

# 令和 8 年度文京区食品衛生監視指導計画（案）

食品衛生法第 24 条第 1 項から第 3 項の規定及び、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（平成 15 年 8 月 29 日付厚生労働省告示第 301 号）」に基づき、文京区における令和 8 年度の食品衛生監視指導計画を以下のとおり定めます。

また、「保健医療計画」（期間 令和 6 年度から令和 11 年度まで）を確実に推進するための取組を実施していきます。

## 1 目的

区民・食品等事業者<sup>※1</sup>・行政のリスクコミュニケーション<sup>※2</sup>を充実させ、食品関係施設の自主管理の推進により、地域の実情に合わせた監視指導を実施します。

これにより、区における食品等に起因する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。

主な取り組み

- (1) 食品衛生関係施設への監視・指導
- (2) 流通食品の監視
- (3) 食品衛生関係施設の自主管理の推進
- (4) 食の安全性情報の共有化の推進
- (5) 違反食品、食中毒発生時等の迅速な調査対応

## 2 計画期間

令和 8 年 4 月 1 日から令和 9 年 3 月 31 日まで

## 3 根拠法令

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）

食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）

食品表示法（平成 25 年 6 月 28 日法律第 70 号）

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成 2 年法律第 70 号）

東京都ふぐの取扱い規制条例（昭和 61 年東京都条例第 51 号）

食品衛生法施行条例（平成 12 年東京都条例第 40 号）

その他関係政省令・規則

## 4 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、文京保健所生活衛生課食品衛生担当が実施します。

また、広域的な大規模製造業、食品流通拠点及び輸入食品並びに複数の自治体にまたがった違反食品の排除及び違反処理などに係る監視指導については、「保健衛生事務事業に関わる都区協定書」で定められた「食品衛生行政の運営に関する細目協定」及び「試験検査に関する細目協定」（以下「協定」という。）に基づき、都と協力して実施します。

なお、大規模食中毒発生時は、規模に応じて保健所または区全体で危機管理

に対応するほか、感染症の疑いのある場合は、予防対策課と合同で調査、情報を共有し対応します。

## (2) 他機関との連携

食品衛生法に定めがあるものを除き、区と国及び他の自治体との連絡調整は、原則として都が実施します。また、厚生労働省のほか、内閣府食品安全委員会、農林水産省、消費者庁、都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。

なお、複数の自治体が関係する広域的な食中毒等発生時には、厚生労働省が設置する広域連携協議会を通じて情報共有を図るとともに連携を緊密化し、食中毒の拡大防止に努めます。

また、食品表示等については、必要に応じ、該当する関係部署と連携して対応します。

## 5 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、食品表示法、東京都食品安全条例及び東京都ふぐの取扱い規制条例の遵守の徹底、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と実施状況の確認、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ます。

### (1) 監視指導規模

#### ア 実施内容

食品衛生法等に基づき、区内に流通する食品等及び食品等事業者に対する衛生監視指導を実施します。

また、夏期等の食中毒多発期、歳末の食品大量流通期には、重点的に立入検査を実施します。

#### イ 年間立入予定

令和 8 年度立入予定件数            2,500 件

監視指導に係る立入検査の年間計画については、別紙 3 のとおりです。

### (2) 食中毒防止対策

#### ア 施設の重点的監視

##### (ア) 大量調理施設

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（集団給食施設、ホテル等の大規模飲食施設、仕出し弁当店等）に対する監視指導を適切な時期に実施します。

##### (イ) 学校、保育園、社会福祉施設及び病院等の給食施設

食中毒発生時に患者が重篤化する恐れがある学校、保育園、社会福祉施設及び病院等の集団給食施設に対する監視指導を重点的に実施します。

##### (ウ) 食肉取扱い施設

カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌等による食中毒の発生を防止するため、飲食店営業、食肉販売業及び食肉処理業並びに食鳥処理場（認定小規模）の監視指導を実施します。

