

令和 7 年度
豊島区食品衛生監視指導計画

豊島区池袋保健所

目次

第1章	目的	1
第2章	実施期間	1
第3章	監視指導の実施体制及び他機関との連携	1
(1)	実施体制	1
(2)	他機関との連携	1
第4章	主な監視指導事業	2
(1)	HACCPの取組支援（重点）	2
(2)	食中毒対策	2
①	大量調理施設等に対する監視指導（重点）	2
②	食肉の生食、加熱不足による食中毒対策（重点）	3
(ア)	鶏肉	
(イ)	牛肉、豚肉、馬肉	
(ウ)	野生鳥獣肉（ジビエ）	
③	健康食品対策（新規）	4
(ア)	健康食品を取扱う事業者へ監視指導	
(イ)	指定成分等を含む食品による健康被害発生時の対応	
(ウ)	区民への普及啓発	
④	その他の食中毒対策	4
(ア)	保育園、小学校及び中学校の食中毒防止対策	
(イ)	持ち帰りや宅配を行う飲食店等の監視指導	
(ウ)	アニサキス等の寄生虫による食中毒対策（重点）	
(エ)	自然毒による食中毒対策	
⑤	食中毒等健康危機管理の着実な実施	5
⑥	保菌者検索事業の実施	5
(3)	違反・苦情食品対策	5
(4)	輸入食品対策	5
(5)	残留農薬等対策	6
(6)	適切な食品表示への対策	6
(7)	ふぐ取扱い施設に対する監視指導	6
(8)	臨時・移動営業者対策	6
(9)	行事における衛生確保	6
(10)	学校祭等の飲食物取扱者に対する普及啓発	6
第5章	試験検査機関の実施体制	6

第6章 立入検査及び収去検査等	7
（1）立入検査	7
（2）収去検査	7
（3）夏期及び歳末一斉監視指導	7
（4）緊急監視指導	7
（5）違反及び不良食品等を発見した場合の対応	7
①違反の発見	7
②違反食品の発見	8
第7章 不利益処分等	8
（1）不利益処分	8
（2）違反の公表	8
第8章 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	8
（1）食品衛生協会への支援	8
（2）食品等事業者を対象とする講習会の実施	8
①業態別営業者講習会	8
②食品衛生責任者講習会	8
③その他の講習会	9
第9章 区民・事業者・行政間の情報及び意見の交換	9
（1）情報提供及び普及啓発	9
（2）食に関する相談	9
（3）計画等の公表	9
（4）意見交換	9
（5）年間実施予定	10
第10章 食品衛生監視員の資質向上	10
別紙① 監視指導の実施体制及び各機関との連絡体制	11
別紙② 実施事業予定表	12
別紙③ 収去検査年間予定表	13
別紙④ 食品等事業者対象講習会	14

令和 7 年度 豊島区食品衛生監視指導計画

豊島区では、食品衛生法（以下「法」という。）第 24 条の規定及び国が定める「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、令和 7 年度豊島区食品衛生監視指導計画を策定しました。

この計画は、令和 7 年度中に当区が実施する、食品の製造、販売等を行う施設等に対する衛生確保を目的とした監視指導に関する事項について定めたものです。

当区は、この計画に基づき区民の食に対する安全と安心の確保に取り組んでいきます。

第 1 章 目的

令和 7 年度に豊島区池袋保健所が実施する監視指導の事業を定め、計画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が食品等の安全性に関する情報提供を積極的に行い、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。

* 食品等事業者とは

食品、添加物、器具容器包装等を採用、製造、輸入、加工、調理、販売等を営む全ての事業者。また、学校や病院等の施設において給食を供給している者も含む。

第 2 章 実施期間

令和 7 年 4 月 1 日から令和 8 年 3 月 31 日まで

第 3 章 監視指導の実施体制及び他機関との連携

（１）実施体制

食品衛生に関する監視指導は、当所生活衛生課食品衛生グループに所属する食品衛生監視員が実施します。なお、「食品衛生行政の運営に関する細目協定（以下「協定」という。）」に基づき、大規模製造業、食品流通拠点及び輸入食品、並びに複数の区にまたがっての有害食品の排除及び違反処理などに係る監視指導は、東京都（以下「都」という。）と連携し実施します。また、東京都中央卸売市場豊島市場内の営業施設についても、法令の規定により、都と役割分担をして実施します。

