

## 令和4年度 豊島区食品衛生監視指導計画

豊島区では、食品衛生法第24条の規定及び国が定める「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、令和4年度豊島区食品衛生監視指導計画を策定しました。

この計画は、令和4年度中に当区が実施する、食品の製造、販売等を行う施設等に対する衛生確保を目的とした監視指導に関する事項について定めたものです。

当区は、この計画に基づき区民の食に対する安全と安心の確保に取り組んでいきます。

### 第1章 目的

令和4年度に豊島区池袋保健所が実施する監視指導の事業を定め、計画的かつ効果的な監視指導を実施するとともに、区民や食品等事業者に食品等の安全性に関する情報提供を積極的に行い、食品等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。

#### \* 食品等事業者とは

食品、添加物、器具容器包装等を採用、製造、輸入、加工、調理、販売等を営む全ての事業者。また、学校や病院等の施設において給食を供給している者も含む。

### 第2章 実施期間

令和4年4月1日から令和5年3月31日まで

### 第3章 監視指導の実施体制及び他機関との連携

#### (1)実施体制

(ア) 食品衛生に関する監視指導は、当所生活衛生課食品衛生グループに所属する食品衛生監視員が実施します。なお、「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。）と連携し実施します。また、東京都中央卸売市場豊島市場内の営業施設についても、法令の規定により、都と役割分担をして実施します。

(イ) 栄養成分表示に関すること、原材料表示に関すること及び無承認無許可医薬品に関することについては、当所健康推進課栄養グループ等の関係部署と連携し対応します。

#### (2)他機関との連携

違反食品及び食中毒事件の処理等の食品衛生行政は、国、都及び他の自治体等との連携が必要になります。平成30年6月13日に公布され、平成31年4月1日に施行された食品衛生法の改正に基づき、広域的な食中毒事案発生時には国が設置する広域連携協議会に出席し関係機関と連携し対応します。豊島区と他の機関との関係を別

紙①に図示しました。

#### 第4章 主な監視指導事業

食品衛生法（以下「法」という。）、食品表示法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律、と畜場法、食品衛生法施行条例、東京都ふぐの取扱い規制条例及び豊島区食品衛生法施行細則の遵守並びに食品衛生法改正により制度化されたHACCPに沿った衛生管理の徹底を図るため、次の各事業を実施します。

##### \*HACCP（ハサップ）とは

HACCPとは、事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。

#### (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仕出し屋、弁当屋、すし屋などの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(学校、社会福祉施設、病院など)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策、取扱い不良施設の改善については、重点的に監視指導を実施します。

##### (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) 保育園、小学校及び中学校の食中毒防止対策

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り患から守るため、これらの施設の監視指導及び給食従事者に対する講習会を実施します。

##### (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、日頃から区の関係部署並びに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。

##### (オ) ノロウイルスによる危害の防止

冬季に多発するノロウイルスによる食中毒及び感染症の発生を防止するため、社会福祉施設及び学校・事業所の給食施設や宴会施設などの飲食店等に対する監視指導を実施するとともに、区民に対する普及啓発事業を実施します。

事故発生時には、感染症担当部署とも連携を密にし、被害の拡大を防止します。

##### (カ) 食肉類を原因とする危害の防止

都内では、規格基準が設定された生食用食肉以外の鶏肉や内臓肉等の生肉料理や加熱不足での提供により、カンピロバクターによる食中毒が多発しています。

今年度は「生食肉（カンピロバクター食中毒）対策」として、鶏肉や内臓肉等について、生食や加熱不足な状態で提供されることのないよう飲食店等の監視指導を

重点的に実施します。また、区民が、生食の危険性を認識するよう普及啓発を行います。

野生鳥獣肉については「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に基づき、ジビエ料理など野生鳥獣肉を提供する飲食店等の監視指導を実施します。

