

# 平成23年度江東区食品衛生監視指導計画

平成23年 4月

**江東区保健所**

## 平成23年度江東区食品衛生監視指導計画

	ページ
1 目的	3
2 監視指導の実施体制及び他機関との連携	3
(1) 実施体制	
(2) 他機関との連携	
3 主な監視指導事業	3
(1) 適正な食品表示への対策	4
(2) 食中毒対策	4
(3) 区内流通食品の衛生確保対策	5
(4) 違反・苦情食品対策	5
(5) 広域流通食品対策	5
(6) 輸入食品対策	6
(7) 残留農薬等対策	6
(8) 食の安全・安心のための独自事業	6
(9) 臨海部の衛生対策	6
(10) 夜間営業施設及び商店街等一斉監視指導	6
4 試験検査実施機関の実施体制	7
5 立入検査及び収去検査	8
6 行政処分等	9
7 食品事業者による自主的な衛生管理の推進	10
8 自主回収報告制度の推進	10
9 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	10
10 区民・事業者・行政間の情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）	11
別紙①	13
別紙②	14
別紙③	15

## 平成23年度江東区食品衛生監視指導計画

食品衛生法第24条の規定及び国が定める「食品衛生に関する監視又は指導の実施に関する指針」に基づき、重点的に監視指導を実施すべき事項などについて、平成23年度江東区食品衛生監視指導計画を下記のとおり定めます。

なお、東北地方太平洋沖地震の発生の影響により、計画が変更される場合があります。

### 記

#### 1 目的

区民の健康を保護するために、法に基づいた監視指導を実施して、食生活の安全を確保します。

#### 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、原則として江東区保健所生活衛生課食の安全係、食品衛生第一係、食品衛生第二係が実施します。この他に、「食品衛生行政の運営に関する細目協定（以下「協定」という。）」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ての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) 他機関との連携

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福祉保健局健康安全全部食品監視課を通じて実施します。また、厚生労働省、農林水産省、消費者庁及び他の自治体と別紙①に示すように連携していきます。

#### 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」、「東京都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」の遵守の徹底、製造、加工及び調理の

各段階における一般的衛生管理の徹底を図るため、別紙③の年間事業計画を実施していきます。

## (1) 適正な食品表示への対策

各地で食品の偽装表示が摘発されるなか、食品の表示を信頼し安心して食品を区民が購入できるよう食品衛生法に基づき食品の適正表示の徹底をさらに強化します。また、健康増進法、薬事法及びJAS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を強力に推し進めます。

## (2) 食中毒対策

### ア ノロウイルス対策

冬場の食中毒の発生件数が最も多いノロウイルスに対し、監視指導・検査の両面から対策を実施します。

#### (ア) 高齢者施設・保育園等に対する重点監視

ノロウイルスに対する抵抗力が弱く、症状が重くなりやすい高齢者や乳幼児をかかえる社会福祉施設を対象に、特に重点的に監視指導を実施します。

#### (イ) 迅速検査の実施

自区試験検査係においてリアルタイムPCRシステムによるノロウイルス検査を実施します。食中毒と感染症を迅速に判断することにより感染拡大の防止及びノロウイルス患者に対する適切な指導を実施します。

### イ カンピロバクター食中毒対策

病因別年間食中毒発生件数が最も多いカンピロバクター食中毒対策として生食肉提供店舗等に対し、重点監視及び生食肉提供の自粛指導を実施します。

### ウ 飲食店等施設の重点的監視

食中毒を発生させた施設の再発防止や、取扱い不良施設の改善を目的として、当該施設を特に重点的に監視指導します。

また、食中毒発生時に大規模な患者発生につながる集団給食などの大量調理施設に対する監視指導を実施します。

### エ 食肉処理業に対する一斉監視

腸管出血性大腸菌O157などの食肉汚染実態調査を年3回実施します。

#### オ 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。

#### カ 危機管理体制の充実

関係機関と連携して大規模な食中毒事故発生を想定した訓練を年一回以上実施するなど、危機管理体制の充実を図ります。

### (3) 区内流通食品の衛生確保対策

不正に添加物を使用した食品など違反食品の流通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。

また、区内に流通する食品の細菌検査、化学検査(食品添加物等)を通じて実施します。

### (4) 違反・苦情食品対策

#### ア 違反品処理

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て、特に重点的に監視指導します。

#### イ 苦情処理

区民等から寄せられた食品への異物混入やカビの発生等の苦情・相談に対しては、迅速かつ的確に当該食品等の生産及び流通の行程を調査し、発生原因を究明します。当該事業者に対しては、苦情発生原因の改善を指導し再発防止を徹底します。

