

令和8（2026）年度

荒川区食品衛生監視指導計画

荒 川 区

目 次

第1	目的	3
第2	監視指導計画の実施期間	3
第3	根拠法令	3
第4	監視指導の実施体制等	3
1	監視指導の実施体制	
2	連携体制の確保	
3	試験検査の実施体制	
4	食品衛生監視員の育成	
第5	監視指導の実施	5
1	監視指導の実施に関する基本方針	
(1)	立入検査	
(2)	食品等の検査	
(3)	食品衛生法等の違反への対応	
2	重点的に監視指導を実施する事項	
(1)	食中毒対策	
(2)	食品表示対策	
第6	食品等事業者による自主的衛生管理の推進	7
1	自主管理推進指導	
2	自主回収報告制度の推進	
3	食品衛生法改正による新たな「営業許可制度」と「営業届出制度」の周知	
第7	HACCPの取り組みに対する食品等事業者への支援及び指導	8
1	食品等事業者を対象とした講習会	
第8	区民・食品等事業者への普及啓発及び情報提供	8
1	区民・食品等事業者への普及啓発及び情報提供	
(1)	普及啓発	
(2)	食中毒や違反情報等の公表	
(3)	監視指導計画の公表	
第9	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）	9
第10	年間事業計画	10
	用語解説	11

第1 目的

この「令和8(2026)年度荒川区食品衛生監視指導計画」(以下「監視指導計画」という。)は、食品衛生法(昭和22年法律第233号)及び関係法令に基づき、荒川区の特性を踏まえた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、食品衛生法第24条第1項に基づき策定するものである。

第2 監視指導計画の実施期間

令和8(2026)年4月1日から令和9(2027)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)
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条)
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 監視指導の実施体制

食品衛生に関する監視指導は、荒川区保健所生活衛生課食品衛生係で実施する。

このほかに「保健衛生事務事業に係る都区協定*1」(以下「都区協定」という。)に基づき、東京都と連携し監視指導を実施する。

2 連携体制の確保

食中毒患者等の広域にわたる発生等及び広域流通食品等に関する違反の防止のため、国、都道府県等の関係機関との連携協力を確保する。

(1) 国及びその他の関係機関との連携

ア 厚生労働省

平常時から連絡体制を確保し、大規模もしくは広域的な食中毒発生時または広域流通食品や輸入食品に係る違反処理等においては、厚生労働省及び東京都とも連携して適切な対応を図る。

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、消費者庁に通知を行う。

また、食品表示に係る監視指導等において、平常時から連絡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

農林水産省とは、平常時から連絡体制を確保するとともに、農林水産省関東農政

局東京支局と、食品表示法（農林水産大臣の権限に関する事）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。

（２）東京都との連携

ア 連絡体制の確保

都区協定に基づき、連絡体制を確保し、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。

法に定めがあるものを除き、他自治体との連絡調整は、原則として東京都福祉保健局健康安全全部食品監視課を通じて実施する。

また、大規模製造施設、食品流通拠点及び輸入食品の監視指導、並びに複数の区にまたがって流通する有害食品の排除及び違反処理などに係る監視指導は、東京都と連携して実施する。

イ 広域監視

広域に流通する食品等による危害防止のため、荒川区と東京都が連携し、荒川区内にある大規模製造施設や輸入業者等の監視指導を実施する。

ウ 緊急監視

広域に流通する有害食品等の情報を探知した場合は、荒川区と東京都が連携し、迅速に有害食品等を排除するために監視指導を実施する。

エ 都区一斉監視

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、過去における食中毒や違反の発生状況等を踏まえて、荒川区と東京都が連携して監視指導を実施する。

