

健康福祉委員会
令和3年1月15日
健康政策部 資料95番
所管 生活衛生課

令和3年度大田区食品衛生監視指導計画（案）に対する意見募集について

区では、区民の皆様の日々の「食の安全・安心」を守るため、「令和3年度大田区食品衛生監視指導計画」を策定します。つきましては、下記のとおり計画（案）を公表し、広く区民の皆様の意見を募集いたします。

記

1 募集期間

令和3年2月1日（月）から2月15日（月）まで
（郵送の場合は、最終日必着）

2 公表場所

- （1）区のホームページ（大田区からのお知らせ一覧）
- （2）区政情報コーナー（区役所）
- （3）保健所生活衛生課（大森地域庁舎）

* 区報2月1日号等においても、意見募集を周知します。

3 意見募集方法

住所・氏名を明記し、郵送、ファックス、電子メールで意見を受け付けます。

（1）郵送

〒143-0015

大田区大森西1-12-1

大田区保健所生活衛生課食品衛生担当 宛て

（2）ファックス

FAX（5764）0711

（3）電子メール iken-shoku@city.ota.tokyo.jp

4 意見に対する回答

寄せられた意見に対しては個別に回答せず、集約した結果をホームページで公表します。

令和3年度大田区食品衛生監視指導計画（案）

大田区保健所では、食品衛生法に基づき令和3年度大田区食品衛生監視指導計画（案）を策定しました。概要は以下の通りです。

1 主な事業

(1) 食中毒対策

①大規模給食施設、仕出し弁当屋などに対する監視指導

食中毒の発生頻度や発生した場合の患者数を考慮し、重点監視施設を決めて監視指導を行います。

②ノロウイルス、カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌の予防対策の強化

大田区の過去5年間の食中毒発生件数の約半数を占めている現状や食中毒発生時の重大性等を踏まえ、重点的な予防対策を行います。

(2) 広域流通食品対策

羽田空港や蒲田駅、大森駅ビルテナントに立ち入り、広域流通食品期限表示確認等の検査を実施します。

(3) 食品等事業者自らが行う衛生管理の推進

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円滑に実施するよう指導助言を行います。

(4) 情報提供及び普及啓発

食の安全に関する健康危害情報を大田区ホームページなどにより迅速に提供します。さらに、保健所メール配信による情報提供を継続して実施します。

2 立入検査及び収去検査の予定数

(1) 立入検査

① 年間監視予定件数 20,339 件

② 重点監視施設監視予定件数 5,456 件（再掲）

(2) 収去検査（食品等を営業者より収去し、検査機関で科学的検査を行うこと）

区内で製造あるいは販売している食品等の検査を実施します。

① 細菌検査 900 品目

このうち370品目について、腸管出血性大腸菌 0157、0111、026 を実施

② 化学検査 210 品目

このうち50品目について、輸入食品の検査を実施

令和3年度大田区食品衛生監視指導計画（案）

1 目的

飲食による健康被害を防止し区民の健康を守るため、食品を取扱う施設を効率的に監視指導し、食品等事業者が自ら食の安全を守るための取り組みを支援することで、衛生レベルの向上を図ります。

2 監視指導の区の実施体制及び他機関との連携

(1) 区の実施体制

食品衛生に関する監視指導は、**別紙1**に示すように大田区保健所生活衛生課食品衛生監視員が担当します。また、必要に応じ、関係部署と連携して実施します。

(2) 他機関との連携

他の自治体との連絡調整は、東京都福祉保健局健康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、消費者庁及び他の自治体、警察、医療機関と**別紙2**に示すように連携していきます。

(3) 試験検査体制

食品衛生監視指導に係る試験検査は、保健所で実施する他、一部は登録検査機関に委託して実施します。また、検査機関での精度管理の状況を確認します。なお、食中毒等の原因究明や高度な試験検査を要する場合は、東京都健康安全研究センターに委託します。

