令和７年度（2025 年度）
港区食品衛生監視指導計画

令和７年(2025 年)１月

港　区　み　な　と　保　健　所

港区平和都市宣言

かけがえのない美しい地球を守り、世界の恒久平和を願う人びとの心は一つであり、いつまでも変わることはありません。

私たちも真の平和を望みながら、文化や伝統を守り、生きがいに満ちたまちづくりに努めています。

このふれあいのある郷土、美しい大地をこれから生まれ育つこどもたちに伝えることは私たちの務めです。

私たちは、我が国が『非核三原則』を堅持することを求めるとともに、ここに広く核兵器の廃絶を訴え、心から平和の願いをこめて港区が平和都市であることを宣言します。

昭和60年8月15日

港　区

令和７年度（2025 年度）港区食品衛生監視指導計画の概要

港区では食品衛生法に基づき、「令和７年度（2025 年度）港区食品衛生監視指導計画」を策定しました。その概要は以下のとおりです。

１　実施体制

みなと保健所生活衛生課を中心に、必要に応じて区関係課、東京都、厚生労働省、農林水産省、消費者庁及び他自治体と連携して監視指導を実施します。

２　主な監視指導事業

（１）ＨＡＣＣＰの取組支援

各事業者の規模や取り扱う食品に応じた取組状況を確認し、適切なＨＡＣＣＰによる衛生管理の実施について助言・指導を進め、制度の普及・定着を推進します。

（２）食中毒対策

大規模な食中毒の発生につながる大量調理施設や集団給食施設への対応、食中毒発生件数の上位を占めるカンピロバクター、ノロウイルス及び寄生虫のアニサキスへの対策を中心に、監視指導及び普及啓発を実施します。

また、事業者及び消費者に対し、食肉の生食や加熱不足による食中毒のリスク等について普及啓発を強化します。

（３）違反・不良食品等の対策

食品の成分規格違反、添加物の不適正使用、不適正表示、異物混入等により引き起こされる健康被害を未然に防止するため、輸入及び製造から販売までを含めた監視指導を実施するとともに、食品による深刻な健康被害が懸念される事例を探知した場合には、関係機関と連携しながら、迅速な原因究明と被害拡大防止を図ります。

また、区内の大手食品メーカーや輸入事業者等の食品等事業者を対象としたシンポジウムを開催し、輸入食品・広域流通食品等に関する自主管理体制の構築を支援します。

３　監視指導、検査及び措置

（１）監視指導等予定

製造・流通・販売等の各段階において、食品等を取り扱う施設に応じた衛生管理が徹底されるよう監視指導を実施します。また、必要に応じ収去検査を実施します。

（２）一斉監視指導

重点監視対象とする大量調理施設や給食提供施設、飲食店及び製造・販売業に対する一斉監視指導を実施します。また、東京都、厚生労働省及び消費者庁と連携して監視指導を実施するほか、有害食品の発生等緊急を要する場合は、緊急監視を実施して有害食品を排除します。

（３）食品衛生法等の違反への対応

違反、不良食品等を発見した場合や区民等から食品の安全性に係る情報を受けた場合は、食品等事業者に対する改善指導を行うとともに、回収や廃棄等の危害の除去を措置します。指導・措置内容は必要に応じて区民へ情報提供します。

また、食品等事業者自らが食品等を回収する場合は、食品衛生法又は食品表示法に基づく食品リコール情報届出制度により対応します。

４　食品等事業者によるＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の支援

港区食品衛生推進員との協働やみなと食品衛生協会の自主衛生管理推進事業の支援を通じ、食品等事業者自らがＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の実施に取り組めるよう支援します。

５　機能性表示食品等いわゆる「健康食品」による健康被害報告受理体制の整備

令和6年3月に発生した機能性表示食品に起因する健康被害を受け、令和6年9月1日より、食品衛生法に基づき、機能性表示食品及び特定保健用食品に関する健康被害の保健所への情報提供が義務化されました。このため、機能性表示食品及び特定保健用食品の事業者に対し、健康被害が発生した場合には保健所へ情報提供を行うよう、周知徹底を図ります。また、以前から健康被害の届出が義務付けられている指定成分等含有食品や、健康被害情報提供の努力義務が課されているいわゆる「健康食品」の事業者にも適切な対応を求めるとともに、情報提供及び届出の受理体制を整備します。

６　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）

区民、食品等事業者からの食品に関する衛生面、安全性に関する相談について、適切に対応し情報を提供します。また、食中毒等の注意喚起や食品の衛生面、安全性に関して、区民、事業者と意見交換する場を設け、食品衛生に関する普及啓発活動を行います。

７　食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

食品等事業者を対象にした食品衛生実務講習会を実施し、食品衛生に関する情報を提供します。また、保健所に所属する食品衛生監視員の能力向上のため各種研修や学会への参加を推進します。

