

令和3年度

千代田区食品衛生監視指導計画

千代田区 保健福祉部 生活衛生課

目次

| | | |
|-----|---------------------------|----|
| 第1 | はじめに | 1 |
| 第2 | 本計画の目的 | 1 |
| 第3 | 本計画の実施期間 | 1 |
| 第4 | 監視指導の実施体制等 | 2 |
| 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5 | 監視指導計画の策定及び監視指導の実施内容 | 2 |
| 1 | 監視指導の基本方針 | |
| 2 | 重点項目 | |
| 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 | 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および資質の向上 | 12 |
| 1 | 食品等事業者対象 | |
| 2 | 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3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 |

第1 はじめに

令和3年度千代田区食品衛生監視指導計画（以下、本計画）は、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、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指針に基づき、食品衛生に関する事業計画として区民や食品等事業者（別冊資料P1注1）のみなさまのご意見を反映して作成しました。

平成30年6月に食品衛生法改正（以下、法改正）があり、平成31年4月から令和3年6月にかけて段階的に施行されます。特に食品等事業者に大きく影響する内容は、「HACCP（ハサップ）（別冊資料P1注2）に沿った衛生管理」の制度化です。令和3年6月より、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、業界団体や国や都と連携し、監視指導や普及啓発事業を実施します。

また、令和3年度は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため延期となった東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会（以下、東京2020大会）が開催されます。大会会場内の食品提供施設における衛生確保はもちろん、国内外からの多くの利用者が想定される周辺飲食施設の衛生水準の底上げも重要です。そのために、様々な事業を実施します。

*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3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。あわせてご覧下さい。

第2 本計画の目的

区民等に食品等（飲食物、添加物、食品用の器具、容器包装、おもちゃ、洗浄剤、以下同じ）を供給する食品等事業者が食品の安全性を確保する責務を果たし、安全な食品等を供給しているか否かを確認することが、本計画の目的です。

公衆衛生上の見地から定められた必要な規制や措置（別冊資料P1注3）を元に、監視指導を実施します。

合わせて、区民や食品等事業者に対し、教育活動及び広報活動を通じた食品衛生に関する事業を実施することにより飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、区民等の健康の保護を図ります。

第3 本計画の実施期間

実施期間は、令和3年4月1日から令和4年3月31日です。

*本計画の実施結果は、令和4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4 監視指導の実施体制等

1 千代田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 8）により、区内の食品等事業者に対して監視指導をおこないます。

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、都と区の役割分担等を取り決めた協定（別冊資料P 2注4）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P 3注5）を確保しながら、監視指導を実施します。

さらに、東京2020大会では、公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会（以下、オリパラ組織委員会）や国（厚生労働省、農林水産省）、都と連携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発生時には、広域連携協議会（別冊資料P 4注6）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、区役所内の施設管理部署、保健所健康推進課感染症担当と綿密な連携体制をとり、事故発生の防止に努めます。

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。

第5 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に沿った衛生管理が徹底されるよう、監視指導します。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。

- *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
「食品安全基本法」「食品衛生法」「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」
「健康増進法」「食品表示法」「東京都食品安全条例」「東京都食品衛生法施行条例」
「東京都食品製造業等取締条例」（令和3年5月末で廃止）「東京都ふぐの取扱い規制条例」
- *その他食品衛生に関係する主な法律・条例
「消費者安全法」「家庭用品品質表示法」「景品表示法」

保健所における食品衛生の業務は、本計画で定めた監視指導の他、営業許可に関する業務、イベント監視、食中毒事件調査、苦情処理及び食品表示等各種相談です。

令和3年度は東京2020大会が実施され、千代田区（以下、区）内で例年より多くのイベント開催が予想されます。飲食物を扱うイベントに対して、事前に主催者から計画の報告を受け、監視指導を強化します。

本計画では、区が独自に定める業務計画について定めます。

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（別冊資料P4注7）、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。

監視指導は、監視指導目標回数を「別紙② 令和3年度に実施する食品関係施設の監視指導目標回数」に定めて実施します。これは、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ています。監視指導目標件数は7,000件です。

ア 一斉監視事業

例年の夏期一斉対策事業に代わり、東京2020大会直前及び期間中（6月～9月）に一斉監視を実施します。競技会場内や関連施設に対し、重点的に監視指導や講習会を実施します。

食品の流通量が増える歳末（11月～12月）に、全国規模で一斉に監視指導を実施します。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 路上営業等の監視指導

