

令和6年度
台東区食品衛生監視指導計画

台東区台東保健所

令和6年度台東区食品衛生監視指導計画 目次

第1 目的	P3
第2 実施期間	P3
第3 監視指導の実施体制及び関係機関との連携	P3
1 監視指導の実施体制	
2 関係機関との連携	
(1) 庁内の連携	
(2) 都と特別区との連携	
(3) 国との連携	
3 食品衛生監視員の資質の向上	
第4 検査実施機関の実施体制	P4
第5 監視指導の実施	P4
1 監視指導項目	
2 監視指導等年間実施計画	
(1) 立入検査	
(2) 収去検査	
3 通年実施する監視指導	
(1) 食中毒予防対策	
(2) 食品表示対策	
(3) 輸入食品対策	
(4) 食品製造施設対策	
(5) 観光イベント・祭礼等に対する監視指導	
(6) 路上営業等の監視指導	
(7) 届出営業者に対する監視指導	
4 重点的に実施する監視指導	
(1) ノロウイルスによる食中毒防止	
(2) 食肉類の生食による食中毒防止	
5 違反、食中毒発生時などへの対応	
(1) 施設基準違反への対応	
(2) 違反食品への対応	
(3) 食品に関する苦情・相談への対応	
(4) 食中毒発生時の対応	
(5) 広域的な食中毒事案への対策強化	
(6) 健康危機管理体制の充実	
第6 食品等事業者の自主的衛生管理	P8
1 HACCP に沿った衛生管理の定着への取組み	
2 自治指導員活動	

第7 区民・食品等事業者に対する情報提供と意見交換

P8

1 情報提供及び普及啓発

(1) 区民

(2) 食品等事業者

2 食中毒や違反情報の公表

3 区民・食品等事業者との意見交換の推進

(1) 意見交換の推進

(2) 台東区食品衛生監視指導計画の策定について

4 食品の安全に関する食育の推進

第8 台東区食品衛生監視指導計画と SDGs

P10

別 添:用語解説（本文中の※が付いた語句の説明）

食品衛生法第24条の規定に基づき、台東区(以下「区」という。)では食品の安全確保のため、区の実情に応じた重点的な監視指導事項等について、令和6年度台東区食品衛生監視指導計画として次のとおり定めます。

第1 目的

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食品の安全を確保することにより区民や来街者の健康の保護を図ることを目的とします。

第2 実施期間

令和6年4月1日から令和7年3月31日まで

第3 監視指導の実施体制及び関係機関との連携

1 監視指導の実施体制

食品衛生に関する監視指導は、台東保健所生活衛生課食品衛生担当が実施します。さらに、東京都(以下「都」という。)と特別区で交わされている「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の監視指導、並びに複数の特別区にまたがって流通する有害な食品の排除及び違反処理などを、都と協力して実施します。

2 関係機関との連携

(1) 庁内の連携

- ア 区関係部署(感染症担当、区関連給食提供施設担当など)と日頃から食品の安全確保に係る情報交換及び連絡調整を行い、庁内の連携を強化します。
- イ 健康食品及び栄養成分表示に関することについては、保健所栄養担当などの関係部署と連携し対応します。

(2) 都と特別区との連携

ア 広域流通食品監視

広域に流通する食品による危害防止のため、都と特別区が連携し、大規模製造施設や輸入業者などの監視指導を実施します。

イ 緊急監視

有害食品が広域に流通する情報を探知した場合、協定に基づいて都と特別区が連携協力し、迅速に有害食品を排除するために監視指導を実施します。

ウ 都区一斉監視

厚生労働省の方針や食中毒・違反の発生状況を踏まえて、都と特別区が協力して監視指導を実施します。(夏期及び歳末一斉監視事業など)

エ 保菌者検索事業

食中毒起因菌のうち、腸管出血性大腸菌及びサルモネラは感染力が強く、少量の菌で感染することが知られています。これらの菌に感染しても発症せずに無症状病原体保有者となる場合もあることから、都区が連携・協力して食品等事業者[※]を対象に検便を実施し、集団発生を未然に防止します。

オ 食中毒調査、違反食品の処理

他自治体との連絡調整は、原則として東京都保健医療局健康安全部食品監視課を通じて実施します。

(3)国との連携

広域流通食品や輸入食品などの対応については厚生労働省と、食品表示基準に係る監視指導については農林水産省及び消費者庁と連携協力します。

3 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[※]は、厚生労働省、都、特別区などが実施する研修会等に積極的に参加し、食品衛生に関する最新の知識及び技術の習得に努めると共に食品衛生に関する調査研究を行い、資質の向上を図ります。

