

# 令和5年度文京区食品衛生監視指導計画

食品衛生法第24条第1項から第3項の規定及び、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（平成15年8月29日付厚生労働省告示第301号）」に基づき、文京区における令和5年度の食品衛生監視指導計画を以下のとおり定めます。

また、「保健医療計画」（期間 平成30年度から令和5年度まで）を確実に推進するための取組を実施していきます。

## 1 目的

区民・食品関係事業者・行政のリスクコミュニケーションを充実し、食品関係施設の自主管理の推進により、地域の実情に合わせた監視指導を実施します。

これにより、区における食品等に起因する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。

主な取り組み

- ① 食品衛生関係施設への監視・指導
- ② 流通食品の監視
- ③ 食品衛生関係施設の自主管理の推進
- ④ 食の安全性情報の共有化の推進
- ⑤ 違反食品、食中毒発生時等緊急時の迅速な調査対応

## 2 計画期間

令和5年4月1日から令和6年3月31日まで

## 3 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、文京保健所生活衛生課食品衛生担当が実施します。

また、広域的な大規模製造業、食品流通拠点及び輸入食品並びに複数の自治体にまたがった有害食品の排除及び違反処理などに係る監視指導については、「保健衛生事務事業に関わる都区協定書」で定められた「食品衛生行政の運営に関する細目協定」及び「試験検査に関する細目協定」（以下「協定」という。）に基づき、都と協力して実施します。

なお、大規模食中毒発生時は、規模に応じて保健所または区全体で危機管理に対応するほか、感染症の疑いのある場合は、予防対策課と合同で調査、情報を共有し対応します。

### (2) 他機関との連携

「食品衛生法」に定めがあるものを除き、区と国及び他の自治体との連絡調整は、原則として都が実施します。また、厚生労働省のほか、内閣府食品安全委員会、農林水産省、消費者庁、都及び他の自治体と別紙1に示すように連携していきます。

大規模な食中毒の発生や広域流通食品の違反発生時には、厚生労働省、消費者庁、都及び他自治体と連携して、適切な対応を図るとともに、食中毒の原因究明及び再発防止、違反食品の排除を実施します。

また、食品表示等については、必要に応じ、該当する関係部署と連携して対応します。

## 4 監視指導事業

「食品衛生法」、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」、「食品表示法」、「東京都食品安全条例」及び「東京都ふぐの取扱い規制条例」の遵守の徹底、製造、加工及び調理の各段階における一般的衛生管理の徹底と実施状況の確認、別紙2で示す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を図るため、次の各事業を実施します。

### (1) 監視指導規模

#### ア 実施内容

法令に基づき施設の許認可事務及び食品衛生監視指導を実施します。

食中毒多発期、行楽シーズン及び歳末の食品大量流通期には、別紙3のとおり重点的に立入検査を実施します。

#### イ 施設数及び年間立入予定件数

区内食品関係施設数	7,328 施設（令和5年1月末現在）
営業許可・集団給食施設数	4,753 施設（令和5年1月末現在）
令和5年度立入予定件数	2,500 件

### (2) 食中毒防止対策

#### ア 施設の重点的監視

##### ① 大量調理施設

食中毒発生時に大規模な患者発生につながる大量調理施設（集団給食施設、大規模飲食施設、仕出し弁当店等）に対する監視指導を適切な時期に実施します。

##### ② 学校、保育園、社会福祉施設及び病院等の給食施設

食中毒発生時に患者が重篤化する恐れがある学校、保育園、社会福祉施設及び病院等の集団給食施設に対する監視指導を重点的に実施します。

##### ③ 食肉取扱い施設

カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌による食中毒の発生を防止するため、飲食店営業、食肉販売業及び食肉処理業並びに食鳥処理場（認定小規模）の監視指導を実施します。

生食用牛肉については規格基準が定められ、牛肝臓及び豚の食肉については生食用としての提供が禁止されているため、規格基準指導とともに、関係施設への監視指導を実施します。

