

資料 11-2

令和5年3月3日
健康部生活衛生課

令和5年度 江東区食品衛生監視指導計画（案）

令和5年4月

江東区保健所

目次

1	趣旨	1
2	目的	1
3	実施期間	1
4	監視指導の実施体制等	1
	(1) 監視指導の実施機関	1
	(2) 検査の実施機関	1
	(3) 国、都、他機関との連携体制	2
5	監視指導の実施内容	2
	(1) 食中毒対策事業	2
	(2) 違反食品・輸入食品等に係る事業	5
	(3) 適正な食品表示に関する事業	5
	(4) 豊洲市場に関する事業	6
	(5) 食品衛生法の改正に伴う営業許可・営業届出の制度に関する事業	6
	(6) 食の安全・安心のための独自事業	6
	(7) その他の監視指導に関する事業	6
6	立入検査及び食品等の検査	8
	(1) 立入検査	8
	(2) 食品等の検査	8
7	不利益処分等	8
	(1) 立入検査又は食品等の検査により発見した違反及び不良食品等の対応	8
	(2) 不利益処分等	9
	(3) 違反の公表	9
8	食品等取扱い事業者による自主的な衛生管理の推進	9
	(1) 食品衛生推進員の活用	9
	(2) 食品衛生協会の事業支援	9
	(3) HACCPを用いた衛生管理の導入と支援	9
9	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	10
	(1) 食品等取扱い事業者へ講習会の実施	10
	(2) 食品衛生監視員の研修	10

10 情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）	1 1
(1) 情報提供	1 1
(2) 意見交換（リスクコミュニケーション）	1 1
別紙1 連携体制図	1 2
別紙2 年間事業予定表	1 3
別紙3 講習会等実施予定表	1 4

令和5年度江東区食品衛生監視指導計画

1 趣旨

この「令和5年度江東区食品衛生監視指導計画」（以下「監視指導計画」という。）は、区が食品の安全性を確保するにあたり、監視指導等の事業を重点的、効果的かつ効率的に実施するために、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条に基づき、策定するものです。

2 目的

区民の健康を守るために、食品衛生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。

3 実施期間

令和5年4月1日から令和6年3月31日まで

4 監視指導の実施体制等

（1）監視指導の実施機関

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、食品衛生第二係が区内の食品関係事業所への監視指導を実施します。このほか、大規模食品製造業、食品流通拠点、輸入食品、複数の区にまたがっての健康被害を及ぼす食品や食品衛生法等の基準に違反する食品の排除や違反に係る処理等に関する監視指導を、東京都（以下「都」という。）との「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、都と連携して実施します。

さらに、広域連携協議会や農林水産省、江東区役所の他部局と連携して実施します。

（2）検査の実施機関

江東区保健所生活衛生課試験検査係及び厚生労働大臣登録検査機関で監視指導の対象となる食品等の検査を実施します。なお、食中毒の調査や違反食品の確認に関する検査については、協定に基づき、東京都健康安全研究センターが実施します。

(3) 国、都、他の自治体との連携体制（別紙1）

国（厚生労働省、農林水産省、消費者庁等）、都、他の自治体と連携していきます。

なお、原則として、東京都福祉保健局健康安全部食品監視課が他の自治体との連絡調整を実施します。

5 監視指導の実施内容

食品衛生法、食品表示法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律及び東京都ふぐの取扱い規制条例等の遵守、また、製造、加工、調理、販売及び流通の各段階における衛生管理の徹底を図るため、(1)～(7)の事業により、食品関係施設への立入検査や食品等の検査を実施します。特に(1)～(3)の事業については、区民生活への影響が大きいため、重点監視指導事業とします。また、(4)の事業については、他のイベント開催とあわせ、集中的に監視指導をします。