#### ウ 自主回収に関する対応

事業者が自ら食品等の回収を行う場合には、当該品が迅速かつ的確に市場から排除されるよう、また、再発防止のために原因を究明するよう指導等を行います。

また、それらの自主回収が東京都食品安全条例に基づく自主回収報告制度に該当する場合は、制度の手続きに沿って指導・指示を行います。

### (5) 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卸売業及び販売業などの流通拠点の監視指導

を実施します。

#### (6) 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。

#### (7) 残留農薬等対策

平成18年5月に農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止する制度（いわゆるポジティブリスト制度）が施行されました。このため、輸入食品などの残留農薬等について、国や都と連携して違反品の排除に努めます。

#### (8) 食の安全・安心のための独自事業

##### ア 食物アレルギー

最近増加する食物アレルギーに対応して、加工食品の原材料に含まれるアレルギー物質の検査を引き続き実施します。また、製造ラインにおいて原材料に含まれるアレルギー物質の混入防止に努めます。さらに、表示義務のある特定原材料（7物質）の適正表示の徹底指導を図ります。

##### イ 区内で採取される魚介類

区内河川のハゼについて、PCB、ダイオキシン類などの検査を引き続き実施します。検査結果は速やかに区のホームページや保健所発行の「食品衛生ニュース」などでお知らせします。

#### (9) 臨海部の衛生対策

臨海副都心における各種展示会、イベント等に出店する食品関係業者に対する監視指導を休日も含め実施します。

#### (10) 夜間営業施設及び商店街等一斉監視指導

夜間営業施設に対する監視・指導を強化し、食中毒予防知識の普及啓発を図ります。また、区内の商店街に流通する食品及び関係施設に対し監視・指導を行い、食品等の衛生的な取扱いや適正表示の徹底を図ります。

#### 4 試験検査実施機関の実施体制

食品衛生監視指導に係る試験検査は深川南部保健相談所試験検査係が実施します。また、協定に基づき、食中毒などの調査に関する試験検査を東京都健康安全研究センターに委託します。なお、ダイオキシン類、重金属、残留農薬等の特殊分析については、登録検査機関に委託します。

##### (1) 内部点検

「江東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) 外部精度管理調査に関する点検

(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・施設などに関する点検

##### (2) 検査機器の整備

検査施設には厚生労働省の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。

##### (3) 検査員の研修等

検査員の技術の維持、新たな検査技術の習得のため東京都健康安全研究センターを中心とした実務研修をはじめ、検査員相互の情報交換、また各種学会・講演会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

### (1) 立入検査予定

#### ア 年間立入予定件数

監視対象施設数 15,861 施設

(調理、製造、販売業等：平成22年3月末現在)

立入予定件数 30,000 件

#### イ 年間実施予定

重点的監視対象である学校及び社会福祉施設などの集団給食施設、食中毒多発業種、大規模飲食店や大規模製造業に対し、食中毒多発期、イベントシーズン及び年末年始の大量流通期を中心に、別紙③のとおり立入検査を実施します。

### (2) 収去検査及び買上げ検査

#### ア 試験検査実施機関別実施予定

##### (ア) 自区試験検査実施機関実施分

細菌検査	細菌検査 (腸管出血性大腸菌 O157)	化学検査	合計
900	900	400	2,200

##### (イ) 東京都健康安全研究センター実施分

細菌検査	化学検査	合計
10	40	50

##### (ウ) 登録検査機関(委託)実施分

農薬等特殊分析検査 30 検体

#### イ 年間実施予定

立入検査の際に併せて実施するほか、夏季及び歳末一斉取締り事業の一環として、別

紙③のとおり収去検査を実施します。

### (3) 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、厚生労働省の方針を踏まえ、都と連携し、監視指導を重点的に実施します。

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

### (4) 緊急監視

区外で発見された有害食品などに対し、協定に基づいて都と連携して関連施設等の調査及び監視を実施します。また、区内において有害食品などを発見時には、都と連携の上、迅速に危害の拡大防止を図ります。

