

令和 8 年度 渋谷区食品衛生監視指導計画

(案)

渋谷区保健所

目次

はじめに	3
1 目的	3
2 実施期間	3
3 監視指導の実施体制及び関係機関との連携	3
(1) 実施体制	3
(2) 関係機関との連携体制の確保	4
(3) 試験検査実施機関の体制	4
4 監視指導の実施内容	5
(1) 監視指導における実施事項	5
(2) 立入検査	5
(3) 収去検査	5
5 主な監視指導事業	6
(1) HACCPに沿った衛生管理の導入・定着支援	6
(2) 食中毒防止対策	6
(3) 適正な食品表示への対策	7
(4) 屋外で食品を取扱う事業者対策	7
(5) 違反・苦情食品等発生防止対策	7
6 食中毒等健康危機管理への対応	8
(1) 食中毒発生時の対応	8
(2) 緊急監視	8
(3) 違反食品等への対応	8
7 区民との意見交換および区民への情報提供事業	9
(1) 食品衛生知識の普及啓発	9
(2) 地域の行事における食品等の衛生確保	9
(3) 食育関連事業	9
(4) 意見交換会の実施	9
8 食品衛生に係る人材の育成	10
(1) 食品衛生実務講習会の実施	10
(2) 渋谷食品衛生協会自治指導員活動の支援	10
(3) 食品衛生監視員の育成及び資質の向上	10
【別紙1】他機関との連携協力体制	11
【別紙2】監視対象施設の重要度別監視回数	12
【別紙3】食品群ごとの食品供給工程（フードチェーン）を通じた衛生管理	13
【別紙4】令和8年度 年間事業計画	14

はじめに

この計画は、食品衛生法¹（昭和22年法律第233号）第24条の定めにより、令和8年度に渋谷区が実施する食品等（食品、添加物、器具及び容器包装）の製造、加工、輸入、流通、販売等の施設に対する衛生確保のための監視指導について、国が定める『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8月29日厚生労働省告示第301号）』に基づき策定したものです。

1 目的

食品等の安全性を確保することにより、飲食に起因する衛生上の危害発生を防止し、区民の健康の保護を図ります。

2 実施期間

令和8年4月1日から令和9年3月31日まで

3 監視指導の実施体制及び関係機関との連携

（1）実施体制

区内の食品等事業者²及び流通食品等に対する監視指導は、渋谷区保健所生活衛生課食品衛生第一係・第二係に所属する食品衛生監視員³が実施します。必要に応じ関係部署とも連携します。

また、渋谷区食品衛生監視指導計画に基づき必要な監視指導が実施できるよう、保健所及び保健所の衛生検査施設等の試験検査実施機関の体制を整備するとともに、食品衛生監視員等の人員の確保を図ります。このほか、『食品衛生行政の運営に関する

¹ 食品衛生法

食品安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規則その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。この目的を達成するため食品、添加物等について規格や基準を設けて安全確保のための規制を行うとともに、これらが適正になされているかの確認のため、監視指導や食品の検査を実施します。また、違反食品や食中毒発生時には、被害の拡大防止等のため、違反品の回収、廃棄や営業の禁止・停止等の処分が図られるよう規定されています。なお、都道府県等においては、食品衛生法に基づいて、営業施設についての施設基準や食品等事業者が守るべき衛生上の基準を設けています。

² 食品等事業者

食品等の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売等を行う事業者や集団給食施設の事業者をいいます。

³ 食品衛生監視員

食品衛生法第28条第1項に規定する当該職員の職権及び食品衛生に関する指導の職務を行わせるために、区長が任命する職員。飲食に起因する衛生上の危害を防止するために営業施設等への立入検査や食品衛生に関する監視指導等のほか、食品関係施設の許可、食中毒等食品事故の調査等を行います。

る細目協定⁴』に基づき東京都及び22区と連携協力し、大規模製造業、広域流通食品及び輸入食品等の衛生管理、並びに有害食品等の排除及び違反処理等に係る監視指導を実施します。

