

令和6年度

千代田区食品衛生監視指導計画  
（素案）

千代田区 保健福祉部 生活衛生課

## 目次

第1	目的	1
第2	本計画の実施期間	1
第3	監視指導の実施体制等	1
	1 千代田区における監視指導の実施体制	
	2 国や他の自治体との連携	
	3 区役所内の他部署との連携	
第4	監視指導計画の実施内容	2
	1 実施内容	
	2 重点項目	
第5	食品等事業者の自主的衛生管理の推進	9
	1 自主的な衛生管理情報の提供	
	2 衛生管理ツールの活用	
第6	区民等への情報発信及び意見交換について	10
	1 食品衛生の普及啓発活動	
	2 意見交換	
第7	食品衛生にかかわる人材の養成及び資質の向上	12
	1 食品等事業者対象	
	2 食品衛生推進員及び食品衛生自治指導員対象	
	3 食品衛生監視員対象	
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	13
別紙②	令和6年度に実施する食品関係施設の監視指導目標回数	16
別紙③	年間事業計画	17

千代田区では、第二次健康千代田21の基本理念「子供から高齢者まで生涯にわたり、健やかで心豊かに生活できるまち」に則り、「社会環境の整備と健康・医療に関する安全安心の確保」に取り組んでいます。

この取り組みを推進し、「食の安全・安心の推進」を重点的、効果的かつ効率的に実施するため、食品衛生法(昭和22年法律第233号)第24条の規定及び「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」(平成15年厚生労働省告示第301号)に基づき、区民の健康の保護が最も重要であるとの基本的認識の下、令和6年度千代田区食品衛生監視指導計画を策定しました。

## 第1 目的

食品の安全性を確保するために、食品衛生法で定められた公衆衛生上必要な措置に基づき監視指導を行う。

\*本計画の内容をより理解しやすくするために、本文中の注釈は「別冊資料 令和6年度 千代田区食品衛生監視指導計画の注釈解説」で詳しく解説しています。あわせてご覧ください。

## 第2 本計画の実施期間

令和6年4月1日から令和7年3月31日

\*本計画の実施結果は、令和7年6月30日までに千代田区ホームページに掲載します。

## 第3 監視指導の実施体制等

### 1 千代田区（以下、「区」）における監視指導の実施体制

千代田保健所に所属する食品衛生監視員（別冊資料P7）により、区内の食品等事業者（別冊資料P1注1）に対して監視指導を行います。

### 2 国や他の自治体との連携

食品衛生行政に関して、東京都（以下、「都」）と特別区（千代田区を含む東京23区は、都と特別区の役割分担等を取り決めた協定（別冊資料P1注2）（以下、「都区協定」）を取り交わしています。

この協定に基づき、大規模製造業や食品流通拠点などの監視指導、複数の自治体にわたる違反食品等を排除するための措置などについて、国（厚生労働省、農林水産省、消費者庁）、他自治体と綿密な連携体制（別冊資料P2注3）を確保しながら、監視指導を実施します。

また、複数の自治体に関係する広域的な食中毒事案等の発生時には、広域連携協議会（別冊資料P3注4）において情報を共有し、被害拡大防止を図ります。

\*主に次の場合に連携して対応します。

- a 広域に流通する食品による問題が発生した場合
- b 輸入食品等による問題が発生した場合
- c 大規模な食中毒が発生した場合
- d 食品の安全性にかかわる社会的な問題が発生した場合

### 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、危害の発生を防止します。

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（別冊資料P3注5）は、区広報広聴課と連携して行います。

食に関する相談や問い合わせ等について、消費者安全法（平成21年号外法律第50号）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。

また、区内全域においてねずみ（特にドブネズミ）に関する相談・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））（別冊資料P3注6）に沿って指導し、ねずみ対策（別冊資料P3注7）に努めます。

### 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い、食品衛生の向上を図ります。

- (1) 区生活衛生課試験検査係  
保菌者検索事業における検便
- (2) 東京都健康安全研究センター  
食中毒調査や法違反の疑いがある検体

## 第4 監視指導の実施内容

### 1 実施内容

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、遵守するよう指導します。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。

製造・流通・販売の各段階において、各事業者がHACCP（ハサップ）（別冊資料P4注8）に沿った衛生管理が徹底されるよう、指導します。監視したすべての施設

に対し、HACCP導入の確認、指導を行い、導入が遅れている営業者に対して、支援の機会を提供していきます。

また、食品が関与する健康危機が発生した場合の対策については、千代田区食中毒対策要綱（平成10年6月29日10千保生発第29号）に基づき、状況に応じた対応がとれるよう柔軟に対応していきます。

