

平成 16 年度食品衛生監視指導計画

第 1 章 目的

食品等に起因する衛生上の危害の発生を防止し、住民の食生活の安全を確保します。

第 2 章 監視指導の実施体制及び他機関との連携

(1) 実施体制

食品衛生に関する監視指導は、原則として池袋保健所生活衛生課食品衛生担当が実施します。この他に、「食品衛生行政の運営に関する細目協定（以下「協定」という。）」に基づき、大規模製造業、食品流通拠点及び輸入食品、並びに複数の区にまたがった有害食品の排除及び違反処理などに係る監視指導は、東京都（以下「都」という。）と協力の上、実施します。

(2) 他機関との連携

法に定めがあるものを除き、他の自治体との連絡調整は原則として都健康局食品医薬品安全部食品監視課を通じて実施します。また、厚生労働省、農林水産省及び他の自治体と別紙 に示すように連携していきます。

第 3 章 主な監視指導事業

「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」、「東京都食品製造業等取締条例」、及び「東京都ふぐの取扱い規制条例」の遵守の徹底、製造、加工及び調理の各段階における一般的衛生管理の徹底、別紙 で示す食品群ごとに食品供給行程（フードチェーン）を通じた衛生管理の徹底を図るため、次の各事業を実施していきます。

(1) 食中毒対策

ア 飲食店等施設の重点的監視

食中毒が発生しやすい業種、及び食中毒発生時に大規模な患者発生につながる集団給食（保育園・学校・社会福祉施設を含む）などの大量調理施設に対する監視指導を実施します。業態別の一斉検査の際は、スタンプスプレッド法により、細菌検査を実施します。さらに食品等の細菌検査を実施し、食中毒等の事故予防に努めます。また、食中毒を発生させた施設の再発防止や、取扱い不良施設の改善を目的として監視指導を強化します。

さらに、腸管出血性大腸菌 O157 などの食品汚染実態調査を実施します。

イ 食中毒事故発生時対策

関係機関との連携を図り、被害の拡大を防止し、食中毒発生の原因・感染経路

の解明、及び再発防止に努めていきます。

ウ 保菌者検索事業の実施

腸管出血性大腸菌O157、サルモネラなどの食品を媒介する感染症による散発型集団発生の食中毒を未然に防止するため、区立学校・保育園給食・社会福祉施設従事者の検索事業を実施します。

エ 危機管理体制の充実

関係機関と連携して大規模な食中毒事故発生を想定した訓練を実施するなど、危機管理訓練体制の充実を図ります。

(2) 違反・苦情食品対策

不正な添加物使用などの違反食品や異物混入などの苦情食品を未然に防止するため、製造・加工から販売まで監視指導を実施します。

違反食品が確認された場合は、当該食品が販売や使用されないよう、関係機関と連携し、回収または廃棄などの危害除去の措置を実施します。

また、当該事業者に対して、再発防止を目的として違反原因の究明・調査を実施し、監視指導を強化します。

(3) 広域流通食品対策

有害食品などの流通を防止するため、都と連携し、製造業における原材料、製造工程及び製品の監視指導、並びに流通過程における問屋業及び販売業などの流通拠点の監視指導を実施します。

(4) 輸入食品対策

輸入食品の安全確保を図るため、情報収集に努めるとともに、区内に流通する輸入食品の監視や検査、輸入業者への指導を強化します。

(5) 残留農薬等対策

輸入及び国産農産物における残留農薬、飼料添加物及び動物用医薬品の情報収集に努め、監視指導を強化します。

(6) 適正な食品表示への対策

食品衛生法に基づき、食品添加物、アレルギー表示・遺伝子組換え食品等の適正表示の徹底を図ります。また、JAS法、健康増進法や薬事法など、他法が定める表示規制についても関係機関と連携協力し適正表示の推進に努めます。

(7) 食肉の衛生対策

食肉の安全確保を図るため、食肉販売業・処理業・食鳥処理場及び生食用食肉取扱店の監視、細菌検査などを実施します。

(8) 臨時・移動営業者対策

縁日、祭礼等の行事及び路上営業者の衛生確保を図るため、監視指導を実施します。

第 4 章 試験検査機関の実施体制

食品衛生監視指導に係る試験検査は、長崎健康相談所が実施し、次のような体制整備に取り組み、検査内容の充実を図ります。また、協定に基づき、食中毒などの調査に関する試験検査を東京都健康安全研究センターに委託します。

