

足立区では、食品等によ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するため、監視指導を行っています。食品衛生に係る監視指導を計画的、効果的及び効率的に実施するため、「令和8年度足立区食品衛生監視指導計画」を策定しました。

## 立入検査

食品の製造、加工、調理、販売等を行う施設に立ち入り、食品の流通状況や食中毒の発生状況等を踏まえた監視指導を行います。

年間立入件数 **5,600** 施設

### ■ 夏期・歳末一斉監視事業

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、東京都と連携し、一斉監視を行います。

### ■ 緊急監視

有害食品などの発生があった場合、東京都と連携し、原因と関連のある営業施設の監視を実施します。

## 収去検査

区内で製造・流通する食品の安全性を確認するため、食品の収去（抜き取り）検査を行います。

年間収去検体数 **180** 検体

## 違反・不良食品発見時の対応

違反食品等が確認された場合は、当該食品が販売、使用されないよう指導を行うとともに、必要に応じて回収等の危害除去措置を実施します。

## 食中毒発生時の対応

食中毒が疑われる事案が発生した場合は、関係機関と連携を図り、被害の拡大防止、原因究明及び再発防止の指導に努めます。広域的な食中毒発生時は、国等と連携を図ります。

## 重点監視事項

### ■ 食中毒発生の防止

#### 大量調理食品による食中毒対策

食中毒が発生した場合に大規模化しやすい集団給食施設や仕出し屋等に対し、重点的な監視指導を行います。

#### ノロウイルス食中毒対策

食中毒が発生した際に重症化するおそれのある高齢者、乳幼児等に食事を抵抗する施設に対し、重点的な監視指導を行います。

#### 食肉類による食中毒対策

食肉を取り扱う施設に対し、生や加熱不十分な状態で食肉を喫食することの危険性を説明し、適切な取り扱いが行われるよう監視指導を実施します。

#### その他の食中毒対策

全国的に多発しているアニサキス食中毒や、近年増加している持ち帰りや宅配の食品等による食中毒を防止するため、適切な食品の取り扱いについて指導します。

### ■ HACCPに沿った衛生管理の推進

食品等事業者におけるHACCPに沿った衛生管理の実施について助言及び指導を行い、区内関係施設の衛生管理向上を推進します。また、講習会や導入支援ツールを活用し、必要な支援を図ります。

### ■ 食品の適正表示の推進

法に基づく適正表示の徹底のため、関係機関と連携、協力して食品等事業者への助言、指導及び情報提供を実施します。

### ■ イベント等における食品の取り扱い

食品の提供を伴う行事において、衛生的な食品の取り扱いが徹底されるよう、事前の届出に対し助言するとともに、必要に応じて出店の監視を実施します。

### ■ 広域流通食品対策

広域に流通する食品について、有害食品などの流通を防止するため、都と連携し、製造業、問屋業及び販売業の監視指導を実施します。

## 情報提供

区民に対し、広報紙、ソーシャルメディア、出前講習会等を通じて、食品衛生知識の普及啓発に努めます。

食品等事業者に対し、講習会の開催等により、HACCPに沿った衛生管理や最新の食品衛生情報等を提供します。

## リスクコミュニケーション

区民、食品等事業者及び行政担当者による「食の安全懇談会」を開催し、食品衛生監視指導計画案や食の安全について意見交換を行います。

食品衛生監視指導計画案は、区ホームページ等で公表し、区民の皆様からも広く意見を募集します。

このほか、足立区食品衛生協会との共催による「消費者懇談会」を開催し、食の安全・安心について意見交換を行います。



足立保健所 生活衛生課 食品保健係

☎ 03(3880)5363

✉ seikatueisei-shoku@city.adachi.tokyo.jp

〒120-0011 東京都足立区中央本町1-5-3