

平成 31 年度

江戸川区食品衛生監視指導計画
(案)

平成 31 年 3 月 日

江戸川保健所生活衛生課

目次

1	食品衛生監視指導計画の概要.....	2
	(1) 目的	
	(2) 監視指導計画の実施期間	
2	平成 31 年度監視指導計画における重点事業.....	2
	(1) 食中毒予防対策	
	(2) HACCP（ハサップ）による衛生管理の制度化に向けた普及推進	
	(3) 食品表示の適正化	
3	食品等営業施設への監視指導内容.....	3
	(1) 年間事業計画に基づく監視指導（一斉検査）	
	(2) 通常時における監視指導	
	(3) 緊急監視	
	(4) 食中毒発生時や違反食品等への対応	
4	事業者の自主的な衛生管理の推進と人材の育成.....	7
	(1) 事業者の自主的な衛生管理の推進	
	(2) 人材の育成及び資質の向上	
5	区民及び事業者との情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）.....	9
	(1) 食中毒や違反情報などの公表	
	(2) 食品衛生監視指導計画などの作成と公表	
	(3) 普及啓発及び意見交換の機会の設定	
6	実施機関及び他機関との連携体制について.....	10
	(1) 監視指導体制	
	(2) 試験検査体制	
	(3) 国及び他自治体等との連携体制の確保	
	(4) 食品衛生監視員及び検査担当者の研修	
別紙①	平成 31 年度 立入検査年間予定表.....	11
別紙②	平成 31 年度 食品・調理器具等の検査予定表.....	12
別紙③	国及び他自治体等との連携協力体制.....	13
資料	用語の説明.....	14

平成 31 年度江戸川区食品衛生監視指導計画

1 食品衛生監視指導計画の概要

(1) 目的

食品衛生法（以下「法」という。）では、食品の安全性を確保し飲食に起因する衛生上の危害から国民の健康を保護するために行政の役割を明記しています。

江戸川区では、法第 24 条に基づき「平成 31 年度食品衛生監視指導計画」を策定し、地域の特性を踏まえた効率的な監視指導を実施するとともに、区民の食生活の安全の確保に努めます。

(2) 監視指導計画の実施期間

平成 31 年 4 月 1 日から平成 32 年 3 月 31 日まで。

2 平成 31 年度監視指導計画における重点事業

(1) 食中毒予防対策

平成 30 年は、区内で 9 件の食中毒が発生し、全て**アニサキス^{*1}**による食中毒でした。そのうち、カツオの刺身を原因とするアニサキスの食中毒が 4 月から 5 月にかけて 3 件発生しています。

東京都内でも、アニサキスによる食中毒の発生件数が最も多くなっており、続いて**カンピロバクター^{*2}**、**ノロウイルス^{*3}**を病因物質とする食中毒が続いています。

【平成 31 年度の取り組み】

○ アニサキスによる食中毒対策の強化

飲食店や魚介類販売業の営業者に対し、食品衛生講習会の実施や通知文の送付、立入り監視等を通して、アニサキス食中毒予防の徹底を図ります。また、消費者に対しても、街頭フェア等のイベントや広報えどがわ等を通じて、アニサキス食中毒予防に向けた普及啓発を積極的に実施します。

○ 食肉を原因とする食中毒予防対策

鶏刺しなどの生肉料理を提供している店舗を中心に立入調査を行い、十分に加熱してから提供するように指導します。また、カンピロバクターや**腸管出血性大腸菌 O157^{*4}**は、乳幼児や高齢者の場合、重症化しやすいため、営業者だけでなく消費者に対しても、普及啓発を継続して行い、食中毒発生の防止に努めます。

○ ノロウイルス食中毒対策

ノロウイルスの流行時期を前に、高齢者や乳幼児等が利用する社会福祉施設や学校などの給食施設を対象に引き続き立入検査し、衛生監視指導を行います。保育園や学校等でノロウイルスが疑われる集団感染事例が発生した際は、感染症対策係と連携して、立入調査を行います。また、消費者に対しては、適正な手洗い方法や消毒等の予防対策について、広報掲示板やホームページ等を活用した普及啓発を行います。

(2) HACCP (ハサップ) *5による衛生管理の制度化に向けた普及推進

平成30年6月13日に食品衛生法を改正する法律が公布され、2年を超えない日までにHACCPによる衛生管理が制度化されます。全ての食品事業者が対象となるため、速やかにHACCPの導入が進むよう、厚生労働省の動向の確認をしながら、効率的な監視体制を構築する必要があります。

【平成31年度の取り組み】

- 区内の食品事業者に対して、通知文の送付や講習会等を通して、HACCPによる衛生管理の制度の周知を図ります。
- 業界団体等が作成した個別の食品・業態ごとの手引書を参考に、小規模事業者等も無理なく導入が進むように、助言・支援を行います。

