

2021年度 町田市食品衛生監視指導計画

町田市

2021年度 町田市食品衛生監視指導計画

食品衛生法第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、町田市（以下「市」という。）の実情を勘案した食品衛生に関する監視指導を効率的かつ効果的に実施するため、「2021年度 町田市食品衛生監視指導計画」（以下「監視指導計画」という。）を下記のとおり策定します。

記

第1 目的

市民の健康を保護するため、法令に基づいた監視指導を実施することで飲食に起因する衛生上の危害発生を防止し、食生活の安全を確保します。

第2 監視指導計画の実施期間

2021年4月1日から2022年3月31日まで

第3 関係法令

食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）

食品安全基本法（平成15年法律第48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）

食品表示法（平成25年法律第70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）

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）

その他関係法令

第4 監視指導の実施体制

1 監視指導の実施機関

食品衛生に関する監視指導は、市保健所生活衛生課に属する食品衛生監視員が実施します。ただし、大規模製造業等、一部の施設の監視指導は、東京都（以下「都」という。）と協定した「食品衛生行政の運営に関する細目協定」（以下「協定」という。）により都と協力して実施します。

2 試験検査の実施機関

監視指導の科学的根拠とするため、食品関連施設で取り扱われる食品等についての試験検査を実施します。

営業施設や集団給食施設の衛生状態を把握するために現場簡易検査を実施します。また、食品等の試験検査は厚生労働大臣登録検査機関に委託して実施します。なお、食中毒調査、苦情等に係る専門的な試験検査は、協定により都健康安全研究センターに委託して実施します。

試験精度の信頼性を確保するため、「町田市の食品衛生検査施設等における検査等の業務管理要領」に基づき内部点検を実施します。また、試験検査委託先の厚生労働大臣登録検査機関及び都健康安全研究センターの試験精度管理については、委託契約に基づき、業務の適正な管理を求め、必要に応じて精度管理の実施記録を確認します。

第5 他機関との連携

1 都、特別区、八王子市との連携

市内の大規模製造業等、一部の施設に対する監視指導は、協定により都と協力して実施します。なお、東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会における食品安全を確保するため、都からの要請に基づき、応援が必要な競技会場等へ職員を派遣します。

広域に流通する有害な食品の排除に緊急を要する場合には、都、特別区、八王子市と協力して、当該食品を排除するための緊急監視を実施します。

また、他の自治体との連絡調整は、法に定めのあるものを除き、協定により原則として都福祉保健局健康安全部食品監視課を通じて実施します。

2 国及び他自治体との連携

食中毒の発生時、広域流通食品・輸入食品等の違反の発見時、表示違反の発見時、さらに犯罪性の疑われる食品事故の発生時等に反応するため、厚生労働省、農林水産省、消費者庁、警察機関並びに他の自治体等と随時連携体制を確保します。

また、複数の自治体が関係する広域的かつ緊急的な対応を要する食中毒事案が発生した場合には、広域連携協議会において、国や関係自治体と情報共有を行い、相互に連携しながら対応します。

3 市内の連携

感染症が疑われる事例に関しては、保健所保健予防課と連携します。

市内で生産される農畜産物の残留農薬、放射性物質汚染等に関する指導に関しては、経済観光部農業振興課と連携します。

健康食品に関しては、保健所保健総務課及び保健予防課と連携します。

さくらまつり等の市が関与する行事において食品を取り扱う者への監視指導に関しては、経済観光部観光まちづくり課と連携します。

保育園及び小中学校の給食供給施設等への監視指導に関しては、子ども生活部子育て推進課及び学校教育部保健給食課と連携します。

広報、ホームページ等での監視指導計画や食中毒、違反食品等の公表等に関しては、政策経営部広報課と連携します。

その他、新たに発生した事例に関しては、関係部署と連携します。

第6 監視指導の実施内容

1 監視指導の実施に関する基本方針

関係法令に定められている施設基準、公衆衛生上講ずべき措置（※1）の基準、成分規格、製造基準、加工基準、保存基準、表示に係る基準等を遵守させ、食品等の製造・加工・運搬・保管・販売等における衛生的な取扱いや、食品等の製造・加工等に係る記録の作成・保存等についての監視指導を実施するとともに、食品群ごとに、食品供給行程（フードチェーン）の各段階を通じた重点監視指導項目を定めた「食品供給行程の各段階における監視指導項目」（別紙1）を踏まえた監視指導を実施します。

