

# 令和8年度 千代田区食品衛生監視指導計画（素案）

千代田区

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及び関係機関との連携・・・・・・・・	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	
	4 試験検査の実施体制	
第4	監視指導の実施内容等・・・・・・・・・・・・・・・・	2
	1 基本方針	
	2 重点監視項目	
第5	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進・・・・・・・・	8
	1 自治指導員活動の支援	
	2 食品衛生優良表彰候補施設確認	
	3 適正な食品表示の推進	
	4 HACCP定着のための支援ツールの作成	
	5 衛生教育用品の貸出し	
第6	区民等への情報発信及び意見交換・・・・・・・・	9
	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・・・・・・・・	11
	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・・・・・・・・	12
別紙②	年間計画・・・・・・・・・・・・・・・・	15



千代田区（以下、「区」）では、第三次健康千代田 21 の基本理念に基づいて、「食の安全・安心の推進」を重点的、効果的かつ効率的に進めるため、食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)第 24 条の規定に従い、区民の健康を守ることが最も大切である、という基本的な考えのもと、令和 8 年度千代田区食品衛生監視指導計画（別冊資料 P 1 注 1）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います。

＊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 8 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 8 年 4 月 1 日から令和 9 年 3 月 31 日まで

＊本計画の実施結果は、令和 9 年 6 月 30 日までに区ホームページに掲載します。

## 第 3 監視指導の実施体制及び関係機関との連携

### 1 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 P 9）らにより、区内の食品等事業者（別冊資料 P 1 注 2）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 P 1 注 3）（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（別冊資料 P 2 注 4）を確保しながら、監視指導を実施します。

また、複数の自治体が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 P 3 注 5）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

保育園・学校等における食中毒を防止するため、施設の管理者、区施設管理部署、区健康推進課と綿密な連携体制をとり、危害の発生を防止します。

区民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6）は、区広報広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P7注20）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、都区協定に基づき、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、区要領に基づき信頼性確保部門（区健康推進課長）による内部監査の実施や、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、必要な指導をします。

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（ハサップ）（別冊資料P3注7）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）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）」

「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」

＊その他食品衛生に係る主な法律・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

食品衛生法で定められた基準（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、A T Pふきとり検査（別冊資料P3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、保育園・学校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及び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

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、ふぐの流通量が増える冬期には、ふぐ取扱所に対して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、令和8年度も引き続き、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）

区内では、飲食店等で調理した弁当・惣菜・菓子のテイクアウトやデリバリー等で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。他県の事例でも令和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。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。

##### c いわゆる健康食品（別冊資料P4注10）の製造業

いわゆる「健康食品」・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領に基づき、健康被害発生の未然防止と被害発生時の拡大防止を図るため、製造施設に対する監視指導を実施します。

#### エ 飲食物を扱うイベント（お祭り等）の監視指導

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お祭り、縁日祭礼、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（お祭り等）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。

#### 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。区関係部署と連携し、食品等事業者に対し、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P4注11）に沿って指導し、ねずみ対策（別冊資料P4注12）に努めます。

## （２）表示監視

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、アレルギー（別冊資料P 4 注 13）の表示欠落、添加物表示や栄養成分表示の誤り等、表示が不適正な食品の流通による自主回収事例が多数報告されています。

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、食品表示法の「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、区に監視権限がある、衛生事項及び保健事項について監視指導を行い、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、令和5年3月、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取り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働きかけます。

### 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 14）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 15）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。

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。行政指導に従わない場合は、不利益処分（別冊資料P 6注 17）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

区健康推進課、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や、いわゆる健康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）

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。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。

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。

2 重点監視項目

（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。

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、ノロウイルス、カンピロバクター、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、飲食店や給食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18）。

イ 給食施設への監視指導

保育園・学校等の給食施設は、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。重大な食中毒の発生を防止するため、HACCPに沿った衛生管理が正しく行われているかの監視指導と、施設の従事者を対象とした衛生講習会を実施します。

（2）保菌者検索事業（別冊資料P 7注 20）

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 7注 21）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 7注 22）の発生動向を把握し、食品等事業者には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。

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 千代田区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 8注 24）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。

### 3 適正な食品表示の推進

集合形式の講習会の開催とあわせて、区ホームページ上の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。

### 4 HACCP定着のための支援ツールの作成

HACCPに沿った衛生管理の理解を一層深めるため、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ホームページにて公開し、点検表と解説書を用いて食品等事業者へのHACCP定着を促進していきます。

また、「食の安全自主点検店公表制度」を推進し、HACCPの定着を図ります。

### 5 衛生教育用品の貸出し

食品等事業者に対し、さまざまな衛生器材（手洗い検査機器、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P8注25）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

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、街頭ビジョン、交通広告に食品の安全に関する情報を提供します。また、衛生器材（手洗い検査機器、食品衛生に関するDVD）の貸出しを行います。

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、食中毒予防に関する知識の普及や新しい情報を提供します。

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・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

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。

そのほかに、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

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

①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。

②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。

③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
<p>（食肉処理業、食肉製品製造業）</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>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> <p>（食鳥処理業）</p> <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>	<p>（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）</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>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を指導します。</li> <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 年間計画

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
監視指導の対象施設	<p> </p>											
	<p> </p>											
リスクコミュニケーション	<p> </p>											