(1) 食中毒対策事業

令和3年度に区内で発生した食中毒は9件で、その原因として寄生虫（アニサキス及びシュードテラノバ）が7件、カンピロバクターが1件及びウエルシュ菌が1件でした。東京都で発生した食中毒は83件（患者数610名）で、寄生虫（アニサキス）、カンピロバクター、ノロウイルスを原因とする食中毒が大半を占めています。この3つに加え、腸管出血性大腸菌への対策を中心に次のように実施していきます。

ア 寄生虫（アニサキス等）への対策

近年、発生件数が多くなっている食中毒の原因に、アニサキスやクトア・セプテンブクタータ等の寄生虫があります。なかでもアニサキスを原因とする食中毒は、従来より海産魚介類の生食の食習慣があること、生鮮魚介類の輸送体系が発達したこと、内視鏡検査が広く普及したこと等が増加の一因と考えられます。

また、国立感染症研究所では、人への感染源となる魚介類として、サバ（マサバおよびゴマサバの総称、加工品としての「しめ鯖」を含む）、アジやイワシ、イカ、また最近ではサンマ等が感染源になる機会の多い魚介類としてあげています。

この食中毒の発生を予防するために、刺身や寿司等、生食用の海産魚介類を提供する魚介類販売店や飲食店へ立ち入りし、魚介類を冷凍（ -20°C 、24時間以上）し

て解凍後に提供する、あるいは提供する前に目視確認を徹底する等を指導していきま
す。

区民へは年間を通じて、区報、ホームページ、区民向けの衛生講習会により、アニ
サキスによる食中毒とその予防について知らせていきます。

イ カンピロバクターへの対策

細菌による食中毒の中で、発生件数が多い食中毒の原因菌です。

カンピロバクターによる食中毒の主な原因食品として、鶏レバーやささみ等の刺身、
鶏肉のタタキ、鶏わさ等の半生製品、加熱不足の調理品等があります。

このため、鶏肉を取り扱う事業者へは中心部までの十分な加熱が必要なことを認
識させなくてはなりません。

この食中毒の発生を予防するため、鶏肉料理を中心に提供する飲食店へ立ち入りし、
鶏肉やその内臓を生や加熱不足で提供しないように指導していきます。

また、家庭での発生も予防するために、区報、ホームページ、区民向けの衛生講習
会により、鶏肉を含めた食肉の取扱いについて注意を促します。

ウ ノロウイルスへの対策

ノロウイルスは少量でも発症することがあり、無症状病原体保有者*¹が調理中に
食品を汚染することにより発生する食中毒が多くなっています。

この食中毒の発生を予防するため、ノロウイルスの冬季における流行の前にまず、
大量調理施設・老人福祉施設・児童福祉施設等へ立ち入りし、食品等取扱い者の手洗
いの励行、食品等取扱い者や調理器具等からの二次汚染の防止、食品の中心部までの
加熱などを指導するとともに、衛生講習会の実施や食中毒予防はがきの発送等により、
営業者へ注意喚起を行います。

また、ノロウイルスによる集団感染が疑われる事例が発生した場合は、感染症対策
の担当である江東区保健所保健予防課と緊密に連携して、感染症と食中毒の両面から
調査し、発生要因の特定と感染の拡大防止に努めます。必要に応じて、生活衛生課試
験検査係でリアルタイムPCR法による検査を実施し、ノロウイルス感染の有無を迅
速に確認します。

区民へは年間を通じて、区報、ホームページ、区民向けの衛生講習会により、ノロ
ウイルスによる感染予防を普及します。

* 1 無症状病原体保有者

感染症の病原体を保有している者であって当該感染症の症状を呈していない者をいう（感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律）。

エ 腸管出血性大腸菌への対策

細菌による食中毒は夏に発生が多いものの、腸管出血性大腸菌等は年間を通じて発生がみられます。

厚生労働省によれば、国内では、焼肉店等の飲食店で提供された加熱不十分な肉料理から感染する事例が多くなっています。また腸管出血性大腸菌に汚染された食品が広域に流通していたために、複数の自治体で患者が発生する事例もみられます。この食中毒は、汚染された食品の殺菌不足等で発生していることから、食品等取扱い事業所への立ち入りの際に食中毒予防に関する普及啓発、注意喚起等を実施します。