\*食品衛生上、食品等事業者が守らなければならない主な法律・条例

「食品衛生法（昭和22年法律第233号）」

「食品安全基本法（平成15年号外法律第48号）」

「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年号外法律第70号）」

「健康増進法（平成14年号外法律第103号）」

「食品表示法（平成25年号外法律第70号）」

「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律（令和元年法律第57号）」

「東京都ふぐの取扱い規制条例（昭和61年東京都条例第51号）」

「食品衛生法施行条例（平成12年東京都条例第40号）」

「東京都食品安全条例（平成16年東京都条例第67号）」

「関係政省府令・規則」

\*その他食品衛生に関係する主な法律・条例

「消費者安全法（平成21年号外法律第50号）」

「家庭用品品質表示法（昭和37年日法律第104号）」

「不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）」

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、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6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、冬期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 路上営業等の監視指導

令和3年6月に、弁当販売は許可制から届出制になりました。区内では昼時に路上や公開空地等の屋外で弁当の販売をする食品等事業者が多数見られます。

屋外での弁当販売は、過去の指導・調査において、食品の無表示や炎天下での保管など不衛生な食品の販売等、食品の取り扱いに問題があるものが多く確認されています。

路上営業等屋外で販売されている食品による食中毒の未然防止と、適正表示された食品販売の徹底を図るため、路上弁当監視員を配置して実態を把握します。不適正な事業者を発見した場合は、食品衛生監視員が是正指導を行います。

区民、区内事業所の従事者、来街者など（以下、「区民等」）から、屋外・路上で食品の販売をしているなどの通報が寄せられた時は、直ちに現場確認し、衛生上の問題が確認できた場合は、必要な指導を行います。出店場所や営業行為等が不適正な場合は、警察や道路管理者などの関係機関と連携し、対応します。

#### ウ 製造業の監視指導

##### a テイクアウト食品の製造業（弁当・惣菜・菓子等）

令和5年9月に、弁当による患者数500名以上の全国的な大規模食中毒が発生しました。区内では、テイクアウト食品（飲食店等で調理した弁当・惣菜・菓子）の販売やデリバリー等の販売形態が定着化しています。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ります。これらの食品を製造する業種について、HACCPに沿った衛生管理が徹底されているか、食品等事業者団体が作成した業種別手引書（別冊資料P4注9）に沿って監視指導します。

##### b 規格基準がある食品の製造業（食肉製品製造業、冷凍食品製造業等）

食肉製品、冷凍食品、魚肉練り製品等は、食品衛生法により、細菌数、使用できる添加物や保存温度について、規格基準が定められています。HACCPに基づく衛生管理がなされ、規格基準に適合した食品を製造しているか、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多々あります。

飲食物を扱うイベント（お祭り）での、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相談・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行います。また、必要に応じて現場監視を実施し、不衛生な食品の取り扱いによる食中毒等の発生や不適正な表示がされた食品販売の未然防止に努めます。

## （2）表示監視

区は、食品表示法により定められた、食品の表示に関する基準（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。

食品表示は、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ます。しかしながら、アレルギー（別冊資料P 4注10）の表示の欠落、添加物表示や栄養成分表示の誤り等、不適正な表示がされた食品の流通も見受けられます。

こうした状況を踏まえ、食品の表示の適正化を図るため、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、以下の事項を中心に監視指導を実施します。不適正な表示を発見した場合には、販売又は使用を中止させ、是正指導を行います。

### 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。

### イ アレルギーを含む食品の表示

アレルギー表示は消費者の食品選択における重要な情報源であることから、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。また、新たに「くるみ」が特定原材料として追加されたことを受け、「くるみ」を使用している食品等事業者に対し、表示に向けた取り組みを実施するように指導します。

表示の義務がない未包装の食品を主に扱う飲食店等に対しては、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に、積極的に回答するように指導します。また、飲食店のメニュー等にアレルギーの表示を行うよう推奨します。

### ウ 添加物及び遺伝子組換え食品の表示

添加物を含む食品、遺伝子組換え食品（別冊資料P 4注11）について、適正に表示されているかを監視指導します。

### 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。

### 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。

### (3) 違反食品等（別冊資料P 5注12）に対する調査指導

他の自治体と比較して、区内食品等事業者には、大規模な食品輸入業、食品製造業等の本社が、多くあります。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します。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て、被害の拡大防止措置をとります。