(1) 内部点検

「豊島区食品衛生検査業務管理要綱」に基づき、信頼性確保部門責任者による収去部門及び検査部門の内部点検を次のように実施しています。

ア 収去部門

試験品採取・搬送に関する点検（定期的実施）

イ 検査部門

（ア）試験品受領に関する点検（月に 1 回実施）

（イ）検査などの実施に関する点検（月に 1 回実施）

（ウ）内部精度管理に関する点検（月に 1 回実施）

（エ）外部精度管理調査に関する点検（年に 5 回実施）

（オ）機器類の保守管理に関する点検（月に 1 回実施）

（カ）試薬などの管理に関する点検（月に 1 回実施）

（キ）組織・施設などに関する点検（月に 1 回実施）

(2) 外部精度管理調査

厚生労働大臣が、外部精度管理調査を実施するための具備すべき要件を適合と確認した機関により、外部精度管理調査を適宜必要な検査項目ごとに年 1 回実施します。

(3) 検査機器の整備

検査施設には厚生労働省令に定める機器類及びその他の検査に必要な機器類を計画的に整備・更新するとともに、点検などを通じ、その維持管理を行います。

(4) 検査員の研修等

検査員の技術の維持、新たな検査技術の習得のため東京都健康安全研究センターを中心とした実務研修をはじめ、検査員相互の情報交換、また各種学会・講演会などを通じ検査情報の収集を図ります。

第 5 章 立入検査及び収去検査

(1) 立入検査予定

ア 年間立入予定件数

監視対象施設数 14,906 施設(平成15年12月末現在)
立入予定件数 28,000 件

イ 年間実施予定

重点的監視対象である学校及び社会福祉施設などの集団給食施設、食中毒多発業種、大規模飲食店及び製造・販売業に対し、食中毒多発期、観光シーズン及び年末年始の大量流通期を中心に、別紙 のとおり立入検査を実施します。

(2) 収去検査

ア 実施機関別実施予定

(ア) 自区検査機関実施分

細菌検査 (O157を含む)	化学検査	合計
410 検体	400 検体	810 検体

(イ) 東京都健康安全研究センター実施分

違反の疑いのある食品等の検査を依頼

イ 年間実施予定

立入検査の予定に併せて実施する他、夏季及び歳末一斉取締り事業の一環として、別紙 のとおり収去検査を実施します。

(3) 夏季及び歳末一斉取締り

食中毒が多発する夏季及び食品流通量が増加する歳末においては、厚生労働省の方針を踏まえ、かつ協定に基づき都と連携し、監視指導を重点的に実施します。

なお、実施結果については、都が取りまとめの上、ホームページ及び報道機関へ公表します。

(4) 緊急監視

有害食品などの発生があった場合、協定に基づいて都と連携し、原因と関連のある営業所の監視を実施します。また、区内において有害食品などを発見した時も、都と連携の上、迅速に危害の拡大防止を図ります。

(5) 違反及び不良食品等を発見した場合の対応

立入検査及び収去検査によって違反及び不良食品などを発見した場合、以下のような措置を実施します。

ア 違反の発見

立入検査により、製造基準などの違反(法第11条第2項違反)、表示基準の違反(法第19条第2項違反)または、施設基準の違反(法第51条違反)を発

見した場合は、できる限りその場で改善指導を行うとともに、改善に期間を要する場合は、書面にて指導を行います。

イ 違反食品の発見

立入及び収去検査で、違反食品などが確認された場合は、前記の「第3章(2)違反・苦情食品対策」に従い措置します。

第6章 行政処分等

(1) 行政処分等

食中毒の発生や違反食品の発見など、緊急な安全確保が必要とされる場合は、「危害の除去命令(法第54条)」、「営業などの禁停止命令(法第55条、第56条)」または「施設改善命令または許可の取り消し(法56条)」の行政処分を行います。また、悪質な事例については告発を行います。

(2) 違反の公表

法違反に対する行政処分などの措置を実施したときは、食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、法第63条の規定に基づき、法違反者の名称、施設名などを公表します。

