

## 平成20年度中野区食品衛生監視指導計画について

### 1. 概要

食品衛生法は、各自治体において毎年度、国の定める指針に基づき食品衛生監視指導計画を定めこれを公表するとともに、当該施策について広く区民の意見を求めることとしている。このたび、昨年3月の中野区食品安全委員会答申や区民、区内事業者の意見等をふまえ、平成20年度中野区食品衛生監視指導計画を決定した。

### 2. 計画案の公表

1月20日号区報や区ホームページ、中野CATVで計画案公表を広報し平成20年1月28日から2月19日まで意見募集を行った。計画案は、保健所、区政資料センター、図書館、地域センター、保健福祉センター、区ホームページで公表した。

### 3. 寄せられたご意見

- |                           |    |
|---------------------------|----|
| (1) 監視指導計画全体に関すること        | 6件 |
| (2) リスクコミュニケーション※に関すること   | 3件 |
| (3) その他 内部告発対応、JAS法関連、食育等 | 5件 |

※リスクコミュニケーションとは、食品の安全性を確保するために、消費者・事業者・行政が情報や意見をお互いに交換すること。

### 4. 計画の考え方

#### (1) 重点的・効率的な監視指導

- ①食中毒対策、②違反・苦情食品への対応、③広域流通・輸入食品への対策、  
⑤適正な食品表示、⑥食肉の衛生を柱とする監視指導

#### (2) 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

#### (3) 区民・事業者・行政間のリスクコミュニケーションの実施

### 5. 計画の公表及び周知

3月31日より区ホームページに掲載するとともに、保健所、区政資料センター、図書館、地域センター、保健福祉センターで公表を行っている。また、区民の学習会や事業者からの依頼講習会などにおいて周知を図っている。

### 6. 計画の実施期間

平成20年4月1日から1年間

### 7. 資料

平成20年度中野区食品衛生監視指導計画

平成20年度中野区食品衛生監視指導計画(案)に寄せられたご意見と考え方

平成 2 0 年度  
中野区食品衛生監視指導計画

平成 2 0 年 3 月 3 1 日  
中野区保健所生活衛生分野

## 目次

### 平成20年度中野区食品衛生監視指導計画

|   |                                        |   |
|---|----------------------------------------|---|
| 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 .....                         | 3 |
| 5 | 立入検査及び収去検査 .....                       | 5 |
| 6 | 不利益処分等 .....                           | 7 |
| 7 | 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進 .....             | 7 |
| 8 | 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） ... | 8 |
| 9 | 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上 .....              | 8 |

別紙 1

別紙 2

## 平成20年度中野区食品衛生監視指導計画

平成15年、食品に関する様々な問題に対応するため、食品衛生法が改正され、消費者、食品等事業者及び行政の役割分担が明記されました。この中で中野区長は、国が定める「食品衛生に関する監視又は指導の実施に関する指針」に基づき、毎年度、中野区が行なう監視指導の実施に関する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。

また、中野区では、平成17年11月、区の条例に基づく第4期中野区食品安全委員会<sup>1</sup>（以下、「安全委員会」といいます。）を設置し、8回の会議を通して論議を行い、平成19年3月23日、検討結果を区長に答申しました。

この答申では、区民自ら食品の安全を守るために、食品表示を確認すること、事業者自ら食の安全を確保する体制を確立するために、食品衛生推進員や食品衛生自治指導員などの制度を充実し、活用すべきことを強調しています。

また、区民、事業者、行政の連携によるリスクコミュニケーションの推進について触れ、情報の双方向性の確立や、そのための三者一体の体験活動の促進なども提言しています。

この答申の趣旨を踏まえ、施策に反映させ、食品衛生法第24条第1項から第3項の規定に基づいた、平成20年度中野区食品衛生監視指導計画を下記のとおり定めるものです。

### 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ります。

#### 2 監視指導計画の実施期間

実施期間：平成20年4月1日から平成21年3月31日まで

実施地域：中野区全域

#### 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

中野区は、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分野食品衛生担当を中心に食品衛生に

---

<sup>1</sup> 1993(平成5)年、中野区では全国に先駆けて、条例に基づく「第1期中野区食品安全委員会」を設置しました。安全委員会では、区長の諮問に応じて調査審議するほか、区長に対して食品の安全確保を推進するために必要な事項について、意見を述べることができます。委員は、学識経験者、営業者代表、消費者代表、公募区民など15人以内で構成されています。委員の任期は2年間です。

