

令和8年度
中野区食品衛生監視指導計画

令和8年3月23日
中野区保健所生活衛生課食品衛生係

目次

令和8年度中野区食品衛生監視指導計画.....	1
1 目的.....	1
2 監視指導計画の実施期間.....	1
3 監視指導の実施体制及び他機関との連携.....	1
4 主な監視指導事業.....	2
5 立入検査及び収去検査.....	4
6 不利益処分等.....	5
7 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進.....	6
8 情報提供及び区民・事業者・行政間の情報及び意見の交換 [リスクコミュニケーション]	6
9 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上.....	7
用語解説.....	8
別紙1 監視指導の実施体制・他機関との連携体制（概略）	10
別紙2 監視対象施設の重要度別監視予定数.....	11
別紙3 年間事業計画.....	12

令和8年度中野区食品衛生監視指導計画

中野区長は、食品衛生法第24条により、国が策定する「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、毎年度食品衛生に関する監視指導の実施について「中野区食品衛生監視指導計画」を定めることになっています。このことから「令和8年度中野区食品衛生監視指導計画」を下記のとおり策定します。

記

1 目的

食品等に起因する衛生上の危害の発生を防止し、区民の食生活の安全と健康の保護を図ることを目的とします。

2 監視指導計画の実施期間

令和8年4月1日から令和9年3月31日まで

(実施結果は令和9年6月下旬までに、区のホームページで公表予定)

3 監視指導の実施体制及び他機関との連携

(1) 監視指導実施体制

区は、効率的かつ効果的な「食の安全・安心を確保するための監視指導」を実施するために、中野区保健所生活衛生課食品衛生係を中心に食品衛生に係る事業方針の決定や企画調整を行います。

地域に密着した監視を行うために、食品衛生監視員¹⁾は、食品関係事業者の営業に関する実地調査、監視指導及び食品検査、食中毒発生時の調査や拡大の防止、違反食品の排除、区民からの苦情等の対応にあたります。

(2) 試験検査実施体制

食品衛生監視指導に係る検査は、食品衛生法に規定されたG L P²⁾（検査又は試験に関する事務の管理）に則り、中野区保健所及び厚生労働大臣登録検査機関³⁾で実施します。登録検査機関での実施については、委託契約に基づき、業務の受託者に対して業務の適正な管理を求め、必要に応じて精度管理の実施状況を確認します。

(3) 関係機関との連携協力体制

多くの食品は広域に流通し、また、食中毒発生時は、関係者が複数の自治体に係わる場合があります。これら事故発生時の調査や危害の未然防止のため、別紙1のとおり関係機関で連携協力していきます。特別区と東京都は「食品衛生行政の運営に関する細目協定⁴⁾（以下「協定」といいます。）」に基づき、東京都による自治体間の調整の元、連携体制を確保しています。複数の都道府県をまたがる大規模食中毒事案発生時には「広域連携協議会」を活用して対応しています。

① 食品事故発生時対応

食中毒の発生や違反食品等が発見されたときには、東京都と連携協力して、関係機関から情報収集し共有化を図るとともに、原因の究明、再発の防止及び違反食品を速やかに排除します。また、食中毒等の調査に関する試験検査について、協定に基づき東京都健康安全研究センター⁵⁾に委託します。

② 広域監視

広域に流通する食品等による危害の防止を図るため、中野区内にある食品製造施設や輸入業者等に対する広域監視を東京都と連携協力して実施します。

③ 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、当該食品を迅速に排除するための緊急監視を東京都と連携協力して実施します。

④ 都、区、八王子市及び町田市一斉監視

厚生労働省及び消費者庁の方針や過去における食中毒、違反の発生状況等を踏まえて、東京都と特別区、八王子市及び町田市が連携協力して夏期及び歳末等に一斉監視指導を実施します。

4 主な監視指導事業

食の安全・安心を確保するためには、農林水産物の生産から販売までの一連の流れの食品供給工程の中で、生産者、食品関係事業者、行政が共通の認識を持ち、それぞれの責務と役割を果たすことが必要です。

監視指導事業では、食品安全基本法の基本理念に則り、食品衛生法、食品表示法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律、及び東京都ふぐの取扱い規制条例の遵守の徹底を図ります。また、製造、加工及び調理の各段階における衛生管理の徹底を図るため、次の各事業を実施していきます。