生食用食肉については、引き続き、規格基準に合致しない生食用食肉が販売・提供されることのないよう、監視指導を実施します。

(キ) 寄生虫による危害の防止

アニサキスやクドア等の寄生虫による食中毒についても、飲食店や魚介類販売業の営業者に対し、講習会や監視指導の際に周知を徹底し、取扱いに関して注意喚起を行います。

(ク) テイクアウト等の衛生対策

新型コロナウイルスの感染拡大を受け、新たにテイクアウト、宅配等による食品の提供を開始した飲食店を中心に食品の衛生的な取扱いについて監視指導を実施します。

(ケ) 保菌者検索事業による散発患者発生動向調査の実施

東京都保菌者検索事業実施要綱に基づき、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌による散発患者が発生した場合には、患者の症状・行動調査、原因菌の疫学的性状検査等を実施し、散発型集団発生食中毒の早期発見及び感染原因の特定に努めます。

**\*保菌者検索事業とは**

東京都保菌者検索事業実施要綱に基づき、都・区・市が協力して実施する事業で、①無症状病原体保有者調査と、②散発患者発生動向調査があり、当区は散発患者発生動向調査のみ実施している。広域で散発的に発生した食中毒を早期発見するとともに、その発生原因を究明している。

(2) 違反・苦情食品対策

不正な添加物使用などの違反食品、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指導します。

特に、食品の放射性物質の規制値を超えた食品が流通することが判明した場合は、関係自治体と連携して流通状況調査や必要な措置を取ります。

また、食品の放射性物質に関する国や都の動向、検査結果等について情報収集に努め、区民からの問い合わせ等についても適切に対応します。

(3) 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検査、輸入業者の監視指導を実施します。

なお、検疫所が輸入時に実施するモニタリング検査で違反が発見された場合には、回収指示及び廃棄の確認等の必要な措置を取ります。

(4) 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。輸入・国産農産物について、残留農薬検査を実施します。

(5) 適正な食品表示への対策

食品関連事業者（表示責任者）に対して、業態別講習会等を通じて、食品表示法における表示基準の周知・徹底を図り、食品の適正表示の徹底を図ります。

また、当所栄養グループ、医務・薬事グループ及び東京都など関係機関と連携協力し適正表示の推進に努めます。

(6) ふぐ取扱い施設に対する監視指導

ふぐの取扱いについては、「東京都ふぐの取扱い規制条例」に基づき規制してきたところですが、令和3年6月1日の食品衛生法改正により、食品衛生法施行規則にふぐを処理する営業者の義務及び施設基準の規定が追加されました。

条例に基づく都知事の認証を受けたふぐ取扱所に対し、ふぐが、法及び条例に基づいて適切に取扱われるよう監視指導を実施します。

(7) 臨時・移動営業者対策

区の伝統的な縁日、祭礼等における臨時営業者及び自動車又は引き車による移動営業の路上営業者の法令順守について監視指導を実施します。

(8) 行事における衛生確保

近年、豊島区後援の行事、町会又は商店会主催の行事が多く開催され、様々な食品が調理され販売されています。「豊島区行事における臨時営業等の取扱要綱」に基づき、これらの行事の主催者及び出店者に対する事前相談、届出の指導及び現場における監視指導を必要に応じて実施します。

(9) 学校祭等の飲食物取扱者に対する普及啓発

学校祭等の特定団体内での飲食物の提供、食品等事業者の試飲・試食等は、法令に基づく許可等は必要ありませんが、区民の健康を守るため、保健所への自主的な届出の指導を行います。また、届出受理の際、届出者に対し食中毒予防の助言を行います。

## 第5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、厚生労働大臣登録検査機関（以下、「登録検査機関」という。）及び「東京都健康安全研究センター」に委託します。

食中毒などの調査に関する試験検査は、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。

食品の苦情等に係る一部の検査については、当所食品衛生グループで実施します。当所食品衛生グループで実施する検査については、「豊島区食品衛生検査業務管理要綱」に基づき、試験品の採取・搬送や、機器類・試薬の管理等について、定期的に内部点検を実施するとともに、外部精度管理調査を適宜必要な項目ごとに実施します。

