

令和2年度 練馬区食品衛生監視指導計画

令和2年(2020年)2月
練馬区保健所

目次

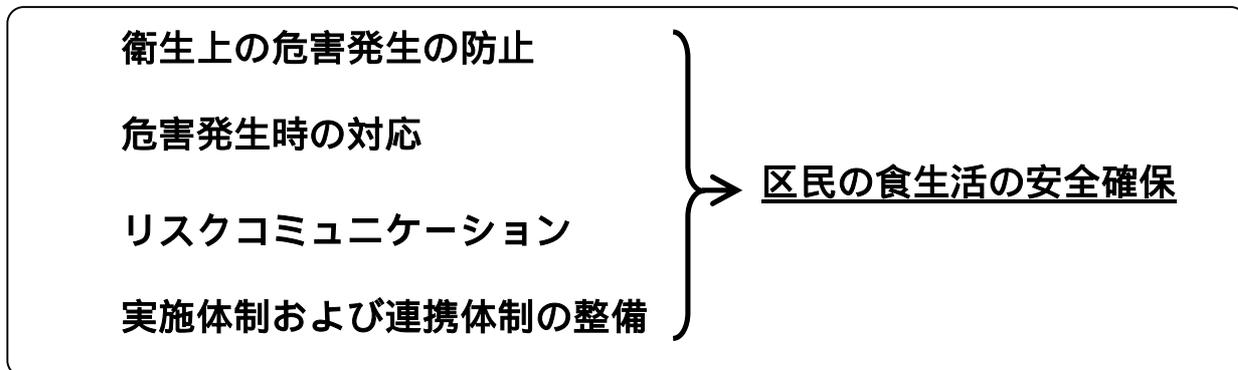
はじめに	1
衛生上の危害発生の防止	
1 主な監視指導事業	
年間実施予定	1
重点監視指導事業	1
夏期および歳末一斉監視指導	3
その他の監視指導事業	3
2 収去検査	
年間実施予定	4
収去検査実施予定検体数	4
3 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	4
4 食品衛生法改正に伴う取組	4
食品衛生法改正に関する情報提供	4
HACCP導入に向けた取組	4
危害発生時の対応	
1 危機管理体制	
違反・不良食品等を発見した場合の対応	5
食品の苦情についての対策	5
食中毒等健康被害発生時対策	5
緊急監視	5
2 不利益処分等	
不利益処分等の実施	6
違反の公表	6
リスクコミュニケーション	
1 区民・事業者・行政間の情報および意見の交換（リスクコミュニケーション）	
区民への情報提供等	6
食品等事業者への情報提供等	7
講演会・シンポジウム等の開催	7
本監視指導計画への区民意見の反映	7
年間実施予定	7
実施体制および連携体制の整備	
1 監視指導の実施体制および他機関との連携	
実施体制	8
庁内関係部署および他の関係機関との連携	8
2 試験検査の実施体制	
試験検査の実施機関	9
信頼性の確保	9
3 食品衛生監視員の資質の向上	9
用語の解説	10
別紙	11
別紙	12
別紙	13

令和2年度練馬区食品衛生監視指導計画

はじめに

練馬区では、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条の規定に基づき「令和2年度練馬区食品衛生監視指導計画（「監視指導計画」という。）」を策定します。

この監視指導計画の目的は以下のとおりです。



衛生上の危害発生の防止

食品等に起因する衛生上の危害発生を未然に防止し、区民の食生活の安全確保を図るため、食品等事業者に対して監視指導および普及啓発を実施します。

1 主な監視指導事業

年間実施予定

練馬区内で製造、加工、調理される食品や流通、販売される食品に関し、食中毒等の事故を未然に防止するため、以下に示す重点監視指導事業を中心に、監視指導事業の共通事項 について、年間予定表（別紙 ）に基づき監視指導を行います。

令和2年度監視指導予定件数 12,000 件

監視指導事業の共通事項

- ・「食品衛生法」、「食品表示法（平成25年法律第70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）」、「東京都食品製造業等取締条例（昭和28年東京都条例第111号）」および「東京都ふぐの取り扱い規制条例（昭和61年東京都条例第51号）」の遵守の確認と指導
- ・製造、加工および調理の各段階での一般衛生管理の徹底、実施状況の確認および指導
- ・食品群ごとに食品供給行程（フードチェーン）を通じた衛生管理の徹底（別紙 ）
- ・食品等の仕入元・販売先に関する記録、機械類等の点検・補修結果やロット毎の製造記録などの作成・保存を指導

