

令和6年度 江東区食品衛生監視指導計画（案）

令和6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、他の自治体との連携体制 | 1 |
| 5 | 監視指導の実施内容 | 2 |
| | （1） 重点監視指導 | 2 |
| | （2） 豊洲市場周辺及びイベントにおける衛生対策 | 5 |
| | （3） 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取組み | 5 |
| | （4） 食の安全・安心のための独自の取組み | 5 |
| | （5） その他の監視指導 | 5 |
| 6 | 立入検査及び食品等の検査 | 6 |
| | （1） 立入検査 | 6 |
| | （2） 食品等の検査 | 7 |
| 7 | 不利益処分等 | 7 |
| | （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 | 7 |
| | （2） 不利益処分等 | 7 |
| | （3） 違反の公表 | 8 |
| 8 | 食品等取扱い事業者による自主的な衛生管理の推進 | 8 |
| | （1） 食品衛生推進員の活用 | 8 |
| | （2） 食品衛生協会の事業支援 | 8 |
| | （3） HACCPに沿った衛生管理の取組支援 | 8 |
| 9 | 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上 | 8 |
| | （1） 食品等取扱い事業者への講習会の実施 | 8 |
| | （2） 食品衛生監視員の研修 | 9 |
| 10 | 情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション） | 9 |
| | （1） 情報提供 | 9 |

| | |
|------------------------|-----|
| （２） 意見交換（リスクコミュニケーション） | 9 |
| 別紙１ 連携体制図 | 1 1 |
| 別紙２ 年間事業予定表 | 1 2 |

令和6年度江東区食品衛生監視指導計画

1 趣旨

この「令和6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、監視指導等の取組みを重点的、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6年4月1日から令和7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。

（2）検査の実施機関

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で実施します。

（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、江東区役所の他部局

と連携していきます。なお、原則として、東京都保健医療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)～(5)の取組みにより、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。

(1) 重点監視指導

① 食中毒対策

令和4年度に区内で発生した食中毒は8件で、その原因として寄生虫(アニサキス)が6件、黄色ブドウ球菌が1件及び腸管出血性大腸菌が1件でした。東京都で発生した食中毒は107件(患者数690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、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。

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飲食店や魚介類販売店へ積極的に立ち入りします。

イ カンピロバクターへの対策

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や、加熱不足の鶏肉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。

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、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等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。

* 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

腸管出血性大腸菌による食中毒は、焼肉店等の飲食店で提供された加熱不十分な肉料理や、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ことが原因で発生する事例がみられます。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。

オ 大規模調理施設・社会福祉施設・児童福祉施設への監視指導

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について指導します。

カ 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。

キ 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。

② 違反食品・輸入食品等に係る取組み

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対策を取らせ、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、都を通じて管轄する自治体へ通知し、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

製造業においては食品添加物、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、都と連携して監視指導を行います。

③ 適正な食品表示に関する取組み

近年、賞味期限、食品添加物やアレルゲン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。特にアレルゲンの記載漏れは、重篤な健康被害を起こすことがあります。

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。

(2) 豊洲市場周辺及びイベントにおける衛生対策

①豊洲市場周辺における衛生対策

豊洲市場内の施設への監視指導は、原則として都が行いますが、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 千客万来」が令和6年2月に開業します。多数の来場者が見込まれるため関連施設について監視指導を実施します。

②イベントにおける衛生対策

臨海部をはじめ、区内各地でイベントの開催が増えています。イベントにおける飲食の提供は簡易な施設で行われることが多く、不衛生な取扱いになることが多いため、事前に出店者へ適切な食品の取扱いを指導します。必要に応じて開催当日に監視を実施し、安全な食品を提供するよう指導します。

(3) 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取組み

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。

(4) 食の安全・安心のための独自の取組み

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（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生の8品目）の適正表示について、事業者へ指導を実施します。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、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。

(5) その他の監視指導

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。牛タタキ等の生食用食肉については規格基準が定められ、牛肝臓及び豚の食肉については生食用としての提供が禁止されています。

