

新旧対照表（抄）

○千代田区食品衛生監視指導計画（改正案）

R 5 監視指導計画	R 4 監視指導計画
<p>第2 本計画の実施期間 実施期間は、令和5年4月1日から令和6年3月31日です。</p>	<p>第2 本計画の実施期間 実施期間は、令和4年4月1日から令和5年3月31日です。</p>
<p>第3 監視指導の実施体制等 1、2 (昨年度のとおり) 3 区役所内の他部署との連携 学校、保育園、高齢者福祉施設における食中毒を防止するため、施設の管理者、区役所内の施設管理部署、保健所健康推進課感染症対策係と綿密な連携体制をとり、<u>危害発生の防止に努めます。</u> <u>区民等の健康に密接にかかわる重大な違反の公表やリスクコミュニケーションは、区広報聴課と連携して行います。</u> 食に関する相談や問い合わせ等について、消費者安全法に基づき設置された消費生活センター等の部署と連携して対応します。 <u>また、区内全域においてねずみの被害が多く発生しています。区関係部署と連携し、飲食店事業者に対し、食品衛生法別表 17（公衆上必要な措置の基準（ねずみ及び昆虫対策））に沿って指導し、ねずみ対策に努めます。</u></p>	<p>第3 監視指導の実施体制等 1、2 (略) 3 区役所内の他部署との連携 学校、保育園、高齢者福祉施設における食中毒を防止するため、施設の管理者、区役所内の施設管理部署、保健所健康推進課感染症対策係と綿密な連携体制をとり、<u>事故発生の防止に努めます。</u></p> <p>食に関する相談や問い合わせ等について、消費者安全法に基づき設置された消費生活センター等の部署と連携して対応します。</p>
<p>4 試験検査実施機関の体制 食品等の抜き取り検査や、検便検査は、以下の試験機関で実施し、検査結果をもとに、食品等事業者への注意喚起や指導を行ない、食品衛生の向上を図ります。 <u>(1) 区生活衛生課試験検査係</u> <u>保菌者検索事業における検便、苦情品の簡易な細菌検査等</u> <u>(2) 東京都健康安全研究センター</u> <u>食中毒調査や違反食品の確認のため採取した検体</u></p>	
<p>第4 監視指導計画の策定及び監視指導の実施内容 1 監視指導の基本方針 食品等事業者が、法律や条例の規定を守っているかを監視し、さらに遵守するよう指導します。 製造・流通・販売の各段階において、食品の取り扱いや施設のHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が徹底されるよう、指導します。食品が関与する健康危機対策についても常に体制を見直し、緊急事態に備えます。 保健所における食品衛生の業務は、監視指導の他、営業許可・届出に関する業務、イベント監視、食中毒事件調査、違反食品（不良食品）処理、苦情処理及び食品表示等各種相談です。 本計画で定める事業は、次のとおりです。 (1) 施設での監視 法律で定められた基準（施設基準、公衆衛生上必要な措置の基準、成分規格、製造基準、保存基準、</p>	<p>第4 監視指導計画の策定及び監視指導の実施内容 1 監視指導の基本方針 食品等事業者が、法律や条例の規定を守っているかを監視し、さらに遵守するよう指導します。 製造・流通・販売の各段階において、食品の取り扱いや施設のHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が徹底されるよう、指導します。食品が関与する健康危機対策についても常に体制を見直し、緊急事態に備えます。 保健所における食品衛生の業務は、監視指導の他、営業許可に関する業務、イベント監視、食中毒事件調査、違反食品（不良食品）処理、苦情処理及び食品表示等各種相談です。 本計画で定める事業は、次のとおりです。 (1) 施設での監視 法律で定められた基準（施設基準、公衆衛生上必要な措置の基準、成分規格、製造基準、保存基準、</p>

表示の基準等)に適合しているか確認し、その遵守の徹底を指導します。

農林水産物の生産から食品の販売までの一連の食品供給の行程のことを「フードチェーン」といいます。食品群ごとにフードチェーンを通じた衛生管理の目安を定め、製造・加工から販売までの各段階において、監視指導を実施します。詳しくは、「別紙① 食品の種類ごとのフードチェーンを通じた衛生管理」のとおりです。

