

令和5年度 新宿区食品衛生監視指導計画の実施結果（概要）

新宿区保健所 衛生課

1 はじめに

新宿区では、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3月に「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。令和5年度はこの計画に基づき、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と、食品の安全性に関する情報提供や意見交換を行い、区民の食に対する安全と安心の確保に取り組みました。

この度、令和5年度の食品衛生監視指導計画の実施結果について概要を取りまとめましたので、お知らせいたします。

2 計画期間

令和5年4月1日から令和6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（平成2年法律第70号）

食品表示法（平成25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条）

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（平成16年東京都条例第67号）

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、原則として新宿区保健所衛生課が実施しました。大規模製造業、食品流通拠点や輸入食品及び複数の区にまたがる有害食品の排除や違反処理などに関する監視指導は、「食品衛生行政の運営に関する細目協定（以下「協定」という。）」に基づき東京都と協力の上、実施しました。

（2）他機関との連携

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、原則として東京都を通じて実施しました。また、必要に応じて、厚生労働省、農林水産省及び消費者庁など関係省庁と連携しました。

(3) 区他部署との情報共有

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、必要に応じて区の教育委員会、子ども家庭部、福祉部等の施設管理部署と情報共有を行い、区内施設の食品の衛生確保に努めました。また、食中毒と感染症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調査を行い、原因究明と被害拡大防止に努めました。

5 監視指導の実施結果

(1) 立入検査

区内に流通する食品の安全確保のため、食品営業施設に立ち入り、法令に定められた基準又は規格等の遵守の徹底を指導しました。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、「監視及び衛生教育年間予定表」に基づき立入検査を実施しました。立入検査の際には、食品の衛生的な取り扱い、施設設備の衛生管理、従事者の衛生管理等について監視し、必要な指導を実施しました。(表1、表2)

【表1 年間立入検査実施状況】

年度	食品関係施設数	年間立入件数	立入予定件数	達成率
4	21,196	6,199	12,000	51.66%
5	22,358	7,536	12,000	62.80%

※食品関係施設数はいずれも各年度末現在

【表2 業種別立入検査実施状況】

ア 食品衛生法に規定する営業

業 種 別	施 設 数	監視件数
総 数	22,138	7,319
改正前許可業種	9,979	2,980
改正後許可業種	7,143	3,536
改正後届出業種	5,016	803

イ 東京都ふぐの取扱い規制条例に規定する営業

業 種 別	施 設 数	監視件数
ふぐ取扱所	161	156

ウ 食品衛生法施行細則に基づく生食用食肉取扱施設

業 種 別	施 設 数	監視件数
生食用食肉取扱施設	48	53

エ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

業 種 別	施 設 数	監視件数
総 数	11	8
認定小規模食鳥処理業	10	8
届出食肉販売業者	1	0

(2) 食品等の検査（収去検査・現場簡易検査）

収去検査年間予定に基づき、区内飲食店、食品製造業、食品販売業等の施設から、食品等 824 検体の収去検査を行いました。（表 3）

細菌検査（食中毒細菌など）は 649 検体を検査し、56 検体の要注意検体があったため改善を指導しました。理化学検査（保存料、着色料、甘味料など）は 175 検体を検査し、3 検体の違反（否の判定）がありました。3 検体の違反については全て、輸入者を管轄する保健所に通報しました。また、施設に立ち入った際は、必要に応じて現場簡易検査を行い、調理従事者の手指、調理器具類を対象とした検査を実施し、その結果を監視指導に活用しました。（表 4）

【表 3 収去検査結果】

種 別	総数	細菌検査			化学検査		
		検体数	否	要注意	検体数	否	要注意
総 数	824	649	0	56	175	3	0
弁当類	95	95	0	18	0	0	0
そうざい類	319	305	0	17	14	0	0
菓子類	146	108	0	12	38	2	0
魚介類・加工品	51	51	0	2	0	0	0
缶詰・瓶詰	32	4	0	0	28	0	0
清涼飲料水	41	20	0	0	21	1	0
食肉・加工品	27	16	0	0	11	0	0
その他	113	50	0	7	63	0	0

※否とは、食品衛生法に基づく成分規格に違反したもの。また、要注意とは、成分規格や国の基準値がない食品及び東京都の指導基準等に逸脱したもの。

【表 4 現場簡易検査結果】

総 数		検体数		不良検体数	
		2,241		540	
		スタンプ検査	ATP 清浄度検査	スタンプ検査	ATP 清浄度検査
内 訳	まな板	196	49	22	12
	冷蔵庫	150	106	12	102
	食器類	358	447	30	224
	手 指	626	7	71	2
	その他	242	60	9	56

