

令和8年度 新宿区食品衛生監視指導計画 (案)

=皆様からのご意見を募集しています=

【募集期間】：令和8年1月15日（木）～1月30日（金）

新宿区では、区民の皆様の食に対する安全・安心確保のため、区内の食品関係施設等の衛生確保を目的とした食品衛生監視指導計画を毎年度策定しています。現在、「令和8年度新宿区食品衛生監視指導計画」の策定を進めています。この計画の策定にあたり、より良い計画とするため、別紙の用紙により皆様のご意見をお聞かせ下さい。

【問合せ先】 新宿区保健所 衛生課 食品保健係

所在地：新宿区新宿5-18-21 区役所第二分庁舎3階

電話：03（5273）3827

FAX：03（3209）1441

令和8年1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	9
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 監視及び収去検査年間予定表	13
別紙⑤ 衛生教育年間予定表	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8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8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8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、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8年4月1日から令和9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

【別紙①「監視指導の実施体制及び各機関との連携体制」参照】

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に所属する食品衛生監視員が実施します。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。

これらの通報を受けた際には、国や関係自治体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図り、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、原則として都保健医療局健康安全部食品監視課を通じて実施します。また、複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒が発生した場合は、厚生労働大臣が設置する広域連携協議会を中心に、関係機関と綿密に連携し、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。

加えて、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連携協力していきます。

3 区他部署との連携協力

学校、保育所、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。

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。

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試験検査は、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

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。このほか、食品衛生監視員が行う業務の信頼性を確保するため、「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」に基づいて、信頼性確保部門責任者による収去部門の内部点検を定期的に実施します。

第6 監視指導の実施内容

1 監視指導の実施に関する基本方針

食品の安全性確保のため、食品等事業者に対しH A C C Pに沿った衛生管理の取り組みを推進し、食品の製造・調理工程での危害要因を事前に分析・管理することで、品質不良や安全性の問題を未然に防ぎます。

併せて、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。また、別紙②の食品群ごとに食品供給行程（フードチェーン）を通じた衛生管理の目安を定め、これに基づいて立入検査及び監視指導を実施します。

（1）立入検査

【別紙③「監視指導対象施設の重要度別監視回数」参照】

【別紙④「監視及び検査実施計画」参照】

食品営業施設に立ち入り、法令に定められた基準及び規格等を遵守するよう指導します。立入施設については、対象施設をグループA～Cに分類したうえで年間予定監視回数を定め、実施計画に基づき立入検査を実施します。

また、食中毒疑い事例や苦情等が発生した際には、必要に応じて立入検査を実施します。

- ・立入予定件数 9, 000 件

ア 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は、都区市が協力して重点的に監視指導を重点的に実施します。実施結果は、区ホームページで公表します。

イ 緊急監視

緊急性を要する有害食品等の発見があった時は、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。

ウ 事業譲渡が行われた施設に対する監視指導

事業譲渡の届出がなされた場合は、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などを確認します。

(2) 食品等の検査（現場簡易検査・収去検査）

別紙④の実施計画に基づく立入検査に併せて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）を実施し、衛生状態を数値で把握することで、リスクを発見し、食品等事業者への効果的な監視指導に役立てます。

また、大規模に製造され、広域に流通し、短期間に消費される食品については、食品の検査（収去検査）を実施し、安全性を確認します。

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。

年間の予定現場簡易検査数及び予定収去検体数は、以下のとおりです。

- ・現場簡易検査 2, 300 検体
- ・微生物検査 40 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・調理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じ、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取扱要綱」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、営業の禁停止等の不利益処分を行うとともに、再発防止のための重点的な監視指導を実施します。

イ 違反を発見した場合の対応

立入検査により、製造基準の違反、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、書面で指導を行います。

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迅速に回収や廃棄の危険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 機能性表示食品等いわゆる「健康食品」による健康被害発生時の対応

特定保健用食品や機能性表示食品等の保健機能食品を含むいわゆる健康食品を取り扱う事業者に対し、衛生管理状況の確認のほか、健康被害情報を探知した際の対応の徹底を指導します。

また、食品衛生法第8条第1項の規定に基づき、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。

さらに、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

事業者が自らの判断で自主回収（リコール）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、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す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 重点的に監視指導を実施する事項