(3) 食品表示の適正化

平成27年4月1日に**食品表示法***6が施行され、加工食品及び添加物は5年（平成32年3月31日まで）の経過措置を経て、新たな基準に対応した表示が必要となります。

【平成31年度の取り組み】

- 平成32年4月の完全施行に向けて、食品製造業施設に対して、適正な表示へ移行できるよう、引き続き指導を行います。また、スーパー等の食品販売店に対して立入検査を行い、魚介類・食肉・そう菜等の表示指導を行います。
- 食品関係事業者を対象に、保健所主催の食品表示講習会を開催し、普及啓発を図ります。
(平成32年2月(予定):加工食品を製造する営業者を対象とした講習会)

3 食品等営業施設への監視指導内容

「食品衛生法(昭和22年法律第233号)」、「と畜場法(昭和28年法律第114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)」、「東京都食品製造業等取締条例(昭和28年東京都条例第111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)」、「食品表示法(平成25年法律第70号)」及び「**東京都食品安全条例***7(平成16年東京都条例第67号)」などの法令に基づき、区民が安全な食生活を送れるよう、次のとおり区内の食品関係施設に対して、施設や食品などの検査を実施します。

(1) 年間事業計画に基づく監視指導(一斉検査)

① 年間事業計画

重点的監視対象である学校及び社会福祉施設などの集団給食施設、食中毒多発業種、大規模飲食店、仕出し弁当、スーパー、花火大会臨時営業及び製造・販売業など943施設に対し、年間を通じて別紙①の食品衛生年間事業計画に基づき、立入検査を実施します。立入検査時には、食品関係営業施設の衛生面の保守管理、そ族昆虫類などの

駆除を含む清潔の保持、食品の取扱いや表示、食品取扱者の健康管理などについて、監視指導を行います。また施設の衛生管理について、適正に記録されているかを点検します。

また、立入検査の予定に併せて、別紙②の実施計画に基づき、下記の通り食品の検査等を行います。

ア 微生物検査（ <u>収去検査</u> * ⁸ 等） （食中毒細菌等）	235 検体
イ 理化学検査（収去検査等） （食品添加物、放射性物質、アレルギー物質、残留農薬等）	187 検体
ウ <u>簡易検査</u> * ⁹ （手指やまな板・冷蔵庫などの調理器具）	293 検体

② 主な監視内容

ア 夏期及び歳末一斉監視

食中毒の発生件数が増える夏期及び、年末年始に向けて食品の流通量が多くなる歳末にかけて、厚生労働省及び消費者庁の方針を踏まえ、東京都と連携しながら、監視指導を重点的に実施します。

イ 加工食品の食品添加物検査

漬物や魚介類加工品、食肉製品など食品添加物が適正に使用されているか確認が必要な食品は食品添加物の検査を実施します。また、輸入食品については、輸出国での法規制が国内とは異なる場合があるため、輸出国の添加物規制の状況や、検疫所における違反発見事例などの情報を踏まえ、効率的に実施します。

ウ 放射性物質検査

江戸川区では、平成24年3月より消費者庁から放射性物質の検査機器の貸与を受け、区内流通食品の放射性物質スクリーニング検査*¹⁰を実施しています。検査の対象は、区内のスーパー等の食料品販売店で取り扱う野菜、食肉、魚介類、加工食品等です。平成31年度は年間を通して延べ15か所に立入を行い、30検体の放射性物質検査を行います。結果については、江戸川区のホームページに公表し、庁内関係部局にも適時情報提供します。

エ 適正な食品表示の推進

食品表示法で定める食品表示基準に基づき、食品の安全性に係る事項（衛生事項：期限表示、添加物やアレルギーなど）について、平成32年4月の完全施行に向けて適正な表示へ移行するよう、監視指導を行います。

また、食品表示法の栄養表示等に係る事項（保健事項：栄養成分表示、特定保健用食品、栄養機能食品等）や、品質に関する事項（品質事項：原材料名、原産地名等）についても、関係機関と連携協力して対応します。

オ アレルギー物質^{*11} 検査

区内の製造業施設で製造したパンや菓子等の食品を対象にアレルギー物質検査を行います。検査項目は、卵と乳成分です。

カ 残留農薬検査

区内産の小松菜と、輸入農産物加工品（冷凍野菜等）を対象に、残留農薬検査を実施します。輸入農産物加工品については、輸出国の農薬の使用状況が、法規制や気候などの違いにより、国内とは異なる場合があります。このため輸出国の農薬の使用状況や、検疫所における違反発見事例などの情報を踏まえ、効率的に実施します。