施設監視には、食品衛生法などに違反する食品の流通や苦情の原因となる食品の発生を防ぐために、衛生管理の目安と監視指導の目標回数を設定します。詳細は、別紙② 令和5年度に実施する食品関係施設の監視指導目標回数をご覧ください。

ア 一斉監視事業

細菌性食中毒等の食品事故が発生しやすい夏期及び食品の流通量が増える歳末に、厚生労働省、消費者庁及び都と連携し、食品の調理・製造施設に対し、重点的に監視指導を実施します。

また、冬季に流通量が増えるふぐを取り扱う施設について、ふぐ認証施設の一斉監視を実施します。

イ (昨年度のとおり)

ウ 製造業の監視指導

新型コロナウイルス感染症の影響により、飲食店等で調理した惣菜や菓子のテイクアウトや通信販売等を新たに始める食品等事業者が増えています。通常の店内での提供に比べ、調理から喫食するまでの時間が長く、食中毒発生のリスクが高くなるため、HACCPに沿った衛生管理が徹底されているか、手引書に沿って監視指導します。

エ 飲食物を扱うイベント(お祭り)の監視指導

大規模な都市公園や展示ホールなどの大規模会場におけるイベントだけではなく、区民の夏祭り、神社等のお祭り、学園祭、公園・広場などで実施されるイベントでは、飲食物が提供される場合があります。食品の取り扱いが不衛生である場合や、不適正な表示がされた食品が販売されている場合は、食中毒等の事故発生が懸念されます。

飲食物を扱うイベント(お祭り)に対して、食中毒等の事故発生を未然に防止するために、事前に主催者から計画の報告を受け、衛生的に食品が提供されるよう臨時出店者などの監視指導を強化します。

オ 食品の抜き取り検査

区内で製造、調理された食品、流通している食品等について、法違反が疑われる場合や、苦情が発生するなど衛生上の問題がないか確認するため、必要に応じて食品等の抜き取り検査を実施します。検査は区生活衛生課試験検査係や東京都健康安全研究センターで実施します。

(2) 表示監視

平成27年の食品表示法施行により、食品表示に関する規定は一元化され、食品の表示に関する基準(食品表示基準)が制定されました。

その一方で、アレルギーの表示の欠落、添加物表

表示の基準等)に適合しているか確認し、その遵守の徹底を指導します。

農産物や水産物の生産から食品の販売までの一連の食品供給の行程のことを「フードチェーン」といいます。食品群ごとにフードチェーンを通じた衛生管理の目安を定め、製造・加工から販売までの各段階において、監視指導を実施します。詳しくは、「別紙① 食品の種類ごとのフードチェーンを通じた衛生管理」のとおりです。

施設監視には、食品衛生法などに違反する食品の流通や苦情の原因となる食品の発生を防ぐために、衛生管理の目安と監視指導の目標回数を設定します。詳細は、別紙② 令和4年度に実施する食品関係施設の監視指導目標回数をご覧ください。

ア 一斉監視事業

細菌性食中毒等の食品事故が発生しやすい夏期及び食品の流通量が増える歳末に、厚生労働省、消費者庁及び東京都と連携し、食品の調理・製造施設に対し、重点的に監視指導を実施します。

また、冬季に流通量が増えるふぐを取り扱う施設について、ふぐ認証施設の一斉監視を実施します。

イ (略)

ウ 製造業の監視指導

新型コロナウイルス感染症の影響により、飲食店等で調理した惣菜や菓子のテイクアウトや通信販売等を新たに始める食品等事業者が増えています。通常の店内での提供に比べ、調理から喫食するまでの時間が長く、食中毒発生のリスクが高くなる販売方法であるため、HACCPに沿った衛生管理が徹底されているか監視指導します。

エ 飲食物を扱うイベント(お祭り)の監視指導

大規模な都市公園や展示ホールなどの大規模会場におけるイベントだけではなく、区民の夏祭り、神社等のお祭り、学園祭、公園・広場などで実施されるイベントでは、飲食物が提供される場合があります。食品の取り扱いが不衛生であると、食中毒等の事故発生が懸念されます。

飲食物を扱うイベント(お祭り)に対して、食中毒等の事故発生を未然に防止するために、事前に主催者から計画の報告を受け、衛生的に食品が提供されるよう臨時出店者などの監視指導を強化します。