また、栄養成分表示に関すること、原材料表示に関すること及び無承認無許可医薬品に関することについては、当所健康推進課栄養グループ等の関係部署と連携し対応します。

（２）他機関との連携

違反食品及び食中毒事件の処理等の食品衛生行政は、国、都及び他の自治体等との連携が必要になります。令和 3 年 6 月 1 日の法改正に基づき、広域的な食中毒事案発生時には国が設置する広域連携協議会に出席し関係機関と連携し対応します。豊島区と他の機関との関係を別紙①に図示しました。

第4章 主な監視指導事業

食品衛生法、食品表示法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律、と畜場法、食品衛生法施行条例、東京都ふぐの取扱い規制条例及び豊島区食品衛生法施行細則の遵守並びに法改正により制度化されたHACCPに沿った衛生管理の徹底を図るため、次の各事業を実施します。

なお、これらのうちHACCPの取組支援及び食中毒対策（ノロウイルス・カンピロバクター・アニサキス）に関するものについては、重点事業として特に注力します。

*HACCP（ハサップ）とは

HACCPとは、事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法

（１）HACCPの取組支援（重点）

原則、すべての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理が必要となりました。事業者の状況や食品ごとの特性等を踏まえつつ、実現可能な方法で着実に取組を進めていくことが重要です。特に、小規模な事業者でもHACCPに沿った衛生管理を実施できるよう、食品関係団体と協力して作成した食品衛生管理ファイルを活用して導入を支援するとともに、定期的な振り返りを促し、定着を支援します。また、食品衛生管理ファイルやハイリスクメニュー（鶏肉料理、刺身等）の取扱いに関する補助資料を活用し、ハイリスクメニューに対応した、食中毒対策の取組を支援します。加えて、衛生管理計画の作成方法、記録の付け方等を監視の際に個別に説明するなど、きめ細かく支援を行います。

（２）食中毒対策

① 大量調理施設等に対する監視指導（重点）

令和6年は都内の弁当調理施設や高齢者施設等の集団給食施設において、ノロウイルスや不適切な温度管理が原因と考えられるウェルシュ菌による大規模な食中毒が発生しました。

弁当調理施設や集団給食施設等の大量調理施設における食中毒の発生は、1件当たりの患者数が多い大規模な食中毒となる可能性が高いです。加えて、高齢者や子供等の抵抗力が弱い方は、食中毒を発症した場合に重症化するおそれがあり、特に注意が必要です。

また、令和6年の都内における食中毒患者数はノロウイルスによるものが最多で、発生原因としてノロウイルスに感染した調理従事者が関与する事例が多いです。こうした状況を踏まえ、弁当調理施設等の大量調理施設や高齢者、子供等が利用する社会福祉施設等を中心に、監視指導を行い、食品等の適切な取扱い、調理従事者の健康状態の確認及び記録の実施等について重点的に指導します。

また、食品等事業者に対しては、講習会等において最新の知見を踏まえた普及啓

発を行い、食中毒発生の未然防止を図ります。

② 食肉の生食、加熱不足による食中毒対策（重点）

鶏肉等の生食や加熱不十分な状態で提供したことが原因で発生するカンピロバクター食中毒は、全国で多発しており、区内でも毎年発生しています。また、全国的に、食肉等が原因と推定される腸管出血性大腸菌食中毒が散発しています。

食肉等による食中毒の病因物質であるカンピロバクター、腸管出血性大腸菌及びサルモネラに対しては、調理時に食肉等を中心部まで十分加熱することや、食品や器具の相互汚染を防止することが効果的な食中毒対策になります。

