

令和7年度墨田区食品衛生監視指導計画

第1章 令和7年度食品衛生監視指導計画の概要

墨田区では、食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を区民の皆様や食品等事業者の方のご意見を伺いながら策定します。

1 目的

この監視指導計画は、食品等の安全を確保し、食中毒など飲食に起因する衛生上の危害発生を防止し、区民の健康保護を図ることを目的とします。

また、食品等事業者の行うHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理を支援するとともに、区民及び食品等事業者に積極的に食品衛生情報を提供し、食の安全確保のため、区民、食品等事業者、区・保健所との連携を推進します。

2 監視指導計画の対象

①「食品衛生法」に基づく営業許可・届出施設及び営業者、輸入者、②「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づく食鳥処理施設、③消費者

3 実施期間

令和7年4月1日から令和8年3月31日まで

4 監視指導の実施体制と国や他自治体との連携

(1) 墨田区保健所の体制

監視指導は、生活衛生課食品衛生係の食品衛生監視員13名と栄養士1名で行います。

(2) 区役所内の連携

学校や保育所、社会福祉施設における給食の衛生管理については、学務課、子ども施設課、介護保険課、高齢者福祉課等と連携して指導します。

大規模食中毒発生時などは、安全支援課と連携して危機管理に対応するほか、感染症の疑いがある場合は、保健予防課と合同で調査します。

アレルギー物質の表示違反などは、安全支援課にも報告して対応します。

区民への情報提供、普及啓発に当たっては、広報広聴担当、保健計画課、健康推進課、地域活動推進課、産業振興課、経営支援課、環境保全課、すみだ消費者センターとも連携して活動します。

(3) 国や他の自治体との連携

大規模製造業、食品流通拠点及び輸入食品並びに複数の区にまたがっての有害食品の排除及び違反処理などに係る監視指導は、東京都と特別区との役割分担を決めた協定に基づき、東京都と連携協力しながら実施します。

大規模食中毒が発生した場合や法律に違反する広域流通食品を発見したときなどは、広域連携協議会への参加をはじめ、厚生労働省、農林水産省及び消費者庁並びに東京都や他自治体と連携協力を図りながら対応します。

5 試験検査の実施機関

食品の試験検査は、食品衛生法に基づく登録検査機関、東京都健康安全研究センター等で実施します。また、「墨田区食品衛生検査業務管理要綱」に基づき、信頼性の確保のため、内部点検を定期的の実施し、試験検査に関する事務の管理を適切に行います。

第2章 わかりやすい食品衛生行政の推進

食品等事業者、消費者、学識経験者等で構成する食品衛生推進員、食品衛生講習会等の場及び区報やホームページを活用し、監視指導計画や食品衛生に関する情報及び意見の交換を行い、わかりやすい食品衛生行政を展開します。

1 監視指導計画案への意見募集

監視指導計画の策定に当たっては、区民の皆様に案を公表し意見を伺います。寄せられた意見は整理・検討した後に区の考え方を示し、監視指導計画を公表します。

2 監視指導の実施状況等の公表

監視指導計画に基づく施設への立入検査や食品の収去（抜取り）検査の結果等は、取りまとめ翌年度の6月までに公表します。また、食品衛生夏期対策及び歳末一斉の結果についてもまとまり次第、公表します。

3 食品衛生推進員

墨田区では、食品等事業者が行う食品衛生向上に関する自主的な活動を促進し、区民の食生活の安全確保に寄与するため、食品衛生推進員を委嘱しています。

区長が委嘱した食品衛生推進員 14名の皆様には、①食品衛生に関する相談対応、②監視指導計画及び施策等に対する提案、③普及啓発活動への協力、④地域の情報収集等の活動をお願いしています。区は食品衛生推進員の意見を参考にしながら食品衛生行政に反映します。

4 食の安全に関する情報提供及び普及啓発事業

消費者・食品等事業者にリスクコミュニケーションの考え方に基づき、食の安全に関する情報提供等を行い、食育にも取り組みます。

一般消費者への普及啓発を強化し、特に、生又は加熱不十分な鳥肉料理等の危険性をわかりやすく周知することで食べないように行動変容を促します。特に食中毒で重症化しやすい子供や高齢者へは控えるよう周知します。