係る事業方針の決定や企画調整を行ないます。

地域に密着した監視を行なうために、食品衛生監視員<sup>2</sup>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試験検査は、中野区保健所保健予防分野試験検査担当が実施します。食品衛生法に規定されたG L P<sup>3</sup>(検査又は試験に関する事務の管理)の確実な実施を行ないます。食品等の検査の信頼性を確保するために、内部点検及び外部精度管理調査を実施するとともに、検査員の技術の維持、新たな検査技術の習得を行ないます。

また、都区間の「食品衛生行政の運営に関する細目協定<sup>4</sup>(以下「協定」といいます。)」に基づき、食中毒等の調査に関する試験検査を東京都健康安全研究センター<sup>5</sup>に委託します。

## (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かか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。なお、特別区と東京都は協定に基づき監視指導等を実施します。また、他の自治体との連絡調整は、原則、東京都が行ないます。

### ア 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、関係機関から情報を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の速やかな排除を実施します。

### イ 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。

---

<sup>2</sup> 食品衛生法第30条の規定に基づき、区長は食品衛生に関する職務を行なうために、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ます。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ます。

<sup>3</sup> GLPとは、試験・検査の信頼性を確保するための管理手法です。「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)が規定されています。

<sup>4</sup> 東京都と特別区の間には、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東京都と特別区の協力体制と業務の分担を明確にした都区協定書

<sup>5</sup> 試験検査と研究を行なう検査部門と、広域流通食品などの専門監視部門からなる東京都の機関。

#### ウ 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。

#### エ 都区八王子市一斉監視

厚生労働省の方針や過去における食中毒や違反の発生状況等を踏まえて、東京都と特別区・八王子市が連携協力して一斉監視指導を実施します。

#### オ その他

総合衛生管理製造過程承認施設<sup>6</sup>の監視指導等については厚生労働省と、J A S 法<sup>7</sup>の表示等については農林水産省東京農政事務所と連携協力して行います。その他必要に応じ他自治体と連携協力していきます。

### 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（フードチェーン<sup>8</sup>）の中で、生産者、食品関係業者、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のっとり、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、東京都食品製造業等取締条例、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一般的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

##### ア 飲食店・集団給食施設等の重点的監視

近年、中野区内で飲食店、集団給食施設を原因とする食中毒事件が発生しています。また、例年、年末から年始にかけてはノロウイルスを疑う食中毒の相談・調査等が多く寄せられています。このことからノロウイルス対策を重点とした食中毒対策を引き続き実施します。特に、食中毒が発生しやすい業種、及び食中毒発生時に大規模な患者発生につながる集団給食などの大量調理施設に対する監視指導を強化します。また、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て重点監視指導をあわせて実施します。

ノロウイルスによる食中毒は感染力、感染規模が大きいことから、従事者等の衛生・健康管理及びノロウイルス対策の情報提供を随時行ないます。また、児童・生徒に対する食の安全確保対策の一環として、区立小中学校給食調理従

<sup>6</sup> 食品衛生法13条に基づき承認を受けた施設。中野区内では該当施設はありません。

<sup>7</sup> 「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」この法律で定められたルールにしたがって、消費者に販売される全ての食品に表示が義務づけられています。

<sup>8</sup> 食品安全にかかわる分野での「フードチェーン」とは、農林水産物が作られる過程を含み、さらに諸段階を経て人間に供されるまでの、食品としての連鎖のことであり、その諸段階として、第一次生産（農業生産等）、処理・加工、流通・販売がある、ということになる。（森田倫子「農場から食卓まで」の食品安全—HACCP、GAPおよび食品トレーサビリティ— レファレンス 平成16年2月号）

