

平成 29 年度 練馬区食品衛生監視指導計画

～食の安全・安心確保のための取り組み～

平成 29 年 2 月
練 馬 区 保 健 所

目 次

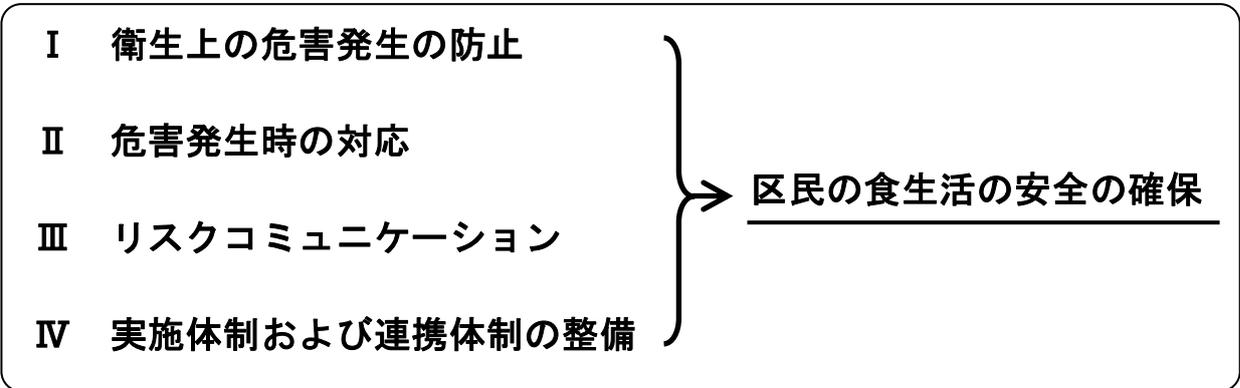
はじめに	1
I 衛生上の危害発生の防止	
1. 主な監視指導事業	
(1) 年間実施予定	1
(2) 重点監視指導事業	1
(3) 夏期および歳末一斉監視指導	3
(4) その他の監視指導事業	3
2. 収去検査	
(1) 年間実施予定	3
(2) 収去検査実施予定検体数	3
3. 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	
(1) 技術および情報の提供	4
(2) より高度な自主的衛生管理の推進	4
II 危害発生時の対応	
1. 危機管理体制	
(1) 違反・不良食品等を発見した場合の対応	4
(2) 食品の苦情についての対策	4
(3) 食中毒等健康被害発生時対策	5
(4) 緊急監視	5
2. 不利益処分等	
(1) 不利益処分等の実施	5
(2) 違反の公表	5
III 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）	
(1) 区民への情報提供等	5
(2) 食品等事業者への情報提供等	6
(3) 講演会・シンポジウム等の開催	6
(4) 本計画への区民意見の反映	6
(5) 年間実施予定	7
IV 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	
(1) 実施体制	7
(2) 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	
(1) 試験検査の実施機関	8
(2) 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①	11
別紙②	12
別紙③	13

平成 29 年度練馬区食品衛生監視指導計画

はじめに

練馬区では、食品衛生法第 24 条に基づき「平成 29 年度練馬区食品衛生監視指導計画」（以下「計画」という。）を策定します。

この計画の目的は以下のとおりです。



I 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、食品取扱施設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

(1) 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、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、別紙①の年間予定表に基づき監視指導を行います。

平成 29 年度監視指導予定件数	13,000 件
区内営業許可および届出施設数	13,162 件（平成 28 年 12 月末現在）

※監視指導事業の共通事項

- ・「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」および「東京都ふぐの取扱い規制条例」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的衛生管理の徹底、実施状況の確認・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②）
- ・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

(2) 重点監視指導事業

ア. 食中毒対策

東京都内で発生した食中毒事件の病因物質別の発生件数は、ここ数年ノロウイルスとカンピロバクター※¹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、過去にカンピロバクターやノロウイル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。

①集団給食施設等の食中毒対策

平成 28 年 8 月に東京都および千葉県の高齢者福祉施設において、腸管出血性大腸菌 O157 を原因とした食中毒により、複数名が死亡する事件が発生しました。東京都は高齢者福祉施設に対して緊急の食品衛生講習会を実施しました。