このことを踏まえ、飲食店、販売店、食肉処理業等を対象として、下記のとおり、食肉を生食等不適切な方法で取り扱うことがないように、監視指導を行います。

（ア） 鶏肉

カンピロバクター食中毒の原因食品の大半が生又は加熱不十分な鶏肉に関連していると推定されます。これは、鶏肉の生又は加熱不十分な調理での提供について法的な規制がないことに加え、食品等事業者だけでなく、消費者も鶏肉の生食等によるリスクを十分認識していないことが原因であると考えられます。

鶏肉については、食品等事業者に対して、加熱用である旨の情報の確実な伝達や十分に加熱して提供するよう指導します。また、区民が、生食の危険性を認識するよう普及啓発を行います。

（イ） 牛肉、豚肉、馬肉

牛ユッケ、牛タタキ等については生食用食肉（牛肉）の規格基準が定められ、牛の肝臓及び豚の食肉（内臓を含む。以下同じ。）については生食用としての提供が禁止されています。また、生食用の馬肉及び馬肝臓については、衛生基準が策定されています。

規格基準等が定められている生食用食肉（牛肉）や生食用の馬肉等については、規格基準等の遵守を、牛肝臓及び豚の食肉については、生食等での提供を行わないよう指導を徹底します。特に、生食用食肉（牛肉）の規格基準に適合していない牛肉を、生食等で提供しないよう指導します。加えて、結着等の病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行った食肉や挽肉調製品については、中心部まで十分に加熱調理して提供するよう指導します。

さらに、加熱調理が完全に行われていない食肉等を提供して客が加熱調理を行い喫食する場合は、飲食に供するまでに必要な加熱を行うための具体的な方法を、口頭による説明のみではなく、掲示等により確実に情報提供するよう指導するとともに、調理中に食肉から他の食材へ交差汚染が起こる可能性があることを注意喚起するよう指導します。

（ウ） 野生鳥獣肉（ジビエ）

野生鳥獣肉は、腸管出血性大腸菌、E型肝炎ウイルス、寄生虫等様々な病原体を保有しているおそれがあることから、中心部まで十分に加熱することが重要です。

そのため、野生鳥獣肉（ジビエ）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、十分に加熱してから提供するように指導します。

③ 健康食品対策（新規）

令和6年に、紅麹を含む健康食品による全国的な健康被害が発生しました。青カビが製造工程で混入し、プベルル酸が産生されたことが原因とされています。健康被害発生 of 未然防止・被害拡大防止のため、健康食品対策を強化します。

（ア）健康食品を取扱う事業者へ監視指導

特定保健用食品や機能性表示食品等の保健機能食品やいわゆる健康食品を取扱う事業者に対し、衛生管理状況の確認のほか健康被害情報を探知した際の対応を徹底するように指導します。

（イ）指定成分等を含む食品による健康被害発生時の対応

食衛法第8条に基づき、指定成分等を含む食品を取り扱う事業者から、当該食品が人の健康に被害を及ぼし、又は生じさせるおそれがある旨の届出があった際は、厚生労働省へ報告を行います。

また、必要に応じて、医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者と連携し、健康被害の状況を把握します。

（ウ）区民への普及啓発

ホームページやポスター等を活用し、健康食品を適切に利用するための普及啓発を行います。特に医薬品と健康食品の併用により、医薬品の効果に影響を及ぼすことがあるため、服薬中の患者が健康食品の利用前にも医師や薬剤師等に相談することを強く啓発していきます。

④ その他の食中毒対策

（ア）保育園、小学校及び中学校の食中毒防止対策

病原菌に対する抵抗力が弱い幼児、学童及び生徒をノロウイルス等による食中毒のり患から守るため、これらの施設の監視指導及び給食従事者に対する講習会を実施します。

（イ）持ち帰りや宅配を行う飲食店等の監視指導

飲食店等の事業者による持ち帰りや宅配等の提供形態が定着化しています。持ち帰り等の食品は、店内での提供よりも喫食するまでの時間が長く、食中毒のリスクが高まることから、調理済食品の温度管理や適切な手洗い方法等について普及啓発を図るとともに、監視指導を実施します。