事者のノロウイルス保有者検索を実施します。

この他、営業許可を必要としない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とした、保健所への届出及び食品の取り扱いについての監視・指導を行ないます。

#### イ 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、被害の拡大を防止し、食中毒発生の原因・感染経路の解明及び再発防止に努めていきます。

#### ウ 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は、発症当初、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分野と保健予防分野の密接な協力関係を進めていきます。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。

また、学校など集団給食施設を通じて食中毒が広がる例が多く、安全委員会答申でも「どの学校も等しく安全対策や食育が行われ、学校によって取り組み方に差が生じないように、監督・指導する体制が望まれる。」と提言されています。このため、教育委員会等との情報共有や連携強化に努めていきます。

### (2) 違反・苦情食品対策

平成19年は菓子製造業者による期限切れ原材料の使用等の問題を契機に、製造業者に対する消費者の不信感が高まっており、区民からも食品に対する苦情が寄せられています。不正な添加物使用などの違反食品や異物混入などの苦情を未然に防止するために、製造・加工から販売までの各段階での衛生管理、食品添加物使用及び食品表示について適切な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、回収または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た監視指導を強化するとともに、リスク回避に向けた必要な情報を区民に対し迅速に提供していきます。

### (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

本年1月に発生した中国製冷凍餃子農薬混入事件をきっかけに、輸入食品に対する社会的な不安が増大し、これを背景として輸入食品への安全・安心に対する

区民の不安が高まりをみせており、行政の積極的な対応が求められています。輸入食品の安全確保及び信頼回復のためには、輸入食品に関する情報収集に努めるとともに、年間を通じて区内に流通する輸入食品の監視や食品添加物検査、輸入業者への指導を強化します。

#### (5) 適正な食品表示への対策

相次いだ食品表示の信頼を裏切る事件の発生を受け、安全委員会答申では、食品の表示は、消費者が安全な食品を選ぶための重要な情報であることを強調しています。このことから、誤認を与える表示や偽装表示に対する監視を強化していきます。また、アレルギー表示欠落などによる東京都の自主回収報告制度による報告が多くなっています。こうした中、事業者による適正な表示を推進するため、食品衛生法に基づいた監視指導を強化するとともに、関係機関と連携協力し適正表示に向けた監視指導を行ないます。なお、表示に関する法律は、食品衛生法、J A S 法、不当景品類及び不当表示防止法等、多岐にわたるため、食品を取り扱う事業者に対し適正な表示のための情報提供を行なっていきます。

#### (6) 食肉の衛生対策

食肉の安全確保を図るため、食肉販売及び処理業並びに食鳥処理場の監視、細菌検査や化学検査などを実施します。

### 5 立入検査及び収去検査

#### (1) 立入検査予定

##### ア 年間立入予定件数

8, 0 0 0 件（監視対象施設数 平成19年9月末現在 9, 8 7 8 施設）

立ち入り施設は、①食品衛生法違反(過去3年間)による不利益処分を受け必要と認める施設、②食中毒等の危害発生頻度が高い(危害発生が危惧される)業種を重点監視業種とし、定期的な監視を行ないます。重点監視業種以外の業種については、更新時ごと及び必要に応じて年1回程度の監視を行ないます<sup>9</sup>。また、区民からの食品営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検査を行ないます。

##### イ 年間実施予定

重点的監視対象である学校及び社会福祉施設などの集団給食施設、食中毒多

9

| 監視分類     | 対象                            | 目標立入数   |
|----------|-------------------------------|---------|
| 要注意施設    | 法違反(過去3年間)による不利益処分を受け必要と認める施設 | 年4回以上   |
| 重点業種     | 食中毒等の危害発生頻度が高い業種              | 年2回以上   |
| 準重点業種    | 食中毒等の危害発生が危惧される業種             | 年1回から2回 |
| 一般監視業種   | 食中毒等の危害発生頻度が低い業種              | 年1回程度   |
| 危害の少ない業種 | 食中毒等の危害発生頻度が非常に低い業種           | 許可更新時等  |