これを踏まえ、高齢者福祉施設等に対しては、非加熱で提供する食品の取扱い等について重点的に指導するとともに、区が実施する食品衛生講習会においても周知します。

②ノロウイルス食中毒対策

ノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、食中毒が発生した場合に症状が重篤化しやすい高齢者・子供等が利用するハイリスク施設^{※2}や、都内で発生したノロウイルス食中毒の原因施設として一番件数の多かった一般飲食店などの事業者を中心に、従業員の体調管理や手洗いの重要性、食材への二次汚染の防止等の基本的な予防策を重点的に指導します。

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。

③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。平成 24 年 7 月に牛肝臓の生食が、平成 27 年 6 月には豚肉（肝臓を含む）の生食が禁止されましたが、食肉の生食を原因とする食中毒はいまだに発生し続けています。特に鶏肉等については、生食が禁止されていないことから、鶏刺しなどを提供する飲食店もあり、鶏肉の生食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。またリステリア^{※3}についても、現在その危害は広く知られてはいたませんが、危害発生時の被害が大きいことから、対策が必要です。そのため、鶏肉等の食肉を生食する事の危険性について、食品等事業者へ周知を徹底するとともに、食肉については中心部まで十分に加熱して提供するように指導します。あわせて、食肉を生食する事の危険性について、区民への普及啓発に努めます。

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、特に飲食店に対しては、牛の肝臓、豚肉（肝臓を含む）は生食用として提供できない事、中心部まで十分に加熱して提供する事を指導し、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。

④その他の食中毒対策

ここ数年、魚介類の生食が原因と考えられているアニサキスやクドアといった寄生虫による食中毒が増加傾向にあります。また、キノコや有毒植物等の自然毒による食中毒も発生していることから、これらの食中毒対策について食品等事業者へ情報提供するとともに、区民へも普及啓発に努めます。

また、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大量調理施設に対して、施設および食品の適切な取扱い等についての監視指導を実施します。

イ. 適正な食品表示への対策

平成 27 年 4 月から施行された食品表示法に基づき、関係機関と連携協力して食品等事業者が適正な表示を行うよう監視指導を行います。

(3) 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、東京都（以下「都」という。）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、報道機関や都ホームページで公表されます。



店頭での監視の様子

(4) 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。

- ・ 製造工程での原材料や製品の検査およびその取扱い状況
- ・ 市場・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営業者、臨時出店者の監視指導

酉の市・ボロ市等の臨時営業者および、照姫まつり・練馬まつりの臨時出店者への衛生的な食品の取扱いの指導や、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。

2. 収去検査

(1) 年間実施予定

監視指導事業にあわせて、別紙①の年間予定表のとおり収去検査^{※4}を実施します。

(2) 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
770	160	930

3. 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

(1) 技術および情報の提供

自主管理の技術および情報について、食品衛生推進員などを通じて食品等事業者に提供することや、食品衛生協会の自治指導員が、巡回指導の一環で店舗等の点検や簡易検査を行うなど、関係者の協力を得ながら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図ります。

(2) より高度な自主的衛生管理の推進

食品等事業者に対し、都が実施する食品衛生自主管理認証制度^{※5}に関する情報提供を行い、より高度な自主的衛生管理の推進を図っていきます。

II 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^{※6}の発見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。

(1) 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。

(2) 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。

(3) 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、保健予防課や区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。

(4) 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や、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

(1) 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。

(2) 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、違反の内容などを公表します。

Ⅲ 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）

(1) 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、広報紙、区のホームページおよび SNS（Twitter 等）を用いて実施します。

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、要請に応じて出前講習会を実施し、食品衛生情報を提供します。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

食育基本法を踏まえ庁内関係部署と連携し、主に児童・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・小学1年生を主な対象とした「食の安全教室（手洗い教室）」を実施します。