\*食品が国内に輸入される際は、国の機関である検疫所が審査、検査を行い、日本の食品衛生法に適合したもののみ、輸入が認められます。国は毎年、食品衛生法に基づいて「輸入食品監視指導計画」を定め、監視しています。輸入時に検疫所が実施するモニタリング検査（別冊資料P 5注13）で違反が発見された際に、違反となった輸入食品等は、すでに国内に流通している場合があります。この場合、違反食品等の措置は輸入業者を所管する自治体が国の依頼を受けて行います。これらの輸入食品等の違反については、輸入業者を所管する自治体が輸入業者を指導し、違反食品等の排除を行います。

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。

食品等事業者から報告を徴収し、改善措置状況を確認することで、確実な改善を図ります。また、食品等事業者に対する指導記録を保管し、今後の監視指導に役立てていきます。

\*食品衛生監視員は、食品衛生法第28条及び食品表示法第8条に基づき、必要があると判断した時は、営業者その他の関係者から、必要な報告を求めることができます。

区内施設への立ち入り検査等により違反食品等を発見した場合は、発見元の食品等事業者に対して、当該違反食品等を販売または営業上使用しないよう指導します。軽微な違反で直ちに改善が図られるものを除き、原則として文書（衛生指導注意票等）により改善指導を行い、改善が確認されるまで繰り返し立ち入り指導を実施します。

必要に応じて厚生労働省や消費者庁、関係自治体と連携して、回収や廃棄等の措置を直ちに講じ、違反食品等を迅速に市場から排除します。

行政指導に従わない場合は、不利益処分の実施を含め必要な措置をとります。（(5)不利益処分参照）

### (4) 食中毒事案に対する調査指導

#### ア 食中毒等健康危害発生時の対応

健康推進課感染症対策係、関係自治体、国及び広域連携協議会と連携して被害者の調査を迅速に行います。食品に起因する健康被害が疑われる場合、被害の拡大を防ぐために、直ちに原因食品や施設の調査を実施します。調査の結果、食品衛生法違反が判明した際は、直ちに当該食品を市場から排除し、不利益処分の実施を含め必要な措置をとります。

また、食品を原因とする健康被害であっても、細菌や有害物の意図的な混入な



ど、犯罪が疑われる場合は、管轄する警察署と連携して対応します。

イ 指定成分等による健康被害

食品衛生法第8条第1項に基づく指定成分等を含む食品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、厚生労働大臣に報告します。

また、必要に応じて、医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者と連携し、健康被害の状況を把握します。

ウ 食中毒再発防止の指導

食中毒を発生させた施設やその疑いのあった施設に対し、発生原因を調査し、それに基づく再発防止を指導します。

エ 食中毒等発生への報告

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。

(5) 不利益処分（行政処分）（別冊資料P5注14）

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（昭和53年53千保管発第218号）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。

さらに、特に悪質な事例については、告発を行います。

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。

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、区広報広聴課を通じて積極的に報道機関に情報を提供します。

(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、システムによる届出を促すと共に、届出内容を個別に確認し、必要に応じた指導を行います。また、回収した食品等については、市場に流通することのないよう廃棄措置が完了

するまで確認します。

## 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の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（別冊資料P 6注 15）（第5 1（2）千代田区食の安全自主点検店公表制度参照）を推進し、食中毒の発生を防止していきます。

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6年度に実施する食品関係施設の監視指導目標回数」のとおりです。

#### ア 食中毒予防の重点対策（別冊資料P 8「食中毒を起こす微生物等」）

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発生も続いています。

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（別冊資料P 6注 16）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、肉類の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魚介類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淨・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。

## (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（別冊資料P 6注17）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（別冊資料P 6注18）の発生動向を把握し、食品等事業者にも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、食肉を取り扱う業態などの従業員、あるいはその他保健所長が認める者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～10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、広域に流通する食品や特定施設を利用したことにより発生した食中毒の可能性があるか調べるために、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（別冊資料P 6注19））（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。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。

また、令和5年6月に食品衛生法第56条が改正され、営業を譲渡する場合の地位の承継についての規定が追加されました。

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個別相談を実施します。

また、食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の導入状況に関する調査を実施し、制度の定着度を確認します。調査の結果、取り組みが不十分な施設については、適切に助言・指導を行うことで施設の衛生管理体制の強化を支援します。