(1) 食中毒対策

東京都における食中毒発生状況は、カンピロバクター、ノロウイルス、寄生虫（魚介類の生食に起因するアニサキス等）を原因とするものが多数をしめています。このことからカンピロバクター・ノロウイルス・寄生虫（アニサキス等）対策に重点を置いた食中毒対策を実施します。さらに、食中毒を発生させた施設の再発防止や、取扱い不良施設の改善を目的とした重点監視指導を併せて実施します。

また、テイクアウトやデリバリーを行っている業者に対し、食中毒の予防について普及啓発を実施します。

①食肉の衛生対策

生食用食肉（牛肉）の基準の遵守のため、食肉販売業・飲食店営業等の監視指導を実施します。また、食肉の安全確保を図るため、食肉販売業、処理業及び食鳥処理場の監視、収去検査などを実施します。さらに生食用食肉やジビエ（野生鳥獣肉）の他、通常よりも低い温度帯で加熱（いわゆる低温調理）した食肉調理

品を取扱う施設についても、衛生基準の遵守状況や取扱方法等について監視指導を実施します。

また、十分な加熱調理と基本的な二次汚染対策を徹底すれば比較的容易に防げるカンピロバクター食中毒が多く発生しています。この原因としては、鶏肉等を生、又は加熱不十分で喫食したことが挙げられます。食肉に由来する食中毒発生を未然に防止するため、飲食店営業等の監視指導に加えて講習会などの機会を利用し、年間を通じて調理従事者に対して指導を行っていきます。さらに、家庭内での食中毒も危惧されることから、食の安全安心展、食中毒予防パネル展、区報、ホームページなどにより、区民に対する情報提供を適宜実施していきます。

② ノロウイルス対策

ノロウイルス食中毒の多くが、調理従事者からの食品汚染やカキなどの二枚貝の生食が原因で発生しています。ノロウイルスは感染力が非常に強く、大規模な食中毒患者発生につながる危険性が高いため、特に、集団給食施設に対して、従事者等の衛生・健康管理及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた施設管理について指導を行います。また、カキなど二枚貝の生食による食中毒防止のため、飲食店や魚介類販売店等に対する監視指導を実施していきます。さらに、ノロウイルスは、人から人へ感染する感染性胃腸炎により拡大することが多いため、保健予防課と連携し拡大防止に努める他、区報、ホームページなどにより、区民に対する情報提供を適宜実施していきます。

③ 寄生虫（アニサキス等）対策

アニサキス食中毒は加熱（60℃以上数秒）、冷凍（マイナス20℃以下で24時間以上）を行うことで虫体を死滅させ、予防することができます。その他、魚介類の仕入後に速やかに内臓を除去することや目視により虫体を取り除くことで対策することができます。飲食店や魚介類販売店等に対する監視指導の実施や、家庭内で食中毒が発生する可能性もあることから、区民に対する情報提供も併せて実施していきます。

④ 食中毒事故発生時対策

医師からの届出や、区民から寄せられた情報を基に、保健所と関係機関との連携を図り、迅速に食中毒の原因・感染経路の解明を行い、被害拡大防止及び再発防止に努めていきます。

⑤ 食品危機管理体制の充実

ウイルス・細菌に由来する食中毒の発生初期は、感染症と区別がつきにくいことが多いため、保健所内の生活衛生課食品衛生係と保健予防課結核・感染症予防係が協力し、食中毒・感染症の両面から調査を進めていきます。また、大規模な食中毒事故が発生した場合に備え、東京都や関係機関と連携した危機管理体制の充実を図ります。

（2）違反・苦情食品対策

区には、不適切な添加物使用などの違反食品の通報や、食品や食品関係事業者に

対する区民からの苦情が寄せられます。違反食品や、不衛生な食品・異物混入などの苦情を未然に防止するため、製造・加工から販売までの各段階での衛生管理、食品添加物の適正使用及び食品表示等について監視指導を実施します。

違反食品が確認された場合は、当該食品が販売や使用されないよう、関係機関と連携し、回収や廃棄などの危害除去の措置を実施します。また、当該事業者に対して、再発防止を目的として報告書の提出等により改善の指導を実施します。

(3) 広域流通食品対策

有害食品などの流通を防止するため、東京都と連携し、製造業における原材料、製造工程及び製品の監視指導、並びに流通過程における問屋業及び販売業などの流通拠点の監視指導を実施します。