令和７年度（2025 年度）港区食品衛生監視指導計画

特別区長は、食品衛生法（昭和 22 年 12 月 24 日法律第 233 号。以下「食衛法」という。）及び「食品衛生に関する監視又は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、重点的に監視指導を実施すべき事項等について食品衛生監視指導計画を定めることとされました。

これにより、区では食衛法第 24 条第１項から第３項の規定に基づき、令和７年度（2025 年度）港区食品衛生監視指導計画を下記のとおり定めます。

記

１　目的

食品等に起因する衛生上の危害の発生や拡大を防止し、区民の食の安全・安心を確保することを目的としています。

２　実施期間

令和７年（2025 年）４月１日から令和８年（2026 年）３月 31 日まで

３　根拠法令

食品衛生法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律、食品表示法、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律、食品衛生法施行条例、東京都ふぐの取扱い規制条例、東京都食品安全条例、港区食品衛生法施行細則、港区食品表示法施行細則、港区食品衛生検査施設の設備及び職員の配置に関する基準を定める条例、関係政省府令・規則

４　監視指導の実施体制及び他機関との連携

（１）実施体制

食品衛生に関する監視指導は、みなと保健所生活衛生課東部地域食品監視係、西部地域食品監視係、食品広域監視係、食品安全推進担当、食品栄養表示担当に所属する食品衛生監視員が実施します。なお、監視指導にあっては、食品等事業者※1 がＨＡＣＣＰ※2 に沿った衛生管理に円滑に取組むことができるよう、きめ細かい支援を行います。

このほか、必要に応じて東京都（以下「都」という。）及び特別区相互間における「食品衛生行政の運営に関する細目協定※3（以下「協定」という。)」に基づき、大規模食品製造業、食品流通拠点、輸入食品及び複数の区にまたがる有害食品の排除・違反処理等に係る監視指導は、都と連携して実施します。

（２）他機関との連携

法令に定めがあるものを除き、他の自治体との連絡調整は、原則として東京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。また、厚生労働省、農林水産省、消費者庁及び他の自治体とは別紙①のとおり連携します。

また、複数の自治体が関係する広域的な食中毒事案発生時には、広域連携協議会※4により、関係機関等と連携し、食中毒の拡大防止を図ります。

（３）食品衛生監視員の資質の向上

食衛法改正によるＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の制度化※5に対応するため、各講習会・研修会に食品衛生監視員を派遣し、コーデックスＨＡＣＣＰの７原則※6に基づいた衛生管理手法のほか最新の食品衛生情報を習得します。

また、食品等事業者と衛生管理の国際化を果たす協働関係を構築できるよう、各種研修会や学会への参加を推進し、食品衛生監視員としての能力の向上を図ります。

５　主な監視指導事業

根拠法令に基づき、食品等事業者に対する監視指導や食品の検査を実施します。平成 30 年の食衛法改正によりＨＡＣＣＰに沿った衛生管理が制度化されていることから、食品等事業者が作成した衛生管理計画及び手順書の内容を確認し、衛生管理の適切な実施について必要な助言・指導を行います。小規模事業者等については、各業界団体作成の手引書を基に取扱い食品の特性に応じた指導を行います。また、別紙②で示す食品群ごとの食品供給工程（フードチェーン）を通じた衛生管理の徹底を図るため、次の各事業を実施します。

（１）ＨＡＣＣＰへの取組支援

原則、すべての食品等事業者は、一般衛生管理及びＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の実施が求められています。各事業者の規模や取り扱う食品に応じた取組状況を確認し、適切な衛生管理の実施について助言・指導を進めていきます。ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理の対応が難しい小規模事業者については、手引書に沿った指導のほか、衛生管理計画の作成方法や記録の付け方への理解を深めるツールを用いて相談を受ける等、きめ細かく支援します。

既にＨＡＣＣＰに沿った衛生管理を実施している施設については、衛生管理計画及び手順書の妥当性確認や検証の支援を進め、制度の定着を推進します。

（２）食中毒対策

令和５年に都内で発生した食中毒は 137 件で、前年の 104 件より増加しました。病因物質別の発生件数は、アニサキス食中毒が 70 件と最も多く、カンピロバクター食中毒が 29 件、次いでノロウイルス食中毒が 16 件、サルモネラ食中毒が５件でした。これらを踏まえ、食品による健康被害を未然に防止するため、以下の事項を中心に食中毒対策を実施します。

ア　大量調理施設や給食提供施設等の重点的な監視

食中毒発生時に大規模な患者発生や深刻な健康被害につながりやすい、大量調理施設、学校、保育園及び社会福祉施設等に対する監視指導を実施します。また、食中毒を発生させた施設や食品等の取扱い不良施設に対し、再発防止や改善を目的とした監視指導を強化します。

