令和2年度目黒区食品衛生監視指導計画

目黒区健康推進部・保健所

生活衛生課

目次

1　目的・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1
2　監視指導計画の実施期間・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1
3　根拠法令・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1
4　監視指導の実施体制及び関係機関との連携・・・・・・・・・・・・・1
（1）　監視指導の実施体制・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1
（2）　他課との連携協力・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1
（3）　関係機関との連携協力・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1
（4）　試験検査の実施体制・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2
ア　試験検査の実施機関
イ　信頼性の確保
5　食品衛生監視員の育成・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2
6　監視指導事業の実施内容・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2
（1）　監視指導における基本的実施事項・・・・・・・・・・・・・・・2
（2）　立入検査・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2
ア　年間実施計画
イ　実施内容
ウ　措置
エ　年間立入検査予定件数
（3）　収去検査・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3
ア　収去検査における実施内容
イ　実施予定項目数
ウ　検査結果に基づく措置
7　重点監視指導事項・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3
（1）　食中毒防止対策・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3
ア　広域的な食中毒事案への対策
イ　飲食店等施設の重点的監視
ウ　ノロウイルス対策
エ　食肉の生食等による食中毒防止対策
オ　腸管出血性大腸菌による食中毒対策
カ　アニサキス食中毒対策
キ　その他の食中毒対策
ク　保菌者検索の実施
（2）　適正な食品表示への対策・・・・・・・・・・・・・・・・・・・5
（3）　輸入食品対策・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・5
（4）　臨時営業者・臨時出店者対策・・・・・・・・・・・・・・・・・6
（5）　広域流通食品対策・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6
（6）　違反・苦情食品の発生防止対策・・・・・・・・・・・・・・・・6
8　食中毒・違反食品の発生時の対応・・・・・・・・・・・・・・・・・6

（1）　食中毒発生時の対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6
（2）　違反・苦情食品への対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6
（3）　不利益処分・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6
（4）　不利益処分の実施状況の公表・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・7
（5）　緊急監視・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・7
（6）　自主回収についての対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・7
９　食品等事業者による自主的な衛生管理の推進・・・・・・・・・・・・・・・・・7
（1）　ＨＡＣＣＰ導入の支援・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・7
（2）　食品衛生協会の自治指導員に対する支援・・・・・・・・・・・・・・・・7
（3）　自主的な衛生管理についての情報提供・・・・・・・・・・・・・・・・・7
（4）　食品衛生講習会の実施・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・7
ア　食品衛生実務講習会
イ　食品衛生講習会への講師派遣
１０　食品安全に係る関係者相互の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）・・・・・8
（1）　情報提供及び普及啓発・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・8
（2）　普及啓発・リスクコミュニケーション事業　年間実施予定・・・・・・・・8
（3）　食品衛生に係る事業の実施結果の公表・・・・・・・・・・・・・・・・・8
ア　令和２年度目黒区食品衛生監視指導計画に基づく事業の実施結果
イ　夏期及び歳末における監視指導の実施結果
１１　食品衛生法改正に係る情報提供

別紙１　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　監視指導年間予定表
別紙３　過去３年間の食中毒発生状況(月別)（東京都・目黒区）
別紙４　食品衛生実務講習会予定表

資料　用語解説

令和２年度　目黒区食品衛生監視指導計画

（本文中 ※番号 で示した用語については、資料の用語解説で内容を説明します。）

１　目的

この食品衛生監視指導計画※1は目黒区が食品の製造、調理、販売等を行う食品関係事業者に対し、食品衛生法※2及び関係法令に基づく監視指導を計画的、効果的かつ効率的に実施するために策定するものです。

この計画に基づく監視指導の実施により、飲食に起因する衛生上の危害発生を防止し、区民の食生活の安全確保を図ります。

２　監視指導計画の実施期間

令和２年４月１日から令和３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）
食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律※3（平成２年法律第７０号）
食品表示法※4（平成２５年法律第７０号）
健康増進法※5（平成１４年法律第１０３号）
食品製造業等取締条例※6（昭和２８年東京都条例第１１１号）
東京都ふぐの取扱い規制条例※7（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）
東京都食品安全条例※8（平成１６年東京都条例第６７号）
地域保健法（昭和２２年法律第１０１号）
関係政省府令・規則

４　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※9は、目黒区保健所生活衛生課の食品衛生監視員※10が実施します。

また、広域に流通する食品の効率的な監視指導を実施するため、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区にまたがる違反食品の排除、原因究明については、東京都と特別区との協定※11に基づき、東京都と連携して実施します。

（２）他課との連携協力

食中毒と感染症（腸管出血性大腸菌、サルモネラ、ノロウイルス等）の両方が疑われる場合は、感染症を担当する保健予防課と連携協力して患者や施設の調査を行い、原因究明と拡大防止に努めます。

食品に関する相談や苦情については、必要に応じ消費生活センターと連携して対応します。

（３）関係機関との連携協力

食中毒の発生や広域流通食品の違反発生時には、厚生労働省、消費者庁、東京都及び他自治体と迅速に情報の共有を図るとともに、相互に連携協力して食中毒の原因究明及び再発防止、違反食品の速やかな排除を図ります。広域的な食中毒事案が発生した場合には、厚生労働省が開催する広域連携協議会と情報を共有し、連携体制を確保します。