(4) 輸入食品対策

輸入食品の安全を確保することを目的として収去検査⁶⁾を実施します。また、輸入食品に関する情報収集に努めるとともに、区内に流通する輸入食品の表示監視や、輸入業者への指導を実施します。

(5) 適正な食品表示のための対策

食品表示法に基づき適正に表示が行われた食品の流通を確保するため、衛生事項（添加物、賞味・消費期限及び保存方法など）に関する表示について監視指導を行います。また、同法における保健事項（栄養成分表示など）に関する表示については保健予防課の管理栄養士職員と連携し指導等にあたり、同法の品質事項（原料原産地名など）に係る表示に関しては、その広がりに応じ東京都をはじめ関係自治体に情報提供、連携協力を行います。

(6) HACCPの義務化による普及啓発

食品衛生法の改正により、原則として全ての食品等事業者は、一般的な衛生管理に加えて食品衛生管理の国際基準であるHACCP⁷⁾（製造過程を分析・管理し監視する衛生管理手法）に沿った衛生管理の実施が求められることとなりました。全ての食品等事業者が無理なく取り組めるよう、区では国や東京都が発行している手引き書等を活用し積極的に情報提供を行います。

(7) その他

東京都ふぐの取扱い規制条例に規定されているふぐを取扱う事業者に対し監視指導を実施します。また、営業許可を必要としない地域のイベント、住民祭りや学園祭等の行事開催による食品提供について、食品衛生上の危害の発生防止を目的に、保健所への届出及び食品の取扱いのあり方について監視・指導を行います。

5 立入検査及び収去検査

(1) 年間監視予定

監視対象施設の重要度別監視予定数（別紙2）及び年間事業計画（別紙3）のとおり実施します。なお、区民から食品事業者等に対する苦情があった場合には必要に応じ施設に立入調査を行います。

(2) 収去検査

① 年間収去予定件数

300検体（細菌・化学検査、表示検査等）

危害発生が危惧される業種を中心に収去検査を行っており、細菌・化学検査及び表示検査を実施します。なお、食中毒調査、違反調査等の検査については、原則東京都健康安全研究センターに依頼します。

② 年間実施予定

立入検査の予定に併せて実施する他、夏期及び歳末一斉取締り事業の一環として、別紙3のとおり収去検査を実施します。

(3) 夏期及び歳末一斉取締

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、厚生労働省と消費者庁から一斉取締の実施に関する指針が示されます。この指針を踏まえ、東京都監視指導計画に基づく都区及び都市協力事業として、東京都と特別区、八王子市及び町田市が連携し、食品の検査及び食品関係営業者に対する一斉監視指導を行います。これらの一斉取締の実施結果は、東京都がとりまとめ公表します。

(4) 緊急監視

有害食品等の通報があった場合、協定に基づいて東京都と連携協力し、原因と関連のある営業所の監視を実施します。

(5) 違反食品等を発見した場合の対応

立入検査及び収去検査によって違反食品などを発見した場合、以下のような措置を実施します。

① 立入検査における違反の発見

立入検査により、製造基準などの違反、表示の違反又は、施設基準の違反を発見した場合は、できる限りその場で改善指導を行うとともに、改善に期間を要する場合は、書面にて指導を行います。

② 違反食品等に対する措置

立入及び収去検査で、違反食品などが確認された場合は、前記の「4（2）違反・苦情食品対策」に従い措置します。

6 不利益処分等

(1) 不利益処分

食中毒の発生や違反食品の発見など、緊急な安全確保が必要とされる場合は、「営業等の禁止・停止命令」、「施設又は設備の改善命令」又は「営業許可の取り消し」、「廃棄命令・危害除去処置命令」の不利益処分を行います。

(2) 違反の公表

不利益処分など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、食品衛生法第69条の規定に基づき、食品衛生法違反者の名称、施設名などを公表します。

(3) 食品表示法に基づく措置

食品表示法の規定に違反する事実を確認した場合は、まず口頭や文書による指導を行います。当該指導に従わなかった場合は必要に応じて食品表示法に基づく「回収命令」及び「営業停止命令」や、食品関連事業者等の名称や指導内容の公表を行います。