また、魚介類の刺身等で寄生虫の食中毒が増加しているため、注意を促します。

(1) 各種媒体による情報提供

消費者に対しては、ホームページやSNS、YouTube、区報、町会回覧等により、食中毒予防、違反食品の公表等、食品衛生情報をわかりやすく提供します。

外国人来訪者への食物アレルギー対策として、多言語併記のコミュニケーションシートのパンフレットを飲食店に配布し、活用を促します。また、食物アレルギーについての普及啓発を強化します。

(2) 普及啓発用品の配布・貸出し

親しみやすい独自の食品衛生キャラクター「すみだこ」を活用した普及啓発用品を身近に置いてもらうことで食品衛生意識の向上を図ります。

また、食品衛生かるたやDVD、手洗いチェックキット等を貸出します。



(3) 食品の安全に関する講習会等の実施と情報及び意見の交換

ア 食品衛生や表示に関する講習会を実施し、参加者との意見交換を行います。

イ 区民からの依頼に基づく食品衛生出前講座を実施します。

ウ 保健所内で実施する母子保健事業等の場を活用して、食品の安全性や表示に関する情報提供と意見交換を行います。

エ 墨田区食品衛生協会の手洗いマイスターと連携して正しい手洗いの普及啓発を図ります。



食中毒予防キャンペーン

(4) 情報提供及び意見交換のためのイベントの開催

関係部署と連携し、食中毒予防キャンペーンなどのイベントにおいて、食の安全についての情報提供と意見交換を行います。

●主なイベント

イベント名	実施場所	実施時期
すみだ食育フェス	区役所1階アトリウム	6月
食中毒予防キャンペーン	区役所1階アトリウム	8月
すみだまつり（保健所コーナー）	錦糸公園	10月

5 食中毒事件等の報道機関への発表

食中毒等の健康被害が発生した場合や違反食品を発見した場合など、食品衛生上の危害防止や普及啓発の観点から、必要に応じ報道機関に発表を働きかけます。

6 営業許可に関わる届出手続き等のオンライン化

事業者の方が窓口に来庁することなく届出ができるように、手続きのオンライン化を推進します。オンライン化を進めることで、手続きの効率化と事業者の利便性向上を図ります。

第3章 食品等事業者に対する監視指導

墨田区における食品の製造、加工、調理、流通等の状況や食品衛生上の事故発生状況を踏まえ、重点的に監視指導すべき項目を定め、効率的かつ効果的な監視指導を進めます。指導した施設については、改善状況の確認を徹底します。

1 重点的に監視指導する事項

(1) 食品による健康被害の防止

食品が腐敗、変敗、未熟、有害、病原微生物、不潔、異物混入その他の事由により、人の健康を損なうおそれがないかの確認を徹底して行います。

(2) 食品等の規格基準の遵守

食品又は添加物が規格基準に合致しているかの確認を徹底します。不適切な施設には、早急に改善するよう指導し、必要に応じて確認のための検査を行います。

(3) 施設基準と公衆衛生上必要な措置の基準の遵守

営業施設等が施設基準に適合しているか及び公衆衛生上必要な措置の基準を遵守しているかを確認し、指導します。

また、許可営業者の地位が譲渡により承継されたときは、原則として速やかに施設に立ち入り、地位を承継した者による衛生管理が適切に実施されているか等を確認します。

(4) 食肉の生食等による食中毒防止

牛レバーと豚肉（内臓を含む）は生食用としての提供が禁止されています。生食用牛肉を提供する場合には衛生基準があり、これらの遵守の徹底を指導します。

鳥肉には法規制がなく、区内では平成 20 年以降、居酒屋等で生又は加熱不十分な鳥肉料理等によるカンピロバクター食中毒が、毎年のように発生しています。また、結着等の加工処理を行った食肉や挽肉調理品は、病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれがあります。そのため、これらの食肉は中心部まで十分加熱して提供するように指導を徹底します。

焼き肉店等、利用客が調理する業態においては、利用客が十分に加熱して食べることや調理用のトングと食事用の箸の使い分けを実施することについて、注意喚起を徹底することを指導します。

(5) 魚介類の刺身等の寄生虫による食中毒防止

近年、魚介類の寄生虫による食中毒が多く発生しています。なかでも、アニサキスを原因とする食中毒は発生件数が多く、区内でも平成 29 年以降ほぼ毎年発生しています。

アニサキスの原因となる刺身や寿司などの生食用の魚介類を提供する魚介類販売店や飲食店に対し、調理時の目視確認の徹底や冷凍処理（－20℃、24 時間以上）の実施などを指導します。