また、野生鳥獣肉（ジビエ）による食中毒の発生並びにE型肝炎ウイルス及び寄生虫の感染を防止するため、関係施設への監視指導を実施します。

##### ④ ふぐ取扱い施設

「東京都ふぐの取扱い規制条例」に基づく管理運営の情報提供を行うとともに、ふぐ取扱認証施設に対し関係機関と連携しながら監視指導を実施します。

##### ⑤ 縁日祭礼及び地域における行事での営業施設並びに臨時出店施設

「文京区行事における臨時営業等の取扱要綱」に基づき、区内における各種縁日祭礼における臨時営業の食品事業者及び地域における行事の参加団体、臨時出店者に対し食品販売及び調理に関する衛生指導を実施します。

##### ⑥ その他

「食品衛生法」に基づき、弁当等販売業者に対し販売に関する監視指導を

実施します。

必要な手続きを行わず営業することを防止するために、事前相談後の許可等の手続き確認を含めた監視指導を実施します。

#### イ 食中毒予防対策

区民や食品関係事業者に対し、食中毒に対する注意喚起、正しい知識の普及等の幅広い普及啓発活動を実施します。

##### ① 保菌者検索事業

腸管出血性大腸菌やサルモネラによる食中毒を未然に防止し、散発型集団発生を早期発見するため、都に協力し保菌者検索事業を実施します。

##### ② 腸管出血性大腸菌、カンピロバクター対策

生食用牛肉の規格基準が設定され、牛肝臓及び豚の食肉について生食用としての提供が禁止になったため、区民や食品関係事業者に対し、生や加熱不足の肉を食べることの危険性や、生の牛肝臓は加熱用を除き販売・提供ができないこと等の衛生指導を実施します。それに併せて、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等に関する正しい知識等の幅広い普及啓発活動を実施します。

##### ③ ノロウイルス対策

食品関係事業者に対し、調理従事者を含む施設従事者の健康管理や手洗い励行を踏まえた衛生指導を実施します。

学校、児童福祉施設及び高齢者福祉施設などにおけるノロウイルス食中毒を防止するために、関係機関と連携しながら監視指導を実施します。また、予防対策課と連携しながら、ノロウイルスに関する正しい知識の普及など幅広い普及啓発活動を実施します。

##### ④ 生食用鮮魚介類における寄生虫対策

区民や生食用鮮魚介類を提供する食品関係事業者に対し、講習会等でアニサキス等の寄生虫に関する正しい知識や対策方法の普及啓発を実施します。

#### ウ 食中毒事故発生時対策

##### ① 関係機関との協力

関係機関と連携して食中毒による被害の拡大を防止し、発生の原因・感染経路の解明及び再発防止対策を実施します。

また、腸管出血性大腸菌やE型肝炎ウイルス等による感染症発生時には、予防対策課と連携し調査を実施します。

##### ② 危機管理体制の充実

広域的な食中毒事件発生時の際は厚生労働省、消費者庁、都及び他自治体と連携して適切な対応を図るとともに、食中毒の原因究明及び再発防止、違反食品の排除を実施します。

##### ③ 再発防止対策

食中毒を発生させた施設の再発防止対策及び取扱い不良施設の改善へ向けた監視指導を強化します。

#### (3) 違反・苦情食品対策

不正な添加物使用等の違反食品及び異物混入等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。

#### ア 緊急監視

違反食品等が発見・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、関係施設の監視を実施します。回収又は廃棄等の危害除去の措置を実施して迅速に危害の拡大防止を図り、当該事業者に対して再発防止を目的として監視指導を強化します。

#### イ 違反及び不良食品等の排除

立入検査及び収去検査によって違反及び不良食品等を発見した場合、以下のような措置を実施します。

##### ① 違反発見時の対応

立入検査により、製造基準、表示基準及び施設基準等の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、必要に応じ書面にて指導を実施します。表示違反については必要に応じ、消費者庁への報告及び関係機関に情報提供します。

##### ② 自主回収への対策

食品衛生上の危害が発生するおそれがあるとして、食品関係事業者が自ら食品の回収等を行う場合には、当該品を迅速かつ的確に回収すること、再発防止への原因究明と改善を行うよう指導を実施します。

また、「食品衛生法」又は「食品表示法」に基づく回収に着手した旨を届出するよう指導を実施します。

#### ウ 苦情食品への対策

区民からの食品に関する苦情・相談に際しては、不安の解消、原因追究、再発防止に向けた調査を行い、食品関係事業者に対する監視指導を強化します。

#### エ 広域流通食品対策

有害食品等の流通を防止するため、都、特別区等、他自治体と連携し、製造業における原材料、製造工程及び製品とその表示並びに流通過程における問屋業及びスーパーマーケット等販売業などの流通拠点における衛生管理の実施について監視指導を実施します。

