

令和7年度中央区食品衛生監視指導計画の策定について

中央区における食品衛生に関する施策を計画的かつ効果的・効率的に実施していくため、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第24条の規定に基づき、「令和7年度中央区食品衛生監視指導計画」を別紙のとおり策定します。

令和 7 年度中央区食品衛生監視指導計画・目次

第 1	目的	P 4
第 2	実施期間	
第 3	監視指導の実施体制及び他機関との連携	
1	実施体制	
2	試験検査の実施について	
3	国、都、他自治体との連携協力体制	
4	危機管理体制の充実	P 5
第 4	監視指導の推進	
1	調査・立入検査、収去検査	
(1)	調査・立入検査	
ア	年間実施計画	
イ	年間予定数	
ウ	改善指導	
(2)	苦情・相談への対応	
(3)	収去検査	
ア	年間収去実施計画	P 6
イ	収去検査実施予定数	
ウ	検査結果に基づく措置	
(ア)	区内で製造、加工又は輸入された食品	
(イ)	区外で製造、加工又は輸入された食品	
(4)	現場簡易検査	
2	夏期及び歳末一斉監視	
3	緊急監視	
(1)	違反食品等の対策	
(2)	食中毒等事故発生時の対応	
4	重点的監視指導事業	P 7
(1)	食中毒予防対策	
ア	ノロウイルスによる食中毒予防対策	
イ	食肉の生食、加熱不足による食中毒予防対策	
(ア)	生食用食肉	
(イ)	牛の肝臓、豚肉及び豚内臓肉	

(ウ) 食鳥肉等	
ウ アニサキスによる食中毒対策	P 8
エ いわゆる「健康食品」による健康被害発生時の対応	
(2) 違反食品等への対応	
ア 違反食品等の措置	
イ 食品リコール情報報告制度に関する対応	
(3) 路上における弁当類の販売に対する監視指導強化	
(4) 広域流通食品対策	P 9
(5) 輸入食品対策	
(6) 食品表示の適正化対策	
(7) 地域特性に応じた監視指導	
ア 食品流通拠点の監視指導	
イ 縁日祭礼、イベントにおける衛生確保	
ウ 屋形船等の衛生確保	
(8) HACCPに沿った衛生管理の導入指導強化	P 10
第5 食品関連事業者による自主的な衛生管理の推進	
1 食品衛生推進員の活動への支援	
2 食品衛生自治指導員の活動への支援	
第6 消費者、食品関連事業者への情報提供及び意見交換の推進	
1 食の安全に関する情報提供	
(1) リスクコミュニケーションの機会の確保	
(2) イベントでの普及啓発	
(3) 区の広報紙及びホームページ等の活用	
(4) 食品衛生出前講座等の開催	
2 監視指導の実施状況、食中毒や違反情報の公表	P 11
(1) 食品衛生監視指導計画の公表	
(2) 法違反者の公表	
第7 食品衛生に係る人材の資質向上	
1 食品衛生責任者等対象講習会	
(1) 許可継続営業者講習会	
(2) 新規営業者講習会	
(3) 業態別営業者講習会	
(4) 事業者別講習会	

2 食品衛生監視員の資質向上

P 1 2

第 8 営業許可制度、届出制度の周知に対する取組

別紙 1 国及び他自治体等との連携協力体制

P 1 3

別紙 2 令和 7 年度 立入検査年間予定表

P 1 4

別紙 3 令和 7 年度 収去検査年間予定表

P 1 5

用語解説

P 1 6 から P 2 0

令和7年度 中央区食品衛生監視指導計画

(※太字で記載されている語句については、後に「用語解説」があります)

第1 目的

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、区民等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7年4月1日から令和8年3月31日まで

第3 監視指導の実施体制、他機関との連携

1 実施体制

中央区内の食品関連事業者の食品衛生に関する監視指導は、原則として中央区保健所生活衛生課に所属する**食品衛生監視員**が実施します。このほか、東京都（以下「都」という。）との「食品衛生行政の運営に関する細目協定」（以下「都区協定」という。）に基づき、大規模製造業、食品流通拠点、輸入食品、複数の区にまたがっての食中毒など健康被害を及ぼす食品や法の基準に違反する食品の排除や違反処理等に関わる監視指導は、都と連携を図りながら実施します。

2 試験検査の実施について

監視指導の対象となる、すべての食品（医薬品、医薬部外品を除く）、食品用の容器包装・調理器具、おもちゃ、洗浄剤（以下「食品等」という。）及び教育機関等の調理従事者等の検体の試験検査は、中央区保健所生活衛生課及び厚生労働大臣登録検査機関において実施します。

また、食中毒調査や違反食品の確認に関する試験検査については、都区協定に基づき、東京都健康安全研究センターが行います。

なお、精度管理については「中央区における食品衛生に関する検査及び収去の事務管理要綱」に基づき、信頼性確保部門による収去部門の内部点検（試験品の採取、搬送に関する点検）を定期的に実施します。