また、食品表示のうち品質事項については、農林水産省及び東京都と連携して行います。

（4）試験検査の実施体制

ア　試験検査の実施機関

食品衛生監視指導計画に係る収去検査[※12]や苦情食品の試験検査について、細菌検査は碑文谷保健センターで実施し、理化学検査は登録検査機関に委託して実施します。

また、食中毒の原因究明に係る試験検査は、東京都と特別区との協定に基づき、東京都健康安全研究センターに委託して実施します。

イ　信頼性の確保

碑文谷保健センター試験検査係で実施される検査について内部点検、精度管理等を実施し、食品等の検査の信頼性を確保します。

なお、委託先の登録検査機関においても、食品衛生法により内部点検、精度管理等が義務付けられており、その実施状況を確認します。

5　食品衛生監視員の育成

食品衛生監視員の育成及び資質の向上を図るため、食品衛生に係る最新技術の情報や国際動向等をテーマとした研修を実施するとともに、厚生労働省、東京都及び特別区等が実施する研修会等への派遣を行います。

6　監視指導事業の実施内容

食品衛生法等に基づき、区内に流通する食品等及び食品関係事業者に対する監視指導を実施します。また、別紙１で示す食品群ごとに食品供給行程（フードチェーン）[※13]の各段階における衛生管理を図るため、重点的、効果的な監視指導を実施します。

（1）監視指導における基本的実施事項

監視指導は、立入検査により食中毒予防の指導、施設の衛生状態の確認、食品の表示検査等を実施するとともに、年間予定表に基づき収去検査を実施します。

これらの監視指導は、別紙２に示すように年間を５期に分けて行います。第３２回オリンピック競技大会（２０２０／東京）及び東京２０２０パラリンピック競技大会の開催期間中は、東京都及び会場等を所管する特別区等と連携し、応援体制を充実させます。ウイルス性食中毒が多発する秋から冬期、食品流通量が増加する歳末については、厚生労働省、消費者庁の通知を踏まえ、東京都と連携して重点的に監視指導を行います。

（2）立入検査

ア　年間実施計画

大規模な食中毒発生のリスクが高い施設を重点監視対象として立ち入り検査を実施します。春期及び夏期については、第３２回オリンピック競技大会（２０２０／東京）及び東京２０２０パラリンピック競技大会開催時期に提供食数の増加が見込まれる宿泊施設や弁当調整施設を中心とした飲食店等を、冬期のウイルス性食中毒多発期及び年末の食品大量流通期には、

社会福祉施設等の集団給食施設、大規模飲食店及び製造・販売業を重点監視対象として立入検査を実施します。

また、年間を通じて夜間営業施設の一斉監視も行います。

イ　実施内容

立入検査の主な実施内容は、営業施設の基準に適合しているかの確認、施設の清潔保持、食品の衛生的取扱い、ねずみ・昆虫等の駆除、従事者の衛生管理等の実施状況についての監視指導です。また、施設に応じて現場簡易検査※14を実施します。

立入検査の際は、腸管出血性大腸菌、ノロウイルスやカンピロバクターをはじめとする食中毒の予防対策について情報提供を行い、営業者等による自主管理の向上を図ります。

ウ　措置

立入検査により、食品衛生法等に基づく規格基準、施設基準、公衆衛生上講ずべき措置の基準及び食品表示基準等の違反、食品の取扱い不良を発見した場合は、改善指導を行うとともに、改善状況の確認を行います。

エ　年間立入検査予定件数

食品関係施設数　　８，９８８施設（令和元年１２月末現在）

立入検査予定件数　　９，０００件

（3）収去検査

ア　収去検査における実施内容

区内で調理、製造及び流通する食品の安全性を確保するため、過去の違反状況、危害の発生状況及び食品の特性に応じて、検査項目や収去対象食品を設定して効果的かつ効率的な収去検査を実施します。

収去検査における主な検査項目は、次のとおりです。

・ 細菌検査：細菌数、大腸菌群、大腸菌、腸管出血性大腸菌（Ｏ２６、Ｏ１１１、Ｏ１５７等）、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、規格基準適合検査等

・理化学検査：保存料、着色料、甘味料等の食品添加物、規格基準適合検査等

イ　実施予定項目数

・細菌検査　　１１００項目

・理化学検査　　８００項目（約２０％を輸入食品にあてます。）

・合　計　　１９００項目

ウ　検査結果に基づく措置

収去検査の結果のうち、細菌検査の結果が不良であることが判明した場合は、製造者等に対して、原因調査を行った上、改善指導を行います。

また、食品添加物の使用基準等の法違反であることが判明した場合は、製造者等に対して、販売禁止命令等の適切な措置を行います。

7　重点監視指導事項

監視指導事業のうち、以下の内容について重点的に取り組みます。

（1） 食中毒防止対策

２０１９年の東京都内での食中毒の発生件数は１１７件となり、前年の１８５件より減少しました。目黒区内の施設を原因とする食中毒の発生件数は４件（前年６件）、患者数１０名（前

年２３名）でした。（別紙３）

東京都内の病因物質別の発生件数は、アニサキス食中毒が４９件、カンピロバクター食中毒が３６件、ノロウイルス食中毒が１４件であり、昨年に引き続き上位３位を占めています。全国の発生状況においても同様の傾向が見られます。