昼時に路上や公開空地等の屋外で、自動車などによる弁当の販売をする食品等事業者が多数見受けられます。

法改正により東京都食品製造業等取締条例が令和3年5月末で廃止され、令和3年6月には弁当類の販売が許可制から届出制に変更になります。それに伴い、弁当販売に関する規制緩和により、路上等の屋外における弁当類の販売が増加す

るおそれがあります。

令和3年度は東京2020大会が実施されます。会場周辺でも路上等で食品等事業者が営業するおそれがあります。

過去の調査において、屋外で販売されていた弁当類は、食品の衛生的な取扱いに問題があるものや、無許可販売の食品事業者が多く確認されていました。区では、これらの業態の食品事業者に対する取り締まりを強化してきました。

弁当類の販売が許可制から届出制になった後も、引き続き、路上等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の販売の徹底を図るため、路上弁当監視員を配置し、路上販売者の現状把握と、苦情等が寄せられた際の迅速な対応を行います。

区民等から、屋外・路上で食品を不衛生な状態で販売をしているなどの通報が寄せられた時は、速やかに必要な指導をします。また、出店場所や営業行為等が不適切な場合は、警察や道路管理者などの関係機関と連携協力のもと、販売方法の適正化を図ります。

ウ 飲食物を扱うイベント（お祭り）の監視指導

東京2020大会関連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の際に、臨時出店者などにより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。

区内で開催されたイベントでも、喫食後体調不良となり、病院検便から腸管出血性大腸菌O157が検出された有症事例がありました。

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します。

エ 冷凍食品製造に関する監視指導

新型コロナウイルス感染拡大に伴う、食品提供施設等の利用客の減少により、令和2年度は施設内で製造した冷凍食品を販売する事業者が急増しました。令和3年度は、これらの施設の実態把握を行い、HACCPに沿った衛生管理を指導します。また、必要に応じて、製造食品の収去検査を実施します。

(2) 収去検査（抜き取り検査）（別冊資料P4注8）

区内で製造、調理された食品等や、流通している食品等について、衛生上の問題がないか確認するための収去・微生物検査を実施します。

収去検査の対象は、弁当やそうざい、生菓子のように食中毒の原因になりやすい食品や、東京2020大会関連施設で提供される食品です。検査項目は、主に食中毒をおこす細菌を対象としています。令和3年度の検査予定数は100検体です。

収去・検査は、検査の業務管理基準に基づいて実施します。検査担当職員の検査技術の保持や新たな検査技術の習得のため、実務研修の受講および各種学会・講演

会を通じた検査情報の収集に努め検査体制を整備します。

*令和3年度の試験検査実施体制について

微生物検査は、千代田保健所生活衛生課試験検査係が実施します。

食中毒などの調査のための試験検査、および違反食品の確定検査は、都との協定に基づき、都健康安全研究センターに委託して実施します。

(3) 違反食品等（別冊資料P 4注9）に対する調査指導

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し、違反食品等を排除する措置をとります。また、必要に応じて緊急監視指導を実施し、被害の拡大防止措置をとります。

立ち入り検査や収去検査により、区内で違反食品等を発見した場合は、発見元（収去先）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、衛生指導注意票等により改善指導をおこない、改善が確認されるまで繰り返し立ち入り検査を実施します。

他自治体などが発見し、通報を受けた違反食品等についても関係自治体などと連絡を密にし、同様の措置をとります。

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法違反を犯した原因の究明をおこないます。その結果を踏まえ、再発防止のための改善指導を実施します。

更に、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し、確実な改善を図ります。

また、食品等事業者に対する指導経緯・改善状況について、適切に実施されているか内部検証をおこない、指導記録を保管します。

必要に応じて、不利益処分（行政処分）（別冊資料P 4注10）を実施します。

*食品衛生監視員は、食品衛生法第28条および食品表示法第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。

(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

区感染症担当、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おこないます。食品等を原因とする健康被害であったことが確認できた場合、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、不利益処分（行政処分）を実施します。

イ 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。

(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不利益処分を実施します。食中毒発生時は、食品等事業者に対し、直ちに回収または営業停止など、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など、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。

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いたします。

2 重点項目

(1) 食中毒を予防するための監視指導および健康危機管理対策

食中毒などの健康被害の発生を防止するため、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おこないます。

重点的に監視指導する業態、施設、および監視指導をおこなう頻度については、後述の「別紙② 令和3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P9「食中毒を起こす微生物等」）