重点監視指導事業

ア 食中毒対策

東京都（以下「都」という。）内で発生した食中毒の患者数は、ここ数年、ノロウイルス¹、カンピロバクター²やアニサキス³によるものが上位を占めており、全国の発生状況においても同様の傾向です。区内においても、ノロウイルス、カンピロバクターやアニサキスによる食中毒が発生していることから、以下の事項を中心とした食中毒対策を実施します。

(7) ノロウイルス食中毒対策

近年、ノロウイルスによる食中毒の原因として、二枚貝などの原材料由来よりも調理者由来のものが多くを占めます。そこで、高齢者や子供等が利用する社会福祉施設や児童福祉施設等の給食施設および一般飲食店などの事業者を中心に、手洗いの重要性、食品への二次汚染の防止等の基本的な予防策を重点的に監視指導するとともに、従業員の健康管理および適正な記録管理について指導を強化します。

また、区民に対しても、ノロウイルスに関する正しい知識とその予防方法について、普及啓発に努めます。

(4) 食肉の生食等による食中毒対策

食肉の生食や加熱不足を主な原因とする、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒が多発しています。特に鶏肉等については、生食に関する法的規制がなく、生や加熱不十分な鶏肉料理を提供する飲食店もあり、これらが原因のカンピロバクターによる食中毒が発生しています。そのため、食品等事業者に対して、鶏肉等を生食することの危険性を周知し、十分に加熱して提供するように指導します。

食肉販売業者、食肉処理業者、飲食店（焼肉店等）等の食肉を取り扱う施設の監視を重点的に行い、牛の肝臓、豚肉（内臓を含む。）は生食用として提供できないこと、中心部まで十分に加熱して提供することを指導し、食中毒の発生防止を図っていきます。また、生食用食肉（牛肉・馬肉）取扱施設については、規格基準や衛生基準、表示基準の遵守を指導します。

あわせて、区民に対して、食肉の生食における危険性を注意喚起し、普及啓発に努めます。

(5) アニサキスによる食中毒対策

都内では、アニサキスによる食中毒が増加傾向にあり、平成30年の食中毒の報告件数が初めて第1位（77件）となりました。そのため、食品等事業者に対し、速やかに魚介類の内臓を取り除くこと、目視で確認してアニサキスを除去すること、中心部までの冷凍（-20℃で24時間以上）や加熱（60℃では1分、70℃以上で瞬時）により死滅することなどについて注意喚起を行うとともに、区民に対しても普及啓発を図っていきます。

(6) 集団給食施設等の食中毒対策

高齢者や子供等が利用する社会福祉施設や児童福祉施設等の給食施設や、食中毒が発生した場合に大規模な患者発生につながりやすい集団給食施設を中心に、重点監視を行います。生野菜などの非加熱で提供する食品の取り扱い等についての監視指導や、加熱調理の徹底、食品への二次汚染の防止等の予防策の普及啓発を行います。

(7) その他の食中毒対策

毎年、全国では有毒植物、有毒魚介類等の誤食による食中毒が発生しています。これらの食中毒対策について食品等事業者に情報提供するとともに、区民への普及啓発に努めます。

イ 適正な食品表示への対策

食品表示法に基づき、関係機関と連携、協力しながら食の安全・安心の確保を図ります。

各施設の監視時や収去検査⁴などで、区内の食品製造業者が製造する食品やスーパー等で販売される食品が適正に表示されているか確認します。そして、不適正な表示は改善するよう指導し、必要に応じて製造所を管轄する自治体へ情報提供をし、円滑な対応に努めます。

夏期および歳末一斉監視指導

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実施要領等を踏まえ、都と連携して一斉監視指導事業を実施します。

なお、実施結果は都が取りまとめたうえで、都ホームページへ公表されます。



店頭での監視の様子

その他の監視指導事業

ア 広域流通食品対策

有害食品等の広域流通を防止するため、都と連携して以下の監視指導を行います。

- (ア) 製造工程での原材料や製品の検査およびその取り扱い状況
- (イ) 問屋等の流通拠点や販売店での商品の検査およびその取り扱い状況

イ 食品の放射性物質汚染対応

放射性物質汚染対応として、食品については国の基準値に基づき生産地での検査が実施され、安全な食品の流通が図られています。基準値を超えるおそれのある食品が流通した場合は、国、都および他自治体と連携し、追跡調査や必要に応じて検査を実施します。

