

令和 6 年度
品川区食品衛生監視指導計画

品川区保健所

目 次

1 目的	1
2 実施期間	1
3 根拠法令	1
4 監視指導の実施体制および他機関との連携	1
5 試験検査実施機関の実施体制	2
6 監視指導の実施に関する基本方針	2
7 重点的に監視指導を実施する事項	3
8 不利益処分等	5
9 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	6
10 区民・食品等事業者への情報提供および意見交換（リスクコミュニケーション）の実施	6
11 食品衛生に係る人材の育成および資質の向上	7
別紙① 監視指導の実施体制および各機関との連携体制	8
別紙② 食品群ごとの食品供給工程（フードチェーン）における監視指導項目	9
別紙③ 年間監視計画表	10
用語解説	11

品川区長期基本計画の政策の柱となっている生涯を通じた健康づくりの推進を目的とし、健康危機管理体制を充実させるため、食品衛生法第 24 条の規定および「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成 15 年厚生労働省告示第 301 号）に基づき、令和 5 年度品川区食品衛生監視指導計画を定めます。

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、区民の食生活の安全を確保します。

2 実施期間

令和 6 年 4 月 1 日から令和 7 年 3 月 31 日まで

3 根拠法令

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）

食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成 2 年法律第 70 号）

食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）

東京都ふぐの取扱い規制条例（昭和 61 年東京都条例第 51 号）

食品衛生法施行条例（平成 12 年東京都条例第 40 号）

東京都食品安全条例（平成 16 年東京都条例第 67 号）

関係諸政省令・規則

4 監視指導の実施体制および他機関との連携

（1）実施体制

食品衛生に関する監視指導は、品川区保健所生活衛生課食品衛生担当（以下「食品衛生担当」という。）が実施します。このほかに、「食品衛生行政の運営に関する細目協定」に基づき、大規模製造業、食品流通拠点および輸入食品、ならびに複数の区にまたがっての有害食品の排除および違反処理等に係る監視指導は、東京都（以下「都」という。）と協力のもと、実施します。

（2）他機関との連携

他の自治体との連絡調整は原則として食品衛生担当から、都福祉保健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、消費者庁および他の自治体と別紙①に示すように連携していきます。

なお、複数の自治体に関係する広域的な食中毒事案発生時には、広域連携協議会により情報共有を行い、食中毒の拡大防止を図ります。

（3）区他部署との情報共有

食中毒が発生した場合に、大規模化しやすく、また、重篤な健康被害が生じやすい高齢者や児童、乳幼児等が利用する学校、保育園および福祉施設等については、学務課、保育課、保育支援課等の給食施設に係る部署と食品衛生に関する情報の共有を行うことで、食中毒発生の防止に努めます。

施設内における感染症対策が必要になると考えられる集団発症事例においては、保健予防課と連携し、情報の共有を行うことで、被害拡大の防止に努めます。

食品表示に関する情報が事業者や区民等から寄せられた際、また、食品表示に関

する監視指導を実施する際は、生活衛生課栄養管理担当と情報共有を行うことで、適正な食品表示がされた食品が流通されるよう努めます。

各関係部署とは、平常時から緊密な情報共有、連絡体制を確保し、緊急時においても確実な連携体制を構築します。

5 試験検査実施機関の実施体制

(1) 実施機関

食品衛生監視指導等に係る食品等の検体は、品川区保健所生活衛生課検査室で検査を実施する他、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行います。不利益処分に関わる食中毒等の調査に関する試験検査は、食品衛生行政の運営に関する細目協定に基づき、都健康安全研究センターに委託し実施します。

(2) 信頼性の確保

検査の信頼性を確保するため、内部点検の定期的な実施、外部精度管理調査の受検および検査機器の整備を行います。また、検査員の技術向上を図るため、実務研修の受講および各種学会・講習会を通じた検査情報の収集に努めます。

6 監視指導の実施に関する基本方針

区内に流通する食品等の製造、加工、調理、および販売等に携わる食品等事業者（以下「食品等事業者」という。）に対して、「3 根拠法令」の各法令等に基づいた検査や監視指導を実施します。特に、食品群ごとに、食品供給行程（フードチェーン）の各段階に応じて監視指導項目を定めた別紙②の事項を中心に、食品等事業者に対し監視指導を行います。