3 国、都、他自治体等との連携協力体制

国、都、他の自治体等とは別紙1に示すように連携して監視指導を実施します。法に定めがあるものを除き、他の自治体等との連絡調整は、原則として東京都保健医療局健康安全部食品監視課が行います。

4 危機管理体制の充実

食中毒発生(「疑い」も含みます。)や違反食品処理等、緊急に対応を要する事件については「中央区健康危機管理対策基本指針」等に基づき、的確に対応します。

第4 監視指導の推進

1 調査・立入検査、収去検査

食品衛生法、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号)、**東京都食品安全条例**(平成16年東京都条例第67号)の遵守並びに区内での食品の製造、加工、調理、流通、販売の各段階における衛生の自主管理の徹底を図るため、効果的かつ効率的に、次の事業を実施していきます。

(1) 調査・立入検査

ア 年間実施計画

過去の食中毒の発生状況、違反又は苦情の発生履歴、取扱い食品の特性等を踏まえ、法等で定められた規格又は基準等について確認し、その遵守を徹底するよう、別紙2「立入検査年間予定表」のとおり実施します。

イ 年間予定数

調査・立入予定件数：10,000件

ウ 改善指導

調査・立入検査により、衛生基準等の違反を発見した場合は、すみやかに改善指導を行います。

(2) 苦情・相談への対応

区民等から寄せられる食品等に関する多数の苦情・相談に対して、迅速かつ的確に調査を実施し、原因究明を行うとともに、問題が確認されたときは、当該営業者に対し改善等を講じるよう指導し、再発防止の徹底を図ります。

(3) 収去検査

区内に流通する食品等の安全性を確保するため、区内で製造又は加工された食品及び流通販売されている食品について収去し、検査を実施します。

ア 年間収去実施計画

収去検査は、別紙3「収去検査年間予定表」のとおり実施します。

イ 収去検査実施予定数

細菌検査 600検体 **化学検査** 100検体

ウ 検査結果に基づく措置

食品等の規格基準及び中央区食品細菌措置基準等により、違反又は不良であることが判明した場合は、下記のとおり対応し、健康被害の防止及び衛生管理の向上を図ります。

(ア) 区内で製造、加工又は輸入された食品

製造所等の調査を行い、営業者に改善指導します。輸入品については、輸入者に原因究明及び再発防止等を指導します。

(イ) 区外で製造、加工又は輸入された食品

当該品の製造所等を管轄する自治体へ通知し、調査及び改善指導を依頼します。

(4) 現場簡易検査

必要に応じて拭き取り検査等を行い、改善指導に活用します。

年間実施検査予定数 8,000検体

2 夏期及び歳末一斉監視

細菌による食中毒の危険性が高まる夏期や、食品の流通量が増加する歳末においては、都と連携して対応していきます。さらに歳末においては、取扱量が増加するふぐによる食中毒対策として、丸ふぐを取り扱うふぐ取扱い所を中心に一斉監視を行います。

3 緊急監視

(1) 違反食品等の対策

違反食品等が発見された場合は、法に基づき都と連携し、当該食品の排除に努めるとともに、その原因を調査します。

(2) 食中毒等事故発生時の対策

食中毒又はその疑いのある事故が発生したときは、被害の拡大防止対策を講

じるとともに、事故発生の原因、感染経路の解明、再発防止に努めます。また、法に基づき原因施設に対して、営業禁停止命令や施設改善命令等の不利益処分を行います。なお、感染症の疑いのある場合は、健康推進課と連携を図り対応していきます。

4 重点的監視指導事業

地域特性や食中毒の発生状況等を踏まえて、以下の事業を実施していきます。

(1) 食中毒予防対策

ア ノロウイルスによる食中毒予防対策

保育園、学校及び社会福祉施設等の給食施設や大規模調理施設を中心に、食中毒予防と感染防止対策の講習会を実施し、調理従事者の健康管理について注意喚起するとともに、施設、食品等の衛生管理について監視指導を行います。

イ 食肉の生食、加熱不足による食中毒予防対策

食肉の生食に起因する重篤な食中毒が発生していることや、近年鶏肉の生食や加熱不足等によるカンピロバクター食中毒が頻発していることを受け、下記のとおり監視指導を行います。

(ア) 生食用食肉

基準に適合した生食用牛肉や馬肉を取扱う店舗に対して、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。

(イ) 牛の肝臓、豚肉及び豚内臓肉

牛の肝臓、豚肉及び豚内臓肉については生食用としての提供が禁止されているため、取扱店舗に対して、十分に加熱調理を徹底するよう監視指導を行います。

(ウ) 食鳥肉等

規格基準の設定のない食肉（鶏肉、野生鳥獣肉（いわゆるジビエ）等）については、生食や加熱不足に起因する食中毒事例が多いことから、十分に加熱して提供するよう監視指導を行います。また、食肉・食鳥肉の処理業、販売業者等に対して、加熱用である旨の表示をして販売するよう指導します。

