

令和7年度  
練馬区食品衛生監視指導計画  
(素案)

令和6年(2024年)12月

練馬区保健所

## 目 次

1	目的	1
2	監視指導計画の実施期間	1
3	監視指導の実施体制および他機関との連携等	1
4	主な監視指導事業	2
5	収去検査等	5
6	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	6
7	違反食品等の発見時や食中毒の発生時の対応	6
8	区民・事業者との情報交換・意見交換等（リスクコミュニケーション）	7
	別紙①	10
	別紙②	11
	別紙③	12
	用語の解説	14

# 令和7年度練馬区食品衛生監視指導計画

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7年度練馬区食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）」を策定しました。

## 1 目的

令和7年度に練馬区が実施する監視指導を定め、効率的かつ効果的な監視指導を実施するとともに、区民や食品等事業者に食品等の安全性に関する情報提供を行い、食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止し、区民の食生活の安全を確保します。

## 2 監視指導計画の実施期間

令和7年4月1日から令和8年3月31日まで

## 3 監視指導の実施体制および他機関との連携等

### (1) 実施体制

練馬区保健所生活衛生課の食品衛生監視員<sup>\*1</sup>が、監視指導計画に基づき実施します。

食品衛生担当係は監視指導計画の策定および関係機関との連絡調整、区民への食品衛生に関する情報提供や普及啓発等を実施します。

食品衛生監視担当係（練馬地区担当・石神井地区担当）は食品等事業者の監視指導や収去検査<sup>\*2</sup>、食品衛生講習会の実施と、食中毒に関する調査や違反食品等に関する調査を行います。

### (2) 他機関との連携

#### ア 庁内の連携

区関係部署（保健所、健康部、教育振興部、こども家庭部および産業経済部等）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。

#### 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、東京都（以下「都」という。）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、消費者庁等）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、国や都道府県等で構成される広域連携協議会（別紙①）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。

### (3) 試験検査の実施体制

#### ア 試験検査の実施機関

食品等検体の試験検査は、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。

#### イ 信頼性の確保

民間登録検査機関に対して、委託契約に基づいた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。

### (4) 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、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。

## 4 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、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、別紙②の年間予定表に基づき監視指導を行います。

令和7年度監視指導予定件数	3,000 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）、東京都ふぐの取扱い規制条例（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HACCP<sup>※3</sup>に沿った衛生管理および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③）
- ・ 食品等の仕入元・販売先に関する記録、機械類等の点検・補修結果やロットごと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 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ます。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、指導等を行います。

(7) HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認

施設の状況等を確認の上、食品等事業者が作成した衛生管理計画の内容や実施記録を確認します。必要に応じて適切な指導を行い、事業者のHACCPに沿った衛生管理の取組を推進します。

(イ) HACCPに沿った衛生管理への取組支援

食品等事業者に対し、講習会等を通じて、食品等事業者が衛生管理計画を円滑に作成し実施できるよう、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。

なお、業種別の衛生管理の手引書や「食品衛生管理ファイル」だけでは対応が難しい事業者には、事業者の状況を踏まえた導入、定着支援を行います。

## イ 食中毒対策

(7) ノロウイルス<sup>※4</sup>食中毒対策

ノロウイルス食中毒の原因は、調理者由来のものが多いことから、社会福祉施設等の給食施設や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知識と予防方法について、普及啓発に努めます。

(イ) 食肉の生食、加熱不足による食中毒対策

食肉の生食や加熱不足を原因とする、カンピロバクター<sup>※5</sup>や腸管出血性大腸菌による食中毒が多くなっています。特に鶏肉等については、生食に関する法的規制がないため、生や加熱不十分な状態で提供する飲食店もあり、これが原因のカンピロバクター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。また、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についても、規格基準に合致しない生食用食肉が販売、提供されないよう監視を重点的に行います。また、食肉は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。あわせて、区民に対し食肉の生食の危険性を注意喚起し、普及啓発に努めます。

野生鳥獣肉については「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に基づき、ジビエなど野生鳥獣肉を提供する飲食店等の監視指導を実施します。

(ウ) アニサキス<sup>※6</sup>による食中毒対策

近年、アニサキスによる食中毒が多発しています。このため、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います。また、