#### 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。期限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していない者に対し、改正後の営業許可・届出制度について周知します。

#### ウ「営業を譲渡する場合の許可営業者の地位の承継について」に対する取組み

許可営業者の地位が譲渡により承継されたときは、速やか（6か月以内）に施設の調査を行い衛生管理が適切に実施されていること等を確認します。

## 第5 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

### 1 自主的な衛生管理情報の提供

#### (1) 千代田区食の安全自主点検店公表制度

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定着を促進していきます。

#### (2) 千代田食品衛生協会自治指導員活動の支援

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（別冊資料P6注20）の自治指導員活動を、最新の食品の安全性に係る情報の提供や食品衛生教育資材の貸し出し等で支援します。また、食品衛生監視員と共同で巡回することで指導技術の向上も支援していきます。

#### (3) 食品衛生優良施設の表彰

千代田食品衛生協会との共催で実施する食品衛生優良施設表彰は、自主衛生管理への意欲を高めることで地域全般の衛生水準を向上するとともに、従事者の育成を図るために実施しています。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。表彰施設は、区ホームページ等で公表します。

#### (4) 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

集合形式の講習会の開催とあわせて、区HP上のWebコンテンツを活用し、食品等事業者に対する適正な表示の推進を図ります。また、事業者からの個別の表示相談についても対応します。

### 2 衛生管理ツールの活用

### （1）HACCP定着のための支援ツールの作成

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・配布を行います。また、点検表の使い方を分かりやすく図示した解説書を区HPにて公開しています。点検表と解説書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定着を促進していきます。

### （2）衛生教育用品の貸出

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、簡易検査器材や食品衛生に関するDVDの貸出を行い、食品衛生教育の充実を図ります。

## 第6 区民等への情報発信及び意見交換について

### （リスクコミュニケーション）

#### 1 食品衛生の普及啓発活動

区民等の関心が高い事項について、広報千代田、区ホームページ、掲示板、リーフレットなどを用いて積極的に情報提供します。

健康被害の可能性が高く、緊急性がある重大な問題が発生した時は、都や区広報広聴課と連携して、すみやかに情報提供します。

また、食品衛生推進員（別冊資料P 7注 21）と協力し、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。

#### （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を提供します。

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

日本語を十分理解できない区民等や調理従事者に対し、区が作成した外国語のパンフレット等を使用して、食品の安全な取扱いなどの情報を提供します。

## 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、意見交換の場として次の内容を実施します。

#### (1) 区政モニターアンケートの活用

食品の安全性に関する区民の意識を把握するとともに、寄せられた意見を本計画や食品衛生に関する事業に反映させます。

#### (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。

\*食品衛生法では、保健所を設置する自治体の責務として、次のことを定めています。

- 食品衛生に関する、正しい知識の普及、情報の収集、整理、分析及び提供
- 食品等事業者、国民または住民の意見を食品衛生に関する施策に反映させるために、情報提供の充実や意見交換の促進

## 第7 食品衛生にかかわる人材の養成及び資質の向上

### 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

食品衛生推進員を、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。

テーマを設定した食品衛生に係る調査研究を行い、成果を監視指導に役立てます。

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を収集します。

## 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

食品を種類別に分け、「製造及び加工」及び「貯蔵、運搬、調理及び販売」の各段階の区分に応じて重点監視項目を定め、監視指導を実施します。

## 1 すべてに共通する監視指導項目

- 施設の構造が条例で定める基準に適合しているか確認、指導します。
- 添加物（製剤を含む。以下同じ。）の輸入業者、製造者及び加工者と、添加物を使用する食品の製造者及び加工者に対して、使用添加物の確認の徹底を指導します。
- 輸入業者、製造者、加工者及び調理者に、異物混入防止対策の徹底を指導します。
- 食品等事業者が取り扱う、各段階における原材料及び製品の、適正な温度管理の徹底を指導します。
- 加工食品について、期限切れ原材料の使用の有無や科学的・合理的根拠に基づかない消費期限等の延長の有無について、製品又は加工品に関する記録等をもとに確認します。また、製品の期限設定の一覧とその根拠が備え付けてあるか確認します。
- 食品衛生法及び食品表示法の規定に基づくアレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底のため、輸入業者、製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底を指導するほか、製造工程等におけるアレルギー物質の意図しない混入の防止について指導します。
- 遺伝子組換え食品の表示の徹底を指導します。
- 食品の輸入、製造、加工、調理、販売時における記録の作成及び保存を指導します。