生食用牛肉については規格基準が定められ、牛肝臓及び豚の食肉については生食用としての提供が禁止されているため、規格基準指導とともに、関係施設への監視指導を実施します。

また、野生鳥獣肉（ジビエ）による食中毒の発生並びにE型肝炎ウイルス及び寄生虫の感染を防止するため、関係施設への監視指導を実施します。

(エ)ふぐ取扱い施設

「東京都ふぐの取扱い規制条例」に基づく管理運営の情報提供を行うとともに、ふぐ取扱認証施設に対し関係機関と連携しながら監視指導を実施します。

(オ)縁日祭礼及び地域における行事での営業施設並びに臨時出店施設

「文京区行事における臨時営業等の取扱要綱」に基づき、区内における各種縁日祭礼における臨時営業の食品等事業者及び地域における行事の参加団体、臨時出店者に対し食品販売及び調理に関する衛生指導を実施します。

(カ)その他

区内外から多くの人を訪れる大規模商業施設内にある飲食施設等に対して、監視指導を重点的に実施します。

イ 食中毒予防対策

区民や食品等事業者に対し、食中毒に対する注意喚起、正しい知識の普及等の幅広い普及啓発活動を実施します。

(ア)保菌者検索事業

腸管出血性大腸菌やサルモネラによる食中毒を未然に防止し、散発型集団発生を早期発見するため、都に協力し保菌者検索事業<sup>※3</sup>を実施します。

(イ)腸管出血性大腸菌、カンピロバクター対策

生食用牛肉の規格基準が設定され、牛肝臓及び豚の食肉について生食用としての提供が禁止になったため、区民や食品等事業者に対し、生や加熱不足の肉を食べることの危険性や、生の牛肝臓は加熱用を除き販売・提供ができないこと等の衛生指導を実施します。それに併せて、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等に関する正しい知識等の幅広い普及啓発活動を実施します。

(ウ)ノロウイルス対策

食品等事業者に対し、調理従事者を含む施設従事者の健康管理や手洗い励行を踏まえた衛生指導を実施します。

学校、児童福祉施設及び高齢者福祉施設などにおけるノロウイルス食中毒を防止するために、関係機関と連携しながら監視指導を実施します。また、予防対策課と連携しながら、ノロウイルスに関する正しい知識の普及など幅広い普及啓発活動を実施します。

(エ)生食用鮮魚介類における寄生虫対策

区民や生食用鮮魚介類を提供する食品等事業者に対し、講習会等でアニサキス等の寄生虫に関する正しい知識や対策方法の普及啓発を実施します。

(3) 違反・苦情食品対策

食品製造時における不正な添加物の使用及び異物混入の発生等を防止するため、製造・加工から販売まで監視指導を実施します。

ア 緊急監視

違反食品等の広域的な流通が確認された場合は、迅速な当該食品等の回収又は廃棄等による危害拡大防止を図るとともに、必要に応じて東京都等と連携し、関係施設の監視を実施します。

#### イ 違反食品等の排除

立入検査及び収去検査<sup>※4</sup>によって違反食品等を発見した場合、以下のような措置を実施します。

##### (ア)違反発見時の対応

立入検査により、製造基準、表示基準及び施設基準等の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、必要に応じ書面にて指導を実施します。表示違反については必要に応じ、消費者庁への報告及び関係機関に情報提供します。

##### (イ)自主回収への対応

食品等事業者自らが食品等の自主回収等を行う場合は、食品衛生法又は食品表示法に基づき、届出が必要です。食品等事業者から相談や当該届出があった場合は、当該品の迅速かつ的確な回収、再発防止への原因究明と改善、消費者への注意喚起等の必要な指導を実施します。

#### ウ 苦情食品への対応

区民等からの食品に関する苦情・相談に際しては、必要に応じて原因究明のための検査や調査を実施し、不安の解消に努めます。また、区内の施設に原因があった場合は、当該施設の事業者に対して、再発防止に向けた改善指導等を行います。