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) H A C C Pに沿った衛生管理の制度化への対応

原則として全ての食品等事業者が、一般衛生管理に加え、H A C C Pに沿った衛生管理が必要となります。

H A C C Pに沿った衛生管理の実施に際しては、施設・設備の衛生管理等、一般衛生管理を確実なものとしながら、着実に取組を進めていくことが重要です。

区は、食品等事業者がH A C C Pに取り組んでいくに当たり、各事業者の規模や衛生管理の取組状況に応じて、食品関係団体が策定し厚生労働省が内容を確認した業種ごとの手引書に基づき、導入、定着に向けた技術的支援を窓口相談や立入検査の際に行います。

特に小規模な事業者でもH A C C Pに沿った衛生管理を実施できるよう、都を

中心に作成した「食品衛生管理ファイル」等を、活用して導入を支援するとともに、P D C Aサイクルによる最適化を図るため、定期的な振り返りを促し、定着を支援します。また、食品衛生管理ファイルやハイリスクメニューの取扱いに関する補助資料を活用し、ハイリスクメニューに対応した、食中毒対策の取組を支援します。

加えて、衛生管理計画の作成方法、記録の付け方、等の講習会の実施や監視によるアドバイスを実施するなど、きめ細かく支援を行います。

さらに、新宿区 YouTube チャンネルで配信している「食品衛生 Web 講座」を通じて、小規模事業者向けの H A C C P に沿った衛生管理について普及啓発を行います。

(2) 食中毒対策

ア 食肉の生食、加熱不足による食中毒対策

食肉等による食中毒の病原物質であるカンピロバクター、腸管出血性大腸菌及びサルモネラに対しては、調理時に食肉等を中心部まで十分加熱することや、食品や器具の相互汚染を防止することが効果的な食中毒対策です。このことを踏まえ、焼肉店や焼鳥店等の飲食店及び生食用食肉取扱い施設に対して食肉を不適切な方法で取り扱うことがないよう監視を徹底します。

① 規格基準の設定のない食肉（鶏肉、ジビエ等）

都内では食肉、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います。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（ジビエ料理も含む）の生又は生に近い加熱不十分な料理を提供している施設の把握に努めます。また、食肉の生又は加熱不十分な鶏肉を提供している施設に対しては、それらの提供を控えるか食肉の中心部まで十分加熱するよう指導を徹底します。

② 生食用食肉

牛ユッケ、牛タタキ等については生食用食肉（牛肉）の規格基準が定められています。規格基準に適合した生食用食肉（牛肉）を提供している施設については、調理・加工・保存基準の遵守と注意喚起の表示を徹底するよう監視指導を行います。なお、規格基準に適合しない生食用食肉（牛肉）の提供を確認した際には、提供を中止するまで指導します。

③ 牛肝臓及び豚の食肉における生食禁止の徹底

牛肝臓、豚肉及び豚内臓は、生食用として販売、提供することが禁止されています。牛肝臓、豚肉及び豚内臓が生食等で提供されることのないよう監視指導を徹底します。

イ ノロウイルス食中毒対策

ノロウイルス食中毒については、感染力が強く、集団感染のリスクもあるので、調理従事者の健康管理の徹底を指導します。また、正しい手洗い等について、普及啓発を行います。

ウ アニサキス等寄生虫による食中毒対策

例年、都内では魚介類の生食を原因とする寄生虫（アニサキス）の食中毒発生事例が、多数報告されています。

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、すし店及び魚介類販売店に対して、鮮度確認及び目視確認を徹底し、必要に応じて、冷凍や加熱を実施するよう指導を行います。

（3）大量調理施設等に対する監視指導

食中毒が発生した場合に被害が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対象に、大量調理施設衛生管理マニュアルやHACCPに沿った衛生管理について、重点的に監視指導を実施します。また、業態別講習会を実施し、食中毒の防止対策について普及啓発を実施します。

ア 納入施設等における衛生管理の確認

小中学校、保育所や高齢者福祉施設及び集団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）等、適切な衛生管理が実施されているか確認します。

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に対しては、大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守やHACCPに沿った衛生管理の実施状況を、重点的に監視します。

ウ テイクアウト弁当等の衛生管理

新宿区は、オフィスや専門学校が集積するなど昼間人口が多い地域です。ランチタイムを中心にテイクアウト弁当や宅配、仕出し弁当を調製する飲食店が数多く存在し、これらの飲食店で作られた弁当等が原因と推定される体調不良の事例も発生しています。