オ 食品の抜き取り検査

区内で製造、調理された食品、流通している食品等について、法違反が疑われる場合や、苦情が発生するなど衛生上の問題がないか確認するため、必要に応じて食品等の抜き取り検査を実施します。検査は都健康安全研究センターや登録検査機関で実施します。

<p>示や栄養成分表示の誤り等、不適正な表示がされた食品が多く流通しています。</p> <p>こうした状況を踏まえ、食品表示が、その品質や健康危害の防止に関する情報を、消費者に正しく提供するという重要な役割を果たしていることから、食品の表示の適正化を図るため、以下の事項を中心に監視指導を実施します。</p> <p>なお、区では食品表示基準に定められている表示事項のうち、衛生事項及び保健事項について監視指導を行います。</p> <p>ア 大量の食品を取り扱う製造所、飲食店、販売店舗（スーパー、デパート、小売店、マルシェ等）に対して、流通する食品の表示が適正に行われるよう監視指導します。不適正な表示を発見した場合には、使用を中止させ、是正指導を行います。</p> <p>（ア）期限表示 消費期限、賞味期限が適切に設定されているかを重点的に監視指導します。</p> <p>（イ）アレルギーを含む食品の表示 アレルギーの表示は、食品表示法施行に伴い記載のルールが変更された項目の1つです。適正にアレルギーの表示がなされているかを監視指導します。</p> <p>また、表示の義務がない未包装の食品を主に取り扱う飲食店等に対して、利用者からアレルギーを含む原材料を使用しているか問い合わせを受けた場合は、積極的に回答するように指導します。また、メニュー等にアレルギーの表示を行うよう推奨します。</p> <p>（ウ）添加物及び遺伝子組み換え食品の表示 添加物を含む食品、遺伝子組換え食品について、適正に表示されているかを監視指導します。</p> <p>（エ）栄養成分表示 食品表示法施行により、栄養成分表示が義務化された加工食品について、適正に表示されているかを監視指導します。</p> <p>（オ）虚偽誇大表示 健康や美容などについて、著しく事実と異なる表示や誤認を与える表示について、監視指導します。</p>	
<p>(3) 違反食品等に対する調査指導</p> <p>区内の食品等事業者が製造・輸入・販売・提供する食品等について、衛生上の問題が発生、または発生する恐れがある場合は、国や他の自治体と連携しながら直ちに調査を開始します。また、更なる危害の発生が懸念される事案については、緊急監視指導を実施し、被害の拡大防止措置をとります。</p> <p>製造所や輸入業者等が区外にある場合は、所管する自治体と連携して原因を究明します。その結果を踏まえ、再発防止のための改善を指導します。</p> <p>必要に応じて食品等事業者から文書により報告を徴収し、改善措置状況を確認することで、確実な改善を図ります。</p> <p>また、食品等事業者に対する指導経緯・改善状況について、指導記録を保管し、適切に実施されているか内部検証を行い、今後の監視指導に役立ててい</p>	<p>(2) 違反食品等に対する調査指導</p> <p>区内の食品等事業者が製造・輸入・販売・提供する食品等について、衛生上の問題が発生した場合、国や他の自治体と連携しながら直ちに調査を開始します。また、更なる危害の発生が懸念される事案については、緊急監視指導を実施し、被害の拡大防止措置をとります。</p> <p>製造所や輸入業者等が区外にある場合は、所管する自治体と連携して原因を究明します。その結果を踏まえ、再発防止のための改善を指導します。</p> <p>必要に応じて食品等事業者から文書により報告を徴収し、改善措置状況を確認することで、確実な改善を図ります。</p>