（ウ）アニサキス等の寄生虫による食中毒対策（重点）

近年、魚介類の生食が原因と推定されるアニサキス（寄生虫）による食中毒が多発しています。食品等事業者に対して、鮮度確認及び目視確認を徹底し、必要に応じて、冷凍や加熱を実施するように指導します。

また、寄生虫では、アニサキスのほか、魚介類に寄生するクドアや馬肉に寄

生するサルコシステイスが食中毒の原因となることがあります。これらの寄生虫を原因とする食中毒予防についても、食品等事業者に対して、食品を中心部まで冷凍又は加熱をする等の指導を実施します。さらに、アニサキスによる食中毒は家庭での発生もあるため、区民に対しても普及啓発を図ります。

(エ) 自然毒による食中毒対策

近年、区内では自然毒による食中毒の発生はありませんでしたが、全国では有毒植物による死亡事故やフグによる食中毒が発生しています。こうした状況を踏まえ、有毒植物等の自然毒による食中毒防止について、引き続き食品等事業者や消費者へ普及啓発を図ります。

⑤ 食中毒等健康危機管理の着実な実施

大規模な食中毒事故が発生した場合を想定し、日頃から区の関係部署並びに都及び他区と緊密に情報交換し、食中毒等健康危機管理の着実な実施を目指します。

⑥ 保菌者検索事業の実施

東京都保菌者検索事業実施要綱に基づき、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌による散発患者が発生した場合には、患者の症状・行動調査、原因菌の疫学的性状検査等を実施し、散発型集団発生食中毒の早期発見及び感染原因の特定に努めます。

*保菌者検索事業とは

東京都保菌者検索事業実施要綱に基づき、都・区・市が協力して実施する事業で、①無症状病原体保有者調査と、②散発患者発生動向調査があり、当区は散発患者発生動向調査のみ実施している。広域で散発的に発生した食中毒を早期発見するとともに、その発生原因を究明している。

(3) 違反・苦情食品対策

不正な添加物使用などの違反食品、異物混入などの苦情食品を未然に防止するため、製造・加工から販売まで監視指導を実施します。違反食品が確認された場合は、当該食品が販売や使用されないよう、関係機関と連携し、回収または廃棄などの危害除去の措置を実施します。また、当該事業者に対して、原因調査及び再発防止対策を指導します。特に、食品の放射性物質の規制値を超えた食品が流通することが判明した場合は、関係自治体と連携して流通状況調査や必要な措置を取ります。また、食品の放射性物質に関する国や都の動向、検査結果等について情報収集に努め、区民からの問い合わせ等についても適切に対応します。

(4) 輸入食品対策

輸入食品の安全確保を図るため、情報収集に努めるとともに、区内に流通する輸入食品の検査、輸入業者の監視指導を実施します。なお、検疫所が輸入時に実施するモニタリング検査で違反が発見された場合には、回収指示及び廃棄の確認等の必要な措置を取ります。

(5) 残留農薬等対策

輸入及び国産農産物における残留農薬、飼料添加物及び動物用医薬品の情報収集に努め、関係機関と連携して指導します。輸入・国産農産物について、残留農薬検査を実施します。

(6) 適正な食品表示への対策

食品関連事業者（表示責任者）に対して、業態別講習会等を通じて、食品表示法における表示基準の周知・徹底を図り、食品の適正表示の徹底を図ります。また、当所栄養グループ、医務・薬事グループ及び東京都など関係機関と連携協力し適正表示の推進に努めます。

(7) ふぐ取扱い施設に対する監視指導

ふぐの取扱いについては、「東京都ふぐの取扱い規制条例」に基づき規制してきたところですが、令和3年6月1日の法改正により、食品衛生法施行規則にふぐを処理する営業者の義務及び施設基準の規定が追加されました。