＊ 食中毒発生状況　目黒区公式ﾎｰﾑﾍﾟｰｼﾞ ﾄｯﾌﾟﾍﾟｰｼﾞ＞行政情報＞統計･調査･報告＞統計＞目黒区食中毒発生状況

http://www.city.meguro.tokyo.jp/gyosei/tokei/tokei/shokuchudoku/index.html

目黒区は、食品による健康危害を未然に防止するため、以下の事項を中心として食中毒対策を実施します。

ア　広域的な食中毒事案への対策

広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、国や都道府県等と相互に連携や協力を行い、緊急を要する場合には、厚生労働省及び関係者で構成する広域連携協議会を活用し対応に努めます。

イ　飲食店等施設の重点的監視

食中毒発生のリスクが高い業種や食中毒発生時に大規模な患者発生につながる集団給食等の大量調理施設に対して、原材料受入れから下処理段階における衛生管理、食品の中心部までの十分な加熱、二次汚染防止、温度管理、従事者の衛生管理及びこれらの点検記録の徹底を重点的に監視指導します。また、第３２回オリンピック競技大会（２０２０／東京）及び東京２０２０パラリンピック競技大会開催時期に提供食数の増加が見込まれる宿泊施設や弁当調整施設等の飲食店に対しても同様の監視指導を実施します。

併せて、食中毒を発生させた施設の再発防止や食品の取扱い不良施設の改善を目的とした監視指導を強化します。

ウ　ノロウイルス対策

冬期を中心に多発するノロウイルスによる食中毒は、統計上１件当たりの患者数が最も多いため、重点的に監視指導します。

対象業種として、食中毒が発生した場合に大規模化しやすい仕出し弁当店、弁当調製施設等の大量調理施設や宴会施設、発症した場合に重症化するおそれのある高齢者や子供等が利用する社会福祉施設等を中心に、発生状況に応じた監視指導を行います。社会福祉施設等については自主管理の推進に重点を置き、自主管理衛生マニュアル及び自主点検表の作成、継続的な取組みと点検記録の実施等を指導します。

大規模食中毒対策として、施設等の衛生管理や衛生的な食品の取扱い、加熱が必要な食品の中心部までの十分な加熱を指導し、調理従事者を介したノロウイルス食中毒が増加傾向であるため、その予防対策の徹底を図ります。

さらに、区の関係各課と協力し、集団給食施設でのノロウイルスによる食中毒の未然防止、二次汚染防止（手洗い、排泄物・吐物の処理方法）等の注意喚起を行います。

区民に対しては、ホームページ、区報及びリーフレットで普及啓発を行います。

エ　食肉の生食等による食中毒防止対策

厚生労働省は、平成２３年に牛肉について生食用食肉の規格基準[※15]を設定しており、平成２４年７月に牛のレバー、平成２７年６月に豚肉（内臓肉を含む）の加熱を義務とし、生食で販売、提供することを禁止しました。

これらを踏まえ、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター及びサルモネラ、Ｅ型肝炎、寄生虫等による食中毒を防止するため、生や生に近い状態の食肉メニューの提供の可能性がある飲食店（焼肉店、居酒屋等）を中心に、監視指導を行います。

生食用牛肉については保健所への報告並びに規格基準及び施設基準の遵守、また生食用馬肉及び馬レバーについては生食用食肉の衛生基準（平成１０年厚生省通知）の遵守、野生鳥獣肉（ジビエ）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）の遵守、鶏肉については、「カンピロバクター食中毒対策の推進について」（平成２９年厚生労働省・消費者庁通知）に基づき、生食用として提供しないことを監視指導するほか、食肉からの二次汚染防止や調理方法、温度管理等について指導します。

食品衛生講習会においても情報提供を行い、衛生知識の向上を図ります。

区民に対しては、ホームページ、区報等により、食中毒の発生状況や食肉を生食することのリスクについて普及啓発を行い、食中毒発生の未然防止を図ります。

オ　腸管出血性大腸菌による食中毒対策

近年、生食用野菜や浅漬けを原因食品とする腸管出血性大腸菌食中毒が散発しています。

そこで、食肉や加熱しないで喫食する食品を中心に、衛生的な取扱いや汚染防止対策、従業員の健康管理等を行うよう食品等事業者に対し監視指導を実施します。あわせて、講習会等で腸管出血性大腸菌対策についての普及啓発を図ります。

カ　アニサキス食中毒対策

東京都内では、魚介類の生食が原因と推定されるアニサキス食中毒の発生が増加傾向にあります。そこで、寄生虫を原因とする食中毒対策について、最新の発生状況等を踏まえ、食品等事業者に対して食品衛生講習会等で指導を実施するとともに、区民に対してはホームページ等により情報提供します。

キ　その他の食中毒対策

ふぐ取扱所認証施設においては、認証書の掲示、ふぐ調理師の有無、有毒部位の処理や専用器具の使用等について監視指導し、東京都及び特別区合同の全都一斉監視も行います。また、「ふぐ加工製品」を取り扱う飲食店等に対しては、表示の確認、仕入れに関する記録保管の遵守等について指導します。

合わせて、ヒラメ及び馬肉の生食が原因と推定される特定の寄生虫※16による食中毒対策や有毒植物及び毒キノコ等の自然毒による食中毒対策についても、区民及び事業者への普及啓発を図ります。

ク　保菌者検索の実施

食品取扱者を介する食中毒（腸管出血性大腸菌Ｏ１５７、サルモネラ、赤痢）を未然に防止するために、調理製造従事者は、検便の実施により健康管理に留意する必要があります。そこで、碑文谷保健センターで健康管理検便事業※17を実施します。