<p>きます。</p> <p>(4) 食中毒事案に対する調査指導 ア、イ、ウ (昨年度のとおり) エ 食中毒等発生の報告 食中毒の発生を確認した場合は、食品衛生法に基づき厚生労働大臣に必要な報告を行い、情報を共有します。食中毒の広域発生が疑われる場合は、関係機関と連携し、関連する食品等事業者を調査・指導します。</p> <p>(5) 不利益処分 (行政処分) ア 不利益処分等 食品衛生法違反が判明した際は、危害を除去するための措置として、千代田区食品衛生関係不利益処分取扱要綱に基づき、食品等事業者に対し不利益処分を実施します。食中毒発生時は直ちに改善命令や営業等禁止・停止命令などを行います。違反食品等発見時は、違反食品等が販売・使用されないよう、関係自治体と連携し、直ちに回収または販売禁止命令など、関係する食品等事業者に対し、危害を除去するための措置を実施します。 イ 違反の公表 食品衛生法等に基づき、不利益処分の内容を区ホームページや保健所掲示板等に一定期間公表し、広く区民等に知らせることにより危害の拡大を防止します。多人数の食中毒の発生などの場合は、都が協定に基づき報道機関に向けて事案を公表します。区は、そのための情報提供を行います。</p> <p>また、区民等の健康に密接にかかわる重大な違反については、区広報聴課を通じて積極的に報道機関に情報を提供します。</p> <p>(6) 食品等事業者による自主回収への対応 食品等事業者は、自ら食品等の回収を行う場合、食品衛生法又は食品表示法に基づくリコール情報制度に基づき、国が運用する食品衛生等システムを利用して届出をしなければなりません。区内の食品等事業者が行う自主回収について、システムより個別に確認し、必要に応じて指導します。また、回収した食品等について、市場に流通することのないよう廃棄の完了を確認します。</p>	<p>(3) 食中毒事案に対する調査指導 ア、イ、ウ(略) エ 食中毒等発生の報告 食中毒の発生を確認した場合は、食品衛生法に基づき厚生労働大臣に必要な報告を行い、情報を共有します。食中毒の広域発生が疑われる場合は、関係機関と連携し、関連する食品事業者を指導します。</p> <p>(4) 不利益処分 (行政処分) ア 不利益処分等 食品衛生法違反が判明した際は、危害を除去するための措置として、千代田区食品衛生関係不利益処分取扱要綱に基づき、食品等事業者に対し不利益処分を実施します。食中毒発生時は直ちに改善命令や営業禁止・停止命令などを行います。違反食品等発見時は、違反食品等が販売・使用されないよう、関係自治体と連携し、直ちに回収または販売禁止命令など、関係する食品等事業者に対し、危害を除去するための措置を実施します。 イ 違反の公表 食品衛生法等に基づき、不利益処分の内容を区ホームページや保健所掲示板等に一定期間公表し、広く区民等に知らせることにより危害の拡大を防止します。多人数の食中毒の発生などの場合は、東京都が協定に基づき報道機関に向けて事案を公表します。区は、そのための情報提供を行います。</p> <p>また、区民等の健康に密接にかかわる重大な違反については、区広報聴課を通じて積極的に報道機関に情報を提供します。</p> <p>(5) 食品等事業者による自主回収への対応 食品等事業者自らが食品等の回収を行う場合、食品衛生法又は食品表示法に基づくリコール情報届出制度により、食品等事業者が行う自主回収について、個別に確認し、必要に応じて指導します。また、回収した食品等について、市場に流通することのないよう廃棄の完了を確認します。</p>
<p>2 重点項目 (1) 食中毒を予防するための監視指導 近年の発生傾向や過去の事例に基づいて、重点監視指導対象とする業態や施設に立ち入り検査を行い、食中毒の原因となりやすい食品を提供している施設の把握に努めます。また、区独自の食の安全自主点検店公表制度を推進し、施設の食中毒防止に努めます。 重点的に監視指導する業態、施設、及び実施頻度については、「別紙② 令和5年度に実施する食品関係施設の監視指導目標回数」とおりました。</p>	<p>2 重点項目 (1) 食中毒を予防するための監視指導及び健康危機管理対策 食中毒などの健康被害の発生を予防するため、近年の発生傾向や過去の事例に基づいて、重点監視指導対象とする業態や施設に年間1回から4回の頻度で立ち入り検査を行います。 重点的に監視指導する業態、施設、及び監視指導を行う頻度については、「別紙② 令和4年度に実施する食品関係施設の監視指導目標回数」とおりました。</p>

ア 食中毒予防の重点対策

近年、アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルスによる食中毒が多発しています。また、腸管出血性大腸菌による食中毒も発生しています。

これらの食中毒予防を主な目的として、飲食店や社会福祉施設等の食品等事業者に対して、次のことについて確認、指導します。

(ア) 牛肝臓（レバー）、豚の食肉（内臓肉を含む）を生あるいは加熱が不十分な状態で提供しないこと。

(イ) 牛肉を、生あるいは加熱が不十分な状態で提供する場合、施設基準に適合し、必要な届出を行った上で、生食用食肉の規格基準に適合した食肉のみを使用し、調理基準に即した取り扱いをすること。