一方で、家庭内でも食中毒が発生していることから、生または、生に近い肉料理を避けること、肉を中心部まで十分に加熱すること等について年間を通じて区民へ周知します。

オ 食中毒等健康危機の発生時における対策

医療機関からの届出、区民や食品等取扱い事業者から寄せられる情報をもとに、食中毒が疑われる事例、又は、食品による深刻な健康影響等が懸念される事例を探知した際には、速やかに調査を開始し、関係機関とも連携して、迅速な原因究明と被害の拡大防止に努めます。また調査結果に応じ、法令等に基づき拡大防止措置を講じるとともに、再発防止を図ります。

カ 危機管理体制の充実

食品への意図的な異物混入のように、事件性が強く疑われる場合は警察等の関係機関と連携します。また、大規模な食中毒事故が発生した場合に備え、関東厚生局による広域連携協議会への参加や都が実施する「大規模食中毒発生時対応訓練」で体制の充実を図ります。

キ 大規模調理施設・社会福祉施設・児童福祉施設への重点監視指導

同一メニューを1回300食以上、又は1日750食以上を提供する大量調理施設やそれ以外の集団給食施設等では、一度に多くの食品が調理されています。

また、学校、保育園、高齢者福祉施設等の施設では、成人と比較して抵抗力の弱い身体的弱者を対象に食事を提供しています。これらの施設で食中毒が発生した場合は、規模が大きく、かつ重大な健康被害が生じる可能性が高いため、重点的に施設へ立ち入りし、食品の適正な衛生管理を監視指導します。

(2) 違反食品・輸入食品等に係る事業

ア 違反食品等への対策

国、都道府県等による検査により、区内の食品等取扱い事業者が製造・輸入・販売する食品等で食品衛生法等の違反が判明した場合、又は、立入検査において違反食品を発見した場合は、事業者へ当該違反食品を販売、使用しないよう指導します。そして、当該違反食品の調査を実施し、関係機関とも連携して、事業者へ回収や廃棄等の速やかな措置をとり、速やかに危害を除去します。

なお、区外の食品等取扱い事業者について同様の違反が判明した場合は、管轄する自治体へ都を通じて違反の詳細等を通知し、調査及び措置を依頼します。

イ 輸入食品への対策

輸入食品では、輸入食品に関する情報の収集に努めるとともに、区内に流通する輸入食品の表示や適正な取扱いを、輸入業者へ指導します。

ウ 広域的に流通する食品への対策

都と連携し、製造業においては原材料、製造工程及び製品について、卸売業及び販売業等においては流通している製品について、監視指導を行います。

(3) 適正な食品表示に関する事業

平成27年に食品表示法が施行され、食品表示に関する規定が一元化されました。

平成29年には、同法に基づく食品表示基準が改正され、すべての加工食品において、1番多い原材料に原料原産地の表示が義務づけられました。

これまで、賞味期限、食品添加物やアレルギー等が適切に表示されていないために、多くの食品が回収されています。特にアレルギーの記載漏れは、重篤な健康被害を起すことがあります。

食品の表示が区民にとって重要な情報源であることから、区民が表示を見て安心して食品を購入できるよう、区内で製造、流通、販売される食品の表示を適正化するため監視指導を行います。

(4) 豊洲市場に関する事業

豊洲市場内の各施設への監視指導は、原則として都が行いますが、市場内の飲食店等については連携して監視指導を行います。

また、豊洲市場周辺では多くのイベントが実施されていることから、出店する各事業者を事前に指導するとともに、必要に応じて開催当日に監視指導を実施します。

(5) 食品衛生法の改正に伴う営業許可・営業届出の制度に関する事業

平成30年6月に食品衛生法の改正が行われ、令和3年6月から営業許可業種の変更及び営業届出制度が施行されました。このため、食品衛生法の改正を営業者に周知するとともに、旧法による営業を行っている事業者に対して改正法での適切な許可・届出業種を案内していきます。

