活動

食品衛生自治指導員*を通じて、食品等事業者に自主的な衛生管理に関する情報及び技術を提供し、支援を図ります。

*食品衛生自治指導員：食品業界における自主的な衛生管理推進を目的として食品関係営業者自らが組織した団体「食品衛生協会」の協会員の中から任命された、一定の資格を有する者。同業会員の施設の巡回指導を行う。

10 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)

食の安全の向上のため、区民・食品等事業者・行政間で情報及び意見の交換を行い、情報を共有し、相互理解を深めます。

(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、SNS及びパンフレットなどの媒体を用いて提供します。また、出前講習会、食品衛生街頭相談などを通じ、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

区民、食品等事業者及び行政担当者による「食の安全懇談会」や足立区食品衛生協会との共催による「消費者懇談会」を開催し、食の安全・安心について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) 食品衛生監視指導計画の策定

計画の策定にあたっては、区ホームページ等で計画案を公表し、区民等から広く意見を募集するとともに、「食の安全懇談会」において意見交換を行います。寄せられたご意見を整理、検討した上で、「足立区食品衛生監視指導計画」として公表します。

本計画及びその実施状況並びに夏期・歳末一斉監視事業の実施結果を区ホームページで公表するほか、保健所等で配布します。

1 1 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

(1) 食品等事業者を対象とした講習会の実施

ア 営業許可更新講習会

営業許可の更新月を迎える食品等事業者を対象に、食中毒予防及び最新の食品衛生情報等を中心とした食品衛生実務講習会*を実施します。

*食品衛生実務講習会：食品等事業者の自主的衛生管理を支援するため、食品関係営業施設等の食品衛生責任者等に対し、食品衛生に関する最新の知見等を提供とする場として定期的、継続的に実施する講習会。

イ 業態別講習会

仕出し屋、弁当屋、すし屋、肉屋、魚屋及び集団給食施設など、業態ごとの食品等事業者を対象に、それぞれの業態の特性に応じた衛生管理を中心とした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新の食品衛生情報等を中心とした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