発業種、大規模飲食店及び製造・販売業に対し、食中毒多発期、行楽シーズン及び年末年始の大量流通期を中心に、別紙２のとおり立入検査を実施します。また、区立小中学校については、安全委員会において「学校給食は調理施設及び調理の取り扱いに関し、安全衛生の基準を遵守し、事故が起こらないよう的確な管理、正確な点検がなされなければならない。」と提言されていますので、特に重点的な監視指導を実施します。

## （２）収去検査<sup>10</sup>

### ア 年間収去予定件数

４００検体（細菌・化学検査等）

試験検査は、中野区保健所保健予防分野試験検査担当が実施します。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。

### イ 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２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り

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、厚生労働省から一斉取締の実施に関する指針が示されます。この方針を踏まえ別途監視指導計画を策定します。計画は協定に基づき、東京都と特別区・八王子市が連携協力し、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ないます。

## （４）緊急監視

有害食品などの発生があった場合、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。また、区内において緊急性を要する有害食品などを発見した時は、直ちに東京都に連絡します。

## （５）違反及び不良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及び不良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。

### ア 違反の発見

立入検査により、製造基準などの違反（食品衛生法第１１条第２項違反）、表示基準の違反（食品衛生法第１９条第２項違反）または、施設基準の違反（食品衛生法第５１条に基づく基準違反）を発見した場合は、できる限りその場で改善指

---

<sup>10</sup>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が無償で提供させることができます。

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。

#### イ 違反食品の発見

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、「廃棄処分・危害除去命令」、「営業などの禁止・停止命令」、「施設の整備改善命令」または「営業許可の取り消し」の不利益処分を行います。また、必要があると認めるときは告発を行います。

#### （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63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。

### 7 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

#### （1）食品等事業者への支援

安全委員会答申では、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を提言しています。事業者の自主的な衛生管理を推進するため、食品衛生法第61条第2項に基づく食品衛生推進員および食品衛生協会の自治指導員の役割分担を明確にして、食品事業者等の自主管理を推進していきます。また、両者の意見交換の場をつくり、自主管理に関する情報の交換や技術の向上を図っていきます。また、夏期に行われる自治指導員による自主管理活動を支援します。

監視指導を行うにあたっては、事業者の衛生管理レベルに応じた指導を行うなど自主管理の支援を図ります。

#### （2）東京都食品衛生自主管理認証制度

東京都が実施する食品衛生自主管理認証制度<sup>11</sup>（以下、「認証制度」という。）の認証取得を動機付けとした、より高度な自主的な衛生管理の推進を図り衛生水準の向上を目指します。また、認証制度の普及に努めるとともに、認証を取得した店

<sup>11</sup>東京都は、「食の安全・安心確保」に向けた新たな仕組みの一つとして「東京都食品衛生自主管理認証制度」を平成15年8月に創設しました。この制度は、食品関係施設が取り組んでいる自主的な衛生管理を積極的に評価するものです。衛生管理が一定の水準にあると認められる施設を、営業者の申請により認証し、これを広く都民に公表します。このことにより、食品営業施設全体の衛生管理水準を向上させ、より安全性の高い食品を消費者に提供することを目的としています。

舗等を衛生管理の向上に積極的に取り組んでいる施設として区民に情報提供を行ないます。この情報が、食品を購入する場合やお店を選ぶ際の情報として活用されるよう普及に努めます。

## 8 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）情報提供

最近では食品等事業者による違反や事件が多くニュースとして取り上げられており、区民も食の安全・安心への関心が高まっています。安全委員会答申もリスクコミュニケーションについての1章を設け、区民・事業者・行政が情報・意見等を相互に交換し合うことの重要性を強調しています。保健所では、食中毒への注意喚起にとどまらず、食品問題発生時などの情報を広報紙、ホームページ及びチラシなどの媒体を用いて迅速に情報提供出来るよう体制を整備していくとともに、消費者や区民の声が反映できる場の設定に努めます。また、直接区民に情報を提供できるくらしの安全展や消費生活展への参加や、一般区民対象の表示教室の開催などを企画していきます。

