令和４年度（2022年度）
八王子市食品衛生監視指導計画

八王子市保健所
生活衛生課

第１「食品衛生監視指導計画」策定の趣旨 1

第２ 監視指導計画の実施期間及び実施区域 1
１ 実施期間 1
２ 実施区域 1

第３ 監視指導等の実施体制 1
１ 監視指導の実施機関 1
２ 試験検査の実施機関 1
３ 監視員等の育成 1

第４ 監視指導の推進 1
１ 監視指導における基本事項 2
(1) 監視指導項目 2
(2) 立入検査 2
(3) 収去検査 2
(4) 違反食品等への対応 2
２ 重点的に監視指導を実施する事項 3
(1) ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の取組み支援 3
(2) 食中毒対策 3
(3) 食品表示対策 4
３ その他の監視指導 4
(1) 営業届出制度への対応 4
(2) 催事、行楽地等での安全確保対策 4
(3) 保育園、市立小中学校給食施設等の監視指導 5

第５ 普及啓発及び情報の提供等 5
１ 事業者（人材）の育成 5
２ 市民や事業者への情報提供 5
(1) 普及啓発 5
(2) 食中毒や違反情報等の公表 5
(3) 監視指導の実施状況の公表 5

第６ 関係機関との連携協力 6
１ 国及び関係自治体との連携協力 6
(1) 広域食品事故発生時の対応 6
(2) その他の関係機関との連携協力 6
２ 都・特別区・町田市との連携協力 6
(1) 広域監視 6
(2) 緊急監視 6
(3) 一斉監視 6

第１「食品衛生監視指導計画」策定の趣旨

食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下、「法」という。）第24条の規定及び「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年厚生労働省告示第301号）に基づき、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、八王子市（以下、「市」という。）の特性を踏まえた監視指導を実施するため、「令和４年度（2022年度）八王子市食品衛生監視指導計画」（以下「監視指導計画」という。）を以下のとおり策定する。

第２ 監視指導計画の実施期間及び実施区域

１ 実施期間

令和４年（2022年）４月１日から令和５年（2023年）３月31日まで

２ 実施区域

八王子市域

第３ 監視指導等の実施体制

１ 監視指導の実施機関

法に基づく監視指導及び**収去検査**※1は、八王子市保健所生活衛生課に所属する**食品衛生監視員**※2が実施する。 なお、東京都（以下「都」という。）と協定した「保健衛生事務事業に係る東京都・八王子市協定書」（以下「都市協定」という。）に基づき、市内の大規模製造施設と地方卸売市場の監視指導及び収去検査は都と協力して実施する。

２ 試験検査の実施機関

食品等の検査は、厚生労働省登録検査機関に委託して実施する他、八王子市保健所生活衛生課でも実施する。また、食中毒等の原因究明など不利益処分の対象となる試験検査は、都市協定に基づき、東京都健康安全研究センターに委託して実施する。

なお、八王子市保健所生活衛生課で実施する試験検査については、法に規定されたＧＬＰ※3（検査又は試験に関する事務の管理）に基づき実施する。食品等の検査の信頼性を確保するため、内部点検等を実施するとともに、外部精度管理調査の定期的な検査を受ける。さらに、厚生労働省等が開催するＧＬＰに係る研修会に参加し、検査精度の向上に努める。

３ 監視員等の育成

食品衛生監視員は、厚生労働省、都及び民間団体等が開催する、食品衛生に関する最新の知識等の習得を目的とした技術講習会に参加するなど、職員の資質向上に努める。

第４ 監視指導の推進

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。以下「表示法」という。）、食品衛生法施行条例（平成12年東京都条例第40号。以下「都条例」という。）、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）、八王子市食品衛生法施行条例（平成24年八王子市条例第22号）等の法令遵守を図り、食品の安全を確保するため、以下により食品関係施設に対して、立入検査及び収去検査等を実施する。

1 監視指導における基本事項

食品の流通状況や食中毒の発生状況等を踏まえ、年間を５期に分けて効果的に実施する。各期の主な監視指導内容は、別紙のとおりである。

(1) 監視指導項目

法、都条例に基づく飲食店等の食品関係営業施設の構造、設備の状況及び施設の内外の清潔保持、ねずみ・昆虫等の駆除、食品等取扱者の健康管理等の衛生管理項目について監視指導を実施する。また、食品の製造及び加工から、貯蔵、運搬、調理及び販売に至るそれぞれの段階において、その特性等に応じた監視指導を実施する。

ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理については、営業者の作成した衛生管理計画及び手順書の内容を確認し、必要に応じ指導を行う。

(2) 立入検査

飲食店等の施設への監視指導に当たっては、過去の食中毒、違反や苦情の発生履歴等に応じて立入検査を実施する。なお、食中毒を発生させた施設や、違反食品の製造施設に対しては、年間に４回以上の立入検査を、食中毒の発生頻度の高い業種については、年間に２回以上、そのほか一般業種については、営業許可更新時までに必要に応じて1回以上の立入検査を実施する。また、市民から飲食店等の営業施設に関する苦情が寄せられた場合は、必要に応じて立入検査を実施する。

監視対象件数　　9,400件　（令和４年（2022年）１月末現在）
監視指導予定件数　2,800件

(3) 収去検査

市内に流通する食品の安全を確認するため、過去の違反状況や食品の特性等に応じて検査項目を設定するなど、効率的かつ効果的な収去検査を実施する。

収去予定数は200品目、検査予定項目は細菌検査、理化学検査ともに1,000項目とする。

(4) 違反食品等への対応

ア 違反処理

監視指導の結果、違反食品等を発見した場合には、違反食品等の回収指示、廃棄の確認等の措置を行い、速やかに違反品を市場から排除する。併せて、迅速な違反原因の究明を行い、施設の衛生管理や食品等の取扱いの改善指導など再発防止を図る。

イ 苦情処理

市民から寄せられた食品等への異物混入やカビの発生等の苦情・相談に対しては、迅速かつ的確に調査を実施し、当該食品等の生産流通及び販売の工程における原因を究明する。当該事業者に対しては、苦情発生原因の改善を指導し、再発防止を徹底する。

ウ 自主回収に関する対応

行政が発見する違反以外で事業者が自ら食品等の回収を行う場合には、法及び表示法に基づく食品リコール情報報告制度により自主回収情報を的確に把握し、再発防止等の必要な指導を行う。

２ 重点的に監視指導を実施する事項

市の地域特性や食中毒及び違反の発生状況等を踏まえ、特に重点的な対策が必要な事項として、以下のとおり監視指導を実施する。

(1) ＨＡＣＣＰ※4に沿った衛生管理の取組み支援

法改正により原則全ての食品関係事業者を対象にＨＡＣＣＰに沿った衛生管理を導入することが決定され、令和３年（2021 年）６月１日に本格施行となった。本市においても、食品ごとの特性や事業者の状況等を踏まえ、食品関係事業者が自ら行うＨＡＣＣＰに沿った衛生管理について、着実に導入・定着するよう業態別の講習会開催や監視指導等を通じて普及啓発を図る。特に小規模営業者等については、「食品等事業者団体が作成した業種別手引書」や都が作成した「食品衛生管理ファイル」を活用し、衛生管理計画や手順書の作成、記録の方法等について指導を行い、取組み支援を行う。

(2) 食中毒対策

ア 食肉の生食等による食中毒対策

食肉を起因とする食中毒の病因物質は主にカンピロバクター、腸管出血性大腸菌0157等があり、平成24年（2012年）に生食用牛肉、平成25年（2013年）に牛肝臓、平成27年度（2015年度）に豚肉に対する規格基準が制定されたが、依然として食肉の加熱不足や生食等を原因とした食中毒や有症苦情が発生している。

食肉を取り扱う飲食店等に対し、規格基準を満たさない牛レバーや豚肉、生食用牛肉の提供はもとより、規格基準のない鶏肉やジビエも加熱不十分又は生食で提供しないよう監視指導し、他の食材への二次汚染を防止するよう、施設管理や食肉以外の食材の取り扱いについても指導する。

また、市民に対しては出前講座やホームページ等を通じ、加熱不足の食肉や生食のリスクについて普及啓発し、食中毒の未然防止を図る。

イ ノロウイルス対策

近年ノロウイルスは、都内で発生した食中毒の病因物質として件数、患者数ともに上位となっており、市内でも令和３年度（2021年度）に１件発生した。特に冬期はノロウイルスの流行時期であるため、流行前に抵抗力の弱い小児や高齢者が関係する児童福祉施設、小学校、高齢者福祉施設、病院等に対して講習会を実施し、食中毒発生の予防を図る。また、多くの食数を提供する大規模飲食店や製造所等に対する監視指導を強化し、食中毒発生の防止を図る。