### (5) 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又は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、製造基準などの違反(法第11条第2項違反)、表示基準の違反(法第19条第2項違反)または、施設基準の違反(法第51条違反)を発見した場合は、できる限りその場で改善指導を行うとともに、改善に日数を要する場合は、書面にて指導を行います。

#### イ 不良食品の発見

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

## 6 行政処分等

### (1) 行政処分等

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)」、「営業などの禁停止命令(法第55条、第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、悪質な事例については告発を行います。

## (2) 違反の公表

法違反に対する行政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、法違反者の名称、施設名などを区ホームページに公表します。

## 7 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

### (1) 食品衛生推進員の活用

法第61条第2項に基づいて委嘱した食品衛生推進員を通じて、自主的な衛生管理に関する技術や情報を食品等事業者に提供します。

### (2) 食品衛生協会事業の支援

食品衛生協会の自治指導員を通じて、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ます。

### (3) 高度な自主衛生管理の推進

国が実施する「総合的衛生管理製造過程承認手続き」や都が実施する「東京都食品衛生自主管理認証制度」も活用し、より高度な自主管理の推進を図ります。

## 8 自主回収報告制度の推進

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講習会等を通じてその普及を図るとともに、食品事業者が自主的に行う食品等の回収に関する情報を都と連携し迅速かつ正確に区民に提供します。

## 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

次のような分類で別紙②のとおり実施します。

#### ア 許可更新営業者講習会(年12回350人)

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 業態別営業者講習会（年 25 回 1000 人）

すし店、食肉販売店など、業態ごとの営業者を対象に、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 食品衛生責任者講習会（年 1 回 200 人）

食品取扱施設の食品衛生責任者を対象に、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 その他（年 10 回 900 人）

大規模施設を中心に、従事者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、東京都及び特別区が実施する研修などへ積極的に参加し、食品衛生監視員の知識及び監視技術の向上を図ります。

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）

（1）情報提供及び普及啓発

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区報、区ホームページ、食品衛生ニュース（年間 3～4 回発行）などの媒体を用いて提供します。

また、消費者対象の出張講習会（両親学級や老人福祉センター）や食品衛生街頭相談、消費者懇談会など年間 62 回 1500 人）などを通じ、食品衛生知識の普及を図ります。