第4 検査実施機関の実施体制

食品衛生監視指導と連動して実施される食品の検査は、主に台東保健所検査センターにおいて実施します。一部の検査については登録検査機関に委託して実施します。

内部点検及び外部精度管理調査[※]の実施、並びに検査機器の整備点検により、検査の信頼性の確保を図ります。

また、協定に基づき、食中毒などの原因調査に関する検査を東京都健康安全研究センターに委託します。

第5 監視指導の実施

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、食品表示法、東京都心ぐの取扱い規制条例等の法令遵守・徹底を図り、食の安全を確保するため、次により監視指導を実施します。

1 監視指導項目

飲食店などの食品関係営業施設の構造、設備の状況並びに施設の清潔保持、ねずみ・昆虫等の駆除、原材料の管理状況及び食品等取扱者の健康管理、その他衛生管理に関する項目について監視指導を実施します。

また、食品衛生法等で定められた規格又は基準等について確認し、その遵守の徹底を指導します。

2 監視指導等年間実施計画

食品の流通状況や食中毒の発生状況等を踏まえ、計画的かつ効果的に実施します。特に、温度や湿度が高く細菌が増えやすい夏期及び食品等の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、都と協力して一斉監視事業を実施します(実施結果については、都が取りまとめ、東京都ホームページ及び報道機関へ公表します)。

(1)立入検査

業種(調理、製造、販売業等)や取扱食品に応じた監視指導を実施します。

ア 年間立入計画

給食施設(学校、保育施設、社会福祉施設等)、統計的に食中毒の発生が多い業種(飲食店(弁当屋、仕出し、すし屋))及び大規模施設(ホテル、宴会施設、製造業のうち規模が大きい施設やデパート、スーパーマーケット)などを重点監視業種とし、年間を通じて計画的に立ち入り検査を実施します。その他の業種についても、特に重点的に監視する必要があると判断した施設については、監視回数を増やし指導を強化します。

また、飲食店等の食品衛生法に基づく許可施設について、新規及び更新申請時には、施設立ち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、衛生

管理について指導します。

イ 一斉監視事業

通年実施する監視指導の他、統計的に食中毒の発生が多い業種、大規模飲食店や製造・販売業に対しては、食中毒等の食品事故が発生しやすい夏期・冬期及び食品等の流通量が増加する歳末を中心に立ち入り検査を実施します。

(2) 収去検査※

区内で製造・流通する食品の安全確認を目的に、製造者や販売者から食品の抜き取り検査を実施します。

ア 実施機関、検査実施予定数

(ア) 台東保健所検査センター

細菌検査、化学検査を実施します。

検体数：600（※検査の一部を民間登録検査機関に委託します。）

(イ) 東京都健康安全研究センター

協定に基づき、食中毒などの原因調査に関する検査、違反食品の検査を委託して行います。

イ 年間収去検査実施予定

立入検査に併せて実施するほか、夏期及び歳末一斉監視事業の一環として収去検査を実施します。

3 通年実施する監視指導

(1) 食中毒予防対策

全国的に多発しているノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒について、発生状況や発生時期を考慮した監視指導、食品の検査及び情報提供などの食中毒予防対策を実施します。特に、大量調理施設や給食施設については、年間を通じて監視指導を実施します。

また、近年急増しているアニサキス等の寄生虫による食中毒について、取扱い施設や区民に対し、情報提供などの食中毒予防対策を実施します。

ア 大量調理施設の食中毒防止

食中毒発生時に大規模な患者発生につながる大量調理施設(大規模飲食店、仕出し弁当店)に対して、現場簡易検査※等を実施し、衛生管理状況を確認するなど、科学的な手法を取り入れた監視指導を行います。

イ 社会福祉施設・病院・学校・保育施設の食中毒防止

抵抗力が弱い高齢者・児童・乳幼児などに給食を提供する施設に対して、原材料の管理から調理・提供に至るまでの衛生管理や調理従事者の体調管理等について重点的に監視指導を行います。

(2) 食品表示対策

食品等の適正な表示は、消費者が購入の際に、その内容を正しく理解し、的確に選択するのに役立ちます。また、違反食品等の責任の所在や製品回収等の措置を迅速かつ効果的に行うためにも不可欠なものです。

