令和５年度

江戸川区食品衛生監視指導計画
実施結果

令和６年６月 30 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実施結果.....2
２　令和５年度監視指導計画において重点的に実施した事業.....2
（１）ＨＡＣＣＰ（ハサップ）実施支援と定着の強化
（２）食中毒予防対策
（３）行政手続き等のオンライン化に向けた取り組みの推進
３　食品等営業施設への監視指導結果.....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）食品衛生推進員活動
（２）食中毒や違反情報などの公表
（３）食品衛生監視指導計画などの作成と公表
（４）普及啓発及び意見交換の機会の設定

令和５年度江戸川区食品衛生監視指導計画　実施結果

１　食品衛生監視指導計画の実施結果

江戸川区では、区民の食生活の安全・安心を確保し、地域の特性を踏まえた効率的な監視指導を実施するため、「令和５年度江戸川区食品衛生監視指導計画」に基づき、監視指導等を行いました。（実施期間：令和５年４月１日から令和６年３月 31 日まで）

２　令和５年度監視指導計画において重点的に実施した事業

（１）ＨＡＣＣＰ（ハサップ）実施支援と定着の強化

① ＨＡＣＣＰ講習会の実施

小規模な飲食店を対象に、ＨＡＣＣＰに特化した講習会を実施し、77 施設が参加しました。講習会では、食品衛生管理ファイル（※）を使って、各店舗で提供しているメニューを確認しながら、その場で衛生管理計画作成のフォローをしました。

（※）「食品衛生管理ファイル」は、「小規模な一般飲食店事業者向けＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」の内容に合致した衛生管理計画及び記録表です。

② 個別に施設を訪問した際の助言指導

営業許可の新規・更新の実地検査時や通常監視時に店舗に立ち入りした際、ＨＡＣＣＰの導入状況を確認しました。実施内容が不十分な施設に対しては、業界団体が作成した手引書などを活用しながら、制度の概要について説明し、改善を図りました。

（２）食中毒予防対策

① アニサキスによる食中毒対策

６月に生食用魚介類を提供している飲食店や魚介類販売店（291 施設）に対して通知文を送付し、アニサキス食中毒予防の徹底を図りました。

また、消費者に対しても、街頭フェア等のイベントやホームページ等を通じて、アニサキス食中毒予防に向けた普及啓発を実施しました。

② 食肉を原因とする食中毒対策

焼肉店、焼鳥店、居酒屋など、肉料理を提供する施設（239 施設）に対して立入点検を行いました。牛レバーや豚肉を生食用として提供していないか確認を行うとともに、鶏肉を生食用として提供している施設については提供を控えるよう指導しました。

また、焼肉店、焼鳥店、居酒屋などの飲食店（650 施設）に対して、カンピロバクター等の肉料理を原因とした食中毒予防通知を送付しました。

③ ノロウイルス食中毒対策

ノロウイルス食中毒の流行期を迎える前の 10 月から 11 月にかけて、社会福祉施設や学校などの給食施設のうち、67 施設を対象に立入指導を行いました。また、11 月に社会福祉施設や学校などの給食施設や仕出し弁当店等（789 施設）に対してノロウイルスによる食中毒予防の通知を送付しました。

④ 各種イベントでの模擬店の監視

各種イベントが４年ぶりに再開されたことを受けて、区内各地で開催された地域まつり等を中心に、屋外での衛生的な食品の取扱い方法や適切な温度管理等について監視指導を行いました。また、８月５日に行われた江戸川区花火大会では 158 軒、10 月８日に篠崎公園で行われた区民まつりでは 85 軒の模擬店に対して監視指導を行いました。

（３）行政手続き等のオンライン化に向けた取り組みの推進

① 営業許可等の申請・届出手続きのオンライン化の推進

来庁せずに営業許可等の申請・届出手続きができるよう、オンラインによる事前相談や手数料納付のオンライン決済を導入しました。

② 動画を活用したオンライン講習会の実施

食品衛生講習会は、動画を活用したオンライン形式で開催し、より多くの人が受講できる機会を設けました。令和５年度は、講習会の受講者 1,502 名のうち、221 名がオンラインで受講しました。