（2）計画等の公表

本計画及び実施状況並びに夏期、歳末の一斉取締りの実施結果などを食品衛生ニュースや区ホームページで公表します。

（3）意見交換（リスクコミュニケーション）の推進

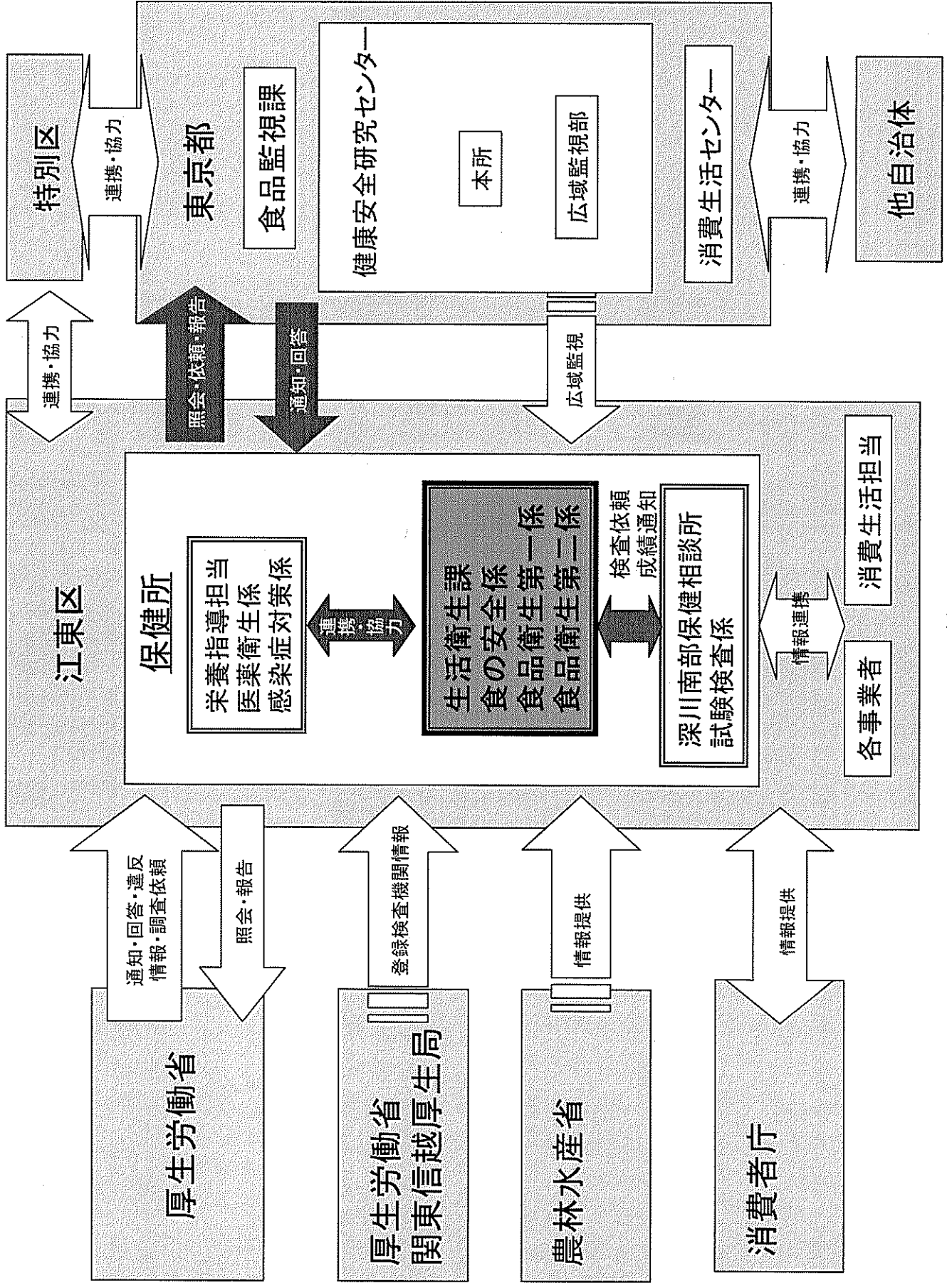
本計画を策定及び変更するとき、または、その他必要に応じて次のとおり意見交換を行います。

ア 区報、ホームページに本計画（案）を掲載する他、保健所窓口で配布し、期限を定めて広く区民等からのご意見を募ります。

- イ 区民等から寄せられた意見を整理及び検討後、本計画を作成します。
- ウ 江東区保健所運営協議会及び厚生委員会で本計画について報告した後、本計画を策定します。策定された本計画について、ホームページなどで公表するとともに保健所窓口などで配布します。

# 監視指導の実態体制及び各機関との連携体制

別紙①



## 衛生教育年間予定表

## ＜事業者対象＞

	回数	人数
営業許可更新講習会	12回	350人
業態別講習会	25回	1000人
食品衛生責任者講習会	1回	200人
出張講習会	10回	900人

## ＜区民対象＞

	回数	人数
両親学級	48回	500人
出張講習会	10回	200人
食品衛生街頭相談	2回	600人
区民対象衛生講習会	1回	30人
親子食品衛生教室	1回	100人