条例に基づく都知事の認証を受けたふぐ取扱所に対し、ふぐが、法及び条例に基づいて適切に取扱われるよう監視指導を実施します。

(8) 臨時・移動営業者対策

区の伝統的な縁日、祭礼等における臨時営業者及び自動車又は引き車による移動営業の路上営業者の法令順守について監視指導を実施します。

(9) 行事における衛生確保

豊島区後援の行事、町会又は商店会主催の行事では、様々な食品が提供されています。「豊島区行事における臨時営業等の取扱要綱」に基づき、これらの行事の主催者及び出店者に対する事前相談、届出の指導及び現場における監視指導を必要に応じて実施します。

(10) 学校祭等の飲食物取扱者に対する普及啓発

学校祭等の特定団体内での飲食物の提供、食品等事業者の試飲・試食等は、法令に基づく許可等は必要ありませんが、区民の健康を守るため、保健所への自主的な届出の指導を行います。また、届出受理の際、届出者に対し食中毒予防の助言を行います。

第5章 試験検査機関の実施体制

食品衛生監視指導に係る試験検査は、厚生労働大臣登録検査機関（以下、「登録検査機関」という。）及び東京都健康安全研究センターに委託します。食中毒などの調査に関する試験検査は、協定に基づき、東京都健康安全研究センターに委託します。

なお、検査委託先の東京都健康安全研究センター及び登録検査機関の精度管理については、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。

第6章 立入検査及び収去検査等

(1) 立入検査

保育園、学校及び社会福祉施設などの集団給食施設並びに食中毒多発業種及び製造・販売業に対し、食中毒多発期、観光シーズン及び年末年始の食品の大量流通期を中心に、別紙②のとおり立入検査を実施します。また、飲食店等の許可施設について、許可申請時に、施設立入りの実地検査を行い、施設基準に合致しているかを確認し、食品・器具類の衛生的な取扱いについて指導を行います。また、実地検査時に、食品衛生法改正により制度化されたHACCPに沿った衛生管理の着実な導入と定着に向けて、事業者の規模や取扱い食品等に応じた指導を行います。加えて、飲食店の新規申請時には、当区建築課・消防署へ情報提供を行います。

(2) 収去検査

不適切な食品等を排除し、食品等の安全を確保するために、食品の検査（収去検査）を行います。検査は、立入検査の予定に併せて実施するほか、夏期及び歳末一斉監視指導の一環として、別紙③のとおり収去検査等を実施します。

*収去検査とは

法第28条の規定により、食品等事業者などから無償で食品等の提供を受け、行政が実施する検査

(3) 夏期及び歳末一斉監視指導

食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する歳末においては、厚生労働省及び消費者庁の実施要領等を踏まえ、また、協定に基づき都と連携し、監視指導を重点的に実施します。なお、実施結果については、都が取りまとめの上、ホームページ及び報道機関へ公表します。

(4) 緊急監視指導

有害食品などの流通が認められた場合、協定に基づいて都と連携し、原因と関連のある営業所の監視指導を実施します。また、区内において有害食品などを発見した時も、迅速に危害の拡大防止を図ります。

(5) 違反及び不良食品等を発見した場合の対応

立入検査及び収去検査によって違反及び不良食品などを発見した場合、以下のよう
な措置を取ります。

① 違反の発見

立入検査により、製造基準などの違反（法第13条第2項違反）、施設基準の違反（法第54条違反）又は食品表示基準の違反（食品表示法第5条違反）を発見した場合は、できる限りその場で改善指導を行うとともに、改善に期間を要する場合は、書面にて指導を行います。

② 違反食品の発見

立入及び収去検査で、違反食品などが確認された場合は、前記の「第4章（2）違反・苦情食品対策」に基づいた措置を取ります。

第7章 不利益処分等

（1）不利益処分

食中毒の発生や違反食品の発見など、緊急な安全確保が必要とされる場合は、「廃棄処分・危害除去命令」（法第59条）、「許可の取消・営業の禁停止」（法第60条）または「改善命令・許可の取消・営業の禁停止」（法第61条）等の不利益処分を行います。また、悪質な事例については告発を行います。