ウ **アニサキス**による食中毒対策

主な原因食品である生食用鮮魚介類を取り扱う飲食店等に対して、アニサキス予防対策の指導を行います。

エ いわゆる「健康食品」による健康被害発生時の対応

食品衛生法第8条第1項に基づく指定成分等を含む食品を取り扱う業者から当該食品等が人の健康に被害を生じ、または生じさせるおそれのある旨の情報の届出があった場合は、厚生労働大臣に報告します。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。

(2) 違反食品等への対応

区の監視指導、収去検査、国、都等からの通報により判明した違反食品等について調査を実施し、販売禁止命令、回収指示等必要な措置を講じます。

ア 違反食品等の措置

区の監視指導や収去検査、国の**モニタリング検査**や他の自治体の調査により法違反が判明した食品については、販売禁止の命令や回収の指示を行い速やかに市場から排除します。加えて、区内の製造者、加工者、輸入者、販売者など（以下、「食品関連事業者等」という。）に対しては、迅速に違反原因の究明を行い、同様の違反が発生しないよう再発防止を指導します。また、区外の食品関連事業者等に対しては、管轄する自治体に都を通じて違反を通知し、調査および措置を依頼します。

イ **食品リコール情報報告制度**に関する対応

食品衛生法及び食品表示法に基づく**食品リコール情報報告制度**は、食品関連事業者が生産、製造、輸入、加工又は販売した食品等について、事業者自らの判断で自主回収（リコール）を行った場合、その回収情報について管轄の自治体へ届け出ることを義務付ける制度です。当該品が迅速かつ的確に回収されるよう、国のシステムで消費者へ速やかな情報提供が行われます。また、食品関連事業者へ再発防止のため原因を究明し改善対策を講じるよう指導します。

(3) 路上における弁当類の販売に対する監視指導強化

路上における弁当類の販売は食品衛生法に基づき届出が必要です。

当該事業者に対しHACCPに沿った衛生管理と食品衛生責任者の設置が行われ

ているかを確認するとともに、異物混入防止、食品の温度管理及び表示が適正に行われているかを指導します。

本件については、監視指導の強化のため引き続き「路上弁当販売監視員」を配置し、また関係機関とも連携を図ります。

(4) 広域流通食品対策

違反食品等の広域流通を防止するため、都と連携し、製造業における原材料、製造工程と製品の監視指導や流通過程における販売業などの流通拠点の監視指導を実施します。

(5) 輸入食品対策

輸入食品については、国の検疫所が対応していますが、さらなる安全確保を図るため、区内に流通する輸入食品の監視や検査を実施します。

(6) 食品表示の適正化対策

区内で製造、流通、販売される食品の表示の適正化のため食品表示法に基づき、衛生事項に規定する内容の監視指導を実施します。なお、品質事項に規定する内容については東京都と、保健事項に規定する内容については保健所健康推進課と連携します。

(7) 地域特性に応じた監視指導

ア 食品流通拠点の監視指導

築地魚河岸、築地場外市場、デパート、大型商業施設、アンテナショップ等の食品関係施設に対し、監視指導を実施します。

イ 縁日祭礼、イベントにおける衛生確保

区の伝統的な縁日祭礼である「日本橋べったら市」、代表的なイベントである「日本橋・京橋まつり」、「大江戸まつり盆踊り大会」、「築地本願寺盆祭り」、「築地秋祭り」等の出店者に対して事前に食品衛生に関する指導を行うとともに現場における監視指導を実施します。

ウ 屋形船等の衛生確保

「屋形船」や「天ぷら船」での飲食物の提供については、船宿や船舶の一斉検査を実施します。さらに、船宿へ食品を納入する飲食店・魚介類販売店についても細菌検査や監視指導等を実施し、食中毒の防止に努めていきます。

(8) **HACCP**に沿った衛生管理の導入指導強化

食品衛生法の改正以降、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、**HACCP**に沿った衛生管理を実施することとなりました。これを受け、区内食品関連事業者に対して当該衛生管理の普及啓発を進めてきたところですが、より一層の普及を目指して導入指導を強化します。