また、製造した食品をインターネット等で販売している区内施設についても、監視指導を実施します。

食品の放射性物質対策については、規制値を超えた食品が流通するなどの事象が発生した場合には、国や都と連携して対応する等、食品の適正な流通管理の監視指導を行うとともに、適切な情報提供に努めます。

#### オ 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監視や検査、輸入業者への指導を強化します。

#### カ 適正な食品表示への対策

「食品表示法」に基づき、消費・賞味期限、表示義務のあるアレルギー特定原材料、遺伝子組換え表示等、適正表示の徹底を図ります。

製造及び加工時には消費期限や賞味期限を超えた原材料を使用することがないように、また、流通及び販売時には表示に基づいた温度管理の徹底をするように監視指導を実施します。

併せて、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律等、他法が定める表示規制についても関係機関と連携を強化し、適正表示の推進に努めます。

#### (4) 夏季及び歳末一斉取締り

食中毒が多発する夏季及び食品流通量が増加する歳末においては、厚生労働省、消費者庁の方針を踏まえ、かつ都や他特別区と連携し、都区一斉の監視指導、食品表示点検を重点的に実施し、違反及び不良食品の排除並びに適正な食品の取扱いについて製造業者、販売業者等に対して監視指導を実施します。

実施結果については、都が取りまとめの上、都のホームページ及び報道機関に公表しますが、区においては区の実施結果について、保健所窓口のほか、区ホームページへの掲載、各種講演会及び講習会等を通じて公表します。

## 5 試験検査

有害食品や違反食品を排除するために食品及び施設の検査・指導を実施します。年間を通して時期に応じた食品検査を実施するほか、夏季及び歳末には一斉取締り事業の一環として、重点的に検査を実施します。その他食品取扱施設に立入る際、衛生指導に役立てるために現場で実施できる簡易な検査（現場簡易検査）を必要に応じて実施します。

さらに、消費者の食の安全に対する不安要因となっている有害物質や化学物質等の安全性確認検査を実施します。

検査予定は別紙4のとおりです。

### (1) 年間検査予定数

#### ア 細菌検査

細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌等のほか、必要に応じて腸炎ビブリオ等の項目を設定して、年間 2,500 項目を目標に検査を実施します。

（参考：令和4年度細菌検査数（令和5年1月末現在） 2,164 項目）

#### イ 化学検査

合成保存料、合成着色料、合成甘味料等の食品添加物検査、国の定めた食品の規格基準適合検査を、年間 1,000 項目を目標に検査を実施します。

（参考：令和4年度化学検査数（令和5年1月末現在） 1,240 項目）

#### ウ 安全性検査

アレルギー特定原材料、ウイルス（ノロウイルス等）等食の安全に対する不安要因となっている物質を、年間 150 項目を目標に検査を実施します。

（参考：令和4年度ウイルス検査数（令和5年1月末現在） 164 項目）

#### エ 現場簡易検査

食品取扱施設へ立入り、スタンプスプレッド法等による細菌検査、ATPふき取り検査法による清浄度試験等現場での衛生指導検査を、年間 2,000 項目を目標に検査を実施します。

（参考：令和4年度現場簡易検査数（令和5年1月末現在） 967 項目）  
※新型コロナウイルス感染症拡大予防対策として現場簡易検査規模を縮小。

### (2) 試験検査の実施体制

食品衛生監視指導に係る試験検査は、検査の信頼性を確保するために、「食品衛生法」に基づく業務管理「文京区食品衛生検査業務管理要綱」に基づき、主に文京区保健サービスセンター本郷支所試験検査担当が実施します。

また、食中毒等の調査に関する試験検査や高度な検査技術を要する検査については都との協定に基づき、東京都健康安全研究センターに依頼して実施します。その他、厚生労働省登録検査機関を活用した検査も併せて実施します。