手洗い教室の様子

(2) 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①のとおり実施します。

ア. 業態別営業者講習会

すし店、食肉販売店といった業態ごとの営業者・食品衛生責任者^{※7}を対象に、それぞれの業態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。



食品衛生実務講習会の様子

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、最新の食品衛生知識や自主的な衛生管理の推進に関する事項を提供するため、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。

ウ. その他の講習会

スーパー、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。

(3) 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、それぞれの立場についての理解を深めることによって、食の安心確保を図ります。

(4) 本計画への区民意見の反映

本計画の策定時に計画案を公表し、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。決定した計画は、区ホームページ等で公表します。

また、本計画の実施結果は、翌年6月末日までに区ホームページ等で公表します。

(5) 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	平成 29 年 6 月
食品衛生月間パネル展示	平成 29 年 8 月
食品衛生実務講習会	平成 29 年 9 月
くらしのフェア 2017 パネル展示	平成 29 年 10 月
食の安全・安心シンポジウム	平成 29 年 10 月
冬の食中毒予防パネル展示	平成 29 年 12 月
平成 30 年度監視指導計画案の公表	平成 30 年 1 月
平成 30 年度監視指導計画案への意見募集	平成 30 年 1～2 月
平成 30 年度監視指導計画の策定および公表	平成 30 年 3 月
ねりま食品衛生だより	4 回／年 発行
出前講習会	随時実施
食品衛生情報のホームページ掲載	随時実施
平成 29 年度監視指導計画の実施結果の公表	平成 30 年 6 月末までに実施

IV 実施体制および連携体制の整備

I・II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

(1) 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^{※8}が、計画に基づき実施します。また、食品衛生監視員が各々の職責を果たし、必要な監視指導および普及啓発活動が実施できるよう、体制の整備を図ります。

さらに、庁内関係部署や他自治体および関係行政機関と連携し、食品の安全確保に取り組んでいきます。(別紙③：連携体制)

ア. 実施機関と役割

①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
- ・庁内関係部署、関係機関との連絡調整

- ②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
 - ・食品等事業者および消費者への衛生講習会の実施
 - ・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」、「東京都食品製造業等取締条例」、「東京都食品製造業等取締条例」、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」、「東京都ふぐの取扱い規制条例」に関する施設および従事者

(2) 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。

- ①生活衛生課 試験検査係（食品の試験検査の実施）
- ②保健予防課（経口感染症の共同調査）
- ③健康推進課（食育関連事業）
- ④保健相談所（消費者に対する普及啓発活動）
- ⑤施設給食課・保育課（給食の安全確保）
- ⑥経済課消費生活センター（消費者に対する普及啓発活動）
- ⑦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）
- ⑧その他関連部署

イ. 東京都との連携

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た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。

2. 試験検査の実施体制

(1) 試験検査の実施機関

収去した検体の試験検査は、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で実施します。

(2) 信頼性の確保

検査の信頼性を確保するため、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並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。

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 **カンピロバクター**とは…鶏、牛、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ます。潜伏期間は2日から5日と長く、主な症状は下痢、腹痛などです。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します。予防は、鶏肉などの生食を避け、十分加熱することです。
- ※2 **ハイリスク施設**とは…高齢者・児童・乳幼児など、抵抗力の弱い人が利用する施設のことを指し、具体的には保育園や特別養護老人ホームなどが該当します。
- ※3 **リステリア**とは…リステリア・モノサイトゲネスという細菌。潜伏期間は1日未満から1カ月以上で、平均は3週間。そのため集団発生時でも感染時期・原因食品の特定が困難です。

リステリアはほとんどの動物や種々な環境からも検出されます。市販の食肉は、菌数は少ないものの、いずれの動物でも広く汚染されています。非加熱喫食食品(魚介類、ナチュラルチーズ、生ハムを含む肉加工製品、スモークサーモンなど)では、数%程度の汚染が確認されています。リステリアは低温(10℃以下)や約10%の塩分があっても増殖できるため、通常の食品衛生手法での対策が困難です。なお、汚染があっても加熱して食べれば問題はありません。
- ※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です。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ます。
- ※5 **食品衛生自主管理認証制度**とは…東京都が創設した、食品関係施設が取り組んでいる自主的な衛生管理を評価する制度です。施設や食品の管理が都の定める基準を満たしていれば、都が指定する第三者機関に申請することにより認証されます。
- ※6 **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です。
- ※7 **食品衛生責任者**とは…食品の安全を確保するために必要な知識を有すると認定された人のことで、食品を取扱う営業を行う際に配置が義務付けられています。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ます。