第5 食品関連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**の活動への支援

食品関連事業者の衛生管理の向上に関する自主的な活動を促進するため、区から委嘱された食品衛生推進員の活動を支援します。

2 **食品衛生自治指導員**の活動への支援

中央区食品衛生協会の食品衛生自治指導員に対しては、指導員研修会を実施し、自主的な衛生管理に必要な情報を提供します。

また、夏期巡回指導時には、食品衛生管理ファイルの活用促進や、スタンプスプレッド法による現場簡易検査等について技術面の指導を行い、支援していきます。

第6 消費者、食品関連事業者への情報提供と意見の交換の推進

1 食の安全に関する情報提供

(1) リスクコミュニケーションの機会の確保

食品衛生監視指導計画の策定時の意見募集及び食の安全・安心講習会による質疑応答等により、消費者・食品等事業者・行政の3者の意見交換及び情報共有を図ります。

(2) イベントでの普及啓発

健康福祉まつり等において、食の安全・安心に関する正しい知識の普及啓発及び最新情報の提供に努めます。

(3) 区の広報紙及びホームページ等の活用

食中毒、違反食品及び最新の食品衛生情報をホームページに掲載するとともに、リーフレット等を作成し窓口で配布します。

(4) **食品衛生出前講座**の開催

町会、自治会、区民団体等からの要請に基づき、保健所の食品衛生監視員が出張して講習会を開催する「食品衛生出前講座」で、情報提供と意見交換を行います。

2 監視指導の実施状況と食中毒・違反情報の公表

(1) 食品衛生監視指導計画に関する公表

食品衛生監視指導計画の内容及び実施結果については、区のホームページ等で公表します。

(2) 法違反者の公表

食中毒事件や違反食品により、不利益処分等の対象となった食品関連事業者については、食品衛生上の危害の状況を明らかにし、被害の拡大を防ぐため、法第69条の規定に基づき、法違反者の名称、施設名等を区のホームページで公表します。

第7 食品衛生に係る人材の資質向上

1 食品衛生責任者等対象講習会

食中毒の予防や衛生管理、法改正等最新の食品衛生情報の提供を行う**食品衛生実務講習会**を実施します。

(1) 許可継続営業者講習会

営業許可の更新月を迎える営業者を対象に毎月講習会を実施します。

(2) 新規営業者講習会

新たに営業許可を取得した営業者を対象に、講習会を適宜実施します。

(3) 業態別営業者講習会

すし店、集団給食施設、食肉販売店、生食用食肉取り扱い届け出施設などの営業者及び食品衛生責任者等を対象に、それぞれの業態に合わせた衛生管理を中心に講習会を適宜実施します。