## 6 不利益処分等

### (1) 不利益処分等

食中毒の発生、違反食品の発見等、緊急な安全確保が必要とされる場合は、「廃棄処分及び危害除去処置命令」又は「営業等の停止及び禁止、営業許可の取消し並びに施設又は設備の改善命令」の不利益処分を実施します。

また、悪質な事例については警察への告発を実施します。

### (2) 違反の公表

食品衛生法違反に対する不利益処分の措置を実施したときは、食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、「食品衛生法」第 69 条の規定に基づき、法違反者の営業者氏名、施設名、違反の内容等を、区ホームページへの掲載及び行政情報センターにおいて公表します。

また、「食品衛生法」の基準に違反した食品、アレルギー表示違反食品や食中毒事件情報等の危害情報については、消費者庁に一元化され公表されます。

## 7 HACCPに沿った衛生管理を中心とした自主的衛生管理の推進

食品営業施設への立入り時や食品衛生講習会等を通じて、HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）導入支援と食品衛生関係の情報を食品関係事業者に提供します。

### (1) HACCPの取組支援

平成 30 年の食品衛生法改正により、HACCPに沿った衛生管理が制度化され、令和 3 年 6 月 1 日から本施行されたことから、食品営業施設への立入り時や食品衛生講習会等を通じてHACCP制度の周知を図るとともに導入に向けた支援を実施します。

### (2) 自主管理支援事業

ア自主的な衛生管理の基礎とするため、食品製造業に対し各種検査、製造工程の衛生管理、品質管理及び製造記録の確認を含む重点的な監視を行い、自主管理の支援を実施します。

イ衛生教育用DVDの貸出し等による自主管理の支援を実施します。

### (3) 食品衛生推進員

区長が委嘱した食品衛生推進員を通じて、自主的な衛生管理に関する技術及び情報の共有化のため、食品関係事業者に適時適切な情報を提供し、自主管理への推進支援を図ります。

### (4) 文京食品衛生協会との協働

文京食品衛生協会と協働し、自治指導員等を通じ、協会が実施する自主管理推進事業を支援するとともに、自主管理に関する情報及び技術を食品関係事業者に提供します。

また、食中毒発生予防のために食品関係事業者に対する自主検便を奨励します。

## 8 区民・事業者・行政間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）

### (1) 情報提供及び普及啓発

ア 食中毒多発期の注意喚起及び有害食品に関する緊急の情報、食品に問題が発生した際、食品衛生関係法令等（HACCPに沿った衛生管理の制度化、営業届出制度と営業許可制度の見直し等）、その他最新の食品衛生情報について、区報ぶんきょう、区ホームページ、ポスター、CATV及びチラシ等の媒体を用いて情報提供を実施します。

イ 区が主催するイベント等において、食品衛生コーナーを設けて食品に関して情報提供を実施します。

ウ 食品衛生推進員や食品衛生協会等を通じて、情報収集と啓発活動に関して情報提供を実施します。

エ 文京お届け講座において、希望する区民に対し講師派遣を行い、食中毒の予防と対策に関して情報提供を実施します。

### (2) 監視指導計画（案）への意見募集及び計画とその実施状況の公表

ア 計画（変更）案を区ホームページで公表するほか、保健所及び行政情報センターで閲覧・配布します。

イ 公表した計画（変更）案に対し、期限を定めてご意見を募ります。

ウ 本計画及び実施状況は区ホームページ及び区報ぶんきょうでお知らせするほか、保健所・行政情報センター等で閲覧・配布します。

### (3) 意見交換

区民、食品関係事業者、行政を交えた意見交換の事業として、食品衛生に関するシンポジウム、講演会、消費者懇談会等を実施します。

区が主催するイベント等において、食品に関する情報提供を実施するとともに、アンケートを実施し、ご意見を募ります。

### (4) 年間実施予定回数

事業名	実施予定回数
区民・食品関係事業者・行政を交えたシンポジウム等	2回
食品衛生街頭相談及びイベント等での食品衛生コーナー出展	2回
食品衛生講習会	32回