（２）適正な食品表示への対策

平成２７年４月に食品表示法が施行され、新たな食品表示の基準が制定されました。食品表示基準では、消費者が食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保をするために必要な事項を定めており、令和２年４月１日以降に製造(業務用に販売されるものを含む)される加工食品及び添加物は全て新たな基準に基づいた表示となっている必要があります。

食品表示法（衛生事項、保健事項）に基づき、食品製造・販売業者等を対象に相談及び監視指導を実施し、食品の適正表示の徹底を図ります。また、流通食品の表示検査も実施します。

表示違反の事例を探知した場合には、食品表示法に基づき改善指導等の適切な措置を行います。また、品質事項違反事例や医薬品医療機器等法※18に関わる表示違反事例にあっては、関

係機関に通報し、連携して適正表示の推進に努めます。

（3）輸入食品対策

輸入食品※19については、輸入時に検疫所が検査命令、モニタリング検査、その他の検査制度により安全確保に努めていますが、輸入届出件数が増加し、その内容も多様化していることから検査体制の強化が求められています。区では、輸入食品の安全性を確保するため、検疫所で発見された違反事例や輸出国における農薬、食品添加物の使用状況の情報収集に努め、東京都と連携して監視指導や検査を実施します。

また、遺伝子組換え作物の可能性がある輸入農産物を原材料として使用する食品製造業者に対して、遺伝子組換え食品に係る表示の不備がないように監視指導を実施します。

区内輸入業者に対し、東京都と連携して取扱食品等の安全性に関する自主管理が適切に行われるよう必要な指導を行います。

（4）臨時営業者・臨時出店者対策

臨時営業者※20は、縁日、祭礼等の行事において簡易な施設を設けて食品を調理販売するため、十分な加熱等の食品の取扱いを重点的に監視指導します。公道や私有地を使用することがあるため、警察や地域住民等と連携して実施します。

また、区民まつり、桜まつり、住区や地域における行事で食品を取扱う臨時出店者※21に対して関係機関、主催者等から事前相談を受け付け、行事開催届及び臨時出店届の提出を求め、衛生的な食品の取扱いを指導し、食中毒予防や異物混入防止のための衛生知識の普及啓発を図ります。

（5）広域流通食品対策

有害な食品の流通を防止するため、製造業における原材料、製造工程及び製品の監視指導並びに東京都（健康安全研究センター広域監視部）と連携し、流通過程における問屋業及び販売業の流通拠点の監視指導を実施します。

（6）違反・苦情食品の発生防止対策

不正に添加物を使用した違反食品や異物混入の発生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。

8　食中毒・違反食品の発生時の対応

食中毒の発生を探知した場合や違反食品を発見した場合においては、以下のような対応をとり、被害の拡大防止の対策や原因究明の調査を実施し、再発防止を図ります。

（1）食中毒発生時の対応

関係機関との連携協力を図り、複数の自治体にまたがる場合においても、迅速に患者の被害状況調査、原因と疑われる施設の食品、施設、従業員の調査及び医師への聞き取り調査を行い、被害の拡大を防止し、食中毒発生の原因、感染経路の究明、再発防止を図ります。

食中毒を発生させた施設に対しては、再発防止を目的として監視指導を強化します。

また、食中毒と感染症両方が疑われる場合は、感染症を担当する保健予防課と連携し、調査を速やかに実施します。

（2）違反・苦情食品への対応

不正に添加物使用した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、危害除去の措置を実施します。

食品に対する異物混入等の苦情が発生した場合は、当該事業者に対して原因究明の調査と再発防止の指導を実施します。

違反食品や苦情を発生させた当該事業者に対しては、再発防止を目的として監視指導を強化します。

（3）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営業者に対し、「営業の禁停止命令」、「施設改善命令」、「回収命令」、「販売禁止命令」等の不利益処分を行います。

食品表示基準違反については、改善のための指示や、命令、業務停止等の不利益処分を行います。

また、悪質な事例については、罰則の適用を視野に警察と連携して対応します。

（4）不利益処分の実施状況の公表※22

法違反に対する不利益処分及び文書による行政指導を実施したときは、食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、法違反者の名称、施設名等をホームページ、保健所掲示板で期間を定めて公表します。

（5）緊急監視※23

緊急に対応する必要がある有害食品を発見した場合は、東京都と連携協力し、原因調査と関連施設の監視を実施します。

また、区内において有害食品を発見した場合も、東京都と連携のうえ、迅速に危害の拡大防止を図ります。

（6）自主回収についての対応

区内の事業者が食品の自主回収を行う場合の相談や報告の受理に際して、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。

自主回収のうち東京都食品安全条例に基づく、「自主回収報告制度」※24に該当する場合、東京都と連絡、調整しながら事業者に対して指導を実施していきます。

9　食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

（1）　ＨＡＣＣＰ※25に沿った衛生管理の導入の取組支援

平成３０年６月に食品衛生法が改正され、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理が制度化されたことを受け、食品等事業者の状況や食品ごとの特性を踏まえつつ、食品等事業者団体が作成した手引書に基づきＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入に向けた指導、助言を行います。

（2）食品衛生協会の自治指導員に対する支援

食品衛生協会の自治指導員※26に対して、指導員研修会の支援を行います。また、食品衛生協会主催の自治指導員に対する衛生講習会に講師を派遣し、自主管理を担う人材に対して食品衛生に関する最新の情報を提供し、資質の向上を図ります。