(4) 事業者別講習会

大規模食品取扱い施設など多くの従業者を抱える事業者に対しては、個別に講習会を実施します。

2 食品衛生監視員の資質向上

食品衛生に関する最新知識の習得及び監視技術の向上を目的として、国、都、特別区等が実施する研修会や講習会へ、参加します。

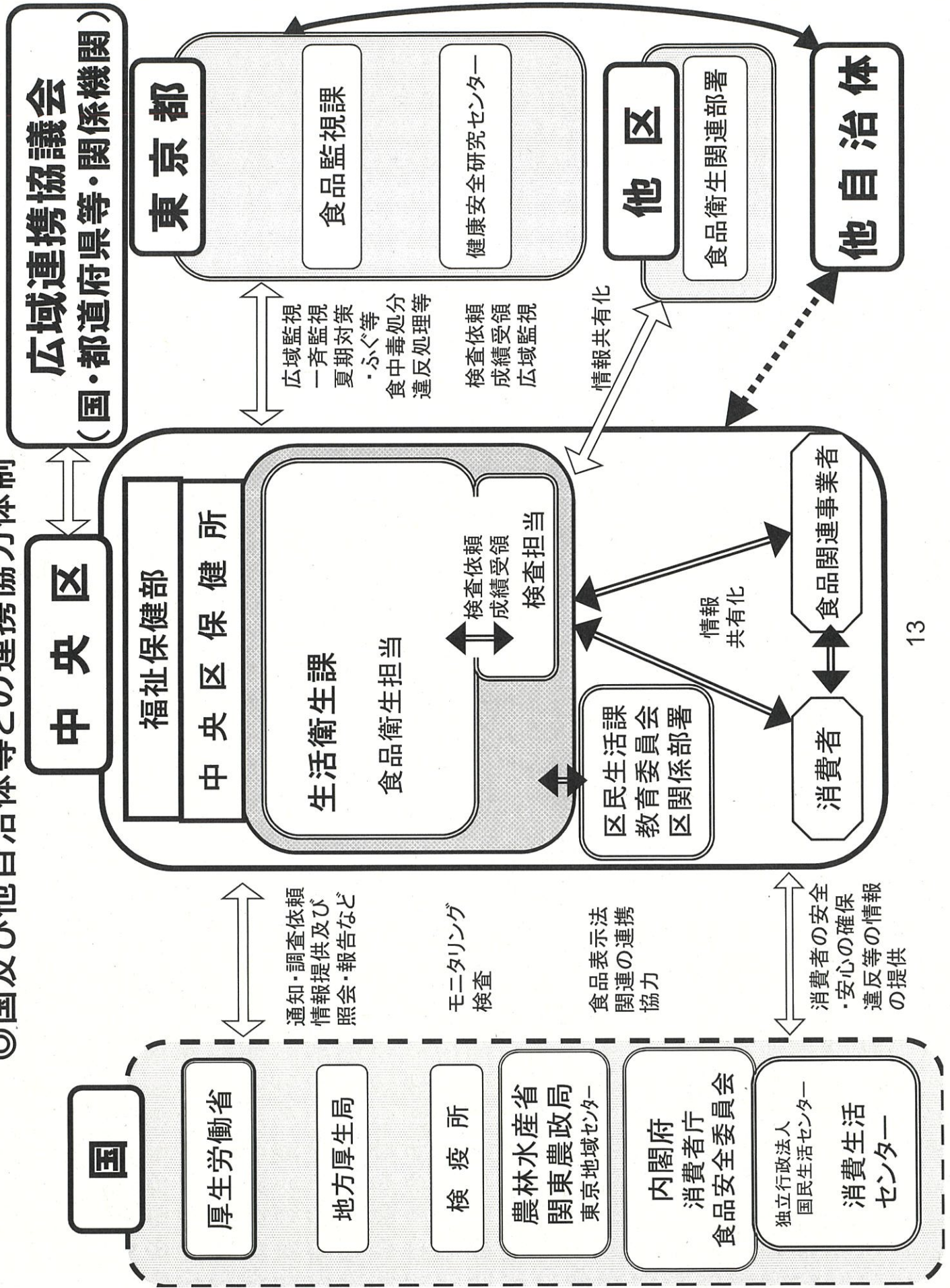
第8 営業許可制度、届出制度の周知に対する取組

HACCPの制度化に伴い、営業許可の対象業者以外の事業者を把握するため届出制度が創設され、併せて現在の営業許可の業種が実態に応じて見直されました。新しい営業許可・届出制度は令和3年6月より施行されました。

引き続き区内の事業者に対し、改正後の営業許可・届出制度について窓口・ホームページ等で広く周知します。

◎国及び他自治体等との連携協力体制

別紙 1



令和7年度 立入検査年間予定表

	4～5月	6～8月	9～11月	12月	1～3月
	＊大規模飲食店等監視指導(宿泊施設、宴会場、劇場) 【夏期一斉監視期間】 夏期に食中毒の原因となり易い食品等製造業、販売業及び飲食店の監視指導 【主な対象施設】 ＊大量調理施設(弁当製造施設、仕出し屋) ＊食肉等の取扱施設(焼肉屋、生食用食肉取扱施設、食鳥処理場) ＊小中学校給食施設監視指導 ＊船宿、屋形船、天ぷら船一斉監視指導 ＊築地場外市場夏期一斉監視指導 ＊緑日祭礼等監視指導(日本橋べっただら市、日本橋京橋まつり、築地本願寺盆踊り、大江戸まつり盆おどり大会等)	＊保育園給食施設監視指導 ＊緑日祭礼監視指導(べっただら市、日本橋・京橋まつり等)	【歳末一斉監視期間】 年末年始用食品の製造業及び販売業に対する監視指導 【主な対象施設】 ＊ふぐ取扱施設 ＊食肉等の取扱施設(焼き鳥屋、生食用食肉取扱施設) ＊正月用品取扱施設 ＊築地場外市場歳末一斉監視指導	＊高齢者福祉施設等給食監視指導 ＊食品製造施設監視指導(漬物製造業、食肉製品製造業、食品の小分け業等) ＊輸入食品取扱施設監視指導	
実 施 事 業	＊路上弁当販売監視指導 ＊自動車営業監視指導 ＊大型商業施設催事等監視指導 ＊築地場外市場及び築地魚河岸監視指導 ＊アンテナショップ監視指導				

令和7年度 収去検査年間予定表

別紙 3

		4～5月	6～8月	9～11月	12月	1～3月
実施事業	細菌検査	* 弁当類取扱施設 (弁当・調理パン・そうざい等) * 宿泊・劇場施設 (そうざい等) * そうざい類製造施設 (豆腐、玉子焼等) * アイスクリーム類取扱施設 (氷菓・アイスクリーム・ソフトクリーム等)	* 小中学校給食 (そうざい等) * 鮮魚介類取扱施設 (すし種、刺身等) * アンテナショップ・大型商業施設 (弁当・調理パン・そうざい等)	* 保育園、保育施設 (そうざい等) * 食鳥処理施設 (食鳥肉) * 菓子製造施設 (洋生菓子)	* 正月用品取扱施設 (伊達巻、魚肉ねり製品、よせもの等)	* 高齢者福祉施設 (そうざい等) * 菓子製造施設 (和生菓子) * アンテナショップ・大型商業施設 (弁当・調理パン・そうざい等)
	化学検査	* そうざい類製造施設 (佃煮等) * 魚介類加工品取扱施設 (魚粕漬等 {ヒタシ})	* 小中学校給食 (魚切身 {ヒタシ}) * アンテナショップ・大型商業施設 (加工食品・輸入食品)	* 食鳥処理施設 (食鳥肉 {抗菌性物質})	* 正月用品取扱施設 (魚介加工品、魚卵等)	* 加工食品製造施設 (漬物、焼き菓子等) * アンテナショップ・大型商業施設 (加工食品・輸入食品)

