

令和8年度
足立区食品衛生監視指導計画

令和8年3月



足立保健所 生活衛生課

目次

1	趣旨	1 ページ
2	実施期間	1 ページ
3	根拠法令	1 ページ
4	監視指導の実施体制及び他機関との連携	1 ページ
5	監視指導の実施	2 ページ
6	重点的に監視指導を実施する事項	3 ページ
7	食中毒及び違反発生時の対応	6 ページ
8	区民・食品等事業者に対する情報提供と意見交換（リスクコミュニケーション）	7 ページ
資料	別図 監視指導実施体制及び他機関との連携	8 ページ
	別表1 食品供給行程（フードチェーン）を通じた衛生管理	9 ページ
	別表2 令和8年度年間事業計画	10 ページ
	用語解説	11 ページ

令和8年度 足立区食品衛生監視指導計画

1 趣旨

この「令和8年度足立区食品衛生監視指導計画」（以下「計画」という。）は、足立区が食品衛生法（以下「法」という。）及び関係法令に基づく監視指導を計画的、効果的及び効率的に実施するため、法第24条の規定に基づき策定するものです。

この計画に基づく監視指導の実施により、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確保を図ります。

2 実施機関

令和8年4月1日から令和9年3月31日まで

3 根拠法令

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、東京都ふぐの取扱い規制条例 等

4 監視指導の実施体制及び他機関との連携

(1) 監視指導の実施体制

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の食品衛生監視員*¹が実施します。また、大規模食品製造業、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。

(2) 関係機関との連携体制の確保（8ページ 別図参照）

ア 庁内の連携

食品由来感染症、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、感染症対策課と連携して対応します。

食品表示（栄養成分表示）に関することについては、中央本町地域・保健総合支援課

保健栄養担当と連携し、適正な食品表示が行われるよう対応します。

学校、保育施設等で提供される給食の衛生管理については、学務課、子ども家庭部等の関係各課と情報共有を行い、食中毒発生の防止に努めます。

また、消費者センターと連携して、食品に関する相談に対応します。

イ 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発生時等は、厚生労働省、消費者庁、農林水産省、都及び他の自治体と連携します。また、複数の自治体に関係する広域的な食中毒事案発生時には、広域連携協議会^{*2}を通じて情報共有及び連携を図りながら対応していきます。

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) 試験検査実施機関の体制の整備

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。

信頼性確保部門責任者^{*3}による収去^{*4}部門及び検査部門の内部点検の実施や外部精度管理調査^{*5}の受検により、試験検査における事務の管理を適切に行います。また、検査員は、研修等への参加により検査技術の向上に努めるとともに、検査情報の収集に努めます。

なお、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。

(4) 食品衛生監視員の育成及び資質の向上

食品衛生に係る最新技術情報やHACCP^{*6}に基づいた衛生監視手法、国内外の動向等をテーマとした講習会、実務研修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。また、OJTにより食品衛生監視技術の継承を図ります。

5 監視指導の実施

関係法令に基づき、区内における食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。

食品の製造、加工、調理及び販売の各段階において、食品供給行程（フードチェーン）を通じた衛生管理（9ページ 別表1）の徹底を図るため、食品の流通状況や食中毒の発生状況等を踏まえた監視指導を実施します。

(1) 立入検査

ア 年間立入計画（10ページ 別表2）

集団給食施設（保育施設、事業所、社会福祉施設、病院等）、仕出し屋等、大量に食品を調理、製造する施設を最重点監視業種とします。また、過去の食中毒発生状況、違反又は苦情の発生状況、取扱食品の特性等を踏まえた立入検査を実施します。