食品表示法が施行され、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。期限表示・アレルギーを含む食品に関する表示※などの衛生事項について、食品表示基準に則った表示がされているか輸入業者、製造業、販売店などに立ち入り指導を実施します。また、食物アレルギーは、微量でもショック症状等の重篤な症状を引き起こすことがあるため、適正表示の徹底を図ります。なお、同法における保健

事項、品質事項については関係機関と連携し、適正表示の推進に努めます。

(3)輸入食品対策

輸入食品(容器包装を含む)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実施します。

輸入食品等における違反などを発見した場合は、関係機関に通報し、事件拡大の防止を図ります。

(4)食品製造施設対策

有害食品の流通を防止するため、区内の食品製造施設に立ち入りし、定期的に抜き取り検査を行い、衛生管理の徹底を図ります。同時に食品製造に係る衛生管理、記録の作成と保存などHACCP^{*}に沿った衛生管理の実施状況を確認し、危害分析および重要管理点の決定について、修正・改善すべき点などがいないか精査します。また、期限表示や在庫管理等についても偽装、改ざん、虚偽等の違反がないよう、関係機関と連携し、適正な管理について指導します。

(5)観光イベント・祭礼等に対する監視指導

観光などで訪れる人が安心して楽しめるよう、食品の安全確保及び衛生水準の向上に努めます。

ア 観光客利用施設の監視指導

当区には、上野・浅草といった東京を代表する観光地があり、昔から多くの観光客が下町の味を楽しんでいます。来街者が安心して観光ができるよう、観光地の飲食店、大規模施設、屋形船及び食品を扱う土産物店の重点的な監視指導を行います。

イ 祭礼・イベントでの監視指導

年間を通じて区内では様々な祭礼やイベントが開催されます。お祭りなどで食品を扱う事業者に対し、食品の適切な冷蔵保管・加熱調理や従事者の手洗いなどについて、きめ細かく監視指導します。

各地域のイベント・バザーなどについては企画の段階から食品衛生に関する助言を行い、衛生の確保を促します。

(6)路上営業等の監視指導

食品営業自動車等の路上営業者に対し、衛生管理や施設基準の遵守について監視指導を行います。

(7)届出営業者に対する監視指導

営業届が必要となる営業者に対して、届出の有無の確認及び食品の衛生的な取扱い等の監視指導を行います。

4 重点的に実施する監視指導

(1)ノロウイルスによる食中毒防止

ノロウイルスに感染している調理従事者等の手指などを介した、食品の二次汚染を原因とする食中毒事例が多発しています。

ノロウイルスによる食中毒・感染症の発生を防止するため、10月から翌年3月にかけて調理従事者の体調管理や2回手洗いの励行を踏まえた食品取扱施設の監視指導を強化します。主に次の施設等を重点的に実施します。

- ・大規模食中毒が発生しやすい大量調理施設
- ・抵抗力が弱い高齢者・児童・乳幼児に給食を提供する施設
- ・利用者が多い宴会施設等

また、ノロウイルスによる食中毒の発生が多い業種を対象とした衛生講習会を実施します。

区が作成した「ノロウイルス食中毒・感染症予防ガイド」などを用いて、感染症担当と協力しながら正しい手洗い方法や消毒方法、吐物処理方法などを含めた幅広い普及啓発活動を行います。

(2)食肉類の生食による食中毒防止

牛肝臓、豚肉及び豚内臓は、生食用として販売・提供することが禁止されています。しかし、鶏肉及び鶏内臓、並びに肝臓以外の牛内臓については規制対象となっておらず、特に「鶏刺し」・「とりわさ」など鶏肉や鶏内臓の生食あるいは加熱不十分によるカンピロバクター食中毒が全国的に多発しています。

基準に適合した生食用の牛肉、馬肉以外の食肉類(特に鶏肉類)を生あるいは加熱不足で提供しないよう焼肉店、焼鳥屋、居酒屋等の飲食店を中心に指導します。

また、飲食店等に流通する野生鳥獣肉(ジビエ)は生または加熱不足により、E型肝炎や腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒のリスクがあるほか、寄生虫の感染も知られています。十分な加熱調理等の適切な取り扱いが行われるよう監視指導を実施します。

5 違反、食中毒発生時などへの対応

(1)施設基準違反への対応

立入検査により、施設基準および表示などの違反を発見した場合は、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、書面で指導します。

(2)違反食品への対応

監視指導の結果、違反食品を発見した場合には、違反食品が流通しないよう、関係機関と連携し、回収又は廃棄などの危害除去措置を実施します。

また再発防止のため、当該施設に対し特に重点的に監視指導します。

(3)食品に関する苦情・相談への対応

区民から寄せられた食品への異物混入やカビ発生などの苦情や相談に対して、迅速に生産流通・販売工程について調査し、原因を究明します。原因となった食品を扱った事業者に対しては、再発防止のため改善指導を徹底します。