アニサキスによる食中毒は家庭でも発生する可能性があるため、区民に対しても普及啓発を図っていきます。

(エ) 大量調理施設の食中毒対策

食中毒発生時に大規模な患者の発生につながる大量調理施設（大規模飲食店、仕出し屋等）に対して、非加熱で提供する食品の取り扱いや加熱調理の徹底、二次汚染の防止等について監視指導を行います。

(オ) 社会福祉施設や児童福祉施設等の給食施設の食中毒対策

食中毒を発症した場合に重症化する恐れのある高齢者、子ども等に給食を提供する施設に対して、食材の管理、調理時、提供時等の衛生管理、調理従事者の体調管理等について重点的に監視指導を行います。

(カ) その他の食中毒対策

寄生虫による食中毒では、アニサキス以外にも、魚介類（特にヒラメ）に寄生するクドア（クドア・セプトエンピククタータ）や馬肉に寄生するサルコシスティス（サルコシスティス・フェアリー）が食中毒の原因となることがあります。

また、毎年、全国で毒キノコなどの有毒植物やふぐなどの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へ情報提供するとともに、区民への周知啓発に努めます。

ウ 適正な食品表示への対策

そうざいや菓子などの食品について、アレルギー表示の欠落や期限表示の誤記載による自主回収事例が報告されています。また、特定原材料にくるみが追加され、アレルギー表示が義務付けられました。これらを踏まえ、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。食品等事業者の監視や収去検査などにより、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の表示が適正であるかを確認します。不適正な表示を発見した際は改善を指導し、必要に応じて製造所を管轄する自治体へ情報提供を行い、円滑な対応に努めます。

エ 持ち帰りや宅配食品の食中毒対策

一般飲食店において持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）等を行う事例が定着しています。このため、これらを行う飲食店に対し、一般衛生管理の徹底や、調理済食品の適切な温度管理について、監視時や講習会等を通じて指導を行います。

### (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、都と連携して一斉監視指導を実施します。

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、製造施設および問屋等の流通拠点、販売店での食品等の検査とその取り扱い状況について、都と連携して監視指導を行います。

#### 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、厚生労働省の輸入食品に対する検査命令の実施状況などを参考に情報収集に努めるとともに、区内に流通する輸入食品の検査や表示の監視指導等を行います。違反の疑いがある食品が発見された場合には、国、都および他自治体と連携し、必要な措置を行います。

#### 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 行事等における臨時業者等の監視指導

酉の市や関のぼろ市等の臨時業者および行事への臨時出店者に対する衛生的な食品の取り扱いの指導や、これら行事内での適正な営業許可において営業しているか監視を行います。

## 5 収去検査等

### (1) 年間実施予定

監視指導事業にあわせて、別紙②の年間予定表のとおり収去検査等を実施します。

### (2) 収去検査等実施予定検体数

(単位：検体)

細菌検査	理化学検査	合計
500	120	620

## 6 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

食品等事業者自らがHACCPに沿った衛生管理に取り組めるよう、食品衛生推進員<sup>※7</sup>や練馬区食品衛生協会の自治指導員<sup>※8</sup>と連携しながら、指導・助言を行います。

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、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。

食品等事業者自ら衛生管理の計画をたてます。



実施状況を記録し、適宜確認、計画の見直しを行います。



## 7 違反食品等の発見時や食中毒の発生時の対応

### (1) 違反・不良食品等を発見した場合の対応

#### ア 基準違反食品を発見した場合

食品衛生法の製造基準などの違反や施設基準違反、食品表示法の表示基準違反を発見した場合は、改善や再発防止策を指導します。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 違反食品等を確認した場合

食品衛生法等の違反食品、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。調査対象が区外の場合は、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等を行います。社会福祉施設等での集団発症や腸管出血性大腸菌の感染者など、感染症も原因として疑われる場合は、保健予防課や庁内関係部署と連携します。また調査が広域に渡る場合には、都など関係機関と連携して原因を究明します。食中毒と判断した場合は、営業停止等の不利益処分を行い、被害の拡大防止を図るとともに、衛生教育等で再発防止策を指導します。不利益処分などの措置を実施