（※1）2021年6月1日からは公衆衛生上必要な措置

（1）立入検査

飲食店等、食品関連施設に対する監視指導は、過去の食中毒発生状況、違反または苦情の発生履歴、取扱食品の特性等を踏まえて別紙2のとおり立入検査を実施します。

監視指導対象件数 6, 061件（2020年12月末現在）

監視指導予定件数 2, 700件

（2）収去検査

不適切な食品等を排除し、市内に流通する食品等の安全性を確保するため、過

去の違反状況や食品の特性に応じた検査項目を設定し、効率的かつ効果的な収去検査を実施します。

細菌検査予定検体数 50 検体 理化学検査予定検体数 30 検体

(3) 法違反等への対応

ア 違反

違反食品等を発見した場合には、当該食品等が販売・使用されないように、関係機関と連携し、速やかに廃棄や回収等の措置を講じ、迅速に市場から排除します。また、違反の原因究明を行い、再発防止のための改善指導を実施します。

法違反については、直ちに改善が図られる軽微な違反を除き、原則として文書または口頭により改善指導を行い、改善が確認されるまで立入検査を実施します。また、必要に応じて文書による報告を徴収し、改善措置状況の確認及び記録を行います。

イ 苦情

異味・異臭、異物混入等食品に関する苦情・相談が寄せられた場合には、必要に応じて関係機関と連携し、迅速かつ的確に調査、原因究明を行い、再発防止のための改善指導を実施します。

ウ 自主回収

食品等事業者が自ら食品等の回収を行う場合には、東京都食品安全条例に基づく自主回収報告制度により、事業者による自主回収情報を的確に把握し、回収状況の確認等を行います。なお、2021年6月1日からは法及び食品表示法に基づく食品等のリコール情報の報告制度により、国への報告を行います。

2 重点的監視指導項目

市の地理的特性を見ると、町田駅周辺は都心から比較的短時間での移動が可能であるとともに、隣接する神奈川県各市に囲まれていることから、多摩地区でも他に例を見ない多方面からの集客による繁華街を形成しています。一方、ベッドタウンとして、団地や住宅街が多数存在し、若年者から高齢者に至るまで、市民の年齢構成も幅広くなっています。

さらに、市や様々な団体が関与する食品を扱うイベントが多数開催され、市民に密着するこれらのイベントにおける食品衛生の担保が重要な課題となっています。

これら市における地域特性や過去における事件発生状況を踏まえ、以下の事項について、特に重点的な監視指導を実施し、食中毒等発生防止を図ります。

(1) 食中毒対策

ア ノロウイルス

近年、全国的にノロウイルスによる食中毒は事件数、患者数共に上位に位置し

ています。

この状況を踏まえ、ノロウイルス食中毒が発生した場合に患者数が大規模となるおそれがあるホテルや、発症した場合に重症化するおそれがある高齢者や子どもが利用する社会福祉施設等の給食施設を中心に、食品等の適切な取扱いや調理従事者の健康管理について注意喚起するとともに、自主的な衛生管理の導入について監視指導を実施します。

イ 食鳥肉

食鳥肉等による食中毒の病因物質であるカンピロバクターや腸管出血性大腸菌等に対しては、調理の際に中心部まで十分に加熱することが効果的な食中毒対策となります。

牛肝臓（レバー）及び豚の食肉については生食用としての販売、提供が禁止されていますが、近年、生食用の規格基準がない鶏肉（内臓肉を含む。）を生又は加熱不十分で喫食したことによるカンピロバクター食中毒が全国的に多発しています。

食鳥肉や野生鳥獣肉（ジビエ肉）を取り扱う飲食店、食肉販売店及び飲食関係イベントの出店者等に対し、生食用以外の食肉を提供する際は、十分な加熱調理を行うよう指導します。

ウ 腸管出血性大腸菌

生食用野菜等を原因食品とする腸管出血性大腸菌による食中毒が散発しています。また、フリーチョイスのそう菜類を原因食品とした腸管出血性大腸菌O157による死亡事例も発生しています。食品取扱事業者に対して、生野菜の殺菌や原材料、調理済み食品、陳列場所等の衛生管理を徹底するよう指導します。