（３）庁内連携

栄養成分表示及び健康食品に関することは、栄養担当や薬事衛生担当等の関係部署と連携し対応する。

また、学校、保育園、福祉施設等の給食施設に対しては、関係部署の給食担当や感染症担当と連携して監視指導、講習会等を実施する。

さらに、区民への情報提供にあたっては広報担当等と、地域のイベントでの食品衛生については産業・観光振興担当等の関係部署と情報交換等を行うことにより、庁内の連携を強化する。

３ 試験検査の実施体制

食品衛生監視指導に係る食品等の試験検査は、委託検査機関で実施する。

食品衛生法に規定された **GLP***2（検査又は試験に関する事務の管理）の確実な実施により、信頼性を確保するとともに、検査内容の充実を図る。

また、食中毒等の調査に関する試験検査は、都区協定に基づき東京都健康安全研究センターで実施する。

４ 食品衛生監視員の育成

食品衛生監視員*3の資質の向上を図るため、国、東京都及び特別区等が実施する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研修等への派遣を行う。

第5 監視指導の実施

1 監視指導の実施に関する基本方針

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、東京都ふぐの取扱い規制条例等に基づき法令遵守の徹底を図り、食品の安全を確保するため、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

立入検査では、業種や取扱食品に応じた監視指導を実施する。

統計的に食中毒の発生が多い業種や集団給食施設及び大量調理施設などについては、重点的に立入検査を実施する。

特に、食中毒を発生させた施設、違反食品製造施設及び苦情発生の原因施設に対しては、再発防止のため、一定期間、重点的に立入検査を実施する。

(2) 食品等の検査

区内で製造、流通する食品等の安全を確保するため、過去の違反等発見状況、食品の特性等を踏まえ、製造者や販売者に対し、食品等の収去検査*4を下記のとおり実施する。

【収去検査計画】

対象品目	対象 予定数	細菌検査 項目数	化学検査 項目数	検査項目
生菓子	10	80	60	〈細菌検査〉 一般細菌数、大腸菌群数、 大腸菌、サルモネラ、腸 管出血性大腸菌等
弁当・調理パン	15	140	0	
サラダ・そうざい	15	140	120	
仕出し	10	80	0	〈化学検査〉 保存料、着色料、甘味料、 漂白剤等
めん類・豆腐	5	40	10	
輸入食品	5	0	50	
合計	60	480	240	

(3) 食品衛生法等の違反への対応

監視指導の結果、違反食品等を発見したときは、施設の衛生管理や食品等の取扱いの改善指導、違反食品等の回収指示及び廃棄の確認等の措置を行い、速やかに違反食品等を排除する。

併せて、違反原因の究明を行い、再発防止のため、当該施設について監視指導を強化する。

ア 公表

食品衛生法第69条に基づき、食品衛生法又は食品衛生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ホームページへの掲載により公表し、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、厚生労働省及び消費者庁に対し必要な通知を行う。

イ 区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区民等から寄せられた食品への異物混入、カビの発生、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指導等を行う。

また、食品等事業者が、区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には、当該品が迅速かつ的確に回収されるよう、また再発防止のため原因究明を行うよう指導等を行う。

併せてそれらの自主回収がリコール制度*5に該当する場合は、事業者に届出をさせ、回収状況を確認するとともに国に報告する。

2 重点的に監視指導を実施する事項

荒川区の地域特性、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する。

(1) 食中毒対策

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 ノロウイルスによる食中毒対策

全国で冬場を中心に多発しているノロウイルスを原因とする食中毒対策として、生食用かき等を提供する飲食店や抵抗力が弱い高齢者や乳幼児等に給食を提供する施設に対し、施設、食品等の衛生管理のほか、特に調理従事者の健康管理について、監視指導を実施する。

イ 食肉の生食等による食中毒対策

近年、食肉の生食等によるカンピロバクター食中毒が多発している。

食肉等による食中毒の原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、加熱による殺菌が有効であるため、調理時に食肉を中心部まで十分加熱することが効果的な食中毒対策となる。

