

令和3年度 江東区食品衛生監視指導計画

(案)

令和3年4月

江東区保健所

目次

1	趣旨	1
2	目的	1
3	実施期間	1
4	監視指導の実施体制等	1
	（1）監視指導の実施機関	1
	（2）検査の実施機関	1
	（3）国、都、他機関との連携体制	2
5	監視指導の実施内容	2
	（1）食中毒対策事業	2
	（2）違反食品・輸入食品等に係る事業	5
	（3）適正な食品表示に関する事業	5
	（4）東京2020オリンピック・パラリンピックの開催に伴う事業	6
	（5）豊洲市場に関する事業	6
	（6）食品衛生法の改正に伴う営業許可・営業届出の制度に関する事業	6
	（7）食の安全・安心のための独自事業	6
	（8）その他の監視指導に関する事業	7
6	試験検査体制の整備	8
	（1）試験検査の信頼性の確保	8
	（2）検査機器の整備	8
	（3）検査技術の維持及び向上	8
7	立入検査及び食品等の検査	9
	（1）立入検査	9
	（2）食品等の検査	9
8	不利益処分等	9
	（1）立入検査又は食品等の検査により発見した違反及び不良食品等の対応	9
	（2）不利益処分等	10
	（3）違反の公表	10
9	食品取扱い事業者等による自主的な衛生管理の推進	10

(1) 食品衛生推進員の活用	10
(2) 食品衛生協会の事業支援	10
(3) HACCPを用いた衛生管理の導入と支援	10
10 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	11
(1) 食品取扱い事業者等へ講習会の実施	11
(2) 食品衛生監視員の研修	11
11 情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）	12
(1) 情報提供	12
(2) 意見交換（リスクコミュニケーション）	12
別紙1	13
別紙2	14
別紙3	15

令和3年度江東区食品衛生監視指導計画

1 趣旨

この「令和3年度江東区食品衛生監視指導計画」（以下「監視指導計画」という。）は、区が食品の安全性を確保するにあたり、監視指導等の事業を重点的、効果的かつ効率的に実施するために、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条に基づき、策定するものです。

2 目的

区民の健康を守るために、食品衛生法に基づいた監視指導を実施して食生活の安全を確保します。

3 実施期間

令和3年4月1日から令和4年3月31日まで

4 監視指導の実施体制等

（1）監視指導の実施機関

原則として、江東区保健所生活衛生課食の安全係、食品衛生第一係、食品衛生第二係が区内の食品関係事業所への監視指導を実施します。このほか、大規模食品製造業、食品流通拠点、輸入食品、複数の区にまたがった健康被害を及ぼす食品や食品衛生法等の基準に違反する食品の排除や違反に係る処理等に関する監視指導を、東京都（以下「都」という。）との「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、都と連携して実施します。

また、東京2020オリンピック・パラリンピックが開催されるため、関連する食品関係事業所への監視指導も都と連携して実施します。

（2）検査の実施機関

原則として、江東区保健所生活衛生課試験検査係が監視指導の対象となる食品等の検査を実施します。なお、食中毒の調査や違反食品の確認に関する検査については、協

定に基づき、東京都健康安全研究センターが実施します。また、残留農薬等の特殊な試験に関する検査は、厚生労働大臣の指定する登録検査機関へ委託します。

(3) 国、都、他の自治体との連携体制（別紙1）

国（厚生労働省、農林水産省、消費者庁など）、都、他の自治体と連携していきます。

なお、原則として、東京都福祉保健局健康安全部食品監視課が他の自治体との連絡調整を実施します。

5 監視指導の実施内容

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、東京都食品製造業等取締条例及び東京都ふぐの取扱い規制条例等の遵守、また、製造、加工、調理、販売及び流通の各段階における衛生管理の徹底を図るため、(1)～(8)の事業により、食品関係施設への立入検査や食品等の検査を実施します。特に(1)～(3)の事業については、区民生活への影響が大きいため、重点監視指導事業とします。また、(4)と(5)の事業については、東京2020オリンピック・パラリンピックや他のイベント開催とあわせ、集中的に監視指導をします。

(1) 食中毒対策事業

令和2年に区内で発生した食中毒は8件で、その原因として寄生虫（アニサキス）が8件でした。東京都で発生した食中毒は107件（令和2年12月15日現在）で、寄生虫（アニサキス）、カンピロバクター、ノロウイルスを原因とする食中毒が大半を占めています。この3つに加え、腸管出血性大腸菌への対策を中心に次のように実施していきます。

