

令和4年度大田区食品衛生監視指導計画（案）

1 目的

食品を取扱う施設について効果的かつ効率的な監視指導を実施し、食品等事業者自らが行う食の安全を守るための取り組みを支援することにより、衛生レベルの向上を図り、飲食による健康被害を防止し、区民の健康を守ります。

2 本計画の実施期間

令和4年4月1日から令和5年3月31日まで

3 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。

4 監視指導の実施内容

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（衛生事項に限る）、東京都ふぐの取扱い規制条例並びに食品衛生法施行条例で定められた規格または基準の適合について確認し、遵守の徹底を指導します。また、食品安全基本法の考え方にに基づき、食品群の区分ごとに、食品供給の各段階に応じた重点監視項目（別紙3）を踏まえ監視指導を行います。

(1) 監視指導における基本的実施事項

監視指導は、立入検査により施設や食品取扱いにおける衛生状態を確認し、食品の表示検査を実施します。また、計画に基づき収去検査や施設の状況に応じ現場簡易検査を行います。立入検査や収去検査によって法違反等が発見された場合は、直ちに改善指導を実施する等事故等の未然防止を図ります。

(2) 立入検査

食品の流通状況や食中毒の発生状況等を踏まえ、**別紙4**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。

ア 年間監視予定件数

監視対象施設数 15,035施設（令和3年12月末現在）

監視予定件数 13,532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等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 3,782施設（令和3年12月末現在）

監視予定件数 5,980件

(3) 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4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 100品目

(*1) 食品添加物（保存料、甘味料、着色料、漂白剤等）等の検査

(*2) 100品目の内、40品目について、輸入食品の検査を実施します。

5 主な監視指導事業

(1) 食中毒対策

ア 大規模仕出し弁当屋等に対する最重点監視指導

食中毒の発生頻度や発生した場合の患者数を考慮し、特に継続的な監視が必要な施設を最重要監視対象施設として決めました。大規模仕出し弁当屋等の最重要監視対象施設は、一般衛生管理の徹底や重要な調理工程を的確に管理できるよう年間を通して特に重点的に監視指導を行います。また、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 食中毒病因物質別の対策

(ア) ノロウイルス対策

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等の集団給食施設、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、一般衛生管理の徹底等を指導し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。

(イ) カンピロバクター対策

近年、多発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、特に鶏刺し等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。

(ウ) 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、生食用野菜及び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為、野菜の汚染実態等を踏まえ、野菜加工施設や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や高齢者等が利用する保育園、学校及び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。

(ア)から(ウ)の他、令和3年東京都で病因別発生数が第1位となったアニサキスによる食中毒を予防するため、魚介類を扱う施設を主な対象として監視指導を実施します。

ウ 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、食中毒発生の原因及び感染経路の解明並びに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。

エ 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。

オ 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に努めます。

（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、違反食品等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等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等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等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）等、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。

6 違反食品、不良食品等への対応及び不利益処分

（1）違反及び不良食品等への対応

立入検査及び収去検査によって違反及び不良食品等を発見した場合、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、保存基準等の違反（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）等を発見した場合は、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、命令等を行います。

イ 違反食品等に対する措置

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）の食品等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、回収または廃棄等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等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。また、食品衛生法第8条による指定成分含有食品に関する届出を受けた時は、必要な調査や厚生労働省への報告を行います。

(2) 緊急監視の実施

有害食品等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等を発見した場合等、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）」等の不利益処分を行います。

(4) 違反の公表

食品衛生法違反等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条等の規定に基づき、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

令和3年6月より、自主回収を行った食品等事業者は、行政への報告が義務化されました。食品等事業者より食品の自主回収に関する相談を受けた場合は、迅速的確な自主回収の履行、原因究明や再発防止について指導を行います。また、食品等事業者から受けた自主回収報告届を厚生労働省や消費者庁へ報告します。

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。行政による監視指導だけでなく、食品等事業者自らが衛生管理を推進する取り組みとして、以下の対策を実施します。

(1) 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」等を活用してきめ細かい指導助言を行います。

(2) 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、次に掲げる事項等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等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）やパネル展示等を実施し、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行います。

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、食肉販売店等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27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) 食品衛生監視員の研修

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。