

令和5年度
新宿区食品衛生監視指導計画

令和5年3月
新 宿 区

目 次

第 1	目的	1
第 2	実施期間	1
第 3	根拠法令	1
第 4	監視指導の実施体制及び他機関との連携協力	1
第 5	試験検査の実施体制	2
第 6	監視指導事業の実施内容	2
第 7	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	7
第 8	区民・食品等事業者への情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施	8
第 9	食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上	8
別紙①	監視指導の実施体制及び各機関との連携体制	10
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	11
別紙③	監視対象施設の重要度別監視回数	12
別紙④	監視及び衛生教育年間予定表	13
別紙⑤	収去検査年間予定表	14
	用語解説	15

新宿区では、食品衛生法（以下「法」という。）第24条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」に基づき「令和5年度新宿区食品衛生監視指導計画」を策定しました。この計画は、食品の製造、調理、販売等を行う食品関係施設等の衛生を確保するため、区が令和5年度に実施する監視指導に関する事項について定めたものです。策定にあたっては、区民の皆様や食品等事業者からのご意見を参考にするとともに、新宿区の特性を考慮しました。区では、この計画に基づき区民の食に対する安全と安心の確保に取り組んでまいります。

第1 目的

令和5年度に新宿区保健所が実施する監視指導等の事業を定め、計画的、効率的かつ効果的な監視指導を実施するとともに、区民の皆様や食品等事業者の方へ食品の安全性に関する情報を提供し、また、意見の交換（リスクコミュニケーション）を行うことによって、飲食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することを目的とします。

第2 実施期間

令和5年4月1日から令和6年3月31日まで

第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

第4 監視指導の実施体制及び他機関との連携協力

1 実施体制

食品衛生に関する監視指導は、原則として新宿区保健所衛生課が実施します。大規模製造業、食品流通拠点及び食品の輸入業等に係る監視指導並びに複数の区にまたがる食中毒、有害食品の排除及び違反処理等については、「食品衛生行政の運営に関する細目協定（以下「協定」という。）」に基づき東京都（以下「都」という。）と協力の上、実施します。大規模な食中毒発生等の緊急時においては、「新宿区食中毒対策要綱」に基づき迅速かつ的確に危機管理体制を構築します。

また、飲食物による健康被害の早期発見と拡大防止のため、厚生労働省食中毒被害情報管理室及び東京都保健医療情報センター（通称：ひまわり）と連携し、夜間休日を含む24時間体制で食中毒や食品事故等の発生を探知する体制を整備しています。通報を受けた際には直ちに的確な対応がとれるよう保健所内の連絡体制を整えるとともに関係機関との連絡を随時行い、被害の拡大防止措置を講じます。

2 他機関との連携協力

他の自治体との連絡調整は、法律に定めがあるものを除き、原則として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。複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒が発生した場合や厚生労働大臣により広域連携協議会が開催された際は、適切に原因調査、情報共有等の対応が行われるよう関係機関と相互に連携の緊密化を図りながら協力するとともに、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策を講じます。また、厚生労働省、農林水産省、消費者庁、食品安全委員会及び他自治体等の関係機関と別紙①に示すように連携協力し体制を確保していきます。

3 区他部署との連携協力

学校、子ども園、保育園、高齢者福祉施設等における食中毒を防止するため、区の教育委員会、子ども家庭部、福祉部等の施設管理部署と連携して施設の衛生確保に努めます。また、腸管出血性大腸菌やノロウイルス等食中毒と感染症の両方が疑われる事例を探知した際は、感染症を担当する保健予防課と連携協力し、原因究明と被害拡大防止に努めます。その他必要に応じて関係各部署と協力し、区内施設の食品の安全確保に取り組んでいきます。

第5 試験検査の実施体制

1 試験検査の実施機関

食品衛生監視指導に関する微生物検査は、基本的に新宿区保健所が実施します。理化学検査については、厚生労働大臣登録検査機関（以下「登録検査機関」という。）に委託して実施します。なお、食中毒等の調査に関する試験検査は協定に基づき、東京都健康安全研究センターに委託します。

