

2025年度 町田市食品衛生監視指導計画

町田市

2025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、「2025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

2025年4月1日から2026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、町田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。)と締結した「保健衛生事務事業に係る東京都・町田市協定」(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。

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保健医療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対応するため、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 庁内の連携

感染症が疑われる事例に関しては、町田市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、町田市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、公衆衛生上必要な措置の基準、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）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監視指導予定件数を1,500件とし、別紙2のとおり立入検査を実施します。

（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。

（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、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、事業者による自主回収情報を的確に把握し、回収状況の確認や再発防止等の指導を行います。

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 食肉の生食等による食中毒対策

近年、全国的にカンピロバクターによる食中毒は、病因物質別発生件数で上位に位置しています。また、食肉等が原因と推定される腸管出血性大腸菌による食中毒も散発しています。

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や腸管出血性大腸菌に対しては、調理の際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ります。

こうした状況を踏まえ、食肉を取り扱う飲食店、食肉販売店等に対し、食品や器具の相互汚染防止の徹底について指導します。また、飲食店等において生食用食肉の規格基準に適合していない食肉を提供する際には、中心部まで十分加熱して提供するように指導します。

イ ノロウイルスによる食中毒対策

近年、全国的にノロウイルスによる食中毒は、病因物質別発生件数、患者数ともに上位に位置しており、特に冬季に多発する傾向があります。宴会施設、給食を供給する社会福祉施設等の大量調理施設においてノロウイルスによる食中毒が

発生した場合には、多数の患者が発生する可能性があります。また、高齢者や子ども等抵抗力が弱い方は、発症した場合に重症化する恐れがあり、特に注意が必要です。さらに、中学校給食センター整備事業により、中学校の全員給食が導入されます。

ノロウイルスによる食中毒は、二枚貝由来だけでなく、ノロウイルスに感染した調理従事者が関与する事例が多く発生しており、調理従事者の健康管理が重要です。

こうした状況を踏まえ、二枚貝取扱施設、宴会施設や給食供給者等の大量調理施設等に対し、食品等の適切な取扱い、調理従事者の健康管理について指導します。

ウ 寄生虫による食中毒対策

近年、全国的に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います。生食用鮮魚介類を取り扱う飲食店、販売店に対し、鮮度及び目視確認を徹底し、必要に応じて冷凍や加熱をするよう指導します。

（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取組支援

2018年の法改正により、2021年6月から原則としてすべての食品等事業者、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。事業者の規模や業種等に応じたHACCPに沿った衛生管理の導入と定着について支援します。

2 食品衛生協会との連携

町田食品衛生協会は、一般社団法人東京都食品衛生協会の地域組織として設置され、市内の食品関連各業種別組合を取りまとめて、会員の衛生思想の普及向上並びに食中毒事故の未然防止のため自主管理の活動を展開している団体であり、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、消費者庁、都、特別区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、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69条の規定に基づき、法違反者の名称、施設名等を公表します。

(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2026年6月末までに公表します。

3 意見交換

本監視指導計画を策定するときは、保健所生活衛生課窓口及びホームページに本計画を掲載し、市民から意見を募ります。