（2）違反の公表

法違反に対する不利益処分などの措置を取ったときは、食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、法第69条の規定に基づき、法違反者の名称、施設名などを区ホームページで一定期間公表し、必要な場合は関係機関に報告します。

第8章 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

（1）食品衛生協会への支援

豊島区池袋食品衛生協会の食品衛生自治指導員に対し、指導員研修会等を通じ、衛生管理に関する情報を提供します。また、営業施設への巡回指導時には、食品衛生管理ファイルの活用促進及び現場簡易細菌検査等について技術面での支援を行います。

（2）食品等事業者を対象とする講習会の実施

次のような分類において、別紙④のとおり実施します。なお、従前の集合式講習会だけではなく、Y o u T u b e や Z o o m を活用した講習会を実施します。

① 業態別営業者講習会

業態ごとの営業者を対象に、それぞれの業態に特有の衛生管理や最新の食品衛生情報等を中心に食品衛生実務講習会を実施します。また、営業者が自らの営業における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、H A C C P に沿った衛生管理を適切に実施できるよう支援します。

② 食品衛生責任者講習会

食品取扱施設の食品衛生責任者を対象に、最近の食品衛生に関する事項について食品衛生実務講習会を実施します。また、営業者が自らの営業における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、H A C C P に沿った衛生管理を適切に実施できるよう支援します。

③ その他の講習会

食品等事業者の依頼に基づき従事者講習会を適宜実施します。

第9章 区民・事業者・行政間の情報及び意見の交換

食の安全確保のためには、食品等事業者が衛生管理を徹底する一方、消費者も「食」について正しい知識を習得する必要があります。このための普及啓発活動として、食の安全推進事業を園児、児童、生徒及び保護者並びに区民を対象に重点的に実施します。

(1) 情報提供及び普及啓発

食中毒多発期の注意喚起、食品に関する問題発生時などの情報を広報紙、区ホームページ及びチラシなどの媒体を用いて提供します。特に輸入食品等による健康被害の発生時には、医療機関にも治療等に関する情報を提供し、被害の拡大を防止します。区民、食品等事業者を対象に、食品衛生街頭相談及び食育イベントでの食品衛生相談を実施し、食品衛生知識の普及啓発を図ります。また、区内の保育園児等を対象とした手洗い講習会を実施し、身の回りの衛生向上への意識啓発を図ります。

(2) 食に関する相談

区民、食品等事業者からの食品、表示等に関する相談を随時受付け、速やかに対応します。

(3) 計画等の公表

本計画及び実施状況を広報紙又は区ホームページで公表します。

(4) 意見交換

本計画を策定及び変更するとき、又はその他必要に応じて、次のとおり意見交換のための事業を実施します。

区のホームページに計画（変更）案を掲載し、期限を定めてパブリックコメント制度に基づき、区民からご意見を電子メールなどで募ります。また、計画（変更）案を広報紙に掲載する他、保健所及び行政情報コーナーなどで公表し、後に区民から意見をお聴きします。

(5) 年間実施予定

事業名	実施月	対象	目的・内容
食品衛生街頭相談コーナーの開設	未定	区民・事業者	食品衛生情報の提供及び普及啓発
パネル展示	随時	区民	食品衛生に関するパネルを展示
食の安全推進事業 (食育イベント等)	未定	区民	食品衛生情報の提供及び普及啓発
出前講習会	随時	区民	区民グループの要請に基づき実施
園児・児童・生徒講習会	随時	保育園児等	食品衛生情報の提供及び普及啓発