また、生食は食中毒のリスクがある旨の注意喚起を店舗の見やすい箇所に掲示すること。

(ウ) 生食用食肉の規格基準のない食肉（鶏肉など）や内臓肉を、生あるいは加熱が不十分な状態で提供しないこと。

(エ) 冷凍処理されていない生鮮食品を取り扱う施設に対して、人体に病原性のある寄生虫による食中毒を予防する対策を講じること。

(オ) ノロウイルスによる食中毒防止のため、調理従事者の健康管理状況の確認を徹底すること。

(カ) 調理従事者が、適切に専用の手洗い設備を用いて手を洗浄・消毒していること。

(キ) カキを生で提供している施設に対して、消費期限内の生食用カキを使用し、衛生的に取り扱うこと。

イ 社会福祉施設への重点指導

学校、保育園、高齢者福祉施設の給食施設は、成人と比較して健康被害を発生させる細菌やウイルス等に対する抵抗力が弱い身体的弱者（乳幼児、児童や高齢者）を対象に食事を提供しています。万一、食中毒が発生した場合、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、これらの給食施設には高度な衛生管理が求められます。

HACCPに沿った衛生管理を促し、適正な衛生管理が行われているかを監視指導します。また、施設の従事者を対象とした講習会を実施します。

ア 食中毒予防の重点対策

近年、カンピロバクター、ノロウイルス、アニサキスによる食中毒が多発しています。また、腸管出血性大腸菌、ヒスタミンによる食中毒も発生しています。

これらの食中毒予防を主な目的として、次の対策を実施します。

○食中毒の原因となりやすい食品を提供している施設の把握に努めます。

○食中毒予防の普及啓発活動として、駅頭キャンペーン活動等を行います。また、食品衛生カレンダーによる衛生に関する知識の向上を図ります。

○生あるいは加熱が不十分な鶏肉を提供している飲食店や飲食する機会がある区民に対し、カンピロバクター食中毒予防の普及啓発を行います。

○食品等事業者に対して、次のことについて確認、指導します。

・牛肝臓（レバー）、豚の食肉（内臓肉を含む）を生あるいは加熱が不十分な状態で提供していないこと。

・牛肉を、生あるいは加熱が不十分な状態で提供する場合、必要な届け出を行った上で、生食用食肉の規格基準に適合した食肉のみを使用し、調理基準に即した取り扱いをすること。

・生食用食肉の規格基準のない食肉（鶏肉など）や内臓肉を、生あるいは加熱が不十分な状態で提供しないこと。

・冷凍処理されていない生鮮食品を取り扱う施設に対して、人体に病原性のある寄生虫による食中毒を予防する対策を講じること。

・ノロウイルスによる食中毒防止のため、調理従事者の健康管理状況の確認を徹底すること。

・調理従事者が、適切に専用の手洗い設備を用いて手を洗浄・消毒していること。

・日本語に不慣れな従事者に対して、外国語のパンフレットを用いた食品衛生教育をすること。

・カキを生で提供している施設に対して、消費期限内の生食用カキを使用し、衛生的に取り扱うこと。

イ 社会福祉施設への重点指導

学校、保育園、高齢者福祉施設の給食施設は、成人と比較して健康被害を発生させる細菌やウイルス等に対する抵抗力が弱い身体的弱者（乳幼児、児童や高齢者）を対象に食事を提供しています。万一、食中毒が発生した場合、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、これらの給食施設には高度な衛生管理が求められます。

HACCPに基づく衛生管理を促し、適正な衛生管理が行われているかを監視指導します。また、施設の従事者を対象とした講習会を実施します。

(2) 保菌者検索事業

食中毒菌の感染者は、広範囲に散発的に発生することがあります。感染原因を調査した結果、感染者らが食べた食品に共通性があり、これを原因とする散発型集団発生の食中毒であったことが明らかとなった事例が複数あります。

そこで、散発的に感染者が発生することが多い腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌について、無症状病原体保有者の発生動向を把握し、食品等事業者の効果的な注意喚起を行います。

*この事業は、都及び都内他自治体と共同で実施し、次の2つの調査を行います。

ア 飲食店及び集団給食施設や弁当店などの大量調理施設、あるいは食肉を取り扱う業態などの従業員に対する腸管出血性大腸菌O157とサルモネラ属菌の検便検査(無症状病原体保有者調査)(実施期間：5月～9月)

