

(案)

令和6年度

東京都食品衛生監視指導計画

東京都保健医療局

目 次

第 1	趣旨	1
第 2	監視指導計画の実施期間	1
第 3	根拠法令	1
第 4	監視指導の実施体制等	1
1	監視指導の実施機関	1
(1)	保健医療局健康安全部	1
(2)	健康安全研究センター	1
(3)	市場衛生検査所	2
(4)	芝浦食肉衛生検査所	2
(5)	保健所	2
2	連携体制の確保	2
(1)	関係省庁及び道府県等の食品衛生担当部局との連携	2
(2)	特別区、八王子市及び町田市の食品衛生担当部局との連携	3
(3)	庁内関係部局その他関係機関との連携	3
3	試験検査体制の整備	4
(1)	信頼性の確保	4
(2)	検査法の研究開発	4
(3)	検査技術の維持及び向上	4
4	食品衛生監視員等の育成	4
5	附属機関による調査審議	4
(1)	食品安全審議会	5
(2)	食品安全情報評価委員会	5
第 5	監視指導の実施内容	5
1	監視指導の実施に関する基本方針	5
(1)	立入検査	5
(2)	食品等の検査	5
(3)	食衛法等の違反への対応	5
2	重点的に監視指導を実施する事項	6
(1)	HACCP の取組支援	7
(2)	食中毒対策	8
(3)	食品表示対策	10
(4)	輸入食品対策	11
3	一斉監視事業	12
4	その他の事業	12
(1)	健康食品対策	12
(2)	食品汚染調査	12
(3)	食品等事業者における食物アレルギー対策の推進	12
(4)	食品中の放射性物質対策	13

(5) 中央卸売市場における食品衛生管理の徹底	13
(6) 食品安全に係る調査研究等	13
(7) 届出営業者に対する監視指導	13
(8) 農林水産物又は食品の輸出証明書の発行等	13
(9) デジタル化の推進	13
(10) 事業譲渡が行われた施設に対する立入調査	13
第6 都民等への食品安全に係る情報提供	14
1 普及啓発	14
(1) 都民に対する情報提供	14
(2) 食品安全情報の外国人への発信	14
2 食品等の事故に関する発表及び公表	14
(1) 食品等の事故に関する報道発表	14
(2) ホームページによる公表	14
3 食品衛生に係る事業の実施結果の公表	14
(1) 令和5年度監視指導計画の実施結果概要	14
(2) 令和5年度に実施した各事業の結果	14
(3) 夏期及び歳末における一斉監視事業の実施結果概要	14
4 食の安全に関する食育の推進	15
第7 食品安全に係る関係者相互間の意見交換（リスクコミュニケーション）	15
第8 各実施機関別監視指導計画	15
別紙1 東京都の食品衛生に係る監視指導組織	
別紙2 食品供給行程等の各段階における監視指導項目	
別紙3 令和6年度立入検査実施予定数	
別紙4 令和6年度検査実施予定数	

第1 趣旨

この「令和6年度東京都食品衛生監視指導計画」（以下「監視指導計画」という。）は、我が国最大の消費地である東京都の地域特性を踏まえ、東京都（以下「都」という。）が、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「食衛法」という。）その他の関係法令に基づく監視指導等の事業を重点的、効果的かつ効率的に実施するため、食衛法第24条第1項に基づき策定する。^{※1}

第2 監視指導計画の実施期間

令和6年4月1日から令和7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）

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）

牛海綿状脳症対策特別措置法（平成14年法律第70号）

化製場等に関する法律（昭和23年法律第140号）

米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（平成21年法律第26号）

健康増進法（平成14年法律第103号）

消費者安全法（平成21年法律第50号）

食品表示法（平成25年法律第70号）

農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律（令和元年法律第57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）

東京都消費生活条例（平成6年東京都条例第110号）

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）

関係政省府令・規則

第4 監視指導の実施体制等

1 監視指導の実施機関

保健医療局健康安全部、健康安全研究センター、市場衛生検査所、芝浦食肉衛生検査所及び各保健所は、原則として、それぞれ以下の役割分担を踏まえ、監視指導計画に基づく各事業を実施する（別紙1）。

(1) 保健医療局健康安全部

食品衛生に係る事業方針の企画及び事業実施に係る関係機関との連絡調整を行う。

(2) 健康安全研究センター

¹ 地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条第1項に基づき保健所を設置する特別区、八王子市及び町田市については、食衛法第24条第1項に基づき、それぞれ独自に食品衛生監視指導計画を策定する。

ア 広域監視部門

都内全域の大規模食品製造施設、問屋業、輸入業等を対象として、広域流通食品や輸入食品等に対する専門監視を実施する。

また、食品衛生に係る普及啓発事業を企画し、実施する。

イ 検査研究部門

都内の食品関係営業施設等から収去した食品等について、微生物、食品添加物、残留農薬等の検査を実施する（ただし、(3)及び(4)において独自に実施するものを除く。）ほか、食中毒調査における検査を実施する。

また、食品衛生に関する研究開発を行う。

ウ 健康危機情報部門

食品衛生に関する健康危機管理情報の収集や解析、発信等を行う。

(3) 市場衛生検査所

特別区内に存する中央卸売市場（水産市場及び青果市場）及び地方卸売市場内の施設を対象とした流通拠点監視並びに同市場内で実施した収去等に係る検査を実施する。

(4) 芝浦食肉衛生検査所

中央卸売市場（食肉市場）内の施設を対象とした流通拠点監視及び同市場内で実施した収去等に係る検査を実施する。

また、と畜場法に基づくと畜検査を実施する。

(5) 保健所

特別区、八王子市及び町田市（以下「区市」という。）を除く地域において、営業許可、食中毒等（有症苦情を含む。）に係る調査を行う。

また、(2)において対象としていない食品関係営業施設等に対する監視指導を行う。

2 連携体制の確保

食品等の多くは広域に流通しているとともに、都内には首都圏をはじめ様々な地域から人々が訪れることから、食中毒等の食品事故が発生した際、その影響は複数の自治体に及ぶことになる。

都は、事故発生時の調査、危害の未然防止等を円滑に進めるため、以下のとおり関係機関と連携協力する。

(1) 関係省庁及び道府県等の食品衛生担当部局との連携

ア 厚生労働省

平常時から連絡及び連携体制を確保し、大規模若しくは広域的な食中毒発生時又は広域流通食品や輸入食品等に係る違反処理等においては、連携して適切な対応を図る。

また、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律に係る食品の輸出証明書の発行等について、連携して円滑な対応を図る。

イ 消費者庁

消費者安全法に基づき、食品等に係る重大事故等、消費者事故等が発生した旨の情報を得たときは、速やかに消費者庁へ通知を行う。

また、食品表示に係る監視指導において、平常時から連絡及び連携体制を確保するとともに、必要に応じて連携して適切な対応を図る。

ウ 農林水産省及び警視庁

農林水産省関東農政局東京都拠点及び警視庁とは、東京都食品表示監視協議会^{※2}の定期的な開催により、平常時から緊密な情報共有、連絡及び連携体制を確保する。

また、農林水産省関東農政局東京都拠点とは、食品表示法（農林水産大臣の権限に関すること。）及び米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（以下「米トレーサビリティ法」という。）に係る事案において、必要に応じて合同調査を実施するなど、連携して対応する。