■ 年間立入予定件数 5, 600施設

■ 食品関係施設数 11, 132施設（令和7年3月31日現在）

イ 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、重点的な監視指導を実施します。

ウ 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。

(2) 収去検査

区内で調理、製造する食品の安全確認を目的に、調理、製造者や販売者を対象として、立入検査の予定に準じ収去検査を実施します。

■ 予定検体数 180検体（微生物検査：150検体 理化学検査：30検体）

6 重点的に監視指導を実施する事項

(1) 食中毒発生の防止

ア 大量調理食品による食中毒対策

全国的に、集団給食や弁当等、一度に大量に調理する食品や広域に流通する食品が関与する食中毒が多発しています。そのため、食中毒が発生した場合に大規模化しやすい集団給食施設及び仕出し屋等の施設に対し、食品等の適切な取り扱い、加熱調理の徹底や二次汚染の防止等について監視指導を行います。

イ ノロウイルス食中毒対策

冬期を中心に、ノロウイルス食中毒が多発しています。

特に、食中毒が発生した際に重症化するおそれのある高齢者、乳幼児等に食事を提供する施設に対し重点的な立ち入りを行い、調理従事者による食品汚染の防止等について監視指導を行います。

ウ 食肉類による食中毒対策

牛肝臓、豚肉や豚内臓の生食用としての販売・提供は禁止されていますが、依然として食肉が関与する食中毒は発生しています。特に、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遵守について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行います。

また、飲食店等において提供される野生鳥獣肉（ジビエ）は、生又は加熱不足の状態で喫食することにより、E型肝炎や腸管出血性大腸菌による食中毒のリスクがあるほか、寄生虫への感染も知られています。十分な加熱調理等、適切な取り扱いが行われるよう監視指導を行います。

食肉の処理又は卸売りを行う施設に対しては、販売する食肉が加熱用であるか否かの表示を徹底するよう指導します。

エ その他の食中毒対策

全国的に、魚介類の生食に起因するアニサキス食中毒が多発しています。生食用鮮魚介類を取り扱う施設において、魚介類の仕入れ直後の速やかな内臓除去、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、適切な措置が図られるよう監視指導を行います。

また、新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い増加した、テイクアウトや宅配等による食品の提供は、店内での飲食とは異なり、調理から喫食までの時間が長く、食中毒のリスクが高まります。そのため、調理済食品の適切な取り扱いについて監視指導を行います。

オ 保菌者検索事業^{*7}の実施

食中毒の未然防止並びに散発型集団発生食中毒^{*8}の早期発見及び発生原因究明のため、腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌について、食品取扱従事者の無症状病原体保有者^{*9}の調査及び散発患者の発生動向調査を行います。

(2) HACCPに沿った衛生管理の推進

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に沿った衛生管理を実施することが求められています。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。

さらに、食品衛生自治指導員*¹⁰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。

(3) 食品の適正表示の推進

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。

(4) イベント等における食品の取り扱い

近年、区内において食品の提供を伴うイベントの開催が増加しています。食品に起因する事故を防止するため、事前の届出に対し食品衛生に関する助言を行い、出店者が取り扱う食品の衛生管理向上に努めます。また、区主催の大規模な行事（区民まつり、しょうぶまつり、千本桜まつり等）については、食品の衛生的な取り扱いが徹底されるよう監視指導を行います。

(5) その他の事項

広域に流通する食品については、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。また、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。

7 食中毒及び違反発生時の対応

(1) 食中毒発生時の対応

食中毒が疑われる事案が発生した場合は、関係機関との連携を図り、被害の拡大を防止するとともに、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。食中毒を発生させた事業者に対しては、営業停止命令等の不利益処分や施設の改善等の指導を行います。

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。

指定成分等*¹¹を含む食品等を取り扱う事業者から当該食品等が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった場合は、関係者と連携し、厚生労

働大臣への報告を行います。また、いわゆる「健康食品」による健康被害発生時においても、迅速な原因究明、厚生労働大臣への報告及び必要に応じて公表を行います。

(2) 違反への対応

ア 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等の法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 違反食品等への対応