(2) 関係機関との連携体制の確保

渋谷区の監視指導の実施に当たって、食品衛生法第21条の2の規定に基づき、東京都、厚生労働省、消費者庁、他の道府県等その他関係機関との連携を確保することは、特に、複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合や、都道府県等の区域を超えて広域的に流通する食品等であって輸入食品等以外のもの（以下「広域流通食品等」という）及び輸入食品等の監視指導において重要です。渋谷区は、法に定めがあるもの及び緊急の事態を除き、他の自治体との連絡調整は、原則として東京都を通じて行い、他の都道府県等の食品衛生担当部局との間において緊密な連絡及び連携体制を確保します。

広域的な食中毒事案発生時には、広域連携協議会⁵を通じて情報共有を行い、効果的な原因調査、適切な情報提供を行います。

また、別紙1のとおり、厚生労働省、消費者庁、農林水産省、その他自治体等関係機関と連携して対応します。

(3) 試験検査実施機関の体制

渋谷区が適時適切に監視指導を実施するためには、適正かつ迅速に試験検査を実施できる体制を整備することが重要です。

渋谷区では食品等の試験検査は、厚生労働大臣登録検査機関⁶で実施します。また、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、必要に応じて登録検査機関の精度管理の実施状況を確認します。

さらに、食中毒等の原因究明等不利益処分の対象となる試験検査は、東京都健康安全研究センターに委託して実施します。

精度管理については、「渋谷区保健所における検査等の業務管理要綱」に基づき、信頼性確保部門責任者による収去部門の内部点検（試験品採取・搬送に関する点検）

⁴ 細目協定

食品流通の広域化が進む中で、都と各区が個々に担当地域を監視するだけでは、事故等の未然防止・拡大防止が適切に図れないおそれがあります。このため、都と特別区が協力し、広域流通する食品等の効率的な監視指導を実施するため、都内全域における広域的な監視指導に係る役割分担を定めています。

⁵ 広域連携協議会

広域的な食中毒の発生や拡大防止のため、国や都道府県が相互に連携や協力をしています。厚生労働大臣が、国や都道府県等の関係者で構成する「広域連携協議会」を設置し、緊急時にはこの協議会を活用して対応していきます。

⁶ 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です。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ます。政府（行政）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ます。

を定期的に実施します。

4 監視指導の実施内容

渋谷区では、①食中毒を発生させない。②違反食品等を製造させない。③違反食品等を流通させない。の三つの目標を立て、区内事業者に対して、個別の対策に応じて監視指導を実施します（別紙2）。

また、別紙3のとおり、フードチェーン⁷を通じた衛生管理の徹底を図ります。

(1) 監視指導における実施事項

令和8年度の監視指導は、監視対象施設の重要度別監視回数（別紙2）及び年間事業計画（別紙4）のとおり、立入検査及び収去検査を実施します。

(2) 立入検査

食中毒が発生した場合に重篤な健康被害が生じやすい施設（学校・児童福祉施設等）、大規模飲食店、製造・販売業及び食中毒の発生が多い業種を重点監視対象として立入検査を実施します。

また、食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末においては、厚生労働省が示す方針を踏まえて、一斉監視を実施します。

(3) 収去検査⁸

不適切な食品等を排除し、食品等の安全を確保するため、過去の違反等発生状況、食品の特性や営業形態、食品衛生法に基づく規格基準の整備状況等を踏まえ、必要に応じて収去検査を実施します。

⁷ フードチェーン（食品供給行程）

農林水産物の生産から、食品の製造・加工・販売に至る一連の食品供給の行程をいいます。

⁸ 収去検査

食品衛生法に基づき食品等の安全性を確認するため、食品衛生監視員が製造施設や販売店舗等から無償で検査に必要な量の食品等を採取し検査することです。

5 主な監視指導事業

(1) HACCP⁹に沿った衛生管理の導入・定着支援

原則としてすべての食品等事業者は、令和3年6月から一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を行うことが求められています。

各食品等事業者の規模や取扱う食品ごとの特性等に応じた取り組み状況を営業許可継続時や監視指導時に確認します。また、衛生管理を担う食品衛生責任者等に講習会を実施する等、HACCPに沿った衛生管理を適切に運用できるよう助言を行い、更なるHACCPの稼働・定着につなげます。