３　食品等営業施設への監視指導結果

（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

食品衛生年間事業計画に基づき、重点的監視対象である学校、社会福祉施設などの集団給食施設、大規模飲食店、仕出し弁当店、スーパーマーケット、輸入食品販売店、縁日・祭礼時に出店する模擬店、食品製造業施設等（1,369 施設）に対し、立入検査を実施しました。立入検査時には、食品関係営業施設の衛生面の保守管理、害虫などの駆除を含む清潔の保持、食品の取扱いや食品表示、食品取扱者の健康管理などについて、監視指導を行いました。また、立入検査に併せて、下記の通り食品の検査等を行いました。

	微生物検査（※１）		理化学検査（※２）		簡易検査（※３）	
	検体数	要指導	検体数	要指導	検体数	要指導
実績数 （計画数）	１１９ （１３０）	9	９０ （１０６）	1	２０７ （１９３）	１０

（※１）微生物検査：食中毒細菌等

（※２）理化学検査：食品添加物、アレルギー物質、残留農薬等

（※３）簡 易 検 査：手指やまな板・冷蔵庫などの調理器具（スタンプによるふき取り検査）

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した。

夏期一斉監視では、延べ 783 施設の監視指導を実施しました。348 検体の食品等について微生物検査及び理化学検査を実施し、６検体の不良食品等を発見しました。

歳末一斉監視では、延べ 260 施設の監視指導を実施しました。55 検体の食品等について微生物検査及び理化学検査を実施し、２検体の不良食品等を発見しました。不良食品等が発見された施設に対しては指導を行い、改善を図りました。

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を要する食品は、食品添加物等の検査を実施しました。令和５年度は 72 検体の食品について食品添加物検査を実施した結果、１件違反食品（輸入された竹の子の水煮）が見つかりました。

ウ　適正な食品表示の推進

食品製造業者や食品販売業者に対して延べ 64 施設の監視指導を行い、1,281 品目について食品表示の確認をしました。

エ　アレルギー物質検査

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した。検査項目は、卵と乳です。令和５年度は４施設に立入を行い、７検体検査を実施した結果、違反食品はありませんでした。

オ　残留農薬検査

令和５年度は、輸入農産物加工品（冷凍野菜等）３検体を対象に、残留農薬検査を実施した結果、いずれも基準値以内でした。輸入農産物加工品については、法規制や気候などの違いにより、わが国と輸出国では農薬の使用状況が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、効率的に実施しました。

カ　ふぐ取扱い施設への指導

東京都ふぐの取扱い規制条例及び東京都ふぐの取扱い規制条例施行規則が改正され、令和４年４月１日より有毒部位が除去された身欠きふぐ等を取り扱う場合の保健所への届出（ふぐ加工製品取扱届出）が廃止になりました。

令和５年度は、従来のふぐ調理師のいるふぐ取扱所認証施設のうち 55 施設について、適正にふぐが取り扱われているかを監視指導しました。

キ　子ども食堂への衛生指導

新しく子ども食堂を始める施設に対して、衛生面で気をつけるべき事項について、保健所から助言をしました。また、既存の 41 施設に対して、衛生面での注意点等を指導しました。併せて、江戸川区社会福祉協議会等の関係部署と連携し、食中毒予防に関する普及啓発を２回行いました。

（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した。また新規・更新営業許可申請時にも監視指導を行いました。

（３）緊急監視

違反食品が流通した際は、東京都や関係自治体と連携し、関連する営業所の監視を実施しました。また、区内において違反食品を発見した場合も、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した。

（４）食中毒発生時や違反食品等への対応

① 食中毒発生状況

令和５年度の食中毒発生件数は２件（患者数 27 名）でした。内訳は、アニサキスによる食中毒が１件（患者数１名）、ウエルシュ菌による食中毒が１件（患者数 26 名）でした。

【食中毒発生状況】

No.	発生月	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
1	12 月	１名	寿司	アニサキス	飲食店営業
2	１月	26 名	弁当	ウエルシュ菌	飲食店営業
合　計：　発生件数　２件　患者数 27 名					

