

令和 7 年度

板橋区食品衛生監視指導計画



板橋区保健所生活衛生課食品衛生

【 目 次 】

1	目的	1
2	実施期間	1
3	根拠法令等	1
4	監視指導の実施体制及び他機関との連携	1
5	監視指導事業	2
6	食品検査事業	6
7	不利益処分等	7
8	年間実施計画	8
9	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）	8
10	食品衛生に係る人材育成と資質の向上	9
11	食品衛生法改正への対応とHACCPに沿った衛生管理の取組支援	10
別紙①	監視指導の実施体制及び他機関との連携協力	12
別紙②	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	13
別紙③	監視、収去検査年間予定表	14

用語解説

板橋区では、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条の規定に基づき、下記のとおり『令和7年度板橋区食品衛生監視指導計画』を策定しました。

この計画に基づき、区民の皆様の食の安全、安心の確保に努めます。

1 目的

令和7年度に板橋区が食品衛生に関して実施する監視事業等を定め、迅速かつ効果的な監視指導を実施することで、区民の食の安全を確保します。

2 実施期間

令和7年4月1日から令和8年3月31日まで

※本計画の実施結果は後日、板橋区ホームページに掲載します。

3 根拠法令等

食品衛生法、食品表示法^{※1}、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律、食品衛生法施行条例、東京都食品安全条例^{※2}、東京都ふぐの取扱い規制条例等

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、原則として板橋区保健所生活衛生課食品衛生第一係、食品衛生第二係、食品衛生第三係に所属する食品衛生監視員^{※3}が行います。

このほかに、「食品衛生行政の運営に関する細目協定^{※4}」に基づき、大規模製造業、食品流通拠点及び輸入食品並びに他の自治体にまたがっての有害食品の排除及び違反食品等に係る監視指導は、東京都（以下「都」という）と連携して対応します。

（2）区役所内の連携、情報共有

健康食品の表示等は、医薬担当、栄養推進担当と連携して指導を行います。

ノロウイルス^{※5}や腸管出血性大腸菌等、食中毒、感染症両面の疑いがある場合は感染症対策担当と連携して調査にあたり、原因究明と再発防止に努めます。

そのほか、教育委員会、福祉、子ども家庭、産業経済等の関係各課と情報交換を行い、連携して学校、保育園、社会福祉施設等で提供される給食及び施設で実施される催事等の衛生管理に関する指導、支援等を行います。また、消費者センターと連携して食品に関する相談に対応します。

（3）国及び他自治体との連携協力

輸入食品等の違反を発見した場合や大規模食中毒の発生時等は、厚生労働省、消費者庁、農林水産省及び他の自治体と別紙①のとおり連携協力します。

また、複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、適切に原因調査、情報共有等の対応が行われるよう、広域連携協議会※⁶を通じて、関係機関と相互に連携を図りながら協力をしていきます。

なお、法に定めがあるものを除き、他の自治体との連絡調整は原則として都を通じて行います。

5 監視指導事業

「3 根拠法令等」の各法令等に基づき、製造業者、輸入業者、調理販売業者等の食品等事業者に対する監視指導や食品の検査を実施します。製造、加工、調理及び販売の各段階において、別紙②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）食中毒対策

ア 飲食店等施設の重点監視

ノロウイルス、カンピロバクター※⁷、腸管出血性大腸菌、アニサキス※⁸等の食中毒発生リスクが高い飲食店営業（すし、仕出し、弁当、集団給食等）、食中毒発生時に大規模化のリスクがある集団給食等の大量調理施設、苦情の発生等のリスクが高い業種については、重点的に監視指導を実施します。

イ ノロウイルス対策

近年、全国的にノロウイルスが原因の食中毒や集団感染事例が多発しており、平成29年2月には刻みのりを原因とするノロウイルスによる大規模な食中毒が発生しました。ノロウイルス食中毒発生予防のため、年間を通じて大量にまとめて調理する給食施設や仕出し弁当施設等を中心に監視指導を実施します。また、その際に、刻みのりによるノロウイルス食中毒の事例を踏まえ、加熱せずにそのまま喫食される乾物や摂取量が少ない食品であっても、ノロウイルスの汚染防止対策が必要であることについて指導を行います。