イ　食肉類の生食・加熱不足による食中毒対策

牛ユッケ、牛タタキ等の生食用食肉は基準及び規格が定められており、牛の肝臓、豚の食肉は生食用として販売、提供することが禁止されている一方、鶏肉及び鶏内臓、並びに肝臓以外の牛内臓については規制対象となっておらず、特に「鶏刺し」、「とりわさ」など鶏肉や鶏内臓の生食あるいは加熱不足による食中毒が全国的に多発しています。

規格基準に適合した生食用牛肉の取扱いとともに、食肉類（特に鶏肉類）を生あるいは加熱不足で提供することによる食中毒の発生防止について、焼肉店、焼鳥店、居酒屋等の飲食店を中心に指導します。また、食肉類による食中毒は、消費者が食肉の生食・加熱不足の危険性を十分認識していないことも要因と考えられることから、食肉販売時に加熱の必要性について情報伝達を徹底するよう事業者に指導するとともに、消費者に対する啓発を推進します。

ウ　寄生虫対策

近年、魚介類の生食が原因と推定されるアニサキス（寄生虫）による食中毒が増加しています。また、魚介類に寄生するクドア・セプテンプンクタータや馬肉に寄生するサルコシスティス・フェアリーなど他の寄生虫による食中毒も発生しています。

これら寄生虫による食中毒を予防するため、食品等事業者に対して食品の中心部までの加熱や冷凍などの対策を指導するとともに、消費者に対して寄生虫食中毒の注意点について啓発を推進します。

エ　ノロウイルス対策

都内でのノロウイルスによる食中毒の発生件数は、以前に比べ少なくなりましたが、近年再び増加傾向にあります。感染力の強さ、過去に大規模な食中毒が発生していることなどから引き続き対策が必要です。食品取扱施設へ監視指導を行うとともに区民も対象とした正しい知識の普及啓発を推進します。特に感染性胃腸炎の流行期前には、無症状病原体保有者※7について分かりやすく周知を図ります。

オ　食中毒事故発生時対策

食中毒等健康危害の迅速かつ適切な処理のため、食中毒処理要領（昭和 39 年７月 13 日付環発第 214 号厚生省環境健康局長通知）、食中毒調査マニュアル（平成９年３月 24 日付衛食第 85 号厚生省生活健康局長通知）をはじめとする各マニュアル・要領及び協定に留意の上、関係機関と連携し、被害の拡大防止、原因究明及び再発防止を図ります。また、区民の生命、身体等に直接的かつ重大な被害を及ぼす緊急の事態が生じ、又は生じるおそれがある場合には、港区危機管理対策本部等設置要綱・要領に基づき、港区みなと保健所健康危機管理本部を設置し、区関係部署で対応します。

カ　広域におよぶ食中毒の対応

区内には様々な地域から多くの人が訪れていることから、食中毒等の食品事故が発生した際の調査対象が複数の自治体に及びます。区は、事故発生時の調査や危害の未然防止等を円滑に進めるため、厚生労働省などの関係省庁や東京都を通じた各自治体への連絡や連携体制を確保します。

キ　保菌者検索事業の実施

腸管出血性大腸菌及びサルモネラについて、食品取扱従事者の無症状病原体保有者の調査及び散発患者の発生動向の調査を実施し、食中毒の未然防止並びに散発型集団発生食中毒※8の早期発見及び発生原因の究明を目的として保菌者検索事業を実施します。

ク　機能性表示食品等いわゆる「健康食品」による健康被害発生に関する対応

従前から事業者に義務付けられていた指定成分等含有食品※9による健康被害(おそれを含む)が生じた場合の保健所への届出に加え、令和6年9月1日の食衛法施行規則改正により、機能性表示食品及び特定保健用食品についても、国の規定する条件を満たす健康被害が発生した場合、事業者は保健所に情報提供することが義務化されました。

これらを踏まえ、指定成分等含有食品、機能性表示食品、特定保健用食品、いわゆる「健康食品」を取り扱う事業者に対し、一定の条件を満たす健康被害を入手した場合は、速やかに保健所へ届出、情報提供するよう周知徹底を図ります。また、事業者から得た健康被害については、必要に応じて厚生労働省へ報告を

行うなど、関係機関と連携し、健康被害の拡大防止に努めます。

（３）違反・苦情食品対策

食品の成分規格違反、添加物の不適正使用、不適正表示、異物混入等により引き起こされる健康被害を未然に防止するため、輸入及び製造から販売までを含めた監視指導を実施します。

また、違反や健康被害のおそれのある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、回収または廃棄等の危害除去を措置します。当該事業者に対しては、再発防止を目的として監視指導を行います。

