

平成17年度豊島区食品衛生監視指導計画

第1章 目的

食品、添加物、器具及び容器包装に起因する食品衛生上の危害の発生を防止し、区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係が実施します。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ての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。）と協力し実施します。

(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東京都福祉保健局健康安全室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①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」、「東京都ふぐの取扱い規制条例」及び「と畜場法」の遵守の徹底、特に、大量流通食品による違反等を未然に防止することを目的として、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、並びに別紙②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などの大量調理施設(保育園、幼稚園、学校、社会福祉施設、病院、その他の施設)に対する監視指導を実施します。また、食中毒を発生させた施設の再発防止、取扱い不良施設の改善については、重点的に監視します。

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 区立の保育園、小学校及び中学校の食中毒防止対策の強化

病原菌に対する抵抗力が弱い幼児、学童及び生徒を食中毒の罹患から守るため、これらの施設の給食従事者に対して腸管出血性大腸菌O157及びサルモネラ等の検便を実施します。

エ 危機管理体制の充実

大規模な食中毒事故が発生した場合を想定し、日頃から東京都及び他区と緊密に情報交換し、危機管理体制の充実を図ります。また感染症としての届出であっても、食品を介して感染が拡大している可能性もあるため、感染症の担当部署とも連携して感染の拡大の防止に努めます。

(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、原因調査及び再発防止対策を実施します。

(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、輸入業者への監視指導します。

(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、関係機関と連携して指導します。

(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。

(9) 学校祭等の飲食物取扱者に対する普及啓発

営業許可又は届出の対象外の行事であっても、区民の健康を守るため保健所に届出を指導し、飲食物の取扱者に食品衛生思想の普及啓発を図ります。

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 15,008 施設 (平成16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、食中毒多発業種並びに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③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
370 検体	360 検体	730 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、夏期及び歳末一斉取締り事業の一環として、別紙④のとおり収去検査を実施します。

(3) 夏期及び歳末一斉取締り

食中毒が多発する夏期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、より高度な自主的な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⑤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

- ① 大規模施設を中心に、従事者講習会を随時実施します。
- ② 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。

(4) 自主回収報告制度の普及

東京都食品安全条例に基づき、平成16年11月1日から施行された自主回収報告制度について、食品衛生講習会等を通して普及啓発を図ります。

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、並びに夏期及び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

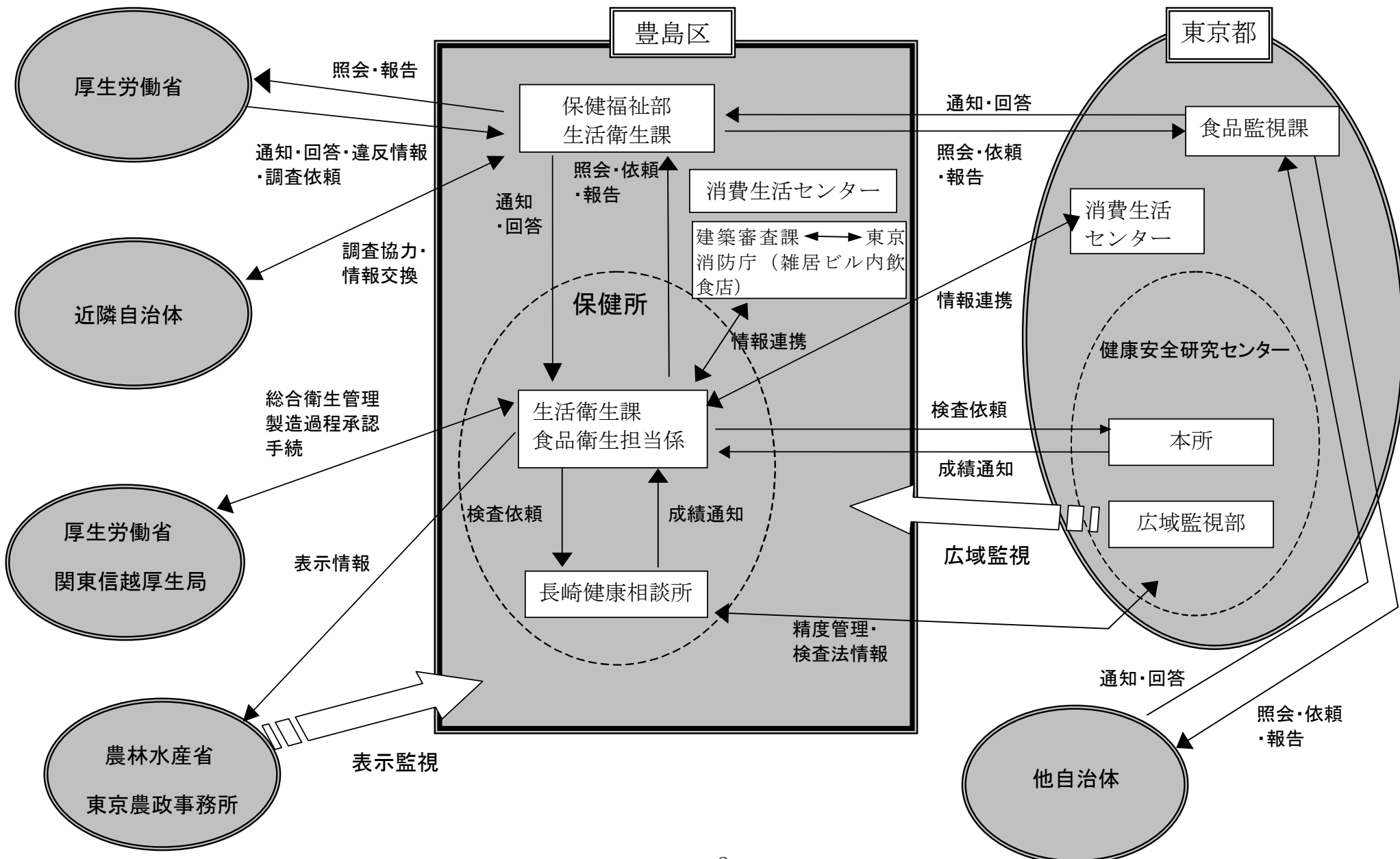
事業名	実施日	対象	目的
コミュニティまつり（食品衛生街頭相談）	11月初旬	区民・事業者	区民・事業者・行政の意見交換、食品衛生情報の伝達
食品衛生講座	随時	高齢者・母親学級参加者等	食品衛生情報の提供及び普及啓発
出前講習会	随時	区民	区民グループの要請に基づき実施
児童・学生・PTA講習会	随時	小学校・中学校児童及びPTA	食品衛生情報の提供及び普及啓発
消費者懇談会	1月	区民・事業者	区民・事業者・行政の意見交換