学校や地域で開催される行事、バザーでのノロウイルス食中毒を防ぐために、ノロウイルスに関する正しい知識とその予防方法についての啓発に努めます。

事故発生時には、感染症を担当する板橋区保健所予防対策課と連携して、危害除去や被害拡大の防止措置及び原因究明を迅速かつ的確に行います。

ウ 食肉による食中毒対策

平成24年7月に牛肝臓の生食が、平成27年6月には豚肉（内臓を含む）の生食が禁止されましたが、いまだに食肉が関与する食中毒は多発しています。特に、鶏肉等については、刺身や加熱不十分な調理品を提供する飲食店もあり、これらを原因とするカンピロバクター食中毒が発生しています。また、令和4年8月には京都府で牛のユッケ様食品を食べたことによる腸管出血性大腸菌食中毒

が発生し、死者が出ています。事件発生をうけ、厚生労働省から生食用食肉（牛肉）の規格基準を遵守すること及び有効な加熱調理の実施に関する通知が発出されました。

令和７年度においても、引き続き飲食店や食肉処理業等、関係する業種に対して、基本食肉については生食用としての提供はせず、中心部まで十分に加熱調理して提供するよう監視指導を行います。生食用食肉を提供する場合は、規格基準等に適合しているものを提供するよう指導を行います。

また、食鳥処理業者、卸売業者等に対して、飲食店に販売する鶏肉には、「加熱用」、「生食用には使用しないでください」といった加熱が必要である旨の表示等を徹底するよう指導を行います。かつ、区民に対しても肉の生食の危険性を認識してもらい、肉の生食を避けるよう普及啓発に努めます。

また、野生鳥獣肉については「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に基づき、ジビエ料理等の野生鳥獣肉を提供する飲食店等の監視指導を行います。

エ 集団給食施設（ハイリスク施設）食中毒対策

平成２８年８月に東京都及び千葉県の高齢者福祉施設において、腸管出血性大腸菌Ｏ１５７を原因とした食中毒が発生し１０名が死亡しました。事件発生を受け、厚生労働省から老人ホーム等の給食施設に対して、野菜・果物の殺菌、消毒の徹底を指導する旨の通知が発出されました。

乳幼児や高齢者等の抵抗力が弱い方は、食中毒を発症した際に重症化するリスクが高くなります。また、集団給食等の大量調理施設で食中毒事件が発生すると、１件当たりの患者数が多い大規模事例になる傾向があります。

これらを踏まえ、集団給食施設の中でも特に乳幼児や高齢者が利用する社会福祉施設等へ重点的に立入り、加熱せずに提供する野菜等の殺菌消毒等、食品の衛生的な取扱い等について監視指導を行います。

オ 夏期及び歳末一斉監視

食品の温度管理が難しい夏期及び食品流通量が増加する歳末には、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。

夏期は猛暑日の増加等により生鮮品等の温度管理が難しくなるため、業態ごとに監視指導を実施します。その際には、食品等事業者が衛生面の自主管理を行う上で参考となるように現場簡易検査（スタンプ培地を用いた細菌検査等）を実施し、結果を踏まえて指導を行います。

カ 新たな営業形態に関する指導

流通、インターネット及びアプリサービスの発達に伴い、区民の生活様式が変容するなかで、食品等事業者からは新たな営業形態に関する様々な相談が寄せら

れます。特に飲食店等事業者からは、テイクアウトや宅配、インターネット販売等のサービスに関する相談が増えております。店内での飲食とは異なり、テイクアウト等では購入者が喫食するまでの時間が長くなることから食中毒のリスクが高まり、衛生管理には十分な注意が必要となります。

これらの食品等事業者からの相談の際には、テイクアウト等における適切な食品の取扱いについて指導を行います。

キ ふぐ取扱い施設に対する監視

東京都ではふぐによる食中毒を未然に防止するため、ふぐの取扱い規制条例を制定し、専任のふぐ取扱責任者（旧：ふぐ調理師）を設置したふぐ取扱所の認証制度やふぐ加工製品取扱届出制度のもと、ふぐを取り扱う食品等事業者に対する監視指導を行ってきました。

