

(案)  
平成 23 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 23 年 1 月  
練 馬 区 保 健 所

## 目 次

1. はじめに	1
<b>I 衛生上の危害発生の防止</b>	
2. 主な監視指導事業	
(1) 年間実施予定	1
(2) 実施予定件数	1
(3) 監視指導事業の共通事項	1
(4) 重点監視指導事業	2
(5) 夏期および歳末一斉監視指導	2
(6) その他の監視指導事業	3
3. 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
4. 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) より高度な自主的な衛生管理の推進	4
(3) ネズミ・昆虫対策	4
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）	
(1) 区民への情報提供等	4
(2) 食品等事業者への情報提供等	4
(3) 区民・事業者・行政間の情報および意見の交換	5
(4) 計画および実施結果の公表	5
(5) 計画案への意見募集	5
(6) 年間実施予定	5
<b>II 危害発生時の対応</b>	
6. 危機管理体制の整備	
(1) 違反・不良食品等を発見した場合の対応	6
(2) 食品の苦情についての対策	6
(3) 食中毒等健康被害発生時対策	6
(4) 緊急監視	7
7. 不利益処分等	
(1) 不利益処分等の実施	7
(2) 違反の公表	7
<b>III 実施体制および連携体制の整備</b>	
8. 監視指導の実施体制および他機関との連携	
(1) 実施体制	8
(2) 庁内関係部署および他の関係機関との連携	9
9. 試験検査の実施体制	9
10. 食品衛生にかかる人材の養成および資質の向上	10
用語の解説	11
別紙①	12
別紙②	13
別紙③	14
別紙④	15

## 平成23年度練馬区食品衛生監視指導計画（案）

### 1. はじめに

区民の食の安全・安心のため、食品衛生法第24条の規定により、区長は国が策定する「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になっています。これを受け、区民の皆様から寄せられた意見を取り入れて「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<br>II 危害発生時の対応<br>III 実施体制および連携体制の整備 | } | → 区民の食生活の安全の確保 |
|--|---|----------------|

### I 衛生上の危害発生の防止

監視指導および普及啓発を実施していくことで、食品等に起因する衛生上の危害の発生を未然に防止し、区民の食生活の安全確保を図ります。

具体的には、施設に立入りをして行う以下の3点の内容を通して行います。

- 製造している食品や原材料の検査を行う。
- 施設・設備や食品の取扱い状況を確認する。
- それらの結果に基づいて、食中毒予防のための講習会を実施する。

また事業者のみならず、消費者に対しても食中毒予防のための情報を積極的に提供していきます。

### 2. 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、以下に示す監視指導事業の共通事項および重点監視指導事業について、別紙①のとおり監視指導を行います。

#### (2) 実施予定件数

監視指導対象許可・届出数	13,480 件	（平成22年9月末現在）
監視指導予定件数	12,000 件	

#### (3) 監視指導事業の共通事項

- 「食品衛生法」、「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、実施状況の指導・確認
- 別紙②で示す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

○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

#### (4) 重点監視指導事業

##### ア. 食中毒予防対策

食中毒が発生しやすい業種や食中毒発生時に大規模な患者発生につながる大量調理施設および症状が重篤化しやすい方が利用するハイリスク施設<sup>※ 1</sup> に対して、重点的に監視指導を行っています。今後も迅速簡易検査キットを用いるなど、効率的な監視指導・普及啓発活動を行い、食中毒の発生防止に努めます。

過去に食中毒を発生させた施設についても再発防止対策の確認を目的とした監視指導を引き続き実施していきます。

さらに、近年増加しているカンピロバクターやO157に代表される腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒については、平成21年9月30日に東京都食品安全情報評価委員会により報告された「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」<sup>※ 2</sup>（以下、「検討報告」という。）により、肉を生で食べることが発生の大きな要因であることが示されました。そのため、肉を生で食べさせるようなメニューのある営業者に対して、消費者へ提供する際には適切な方法で行うよう指導を行い、食中毒の発生防止を図っていきます。