2 信頼性の確保

衛生課検査係では、試験精度の信頼性の確保と検査技術の向上を図るため、「新宿区の食品衛生検査施設等における検査等の業務管理要綱」による内部点検及び内部精度管理を行うとともに、適宜必要な検査項目について外部精度管理調査を実施します。更に、検査員の検査技術の維持及び向上のため、東京都健康安全研究センター等の実務研修を受講させます。

なお、検査委託先の東京都健康安全研究センター及び登録検査機関の精度管理については、業務の適正な管理を求め、必要に応じて精度管理の実施記録を確認します。

第6 監視指導事業の実施内容

1 監視指導の実施に関する基本方針

区内に流通する食品の安全性確保のため、食品等事業者に対し、食品衛生法及び関係法令の遵守徹底を指導します。食品の製造、調理及び販売等の各段階における監視指導に当たっては、一般的衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認を行います。

また、別紙②で示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

生管理の徹底を図るため、監視指導を実施します。

(1) 立入検査

食品営業施設に立ち入り、法令に定められた基準並びに規格等の遵守を指導します。また、不正な添加物使用や異物混入等の違反食品の発生を未然に防止するため、食品の加工・製造から販売までの一連の食品供給行程の各段階において、別紙②の衛生管理事項を踏まえ、監視指導を実施します。

立入施設については、過去の食中毒発生状況、違反又は苦情の発生履歴、取扱食品の特性等を考慮し、別紙③のとおり対象施設をグループA、B、Cに分類したうえで、別紙④の実施計画に基づき年間予定監視回数を定め、立入検査を実施します。

・立入予定件数 12,000件

(2) 食品等の検査（収去検査・現場簡易検査）

不適切な食品等を排除し、食品等の安全を確保するため、過去の違反等発見状況、規格基準の整備状況等を踏まえ、食品の検査（収去検査）を行います。検査は、別紙⑤の実施計画に基づき、立入検査の予定に併せて実施するほか、夏期及び歳末一斉取締り事業の一環として実施します。

さらに、手指や調理器具を対象とした現場簡易検査（スタンプスプレッド法やATPふき取り検査法）を適宜行い、食品等事業者への監視指導に役立てます。

検査結果が不適の施設については個別に衛生指導を行い、検査後のフォローアップを実施します。

年間の予定収去検体数は、以下のとおりです。

- ・微生物検査 850検体
- ・理化学検査 250検体

(3) 食品衛生法違反等への対応

区内の食品等事業者が製造・輸入・販売・提供する食品について、衛生上の問題が発生した場合は、迅速に被害拡大防止の措置を講ずるとともに、必要に応じて関係自治体と連携して原因究明を行い、再発防止のための改善指導を行います。

食品衛生法に規定された違反を確認した場合は、「新宿区食品衛生関係不利益処分要綱」に基づき厳正な処分を実施します。

ア 食中毒発生時の対応

「新宿区食中毒対策要綱」に基づき拡大防止措置を講ずるとともに、迅速に食中毒発生原因の調査や感染経路の解明に努めます。食中毒を発生させた事業者に対しては、営業等の停止及び禁止や施設の改善命令等の不利益処分を行い、改善措置状況を確認します。その後は再発防止のために重点的な監視指導を実施し、講習会等においても継続的に衛生指導を行います。

イ 違反等を発見した場合の対応

立入検査により、製造基準等の違反、食品表示基準の違反又は施設基準の違反を発見した場合は、その場で改善指導を行います。改善に期間を要する場合は、書面にて指導を行います。

収去検査で違反食品を確認した場合は、必要に応じて関係機関と連携し、当該食品が販売または使用されることがないように迅速に回収や廃棄等の危害除去措置を講じます。さらに、食品等事業者から文書により報告を徴収して改善措置状況の確認を行い、再発防止の徹底を図ります。

ウ 指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応

指定成分等を含む食品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、又は生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった場合は、厚生労働省へ報告します。

また必要に応じて、医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者と連携し、健康被害の状況を把握します。

エ 自主回収（リコール）に関する対応

事業者が自ら不良食品等の回収を行う場合には、食品等のリコール情報報告制度に基づいて、事業者へ対象食品の速やかな回収と再発防止のための原因究明を行うよう指導します。

オ 苦情・相談への対応

区民等から寄せられる食品に関わる苦情や相談に対して、迅速かつ的確に原因調査を実施するとともに、必要に応じて、当該事業者へ改善指導を行うなど、再発防止の徹底を図ります。