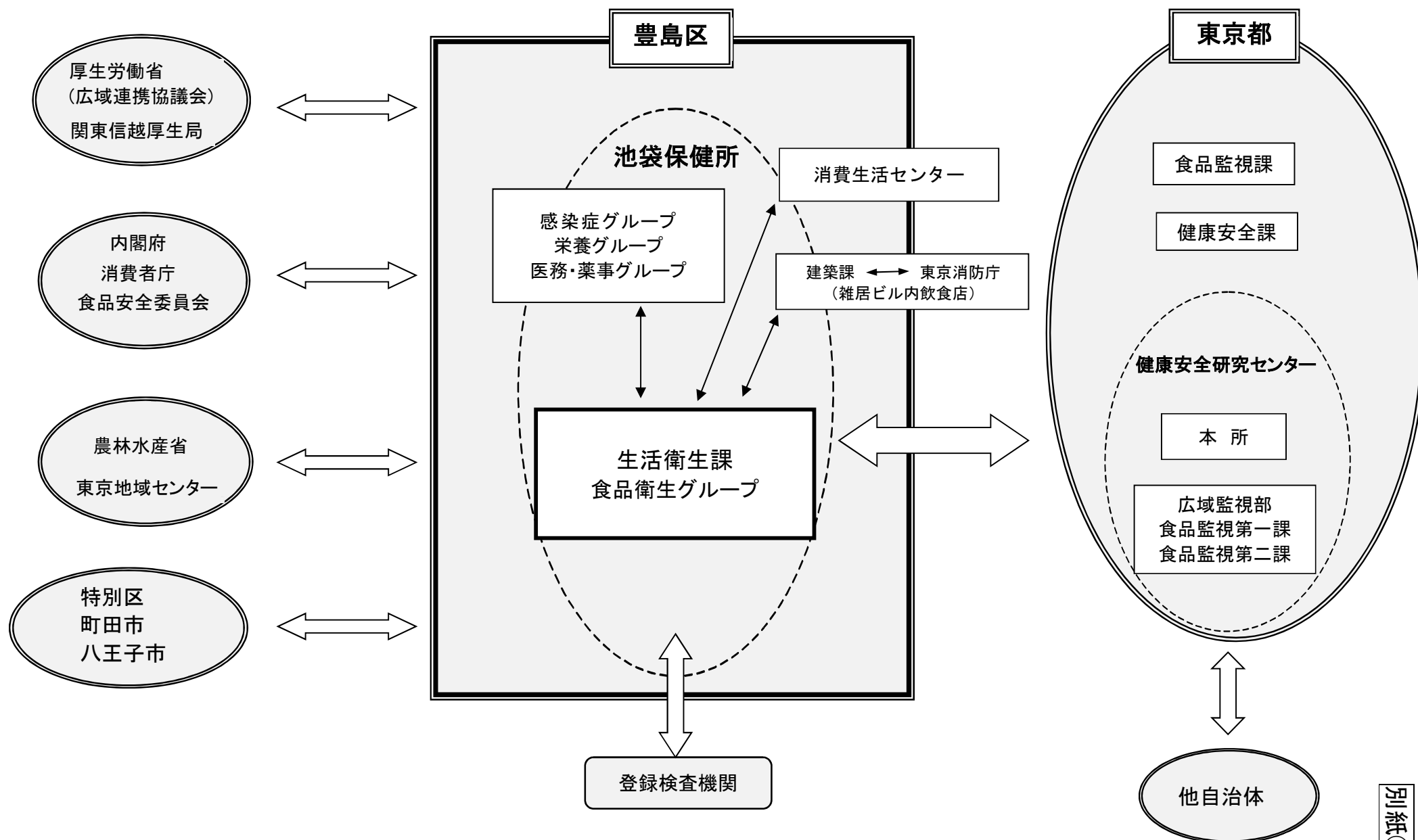
第10章 食品衛生監視員の資質向上

監視指導に従事する食品衛生監視員に対して技術研修、法令の内容等に係る再教育を実施します。また、厚生労働省、消費者庁、都及び特別区等が実施する研修には積極的に参加し、最新技術の習得や情報収集に努めます。さらに、業務における食品衛生に関する調査研究を行い、その成果を研修会や学習会で発表するよう努めます。