(6) 大規模調理施設、社会福祉施設、学校等の集団給食施設等の一斉点検

仕出し弁当屋などの大規模調理施設、病院、社会福祉施設、学校、社員食堂等については、国の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、調理従事者の毎日の健康状態の確認及び記録の実施、生野菜の殺菌等食品の取扱いについて重点的に一斉点検を行い、食中毒の発生を予防します。

2 食品全般に係る監視指導

区内で製造、調理、販売等される食品について、食中毒等を未然に防止するための監視と自主検査の状況や過去の検査結果に基づく計画的な食品の収去（抜き取り）検査を行います。

特に、テイクアウトや宅配等を実施している飲食店が増えていることを踏まえ、これらの店に対して衛生管理の徹底や適切な温度管理等について指導を行います。

3 食品群ごとの食品供給工程（フードチェーン）を通じた監視指導

食品群ごとに食品等事業者の監視指導を実施し、食品供給工程（フードチェーン）を通じた衛生管理（別表1）の徹底を図り、区内流通食品の安全を確保します。

特に、ふぐの取扱施設については、「東京都ふぐの取扱い規制条例」に基づき、有毒部位の処理や認証の有無等について重点的に監視指導を行います。

4 食品関係営業施設への監視指導目標回数

過去の食中毒の発生頻度、その食品の広域流通性及び営業の特殊性などを考慮して各業種、施設をランク分けし、監視指導目標回数を設定します。

営業届が必要な施設については、届出の有無の確認を中心に監視指導を行います。

●業種別年間監視指導目標回数【年間監視指導目標件数3,000件以上※】

※ 営業許可・届出業種に対する件数

分類		目標回数
監視施設 最重点	・飲食店営業（ホテル、仕出し）	年間3回以上
重点監視施設	・飲食店営業（弁当、焼肉） ・給食施設（社会福祉施設） ・食肉製品製造業、食肉処理業	年間2回以上
	・飲食店営業（すし屋、ふぐの取扱施設、屋形船） ・給食施設（学校、保育園、病院等） ・そうざい製造業、菓子製造業、豆腐製造業、麺類製造業、水産製品製造業、アイスクリーム類製造業等	年間1回以上
その他	・模擬店等イベントの届出施設 ・上記分類以外の飲食店営業や製造業、販売業、届出営業	必要に応じて

※ 改善状況の確認のため継続的に監視指導が必要な施設は、別途、施設ごとに年間の目標回数を設定して、重点的に監視指導を行います。また、営業許可取得施設について、事業譲渡により地位の承継をした場合には、可能な限り速やかに施設へ立ち入り、衛生管理が適切に実施されていること等の監視指導を行います。

5 季節的、業態別の重点監視指導

(1) 4月から5月

- ・学校・保育園給食施設の食中毒予防対策に重点的に取り組みます。
- ・カンピロバクター食中毒対策として、焼肉店や居酒屋などに立入検査等を実施し、生肉の危険性について注意喚起します。
- ・アニサキス食中毒対策として、スーパー、鮮魚店、すし屋などに立入検査等を実施し、調理時の目視確認の徹底等について指導を行います。

(2) 6月から8月（夏期対策）

- ・夏期における食中毒の発生を未然に防止するため、東京都と協力して食品等の

衛生的な取扱い、添加物の適正使用や適正表示の一斉監視指導を行います。

(3) 9月から10月

- ・ノロウイルス流行前に社会福祉施設、病院、社員食堂等の給食施設を重点的に監視指導します。特に検便、健康チェックの実施について指導を行います。

(4) 11月から12月（歳末一斉）

- ・東京都と協力して贈答用、クリスマス用、正月用など多種多様の食品が短期間に大量に流通する歳末の時期にあわせ、これらの食品の検査やこれらの食品を取扱う食品等事業者及び食品製造施設に対する一斉監視指導を行います。

(5) 1月から3月

- ・学校・保育園への納入施設、食品輸入施設に対して重点的に監視指導を行います。

6 その他の重点事項

(1) イベントの模擬店等における適切な食品の取扱いについての適切な指導

すみだまつり等イベントの模擬店で食品を提供する場合は、「墨田区行事における臨時営業等取扱要綱」に基づく届出や許可が必要です。事前に出店者に対し十分な説明と適切な衛生指導を行うとともに、すみだまつりや花火大会等の大規模なイベント等については、必要に応じてイベント当日に食品の取扱いが適切であるか現地で監視指導を実施します。