今般の食品衛生法改正に伴い、令和４年４月にふぐの取扱い規制条例が改正され、ふぐ取扱所の認証制度は維持されたものの、ふぐ加工製品取扱届出制度は廃止となりました。

また、令和４年３月に魚介類販売業の許可事業者が、ふぐ処理者の管理監督のない状況下で、詰め合わせの鮮魚に未処理のふぐを梱包して販売してしまった事例がありました。

ふぐは適切に取り扱わないと、致死率の高い食中毒を発生するリスクがあります。ふぐを取り扱う食品等事業者に対して、ふぐの適正な取扱いに関する監視指導を行います。

ク 寄生虫による食中毒対策

魚介類の生食が原因とされるアニサキス等の寄生虫による食中毒の発生が増加傾向にあり、平成３０年以降における全国食中毒発生件数の第一位となっています。

そこで、生食用鮮魚介類を取り扱う食品等事業者に対して監視指導や講習会を実施し、寄生虫を原因とする食中毒対策について注意喚起を行います。

ケ 行事監視

板橋区内では区民まつり、農業まつり、花火大会等、地域の特性を活かした独自の行事が行われています。その際には区内、近隣の臨時出店者や移動、臨時営業者、食品関係営業車等が多数出店し、多くの食品が提供されます。それらの食品による事故を防止するため、食品の衛生的な取扱いが徹底されるよう監視指導を行います。

また、地域で行われるバザー等については、届出時に主催者に対して食品衛生に関する助言を行い、出店者が取り扱う食品の衛生管理向上に努めます。

コ 保菌者検索事業^{※9}の実施

食品取扱従事者等の検便により、腸管出血性大腸菌O157等の無症状病原体保有者（健康保菌者）を調査し、食中毒の発生を未然に防止するとともに、散发患者の発生動向を調査することにより、散发型集団発生食中毒の早期発見及び原因究明のため、保菌者の検索事業を実施します。

サ その他緊急監視

有害食品等の発生があった場合には、協定に基づいて都と連携し、その食品と関連のある営業施設の監視を実施します。また、区内において有害食品等を発見した場合も都と連携の上、迅速に危害の拡大防止を図ります。

食中毒等健康被害発生時の対応

（ア）原因究明

関係各機関と連携して食中毒発生原因や感染経路の究明を行い、被害拡大防止に努めます。

（イ）再発防止

再発防止のために、施設の改善指示や従事者の衛生教育を実施します。

（ウ）危機管理体制の充実

大規模事件や原因究明が困難な場合には、早急に専門家の派遣要請を行い、かつ調査委員会を設置する等、初動体制を整備し発生要因の解析に努めます。

（２）広域流通食品対策

有害食品等の流通を防止するため、都と連携し、製造業における原材料、製造工程及び製品の監視指導、並びに流通過程における問屋業及び販売業等の流通拠点の監視指導を実施します。また、不適切な原材料の使用等がないよう衛生管理の徹底を指導します。

（３）輸入食品対策

輸入食品の安全確保を図るための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強化します。

（４）食品表示対策

食品衛生法及び関係通知に基づき、アレルギー^{※10}を含む食品や遺伝子組換え食品等も含め、製造者及び加工者における原材料の点検や、期限表示その他食品の適正な表示を徹底するよう指導します。特に食品表示法が令和２年４月１日より完

全施行となっていることから、監視指導や収去検査で適正表示の推進に努めます。

アレルギーの特定原材料（表示義務があるもの）にくるみが追加され、経過措置期間は令和7年3月31日までとなっています。特定原材料8品目の適正な表示について確認します。

また、品質事項（「JAS法」で定められていた事項）や保健事項（「健康増進法」で定められていた事項）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）苦情、問合せの対応

異物混入やカビ発生等、区民から寄せられた食品に対する苦情、相談に対しては適切に調査を実施し、製造、加工から販売までの工程における原因を究明します。また、当該事業者に対して再発防止を目的として監視指導を強化します。

（６）指定成分等^{※11}を含む食品による健康被害発生時の対応

指定成分等を含む食品等を取り扱う事業者から、当該食品等が人の健康に被害を生じさせ、又は生じさせるおそれがある旨の届出があった場合は、必要に応じて医師、歯科医師、薬剤師その他関係者と連携して、厚生労働省への報告を行います。

（７）健康食品対策

令和6年3月に、紅麹を含む健康食品による健康被害が全国で発生しました。これを受け、食品衛生法施行規則が改正され、機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供が義務化されました。

健康食品による被害の未然防止・拡大防止のため、事業者に対し立入検査や情報提供を行うとともに、当該食品に係る健康被害に関する届出があった場合には、関係機関と連携協力し、速やかに厚生労働省への報告を行います。