#### エ 広域流通食品への対応

違反食品等の流通を防止するため、都、特別区等、他自治体と連携し、製造業における原材料、製造工程及び製品とその表示並びに流通過程における問屋業及びスーパーマーケット等販売業などの流通拠点における衛生管理の実施について監視指導を実施します。

また、製造した食品をインターネット等で販売している区内施設についても、監視指導を実施します。

食品の放射性物質対策については、規制値を超えた食品が流通するなどの事象が発生した場合には、国や都と連携して対応する等、食品の適正な流通管理の監視指導を行うとともに、適切な情報提供に努めます。

#### オ 輸入食品への対応

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、輸入業者への指導を実施します。

#### カ 適正な食品表示への対応

食品表示法に基づき、消費・賞味期限、表示義務のあるアレルギー特定原材料、遺伝子組換え表示等、適正表示の徹底を図ります。

製造及び加工時には消費期限や賞味期限を超えた原材料を使用することがないように、また、流通及び販売時には表示に基づいた温度管理の徹底をするように監視指導を実施します。

併せて、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等、他法が定める表示規制についても関係機関と連携を強化し、適正表示の推進に努めます。

#### キ 健康食品への対応

健康食品の安全確保を図るため、情報収集に努めるとともに、区内に流通する健康食品の監視を実施します。また、営業者（機能性表示食品の届出者及び特定保健用食品に係る許可を受けた者）に対して、機能性表示食品又は特定保健用食品による健康被害（医師の診断を受け、当該症状が当該食品又は添加物に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。）の情報を消費者等から受け付けた場合には、速やかに、当該情報を情報提供するよう指導を実施します。

#### (4) 夏期及び歳末一斉取締り

細菌性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、消費者庁の方針を踏まえ、かつ都や他特別区と連携し、都区一斉の監視指導、食品表示点検を重点的に実施し、違反食品等の排除並びに適正な食品の取扱いについて製造業者、販売業者等に対して監視指導を実施します。

実施結果については、都が取りまとめの上、都のホームページ及び報道機関に公表しますが、区においては区の実施結果について、保健所窓口のほか、区ホームページへの掲載、各種講演会及び講習会等を通じて公表します。

## 6 試験検査

有害食品や違反食品を排除するために食品及び施設の検査・指導を実施します。年間を通して時期に応じた食品検査を実施するほか、夏期及び歳末には一斉取締り事業の一環として、重点的に検査を実施します。その他食品取扱施設に立入る際、衛生指導に役立てるために現場で実施できる簡易な検査（現場簡易検査<sup>※5</sup>）を必要に応じて実施します。

さらに、安全性検査として、消費者の食の安全に対する不安要因の一つとなっているアレルギー特定原材料について、検査を実施します。

検査予定は別紙4のとおりです。

#### (1) 年間検査予定数

##### ア 収去品等の検査

##### (ア)細菌検査

細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌等について、年間 1,100 項目を目標に検査を実施します。

##### (イ)化学検査

合成保存料、合成着色料、合成甘味料等の食品添加物等について、年間 150 項目を目標に実施します。

##### イ 安全性検査

アレルギー特定原材料について、年間 30 項目を目標に検査を実施します。

##### ウ 現場簡易検査

食品取扱施設へ立入り、スタンプスプレッド法等による細菌検査、ATPふき取り検査法による清浄度試験等を用いた現場での衛生指導検査について、年間 1,500 項目を目標に実施します。

#### (2) 試験検査の実施体制

食品衛生監視指導に係る試験検査は、検査の信頼性を確保するために、食品

衛生法に基づく業務管理、文京区食品衛生検査業務管理要綱に基づき、主に文京区保健サービスセンター本郷支所試験検査担当が実施します。

また、食中毒等の調査に関する試験検査や高度な検査技術を要する検査については都との協定に基づき、東京都健康安全研究センターに依頼して実施します。その他、厚生労働大臣登録検査機関を活用した検査も併せて実施します。