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、当該食品等が販売、使用等されないよう指導を行うとともに、必要に応じて関係機関と連携し、回収、廃棄などの危害除去措置を実施します。また、当該事業者に対しては、再発防止を目的とした監視指導を強化します。

ウ 食品等のリコール情報報告制度への対応

食品等事業者が食品等の自主回収（リコール）を行う場合、リコール情報届出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。

エ 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。

(3) 食品等に対する相談・苦情等への対応

区民から、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が寄せられた場合は、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。

8 区民・食品等事業者に対する情報提供と意見交換（リスクコミュニケーション^{*12}）

(1) 区民への情報提供

広報紙、ホームページ、SNS及びパンフレット等を通じて、食中毒多発期の注意喚起や食中毒、有害食品など食品に関する問題が発生した時などの情報を提供します。また、出前講習会、パネル展示、食品衛生街頭相談などを通じ、区民に対する食品衛生知識の普及、啓発に努めていきます。

(2) 食品等事業者への情報提供

食品等事業者を対象とした講習会を開催し、最新の食品衛生情報をはじめ、HACC

Pに沿った衛生管理や食中毒予防について情報提供を行います。また、食品衛生に関するリーフレット等を作成し、普及啓発を図ります。

主な講習会：業態別講習会、食品衛生責任者実務講習会、食品衛生自治指導員講習会、
出前講習会等

(3) 意見交換（リスクコミュニケーション）

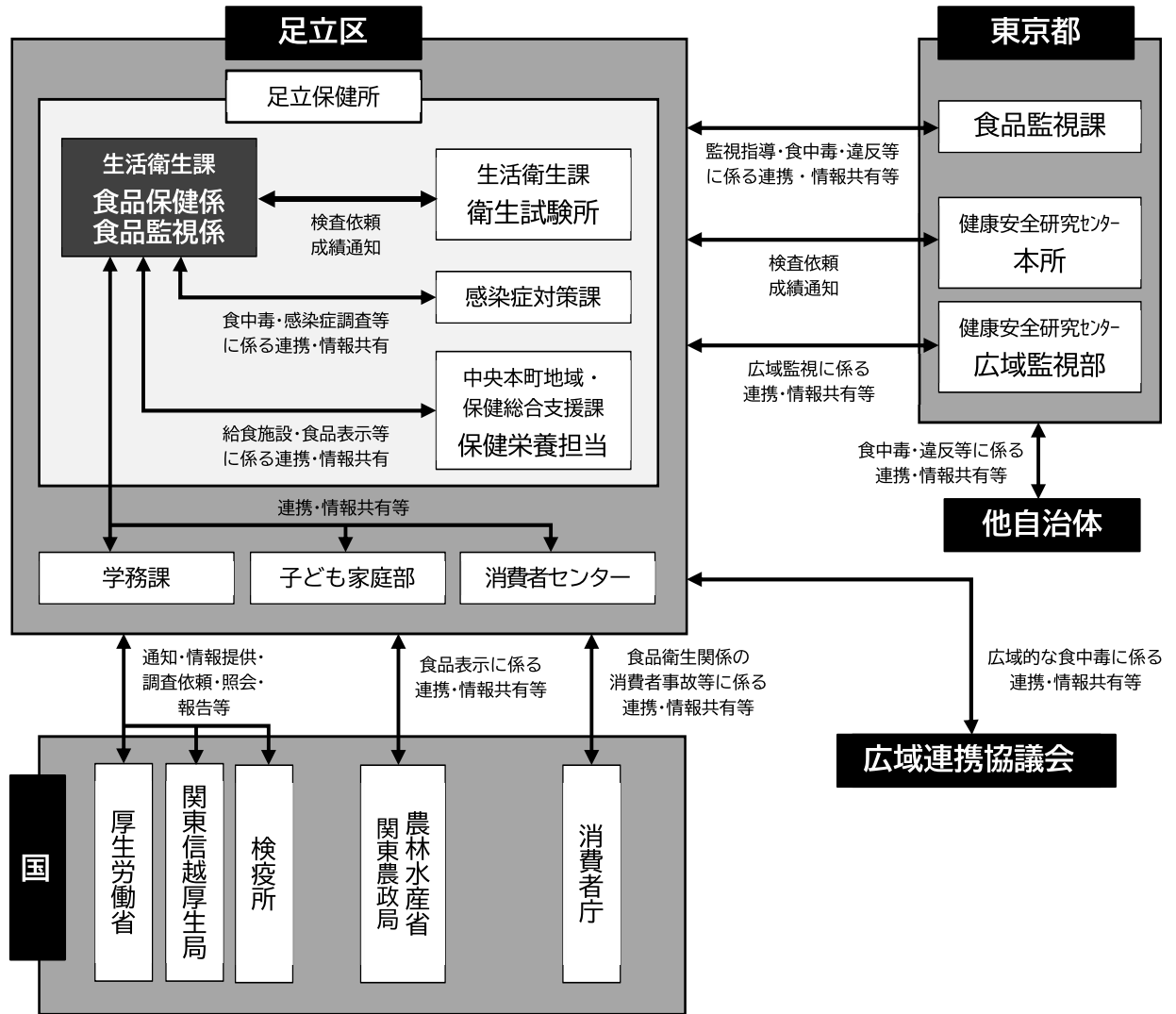
区民、食品等事業者及び行政担当者による「食の安全懇談会」において、食品衛生監視指導計画案に対する意見交換を行います。また、足立区食品衛生協会との共催による「消費者懇談会」を開催し、食の安全・安心について意見交換を行います。