※ その他必要に応じて実施する。

用語解説

(並び順はアイウエオ順)

あ行

営業許可制度・届出制度

食品衛生法の改正に伴い、許可業種は新設、統合、許可から届出へ移行、廃止等の見直しが行われ、これまでの34業種から32業種へ再編されました。新たな営業許可・届出制度は公衆衛生への影響を考慮し、許可業種、届出業種、届出対象外の3種に区分され、令和3年6月1日より始まりました。

か行

化学検査

食品に使用される食品添加物を検査し、食品添加物の使用量が適切であるかや適切な食品に使われているかなどを確認します。また、食品に使用される容器包装の規格試験(材質や重金属の溶出など)や食品のカビ毒の検査を行います。

カンピロバクター

鶏や牛、豚などの腸管にいる菌です。カンピロバクターの付着した食肉(特に鶏肉及びレバーなどの生食、加熱不十分なもの)や飲料水(生水)、二次汚染した食品(サラダ等)により食中毒となります。近年、発生件数が非常に多い食中毒です。少量の菌数でも発症に至り、2～7日(平均2～3日)の潜伏期間の後、下痢、腹痛及び発熱等の症状を発症します。多くの患者は約1週間で治癒しますが、幼児や高齢者等の抵抗力の弱い方は、重症化する可能性が高いので注意が必要です。また、感染の数週間後に、手足の麻痺や呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。

規格基準

食品衛生法では、食品による事故を未然に防止するために一部の食品や添加物(食品等)の規格や基準を定めています。規格は、食品等の純度や細菌数などについての最低限の基準をいい、基準は、食品等の製造・加工・保存などの最低限の守るべき指針をいいます。

寄生虫

ここでは主に生鮮食品にひそみ、それに気づかず刺身や酢じめの未加熱状態で喫食することで胃腸炎等の食中毒症状を起こす下記の寄生虫をさします。

これらの予防策としては以下のものが挙げられます。

①冷凍：中心温度を -20°C 以下で、24時間以上凍結させる。

②加熱：中心部までの十分な加熱調理

※「アニサキス」については、他に目視確認で排除する方法や刺身を薄く切ったり、「いかそうめん」のように細切りすることで食用とする身の中にひそんでいる虫体を殺す方法もあります。

[アニサキス]

主にサバやイカ、タラ等の魚介類の腹腔内の寄生している体長2～3cm程度の半透明な白色で細長い糸状の寄生虫です。多くが食後8時間以内に激しい腹痛を引き起こします。近縁種に体長3～4cm程度で茶褐色のシュードテラノーバという寄生虫も同様の症状を引き起こします。

[クドア・セプテンブクタータ]

主にヒラメやメジマクロ等の魚介類の筋肉中に寄生している体長0.01mm程度の粘液胞子虫とれる種類の寄生虫です。多くが食後5時間前後で下痢、吐き気、おう吐、腹痛等を起こします。

[サルコシスティス・フェアリー]

馬の筋肉中に寄生している0.5～10mm程度の住肉胞子虫といわれる種類の寄生虫です。多くが食後5時間前後で下痢、吐き気、おう吐、腹痛等を起こします。

広域連携協議会

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互的な連携や協力を行うことを明記するとともに、厚生労働大臣が、国や都道府県等の関係者で構成する「広域連携協議会」を設置することを目的としました。

緊急を要する場合には、厚生労働大臣は、当該協議会を活用し、広域的な食中毒事案に対応できます。

さ行

細菌検査

食品中の細菌数や大腸菌群数、食中毒起因菌を検査します。

自主回収報告制度

自主回収報告制度とは、食品関連事業者が自ら食品の違反等に気付き、その食品の自主回収に着手した場合、その旨を東京都に報告する制度です。この報告制度は東京都の食品安全条例に基づき運用されます。東京都は、報告を受けた自主回収情報をホームページなどで都民に公表し、回収情報を広く周知することで当該食品の迅速な回収を促進するとともに、喫食を防止し、健康への悪影響を未然に防ぐことを目的としています。

収去検査

食品衛生監視員は、法律に基づいて、試験検査をするために必要最小量の食品や添加物、容器包装等を店舗等から無償で持ち帰る権限があります。この権限を行使して検査することを収去検査といいます。

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

病気にかかった食鳥肉の排除や食中毒細菌による食鳥肉汚染の防止等衛生上の危害の発生防止を目的とした法律です。食鳥処理事業を許可制とすることと食鳥検査の制度を設けています。

食品衛生監視員

食品衛生法で、厚生労働大臣や都道府県知事、区長は食品衛生に関する職務を行なうために、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）を持った、食品衛生監視員を置くことが定められています。食品衛生監視員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。