検便検査は区生活衛生課試験検査係が無料で実施します。陽性の検体は、東京都健康安全研究センターに遺伝子解析等の疫学的性状検査を依頼します。

イ 腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌感染者に対する感染状況・喫食情報の調査

(散発患者発生動向調査) (実施期間：通年)

(3) 食品衛生法改正を受けての取組み

令和3年6月に改正法が全面施行されました。特に区内の食品等事業者に関連する改正法の内容を、講習会や監視指導、郵送を通じて周知します。

ア 「HACCPに沿った衛生管理」の制度化への取組み

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理が求められることになりました。

小規模な食品等事業者が無理なく実施できるよう、業界団体等と連携して、必要な支援を行います。また、国や都と連携し、HACCP導入のための講習会の開催、事業者の計画作成への支援や食品衛生監視員によるHACCP個別相談会などを実施します。

イ 「営業許可制度」・「営業届出制度」の周知に対する取組み

令和3年6月に営業許可、届出制度が改正されました。改正前より営業を継続している食品等事業者のうち、新たな制度に基づく許可が必要となる場合は、令和6年5月までに新たな制度に基づく許可を取得しなければなりません。経過措置期間内に申請がなされるよう、区で把握している食品等事業者で必要な許可申請や届出を行っていない者に対し、改正後の営業許可・届出制度について

ウ 保菌者検索事業

食中毒菌の感染者は、広範囲に散発的に発生することがあります。感染原因を調査した結果、感染者らが食べた食品に共通性があり、これを原因とする散発型集団発生の食中毒であったことが明らかとなった事例が複数あります。

そこで、散発的に感染者が発生することが多い腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌について、無症状病原体保有者の発生動向を把握し、食品等事業者の効果的な注意喚起を行います。

*この事業は、都及び都内他自治体と共同で実施し、次の2つの調査を行います。

(ア) 集団給食施設や弁当店などの大量調理施設、あるいは食肉を取り扱う業態などの従業員に対する腸管出血性大腸菌O157とサルモネラ属菌の検便検査(無症状病原体保有者調査)(実施期間：5月～7月)

検便検査は区試験検査係で実施します。

(イ) 腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌感染者に対する感染状況・喫食情報の調査

(散発患者発生動向調査) (実施期間：通年)

(2) 食品衛生法改正を受けての取組み

令和3年6月に改正法が全面施行されました。特に区内の食品等事業者に関連する改正法の内容を、講習会や監視指導、郵送を通じて周知します。

ア 「HACCPに沿った衛生管理」の制度化への取組み

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理が求められることになりました。(ただし、当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工事業者や、提供する食品の種類が多い飲食店の営業者については、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行う。)

小規模な食品等事業者が無理なく実施できるよう、業界団体等と連携して、必要な支援を行います。また、国や都と連携し、HACCP導入のための講習会の開催、事業者の計画作成への支援などを実施します。

(ア)～(エ) 第5に移動

イ 「営業許可制度」・「営業届出制度」の周知に対する取組み

令和3年6月に営業許可、届出制度が改正されました。改正前より営業を行っている者で新たな制度に基づく許可が必要な営業者は、令和6年5月までに新たな制度に基づく許可を取得しなければなりません。経過措置期間内に申請がなされるよう、区で把握している食品等事業者で必要な許可申請や届出を行っていない者に対し、改正後の営業許可・届出制度について周知します。

