

れいわ ねんどねりまくしょくひんえいせいかんししどうけいかく
令和7年度練馬区食品衛生監視指導計画への

いけん ぼしゅう
ご意見を募集します！

ねりまくしょくひんえいせいかんししどうけいかく しょくひん あんぜんせい かくほ
「練馬区食品衛生監視指導計画」とは、食品の安全性を確保するため、
ねりまく ねんかん おこな と く
練馬区がこれからの1年間に行う取り組みをまとめたものです。



れいわ ねん ねん がつ
令和6年(2024年)12月

ねりまく 練馬区はどんなことをしているの？



しょくひんえいせいかんしいん せんもんか みせ しょくひんこうじょう た い
「食品衛生監視員」という専門家が、まちのお店や食品工場への立ち入りや
しょくひん けんさ た しょくひん あんぜん かくにん
食品の検査をして、みなさんが食べる食品が安全か確認しています。



また、みなさんにも、チラシやホームページ、
こうしゅうかい つう しょくちゅうどくぼうし
講習会などを通じて食中毒防止のポイント
し
についてお知らせしています。

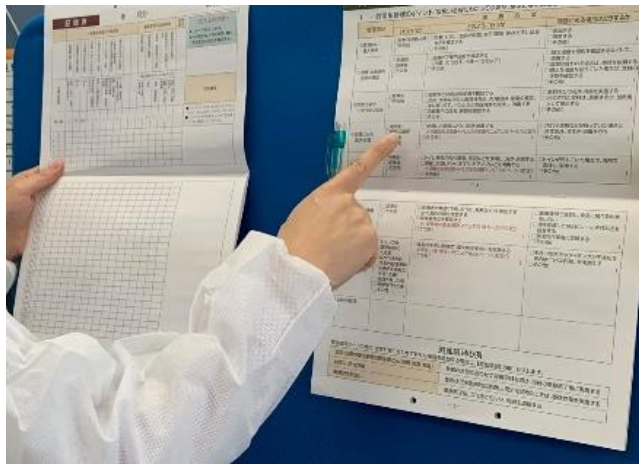
とく ちから い とく く しょうかい
特に力を入れる取り組みを3つご紹介します！



えいせい かんり と く しえん 衛生管理の取り組み支援

ねりまく しょくひんえいせい かんしん せいん みせ しょくひんこうじょう えいせい かんり と く じょうきょう
練馬区の食品衛生監視員が、お店や食品工場の、衛生管理の取り組み状況や

ちょうり きろく かくにん おこな
調理の記録を確認し、よりよくするためのアドバイスを 行います。



あんぜん きゅうしょく た
みなさんが安全な給食を食べ
られるように、私たちも毎日、
わたし まいにち
と く
取り組んでいます！

てきせい しょくひんひょうじ たいさく 適正な食品表示への対策

う しょくひん ただ ひょうじ
スーパーなどで売られている食品に正しい表示がついているかチェックします。



しょくちゅうどくだいさく 食中毒対策



みせ しゅるい お店の種類(レストラン、弁当屋さん、食品工場など)や、病因物質の種類(ノロウイルス、カンピロバクターなど)に応じた食中毒予防策を伝えます。

たとえば… カンピロバクターは、お肉(特に鶏肉)にいる菌で、ヒトに下痢・腹痛・発熱などを引き起こします。カンピロバクター食中毒を予防するには、お肉を中心部までよく加熱し、菌を「やっつける」ことが大切です。

しょくちゅうどくよぼう さんげんそく 食中毒予防の三原則

つけない



ふやさない



やっつける



にく なま はんなま だ みせ
お肉を生や半生で出しているお店
たい ていきょう ちゅうし じゅうぶん
に対して、提供の中止や十分な
かねつ しどう
加熱を指導しています！



いはん 違反があったらどうするの？

ねりまく
練馬区は、これら3つをはじめとするさまざまとくおこなしょくあんぜん
練馬区は、これら3つをはじめとする様々な取り組みを行って食の安全をまもって
います。もし、しょくちゅうどくお
食中毒が起きたり、お店で違反食品が売っていたりしたら、
これ以上被害が広がらないように、すみやかにたいおう
これ以上被害が広がらないように、すみやかに対応します。

しょくちゅうどくだ
食中毒を出したお店を営業停止にしたり、
いはんしょくひんかいしゅう
違反食品を回収させたりして、ひがいかくだい
被害の拡大を
ぼうし
防止します。みなさんから寄せられた
そうだん
相談で、いはん
違反がわかることも！



ねりまくがい
練馬区外のお店が原因の場合は、すみやかに
たんとうじちたいつうほう
担当の自治体に通報します。
とうきょうと
東京都をはじめ、さまざまきかん
様々な機関と
れんけい
連携しながら、ちようさすす
調査を進めています。



みなさんの意見を聞かせてください

けいかく よ かん おも おし
計画を読んで、あなたか感じたこと、思ったことを教えてください

しょくちゅうどくよ ぼうさんげんそく
食中毒予防三原則を
おし
みんなに教えたい

しょくひん けんさ
食品の検査を
おこ
どのように行なうのか
し
知りたい

い けん ぼ しゅう
[意見募集ページへ](#)