第7章 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

(1) 都が実施する認証(食品衛生自主管理認証制度による)の取得を動機付けとして、より高度な自主的衛生管理の推進を図っていきます。

(2) 食品衛生協会の自治指導員を通じて、自主的な衛生管理に関する情報及び技術を食品等事業者に提供し、支援を図っていきます。

(3) 食品等事業者対象講習会の実施

次のような分類において、別紙 のとおり実施します。

ア 業態別営業者講習会

すし店、食肉販売店など、業態ごとの営業者を対象に、それぞれの業態特異の衛生管理を中心に食品衛生実務講習会を実施します。

イ 食品衛生責任者講習会

食品取扱施設の食品衛生責任者を対象に、自主的な衛生管理に関する事項や最近の食品衛生に関する事項について食品衛生実務講習会を実施します。

ウ その他

大規模施設を中心に、従事者講習会を随時実施します。

生食用食肉及び生食用かき取扱業者を対象に食中毒予防の食品衛生講習会を実施します。

第8章 区民・事業者・行政間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）

（1）情報提供及び普及啓発

食中毒多発期の注意喚起や食品問題発生時などの情報を広報紙、ホームページ及びチラシなどの媒体を用いて提供します。また、消費者対象の講習会やイベントを通じ、食品衛生知識の普及啓発を図ります。

（2）計画等の公表

本計画及び実施状況、並びに夏季、歳末の一斉取締りの実施結果などを広報紙、又はホームページで公表する他、保健所及び行政情報コーナーなどで配布します。

（3）意見交換

本計画の策定及び変更するとき、または、その他必要に応じて次のとおり意見交換のための事業を実施します。

- ア 区のホームページに計画(変更)案を掲載し、期限を定めてパブリックコメント制度に基づきご意見を電子メールなどで募ります。
- イ 計画(変更)案を広報紙で案内、又はホームページで公表する他、保健所及び行政情報コーナーなどで配布し、後に意見をお聴きします。

（4）年間実施予定

事業名	実施日	対象	目的
食品衛生街頭相談	9月上旬	区民・事業者	区民・事業者・行政の意見交換、食品衛生の情報伝達
コミュニティまつり	11月初旬	区民・事業者	区民・行政の意見交換、食品衛生の情報伝達
食品衛生講座	20回/年	高齢者・子育て中の母親	食品衛生情報提供及び普及啓発
出前講習会	随時	区民	区民グループの要請に基づき実施
児童・学生・PTA講習会	随時	小学校・中学校児童及びPTA	食品衛生情報提供及び普及啓発
消費者懇談会	2月上旬	区民・事業者	区民・事業者・行政の意見交換