2 重点的監視指導事業

新宿区の地域特性、食中毒及び違反の発生状況等を踏まえ、以下の事項について、特に重点的な監視指導を実施します。

(1) 食肉の生食、加熱不足による食中毒対策

ア カンピロバクター等食中毒対策

区内では食肉、特に生又は加熱不十分な鶏肉が原因食品と推定されるカンピロバクター食中毒が依然として多発しており、区においても対策は重要です。鶏肉は生食等での提供について法的な規制がないため、飲食店等の監視の際には、メニュー等の確認をし、鶏刺しや鶏レバー等の生又は生に近い加熱不十分な料理の提供を控えるよう指導を徹底します。また、区内の提供施設の把握に努め、必要に応じて収去検査を行い、講習会においてカンピロバクター食中毒防止の注意喚起を行います。

シカやイノシシ等の野生鳥獣肉（ジビエ）についても、腸管出血性大腸菌、E型肝炎、寄生虫等の病原体を保有しているおそれがあり、生食や加熱不十分で食べることは食中毒のリスクがあるため、監視指導を実施します。

イ 牛肝臓及び豚の食肉における生食禁止の徹底

厚生労働省は平成 23 年 10 月に生食用牛肉の規格基準を制定し、平成 24 年 7 月に牛肝臓、平成 27 年 6 月に豚の食肉（内臓肉を含む）の生食用としての販売及び提供を禁止しました。これらについては、引き続き、基準等の遵守を指導し、特に、牛肝臓及び豚の食肉が生食等で提供されることのないよう指導を徹底します。

ウ 普及啓発

区民に対しては、食肉を生や加熱不十分な状態で食べることで食中毒のり

スクが高くなることについて、広報や区ホームページ、ふれあいトーク宅配便等を活用した情報提供を継続的に行い、食肉類に起因する食中毒発生の未然防止を図ります。

(2) ノロウイルスによる食中毒対策

ノロウイルスの感染症や食中毒は、ノロウイルスの遺伝子型の変異や新型が出現することで大流行、集団発生が危惧されています。特に、食中毒が発生した場合に大規模化しやすい給食施設、弁当調製施設、ホテル等の大量調理施設を中心に、重点的に監視指導を実施します。

小児・高齢者等抵抗力の弱い年齢層が利用する保育園や高齢者福祉施設等の給食施設に対しては、調理従事者の健康管理、適切な加熱温度、二次汚染の防止（手指や食器類の消毒法等）について指導を行います。

また、食品等事業者及び区民に対して、区が新宿区食品衛生協会と協働で作成した「食品衛生カレンダー」や区ホームページに掲載の「食品衛生 Web 講座」などを活用し、正しい手洗い等について、普及啓発を行います。

(3) アニサキス等寄生虫による食中毒対策

令和4年、区内では魚介類の生食が原因と推定される寄生虫（アニサキス）による食中毒が4件発生しており、都全体においても多数の発生が報告されています。

アニサキスを始め、その他寄生虫を原因とする食中毒を防止するため、監視や衛生講習会の際に食品等事業者に対し注意喚起とともに予防法等について指導を行います。また、区ホームページ等を活用して区民への普及啓発を行います。

(4) 輸入食品の安全確保

我が国の令和3年度カロリーベース総合食料自給率は38%で、国内で消費される食料の多くを様々な国からの輸入に依存しています。

輸入食品の安全確保を図るため、区内に流通する輸入食品の食品添加物や残留農薬等の検査を実施します。また、区内に流通する食品の表示適正化を図るため、輸入者や販売業者に対し、食品表示法に基づいた適正な表示を徹底するよう監視指導を実施します。

なお、収去した食品の検査や検疫所が輸入時に実施するモニタリング検査で違反が発見された場合には、国の関係省庁や都と緊密な情報共有、連絡体制を確保し、回収指示および廃棄の確認等の必要な行政措置を迅速に行います。

(5) HACCPに沿った衛生管理の制度化への対応

食品衛生法改正により、令和3年6月からHACCPに沿った衛生管理が実施されました。食品等事業者は、HACCPに沿った衛生管理に基づき衛生管理計画及び手順書を作成し、衛生管理の実施状況の記録をする必要があります。