実施時期及び内容は、別紙5のとおりです。

## 9 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

### (1) 食品関係事業者対象講習会の実施

次のような分類において、別紙5のとおり実施します。

#### ア 許可更新営業者講習会

営業許可満了の営業者を対象に、食中毒予防及び最近の食品衛生情報等を中心に食品衛生講習会を実施します。

#### イ 業態別営業者講習会

集団給食施設、すし店、そば店等を含む飲食店、食肉・魚介類等食品販売店、仕出し・弁当・そうざい店を含む飲食店及び食品製造業等の業態別に、営業者を対象にそれぞれの業態特有の衛生管理を中心に食品衛生講習会を実施します。

#### ウ 食品衛生実務講習会

食品関係施設の食品衛生責任者を対象に、自主的な衛生管理に関する事項及び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。

#### エ 食品衛生自治指導員講習会

食品事業者の自主管理の推進を支援するため、食品衛生協会の自治指導員を対象とした講習会を文京食品衛生協会と共催で実施します。

#### オ その他

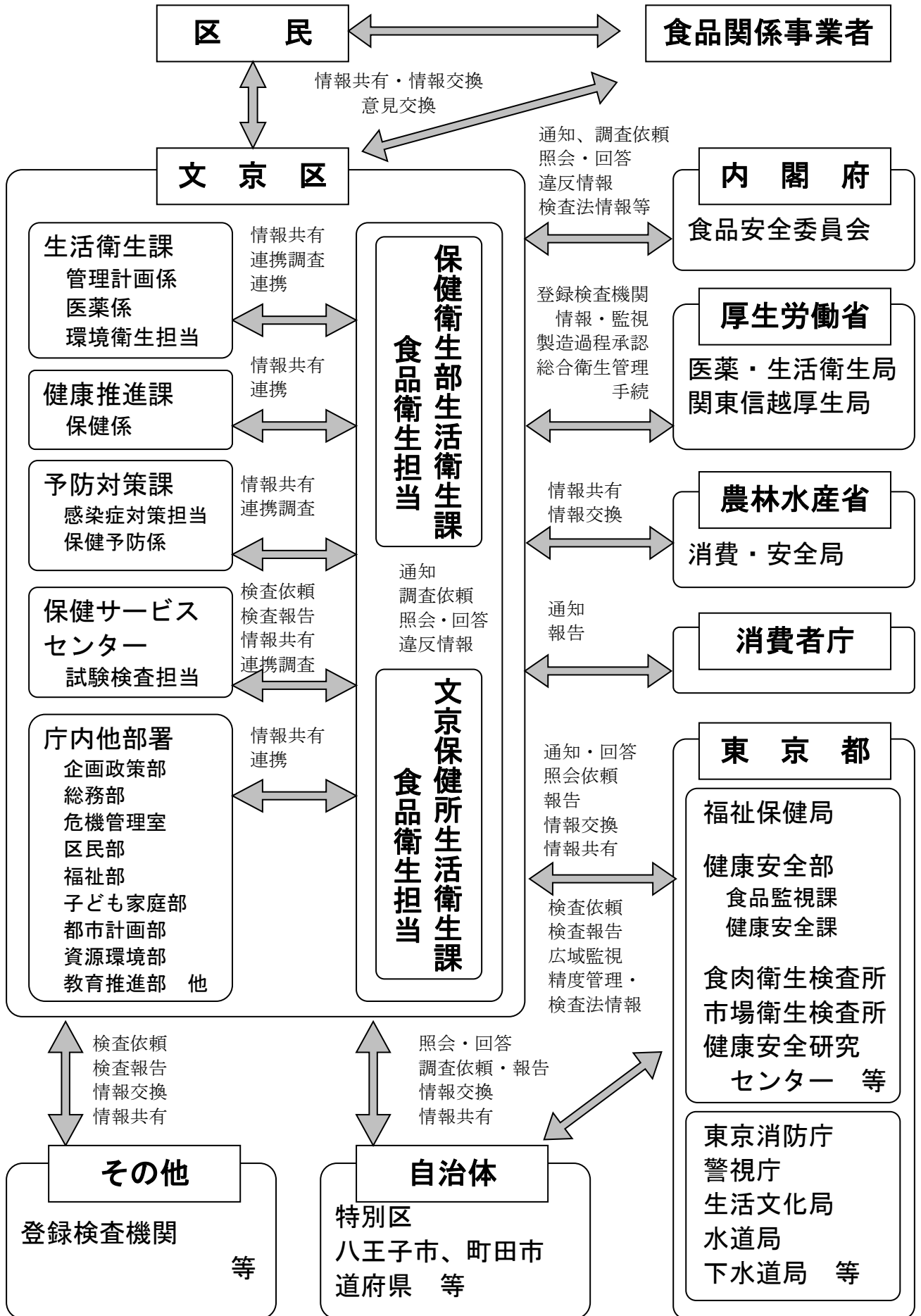
大規模施設を中心に、従事者対象の食品衛生講習会を随時実施します。

### (2) 食品衛生監視員研修

厚生労働省、東京都及び特別区が実施する技術講習会、専門研修等への参加、学術雑誌の購読等により、食品衛生監視員の知識及び監視技術の向上を図ります。

また、業務に係わる調査研究及び監視指導に係る食品衛生上の情報収集等を行い食品衛生監視員の資質の向上を図ります。





## 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 別紙 2

フードチェーン 食品群	採取、食鳥処理等 (採取後の保管も含む)	製造及び加工 (食鳥処理を除く)	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、 食鳥肉及び 食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食肉処理施設における、微生物汚染防止の徹底</li> <li>製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の自主検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>枝肉及びカット肉の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</li> <li>加熱調理の徹底</li> <li>小分け包装品への適切な表示の徹底</li> <li>生食用食肉、牛肝臓の規格基準等の遵守</li> </ul>