(1) 監視指導の計画

食品の流通状況や食中毒の発生状況を踏まえ、別紙③のとおり、年間を3期に分けて監視指導を実施します。特に、食中毒が多発する夏期および食品流通量が増加する歳末においては、厚生労働省および消費者庁の方針を踏まえ、かつ食品衛生行政の運営に関する細目協定に基づき都と連携し、夏期一斉および歳末一斉監視として、重点的に監視指導を実施します。

【監視対象施設数および年間立入予定件数】

監視対象施設数	10,222 施設（令和5年12月末現在）
立入予定件数	3,700 件

(2) 食品等の検査

過去の食中毒発生状況、違反または苦情の発生履歴、食品の特性等を踏まえ、年間の監視計画に併せて、別紙③のとおり、食品の収去検査および調理器具・設備等のふきとり検査を実施します。

ア 検査内容

(ア) 食品の収去検査

細菌検査では、細菌数、大腸菌群、大腸菌、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌を基本検査項目とし、食品の汚染状況を明らかにすることで食品等事業者自らが実施する衛生管理を推進します。また、食肉製品等、食品衛

生法により規格基準が定められている食品については、成分規格の検査をすることで規格基準に合致した食品の流通が行われているかを確認します。

化学検査では、食品添加物について検査を行うことで、食品衛生法により定められている使用基準の遵守状況を確認するとともに、検査をした食品添加物について、食品表示法に基づく適切な表示がされているかを確認します。

(イ) 調理器具・設備のふきとり検査

細菌数、大腸菌群、大腸菌、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌を基本検査項目とし、調理器具・設備等の汚染状況を明らかにすることで、食品等事業者自らが実施する衛生管理を推進します。

イ 検査予定検体数

細菌検査	化学検査	ふきとり検査
100	10	650

(3) 違反食品等への対応

立入検査や収去検査により、食品等事業者が取り扱っている食品で違反が確認された場合は、直ちに改善を指導します。また、当該食品が販売や使用されないよう、関係機関と連携し、回収および廃棄等の危害除去の措置を実施し、再発防止のための監視指導を行います。

なお、当該違反の食品等の製造所、輸入者の所在地等が区外にあるときは、管轄の自治体に対して、速やかに通報します。また、すでに当該食品等が市場に流通している場合については、都と連携し、流通調査を行うことで、迅速に市場から当該食品等を排除します。

(4) 緊急監視

全国的な食中毒や食品事故が発生した場合等、区内において同様の事例が発生することを防止するために、必要に応じて区内食品等事業者に対する注意喚起や監視指導を行います。

7 重点的に監視指導を実施する事項

(1) 食中毒対策

食品による健康被害を未然に防止するため、次の事項を中心とした監視指導および食中毒予防に関する情報提供を行います。また、必要に応じて収去検査やふきとり検査を行います。特に、食中毒が発生しやすい食品を提供する施設および食中毒が発生した場合、大規模化しやすい給食施設や弁当・そうざい製造施設、修学旅行者等の団体に対して食事を提供する大量調理施設・宿泊施設に対しては、食品等事業者自らが実施する衛生管理体制を確認しつつ監視指導を実施します。

さらに、行事において食品を提供する場合、保健所への届出時に食品等の取扱いを指導し、必要に応じて現地の確認を行います。

ア 食肉の生食等による食中毒対策

(ア) 鶏肉

中心部まで十分な加熱がされていない鶏肉（鶏わさや鶏たたき等）を喫食することによるカンピロバクター食中毒が、毎年多く発生しています。鶏肉については、生食に関する法的な規制がないため、生や加熱不十分な状態で提供をしている飲食店が多くあります。そのため、食品等事業者に対し、鶏肉を加熱不足で提供することに対するリスクを説明し、調理方法の見直しについて指導を行います。

(イ) 牛肉、豚肉、馬肉

牛ユッケ、牛タタキ等の生食用牛肉については規格基準が定められ、また、牛レバーおよび豚の食肉については生食用としての提供が禁止されています。さらに、生食用馬肉および馬レバーについては、厚生労働省による衛生基準が策定されています。

規格基準等が定められている生食用の牛肉および馬肉等について基準等の遵守がされているかを確認し、また、牛レバーおよび豚の食肉を生食等で提供することがないように、監視指導を徹底します。

(ウ) 野生鳥獣肉（ジビエ）

野生鳥獣は牛や豚等の家畜と異なり、生産管理がされておらず、寄生虫やE型肝炎ウイルスを保有している可能性が高いため、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に基づき、十分な加熱をしてから提供をするよう監視指導を実施します。