警視庁とは、特に悪質な違反事案において、連携して対応する。

エ 道府県等

食中毒や食品等に係る違反処理等については、道府県及び都域外の保健所設置市と連携して適切な対応を図る。

また、全国食品衛生主管課長連絡協議会^{※3}等により、平常時から情報の共有、連携体制の確保等を図るとともに、近隣自治体とは、首都圏食品衛生担当課長食中毒防止連絡会^{※4}等により、緊密な連絡及び連携体制を確保する。

加えて、複数の自治体に関係する広域的な食中毒事案発生時には、広域連携協議会^{※5}により、関係機関等との連携を緊密化し、食中毒の拡大防止を図る。

(2) 特別区、八王子市及び町田市の食品衛生担当部局との連携

ア 連携体制の確保

保健衛生事務事業に係る都区協定（以下「都区協定」という。）並びに保健衛生事務事業に係る東京都・八王子市協定及び保健衛生事務事業に係る東京都・町田市協定^{※6}（以下「都市協定」という。）に基づき、連携体制を確保し、食中毒や食品等に係る違反処理等について、適切な対応を図る。

また、特別区保健所生活衛生課長会^{※7}等により、平常時から緊密な情報共有、連絡及び連携体制を確保する。

イ 一斉監視事業

都区協定及び都市協定に基づき都が立案する一斉監視等の事業を、都と区市とが連携して実施する。

(3) 庁内関係部局その他関係機関との連携

² 「生活安心プロジェクト 緊急に講ずる具体的な施策」(生活安心プロジェクト)に関する閣僚会議了承(平成19年12月17日)を踏まえて、不適切な食品表示に関する監視を強化するため、平成20年4月に都道府県単位において「食品表示監視協議会」を設置し、食品表示に関する行政機関の連絡協議体制を整備した。「東京都食品表示監視協議会」は、農林水産省関東農政局東京都拠点、独立行政法人農林水産消費安全技術センター、警視庁、生活文化スポーツ局(消費生活総合センター、景品表示法担当部局)及び保健医療局(食品表示法担当部局)から構成される。

³ 全国の自治体が連携し、食品衛生行政を円滑に執行することを目的とした協議会。都道府県、保健所設置市及び特別区の食品衛生主管課長から構成される。

⁴ 食中毒の発生を未然防止するとともに、発生時の被害を最小限に止めるため、経済活動、人的交流等の点で密接な関係にある首都圏自治体(5都県、これら都県内の保健所設置市及び特別区)間の情報交換及び連携を促進するために設置された。

⁵ 平成30年の食衛法改正により、複数の自治体に関連する広域的な食中毒事案が発生した場合等に、適切に調査、情報共有等の連携が行われるよう整備し、緊急を要する場合には、事案対応を図ることを目的として設置された協議会。厚生労働省地方厚生局の管轄区域ごとに、国、管轄区域内の都道府県、保健所を設置する市及び特別区から構成される。

⁶ 食衛法に基づく食品や事業施設の監視指導については、都は多摩地区(八王子市及び町田市を除く。)及び島しょ地域を担当し、区市はそれぞれの区域を担当する。一方、食品流通の広域化が進む中で、都、区市が個々に担当地域を監視するだけでは、事故等の未然防止・拡大防止が適切に図れないおそれがある。このため、都と区市が協力し、広域に流通する食品等の効率的な監視指導を実施するため、都区協定及び都市協定に基づき広域監視実施要綱を定め、都内全域における広域的な監視指導に係る役割分担を定めている。

⁷ 特別区の保健所生活衛生担当課長相互の連絡調整等を図り、特別区の広域的行政に寄与することを目的とする。

庁内関係部局（保健医療局、生活文化スポーツ局、環境局、産業労働局、中央卸売市場等）とは、食品安全対策推進調整会議^{※8}、健康食品対策推進連絡会^{※9}等を通じて、平常時から緊密な情報共有、連絡体制を確保し、緊急時においても確実な連携体制を構築する。

また、生産段階における食品安全対策や食品の表示等については、必要に応じ、該当する部局等と連携して対応する。

3 試験検査体制の整備

(1) 信頼性の確保

食品衛生検査施設（健康安全研究センター、市場衛生検査所及び芝浦食肉衛生検査所をいう。）における正確な検査の実施のため、食衛法第 29 条第 3 項に基づき、信頼性確保部門（健康安全研究センター精度管理室）による内部点検の定期的な実施や、外部精度管理調査の受検、妥当性評価の実施^{※10}等により、試験検査に関する事務の管理を適切に行う。

(2) 検査法の研究開発

健康安全研究センターにおいて、食品等の安全性に係る検査を幅広く行い、科学的な監視指導に資するため、微生物、食品添加物、残留農薬等について、検査法の新規開発及び既存の検査法の改良を行う。

(3) 検査技術の維持及び向上

食品衛生検査施設に所属し検査に従事する職員を対象として、技術懇話会（特定分野の専門家による講義）、スキルアップ研修（外部研修会等への派遣）等の技術研修を実施する。

4 食品衛生監視員等の育成

食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等関係職員の育成及び資質の向上を図るため、食品衛生に係る最新技術情報や国際動向等をテーマとした食品技術講習会、実務研修等の専門研修、実務経験に応じた食品衛生監視業務に関わる研修等（対象：都及び区市職員等）を実施する。

また、食衛法改正による HACCP^{※11}に沿った衛生管理の制度化に対応するため、食品衛生監視員等を研修会に派遣し、コーデックス HACCP の 7 原則^{※12}に基づいた衛生監視手法を習得するなど、資質の向上を図る。

5 附属機関による調査審議

食品の安全に係る施策を的確に推進するため、東京都食品安全条例に基づき、以下の附属機関による調査審議を行う。

⁸ 食品の安全確保に関する施策を総合的・計画的に推進するため、関係各局間の協議機関として設置。保健医療局、生活文化スポーツ局、環境局、産業労働局、中央卸売市場の 5 局で構成され、施策の推進に関する事項や各局の相互連携に関する事項、あるいは、食品の安全確保に関する情報交換、連絡調整に関する事項などの協議を所管している。

⁹ 健康に関わる危害の未然防止のため、関係する部局間の調整・連携を行い、健康食品に関連する施策を総合的に推進することを目的として平成 8 年に設置された。連絡会では、健康食品に関する調査、情報交換、協議及び連絡調整並びに都民に対する普及啓発及び事業者に対する指導を行う。

¹⁰ 食品中に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品の濃度が食品の規格に適合しているか否かを判定するための試験法について、精度等を確認し、その試験法が妥当であるかを評価することをいう。

¹¹ 食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法のことをいう。

¹² 国際連合食糧農業機関（FAO）及び世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から示された「HACCP システムとその適用のためのガイドライン」に基づいた HACCP システムの 7 原則（①危害要因の分析、②重要管理点（CCP）の設定、③管理基準（CL）の設定、④モニタリング方法の設定、⑤改善措置の設定、⑥検証方法の設定、⑦記録と保存方法の設定）のことをいう。

(1) 食品安全審議会

都における食品の安全確保に関する施策について、都民、事業者及び学識経験者から構成される食品安全審議会において調査審議を行う。

(2) 食品安全情報評価委員会

食品等の安全性に関する情報について、都民、学識経験者から構成される食品安全情報評価委員会において、分析、評価等を行う。

第5 監視指導の実施内容

食品の安全確保については、食品安全基本法に規定されているとおり、食品等の生産、製造、加工、輸入、販売等に携わる食品等事業者^{※13}が、第一義的責任を有している。

