

令和6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6年3月に「令和6年度新宿区食品衛生監視指導計画」を策定しました。令和6年度はこの計画に基づき、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6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6年4月1日から令和7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協力

食品衛生に関する監視指導は、新宿区保健所衛生課の食品衛生監視員24名で実施しました。広域的な対応が必要な事案（食中毒疑いの事案や違反食品の流通調査など）については東京都と協力の上、調査を実施しました。また、食品表示の苦情や機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供など、事案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て対応しました。

さらに、学校、子ども園、保育園や高齢者福祉施設等における食中毒を防止するため、区のエducation委員会、子ども家庭部や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。なお、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情報共有の上、必要に応じて施設調査などを実施し、原因究明と被害拡大防止に努めました。

5 試験検査の実施体制

1 試験検査の実施機関

微生物検査は新宿区保健所衛生課検査係で実施したほか、理化学検査と一部の微生物検査については、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。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。

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、信頼性確保部門責任者による内部点検及び内部精度管理を実施しました。また、厚生労働大臣により認められた機関により、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。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については、精度管理の実施記録を確認することにより、適正な業務管理を担保しています。

3 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のほか、各種学会・講演会などを通じて検査情報の収集を図りました。

6 監視指導事業の実施結果

1 監視指導の実施に関する基本方針

(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や規格等の遵守の徹底を指導しました。立入検査については、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踏まえて設定した「監視及び収去検査年間予定表」に基づいて実施しました。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）

食中毒等の食品事故が発生しやす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、東京都と連携して一斉監視を実施するなど、重点的な監視指導を実施しました。

また、事業譲渡の届出がなされた187施設に対しては、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を確認するための立入検査を行いました。

【表1 年間立入検査実施状況】

	食品関係施設数 (施設)	立入件数 (件)	立入予定件数 (件)	達成率 (%)
令和5年度	22,358	7,536	12,000	62.8
令和6年度	22,535	7,704	9,000	85.6

※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 食品衛生法等に規定する営業

業 種 別	施設数 (施設)	立入件数 (件)
総 数	22,316	7,473
改正前許可業種	7,504	1,689
改正後許可業種	9,512	5,233
改正後届出業種	5,281	551
公衆衛生に与える影響が少ない営業	19	0

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 (施設)	立入件数 (件)
ふぐ取扱所	158	153

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 (施設)	立入件数 (件)
生食用食肉取扱施設	50	69

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 (施設)	立入件数 (件)
総 数	11	9
認定小規模食鳥処理業	10	9
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）

「監視及び収去検査年間予定表」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 657 検体の収去検査を行いました。（表 3）

微生物検査（食品中の食中毒細菌の有無など調べる検査）は 528 検体を検査し、33 検体の要注意検体があったため、該当店舗には個別に改善を指導しました。理化学検査（食品中の保存料、着色料、甘味料などの含有量を調べる検査）は 129 検体を検査し、2 検体の違反がありました。2 検体はいずれも輸入食品であり、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】

（単位：検体）

種 別	総数	微生物検査			理化学検査		
		検体数	否※1	要注意※2	検体数	否※1	要注意※2
総 数	657	528	0	33	129	2	0
弁当類	88	88	0	6	0	0	0
そうざい類	268	258	0	21	10	0	0
菓子類	130	102	0	4	28	2	0
魚介類・加工品	4	2	0	0	2	0	0
缶詰・瓶詰	23	5	0	0	18	0	0
清涼飲料水	36	18	0	0	18	0	0
食肉・加工品	26	14	0	2	12	0	0
その他	82	41	0	0	41	0	0

※1 否：食品衛生法に基づく成分規格に違反したもの

※2 要注意：成分規格や国の基準値がない食品で東京都の指導基準等を満たさないもの

【表 4 現場簡易検査結果】

（単位：検体）

種別	総数	スタンプ検査		ATP 洗浄度検査	
		検体数	うち不良検体数	検体数	うち不良検体数
総数	2,450	1,530	170	920	555
まな板	293	198	32	95	30
冷蔵庫	365	163	8	202	188
食器・器具類	649	270	22	379	186
手指	856	695	91	161	71
その他	287	204	17	83	80

