

新旧対照表（抄）

○千代田区食品衛生監視指導計画（改正案）

R 6 監視指導計画	R 5 監視指導計画
<p>第2 本計画の実施期間 実施期間は、令和6年4月1日から令和7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5年4月1日から令和6年3月31日です。</p>
<p>第3 監視指導の実施体制等 1 (昨年度のとおり)</p>	<p>第3 監視指導の実施体制等 1 (略)</p>
<p>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）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。 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P2注3）を確保しながら、監視指導を実施します。</p>	<p>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）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。</p>
<p>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、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（ドブネズミ）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、食品衛生法施行規則 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。</p>	<p>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、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発生が多く報告されています。ねずみの発生原因は様々ですが、飲食店がねずみの発生原因の場合もあります。区関係部署と連携し、事業者に対し、食品衛生法（公衆上必要な措置の基準（ねずみ及び昆虫対策、及び廃棄物及び排水の取扱い）（別冊資料P3注6））に沿って指導します。</p>
<p>4 試験検査実施機関の体制 (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</p>	<p>4 試験検査実施機関の体制 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</p>

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う。

#### 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。

\*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P4注9）や、簡易な細菌検査を実施します。

##### 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・

#### 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。

\*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（平成15年号外法律第48号）」

「食品衛生法（昭和22年法律第233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）」

「東京都食品安全条例（平成16年条例第67号）」

「東京都食品衛生法施行条例（平成12年条例第40号）」

「東京都ふぐの取扱い規制条例（昭和61年条例第51号）」

「東京都ふぐの取扱い規制条例（昭和61年条例第51号）」

\*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。

##### 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

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季には、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  
(昨年度のとおり)

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10）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。

オ 食品の抜き取り検査  
(削除)

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  
(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ため、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8）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。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の販売等が懸念されます。

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。検査は東京都健康安

(2) 表示監視

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。

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、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 4注13）に対する調査

(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。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。

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9）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

（略）

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。

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。

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10）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

（略）

オ 虚偽誇大表示

（略）

(3)違反食品等（別冊資料P 4注11）に対する調

## 指導

区内には、食品等事業者のうちでも大規模な食品輸入業、食品製造業等の本社が、他の自治体と比較して多くあります。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。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。

\*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14）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。

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。

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、及び広域連携協議会と連携して被害者の調査を

## 査指導

区内には、食品等事業者のうちでも大規模な食品輸入業、食品製造業等の本社が、他の自治体と比較して多くあります。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。

\*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12）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。

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。

\*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、及び広域連携協議会と連携して被害者の調

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。

- (5) 不利益処分（行政処分）（別冊資料 P 5 注15）  
ア 不利益処分等  
（昨年度のとおり）  
イ 違反の公表  
（昨年度のとおり）

- (6) 食品等事業者による自主回収への対応  
（昨年度のとおり）

## 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。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。

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 9 「食中毒を起こす微生物等」）  
（昨年度のとおり）  
イ 社会福祉施設への重点指導  
（昨年度のとおり）

### (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18）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19）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。

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、直ちに不良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、調査します。

- (5) 不利益処分（行政処分）（別冊資料 P 5 注13）  
ア 不利益処分等  
（略）  
イ 違反の公表  
（略）

- (6) 食品等事業者による自主回収への対応  
（略）

## 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を進めます。また、区独自の食の安全自主点検店公表制度（別冊資料 P 5 注14）（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5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」）  
（略）  
イ 社会福祉施設への重点指導  
（略）

### (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 16）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 17）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）

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（散发患者発生動向調査（別冊資料P 6注20））（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（昨年度のとおり）

ウ「営業を譲渡する場合の許可事業者の地位の

\*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～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（散发患者発生動向調査（別冊資料P 6注18））（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。

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。

イ「営業許可制度」・「営業届出制度」の周知に対する取組み（略）

### 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 (削除)

#### (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。

#### (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。

### 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

## 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) 食品衛生推進員（別冊資料P6注19）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。

#### (2) 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。

#### (3) 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。

#### (4) 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。

#### (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

区が制作したWebによる表示講習会や集合形式の講習会を活用し、食品等事業者に対する適正な表示の推進を図ります。

### 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、この点検表を理解しやすく図示した解説書を作成しました。点検表と解説書を用



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）

### 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P7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

(昨年度のとおり)

#### (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)

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、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）

### 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。

#### (1) 区民等向け情報の提供

(略)

#### (2) 家庭向け食品衛生カレンダーの配布

(略)

#### (3) 食品等事業者向け情報の提供

(略)

#### (4) 外国語での情報提供

(略)

### 2 意見交換

(略)

#### (1) 区政モニターアンケートの活用

(略)

#### (2) 意見交換会

(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  
(昨年度のとおり)
- 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。  
テーマを設定して、食品衛生に係る調査研究を行い、成果を日常業務に役立てるとともに、研修会等で発表します。  
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)

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  
(略)
- 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を収集します。

別紙(略)