

令和7年度千代田区食品衛生監視指導計画	令和6年度千代田区食品衛生監視指導計画
目次	目次
第1 目的・・・・・・・・・・・・・1	第1 目的・・・・・・・・・・・・・1
第2 本計画の実施期間・・・・・・・・・・1	第2 本計画の実施期間・・・・・・・・・・1
<b>第3 監視指導の実施体制等及び関係機関との連携</b> ・・・・・・・・・・・・・1	<b>第3 監視指導の実施体制等</b> ・・・・・・・・・・・・・1
1 千代田区における監視指導の実施体制	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	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	3 区役所内の他部署との連携
<b>第4 監視指導の実施内容等</b> ・・・・・・・・・・・・・2	<b>第4 監視指導計画の実施内容</b> ・・・・・・・・・・・・・3
1 基本方針	1 実施内容
<b>2 重点監視項目</b>	<b>2 重点項目</b>
<b>第5 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進</b> ・・・・・・・・・・・・・10	<b>第5 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進</b> ・・・・・・・・・・・・・10
<b>1 自治指導員活動の支援</b>	<b>1 自主的な衛生管理情報の提供</b>
<b>2 食品衛生優良表彰候補施設確認</b>	<b>2 衛生管理ツールの活用</b>
<b>3 適正な食品表示の推進</b>	
<b>4 HACCP定着のための支援ツールの作成</b>	
<b>5 衛生教育用品の貸出</b>	
<b>第6 区民等への情報発信及び意見交換</b> ・・・・・・・・・・・・・12	<b>第6 区民等への情報発信及び意見交換について</b> ・・・・・・・・・・・・・11
1 食品衛生の普及啓発活動	1 食品衛生の普及啓発活動
2 意見交換	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・・・・・・・・・・・・・13	第7 食品衛生にかかわる人材の養成及び資質の向上・・・・・・・・・・・・・13
1 食品等事業者対象	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	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	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・・・・・・・・・・・・・14	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・・・・・・・・・・・・・14
別紙② 年間計画・・・・・・・・・・・・・19	<b>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</b> ・・・・・・・・・・・・・17
<b>千代田区（以下、「区」）では、第三次健康千代田21の基本理念に則り、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7年度千代田区食品衛生監視指導計画（別冊資料P1注1）を策定しました。</b>	別紙③ 年間事業計画・・・・・・・・・・・・・18
	<b>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</b>

	<p><b>監視指導の実施に関する指針</b>（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。</p>
<p>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います。</p> <p>*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 <b>令和 7 年度</b> 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。</p> <p>第 2 本計画の実施期間  <b>令和 7 年 4 月 1 日から令和 8 年 3 月 31 日</b></p> <p>*本計画の実施結果は、<b>令和 8 年 6 月 30 日</b>までに <b>区ホームページ</b>に掲載します。</p> <p><b>第 3 監視指導の実施体制及び関係機関との連携</b></p> <p>1 <b>区</b>における監視指導の実施体制</p> <p>千代田保健所に所属する<b>食品衛生監視員（別冊資料 P 9）</b>らにより、区内の食品等事業者（<b>別冊資料 P 1 注 2</b>）に対して監視指導を行います。</p> <p>2 国や他の自治体との連携</p> <p>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（<b>別冊資料 P 1 注 3</b>）（以下、「都区協定」）を取り交わしています。都区協定に基づき、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（<b>別冊資料 P 2 注 4</b>）を確保しながら、監視指導を実施します。</p> <p>また、複数の自治体関係する地域的な食中毒事案等の発生時には、広域連携協議会（<b>別冊資料 P 3 注 5</b>）において情報を共有し、被害拡大防止を図ります。</p> <p>*主に次の場合に連携して対応します。</p> <p>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</p> <p>3 区役所内の他部署との連携</p> <p><b>学校、保育園、高齢者施設等</b>における食中毒を防止するため、施設の管理者、区施設管理部、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。</p> <p><b>区民</b>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（<b>別冊資料 P 3 注</b></p>	<p>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。</p> <p>*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 <b>令和 6 年度</b> 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。</p> <p>第 2 本計画の実施期間  <b>令和 6 年 4 月 1 日から令和 7 年 3 月 31 日</b></p> <p>*本計画の実施結果は、<b>令和 7 年 6 月 30 日</b>までに <b>千代田区ホームページ</b>に掲載します。</p> <p><b>第 3 監視指導の実施体制等</b></p> <p>1 <b>千代田区（以下、「区」）</b>における監視指導の実施体制</p> <p>千代田保健所に所属する<b>食品衛生監視員（別冊資料 P 7）</b>により、区内の食品等事業者（<b>別冊資料 P 1 注 1</b>）に対して監視指導を行います。</p> <p>2 国や他の自治体との連携</p> <p>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（<b>別冊資料 P 1 注 2</b>）（以下、「都区協定」）を取り交わしています。都区協定に基づき、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（<b>別冊資料 P 2 注 3</b>）を確保しながら、監視指導を実施します。</p> <p>また、複数の自治体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（<b>別冊資料 P 3 注 4</b>）において情報を共有し、被害拡大防止を図ります。</p> <p>*主に次の場合に連携して対応します。</p> <p>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</p> <p>3 区役所内の他部署との連携</p> <p><b>学校、保育園、高齢者福祉施設</b>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、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。</p> <p><b>区民等</b>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（<b>別冊資料 P 3 注</b></p>