弁当のテイクアウトや宅配、仕出し弁当は、店内で提供する場合に比べて調理から喫食するまでの時間が長く、食中毒のリスクが高くなります。このため、調理済み食品の温度管理等の衛生管理について、監視指導を行うとともに必要に応じて収去検査を実施します。

（4）輸入食品の安全確保

区内に流通する輸入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。特に、大久保・百人町地区は、多様な国々の輸入食品を販売している店舗が集中しているため、重点的に監視指導を行います。

なお、輸入時に検疫所が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）地域特性に応じた監視指導

ア 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、HACCPに沿った衛生管理が徹底されているか、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。

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。

ウ 飲食を伴うイベントに対する監視指導

都市公園や展示ホールなどの大規模会場におけるイベントだけではなく、区民の夏祭り、神社等のお祭り、学園祭、公園・広場などで実施されるイベントでは、飲食物が提供される場合があります。

飲食物を取り扱うイベントでの食中毒等の事故発生を未然に防止するために、主催者から計画の相談や報告を受けるなど、衛生的に食品が提供されるよう出店者等の指導を行います。また、必要に応じて現場監視を実施し、不衛生な食品の取り扱いによる食中毒等の発生防止に努めます。

エ 従業員（営業者）の国際化に伴う監視指導

区内の飲食店等では従業員（営業者）の国際化が進んでいます。日本語を十分理解できない従業員（営業者）に対しては、東京都が作成した「飲食店向け食品衛生管理ガイドブック」等を活用して、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。

2 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

区内で製造及び販売される食品表示の適正化のため、食品等事業者からの表示相談に対し、食品表示法の衛生事項について適切な助言・指導を行います。また、保健事項や品質事項に関しては、関係機関等と連携協力し、食品等事業者の適正な食品表示の推進を支援します。

(2) 食品等事業者への食物アレルギー対策

食品の製造及び調理段階において、使用原材料の点検及び確認の徹底を指導します。

また、東京都作成の食品ピクトグラム（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支援します。

3 手洗い検査機材および衛生教育用DVDの貸し出し

保育所、学校、高齢者福祉施設等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、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の実施

1 情報提供

(1) 食品衛生情報の発信

食中毒が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、区ホームページや広報新宿のほか、新宿駅周辺の街頭大型ビジョン及び新宿区役所本庁舎の電子案内板（デジタルサイネージ）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) 食品衛生カレンダー及び普及啓発物品の配布

新宿区食品衛生協会と協働で、食品の取扱い方法や食中毒発生防止を目的とした食品衛生カレンダーを作成します。食品衛生カレンダーは、区民及び食品等事業者を対象に配布します。

また、イベント等で区民を対象に食中毒予防を啓発する際に、配布する普及啓発物品を作成します。

(3) 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。

2 意見交換の機会の設定

(1) 区主催イベント参加等

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) 「ふれあいトーク宅配便」

地域や区民からの要望を受けて職員が地域に出向き、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。食中毒予防に関する衛生教育講座により、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9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⑤のとおり、飲食店、食品の製造業、集団給食施設、学校・保育所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。

また、企業からの依頼による講習会も実施します。

2 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に、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。