(2) 食品表示に関する監視指導

スーパー等の大規模販売店や製造業の施設に立ち入り、食品表示が適切であるかの確認を徹底します。不適切な施設には、早急に改善するように指導します。

また、健康増進法に基づく食品の虚偽誇大広告に関する規定や食品表示基準を遵守してもらうため、事前相談の受付により適正な広告作成の指導を行います。

(3) 輸入食品の一斉点検

国の検査の実施状況や違反事例等の情報を勘案して、区内の輸入業者が取り扱う食品を中心に収去（抜取り）検査を行うほか、表示の監視指導を強化します。また、講習会への参加等を指導し、自主的衛生管理の推進を図ります。

(4) 保菌者検索事業の実施

腸管出血性大腸菌とサルモネラについて、東京都と協力して保菌者の調査を実施し、食中毒発生の探知に努めます。

(5) 指定成分等含有食品等による健康被害発生時の対応

食品衛生法に基づき、指定成分等を含む食品等を取り扱う事業者、機能性表示食品及び特定保健用食品を製造・販売などする事業者から当該食品等が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった場合は、必要に応じて医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者と連携し、厚生労働省への報告を行います。

7 食品関係営業施設への立入検査計画及び収去検査計画

(1) 食品関係営業施設に対する立入検査計画

別表2の「令和7年度立入検査計画及び講習会等事業予定表（含リスクコミュニケーション）」に基づき、施設の立入検査を行います。



収去検査の様子

(2) 食品の収去（抜取り）検査計画

別表3の「令和7年度収去検査計画予定表」に基づき、次の食品を対象に必要なに応じて細菌や添加物等の検査をします。【年間検査目標200検体】

ア 食中毒を起こしやすい食品

東京都における最近の食中毒発生状況を分析し、食中毒を起こしやすい食品を対象とします。

イ 規格基準が定められている食品

添加物を使用している食品や食品衛生法に基づく規格基準のあるアイスクリーム類、魚肉ねり製品、魚介類の刺身などを対象とします。

ウ 大量調理食品

ホテルや仕出し弁当屋等で大量に調理、販売され、事故が起きた場合に広範囲に影響を及ぼすような食品を対象とします。

エ 高齢者や病人等に提供される食品

老人福祉施設や病院などのほか、地域で販売されている食材やそうざい類の中から必要に応じて検査対象とします。

(3) 違反等を発見した場合の対応

ア 設備・取扱いの違反を発見した場合

立入検査の結果、施設基準、食品の製造基準等に違反した事例や明らかに不衛生な食品を発見した場合には、その場で改善指導を行います。また、必要に応じて改善命令等の不利益処分を行い、改善の確認をします。

イ 違反食品を発見した場合

収去（抜取り）検査の結果、指導基準に違反する場合は原因を調査し、再検査を行うなどして改善を指導します。規格基準に違反した場合は、必要に応じて販売禁止命令等の不利益処分を行う等、迅速かつ適切な措置を講じ、違反食品の排除と改善の確認を行います。

ウ 違反の公表

不利益処分などを行ったときは、速やかに違反者の名称・施設名などを「墨田区食品衛生法違反者等の公表要綱」に基づいてホームページに公表します。

8 食中毒等健康危害発生時の対応

(1) 食中毒等発生時の対応

患者の症状や食事内容を調査し、食品、便等の検査結果から迅速な原因究明を行います。必要に応じ、営業停止処分や、施設の改善勧告及び調理従事者に対する衛生教育等を行い、被害の拡大及び再発の防止に努めます。区民には、関連情

報を公表し、厚生労働省等へ調査結果を報告します。

また、食中毒等が発生した場合には、調査内容について振返りを実施し、対応の改善策について検討して、「墨田区食中毒対策マニュアル」を見直します。平時においても、職場内研修を行うなどして危機管理体制を整えます。

(2) 感染症係との連携

ノロウイルスなど、食中毒か感染症かの区別が難しい事例に対応する際は、保健予防課感染症係と連携して合同調査を行い、原因究明に努めます。

9 食鳥処理場の安全確保

「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づいて、食鳥処理場等の申請書類の受理、許可調査、監視指導、鳥肉等の衛生検査及び疾病の確認・状況報告の受理業務を通し、鳥肉等の安全を確保します。

第4章 食品等事業者による自主的衛生管理の推進

食品等事業者の責務について周知し、その実施について指導します。さらに講習会の開催や動画の配信によりHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の着実な導入と定着の支援をしていきます。