<p>て周知します。 第4 1 (2) に移動</p> <p>(4) (削除)</p>	<p>(3) 適正な表示のための取り組み (略)</p> <p>(4) 食品等輸入業者に対する指導 (略)</p>
<p>第5 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進</p>	
<p>1 自主的な衛生管理情報の提供</p>	
<p>(1) 食品衛生推進員を通じた自主的な衛生管理情報の提供</p>	
<p>食品衛生推進員を通じて、自主的な衛生管理に関する情報や技術を食品等事業者に提供します。</p>	
<p>(2) 千代田区食の安全自主点検店公表制度</p>	
<p>本制度は、食中毒の原因となる調理食品を排除し、適切な衛生管理がなされている施設を千代田保健所長が認定し、公表する区独自の制度です。この制度を活用し、食品等事業者のHACCPに沿った衛生管理の普及を推進します。</p>	
<p>(3) 千代田食品衛生協会自治指導員活動の支援</p>	
<p>自主的な衛生管理の推進に取り組んでいる千代田食品衛生協会の自治指導員活動を、共同の監視指導実施や最新の食品の安全性にかかわる情報の提供、食品衛生教育資材の貸し出し等で支援します。</p>	
<p>(4) 食品衛生優良施設の表彰</p>	
<p>千代田食品衛生協会の優良施設に対し、衛生意欲の自主的な盛り上げを助長し、地域全般の衛生水準の向上と、従事者の育成を図るため、協会と共催のもとに、表彰を実施しています。食品衛生監視員は、表彰の基準に満たしているか、施設に立ち入り、確認します。表彰の基準に満たしている施設は、区ホームページ等で公表します。</p>	
<p>(5) 表示責任者となる食品等事業者に対する適正な表示の推進</p>	
<p>区が制作したWeb表示講習会や区が開催する講習会を活用し、食品等事業者に対する適正な表示の推進を図ります。</p>	
<p>2 衛生管理ツールの活用</p>	
<p>(1) HACCP導入のための支援ツールの作成</p>	
<p>HACCPに沿った衛生管理を行う飲食店を支援するために、カレンダー形式の点検表の作成を行います。この点検表を用いて、事業者のHACCPに沿った衛生管理を支援します。</p>	
<p>区では、点検表を理解しやすく図示した解説書等を作成しました。点検表と解説書等を用いて事業者へのHACCPに沿った衛生管理の理解を一層深め、HACCP導入を支援します。</p>	
<p>(2) 衛生教育用品の貸出</p>	
<p>食品等事業者に対し、手洗い検査器材の貸出を行い、正しい手洗い方法の周知を図ります。また、食品衛生に関するDVDの貸出を行い、</p>	

食品衛生教育の充実を図ります。

第6 区民等および食品等事業者との情報および意見の交換

1 食品衛生の普及啓発活動

(昨年度のとおり)

(1) 区民等向け情報の提供

食品衛生月間における啓発活動、食品衛生推進員等の協力も得て駅頭キャンペーン等を企画・実施し、食品の安全性に関する知識の普及や新しい情報の提供に努めます。

また、定期的に、広報千代田、区ホームページ、区内掲示板、街頭ビジョン、マンションの掲示板に食中毒予防の情報を提供します。

保健所で実施する母子保健事業などの機会に、食品の安全性に関する情報を提供します。さらに、区民等の依頼に基づく食品衛生に関する出前講座「ほりばた塾」を実施します。千代田区消費生活センターと共催し、身近なテーマを基に、消費者講座を開催します。

(2) 家庭向け食品衛生カレンダーの配布

食品の取扱い方法や食中毒発生防止を目的とした家庭向けの普及啓発用カレンダーを作成します。家庭向けカレンダーは区民や、学校・幼稚園・保育園・高齢者福祉施設等を対象に配布します。

(3) 食品等事業者向け情報の提供

近年、ノロウイルス、カンピロバクター及びアニサキスを原因とする食中毒が増加しています。これらの食中毒予防法について食品等事業者へ情報提供するほか、普及啓発物の配布を進めます。印刷物は、国、都、特別区等で作成された物の他、区の実情や特性に応じた配布物を独自に作成し、予防対策の周知を図ります。

特に、生または加熱不十分の鶏肉を原因とするカンピロバクター食中毒のリスクについて、広報千代田、区ホームページ、事業者向け食品衛生カレンダーを用いて積極的に情報提供し、食中毒発生件数の減少に努めます。

食品等事業者の自主管理支援のために、事業者向け食品衛生カレンダーやWebコンテンツを提供します。

(4) 外国語での情報提供

(昨年度のとおり)

2 意見交換

食品の安全性についての質問や相談を常時広く受け付け、対応します。

食品衛生講習会等を区民等や食品等事業者との意見交換の場として活用します。そのほかに、意見交換の場として次の内容を実施します。

第5 区民等および食品等事業者との情報および意見の交換

1 食品衛生の普及啓発活動

(略)