（3）自主的な衛生管理についての情報提供

食品の自主検査についての登録検査機関の紹介や東京都食品衛生自主管理認証制度※27についてなど、食品等事業者に対して自主的な衛生管理について情報提供を実施します。

（4）食品衛生講習会の実施

ア　食品衛生実務講習会※28

食品等事業者が自ら行う衛生管理を支援するため、食品衛生に関する最新の知見・情報を定期的、継続的に提供する機会として、下記の食品衛生実務講習会を実施し、食品衛生に係る関係者の資質の向上を図ります。開催時期は、別紙４のとおりです。

（ア）業種別講習会

業種ごとの食品衛生責任者等を対象に、業種に応じて求められる衛生管理を中心に、従事者の個人衛生及び最新の食品衛生情報について講習会を実施します。

（イ）許可更新対象者講習会

営業許可の更新を迎える営業者を対象に、食中毒予防、従事者の個人衛生及び最新の食品衛生情報について、目黒区食品衛生協会に委託して毎月講習会を実施します。

（ウ）食品衛生責任者講習会

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従事者の個人衛生、食品表示の法令の改正、最新の食品衛生情報についての講習会を実施します。

イ　食品衛生講習会への講師派遣

食品等事業者からの依頼による講習会への講師派遣を随時実施します。

10　食品安全に係る関係者相互の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション※29）

（1）情報提供及び普及啓発

食中毒多発期の注意喚起や報道で取り上げられた食の安全に関する情報をホームページ、区報に掲載します。あわせて、内閣府食品安全委員会、消費者庁、厚生労働省及び農林水産省と連携して食品の安全に関する情報を提供します。

また、区民・事業者・行政間の意見交換等を行えるよう食品保健講座、食の安全と安心を考えるシンポジウムのほか、消費者対象の講習会、相談窓口の開設を行い、リスクコミュニケーションの充実を図ります。

（2）普及啓発・リスクコミュニケーション事業　年間実施予定

- 食品保健講座
- 食の安全と安心を考えるシンポジウム
- 食品衛生パネル展示・相談窓口
- 食品衛生講習会への講師派遣

（3）食品衛生に係る事業の実施結果の公表

ア　令和２年度目黒区食品衛生監視指導計画に基づく事業の実施結果

令和２年度中に目黒区が実施した施設の立入検査や食品の収去検査の実施結果の概要を令和３年６月３０日までに目黒区ホームページ及び保健所窓口で公表します。

イ　夏期及び歳末における監視指導の実施結果

夏期及び歳末において重点的に実施する立入検査及び収去検査の結果を取りまとめ、目黒区ホームページ及び保健所窓口で公表します。

11　食品衛生法改正に係る対応

食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、平成３０年６月に食品衛生法が改正されました。ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の制度化のほか、営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設、食品リコール情報の報告制度の創設、健康被害情報の届け出の義務化、食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度の導入、広域的な食中毒事案への対策強化、輸出入食品の安全証明のための要件化などが行われます。改正の内容について随時ホームページなどで情報提供を行うとともに、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の制度化に対しては「９　食品等事業者による自主的な衛生管理の推進」（１）のとおり導入への取組支援を行います。

また、営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設に伴い、目黒区手数料条例を改正し営業許可申請手数料を改訂します。食品等事業者への影響を考慮し、目黒区ではシステム環境を整備し円滑な移行に向けた周知を行います。

以　　上

〒153-8573
東京都目黒区上目黒二丁目 19 番 15 号
目黒区総合庁舎本館 3 階
目黒区健康推進部・保健所　　生活衛生課

食品衛生係		03-5722-9506
食品衛生指導係	目 黒 地 区	03-5722-9507
	碑文谷地区	03-5722-9509
	ﾌｧｸｼﾐﾘ	03-5722-9508

別紙１

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

対象食品群	生産及び 食鳥処理	製造及び加工	貯蔵・運搬・調理 及び販売
食品一般		・使用添加物（製剤を含む）の確認の徹底 ・異物の混入防止対策の徹底 ・温度管理の徹底 ・アレルギーを含む食品に関する表示の徹底 ・記録の作成及び保存の推進	・使用添加物（製剤を含む）の確認の徹底 ・異物の混入防止対策の徹底 ・流通管理（保存温度、衛生的な取扱いなど）の徹底 ・アレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底 ・記録の作成及び保存の推進
食肉・食鳥肉及び食肉製品	・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の徹底 ・食肉処理施設における解体前の野生鳥獣及び解体後の野生鳥獣肉等の異常の有無の確認	・微生物汚染の防止の徹底 ・原材料受け入れ時の安全性の確保の徹底 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底	・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・加熱調理の徹底 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底
乳及び乳製品		・微生物汚染の防止の徹底 ・原材料受け入れ時の安全性の確保の徹底	・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
食鳥卵		・新鮮な正常卵の受け入れの徹底 ・洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 ・汚卵・軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底	・低温保管等温度管理の徹底 ・破卵等の検卵の徹底
水産食品（魚介類及び水産加工品）		・ふぐの衛生的な処理の徹底 ・生食用魚介類等の衛生的な取扱いの徹底	・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・加熱調理の徹底
野菜･果実･穀類･豆類･種実類･茶等及びこれらの加工品（有毒植物及びきのこ類を含む）	・生食用の野菜、果実等について、肥料等を通じた動物の糞尿由来等の微生物汚染防止の徹底 ・有毒植物等の採集禁止の徹底	・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・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	・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進

別紙２

監視指導年間予定表

各事業における主な実施内容は以下のとおりです。
〇施設に関する監視指導
〇食品、添加物等の取扱いに関する監視指導
〇食品等の収去検査
〇現場簡易検査（現場における手指･器具等の細菌検査等）
〇表示検査（期限表示・添加物・アレルゲン・遺伝子組換え食品等）