7 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

事業者自らが食品の安全について問題意識を持ち、消費者と連携して、食品の安全確保システムを充実させていくことが求められています。

事業者の自主的な衛生管理を推進するため、食品衛生推進員⁸⁾を中心に食品衛生協会の自治指導員の活動支援も含め、食品等事業者の自主管理を支援します。また、食品衛生協会の組織力向上に向けた支援も行います。

夏期に行われる食品衛生推進員と自治指導員による自主管理活動については、保健所職員が自治指導員により持ち込まれた検体の培養と判定を行い、必要があれば事業者に助言するなど、自主管理の推進を支援します。なお、監視指導を行うにあたっては、事業者の衛生管理の状況に応じた指導を行うなど自主管理の支援を図ります。

8 情報提供及び区民・事業者・行政間の情報及び意見の交換 [リスクコミュニケーション⁹⁾]

(1) 情報提供

区では食中毒に対する注意喚起にとどまらず、食品に関する問題が発生したときなどの情報を区報、ホームページ及びチラシなどの広報媒体を用いて迅速かつ、わかりやすく情報提供していきます。また、消費者や区民の声が反映できる場の設定に努めるとともに、直接区民に情報を提供できる「食の安全・安心展」や食品衛生協会と共同で行う街頭相談会の開催、派遣講習会などを利用して情報提供をしていきます。さらに、食育、教育関連の担当、各機関等との連携により、情報提供等の機会を拡大していきます。

(2) 情報及び意見の交換 [リスクコミュニケーション]

区では例年秋に食品衛生推進員と協力し、「食の安全・安心懇談会」を開催しています。当懇談会は講演後に、区民・食品等事業者・食品衛生推進員・食品衛生監視員各々の立場から意見交換を行うことで、普及啓発のみならず区民の声を聴く貴重な機会となっています。なお、ここで出た意見等は、次年度に向け本計画を策定するにあたっての参考とします。

(3) 監視指導計画（案）の公表及び意見募集等

本計画の策定にあたっては、区のホームページに案を掲載する他、保健所、図書館での閲覧により公表し、区民から広く意見を募集するとともに、寄せられた意見を考慮して計画を決定していきます。

9 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

(1) 食品等事業者対象講習会の実施

① 許可更新事業者講習会

営業許可の更新を迎える事業者を対象に、食中毒予防及び最新の食品衛生情報などを中心に食品衛生実務講習会を実施します。

② 業態別事業者講習会

集団給食施設、弁当販売業等、業態ごとの事業者を対象に、それぞれの業態に応じた衛生管理を中心とした食品衛生実務講習会を実施します。

③ 食品取扱者衛生講習会

食品を取扱う施設の食品衛生責任者をはじめとする食品取扱者等を対象に、自主的な衛生管理に関する事項や最近の食品衛生に関する事項について食品衛生実務講習会を実施します。また、事業者の自主管理を推進するため、HACCPの導入について理解を促していきます。

④ 派遣講習

食品等事業者や区民団体等の依頼により、食品衛生監視員を派遣し講習会を行う「派遣講習」を随時実施します。

(2) 食品衛生監視員研修

厚生労働省、消費者庁、東京都及び特別区が実施する研修等への参加により、食品安全について最新の情報を学び、食品衛生監視員の知識等資質の向上を図ります。

用語解説

1 食品衛生監視員

食品衛生法第30条に基づき、区長は食品衛生に関する職務を行うために、一定の資格（医師、獣医師、薬剤師、大学で畜産学、水産学、農芸化学を修めた人や食品衛生監視員の養成過程を終了した人）を持った食品衛生監視員を置くことが定められている。食品衛生監視員には関係施設への立入り、収去、食品衛生に関する指導の権限が与えられている。

2 GLP (Good Laboratory Practice : 優良試験所規範)

試験・検査の信頼性を確保するための管理手法のこと。「検査又は試験に関する事務の管理」として食品衛生法第29条に根拠が置かれ、具体的には検査設備の管理、検査マニュアルの作成等（標準作業書等）が規定されている。

3 登録検査機関

食品衛生法上の登録検査機関とは、食品衛生法で定められた基準を満たし、厚生労働大臣に登録された民間の検査機関をいう。登録検査機関は、実施しようとする製品検査の業務について業務規程を定め、厚生労働大臣の認可を受ける必要があり、政府の代行機関として、認可を受けた製品検査を実施することができる。

