

令和 4 年度練馬区食品衛生監視指導計画について

1 計画の策定

区民の食生活の安全を確保するため、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 24 条の規定に基づき、区が実施する監視指導を定めた令和 4 年度練馬区食品衛生監視指導計画を策定する。

2 計画の実施期間

令和 4 年 4 月 1 日から令和 5 年 3 月 31 日まで

3 令和 4 年度練馬区食品衛生監視指導計画

別添のとおり

4 計画の概要

(1) HACCP に沿った衛生管理への取組推進

原則として全ての食品等事業者には、HACCP に沿った衛生管理の実施が義務付けられている。着実に HACCP に沿った衛生管理の取組を推進するために、事業者の状況や取り扱い食品ごとの特性を踏まえつつ、施設の監視、指導等を行う。

(2) 食中毒対策

近年の食中毒は、ノロウイルスやカンピロバクター、アニサキスを原因物質とするものが多いことから、食品等事業者に対し、各原因物質の特性を踏まえた食中毒予防対策の周知と監視指導を実施する。また、区民に対しても、食中毒予防に関する正しい知識の普及啓発に努める。

(3) 食品衛生法改正に伴う営業許可制度、営業届出制度への対応

令和 3 年 6 月に食品衛生法が改正され、営業許可業種の見直しと営業届出制度の創設が行われた。新制度には経過措置があるため、対象となる事業者に対し、引き続き新制度に基づく許可や届出、適正な衛生管理について周知する。

(4) 新型コロナウイルス感染症発生を踏まえた食品衛生への対応

新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、一般飲食店において新たにテイクアウトや宅配等を行う事例が増加していることから、これらを行う飲食店に対し、衛生管理等について指導を行う。