(6) 食の安全・安心のための独自事業

ア 食品中のアレルギー物質の検査

区内で製造される食品について、表示義務のある特定原材料(卵・乳・小麦・落下生・そば・えび・かきの7品目)の適正表示につき、事業者への指導を実施します。また、区内に流通する食品について、アレルギー表示を調査し、アレルゲンの検査を実施します。

イ 区民を対象とした講習会の実施

年に1回「食の安全セミナー」を開催します。また、食と健康展を開催する健康推進課等の他部署と協力して情報発信を、町会や自治会等の依頼があれば出張講習会を実施します。

(7) その他の監視指導に関する事業

ア 食肉への衛生対策

近年、生や加熱不十分な食肉を原因とする食中毒が多発しています。国は、平成23年10月に生食用食肉(牛の食肉<内臓を除く>)の、平成24年7月には牛肝臓の規格基準を策定しました。また、平成26年11月に野生鳥獣の衛生管理に関する指針(ガイドライン)を示しました。そして、平成27年6月には豚の食肉(内臓を含む)の規格基準を設けました。国は、食中毒防止のため、肉をよく焼いて食べることを奨めています。

区では食肉の安全性を確保するため、食肉販売業及び食肉処理業並びに食鳥処理施設へ監視や細菌検査を実施するとともに、食肉の基準等の遵守を指導します。特に食肉処理業においては、細菌汚染実態調査として、食肉（内臓を含む）と施設内における腸管出血性大腸菌O157等の細菌検査を、引き続き実施します。

また、鶏肉や最近注目を集めるジビエ（シカやイノシシなど野生鳥獣の肉）について、生食や不十分な加熱での提供による食中毒の発生や重篤な事例について、事業者や区民へ周知します。

イ 臨海部における衛生対策

臨海副都心を中心に開催される各種展示会やイベント等へ出店する食品等取扱い事業者から、提供メニューや調理方法等を事前に確認し、適切な食品の提供を指導します。また、開催当日に必要な応じて監視を実施し、安全な食品の提供を確認します。

ウ 路上や公園等での営業等に対する衛生対策

弁当類等の路上販売形態は営業の届出と、食品衛生責任者の設置義務等が定められています。このため、営業者へHACCPの取組み状況を確認し、食品の衛生的な取扱いの徹底等について指導を行い、必要な応じて、弁当の細菌検査を実施します。また、路上や公園で営業している自動車等についても監視・指導を強化し、許可や届出に基づいた営業を行っているか等を確認して、出店場所や営業行為等が不適切な場合には、警察等の関係機関と連携して対応します。

エ 歳末一斉取締り

食品の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、また協定に基づき都と連携し、スーパー等販売店へ重点的な監視指導を実施します。他にも、ふぐ取扱所の一斉監視を実施します。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。

オ 緊急監視

区内において違反食品等を発見した際は、都と連携して、迅速に健康危害の拡大防止を図ります。また、他自治体より通報された違反食品等については、協定に基づいて都と連携して、速やかに関連施設等の調査や監視を実施します。

6 立入検査及び食品等の検査（別紙2）

食品衛生法等に基づき、区内に流通する食品等及び食品等取扱い事業者への監視指導を、以下のとおり実施します。

（1）立入検査

ア 監視指導

食品衛生法等で定められた規格又は基準等について確認し、その遵守の徹底を指導します。

イ 実施計画

大量調理施設、集団給食施設、学校、保育園、高齢者福祉施設等、重点的に監視する施設や、弁当や仕出し等、大量に食品を製造する施設、多くの食品を販売する大規模な食品販売施設を対象に立ち入りします。

（2）食品等の検査

区内に流通する食品の安全性を確保するため、区内で製造及び販売される食品等を中心に、これまでの違反状況やその食品の特性等を考慮して、対象となる食品や検査項目等を設定し、下記の検査機関にて検査を実施します。