ウ 輸入食品対策

輸入食品の安全を確保するため情報収集に努めるとともに、区内に流通する輸入食品の監視や検査、輸入業者への指導を行います。

エ 残留農薬等対策

農産物における残留農薬、家畜および養殖魚介類に使用される飼料添加物ならびに動物用医薬品について情報収集に努めるとともに、東京あおば農業協同組合との役割分担の下、残留農薬の検査を実施します。

オ 縁日、祭礼等の行事における臨時業者、臨時出店者の監視指導

西の市やボロ市等の臨時業者および照姫まつりや練馬まつり等の臨時出店者への衛生的な食品の取り扱いの指導や、これら行事内での無許可営業を排除するための監視を行います。

カ 東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会に向けた監視指導

令和 2 年は、東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会(以下「東京 2020 大会」という。)開催の年であり、世界各国・地域から選手、観戦者等の訪問が見込まれます。区内ホテル等の調理場や弁当等製造施設等に対し、食品衛生法や関係法令の遵守、HACCP⁵に沿った衛生管理を前提とした監視指導に努めます。

そして、都と連携、協力し、東京 2020 大会に向けて食の安全を確保します。

2 収去検査

年間実施予定

監視指導事業にあわせて、年間予定表（別紙 ）のとおり収去検査を実施します。

収去検査実施予定検体数

（単位：検体）

細菌検査	理化学検査	合計
780	120	900

3 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

衛生管理に関する技術および情報について、食品衛生推進員⁶や食品衛生協会の自治指導員⁷を通じて食品等事業者に提供し、自主的な衛生管理を推進します。また、保健所による監視指導時や営業許可申請時などの機会を利用して、病原体を媒介するネズミや昆虫への対策についても、事業者に対して普及啓発を行います。

4 食品衛生法改正に伴う取組

食品衛生法改正に関する情報提供

平成30年6月13日に食品衛生法が改正されました。これにより、HACCPに沿った衛生管理の制度化や食品営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設などが順次施行されます。そこで、食品等事業者や区民に対し、法令改正について情報を提供し、周知を図っていきます。

HACCP導入に向けた取組

食品衛生法が改正され、原則、すべ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（令和2年6月1日施行）。

食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を円滑に導入できるように、以下のとおり取り組みます。

ア HACCPに沿った衛生管理の制度化を周知

各施設の監視や各講習会等を通じて、食品等事業者に対し、HACCPおよびその考え方の導入の推進を図ります。また、食品衛生協会や自治指導員等の関係機関・団体と協力し、さらなる普及に努めます。

イ HACCPに沿った衛生管理の導入指導および技術的支援

食品等事業者が衛生管理計画を円滑に作成できるよう、各食品業界団体が作成した業種別の衛生管理の手引書やHACCPに沿った衛生管理の導入を支援する「食品衛生管理ファイル」等を活用し、指導、助言を行います。

危害発生時の対応

監視および収去検査で違反食品、有害食品が確認された場合は、その食品が販売および使用されないよう、関係機関と連携し、回収・廃棄など危害除去の措置を実施します。

食中毒が発生した場合には原因究明を行い、再発防止対策を実施します。

また、健康被害の状況には様々なケースが想定されるため、関係機関との連携を密にして被害の拡大防止を図ります。

1 危機管理体制

食品衛生法または食品表示法に違反した食品⁸や食中毒の発生など、食品による危害が報告された際には、原因を調査するとともに、再発防止策を指導し、食品の安全確保を図ります。

違反・不良食品等を発見した場合の対応

違反・不良食品を発見した場合、または食品等事業者から不良食品についての報告があった場合には、以下のような措置を実施します。

ア 基準違反発見の場合

製造基準などの違反、表示基準違反、施設基準違反を発見した場合は、改善を指導します。改善に期間を要する場合は、文書による指導を行います。

イ 違反食品等の確認の場合

違反食品、有害食品が確認された場合は、当該食品が販売および使用されないよう、他の関係機関と連携し、回収・廃棄など危害除去の措置を実施します。

食品の苦情についての対策

区民などから寄せられた苦情は、食品等事業者の調査や食品等の検査により、原因を調査します。原因が区内の事業者であれば、対象食品の回収、廃棄、取り扱いや施設改善を指導するなど、危害除去および再発防止の措置を実施します。