期	実　施　事　業 一　斉　事　業	主な収去品目
春　期 (4・5月)	・飲食店（仕出し屋・弁当屋・そうざい） ・飲食店営業（仕出し） ・そうざい製造業 ・食肉販売業・食肉処理業 ・臨時営業者等 ・夜間営業施設	・調理パン ・弁当類 ・サラダ ・そうざい
夏期対策 (6・7・8月)	・第３２回オリンピック競技大会（２０２０／東京）及び東京２０２０パラリンピック競技大会開催に関して飲食物を提供する事業者 ・夏期に食中毒の原因となりやすい食品等の製造、販売業及び飲食店 【対象業種】 ＊飲食店（すし屋・すし仕出し屋・大規模施設・旅館ホテル等） ＊菓子製造業 ＊生食用食肉・焼肉・焼鳥提供施設（飲食店・食肉販売業） ＊食肉処理業 ＊魚介類・食肉・食料品等の販売業 ＊豆腐製造業 ＊液卵製造業 ＊乳類販売業 ＊弁当類の行商 ・夜間営業施設	・すし種 ・さしみ ・豆腐 ・地域流通食品 ・輸入食品 ・洋生菓子 ・和生菓子 ・液卵 ・牛乳・加工乳
秋　期 (9・10月)	・学校給食施設 ・保育所給食施設 ・許可・届出集団給食施設（病院・事業所等） ・飲食店営業（そば） ・食肉製品製造業 ・社会福祉施設等給食施設 ・魚肉ねり製品製造業 ・清涼飲料水製造業 ・夜間営業施設	・食肉製品 ・魚肉ねり製品 ・清涼飲料水
歳末一斉 (11・12月)	・歳末食品の製造業及び販売業 【対象業種】 ＊飲食店（そうざい・大規模施設・宴会場・旅館ホテル等） ＊そうざい製造業 ＊菓子製造業 ＊魚介類販売業、食料品等販売業 ＊魚介類加工業 ＊ふぐ取扱関係営業 ＊生食用食肉･焼肉･焼鳥提供施設（飲食店・食肉販売業） ＊生食用かき取扱関係営業 ・夜間営業施設	・そうざい ・洋生菓子 ・焼菓子、羊かん ・佃煮、漬物等 ・魚介類加工品 ・輸入食品 ・地域流通食品 ・生食用かき
冬期 (1・2・3月)	・大規模製造業 ・めん類製造業 ・臨時営業者等 ・夜間営業施設	・めん類・皮類

本予定表は基本計画であり、必要に応じて事業の変更・追加・中止をすることがあります。

別紙３

過去３年間の食中毒発生状況（月別）（東京都・目黒区）

		月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
2019年（確定値）	東京都	件数	9	11	16	10	7	11	10	7	7	11	9	11	119
		患者数	81	34	154	90	20	35	25	113	113	61	52	87	865
	目黒区	件数	1						2					1	4
		患者数	1						4					5	10
2018年（平成30年確定値）	東京都	件数	9	11	13	23	22	15	9	19	31	11	7	15	185
		患者数	303	133	130	202	210	87	46	265	188	50	35	268	1,917
	目黒区	件数								1	1	3	1		6
		患者数								1	6	8	8		23
2017年（平成29年確定値）	東京都	件数	10	12	9	5	10	17	9	12	13	17	9	9	132
		患者数	155	1,245	141	6	174	135	60	201	62	109	133	207	2,628
	目黒区	件数							1	1		1			3
		患者数							1	2		1			4

最近１０年間の月別発生状況（東京都）　（平成３０年までの平均値）（確定値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数	14.4	9.6	11.1	10.6	9.6	12.3	9.9	10.8	12.7	10.3	8.5	13.1	133.6
患者数	316.9	218.9	138.0	200.8	87.8	124.4	58.8	121.4	124.0	86.5	96.0	228.4	1,900

（四捨五入の関係で累計と１月～12月までの合計は一致しないことがある。）

別紙４

食品衛生実務講習会予定表

実施時期	対象業種等
春期 （４～５月）	○食肉販売業・食肉処理業 ○飲食店（生食用食肉･焼肉･焼鳥提供施設）
夏期 （６～８月）	○飲食店（仕出し店・弁当店・調理パン店・そうざい店） ○そうざい製造業 ○菓子製造業 ○魚介類販売業 ○飲食店（すし店・すし仕出し店・大規模施設・ファミリーレストラン・鮮魚介類提供施設）
秋期 （９～１０月）	○保育所給食施設等 ○学校給食施設 ○集団給食施設（事業所・病院） ○社会福祉施設等