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おこないます。

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状態で提供している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おこないます。

○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（別冊資料P4注11）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ていた場合、十分に加熱して提供すること。

- ・ 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の予防について。
- ・ 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、常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。
- ・ 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について。
- ・ 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であること、衛生的な食品の取り扱い。

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。

自主的な衛生管理を促し、管理の方法が適正におこなわれているかを必要に応じて監視指導します。

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（別冊資料P 4注12）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、散発型集団発生食中毒を発見し、未然に防止するために、無症状病原体保有者（別冊資料P 5注13）を検索する事業を実施し、感染実態の把握に努めます。

*この事業は、都および都内他自治体と共同で実施し、次の2つの調査をおこないます。

- (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) 腸管出血性大腸菌およ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) 東京2020大会に向けての監視指導

東京2020大会直前及び期間中は、競技会場内だけでなく、会場施設周辺の飲食店を多く来街者が利用すると考えられます。会場施設や大会関連施設に対する監視指導を都と連携し重点的に行います。加えて区では、次のことにも取り組みます。

ア 競技会場内や会場施設周辺施設に対する監視指導

大会関係者の利用が想定される宿泊施設の調理施設等における食品に対する監

視指導を強化します。また、提供している食品を収去し、検査します。更に、必要に応じ、施設の簡易ふき取り検査（別冊資料P 5注14）を実施します。会場施設周辺の食品取扱施設に対する監視指導も同様に強化します。

イ 普及啓発の実施

競技会場内施設や会場施設周辺の飲食店、宿泊施設等の衛生水準を向上させるため、新型コロナウイルス感染症の状況を鑑み、事前に周辺施設事業者向け食品衛生講習会や食中毒予防の普及啓発を実施します。

(3) 東京 2020 大会期間中の監視指導

令和3年7月から9月の東京 2020 大会期間中の、食中毒発生を予防するため、次のことに取り組みます。また、必要に応じ、オリパラ組織委員会や都と連携し、監視指導を実施します。

ア 競技会場内施設の監視指導

会場内施設は、必要に応じ監視し、施設の簡易ふき取り検査を実施します。

イ 東京 2020 大会関連イベント監視

東京 2020 大会期間中は区内で多くのイベントが開催されます。イベントの際には、自動車や臨時出店者などにより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に対して、事前に主催者から計画の報告を受け、衛生指導を実施します。また、衛生的に食品が提供されるよう、自動車の営業者や臨時出店者などの監視指導を強化します。

ウ 東京 2020 大会パブリックビューイング施設監視

東京 2020 大会期間中は、区内にパブリックビューイング施設が複数の箇所に設置される予定です。東京 2020 大会期間中は定期的に監視し、必要に応じ、施設の簡易ふき取り検査を実施し、食中毒等の事故発生を未然に防止します。

(4) 法改正を受けての取組み

令和3年6月の施行に向け、特に区内の食品等事業者に関連する法改正の内容を、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

令和3年6月より、HACCPに沿った衛生管理（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。）について経過措置期間が終了し、完全施行されます。

小規模な食品等事業者が無理なく実施できるよう、店舗監視時や講習会時等で、事業者の計画作成への支援や普及啓発などをおこないます。

(ア) 店舗監視

店舗を監視した際は、HACCPに沿った衛生管理の制度化について、事業者

パンフレットや業種別の手引書等を活用し、周知します。また、事業者が作成した衛生管理計画や点検記録を確認し、必要に応じて助言、指導します。

(イ) HACCP導入のための講習会を開催

HACCPに沿った衛生管理方法導入のための講習会を新型コロナウイルス感染症の状況を鑑み、開催し、情報提供します。

(ウ) HACCP導入のための支援ツールの作成

小規模な食品等事業者が無理なく実施できるよう、カレンダー形式のHACCPの考え方に基づく衛生管理の点検表を作成します。この点検表を用いて、事業者の計画作成への支援などを実施します。更に、ホームページでも小規模な食品等事業者がわかりやすく理解できるページを新たに作成します。

(エ) 食品衛生推進員（別冊資料P 5注 15）を通じた自主的な衛生管理情報の提供

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。

(オ) 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。

(カ) 千代田区食の安全自主点検店公表制度（別冊資料P 5注 16）

本制度は、HACCPの考え方に基づいた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、食品等事業者の自主的な衛生管理の普及を推進します。このことにより、食品等事業者にメリットを与え、自主管理の推進を促します。