キ 食品への異物混入対策

食品等事業者に対し、食品等の製造又は加工にあたって、異物混入の可能性がないか点検を行い、異物の混入防止のための取組を徹底するよう指導します。また、食品等事業者が消費者等から食品等に係る苦情を受けた際に、健康被害につながるおそれがない場合は、保健所へ速やかに通報するよう指導します。

ク ふぐ取扱い施設への指導

ふぐ調理師がいない施設でも、一定の条件を満たすことにより、ふぐ加工製品を取り扱うことができます。これらのふぐ加工製品を取り扱う飲食店等に対し、取扱い食品の確認、表示、記録の保管等について、適正に行われているか監視指導します。

また、ふぐ調理師のいるふぐ取扱所（認証施設）に対しても、専任のふぐ調理師の確認や、有毒部位の除去等、適正にふぐが取り扱われているかを監視指導します。

ケ 縁日・祭礼での模擬店の監視

毎年、江戸川区花火大会や各地域まつりに、多くの臨時業者や臨時出店者の届出があります。これらの出店者に対して、食中毒や苦情の発生を未然に防ぐため事前指導や現場における監視指導を行い、衛生管理の向上を図ります。また、花火大会の出店者に対して衛生講習会を実施します。

コ 子ども食堂への衛生指導

近年、子どもの成長支援対策の一環として、地域のボランティアなどが手作りの料理を提供する「子ども食堂」が区内各所で実施されています。子ども家庭部等と連携しながら、これらの施設の活動状況を把握し、衛生面での注意点等を指導します。

サ オリンピック・パラリンピックに向けた気運の醸成

2020年東京オリンピック・パラリンピック開催に向けて、平成27年12月、**江戸川区推進プログラム^{*12}**が策定されました。江戸川区では、カヌー・スラローム競技が開催されるため、大会期間中は国内外から多くの観光客が訪れることが予想されます。その際、食品に関する苦情や食中毒事故が発生しないよう、東京都や特別区等と連携しながら、飲食店や宿泊施設等に対する監視指導体制を強化し、大会に備えます。加えて、外国人が安心して飲食店を利用できるよう、多言語メニュー作成支援ウェブサ

イト「EAT 東京」を営業者向け講習会等で紹介し、気運の醸成を図ります。

(2) 通常時における監視指導

一斉監視事業以外にも、日常的に食品取扱施設の監視指導を行います。また新規や更新の営業許可申請時にも監視指導を行います。

(3) 緊急監視

違反食品の流通が発覚した場合、東京都や関係自治体と連携し、速やかに関連する営業所の監視を実施します。また、区内において違反食品を発見した時も、東京都と連携し違反食品の回収など迅速に危害の拡大防止を図ります。

(4) 食中毒発生時や違反食品等への対応

① 食中毒事故対応時の迅速化

医師からの食中毒の届出や、区民から寄せられた情報をもとに、保健所が関係機関と連携をしながら調査を行い、被害の拡大を防止します。また、食中毒発生の原因・感染経路の解明、及び再発防止に努めていきます。

② 違反及び不良食品などへの対応

監視指導の結果、違反及び不良食品などを発見した場合は、違反食品の販売禁止、廃棄等の措置を行い、速やかに違反食品を排除します。また、当該違反食品等の製造者、輸入者等を所管する自治体と連携して、違反原因の究明を行い、その結果を踏まえ、再発防止を目的として改善指導を実施します。

③ 苦情処理

区民から寄せられた異物混入、カビの発生、健康被害などの食品の苦情・相談に対しては、迅速かつ的確に調査を実施し原因の究明にあたります。原因施設に対しては、改善を指導し再発防止を図ります。

④ 自主回収に関する対応

事業者が自らの判断で食品などの自主回収を行う場合は、当該食品が迅速に市場から排除され、再発が防止されるよう指導を行います。また、自主回収が東京都食品安全条例に基づく自主回収報告制度^{*13}に該当する場合は、制度の手続きに沿って指導を行います。

⑤ 行政処分など

食中毒の発生や違反食品の発見など、緊急な安全確保が必要とされる場合は、「危害の除去命令（法第54条）」、「営業などの禁停止命令（法第55条、法第56条）」、または「施設改善命令または許可の取り消し（法第55条、法第56条）」の不利益処分を行います。なお、悪質な事例については警察への告発を行います。また、食品表示法の違反に対しては、食品表示法第6条に基づく処分を行います。