3 監視指導における基本事項

食品の流通状況や食中毒の発生状況などを踏まえ、**別紙3**のとおり年間を5期に分けて効果的に実施します。食中毒が多発する夏期（6月から8月）及び食品流通量が増加する歳末（12月）においては、厚生労働省の方針を踏まえ、都と連携して、監視指導を重点的に実施します。監視指導項目は以下のとおりです。

(1) 法律に基づく監視指導

食品衛生法に定められた規格や基準について適合しているか確認し、その遵守を徹底させます。また、食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理について円滑に取り組むことができるよう指導を行います。加えて、食品表示基準（衛生事項に限る）についての適合を確認し、その遵守を徹底させます。

(2) 食品供給工程の各段階における監視指導

食品の製造及び加工から、貯蔵、運搬、調理及び販売に至るそれぞれの段階において、食品群毎に、食品事故などの未然防止のための項目を定めた「食品供給行程（フードチェーン）」**別紙4**に基づき監視指導を実施します。

【本監視指導計画の関係法令】

「食品安全基本法」、「食品衛生法」、「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」、「消費者安全法」、「東京都食品安全条例」、「食品製造業等取締条

例」、「東京都ふぐの取扱い規制条例」、「食品衛生法施行条例」等

4 主な監視指導事業

(1) 食中毒対策

ア 大規模給食施設、仕出し弁当屋などに対する重点監視指導

食中毒の発生頻度や発生した場合の患者数を考慮し、重点監視施設を決めて監視指導を行います。特に、**別紙5**重点監視施設のうち、食中毒が発生した場合に大規模な患者発生につながる大規模給食施設、仕出し弁当屋などに対しては、食品衛生法の改正により制度化されることになった「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」が円滑に実施されるよう年間を通して指導を行います。さらに、食中毒を発生させた施設については、再発防止のため、取扱い不良の改善等の徹底を指導していきます。

イ ノロウイルス対策

一般飲食店での多発を踏まえ、営業許可申請時講習会において、ノロウイルス食中毒予防対策の周知を徹底します。また、ひとたび食中毒が発生すると患者が多数となる小中学校や保育園などの集団給食施設、発症した場合に重症化するおそれのある高齢者等が利用する社会福祉施設、宴会施設や弁当業者に対し、予防方法をまとめたリーフレットを活用し、指導を行うことで発生を未然に防止します。さらに、区民に正しい手洗い方法を普及し、ノロウイルスの感染予防に努めます。

ウ カンピロバクター対策

近年、増加しているカンピロバクターによる食中毒に対応するため、特に鶏刺しなどの生の鶏肉を提供する飲食店（夜間営業店を含む）、食肉販売業、食鳥処理業に対して一斉検査を実施し、生食による食中毒発生の注意喚起と二次汚染による食中毒の防止に努めます。また、生食での提供が禁止されている牛肝臓や豚肉の基準遵守を徹底するよう監視指導します。

エ 腸管出血性大腸菌対策

食肉に起因する腸管出血性大腸菌による食中毒に対応するため、野生鳥獣肉（ジビエ）を含め、生や生に近い状態で食肉を提供する施設等に対して一斉検査を実施し、生食用食肉及び牛肝臓の基準の遵守、二次汚染による食中毒の防止を徹底するよう監視指導を実施します。

また、生食用野菜、浅漬に起因する腸管出血性大腸菌による食中毒に対応するため、野菜の汚染実態等を踏まえ、野菜加工施設、飲食店等に適切な取扱いを指導します。

さらに、食中毒患者が発生した場合に重篤になりやすい抵抗力の弱い乳幼児・高齢者等が利用する保育園、学校、福祉施設の集団給食施設に対する監視指導を実施します。

オ 食中毒発生時対策

食中毒が疑われる患者を診察した医療機関、食品等事業者から積極的に情報を収

集し、被害の拡大防止に努めます。また、食中毒発生の原因・感染経路の解明、及び再発防止を図ります。広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等においては、厚生労働省及び関係自治体と連携・協力を行うとともに、広域連携会議等を活用し対応に努めます。