また、検査員の技術の維持・向上を図るため、実務研修及び各種学会・講演会への参加等を通じて、検査情報の収集に努めます。

**\*外部精度管理調査とは**

国等の外部機関が検査施設の精度等を担保するため、模擬食品を検査施設に配布し、検査施設はこれを検査・測定し報告する。外部機関は測定値の評価を行い、結果に応じて検査部門に改善措置を要請する。

## 第6章 立入検査及び収去検査等

### (1) 立入検査予定

#### (ア) 年間立入予定件数

監視対象施設数 10,610施設（令和3年9月末現在）

立入予定件数 15,000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並びに食中毒多発業種及び製造・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食品の大量流通期を中心に、別紙②のとおり立入検査を実施します。

また、飲食店等の許可施設について、許可申請時には、施設立入りの実地検査を行い、施設基準に合致しているかを確認し、食品・器具類の衛生的な取扱いについて指導を行います。また、実地検査時に、食品衛生法改正により制度化されたHACCPに沿った衛生管理の着実な導入と定着に向けて、事業者の規模や取扱い食品等に応じた指導を行います。

雑居ビル内の飲食店の新規申請時には、当区建築課・消防署へ情報提供を行います。

### (2) 収去検査等

#### (ア) 検査別収去検体数

細菌検査	化学検査	合計
250検体	180検体	430検体

食中毒調査や違反の疑いのある食品等の検査は、この表には計上していません。

#### (イ) 年間実施予定

立入検査の予定に併せて実施するほか、夏期及び歳末一斉取締り事業の一環として、別紙③のとおり収去検査等を実施します。

#### **\*収去検査とは**

食品衛生法第28条の規定により、食品等事業者などから無償で食品等の提供を受け、行政が実施する検査。

#### (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、厚生労働省及び消費者庁の実施要領等を踏まえ、また、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

有害食品などの流通が認められた場合、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指導を実施します。

また、区内において有害食品などを発見した時も、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が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見つけた場合、以下のよう  
な措置を取ります。

##### (ア) 違反の発見

立入検査により、製造基準などの違反（法第13条第2項違反）、施設基準の違反（法第54条違反）又は食品表示基準の違反（食品表示法第5条違反）を見つけた場合は、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4章（2）違反・苦情食品対策」に基づいた措置を取ります。

### **第7章 不利益処分等**

#### (1) 不利益処分

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、廃棄処分」（法第59条）、「営業などの禁停止命令」（法第60条、第61条）または「施設改善命令又は許可の取り消し」（法61条）等の不利益処分を行います。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

法違反に対する不利益処分などの措置を取ったときは、食品衛生上の危害の状況を

明らかにするため、法第69条の規定に基づき、法違反者の名称、施設名などを区ホームページで一定期間公表し、必要な場合は関係機関に報告します。

## 第8章 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

### (1) 自主管理推進指導

食品衛生法改正により制度化されたHACCPに沿った衛生管理について、監視指導や講習会等を通じて知識の普及を図り、適切に実施できるよう助言を行い、HACCPの定着につなげます。また、取扱い食品に関する健康被害情報等を探知した場合の関係機関への迅速な連絡や危機管理体制の整備等について、講習会等を通じて指導を行います。

### (2) 食品衛生協会への支援

豊島区池袋食品衛生協会の食品衛生自治指導員に対し、指導員研修会等を通じ、衛生管理に関する情報を提供します。また、夏期の営業施設への巡回指導時には、自主管理点検表の活用促進及び現場簡易細菌検査等について技術面での支援を実施します。

### (3) 食品等事業者を対象とする講習会の実施

次のような分類において、別紙④のとおり実施します。

#### (ア) 業態別営業者講習会

仕出し屋、弁当屋、すし屋、食肉販売店など業態ごとの営業者を対象に、それぞれの業態に特有の衛生管理や最新の食品衛生情報等を中心に食品衛生実務講習会を実施します。また、食品衛生法改正についての周知を行うとともに、営業者が自らの営業における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう支援します。