(3) 法違反、苦情への対応

ア 違反処理

立入検査により、表示基準の違反や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した。

食中毒の発生等の緊急な安全確保が必要とされる場合は、営業停止命令などの不利益処分を行いました。（表5）

【表5 食中毒事件の措置状況】

発生日	責任の所在	原因食品 (推定含む)	病因物質	患者数	不利益処分等の内容
1.30	家庭	いわしのマリネ	アニサキス	1	—
3.19	飲食店(一般)	3月18日に 提供した食事	ノロウイルス	6	営業停止命令(4日間) 自主休業(3日間)
3.27	飲食店(一般)	3月23日に 提供した食事	カンピロバクター	3	営業停止命令(7日間)
3.29	飲食店(一般)	魚介類の刺身	アニサキス	1	営業の一部停止命令 (1日間)
5.7	飲食店(一般)	5月5日に 提供した食事	カンピロバクター	3	営業停止命令(7日間)
6.18	飲食店(一般)	6月16日に 提供した食事	カンピロバクター	4	営業停止命令(6日間) 自主休業(1日間)
9.11	不明	生食用鮮魚介類 (推定)	アニサキス	1	—
9.18	家庭	キノコの炒め物 (テングタケ)	植物性自然毒	4	—
10.1	不明	生食用鮮魚介類 (推定)	アニサキス	1	—
12.22	飲食店(一般)	生かきを含む コース料理	ノロウイルス	8	営業停止命令(3日間)
12.26	飲食店(一般)	12月23日に 提供した食事	カンピロバクター	5	営業停止命令(3日間) 自主休業(4日間)

イ 苦情への対応

保健所に申し出のあった食品に関する苦情309件については、速やかに食品の取り扱い状況等の調査を行い、適切な処置と解決に努めました。関係事業者が区外の場合には、当該製造所又は輸入者を所管する自治体へ調査を依頼しました。（表6）

【表6 苦情原因の内訳】

件数	異物混入	カビ発生	腐敗・変敗	異味・異臭	施設不衛生	表示	身体異常	食品取扱 の不良	安全性の 疑義	その他
309	31	4	5	11	68	4	120	36	9	21

6 重点的監視指導の実施結果

(1) 食肉の生食、加熱不足による食中毒対策

生や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多発していることから、飲食店に対し、生又は加熱不十分な料理の提供を控えるよう監視時の指導を強化しました。更に、食肉の安全確保を図るため、区内の食肉販売業や食肉処理業、認定小規模食鳥処理施設を監視し、カンピロバクター、サルモネラ属菌及び腸管出血性大腸菌等の細菌検査などを実施しました。

(2) ノロウイルスによる食中毒対策

調理従事者の手指を介した食品の二次汚染による大規模食中毒発生が危惧されることから、過去のノロウイルス食中毒の発生状況を分析評価し、食中毒の起きやすい施設に対し、重点的に監視指導を実施しました。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、弁当調理施設、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した。更に、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）における指導を行いました。

(3) アニサキス等寄生虫による食中毒対策

アニサキスを始め、その他寄生虫を原因とする食中毒を予防するため、生食用の生鮮魚介類の取り扱いの多い、すし店や宴会施設、魚介類販売業などを中心に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した。

(4) 輸入食品の安全確保

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監視や118検体の収去検査、輸入業者への指導を実施しました。

不適切な表示については、輸入業者や販売業者等の輸入食品取扱業者に対して指導を行い、適正表示の徹底を図りました。

(5) HACCPに沿った衛生管理の制度化への対応

令和3年6月からHACCPに沿った衛生管理が実施されるようになり、食品等事業者は、衛生管理計画及び手順書を作成し、当該衛生管理計画及び手順書に沿った衛生管理の実施並びに衛生管理状況を記録することが求められるようになりました。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した。

7 その他の監視指導の実施結果

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行いました。

(1) 緊急監視

令和5年度は、有害食品等の排除のため、緊急に実施した緊急監視はありませんでした。

(2) 一斉監視等

ア 通年行う監視

重点的監視指導施設を中心に一斉検査を行いました。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、収去検査や現場簡易検査を行いました。

イ 夏期及び歳末一斉監視

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、厚生労働省の方針を踏まえ、東京都と連携し、監視指導を重点的に実施しました。東京都全体の実施結果について、東京都が取りまとめの上、東京都ホームページ及び報道機関へ公表しました。

(3) 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て、食中毒予防を目的とする168件の監視指導を実施しました。

(4) ふぐ取扱い施設の衛生管理

ふぐ取扱認証施設に対し156件の監視指導を行い、ふぐの取扱いや仕入記録の保管等の指導を実施しました。

(5) 製造業の衛生管理

有害食品などの流通を防止するため、東京都と連携し、製造業における原材料、製造工程及び製品の監視指導を行いました。

(6) 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などの大規模小売店は集客力があり、食品の取扱量も多いため、事故が発生した場合、危害の規模が大きくなりやすいことから、重点的に監視指導を実施しました。