本計画及び実施状況などを広報紙、又はホームページで公表する他、保健所及び図書館、地域センターで配布します。なお、協定に基づき東京都と実施する夏期及び歳末の一斉取締りの実施結果は東京都がとりまとめ公表します。

### （2）意見交換

中野区では、食品衛生推進員に消費者をメンバーに加えているところに特色があります。また、安全委員会答申でも「賢い消費者を育てるには、消費者の自覚に頼るだけでなく、行政・事業者が連携して消費者に正しい知識を提供していくことが大切である。」と提言されています。この提言をふまえ、食品衛生推進員を中心に行政・事業者・区民のリスクコミュニケーションの機会を設けるなどの取り組みを行なっていきます。食品推進委員活動の一環である食品衛生懇談会では、区民・食品等事業者・食品衛生推進員・食品衛生監視員を交えて意見交換を行い、その内容をホームページなどで公表します。また、その他必要に応じて意見交換のための事業を実施します。

本計画の策定及び変更するときは、計画（変更）案を保健所及び図書館、地域センターで公開するとともに、ホームページに掲載し、ご意見を募集します。

## 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

#### ア 許可更新営業者講習会

営業許可の更新を迎える営業者を対象に、食中毒予防及び最近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。

イ 業態別営業者講習会

すし店、魚介類販売店など、業態ごとの営業者を対象に、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。

ウ 食品取り扱い者衛生講習会

安全委員会から「HACCP<sup>12</sup>の考え方を一般の飲食店などに取り入れることは十分に可能かつ有効であるので、普及啓発の充実が必要である。」と提言されています。このことを踏まえ、食品を取り扱う施設の食品衛生責任者をはじめとする食品取り扱い者等を対象に、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、営業者の自主管理を推進するため、東京都食品衛生自主管理認証制度について紹介を行います。

エ その他

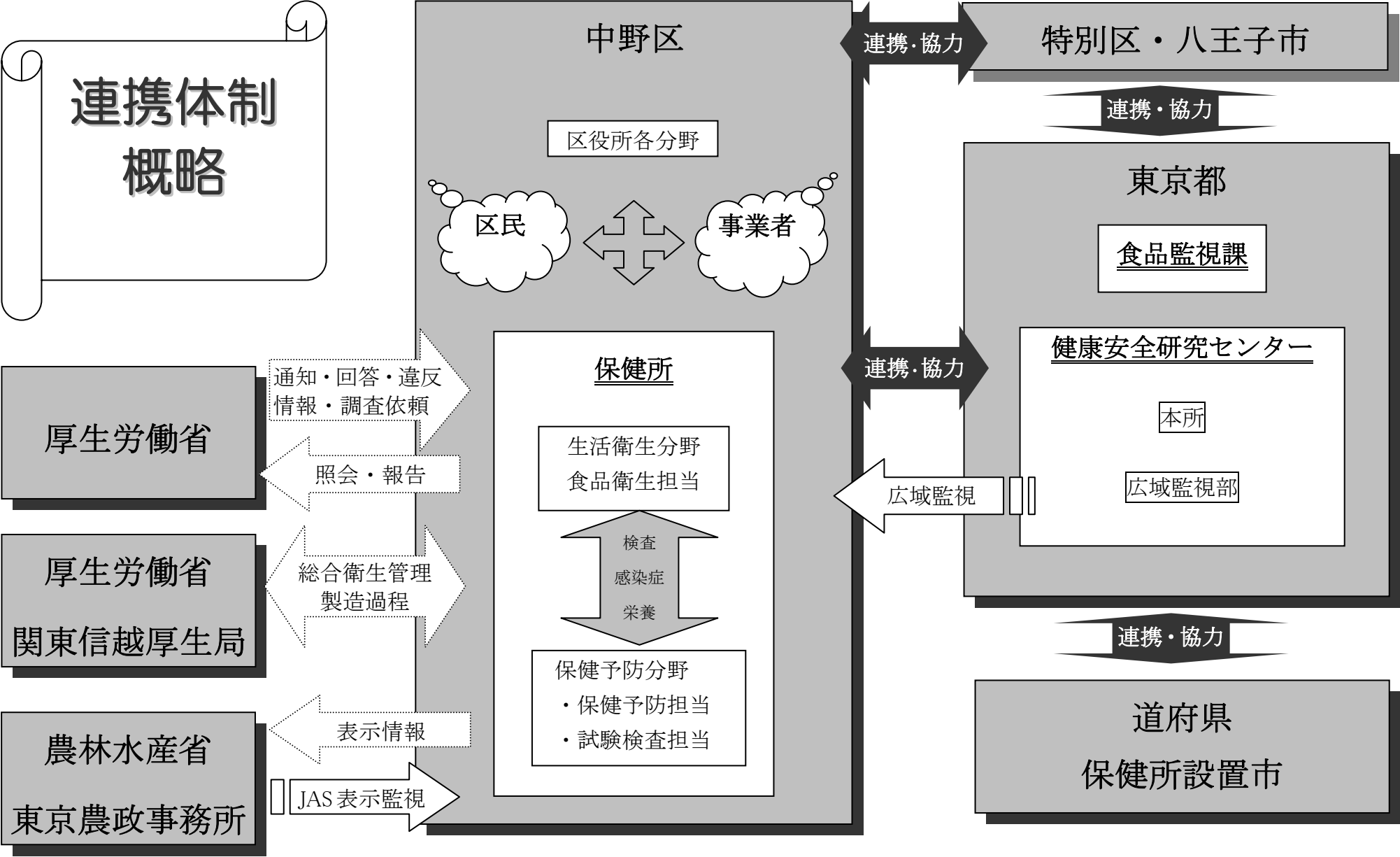
食品営業者や区民団体等の依頼により食品衛生監視員を派遣し講習会を行なう派遣講習を随時実施します。