都は、食品等事業者に対し、事業者がその責務を果たし、安全な食品等を供給するため、監視指導を実施する。

1 監視指導の実施に関する基本方針

都は、以下のとおり、食衛法等に基づき、都内に流通する食品等及び食品等事業者に対する監視指導を実施する。

(1) 立入検査

ア 監視指導事項

食衛法等で定められた規格又は基準等について確認し、その遵守の徹底を指導する。

また、食品群ごとに、食品供給の行程（フードチェーン）の各段階に応じて重点監視項目を定めた「食品供給行程等の各段階における監視指導項目」（別紙2）を踏まえ、監視指導を実施する。

イ 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、取扱食品の特性等を踏まえ、別紙3の実実施計画に基づき、食品等事業者の施設に対する立入検査を実施する。

特に、食中毒を発生させた施設に対しては、発生後1年の間に12回以上の立入検査を、違反食品の製造施設に対しては、違反確認後1年の間に4回以上、苦情発生の原因施設に対しては、苦情発生後1年の間に3回以上、それぞれ立入検査を実施する。

(2) 食品等の検査

不適切な食品等を排除し、食品等の安全を確保するため、過去の違反等発見状況、食品の特性、食衛法に基づく規格基準の整備状況等を踏まえ、別紙4の実実施計画に基づき収去検査^{※14}等を実施する。

(3) 食衛法等の違反への対応

ア 立入検査又は収去検査により発見した食衛法等の違反への対応

(ア) 違反発見時の対応

¹³ 食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。

¹⁴ 食衛法第28条第1項及び食品表示法第8条第1項に基づいて実施する食品等の検査をいう。食品衛生監視員は、必要に応じて、食品関係営業者から、試験に必要な量の食品等は無償で収去することができる。

立入検査により食衛法等の違反を発見した場合は、直ちに改善を指導する。

なお、違反が軽微であって直ちに改善が図られるもの以外の食衛法違反については、原則として、衛生指導注意票等により改善指導を行い、改善が確認されるまで繰り返し立入検査を行う。

収去検査により食衛法等の違反を発見した場合は、当該法違反の食品等を収去した食品等事業者に対して、当該食品等が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう指導を行い、必要に応じて厚生労働省や消費者庁、農林水産省、関係自治体と連携して、廃棄や回収等の措置を講じ、迅速に市場から排除する。当該法違反の食品等の製造所、輸入者等が区市又は道府県等にあるときは、管轄の自治体に対して、速やかに通報する。

これらの食衛法等の違反への対応においては、必要に応じて食衛法第 28 条又は食品表示法第 8 条に基づき、食品等事業者から文書により報告を徴取するほか、食品等事業者の改善措置状況の確認及び記録を適切に行い、確実な改善を図る。

また、必要に応じて、食衛法第 59 条、第 60 条、第 61 条又は食品表示法第 6 条に基づく処分を行う。

さらに、特に悪質な事例については、告発を行う。

(イ) 公表

食衛法第 69 条に基づき、食衛法又は食衛法に基づく処分に違反した者の名称、対象食品、対象施設等の情報を保健医療局健康安全部食品監視課ホームページへの掲載等により公表し、食品衛生上の危害の状況を明らかにする。そのほか、食品表示法第 7 条に基づき、公表を行う。

また、関係法令に基づき、厚生労働省、消費者庁等に対し必要な通知を行う。

イ 都民等から寄せられる情報への対応

食品の安全性に係る事案として都民等から寄せられる異物混入、カビ発生等の苦情、表示に関する疑義等の情報について、関係機関と適宜連携し、迅速な原因究明を行い、必要に応じて再発防止や健康被害拡大防止について適切な指導等を行う。

また、食品等事業者が、都民等から健康被害につながるおそれが否定できない情報を受けた場合は、保健所等へ速やかに報告するよう指導する。

ウ 食品等事業者による自主回収への対応

食品等事業者自らが食品等の回収を行う場合、食衛法又は食品表示法に基づく自主回収情報の届出により、食品等事業者の自主回収情報を的確に把握し、回収状況を確認するとともに、再発防止や消費者への注意喚起等必要な指導を行う。また、必要に応じて国や他自治体と連携し、食品等事業者の回収が円滑に進むよう支援する。

2 重点的に監視指導を実施する事項

東京の地域特性、食中毒及び違反の発生状況等を踏まえ、以下の四つの事項について、特に重点的な監視指導を実施する。

◆ 重点事業

I HACCPの 取組支援

- HACCP導入・定着の支援【相談会 60回】
 - ・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、定期的な見直しができるよう様式を改訂し、定着を支援
 - ・食品衛生管理ファイルや補助資料を活用し、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
 - ・衛生管理計画の作成方法等について相談会やHACCP有識者による訪問アドバイスを実施
- HACCP推進者の育成
 - ・HACCPの管理手法に精通した人材を育成するため、HACCP推進者育成講習会を実施

II 食中毒対策

- 食肉の生食、加熱不足による食中毒対策【立入検査 1,400件】
 - ・飲食店等の監視指導、食肉の生食のリスクについて普及啓発
- 大量調理施設等に対する監視指導【立入検査 2,500件】
 - ・弁当等の食品の取扱いや調理従事者の健康管理を指導
 - ・講習会等で、食中毒の防止対策について普及啓発を実施
- その他の対策
 - ・持ち帰りや宅配される食品による食中毒を予防するため適切な衛生管理について監視指導や普及啓発を実施
 - ・アニサキス等の寄生虫食中毒予防について啓発を実施

III 食品表示対策

- 食品関係事業者に対する監視指導【表示監視 166,000件】
 - ・アレルギー表示、期限表示等に関する監視指導を実施
- 食品の適正表示推進者の育成
 - ・適正な食品表示を推進する人材を育成する講習会等を実施

IV 輸入食品対策

- 輸入食品等の検査【取去検査 45,000件】
 - ・違反事例等を踏まえ効果的・効率的な検査を実施
- 輸入事業者自らが実施する衛生管理の推進
 - ・輸入食品関係事業者衛生講習会を実施

(1) HACCP の取組支援

食衛法改正により HACCP に沿った衛生管理が制度化され、原則、全ての食品等事業者は HACCP に沿った衛生管理が必要となった。

HACCP に沿った衛生管理の実施に際しては、事業者の状況や食品ごとの特性等を踏まえつつ、実現可能な方法で着実に取組を進めていくことが重要である。また、HACCP をより効果的に食中毒対策につなげるためには、ハイリスクメニュー（鶏肉料理、刺身等）の取扱いについて啓発が必要である。

このことを踏まえ、着実な HACCP に沿った衛生管理の導入と定着に向け、以下の事項を中心として、食品等事業者を支援する。

ア HACCP 導入・定着の支援

食品等事業者が HACCP 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、コーデックス HACCP の 7 原則や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行う。

特に、小規模な事業者でも HACCP に沿った衛生管理を実施できるよう、食品関係団体と協力して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、定期的な見直しができるよう様式を改訂し、定着を支援する。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する。

加えて、衛生管理計画の作成方法、記録の付け方、等の相談会の実施や HACCP 有識者による訪問アドバイスを実施するなど、きめ細かく支援を行う。

イ 人材育成

飲食店営業、製造業等の業種別講習会等を開催し、各施設の食品衛生責任者等を対象に、

HACCP に沿った衛生管理やそれぞれの業種に関連した食品衛生に関する最新の情報、知見等を提供する。

また、HACCP 推進者育成講習会を開催し、HACCP 管理手法に精通した HACCP 推進者を育成し、HACCP に沿った衛生管理の導入、定着を推進する。

ウ HACCP シンポジウムの開催

食品等事業者の HACCP に沿った衛生管理の取組事例を紹介するシンポジウムを開催し、取組事例を広く事業者間で共有することにより、都内施設全体の衛生管理のレベルアップを図る。