（８）営業許可が事業譲渡^{※12}された場合の対応

食品衛生法が一部改正され、令和5年12月13日から第三者への営業許可の事業譲渡ができるようになりました。

譲渡により営業許可の地位が承継された場合は、可能な限り速やかに施設に立ち入り、地位を承継した者による衛生管理が適切に実施されていること等を確認します。

6 食品検査事業

区内に流通する食品の安全を確認するため、区内で製造される食品や流通している食品の検査を実施します。

(1) 収去検査^{※13}

食品の特性や過去の違反状況に応じ、収去検査を実施します。

ア 実施体制

食品衛生監視指導に関わる試験検査は、登録検査機関^{※14}に委託して実施します。試験検査の実施にあたっては、内部点検や外部精度管理等によるG L P（検査又は試験に関する業務の管理）の確実な実施により、信頼性の確保に努めます。食中毒等の原因究明や高度な試験検査については、東京都健康安全研究センター^{※15}に委託します。

給食施設の試験検査時は、必要に応じて施設内設備等へのふき取り検査を実施します。

イ 実施項目

微生物検査（一般細菌、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、ウェルシュ菌、ノロウイルス等）

理化学検査（保存料、甘味料、着色料、漂白剤、酸化防止剤等）

(2) 違反及び不良食品等を発見した場合の対応

ア 違反の発見

立入検査により、製造基準、表示基準等の違反または施設基準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、改善に期間を要する場合は書面にて指導を行います。

イ 違反食品の措置

不正に添加物が使用された違反食品等を発見した場合は、当該食品が販売や使用されないよう関係機関と連携し、回収または廃棄等の危害除去の措置を実施します。

ウ 食品等事業者による自主回収への対応

食品等事業者自らが食品等の回収を行う場合、令和3年6月より施行された食品衛生法又は食品表示法に基づくリコール情報届出制度により、食品等事業者による自主回収に対応します。

7 不利益処分等

(1) 不利益処分

食中毒の発生や違反食品の発見等、被害拡大の防止措置や緊急な安全確保が必要とされる場合は、危害の除去命令、営業等の禁停止命令または施設改善命令または許可の取消しの不利益処分を行います。また、悪質な事件については告発を行い

ます。

(2) 措置の公表

食品衛生法違反に対する不利益処分等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、施設名等を区ホームページにて公表します。

8 年間実施計画

食品衛生に関する違反や事故の発生状況を分析し、より必要度の高い施設、食品を中心に監視指導等の計画を立案し、監視指導や検査を実施します。

(1) 立入検査予定

ア 年間立入検査予定

監視対象施設数（業種）	8,037施設	（令和6年12月末現在）
立入予定件数	6,000件	

イ 立入時期

別紙③のとおり立入検査を実施します。

(2) 収去検査

立入検査の予定に準じ、別紙③のとおり収去検査等を実施します。

微生物検査	理化学検査	合 計
350検体	146検体	496検体

9 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※16）

(1) 情報提供及び普及啓発

時期に応じた食中毒予防の注意喚起や、食品に関係する問題が発生した時の情報を、広報いたばしやホームページ等を通じて提供します。また、区民の方にご参加頂ける食品衛生講習会等の情報も随時提供していきます。

(2) 計画等の公表

食品衛生監視指導計画及び実施状況をホームページで公表するほか、保健所等で公開します。

(3) 意見交換

食品衛生監視指導計画を策定及び変更するとき、その他必要に応じて次のとおり意見交換のための事業を実施します。

ア 区のホームページに計画（変更）案を掲載し、期限を定めて、意見を電子メール等で募ります。

イ 計画（変更）案をホームページで公表するほか、区政情報課、保健所等で公開します。

ウ 食品衛生講習会等を消費者、食品等事業者との意見交換の場として活用する他、食の安全、安心に関して多くの区民に呼びかけて講演会等を開催し、意見交換を行います。

エ 区民等向け情報の提供

定期的に広報いたばしや区ホームページ等で食中毒予防の情報を提供します。

さらに、区民等の依頼に基づく出前講座で食品衛生に関する情報提供を行います。

10 食品衛生に係る人材育成と資質の向上

（１）食品等事業者対象講習会の実施

ア 許可更新営業者講習会

営業許可の更新月を迎える食品等事業者を対象に、食中毒予防や最新の食品衛生情報を中心に食品衛生実務講習会を実施します。

イ 業態別営業者講習会

すし店、食肉販売店等、業態ごとの食品等事業者を対象に、それぞれの業態にあった衛生管理を中心とした食品衛生実務講習会を実施します。

ウ 食品衛生講習会

食品取扱施設の食品衛生責任者、食品衛生自治指導員^{※17}等を対象に、自主的な衛生管理に関する事項や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。