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・勧告を行うことです。
- ※8 **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です。食品関係施設への立入権限、収去権限などが与えられています。練馬区では現在19名が従事しています。

年間予定表

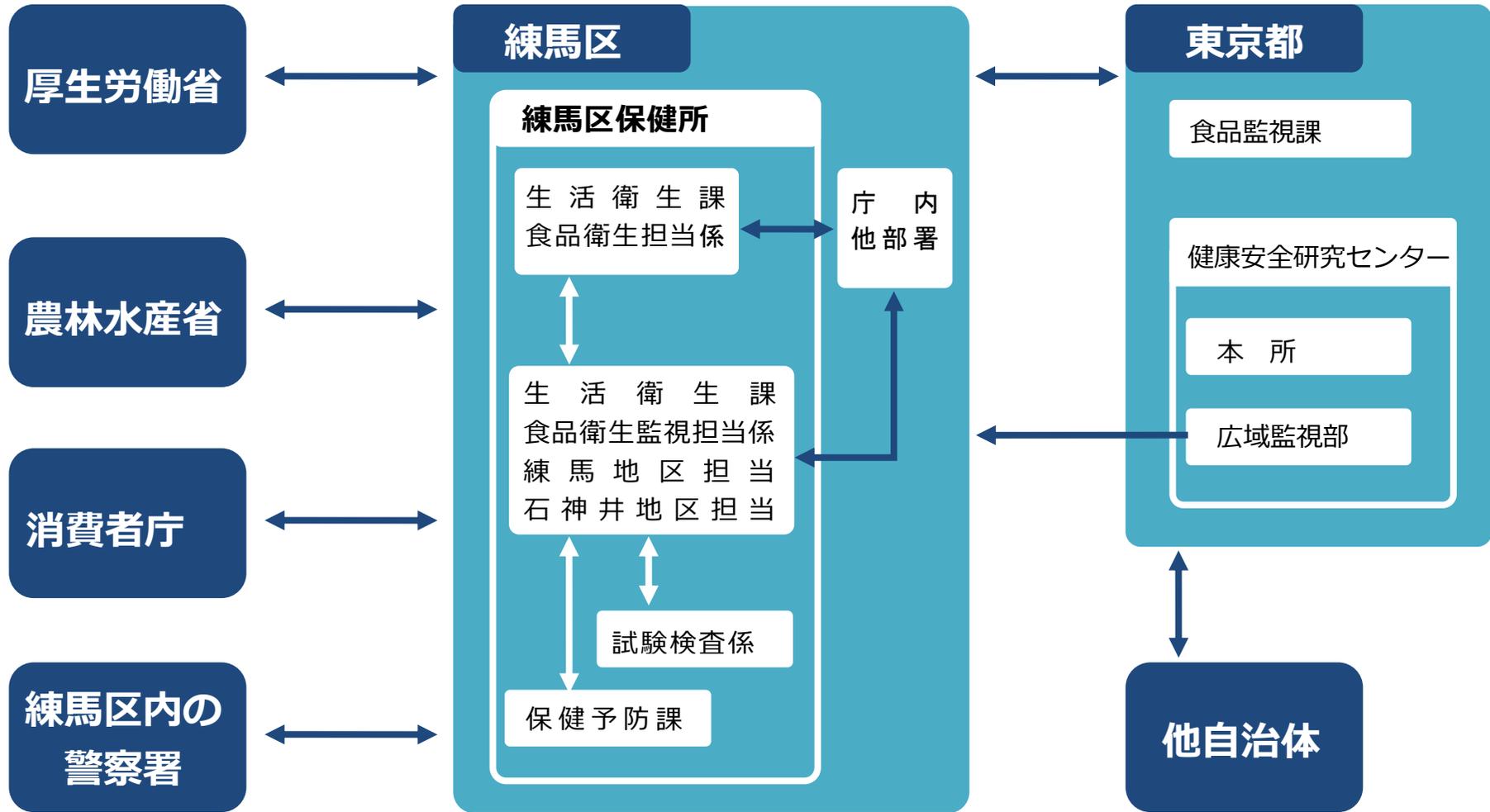
	4～5月	6～8月 (夏期一斉)	9～10月	11～12月 (歳末一斉)	1～3月
一斉監視等	<ul style="list-style-type: none"> ○照姫まつり ○豆腐製造業 ○学校給食施設 ○保育園給食施設 ○集団給食施設(社会福祉施設等を含む) 	<ul style="list-style-type: none"> ○夏期に事故原因となりやすい食品等の製造業、販売業および飲食店の一斉監視指導 【主な対象業種】 * 飲食店(すし屋、仕出し屋、弁当屋、集団給食、そうざい) * 集団給食施設 * 魚介類等の販売業 * 青果物の販売業 * めん類・そうざい・アイス等の製造業 ○学校給食施設 	<ul style="list-style-type: none"> ○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、洋生菓子) ○買い上げ検査(調査研究) ○練馬まつり ○学校給食施設 	<ul style="list-style-type: none"> ○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(生かき含)食肉等の販売業 * ふぐ取扱関係営業施設 * スーパーマーケット等 * 輸入食品の監視 * 縁日・祭礼監視(酉の市、ボロ市) 	<ul style="list-style-type: none"> ○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
	<p>← 生食用食肉取扱施設 →</p> <p>(食肉処理業・食肉販売業・飲食店営業)</p>				