食品衛生自治指導員を対象に、外部及び内部講師による食品衛生実務講習会を実施します。

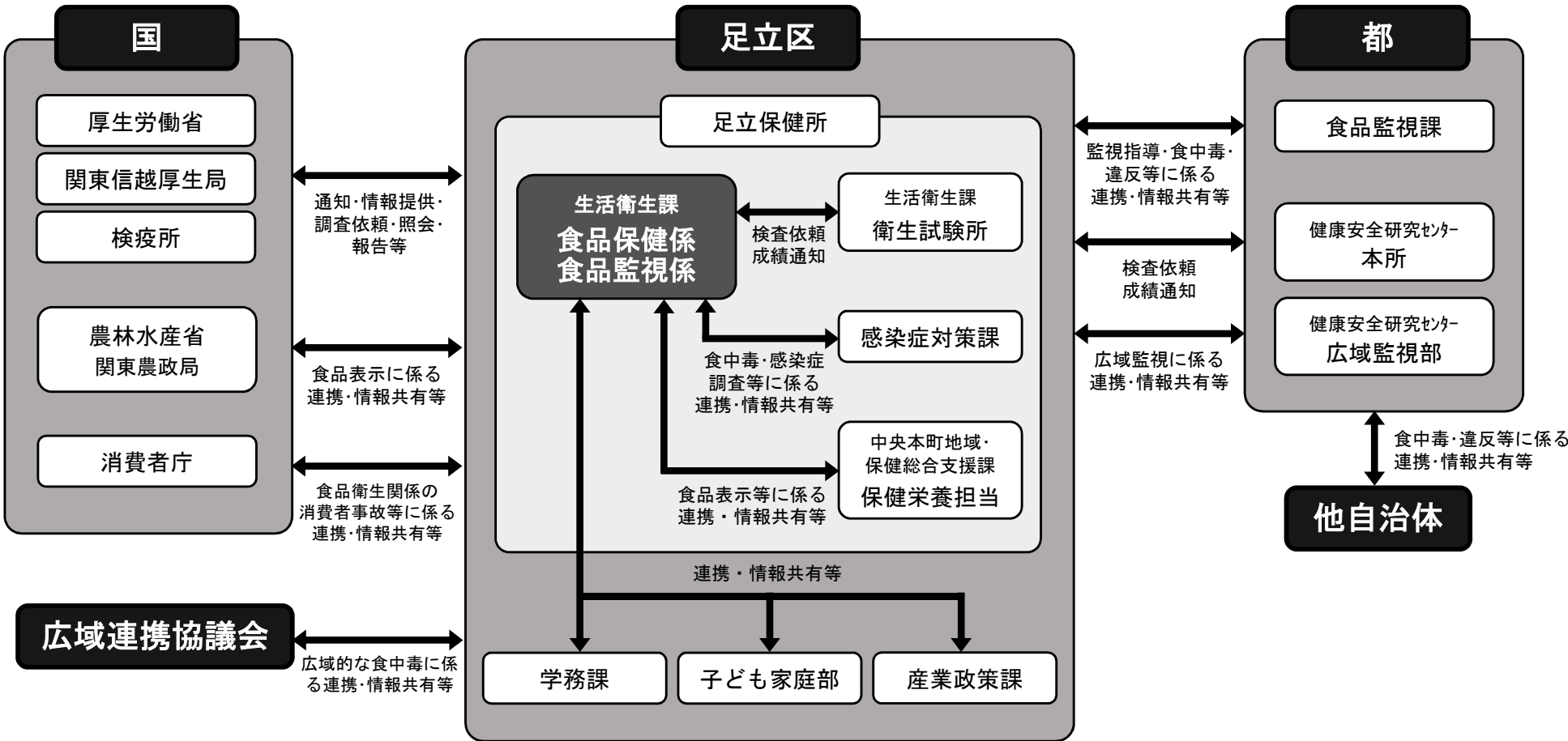
オ その他の講習会

大規模製造・販売施設を中心に、従事者を対象とした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

別図 監視指導の実施体制及び他機関との連携



別表 年間事業計画

	4～5月	6～8月	9～11月	12月	1～3月
一斉監視等	【主な対象施設】 - 区立学校給食 - 飲食店（仕出し屋） - 野菜・果物販売業 - スーパー	都区合同夏期一斉監視指導 【主な対象施設】 - 飲食店（すし屋、仕出し屋、弁当屋、そうざい屋、焼き肉屋、大規模回転すし店） - 事業所・病院等給食 - 調理パン製造業 - 菓子製造業	【主な対象施設】 - 社会福祉施設給食 - 保育施設給食 - 飲食店（仕出し屋、そうざい屋） - 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 - 飲食店（仕出し屋） - スーパー等の大規模販売業 - 区民まつり等出店者	都区合同歳末一斉監視指導 【主な対象施設】 - 飲食店（仕出し屋、そうざい屋、大規模宴会施設） - ふぐ取扱所 - 魚肉練り製品製造業 - そうざい製造業 - 菓子製造業 - 漬物製造業 - 魚介類販売業 - 食肉処理業 - 食鳥処理業	【主な対象施設】 - 西新井大師出店臨時営業 - 魚介類販売業 - 食鳥処理業 - 輸入食品販売業 - スーパー - 食品の取り扱い等の改善確認及び未収去施設
通常監視 緊急監視	・ 営業許可事務及び関係施設の衛生管理 ・ 食品等の取り扱い ・ 食品添加物の使用状況 ・ 食品表示の監視 ・ 違反又は不良食品等の調査 ・ 食中毒関係調査 等				
収去検査	- 仕出し弁当 - 農産物	- 寿司・すし種 - 弁当類 - 調理パン - 集団給食 - 菓子	- 農産加工品 - そうざい - 食肉製品 - 仕出し弁当 - 魚介類・魚卵加工品、魚肉練り製品 - 洋生菓子		- そうざい - 輸入食品 - 食鳥肉
衛生教育	- 営業許可更新講習会 - 業態別講習会 - 出前講習会	- 営業許可更新講習会 - 業態別講習会 - 出前講習会	- 営業許可更新講習会 - 業態別講習会 - 出前講習会	- 営業許可更新講習会 - 出前講習会	- 営業許可更新講習会 - 出前講習会
リスクコミュニケーション		食品衛生街頭相談	消費者懇談会		食の安全懇談会