（４）流通食品対策

有害食品等の流通を防止するため、製造業における原材料、製造工程及び製品の監視指導、並びにスーパーマーケット等販売業等の流通拠点の監視指導を実施します。

（５）輸入食品対策

近年、輸入される食品は増加かつ多様化しています。区内には輸入食品を取り扱う総合商社、食品製造業及び流通業の本社が多く存在するため、輸入食品に対する安全性の調査とともに、これらの食品等事業者からの相談対応が増加しています。

輸入食品の安全性の確保を図るため、輸入食品に対する監視指導を行うとともに、食品等事業者との連携を推進しながら積極的な情報の収集･発信を行い、流通する輸入食品の安全の確保に努めます。輸入食品における違反等を発見した場合は、速やかに都及び関係省庁に通報し、食品等事業者に対し再発防止の指導を徹底します。

（６）適正な食品表示への対策

食品表示法に基づき、適正な食品表示を推進するため、区内の表示責任者（製造本社、輸入事業者、販売者等）について、衛生事項(旧食衛法における規制事項)及び保健事項（旧健康増進法における規制事項）について適切な助言・指導を行います。併せて、品質事項（旧ＪＡＳ法における規制事項）に関しては、所管部署への適切な案内とともに関係機関への情報提供、連携協力に努めます。

また、訪日外国人が増加していることから、飲食店等に対し、利用者へアレルゲン情報を適切に提供できるようピクトグラム活用を紹介するパンフレットの配布などの支援を実施します。

（７）農林水産物又は食品の輸出支援

農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律に基づき、輸出される農林水産物又は食品について輸出を行う食品等事業者への必要な支援と輸出先国の輸入条件に適合することを示す衛生証明書の発行を行います。

（８）屋外で食品を取扱う事業者への対策

自動車等を利用した屋外で食品を取り扱う事業者について監視指導を実施するとともに、必要に応じ警察署や道路管理者等との連携協力に努めます。取り扱う食品については営業者から収去※１０を行い、細菌検査の検査成績が不良の場合は、販売方法の指導と併せて製造及び仕込場所に対しての指導も実施します。指導については、移動営業である特性を踏まえ、必要に応じて関連自治体と連携して実施します。

（９）持ち帰りや宅配する食品を取り扱う事業者対策

近年、新たに持ち帰りや宅配の弁当等を始める飲食店の増加とともに、これら弁当等に関する苦情や喫食による体調不良の相談が寄せられています。持ち帰りや宅配する食品は、店内で提供される食品に比べて適切な温度管理を要する時間が長くなるため、調理時の取扱い、調理済食品の温度管理及び適切な手洗い方法等について啓発を進め、製造施設の監視指導を実施します。

（１０）地域特性に応じた監視指導

ア　飲食を伴うイベントの監視指導

縁日祭礼、大規模商業施設、民放各局等での飲食を提供するイベントに対し、監視指導を実施します。

イ　船舶における食品衛生確保

小笠原諸島や伊豆諸島へ向かう飲食を伴う船舶、又はその他長時間の航海により飲食を提供する船舶については、ふき取り検査、収去検査等による細菌検査を実施し、食中毒防止に努めます。

６　試験検査実施機関の実施体制

食品衛生監視指導に係る試験検査は、みなと保健所生活衛生課衛生試験所で実施するほか、厚生労働大臣に登録された登録検査機関に一部を委託して実施します。また、協定に基づき、食中毒等の調査に関する試験検査は東京都健康安全研究センターに委託します。

みなと保健所生活衛生課衛生試験所は次のような体制整備に取り組みます。

（１）信頼性の確保

食品衛生検査施設における正確な検査の実施のため、食衛法第 29 条第３項に基づき、信頼性確保部門責任者による定期的な内部点検の実施や外部精度管理の受検、妥当性評価の実施※11等により、試験検査に関する事務の管理を適切に行います。

（２）検査機器の整備

検査施設には食品衛生法施行規則に定める機器類及びその他の検査に必要な機器類を計画的に整備・更新するとともに、点検等を通じ、その維持管理を行います。

（３）検査員の研修等

検査員の技術の維持、新たな検査技術の習得のため、東京都健康安全研究センターを中心とした実務研修をはじめ、検査員相互の情報交換、また各種学会・講演会等を通じ検査情報の収集を図ります。

７　監視指導、検査及び措置

（１）監視指導等年間事業予定

営業形態（調理、製造、販売、輸入等）や取扱食品に応じた監視指導を実施します。特に、大量調理施設、給食提供施設（学校、保育園、社会福祉施設等）、弁当製造施設、生食用食肉取扱い施設及び製造・販売業を重点的監視対象とし、別紙③のとおり計画的に監視指導を実施します。また、重点的に監視指導する業態や施設及び監視頻度については別紙④のとおりとします。