ア 検査機関

（ア）一般的な食品の検査

生活衛生課試験検査係

（イ）アレルギー物質検査等

厚生労働大臣登録検査機関

（ウ）食品添加物等

厚生労働大臣登録検査機関

7 不利益処分等

（1）立入検査又は食品等の検査により発見した違反及び不良食品等への対応

立入検査により食品衛生法等の違反を発見した場合は、直ちに営業者へ改善を指導します。

食品等の検査により食品衛生法等の違反を発見した場合は、速やかに当該業者へ違反品が販売され、または使用されることがないように指導し、必要により関係自治体と連携して廃棄等の措置を指示します。

また、表示が無い、あるいは賞味期限等の記載すべき表示内容が欠落している等、不良食品等が確認された場合も直ちに業者へ改善を指導します。

これらの対応は、「5(2) 違反食品・輸入食品等に係る事業」に沿って措置します。

(2) 不利益処分等

食中毒の発生防止や違反食品の排除等、緊急に安全確保が必要とされる場合は、「廃棄命令等（食品衛生法第59条、旧食品衛生法第54条）」、「許可の取り消し等（食品衛生法第60条、旧食品衛生法第55条）」または「施設改善命令等（食品衛生法第61条、旧食品衛生法56条）」の不利益処分を行います。

(3) 違反の公表

食品衛生法の違反者に対する不利益処分等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して新たな危害の発生を防止するため、食品衛生法第69条（旧食品衛生法第63条）の規定に基づき、違反者の名称、施設名等をホームページで公表します。

8 食品等取扱い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

食品衛生法第67条第2項に基づいて区長の委嘱を受けた食品衛生推進員の活動を通じて、自主的な衛生管理に関する技術や情報を食品等取扱い事業者へ提供します。

(2) 食品衛生協会の事業支援

江東区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取扱い事業者へ提供します。

(3) HACCP*²を用いた衛生管理の導入と支援

HACCPは、食品の製造工程を衛生的に管理するための国際的な手法であり、自主管理を向上させるために極めて有効な考え方です。食品衛生法の改正により、令和2年6月からすべての食品等取扱い事業者に、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務化されました。

これにともない、区内の食品等取扱い事業者へHACCPの運用及び技術的支援を行い、講習会等により普及啓発とレベルアップに努めます。

* 2 HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

9 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

(1) 食品等取扱い事業者への講習会の実施 (別紙3)

ア 業態別営業者講習会 (年12回予定)

すし店、食肉販売店等業態ごとの営業者を対象として、それぞれの業態の特性に応じた衛生管理を中心に、食品衛生実務講習会を実施します。

イ 食品衛生責任者実務講習会 (年1回予定)

食品等取扱い施設の食品衛生責任者を対象として、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を中心に、食品衛生実務講習会を実施します。

ウ 出張講習会等

区民や食品関連企業の依頼により、食品衛生監視員を派遣して食品衛生講習会を随時実施します。

(2) 食品衛生監視員の研修

食の安全を取り巻く環境が大きく変化しています。食品衛生監視員の知識と監視技術の向上を図るため、厚生労働省、東京都及び特別区が実施する研修等へ積極的に参加します。

10 情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）

（１） 情報提供

ア 食中毒が多発する時期等における注意喚起等、食品の安全に関わる情報を、区報、ホームページ、食品衛生ニュース（年間3～4回発行）等で、迅速にわかりやすく提供します。