イ ノロウイルスによる食中毒対策

ノロウイルスによる食中毒が発生した場合、大規模化しやすいため、食品等の適切な取り扱いや調理従事者の健康状態の確認および記録の実施等のHACCPに沿った衛生管理を重点的に指導します。

ウ ふぐの取扱いによる食中毒対策

食品安全上リスクの高いふぐの取扱いについて、東京都ふぐの取扱い規制条例に基づくふぐ取扱認証施設を対象に、適正な取扱いがされていることを確認するための監視指導を実施します。

エ テイクアウトを行う飲食店における衛生対策

新たに持ち帰りや宅配を始める飲食店が増えている中、持ち帰りや宅配の弁当等を原因とする食中毒事件が散発しています。持ち帰り等の食品は、店内で提供する食品に比べ、提供から喫食するまでの時間が長く、その分食中毒のリスクが高まります。そこで、提供までの温度管理や速やかに喫食してもらうための情報提供の方法等について普及啓発を図るとともに、監視指導を実施します。

(2) HACCP に沿った衛生管理の取組み支援

食品等事業者が作成した衛生管理計画、記録および手順書の内容を確認し、食品等事業者自らが実施する衛生管理が適切に行われるよう、必要に応じて助言、指導します。特に、小規模な営業者等については、HACCPに沿った衛生管理を実施することができるよう、厚生労働省が内容を確認した手引書を用いて指導を行います。

(3) 適正な食品表示への対策

食品表示法の「衛生事項」および「保健事項」について、栄養管理担当と連携し、

区内製造業や大規模販売業における表示の点検・監視および必要に応じて収去検査を行います。

また、「品質事項」に定める表示規制については、消費者庁および都と連携協力し、適正表示の推進に努めます。

8 不利益処分等

(1) 不利益処分

食中毒の発生や違反食品の排除には、食品衛生法や食品表示法等の規定に基づき、必要に応じて「営業停止命令」、「施設改善命令」、「許可の取消し」、「販売禁止命令」等の不利益処分を行います。また、悪質な事例については告発を行います。

(2) 違反の公表

法違反に対する不利益処分等の措置を実施した際は、食品衛生法および食品表示法等の規定に基づき、同様の食品衛生上の危害の発生を防止するため、違反の内容を区ホームページで公表し、食品等事業者および区民に対して注意喚起を行います。

(3) 食品等事業者による自主回収への対応

区内食品等事業者自らが、異物の混入、アレルギー表示の未記載、賞味期限の誤印字等の健康被害を生じる可能性があり、食品等を流通市場から回収する場合、食品衛生法または食品表示法に基づく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。

(4) 区民等から寄せられる情報への対応

ア 食中毒を疑う情報

食品等事業者または食中毒様症状を呈している方から寄せられた情報や、医師からの食中毒の届出をもとに、都と連携しながら迅速かつ的確に調査を行い、原因や感染経路の解明および被害の拡大防止に努めます。

腸管出血性大腸菌およびサルモネラの散発患者および無症状病原体保有者に対する調査結果は、都と共有することで、都が実施する保菌者検索事業に協力します。

イ 食品の安全性に関する情報

食品の安全性に係る事案として、区民等から寄せられる情報（不潔・不衛生な食品の取扱い、異物混入等）について、関係機関と適宜連携し、迅速に原因究明を行い、必要に応じて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、保健所へ速やかに報告するよう指導します。

ウ 指定成分等を含む食品による健康被害発生時の対応

指定成分等を含む食品を取り扱う事業者から当該食品が人の健康に被害を生じ、または生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった際は、厚生労働省へ報告をします。また、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、健康被害の状況を把握します。

(5) 食品の放射性物質汚染についての対応

平成 23 年 3 月に発生した福島第一原子力発電所の事故による食品の放射性物質汚染について、生産地等でのサンプリング検査が実施され、基準値を超過する食品が流通しないよう安全への取組みが図られています。基準値を超過した食品が発見された場合は、国や都と連携し、市場に流通させないよう迅速に対応していきます。