エ と畜場及び食鳥処理場における HACCP の取組支援

と畜場及び食鳥処理場においても、HACCP に沿った衛生管理が制度化された。そのため、関係事業者への HACCP に沿った衛生管理に関する技術的支援を行うなど、取組を推進していく。併せて、衛生管理計画及び手順書の妥当性の確認等を進めていく。

オ 食品衛生推進員の活用

食品衛生推進員を対象とした講習会において HACCP に沿った衛生管理の取組に関する具体的な手法を周知すること等を通じて、地域の食品衛生の向上を図るとともに、食品等事業者の HACCP に沿った衛生管理の促進を図る。

(2) 食中毒対策

令和 5 年に都内で発生した食中毒は 127 件であり、前年の 104 件より増加した。病因物質別の発生件数は、アニサキス食中毒が 68 件で最も多く、カンピロバクター食中毒が 27 件、次いでノロウイルス食中毒が 11 件であった。

上記を踏まえ、都は、食品による健康被害を未然に防止するため、以下の事項を中心として食中毒対策を実施する。

ア 食肉の生食、加熱不足による食中毒対策

令和 5 年に、都内で発生したカンピロバクター食中毒は 27 件で、依然として病因物質別の発生件数では上位に位置している。また、全国的に、食肉等が原因と推定される腸管出血性大腸菌食中毒が散発している。

食肉等による食中毒の病因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となる。

このことを踏まえ、飲食店、販売店、食肉処理業等を対象として、下記のとおり、食肉を生食等不適切な方法で取り扱うことがないよう、監視指導を延べ 1,400 件行う。

(ア) 鶏肉

都内で発生したカンピロバクター食中毒の原因食品の大半が生又は加熱不十分な鶏肉に関連していると推定される。これは、鶏肉の生又は加熱不十分な調理での提供について法的な規制がないことに加え、食品等事業者だけでなく、消費者も鶏肉の生食等によるリスクを十分認識していないことが原因であると考えられる。

鶏肉については、食品等事業者に対して、加熱用である旨の情報の確実な伝達や十分に加熱して提供するように指導を実施する。また、消費者に対しても、講習会等で普及啓発を図る。

(イ) 牛肉、豚肉、馬肉

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、牛の肝

臓及び豚の食肉（内臓を含む。以下同じ。）については生食用としての提供が禁止されている。

また、生食用の馬肉及び馬肝臓については、衛生基準が策定されている。

規格基準等が定められている生食用食肉（牛肉）や生食用の馬肉等については、規格基準等の遵守を、牛肝臓及び豚の食肉については、生食等での提供を行わないよう指導を徹底する。特に、生食用食肉（牛肉）の規格基準に適合していない牛肉を、生食等で提供しないよう指導する。加えて、結着等の病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行った食肉や挽肉調製品については、中心部まで十分に加熱調理して提供するよう指導する。

加えて、加熱調理が完全に行われていない食肉等を提供して客が加熱調理を行い喫食する場合は、飲食に供するまでに必要な加熱を行うための具体的な方法を、口頭による説明のみではなく、掲示等により確実に情報提供するよう指導するとともに、調理中に食肉から他の食材へ交差汚染が起こる可能性があることを注意喚起するよう指導する。

(ウ) 野生鳥獣肉（ジビエ）

野生鳥獣肉は、腸管出血性大腸菌、E型肝炎ウイルス、寄生虫等様々な病原体を保有しているおそれがあることから、中心部まで十分に加熱することが重要である。

そのため、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に基づき、十分に加熱してから提供するよう指導を実施する。

イ 大量調理施設等に対する監視指導

令和5年は、都外の事業者が製造し弁当による大規模な食中毒が発生した。また、都内の弁当調理施設においても、ノロウイルスやウエルシュ菌による大規模な食中毒が発生している。

弁当調理施設や集団給食施設等の大量調理施設における食中毒の発生は、1件当たりの患者数が多い大規模な食中毒となる可能性が高い。加えて、高齢者や子供等の抵抗力が弱い方は、食中毒を発症した場合に重症化するおそれがあり、特に注意が必要である。

こうした状況を踏まえ、弁当調理施設等の大量調理施設や高齢者、子供等が利用する社会福祉施設等を中心に、監視指導を延べ2,500件行い、食品等の適切な取扱い、毎日の調理従事者の健康状態の確認及び記録の実施等について重点的に指導する。

また、食品等事業者に対しては、講習会等において最新の知見を踏まえた普及啓発を行い、食中毒発生の未然防止を図る。

ウ その他の食中毒対策

(ア) 持ち帰りや宅配を行う飲食店等の監視指導

飲食店等の事業者による持ち帰りや宅配等の提供形態が定着化している。持ち帰り等の食品は、店内よりも提供するまでの時間が長く、食中毒のリスクが高まることから、調理済食品の温度管理や適切な手洗い方法等について普及啓発を図るとともに、監視指導を実施する。

(イ) アニサキス等の寄生虫による食中毒対策

都内では、近年、魚介類の生食が原因と推定されるアニサキス（寄生虫）による食中毒が多発しており、病因物質別の食中毒発生件数では平成29年以降1位となっている。そこで、生食用鮮魚介類を提供・販売する事業者に対して、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う。

また、寄生虫では、アニサキスのほか、魚介類に寄生するクドアや馬肉に寄生するサルコシスティスが食中毒の原因となることがある。

これらの寄生虫を原因とする食中毒予防についても、食品等事業者に対して食品を中心部まで冷凍又は加熱をする等の指導を実施する。

さらに、消費者に対しても寄生虫による食中毒予防について講習会等で普及啓発を図る。

(ウ) 有毒植物による食中毒対策

令和5年、都内において植物性自然毒による食中毒が3件発生した。また、全国でも有毒植物による死亡事故が発生している。こうした状況を踏まえ、有毒植物等の自然毒による食中毒防止について、引き続き食品等事業者や消費者へ有毒植物の見分け方等の普及啓発を図る。

エ 保菌者検索事業の実施

腸管出血性大腸菌及びサルモネラによる食中毒を未然に防止し、これらによる散発型集団発生食中毒^{※15}の早期発見や発生原因の究明のため、保菌者のサーベイランスを実施し、その結果に応じて必要な措置を講ずる。

また、冬期に多発するノロウイルス食中毒対策として、無症状病原体保有者の発生動向を把握し、食品等事業者に対する効果的な注意喚起等への活用を図る。

オ 指定成分等を含む食品による健康被害発生時の対応

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際は、厚生労働省へ報告を行う。

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する。

カ 食中毒等健康危機管理の着実な実施

医師からの届出、都民から寄せられる情報、食品等事業者からの情報等をもとに、食中毒が疑われる事例又は食品による深刻な健康影響が懸念される事例を探知した際には、保健所等の関係機関が適宜連携し、意図せぬ有害物質の混入も想定しながら、初動調査を行い、迅速な原因究明と被害拡大防止に努める。発生調査の結果に応じ、法令等に基づく拡大防止措置を講じるとともに、再発防止の指導を行う。

なお、食品への意図的な異物混入のように事件性が強く疑われる場合は、警察や農林水産省などの関係機関と連携して的確に健康被害の拡大防止を図る。

また、広域連携協議会、首都圏食品衛生担当課長食中毒防止連絡会、食品安全対策推進調整会議等を通じて、近隣自治体や庁内関係機関との連絡及び連携体制を確保する。

さらに、大規模食中毒等の発生を想定した訓練等を実施し、食品衛生監視員の食中毒発生時の対応能力の向上を図る。

(3) 食品表示対策

従来、食品表示は複数の法律に定めがあり、複雑なものとなっていたが、平成27年の食品表示法施行により、食品表示に関する規定は一元化されるとともに、栄養成分表示の義務化や食品添加物のより分かりやすい表示方法が定められた。