ア 寄生虫（アニサキス）への対策

近年、発生件数が多くなっている食中毒の原因に、アニサキスやクドア・セプテンブクタータなどの寄生虫があります。なかでもアニサキスを原因とする食中毒は、我が国では海産魚介類の生食の食習慣があること、生鮮魚介類の輸送体系が発達したこと、内視鏡検査が普及したことなどが増加の一因と考えられます。

また、国立感染症研究所では、人への感染源となる魚介類として、サバ（マサバおよびゴマサバの総称、加工品としての「しめ鯖」を含む）、アジやイワシ、イカ、また最近ではサンマなどが感染源になる機会の多い魚介類としてあげています。

この食中毒の発生を予防するために、刺身や寿司など生食用の海産魚介類を提供する魚介類販売店や飲食店へ立ち入りし、魚介類を冷凍（－20℃、24時間以上）して解凍後に提供する、あるいは提供する前に目視を徹底するなどを指導していきます。

区民へは年間を通じて、区報、ホームページ、区民向けの衛生講習会により、アニサキスによる食中毒とその予防について知らせていきます。

イ カンピロバクターへの対策

細菌による食中毒の中で、近年、発生件数が多くなっている食中毒の原因です。

カンピロバクターによる食中毒の主な原因食品として、鶏レバーやささみなどの刺身、鶏肉のタタキ、鶏わさなどの半生製品、加熱不足の調理品などがあります。

このため、鶏肉を取り扱う事業者へ中心部までの加熱が必要なことを十分に認識させなくてはなりません。

この食中毒の発生を予防するため、特に鶏肉料理を提供する飲食店へ立ち入りし、鶏肉やその内臓を生や加熱不足で提供しないように指導していきます。

また、家庭での発生も予防するために、区報、ホームページ、区民向けの衛生講習会により、鶏肉を含めた食肉の取扱いについて注意を促します。

ウ ノロウイルスへの対策

少量のノロウイルスでも発症することがあり、無症状病原体保有者*¹が調理中に食品を汚染することにより、食中毒の原因となっています。

この食中毒の発生を予防するため、ノロウイルスの冬季における流行の前にまず、大量調理施設・老人福祉施設・児童福祉施設などへ立ち入りし、食品取扱い者の手洗いの励行、食品取扱い者や調理器具などからの二次汚染の防止、食品の中心部までの加熱などを指導するとともに、衛生講習会の実施や食中毒予防はがきの発送などにより、営業者へ注意喚起を行います。

また、ノロウイルスによる集団感染が疑われる事例が発生した場合は、感染症対策の担当である江東区保健所保健予防課と緊密に連携して、感染症と食中毒の両面から調査し、発生要因の特定と感染の拡大防止に努めます。そして必要に応じて、生活衛生課試験検査係でリアルタイムPCR法による検査を実施し、ノロウイルス感染の有無を迅速に確認します。

区民へは年間を通じて、区報、ホームページ、区民向けの衛生講習会により、ノロウイルスによる感染の予防を普及します。

* 1 無症状病原体保有者

感染症の病原体を保有している者であって当該感染症の症状を呈していないものをいう（感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律）。

エ 腸管出血性大腸菌への対策

腸管出血性大腸菌による食中毒は夏に発生が多いものの、年間を通じて発生がみられます。

厚生労働省によれば、国内では、焼肉店などの飲食店や食肉販売業者が提供した食肉を、生や加熱不足で食べて感染する事例が多くなっています。また腸管出血性大腸菌に汚染された食品が広域に流通していたために、複数の自治体で患者が発生する事例もみられます。この食中毒は、汚染された食品の殺菌不足等で発生していることから、食品取扱い事業所への立ち入りの際に食中毒予防に関する普及啓発、注意喚起等を実施します。

一方で、家庭内でも発生していることから、生または、生に近い肉料理を避けること、肉を中心部まで十分に加熱すること等について年間を通じて区民へ周知します。

オ 食中毒等健康危機の発生時における対策

医療機関からの届出、区民や食品取扱い事業者等から寄せられる情報をもとに、食中毒が疑われる事例、又は、食品による深刻な健康影響等が懸念される事例を探知した際には、速やかに調査を開始し、関係機関とも連携して、迅速な原因究明と被害の拡大の防止に努めます。また調査結果に応じ、法令等に基づき拡大防止措置を講じるとともに、再発防止を図ります。