エ その他

食品等事業者以外の方を対象とした、食品衛生に関する話題や食中毒予防に関する講習会を、板橋区生涯学習出前講座等で随時実施します。

（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等への参加により、食品衛生監視員の知識及び監視技術の向上を図ります。

1 1 食品衛生法改正への対応とH A C C P^{※18}に沿った衛生管理の取組支援

食を取り巻く環境の変化や国際化等に対応して食品の安全確保をするため、前回の法改正から15年ぶりに、以下の7つのポイントについて食品衛生法の改正が行われました。

令和3年6月に施行された営業許可制度の見直しについての食品等事業者への周知とH A C C P（ハサップ）制度化による衛生管理の取組支援を行います。

（1）新しい営業許可制度、営業届出制度の周知

営業許可制度の見直しにより、令和3年6月以降は食品衛生法で規定する営業許可が34業種から32業種に統廃合となり、東京都の食品製造業等取締条例で規定されていた許可業種は廃止されました。また、営業届出制度の創設により、営業許可業種以外で新たに届出が必要となる営業があります。

新たな営業許可、営業届出制度での営業が適切に行われている旨の確認、指導を行います。

（2）H A C C Pに沿った衛生管理の取組支援

原則として全ての食品等事業者は、一般衛生管理に加えてH A C C P（ハサップ）に沿った衛生管理に取り組む必要があります。食品等事業者の規模、取り扱う食品の調理・製造工程、食品の特性に応じて、適切な衛生管理に取り組むことができるように助言・指導を行います。

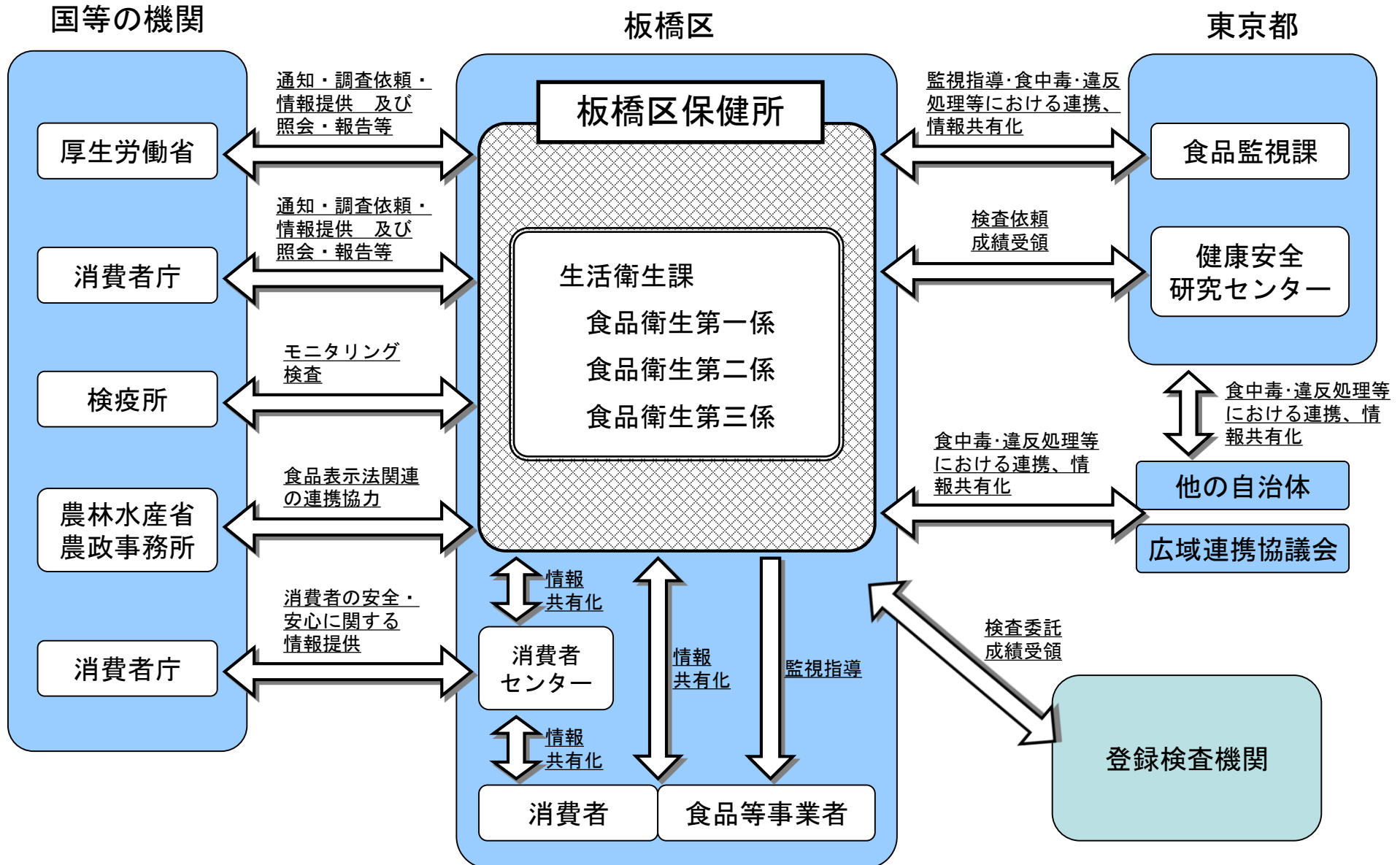
特に小規模事業者等については、厚生労働省が公開している手引書等を活用しながら、衛生管理計画の作成や記録の実施に無理なく取り組めるよう、きめ細やかな支援を行います。