#### (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、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。また、食品衛生法改正についての周知を行うとともに、営業者が自らの営業における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう支援します。

#### (ウ) その他の講習会

ア 食品等事業者の従事者講習会を適宜実施します。

イ ノロウイルス食中毒のリスクが高い施設を対象に、ノロウイルス食中毒予防の講習会を実施します。(区民の参加可)

### (4) リコール情報届出制度の普及

令和3年6月1日に法に基づくリコール情報届出制度が施行されたため、法に基づくリコール情報届出制度について、食品衛生講習会等を通じて周知を図ります。

#### \*リコール情報届出制度とは

食品衛生法及び食品表示法に基づき、事業者が食品等の自主回収（リコール）を行う場合、自治体を通じて国へ報告することが令和3年6月1日から制度化されました。届出されたリコール情報を一元化し、消費者への速やかな提供や行政による改善指導等により、健康被害を未然に防止することを目的としています。

## 第9章 区民・事業者・行政間の情報及び意見の交換

食の安全確保のためには、食品等事業者が衛生管理を徹底する一方、消費者も「食」について正しい知識を習得する必要があります。

このための普及啓発活動として、食の安全推進事業を園児、児童、生徒及び保護者並びに区民を対象に重点的に実施します。

### (1) 情報提供及び普及啓発

食中毒多発期の注意喚起、食品に関する問題発生時などの情報を広報紙、区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。

特に輸入食品等による健康被害の発生時には、医療機関にも治療等に関する情報を提供し、被害の拡大を防止します。

区民、食品等事業者を対象に、食品衛生街頭相談及び食育イベントでの食品衛生相談を実施し、食品衛生知識の普及啓発を図ります。

また、区内の保育園児等を対象とした手洗い講習会を実施し、身の回りの衛生向上への意識啓発を図ります。

### (2) 食に関する相談

区民、食品等事業者からの食品、表示等に関する相談を随時受け、速やかに対応します。

### (3) 計画等の公表

本計画及び実施状況を広報紙又は区ホームページで公表します。

### (4) 意見交換

本計画を策定及び変更するとき、又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、区民からご意見を電子メールなどで募ります。

(イ) 計画（変更）案を広報紙に掲載する他、保健所及び行政情報コーナーなどで公表し、後に区民から意見をお聴きします。



(5) 年間実施予定

事業名	実施月	対象	目的・内容
食品衛生街頭相談コーナーの開設	9月	区民・事業者	食品衛生情報の提供及び普及啓発
パネル展示	随時	区民	食品衛生に関するパネルを展示
食の安全推進事業 食品相談・食のイベント等	随時	区民	食品衛生情報の提供及び普及啓発
懸垂幕の掲示 (西武百貨店池袋店)	8月 12月	区民・事業者	食の安全に関する標語を西武百貨店池袋店に掲示
食品衛生講座	随時	区民	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
園児・児童・生徒講習会	随時	保育園児等	食品衛生情報の提供及び普及啓発