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。

野生鳥獣（ジビエ）については、野生鳥獣の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に基づき、十分に加熱してから提供するよう指導します。

イ 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に沿った衛生管理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、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。

ウ 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、大規模飲食店等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。

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、大量に弁当や仕出し等の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。

ウ 立入検査実施予定数

5, 000件

(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。また、江東区食品衛生検査等管理要綱に基づき、検査精度の信頼性を確保します。

ア 検査機関

厚生労働大臣登録検査機関

イ 検査項目

細菌検査、理化学検査、アレルギー物質検査等

ウ 検査実施予定数

(ア) 細菌検査 300検体

(イ) 理化学検査 100検体

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、速やかに当該営業者へ違反品が販売又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対策を取るよう指導します。

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営業者へ改善を指導します。

これらの対応は、「5(1)②違反食品・輸入食品等に係る取組み」に沿って実施します。

(2) 不利益処分等

食中毒事件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、必要な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、新たな危害の発生を防止するため、食品衛生法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技術や情報を食品等取扱い事業者へ提供します。

(3) HACCP^{*2}に沿った衛生管理の取組支援

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、原則として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付けられています。

区内の食品等取扱い事業者がHACCPに沿った衛生管理に適切に取り組むことができるよう技術的支援を行い、講習会等によりレベルアップに努めます。

*2 HACCP (Hazard Analysis and 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育成及び資質の向上

(1) 食品等取扱い事業者への講習会の実施

ア 業態別営業者講習会（年2回予定）

飲食店や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（年15回予定）

食品関連企業等の依頼により、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ることから、食品衛生監視員の知識と監視技術の向上を図るため、国、都及び特別区が実施する研修等へ参加します。

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、食品衛生街頭相談（年1回）や食の安全セミナー（年1回）、福祉会館へのお出張講習会等（年10回予定）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に掲載、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。