(2) 食中毒防止対策

(ア) ハイリスク者に対する対策

児童・乳幼児・病者・高齢者等のハイリスク者が主に利用する施設である学校、保育園、病院、社会福祉施設等は、食中毒が発生した場合に、重篤な健康被害が生じやすいことから、食品等の適切な取扱い、毎日の調理従事者の健康状態及び記録の実施等について重点的に監視指導を実施します。

(イ) 大規模食中毒対策

大量調理施設は、事故発生時には大規模になりやすいため、食品等の適切な取扱いや加熱調理の徹底、二次汚染の防止等について監視指導を実施します。

(ウ) ノロウイルス対策

ノロウイルスによる食中毒の原因は、調理従事者由来によるものが多いことから、従事者の健康管理、手洗いの励行について重点的に指導し、併せて十分な加熱調理及び二次汚染防止等について監視指導を実施します。

(エ) 食肉類の生食等による食中毒防止対策

生食用食肉については、食品衛生法第13条の規定に基づく「生食用食肉」の規格基準が設定されており、取扱施設について基準が遵守されるよう監視指導を実施します。

牛の肝臓・豚肉（内臓含む）については、「生食用」として販売・提供することが禁止されたことから、区内営業者に対し牛の肝臓・豚肉（内臓含む）が「生食用」として販売・提供されることがないよう監視指導を実施します。

一方で、規制のない鶏肉や鶏の内臓並びに肝臓以外の牛の内臓の生食あるいは加熱不足により、カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌による食中毒等が多発しています。

⁹ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

食肉等を生で提供することはリスクが高いことを周知し、食肉等の取扱いについて、加熱不十分なまま提供されることがないよう、焼肉店、焼鳥店、居酒屋等の飲食店を中心に、監視指導を実施します。

また、飲食店等において流通、提供される野生鳥獣肉（ジビエ）¹⁰は、生又は加熱不十分な状態で喫食すると、E型肝炎ウイルスや腸管出血性大腸菌による食中毒のリスクがあるほか、寄生虫の感染も知られています。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実施します。

（オ）寄生虫対策

近年、寄生虫「アニサキス」による食中毒（アニサキス症）が多発しています。寄生虫による食中毒を防止するため、食品等事業者に対し、加熱・冷凍処理・目視確認の徹底を指導するとともに、消費者に対しても区ホームページ等で普及啓発を図ります。

（3）適正な食品表示への対策

食品表示法¹¹に基づき、食品添加物・アレルゲン・賞味期限等の適正表示について、製造所・販売店を中心に監視指導を実施します。また、東京都や消費者庁、農林水産省等関係機関と連携協力し、適正表示の推進に努めます。

（4）屋外で食品を取扱う事業者対策

食品営業自動車、行事の臨時営業者等は、固定店舗に比べ簡易な設備で営業を行っていることから、不衛生な食品の取扱いによる事故を未然に防止するため、衛生的取扱いを指導するとともに法令を遵守させます。

また、大規模な公園や商業施設内の広場等、大規模会場におけるイベントに対して、事前に主催者から計画の報告を受け、衛生的な食品が提供されるよう指導及び監視指導を行います。

（5）違反・苦情食品等発生防止対策

製造者に対し、添加物の適正使用・異物混入防止対策・適正表示・製造記録の作成及び保存を柱とする監視指導を実施します。

輸入食品等の安全を図るため、情報収集に努めるとともに、区内に流通する輸入

¹⁰ 野生鳥獣肉（ジビエ）

ジビエとは、シカ、イノシシ等狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣、又はその肉のことです。

¹¹ 食品表示法

この法律は、食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む。以下同じ。）の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法、健康増進法及びJAS法による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的としたものです。