4 食品衛生行政の運営に関する細目協定

東京都と特別区の間で、食品衛生を含む保健衛生事業を円滑に行うため、一体的な運用と広域的に流通する食品の効率的な監視について、両者の協力体制と業務の分担を明確にした都区協定書。

5 東京都健康安全研究センター

試験検査と研究を行う検査部門と、広域流通食品等の専門監視部門からなる東京都の機関。

6 収去検査

食品衛生法第28条に基づいて実施する食品等の検査をいう。中野区長が必要と認めるときは、食品関係営業施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査をするための必要最小量の食品や食品添加物等を無償で提供させることができる。

7 HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point : 危害分析重要管理点)

食品等の調理・製造工程において、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を分析し、特に重要な工程（＝重要管理点）を監視・記録することで、製品の

安全性を確保する衛生管理手法のこと。

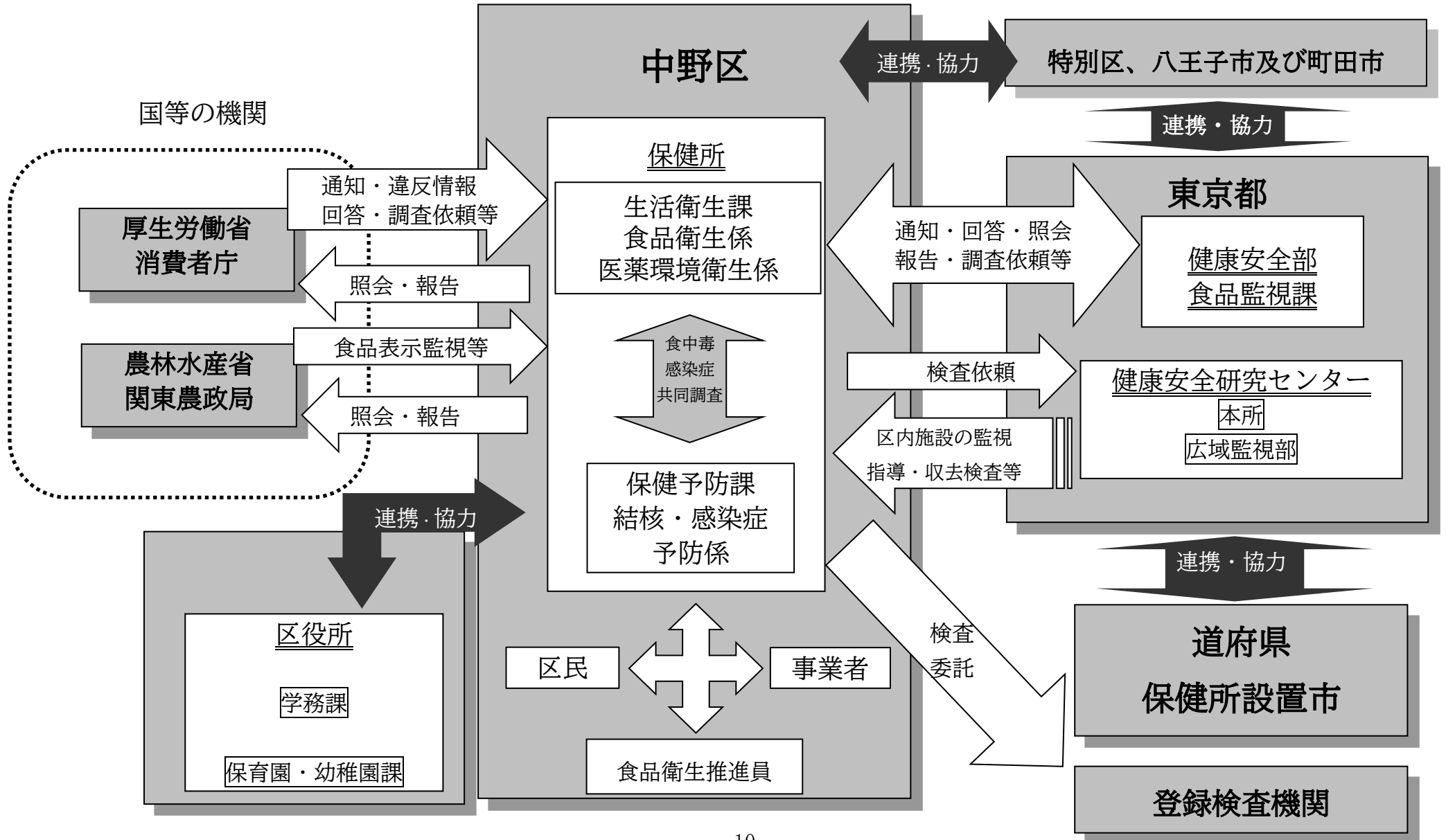
8 食品衛生推進員

食品衛生法第67条に基づき、食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進することを目的とし、区民・事業者の中から選出される。この推進員と区で行う会議をリスクコミュニケーションのための会議体に位置づけている。

9 リスクコミュニケーション

食品の安全性を確保するための手法の一つ。消費者・事業者・行政担当者などの関係者の間で、情報や意見をお互いに交換することで「リスク分析」に役立てようとするもの。「リスク分析」は、人の健康に悪影響を及ぼす可能性のある要因が食品に含まれている場合などに、その悪影響を防止または抑制し、危険を最小限にとどめることを目的として行われる。

別紙1 監視指導の実施体制・他機関との連携体制（概略）



別紙2 監視対象施設の重要度別監視予定数

対象区分	対象施設	目標監視回数
最重点 監視対象	<u>食品等による危害の発生が特に危惧される施設</u> ○前年度以降の食中毒発生施設 ○学校、保育園、社会福祉施設、病院等 ○生食用食肉等取扱施設	年1～2回
重点 監視対象	<u>食品等による危害の発生が危惧される施設</u> ○新規営業許可申請施設 ○仕出し弁当等製造施設 ○ふぐ取扱施設 ○製造業・処理業 ○中野四季の森公園及び中野駅周辺の大規模イベントにおける食品取扱施設	年1回