した際は、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や違反の内容等を区ホームページで公表します。

健康食品による食中毒が発生したことから、機能性表示食品や特定保健用食品にかかる健康被害情報について、事業者から自治体への情報提供が義務化されました。これらの食品等を取り扱う事業者から、健康被害の発生および拡大のおそれがある旨の情報の提供があった場合は、必要に応じて医師その他の関係者と連携し、国への報告を行います。

#### (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、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。

## 8 区民・事業者との情報交換・意見交換等（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、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X（旧 Twitter）等を用いて提供し、食品衛生知識の普及啓発に努めます。また、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒は、食肉の生食や不十分な加熱を原因とする事例が多いため、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 出前講習会等の実施

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。



「くらしのフェアパネル展」への参加

#### ウ 食の安全・安心講演会等の実施

食の安全・安心について区民の関心が高いテーマを選定し、より多くの方が参加できるように、オンライン形式を基本とした講演会等を開催します。

区民、食品等事業者、行政関係者が質疑応答等を通じ意見交換を行い、それぞれの立場に対する理解を深めることにより、食の安心確保を図ります。



オンラインで開催した「練馬区食の安全・安心講演会」

## エ 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、児童を対象に、食品衛生知識の普及啓発を図ります。

食中毒予防のための正しい手洗いを児童に周知するため、要望のあった保育園や幼稚園、小学校等に「手洗いチェッカー」の貸出しを行います。

なお、要望に応じて保育園児や小学 1 年生等を対象に「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。



「食の安全教室（手洗い教室）」の様子

## (2) 食品等事業者への情報提供（講習会）等（別紙②のとおり）

### ア 業種別講習会

飲食店営業など業種ごとの営業者、食品衛生責任者を対象に、それぞれの業種の特性を踏まえた食中毒予防のための衛生管理等についての講習会を実施し、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう支援します。これ以外にも、食品等事業者からの要望に応じて講習会を実施します。

### イ 食品衛生実務講習会

業種にかかわらず、区内食品等事業者の食品衛生責任者を対象として、最新の食品衛生事情や食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進に関する情報を提供するため、練馬区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。