第9章 食品衛生監視員の資質の向上

監視指導に従事する食品衛生監視員に対して技術研修、法令の内容等に係る再教育の実施を図るものとし、厚生労働省、東京都及び特別区等の行う研修には積極的に参加し、最新技術の習得や情報収集を行います。

また、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よう努めます。

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 	<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 	<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止の徹底 ・ 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 ・ 加工品の食品添加物の使用基準の徹底 ・ 生食用魚介類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 ・ 表示の徹底
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

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	<ul style="list-style-type: none"> ○弁当 ○仕出し弁当 ○学校給食 ○和生菓子 ○豆腐 	<ul style="list-style-type: none"> ○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 	<ul style="list-style-type: none"> ○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 	<ul style="list-style-type: none"> ○生食用かき ○寄せ物・羊かん ○洋生菓子 	<ul style="list-style-type: none"> ○あん類 ○学校・保育園納入品 ○食肉製品 ○乳製品
	化学検査	<ul style="list-style-type: none"> ○一般食品（輸入品を含む） ○和生菓子 	<ul style="list-style-type: none"> ○一般食品（輸入品を含む） ○めん類・皮類 ○サラダ・そう菜 	<ul style="list-style-type: none"> ○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 	<ul style="list-style-type: none"> ○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 	<ul style="list-style-type: none"> ○一般食品（輸入食品を含む） ○学校・保育園納入品 ○食肉製品

※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

業態別事業者講習会予定

日 程	時 間	対 象	会 場
4月13日(水)	PM2:00~4:00	食肉販売、食肉 処理業	区民センター 5階 音楽室
4月20日(水)	PM2:00~4:00	食品衛生責任者	区民センター 6階 文化ホール
4月27日(水)	PM2:00~4:00	菓子製造業	区民センター 5階 音楽室
5月11日(水)	PM2:30~4:30	仕出し・弁当	区民センター 4階 3,4,5会議室
5月18日(水)	PM2:30~4:30	集団給食	区民センター 6階 文化ホール
6月 8日(水)	PM2:00~4:00	大規模飲食店	健康プラザとしま
6月15日(水)	PM2:00~4:00	豆腐製造業	池袋保健所 3階講堂
7月 6日(水)	PM2:00~4:00	すし	健康プラザとしま
7月20日(水)	PM2:00~4:00	魚介類販売業	健康プラザとしま
8月24日(水)	PM2:00~4:00	社交業組合	健康プラザとしま
9月 1日(木)	PM2:00~4:00	料飲組合	池袋保健所 3階講堂
9月14日(水)	PM3:00~4:30	中華	池袋保健所 3階講堂
10月12日(水)	PM2:00~4:00	生食肉提供業者	池袋保健所 3階講堂
10月26日(水)	PM2:00~4:00	食品衛生責任者	勤労福祉会館 6階 大会議室
11月 9日(水)	PM2:00~4:00	生かき提供業者	健康プラザとしま
3月23日(木)	PM3:00~4:30	そば	勤労福祉会館 6階 大会議室

* 区立小中学校及び区立・私立保育園の給食施設については、別途、関係部署と協議の上、決定します。