## 7 不利益処分等

### (1) 不利益処分等

食中毒の発生、違反食品の発見等、緊急な安全確保が必要とされる場合は、「廃棄処分及び危害除去処分命令」又は「営業等の停止及び禁止、営業許可の取消し並びに施設又は設備の改善命令」の不利益処分を実施します。

また、悪質な事例については警察への告発を実施します。

### (2) 違反の公表

食品衛生法違反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 条の規定に基づき、法違反者の営業者氏名、施設名、違反の内容等を、文京区公式ホームページ及び行政情報センターにおいて公表します。

また、食品表示法第 6 条の規定による指示又は命令をしたときは、食品表示法第 7 条の規定に基づき同様に公表をします。

## 8 HACCP<sup>\*6</sup>に沿った衛生管理を中心とした自主的衛生管理の推進

食品衛生法により、全ての食品等事業者には HACCP に沿った衛生管理の実施が求められています。食品営業施設への立入り時や食品衛生講習会等を通じて、HACCP の取り組みをはじめとする自主的な衛生管理の支援と食品衛生関係の情報を食品等事業者提供します。

### (1) HACCP の取組支援

HACCP の実施が不十分な食品等事業者に対して、HACCP 取組支援を実施します。営業許可の申請時や監視指導時において、食品関係団体と協力して作成した食品衛生管理ファイル等を活用して、衛生管理計画の作成方法、記録の付け方等の個別のフォローを希望者に対して行います。

### (2) 自主管理支援事業

ア 自主的な衛生管理の基礎とするため、食品製造業に対し各種検査、製造工程の衛生管理、品質管理及び製造記録の確認を含む重点的な監視を行い、自主管理の支援を実施します。

イ 衛生教育用 DVD の貸出し等による自主管理の支援を実施します。

### (3) 食品衛生推進員を活用した自主管理支援

区長が委嘱した食品衛生推進員を通じて、自主的な衛生管理に関する技術及び情報の共有化のため、食品等事業者に適時適切な情報を提供し、自主管理への推進支援を図ります。

### (4) 文京食品衛生協会との協働

文京食品衛生協会と協働し、自治指導員※<sup>7</sup>等を通じ、協会が実施する自主管理推進事業を支援するとともに、自主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。

また、食中毒発生予防のために食品等事業者が実施する自主検便を奨励します。

## 9 区民・食品等事業者への情報提供及び行政を交えた意見交換

### (1) 情報提供及び普及啓発

ア 食中毒多発期の注意喚起及び違反食品等に関する緊急の情報、その他最新の食品衛生情報について、区報ぶんきょう、区ホームページ、区SNS、ポスター、区コミュニティバス車内広告、CATV及びチラシ等の媒体を用いて情報提供を実施します。