## 2 食品の種類ごとの監視指導項目

(1) 食肉、食鳥肉及び食肉製品（注：（ ）内は、主な対象業種、以下の項同じ）

製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
(食肉処理業、食肉製品製造業) <ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品の衛生的な取扱い等、微生物汚染の防止の徹底を指導します。</li> <li>• 原材料受け入れ時の検査などによる原材料の安全性の確保を徹底するよう指導します。</li> <li>• 生食用食肉の取扱いについて、成分規格、加工基準、保存基準、表示基準及び調理基準の遵守の徹底を指導します。</li> <li>• 生あるいは半生で提供する原料肉の加熱の必要性の表示確認を指導します。</li> </ul> (食鳥処理業) <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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徹底を確認します。</li> <li>• 処理済み食鳥肉を生食用として、あるいは加熱不十分な調理方法で提供していないか確認します。</li> </ul>	(飲食店営業、食肉販売業、そうざい製造業、冷凍食品製造業など) <ul style="list-style-type: none"> <li>• 流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底を指導します。</li> <li>• 生食用でない肉の調製時に、十分な加熱調理の徹底を指導します。</li> <li>• 小分け包装する際の適正表示の徹底を指導します。</li> <li>• 生食用食肉の取扱いについて、保存基準、表示基準、調理基準の遵守の徹底及び店頭における注意喚起表示の徹底を指導します。</li> <li>• 食肉処理場で解体された野生鳥獣肉だけを使用すること</li> </ul>



	<p>を指導します。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・冷凍食品の取扱いについて、成分規格、加工基準、保存基準及び表示基準の遵守の徹底と自主検査の実施を指導します。</li> </ul>
--	--

(2) 乳及び乳製品

製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
<p>(乳製品製造業)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の衛生的な取扱い等、微生物汚染の防止の徹底を指導します。</li> <li>・製造または加工に係る記録の作成及び保存に努めるよう指導します。</li> <li>・小分けした乳製品について、期限切れ原材料の使用の有無や科学的・合理的根拠に基づかない期限表示等の設定及び延長の有無を確認します。</li> </ul>	<p>(飲食店営業、乳類販売業、集団給食施設など)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・流通管理（保存温度、衛生的な取り扱い等）の徹底を指導します。</li> <li>・消費期限または賞味期限切れの食品を営業上使用しないよう指導します。</li> </ul>

(3) 食鳥卵

製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
<p>(卵選別包装業)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・新鮮な正常卵の受け入れの徹底を指導します。</li> <li>・製造または加工に係る記録の作成及び保存に努めるよう指導します。</li> <li>・破卵等の検卵の徹底を指導します。</li> </ul>	<p>(飲食店営業、菓子製造業、販売業など)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・液卵の低温保管等温度管理の徹底を指導します。</li> <li>・破卵等の検卵の徹底を指導します。</li> <li>・生食用鶏卵について賞味期限内での生食提供の徹底を指導します。</li> </ul>

(4) 水産食品（魚介類及び水産加工品）

製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
<p>(水産製品製造業)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品の衛生的な取扱い等微生物汚染の防止の徹底を指導します。</li> <li>生食用鮮魚介類について、法令の遵守の徹底を指導します。</li> <li>加熱を要する食品について、温度管理の徹底を指導します。</li> <li>製造または加工に係る記録の作成及び保存に努めるよう指導します。</li> <li>魚介類加工品等について、期限切れ原材料の使用の有無や科学的・合理的根拠に基づかない消費期限等の延長の有無を確認します。</li> </ul>	<p>(飲食店営業、魚介類販売業、集団給食施設など)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>特に生食用鮮魚介類について、保存温度、衛生的な取扱い等、衛生管理の徹底を指導します。</li> <li>加熱を要する食品の調理に当たっては、十分に加熱するよう指導します。</li> <li>有毒魚介類等の排除の徹底を指導します。</li> <li>アニサキス食中毒に関する情報を提供し、食中毒予防対策の徹底を指導します。</li> </ul> <p>(ふぐ取扱施設)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>有毒部位の除去等、ふぐの衛生的な処理の徹底を指導します。</li> </ul>

(5) 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。)