¹⁵ 感染力が強く、少量で感染するなどの特徴を持った食中毒細菌等に汚染された食品が広域に流通する場合、流通先において当該食品を食べた人のみが発症するため、患者の分布が広域かつ散発的になる。原因食品の究明に際しては、自治体の所管区域を越えた情報交換、連携等が必要になる。

その一方で、アレルギー表示の欠落や期限表示の誤記載による食品の自主回収事例が散見されている。

また、くるみのアレルギー表示の義務化が令和7年4月1日から完全施行される。

こうした状況を踏まえ、食品表示は都民の食品選択における重要な情報源であることから、都内に流通する食品の表示適正化を図るため、以下の事項を中心として食品表示対策を実施する。

ア 食品製造業者に対する監視指導

食品製造業者に対し、食品表示法、米トレーサビリティー法等に基づく表示事項等について、延べ16,000件の監視指導を行い、適正な表示の実施を徹底させる。

特に、産地表示や期限表示等に関する偽装等の不正行為に係る監視、アレルギーや食品添加物表示、消費期限又は賞味期限の設定方法等に関する指導を、検査も取り入れながら重点的に実施する。

イ 食品流通業者、食品販売業者等に対する監視指導

食品流通業者、食品販売業者等に対し、食品表示法及び米トレーサビリティー法等に基づく表示事項について、延べ150,000件の監視指導を行い、適正な表示の実施を徹底させる。

特に、産地表示や期限表示等に関する偽装等の不正行為に係る監視、アレルギーや食品添加物表示等に関する指導を、検査も取り入れながら重点的に実施する。

ウ 食品の適正表示推進者等育成事業

食品等を取り扱う事業施設において適正な食品表示を推進する核となる人材を育成するため、食品の適正表示推進者育成講習会及び同講習会受講済みの者を対象としたフォローアップ講習会を開催する。

これらの講習会では食品表示法、健康増進法（虚偽・誇大広告等）、不当景品類及び不当表示防止法、計量法、米トレーサビリティー法及び東京都消費生活条例（都内に流通する調理冷凍食品の原料原産地表示等）に基づき、適正な食品表示の推進を図る。

(4) 輸入食品対策

我が国の食料自給率はカロリーベースで38%（令和4年度）であり、国内で消費される食料の多くを外国からの輸入に依存している。

また、国際化が進む中で、令和4年度の輸入食品等届出件数は240万件であり、ここ20年で1.5倍に増加（令和4年度輸入食品監視統計（厚生労働省））するなど、都内に流通する輸入食品についても多様化が進んでいる。

都は、輸入食品の流通の中核であるという地域特性を踏まえ、以下の事項を中心として、輸入食品計45,000件の検査を実施するなど、輸入食品の安全を確保する。

ア 輸入農畜水産物の残留農薬等検査

輸出国における農薬等の使用状況は、法規制、気候・風土等の違いにより国内と異なる場合がある。これら輸出国における事情及び検疫所において発見された違反事例、輸入実績等を勘案し、輸入農畜水産物について、残留農薬及び動物用医薬品の検査を行う。

イ 遺伝子組換え食品に係る監視指導

遺伝子組換え作物の可能性のある大豆やトウモロコシ等の輸入農産物及びこれらを原料とした加工食品の分別生産流通管理（IPハンドリング）の適切な実施について監視指導するとともに、安全性未審査の遺伝子組換え作物の混入や遺伝子組換え食品に係る表示の

不備等がないよう、検査を実施する。

ウ 輸入農産物等の放射性物質検査

昭和 61 年 4 月、旧ソ連チェルノブイリ原子力発電所の事故により、ヨーロッパを中心に広範囲の地域が放射性物質に汚染された。これまでも度々基準値を超える輸入食品が発見されていることから、輸入農産物を中心に放射性物質の検査を実施する。

エ 輸入事業者自らが実施する衛生管理の推進

輸入事業者に対して立入検査を行い、輸出国等における食品等の衛生的な取扱いや従業員の衛生教育、衛生管理の体制等の自主管理状況を点検し、その取組状況に応じた指導を行うことで、輸入事業者の自主管理水準の向上を図る。

オ 輸入食品等事業者衛生講習会

輸入食品の違反事例、法令改正の最新情報等を提供するとともに、法令に基づく制度についての再教育を実施するなど、輸入事業者の資質の維持向上を図る。

カ 検査法の研究開発

輸出国で使用されている農薬や動物用医薬品等について検査法の研究開発を行い、輸入食品の検査体制を拡充する。

3 一斉監視事業

食中毒等の食品事故が発生しやすい夏期及び食品等の流通量が増加する歳末においては、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえ、立入検査及び収去検査を中心に、区市と連携して、監視指導を重点的に実施する。

また、食品衛生に係る問題が発生し、必要性が認められる場合は、夏期又は歳末にかかわらず一斉監視事業を随時実施し、特定の事項を対象とした取締りを行う。

4 その他の事業

(1) 健康食品対策

健康食品による被害の未然防止・拡大防止のため、健康食品の製造業や販売店に対する立入検査や収去検査を実施する。

また、健康食品対策推進連絡会において、店頭、インターネット等を通じて販売されている市販品の試買調査を行い、関連法令を所管する部署と連携して、医薬品成分等の検査や表示検査を実施する。加えて、健康食品取扱事業者講習会を実施し、健康食品の表示、広告、販売方法等の適正化を図る。

都民に対しては、ホームページやパンフレット等を活用し、健康食品を適切に利用するための普及啓発を行う。

(2) 食品汚染調査

環境汚染物質であり食品への移行や残留が確認されている水銀、PCB、有機スズ化合物(TBTO、TPT)等について、魚介類を中心に汚染実態調査を実施する。

(3) 食品等事業者における食物アレルギー対策の推進

食品の製造段階において、使用原材料の点検及び確認の徹底を指導するほか、検査等の手段を活用し、意図しないアレルギーの混入防止を図る。

また、アレルギー対応食を導入している乳幼児施設、学校等給食施設に対して助言、指導

を行う。

さらに、飲食店を利用する外国人観光客等にアレルギーの情報提供が適切に行えるよう、講習会の実施やピクトグラム（絵文字）を活用したパンフレットの配布など、継続的に事業者の取組を支援する。

(4) 食品中の放射性物質対策

食品中の放射性物質の検査については、平成 23 年 3 月に発生した福島第一原子力発電所の事故以降、原子力災害対策本部が定めたガイドラインに基づき、全国の関係自治体で取り組んでいる。都民の食の安全・安心を確保するため、引き続き、放射性物質の検査を実施し、その結果をホームページで公表する。

なお、都内で生産される農畜水産物については、検査を実施する産業労働局と引き続き連携しながら対応していく。

(5) 中央卸売市場における食品衛生管理の徹底

豊洲市場をはじめ、食品の流通拠点である市場における一層の衛生管理の徹底を図るため、中央卸売市場と連携・協力し、卸売業者や仲卸業者等へ HACCP の導入と定着に向けた技術的支援等を行うなど、自主管理水準の向上を図る。