食品等事業者が、HACCPに沿った衛生管理に円滑に取り組むことができるよう、きめ細かい監視指導を実施します。

3 監視指導事業

重点的監視指導事業の他、以下の監視指導事業を実施し、食の安全確保及び食中毒対策を図ります。

(1) 緊急監視

有害食品等の発生があった場合、協定に基づいて都と連携して迅速に関連事業

所の監視を実施し、原因究明と危害の拡大防止を図ります。

(2) 一斉監視等

ア 通年行う監視

別紙④の計画に沿って、重点的監視指導施設を中心に一斉検査を行います。各施設へ立ち入る際は、施設内や食品の微生物汚染状況を確認するため、別紙⑤の計画に沿って収去検査やスタンプスプレッド法による検査を行います。

イ 夏期及び歳末一斉監視

細菌性食中毒の発生が多い夏期及び食品流通量が増加する歳末においては、厚生労働省の方針を踏まえ、かつ協定に基づき都と連携し、監視指導を重点的に実施します。実施結果については、区ホームページで公表します。

(3) テイクアウト等の衛生管理

新型コロナウイルス感染症の影響により、飲食店等で新たにテイクアウトや宅配を始める営業形態が増えています。テイクアウト等の食品は店内で提供する場合に比べて調理から喫食までの時間が長く、食中毒のリスクが高いため、テイクアウト等の提供を開始する事業者に対して、温度等の衛生管理について監視指導を行います。

(4) 社会福祉施設を含む集団給食施設の衛生管理

小児・高齢者等抵抗力の弱い集団を対象とする小中学校、保育園、福祉関係施設等の集団給食施設に対し、大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守など、食中毒予防を目的とする監視指導を実施します。監視の際は、HACCPに沿った衛生管理が実施されているか確認するとともに、収去検査を実施します。また、大規模食中毒の発生を防止するため、事業所等の集団給食施設についても、監視票とスタンプスプレッド検査やATPふき取り検査による継続的な監視指導を実施します。

(5) ふぐ取り扱い施設の衛生管理

ふぐによる食中毒を未然に防止するため、ふぐ取扱認証施設におけるふぐの適切な取扱いについて監視指導を実施します。

(6) 製造業の衛生管理

有害食品等の流通を防止するため、都と連携し、広域に流通する食品を製造する施設に対し、原材料、製造工程及び製品の監視指導を実施します。また、漬物製造業等小規模な製造業施設へも立入り、製造工程の確認や収去検査等の監視指導を実施します。特に、アレルギー物質や期限表示等の適正表示や製造工程での異物混入防止について指導を強化します。

(7) 大規模小売店等の衛生対策

新宿駅周辺に立地するデパート等の大規模小売店は集客力があり、食品の取扱量も多いことから、不適切な食品が流通しないよう食品の取扱いや表示について監視指導を実施します。

(8) 適正な食品表示への対策

食品表示法（衛生事項）に基づく食品等に関する適正な表示を確保するため、製造施設や販売施設に対して監視指導を実施します。食品表示は原産地や原材料名（品質事項）、栄養成分表示（保健事項）、医薬品、医療機器等の品質、有効性及

び安全性の確認等に関する法律（以下「医薬品医療機器等法」という。）などの表示規制があることから、関係機関等と連携協力し適正表示の推進に努めます。

(9) 営業許可制度の見直し、営業届出制度創設への対応

食品衛生法の改正により、令和3年6月から営業許可の業種区分が実態に応じて見直され、新たな営業許可、届出制度が創設されました。

新たに許可、届出の対象となる施設に対して、食品等事業者が円滑に許可申請や届出が行えるよう周知するとともに、適正に衛生管理を行うよう監視指導を実施します。

(10) 行事における臨時業者等に対する監視指導

縁日祭礼、スポーツや産業祭など地域振興等を目的とした行事において、食品が衛生的に提供されるよう監視指導を行い衛生管理の向上を図ります。

(11) 食品等事業者への食物アレルギー対策

食品の製造や調理に際し、使用原材料に係る点検、確認の徹底を指導します。また、都作成のピクトグラム(絵文字)を活用したパンフレットの配布など飲食店等における食物アレルギー対策を推進します。