6) は、区広報聴課と連携して対応します。

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、ねずみ対策は区関係部署と連携して行います。

#### 4 試験検査の実施体制

##### (1) 試験検査の実施機関

保菌者検索事業（別冊資料P 6注19）におけるふん便検査は、区生活衛生課が実施します。

なお、食中毒や法違反の調査に関する試験検査は、東京都健康安全研究センターに委託します。

##### (2) 信頼性の確保

試験機関（区生活衛生課）における正確な検査の実施のため、区要綱に基づき信頼性確保部門（区健康推進課）による内部点検の実施や、外部精度管理調査の受検により、試験検査に関する事務の管理を適切に行います。

#### 第4 監視指導の実施内容等

##### 1 基本方針

食の安全・安心の推進のため、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。

食品衛生法では、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に沿った衛生管理を行うことと定められています。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P 3注7）に沿った衛生管理が徹底されるよう、指導します。

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。

なお、根拠法令は以下の通りです。

\*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）」

5) は、区広報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））（別冊資料P 3注6）に沿って指導し、ねずみ対策（別冊資料P 4注7）に努めます。

#### 4 試験検査の実施体制

##### (1) 試験検査の実施機関

保菌者検索事業におけるふん便検査は、区生活衛生課試験検査係が実施します。

なお、食中毒や法違反の調査に関する試験検査は、東京都健康安全研究センターに委託します。

##### (2) 信頼性の確保

試験機関（区生活衛生課試験検査係）における正確な検査の実施のため、区要綱に基づき信頼性確保部門（区健康推進課）による内部点検の実施や、外部精度管理調査の受検により、試験検査に関する事務の管理を適切に行います。

#### 第4 監視指導計画の策定及び監視指導の実施内容

##### 1 実施内容

食の安全・安心の推進のため、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。

食品衛生法では、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に沿った衛生管理を行うことと定められています。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P 4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、また、導入が遅れている営業者に対して、援の機会を提供します。

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）」

#### (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。また、飲食店等の衛生状態を把握し、施設の衛生状況を向上するため、ATPふきとり検査(別冊資料P 4注8)や、簡易な細菌検査を実施します。

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、食中毒を発生させた施設に対しては発生後1年の間に4回以上、社会福祉施設等の給食施設に対しては年間1回以上、食中毒の原因となりやすい食品を提供している施設その他の施設に対しては必要に応じて立入検査を行います。

#### ア 一斉監視指導

(昨年度のとおり)

#### イ 路上営業等の監視指導

(昨年度のとおり)

#### ウ 製造業の監視指導

(昨年度のとおり)

#### エ 飲食物を扱うイベント（お祭り等）の監視指導

(昨年度のとおり)

#### オ ねずみ対策

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

「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）」

#### 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。また、飲食店等の衛生状態を把握し、施設の衛生状況を向上するため、ATPふきとり検査(別冊資料P 4注9)や、簡易な細菌検査を実施します。

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

(昨年度のとおり)

#### イ 路上営業等の監視指導

(昨年度のとおり)

#### ウ 製造業の監視指導

(昨年度のとおり)

#### エ 飲食物を扱うイベント（お祭り）の監視指導

(昨年度のとおり)

部署と連携し、飲食店事業者に対し、食品衛生法施行規則別表17（公衆衛生上必要な措置の基準（ねずみ及び昆虫対策））（別冊資料P 4 注10）に沿って指導し、ねずみ対策（別冊資料P 4 注11）に努めます。

(2) 表示監視

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12）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  
（昨年度のとおり）

イ アレルゲンを含む食品の表示  
（昨年度のとおり）

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13）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  
（昨年度のとおり）

オ 虚偽誇大表示  
（昨年度のとおり）

(3) 違反食品等（別冊資料P 5 注14）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

(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11）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  
（昨年度のとおり）