第9章 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

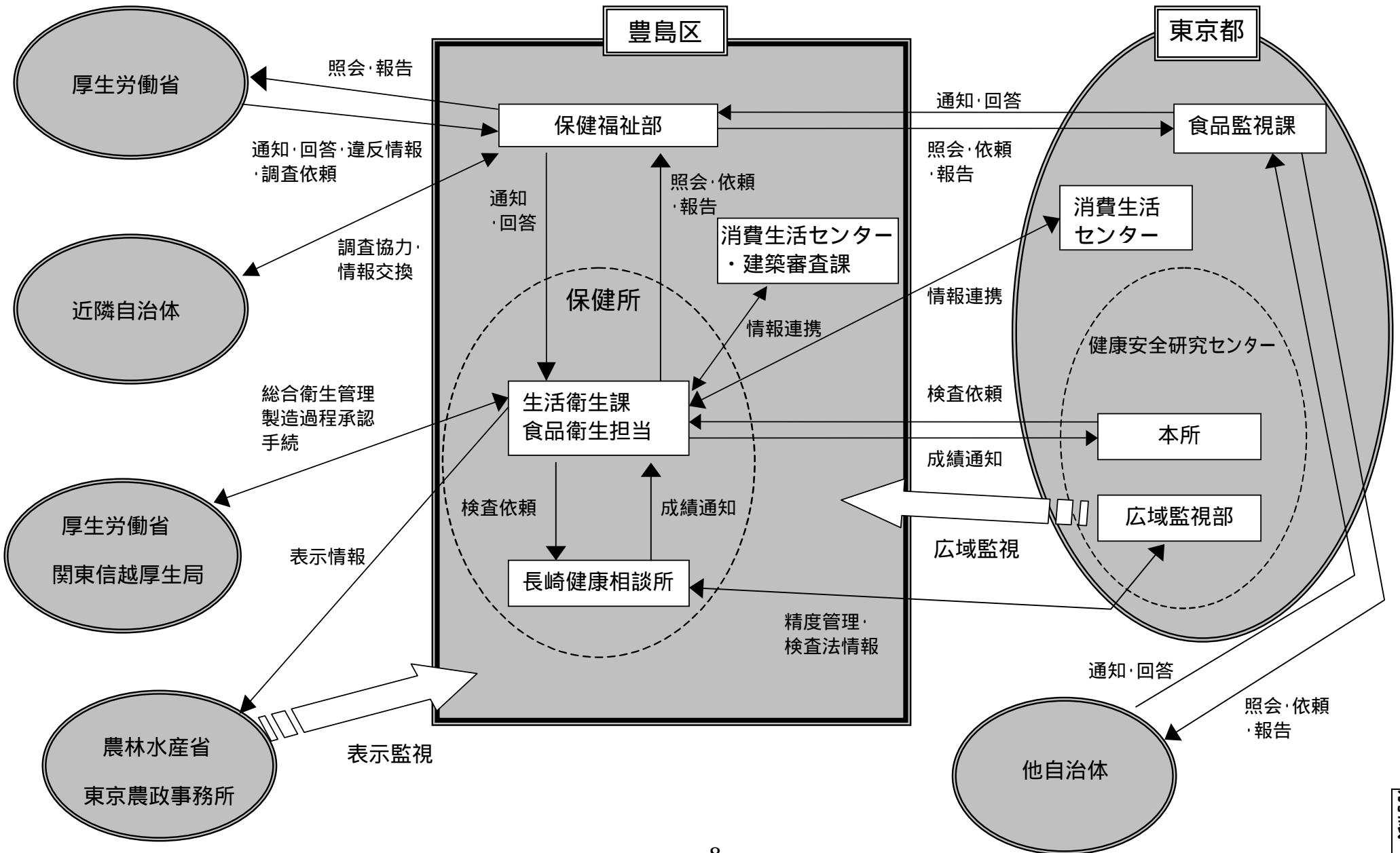
(1) 食品衛生監視員研修

厚生労働省、東京都及び特別区が実施する研修などへの参加により、食品衛生監視員の知識及び監視技術の向上を図ります。

(2) 食品衛生に関する調査研究活動

業務における食品衛生に関する調査研究を行い、その成果を研修会や学習会で発表することで、保健所職員の資質の向上を図ります。

監視指導の実施体制及び各機関との連携体制



フードチェーン 食品群	生産及び食鳥処理	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
食品一般	<ul style="list-style-type: none"> ・ 使用添加物（製剤を含む）の確認の徹底 ・ 温度管理の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 異物の混入防止対策の徹底 ・ アレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底 ・ 記録の作成及び保存の推進 	表示の徹底
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<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の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 微生物汚染の防止の徹底 ・ 原材料受け入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・ 加熱調理の徹底 ・ 表示の徹底
乳及び乳製品		<ul style="list-style-type: none"> ・ 微生物汚染の防止の徹底 ・ 原材料受け入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・ 表示の徹底
食鳥卵		<ul style="list-style-type: none"> ・ 新鮮な正常卵の受け入れの徹底 ・ 洗卵時及び割卵時の汚染防の徹底 ・ 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 低温保管等温度管理の徹底 ・ 破卵等の検卵の徹底 ・ 表示の徹底
水産食品（魚介類及び水産加工品）		<ul style="list-style-type: none"> ・ ふぐの衛生的な処理の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・ 加熱調理の徹底
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。）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生食用の野菜、果実等について、肥料等を通じた動物の糞尿由来等の微生物汚染防止の徹底 ・ 出荷時検査の推進 ・ 収穫時のかび毒対策の推進 ・ 有毒植物等の採取禁止の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・ 原材料受け入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進 ・ 表示の徹底