乳及び 乳製品		<ul style="list-style-type: none"> <li>製造過程又は加工過程における微生物汚染防止の徹底</li> <li>製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>食品関係事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の自主検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</li> </ul>
食鳥卵		<ul style="list-style-type: none"> <li>新鮮な正常卵の受入れの徹底</li> <li>洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底</li> <li>製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>低温保管等温度管理の徹底</li> <li>汚卵、破卵等の検卵の徹底</li> </ul>
水産食品 (魚介類及び 水産加工品)		<ul style="list-style-type: none"> <li>ふぐの衛生的な処理の徹底</li> <li>未処理ふぐの販売禁止の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>水産加工品の流通管理（保存温度、衛生的取り扱い等）の徹底</li> <li>加熱を要する食品についての加熱調理の徹底</li> <li>生食用かきの表示徹底</li> <li>ふぐ加工製品の表示徹底</li> </ul>
野菜、果実、 穀類、豆類、 種実類、茶等 及びこれらの 加工品 (有毒植物及 びキノコ類を 含む)		<ul style="list-style-type: none"> <li>浅漬、生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底</li> <li>食品関係事業者による原材料受入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の実施</li> </ul>
食品一般	<ul style="list-style-type: none"> <li>添加物（その製剤を含む）の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認の徹底</li> <li>添加物を使用して製造又は加工した食品についての添加物検査の実施</li> <li>製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底</li> <li>製造段階及び加工段階、保管段階、流通段階並びに販売段階における各事業者による冷蔵保管等の温度管理の徹底</li> <li>「食品表示法」の規定に基づくアレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底のための製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底</li> <li>期限切れの原材料の使用等原材料の不適切な使用の防止、記録の作成及び保存の推進</li> <li>科学的、合理的根拠に基づかない消費期限等の延長の防止</li> </ul>		