監視指導目標件数　　10,000 件

（２）収去検査

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、食衛法に基づく規格基準の整備状況等を踏まえ、収去検査を実施します。収去検査の実施にあたっては、ＨＡＣＣＰによる衛生管理の検証手段として位置付け、対象施設の衛生管理体制を踏まえたうえで実施することを原則とします。

予定検体数　　細菌検査　100 検体　　化学検査　40 検体

（３）一斉監視事業

食品流通量が増加する時期においては、厚生労働省及び消費者庁の方針を踏まえ、かつ協定に基づき都と連携した上で、一斉監視事業を実施します。なお、実施結果については、都が取りまとめの上、東京都ホームページで公表します。

（４）緊急監視

有害食品等の発生があった場合、協定に基づき都と連携し、原因と関連のある食品等事業者の監視を実施します。また、区内において緊急性を要する有害食品等を発見した時は、速やかに都に連絡します。

（５）食衛法等の違反への対応

ア　違反又は不良食品等を発見した場合の対応

立入検査により食衛法等違反を発見した場合は、直ちに改善を指導します。なお、違反が軽微であり直ちに改善が図られる場合以外は、改善が確認されるまで立入検査等を継続します。

収去検査による違反を発見した場合は、被収去者に対して当該食品等を営業上使用することのないよう指導するとともに、必要に応じて関係自治体と連携して廃棄や回収等の措置を講じ、迅速に市場から排除します。当該食品等の製造所、輸入者等が他自治体にあるときは、速やかに管轄自治体へ通報等の措置を講じます。これらの対応については、必要に応じて食衛法第 28 条第１項又は食品表示法第８条第１項に基づき、食品等事業者から文書により報告を徴するほか、食品等事業者の改善措置状況の確認及び記録を適切に行い、確実な改善を図ります。

イ　区民等から寄せられる情報への対応

区民等から寄せられる異物混入、体調不良等の申出、表示に関する疑義等の食品の安全性に係る情報について、関係機関と適宜連携し、迅速な原因究明を行い、再発防止や健康被害拡大防止について適切な指導等を行います。

また、食品等事業者が区民等から健康被害につながるおそれが否定できない情報を受けた場合は、保健所への速やかな報告を指導します。

ウ　食品等事業者による自主回収への対応

食品等事業者自らが食品等の回収を行う場合、令和３年６月１日に施行された食衛法又は食品表示法に基づく食品リコール情報届出制度により、食品等事業者の自主回収に対応します。

８　不利益処分等

（１）不利益処分等

食中毒の発生や違反食品の製造、販売及び流通等において、不利益処分を必要とする食衛法又は食品表示法違反の事実を発見した場合には、食衛法第 59 条、第 60 条及び第 61 条又は食品表示法第６条に基づく不利益処分を行います。また、悪質な事例等で罰則を適用する必要があると認めるときには、捜査機関への告発も視野に対応します。

これらの違反への対応については、必要に応じて食衛法第 28 条第１項又は食品表示法第８条第１項に基づき、食品等事業者から文書により報告を徴するほか、食品等事業者の改善措置状況の確認及び記録を適切に行い、確実な改善を図ります。

（２）違反の公表

食衛法違反に対する不利益処分等の措置を実施したときは、食品衛生上の危害の発生を防止するため、食衛法第 69 条の規定に基づき、食衛法又は食衛法に基づく処分に違反した者（原則として当該違反により書面による行政指導の対象となる者を含み、違反が軽微であって、かつ当該違反について直ちに改善が図られた者を除く。）について、以下のように港区公式ホームページ及びみなと保健所生活衛生課掲示板で公表します。そのほか、食品表示法第７条に基づき同様の措置を行います。また、関係法令に基づき、厚生労働省、消費者庁等に対し必要な通知を行います。

ア　施設等に対する不利益処分等

不利益処分等の対象となった営業者の氏名（法人の場合のみ）、施設の名称、所在地及び不利益処分等の理由並びに内容等について公表します。

イ　違反食品等に対する回収指導、販売禁止等

不利益処分等の対象となった違反食品等の名称、商品名、製造（輸入）者又は加工者の氏名（法人の場合のみ）、製造所又は加工所の所在地及び違反理由並びに措置状況について公表します。

９　食品等事業者のＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の支援

令和３年６月に改正食衛法が施行され、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の実施が、原則すべての食品等事業者に求められるようになりました。食品等事業者が円滑かつ適切にＨＡＣＣＰによる衛生管理に取り組めるよう正確な知識の普及やわかりやすい導入ツールの作成など、きめ細やかに支援します。

（１）食品衛生推進員との協働

食衛法第 67 条第２項に基づく食品衛生推進員を通じて、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、支援します。なお、食品衛生推進員との会議を定期的に開催し、活動の方向性、情報の共有化を図ります。