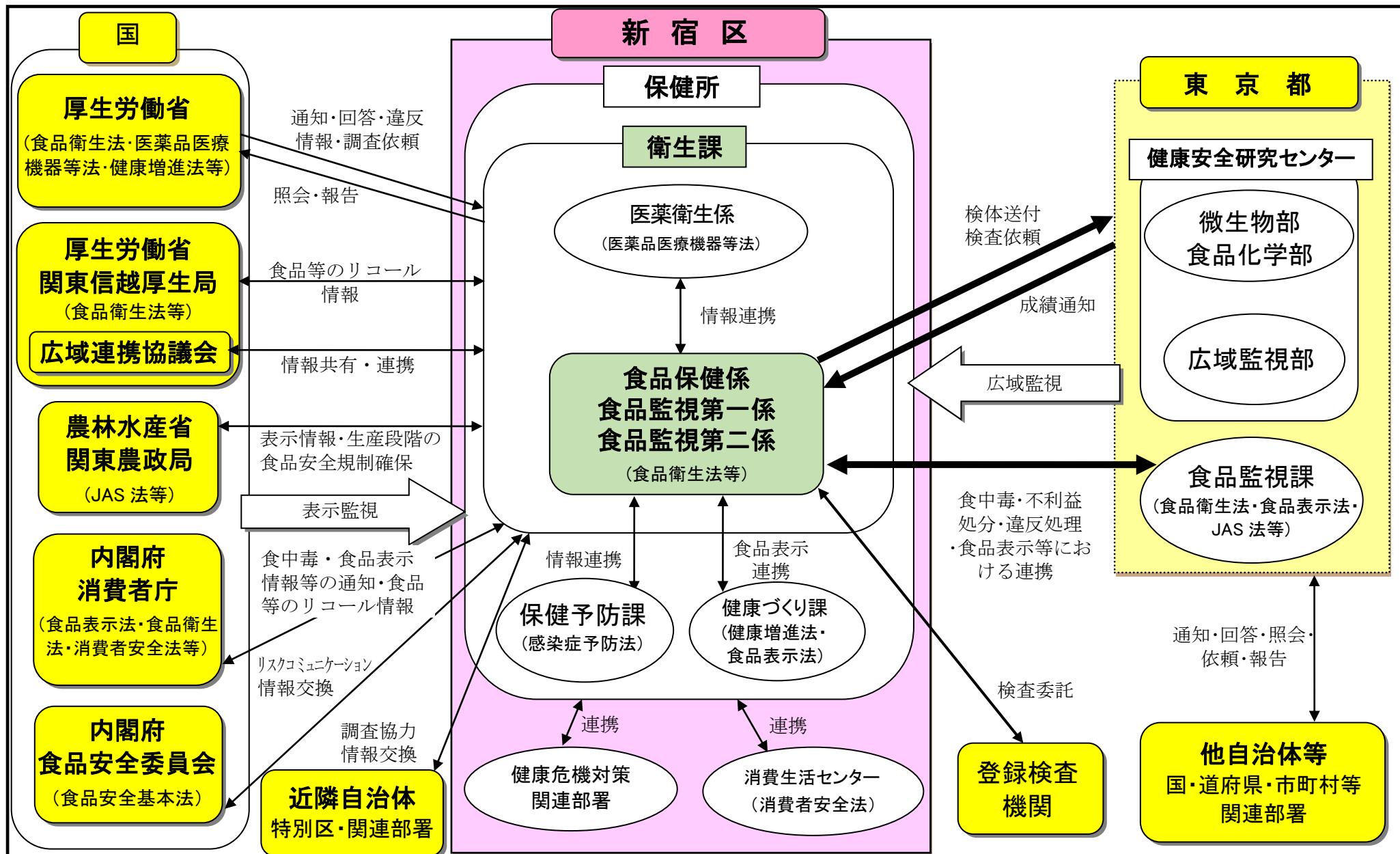
3 食品衛生監視員等の研修

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の受講を通じ、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の受講を通じ、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



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

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	<p>【食肉処理業、食肉製品製造業】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・微生物汚染の防止の徹底 ・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 <p>【認定小規模食鳥処理業】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 ・食鳥肉について、残留抗菌性物質等の検査を実施し、原材料の安全性確保の徹底 	<p>【飲食店営業、食肉販売業、そうざい製造業等】</p> <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
乳及び乳製品	<p>【乳製品製造業】</p> <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 	<p>【飲食店営業、販売業、集団給食施設等】</p> <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	<p>【卵選別包装業】</p> <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 	<p>【飲食店営業、菓子製造業、販売業等】</p> <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)	<p>【水産製品製造業等】</p> <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 	<p>【飲食店営業、販売業、集団給食施設等】</p> <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、衛生的な取扱等衛生管理の徹底 <p>【ふぐ取扱施設等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・有毒部位の除去等、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。)	<p>【そうざい製造業、漬物製造業等】</p> <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 	<p>【飲食店営業、販売業、集団給食施設等】</p> <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 ・生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じて殺菌の徹底
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 ・アレルゲンを含む食品に関する表示の徹底 ・食品の製造、加工、調理、販売等における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	○前年度に食中毒を発生させた施設	年2回以上
グループB	重点的に監視指導を実施する施設 ○焼肉店、焼鳥店等の生又は加熱不十分な食肉類の提供施設 ○生食用食肉取扱い施設 ○すし店、魚介類販売店 ○区立小中学校、保育所、高齢者福祉施設等 ○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、そうざい店 ○主に広域流通食品を製造している施設 ○豆腐・和生菓子・洋生菓子製造施設 ○デパート、大型スーパー等の大規模小売店 ○輸入食品の専門販売店 ○ふぐ取扱認証施設	年1回以上
グループC	上記（グループA、B）に含まれない営業許可及び届出業種 ○営業許可等に伴う検査対象施設 ○自動車などの路上営業者 ○飲食を伴うイベント等の届出施設 ○行事における臨時営業者 ○食品輸入業者 ○食品製造業者 ○表示責任者	営業許可等の検査時及び必要に応じて監視を実施