4 事業者の自主的な衛生管理の推進と人材の育成

(1) 事業者の自主的な衛生管理の推進

- ① 法第 61 条第 2 項に基づく **食品衛生推進員^{*14}**を通じて、自主的な衛生管理に関する情報及び技術を事業者に提供し、支援を図っていきます。
- ② 区内事業者に対して、東京都が実施する **自主管理認証制度^{*15}**の普及を図り、より高度で自主的な衛生管理の推進を図っていきます。
- ③ **江戸川区食品衛生協会^{*16}**の **食品衛生自治指導員^{*17}**を通じて、自主管理点検カレンダーなどを活用し、自主的な衛生管理に関する情報及び技術を事業者に提供し、支援を図っていきます。
- ④ 平成 31 年 6 月 3 日（月）から 7 日（金）を「自主管理強調週間」と位置付け、自主管理推進事業を実施します。また、次表のとおり年間を通じて、持ち込みによる微生物検査などの自主管理支援事業を行います。

自主管理支援事業名	実施月	対象予定数	微生物検査	簡易検査
自主管理強調週間	6 月（3 日～7 日）	497		886
仕出し弁当自主検査	4 月～10 月	154	154	
区立保育園給食	4 月	34	34	
私立保育園給食	4 月	77	77	
小中学校給食	5 月	103	103	
アイスクリーム類製造業	8 月	53		
合計		918	368	886

- ⑤ 江戸川区食品衛生協会と協働で 7 月に食品衛生推進員が開催する「江戸川区食品衛生大会」の中で、自主管理推進に功績のあった事業者を区が表彰し、自主管理推進の意識を高めめます。
- ⑥ 事業者に対し、自主管理を推進する食品等事業者団体（江戸川区食品衛生協会）を広く紹介します。また、保健所が年に 6 回発行する食品衛生に関するトピックスをまとめた「食品衛生情報」などを活用し、会員数拡大を支援します。
- ⑦ 事業者に対して従業員の検便を推奨します。食中毒の原因となる細菌を保菌しながら業務に従事している従業員を発見し、食中毒を未然に防ぐことがねらいです。また、検便を行うことで、従業員の衛生管理の意識向上につなげます。検便で腸管出血性大腸菌やサルモネラが検出された場合は、東京都が実施する保菌者検索事業に協力し、広域で食中毒の散発患者が発生していないか調査します。
- ⑧ 毎年 12 月に行われる江戸川区産業賞表彰式において、衛生的に優れた飲食店などの食

品施設に対して食品衛生優良施設として表彰し、意識の向上を図ります。

(2) 人材の育成及び資質の向上

食品衛生に係わる事業者の資質の向上を図るため、次のような分類で下表のとおり食品衛生講習会を実施し、対象者に受講を促進します。

① 許可更新営業講習会

営業許可の更新月を迎える営業者を対象に、責務と自主管理、食中毒予防及び最近の食品衛生情報などを中心に食品衛生講習会を実施します。

② 業態別営業講習会

すし店・魚介類販売店、食肉販売店、集団給食施設など、業態ごとの営業者を対象に、それぞれの業態特有の衛生管理を中心に食品衛生講習会を実施します。

③ 出張講習会

集団給食施設や大規模調理施設などの要請に応じて、現場施設に出張して衛生講習会を実施します。

④ 食品衛生責任者実務講習会

上記の講習会以外にも、食品取扱施設の**食品衛生責任者^{*18}**を対象に、事業者の責務、自主的な衛生管理に関する事項や最近の食品衛生に関する事項について、実務講習会を各地域で開催します（年6回）。

講習会名	回数	受講予定人数	実施月
許可更新営業講習会	11	360	1～2か月に1回
業態別営業講習会	11	1,370	4月～3月
出張講習会	20	820	4月～3月
食品衛生責任者実務講習会	6	300	10, 11, 2, 3月
合計	48	2,850	

5 区民及び事業者との情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション*19）

（1）食中毒や違反情報などの公表

法違反に対する営業停止などの不利益処分を実施したときは、食品衛生上の危害の状況を明らかにし、拡大を防止するため、法第 63 条の規定に基づき、法違反者の名称、施設名、法違反事項などを江戸川区ホームページで公表します。

また、食品表示法第 6 条の規定による指示又は命令をしたときは、食品表示法第 7 条に基づき公表をします。

（2）食品衛生監視指導計画などの作成と公表

食品衛生監視指導計画の作成にあたっては、素案の段階からその内容を公表し、区民の皆さんや食品等の事業者からのご意見を募ります。ご意見については、内容を検討した上で計画に反映させていきます。

決定した食品衛生監視指導計画は、江戸川区ホームページなどの各種の媒体を用いて全文を掲載します。

また、監視指導の実施状況については、食品等の検査結果や施設への立入状況などを取りまとめ、江戸川区ホームページで公表します。

なお、食品衛生推進会議において、本計画及び実施状況などの情報を食品衛生推進員に提供し、幅広く意見を求めます。

（3）普及啓発及び意見交換の機会の設定

食中毒多発期の注意喚起や食品衛生情報などを、「広報えどがわ」、「江戸川区ホームページ」、「ツイッター」、「町会掲示板」などの媒体を用いて、正確で見やすくわかりやすい情報提供に努めます。また、年 6 回、食品衛生に関する最新のトピックスをまとめた「食品衛生情報」を発行します。具体的には、ノロウイルス予防対策、食肉の生または加熱不足を原因とする食中毒予防、家庭での食中毒の発生を予防するためのポイントや、有毒植物（スイセンや毒キノコ等）による食中毒を防止するための情報提供をします。