（２）食品衛生協会事業の支援

食品衛生協会が実施する自主衛生管理推進事業を支援し、協働して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。

１０　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）

（１）食品衛生・安全相談

区民、食品等事業者からの食品に関する衛生面、安全性等に関する相談について適切に対応し情報を提供します。相談の内容により必要があると判断した場合は、食品等の検査等を実施します。

（２）情報提供・普及啓発

食中毒多発期の注意喚起や、その時々に話題となっている食品衛生に関する情報を広報みなとや港区公式ホームページに掲載します。また、みなと食品衛生月間、みなと区民まつり（食品衛生フェスティバル）、食品衛生消費者懇談会、出張講習会、食品衛生出前講座等の機会を通じて、区民に対する食品衛生知識の普及啓発及び食品安全に係る意見交換を行います。また、区内の食品メーカーや輸入事業者等の食品等事業者を対象としたシンポジウムを開催し、輸入食品・広域流通食品等に関する自主管理体制の向上に資する情報の提供、各事業者の食品衛生に関する取組について意見交換により情報の共有を図ります。

年間実施予定

事　業　名	実施予定時期
みなと食品衛生月間	７月、８月
みなと区民まつり（食品衛生フェスティバル）	１０月
食品衛生消費者懇談会	１１月
食品等事業者シンポジウム	２月
出張講習会、食品衛生出前講座	随時
食品衛生・安全相談	随時

（３）計画等の公表

本計画及び実施結果については、港区公式ホームページで公表するほか、保健所及び区政資料室、各総合支所、各区立図書館、消費者センターで配布・閲覧可能とします。

（４）意見募集

本計画を策定及び変更するとき、または、その他必要に応じて次のとおり意見交換のための事業を実施します。

ア　港区公式ホームページに計画(変更)案を掲載し、期限を定めて意見を電子掲示板等で募ります。

イ　計画(変更)案を保健所及び区政資料室、各総合支所、各区立図書館、消費者センターで配布・閲覧可能とし、期限を定めて意見を募ります。

１１　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

食品等事業者を対象にした食品衛生実務講習会を、次のように分類して随時実施し、食中毒予防及び最近の食品衛生事情等を中心に情報提供します。

分　類	対　象
業態別講習会	すし、仕出し・弁当提供施設、料飲組合、大量調理・給食等提供施設、ふぐ取扱い施設等
事業者の依頼による講師派遣	営業者、食品衛生責任者等