(4)食中毒発生時の対応

食中毒発生の原因となった食品や施設、食品の汚染経路などの解明を行います。食中毒を発生させた事業者に対しては、営業停止等の不利益処分や施設の改善等の指導を行い、改善措置状況を確認します。さらに、施設の清掃・消毒や食品の取扱いなどについて講習会を実施するなど、再発防止のための衛生指導を行います。

また、学校・社会福祉施設等における感染性胃腸炎集団発生時には、感染症担当と連携し、感染源の究明を行い、適切な指導等により感染拡大防止を図ります。

(5)広域的な食中毒事案への対策強化

広域的な食中毒発生時には、国や関係自治体と相互に連携や協力を行います。そ

のために、平常時より国が設置する広域連携協議会において連絡及び連携体制を整備します。広域的な食中毒発生時は関係機関と情報を共有・連携しながら広域的な食中毒の発生や拡大防止を図ります。

(6)健康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、日頃から国や都及び他区と情報交換を図り、併せて感染症担当や学校・社会福祉施設及び危機管理室などの関係機関と連携して健康危機管理体制を充実させます。

第6 食品等事業者の自主的衛生管理

食品等事業者の自主的衛生管理を推進するための支援を行います。

1 HACCP に沿った衛生管理の定着への取組み

原則として、すべての食品等事業者が、一般衛生管理に加え、HACCP に沿った衛生管理を実施することになっています。

食品等事業者の HACCP の取組み状況を確認し、衛生管理の適切な実施について助言および指導を進めていきます。

また小規模な食品等事業者が無理なく実施できるよう、計画の作成及び実施、記録の保存等 HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の定着に向けた技術的支援を強化します。

2 自治指導員活動

食品衛生自治指導員^{*}の巡回事業などを通じて、食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理に関する情報及び技術を提供します。

第7 区民・食品等事業者に対する情報提供と意見交換

区民および食品等事業者に対して、食品衛生に関する知識や最新情報について、様々な発信方法を用いて普及啓発および情報提供を行います。

1 情報提供及び普及啓発

(1)区民

ア 情報提供

家庭での食中毒の予防、有害食品及びいわゆる健康食品に関する緊急の情報など、最新の食品衛生情報を広報紙、区ホームページ、メールマガジン、ケーブルテレビ及びパンフレットなどで提供します。特に小学生や子育て世代への情報提供を強化していきます。

ノロウイルス及び食肉類の生食による食中毒防止対策については区民の意識の向上が欠かせないことから、区内各所へのポスター掲示などにより、広く食中毒予防の普及啓発に努めます。

イ 講習会等の実施

区民対象の講習会やイベント、さらに学校・各種団体・育児相談などへの出張講座を通じ、食中毒予防や食品表示などの食品衛生に関する知識の普及啓発を図ります。

ウ 食品衛生なんでも相談コーナーの開設

食中毒等が発生しやすい時期に相談コーナーを開設します。食品関係団体と共

同で、クイズを実施するなど、食品衛生に関する知識の普及啓発に努めます。

エ 食の衛生教室・食の安全講座の開催

手洗い実習や食品に関する実験、調理等を通して、食中毒予防や食品表示など食の安全について学習する機会を提供します。

(2)食品等事業者

食品等事業者に対して、最新の食品衛生情報を各種講習会、パンフレット、メールマガジンなどにより普及啓発します。

ア 営業許可更新講習会

営業許可の更新を迎える事業者を対象に、食中毒予防及び最新の食品衛生情報などについて講習会を実施します。

イ 業態別講習会

弁当屋、すし屋、食肉販売店、給食施設(学校、保育施設、社会福祉施設、事業所)など、調理販売業態ごとに、それぞれの特性に応じた衛生管理について講習会を実施します。

ウ 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新の食品衛生に関する事項について講習会を実施します。

エ その他講習会

感染症担当と連携したノロウイルスによる食中毒予防について、食中毒の発生状況に応じた各種講習会を実施します。

また、製造業、販売業を対象にした講習会においては、食品表示法についての関連情報も提供していきます。

2 食中毒や違反情報の公表

食中毒や違反食品に対して不利益処分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、食品衛生法第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公表します。