＊　会場は、目黒区総合庁舎本館２階大会議室です。

＊　許可更新時講習会：毎月開催する予定です。

＊　営業許可及び届け出制度の見直し等に関わる講習会を９月以降順次実施する予定です。

＊　日程が決定しましたら、目黒区公式ホームページ等でお知らせいたします。

資料

用語解説

番号	用語	解説
※１	食品衛生監視指導計画	特別区や都道府県等の保健所を設置する自治体は、食品衛生法第２４条第１項に基づき、年度毎に食品衛生監視指導計画を定めることとなっています。 また、計画を定めるときには、食品衛生法第６４条の規定により、その趣旨、内容その他の必要な事項を公表し、広く住民の意見を求めることになっています。
※２	食品衛生法	飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とした法律で、食品、添加物等の規格基準、営業施設の基準、食中毒調査等について定めています。
※３	食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律	食鳥処理の事業について、衛生上の見地から、食鳥処理場の構造設備の基準、衛生管理の基準、食鳥処理衛生管理者の設置等を定めています。 また、食鳥処理場において食鳥をとさつする際に、都道府県知事が行う検査を受けることを義務付けています。一定以下の処理羽数の処理場については検査が免除され、食鳥処理業者が確認規定により、とたいの状況を確認することになっています。
※４	食品表示法	食品衛生法、ＪＡＳ法（旧：農林物資の規格化等に関する法律）及び健康増進法の食品の表示に係る規定を一元化した食品表示法が平成２７年４月に施行され、食品表示基準が制定されました。 食品表示基準は食品関連事業者に適用されるものと食品関連事業者以外の者に適用されるものがあります。食品の分類としては加工食品、生鮮食品、添加物に区分されており、食品関連事業者が販売する加工食品と生鮮食品についてはさらに一般用と業務用に分かれています。 食品表示基準違反については、改善のための指示や、命令、業務停止等の不利益処分を行います。これらの場合、指示等の内容を公表することが食品表示法で定められています。 食品表示は品質事項(原料原産地等)、衛生事項(アレルギー表示、賞味期限等)、保健事項(栄養成分表示等)に分かれており、品質事項については特別区に権限がないため、東京都及び農林水産省と連携して取り組んでいます。
※５	健康増進法	国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、国民保健の向上を図ることを目的とした法律です。基本方針等、国民健康・栄養調査、保健指導、特定給食施設、受動喫煙防止、特別用途表示等について定めています。
※６	東京都食品製造業等取締条例	食品衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とした東京都条例で、食品衛生法で許可対象となっていない行商人及び給食供給者等の届出、食料品等販売業、魚介類加工業、液卵製造業等の許可について規定する等必要な規制を行っています。
※７	東京都ふぐの取扱い規制条例	ふぐには、ふぐ毒が含まれていることがあり、その食中毒により死者が発生する場合もあります。そこで、東京都条例により、ふぐ調理師、ふぐ取扱所、ふぐ加工製品の販売等について必要な規制を行い、ふぐ毒に起因する食中毒の未然防止の体制を整えています。 平成２４年から、ふぐ調理師以外の人が取扱うことができなかったふぐ加工製品を、一定の条件を満たせばふぐ調理師以外の人でも取扱えるようになりました。

番号	用語	解説
※８	東京都食品安全条例	食品の安全を確保することにより、現在及び将来の都民の健康の保護を図ることを目的に平成１６年3月３１日に公布された東京都条例です。 「事業者責任を基礎とする安全確保」、「科学的知見に基づく安全確保」及び「関係者の相互理解と協力に基づく安全確保」を基本理念に東京都と食品等事業者の責務と都民の役割を定めています。
※９	監視指導	食品衛生法第３０条の規定による監視指導では、食品等事業者が食品衛生法等の各基準に適合しているかの監視を行い、また食中毒予防等について助言指導を行います。 監視指導は原則として食品関係施設への事前予告なしに実施しています。
※10	食品衛生監視員	食品衛生法第３０条の規定により区長が任命する職員であり、法第２８条の規定により、報告の要求、臨検検査、収去の権限を与えられています。
※11	東京都と特別区との協定	「保健衛生事務事業に係る都区協定」により、東京都と特別区の役割分担を具体的に定めています。例えば、食中毒調査では、東京都は関係機関との連絡調整や東京都健康安全研究センターにおける検査業務等を、特別区は区内に存在する関係施設や患者等関係者の調査等を担当しています。
※12	収去検査	「しゅうきょけんさ」と読みます。食品衛生法第２８条の規定に基づき、食品衛生監視員が試験検査に必要な量の食品や添加物等を、製造、販売施設から採取し、無償で持ち帰る業務です。 この場合、収去の内容を明確にするため、食品衛生監視員から、「収去証」を交付します。 細菌検査の結果は、夏期・歳末の都区一斉収去検査成績に基づく措置基準等により判定しています。 化学検査の結果は、食品衛生法に基づく添加物使用基準、成分規格等又は食品表示法に基づく食品表示基準により判定しています。
※13	食品供給行程 (ﾌｰﾄﾞﾁｪｰﾝ)	食品が収穫、漁獲等により採取される段階から、流通、加工、調理等を経て消費者の口に入るまでの過程をフードチェーンといいます。食品衛生行政では、これらの各過程で必要な衛生管理を分担して実施し、その結果、全体として食品の安全性確保が図れることを目標に施策を講じています。
※14	現場簡易検査	一斉検査の際、機器により汚染状況を現場で測定・判定し、衛生状態の確認を行います。検査対象は手指や使用器具等であり、検査結果は衛生講習会や監視指導で活用し、食品関係営業施設の衛生管理の向上につなげます。
※15	生食用食肉の規格基準	食品衛生法に基づく規格基準として、「牛肉」を生食用として加工する際の加工基準、調理基準、成分規格、保存基準、表示基準が設定され、平成２３年１０月１日から施行されました。 （対象となる食品～牛サシ、牛タタキ、ユッケ、タルタルステーキなど）
※16	特定の寄生虫	ヒラメについては、クドア属粘液胞子虫の一種であるクドア・セプテンプンクタータ、馬肉については住肉胞子虫の一種であるサルコシスティス・フェアリーという寄生虫の関与が強く示唆されています。
※17	健康管理検便事業	碑文谷保健センターでは、学校･保育園等の集団給食調理従事者等を対象にＯ１５７・サルモネラ等の検便検査を実施しています。 検査の結果、無症状病原体保有者が発見された場合には、食品衛生監視員により指導を行い、食中毒等の未然防止に努めています。