(3) 食品衛生法違反等への対応

ア 食中毒発生時の対応

食中毒が発生した店舗の事業者に対しては営業停止命令などの不利益処分を行い、再発防止のために重点的な監視指導を実施しました。（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
1/23	飲食店(一般)	鮮魚のぬた(ブリ・鯛(養殖)・いわし)	アニサキス	1	営業の一部停止命令(1日間)
4/24	飲食店(一般)	4月23日及び24日に提供した食事	ノロウイルス	11	営業停止命令(7日間)
7/2	飲食店(一般)	6月29日に提供した食事	カンピロバクター	5	営業停止命令(6日間) 自主休業(1日間)
7/27	飲食店(一般)	7月26日及び27日に提供した食事	ノロウイルス	8	営業停止命令(4日間) 自主休業(3日間)
9/16	飲食店(一般)	9月12日、9月13日及び9月15日に提供した食事	腸管出血性大腸菌	4	営業停止命令(7日間)

イ 違反等を発見した場合の対応

収去検査で違反を確認した2例については、輸入者等を所管する関係自治体への違反通報を行いました。（表6）

また、違反食品の輸入販売を行った区内の事業者に対して、販売禁止命令の措置を講じました。（表7）

【表6 違反食品（他自治体所管）の措置状況】

	食品の種類	内容	措置
内訳	菓子	食品衛生法（指定外添加 TBHQ の検出）	輸入者を所管する豊島区に違反通報
	菓子	食品衛生法（指定外添加 TBHQ の検出）	輸入者を所管する世田谷区に違反通報

【表7 違反食品（当区所管）の措置状況】

	食品の種類	内容	措置
内訳	菓子	食品衛生法（指定外添加 TBHQ の検出）	販売禁止命令
	生鮮いちご	基準値を超える農薬（ブピリメート）の検出	販売禁止命令
	菓子	食品衛生法（指定外添加 TBHQ の検出）	販売禁止命令

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
令和6年度は、これに該当する事案の発生はありませんでした。

エ 自主回収（リコール）に関する対応

自主回収（リコール）の届出が提出された 16 件について、事業者に対し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した。

オ 苦情・相談への対応

食品に関する苦情 236 件について、該当の飲食店や店舗に対して食品の取り扱い状況等の調査を行い、適宜、必要な指導等を行いました。関係事業者が区外の場合は、当該製造所などを所管する自治体へ調査を依頼しました。（表8）

【表8 苦情原因の内訳】

（単位：件）

計	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
236	22	4	5	7	52	11	92	26	6	11

2 重点的監視指導事業

（1）食中毒対策

ア 食肉の生食、加熱不足による食中毒対策

生の鶏肉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発生していることから、飲食店に対し、生又は加熱不十分な鶏肉料理の提供を控えるよう監視時の指導を強化しました。また、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の施設 84 件へ立入を行い、食肉の取扱い状況を確認するとともに、拭き取り検査を実施しました。さらに、認定小規模食鳥処理施設 5 施設へ立入を行い、収去した 5 検体についてカンピロバクター、サルモネラ属菌及び腸管出血性大腸菌等の微生物検査を実施しました。

また、法に則って生食用食肉を提供している施設への立入を行い、調理・加工・保存の各工程における遵守事項が徹底されているか確認を行いました。

さらに、法で禁止されている生の牛肝臓や豚肉が提供されることのないよう、必要に応じて焼肉店や居酒屋等の施設への指導を行いました。

イ ノロウイルスによる食中毒対策

給食施設、弁当調理施設やホテル等の大量調理施設を中心に、一斉検査や講習会の際に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）などについて周知・指導を行いました。

ウ アニサキス等寄生虫による食中毒対策

生食用の生鮮魚介類の取り扱いが多い、寿司屋や魚介類販売業などを中心に、立入検査や衛生講習会の際に注意喚起を行うとともに、予防法の指導も行いました。

(2) 大量調理施設等に対する監視指導

ア 社会福祉施設等における衛生管理の確認

小・中学校、保育園や高齢者福祉施設等の集団給食施設 173 件に対して、HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認や施設内の拭き取り検査を実施しました。さらに、小・中学校及び保育園については収去検査も実施しました。