カ 保菌者検索事業の実施

食中毒対策として腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌の蔓延を未然に防止するため、東京都と協力して、無症状病原体保有者の実態を把握します。

キ 危機管理体制の充実

平常時より職員（食品衛生監視員）の意識を高め、食中毒事故発生時には、「大田区食中毒対策要綱」に基づき、他の自治体と共に連携して、食中毒調査及び検査を実施できる体制の充実を図ります。

(2) 輸入食品・広域流通食品対策

大田区は、日本の空の玄関口である羽田空港や臨海部に食品倉庫が立ち並ぶ地区を有しています。そうした地域特性を考慮し、国、都及び他の自治体と連携し、違反食品などの流通の防止や輸入食品等の監視指導や検査、輸入業者への指導を行います。また、原材料及び期限表示の管理などについて大規模製造業の監視指導を実施します。

(3) 食品添加物、残留農薬・抗菌性物質対策

食品製造業者に対し、食品添加物の適正な使用を指導するとともに、流通品の収去検査を行い、違反品の発見及び摘発に努めます。

また、残留農薬や抗菌性物質の安全確保を図るため、食品等事業者が使用する原材料の生産段階における農薬などに関する情報の収集に努め、適切に管理されたものを使用するよう指導を行います。

(4) 食品の適正表示対策

食品添加物、アレルゲン、遺伝子組み換え食品などの食品表示法における衛生事項（食品衛生法の表示に係る規定）について、適正表示の徹底を図るため、監視指導を実施します。また、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律や食品表示法における品質基準（JAS法の表示に係る規定）など、他法等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。

5 立入検査及び収去検査の予定数

(1) 立入検査（施設に実際に立ち入り衛生状態を監視指導すること）

ア 年間監視予定件数

監視対象施設数 22,599施設（令和2年12月末現在）

監視予定件数 20,339件

イ 重点監視施設

統計的に食中毒の発生が多い業種、食中毒が発生した場合に大規模な患者発生につながる業種及び違反食品の排除などのため重点的に監視指導する施設並びに監視回数は別紙5のとおりです。

監視対象施設数 2,696施設(再掲)(令和2年12月末現在)

監視予定件数 5,456件(再掲)

(2) 収去検査等(食品等を事業者より収去し、検査機関で科学的検査を行うこと)

区内で製造あるいは販売している食品等の検査を実施します。また、必要に応じ、汚染実態の把握、不良食品の汚染原因究明、適切な衛生管理方法の検証のための検査を実施します。

ア 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3**に示すように計画的に収去検査を実施します。

イ 年間実施予定品目数

(ア) 細菌検査 900品目

(*1) 細菌数、大腸菌群数、食中毒起因菌である、サルモネラ属菌、大腸菌、黄色ブドウ球菌等を実施します。なお、夏期は腸炎ビブリオも実施します。

(*2) 900品目の内、370品目については、(*1)の検査項目に加え、腸管出血性大腸菌O157、O26及びO111を実施します。

(イ) 化学検査 210品目

(*1) 食品添加物(保存料、甘味料、着色料、漂白剤など)等の検査

(*2) 210品目の内、50品目について、輸入食品の検査を実施します。

6 違反食品、不良食品などへの対応及び不利益処分

(1) 違反及び不良食品などへの対応

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
な措置をします。

ア 違反施設に対する措置

立入検査により、製造基準、保存基準などの違反(食品衛生法第13条第2項違反)または表示基準の違反(食品表示法第5条違反)などを発見した場合は、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、書面にて指導、勧告、命令などを行います。

イ 違反食品などに対する措置

立入検査及び収去検査で、成分規格違反(食品衛生法第13条第2項違反)の食品などが確認された場合は、当該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します。輸入食品の監視指導を管轄する検疫所が実施するモニタリング検査の結果、違反が判明した食品の措置について、関係機関と連携の上、対応します。