イ 区が主催するイベント等において、食品衛生コーナーを設けて食品に関して情報提供を実施します。

ウ 食品衛生推進員や食品衛生協会等を通じて、情報収集と啓発活動に関して情報提供を実施します。

エ 希望する区民に対し、講師派遣調整を行い、食中毒の予防と対策に関して情報提供を実施します。

### (2) 監視指導計画（案）への意見募集及び計画とその実施状況の公表

ア 計画（変更）案を区ホームページで公表するほか、保健所及び行政情報センターで閲覧・配布します。

イ 公表した計画（変更）案に対し、期限を定めてご意見を募ります。

ウ 本計画及び実施状況は区ホームページ及び区報ぶんきょうでお知らせするほか、保健所・行政情報センター等で閲覧・配布します。

### (3) 意見交換

区民・食品等事業者・行政とのリスクコミュニケーションを充実させるため、以下の事業を実施します。

ア 区民、食品等事業者、行政を交えた意見交換の事業として、食品衛生に関する講演会、展示会等を実施します。

イ 区が主催するイベント等において、食品に関する情報提供を実施するとともに意見交換を行います。

ウ 食品衛生推進員会議等において、食品衛生推進員と食品衛生の向上等に関する意見交換を行います。

年間実施予定

令和8年度の年間実施予定については、下表のとおりです。

事業名	実施予定月
食の安全講演会	2月
食品衛生街頭相談	4月
食品衛生月間展示会	7月
食品衛生推進員会議	4月、9月

## 10 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

### (1) 食品等事業者を対象とした衛生講習会の実施

次のような分類において、講習会を実施します。

#### ア 食品衛生実務講習会

食品関係施設（集団給食施設、すし店、そば店、仕出し・弁当・そうざい店等を含む飲食店、食肉・魚介類等食品販売店、食品製造業等）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及び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、飲食店営業許可更新申請手続きを行う営業者を対象に、食中毒予防及び最近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。

#### イ 依頼講習会

関係部署や食品等事業者からの依頼を受けて、調理従事者を対象として、最近の食品衛生に関する事項や立ち入り検査時の指導事項等について衛生講習会を実施します。

#### ウ 食品衛生自治指導員講習会

食品等事業者の自主管理の推進を支援するため、食品衛生協会の自治指導員を対象とした講習会を文京食品衛生協会と協働で実施します。

#### エ 年間実施予定

令和8年度の年間実施予定については、下表のとおりです。

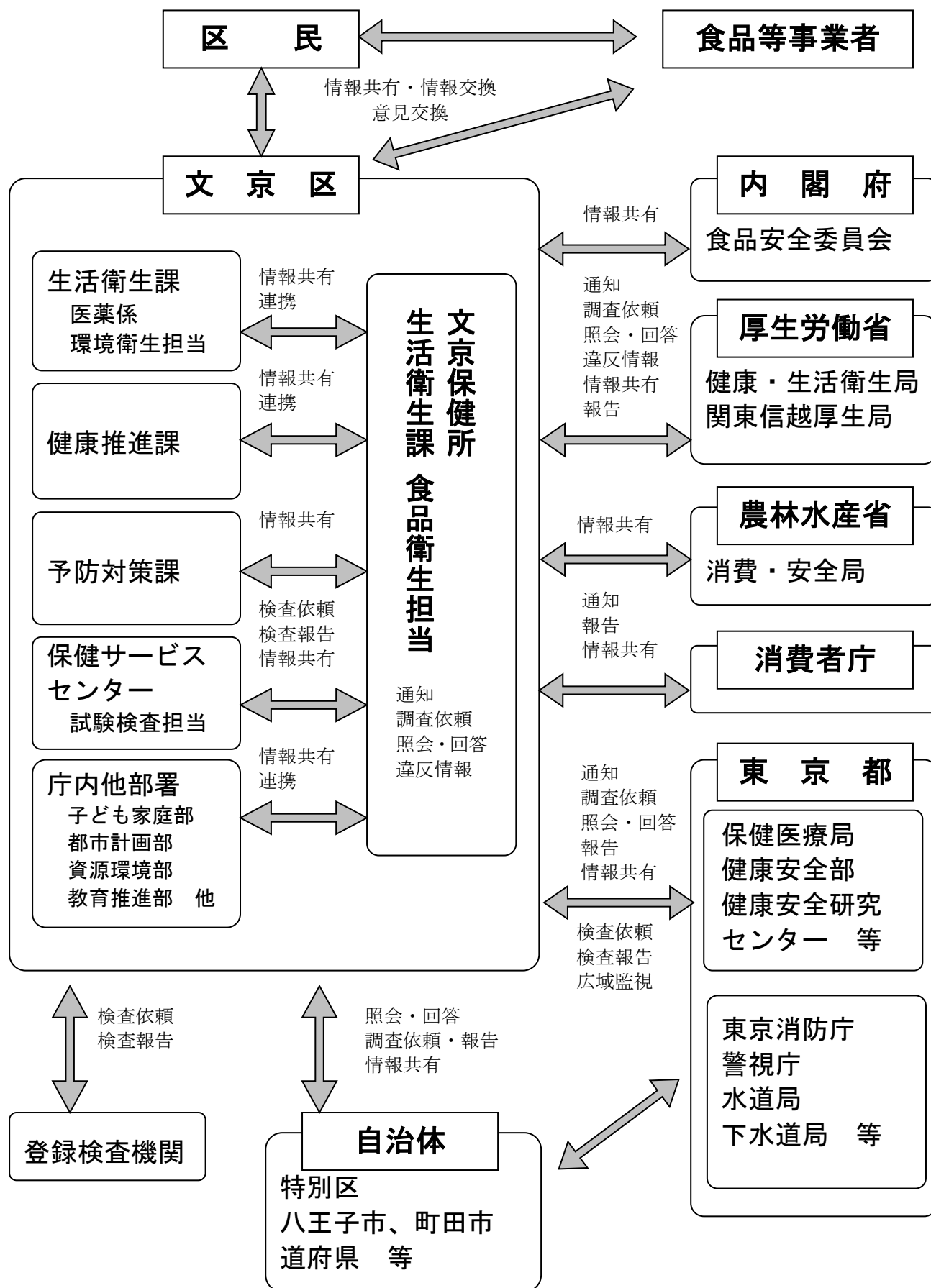
講習会種別	対象	実施予定月
食品衛生実務講習会	飲食店営業、製造業等	6月、7月、8月
	集団給食施設	11月
	営業許可満了の営業者	4月、6月、9月、11月、1月、2月
依頼講習会	区立小中学校等	7月
	区内保育園等	4月、10月
	区内食品等事業者	随時
自治指導員講習会	自治指導員	5月、10月