(6) 食品安全に係る調査研究等

社会状況の変化を踏まえ、食品衛生及び食品安全の観点から、行政上必要と考えられる課題について、先行的に実態調査や研究等を実施する。

(7) 届出営業者に対する監視指導

食品製造業等取締条例廃止に伴い許可から届出に移行した営業者等、食衛法第 57 条に規定する届出営業者に対して、HACCP に沿った衛生管理の実施、食品の衛生的な取扱い等の監視指導を行う。

(8) 農林水産物又は食品の輸出証明書の発行等

令和 2 年 4 月 1 日から施行された、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律に基づき、輸出される農林水産物又は食品について、輸出先国の輸入条件に適合することを示す輸出証明書を発行するとともに、必要に応じて認定を受けた適合施設等の監視指導を行う。

(9) デジタル化の推進

食品衛生に関する業務でも、デジタル技術を活用し、業務の効率化及び質の向上に取り組んでいくことが必要である。

そこで、タブレット端末を活用し、現場にしながら職員間の情報共有ができる環境を整えること等により、効果的・効率的な監視指導体制を構築する。

また、RPA やキャッシュレス決済等の導入により営業許可等手続きのオンライン化の推進に取り組む。

(10) 事業譲渡が行われた施設に対する立入調査

事業譲渡に関する手続きが整備され、令和 5 年 12 月 13 日から、飲食店営業等の食衛法に基づく営業及び食鳥処理業を第三者から譲り受ける場合、新たな許可の申請が不要となった。

こうした状況を踏まえ、譲渡により、食衛法に基づく許可営業者の地位又は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く食鳥処理業者の地位が承継されたときは、可能な限り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等を確認する。

第6 都民等への食品安全に係る情報提供

食品安全基本法において、消費者は、食品の安全性の確保に関する知識と理解を深めるとともに、食品の安全性の確保に関する施策に意見を表明するよう努めるなど、食品の安全性確保に積極的な役割を果たすことが期待されている。

都は、都民及び東京を訪れる観光客等に対し、必要な情報等を以下の施策により提供する。

1 普及啓発

食の安全に関する普及啓発を、対象者に応じた手法を用いて実施する。

(1) 都民に対する情報提供

ア ホームページによる情報提供

都の施策、家庭における食中毒の予防方法、表示に関する知識、健康食品に関する安全情報、食品の苦情事例の紹介、食品中の放射性物質の検査結果等、最新の食品安全情報や都民の自主的な学習に資する教材を分かりやすく提供する。

また、これまでに東京都が蓄積した食品衛生に関する統計のデータを広く都民に提供する。

イパンフレット等による情報提供

パンフレット、ポスター、広報誌等を活用し、食品の安全に関する情報を提供する。

(2) 食品安全情報の外国人への発信

ホームページに掲載するコンテンツの多言語化を進め、都の食品安全に関する取組等の発信を行う。

2 食品等の事故に関する発表及び公表

(1) 食品等の事故に関する報道発表

大規模食中毒等が発生した場合、重大な食衛法等の違反が発見された場合及び都民への緊急的な注意喚起が必要となった場合は、事故の詳細を迅速に報道発表し、都民への情報提供を行う。

(2) ホームページによる公表

(1)の報道発表の内容、食衛法等の違反として不利益処分等を実施した内容等をホームページで公表し、都民への情報提供を行う。

3 食品衛生に係る事業の実施結果の公表

(1) 令和5年度監視指導計画の実施結果概要

令和5年度中に都が実施した施設への立入検査、食品等の収去検査等の結果について、速報値を令和6年6月までに概要として取りまとめ、公表する。

(2) 令和5年度に実施した各事業の結果

令和5年度中に都が実施した各事業の実施結果について、「食品衛生関係事業報告」等として確定値を取りまとめ、公表する。

(3) 夏期及び歳末における一斉監視事業の実施結果概要

夏期及び歳末において重点的に実施する立入検査及び収去検査の結果を速やかに取りまとめ、速報値を公表する。

4 食の安全に関する食育の推進

東京都食品安全推進計画（平成 17 年 3 月策定、令和 3 年 3 月改定）に基づき、食品関連事業者の自主管理を推進する人材の育成のほか、食品安全に関する情報や栄養成分表示等の食品表示に関する情報の発信などを実施し、東京都食育推進計画（平成 18 年 9 月策定、令和 3 年 3 月改定）における食育の推進に必要な人材育成と情報発信に関する施策の推進に寄与する。

第 7 食品安全に係る関係者相互間の意見交換（リスクコミュニケーション）

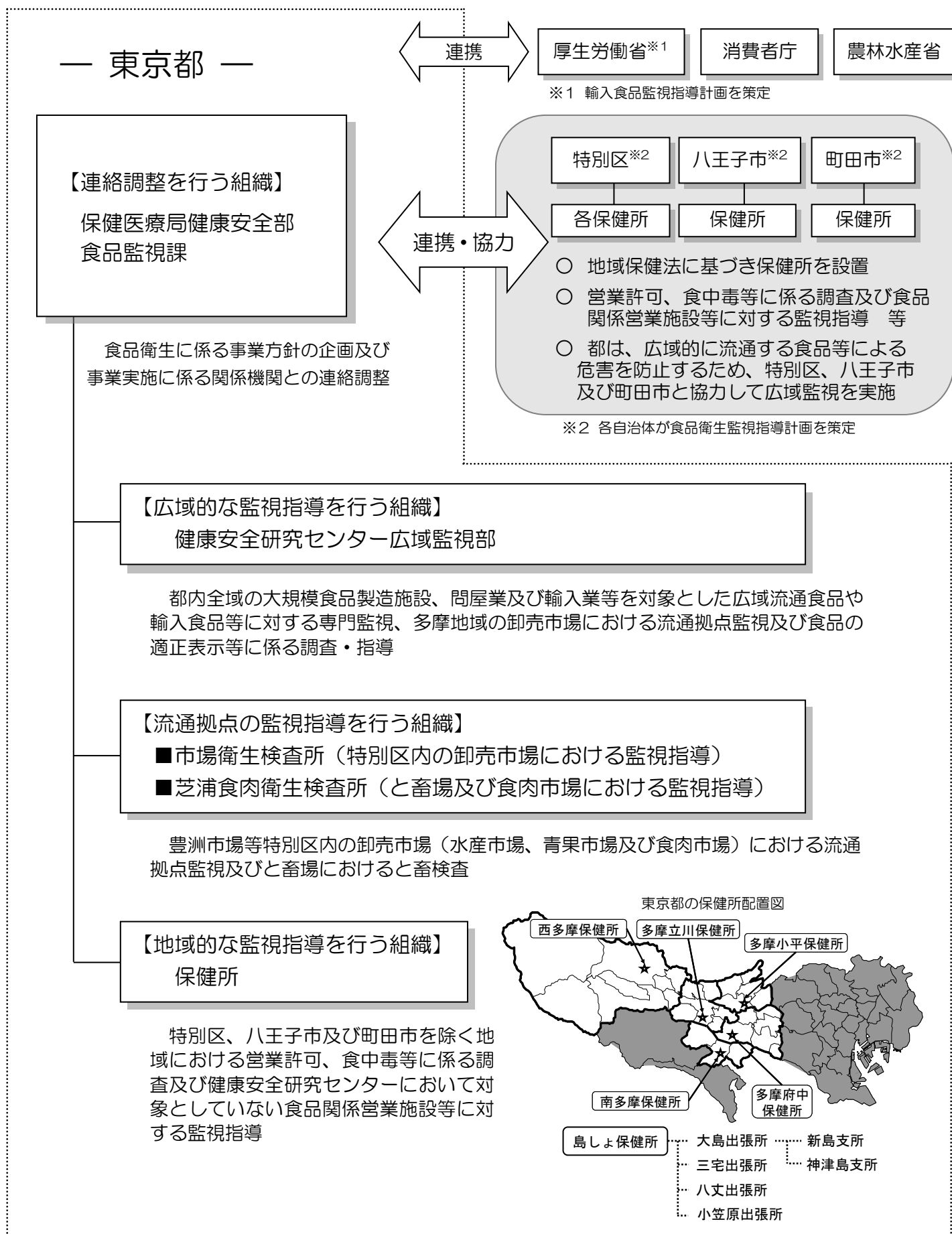
食品の安全に関する様々なテーマについて、都民、食品等事業者、行政等が情報共有や意見交換を行う「食の安全都民フォーラム^{*16}」、施設見学等により参加者が主体的な取組を行う「食の安全調査隊」、講座やグループ活動等で理解を深める「食の安全都民講座」を実施し、リスクコミュニケーションの充実を図る。