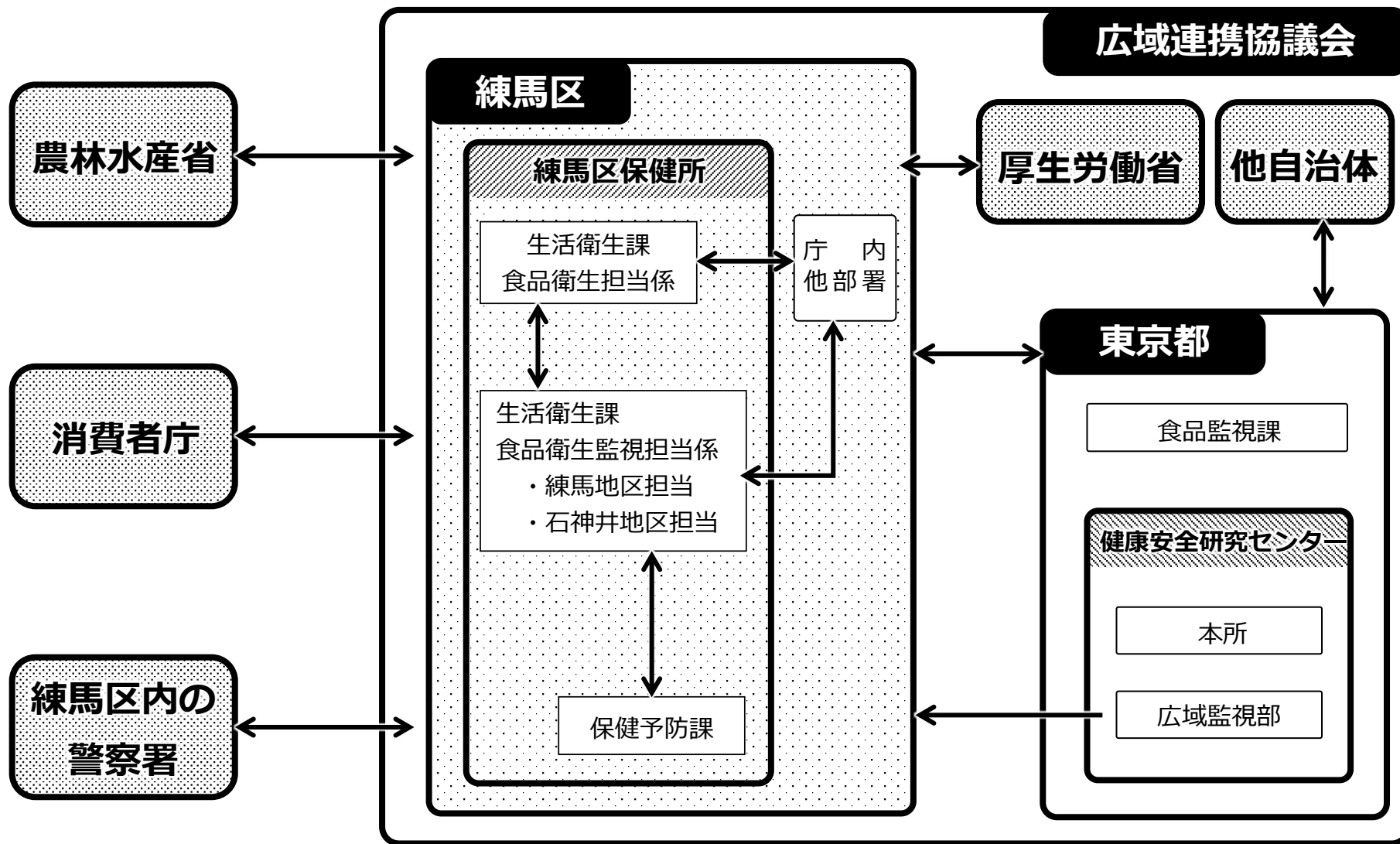
## (3) 監視指導計画への区民意見の反映

本監視指導計画の策定時に素案を公表し、区民や食品等事業者から意見を募ります。それらの内容等を踏まえ、監視指導計画を策定し、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 8 年 6 月末日までに区ホームページ等で公表します。

(4) 年間実施予定

事業名	実施日程
業種別講習会（食品等事業者向け）	令和7年6月～令和8年3月
くらしのフェアパネル展への参加	令和7年5月
食品衛生月間パネル展示	令和7年8月
食品衛生実務講習会（食品等事業者向け）	令和7年9月
食の安全・安心講演会等	令和7年10月
消費生活展ねりまへの参加	令和8年2月
冬の食中毒予防パネル展示	令和7年12月～令和8年1月
ねりま食品衛生だより	3回発行
食品衛生出前講習会	随時実施
食の安全教室（手洗い教室）	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7年度監視指導計画の実施結果の公表	令和8年6月末日

# 監視指導の実施体制および各機関との連携体制



## 年間予定表

	4～5月	6～8月 (夏期一斉を含む。)	9～12月 (歳末一斉を含む。)	1～3月
一斉監視等	○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 ○学校給食施設	○飲食店(そば屋) ○菓子製造業(和生菓子、洋生菓子) ○各種製造業 ○各種販売業(スーパー等) ○学校給食施設 ○集団給食施設(社会福祉施設等を含む。) ○歳末食品の製造業および販売業に対する一斉監視指導 ○ふぐ取扱関係営業 ○輸入食品の監視 ○縁日・祭礼監視 (酉の市、関のぼろ市) ○ノロウイルス対策	○各種製造業 ○無許可営業の摘発 ○輸入柑橘類等販売業 ○集団給食施設 (社会福祉施設等を含む。) ○ノロウイルス対策 ○食肉関係営業(食肉処理業等)
		6～9月 ○生食用食肉取扱施設 (食肉処理業、食肉販売業、飲食店営業) ○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)		
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。) * アイスクリーム等 ○学校給食	○和生菓子 ○洋生菓子 ○学校給食 ○集団給食 ○歳末に流通量が増加する食品等を検査 * 洋生菓子 * そうざい類 * ゆでめん * 中華麺、皮類 * つけ物 * 冷凍食品 * 清涼飲料水 * 食肉製品 * 豆腐 * 加工食品 * 輸入食品	○輸入柑橘類 ○輸入冷凍野菜
		8～9月 ○食肉類(生食用食肉を含む。)		
※その他、必要に応じて検査を実施する。				
実施事業(講習会等)	○食品衛生推進員会議	○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、集団給食、洋生菓子) ○食の安全・安心講演会(10月) ○冬の食中毒予防パネル展示(12月)	○監視指導計画の意見募集(12～1月) ○食品衛生推進員会議 ○次年度監視指導計画の公表(3月) ○業種別講習会(各種製造業)
	<p style="text-align: center;">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に沿った衛生管理への取組推進</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