また、食品衛生街頭フェアや区民まつりなどのイベント、図書館でのパネル展示を通じ、パンフレットの配布やアンケートを実施して、食品衛生知識の普及啓発を図るとともに、区民からの意見を収集し事業に反映していきます。

さらに、区民や区内事業者等からの依頼に基づき、食品衛生監視員を講師として派遣し食品衛生に関する講習を行うと同時に、食の安全について意見交換を行います。

開催予定時期	事業名	場所	参加予定数
平成 31 年 8 月	食品衛生街頭フェア（食品衛生月間事業）	小岩駅ビル	1,600
平成 31 年 10 月	区民まつり （食品衛生協会・食品衛生コーナー）	篠崎公園	2,000
夏・冬	パネル展示（食中毒予防）	中央・西葛西・ 小岩図書館	800

6 実施機関及び他機関との連携体制について

(1) 監視指導体制

江戸川区では、食品衛生に関する事業方針の決定や企画調整機能を江戸川保健所生活衛生課（食品衛生担当）に置き、生活衛生課に所属する食品衛生監視員^{*21}が効率的かつ効果的な「食の安全・安心を確保するための監視指導」を実施します。

(2) 試験検査体制

江戸川区では、法第 29 条に基づく食品衛生検査施設を江戸川保健所生活衛生課保健衛生研究センターに置き、検査などの業務の管理についての内部点検を行い、外部精度管理調査を計画的に受けることで試験検査の信頼性を確保します。

また、食品衛生監視指導に係る試験検査の一部を登録検査機関^{*22}に委託し幅広く検査を行い、食中毒などの原因究明や高度な試験検査を要する場合には、東京都健康安全研究センターに委託します。

(3) 国及び他自治体等との連携体制の確保

輸入食品などの違反を発見した場合や、大規模な食中毒が発生した時など、厚生労働省、農林水産省、消費者庁及び他の自治体等と別紙③のとおり連携協力していきます。複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、適切に原因調査、情報共有等の対応が行われるよう、新たに設置される広域連携協議会^{*23}を通じて、関係機関と相互に連携を図りながら、協力をしていきます。

なお、法に定めがあるものを除き、他の自治体との連絡調整は原則として東京都を通じて行います。

(4) 食品衛生監視員及び検査担当者の研修

厚生労働省、東京都及び特別区が実施する研修や食品衛生学会などへの参加により、食品衛生監視員の知識や監視指導技術などの向上を図ります。

また、検査担当者の技術の維持、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、各種学会、講習会などを通じ検査情報の収集を図ります。

【問い合わせ先】 江戸川保健所生活衛生課（食品衛生担当）
〒133-0052 江戸川区東小岩 3-23-3
（小岩健康サポートセンター内）
Tel.3658-3177 Fax3671-5798

平成 31 年度 立入検査年間予定表

4～5月	6～8月	9～10月	11～12月	1～3月
○仕出し弁当店一斉監視指導	○スーパー一斉監視指導（鮮魚・食肉・寿司弁当等） ○◇各種製造業一斉監視指導 ○葛西臨海公園内飲食店等一斉監視指導	○大規模飲食店一斉監視指導 ◇残留農薬検査一斉監視指導（区内小松菜生産農家）	○◇小岩駅ビル内一斉監視指導（食料品等販売業・魚介類販売業・食肉販売業等） ○◇加工食品・歳末食品等販売店舗一斉監視指導	◇残留農薬検査一斉監視指導（スーパー等販売店） ○◇輸入食品一斉監視指導 ◇アレルギー物質検査一斉監視指導 ○◇各種製造業一斉監視指導
	◎食肉処理業一斉監視指導 ◎花火大会模擬店監視指導	◎社会福祉施設給食・学校給食等一斉監視指導 ◎保育園給食一斉監視指導 ◎区民まつり模擬店監視指導 ◎仕出し弁当店一斉監視指導 ◎飲食店夜間監視指導	◎区立小・中学校給食一斉監視指導 ◎ふぐ取扱所監視指導 ◎ふぐ加工製品取扱店監視指導 ◎飲食店夜間監視指導	◎飲食店夜間監視指導
<p>← ◎各種製造業調査【通年】 →</p> <p>← ◇市販流通食品放射性物質検査【通年】 →</p> <p>← ◎生肉料理提供店監視指導【通年】 →</p> <p>← ◎スーパー等表示監視指導【通年】 →</p> <p>← ◎宿泊施設監視指導【通年】 →</p> <p>← ◎子ども食堂監視指導【通年】 →</p> <p>← ◎輸入食品取扱店舗監視指導【通年】 →</p>				