ウ その他の食中毒対策

市内では過去２年間で、施設の清掃や消毒不備が発生要因となったセレウス菌による食中毒や、調理品の温度管理不備が原因のウエルシュ菌による食中毒事件が発生した。新型コロナウイルス感染症の影響で、増加しているテイクアウトや弁当等の販売は、調理後の温度管理不備や製造から喫食までの時間が長くなると食中毒の発生リスクが高まる。そこで、テイクアウトや弁当の販売を行っている事業者に対し、食材管理や施設の清掃、調理従事者の手洗いの励行等の普及啓発を図り、より一層衛生管理を徹底するよう監視指導を行う。

また、ここ数年、都内ではアニサキスを病因物質とする食中毒が多く発生し、市内でも令和２年度（2020年度）に２件発生した。生食用の鮮魚介類を扱う事業者には作業中の目視確認や冷凍処理等のアニサキス食中毒対策の強化を指導し、消費者に対しても家庭での鮮魚介類の取扱いについてパンフレット等で普及啓発を図る。

エ 食中毒発生時における迅速な対応と危機管理体制の強化

医師からの食中毒の届出や市民から寄せられた情報をもとに、保健所と関係機関が連携しながら迅速に調査を行い、食中毒の拡大防止を図る。また、広域にわたる食中毒発生が懸念される場合は、必要な情報を市医師会等に提供し適切な治療が行なえる環境を整えるとともに、拡大防止を図る。

(3) 食品表示対策

平成27年（2015年）に表示法が施行し、食品表示の規定は一元化され、栄養成分表示の義務化等が図られた。食品の表示は、食品関係事業者が食品を安全に取扱い使用するために必要な情報であるとともに、消費者が商品を選択するために必要な情報を提供するという重要な機能を果たしている。食品添加物表示や期限表示のミス、アレルギー表示の記載もれ等、不適正な表示の食品が流通しないよう、食品製造業者やスーパー等の大型販売店に対して計画的に立入調査を実施し、表示法に基づく衛生事項及び保健事項について監視指導を行う。

3 その他の監視指導

(1) 営業届出制度への対応

法改正、食品製造業等取締条例（昭和28年東京都条例第111号）廃止に伴い、許可から届出に移行した営業者や法57条に規定する事業者に対してＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の実施等の監視指導を必要に応じ行う。

(2) 催事、行楽地等での安全確保対策

ア 祭事における監視指導

屋外で開催されるイベントや祭りは、食品の温度管理や水場の確保が困難であるため、食品の劣化や手洗いや器具の洗浄が疎かになる場合が多く、全国的にも祭事で提供された食品が原因の食中毒が発生している。本市においても、八王子まつり、いちょう祭り、酉の市等は、広く市民生活に浸透しており、食品の取扱いによっては食中毒等の健康被害の原因ともなる。このため、危害の未然防止の観点から、事前指導の徹底及び監視指導を重点的に実施する。

イ 学園祭等における監視指導

学園祭等では、食品衛生に関する基礎的な知識が不足している学生が調理行為を行うことが多く、食品や器具類の取扱い不備等は食中毒発生や異物混入の危険が伴う。平成19年（2007年）には市内大学の学園祭において黄色ブドウ球菌による食中毒が発生しており、十分な事前指導が必要なため、学校側と連携し、実行委員等向けの衛生講習会を実施する。

ウ 行楽地の安全確保

都内有数の観光地である高尾山周辺施設での食中毒発生や異物混入の防止を図るため、食品関係営業施設に対し、一斉監視指導を行う。

(3) 保育園、市立小中学校給食施設等の監視指導

食中毒及び機械器具類の劣化による異物混入等の給食に起因する事故の発生を未然に防止するため、子ども家庭部子どもの教育・保育推進課及び学校教育部学校給食課と連携し、保育園や市立小中学校の給食施設に対する監視指導を実施する。