立入検査年間予定表

		4～5月	6～8月	9～11月	12月	1～3月
実施事業	一斉監視	飲食店（仕出し・弁当）一斉監視指導 縁日・祭礼（地藏通り）一斉監視指導 生菓子製造業一斉監視指導 集団給食施設一斉監視指導 小・中学校一斉監視指導 デパート・地下街・サンシャイン一斉監視指導 大規模飲食店一斉監視指導	夏季に事故原因となりやすい食品等の製造業、販売業及び飲食店の一斉監視指導（夏季対策） [主な対象事業] * 飲食店（すし・社交・料飲） * 豆腐製造業・めん類製造業・そう菜製造業・アイスクリーム類製造業 * 魚介類販売業 集団給食（保育園）一斉監視指導 大規模飲食店一斉監視指導 路上営業（行商・移動）一斉監視指導 縁日・祭礼（大塚阿波踊り）一斉監視指導	飲食店（中華）一斉監視指導 生食用食肉取扱店一斉監視指導 学校給食用納入業者監視指導 集団給食（社会福祉施設）一斉監視指導 大規模飲食店一斉監視指導 魚介類加工品取扱者監視指導 各種食品製造業監視指導 生かき提供業者監視指導 縁日・祭礼（長崎神社・天祖神社・鬼子母神）一斉監視指導	歳末食品の製造業及び販売業に対する一斉監視指導（歳末一斉） [主な対象事業] * 飲食店（そう菜） * 魚肉ねり製品製造業・菓子製造業・そう菜製造業・つけ物製造業 * 食肉販売業・食鳥処理業・食肉処理業・食肉製品製造業 * デパート・地下街・サンシャイン一斉監視指導 生かき提供業者監視指導 ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導	飲食店（そば）一斉監視指導 食肉販売業・食鳥処理業・食肉処理業・食肉製品製造業一斉監視指導 生かき提供業者監視指導 ふぐ取扱い関係営業監視指導
		← 地区夜間監視一斉 → ← 各種食品（輸入食品を含む）表示 →				
衛生教育		食品衛生週間（8月） 街頭相談（9月） コミュニティまつり（11月） 業態別講習会 食品衛生責任者実務講習会（4月・11月） 出張健康教室		母親学級 出前講習 児童・学生・PTA講習会 消費者懇談会（2月）		

収去検査年間予定表

		4～5月	6～8月	9～11月	12月	1～3月
実施事業	細菌検査	弁当 仕出し弁当 学校給食 和生菓子 豆腐	そう菜、サラダ 調理パン 弁当 仕出し弁当 アイスクリーム類 すし種、さしみ 保育園給食 めん類	弁当 仕出し弁当 生食用かき 魚肉ねり製品 魚介類加工品 そう菜・つけ物	生食用かき 寄せ物・羊かん 洋生菓子	あん類 学校・保育園納入品 食肉製品
	化学検査	一般食品（輸入品を含む） 和生菓子	一般食品（輸入品を含む） めん類・皮類 サラダ・そう菜 すし種・さしみ 輸入かんきつ類・バナナ	一般食品（輸入食品を含む） 生食用かき 魚介類加工品 魚肉ねり製品 そう菜・つけ物	一般食品（輸入食品を含む） 生食用かき 寄せ物・羊かん 洋生菓子	一般食品（輸入食品を含む） 学校・保育園納入品 食肉製品 あん類

その他、必要に応じて収去検査を実施する。

細菌検査項目：一般細菌、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、セレウス菌、サルモネラ、O157、病原ビブリオ、カンピロバクター

化学検査項目：保存料、甘味料、防ばい剤、酸化防止剤、漂白剤、発色剤、着色料、プロピレングリコール、ニコチン酸、粗脂肪量、酸価・過酸化物価、揮発性塩基窒素量、水分含量、pH、TTC試験、シアン、金属（銅、カドミウム、鉛、亜鉛、ヒ素）、糖度

業態別営業者講習会予定

日 程	時 間	対 象	会 場
4月15日(木)	PM2:00~4:00	食肉	区民センター5階
4月22日(木)	PM2:00~4:00	食品衛生責任者	区民センター6階
4月28日(水)	PM2:00~4:00	菓子製造業	区民センター5階
5月 6日(木)	PM2:30~4:30	仕出し・弁当	区民センター4階
5月20日(木)	PM2:30~4:30	集団給食	区民センター6階
6月10日(木)	PM2:00~4:00	大規模飲食店	区民センター5階
6月23日(水)	PM2:00~4:00	豆腐製造業	区民センター5階
7月 7日(水)	PM2:00~4:00	すし	区民センター4階
7月21日(水)	PM2:00~4:00	魚介類販売業	区民センター5階
8月25日(水)	PM2:00~4:00	社交業	区民センター4階
9月 8日(水)	PM2:00~4:00	料飲	区民センター5階
9月16日(木)	PM3:00~4:30	中華	区民センター5階
10月 7日(木)	PM2:00~4:00	生食用食肉提供	区民センター5階
10月21日(木)	PM2:00~4:00	食品衛生責任者	区民センター6階
11月10日(水)	PM2:00~4:00	生かき提供	区民センター4階
3月24日(木)	PM3:00~4:30	そば	区民センター4階