また、牛ユッケ、牛タタキ等の生食用牛肉については規格基準が制定され、牛肝臓及び豚肉については、生食での提供が禁止されている。

このため、食肉取扱施設に対して、食肉の十分な加熱調理等の適切な取扱いが行われるよう監視指導を適宜実施する。

ウ 腸管出血性大腸菌による食中毒対策

近年、生食用野菜や浅漬を原因食品とする腸管出血性大腸菌食中毒が散発している。

そこで、食肉や加熱しないで喫食する食品を中心に衛生的な取扱いや汚染防止対策、調理従事者の健康管理等を行うよう食品等事業者に対し、監視指導を実施する。

エ 集団給食施設、大量調理施設等の監視指導

食中毒を防止するため、食中毒が発生した場合に大規模な患者発生につながる集団給食施設及び大量調理施設に対し、監視指導を実施する。

さらに、食中毒を発生させた施設については、再発を防止するため監視指導を強化する。

オ 居酒屋施設への監視指導

近年増加しているアニサキス食中毒やカンピロバクター食中毒対策として居酒屋施設へ立ち入りを行い、魚介類や食肉の取り扱いをはじめとした食中毒対策の指導を行う。

カ 食べ残しの持ち帰りに関する普及啓発・監視指導

外食における食品ロス削減にあたっては、その場で食べきるような対策が進められており、やむを得ず食べきれない場合に、食べ残しを持ち帰る取組が始まっている。

食べ残し持ち帰りは食品衛生上の十分な配慮が必要なため、消費者庁及び厚生労働省は、消費者及び事業者に向けたガイドラインを策定した。消費者及び対象となる事業者に対して、食品の衛生的な取扱いや持ち帰る際の留意事項等について普及啓発や監視指導を実施する。

キ ふぐを取り扱う施設等の監視指導

ふぐの適正な取り扱いの周知と指導を行うため、ふぐを取り扱う施設等に対し、重点的に監視指導を実施する。

ク 食中毒発生時における対応の迅速化と危機管理体制の強化

医師からの食中毒の届出や、区民等から寄せられた情報をもとに、関係機関と連携しながら調査を行い、食中毒の拡大防止、再発防止を図る。

また、東京都を始めとする他自治体や庁内関係部署と食中毒対策訓練等を実施することで、危機管理体制の充実・強化を図る。

ケ 保菌者検索事業への協力

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、また、これらによる**散発型集団発生食中毒***6の発生原因を究明するため、東京都が行っている**保菌者検索事業***7に協力する。

(2) 食品表示対策

近年、食品の原産国表示、期限表示、原材料名の偽装など、消費者の食品表示に対する信頼を低下させる事例や、期限表示やアレルゲン表示等の誤りが判明し、事業者が自主回収に着手する事例が発生している。

適正な食品表示は、消費者の食品選択における重要な情報源であり、違反食品等の責任の所在や製品回収等の行政措置を迅速かつ的確に行うための手がかりとなるものである。

食品の表示適正化を図るため、食品等事業者への食品表示法に基づく表示監視指導を実施し、消費者庁、農林水産省等の関係機関と連携し、対応する。

また、健康増進法や医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律が定める表示規制については、栄養担当や薬事衛生担当などの関係部署と連携し対応する。

第6 食品等事業者による自主的衛生管理の推進

1 自主管理推進指導

食品等事業者が自ら行う衛生管理について、監視指導や講習会等を通じて普及を図る。監視指導を行う際には、食品等事業者の衛生管理レベルに応じて自主管理の推進を図る。

2 自主回収報告制度の推進

自主回収（リコール）制度について、講習会や監視指導等を通じて普及を図る。

3 食品衛生法改正による新たな「営業許可制度」と「営業届出制度」の周知

食品衛生法改正により、新たな「営業許可制度」と「営業届出制度」が令和3（2021）年6月より開始した。区内食品事業者や新規事業者に対し監視指導、講習会などを通じて周知を図る。