No. １～No. ２の施設に対しては営業停止等の行政処分を行い、江戸川区のホームページで公表しました。

② 違反食品等への対応

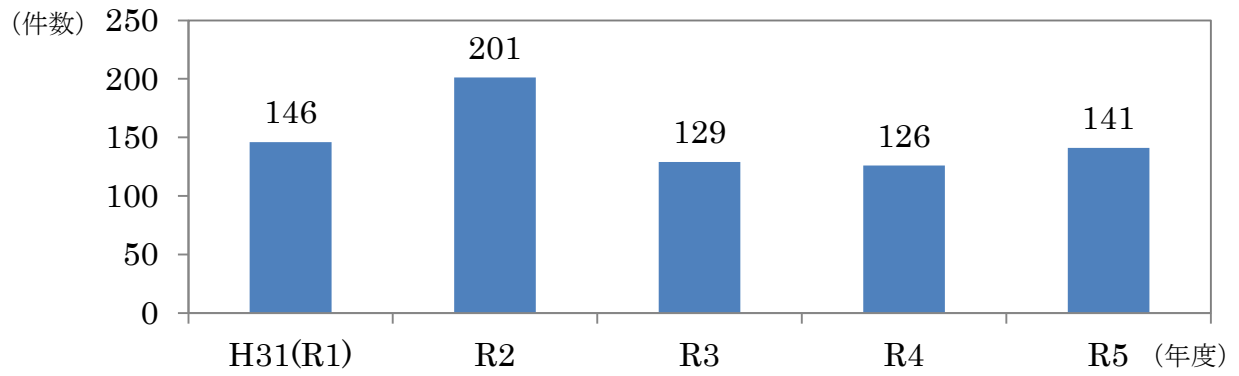
法違反食品等を発見した場合、施設の衛生管理や食品などの取扱いの改善指導、法違反食品の販売禁止、廃棄の確認等の措置を行い、速やかに法違反食品を排除します。また、当該法違反食品等の製造者、輸入者等を所管する自治体と連携し、迅速な違反原因の究明を行い、その結果を踏まえ、再発防止を目的として監視指導を実施します。

令和５年度は、食品添加物による違反（輸入された竹の子の水煮：デヒドロ酢酸の対象外使用及び二酸化硫黄の使用基準違反）を１件発見しました。輸入者を管轄する自治体と連携し、違反食品の流通防止のための措置を講じました。

③ 食品に関する苦情・相談

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、調査を実施し、原因の究明及び再発防止等の指導を行いました。令和５年度は、食品に関する苦情の届出は 141 件ありました。相談内容の内訳は以下の表のとおりです。

【過去５年の苦情届出件数】



【苦情届出数とその内訳】

届出内容	届出件数	主な事例
食品喫食後の異常症状	74	飲食店で食事をした後に体調不良
異物の混入	11	虫、ビニール片などの混入
食品の取扱い	19	賞味期限切れ食品の販売、不衛生な取扱い
施設・設備の管理	13	排煙がひどい、ネズミが出るなど
食品の変質・腐敗	6	カビがはえた食品の販売など
その他	18	食品衛生責任者が不在など
合計	141	

④ 自主回収に関する対応

食品等事業者自らが食品等の回収を行う場合、令和３年６月１日からは、新たに施行された食品衛生法又は食品表示法に基づくリコール情報届出制度により対応することになりました。

令和５年度は、自主回収に関する届出は８件ありました。当該事業者に対しては、対象食品の迅速な回収、原因究明による再発防止等の指導をしました。

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 江戸川区食品衛生協会の食品衛生自治指導員活動の支援

江戸川区食品衛生協会の食品衛生自治指導員を通じて、食品衛生管理ファイルなどを活用し、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、活動の支援を図りました。特に、６月第１週を「自主管理強調週間」と位置付け、事業者による自主管理推進事業を支援しました。令和５年度は、会員の店舗 307 施設を自治指導員が巡回指導し、まな板や手指などの簡易スタンプ検査を 512 か所行いました。

また、年４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、食品衛生協会の会員を中心に配布しました。「食品衛生情報」のバックナンバーは、江戸川区のホームページ上で閲覧できます。