イ 「営業届出制度」の創設・「営業許可制度」の見直しへの取組み

食品を扱う事業に関し、事業者の届出制度が創設されました。併せて、令和3年6月より、現在の営業許可の業種区分が実態に応じて見直されます。

現在区で把握している食品等事業者に対し、監視指導時や郵送等を通じ、改正後の営業許可・届出制度についてリーフレット等を用いて周知します。

(5) 適正な表示のための監視指導

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、アレルギー物質表示の欠落、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が多く流通しています。

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行います。

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。

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、小売店等）に対して、広域に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、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（別冊資料P 5注17）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。

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おこなうよう推奨します。

(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（別冊資料P 6注18）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、容器包装に入れられた加工食品は栄養成分表示が義務化されました。適正に表示がな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。

(6) 食品等輸入業者に対する指導

区内の食品等事業者には、輸入食品を取り扱うことが多い大手食品製造業、流通業、食品輸入業等の本社が多く含まれます。これらの食品等事業者に対する調査、指導をおこなう機会が他の自治体と比較して多いことは、千代田区の特徴の一つです。

輸入食品等の安全性の確保を図るため、次の事業を実施します。

ア 輸出国の現地情報収集や、自主検査の充実などを食品等輸入業者に指導します。

イ 厚生労働省・検疫所と協力して輸入食品等の違反情報を収集し、指導に役立てます。

ウ 違反食品等と認定された輸入食品等について、直ちに処理するとともに、輸入業者に対する再発防止指導を徹底します。

*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、検査をおこない、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P 6注19）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おこないます。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おこないます。

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

(リスクコミュニケーション (別冊資料P7注20))

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、カレンダー、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、国及び都や区広報広聴課と連携して、注意喚起とすみやかな情報提供に努めます。

(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「ほりぼた塾」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に情報提供するほか、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ものや、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) 食品衛生カレンダーの配布

前述第5 2(4)ア(ウ)のカレンダー形式の点検表の他、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。

(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の提供に努めます。

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。

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

モニターアンケートを実施し、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。

*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、分析および提供
- 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および資質の向上

1 食品等事業者対象

食品等事業者を対象とした食品衛生講習会（前述第5 2（2）イ、第5（4）ア（イ））を新型コロナウイルス感染症の状況を鑑み、開催し、食品の違反や事故の事例や法制度や基準の改正等について、新しい情報を提供します。

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。

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、「製造および加工」および「貯蔵、運搬、調理および販売」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。
- ・ HACCPに沿った衛生管理をおこなっているか確認、指導します。
- ・ 添加物（製剤を含む。以下同じ。）の輸入業者、製造者および加工者と、添加物を使用する食品の製造者および加工者に対して、使用添加物の確認の徹底を指導します。
- ・ 輸入業者、製造者、加工者および調理者に、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および製品の、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。
- ・ 食品衛生法およ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、製造者および加工者による使用原材料の点検およ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、および販売時における記録の作成およ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、食鳥肉および食肉製品（注：（ ）内は、主な対象業種、以下の項同じ）

| 製造および加工 | 貯蔵、運搬、調理および販売 |
|--|--|
| <p>(食肉処理業、食肉製品製造業)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 ・ 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。 ・ 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、表示基準および調理基準の遵守の徹底を指導します。 ・ 狩猟した野生鳥獣の異常の有無の確認の徹底を指導します。 <p>(食鳥処理業)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 ・ 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。 | <p>(飲食店営業、食肉販売業、そうざい製造業など)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 ・ 製造または調理時に、十分な加熱調理の徹底を指導します。 ・ 小分け包装する際の適正表示の徹底を指導します。 ・ 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および店頭における注意喚起表示の徹底を指導します。 ・ 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。 |

(2) 乳および乳製品

| 製造および加工 | 貯蔵、運搬、調理および販売 |
|--|---|
| <p>(乳製品製造業)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 ・ 原材料受け入れ時の残留抗生物質および残留抗菌性物質の検査等により、原材料の安全性確保を徹底するよう指導します。 ・ 製造または加工に係る記録の作成および保存に努めるよう指導します。 ・ 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および延長の有無を確認します。 | <p>(販売業、集団給食施設など)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 ・ 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。 |