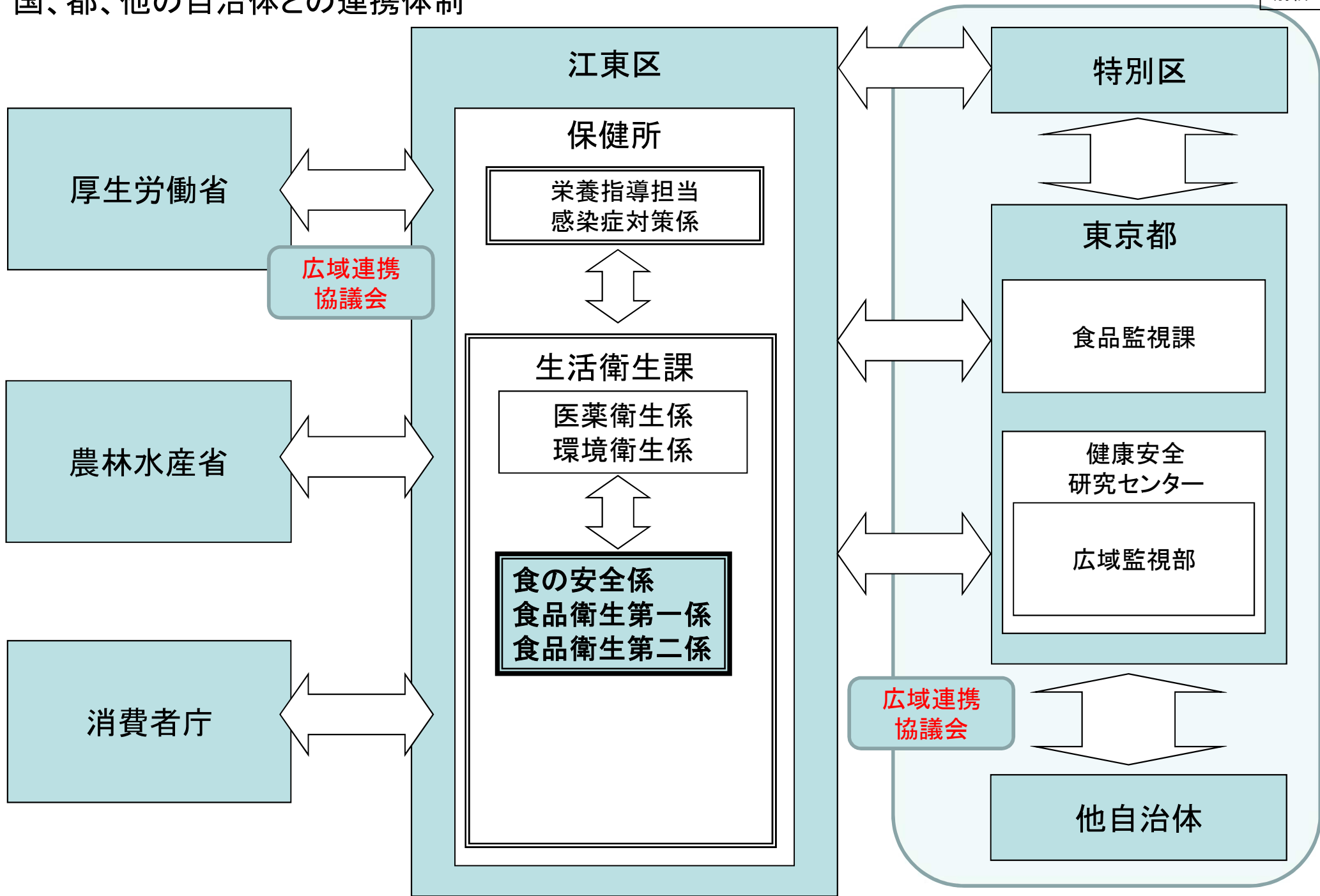
(イ) 寄せられた意見をもとに計画（案）を検討し、計画を策定します。

(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・業者・行政担当者との間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6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 ◆ 豆腐製造業 ◆ 学校給食 | <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"> ◆ すし弁当 ◆ 持ち帰り弁当 ◆ 飲食店営業(すし) ◆ スーパー ◆ 夏期対策事業不良食品 | <p>* ノロウイルスへの対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 洋生菓子製造業 ◆ 仕出し弁当(弁当調整施設含む) ◆ 保育園給食 | <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>* ノロウイルスへの対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 各種製造業 ◆ 食肉処理業 ◆ 食鳥処理業 ◆ ふく取扱施設 ◆ 飲食店営業(ホテル) ◆ 病院・福祉施設 ◆ 市販食品等のアレルギー物質 ◆ 輸入食品の残留農薬 | <p>* ノロウイルスへの対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 菓子製造業 ◆ あん類製造業 ◆ 和生菓子製造業 ◆ 学校給食用食材 ◆ 集団給食 |
| | 通年検査 | <ul style="list-style-type: none"> ◆ アニサキス・カンピロバクター・ノロウイルス・腸管出血性大腸菌への対策 ◆ 各種製造業監視 ◆ 適正な食品表示への対策 ◆ 夜間営業施設監視 ◆ イベント監視 | | | | |
| 食品等の検査事業 | 収去検査 | <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"> ○ すし弁当 ○ 持ち帰り弁当 ○ 夏期対策事業不良食品 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 洋生菓子 ○ 仕出し弁当 ○ 保育園給食 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 製造業(煮豆、卵焼き等) ○ 食鳥肉 ○ 食肉 ○ 市販食品等のアレルギー物質検査 ○ 輸入食品の残留農薬検査 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 各種菓子類 ○ あん ○ 和生菓子 ○ 学校給食用食材 |
| | 簡易検査 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 学校給食 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 飲食店営業(すし) ○ スーパー | <ul style="list-style-type: none"> ○ 保育園給食 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 病院・福祉施設 ○ 飲食店営業(ホテル) | <ul style="list-style-type: none"> ○ 集団給食 |