その他 監視対象施設	○営業許可期限満了施設 ○自動車等の路上営業 ○上記以外のイベント等食品取扱施設 ○上記に含まれない飲食店や販売業、製造業	必要に応じて監視を実施
監視対象 施設数	1500 件	

別紙3 年間事業計画

	4～9月	10～3月
一斉監視等	<ul style="list-style-type: none"> ○学校給食施設 ○夏期一斉監視（6～8月） 夏期に事故原因となりやすい食品等の製造業、販売業及び飲食店等の一斉監視指導 ○食品販売業・製造業 ○流通・輸入食品の監視 	<ul style="list-style-type: none"> ○食肉販売・処理業 ○保育園給食施設 ○歳末一斉監視（11～12月） 歳末食品の製造業、販売業及び飲食店、魚介類販売業、食品取扱い施設に対する一斉監視指導（ノロウイルス対策） ○集団給食施設 ○食品販売業・製造業 ○流通・輸入食品の監視 ○和生菓子製造業
	生食用食肉対策・表示検査・日常監視	
収去検査	<ul style="list-style-type: none"> ○学校給食 ○豆腐 ○仕出、弁当、おにぎり類 ○調理パン類 ○すし、すし種 ○刺身類 ○生めん類 ○アイスクリーム類 ○流通・輸入食品 	<ul style="list-style-type: none"> ○食肉類 ○保育園給食 ○洋生菓子類 ○生食用かき ○集団給食 ○和生菓子類 ○流通・輸入食品
食品衛生に係る人材育成及び普及啓発	<ul style="list-style-type: none"> ○更新講習会 ○食品取扱者衛生講習会 ○食品衛生推進員会議 ○業態別講習会 （弁当・仕出し屋、すし、魚介類） ○学校給食講習会 ○街頭相談会 ○食の安全・安心展 ○食中毒予防パネル展 	<ul style="list-style-type: none"> ○更新講習会 ○食品衛生推進員会議 ○保育園給食講習会 ○食の安全・安心懇談会（リスクコミュニケーション） ○集団給食施設講習会 ○食中毒予防パネル展
	<ul style="list-style-type: none"> ○区民等からの依頼による講習会 ○事業者からの依頼によるHACCP取組支援講習会 	

本計画に関するお問合せ先
中野区保健所生活衛生課食品衛生係
中野区中野2-17-4
電話 03(3382)6664
FAX 03(3382)6667
Email seikatueisei@city.tokyo-nakano.lg.jp