ウ 苦情処理

区民から、食品の異物混入や不正表示などの通報があった場合は、原因の調査を行います。また、苦情の原因が他の自治体に係る場合は、関係自治体に情報提供を行い原因の究明に当たります。

(2) 緊急監視の実施

有害食品などの発生があった場合、東京都と協力して、原因・関連施設の監視指導を実施し、迅速に危害の拡大防止を図ります。

(3) 不利益処分等

食中毒の発生や違反食品などを発見した場合等、緊急な安全確保が必要とされる時は、「危害の除去措置命令（食品衛生法第 59 条）」、「営業等の禁停止命令（食品衛生法第 60 条、食品衛生法第 61 条）」または「施設改善命令または許可の取り消し等（食品衛生法第 61 条）」などの不利益処分を行います。

(4) 違反の公表

食品衛生法違反などに対する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 条などの規定に基づき、違反者の名称、施設名、違反内容等、期間を定めて大田区ホームページで公表します。また、消費者安全法に基づき、消費者庁にも通知します。

(5) 自主回収に係る処理

食品等事業者から食品の自主回収の報告があった場合は、回収状況及び回収後の廃棄などの確認を行います。

7 食品等事業者自らが行う衛生管理の推進

食品等事業者は、自らの責任において販売食品等について安全性を確保することが求められています。

大田区では、事業者が安全な食品を提供するために、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円滑に実施するよう以下のとおり指導助言を行います。

(1) 食品衛生法改正についての情報提供

平成 30 年 6 月に改正された食品衛生法は、「HACCP に沿った衛生管理の制度化（令和 2 年 6 月施行）」「営業届出制度の創設、営業許可制度の見直し（令和 3 年 6 月施行）」等区内食品等事業者にとって大きな影響があります。大田区では、食品等事業者が講ずべき公衆衛生上の措置を正しく認識できるよう法改正の内容を講習会や監視等様々な機会を捉え、情報提供を行います。

(2) HACCP に沿った衛生管理の実施支援

大規模事業者等に対しては、製品特性や施設の状況に応じた危害要因分析、衛生管理計画の作成、管理の実施・記録、検証等、HACCP の 7 原則に基づいた衛生管理の適切な実施について指導助言を行います。

また、小規模な製造・加工業者や一般飲食店等に対しては、一般的衛生管理の実施記録を中心に HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について円滑に取り組むことがで

きるよう、食品等事業者団体が作成した手引書や「食品衛生管理ファイル」等を活用して指導助言を行います。

(3) 自治指導員との協働

一般社団法人東京都食品衛生協会の自治指導員を通じて、自主的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ます。

8 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）

食品衛生に関する情報及び意見の交換については、次に掲げる事項などについて実施します。

(1) 情報提供及び普及啓発

食の安全に関する健康危害情報は、大田区ホームページなどにより迅速に提供するとともに、保健所メール配信による情報提供を継続して実施します。また、食中毒多発期の注意喚起を区報、ホームページ、リーフレット等を用いて提供し、区民向けの講習会（出張講習会等）や街頭相談などのイベントを通じて、食品衛生知識の普及啓発を図ります。さらに、年間を通じ、児童館、子ども家庭支援センターにおける手洗い講習会の実施や、区民、食品等事業者に対して「手洗い実験キット」の貸し出しを実施していきます。普及啓発の拡充のため、区民諸団体との協働も推進します。