イ 食品衛生に関する知識を、町会・自治会、福社会館等への出張講習会、食品衛生街頭相談（夏季）、食の安全セミナー等を通じて、区民へ普及啓発します。

（２） 意見交換（リスクコミュニケーション）

ア 江東区食品衛生監視指導計画の策定及び変更やその他の事項について、必要に応じて、次のとおり意見交換を推進します。

（ア）区報やホームページでの掲載、こうとう情報ステーションや保健所、保健相談所での閲覧により、期限を定めて、区民等から計画（案）への意見を募ります。

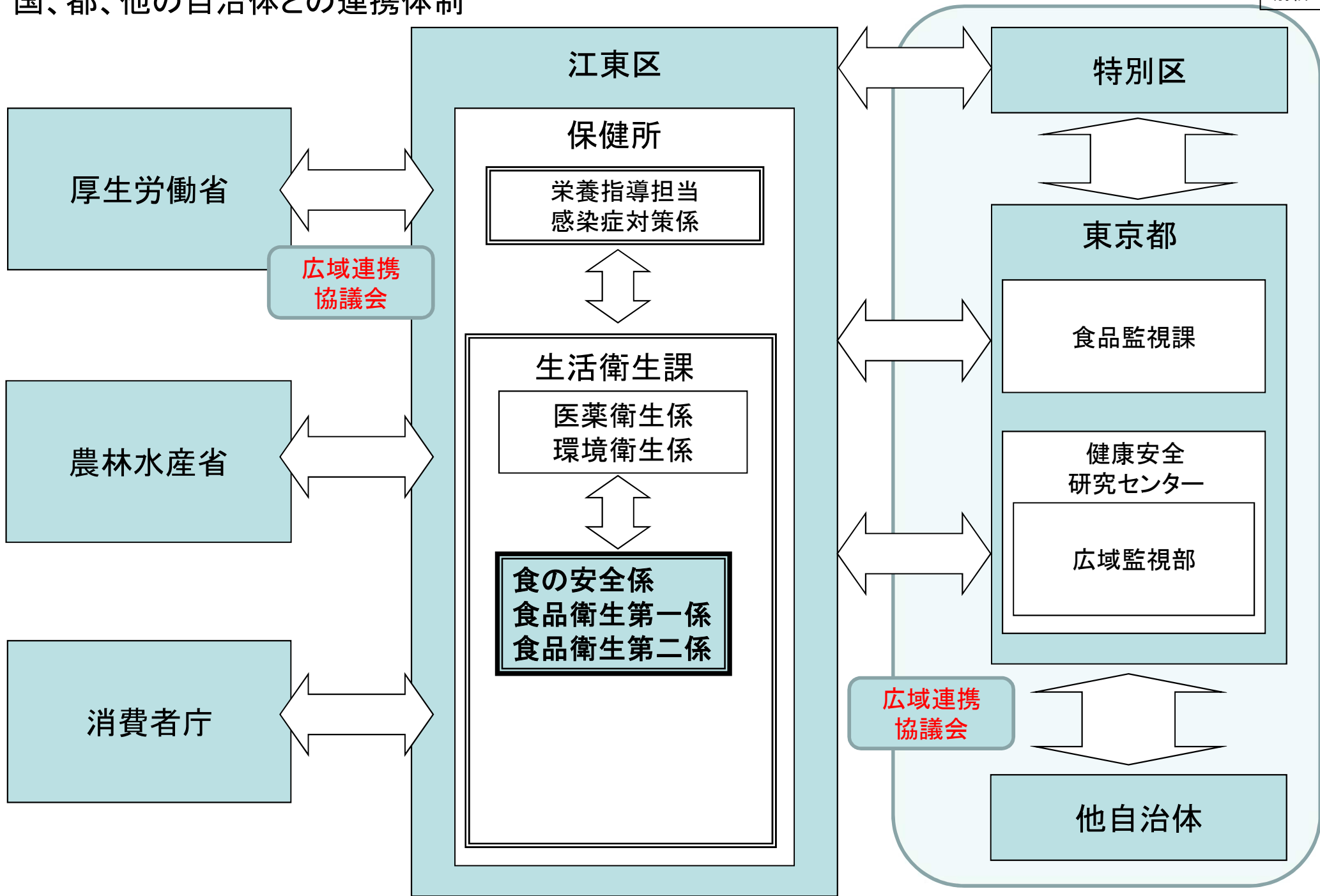
（イ）寄せられた意見をもとに計画（案）を検討し、計画を策定します。

（ウ）江東区議会厚生委員会と江東区保健所運営協議会へ計画の策定を報告します。

（エ）ホームページで計画を知らせるとともに、保健所窓口等で配布します。

イ 公開されている食品衛生推進会議等において、区民・営業者・行政担当者の中で意見交換を実施します。

国、都、他の自治体との連携体制



令和5年度 年間予定表

別紙2

		4～5月	6～8月	9～10月	11～12月	1～3月	
立入り検査	一斉検査	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 調理パン等一斉検査 ◆ 学校給食一斉監視 ◆ 豆腐製造業一斉検査 ◆ 夜間営業施設一斉監視 	<p>* 夏季に事故原因となりやすい食品等の製造</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 魚介類販売業一斉監視 ◆ 飲食店営業(すし)一斉監視 ◆ 食肉販売業一斉監視 ◆ スーパー一斉監視 ◆ 食鳥肉販売店一斉検査 ◆ 飲食店営業(そば)一斉監視 ◆ すし弁当一斉検査 ◆ 持ち帰り弁当一斉検査 ◆ アイスクリーム製造業一斉検査 ◆ 夏期対策不良等検査 ◆ 夜間営業施設一斉監視 	<p>* ノロウイルスへの対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 保育園給食一斉監視 ◆ 洋生菓子製造業一斉検査 ◆ 夜間営業施設一斉監視 ◆ 仕出し弁当(弁当調整施設含む)一斉検査 	<p>* クリスマス・正月用品等の製造業及び販売業の * ノロウイルスへの対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 各種製造業一斉監視 ◆ 食肉処理汚染実態調査 ◆ ふぐ取扱施設一斉監視 ◆ 大規模飲食店一斉監視 ◆ 福祉・病院一斉監視 ◆ 市販食品等のアレルギー検査 ◆ 夜間営業施設一斉監視 	<p>* ノロウイルスへの対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 菓子製造業一斉監視 ◆ あん類製造業一斉検査 ◆ 和生菓子製造業一斉監視 ◆ 学校給食用食材検査 ◆ 集団給食一斉監視 ◆ 夜間営業施設一斉監視 	