カ 危機管理体制の充実

食品への意図的な異物混入のように、事件性が強く疑われる場合は警察などの関係機関と連携します。また、大規模な食中毒事故が発生した場合に備え、都が実施する「大規模食中毒発生時対応訓練」へ参加します。

キ 大規模調理施設・社会福祉施設・児童福祉施設への重点監視指導

同一メニューを1回300食以上、又は1日750食以上を提供する大量調理施設やそれ以外の集団給食施設等の大規模調理施設では、多くの食品が調理されています。

また、学校、保育園、高齢者福祉施設などの施設では、成人と比較して抵抗力の弱い身体的弱者を対象に食事を提供しています。これらの施設で食中毒が発生した場合は、規模が大きく、かつ重大な健康被害が生じる可能性が高いため、重点的に施設へ立ち入りし、食品の適正な衛生管理を監視指導します。

(2) 違反食品・輸入食品等に係る事業

ア 違反食品等への対策

国、都や区による検査により、区内の食品等取扱い事業者が製造・輸入・販売する食品等で食品衛生法等の違反が判明した場合、又は、立入検査において違反食品を発見した場合は、事業者へ当該違反食品を販売、使用しないよう指導します。そして、当該違反食品につき調査を実施し、関係機関とも連携して、事業者へ回収や廃棄等の速やかな措置をとり、危害を除去します。

なお、区外の食品等取扱い事業者については、管轄する自治体へ都を通じて違反を通知し、調査及び措置を依頼します。

イ 輸入食品への対策

輸入食品では、残留農薬などを検査します。また輸入食品に関する情報の収集に努めるとともに、区内に流通する輸入食品の表示や適正な取扱いを、輸入業者へ指導します。

ウ 広域的に流通する食品への対策

都と連携し、製造業においては原材料、製造工程及び製品について、卸売業及び販売業などにおいては流通における製品について、監視指導を行います。

(3) 適正な食品表示に関する事業

平成27年に食品表示法の施行により、食品表示に関する規定が一元化されました。平成29年には、同法に基づく食品表示基準が改正され、すべての加工食品において、1番多い原材料に原料原産地の表示が義務づけられました。

これまで、賞味期限、食品添加物やアレルギーなどが適切に表示されていないために、多くの食品が回収されてきました。特にアレルギーの記載漏れは、重篤な健康被害を起こすことがあります。

食品の表示が区民にとって重要な情報源であることから、区民が表示を見て安心して食品を購入できるよう、区内で製造、流通、販売される食品の表示につき、適正化のた

めに監視指導を一層努めます。また、食品等事業者による適正な食品表示の徹底に努めます。

(4) 東京2020オリンピック・パラリンピックの開催に伴う事業

令和3年(2021年)に開催される東京2020オリンピック・パラリンピックの開催にあわせ、関連施設への監視指導を開催前より集中して実施します。

ア 飲食店等への監視

各競技会場における食品関連施設について、競技場内や周辺の飲食店等への監視指導を、都その他関係機関と連携し、開催前の準備期間から実施します。また、区を訪れる人たちが増えることから、区内の飲食店へは一層の衛生管理について周知していきます。

イ 宿泊施設への監視

東京オリンピック・パラリンピックの開催期間中に利用される区内の宿泊施設の調理施設へ、監視指導を実施します。

(5) 豊洲市場に関する事業

豊洲市場内の各施設への監視指導は、原則として都が行いますが、市場内の飲食店等については連携して監視指導を行います。

また江戸前場下町の開業により周辺でイベントが多数実施されることから、出店する各事業者を事前指導するとともに、開催当日に監視指導を実施します。

(6) 食品衛生法の改正に伴う営業許可・営業届出の制度に関する事業

平成30年6月に食品衛生法の改正が行われ、令和3年6月から営業許可業種の変更及び営業届出制度が創設され、施行されます。このため、食品衛生法の改正を営業者に周知するとともに、新たに新制度の対象となる営業者に対しても周知を徹底していきます。

(7) 食の安全・安心のための独自事業

ア 食品中のアレルギー物質の検査

保育園で調理された給食のうち、食物アレルギーを持つ園児用に作られた給食で、除去したアレルゲンの有無を、引き続き検査します。また、市販の食品ではアレルギー表示を調査し、必要に応じてアレルゲンの検査を実施します。そして、区内で製造