## 第10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を実施します。

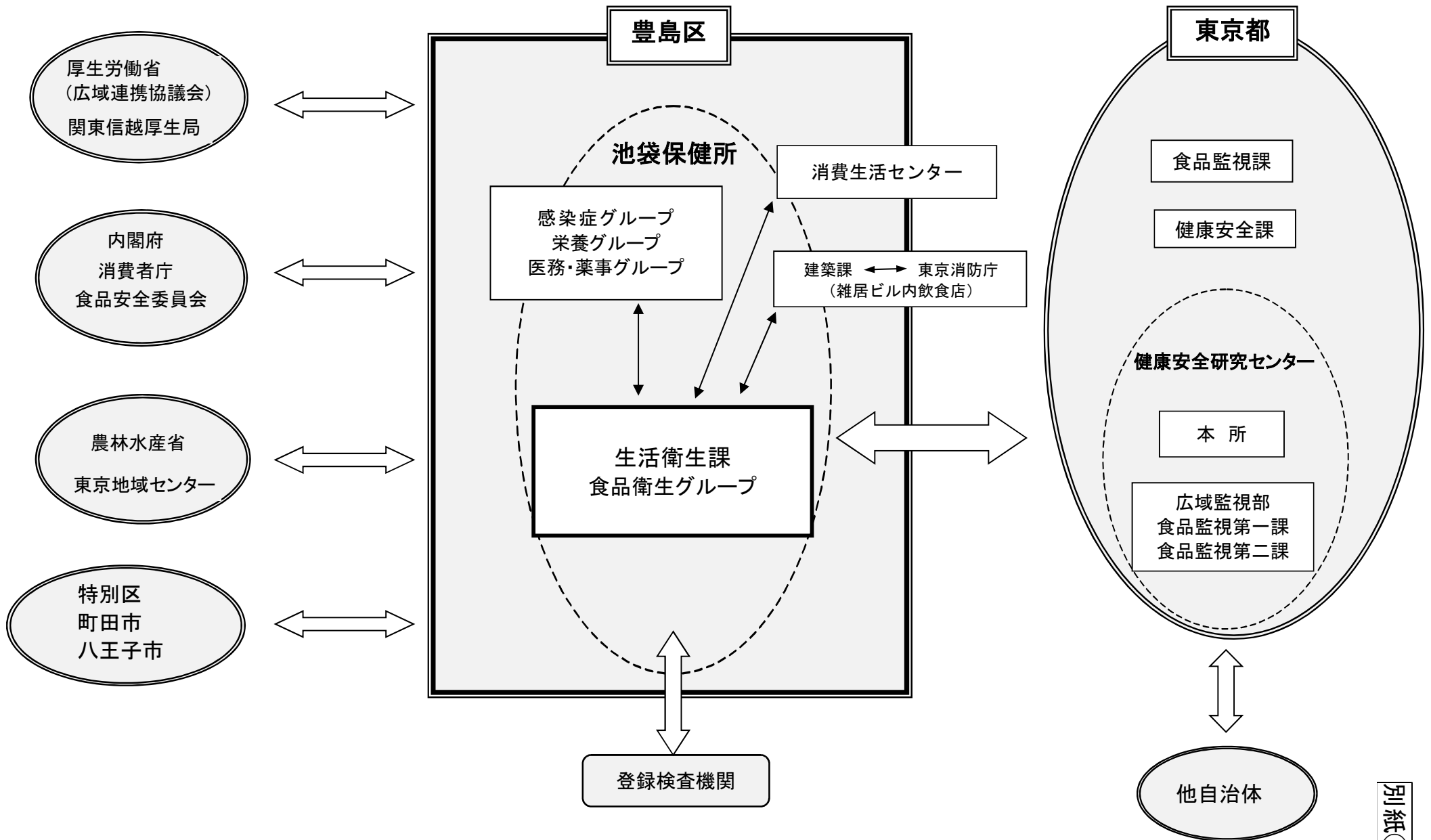
また、厚生労働省、消費者庁、都及び特別区等が実施する研修には積極的に参加し、最新技術の習得や情報収集に努めます。