## 1 食品群別の監視指導項目

以下に掲げる食品群ごとに、「製造および加工」および「貯蔵、運搬、調理および販売」等の各段階の区分に応じて、重点を置いて監視指導を実施する。

※ 【 】内は主な対象業種を示す。

### (1) 監視指導項目（食品一般）

- ア 使用添加物（その製剤を含む。）の確認の徹底
- イ 異物の混入防止対策の徹底
- ウ 食品関係事業者による各段階における原材料および製品の適正な温度管理の徹底
- エ 食品表示法第4条の規定に基づくアレルギーを含む食品に関する表示の徹底
- オ HACCPに沿った衛生管理についての確認および指導、助言を行う。

### (2) 食肉、食鳥肉および食肉製品

製造および加工	貯蔵、運搬、調理および販売
<b>【食肉処理業、食肉製品製造業】</b> ア 微生物汚染の防止の徹底 イ 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 ウ 生食用食肉について、規格基準、表示基準および生食用食肉の衛生基準の遵守の徹底	<b>【食肉販売業、飲食店営業、そうざい製造業等】</b> ア 流通管理（保存温度、衛生的な取り扱い等）の徹底 イ 十分な加熱調理の徹底 ウ 生食用食肉について、規格基準、表示基準および生食用食肉の衛生基準の遵守の徹底

### (3) 乳および乳製品

製造および加工	貯蔵、運搬、調理および販売
<b>【乳製品製造業等】</b> ア 微生物汚染の防止の徹底 イ 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	<b>【乳類販売業、集団給食施設等】</b> ア 流通管理（保存温度、衛生的な取り扱い等）の徹底

### (4) 食鳥卵

製造および加工	貯蔵、運搬、調理および販売
<b>【卵選別包装業等】</b> ア 新鮮な正常卵の受け入れの徹底 イ 洗卵時および割卵時の汚染防止の徹底 ウ 汚卵、軟卵および破卵の選別等検卵の徹底	<b>【飲食店営業、販売業等】</b> ア 低温保管等温度管理の徹底 イ 破卵等の検卵の徹底

### (5) 水産食品（魚介類および水産加工品）

製造および加工	貯蔵、運搬、調理および販売
<b>【水産製品製造業等】</b> ア 微生物汚染の防止の徹底 イ 生食用鮮魚介類等について、法令遵守の徹底 ウ 加熱を要する食品について、十分な加熱調理の徹底	<b>【魚介類販売業、飲食店営業等】</b> ア 流通管理（保存温度、衛生的な取り扱い等）の徹底 イ 加熱を要する食品について、十分な加熱調理の徹底 ウ ふぐの衛生的な処理の徹底

(6) 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。）

製造および加工	貯蔵、運搬、調理および販売
【そうざい製造業、漬物製造業等】 ア 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 イ 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	【飲食店営業、販売業等】 ア 穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進 イ 有毒植物等の排除の徹底 ウ 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底

## 2 食鳥処理場における監視指導項目

認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限について、遵守の徹底を指導する。

※ 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。

## 用語の解説

- ※1 **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。
- ※2 **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提供を受ける。
- ※3 **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。令和3年6月1日の食品衛生法改正により、原則として全ての食品等事業者においてHACCPに沿った衛生管理を実施することが制度化された。
- ※4 **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行うことが重要。
- ※5 **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。
- ※6 **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。
- ※7 **食品衛生推進員**とは…食品衛生法第 67 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。
- ※8 **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。



〒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](mailto:seikatueisei02@city.nerima.tokyo.jp)