9 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

(1) 食品衛生推進員活動の推進

食品衛生法に基づき、区長が委嘱した食品衛生推進員を通じて、衛生管理に関する情報および技術を食品等事業者へ提供し、支援を図ります。また、食品等事業者自らが実施する衛生管理の向上のための取り組みの促進および区が行う食品の安全確保事業の推進を図るため、食品衛生推進員からの意見を提言する場である食品衛生推進会議を、年 2 回開催します。

(2) 食品衛生自治指導員に対する支援

区内で活動している一般社団法人東京都食品衛生協会の自治指導員を通じて、衛生管理に関する情報および技術を食品等事業者へ提供し、支援を図ります。

(3) 食品等事業者を対象とした各種講習会の実施

食品等事業者自らが実施する衛生管理の向上のための取り組みを適切に行えるよう、食中毒予防、最新の食品衛生情報、および HACCP に沿った衛生管理等を中心とした講習会を実施します。

10 区民・食品等事業者への情報提供および意見交換（リスクコミュニケーション）の実施

(1) 情報提供および普及啓発

区民や食品等事業者に対し、食中毒予防や食品衛生に関する最新の情報を広報紙、ホームページおよびチラシ等の媒体を用いて提供します。また、区民を対象とする講演会等を通じ、食品衛生に関する知識の普及啓発を実施します。

(2) リスクコミュニケーションの対象と年間計画

事業名	実施対象	実施予定日
食品衛生街頭相談	区民	6 月予定
消費者懇談会	区民、食品等事業者	11 月予定
出張講習会	区民	年 間
区民向け講演会	区民	7 月および 1 月予定
その他食品衛生講習会	学園祭や催事等の従事者	年 間

(3) 監視指導計画の公表と意見募集

本計画を策定または変更時には、素案を区ホームページで公表する他、区保健所の窓口で配布し、区民や事業者から意見を募ります。それらの内容等を踏まえ、監視指導計画を策定し、区ホームページで公表します。

(4) 監視指導結果の公表

本計画に従い監視指導を実施した結果を翌年度 6 月までに区のホームページで公表します。また、夏期一斉および歳末一斉監視の実施結果については都が取りまとめの上、都ホームページおよび報道機関へ公表します。

11 食品衛生に係る人材の育成および資質の向上

(1) 食品等事業者を対象とした講習会の実施

HACCP に沿った衛生管理の導入・定着を推進するために、また、食中毒予防等の食品衛生情報の他、飲食店における廃棄物・騒音等への対応等、営業に関する情報を広く伝える機会として、次の分類で講習会を実施します。

ア 食品衛生許可・届出時講習会

営業許可を取得した食品等事業者および営業届出を提出した食品等事業者を対象に、営業を行う上で必要な食品衛生に関する情報等を伝えるため、講習会を実施します。

イ 業態別食品等事業者講習会

仕出し・弁当屋、集団給食施設等、業態ごとの食品等事業者を対象に、それぞれの業態に関連した食品衛生に関する最新の情報・知見等を伝えるため、講習会を実施します。

ウ 食品衛生実務講習会

食品取扱施設の食品衛生責任者等を対象に、自らが実施する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講習会を実施します。