(4) 計画等の公表

食品衛生監視指導計画の策定に際しては、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します。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。

また、本計画及びその実施状況並びに夏期及び歳末一斉監視事業の実施結果を区ホームページで公表します。

別図 監視指導実施体制及び他機関との連携



別表1 食品供給行程（フードチェーン）を通じた衛生管理

	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
食品一般	<ul style="list-style-type: none"> ・ 使用添加物の確認の徹底 ・ 異物の混入防止対策の徹底 ・ 温度管理の徹底 ・ アレルゲンを含む食品に関する表示の徹底 	
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 微生物汚染の防止の徹底 ・ 記録の作成及び保存の推進 ・ 原材料の安全性の確保の徹底 ・ 認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守の徹底 ・ 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 流通管理（保存温度、衛生的な取り扱い等）の徹底 ・ 加熱調理の徹底 ・ 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 微生物汚染の防止の徹底 ・ 記録の作成及び保存の推進 ・ 原材料の安全性の確保の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 流通管理（保存温度、衛生的な取り扱い等）の徹底
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・ 新鮮な正常卵の受入れの徹底 ・ 洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 ・ 記録の作成及び保存の推進 ・ 検卵の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 温度管理の徹底 ・ 検卵の徹底
水産食品（魚介類及び水産加工品）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ・ 微生物汚染の防止の徹底 ・ 記録の作成及び保存の推進 ・ 生食用かきの適正表示の徹底 ・ ふぐの衛生的な処理の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 流通管理（保存温度、衛生的な取り扱い等）の徹底 ・ 寄生虫対策の徹底 ・ 加熱を要する食品の加熱調理の徹底 ・ 有毒魚介類等の市場からの排除の徹底
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品（有毒植物及びキノコ類を含む。）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・ 記録の作成及び保存の推進 ・ 原材料の安全性の確保 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底 ・ 穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進 ・ 有毒植物等の市場からの排除の徹底