(12) 従業員（業者）の国際化に伴う監視指導

区内の飲食店等では従業員(業者)の国際化が進んでいます。海外との習慣の違い等による営業方法及び衛生管理に対する近隣からの相談も多くなっています。これらの従業員(業者)に対し、施設の衛生管理や食品等の取扱いについて指導を行い、衛生意識の向上と定着を図ります。

第7 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

1 食品衛生推進員

新宿区食品衛生推進員を通じて、衛生管理に関する情報や技術を食品等事業者に提供し、自主的な衛生管理の推進を支援します。

2 食品衛生自治指導員

一般社団法人東京都食品衛生協会の食品衛生自治指導員を通じて、衛生管理に関する情報や技術を食品等事業者に提供し、自主的な衛生管理の推進を支援します。

3 食品等事業者のHACCPに沿った衛生管理の支援

食品等事業者に対して、「HACCPに沿った衛生管理」の周知と浸透を図り、制度への理解促進と食品関係団体が策定した手引書に基づき、事業者への支援を行っていきます。

また、「食品衛生 Web 講座」で小規模事業者向けのHACCPに沿った衛生管理について配信し、普及啓発を行います。

4 手洗い検査機材および衛生教育用DVDの貸し出し

調理従事者等を対象に手洗い検査機材の貸し出しを行い、正しい手洗い方法の周知徹底を図ります。また、食品衛生のDVDの貸し出しを行い、調理従事者への食品衛生教育の充実を図ります。

第8 区民・食品等事業者への情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施

1 情報提供

(1) 食品衛生情報の発信

食中毒の多発する時期の注意喚起や食品の安全確保に関する情報を区ホームページ、広報誌及び食品衛生カレンダーを活用して積極的に情報提供します。また、食品等に係る深刻な健康影響が懸念される事例が発生した場合は、迅速に区ホームページ等で区民への緊急的な注意喚起を行います。

(2) 食中毒や違反情報等の公表

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、法違反者の名称、施設名等を区ホームページで公表します。また、消費者安全法の規定に基づき、食中毒等の発生情報を消費者庁に通知します。

2 意見交換の機会の設定

(1) 食品衛生講習会

食品衛生実務講習会や消費者講演会等を通じて食品の安全性に関する知識の普及に努めるとともに区民及び食品等事業者からの意見を聴取します。

(2) 地域派遣事業「ふれあいトーク宅配便」

職員が地域や区民からの要望に基づき地域に出向き、日常生活に密着した食品衛生に関する話題の提供や意見交換を行います。食中毒予防、行事での食品の取扱い、正しい手洗い方法等の各種衛生教育講座を揃え、食品衛生に対する正しい知識を習得してもらう機会を増やしていきます。

(3) その他

区では、健康的で豊かな食生活を実践できる食育を推進するため、「食育推進計画」を策定しており、その計画の中で児童館等施設からの要望に応じて「食育講座」を行っています。そこで、健康づくり課と連携し、食育講座に参加する乳幼児の保護者や小学生を対象に食中毒予防や正しい手洗い方法について講習を行うことで、若い世代への衛生教育を充実させます。

3 食品衛生監視指導計画の策定と公表

食品衛生監視指導計画を策定するにあたっては、素案の段階で区ホームページや衛生課窓口等で公表し、区民から広く意見を求め、内容を検討した上で計画に反映させます。決定した食品衛生監視指導計画は、区ホームページや衛生課窓口等で公表します。また、計画の実施状況及び結果概要について、令和6年6月末までに公表します。

第9 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

1 食品等事業者を対象とした講習会

別紙④のとおり、飲食店、食品の製造業、集団給食施設、学校・保育園等の給食施設を対象に、衛生教育（業態別講習会等）を実施します。講習会では、それぞれの業態に合わせて食中毒予防、自主的衛生管理や食品衛生に関する最新情報を提供し、食品衛生責任者や調理従事者等の衛生知識の向上を図ります。

2 食品衛生推進員及び食品衛生自治指導員を対象とした講習会

食品等事業者の衛生管理の向上に関する自主的な活動を促進し、地域の食品衛生の向上を図るため、食品衛生推進員や食品衛生自治指導員の活動を支援し、衛生法規や食品の衛生管理に関する最新の情報を提供することにより資質の維持向上を図ります。