(1) 区民等向け情報の提供

食品衛生月間における啓発活動、食品衛生推進員等の協力も得て駅頭キャンペーン等を企画・実施し、食品の安全性に関する知識の普及や新しい情報の提供に努めます。

また、定期的に、広報千代田、区ホームページ、区内掲示板、マンションの掲示板に食中毒予防の情報を提供します。

保健所で実施する母子保健事業などの機会に、食品の安全性に関する情報を提供します。さらに、区民等の依頼に基づく食品衛生に関する出前講座「ほりばた塾」を実施します。

(2) 食品等事業者向け情報の提供

近年、ノロウイルス、カンピロバクター及びアニサキスを原因とする食中毒が増加しています。これらの食中毒予防法について食品等事業者へ情報提供するほか、普及啓発の印刷物の配布を進めます。印刷物は、国、都、特別区等で作成された物の他、区の実情や特性に応じた配布物を独自に作成し、予防対策の周知を図ります。

特に、生または加熱不十分の鶏肉を原因とするカンピロバクター食中毒のリスクについて、広報千代田、区ホームページ、食品衛生カレンダーを用いて積極的に情報提供し、食中毒発生件数の減少に努めます。

(3) 家庭向け食品衛生カレンダーの配布

食品の取扱い方法や食中毒発生防止を目的とした家庭向けの普及啓発カレンダーを作成します。家庭向けカレンダーは区民や、学校・幼稚園・保育園・高齢者福祉施設等を対象に配布します。

(4) 外国語での情報提供

(略)

2 意見交換

食品の安全性についての質問や相談を常時広く受け付け、対応します。

上記の食品衛生講習会等を区民等や食品等事業者との意見交換の場として活用します。そのほかに、意見交換の場として次の内容を実施し

- (1) 区政モニターアンケートの活用
(昨年度のとおり)
- (2) 意見交換会
業界団体である千代田食品衛生協会や自治指導員、食品衛生推進員と意見交換の場をもち、監視指導に反映します。

第7 食品衛生にかかわる人材の養成および資質の向上

- 1 食品等事業者対象
業種や対象者を限定した形での講習会を開催し、法制度や基準の改正、HACCPに沿った衛生管理、表示基準等について、新しい情報をきめ細かく提供します。

具体的な実施予定については、「別紙③ 年間事業計画」のとおりです。

- 2 食品衛生推進員及び食品衛生自治指導員対象
食品衛生推進員に対し、都が指定する食品衛生推進員講習会に年2回派遣し、自らが実施する衛生管理の向上のための取組の推進や、行政への協力等に必要な食品衛生に関する知識の向上を図ります。

また、食品衛生自治指導員に対して、区の食品衛生監視員が講習会を行い、食品の衛生管理に関する最新の情報を提供し、資質の向上を図ります。

- 3 食品衛生監視員対象
食品衛生監視員の専門的知識の習得や監視技術の向上を図るため、厚生労働省、消費者庁、都、特別区職員研修所、公益団体、民間企業等が実施する研修会等へ参加します。

食品衛生法改正に伴うHACCP制度化に際し、事業者の計画作成を支援するため、各種業界の動向を把握するなど情報収集に務めます。

各種学会・講演会への参加、専門図書・専門誌の購読を通じて、高度で専門的な情報の収集に努めます。

別紙(略)

- ます。
- (1) 区政モニターアンケートの活用
(略)
- (2) 意見交換会
業界団体である食品衛生協会や自治指導委員と意見交換の場をもち、監視指導に反映します。

第6 食品衛生にかかわる人材の養成および資質の向上

- 1 食品等事業者対象
新型コロナウイルス感染症の状況を鑑み、大きな会場で多人数を集めた形式での食品講習会を行わず、業種や対象者を限定した形での講習会(第4 2 (1) イ、第4 2 (2) ア(エ)、)を開催し、法制度や基準の改正等について、新しい情報をきめ細かく提供します。

具体的な実施予定については、「別紙③ 年間事業計画」のとおりです。

- 2 食品衛生監視員対象
食品衛生監視員の専門的知識の習得や監視技術の向上を図るため、厚生労働省、消費者庁、都、特別区職員研修所等が実施する研修会等へ参加します。

食品衛生法改正に伴うHACCP制度化に際し、事業者の計画作成を支援するため、各種業界の動向を把握するなど情報収集に務めます。

また各種学会・講演会への参加、専門図書・専門誌の購読を通じて、高度で専門的な情報の収集に努めます。

別紙(略)