3 区民・食品等事業者との意見交換の推進

(1)意見交換の推進

食品の安全の向上のためには、区民・食品等事業者・行政間で情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション※)を行い、情報を共有し、相互理解を深めていくことが必要です。区民・食品等事業者・行政担当者が参加する食品の安全・安心に関するシンポジウムなどを開催し、相互の意見交換を推進します。

(2)台東区食品衛生監視指導計画の策定について

ア 意見聴取

本計画の策定に当たって、計画案を区ホームページで公表し、広く意見を募集し、食品の安全確保への区民参加を図ります。計画案は、保健所や区政情報コーナーなどで配布します。

イ 実施結果の公表

本計画及び実施状況を区ホームページで公表するほか、保健所や区政情報コーナーなどで配布します。

4 食品の安全に関する食育の推進

食育基本法や「健康たいとう21推進計画」(第二次後期計画)に基づき、区民等が食に関する知識と食を選択する力を習得し健全な食生活を実践できるよう、区民への情報提供に努めます。

- (1) 大人や子ども等それぞれの年齢に応じた食品の安全に関する体験型講習会の開催
- (2) リーフレット配布や区ホームページによる食品の安全情報の提供
- (3) 食品の安全に対する共通認識を醸成するための、区民・食品等事業者・行政間での意見交換会の開催
- (4) 区立小学校の公開授業、家庭教育学級におけるゲストティーチャーとして小学生と保護者に対する学習機会の提供

第8 台東区食品衛生監視指導計画とSDGs

平成27年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」において、国連加盟国が平成28年(2016年)から令和12年(2030年)までの15年間で達成を目指す国際目標として「持続可能な開発目標(SDGs)」が位置づけられました。SDGsでは17の目標と169のターゲットを設定し、地球上の誰一人として取り残されないことを誓っています。

食品衛生監視指導計画は、SDGsの目標3である「あらゆる年齢のすべての人々の健康的な生活を確保し、福祉を促進する」及び、目標12である「持続可能な方法で生産し、責任をもって消費する」と深く関連します。

本区においても、これらの目標の達成に向けて、食品衛生監視指導計画の着実な推進を図ってまいります。



用語解説 (本文中の※が付いた語句の説明)**【食品等事業者】**

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

【食品衛生監視員】

食品衛生法で資格や権限等が定められている行政職員。食品関係施設の営業許可や監視指導及び食中毒事故等の調査、区民・食品等事業者に対する食品衛生情報の提供と意見交換などの業務を行っている。

【外部精度管理調査】

1年に1度、外部の精度管理機関が用意した同一試験品について、複数の検査機関がそれを検査し、その結果から精度管理機関は、各検査機関の検査の正確性を評価する。評価の低かった検査機関に対しては、検査方法の見直しなどを勧告する。

【収去検査】

食品衛生法第28条第1項および食品表示法第8条第1項に基づいて実施する食品等の検査をいう。食中毒の原因調査や法に違反する食品の発見などのために、食品等を無償で提供させることができる。

【現場簡易検査】

食品の製造・調理工程の衛生管理の検証として行う検査。器具や従事者の手指をスタンプ状の器具や綿棒で拭きとり、細菌による汚染や清浄度を調べる。

【アレルギーを含む食品に関する表示】

食物アレルギーによる健康被害発生防止のため、食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品(アレルギー)のうち、特に発症数や重篤度から勘案して表示する必要性の高い8品目[小麦、そば、落花生、卵、乳、えび、かに、くるみ](義務表示)が特定原材料として、加工食品にその表示が義務付けられている。その他、特定原材料に準ずるものとして20品目(推奨表示)が表示に努めることとされている。

【HACCP(ハサップ)】

危害分析・重要管理点方式(食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理方式(Hazard Analysis and Critical Control Point))をいう。

【食品衛生自治指導員】

食品衛生協会が、協会会員の中から食品衛生自治指導員養成教育の課程を修了した人に委嘱している。会員施設の食品衛生の向上と自主的衛生管理の推進のために、会員施設を巡回して、衛生管理の指導や衛生知識の普及啓発活動を行っている。

【リスクコミュニケーション】

リスク※に関する情報を区民・事業者・行政間で共有し、相互に意思疎通を図ること。

区民・事業者・行政が一緒に考え、リスクに関する正しい情報を信頼関係の中で共有し、情報・意見を相互に交換して了解事項を積み重ねていく。このことにより、リスクを低減していくための共通の姿勢を持つことができる。

(※ リスクとは:食品安全関係では、食品に含まれる物質などにより健康被害が起きる可能性のことをいう。)