また、食品衛生協会の自治指導員を通じて、自主的な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、支援を図っていきます。

食品衛生法改正の概要（７つのポイント）	
1	広域に及ぶ食中毒への対策を強化
2	原則全ての事業者にH A C C P（ハサップ）に沿った衛生管理を制度化
3	特定の食品による健康被害情報の届出を義務化
4	食品用器具、容器包装にポジティブリスト制度を導入
5	営業許可制度の見直しと営業届出制度の創設
6	食品リコール情報の行政への報告を義務化
7	輸出入食品の安全証明の充実

監視指導の実施体制及び他機関との連携協力

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

	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	・ 微生物汚染の防止の徹底 ・ 原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留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 ・ 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 ・ 原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留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	・ 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
水産製品（魚介類及び水産加工品）	・ 生食用鮮魚介類の衛生的な処理の徹底 ・ 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止 ・ ふぐの衛生的な処理の徹底	・ 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 ・ ふぐの衛生的な処理の徹底
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶類及びこれらの加工品（有毒植物およびキノコ類を含む。）	・ 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・ 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の確保の徹底	・ 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・ 穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進

種 別		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
都区協力			夏期一斉						歳末一斉 学校パン・麺一斉				
監視事業	区一斉監視	※随時緊急監視	保育園給食一斉				社会福祉施設監視						
			大規模調理施設等重点監視						各種給食施設監視				
			学校給食一斉			食品衛生月間	カンピロバクター・O157対策			各種製造業監視			
			業態一斉										
その他					花火大会監視		区民まつり監視	農業まつり監視					
その他						自治指導員研修会							
区一斉回収	微生物検査	品目	豆腐	和生菓子	めん類		そう菜(カンピロバクター検査)	仕出し弁当	魚肉ねり製品		仕出し弁当	食肉製品	添加物
			弁当・調理パン	つけ物	すし種・刺身		アイスクリーム類	弁当	洋生菓子		そう菜・弁当	粉末食品	ソース類
			仕出し弁当	めん類	そう菜(ビブリオ検査)		集団給食	そう菜(カンピロバクター検査)	クリスマス食品		集団給食	調味料等	
			弁当(カンピロバクター検査)	そう菜				集団給食	正月食品		和生菓子・あん類	食用油脂	
区一斉回収	対象業種		飲食店営業	そうざい製造業	飲食店営業		アイスクリーム類製造業	飲食店営業	菓子製造業		飲食店営業	食肉製品製造業	添加物製造業
			集団給食施設	漬物製造業	集団給食施設		魚介類販売業	集団給食施設	魚介類販売業		集団給食施設	調味料製造・加工業	密封包装食品製造業
			菓子製造業	豆腐製造業				そうざい製造業	総合スーパー		そうざい製造業	食用油脂製造業	冷凍食品製造業
			麺類製造業					水産製品製造業	食料・飲料販売業		菓子製造業	総合スーパー	食料・飲料販売業
区一斉回収	理化学検査	品目	つけ物	輸入食品	そう菜		アイスクリーム類	そう菜	クリスマス食品		輸入食品	粉末食品	添加物
			油菓子	めん類	めん類		魚介加工品	そう菜半製品	正月食品		食料品	調味料等	ソース類
			菓子	食料品	即席めん		輸入食品	輸入食品	製菓材料		和生菓子・あん類	食用油脂	
							食料品	魚肉ねり製品			清涼飲料水	冷凍食品	
区一斉回収	対象業種		漬物製造業	麺類製造業	飲食店営業		アイスクリーム類製造業	飲食店営業	水産製品製造業		菓子製造業	食用油脂製造業	添加物製造業
			菓子製造業	総合スーパー	そうざい製造業		水産製品製造業	そうざい製造業	総合スーパー		食肉製品製造業	冷凍食品製造業	密封包装食品製造業
			食料・飲料販売業		麺類製造業	総合スーパー			食料・飲料販売業		総合スーパー	食料・飲料販売業	調味料製造・加工業