食品衛生監視指導計画

食品衛生法第24条の規定により、都道府県や特別区等が、国の指針に基づき、地域の実情を考慮して食品衛生関係の監視指導計画を毎年度作成し、監視指導を行います。

食品衛生自治指導員

食品衛生協会が自主的に会員の衛生管理体制を確立し、併せて消費者に対する正しい食品衛生知識の普及を図るため、食品衛生自治指導員養成教育の過程を終了した者に委嘱しています。食品衛生自治指導員は保健所と協議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。

食品衛生実務講習会

食品衛生法に、食品の安全性確保のため事業者の責務が明記され、食品等の自主検査、食品衛生知識の修得、販売食品等の記録作成と保存および危害発生時の措置等の自主的な衛生管理が求められています。食品衛生実務講習会は、各食品営業施設において、こうした自主衛生管理の実務を担っている食品衛生責任者に、最新の食品衛生情報を提供し、資質向上を図るため実施している講習会です。

食品衛生推進員

食品衛生法第67条の規定に基づき、飲食店営業者等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を有する人を中央区は、食品衛生推進員として委嘱しています。食品衛生推進員は、飲食店営業の施設の衛生管理の方法その他の食品衛生に関する事項につき、中央区の施策に協力して、飲食店営業者等からの相談に応じ、及びこれらの者に対する助言その他の活動を行います。

食品衛生責任者

食品衛生法施行規則により、営業者（許可・届出施設）は食品衛生責任者を定めなければなりません。食品衛生責任者は、営業者の指示に従い衛生管理に当たり、衛生管理計画及び手順書の作成・記録・検証のために必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めることとなっています。

食品衛生出前講座

区民からの依頼・要望に対し、中央区保健所の食品衛生監視員が講師となって、先方の都合に合わせて出張し、食の安全等に関する様々な内容の話をします。

食品衛生法

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するとともに、国民の健康保護を図ることを目的とした法律です。この目的を達成するため食品、添加物等について規格や基準を設けて安全確保のための規制をしています。また、違反食品や食中毒発生時には被害の拡大防止のため、違反品の回収、廃棄や営業施設の禁止・停止等の処分が図られるよう規定も設けられています。なお、都道府県等においては、食品衛生法に基づいて営業施設についての施設基準や食品等事業者が守るべき衛生上の基準を設けています。

食品表示法

食品を摂取する際の安全性及び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ため、「食品衛生法」「JAS法」「健康増進法」の食品表示に関する規定を整理、統合して平成25年6月に制定されました。

食品リコール情報報告制度

食品リコール情報報告制度とは、食品衛生法及び食品表示法に基づき、食品関連事業者が対象となる食品等を自主回収する場合、その回収情報について行政に届け出ることを義務付ける制度です。届出のあった自主回収情報を国のシステムで一元的に管理することで、消費者への速やかな情報提供が

可能となり、対象食品の喫食を防止して健康危害を未然に防ぐとともに、行政によるデータ分析・改善指導を通じ、食品衛生法、食品表示法違反を未然に防ぐことを目的としています。

た行

東京都食品安全条例

食品の安全を確保することにより「現在及び将来の都民の健康の保護を図る」ことを目的とした東京都条例で、「事業者責任を基礎とする安全確保」、「科学的知見に基づく安全確保」及び「関係者の相互理解と協力に基づく安全確保」の3つの基本理念に基づき、都や食品関連事業者の責務、都民の役割を明記しています。また本条例には、「自主回収報告制度」〈「用語説明」参照〉、「安全性調査・措置勧告制度」（知事が食品等の安全性について調査を行い、事業者に必要な措置をとる旨、勧告し公表を行う。）等が規定されています。なお、食品リコール情報の報告制度の創設に伴い、自主回収報告制度は令和3年5月31日をもって廃止されました。

東京都食品製造業等取締条例

食品衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的としています。食料品等販売業・給食施設・行商などの業種が規定されています。なお、食品衛生法の改正に伴い令和3年5月31日をもって本条例は廃止されました。

東京都ふぐの取扱い規制条例

ふぐ取扱責任者、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、ふぐの毒に起因する食中毒を未然に防止し、もって食品の安全性を確保することを目的とする条例です。

な行

生食用食肉

牛ユッケ、牛タタキ等の生食用食肉については規格基準が制定されています。基準に適合した生食用牛肉や馬肉を取り扱う店舗は、調理・加工・保存基準を遵守し、生食用食肉に関する注意喚起表示を行わなければなりません。