販売される食品については、表示義務のある特定原材料（卵・乳・小麦・落下生・そば・えび・かきの7品目）の適正表示につき、事業者への指導を図ります。

イ 区民を対象とした講習会の実施

食に関する講習会として「食の安全セミナー」を開催します。また、食と健康展を開催する健康推進課などの他部署と協力してミニ講習会を、町会や自治会の依頼によって出張講習会を実施します。

(8) その他の監視指導に関する事業

ア 食肉への衛生対策

近年、生や加熱不十分な食肉を原因とする食中毒が多発しています。国は、平成23年10月に生食用食肉（牛の食肉〈内臓を除く〉）の、平成24年7月には牛肝臓の規格基準を策定しました。また、平成26年11月に野生鳥獣の衛生管理に関する指針（ガイドライン）を示しました。そして、平成27年6月には豚の食肉（内臓を含む）の規格基準を設けました。国は、食中毒防止のため、肉をよく焼いて食べることを奨めています。

区では食肉の安全性を確保するため、食肉販売業及び食肉処理業並びに食鳥処理施設へ監視や細菌検査を実施するとともに、食肉の基準等の遵守を指導します。特に食肉処理業においては、細菌汚染実態調査として、食肉（内臓を含む）と施設内における腸管出血性大腸菌O157等の細菌検査を、引き続き実施します。

また、鶏肉や最近注目を集めるジビエ（シカやイノシシなど野生鳥獣の肉）について、生食や不十分な加熱での提供による食中毒の発生や重篤な事例について、取扱い事業者や区民へ周知します。

イ 臨海部における衛生対策

臨海副都心を中心に開催される各種展示会やイベント等へ出店する食品等取扱い事業者から、提供メニューや調理方法等を事前に確認し、適切な食品の提供を指導します。また、開催当日に監視を実施し、安全な食品の提供を確認します。

ウ 路上や公園等での営業等に対する衛生対策

弁当類の路上販売形態は弁当等人力販売業の許可が必要で、設備基準（運搬容器の構造、温度計等）や食品衛生責任者の設置義務等が定められています。このため、弁当等人力販売業の営業者へ運搬容器等の基準の遵守や食品の衛生的な取扱いの徹底

等について監視指導を行い、さらに必要に応じて、弁当の細菌検査を実施します。また、路上や公園で営業している自動車や屋台等については監視・指導を強化し、許可に基づいた営業をおこなっているか等を確認して、出店場所や営業行為等が不適切な場合には、警察などの関係機関とも連携を取りあっています。

更に、令和3年6月以降は、改正食品衛生法及び関係法令に沿った適正な営業を行うよう指導していきます。

エ 歳末一斉取締り

食品の流通量が増加する歳末においては、厚生労働省の方針を踏まえ、また協定に基づき都と連携し、スーパー等販売店へ重点的な監視指導を実施します。他にも、ふぐ取扱所認証施設及びふぐ加工製品を取扱う施設の一斉監視を実施します。実施結果については、都が取りまとめ、ホームページ及び報道機関へ公表します。

オ 緊急監視

区内において違反食品等を発見した際は、都と連携して、迅速に健康危害の拡大防止を図ります。また、他自治体より通報された違反食品等については、協定に基づいて都と連携して、速やかに関連施設等の調査や監視を実施します。

6 試験検査体制の整備

(1) 試験検査の信頼性の確保

生活衛生課試験検査係における正確な検査の実施のため、「江東区食品衛生検査等管理要綱」に基づき、信頼性確保部門責任者による収去部門及び検査部門の内部点検を定期的に行い、試験検査に関する事務の管理を適切に行います。

(2) 検査機器の整備

厚生労働省の定める機器類及びその他の検査に必要な機器類を計画的に整備・更新するとともに、生活衛生課試験検査係が点検等の維持管理を行います。

(3) 検査技術の維持及び向上

生活衛生課試験検査係の検査員の技術の維持と新たな検査技術の習得のため、東京都健康安全研究センターが実施する実務研修をはじめ、検査員相互の情報交換や各種の学会・講演会等を通じた検査情報の収集を図ります。