※ 収去計画は、取締りの都合上各月毎ではなく3ヶ月まとめて記載しています。なお、検査体制や施設の状況により項目等は変更される場合があります。

※ 集団給食検査では、食品の検査と合わせて汚染実態調査(拭取り検査)を実施する場合があります。

※ 検査項目は、食品の特性等を考慮して設定します。

※用語解説（記載順）

◆食品表示法（※1）

平成25年6月に制定され、平成27年4月より施行された法律で、食品衛生法、JAS法および健康増進法の食品表示に関する規定を統合して、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度が創設されました。

食品を摂取する際の安全性と一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保することを目的としています。

◆東京都食品安全条例（※2）

都民の健康の保護を図るために、東京都および食品等事業者の責務並びに都民の役割を明らかにし、食品の安全の確保に関する基本的な施策および具体的な方策を定めた条例です。

◆食品衛生監視員（※3）

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣、都道府県知事、特別区区長、及び保健所設置市市長が任命する職員のこと、一定の資格（医師、獣医師、薬剤師、大学で畜産学、水産学、農芸化学を修めた人や、食品衛生監視員の養成課程を修了した人）を持ち、食品関係営業施設等の監視、食品等の検査、食中毒調査等の業務を担当します。食品衛生監視員には、関係施設への立入り権限や収去権限が与えられています。

◆食品衛生行政の運営に関する細目協定（※4）

食品衛生行政における都と特別区の協力体制と業務分担について都知事と特別区長が結んだ協定事項で、①広域監視の実施、②中毒事件等の調査および処理、③行政処分等の分担、執行および連絡体制、④都知事の助言の4つの具体的な協定事項を定めています。

◆ノロウイルス（※5）

ノロウイルスは、人のおう吐、下痢症の原因となるウイルスで、感染者のふん便やおう吐物とともに体外に排せつされます。

ノロウイルスを腸管内に蓄積した二枚貝を不十分な加熱のまま喫食したり、ノロウイルスに感染した人が手洗い不十分な状態で食品を汚染してしまうことで、ノロウイルス食中毒が発生します。主症状はおう吐、下痢、腹痛、発熱等です。

◆広域連携協議会（※6）

平成30年の食品衛生法の改正により、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等

のため、国と関係自治体の連携や協力の場として設置されることになりました。また、緊急を要する場合に、広域的な食中毒事案へ対応することができます。

◆カンピロバクター（※7）

カンピロバクターは鶏、豚、牛等の腸管内に生息している細菌で、少量の菌でも人が感染する可能性があります。肉の生食（レバ刺し、鶏刺し、鶏わさ等）や、加熱不十分な肉料理の喫食、調理工程での二次汚染等によりカンピロバクター食中毒が発生します。主症状はおう吐、下痢、腹痛、発熱等です。

◆アニサキス（※8）

アニサキスは魚介類や海にすむ哺乳類（イルカ、クジラなど）の体内にいる寄生虫です。アニサキスが寄生した魚介類を生で食べた場合、まれに胃や腸壁に侵入して食中毒の症状を引き起こします。サバ、サンマ、カツオ、イワシ、イカ、アジ等が原因食品となっています。

