

# 令和8年度練馬区食品衛生監視指導計画への ご意見を募集します！

「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、  
練馬区がこれから1年間に行う取り組みをまとめたものです。



令和7年(2025年)12月

練馬区

## 練馬区はどんなことをしているの？



「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  
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、  
講習会などを通じて食中毒防止のポイント  
についてお知らせしています。

特に力を入れる取り組みを3つご紹介します！



## しょくちゅうどくたいさく 食中毒対策①

しょくちゅうどく 食中毒とは、食べものと一緒に菌やウイルスなどが体に入ってしまって、おなかが痛くなったり気持ち悪くなったりすることです。食中毒を防ぐために、お店の人や区民のみなさんに正しい知識と予防の方法を伝えています。



## 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

## しょくちゅうどくたいさく 食中毒対策②

近年、「ノロウイルス」「アニサキス」「カンピロバクター」を原因とした食中毒が増えています。それらの予防方法を中心に、みなさんにお伝えしていきます。

### ノロウイルス

ヒトにおう吐や下痢、熱などを起こすウイルスです。うつったヒトが手をよく洗わないで料理すると、食べ物にウイルスがついて食中毒になることがあります。しっかり手を洗い、ウイルスを「つけない」ことが大切です。



外から帰った時、調理や食事の前、トイレの後などは必ず手洗いしよう！

### アニサキス

魚の中にいる目くて細い虫で、生きたまま食べるとおなかが痛くなることがあります。魚を加熱するか、生で食べるときは虫をよく見て取り除いたり、冷凍してから食べることが大切です。



### カンピロバクター

お肉(特に鶏肉)にいる菌で、ヒトに下痢・腹痛・熱などをおこします。お肉の中心部まで加熱し、菌をやっつけることが大切です。



## 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  
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  
きろく かくにん  
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。

さだ  
マニュアルが定められているか？

きろく ていきてき みなお  
マニュアルや記録を定期的に見直  
して、よりよいルール作りを目指し  
ています。



えいせいかんり きろく  
衛生管理を記録しているか？

き まも しょくひん  
決めたルールを守って食品をつくったことを  
きくく 記録しておきます。

- しつかり手洗いを行ったか
- 加熱したお肉の温度
- 冷蔵庫の中の温度
- 掃除を行った場所と時間など



みせ しょくひんこうじょう  
お店や食品工場では、食べ物を作るときにどん  
きう人 な危険があるかをあらかじめ考えて、それを防  
ぼうほう  
ぐ方法(ルール)をマニュアルにまとめています。



にく ちゅうしん  
お肉は中心が75°Cで1分間以上焼く  
はくし ちやくよう  
白衣、マスク、帽子を着用する  
れいそうこ おんど かくにん  
冷蔵庫の温度を確認する  
トイレ掃除のしかた

## 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 ひょうじ ただ のつと  
お店で売られている食品の表示が正しいルールに則っているかチェックします。

たと み  
例えばこんなところを見ています！

- み  
見やすい場所に表示があるか
- か  
アレルギーが書かれているか
- か  
原材料と添加物が見分けられるように書か  
れているか
- た  
食べてもいい期間が書かれているか
- だれ  
どこで、誰が作ったが書かれているか など

おも  
主に、「衛生事項」という、食品の  
あんせん  
安全にかかわる部分の表示をしっかり  
チェックしています！



## いはん 違反があつたらどうするの？

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つて食の安全を守つて  
いますが、もし、食中毒が起きたり、お店で違反食品が売つていたりしたら、  
これ以上被害が広がらないように、すみやかに対応します。

食中毒を出したお店を営業停止にしたり、  
違反食品を回収させたりして、被害が広がら  
ないようにします。みなさんから  
寄せられた相談で、違反がわかることも！



練馬区外のお店が原因の場合は、すみやかに  
担当の自治体に通報します。  
東京都をはじめ、様々な機関と  
連携しながら、調査を進めています。



## いはん き みんなの意見を聞かせてください

計画を読んで、あなたが感じたこと、思ったことを教えてください

食中毒予防三原則を  
みんなに教えたい

意見募集ページへ

食品の検査をどのように  
行なうのか知りたい



### 食中毒予防のために、私たちができること

外から帰った時、調理や食事の前、トイレの後などは、必ず手洗いしよう！



①石けん



②手のひら



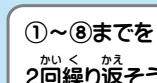
③手の甲



④指の間



⑤指尖



⑥親指



⑦手首



⑧水ですすぐ

①～⑧までを  
かいく  
かえ  
2回繰り返そう！