第7 HACCP*8の取り組みに対する食品等事業者への支援及び指導

1 食品等事業者を対象とした講習会

食品等事業者の資質の向上を図るため、食品衛生実務講習会*9を実施し、HACCPを用いた衛生管理及び食品衛生に関する最新情報等を提供する。

(1) 業態別実務講習会

飲食店、販売店、製造業等を対象に、業態別実務講習会を実施する。

業態に応じた衛生管理等及び食品衛生に関する最新情報等を提供し、食品衛生責任者等の資質の向上を図る。また、食品衛生法の改正により、すべての食品等事業者を対象として制度化されたHACCPに沿った衛生管理について周知する。

(2) 営業許可実務講習会<新規>

新たに営業許可を取得した施設の営業者等を対象に、営業許可実務講習会<新規>を実施する。

食中毒予防及び食品衛生に関する最新情報等を提供し、営業者等の資質の向上を図る。また、HACCPに沿った衛生管理について周知する。

(3) 営業許可実務講習会<更新>

営業許可を更新する施設の営業者等を対象に、営業許可実務講習会<更新>を実施する。

食中毒予防及び食品衛生に関する最新情報等を提供し、営業者等の資質の向上を図る。また、HACCPに沿った衛生管理について周知する。

(4) 監視時における営業者への指導

営業許可の新規、更新時における立ち入りの際にHACCPに沿った衛生管理について実施状況を確認する。また製造業や大規模調理施設等に対して実施状況を確認し指導を行う。

(5) 製造業や大規模調理施設等への指導

そうざい製造業、菓子製造業をはじめ広域に流通させる食品を扱う製造業や大規模調理施設を中心に立ち入りを行いHACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認し指導を行う。

第8 区民・食品等事業者への普及啓発及び情報提供

1 普及啓発

ア 区報・ホームページ・ケーブルテレビ等による情報提供

区の政策、家庭における食中毒の予防方法、有害食品に関する緊急情報等、食品衛生に関する最新情報を提供する。

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、食品衛生に関する分かりやすい情報を提供する。

ウ 区民向け講習会等の実施

区民からの依頼に基づく出張講習会の開催、区民まつり等における食品衛生相談コーナーの設置等を通じて、食品衛生に関する知識の普及を図る。

2 食中毒や違反情報等の公表

区内の食中毒や違反食品の情報等を区ホームページで公表する。また、大規模な食中毒や違反など緊急に区民への注意喚起が必要な事例については、報道機関への情報提供を行う。

3 監視指導計画の公表

ア 監視指導計画の策定及び意見募集

監視指導計画を保健所窓口、区ホームページ等で公表する。
監視指導計画の策定に当たっては、計画案を保健所窓口、区ホームページ等で公表し、広く区民等から意見を募集する。