収去検査(細菌・化学検査)	<ul style="list-style-type: none"> ○学校給食 ○保育園給食 ○集団給食 	<ul style="list-style-type: none"> ○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 ○冷凍食品 ○アイスクリーム等 ○中華麺、皮類 ○学校給食 	<ul style="list-style-type: none"> ○和生菓子 ○洋生菓子 ○買い上げ検査 ○学校給食 	<ul style="list-style-type: none"> ○洋生菓子 ○そうざい類 ○冷凍食品 ○つけ物 ○清涼飲料水 ○液卵 ○魚肉練り製品 ○食肉製品 ○加工食品 ○輸入食品 	<ul style="list-style-type: none"> ○輸入柑橘類 ○輸入冷凍野菜 ○残留農薬検査 ○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を実施する。					
実施事業(講習会等)	<ul style="list-style-type: none"> ○食品衛生推進員会議 ○業態別講習会(豆腐製造業) 	<ul style="list-style-type: none"> ○業態別講習会(区立保育園給食、区立学校給食、集団給食、調理パン、仕出し屋弁当、テイクアウトすし屋、魚屋、各種製造業) ○監視指導計画実施結果公表(6月) ○食品衛生月間(8月) ○自治指導員講習会 	<ul style="list-style-type: none"> ○食品衛生実務講習会(9月) ○業態別講習会(肉屋・焼肉屋、そば屋、和生菓子) ○食の安全・安心シンポジウム(10月) 	<ul style="list-style-type: none"> ○業態別講習会(和生菓子、居酒屋・焼肉屋、洋生菓子) ○冬の食中毒予防パネル展示(12月) 	<ul style="list-style-type: none"> ○監視指導計画意見募集(1～2月) ○食品衛生推進員会議 ○次年度監視指導計画の公表(3月)
	<p>食品衛生だより発行(4回)</p> <p>食中毒予防啓発パネル展示</p> <p>保健所ホームページ、SNS等掲載</p> <p>食の安全教室等消費者講習会</p>				

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、茶等及びこれらの加工品(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 6-12-1

練馬区保健所 生活衛生課 食品衛生担当係

電話 03-5984-4675

FAX 03-5984-1211

E-mail:

seikatueisei02@city.nerima.tokyo.jp