*食品衛生監視員とは

法で厚生労働大臣、都道府県知事、豊島区長が任命する一定の資格を持った職員で、食品関係施設への立入り権限、収去権限等が与えられている。

監視指導の実施体制及び各機関との連携体制



実施事業予定表

実施事業	一斉監視	4～5月	6～8月	9～10月	11～12月	1～3月
		○飲食店（仕出し・弁当）（重点事業） ○持ち帰りや宅配を行う飲食店等 ○区立小・中学校 ○緑日・祭礼（地藏通り）	○夏期に事故原因となりやすい食品等の製造業、販売業及び飲食店の一斉監視指導（夏期対策） 〔主な対象業種〕 ＊飲食店（すし） ＊魚介類販売業 ＊豆腐製造業・麺類製造業・そうざい製造業・アイスクリーム類製造業 ○区内保育園一斉 ○路上営業（自動車・移動） ○緑日・祭礼（大塚阿波踊り）	○菓子製造業 ○集団給食一斉（重点事業） ○各種食品製造業 ○緑日・祭礼（長崎神社・鬼子母神）	○歳末食品の製造業及び販売業に対する一斉監視指導（歳末一斉） 〔主な対象業種〕 ＊社会福祉施設等 ＊菓子製造業・そうざい製造業・漬物製造業等 ＊デパート・商業施設一斉監視指導 ○集団給食施設（重点事業） ○ふぐ取扱い施設 ○健康食品関連施設	○飲食店（そば） ○食肉販売業・食鳥処理業・食肉処理業・食肉製品製造業 ○健康食品関連施設
		重点事業（通年）				
		HACCPの取組支援				
		食肉の生食、加熱不足による食中毒対策				
その他	情報提供及び普及啓	アニサキス等の寄生虫による食中毒対策				
		夜間・休日監視				
		各種食品（輸入食品を含む）の表示監視				
		行事開催届に基づく監視				
その他	情報提供及び普及啓	○業態別講習会				
		○食品衛生責任者実務講習会				
		○食品衛生街頭相談コーナーの開設				
		○食の安全推進事業、食品相談・食のイベント等 随時				
その他	情報提供及び普及啓	○食品衛生パネル展示（中央図書館等） 随時				
		○食品衛生講座（区民）等 随時				

収去検査年間予定表

	4～5月	6～8月	9～10月	11～12月	1～3月
細菌検査（ウイルス含む）	○学校給食 ○豆腐	○弁当・そうざい類 ○アイスクリーム類 ○すし種・刺身 ○麺類	○調理パン ○洋和生菓子	○魚介類加工品	○食肉製品 ○学校・保育園納入食品（食肉・魚介類）
化学検査		○麺類	○洋和生菓子 ○一般食品（輸入食品を含む）	○魚介類加工品 ○一般食品（輸入食品を含む）	○食肉製品 ○学校・保育園納入食品（食肉・魚介類） ○輸入・国産野菜類（残留農薬） ○一般食品（輸入食品を含む）

※その他、必要に応じて収去検査を実施する。一般食品（化学検査）には、買い上げ検査を含む。

細菌及びウイルス検査項目：一般細菌、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、セレウス菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、腸炎ビブリオ、カンピロバクター、ノロウイルス等

化学検査項目：保存料、甘味料、防ばい剤、酸化防止剤、漂白剤、発色剤、着色料、プロピレングリコール、ニコチン酸、粗脂肪量、酸価・過酸化物価、揮発性塩基窒素量、水分含量、シアン、金属（銅、カドミウム、鉛、亜鉛、ヒ素）、残留農薬、アレルギー物質等

食品等事業者対象講習会

別紙④

実施年月日	対 象	会 場
4 月	食品衛生責任者	センタースクエア
6 月	飲食店（仕出し・弁当）	未 定
7 月	学校給食	未 定
7 月	保育園給食	未 定
8 月	飲食店（すし）	未 定
9 月	魚介類販売業	未 定
10 月	菓子製造業	未 定
11 月	食品衛生責任者	センタースクエア
12 月	集団給食施設	センタースクエア
令和8年3月	食肉販売業・食肉処理業・食鳥処理業	未 定
令和8年3月	飲食店（そば）	未 定