また、ノロウイルス対策についても、従業員の体調管理、食材への二次汚染の防止といった基本的な事柄について、普及啓発を実施して発生防止に努めます。

##### ①施設に対する監視指導

- 食品取扱い状況の調査
- 食品の収去検査<sup>※ 3</sup>

##### ②カンピロバクター対策

ハイリスク施設等での収去検査を行います。また、食肉販売業者、食肉処理業者、食鳥処理事業者、ハイリスク施設、飲食店および消費者への普及啓発活動を実施します。



店頭での監視の様子

##### ③O157に代表される腸管出血性大腸菌対策

ハイリスク施設、食肉販売業者、食肉処理業者、飲食店（焼肉店等）および消費者への普及啓発活動を実施します。

##### ④ノロウイルス対策

ハイリスク施設、飲食店や魚介類販売業をはじめとする食品等事業者および消費者への普及啓発活動を実施します。

##### イ. 適正な食品表示への対策

「食品衛生法」に基づき、適正表示の徹底を図ります。また、JAS法や健康増進法および薬事法など、他法が定める表示規制についても他の関係機関と連携協力し、適正表示の推進に努めます。

#### (5) 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、厚生労働省の方針を踏まえ、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、報道機関や都ホームページで公表されます。

### (6) 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. 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。

#### ウ. 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。

#### エ. 食品等事業者における記録の作成・保存の指導

食品等に起因する衛生上の危害の発生および拡大を防止するため、製造・販売・流通等を担う各事業者が、それぞれの仕入元、出荷・販売先などの記録を作成・保存するよう指導します。

#### 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・ポロ市等の臨時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、および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. 大規模飲食店一斉監視指導

区内の大規模飲食店に対する監視指導を実施します。

### 3. 収去検査

#### (1) 年間実施予定

監視指導事業にあわせて、別紙③のとおり収去検査を実施します。

#### (2) 収去検査実施予定検体数

(単位：件)

細菌検査			化学検査	合計
(0157)	(カンピロバクター)			
740	(30)	(140)	170	910

( )内の数値は再掲です。

#### 4. 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

自主管理の手法および情報についてのパンフレット等を練馬区長が委嘱した食品衛生推進員、食品衛生協会の自治指導員を通じて、および保健所が監視指導を行った際に配布し、食品等事業者が自主的な衛生管理を図れるようにします。

##### (2) より高度な自主的な衛生管理の推進

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<sup>※ 4</sup>について周知し、認証の取得を推奨する事により、食品等事業者がより高度な自主管理の推進を図っていきけるようにしていきます。

また、平成 15 年 5 月に施行された「健康増進法」の趣旨に沿い、飲食店などの客席における分煙といった、食品等事業者が受動喫煙防止のために必要な措置を講じられるよう、担当部署に協力していきます。

##### (3) ネズミ・昆虫対策

各種監視指導事業や営業許可申請手続などの機会を利用し、食品等事業者に対してネズミ・昆虫対策の必要性について普及啓発を図ります。

#### 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）

##### (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、広報紙および区のホームページを用いて実施します。

また、近年増加しているカンピロバクターやO157に代表される腸管出血性大腸菌による食中毒については、「検討報告」により、肉の生食の危険性について消費者の認知度が低いことも大きな要因であることが示されており、今まで以上により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、区民の知りたい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。



食の安全教室

###### 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、児童・生徒を主な対象にして食品衛生に関する知識の普及啓発を図ります。

##### (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<sup>※ 5</sup>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、食品衛生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、自主的な衛生管理の推進に関する事項や最新の食品衛生に関する知識を提供するため、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の従業員を中心に、要望に応じて随時、講習会を実施します。



食品衛生実務講習会

## (3) 区民・事業者・行政間の情報および意見の交換

### ア. 食の安全・安心シンポジウムの開催

区民の関心が高いテーマを事前に選定し、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食に関わる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、食についての安心確保を図ります。

## (4) 計画および実施結果の公表

本計画および実施結果は、区のホームページで公表するほか、保健所および保健相談所などの窓口で配布します。

## (5) 計画案への意見募集

本計画を策定または変更するときは、区のホームページに計画(変更)案を掲載し、期限を定め、意見を募った後、意見交換会を開催します。

ただし、大規模もしくは緊急に対応しなければならない食品衛生上の危害が発生した場合は、迅速に被害拡大防止策や再発防止策を実施する必要があるため、上記手続きを経ずに計画を変更することがあります。