1 自主的衛生管理の推進

(1) 食品等事業者の責務規定

違反食品の発見や食中毒発生時における原因食品の速やかな特定、排除を行うため、食品等事業者の責務である自主検査、原材料の安全確認、記録の作成及び保存等の指導を行います。

(2) 食品衛生管理者等の設置

食品衛生管理者、食品衛生責任者の設置の徹底を図り、食品等事業者による自主的な衛生管理を推進します。

(3) 食品衛生自治指導員活動の支援

墨田区食品衛生協会が食品衛生自治指導員活動として行っている「食品衛生管理ファイル」の活用促進や営業施設の巡回指導を支援します。

夏には、墨田区食品衛生協会と協力して食中毒予防キャンペーンを開催します。

(4) 優良施設の表彰

「食品衛生管理ファイル」等による衛生管理を行っており、施設・設備の衛生管理が優良な施設に対して、食品衛生意識の向上を図るため墨田区食品衛生協会と共催で表彰を行い、受賞施設はホームページに掲載します。

2 HACCP（ハサップ）導入・定着への支援・指導

(1) 食品事業者等への支援・指導

令和3年6月からHACCP（ハサップ）に沿った衛生



HACCPステッカー

管理が義務化されたため、国が公表している「手引書」やこの内容に基づく都の「食品衛生管理ファイル」を配布し、記載方法等について継続的に指導します。

新規営業施設に対しては、許可申請時や施設検査時等に丁寧に説明し、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理を着実に導入するよう指導します。営業中の施設については、一斉監視や許可更新等で立ち入った際に、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が定着していることを確認し、衛生管理計画の見直しを指導します。特に、飲食店向けの手引書に、新たに「振り返り」の実施が追加されたことから、「振り返り」の実施について重点的に確認を行います。

また、取組中の施設には、ステッカーを交付します。

(2) HACCP（ハサップ）の普及啓発

一般消費者には、食品等事業者の取組について普及啓発を行い、ステッカー掲示店の利用を促します。また、リーフレット「家庭でできる6つのポイント」等を配布して、家庭にもHACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた衛生管理の普及を図ります。

3 食品等自主回収（リコール）報告制度

食品等事業者自らが食品の自主回収を行う場合、食品衛生法や食品表示法に基づく食品等自主回収（リコール）報告制度により、自治体を通じて国へ報告することになっています。食品等事業者から報告があった際には、再発防止や消費者への注意喚起等の指導を行うとともに、回収が円滑に進むよう支援します。

また、食品衛生上の危害の発生のおそれがない食品については、食品ロス削減の観点から、むやみに回収され無駄に廃棄されるなど、過剰な自主回収を誘発することがないように配慮します。

第5章 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

食品衛生に関する調査研究や職員研修により、人材の養成及び資質の向上を図ります。また、外国人従事者にも配慮しながら、食品等事業者が責務を果たせるよう資質の向上を支援します。

1 食品衛生に関する調査研究活動

保健所職員の資質向上を図るため、日常業務に関連した調査研究を行います。また、その成果を発表することで、食品衛生に関する新たな知識、技術を広めます。

2 保健所職員の研修

厚生労働省、東京都及び特別区が実施する技術講習会、専門研修等への参加により、専門知識及び監視技術の向上に努めます。

HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理など職員が統一的な監視指導ができるよう、関係する研修会等に積極的に参加し、職場内で報告会を行い、的確な業務遂行に努めます。また、検査に関する知識の習得、技術の向上を図るため、実習を伴う研修に積極的に参加し、検査体制を強化します。

3 食品等事業者及び消費者に対する講習会

(1) 営業許可更新講習会

営業許可の更新を迎える食品等事業者を対象に、営業施設の設備基準及び公衆衛生上必要な措置の基準、食中毒予防等について最新情報を提供します。

(2) 食品衛生講習会

HACCP（ハサップ）義務化への対応を中心とした、食品衛生講習会を実施します。

(3) 食品表示法講習会

食品等事業者が自ら判断して適正な表示が作成できるように講習会を実施します。

消費者向けには、食品表示の活用方法等の講習会を実施します。
また、保健所内の関係部署等と協力して普及啓発を行います。



食品表示法講習会

(4) 食品衛生責任者実務講習会

食品衛生責任者や前年に新たに営業許可を取得又は営業届出をした食品等事業者を対象に、墨田区食品衛生協会と共催で講習会を実施します。

4 外国人従事者に対する指導

外国人従事者に配慮し、外国語併記の衛生教育資料を配布して衛生管理の取組を支援します。