(3) 食鳥卵

| 製造および加工 | 貯蔵、運搬、調理および販売 |
|---|--|
| <p>(卵選別包装業)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 新鮮な正常卵の受け入れの徹底を指導します。 ・ 洗卵時および割卵時の微生物汚染等の防止の徹底を指導します。 ・ 割卵時の異物混入の防止の徹底を指導します。 ・ 製造または加工に係る記録の作成および保存に努めるよう指導します。 ・ 破卵等の検卵の徹底を指導します。 | <p>(飲食店営業、菓子製造業、販売業など)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 低温保管等温度管理の徹底を指導します。 ・ 破卵等の検卵の徹底を指導します。 ・ 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。 |

(4) 水産食品（魚介類および水産加工品）

| 製造および加工 | 貯蔵、運搬、調理および販売 |
|---|--|
| <p>(水産製品製造業、海藻製造・加工業)</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 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。 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。 原料用鮮魚介類（すり身）等について、微生物等の検査を実施します。 魚肉ねり製品について、成分規格の検査を実施します。 製造または加工に係る記録の作成および保存に努めるよう指導します。 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。 | <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"> 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。 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。 有毒魚介類等の排除の徹底を指導します。 <p>(ふぐ取扱施設)</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 除毒済みふぐの取扱いの徹底を指導します。 |

(5) 野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等およびこれらの加工品
(有毒植物およびキノコ類を含む。)

| 製造および加工 | 貯蔵、運搬、調理および販売 |
|---|---|
| <p>(そうざい製造業、漬物製造業)</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底を指導します。 原材料受入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底を指導します。 製造又は加工に係る記録の作成および保存に努めるよう指導します。 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。 漬物の製造は、漬物の衛生規範に沿った衛生管理を行うよう指導します。 | <p>(飲食店営業、集団給食施設、野菜果物販売業、米穀類販売業など)</p> <ul style="list-style-type: none"> 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底を指導します。 穀類、豆類等の貯蔵、運搬時のかび毒対策につとめるよう指導します。 有毒植物等の排除の徹底を指導します。 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。 |

別紙② 令和3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"> ● 東京2020大会会場内食品取扱施設 ● 当該年度に食中毒を発生させた施設 |
| 重点監視 対象 A | 年間2回以上 | <ul style="list-style-type: none"> ● 東京2020大会関連宿泊施設 (対象施設軒数 28軒) ● 大規模宴会施設を有する飲食店 (282件) ● デパート・スーパー等の大規模小売店 (許可件数 277件) |
| 重点監視 対象 B | 年間1回以上 | <ul style="list-style-type: none"> ● 製造業等 (許可件数 926件) ● 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、またはしていた飲食店、 ふぐ認証施設、生食用魚介類提供施設、生食肉提供施設 (許可件数 1,719件) ● 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 313件) ● 生食用食肉取扱届出施設 (15件) ● 学校、保育園、ならびに社会福祉施設数 (109施設) |
| その他 施設 監視 | 必要に応じて | <ul style="list-style-type: none"> ● 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"> ・ 営業許可更新対象施設 ・ イベント等の届け出施設(届出件数 238件) ・ 弁当販売関係の食品等事業者・自動車などの路上営業 ・ 食品輸入業者や食品会社本社 ・ 上記に含まれない飲食店営業や販売業など |

注：許可件数は令和2年3月31日現在の件数

別紙③ 年間事業計画

| | 4～6月 (東京2020 大会前対策) | 7～8月 (東京2020 大会特別対策) | 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"> ・宿泊施設付属の飲食施設 ・東京2020大会会場周辺の飲食店 | <ul style="list-style-type: none"> ・東京2020大会会場内施設監視指導 ・東京2020大会関連イベント監視 ・パブリックビューイング監視 | <ul style="list-style-type: none"> ・重点監視対象B | <ul style="list-style-type: none"> ・歳末一斉監視指導 ・重点監視対象Bの飲食店、ふぐ取扱い施設 ・水産食品(魚肉練り製品)製造業 ・菓子製造業 | <ul style="list-style-type: none"> ・重点監視対象B |
| | <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>←————— 食品の収去検査 —————→</p> | | | | |
| リスク コミュニ ケーション | <ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生推進会議 | | <ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生に関するアンケート(区政モニター対象) ・駅頭キャンペーン | <ul style="list-style-type: none"> ・監視指導計画に関する意見募集 | |
| | <p>←————— 営業許可更新講習会、HACCP講習会 —————→</p> <p>←————— 母子保健事業における相談・意見交換 —————→</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> | | | | |