調査対象が区外のときは、管轄の自治体に通報し、調査、指導を依頼します。

食中毒等健康被害発生時対策

食中毒や違反食品等による健康被害の発生を把握した場合は、速やかに調査対象者や関係施設等の調査および検査を行います。また調査が広域に渡る場合には、都など関係機関との連携を密にして原因究明を迅速に行い、被害の拡大防止を図ります。

なお、社会福祉施設等での集団発症事例や腸管出血性大腸菌の感染者など、感染症と食中毒の両方が原因として疑われる場合には、保健予防課や庁内関係部署と共同して調査を行います。食中毒と判断した場合は、営業停止等の不利益処分を行うとともに、衛生教育等で再発防止策を指導します。

緊急監視

広域性があり、かつ緊急に有害食品などの排除を要する場合は、都と連携して関連施設の監視指導および危害防止の措置を実施します。また、区内において有害食品などを発見した時も、都と連携の上で、販売禁止処分や回収命令等の不利益処分、区民向けの広報を行うなど、迅速に危害の拡大防止を図ります。

2 不利益処分等

不利益処分等の実施

食中毒の発生や違反食品の発見など、緊急の安全確保が必要とされる場合は、「危害の除去命令」、「営業などの禁停止命令」または「施設改善命令または許可の取り消し」の不利益処分を行います。悪質な事例については、告発を行います。

違反の公表

食品衛生法違反に対する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、法違反者の営業者氏名、施設名、違反の内容などを区ホームページで公表します。

リスクコミュニケーション

消費者、食品等事業者へ食中毒予防のための情報を積極的に提供し、食品衛生知識の普及啓発に努めます。また情報提供だけでなく、消費者、食品等事業者および行政間で食品衛生についての意見交換を行い、監視指導時や監視指導計画策定時の参考とします。

1 区民・事業者・行政間の情報および意見の交換（リスクコミュニケーション）

区民への情報提供等

ア 媒体による情報提供

食中毒多発期の注意喚起や食品問題発生時などの情報提供を、「ねりま食品衛生だより」などのリーフレット、区報、区ホームページ、練馬健康管理アプリ（ねりまちてくてくサプリ）およびSNS（Twitter等）を用いて提供します。

また、O157などの腸管出血性大腸菌や近年増加しているカンピロバクターによる食中毒は、食肉の生食が原因となっている事例が多いため、その危険性について積極的に情報を提供していきます。

イ 講習会等の実施

区民の食品衛生意識の向上のため、要望に応じて食品衛生出前講習会を実施し、食品衛生に係る情報を提供します。また、庁内他部署の実施するイベントに出展し、来場する消費者に対して積極的に食品衛生知識の普及啓発を行い、食品による健康被害発生の防止に努めます。

ウ 食育関連事業

食育基本法（平成17年法律第63号）を踏まえ庁内関係部署と連携し、児童、生徒を対象に、食品衛生知識の普及啓発を図ります。

近年多発しているノロウイルスによる食中毒をはじめ、食中毒予防には手洗いが有効です。正しい手洗いを子供のうちから身につけてもらうため、保育園児や小学1年生等を主な対象とした「食の安全教室（手洗い教室）」を実施します。また、食育推進事業を通じて、食品衛生知識の普及啓発を図ります。



手洗い教室の様子

食品等事業者への情報提供等

つぎのような分類において、別紙 のとおり実施します。

ア 業種別講習会

すし屋、食肉販売業といった業種ごとの営業者、食品衛生責任者⁹を対象に、それぞれの業種の特性を踏まえた衛生管理についての講習会を実施します。

イ 食品衛生実務講習会

食品衛生責任者を主な対象として、最新の食品衛生事情や自主的な衛生管理の推進に関する情報を提供するため、食品衛生協会と共催で食品衛生実務講習会を実施します。



食品衛生実務講習会の様子

ウ その他の講習会

スーパーやホテルなどの大規模施設を中心に、要望に応じて講習会を実施します。

講演会・シンポジウム等の開催

区民の関心が高いテーマを選定し、講演会等を開催します。また、そのテーマについて区民・食品等事業者・行政関係者・学識経験者といった様々な立場からの意見を交換しあい、それぞれの立場に対する理解を深めることによって、食の安心確保を図ります。

