

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 8 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7年(2025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 ら   ら    い                      と                      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！**

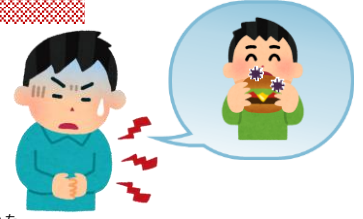


しよくちゅうどくたいさく

## 食中毒対策①

しよくちゅうどく

食中毒とは、**食べものと一緒に**菌やウイルスなどが  
体に入ってしまった、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。食中毒をふせぐために、  
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。



## 食中毒予防の三原則

▶ よく洗って



つけない

▶ よく冷やして



ぶやさない

▶ よく加熱して



やっつける

しよくちゅうどくたいさく

## 食中毒対策②

きんねん

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、熱などをおこす  
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、食べもの  
にウイルスがついて食中毒になるこ  
とがあります。しっかりと洗い、ウ  
イルスを「つけない」ことが大切です。

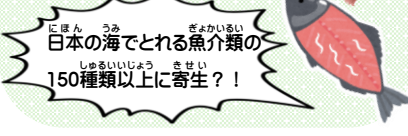


外から帰った時、調理や  
食事の前、トイレの後などは  
必ず手洗いしよう！

### アニサキス



魚の中にある白くて細い虫で、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。



日本の海でとれる魚介類の  
150種類以上に寄生？！

### 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  
つことが大切です。



お肉を生や半生で出しているお店  
に対して、提供の中止や十分な  
加熱を指導しています！

## 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 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 お こ な  
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。

### マニュアルが定められているか？

み せ し ょく ひん こ う じ ょ う た も の つ く  
お店や食品工場では、食べ物を作るときにど  
な け ん ぐ ら ー かん が  
んな危険があるかをあらかじめ考  
ぐ ほう ほう  
え方法(ルール)をマニュアルにまとめています。

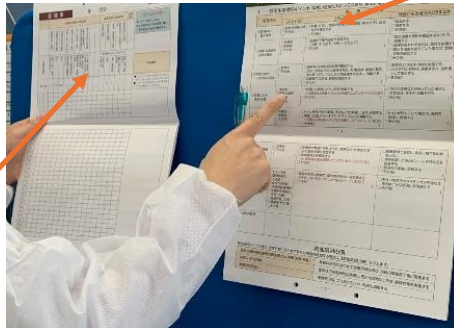
き ろ く てい き だ き み な お  
マニュアルや記録を定期的に見直  
して、よりよいルール作りを目指し  
ています。



### えい せい かん り き ろ く 衛生管理を記録しているか？

き け ん だ ん 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 ろ く  
記録しておきます。

- ☒ しっかり手洗いを 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



## 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

お 店 で う ら れ て い る 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 例 え ば こ ん な と こ ろ を み て い ま す ！

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

おも えい せい じ こ う し ょく ひん  
主に、「衛生事項」という、食品の  
あん ぜん ぶ ぶ ん ひ ょ う じ  
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 違反があったらどうするの？

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って食の安全を守っていますが、もし、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。



## みなさん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！



①～⑧までを  
2回繰り返そう！