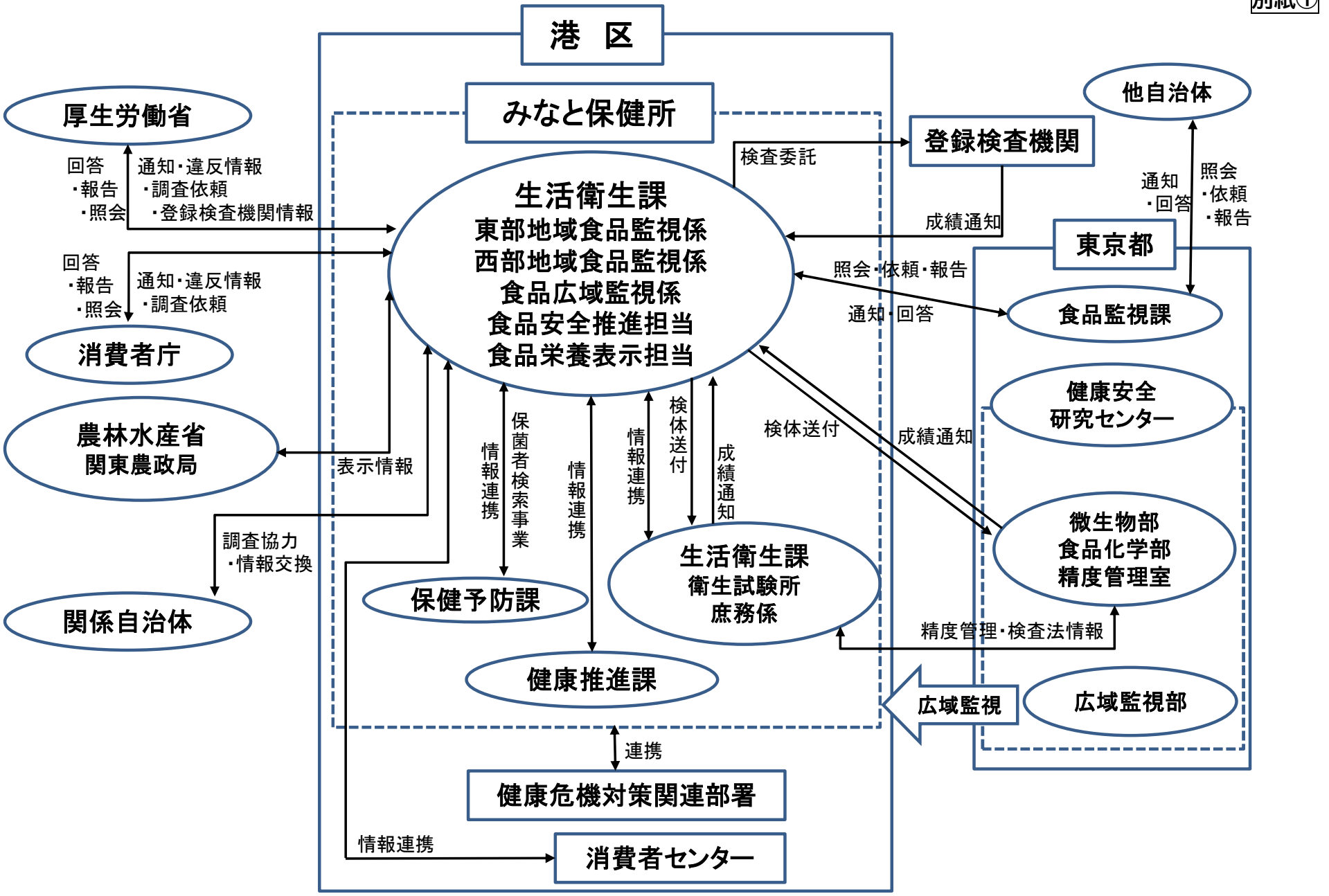
（２）食品衛生監視員研修

厚生労働省、消費者庁、農林水産省、都及び特別区が実施する研修、食品衛生学会等の参加を通じて、食品衛生監視員の能力向上を図ります。

（３）食品衛生推進員研修

都から指定を受けて一般社団法人東京都食品衛生協会が年２回実施する食品衛生推進員講習会に港区食品衛生推進員を派遣し、自主管理の推進や行政への協力等に必要な食品衛生知識の向上を図ります。

別紙①


港　区
みなと保健所
厚生労働省
回答
・報告
・照会
通知・違反情報
・調査依頼
・登録検査機関情報
消費者庁
回答
・報告
・照会
通知・違反情報
・調査依頼
農林水産省
関東農政局
表示情報
調査協力
・情報交換
関係自治体
生活衛生課
東部地域食品監視係
西部地域食品監視係
食品広域監視係
食品安全推進担当
食品栄養表示担当
検査委託
登録検査機関
成績通知
他自治体
通知
・回答
照会
・依頼
・報告
東京都
照会・依頼・報告
通知・回答
食品監視課
健康安全
研究センター
検体送付
成績通知
微生物部
食品化学部
精度管理室
精度管理・検査法情報
広域監視
広域監視部
保菌者検索事業
情報連携
保健予防課
情報連携
健康推進課
情報連携
検体送付
成績通知
生活衛生課
衛生試験所
庶務係
連携
健康危機対策関連部署
情報連携
消費者センター

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　　別紙②

食品群	衛生管理の内容
食品一般	● 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 ● 温度管理の徹底 ● 使用原材料の衛生管理の徹底 ● アレルゲンを含む適正な食品表示の徹底 ● 記録の作成及び保存の推進
食肉、食鳥肉及び食肉製品	● 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 ● 微生物汚染の防止の徹底 ● 原材料受け入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 ● 流通管理（保存温度、衛生的な取扱等）の徹底 ● 加熱調理の徹底 ● 生食用食肉について各種基準の遵守の徹底
乳及び乳製品	● 微生物汚染の防止の徹底 ● 原材料受け入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 ● 流通管理（保存温度、衛生的な取扱等）の徹底
食鳥卵	● 新鮮な正常卵の受け入れの徹底 ● 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 ● 破卵等の検卵の徹底
水産食品(魚介類及び水産加工品)	● 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（有毒植物及びキノコ類を含む。）	● 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ● 原材料受け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