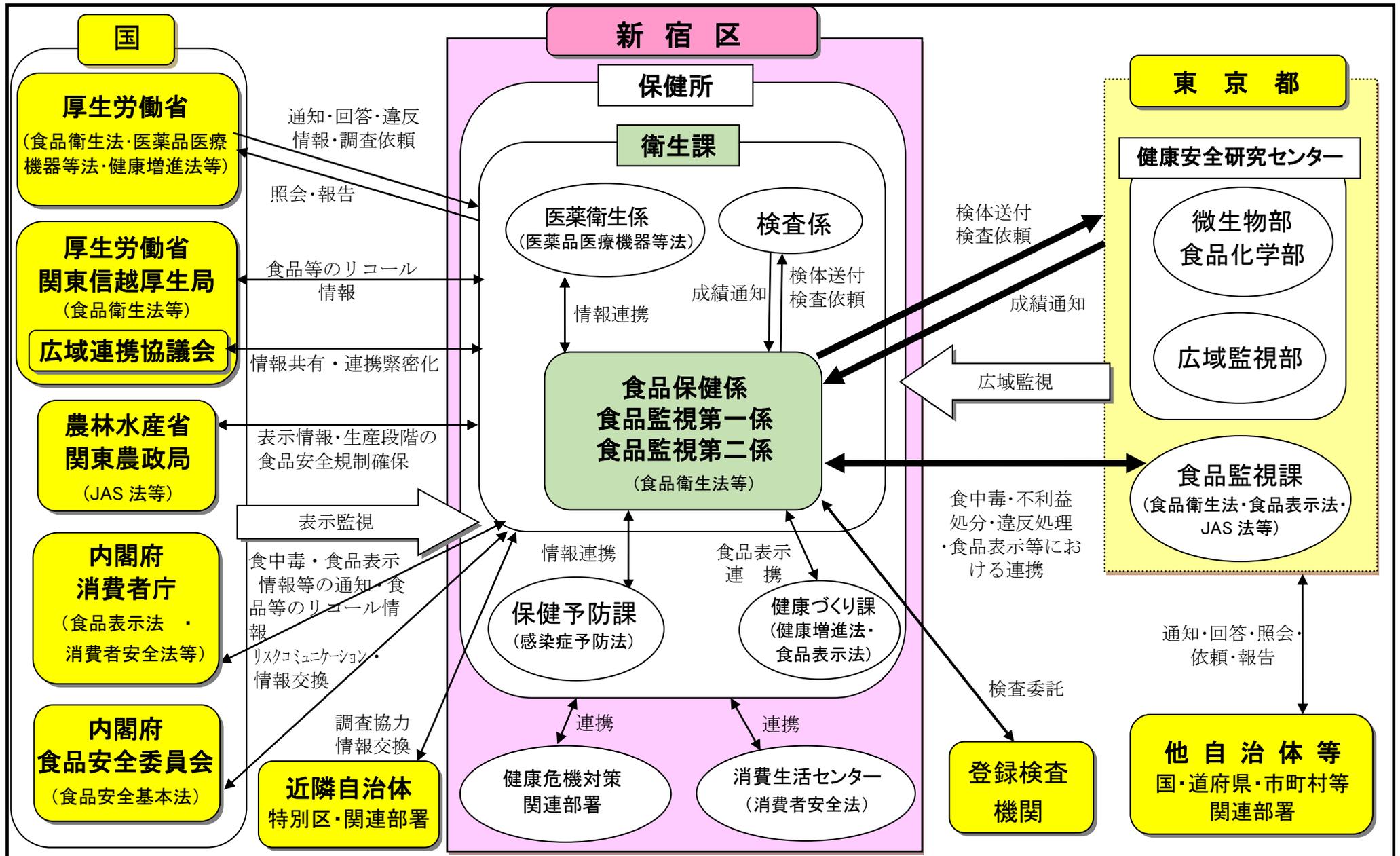
3 食品衛生監視員等の研修

食品衛生監視員や食鳥検査員の資質向上を目的として、厚生労働省や都等が実施する食品衛生に係る最新情報や国際動向についての各種実務研修等を受講させ、知識や技術の向上を図ります。

特に、食品表示法の適正執行や、食品等事業者へ自主的な衛生管理手法を適切に指導する監視員の養成を目的とした各種実務研修等を積極的に受講させ、食品衛生監視員の資質を高めていきます。