(7) 適正な食品表示への対策

食表示法に基づく食品の適正表示の徹底を図るため、区内に流通する食品について、食品製造、加工、販売施設に立ち入り、2,203品目の表示の監視指導を行いました。8件の表示違反があり、適正な表示に改善させるよう必要な措置を行いました。

(8) 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、許可業種以外の事業者に対する営業届出制度が創設されました。新たに届出の対象となる施設に

対して、食品等事業者が新制度に基づく届出を円滑に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指導を実施しました。

(9) 行事における臨時営業者等に対する監視指導

行事で食品を取扱う臨時出店者に対し、食品の衛生的な取扱いや調理従事手洗等の指導を行いました。

(10) 食品等事業者への食物アレルギー対応

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た。飲食店や製造業の監視の際に東京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し、食物アレルギー対策を推進しました。

(11) 従業員（営業者）の国際化に伴う監視指導

国際化が進む区内飲食店の従業員（営業者）に対し、施設の衛生管理や食品等の取り扱いについて指導を行いました。

8 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、自主的な衛生管理に関する情報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した。

(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、自主的な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した。

(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、「HACCP に沿った衛生管理」の周知と浸透を図るため、食品団体が策定した手引書に基づき、事業者への支援を実施しました。また、小規模事業者向けに「食品衛生 Web 講座」を配信し、HACCP に沿った衛生管理について普及啓発を実施しました。

(4) 手洗い検査機材及び衛生教育用 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、正しい手洗い方法の周知徹底を図りました。また、衛生教育用 DVD を貸し出し、調理従事者への食品衛生教育の充実を図りました。

9 区民・食品等事業者への情報提供及び意見交換（リクミューニケーション）の実施

食品衛生に関する施策に区民や食品等事業者の意見を反映させるため、次の事項を実施しました。

(1) 区民の皆様への食品安全に係る情報提供

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広報新宿（表7）や区ホームページに掲載しました。また、食中毒予防に関する情報を掲載した「食品衛生カレンダー2024」を新宿区食品衛生協会と協働で4,200部作成し、区民の皆様配布しました。また、食品衛生法違反による不利益処分等の措置を実施した場合は、食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、新宿区ホームページで公表しました。

【表7 広報新宿への情報提供】

	内 容
6月25日	食中毒に注意して夏を元気に過ごしましょう
11月15日	ノロウイルス食中毒・感染症 冬季は特にご注意ください！

(2) 意見交換の機会の設定

食品衛生講習会等を通じて、食品の安全性に関する知識の普及および消費者、食品等事業者からの意見をうかがいました。

(3) 食品衛生監視指導計画の策定と公表

令和5年度の食品衛生監視指導計画の策定にあたっては、素案の段階で新宿区ホームページや保健所窓口等で公表し、広く区民や食品等事業者から意見を求めました。いただいたご意見は、内容を検討した上で計画策定の際の参考にしました。決定した食品衛生監視指導計画及び計画実施状況については新宿区ホームページや保健所窓口等で公表しました。

10 試験検査実施機関の体制

食品衛生監視指導に関する細菌検査は、新宿区保健所衛生課検査係で実施しました。また、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て実施しました。なお、細菌検査の一部と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した。

(1) 内部点検

「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」に基づき、信頼性確保部門による収去部門及び検査部門の内部点検を実施しました。

(2) 外部精度管理調査

厚生労働大臣が、外部精度管理調査を実施するための具備すべき要件を適合と確認した機関により、必要な検査項目ごとに外部精度管理調査を実施しました。

(3) 検査機器の整備

検査施設には厚生労働省令に定める機器類及びその他の検査に必要な機器類を計画的に整備・更新するとともに、点検などを通じ、その維持管理を行いました。

(4) 検査員の研修等

検査員の技術の維持、新たな検査技術の習得のため東京都健康安全研究センターを中心とした実務研修をはじめ、検査員相互の情報交換、また各種学会・講演会などを通じ検査情報の収集を図りました。

(5) 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

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委託契約に基づき、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した。

11 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

(1) 食品等事業者等を対象とした食品衛生実務講習会

飲食店や食品の製造業、販売業、集団給食施設等の事業者や食品衛生責任者等の資質向上のため、業種別講習会を実施し、食品衛生に関する情報や知識を提供しました（表8）。

【表8 事業者対象講習会】

	実施総数 (食品衛生実務講習会)	営業者及び 従事者	食品衛生 自治指導員等	集団給食施 設従事者
回数	24	20	2	2
人数	1,498	723	62	713

(2) 食品衛生推進員等を対象とした講習会

食品衛生推進員や食品衛生自治指導員の資質向上のため、講習会を実施し、衛生法規や自主的な衛生管理に関する最新の情報を提供しました。

(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が知識および技術の向上のため、厚生労働省、東京都及び特別区が実施する研修を受講しました。

【お問い合わせ先】

新宿区保健所 衛生課 食品保健係

電話：03（5273）3827

所在地：新宿区新宿5-18-21

新宿区役所第二分庁舎3階