イ アレルゲンを含む食品の表示  
（昨年度のとおり）

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12）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  
（昨年度のとおり）

オ 虚偽誇大表示  
（昨年度のとおり）

(3) 違反食品等（別冊資料P 5 注13）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（抜き取り検査含む。）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

とります。

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。

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。

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。

また、食品衛生法違反が判明した際は、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**、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。食品等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、直ちに原因と疑われる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

害の拡大防止措置をとります。

**\*食品を国内に輸入する際は、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について、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P5注13）で違反が発見された時は、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。

また、食品衛生法違反が判明した際は、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。食品等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、直ちに原因と疑われる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

<p>す。</p> <p>イ 指定成分等による健康被害 (昨年度のとおり)</p> <p>ウ 食中毒再発防止の指導 (昨年度のとおり)</p> <p>エ 食中毒等発生の報告 (昨年度のとおり)</p> <p>(5) 不利益処分(行政処分) <u>(別冊資料P 6 注16)</u> 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。<u>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。</u> さらに、特に悪質な事例については、告発を行います。</p> <p>イ 違反の公表 (昨年度のとおり)</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。</p>	<p>イ 指定成分等による健康被害 (昨年度のとおり)</p> <p>ウ 食中毒再発防止の指導 (昨年度のとおり)</p> <p>エ 食中毒等発生の報告 (昨年度のとおり)</p> <p>(5) 不利益処分(行政処分) <u>(別冊資料P 5 注15)</u> 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。</p> <p>さらに、特に悪質な事例については、告発を行います。</p> <p>イ 違反の公表 (昨年度のとおり)</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。<u>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。</u></p>
<p><b>2 重点監視項目</b></p> <p>(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、重点的に監視指導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。</p>	<p><b>2 重点項目</b></p> <p>(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 <u>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16)(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。</u> <u>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。</u></p>

ア 食中毒予防の重点対策（別冊資料P10「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、ハイリスクメニューの提供等を中心に確認、指導します（別冊資料P6注17）。

イ 社会福祉施設等への監視指導

社会福祉施設等の給食施設は、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に沿った衛生管理が行われているかを監視指導します。また、施設の責任者を対象とした講習会を実施します。

（2）保菌者検索事業（別冊資料P7注19）

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P7注20）の食中

ア 食中毒予防の重点対策（別冊資料P8「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P6注17）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、高齢者福祉施設社会福祉施設等の給食施設は、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P6注18）の食

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 7注21）の発生動向を把握し、食品等事業者に効果的な注意喚起を行います。

（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、「HACCPに沿った衛生管理」の制度化等について規定されました。また、令和5年6月に「営業を譲渡する場合の地位の承継」について規定されました。

一般的衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画及び手順書並びに衛生管理の実施状況の記録について、営業者が適切に作成できるよう指導するとともに、営業者が作成した衛生管理計画及び手順書の内容を確認します。特に、小規模営業者等については、HACCPに沿った衛生管理を実施することができるよう、厚生労働省が内容を確認した手引書を用いて指導を行います。

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19）の発生動向を把握し、食品等事業者に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、「HACCPに沿った衛生管理」の制度化、「営業許可制度」の見直し及び「営業届出制度」の創設等について規定されました。

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。

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。

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

また、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、地位を承継した者による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P 8注23）の自治指導員活動を、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、必要に応じ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。

### 2 食品衛生優良表彰候補施設確認

千代田食品衛生協会によ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されています。千代田食品衛生協会と連携し、表彰の基準に満たしているか確認します。

### 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P 6注21）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。

### 3 適正な食品表示の推進

(昨年度のとおり)

### 4 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。

### 5 衛生教育用品の貸出

食品等事業者に対し、さまざまな衛生器材の貸出しを行い、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（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 8注24）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

(昨年度のとおり)

##### (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・保育園・高齢者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

(昨年度のとおり)

##### (4) 外国語での情報提供

(昨年度のとおり)

##### 2 意見交換

(昨年度のとおり)

##### (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

(昨年度のとおり)

### (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

(昨年度のとおり)

### 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しを行い、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の貸出しを行い、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22）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

(昨年度のとおり)

##### (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・高齢者福祉社会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

(昨年度のとおり)

##### (4) 外国語での情報提供

(昨年度のとおり)

##### 2 意見交換

(昨年度のとおり)

##### (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

(昨年度のとおり)

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

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。

具体的な実施予定時期については、「別紙②年間計画」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

(昨年度のとおり)

別紙 (略)

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

(昨年度のとおり)

別紙 (略)