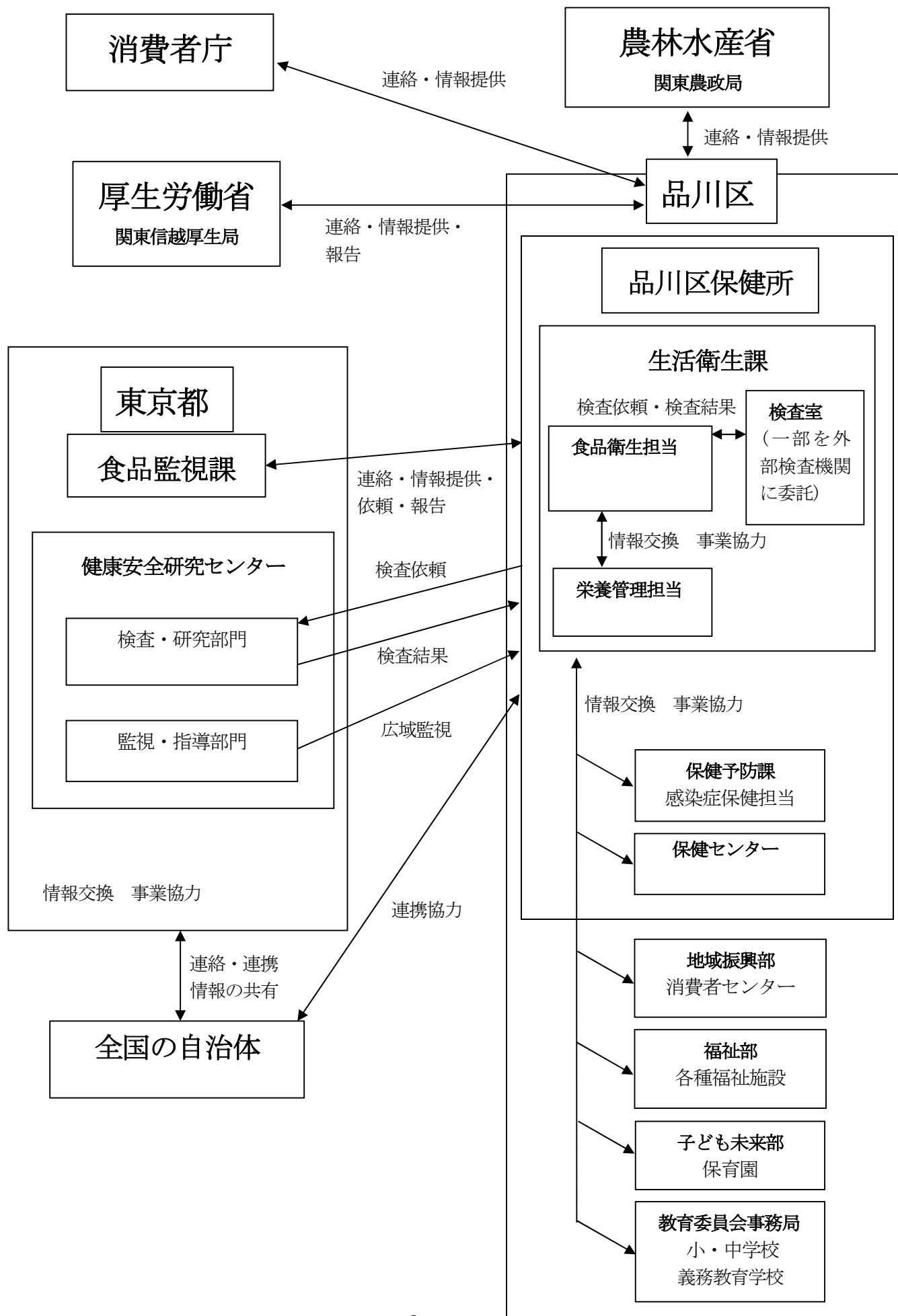
(2) 食品衛生推進員および食品衛生自治指導員を対象とした講習会

都より指定を受けた一般社団法人東京都食品衛生協会が年 2 回開催する食品衛生推進員講習会に品川区食品衛生推進員を派遣し、自らが実施する衛生管理の向上のための取り組みの推進や行政への協力等に必要な食品衛生に関する知識の向上を図ります。

また、食品衛生自治指導員に対して、区の食品衛生監視員が講習会を行い、衛生法規や食品の衛生管理に関する最新の情報を提供し、資質の向上を図ります。

(3) 食品衛生監視員研修

厚生労働省、農林水産省、都および特別区等が実施する研修等へ区の食品衛生監視員を派遣することで、HACCP に沿った衛生管理の制度化に関する衛生監視手法を習得する等、知識および監視技術の向上を図ります。



＜フードチェーン各段階に共通する監視指導項目＞

- ・添加物（その製剤を含む。以下同じ。）の製造者および加工者ならびにこれを使用する食品の製造者および加工者による使用添加物の確認の徹底
- ・製造者および加工者による異物の混入防止対策の徹底
- ・製造者および加工者による製造段階およ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および加工者による使用原材料の点検および確認の徹底

＜食品群ごとのフードチェーン各段階における監視指導項目＞

	製造、処理および加工	貯蔵、運搬、調理および販売
食肉、食鳥肉 および食肉製品	・微生物汚染の防止の徹底 ・製造または加工に係る記録の作成および保存の推進 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質およ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 ・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 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底
乳および乳製品	・微生物汚染の防止の徹底 ・製造または加工に係る記録の作成および保存の推進 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質およ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、衛生的な取扱い等)の徹底
食鳥卵	・新鮮な正常卵の受入れの徹底 ・洗卵時および割卵時の汚染防止の徹底 ・製造または加工に係る記録の作成および保存の推進 ・汚卵、軟卵およ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 および水産加工品)	・生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ・微生物汚染の防止の徹底 ・製造または加工に係る記録の作成および保存の推進 ・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 ・加熱を要する食品についての加熱調理の徹底
野菜、果実、穀類、 豆類、種実類、茶 等およびこれらの 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 ・製造または加工に係る記録の作成および保存の推進 ・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	・生食用野菜、果実等の洗浄および必要に応じた殺菌の徹底 ・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進