エ 寄生虫

ここ数年、魚介類の生食を原因とする寄生虫（アニサキス等）による食中毒が増加しています。魚介類販売店、寿司や刺身等を扱う飲食店に対し注意喚起を行うとともに食中毒防止対策について指導します。

(2) 食品表示対策

期限の誤表示やアレルギー表示欠落等、不適正な表示の事例が後を絶ちません。適正な食品表示は、消費者が食品を購入する際の重要な情報源であるとともに、違反食品等の責任の所在、迅速かつ的確な回収を行う上でも不可欠なものです。

食品表示法に基づき、適正表示を行う責務を有する食品等事業者に対して、食品表示基準に基づいた適切な表示がなされているか監視指導を実施します。

(3) 催事等における食の安全確保対策

市が主催する各種イベントのほか、様々な団体が開催するイベントで食品が提供されることがあります。

市では、「町田市行事における臨時営業等の取扱要綱」を定め、これらのイベント開催に関する届出を事前に受け、衛生的に食品が提供されるよう主催者や出店者に対し取扱品目や取扱方法について指導を行います。また、必要に応じて現場において監視指導を実施し、催事等における食の安全確保を図ります。

3 一斉監視事業

食品の取扱いに特に注意を要する夏期及び食品流通量が増加する歳末においては、厚生労働省の方針を踏まえ、かつ協定により都と連携し、監視指導を重点的に実施します。なお、実施結果については、都が取りまとめの上、ホームページ及び報道機関へ公表します。

第7 食品等事業者による自主的衛生管理の推進

1 HACCP に沿った衛生管理の普及

2018年の法改正により、原則としてすべての食品等事業者に、一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められるようになりました。2021年6月に経過措置期間が終了するため、着実にHACCPの導入が進むよう、食品事業者に対し、規模や業種等に応じた衛生管理がなされるよう監視指導や講習会等を通じて周知を図ります。

2 食品衛生推進員活動

市では、法第61条（※2）第2項の規定に基づき、15名以内の食品衛生推進員を市長が委嘱しています。これらの食品衛生推進員と協働することにより、市内における食品衛生に関する知識の普及啓発と食品等事業者に対する自主的衛生管理の推進に努めます。

（※2）2021年6月1日からは法第67条

3 食品衛生協会との連携

町田食品衛生協会は、市内の食品関連各業種別組合を取りまとめている団体であり、食品等事業者に対する食品衛生講習会や、市民に対する普及啓発活動等の事業を市と連携して実施しています。

市は、町田食品衛生協会の活動を支援し、自治指導員等を通じて自主的な衛生管理に関する情報及び技術を食品等事業者に提供します。

第8 食品衛生に係る人材の資質向上

1 食品等事業者

食品等事業者、食品衛生管理者及び食品衛生責任者等に対する食品衛生実務講習会を開催し、食品衛生に関する最新の知見等を提供することにより、これら食品等事業者の資質向上を図ります。

2 食品衛生監視員等

監視指導に従事する食品衛生監視員等の資質向上のため、厚生労働省、都、特別区、近隣自治体及び民間団体等が実施する研修や講習会に積極的に参加させることにより、最新の知識や技術の習得に努めます。

第9 市民及び食品等事業者への情報提供・意見交換

1 普及啓発

ホームページやリーフレット等を活用して食品衛生に関する情報を提供するとともに、感染症の発生状況等を考慮しながら、街頭相談、食品衛生講習会等の機会を設け、市民及び食品等事業者へ食品衛生に関する知識を普及啓発します。

2 公表

(1) 食中毒・違反食品等

法違反に対する行政処分等の措置を実施したときは、食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、法第63条(※3)の規定に基づき、法違反者の名称、施設名等を公表します。

(※3) 2021年6月1日からは法第69条

(2) 監視指導計画実施結果

本監視指導計画に基づく施設への立入検査、食品等の収去検査の結果等について、概要を取りまとめ2022年6月末までに公表します。

3 意見交換（リスクコミュニケーション）

本監視指導計画を策定するときは、食品衛生推進員会議の席等で本計画の概要を説明し、食品等事業者との意見交換を実施します。また、ホームページに本計画を掲載し、市民から電子メール等で意見を募ります。

また、町田食品衛生協会と協力し、市広報、ホームページ等で呼びかけて市民を対象とした消費者懇談会を開催します。