### (2) 食品衛生監視員<sup>※8</sup>研修

厚生労働省、東京都及び特別区が実施する技術講習会、専門研修等への参加、学術雑誌の購読等により、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、業務に係わる調査研究及び監視指導に係る食品衛生上の情報収集等を行い食品衛生監視員の資質の向上を図ります。





## 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 別紙 2

フードチェーン 食品群	採取、食鳥処理等 (採取後の保管も含む)	製造及び加工 (食鳥処理を除く)	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、 食鳥肉及び 食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>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徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食肉処理施設における、微生物汚染防止の徹底</li> <li>製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の自主検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>枝肉及びカット肉の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</li> <li>加熱調理の徹底</li> <li>小分け包装品への適切な表示の徹底</li> <li>生食用食肉、牛肝臓の規格基準等の遵守</li> </ul>
乳及び 乳製品		<ul style="list-style-type: none"> <li>製造過程又は加工過程における微生物汚染防止の徹底</li> <li>製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の自主検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</li> </ul>
食鳥卵		<ul style="list-style-type: none"> <li>新鮮な正常卵の受入れの徹底</li> <li>洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底</li> <li>製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>低温保管等温度管理の徹底</li> <li>汚卵、破卵等の検卵の徹底</li> </ul>
水産食品 (魚介類及び 水産加工品)		<ul style="list-style-type: none"> <li>生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底</li> <li>製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底</li> <li>ふぐの衛生的な処理の徹底</li> <li>未処理ふぐの販売禁止の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>水産加工品の流通管理（保存温度、衛生的取り扱い等）の徹底</li> <li>加熱を要する食品についての加熱調理の徹底</li> <li>生食用かきの表示徹底</li> </ul>
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"> <li>浅漬、生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底</li> <li>製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>食品等事業者による原材料受入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底</li> <li>穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の実施</li> </ul>
食品一般	<ul style="list-style-type: none"> <li>添加物（その製剤を含む）の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認の徹底</li> <li>添加物を使用して製造又は加工した食品についての添加物検査の実施</li> <li>製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底</li> <li>製造段階及び加工段階、保管段階、流通段階並びに販売段階における各事業者による冷蔵保管等の温度管理の徹底</li> <li>食品表示法の規定に基づくアレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底のための製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底</li> <li>期限切れの原材料の使用等原材料の不適切な使用の防止、記録の作成及び保存の推進</li> <li>科学的、合理的根拠に基づかない消費期限等の延長の防止</li> </ul>		