第 8 各実施機関別監視指導計画

都保健所、健康安全研究センター、市場衛生検査所及び芝浦食肉衛生検査所は、本監視指導計画に基づき、各機関の事業計画を策定する。

¹⁶ 食の安全に対する不安、不信等が増加していた状況を踏まえて、平成 15 年度から、都民・食品等事業者・行政担当者が情報及び意見を交換する場として開催している。

東京都の食品衛生に係る監視指導組織



食品供給行程等の各段階における監視指導項目

1 食品群別の監視指導項目

以下に掲げる食品群ごとに、「製造及び加工」及び「貯蔵、運搬、調理及び販売」の各段階の区分に応じて、重点を置いて監視指導を実施する。

注【 】内は主な対象業種を示す。

(1) 監視指導項目（共通）

- (ア) 添加物（その製剤を含む。以下同じ。）の製造者及び加工者並びに添加物を使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認の徹底を指導する。
- (イ) 添加物を使用して製造又は加工した食品について、添加物の検査を実施する。
- (ウ) 製造者、加工者及び調理者による異物の混入防止対策の徹底を指導する。
- (エ) 食品関係事業者による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を指導する。
- (オ) 加工食品について、期限切れ原材料の使用の有無や科学的・合理的根拠に基づかない消費期限等の延長の有無について、製品又は加工品に関する記録等をもとに確認する。
また、製品の期限設定の一覧とその根拠が工場等に備え付けてあるか確認する。
- (カ) 食品表示法第 4 条の規定に基づくアレルギーを含む食品に関する表示の徹底のため、製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底を指導するほか、製造工程等におけるアレルギーの意図しない混入の防止について指導する。
- (キ) 遺伝子組換え食品の表示の徹底及び安全性未審査の遺伝子組換え食品の流通防止を図るため、原材料及び加工食品等の検査を実施する。
- (ク) HACCP に沿った衛生管理については、衛生管理計画及び手順書並びに衛生管理の実施状況の記録を営業者が適切に作成できるよう指導するとともに、営業者が作成した衛生管理計画及び手順書の内容を確認する。
特に、小規模営業者等については、HACCP に沿った衛生管理を実施することができるよう国が内容を確認した手引書を用いて指導する。

(2) 食肉、食鳥肉及び食肉製品

製 造 及 び 加 工	貯 蔵、運 搬、調 理 及 び 販 売
<p>【食肉処理業、食肉製品製造業】</p> <ul style="list-style-type: none"> (ア) 食品の衛生的な取扱い等微生物汚染の防止の徹底を指導する。 (イ) 原材料受入れ時の検査等による、原材料の安全性確保を徹底するよう指導する。 (ウ) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存に努めるよう指導する。 (エ) 食肉、食鳥肉について、残留抗菌性物質等の検査を実施する。 (オ) 食肉製品について、成分規格、食品添加物の検査を実施する。 (カ) 食肉製品について、期限切れ原材料の使用の有無や科学的・合理的根拠に基づかない消費 	<p>【食肉販売業、飲食店営業、そうざい製造業等】</p> <ul style="list-style-type: none"> (ア) 保存温度、衛生的な取扱い等、衛生管理の徹底を指導する。 (イ) 製造又は調理時に、十分な加熱の徹底を指導する。 (ウ) 生食用食肉について、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を指導する。 (エ) 野生鳥獣肉について、食肉処理施設で解体された食肉の使用の徹底を指導する。

<p>期限等の延長の有無を確認する。</p> <p>(キ) 生食用食肉について、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を指導する。</p> <p>(ク) 野生鳥獣肉について、解体前及び解体後の異常の有無の確認を実施する。</p> <p>(ケ) 野生鳥獣肉について、食肉処理施設で解体された食肉の使用の徹底を指導する。</p>	
--	--

(3) 乳及び乳製品

製 造 及 び 加 工	貯 蔵、運 搬、調 理 及 び 販 売
<p>【乳処理業、乳製品製造業】</p> <p>(ア) 食品の衛生的な取扱い等微生物汚染の防止の徹底を指導する。</p> <p>(イ) 原材料受入時の残留抗菌性物質等の検査等により、原材料の安全性確保を徹底するよう指導する。</p> <p>(ウ) 飲用乳について、製品出荷時の自主検査の実施により、製品の安全確認を徹底するよう指導する。</p> <p>(エ) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存に努めるよう指導する。</p> <p>(オ) 成分規格、残留抗菌性物質の検査を実施する。</p> <p>(カ) 主に乳製品について、期限切れ原材料の使用の有無や科学的・合理的根拠に基づかない消費期限等の延長の有無を確認する。</p>	<p>【販売業、集団給食施設等】</p> <p>保存温度、衛生的な取扱い等、衛生管理の徹底を指導する。</p>

(4) 食鳥卵

製 造 及 び 加 工	貯 蔵、運 搬、調 理 及 び 販 売
<p>【液卵製造業、卵選別包装業】</p> <p>(ア) 新鮮な正常卵の受入れの徹底を指導する。</p> <p>(イ) 洗卵時及び割卵時の微生物汚染等の防止の徹底を指導する。</p> <p>(ウ) 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底を指導する。</p> <p>(エ) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存に努めるよう指導する。</p>	<p>【飲食店営業、菓子製造業、販売業等】</p> <p>保存温度、衛生的な取扱い等、衛生管理の徹底を指導する。</p>

(5) 水産食品（魚介類及び水産加工品）

製 造 及 び 加 工	貯 蔵、運 搬、調 理 及 び 販 売
<p>【水産製品製造業等】</p> <p>(ア) 食品の衛生的な取扱い等微生物汚染の防止の徹底を指導する。</p> <p>(イ) 生食用鮮魚介類について、法令の遵守の徹底を指導する。</p> <p>(ウ) 加熱を要する食品について、温度管理の徹底を指導する。</p> <p>(エ) 原料用鮮魚介類等について、残留抗菌性物質、貝毒、微生物等の検査を実施する。</p> <p>(オ) 魚肉練り製品について、成分規格、食品添加物の検査を実施する。</p> <p>(カ) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存に努めるよう指導する。</p> <p>(キ) 魚介類加工品等について、期限切れ原材料の使用の有無や科学的・合理的根拠に基づかない消費期限等の延長の有無を確認する。</p>	<p>【魚介類競り売り営業、魚介類販売業、飲食店営業等】</p> <p>(ア) 特に生食用鮮魚介類について、保存温度、衛生的な取扱い等、衛生管理の徹底を指導する。</p> <p>(イ) 加熱を要する食品の調理に当たっては、十分に加熱するよう指導する。</p> <p>(ウ) 有毒魚介類等の排除の徹底を指導する。</p> <p>(エ) 残留抗菌性物質、貝毒、微生物等の検査を実施する。</p> <p>【ふぐ取扱施設等】</p> <p>(ア) 有毒部位の除去等、ふぐの衛生的な処理の徹底を指導する。</p> <p>(イ) ふぐの加工品について、取扱い品の確認、表示、仕入れ、製造又は加工等に係る記録の作成及び保存等について指導する。</p>