○印 微生物検査を実施 ◇印 理化学検査を実施

◎印 監視指導（必要に応じて検査を実施します）

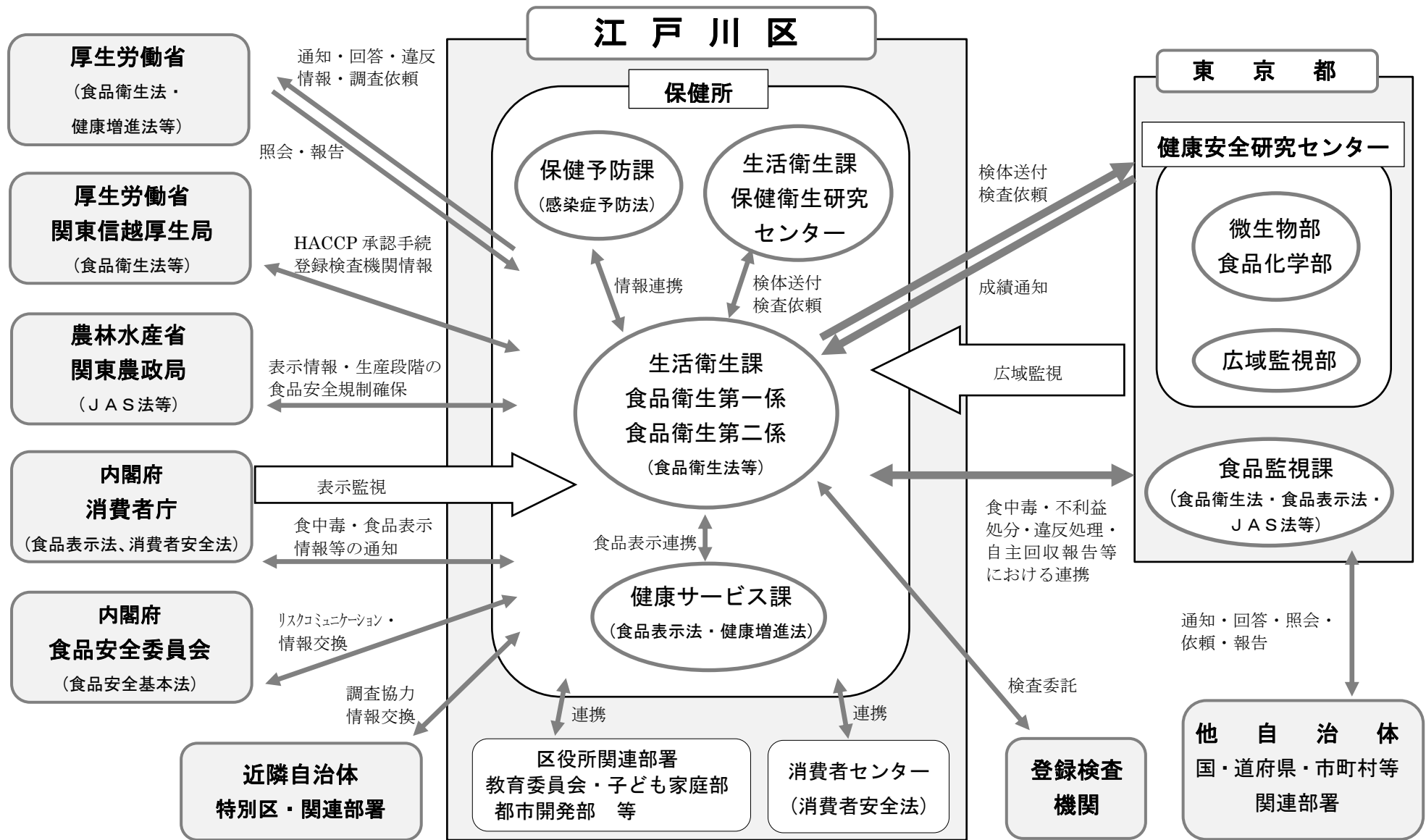
※ その他必要に応じて立入検査を実施します。

平成 31 年度 食品・調理器具等の検査予定表

	4～5月	6～8月	9～10月	11～12月	1～3月
微生物検査	【食中毒細菌等】 ○仕出し弁当店（副菜等）	【食中毒細菌等】 ○スーパー （刺身・魚介類・食肉・寿司弁当等） ○各種製造業 （そう菜・清涼飲料水・魚介類加工品・卵加工品等）	【食中毒細菌等】 ○大規模飲食店（すし種・にぎり・副食等）	【食中毒細菌等】 ○加工食品・歳末食品 （漬物・魚介類加工品・食肉製品等）	【食中毒細菌等】 ○輸入食品 （食肉製品・チーズ等） ○各種製造業 （そう菜・清涼飲料水・魚介類加工品・卵加工品等）
理化学検査	【放射性物質検査】 ◇市販流通食品 （野菜・食肉・魚介類等）	【放射性物質検査】 ◇市販流通食品 （野菜・食肉・魚介類等） 【食品添加物】 ◇各種製造業 （清涼飲料水・魚介類加工品・食肉製品等）	【放射性物質検査】 ◇市販流通食品 （野菜・食肉・魚介類等） 【残留農薬】 ◇区内小松菜生産農家 （小松菜）	【放射性物質検査】 ◇市販流通食品 （野菜・食肉・魚介類等） 【食品添加物】 ◇加工食品・歳末食品 （漬物・魚介類加工品・食肉製品等）	【放射性物質検査】 ◇市販流通食品 （野菜・食肉・魚介類等） 【食品添加物】 ◇各種製造業 （魚介類加工品・食肉製品等） 【残留農薬】 ◇輸入冷凍野菜・果実 【アレルギー物質】 ◇菓子・食肉製品 等
簡易検査	←————— 【スタンプによるふき取り検査】 調理器具・冷蔵庫など —————→				

※ その他必要に応じて収去検査を実施します。

国及び他自治体等との連携協力体制



【用語の説明】

*1 アニサキス

サバやカツオ、イカなどの魚介類に寄生している2～3 cm程の大きさの寄生虫です。アニサキスが寄生した魚介類を生で喫食すると、まれに胃壁や腸壁に侵入し、喫食後数時間から数日の内に、激しい腹痛などの食中毒症状を起こすことがあります。

*2 カンピロバクター

鶏や豚、牛などの家畜の腸管内に分布する食中毒菌です。わずかな菌数で感染し、潜伏時間が2日から7日と長く、腹痛や下痢、発熱といった症状を呈します。またごくまれに手足が麻痺し、動かすことができなくなるギラン・バレー症候群という病気を引き起こします。

最近では「ささみ」や「レバー」などを生食して、あるいは中心部までよく熱を通さないで食べることによる食中毒が増えています。

*3 ノロウイルス

ノロウイルスは、人の腸粘膜で増殖するウイルスで、カキなどの二枚貝の生食や、ウイルスを保有する調理従事者から汚染された食品を食べることで食中毒が起こります。