# 立入検査年間予定表

## 別紙 3

	4～5 月	6～8 月	9～10 月	11～12 月	1～3 月
一 斉 監 視	<p>【主な対象】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大量調理施設（小中学校・保育園の給食施設、仕出し弁当店等）</li> <li>・弁当販売施設</li> </ul>	<p>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（夏期一斉）</p> <p>【主な対象】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大量調理施設（仕出し弁当店、社員食堂、学生食堂ほか集団給食施設等）</li> <li>・食品製造施設（豆腐・生菓子等）</li> <li>・魚介類の調理販売施設（すし店、魚屋）</li> <li>・食肉の調理販売施設（焼肉店、肉屋）</li> <li>・路上等弁当販売施設</li> </ul>	<p>【主な対象】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大量調理施設（保育園・病院・社会福祉施設等の給食施設等）</li> </ul>	<p>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）</p> <p>【主な対象】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食肉の調理・販売施設（焼肉店、肉屋）</li> <li>・食品製造施設（そうざい、生菓子、漬物、水産加工製品等）</li> <li>・ふぐ取扱い施設</li> </ul>	<p>【主な対象】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・輸入食品販売施設</li> <li>・食肉製品製造施設</li> </ul>
	<p>随時実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・夜間営業施設の監視指導</li> <li>・縁日祭礼、地域行事、その他区内イベント等における食品取扱施設の監視指導</li> <li>・区内大規模商業施設内の食品等事業者に対する監視指導</li> <li>・区内大型ホテル内の調理施設に対する監視指導</li> </ul>				
通常監視	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生法に基づく許認可に関する監視指導</li> <li>・食品表示法に基づく表示の監視指導</li> <li>・食中毒予防に関する監視指導</li> <li>・HACCP に沿った自主管理推進に伴う監視指導</li> </ul>				

# 衛生検査年間予定表

## 別紙 4

		4～5 月	6～8 月	9～10 月	11～12 月	1～3 月
収去による検査	検 細菌 査	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 弁当</li> <li>● そうざい</li> <li>● 和洋生菓子</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 弁当</li> <li>● 調理パン</li> <li>● そうざい</li> <li>● アイスクリーム類</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 調理パン</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●</li> <li>● そうざい</li> <li>● 乳製品</li> <li>● 和洋生菓子</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食肉製品</li> </ul>
	化 食 学 品 検 表 査 示 査 検 査 査		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 広域流通食品</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 乳製品</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食肉製品</li> </ul>
収去以外による検査	安 全 性 検 査	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食品（検査項目：アレルギー特定原材料）</li> </ul>				
	現 場 簡 易 検 査	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 機械、器具、設備、手指（検査項目：スタンプスプレッド法等による細菌検査、A T P ふき取り検査法による清浄度検査 等）</li> <li>● 水（検査項目：遊離残留塩素 等）</li> <li>● 油脂（検査項目：酸価）</li> </ul>				

**※ 1 【食品等事業者】**

食品、添加物、（食品用）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。

**※ 2 【リスクコミュニケーション】**

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

**※ 3 【保菌者検索事業】**

腸管出血性大腸菌及びサルモネラによる食中毒を未然に防止し、これらによる散発型集団発生食中毒の早期発見や発生原因の究明のため、保菌者のサーベイランスを実施し、その結果に応じて必要な措置を講ずる事業のこと。

**※ 4 【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、食品等事業者に食品等を無償で提供させることができる。

**※ 5 【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。

**※ 6 【H A C C P（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。

**※ 7 【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。

**※ 8 【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。