イ 監視指導計画の実施結果の公表

監視指導計画の実施結果の概要を取りまとめ、実施結果について公表する。また、夏期及び歳末における一斉監視事業の実施結果についても公表する。

第9 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）

区民、食品等事業者、行政の担当者等が一堂に会し、意見交換等を行う「消費者懇談会」を開催し、参加者相互のリスクコミュニケーション*10を図る。

第10 年間事業計画

監視指導計画に基づき、年間事業計画を定め事業を実施する。

令和8（2026）年度 年間事業計画

事務・事業		第1四半期			第2四半期			第3四半期			第4四半期		
		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
許 可 等		営業許可（更新・新規）、届出施設等の監視											
食中毒・苦情等調査		食中毒・苦情等、他自治体からの調査											
監 視	通 常 監 視	営業、届出施設等の監視、表示監視											
	緊 急 監 視	国、都からの緊急監視（随時）											
	夏期一斉監視	飲食店（仕出し屋、弁当屋、そうざい店、調理パン等）、そうざい製造業、豆腐製造業等											
	歳末一斉監視							菓子製造業、輸入食品、ふぐ取扱店、大量調理施設等					
	HACCP・製造業一斉監視							菓子製造業、そうざい製造業等					
	居酒屋一斉監視	飲食店（居酒屋）											
	集団給食一斉監視	集団給食施設（福祉、学校、保育園、病院等）											
講 習 会 ・ 普 及 啓 発	更 新 ・ 新 規 講 習 会	更新講習会 12回、 新規講習会 2回											
	業 態 別 講 習 会	20回（仕出し屋、そうざい店、調理パン、すし店、豆腐製造業、菓子製造業等）											
	出 張 講 習 会	随時											
	食 品 衛 生 街 頭 相 談 等	◆ 消費者懇談会											
	区 報 告 会	随時											
立 入 検 査		立入検査予定件数 1,200件											
表 示 監 視		表示監視予定件数 10,000件											

用語解説（本文中の **太字*** の付いた語句の説明）

***1【保健衛生事務事業に係る都区協定】**

食品衛生を含む保健衛生事業を円滑に行うために、東京都、八王子市、町田市、特別区及び特別区相互間における協力体制と業務の分担を明確にするための協定。

この中で、食品衛生行政の運営については、①広域監視の実施 ②中毒事件等の調査及び処理 ③不利益処分等の分担、執行及び連絡体制 ④都知事の助言・勧告、の各項目について業務分担、広域的処理、緊急時における対策及び統一的処理の方法を定めている。

***2【GLP (Good Laboratory Practice)】**

「GLP」とは、食品などの採取・運搬・保管から、検査の実施、測定機器の保守管理、検査試薬の管理、書類の作成・保管、技能評価、検査結果の報告といった検査に関するすべての業務の信頼性を確保するための基本ルール。

***3【食品衛生監視員】**

食品衛生法に基づいて、国、都道府県、保健所設置市及び特別区に配置するよう定められている職種で、政令により一定の資格が規定されている。

食品の製造業、販売業、飲食店営業などの施設に随時立ち入り、施設や食品の取扱い状況等について監視指導を行う。

また、食品等の検査や食中毒発生時の調査も行っている。

***4【収去検査】**

食品衛生法第28条第1項及び食品表示法第8条第1項に基づいて実施する食品等の検査。

食品衛生監視員は、必要に応じて、食品関係業者から、試験に必要な量の食品等を無償で収去することができる。

***5【自主回収（リコール）制度】**

食品等の生産者、製造者、輸入者などが健康への悪影響を未然に防止する観点から、食品等を自主回収する場合に報告を義務付ける制度。

消費者庁は報告された内容をホームページに掲載し、情報提供を行っている。

***6【散発型集団発生食中毒】**

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。

***7【保菌者検索事業】**

食中毒起因菌のうち、腸管出血性大腸菌及びサルモネラは、感染力が強く少量の菌で感染することが知られており、これらの菌に感染しても発症せずに無症状病原体保有者となる場合がある。

そのため、食品取扱従事者の無症状病原体保有者を調査し、食中毒の発生を未然に防止するとともに、散発患者の発生動向を調査し、散発型集団発生食中毒の早期発見及び発生原因を究明することを目的とする事業。

***8【HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)】**

HACCPとは、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。

***9 【実務講習会】**

食品衛生責任者や食品衛生管理者、集団給食における衛生の管理責任者等に対し、食品衛生に関する最新情報等を提供するための講習会。

***10 【リスクコミュニケーション】**

リスクに関する情報を関係者が共有し、相互に意思疎通を図るプロセスのこと。

リスクとは、食品中に健康に悪影響をもたらす可能性のある物質等が存在する結果として生じる可能性のある悪影響のことをいう。関係者が正しい情報を共有し、意見を相互に交換することで、リスクに関する知識を深めることができる。

リスクコミュニケーションを充実することで、関係者の相互理解と協力により、リスク管理（リスクに対する安全確保の対策等）を有効に機能させることが可能となる。