イ 大規模飲食店における衛生管理の確認

ホテルや宴会場等の大規模飲食店 16 件への監視指導を実施し、大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守状況や HACCP に沿った衛生管理の実施状況を確認し、施設内の拭き取り検査を実施しました。

ウ テイクアウト弁当等の衛生管理

テイクアウト弁当等を提供する施設 174 件に立入検査を行い、HACCP に沿った衛生管理の実施状況を確認し、収去検査及び施設内の拭き取り検査を実施しました。

(3) 輸入食品の安全確保

区内に流通する輸入食品 88 検体の収去検査を実施し、違反となった 2 検体については輸入業者を所管する自治体へ通報をしました。

また、監視で不適切な表示が疑われた 9 検体に対しては、輸入業者を所管する自治体へ情報提供を行い、適正表示の徹底を図るように調査を依頼しました。

(4) HACCP に沿った衛生管理の制度化への対応

令和 3 年 6 月に HACCP に沿った衛生管理が義務化され、食品等事業者は衛生管理計画及び手順書を作成して、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の記録が求められようになりました。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、立入時や講習会の際などに厚生労働省が内容を確認した業種ごとの手引書や東京都が作成した食品衛生管理ファイルを配布し、導入の支援を行いました。

(5) 地域特性に応じた監視指導

ア 製造業の衛生管理

小規模な製造業施設 33 件について一斉検査を実施し、HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認や収去検査を実施しました。HACCP に沿った衛生管理が不十分な施設については、必要に応じて手引書を配布して導入の徹底を指導しました。

イ 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を対象とした監視指導として、一斉検査などによる立入検査を 66 件実施し、収去検査のほか食品の取り扱い状況を確認しました。

ウ 行事における臨時営業者や、飲食を伴うイベントに対する監視指導

行事で食品を取扱う臨時出店者 970 施設に対し、食品の衛生的な取扱いや調理従事者の手洗の徹底などの指導を行いました。

エ 従業員（営業者）の国際化に伴う監視指導

日本語が苦手な外国籍の飲食店営業者や従業員に対し、外国語のパンフレットなどを用いて、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。

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、自主的な衛生管理に関する情報を食品等事業者を提供し、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を提供し、自主的な衛生管理の推進を支援しました。

3 食品等事業者に対する適正な食品表示の推進

（１）食品等事業者への適正な食品表示対策

食品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、1,625 品目の表示の監視指導を行いました。調査の結果、13 件の表示違反があり、適正な表示に改善するよう指導しました。

また、食品等事業者からの表示相談 312 件に対しては、食品表示法の衛生事項について適切な助言・指導を行いました。

（２）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。

4 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。

5 手洗い検査機材及び衛生教育用DVDの貸し出し

手洗い検査機材は28件（18施設）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した。また、衛生教育用DVDは4件（1施設）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した。

8 区民・食品等事業者への情報提供及び意見交換の実施

1 情報提供

食中毒が多発する時期の注意喚起や、食品安全に関する情報を広報新宿（表9）や区ホームページに掲載したほか、街頭大型ビジョン及び本庁舎の電子掲示板で放映しました。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2025」を新宿区食品衛生協会と協働で5,000部作成し、区民の皆様に配布しました。

さらに、各種イベント（新宿区子育てメッセ等）に参加し、食品衛生に関するクイズや手洗い啓発用グッズなどの配布を通じて、食中毒予防に関する知識の普及を行いました。

なお、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発生を防止するため、区ホームページで公表しました。

【表9 広報新宿での情報提供】

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

2 意見交換の機会の設定

食品衛生フェア（152名参加）や区主催の各種イベントを通じて、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6年度の食品衛生監視指導計画の策定にあたっては、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ています。

9 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

1 食品等事業者等を対象とした講習会

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 10）

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

食品衛生推進員や食品衛生自治指導員の資質向上のため、推進会議や自治指導員講習会を通じて、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。（表 10）

【表 10 事業者対象講習会の開催実績】

	実施総数 (食品衛生実務講習会)	内訳		
		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(回)	28	24	2	2
人数(人)	1,541	821	56	664

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知識や技術を向上させるため、厚生労働省、東京都及び特別区が実施する研修を延べ 37 名が受講し、業務上で必要な知識の向上に努めました。

【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