立入検査年間予定表

別紙 3

		4～5月	6～8月	9～10月	11～12月	1～3月
実 施 事 業	一 斉 監 視	<ul style="list-style-type: none"> <li>●学校給食施設</li> <li>●保育園給食施設</li> <li>●修学旅行利用施設</li> <li>●ホテル、旅館</li> <li>●行楽地</li> <li>●学園祭等模擬店</li> <li>●弁当等販売施設</li> <li>●仕出し、     弁当調製施設</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●夏季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（夏季対策）</li> </ul> <p>【主な対象業種】</p> <p>飲食店（すし店、そば店、弁当店、そうざい店、焼肉店、大規模調理店等）                  集団給食施設                  豆腐、めん類、そうざい、アイスクリーム類、菓子、等の各種製造業                  魚介類、食肉等の販売業                  弁当類路上等移動販売                  青果物、菓子、漬物、乳類、食料品等の各種販売業                  その他食肉等取扱施設</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●保育園給食施設</li> <li>●病院等給食施設</li> <li>●社会福祉施設     給食施設</li> <li>●修学旅行利用施設</li> <li>●大規模調理施設</li> <li>●学園祭等模擬店</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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）</li> </ul> <p>【主な対象業種】</p> <p>飲食店（そうざい店、焼肉店、宴会場等）、そうざい、菓子、漬物、水産製品等の各種製造業                  魚介類・食肉等の販売業                  ふぐ取扱い関係営業                  食鳥処理場（認定小規模）                  その他食肉等取扱施設</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●輸入食品取扱業</li> <li>●大規模イベントにおける営業施設</li> <li>●食肉製品製造業</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>●夜間営業施設（生食用食肉取扱施設、ふぐ取扱施設含む）</li> <li>●イベントにおける営業施設</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●縁日祭礼における臨時営業施設</li> <li>●地域行事における臨時出店施設</li> </ul>			
	通 常 監 視	<ul style="list-style-type: none"> <li>●許認可に関する監視指導（無許可営業施設含む）</li> <li>●食中毒予防啓発に関する監視指導     （ノロウイルス対策、カンピロバクター・腸管出血性大腸菌対策、寄生虫対策含む）</li> <li>●自主管理推進に伴う監視指導（菓子製造業、食肉製品製造業等食品製造業の衛生対策含む）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「食品表示法」に基づく表示の監視指導</li> </ul>			

# 衛生検査年間予定表

# 別紙 4

		4～5月	6～8月	9～10月	11～12月	1～3月
実 施 事 業	細 菌 検 査	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 弁当（仕出し、宅 配合む）</li> <li>● すし種、刺身</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 弁当</li> <li>● 調理パン</li> <li>● 生菓子</li> <li>● そうざい</li> <li>● アイスクリーム類</li> <li>● めん類</li> <li>● 調理済食品</li> <li>● 広域流通食品、業務用食品</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● そうざい</li> <li>● 乳製品</li> <li>● 生菓子、製菓材料</li> <li>● 漬物</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食肉製品</li> </ul>
	化 学 検 査	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 弁当（仕出し、宅 配合む）</li> <li>● すし種、刺身</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 弁当</li> <li>● 調理パン</li> <li>● 生菓子</li> <li>● めん類</li> <li>● そうざい</li> <li>● 調味料</li> <li>● 広域流通食品、業務用食品</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● そうざい</li> <li>● 乳製品</li> <li>● 生菓子、製菓材料</li> <li>● 魚介類加工品</li> <li>● 漬物</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食肉製品</li> </ul>
	安 全 性 検 査	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ノロウイルス</li> <li>● サポウイルス</li> <li>● A型肝炎ウイルス</li> <li>● アストロウイルス</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● リステリア</li> <li>● アレルギー特定原材料</li> </ul>			
	簡 易 現 場 検 査	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食品</li> <li>● 機械、器具、施設</li> <li>● 手指</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 油脂の酸化</li> <li>● 水質（遊離残留塩素濃度、重金属 等）</li> </ul>			

※ その他、必要に応じて検査を実施する。

リスクコミュニケーション事業及び衛生教育事業年間予定表

別紙 5

		4～5月	6～8月	9～10月	11～12月	1～3月	
実施事業	衛生講習会	●許可更新営業講習会					
			●食品衛生実務講習会				
		●業態別営業講習会					
	行事出店者	集団給食・保育園・ 学校給食従事者、 調理業・製造業・処理 業・販売業従事者	保育園給食従事者				
	リスク シヨ ン コ ミ ュ ニ 事 業	●食品衛生 推進員会議			●食品衛生 推進員会議	●衛生優良施設表彰	
		●イベント時における食品衛生コーナー出展、食品衛生街頭相談、消費者懇談会、食の安全を考える講演会等					
			動物との共生展 ハッピーベジタブル フェスタ			感染症予防展	
		●食品衛生に関する情報提供 区報、区ホームページ、区設掲示板等ポスター、CATV（ケーブルテレビ）、文京お届け講座 等					
	事業 協 働 協 力	●地域保健・医療研修		●管理栄養士研修			
		●食品衛生自主管理推進事業					
●自治指導員講習会 ●食品衛生街頭相談		●健康管理月間	●自治指導員講習会 ●健康教室		●自治指導員講習会 ●衛生優良施設表彰		