ア 設備等の点検

給食を調理提供している保育園、市立小学校、市立学校給食センター等の調理施設に立入り、食品関係設備や食品の取扱状況等を点検し、不適事項については改善を指導する。

イ 給食等の検査

提供している給食や、原材料の収去検査を実施する。また、調理した給食や原材料のアレルギー物質検査を実施する。

ウ 給食納入業者に対する監視指導

保育園や市立小学校に納入するパンや麺等を製造している工場に立入り、衛生状況を確認するとともに必要に応じ細菌検査等を実施する。

第５ 普及啓発及び情報の提供等

１事業者（人材）の育成

食品関係事業者の資質の向上を図るため、食品衛生責任者を対象とした「食品衛生実務講習会」や、魚介類販売業や豆腐製造業等の「業態別食品衛生講習会」を実施し、食中毒発生状況や食品衛生に関する最新情報等を提供し、食品衛生責任者や事業者の資質の向上を図る。

２ 市民や事業者への情報提供

(1) 普及啓発

講習会や食育フェスタ等のイベント等を通じて、市民及び事業者に対し、食の安全に関する知識等の普及啓発を図る。また、ホームページやリーフレット等を活用して、広く食品衛生情報を発信する。さらに、市民を対象にした出前講座において家庭における食中毒予防や表示に関する知識など、身近な食品衛生に関する情報を提供する。

(2) 食中毒や違反情報等の公表

法第69条の規定に基づき、市内で発生した食中毒や違反食品の情報等を、ホームページにおいて公表し、市民への情報提供を行う。

また、大規模な食中毒や違反など緊急に市民への注意喚起が必要な事例については、都と連携して迅速に報道発表を行う。

(3) 監視指導の実施状況の公表

令和３年度（2021年度）に実施した食品等の検査結果や施設への立入状況などの概要を取りまとめ、令和４年(2022年)６月までに公表する。

第６ 関係機関との連携協力

多くの食品は、複数の自治体にわたって広域に流通している。また、食中毒が発生した際には、患者の所在地が複数の自治体に関わる場合がある。そのため、事故発生時の調査や危害の未然防止のため、関係機関と連携協力する。

１ 国及び関係自治体との連携協力

(1) 広域食品事故発生時の対応

広域的な食中毒や違反食品等の発生の際には、速やかに関係機関から情報を収集するとともに、厚生労働大臣が設置する**広域連携協議会**※5に参加し、国及び関係自治体と協力して、原因の究明、再発の防止及び違反食品の排除等、迅速な対応を図る。

(2) その他の関係機関との連携協力

食品表示の監視指導についても、**「東京都食品表示監視協議会」**※6に参加し、農林水産省関東農政局、警視庁、都及び特別区、町田市等の関係機関との連携を図り、適正表示の徹底に努める。また、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なう。

２ 都・特別区・町田市との連携協力

食品衛生行政の運営に関し、業務分担、広域的処理、緊急時における対応及び統一的処理の方法等を定め、都内における的確かつ円滑な執行を図るため「東京都・八王子市食品衛生行政に係る検討協議会」を設置し、都を通じて特別区、町田市と、以下の連携を図っている。