(2) リスクコミュニケーションの機会の確保

監視指導計画の策定及び計画を変更するとき、及び監視指導の結果について大田区ホームページで公表し、意見を募集します。

また、食の安全・安心の確保のため、消費者、食品等事業者、行政の3者の情報の共有化、相互の意見交換等を図ります。

9 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

(1) 食品等事業者対象講習会の実施

ア 業態別営業施設対象講習会

すし店、食肉販売店などの重点監視対象業種を対象に、それぞれの業態特有の危害や衛生管理を中心に実施します。（年間 32 回）

イ 営業許可申請時講習会

食品衛生知識の幅広い普及を図るため、業態別で実施する業種以外の施設を対象として実施します。（年間 12 回）

ウ 乳幼児や児童・高齢者等関係者対象講習会

抵抗力が弱い乳幼児や児童・高齢者等の関係施設を対象に、衛生講習会を実施します。（年間約 10 回）

エ 食品衛生責任者再教育講習会

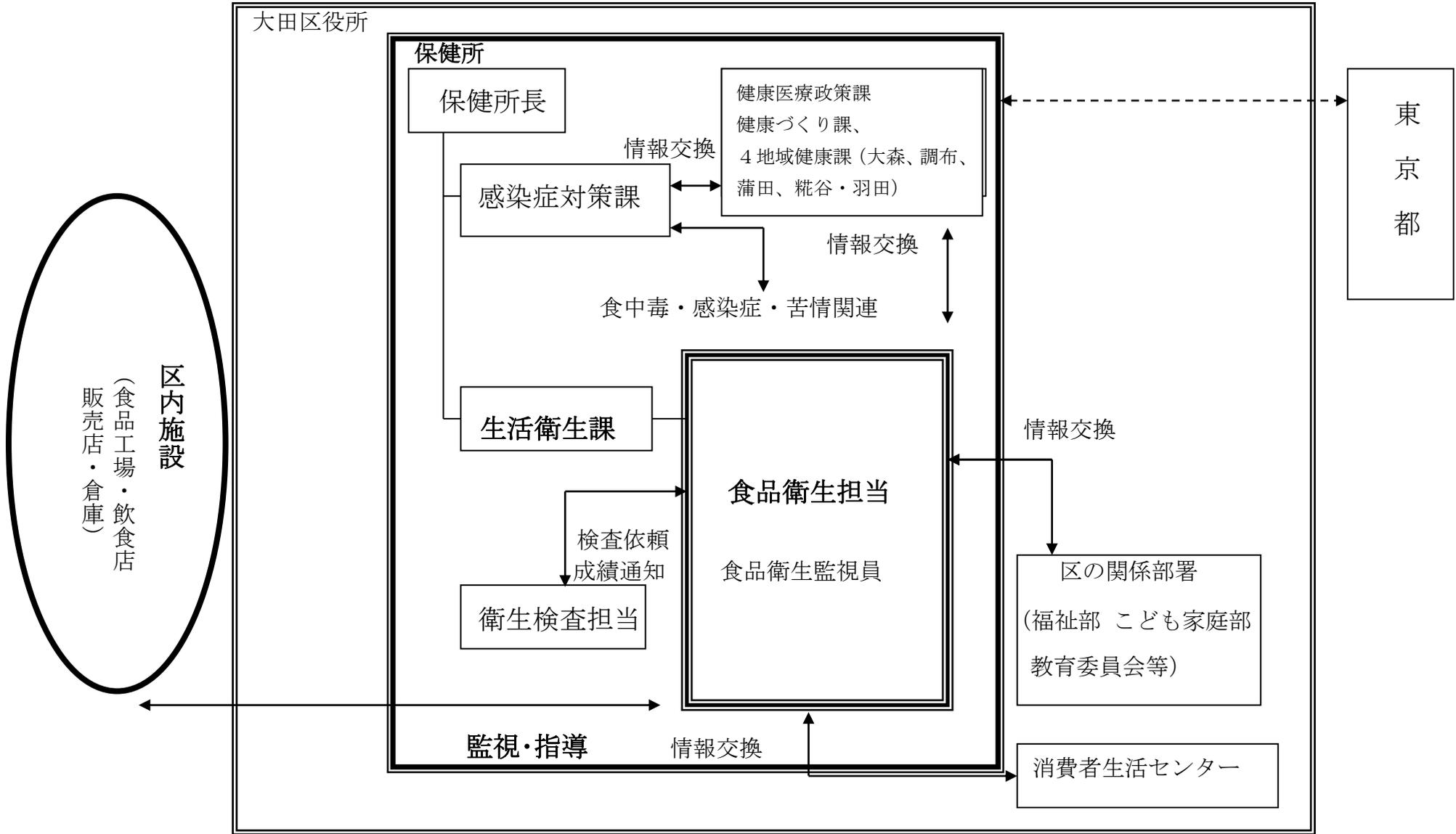
食品取扱い施設の食品衛生責任者を対象に、自主的な衛生管理に関する事項や最新の食品衛生に関する情報を中心に実施します。（年間 1 回）