7 立入検査及び食品等の検査（別紙2）

食品衛生法等に基づき、区内に流通する食品等及び食品等事業者への監視指導を、以下のとおり実施します。

（1）立入検査

ア 監視指導事項

食品衛生法等で定められた規格又は基準等について確認し、その遵守の徹底を指導します。

イ 実施計画

大量調理施設、集団給食施設、学校、保育園、高齢者福祉施設など重点的に監視する施設や、弁当や仕出しなど大量に食品を製造する施設、多くの食品を販売する大規模な食品販売施設、また東京2020オリンピック・パラリンピック関連飲食施設など、約15,000施設を対象に立ち入りします。

（2）食品等の検査

区内に流通する食品の安全性を確保するため、区内で製造及び販売される食品等を中心に、食品関係のこれまでの違反状況やその食品の特性等を考慮して、対象となる食品や検査項目等を設定し、下記の検査機関にて検査を実施します。

ア 検査機関

（ア）一般的な食品の検査

生活衛生課試験検査係

（イ）残留農薬検査、アレルギー物質検査等

一般財団法人 日本食品分析センター

8 不利益処分等

（1）立入検査又は食品等の検査により発見した違反及び不良食品等への対応

立入検査により食品衛生法等の違反を発見した場合は、直ちに営業者へ改善を指導します。

食品等の検査により食品衛生法等の違反を発見した場合は、速やかに当該営業者へ違反品が販売され、または使用されないことがないように指導し、必要により関係自治体と連携して廃棄等の措置を指示します。

また、表示がない、あるいは賞味期限など記載すべき表示内容がないなど、不良食品等が確認された場合も直ちに営業者へ改善を指導します。

これらの対応は、「5(2) 違反食品・輸入食品等に係る事業」にそって措置します。

(2) 不利益処分等

食中毒の発生防止や違反食品の排除等、緊急に安全確保が必要とされる場合は、「廃棄命令等（食品衛生法第54条、改正食品衛生法第59条）」、「許可の取り消し等（食品衛生法第55条、改正食品衛生法第60条）」または「施設改善命令等（食品衛生法第56条、改正食品衛生法第61条）」の不利益処分を行います。

(3) 違反の公表

食品衛生法の違反者に対する不利益処分等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して新たな危害の発生を防止するため、食品衛生法第63条（改正食品衛生法第69条）の規定に基づき、違反者の名称、施設名等をホームページで公表します。

9 食品等取扱い事業者による自主的な衛生管理の推進

(1) 食品衛生推進員の活用

食品衛生法第61条第2項（改正食品衛生法第67条第2項）に基づいて区長の委嘱を受けた食品衛生推進員の活動を通じて、自主的な衛生管理に関する技術や情報を食品等取扱い事業者へ提供します。

(2) 食品衛生協会の事業支援

江東区食品衛生協会の自治指導員を通じて、自主的な衛生管理に関する情報及び技術を食品等取扱い事業者へ提供します。

(3) HACCP^{*2}を用いた衛生管理の導入と支援

HACCPは、食品の製造工程を衛生的に管理するための手法の国際標準であり、自主管理を向上させるために極めて有効な考え方です。平成27年4月に改正された東京都食品衛生法施行条例では、HACCP導入型の管理運営基準が新たに加われました。さらに、平成30年6月には食品衛生法が改正され、令和2年6月からすべての食品等事業者へ、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務化されました。事業者へは、令和3年5月末までの1年間の猶予期間が設けられています。

これにともない、区内の食品等取扱い事業者へ、HACCPの円滑な導入に向けた技術的支援を行い、講習会等により普及啓発とレベルアップに努めます。

* 2 HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

10 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

(1) 食品取扱い事業者等への講習会の実施 (別紙3)

ア 営業許可更新講習会(年20回予定)

営業許可を更新する営業者を対象として、食中毒予防や最近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。

イ 業態別営業講習会 (年20回予定)

すし店、食肉販売店等業態ごとの営業者を対象として、それぞれの業態の特性に応じた衛生管理を中心に、食品衛生実務講習会を実施します。

ウ 食品衛生責任者講習会 (年1回予定)