## (6) 年間実施予定

事業名	実施日
食品衛生月間パネル展示	平成23年8月
食品衛生実務講習会	平成23年9月中旬
食の安全・安心シンポジウム	平成23年10～11月
平成24年度監視指導計画案の公表	平成24年1月
平成24年度監視指導計画案への意見募集	平成24年1～2月
平成24年度監視指導計画案についての意見交換会	平成24年1～2月
平成24年度監視指導計画の策定および公表	平成24年3月
母親学級での食品衛生講習	48回/年
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23年度監視指導計画の実施結果の公表	平成24年6月末までに実施

## 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、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。また事件性が疑われる場合など、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。

### 6. 危機管理体制の整備

食品衛生法に違反した食品<sup>\* 6</sup>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

監視および収去検査により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。また、当該事業者に対し、再発防止を目的とした監視指導も行います。

##### ア. 違反の発見

立入検査により、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、その場で改善を指導します。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. 違反食品の発見

監視および収去検査または食品等事業者からの報告により違反食品、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、内容により食品等事業者の調査や食品その他検体の検査を実施し、原因を調査します。原因が区内の食品等事業者であれば、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。

調査対象が他自治体にある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と連絡を取り、発症および喫食の状況を確認し、関係施設等の調査および原因と思われる食品や検便等の検査を行います。また、事件性が疑われる場合には管轄の警察署、広域にわたる発生が判明した場合には都など、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O157に代表される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、庁内関係部署と共同して調査を行います。

原因が特定され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従事者への衛生教育を行い再発防止に努めます。

#### **(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、都区協定に基づいて都と連携し、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。

### **7. 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 実施体制および連携体制の整備

I・IIの事柄を円滑に実施するため、監視指導、普及啓発および危機管理の実施体制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および監視技術の向上を図るため、食品衛生に関する各種会議、意見交換会、学会などに参加し、情報交換や最新知識の習得に努めていきます。

#### 8. 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<sup>※7</sup>が、計画に基づき実施します。また練馬区として、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（以下「他の関係機関」という。）と連携し、食品の安全確保に取り組んでいきます。

（連携体制の概要は別紙④のとおり。）

##### 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・公表およびその実施結果の公表
- ・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、他の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」、「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. 監視指導計画の対象

- ① 「食品衛生法」、「東京都食品製造業等取締条例」に基づく営業施設および従事者
- ② 「東京都食品製造業等取締条例」に基づく集団給食施設および従事者
- ③ 「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に規定する営業施設および従事者
- ④ 「東京都ふぐの取扱い規制条例」に規定する営業施設および従事者
- ⑤ その他上記以外の食品等取扱施設および従事者
- ⑥ 消費者

##### ウ. 実施期間

平成23年4月1日から平成24年3月31日までの1年間とします。

## (2) 庁内関係部署および他の関係機関との連携

練馬区は、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他の関係機関と連携していきます。

### ア. 庁内関係部署との連携

保健所内各課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光が丘保健相談所 衛生試験係(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、食育関連事業)
- ③保健相談所(消費者に対する普及啓発活動)
- ④施設給食課・保育課(給食の安全確保)
- ⑤経済課消費生活センター(消費者に対する普及啓発活動)
- ⑥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. 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、都区協定<sup>※</sup>に基づき東京都(以下「都」という。)と連携・協力して実施します。

### ウ. 他の関係機関との連携

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)とは情報交換を行い、連携して食品衛生の向上を図ります。

## 9. 試験検査の実施体制

食品衛生監視指導時に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(以下「試験検査係」という。)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都区協定に基づき東京都健康安全研究センターに委託して実施します。

