

平成 23 年度練馬区食品衛生監視指導計画（案）について

1 計画策定

(1) 計画の策定

区民の食の安全・安心のため、食品衛生法第 24 条の規定に基づき、区長は国が定める「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、毎年度食品衛生監視指導計画を定めることとなっている。これを受け、「平成 23 年度練馬区食品衛生監視指導計画」（以下「計画」という。）を策定する。

(2) 計画期間

平成 23 年 4 月から平成 24 年 3 月まで（平成 23 年度）

(3) 区民等の意見の反映

平成 23 年 1 月 11 日に、区報及びホームページにおいて意見を募集し、1 月 31 日に区民との意見交換会を行い、その意見を参考に計画を策定する。

2 計画案の概要

(1) 計画の目的

食品等事業者の監視指導および消費者への普及啓発、ならびに食中毒等により健康被害が発生した場合の危害除去を行い、食品等に起因する衛生上の危害の発生の未然防止および被害の拡大を防止し、区民の食生活の安全確保を図る。

(2) 監視指導事業

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監視指導を行い事故を未然に防止することで、区民の食生活の安全確保を図る。

(3) 収去検査

監視指導事業にあわせて、収去検査を実施する。

(4) 食品等事業者における自主的な衛生管理の推進

自主的な衛生管理に関する技術および情報を食品等事業者に提供し、支援を図る。

(5) 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）

食品衛生に関する情報をリーフレット、広報紙および区のホームページで提供するほか、講習会、シンポジウムなどを開催し、食品衛生知識の普及啓発を図る。

(6) 危機管理体制の整備

食品衛生法に違反した食品の発見や、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する。

(7) 不利益処分等

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、危害の除去命令などの不利益処分を行い、併せて営業者氏名などを公表する。

(8) 監視指導の実施体制および連携体制の整備

食品衛生に関する監視指導は、生活衛生課の食品衛生監視員が実施する。また、庁内関係部署や他の関係機関と連携し、食品の安全確保に取り組んでいく。

(9) 試験検査の実施体制

収去した検体の試験検査は光が丘保健相談所試験検査係および民間登録検査機関で、食中毒調査の試験検査は東京都健康安全研究センターが実施する。

(10) 食品衛生に係る人材の養成および資質の向上

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る。また、東京都健康安全研究センターの実務研修などに参加し、検査員の知識、技術の維持向上を図る。

3 計画における充実事業

(1) 食肉の生食による危険性の普及啓発

食肉の生食による食中毒の増加を受け、平成 21 年 9 月に東京都食品安全情報評価委員会が取りまとめた「食肉の生食による食中毒防止のための効果的な普及啓発の検討」により、食肉の生食の危険性の消費者への注意喚起、事業者に対する指導、周知徹底が必要であるとされた。

練馬区でも、食肉の生食の危険性について、区報、区ホームページ、食品衛生だより等を活用し、区民に普及啓発していく。

また、事業者に対しても監視指導および講習会等の際に指導、周知徹底を行っていく。

(2) 正しい手洗い方法の普及

正しい手洗いは、ノロウイルスや腸管出血性大腸菌、カンピロバクター等による食中毒の予防に重要である。監視指導および食品等事業所・区民対象の講習会等の際に、手洗いチェックカー、迅速簡易検査キットを使いながら、正しい手洗い方法の指導を行う。

4 今後のスケジュール

1 月 11 日（火） 平成 23 年度練馬区食品衛生監視指導計画（案）に対する意見募集
（区報およびホームページ）

1 月 31 日（月） 意見交換会

3 月 平成 23 年度練馬区食品衛生監視指導計画の策定及び公表