本監視指導計画への区民意見の反映

本監視指導計画の策定時に案を公表し、区民や食品等事業者から意見を募ります。その内容を検討した上で計画に反映させます。決定した監視指導計画は、区ホームページ等で公表します。

また、本監視指導計画の実施結果は、令和3年6月末日までに区ホームページ等で公表します。

年間実施予定

事業名	実施日程
消費生活展ねりまへの参加	令和2年6月
食品衛生月間パネル展示	令和2年8月
食品衛生実務講習会	令和2年9月
くらしのフェア2020へのパネル展示	令和2年10月
食の安全・安心シンポジウム	令和2年10月
冬の食中毒予防パネル展示	令和2年12月
令和3年度監視指導計画案の公表	令和3年1月
令和3年度監視指導計画案への意見募集	令和3年1～2月
令和3年度監視指導計画の策定および公表	令和3年3月
ねりま食品衛生だより	3回/年 発行
食品衛生出前講習会	随時実施
食品衛生情報の区ホームページ掲載	随時実施
令和2年度監視指導計画の実施結果の公表	令和3年6月末までに実施

実施体制および連携体制の整備

・ を円滑に実施するため、監視指導等の実施体制の整備および他機関との連携体制を整備していきます。

また、従事する職員の知識や監視技術の向上を図るため、食品衛生に関する各種研修、意見交換会等に参加し、情報交換や最新知識の習得に努めていきます。

1 監視指導の実施体制および他機関との連携

実施体制

食品衛生に関する監視指導は、練馬区保健所生活衛生課の食品衛生監視員¹⁰が、監視指導計画に基づき実施します。

庁内関係部署や他自治体および関係機関と連携し、食品の安全確保に取り組んでいきます。(別紙：連携体制)

ア 実施機関と役割

- (7) 練馬区保健所生活衛生課 食品衛生担当係
 - ・ 監視指導計画策定・公表および実施結果の公表
 - ・ 区民、食品等事業者への食品衛生に関する情報提供および意見交換の場の設定
 - ・ 消費者への食品衛生講習会の実施
 - ・ 庁内関係部署、関係機関との連絡調整

- (1) 練馬区保健所生活衛生課 食品衛生監視担当係(練馬地区担当・石神井地区担当)
 - ・ 「食品衛生法」、「食品表示法」、「東京都食品製造業等取締条例」ほか関係法令に基づく、食品等取扱施設の監視指導
 - ・ 食中毒(疑いを含む。)に関する調査
 - ・ 違反食品および苦情食品に関する調査
 - ・ 食品等事業者への食品衛生講習会の実施
 - ・ 食品等事業者による自主衛生管理推進のための助言・指導

イ 監視指導の対象

「食品衛生法」、「食品表示法」、「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」、「東京都ふぐの取り扱い規制条例」に係る施設および従事者

庁内関係部署および関係機関との連携

監視指導計画に基づく監視指導や普及啓発活動が実施できるよう、庁内関係部署および関係機関と連携していきます。

ア 庁内関係部署との連携

保健所内および庁内関係部署と連携し、監視指導や普及啓発活動を行い、食品の安全を確保します。

- (7) 生活衛生課 試験検査係(食品の試験検査の実施)
- (1) 保健予防課(経口感染症の共同調査)
- (9) 健康推進課(食育関連事業)
- (1) 保健相談所(消費者に対する普及啓発活動、母子保健事業での普及啓発活動)
- (4) 保健給食課・保育課(給食の安全確保)
- (4) 経済課消費生活係(消費者に対する普及啓発活動)
- (4) 商工観光課(照姫まつり、練馬まつり等のイベントに出店する店舗の衛生確保)
- (7) その他関連部署

イ 都との連携

大規模製造業、食品流通拠点および輸入食品の監視指導、複数の区にまたがっての有害食品の排除や違反処理などに係る監視指導ならびに食中毒の広域発生時の対策は、都と連携、協力して実施します。

ウ 関係機関との連携

他の自治体との連絡調整は法に定めがあるものを除き、原則として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。