(2) 食品衛生監視員研修

厚生労働省、東京都及び他の特別区が実施する研修などへの参加により、食品衛生監視員の知識等資質の向上を図ります。

---

<sup>12</sup> HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)とは危害分析 (HA) ・重要管理点 (CCP) と呼ばれる衛生管理の手法です。最終製品の検査によって安全性を保証しようとするのではなく、製造における重要な工程を連続的に管理することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理の手法です。



別紙2

|                  | 4～5月                                                                                                                              | 6～8月<br>(夏期一斉)                                                                                                                                                                 | 9～11月                                                                                                                                                                                                 | 11～12月<br>(歳末一斉)                                                                                            | 1～3月                                                                                            |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 一斉監視等            | <ul style="list-style-type: none"> <li>○集団給食施設</li> <li>○学校給食施設</li> <li>○保育園給食施設</li> <li>○食品販売業</li> <li>○流通・輸入食品の監視</li> </ul> | 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<br><ul style="list-style-type: none"> <li>○流通・輸入食品の監視</li> </ul>                                                                         | ノロウイルス対策（10～12月）<br><ul style="list-style-type: none"> <li>○弁当類</li> <li>○大規模調理施設</li> <li>○そうざい業</li> <li>○食品製造業</li> <li>○給食納入業者</li> <li>○食品販売業</li> <li>○流通・輸入食品の監視</li> <li>○食肉販売・処理業</li> </ul> | 歳末食品の製造業、販売業及飲食店、魚介類販売業、食品取り扱い施設に対する一斉監視指導<br><ul style="list-style-type: none"> <li>○流通・輸入食品の監視</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>○和生菓子製造業</li> <li>○食品販売業</li> <li>○流通・輸入食品の監視</li> </ul> |
|                  | 日 常 監 視                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                             |                                                                                                 |
| 食品衛生に係る人材育成・意見交換 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○更新講習会</li> <li>○集団給食施設講習会</li> <li>○食品衛生推進員会議（4月）</li> </ul>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>○更新講習会</li> <li>○業態別講習会（弁当類、仕出し屋、豆腐、寿司、魚介類）</li> <li>○学校給食講習会</li> <li>○保育園給食講習会</li> <li>○くらしの安全展</li> <li>○食品衛生推進員会議（8月）</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>○更新講習会</li> <li>○食品取扱者講習会（9月）</li> <li>○食品安全安心懇談会（11月）</li> <li>○消費生活展</li> </ul>                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>○更新講習会</li> </ul>                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>○更新講習会</li> <li>○食品衛生推進員会議（2月）</li> </ul>                |
|                  | ○消団連食糧部会    ○区民等からの依頼による講習会    ○事業者による自主管理支援講習会                                                                                   |                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                             |                                                                                                 |
| 収去検査             | <ul style="list-style-type: none"> <li>○保育園給食</li> <li>○集団給食</li> <li>○学校給食</li> <li>○流通・輸入食品</li> </ul>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>○仕出、弁当、おにぎり類</li> <li>○調理パン類</li> <li>○豆腐</li> <li>○すし、すし種</li> <li>○刺身類</li> <li>○生めん類</li> <li>○アイスクリーム類</li> <li>○流通・輸入食品</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>○そうざい類</li> <li>○弁当、おにぎり類</li> <li>○調理パン類</li> <li>○食肉類</li> <li>○流通・輸入食品</li> <li>○大規模調理施設</li> </ul>                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>○魚肉ねり製品</li> <li>○洋菓子類</li> <li>○正月用食品類</li> <li>○流通・輸入食品</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>○和生菓子類</li> <li>○流通・輸入食品</li> </ul>                      |