衛生試験係では、以下の内容を実施して検査の信頼性の確保を図ります。

### (1) 内部点検

検査の信頼性を確保するため内部点検実施計画書に基づく内部点検を実施します。

### (2) 精度管理

精度管理実施計画書に基づいた内部精度管理を行うとともに、外部精度管理調査実施計画書に基づき、外部精度管理調査および健康安全研究センター等が行う外部精度管理調査を年1回以上実施します。

内部精度管理および外部精度管理調査の実施結果は、記録を作成し保管します。

### (3) 検査機器の整備

検査に必要な機器類は、計画的に整備・更新・点検を行い、検査能力の維持管理を行います。

#### **(4) 民間登録検査機関の精度管理**

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。

### **10. 食品衛生に係る人材の養成および資質の向上**

#### **(1) 食品衛生監視員**

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。

#### **(2) 衛生試験係検査担当者**

検査員の技術の維持、新たな検査技術の習得のため、東京都健康安全研究センターを中心とした実務研修をはじめ、検査員相互の情報交換、また各種学会、講習会などを通じ検査情報の収集を図ります。

## 用語の解説

- ※1 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。
- ※2 「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」の概要  
食肉を生で食べる人は若年者（特に20～30歳代）に多いこと、食肉を生で食べると食中毒になる危険性について、営業者は知っている割合が高いが消費者では少ないこと、営業者が生食メニューを提供する大きな理由に消費者からの求めがあることなどが報告されている。
- ※3 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。
- ※4 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。  
平成22年12月現在の対象業種は、食品衛生法および食品製造業等取締条例に基づき、営業に際して許可を取得する必要がある施設のうち、東京都内で許可取得実績の無い、特別乳さく取製造業、集乳業、食品の放射線照射業を除いた全業種および届出集団給食施設です。
- ※5 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、調理師といった食品に関する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、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。
- ※6 食品衛生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18名が従事しています。
- ※8 都区協定とは…正式には「保健衛生事務事業に係わる都区協定」といい、都と特別区の業務の分担と協力体制について取り決めたものです。

年間予定表（監視指導）

		4～5月	6～8月	9～10月	11～12月	1～3月	
実施事業	一斉監視	<ul style="list-style-type: none"> <li>○行楽地の一斉監視指導</li> <li>○豆腐製造業の一斉監視指導</li> <li>○社会福祉施設等給食一斉監視指導</li> <li>○学校給食施設一斉監視指導</li> <li>○保育園給食施設一斉監視指導</li> <li>○集団給食施設の一斉監視指導</li> <li>○照姫まつりの監視指導</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○夏季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（夏季対策）</li> <li>【主な対象業種】</li> <li>* 飲食店（すし屋、仕出し屋、弁当屋、集団給食、そうざい）</li> <li>* 集団給食施設</li> <li>* 魚介類等の販売業</li> <li>* 青果物・輸入柑橘類の販売業</li> <li>* めん類・そうざい・アイスクリーム類等の製造業</li> <li>* 液卵関係施設</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食肉関係営業（食肉販売業、食肉処理業、食鳥処理場、焼肉屋）の一斉監視指導</li> <li>○飲食店（そば屋・集団給食）の一斉監視指導</li> <li>○菓子製造業（和生菓子）の一斉監視指導</li> <li>○調査研究のための買い上げ検査</li> <li>○練馬まつり監視指導</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○歳末食品の製造業および販売業に対する一斉監視事業（歳末一斉）</li> <li>【主な対象業種】</li> <li>* 飲食店（宴会場等）</li> <li>* 魚肉ねり製品、そうざい、洋生菓子、つけ物等の各種製造業</li> <li>* 魚介類、食肉等の販売業</li> <li>* 場外市場</li> <li>* スーパーマーケット等</li> <li>* ふぐ取扱い関係営業一斉監視指導</li> <li>* 食肉関係営業一斉監視指導</li> <li>* 生かき関係営業一斉監視指導</li> <li>* 輸入食品の検査</li> <li>○縁日、祭礼監視指導（西の市、ポロ市）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○無許可営業の摘発</li> <li>○菓子製造業（パン、その他）の一斉監視指導</li> <li>○各種製造業の一斉監視指導</li> <li>○大規模製造業の一斉監視指導</li> <li>○大規模飲食店（ファミリーレストラン、大手居酒屋チェーン店）の一斉監視指導</li> <li>○各種販売業の一斉監視指導</li> </ul>	
	← 地区夜間監視 →						
	講習会など	<ul style="list-style-type: none"> <li>○自治指導員講習会</li> <li>○業態別講習会（豆腐製造業）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○業態別講習会（区立保育園給食、区立学校給食、集団給食、調理パン屋、仕出し屋・各種製造業、弁当・テイクアウト寿司屋、すし屋、魚屋）</li> <li>○監視指導計画実施結果公表（6月）</li> <li>○食品衛生月間（8月）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品衛生実務講習会（9月）</li> <li>○業態別講習会（肉屋・焼肉屋、そば屋）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○業態別講習会（和生菓子屋、居酒屋・焼肉屋、洋生菓子屋）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○監視指導計画意見交換会（1～2月）</li> <li>○次年度監視指導計画の公表（3月）</li> </ul>	
← 食品衛生だより発行(4回) 母親学級 保健所ホームページ掲載 →							