『牛の肝臓、豚肉及び豚内臓肉は生食用としての提供が禁止されており、中心部まで十分な加熱が必要です（中心部が63℃30分間以上、または75℃1分間以上等）。

鶏肉、野生鳥獣肉（いわゆるジビエ等）は規格基準がなく、生食や加熱不足に起因する食中毒事例もあるため、中心部の色が完全に変わるまで十分な加熱が必要です。』

ノロウイルス

急性胃腸炎の原因となるウイルスです。人の小腸内のみで増殖し、かき、しじみ、あさりなどの2枚貝が体内に蓄積します。食品中では増殖せず、ごく少量でも感染します。潜伏時間は24時間から48時間、症状は吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱です。食品媒介以外に、患者のおう吐物などからの感染もあり、福祉施設等の施設内感染も発生しています。乾燥、アルコール、逆性せっけんに強く、加熱には弱いので、食品は十分加熱することで予防できます。また、次亜塩素酸ナトリウム(塩素系)による消毒も有効です。

は行

ふぐ

① 丸ふぐ

内臓等の有毒部位及び皮を除去していないふぐです。

② 身欠きふぐ

ふぐで内臓等の有毒部位を除去し、皮を剥いだものをいい、ふぐドレス（皮をむき、頭と内臓を除去したもの）、ふぐの開き（皮をむき、頭と内臓を除去して開きにしたもの）、ふぐのむき身（皮をむき、頭、内臓、ひれを除去したもの）等を含むものです。

※皮が可食部位とされていないふぐにおいて、ひれがついているものは、未処理のふぐとなります。。

ま行

モニタリング検査

食品の種類毎に、輸入量、輸入件数、違反率、衛生上の問題が生じた場合の危害度等を勘案した年間計画に基づき、厚生労働省により実施される検査をいいます。

これは、輸入食品等について幅広く監視（モニター）し、違反が発見された場合には検査を強化するなど、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た制度であり、命令検査制度とあわせ、輸入食品の安全性を確保しています。モニタリング検査制度は、多種多様な輸入食品の衛生上の状況を把握すると共に、円滑な輸入流通を目的としており、検疫所の食品衛生監視員による試験検体の採取は行われますが、試験結果の判定を待たずに輸入手続きを進めることができます。平成15年の食品衛生法の改正により、モニタリング検査の一部を登録検査機関（指定検査機関）へ委託することができることとされました。

ら行

リスクコミュニケーション

食品衛生に関するリスク(危険性)について、正確な情報を行政、学識経験者等の専門家、食品関連事業者、消費者の間で共有し、相互に意思疎通を図ることをいいます。

英字

HACCP (ハサップ)

Hazard Analysis Critical Control Point (=危害分析・重要管理点方式) の頭文字をとった語句です。食品を製造するすべての工程において発生するおそれのある微生物汚染や異物の混入等の危害を分析し、その結果に基づいて、どの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する国際的に認められた衛生管理の手法です。

平成30年6月の食品衛生法改正により、原則として全ての食品等事業者に、一般衛生管理に加えて、HACCP に沿った衛生管理の実施が求められています。ただし、規模や業種等を考慮した一定の事業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理も認められており、2つに区分されています。主に大規模事業者が対象となる「HACCP に基づく衛生管理」はコーデックスの HACCP 7 原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成、管理を行います。また、飲食店や小規模事業者が対象となる「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」では食品関係団体が作成した業種ごとの手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行います。特に小規模な一般飲食店については、東京都が作成した衛生管理ツールである「食品衛生管理フ

ファイル」を使用して衛生管理を行います。



令和7年度 中央区食品衛生監視計画（概要）

立入検査・収去検査

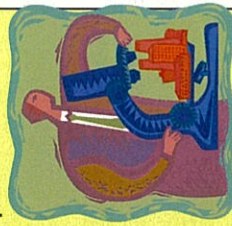
飲食店等への立入検査

立入数 10,000件

食品等の収去検査（抜取り検査）

細菌検査 600検体

化学検査 100検体



現場簡易検査

検査数 8,000検体

夏期及び歳末一斉監視

緊急監視



重点監視指導事業

1 食中毒対策

(1) ノロウイルス対策

(2) 食肉の生食、加熱不足による食中毒対策



(3) アニサキスによる食中毒対策

(4) いわゆる「健康食品」による健康被害対策

2 違反食品等への対応

(1) 広域流通食品対策

(2) 輸入食品対策

(3) 食品表示の適正化対策

3 路上弁当販売への対策

4 地域特性に応じた監視指導

築地魚河岸、築地場外市場、デパート、大型商業施設、緑日祭礼、イベントへの衛生監視

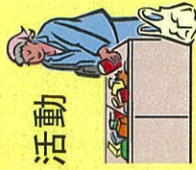


5 HACCPに沿った衛生管理の導入指導強化

自主的な衛生管理の推進・支援

食品衛生推進員の活動

食品衛生自治指導員活動への支援



食品衛生の普及啓発事業

食の安全に関する情報提供

監視指導の実施状況及び食中毒や違反情報の公表

人材養成・資質の向上

食品衛生実務講習会

食品衛生監視員の研修