食品等の検査を実施し、輸入業者に対しては情報提供、監視指導を強化します。

調理業・販売業に対し、消費者からの苦情に適切に対応できるように、衛生的取扱い及び従業員教育を柱とした監視指導を実施します。

また、流通時における食品等への意図的な異物や有害物質混入を未然に防止できるように、納品時の検収の徹底、食品の保管、陳列に配慮するよう指導します。

6 食中毒等健康危機管理への対応

(1) 食中毒発生時の対応

食中毒が疑われる患者の発生を探知した場合は、速やかに調査を開始し、被害の拡大防止を最優先に行うとともに、原因調査や感染経路の解明及び原因施設に対し再発防止の徹底を図ります。食品等事業者に対して不利益処分を行った場合は、渋谷区ホームページでその事実を公表します。

健康食品による食中毒が発生したことを受け、特定保健用食品及び機能性表示食品による健康被害の発生及び拡大のおそれがある旨の情報を得た事業者は、速やかに自治体へ情報提供することが義務化されました。事業者から情報提供があった場合は、必要に応じて医師やその他の関係者と連携し、国への報告を行います。

(2) 緊急監視

特定の違反事例が頻発する等、食品衛生に係る問題が発生し、かつ、全国一斉に同一の事項を対象とした監視指導の実施が必要な場合は、隨時、厚生労働省が示す方針を踏まえて、監視指導を実施します。

(3) 違反食品等への対応

区の監視指導、収去検査、国、都等からの通報により判明した違反食品等について調査を実施し、販売禁止命令等の必要な措置を講じます。

(ア) 違反品等の措置

違反食品発見の場合には、原因や流通経路等の調査を実施し、販売禁止等の措置を行い、違反品を排除します。また、これらの不利益処分を行った場合は、渋谷区ホームページでその事実を公表します。

(イ) 食品等のリコール情報報告制度への対応

令和3年6月1日から事業者が食品等の自主回収（リコール）を行う場合、食品衛生法及び食品表示法に基づき、自治体を通じて国へ報告することが義務化されました。自主回収（リコール）情報を国のシステムで一元的に管理することで消費者への速やかな情報提供が可能になり、対象食品の喫食を防止し、健康危害を未然に防ぐとともに、行政機関によるデータ分析や改善指導を通じ、食品衛生法、食品表示法違反の防止を図ります。

7 区民との意見交換および区民への情報提供事業

食品等の安全性の確保は、行政の施策（規制）のみにより実現されるものでなく、食品等事業者が安全な食品供給と情報提供を行い、消費者はその情報に基づき正しい商品選択を行い、衛生的な方法で調理・喫食する等、それぞれの役割を果たすことで実現されるものです。食品等の安全性を確保するため、区では、正しい情報を必要とするときに提供することができるよう環境整備を行います。

(1) 食品衛生知識の普及啓発

食中毒多発期の注意喚起や食品等の安全性に関する情報を区ニュース、ホームページ、SNS等を用いて提供します。また、区民からの依頼に基づく出前講習会（消費者対象）等を通じて、食品衛生知識の普及啓発を図ります。監視指導をはじめとする食品衛生行政についての情報提供を図るため、隨時、食品等に係る基準違反及び、監視指導結果とそれらに対する行政措置等について、ホームページ等を通じて情報公開を進めます。

(2) 地域の行事における食品等の衛生確保

年間を通じて区内の各地域では、町会の行事、文化祭、バザー等が開催されています。これらの地域の行事における模擬店、食品等の取扱いに関する相談を受け、適切な調理方法、調理従事者の手指の洗浄、消毒方法等について助言し、衛生の確保に努めます。

(3) 食育関連事業

食育基本法を踏まえ、学校教育の場を通じて、食品等の安全に関する知識の普及を図ります。

(4) 意見交換会の実施

消費者、食品等事業者、行政の代表が、食品等の安全性の確保のための施策について消費者懇談会等で意見交換を実施します。

また、苦情に対して適切に対応することはもとより、表示の見方の相談等、食品衛生行政に対する疑問についても、必要に応じて消費者庁及びその他関係行政機関等と連携を図りながら積極的に対応します。