年間監視計画表

別紙③

			4～8月	9～12月	1～3月
実施計画	一斉監視		○夏期に事故原因となりやすい食品等の製造業、販売業および飲食店に対する一斉監視指導（夏期一斉） 【主な対象施設】 *飲食店 *量販店等大規模販売施設 *魚介類の販売施設 *生食用食肉届出施設 ○学校・保育園、社会福祉施設等集団給食施設の監視指導 ○行事監視	○冬期に事故原因となりやすい食品等の製造業、販売業および飲食店に対する一斉監視指導（歳末一斉） 【主な対象施設】 *飲食店 *魚肉練り製品、そうざい、麺類、食肉製品、漬物、和洋生菓子等の各種製造業 *量販店等大規模販売施設 *ふぐ取扱認証施設 ○宿泊施設の監視指導 ○行事監視	○食肉取扱い施設（食肉販売・処理施設）の監視指導 ○食鳥肉取扱い施設（食肉販売・食鳥処理業）の監視指導 ○行事監視
	食品等の検査計画	細菌検査	○弁当 ○そうざい、サラダ ○調理パン ○すし種、刺身	○そうざい、菓子、食肉製品、魚肉練り製品等、製造業の許可取得施設で製造された食品 ○生食用カキ	
		化学検査	○刺身	○そうざい、菓子、食肉製品、魚肉練り製品等、製造業の許可取得施設で製造された食品 ○輸入食品	
		ふきとり検査	○給食施設（保育園、福祉施設、医療機関等） ○収去検査実施施設	○ホテル等宿泊施設 ○製造業許可取得施設	

用語解説（50 音順）

【危害除去の措置】

飲食に起因する衛生上の危害発生を防止するため、品川区長が販売禁止命令、使用禁止命令、回収および移動禁止命令、取扱改善命令等の措置を行うことをいいます。

【広域連絡協議会】

監視指導の実施にあたっての連携協力体制の整備を図るため、国、都道府県等その他関係機関により構成される協議会で、平成 30 年の食品衛生法改正により新たに規定されました。広域的な食中毒事案の発生またはその拡大、および広域流通食品等の食品衛生法違反を防止するために必要な対策等について協議し、特に事案の発生時には、国と関係自治体における早期の調査方針の共有や情報の交換を行うことで、効果的な原因調査と情報発信等を実施します。

【品川区長期基本計画】

平成 20 年 4 月に策定した「品川区基本構想」に掲げる区の将来像「輝く笑顔 住み続けたいまち しながわ」を実現するために、平成 21 年 4 月に策定されました。令和 2 年 4 月には、今後 10 年間にわたる区政の課題を明らかにし、将来に向けた区の方針と取り組みを示すために、新たな長期基本計画が策定されました。新たな長期基本計画では、「生涯を通じた健康づくりの推進」を一つの政策の柱と考え、感染症や食中毒等の健康危機から区民を守るため、関係機関との連携強化を行うことで、被害の拡大防止に取り組むことを主な施策の一つに挙げています。

【収去（検査）】

食品衛生法の規定に基づいて、食品等事業者から必要量の食品等は無償で持ち帰り、添加物等の化学検査や食中毒予防のための微生物検査を行うことをいいます。

【小規模な営業者等】

HACCP に沿った衛生管理のうち、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理に取り組む必要がある営業者で、以下の営業を行う者をいいます。

- ・製造・加工した食品の全部または大部分を、併設または隣接した店舗で小売販売する者。
- ・飲食店営業、調理機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業、そうざい製造業を行う者。
- ・菓子製造業のうち、パン（比較的短期間に消費されるものに限る。）を製造する

営業を行う者。

- ・学校・病院等の営業以外の集団給食施設の設置者または管理者。
- ・容器包装に入れられ、または容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、または販売する営業者。
- ・食品を分割して容器包装に入れ、または容器包装で包み小売販売する営業者。
(例：八百屋、米屋、コーヒーの量り売り等)
- ・食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、または処理する営業を行う者のうち、食品等の取扱いに従事する者の数が 50 人未満である事業場を有する営業者。