別表2 令和8年度年間事業計画

		4～5月	6～8月	9～11月	12月	1～3月
立入検査	一斉監視等 (主な対象施設)	<ul style="list-style-type: none"> 区立学校給食 スーパー等大規模販売業 しょうぶまつり等出店者 	都区合同夏期一斉監視指導 <ul style="list-style-type: none"> 飲食店（すし屋、仕出し屋、弁当屋、そうざい屋、焼き肉屋、大規模回転すし店等） 給食施設（事業所・病院等） パン屋（調理パン） 菓子製造業 スーパー等大規模販売業 	給食施設（社会福祉施設・保育施設） <ul style="list-style-type: none"> 飲食店（仕出し屋、そうざい屋） 各種製造業 学校給食納入業者 スーパー等大規模販売業 区民まつり等出店者 	都区合同歳末一斉監視指導 <ul style="list-style-type: none"> 飲食店（仕出し屋、そうざい屋、大規模宴会施設等） ふぐ取扱所 そうざい製造業 菓子製造業 魚介類販売業 食肉処理業 食肉製品製造業 食鳥処理業 スーパー等大規模販売業 	<ul style="list-style-type: none"> 食鳥処理業 スーパー等大規模販売業 食品の取扱い等の改善確認及び未収去施設 西新井大師出店臨時営業 千本桜まつり等出店者
	通常監視 緊急監視	<ul style="list-style-type: none"> 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、食品表示等の監視 違反又は不良食品等の調査 食中毒関係調査 等 				
収去検査	収去検査	<ul style="list-style-type: none"> 仕出し弁当 寿司・すし種 弁当類 調理パン 	<ul style="list-style-type: none"> 集団給食 菓子 そうざい 食鳥肉 			
衛生教育		<ul style="list-style-type: none"> 新規営業許可取得者講習会 出前講習会 業態別講習会 				
意見交換					<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生街頭相談 消費者懇談会 	<ul style="list-style-type: none"> 食の安全懇談会

用語解説

* 1 食品衛生監視員

法に基づき、厚生労働大臣、内閣総理大臣又は都道府県知事等に任命された職員のこと。一定の資格を有し、食品関係施設へ立ち入り、食品等を検査、収去する権限が与えられている。

* 2 広域連携協議会

法に基づき、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のために設置された協議会のこと。国と関係自治体との間において情報の共有や交換を行うことにより、効果的な原因調査、適切な情報発信等を実施する。

* 3 信頼性確保部門責任者

食品検査の信頼性を確保するため、収去（* 4 参照）及び検査部門が実施する検査等の業務管理を客観的に点検する役割を有する者のこと。

* 4 収去（収去検査）

法に基づき、食品等事業者から必要量の食品等は無償で持ち帰り、食中毒予防のための微生物検査や添加物等の理化学検査を行うこと。

* 5 外部精度管理調査

外部機関が実施する、検査に係る技能試験のこと。これを受検することにより、データの信頼度について客観的に評価を受けることができる。

* 6 HACCP（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。

* 7 保菌者検索事業

腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌による健康被害を呈した都内の散発患者及び無症状病原菌保有者（* 9 参照）の検査、調査を行うことにより、保菌状況や広域食中毒であるかどうかの動向を把握する事業のこと。東京都と特別区が共同で実施している。

* 8 散発性集団発生食中毒

特定の市販食品や飲食店での食事等を原因食品とし、広い地域で少人数ずつ患者が発生する食中毒のこと。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。

*** 9 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のこと。

*** 10 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」の協会員の中から委嘱された、一定の資格を有する者のこと。同業会員の施設の巡回指導を行う。

*** 11 指定成分等**

法に基づき、食品衛生上の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のこと。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するものであり、現在、「コレウス・フォルスコリー」、「ドオウレン」、「プエラリア・ミリフィカ」、「ブラックコホシュ」が指定されている。

*** 12 リスクコミュニケーション**

リスク（食品に含まれる物質などによる健康被害が起きる可能性のこと）に関する情報を区民・事業者・行政間で共有し、相互に意思疎通を図ること。関係者が正しい情報を共有し、意見を相互に交換することで、リスクに関する知識を深めることができる。