8 食品衛生に係る人材の育成

(1) 食品衛生実務講習会の実施

自主管理に必要な食品等の安全性に係る知識及び技術等、最新の食品衛生に関する事項について講習会を実施します。

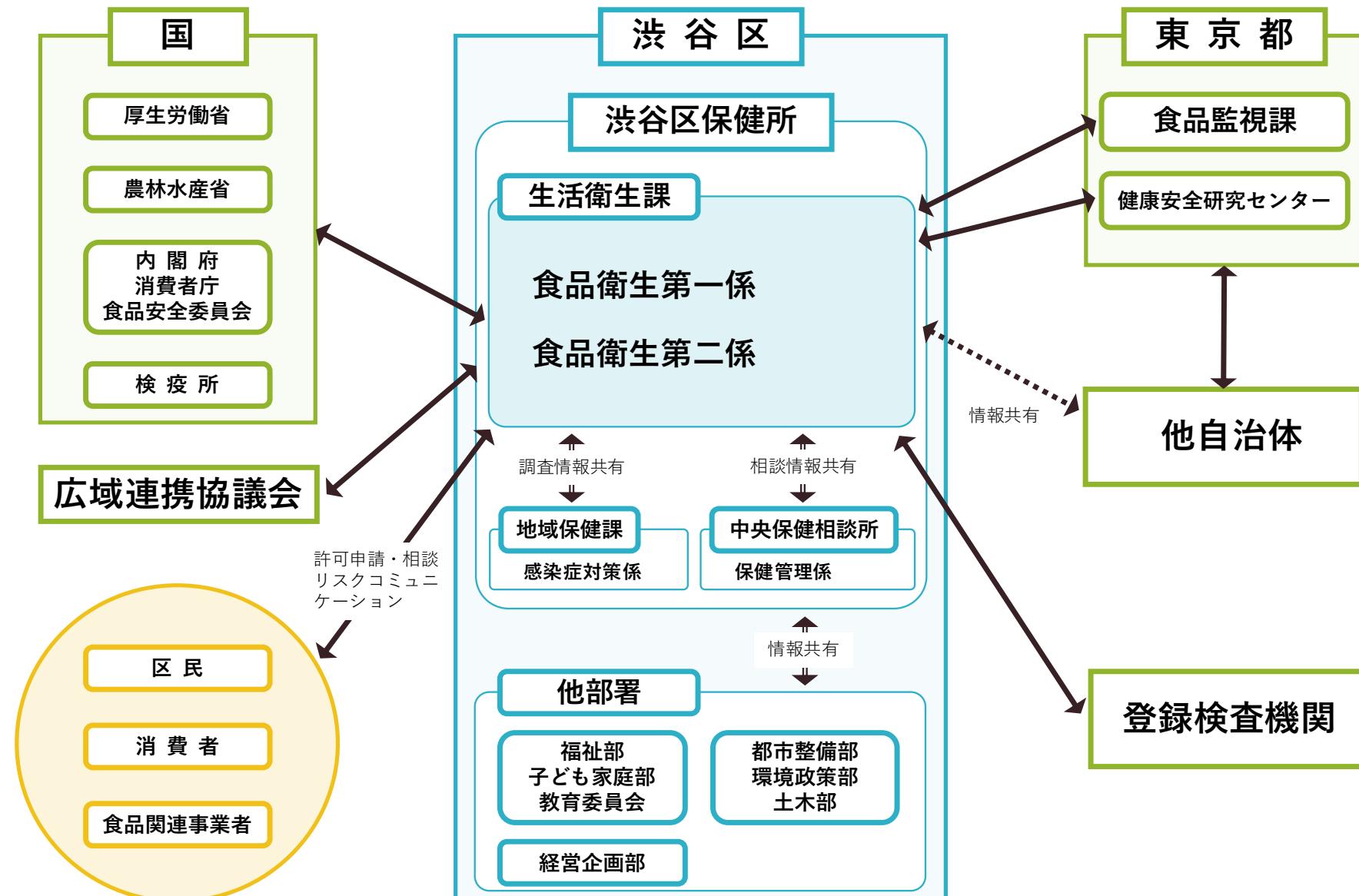
(2) 食品衛生協会自治指導員活動の支援

渋谷食品衛生協会が実施している講習会において、自主的な衛生管理に必要な情報をお伝えします。

(3) 食品衛生監視員の育成及び資質の向上

食品衛生監視員の技術の保持、研鑽、及び法令の内容等に係る再教育を図るため、厚生労働省、東京都、特別区研修所等が実施する研修会等へ、積極的に参加します。

【別紙1】他機関との連携協力体制



【別紙2】監視対象施設の重要度別監視回数

重要度	対象施設	目標監視回数
レベルA	<p>食品等による危害の発生が特に危惧される施設</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 学校、保育園、社会福祉施設、病院等 ○ 生食用食肉取扱施設 	年1～2回
レベルB	<p>食品等による危害の発生が危惧される施設</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ ふぐ取扱い施設 ○ 製造業・処理業（菓子製造業、アイスクリーム類 　　製造業、そさい製造業、食肉処理業等） 	年1回
レベルC	<ul style="list-style-type: none"> ○ 上記に含まれない飲食店や販売業、製造業 ○ デパート等の大規模小売店 ○ 自動車等の路上営業 ○ イベント等の届出施設 	必要に応じて監視を 実施

【別紙3】食品群ごとの食品供給工程（フードチェーン）を通じた衛生管理

食品群	衛生管理の内容
食品全般	<ul style="list-style-type: none"> ・ 使用添加物（製剤を含む）の確認の徹底 ・ 異物の混入防止対策の徹底 ・ 各段階における温度管理の徹底 ・ アレルゲンを含む食品に関する表示の徹底 ・ 記録の作成及び保存の推進
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 微生物汚染の防止の徹底 ・ 認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守の徹底 ・ 流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・ 加熱調理の徹底 ・ 自主検査実施等による原材料の安全性の確保の徹底
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・ 食品等事業者による原材料受入れ時の安全性の確保の徹底
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・ 新鮮な正常卵の受入れの徹底 ・ 洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 ・ 汚卵、軟卵及び破卵の選別等、検卵の徹底 ・ 低温保管等温度管理の徹底
水産食品 (魚介類及び水産加工品)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ・ 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止 ・ 生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底 ・ ふぐの衛生的な処理の徹底 ・ 流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・ 加熱調理の徹底