主症状は、激しい腹痛で、吐き気、おう吐、じんましん等を伴うことがあります。予防策としては、加熱、冷凍（中心温度－20℃で24時間以上）です。

◆保菌者検索事業（※9）

腸管出血性大腸菌およびサルモネラ属菌による健康被害を呈した都内の散発患者および無症状病原菌保菌者（健康被害は無いが検便検査により病原菌を発見された者）の検査、調査を行うことにより保菌状況や広域食中毒であるかどうかの動向を把握する事業です。東京都と特別区が共同で実施しています。

◆アレルギーの表示（※10）

アレルギー体質を持つ方の健康被害の発生を防止するため、食物アレルギーを引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数が多く、重篤な健康影響を起こす小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ、えび、かにの8品目が特定原材料として表示を義務付けられています。特定原材料を含む加工食品は、これらの原材料を含む旨を記載しなければなりません。

また、特定原材料に準ずるものとして、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの20品目が指定されていて、表示することが推奨されています。

◆指定成分等（※11）

食品衛生法第8条第1項の規定に基づいて、厚生労働大臣が指定した成分又は物

(＝指定成分等)を含む食品を取り扱う食品等事業者が、健康被害情報を把握した場合は都道府県知事等に届出を行う必要があります。

コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ、ブラックコホシュが指定成分等として指定されています。

◆事業譲渡(※12)

食品衛生法の一部改正で地位の承継に事業譲渡についての手続きが整備され、事業を譲り受けた者は、新たに許可の取得等を行うことなく、営業者の地位を承継することができるようになりました。

事業譲渡が行われた施設に対し、「都道府県知事等は、当分の間、事業譲渡の規定により営業者の地位を承継した者の業務の状況について、当該地位が承継された日から6月を経過するまでの間において、少なくとも1回調査しなければならないこととする。」と規定されています。

◆収去検査(※13)

食品衛生法第28条に基づいて実施する食品等の検査で、輸入又は国内で製造された食品が法に定められた規格基準に適合しているかを試験するために、食品衛生監視員が製造施設や販売施設から無償で必要最小量の食品や食品添加物等の提供を受け、検査することをいいます。

◆登録検査機関(※14)

食品衛生法上の登録検査機関とは、食品衛生法で定められた基準を満たし、厚生労働大臣に登録された民間の検査機関です。

登録検査機関は、実施しようとする製品検査の業務について業務規程を定め、厚生労働大臣の認可を受ける必要があります。政府(行政)の代行機関として、認可を受けた製品検査を実施することができます。

◆東京都健康安全研究センター(※15)

昭和24年3月、東京都立衛生研究所として設置され、調査研究、試験検査、研修指導等の業務を行っています。組織改正により食品指導センター等を統合し、東京都健康安全研究センターとなりました。

◆リスクコミュニケーション(※16)

どんな食品でもその食べ方や量や状況等によっては、多少の危害が発生する確率(リスク)が存在します。リスクコミュニケーションとは、リスクへの対処法について消費者、事業者等、行政が情報を共有し、相互に意見交換を実施することです。施

策の策定に当たって国民の意見を反映し、その過程の公正性と透明性を確保することを目的として行われます。

◆食品衛生自治指導員（※17）

食品衛生協会会員が自主的衛生管理を確立し、施設の衛生水準向上を図るため、食品衛生自治指導員養成教育の過程を修了した者に対して食品衛生協会が委嘱しています。食品衛生自治指導員は保健所に協力しながら、担当した店舗の食品衛生の指導、相談に応じています。

◆H A C C P（Hazard Analysis and Critical Control Point ハサップ）（※18）

H A C C P（ハサップ）とは、宇宙飛行士が食中毒に罹らないよう、宇宙食の安全性を確保するために、米国で１９６０年代に開発された食品の衛生管理の手法です。

これまでの一般的な衛生管理の考え方や方法に加え、原料の入荷から製造、出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害（リスク）を予測し、その危害を防止（予防、消滅、許容レベルまでの減少）するための重要管理点（C C P）を特定します。そこを継続的に監視、記録し、異常が認められたらすぐに対策を取り解決していくことで、不良食品の出荷を未然に防ぐ国際的に認められた衛生管理方法です。