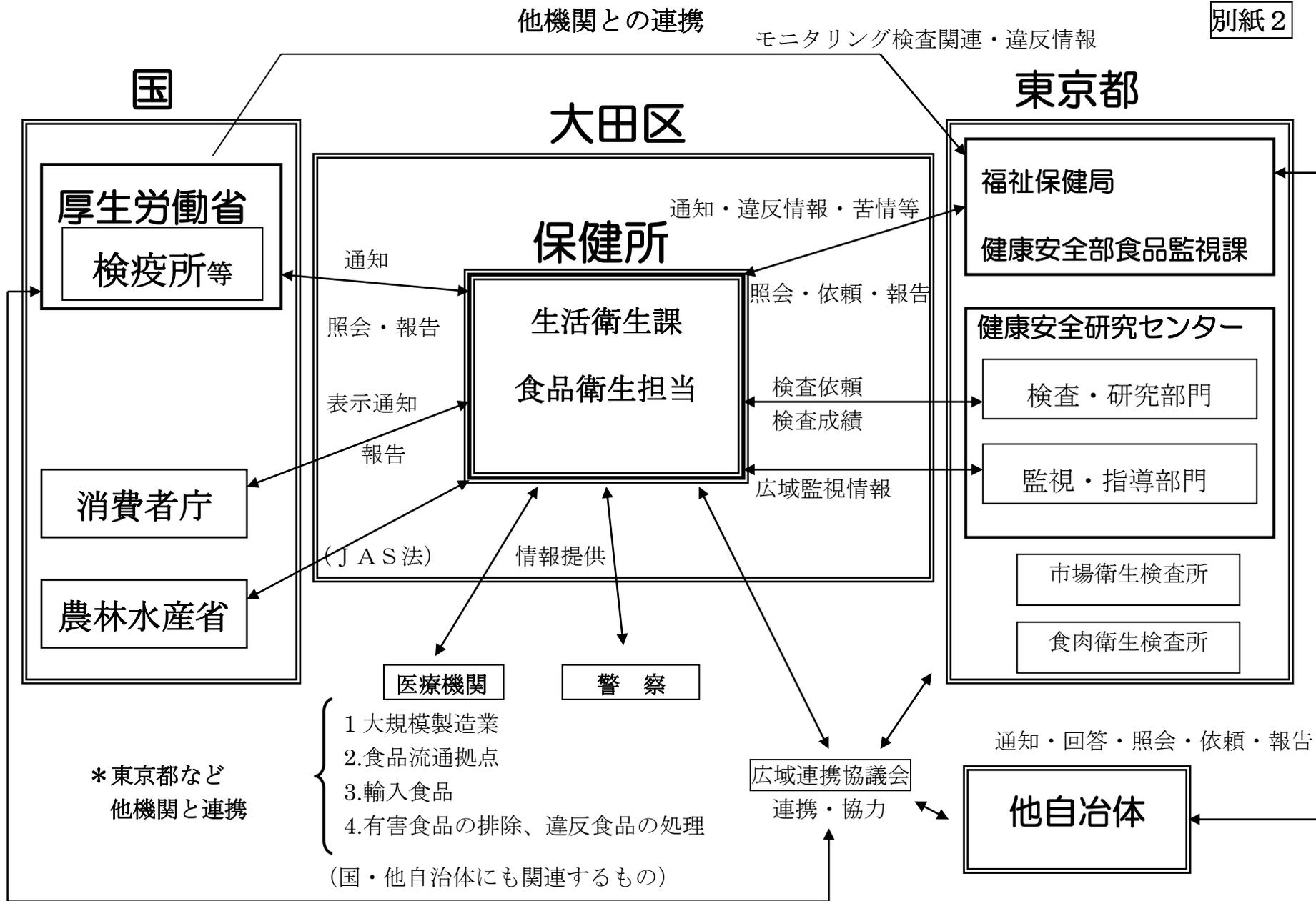
(2) 食品衛生監視員研修

厚生労働省、都及び特別区が実施する研修への参加により、食品衛生監視員の知識及び監視技術の向上を図ります。また、職場内研修、調査・研究を実施し、能力の向上を図ります。

大田区食品衛生の実施体制

別紙1

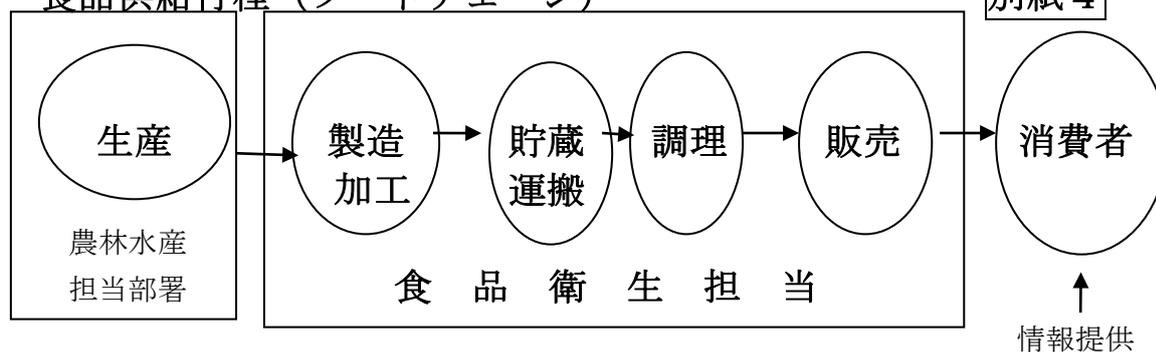




令和3年度大田区食品衛生年間事業計画

月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
項目	I 期		II 期(夏期一斉)			III 期			IV(歳末一斉)		V 期	
主な 実監視 対象業 業種	<ul style="list-style-type: none"> ○飲食店営業(仕出し) ○飲食店営業(弁当、そうざい) ○集団給食施設(大規模、病院) ○羽田空港第三ターミナル施設 		<ul style="list-style-type: none"> ○飲食店営業(すし、仕出し) ○飲食店営業(刺身取扱施設) ○食肉販売業 ○食肉処理業 ○食品の製造業 アイスクリーム類製造業 豆腐製造業 麺類製造業 ○魚介類販売業 ○生食食肉提供施設(飲食店(焼肉店含む)、食肉販売店、食鳥処理業) ○自動車営業等 			<ul style="list-style-type: none"> ○保育園給食施設 ○集団給食施設(事業所等) ○学校給食加工委託工場 ○池上本門寺お会式(臨時出店施設) ○社会福祉施設 ○羽田空港第一、第二ターミナル施設 ○大森駅ビル施設 			<ul style="list-style-type: none"> ○飲食店営業(宴会施設) ○魚介類販売業 ○食品の製造業 そうざい製造業 水産製品製造業 菓子製造業(洋生) 漬物製造業 ○食肉関係施設 ○ふぐ、生かき取扱い施設 ○生食食肉提供施設(飲食店(焼肉店含む)等) 		<ul style="list-style-type: none"> ○食品の製造業 菓子製造業(和生) 清涼飲料水製造業 添加物製造業 食肉製品製造業等 ○ふぐ、生かき取扱い施設 ○学校給食施設 ○臨海部食品倉庫 ○食鳥処理業 ○蒲田駅ビル施設 	
	<ul style="list-style-type: none"> ☆HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の取組支援 ☆夜間営業施設の一斉監視指導 ☆広域流通食品・輸入食品の監視指導(東京都及び他自治体と連携した取組み) ☆食品表示の監視(流通食品の適正表示の徹底指導) 											
簡易現場検査	対象業種:仕出し屋、集団給食(学校、保育園、福祉施設、大規模施設、病院等)等、[別表5]重点監視業種については、必要に応じて実施する。 また、収去検査結果不良施設の原因究明調査及びHACCPに沿った衛生管理取組支援にも活用する。											
収去検査等(対象食品等)	仕出し弁当 集団給食施設提供食品		調理パン、サラダ、豆腐、麺类等 さしみ、すし種、仕出し弁当 アイスクリーム類、 食中毒ハイリスク施設 (重点監視施設(飲食店営業等))			社会福祉施設給食提供食品 弁当類 保育園給食施設提供食品		そうざい類、 洋生菓子、魚肉ねり製品 漬物 業務用・正月用食品		和生菓子		
	← 輸入食品(※その他、厚生労働省、東京都通知によるものはその都度実施する) →											
	← 収去検査結果不良施設の再収去 →											