野菜・果実・穀類・豆類・種実類・茶等及びこれらの加工品（有毒植物及びきのこ類を含む。）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・ 食品等事業者による原材料受入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 ・ 穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進

同表に掲げるもののほか、次の事項についても重点的に監視指導を実施します。

- ・ 添加物（その製剤を含む。以下同じ。）の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認の徹底
- ・ 添加物を使用して製造又は加工した食品についての保健所による添加物検査の実施
- ・ 製造者及び加工者による製造段階及び加工段階における低温保管等の温度管理の徹底
- ・ 食品表示基準の規定に基づくアレルゲンを含む食品に関する表示の徹底のための製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底

※ 「実施」とあるのは渋谷区保健所が主体、「徹底」又は「推進」とあるのは食品等事業者が主体である。

【別紙4】令和8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
許可検査		◀											▶
		営業許可、届出施設等の監視											
食中毒・苦情調査		◀											▶
		食中毒・苦情等											
	通常監視	◀											▶
		営業許可、届出施設等の監視、表示監視（随時）											
	監視												
	一斉監視												
		製造業・処理業許可施設				輸入食品取扱施設							
		生食用食肉取扱施設				ふぐ取扱い施設							
		学校・保育園等給食施設				社会福祉施設・病院							
		製造業・処理業許可施設				生食用食肉取扱施設							
		学校・保育園等給食施設				社会福祉施設・病院							
	講習会・普及啓発												
	継続施設	◀											▶
	講習会												
		随時開催											
	業態別講習会	◀											▶
	依頼講習会												
		随時開催											
	食品衛生街頭相談会						◆		◆				
							消費者懇談会		くみんの広場				
	区ニュース	◀											▶
	ホームページ												
		随時掲載											
	立入検査		立入検査予定件数 5,000 件										
	表示監視		表示監視予定件数 5,000 件										
	取去検査		細菌検査予定検体数 20 検体 化学検査予定検体数 20 検体										

【問い合わせ先】

渋谷区保健所 生活衛生課 食品衛生第一係・第二係

〒150-8010

東京都渋谷区宇田川町1番1号 渋谷区役所7階

電話：03-3463-2253