② 持ち込み検査等の実施

自主管理支援事業として、事業者から持ち込まれた食品の検査を実施しました。

- 仕出し弁当施設：延べ 98 施設から 98 検体実施（４月～10 月）
- 区立保育園給食：延べ 34 施設から 34 検体実施
- 私立保育園給食：延べ 114 施設から 114 検体実施
- 学校給食：延べ 97 施設から 97 検体実施

③ 優良施設等の表彰

- 食品衛生優良施設の表彰

12 月４日に行われた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（６施設）に対して食品衛生優良施設として表彰しました。表彰された施設は、江戸川区ホームページで公表しています。

（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、下表のとおり食品衛生講習会を計38回、1,502名に対して実施しました。

【実施回数及び受講人数】

講習会名	回数	受講人数	内容
業態別営業者講習会	7回	808名	仕出し弁当店、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した。
出張講習会	13回	470名	事業者からの要請に応じて、現場施設に出張して衛生講習会を実施しました。
食品衛生責任者 実務講習会	8回	147名	食品取扱施設の食品衛生責任者を対象に、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、実務講習会を実施しました。
ＨＡＣＣＰ講習会	10回	77名	小規模な飲食店を対象に、食品衛生管理ファイルを活用した衛生管理計画の作成や記録方法について、個別相談会を実施しました。
合計	38回	1,502名	

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）

（１）食品衛生推進員活動

食品衛生法第 67 条第２項に基づく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及び技術を事業者に提供し、適切な衛生管理の支援を図りました。江戸川区では、20 名の方に食品衛生推進員を委嘱しています。

【令和５年度活動内容】

月	事業	内容
５月	第１回食品衛生推進会議	令和５年度の活動予定、他
６月	第 26 回江戸川区食品衛生大会	講演会「HACCP ってなんだろう？　食品衛生の最前線に迫る」
８月	第２回食品衛生推進会議	食品衛生推進員研修会の内容、他
10 月	江戸川区民まつり	食品衛生推進員 PR 活動
11 月	食品衛生推進員研修会	食と農の科学館、サイエンス・スクエアつくば見学
１月	第３回食品衛生推進会議	令和６年度食品衛生推進員活動内容（案）、他

（２）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 69 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した。令和５年度に公表した違反事例は食中毒の発生に伴う２件です。

（３）食品衛生監視指導計画の作成と公表

令和６年度江戸川区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、区民や食品等事業者からのご意見を募りました。いただいたご意見については、内容を検討した上で計画に反映しました。完成した食品衛生監視指導計画は、令和６年３月、江戸川区ホームページに全文を掲載しました。

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ています。

（４）普及啓発及び意見交換の機会の設定

① 食品衛生パネル展示

毎年、各種イベントを通して食品衛生に関するパネル展示やパンフレットの配布を行い、区民に対して情報提供を行っています。令和５年度は、８月２日に小岩駅ビルで食品衛生街頭フェアを行い 700 名が来場しました。また、10 月８日に篠崎公園で行われた区民まつりの食品衛生協会・食品衛生コーナーでパネル展示を行いました。区民まつりでは食品衛生に関するアンケートも実施し、1,496 名から回答を得ました。これらのイベ

ントを通して、区民からの意見を収集し施策の参考にしました。

また、区民が身近に利用する図書館（中央・西葛西・小岩）において、年２回、食中毒予防に関するパネル展示を行い、計 421 名の利用がありました。

	実施月	場所	参加人数
食品衛生街頭フェア	８月	小岩駅ビル	700 名
区民まつり	10 月	篠崎公園	1,496 名
図書館パネル展示	６月～１月	中央、西葛西、小岩図書館	421 名

② ホームページ、広報えどがわ等による情報提供

江戸川区のホームページや広報えどがわに食中毒予防や食品衛生に関する情報を掲載し、普及啓発に努めました。また、江戸川区公式Ｘ上で、食中毒多発期の注意喚起や食品衛生情報などを随時、掲載しました（年間７回）。

③ 食品衛生講習会による情報提供

区民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計 14 回、313 名に対して行うと同時に、食の安全について意見交換を行いました。

【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）
℡　03-3658-3177　Fax　03-3671-5798