さらに、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。

### \*食品衛生監視員とは

食品衛生法で厚生労働大臣、都道府県知事、豊島区長が任命する一定の資格を持った職員で、食品関係施設への立入り権限、収去権限等が与えられている。

# 監視指導の実施体制及び各機関との連携体制



実施事業予定表

		4～5月	6～8月	9～10月	11～12月	1～3月
実施事業	一斉監視	○菓子製造業一斉監視指導	○夏期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（夏期対策）	○飲食店（中華）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）	○飲食店（そば）一斉監視指導
		○小・中学校一斉監視指導	[主な対象業種] * 飲食店（すし） * 豆腐製造業・麺類製造業・そうざい製造業・アイスクリーム類製造業 * 魚介類販売業	○各種食品製造業監視指導	[主な対象業種] * 社会福祉施設等 * 菓子製造業・そうざい製造業・漬物製造業等 * 生食用食肉取扱店・ジビエの提供施設 * デパート・商業施設一斉監視指導	○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
		○縁日・祭礼（地藏通り）一斉監視指導	○保育園一斉監視指導	○縁日・祭礼（長崎神社・鬼子母神）一斉監視指導		○飲食店（仕出し・弁当）一斉監視指導
			○路上営業（自動車・移動）一斉監視指導		○集団給食一斉監視指導	
			○縁日・祭礼（大塚阿波踊り）一斉監視指導		○ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導	
重点対策（通年）	生食肉（カンピロバクター食中毒）対策					
	生食用魚介類（アニサキス食中毒）対策					
	HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理についての周知及び導入支援					
その他	←-----夜間・休日監視-----→					
	←-----各種食品（輸入食品を含む）の表示監視-----→					
	←-----行事開催届に基づく監視-----→					
情報提供及び普及啓発	○業態別講習会			○懸垂幕の掲示（8月、12月）		
	○食品衛生責任者実務講習会（4月、10月）			○食品衛生パネル展示（中央図書館等） 随時		
	○食品衛生街頭相談コーナーの開設（9月）			○食品衛生講座（区民）等 随時		
	○食の安全推進事業、食品相談・食のイベント等 随時					

## 収去検査年間予定表

	4～5月	6～8月	9～10月	11～12月	1～3月
細菌検査 (ウイルス含む)	○弁当 ○仕出し弁当 ○学校給食 ○和生菓子 ○豆腐	○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 ○めん類	○そう菜類	○洋生菓子 ○魚介類加工品	○あん類 ○食肉製品 ○学校・保育園納入食品（魚介類・食肉）
化学検査	○和生菓子 ○一般食品（輸入食品を含む）	○めん類・皮類 ○一般食品（輸入食品を含む）	○そう菜類 ○一般食品（輸入食品を含む）	○洋生菓子 ○魚介類加工品 ○一般食品（輸入食品を含む）	○あん類 ○食肉製品 ○学校・保育園納入食品（魚介類・食肉） ○輸入・国産野菜類（残留農薬） ○一般食品（輸入食品を含む）

※その他、必要に応じて収去検査を実施する。一般食品（化学検査）には、買い上げ検査を含む。

細菌及びウイルス検査項目：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、腸管出血性大腸菌、腸炎ビブリオ、カンピロバクター、ノロウイルス等

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、シアン、金属（銅、カドミウム、鉛、亜鉛、ヒ素）、残留農薬、アレルギー物質等

# 食品等事業者対象講習会

別紙④

実施年月日	時 間	対 象	会 場
4月	午後2:00~3:30	食品衛生責任者（HACCP（調理業））	未 定
4月	午後2:00~3:30	菓子製造業	未 定
5月	午後2:00~3:30	食品衛生責任者（HACCP（調理業））	未 定
6月	午後2:00~3:30	豆腐製造業	未 定
7月	午後2:00~3:30	すし	未 定
7月	午後2:00~3:30	魚介類販売業	未 定
7月	午後3:00~5:00	保育園給食	未 定
7月	未定	学校給食	未 定
8月	午後2:00~3:30	社交業組合	未 定
9月	午後2:00~3:00	料飲組合	未 定
10月	午後3:00~4:30	中華料理組合	未 定
10月	午後2:00~3:30	食品衛生責任者（HACCP（製造業））	未 定
11月	午後3:00~4:30	ノロウイルス講習会（生かき提供業者等）	未 定
11月	午後2:00~4:00	集団給食	未 定
令和5年3月	午後2:00~3:30	食肉販売業・食肉処理業・食鳥処理業等	未 定
令和5年3月	午後3:00~4:30	そば	未 定