製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
<p>(そうざい製造業、漬物製造業)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品の衛生的な取扱い等微生物汚染の防止の徹底を指導します。</li> <li>生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底を指導します。</li> <li>製造又は加工に係る記録の作成及び保存に努めるよう指導します。</li> <li>主に加工品について、期限切れ原材料の使用の有無や科学的・合理的根拠に基づかない消費期限等の延長の有無を確認します。</li> </ul>	<p>(飲食店営業、集団給食施設、野菜果物販売業など)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底を指導します。特に洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底を指導します。また、スプラウトやカット野菜の温度管理の徹底及び温度の記録について指導します。</li> <li>穀類、豆類等の貯蔵、運搬時のかび毒対策に努めるよう指導します。</li> <li>有毒植物等の排除の徹底を指導します。</li> <li>防ばい剤を使用した果実の販売時に、防ばい剤を使用した旨の表示の徹底を指導します。</li> </ul>

別紙② 令和6年度に実施する食品関係施設の監視指導目標回数

対象区分	監視指導 目標回数	対 象 施 設 等
最 重 点 監 視 対 象	年間4回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 当該年度に食中毒を発生させた施設</li> </ul>
重 点 監 視 対 象 A	年間2回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 大規模宴会施設を有する飲食店 (199 件)</li> <li>● デパート・スーパー等の大規模小売店 (許可件数 155 件)</li> </ul>
重 点 監 視 対 象 B	年間1回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 製造業等 (許可件数 1,172 件)</li> <li>● 飲食店営業のうち食中毒の原因となりやすい食品を提供している、または提供していた飲食店、ふぐ認証施設、生食肉提供施設 (許可件数 1,603 件)</li> <li>● 駅構内、地下街等に立地し、利用者の多い飲食店街 (許可件数 249 件)</li> <li>● 生食用食肉取扱届出施設 (20 件)</li> <li>● 学校、保育園、ならびに社会福祉施設数 (96 施設)</li> </ul>
そ の 他 施 設 監 視	必要に応じて	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 許可等に伴う検査時に、計画に基づく監視指導を実施                         <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 営業許可期限満了施設</li> <li>・ イベント等の届出施設</li> </ul> </li> <li>● 自動車などの路上営業</li> <li>● 食品輸入業者や食品会社本社、表示責任者</li> <li>● 上記に含まれない飲食店営業や販売業など</li> </ul>

注：許可件数は令和5年3月31日現在の件数

別紙③ 年間事業計画

	4～6月	7～8月 (夏期対策)	9～11月	12月 (歳末対策)	1～3月
監視指導の対象施設	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 学校、保育園、社会福祉施設給食</li> <li>● 飲食店営業のうちそば店</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 各種製造業</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 重点監視対象B</li> <li>● 食品衛生優良施設</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 歳末一斉監視指導</li> <li>● 重点監視対象Bの飲食店、ふぐ取扱い施設</li> <li>● 各種製造業</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 重点監視対象B</li> </ul>
<p>←————— 最重点監視対象・重点監視対象Aに対する監視指導 —————→</p> <p>←————— 夜間営業に対する監視指導 —————→</p> <p>←————— イベント・祭礼・路上営業に対する一斉監視 —————→</p> <p>←————— 食品表示に対する監視 —————→</p> <p>←————— 営業許可施設・届出施設に対する監視指導 —————→</p>					
リスクコミュニケーション	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食品衛生推進会議</li> <li>● 食品衛生講習会</li> <li>● 食品衛生に関するアンケート（区政モニター対象）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 街頭ビジョン</li> <li>● 区内掲示板に食中毒予防ポスター掲示</li> <li>● 保育園、学校給食従事者講習会</li> <li>● 消費者講座</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 駅頭キャンペーン</li> <li>● 食品衛生講習会</li> <li>● 表示講習会</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 監視指導計画に関する意見募集</li> <li>● 街頭ビジョン</li> <li>● 区内掲示板に食中毒予防ポスター掲示</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 区内掲示板に食中毒予防ポスター掲示</li> </ul>
<p>←————— HACCP定着支援（窓口での個別相談等）—————→</p> <p>←————— 出前講座ほりばた塾等における衛生相談・意見交換 —————→</p> <p>←————— 広報・ホームページによる情報提供 —————→</p> <p>←————— マンション等掲示板に食中毒予防ポスター掲出 —————→</p> <p>←————— 食中毒予防啓発物品の配布 —————→</p> <p>←————— 手洗い検査器材、食品衛生DVD等の貸出 —————→</p>					