食品供給行程（フードチェーン）



☆ 各段階において食品安全の確保を行なっています。

☆ 生産段階との連携の確保に努めています。

★ 輸入食品についても輸入後の各段階を通じた食品安全の確保を行います。

食品群ごとの食品供給行程(フードチェーン)を通じた衛生管理

フードチェーン 食品群	製造及び加工（生産を除く）	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉 及び食肉製品	・微生物汚染の防止の徹底を指導する	・流通管理（保存温度、衛生的な取り扱い）の徹底
乳及び乳製品	・原材料受入れ時の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を指導する ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底を指導する	・食肉、食鳥肉等加熱調理の徹底を指導する。 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底する
水産食品（魚介類及び水産加工品）	・微生物汚染の防止の徹底を指導する ・生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底を指導する ・ふぐの衛生的な処理の徹底を指導する	・水産加工品の流通管理（保存温度、衛生的な取り扱い）の徹底 ・加熱を要する食品についての加熱調理の徹底を指導する
食鳥卵	・新鮮な正常卵の受入れ、選別、洗卵時及び割卵時の汚染の防止の徹底を指導する	・低温保管等の徹底を指導する ・破卵等の検卵の徹底を指導する
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。）	・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底を指導する ・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を指導する	・生食用野菜、果実等の洗浄および必要に応じた殺菌の徹底を指導する ・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策に努めるよう指導する

<その他の重点的監視指導項目>

- ・使用添加物(製剤を含む)の確認の徹底を指導する
- ・異物の混入防止対策の徹底を指導する
- ・アレルギーを含む食品に関する表示の徹底を指導する
- ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進を指導する

重点監視施設年間監視回数

1 営業許可業種

業 種		標準監視回数(※注1)
飲食店 営業	仕出し(大規模)(※注2)	4
	仕出し	2
	集団給食(大規模)(※注2)	3
	すし・すし弁当	2
	弁当	2
	そうざい	2
	生食食肉提供施設(焼肉店含む)	2
	宴会施設	2
食肉販売業	2	
魚介類販売業	2	
食肉処理業	2	
水産製品製造業	2	
そうざい製造業	2	
菓子製造業(生菓子)	2	
アイスクリーム類製造業(ハードタイプ製造施設)	2	
添加物製造業	2	
食肉製品製造業	2	
スーパー、デパート	2	
食中毒発生施設(前2年以内)	3	

2 届出業種

業 種	標準監視回数(※注1)
集団給食(学校)	2
集団給食(保育園)	2
集団給食(病院)	2
集団給食(福祉施設)	2

※注1: 標準監視回数は、年間を通じた通常の目標値とする。

※注2: 表中仕出し及び集団給食の大規模は、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上調理・提供する施設とする。

※注3: HACCP(ハサップ)等により適切に衛生管理が実施されている施設は、状況に応じ監視回数を減らすことができる。