【食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律】

食鳥肉等による衛生上の危害の発生を防止することにより、国民の健康の保護を図ることを目的とする法律であり、食鳥処理の事業の許可、食鳥検査等について定められています。

【食品安全基本法】

平成 15 年、食品安全行政にリスクアナリシス(リスク分析)の考えを導入した食品安全基本法が成立しました。同法は、食品の安全性の確保のための措置を講じるに当たっては「国民の健康の保護が最も重要」という基本理念を定め、国、地方公共団体、食品関連事業者の責務や消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的としています。

【食品衛生行政の運営に関する細目協定】

食品衛生行政における都と特別区の協力体制と業務分担について都知事と特別区長が結んだ協定事項で、①広域監視の実施、②中毒事件等の調査および処理、③行政処分等の分担、執行および連絡体制、④都知事の助言の 4 つの具体的な協定事項を定めています。

【食品衛生自治指導員】

食品等事業者の食品衛生思想の向上を図り、業界の自主管理体制の確立を目指して設立された食品衛生協会が、食品衛生自治指導員の養成課程を修了した人に委嘱します。食品衛生自治指導員は、保健所と連携を保ちながら、会員施設を巡回して衛生管理の指導・普及を行うほか、消費者啓発等幅広い活動をしています。

【食品衛生推進員】

食品衛生法に基づき平成 9 年 10 月 30 日、品川区食品衛生推進員制度が発足しました。

区内の食品等事業者ほか食品衛生の向上に熱意と見識のある人が食品衛生推進員として区長に委嘱され、次のような活動をしています。

- ① 食品等事業者自らが実施する衛生管理についての指導・助言
- ② 食品等事業者や消費者への食品衛生にかかわる情報の提供
- ③ 食品衛生にかかわる相談受付、相談先の紹介
- ④ 品川区食品衛生推進会議での食品衛生の向上について意見・提案

【食品衛生法】

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康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しています。また、違反食品や食中毒発生時には、被害拡大防止のため、違反品の回収、廃棄や営業の禁止・停止等の処分が図れるよう規定されています。

【食品衛生法施行条例】

食品衛生法の規定に基づき、営業施設についての施設基準等を東京都が定めた条例です。品川区には、施設基準を作成する権限がないため、施設基準はこの条例の規定に基づき、運用をしています。

【食品等事業者】

食品、添加物、容器包装等を採取、製造、加工、調理、販売、輸入等を行うすべての事業者をいいます。また、学校、病院、その他の施設において給食を提供している者も含まれます。

【食品表示法】

平成 25 年 6 月に制定され、平成 27 年 4 月より施行された法律で、食品衛生法、JAS 法および健康増進法の食品表示に関する規定を統合して、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度が創設されました。食品を摂取する際の安全性と一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保することを目的としています。

【東京都食品安全条例】

都民の健康の保護を図るために、東京都および食品等事業者の責務ならびに都民の役割を明らかにし、食品の安全の確保に関する基本的な施策および具体的の方策を定めた条例です。

【東京都ふぐの取扱い規制条例】

この条例は、ふぐ取扱責任者、ふぐ取扱所、営業者等について必要な規制を行うことにより、ふぐの毒に起因する食中毒を未然に防止し、もって食品の安全性を確保することを目的としています。

【HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)】

HACCP とは、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また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です。平成 30 年 6 月の食品衛生法改正により、原則として全ての食品等事業者に「HACCP 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。

【HACCP に沿った衛生管理】

「HACCP に基づく衛生管理」と「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の総称。

※HACCP に基づく衛生管理

コーデックスの HACCP 7 原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し管理を行う衛生管理。大規模事業者、と畜場（と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者）、食鳥処理場（食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。））が対象。

※HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

各業界団体が作成する手引書を参考に実施した、簡略化されたアプローチによる衛生管理。小規模な営業者等が対象。

【保菌者検索事業】

腸管出血性大腸菌およびサルモネラによる健康被害を呈した都内の散発患者および無症状病原菌保菌者（体調不良は無いが病原菌を保菌していることが検便検査等で判明した者）の検査・調査を行うことにより、保菌状況や広域食中毒であるかどうかの動向を把握することを目的とした東京都の事業であり、品川区も協力しています。