(6) 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。）

製 造 及 び 加 工	貯 蔵、運 搬、調 理 及 び 販 売
<p>【そうざい製造業、漬物製造業等】</p> <p>(ア) 食品の衛生的な取扱い等微生物汚染の防止の徹底を指導する。</p> <p>(イ) 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底を指導する。</p> <p>(ウ) 原材料受入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底を指導する。</p> <p>(エ) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存に努めるよう指導する。</p> <p>(オ) 原料用農産物等について、残留農薬等の検査を実施する。</p> <p>(カ) 加工品について、食品添加物等の検査を実施する。</p> <p>(キ) 主に加工品について、期限切れ原材料の使用の有無や科学的・合理的根拠に基づかない消費期限等の延長の有無を確認する。</p>	<p>【飲食店営業、販売業等】</p> <p>(ア) 穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策に努めるよう指導する。</p> <p>(イ) 有毒植物等の排除の徹底を指導する。</p> <p>(ウ) 残留農薬等の検査を実施する。</p> <p>(エ) 生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底を指導する。</p>

2 器具又は容器包装に対する監視指導項目

器具又は容器包装に関しては、以下の項目について監視指導を実施する。

- (ア) 製造にあたっては、器具又は容器包装を製造するための一般的衛生管理を、器具又は容器包装を製造する業者のうち、食品衛生法施行令第1条に規定する材質の原材料が使用されたものを製造する業者については、食衛法第52条第1項第2号に規定する製造管理基準に沿っ

た衛生管理を適切に実施するよう指導する。

- (イ) 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料を販売し、又は販売の用に供するために製造し、若しくは輸入する者が、食衛法第 53 条の規定に基づく説明を適切に実施するよう指導する。

3 輸入食品に対する監視指導項目

食品等の輸入者に対する監視指導を実施する際は、以下の項目に重点を置いて監視指導を実施する。

- (ア) 原産国における生産情報（使用農薬、添加物等）の収集を徹底するよう指導する。
- (イ) 食品の特性に応じた自主検査の実施等により、安全性確保を徹底するよう指導する
- (ウ) 適正な邦文表示の徹底を指導する。
- (エ) 食品の特性に応じて、残留農薬、指定外添加物等の検査を実施する。

4 と畜場及び食鳥処理場における監視指導項目

と畜場及び食鳥処理場における監視の際には、以下の項目に重点を置いて監視指導を実施する。

- (ア) 健康な獣畜又は食鳥の搬入の推進を指導する。
- (イ) 獣畜の病歴等を踏まえたと畜検査を実施する。
- (ウ) 特定部位（牛の扁桃及び回腸遠位部、月齢が 30 月を超える牛の頭部（舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。）、せき髄）の管理徹底を指導する。
- (エ) 枝肉、中抜とたい等の微生物検査による衛生的な処理の検証を実施する。
- (オ) 獣畜又は食鳥の動物用医薬品等の投与歴を踏まえた、残留物質検査を実施する。
- (カ) 異常鶏等の確実な排除を指導する。
- (キ) 認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限について、遵守の徹底を指導する。

令和6年度 立入検査実施予定数

別紙3

営業許可

業種	監視件数
飲食店営業	24,000
喫茶店営業	400
菓子製造業	2,800
アイスクリーム類製造業	150
乳製品製造業	120
魚肉練り製品製造業	50
水産製品製造業	1,500
食肉製品製造業	130
清涼飲料水製造業	60
氷雪製造業	200
食用油脂製造業	30
ソース類製造業	30
酒類製造業	40
豆腐製造業	100
麺類製造業	130
そうざい製造業	1,300
漬物製造業	60
乳処理業	40
食肉処理業	7,000
食肉販売業	3,200
魚介類販売業	90,000
魚介類競り売り営業	4,600
食品の冷凍又は冷蔵業	700
冷凍食品製造業	150
密封包装食品製造業	50
その他の許可業種	300
合 計	137,140

営業届出

業種	監視件数
魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)	1,700
食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)	1,400
乳類販売業	1,300
氷雪販売業	190
コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)	900
弁当販売業	60
野菜果物販売業	43,500
米穀類販売業	300
コンビニエンスストア	350
百貨店・総合スーパー	550
自動販売機による販売業(コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)及び営業許可の対象となる自動販売機を除く。)	400
その他の食料・飲料販売業	9,500
コーヒー製造・加工業	120
調味料製造・加工業	120
農産保存食料品製造・加工業	90
その他の食料品製造・加工業	150
製茶業	90
集団給食施設	750
その他の届出業種	300
合 計	61,770

		監視件数
合 計	(営業許可及び営業届出)	198,910

【その他の許可業種】

あん類製造業、乳酸菌飲料製造業、みそ製造業、しょうゆ製造業、みそ又はしょうゆ製造業、納豆製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、添加物製造業、調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業、液卵製造業、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業、食品の小分け業

【その他の届出業種】

通信販売・訪問販売による販売業、添加物製造・加工業（法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。）、いわゆる健康食品の製造・加工業、精穀・製粉業、卵選別包装業、海藻製造・加工業、行商、器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る）、露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの、その他

※立入検査実施予定数に、特別区、八王子市及び町田市の実施数は含まない。

また立入検査実施予定数の計上のない業種は除く。

令和 6 年度 検査実施予定数

食品分類	項目	検査項目数	合計
魚介類及びその加工品	微生物検査	16,880	27,820
	抗菌性物質等	2,770	
	上記以外の理化学検査	8,170	
肉・卵類及びその加工品	微生物検査	4,200	15,430
	抗菌性物質等	9,110	
	上記以外の理化学検査	2,120	
乳・乳類等	微生物検査	1,020	2,450
	抗菌性物質等	250	
	上記以外の理化学検査	1,180	
農産物及びその加工品	微生物検査	4,640	32,450
	遺伝子組換え食品の検査	280	
	残留農薬	18,300	
	上記以外の理化学検査	9,230	
飲料・氷雪・水	微生物検査	2,460	5,680
	理化学検査	3,220	
その他の食品	微生物検査	21,400	36,300
	理化学検査	14,900	
添加物・器具及び容器包装・おもちゃ	微生物検査	0	1,200
	理化学検査	1,200	
合計			121,330

* 抗菌性物質等：抗生物質、合成抗菌剤、駆虫薬等の動物用医薬品

と畜場法に基づく検査数

検査名	検査数
と畜検査	297,800 頭
精密検査	33,000 項目

その他の検査（ふき取り検査等）

検査名	検査項目数
微生物検査	41,000
理化学検査	1,500
合計	42,500

(参考) 食品中の放射性物質検査予定数

食品分類	検査検体数
野菜・果実及びその加工品	150
穀類・豆類・いも類・きのこ類及びその加工品	150
肉類・卵類及びその加工品	50
水産物及びその加工品	150
乳製品	100
牛乳類	120
乳児用食品	30
飲料水	50
輸入食品	100
合計	900

※食品等の検査実施予定数に、特別区、八王子市及び町田市の実施数は含まない。