監視指導の実施体制及び各機関との連携体制

別紙①



フードチェーン 食品群	製造及び加工	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"> ・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 ・生食用食肉の規格基準、表示基準及び生食用食肉の衛生基準の遵守の徹底 ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・生食用食肉の規格基準、表示基準及び生食用食肉の衛生基準の遵守の徹底 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・微生物汚染の防止の徹底 ・原材料受け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 	<ul style="list-style-type: none"> ・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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）	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料加工時の温度管理の徹底 ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・生食用鮮魚介類の保存温度、衛生的な取扱い等衛生管理の徹底 ・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"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進 ・有毒植物等の排除の徹底
全ての食品群 【共通監視指導項目】	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・各段階における原材料及び製品の適正な温度管理の徹底 ・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 ・遺伝子組換え食品の表示の徹底 	

監視対象施設の重要度別監視回数

別紙③

重要度	対 象 施 設	目 標 監 視 回 数
グループA	<p>食品等による危害の発生が特に危惧される施設</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ホテル、宴会場、集団給食施設等の大量調理施設 ○仕出し店、弁当店 ○焼肉店、焼鳥店等の生または生に近い状態の食肉類を提供する飲食店 ○デパート、大型スーパー等の大規模小売店 	年2回以上
グループB	<p>食品等による危害の発生が危惧される施設及び規格基準等が定められた食品製造施設</p> <ul style="list-style-type: none"> ○すし店、そうざい店 ○学校、保育園、高齢者福祉施設等 ○販売業（食肉販売業、魚介類販売業等） ○製造業・処理業（菓子製造業、アイスクリーム類製造業、食肉製品製造業、水産製品製造業、清涼飲料水製造業、豆腐製造業、麺類製造業、食肉処理業、そうざい製造業、認定小規模食鳥処理業等） ○ふぐ取扱認証施設 	年1回以上
グループC	<p>上記に含まれない営業許可業種等</p> <ul style="list-style-type: none"> ○グループAからBに含まれない調理業、製造業、販売業等 	許可更新時及び必要に応じて監視を実施

収去検査年間予定表

		4～5月	6～8月	9～11月	12月	1～3月
実施事業	細菌検査	<ul style="list-style-type: none"> ○弁当・仕出し ○学校給食 ○保育園等給食 ○豆腐 ○社会福祉施設給食 	<ul style="list-style-type: none"> ○弁当・仕出し ○そうざい等 ○魚介類 ○保育園等給食 ○牛乳 ○社会福祉施設給食 	<ul style="list-style-type: none"> ○清涼飲料水 ○そうざい等 ○調味料等 ○麺類 ○食肉加工品等 ○食肉製品 ○洋生菓子 ○生食用カキ 	<ul style="list-style-type: none"> ○魚肉ねり製品 ○正月用食品 	<ul style="list-style-type: none"> ○食鳥肉 ○あん類 ○そうざい等 ○和生菓子
	理化学検査		<ul style="list-style-type: none"> ○輸入食品 ○そうざい等 ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○輸入食品 ○清涼飲料水 ○食肉製品 ○麺類 ○そうざい等 ○生食用カキ 	<ul style="list-style-type: none"> ○輸入食品 ○魚肉ねり製品 ○正月用食品 	<ul style="list-style-type: none"> ○輸入食品 ○食鳥肉 ○あん類 ○そうざい等 ○和生菓子

用語解説

あ行

○遺伝子組換え食品

ある生物から目的とする遺伝子を取り出し、改良しようとする生物に導入することにより、新しい性質を持たせる技術を応用して作られた農作物及び、それを加工した食品のことです。

食品衛生法により、安全性審査を受けていない遺伝子組換え食品又はこれを原材料に用いた食品は、輸入、販売等が禁止されています。

○ATPふき取り検査法

手指や調理器具、機械等の洗浄や消毒後の清浄度の検査に活用されています。製造環境や調理環境に洗い残された微生物の菌量と食品残渣を同時に測定する方法で、現場において検査が実施でき、数分以内で結果が得られる迅速検査法です。

さ行

○指定成分等

食品衛生法に基づき、食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物であって、現在、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されています。