また、感染力が強く、保育園や学校、高齢者福祉施設などでは、吐物や排泄物の不適切な処理によって人から人に感染する例も数多く知られています。潜伏時間は24時間から48時間で、下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱などの症状を呈します。

*4 腸管出血性大腸菌O157

ヒトや家畜の腸管に存在する細菌のひとつが大腸菌です。この中で、腸管出血性大腸菌は出血性の腸炎を起こす毒性の強い細菌です。腸管出血性大腸菌にはいくつかの型があり、国内での発生例が多いものがO157です。

腸管出血性大腸菌に感染すると、激しい腹痛と下痢を起こし、悪化すると溶血性尿毒症症候群(HUS)を引き起こします。潜伏時間は4日から8日と長く、わずかな菌数で感染が起こるのが特徴です。

*5 HACCP (ハサップ)

Hazard Analysis and Critical Control Point (危害分析重要管理点) の略です。

食品を製造・加工する工程において、微生物汚染、化学物質、異物など、発生するおそれのある危害をあらかじめ分析し、製造段階の中で危害の発生防止につながる重要管理点を定め、継続的に監視・記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理の手法です。HACCPを導入することにより、食中毒などの危害の発生を未然に防ぐことが期待されます。

*6 食品表示法

これまで、食品衛生法、JAS法、健康増進法のそれぞれの法律で規定されていた食品の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として創設された法律が食品表示法です。食品表示法は、平成25年6月28日に公布され、平成27年4月1日に施行されました。

*7 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」ことを目的として、平成16年4月1日に施行された東京都条例で、「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」、「関係者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、都や事業者の責務、都民の役割を明記しています。

*8 収去検査

食品衛生監視員は、食品衛生法第28条第1項及び食品表示法第8条第1項に基づき、試験検査をするために必要最小量の食品や添加物等を関係施設から無償で採取する権限があります。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。収去した食品は保健所等の検査機関などで、微生物検査や理化学検査などを行います。

***9 簡易検査**

手指やまな板などの検体の表面をプラスチック製のスタンプでふき取り、大腸菌群や黄色ブドウ球菌などの検査用培地に塗りつけ検体の細菌の有無を調べます。通常の食品検査に比べて、正確な細菌数までは測定できませんが、簡便で経費がかからないのが特徴です。