本計画に関する問合せ先  
中野区保健所生活衛生分野食品衛生担当  
〒166-0001 中野区中野 2-17-4  
TEL:03(3382)6664 FAX:03(3382)6667  
Email: [seikatueisei@city.tokyo-nakano.lg.jp](mailto:seikatueisei@city.tokyo-nakano.lg.jp)

**平成 20 年度中野区食品衛生監視指導計画(案)に  
寄せられたご意見と区の考え方**

(寄せられたご意見を一部要約してあります。ご意見は太字で、区の考え方は⇒で示して有ります。)

**監視指導を強化するとありますが強化するには人数が必要なはずで、人員はどうか。年間 8,000 件の監視を、10 名で行なっていることは大変な事だ。本当に守っているのか、新しい人数を増やすことを願いたい。**

⇒ 平成 20 年 3 月現在、中野区保健所に 10 名の食品監視員が配置されており、平成 20 年度についても同じ体制で食品衛生監視業務にあたります。地区ごとに担当者を置き、それぞれが監視目標を達成するための、スケジュールに沿った計画的な監視指導を行なうことで、実施可能な件数と考えております。

**監視指導を強化とはチェック件数を増やすのか。**

⇒ 前年は、不適正な表示に関する事件が多発しました。このことを踏まえ、今年度から特に表示に対する監視を重点的に行なう予定です。また、立入検査における衛生検査項目をより細かく定め、より多くの食品について監視指導を行なっていきます。

**輸入冷凍食品の事件があったことから、輸入食品の検査品目をできるだけ増やして欲しい。**

⇒ 食品表示・輸入食品に重点を置き、特に、保管状況や表示に対する監視指導を行なっていきます。輸入食品は広域に流通していますので、輸入食品に関する情報収集に努めるとともに、国・都と連携した監視を行なっていきます。

**外国産うなぎなど、問題のあった外国原料に対して、保健所の方で衛生チェックをお願いしたい。**

⇒ 原材料は輸入品に限らず多くが広域に流通しており、自主検査を含めた様々な段階で検査が行なわれています。これらの情報から、健康被害の疑いがある食品が区内に流通したことが判明した場合は、その食品を排除するための必要な措置を講じます。営業者に対しては情報提供、回収等、適切に指導していきます。また、飲食店や食品製造業者に対して、原材料等の納品時の検品および衛生管理等の記録をするよう指導し、原材料等を含めた製造(調理)工程全ての管理が適切に行なわれるよう監視指導を行なっていきます。