(1) 広域監視

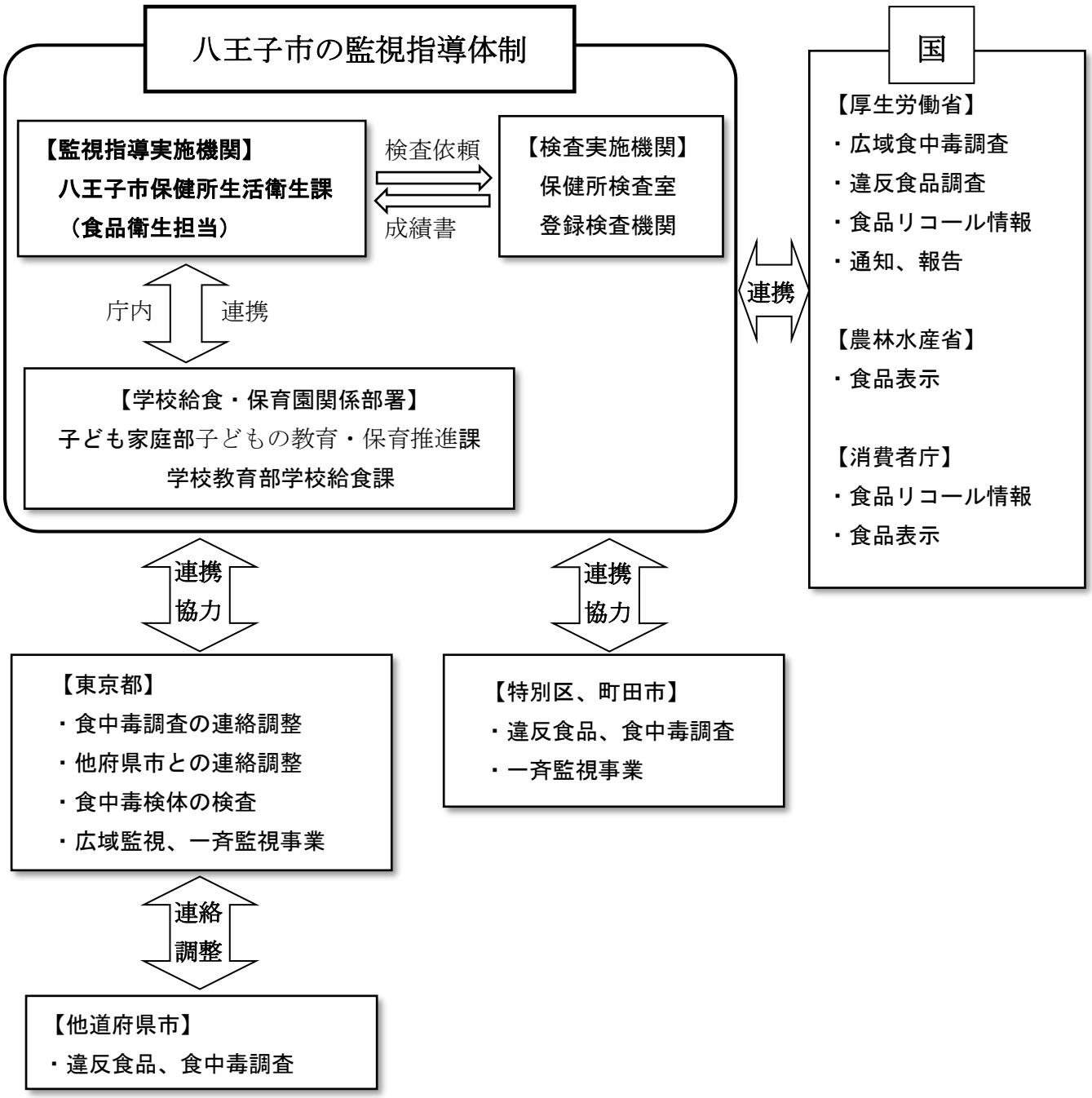
市は、広域に流通する食品等による危害の防止を図るため、都と連携協力し、大規模食品製造施設や輸入業等に対し、監視指導を実施する。また、各種会議等を通じ、広域監視担当部署との情報の共有化を図る。

(2) 緊急監視

広域に流通する有害又は有毒な食品の緊急な排除を要する情報を探知した場合は、市と都・特別区、町田市は連携協力し、迅速に当該食品を排除するために監視指導を実施する。

(3) 一斉監視

食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する歳末においては、厚生労働省の方針や過去における食中毒や違反の発生状況等を踏まえて、都が立案した計画に基づき、都・特別区、町田市と連携して実施する。


八王子市の監視指導体制
【監視指導実施機関】
八王子市保健所生活衛生課
（食品衛生担当）
検査依頼
成績書
【検査実施機関】
保健所検査室
登録検査機関
庁内
連携
【学校給食・保育園関係部署】
子ども家庭部子どもの教育・保育推進課
学校教育部学校給食課
連携
国
【厚生労働省】
・広域食中毒調査
・違反食品調査
・食品リコール情報
・通知、報告
【農林水産省】
・食品表示
【消費者庁】
・食品リコール情報
・食品表示
連携
協力
連携
協力
【東京都】
・食中毒調査の連絡調整
・他府県市との連絡調整
・食中毒検体の検査
・広域監視、一斉監視事業
【特別区、町田市】
・違反食品、食中毒調査
・一斉監視事業
連絡
調整
【他道府県市】
・違反食品、食中毒調査