他自治体や関係行政機関（厚生労働省、農林水産省、消費者庁など）と情報交換を行い、連携して食品衛生の向上を図ります。

広域的な食中毒事案については、広域連携協議会を通じて情報共有を行い、効果的な原因調査や適切な情報発信を実施します。

2 試験検査の実施体制

試験検査の実施機関

収去した検体の試験検査は、検査内容に応じて生活衛生課試験検査係および民間登録検査機関で実施します。また、食中毒などに関する試験検査は、東京都健康安全研究センターで実施します。

信頼性の確保

生活衛生課試験検査係における検査の信頼性を確保するため、精度管理基準に基づき内部点検の定期的実施や、外部精度管理への参加ならびに検査機器の整備を図ります。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。

なお、民間登録検査機関に対しては、委託契約に基づき業務の適正な管理を求め、必要に応じて精度管理の実施記録を確認します。



生活衛生課試験検査係での検査の様子

3 食品衛生監視員の資質の向上

監視指導に従事する食品衛生監視員は、厚生労働省、都および特別区が実施する研修、講習会への参加により、食品衛生監視員の知識および監視技術の向上を図ります。このほか、食品衛生に関する各種会議、意見交換会、学会などの機会を捉え、情報交換や最新の知識の習得に努めます。

用語の解説

- 1 **ノロウイルス**とは...食中毒や感染症の原因となるウイルスの一種。感染力が非常に強い。潜伏期間は24～48時間で、主な症状はおう吐、下痢、腹痛、発熱など。カキなどの二枚貝の生食や、感染者の便やおう吐物を通して感染する。予防は、二枚貝は中心部まで十分に加熱すること、トイレ後に十分な手洗いをすることが重要。
- 2 **カンピロバクター**とは...鶏、牛や豚などの腸内にいる細菌で、細菌性食中毒の最も多い原因となっている。潜伏期間は2日から5日と長く、主な症状は下痢、腹痛など。原因食品は、鶏肉(特に生肉)やその加工品などで、少ない菌量でも発病する。予防は、鶏肉などの生食を避け、十分加熱すること。
- 3 **アニサキス**とは...寄生虫の一種。アニサキスの幼虫は、サバ、カツオ、サンマなどの魚介類に寄生する。体長2～3cm位で、白色の少し太い糸のように見える。その幼虫が寄生している生鮮魚介類を生で食べることで、幼虫が胃壁や腸壁に刺入して激しい腹痛や吐き気、おう吐等の症状を引き起こす。
- 4 **収去検査**とは...食品衛生法第28条に基づいて実施する食品の検査のこと。検査に必要な食品等は食品等事業者から無償で提供させることができる。
- 5 **HACCP**とは...国際的に推奨されている食品の衛生管理の手法で、製造工程全体における危険性を分析し、重要な管理ポイントを特定して安全性を確保するシステムのこと。Hazard Analysis and Critical Control Point(危害分析に基づく重要管理点)の頭文字をとってHACCP(ハサップ)と呼ばれている。
- 6 **食品衛生推進員**とは...食品衛生法第61条の規定に基づき、食品等事業者の自主的な衛生管理の推進および練馬区が行う食品の安全確保事業の推進に協力する者で、区長が委嘱した者。
- 7 **自治指導員**とは...日本食品衛生協会が行う食品衛生指導員養成の課程を修了した者、または日本食品衛生協会会長が承認した各支部の食品衛生指導員養成の課程を修了した者。
- 8 **食品衛生法または食品表示法に違反した食品**とは...有害・有毒な食品や病原微生物に汚染された食品、食品・添加物の規格基準に違反した食品のほか、異物が混入した食品、適正な表示がされていない食品などのこと。
- 9 **食品衛生責任者**とは...食品衛生法施行条例(平成12年東京都条例第40号)第2条の公衆衛生上講ずべき措置の基準および食品製造業等取締条例第6条の衛生管理運営基準により、食品を取り扱う営業を行う際に設置が義務付けられている。栄養士、調理師などの資格を有する者のほか、食品衛生責任者の養成講習会を受講した人が食品衛生責任者になることができる。食品衛生責任者の役割は食品衛生に関する法令に違反しないように、営業施設の管理運営、従事者の健康管理および衛生教育、事業者へ助言・勧告を行うこと。
- 10 **食品衛生監視員**とは...食品衛生法で定められている、厚生労働大臣、都道府県知事、特別区長が任命する一定の資格を持った職員のこと。食品関係施設への立入権限、収去権限などが与えられる。