○食品等のリコール情報報告制度

営業者が食品等の自主回収（リコール）を行う場合、食品衛生法及び食品表示法に基づき、リコール情報を行政に報告する制度です。

○収去検査

食品衛生法に基づき、飲食店等に立ち入り、試験に必要な限度において、食品等を無償で提供させることによる検査です。

○消費者安全法

消費者の消費生活における被害を防止し、その安全を確保するため、内閣総理大臣による基本方針の策定、都道府県及び市町村による消費生活相談等の事務の実施及び消費生活センターの設置、消費者事故等に関する情報の集約、消費者被害の防止のための措置等を講ずることを目的とした法律です。

○食鳥検査員

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき、食鳥処理場等への立ち入り、設備等の検査、食鳥肉等の収去等の職務を行う区長が指定した職員です。

○食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

食鳥肉等による衛生上の危害の発生を防止することにより、国民の健康の保護を図ることを目的とする法律であり、食鳥処理の事業の許可、食鳥検査等について定められています。

○食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、飲食店等に立ち入り、食品等を検査・収去させ、又は監視指導を行わせるために区長が命じた職員です。

○食品衛生自治指導員

一般社団法人東京都食品衛生協会が、食品衛生の向上と自主的衛生管理の推進を図るために委嘱した指導員です。会員施設を巡回し、衛生管理指導や衛生知識の普及啓発を行います。

○食品衛生推進員

食品衛生法第67条に基づき、食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、社会的信望があり、かつ、食品衛生の向上に熱意と識見がある人のなかから区長が委嘱した者です。

○食品衛生法

飲食による衛生上の危害の発生を防止することにより、国民の健康の保護を図ることを目的とする法律であり、不衛生な食品等の販売等の禁止、食品等の規格基準の制定、食品衛生監視員、営業の許可、不利益処分等について定められています。平成30年6月に改正され、HACCPに沿った衛生管理の制度化、営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設、食品リコール情報の報告等について、新た

に定められました。

○食品表示法

食品衛生法、JAS 法及び健康増進法の3つの法律の食品表示に関する規定を統合し、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設するものとして策定されました。具体的な表示のルールは食品表示基準に定められています。

○新宿区食中毒対策要綱

新宿区で発生した食中毒の迅速かつ的確な処理を行うため、関係機関の役割、被害の拡大防止、原因究明等並びに、東京都及び他の特別区との連携等について必要な事項が定められています。

○スタンプスプレッド法

主に手指や調理器具の表面をふき取り、培地に塗布して一定期間培養することで、食中毒菌等による汚染状況を調べるための検査手法です。主な検査項目は、「黄色ブドウ球菌」「大腸菌群」です。

○精度管理調査

同一試料を各検査施設に配布し検査を実施させ、参加施設がどれほど正確に測定しているかを全体の集計結果から判断するものです。また、内部精度管理と外部精度管理に大別され、内部精度管理は自らの検査施設内で調査用試料を準備し実施するもので、外部精度管理は、外部の検査機関（一般財団法人 食品薬品安全センター）による全国一斉の検査に参加し、全国的な検査精度の評価を受けるものです。

た行

○東京都ふぐの取扱い規制条例

ふぐ調理師、ふぐ取扱所、営業者等について必要な規制を行うことにより、ふぐの毒による食中毒を未然に防止し、食品の安全性を確保することを目的とする条例です。

は行

○H A C C P

「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略で、食品の衛生管理手法の1つです。原材料の受入から最終製品までの各工程で、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。

ま行

○モニタリング検査

輸入食品等について幅広く、継続的に監視し、違反が発見された場合には検査を強化する等、必要に応じた輸入時の検査体制を構築することを目的として実施される収去検査です。

令和 5 年度新宿区食品衛生監視指導計画

令和 5 年度版 令和 5 年 3 月発行

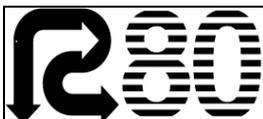
編集・発行

新宿区健康部衛生課

東京都新宿区新宿 5-18-21

TEL03 (5273) 3827

印刷物作成番号 2 0 2 2 - 1 8 - 3 2 2 1



古紙パルプ配合率80%再生紙を使用

この製品は、古紙パルプ配合率80%の再生紙を使用しています。