食品取扱い施設の食品衛生責任者を対象として、自主的な衛生管理に関する事項や最近の食品衛生に関する事項を中心に、食品衛生実務講習会を実施します。

エ 出張講習会等

区民や食品関連企業の依頼により、食品衛生監視員を派遣して食品衛生講習会を随時実施します。

(2) 食品衛生監視員の研修

食の安全を取り巻く環境が大きく変化しています。食品衛生監視員の知識と監視技術の向上を図るため、厚生労働省、東京都及び特別区が実施する研修等へ積極的に参加します。

11 情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）

（1）情報提供

ア 食中毒が多発する時期等における注意喚起など食品の安全に関わる情報を、区報、ホームページ、食品衛生ニュース（年間3～4回発行）等で、迅速にわかりやすく提供します。

イ 食品衛生に関する知識を、町会・自治会、老人福祉センター、自主サークルなどへの出張講習会、食品衛生街頭相談（夏季）、食の安全セミナー等を通じて、区民へ普及します。

（2）意見交換（リスクコミュニケーション）

ア 江東区食品衛生監視指導計画の策定及び変更につき、または、その他必要に応じて、次のとおり意見交換を推進します。

（ア）区報やホームページでの掲載、こうとう情報ステーションや保健所、保健相談所での閲覧により、期限を定めて、区民等から計画（案）への意見を募ります。

（イ）寄せられた意見をもとに計画（案）を検討し、計画を策定します。

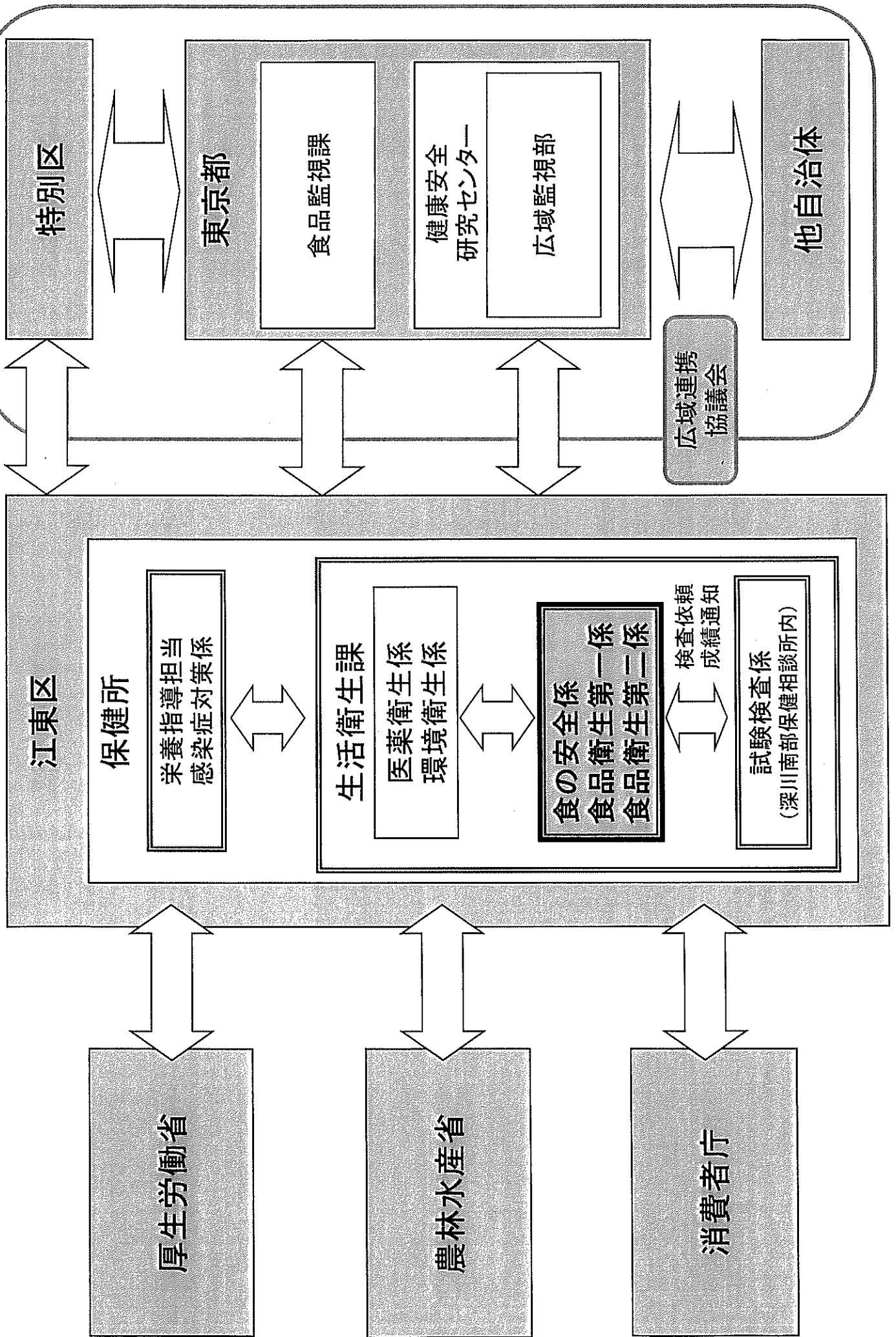
（ウ）江東区議会厚生委員会と江東区保健所運営協議会へ計画の策定を報告します。

（エ）ホームページで計画を知らせるとともに、保健所窓口等で配布します。

イ 公開されている食品衛生推進会議等において、区民・営業者・行政担当者の中で意見交換を実施します。

国、都、他の自治体との連携体制

別紙1



別紙2

令和3年度 年間予定表

	4～5月	6～9月	9～11月	11～12月	1～3月
立入検査	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 集団給食施設一斉監視 ◆ そう菜/ハ/等調理施設一斉監視 ◆ 学校給食施設一斉監視 ◆ 豆腐製造業施設一斉監視 ◆ 夜間営業施設一斉監視 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 競技会場及び関連施設一斉監視 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 保嬰園給食施設一斉監視 ◆ 持ち帰り・仕出し・屋外販売弁当一斉監視 ◆ 洋生菓子製造業施設一斉監視 ◆ 福祉・病院一斉監視 ◆ 各種製造業施設一斉監視 ◆ 夜間営業施設一斉監視 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ クリスマス・正月用品等の製造業施設及び販売業施設一斉監視 ◆ ノロウイルスへの対策 ◆ 各種製造業施設一斉監視 ◆ 食鳥肉販売店一斉監視 ◆ 食肉処理業施設一斉監視 ◆ ふく取取扱施設一斉監視 ◆ 大規模販売店一斉監視 ◆ 夜間営業施設一斉監視 ◆ 各種製造業不良施設監視 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ ノロウイルスへの対策 ◆ 菓子製造業施設一斉監視 ◆ 和生菓子製造業施設一斉監視 ◆ 学校給食用食料取扱一斉監視 ◆ 臨時営業施設一斉監視 ◆ 夜間営業施設一斉監視 ◆ 輸入食品等の残留農薬検査 ◆ 市販食品等のアレルギー検査
通年検査	<ul style="list-style-type: none"> ◆ アニサキス・カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌への対策 ◆ 製造業におけるアレルギー―物質混入防止 ◆ 適正な食品表示への対策 ◆ 大規模販売店一斉監視 ◆ 豊洲市場周辺等で実施されるイベント施設監視 ◆ 夜間営業施設一斉監視指導 				
綱目検査	<ul style="list-style-type: none"> ○ 集団給食 ○ そう菜/ハ/(サンドイッチ等) ○ 豆腐 ○ おし弁当 ○ 学校給食 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 競技会場及び関連施設調査 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 保嬰園給食 ○ 持ち帰り・仕出し・屋外販売弁当(製造所) ○ 福祉施設給食 ○ 洋生菓子 ○ 製造業(煮豆、卵焼き等) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 製造業(煮豆、卵焼き等) ○ 食鳥肉 ○ 食肉(牛肉等) ○ 食肉の汚染実態調査 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 菓子類・あん ○ 和生菓子 ○ 学校給食用食料
食品等の検査	<ul style="list-style-type: none"> ○ 集団給食 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 保嬰園給食 ○ 製造業(煮豆、卵焼き等) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 製造業(煮豆、卵焼き等) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 菓子類・あん ○ 和生菓子 ○ 学校給食用食料
委託検査					<ul style="list-style-type: none"> ○ 輸入食品等の残留農薬検査(日本食品分析センター) ○ 市販食品等のアレルギー検査(日本食品分析センター)

講習会予定表

<事業者対象>

	回数	人数
営業許可更新講習会	20回	400人
業態別営業者講習会	20回	1000人
食品衛生責任者講習会	1回	300人
出張講習会等	10回	400人

企業個別講習等

<区民対象>

	回数	人数
食の安全セミナー	1回	30人
食品衛生街頭相談	2回	600人
親子食品衛生教室	3回	40人