***10 スクリーニング検査**

ヨウ化ナトリウムシンチレーション検出器という測定機器を用いて、食品中の放射性セシウムが一定の線量（50 ベクレル）以上を検出するものをふるい分けする検査です。

スクリーニング検査は、一般食品について実施します。

***11 アレルギー物質**

アレルギー体質を持つ方の健康危害の発生を防止するため、食物アレルギーを引き起こす食品のうち、特に発症者数の多い、又は重篤な健康影響を起こす、えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生の7品目を特定原材料として表示を義務付けています。特定原材料を含む加工食品は、これらの原料を含む旨を記載しなければなりません。

***12 江戸川区推進プログラム**

2020年に開催される東京オリンピック・パラリンピック競技大会で、江戸川区はカヌー（スラローム）競技の会場となります。江戸川区は、開催都市の一員として、大会の成功と大会後のさらなる発展を目指すための取り組みについて「江戸川区推進プログラム」にまとめました。同プログラムでは、2020年時点での江戸川区の姿、2020年以降の姿も見据えながら、5つの柱（スポーツ、教育、文化・国際交流・おもてなし、安全・安心、まちづくり）を軸に構成されています。

***13 自主回収報告制度**

食品製造者などが自ら食品の違反などに気付き、その食品の自主回収に着手した際に、その旨を東京都に報告する制度。都は、その自主回収情報をホームページなどで都民に公表し、その食品の迅速な回収を促進し、健康への悪影響を未然に防止するものです。

***14 食品衛生推進員**

食品衛生法に基づき区長から委嘱を受けた人で、食品営業者の自主管理を推進し、区が行う食品衛生事業に協力し、必要な提言を行うことなどを職務としています。

***15 自主管理認証制度**

各施設で行われている衛生管理が、都の定める基準を満たしていると認められる場合、営業者の申請により認証し、東京都が公表する制度です。認証を受けた施設は、衛生管理の向上に積極的に取り組んでいる施設であり、食品を購入するときやお店を選ぶ時の参考になります。

***16 江戸川区食品衛生協会**

食品衛生法の趣旨に則り、食品による危害の発生を防止し、あわせて食品業界の安定に寄与することを目的として作られた食品等事業者団体。食品衛生知識の普及に関する事業などのほか、自主管理を推進しています。江戸川区食品衛生協会は会員数約1,200名を数える区内での唯一の自主管理推進団体です。

***17 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課程を修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施設の食品衛生の巡回指導・相談に応じています。

***18 食品衛生責任者**

食品衛生法施行条例によって、営業者は（食品衛生管理者の設置が義務付けられている営業者を除く）許可施設ごとに食品衛生に関する責任者を定めておか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食品衛生上の管理運営に当たり、不備又は不適事項を発見した場合は営業者に改善を建言し、その促進を図ることとなっています。また、定期的に食品衛生講習会を受講することが責務とされています。

***19 リスクコミュニケーション**

危害分析^{*20}を実施するため、科学的な危害の評価を進める過程。さらに、その評価をもとに実際の対策を決定するまでの間で、生産者、製造者、加工者、販売者、消費者、及び科学者や行政担当者など、全ての利害関係を有する当事者の間で相互に情報と、意見の交換を行い、意思疎通と相互理解を図ることをいいます。

今回の食品衛生監視指導計画では、消費者、食品等事業者に対して、食品の安全性についての情報の積極的な提供・公開と、施策の根本となる計画に対する意見の聴取を行うこととしています。

***20 危害分析（リスクアナリシス）**

危害を科学的に分析し、その危険因子への対策を決める過程を言い、危機（リスク）管理の手法のひとつです。危害のデータを集めて潜在的な危害要因について、危害の起こり易さや起こった場合の危害の程度等を含めて明らかにし、さらに各々の危害要因に対する制御方法を検討し明らかにすることをいいます。

***21 食品衛生監視員**

食品衛生に関する調査、検査に関する食品などのサンプリングを行うため、法で定められた職員。資格の要件として医師、歯科医師、薬剤師、獣医師、大学で畜産学、農芸化学などを修めた人などが定められています。

***22 登録検査機関**

厚生労働大臣の登録を受け、国や自治体に代わり、食品衛生法に基づく食品などの試験検査を行なうことができる民間検査機関。

登録のためには、設備や人的条件、業務の管理などが一定の基準を満たしていなければなりません。

***23 広域連携協議会**

改正後の食品衛生法第21条の3第1項の規定により、厚生労働大臣が食品衛生に関する監視又は指導の実施に当たっての連絡協力体制を図るために設ける協議会のこと。地方厚生局の管轄区域ごとに、地方厚生局、管轄区域内の都道府県、保健所を設置する市及び特別区を構成員とし、広域的な食中毒事案に対応します。