監視指導等年間事業予定表　　**別紙③**

<table>
<tr><td rowspan="4">実施事業</td><td rowspan="2">監視指導</td><td>４～９月</td><td>１０～１２月</td><td>１～３月</td></tr>
<tr><td>○夏期に事故原因となりやすい食品等の製造業、販売業及び飲食店の監視指導（夏期一斉）
【主な対象業種】
＊飲食店（すし、弁当、焼肉、集団給食、大規模施設等）
＊食品の製造業（そうざい、菓子、豆腐、食肉製品等）
○縁日・祭礼監視指導</td><td>○みなと区民まつり監視指導
○社会福祉施設等給食の監視指導
○歳末食品の製造業及び販売業に対する監視指導（歳末一斉）
【主な対象業種】
＊飲食店（そうざい、宴会場等）
＊食品の製造業（食肉製品、そうざい、洋生菓子等）
＊魚介類、食肉等の販売業
＊ふぐ取扱い関係営業監視指導</td><td>○ふぐ取扱い・営業施設監視指導
○食品の取扱い等の改善確認及び未収去施設等の監視指導</td></tr>
<tr><td colspan="3">○大量調理施設、給食施設（保育園・学校）の監視指導　　○生食用食肉取扱い施設　○路上営業者の監視
○船舶監視指導　○屋外イベントの監視　○食品等の収去検査　○食品表示監視
○事業譲渡により営業者の地位が承継された施設（承継から６ケ月以内）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">衛生教育・普及啓発</td><td>○みなと食品衛生月間（７月、８月）
○業態別講習会</td><td>○みなと区民まつり食品衛生フェスティバル（１０月）
○食品衛生消費者懇談会</td><td>○食品等事業者シンポジウム</td></tr>
<tr><td colspan="3">○食品衛生講習会
○食品衛生出前講座
○広報・区ＨＰによる情報提供
○食中毒の予防啓発</td></tr>
</table>

令和７年度に実施する食品関連施設の監視指導の目標数　　別紙④

対象区分	監視指導 目標数	対象施設等
最重要 監視対象	２回程度	○前年度に食中毒を発生させた施設
重要 監視対象	１回程度	○製造業　　（許可件数　2,200 件） ○生食用食肉取扱い施設 （届出件数　　90 件） ○ふぐ認証施設　（認証施設　　350 件） ○大規模宴会施設（許可件数　　70 件） ○学校、保育園及び社会福祉施設 （許可件数　　120 件）
その他	必要に応じて 実施	○イベント等の届出施設 ○行商、自動車などの路上営業 ○食品輸入事業者、製造業本社、表示責任者 ○その他上記以外の食品等事業者

＜用語集＞

※１　食品等事業者

「『食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること』若しくは『器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売すること』を営む人もしくは法人」、又は「学校、病院その他の施設において継続的に不特定または多数の者に食品を供与する人若しくは法人」をいう。

※２　ＨＡＣＣＰ

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（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法。

※３　食品衛生行政の運営に関する細目協定

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る。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る。

※４　広域連携協議会

複数の自治体が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合に、適切な調査、情報共有ができるよう整備し、緊急を要する事案に対応することを目的として設置された協議会。厚生労働省地方厚生局の管轄区域ごとに、国、管轄区域内の都道府県、保健所を設置する市及び特別区から構成される。

※５　ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の制度化

食品衛生上のリスクが低い事業者を除き、すべての食品等事業者が「一般衛生管理」及び「ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、必要に応じて清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成し、実施する。その衛生管理の実施状況を記録・保管し、衛生管理計画や手順書の効果を定期的又は工程に変更が生じた際に検証し、必要に応じて内容の見直しを実施する。

※６　ＨＡＣＣＰの７原則

国際連合食糧農業機関（ＦＡＯ）及び世界保健機関（ＷＨＯ）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から示された「ＨＡＣＣＰシステムとその適用のためのガイドライン」に基づいたＨＡＣＣＰシステムの７原則（①危害要因の分析、②重要管理点

（ＣＣＰ）の設定、③管理基準（ＣＬ）の設定、④モニタリング方法の設定、⑤改善措置の設定、⑥検証方法の設定、⑦記録と保存方法の設定）のこと。

※７　無症状病原体保有者
病原体を体内に保有しているが、定形的な症状を示さず健康にみえる感染者。

※８　散発型集団発生食中毒
感染力が強く、少量で感染するなどの特徴をもった食中毒細菌等に汚染された食品が広域に流通する場合、流通先において当該食品を食べた人が発症するため、患者の分布が広域かつ散発的になる。原因食品の究明に際しては、自治体の所管区域を超えた情報交換、連携等が必要になる。

※９　指定成分等含有食品
食衛法第８条第１項による「食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物であって、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定したもの」。現在、「コレウス・フォルスコリー」「ドオウレン」「プエラリア・ミリフィカ」「ブラックコホシュ」が定められている。

※１０　収去
食衛法第 28 条第１項及び食品表示法第８条第１項に基づいて実施する食品等の検査をいう。食品衛生監視員は、必要に応じて食品等事業者から試験に必要な量の食品等を無償で収去することができる。

※１１　妥当性評価の実施
食品が規格に適合しているか否かを判定するための試験法について、精度等を確認し、その試験法が妥当であるかを評価すること。

発行番号　2024242-4211

令和７年度（2025 年度）
港区食品衛生監視指導計画

令和７年（2025 年）１月発行

【編集】港区みなと保健所生活衛生課
〒１０８－８３１５　港区三田１－４－１０
電話　０３－６４００－００４７