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"> <li>・使用添加物(製剤を含む)の確認の徹底</li> <li>・異物の混入防止対策の徹底</li> <li>・温度管理の徹底</li> <li>・アレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底</li> <li>・記録の作成および保存の推進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底</li> </ul>
食肉、食鳥肉および食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・微生物汚染の防止の徹底</li> <li>・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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底</li> <li>・加熱調理の徹底</li> </ul>
乳および乳製品		<ul style="list-style-type: none"> <li>・微生物汚染の防止の徹底</li> <li>・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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底</li> </ul>
食鳥卵		<ul style="list-style-type: none"> <li>・新鮮な正常卵の受け入れの徹底</li> <li>・洗卵時および割卵時の汚染防止の徹底</li> <li>・汚卵、軟卵および破卵の選別等検卵の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・低温保管等温度管理の徹底</li> <li>・破卵等の検卵の徹底</li> </ul>
水産食品(魚介類および水産加工品)		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ふぐの衛生的な処理の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底</li> <li>・加熱調理の徹底</li> </ul>
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"> <li>・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底</li> <li>・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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進</li> </ul>

※ 空欄については、関係行政機関により衛生管理の指導が行われる。

# 年間予定表（収去検査）

		4～5月	6～8月	9～10月	11～12月	1～3月
実施事業	細菌検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>○豆腐</li> <li>○学校給食</li> <li>○保育園給食</li> <li>○集団給食</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○集団給食</li> <li>○調理パン</li> <li>○弁当・仕出し弁当類</li> <li>○テイクアウトすし</li> <li>○スーパーマーケット（弁当・そう菜）</li> <li>○ゆでめん</li> <li>○そう菜、サラダ</li> <li>○液卵</li> <li>○冷凍食品</li> <li>○すし種、さしみ等</li> <li>○アイスクリーム類</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食肉類（含生食用）</li> <li>○和生菓子</li> <li>○買い上げ検査</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○洋生菓子</li> <li>○魚肉ねり製品</li> <li>○そう菜、サラダ</li> <li>○冷凍食品</li> <li>○つけ物</li> <li>○清涼飲料水</li> <li>○食肉製品</li> <li>○スーパーマーケット（加工食品）</li> <li>○魚介類加工品（生食用たらこ、いくら、しらす等）</li> </ul>	
	化学検査		<ul style="list-style-type: none"> <li>○中華麺、皮類</li> <li>○そう菜、サラダ</li> <li>○冷凍食品</li> <li>○輸入柑橘類</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○和生菓子</li> <li>○買い上げ検査</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○魚肉ねり製品</li> <li>○そう菜、サラダ</li> <li>○冷凍食品</li> <li>○つけ物</li> <li>○清涼飲料水</li> <li>○食肉製品</li> <li>○スーパーマーケット（加工食品）</li> <li>○魚介類加工品（生食用たらこ、いくら、しらす等）</li> <li>○輸入食品</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○魚介類加工品等</li> </ul>

※その他、必要に応じて収去検査を実施する。

監視指導の実施体制および各機関との連携体制