**事業者から、ノロウイルスによる食中毒が出ないよう対策を強化して欲しい。**

⇒ 平成 18 年度から猛威をふるっているノロウイルスへの対策は、引き続き重点的に監視指導を行なっていきます。特に、ノロウイルスによる食中毒の発生防止対策として有効な、従事者の健康管理および手洗の徹底について指導を行なっていきます。

**牛乳など栄養価の高いものほど細菌が増えやすい。売る側も食べる側も、食品の取扱に気をつけるよう注意喚起して欲しい。また、消費者が賢くなるよう情報提供をお願いしたい。**

⇒ 温度管理は食中毒予防の重要な対策であり、このような情報を食品事業者だけでなく消費者の方へも適時情報提供していきます。ホームページ、区報等による情報提供をより充実させていきます。

区民の方々が食品に関する様々な疑問・質問に対しては、電話や電子メールでお応えしています。また、食品に関する講習会等の講師依頼があった場合は、食品衛生監視員が直接会場に出向いて情報提供等を行なっていますので、ご希望がありましたら保健所へお問い合わせください。

**消費期限、原材料名表示等食品の表示はわかりにくい。区内の製造業者に、わかりやすい説明をお願いしたい。**

⇒ 食品表示は、事業者から消費者へ食品に関する情報提供を行なう重要な手段の一つです。しかし、食品衛生法、JAS 法、健康増進法、景品表示法等、多くの法律に係るため、複雑なものとなっています。保健所としても、区内食品製造業者に対して講習会等により食品表示対策に役立つような情報提供に努めます。

**野沢菜の漬物は、消費期限が切れても古漬けになって食べられるものがある。もったいないので、何とか舌で感じて判断できるようにしてもらいたい。**

⇒ 期限の設定は、食品の特性等に応じて、微生物試験や理化学試験及び官能検査の結果等に基づき、科学的・合理的に設定するとなっています。味覚も1つの指標といえますが、それだけで判断するのはリスクが伴うと考えます。なお、消費期限と賞味期限は、定められた方法により保存した場合(容器包装を開封する前)の期限を示すものですので、開封後は指定された方法で保存し、早めに食べ切ることが必要です。

消費期限…品質が劣化しやすく製造日を含めておおむね5日以内で品質が急速に劣化する食品に表示します。

賞味期限…「消費期限」に比べ品質が比較的劣化しにくい食品に表示します。賞味期限を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではありません。

ご質問にあるように、食べられるのに捨てるのはもったいないという考えも有ると思います。野沢菜は味が変わっても腐敗していなければ、炒める等十分に加熱してから食べるなどの方法があると聞いています。家庭に伝わる、昔ながらの食品に関する知恵も大事にしていいただければと思います。

**内部告発者に対する窓口を明らかにすることと、本人を守る体制作りを区として作って欲しい。**

⇒ 保健所では、内部告発を含めた苦情・相談等を食品衛生専用の電話番号(3382-6664)で食品監視員が受付けています。また、電子メール、ファックス等でも受付を行なっています。調査にあたっては、個人情報に配慮した対応を行なっています。なお、内部告発を行った労働者を保護する法律「公益通報者保護法」が平成18年4月に施行されました。

[公益通報者保護ウェブサイト] <http://www5.cao.go.jp/seikatsu/koueki/gaiyo/index.html>

**JAS法の認証制度では認証後は何もしない。守らないでうそをつく場合も有る。区として何か出来ないか。**

⇒ 現在、JAS法に関しては区に監視権限がありません。しかし、食品衛生法以外の法に係る違反の疑いがあった場合は、関係機関に情報提供を行なう等、適切に対応していきます。

**おいしい食べ方、食文化に挑戦するために、食育に力をいれてもらいたい。食糧の自給率を上げるため、区内で出来る具体的な行動は何か示して欲しい。**

⇒ 食育や食糧自給については重要な問題と考えています。今後の食品衛生監視行政の中でどのような対応が可能か検討させていただきます。なお、中野区の食育推進計画である「中野区食育推進アクションプログラム「おいしいね！なかの」」の策定作業に保健所職員も参加するなど、区として食育推進に努力しています。