監視及び検査実施計画

別紙④

	4～5月	6～8月	9～11月	12月	1～3月
一 斉 監 視 等	<ul style="list-style-type: none"> ○弁当店(テイクアウト・宅配) ○そうざい店 ○仕出し店 (収去:細菌検査) ○豆腐製造施設 	<p>【夏期一斉監視】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○弁当店(テイクアウト・宅配) ○そうざい店 ○仕出し店 <p>【アニサキス対策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○すし店 ○魚介類販売店 	<p>【食肉の食中毒対策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○生又は加熱不十分な食肉類の提供施設(焼肉店・焼鳥店等) ○生食用食肉取扱い施設 ○洋生菓子製造施設 ○食肉処理・販売店 	<p>【歳末一斉監視】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○洋生菓子製造施設 ○ふぐ取扱認証施設 ○歳末食品取扱施設 (デパート・スーパー等販売店) 	<ul style="list-style-type: none"> ○和生菓子製造施設 ○あん類製造施設 ○食鳥関係施設 (認定小規模食鳥処理業、食肉処理・販売業)
			<ul style="list-style-type: none"> ○広域流通食品を製造している施設 		
		<p>【学校・保育所・高齢者福祉施設等監視】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○学校給食施設 ○保育所等給食施設 ○高齢者福祉施設等 	<p>【集団給食・大規模飲食店監視】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○集団給食施設 ○大規模飲食店 (ホテル、宴会場、結婚式場) 		
		<ul style="list-style-type: none"> ○飲食を伴うイベント、縁日・祭礼、学園祭等 ○デパート等の大規模小売店 ○輸入食品の販売店 			

衛生教育年間予定表

	4～5月	6～8月	9～12月	1～3月
講習会	<input type="checkbox"/> アイスクリーム類製造業 <input type="checkbox"/> 飲食店(弁当、仕出し等) <input type="checkbox"/> 飲食店(寿司) <input type="checkbox"/> 魚介類販売業 <input type="checkbox"/> 自治指導員	<input type="checkbox"/> 学校給食 <input type="checkbox"/> 飲食店(弁当、仕出し等) <input type="checkbox"/> 飲食店(寿司) <input type="checkbox"/> 魚介類販売業 <input type="checkbox"/> 自治指導員	<input type="checkbox"/> 集団給食・保育所・高齢者福祉施設等 <input type="checkbox"/> 飲食店(大規模) <input type="checkbox"/> 広域流通食品を製造している施設 <input type="checkbox"/> 食肉処理・販売業 <input type="checkbox"/> 菓子製造業(洋生菓子) <input type="checkbox"/> 食品衛生大会2回実施 (実務講習会 A)	<input type="checkbox"/> 菓子製造業(和生菓子) <input type="checkbox"/> 自治指導員
広報	<input type="checkbox"/> 調理師免許試験	<input type="checkbox"/> 夏の食中毒予防	<input type="checkbox"/> 食品衛生大会 <input type="checkbox"/> ノロウイルス予防 <input type="checkbox"/> 食品衛生カレンダー配布	<input type="checkbox"/> 監視指導計画ハーフリックコメント <input type="checkbox"/> 監視指導計画策定
その他	<input type="checkbox"/> 企業依頼講習会(通年) → <input type="checkbox"/> ふれあいトーク宅配便(通年) → <input type="checkbox"/> 街頭大型ビジョン放映(通年) →			

用語解説

あ行

○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潔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れ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」「大腸菌群」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

○HACCP

「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。