年間予定表

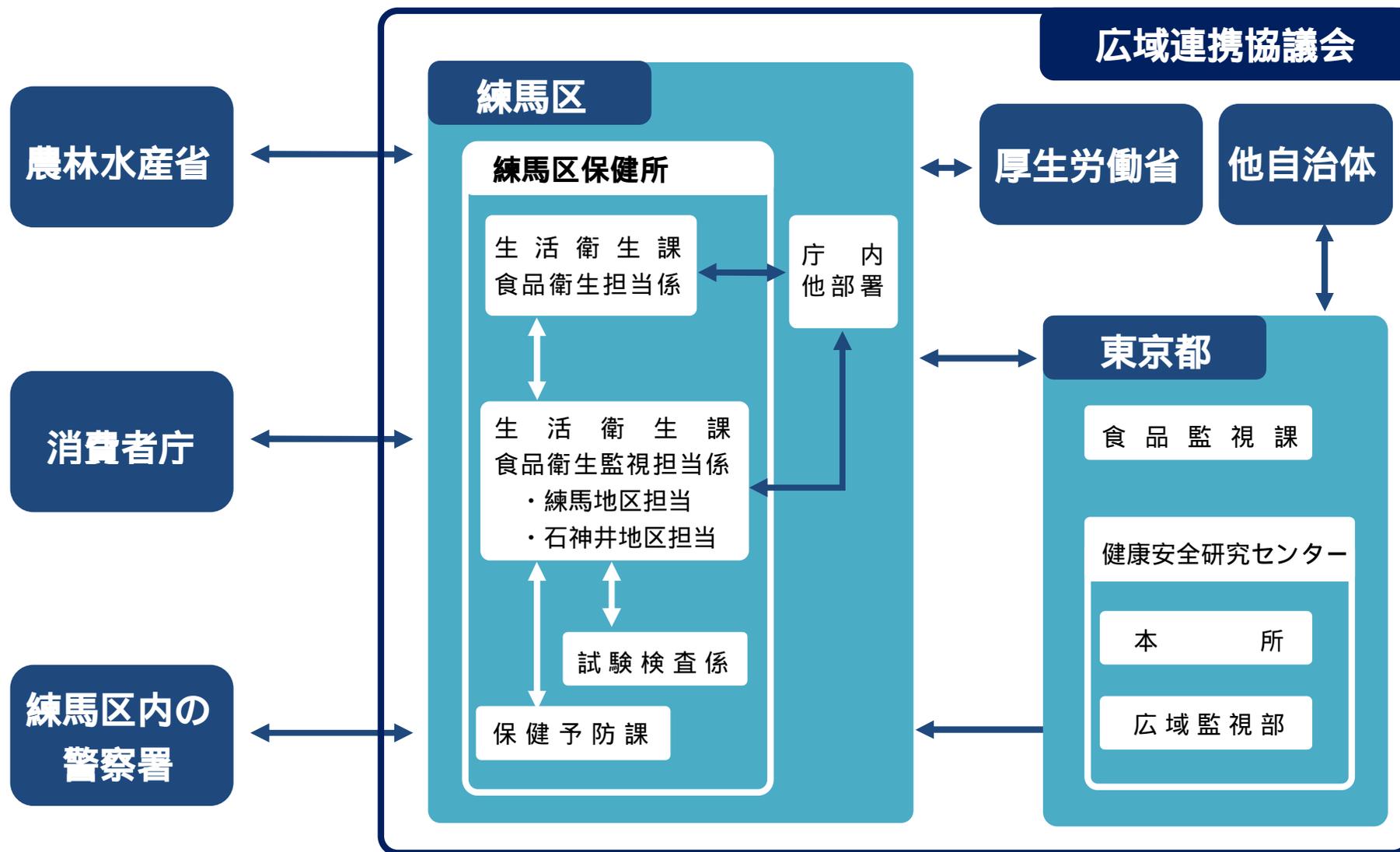
	4～5月	6～8月 (夏期一斉)	9～10月	11～12月 (歳末一斉)	1～3月
一斉監視等	照姫まつり 学校給食施設 保育園給食施設 集団給食施設 (社会福祉施設等を含む)	夏期に事故原因となりやすい食品等の製造業、販売業および飲食店の一斉監視指導 【主な対象業種】 * 飲食店(すし屋、仕出し屋、弁当屋、集団給食、そうざい) * 集団給食施設 * 魚介類等の販売業 * 青果物の販売業 * めん類・そうざい・アイス等の製造業 学校給食施設	食肉関係営業 (食肉販売業、食肉処理業、食鳥処理業、焼肉屋等) 飲食店(そば屋、集団給食) 菓子製造業(和生菓子) 練馬まつり 学校給食施設	歳末食品の製造業および販売業に対する一斉監視指導 【主な対象業種】 * 飲食店(宴会場等) * 各種製造業(そうざい、洋生菓子、つけ物等) * 魚介類(生介含) 食肉等の販売業 * ふぐ取扱関係営業施設 * スパ・マーケット等 * 輸入食品の監視 * 縁日・祭礼監視(酉の市、ポロ市)	菓子製造業(パン、その他) 各種製造業 大規模製造業 大規模飲食店(ファミリーレストラン) 各種販売業 無許可営業の摘発 輸入柑橘類等販売業 豆腐製造業 行楽地一斉 集団給食施設(社会福祉施設等を含む)
		← 生食用食肉取扱施設 → (食肉処理業・食肉販売業・飲食店営業)			
収去検査(細菌・理化学検査)	学校給食 保育園給食 集団給食	夏期に事故原因となりやすい食品を中心に収去検査 * 集団給食 * 調理パン * 弁当・仕出し弁当類 * テイクアウトすし(すし種を含む) * そうざい類 * ゆでめん * そうざい、サラダ * アイスクリーム等 * 中華麺、皮類 学校給食	和生菓子 学校給食	歳末に流通量が増加する食品を中心に収去検査 * 洋生菓子 * そうざい類 * 冷凍食品 * つけ物 * 清涼飲料水 * 魚肉練り製品 * 食肉製品 * 加工食品 * 輸入食品	輸入柑橘類 輸入冷凍野菜 豆腐
		食肉類(生食用食肉含む)			
その他、必要に応じて収去検査・買い上げ検査を実施する。					
実施事業(講習会等)	食品衛生推進 委員会議	業種別講習会 (区立保育園給食、区立学校給食、集団給食、仕出し・弁当屋、テイクアウトすし・すし屋、魚介類販売業) 自治指導員講習会 監視指導計画実施結果の公表(6月) 食品衛生月間(8月)	食品衛生実務講習会(9月) 業種別講習会(食肉販売業・食肉処理業、そば・うどん屋、居酒屋・焼肉屋、和生菓子) 食の安全・安心シンポジウム(10月)	業種別講習会(集団給食、洋生菓子) 冬の食中毒予防ハル展示(12月)	監視指導計画の意見募集(1～2月) 食品衛生推進委員会議 次年度監視指導計画の公表(3月)
		食品衛生だより発行(3回) 食中毒予防啓発パネル展示 区ホームページ、SNS等掲載 食の安全教室等消費者講習会 HACCP制度の周知や導入に向けての支援、普及啓発			