立入り検査及び収去検査年間予定表

別紙3

	4～5月	6～8月	9～10月	11～12月	1～3月
一斉検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>学校給食一斉監視 65</li> <li>集団給食一斉監視 150</li> <li>調理パン一斉検査 50</li> <li>大規模販売店一斉検査 6</li> <li>豆腐製造業一斉検査 30</li> <li>食肉処理業汚染実態調査 6</li> </ul> <p>合計 307 件</p>	<p>*夏季に事故原因となりやすい食品等の製造業・販売業及び飲食店等の一斉監視</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>大規模販売店一斉監視 30</li> <li>めん類製造業一斉検査 12</li> <li>魚介類販売業一斉監視 70</li> <li>飲食店営業(すし)一斉監視 130</li> <li>飲食店営業一斉監視 20</li> <li>食肉処理業一斉監視 70</li> <li>飲食店営業(そば)一斉監視 180</li> <li>生食肉提供施設一斉監視 100</li> <li>すし弁当一斉検査 25</li> <li>アイスクリーム製造業一斉検査 35</li> <li>持ち帰り弁当一斉検査 30</li> <li>行商弁当一斉検査 10</li> </ul> <p>合計 712 件</p>	<p>*ノロウイルス対策事業</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>保育園給食一斉監視 130</li> <li>食肉一斉検査 14</li> <li>保育園給食のアレルギ一検査 3</li> <li>大規模販売店一斉検査 6</li> <li>洋生菓子製造業一斉検査 36</li> </ul> <p>合計 189 件</p>	<p>*クリスマス・正月用品等の製造業及び販売業の一斉監視</p> <p>*ノロウイルス対策事業</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>福祉・病院一斉監視 60</li> <li>各種製造業一斉監視 30</li> <li>大規模販売店一斉監視 15</li> <li>ふく取施設一斉監視 150</li> <li>大規模飲食店一斉監視 10</li> <li>食肉処理業一斉監視 5</li> </ul> <p>合計 270 件</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>菓子製造業一斉監視 12</li> <li>臨時営業一斉監視 20</li> <li>あん類製造業一斉検査 3</li> <li>行商・移動販売一斉監視 60</li> <li>和生菓子製造業一斉検査 50</li> <li>大規模販売店一斉監視 12</li> <li>学校給食一斉検査 10</li> <li>仕出し弁当一斉検査 60</li> <li>めん類製造業一斉検査 10</li> </ul> <p>合計 237 件 年間合計 1715 件</p>
通年事業	<p>カンピロバクター食中毒予防対策</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>大規模販売店監視</li> <li>製造業におけるアレルギ一物質混入防止</li> <li>夜間営業施設一斉監視指導</li> </ul>				
細査	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理パン 35</li> <li>スーパ一 30</li> <li>豆腐 30</li> <li>学校給食 40</li> <li>食肉の汚染実態調査 70</li> </ul> <p>合計 205 検体</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>アイスクリーム 26</li> <li>めん類 12</li> <li>すし弁当 25</li> <li>スーパ一 60</li> <li>(そうざい、弁当、刺身等) 40</li> <li>持ち帰り弁当 10</li> <li>行商弁当 10</li> </ul> <p>合計 173 検体</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>保育園給食 40</li> <li>食肉 20</li> <li>スーパ一 30</li> <li>(そうざい、弁当、刺身等) 45</li> <li>洋生菓子</li> </ul> <p>合計 135 検体</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>製造業(煮豆、卵焼き等) 55</li> <li>スーパ一 60</li> <li>(生食用カキ、そうざい、魚肉練り製品、食肉製品等) 70</li> <li>食肉 10</li> <li>病院・福祉施設 15</li> <li>広域流通食品</li> </ul> <p>合計 210 検体</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>各種菓子類 28</li> <li>あん 5</li> <li>和生菓子 60</li> <li>スーパ一 60</li> <li>(生食用カキ等) 15</li> <li>学校給食用食肉 60</li> <li>仕出し弁当</li> </ul> <p>合計 228 検体 年間合計 951 検体</p>
化学検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>スーパ一(魚肉練り製品、食肉製品等) 20</li> <li>学校給食 5</li> </ul> <p>合計 25 検体</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>スーパ一(和菓子、魚肉練り製品、食肉製品、漬物等) 60</li> </ul> <p>合計 60 検体</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>アレルギ一検査 15</li> <li>ハゼの重金属検査 5</li> <li>スーパ一(魚肉練り製品、食肉製品等) 20</li> </ul> <p>合計 40 検体</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>スーパ一(和菓子、魚肉練り製品、食肉製品、漬物等) 40</li> <li>製造業(煮豆、卵焼き等) 50</li> <li>広域流通食品 15</li> </ul> <p>合計 105 検体</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>各種菓子 23</li> <li>あん 7</li> <li>和生菓子 38</li> <li>スーパ一 40</li> <li>めん類 23</li> <li>学校給食用食肉 10</li> </ul> <p>合計 141 検体 年間合計 371 検体</p>
その他		<ul style="list-style-type: none"> <li>全国一斉食肉汚染源調査 5</li> <li>牛乳検査 10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>市販食品のアレルギ一物質調査 20</li> <li>ハゼのダイオキシン検査 5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>輸入食品等の残留農薬検査 20</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>輸入食品等の残留農薬検査 10</li> </ul>