番号	用語	解説
※18	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(医薬品医療機器等法)	医薬品等についての品質・有効性・安全性の確保のために必要な規制を行なっています。医薬品医療機器等法により、医薬品ではない食品に効能効果や用法用量をうたうこと等が禁止されています。所管は、厚生労働省及び都道府県となります。
※19	輸入食品	農林水産省の統計（食料需給表）によると、日本では供給熱量に換算して約６０％を輸入食品に依存しています。厚生労働省では輸入食品監視指導計画を定め、検疫所が輸入時検査を実施しています。 目黒区は、輸入時検査を経て国内流通している輸入食品について、東京都と連携して監視や検査を実施しています。
※20	臨時営業者	「目黒区行事における臨時営業等の取扱要綱」に基づき、食品衛生法に基づく許可を取得して、簡易な施設を設けて、たこ焼き、お好み焼き、ベビーカステラ等の食品をその場で加熱調理して販売する営業です。 都内一円で営業できる許可を得ることができますが、出店は縁日・祭礼等の行事に限って認められています。
※21	臨時出店者	「目黒区行事における臨時営業等の取扱要綱」に基づき、行事開催届及び臨時出店届の提出を受けて、設備や食品の衛生的な取扱い等の必要な指導を行っています。住民祭・産業祭等の目黒区や東京都・国・住民団体が関与する公共的行事に出店し、食品を提供することができます。
※22	不利益処分の実施状況の公表	食品衛生法第６３条により「厚生労働大臣、内閣総理大臣及び都道府県知事は、食品衛生上の危害の発生を防止するため、この法律又はこの法律に基づく処分に違反した者の名称等を公表し、食品衛生上の危害の状況を明らかにするよう努めるものとする。」と定められています。 目黒区では、区のホームページ及び保健所の掲示板により不利益処分等の実施状況について期間を定めて公表しています。
※23	緊急監視	緊急監視は、有害食品等を発見した場合に、その食品の流通に広域性があり、かつ緊急に排除する必要がある場合に東京都が主体となって関係する特別区と協力して製造所の調査や流通先の返品確認等を行います。
※24	自主回収報告制度	東京都食品安全条例に定められた制度で、食品等事業者が自ら食品等の違反や健康被害のおそれに気づき、その食品の自主回収に着手したとき、その事業者が目黒区を経由して東京都に報告する制度です。 都では、自主回収の情報を都ホームページに公表することにより、自主回収を迅速にし、健康への影響を未然に防止するものです。

番号	用語	解説
※25	ＨＡＣＣＰ （通称、ハサップと呼ばれています）	Hazard Analysis and Critical Control Point の略 （危害分析・重要管理点による工程管理手法） 　１９６０年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の手法。勘や経験に頼ることの多かった従来の衛生管理の方法とは異なり、食品の製造工程ごとに危害を分析し、その危害の発生を防止・排除したり、許容できるレベルまで低減することができる工程を重要管理点として特定し、その工程を重点的に管理することによって工程全般を通じて製品の安全確保を図る科学的な管理方法である。 　ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理は、事業者の規模や業種等に応じ、「ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理」又は、「ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理」としている。 　より一層の自主管理の推進や商品競争力の強化につながるため、国際基準であるＨＡＣＣＰの普及促進が強く求められている。
※26	食品衛生協会自治指導員	食品等事業者が自主的な衛生管理を行うため、一般社団法人東京都食品衛生協会会長が食品等事業者の会員の中から任命しているもので、同業者の巡回指導や食品衛生に関する情報の普及啓発を実施しています。
※27	東京都食品衛生自主管理認証制度	東京都の要綱に基づいた制度です。「基本的な衛生管理を確実に行うことを認証する」ことにより、衛生水準の向上を目指します。認証の審査及び認証書の交付は、都が指定した指定審査事業者（第三者機関）が行います。 　飲食店や食品製造業は、自ら作成した衛生管理マニュアルを指定審査事業者に申請し、認証書の交付を受けます。 　認証を取得した施設は、「食品衛生マイスター」である認証マークを店頭や商品等に掲示し、消費者へアピールすることができます。
※28	食品衛生実務講習会	食品等事業者の自主的衛生管理を支援するため、保健所等が開催し、食中毒防止対策や食品衛生に関する最新情報を提供する機会として講習会を実施しています。講習会の種類にはＡ（２時間）、Ｂ（１時間）があります。 　食品衛生責任者等は、飲食店（仕出し店、弁当店、すし店）、大量調理施設や集団給食施設の場合は年度内に１回以上、その他の施設は前回の受講日から３年に満たない期限内に１回以上を受講するように、区の要領で定めています。
※29	リスクコミュニケーション	消費者、事業者、行政担当者などの関係者の間でリスクに関する情報や意見をお互いに交換し、正しい情報を共有しようというものです。 　関係者が会場などに集まって行う意見交換会、新たな規制の設定などの際に行う意見聴取（いわゆるパブリック・コメント等）が双方向性のあるものですが、ホームページ等を通じた情報発信などの一方向的なものも広い意味でのリスクコミュニケーションに関する取組みに含まれています。