食品群ごとの食品供給行程(フードチェーン)を通じた衛生管理

フードチェーン 食品群	生産および食鳥処理	製造および加工	貯蔵、運搬、調理 および販売
食品一般		<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 ・温度管理の徹底 ・アレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底 ・記録の作成および保存の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ・流通管理(保存温度、衛生的な取り扱い等)の徹底
食肉、食鳥肉および食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・流通管理(保存温度、衛生的な取り扱い等)の徹底 ・加熱調理の徹底
乳および乳製品		<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・流通管理(保存温度、衛生的な取り扱い等)の徹底
食鳥卵		<ul style="list-style-type: none"> ・新鮮な正常卵の受け入れの徹底 ・洗卵時および割卵時の汚染防止の徹底 ・汚卵、軟卵および破卵の選別等検卵の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・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)		<ul style="list-style-type: none"> ・ふぐの衛生的な処理の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・流通管理(保存温度、衛生的な取り扱い等)の徹底 ・加熱調理の徹底
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等およびこれらの加工品(有毒植物およびキノコ類を含む。)		<ul style="list-style-type: none"> ・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進

記載のないものについては、関係行政機関により衛生管理の指導が行われる。

監視指導の実施体制および各機関との連携体制



〒176 - 8501

練馬区豊玉北六丁目 12 番 1 号

練馬区保健所 生活衛生課 食品衛生担当係

電 話 03 5984 4675

F A X 03 5984 1211

E mail seikatueisei02@city.nerima.tokyo.jp