	通年検査	<ul style="list-style-type: none"> ◆ カンピロバクターへの対策、アニサキスへの対策、腸管出血性大腸菌への対策 ◆ 製造業におけるアレルギー物質混入防止 ◆ 適正な食品表示への対策 ◆ 大規模販売店監視 ◆ 夜間営業施設監視指導 ◆ イベント監視 					
	食品等の検査事業	細菌検査	<ul style="list-style-type: none"> ○ 調理パン(サンドイッチ等) ○ 豆腐 ○ 学校給食 	<ul style="list-style-type: none"> ○ アイスクリーム ○ すし弁当 ○ 持ち帰り弁当 ○ 夏期対策不良分 ○ 食鳥肉 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 保育園給食 ○ 洋生菓子 ○ 仕出し弁当等 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 製造業(煮豆、卵焼き等) ○ 食肉の汚染実態調査 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 各種菓子類 ○ あん ○ 和生菓子 ○ 学校給食用食材
	理化学検査	<ul style="list-style-type: none"> ○ 学校給食 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 保育園給食 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 病院・福祉 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 集団給食 	
	委託検査				<ul style="list-style-type: none"> ○ 製造業の食品添加物検査 ○ 市販食品等のアレルギー検査 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 各種菓子類、あん類の食品添加物検査 	

令和5年度 講習会予定表

<事業者対象>

	回数	人数
業態別営業者講習会	12回	1000人
食品衛生責任者講習会	1回	200人
出張講習会等	10回	200人

企業個別講習等

<区民対象>

	回数	人数
食の安全セミナー	1回	30人
食品衛生街頭相談	1回	500人